

<<滋味生活>>

图书基本信息

书名：<<滋味生活>>

13位ISBN编号：9787300168555

10位ISBN编号：7300168558

出版时间：2013-4

出版时间：中国人民大学出版社

作者：胡元骏

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>

<<滋味生活>>

前言

拿到元骏兄的书稿连读几日，本以为是美食烹饪心得的文章，几章节读下来，忍俊不止之余也多了些许沉思…… 很久以前看过一片文章，题目是《牌局人生》，这篇文章将中国人在玩麻将时的各种心态淋漓尽致地描述了出来。

透视出人的性情：东西南北中，发财带白板，一到九，集万、条、筒，每张四只，共一百三十六只牌！

就是这一百多张牌包罗了天地万象，人的善恶美丑、生活态度、喜怒哀乐，可谓人生百态！

我看元骏兄的文章，写的是“饭局”，其实更多的是人生。

一篇篇文章，一场场饭局，不同的人生滋味，俨然一出“饭局人生”。

一场牌局和一场饭局都不过短暂时间，却能将不同的人生滋味熬煮出来。

元骏兄用近似白描的笔法，将大家平日里一场场司空见惯的饭局，描绘得有声有色，有滋有味。

尤其是美食掩映下的“局”，在这一个个的局里，我们身临其境，就这样参加了同学聚会的饭局、见证了人生最累的朋友婚宴的饭局、吃了莫名其妙的年夜饭的饭局，还有伤人的自助餐的饭局、干般表情的散伙饭的饭局、早餐的饭局、恋爱的饭局、最抓狂的微博饭局、蹭饭的饭局……仿佛自己就在那个同学聚会的饭局里，肆无忌惮地怀旧，还原着当初的本来面目；也好像自己就是这个月又接到两个朋友的结婚请柬后，第一反应除了替他们高兴之外，就是替自己累，更确切的说是心颤的那个人；更是在公司年会宴请客户的饭局上，为让客户高兴，不让客户喝美不算完而干喝不吃菜的那个职员……这一场场饭局下，我们有激情、有欢乐、有无奈、有凄苦，和着饭局饭菜的酸甜苦辣，我们五味杂陈。

一场场饭局带给我更多回忆，借着书稿里的气息，记忆深处的那些吃饭的事也一股脑儿地蹦了出来。

还记得我亲自谋划的恋爱饭局成就了我的婚姻。

当年和我爱人恋爱时，她钟情我的其中一个原因就是我能做得一手好菜，她说每次吃我做的饭菜时，总会幸福的憧憬，将来要是嫁给他，一定不像别人家媳妇那样在厨房里做饭伺候别人，天天还有正经厨师做的好饭菜吃。

自然，结婚后，事实和我爱人恋爱时的设想一点也不着边儿。

这样的一本关于“饭局”的故事，就像高原湖泊中清澈的湖水，映衬蓝蓝的天，我们在这透彻的蓝天下不由自主地敞开这心扉，湖水的涟漪又激起我们心中的浪花，我们每一个人都有这样一段段值得回忆和回味的饭局故事。

想来元骏兄的这本书会有写不完的续集，当然这些后续的文章不一定出现在他的书中，但肯定出现在我们每个人的身边。

因为我们每个人或多或少都是这本书中描述的丰人公。

<<滋味生活>>

内容概要

“餐桌”是人们不约而同地选择用来联络感情的上佳场所呢。

许多事儿只通过一个精心安排的“饭局”就能解决。

究竟“饭局”为何有如此大的魔力，是不是每个饭局都有事半功半的效果，怎样的饭局能达致宾主尽欢的结果，如何边吃饭边带出宴请的目的，这些都是本书所探讨的内容。

作者简介

胡元骏，生于70年代双重性格水瓶座血型不详 20世纪90年代进入餐饮行业，从师香港名厨，从学徒到厨师长历经“磨难”终不悔。

1992年开始试验性地写字生活，同年小说处女作发表于《人民文学》上，其后小说、歌词、随笔、评论不畏艰险地一一触及。

目前貌似自由撰稿人、歌词作者。

做厨师的时候，因写歌词的原因，与诸多艺人接触，当我说自己是厨师的时候，他们都很诧异地露出不相信的神色；同时，在厨师当中，我说我在写小说和歌词，他们同样报以不能确认的眼神，当时觉得自己实在委屈，到底说自己是做什么的才能让大家都相信呢？或者这样介绍自己比较靠谱吧：曾经是一只特立独行的厨子，现在是边走边写特立独行的流浪码字工匠。

