

杭州名菜名点百例趣谈



[杭州名菜名点百例趣谈_下载链接1](#)

著者:吴仙松

出版者:浙江科技

出版时间:2006-1

装帧:

isbn:9787534128868

杭州菜素有“南料北烹”、“口味交融”的特点，究其原因，是地理位置与历史上的三次南北文化大融合所致。其中主要的一次，便是宋室南迁定都杭州时，北方的厨师（点心师）大量南下，一定程度上促进了南北饮食文化的大交流。因此可以说，南宋菜点是杭州饮食史上的一个重要里程碑。如今的杭州特点，是在南宋临安的“京杭风味”基础上发展起来的，因此具有浓厚的南北风味。

杭州菜点讲究色、香、味、形、器，且选料严谨，制作精细，注重口味，在国内外宾客中享有盛誉。

杭州菜点历史悠久，文化气息十分浓厚。本书以一菜点、一典故、一技法的形式，将杭州的名菜名点结合当地的风土人情、历史典故、民间传说与西湖美景展开写作，为的是增加文化色彩，增添旅游佳趣，弘扬和发展杭州的饮食文化。

作者介绍:

吴仙松，1952年3月生于杭州，喜爱写作与饮食文化研究。现为浙江省作家协会会员、杭州杭菜研究会研究员、浙江省旅游科学研究所特约研究员及法根食品厂常年顾问。除

撰写饮食文章外，还协助餐饮和食品行业进行培训及查阅、收集、整理资料，因而深受有关部门的欢迎。目前已出版专著5本，与人合著30余本。是浙江省作家协会的勤奋作家之一。

目录:

[杭州名菜名点百例趣谈_下载链接1](#)

标签

美食佳作

杭州美食介绍好书

西湖美食

可以学着做菜

美食与美文相结合

杭州美食

借美食看人生百态

纸质书

评论

这本书旁征博引，搜罗甚广，将杭州美食一网打尽，极大地满足了美食爱好者的需求。书中穿插了大量的美食图片，极易引起人们的美食欲望。书封设计优雅，一册在手，有一种不欲舍弃的感觉。

罗列了所有的浙江菜谱，吴老师真是名副其实的美食专家呀

吃美食 读美食 吴老师的书简单朴实，让我最好的了解了百例美食，好书

此书不仅能了解饮食文化的知识和菜点制作的技法，书中还穿插了大量的美食图片，看了让人有种美食的欲望，最适合我这样的吃货了，极力推荐此书.

看了真的不错

视觉盛宴，非常享受，让味蕾在舌尖起舞！西子风情，市井生活，尽在《杭州名菜名点》；《杭州名菜名点百例趣谈》带你游遍杭州，吃遍杭州，让你品尝到不一般的杭州味道！赞一个，吴老师的好书

写的很好，是介绍杭州美食的好书

通俗易懂，趣味性强，实用性好。

这本书可以让我们了解杭州百道名菜的故事，不错

写得很好

杭州经典美食，可以学做菜，还可以对这个菜品有更深入的了解。写得很具体很朴实。可以拿来收藏。

杭州有何美食固然很重要，但若一本书仅介绍美食及其做法就沦为了一本菜谱，在文化品味上落于下乘。吴老师的这本百例趣谈将美食与美食背后的文化传承相结合，在了解杭州美食之余更增广了见闻，有助于读者了解美食的前世今生及其文化底蕴。读者即可按图索骥品美食，又可为餐桌添谈资，岂不乐哉

这本书是一部值得好好收藏的好书！书里不仅对杭州的名菜进行了详细地描述，还生动的与每道菜的历史典故相结合。既有做菜参考的实用价值，也能了解到很多轶闻趣事，我是一口气饭都顾不上吃连续读下来的，这位作家写得真的很不错哦！

此书不仅教我们如何做菜,还让我们在学习做菜的同时学习到了更多的美食文化,很值得推荐.

