

<<饭否>>

图书基本信息

书名：<<饭否>>

13位ISBN编号：9787802563889

10位ISBN编号：7802563887

出版时间：2013-1

出版时间：群言出版社

作者：小宽

页数：250

字数：150000

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>

<<饭否>>

内容概要

吃货也分三步走，入门级别的是吃大店名店，算是走正门，练筋骨长见识开味蕾；接下来是吃难找的杳见小店，算是偏门，跋山涉水，为了一口独特滋味；最后是回归家庭，弄家宴款宾朋，吃喝都是题外话，美味都在笑谈中。

作者小宽将十年试吃经验汇集于书，便成了一个吃货的思想集；各路美食登场，色香味俱全，成了视觉的饕餮盛宴；各色餐厅亮相，星级饭店与街边特色小吃并行，给吃货们描绘了觅食路线图，《饭否》不仅是“你吃了么”这样简单，还会告诉你到哪里吃更靠谱、更美味、更舒心。

作者简介

小宽，本名赵子云，1980年出生，金牛座，B型血，是个胖子，初级痛风患者，职业吃货，业余诗人，美食记者，专栏作家。

2003年始供职于《新京报》担任美食记者至今。

在北京吃喝江湖混迹十年，从五星酒店米其林餐厅到路边摊街边馆，所到之处必要品个滋味，尝个新鲜。

其文字散见于《生活元素》《时尚先生》《投资有道》《精品购物指南》等媒体的美食专栏，出版有《小宽带你100元吃遍北京》《青春饭，我们都爱重口味》等畅销美食宝典。

<<饭否>>

书籍目录

美味佳肴
吹牛
狮子头
寻煲记
烤鸭江湖
杂牌菌队
只谈锅事
杂烩之美
爱情八宝饭
涮肉八大家
猛将肥鹅肝
长江三姐妹
大闸蟹的风水流转
饭冰冰
南方系在北京
吃人说梦
秀色佐餐
北京style
吃人说梦
厨师传奇
情迷菜市场
高，实在是高
不足为外人道也
日本料理的两张面孔
恋爱饭
东仙西弛
超级包房
偏门料理
分店法则
身边的异乡
饭局的第二落点
我要我的滋味
餐桌好声音
口福如东海
艺术饭
大嚼西班牙
CBD的饕餮鬼
一个主食爱好者的自白
饭导爱
餐桌上的硬货
煎鸡蛋也是鸡蛋啊
口舌之间，清凉世界
贴心贴胃的北方小馆
兄弟，来一碗内牛满面
上海的老克拉与北京的老帮菜

<<饭否>>

春饼
老陕进城记
一个人吃点好的
节后鱼生
玉液琼浆
欲把黄山黑比诺
女人也爱威士忌
人人都爱琼瑶浆
拿什么来搭配你，我的烤鸭
谁敢横刀立马，唯我雷司令
一杯苦艾酒就是一轮落日
印第安的妖娆之味
伏特加的冰火两重天
后记 胆怯的吃货
附录 吃货北京觅食指南

<<饭否>>

章节摘录

<<饭否>>

后记

胆怯的吃货 有一次看苗炜苗师傅的文字，他说判断吃书儿比较复杂，而判断一个吃货就容易一些：“一是看这人足不是患有痛风，据说得这病的都是海鲜吃多了；二是看这人足不是胖子，脸上是不是油光粉亮。

