

《吃到念念不忘》

图书基本信息

书名：《吃到念念不忘》

13位ISBN编号：9787807667674

10位ISBN编号：7807667672

出版时间：2014-1

出版社：广东旅游出版社

作者：蔡澜

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《吃到念念不忘》

内容概要

食物是一种培养出来的文化，要有长远的历史，也要靠土地的肥沃，不是魔术可以变得出来的。

春日万物生，夏日食解燥。

冬日一碗热汤暖，秋日一颗梨子沁。

纵使曾与千百种味道相遇过，但终究那道菜最中意？还是母亲烧的最好。她给的口味，终身留在身上，其他地方的东西，始终会吃厌。

《吃到念念不忘》

作者简介

蔡澜（1941年8月18日 - ），新加坡出生，祖籍广东揭阳，留学日本，通晓潮州话、英语、粤语、普通话、日语、法语，新加坡出生曾留学日本，在香港发展事业，电影制片人、电影监制、美食家、专栏作家、电视节目主持人、商人，世界华人健康饮食协会荣誉主席，与黄沾、倪匡、金庸同称“香港四才子”。

书籍目录

中国味道
北京美食
老北京一条街
坛根院食坊
护国寺小吃
西安美食
馍
山东美食
驴香
汇泉王朝
青岛大包
上海美食
圆苑酒家福祿居
蟹宴
江苏美食
忘不了生煎包
茶宴和笋宴
成都美食
过瘾（三叠大宴席）
湖北美食
早餐
广东美食
广州新印象
番薯煲
老火汤
松皮鸡
卤水
卤肉食谱（五香卤肉）
潮州卤汁
豆酱焗蟹
顺德鲮鱼宴
蒸大猪
东莞之旅
云南、福建美食
过桥米线
土笋冻福州
把庙搬来
海南美食
三亚
海南印象
台湾美食
瓜子（台湾瓜子）
台湾炒米粉
切仔面
三大
内脏文化
台湾肉燥

《吃到念念不忘》

香港美食
糖葱薄饼
钻石晚餐
悲喜剧
价贱
世界味道
日本、韩国美食
入门
天妇罗
大根岛
人参宴
河豚大餐
三文鱼
神户牛肉
笑死人
精神
东南亚美食
萤火虫之旅
听了流口水的小吃
四季榴莲
潮州糜
笃笃
泰国团
遇上
泰国捞面
缅甸特色美食
澳洲美食
巧克力梦难圆
鸡饭酱油
悉尼鱼市
离开
新西兰美食
全鹿宴
哼尼餐
意大利美食
野猪大餐
意大利早餐
那不勒斯薄饼
米兰之行
葡法美食
葡国菜
布耶佩斯
法国早餐
饭后娱乐
南非美食
炭烧咖啡
比利时啤酒
Biltong

