

# 《知味集》

## 图书基本信息

书名：《知味集》

13位ISBN编号：9787508010717

10位ISBN编号：750801071X

出版时间：1997-01

出版社：华夏出版社

作者：汪曾祺

页数：297

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](http://www.tushu111.com)

# 《知味集》

## 内容概要

浙中清饌，无过张岱，白下老饕，端让随园。中国是一个很讲究吃的国家，文人很多都爱吃，会吃，吃得很精；不但会吃，而且善于谈吃。中外文化出版公司要编一套作家谈生活艺术的丛书，其中有一本是作家谈饮食文化的，说白了，就是作家谈吃。这是理所当然的事。作家谈吃，时时散见于报刊，但是向无专集，现在把谈吃的文章集中成一本，想当有趣。凡不厌精细的作家，盍兴乎来；八大菜系、四方小吃，生猛海鲜、新摘园蔬，暨酸豆汁、臭干张，皆可一谈。或小市烹鲜，欣逢多年之故友；佛院烧笋，偶得半日之清闲。婉转亲切，意不在吃，而与吃有关者，何妨一记？作家中不乏烹调高手，卷袖入厨，嗟咄立办；颜色饶有画意，滋味别出酸咸；黄州猪肉、宋嫂鱼羹，不能望其项背。凡有独得之秘者，倘能公诸于世，传之久远，是所望也。

道路阻隔，无由面请，谨奉牍以闻，此启。

《知味集》后记

## 精彩短评

- 1、舒婷少女也就只能吃炒栗子吧
- 2、最爱汪老爷
- 3、世界读书日，读一本不算老不算新的美食书。关于食物的记忆在一定程度上能够投射人所生存的社会场域，这些来自不同行业的人的食物记忆，也算有味。
- 4、读了十几遍。
- 5、不出版了，
- 6、哎，食欲不振的夏季恐怕只能靠这种书来吊胃口了，味觉已经挑剔地向处女座发展了。我发誓绝没有黑处女座的意思！
- 7、馋死惹！！
- 8、有些人连写吃的都避不了浓浓的学究气，当然，不是说汪老。
- 9、命题作文，有些人的作业就比较敷衍了。
- 10、原来不是每个人都能写得和汪曾祺一样好..
- 11、空前绝后，电影则《饮食男女》，书则《知味集》不管是饱是饿，看着都会有饥饿感
- 12、忘了是哪年从学校图书馆借出来的
- 13、汪曾祺给一众作家的美食命题作文，阵容倒是很闪亮。不过一半在谈的都是各种豆腐，剩下1/3都是涮羊肉，而且金圣叹“花生米和豆腐干同嚼有火腿味”，慈禧逃难途中吃窝窝头的例子不知道出现了多少次.....
- 14、成书年代，作家文人多属寒士，所以写窝头豆腐的居多，涮羊肉就算是最高格儿了；虽然散文集中大都是忆苦思甜，但也并不是所有的都值得一读。通史晓文又懂吃会吃且吃得起的人在地球上永远将是极少数。
- 15、整本书最好的竟然是后记...这真是。哎。如汪老所言，有些作者人老文亦老，写个根本没法看，有的颇为敷衍。辜负了汪老编此书的用心。也还有几篇算是不错。可惜也未见到知味集2、3、4.....
- 16、非常有趣且可口的小品文，读来滋滋有味
- 17、后记比书好看！
- 18、不喜欢喝粥。。可每次翻这个看到写粥的那些话。。都会很想喝。。
- 19、也是命题作文集，但是比吴祖光那个好些
- 20、2014.08.23 1.啧啧啧念这书真是自虐。2.汪曾祺是个有情趣的好同志。
- 21、心情不好时就好喜欢看这本
- 22、原来汪曾祺是真的很会做饭。我说他写吃的那么好吃。好饿。
- 23、总觉得这些老先生放不开，这么多位都写豆腐，放在一起看实在不堪，尽透着一股子酸气；还有一位写自己如何不爱羊肉的，剩下的基本都在拿干校和十年说事儿，这哪里是知味集，明明就是忆苦集；
- 24、是个汪曾祺大大编的选集。虽然是四处约稿，但有这个名字作保，总是不会差。选的面很广，所以颇好看。那些成名作家没有什么印象（尤其是写北京小吃，实在是看得太熟了），倒是些从来没听过的少数民族小说家，写起吃食来勃勃有生气，看得很香。为什么会给李一氓发约稿函，这个想法很清奇啊.....
- 25、美食可解忧

