

<<吃主儿>>

图书基本信息

书名：<<吃主儿>>

13位ISBN编号：9787108042651

10位ISBN编号：7108042657

出版时间：2012-11

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：王敦煌

页数：300

字数：186000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;吃主儿&gt;&gt;

## 前言

我还纳了闷儿了，这家里做饭买菜的事还能写书，写完了谁瞧呀？这书可又怎么写呀？

那是春节长假中的一天，当年的老街坊大刚来访，给父亲送来点什么东西。我和他也多年没见了。

送他走的时候，他让我写一本关于餐饮方面的书。

他说得倒轻巧，什么你就写写你父亲怎么做饭，张奶奶、玉爷怎么做饭，你怎么做饭；你在饭馆吃过的什么饭……写成《老饕漫笔》那样儿的，可读性强，写出来准保有人爱看。

《老饕漫笔》是赵珩先生所著，作者和我算是同辈人。

赵先生的大作，我确实认真拜读过。

他在书中提及的那些铺子，我几乎都知道；那些吃过的东西，有很多我也吃过。

他提及的那些人物，有相当部分我也都认识。

可是我和赵珩先生不一样，我小时候没怎么上餐馆吃过饭。

我从小儿就不爱到馆子吃饭，倒不是没人带我去，刚上初中那会儿，有一段时间父母每个星期日都上外头馆子吃饭。

我哪儿去呀？

临出门就找不着我了。

什么“康乐”、“五芳斋”，这个楼那个馆的，有什么好哇，我就去过一回，不就是烹大虾、桃花泛吗？

还有什么翡翠羹，有什么可吃的？

还不如在家随便吃点什么，不比那几个菜好吃！

去烤鸭店？

我更不去了，那鸭子那么腻，还有甜面酱，我自小就不爱吃甜面酱，也不爱吃烤鸭。

也许是十一二岁，青春期在我身上的反应吧，越让我上哪儿，我越不上哪儿。

这些品尝的机会都让我一一错过了。

真正吃馆子，还是更小的时候祖父带我去的，但那印象就太浅了。

我那时毕竟太小了。

可祖父带我去公园赏花、去戏园子听戏、看杂耍、看马戏，怎么印象那样深刻？

馆子有什么值得记忆的，做的也和家里差不多，有的还没家里做的好哪，也就是热闹热闹眼睛。

到了我能够自各儿上街的时候，不管上哪儿玩去，多晚，也必得回到家再吃饭。

## <<吃主儿>>

### 内容概要

在北京，有不少人被称之为“吃主儿”。  
什么人算“吃主儿”呢？  
“吃主儿”不是厨师，他们有一套“信条”。  
您了解了这套“信条”，您就知道了“吃主儿”的独特之处。

文物专家王世襄先生以及他家的两位老家人就是“吃主儿”，作者在这里讲述的就是他们的故事。

介绍“吃主儿”，就不能不讲他们怎么采购、怎么做、怎么吃的种种讲究。  
《闲趣坊一：吃主儿（新版）》介绍的这些菜肴大多没用什么名贵原料，有些是老北京的家常菜而今天难得一见的，有些是经“吃主儿”改良而与众不同的，更有令有缘品尝者念念不忘、报刊文字屡屡推介却是偌大京城只此一家的。  
可喜的是，对这些菜的制作精要，作者可谓倾囊相授。  
如果您跟着实践，您也可以成为“吃主儿”。

从《闲趣坊一：吃主儿（新版）》中还能了解当年老北京的风情和旗人的生活侧面。  
但是，它首先是让“馋人”过瘾的书，尤其是倾心烹饪之道且有心得的读者。

## <<吃主儿>>

### 书籍目录

引子

“吃主儿”

我们家

玉爷和张奶奶

什么人算“吃主儿”

有钱看不见烧饼大

给张奶奶“挑寿”

