

舌尖上的文化



[舌尖上的文化_下载链接1](#)

著者:许石林

出版者:华中科技大学出版社

出版时间:2012-8-1

装帧:平装

isbn:9787560982526

作为一个厌食症者，我喜欢看许石林的文章，我厌食，但不厌许石林的文字。看了老许的饮食随笔，厌食症也好了，牙好，胃口就好，吃嘛嘛香！尽管身体还瘦，那是万恶的过去。

张发财：电视片《舌尖上的中国》平面设计

许石林的文化随笔，除了让你想起周作人、梁实秋、汪曾祺的渊雅从容，还有他自己独特的尖新机敏，文笔纯熟，意态优游，调遣词句，常有神来之笔。

——杨福音（作家、书画家）

写饮食随笔，许石林不陷入具体的饮食操作中去，他的特长是对史料探幽发微，联想、发挥、讽喻，撒得开又收得拢。他的文字趣味为首，思想为底。读者沾上了，就放不下。

——张 扬（荷兰海牙孔子学院院长）

人间风物，难分轩敞大宴；天下味美，不舍苍蝇小馆。生花妙笔，道尽市井街巷里的饮食和民俗，回首往昔，关照当下，他写的不仅仅是吃。

——寇 丹（作家、民俗学家、茶文化专家）

许石林涉猎极广，经史子集以及音乐、戏剧、书法、收藏等无不用心，有所收获，所以其行文看似不经意，却于雄浑处见极微，于繁密处见开阔。你不得不赞叹他打通各类艺术形式之间阻障的能力。

——厚圃（青年作家）

故纸堆里埋藏着尘封的历史，许石林从中打捞起过去的饭局，古国典章，鼎鼐之事，别有意趣，他笔下的饮食文化，非常好玩，这是一个会吃又会写的人，非大才情不能为。

——魏风华（作家、诗人、历史学者）

作者介绍:

许石林，陕西人。中山大学中文系毕业，集记者、评论员、专栏作家、撰稿人和电视嘉宾主持人等多重角色于一身。广东省文艺评论家协会会员、深圳市杂文学会副会长、中国吟诵学会理事、深圳市戏剧家协会理事。撰写了两千多篇文化时评和随笔，作品常常被新浪、搜狐、网易、凤凰等推荐到首页，已出版作品《回归的脚步》（1997年）、《幸福备忘》（2001年）、《损品新三国》。

目录:《尚食志》目录

序

第一辑

1、鸡头米

2、搅团

3、甑糕

4、水盆羊肉

5、人体盛

6、清俭

7、趁热吃

8、清明寒食

9、酒厄

10、祭食

11、打包

12、饯行

- 1 3、 罢宴
- 1 4、 茶道
- 1 5、 蒸饼
- 1 6、 馄饨
- 1 7、 蒸烙饼
- 1 8、 青菜
- 1 9、 地儿菜
- 2 0、 夜市
- 2 1、 一条娃娃鱼引发的悲剧
- 2 2、 放饭
- 2 3、 “再不到武家坡前去把那菜来刎！”
- 2 4、 “拌汤不喝人看上”
- 2 5、 “来了佳人马寡妇”
- 2 6、 “一豌药面付奴手”
- 2 7、 “打下的婆娘揉到的面”
- 2 8、 一碗羊肉泡引发的战争
- 2 9、 妓女的菜
- 3 0、 饥不择食
- 3 1、 蛋大的事儿
- 3 2、 梁武帝
- 3 3、 避讳
- 3 4、 梨
- 3 5、 柰
- 3 6、 烧饼尚书
- 3 7、 曾经年少
- 3 8、 张大千——土匪菜传人
- 3 9、 螃蟹吃死了黄季刚
- 4 0、 砂锅居
- 4 1、 惜馀春
- 4 2、 郑子明点菜
- 4 3、 糟
- 4 4、 挂面
- 4 5、 茵陈
- 4 6、 扁食
- 4 7、 吡儿
- 4 8、 面辣子
- 4 9、 油粉
- 5 0、 油糕
- 5 1、 胡辣汤
- 5 2、 米粉
- 5 3、 菜羹
- 5 4、 沫糊
- 5 5、 韭菜
- 5 6、 苜蓿
- 5 7、 刺蓊面
- 5 8、 麻婆豆腐
- 5 9、 欧阳修的宴会
- 6 0、 寇准嗜酒
- 6 1、 油炸鬼——秦桧遭报应
- 6 2、 苏东坡欺负人
- 6 3、 轮杯
- 6 4、 一杯世界上最贵的水
- 6 5、 驴肉
- 6 6、 旗鱼

