

《老饕续笔》

图书基本信息

书名：《老饕续笔》

13位ISBN编号：9787108037787

10位ISBN编号：7108037785

出版时间：2011-11

出版社：生活·读书·新知三联书店

作者：赵珩

页数：226

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《老饕续笔》

内容概要

《老饕续笔》是赵珩先生继《老饕漫笔》之后的又一力作。全书共四十篇，风格依然如《老饕漫笔》，用白描式的笔记体写食话，写口腹之欲，记风物人情，述历史掌故，亲切自然而优雅，流露出作者对精致生活的一份眷念。

《老饕续笔》

作者简介

赵珩，1948年生于北京。原北京燕山出版社总编辑、编审。多年来从事文化史、北京史、戏曲史的研究，著有《老饕漫笔》、《榖外谭屑》等。

书籍目录

自序
重阳话蟹肥
靖江汤包
米兰是甜的
消逝的长江三鲜
土笋冻与蚝仔煎
萝卜赛梨
烤乳猪与咕噜肉
中国西餐的嬗变
薄辣轻酸潇湘味
科隆的遗憾
沁阳驴肉丸子
当人饿了的时候——从“大救驾”说起
徽州麻饼
又到中秋月圆时——关于中秋节的记忆
巍山印象
旧京茶事
南浔双浇面
也说口蘑
小憩湖州
临安春笋
虽非珠玉亦琳琅——欧洲食品老店一瞥
最爱是干丝
且说食羊
从满族的菜包说起
北京糕点的今昔
说素斋
烧饼与火烧
果汁琼脂最甜香——说软糖
说粥
天水呱呱
炝与温拌
从不食猫狗说起
煲汤与煨汤
小记园林中的餐馆
从樊楼说到河南菜
冷淘今释
浓油赤酱话本帮
雪人
菜单与戏单
诺曼底之行

章节摘录

相比“丁莲芳”和“诸老大”，“周生记”的历史虽短些，从1940年开业，也有七十年的历史了。现在周生记馄饨有七八种不同的馅，但只有最传统的鲜肉馄饨最好吃，皮薄馅大，晶莹透亮，滑润鲜香。肉馅内汁水浓郁，又无肉的腥气，怪不得有“水晶元宝”之称。那里还有油炸馄饨，看着别人在吃，色泽金黄，外皮酥脆，也颇诱人。湖州的几样小吃至今还能保持着原来的特色和传统，我想可能得益于小城生活节奏的相对缓慢，不像北京、上海这样的大都市，一切都是日新月异，总是希望创新和超前。就连许多手工业和餐饮业也期待着“做大，做强”，希望“规模化”生产，很多传统工艺和美食就是在这样的洪流中渐渐地被淘汰，慢慢地消逝。大都市的外来人口在逐年增长，被服务的对象和群体在“异化”，于是就很难再留下些往日生活的遗迹了。离几家店不远，就是湖州有名的“衣裳街”，最初形成于宋代，明清时是老湖州城的主要商业街，也是沿河最具传统风貌的古建筑群，过去因有许多估衣店而得名，旧时叫卖估衣之声此起彼伏，热闹非凡，虽距湖州府治不远，又是去往府衙的必经之路，却一直兴盛不衰。只是近百年来随着通衢新商业的繁华，小街才黯然失色，成了阴暗潮湿的危房，我们经过此地时，正在进行着保护性的改造和修缮，外面的照壁已经造好，颇为精致，远望其中，已见两层的江浙风格古建筑雕梁画栋，老湖州的缩影初露一角。真希望衣裳街不会被搞成城市盆景，而是与小城的历史文化同在，多一些旧日的生活气息。入夜，从华亭宾馆的玻璃窗前俯瞰灯火阑珊的湖州城，有种静谧与安详之感，浩浩太湖，缓缓苕溪，长菰盈泽不再；人文风物犹存，美哉，湖州。……