字里行间让人体味到杭州菜的另一种味道！

此书不光可以让我丰富知识，又可以让我这吃货了解美食。太激动了。推荐此书。

[杭州名菜名点百例趣谈_下载链接1](#)

书评

有了美丽的月亮，还要有美食相伴才算完美，杭州人究竟吃啥才算赏心悦舌，对得起这良辰美景呢？昨日，杭州杭菜研究会专家、作家吴仙松特地为本报读者开出了一份中秋家宴的菜单，与“中秋节”相映成趣的菜肴有“三潭印月”、“桂花鲜栗羹”、“清蒸大闸蟹”等，它们与中秋相关的...

翻开《杭州名菜名点百例趣谈》这本书，有一种十分熟悉和亲近的感觉。那一道道耳熟能详的杭州菜点的香味，顿时会油然而生。富有情趣的生动故事，伴随着映入读者眼球的一幅幅花团锦簇的照片，给人一种视觉阅读上的乐趣。在品味一篇篇精短有物的文章时，会联想起杭州的西湖美景...

在古都杭州光辉灿烂的历史文化中，饮食文化是其中的一朵靓丽奇葩。省科普作协会员吴仙松以三十年磨一剑的毅力，精心采集、收录具有杭州地方特色的各类名菜和名点，终于编著成《杭州名菜名点百例趣谈》一书。
该书图文并茂，具有较好的知识性、趣味性和可读性。书中介绍的每道名...

省科普作家、杭菜研究会会员吴仙松编著的《杭州名菜名点百例趣谈》一书，由浙江科学技术出版社正式出版了。消息传来，记者不禁馋涎欲滴，食指欲动，恨不得一睹风采，先饱饱眼福再说。
长期从事杭州旅游业，同时还兼任旅游学校教师的吴仙松，对杭州饮食文化素有研究。数年来，他...

《杭州名菜名点百例趣谈》一书经历30年磨练，如今终于能够出版发行。回想起成书的经历及五位合作者的友情相助，不禁使人感慨万千！
记得“文化大革命”后期，当我还是一个杭州市民间文艺家协会会员时，我就开始倾心收集饮食文化中的杭州名菜名点典故趣谈与神话传说一类的逸闻趣...

各位领导、专家、学者以及新闻界的朋友们：
有关创作编写《杭州名菜名点百例趣谈》一书的概况，我已在“作者简介”、“前言”、“后记”以及我的书面发言中讲得比较清楚了，希望诸位能抽空看一下。
《杭州名菜名点百例趣谈》一书的创作编写，其实不是我一个人的功劳，饮食...

各位领导，各位专家、学者：
今天，我们汇聚在这里，参加由我们浙江科学技术出版社、杭州图书馆、杭州杭菜研究会、杭州古都文化研究会联合举办的《杭州名菜名点百例趣谈》出版座谈会，我感到非常高兴。在此，我首先要代表出版社对在座各位的到来，表示衷心的感谢！感谢杭州杭...

《杭州古都文化研究会论文集》作者 戎玉中 2006年11月21日
民以食为天，事以人为本。
吴仙松先生在工作同时，从事杭州饮食文化的研究已有多多年。他是杭菜研究会、省市作家协会会员，也是古都文化研究会的资深会员。他历经三十年的不懈努力，在有关杭菜专家和浙江科技出版社的...

《浙江工人日报》作者 顾国泰 2006年12月8日
杭州是我国著名的历史文化名城和风景旅游城市，吴仙松先生一直在为世人推介、赞美

西湖作不懈的努力。用他的话说，以前他所写的风景名胜是杭州的第一张名片，今天拿出的饮食文化是第二张名片，但愿过不了多久，我们又能看到他所写...

《生活与健康》报作者 曹宝顺 2006年12月8日
作家陆文夫是个美食家，他在散文《吃喝之外》中描述了上世纪五十年代初在江南小镇采访时的一次难忘的午餐。他在饭馆临湖而建的小楼上孤身一人，吃着二斤绍兴黄酒和一条桂鱼，面对窗外湖光山色，遥望河中水草摇曳，看风帆过处野鸭...

