

<<京津有味>>

图书基本信息

书名：<<京津有味>>

13位ISBN编号：9787501989614

10位ISBN编号：7501989613

出版时间：2012-11

出版时间：中国轻工业出版社

作者：潘潘猫 编

页数：292

字数：150000

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>

<<京津有味>>

前言

潘潘猫，一条吃猫的鱼——一名“盗版”厨子眼里的潘潘猫 作办一名土生土长的天津人，看着潘潘猫的文字和照片，心里实在惭愧得很。

作为一名“卫嘴子”，侃侃而谈着天津的煎饼果子、嘎巴菜、贴饽饽熬小鱼、虾酱炒鸡子儿，却真不知道在什么地方可以让外地的朋友去享受它们。

但是，一个北京的“80后”的小丫头片子都知道，潘潘猫，真正爱吃的主儿，热爱嘴的咀嚼以及味蕾的回味，把舌尖上的记忆转移到镜头与文字之间。

好难得，很自然，不做作，仿佛天然是个环保的主儿。

北京电视台《食全食美》的节目里，潘潘猫是所有“80后”嘉宾里最勤快的，就像一个随和的邻家小媳妇儿，有眼力见儿，特利索。

喜欢做饭的人挺多，做得好的人也不少，既热爱生活、喜欢美食并以此为职业的人为数实在有限，这也是我一个“盗版”厨子佩服潘潘猫的原因。

在味道的海洋里，潘潘猫就是一条鱼，胃口很大，触角广泛，我相信，给她多一点时间，她的天敌——猫，都可以被消化掉！

北京、天津有多大，胃口就有多大！

《食全食美》东子 一个打心眼儿里佩服这个北京小妞儿的“卫嘴子” 2012年8月于北京

<<京津有味>>

内容概要

博客点击过两千万的美食博主潘潘猫蛰伏两年，穿梭于北京和天津的大小街道、胡同，遍尝上百种特色餐馆和特色美食，最终把“最实用、最生活的京津美食地图”与“最好吃、最经济的市井胡同小吃”，连同那些年陪伴我们成长的美食记忆一同奉献给大家。

《京津有味》是一本美食文化书。书中以轻松活泼的文字介绍了北京、天津两地最地道、最实惠和最具特色的各色美食和市井小吃。这里不仅有北京、天津两地别具特色的美食文化和好吃不贵的私房小馆，更有大量精美、诱人的美食图片和活色生香的美食记忆。让您在享受美食的同时，品尝记忆深处幸福的味道。

<<京津有味>>

作者简介

作者大名潘晓晔，朋友们喜欢叫她潘潘猫，因为爱猫养猫，也爱吃会吃，更多的网友因为美食认识和熟悉了这只潘潘猫。

潘潘猫有着B型血的积极乐观和活泼开朗，也有双鱼座的多愁善感和丰富的想象力。她的美食文章曾发表在《贝太厨房》、《健康之友》、《食品与生活》等多家报刊、杂志上，也经常在《美食人生》、《食全食美》、《美食地图》等电视节目上和大家分享美食制作过程。她更加喜欢在自己的微博和博客上分享亲手制作的平民美食，把幸福的味道带给同样热爱美食、热爱生活的大家。

潘潘猫的博客地址：<http://blog.sina.com.cn/panxiaoye222>

<<京津有味>>

书籍目录

一、北京胡同儿里的好吃的

胡同儿里的童年

南锣鼓巷

鼓楼东、西大街

烟袋斜街

什刹海

五道营胡同儿

国子监街

方家胡同儿

交道口、北新桥

美术馆

西单

二、天津洋楼里的美食

五大道

马场道

睦南道

大理道

常德道

重庆道

成都道

五大道周边的其他道

解放北路

意式风情区

三、最爱北京小吃

从小吃到的北京小吃

护国寺街

前门

牛街

隆福寺街

四、惹人馋的天津市井味儿

天津特色市井味儿

南市食品街

古文化街

天津早点

市井小馆

推荐特色餐厅汇总

后记

<<京津有味>>

章节摘录

版权页： 插图： 胡同儿里的童年 一提到首都北京，我想到的不是故宫、天安门、长城，而是“胡同儿”。

我是一个从小在胡同儿里长大的丫头片子，我爷爷奶奶家住在北京市东城区香饵胡同儿，我的童年、青少年时期基本上都是在那里度过的：小学六年在香饵胡同儿小学念的，初中要从香饵胡同儿出来，过一条马路穿过菊儿胡同儿和南锣鼓巷走到鼓楼东大街上。

