

《岭南饕餮》

图书基本信息

书名：《岭南饕餮》

13位ISBN编号：9787549102754

10位ISBN编号：7549102759

出版时间：2011-12

出版社：南方日报出版社

作者：周松芳

页数：213

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

《岭南饕餮》

内容概要

网罗放佚，为岭南饮食文化正本清源；感发经典，为岭南饮膳大业启沃新篇！

周松芳编著的《岭南饕餮：广东饮膳九章》全面系统地梳理了岭南的饮食文化，一方面收录了大量的关于岭南饮食的经典文献，另一方面以生动的笔触分章别类向读者介绍岭南饮食的渊源、文化与品格。本书收录了大量的历史文献资料，填补了岭南饮食文化典籍收录方面的空白。本书的出版，对于展现岭南饮食文化乃至岭南文化具有重要价值。

这是一本专栏集，读者曾由作者带领，在纸上进行过一次赏心悦目的岭南饮食文化之旅。身为古典文学博士、《中国九章》系列图书的编者之一，作者周松芳纵横史海，穿越古今，一面搜寻唐、宋、明、清名家手笔，作《岭南食单》，撰岭南饮食文化史；另一面作者博闻强识，以风雅趣致的笔法自写美文，因而本书既对整理岭南美食史料有功，又不负大众食客的纸上饕餮之念。读了此书，方能将“食在广州”的前世今生解读明白。

作者简介

周松芳 男，1969年4月生，湖南宁远人。1995年考入中山大学，先后获得硕士、博士学位。参与编著《广东九章》、《广东电视剧精品集成》(理论批评卷)等。主要论文有《晚唐诗人李邕事迹考略》、《论刘基的遗民心态》等。主要研究方向：元清明文学，兼及广东地域文学文化研究。

书籍目录

第一章 唯有岭南真饕餮

吃的就是龙

鼠，是蜜螂，也是家鹿

烧蝙蝠与炸蜈蚣

鸚鵡、孔雀，有奖竞吃

古稀之鲎，即是海底坦克

以蛙为鱼

岭南食虫风雅大观（一）

岭南食虫风雅大观（二）

捕蟒蛇的传奇

吃蟒蛇的传奇

粤人以蛙为鱼的历史

食在广州，贵甲上海

第二章 直以素食视海鲜

岭南吃鲸鱼的历史

南方有嘉鱼

妾鱼为何不叫美人鱼

多子鱼胶

岭南鱼生的传统吃法

鳗鱼本是岭南产

天齏炙

海鲜胜良药

第三章 岭南食单赛随园

《随园食单》之“岭南食单”