最容易学会的是你最喜欢吃的菜

芝麻酱面和芝麻酱拌菜

炸酱面

做什么样的东西用什么样的料

喂余儿用的羊肉

先“喂”

再“余儿”

羊肉喂余儿冬瓜

羊肉喂余儿萝卜

羊肉喂余儿酸菜面和羊肉喂余儿酸菜汤

头一步得上菜市学去

酱油焗花椒余儿和柿子椒余儿

西红柿余儿

茄子余儿

卤面

“打卤面”

拾掇口蘑

煮汤用五花肉，也能用通脊

肉清汤和白煮肉

打卤

现在想吃这口儿不大容易了

铁杆庄稼没了

玉爷是一个非常爱干净的人

张奶奶澡堂子去得勤，脸却不是每天都洗

美食博览会

张奶奶买菜：看着买

炭鏊子红烧肉

……

应接不暇的早点

玉爷的“洋行头”

糖市

过年啦

不冤不乐

拜三会

忆吃蟹

北京土话会不会无关紧要了

后记

<<吃主儿>>

## &lt;&lt;吃主儿&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：食用其他三对蟹腿时就不必小心翼翼了。

放心大胆，该掰的掰，该抽的抽，抽出肉来随口吃掉。

抽不出来也无所谓，有这两样工具在手，任何一节中的蟹肉都可以用它们捅出来。

只是在捅的时候稍稍注意，要把工具顺棱插入被捅的那段肢节，否则是捅不出来的。

手法正确、工具得心应手，把全部蟹腿全部吃完全也用不了多少时间。

下一步该剥蟹螯了。

螯的最前头那节“蟹钳”是螃蟹用于取食和自卫的。

尤其是尖脐的蟹钳，从整蟹外观来看，非常醒目抢眼。

那毛茸茸的钳体庞大、粗壮，明显粗壮于其他几段肢节。

钳体内肉极厚，自古为人所爱食。

《晋书·毕卓传》：“右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中，便足了一生矣。”

宋梅尧臣《凝碧堂》诗：“可以持蟹螯，逍遥此居室。”

“吃主儿”对于蟹螯的剥食程序是这样的：左手的拇指和食指分别捏在蟹钳的外侧和内侧。

这实际上是用左手把蟹螯翻个儿后捏在手上，右手捏住“钳把儿”，注意避开上面的尖刺，左手持平，右手往下反关节一掰，掰下蟹钳时就有可能把“钳把儿”里的肉抽出来。

再用左手捏住“钳把儿”，右手捏在“三棱儿”那节上，也是左手持平，右手反关节往下一掰，“钳把儿”的顶端就有可能把“三棱儿”中的蟹肉带出来。

蟹钳是状如钳，但蟹钳与钳子的构造是不同的。

蟹钳靠壳体一侧的那根钳刃与钳体为一整体，外侧那根钳刃在基部长着一个小关节，在小关节的下面长着一片白色坚挺如圆形树叶状的骨质甲片，插在钳体之中，以小关节成为钳轴，外侧的钳刃开张自如，而内侧钳刃挺直不动。

“吃主儿”用左手拇指和食指捏紧内侧钳刃的两侧，右手捏紧外侧钳刃的两侧，当然也不能捏在钳刃上，否则那锯齿般的尖刺会把手刺破，一定要捏在钳刃的两个侧面上。

捏紧之后双手向两边用力掰开。

在手力的作用下，外侧钳刃连同小关节及插在钳体内的骨质甲片，把包含小关节那部分钳体的壳壁挤碎，使它破壁而出，把骨质甲片上的蟹肉从钳体中带出来。

若是直观，带出来的这部分是一大块蟹肉，但在蘸料食用时他非常小心，因为他知道这块蟹肉分上下两部分，中间以骨质甲片为隔，在甲片的两面都是白色条状集束肉丝。

蘸作料吮食的时候，这两面的蟹肉丝是不会轻易从骨质甲片上嚼下来的，它有点像贝类的闭壳肌附在贝壳内壁上的意思。

“吃主儿”都是采用先轻轻嚼嚼，然后用保留工具之一——爪尖的尖部在骨质甲片的两面细细刮下肉丝，刮时还很小，因为如果刮力太猛能把甲片边缘碰碎，使肉丝中混有破碎的甲片。

