

《饭否》

图书基本信息

书名：《饭否》

13位ISBN编号：9787802563889

10位ISBN编号：7802563887

出版时间：2013-1

出版社：群言出版社

作者：小宽

页数：250

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

《饭否》

内容概要

《饭否:寻找隐藏的盛宴》内容简介：吃货也分三步走，入门级别的是吃大店名店，算是走正门，练筋骨长见识开味蕾；接下来是吃难找的旮旯小店，算是偏门，跋山涉水，为了一口独特滋味；最后是回归家庭，弄家宴款宾朋，吃喝都是题外话，美味都在笑谈中。

作者小宽将十年试吃经验汇集于书，便成了一个吃货的思想集；各路美食登场，色香味俱全，成了视觉的饕餮盛宴；各色餐厅亮相，星级饭店与街边特色小吃并行，给吃货们描绘了觅食路线图，《饭否》不仅是“你吃了么”这样简单，还会告诉你到哪里吃更靠谱、更美味、更舒心。

《饭否》

作者简介

小宽，本名赵子云，1980年出生，金牛座，B型血，是个胖子，初级痛风患者，职业吃货，业余诗人，美食记者，专栏作家。2003年始供职于《新京报》担任美食记者至今。在北京吃喝江湖混迹十年，从五星酒店米其林餐厅到路边摊街边馆，所到之处必要品个滋味，尝个新鲜。其文字散见于《生活元素》《时尚先生》《投资有道》《精品购物指南》等媒体的美食专栏，出版有《小宽带你100元吃遍北京》《青春饭，我们都爱重口味》等畅销美食宝典。

书籍目录

美味佳肴
吹牛
狮子头
寻煲记
烤鸭江湖
杂牌菌队
只谈锅事
杂烩之美
爱情八宝饭
涮肉八大家
猛将肥鹅肝
长江三姐妹
大闸蟹的风水流转
饭冰冰
南方系在北京
吃人说梦
秀色佐餐
北京style
吃人说梦
厨师传奇
情迷菜市场
高，实在是高
不足为外人道也
日本料理的两张面孔
恋爱饭
东仙西弛
超级包房
偏门料理
分店法则
身边的异乡
饭局的第二落点
我要我的滋味
餐桌好声音
口福如东海
艺术饭
大嚼西班牙
CBD的饕餮鬼
一个主食爱好者的自白
饭导爱
餐桌上的硬货
煎鸡蛋也是鸡蛋啊
口舌之间，清凉世界
贴心贴胃的北方小馆
兄弟，来一碗内牛满面
上海的老克拉与北京的老帮菜
春饼
老陕进城记

一个人吃点好的
节后鱼生
玉液琼浆
欲把黄山黑比诺
女人也爱威士忌
人人都爱琼瑶浆
拿什么来搭配你，我的烤鸭
谁敢横刀立马，唯我雷司令
一杯苦艾酒就是一轮落日
印第安的妖娆之味
伏特加的冰火两重天
后记 胆怯的吃货
附录 吃货北京觅食指南

