

《深夜谈吃》

图书基本信息

书名：《深夜谈吃》

13位ISBN编号：9787554603175

出版时间：2014-11-1

作者：韩磊,赛马,残小雪

页数：272

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

《深夜谈吃》

内容概要

微信第一美食公众号“深夜谈吃”首次结集出版！中国版的“深夜食堂”！

《深夜谈吃》，可以下饭的疗愈美文，献给食物的赞美诗。

胃舒服了，心才能安定下来；肚子美满了，一切便都美满了。

从一碗难舍难离的牛肉面到深夜孤独的盐烤秋刀鱼，从武林高手范儿的驴火大师傅到慢悠悠吃着鲜奶米哺的姑娘，从老妈的暗黑料理到父亲心心念念的红烧肉，从炎热大马的肉骨茶，到墨尔本雨后的蛋挞店……

《深夜谈吃》，不止是一本关于吃的书，它，是最温情的疗愈；是浓浓淡淡的乡愁；是父母默默的爱；是恋人之间的恋爱密码；是地沟油时代的福利；是现代人的生存状态和价值观……《深夜谈吃》不仅善于在饥肠辘辘的时候虐待你，更蕴含让人流泪的情感。

长大之后才渐渐懂得：最好吃的菜是妈妈做的菜，最好的风味是故乡的风味，最好的味道是旧时光的味道。在失恋的伤口还隐隐作痛，忧伤的情绪还不能够释怀的时候，吃，是比借酒浇愁或深夜痛哭都更治愈的神器。

无处安放的情绪，都能在细细品尝中找到它应得的归宿。如果心情找不到倾诉的耳朵，那么请打开《深夜谈吃》，在这里为心灵寻得一处柔情似水的安慰吧！

《深夜谈吃》

作者简介

这世界最幸福的倒霉事，就是不幸成为一名吃货。

世上有两种吃货，一种是看《深夜谈吃》，一种是不看《深夜谈吃》的，前者纯属找虐。深夜谈吃——是传媒梦工厂“中国新媒体三十强之自媒体”中唯一的美食微信公众号，十万吃货的精神故乡。

每天晚上10：30分，当人们即将休息的时候，“深夜谈吃”开门谈吃，与吃货讲述吃货的故事。

《深夜谈吃》

书籍目录

唯美食与爱情不可辜负

就像那时一样，握紧她的手掌。骑单车去流浪，累了有碗热汤。幸福的模样，不在乎几栋房。你不必慌张，她只愿你陪她看夕阳。他们的故事，说起来很平常。布满城市街坊，岁月不痛不痒。