精彩短评

- 1、三星半 始终找不到一本写得好的美食书
- 2、图书馆就是好。想要按图索骥呀
- 3、流下一地口水~
- 4、很早以前，看过老饕漫笔，京味儿十足又诙谐雅致。续笔和漫笔一样的风格，一样的从容。
- 5、很多年前就看了老饕漫笔，我非常喜欢作者描写美食的方法，这次看到老饕续笔，真是高兴！经典的书！
- 6、老饕漫笔就很喜欢，这本期待得不得了。真的很好很不错哦！
- 7、也不错，只不是特别好
- 8、漫笔写的很好啊。本书封面一看就是我喜欢的，简单里透着凝重，而且很有“食书”的感觉。书页颜色也很喜欢，一种淡黄色，不是彩印也没有任何图片，多么令人喜欢的设计。
- 9、Lan
- 10、2014
- 11、京派。但是语言还是蛮不错了。关键是内容有干货。反观什么蔡澜写的专栏，是什么鸡巴啊。
- 12、关于各地饮食风土人情，写得生动传神，一如老饕漫笔。
- 13、笋子本无味，在于会不会煨汤。
- 14、每一篇文章都值得慢慢品读，现在出了老饕续笔，当然要买来看
- 15、不要因为续笔而不想购买哦亲！喜欢老饕漫笔的人，是一定要买续笔的，但没有买过漫笔的人，这本书也可以读读，完全当做新书看待。因为每一篇记录一种美味，每一篇记录一种心情。就像看舌尖上的中国一样，有人看到了乡愁，有人看到了亲情。看赵先生的作品，同样可以伴着美食的醇香，体味生活中的酸甜苦辣，参透五味人生。
- 16、在我看过的美食书里这本不算合我胃口的，不喜欢太多引经据典的，不喜欢太多淡古论今的，倒是几篇旅行食记倒还好看
- 17、赵先生的书是一定要买的，和老饕漫笔一脉相承
- 18、《老饕续笔》是赵珩先生继《老饕漫笔》之后的又一力作。
全书共四十篇，风格依然如《老饕漫笔》，用白描式的笔记体写食话，写口腹之欲，记风物人情，述历史掌故，亲切自然而优雅，流露出作者对精致生活的一份眷念。
赵珩，1948年生于北京。原北京燕山出版社总编辑、编审。多年来从事文化史、北京史、戏曲史的研究，著有《老饕漫笔》、《穀外谭屑》等。
- 19、感觉又是好好吃的样子
- 20、与老饕漫笔相比，视野又扩展到海外。笔触一样优美，情感一样动人。我2001年吃过苏州绿杨邨的蟹黄包，当时以为包子至此已经到了最高境界，但与先生描述的靖江汤包相比，估计还是难望其项背。
- 21、读完了，还是那个味，只是没有当年读《老饕漫笔》时那种不忍释卷的感觉了，也许是这多年类似文章读多了的缘故吧。
- 22、2014第26书。赵珩先生出自名门，笔下透出没落贵公子气。去年，俺读他《老饕漫笔》时，以为他至少80多了，未料他只比老爸长一岁。如今，许多俊男美女自诩为吃货，其实真正的吃货还得算是赵先生这样肚里有货的。世上本无吃货，吃的多了，便成了老饕。
- 23、书很好，又买了本《老饕漫笔》，都阅读一下我想会更好的，发货超乎想像的快，很好，还会来的！
- 24、吃的高段位
- 25、逛书店偶得《老饕漫笔》但是在当当才看到续笔，回家就在当当下下了订单，很有意思的小文，吃货必读，品食物读风土人情和历史，非常难得的好书。
- 26、去年买《老饕漫笔》时，这本书没货，终于让我买着了，激动啊！书很好，我就喜欢纸质书
- 27、还不错，说了许多好玩的梗。
- 28、买过《老饕漫笔》，这次再买《老饕续笔》，一如继往的精彩
- 29、几年前买过老饕漫笔，很喜欢，这次看到老饕续笔，毫不犹豫就买了下来。美食漫笔，没有夸张的描述，却有对味道地道的评价，看的人馋涎欲滴。而字里行间透出的文化底蕴和时间的沉淀，又让

《老饕续笔》

这本美食书厚重了不少。我觉得这是一本相当好的书。

30、老饕漫笔后继续品阅。

31、古今中外无所不包，比之前作毫不逊色；在感叹那些个美味之余，不得不佩服其人生的阅历之丰富；

32、希望经过自己的努力，有一天也能如此自如的写口腹之欲，记风物人情，述历史掌故。

33、断断续续的看完了，当看到提到烟台的“蓬莱春”，感觉十分亲切~总体而言行文风格十分优雅，尽管只是漫谈口中之物，却也通过对不同食物的故事的描述，赋予了它们更深层的意义，读起来津津有味。这本续笔，维持了老饕漫笔的水准，对于这样的作品来说，很难得了。

