# 高中雅舍谈吃的读后感范文

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2025-05-16

*《雅舍谈吃》是梁实秋先生一生在饮食文化方面才华的集中展示。馋，则着重在食物的质，最需要满足的是品味。今天小编在这给大家整理了一些雅舍谈吃的读后感，我们一起来看看吧!雅舍谈吃的读后感1第一次见到这本书，我就被深深的吸引住了。《雅舍谈吃》，是多...*

《雅舍谈吃》是梁实秋先生一生在饮食文化方面才华的集中展示。馋，则着重在食物的质，最需要满足的是品味。今天小编在这给大家整理了一些雅舍谈吃的读后感，我们一起来看看吧!

**雅舍谈吃的读后感1**

第一次见到这本书，我就被深深的吸引住了。《雅舍谈吃》，是多么新颖的书名啊!我读过有关天文历法的书，也读过中外名著，都从未读过有关写”吃”这个话题的书。于是，带着满满的激动，我开始捧书阅读。

书还是崭新的，纸页雪白。一走进梁实秋的散文中，我便被”吃”文化所吸引了。”民以食为天”，不错的，梁实秋先生却把这种理念体现了出来。这也是文学大师梁实秋唯一的美食散文集，从生活中对平平淡淡的”吃”谈起，谈出一种新的境界，令人深感那滋味的美好。在那些令人垂涎的美食中，字里行间更是一种对故土浓浓的思念之情。

“馋”，则着重在食物的质，最需要满足的是品味。“馋”，基于生理要求，也可以发展成为近于艺术的趣味。沉浸在梁实秋的文笔下，更让我看见美食，看见感情，看见生命。全书浅显而隽永，并没有很多华丽的文笔，但读者在文字中感受到令人垂涎欲滴的各种各地美食。

不禁的，我也回想起儿时所吃过的美食。从书中更回忆起那令我难忘的各地美食。似又铺开在我面前，令我唇齿留香。书中虽大多只是普通的老北京美味，却更是进入了高雅脱俗的境界。

睡前读上一小段《雅舍谈吃》，回忆的那美食的色、味、香入睡，心中不禁暖暖的，甜甜的。远去的喊喝声，十里飘香的美味，早已幻化成丝丝清风，悄然入梦。张爱玲曾说过，”带着记忆和乡愁的香，是吃的精华。”我觉得这也是《雅舍谈吃》的字里行间的妙中之最。作者对似水年华的追溯，与对故乡的深深眷恋，正是这本书的动人之处。

懂得生活的人，才懂得那食之味。

**雅舍谈吃的读后感2**

民以食为天，是自古以来就有的说法。粗俗点，吃喝拉撒睡，吃喝也是排在前位的，可见，饮食在我们生活中所占的重要位置。梁实秋先生的这部《雅舍谈吃》中介绍的各种食物或说菜式是具有鲜明的地域特色的，毕竟都是基于他的亲身经历，与他的生活，他的时代背景息息相关。他用一种轻松、有趣，具有故事性的手法带我们走进他的那个时代，尝到那个社会的味道。

翻开书，看到范文目录上那一排排的菜名，什么水晶虾饼、锅烧鸡、瓦块鱼、烧饼油条，真真把人的馋虫都勾出来了。特别是在深夜，看着书，更觉胃里的空虚，真是体会到书里不断强调的“馋”。人有口腹之欲，其实是一种生活幸福的表现，所以做一名吃货，有着对美食的追求，就像作者一样，于平淡生活中收获点滴温暖和美好，亦不乐哉?

每一小篇对美食的介绍描述，都让读者跟随作者追忆到他的以前，那是一个个他与亲人、好友及他生活中存在的人关于美食的回忆和故事。有母亲在儿时给做的核桃酪，有和先君在东兴楼吃饭时的醉酒，有和多位好友聚会时一桌三十元的酒席，食物因为有了人的联系，而充满了人情味。想想以后，因为一道菜而忆起一个人，食物已不仅仅是食物，是感情的纽带，另一端系着的是回忆中的人，也许是不在人世的人，再无机会共食一道菜，共饮一盅酒。

