

<< 《垂涎录》评注 >>

图书基本信息

书名：<<《垂涎录》评注>>

13位ISBN编号：9787301179949

10位ISBN编号：7301179944

出版时间：2011-2

出版时间：北京大学出版社

作者：张善文 (合著者),赵麟斌 (合著者),卢翠琬 (合著者)

页数：146

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：<http://www.tushu007.com>

## <<《垂涎录》评注>>

### 内容概要

《《垂涎录》评注》一书乃福建诗人、民俗学家萨伯森先生所撰。

萨伯森先生（1898-1985）名兆桐。

以字行，自号听潮子，又号爽盒，晚号爽翁。

为元代蒙古族文人萨都刺之后裔，清末民国间著名海军将领萨镇冰之侄，世居福州。

毕生博览旧籍，勤于笔耕。

尤致力乡邦风物掌故。

《垂涎录》即作者记载福州本地风味食品之作。

书中言已述了三十种福州传统食品，涉及水产类、米面类、肉菜类、酱菜类等，&ldquo;品类繁多。

这些食品口味各异。

历史悠久，蕴含着浓厚的乡土气息。

作为福建饮食文化代表之一的福州传统美食，虽在民间享有盛誉，但记载遗种情实的专著，以前是很少见的。

因此，《垂涎录》一书，对于介绍、传播福州的饮食文化，是很有意义的。

今所评注，以萨伯森《垂涎录》中所载的《义心楼贴沙鱼》、《鼎日有肉绒》等三十篇为正文，并在萨老诸多遗作中，择取可与《垂涎录》相参照印证者，附于正文之后，是为&ldquo;附录&rdquo;

所附者，有《垂涎续绿戏咏》、《福州岁时食品十味》、《福州海鲜》、《豆腐》、《肉松与肉燕》、《粥与食办诗》、《豉油》七种，及杂录《福州酒包之旧俗》、《论饮食二字及前人食谱》、《饮食观》等文，供爱好美食学之读者取资参览。

在&ldquo;正文&rdquo;部分，还附有图片，以期使读者对文中所述之内容有直观真切之感受。

全书图文并茂，评注结合，集通俗性与学术性为一体，有助于福州饮食文化乃至民俗文化的普及推广。

<< 《垂涎录》评注 >>

作者简介

张善文，男，福建长乐人，1949年生。

现为福建师范大学易学研究所所长、文学院教授、博士生导师、中国古典文献学博士点带头人。

兼任国家《续修四库全书》经部特约编委、中国周易学会副会长、东方国际易学研究院学术委员。

赵麟斌，男，福建省福州市人，1956年生。

现为福建省闽江学院副院长、经济学博士、研究员、教授、博士生导师，兼任福州市民俗文化研究所所长，台湾中国文化大学客座教授，福建省五缘文化研究会副会长，中国人文社科研究院特聘院士兼客座教授。

## &lt;&lt; 《垂涎录》评注 &gt;&gt;

## 书籍目录

前言(张善文) / 1  
题词之一(七律一首 叶鸿宝) / 4  
题词之二(七绝二首 洪心衡) / 4  
题词之三(七绝二首 杨贡南) / 5  
题词之四(七绝三首 郑丽生) / 5  
题词之五(七绝二首 林圣明) / 6  
爽翁自题(七绝一首) / 7  
一、义心楼贴沙鱼 / 7  
二、鼎日有肉绒 / 11  
三、苏苏酱鸭 / 14  
四、马尾世利花生 / 17  
五、阿焕鸭面 / 20  
六、二桥亭元宵圆 / 23  
七、可然亭肉包 / 26  
八、万顺有线面 / 29  
九、管头豉油 / 32  
十、涌泉寺糟菜 / 34  
十一、建郡扁食 / 37  
十二、六六山东粉 / 40  
十三、开化寺和尚蒸蹄包 / 43  
十四、螺江蛞鱼 / 46  
十五、螺洲辣螺 / 49  
十六、赛园橄榄 / 51  
十七、宝来轩炒米 / 54  
十八、万丰绿豆糕 / 56  
十九、聚春园佛跳墙 / 58  
二十、鼓楼前光饼 / 62  
二十一、观我颐猪油糕 / 65  
二十二、双门楼下蟳蜆酥 / 67  
二十三、桐口粉干 / 70  
二十四、到任桥春饼 / 72  
二十五、麻四炒龙肠 / 75  
二十六、都会烧炸 / 77  
二十七、兰记鲢油 / 79  
二十八、聚康切面 / 81  
二十九、七省经略庙锈边糊 / 83  
三十、美且有雪片 / 86  
爽翁自跋(忆江南) / 88  
附录一 垂涎续录戏咏(凡二十四) / 89  
附录二 福州岁时食品十味(凡十) / 95  
附录三 福州海鲜(凡七) / 110  
附录四 豆腐(凡一) / 127  
附录五 肉松与肉燕(凡一) / 130  
附录六 粥与食粥诗(凡一) / 131  
附录七 豉油(凡一) / 132  
附录八 杂录(凡三) / 134  
后记(赵麟斌) / 137  
致谢 / 142  
参考文献 / 143

<< 《垂涎录》评注 >>

章节摘录

版权页：插图：二、鼎日有肉绒肉绒亦称肉松。

福州鼎日有精制肉绒，有百年以上历史。

清末，福州知府衙署厨师林鼎鼎，创制肉绒，知府以饷外宾，得其好评。

光绪间，林鼎鼎开设肉绒店，市招名为“鼎日有”。

1915年，“鼎日有肉绒”参加巴拿马万国博览会评比，获得金质奖章，蜚声海外矣。

林鼎鼎将其技艺传子其璋，其璋又传孙祥华，三代世其名牌货也。

诗云：既爱油酥又喜香，肉松海外久名扬。

问何牌号开何处，鼎日有居光禄坊”。

[注释]光禄坊，福州三坊之一，原名玉尺山，又名闽山。

因曾任光禄卿的福州郡守程师孟时常到此吟游，僧人就镌刻“光禄吟台”四字于石上，光禄坊的名字即由此而来。

[评述]“鼎日有”牌肉绒乃原福建盐运使厨师林振光（别号鼎鼎，今闽侯县上街人）所创。

在清咸丰以前，福州是没有肉绒的。

关于肉绒的来源，完全是出于偶然。

<< 《垂涎录》评注 >>

编辑推荐

《评注》：《垂涎续录戏咏》《福州岁时食品十味》《福州海鲜》《豆腐》《肉松与肉燕》《粥与食粥诗》《豉油》

<< 《垂涎录》评注 >>

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:<http://www.tushu007.com>