

<<潮汕味道>>

图书基本信息

书名：<<潮汕味道>>

13位ISBN编号：9787566800879

10位ISBN编号：7566800876

出版时间：2012-1

出版时间：暨南大学出版社

作者：张新民

页数：182

字数：192000

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>

<<潮汕味道>>

内容概要

在漫长的发展过程中，岭南文化形成了兼容、务实、开放、创新等诸多特征，为古老的中华文化的丰富和重构提供了多样态的个性元素和充沛的生命能量。

就地域而言，岭南文化大体分为广东文化、桂系文化、海南文化三大板块，而以属于广东文化的广府文化、潮汕文化、客家文化为核心和主体。

为了响应广东省委、省政府建设文化大省的号召，总结岭南文化的优良传统，促进岭南文化研究和传播的繁荣，在广东省委宣传部的指导和大力支持下，暨南大学出版社组织省内高等院校和科研机构的专家学者编写了这套《岭南文化书系》，《潮汕文化丛书·岭南文化书系：潮汕味道》系由《广府文化丛书》、《潮汕文化丛书》及《客家文化丛书》三大丛书共30种读本组成，历史胜迹、民居建筑、地方先贤、方言词曲、工艺美术、饮食风尚无所不有，试图从地域分类的角度完整展现岭南文化的风貌和精髓。

在编写过程中，我们力图做到阐述对象的个性与共性相统一，学术性与通俗性相结合，图文并茂，雅俗共赏。

我们希望这30种图书能够成为介绍和宣传岭南文化的名片，为岭南经济和文化建设的再次腾飞提供可资借鉴的精神资源。

<<潮汕味道>>

书籍目录

岭南文化书系·前言

自序：美食向导

一、初尝潮菜

(一) 潮汕卤鹅

(二) 巴浪鱼饭

(三) 香煎蚝烙

(四) 鲜炒薄壳

(五) 煮杂鱼仔

(六) 益母草汤

(七) 潮式捞面

(八) 牛肉火锅

(九) 宵夜风光

二、奇异食俗

(一) 虫是美味

(二) 鱼生诱人

(三) 河豚凶猛

(四) 煮海传说

(五) 苦瓜美德

(六) 甜食恋歌

(七) 美味谣谚

(八) 嗜茶如命

三、与神同桌

(一) 食桌礼记

(二) 游神赛会

(三) 三牲敢食

(四) 围炉过年

(五) 做桌厨师

(六) 食桌情景

四、潮州筵席(上)

(一) 经典食单

(二) 第一道菜：卤味拼盘

(三) 第二道菜：白灼螺片

(四) 第三道菜：橄榄螺头

五、潮州筵席(中)

(一) 第四道菜：豆酱焗蟹

(二) 第五道菜：生炊鲳鱼

(三) 第六道菜：护国菜羹

(四) 第七道菜：油泡鲜鱿

(五) 第八道菜：清汤鱼丸

六、潮州筵席(下)

(一) 第九道菜：生腌咸蟹

(二) 第十道菜：清炒芥蓝

(三) 第十一道菜：煎菜头粿

.....

七、糜与主食

<<潮汕味道>>

- 八、粿和小吃
- 九、潮食理念
- 十、潮菜天下
- 附录：美禽地图
- 后记

<<潮汕味道>>

章节摘录

乡里两天前已在旷埕搭起了一个像戏院一样的大型神厂，一端是祭台，用来放置神像和牌位；另一端是戏台，用来演出潮剧；中间大部分地方空着，会根据祭祀活动的进程来安放各种各样的祭品。比如当天下午的祭品主要是甜粿、卤鹅、面线、粿品、水果、纸钱、花篮等，全猪和全羊等祭品要当晚才会进场。

按照事先的安排，蔡社的这次游神赛会总共有300头大肥猪参加。

每头肥猪重量多在400斤以上，有的猪身上还叠放着整只生羊，价值当然不菲。

但一来这种大型的祭祀活动并非每年都举行，二来乡村内部存在着一种以宗族为单位的轮祭制度，三来允许许多家人联合认养一头猪，所以既能减少花费又能及时处理掉祭祀后的猪肉。

《左传·成公十三年》载：“国之大事，在祀与戎”，不但把祭祀天地神灵与关系邦国存亡的战争都看成是国家的头等大事，甚至将祭祀位列于兵事的前面，可见其在古人眼中是何等重要。

在潮汕农村，祭祀的重要性和权威性至今仍然得以维持，这也是像赛大猪这样的大型群体性祭祀活动能够顺利举行的原因。

以祭礼而论，赛大猪称得上是一种高等级的祭献。

《礼记·王制》说：“天子社稷皆太牢，诸侯社稷皆少牢。”

但凡牛猪羊三牲全备者称为“太牢”，只有猪羊者称为“少牢”。

赛大猪常见猪羊并用，与少牢有关，这一特点是很引人注目的。

韩愈《祭鳄鱼文》开篇便说：“以羊一、猪一，投恶溪之潭水，以与鳄鱼食”，说明他用的也是少牢之礼。

祭礼还规定每头祭牲在祭祀前要经过严格的牢养育肥，这也是“少牢”或“太牢”之“牢”的本义，即所谓“养牛马圈也”。

蔡社的大猪一经献祭之人确认，就会得到精心的饲养和照料。

这一特点也与古代将畜牲从“始养之畜”变成“将用之牲”的祭礼相符合。

.....

<<潮汕味道>>

编辑推荐

这本《潮汕味道》由张新民著。

计划写作这本书的时候，作者将所有读者都设想为美食爱好者或者是希望成为美食家或知味者的人，自己的角色则是一位美食向导，我们正在虚拟世界里进行一次潮汕美食之旅。

我的任务是不仅让美食团的成员吃到最具代表性的潮汕美食，还要让他们领略到潮汕饮食文化的精髓。

按照作者的理解，潮汕美食虽然是由卤味、鱼饭、蚝烙、粿品小食、益母草汤、生腌海产品、白粥和杂咸、牛肉丸和牛肉火锅等众多具体的潮式风味食物组成的，但这些原本非常普通的食物为什么会变得美味起来？

它们隐含着哪些历史故事，沉淀了什么乡土文化，又表达了怎样的饮食理念呢？

既然我们进行的是一次美食之旅而不是饮食之旅，当然很有必要将潮汕美食的精神挖掘出来。

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>