

《食豆饮水斋闲笔》

图书基本信息

书名：《食豆饮水斋闲笔》

13位ISBN编号：9787536075359

出版时间：2015-6

作者：汪曾祺

页数：206

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

《食豆饮水斋闲笔》

内容概要

此书是汪曾祺关于饮食瓜果虫草的随笔精选集。

从文字中可看出汪先生的接地气，明显地表现在他笔下少有高大上的人事物，抒写感触的都是最平凡最常见最市井气的，只要是生活中的，似乎没有什么不能下笔。写花草，茶花、腊梅这些“高贵花木”他会描写，葵、蕓、野菜这些“平民果蔬”他尤其钟爱；写吃食，山珍海味难入他的法眼，炒米、咸鸭蛋、咸菜汤、苦瓜、干丝、豆汁儿到成了他笔下的“座上宾”，再次体现一代中国文人的乡土文化观。

《食豆饮水斋闲笔》

精彩短评

- 1、很喜欢关于云南饮食，花，昆明的雨的描写
- 2、汪先生的文笔真的特别有趣
- 3、汪曾祺写吃的真的没谁了，一种豆子都能写出好几种滋味，非常非常有意思的作者。
- 4、蛮有趣的一本小书 生活趣味很浓
- 5、好可爱的老爷子~
- 6、汪曾祺真是吃的杂，写的杂，推崇杂食的一个人~
- 7、汪曾祺想来必然是个吃货了，并且如若现在人们口口声声说自己是吃货的人，与他相比，则想来汪老可说：在座的各位都是垃圾。他不紧是懂得吃好吃的东西，他也知道要怎么做，哪里才有，哪里才最好吃。而且作为文化人，他还能把这一大堆食物所关联的文化内涵给扯出来，就是这现代的吃货远不能及的了。这书中约200页，但超过100页说的都是全国各地的美食。看的时候，还真让人有一种想要追随他的笔去全国各地品尝书中那一道菜的冲动。我在看此书时，便经常会想到知乎上的一个问题：中国人到底有多爱吃？
- 8、就喜欢闹市闲民那篇
- 9、妈呀 看完想去昆明吃汽锅鸡和曲靖韭菜花。写薛大娘和养蜂人也蛮有意思的。
- 10、喜欢《葵 薤》篇。植物也有它自己的变迁。随笔读起来不是太畅快，零碎，但也不失细致乐趣。草虫鸟木花果人，发现和欣赏周遭细节也可以滋养身心吧。
- 11、就喜欢这种吃吃喝喝，闲谈日常的书...
- 12、并不是很喜欢，这本像董桥
- 13、娓娓而谈，态度亲切，不矜持作态。文求雅洁，少雕饰，如行云流水；即有文士气，又有市井味。
- 14、不想成为艺术家的厨子不是好作家~
- 15、汪曾祺
- 16、作为杂事动物，我感到深深的自豪！虽然不忍心吃肉，但其他的各种美味却愿意尝试。你还能不能写得再美味了啊！我好饿了。敬佩汪曾祺，隐居于文化书籍，文章全是生活，查阅引经据典很丰富，发现自己总是不喜欢打引号来引用文章，还是要用心经营文章啊。饿。
- 17、用汪先生自己的话说就是“记人事、写风景、谈文化、述掌故”。主吃食，石斑鱼薄荷叶，手把肉酢辣子，都很入味。人事值得品咂，风景是瓜菜蔬果的乡土气里衬着的，文化比重极小不赘述，掌故像杨凝式《韭花帖》里显出口味与老百姓近似，《板桥家书》中一碗炒米到手“最是暖温贫之具”。奇人张仲陶“用蓍草算卦、不治生业”也很有趣。他极爱昆明，果菜雨花俱述俱道，说吃石榴“所得不偿劳”，也是在昆明宜良石榴里才找到归宿。有劝道理是文艺作品如吃食，天南地北来相会。
- 18、见多识广的美食家阿！
- 19、娓娓而谈，态度亲切，不矜持作态。文求雅致，少雕饰，如行云流水。
- 20、想吃
- 21、昆明记忆
- 22、高中的时候，因一篇《葡萄月令》与汪曾祺先生结缘，从而有幸品读了《人间草木》。先是有梁实秋先生的《人间有味是清欢》，后有汪曾祺先生的《食豆饮水斋随笔》，感叹中国的美食实在是太丰富，由此领悟：人活于世，虽不离柴米油盐酱醋茶、酸甜苦辣咸，但更应该从这些中发现更多的乐趣，遂添喜色。
- 23、口味单调一点，耳音差一点，也还不要紧。最重要的是对生活的兴趣要广一点
- 24、看完就是不舍。
- 25、看汪先生写闻一多先生上课的文字真是活灵活现，一个才华横溢又不拘一格、自由豪放的闻先生就好像在眼前一般，让人仰慕不已。
- 26、因为老家跟汪老的家乡高邮相邻，因此书中提到的风物美饌于我而言都特别亲切