《中国图书商报》作者 卢曙火 2007年11月23日
浙江科技出版社新出版由吴仙松先生编著的《杭州名菜名点百例趣谈》一书，也许会让你从一个纯粹的“食客”转变成为一个饮食文化的爱好者，一个热心于烹饪知识研究者，甚至会产生亲自动手试试制作这种菜点的欲望。这是一本读来趣味盎...

《杭州通讯》杂志 2007年第12期
如果说风景名胜是杭州的第一张名片的话，那么饮食文化也可以说是杭州的又一张名片了。悠久的历史积淀，也为杭城的饮食铺设了久远的文史内涵。“吃在杭州”，渐渐成为杭州旅游界的一句口号。杭菜，“南料北烹”、“口味交融”，不断解读着...

《杭州旅游》杂志作者 许靖 2006年第6期
“饮食文化”是旅游文化的重要组成部分，日前，一本名为《杭州名菜名点百例趣谈》的书由浙江科学技术出版社出版发行。该书收录了100例杭州本地的名菜、名点及其趣闻轶事，是外地游客了解杭州本地饮食文化的一个窗口。《杭州名菜名点...

《江南游报》通讯员 周宇麟 记者 应豪 2006年11月23日
古都杭州在光辉灿烂的历史文化中占据了重要的地位，而饮食文化就像一朵靓丽奇葩闪耀在历史文化的长河之中。11月21日，《杭州名菜名点百例趣谈》出版座谈会在杭州图书馆举行，该书通过生动形象的图文，一菜点、一典故、...

《钱江晚报》通讯员 周宇麟 2006年11月22日 本报讯
吃菜除了吃味道，还可以吃出文化。杭州一位普通市民，数十年醉心下馆子，吃杭州美食。吃了数十年后，最近他出了一本书，专门花笔墨把吃到的、没吃到的美食一一向读者介绍。吴仙松是杭州古都文化研究会、杭州杭菜研究会...

摘自《杭州日报》2006年11月22日 本报讯（见习记者史洁）百道杭州名菜背后的故事和做法，现在都藏在了一本名叫《杭州名菜名点百例趣谈》的书中。昨天，该书由浙江科学技术出版社出版发行。作者叫吴仙松，一位业余作家。为了搜寻杭州名菜典故趣闻的资料，他整整花了30...

----- 一、杭州菜点的地位及作用

杭州菜，是我国八大菜系（鲁菜、川菜、粤菜、淮扬菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜）中浙菜的代表。由杭州、绍兴、宁波三种地方风味发展而成的浙菜，具有悠久的历史，在我国的八大菜系中享有盛誉。浙江是江南的鱼米之乡，浙江菜一向注重色彩鲜明，味美滑...

本书收录了杭州各色有名菜点，吴老师通过朴实的叙述方式将这些菜点背后的故事娓娓道来，让我认识到原来每道菜的背后都是有历史由来的，每道菜都是历史的缩影。书中还描述了每道菜具体的制作步骤，让人忍不住想付诸实践，有了这本书，以后再也不用为每天吃什么而绞尽脑汁了，只...

这本书是作者在细致描述西湖古名胜之后又注入新的血液，对于西湖会有更深入的了解，讲述菜的做法，对文化的了解，对于旅客的知识传播，身为杭州人的鉴赏能力。在观赏的同时也能自己尝试去做，我觉得此书最好的就是能够对外来观光者有详尽的介绍，能够有正确的指引，也不枉费杭...

这本书是作者在细致描述西湖古名胜之后又注入新的血液，对于西湖会有更深入的了解，讲述菜的做法，对文化的了解，对于旅客的知识传播，身为杭州人的鉴赏能力。在观赏的同时也能自己尝试去做，我觉得此书最好的就是能够对外来观光者有详尽的介绍，能够有正确的指引，也不枉费杭...

[杭州名菜名点百例趣谈_下载链接1](#)