

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<潮菜天下（上下册）>>

### 内容概要

《潮菜天下：潮州菜系的文化与历史（上册）》和《潮菜天下：潮汕饮食习俗的人文观察（下册）》。

《潮菜天下（套装上下册）》于2006年由山东画报出版社出版。

该书以散文的形式，对潮汕的饮食习俗和历史文化进行系统地考证和阐释。

全书文笔简练流畅，叙述纵横捭阖，分析深入透彻，形式图文并茂，集合了很多珍贵的历史图片和优秀的摄影作品，记录了很多行将消失的潮菜掌故和方言歌谣，挖掘了很多隐藏在食物中的文化积淀和历史细节，丰富了潮汕的美食文化。

出版后在海内外潮人和饮食界中引起较大的反响。

现在，由中山大学出版社重新出版的《潮菜天下》（上下册）又与读者见面了。

与旧版（山东版）比较，新版（中大版）有如下三大特点：第一，内容更加丰富，仅文章数量就增加了一倍，主要从人文的角度对潮汕的饮食习俗进行更全面的考察；第二，邀请当代潮菜的领军人物，美食大师林自然撰写菜谱，介绍潮州菜肴的具体做法，使《潮菜天下（套装上下册）》从原来的“教人食”上升为“教人食兼教人做”，提高了《潮菜天下（套装上下册）》的实用性；第三，邀请西泠印社社员、著名书画家郭莽园用国画为《潮菜天下（套装上下册）》插图，提高了全书的艺术欣赏性。

<<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》。

## &lt;&lt;潮菜天下（上下册）&gt;&gt;

## 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鲔不再来2鲽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）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&ldquo;咸究&rdquo;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洩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螳螂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蠟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柗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

## &lt;&lt;潮菜天下（上下册）&gt;&gt;

## 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，自古以来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：“同门日朋，同志日友”。

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。

……

## <<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。

——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……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……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、品鉴活动，在他的文章里浑然一体。

——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，逻辑慎密而又想象丰富……他是我最喜欢的潮汕作家。

——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。

——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。

——莽园书画家

<<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：<http://www.tushu007.com>