这样的食物是温暖的，是别有滋味的，纵使再无机会一膏馋吻，我相信，那味道始终留香齿颊间。

**雅舍谈吃的读后感3**

生在人世上，没有一天能离开吃饭这一件事。但是对于吃，有些人只是为了填饱肚子，而有些人则对吃之一道不断钻研，使之渐成艺术。

梁实秋先生对吃这件事情就有着自己的许多研究与见解，在《雅舍谈吃》一书里，满是梁先生对那些美味佳肴的念念不忘。这些美食有不易吃到的水晶虾饼，瓦块鱼，佛跳墙，也有平民小吃炸丸子，酸梅汤，糖葫芦，还有北平特有的不被一般人所接受的豆汁，油鬼等食物。

食材自有贵贱，但美味不分高低。在梁先生的笔下，鱼翅自然是一道美味，但若是发的不好，手艺不精，黏黏糊糊的一盘鱼翅端上来，还不如一道简单的鸡刨豆腐来的让人心喜。梁实秋先生出身大家，自幼年时便跟随父亲出入北平的大馆子，可以说是尝过当年首屈一指的美味。但梁先生对于美食并不自矜身份，许多平常小食也会出现在他的笔下，对于豆汁，梁先生数度写起，怀念至今。

豆汁是老北京人所喜好的一种食物，味道嘛酸臭二字即可概括。但不知为何却得了北京人的喜爱，和豆汁就着辣咸菜，越辣越喝，越喝越烫，最后满身大汗，才算是吃的畅快。还有爆肚，也得北京人的喜爱。内脏一味有些人是不喜欢的，不过老北京做的爆肚却是美味。梁先生在写爆肚的时候，不单只写食物之香，还兼写食材的选择与烹饪的技法，而这也正是梁先生谈吃的一个特色。

梁先生好吃也会吃，甚至还可称的上是善厨艺。在他的谈吃小文里，时常出现食物的选材与做法，狮子头讲究多切少剁，烙饼则要热水和面，多醒一会，炸酱面的酱若要好吃不妨加些茄子丁，鱼丸则要活鱼刮肉才最为好吃。

梁先生的谈吃，谈的是美味，也是他曾经的生活。在这些谈吃的小文里，我们能看到他对父母的爱敬，也能重温北京餐饮曾经的辉煌，只是时光流逝，物是人非，曾经的美味如今只能留存于回忆中了。

其实对于吃，每个人都有自己的喜好，也会有自己念念不忘的`味道。梁先生写他在北平家里吃的面，酱要炸好，面抻得好，面码配的也好，而离家以后，标准的炸酱面就再也吃不到了。炸酱面于我可有可无，倒是北京前门吃过的肉丝面念念不忘有20年之久了。大约七、八岁年纪的时候，在北京前门吃了一次肉丝面，付账的是大舅，因为大舅家不是很宽裕，纵然没有吃够，也不好再要一碗。于是这碗面的味道就成了白月光与朱砂痣，小的时候，家长哪能专为孩子吃碗面跑趟北京，长大以后，再去前门，又哪能找到曾经的面摊呢。另一样让我念念不忘的美味是小学时门口老太太买的炸丸子，那时候不像现在偷工减料，丸子是豆腐做的，但是里面有火腿有肉，一串五个，放进老太太秘制酱料的小桶里，酱料满满的裹住每一颗丸子，真的是香的舌头都想吞下去，可是不知什么时候老太太再不出摊，丸子也就成了绝响。

食物总是带给人温暖，俗语就有，吃饱了不想家。去国他乡，能吃到儿时的美味自然是一种享受，便是吃不到，想一想，写一写，看一看，也当是一种安慰吧。

**雅舍谈吃的读后感4**

自古民以食为天，倘若没了赖以生存的食物，我们这些汲汲饮食男女恐怕便不能保全自身生命，生命既然都保全不]，又遑论其他潜在发展?可是人类必竟有别于其他物种，在满足了基本的生存所需之后，人类开始了实现梦想与追求的行动，为了活的有尊严有价值，裹腹之余高雅的精神文化追求随之而生。饮茶发展出了茶道文化，插花形成了花艺文化，吃的食物自然也不甘落后不肯马虎。

