

《口头馋》

图书基本信息

书名：《口头馋》

13位ISBN编号：9787121264943

出版时间：2015-8-1

作者：董克平

页数：252

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.tushu000.com

《口头馋》

内容概要

喜爱美食是生活的一个乐事，佳肴不仅可以品味、饱腹，还可以在享受色、香、味的同时，了解沉淀在美食中的历史文化和民俗。

几乎尝遍天下美食之后，董克平先生将其中印象最深刻的佳肴从记忆中筛选而出，在文化的汁液中涮洗浸泡，用干净、老道的文字轻煨慢炖，而制成了这本《口头馋：董克平饮馔笔记》。初尝满口鲜香，细品则味蕾轻颤，高潮过后，余韵悠长。

《口头馋》

作者简介

董克平

《舌尖上的中国》美食顾问，央视《中国味道》总顾问，《上菜》评委，搜狐吃货自媒体联盟会长。美食专栏作家，著名美食评论家。

毕业于北京大学哲学系，行走于市井食肆之间，从思到食，感悟生活的味道；吃遍了五岳三川八大菜系，伏案执笔书写食中滋味，由食而想，打通食物与精神、文化的关联。

已过知天命之年，无数菜肴经喉，天下滋味在口。点评美食，如老吏断狱，犀利而精准。笔端流露的，不只是引人口涎的食之味，还氤氲着灶台上的烟火气，弥漫着时空沉淀的文化味儿，以及我们习焉不察的生活之美。

多年微火慢炖，而成此《口头馋：董克平饮馔笔记》，请诸君品尝。

书籍目录

第一辑 天将美味慰多情

扬州三头宴

彭山漂汤

烤鱼

柳州螺蛳粉

白切文昌鸡

镇江锅盖面

鱼头泡饼

西湖醋鱼

扬州炒饭

北京烤鸭

大理砂锅黄壳鱼

岐山臊子面

肉骨茶

韩国烤肉

第二辑 小鲜供饌生蔬美

和乐蟹

武昌鱼

羊肉与羊汤

板栗

春鲜

蘑菇

鳝鱼

面条

江鱼、湖鱼与海鱼

鱼生

米饭

湘辣

酸味

茶之水

第三辑 老饕但识旧味长

春饼

粽子

广式月饼

腊八粥

染指

芹菜

牛心炙与王羲之

冰激凌与炖豆腐

黄酒与话梅

二分钱的新侨烩饼

厨师在远古

原始的美食与美器

“尊”敬

川菜随谈

第四辑 沉酣胜处方知味

砂锅居

《口头馋》

悦宾饭馆

新荣记

滩万餐厅

Igosso

一家一饭堂

好成财牛排馆

漳港破店

第五辑 人间有味是清欢

吃在中国

古早味，更多的是情感

终将逝去的美味

何谓美食

传统菜在当代

社会酒楼与宾馆餐饮

粗粮应细作

中国的“小语种”美食

美式风味

《口头馋》

精彩短评

- 1、书中记录的美食很多，为以后的旅游提供了更多味觉上的指导，适合吃货阅读。对于食物的文化描写很到位，色香味描述欠缺，做法原料描述欠缺，当然作为美食家而非专业大厨，这样的要求是太高了一点
- 2、一般，写的真是挺随意的
- 3、可能确实是没事大家，但文笔太普通，如白水。
- 4、写的着实不怎么诱人。。。
- 5、舌尖上的中国的顾问写的，看的时候总感觉是那个电视里好吃的男中音在读，好像那些美食就活生生的在眼前
- 6、看完想吃淮扬菜，想去北京吃顿饭，然后打算在家弄一点黄油拌饭吃吃看
- 7、偶尔看到，居然还是免费
- 8、看多了这类美食书籍以后，真的是有种每况愈下的感觉。作者想通过文字调动起读者的感官，可惜文笔不够，感觉就只有放图了。前半部不错，后半本有种凑字数的感觉
- 9、作者没吃过什么好东西
- 10、董老师什么话题都想拔高，所以留给食物本身的描述就太平淡无味了。然而谈文化甚至指点行业江山，又透出太多无知和小气。近三年读过最次的食评，没有之一。
- 11、从珍馐美味到历史文化，再到人文景象，再回到餐桌文化，饕餮大餐，是味蕾的享受，更是思维的享受！喜欢这样的作者，知识渊博、阅历丰富、见多识广、文字隽永、文化底蕴深厚，娓娓道来，让人不仅尝到了美食的美味，更是见识了智慧的光芒！文笔悠然，思想清晰，人生的厚度和思维的宽度，值得学习和赞扬！
- 12、还不如我写的大众点评
- 13、主观色彩重且装逼，里面几个典故尚可
- 14、反正咽着口水看完就对了 其实我不饿 刚吃完饭 就是馋....
- 15、吃饭就好好吃饭，非要指点江山，扯那么多有意思？踏踏实实写食物不好吗？
- 16、一家之言，随便翻翻还不错~
- 17、把简单的饭食吃出一些乐趣，生活也变得丰富了许多。
- 18、后半本几乎是逼着自己看完的
- 19、作为一本美食书，还不错
- 20、愿天下吃货都能吃口好的。
- 21、在联合书店等蠢时随手拿起看的，边看边脑补了一下那些食物，饿得不要不要的。
- 22、吃也是一种文化
- 23、写食物的段落还可以，一离开这个主题文字水准就下降到类似瑞士鸡翼
- 24、最起码！对螺蛳粉的理解是错的惹.
- 25、美食还是要自己吃才够味
- 26、这是一本美味的书，从内容本身到精神层面。