-02 那个和你一起吃路边摊的姑娘/文 赛马

-06 干了这碗绿豆粥，我们就分手/文 残小雪

-09 你有没有分手的那道菜/文 Jacqueline Yeung

-11 滋味儿/文 ArMt

-14 恋人的食物密码/文 Jacqueline Yeung

-16 里斯本，雨；蛋挞店，晴/文 周怡冰

-18 魔都之巅圣诞大餐装腔指南/文 傅踢踢

一切有情，皆依食住

越过淡季、森林和电，牵引我们黑暗的心。在愿望的最后一个季节，解散清晨还有黄昏。是谁来自山川湖海，却囿于昼夜、厨房与爱。

-24 普洱红烧肉/文 金雯

-27 老妈的暗黑料理/文 公牛小姐

-30 请一定要等我/文 咖喱

-33 前世冤孽，生死冤家/文 韩磊

-35 只属于外婆的凉面/文 Louise

-38 等待是一件幸福的事/文 璇儿

-40 五仁月饼，微凉初秋/文 丫米的小确幸

-45 东北一锅出/文 路虎儿

-47 慢城市里的鲜奶米哺/文 阿达

-49 那碗凉粉的滋味，至少一直不会变老/文 子元荣

孤独家的美食

在失恋的伤口还隐隐作痛，忧伤的情绪还不能够释怀的时候，吃，大概是比借酒浇愁或深夜痛哭都更治愈的神器。

-54 深夜的秋刀鱼/文 MISS 猫在广州

-58 食花记/文 韩磊

-61 何以解忧，我有夜宵/文 罗格

-65 吃货/文 阿毛

-70 哈尔滨的第一场雪/文 杨坤

-73 唯一一屉大馒头最难将息/文 丫米的小确幸

-78 抛却红豆，还有好多/文 红豆大控

-83 谁都可以分开，金枪鱼和蛋黄酱不行/文 残小雪

人生最大的问题：吃什么

在平静的生活下，很多人有着不平静的事。浓浓淡淡的乡愁，浸润在平常的食物中，一餐别离后，相见不知何时。在猪一样的孩子眼里，好吃的就是全部的理想。

-88 老爸的辣肉酱/文 兔兔黎不开

-90 馍已成魔/文 王淼

-93 宁夏羊肉臊子面/文 rushwitch

-96 冬季家乡有驴火/文 扬羽

-99 食蟹记/文 韩磊

-103 师傅，给下个二细/文 李大刚

-106 拼死吃河豚/文 李展怀

-110 那不变的滋味，跨千山万水而来/文 鸱鸱鸱

-113 一碗热汤，抚慰心肠/文 破壳玫瑰

-115 口水淌过/文 韩磊

《深夜谈吃》

-117 蒸红文 Jacqueline Yeung

-119 那不动声色的凉意/文 鸥鸥鸥

-122 味道没变，人却易老/文 高杰

淡，是人生最深的滋味

很多人都有一颗自由的心，却仍不幸纠缠于凡尘琐事。很多食物，它可以填饱你的胃，却无法满足你的灵魂。

-128 苦瓜哲学/文 吴佩

-131 一别，就是一生/文 杨燕妃

-133 食草记/文 林莉颖

-136 我爱泡饭/文 周最最

-138 焯碗益母草/文 在云上唱歌

-140 湿漉漉的泪流满面/文 Jacqueline Yeung

-142 有些味道，因为纯粹而香甜/文 在云上唱歌

-145 就是那个味儿/文 雷莉莉

-148 再难见到韭花了/文 杨燕妃

-151 比牛肉面更多的/文 思遥

-154 清明前后，念念不忘/文 李展怀

-157 若来潮汕，必点蚝烙/文 在云上唱歌

旧时光的味道

这市井中重复出现的细密温存，虽简单无奇，却也能有种让人安顿下来的力量。

-162 无非求碗水蒸蛋吃/文 嘟嘟钱

-165 你好，番薯先生/文 林莉颖

-169 每一个追梦的日子/文 莲子小汤圆

-172 好“色”之徒/文 丫米的小确幸

-176 时间，揉碎在齿颊间/文 鸥鸥鸥

-180 那碗冰清姜薯羹/文 在云上唱歌

-183 妈，鸡汤真好喝/文 小仙

-185 家乡没有麦当劳/文 Jacqueline Yeung

