

吃到念念不忘



[吃到念念不忘_下载链接1](#)

著者:蔡澜

出版者:广东旅游出版社

出版时间:2014-1

装帧:平装

isbn:9787807667674

食物是一种培养出来的文化，要有长远的历史，也要靠土地的肥沃，不是魔术可以变得

出来的。

春日万物生，夏日食解燥。

冬日一碗热汤暖，秋日一颗梨子沁。

纵使曾与千百种味道相遇过，但终究那道菜最中意？还是母亲烧的最好。她给的口味，终身留在身上，其他地方的东西，始终会吃厌。

作者介绍:

蔡澜（1941年8月18日—），新加坡出生，祖籍广东揭阳，留学日本，通晓潮州话、英语、粤语、普通话、日语、法语，新加坡出生曾留学日本，在香港发展事业，电影制片人、电影监制、美食家、专栏作家、电视节目主持人、商人，世界华人健康饮食协会荣誉主席，与黄沾、倪匡、金庸同称“香港四才子”。

目录: 中国味道

北京美食

老北京一条街

坛根院食坊

护国寺小吃

西安美食

馍

山东美食

驴香

汇泉王朝

青岛大包

上海美食

圆苑酒家福祿居

蟹宴

江苏美食

忘不了生煎包

茶宴和笋宴

成都美食

过瘾（三叠大宴席）

湖北美食

早餐

广东美食

广州新印象

番薯煲

老火汤

松皮鸡

卤水

卤肉食谱（五香卤肉）

潮州饅头

豆酱焗蟹

顺德鲮鱼宴

蒸大猪

东莞之旅

云南、福建美食

过桥米线

土笋冻福州

把庙搬来
海南美食
三亚
海南印象
台湾美食
瓜子（台湾瓜子）
台湾炒米粉
切仔面
三大
内脏文化
台湾肉燥
香港美食
葱薄饼
钻石晚餐
悲喜剧
价贱
世界味道
日本、韩国美食
入门
天妇罗
大根岛
人参宴
河豚大餐
三文鱼
神户牛肉
笑死人
精神
东南亚美食
萤火虫之旅
听了流口水的小吃
四季榴莲
潮州糜
笃笃
泰国团
遇上
泰国捞面
缅甸特色美食
澳洲美食
巧克力梦难圆
鸡饭酱油
悉尼鱼市
离开
新西兰美食
全鹿宴
哼尼餐
意大利美食
野猪大餐
意大利早餐
那不勒斯薄饼
米兰之行
葡法美食
葡国菜
布耶佩斯
法国早餐

饭后娱乐
南非美食
炭烧咖啡
比利时啤酒
Biltong
· · · · · (收起)

[吃到念念不忘_下载链接1](#)

标签

美食

蔡澜

生活

饮食

随笔

中国

温暖

文化

评论

边看边流口水……书中居然出现了汕头有名的美食作家张新民，倪匡也小小的露脸。难怪蔡澜那么胖，吃那么多能不胖么……他对潮汕可真心是热爱得很，就算去了新加坡还得吃潮州糜，果然我是身在福中不知福么。

很赞的一本书。看完了罗列了好多目的地去~~~吃！蔡澜的文字，简单但是引人入胜。吃当地原始的本地人爱吃的菜也是我一直向往的~~~恣意活着，不就图个快活！想吃就吃！

不停地在大众点评标注

会吃的人很幸福。因为人生总有所期待。

蔡澜以前是道听途说，乱写文章。这回是走马观花，总归是吃过了，大概有点准头。不过他名气大，所以能吃到很多好东西。

还是视频化的电视节目比较好看一些

能把流水账写得颇有兴味，蔡澜的一支笔也算是神奇了。但再怎么神奇，毕竟还是流水账。

与暖食相比，吃到念念不忘比较一般，实在太杂太流水账。很多食物基本都是一笔带过的节奏，不过内容还算比较丰富的。

那些老师傅做的菜，怎么吃得到呢。

hey~发掘你胃里的世界地图~~~

不停的奔走不停的吃 47

想试试炭烧咖啡，台湾猪肝

吃到念念不忘，脂肪必有回响 #何时能精致的吃且不以填报肚子为生...=^=

始终觉得，看别人写吃比自己吃还能体会美味。

蔡澜的文集太多重复的了

到底不是一个地方的人，包邮区的美味、川菜的美味等等也只有当地人才能像心头好般细数。看到上海这篇的圆苑到网上一查，惊呼每周路过三次，种草。苏杭那篇写着江苏我就呵呵了，云南福建远开八只脚，心想若非沽名钓誉之辈，也该受人指摘。所以仅港粤两篇可看，可真写到香港一篇他反而开始谈生活了。通完篇了，觉得责任不在这个靠名头吃遍世界的老爷爷，莫要被腰封误导，这本书不是好好跟你谈菜的，更别说94道了，其实也就是个录美食节目间隙的见闻混成这么一本书。内地图书业真是要完。图片都只是有点关系，还算挺诱人。第75页算说对了。ber的说法倒很好玩。后悔在意大利只吃了提拉米苏，因为旅途将尽我最后居然吃了泡面……

书很精致，内容偏少

通俗易懂，简洁而富有画面感。

文字简洁一点都不做作。一看就知道是真正爱吃而且会吃的人。

做成杂志应该不错，哈哈吐槽的地方很有意思，随便看看还不错

[吃到念念不忘_下载链接1](#)

书评

曾有人写说：美食依赖是人类最强大的依赖，是仅次于对于呼吸的依赖。从文化上来看，美食从来不仅是食品，而且几乎所有的美食都和人类价值息息相关。从个体无意识层面来说，美食围绕伴随着你整个生命的记忆。举个最简单的例子，我们女孩子总是分不清道路的东南西北，那么在约...

馋人!!!

初识蔡澜是地铁里看到一个节目，只惊鸿一瞥，但十足惊艳。他在镜头前做饭，切、炒的手势大开大合，真正潇洒。材料用猪油渣，没有健康，没有说教，只有对美味的纯粹享受，吃的就是一个痛快儿劲儿。顿时就被征服了，从此就成了老人家的粉丝。
看蔡澜的书...

初识蔡澜得缘于网上某人转载的一篇日志《SASHIMI和三文鱼》，这篇原载于壹周刊的作品围绕三文鱼写就。内容从做法、口味、品种、地域、色泽延伸到食品安全与新鲜程度，文中夹杂鱼腩、鱼生、发泡胶等一般美食文章中罕见的专业词汇，既无余秋雨那种一句三叹式装深沉的腔调，又无当...

[吃到念念不忘_下载链接1](#)