

<<食话实说>>

图书基本信息

书名：<<食话实说>>

13位ISBN编号：9787807136989

10位ISBN编号：7807136987

出版时间：2008-9

出版时间：山东画报出版社

作者：李其功

页数：177

字数：130000

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：<http://www.tushu007.com>

<<食话实说>>

前言

李其功继《边吃边聊》之后，近日又出示他的新作《食话实说》的稿子，字数也不多，配上图版印成书，或许与《边吃边聊》差不多，当然是“姊妹篇”。

我真为他高兴，“姊妹篇”的出版年月是今年1月，而没到年底，“姊妹篇”也已脱稿，真是了不起！

当然为他的努力钻研食文化，并不断出成果，更是高兴万分。

我与其功订交，实缘《边吃边聊》，今年盛夏他送我《边吃边聊》后，爱不释手，一气读完，便与他大聊特聊起吃来，与他聊吃真是兴趣盎然，因为他是真懂吃，吃什么都能吃出个道道来，不但会吃，更会亲自动手做；对京中名小吃更是了解得深入细致，不但对当今传人熟悉，连家族谱系都一清二楚，还跟他们成了莫逆之交。

如此与饮食文化结缘，岂止是有心人，这才称得上是真正的美食家，真正的饮食研究专家。

我之所以爱读《边吃边聊》，因为他是真正的边吃边聊，聊得轻松愉快，还真聊出大道道来。

而今论饮食，不但要讲色香味美，还要讲究营养价值、环保不环保、绿色不绿色等等。

而今大款多，所以一味追求豪华者有之，铺张浪费者有之，花了大价钱当了冤大头者有之……如何站在平民百姓一边，既节约，又实惠地吃好，还要吃出道道来，可不容易。

而其功的《边吃边聊》做到了，至少也是努力朝这方面做了。

奇怪的是，有不少传统名牌食品会莫名其妙地消失了，让人百思不得其解，这类问题在《边吃边聊》中也能得到一些回答。

《边吃边聊》的妙处甚多，在此难以一一罗列，干脆不再说了，以免挂一漏万。

这本《食话实说》，我读后感到：蔬菜与水果多于荤菜与主食，这对当今重视保健、爱减肥等辈而言，应会更喜欢些；有些题目谈得更深入些，科学性也更强些，而文字的口语化，流畅，趣味性，自不待言。

所以应该得到更广大的读者更广泛的欢迎。

书中有两则都是谈京白梨的，凡是在北京已生活几十年的人，对京白梨都会有很深的印象，而近些年来，由于食品的不断丰富，一两种食品的逐渐消失，往往未被人注意，京白梨即属此类，在书中已成了追忆的对象，要不是其功特地来追忆，我也几乎成了忘怀者之一了。

经他一提醒，诸多往事历历复现眼前。

再读第二则《京西访白梨》，才进一步了解到，这一名品的逐渐消失，原因还真是多方面的。

今后要想“中兴”京白梨，还真难。

看来应该花大力气使这一濒于绝种的品种重新回到北京人的水果筐里来，成为代表北京的重要水果品牌。

到那时，可不要忘了其功大力倡导之功啊！

其功之功，岂止一二端，书中可谓比比皆是，容读者慢慢去品味，恕不再述。

其功让我写序，我当然一口答应。

一是我真心喜欢其功的书，愿为他说几句话；一是更希望他再接再厉，这类的好书是不会嫌多的，多多益善。

话又说回来，答应写序，还真有点不自量力，我只是个老饕，只是爱吃，其功的道道、一二三，我是说不出来的。

在此谨望读者多多见谅。

2007年10月21日上午十时半改定

<<食话实说>>

内容概要

《食话实说》既名《食话实说》，也就多少有点“实话实说”的意思，对时弊，对一些社会现象，包括对饮食业或饮食业以外的现状，直言无隐。

其实每个人都有自己的唯一性，也就是个人的经历。

作者写这些关于吃的文章大多以个人经历为主线串下来，再加上作者十几年来与勤行老人的交情，再加上作者走遍了大江南北、长城内外，所见所食不在少数，还有就是阅读了逾百种食文化书籍，这些都助于作者找准自己的定位。