所以，在我的脑海里胡同儿是那么的熟悉而亲切。

听我奶奶说，我们住的那个杂院原先住的是雍和宫的喇嘛，喇嘛搬走的时候还一边走一边念经呢。当初的房檐上还有些精美的雕刻，不过随着时间的推移，那些雕刻已经被毁掉了，一点痕迹也没有留下。

我是1982年生人，赶巧，我们院子里和我相差一年左右出生的孩子就有四个，有两个和我是小学同班同学。

我并不觉得这是件好事，因为只要我在学校犯了错，成绩考得不好，回家后还没等我组织好语言坦白交代，家长就已经知道了。

现在想想，我小的时候真的挺“宽容”的，就算是她们告了我的状，我在心中已经发誓再也不和她俩说话了，但是半小时后，没心没肺的我就当什么事都没发生过一样，又和她们在胡同儿里跳皮筋了。

小时候我们这个三十多户人家的大杂院里只有两个公用的水龙头，每到饭点大家就排队洗菜做饭，一到周末就排队洗衣服。

就算如此拥挤，大家相处得还是很融洽，虽说有时候也会有些摩擦，但是打两句岔也就过去了。

俗话说得好，远亲不如近邻嘛。

记得我们住的大杂院里有香椿树、枣树、核桃树。

我最喜欢的是枣树，虽然枣树上有刺，但是树上结的枣真的很甜。

我最害怕的是核桃树，每年夏天这树总爱生一种绿色的长满细毛的虫子，我们都管它叫“洋辣子”。这虫子特可怕，只要它身上的毛落在人的皮肤上就会令人痛痒难耐，我们院的孩子都被这虫子蜇过。

我每次从这树下经过的时候都要屏住呼吸，加速跑过去。

我爷爷为了灭虫，会穿着雨衣，蹬着梯子给树喷药，那时候我觉得爷爷就是拯救人类的“奥特曼”。

秋天到了，爷爷会把已经成熟的核桃给每家每户分上几个。

我和几个小朋友等不了大人帮忙，就自己蹲在地上拿着锤子砸核桃吃，核桃最外层的青皮总弄得我满手黑，连指甲缝里都是。

要是不小心弄到衣服上，奶奶会唠叨我一个下午。

至于那棵香椿树嘛，我没什么感觉，因为我从小就不爱吃香椿，所以这棵树的存在好像和我没有什么关系。

后来，大家的生活慢慢富裕了，家家户户都安了上下水，还单独走了水表，院子里公用的水龙头就这样退休了。

那棵我小时候最害怕的核桃树也因为私搭乱建的棚子被挤得只能在夹缝中求生存，很多年都没有结过核桃了。

给我打小报告的两个女生上初中后就陆续搬出大杂院住楼房去了。

原先热热闹闹的大院儿，变得越来越安静。

因为城市的建设，北京的胡同儿已经由当初的3200多条减少到了900多条，而且这个数字应该只会减少不会增加。

北京老城有1/3是皇家园林，2/3是胡同儿，现在胡同儿已经被拆掉了一大半，取而代之的是楼房和现代化的建筑。

很庆幸，我爷爷家住的那条胡同儿只拆了半条，爷爷和二叔一家还住在那个院子里，所以我还会时常回去看看，找回胡同儿串子的感觉。

我的家乡北京，是一座包容的城市，包含着太多的元素。

就拿胡同儿来说吧，现在很多胡同儿里都开起了很有情调的特色餐厅、咖啡馆、小店儿，这些店的后

<<京津有味>>

身儿就是住着老百姓的大杂院。

早上可以看到穿着塔拉板儿，端着搪瓷大碗儿出门买豆腐脑的大妈和端着痰桶的大叔用“吃了吗？您哪！”

