

《粤菜溯源录》

图书基本信息

书名：《粤菜溯源录》

13位ISBN编号：9787530648728

10位ISBN编号：7530648721

出版时间：2008-01

出版社：百花文艺出版社

作者：陈梦因

页数：173

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

《粤菜溯源录》

前言

上世纪五十年代，有一人在香港《星岛日报》撰写“食经”专栏，经年不辍。当时香港食界无人不尊其为“前辈”和“食家”，社会贤达与名流也无人不识此公，读者的求教信更是雪片般飞来。后来专栏文章结集为《食经》十册，又是一再加印，其中文字有的已被译成外文。他每天动笔之前，必到菜市场亲家一番，“长衫佬”食家的身影，构成了当年中环街市的一景。此公本名陈梦因，身为《星岛日报》的总编，因每天要看“大样”，便自嘲为“特级校对”。又索性以此为笔名，不科文名益盛，一般读者只知“特级校对”，而不知其真名。《粤菜溯源录》是特级校对晚年的一部力作。书中梳理粤菜各系之源流，探讨关连，颇能窥其堂奥；历史掌故，民间习俗，行规内情，逸闻轶事，在老先生的笔下娓娓道来，令读者手不释卷。实为我们了解粤菜的必备之书。今再次推出《粤菜溯源录》，许多久已失传的东西，读者可以重寻。但毕竟时过境迁，一些词语对于读者，尤其是异地读者，会感到非常

《粤菜溯源录》

内容概要

《粤菜溯源录》讲起吃，中国近代的美食家如大千居士，最懂吃。梁实秋、梁寒操能说能写；陈建民、彭长贵、卢海云能炒能做；但是能说能讲又能做的，恐怕“特级校对”是独一无二。大千居士说：“有人精通某一个地方的菜，而梦因熟悉中国各地方的菜，并知道某一个菜的来龙去脉。至于既能动口又能动手，更是他人所不能。所以讲起中国菜，梦因是难得的第一人。”

书籍目录

序一 星河

序二 胡雍

前言：“中国热”与“杂碎”

广东食风

天下至味的禾虫

禾花雀“南蛮”所欲也

寓食于疗的三蛇宴

为“食在广州”添光彩的卫生鱼生

吃粥当吃“南蛮粥”

“南蛮”菜为什么多羹与汤

广东馄饨天下通食

面饭的故事

食在广州

“楚庭”是广州最早的名称

“食在广州”自古已然

“食在广州”与四大酒家

品多精研之广州茶室

潮州菜

浓腻突出的潮州翅

潮州肴点显功夫

生吞果子狸的眼睛

顺德菜

割烹不马虎之顺德菜

顺德“妈姐”菜难得品尝

客家菜

天字第一号客家菜

粗中有细的客家菜

海南菜

雷州海峡两岸饮食

海南名菜“东坡肉”

粤厨点滴

“南蛮”饮食业瑰宝

“南蛮”割烹北京吃香

附录

后记序一 星河

序二 胡雍

章节摘录

天下至味的禾虫：生长在禾虫产区或附近城镇之“南蛮”，鲜有没啖过禾虫的。“老公（丈夫）死，老公生——禾虫过造恨唔返”是“南蛮”很古老的民谣，即是说，丈夫死了可再醮，禾虫产期不吃，是无法补偿的损失。还有另一个故事：一妇人丧夫。道教丧礼，由南巫先生开道，死者儿女拿着面盆随后，到有水井的地方“买水”给死者洗脸。没生下儿女，又没有亲属的，只好由新寡的妇人去“买水”。她拿了面盆，随着南巫先生出门，转到街角，遇着挑担叫卖禾虫的，孀妇告诉南巫先生：“稍候一会儿。”她虽穿缟衣素服，不慌不忙地，走向卖禾虫的担子，买了半盆禾虫拿回家去，倒在盛器里，再拿面盆出门，哭哭啼啼地随南巫先生“买水”去。

珠江水田多产禾虫：禾虫生长在“南蛮之域”，珠江三角洲及附近内河有水田的地区。每年有两造，初夏与仲秋，出现的时间长短，大概是二三次潮汐，在清水里也活不到半天。禾虫的学名是疣吻沙蚕，初夏即大量栖息、浮游在珠江的水田区，“南蛮”称之为“禾虫”。禾虫前端为头部，包括两部分，即口前叶与围口节。口前叶之背有四只眼，呈梯形排列；前端有一对触手，其后有较粗大一对触角。口前叶之后为围口节，两侧共有四对触须，围口节有一可翻出的吻，其末端有一对大颚和口。围口节之后，有很多相似的体节，除末一节外，每一体节两侧各具一个片状的疣足，每一疣足都有刚毛，所以这类动物也叫多毛类，疣足供运动之用。疣吻沙蚕栖息于泥或沙泥底内，个体大小常与栖处的深度相关，即随深度的增加而增大。当沙蚕虫体在进入性成熟前，其形态上发生若干变化，此变化现象叫做生殖态或婚前现象。其变化表现在四只眼明显变大，围口节触须变长，身体中后部疣足加宽。此外，体壁肌肉组织溶解且重组，肠和隔膜被吸收消失。雌虫体内生殖器官不断产卵，满体腔中；雄虫体内也同时充满精子。在适当条件下，每年农历四月八日和中秋节，前后两次，离开栖息地，起浮于水面游泳，排精放卵，这种现象称之为“群浮”。精卵结合后，发育成幼虫，然后再沉到泥底继续生长。……

