第一图书网, tushu007.com

<<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

出版时间：百花文艺出版社

作者：陈梦因

页数：173

字数：138000

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

第一图书网, tushu007.com

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

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。
”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。
其中，粤菜的历史掌故，民间习俗，行规内情，逸闻轶事，在老先生的笔下娓娓道来，是一部让我们了解粤菜的必备书籍。

<<粤菜溯源录>>

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

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，肠和膈膜被吸收消失。
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，

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，懂得怎么样的食物应该吃，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。

第一图书网, tushu007.com

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