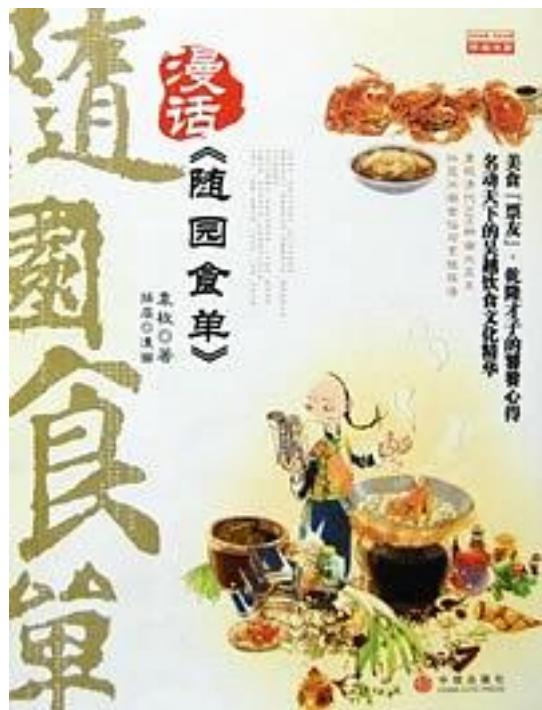


漫话《随园食单》



[漫话《随园食单》_下载链接1](#)

著者:杨眉

出版者:中信出版社

出版时间:2008-02

装帧:平装

isbn:9787508610504

美食“票友”、乾隆才子的饕餮心得。名动天下的吴越饮食文化精华。以漫画形式重现清代326种南北菜点，纵览江南食俗与烹饪技法。

一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四。酱有清浓之分，油有荤素之别，酒有酸甜之异，醋有陈新之殊，不可丝毫错误。

求色不可用糖炒，求香不可用香料；一涉粉饰，便伤至味。

大概作面，总以汤多为佳，在碗中望不见面为妙。

王莽云：“盐者，百肴之将。”余则曰：“饭者，百味之本。”

身为乾隆才子、诗坛盟主，袁枚一生著述颇丰。作为一位美食家，

《随园食单》是其四十年美食实践的产物，以文言随笔的形式，细腻地描摹了乾隆年间江浙地区的饮食状况与烹饪技术，用大量的篇幅详细记述了我国十四世纪至十八世纪流行的326种南北菜肴饭点，也介绍了当时的美酒名茶，是我国清代一部非常重要的饮食名著。

漫画以《随园食单》的原文为脚本，构思了袁枚、厨师、管家等人物形象与袁家的生活场景，在真实反映原著的思想与精髓之余，处处体现自然饮食的天然旨趣，又不拘泥于饮食本身，更注重传统文化在饮食层面的现代化表达。

作者介绍：

袁枚，1716-1797，字子才，钱塘（今浙江杭州）人，清乾隆四年（1739）中进士，乾隆七年（1742）放外任，在溧水、江浦、沭阳、江宁等地任知县。乾隆十三年（1748）袁辞官，定居江宁（今江苏南京），筑室小仓山隋氏废园，改名随园，从此不再出仕。

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…… ◎戒 单 戒外加油 戒同锅熟 戒耳餐 戒目食 戒穿凿…… ◎海鲜 单 燕窝
海参三法 鱼翅二法…… ◎江鲜 单 ◎特牲 单 ◎杂牲 单 ◎羽族
单 ◎水鲜无鳞单 ◎水鲜有鳞单 ◎杂素菜单 ◎小菜单 ◎点心单 ◎饭粥单 ◎茶酒单
· · · · · (收起)

[漫话《随园食单》](#) [下载链接1](#)

标签

袁枚

漫画

绘本

美食

饮食文化

食谱

随园食单

杨眉

评论

食……神……_ - 漫画里这种没头脑和不高兴的固定搭配还真是打遍天下无敌手。

请赐我一个王小余！ ! ! ! ! ! FYI, 王小余和袁枚好萌好有爱哟

居然绝版，孔夫子就会抢钱。

很棒的休闲读物,食不厌精,看袁大才子的这本书就能充分体会到了
ps,我很好奇他们家的经济来源,大地主?在旗的贵族?贵须三代,这还是只是吃而已啊.....

这样读着不费力，又有画面感。袁枚这富二代过的真滋润

神马也阻挡不了吃货寻找美食的脚步~~袁枚也是大吃货！

李渔家穷得蹭饭，袁枚则不愁衣食，吃得又讲究又带着那么一股子书生气www别的不说，开列食单前先列了一堆须知和戒单，吃个东西简直都刁难人，也亏他生于江南好歹人杰地灵物产丰富，又有个好厨子和颇长见识的诸多食友，吃上要得开任性。要说花心思也真花心思，不然就这么条条框框，哪里来那么多有创意的食单可填口舌之欲呀www画得也颇精细，一本食单能勾勒出那么多个有趣的片段，而不是简简单单看食材，作者也辛苦了www太有爱了好想有一本实体书啊呜呜呜.....

很多江浙经典治菜方法都沿用至今，读来分外亲切~~

幸福的娃儿早早退休.回家研究食谱去也~

袁枚真是个大吃货!江南菜真心精致,随园食单活色生香.

画的很好的，人物塑造个性也挺鲜明，还附带上不少袁枚结交的文人墨客，官场人士的故事，食单自不必说，精致讲究，但有一些做法不详，也不太适用于现代家常菜

同绘者。吃货福音。苦苦等了一年多同系列出版，至今没有消息。

太可耐鸟

编排的挺轻松有趣，只是画出的菜让人没有食欲

cult

好!

如此逗乐！

看得我馋吐水嗒嗒滴。

看着有趣

真的吃货....精致的吃货...有格调的吃货...真的懂吃...我辈真的只是吃得多而已 TVT 哭瞎

[漫话《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...

吃货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；葷素寫夠了，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

[漫话《随园食单》 下载链接1](#)