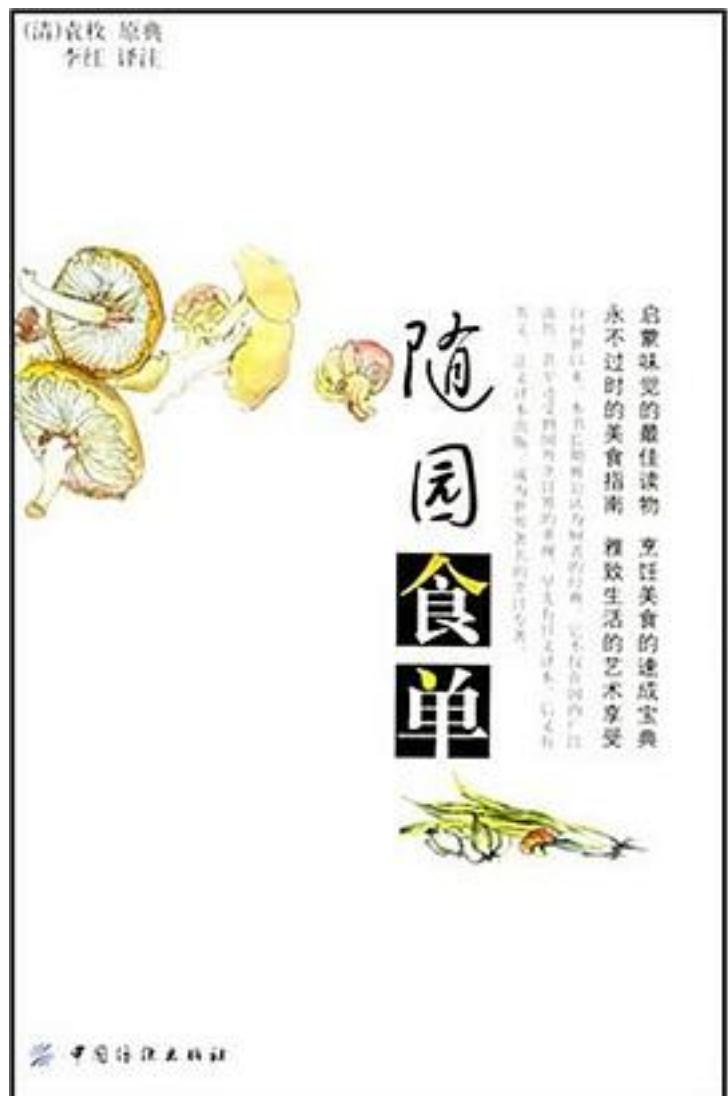


随园食单



[随园食单_下载链接1](#)

著者:袁枚

出版者:三秦人民出版社

出版时间:2017-2

装帧:平装

isbn:9787551814119

【内容简介】

《随园食单》，活得要任性，吃得要讲究。乾隆才子袁枚平生九大爱好，第一是“吃饭”，读书排最后。“豆腐煮得好，远胜燕窝；海菜若烧得不好，不如竹笋。”饮食，是大雅学问。

《随园食单》，将饮食上升为大雅学问，写吃货严苛的要求：

一碗粥，必水米融洽，柔腻如一。曾在某观察家用餐，诸菜尚可，饭粥却粗粝，我勉强咽下，回去就生了一场大病！

一盘菜，若用肉，不要超出8两，若用鸡、鱼，最多不过6两。有人会问：不够吃怎么办？答案是：吃完再炒。

鲫鱼，要选扁身且带白色者，肉质鲜嫩松和，熟后一提，骨肉自然分离。圆身黑背的鲫鱼，肉质僵硬多刺，简直是鲫鱼中的“地痞鱼”。

猪有43种做法，而甲鱼只有6种；鸡分5个部分可吃，而鹿最佳者，只在尾上一道浆。做一餐饭有14个注意事项，而且绝对不能涮火锅……

《随园食单》，乾隆才子、诗坛盟主袁枚四十年美食实践的产物。蔬饭之间，是闲情，是雅趣。

【编辑推荐】

◇ 《随园食单》将饮食变为大雅学问。在蔬饭之间，写生活态度，文字清爽可爱。

◇ 人生不过几十年，活得要任性，吃得要讲究。

◇ 如何对待食物，就如何对待生活。

◇ 本版《随园食单》，特邀青年设计师徐婧儒全新设计绘制，配以57幅全彩插图，以现代手法，完美诠释袁枚四十年美食实践。

△袁枚，清代文人中活得最洒脱，吃得最讲究。被描述为“通天老狐，醉辄露尾”。

作者介绍：

袁枚（1716-1798）

生于钱塘（今浙江杭州）。

字子才，号简斋。乾隆四年中进士，选翰林庶吉士，历任溧水、沐阳、江宁等县县令。然仕途不顺，无意吏禄。不惑之后，毅然辞官，于南京小仓山购隋氏废园，改名“随园”，吟咏其中，放情声色。一生好游山玩水，贪口腹之欲。