<<滋味生活>>

书籍目录

推荐序白描饭局，滋味人生大董自序 生活就是请客吃饭第一章 吃饭也要有范儿 1.1 菜谱不能当饭吃，做饭也讲天赋 老胡灶台一 最简单的大菜.西芹百合鲜虾球 1.2 就得在家吃 1.3 吃饭的危险系数到底有多大 京城美食地图之家庭聚会餐厅 1.4 家有保姆也无奈 1.5 公司中午管饭是一宝 1.6 你不吃盒饭谁吃盒饭 1.7 行进中的吃喝 老胡灶台二 旅行后的滋润，凉瓜黄豆煲排骨第二章 饭主儿的烦恼 2.1 不再轻易约饭局 2.2 你懂不懂得如何在家请客 老胡灶台三 省事儿的宴客菜.百里香黑椒烤蘑菇 2.3 老去一个地方吃饭不靠谱 2.4 点菜的烦恼 京城美食地图之好友聚会餐厅 2.5 排座儿也得有个讲究 2.6 别跟我来这一套第三章 各式饭局千钟心思 3.1 同学聚会的饭局最没意义 3.2 人生最累的饭局是婚宴 3.3 莫名其妙的年夜饭 3.4 伤人的自助餐 老胡灶台四 解腻良品.鸡丝芹菜粥配麻香芹菜叶 3.5 千般表情散伙饭 3.6 老板你最大.被动饭局似玩儿命 3.7 恋爱吃饭的逻辑 京城美食地图之恋爱餐厅 3.8 早餐饭局行不通 3.9 微博饭局最抓狂 3.10 最衰莫过蹭饭局 3.11 闺蜜饭局 老胡灶台五 独门创意料理.香椿木耳萝卜汤第四章 见招拆招宾主尽欢 4.1 饭局八卦 4.2 饭局美女 4.3 女人一旦丧失礼仪有如泼妇骂街 老胡灶台六 美颜美肌料理，葛根排骨汤 4.4 老祖宗的规矩不能忘，吃饭得守礼 4.5 也得懂点儿西餐 4.6 恶心的段子最下饭 4.7 依然饭特稀 4.8 千万别得罪服务员 京城美食地图之商务宴请餐厅 4.9 和不认识的人一起吃饭是危险的 4.10 人生得意须尽欢，一起喝酒吧 老胡灶台七 下酒小菜，蚵仔煎第五章 饭局中的讨厌鬼 5.1 饭局上的“电话迷” 5.2 饭桌上最讨厌的人 5.3 饭局上的代沟是把双刃剑 5.4 别做饭局上的孔乙己 5.5 教你如何不买单 5.6 饭局后的局 老胡灶台八 清凉宜人佳品，蟹肉烩冬茸第六章 饭局料理师的十八种心情 6.1 吃这件事儿 6.2 洗手间的重要性 6.3 创新有时候也挺可怕的 6.4 菜里吃出头发的两种解释 6.5 菜系就要吃正宗 6.6 牙签是把双刃剑 6.7 失恋食疗大法 6.8 美食让男人爱上逛商场 6.9 榴莲和臭豆腐的联想 6.10 由吃烤鸭产生的联想 6.11 北极虾是生的还是熟的 6.12 刺身到底应该怎么吃 6.13 办公室里肚子很委屈 6.14 土豆该当饭还是该当菜吃 6.15 聚餐的饭菜自己带 6.16 一碗疙瘩汤的温暖 6.17 好吃的东西情愿怀念 6.18 应酬是一种生存方式 后记

