

# 2023年故乡的食物读后感(优秀5篇)

当观看完一部作品后，一定有不少感悟吧，这时候十分有必要要写一篇读后感了!读后感书写有哪些格式要求呢?怎样才能写一篇优秀的读后感呢?以下是小编为大家搜集的读后感范文，仅供参考，一起来看看吧

## 故乡的食物读后感篇一

历千帆，尝百味，只道人间好滋味。

民以食为天这出自中国人之口，不可以偏概全说这是地球人的习惯。中国人会享受生活，享受美食，这可是出了名的。上到玉盘珍馐，下到市井小食，中国人无一不爱。约上三五好友，去雅座，还是去大排档，随心情。反正好好吃上一顿，烦恼不说全无，至少消了大半。在美食中寻找生活的滋味，也不失为一大妙计。

汪曾祺为江苏高邮人，出了名的咸鸭蛋便出自于此。江苏地处南方，富饶的物产让汪曾祺开启了味觉之旅，野菜，炒米，海鲜，在带他品尝美食的同时更带他经历人生滋味。也正是如此，汪老练就了一颗包容万物的心，愿意去体会，去品味各地的佳肴。

昆明的雨带来的有不同种类的菌子。各类的菌子都给汪老留下了深刻的印象。有味道浓厚的牛肝菌，昂贵的鸡枞，中吃不中看的干巴菌，还有中看不中吃的鸡油菌等等。不同的菌子折射出社会上不同的人，不难看出，汪老相对于鸡油菌，更加偏爱于干巴菌。没人喜欢花瓶一类的人，光鲜亮丽的外表只是包裹着空空如也的灵魂。不知是该感谢上天赐予的一副好皮囊，还是嘲笑那下里巴人般的见识。当然，人各有志，只在于你以何种态度面对未来。

中国的茶文化可谓博大精深，源远流长。书中对各地茶文化的介绍也不在少数。龙井，绿茶，青茶包括广东等地喝早茶的习惯，都可以表明，茶早已浸润人们的生活。茶更是佛门的标配，茶香总是伴着木鱼敲击的声音飘出。中国人对生活的考究可谓举世闻名，茶，便是很好的体现。一长串的工作只是为了品一杯上好的香茗，只可惜现在竟然渐渐被快餐文化所侵蚀。

鳊鱼是汪曾祺在诸多鱼类中所偏爱的一种。或许是受张志和桃花流水鳊鱼肥这种美的熏陶，我的潜意识总让我觉得这会是一种美丽而浪漫鱼。只是可惜，不然。鳊鱼的食物是小鱼。只是其肉质鲜美，品质上乘罢了。

食物的产生往往是因为当地的文化和环境而产生，汪老的这本书的后半部分也有描述，这里就不加赘述了。

食物中有五味，生活里亦然，不同的地方的不同口味，与当地人的性格有很大关系。酸，甜，苦，辣，咸，无一不充斥着生活的点点滴滴，只能用一颗恬淡宁静的心来面对了。

生活百味，只愿你淡然面对

## 故乡的食物读后感篇二

说到端午节，人们熟知的是粽，而汪曾祺先生要说的是家乡的鸭蛋。这点首先引起人们的好奇。

作者的家乡在高邮，家乡的端午节风俗，那里的孩子们兴在胸前挂“鸭蛋络”。在胸前挂了半天，什么时候一高兴就把络里的鸭蛋掏出来，吃了。端午的鸭蛋，新腌不久，有淡淡的咸味，白嘴吃也可以。……用吃剩的蛋壳里放几只萤火虫，空头的地方糊一层薄纸，萤火虫在鸭蛋壳里一闪一闪地亮，好看极了。（既说明了家乡的风俗，又饶有兴趣）

