

《至味在人间》

图书基本信息

书名：《至味在人间》

13位ISBN编号：9787549573735

出版时间：2016-1

作者：陈晓卿

页数：308

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

《至味在人间》

内容概要

大隐于市的美食，散落江湖的佳肴，东奔西走，只为吃口热乎的；
一个人的饭馆，每个人的珍珠翡翠白玉汤，南来北往，至味只在人与人之间。

《至味在人间》是一个美食爱好者的十年饮啜笔记，陈晓卿将文字化作原料，以散文为碗钵，佐以故事人情之盐，把关于食物的独家记忆蒸炒煎炸而成此书。从千里之外的江湖至味到灵魂深处的家乡味道，从四面八方觅食的扫街嘴到饮食变迁的沧海桑田，从食客厨子店小二谈到饭菜与共那一人，拂袖笑破饭桌上的假面具，平民食物也看得人口水四溅之时，归根结底直抵人心：吃什么、在哪里吃这些问题远不如“和谁吃”来得重要，人间至味往往酝酿于人与人之间，最好吃的永远是人。

《至味在人间》

作者简介

陈晓卿

纪录片制作者，美食专栏作家。

1965年生于安徽灵璧，1989年毕业于北京广播学院（现名中国传媒大学）后，入职中央电视台工作至今。1991年开始拍摄和制作纪录片，作品有《远在北京的家》《龙脊》《百年中国》《一个时代的侧影》《甲子》等。

2012年，领衔制作美食纪录片《舌尖上的中国》，在央视首播后引起广泛关注，后陆续在台湾、香港以及新加坡等地播出，影响遍及海内外，成为年度话题。

因对各种食物不加挑剔的热爱，且热衷搜寻平民美食，朋友戏称为“扫街嘴”，十余年前开始在报刊写作美食文章，《至味在人间》一书即此前文章的首度精选结集。

书籍目录

代序 舌尖上的假想敌/沈宏非
辑一 每个人的珍珠翡翠白玉汤
一坛酱，四十年
荤腥的妄念
一切不能拌饭的菜都是耍流氓
魔蛋
一碗汤的乡愁
父母大人的饮食偏好
豆腐干文章
年夜饭之味
每个人的珍珠翡翠白玉汤
荠菜花
弯腰青
最好的早餐
辑二 一个人的面馆
寒夜觅食
一个人的面馆
大隐于市
文艺下酒菜
风生水起
面瓜
白塔寺涮肉群落
京西无日餐
潜伏菜
一道菜主义
面的街
周瑜小馆黄盖客
白菜苔红菜苔
辑三 至味在江湖
面，不能承受之小
特色菜口味菜
不足为外人道也
红唇添香
油然而生的幸福
贴一身五湖四海的膘
数来堡
至味在江湖
犹抱琵琶虾遮面
螺蛳壳里的道场
看得见飞机的餐馆
花生的豆蔻年华
于勒叔叔的生蚝
辑四 吃口热乎的
儿行千里
卤煮的细节
吃口热乎的
睹食物思人

《至味在人间》

相濡以火锅
慢慢地陪着你吃
那些笑脸
除了蛋，我们来认识一下母鸡
辑五 留住手艺
不时尚饮食
留住手艺
三里河东三里河西
年代标志菜
台北一条街
不一样的怀旧
干瘪味蕾记忆
田螺往事
那条愤世嫉俗的鱼
他乡滋味
最后的吴江路
辑六 吮指之欢
一人分饰两角
挑剔的幸福与烦恼
人间烟火
和哪位明星吃饭？
平民食物的背影
从此站起来了
吮指之欢
请杜拉拉吃点什么？
菜系话语权
买菜单
食物的分贝
后记

《至味在人间》

精彩短评

- 1、可以当做北京饮食指南
- 2、整本都透漏出浓厚的人间烟火气
- 3、城市是如何发展，我们不太懂，但地球上不缺的是钢筋水泥的都市，缺的是人间烟火。
- 4、
- 5、我觉得还行，起码我看的时候有点饿了
- 6、如同舌尖中国，关注点都在以往、古旧的食物上，也是，还有什么现代美食让我们向往呢？
- 7、馆子推荐的不错，可惜文笔写的如同咀嚼蜡烛。还我18块钱！
- 8、文笔挺有意思
- 9、90后评价美食的参考类别：店铺装潢、服务态度……最后才是美食。作者抛开这一切，直奔美食，甭管你馆子装潢破烂，甚至只能站着吃，美食就是美食。作者笔下的美食，不至于让你口水三千尺，但是你能感受到食物的美味，更重要的是一份真实。文字间，你还能感受到作者对事物的那份热爱。如果说这本书能改我带来什么，那就是生活情趣吧。没有这个东西，这辈子真有点难捱呀！
- 10、味觉是最初和最后的乡愁。
- 11、怎麼講，民以食為天
- 12、食物其实挺难写的，纯文字很难传达食物的色香味和温度，加上图片难免成了菜单和广告。陈导这本“食谱”是专栏的整理，趣味轻松的文字和极具画面感的细致生动描述，倒恰好调和了两者的矛盾。书里的一些观点我很认同，特别是跑了多一些地方后越发能理解对食物的评价更多来自于自己的饮食习惯及当天的心情，很多美食其实并没有那么美。但这仍不能阻止想要去多一点地方品尝地道味道的向往，也许就像字里行间讲述的，食物里往往有跌落凡间的“大”道理，等待每个人用味蕾和思绪的细细咀嚼，然后形成你与这份食物的“独家记忆”。
- 13、文字三分，因为内容都是写吃加一分。可以看出作者受到蔡澜先生的影响还是蛮深的。各种北京的食物餐厅，慢慢随着时间的流逝也变化着。算是一个主观性比较强的纪录片。
- 14、挺有趣的人，挺有趣的文字。作为一个不会玩不懂吃的人，涨见识了。
- 15、有意思，馋了
- 16、美食固然美，更美好的恐怕是每一次与美食相拥背后的那份情感。
- 17、坦白说没有一字一句看完，挑着看的，因为写的大都是老北京的美食，天远地远所以可望不可即。用岩松男神的话来作结“我一直觉得陈晓卿的美食文章比他导演的美食纪录片更好看，因为一个纪录片由于各种原因很难让他完全按自己的意愿来，但文章却可以由他任性的掌控，虽然信马由缰，却原汁原味原生态。”
- 18、一本需要和大众点评一起看的书
- 19、不管我身在何方，胃总指向家的方向
- 20、一个很会吃的胖子在你耳边嚼吧嚼吧这么多年他是怎么吃过来的，并透过食物与吃这个行为上感受人间五味。插科打诨，娓娓道来，有趣，却也仅此而已。
- 21、毕竟根据指导找到了几家好店
- 22、胃口太大了，文笔又不够，字里行间的小聪明倒是不少，所以老老实实写吃东西不好么？
- 23、在网易云音乐听的，之后入坑看完，感觉良好。
- 24、一个美食爱好者的十年饮啜笔记，一个饕餮客的江湖人生，从儿时的记忆到年长的岁月，从南方的细腻，到北方的粗犷，将食物散落于百万文字中，刀光剑影，江湖人生……
- 25、看得又哭又笑，用平板看的，差点没把平板给吃了…
- 26、一口气读完，拍案惊奇！果真是导演执笔，镜头感十足！专治厌食症，减肥者慎用。每次读完，必须来份鱼蛋或者关东煮方可镇压体内的馋虫。
- 27、一个吃货的自我修养。我哪里是爱吃，我只是想家了。
- 28、网易云音乐上听完的，适合做饭时候听，开胃。
- 29、比不过蔡澜
- 30、好看，有趣。
- 31、丁酉年第4本，可读性强。一本值得读的闲书……
- 32、饮食男女，人之大欲存焉。能吃是福，会吃是命。我觉得吃是一件很重要、高级的事情。陈晓卿

《至味在人间》

不是一个纯粹的美食家，所以文章，也不是像蔡澜那种美食文章。

33、好久没有看到这么让人开心的书了

34、听完了

35、不是每个导演都适合写书。

36、《至味在人间》是舌尖导演陈晓卿个人的美食记录集锦，比起纪录片的一板一眼，书中要随意很多，也可以不避嫌地推荐好吃的地方。初读不能完全理解，隔了一年后才懂了对城市的敌意，懂了至味本在田间地头寻常巷陌人间烟火。说到底任何一种算作文化的东西都在于情。

37、美食不可辜负

38、遠不如紀錄片靈動。

39、每天看几篇，不舍得看完，mark了几十家回北京想吃的餐馆。

40、挺有意思的一本小书，满满的人生经历和乡愁。老实说，现在看起来感触不大，过些年年纪大了再看应该会有不一样的感受。

41、心细嘴贫的吃货，有时候还挺深刻。

42、kindle记录

43、以前我不知道，爱好有这么大的能量。别提爱好吃了。看完明白了，没有这个喜爱和几十年的身体力行，陈老师大概拍不出《舌尖上的中国》，就是拍了，也不是现在的样子。住在西边，书中好多地方是上班路上的必经之地，看着特熟悉。唯一只吃过一家，甘家口的柴氏牛肉面。寒夜一碗面和汤下去，温暖极了。肉嘛，有点点腻。

44、一本非常接地气的实用美食指南。

45、很喜欢作者的生活方式，所爱不过是市井的平凡小吃，体会的却是一方水土、一家子的悲欢喜乐

46、前半段挺有趣的，后半段，感觉没前半段有趣了，后劲不足？但是作者真的是一个极其有趣的人

47、虽然都差不多，但听起来还挺有意思的，那些很饿的晚上.....

48、有文化的吃货随笔大抵如此吧，食物、爱以及情怀

49、文笔简直不可言说，没意思

50、想去北京把书里提到的馆子都吃一遍文笔真的很幽默 是本有趣的书

《至味在人间》

精彩书评

- 1、喜欢晓卿，买买买，原谅我是脑残粉来的，喜欢他们那帮老男人，晓卿三表土摩托老罗老六柴静，还不够五十字吗？另外，希望有电子版
- 2、朋友前几天带了一本《至味在人间》给我，说我会喜欢。

看前几篇的时候，确定自己之前看过，却不记得是什么时候，在哪里看到的。这种感觉像是遇到一个知根知底的熟人，再翻下去，就像叙旧。

作者是陈晓卿，《舌尖上的中国》导演。一个才华横溢又一本正经的吃货。他对美食的描述妥帖细腻，你不得不感慨，有些人就是天生味觉敏锐又会吃。而他又占了另外两条，会写，会拍。这本书里，不仅仅是写美食，还有着浓浓的人间烟火气和人情味。

他也是安徽人，我在书里也看到不少熟悉的内容。

首先是酱。“在坛子里装着带汁水的，我们叫酱豆。刚出锅的馒头，掰开，中间抹上勺酱豆，热腾腾的奇香。”读到这里，脑海里浮现的正是小时候往馒头上抹酱豆的场景。已经很多年没吃过，市面上的海天黄豆酱，微甜，温和，像个懂事的小孩，懂得满足大众的口味。而小时候所吃的酱豆，每家都有每家的味道。咸得泼辣，辣得辛香。

那时候看到大人晒酱豆真是满满的好奇。豆子上长了那么多霉还能吃吗？真是碰都不愿意碰。但等到把它们放进坛子里，放上各种材料，再放西瓜代替水，蒙上白布晒上那么多天后，盛出一些入锅翻炒，那种绵密醇厚的香味，轻易就能把人虏获。

接着是面。陈晓卿非常爱吃面，北方人一般都习惯吃面。他家乡是安徽灵璧，算是不南不北的地方。我也遇到过和他一样的趣事，到了北方被称为南方人，到了南方，又被称为北方人。他在书里引用了一个人写的小诗，据说麻醉了百分之八十以上的安徽人。

有人说她是南方
有人说她是北方
南方和北方手牵手
坐在了淮河的岸上
我确实被麻醉了。

看他对面的痴爱，也勾起我对面的情感。外婆那有种面叫板面，我对板面总结出的经验是，出了那个地方就吃不到正宗的板面了，充其量汤的味道还有些相似。板面就像个粗糙的北方汉子，多油，多盐，可以搭配卤凤爪，卤鸡头，卤豆皮，茶叶蛋，滋味厚，嚼劲足。配上个搪瓷大碗，吃起来真是地道，吃完常常嘴唇肿胀，像是粘了一层油。

想起高中学校西门有家板面馆。非常小的店面，高个子得低头钻进去。里面摆着一排排小桌子，小马扎。一放学，人就满满当当。记得当时他家面两块五一碗，鸡头凤爪鸡蛋都是五毛。现在那块地方大概已经拆迁了，这种苍蝇小馆，要么扩大店面，要么就会消失。再回去，要去学校附近找家地道的板面馆，加两个凤爪。

陈晓卿明是写寻味品味，却常在文末神来一笔，有关某个时事，某个熟人，使人莞尔。

在写《白塔寺涮肉群落》时，他朋友畅想了白塔寺照这样发展下去，几百年以后就是饮食文化的一处代表地。陈晓卿就在文末调侃道，哪里用得了几百年，搞不好二十年后，北京市政部门就会决定重建涮肉一条街。先不分青红皂白拆了，然后觉得不合适，再拿着照片复原——反正咱们制度好，有的是

《至味在人间》

钱。

在写到去吃一家味道好但服务态度不好的湖南菜馆时，他说，有这么可口的美食，态度粗暴点就粗暴点嘛。他把这个道理说给读库的老六听，老六展开了终极思考：按此理论，难不成最好吃的饭馆……得是城管开的吧？

他写吃火锅写得很有趣味。不只是在味觉上，还引申到人与人之间的关系。吃在他那里，已经不仅仅是吃，更关情。

“你要是喜欢谁，不妨提前两小时找一家有底料的火锅店，早早开火，想象着郫县豆瓣和葱结姜片蒜瓣以及草果丁香花椒辣椒不断充分交融磨合，小火慢慢熬着，等那个人来吃……当然，那个人必须是一个喜欢吃的实在人，吃饭时你们的目的，这样你们才能在享用美食的同时享受相濡以沫的人生。”

