

<<潮菜天下>>

图书基本信息

书名：<<潮菜天下>>

13位ISBN编号：9787807134138

10位ISBN编号：7807134135

出版时间：2006-11

出版时间：山东画报

作者：张新民

页数：254

字数：140000

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>

## <<潮菜天下>>

### 内容概要

本书作者是汕头市美食学会秘书长，“潮菜天下”以在《汕头都市报》“守望潮汕”栏目上长达两年发表的专栏文章结集而成。

该书分“独树一帜的潮州菜”、“奇异的饮食习俗”、“吾乡物产之荤菜卷”、“吾乡物产之果蔬卷”、“美味民谣”、“天庭的美食”、“潮州帮口的历史”、“潮汕糖蔗史”、“韩江茶话”9个部分。

作者以独特的视角考察潮菜文化与历史，逻辑缜密，想像丰富，文笔优美，既有学术性，有有可读性。

该书的出版，是潮菜研究领域的喜人成果，对于弘扬潮汕饮食文化、扩大潮菜乃至潮汕的影响力具有积极的作用。

潮汕文化，源远流长。

潮菜以“口感清新，制作精细，讲究鲜活”为主要特色而闻名于世，经一代又一代名师的传承与创新，形成独特的潮汕饮食文化。

广州冼玉清教授曾写诗赞道：“烹调味尽东南美，最是功夫茶与汤。

”而今，潮汕美食更是形成一股潮菜美食浪潮，令众多食客、美食家趋之若鹜。

那么，潮菜有什么文化内涵呢？且听一听美食家张新民是怎么说的吧！

<<潮菜天下>>

作者简介

张新民，俺叫张新民，没啥可说的.....看作品吧！  
刚拍完鲨鱼的照片，这家伙足足有八年多重，又沉又滑.....这就把它拿去放生了。  
汕头市美食学会秘书长。

联系：styanryu@hotmail.com。

网络：<http://www.yanryu.com/chaocai>。

## &lt;&lt;潮菜天下&gt;&gt;

## 书籍目录

序一序二1 独树一帜的潮州菜 潮菜的象征 桌过鲞母 鲞楼的传说 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 素菜荤做芥菜煲 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2 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3 吾乡物产之荤菜卷 食色性也 欲望海马 鱼肚非肚 鲟不再来 鲾鱼全知道 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 鳗鱼之性本鳝 带春的麻鱼咸菜 血鳗与蛇鳗 把酒潮州(上) 把酒潮州(下)4 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5 美味民谣 民谣泄露了潮菜史 想食青梅槌白糖 美食就是家常菜 鱿鱼来焖糯米饭 天顶一粒星 马鲛鲳与苏六娘 箸尾摇摇挟稞条 早春游神美食图 吃食海鲜的总诀 美食谣谚像张大嘴6 天庭的美食 神仙喜爱的食物 尝新节的传说 鱼文化崇尚生食 潮州帮口 潮菜的闽南渊源 潮人爱杂咸 唯“糜”为大 潮菜的养生观 人神共享的粿品 “名小吃” 狮头鹅 味在潮汕 我看潮州菜7 潮州帮口的历史 早期潮商的足迹 与天津菜的交流 上海滩的茶食泰斗 向淮扬菜学习 湘子桥下的奢侈 贩米做官 葡萄酒话 煮海传说 无可奈何春甜粿 半是潮州半广州 百载商埠的酒肆 老妈宫粽球食定正知 港式潮菜风靡大陆8 潮汕蔗糖史 与糖有关的民风民俗 蔗糖促使国门开放 蔗糖贸易成就潮商 潮糖垄断国内市场 蔗糖业与移民史 想起了糖厂和糖寮 白糖是这样炼成的 潮人身上的甜蜜烙印 驰名的潮汕茶配 横刀劈蔗往事如烟9 韩江茶话 乌龙茶的故乡 功夫茶道 茶胆(上) 茶胆(下) 茶香(上) 茶香(下) 茶味(上) 茶味(下)

## &lt;&lt;潮菜天下&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘传奇美食牛肉丸 有两种潮州丸子菜在粤港两地可说是家喻户晓：一种是鱼丸裸条，又称鱼蛋粉；另一种是牛肉丸。

