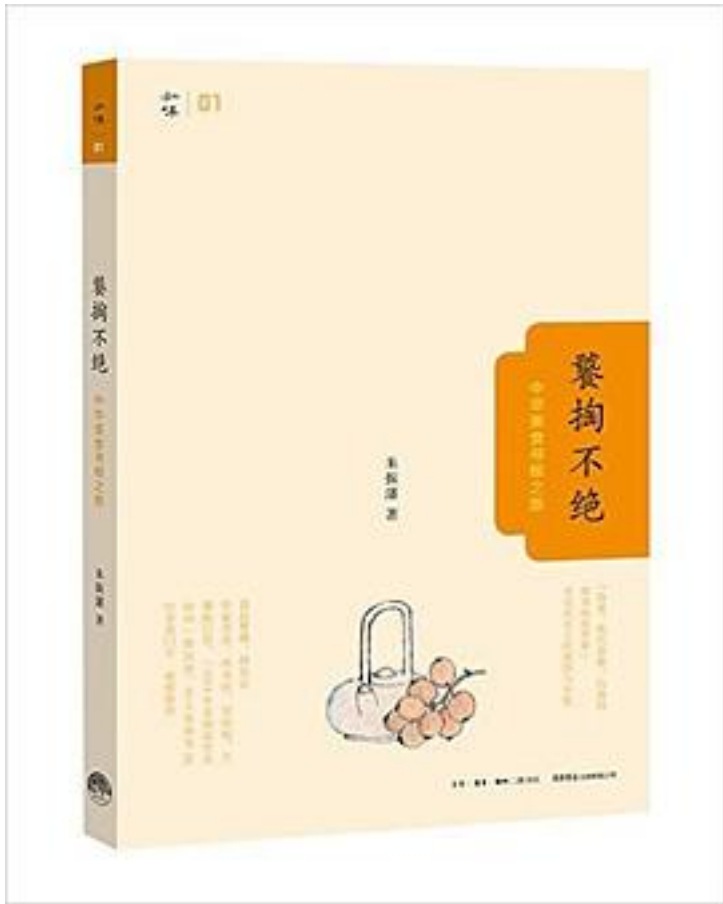


饕餮不绝



[饕餮不绝_下载链接1](#)

著者:朱振藩

出版者:生活·读书·新知三联书店,生活书店出版有限公司

出版时间:2015-8-1

装帧:平装

isbn:9787807681069

民以食为天，《饕餮不绝》溯古至今，漫谈各色美食、流变、烹调及饮食态度，知其典故，食其风雅，读来舌底生津，口腹之欲有大满足。

作者介绍:

朱振藩，台湾食家、作家，亚洲饮食文化研究所所长，有“食圣”、“现代食神”、“台湾首席美味鉴赏家”等封号。原籍江苏靖江，生于基隆，是宋代大儒朱熹的第二十一世孙。

平生雅好文史，尤醉心于美酒佳肴，以“爱吃、能吃、敢吃、懂吃”著称。品过五万道菜、千种美酒，设计了红楼梦宴、张大千宴、随园食单宴。涉猎极广，在多家报刊开有专栏。已出版《美食家菜单》《食在凡间》《食随知味》《痴酒》等四十余部著作。他效法清代袁枚，收了36位知名女弟子，笑称是“三十六天罡”。其中，台湾知名作家李昂是大弟子。于美人、吴淡如、林青蓉等台湾各大电视台当家主持或主播、文化评论人，还有“2014年亚洲最佳女厨师”陈岚舒，演员朱茵、“2005年香港小姐”林莉等艺人，都成为其女弟子，跟随他吃遍四方。

