

<<羊城旧语>>

图书基本信息

书名：<<羊城旧语>>

13位ISBN编号：9787218080895

10位ISBN编号：7218080898

出版时间：2012-10

出版时间：广东人民出版社

作者：王小娅

页数：120

字数：60000

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>

<<羊城旧语>>

内容概要

《岭南文化知识书系：羊城旧语》采用通俗读物的形式，选题广泛，覆盖面广，力求文字精炼，图文并茂，寓知识性于可读性之中，使之成为群众喜闻乐见的知识图书。

<<羊城旧语>>

书籍目录

引言

贴错门神——面左左

鸡髀打人牙骸软

顾住畀人箍颈？

一朝得志，语无伦次

藕孖筋

见屎忽嘟，唔见米白

未见过大蛇屙屎

你想搏懵吖！

煎堆碌碌，金钱满屋

一啖砂糖一啖屎

淹尖声闷

岩岩崭崭

咸鱼翻生

白撞雨——潸坏人

广州话的詈词——“契弟”

识者鸳鸯，唔识者两样

软脚蟹

广州话里的动物词（了哥 / 两头蛇 / 大眼鸡）

掂过碌蔗

三个女人一条墟

“煲冬瓜”

粤地的“河涌”和“水潨”

“台风”——一个来源于广州话的词

早晨！

后记

<<羊城旧语>>

章节摘录

盛产海盐的环境为广府人腌制各种食品提供了便利，反映在广州话里就有大量的相关名称：咸榄、咸姜、咸淡（泛指菜肴类）、咸（下饭小菜总称）、咸酸（醋腌瓜菜总称）、咸酸菜（腌制的大芥菜）、咸干花生（盐水煮熟晾干的带壳花生）……“咸虾”指虾酱，上了年纪的人都还记得，在“捱饥抵饿”（挨饿）的年代，日子艰难窘迫，肉食奇缺，饭桌上小小一碟的“咸虾蒸猪肉”，单是闻闻那诱人的香味，就让全家人如同过年般地欢乐无比。

而“咸虾撑”则与“咸虾”无关，它是广州人对葡萄牙人的旧称。

专门经营油盐酱醋的商店，广州人统称作“咸杂铺”。

粤语区人利用生活中那些腌制食品名，创制了大量的方言熟语。

广州人爱吃咸鱼，制作咸鱼方式很多：生晒咸鱼、霉香咸鱼、油浸咸鱼、咸鱼酱等；广府人家的主妇们善用咸鱼烹饪出各种家常菜，如香煎咸鱼、咸鱼蒸五花肉、咸鱼茄子煲（咸鱼肉烹煮茄子）、咸鱼头煲豆腐；而茶楼饭市极具广东风味的咸鱼花腩饭、咸鱼粒炒饭等大受食客欢迎。

一些与日常生活密切相关的事物，反映在广州人的口语里，不少固定短语就含有“咸鱼”。

例如：咸鱼翻生（濒临绝境而获救）。

翻生：指复活）、食得咸鱼抵得渴（欲获其利得先忍其苦）、咸鱼识游水（不可能的事）、唔食咸鱼免口干（勿陷困境）。

生活中那些极端自私者，利益面前，只知攫为己有，置他人于死地也在所不惜，歇后语“咸鱼放生——唔顾死活”就是喻指这类人。

用盐水浸泡的黑豆称“咸豆”，是过去穷人常吃的下饭菜，“咸豆都有粒食”（有：没有）表示帮人做了事情，却得不到丁点儿的好处。

一种用腌制柑皮做的小丸状零食叫“咸柑桔”，粒小味咸，俗称“鼻屎”，小袋装，价格相当便宜，以前小学生们最爱吃，几乎每人口袋里都装着一小袋，不时掏出来往嘴里塞上几粒，“嗒嗒”地细品。

说“咸柑咁多”或“咸柑咁少”（哟：一些）都是比喻极少。

当然，这个意思也可说“鼻屎咁多”。

再如：卖咸酸菜——畀面（给面子）、咸蛋滚汤——心都实（极度失望）。

因咸蛋煮熟后，蛋黄硬实）。

……

<<羊城旧语>>

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>