-187 我的小玛德兰点心/文 吴青瑜

-190 这丝缕的甜，最是摄人/文 傅踢踢

-194 炒饭滋味的灵魂所在/文 Tifa

一个人也要好好吃饭

即使远隔千里，也难忘家乡，且用这一碗鲤鱼穿沙来寄托一下乡情。人生苦短，记忆绵长，且让我用柴米油盐来陪你写诗。

-198 找家小铺，来碗饺面/文 韩磊

-201 一个人也要好好吃饭/文 周最最

-203 夏日肉骨茶/文 明小如

-205 酱酱酱/文 木子玉

-208 宁吃家常布朗尼/文 Candice

-210 酸梅冰镇，谁与争锋/文 Bamboo Wang

-212 湿答答的清晨，暖洋洋的米粉/文 Yan g

-215 那一种叫作“回家”的味道/文 小蘑菇一样傲娇

-217 桂林人的桂林米粉/文 铠源mo

-220 喵呜~妙/文 林莉颖

-222 最是一抹蒜蓉懂我/文 Jacqueline Yeung

-224 会跳舞的饺子君/文 丫米的小确幸

-228 老字号/文 Jacqueline Yeung

喂人民服务

一个人应该有能力买菜、洗菜、杀鱼、切土豆、炒饭、卤牛肉、煮茶蛋、炖菜、包饺子、煮毛豆、煎

《深夜谈吃》

刀鱼、做辣酱、泡茶、酿果酒、熬姜汤、下面条、煎韭菜盒、煲汤、整理厨房和做夜宵。

-232 冬阴功汤/文 Jacqueline Yeung

-234 私家靓汤速成法/文 Jacqueline Yeung

-236 胡椒水浸花甲/文 韩磊

-238 公司三明治/文 Jacqueline Yeung

-240 酸菜红豆汤/文 韩磊

-242 蔬菜暖身汤/文 崔绮雯

-244 麻辣香锅/文 Amy He

-246 厚蛋烧与强迫症/文 Jacqueline Yeung

《深夜谈吃》

精彩短评

1、这是一本有趣的书。说它有趣，在于这些文章不是单一的美食推荐，而是表达个人感情的真情流露。这种叙事表达方式，决定了写作方式上的宽松自然，字里行间有调侃，有吐槽，有矫情，更有煽情。如同我们刚刚认识的朋友在身旁讲述他的故事，我们所要做的就是认真聆听。正是有了大量的素材，自媒体平台的主办方「深夜谈吃」才得以将这些来自天南海北各色吃货的心路历程、情感分享集结成册，以飨读者。如果你是一枚名副其实的吃货，当你看到类似《孤独的美食家》《深夜食堂》类似的情景时，定会感到强烈的共鸣。美味固然重要，但有时我们追求的远非味蕾满足这么简单。彼时的心境、周围的环境、陪伴的朋友不同，即便是同一家店铺，也找不到相似的感觉。读到《深夜谈吃》这本书也是近似的感受，这些故事或多或少会勾起某些回忆，因为很多美食我们也曾品尝过、经历过、享受过。表面上，这些故事是在谈吃，但实质上谈的是萦绕心间的情感，是挥之不去的记忆，是回味无穷的美食经历。令人遗憾的是，记忆的味道有时再也找不到了，任何精美的文字和言语描述都无法描绘那种感觉。或许只是一种小吃、一个小店、一次偶遇，甚至只是孤独的过客，但在特殊的情境下，这份记忆是独一无二存在的。令人欣慰的是，多数美食我们能够经常接触到，并且十分乐意与他人分享美食地图。那些熟悉的场景，熟悉的味道可以保持很久，无论何时去吃，味道大致是相同的；如果店家突然改良口味了，恐怕多数情况就不再愿意跟着改变，毕竟先入为主的惯性影响很大。优雅舒适的用餐环境固然好，可是面对足够诱人的美味，即便是“暗黑料理”倒也无妨，吃火锅、涮牛肚、烤鸡翅这类小吃是无法奢望用餐环境的，三三两两的人凑在一起，聊聊天、谈谈心，仅此而已。「深夜谈吃」是属于吃货的精神家园，在分享美食体验的同时，可以把过去的思绪加以整理总结。在人人都是自媒体时代的今天，每个人都可能成为主角，向外界分享你独有的经历。我们既是参与者，又是观察者。各位吃货，你准备好了吗？