<<滋味生活>>

章节摘录

生活中总会遇到形形色色奇怪的人，有些事你真琢磨不透他们脑子里是怎么想的，反正和常人的思维绝对有相悖的地方。

这些事中，我最痛恨的就是在吃饭上闹不痛快。

吃饭本该是件令人愉悦的事情，非得闹得别别扭扭，实在没有必要。

我有一个发小儿的老爸就是这么一个人，誓不到外面吃饭。

非但自己如此，家里人要去外面吃也是要挨骂的，问他为什么，直接就拉下脸不搭理你了。

你说他老爸怕花钱吧，不是，平时买个东西，亲戚朋友有个事需要借钱之类的，从来不吝啬，恨不得有一个给人家俩；你说他对吃讲究，怕外面做的东西不干净吧，也不是，老爷子吃什么都行，从来不挑，一顿饭只要有酒就成，就着一个西红柿就能给打发了，吃个水果恨不得在衣服上蹭蹭就齐了，还时常教导别人，不干不净吃了没病。

也的确，老人家身体硬朗着呢，扛袋面上六楼都不带喘的。

不过这也让我终于找到了一个心理上有疾病比身体上有疾病更愁人的典型例证。

我那发小儿没事老跟我叨唠这点事，说有时候真是太闹心，他老爸还特别好客，家里来个亲戚朋友每每非留人家吃饭不可。

可又不让上外面吃，在家里吃又得买菜，又得做，再加上收拾，钱也没少花，人还累个半死，一顿饭从开始到最后收拾停当，没三五个小时不算完。

“你说，这要是去外面吃得省多少事啊，我都快崩溃了。”

“每次发小儿一说这句话，我知道头天晚上他准是又过了一把“劳动节”。”

最关键的是，他老爸还不会做饭，里里外外都是他和他老妈搞定，可他又敢怒不敢言，好几次都让我去劝劝。

我说的话他老爸多少还是听得进去的。

他老爸小时候带过我些日子，长大了我也没少报答他，他家有什么事我是随叫随到，可以说和老爷子处得还算不错。

那天我发小儿过生日，头半个月就张罗我赶紧去开导他老爸，说这个生日说什么也得去外面馆子开开荤了，要不然非疯掉不可。

老爷子那天高兴，还真给面子，在我的机智诱导下终于答应可以不在家做饭了，但那也不能到外面吃，妥协的最大限度就是将外面酒楼的菜打包回家吃。

生日那天可把我那发小儿美坏了，饭桌上不停地给他老爸倒酒，看着他心满意足的样子，我心里也由衷地高兴。

可我还是觉得真有点糟践了那桌菜，本来好好的清蒸鳊鱼，打包回来凉了不说，被肢解得七零八碎，都没有鱼样了；还有蒜茸通心菜，经过打包盒一闷，拿回来早就变黑了；最可惜的就是蒜茸粉丝蒸扇贝，凉了以后不仅略显老态，而且腥味很重，蒜茸上面的油也腻在粉丝上了，直糊嘴……饭后，闲聊的时候，老爷子不知道是喝多了还是搭错的那根筋又搭回来了，拍着我的肩膀说：“下月啊，下月6号咱们到郭林撮一顿去，别忘了啊，6号我生日，六十大寿。”

“得勒，我一准去。”

“我给老爷子续上茶：“您想通了？”

琢磨出来还是外面吃饭好吧？”

“没什么好不不好的，这事得大办，别人不能到外面吃，我必须得去！”

在家里吃让街坊四邻知道多丢脸啊……”。

您说这老爷子，到底是聪明还是糊涂呢！”

有时候，感觉到外面去吃饭是有一定危险的。

这个危险并不是说打打杀杀，见人就要提防，现在社会这么稳定，好日子享受还来不及呢。

我说的危险，是从食品安全的角度来说。

这还不包括众所周知的那些对身体健康危害极大的食材，譬如放了苏丹红的鸭蛋、下了避孕药的海鲜等等。

<<滋味生活>>

只要稍许留意，我们就会在报纸、杂志以及电视的生活栏目中得到诸多关于食品安全上的提示信息。

这一点，我老爸可谓是贯彻的典范，今天告诉我吃黄瓜必须削皮，洗碗最好别再用洗涤灵了；明天提醒我千万别再吃油炸臭豆腐了，那个加工过程想着都恶心；后天又耐心地教我该怎么辨别注了水以及添加了瘦肉精的肉，临了还劝告我尽量少到外面去吃饭……天啊，听得我心惊肉跳，幸好没下死命令必须回家吃饭，要不，这没有饭局的日子可怎么过呀。

