

# 《潮菜天下（上下册）》

## 图书基本信息

书名：《潮菜天下（上下册）》

13位ISBN编号：9787306038159

10位ISBN编号：730603815X

出版时间：2011-2

出版社：中山大学出版社

作者：張新民

页数：538

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)

# 《潮菜天下（上下册）》

## 内容概要

新版《潮菜天下》分为上下两册，其内容更加丰富，主要从人文的角度对潮汕的饮食习俗进行更全面的考察，作者逻辑缜密，想象丰富，文笔优美。同时，本书邀请美食大师林自然撰写菜谱，介绍潮州菜肴的具体做法，还邀请著名书画家郭莽园用国画为书本插图，既有艺术欣赏性，又有可读性。该书的出版，对于弘扬潮汕饮食文化具有积极的作用。

# 《潮菜天下（上下册）》

## 作者简介

张新民，土生土长的潮汕人，自幼嗜食兼好文学、民俗。做过工人、职员和记者等多种职业。业余坚持写作，有新闻特写集《时代快照》和专著《潮菜天下》（山东版）行世。2009年与蔡澜合作，在香港出版《潮州帮口1&mdash;&mdash;潮菜之旅》、《潮州帮口2&mdash;&mdash;与神同桌》、《潮州帮口3&mdash;&mdash;美味传说》。

# 《潮菜天下（上下册）》

## 书籍目录

《潮菜天下：潮州菜系的文化与历史（上册）》目录：.序一 .序二 .序三 .序四第一辑 独树一帜的潮州菜潮菜的象征泉过蚶母蚶稞的传说薄壳美食节潮州打冷之冻蟹烧螺片的滋味半夜听见卖鱼生河豚原来可以这样吃韩愈笔下的蒲鱼素菜萃做芥菜煲护国菜话部队芥蓝的故事传奇美食牛肉丸美食大师林自然第二辑 奇异的饮食习俗蝉味蔗虫春秋苦瓜之德跳白鱼蜂情万种（上）蜂情万种（下）槟榔祭槟榔印象拜月秘语围炉过年（上）围炉过年（下）食桌，潮人进餐的礼记第三辑 吾乡物产之荤菜卷食色性也欲望海马鱼肚非肚鲈不再来2鲈鱼全知道饮而不食又见西施舌（上）又见西施舌（下）走近鳗鱼家族鳗鱼之一日四次还要鳗鱼之性本鳍带春的麻鱼咸菜血鳗与蛇鳗把酒潮州（上）把酒潮州（下）第四辑 吾乡物产之果蔬卷野菜从良刺仔花，开白白男人也食益母草真珠花菜猪血汤鼠曲飘香“咸究”黄麻叶芋横就是芋叶柄浪险过拍紫菜橄榄糖姜薯考（上）姜薯考（下）潮州柑（上）潮州柑（下）柔荑杨梅花第五辑 美味民谣第六辑 天庭的美食第七辑 潮州帮口的历史第八辑 潮汕蔗糖史第九辑 韩江茶话附录 林自然精细潮州菜谱《潮菜天下：潮汕饮食习俗的人文观察（下册）》目录：第一辑 食色性也肚饱想找巧烧糜损咸菜愁过食炒面鱼搜猪肉力欲逗食白果鳇鱼无鳇脯一苦担鱼崽菜头粿热单畔茶三酒四踢跔二笋稚灰金罐看做明糖瓮酒肉朋友第二辑 荤食大义与神同桌七月半鸭三牲敢食火烧猪头斤鸡两鳖有肝无肠粗皮那哥害了梦卿识字掠无螯蜆鱼肉菜甲寒乌热鲈六月鲤姑阿公欲食蚶阿妈哩爱坳猪肠好合腰乌鸡来补腹老水鸡倒旋佃鱼硬支嘴煤唔熟狗头食蠔试身份公鱼细细也有鳔龟圆鳖扁蟹无头咸鱼配饭真正芳油甘海戾，有食无卖第三辑 此素非那素物来物去落你个米白整无味匙擎着了糜好散食食涪配冻端午食药硬过豆腐熟过老豆酱做桌靠粉水酵粿涂溜空三螺有米食挨米来饲鸡桃出柰唔久担梯摘力苏艰苦做，快活食挽草当羹也是菜多年结子叶下园焖三糍四，淖糜十二第四辑 袖珍饮食词典第五辑 潮帮古昔味第六辑 续韩江茶话附录 林自然精细潮州菜谱