2、美食，是一种情怀——《深夜谈吃》书评文|molly_小清晚上十点，肚肚还是饱饱的，打开《深夜谈吃》，挑战抵抗力。还好，祖国的大好河山也走过些许，各地方的特色小吃也是每到必食。云南昆明早中晚饵块、米线、米线，西安的羊肉泡馍、凉皮，青海的羊肉、成都的火锅、平遥的烤栳栳、北京的豆汁、天津的煎饼、保定的驴火等，这样算下来我也算一个不大不小的吃货了。其它美食暂且不表，单说今天晚餐的四川腊肠。话说在我们大院，每年冬季天气渐冷，都有一四川人携家带口赶往大院，为我们灌得满满一个冬天的美味腊肠。他们从四川千里迢迢的邮寄辣椒、花椒等调料，使北方的腊肠更接近四川味道，每次去灌肠的时候大家都半开玩笑的说道“你家只来我们这边干3个月，一年都不用干活了”。尤记得灌肠的手工费从2块涨到3块，从3块涨到现在的四块，而人们却从乐此不疲的从他家灌得满载而归。我家当然也不例外，就为了冬季的这口腊肠，特意在农村亲戚家买了50斤前腿肉，买的时候必须强调是前腿，其他部位都不行，后腿也不行，可见用料讲究。从亲戚家拉回50斤肉，傍晚赶忙赶去菜场，找到四川人家问道，50斤肉多长时间，女老板热情的答道，半小时就好了，你等会就行。然后麻利的去皮、切片、搅拌、称作料、再次搅拌、机器灌肠一气呵成。旁边站着看的爷爷说话了，你家的钱真是好挣啊，半个小时二百块，我也学学抢了你家的生意了。女人不急不恼直言不讳说道，没有配方您也学不会嘞，不在这上边。我们的调料不是你们可以找到的，你们这边的辣椒和花椒都没有味道怎么能好吃。做好的腊肠分文中辣、麻辣、广式，灌完后挂在晾衣撑上一周，表面基本干了，装袋放入冰箱冷藏，留一部分放在阳台现做现吃。吃法一：蒸食，最能表现腊肠的味道。不肥不腻，辣椒的味道盖住猪肉的油腻，热气蒸的时候蒸掉一部分油腻，吃起来有油而不腻，辣椒微辣，些许香味扑鼻，花椒的味道在唇齿间流动，有点咸、有点甜、有点香还有点辣，真是人间美味。吃法二：炒菜，腊肠切薄片，放入少许油爆炒，之后放入蒜黄或白菜或油菜等随便哪种青菜，把腊肠的辣和青菜的新鲜完美融合，一盘色香味俱全的腊肠青菜出锅，光闻到味儿就让人垂涎欲滴。从一个小小的腊肠可以看出，中国人对于吃的有多讲究。南北大菜更是不胜枚举，有得时候真应该庆幸，作为吃货，生在中国。有的时候，吃更是一种情怀，夹杂着某些或美好或感动地记忆片段。你会因为童年的快乐记住一碗羊杂的味道，无论多少年过去了，无论现在的羊杂味道多好，总是不及童年的那一碗温暖的羊杂汤。还有旅行的各地小吃，除了新的新鲜，更是在品尝当地上千年的饮食文化和饮食演变史。一种情怀夹着些许感动，吃就展现出除了填饱肚子的另外一种功能——怀念和探索。怀念再也得不到的味道，探索未经味蕾的感动。那么，勇敢的做一个吃货吧，一个具有探索精神的吃货。

3、文/亦欢我是一个资深的吃货，也是一个喜欢故事的人，这是一本讲述与吃有关的故事的书，因此我对她也就是一见钟情。本书从爱情，亲情，人生等几个方面，分几个章节讲述了不同人与吃的故事

《深夜谈吃》

，看书的过程中，仿佛我也身临其境的品尝了那一道道美食。东北的一锅出，普洱的红烧肉，保定的驴肉火烧，宁夏的臊子面，潮汕的蚝烙，桂林的米粉……书籍就是有这样的一个好处，通过文字，你可以知道另一个地方的人他们在吃什么，在经历着什么样的故事。然后从他们的故事中，看到自己的影子。吃，这是一件伴随我们一生的大事，古人云：“人是铁，饭是钢，一顿不吃饿得慌。”因此，每个人都有着与自己与吃食的故事。小时候，妈妈做的那道拿手菜，学校门口小贩一毛钱的辣条；中学时，食堂阿姨那分量不算足的红烧肉，以及晚自习后的一碗米线或是几串烤串；大学时，和他最常去的那家川菜馆；还有实习时，住所楼下的牛肉粉和刀削面……随着时间的推移，或许你再也尝不到当时最爱的那个滋味，或许为你做那道菜的人，已不在身边，可是，记忆里的那个味道，却不会被遗忘。