这段文字，足以让人想象出一幅场景。他坐在咕嘟咕嘟小火锅前，看着翻滚的汤底，心里盘算着底料的味道怎样交织融合，又暗暗盼着那人来，在火锅前“相濡以沫”。

他不喜欢那些因利益而生的饭局。

“我打心眼里佩服那些官场、商场、名利场的场面人，尽管面和心不和，为了利益也要欢天喜地地坐在一张桌子上吃饭。这时，聚餐已经不是摄食的一种程序，更是某种社交性的礼仪。”

他钟爱藏在边边角角的小馆子，散落各地的小馆子。书里描写的美食真是诱人。描述的亲情，友情，文笔诙谐，饶有趣味，也值得去体会。

“桌子支在院子里，旁边路灯杆上贴满了租房小广告，创文的横幅打着卷儿，知趣地缠在国槐的枝头，晾晒衣服的居民不时从身边穿过……我喜欢在这样的环境里吃东西，微风过处，偶尔飘落几片秋天的叶子，空气里弥漫着酸笋的味道，这是迷人的人间烟火气息。”

喜欢这样的《至味在人间》，看的时候，会一个人忍不住笑起来。图文已在个人公号“闲字”上发表，如果喜欢，可移步至公号阅读更多内容。

3、周末了。又是周末。虽然心情犹如窗外阴郁的天气，不是很灿烂，但周末是需要开心一点的，所以忍不住要推荐这本让人瞬间心情大好的书——《至味在人间》。书的作者是陈晓卿，毕业于北京广播学院（中国传媒大学前身），脍炙人口的《舌尖上的中国》的制片人。说句实话，若不是大名鼎鼎的舌尖系列珠玉在先，对于作者和他的这本书，其实并无亲近的愿望。然而短短几天的阅读，让我忍不住对这位将美食文化书写得如此惬意、欢乐、活色生香、引人垂涎的“准师兄”（我当初差一点上了北广，在此偷偷地套个近乎，哈哈）肃然起敬。虽未见其人，已是仰慕在心。翻开此书，便是无时无刻不在的快乐感受，便是手不释卷的流连忘返。你且看看这些令人忍俊不禁的语句：“一切不能拌饭的菜都是耍流氓”“贴一身五湖四海的膘”“犹抱琵琶虾遮面”“除了蛋，我们来认识一下母鸡”……居然让他信手拿来做标题，是不是从此觉得一切标题党都弱爆了？你再听听这些看似不经意的调侃：“素食党一般都比较严肃，适合思考人生，探讨喇嘛活佛仁波切关心的人类终极问题。而吃肉党，注定一事无成。”“所谓思乡，基本是由于吃了异乡食物不好消化，于是开始闹情绪”“幸亏火锅出现得晚，否则庄子的相濡以沫弄不好都会有别的解释”“愿君多吃点，此物最相思”……是不是觉得对于世上一切严肃而深刻的事情，统统都可以“一吃泯恩仇”？一边品尝美食一边品读人生，你会发现，只要饕餮之心尚存，不管生活有多难，你的天空只有五个字：那都不算事……他的书宛若一幅美食地图，让你足不出户，便仿佛吃到了北京的烤鸭、上海的生煎、兰州的拉面、桂林的米粉、重庆的小面……不管你是否品尝过，那些经典美味此刻又禁不住在舌尖上跳跃，让你的嘴里常含口水；他的书又好像一部风味秘籍，把淮北的西瓜酱、宿州的螺狮粉、安庆的鸡汤炒米、井冈山的烩豆皮、杭州的暴腌鲈鱼头、北京的卤煮火烧……一道一道地推到你的面前，不管你听没听说过，那绘声绘色的娓娓道来都会让你的胃里爬满馋虫。他循着食物的香味走街串巷、跋山涉水，追随美食的历程几乎就

是一代人的成长史；他的字里行间充满醇厚的情谊和浓烈的乡愁，让人不仅想起家乡的味道，也想起那些久远的、将要被遗忘的温暖的记忆。至味在江湖，至情在人间。这个周末，不妨跟随陈晓卿的脚步，来一场说走就走的美食之旅，意下如何？

4、《至味在人间》陈晓卿在世界读书日，抢购了理想国出版的陈晓卿签名版，一直放着没看，觉得是本谈吃谈喝的书，没什么内涵，但真正看完后，彻底打了自己的脸。之前对陈晓卿的印象就是《舌尖上的中国》总导演，美食评论家，这方面貌似香港的蔡澜，浙大的陈立教授都很厉害，而是名声也比陈晓卿大。沈宏非的序里有这么一段话：我发现，凡是写一手好文章的，字里行间总是潜伏着一个假想敌，或隐或现的。比如，曹雪芹的敌人是男人，金庸的敌人是女人；鲁迅的敌人是他人，托尔斯泰的敌人是他本人，张爱玲的敌人不分男女，只要是她的亲朋好友就行——陈晓卿的敌人，不是人，是城市，人造的城市。敌意之深浅，与城市体量及其距离乡村之远近，成正比。这段写的十分漂亮，于是我对陈晓卿的文字兴趣颇大，看后才发现真的是这样，陈晓卿热爱一切乡村美食，越是平常的食物，他越能找到最好。越是孤僻的食物，他品尝的兴趣越大。我看到了我与陈晓卿热爱同一种食材，在这一瞬间，我和陈晓卿简直是“酒肉朋友”。这种吃喝文章最重要的就是与读者找到共鸣，陈晓卿作为一个在北京的安徽人，他更热爱北方美食，更了解北方美食，我觉得他的舌头更能代表北方美食家。

5、舌尖上的假想敌沈宏非我发现，凡是写一手好文章的，字里行间总是潜伏着一个假想敌，或隐或现的。比如，曹雪芹的敌人是男人，金庸的敌人是女人；鲁迅的敌人是他人，托尔斯泰的敌人是他本人，张爱玲的敌人不分男女，只要是她的亲朋好友就行——陈晓卿的敌人，不是人，是城市，人造的城市。敌意之深浅，与城市体量及其距离乡村之远近，成正比。接下来，你会像我一样发现，凡是大城市里的饮食，在他的笔下一一般都显得虚头巴脑，感觉五脊六兽，就连标点符号，一个两个瞅着也都没精打采的；一旦脱离了中心城区，越往城外走，文字就越是精神，越是来劲。及至流窜到荒郊野岭，田间地头，胸臆便完全打开，双目就彻底放光，好言好语一发喷薄而出，令人目不暇给。即便平日里坐困愁城，面对餐桌之上应吃的喝的，荤的素的，一逮着机会，作者还是会有意无意地把它们偷偷往下，再往下，朝着有泥土的下方移动。你且看他，陪偶像在北京的大酒店里吃罢一顿高大上早饭，明明吃饱喝足，下了电梯来在街上，还是忍不住要拿什么“居民区寻常巷陌中”甚至“二十年前某一个清晨的淮北小城洒满阳光的老街上”的早餐来说事，摸着肚子意淫一番，打着饱嗝吐槽一顿；你再看他，本来是欢欢喜喜过个年的大喜日子，在北京超市里见到荠菜，竟然也要不无伤感地闪回到老家黄黄绿绿的田埂。就连和自己家乡八竿子打不着的馆子和食物，也要转弯抹角把人家从掌柜到厨子到服务员的老家籍贯连根刨起，大套近乎，煽动别人的乡愁，然后同仇敌忾，然后以“同是天涯沦落人”的角色与对方发生并保持不正常的关系。陈晓卿，不论他置身北京还是东京，南京还是望京，你问他美味在何方，他的手指最终总是会像扶乩般自动地指向老家的方向。正如作者自供：“就像我，一个安徽人，在北京这么大的城市生活了四分之一一个世纪，每每想到我老家淮河岸边的菜肴，还是难免食指大动。”“（在北京）已经居住了二十八年，但一直找不到味觉上的归属感。”在这四分之一一个世纪里，他该吃吃，该喝喝，貌似也没落下哪一顿，但是，就是凭着这股子浓浓的乡愁和满满的敌意，他总是能在北京的浓重雾霾里嗅出老家的味道，并且在这个超级迷宫里准确地找到来自老家的饭馆。在城市里发现乡村，在钢筋混凝土里翻出泥土。当然，树了敌，方能有的放矢。有的没的，有意无意，城市这个宿敌也让他为我们带来了这一册用情至深的大好文字。举个例子，《弯腰青》——这是我在他博客上读到的第一篇，说的是萝卜。开篇，照例是从躺枪的假想敌“北京天源酱园的甜辣干”开始，一路向南飞越八百公里，然后一屁股降落在故乡黄泛区的沙土地上。在对老家的青萝卜极尽阿谀奉承同时恶毒攻击了北京的“心里美”乃至全世界的萝卜之后，一时写得兴起，进而向读者展现了故乡老式浴池的休息室里“吃萝卜最惨烈的情形”：“休息室里永远有一分钱一杯的六安瓜片和三分钱一只的萝卜待售，瓜片显然是低等级的，基本以茶梗为主，萝卜则是当地的，皮已经刮得很干净，售者用镰刀（就是割麦子用的那种镰刀的头）轻轻纵切，萝卜体内传出嘎吱嘎吱的夸张音响。一些在我们看来的有钱人往往会端上一杯茶，深呷一口，放下杯子，腾出手来，抚摸着自已刚刚修完的光滑的脚后跟，另一只手则掰下一片萝卜，送进口中咀嚼，干瘪的生殖器萎靡而瘫软地配合着口腔的运动。放在手边的萝卜肉质如翠玉，呈均匀的半透明状，晶莹饱满，鲜明地映衬着享用者疲沓的肉体。”说实话，陈晓卿的这一弯腰，当时给我造成的震撼绝不亚于浴室里拣肥皂。从那一刻起，我就一直坚信，他以后如果不想再用“陈晓卿”这个实名的话，完全可以改用“弯腰卿”这个笔名行走美食江湖，永远不愁吃喝。画面感虽已强大到如此不忍直视，不过等到拍摄《舌尖上的中国》，一朝有比文字更

衬手的兵器在握，他对大城市的敌意还是难以自控地一发不可收拾。于是我们共同见证了以下这一幕：超市里的，菜场里的，馆子里的，工厂里的，锅里的，碗里的，但凡是口吃的，统统地被他放归山林，重返江湖。吃喝有道，写字有气。各人笔下有各人的气，这个不服不行。论写吃，有人霸气侧漏，有人镗气狂喷，有人傻气直冒，有人酸气逼人，陈晓卿的气，是地气—这和“接地气”还不完全是一回事，也还真不是逢大排档必赞，见高级货必骂的那种，那是愠气。陈晓卿的地气，不是从地里冒出来然后被他一弯腰接住，而是酝酿于丹田，厚积于舌根，薄发于舌尖，逆向地深入泥土，深入地表，深入人心。这正是：为什么他的嘴里常含口水，因为他对这土地爱得深沉。2015年11月5日

6、01这是我近期来读的最虐的一本书。看美食文章，像看别人发的深夜报复社会的美食图片一样，越看越饿，口水横流，偏偏你还忍不住不看。其实一直以来都喜欢看写吃的文章，汪曾祺《四方食事》，张佳玮《无非求碗热汤喝》，三联的年货特刊，都放在书架上隔一阵翻起来读一读。但是，这一本分外的虐。大概跟“黑叔叔”陈晓卿的自我认知有关，不以美食家自居，不追求五星级米其林，只是坚定的做一个纯粹的吃货，走街串巷去小馆子里挖掘一道能打动他的菜。火锅，小面，皮蛋，豆干……他写的东西离你如此亲近，轻而易举就勾起你的馋虫。让你想起曾经在甘肃吃到的一口羊肉，四川喝到的一口鸭汤，高中时天天早上去挤抢到的炒面皮，大学里一个个夜晚的砂锅和烤串。那些你以为遗忘了的味道，忽然间又回到你的舌尖上，让你的口水忍不住咽了又咽。02沈宏非写的序也有趣。说凡是写一手好文章的，文字里都有假想敌。陈晓卿的“敌人”，是人造的城市，是大城市里的饮食。说“不管他置身北京还是东京，南京还是望京，你问他美食在何方，他的手指最终总是会像扶乩般自动地指向老家的方向。”这一点太好理解。对于一个人来说，最好吃的永远属于家乡，属于童年，属于回忆。小时候夜里容易饿，我妈就拿铁勺在炉子上给我煎个蛋饼，或者白水煮了豆腐出来蘸了调料汁吃，最最简单的东西，却成了长大后再也无法复刻的美味。陈晓卿自己写，“青少年时代的顽固味觉记忆，势必影响人一生的食物选择。”“远离故乡，需要适应的不仅仅是陌生的生活环境，更重要的还有自己多年形成的味觉和肠胃分泌习惯。”出国后对这一点的体味更加明显。德国的猪肘好吃，瑞士的奶酪火锅好吃，意大利的海鲜意面也好吃，可是让你抓心抓肺想的眼泪汪汪的，永远还是砂锅凉皮肉夹馍冒菜米线麻辣烫烤鱿鱼臭豆腐熏肉大饼还有你妈炖的排骨烙的饼。后来开始自己做饭，一直不会炒土豆丝，有天央了一个江苏的小伙伴做给我吃。万万没想到，他居然端出来一盘糖！醋！土！豆！丝！我目瞪口呆：土豆丝…怎么会有糖醋味的？他比我更震惊：我家从小到大，吃的都是这个味啊！吃米还是吃面，吃咸还是吃甜，吃白粥还是菜粥，饮食习惯其实已经成为我们身体的密码，成为了一种后天习得的基因，永远提醒着我们是从何处来。03而这本书的好看，更在美食之外。书里有有趣的人。无论多么高大上的宴席都要以汤泡饭结尾的春总，被质疑这种吃法是否得体时答：“关于菜汤拌米饭这件事，我讲三点。第一，主食崇拜和祖先崇拜一样，是中华民族的传统；第二，只有小麦和水稻才配叫主食，其他只配叫歧视性的名称：杂粮；第三，孔子云，菜汤拌饭鼎锅刮烂，可见其美味。最后总结下观点：一切不能拌饭的菜，都是耍流氓。”读的人捧腹不已。作者后面写火锅时说，“‘那个人’必须是喜欢吃的实在人，吃饭是你们的目的，这样你们才能在享用美食的同时享受相濡以沫的人生。相反，如果吃饭只是手段，‘那个人’更喜欢情调，我看最好还是去分餐制地方，最好结账也是AA制，这样才匹配。”以食会友，从吃饭来看这人活面子还是活里子，能吃到一起的做朋友，道不同者不为谋，也是机智到不行。书里有暖心的日常。延吉的冷面，是作者私人所爱。每次看到他心情不好，儿子就会主动跑过来，问要不要陪你去吃冷面。“个人的饮食偏好，尽管像胎记一样私密，但至亲永远知道它在哪里。”而奇妙的是，心情不好时，食物确实是一种最简单有效的缓和和抚慰。就像TVB那句经典台词：“你饿不饿，我煮碗面给你吃？”好像人生不管遇到什么大不了的，过不去的，没有什么是一碗热腾腾的面解决不了的。食物所带来的踏实而温暖的感觉，平衡了生活在每个细枝末节带给我们的刺痛。而人世间仅凭这样一点美味，就是值得留恋的啊。书里还有流逝的时间。从求学到结婚生子，从电视业的燃情岁月到转型变迁，从三里河的十年河东到十年河西，从台北一条街的兴盛到拆迁，从北京鲁菜川菜流行到粤菜的风生水起，从一家家饭馆的开张到倒闭，从一个个饭馆老板或服务员的结识到离去，吃过的一顿顿饭，变成了时光的刀在人生里划下的一道道印记。这样想来，我们吃的食物，就是我们走过的路，遇见过的人，经历过的岁月，最终的归宿。所以说至味在人间，食物的滋味，就是人生的滋味啊。