《吃到念念不忘》

《吃到念念不忘》

精彩短评

- 1、始终觉得，看别人写吃比自己吃还能体会美味。
- 2、比一般的游记美食来得精致，勾起我去旅游的念头
- 3、太泛了。薄薄一本书，要介绍94道菜，只能非常泛泛的说，而且每篇还有好多事关于背景经历的。总之不太有内容。
- 4、蔡澜拍美食节目或带美食团的随笔，很蔡澜风格，正如他自己所说的，一个人口味从他出生地小时候养成的偏好就注定了，作为一个祖籍广东，留学日本的新加坡人，偏好粤菜、东南亚菜是一定的啦。
- 5、hey~发掘你胃里的世界地图~~~
- 6、都是些小短篇。老头子时常有神来之笔（吐槽），让人忍俊不禁。
- 7、吃饭才是正经事 ~~~
- 8、能把流水账写得颇有兴味，蔡澜一支笔也算是神奇了。但再怎么神奇，毕竟还是流水账。
- 9、好吃，看完晚饭都好吃了十分。
- 10、文字简洁一点都不做作。一看就知道是真正爱吃而且会吃的人。
- 11、还是视频化的电视节目比较好看一些
- 12、不知是蔡先生哪年写就，感觉不像先生的文笔，反而像新晋吃货，我只熟北京小吃，先生把东安市场写成东方市场，芥末墩写成了芥菜墩，许是没听清吧。
- 13、与暖食相比，吃到念念不忘比较一般，实在太杂太流水账。很多食物基本都是一笔带过的节奏，不过内容还算比较丰富的。
- 14、书很精致，内容偏少
- 15、蔡澜以前是道听途说，乱写文章。这回是走马观花，总归是吃过了，大概有点准头。不过他名气大，所以能吃到很多好东西。
- 16、简简单单的闲聊。如果人不去追求什么，那真是一种幸福。
- 17、通俗易懂，简洁而富有画面感。
- 18、光吃不做干把式
- 19、一大堆人假借拍纪录片的名义，出去吃吃喝喝，还顺带出本书来圈钱！
- 20、好吃好玩好看的，如果能通过文字分享出来，真需要功夫啊！
- 21、个人觉得很糟。再有趣的流水账也就是流水账而已。无甚营养。
- 22、不停的奔走不停的吃 47
- 23、到底不是一个地方的人，包邮区的美味、川菜的美味等等也只有当地人才能像心头好般细数。看到上海这篇的圆苑到网上一查，惊呼每周路过三次，种草。苏杭那篇写着江苏我就呵呵了，云南福建远开八只脚，心想若非沽名钓誉之辈，也该受人指摘。所以仅港粤两篇可看，可真写到香港一篇他反而开始谈生活了。通完篇了，觉得责任不在这个靠名头吃遍世界的老爷爷，莫要被腰封误导，这本书不是好好跟你谈菜的，更别说94道了，其实也就是个录美食节目间隙的见闻混成这么一本书。内地图书业真是完。图片都只是有点关系，还算挺诱人。第75页算说对了。ber的说法倒很好玩。后悔在意大利只吃了提拉米苏，因为旅途将尽我最后居然吃了泡面.....
- 24、觉得这部书写得如里面提到的有点匆匆。北京推荐王府井的话觉得不合适谈。
- 25、会吃的人很幸福。因为人生总有所期待。
- 26、美食其实是配角，从中品味出的生活味道才是最重要的，和谁在一起、怎么吃都是智慧
- 27、蔡澜的文集太多重复的了
- 28、想试试炭烧咖啡，台湾猪肝
- 29、很赞的一本书。看完了罗列了好多目的地去~~~吃！蔡澜的文字，简单但是引人入胜。吃当地原始的本地人爱吃的菜也是我一直向往的~~~恣意活着，不就图个快活！想吃就吃！
- 30、一直很喜欢蔡澜的书和节目，让人大开眼界、食欲大增.....
蔡先生是位老顽童，和黄霑、金庸、倪震并称为香港四少，对吃特别有热情、有研究；带领着观众、读者进入吃的大千世界。
本书对中国各城市的美食、国外的美食来了个大介绍；醉虾、红烧肉、糍饭团、小笼、生煎.....虽然是平常的小吃或菜肴，但通过蔡先生的介绍再配上令人垂涎欲滴的图片，看完书就想着去品尝！

《吃到念念不忘》

- 31、吃到念念不忘，脂肪必有回响 #何时能精致的吃且不以填报肚子为生...=^=
- 32、边看边流口水.....书中居然出现了汕头有名的美食作家张新民，倪匡也小小的露脸。难怪蔡澜那么胖，吃那么多能不胖么.....他对潮汕可真心是热爱得很，就算去了新加坡还得吃潮州糜，果然我是身在福中不知福么。
- 33、收了两个菜谱
- 34、不停地在大众点评标注
- 35、吃货的自白。
- 36、那些老师傅做的菜，怎么吃得到呢。