1、我很恨自己是个很容易难过的人却又无能为力。只是不同阶段总有不同发泄方式，中学的时候会去跑步，坐火车，大学的时候打球，现在没什么太具体的，但是看饮食集或者食谱好像还算有用。我知道这不是正常的发泄方式。这样太过健康，似乎我这样神经的女人是应该抽烟喝酒找找男人摔摔东西什么的。只是我很悲哀的只会去跑跑步，收拾房间和厨房，baking以及看看书看看食谱。读过这本书很多遍，算是心头所好。曾经想送给一个好友，最后却又舍不得了。现在却后悔为什么把它留在家里没有带在身边。我想要最起码每天晚上睡觉前我可以翻上两页，畅想一下明天做什么来吃，然后安心睡觉。看大家谈谈萝卜白菜，谈谈烤鱼，谈谈豆腐，谈谈手抓羊肉，对我来说是对灵魂的安抚。虽然我一辈子也不可能成为美食家之类的因为我不吃任何稀奇古怪的东西。可是只是真的，我就看下去了，看进心里了，然后忘记了，起码有片刻忘记了难过的事情。我对汪曾祺一直有好感，或者说，我对这些热爱美食的人都有着强烈的共鸣感。还比如周作人，还比如梁实秋。（干嘛都是跟鲁迅关系不好的人？）真的真的，起码有很多片刻，安抚了我庸俗的灵魂。

2、编完了这本书的稿子，说几句有关的和无关的话。这本书还是值得看看的。里面的文章，风格各异，有的人书俱老，有的文采翩翩，都可读。不过书名起得有点冒失了。“人莫不饮食也，鲜能知味也”。知味实不容易，说味就更难。从前有人没有吃过葡萄，问人葡萄是什么味道，答曰“似软枣”，我看不像。“千里莼羹，末下盐豉”，和北方的酪可谓毫不相干。山里人不识海味，有人从海边归来盛称海错之美，乡间人争舐其眼。此人大概很能说味。我在福建吃过泥蚶，觉得好吃得不得了，但是回来之后，告诉别人，只能说非常鲜，嫩，不用任何佐料，剥了壳即可入口，而五味俱足，而且不会使人饱饜，越吃越想吃，而已。但是大家还是很爱谈吃。常听到的闲谈的话题是“精神会餐”。说的人津津有味，听的人倾耳入神。但是“精神会餐”者，精神也，只能调动人对某种食物的回忆和想象，谈是当不得吃的。此集所收文章所能达到的效果，也只是这样，使谈者对吃过的东西有所回味，对没吃过的有所向往，“吊吊胃口”罢了。读了一篇文章，跟吃过一盘好菜毕竟不一样（如是这样，就可以多开出版社，少开餐馆）。作家里有很会做菜的。本书的征稿小启中曾希望会做菜的作家将独得之秘公诸于众。本书也有少数几篇是涉及菜的做法的。做菜是有些要领的。炒多种物料放一起的菜，比如罗汉斋，要分别炒，然后再入锅混合，如果冬菇、冬笋、山药、白果、油菜……同时下锅，则将一塌糊涂，生的生，烂的烂。但是做菜主要靠实践，总要失败几次，才能取得经验。想从这本书里学几手，大概是不行的。这本书不是菜谱食单，只是一本作家谈吃的散文集子，读者也只宜当散文读。