4、从深夜食堂开始，各式各样的#深夜#主题悄然出现在你我身边，就好像豆瓣微博都曾风靡一时的#深夜报社#一样。这些，都离不开一个主题——食物。《深夜谈吃》也是这样：让我们聊聊深夜里的那一碗热汤。《深夜谈吃》是一本书，也是一个集结了众多吃货的公共号。它好像午夜电台，在22：30，向劳累了一天的人们推送吃货讲述吃货的故事，仿佛食物散发出来的水蒸气，温暖而又治愈。蓝紫色的书封内，是点缀着樱桃的素白封面。清新的蓝格纹/小雏菊成为了每个章节的分割页。还有是不是出现的水彩、彩铅速写的插画，从这些细节可以隐约看出这本书的清新婉约的格调。在讲述完最后一个香港老字号招牌的美食故事后，紧接着是向大家分享的菜谱，我猜它们叫“有故事料理”。母亲在过年的时候总是嗔怪道国人每个节日都离不开吃，大节大吃小节小吃。岂止是节日，哪一天离得开吃这件事，尤其对于每天不带便当的上班族来说，最动听也的一句话也许是我们吃饭吧，最头痛的一句话也许是今天吃神马~~在饭桌上，可以推杯换盏，可以顾影自怜，就好像一个你方唱罢我方登场的名叫江湖的剧场小舞台。不管是单身狗还是小两口，不管是高富帅还是矮穷挫，都会有一段和食物说不清道不明的过往和未来。食物和情感，应该是本书的两条主线吧。来自全国各地不同作者关于吃的小故事，没有甜咸两党之争，也没有饺子汤圆的派别混战，有的只是每人带来的那一道菜，好像气氛融洽的同事联谊：你做你擅长的糖醋排骨，我做我最爱的小鸡炖蘑菇。品尝别人的乡愁，体会百味人生。吃这件事情，可以二人同行也可一人独自细品。于是就有了孤独家的美食、一个人也要好好吃饭、唯有美食与爱不可辜负。这个看起来比悲伤更悲伤的变化，可能会让你对某个事物产生特殊的情感。比方说，我会因为那家固定的抄手店，怀念起当初和我一起翘课的少年。而他，也许会因为那个不能在一起的恋人而远离热干面。因为这些小小的情愫，食物似乎寄托了人们对于旧时光的念想。就好像那一碗普洱红烧肉，让一个弥留的老人走的安详。（所以我猜，一切有情依食而住的美句也许是出自少不入川老不离蜀的巴蜀人士。）除了这些浓烈的情感，食物也可以带有安详淡然的禅意，日料也许是其中的典范。同样的吃食，有着不同故事的人也许会从中尝出别样的味道。就好像一道清炒苦瓜，向道的中年人也许品出了人生的淡然，初入职场的新鲜人也许尝出了人生的苦涩，离家多年的游子似乎尝出了妈妈的味道。吃货很多，能写出美文的吃货没想到也不少。比方说那一份凉面，再比方说这一份宵夜。我除了爱吃，我也爱听故事，也许当我走进蛋挞店，就会想起留学生小姐在里斯本的雨……

5、人生在世，吃喝二字读《深夜谈吃》/星空下的蜗牛在照顾女儿的空隙中断断续续把这本书看完的，真是一本好书，书里几乎包罗了中国天南海北的美食，不光文章写得好，我的口水都流了不止一地，旁边的插图更是活色生香活灵活现。可它又不仅仅是讲吃的。我从小就是个胖子——这和我老妈信奉的人生信条有关。她坚信人生在世，吃喝二字。她不光是喜欢吃，也会吃，简单的食物，往往能做出非同寻常的味道来。小时候调皮被大人训了，就赌气不吃饭，妈妈就会说不吃饭的人最傻了，简直就是跟自己过不去，越是生气，越是要吃饱，吃饱了才有力气再接着生气啊。还特意讲起外婆村子里有个老太太，和老伴吵架了，就去厨房里拿七八个鸡蛋，把灶里的火烧的旺旺的，烧一锅水，打荷包蛋吃。早些年农村的油盐酱醋都是靠家里卖鸡蛋换来的，平时都舍不得吃，可生气了啥都顾不上，先打满满一碗荷包蛋吃了再说。不知为什么，这个故事我一直记了好多年，在外求学和工作的这些年里，每每遇到困难难过的不想吃饭时，就想起这个故事，眼前仿佛出现那个老太在夏日的余晖里端着一碗鸡蛋旁若无人津津有味吃着的场景。农村的菜有限，很多时候都只不过是常见的几样蔬菜，妈妈便想尽办法让菜多些花样。我们不爱吃南瓜，妈妈便把南瓜切片，用柴火灰拌一拌，放太阳下晒干，收起来时抖落掉多余的柴火灰。要吃时先放水里泡一泡，再洗干净表面的灰，切几个红辣椒下锅炆炒出香味，再放南瓜片，快起锅时撒一把切碎了的蒜叶子。原本吃起来又粉又烂的南瓜突然华丽丽大变身起来，炒熟后呈灰白色，有一种大米烤焦的香味，咬起来很有嚼劲，会发出咯吱咯吱的响声。豇豆