7、==选择黄金市场的理由=1，世界通行并难以被控制；2，交易机制灵活；3，投资者更容易快速接受并适应市场；==轻松入门级=1，黄金外汇交易的初步认识，2，投资介绍，3，基本和技术分析，4，风险掌控，5，基础强化练习，6，更上一步进阶升级。==中级实战级=1，深度解析趋势的把握，2，

《至味在人间》

基本技术以及各种指标的深度解析，3，形态的演变以及判断4，能量的转换运用，5，心态的控制和培养，6，盈利的持续性以及最大化。==强弱法则级==1，强弱节奏原理，2，强弱立体架构思路，3，强弱交易思维4，强弱分析体系5，强弱交易体系，6，强弱节奏3步交易法7，强弱节奏下的经典模式培训，8，强弱交易衍生手法，9，全面系统加强巩固并结业景良东黄金外汇培训官网:gold78.com

8、选择夜读陈晓卿老师《至味在人间》实在是一种新型自虐，前晚读到大董烤鸭时我的胃就在抗议，昨晚还读到侯师傅的自制年糕烧黄鱼，那胃叫的更是厉害，当年在北京时可是不少吃侯师傅的手艺，顺带还勾起更多回忆。数年前混迹于昆仑时，郝老师带我和阿四去吃爆肚，那个美味，让我这从不碰内脏及下水的人一直就记这么一口心头好。还有奇怪的哥带我去甜水园寻一鱼四吃，以及麦子店儿那宝源饺子馆。再早些时候刚到北京时在西三环混，那时候苏式牛肉面就一直受我哥推崇，跟着蹭吃好几回，也就此养成了吃面要先喝汤还要放点醋的习惯。还有北外西苑餐厅以及北理工门外的雕光，那是跟森球浪在北外时常去的地儿。当然还少不了魏公村新疆街的宝琴，还有那家倒掉的洪湖水浪打浪，这是受另一个吃货袁老大的影响。还有红番茄呀川办呀北平羊汤馆。后来朋友来来去去，小店儿吃的越来越少，总觉得少了些什么。所以陈老师这书一路看下来觉得分外亲切，有些记录带来很多情感上的重叠，比如乡愁和那些吃小馆儿的草根友谊。当然更多是因为不装，接地气儿，真实。民以食为天，能把吃琢磨到一定份儿上，这得是多有趣的人，且在他书中能看见王三表、柴静、冯唐、罗永浩等人为他同好，我觉得也是个蛮开心的事儿，这些年我所中意的人还是有共同性的。能过得阳春白雪，但骨子里更愿意过接地气儿的生活，因为更加鲜活，让人觉得生命的心脏在扑腾扑腾地跳动。篡改沈宏非老师一句话：为什么我们的嘴里常含口水，因为我们爱这土地爱得深沉。

9、很少有纪录片像《舌尖上的中国》那样火遍大江南北，红透海内外华人圈，第一季播出后余温未散第二季又引发了新的收视高潮，进而带动了一大波美食节目来袭。总导演陈晓卿趁热打铁，集结近十年在报刊发表的美食文章，即为《至味在人间》。先有文章后有纪录片，二者结合来看，“疗效更佳”，能更好地理解《舌尖上的中国》里面一以贯之的关于情感表达、关于技艺传承的理念。陈晓卿由于工作原因，走南闯北，当然也得益于他的好胃口，好口福，尝遍了各地美食，而且不仅能吃，还很会吃，更有意思的是将吃的体验以文字的形式反映给大家，勾起了无数人的馋虫。不论是故乡的食物、京城的美食，抑或是出差在外的各地美食、加班餐等等，在写作的过程中，也把自己半生的生活、工作经历娓娓道来。似乎也可以说，这是一本关于时间的书，只是从小到大，吃货的心始终如一。然而，再细看，也可以说这是一本关于情感的书，至于美食更像是借物寄情之物了。幼年时的某个清晨，其父带其第一次吃SA汤（应该与曾在济南街头见过多次糝汤是同一种），当时父亲的眼神、微笑都一一印在脑海，那是最好的早餐。几十年后，自己带着儿子再次去同一家店，一遍一遍往回送小吃，看着儿子满头大汗心满意足的享用，那种发自内心的满足，温暖，上一代对下一代的温情，都在食物里得到传承。兄妹三人幼年时在春天的田埂上摘荠菜，成年后在小区附近的麦田里找到大片大片的荠菜，如获至宝，加上肉馅，一口下去仿佛又回到童年。幼年时过年，其父总要凑齐七个盘子八个碗，暗示家人生活不至于太寒碜，成年后，兄妹都有了自己的家庭，各自都忙，团圆饭也留在了记忆的深处，难得团聚一次，当年的儿子也已生出了白发，时光流转，情依然藏在心底最深处。心情不好的时候，儿子跑过来说，要不去吃冷面？饮食像胎记，只有至亲知道在那里，这种父子相处的模式，令人想起汪曾祺先生的《多年父子成兄弟》。父子间传递的一支烟，一碗共同的冷面，食物不再是单纯饱腹充饥的物品，而是情感联络的纽带，传递情感的媒介。类似的表达在书中一再出现，以情打底，食物才会食之有味。仔细想来，那些让我们难忘的美食何尝不是勾起很多回忆呢？跟谁在一起吃的？在哪儿？当时的情境是不是也如电影般一一浮现？就像《舌尖上的中国》里一样，不论是海峡两岸各自传承下来的火腿，还是亚洲最大高考工厂毛坦长学子妈妈做的陪读餐，更或者让作者想念了四十年的西瓜酱，其内核依然是情，是传承。其实《至味在人间》除了那些充满感情的美食以外，类似于美食科普的小知识俯首皆是，来来来，举几个例子，一起来学习，做一个日日有美食天天有进步的合格“吃货”：充满黑色幽默的小科普，餐饮业的“潜规则”——对食客来说可能是另一种解读的点菜小技能，“潜伏菜”——用成熟、有特色又超低价位的菜吸引顾客前来消费，靠其他菜的利润来弥补差价。看上去越拿手的菜越便宜，但能带来整体规模效应。当然首先要摸清楚“潜伏菜单”，但是每次都只吃“潜伏菜”，很可能把饭馆吃垮！犹如“硬菜”一般的炫耀型科普，作者对各地羊汤了如指掌，不得不服这才是真正的吃货精神，您且看来：甘肃武威的羊汤是用枸杞香菇炖的，羊肉是块状；山东单县，羊肉则切成大片余制，肉熟不烂；山西运城的羊汤里放粉条、羊血豆腐、白豆腐；河南平顶山则在羊汤里加冬瓜；四川简阳羊肉汤索性做成了火锅，羊肉羊杂一锅烩……这个时候不得不感叹

，我们的祖国真是地大物博啊，一切想把美食地区分裂出去的想法都是耍流氓。单个羊汤都这么多讲究，哪个才算是“羊汤盟主”呢？就像每年都会风靡网络的论战——粽子吃咸还是甜，豆腐脑吃咸还是吃甜，网络里满满都是烟火气。如果羊肉汤要是也加入论战阵营，那场面简直不敢想象啊。充满民间故事趣味的科普——由吃鱼引发的江湖传闻，鱼最好吃的地方在哪里呢？先听个故事好啦：旧时传说土匪绑票，都是先饿人质两天，然后做顿鱼，等着人质下筷，先夹起鱼脊背、肉多的地方，肯定是穷人家的孩子，放了算了；要是先吃月牙肉，那就必须死等赎金，这是富贵人家的香火。如果提前知道这个秘密的话，还可以保命啊。至于月牙肉是啥，自己去看书好啦，哈哈。专业术语型的科普——“吃螺蛳”，你以为是真正的吃“吃螺蛳”吗，非也，原来是播音学中的一个词汇，说的是播音者在播音时舌头忽然转不过来或者在嘴边打了一个趔趄，行话就叫“吃螺蛳”。来一个小插曲，周末正好看到尼格买提携帅出天际的老爸和美丽贤惠的老妈参加《回家吃饭》节目，在说到职业生涯几个重要场景的时候，他说了“吃螺蛳”这个词，瞬间秒懂，那种感觉就像吃了真正的螺蛳，如果要用两个字来形容的话，那就是：完美！最后，似乎还从吃里面悟出了“道”，这个吃货很可怕啊，比如“世界属于强势人群的，什么菜系流行，话语权永远都在有钱或有权的人手里”。何止是菜系啊，其他也一样呀，穷人那有什么话语权呢，甚至连存在感都没有呢。再比如，“社会信息话程度越高，大众的趣味越发趋同”，可不是，在互联网的作用下，地球村的村民们都看同样的电影，喜欢同样款式的服饰，热衷同样的运动方式呢。说到饭店里的看家本领，他这样写道：“其实这样的看家本领，正如同指纹一样，是一个成熟店家的身份标示，这东西丢了，一个饭馆的个性也便随之作古”，又何止是做菜呢，做人也一样的道理，没有了自己的安身立命之本，核心竞争力，工作啊，生存啊就是难事了。“民以食为天”，对于国人来说，没有什么比把胃伺候好更好的事了。更进一步，对于含蓄的国人来说，美食更是情感的外化，一种表达情感的方式，记得你喜欢吃的菜，笨手笨脚为你准备一餐，是谁都会满含热泪吃下去并要求再来一碗吧？以情为底料，佐以各种食材，文火慢炖，煲一锅老火靓汤，香气四溢，满满都是烟火人间的独特味道，至味在人间呐，问你做神仙愿不愿意？

10、原本对陈晓卿的书不感冒的。《舌尖2》完全走偏了。沈宏非的序中说陈“不管我身在何方，胃总指向家乡的方向”，一语道破了一直盘旋却始终未明的情愫。在推荐文字中得知，陈出于宿州，挨着我的家乡徐州，饮食和方言上，这个区域自成一体，在各自省份中也是与南部地区各自不待见的所在。因为自己的胃也指着家乡，对《至味在人间》充满期待。自己要读的书，已有近10年没有在书店买过，为了在书里看到豆酱、五毒鱼、烙馍、羊汤、狗肉，还有荠菜、槐花、地角皮……流着口水奔去了书店，结果没货。立即当当下单，12小时后送到手中，咽着口水飞快过了一遍目录才细看。沈宏非自己文章花俏玄弄，序言到说了句实在话：“吃喝有道，写字有气……陈晓卿的气，是地气”，比起沈的玄妙讥诮幽默、妥的灵气清新，《至味在人间》就是一淮北大汉，简单粗暴直接。倒也爽利。全书我觉得有两句话最好，一句是“不管我身在何方，胃总指向家乡的方向”，是沈宏非说的；另一句是“为什么他的嘴里常含口水，因为他对这土地爱得深沉”，也是沈宏非说的。

11、陈晓卿老师在后记中提到，这本书原来打算叫《最好吃的是人》。不过他没说为什么会改名字，我猜想原来的书名有歧义，会阻挡一批抱有“吃人是犯法的”这种想法的读者。这本书表面看起来很像美食指南，涵盖以北京为主，部分成都、广州、重庆等地的苍蝇小馆，风味美食。然而每一种小吃，每一个小店背后，都有与作者发生过故事的人物。无论是一起喝酒的“老男人帮”，一起搜寻美食的儿子，饭馆里有个性的小二，可以说是享受美食的最佳伴酒菜。所谓，酒不醉人人自醉，食不好吃人好吃。在读这本书的时候，我正好享受着“最好吃的是人”这种美味。单位在燕莎使馆区附近，周围有高大上的各国美食，不想尝试，没钱尝试。符合国人饮食习惯的饭馆都很普通，只能果腹，无法享用。1公里的霄云路有一家“陕味食足”，搁我家乡只能算及格水平，在这里却能打到80分。不过因为太远了好多同事不愿意去，我也只是偶尔去。最近每天去一次，不是因为有人陪，而是饭馆新来一位小哥，长得像张继科和布拉德皮特的结合版，戴着眼镜，不爱笑，又清纯又性感。我常常点凉皮、臊子面、西红柿鸡蛋面，看一眼他吃两口，吃完感觉很开心，又有力气干活了。人在江湖飘，难免想念家乡的味道。妈妈做的菜豆腐，妈妈下的浆水面，妈妈蒸的“气饼子”，还有和朋友经常去光顾的小吃店，有时候只要想到“烤锅盔”这三个字，口水都会大肆分泌。想念美食，更想念曾经一同享受美食的人。很喜欢陈老师写他爸妈的一段。老爸以馒头为主食，老妈以米饭为主食。两人并没有为对方改变自己的饮食习惯，而是求同存异，搁置争议，蒸米饭换小火时放两个馒头，蒸馒头的笼屉中央一定放碗白饭。这样理智的爱，既尊重自己又爱护对方，真是浪漫幸福。还有一个片段也印象深刻。陈老师在西三环附近上班的地方没有好吃的，于是每天中午他打车来回20块钱去府右街，只为了一碗3

