

《寻味中国——广东·香港》

图书基本信息

书名：《寻味中国——广东·香港》

13位ISBN编号：9787115317063

10位ISBN编号：7115317062

出版时间：2013-6

出版社：人民邮电出版社

作者：董仁威

页数：258

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

前言

广东、香港食肆繁荣，名店、名厨、名点心师层出不穷。“食在广州”的说法由来已久，广为人知，“食在广州”是“食在粤港”的缩影。通俗地说，“食在粤港”指的是什么地方都有的吃，什么时候都有的吃，钱多钱少都有的吃，什么东西都敢去吃，什么东西都吃得有味道。广东省会广州市人均年餐饮消费居全国之首。著名学者易中天在《读城记》里评说，除“食在广州”外，也还有“吃在成都”“吃在扬州”等说法。但在我看来，成都、扬州等城市的美食和广州相比，还是要略逊一筹。这不仅因为广州的菜肴品种繁多、做工精美、品位极高，也不仅因为广州人什么都吃，还因为只有广州，才24小时都在吃。还有一点也不可不提，那就是“食在广东”并不等于“食广东”，而应该说是“食全国”甚至“食世界”。在广东，没有吃不到的东西。海南文昌鸡、东北猪肉炖粉条、西安羊肉泡馍、成都酸菜鱼之类自不必说，法国鹅肝、德国红肠、韩国烧烤、日本刺身，也都绝对地道，绝对正宗。广东，就像是一座应有尽有的大酒楼。在广州一年一度的美食盛会——广州(国际)美食节上，由“国际美食”、“中’华名小食”、“广州名食府”、“风味特色”构成“天下美食大拼盘”。这个由省会城市主办的美食节持续不间断地坚持了20多年。美食节作为“食在广州”的一个展示窗口，随着政府的持续介入推动，已经将美食从广州一个“天然”的人文优势演变成地方一大特色产业和城市名片。广州正在向“国际美食之都”迈进。广州是岭南文化的发祥地、中心地，广州美名羊城、穗城源于广州传说“五羊衔谷”中的羊、谷，都是与人为善(古同膳)的饮食资源。羊通“祥”，谷为“禾(通“和”)”。这个传说也给羊城带来了“祥和”的美名。粤菜最重鲜味，粤港的美食特点鲜明——“清、鲜、嫩、滑、爽”，“生猛海鲜”是粤菜的招牌。“饮食味要美，调好咸和鲜”，鲜味犹如彩中之白，是美味之底，具有出味、和味、正味、滋味等“成人之美”的调味功能。粤菜之味饱含文化之味，“食在粤港”，有味有道、有道有理。老火靚汤是“食在粤港”的一大特色，“饮头啖(第一口)汤”是广州的风尚。广州老西关人说，广州女人如果不会煲靚汤，就像中国人不会说中国话一样，丢弃了文化的根。“汤即羹之别名也”，羹字中见羊，是小羊“羔”与大羊“美”之和，《说文》中有语：“羹，五味之和也。”广式糕饼点心享誉海内外，传统的广式月饼(有国饼之称)已从广州走向世界。糕中也见“羊”。广州人对饮食的最高追求是“和味”，和是口中有禾，味是口中有羊。广州又有“仙城”的别名，其美食“敢为天下先”的特色与鲜美的特点同样闻名天下。餐饮行业，做的就是膳事、实事、膳食之事。把膳食做得安全、健康、美味，就是做善事——与人为善，这是我们宣扬广东香港美食文化的出发点。为了中华饮食能够寻根固本、为了粤菜的腾飞、为了老百姓吃得好一点、为了弘扬中华饮食文化，我们写了《寻味中国——广东·香港》一书，希望让广东饮食文化更加“广”为人知。杨冠丰(广东省食文化研究会会长)

《寻味中国——广东·香港》

作者简介

董仁威，生于山城，长于蓉城，川渝两地著名文人、老饕；既专事科幻文学，又心向庖厨，闲来养花，多及旅行，自诩“杂家”；自老四川等老牌高级食府起，吃遍巴山蜀水，及至全国乡野民间，终好吃不倦，一路炼成“吃货”。

