

# 《钟鸣鼎食之家》

## 图书基本信息

书名：《钟鸣鼎食之家》

13位ISBN编号：9787540680039

10位ISBN编号：7540680032

出版时间：2010-9

出版社：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：154

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](http://www.tushu000.com)

# 《钟鸣鼎食之家》

## 内容概要

《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》内容简介：俗话说，吃在广州。粤菜在民国初年达到第一个鼎盛期。当时最负盛名的有两个代表性的家族，一个是谭家菜，一个江太史菜。谭家菜北迁之后，已经融各菜系而成为顶级官府菜，只有江太史菜恪守粤菜特点并发扬光大，成为羊城食坛第一家。江太史菜由南海绅士江太史公创出，他是民国初年羊城食坛的首席美食家。《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》是一部江家的家族传记，讲述了民国初年这个南海望族从兴至衰的戏剧性过程，全书以美食为主线，展示了江太史府第的鼎盛食风，依照时序，按春、夏、秋、冬四季分章，把江家的沧桑故事与他们对精致美食的执着追求娓娓道来，介绍多款行将消失的经典菜肴和点心；此外，江太公之十三子，是著名粤剧编剧，笔名“南海十三郎”，名震省港澳，《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》第五章记述南海十三郎坎坷传奇的一生。

全书充满怀旧意味，文字温婉细腻，感人至深。读者通过《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》故事可追溯精极入圣的粤菜传统，品味四时美食，并为这个大家族创造的美食文化及其戏剧性的兴衰感怀不已。

# 《钟鸣鼎食之家》

## 作者简介

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学(Fairleigh Dickinson University)，获商业管理学硕士，后在力时H州立圣荷西大学(San Jose State University)营养系讲授“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际慢食会、烧烤美食会香港分会会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为《饮食男女》美食杂志撰写“珠玑小馆家馐”专栏，著作有《汉馐》(Chinese Cocking英文版)、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

## 书籍目录

关于钟鸣鼎食之家

第一章 春

口味的培养

款客的情怀

太史第女厨

春节家饌

家常素菜

祈福素筵

第二章 夏

荔枝时节话萝岗

江兰斋农场的特产

橙花蜂蜜

从荔枝菌说起

读者珍贵的来信

礼云子之怀想

礼云，礼云，玉锦云乎哉？

祖父咏礼云子的词

太史食诗

第三章 秋

蛇季记趣

蛇宴絮话

正宗太史蛇羹传人之争议

蛇季谈私厨

第四章 冬

谢灶与过年

馈赠

酒家缘

从太史第到北园

饮食世家的没落

附录江霞公太史轶事

第五章 南海十三郎

江家的十三郎

我的十三叔

附录一 南海十三郎见证：“十字架的救恩”

附录二 《心声泪影》之“寒江钓雪”

附录三 粤剧仍有前途

附录四 南海十三郎

附录五 南海十三郎

本书资料及图片来源

# 《钟鸣鼎食之家》

## 章节摘录

插图：1999年香港书展期间，香港出版界的一位朋友推荐我读一本书，她说：“有位名震省港澳的粤剧编剧南海十三郎，你知道吗？《南海十三郎》的话剧、电影都在香港轰动热播。十三郎的父亲原来是广州大名鼎鼎的美食家，这本书讲的就是他们家族的美食盛事！”这就是万里机构出版的《兰斋旧事与南海十三郎》。我细读之下，唏嘘不已。俗话说，吃在广州。粤菜在民国初年达到一个鼎盛期。当时最负盛名的有两个代表性的家族，一个是谭家菜，一个是太史菜。这两个家族都诞生于广东南海。谭家菜北迁之后，已经融合各菜系而成为顶级官府菜，只有太史菜恪守粤菜特点并发扬光大，成为羊城食坛第一家。太史菜由南海绅士江太史公创出，他是民国初年羊城食坛的首席美食家。一百年前，江太史公曾倾力打造一个美食王国，把食事发挥到淋漓尽致的地步。在他身上，我发现了广州人那种终生不减、执著于美食的精神来源！我们日进三餐，却长期忽视世俗而具体的生活方式，忽视其中隐含的文化精髓！这是一部非同寻常的家族传记。江太史公名江孔殷，出生于同治四年。常言道，三代富贵方知饮食。江家祖上是号称“江百万”的巨富茶商。江孔殷本人则是清末最后一科进士，点翰后，官衔太史。江太史公精研饮食，几近出神入化之境。他的嘴巴刁钻无比，鞭策着江家大厨精益求精，太史菜是在江太史公的百般挑剔和亲自参与下定型的。书里有这么一个故事：一天，江家大厨煮了礼云子（蜆的卵子）炒蛋，火候稍欠，江太史公就说：“蛋太嫩，油太多，再炒一碟。”谁知大厨一紧张，矫枉过正，第二次端上来的礼云子过火了，太史公说：“这回又炒得太老了，再来！”第三次才过了关。第一次第二次煮坏了的礼云子，太史公让大厨用来炒饭给大家吃，饭被礼云子染红了，再洒上葱花，蛋黄葱绿混合着礼云子的红，斑斓一片。江家孩子真想不到：这般美味异常的礼云子，在太史公眼里竟然是次品！