块钱的朝鲜冷面。这是一种怎样的精神，令我等随便应付三餐的吃货从此羞于以“吃货”自居。

12、说起陈晓卿这个名字，有的人可能不知道。但若说到《舌尖上的中国》这部纪录片，不知道的人大概是少之又少。陈晓卿即是《舌尖上的中国》总导演，他除却纪录片制作者这个头衔，还有另外一个身份——美食专栏作家。陈导十年前开始在报刊写作美食文章，最近他将这些文章结集出了本书——《至味在人间》。作为一名美食爱好者，我第一时间买回了这本书，可谓是一边读、一边流口水，读完恨不得立马走遍京城，把书中言及的那些餐馆通通吃一遍。无奈肚量有限，只能做一个长远规划，在接下来的无数个周末沿着陈导的味觉地图搜寻美食的味道。陈导是安徽人，热衷于发现平民美食。在这本书的序言中，美食作家沈宏非分析得十分到位：凡是写一手好文章的，字里行间总是潜伏着一个假想敌，或隐或现的。陈晓卿的敌人，不是人，是城市，人造的城市。凡是大城市的饮食，在他的笔下一般都显得虚头巴脑，一个两个瞅着也都没精打采的；一旦脱离了中心城区，越往城外走，文字就越是精神，越是来劲。及至流窜到荒郊野岭，田间地头，胸臆便完全打开，双目就彻底放光，好言好语一发喷薄而出，令人目不暇给。沈宏非还评价陈导的文字有“地气”：陈晓卿的地气，不是从地里冒出来然后被他一弯腰接住，而是酝酿于丹田，厚积于舌根，薄发于舌尖，逆向地深入泥土，深入地表，深入人心。《至味在人间》分为六辑。辑一为“每个人的珍珠翡翠白玉汤”。“幼年时母亲烹调带来的某种味觉习惯一旦形成，便如花岗岩一般顽固，无论你走到哪里也无法改变。就像我，一个安徽人，在北京这么大的城市生活了四分之一世纪，每每想到我老家淮河岸边的菜肴，还是难免食指大动。”在这一辑里，陈晓卿追溯童年的味觉记忆，将浓浓的乡情注入到关于家乡菜的字里行间，让没有去过安徽、对徽菜缺乏了解的我只想立马飞过去，尝尝陈导笔下那些让他无法忘怀、时刻挂念的美味。辑二为“一个人的面馆”。陈导是一个面食爱好者。这部分既有一个异乡人在北京几十年寻觅面食的漫漫征程，也有对于偏爱餐馆的全情介绍。在帝都的小伙伴可要注意喽，陈导可是给出了餐馆的真实姓名，抵抗不住文字诱惑的童鞋还不赶紧记下来、行动起来。辑三为“至味在江湖”。“所谓江湖，主要的意思是和名门正派有所区别。这有点像古典小说里的打斗场面。官府菜是两军对垒，先要来将通名，假装客气一下，然后再真刀真枪地比划。江湖菜则是绿林好汉，走过来照你面门就是一锤，粗暴得可爱。”这部分充分体现了陈导搜罗民间美味的强大能力和对江湖至味的由衷喜爱，重庆小面、井冈山炒猪耳、杭州暴腌鲈鱼头、南京螺蛳肉、成都烧田鸡……沈宏非所言的“地气”缭绕其间。这一辑，跟随陈导走南闯北的脚步，祖国东南西北不同地域的美食依依托出，真是应了那句话——“吃货的地图是以菜名命名的”。吃，才是让人从一个地方奔赴另一个地方的终极理由啊。辑四为“吃口热乎的”。这传达了陈导的饮食观：一起吃饭的人之间的距离和就餐愉悦度成反比。“按照大众传播学的说法，两个人面对面的正常交流，应该在一百五十公分以内，这种距离被认为是安全的，大于这个距离被称作社交距离，它的私密性就大大减少了。吃饭，也是这样。如果哥们儿几个闹酒的聚会都弄成国庆招待会那样子，两个人想说点什么，恨不能靠手机短信完成，这就扯了。”吃饭，不光吃的是美食，也是人与人之间的情感往来，正如书的封皮上写的那句话：吃什么、在哪里吃这些问题远不如“和谁吃”来得重要，人间至味往往酝酿于人与人之间，最好吃的永远是人。这一辑，写了卤煮、火锅，也写了到餐馆吃饭与厨师、服务员之间发生的故事。辑五为“留住手艺”。这一辑有穿越时间、跨越地理将美味延续至今的故事，法国、北京、上海、山东……爆肚、田螺、烤鸭、臭鳊鱼……听一个有着几十年饮食体验的男人缓缓道来那些让他记忆的美食瞬间，感受在年代变化中不变的人间滋味。辑六为“吮指之欢”。陈导显然是豪放派食客，那些在社会礼节规范下节制收敛的进餐行为在他眼里总是少了点“吃饭”的感觉。“尽管对这种‘我的叔叔于勒’式的彬彬有礼心存敬仰，但生活经验告诉我，饮食上的这些繁文缛节绝对影响进食的快感。尤其对付大棒骨这样从形式到内容都如此彪悍的食物，使用绣花的手法拆解，无异于梁山好汉大快朵颐时用奶瓶喝酒。”这部分有最生动、最本真的觅食过程和吃饭体验，看得那叫一个痛快，餐馆的气味、食物的味道、咀嚼的声音全都跃然纸上。看罢，就一个感觉——饿了！《至味在人间》——陈晓卿导演用生动质朴的文字，将一个中年男人用光阴、情感、味觉、嗅觉构筑的饮食王国呈现在读者面前，让人读之、叹之、馋之、饿之。吃这件事啊，简单也不简单。

13、都市里有些奇怪的现象，二十几岁的年轻人，敲着突出的腰间盘，扭着僵直的颈椎，一声长叹：“哎，老了啊。”哪怕是在人生七十古来稀的古代，这种慨叹也多半显得矫情而可笑。但是在我们一边翻着白眼嘲笑这种不真诚时，一边却在重复着相同的动作，感慨的话到嘴边，恍然意识到不妥，于是像个小媳妇一样不情愿的咽了回去。事实上，都市生活很容易产生这种莫名的疲惫感，多数人重复着规律的生活、困境或者幸福，都变得可安排可预料，烦躁如蓝色小火苗，从心底炙烤着。每当这个

《至味在人间》

时候，我倾向于去看一些老年人的文章，说他们是老年人是相对的，岁数不是关键，文章气质才是我的度量衡。什么算是老年人的文章呢，比如陈晓卿的《至味在人间》。一部《舌尖上的中国》让许多年轻人记住了这个纪录片导演的名字，里面的许多吃食让我平白生出了想去当地转一转的冲动。许多商家也打出了舌尖同款的招牌，热热闹闹的，一场吃货的意淫和狂欢。在我的想象中，能做出这种片子人想必是个才子，至少是个怀才不遇的艺人。可读他的文章，却仿佛又不是那么一回事。他写吃食，写北漂的那些乡愁，写童年的味觉，他写和儿子一起出去觅食，写和家人一起旅行，食物有时候好像只是牵引，而贯穿一切的是这个老人看世界的性情。当然陈晓卿还年轻，年龄上最多算作中年，说他是老人是我的一厢情愿。我小时候跟祖父母一些生活，跟我们现在的生活相比，他们的日常起居并没有特别安排，劳作，三餐，饭后葡萄藤下的小憩，平淡的有些单调。然而，生活其中，人间烟火的味道又似乎无处不在，至如今我都记得那架略酸的葡萄要在阴历八月才成熟，奶奶踩着板凳，拿着剪子，一串串收割，然后递给仰着头捧着篮子的我。至如今我都记得，拎着小水桶，浇灌了几株茄子，几棵辣椒。那时候还不知道什么是生活，日子也过得漫无目的，心却是老老实实放在肚子里，无知而无畏。一顿啰嗦，似乎也没说清楚，但是那便是我最初体验的生活的滋味，老年人生活的滋味。我任性的把所有能唤醒我这种心情的文章，叫做老年人的文章。所以，人间至味在舌尖，更在心间。小时候锻炼出来的味蕾习惯，就是家乡的味道，妈妈的味道。在所有的乡村和老城都在消失的今天，那些味道顽固的驻守着我们心里最恬淡，最平静，最浓情的回忆。让我们不至于在滚滚雾霾中忘却蓝天，不至于在缓缓蠕动的车流中大脑空白，让我们在感叹自己未老先衰之后，重整旗鼓，勇敢向前。

14、因舌尖上的中国初识陈导，瞬间被中华丰富的美食所俘获，也因此创造了相应美食销量的大喷涌，为吃货们着实提供了美轮美奂的味蕾冲击。想到读这本书，一部分因为陈导的影响力，更多的是想了解安徽的美食文化、风土人情。陈导和我的父辈经历过贫寒、饥饿，对美食当然更多的期盼和怀念。接着，进入北京入学后，能够品尝到全国各地的美食，比如延吉冷面，对朋友们来说是那么难吃的，但终于成为自己的最爱。在外地工作后，家乡美食已成为记忆里的一条线，我还记得笔者带着儿子去喝sa汤的片段，后成功父子俩的最爱。ps：家乡是每个人身上无形中的纽带。

15、=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #181 的笔记 | 添加于 2016年6月27日星期一 上午7:26:27【想学习了?赶快喝杯水静静。】连吃几组之后，突然理智回归，我开始愧疚和不安，甚至有跑一公里的冲动，于是，赶紧结账回家，躺在床上，半天儿，锻炼的冲动才平息下来。=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #280 的笔记 | 添加于 2016年6月27日星期一 上午7:37:59【.】“所谓思乡，我观察了，基本是由于吃了异乡食物，不好消化，于是开始闹情绪。”=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #442 的笔记 | 添加于 2016年6月27日星期一下午4:17:44【就是喜欢这块描写】每次从旁边经过，都忍不住上前摆弄两下，明明知道自己不可能有工夫料理它，但还是愿意放纵自己假装购买的小冲动。=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #506 的笔记 | 添加于 2016年6月27日星期一下午4:26:24【.】读《暴食江湖》，=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #764 的笔记 | 添加于 2016年6月27日星期一下午7:42:04【.】所谓店大欺客，如果菜做得不好，服务员是不敢耍态度的=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #781 的笔记 | 添加于 2016年6月27日星期一下午7:44:27【忒俗】叫侯卫东的写诗的朋友，曾经给我朗诵过一首麻醉了百分之八十以上安徽人的诗，“有人说她是南方/有人说她是北方/南方和北方手牵手/坐在了淮河的岸上。”原来，安徽就是祖国裆下的位置。=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #911 的笔记 | 添加于 2016年6月28日星期二 上午7:03:44【记住吃菜吃特色,别附加着再点什么】一个馆子好吃的菜肴就那几道，厨师用心之外，唯手熟尔。=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #1111 的笔记 | 添加于 2016年6月28日星期二 上午7:27:24【特色菜做给外地人迎合外地人的口味,和当地人的口味就不一样了】那些特色菜，主要针对外地客人，不得不做了很多妥协，本来异常锐利的口感也变得中庸和迟钝。=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #1202 的笔记 | 添加于 2016年6月28日星期二 上午7:43:24【马克】东兴饭店，这家吃的是五邑菜，具体说是恩平的农家菜。刚进门就看到了一大煲黄鳝饭。=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #1265 的笔记 | 添加于 2016年6月28日星期二 上午11:44:05【.】美食家妥俏翻译过一本书，叫《带着鲑鱼去旅行》。=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #1528 的笔记 | 添加于 2016年6月28日星期二 下午4:39:16【.】对美食的追求，对体面生活的向往，都源自人的本能，这是常识。=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #1712 的笔记 | 添加于 2016年6月28日星期二 下午5:06:15【.】就像火锅，草根特性决定了它的最佳就餐场景：锅子一只，白酒二两，三四个小菜儿，五六盘羊肉，七八个弟兄.....=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #2179 的笔记 | 添加于 2016

《至味在人间》

年6月28日星期二 下午7:48:39【.】《扬州画舫录》=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #2280 的笔记 | 添加于 2016年6月29日星期三 上午6:49:53【.】我看过关于周立波的很多评论，大都夸他是上海的小沈阳郭德纲，可逗可逗了。但几乎所有人都忽略了，他也是一个loser，他的叙事角度和价值体系都是建立在失意者立场上的。=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #2281 的笔记 | 添加于 2016年6月29日星期三 上午6:50:11【.】资深食评家庄雅婷老师，=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #2292 的笔记 | 添加于 2016年6月29日星期三 上午6:52:45【看着带着手套吃鸡架,就觉得这人倍儿矫情。这段话描述的真到位】尽管对这种“我的叔叔于勒”式的彬彬有礼心存敬仰，但生活经验告诉我，饮食上的这些繁文缛节绝对影响进食的快意。尤其对付大棒骨这样从形式到内容都如此剽悍的食物，使用绣花的手法拆解，无异于梁山好汉大快朵颐时用奶瓶喝酒。更关键的是，吃完了，摘掉聚乙烯的套套，两手清白，一点作案痕迹都没有，这个，多遗憾啊？=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #2319 的笔记 | 添加于 2016年6月29日星期三 上午6:58:09【去北京要尝尝】家叫“美味食源”（=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #2532 的笔记 | 添加于 2016年6月29日星期三 上午7:18:15【这是为什么知道校旁边的小摊不卫生还吃的原因】“好比你原来要去私奔哈，天高地阔，心向往之。现在却要你明媒正娶了，当然私奔更刺激哈，比如野合、车震……”=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #2534 的笔记 | 添加于 2016年6月29日星期三 上午7:18:42【同上一条】这个我们宋朝科学家研究过，叫‘始知锁向金笼听，不及林间自在啼’嘛。”=====至味在人间(陈晓卿)- 您在位置 #2771 的笔记 | 添加于 2016年6月29日星期三 上午11:27:45【对】我心目中最好的美食文章是汪曾祺留下的，汪先生本身是个作家，美食写得并不多，但每一篇都可以反复读，有味道。汪先生做人有士大夫的特立独行气质，写文章更能把中国文字调动到极致又不做作。最重要的，他只记述美食，不讲道理。=====