后记

胆怯的吃货 有一次看苗炜苗师傅的文字，他说判断吃书儿比较复杂，而判断一个吃货就容易一些：“一是看这人足不是患有痛风，据说得这病的都是海鲜吃多了；二是看这人足不是胖子，脸上是不是油光粉亮。这都是暴饮暴食落下的毛病。”这两个标准我都符合，论痛风我是初段选手；论胖子，我地上一滚也是一丈开外，似乎我算是一个吃货？我承认暴饮暴食落下了不少毛病，痛风是最亮丽的那一抹。自从2006年夏天开始，我就开始小心翼翼地和身体内的嘌呤物质交战，有时候看着似乎是我赢了，但是最终赢的还是它。丫总是在凌晨时分来袭，那时多半我正在做着美梦，疼痛似乎也是一个梦，但是当我醒了，疼痛还在脚丫子上。痛风像是天山童姥的生死符，你不知道它什么时候来，来了你就得忍着。秋水仙碱成了常备药，似乎这是李秋水转世，唯有它能和天山童姥战斗上一刻。我把所有预备着秋水仙碱的人当成同道中人，看到就心有戚戚焉。痛风并没有叫我过上“萝卜青菜保平安”的日子，我还是有点不吝，好了伤疤忘了疼。并且依然热衷于“重口味”，我在这里聊重口味有点像被判刑的人聊自巾，没有球鞋的人想踢球，似乎只能以身试法，不能以己度人，于是胆怯。我的职业是一个美食记者，据说这个是被别人羡慕的工种，每天的工作就是去各大饭店吃吃喝喝。本是爱吃的人，但是把吃喝当成工作，还是觉得有点失败，那感觉就像把情人混成老婆。写一点与美食有关的文字，都是干活，写一千字算一千字的钱，我得靠着这个还房贷，每每想到此处，我就很伤情。做美食记者没有什么成就感，在别人看来无非是写写餐厅软文，帮着人家做宣传，忽悠更多的人去吃饭。我不是一个纯粹的吃货，于是胆怯。周围的酒肉朋友一大堆，每个人似乎都还是写字的一把好手，拎出来一个就能写这些不疼不痒的美食专栏，不就是写吃喝嘛，谁没有点嘴尖的小感触？我觉得我小如他们写得好，于是胆怯。这群老帮菜们都在吃喝圈中摸爬滚打几十年，随口就是故事，随手就是典故，我不过是个80年代出生的胖子，吃过的饭不如他们吃过的盐多，见过的饭没有他们见过的姑娘多。当一个吃货需要时间的磨炼，一天就有三顿饭，一年就有365天，不由得感慨春宵苦短。我没有他们吃得多，于是胆怯。俗话说：三辈子学吃。一条灵敏的舌头需要从小锻炼，唐鲁孙是满族镶红旗后裔，珍妃的侄孙，从小锦衣玉食；王世襄出身书香门第，小时候玩鹰打猎，吃吃喝喝，也是根红苗正。我出生在河北农村，没有美食传统，小时候觉得妈妈做的白菜汤就是无上美味，而邻村做的灌肠简直就是最高享受了，每吃一次我三天舍不得洗手，仿佛做梦都能闻到那油腻的香气。美食没有从娃娃抓起，感觉是半路杀出的程咬金，就算当了皇上，也不过是“混世魔王”，于是胆怯。吃喝一道讲究“行万里路，吃百家饭”，我尽管总是饥肠辘辘，可脚步总是在北京一带游荡，去趟郊区就算是出了远门。有人叫我介绍一下外地的美食，我马上晕菜，上海如何？成都如何？广州香港如何？我去一趟也是匆匆忙忙，对当地美食没有概念，而外地的美食到了北京难免走味。我所吃到的法餐，不过是北京风味的法餐，我所吃到的日本料理，也仅仅是北京风格的日料。美食最讲究“当地”“当季”，也就是在原产地吃到的最合乎时令的美食，才算真享受。如此说来，我能吃到的如此概念的美食无非是小肠陈大锅煮的卤煮火烧和全聚德腻乎乎的烤鸭子，于是胆怯。我始终认为，天天吃白食吃不成一个美食家。做我们这行的，大部分吃饭都是工作餐，去了餐厅老板全部安排妥当，安排好后勤精心打理，服务员热情服侍，上什么吃什么，别人说什么记什么，永远不必担心埋单的问题。这样的饭局练习不出来一个标准的吃货，保温房里的确长不出什么火树，于是胆怯。光说不练假把式，我总是试着把自己的厨艺练习精到，本着“常在河边走，哪有不湿鞋”的态度，认识那么多名厨，多多讨问一些诀窍，没准也能学到不少拿手好菜。家里总是有各种调料，总是跃跃欲试，哪怕仅仅是个三级厨子的水平。但是总是事与愿违，我到现在也还是那几道拿手菜，做出来的味道基本上沿袭着我老妈的路子，在河边走了好几年，硬是“百花丛中过，片叶不沾身”，于是胆怯。然而我最胆怯的是什么呢？以上答案全不对。我写此类文字最胆怯的是两个字：“无用”。就算是嘴边的小缠绵、心底的小感动、对吃喝的全心全意，这些能有什么用呢？这些文字太轻飘，以至于落不到地上；这些文字太附庸，以至于叫我有些不好意思。事实上，美食在我们生活中很重要吗？这些叙述美食的文字有那么要紧吗？每每想到此，我写字的冲动顿时萎掉。我于是一边忙着萎掉，一边忙着奔赴下一个饭局。一出门就是红尘万丈。