1、吃，是一件人生乐事，当然，前提是你得会吃、懂吃。但遗憾的是，本人虽然对街头巷尾的小吃特别来兴趣，可因为我不懂吃也不会吃，所以称不上一个标准吃货，顶多算是馋虫一枚。不懂美食不要紧，咱可以慢慢地懂，比如读读董克平先生的美食书，在了解到天下特色美食的同时，还能把与美食有关的历史文化和民俗故事等等一并揽纳，这岂不是人间美事儿？而且还在欣赏这活色生香的美文同时，还增长了无限情怀，能够成为一个有情怀的吃货，这简直就上升到了人生哲学的层面。董克平先生的美食随笔，不仅说明了种种美味的简要做法和所需食材，而且还介绍了地方特色美食的历史来源。比如人人熟知的北京烤鸭，董先生便详尽介绍了烤鸭的演变史，从最早出现于南朝的美食随笔中的“炙鸭”一直讲到明代的“金陵片皮鸭”，再到享誉全国的全聚德烤鸭，一道美味跨越了千百年的历史，在这引人垂涎的文字之中，透露出的是董先生对美食文化的独特见解和精准点评，而这些内容，又以流畅幽默、亲切随和的文字表现出来，在读的过程中真有一种如品珍馐的快感。在读了几篇美食随笔之后，这种感觉便愈发明显起来，但觉唇齿间有一股清香流动，直欲丢下书去，奔向离家最近的餐馆，好好地吃几个菜来解馋虫。只是，想归想，毕竟《口头馋》里介绍的这些美味都带有地方性特色，并不是随便一家餐馆就能做出来的。现实与梦想之间的差距，就在这位食中泰斗笔下的文字里得到了极为妥当的呈现。与其他美食类图书所不同的是，这本《口头馋》虽然写的与吃有关，但饮食文化与生活感悟才是本书的落脚点，也正是这些，才是真正的养分，使每一个普通吃货晋级为脱离了低级趣味的吃货、有情怀的吃货，单就这一点，可就比一些贩卖精美饮食图片却缺少干货内容的美食书不知要良心多少倍了。写到此处不禁想起某次与友人小聚，他说要为我补办生日宴。在择定了一处餐馆后，我却对菜单上那些花花绿绿的图片和花里胡哨的菜名整得直接蒙圈。朋友说：“你就在菜单上随手一划，手指落在哪里，咱们就点哪个。”可对我这个选择困难症患者来说，这却是难比登天。倘若对美食早点儿有所了解，恐怕在点菜时也就不会那么犹豫了。而且，每一种经典美食，都是经过历史的沉淀流传到现在的。倘若我们在品尝美食时还能讲出关于美食的一二轶事，那真是为酒席餐桌上的气氛增色不少，这可比讲些不入流的荤段子强得多了。一部《口头馋》，说的是吃，讲的是文化，打通的是食物与人、与文化之间的脉络。前几天曾对友人玩笑，我说：“恐怕这本书我永远也读不完了，因为我会阅读的过程中被生生馋死的。”友人大笑，还给我点了个赞，可只有我这亲身读过此书的人才敢拍着胸脯说，那一番玩笑话，并不夸张。

2、脚步与味蕾的旅行-读《口头馋，董克平饮馔笔记》由于工作跟爱情的关系，我也算是闯过南走过北的。对于各地的美食不能说算是研究，但是也算是品尝吧。作为一名女子，不爱漂亮的衣服，不爱化妆，唯爱到各地的小巷子里去找美食。哎，这也算是一枚小小的吃货吧。如今女儿深得我的真传啊。两周岁的时候就会指着书中的美食跟我说：“妈妈，妈妈，今天你给我做个这个吧，还有这个，明天咱们做什么吃。”她不知道叫什么名字，但是架不住美食书中都有精美的插图啊。如此一个小小的人儿就知道探求美食了。这本《口头馋，董克平饮馔笔记》第一辑就从扬州的三头宴开篇，对于扬州俺也是不陌生的，那也算是我们待过最久的一个地方了。大学毕业后我跟老公就在扬州工作了，在那里待了五六年的光景吧。扬州的历史文化跟美食根本不需要我来介绍了。大家不管从网络上还是书中，亦或者大家的微信，QQ空间中各种都有扬州的美食。至今老公跟女儿最爱的一道平常饭就是一扬州炒饭。出生在河北农村的我，对于面食那是非常熟悉的。因为我们广袤的华北平原上主要就产玉米跟小麦。而我们的三餐也以面条，饺子，馒头，花卷，包子，大饼，馅饼等为主。记得小的时候家里的条件不是很好，也只有逢年过节的时候才能吃顿带肉的饺子。现在的人们都在追求绿色健康的饮食，连我的父母现在也讲究吃五谷杂粮，没事的时候做个玉米窝窝头，野菜团子来吃。我们对于美食的追求源自于生活质量提高后在饮食上的一种追求。这里的美食并不仅仅是指饭店厨师做的经典菜系，也包括街边巷子里的那些小吃。因为出游都要带女儿同往，所以我们不喜欢那种跟团游，只喜欢自己随意的溜达。这样就能找到不少当地的小吃，好吃又不贵，更加符合我们普通的大众。如果我们没有足够的时间跟精力去到处走走的话，那么这本《口头馋，董克平饮馔笔记》就是一本不错的选择，我们可以在书中跟随作者到处转转，看看作者对于饮食的点评，还有沉淀在美食中的历史文化跟民俗。