1984年，张国荣赴台湾参加金马奖影展，上机前在机场餐厅花18港元吃了一碗鱼蛋粉。

当时的香港报纸都刊登了他吃鱼蛋的特写照片，称他为“鱼蛋王子”，还说他“数了数碗中的鱼蛋有多少个，一口一口地慢慢细嚼，最后，他连汤也喝光了，才放下碗来，一点也不浪费”。

潮州牛肉丸也因为周星驰和莫文蔚在《食神》中以“爆浆濑尿牛丸”的影射而被公认为“天下第一丸”。

军旅诗人郭光豹曾经写过贺龙元帅吃牛肉丸的真实旧事，可以作为牛肉丸传奇的佐证。

说的是当年贺龙视察驻汕部队，吃到鲜嫩无比的潮州牛肉丸，连称“好菜！”

”并起身向厨师大老蔡敬酒。

拙于辞令的大老蔡为了回答“牛肉丸是如何做成”的提问，抓起两粒牛肉丸朝地上扔，丸子像乒乓球一样高高弹起；又取出两把像秦琼用过的铁铜来，说：“就用这家伙将牛肉片打烂，切不可用刀子剁碎，丸子才能弹得起来，入嘴才有脆感。”

”大老蔡一语道破了潮州牛肉丸的奥秘：不能像制作普通肉馅那样将肉料切碎后剁烂，而要整片用钝器捶砸成泥。

这种方法，大约是能够使肉浆保持较长的肌肉纤维，从而在成丸后产生强韧的弹性。

这也是潮州肉丸和其他所有肉丸的区别。

粤菜中的广府菜也有牛肉丸，常以早茶点心的形式出现。

但吃过的人都知道，那是用牛肉馅加粉捏成丸状蒸熟的。

更广泛地看，我国古代虽早有用牛肉捣捶而成的“捣珍”（周代八珍之一），各菜系也都有出名的丸子菜，但无论是扬州名菜狮子头，还是客家最著名的永定下洋牛肉圆（客人称圆不称丸），都无一例外是肉馅粉蒸，与潮州牛肉丸的制作工艺大相径庭。

对潮州牛肉丸的来源，比较一致的看法是来自客家但青出于蓝而胜于蓝。

在上世纪上半叶，有很多客家人来到新兴城市汕头发展，他们除了沿街贩卖传统食物牛肉丸，也同时办了一些惊天动地的事业：张煜南兄弟带头铺设了潮汕铁路，李柏桓等兴建了百货大楼，胡文虎则投资了永安堂……那个时候，汕头的旅馆酒店业有近半是由客家人投资经营的。

那是汕头最辉煌的时代，也是潮汕文化海纳百川的时代。

在饮食领域，潮菜吸取了中外各种菜肴的精华而趋向成熟定型，包括产生了潮州牛肉丸。

在潮汕一些僻远的渔村，至今仍保留着原始的鱼丸制作手艺，通常是选取淡甲鱼（鲷）和那哥鱼（蛇鲻）为原料，横刀刮肉去刺，然后用搅、拍等手法使鱼浆成胶状物，加配料后握拳挤出成丸，再用羹匙掏进温水盆里慢火煮熟。

这些方法和制作牛肉丸的方法如出一辙，制成的鱼丸也同样富有弹性，脆嫩可口，从中我们不难看出牛肉丸制作技艺的发展脉络。

已故的罗锦章师傅是潮州牛肉丸的传奇人物，在上世纪四十年代就已成名。

2001年，蔡澜带领80人香港美食团莅汕，住宿金海湾大酒店。

罗当时是酒店厨房的顾问，已80多岁，看上去仍然容光焕发。

在欢迎宴会上，他特地出来与大家见了面并讲了话。

美食大师林自然 我认识的人中，称得上美食大师的大概只有蔡澜和林自然

两位方家了。

蔡澜蔡先生学识渊博，名满天下，著作等身，毋须我在这里赘述。

林自然林先生则完全是一位江湖奇人，一生飘零但嗜食，五十岁时终于领悟美食真谛，融各派所长而自创“大林精细潮州菜”，成为一代美食大师。

林自然目前拥有法国美食协会会员、国际烹调大师、国际杰出厨师蓝带奖、国际哥顿布美食会高明厨师等多个国际性的头衔，而作为中国国家男子足球队参加2002年世界杯亚洲区预选赛集训膳食的主厨，还曾经为中国足球冲出亚洲立下了汗马功劳。