34、只能說我對歐洲的了解太匱乏、寫歐洲那幾篇無感。

35、喜欢第一部多一点

36、能把饮食随笔写好看的还是需要作者本身是个合格的文化人儿

37、不识字啊我

38、这本书延续了老饕漫笔的风格和手法，笔者用他那丰富的经历和学识让读者领略了各地及国外的美食和相关的风土人情是一本好书。

39、可惜没买到老饕漫笔

40、好书！读食物的书不流口水不喊馋不能算做好书。因为自己的浅薄，之前对作者并无多少耳闻。但是看过自序后，发现十年前《老饕漫笔》出版，是由朱家溍先生作序，王世襄先生题签，惊感这书的价值。装帧与文字，都很有味道，爱美食书的人，不可错过。

41、今天没有胃口

42、吃货必备书本，深夜报社佳选！边流口水边回忆历史风情！

43、这才是真正的生活。

44、看过老饕漫笔，再看续笔，一样的淡雅。

45、看了漫笔之后，买的续笔。

46、以前买过老饕漫笔，一直珍藏，书写得很好，在这里买价钱也实惠

47、本书同“老饕漫笔”一样，一如既往的好！作者老练的文笔、深厚的文化底蕴，使书中的美食、美味跃然纸上，让读者爱不释手。

48、饿

49、记忆力真好。好多年前吃过的东西的细节都能记得请。

50、行程忙碌的客座之文不少，不如前部恣意，细看用心不少，还是很值一看。

51、看了《老饕漫笔》，自然是买续集的，是在太爱了，翻了一下，还没来得及细看，感觉书不错

52、一向贪吃，就是人们说的那种“吃货”，偏偏又吃的不够明白，所以我经常买些关于饮食方面的书籍来读，为了丰富常识也为了精神上的会餐。最近编辑部的小编辑向我推荐一本儿书《天生是饭人》，这个标题很吸引人，我赶紧上当当网来查，在最佳拍档栏目下又发现了《老饕续笔》，就一块儿买了下来。当当的送货速度还真是快。两本儿书很快就到了手里。欧阳应霁先生的《天生是饭人》图片多多，看得人眼花缭乱，那个四折的封面似乎也不大方便，而赵珩先生的《老饕续笔》从封面到内文的形式都非常的简练。《老饕续笔》的版式风格更符合自己的口味，于是先读了起来。这一读可就放不下了。说起来惭愧，作为一个“吃货”，我虽然也曾隐约听说过赵珩先生的名字，但是还从来没见过他的文字，对其十余年前写下的《老饕漫笔》闻所未闻。此番细细阅读先生的《老饕续笔》，方知先生的手段了得，实乃大美食家也。从《靖江汤包》到《米兰是甜的》，从《从满族的菜包说起》到《北京糕点的今昔》，从《冷陶今释》到《浓油赤酱话本帮》，《老饕续笔》谈古论今，纵横开阖，用朴实的语言、简洁的手法，为读者献上了一桌丰盛无比的大餐。八大菜系的精品罗列其中，不大入流的萝卜、驴肉也一一上了台面儿。赵珩先生关于美食的记录，无论食材、菜式、餐馆、还是饮食文化、民俗，都是从容不迫、娓娓道来，手段实在不简单。当繁则繁，该简就简，关于重阳螃蟹的长篇大论写的起伏跌宕，一个靖江汤包也弄得峰回路转，但不会让你有半点冗长的感觉。作者自如，读者也轻松了起来。由于对赵恒先生知之甚少，就上网查了查。方知赵先生乃文化名人，多年来从事北京史、文化史、戏曲史的研究。如此，对《老饕续笔》所展示出的非凡文化底蕴和文字功力就不难理解了。《老饕续笔》很有梁实秋先生美食散文的遗风，但是与梁先生的文章比起来，美食以外的东西似乎多了一点，对于我等“吃货”读者，稍嫌不够过瘾。如此不恭，还请赵恒先生原谅。读过了《老饕续笔》，《老饕漫笔》一定是要找来拜读的。

