

<<雅舍谈吃>>

图书基本信息

书名：<<雅舍谈吃>>

13位ISBN编号：9787540453503

10位ISBN编号：7540453508

出版时间：2012-12

出版时间：湖南文艺出版社

作者：梁实秋

页数：295

字数：204000

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：<http://www.tushu007.com>

## <<雅舍谈吃>>

### 前言

代序这些谈吃的文字，前二十一段刊于《联合报》副刊，以后各段刊于《中华日报》副刊。随便谈谈，既无章法，亦无次序，想到什么就写什么，我不是烹调专家，我只是“天桥的把式——净说不练”。

游徙不广，所知有限，所以文字内容自觉十分寒伧。

大概天下嘴馋的人不少，文字刊布，随时有人赐教，有一位先生问我：“您为什么对于饮食特有研究？”

”这一问问得我好生惶恐。

我几曾有过研究？

我据实回答说：“只因我连续吃了八十多年，没间断。

”人吃，是为了活着；人活着，不是为了吃。

所以孟子说：“饮食之人，则人贱之矣，为其养小以失大也。

”专恣口腹之欲，因小而失大，所以被人轻视。

但是贤者识其大，不贤者识其小，这个“小”不是绝对不可以谈的。

只是不要仅仅成为“饮食之人”就好。

《朱子语录》：“问：‘饮食之间，孰为天理，孰为人欲？’

’曰：‘饮食者，天理也；要求美味，人欲也。

学者须是革尽人欲，复尽天理，方始是学。

’”我的想法异于是。

我以为要求美味固是人欲，然而何曾有背于天理？

如果天理不包括美味的要求在内，上天生人，在舌头上为什么要生那么多的味蕾？

偶因怀乡，谈美味以寄兴；聊为快意，过屠门而大嚼。

一九八四年九月十一日甲子中秋，在台北。

## <<雅舍谈吃>>

### 内容概要

《雅舍谈吃》为梁实秋代表散文“雅舍”系列的精选集。

梁实秋自嘲嘴馋，一生中写下无数谈吃的文章，这些文章带有浓浓的故土情怀，是名家谈吃中的经典作品。

一代散文大师梁实秋留给我们的不仅仅是舌尖上的味道，还有历史的味道、人情的味道、故乡的味道和记忆的味道。

## <<雅舍谈吃>>

### 作者简介

梁实秋（1903 - 1987），号均默，原名梁治华，字实秋，中国著名的散文家、学者、文学批评家、翻译家，华人世界第一个研究莎士比亚的权威。代表作有《雅舍小品》、《雅舍谈吃》、《看云集》、《偏见集》、《秋室杂文》、长篇散文集《槐园梦忆》等。

梁实秋的散文，文笔简约、平实，作风恬淡、雅朴，字里行间充溢诙谐幽默，三言两语道尽人生哲理，值得一读再读。

<<雅舍谈吃>>

书籍目录

第一辑  
西施舌  
火腿  
醋熘鱼  
烤羊肉  
烧鸭  
狮子头  
两做鱼  
炆青蛤  
生炒鳝鱼丝  
酱菜  
水晶虾饼  
汤包  
核桃酪  
铁锅蛋  
瓦块鱼  
溜黄菜  
酸梅汤与糖葫芦  
锅烧鸡  
煎馄饨  
核桃腰  
豆汁儿  
芙蓉鸡片  
乌鱼钱  
韭菜羹  
蟹  
炸丸子  
佛跳墙  
栗子  
海参  
满汉细点  
菜包  
糟蒸鸭肝  
鱼翅  
茄子  
莲子  
白肉  
干贝  
鲍鱼  
咖喱鸡  
烙饼  
黄鱼  
笋  
八宝饭  
薄饼

<<雅舍谈吃>>

爆双脆  
拌鸭掌  
鱼丸  
腊肉  
粥  
饺子  
锅巴  
豆腐  
烧羊肉  
菠菜  
龙须菜  
鸽  
味精  
粽子节  
面条  
酪  
烧饼油条  
窝头  
炸活鱼  
腌猪肉  
喝茶  
饮酒  
大菜  
第二辑  
馋  
吃  
吃相  
喜筵  
萝卜汤的启示  
北平的零食小贩  
由熊掌说起  
千里莼羹，未下盐豉  
厨房  
第三辑  
吃在美国  
关于苹果  
“麦当劳”  
记日本之饮食店  
“啤酒”啤酒  
豆腐干风波  
康乃馨牛奶  
饭前祈祷  
第四辑  
《饮膳正要》  
读《媛珊食谱》  
读《中国吃》  
再谈“中国吃”

<<雅舍谈吃>>

读《烹调原理》

<<雅舍谈吃>>

章节摘录

<<雅舍谈吃>>

编辑推荐

《梁实秋散文经典系列:雅舍谈吃(插图珍藏版)》编辑推荐：20世纪华语文坛一代宗师畅销不衰的智慧散文，经典于简单中蕴藏大智慧，于平淡中流溢真性情。

<<雅舍谈吃>>

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:<http://www.tushu007.com>