这都是暴饮暴食落下的毛病。

”这两个标准我都符合，论痛风我是初段选手；论胖子，我地上一滚也是一丈开外，似乎我算是一个吃货？

我承认暴饮暴食落下了不少毛病，痛风是最亮丽的那一抹。

自从2006年夏天开始，我就开始小心翼翼地和身体内的嘌呤物质交战，有时候看着似乎是我赢了，但是最终赢的还是它。

丫总是在凌晨时分来袭，那时多半我正在做着美梦，疼痛似乎也是一个梦，但是当我醒了，疼痛还在脚丫子上。

痛风像是天山童姥的生死符，你不知道它什么时候来，来了你就得忍着。

秋水仙碱成了常备药，似乎这是李秋水转世，唯有它能和天山童姥战斗上一刻。

我把所有预备着秋水仙碱的人当成同道中人，看到就心有戚戚焉。

痛风并没有叫我过上“萝卜青菜保平安”的日子，我还是有点不吝，好了伤疤忘了疼。

并且依然热衷于“重口味”，我在这里聊重口味有点像被判刑的人聊自巾，没有球鞋的人想踢球，似乎只能以身试法，不能以己度人，于是胆怯。

我的职业是一个美食记者，据说这个是被别人羡慕的工种，每天的工作就是去各大饭店吃吃喝喝。

本是爱吃的人，但是把吃喝当成工作，还是觉得有点失败，那感觉就像把情人混成老婆。

写一点与美食有关的文字，都是干活，写一千字算一千字的钱，我得靠着这个还房贷，每每想到此处，我就很伤情。

做美食记者没有什么成就感，在别人看来无非是写写餐厅软文，帮着人家做宣传，忽悠更多的人去吃。

我不是一个纯粹的吃货，于是胆怯。

周围的酒肉朋友一大堆，每个人似乎都还是写字的一把好手，拎出来一个就能写这些不疼不痒的美食专栏，不就是写吃喝嘛，谁没有点嘴尖的小感触？

我觉得我小如他们写得好，于是胆怯。

这群老帮菜们都在吃喝圈中摸爬滚打几十年，随口就是故事，随手就是典故，我不过是个80年代出生的胖子，吃过的饭不如他们吃过的盐多，见过的饭没有他们见过的姑娘多。

当一个吃货需要时间的磨炼，一天就有三顿饭，一年就有365天，不由得感慨春宵苦短。

我没有他们吃得多，于是胆怯。

俗话说：三辈子学吃。

一条灵敏的舌头需要从小锻炼，唐鲁孙是满族镶红旗后裔，珍妃的侄孙，从小锦衣玉食；王世襄出身书香门第，小时候玩鹰打猎，吃吃喝喝，也是根红苗正。

我出生在河北农村，没有美食传统，小时候觉得妈妈做的白菜汤就是无上美味，而邻村做的灌肠简直就是最高享受了，每吃一次我三天舍不得洗手，仿佛做梦都能闻到那油腻的香气。

美食没有从娃娃抓起，感觉是半路杀出的程咬金，就算当了皇上，也不过是“混世魔王”，于是胆怯。

吃喝一道讲究“行万里路，吃百家饭”，我尽管总是饥肠辘辘，可脚步总是在北京一带游荡，去趟郊区就算是出了远门。

有人叫我介绍一下外地的美食，我马上晕菜，上海如何？

成都如何？

广州香港如何？

我去一趟也是匆匆忙忙，对当地美食没有概念，而外地的美食到了北京难免走味。

我所吃到的法餐，不过是北京风味的法餐，我所吃到的日本料理，也仅仅是北京风格的日料。

<<饭否>>

美食最讲究“当地”“当季”，也就是在原产地吃到的最合乎时令的美食，才算真享受。如此说来，我能吃到的如此概念的美食无非是小肠陈大锅煮的卤煮火烧和全聚德腻乎乎的烤鸭子，于是胆怯。

我始终认为，天天吃白食吃不成一个美食家。

做我们这行的，大部分吃饭都是工作餐，去了餐厅老板全部安排妥当，安排好后厨精心打理，服务员热情服侍，上什么吃什么，别人说什么记什么，永远不必担心埋单的问题。

这样的饭局练习不出来一个标准的吃货，保温房里的确长不出什么火树，于是胆怯。

光说不练假把式，我总是试着把自己的厨艺练习精到，本着“常在河边走，哪有不湿鞋”的态度，认识那么多名厨，多多讨问一些诀窍，没准也能学到不少拿手好菜。

家里总是有各种调料，总是跃跃欲试，哪怕仅仅是个三级厨子的水平。

但是总是事与愿违，我到现在也还是那几道拿手菜，做出来的味道基本上沿袭着我老妈的路子，在河边走了好几年，硬是“百花丛中过，片叶不沾身”，于是胆怯。

然而我最胆怯的是什么呢？

以上答案全不对。

我写此类文字最胆怯的是两个字：“无用”。

就算是嘴边的小缠绵、心底的小感动、对吃喝的全心全意，这些能有什么用呢？

这些文字太轻飘，以至于落不到地上；这些文字太附庸，以至于叫我有些不好意思。

事实上，美食在我们生活中很重要吗？

这些叙述美食的文字有那么要紧吗？

每每想到此，我写字的冲动顿时萎掉。

我于是一边忙着萎掉，一边忙着奔赴下一个饭局。

一出门就是红尘万丈。

<<饭否>>

编辑推荐

《饭否:寻找隐藏的盛宴》编辑推荐：美食哪里有，请跟小宽走！

一个有着十年试吃经验的资深吃货，凭借一颗不求苗条，但求大快朵颐的心，在酒池肉林中穿梭，乐此不疲。

十年间，凭借其大庇天下吃货俱欢颜的悲天悯人情怀，走街窜巷，不辞身体和脾胃劳苦，寻得诸多隐于繁华之外吃货的乐园，生生把自己吃成一个胖子；更练得生花妙笔，将作为吃货的心得：美食、美食文化、美食与生活哲理……尽告世人于《饭否》之中。

民以食为天，在小康社会，见了面还是要问一句：饭否？

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>