咸菜茨菇汤：早年冬天缺少蔬菜的一种替代品。

是一种青菜腌制的。入秋，腌菜，这时青菜正肥。把青菜成担的买来，洗净，凉去水气，下缸。一层菜、一层盐，码实，即成。随吃随取，可以一直吃到第二年春天。……咸菜里有时加了茨菇片，茨菇的味道微苦，吃多了就再也不想了，谁想过了三四十年还想喝一碗咸菜茨菇汤……（当然主要是作者想念家乡的风物、人情。）

枸杞头：枸杞是多年生植物，春天冒出嫩叶，即枸杞头。枸杞头可下油盐炒食；或用开水焯了，切碎家香油、酱油、醋，凉拌了吃，“极清香”。春天吃枸杞头，可清火……（汪曾祺先生是一个美食家，他喜.做菜，并把他的做菜经验用文字表达出来。在欣赏文字的同时，同样可以学着做这道菜。这些是其他作家那里，不曾有的为文特点之一。）

## 故乡的食物读后感篇三

时光荏苒，有多少人渐行渐远，有多少往事已被淡忘，唯有舌尖上的味道，久久难忘。这就是《故乡的食物》，所寄托的，是美食，更是怀念。

汪曾祺以他朴实却诙谐的文字，诉说着自己的怀念，从“端午的鸭蛋”对高邮的怀念和自豪，“故乡的食物”那最富浪漫主义的夜晚，“昆明的雨”那对昆明的喜爱……很多很多，但这些更让我们明白：美食，不仅仅是味蕾的满足，还有情。

民以食为天，文字与食物，最美的结合。食物之美诱惑的是味觉，文字之美是一种升级，让你有种酣畅淋漓的感觉，浑身舒服，美味由舌尖遍布全身，心要向往的地方，必定会实现。

汪曾祺的感受，从古至今，何人不有？从苏轼的“但愿人长久，千里共婵娟。”王安石的“春风又绿江南岸，明月何时照我

还”到余光中《乡愁》中乡愁如同“一枚小小的邮票，一张窄窄的船票，一方矮矮的坟墓，一湾浅浅的海峡”，乡愁四韵，对故乡的’思念，人人皆有，异乡的食物，再鲜腴的食物，在无可方比的味道，和家乡思念的沉淀相比，着实微不足道。

故乡，美食中的回忆，永感激。

故乡，味蕾中的缠绵，永品鉴。

故乡，舌尖上的味道，永难忘。

## 故乡的食物读后感篇四

看到这书的名字，对我而言，必定索然无味。但是，像汪曾祺这样的文学家原来也写吃的东西哇？凭着这一点点的好奇，我还是翻开了书页，不一会儿便找到了答案：“总之，一个人的口味要宽一点、杂一点，‘南甜北咸东辣西酸’，都去尝尝。对食物如此，对文化也是这样。”仅凭着这一两页的文字，我就对汪曾祺这位学者佩服得五体投地。他写我们知道的烹大虾、烤全羊、油炸辣椒拌饭，也写凉拌元笋、油饼就蒜……引人入胜。我开始认真看这本散文集。

汪曾祺介绍食物，也穿插着介绍经历的往事、文化、名人和文学，还从许许多多小事中寻找出生活的真谛。他写老北京卖豆汁儿的摊子里咸菜不要钱，一位保定人坐下要了一碗咸菜；写自己在王二的摊子上花二十文钱买一小包炒豌豆，撒上点盐，走到家门口也就吃完了；写有人家将煮熟的大粒蚕豆用线串成佛珠给孩子挂在脖子上，一颗颗剥着吃；写映时春饭店里能干的堂倌，点菜、上菜、结账算钱，全部由他一人来管，一刻不停，头脑却清晰灵敏；写缅甸人卖饵丝，紧挨着国界线，这边递过去人民币，缅甸女孩递来饵丝……很有意思。我觉得我们也应该这样，不错过生活中任何一个细节，去寻找生活中有趣的一面。