《老饕续笔》

- 53、《漫笔》是很不错的，《续笔》实属狗尾续貂。
- 54、从老饕漫笔开始喜欢上赵珩，还会延续下去。
- 55、也能这样记录食物和人情就好啦
- 56、借阅过，但还想买了收藏的书之一！和老饕漫笔一个都不能少！
- 57、和老饕漫笔相比不逊色
- 58、赵珩先生文笔生动，是赵珩先生继《老饕漫笔》之后的又一力作。
- 59、你知道这本书我是怎么看的吗？看到一个菜就上网去查，查图片查历史查做法。所以这本书我读了好久，但是《老饕漫笔》更久（第一部）。我太喜欢这本书了，没插图怎么著？自己查！
- 60、特别多好吃的~老饕的大众点评
- 61、今天看完了《老饕续笔》，下班后和吃友一起约聚宝源，吃着麻酱烧饼感觉好满足。
- 62、会吃的人很多，但吃了能写好的，老饕算一个。蔡澜，王敦煌，还有几个人，都挺厉害。好羡慕他们啊。
- 63、买书买成了惯性，同一作者的作品，只要不是太厌烦，总会接着买下去，《老饕续笔》也是如此，跟《老饕漫笔》相比，更喜欢这一本。
- 64、已经买过赵先生的《老饕漫笔》，对于这本书基本上是一口气读完的，但我辈年岁较小，再也寻不见赵先生所吃到的美食了，遗憾！
- 65、几年前买过"老饕漫笔"，一如既往的好
- 66、继续《老饕漫笔》的精彩，值得！
但在翻阅到109-110页时，竟然被撕掉三分之一的页面，买书到现在还是头一回。此本书也不脏，没有被翻阅过的痕迹，不知当当碰到读者反映此类事，该如何处理？
- 67、没有第一本好读，没有之前的真情实意
- 68、比较喜欢赵珩的书，《老饕漫笔》、《穀外譚屑》都买了，也很喜欢读，隔一段时间会拿出来再看，这本也是因为赵珩写的，所以才买，比较喜欢他写书的风格，这本同样的好，娓娓叙事的风格，华丽的装饰性词语没有，只是一位朋友在和你促膝长谈，很舒服，推荐
- 69、不单纯写饮食，诚如是。几多回忆动人心：足履之地，消逝之景，还有难忘人物（寿九爷、张秉贵等）。回想十年前的《老饕漫笔》，也是此路笔法。饮食之外，兼写童年、写人（有趣人物），比如：老麦、郑河先大夫、老师傅、俄国老太太、许文涛、祖母、冯奇、老夏、福建祥；最传神者，当属何玉堂。
- 70、买过漫笔，这次买续，很高兴！！
- 71、呵呵，有文化的老饕！
- 72、比漫笔差点感觉
- 73、文字版舌尖上的中国续集，出门旅行前都会看上两眼的书
- 74、高二暑假在表姐家看的。每天午睡前看上几篇，醒来后匆匆赶去学校参加万恶的补课。幸而一路上想着书中的美食情怀风物，一路上的毒热和大汗也不至于那么苦。看到这么平实舒适还主要讲吃的文字就是开心
- 75、《老饕漫笔》之续篇，写饮食，也些情谊。
- 76、读过赵先生的《老饕漫笔》，非常喜欢，续笔当然不会错过。
- 77、真心不如第一本写的好，随便看看就行
- 78、最喜欢的调调
- 79、美食家+出色的文字，成就了这本书，可惜买不到《老饕漫笔》，是个遗憾。
- 80、现在精致有趣活色生香的美食文也看得太多，赵老先生的文突然就显得一般了起来，只能靠name-dropping来壮一下声色了。
- 81、生活漫谈。
- 82、丙申年仲秋生日承宋純一贈。
- 83、比前一本装帧好 内容一如既往 你能品出淡淡的忧伤 都是干货 和市面上写美食的不是一个路数的。膜拜先。
- 84、吃货的福音。其中写软糖的一篇，看得我这个一辈子都不吃软糖的人都想吃软糖了，色香味跃然纸上，风物人情令人唏嘘不已。
- 85、不宜空腹阅读

