

# 吃的艺术



[吃的艺术\\_下载链接1](#)

著者:刘枋

出版者:广西师范大学出版社

出版时间:2014-6

装帧:精装

isbn:9787549552696

《吃的艺术》是作者积多年厨艺，以散文笔法写就的食谱。一日三餐，无非煎炒烹炸烤烙烧，经她一说，篇篇充溢着趣味和人文。举凡山珍海错、青菜萝卜，皆可成文；可观可赏之鲜花，亦可入菜……这是真正爱食物的人写的书。

就吃谈吃，我更喜欢刘枋《吃的艺术》。刘枋是位祖籍山东长在北京居台多年的台湾女作家，文章写得朴实顺畅，有一种家里有点老底子的过来人的从容。刘枋谈吃，是有治厨经验和社交空间的主妇谈吃，她胃口好，饭局多，而且会烧，能品味鉴艺。真正的食家，应该下得厨房上得厅堂。下厨房是说有主厨的本事，起码对厨艺不外行；上得厅堂是说要吃遍名席，是食肆中的熟客。刘枋是位食家。

——小宝

作者介绍:

刘枋（1919—2007），作家。祖籍山东，长在北京，后居台湾。著有散文集《千佛山之恋》、《我及其他》，小说《逝水》、《凶手》、《小蝴蝶和半袋面》，剧本《陋巷天使》、《六祖慧能大师传》，传记《顾正秋的舞台回顾》、《大鼓生涯的回忆》，报导文学《非花之花》等。在台湾文坛素享“五项全能”之美誉。

目录: 自序

【禽蛋肉类篇】

关于吃蛋

元宵里的丸子

猪八戒

脍不厌细

烟熏

烤——火燎

关于“鸭”

珍重一只鸡

烧鸡之恋

与鸡斗法

鸽儿举隅

鸭的悲剧

鸭亦可风

锅烧与锅塌

菊花锅与涮羊肉

沙茶、毛肚、鸡素烧

卤菜的秘诀

酥锅子

酥肉和酥鸡

天下第一菜和砂锅

焦炸与软炸

好吃最是家常饭

大块文章

冷冻与凉拌富贵与叫化

且说鸡包翅

猪肉与苏东坡

蜜汁本非蜜

涮烤知秋

全家有福

打卤与炸酱

那一点窍门

化腐朽为神奇

如何不下饭

冻子

凉拌

【水产篇】

虾的吃法

活鱼三吃

所欲者鱼

燕窝种种

且说鱼翅

小老鼠——海参

海参与海茄子

干贝——江珧柱

鲍鱼之肆

无肠味美

一帆风顺

【蔬菜篇】

豆腐的故事

有馅的菜

素凉拌

洋凉拌——沙拉

四季豆  
豇豆、扁豆、毛豆  
豆中双鲜  
冬瓜、丝瓜、老窝瓜  
冬天的恩物——大白菜  
如意菜——黄豆芽  
掐菜——银芽  
大萝卜  
黄瓜茄子  
藕——莲菜  
卷心菜与菜花  
最后之青菜  
青菜豆腐保平安  
瓜的世界  
夜雨剪春韭  
一菜两吃  
菇菇筵  
红绒线炖豆腐

### 【酒席与佳节美食篇】

酒席的今昔  
冷盘的商榷关于炒菜  
烩饭改良  
所谓大菜  
梅花宴  
十全十美  
事事如意  
中国菜  
西菜中吃  
谈自助餐  
圣诞大餐  
煎炒烹炸烙烤熬  
天津菜  
吃之于色  
入味  
菜名的商榷  
芬芳鲜花登盘来  
新春话春吃  
农历佳节美食  
新正大生财  
什么是寒食  
春饼及其他馅饼与一锅丝  
中秋谈饼年年庆有余——鱼  
年年菜  
大吉大利

### 【面点篇】

高丽、拔丝  
好吃莫如饺子  
再谈饺子馅  
瓠塌子及其他  
果汁机里花样多  
热煮凉吃  
凉的，好吃的  
再谈凉的  
煮它一大锅

• • • • • [\(收起\)](#)

[吃的艺术\\_下载链接1](#)