《饭否》

编辑推荐

《饭否:寻找隐藏的盛宴》编辑推荐：美食哪里有，请跟小宽走！一个有着十年试吃经验的资深吃货，凭借一颗不求苗条，但求大快朵颐的心，在酒池肉林中穿梭，乐此不疲。十年间，凭借其大庇天下吃货俱欢颜的悲天悯人情怀，走街窜巷，不辞身体和脾胃劳苦，寻得诸多隐于繁华之外吃货的乐园，生生把自己吃成一个胖子；更练得生花妙笔，将作为吃货的心得：美食、美食文化、美食与生活哲理...尽告世人于《饭否》之中。民以食为天，在小康社会，见了面还是要问一句：饭否？

精彩短评

- 1、书挺好 印刷 包装都不错 作者真心吃货
- 2、如果你是一个资深吃货应该看看
- 3、看得口水流下来。。
- 4、2014178~
- 5、烤鸭一篇就直接拉黑了
- 6、没吃过猪肉也没见过猪跑 跟着小宽长见识 多赚钱 多锻炼 才更有资本享受 嗯
- 7、写的还行，关于京城的馆子，关于美食本身的感觉描述不多，没有让人想一直读下去的欲望。
- 8、荤腥十足！
- 9、吃饭从来不是一件填充食道的单一动作。
- 10、吃喝。吃货。
- 11、没法看的一部书。对吃的概念各种庸俗化的解释的集合。看的时候有胃口，看完了，就什么都不想吃了。
- 12、今年有段时间没看书了，事比较乱，人也是。这本书不是和微博饭否重了名，也不会拿起看，自己没那么无聊也不会一直看完。最后，竟然发现这书说的是吃，但也不尽是，是作者的点点自己领悟吧，那种乐观真心感动了我，热爱生活，也是我有些缺的。
- 13、像是大众点评网上专业吃货的详尽探店点评，好在文字详实、图片美观、充满热情。
- 14、图书的装帧很上档次，内容更不错。有作者的心得，那就是每个爱美食的吃货最宝贵的经验。很不错，第一次看小宽的书，觉得很不错，只不过有些词语过于原始，比如。。小女子不好意思说。
- 15、舌尖上的中国的叙述版本 . . .
- 16、喜欢作者言语间对美食的哲理思考，诗性的语言和饕餮性的美食。诗人用一颗敏感的心观察食材。
- 17、饮食男女，人之欲也。看这本书，给人一种吃了美食的享受。
- 18、#D018#
- 19、还没买?那就还跟吃货有点距离,尤其是在北京的,内容很不错,打算挑近的馆子下手:)
- 20、一个吃货的分享，好书。
- 21、慢慢看来
- 22、这才是吃货
- 23、不必刻意夹书签，随手翻翻就可以读，小宽写得轻松随意，虽然一般我都是上厕所的时候翻翻23333
- 24、有趣~
- 25、内容精彩，很有感触，推荐
- 26、为我京找回了一丝文化自信，也就一丝而已。
- 27、作者的文笔妙趣横生，将美食写得无尽动人，不愧为资深吃货，值得一看。
- 28、精装的，手感不错，适合小宽的粉丝买来珍藏，其实里面的文章基本上都出自他的博客
- 29、还没看 但在网上看一眼 吃货觉得不错
- 30、对于不是一个吃货的我，看到这本书也觉得还是不错的。语言幽默风趣，看着也没有压力。能在生活中找到自己如此着迷并挚爱的事情，真好。
- 31、图书馆乱翻乱看中找到的，一本吃货作品，里面配图不错。作者的文笔是有的，中间读多了觉得有装逼之嫌，推荐什么就往贵的上档次的来。看到后记才知道他原来是个美食记者，吃好吃的都是被邀请，真是羡慕。写得挺活色生香的，用了大量形象灵活的形容，但写来写去似乎就是这么几个东西，看到一半就审美疲劳了。最后一章讲各种酒水比较吸引我，有点涨姿势。
- 32、对于一个挑食的吃货来说，他前面的很多东西严重影响了我的胃口。后半部分还可以。
- 33、粗俗的笔调简直侮辱了“食色性也”“饮食男女”的哲学.....
- 34、非常喜欢这种表达手法
- 35、值得一看的书，很不错的
- 36、还没看，包装非常好，送货也快~