《老饕续笔》

- 86、我也算半个老饕~~!!!!哈哈哈~~!!!!
- 87、第一次读《老饕漫笔》是在大学时的图书馆，现在买不到了，只好买了续笔。文章都还不错，喜欢这种对生活娓娓道来的态度。
- 88、总体来讲不如前一本，但是也有看后很向往的，比如很想去湖州和临安
- 89、软文也能算是力作？三联书店也是今不如昔了
- 90、口水滴滴答
- 91、前一本《老饕漫笔》买过看过觉得不错，所以就买了这本《续笔》，不错，仍然好看
- 92、买过老饕漫笔，这本续笔应该也很好看
- 93、有些言论无法苟同。
- 94、作为一个自诩为老饕的人，说到香菜的时候，一定要念成：芫荽，切记！
- 95、老饕的书出一本买一本，很朴实的文风，加上美食，再加上心情，喝喝茶，一篇篇读下来，真舒坦！
- 96、总觉得老先生写的餐馆，特别不适合年轻人的口味
- 97、老饕漫笔因为某些原因读到一半弃了，倒是觉得老饕续笔更胜一筹。
- 98、美食的载述，自得机心。老饕本为贬义，于先生身上，确是美称了。
- 99、之前买了漫笔，这次看见有续笔，毫不犹豫就买了。没失望，真心很好看啊！看得口水都要把脚面打肿啦！嘿嘿
- 100、很心仪的一本书，喜欢作者的文风。忘了买那本《老饕随笔》了。
- 101、书期实更象游记。除了讲吃，更多的是由美食引出的一种回忆一些故事。文笔较好，用词也讲究。但是读起来要细读，适合一个人很安静无打扰的情况下看。严格来说每一篇都是精品。但是因为字很小，我又喜欢速读。有时会有点跳字。加上作者去的地方，讲的故事，离自己的生活很远，所以没能产生太多共鸣感。

1、稀稀拉拉总算把这本书读完。上本书老饕漫笔里最喜欢的文章是家厨漫忆。这本书喜欢的还是说老北京的那些文章。比如萝卜赛梨，中国西餐的嬗变，旧京茶事，北京糕点的今昔等。尤其是看到驴肉火烧那篇，简直口水横流，放下书立马去买了。可惜过节常吃的那家店关了门，只得从东三环跑到方庄买了两碗卤煮。还有说道糕点，想起小时候吃的牛舌饼，现在稻香村有了无糖的。我小时候吃的算是很新近了，但是传承下来的也不多，北冰洋也是最近才又出。小豆冰棍和萝卜丝儿已不见踪影。我想只要有人怀念，早晚会回到身边的。毕竟不像几十年前的菜肴，时间久远，断档的过久。

2、1其实看书若投入，还是挺快，近两天陪朋友跑繁琐的学位认证，竟用等号和坐地铁的时间就给翻完了。2记得赵珩是舌尖上的中国顾问，纪录片拍的声情并茂泪水涟涟，想必书也不会太难看，想着续笔时间接近可以触碰，便入了一本。结局却是没有惊喜，只得中规中矩。食物倒是更加五光十色，只是没了纪录片里那种对文化的探索和对土地的情深。3靖江的包子垂涎已久，今年烟花三月本想去试下，无奈时间不够，只在扬州富春茶社尝了一个，相当失望，于是对靖江包子更加心向往之。好在最近人闲心闲，又是菊黄蟹肥秋正浓，无论如何也要去应个景了。提起富春茶社，也想起书中赞扬的大煮干丝，这个久负盛名的茶社做的这道菜，还真是不敢恭维。4对于满式的菜包，我小时候确实是常吃的，方便简单营养均衡又好吃，不过也是莫名其妙就从餐桌上消失了，如今生菜易得，更有琳琅酱料，倒是心痒想做一发。5不食猫肉一篇和君子远庖厨一样虚伪高贵不冷艳，不看也罢。6关于吃著名的几本书，《吃主儿》多为人所不喜，语言太过简朴，所描述的食物也太过家常，我却觉得较于这本书更有真性情。老饕续笔的笔墨大多止于食，只一处一刀溅血，谭府的厨子曹荇臣给家主谭延闿写的挽联：静庭退食忆当年，公子来时，我亦同尝甘苦味；治国烹鲜非两事，先生去矣，谁识调和鼎鼐心。7先有走八方才能食八方？还是为了食八方才要走八方？

3、食物与人总是一种互惠互利的角色关系，味道也总是因情感而产生类似化学变化的叠加与递减。有时候，我们称之为文化（文人概念）或爱（民间词话）。读完老饕续笔，知道一些与饮食相关的历史文化变迁或家族个人经历，比如素与斋、弄堂菜与本帮菜、土笋冻与涂笋冻、sundae与圣代、北展餐厅与老莫、切面铺与二荤铺、火烧与烧饼、油炸果与焦圈儿、烤肉与炙肉、三鲜伊面与宫保鸡丁、煮干丝与烫干丝。。。。。。饮馔之道就在这一点一滴的变化中繁衍、升华、成道，留给有心人化作舌齿间的品尝与言说。我徘徊在琳琅满目的超市中，时常在某个货架前发呆，想着明早一碗清粥配几种腐乳？玫瑰红方、广合白腐乳还是王致和的青方？或者海会寺白菜辣腐乳、咸亨黄酒醉方？