3、身为一个伪吃货，收到此书，看着目录就有流口水的冲动了。都是菜名，听过没听过的，见过没见过的一应俱全。当时就一个想法，按着这书中目录，一道一道吃下去。翻开此书，有图有真相，有文字有情怀。能把吃写得这么云淡风轻，又韵味十足，作者真美食家也。尤其美味写得不菜谱。菜式，来历，自己与这道菜的渊源，还有篇后的一句话小心得都很精彩。作者的分享有蘑菇、板栗、芹菜

，甚至面条、米饭这样的家常饭菜，也有西湖醋鱼、肉骨茶这样的地方特色名菜。可见此书不是纯介绍各地美食的指南书。有时候读着书中的句子，觉得不是在讲美食，而是讲处事的哲学。例如：“其实吃什么都要留有余地，否则受伤的就是自己了。”从吃延伸出来，万事要有度，过犹不及的道理，不言自明。再说对一道菜的记忆，有时候未必是味道，而是那时那刻的人和心情。上大学的时候，跟宿舍的同学讨论恩格尔指数，每晚讲各地的美食，流着口水睡觉。每个学期结束都要去找家稍好的馆子撮一顿，打牙祭。然后分别上火车回家，继续吃各自的家乡菜。也许，如作者所讲，是物质匮乏时代留下的饥饿基因在作怪，学校食堂的各种大锅菜吃着都觉得很美味，恩格尔指数可是居高不下的。各地的名菜也是那时候记在心里的，当年我们宿舍的终极愿望就是总有一天要吃遍天下美食。记得有一次，长沙的同学聊到火宫殿的小吃，湖北的同学说起清蒸武昌鱼的美味。因为自己不能吃辣，我就心心念念武昌鱼好久，武昌也成了神往的地方。但凡有点菜吃鱼的机会，都会问问有没有清蒸武昌鱼，也吃过书里配图的那种凤尾武昌鱼。可惜至今没机会去湖北当地吃到正宗的。有时候想去一个地方真的可以只是为了吃一种美食。一晃毕业十年了，也吃过各种名菜，却都没了当年对美食的向往，当然对于没吃过的东西还是充满好奇心地想去尝试，但只能算是个伪吃货，当年聊的一些地方特色美食大多只是脑中的菜名而已。看完明了为啥叫食文化，美食除了色香味还承载着历史文化，尤其对每道菜独有的记忆。合上书，似乎肚里的馋虫又蠢蠢欲动，那些脑中的菜名又蹦跶了出来。下个假期，来一场说走就走的美食之旅吧。第一站武昌，去兑现那条清蒸鱼。

4、那天听一堂课：味觉的敏感度，取决于舌头上单位面积味蕾数量（具体什么单位不记得了）味蕾超过16个，你的味觉就很敏感。老师拿柠檬片给我们吃，看对面同学的表情。我属于很镇定的，符合我对自己不能做美食家这一认知，一般做美食家的人，都会超过16个，很敏感。虽然做不了美食家，但却无法抵挡对吃的热爱。美食书，自然也在我热爱的范围内，蔡澜，欧阳应霁是比较知名的，看过书，也看过专栏；刘枋的《吃的艺术》前一阵也在看；那天书店看到这本《口头馋》，先被书名吸引了，用了一个谐音。然后就看到作者介绍，是《舌尖上的中国》美食顾问，这档节目开启了全民“馋”的节奏，关键是接地气，想必幕后的人写书也是走这种路线！书翻开，还蛮出乎我意料，里面用的纸张是米黄色的，阅读起来很舒服，还很符合美食这一柔和的主题。每章节首页，手绘风格的插画，很有设计感的排版，感觉比封面出挑很多。序是徐小平写的，他竟然是作者董克平的老师。我记得大四毕业那年，看过他的书，特别激情澎湃，血脉贲张。看他讲与作者的师生情，美食情，脑海中想到的就是胖胖的他，笑的很大声、很能侃的和作者大吃大喝……作者虽然也是美食界的名人，但他写的食物都很平民化，很贴近生活。像作者这种老饕应该吃过不少山珍海味，但如果一本书都在写我们生活里很少机会能吃到的东西，即使再美味，怕是读者读起来也索然无味。烤鱼，螺蛳粉，扬州炒饭，臊子面，北京烤鸭等等，越是这么平常的食物，越能写出他的美味，越能让你垂涎三尺，这才是作者厉害之处！看这本书不光是让你流口水的，还能让你更好的学会如何品尝我们日常的美食。现在朋友圈，号称吃货的不少，每天也能看到好多美食照片刷屏，但能吃出个道道的人却寥寥无几。你知道全聚德和便宜坊的烤鸭，完全是两种烤的方式，一种见明火，一种不见么？你知道正宗的狮子头里是要加河蚌肉的么？你知道鱼里面刺的多少，决定了鱼肉的嫩滑度，湖鱼河鱼都要比海鱼肉嫩么！前几天买了金枪鱼做鱼生，就有朋友说，多少细菌呀，能生吃吗？恰好这本书里讲了鱼生，我们都以为这是日本传统吃法，传入到中国，原来却是隋朝时，中国传入日本的。中国吃淡水鱼，但确实存在细菌这一说法，而日本海鱼产量丰富，海水盐分高细菌少，即使进入人体，这些细菌也无法在体内存活。海鱼体积还大，刺少出肉率高，所以鱼生在日本被发扬光大。传统的中国鱼生蘸料可不是酱油芥末，如果你想传统一回，可以试试：蒜片，姜丝，葱丝，洋葱丝，辣椒丝，豉油，花生碎，芝麻，指天椒，香芋丝，炸粉丝，听起来很复杂，但原料一看就很中国，如果你想尝鲜，可以试试。（我这算是剧透么？）作为一个山西人，我必然注意到作者写的“刀削面”这一篇，里面有一段形容词，我才第一次知道，原来刀削面体现的美感在这里“一根落汤锅，一根空中飘，一根刚出刀，根根鱼儿跃”主要是讲刀削面的连贯性。只可惜，现在我们这一代，会刀削面的人已经很少了吧，我试着削过，都不用说面片厚薄了，完全削不下来，那需要力度、节奏、角度的配合，完全是技术活儿。“饿咬腮边馋咬舌”看着这本《口头馋》，你会不小心咬到舌头的！