书籍目录

目 录序 2上篇·粤菜的魂魄食在粤港 源远流长 6海纳百川 广采食材 11生猛鲜活 有味有道 13突出本味 清淡出真 15五滋六味 鲜美可口 17三大菜系 各有所长 20中篇·五滋六味1 山珍海味样样鲜 341. 蒸禾虫——只有广东人敢吃 342. 鲍鱼四宝羹——“水八珍”的代表作 373. 阿一鲍鱼——粤菜十大名菜之首 404. 红焖海参——陆有人参 水有海参 425. 蒜仔河鳗——水里好吃白鳝鱼 456. 红烧河豚——何必为嘴丧生 477. 麒麟鲈鱼——象征祥瑞图个吉利 488. 蒜蓉粉丝蒸扇贝——食后三日 犹觉鸡虾乏味 519. 红烧大裙翅——鱼翅干烧银六十 5310. 扒蟹黄鱼肚——鱼鳔味美 补精益血 562 悠悠往事撩人心 591. 护国菜——举箸凝脂滑 嚼齿留软香 592. 明炉烤乳猪——西周“八珍”皮脆肉香 613. 东坡梅菜扣肉——“惠州三宝”正气菜 664. 东坡西湖莲——让王朝云美貌常驻 675. 盐焗鸡——客家咸鸡 骨香味浓 706. 客家酿豆腐——有肉馅的豆腐 737. 东江龙蚬——饱了口福 饿了医生 768. 糖醋咕嚕肉——没骨头的糖醋排骨 789. 黄埔炒蛋——源自黄埔码头的地道美食 8010. 周生记太爷鸡——丢官卖鸡发小财 8211. 金不换炒薄壳——潮州人最爱 8512. 百侯薄饼——锦囊藏宝 8913. 白云猪手——出自馋嘴和尚与白云泉水的美食 9114. 艇仔粥——荔枝湾船家的美味 9415. 陈村粉——顺德陈村人的发明 9616. 德昌咸煎饼——饼中有段“古” 9817. 揭阳乒乓粿——源于蔬菜的槟醅粿 10018. 肇庆裹蒸粽——春节必备品 10319. 广式莲蓉月饼——国饼销量天下无双 10620. 姜撞奶——媳妇闯祸 美食诞生 1083 寻常百姓寻常菜 1111. 白切鸡——广东功夫硬菜 1112. 香芋扣肉——肉富芋味 芋有肉香 1143. 潮州卤菜——潮州三宝味香浓 1164. 广州文昌鸡——出自“食在广州第一家”的海南鸡 1205. 深井挂炉烧鹅——镛记酒家拔头筹 1226. 沙河粉——米食制作中的“非遗” 1257. 布拉肠粉——肠粉无肠用布拉 1298. 叉烧包——粤式早茶的“四大天王”之一 1339. 云吞面——电影明星成粉丝 13510. 皮蛋瘦肉粥——熬出美味 细腻黏稠 13711. 及第粥——猪肝猪腰猪肚“三元及第” 14012. 蒸凤爪——广式茶点的经典 14313. 萝卜牛杂——岭南第一锅 14514. 豉汁蒸排骨——豉汁蒸出来的美味 14715. 猪肚包鸡——凤凰投胎家常菜 15016. 牛肉丸——弹性十足的粤港小吃 1524 茶点小食款款美 1551. 虾饺皇——形美味美入世博 1552. 马蹄糕——西方传来的美食 1573. 莲蓉包——莲香楼的金字招牌 1594. 娥姐粉果——白雪娥眉 齿颊留香 1615. 蛋挞——馅料外露的馅饼 1636. 干蒸烧卖——茶市的人气点心 1657. 沙翁——形如满头白发老翁 1688. 普宁豆干——一日出千官报主人 1709. 大埔老鼠粿与腌面——小吃名县的“主食延伸” 17210. 算盘子粿与笋粿——中国小吃名县的美食 17611. 煎堆——团圆甜蜜堆金银 17912. 盲公饼与西樵大饼——佛山“手信”特产 18213. 大良膏煎与大良礮砂——小吃之乡的创造 18514. 鱼皮角与鱼生——鱼米之乡鱼珍馐 18715. 四杯鸡与彭公鹅——顺德人的“拿手”菜 18916. 粥水火锅与水蛇粥——顺德吃粥有高招 19217. 双皮奶与炒牛奶——顺德人牛奶吃法怪 19518. 南乳花生与鱼腐——顺德美食林林总总 19819. 成珠小凤饼——丫环创制成“非遗” 20120. 糯米鸡——有糯有鸡伴荷香 20421. 潮汕砂锅粥——粥之极品 205下篇·寻味粤港广州美食区 210香港美食区 227深圳及周边美食区 231佛山美食区 235惠州美食区 238潮州美食区 240粤港各类特色店名录 241粤港中华老字号名店录 253