《饭否》

- 37、充满生气的文字
- 38、这本书内容真是很赞，吃货们不要错过哦。
- 39、值得观看，不错
- 40、纯粹了解北京饭馆
- 41、大学时跟室友约饭的暗号，成了书名，读的开心，品的明白
- 42、本人姓范，30岁生日之际，无意看到这本书，顿感亲切。多半是为了老沈推荐的缘故，加之小宽的文字也还不错，权当是自己送给自己的生日礼物了，生活在北京的吃客不妨买来一读。
- 43、获赠
- 44、饮食文章平铺直叙最好，如品尝原味直抵舌尖，用多比喻虽似好看，不过是将味蕾之趣转向眼目，其实反而隔了一层，这是此书一个问题；此外作者寻味所及虽广，根底仍在京城，所荐去处多在皇城脚下，故于吾辈籍外之人未免只得凭纸空叹，缘分稍浅；最后一组谈酒文章见彼财力，再叹
- 45、这本书最牛逼的地在于最后大概10页的附录是他所有介绍的馆子的地址和电话.....胖子都是这么养成的啊我草!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!
- 46、从吃的到喝的，主食到小食，都介绍的比较全面。有一篇小笼包看得我大半夜口水直流，食欲大增。推荐都餐馆都是北京的，外地的少量。甚至末尾还有葡萄酒的品鉴，让我这样的酒盲也能稍微窥探一二。
- 总的来说很不错很实用很美味。当然作者在后记也说了自己不算合格的美食家，他只是个美食记者。去餐馆吃饭都是人家提前准备好了专门应付的，不能品尝到最真实的滋味。但不管怎么说，通过他的文字我们还是能收益不少的。
- 47、对于爱吃的我，真是很好看的一本书！小宽我是喜欢的！
- 48、作为杂文很不错，有情怀有食欲，不过不能晚上看哦
- 49、此饭否非彼饭否。
- 50、唯一的遗憾，是书中所介绍，基本上都是北京的馆子。
- 51、读了好久才读完，因为一看就特别饿
- 52、好饿
- 53、有机会去试试那些饭馆咯
- 54、吃饭的艺术很多，大家多多学习。
- 55、世界让我们边吃边走。
- 56、这本书的最大用处就是下次去北京按图索骥，一家一家吃过去，如果我在北京待的时间足够长的话。
- 57、真实反映当下中国人的精神状态与生活现状的一本好书。
- 58、饮食介绍，不是文化介绍，文化少了点，现代感强了点。只是说自己吃了点啥，一般吧。
- 59、买了不少这种写美食感受的书，这本书从另一个角度写的，很不错
- 60、想查吃饭的地儿的工具书
- 61、小宽是个有情怀的胖子 这本书也是断断续续的读下来的 饿的时候读有解馋效果
- 62、我是吃货，我喜欢这种调调的书，推荐吃货看看
- 63、可惜我觉得这个时代没有人写食物写的很优美> <
- 64、想吃猪油拌饭。
- 65、没事翻翻可以。
- 66、4.0
- 67、美食的书，写得一定要有热情，不错。
- 68、这书应该叫“北京吃货指南”，《100元吃遍北京》的2.0版。不在北京？你可以像小宽那样，用脑子做菜，想象美食。
- 69、非官方吃货指北
- 70、书的质量好内容好。推荐的饭店也是保质保量的好！
- 71、已经买了好几本美食的书了，翻开这本看了看，感觉不错，慢慢品味！
- 72、每篇文章介绍的美食都配有插图，介绍的馆子实惠而又美味。畅谈饭局文化。
- 73、发货速度很快，是从无锡仓库发的货