5、不记得谁说过这么一句话：爱情使人痛苦，可能人们的主观上并不需要爱情，可你的荷尔蒙需要。美食亦是如此，尤其对女人来说，我在心理上拒美食于千里之外，但我得生理需要它啊。说到底高级动物也是动物，光靠精神是活不下去的。但由食物构建的记忆链条却如胸口刺青，不管你采用多么先进的科技手段都无法完全抹去它的痕迹。奶奶是福建人，擅长做蚵仔煎。打小我就喜欢站在灶台边

看奶奶忙活，看着一堆蚬仔、番薯粉、鸡蛋、香葱等食材不断地在她手中转换，直到成为一道口感香脆，肉馅香滑的蚬仔煎，咬上一口就极大地满足了小孩子的好奇心和尚未遭到破坏的味蕾感受。这是记忆中的第一道美食，简单而深刻。到现在只要看到“蚬仔煎”三个字，我会条件反射性地想起七岁那年，想起那方略低于我的灶台、想起蚬仔的腥味、想起奶奶蓝色的围裙以及她那双因劳作而粗糙的双手。长大后异地求学，关于美食的记忆又有了新的篇章。学生时代的我们可能是最清苦的，尤其是高中时代，记得高二那年有段时间为了备战某次月考，我为自己囤了四箱不同口味的方便面，将它们全部拆开，每天换着样吃。彼时我觉得方便面是这个世界上最伟大的发明之一，别人一顿饭花半个小时或40分钟，而我只需要15分钟就够了，自认为节省下来不少可以学习的时间。高中三年正是长身体的黄金阶段，馋肉也馋得很，可我没必要去买肉吃啊，因为人工制造的浓厚的鲜味已经使我得到了满足。如今想来真是……到现在我都弄不明白为什么我会认为方便面是最好吃的食物。呵呵。也正是那个时期的胡闹直接导致我的身高定格在****（好险，差点暴露了），因此我怀恨在心，并立誓再也不吃任何方便！面！我的大学是在宜昌读的，所以看到《口头馋》里面提到武昌鱼这一篇的时候，我跟作者深有共鸣。第一次吃武昌鱼是2010年爸妈送我去学校，当地有一位老爸的朋友接待我们，饭局就设在夷陵区的一家餐厅里，进门左转可以看到一面墙上挂着一幅字，细看之下才发现，写的是“才饮长江水，又食武昌鱼。万里长江横渡，极目楚天舒”。伟人给予武昌鱼这般赞誉，看来值得一试。在饮食方面，我个人比较注重视觉感受。这道菜刚端上来的时候吓了我一跳，好大一个盘子啊，盘子上躺着的那条鱼只有巴掌大小（以男士的手为标准），鱼的周边全是点缀，整体给人的感觉是华而不实。夹了一小块试吃之后我立马改变了这个看法，我不会作诗，用来表达吃过所有美味后的词语只有俩字“好吃”！太好吃了，刺少，鱼鲜，放在嘴里（我不想用入口即化）我的舌头传达给我的第一个信号是它有一品翅的嫩滑。有的鱼吃起来很讲究，整条鱼的鱼头、鱼身、鱼尾三部分的味道很不相同。我的味觉非常敏感，在吃鱼头这部分时特别小心，生怕吃到土腥味。但这道武昌鱼给了我惊喜，它不仅没有土腥味，而且吃起来也没有人工刻意处理鱼腥残留的痕迹，真挺好奇厨师是怎么处理的，赞一个。也有可能是人家餐厅选的鱼好，大赞。不知道从何时起“吃货”不再是个贬义词，相反它已成为一个褒义词，我们常常听人说“我是吃货”，这里边不仅仅有自豪、骄傲，还有炫耀的成分。自打《舌尖上的中国》这个万恶的纪录片播出后，越来越多的人自称“吃货”了。我个人非常喜欢这个片子，一二部都看了，可我想说，里面的东西我吃不起啊，吃不起。就拿碳烤松茸来说吧，一份近2000RMB，就那么几片，称斤算两也真的好贵！再比如第二季里面有一个片段是讲白马占堆为弟弟准备的礼物，蜂蜜。我的个神啊，吃个蜂蜜也要冒着生命危险……天晓得如果将它拿到市面上出售的话会是怎样的价格。说到底，那不是我等老百姓能够过得起的日子。《口头馋》这本美食书可能不是最优秀的，但它是最近生活最亲民的，是一本非常适合拿来做美食指南的书。首先，本书介绍的美食我们都能吃得起！其次，这些美食极具地域色彩，值得品尝。第三，这些美食所在地我们比较容易去到，获得美食相对来说也比较容易了。现如今的交通工具能够帮助我们很方便地获得食物，但生活的本质是流动的，我们或许会出差、或许旅行到他乡，旅行的目的无非是踏访古迹、寻找美食，那么《口头馋》应该是一个不错的向导。在火车上读完了这本书，吃着火车上的三餐，眼睛盯着书中的美味佳肴，也算是另一种补偿吧。火车继续南下，下一站：成都。该吃些什么好呢。