## 章节摘录

在大多数人的认识中，真正的朋友，应该是在你最困难的时候，能向你伸出援助之手并和你共渡难关的人；朋友就像是生命中的一盏明灯，在你最需要的时候给你送来了温暖。不可否认，自古至今许多人就是抱着这样的功利目的而寻友交友的。在他们的心目中，君子之交最好是没酒没肉其淡如水，而在自己遇难的时候，朋友不但能够拔刀而起，还能够两肋插刀——但是，交友的目的性这样明确，对方如果看出来，说不定没等到你遇难就先与你断绝交情了。相反地，被认为“无用又无益”的酒肉朋友，因为受了口腹之欲的诱惑，为了酒肉这样一个共同的志趣走到一起来了。当他们以一种动物性的欲望面对美酒佳肴的时候，反而忽略了社会性的功利，对朋友无欲无求，从而使友情在花天酒地中升华到一种纯净和愉悦的境界。很多年前，我与一群喜欢文艺的朋友每周都有一次聚会。平日我们在各自的专业都经受了刻苦和寂寞，因而欢聚的时候都有意回避一切苦闷和严肃的话题。大家总是找寻一些乐子，而且每次结束时必定会到街边找家食摊吃喝——因而这个团体被我们这些酒肉朋友自称为“食协”。有次一位文学朋友带了整箱红酒要来切磋俄国诗人普希金，但大家边喝酒边顾左右而言他，气得对方哇哇大叫。汉代的郑玄对朋友的解释是：“同门曰朋，同志曰友”。因为汕头市美食学会的成立，我们一帮喜欢酒肉的朋友走到一起来了。有的时候，我们恍若置身梁山泊聚义厅，大块吃肉，大口喝酒，醉意而忘形。更不可救药的是大家都很珍惜这种酒肉情谊，极力回避各种世俗利益的渗入。在多数情况下，各人即使遇到麻烦事也是刻意隐瞒，不让朋友知道，为的是不让个人的私事扫了大家的雅兴。当晚饭后我们又挪地方到郭莽园先生的画室，蔡澜先生乘兴挥毫，写下“广交天下酒肉朋友”的条幅。也许是酒喝多了，蔡先生的墨宝后来竟不知被谁拿走了。 &hellip;&hellip;

# 《潮菜天下（上下册）》

## 媒体关注与评论

张新民的饮食散文，颇得老百姓的欢迎。现在，张新民将其散在各地的美食文章集中精粹，贡献于世，无疑是弘扬潮汕文化的具体而微的大好事。——&mdash; 隗芾 教授 新民讲潮汕食俗，与众不同。异在两处：第一，不把饮食孤立起来，让它回到生活中间。在他的文章里，饮食与歌谣、与民间故事、与民俗礼仪&hellip;&hellip;与潮汕人生活的方方面面，一并发生，互相关联，共同构成一个自然的生态环境&hellip;&hellip;于是，潮汕的地理气候和社会经济环境，厨师、食客以及他们的烹调、品赏活动，在他的文章里浑然一体。——&mdash; 黄挺 教授 我喜欢张新民的文笔，特别是这批有关潮汕美食的文章，见识独到，逻辑缜密而又想象丰富&hellip;&hellip;他是最喜欢的潮汕作家。——&mdash; 凡斯 诗人 《潮菜天下》是一个味蕾极端发达的人对潮菜的文化与历史的刨根问底。它不仅仅是一本食谱，而是一本关于饮食的人文读本。——&mdash; 萧莉 文艺评论家 交个美食家朋友，成天价吃得有滋有味。手持一卷《潮菜天下》，看这个朋友，因为美食，活得有滋有味。——&mdash; 莽园 书画家