在文学创作上，主张直报“个人性情”，反对复古模拟风气。为乾嘉时期“性灵派”代表人物。

清代文人中，活得最潇洒，吃得最讲究。同时期文学家洪亮吉评价其：通天老狐，醉辄露尾。

目录: 须知单

先天须知

作料须知

洗刷须知

调剂须知

配搭须知

独用须知

火候须知

色臭须知

迟速须知

变换须知

器具须知

上菜须知

时节须知

多寡须知

洁净须知

用纤须知

选用须知

疑似须知

补救须知

本份须知

戒单

戒外加油

戒同锅熟

戒耳餐

戒目食

戒穿凿

戒停顿

戒暴殄

戒纵酒

戒火锅

戒强让

戒走油

戒落套

戒混浊

戒苟且

海鲜单

燕窝

.....

江鲜单

特牲单

杂牲单

羽族单

水族有鳞单

水族无鳞单

杂素菜单

小菜单

点心单

饭粥单

茶酒单

..... (收起)

标签

饮食

美食

袁枚

生活

食记

随笔

古典文学

我想读这本书

评论

9/10，看介绍以为是像《雅舍谈吃》那样的随笔集，读了一半才发现竟然是本菜谱，然而此菜谱可比如今这些妖艳的贱货不知高到哪里去了，因为它既有世界观，又有方法论，个人认为精华全在须知单和戒单里，后面的“真菜谱”，对做菜没有特别追求的人不读也罢。另，这个版本的插图萌萌哒。

中国的饮食文化博大精深，人莫不饮食也，鲜能知味也，越是习以为常，越是容易忽略，袁枚可不是一般的吃货，阅读本书不仅是对饮食理法的推敲，更是对感官的唤醒。艺术皆相通，烹调之法，何以异焉？

美术设计超棒的

嗯，插图萌死了，可怜又可爱～～～

这老头怎么这么会吃

一看就是个会吃不会做得主。十六块豆腐用120个大虾个120个葱段烧，还吃豆腐吗用多大滚，其中用字不准确，可操作性太低。只是作者听来的食谱而已

汪曾祺不怎么喜欢袁枚的《随园食单》。这本小书制作倒是轻盈美丽。

喜欢饭粥单

哈哈哈哈袁枚太萌啦，各种槽点。一谈到有的人乱对付吃的就小宇宙爆发开怼，真好玩。虽然是饭后看完的但是竟然还是看饿了QAQ。

超级可爱的一本书，文字清爽插图可爱，喜欢

有家乡的味道。话说秋油是个出神入化的东西呀。

今年过年没法出门觅食，宅在家看随园食单图个不能果腹的赏心悦目。

袁枚是个妙人。

寥寥数语，色香味的描绘都不知比现在所谓网红菜谱高明多少倍，动词和形容词用得尤其简洁精妙。这书看得我全程心痒，像初落入恋爱巢穴的小丫头片子，红着脸在地铁上一次次惊叹，那些菜谱，想吃，更想尝试做，抓心挠肝的阅读体验真属头一遭

哈哈哈，这……

在书店翻完，新版加插图的，有些可行，大部分还是麻烦些，苏杭做法为多

好生动的描述，活泼可爱的插图让文字又活了起来，查了下袁老爷子生平活了八十几岁，所以爱吃爱玩爱吐槽使人长寿

因为去南京的悦舍食单知道了这本书，所以买来看看。很多有意思的菜谱。这一本挺喜欢装帧和插图，阅读起来也是挺舒服的。

么想到袁枚揶揄人起来这个角度也是蛮促狭的啧啧，再看到戒纵酒连着戒火锅，心里不免一阵抖颤。细读江河湖海广大食材，搭配深夜对味觉的惊人想象力，基本虐心虐肺虐肚皮，然扫一圈手边能吃到的东西，意兴阑珊，算了，不如睡去。#俗人不知哈哈

#书做的很可爱，但是对于一个爱吃川菜的蜀人来说，有点不太友好（没几个菜想吃，更不想学……

[随园食单 下载链接1](#)

书评

一向倾心西方文学，中国古代文学作品读的很少。身为中文专业的学生，自觉惭愧。这

半年为补习古文，也逼自己读了几本。渐至夏日，天长无聊，不愿耐着炎热读长篇，索性找了《随园食单》和《闲情偶寄》来闲读。不知别人怎么读书，反正我是只捡有趣的看。比如读红楼梦和金瓶梅，...

时下文人骚客，只要说到谁最会吃，很少人会不提《随园食单》，而提到《随园食单》就不会不提作者袁枚。袁枚，字子才，生于1716年，活了82岁，在当时算是人瑞了。在孟缎红成长的那个年代，中学课本里选过袁枚的《祭妹文》当课文。袁枚与其三妹袁素文，从小青梅竹马，兄妹间情...