16、想读本书，纯粹因为“舌尖上的中国”。没成想，陈导在书里完全弱化了这个让他出名的IP，只在回忆西瓜豆瓣酱时稍有提及。“舌尖”的视频，不过是方便介绍而使用的工具罢了。大学时，多流行“老乡聚会”，找个家乡菜馆，吃喝一顿便熟络起来。吃货们才不管你身份地位，相同的口味才是开心重点。笑逐颜开的饭局，吃起来格外舒坦。所以，老乡推荐的菜馆，味道绝对差不了！在北京找到如此众多的地道菜馆，着实可信又难得。本书很奇葩，缺了美食照片，稀少的插图全是手绘的吃饭场景。日记式的记录又打乱了时间，推荐的馆子可能早已关门。字里行间，满满都是陈导几十年来的经历，回忆。这个“在北京这么大的城市生活了四分之一世纪”的男人，用文字展示了一个丰富真实充满人情味的美食地图。陈导的文字远没他的节目精致，视频里的美食搭配滋滋冒油的香气实在诱人，书里的只好凭空想象了，好在每份食物都有故事佐餐，读着很是饥饿。很赞同陈导的口味终身论，胃远比人固执，勉强吃下不顺口的食物，估计不是消化不良就是呕吐当场。好面子的中国，贵的菜用来撑门面，但那个五星级酒店的厨师道出真相“要吃就点鸡鸭鱼肉，鲍参翅肚一辈子就做过几次，咋可能好吃？”所以，陈导有了寻觅地道美食的方法，或是乡间地头，或是深山密林，即使在北京这个大城市，也能找到诸如旅店，私人厨房等不对外的吃饭地方。对他的美食嗅觉，实在佩服的不行。五千年的传承，早已渗进生活的每个角落，如同陈导这样彻底的，倒是少见。为了描述准确，他直接用繁体字表达：用小火“煨”鸡汤，上前“搵”一勺辣子，听着“窸窣”有声的炒菜，等着“焯”肉即食的火锅。朴实的方言，习惯的口语，满溢的口水向你们致敬！特色还是口味？“美食地图”如今成了吃货标榜自身的指标之一，初到异地，必然挑个出名的酒店下馆子。却总感觉全世界的口味差不多。殊不知这些号称“特色”的当地菜，为了迎合游客，早已妥协的中庸大众，口味更是面目全非。幸好有陈导这个资深吃货为我们科普，才知道杭州菜需要“暴腌”才能让鲈鱼更加细糯，回甘；辛辣异常的当地辣椒让菜肴酣畅爽快。如此看来，微辣，中辣等调味果然与原产地的滋味相差甚远。最爱暴脾气的服务员？陈导讲个湖南姑娘，为了吃到顺口的家乡菜，下班就跑去饭店排队。这边陈导一伙儿又是开车又是吃饭，末了一问，那姑娘还在排队...好在结局不错，姑娘的短信回复“真好”。这样的等待，终究值得。相比之下，陈导的脾气显得格外另类：跟儿子去饭店，服务员脾气越坏他吃的越开心，按他说法，菜品难吃的店服务必然好，不搭理你的服务员自然有好菜撑腰。细细一想，我竟无言以对。到处走的人，很能接受地域文化的不同。但胃是自己的，即使走遍全国，也难忘家乡菜。这本书与名菜无关，很多大众菜，廉价，好吃。与名人无关，馆子多偏僻，难寻。与身份无关，厨子可能是文人墨客，也或是旅店老板。关键的是，每顿饭都能吃出人情味，没有寒暄客套，实打实的酒足饭饱。小彩蛋是尾页二维码，把我拉回现实，有空时，真该到这些推荐的饭馆里尝尝不一样的“口味菜”。

《至味在人间》

17、以前陈晓卿是圈里的美食侦探，哪里有好馆子，哪家店里的菜地道，他都能一一道来，就是一本行走的美食地图。那是2009年之前，那时博客方兴未艾，微博尚在酝酿，大众点评还远未成为人们搜索美食的首选。2012年《舌尖上的中国》在央视热播，再加网络上的广泛关注（仅第一部第一集在B站至今的播放量为67.6万，弹幕数量为7.2万。这是什么概念？在以动漫，日剧起家的B站，2012年秋季大热的电视剧《上锁的房间》到目前为止的播放量为43.9万，弹幕为5.5万条），作为总导演的陈晓卿被推上舞台，被大众熟知，成了人人都想一睹的美食家。“我不是美食家，我只是美食工作者。”在北师大敬文讲堂的新书交流会上，他笃定地说。在普通人眼中，大概能吃、会吃、好吃的就是美食家。而在陈晓卿、小宽（交流会嘉宾）看来，“三辈子讲吃，五辈子讲穿”。美食家需要文化家学的渊源底蕴来熏陶。普通人家长大，十八岁进城之前没吃过好东西的人怎能叫美食家！（ps:八卦的陈总爆料柴静18岁前吃过的海鲜是海带。主持人接着调侃，我认识一人，更惨，18岁前吃过的海鲜是虾片儿！）不是美食家，却挡不住一颗好吃的心。著名的“老男人饭局”就在吃这杆大旗指挥下轰轰烈烈进行了很多年，吃过了百味，吃出了情感，在那年柴静《看见》的发布会上达到沸点。如今老男人们都抽不出时间，陈晓卿感叹曾经跟读库老六一周能吃五顿饭，而现在大家都忙到约不起来。美食家吃能说出讲究，吃出门道，吃出名气，吃出传奇。古代有曹操、苏轼、张岱，如今有蔡澜、唯灵，以及《孤独的美食家》里的五郎大叔。而对陈晓卿来说跟什么人吃选比吃什么更重要。可以跟拥有——每次必点到最难吃的菜——特殊技能的老六聊文艺八卦，也不愿意与开口闭口就是几亿投资的官员商人同桌。所以他原本给新书取名叫《最好吃的是人》，可惜，广电出版总署怕他教人杀人越货，只能改成这个文艺范儿，不具备畅销潜质的名字。当被问到舌尖三如何播出，作为舌尖代言的美食工作者陈晓卿略显为难，只说大概明年年底。不过，看他及其团队现在的忙碌程度，不仅出书还拍电影——《舌尖上的新年》，能不能兑现还是个未知数。

18、评序引用“文案高手”王家卫的一句话作为标题算是对舌尖上的中国的总导演的致敬。这个陈晓卿是那个陈晓卿，又不是那个陈晓卿。外号黑哥的他，8月14日在方所开了一个讲座，认识了一个TV界的段子手啊，南都记者一个劲地说陈老师在书中写了好多黄段子，讲座期间还时不时地引用几个。整场讲座除了对陈老师有了一个大概的印象，和记者的叽里呱啦还有几个傻逼问题，其余的也没啥了。签字售书的时候，对陈老师说了句“谢谢你”，他可能只是礼貌地回复我“谢谢你”，他谢我来捧场、来支持，我却谢谢他拍了舌尖这样国民的纪录片和分享了一个真实的陈晓卿。现场人不多，可能在广州这个食都，人人都是美食家，不需要一个外来者讲述食物的解读密码，当然群众大多是吃书群众。陈老师的讲座名称叫《人人都是美食家》，其实，这句话处了广东省貌似就不是那么回事了，这算是对其他省份的侮辱吧，不过现在的事实的确是出了广东省，其他省对吃绝对没有上升到美食家的层面上。一、关于吃这件大事儿诚然，最好吃的菜非妈妈的味道不可，《陪安东尼度过漫长岁月》里安东尼成了美食家也和大连的美食逃不掉关系。但这种味道只有在离开家乡后的感觉才会涌上心头，在家时总会觉得吃腻了，天下之大定会有很多很多美味佳肴，后来的日子总在怀念过去的一碗粥，一顿饭，和家人吃饭的时光。其实，我们都是饮食男女，逃不掉和肚子的战争。吃这件事儿的三个终极命题“吃什么、在哪儿吃、和谁吃”显得尤为重要。每个人都有自己的味蕾地图，即使走到天涯海角，还是吃自己最喜欢的那几样。寻找到一家合自己口味的餐馆就像中了彩票一样。粤语中有一句话叫“有情饮水饱”也只是限于初恋时分，沦为柴米油盐的家庭生活后还不是到处觅食。二、一人食自从世界上多了一个物种——单身狗，美食江湖就出现了“一人食”的吃法，很多美食类的APP更打出“孤独的人也要吃饱饭”，畅销书作家刘同在《你的孤独，虽败犹荣》整本书里传递给单身狗们一种温暖：也许你现在仍是/一个人吃饭/一个人看电影/一个人睡觉/一个人乘地铁然而你却/一个人吃饭/一个人看电影/一个人睡觉/一个人乘地铁很多人离开另外一个人/就没有自己/而你却一个人/度过了所有一个人也要好好吃饭，经常对爸爸说。在家里吃饭不能糊弄，妈妈没空做，也要吃点好的。毕业在广工作后，自己住，除了上班和同事在一起吃，周末的时候经常自己煮饭，算不上美味，就是带有家乡的味道，土豆炖茄子、土豆炖豆角、酸菜炖土豆，对，我只会乱炖，我们东北人把炖这种做法发扬到了极致。好好吃饭，对所有单身抑或一个人的人说。如果还是不能，去看看清新系电影《小森林》或者高分韩剧请回答系列，建议从1988开始看。——书正在看，随时更新——

19、今天下午在书店准备找杨绛老师的书读一读的，但是在书店只看到了杨绛老师的三本书《走在人生边上》《我们仨》和《洗澡后》。洗澡后我并没有读，我读了《走在人生边上》和《我们仨》，我对《洗澡后》这本书暂时没有什么兴趣，于是我就随便逛了下，一不小心就看到了陈晓卿的这一本《至味在人间》，就随手拿起来读了读，发现爱不释手。陈晓卿前段时间到武汉来做过演讲，那时候因

为上班有一点忙也就忘了去参加吧！陈晓卿执导的《舌尖上的中国》我是看了数次，觉得拍的十分精彩。非常喜欢《舌尖上的中国》的那种拍摄方法，也十分喜欢《舌尖上的中国》里面介绍的美食。这本书读过之后，发现它写得比《舌尖上的中国》里呈现的要好看得多。那怪崔永元会说陈晓卿写得比他导的要好看得多了。陈晓卿是一个出身不是那么富有的纪录片导演和美食爱好者。他之前在博客里发了不少有关美食的文章，之后就被几家杂志社发掘，邀写专栏。《至味在人间》就是陈晓卿这十年里对美食的一些看法。这一本书之中，我们所看到的美食都是那么的熟悉，好多都是一些地方平常百姓的家常便菜，我们并没有在书中看到什么高档酒店的菜品。陈晓卿通过那些普通的小菜小吃来讲述自己对故乡对过去的一种怀恋之情。陈晓卿那个时代确实是比较艰苦，遇到了一些比较可口的食物也确属不易。这本书也介绍了外地人在北京吃什么，北京有哪些好的小吃。虽然都不是什么名店，人均消费也不是很高，但是通过陈晓卿的介绍我都可以想像得到那道菜、那个小吃有多么的美味。关于北京的小吃我真的感觉无力吐槽。去年我去北京玩了一周。在北京影响最深的还属北京的涮羊肉和煎饼果子。我去北京的第一天中午在某个购物中心吃了一碗炸酱面，不知道是什么味道，只能说难以下咽吧。后来又在长安街附近吃，还是如此。难吃不说还挺贵的。第二天去故宫玩完之后就去王府井吃晚饭。随便找了一家路边摊，点了半只烤鸭、一份爆肠，可能是因为我是湖北人吧，对那些东西都吃不惯，觉得难以下咽。后来我们吃饭就主要以庆丰包子，还有火锅为主了。当然在北京我们还喝了总理咖啡，吃了主席套餐。关于北京吃的我也就知道这些。美味在人间，每个地方都有每个地方的生活习性，都有自己独到的美食。有些美食只会在人间，最好的食物也许就在你身边。

20、萝卜青菜，各有所爱刘晓晖/文几年前单位有一个女同事怀孕了，她是山东人，我的老乡。因为身体的需要，孕妇上班的时候总是要带一点瓜果点心，用来补充营养以及解馋。有一天女同事在单位里吃萝卜，结果整个办公事的南方同事都看呆了：萝卜还能生吃？作为山东老乡我也惊呆了：什么萝卜不能生吃？女同事吃的当然不是普通上海菜场上能买到的用来做菜的萝卜，而是从山东老家带来的青萝卜，洗干净去皮，切成一段一段，味道不逊于任何水果。我从小在山东长大，一直喜欢生吃萝卜，从青萝卜到水萝卜，只是，我很难让只会把萝卜用来做菜的南方同事明白，山东萝卜是可以生吃的，而且特别好吃！几年后我读到一本美食随笔集《至味在人间》，突然就很想把这本书拿给当年的南方同事看，因为书中有一篇《弯腰青》，写的就是生吃萝卜。作者陈晓卿是红遍南北的记录片《舌尖上的中国》的总导演，虽然大名鼎鼎，但文章写得质朴、温暖。弯腰青是作者家乡安徽产的一种萝卜，他说“小时候家里穷，不可能有这么多水果供我们选择，于是，这种从内到外呈统一翠绿色的萝卜，便成了饭后餐桌上的一道风景。”我小时候家里不穷，而且生活在盛产苹果、梨等水果的胶东，从小不缺水果吃，却依然很爱生吃青萝卜，因为这种萝卜有特殊的口感，连辣辣的萝卜皮吃起来都很有味道。果然，作者一直为从小吃的家乡的弯腰青感到自豪，以为是最好吃的萝卜，直到有一天他吃到了山东潍坊的青萝卜……“同事请吃胶东菜，席间，上了一道潍坊萝卜，生吃的……天，完全没有辣味的萝卜！甜甜的，脆脆的，这，这，这好像才有资格叫做水果萝卜吧？我吃了好几块，坐在那里，说实话，有些怅然。”看到这里，我这个身在异乡的山东人顿时涌起了浓浓的家乡自豪感：知道俺们大山东的好了吧？俗话说，萝卜青菜，各有所爱。这话被各种发挥已经不大有人想到其夸赞萝卜和青菜味道的原意了。可是萝卜和青菜，真是各地有各地的美味，作者虽然吃遍大江南北，依然难舍对青菜的挚爱，书中有好几篇文章写到青菜。《荠菜花》中说“三月三，荠菜赛灵丹。其实再过几天的清明时分，才是吃荠菜最好的时节”。我小的时候每年春天都会和我妈去野外挖荠菜，至今闭上眼就能浮现出荠菜的长相，很难理解作者说的“荠菜很难辨认，认荠菜这件事，曾耗费了我好几年的时间”，不知道这是不是属于智商的范畴。当然，作者有“天生认得荠菜的长相”的妹妹，自己就不需要有这种天分了。其实这篇文章写的是亲情，荠菜这么家常的青菜，各家各户都有自己的吃法，北方人用来包饺子，南方人拿来包馄饨，作者难忘的是和家人一起挖荠菜吃荠菜的温馨，以及乡下“有蓝天，有野花，没有沙尘”的诗意。《白菜苔红菜苔》一文写的是山东和安徽都不原产的菜苔，“如果上纲上线到菜系的高度，白菜苔则是湘菜的传家宝，而红菜苔却是鄂菜的座上宾”。可巧，我去年二度去了武汉，对方接待的规格颇高，吃的都是特别正宗地道的鄂菜，所以特别理解作者笔下“湖北人，尤其是武汉人对菜苔有着几近变态的苛刻”。当然，作者此文的用意是比较白菜苔和红菜苔的高下，他借用了“张爱玲曾经用白玫瑰和红玫瑰作比，形容男人在选择女人过程中的首鼠两端”，对白菜苔和红菜苔进行了色香味的多角度对比，最终得出白菜苔更胜一筹的结论。我据此推测，作者身居美女如云的央视，大概更喜欢清水出芙蓉的民间女子吧？这倒蛮吻和“萝卜青菜，各有所爱”的引申含义了。只写萝卜和青菜，当然支撑不起一本美食书的分量。《至味在人间》是陈晓卿十年谈吃文章的首度结