”亲切地打着招呼。

下午旅游爱好者们举着相机在这里捕捉老北京的影子，老外蹬着自行车自由地穿梭其中，孩子们在沙子堆上刨坑嬉戏，赶巧了还能听到“磨剪子嘞……抢菜刀！”

”的吆喝声。

晚上还有穿着时尚的文艺青年们仨儿一群，俩儿一伙地坐在酒吧里消遣聊天。

南锣鼓巷 南锣鼓巷胡同儿现在可是名声在外了，很多外地甚至是外国朋友来北京旅游必定要去这条胡同儿转转的，我初中三年每天上下学从奶奶家到学校，都要从南锣鼓巷经过。

以前的南锣鼓巷除了一两家小饭馆和几家小卖铺之外，没什么可逛的，路还是土路呢。

现在的南锣鼓巷和以前大不一样，平时很热闹，周末有时都能到水泄不通的地步，胡同儿里净是些穿着时尚的红男绿女。

这里开了很多酒吧、餐厅，还有不同风格的小店，卖什么的都有，不过价格相对来说也略高一些，因为这条胡同儿的门脸儿房价格一直在上涨。

当初后海的繁荣带动了南锣鼓巷的发展，这条胡同儿的火爆除了有效的宣传和得当的规划外，也得益于它的地理位置。

南锣鼓巷北口在鼓楼大街，南口在地安门东大街，东西各有八条对称的胡同儿，整齐地排列在两侧。

东侧分别是：炒豆胡同儿、板厂胡同儿、东棉花胡同儿、北兵马司胡同儿、秦老胡同儿、前圆恩寺胡同儿、后圆恩寺胡同儿、菊儿胡同儿。

西侧分别是：福祥胡同儿、蓑衣胡同儿、雨儿胡同儿、帽儿胡同儿、景阳胡同儿、沙井胡同儿、黑芝麻胡同儿、前鼓楼苑胡同儿。

从上往下俯视南锣鼓巷犹如一条蜈蚣，所以这条胡同儿又被称为“蜈蚣街”。

南锣鼓巷里有很多卖玩意儿的小店，有的还真挺有创意的。

比如这套阿凡提系列的布偶，你一看到它们，就会不自觉地念叨巴依老爷的经典台词：种金子，收金子。

金子一袋子，沙子一屋子。

除了新颖的物件，在南锣鼓巷里也能找到一些回忆，比如“兔爷”，老舍先生在《四世同堂》中这样描写过它：“脸蛋上没有胭脂，而只在小三瓣嘴上画了一条细线，红的，上了油；两个细长白耳朵上淡淡地描着点浅红；这样，小兔的脸上就带出一种英俊的样子，倒好像是兔儿中的黄天霸似的。