4、三联前些年颇出过几本食家、饕客写的书。赵珩的《老饕漫笔》是当时比较喜欢的一本。倒也不是写得多好。逯耀东的《肚大能容》那才是好的，婉而多讽，微言中时见大义，文字又老到隽永。赵珩笔力下其一等，但贵乎有真性情。真在何处？真贪吃。印象最深的是其中《辉县吃海参》一篇。当年我和一位朋友都买了此书，有次饭桌上聊起，不约而同都赞这篇写得过瘾。写的是1968年的事，作者当时读中学，面临“上山下乡”。“除了等待学校的安排之外，也可以自己联系插队落户的农村”，而作者和一位同学自告奋勇去河南辉县的一个生产队“踩点”。两个人火车、汽车、步行辗转找到那个生产队了解完插队的基本情况（工分、住宿条件等），回到县城天色已晚，先找吃的再投宿。竟然在一家小饭馆吃到上好的红烧海参，不过一盘要六块四！1968年的六块四！他俩也就点了、吃了。这叫一个贪吃、一个豪气、一个败家！...不过也值了，一顿饭足供回味三十几年。就凭这一篇，我对此书、此人竟有些念念不忘。时隔十年，出了续集，赶紧买来，以为是再续前缘，不料竟大失所望。这个续集一无足观。无它，真性情尽失之故也。赵珩老如今俨然是一位德高望重、一言九鼎的美食家了，居移气、养移体，再也非当年率性率真的饕客。续集里泰半篇章，都是受邀考察、主人布宴，车马所到处，莫不被奉为上宾、刻意安排接待，作陪者更是非官即贵。但如此一来，落笔之处，大概也得参考一下主人方面提供的资料吧？更遑论太过拂主人之好意。于是笔下多有类似于地方旅游网站上常见的当地风土人情及美食介绍一类的文字，又多溢美之词，还时不时借主人身份、接待规格来抬一抬自己身价，势利俗气，读来大为扫兴。“吃”这件事，要整出名堂，本来就是再穷也得穷讲究的。但“讲究”不惟“食不厌精、脍不厌细”，更要讲究气氛、心境、趣味。要之，无非贵在自由，方得真趣。以“考察”、“品鉴”为目的的吃，总是不自由的，赵珩老怕是忘了这一节。虽然作者在自序中自谦，“第一本《老饕漫笔》既不是什么‘貂’，那么这本《续笔》也就谈不上什么‘狗尾’了”，但是，赵珩老，依算盘伐要打得太精哦，第一本是貂的，第二本是狗尾的，你休想借自谦来变相把狗尾与貂等量齐观了。不过，姑念对第一本的十年情份，把话说回来一下：这本“狗尾”也不是没一

《老饕续笔》

篇能看。好吧，有一篇——《雪人》，讲的是作者年少时跟着内、外祖母吃过许多次北京较早的一家西餐厅——和平餐厅，阴错阳差地，总是没吃成他垂涎的店里的招牌“雪人”。那是要价不菲（三块钱，相当于当时两个人吃一顿西餐的价格）的冷饮，是冰淇淋做成的雪人，够四个人吃。因为总是跟老太太去，人少、份量太大，总是没法点。到了“文革”前夕，作者十七八岁，想要独自吃一份，那天却赶上停电，冰箱里的雪人化了。此后时移世易、物是人非，竟也就没吃成。人生总有缺憾，世事大抵如此。该篇打动我的，不过是怀旧。而怀旧本是写吃之书的通病，因为吃货熬成老饕，常常已经老了，总爱发些今不如昔的老调。以旧时风味的记忆来对味蕾的退化作负隅顽抗一旦成为套路，看多了也是挺腻味的。但赵珩老这本狗尾续貂之作，尚能打动一下我的，也就这点起子了（何况还没吃着）。您可真是今不如昔啊。不怀您的旧，行吗？一叹。