## &lt;&lt;潮菜天下&gt;&gt;

林自然的美食哲学充满了梦想和创意，他创立的“大林精细潮州菜”，主旨犹如当年霍元甲创立“精武门”，是为了打破菜系门规，光大中国美食艺术。

生于潮汕长于潮汕的林自然，自小就接受潮菜美食的熏陶。

潮菜如今名扬四海，世人已多有认识，美食界也早有“食在广州，味在潮汕”的说法。

美食中的潮州菜肴就像风景中的桂林山水，如果说中国是美食王国，潮菜就是这王国中的王冠了。

我曾见过汪曾祺的一幅题字：“桂林山水洞，潮菜色味香”，差不多也是这个意思。

再以茶艺来说吧。

日本的茶道至今沿用唐宋的技法，追求的是美味之外的东西；台湾的茶艺在热爱功夫茶的潮人看来差不多就像小儿把戏，潮汕的十岁学童只要用上“关公巡城”和“韩信点兵”两种入门手法，准会让台湾的茶博士起身让座。

我的朋友郑宇晖君是一位美食家，一次我们食“潮州卤鹅”，他突然停口不嚼，说道：“八角无炒！”

八角就是大茴香，是卤鹅必备的香料。

食卤鹅而知八角有没有炒过，说明郑君的辨味能力是很强的，已经具备成为美食大师的某些特质。

春秋时齐国的名厨易牙也是一位美食大师，《吕氏春秋》说：“淄澠之（水）合，易牙尝而知之。

”我始终认为，饮食之道，首在辨味；辨味不精，则烹调之术不妙。

在潮汕传统的美食观念中，厨艺可以速成，但识食须三代人富贵（耗三代人的财力修养才懂美食）。

厨师如果不是美食家，则始终只能是一个平庸的厨师；美食家一旦掌握了厨艺，则可能成为名厨师或美食大师。

林自然走的正是这样一条由美食家而名厨师和美食大师的道路。

他在潮菜美食的沃土里耳濡目染并成长，对美味佳肴充满了梦想和追求，用创意和才能去身体力行，目光所及，早已越过潮菜的范畴，甚至越过中国的各大菜系乃至世界各国的美食。

在他的想象中，“大林精细潮州菜”是一种讲究的，中国式的，世上没有但可以创造出来的美食。

这就是林自然的美食哲学！

几年前我曾品尝过林自然首创的一味豆酱焗肉蟹，虽是平常之菜，但透着一般异香美味，至今难以忘怀。

前些日子他从云南回汕，一起到福合埕他一位徒弟的大排档吃海鲜，有一味煮龙舌鱼，火候微过，我问他过了多少，他说十秒吧。

林自然嗜食成性，食量惊人，能喝下整箱的啤酒。

那天他点了十五道菜，一些菜做得并不太好，他都知道，但仍狼吞虎咽。

特异之处是面前放了一杯冰水，不时呷上一口，他解释说是为了清洗味觉。

美食之于口，正如音乐之于耳，绘画之于目，都是人类创造的艺术。

艺术的真谛是什么？

不正是为了创造让感官愉悦的东西么？

美食可以按地域风味分为菜系，绘画音乐可以按风格特点分为流派，但真正的艺术大师是不会囿于成规的。

所谓大师，就是能够创造出让大多数人愉悦的艺术。

P30-34插图

## <<潮菜天下>>

### 媒体关注与评论

书评 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。

——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……潮汕人生活的方方面面，一并发生，相关联，共同构成一个自然的生态环境…… ——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……他是最喜欢的潮汕作家。

——凡斯·诗人 张新民乐于花时间和精力集中考察地方人文，这种在“细处”做足文章的精神足可叫人脱帽致敬。

——林继昌文艺评论 交个美食家朋友，成天价吃得有滋有味。

一卷《潮菜天下》，看这个朋友，因为美食，活得有滋有味。

——莽园·书画

#### 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>