后记

被大家目为公器的报纸，人们说可反映一个社会的多方面。拿香港来说，在书报摊上一掠，就发现香港每天出版的刊物，超过半百，除了时事及综合性的报刊，及“黄色”者外，“马经”已占五分之一。这种现象，正足反映这个社会的言论相当自由，并可概见广大市民的兴趣倾向，仅赛马学问的研究，已由广泛至于尖端。炎黄子孙的社会，自从没有皇帝管治以后，公器事业相当发达。(上世纪)三十年代，黄埔滩上的公器，长篇小说已有刊在第一版左下角，所占位置，竟达八分之一版的。它们每天报导时事，评论世局，且及于精神食粮的供应。抗战胜利后，公器事业更突飞猛进，无声的，有声的，继而是有声及有色的，给予人们的视听官能忙不过来。无论有声或无色，有声或有色的，新的名词叫做“传播媒介”，简称为“传媒”。随着时代的变化与进展，各种“传媒”的台前幕后皆动用不少人力物力，力求满足社会大众的需要。老拙在无声的“传媒”混升斗多年，

《粤菜溯源录》

编辑推荐

民以食为天。佳节临近，大部分家庭都会烹制色、香、味俱全的佳肴来庆贺一翻。但随着生活水平的提高，人们对饮食有了一定的研究，懂得什么样的食物应该吃，吃哪些食物更健康？本书是特级校对晚年的一部力作。书中梳理粤菜各系之源流，探讨关连，颇能窥其堂奥；历史掌故，民间习俗，行规内情，逸闻轶事，在老先生的笔下娓娓道来，令读者手不释卷，实为我们了解粤菜的必备之书。

精彩短评

- 1、不敢相信这竟然是多年前的书，观点独到，描述有趣
- 2、现今的速成文化正逐步摧毁着“食在广州”这句话。
- 3、陈大师在百花文艺出版社的三套书我都买了，写得实在是精彩。文字朴实，平易近人，生动。不愧为食文化的大师。
- 4、报章的合集。但是很多已经是消失多年的了。如果只是缅怀，没有太多的意义
- 5、有助于了解不少粤菜的文化
- 6、食在广州！

- 7、书本介绍好几个地方的菜，可以找到所需要的材料。
- 8、里面可以学到很多粤菜知识。
- 9、书显得陈旧，封面还有笔划过的痕迹。
- 10、<食经>未果，先尝这本
- 11、11.07.16

一气呵成的看完了，作者深厚的文字功底，加上对美食文化的追本溯源，让人有种欲罢不能的喜悦。关于粤菜历史的迁徙和演变，从这本书总算让我略知一二了。

12、本书作者对粤菜的认识极为精通，既能说来历又能表做法，让人看了后将两者有机地统一起来，津津有味~~此书的排字也很合适，看起来眼睛不累~~

13、吃货.....

14、每个小节的小标题都用很大的字，有点滥竽充数的感觉。文章内容比较简短，不是特别有趣，感觉不是特别适合大众看，倒像报纸上的小豆腐块集合起来的

15、村上春树说过：衡量一本好书的标准，在于每次打开，无论哪一页都能使你觉得妙不可言。《粤菜溯源录》做到了。没有眼下时尚食评的华丽，没有聚光灯下美食的精致照片。靠仅有的文字就勾勒出当时美食的色香意味形，更有一种复古的文化气息弥散于字里行间。令人心驰神往。