像我老爸这样善意的提醒，大多数年轻人是听不进去的，当然也包括我。

不过，这种谆谆教导经年累月地在你耳边打转，也不由得你不琢磨。

可这一琢磨就不得了，就像小两口不好好过日子相互猜忌一样，猜来猜去的结果是一点好处没有不说，还给自己添堵。

如此一来，不论去哪个餐馆。

一落座，就开始审视，杯子刷干净了么？

拿什么刷的呀？

碗筷呢？

菜到底洗干净了么？

这肉没注水吧？

一连串的问号条件反射般地打搅着味蕾和视觉神经，这饭没法吃了。

还好我没洁癖，以前公司有个同事，每次一起吃饭，落座之后，她会先从兜里掏出湿纸巾，把自己跟前的盘子碗小心翼翼地都擦拭一遍，甚至还要将杯底对着灯光照照，也不知道能照出什么来，之后，再貌似优雅地从包里拿出她那把带有筷子盒的专用银质筷子，最后把筷子盒再装进包里，这才开始与在座的各位寒暄。

我真不知道她这种行为的意义何在，有时候我开玩笑说她决定到哪吃饭之前应该先到这家餐馆的洗碗间做半天义工才是。

照我这位同事的饭前思维，估计她听了我的转述老爸的那些食品安全的提示，吃自己做的饭都得嫌脏。

其实，我觉得这件事该理性分析才对。

没必要吃什么之前都先在心里打个问号，毕竟餐馆不是游商，今天开着明天就找不着了，人家靠的也是做买卖挣钱，食品倘若真有问题，给客人吃坏了，先不说有卫生部门管着，一出事这生意做不下去了。

对他能有什么好处呢？

不过，就事论事来说，我还是进过许多酒店、餐厅的后厨的，星级酒店、餐厅没得说，但有些生意还不错且算小有名气的餐馆后厨却是不敢恭维的。

赶上繁忙的时间段，餐台、地面脏乱成为了一种常态。

实在让人不敢想象端上桌来的那些精美菜肴是在如此环境下烹制出来的。

这也是中餐厨房与西餐厨房的最大区别之处，也是软肋。

其实，归根结底还是管理的问题，坦诚地讲这与食材本身无关。

以次充好、死鱼换活鱼等事例不是没有，但绝对是少数。

至于所谓地沟油、食品添加剂、色素的使用，我也不能说没有，可光凭我们消费者来辨别是不切实际的，在此我也提议有关部门多抓一抓，将不安全因素掐断在源头。

至于食客，该吃吃该喝喝，选择那些口碑不错的店家就是了，即便有危险，也会把危险系数降到最低。

对于那些路边摊，个人观点，随遇而安。

有位美食家就曾说过，某某美味只有在路边摊才吃的出滋味，同样的菜，进了馆子还真就烹不出那味道来呢！

当然，觉得不靠谱的就不吃，但也别过于洁癖，那样人生可就少了许多乐趣。

就像最近几个周末，我都是请老爸老妈到外面餐馆吃的饭，我看他们也吃得挺香的。

<<滋味生活>>

后记

2012年对我而言是个比较有意义的年份。

不仅通过饭局认识了很多新朋友，同时在和他们的交往中发现了自己的一些潜能，并得以将有些之前不愿或不自信触及的领域得以尝试，最关键的是，效果还不错。

从厨师转行至媒体，转眼已近7年，都说七年之痒，或说7年会有一个疲劳期，坦率地讲，这方面对我真的不存在。

虽说工作辛苦，但我乐此不疲。

感谢我的供职单位，海航集团给了我一个发挥自己专业特长和能量的平台，虽说不做厨师了，但杂志每月一期的美食大专题让我有了更多接触美食与研究美食的动因，采访、编辑、拍摄的辛苦也就瞬间在一个个饭局中得到了充分的化解。

