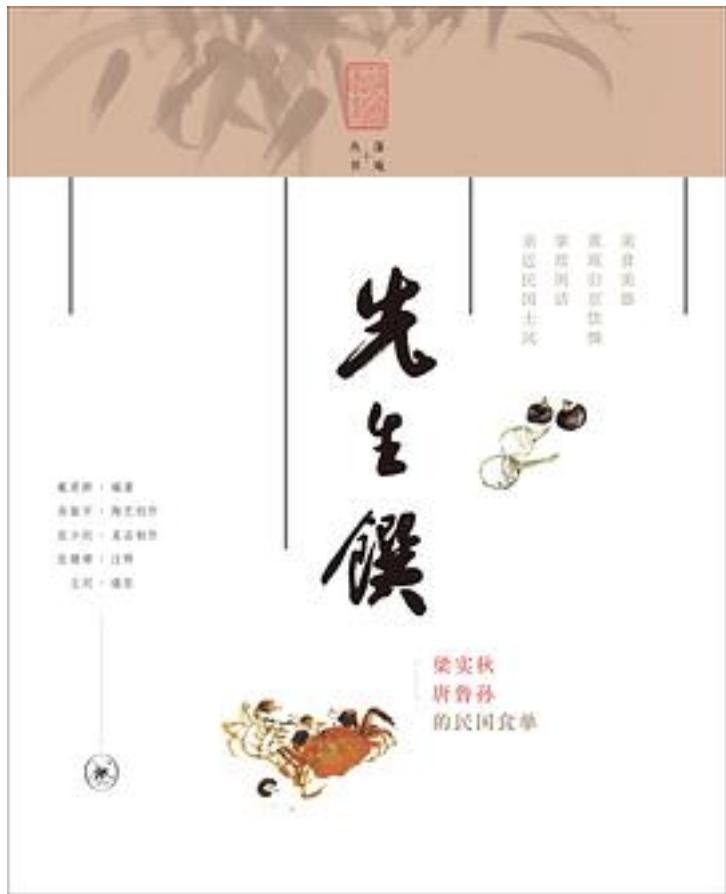


先生馔



[先生馔 下载链接1](#)

著者:戴爱群 编著

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2016-10

装帧:平装

isbn:9787108056122

梁实秋、唐鲁孙，两位美食家给我们留下了关于旧京风物与美食的掠影；美食家戴爱群、鲁菜名厨张少刚爬梳文字，进而寻找原料、操弄锅铲，将美食家的文字变为现实：恢复传统的烹饪技法，实实在在地复制了26道旧京美食。在这本“跨界”的美食书里，你会读到美食掌故、烹饪技法、历史钩沉、京华风物等内容，驳杂，有趣。

作者介绍:

戴爱群

美食爱好者，电视系列纪录片《中国美食探秘》总策划，著有《舌尖上的舞蹈》《春韭秋菘——一个美食家的寻味笔记》《口福——今生必食的100道中国菜》。

高振宇

当代著名陶艺家。中国艺术研究院研究员。鲁迅美术学院客座教授。

1964年出生于江苏省宜兴市的陶艺世家，1982年拜顾景舟先生为师，学习紫砂传统工艺。1990年考入东京武藏野美术大学工业工艺设计系陶瓷专业研究生院，师从加藤达美先生。1993年毕业，获硕士学位；同年进入中国艺术研究院，创立陶瓷艺术创作研究室并筑窑于北京。1985年至今，在国内外多次参展、举办个展，作品被海内外文化团体广泛收藏。

主编《顾景舟——中国工艺美术大师》，著有《器皿之心——高振宇、徐徐陶瓷艺术》。

张少刚

中国烹饪大师，北京“御珍舫”总厨，擅长制作山东菜、北京菜。18岁入北京“泰丰楼”学艺，师从李启贵先生。从业26年，第六届烹饪技能大赛荣获热菜金奖。曾任北京“天地一家”总厨。

目录: 目录

序一 复旧见深意 汪朗 · 01

代序二 器皿之美 高振宇 · 04

自序 我也来泼一瓢冷水 戴爱群 · 08

01.凉拌海参 · 001

02.炒咸什 · 009

03.梅花（大乌）参嵌肉 · 019

04.清蒸干贝 · 029

05.虾片炒嫩豌豆 · 037

06.锅比目鱼 · 045

07.烧鸭丝炒蜇皮 · 055

08.红烧鸽蛋 · 063

09.糟蒸鹅（鸭）肝 · 073

10.（雉）鸡丁炒酱瓜 · 083

11.烩两鸡丝清油饼 · 091

12.锅烧鸡 · 099

13.溜黄菜 · 107

14.银丝牛肉 · 117

15.桂花皮炸 · 125

16.炸响铃双汁 · 133

17.核桃腰 · 141

18.罗汉豆腐 · 149

19.炉肉丸子火锅 · 157

20.烩三丁 · 165

21.烩乌鱼钱带割雏儿 · 173

- 22.汆大甲 · 181
- 23.茉莉竹荪汤 · 189
- 24.黄鱼面 · 199
- 25.藤萝饼 · 207
- 26.奶油栗子面儿 · 217
- 跋 · 229
- 参考资料 · 232
- 器皿索引 · · · · · (收起)