吃不了可以做干豇豆，冬天没菜吃时用来烧五花肉，绝对让你觉得豇豆远比肉好吃。八月娥长的扁扁的，有白色和紫色两种，平时用来炒着吃，大量上市时便摘下来直接腌在咸菜缸里，一直腌到过年，和一起腌着的辣椒炒着，我们能多吃一碗饭。冬天和春天蔬菜都比较少，我们便去野外挖地菜去，越是天冷下雪，地菜越发长得碧绿肥厚，在田野里、地头上、路边，特别是长着小麦的地里，地菜密密麻麻争先恐后舒展着。这种菜有一种奇异的香味，很淡，却又很浓郁，用来和着肉糜包饺子，是我们那里家家户户过年必不可少的。挖地菜回来的路上，顺手掐一些野韭菜和野葱，这两样都长得细长细长的，远没有家里种的丰腴，可是味道却比菜地里种的好多了。野韭菜用来炒鸡蛋，大火快炒，不然韭菜很容易发黄，炒好后金黄的鸡蛋中裹着翠绿的野韭菜，野韭菜稍微比家里中的韭菜辛辣一些，但并不冲。刚好掩盖了鸡蛋的腥味。野葱用来和臭豆腐一起蒸，是绝配。我们那里的臭豆腐和湖南的那种完全不一样，不是用来煎或烤，而是蒸着吃，制作上也不打一样。进了腊月豆腐坊的生意就爆好了，几乎每家每户都会做一两个作的豆腐，作是量词，一作大概二十几斤的豆腐。做好的豆腐放清水里浸着，选个天气好的日子，支起一个大箩筐，将豆腐切成小方块码在箩筐里，方块之间略都间隙，晒几天，一直晒到半干，外面呈浅褐色，才收起来。加盐、辣椒、或是五香粉拌一拌，放大瓦罐里封起来，过不了多久豆腐表面便长出细细的绒毛，有一股臭臭的味道。做饭的时候蒸一碗，放些野葱，滴几滴香油，啥臭味都没了，取而代之的是臭豆腐特有的香气。记得有年带了一些到上海，吃饭时蒸了一小碗，拍了照片上传到微博，有多年未见的同学留言说：满桌子的菜，光盯着那碗臭豆腐看了半天，都快看哭了。他自从和父母移居深圳后，已十多年没有回去过，臭豆腐恐怕也是多年只能在梦里回味了。看着《深夜谈吃》里这一篇篇泛着记忆光芒讲叙的食物，一扭头，看见身边熟睡中的女儿，尚未开始学会咀嚼东西的她，还没有尝过我做的饭菜，更不会有我这般对食物百转千回的心情。但是，没有关系，我愿用我的余生慢慢陪她长大，慢慢地将记忆中的每一道菜都做给她吃。我要让她知道，被流传的不仅仅是一道道做过千百次的菜肴，更重要的是那背后的脉脉温情。

6、都是一些关于美食的小文。看了之后，除了觉得肚子饿（都是半夜看），还有就是觉得：原来这个世界是这个样子的。谈的不仅仅是美食，其实揭示的是食物和人之间的关系。每一道菜、每一份小吃的背后都有一个故事。这个故事或者是自己经历的，或者是别人经历的。但无论如何，其中的感情都是骗不了人的。真实、接地气。