## 精彩短评

- 1、 如你不了解潮汕文化，这本书巧妙地从饮食的角度给你描绘出潮汕文化的丰富，多元。  
如你自信熟悉潮汕文化，它除了给你一种愉悦的亲切，还让你明白原来自己所知甚少。
- 2、 那两本就躺那里，我就让他们立起来，看着图，看着看着就看完了，真是不好意思，哦吼吼吼吼
- 3、 苦瓜炖排骨汤...  
老妈常炖的汤~哈哈!~~
- 4、 你去哪里买到此书啊 ~ ~ ~
- 5、 非常好的一套书！
- 6、 好多年前，我尊敬的一位大哥说，那谁谁发了，请客都去“潮皇食府”（在西便门）！读了@张新民老师这套书，才知道，潮州菜原来也是起源于草根渔民，取材广泛。
- 7、 在当当看了下，发现这个版本的已经没有了，只有中大出版的。。然后上网找了，在看。真是好书阿！！
- 8、 我靠这个封面太让我受不了了要不是写论文要用我碰都不碰一下，里面的内容我每翻一页心里都像是被捅了一刀。请大家尽量吃素，不要再杀动物。
- 9、 内容详实，写作手法一般，轻松小品，了解饮食文化用。
- 10、 封面是鲞啊。
- 11、 资料的全面详细实可弥补作者在文笔才情上的不过尔尔。且作者于民俗上的着重貌似甚于潮州菜本身。
- 12、 我没吃过阿！
- 13、 每个潮汕男子都应该在书柜收藏这本书，同时在厨房依样画葫芦！
- 14、 <http://www.douban.com/people/2850579/> 丑叔叔家有，我是图书馆借的
- 15、 如果你是汕头人，就会和我一样喜欢这本书，除了一些故乡情怀意外，潮州的饮食文化绝对是丰富的，许多外地来的朋友我都很乐意带她们去品尝，潮州菜给人的感觉就是便宜，好吃。
- 16、 封面挺让我不习惯的，看完书后的菜谱后，唯一的感受这一菜系注定只能是地方菜，无法成为全国流行的菜系，毕竟选用的食材地域性太强，北方基本没有。
- 17、 这些美好传统的习俗美食语言如果没有记录下来，恐怕再过几代人都无人知晓了。感谢作者！
- 18、 除川菜外，对淮扬菜系以及潮汕菜情有特殊的感情。看完张新民老师的潮菜天下，对潮汕菜的前世今生都有了细致的了解
- 19、 很喜欢，潮汕是广东人中皮肤身材最好地方，或许就和饮食方面的精致有关。
- 20、 用通俗的语言将潮汕美食、饮食习惯及背后涉及的文化、历史、经济因素娓娓道来，读来饶有趣味，不错！
- 21、 猪肠杂咸粿汁、那哥鱼饭、老妈宫粽球、生腌蟹/虾姑、真珠花菜猪血汤、白灼响螺片.....
- 22、 进入潮汕地区前一点功课都没有做，不是不想，是不能  
网上只是罗列出小吃的名称，一个个空洞的名词完全猜想不出它的形状、材质，更不用说味道  
离开香港前特意去书店翻lonely planet，依旧没有收获  
等到真的踏上潮州，发觉天哪，他们讲的话我都听不懂，招牌上的中文生僻字念不来，三轮车夫说我找的官塘鱼生在乡下，而我只能可怜地跟老板说，我要跟隔壁桌一样的菜.....虽然享用到了超高性价比的蚝粥，比记忆中更Q的牛丸，但是我知道我一定错过了些什么  
很奇怪，当地人对当地小吃完全没有概念，他们觉得全中国人民吃的都一样  
我的遗憾和迷惑持续到遇见...&lt;潮菜天下&gt;！！要是早几个月看见蔡澜老饕的推荐就好了，剔透是不道德的，总之，记得带上这本书去潮州汕头，你一定会感谢我的，当然，闲时乱翻书，也能学到不少，比如苦瓜炖排骨汤确实好喝
- 23、 好书啊！第二次去潮汕找到很多，错过更多！！  
上海的潮汕街有吃刨成薄片的姜薯甜汤

## 《潮菜天下（上下册）》

- 24、爸爸是个很会做菜而且很懂潮汕菜的人,会懂得潮汕菜的人基本对吃的都很挑剔和教条.我却是个喜欢吃各种不同料理的人,读过这本书,发现潮菜的哲理,潮汕人的睿智.
- 25、好吃！
- 26、就。。。想不到做神马吃的时候，我就翻翻。
- 27、蔡澜 我曾经饿着肚子在冷得要死的寝室看他的书 自虐呀
- 28、潮州菜给人的感觉就是便宜，好吃。  
在外面的潮州菜馆向来比其他菜系的都要贵！



## 章节试读

### 1、《潮菜天下（上下册）》的笔记-第52页

潮汕的拜月习俗，必以芋头为供品。这习俗最早的记载见于清顺治吴颖的《潮州府志》中：“中秋玩月，剥芋食，谓之剥鬼皮。”可知其起始年代应在清之前。实际上拜月剥芋习俗产生于元代，“剥鬼皮”和“食胡头（芋头的潮州谐音）”都是民间秘语，反映了潮州人民对元朝统治者的痛恨和反抗情绪。

### 2、《潮菜天下（上下册）》的笔记-第53页

与拜月剥芋习俗相关联的还有中秋夜杀鞑子的传说和烧瓦塔习俗。相传元初时潮州城内每户百姓家里都要住上一个蒙古兵，汉人要供养他们还要受其监视。为了防止汉人暴乱，元统治者还只允许汉人三家共用一把菜刀，其余都被收缴。百姓怨恨，相约在中秋夜切饼时起义，动手的信号就是烧瓦塔，类似举火为号。

烧瓦塔一般在旷地举行，小孩子负责拾砖头瓦片，由年龄较大的孩子或大人砌成空心塔，顶端留一个塔口，供投放燃料用。天黑之后便开始烧塔了，燃至半夜，塔体通红透亮，也有撒食盐松香引焰助燃的，场面极为壮观。我小时常玩的是烧土块塔，俗称“叩窑”。塔口留于底下，塔身烧红后捅塌上层土块，扔下芋头和番薯，再捅塌全塔，上面覆沙土并不断叩击。半晌之后翻开土层，就可剥食美味的“胡头”了。

### 3、《潮菜天下（上下册）》的笔记-第29页

书画家郭莽园还吃过一种讲述后大家都笑得直喷饭。说的是有一次他在“府城”潮州吃饭，因为“城花”芥蓝很有名，就点了，顺口询问菜嫩不嫩。店老板不情愿地说，什么嫩不嫩，是“部队芥蓝”来着！尝后果然脆香，便请教何谓“部队芥蓝”。店老板指着后窗说看见那些部队的营房了吧！当兵的可都是20岁左右的处男，用他们的尿浇出来的芥蓝，炒后每根都是脆翘脆翘的，想让它们软下来都难！

# 《潮菜天下（上下册）》

## 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)