当然，这都是工作之后的局。

以工作之名是吃不上热饭的，几乎每一个做美食的编辑都有胃病，我们也常开玩笑地说这应该算工伤。

因为每次采访、拍摄，那些靓丽的美食都是不能吃的，为了追求美食的色彩与最佳形态，半生不熟的居多，真饿得不行了，一碗面条或者一块点心就打发了自己。

说上面这些不是诉苦，而是想对有志于美食事业的媒体从业者一个提示，做美食编辑真的不是你们想象的那样。

有时候当吃饭成为了工作的一部分，那饭也就不是饭了。

不过，约饭局，或者推荐餐厅绝对是美食编辑的强项。

城市的各个与吃相关的角落几乎都有他们的身影，所以有个美食编辑做朋友，你的饭局至少在吃饱、吃好和性价比方面是不用担心的。

“革命不是请客吃饭”，但生活真的就是请客吃饭。

活在当下，我特别希望人和人的交往是坦诚而又直接的。

别装。

不管你是公司的小职员，还是跨国公司的大老板，谁都离不开请客吃饭。

求人办事也好，朋友小聚也罢，就算是家庭聚会，哪一样能离得开吃呢。

这是我的第三本书，虽说曾在厨房工作了十余年，但所写的这三本书几乎和教人做菜没有任何关系，之前写的都是厨房轶事和美食随笔，包括这一本，描述的也是一个个变幻莫测让人欢喜让人忧的饭局。

若不是本书的编辑吴柔小姐建议，其实我依然不想收录示范教大家怎么做菜。

后来我还是妥协了，因为一个人的饭局也是局，当然更别说还有在家请客了。

无论您是主人还是到朋友家去吃饭。

能露一小手终归是较为妥帖的。

于是我从购买食材开始，到食材的初加工、加工细节，一直到成品出炉的每个步骤都拍摄、撰写了文图，保证您按步骤跟着做一定能成功。

但我不能保证会不会因篇幅原因编辑会删除一部分制作过程。

关于出菜谱书的事很多朋友也问过我，干了这么多年厨师，每天深夜都在微博上发吃馋人，何不出一本菜谱书呢？

我的回答是一个反问句，你如果买过食谱书，真能照着上面的方法做成功的有几道菜呢？

打开天窗说亮话（嗯，这算是植入广告哈），我对现在出的诸多菜谱书持保留意见。

有时候我都怀疑，写书的人是不是真会做那道菜。

自然，不能全盘否定菜谱书，好的菜谱书还是有的，遇到这样的好书我也会推荐。

我说此话的意思是，菜谱书真不能随便来，要出就得是精品，真得是一道道自己做出来，按步骤拍摄、撰写方法，保证略有烹饪功底的人一定能做成功，才行。

我正在朝着这个方向努力，因此，会慢一些，都说慢工出细活，相信我没错的。

我也希望我的下一本书就是菜谱书，期待一下吧。

<<滋味生活>>

如果有等不及的朋友，可以去我的博客或微博上瞅瞅，不会让你失望。

说到微博，当下没有微博的人恐怕少之又少吧？

你若真没有，岂不是少了一条约饭局的路径么。

但有些时候微博是把双刃剑，好事坏事一股脑地丢给你，却没有标准答案，需要一个结论全得靠自己来判断。

然而美食却没有这么劳神子，有图有真相，馋你没商量，虽说看得见摸不着，那也能透过屏幕香你一筋斗，当然你的想象力要丰富。

论想象力，大董先生一直是我崇拜的对象。

在我看来，创意和想象力是统一的，敢想才能敢做。

大董意境菜的成功绝不是偶然的，而是他对中国传统文化和饮食习俗的一次结合性的提升，虽说这其中也有着对西菜的借鉴，但融合在一起就不是一般功力所能及的了。

最关键的一点是，得到了大众认可。

在我眼里，大董先生是个性情中人，爱憎分明，对事认真执着，对弟子无微不至，同时我也认为他是厨师里的全才，写一手好字，摄影更是达到了专业级的水准，必须是我学习的榜样。

