

# 味兼南北



[味兼南北 下载链接1](#)

著者:朱振藩

出版者:生活.读书.新知三联书店

出版时间:2016-10-1

装帧:平装

isbn:9787807681229

“台湾食神”畅谈中华饮食之美，有味、有料、有趣！朱振藩几乎饱览了中国涉及饮食的各类文集，对每道菜的历史渊源及菜系发展了如指掌，一盘菜、一片肉也能让他大书特书，从古至今，引经据典，洋洋洒洒几万字打不住。“不少菜系已经到了复兴的时候，饮食文化必须受到重视。我们要有长远眼光，要熟悉美食的典故和演变，挖掘饮食中

蕴含的传统文化。

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。

他效法清代理袁枚，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: 序一 “食” 在有意思 / 刘奕成 |

序二 美食如美女 / 李台山 IV

自序 辨味乃饮食之本 VIII

食指大动

黑毛白毛皆味美003

炸小黄鱼酥而松006

清炒虾仁嫩腴鲜009

马头鱼异军突起012

“虾子大乌参”美极015

“溪洲楼”品台湾鲷017

虱目鱼食巧够味020

两式鲫鱼在“酒田” 022

蒸肉饼佐饭一流025

羊肉锅内有佳蔬029

我爱清炖狮子头032

“红烧大肠”贵得味035

清真牛肉两隽品038

腐竹烤排骨够味041

牛肉炉中藏玄机044

“翠满园”之冬菜鸭048

偏爱芭乐饶滋味051

“圆仔惠”的芋头条054

宝岛月饼的今昔057

古早冰品创新机063

神奇爱玉透心凉067

除夕大餐在台湾070

雅士云集炼珍堂073

餐饮大爱满人间078

“将军菜”令人难忘081

走访金门趣无穷084

金酒共尝天一色092

腹大能容

葱烧海参称上品097

泰安欣尝赤鳞鱼	100
且为大闸蟹正名	103
超级湖蟹出阳澄	106
行家偏嗜黄油蟹	109
石鸡味美真难忘	112
李棠巧烹鹿之味	115
长泰明姜通神明	118
猫腻饺子有意思	121
点化神笔的烙馍	124
坛肉焖饼风味足	127
昆山名食奥灶面	130
“龙记”鲜虾云吞面	133
三不粘一食难忘	137
草根名点鸡仔饼	140
牡丹燕菜真不同	143
酥菜味美难忘怀	146
关于“孔府菜”种种	149
马奶酒大有风味	153
桑寄生茶的妙用	157
天下有同味	
秋风起兮鮰鱼美	163
“五柳黄鱼”沁心脾	166
清炒鳝鱼极脆美	169
“清蒸大鱼头”一绝	172
窑烤鲑鱼头至美	175
一品加持南乳肉	178
神奇马肉好滋味	181
烧鹅味美长相思	187
炉烤鸭风味甚好	190
神秘果特异功能	193
严独鹤特爱豆苗	196
小笼汤包成显学	199
拉面食味有万千	202
食积胃呆宜金糕	205
鸳鸯火锅人气旺	208
上海美食在台湾	211
主中馈的再延伸	217
把箸怀珍馐	
平生颇嗜生鱼片	225
脆鳝美味驻心田	229
响螺盏味美难言	232
九转肥肠逞佳味	235
灌肠情思难想象	238
夏令名食咕肉	241
祭肉下货炒肝儿	244
蟒蛇味佳葆青春	247
全蛇席今不如昔	250
蛇羹的百年风华	253
台湾鹅馔诱馋涎	259
油淋乳鸽最诱人	262
蛋中黄埔蛋	265
于右任食面趣谈	269
和菜的身世之谜	272
· · · · · (收起)	

[味兼南北](#) [下载链接1](#)

## 标签

美食

文化

台湾

饮食

朱振藩

美食系列

旅行

吃

## 评论

什么是天下美味？我认为是，就是，你认为不是，就不是。基本上，我喜欢的，你可以不喜欢，我不喜欢的，你也可以喜欢。吃东西嘛，有什么打紧？

---

好会吃呐

---

17.07.10

03C用词妙语连珠，引经据典不少，但对美食的描绘却并不诱人，刻意的有些无趣。

-----  
读时查阅了大量的生僻字，记了多页的读书笔记，会吃，懂吃需要厚厚的积淀，可惜里面大部分都变样或消失了，一道美食，真是可遇不可求的

-----  
一般般，写吃饭的居多

作者这一本终于过了黄河，好不容易。但还是以台湾馆子为主，颇似广告。

-----  
喝作者也是一枚资深吃货，但是写美食的文字还是太显沉闷。而且文章的格式基本雷同，读到途中无跳跃感。当做一本美食典故来读，尚可。

-----  
少点烟火气

老学究的口吻，辞藻华丽，但少了点烟火气。

-----  
说了太多食物的典故 食物本身的描绘差强人意 掉书袋没意思 和雅舍谈吃比没得比

-----  
一般

-----  
[味兼南北 下载链接1](#)

-----  
书评

关于美食的书不少，大多为食谱，插图精美的画册（我不认为博客游记可以称为书）。我因为胃不好的原因，大约有半年的时间一致在研究一人食。一直能坚持的原因大概因为我上升金牛。又住在书店旁边，所以，美食类的书翻的比较勤快一些，也算是研究了不少。这本书新上架不久，我在...

---

[味兼南北 下载链接1](#)