[先生馔](#) [下载链接1](#)

标签

饮食文化

民国

食文化

美食

戴爱群

2018阅读

三联@北京

文学

评论

其情可感，其心可嘉

让我对北京菜的印象大为改观 就是内容太少 形式太重

【藏书阁打卡】作者从梁实秋、唐鲁孙两位老一代美食家的文章中摘出关于一些品鉴的文字及菜谱，让当今的名厨去“复刻”出来，虽然相隔不过到一个世纪，然而当年的一些美食在今日已经很难按当时的做法来还原，一个原因是一些食材在当时还数常见，今日已经成为稀罕物；另一个原因是一些料理的技法在老一代厨师中失传，后辈厨师只得习其章法，难以获得精髓。书里相当一部分篇幅补充介绍了民国时期的北京餐饮行业的状况，包括一些知名的餐馆及其代表的菜品，很多餐馆经历了社会变革之后消失在历史之中，少数几个经历种种坎坷后多少保存了招牌，仍延续其品牌的生命，从餐饮的变革其实特别能反映一个时代的风貌，仔细研究今日国人所日常的饮食，应该是一个很好的社会史学研究对象。

看这本书的时候，是我最饿的时候

20180809 电子书，KH比较简单的看过了，还行。

拼凑的感觉，略无新意，能看看。

很用心的编排，但实际上，形式大于内容……

蛮别致的，但是，我不是吃货，所以除了藤花饼之外都不太感兴趣呢。而且书里大多是北方吃食，南北差异还是很明显的。另外，那个“奶油栗子面儿”和凯司令的栗子蛋糕异曲同工嘛。

当作食谱则无趣，当作食记又画蛇添足

作者好认真从梁实秋唐鲁孙的书里摘出来各式吃食，又好认真请大厨复制出来写好菜谱，还好认真地写了这菜的由来与注释。甚至还为此专门烧了各种餐具。态度是很值得赞赏的。虽然有些菜式太复杂不适合日常搞来玩，但是宴客时候来一发，也是很能唬人。

有新意，将梦呓般的佳肴变成现实的菜谱，实属不易，可惜内容太少，而且从色香味来看，出品的摆盘显然没有西餐有冲击力，中餐看起来更像是一坨或者一堆的感觉，语言的表达比图片的视觉来的更强烈一些，

读《先生馔》，感觉想要涵盖的东西越多，反而更易杂乱。太贪心不好，专心写一个题的话，可能风格会更统一一点，不会让人觉得就像是三个不搭的人硬要凑在一起干活，扯。不过出发点还是好的，有点可惜了。

查随园食单偶遇到的书，讲的是梁实秋和唐鲁孙先生文章里提到过的佳肴改良做法，中国人食里文化厚重，有愿意研究古菜新做的都应该支持。

“黄帝烹谷为粥，蒸谷为饭”。故食旧馔，一粥一饭，娓娓道来，望梅止渴，以慰愁肠。

有匠心。

作者似乎要把自己的美食笔记掏出来，大量摘取了别个作者或食家的文字，东拼西凑出了一本书，这是一本让我读了生气，不得不跳跃式阅读的书，毫无快乐可言，只是我的个人看法

梁实秋和唐鲁孙书里说过做法的菜拿来做一遍。然后说啥材料不好或不好找，按他自己的想法换了材料。最后女徒弟把菜谱写一遍，配个很难看的显biger的碗。书名说是向俩先生致敬。幸亏看的电子版。雅舍谈吃晚上看越看越饿，这本书看睡着了。说致敬估计梁先生棺材板压不住了。

能与它书印证，但趣味不强。

对于一个认为来到这世间最美好的两件事莫过于体会人间真情和满足口腹之欲的人来说，对于美食类的书总是格外包容。

(从另一本被传抄袭的书我依旧看得津津有味可见一斑。)

此书最大的作用其实不在菜谱，家常菜并不会如此考究，最大的收获在于知道如何评价美食，而不是只会说：噢噢噢贼好吃！！例如：

【描述口味】味型多样，以咸鲜为主，讲究盐味提百味，百味藏盐味，调必匀和、咸而不重、淡而不薄、滋味适中。

【描述用料】讲究的火锅，紫蟹银蚶、白鱼冷蟾，众香杂错，各致其美。

【彩虹屁】先生素性澹泊，风度宛如汪老先生曾祺的作品——说句晚辈不应该说的话，其实他也是汪老最成功的作品之一，知青这一代人里如此雍容宽厚、雅量高致、聪明绝顶而毫无乖戾之气的人委实稀如星凤。

节选了一些食谱，但太重技，没有太多生活趣味，更接近菜谱了。尽管也挺有意思，还是适合特别闲心里没事情的时候看吧。

[先生馔](#) [下载链接1](#)

书评

[先生馔](#) [下载链接1](#)