67、金枪鱼
68、呛子
69、葵之沦落
70、宋朝与契丹的往来
71、宋朝的元宵节
72、川汤
73、榆钱儿
74、香椿
75、莲菜
76、苔子菜
77、槐花
78、汤水
79、鸭
80、头脑·八珍汤
81、教你做艾
82、烧卖·烧麦·烧梅·稍麦·稍梅·肖梅…
83、一麦相承
84、请女婿
85、年夜饭
86
87、
88、
123、我们跟好玩的事儿绝缘了吗？
(未完)
跋
· · · · · (收起)

[舌尖上的文化_下载链接1](#)

标签

飲食文化

饮食

舌尖上的文化

散文随笔

吃食

许石林的书，就想读

美食

生活

评论

许老师的书总是给人带来启发。

这类小文，我觉得还是蔡澜的写的好一些。不过，总体而言，也还算是不错。

许石林的书，买一本，只赚不亏

[舌尖上的文化_下载链接1](#)

书评

虽然副标题为《舌尖上的文化》赶了一回时髦，但跟《舌尖上的中国》相比，许老师的文章走的不是温情路线，勾不起千转百回的思乡情。却多了几分任侠之气，笔走今古，谈饮食，聊文化，谈着浆水面又扯到秦腔，说着农村老太太又讲到收藏。语言秉承了他一贯的犀利、调侃的风格...

我在深圳一家报纸上曾开过长达五年的专栏，有一次在同一块版面上读到一篇文章，留下了深刻印象。该文名为《韭菜》，讲的是作者的朋友想“弄一套公府菜”，要“让慕名前来就餐的人觉得有身份、体面”，问作者该怎么办。作者答，“现在是春天，您待会儿上盘包子，一定要韭菜馅儿...

早起，学校饭堂还在磨磨蹭蹭不打算卖，想着这些早点本来就难吃无比，笔者步行出东门吃了碟豉油王牛肉布拉肠，喝了一碗鸡粥，悠然地走到中文堂写这篇书评。我向来不

反对在饮食上多下一点心思，广东人尤其深知其中甘苦——譬如早餐吃好了，一整天的心情都很积极；吃不好写文章都...

与许石林兄相交于微博，此后闻名总要见面，于是有了第一回餐聚，无论是否靓菜美酒，一席总也欢愉。石林兄兴起吟咏，陈恭尹《崖门谒三忠祠》，“海水有门分上下，江山无地限华夷”，老音古韵慨然声腔，背倚微目自在态度，三月之后犹自历历，想来那时正值五月深圳文博会期。自此...

从《损品新三国》到《舌尖上的文化》，许石林老师的文字总是那么深沉有力，每一句话都能说到一些人的痛处，或者一些人心底柔软之处，引起你的思考或回忆。知道许石林老师是博学之人，懂得很多，经史子集以及音乐、戏剧、书法、收藏等，都很有研究，所以看似调侃的...

《尚食志》：筷子夹起故事来 谷卿
我的朋友中，许石林算是一个不因我清瘦的外形而难以认清我吃货本质的家伙。每次吃饭，从落座后点餐一直到完事后揩嘴，他总会给我介绍各种菜食汤酒背后的典故和讲究。惜哉我一见到食物听力就开始下降，苦了他一次次地讲解，我脑子里的收获依旧...

至味无味——读许石林《尚食志》
我以为当下谈吃谈得好的文章并不多见，能从吃中谈出历史、谈出轶事掌故、谈出...

（转载）黄啸：给食物做传
初秋出差，小回了趟北京三天，去姑姑家扫一些家族文献。去菜场买了10斤正当吃的四两公蟹拎去，跟姑姑说好给准备野菜馅饺子，家里阿姨在小区里采的荠菜，手擀饺子皮，全手工，肉馅是焯过的，有点老北京庆丰包子铺的味儿，吃了申请打包，用食盒...

许石林的尚食志 朱晓剑

现在好像是美食家遍地走，不管在怎样的场合，都能遇见美食家似的，比上个世纪八十年代的诗人还要多。说许石林是美食家却不是过分，而且恰如其分，且不说他写的《尚食志》，就是做菜也是一流。第一次见是在深圳的华侨城边上，有王国华夫妇和女儿在

...

[舌尖上的文化_下载链接1](#)