16、一般般，溯源溯源不知道溯了些什么，可能本来是报纸专栏的豆腐块的关系吧，你说语焉不详又行，你觉得是点到即止也可以，随便吧。

17、好书，每天睡觉都靠它了。

18、饮食文章也是需要功底的，比起刚吃了几顿饱饭就敢写美食文章的所谓的美食家不知要强多少，该作者是知其然而且知其所以然，如果你对美食文化有兴趣值得一看！

19、找了很久才找到，是一本有趣的书，值得一读。

20、看了这本书后从此对陈梦因真是不敢太恭维了。挺没意思的一本书，文不对题，文章讲的事情跟菜名完全无关，虚无缥缈的历史故事居多

21、“秋风起，食三蛇”原来是过树榕、饭铲头、金脚带三种蛇（P25，寓食于疗的三蛇宴）梧州“纸包鸡”成为广州美食，是陈济棠主粤政的年代，大概是西南政府设宴招待来自北方的要人，派军机飞梧州把“纸包鸡”在开席前运抵广州。“纸包鸡”做法是炸的，子鸡开卅二件，以味料腌过，加葱白，用玉扣纸包成长方形炸之。入口鲜嫩有若蒸的，却又有炸的香气。（P70，“楚庭”是广州最早的名称）最恶心的是“蜜唧”：捕获怀了胎的母鼠，饲之以蜜，及产下乳鼠，眼睛还没睁开，放诸盆中，以箸夹之置菜叶上，卷而啖之...还发出“唧唧”之声（P152）

22、食在广州是过去时。今天的菜因为添加剂，因为厨师的心态，其味是大打折扣的。

23、不管别人的评价怎样,我还是觉得作者只是属于会写,但不太会吃的一类.

24、比之食经棋差一招

25、南有陈梦因，北有唐鲁孙

26、重读 觉得很棒 要有五星的

27、爱好粤菜者必读之书！

28、这本书味道不错，很好吃

29、不知道为什么，现在的书的封面都没有防水的胶纸似的。很容易弄脏。卓越网配货时像以前那样

《粤菜溯源录》

用报纸包一下就好了。现在送的书基本上都是书角有点磨损。有点令人纳闷！

30、实在太失望，没想到里面居然几乎没有图片，实在不合格。而且编排或排版很奇怪，虽然是分了菜系，但是不知道为什么看上去觉得没有什么条理，尤其是每一章里面的节与节之间。还没看完就已经没有兴趣往下看。

31、广东的粤菜溯源

32、陈先生名气大矣，可惜这本书的编辑质量很遗憾，重复多，有效内容少。可惜。

33、虽然还没有看完，但本身做为一名粤菜爱好者，对本书的作者对粤菜的知识面广，真的是万分佩服！还有对中国几千年的饮食文化能如数家珍般一一道来，而且还运用了历史题材来为此书画龙点睛！秒哉！同时也喜欢我们中国的饮食文化能这样繁盛的传承下去！谢谢。

34、很好的一本书，非常好！！

35、早就对市面上的美食书没有感觉了，无非说说食谱，讲讲食材而已。所以翻开书页前对本书也不抱一丝希望，让人无限惊喜的是，此书让我穿越时空来到我亲爱的外公外婆，爷爷奶奶的时代；至此终于明白何为“食在广州”，不仅为广州的当之无愧而自豪，也为现今的广州对累积千年的文化的抛弃而痛惜。原来从唐代始，广州的生活曾经如此有味有趣，无怪乎外公和奶奶总是对我说“现在的广州人很没文化”，“讲饮讲食，广州大不如前了”。此书已成为我的心头最爱，希望各位对广州旧事怀有念念之情的看客，万不可错失此书。

《粵菜溯源錄》

精彩书评

1、- 我讀的那一本，是1988年的版本。書是正體字的書，直排由右而左，紙已微微發黃，散發著那麼一點舊書的味道。- 讀這本書最讓我深刻印象的，不是珍饈百味，而是遣辭用字的古樸地道。陳夢因的語句絕少'歐化'句式，讀起來像一個長者在你身旁說故事一樣。他用的詞彙也和今天的飲食節目有天淵之別，甚麼飲啖、太白同志/杜康同志、五臟廟、饌、餚、湯、羹、味覺、觸壓覺、食貨..... 不能言說，只能意會，反正看罷覺得很老廣州，很香江歲月。- 作者寫粵菜，主寫廣州，再加香港、美加的經驗，一方面可能是作者自身的經歷，但某程度上也反映了廣東'族群'如何流徙'。- 作者稱粵菜有四個'子菜系'，廣州菜，東江/客家菜，順德菜，潮州菜。後3者在香港仍然能食到，但也肯定不是很'正宗'..... 廣州菜，看來其實就是香港主要的飲食了。- 作者指食在廣州，是指甚麼也能吃到。皆因廣州自古通商，食貨(注意，非食材)眾多；而且在廣州當官從商者多能致富，人們'豪'得起，故有食在廣州之稱，卻無'烹'在廣州之說。- 最後，陳夢因、江獻珠幾本關於粵菜文化的書，已然絕版，市面難找。即使是圖書館中，也只是集中入'食譜'類的書籍，這幾本也非常容易借到。食而無文化，斯文掃地是也。

《粤菜溯源录》

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