梁实秋是文学大家，他的《雅舍谈吃》便搜罗了中国大江南北的各地特色食点，以诙谐生动的笔触旁征博引纵横捭阖的文字，打动读者之心。这部美食小品，完整收录了梁实秋96篇令人馋涎欲滴的谈吃美文，全书分为“雅舍谈吃”和“谈吃拾遗”两部分，“雅舍谈吃”完整收录初版《雅舍谈吃》所有内容;“谈吃拾遗”辑录初版《雅舍谈吃》未收录的39篇谈吃美文，这两部分合在一起，构成了一部极其完备的《雅舍谈吃》。生活之余，夜深人静，泡一壶香茗，焚一缕幽香，灯下捧书细读，也不失为自己的精神生活来点放松的愉悦。虽然身体不能亲临他处的世态，但也不能孤陋寡闻了不是?人生如此珍贵，何必浪费时光于酒肉之聚?天地广博，身虽不能行至，眼睛却能通过读好书来体味其中美妙。这便是好书的作用吧。

梁实秋的文字温润动人心，优雅之中有谐趣，无论是食材选择、煎蒸熬煮要领，还是人生掌故，皆是信手拈来，笑谈间人生之乐尽得于此。我喜欢读梁实秋的文字，一边读，一边流口水，特别是饿的时候，恨不得钻进书里，饕餮一番。唉唉，人皆是馋，正常，而对馋，梁实秋说，“馋，则重在食物的质，最需要满足的是品位。上天生人，在他嘴里安放一条舌，舌上还有无数的味蕾，教人焉得不馋?馋，基于生理的要求，也可以发展成为近于艺术的趣味。”就像周浩晖在《邪恶催眠师》里介绍的七宗罪之一，好吃也是其中一条嘛。因为好吃，把自己的舌头都可以吃下去。噢，有点恐怖，但也可以理解。

人莫不饮食，而鲜能知其味，梁实秋显然是其中的最知味者。知味，知昧，就多了那么一杠而己。美食之味也是如此，由美食到人生岁月，可见口腹间的旷达幽默以及美食中的智性人生。

**雅舍谈吃的读后感5**

犹记初读梁实秋老先生的文章是在教科书里，雅舍谈吃读后感。课外阅读里一小节。讲迎新年团圆的吃食，一大屉一大屉的红米、杂烩，满涨的，是人们映着火光红润的脸。记得大锅的炖肉炖鸡，乱舞的粉丝，铺着油布的木板桌。是北国冷冽的风，扬起的尘沙直刮面角。

去年看了一次北京，是在盛夏满耳蝉鸣时去的，带着雅舍这本书，走倦了看看读读，有日，赶了地铁去故宫，累极渴极了也不消停，吃一大片一大片的盐味苏打饼，牛嚼牡丹一样尽数咽了，也还浑身无力。看到一家小店，布置陈设已旧了，但一尘不染。老板娘一团和气，装了一碗酸梅汤给我，清香清香的，片了几块柠檬，甚是好吃。我便倚在门口，学着梁老先生的样儿，半眯眼，一手端碗，一手支头，一小口一小口灌饮，那烈日灼阳照在身上，竟是十分惬意!我饮过好多酸梅汤，甘苦皆有，有十几钱一瓶的，也有三钱一杯的，大酒馆里，街边小巷角的，皆比不上故宫的酸梅汤，阳光雨露沉积起来的，冰甜沁口。

回到正题，《雅舍谈吃》书写旧年北平的各色吃食，皆有特色，染了北国的乡镇风情，使人回味无穷。书中写了好几个制美食的好地，如东兴楼、致美斋、玉华台等，最爱的还是那道烧鸭子，也就是人们常说的北京烤鸭，片得飞薄，有温温热热的面皮，一大卷葱丝黄瓜之类的，一碗乌黑的酱，鸭子带油，油皮肉，拈两片放到面皮上，夹了葱一大捆，包上，沾汁吃，尤其美味。那些旧年的吃坊或是在历史中湮灭，或已旧貌换了新颜，纵使街巷是对的，也寻不到了。我是吃过全聚德，对此也是感同身受。

梁实秋的文笔，是像水一样清淡的，每一道丰肥或爽口的菜食，皆在他的回忆里徐徐地阐述出来，我更喜欢的，是他将故乡的思念情怀一同融进去了，读着倍感亲切，也朗朗上口。

我有些想回旧年的北京望望了。

**雅舍谈吃的读后感6**

中华五千年灿烂文化里，有多少人拜倒在‘美食’的裙下。文人墨客更是甘之如饴。

《雅舍谈吃》一书中收录的大多是，梁先生在老北京各家吃过的招牌菜以及小吃，文风自然亲切，仿佛都是信手拈来，毫无矫揉造作，不似散文倒有点像是杂文了。他虽不是像美食家对于美食如数家珍，但他多的是一份文人对于生活的感悟。

