

# 姑苏食话



[姑苏食话 下载链接1](#)

著者:王稼句

出版者:苏州大学出版社

出版时间:2004-4

装帧:简裝本

isbn:9787810902090

本书设有“天堂物产”、“岁时饮馔”、“中馈摭拾”、“风味随谭”、“小食琐碎”、“花船遗韵”、“茶酒谈往”等八部分内容。

作者介绍:

目录:

[姑苏食话\\_下载链接1](#)

标签

苏州

美食

饮食

文化

姑苏食话

散文随笔

历史

城市

评论

本以为是个姑苏版的随园食单，想瞅个闲情雅致，结果作者是个过度的考据党，旁征博引内容占了绝大部分，剩下的也是罗列到了字典的程度.....举个栗子吧比如写宴客：煎糟鱼、豆豉鱼、炒鱼片、炖鲥鱼、剥皮黄鱼、汤甲鱼、蟹粉汤、清汤鱼翅、鱼翅蟹粉、拌海参、烩鸭掌、芙蓉蛋、炒腰子、什锦豆腐、杏酪豆腐、炒素、鸡粥、炸面筋、片儿汤、夹油饼、葱花饼、米丰糕、荷叶卷蒸、扁豆糕、韭盒巴拉巴拉写菜名就写了一整页....哭了

---

写江南饮食的文章很多。朴素温静的不易得。用纸、装帧、配图很舒服。

君到姑苏见，人家尽枕河。古宫闲地少，水港小桥多。  
夜市卖菱藕，春船载绮罗。遥知未眠月，乡思在渔歌。

摘抄文字太多，未感觉到钟情。

介绍得很全面，就是书袋掉得太多，看着看着就累了。

很一般。

古言强迫症考究党作者福音。

目录和结构是好的，几乎囊括苏州饮食的方方面面。但内容是没有感情的考据。报菜名都能报一页。四分之三的内容是各种摘抄。基本上是先定好小标题，然后把跟标题沾边的史料素材罗列摘抄。有些是真沾边，有些简直是附会了，硬摘（比如说做饭的主妇时，提到“举案齐眉”的故事），只要故事发生在苏州，就算不在苏州，人物祖籍苏州，然后跟主题有那么点关系，就摘，怪不得作者说超字数了。其实精致一点用心一点，说点原创的见闻感想更好。当然对于我这种不读书的人，这本书是有用的，读了这本书，我就不必为了美食主题，再去读沈复，读陆文夫，读随园食单。因为，都在这本书里了。这本还可以当工具书，以后想查哪方面的资料，跟着目录，就可以找到（这本书所引用的）相关书籍。

美得口水哒哒滴

亏的中午土豆吃的饱。

在来回的火车上终于看完了。想起那两天来我就好想哭我会乱说么。

四星半。不适合做枕边书……

姑苏小顾谅解推荐

真是详尽。觉得比汪曾祺的好

可以当工具书了。。。好！

旁征博引写得超好，文字自带从容的韵味，然而，引用太古太密集，看得有点累…感觉就是一本大综述！撸一遍，以后啥时候要查资料了，再回来继续找！

丁丁归还，更多精彩书籍请至朋歌书房：<http://site.douban.com/pongo/room/529268/>

看完了就没食欲了，和苏州的比，平时吃的简直是猪狗食了

另外一个世界

好喜欢苏州，但我还是最爱南京的，总之很喜欢江苏就对了:-)

[姑苏食话\\_下载链接1](#)

## 书评

苏州人王稼句先生，从太湖一样浩淼的乡邦文献中撷取关于姑苏饮食的一切，点点滴滴汇聚成这本30万字的书。旧时苏州的丰饶、繁华、细腻、富有，那些挨挨挤挤的人群，熙熙攘攘的街巷，清清爽爽的店铺，香香甜甜的味道，合上书本才深切感悟到，已经一去不复返了。

---

这书概括的说就两字：无趣。详细的说是内容丰富却又无趣的一本书。  
书的内容丰富的紧，但凡与饮食有关的都做了描述。姑苏物产，节气饮馔，中馈名家，市廛风味，船菜小食，茶庄酒馆。厚厚一大本看着感觉啥都说了，读完感觉都是古话，书内引用了大量的前人诗词，食单，小说段落， ...

---

---

第二次来苏州玩，堂堂吴中繁华地，竟然没怎么吃好。后来，在山塘街某书店买的这本书，初看是闲书面目，细看是专著的功夫。真是好看。书里书外落差太大。是因为令人无奈的时代吗？还是苏州的精致讲究苏州的丰富殷厚，都已经藏到苏州人家门后头去了？这本书文字图片都好。

---

[姑苏食话](#) [下载链接1](#)