1、馋人!!!初识蔡澜是地铁里看到一个节目，只惊鸿一瞥，但十足惊艳。他在镜头前做饭，切、炒的手势大开大合，真正潇洒。材料用猪油渣，没有健康，没有说教，只有对美味的纯粹享受，吃的就是一个痛快儿劲儿。顿时就被征服了，从此就成了老人家的粉丝。看蔡澜的书，你可以是个美食爱好者，跟随他的脚步尝遍世界美味。这个不用多说了。我至今念念不忘的一个场景：南非的龙虾头足有椰子大小。将龙虾烧到7分熟，拔下头，把里面的汁喝了，最天然的龙虾汤。看蔡澜的书，你当然也可以是对食物毫无追求的人——玩不了文艺范儿，追求不了孔子老人家的“食不厌精，脍不厌细”，给什么吃什么，特好养活。食物的本质功用是什么？就是解决饥饿，平复人对食物的原始欲望。什么精致，什么美观，什么健康，都是附属于“解决饥饿”而存在的。用金庸和古龙小说中的美食做个对比。金庸中的美食，阿碧、阿朱的精美小菜；黄蓉的“玉笛谁家听落梅”、“二十四桥明月夜”，看到也许会发出惊叹，哇，原来食物还可以这样成一幅画。但想来惊艳大于想吃的念头，因为缺少温度和生气。在读古龙的小说时，就能经常馋得流口水，“两只烤得黄黄的乳鸽，配两片柠檬，几片多汁的牛肉，半只白鸡，一条蒸鱼，还有一大碗浓浓的蕃茄汤，两碗腊味饭，一杯紫红的葡萄酒，杯子外凝结水珠，像是已过浸过许久。”浓浓的番茄汤，热气腾腾的馒头加卤鸡、热气腾腾的牛肉面、一大锅蛋炒饭……这些都是活生生、可以触摸的食物，最馋人了。所以最有力量量的食物，不是精致的，而是带有温度、有生活气息的。这也是最馋人的！蔡澜老先生的饮食日志，不管是寻常小巷的一碗面，还是顶级厨房里一道菜，都是属于生活的，有着人间烟火特有的气息，馋人！古龙有一句话：一个人如果走投无路，心一窄想寻短见，就放他去菜市场。可以套用在蔡澜老先生的书上，如果一个人对生活无信心，觉得日子没滋味，就给他一本蔡澜的书。PS:除却文章里的馋人食物，蔡澜老先生的文笔和态度也顶赞。偷个懒，引用别人的评价吧。（再怎么写，也比不上这几位大家，更何况，都说到我心里去了。）蔡澜是一个真正潇洒的人。蔡澜见识广博，懂的很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。——金庸 他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理，明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。可以付诸一笑，自然轻松快乐，这是蔡澜小品文的内涵。——倪匡 蔡澜先生是文章妙手，也是性情中人。他的文章天南地北，三教九流，吃喝玩乐，什么都写，什么都写得鲜活生动，妙不可言，令人称奇，也令人莞尔。虽然都是大白话，却很耐读。蔡澜先生的文字是平易的，朴实无华的，不玩弄词藻，不故弄玄虚，但并不妨碍他的文字摇曳多姿，风趣横生。——陈子善

2、曾有人写说：美食依赖是人类最强大的依赖，是仅次于对于呼吸的依赖。从文化上来看，美食从来不仅是食品，而且几乎所有的美食都和人类价值息息相关。从个体无意识层面来说，美食围绕伴随着你整个生命的记忆。举个最简单的例子，我们女孩子总是分不清道路的东南西北，那么在约见会面的时候，美食地点就成为了重要的方位指标，也因此几乎每个女孩心中就都有一个美食地图，什么地方小资什么地方小吃摸的是一清二楚。日子过到这个程度，才能叫做舒服。读到蔡澜的《吃到念念不忘》时，我明显感觉头脑中一副属于蔡澜的美食地图正在缓缓打开。国内庞大的美食体系暂且不说，日韩、东南亚、澳洲的美食也是一网打尽。对于好吃者来说实在是非常吸引人。更难得的是，蔡澜的这本“地图”上带有着浓重的个人记忆味道：九龙城私摊小贩的糖葱薄饼、汕头罗老师傅的五香卤肉、大根岛长生阁的女大将……几乎每个故事都附着着作者个人的回忆，蔡澜写菜写饭，写到最后在读读者心中散发着袅袅余香的还是那淡淡的人情味。像是他写到土笋冻，是和一位武师出身的朋友林辉煌一起吃的。土笋冻最精华的啫喱型的粘液，林辉煌于是从买小吃的地方一路保护到香港生怕融化，总算让好朋友吃到了这口美食。蔡澜自然感慨味道鲜美，他写道，“吃东西就是这么奇怪，加上了感情，完全不同，食的文化也由此产生。”没错，在《吃到念念不忘》中他有时会详细的讲述某一种菜色的食材，有时会特别提及其特别的制作方法，为的就是在介绍的菜品和读者间建立这种关于美食的感情。读者以为品味的是食物，其实还是人的手艺。美食手艺，其实也是艺术。只是众人皆知手艺精贵，人文浓厚，总有些是我等小民消费不起的。还好蔡澜在书中放弃了“高处不胜寒”的高档推荐，为各个消费阶层都提供了选择。神户牛肉吃不起，过桥米线也能自得其乐；人参宴吃了太补，台湾肉燥也是个不错的选择。之前有人痛斥做吃货的苦，最大的问题就是有人认为吃货就应该吃大家注意不到的苍蝇馆。蔡澜本人倒是并不避免推荐名吃，北京的护国寺、台湾的度小月、青岛的大包、湖北的牛

《吃到念念不忘》

肉粉，有些听上去耳熟能详的美食也记录在案，所以《吃到念念不忘》这本书，说到底还是美食者的入门读物，那些馆子地址也是半遮半露，要找到也并非难事。作为一个吃货，为了肚里这点油水，有些功夫高低还得自己下。刊于《文汇报》