既突出作者的各地风土见闻，通过权威资料介绍各种食材的营养价值、药效，不厌其烦地披露菜肴的非常详细的做法，让读者看了书就能做，独家披露一些餐饮界人士为我提供的独家秘笈，绝不保守。

<<食话实说>>

作者简介

李其功，生于二十世纪六十年代末，幼年即雅好读书、曲艺、美食，为北京民间文艺家协会会员。

16岁开始在《北京晚报》发表处女作，从此练笔不辍，后经高人指点，专攻饮食文化，饱览饮食文化图书，广交食界名人。

因兴趣驳杂，为文亦自成一派，尝以“杂家”自名。

报

<<食话实说>>

书籍目录

鱼腥草无花果——寻找中的记忆招蜻蜓与捉技鸟儿吃花儿野酸枣，滴溜溜圆瓜子与花生枸杞羊肉串童年食趣烧饼关于鱼伏跗室代代香佛手泥鳅茄子：最简单与最复杂的吃法荷叶粥家无香楠榭刺老芽金钩梨核桃山楂与榅椐小海鲜牛身上的零碎儿蘑菇印象追忆京白梨葡萄京西访白梨韭菜大白菜苜蓿屯绿情春节前后的吃喝讲究老北京冬天的欢乐老北京的夏令吃食爱窝窝后记

<<食话实说>>

章节摘录

现在，北京的超市里也能见到鱼腥草了，而且越来越多的北方人开始接受了这种产自南方的植物，就像北京人喝豆汁一样，搁谁第一次都有点受不了，可主观上一旦认定它是对身体大有裨益的好东西，要接受起来自然有了思想上的动力。

我是十几年前开始接触鱼腥草的，我到昆明去出差，客户为了让我品尝到当地的地道风味，特地带我到一家当地人很喜欢的小馆，主人指着桌上的一份白花花的盘根错节的凉菜，问我知道是什么菜吗？自然是答不上来。

主人得意地笑了，这是折耳根！

主人的地方话很浓重，听起来又像是“侧耳根”。

折耳根就是鱼腥草的根，主人解释说。

有了“鱼腥草”三个字的先入为主，我也就有了心理准备，夹起一根送入口中，感觉不具备鲜藕的脆嫩，折耳根的节与节之间好像充满了纤维，牙齿要上下运动数次才能咬断。

口感不好，味道更是不妙，一股腥腥的味道立刻充满了口腔。

“折耳根是去火的。

”主人说。

关键时刻，主人是希望我以理性的态度接受它。

我于是接受了它，尽管那时我并没有“火”。

鱼腥草为什么会有这种怪怪的味道？

有一个美丽的传说，在一个遥远的地方，有一个很大的湖泊，湖里面自由生活着很多鱼，它们“相忘于江湖”，过着优哉游哉的快乐日子，谁料想，连续数年的大旱，湖水逐渐干涸了，鱼儿们面临着灭顶之灾，当最后的一点水蒸发掉之后，绝望的鱼儿们突然发现岸边有一片密密的草丛，鱼儿们生的希望全在于此了，连蹦带跳直奔草丛，鱼儿们在草丛之中躲避了烈日的烤炙，你挨我我挨你，“相濡以沫”。

也算是天不灭鱼，没过两天，暴雨持续狂降，湖水的水满了，鱼儿重又回到了快乐的水世界。

岸边的那片草丛，已被鱼儿的体液浸润了，从此，世上多了一种草，鱼腥草。

<<食话实说>>

后记

拙著《边吃边聊》，也就是我的第一本书出版前后，得到了王世襄、李滨声、王铁成、王浞华、赵珩、王敦煌、徐进、崔普权、朱来扣、张慕理诸先生的热情关注，也获得了餐饮界人士陈连生、冯广聚、冯国明、马国琦、白文荣、马国义、钱德才、魏广禄、王欣诸君的好评。