他写到沽源的马铃薯研究站时，说自己发现了马铃薯两种不同的花香，对着马铃薯画画，到山上烤蝻蝻吃，让我感慨深刻：一个人，远离了家人和故友，独自生活在荒凉的绝塞，也能够乐观地生活，这样的人心胸是多么的开阔呀！他写自己坐在街边滩头的矮脚长凳上，要一碗老豆腐，就半斤旋烙的大饼，夹一个薄脆，吃得香喷喷的。在摊头吃饭说明他当时并没有什么钱，但也能想办法把生活过得有滋有味。

这本书中许多细节，也足足能够说明他学问钻研得很深，还博览古书。他写葵就写了一个章节。从《十五从军征》中的句子“采葵持做羹”中提问：葵怎么能做羹呢？然后找了许多书，最后才知道以前所说的葵就是现在的东建菜！他写鲤鱼时，说写《水浒传》的施耐庵和罗贯中吃鲤鱼是外行，因为最好的鲤鱼是三斤左右的，吴用要吃十四五斤的鱼，太重了不好吃了。这么厚的《水浒传》，汪曾祺老先生真是看得细致，并且敢于批判别人的不足。“我希望评论家、作家——特别是老作家，口味要杂一点，不要偏食。不要对自己没有看过的作品轻易地否定、排斥。不要像我的那位同乡一样，问道：‘这个东西能吃？为什么要吃这种东西？’我希望他们能习惯类似苦瓜的作品，能吃出一点味道来。”“有些人总想把自己的一套强加于人，不独文化。比如文学，就不必要求大家都写‘主旋律’。”……从很多地方都可见，他在活中食物比别人尝得多，在写作中主题比别人新鲜；也敢于批判，把自己的真实想法谈吐出来。

《故乡的食物》对我来说感触犹深，不仅仅了解到了许多我从没吃过的食物，让我眼界大开，也让我深刻地了解了汪曾祺这个人。口味单调一点、耳音差一点，也还不要紧，最要紧的是对生活的兴趣要广一点。

## 故乡的食物读后感篇五

我细细地读完了文章，好像有些理解作者的含意了，一到下雪的天气，“我们”家就要喝“咸菜茨菇汤”，而作者总是对

“咸菜茨菇汤”没有一点的食欲，甚至更加讨厌喝“咸菜茨菇汤”了。在文章中，除了去老师家过年，他的师母给他炒了一盘茨菇肉片之外，都是很久了，作者又对茨菇有了新的感情。

作者三四十年没有吃到茨菇了，并不想。因为作者现在吃已经尝不出以前的那种苦味了，因为以前作者对茨菇的讨厌，现在再买来吃也不觉得它很好吃，也没有想吃的想法。有时候作者只想到茨菇的“味”，而作者并不是想茨菇的味道，而是他怀念从前下雪天一家人一起喝茨菇汤的感觉，那种感觉已经使他流连忘返了。

茨菇汤是作者在小时候“陪伴”他度过的灾难，因为那是粮食不充足，只有茨菇来充当每天的饭菜。而现在经济也发达了，日子也过的好了起来，现在再喝茨菇汤，作者已经说不出任何的感觉了。作者来到了北京的时候，去菜市场想买一些茨菇来炒肉片，可作者家里的人却并不喜欢吃茨菇，所以作者都把茨菇给“包园儿”。因为北京的茨菇出的很少，所以价钱就很贵，作者也不能像小时候那样整天都以茨菇为“伴”。

在文章的最后，作者说出了一个小愿望，他想念家乡的雪，又很想再喝一碗咸菜茨菇汤，看到这里，我觉得的作者又对咸菜茨菇汤有了新的看法，因为小时候对茨菇的讨厌，却在在北京想念起茨菇的味道。作者远离故土后，对故乡的思念与难舍的乡情，使作者在自己人生的暮年里怀念小时候的咸菜茨菇汤。

我读完后，觉得应该珍惜身边的每一样的东西，文章中作者在小时候吃过很多的“苦”，而现在又很想珍惜那种“苦”，所以不管是甜的，还是苦的，到了最后都会懂得珍惜这些“味道”，所以应当珍惜现在，否则就会在失去的时候就珍惜不到了。