《饭否》

- 74、在看到他写一扬州厨子正宗的做和一手扬州炒饭，心就凉的不想看了，而且写高上大的饭店太多，指名道姓的实在像广告和自我夸耀，不过写平民小食的几篇还是能看看的，北京果然没什么特色啊，写的多还是外地的经典
- 75、一本能给人带来食欲的书，不错！
- 76、不错的一本美食书，文字比较有意思。
- 77、唇齿生津 怀念北京
- 78、字里行间充满了吃货的生活情趣
- 79、吃成一个胖子，才是吃货的最终归宿。
- 80、专门去点评网搜了驻沪办还给打了电话得知都是不对外专供当地饭菜的。书前四分之一文笔不错。后面有些敷衍。推荐给北京人民阅读。

- 81、吃货应看的一本书
- 82、又认识了一个美食家和生活家 不错
- 83、限于北京。
- 84、美食需要发现，寻找隐藏的盛宴。
- 85、读着读着肚子好饿啊
- 86、心宽体胖的小宽，旁征博引，有典故有故事。当然，美食评论家的身份是重点，就导致内容不那么接地气，所谈之食物皆常人不得食者，读起来就费力费心了。
- 87、偏南城美食，话说吃东西现在最缺的还是钱钱钱，时间时间时间，友人友人友人。
- 88、喜欢这类饮食与文化结合的文学作品