古法姜醋凉拌海鲜

古法壮阳鱼生

牛头褒、水牛齏与青羹

致命的蛇羹及其他

味在咸酸之间

英德仙羊

粤人鼎味，蛙食二单：抱芋羹与卖灯心

象鼻炙：象肉精华，集于一鼻

西湖水晶胜醋鱼

岭南大餐溯源

第四章 调和鼎鼐有豉酱

鱼子酱、鹅肝酱，怎比得上咱的蚊子酱

槟榔好嚼，药酱难制

岭南虾酱美，仍须讨清白

禾虫好吃酱亦美

杂酱极品牛肚酱

十年不坏岭南鲜

第五章 牢九之外有仙浆

东坡最喜岭南面

菜饭还是岭南美

东坡二羹：谷董羹与玉糝羹

岭南米佳，米饼更佳

燕窝本是菜，最美在岭南

香山馄饨，如何风行了上海滩头
怀念西关艇仔粥
宵夜表征的“食在广州”
第六章 佳节饮食最堪言
春日采青胜“采红”
分享祭肉：从能言到立言，岭南饮食的文化体现
夏天的节日，热吃的节日
广东月饼甲天下
岭南粽：比月饼更堪记取
竞食河豚度中秋
饮食又重阳
冬至，教你如何做糍粑
婚前婚后饮食忙
私恋饮食的风雅与残酷
第七章 餐花饮露作神仙
荔枝的幽怀别绪
荔枝北贡的历史与想象
荔枝如美人，脾性难伺候
要做素馨女，且饮素馨露
戒毒解蛊的五敛子如何成了洋桃
土柠檬的安胎效用及其他
岭南佳果橙为最
岭南柑的进贡史
极品素羹东坡羹
丰湖藤菜敌莼羹
今日家常菜，昔时绿玉蔬
岭南有奇石，服之可成仙
岭南的佛果、仙果、奇异果
第八章 罗浮春比剑南香
岭南万户皆春色
苏东坡创制的岭南名酒
岭南的花酒与果酒
岭南百花胜兰生
岭南名酒群芳谱
岭南酒器鸚鵡杯
荔枝烧引发的酒史公案
岭南有老酒，可以荐嘉宾
第九章 南粤茶事天下传
千年不衰韶关茶
好茶自有甘泉助
岭南百草皆入茶
槟榔代茶甚于茶
岭南茶素，独步天下
广州早茶：饮食、经济与文化
工夫茶：宜兴、福建与潮州
征引文献
后记

章节摘录

版权页：插图：岭南大餐溯源 前面开列了好多种岭南食单，如果众食单汇为一席，该是什么样？广东人肯定会说，那就吃大餐。作为这一组文章的结束篇，本篇应该谈谈吃大餐了。吃大餐是粤语词汇，不知道在内地渗透程度有多深，大约不如按揭、买单那么深入人心，有许多人会听不懂。其实，大餐起源并不太古，早过一百多年，粤人也同样不懂。据瞿兑之教授《人物风俗制度丛谈》记载，大餐之名，起源于广州十三行。做外贸生意赚钱，在改革开放三十年后，大家很容易理解。试想当年中国之大，广州一口通商，所有的对外贸易均经由广州，而且主要由十三行代理，你说那种富裕程度，你如何能够想象。有了钱，花天酒地，酒池肉林，自然不在话下。瞿兑之教授引昆明赵恪光年谱所记当时的情形：“是时粤府殷富甲天下，洋盐巨商及茶贾丝商，资本丰厚。外国通商者十余处，洋行十三家，夷楼海舶，云集城外，由清波门至十八铺，街市繁华，十倍苏杭。……终日宴集往来，加以吟咏赠答，古刹名园，游览几遍。商云昆仲又偕予登夷馆楼阁，设席大餐，酒地花天，洵南海一大都会也。”这一段记载，既说明了洋行的富极，也点出了大餐的时尚。由此看来，大餐是洋泾浜的玩意儿也。对这洋泾浜的玩意儿，有人欣羨，有人厌恶甚至咒诅。有例为证。清道光二年（1822年）九月间，广州发生了一场大火，殃及十三行，烧毁七十多条街数百条小巷一万多间民房，本是极惨痛的事。可是有些人认为这是大餐吃多了的报应。晚清名流陈康祺在其《郎潜纪闻初笔》中记述了这件事后，加按语说：“粤东是时番船渐通，洋商初盛，珠贝镶货，族于西关。酒海肉林，裕衣珍食，起家屠侩，淫侈亡等，天殆怒其妖邪，使海市蜃楼，尽付于祝回之一炬，垂戒不可谓不严。”而已入民国的瞿兑之，竟也深以为然：“陈氏此言至为沉痛，见被发于伊川，知百年而为戒矣。”看来，广州的大餐，给人的印象太深了，以至于后来上海人说所谓“食在广州”，不过是“贵甲上海”。然而，斗转星移，昔日被目为奢华致妖的大餐，已由买办府步入百姓家，逢年过节，或有点喜事，招呼一声：“吃大餐去！”大餐便吃成了。今日的大餐，虽然有沦为普通的上馆子（上酒楼）之嫌，但如果细考今日平常大餐食单，可能与当日大餐食单相去不甚太远；据长一辈的人说，当年地主、资本家的宴席，也不过今日平常百姓的宴席水准。社会在发展，时代在进步，大餐大也不大，宜与时俱进也。

