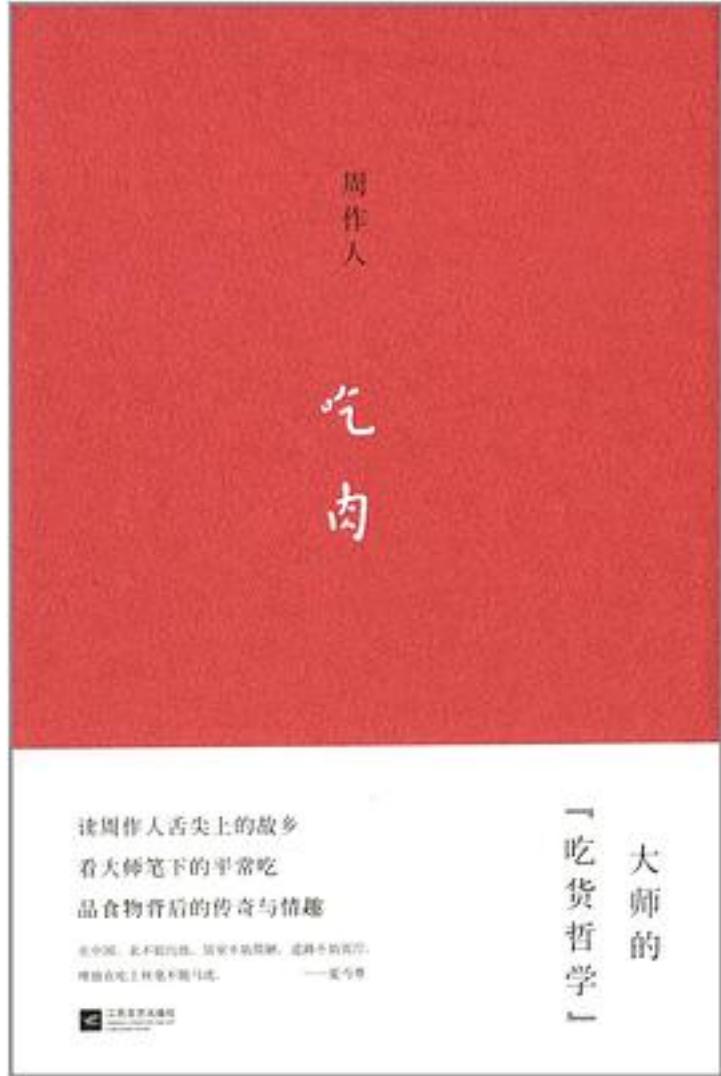


# 吃肉



[吃肉\\_下载链接1](#)

著者:周作人

出版者:江苏文艺出版社

出版时间:2014-6

装帧:精装

isbn:9787539972350

夏丏尊曾道：“在中国，衣不妨污浊，居室不妨简陋，道路不妨泥泞，唯独在吃上丝毫不能马虎。”

周作人的散文本就有“人间的味道”，那苦涩又有回甘的芳香之气，在谈及故乡吃食中表现得尤为明显。在本书中，文字背后透着作家的深情，然而这种深情却充满了清淡的节制之美。

本书收录了周作人舌尖上的故乡，可由本书看大师笔下的平常吃，品食物背后的传奇与情趣。

“喝茶当于瓦屋纸窗之下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦——《喝茶》

## 作者介绍：

周作人（1885年1月16日～1967年5月6日），浙江绍兴人。中国现代著名散文家、文学理论家、评论家、诗人、翻译家、思想家，中国民俗学开拓人，新文化运动的杰出代表。历任国立北京大学教授、东方文学系主任，燕京大学新文学系主任、客座教授。新文化运动中是《新青年》的重要同人作者，并曾任“新潮社”主任编辑。“五四运动”之后，与郑振铎、沈雁冰、叶绍钧、许地山等人发起成立“文学研究会”；并与鲁迅、林语堂、孙伏园等创办《语丝》周刊，任主编和主要撰稿人。曾经担任北平世界语学会会长。