章节摘录

食在粤港 源远流长 全世界都知道，广东人爱吃。怎么个爱法？第一，什么都敢吃。“地上爬的——除了桌椅，背脊向天的都敢吃。天上飞的——除了飞机，只要能飞的都可以吃”。毒蛇、老鼠、水蟑螂、蝎子、蟾蜍、桂花蝉，但凡叫得出名、不会有害的，广东人都敢往肚子里塞。第二，广东人肯吃。在中国的各大城市中，恐怕白广州人是最肯在吃这一项上花钱的。这点，从他们对衣食的要求，便可见一斑。上海人爱打扮，不仅要求时尚，且质料跟做工都要精细。北京人较朴实，不求时髦，但做工一定要最好。而同属对外口岸的广州人，则更注重款式。质量好坏倒不会太过坚持。但是对吃，就不一样了。广州人最大的特点是，绝对不会为难自己的肚子。所谓“民以食为天”。光看广东城乡随处可见的餐馆、酒楼、小吃摊、粥粉面店，就可以知道广州人对于口腹之欲的热烈和钟爱。广东茶楼餐馆之多、酒店食档之众，在国内首屈一指。广东人的周末，大多是一家人在茶楼里度过的，从早茶吃到午茶，从午茶吃到晚茶、夜宵。君不见，在广州，能容纳数十万人的几千家茶楼，一到周末假日，家家爆满，一座难求。第三，广东人会吃。被誉为中国四大名菜之一的粤菜因品种之丰、茶式之盛、烹调之巧、风味之美而闻名遐迩。须知，广东饮食无论飞禽走兽、鱼虾蟹螺、蛀虫鼠蚁，都可作饌举凡煎、炒、焖、蒸、滚、炸、泡、扒、扣、灼、煲、炖、烤等，都各擅其长，各具特色。正(河南人的“中”)味、和味、惹味——食以味为先，敢为天下先。“食在广东”是广东旅游的一大特色，对中外游客均有极大吸引力。不少游客慕名而来，满意而归，都争相把品尝广州的名菜佳肴、美点小吃，领略广州的饮食文化、市井风情作为一件赏心悦目的人生乐事。香港是广东的近邻，香港人与广东人一样，敢吃、舍得吃、会吃。不仅香港人爱吃，就连来香港旅游的五大洲嘉宾也喜欢吃，购物和吃美食成为香港旅游的“必修课”。香港除遍布粤菜餐厅外，还有一种由国际大都会融汇西点形成的茶餐厅。茶餐厅作为起源于香港的快餐食肆，提供糅合了香港特色的西式餐饮，是平民化的饮食场所。香港几乎到处都有茶餐厅。香港四大经典——粥、粉、面、饭，几乎在任何一家都能吃到。还有就是必喝的港式奶茶。港式奶茶和台湾奶茶不一样，由多种红茶混合冲泡，用撞茶的手法制作出来。每家都有自己的奶茶配方，因此每家的口味也都不一样。另外还有香港独创的“鸳鸯”，是用奶茶和咖啡混合在一起制成的，人们也很爱喝。“吃在广东”和“吃在香港”，是现代才出现的口号，但广东菜和香港菜之本粤菜却源远流长、历史悠久。为什么广东人、香港人喜食且善食生猛海鲜？这是由岭南的地理环境、物产和历史文化决定的。在中国的秦代以前，岭南是“百越族”居住的地方。百越族，是与古代越人有关的各个不同族群的总称。文献上也称之为“百粤”。越族分布甚广，内部各有种姓，杂处于现今中国南方各地。在中国历史上，整个广大的江南之地，即所谓交趾至会稽七八千里，在秦代、汉代以前都是百越族的居住地，他们所使用的古越语与中国北方所使用的上古汉语也相差极大，彼此不能通话。古时在岭南一带居住的“百越人”，被称为南越人。在秦代以前，虽然岭南与经济文化相对发达的中原地带相比，饮食相对简单粗糙，但因地处亚热带，濒临南海，拥有密布的内河网络，可供食用的动植物繁多。南越人以采集螺、蚌、蚬、牡蛎等水产品为生，善渔业。据《周礼》载，“交趾有不粒食者”，他们“煮蟹当粮哪识米”，而且有“生食之”的习惯。战国时成书的《山海经》就有南方人吃蛇的记载。至西汉人刘安编著的《淮南子》，也有“越人得蚺蛇以为上肴”的记述。可见，具有粤菜风味的“蛇馐”至少有几千年的历史了。秦始皇南定百越，中原与岭南的文化、经济交往渐多。到了汉代南越武王赵佗归汉以后，汉越交往越来越频繁，岭南地区的经济文化有了很大的发展。烹调技术也随着文化的传入而传入。从唐代开始，广州成为我国主要的进出贸易口岸，是世界有名的港口。南宋时期，大批中原土族南下，众多御厨和官府厨师云集于粤。中原的烹调技术更是随之大量流入南方。南逃的皇室把中原饮食习惯一直带到琼海，使广东菜系融入了当时中原食法。而南宋人惊叹的岭南人“不问鸟兽虫蛇，无不食之”的地方风格与正食的北味烹调技术相结合，就转变为南方特有的菜肴，使粤菜的技艺和特点日趋成熟。至此，粤菜作为一个菜系已初具雏形，“南烹”之名见于典籍。宋、元之后，广州成为内外贸易集中的口岸和港口城市，商业日益兴旺，促使饮食服务作为一个商业行业发展起来，为粤式饮食特别是粤菜的成长提供了一个非常重要的条件和场所。明清两代，是粤菜、粤点、粤式饮食真正成熟和发展的时期。这时的广州已经成为一座商业大城市，粤菜、粤点和粤式饮食真正成为了一个体系。闹市通衢遍布茶楼、酒店、餐馆和小食店，各个食肆争奇斗艳，食品之丰、款式之多为世人称绝，渐渐有“食在广州”之说。