# 《钟鸣鼎食之家》

## 编辑推荐

《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》：中国粤菜第一家。羊城首席美食家后人江献珠，美味家饌，分步图解。比谭家菜更正宗，更纯粹，中国粤菜第一家，羊城首席美食家江太史公传奇重现老广州黄金时代食坛盛事。

# 《钟鸣鼎食之家》

## 精彩短评

- 1、真好
- 2、原书名「兰斋旧事和南海十三郎」比较切题。大陆版名一股慕爆发味。
- 3、【在 @雨枫书馆 翻书382】很早在甜水园看到金晃晃的这套书，很豪奢的样子。其实这第一本是作者借吃食回忆小时候，娓娓道来的感觉，我喜欢。可能就是喜欢一切物是人非，往者不可追的遗憾里。可惜内容太少。从中国图书网团购了几本，之后的几本都是美食介绍。
- 4、一个大家族的故事，给人很多回味！
- 5、不明白为什么会被写上香港中学生100本必读书，难道是带着大家一起伤感？通篇的回忆，败落的家，繁盛的家，终究不过是过眼云烟。儿时记忆里的珍馐已再难寻觅，过去的老宅而今安何在？写了几个讲究的吃食，过于笼统。后篇是南海十三郎的回忆片段，前辈的光辉，后辈已无法再超越。
- 6、书名前四个字，只有最后那个勉强算得上。菜品屈指可数，且未能说出个中真味；通篇在伤感江家败落如何如何，偏生又写不出大家败落的余晖大气。骗钱。刚与娘亲在讨论中国当代的贵族，她说中国只有红二代、官二代和富二代，并无当年曹家之流的大户；尚未讨论到台湾。
- 7、还未看完,本书就散了,装订质量差.
- 8、正文没有序言写的好。
- 9、对于三代方知食味的太史公，其人为苛刻地提高餐头饕的要求使得达官贵人们以吃太史宴为荣，但是无不是坐吃山空，吃到家毁人散，太史豆腐、礼云子炒饭、太史蛇羹已经是吃了别人几辈子也吃不到的度量，更甚至是引致当年竞相仿效，越吃越疯狂。《食经》记载一个故事，过去太史同期有一海归返穗，老父为其炒了一碟青菜吃过翻寻味，以为再来一碟，却被厨师告知做不了第二碟，因为一小碟菜软用几十斤青菜选来，用数只鸡熬鸡油来炒制，还不吃塌家业？现在买菜都已经4元一斤起头，还得翻开《食经》看看怎样做更便宜的菜来节省开支又达到省钱好吃的地步了。
- 10、其实我是去年又一次看了南海十三郎那电影之后才去看这部书的，所以动机其实不纯啦
- 11、因为粤菜菜谱想读江府的“鼎盛食风”，没想到中间有粤剧编剧“南海十三郎”的传记故事。大概是知道真正的望族生活怎样。农场荔枝园、太史蛇羹、年饭、点心都好。“借厨房”算是知道了。
- 12、那种只属于民国年间的风流韵事（注：此风流非彼风流，不带贬义），今日哪里才有啊？看今日神州大地那种暴发户心态的新富们，taking one plum after another and take the joice out of them...，和往昔的贵族如何能比...，感叹啊！推荐此书，不仅仅是从饮食的角度推荐，更是从历史的角度来看待那段故事。
- 13、一个美食世家的兴衰荣败。虽然在广州长大，却对这城的过往不甚了解，离北园这么近也没去过一次。有机会还是想去看看，曾经装在珠小姐房间里的满州窗，太史厅堂的雕花门。
- 14、看着书中的老照片，看到了一个大家族从兴盛到落魄，也感受到了粤菜曾经的辉煌，希望国人能重新振兴粤菜
- 15、这本书是香港中学生100本必读书，可以了解粤菜的历史和多款行将消失的经典菜肴和点心，增长了许多知识
- 16、中国图书网的团购，还是挺有意思的，算是家常菜，做法也并不复杂。以及。江家旧宅居然就是北园酒家.....
- 17、广州江太史的孙女的回忆文章，美食如今已无觅处，只有依稀的回忆了。
- 18、有点特色，但具体的菜谱不多
- 19、看这本书，是一个同样爱粤菜的朋友介绍的。书里面图片不多，但是，那些简单而透露着老广州粤菜繁华的文字，让人看得欲罢不能！总觉得好的美食书不应该仅仅只有图片刺激，如果单单用文字也能打动到读者的，那才是厉害！
- 20、得到南海十三郎的真实结局
- 21、品相差得没有品相。
- 22、与其说是本关于美食的书，不如说是部关于美食和家族回忆，对美食的追求折射出对讲究生活的缅怀。古人云：富三代懂吃,富四代懂穿,富五代才懂挂字画。就让我们跟着作者，遥想当年粤菜的精妙。现在的粤菜——，已忘了本，离了宗
- 23、一次买了此人的二本书，翻了第一本就不想看第二本
- 24、装帧真的是辣眼睛。编辑的名字没作者自己拟的好，但序言比正文更好，有意思。适合改成剧本

