

老饕说吃



[老饕说吃_下载链接1](#)

著者:翟鸿起

出版者:文物出版社

出版时间:2003-5

装帧:简装本

isbn:9787501014651

几位老北京定期聚在一起聊天，说的是人约黄昏后，桑榆暮年；话京都谈地说天，海子，城门、骆驼、象、大塔和旗杆；东单、西四、天桥、鼓楼前……尤其是对老北京的吃食，聊作忆旧的口头会餐。“民以食为天”，那时的天是什么颜色，在他们心里活灵活现，本书把这些呈现给读者，权作作者们对京味文化的寸心眷眷。

参与编写这本小册子的有“老铁路”冯春明，“老电业”史汉钧、赵彦儒，京都药工、台湾归来的印刷技师傅留城，中学退休教师翟鸿起，退休医生范淑玲。他们不定期聚在一起聊天，说的是人约黄昏后，桑榆暮年；话京都谈地说天，尤其是对老北京的吃食，聊作忆旧的口头会餐。

作者介绍:

目录:

[老饕说吃_下载链接1](#)

标签

美食

饮食

文化

民俗

生活

饮食文化

老北京

小吃

评论

地域性太强，看了无感

某些人不具老饕之名

二百多页的文集看到25页才看见目录……按季节分卷，写的都是老北京穷苦人的吃食，不见得珍馐，但讲究五味调和，文笔平实，像是口述；但序言和后记反而像是说明文，煞有介事地……

呜呜呜呜看得我饥肠辘辘零食都不知道吃了多少……
美食书就是要这样嘛，不用图片不用大餐，全家常，纯民间，整个儿一老先生的私人北京回忆录就足够有滋有味的。有感想，有细节，有菜谱，有怀念，五味杂陈，就挺好，想看的仔细抄点，没兴趣的一带而过。我真是挺喜欢这种主观化的民俗记录。

很有时代感的书～喜欢

按照一年四季讲吃食，有种娓娓道来的感觉。

偶然读到，其实就是讲老北京的一年四季的吃食习惯，算是怀旧系列，地域性太强

看一半丢电影院了也是服气的

刚好看完《吃主儿》，再看这个，果然前者是有钱人的吃法，后者是穷人家的吃法。只有少许重叠，大部分还真不一样。可以看到老人家对于传统饮食的捍卫和怀念，但是有

些东西就是强求不得，尤其是吃的东西。口味在一代一代的改变，强留下来的传统有意义吗？就像老先生坚持的有些菜就只能那么做，不能改，改了就不是那个菜不是那个味。那又如何呢？即使不懂这个老北京的讲究，一样的吃的高兴。拘泥于传统和继承传统不是一回事吧？虽然是过的穷人日子，也可以看得出来老北京人的一股子骄傲劲，所谓的穷讲究，这也许是以前穷困的时候生存下去的精神支柱吧，要是真把自己放低到土里就没那个精气神了。

此书中对“炆温”的解释与唐鲁孙的解释有出入

好看

长知识，老北京的平民饮食文化。

这类书最好，既不算厚便于携带，又读起来很有趣。

老北京一年四季的吃食……

[老饕说吃 下载链接1](#)

书评

[老饕说吃 下载链接1](#)