实乃我三生有幸之事也。

以书会师友，我出书拜师交友的目的确实达到了。

我的上一本书是以十三年中发表文章为基础成书的，起印5000册，不出半年销售罄尽。

也不打算再重印了。

用美食家王敦煌先生的话说，是“贱卖了”，“可惜了”，王先生认为我的书中还是有不少“干货”，王先生写书与我有一方面是一致的，也就是“知无不言，言无不尽”。

决不像有的厨师出书那样，保守至极，尽管自己水平不低，但照着他编的菜谱根本做不出菜来。

我与王敦煌先生的相同之处在于都喜欢吃又不是勤行人，这就好办多了，不至于担心别人的手艺超过自己，教会徒弟，饿死师傅。

当然我之所学比王先生差得不是一星半点儿。

好在每每请教王先生之时，王先生总是不吝赐教。

本书也就是在王先生的不断催促之下得以完成的，否则实在不敢想象。

比起那些网络文学作者来，以望四之年出书，我觉得已经有些汗颜了，但红学家王浞华先生对我说，50岁以后出书也不能算晚，没有积淀，怎么会写出好书？

美食家、出版家赵珩先生也是这个意思，不断鼓励我要在学问上多下功夫。

这本仅仅十万字的书用了整整一年的时间写成，虽然比不了很多一年出三四本书的人，但我觉得还是一本值得一看的书。

谈吃的书在我的家里充盈满架。

看的书越多写书也就越难，你的特色在哪里呢？

读者凭什么非要买你的书呢？

我在出版社做图书营销做了将近二十年，深感卖出一本书之艰难。

现在很多图书不是写的，是攒的，现在互联网很方便，除了自备少量工具书以外，剩下的内容全从网上往下扒，这些书读来不仅味同嚼蜡，而且读者会似曾相识。

不少攒出来的书都是垃圾，或者是生命力极其短暂。

其实每个人都有自己的唯一性，也就是个人的经历。

我写这些关于吃的文章大多以个人经历为主线串下来，再加上我十几年来与勤行老人的交情，再加上我走遍了大江南北、长城内外，所见所食不在少数，还有就是阅读了逾百种食文化书籍，这些都有助于我找准自己的定位。

既突出本人的各地风土见闻，通过权威资料介绍各种食材的营养价值、药效，不厌其烦地披露菜肴的非常详细的做法，让读者看了书就能做，独家披露一些餐饮界人士为我提供的独家秘笈，绝不保守。

再有就是行文力求幽默有趣，让您看了起到在休闲之中增长知识的目的。

本书既名《食话实说》，也就多少有点“实话实说”的意思，对时弊，对一些社会现象，包括对饮食业或餐饮业以外的现状，直言无隐。

这些言论谨代表本人观点，与出版社无涉。

这本《食话实说》，如果您看了觉得有一些话需要交流，您可以随时给我发信leeqigong@vip.sohu.com，尤其批评更是欢迎。

感谢红学家王浞华先生在百忙之中为拙著作序并改正了差错。

感谢文博大家王世襄老先生欣然为拙著题签。

感谢山东画报出版社的垂爱，能与徐峙立编辑合作更是我期待已久的，感谢徐峙立编辑为此书的出版所付出的辛勤劳动。

像第一本书那样，本人的意思也不打算多印，有价值的东西不在于多。

有的读者看了《边吃边聊》后对我说，“可别再印了，我还留着升值呢。”

<<食话实说>>

”如果您在书店看到了本书，那是咱们的缘分，如果能破费买一本，我就代书店和出版社谢谢您了。
李其功于北京刘家窑涵泳斋2007年11月1日晚改定

<<食话实说>>

编辑推荐

《食话实说》是李其功的最新力作，是《边吃边聊》的“姊妹篇”。全书行文力求幽默有趣，让您看了起到在休闲之中增长知识的目的。

<<食话实说>>

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:<http://www.tushu007.com>