## 《钟鸣鼎食之家》

- 25、广州旧事，看到粤菜的演变，也看到家族人物文化的兴衰
- 26、这菜都是头一次听说，真心是钟鸣鼎食啊~~
- 27、现在流行的eco人家100年前就做着呢，爱吃之人一定不是只简单的停留在吃的层面上！！
- 28、作者一种畸形自恋，说现在北园酒家是她家的翻版，算了吧，北园是解放后著名建筑师的作品，无非用上她家的一点建筑材料，怎么能扯一块？完全自恋。时代是发展的，你家菜在贫苦年代是好菜，六七十年过去了还自恋啥？有本事也不会落魄如斯。越看越别扭。
- 29、心声泪影女儿香燕归何处觅残塘红绡夜盗寒江雪痴人正是十三郎
- 30、沾满辛酸凄冷的笔，写一段繁盛又苍凉的，故园食事
- 31、书名俗气。副标题才像江女士自拟。
- 32、关于南海十三郎的故事 绝对是催人泪下
- 33、太史蛇羹不吃可以，南海十三郎一定要会一会.....
- 34、中秋收到。全家人都很喜欢。步骤详细，图片精美。赞！



1、钟鸣鼎食是什么概念，豪门权贵吃饭时要奏乐击钟，用鼎盛着各种珍贵食品。但本书通篇看起来只有一种感觉：不知所云。没有什么真真的豪奢排场，不过是富贵人家在吃饭上稍微讲究一点，仅此而已。倒是通篇来回反复的抱怨如何被ZF不公平的对待，真是够够了。家族辉煌的时候，作者年纪小，能看到的层面浅薄，多年过去再回忆了写出来的时候，就更是变形失真了。而且作者家中亲戚众多，多有掣肘，为了怕有人不满意？完全没有深入的写什么东西，就像是用鹅毛在水面轻轻的划过，连那层水皮都没有划破呢。最后有不少的篇幅是关于南海十三郎的，感觉作者对于南海十三郎的了解也就是道听途说的亲戚旧闻，就是这也不知道，那也不知道的，不知道你还写来做什么？用大段大段的摘抄报纸杂志来凑字数么？总之，这样一本书买回来，连垫桌角都要被嫌弃的。