## 标签

美食

随笔

吃的艺术

烹饪

文化

散文随笔

理想国

吃是门艺术

## 评论

慢慢读，慢慢吸收，然后吃。

-----  
因为喜欢《味觉森林》，看到《味》的作者推荐这本《吃的艺术》，于是毫不犹豫买下，大概期待越高导致失望增大吧。

-----  
2015048，作为指导来说有些复杂啊。。。

-----  
写吃之书最容易惹我的火气。有点底子，会做点东西，也不能乱写乱定论。整个文章的气息极不喜欢，狭隘，自满，不求新知，哪儿是个吃货该有的样子。

-----  
写食中的亲民派，有源流介绍又不掉书袋摆阔气。烹饪入门新手可以看。主要讲中餐。

-----  
外婆类型的书。文字朴实，如数家珍，艺术也许算不上。适合在饭点看两篇。能成这样一本集子完全是对下厨和吃真正的热爱；如果刘枋不是亲力亲为的厨子而只是吃客，那么作为批评家的文字八成会显和烟火气更有距离感。不过观点挺有地域和时代局限性的，对西式饮食和创新菜式并不很接受，而且两篇写“鲍鱼”的都误读了“久入鲍鱼之肆而不闻其丑”中“鲍鱼”意思。

-----  
不喜

-----  
看了一天关于吃的书，这是最后一本 作者对于吃蛮有心得，不错

-----  
北方人，懂行，会挑馆子也会做菜，还会写主妇的小tips。当然行文中也不可避免且毫不意外地流露出北方人对自己“土气”技法和匮乏物产的自卑

-----  
散文写的食谱

-----  
蛋是人类的恩物

-----  
短篇专栏

-----  
厨房里的美食，有烟火气的谈吃专栏。

-----  
原来是个再版。别人写吃都是下馆子吃别人请吃，刘枋是全部亲力亲为自己变着花样做，实打实的菜谱棒棒哒。

-----  
每天早晨看美食文章。虽然偶有重复，而且有错误的知识（例如秦始皇的鲍鱼不是海鲜是鹹鱼），但论吃的文章裡，的确是短小精幹耐讀，3半吧。

-----  
技能点满格

-----  
比较适合喜欢做饭的人阅读 笔者真是文笔好 有技术 间歇三次终于把这本书读完了

-----  
为做饭提供了很多灵感，文笔也很流畅

-----  
挺实在的一本书，更像是给家庭主妇看的做饭心得技巧，一开始还行，后来看多了就有点腻味了

-----  
非常不适合在地铁里阅读。

-----  
[吃的艺术 下载链接1](#)

## 书评

我读的那一本版本很古老了，80年代出的，竖排版，繁体字，右开本。从爸爸的书架上拿下来，本来是打算看着玩玩的，结果一下子就被吸引住了。书里面说的其实都是些上

了年头的事情，却正好能够对以前的食物来点比较具体的认识。印象深刻的有老北京火锅的“菊花锅”，现在估计已经...

-----  
文字平平，但内容的确是实实在在的原创，难得作者是亲力亲为的烹饪能手，所讲的，都是自家厨房里即可料理的美食。  
所谓食不厌精，读此小册，便知其实只有做到厨不厌精，才能够尽享口腹之快呢。  
追根溯源，现在人们常说的糊塌子原来是瓠塌子，另外还有南瓜塌子、萝卜丝塌子、...

-----  
在书店选书时，先是看中蔡澜的书。蔡澜，香港著名作家、美食家、旅游家、电影人，与金庸、倪匡、黄霑并称“香港四才子”。蔡先生的文章和吃的阅历没的说，可书的装帧实在是太难看了，不能忍受。发现了这本《吃的艺术》，看了序，兴趣就来了。  
说是食谱，但是对于主妇新手来说还...

-----  
想要成为一个厨艺高超的人，首先就要先成为一个懂得吃的人。只有你自己懂得了吃的真谛，并且学会去享受其间的乐趣，你才有可能做出让别人身心愉悦的美食。  
对于刘枋的这本书，我是非常喜爱的。但是真正吸引我的并不是她对于食物的见解，和做菜程序的介绍。而是她对于各种食物...

-----  
佳肴美食，荤素肉蔬者。不免名目众多，而意，则大同。不过是黑配白，碧配猩。意思是各方齐聚一堂，在色泽上取光鲜亮丽，味道上尽量搭配得当。此间又讲究营养均衡的养生哲学，酸甜苦辣在唇齿间的佳期偶遇，谈吃艺术之一流则已。即是艺术，属于中国人的艺术就要以文火，慢雕，细...

-----  
这是真正爱食物的人写的书。虽然不是菜谱，但提纲携领的启发性远胜寻常菜谱，往往能道出“所以然”，作者虽意不在“授业”，却是“解惑”的杰作。  
“美食”二字被用的俗了，在刁俏之流耳食粉领的笔下，沾上多少势利。刘枋大概因为官宦人家出身的缘故，格局气度都非当代小资小市...

-----  
[吃的艺术\\_下载链接1](#)