集，作者以吃货自居，但“私底下，我也觉得自己最多是一个美食爱好者”，所以这本书的很多文章反映的只是作者的个人口味。所谓众口难调，本书对博大精深的中华美食文化并没有从理论的高度进行总结，也没有对几大菜系从烹饪的角度进行分析。你如果想从这本书中找到米其林的几颗星，收获的很可能只是些朝不保夕的苍蝇馆子。但是，萝卜青菜，各有所爱呀，很多人就是喜欢他“因对各种食物不加挑剔的热爱，且热衷搜寻平民美食，朋友戏称‘扫街嘴’……”正因为如此，我愿意忽视书中很多在我看来完全构不成美味的食物在作者的笔下大放异彩，比如螺蛳粉，比如臭鳜鱼，等等。陈晓卿说，挑剔，是每一个美食城市的特点。在我看来，挑剔，也是每一个美食爱好者的本色。既然连汤圆等食物都有甜党和咸党之争，写美食比写爱情更容易引发价值观的争论。萝卜和青菜，就是我和本书作者在美食领域能够合并的同类项，而对于其他读者，这个同类项可能是一坛酱，也可能是一碗卤煮，不如打开这本书，去找一找你的同类项吧。

21、民以食为天，千百年的人类历史说到底就是一个吃的历史，从茹毛饮血到钻木取火，从稼穡耕种到琼浆玉液，从钟鸣鼎食到炊烟袅袅，从鸡鸭鱼肉到粗茶淡饭，从锅碗瓢盆到手抓吮指，从饭庄食肆到巷陌锅灶，一说到吃，无论哪个国家哪个地区哪个朝代哪个民族哪个年龄哪个阶层哪个性别哪个爱好哪个要钱不要命的人都会两眼放光两眼发直两鬓翕合两耳灵动两腿踉跄，吃的魅力经久不衰愈来愈重永无止境。有人为了果腹，有人为了充饥，有人为了牙祭，有人为了礼仪，有人为了利益，有人为了情谊，有人为了解困，吃承载了各色人的小九九，所以有人说“吃饭时为了活着而活着绝不是为了吃饭”，并且这句话竟然一直以来被作为励志名言，真让人对虚伪这个词另眼相看。我们就大大方方堂堂正正地承认一把能怎样，我就是为了吃饭而活着，只有吃的好才能活得好。记得前些年《舌尖上的中国》风靡之时，正是我上班没多久整天将几乎全部身心交给社会主义事业的奋斗时期，加之远在他乡，每天仅有的一点点空余时间也来不及在陌生的城市搜刮美味，两个班当间的空儿在单位门口的面馆吸溜一碗用番茄酱烩的麻食就让我与旭兄感动不已，因为实在太冷，吃这个最热乎最实惠，偶尔奢侈一次来碗没多少料的羊杂汤那就跟过年似的。等到晚上夜深人静的时候，打开电脑恶补《舌尖上的中国》，尤其看到家乡的臊子面那一期只让我感动到哭。可为什么要半夜看呢？一是白天没时间，二是晚上也没时间，重要事情总在第三点，夜深人静的时候是思乡的时候，思乡的时候说白了就是想念那一口臊子面的时候，为了让这种对乡愁和美味彻底升华，达到无坚不摧的境界，我毅然决然地津津有味地品着《舌尖》，大江南北挑逗你味蕾的激烈场面丝毫不逊于一群宅男屌丝对着岛国爱情动作片上下其手。喜欢可以为所欲为，而爱必须得隐忍克制，那时对美味的感情就是一种深深的爱，深更半夜嘞么《舌尖》不是为了第二天搭飞机扒火车去到乌苏里江吃那头大马哈鱼，而是“知其美而美”，心里美，就罢了，就要最艰难的时候以毒攻毒，因为第二天一早还要点名上岗吸尘，一天下来就指着这《舌尖》意淫了，现在想想既可怜又难得。人常说“凡事能用钱解决的问题都不是问题”，现在倒是强于彼时，但哪还有吃烩麻食时的恹惶劲还有看《舌尖》时的亢奋，不过，一部《舌尖上的中国》让我知道了陈晓卿。去年12月30日我拿到了黑哥的新书，《至味在人间》，无论前期有多么绚烂的宣传，也无论腰封上永远都少不了梁文道这枚“腰封小王子”还是一堆名“嘴”的推介，拿到手自己品读才最有味，才是至味。也是在关注了陈老师的微博后才知道他不仅仅只是一个纪录片导演，一个拍出《舌尖》的大导演，更是地地道道的一枚大吃货，江湖人称“扫街嘴”，可以毫不夸张地说，前有梁实秋汪曾祺，后有蔡澜沈宏非，现有网红黑哥陈晓卿（说的不到位之处万望海涵），他们都有一个共同的特点——人活着就是为了吃。用心吃，不止吃在嘴上，而是吃到心里，然后再用笔一样样写下来，鼓励和号召更多的人用心去吃。我用吃快餐的速度和喝羊汤的心情迫不及待地大口吞咽细口咀嚼烫舌吸溜咂嘴回味这本“黑书”，（剥去书衣竟然是纯黑色的封面，上面印着一把手绘的银色小勺，这是让我们一抹黑地去挖掘书里的至味吗？）从始至终，丰沛的唾液都在我的嘴里打转，跟着黑哥的文笔走过了北京的胡同街道，走到了天南海北的犄角旮旯，走到了吃货们的心里，而这些地方都不是富丽堂皇的星际饭店，恰恰都是大隐隐于市的江湖人间，因为这里真正走心，才让爱吃的黑哥记忆犹新，穷追不舍，流连忘返。书中提到的几处为了扩大规模影响提升品牌名利的馆子，无一例外的立扑下去，回过头来才明白，他们不是为了做好吃的才扩张，所以失去了味道的饭馆也就挖掉了那颗玲珑心，菜无心可以干锅手撕包菜，人无心那就走好不送了。这些扫街的经历也正是陈老师这个外地来京人员的成长史，近三十年的觅食史让他吃遍了美味也悟出了人生的道道，当然，就像他在后记里说的，美食本身没有那么多道理，道理都是人们赋予给它们的，吃，其实很简单。如果爱，那就请心无旁骛地深爱。最后借用书中老六的一句话——吃点热乎的，近距离的捧着这本热乎乎的书，我还要留下几页，就几口小酒，慢慢品。

22、辑一 每个人的珍珠翡翠白玉汤 一坛酱，四十年：皖北酱豆、西瓜酱。 荤腥的妄念：大别山年糕、腊肉；北京烤鸭。 一切不能拌饭的菜都是耍流氓：安庆炒米配鸡汤。 魔蛋：皖北皮蛋。 一碗汤的乡愁：皖北SA汤。 父母大人的饮食偏好：日本的马刺、蜘蛛蟹。 豆腐干文章：四川但氏五香豆腐干、安徽采石矶茶干。 年夜饭之味：皖北七个盘子八个碗（年夜饭形式）。

每个人的珍珠翡翠白玉汤：萧县羊肉汤。 芥菜花：皖北芥菜饺子。 弯腰青：皖北萝卜、潍坊萝卜。 最好的早餐：重庆小面、西安腊汁肉夹馍、桂林马肉米粉、郑州胡辣汤、安庆猪肝圆子、皖北SA汤、糖糕、果子、菜盒子、符离集烧鸡。

辑二 一个人的面馆 寒夜觅食：北京马华拉面。 一个人的面馆：北京延吉餐厅朝鲜冷面。 大隐于市：湖南菜：小炒肉、石灰水蒸蛋、紫苏煎黄瓜、腊排骨火锅；徽菜：槐花腊肉烩银鱼、鸡汤炒米、茶蛋熏干煲、徽式烧牛肉、绵蒸腊猪手、徽州臭鳊鱼。 文艺下酒菜：北京无腾斋：纸锅四季豆、小煎豆腐、紫江黑鱼。 风生水起：北京新兴桥东北角“四川仁”菜馆。 面瓜：京都苏式牛肉汤、延吉冷面、香港云吞面、桂林米粉、南京鸭血粉丝汤；兰州拉面、山西削面、河北筱面、河南烩面、上海阳春面、四川担担面、杭州片儿川、武汉热干面。 白塔寺涮肉群落：北京西城太平桥大街的涮羊肉。 京西无日餐：北京金融街拉面馆的飞鱼子、小土豆。 潜伏菜：湘菜菜根香、东安子鸡、腊味合蒸、湘之驴、狼山狮子头、干锅鱼杂、菜香根鱼、小炒黄牛肉、湘之驴、筒子骨海带。 一道菜主义：北京天宁寺白云祥的小炒肉、火锅，帕米尔食府的大盘鸡，天华毛家菜的红烧肉，白云观前街的金碧火锅、贾三包子；成都老妈蹄花的猪蹄、宋鸡片的凉拌鸡、双流游家院子的水煮青蛙、温州公平镇的红烧兔、新津的江边吃黄辣丁、天下盐的二毛鸡杂、锦府盐的退秋鱼、君琴花的酸汤蹄花、兄弟川菜的兄弟牛蛙。

面的街：北京海淀增光路海碗居的炸酱面、过油肉拌面、苏式牛肉面。 周瑜小馆黄盖客：北京翠清的酱椒鱼头、小炒肉、萝卜丝煮河虾、干锅鱼杂、小炒猪肝。 白菜苔红菜苔：湘菜白菜苔，鄂菜红菜苔；故里居的过年肉下白菜苔。

辑三 至味在江湖 面，不能承受之小：重庆小面。 特色菜口味菜：赣南的干煸泥鳅、猪耳朵、碟剁辣椒。 不足为外人道也：杭州的红焗鲰鱼、白切鸡、酱猪耳、鸭拐、煮毛豆、鲞鱼蒸排骨、清炒捏菜、白灼江虾、酱爆菜梗。 红唇添香：鲢鱼、鳊鱼的月牙肉。 油然而生的幸福：五邑花肉王。 贴一身五湖四海的膘：喀什烤羊腿、西安水盘羊肉、吴忠冷手抓、西宁开锅肉、遵义羊肉粉、海口东山羊、宁波白切羊肉、梅州羊肉边炉。 数来堡：汉堡王Burgerking的双层牛肉皇堡。 至味在江湖：川菜腊肉、风干鸡。 犹抱琵琶虾遮面：天津皮皮虾、琵琶虾。 螺蛳壳里的道场：南京下河里土菜馆的盱眙小龙虾、烧麻鸭、河虾煮干张、昂刺鱼炖豆腐、螺蛳。看得见飞机的餐馆：桂林两江机场的米粉；成都双流机场的酱猪手、海椒面、红油拌肌肉、姜汁嫩豇豆。 花生的豆蔻年华：春花生、夏花生。 于勒叔叔的生蚝：法国牡蛎。

辑四 吃口热乎的 儿行千里：淮南牛肉汤；四川简阳羊肉汤、松香园灵宝烧饼、乐山马村鱼头、绵阳高水杨米粉、成都道街昌菜。 卤煮的细节：北京小肠陈的卤煮火烧、新桥卤煮老店的卤煮火烧吕。 吃口热乎的：北京翠清菜馆。 睹食物思人：吨吊子、莲藕汤、红油火锅、酸汤猪蹄花、小炒猪肝、筱面烤栲栳。 相濡以火锅：小肥羊、海底捞。 慢慢地陪着你吃：五棵松林静小吃的麻辣烫、凉面。 那些笑脸：半斤烧酒、一盘花生米、四两酱牛肉外带胡椒面儿。 除了蛋，我们来认识一下母鸡：淮扬菜的茨菇红烧肉、虾子阳春面；南京侯新庆师傅的年糕烧黄鱼、神仙蛋煮素鸡、龙井虾仁。

辑五 留住手艺 不时尚饮食：北京海参王的炸烹大虾、葱烧海参、醋椒鲈鱼，清拌粉皮、干炸丸子；法国正宗焗蜗牛、鲑鱼、烤肉、手抓饭。 留住手艺：北京年糕王、豌豆黄宛、油酥火烧刘、馅饼陆、豆腐脑白、奶酪魏、爆肚仁。 三里河东三里河西：峨眉酒家的鱼香肉丝、宫保鸡丁。 年代标志菜：胡适一品锅、梁实秋烧鸭子、马叙伦汤、张大千盐煎肉、张爱玲小排、梅兰芳鸡丁、蒋氏鸭汤煲、毛氏红烧肉、刘氏口味蛇、周氏狮子头、邓氏开水白菜；苏区南瓜盅、胜利三鲜锅巴、友好罗宋汤、大庆乱炖、大寨筱面擦擦、小康乳猪全体、下岗馄饨。 台北一条街：北京玉渊潭南路八仙家常菜的地三鲜、大拉皮、汆白肉、酸菜炒粉条、蚂蚁上树；楚乡的炆莲藕、蛋羹、回锅肉、香辣小龙虾。 不一样的怀旧：北京普惠南里基辅餐厅的奶油烤杂拌、基辅鸡卷、罐闷牛肉、鱼子酱、大列巴。 干瘪味蕾记忆：广院的鱼香肉丝、辣子肉丁、滑溜肉片、馅饼饺子、明月饼、水煮鱼；江苏的肉松、辽宁的泡菜、湖北的糍粑、新疆的油馕、贵州的肉丁辣椒酱、北京的榨菜肉丝、烤鸭子、涮羊肉。 田螺往事：北京陶然居的辣子田螺口水鸡、搓辣椒南瓜丝。 那条愤世嫉俗的鱼：徽州臭鳊鱼、醋熘鳊鱼、松鼠鳊鱼。 他乡滋味：山东东营的手抓羊肉、地三鲜、面旗儿、大盘鸡。 最后的吴江路：上海吴江路的重烧狮子头、小杨生煎、生煎馒头。