6、虽然自诩吃货，吃是爱好，却算不上专长，比起美食家级的老饕食客不知相差几个档次。面对这个羡慕又高级的人群，我一直好奇美食家们的专业，当看到董克平毕业于北大的哲学系，忽然一阵释然。没有哲学的高度，原来才是吾等凡庸之辈无法成为美食家的原因，想到这里，不禁放下心来，高山仰止，继续大吃。在深夜读《口头馋》，是一种幸福，也是一种历练。当面对那些诱人的美味，感觉自己整个味蕾与关于食物的回忆被瞬间激活，再配上明亮而诱人的食物图片，简直能够感受到胃液正分泌旺盛，唾液亦蠢蠢欲动。在嘴巴得不到满足的时候，原来还可以通过头脑来想象一场美食之旅。董克平写食物，不仅仅描摹它的色香味，而要交代一整个寻找食物到品尝食物的故事。美食的味道，与获得食物的方式、烹调方式、此情此景皆有关联。他写镇江锅盖面，先写长江夜梦中的笛声，让觅食的过程有了诗意的前提。虽然在第一站名声在外的宴春楼没有收获，但最终在小面馆如了愿。当你去感受美食，便会有种看山不是山的感受，从食物的传说到食物色香味的描绘，再细化到调味料的选用与烹饪的过程，一道美食被当成圣物一样对待，被作为一段史实描绘，忽然就有了有别于常的郑重其事。作为吃货，我们品尝与享受到的是食物的成果，作为菜肴或点心的最终状态，而身为一个美食家，董克平的食物之旅比我们更为漫长深入，他深入后厨与食物的制造者谈心，探究食物的制作工艺与前期工序，又在品尝时比我们想得更为深入，融入更多思考的空间。他写道楼外楼的草鱼，采用

了一种“饿养”的方式，竟能水到渠成地联想到道家的“辟谷”，从理论的高度解释了鱼肉鲜美的深层原因。看《口头馋》，特别容易饿，源于作者所写食物的亲民，多是面食点心、家常小菜，后又介绍了些可以触及的食馆，不是一个太高高在上的美食家。看着那些自己曾经吃过的美味，经由他人妙手一写，多了几份诱人之姿，不禁馋从中来。而在具体的吃食之外，亦有更为宏观与高度的思考。他无疑是一个有情怀的美食家，这点大抵可以用哲学专业来自圆其说，在享受美食的同时，他同时感到了担忧：“目前的餐饮业的竞争多数为廉价加口味刺激的竞争……如果这种低水平的竞争不能有所改变的话，传统留给我们的那些美味佳肴，终将成为逝去后的记忆。”当然，说到底，虽然在深夜读完《口头馋》，过了眼瘾，但美食之路终是一条仁者见仁智者见智之路，董氏心目中高大上的“奶油蘑菇”，可能不过是他同学孙氏的“俺吃不惯”。孔子在《礼记》里讲“饮食男女，人之大欲存焉。”要感受食物之美，除了看饮馔笔记谈饼充饥，更需要亲身尝试让味蕾发光。

