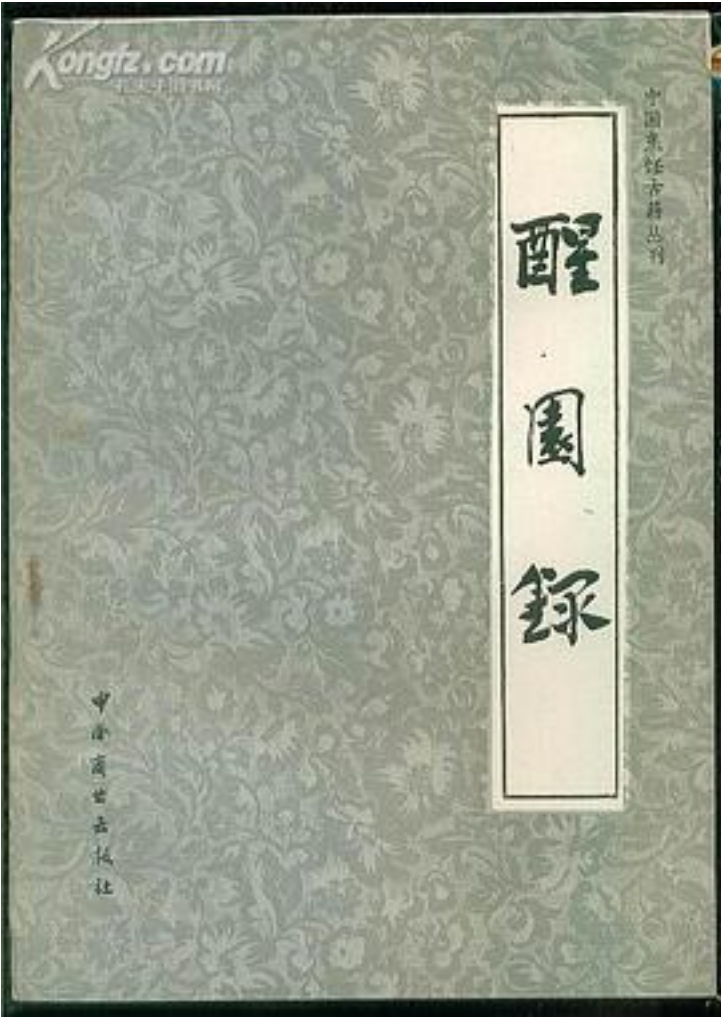


醒园录



[醒园录_下载链接1](#)

著者:李化楠,侯汉初撰 ;熊四智注释

出版者:中国商业出版社

出版时间:1984

装帧:

isbn:

作者介绍:

目录:

[醒园录_下载链接1](#)

标签

饮食

美食

食谱

古籍

饮食文化

吃

文化

明清

评论

骗纸！！什么行路不吃饭自饱法什么仙果不饥方什么耐饿丸，不就是红枣糯米芝麻翻来覆去混着吃吗！所以作者你到底对这几样食物有多执念啊！感觉没吃过好东西的样子啊！这样写出来的菜谱靠谱吗，苦思ing，想给作者寄士力架。

上卷主要记载荤菜的做法和保藏法，下卷主要记载糕点、蔬菜、酱菜、饮品、乳品、蛋品的制法。最后那个耐饥丸和行路不饿法，肯定对我没用。

看得我餓死了啊啊啊餓死了……

好像……还是蛮实用的？

說了要研究菜譜的！

还是清人的食馐笔记接地气啊。最末“耐饥丸”一条颇具喜感

kindle丢掉之前就在看这个。偏要打五分。

江南菜和川菜的完美融合

吾蜀代有才人出，汉司马相如，唐李白，宋苏轼，明杨慎，都是文惊海内的人物。清代要平均一点，李调元钟云舫刘师亮辈，都是极聪明的人物。至于好吃嘴，我总觉得苏轼比袁枚更具有食圣的资质，因为他会吃会做会说会研究，这是不会做饭的袁枚所不能望其项背的。我想，李调元也是会做饭的。今读其《醒园录》，文字不多，分上下两卷。上卷说的是酱和肉，下卷说的最多是各种糕。酱可以说是一个地方的灵魂，四川独特的制肉法可以说是一种气质；四时风物，惟糕最相宜，多佐之以花，磨之以豆，那是一天一天，随时序而生，然后时间就慢慢过去了。有时说怀乡，一如张翰莼鲈之思，其实还是想念这本书里的那些味道。

如果按照古法做豆腐乳，吃了会不会哦豁？

极家常、极易上手，唯个别做法较糙~最后那几个不饥菜的名字太逗了~

古味川菜与父子情

想买，哪里能买到求指教

在那看阿

[醒园录_下载链接1](#)

书评

[醒园录_下载链接1](#)