

<<吃主儿>>

图书基本信息

书名：<<吃主儿>>

13位ISBN编号：9787108023469

10位ISBN编号：7108023466

出版时间：2005-12

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：王敦煌

页数：255

字数：197000

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>

<<吃主儿>>

前言

《“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，我的那一位至亲都是“吃主儿”。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

二00五年三月

<<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。

本书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”。

从本书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“谗人”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

做什么样的东西用什么样的料

头一步得上菜市学去

“打卤面”

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

“吃主儿”治馐，就是好琢磨

应接不暇的早点

祖父的早餐

张奶奶做什么，什么好吃

做什么有什么讲究

玉爷的“洋行头”

玉爷和他那几身衣裳

“吃主儿”不甘心于人云亦云

三明治讲究夹酱

我家制作的奶汁菜

做西餐没什么新鲜的

一席之中，汤只能用一个

烤野味可是高档菜

当“吃主儿”容易吗

糖市

我最喜欢让玉爷带我去糖市

不用电的冰箱

玉爷会做的东西多了去了

过年啦

还要买果子

“吃主儿”讲究不糟践东西

什么馆子也没这么做的

我没学会做的菜肴

盒子里有葡萄架

不冤不乐

从陪伴到家厨

拜三会

忆吃蟹

北京土话会不会无关紧要了

<<吃主儿>>

后记

<<吃主儿>>

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，我的那一位至亲都是“吃主儿”。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

二00五年三月

<<吃主儿>>

媒体关注与评论

书评我这三位至亲都是“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饌，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。

<<吃主儿>>

编辑推荐

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 从《吃主儿》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“谗人”过瘾的书，尤其是倾心烹饪之道且有心得的读者。

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>