

路边的川菜史



[路边的川菜史 下载链接1](#)

著者:向东

出版者:

出版时间:2012-7

装帧:

isbn:9787539042503

《路边的川菜史1:正宗川菜篇》讲述30道令人垂涎的经典川菜，回锅肉、麻婆豆腐、水煮牛肉等等。《路边的川菜史1:正宗川菜篇》的独特之处在于，在讲述每一道经典川菜的过程中，融入历史、文化、传说、典故、民风、食俗、烹调秘笈、食疗养生，以及巴

蜀川菜川味百年之风情趣事，使得读者在了解四川美食的同时，也对川地的饮食文化有深入的了解。

因而，《路边的川菜史1:正宗川菜篇》集闲读性、趣味性、知识性、技术性、资料性一体，是饮食男女，烹饪业者一本难得且颇有收藏意义的实用川菜书籍，也是美食被炒得沸沸扬扬的当下，能够唤起大众乡土情结和文化认同的经典美食书。

作者介绍:

目录:

[路边的川菜史 下载链接1](#)

标签

川菜

美食

饮食

饮食文化

吃

美食日记

中国

食色生活

评论

错字太多。另外跟紫图n年前出的那本《我的川菜生活》用同样的图片……

吃的闲谈

#周四是读书日#

NERD的时候看这书真是摧残。不过能把一道道菜的历史写得这么详实也真心不容易。

千万不要在饥肠辘辘的时候阅读此类型的书。那将会是煎熬，你若喜欢“画饼充饥的快感”，那也好π-π

都说舌尖上的乡愁，看了一晚上，想念成都了。对于成都来说，我是外乡人，但我对成都总有一种莫名其妙的乡愁

对于川菜人文性的诠释！

13.08.31

30道菜就能写一本书，作者还真有这本事，耳熟能详的四川名菜的前世今生都被一道来，看得人饥饿难耐，美食融入了文化，才会更加活色生香，意犹未尽。

很突出、很详尽、很细致、很经典，讲了不少食物的来龙去脉，点出最主要的菜品和特色，比第二本好。

比较有意思的一本书，了解了许多司空见惯的经典川菜的小故事。不过第二部分感觉组织有点儿思路不清，说是11种老味道，里面却有穿插一些食材、做法方面的主题，而且各个主题的展开程度有些深浅不一，比如竹子那一篇，感觉写得比其他仓促，原以为要好好把全竹宴说一说呢……

中老年作家的标准写法，文字不是特别地活泼，但对于川菜技法和调味的介绍都相当的

专业，可以说称得上是一本川菜科普的书籍了，如果想对川菜有深入的了解，这本书应该适合你~

无论是哪种艺术，能否引起欣赏者的共鸣都是判断艺术水准的一大重要标准，饮食艺术如此，而描写饮食的语言艺术同样如此。寥寥数语能勾起食欲，引发遐想，足见功底。

小学思想品德教材一样的写作风格。三颗星给回锅肉麻婆豆腐豆花宫爆鸡丁水煮牛肉蒜泥白肉。第一次知道原来夫妻肺片不是肺片，是牛杂片。骗子！

一本有趣的菜谱

[路边的川菜史 下载链接1](#)

书评

[路边的川菜史 下载链接1](#)