《岭南饕餮》

编辑推荐

《岭南饕餮:广东饮膳九章》以选编历史文献为基础，确保言而有征，入选文章，绝对保证出处（有许多文献材料，是首次引用），绝不耳食传抄，杜绝以讹传讹；间以近现代名家手笔，以示今古相传，若脉可寻；加以评点生发，使读者更加明白岭南历史文化的渊源所自，明白编者的选文之用心，启迪今日饮食经济文化的新潮向。编讫之后，考虑到大众的阅读习惯，再将每章的文献精华，写成数十篇随笔，与文献材料参差对照，在使专业人士有所参证的同时，满足不同层次更广大读者的需要，也使岭南饮食的历史文化更深入人心，并得到更好的传承与弘扬。要特别指出的是，笔者在撰写经典随笔时，需要进一步解读经典文献，需要进一步阅读相关文献，这样，就发现自己虽然在文献搜集、解读与校点方面比较自信，但还是犯过不少错误。由此可见，对于先人留下的大量经典文献，我们切不可等闲视之，更不能因无知而弃之。这同时也显示，《岭南饕餮:广东饮膳九章》对于历史文献的发掘整理与解读工作，应当有其一定的意义在，望读者体察，方家批评。

精彩短评

- 1、吃货必备，餐饮第一线~
- 2、可以简单地了解粤菜的前世今生，知道它的发展轨迹，也知道这个地区的生活方式和心理。
- 3、该书将学术的严谨性、专栏文章的可读性很好地结合在一起，开辟了饮食文化著作的新范式，非常值得关注。关于作者简介，显然取自网上，已是老黄历了。何不用勒口所附简介？
- 4、作者说自己怎么怎么查阅古籍的，建议，最好自己做实验再说话，另外书中太多作者的个人色彩，作为粤菜厨师，请详细地考量对比再说话，将最真实的饮食历史还原当代，举个简单的例子，用牛掌狸猫换太子，白痴才会像作者一样直接在火上烤，得先用湿泥包裹，然后猛火喷烧，这样才能顺利地让掌壳爆裂脱落又不影响食材本身的味道，比如猪手去痂皮和毛，用火烧你也敢想，是蹭毛这么重要的环节你都敢忘记，烧，令毛孔以内的毛还存在，而且容易令食材起杂味和爆裂，看你的书，我批注都累死了，你所引用最多的是什么？袁枚的《随园食单》那么《食经》《茶经》《菜根谭》等美食专域的古籍为什么不稍加解读呢？岭南的食神就是成天找那些乱七八糟的东西吃的？不！而你书中只有那些乱七八糟的东西。反正那代人已经不在，你想怎么说就怎么说了是不？门都没有。先仔细阅读一下粤菜的发展史，并且先填补一下民国后期的空白，文家所言的断代史，再写也不迟，别不懂装懂。食在广州不是靠这样吃出来的，你要明白，食神也不是这样成长起来的，但你写这书，就是告诉读者，粤菜，就是靠此立足的，孰不知，令粤菜产生了诟病，这点令粤菜厨师愤慨当然！
- 5、昨天收到书后，翻看了一下，觉得本书写的不错，有两点感受最深：1、文笔流畅；2、言必有征。
- 6、岭南历史的一个侧面，亦是中国历史的点滴写照。
- 7、蛮好的，看了都想流口水了，可以学到很多知识，介绍得也详细，是吃货的必备品之一，值得看看。
- 8、一开始的自序让我非常失望，只是文句通畅无歧义就已经做不到了.....不过主要内容都是引摘古书，倒是可以接受。读完之后，更是坚定地觉得，古籍部分well done，但那种老把自己当粤人并一副“我家的东西就是了不起”的模样就让人反感了
- 9、这书卖断了，在当当网终于找到，而且价格比市面上平好多。

《岭南饕餮》

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