7、严格来说，这不算一本说吃的书，起码不是教你怎么吃怎么做的书。它更像是一本托吃言情的书，说说爱情，说说友情，说说亲情。好比说，那些求学求职在外的岁月，想起家乡那碗热腾腾的面，那碗煲了几个小时的汤；好比说，那些青葱岁月，想起那个陪你吃路边摊的姑娘，想起那顿分手前最后的晚餐...看别人的故事其实总是联想到自己的故事，关于吃，镌刻在印象里最深刻的首先是关于家庭的。作为从来没有离开这座生我养我城市去求学的人，对于家的味道还不算陌生。另一方面来讲，广州人嗜清淡，不管是这个城市里哪边的粤菜，讲究的都是味道而不是调料。我的父亲早年曾参加过厨艺方面的培训，想来当个中等饭店的大厨总是不难的，听他说当年是想出国去唐人街创一番事业来着的，后来不知怎么端起了本分铁饭碗。由此，我们家倒是不像别家那般下味精勾个芡什么的，菜长什么样就把它做成什么样。在学校寄宿到现在已经有6个年头了，几乎每周回家那两天都是补充能量的日子，毕竟饭堂的饭菜只是能保证你不会饿而已，家里的饭菜才称得上对得起自己的胃。不管怎么说，像我在书评赠书那页写下的，家常菜才最是难得。希望各位读完这本书，也会有所感悟，谢谢大家。

8、说明：书中文章都属原创，所以，天然的好感油然而生~睡前读些微信专栏是件惬意的事~不长的篇幅，悠闲的阅读，图文混排的模式更是清晰明了~而《深夜谈吃》这本书就是精选微信中的精选帖子重新分类排版，优中选优。搭配上手绘的插画，满满充斥着的是对美食的崇拜与回忆的尊敬。初次翻开，就被“桌布”摸样的环衬惊喜了！品尝大餐的新奇感瞬间袭来~而右下角的小樱桃也点缀了文字。不多的插画与视觉的偶遇更让阅读充满期待！——说说内容，本以为会是大谈美食做法的“菜谱类”，没想到却是一篇篇精致的散文。都与美食相关，但却饱含思念。身在外地的我，读着越发感同身受的同时，也不得不找些吃的垫垫。深夜谈吃对于吃货来说，绝对属于“自虐”范畴！.....好在文章多温馨，而且读进去的不仅有对亲人的思念，也有小吃食物的发展，虽不曾真正吃过，却从充满食欲的文字中脑补出一盘盘香气四溢的佳肴，有趣极了~吃货们对于吃的要求相当讲究，菜谱摸样的目录当然更符合我的胃口。依照目录阅读，会层次分明的感到编辑的用心。开胃，主菜，甜点。饱含深意的分篇让我一气呵成的完成了初次阅读。从馍香之城先，到海鲜之乡潮汕，从大马的肉骨茶，到日本的火车便当。原创的美食总有其独特的魅力。而与美食相关的真情流露也绝不是那

《深夜谈吃》

些为赚稿费的快餐文能比拟的，文章里多述说一段很是久远的美食记忆，顺着回忆，往往能了解很多现在网络所不能传达的传统与文化。倘若说道的美食我曾吃过，那种感同身受的快乐足以吸引我更仔细的阅读。吃货都是认真执着的，因为我们在用胃来记忆，时间冲走了痛苦，那些美味的小吃则留存在回忆里。每一篇的故事都是独立用心的回忆，值得用心阅读，亲人，恋人，自己，品尝美食的同时，我们也拥有了不赖的回忆~作为一本畅销类的美食散文集，最后的8个菜谱真是惊喜。赠送的嫩绿书签也特别合适。读完一遍，才晓得大伙儿有多卖力多用心。所以，不曾剧透情节只是因为专门说哪篇都有些厚此薄彼~作为专为吃货而生的书，《深夜谈吃》值得推荐！

《深夜谈吃》

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