数了数文章的篇数，觉得太少了。中国是一个吃的大国，只有这样几篇，实在是挂一漏万。而且谈大菜、名菜的少，谈小吃的多。谈大菜的只有王世襄同志的谈糟溜鱼片一篇。“八大菜系”里，只有一篇谈苏帮菜的，其余各系均付阙如。霍达的谈涮羊肉，只能算是谈了一种中档菜（她的文章可是高档的）。谈豆腐的倒有好几篇，豆腐是很好吃的东西，值得编一本专集，但和本书写到的和没有写到的肴馔并列，就有点过于突出，不成比例。这是什么原因呢？一是大菜、名菜很不好写。山东的葱烧海参，只能说是葱香喷鼻而不见葱；苏州松鹤楼的乳腐肉，只能说是“嫩得像豆腐一样”；四川的樟茶鸭子，只能说是鸭肉酥嫩，而有樟树茶叶香；镇江刀鱼，只能说：鲜！另外，这本书编得有点不合时宜。名菜细点，如果仔细揣摩，能近取譬，还是可以使人得其仿佛的，但是有人会觉得：这是什么时候，谈吃！再有，就是使人有“今日始知身孤寒”之感。我们的作家大都还是寒士。鲥鱼卖到一斤百元以上，北京较大的甲鱼七十元一斤，作家，谁吃得起？名贵的东西，已经成了走门子行贿的手段。买的人不吃，吃的人不买。而这些受贿者又只吃而不懂吃，瞎吃一通，或懂吃又不会写。于是，作家就只能写豆腐。

中国烹饪的现状到底如何？有人说中国的烹饪艺术出现危机。我看这不无道理。时常听到：什么什么东西现在没有了，什么什么菜不是从前那个味儿了。原因何在？很多。一是没有以前的材料。前几年，我到昆明，吃了汽锅鸡，索然无味；吃过桥米线，也一样。一问，才知道以前的汽锅鸡用的是武定壮鸡（武定特产，阉了的母鸡），现在买不到。过桥米线本来也应该是武定壮鸡的汤。我到武定，吃汽锅鸡，也不是“壮鸡”！北京现在的“光鸡”只有人工饲养的“西装鸡”和“华都肉鸡”，怎么做也是不好吃的。二是赔不起那功夫。过去北京的谭家菜要几天前预定，因为谭家菜是火候菜，不能嗟咄立办。张大千做一碗清炖吕宋黄翅，要用十四天。吃安徽菜，要能等。现在大家都等不及。镇江的肴肉过去精肉肥肉都是实在的，现在的肴肉是软趴趴的，切不成片，我看是卤渍和石压的时间不够。淮扬一带的狮子头，过去讲究“细切粗斩”，先把肥瘦各半的硬肋肉切成石榴米大，再略剁几刀。现在是一塌刮子放进绞肉机里一绞，求其鲜嫩，势不可能。再有，

## 《知味集》

我看是经营管理和烹制的思想有问题。过去的饭馆都有些老主顾，他们甚至常坐的座位都是固定的。菜品稍有逊色，便会挑剔。现在大中城市活动人口多，采购员、倒爷，吃了就走。馆子里不指望做回头生意，于是萝卜快了不洗泥，偷工减料，马马虎虎。近年来大餐馆的名厨都致力于“创新菜”。菜本来是应该不断创新的。我们现在不会回到把整牛放在毛公鼎里熬得稀烂的时代。看看《梦粱录》、《东京梦华录》，宋朝的菜的做法比现在似乎简单得多。但是创新要在色香味上下功夫，现在的创新菜却多在形上做文章。有一类菜叫做“工艺菜”。这本来是古已有之的。晋人雕卵而食，可以算是工艺菜。宋朝有一位厨娘能用菜肴在盘子里摆出“辋川小景”，这可真是工艺。不过就是雕卵、“辋川小景”，也没有多大意思。鸡蛋上雕有花，吃起来还不是鸡蛋的味道么？“辋川小景”没法吃。王维死后有知，一定会摇头：辋川怎么能吃呢？现在常见的工艺菜，是用鸡片、腰片、黄瓜、山楂糕、小樱桃、罐头豌豆……摆弄出来的龙、凤、鹤，华而不实。用鸡茸捏出一个一个椭圆的球球，安上尾巴，是金鱼，实在叫人恶心。有的工艺菜在大盘子里装成一座架空的桥，真是匪夷所思。还有在工艺菜上装上彩色小灯泡的，闪烁闪烁，这简直是：胡闹！中国烹饪确是有些问题。如何继承和发扬传统，使中国的烹饪艺术走上一条健康的正路，需要造一点舆论。此亦弘扬民族文化之一端。而作家在这方面是可以尽一点力的：多写一点文章。看来《知味集》有出续集、三集的必要。然而有什么出版社会出呢？吁。

1990年3月23日

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](http://www.tushu111.com)