它的上身穿朱红的袍，从腰以下是翠绿的叶与粉红的花，每一个叶子与花瓣都精心地染上鲜明而匀调的彩色，使绿叶红花都闪闪欲动。

”南锣鼓巷里的铺面东家总在换，不过有几家店已经在此经营了好几年，比如很火爆的“文宇奶酪店”。

他家主营北京传统奶酪，这种奶酪是用牛奶和糯米酒做的，是北京的特色宫廷小吃。

除了原味奶酪之外，还有红豆奶酪、蛋黄奶酪等。

以前这家店还不出名的时候，只要打此路过我都会进去吃碗奶酪，后来门口排队的人越来越多，我就再没挤进去过。

这家店不大，屋里坐不下几个人，大多数食客都是买了外带站在街上吃。

在“文宇奶酪店”附近还开了好几家奶酪店，不过都是门可罗雀，大家依然认准了这一家。

这家的老板挺有个性的，每天奶酪的份数都是定量的，卖完就关门。

这家叫“3A07”的甜品店，听起来好像酒店的房间号码，其实就是把英文单词LOVE倒着拼了出来。

老板是一对年轻的情侣，小店布置得挺温馨，老板娘做蛋糕和饮品，老板招呼客人。

他家的招牌是乳酪杯子蛋糕，在享用前，老板会很耐心地告诉你食用他家蛋糕的方法：“最好一口咬三层。

”他家的乳酪蛋糕是重乳酪，很细腻的口感，味道很浓郁。

饮品有冰沙、咖啡，还有茶。

<<京津有味>>

小店的价格有点小贵，一杯喝的，一块蛋糕要50多元。

不过开在南锣鼓巷这样的胡同儿里想必每个月的房租也是一笔不小的开销吧。

小店在一层点餐，二层用餐，二层没有椅子，只有小桌子和地垫，要坐在地板上吃东西。

<<京津有味>>

后记

在此感谢在本书中探店帖中陪我吃喝的家人和朋友们，没有你们的陪伴和鼓励我真吃不下这么多，以后咱们继续啊。

感谢名单排名顺序不分先后，千万别为在前在后争风吃醋，我爱你们大家。

@咖啡鱼潘 @依然七月 @夕小雅 @紫色透明 @刘志英 @飞speaking @小索儿长成了胖大海 @丁丁走世界 @源形毕露 @盼盼最爱张起灵 @大杰一小杰 @皮皮51245 @杨_小乐 @silviahan @陈大瞳子儿 @胡同儿_mi_谢冰 @yumymummy @雍和喇嘛 @uu80_w @俏姜男 @巧克力盒子摄影师 @呆子爷感谢 @沈尉shenwei @萌特里安 @Kishi_微小博为这本书的插画付出的心血。

<<京津有味>>

媒体关注与评论

如果只为了吃饱肚子，那么食物就只是食物而已。

如果你和潘潘猫一样热爱生活，热爱美食，那么食物就是故事，回忆，心情，自在。

这本书像好朋友一样娓娓道来，吃或不吃，滋味自足。

我要找个天气好的周末带上它，去天津尝尝我心里的味道。

——@《美食地图》主持人 btv梦遥 潘潘猫，这个在北京胡同儿里长大的女子用了最简单，最平实的文字来描绘北京和天津的“好吃的”。

读这本书，你收获的不是多么高深的美食旅行攻略，而是一个内心充满爱的女子对美食的真诚推荐。

——@《健康与美容》杂志执行主编 潘晴 潘潘猫的书字里行间充满了灵气，不仅有有着强大的美食信息，幽默的文字更仿佛真人跃然纸上，娓娓道来那一段段美食的经历。

——@美食栏目策划人 食尚小米 有些美食需要跋山涉水的去寻找，有些美食需要情感穿越的去回味，有些美食，则需要在闹市之中沉下一颗细腻的心，去低头发现。

跟着这个热爱美食的女孩儿，去寻觅美食世界的精彩吧。

——@美食畅销书作家 文怡 女人写美食往往不是大快朵颐，大酒大肉，而是缠绵婉转，抽丝剥茧。

潘潘猫的文字疏朗感性，是窃窃密语，适合在有风的下午拿来搭配下午茶和小点心，写来写去都是生活，吃来吃去都是情感。

北京与天津，这两个大而无当的城市中，值得反复咀嚼的情愫被慢慢稀释，潘潘猫把这些有质感有温度的生活细节一点点挑出来。

这是她一个人的“双城记”，也是一代人的生活印迹。

——@《100元吃遍北京》作者 小宽胖 味道的海洋里，潘潘猫就是一条鱼，胃口很大，触角广泛。我相信，多给她一点时间，她的天敌——猫都可以被消化掉！

北京、天津有多大，胃口就有多大！

——@《食全食美》主持人 张东

<<京津有味>>

编辑推荐

《京津有味:那些年我们吃过的京津美食》是博客点击量超过两千万的美食博主潘潘猫写的一本美食文化书，共分为“北京胡同里的好吃的”、“天津洋楼里的美食”、“最爱北京小吃”、“惹人馋得天津市井味儿”四大部分。

潘潘猫以轻松活泼的文字介绍了北京、天津两地最地道、最实惠和最具特色的各色美食和市井小吃。

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>