1、猫脸热干面热干面是鄂省名吃，源出武汉，省内各地也都有。前几年评十大面食，热干面高居榜眼。我有个亲戚，在汉生活了三十多年，跟他聊起此事，他脱口一句“个婊子养的，明明该排第一嘛！”武汉人之深爱热干面，可见一斑。故乡是鄂西北一个偏僻小城，热干面泽被吾邑，已是九十年代初的事。那时我正上小学。六小校外是条大街，平时就熙熙攘攘。很多店主人颇会揣摩小学生心思，卖各种让人眼馋的小吃食。像豆腐花，凉皮，酸梅汤，搅搅糖，冰糖苹果。两年多下来，我把附近小店吃了个遍。同学公认，我是班上第一馋虫。一天上学，我看到校门左手第二间门面换了招牌，铁皮墙上用白漆刷了五个大字“汉味热干面”！一上午的课我都有点儿心不在焉，刚放学，我就跑到那家店买了平生第一碗热干面。这面跟以前吃过的大不相同，竟然没汤。老板把浅黄色面条放竹编漏勺里，在开水锅涮一分钟，捞起，手摇漏勺沥干，搁碗里。再放少许酱油、胡椒粉、味精，加大斗菜，浇上一层黄澄澄、香喷喷的芝麻酱，最后撒一把葱花。用筷子把面、酱拌匀，趁着碗里的热乎劲儿就开吃！面条加了碱，入口微涩，跟寻常面条比，别有风味。芝麻酱很香，跟热面条一搅和，更是醇香扑鼻。吃在嘴里，又香又涩，滋味无穷。面里没汤，又是碱面，吃完余香满口，只是嘴里发干。这就是热干面的“干”字！老板早给我晾好了一碗开水，捧起碗来一饮而尽。一碗面，一碗水，肚儿滚圆，痛快！我得了热干面的妙处，几乎天天去吃。一来而去跟老板混熟了，每次捞面，他给的总比别人的多。老板夫妇俩操持这个店。老板三十出头，矮，干瘦。小头，尖下巴，稀胡须，有猫相。街面上人送外号“猫脸”。有一天，上学快迟到，我在猫脸老板那儿吃完热干面，去得匆忙，没顾上擦嘴。一进教室，同窗看到我嘴角沾的黄色芝麻酱，都大笑“你刚才是不是去吃巴巴了？”咳！那玩意还真跟芝麻酱有点儿像。只是没过多久，我发现很多同窗早上也都去猫脸老板店里吃“巴巴”去了。没过几年，热干面摊在小城街角巷尾开得到处都是。清晨街边上，常看到白发萧萧的老年人，系着红领巾的学生，忙忙碌碌上班的人，围坐在摊边小桌旁吃热干面。这真是一幅圣境！猫脸老板把热干面带进小城，首倡之功，不得不表。“别人都做我不做”，是猫脸老板的生意经。他后来没再卖热干面，在别的街上做起了日杂生意，卖碗筷，扫帚，麻绳之类东西。遇到我，还常跟我打招呼。这么多年，我到过湖北不少地方。每到一处，必要尝一尝当地的热干面。真可谓大同小异，各擅胜场。积二十年遍食各地热干面之经验，予以为，热干面要好吃，有三大关窍。一是碱面要酸碱合度。碱太重，则涩；太少，就没口感，也失了热干面风味。碱下得恰到好处，则口感绝佳，回味无穷。二是芝麻酱要香。磨酱的芝麻要真材实料，颗粒饱满，磨出来才香。选黄芝麻，磨出来的酱颜色深黄鲜亮，放碗里才好看。调芝麻酱亦须用好油。香油就行，要是用小磨油，就没治了！三是老板要大方，舍得放芝麻酱。酱少，拌不开，可就败兴也败胃口了。十几年前，我在广州呆过一阵儿。“食在广州”，广州饭食存其本味，吃起来当然是不赖的，就是没面条，特别是热干面。一天到晚到是粉，炒河粉，肠粉，米线，吃得我心里憋闷，嘴里快要淡出个鸟来。一天，天下小雨，我到广州大道中办点事儿。看到街边有个小食店，广告菜单里竟然有热干面供应。我冲进去买了一碗，边走边吃。味道不是很地道，我也讲究不得那么多，只顾把面往嘴里扒。雨越下越大，雨水从嘴角流进口里，我还是只顾吃面。路上不时有行人瞅瞅我，眼神有点诧异。我想象自己这又滑稽，又狼狈的样子，突然很想笑，也很想哭。我不是抵挡不了热干面的醇香，我只是抵挡不住那一碗满满的乡愁！

《食豆饮水斋闲笔》

章节试读

1、《食豆饮水斋闲笔》的笔记-第6页

黄豆芽吊汤甚鲜。南方的素菜馆馆、供素斋的寺庙，都用豆芽汤取鲜。有一老饕在一个庙里吃了素斋吃了素斋，怀疑汤里放了虾子包，跑到厨房里去验看，只只见一口大锅里熬着一锅黄豆芽和香菇蒂的汤。黄豆芽汤加酸雪里蕻，泡饭甚佳。

2、《食豆饮水斋闲笔》的笔记-第42页

口味单调一点，耳音差一点，也还不要紧，最要紧的是对生活的兴趣要广一点。

《食豆饮水斋闲笔》

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