最不可取的是在口中使劲儿嚼食，因为那骨质甲片的边缘又薄又脆，极易断裂下来。

那碎片硬不可食，有的碎片还很尖利，蟹肉没嚼干净，碎片先在口中添乱，往往连已嚼下的蟹肉都不能吃到就得吐掉。

## &lt;&lt;吃主儿&gt;&gt;

## 后记

《“吃主儿”》已经脱稿了，近日即将和读者见面了。

如果读者认为本书还值得一看，无疑是我最大的荣幸。

在本书中，本人向读者讲述的是我儿时的一些生活片段以及我亲身经历的一些往事。

在上世纪五六十年代的北京，我生活在一个较为特殊的环境之中，我的那三位至亲都是“吃主儿”。一我和他们生活在一起，在某些方面，尤其是在餐饮方面的一些经历，不同于我的同辈人。

本书虽然较为详尽地介绍了当年家里制作的上百种家常菜、甜品、小吃和饮料，但是如果把本书仅仅看成是一本菜谱就太片面了。

因为“吃主儿”认为，只有选用最合适的原料才能制作出最精美的菜肴；换言之，如果没有了合适的原料，做出来的东西也好吃不了。

几十年过去了，当年制作的某些菜肴的原料已经从市场上消失了，且不要说按照以前的做法去仿制，就是“吃主儿”本人也不能做出和以前一个味儿的東西了。

如此看来，《“吃主儿”》与其说它是一本介绍餐饮方面的书，不如说它是对“吃主儿”饮食生活的记录。

可是，倘若真的这样看待这本书，那可真是违背了本人的初衷了。

那是因为不同时代有不同的“吃主儿”，他们可以在不同的环境中遵循“兼收并蓄，为我所用”的原则，用不同的原料制作不同的菜肴。

可有一点，他们亲身实践的信念是不会改变的。

对于“吃主儿”来讲，没有办不到的事儿，市场变化大，那是好事儿。

以前没见过的那么多蔬菜、鱼类、肉类以及全国各地乃至世界各国进口的、引种的各类食品，都出现在北京的市场上，这还不是天大的好事！

没吃过的、没见过的怕什么，随心所欲地用吧，只有探索求新，才有可能制作出精美的菜肴。

如果您能听我的，不妨亲自试一试，身临其境体会体会。

说不准，再过二年，我还把您尊称为“吃主儿”了哪。

王敦煌 二 五年三月

## <<吃主儿>>

### 编辑推荐

《吃主儿》是文物专家王世襄之女讲述父亲以及家中的两位老老人的吃主儿故事；再现老北京的风情和旗人的生活侧面。

我三位至亲都是“吃主儿”，做东西讲究随心所欲，想怎么做就怎么做。

有条件时做，没条件时创造条件还要去做。

做出来的东西可能不是名馐，但绝对是美味。

美食家似乎都可以称之为“吃主儿”，并且是其中的佼佼者。

其实不尽然，因为“吃主儿”必须具备三点，就是会买、会做、会吃，缺一不可。

“吃主儿”之所以称之为“吃主儿”，是因为他不甘心于道听途说，不甘心于人云亦云，不甘心于先入为主。

“吃主儿”，讲究不糟践东西，每天做饭时若有蹬下来的肉皮、剔下来的骨头、剁下来的鸡爪子、鸭翅尖，剥出来的鸡鸭内金，吃西瓜、南瓜留下的西瓜子、南瓜子以及剥下来的橘子皮都没有一扔了事的习惯。

一定是想方设法把它用上，一时用不上的，也要妥善保存起来，以备不时之需。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>