7、喜欢董先生的文字，随和、亲切又不失文化传承与学史渊博。读到董先生的书算是一种幸运，整本《口头馋》里头充满了人文主义气息。在讨论美食历史来源的时候，作者给我普及了每一种美食的基本做法，并对味道做了主观评价。夹带着作者丰富多彩的美食经历，对每一种美食的独特评价，我们认识到一种美食的不同表现形式，同样的菜品，不同的颜色、味道和气息，让人想起了“淮南为橘，淮北为枳”的故事。作者对菜品的评价主观与大酒店里菜单的详细不同，董先生讲解的是自己亲自吃过的菜的感受，这感受亲切、自然而有说服力。我印象深刻的是文章中《白切文昌鸡》篇，作者从白切文昌鸡开始说起鸡肉的选材和制作方法，再落脚到今天海南四大名菜（文昌鸡、加积鸭、东山羊和和乐蟹）的一一评并解释；再对白切鸡的古今中外的做法如数家珍，最后回到文化的层面讨论过去人的平穷和现代人的美食观；洋洋洒洒，美味飘香。从口味入题，到同类分析，再到文化落脚，对美味进行总结，这写作的手法简直比自己真的吃过感觉还要美好。董先生这本书专注讲述吃的，说再简单一点是刺激味蕾的。很多人都知道一个成语叫“垂涎三尺”，但不会太多人明白看着董先生的书流口水的感觉吧。在《口头馋》里面，看每一篇文章都感觉很刺激味蕾，读一篇便会想要去试一试。通常，文字对味蕾的刺激很有限，没有图片来的真切和实际，董先生的《口头馋》不同，读完也会流口水，也会想“今天晚上要不要去尝一尝湘菜呢？”。董先生文章写法精湛，启文部分总能调动人的情绪和感情，很多时候还能调动味蕾而导致不停咽口水。六十多篇文章里，作者用了无数的启文方法，而且大多数启文部分都非常吸引人的注意，给了一些只想看图不想读文字的读者记叙读下去的理由。因为启文精彩，所以每一篇都会读一读；不管故事中间如何，结尾怎样，读完之后总感觉不过瘾，还想再读一篇。这样的文章，我觉得是非常不错的——学到了知识，了解了文化，还改正了一些“自以为是”的常识，真心没有比这种读书体验更好的事情了。这本书最大的特点，是对现代美食做了深入的文化解读。董先生对美食的流传、文化背景做了比较相对客观的评价，给人非常大家风范的感觉。因作者人生经历关系，走南闯北吃过很多不同的美食。作者有心，对每一种吃过的美食都有自己的简介并做了个人主观分析、判断和评价。透过文化知识和历史习俗做本身的大背景，讲述美食的来龙去脉以及各地对相同美食的不同做法对比，分析出各自的特点，给人的感觉是专业、精彩。一个扬州炒饭讲述的故事，让我们这些吃过不少蛋炒饭的人汗颜——为什么吃过那么多的扬州炒饭，却不懂扬州炒饭的真谛呢？《口头馋》让我想起第一次认识知识的重要的事情。那个时候，故事是发生在杭州西湖。一起玩的朋友对西湖的历史如数家珍，平时爱好历史的他免费给我们当起了导游。西湖十景他娓娓道来，其他的导游带着旅行团游走到我们边上还在问我们，同行否？当然，我朋友讲述的西湖十景不是那些写在小册子上的故事，他讲述的是他阅读无数历史书籍之后的自我对历史的理解，这份理解结合美景游玩，身临其境，如与前人对话：苏东坡在彼岸，你看到了现世的烦恼，却读不懂苏东坡的忧愁。自此对那些学识渊博，喜欢分享的人尤为敬仰。读《口头馋》也读出了这样的感觉，对作者表示钦佩！关于美食，我们大多吃过、看过或者闻过，却很好能写一篇关于美食、文化的精彩文章。从董先生的这本口头馋来看，自我的不足主要有：一是缺乏细心的观察，二是缺少丰富的美食背景知识，三是缺乏一个乐玩乐食的心态。在《口头馋》里面，作者的文笔那个美妙，无以名状，有几分不像一个美食家，到像是个文学家——在吊起读者胃口比文学作家都要厉害很多倍。很少有美食类的书在谈论吃喝的时候给你讲一些文化和知识，缺少自己我的感知经历和那种游刃有余的文笔（口才）。读起来缺乏兴趣，味同嚼蜡。固定的模式，固定的版块。读个三五篇就没有太多心情继续读下去。于是，大多数美食书籍都成了看图书籍——图有多精美，口水就能流多长。在听蒋勋的美学研究的时候，蒋勋就说过中国人对日常事务最为看重的部分——文字的完成。一件事物如若没有和文字产生关联，大概是不会产生长远效益的。建筑物的完成是以剪彩和办酒席为完成标记的；瓷器、古董的完成

则是以诗歌为完成的；美食，同样是以文人、大家在记叙和追忆的文章里完成。这本《口头馋》算是给美食的完成做了一个非常大的注解：丰富的文化知识，多变的文章编排，深厚的个人经历感悟，如同美食本身，引人入胜，美味珍馐。