袁枚将“秋油”用得出神入化，说它是“万金油”也一点不为过。秋油在书中以不同姿态频繁穿梭在猪牛鸡鸭鱼虾，笋芥菌芹韭瓜之间。或与菌萍水相逢，曰之蘸：“松菌单用秋油泡食，亦妙”；或与肉形神相交，曰之腌：“用鸡脯肉去皮，斩成薄片，秋油拌之，纤粉调之”；或同山药干柴...

《每逢佳節倍思喫》
數著日子，中秋還遠，不過那撥聲浪響動，卻已經接二連三地潑將過來了。至於，中秋應該喫點啥？似乎想都不敢想。
華夏大地乃禮儀之邦，古人云：每逢佳節倍思親。其實，也毋庸諱言，每逢佳節倍思喫。闔家團圓之際，弄些個好喫的，是一份辛勞之餘的念想，言者...

某人推荐我此书，伊说此书是厨师必读。偶看了看网上节录，古代话，实在很难懂，遂罢手。旧书店里得了眼下这个有译文的，才真正读下来。
这是一本总纲式的小书，言简而意赅，前半部提出了一些为厨者的行动指南，后半部收集了十三到十四世纪的一些精品菜式。当厨师的，哪...

还在农大读书的时候，有一次在学校门口发现了农村读物出版社出版的《随园食单》，爱不释手，马上买下。然后在后来的生活当中，我做过其中的“猪蹄四法”“蒸小鸡”“蒋侍郎豆腐”等等，在大学毕业那年暑假中，多亏了这本食单时时在手边，让我赢了老公的胃。后来离...

吃门大家袁枚有句话深得我心：“凡事不可苟且，而于饮食尤甚。”要我说，他事或可苟且，唯饮食不可。不过我小时候可没这么精怪，据我妈回忆是一根胡萝卜乱切切炒点

饭就可以乖乖吃一餐那种。好糊弄的家长容易带出来两种小孩：一是同样无所谓，一是极端地爱吃，很不巧我正属...

单看那些菜品出于名流显宦之私寓居多，而绝少叩之市肆者，就知道吃馆子什么的，是晚近形成的传统。两宋市肆盛称繁华，而梦华梦粱所载饮馔之类，较之今日，特小吃点心之属耳。可谓虽具规模，而未上档次。宋时光景，至清犹然。尝见瀛生曰，京师旧无酒肆饭庄，咸同以后乃少见之， ...

《書邊雜談：粥不亂人亂》

腥膻喫夠了，喝粥；葷素喫夠了，寫粥，大清乾隆朝才子一袁枚是也，人家及冠，其字便是此子有才一「子才」。《隨園食單》曰：「見水不見米，非粥也；見米不見水，非粥也。必使水米融洽，柔膩如一，而後謂之粥。」袁才子如是地說了一回粥品。坐享其成...

袁枚好好的原著，就被这“延伸阅读+名家杂论”毁掉了下面是一些截图

毛姆说过读书要随自己的心意。所以吃货必然要读随园食单。这只是在为自己解脱。袁枚我是中学语文的时候学到的。似乎是《黄生借书说》，也有可能是《祭妹文》。但我不太喜欢他的文章，明清的写作棒棒们，我想了一下，写短篇散文的最喜欢沈复。我从来没想到自己会看古文看哭...

漫画手法娴熟，人物各有特性，工笔形象与水墨菜肴画交融，别致。

此随园食单即是清代食谱，按荤素分类，有多个“须知”，通过漫画加了一些插诨打趣，漫画人物的互动，减少了菜谱的单调性。

对家庭做菜而言，感觉里面菜谱过于繁杂，实用性不强。
这个菜谱是指现代出的那种盐多少...

此书有匠气。

若论精器皿、美馔饮，似乎还是张岱来的更为神妙。颊上三毫，空中生色，色里空空，绰有余想也。

随园则不免事事越俎代庖，与爱自吹自擂的李渔相等。汪曾祺在小说里借了同时代另一才子金冬心之口，“又想起袁子才，想起他的《随园食单》，觉得他把几...

薄薄的一本，才85页，很好玩。

那天夜里要出去办事，有点空，溜到书店看看，突然发现了这本书就买了下来。事没办成，去朋友家看了北野武的暴力另类的《大逃杀》，到了公交车站，车刚走，于是就在寒风凛冽中独自等待一辆迟迟不来的公交车。天冷的可怕，可以御寒的除了衣...

《随园食单》：细数十八世纪袁枚在随园里的食色人生 文/方木鱼

南京随园菜与曲阜孔府菜，北京谭家菜号称中国最有名的三大官府菜。私房菜是指无牌照、无跑堂、无固定菜单，惟独厨师有手艺的小众菜肴。文人菜则是中国所独有的饮食文化现象。《随园食单》所记随园菜是难...

闻之有理 而行之亦难也 其弊者 当朝之人必隐之 百姓其苦而不得见 见而不欲为
恐揭己之短 况弊者一而再再而三 无穷尽也 兴利者 难究其利何谓
然可大肆张扬邀为己功 腐木之上犹筑金屋 除弊之举 惟借或内讼或新任以示有别
兼而自抬 非如此不可为矣

[随园食单 下载链接1](#)