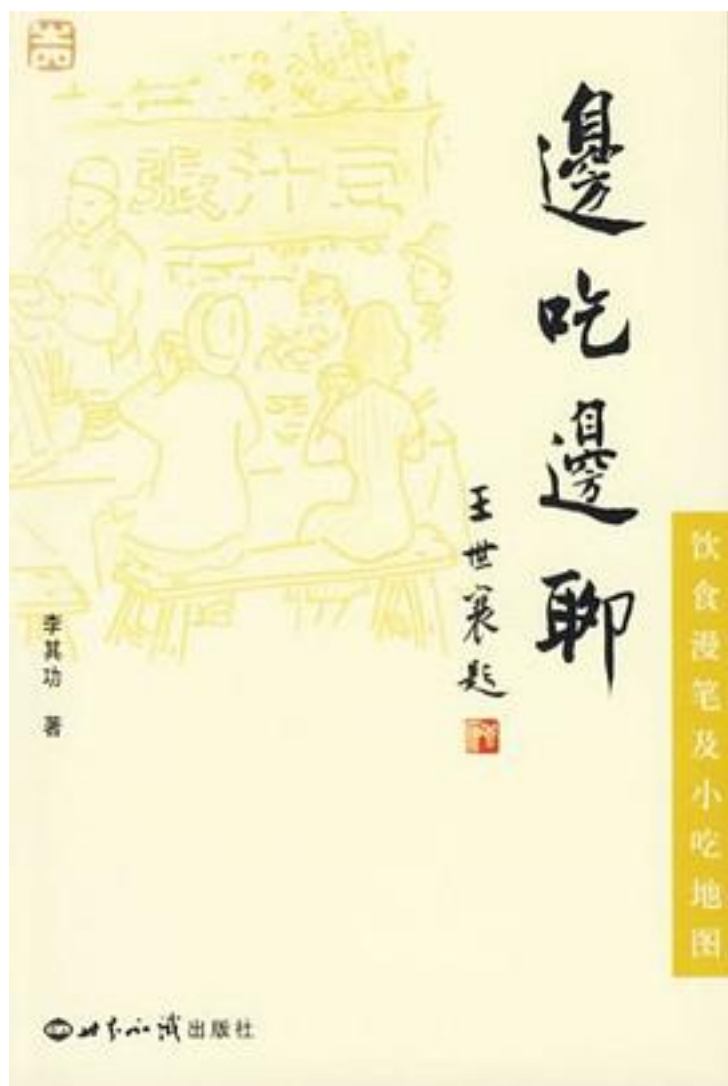


边吃边聊



[边吃边聊_下载链接1](#)

著者:李其功

出版者:世界知识

出版时间:2007-1

装帧:

isbn:9787501230884

《边吃边聊:饮食漫笔及小吃地图》作者“好吃”但不“懒做”，得了许多老字号老掌柜的亲传，不敢独享，此次亦和盘托出。一些老字号老掌柜无私地将自己老相簿中老照片送给作者，使《边吃边聊:饮食漫笔及小吃地图》公开了许多从没公开过的老照片。书中还收入了作者关于饮食的小言论，不仅读来畅快淋漓，从中亦可让您学到不少维权妙招，让您可以这些妙招有力地回应不法奸商。

看了《边吃边聊:饮食漫笔及小吃地图》，对小吃、对饮食文化您汪定具备了多多的边吃边聊的话题，您也许会成为令朋友钦羡的吃主儿抑或美食家。

《边吃边聊:饮食漫笔及小吃地图》的定价压了又压，20元钱您买走了作者十几年淘换来的宝贵财富，不贵吧！

作者介绍:

生于上世纪六十年代末，赶上物质极度匮乏时期，愈是吃不着东西，偏偏愈是嘴馋。一年到头凭本供应的三两瓜子、半斤花生，是我对过年最大的期待。

开始挣钱的时候，也是物质丰富的时代，吃得多了，手就痒痒起来。不仅DIY，还总想把自己的心得通过媒介告诉更多的人。

先后在人民邮电出版社、世界知识出版社工作。由于经常出差的缘故，吃遍大江南北的机会自然多多。在饭桌上，除了谈工作，就是谈吃。[食不言]，在工作餐中是绝对不适用的。只有边吃边聊，才能工作、吃饭两不误。

有人称我是美食家或吃主儿，我认为自己仅仅是在吃的方面比别人稍稍用心而已。而仅就是这稍稍用心，就能让我在吃饭的时候总能有的说，于陌生的朋友一下子拉近了距离。朋友相聚边吃边聊。看来是不可或缺的。