8、我虽然以“吃货”自居，但并不是什么美食家，并不了解那些高大上的珍馐美食。说到火锅就会想到四川，说到烤鸭就会想到北京，说到哈密瓜、羊肉串就会想到新疆，说到我们大内蒙就会想到烤全羊、牛排、铜锅奶茶、奶皮子、山丁子、羊奶子、蓝莓、柳蒿芽，看了这本书让我有了拿着此书去旅行的冲动，来一段逛吃逛吃的美食之旅。这本书里所介绍的很多美食我都只是听说过，却没有吃过，而有的美食却连听也没有听说过，可见中国美食文化的博大，也能看出我吃的还不够多，在吃货这条不归路上我才刚刚起步。作为一个专业吃货，我关注了各种美食探店的微信号，手机安装各种美食APP，在远离家乡两千多公里的眼儿都天津继续在我的美食版图上开疆拓土，吃着各种新开的小店，却也思念着家乡的美食。随着经济的飞速发展，交通的便利，我们在很多地方都能吃到世界各地的美食，却也渐渐失去了小时候的美味，传统菜在当代一点一点的在失传。有资料表明，在过去的一百年中，平均每六个小时就有一种蔬菜绝迹，社会的发展、经济的发达，让这个世界付出了极其惨重的健康环境代价、生物物种代价。在刚刚过去的20世纪，全世界已经灭绝了75%的农作物品种，今天只剩30%的植物品种满足着全世界95%的人口的需要。蔬菜的绝迹好像没有动物的物种灭绝那么受重视，食材的消失必然会导致美食品种的减少或是味道的改变，两个味道相近的食材相互替代也做不出最原始的那个正宗味儿，我们失去的不仅是让我们吃到嘴里就心情倍儿好的美味，失去的更是一种文化，一种地标性的美食文化，难道要让全聚德像肯德基、麦当劳开遍全球后，我们的子孙后代翻看我现在手中的这本《口头馋》之后才知道烤鸭的发源地来自北京吗？现在全国拔地而起的高楼、高仿的地标性建筑和随着经济发展越来越少的自然景观，我们给我们的子孙后代到底留下了什么？像生产线批量生产出来的工业产品一样的美食吗，不，我想不该叫美食了，应该叫饮食产品更为恰当。这两天我看中央二台的一档名叫《食王争霸》的节目，中国厨师和外国厨师比拼，几乎场场都是中国厨师获胜，无论是西式甜品还是西餐主食中国厨师都能战胜外过厨师，我不知道该不该为这样的结果感到高兴，就先不论这个比赛的公平性，中国厨师学习西方的饮食无可厚非，但假若我们的厨师通过自己的努力在做西餐领域超过了有丰富西餐经验的外国厨师，我想那我们的中华饮食又有谁在研究和钻研呢？中西合璧并不是坏事儿，但却不能顾此失彼。很多人毕业之后不愿回到自己的家乡，并不是北上广的月亮特别圆，而是家乡也没有儿时最喜欢的味道，我们的青春终将逝去，随着我们青春逝去的还有我们深爱的各种狗食馆儿和五毛钱一串的只有在冬天才能买着的冰糖葫芦，真希望未来的某一天宫保鸡丁之类不会被做成标本放在“中华消失的经典美食博物馆”里。

9、吃，谁不会啊，张嘴便可。可，会不会区分好不好吃，这就需要功力了。再能解决为什么会好吃（或者不好吃）的问题，就需要更强的功力了。当然，如果还能深入的聊些美食文化，那妥妥的就是有逼格的吃货了。《口头馋》的作者董克平先生就是当之无愧的有逼格的吃货。作为四川人，那还是以书中谈到的四川美食为例吧。经常吃得彭山漂汤，我竟从未留意过，有如此多可延伸的内容，不得不服董先生啊。四川省眉山市下的彭山县，因相传长寿老人彭祖葬于此，而得名。据说，“漂汤”起源于彭祖时期，也称长寿汤。“漂汤”的汤是用棒子骨、土鸡熬制的老汤，然后再加入荤素食材一起煮，一般会分层次码菜，荤菜常在底层。食材包括：酥肉、肚条、火腿肠、猪舌、香酥小鱼、猪肉、炸肉丸，以及豆腐、青笋、冬瓜、白菜、番茄、平菇、粉条/粉丝等。董先生对漂汤的历史渊源，品相味道都做了诸多介绍，甚至，对区域间相似菜品做了对比分析。“这（漂汤）和徽州地区的一品锅、淮扬地区的全家福在烹饪上没什么区别，有钱人用的食材金贵一些，普通人用的食材简单一些。”“川东地区（现在的重庆地区）流行的麻辣火锅，大致和漂汤也是一个路数。只不过川东地区的富足程度低于川西，大巴山区三峡流域的船工没有川西地区、成都平原地区的船工懂吃、会吃、潮冷、湿寒又甚于川西地区，于是川东有了麻辣火锅，川西有了漂汤。”他强调，“漂汤的好吃，在于那一锅好汤，更在于多种荤素食材的混煮搭配”。但除了这两点外，在这里不得不说的还有蘸碟，川菜多讲究蘸碟。比如，豆花，往往蘸碟才是让我们感到惊艳的那一个，它决定了这份豆花究竟有多好吃。正如四川记者在谈到蘸碟的重要性时，说的，“不管是火锅、串串、汤锅、豆捞，还是羊肉汤、蹄花、酸萝卜老鸭汤，都离不开一个至关重要的东西，那就是——蘸碟。蘸碟虽小，却是菜品的精髓所在，决定最后的口感和成败，而不同的菜品，所搭配的蘸碟口味也是不一样的，搭配得当，才能相得益彰”。现在，把话题转回来。聊聊吃货这回事儿。现在的人，凡是喜欢吃的，都自诩为吃货，但其实吃货也是不好当的，也是需要自我修养的。而这本《口头馋》，有助于你成为一名逼格高的吃货。不信，

《口头馋》

我们先从彭山漂汤聊起。

PS：书评均为原创，未经本人授权，禁止转载！

章节试读

1、《口头馋》的笔记-第45页

陕西哪地界是中华文明的发祥地，物华天宝，人杰地灵。陕西因文化古远，历史悠久，传说也很多。就是那些吃食上，也有着深深的历史烙印。西北的汉子厚重朴实、诚实善良，西北的食品也反应了西北人的特点，我最喜欢的陕西名吃——岐山臊子面是这样。

岐山的中华名族古老文化发祥地之一，未古炎帝生息、周氏肇基之地。周平王东迁之前，岐山一直是西周政治经济文化中心。是我国西周青铜器出土最多的地方。

岐山臊子面闻名遐迩，有“煎、稀、汪、薄、筋、光、酸、辣、香”的特点，俗称“神来之食”