2、流淌在美食与戏曲中的旧时情味常楠一部正史的书写必须典雅凝重，而一个家族的记忆却可以斑驳多彩。本书作者江献珠女士出身广州世家，其祖父江孔殷、十三叔江誉镠俱为一时名流，然而风云变幻、世事弄人，父子两代名流皆不得善终。做过康有为学生、点过翰林、协助安葬过黄花岗七十二烈士、当过英美烟草公司总代理的祖父江孔殷一生历尽浮沉荣辱，在广东地方史上留下了不俗印记，仅是被他视为消遣的美食一项，便足以开二十年代的粤菜风气之先，但改变了广东地方史的江孔殷最终还是难逃“寿多则辱”的恶咒；十三叔江誉镠的遭际则更令人扼腕，天纵其才的他年纪轻轻便成为在粤剧界和电影界叱咤风云的“南海十三郎”，对粤剧的最终成熟有着不容抹煞的促成之功，毕生辉煌，只在抗战八年。抗战结束后，这位天才戏曲家却因不能适应时局的急遽变化而失心疯狂，一度流落街头，最后终老于精神病院。祖父、十三叔父子两人的命运遭际，又岂是一个“吊诡”所能言尽！故而，年已八旬的江献珠女士每念于此，心中的凄惻彷徨，恐不能轻易为旁人所解，全部情思寄托，只在这部《兰斋旧事与南海十三郎》，令有心者细细品读。江女士受过良好教育、又承祖父衣钵精研美食、亦随夫在海外游历多年，见识自不同于常人。她凭着对昔年旧家的回忆，把自己还原到一个儿童的视角，融入当时的家族情境去细细观察。这种儿童式的回忆既是幼稚而模糊的，也是美好而多情的。美好到了滤去了生活中的绝大部分苦味与哀伤，即便偶然流露，也不显得十分痛楚。读者只有在细细研读品味之后，才会感受到书中的淡淡惆怅与浓浓情愫。“食事如家事，曲运同国运”，当满含温情的“大豆芽菜猪红粥”、“斋烧鸭”、“鼎湖上素”、“橙花蜂蜜”都已在时光的流逝中烟消云散的时候，美食与名曲背后的悲欢离合、家国兴衰也随之成为日益模糊的前尘往事。除了家人，有谁还记得品食的祖父、主事的三祖母、做粽子的六婆、偷窥的孙辈和爱讲故事的十三叔？也只有亲情的弥合下，已经被扭曲的历史撕裂成碎片的祖父和十三叔才会一点点地被作者的记忆拾捡拼接起来，重新组合成完整鲜活的形象。

3、唐人李商隐《谒山》中有这样淡淡一句：“欲就麻姑买沧海，一杯春露冷如冰。”沧海难买，旧时光景无复再现，但昔日味蕾上的记忆，却能氤氲余生。都说味觉的记忆是最长久的，曾有人说，你也许不记得第一次约会时对面坐着的那个人的相貌，却不太会忘记那天饭桌上某道菜的味道。如果你生于“钟鸣鼎食”的富贵人家，得以遍尝世间精致百味，这是一种幸，还是不幸？倘若足够幸运，或许你会像江献珠老先生那样，作为民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史的孙女，在抱于怀中时，便尝尽太史蛇羹等美味佳肴；倘若不够幸运，也许你亦会如江老先生一般，家道变故，历尽沧桑，于老迈之际，怀着深深地感伤，追忆昔日那一段段鼎盛食事，字里行间郁结着对先辈的不忍、怀恋，以及盛景难再的悲哀。如果你是个喜欢美食，而又尊重文化的人；如果你是个重视亲情，而又心思细腻的人；如果你内心深处存有一点对故里食事怀恋与记忆，那你一定会被《钟鸣鼎食之家》打动。《钟鸣鼎食之家》的前半部分，乃港版原著《兰斋旧事》，江太史公爱兰，书房农场皆以兰命名，故以“兰斋”代指故园。这部分依“春、夏、秋、冬”四时之序编排，以江家时令美食为线索，怀故人，念旧事。细读之下，文字温婉而微凉，颇有晚明小品文的明净。春天，势必要感伤怀人。《太史第女厨》一节，藉时令小食怀念家中女佣六婆，娓娓道来其生平事迹，其间饱含的怀恋情愫，让人不禁想起归有光名篇《项脊轩志》中的老姬，以及那句句哀而不伤的絮语。夏日，或许盛装着更多童年的趣忆。《荔枝时节话萝岗》一节，谈到了江兰斋农场中的荔科技园，细细享来“糯米糍、桂味、妃子笑”等荔枝名品之余，不觉为作者儿时的经历忍俊不禁：“最煞风景是黎明时分，光线不足，正在采一个尝一个津津有味之际，不慎误触树上一种红色的甲虫，奇臭无比，不独破坏了尝荔的兴致，而且臭味留在手上，历久不散。”岭南人多半有去果园摘荔枝的经历，不知是不是也曾遇到过这样一种红色的甲虫，跟荔枝的清甜一同，常驻心中？秋天，在广东人看来，是食蛇进补的大好时节，于是就有了