1、（自摸一把，沈宏非写的推荐序） 几年前，我认识小宽的时候，他是个吃货。后来才知道，他还是个诗人。事实上，小宽在认识我和被我认识的之前之后，一直就是个诗人。几年来，我怀着悲喜交集的心情，亲眼目睹小宽之肉身一顿一顿地从微胖界步入标胖界。此一态势，对于吃货来说，实属可喜可贺；对于诗人来说，却是可歌可泣。也就是说，在他的肉身暴露了他在精英遍地的诗人界里的卧底身份的同时，他的诗歌也出卖了他在屌丝成堆的吃货行里的潜伏自我。不过，看上去小宽本人对此并不在意，诗集，吃集，一本本地连着写，接着出，而且，这一次居然还把替他新书写序的工作派到了我这个巨胖界人士的头上。说到替人写序这活儿，据说最新流行的写法是不写对方，狂写自个儿。为了赶个时髦，凑个热闹，我也未能免俗地说件自己的事儿吧。前两天，饭桌上来了个新人，几杯落肚，话密起来，说着说着，就说到了她对我的第一印象：“您长得很像一个还俗的和尚”。未曾出家已还俗。对于这种说法，我本人的态度是既不反对，也不提倡。但还是更愿意把这个不光荣也不耻辱的称号转赠与小宽，因为从吃到诗，由心而相，他都比我更适用。关于出家和还俗，有个故事说：一小和尚剃度之后，念经不出一月，就受不了寂寞，求还俗，获老和尚准了，下山去也。数月后，又因不忍红尘三俗，再次上山，获准重披僧伽。此后，如是者出入佛门五次三番，老和尚终于烦了也颓了，遂大喝一声：“呔！你丫听好了，与其不上不下地苦逼般干活，何不在半山腰开一茶馆，可攻可守，可退可进，不出家，不在家，不争论，不折腾，你的明白？！”此言一出，小和尚顿如醍醐灌顶，茅塞顿开，于是高高兴兴下山去，平平安安讨老婆，于半山处支顶凉亭，开个茶馆，下观尘世，上聆佛音。从此以后，两口子你烧水来我沏茶，过着幸福的生活。如果写诗算是出家（至少是灵魂出家），那么喝酒吃肉就是还俗。故事里的这个小和尚，就是我们的朋友赵子云，法号小宽。长期以来，小宽就这样盘踞在北京的金山上的半山区，一手写诗，一手写吃，扮演着一个“在高级馆子里找靠谱主食”，在“北海公园金碧辉煌的会所”里寻找“迷人的炆锅面”，在昆仑饭店大嚼“百合酱肉大包和山东莱阳面”的还俗僧人。他满嘴酒气、一身正气地吃进酒肉，吐出诗句。用一颗柔软的心，去消化餐桌上的那一锅锅硬货，腹有脂肪气自华。把屌丝的形、精英的神，做了一场神形大挪移。他的吃和他的诗，直把我看得神魂颠倒，眼花缭乱，忽而觉得自己真是他的忘年酒肉朋友，推杯换盏，同吃清蒸大苏眉；忽而又相信自己绝对是他的更年soulmate，踏雪临窗，共剪清新小苏梅。要准确地描述小宽的工种，最生动的语言莫过于他自己的诗：“醉了酒，朝江面呕吐灵魂”（《长江之歌》；至于那种微妙的工作状态，无非是“阴茎微微勃起，海绵体里充溢着多汁的云朵”（《无达话》）。在小宽之前，我印象最深的“吃诗”，是台湾诗人夏宇的《甜蜜的复仇》：“把你的影子加点盐/腌起来/风干/老的时候/下酒。”现在我相信，小宽是绝对不屑于去干什么腌制的活儿的，更等不及风干，他直接把你的影子剁巴剁巴嚼巴嚼巴，在风中，滋溜一声下酒了。成为吃货之前，我也有过短暂的写诗时代，对于这一青春期第三性征，我在坚守青帮“许充不许赖”之规矩的同时，也一向自我默视为历史上的污点。相比之下，小宽就敞亮多了，他带着满身的新旧污点淡定地充当着他自己的污点证人，在诗歌的末法时代和吃喝的像法时代，对自己进行着一场又一场的就地正法。道在屎溺，酒肉藏诗。作为小宽的朋友、共犯和读者，我衷心地希望他能在不久的将来再出一本书，把他的诗集以及“吃集”来个大合并、大兜乱，不按体例，打破顺序，任意编排，随性穿插，让我们得以痛饮他用酒酿成的诗，同时用这酒来下他用肉做的文字或文字造的肉。至于这本书的书名，我已经替他想好了，就叫《汁吃诗》。没有舌尖，都是大舌头。 沈宏非