他写的大多数也都是老北京的家常菜，例如：窝头、火腿、咖喱鸡、醋溜鱼、鱼丸，也写饮酒、喝茶、康乃馨牛奶，亲切的就像是老一辈在对你唠嗑。看着范文目录就像看着一份份丰富大餐，就忍不住食指大动。

读着“芙蓉鸡片”你就会被饭馆跑堂的剥蒜、剥葱、剥虾仁的麻溜劲给吸引住，读到说山东腔的堂倌说：“二爷!甭起虾夷儿了，虾夷儿不信香”，堂倌与食客的画面感给吸引住。然后开始挽起袖角也想试试放了掐菜、黄瓜丝、萝卜缨、芹菜末四色面码的绝味杂酱面。一口下去，是不是也会吃得满面红光，酣畅淋漓?

梁实秋先生说：“虽然饮食是人之大欲，天下之口有同嗜，但烹调而能达到艺术境界，则必须有充裕的经济状况。在饥不择食的情况下，谈不到什么食谱。只有在贫富悬殊而社会安定、生活闲适的状态之下，烹饪术才能有特殊发展。”因此朱赢椿与梁先生不同之处在于，《肥肉》一书中更多的讲述一代人，在那个满是饥饿的时代里，吃都实属不易，更不要说是肉。而透过一块现代人大多舍弃的油腻的食物，穿越历史，当或悲或喜的记忆纷至沓来，该是何等矛盾的情感?听如今文坛上的才子们讲起那段与饥饿的共同记忆，不禁会有所触动。两本书虽然同是讲吃食，但是《肥肉》多了份历史版的沉痛，《雅舍谈吃》更多的是对日常美食的惦念。有些过处尽管不精细，难得的是一位老人对故土的浓浓情意。

远去的吆喝、飘香的美味、挥之不去的袖口淡淡的清香。早已经幻化成风，悄然入梦。书中写道：“烹饪的技巧可以传授，但真正独得之秘也不是尽人而能的。当厨子从学徒做起，从剥葱剥蒜起以至于掌勺，在厨房里耳濡目染若千年，照理也应该精于此道，然而神而通之蔚为大家者究不可多得。盖饮食虽为小道，也要有赖于才。名厨难得，犹之乎戏剧的名角，一旦凋谢，其作品便成《广陵散》矣。”

精湛的绝活凸显的事老北京的生活轶事。老一辈人对于生活真实的态度，仿佛瞥见一位白胡子老爷爷立于身侧，念道：“世上之事，唯有美味与理想不可抛。”

老北京里的某些地点、风俗，虽然已经随时代的变迁黯然不见了，但是再走过那些旧时的寻常巷陌，熟悉的记忆又会在怵然间奔涌而来，将你淹没。梁先生更是一位性情中人，对于喜欢的吃的更是写道：“每个混沌都包得非常俏式，薄薄的皮子挺拔舒翘，像是天主教修女的白布帽子。”又对于不喜的日本生鱼片又嫌它软趴趴的，黏糊糊的，不是滋味，却对西湖楼外楼的“鱼生”赞不绝口。这样一个真性情的老先生让我们怀恋，怀恋他对喜爱的事物“手之，舞之，足之，蹈之”，被有时欣喜，有时爱唠叨，有时情到深处又感伤的文字倾倒。

个中缘由，我觉得用张爱玲的话，再合适不过。她说：“做成的蛋糕远不及制造中的蛋糕，蛋糕的精华全在烘焙时期的焦香。不停地追忆，不停地烘焙，带着记忆和乡愁的香，是吃的精华。”

北京的前尘往事，混在食物的馨香中犹有风味。他也曾自嘲一生未能忘情于诗酒，文字飘逸洒脱莫不是诗性使然?

张爱玲怀恋的炉膛里冒起的青烟;朱赢椿所记录的是饥饿时代里一群人的故事;而梁秋实写的不过是对于故土的深深眷恋。而《雅舍》文字的动人之处，正是对似水年华的追溯。懂得生活的人才懂食之味。

**雅舍谈吃的读后感400字**

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找