

<<钟鸣鼎食之家>>

图书基本信息

书名：<<钟鸣鼎食之家>>

13位ISBN编号：9787540680039

10位ISBN编号：7540680032

出版时间：2010-9

出版时间：广东教育出版社

作者：江献珠

页数：154

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>

<<钟鸣鼎食之家>>

内容概要

俗话说，吃在广州。

粤菜在民国初年达到第一个鼎盛期。

当时最负盛名的有两个代表性的家族，一个是谭家菜，一个江太史菜。

谭家菜北迁之后，已经融各菜系而成为顶级官府菜，只有江太史菜恪守粤菜特点并发扬光大，成为羊城食坛第一家。

江太史菜由南海绅士江太史公创出，他是民国初年羊城食坛的首席美食家。

《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》是一部江家的家族传记，讲述了民国初年这个南海望族从兴至衰的戏剧性过程，全书以美食为主线，展示了江太史府第的鼎盛食风，依照时序，按春、夏、秋、冬四季分章，把江家的沧桑故事与他们对精致美食的执着追求娓娓道来，介绍多款行将消失的经典菜肴和点心；此外，江太公之十三子，是著名粤剧编剧，笔名“南海十三郎”，名震省港澳，《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》第五章记述南海十三郎坎坷传奇的一生。

全书充满怀旧意味，文字温婉细腻，感人至深。

读者通过《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》故事可追溯精极入圣的粤菜传统，品味四时美食，并为这个大家族创造的美食文化及其戏剧性的兴衰感怀不已。

作者简介

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学（Fairleigh Dickinson University），获商业管理学硕士，后在加州州立圣荷西大学（San Jose State University）营养系讲授“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际美食会、烧烤美食会香港分会会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。

历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为《饮食男女》美食杂志撰写“珠玑小”。

“馆家饌”专栏，著作有《汉饌》；（Chinese Cooking英文版）、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

<<钟鸣鼎食之家>>

书籍目录

关于钟鸣鼎食之家第一章 春口味的培养款客的情怀太史第女厨春节家饌家常素菜祈福素筵第二章 夏荔枝时节话萝岗江兰斋农场的特产橙花蜂蜜从荔枝菌说起读者珍贵的来信礼云子之怀想礼云，礼云，玉锦云乎哉？祖父咏礼云子的词太史食诗第三章 秋蛇季记趣蛇宴絮话正宗太史蛇羹传人之争议蛇季谈私厨第四章 冬谢灶与过年馈赠酒家缘从太史第到北园饮食世家的没落附录江霞公太史轶事第五章南海十三郎江家的十三郎我的十三叔附录一 南海十三郎见证：“十字架的救恩”附录二 《心声泪影》之“寒江钓雪”附录三 粤剧仍有前途附录四 南海十三郎附录五 南海十三郎．本书资料及图片来源

<<钟鸣鼎食之家>>

章节摘录

插图：1999年香港书展期间，香港出版界的一位朋友推荐我读一本书，她说：“有位名震省港澳的粤剧编剧南海十三郎，你知道吗？”

《南海十三郎》的话剧、电影都在香港轰动热播。

十三郎的父亲原来是广州大名鼎鼎的美食家，这本书讲的就是他们家族的美食盛事！

”这就是万里机构出版的《兰斋旧事与南海十三郎》。

我细读之下，唏嘘不已。

俗话说，吃在广州。

粤菜在民国初年达到一个鼎盛期。

当时最负盛名的有两个代表性的家族，一个是谭家菜，一个是太史菜。

这两个家族都诞生于广东南海。

谭家菜北迁之后，已经融合各菜系而成为顶级官府菜，只有太史菜恪守粤菜特点并发扬光大，成为羊城食坛第一家。

太史菜由南海绅士江太史公创出，他是民国初年羊城食坛的首席美食家。

一百年前，江太史公曾倾力打造一个美食王国，把食事发挥到淋漓尽致的地步。

在他身上，我发现了广州人那种终生不减、执著于美食的精神来源！

我们日进三餐，却长期忽视世俗而具体的生活方式，忽视其中隐含的文化精髓！

这是一部非同寻常的家族传记。

江太史公名江孔殷，出生于同治四年。

常言道，三代富贵方知饮食。

江家祖上是号称“江百万”的巨富茶商。

江孔殷本人则是清末最后一科进士，点翰后，官衔太史。

江太史公精研饮食，几近出神入化之境。

他的嘴巴刁钻无比，鞭策着江家大厨精益求精，太史菜是在江太史公的百般挑剔和亲自参与下定型的。

书里有这么一个故事：一天，江家大厨煮了礼云子（螳螂的卵子）炒蛋，火候稍欠，江太史公就说：“蛋太嫩，油太多，再炒一碟。”

”谁知大厨一紧张，矫枉过正，第二次端上来的礼云子过火了，太史公说：“这回又炒得太老了，再来！”

”第三次才过了关。

第一次第二次煮坏了的礼云子，太史公让大厨用来炒饭给大家吃，饭被礼云子染红了，再洒上葱花，蛋黄葱绿混合着礼云子的红，斑斓一片。

江家孩子真想不到：这般美味异常的礼云子，在太史公眼里竟然是次品！

<<钟鸣鼎食之家>>

编辑推荐

《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》：中国粤菜第一家。
羊城首席美食家后人江献珠，美味家馐，分步图解。
比谭家菜更正宗，更纯粹，中国粤菜第一家，羊城首席美食家江太史公传奇重现老广州黄金时代食坛盛事。

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>