3、初识蔡澜得缘于网上某人转载的一篇日志《SASHIMI和三文鱼》，这篇原载于壹周刊的作品围绕三文鱼写就。内容从做法、口味、品种、地域、色泽延伸到食品安全与新鲜程度，文中夹杂鱼腩、鱼生、发泡胶等一般美食文章中罕见的专业词汇，既无余秋雨那种一句三叹式装深沉的腔调，又无当下许多女文青不发一言先啪啪啪上图的粗犷风格，而是将美食与知识融为一体细细探寻，给人一种温文尔雅，博学多才的印象，这正是我对蔡澜的第一印象。后来，浙江卫视20120718期的爽食行天下栏目邀请了蔡澜，我才得以一睹其风采。当时还有沈宏非，陈晓卿，欧阳应霁。虽是国内四大美食评论家一同出现在节目中评价京城美食，蔡澜却独领风骚，光评价语就比其他三位高了无数个档次：“与金庸、黄霑、倪匡并称香港四大才子”。或许正是从那时起，我彻底沦为蔡澜这位横跨文学界美食界等多领域才子的身后一大帮粉丝的其中之一。我至今记得蔡澜在那一期节目里盛赞了一碗兰州拉面，当然，这碗拉面不是出自普通街边摊小老板之手，而是出自有国际安全认证haccp之类认证的高档餐厅的某位大厨之手。蔡澜先生的美食观念由此可窥一斑：并非每一样美食都与高昂得吓人的金额划上等号，也并非所有的路边摊食品只适合用来填饱肚子，高手一出，米面皆为美食利器。如果有一天，某场美食大赛的优胜者是一碗面条，请不要感到太惊讶，当然，蔡先生并非不贪食海鲜之人，节目中他对原汁鲍鱼赞不绝口，连称鲍鱼还是日本青森晾晒的最地道，这些话可并非常吃面条的人能说出口的。另外，他又普及知识说，鲍鱼的头数按一斤多少个来划分，十头鲍就是指一斤十个。这些说法对于我们这些居住在非沿海地带且平时没什么机会接触高档饮食的人，实在是大开眼界。美食界并无高低贵贱之分，全依靠味蕾来评判，对于美食家而言，吃得惯路边摊小吃，尝得了独特美味才是最高境界——这是我后来多次阅读蔡澜的文字及相关节目以后体味出的美食观。今日阅读到这本《吃到念念不忘》时，蔡澜先生的美食观给我的感觉依然如此。食不在贵，美味则名，一些传统小吃，用最传统的做法烧制出来，不失去其原有风味，便足以胜却人间无数珍馐。当然，若能更进一步，不厌麻烦，不贪速成，令汤汁一点一滴地融入肉与菜里，运用炉火纯青的刀功与恰到好处的火候，在传统模式上大胆改革创新做出令人眼前一亮的美味食物，绝对会是更好的选择。书中讲述了世界各地的美食，大到蒸全猪，小到指甲盖般的蟹粉馄饨，普通到一张薄饼，稀有到一份许多人这辈子都未必会见到的正宗鱼子寿司。真可谓千百种酱料各有风味，飞禽走兽无一不是食材。阅读此书过程中，我随着蔡澜先生及其友人的行程，在拜访各位做菜的老师傅时一饱视觉与想象中的口福。然而，在我看来，蔡澜先生的这本书表面上是在为我们勾画出一副全世界的美食地图，实际上是为了记录这些现今存在或以前存在过，但今后未必会存在的一些美味佳肴。蔡澜先生多次在书中为某种食物难以寻到而发出惋惜之词，令人隐隐有“衣不如新，食不如故”感慨。确实，比起往昔岁月，很多菜式已徒有花俏技艺与精致外观，早已失去原有的味道。或许这也是这本书收录了一些经典菜肴的大致做法与完整菜谱的缘由。如今的过桥米线不再是鸡骨熬汤，而是大量味精堆砌出来的浓汤，潮州卤汁已无人能做出正宗味道，新加坡与泰国的厨师没准会做得更好，许多小摊已开始为了节省成本而用矿物油炒制瓜子，这些国内的饮食现状真是令人觉得悲哀。或许这些与如今厨师地位始终不高有关，在当今一切向钱看和越快越好的年代，慢工出细活不再被大多数人提倡，许多精巧的厨技无人继承，迟早会被快速而粗制滥造的方式彻底代替。于是值得我们留恋的美味终将只能留在记忆中，或许到了那时，我们这些美食大国的人，还得看着往昔的美食书籍或纪录片，才能忆起曾经有这样一种需要经过无数道繁琐工序才能制作完毕的美食。那将是何等的悲哀啊。

《吃到念念不忘》

章节试读

1、《吃到念念不忘》的笔记-第45页

中国人做菜，都喜欢取个如诗如画的美名，看了摸不着头脑，要读英文解释才知道吃些什么。

《吃到念念不忘》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com