P6-9

《寻味中国——广东·香港》

《寻味中国——广东·香港》

媒体关注与评论

在陌生的城市觅食，最关键的是找到一个懂吃、会吃的地头蛇，这本书如良师益友，告诉你饭碗里的学问，也手把手带你穿行在小巷深处寻找最地道的馆子。——媒体人 《不过一碗人间烟火》作者 陈大咖在这个不说自己是吃货，你都不好意思跟别人打招呼的年代，一边旅行一边吃遍大江南北俨然已经成为了每一位旅行者的生理刚需。当你初次来到某个美食街的入口时，你最需要的就是一本关于这个城市的美食地图。本书会聚了诸多作者们的集体体验，让最爱吃的人告诉你，哪里最好吃。带上这本书，出发吧！——资深驴友 @水手在旅行这套系列丛书将各个菜系菜式的背景和故事都做了详细的介绍，让人能尝到每道菜的背后的风土文化，不但吃它更能认识它，非常值得推荐深读。——美食名博 蛋蛋in北京

《寻味中国——广东·香港》

编辑推荐

本书将带你踏上专属于老饕的幸福之旅！粤菜的魂魄追求本味五滋六味细数各式珍馐寻味粤港探访名吃云集处跟随最实用的广东香港美食地图，在旅行的路上，遍尝市井小吃、私房小馆、经典食府。

精彩短评

- 1、感觉是百度百科大集合.....推荐的食肆无参考价值

《寻味中国——广东·香港》

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