现在看来，赶上他是没有可能了，但合作一把的可能或许还是有的。

于是就有了大董先生为我的这本拙作撰写的生动序言。

亦师亦友，是我之章。

我还要特别感谢陈晓卿、梁子庚、李春波、林依轮、安琥几位老师，你们在百忙之中看过书稿，认真地写下的推荐语我很受用，当然，鼓励多于夸赞。

陈导，你的《舌尖上的中国2》不知有多少包括我在内的国人在期待着，好在我这本拙作要在它之前面世，否则真没有出版的勇气。

梁师，你在《顶级厨师》的评审中流露出的真性情与精湛厨艺令我受益匪浅，受教了。

安琥是我前两本书序言的作者，这位影视歌全能型的艺人如何都是我学习的榜样，可以说他是看着我的书稿出版发行的，我们合作的那首《哥们儿》也是友谊的见证。

李春波这位歌坛大哥级的人物更是对我帮助多多，在我们合作的几首歌里，“要有画面感”是他给我写作上最实惠的经验传授。

接下来我们还会有更多歌曲上的合作，喜欢饭局的朋友值得期待。

林依轮也是如此，在他唱《锣鼓》的时候我们就有一面之缘，记得当时是在“字母唱片”的办公室，那也是我卖出人生第一首歌词的地方。

接下来，我依然不能免俗地要感谢一下我的父母。

以及香港天窗文化，还有此书的出版统筹陈颖怡，她香港，北京两地不辞辛苦地奔忙中此书才得以如此快地问世，编辑吴柔小姐的辛勤工作也为此书增色不少。

我也希望下一本书能更快地与读者见面，因为有我信赖的香港天窗文化。

最后，要感谢这些年来一直在一起饭局的各位吃货——@李小妮@BTV梦遥@熊丽电台@盛博@懒6——@杨雯yaa@小米表姐@李幸菲@小雨c.athy@郭小懒@@董克平@秦洲同@小宽胖@王硕surewonder@付洋Kenny@光头陈庆@劲松侯老师@食全食美老倪@三摩地帮主@胡滨微博@古清生@五岳散人@叶军啊@心泉之家@女巫小玖@LOCAAMANDA@张际星Jessie@团子sarah@朱润润@wenyljessiea@冯雪cindy@安妮莹莹（排名随机不分先后哈）等等，是你们给予我的灵感源泉，也是促成此书的重要所在。

<<滋味生活>>

媒体关注与评论

元骏兄用近似自描的笔法，将我们大家平口里一场场司空见惯的饭局，描绘得有声有色，有滋有味。——大董（董振祥）北京大董烤鸭店有限责任公司总经理 元骏是词作家当中最会烧菜的，当然这和他做过厨师有关。

不过艺术创作本来就离不开生活，生活更需要艺术。

这本书也一样倾注了他的真情实感。

——李春波中国民谣之父 胡老师是个神人——据说他做得一手好菜，可惜没有什么时间下厨，因为饭局太多；饭局上他也从来不多说一句话，原来都攒到这本书里了。

——陈晓卿《舌尖上的中国》总导演 哥们儿老胡在我眼里是个生活家。

我觉得生活里最愉悦心情的时刻，不外乎在一个融洽的氛围里和聊得来的朋友，吃好味道的饭，饭里有品味，有生活，也有人这一辈子的酸甜苦辣。

——安琥影视歌多栖艺人胡元骏先生妙笔生花，将其参加饭局所感、所闻娓娓道来。

他的菜谱图文并茂，明了易懂，我相信只要您有心，一定也可以创造出自由简单、创意十足的家庭料理。

——梁子庚（JeremeLeung）国际名厨，美食创作者《顶级厨师》美食评审 我和元骏兄一样喜欢美食，喜欢下厨，享受美食为生活带来的快乐——林依轮著名歌手

<<滋味生活>>

编辑推荐

一个精心安排的“饭局”到底有何魔力，足不足每个饭局部有事倍功半的效果，义赴怎样的饭局才能达致宾主尽欢的结果？

胡元骏编著的《滋味生活》中特选八篇食谱成就一个人的饭局。

给你一个爱上饭局的理由，给你一个推掉饭局的借口，给你一个组织饭局的经验，给你一个成为饭局焦点的建议。

就这样与饭局终老，挺好。

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>