

《戲裡戲外》

图书基本信息

《戲裡戲外》

內容概要

名噪藝壇的傳奇人物，飲食世家的鼎盛食風

一代才子南海十三郎，名馳文壇和粵劇劇壇，才華卓絕，人生經歷被多次改編為影視文藝作品。世人皆譽之為傳奇，而他出身的“太史第”江家，饌玉炊金，更是一齣傳奇。

名門舊事，經典再現

“江家在車水馬龍的奢華日子，小孩不會刻骨銘心，而在農田中、山水中的逍遙生活，常因時令轉變，重溫兒時舊夢。”

本書由江孔殷太史的孫女，烹飪專家江獻珠女士執筆，娓娓道出一代才子的坎坷經歷、飲食世家的繁盛食事，令人慨歎。

作者簡介

江獻珠（1927-），廣東南海人；為晚清最後一屆進士、著名美食家江孔殷太史的孫女，近代著名粵劇編劇南海十三郎江譽鏐的侄女。早年畢業於香港中文大學崇基書院，負笈美國費利狄更遜大學，獲商業管理學碩士。

四十歲起鑽研烹飪，曾在加州州立聖荷西大學營養系講授「中國飲膳計劃」、臥龍里學院任教中國烹飪。著作有《漢饌》（英文版）、《傳家菜——嶺南太史第傳世食單新製新創》、《分步詳解經典粵菜》等近三十種。

本書曾於1998年首次出版，是次修訂，上篇記述南海十三郎生平重要經歷和事蹟，下篇從江太史在廣州市郊自設的江蘭齋農場出發，側寫上世紀初葉的繁盛食事。

1、 - 原來這書在九八九九年時出版過，今年因是甚麼聯合集團的紀念活動，重新修訂後出版。大抵文章沒有甚麼改動，只是補充了點資料。十多年後我還有機會碰到這本書的再版，也算是緣份。 - 《南海十三郎》因話劇及電影而於九七年前後在香港享負盛名，也讓謝軍豪、杜國威等台前幕後的功臣被香港市民所認識。回想這部戲，某程度也是啟蒙了我對粵港之間的故事的興趣吧。 - 書中前少半部是江獻珠憶述十三郎的點滴。她本人所說的故事本身就十分有趣，後尾輯入小思及另一人‘蓬草’的兩篇刊在報刊的文章，卻從側面描繪出當時的社會舊貌。寧靜的灣仔電車路，小孩穿著木屐在大街上玩耍，路上迎來一個瘋漢大家已習以為常，懂背後故事的中藥店老板還會邀請這實為十三郎的叫化到店中聊天午飯。那是個怎麼樣的世代？怎麼想起了《烈佬傳》中的灣仔，想起了在書店中見到的那些黑白照片？ - 書後邊的大半部是作者在報章上連載憶述童年時家裡的（食）往事。江太史、太史蛇羹自然是家傳戶曉的嶺南往事。作者回憶起兒時的一些平常食物，不管是荔枝農眼還是素菜包還是生