目录: 目录序口腹旋律：聆听朱振藩大师谈美食／许水富·I

自序饕可掬，非常饕·III

烹食

千古绝唱东坡肉·2

松阪猪肉的本尊·4

镇江肴肉耐寻味·6

不俗不瘦笋烧肉·8

红糟肉的好味道·10

经典牛馐及其他·12

热气羊肉初体验·20

炎夏妙品梨炒鸡·22

畅饮鸡汤元气足·24

飞龙上桌彩头好·26

飞龙荐餐好滋味·28

惊人补益乌骨鸡·30

味怪肉嫩棒棒鸡·33

东门当归鸭一绝·36

紫酥肉味赛烤鸭·39

蒸透的鹅超好吃·41

鹅馐味美难比拟·43

鸳鸯炙颇煞风景·46

夜半喜闻烧鸟香·49

百鸟朝凤堪壮阳·52

血肠本是帝王食·55

品尝兔肉鸿图展·58

虎年美食龙虎斗·61

尝鲜

一行白鹭上青天·64

苏轼烧鱼有本事·67

形丑味妍昂嗤鱼·69

炙鱼变身鱼藏剑·71

广安宫前飘鱼香·74

江南美味白丝鱼·77

鱼中美者数鲰鱼·79

香鱼烧烤味有余·82

青鱼头尾超味美·85

青鱼腹中有珍宝·87

莲房鱼包有别趣·89

砂锅鱼头饶滋味·91

马鲛吃巧制鱼羹 · 93
梁溪脆鳝风味佳 · 96
糟熘鱼片惹帝思 · 98
鲢鱼“麻雀变凤凰” · 100
生鱼片扑朔迷离 · 102
北关鮰仔极鲜清 · 105
茉莉鲑鱼卷一绝 · 109
鳝鱼美肴炒软兜 · 111
江南爆蟹真奇妙 · 114
府城虾卷有意思 · 117
红糟田鸡好滋味 · 119
吃豆腐
豆腐源自“淮南术”？ · 124
东坡豆腐有真味 · 126
火宫殿的臭豆腐 · 128
“文献无征”谈豆腐 · 130
御赐八宝豆腐方 · 132
锅物妙品冻豆腐 · 135
砂锅老豆腐一绝 · 137
菠菜豆腐二重奏 · 139
寻味
千古异馐抱芋羹 · 142
爽糯醇美炒鱼面 · 144
杭州名食片儿川 · 147
暑食冷淘透心凉 · 149
酥炸樱桃小丸子 · 151
煎搥衍生蚵仔煎？ · 153
铁汉没辙的醋芹 · 156
勾人馋涎玉荷包 · 158
两斤一身世之谜 · 160
闻香
茉莉花茶扑鼻香 · 164
能迷魂的酸辣汤 · 166
白糖葱的今与昔 · 169
东坡饼香酥脆美 · 172
臭冬瓜万里飘“香” · 175
食在生活
吃春酒启新机运 · 178
迎春食巧过好年 · 180
趁着龙年食补疗 · 185
爱食菜尾无贵贱 · 191
关于无心炙种种 · 194
餐桌之上应惜福 · 197
家常饭菜最好吃 · 199
食前方丈非养生 · 201
食有所闻
近世台湾饮食观 · 206
南北食性渐混同 · 213
从“石家”到“彩蝶宴” · 215
欣试石家酱汁肉 · 221
从山寨版看古菜 · 223
孔府新馐现食林 · 228
孔府盛馐一品锅 · 234
标新立异儒家菜 · 237

茶楼对联见真章 · 239
五厨佳饍飧名士 · 241
欢然欣会“天然台” · 245
名师高徒聚“鳕园” · 250
目食耳餐又一章 · 254
好恶两极创意菜 · 256
创意之道在创艺 · 258
省思无菜单料理 · 260
无限风光创意菜 · 262
食谈
品评佳肴要有梗 · 266
无味之味亦美味 · 268
樽前自献自为酬 · 270
· · · · · (收起)

[饕餮不绝_下载链接1](#)

标签

美食

生活

散文随笔

吃

随笔

台湾

阅读

文化

评论

有点意思，但是有点水

妈耶。读了三个小时，才干掉90多页。写得太有沉浸感了，快不起来。很棒！

amazon，我要卖书！！！！

抄古书、讲故事+台湾馆子。书是读过不少，但饮食足迹不过长江，识见亦有限。

家中那位好美食，可惜没有娶到厨娘，只好自己买书解馋。这部书博古论今不仅有美食的典故还有些烹饪之法，更有文人对美食的色香味讲究，于是看得“津精”有味。

太过八股文

2020141

食之无味，弃之可惜。

17.12.22
03C文字依旧没话说，内容有些炒冷饭。三本里还是最爱体外之味，用词精准，掉书袋不过分。

因为 去台湾吃过一些 真没说的那么好

想读袁枚那本书

能吃的多，会吃的不多，懂吃的再少。写吃的多，写的好看的不多，写出来看你的口齿生津的更少。

对‘东坡肉’的溢美之词，载于杨静亭所撰的《都门新咏》，略称：“原来肉制贵微火，火到东坡腻若脂。象眼截痕看不见，啖时举箸烂方知。”简简单单四句，描绘入木三分，是以两岸三地，至今流行不歇。

原来没有评分。挺冷门的，我起初以为寻味是用情，读完后才知是用最直接的胃。

台湾食神的美食随笔，文字耐读，典故、轶闻颇多。

ummm、比较浅显的饮食笔记、引经据典较多，可以作为台湾饮食初览。

无肉令人瘦，无竹令人俗。

溯古至今，漫谈各色美食流变。觥筹交错，细品烹调及饮食态度。知其典故，才能食其风雅。文艺吃货，可以读一读朱振藩的“食林外史”。

[饕餮不绝 下载链接1](#)

书评

——评《饕餮不绝》文/葛烟如雪

最早看《风雅宋》的时候，印象最深的就是吃货孟元老，而在看散文的时候，印象最深

的要属周作人的《知堂谈吃》、梁实秋的《雅舍谈吃》还有汪曾祺的《五味》，上述作者都常下馆子，汪曾祺甚至还说自己做饭也是业余爱好之一。故，美食家身兼吃货...

[饕餮不绝_下载链接1](#)