## 目录: 第一辑

- 牛肉锅
- 烤越鸡
- 吃烧鹅
- 吃鹅肉
- 鲞冻肉
- 带皮羊肉
- 吃鱼
- 吃肉
- 吃蟹
- 吃蟹（二）
- 猪肉
- 鱼腊家常菜
- 暖锅
- 猪头肉
- 八珍之一
- 烧鹅
- 第二辑
- 故乡的野菜
- 谈油炸鬼
- 记盐豆
- 臭豆腐
- 味之素
- 吃豆腐
- 藕的吃法
- 腌鱼腊肉
- 瓠子汤
- 进京香糕
- 天下第一的豆腐

吃青椒  
罗汉豆  
咬菜根  
藕与莲花  
真说凉菜  
第三辑  
萝卜与白薯  
山里红

杨梅与笋

汤料

卖糖

炒栗子

炙糕担

松花粉

豆沙

甘蔗荸荠

关于荸荠

再谈甘蔗

吃白果

山楂与红果

腌菜

闲话毛笋

瓜子

鸡蛋

第四辑

北京的茶食

馒头

湿蜜饯

爱窝窝

糯米食

香酥饼

南北的点心

再谈南北的点心

羊肝饼

关于水乌他

点心与饭

绍兴的糕干

吃酒

盐茶

南京绍兴饭馆

锅块

萨琪玛

第五辑

窝窝头的历史

中华腌菜谱

日本人谈中国酒肴

谈宴会

吃饭与筷子

再论吃茶

糖与盐

吃饭与吃面包

喝茶

谈酒

记爱窝窝

《茶之书》序  
绍兴酒的将来  
三顿饭  
”总理衙门“  
古代的酒  
煎茶  
过年的酒  
鸡鸭与鹅  
绍兴酒  
关于糯米  
茶汤  
吃茶  
· · · · · (收起)

吃肉 [下载链接1](#)

## 标签

周作人

随笔

美食

饮食

散文

中国

文化/生活

散文随笔

## 评论

# 良田千倾不过一日三餐

图书之所以出版，立意上显然是要搭这趟吃货时代的顺风车，这选择是没错的，但却是失败的，书里每一篇文章的内容篇幅语气写作手法以及着重点都丝毫没有想要勾引起读者食欲的意图，寡淡得让人胃酸反流。书的制作倒是十分用心，形式内容凑一起，整出来的效果可参照《中华人民共和国刑法》第二百六十六条之规定。

亲切 不过题目取的不好 吃肉 不光也

“看一地方的生活特色，食品很是重要，不但是日常饭粥，即点心以至闲食，亦均有意义，只可惜少有人注意……世人多轻饮食而着眼于男女，其实男女之事大同小异，不值得那么用力，倒还不如各种吃食尽有滋味，大可谈谈也。”

还是很好看，民国时期的风情味十足啊

2018.01.11

好像周作人写的这种吃吃喝喝的东西，都挺有味道的

20160512 没什么可看的，吃不到极致的一本谈吃的。作品。

普通，似乎没有汪曾祺谈的好

百余字的小文，似乎漫不经心的闲闲几笔，却活色生香地写出了文化民俗。很喜欢这样的文风。P.S. 最后余第五辑若干篇小文没读完。

缺少感情

随便翻过

有趣

清淡

短，散。

读的时候脑子里总是羽的声音表情文字在交缠，虽然不少重复，但重复了才知道他喜欢什么。鹅肉、麻糍、龙井、松花糕干、庙里的萝卜炖豆腐。

应该看知堂谈吃

绍兴风物，亲切。孟大茂香糕应该在淘宝打一打周作人推荐的招牌呀。

看了前半部分。这位老先生显然没有梁，汪喜欢吃，考据又没有逮，唐讲究。

太零碎，编纂还是有待改进。

[吃肉](#) [下载链接1](#)

## 书评

[吃肉\\_下载链接1](#)