## 《钟鸣鼎食之家》

太史蛇宴，以及那道享誉中外的“太史蛇羹”。“蛇是主料，加上辅料如鸡肉、干鲍鱼、蟹肚、木耳、冬菇、冬笋、生姜及陈皮等，必定要切细而且均匀，由大厨子李才一手包办，责无旁贷……”大到高汤怎么熬，蛇骨怎么拆，细到佐料中的薄脆怎么炸，菊花怎么洗，柠檬叶怎么撕……都被全数记入《蛇季记趣》中。这哪里是记趣，分明是一套严密完整的艺术工序。冬日，要忙年了。爆竹声中一岁除，太史府第年复一年的鼎盛食事又要进入新的轮回，只是今日，已是物是人非。昔日的太史第变成今天的广州酒家“北园”，“当晚我们在‘北园’宴客，事前全不知北园是完全依照我家的设计而重建。一踏进大门，有如返家，日中之怆痛未忘，忽而重睹家园，不禁失声大哭……”盛景不再，旧物新主，江老先生唯有在《从太史第到北园》文末长叹：“俱往矣！”《钟鸣鼎食之家》的第五章，是《南海十三郎》，追忆其十三叔，著名粤剧编剧江誉镠。章中附有一篇名为“蓬草”之人所写的小文，忆起南海十三郎的一件事，现摘录如下：“话说某天父亲正和店员吃饭，南海十三郎走进来了，父亲竟然邀请他坐在身旁，毫不在乎席上的人有怎样的反应。南海十三郎接过父亲递给他的碗和筷，像知道可能有谁会嫌弃他，提筷夹菜时，他便把筷头倒转……今天的艺员在舞台上和电影银幕上代他述说平生，我没机会看到今人的演绎，但我会想起南海十三郎把筷头倒转时的一脸‘有自知之明’的清醒。”读罢全书，不免唏嘘。当年岭南鼎盛食家的府邸，变成了“食在广州”的一道招牌；“钟鸣鼎食之家”的骄傲子弟，最终流落街头，仅以给后人留下“自知之明”的酸涩印象，来勉强维系贵族大家的骨气和作派；而当年那个抱在祖父怀里蹭祖父精致夜宵的顽童，如今则在大洋彼岸，拿起了一支沾满辛酸笔墨的字笔，哽咽着记下那一段段繁盛而又苍凉的，故园食事……欲问沧海或可买，无奈梦醒酒冷时。不过，盛时光景虽难再现，记忆中的兰斋肴饌似乎还能温香唇齿。正如江献珠老先生所言：“我们仍以有一个这么独特的祖父而骄傲。一到蛇季，我们又可以告诉下一代，太史蛇羹的太史，就是你们的先祖。而一日只要广东人仍食蛇，太史蛇羹将永远在食坛上留下美丽的一页。”是的，莫忘了，味蕾的记忆，与饮食文化中的独特精神，是可以代代相传的。这一种精神，无关是非，无关贵贱，乃是对“民以食为天”这一朴素真理的，虔敬实践。

## 章节试读

### 1、《钟鸣鼎食之家》的笔记-第30页

#### “腊味生菜包”

“ 蚬肉先拖水沥干，腊肠、腊肉、咸酸菜及韭菜全切粒，爆香腊味与其他粒粒同炒香……吃生菜包的规矩是：把生菜铺在碟上，抹些海鲜酱在菜叶中心，上加热白饭，再次加蚬肉馅。如果喜欢，此时可加萝卜丝煮鲮鱼松，包成一大包…… ”

整本书看下来，对“腊味生菜包”这东西最感有兴趣，特记录一下。

# 《钟鸣鼎食之家》

## 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](http://www.tushu000.com)