2、印象中，好吃之人从外表上看大致有共通之处。大饕沈宏非，膀大腰圆，山羊胡、鸭舌帽，嘴上叼支烟斗，每个让人百转愁肠的夜晚，在微博上以“最难将息”词组行世；美食家蔡澜，常常穿着花衬衫，虽然已是满头银发，他红润的脸蛋似乎得到了天地间精华食材的滋养，显得愈发精神，别人问他怎样才能成为一名合格的美食家，他答，什么都要吃一点，猪油也要吃；陈晓卿在拍摄《舌尖》系列之余，常出没于北京的大街小巷，与京城文化界吃货们张罗老男人饭局，他肤色黝黑，笑起来满口白牙，永远在等待下一顿美食，他说，世间最好（四声）吃的，是人。小宽也是这样，胖，用形容美人的词语是“丰腴”，光头，肥头大耳，照片里双手端着一盘热气腾腾的菜，像邻家小哥，我见过另一张照片里，小宽嘴里塞着食物，脸蛋鼓鼓的，活脱一只吃货。《饭否》，是个有意思的书名。它曾经是一家提供微博服务的网站的名字，被称为中国版Twitter，因为一些“你懂的”原因，它被迫关停；饭否让我想起辛稼轩的句子：廉颇老矣，尚能饭否？它像一个隐喻，大时代的我们，能够美美地吃

《饭否》

上一顿饭，也是颇为让人幸福的一件事儿。京城人民见面打招呼，常说“吃了吗？”1990年代，摇滚歌手何勇在香港的红磡体育馆，《钟鼓楼》唱到一半时，他说，我现在用一句北京话向你们问好：吃了吗？——一句再普通不过的问候，却也透露出寻常百姓最关心的事情：吃喝乃天大事也。小宽是北京人，他对“吃了吗”想必会有更为深层的理解，说得文艺一点，便是“饭否”。周国平在《闲适》里说，世上有味之事，包括诗，酒，哲学，爱情，往往无用。吟无用之诗，醉无用之酒，读无用之书，锺无用之情，终于成一无用之人，却因此活得有滋有味。《饭否》的文字谈美味佳肴，做吃人大梦，篇篇有滋有味。小宽说自己因“胆怯”而觉得此类文字“无用”，“嘴边的小缠绵、心底的小感动、对吃喝的全心全意，这些能有什么用呢？美食在我们生活中很重要吗？这些叙述美食的文字有那么要紧吗？”好在有解决胆怯的方法：出门撞见红尘万丈，忙着奔赴下一场饭局——先吃了这口再说吧。有人说这本书就是一本北京吃喝指南，你完全可以按图索骥，去寻找深藏在巷子里抑或是五星级酒店的美食。凭着做美食记者的优势，小宽跑遍了北京的大街小巷，吃遍了京城的各式风味，并且把觅食之旅的触角延伸到了全国各地。他去辉哥火锅吃极品澳洲雪花肥牛，配一口劲道十足的酒，醉了之后遥望星辰，自问能否在金牛座里接着吹牛；他去镇江老字号宴春酒楼，与淮扬菜大师谈笑风生，所谓“与君一顿饭，胜吃十顿饭”，在寻找靠谱汤包的路途上，他看赵珩老先生讲述自己在靖江市教育局职工食堂品蟹黄汤包，於我心有戚戚焉；他在南锣鼓巷狭仄的烤串店里看着胡同里穿梭的姑娘，把一副副姣好的面庞和修长的大腿当做下酒菜……在小宽的眼里胃里，美食是一个梦，凭着微小而幸福的梦，我们且行且踟蹰，世界也因此变得愈发辽阔。朋友圈里，我看见一位爱吃的姑娘这样描述自己：科研是信仰，美食是灵魂，好德好才好吃如好色。那些丰盈的食物，教会了我们去爱，爱人，爱这红红火火的生活。小宽还是一位诗人。诗言情，食饱胃，关于诗歌的句子是夏日里一滴滴冰镇的沙冰，在你翻开书页时带来阵阵沁凉，而关于食物的文章是一缕缕跳动的火苗，燃烧间响彻着噼里啪啦。沈宏非说，他的吃和他的诗，直把我看得神魂颠倒，眼花缭乱。他建议小宽的下一本书就叫《汁吃诗》，没有舌尖，都是大舌头，把诗集和吃集来个乱炖，不按体例，打破顺序。酒酿成诗，文字作肉。我好奇地在豆瓣搜了一下，《汁吃诗》已然出版了！

《饭否》

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