5、或许这篇书评和书没太大的关系，只是想到了就写。而写下得缘由则恰巧是正好读完此书。

大抵吃货都自认为是饕餮的，美食当前总是拿出手拍几张照，然后才开始开动。老饕想见的则是著书作文，《老饕续笔》的“自序”中说书中不放照片的原因是“无论‘漫笔’、‘续笔’都不仅仅是关于饮食的书，些许图片并没有什么太大的意义”。这就是吃货与老饕的差别，前者只在吃，后者不只吃。

大凡读书，除了主观的感官，他人的书评都是一种影响。“续笔”到手后，用了10天时间，便读完了前200页。因为很吸引人，这便是我想要的吃的方式，除了吃，还能记述、能思考、能回忆。没有读过“漫笔”，据说是一种平民式的回忆。又说到了“续笔”，赵老先生似乎开始了炫耀。这不尽然。“漫笔”写时，赵老先生除了回忆，无可炫耀。到了“续笔”，回忆里则满是“炫耀”，不写“炫耀”的回忆，写什么？

书中有些掌故似乎是错的，但是瑕不掩瑜，读过也不用刻意去记下。只是以后面对吃食时，就多了一份似是而非的席上掌故。读书应只为此。

章节试读

1、《老饕续笔》的笔记-第1页

2、《老饕续笔》的笔记-第83页

有了系统、规范的花茶制作工艺，就应该用「窰」字了。

3、《老饕续笔》的笔记-第5页

曾有人說“不到黃山辜負目，不食螃蟹辜負腹”少爺亦深以為然，兄弟們，話說少爺我今年未吃過蟹呢，幾時走起來???

4、《老饕续笔》的笔记-第92页

马可波罗在他的游记中说，中国人到处都在吃“一种绳子一样的东西”，可见那时意在利还没有面条，说意大利面条是从中国传过去的，大概是不会错的。

5、《老饕续笔》的笔记-第34页

我總是將粵菜分成四大系統，即老式粵菜（也就是過去恩成居和廣州的大同酒家、廣州酒家、東江飯店、陶陶居、泮溪酒家、蓮香樓一類）、港式粵菜、潮州菜和客家菜。

6、《老饕续笔》的笔记-第129页

我家虽非满族，但隶属汉军旗人，世居襄平，老乡哎~

7、《老饕续笔》的笔记-第17页

長江三鮮：鱔魚、刀魚、河豚。基地的負責人陪我們參觀展室，他實事求是地告訴我說野生的長江三鮮今天已不存在，目前所謂的長江三鮮都是人工養殖的，原來的野生長江三鮮已經完全絕跡，而不是基本絕跡。

8、《老饕续笔》的笔记-第144页

北京人对烧饼和火烧有着泾渭分明的区分，即面上有芝麻的叫烧饼，没芝麻的叫火烧。

9、《老饕续笔》的笔记-第77页

.....巍山.....是清代册封的云南四个“文献名邦”之一。云南四大“文献名邦”是——大理、昆明、建水和巍山。

10、《老饕续笔》的笔记-自序

作者自謙第一本《老饕漫筆》不是“貂”，於是這本《老饕續筆》便不是“狗尾”了。這是自謙呢？還是自抬身價？

11、《老饕续笔》的笔记-第57页

原来“十二平均律”喲由明朝宗室朱載堉發明嘞，一直以為系巴赫。漲姿勢了

12、《老饕续笔》的笔记-第1页

古人食蟹，必曰持螯。

13、《老饕续笔》的笔记-第85页

旧京的茶叶铺都会挂着各式各样的招幌和牌子，上写着什么“明前”、“雨前”、“毛峰”、“瓜片”、“毛尖”、“银毫”、“茉莉”、“珠兰”之类，看似品种的名称，却有不同的寓意。“明前”和“雨前”是指茶叶采摘的时间，南方采茶早，“明前”就是采于清明之前，“雨前”就是采于谷雨之前。“毛峰”和“瓜片”则是说品种了，“毛峰”是黄山毛峰，“瓜片”是六安瓜片，都属于绿茶类。“毛尖”和“银毫”指的是茶叶所取的部位，与炒制和窰制无涉。而“茉莉”、“珠兰”就是采用不同花色的窰制方法了。

14、《老饕续笔》的笔记-第45页

湘菜常识普及：湘菜落户北京已有很久的历史，但近二十年来湘菜却发生了极大的变化，除“曲园”、“马凯”等几家老字号之外，湖南菜大多被“毛家菜”替代，红烧肉、酸豆角、炒腊肉、剁椒鱼头成了湘菜的代表，一席湘宴，非要吃出火辣辣的味道才算罢休，其实大谬不然。