辑六 吮指之欢 一人分饰两角：北京每位十元的螺蛳粉。 挑剔的

幸福与烦恼：重庆姜鸭面庄的燃面。人间烟火：北京蓟门螺蛳粉先生的米粉。和哪位明星吃饭？：CCTV附近的米粉、上海吴江路小杨生煎、香港镛记得烧鹅、北京汉舍的美食。平民食物的背影：北京西单庆丰包子、磁器口锦芳菜馆、南池子南口的炸豆腐汤。从此站起来了：东京井上拉面。吮指之欢：东北大棒骨、成都夜市的鸭膀爪、内蒙古手抓肉。请杜拉拉吃点什么？：老万记、川嫂、垂杨柳、林静的麻辣烫。菜系话语权：山西莜面栲栳栳、过油面。买菜单：北京鼎鼎香的鲍鱼、海鲜、神户牛肉、羊肉、羊肋卷、小烧饼。食物的分贝：涪陵榨菜、皖北贡菜、松鼠鳜鱼、三鲜锅巴、宫保鸡丁、爆双脆、油爆河虾、烧猪排、蒿子粑粑。

23、作为《舌尖上的中国》总导演，陈晓卿逐渐成为广受尊敬的纪录片导演之外，老饕的名声也逐渐传开。在他把人间至味化成一个个镜头逼得观众去想象屏幕那端的味道时，早已练就深厚的味觉功力。《至味在人间》作为他十年报纸专栏的美食文字精选，充分显示出一个真正的老饕不仅品得出人间至味，更能把这种美好描述得动人心魄。看似漫不经心地品评，实际吃货味蕾上的千百种变化已经升级升级再升级，沈宏非写得好哇，陈晓卿的地气是“酝酿于丹田，厚积于舌根，薄发于舌尖，逆向地深入泥土，深入地底，深入人心。”不知何时开始，在外吃饭，总能看见老爸带着儿子下馆子。越过铜锅炭火的氤氲雾气，或者某洋快餐店中铁板的滋滋作响。我就想着是不是麻麻出门有事啦？粑粑不想做饭所以带着宝宝出来下馆子啦？陈晓卿身为老饕纪录片导演，也很喜欢带儿子出来觅食——虽然他给别人推荐最好的年夜饭馆子永远都是家，虽然他说，每个人的肠胃里都有来自童年时期父母长辈所赋予的食物编码。他带着儿子喝安徽老家风味的SA汤，吃有十年历史的苏氏牛肉面，把肠胃和舌头的眷恋变广、变宽。至味不一定是只有酒楼饭馆才能放出的大招，北京最家常的湘菜也许藏匿在一家旅店，一对小夫妻，一个买菜一个做菜，只为熟人开伙；最正宗的重庆小面可能藏匿在重庆人开遍全国的足浴连锁店里，“清一色都是重庆师傅”；还有十分像阅览室的饭馆，等菜时每人都会拿一本书看，跑堂的师傅刚刚才从话剧舞台上下来……每每看到这种可遇不可求的地方，食指大动之余都会心生烦躁。美食似乎更像是人情冷暖和味觉智商的象征，能吃会吃也成了一门“手艺”，需要领路人带着过门，在砸吧嘴唇之余给胃肠添出一份密码。还好老饕是出了名的“扫街嘴”，寻常巷陌里也能觅得好吃食，舌头与肠胃可以被从未体验过的鲜美所惊艳，也可以被久久未寻得的儿时记忆所感动，饥肠辘辘时渴求的饱足感也能将其征服。美食尝遍的终极也许不是食不厌精脍不厌细，而是能取悦自己味蕾的，藏在心底的人间烟火。“这正是，为什么他的嘴里常含口水，因为他对这土地爱得深沉。”

24、两天时间，密集阅读，看完了这本“美食爱好者”的“十年饮啜笔记”。书中由食物引发的亲情与乡愁尤能触动情绪，马肉刺身和北京烤鸭（《父母大人的饮食偏好》《干瘪味蕾记忆》）两段，一度泪下，好想家；间或有艺术美感的文字，读来也是回味悠长；众多幽默戏谑的语言灵光闪闪，特别有趣。除美食之外，对普通人、小馆子、老手艺的热忱记述，对农耕传统，对“电视黄金时代”“博客时代”的丝丝怀念，也十分真诚动人。好久没读书，一番狼吞虎咽，着实满足了我久违的阅读饥渴。看第二遍时，格外留意了每篇文章的落款日期，把日期一一抄在目录后，竟然也能依稀记起当年追陈导博客的时光，拿指头笔着一个个日期回忆当年的自己，果然，美食和阅读都是很私人的体验。《至味在人间》收录了陈晓卿导演68篇美食专栏文章，分6辑——辑一“每个人的珍珠翡翠白玉汤”，录文12篇，写幼年食物留下的烙印，写因嵌入亲情而隽永的回味，写故乡朴实又个性鲜明的小吃，写被现代节奏所抛弃、渐行渐远的传统。辑二“一个人的面馆”，录文13篇，缓缓讲述一个“扫街嘴”与一个个饭馆小铺发生的“不正当关系”，这些小店全部在大连锁大集团雕梁画栋空调地毯这些陈氏“假想敌”（见沈宏非《序》）的对立面，有的刁蛮泼辣，有的舒适温馨，有的低调亲民，共同之处在于，他们都拥有着陈导关于美食的独家记忆。辑三“至味在人间”，录文13篇，写人间烟火中一个个恣意俏皮的小菜，螺蛳、花生、皮皮虾、小面、生蚝等，很有趣，特生动，就像满脸油光的陈黑子栩栩如生地坐在书桌对面，口水飞溅、眉飞色舞地跟你分享他的得意发现。辑四“吃口热乎的”，录文8篇，这一辑的文章里，陈导不再是主角，而变成一个讲故事的人，把他在美食探索中发现的别人的美食故事一一转述给我们，可作《舌尖上的中国》之沧海遗珠。辑五“留住手艺”，录文8篇，主题怀旧，风格略沧桑。从一道螺蛳、一道鳜鱼的此彼风味，到一条美食街、一个城区的餐饮业兴衰，从窥探一个移民城市混杂的本地口味到感慨寥落斑驳的中华美食变迁史，这就是陈导文化人、电视人兼美食爱好者的可爱、可敬之处吧。:)辑六“吮指之欢”，录文11篇，在经过感慨乡愁、怀旧、传统之后，文章回到了人与食物的基本关系，陈老师教育我们，对食物要满怀真诚和信任，不装、不做作、不压抑、不虚荣，要坦荡、要接地气、要嘎嘣脆、要赤裸相拥。以上是我个人的一点肤浅粗糙的图书介绍，不对不恭之处还请原谅。P24：所以那天看妈妈津津有味地吃着马肉刺身

，我尝试着开导她：“您看啊，我小时候，咱们全家省吃俭用，现在也没见剩下钱啊？当时您大方点儿，我们哪至于天天看着邻居家流口水？”这句话把老妈说伤心了，她认为这是对她辛勤持家的否定。放下筷子，我妈默默站起身，接下来一整天都没理我。P30：常见的场景总是这样：一只猪头端庄安详地待在热气腾腾的木盆里，我妈一只手摩挲着猪脸，另一只手用镊子飞速地去着猪毛；我爹则在锅灶和案板之间做折返跑，案板上各种形状的面食，在他手里一会儿就变成了甜的蚂蚱腿儿（类似江米条）或是咸的焦叶子（排叉）；我和妹妹们的工作主要是参观。P32：关于凑盘子这件事，在我的少年时代，一直是全家人奚落父亲的经典段子。然而随着年龄的增长，我渐渐体会出了父亲当年的心境，作为男主人，他在暗示自己，同时也希望所有的家庭成员感受到，生活在这个家庭里还不是太寒碜的。果然，包括干果点心在内的一大桌子“菜”准备好了，浓浓的暖意中，一家人就像回到了从前，老爸在厨房和餐桌之间做折返跑，我妈在一二三四地数着盘子碗的数量，唯一不同的是多了电视里稀烂的晚会……及至全体坐下，父母笑盈盈地看着大家，在他们眼里，我们还是没出家门的孩子，老妈坐我旁边，向当年摩挲猪头一样拨楞着我脑袋：“哎呦，多了很多白头发哦……”我看着她眼角密密的皱纹，心下不觉一酸。P58：这就是所谓的“我之蜜糖，你之砒霜”吧。在生活里我经常推荐朋友们去各种各样的餐厅品尝美食，但只有延吉餐厅分号是属于我个人的，最多也只能和最亲近的人分享，记得不止一次，看到我心情不好，儿子跑过来，主动说：“爸，要不咱们去吃冷面吧？”他乖巧的样子让我不觉心下一暖：其实，个人的饮食偏好，尽管像胎记一样私密，但至亲永远知道它在哪儿。P217：好像当时烤鸭很贵，一直没有吃过，直到1983年暑假前，父母带着妹妹到北京来看我，经不起我的央求，一家人理直气壮地到了王府井烤鸭店，四个人一共点了半只鸭子，没点其他的菜，父母发自内心地说，这东西真难吃，然后还拼命地打我妹妹的筷子，说不好消化。我和他们的感觉不一样，觉得这玩意还算顺口，便三下五除二把半只鸭子全部报销，吃完了摸着油嘴，我还在跟父母说：“我觉得还行啊，你不信再来半只我都能吃完”。很多年后，每次看我父母吃烤鸭狼吞虎咽的样子，我仍然有扇自己的冲动，靠，那时候我都快十八了，咋还那么缺心眼？P281：即便是脆，又分蔬菜类汁水丰盈的鲜脆，油质烹炸食物的香脆，焗烤谷物类的焦脆，烘焙类点心的酥脆，炒制干果的生脆，渍制脱水腌菜的柔脆……天哪，多到不胜枚举。P142：伸出纤纤玉手，用前三个指头拈住一颗螺蛳，轻轻靠近唇边，两颊微微一颤，指尖便只剩下一只空壳，整个过程就像打了一个飞吻，轻佻又不失优雅，加上眼波流转，只看得糙汉们食欲难填，纷纷效仿，抓过几只，笨拙地吮吸着，弄得一屋子山响。P150：我不愿把花生夹出小口，是因为喜爱花生破壳“剥”一声的刹那，就像小时候的谜语，麻屋子、红帐子，很好奇这次里面藏着哪个带着婴儿肥的家伙，此外，囫圇煮也有利于保持花生内核的甜，让拈在指尖的它拥有两种不同的风味，生仁鲜甜微脆多汁，像生涩而又幸福的拥吻；外表的咸香更像是安慰恋人时，对方梨花带雨的泪。P107：“小面的小，不仅仅意味着简单，更代表着重庆人轻巧的生活态度”，沈宏非的这句话说得准确，那种举重若轻，看淡一切的豁达才是重庆性格。每天早晨，不管白丁还是鸿儒，无论土豪还是屌丝，都齐刷刷地蹲在路边，或者倒背着领带，或者露半截嫩腰，面红耳赤地对着一碗面，吃得山响，深藏功名。P77：我个人更喜欢膳食斋的小料感觉——可能是因为店面太小，每天打烊之前，老板娘就在店堂最外面一张桌子边，把各种罐子码放在桌上，芝麻酱，酱豆腐、虾油，韭菜花……一点点倒进一只大桶，然后用一根长木棒，在桶里缓缓地搅拌，那种似水流年的感觉，看着特别有食欲。P21：阿城认为：“所谓思乡，我观察了，基本是由于吃了异乡食物，不好消化，于是开始闹情绪”，乡愁，竟是如此这般简单，与此相比，我更愿意相信，每个人的肠胃实际上都有一扇门，而钥匙正是童年时期父母长辈给你的食物编码，无论你漂泊到哪里，或许那扇门早已残破不堪，但门上的密码锁仍然紧闭着，等待你童年味觉想象的唤醒。这是极端个人化的体验，就像我，一碗汤，吱吱呀呀地开启了我对食物的初始味蕾记忆，那一刻，食欲的大门轰然洞开。P5：看到那位姥姥用泥巴糊上坛子口，期盼着自己的儿女们回家，我的听觉瞬间关闭了，一切仿佛回到了从前那个夏天，记忆在我胸腔里发酵，情感的菌丝也攀援在我的脑际：飘满奇异味道的校园，清贫寂寞的暑假，父母的操劳，少年对食物的渴望……P8：这时候最好来一口草原白，高度的，一大口，四周的喧嚣像被拉上绒布的窗帘，瞬间万籁寂静，你只需天人合一地向后方倒下。

25、大晚上把《至味在人间》看完了，看的我又饿了。这本书最早想起名为《最好吃的是人》，但是根据相关法律法规……看完还是比较惊喜的，因为本来没有抱什么希望。而且一般写美食的书我是不看的，感觉看也看不到，满书都是制作方法，搞的跟菜谱似的。书中的文字，接地气，不装逼，有情怀。浓浓的人间烟火气扑面而来。食物经过胃通向心灵，一种味道就是一种记忆。喜欢他笔下食物的气息，食物背后的故事与感情。觉得像是中国版的《深夜食堂》。但是这位老乡兼师兄今年两次来合