苦心孤诣[经营]了十几年的美食心得，能一朝拿出来与您共享，于我来说，实属幸事。有机会咱们一起坐坐边吃边聊。

目录: 红楼宴(代序) / 6 饮食漫笔 / 1 “逗不来京味儿，馋不了人” / 1
爆肚儿、豆汁儿最是上瘾之物 / 3 小吃得会吃 / 6 消逝的小吃失传的手艺 / 9
“爆肚冯”广聚京味小吃 / 12 天凉了，吃点儿热乎的 / 16 门钉和“白丁儿” / 20
八方干果 / 22 四时煮货 / 27 金秋漫话爆涮烤 / 29 老北京的冬日 / 33
老北京的窖冰与卖冰 / 35 老北京冬天的吃食 / 37 吃着不如吃不着的霜肠 / 40 厨艺 / 43
宝刀不老小肠陈 / 45 豆汁徐 / 50 京味儿饮食俗谚简话 / 53 满席珍的生意经 / 55
旧京的爆肚业 / 58 百年金生隆三代爆肚冯 / 68 南苑北季烤肉双绝 / 74
冯广聚教您做爆肚 / 78 沙锅居，买卖虽好，过午仍候 / 84 锦馨豆汁韵味长 / 86
京城赞誉炒肝香 / 92 南来顺炸糕 / 96 日兴月盛烧肉飘香 / 99 难得糊涂茶汤李 / 103
徜徉小吃街 / 106 大快朵颐品卤煮 / 109 从“阔”到“新”西来顺 / 111
门框胡同瑞宾楼 / 114 灌肠情思 / 118 京菜传人说京菜 / 122 小吃专家餐饮情缘 / 126
重义轻利俊王家 / 132 沈国放：最爱家乡美食 / 140 追忆京白梨 / 145
羊蝎子与羊棒骨 / 149 姓钱不爱钱的年糕钱 / 154 腐嫩汁浓香四溢
自家老号美名传 / 162 大刀片肉薄如纸朔风一起送香来 / 170
一瓯奶酪爽似秋果仁米酒点滋味 / 177 与美食家共进晚餐 / 186 大山的中餐情结 / 190
腊八食粥 / 196 复顺斋传人刘文连的回忆 / 200 遥想当年馅饼周 / 208 爆肚王自述 / 211
“穆家寨”始创炒疙瘩 / 226 恩元居的炒疙瘩 / 229 晚餐丽江 / 233
西安的卤煮——葫芦头 / 236 筑城肠旺面 / 238 成都韩包子 / 240 食事快语 / 242
还“京味儿”大众化 / 242 少点“技术含量”如何 / 244 打折的背后 / 246
细微之处见精神 / 248 名人效应与美丽传说 / 251 谢绝推荐 / 254 谨防“陷阱” / 256
“自助”且需平常心 / 258 餐具收费有感 / 260 “老二分”与“无水供应” / 262
买的卖的一样傻 / 264 丰俭由别人？ / 266 最低消费可休矣 / 268 大得与小失 / 270
“方便”并不方便 / 272 提高灶间的透明度 / 274 无菜谱的启示 / 276

中国的“上帝”，你值几毛钱?／278 别拿“免费”说事儿／280 免费茶水／282
“返璞归真”何其难／284 慎选特色菜／286 “老高太太”来得好／288
吃烤鸭的遗憾／290 谨慎“包圆儿”／292 由“借光”说开去／294
让市场说了算／296 后记／298 附录一：北京风味小吃地图／303 九门小吃／303
以小吃单品命名的店铺／305
其他综合性小吃店铺／309 附录二：落户北京的各地风味／310
以小吃单品命名的店铺／310 综合性小吃店(街)／319 其他以小吃单品命名的店铺／321
其他地方风味综合小吃店铺／322
· · · · · (收起)

[边吃边聊_下载链接1_](#)

标签

- 美食
- 北京
- 小吃
- 生活
- 饮食
- 散文
- 吃
- 随笔

评论

老北京美食小吃全集！！！！

12年前九门小吃作者签售，昨天收拾书架翻出来，决定看一看北京到底有啥好吃的，毕竟王世襄提的书名。戴斯妖乃表示，北京最好吃的是肯德基，因为王世襄一天吃七个圣代。#你说得对

#文章没简介介绍那么好，历年发表的作品集，象又炒回冷饭

有的还不错，但是已经过时了。

从北京小吃说开去。各种北京老字号如数家珍，尤其是大冬天看到卤煮豆汁火锅这种热气腾腾的美食，真恨不得马上来一份。介绍多于品味，后面谈的开店生意经也带着老爷爷味道，作者年纪估计不小。

作者总是在书里赞扬一些老北京手艺人为了北京饮食文化默默做出的牺牲和贡献，殊不知自己也做出了不少贡献。至少我这个南方人半夜看的流口水并且惊叹北京还真有那么好吃，以前几次都白来了！并且在书里很有预见性的指出了北京馆子的一些毛病，其实放之餐饮界皆准。咱昆明出境一次，幸好是正面的哈哈。总体来看，写的还不错，值得一读。

大哥你起个这么大的名字，说来说去没出过北京城也就算了，问题是您把同一样小吃翻来覆去说了那么多遍，不觉得有点骗字数蒙读者吗？

又是北京小吃~

北京，有朝一日

炒冷饭 文化感有点低

来试读了几篇觉得好就买了，结果作者文笔本就不行，介绍只会排老字号家谱，重复又多。本来我想看看具体吃法及实物图，都没有啊!在北京时太亏了，不吃毛猪肉啊，猪肉最好吃，炒肝爆肚奶酪卤煮火烧灌肠门钉肉饼，啊啊啊我要去北京!我要去吃!

作者是个认真人 不光写书研究食物认真
对待现在餐厅里各种我们见怪不怪的小伎俩也认真

材料很不错，文字一般

[边吃边聊_下载链接1](#)

书评

这本书是从陆老师新书单里讨过来的，上下班的时候看看还蛮有意思的。突然有一天看到一段文字，好像就是我要的生活。这一段是将如何做汤的，选自《与美食家共进晚餐》一文，文中的美食家是王世襄先生，短文提到了醋溜三白、砂锅白肉、毛豆烧茄子（哇哇，口水ing）、烩双珍。那汤...

[边吃边聊_下载链接1](#)