传统湘菜能跻身八大菜系之列，绝非仗着山野之质、蒲柳之姿，三湘物阜民丰，洞庭盛产鱼米，加上湘文化千年传承，造就了浓郁的湘味。潇湘多才俊，尤其同光以来，从曾国藩、左宗棠、胡林翼、彭玉麟，直到谭嗣同、唐才常、王闿运、刘揆一，都是政界文坛的风云人物，更兼有谭延闿、俞秩华、唐生明这样顶级的美食家，因此从酒楼食肆到私家庖厨，无不至精至美。

湖南是内陆省份，过去并不以海鲜擅长，就是所用海味，也多以干货水发，如鱼翅、海参、鱼唇、鱼肚之类。湖南名厨的手艺绝佳，能置办风格不同的宴席。湖南人虽有“怕不辣”之名，但多指民间的饮食习惯，无论长沙、邵阳，辣子品种繁多，一般老百姓还是离不了辣椒的。若果就菜系而言，却又是另一回事。常常一些高档的筵席，竟鲜见辛辣，可谓精致之极，浓淡荤素错落有致，海味山珍俱陈其间。

湘菜之所以享誉全国，跻身八大菜系，绝对不是只靠民间的酸豆角、红烧肉打出品牌，一叶障目，是很难了解真正的湘菜的。

君山之秀，洞庭之美，岂是“红烧肉”了得？

15、《老饕续笔》的笔记-第3页

其实，似这等剥好了的大闸蟹，别说一个两个，就是十个八个也是吃得下的。

可不是嘛！吃螃蟹真是要功夫啊！

16、《老饕续笔》的笔记-第139页

“素”与“斋”合称本不规范，吃素与吃斋是两个概念，是不该混同的。据说中土佛教的僧人吃素始于梁武帝萧衍，他力倡佛教徒吃素而不茹荤，并撰《断酒肉文》，从此中土汉传佛教至今茹素

《老饕续笔》

一千四百余年。其实，释迦牟尼的本意并非主张绝对吃素，只是要求佛教徒无所贪欲，不要聚敛财物以供养自己，过简朴的生活。托钵行乞之中，施主施舍什么就吃什么，也无忌肉食，佛教的《十诵律》中就有“净肉”之说。所谓净肉，就是不是为你而杀生的肉，只要“不见”、“不闻”、“不疑”，就不算违犯了戒律。中土汉传佛教除了茹素，酒是大忌，酒能乱性，是绝不允许的，此外，佛家的吃素还包括了“小五荤”，即葱、姜、蒜、韭和芫荽等强烈异气之物。“斋”就不同了，吃斋是严格遵守佛家的戒律，不但吃素，不食小五荤，还要过午不食，也就是过了正午十二点，就不再进食了。佛在《舍利弗问经》中说“诸婆罗门，不食非时”，讲的就是过午不食。佛教又以为：清晨是“天食时”，也就是诸天（菩萨）进食之时；中午是“佛食时”，也就是佛进食之时；而日暮是“畜生食时”，也就是畜生进食的时间了。

140页.....按佛家说法，食乳是与小牛争食，亦当忌之。不过牛奶与鸡蛋在佛家有两种不同说法.....”.....所谓长素，就是同出家人一样，不但腥（鱼肉之类）不沾，荤（即小五荤）也不动，这是最虔诚的居士。

141页我的老祖母是吃“花素”的。所谓花素，就是每月仅有几天是吃素的，或是初一、十五，或是每月有六到八天吃素，

17、《老饕续笔》的笔记-第27页

印尼、馬來人蘸肉串吃的沙嗲醬是以花生為主要原料，和以多種香料製成，顏色為黃褐色。而沙茶醬的主要原料卻是蝦頭，經腌製后磨碎，在油中煸炒，再與另外煸炒的蒜頭和在一起，佐以五香粉、咖喱粉、辣椒粉和芝麻等，味道也很獨特，.....

18、《老饕续笔》的笔记-第65页

看來，人在餓了的時候，吃什麼都會很香，評價的標準就不那麼客觀了，甚至是一種錯覺，也會像“大救駕”那樣不可靠記得有次和兄弟們去吃夜宵。大概是因為那天很冷，而大家都餓了。哪家小店的炒麵條大家都覺得是超高的水準。而下次再去同一家店時，水準卻差了很多。大概也是同樣的原理吧

《老饕续笔》

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:www.tushu111.com