《至味在人间》

肥做讲座宣传这本新书我都恰好没去成，有些可惜。更加可惜的是，我发现我在北京生活了两年，居然没有怎么去街头巷尾淘书店与美食，对北京的小吃还是比较陌生的，不吃火烧不吃炸酱面羊蝎子，也没去全聚德，簋街和海底捞，对食物的记忆也就来自学校门口的残街西街还有南锣鼓巷。老字号之类，炒肝还是被师兄强行拖去尝试的，东来顺火锅也是跟朋友蹭饭。印象比较深刻是朋友带我去国子监附近一个小胡同里吃一家据说非常火的烤鸡爪，还有吃北京朋友分给我的稻香村糕点，可是不知道在哪能买到正宗的。我最怀念的，可能还是星光二楼的麻辣香锅，好吃不贵嘎嘣脆，还有宏大运，虽然江湖传闻他家是在那条街收保护费的，但是菜做的很好也算盗亦有道了。还有TMM麻辣香锅的盆简直可以洗脸了，分量又多又贵，但环境好，阳光照进来很温暖。

章节试读

1、《至味在人间》的笔记-第134页

我仔细做过研究，原生态饮食一旦离开故土，原料、作料的供应都不可能以前充足地道；另一方面，在陌生的环境，面对全新的客人，下手时不免多看看顾客的脸色，做很多让步。众口难调，菜不免中庸起来，原先支撑做菜的某种理念也开始动摇……

2、《至味在人间》的笔记-第120页

……他推介的似乎永远是那些食不厌精、脍不厌细的高端料理，这种菜最大的特点有二：一是形状好，很像在办公室PPT朗诵会上经常看见的饼状图或者柱状图；二是体积小，就是不经吃，我这种粗人显然不适合。而且从照片看，他吃饭的地方都富丽堂皇，这种地方我一进去就不由自主紧张，几乎能诱发幽闭恐惧症。

3、《至味在人间》的笔记-第134页

社会信息化程度愈高，大众的趣味愈发趋同。所以当我们业余生活在需求消遣时，竟发现大部分人选来选去就是电影、逛街、卡拉OK之类，太无趣了。

4、《至味在人间》的笔记-第9页

现在沾点荤腥就像出轨一样紧张

5、《至味在人间》的笔记-第145页

人在旅途，多有漂泊的自恋情结。两箸菜，顿感人生无着，几杯酒，咽下变成了旅愁。

6、《至味在人间》的笔记-第105页

成都和重庆永远是娇嗔的一对冤家。作为人口大省省会，成都在有生之年，眼睁睁看着自己的二弟变成了直辖市，心中难免五味杂陈。然而在饮食方面，成都从来没有失去自己的优越感。

7、《至味在人间》的笔记-第58页

其实，个人的饮食偏好，尽管像胎记一样私密，但至亲永远知道它在哪里。

8、《至味在人间》的笔记-第153页

无论东方还是西方都认为享用牡蛎的最好时节是秋冬两季。西方人甚至规定，单词里没有R的月份不吃此物（南半球除外），因为五月到八月，正值繁殖期，生蚝身心俱疲，且体内分泌一种酸，不好吃——这与中国人对水产的时令选择也一致。

9、《至味在人间》的笔记-第80页

记得蔡澜在《日本谈吃》里专门写过，日本人叫三文鱼为鲑shake，多是用盐腌过，煎来吃。传统的日本寿司铺里，根本没有三文鱼刺身卖，觉得它有一种怪味。只有在假东洋店里，本地大师傅头上绑着巾条，大力介绍：“三文鱼鱼生，日本人最爱吃！”

10、《至味在人间》的笔记-第13页

炒米配鸡汤并不是肥西人的发明，而是长江边安庆人的年俗……炒米用的是上等糯米，浸软后沥干，锅里加香油少许，糯米用竹筲来回炒拌，出来的炒米表皮皱裂，通体金黄，香气扑鼻。

11、《至味在人间》的笔记-第1863页

传承中国文化的不仅仅是唐诗、宋词、昆曲、京剧，它包含着与我们生活相关的每一个细节。从这个角度来说，厨师是文化的传承者，也是文明的伟大书写者。

12、《至味在人间》的笔记-第166页

在日常生活里，桌距，或者说桌子的直径甚至可以改变任何人之间的关系，桌距的长短和人之间的亲近程度是成反比的。这就是为什么亲朋好友如果一旦上了大桌，无端就觉得距离远了好多，说话都拘谨起来。我也尤其不喜欢这种场合，远不如几个人围着小桌子吃热腾的火锅让人温暖。

13、《至味在人间》的笔记-第134页

原生态饮食一旦离开故土，原料、作料的供应都不可能以前充足地道；另一方面，在陌生的环境，面对全新的客人，下手时不免要多看看顾客的脸色，做很多让步。众口难调，菜不免中庸起来，原先支撑做菜的某种理念也开始动摇，在城市餐饮激烈竞争的环境里，大厨的脸色，很难像彭州乡间的那位汉子一样自信。

14、《至味在人间》的笔记-第63页

三表他们单位是令人景仰的，那是个名叫三联的生活杂志，实际上是人文类的周刊，发行量仅次于《故事会》。我对他们一直非常崇拜，但了解不多，只知道那里文化人扎堆，光是叫“伟”的就有朱、苗、蔡、李等好几位，或许正因为伟哥比较多，他们的记者编辑一个个看上去跟三表一样，都挺积极向上的，特招人喜欢。哈哈，真损。

15、《至味在人间》的笔记-第234页

所谓城市形象建设和草根饮食文化永远是一对天敌，陋巷中曾经温暖的灯光必将成为记忆，它永远是时代潮流的loser。

16、《至味在人间》的笔记-第21页

每个人的肠胃实际上都有一扇门，而钥匙正是童年时期父母长辈给你的食物编码。无论你漂泊到哪里，或许那扇门早已残破不堪，但门上的密码锁仍然紧闭着，等待你童年味觉想象的唤醒。这是极端个人化的体验，就像我，一碗汤，吱吱呀呀地开启了我对食物的初始味蕾记忆，那一刻，食欲的大门轰然洞开。

17、《至味在人间》的笔记-第1551页

对美食的追求，对体面生活的向往，都源自人的本能，这是常识。

18、《至味在人间》的笔记-第90页

《至味在人间》

油脂往往会转化成一种叫做多巴胺的东西，它有助于保持心情的愉悦。所以我一直觉得素食党一般都比较严肃，适合思考人生。探讨喇嘛活佛仁波切关心的人类终极问题。吃肉党，注定一事无成，每天就像我一样，傻乐傻乐的。

人还未发育成熟的时候蛋白酶的构成，有很多可能性。随着进入小肠的食物种类蛋白酶的数量和结构开始形成以致固定。这也是例如小时候没有喝过牛奶大了以后喝牛奶就拉稀的原因。

"所谓思乡，我观察了基本是由于吃了异乡食物不好消化，于是开始闹情绪"，乡愁竟是这般简单。

我爹是北方人，母亲则出生在水稻产区，所以在主食的选择上他们一直采取求同存异，搁置争议的政策。做米饭，母亲总会给我爸放进两只馒头，我爸做馒头蒸锅的中间是空的，为的是给我妈摆一碗米饭。真是佩服，她们就这样生活了将近50年。

1974年邓小平代表中国政府首次出席联大六次会议。当时，国家的出国补贴是20美元，回国之前大家都在计划买点什么，只有邓副总理按兵不动。直到去巴黎转机时他才把钱掏出来找了一家面包店，全部买了baguette做礼物送给了半个多世纪前的学生会干部周恩来，在北京接机的周学长当场被感动了。这个故事告诉我们要博得领导的心，首先要摸清他的胃。

酒店里是没有好早餐的，最好吃的早餐都在居民区的寻常巷陌中，冒着烟火气的地方，比如你可以站在锅灶前跟店老板说着咸淡，或者用筷子在卤蛋的锅里仔细寻找最入味的那一只，这种感受，在酒店里永远无法实现。

19、《至味在人间》的笔记-第125页

不管哪个诚实的人，都有天然的地域优越感。

20、《至味在人间》的笔记-第64页

又不需要泡妞，也没犯什么其他错误，为什么要看话剧？

21、《至味在人间》的笔记-第15页

CNN，十大亚洲恶心食品，第一是皮蛋

22、《至味在人间》的笔记-第88页

对开饭馆的人来说，做菜首先是生意，所以那些好吃的菜，一旦进了城，就像进了瘦身训练营一样，首先在分量上缩水。

23、《至味在人间》的笔记-第72页

从吃全聚德烤鸭开始我就培养出了对饭店服务员的敬畏感，后来有了九华山烤鸭店，鸭子和菜都比全聚德味道口感好得多，但我仍然觉得不过瘾，终于到了有一天，我需要加菜，在喊小姐的时候，过来一个阿姨，厉声说：“我这儿只有服务员，找小姐上别出去。”我才觉得，这家饭店真正够了“档次”。所谓店大欺客，如果菜做得不好，服务员是不敢耍态度的

24、《至味在人间》的笔记-第58页

冷面：我想知道，人要犯多大错误才给吃这么难吃的东西？！

25、《至味在人间》的笔记-第73页

北京是没有基础饮食的城市。我所谓的基础饮食，就是一个城市走路五分钟之内可以果腹的，而

且味道过得去的吃食。

26、《至味在人间》的笔记-第73页

安徽，就是祖国裆下的位置

27、《至味在人间》的笔记-第45页

在我看来，酒店里是没有好早餐的，最好吃的早餐都在居民区的寻常巷陌中，冒着烟火气的地方。比如你可以站在锅灶前跟店老板说着咸淡，或者用筷子在卤蛋的锅里仔细寻找最入味的那一只……这种感受在酒店里永远无法实现。

28、《至味在人间》的笔记-第109页

所谓“特色”，是指给外地人吃的当地风味菜肴，而“口味”，则是指当地人自己打牙祭时候的选择。所谓“地方特色”本来是指当地特点最鲜明的食物，在旅游开始大发展之后，各个景点除了风景人文名胜之外，又多了食品名胜，比如去苏州活该吃糕团，去杭州活该吃醋鱼，去重庆活该吃火锅，去昆明活该吃米线……

29、《至味在人间》的笔记-第9页

鸭皮大荤，鱼子大腥

30、《至味在人间》的笔记-第144页

人在旅途，多有漂泊的自恋情结。两箸菜，顿感人生无着，几杯酒，咽下便成了旅愁。这时候，驻足航站情缘，所谓移车泊机场，日暮客愁新。加之好友相送，更营造了临行密密吃，意恐迟迟飞的幻境。正如前面那部电影里，露西在佛罗伦萨的塔尖感觉自己身处英伦一望无际的麦田，在离机场跑道不远的小餐馆，我也能在酒精的作用下飘飘欲仙，每次吃得脑满肠肥。我有个朋友叫和菜头，曾在丽江的航空港上班，我一直怀疑他胖大的身躯极有可能与机翼下觅食过度相关。

31、《至味在人间》的笔记-第88页

一个馆子好吃的菜肴就那几道，厨师用心之外，唯手熟尔。

32、《至味在人间》的笔记-第61页

北京水质硬，不能泡茶，不能炖汤

33、《至味在人间》的笔记-第41页

不记得谁曾经说过，中医是一门传统艺术，讲究的是说学逗唱，因此国人便有了“萝卜青菜保平安”、“萝卜就凉茶，医生满街爬”、“冬吃萝卜夏吃姜，不找医生开药方”、“萝卜上市，医生无事”等等等等的说法。

34、《至味在人间》的笔记-第261页

跷脚牛肉是四川乐山特产，多年前我曾经去过乐山苏稽镇。那是一个不大的摊档，没有板凳，门口人山人海，所有人或站或蹲散落一地，人手一只残破的搪瓷罐碟子，一根牙签，美有牛肉或牛杂入

《至味在人间》

口，神态庄严的食者，无一不展现出实力派演员的表情……嗯，只要是眉毛，那叫一个上下翻飞。

35、《至味在人间》的笔记-第138页

我属于能分辨出琵琶虾公母的种群。简单的办法，公虾的大腿、小腿的前端还有一条细细的锯齿状小爪，而母虾则没有。更简单的区分，是把皮皮虾翻过来，母虾的脖子那儿有一个汉字的“王”，白色，非常清晰……大鳌是虾全身上下肉质最为新鲜弹牙的部分。而且，双鳌还是衡量皮皮虾是否新鲜的最重要指标。只要肉中略微带水，则不够新鲜；而肉色雪白粗壮紧绷如明星大腿的，则是上品。

36、《至味在人间》的笔记-第12页

西餐里，无论头盘、汤还是甜品，都是围绕主菜展开；而传统中餐无论什么菜，最后都要以碳水化合物压轴。家庭烹饪则更加势利，“下不下饭”甚至成了很多菜的评判标准。

37、《至味在人间》的笔记-第72页

所谓店大欺客，如果菜做得不好，服务员是不敢耍态度的，这是我在北京居住了四分之一一个世纪最大的收获。

38、《至味在人间》的笔记-第125页

牛肉嫌粗，猪肉嫌浊，鱼肉嫌淡，羊肉既细嫩又鲜美，粉羊肉者因此甚众。北方吃绵羊，南方吃山羊，味道上有差异，再加上羊吃的食物不同，或青草，或麸料，同样的品种，羊肉味道也有区别。

39、《至味在人间》的笔记-第20页

……每个人的肠胃实际上都有一扇门，而钥匙正是童年时期父母长辈给你的食物编码。无论你漂泊到哪里，或许那扇门早已残破不堪，但门上的密码锁仍然紧闭着，等待你童年味觉想象的唤醒。

40、《至味在人间》的笔记-第52页

悄无声息，行驶在北京的冬夜里，搜索路边哪怕是仅有的一盏小饭馆的灯光，进去那怕真的就喝一碗白粥，那种温暖都能渗透到骨髓里。尽管无人陪伴，这，也算是对抗无趣人生的一种积极态度吧。

41、《至味在人间》的笔记-第118页

水煮鱼常用草鱼、黑鱼，鱼头并不是精华。要吃鱼头，青草鲢鳙四大家鱼中，只有鳙鱼（俗称胖头鱼）和鲢鱼长了主持人一样的大脑袋，月牙肉也最为肥腴……

42、《至味在人间》的笔记-第84页

湘菜【菜香根】

经常在这里遇见的同事是住在附近的播音员任志宏老师，老任嗜辣如命，每每以辣椒佐老白汾酒，还宣称自己金属般的声带全是依靠辣椒维持的。

《至味在人间》

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