2、怕听曲板当筵，春秋铁笔难寻——忆同德里江太史府旧事江献珠女士这本《戏里戏外：南海十三郎与兰斋旧事》是在1998年首版的基础上，2013年修订后再版的文集。全书分成两部分，上篇写作者的叔父南海十三郎的生平；下篇写当年大名鼎鼎的江太史府邸的食谱、食材、食事，更写祖父江孔殷太史的小像。会喜欢这本书的人有三种类型：第一，好戏之人——追寻粤剧编剧家十三郎的生平轶事。第二，好食之人——看美食家江献珠老师写当年粤港第一饮食世家太史府的精致食话。第三，好古之人——看作者回忆家国百年往事，繁华兴衰，历历在目。无论是十三郎还是江太史，这两位都是传奇人物。南海十三郎是三十年代在粤港一带赫赫有名的粤剧编剧，原名江誉镠，别字江枫，广东南海县人，在家排行十三，南海十三郎是他出道的艺名。他出身自广东名门望族，自小天资聪颖，过目不忘，30岁不到已经是红极一时的粤剧编剧。只是后半生境遇坎坷，家道中落，又逢战乱，颠沛失所。抗战胜利之后又因为他的文风与当年香港影视追求奇情浮华的创作潮流格格不入，失意于梨园。他在回广州的途中从火车上堕下导致头部受伤，神志失常。此后再回香港，似疯似癫，不肯接触亲友，只在中环街头风餐露宿。十三郎后来得到家人和朋友照顾，几度恢复神智，但病情反复，多次进出精神病院，终究未能痊愈，七十五岁时在香港青山精神病院病逝。南海十三郎的故事在1993年被搬上舞台，一出《南海十三郎》不但铺平了谢君豪的舞台之路，更是让很多年轻人认识到这位传奇剧作家的人生。看过舞台剧或者电影的人一定记得，十三郎最后在街头潦倒而终的一幕最是令人压抑难过，却原来这里面有一段公案。书中提到，当年编剧杜国威在撰写剧本之时，曾经得到江献珠女士在内的江氏子弟所提供的资料协助。但直到首演之夜，江家子弟才发现剧目中杜先生将十三郎的结局改为独自一人倒毙街头，当时一同观剧的江氏子侄辈中一直照顾十三郎的江绳宙悲痛欲绝，泣不成声。为了营造更激烈的悲剧效果而做出不忠于事实的修改，毫不顾及此举可能让十三郎的亲友背上不仁不孝的骂名——我实在无法认同杜国威先生的思路。看江献珠女士写当年家境败落之后各房子弟如何艰难维生的种种细节，更是感受到他们当年照顾十三郎的不易。无可否认，杜先生的剧本确实写得好，1993年首演，1995年重演，1996年改编成电影，登上大荧幕。2013年舞台剧重演，依然十分耐看。只是我现在看这个本子总是会想起江氏子弟在首演那夜的一丝苦味。从这本《戏里戏外》比照《南海十三郎》的剧本，杜先生还做了一处十分要紧的“艺术加工”。在舞台剧里，太史公的形象虽然慈爱，但十分滑稽。可是看兰斋主人的生平，不论是江女士的回忆还是书中所录由林光灏先生为《广东文献》而写的《江霞公太史轶事》，这位太史公显然是一位极尽风流的人中豪杰。江太史名孔殷，少时因为好动而有一个不雅的外号：“江虾”。他自己便另取了一个别号：“霞公”。我之前听闻太史公是晚清最后一届进士，翰林出身，一直以为太史公一定是个好学刻苦、沉稳寡言的性格。看了这本书才知道太史公是个猴头性格。江家从同治、光绪年间以茶叶发家，富甲一方。霞公出身富贵，自小并不用功，但是天赋聪颖。他中的功名还有一段故事。据说他在乡试之时，出重资请了名枪手入场代考；他自己又按捺不住，把自己低价卖给别人做入场枪手。结果放榜之时两者皆中。这一段故事太史公自己也颇为得意，直到晚年还常常说起。据说霞公的会师，又是这样的经历：他的会试卷子罗瘦公做的。罗瘦公自己没中过举人，那次考试本来是收钱替人做枪手的，结果被霞公在考场拦住，无奈之下只好答应转作霞公的枪手，而霞公则应了罗瘦公的原雇主卷子。结果放榜之时，两个又都中了。只是会试的这个段子却不是太史公亲口承认的，而是写传的林先生从粤中的老前辈那里听说的。无论真假，霞公的一手字写得真是好。书里收录了好几幅太史公的墨宝，十分清秀端庄，好看得很，不愧是科举出身的文人。太史公曾经做过清朝的官职，民国之后便不再做官。他曾经做过英美烟草的华南总代理，可惜

《戲裡戲外》

子辈经营不善，代理权后来被收回。江家当时开办的兰斋农场开销甚巨，埋下江家败落的根由。后来中日战争爆发，一家人逃到香港，几乎浮财尽散。抗战胜利之后，江家折回广州。可惜后来风云又起，霞公在1951年，于佛山县狱中绝食而亡。太史公家宴是当年广州城各大酒楼学习的典范。最出名的一道菜是太史蛇羹。书上提到太史蛇羹的最大不同是蛇汤和上汤要分开熬制。蛇汤加入远年陈皮和竹蔗同熬，汤渣弃尽，再调入以火腿、老鸡和精肉一起熬制的上汤作为汤底，加鸡丝、鲍鱼丝、花胶丝、冬笋丝、冬菇丝以及远年陈皮丝。刀工要精细，汤色要好。再加上未经熬汤的水律蛇丝，混在一起，勾薄芡便好。看这么一段，我倒没有被勾起多少馋虫，只是默默地遥想当年曹公在漏风的书斋里面写茄鲞的心情。食不厌精，脍不厌细。富贵人家写吃，总是写出工序的无比繁复。即便是再寻常材料，到了太史府的厨房也要换个身价再出场。我看里面写的美食，特别有一样看起来绝对美味。礼云子，即田里小螃蟹（螳螂）的卵子，加盐稍腌即可用来捞面，看起来就是特别鲜美。不过江大厨笔锋一转，细细描写包礼云子薄饼的聚会。种种功夫一一使出来，只是为了每人两包礼云子薄饼、一碗白粥，果然是饮食世家的鼎盛食风。如今环境污染得厉害，礼云子这一味食材也快彻底消失了，徒留下书本上的一丝挂念。

《戲裡戲外》

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