2、《口头馋》的笔记-229厨师在远古

在远古时代，厨师的地位是很高的。伊尹本是陪嫁的奴隶，到了商国当了宰相，凭借的就是他做厨师的本事。老子说“治大国若烹小鲜”，治国的道理和烹饪是相通的。伊尹善调五味，先用美味吸引了商汤的胃，然后告诉商汤要想吃到这些美味就要得天下，得天下的途径呢，就是要对具体事物做具体分析，采用不同的方法，犹如料理不同的食材一样，方法对了，味道才能好，治理国家也是同理。美食与治理国家在伊尹那里遵循同样的原则。

伊尹位居宰辅，是治国的大家。周朝百官的统帅叫作“太宰”，史学家柳诒徵考证说：“太宰者，实亦主治庖膳，为部落酋长之下的总务长。祭祀必有牲宰，故宰也属天官。”也就是说当时的治庖之人，也是权力很大的官员。

3、《口头馋》的笔记-第159页

前几天请亲戚吃饭的时候，在孔乙己和黄酒喝到断片，这在我是第一次。从那天起我就决心不喝酒看，无论是什么酒，都不喝了，为了家庭，也为自己的身体。不过，那天和黄酒的时候，席上几个朋友一定要在酒里加话梅，很想劝他们不要这样喝，想了想，忍住了。不就是喝酒嘛，喜欢怎么喝就怎么喝吧！喝酒哪有什么一定之规呢。

4、《口头馋》的笔记-第27页

熬是一种做法，清火慢炖；汤色多是红汁，不是放了酱油就是放了大酱。鱼鲜加上浓浓的酱香，成就了这道家常菜受欢迎的程度。这是北方人做鱼、做鱼头最常见的做法。从家庭灶台进阶带餐馆菜单，做法和呈现形式也有了相应的变化。虽然还是红烧或者酱闷的做法，酱的选择上却开始变得复杂起来。

北京以鱼头泡饼扬名的旺顺阁餐厅，号称自己的酱料是秘制的，融合了多种调味料，因此味道与众不同。

5、《口头馋》的笔记-第24页

锅盖面是镇江很有名的小吃，很多镇江人早餐就吃锅盖面，而且还把这简单的吃食和历史上的乾隆皇帝扯上了关系。我倒是愿意相信这个锅盖面是山东人流落到镇江，为了谋生开设的面馆，偶然失误后将错就错而造就了这一镇江人喜欢的吃食。其实好吃的东西不是因为皇帝吃过才好吃、才能流传下来，而是因为它真的好吃、人们爱吃才能成为经典的吃食，流传下来并经久不衰。清朝皇帝喜欢江南，康熙到乾隆多次游历江南，因此在那片土地上便有很多附会于皇帝的故事，初衷可以理解，相信却是另外一回事儿了。

《口头馋》

锅盖面关键在于面好、煮的讲究、浇头好。制作面条时要有壮汉跳跃千余次将面团压成薄薄的面皮，然后切成面条，因为是跳跃式压成的，面条的微小孔隙比机制面要多要大，这样就容易吸收汤汁和浇头的味道。煮的时候加了一个小锅盖，控制了锅里水流的速度和方向，保证了面条形状大致不变，煮熟的面条比较筋道。浇头则是延续了江南一带的饮食习惯，讲究时鲜，用的多是当地的食材，荤素皆有。

再有就是秘制酱油的作用了。黄豆酱油买回家，加地龙、桂皮、香草、八角、镇江南山深处野生菌菇、长江江虾子、鸡骨等，先猛火烧沸，后调至温火熬数个小时，加入适量食盐、白胡椒粉，冷却凉透，两天后方可食用。这样制出的酱油放几点在汤汁里，想不鲜美都不行了。

6、《口头馋》的笔记-第26页

鱼头泡饼这种吃食，大概是从天津人喜欢吃的贴饽饽熬小鱼演化来的。以前饽饽是玉米面的，铁锅里熬着海杂鱼，锅壁上贴着棒子面的饽饽，鱼熬熟了，饽饽也熟了。饽饽金黄发光，洗了熬鱼的香气，贴着锅壁的那一面还会有焦黄的嘎巴儿，香香脆脆的，棒子面在这个时候也不算难吃了，算是一道有菜有主食的家庭美馐。

7、《口头馋》的笔记-第19页

螺蛳粉在北京不多，真正用螺蛳粉底汤做粉的也不多。我在北京迟到了柳州螺蛳粉，口感、味道还是不错的。只是那个小屋实在是有些破旧，而且隐蔽在楼群里的农贸市场边上。只要走到它的附近，就能寻味而至，因为那种酸臭的味道实在是太强烈了，真不知附近的居民是怎么接受它的。问起来臭，吃起来香的东西只吃不闻，这该是怎样的一直煎熬呢？

8、《口头馋》的笔记-第68页

这段开始提到五岳散人，我很不喜欢这个胖子

羊肉是很适合冬季食用的。按照传统养生理论来讲，羊肉是大补之物，而且是温补，功效有如人参、黄芪，人参、黄芪补气，羊肉补形。我的一个做餐厅的朋友说，吃草的动物最补人，原因在于草的生命力最强，“野火烧不尽，春风吹又生”这样的说法大概是想当然的玩笑，是否有理论支持尚需考证。不过冬天里吃完羊肉身上发热、肚腹生暖，到时每个吃过羊肉的人都能体会到的。

《口头禅》

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.tushu000.com