

<<广府味道>>

图书基本信息

书名：<<广府味道>>

13位ISBN编号：9787811358209

10位ISBN编号：7811358204

出版时间：2011-8

出版时间：暨南大学出版社

作者：文春梅

页数：133

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>

<<广府味道>>

前言

五岭以南，素称岭南，岭南文化即岭南地区的人民千百年来形成的具有鲜明特色和绵长传统的地域文化，是中华文化的重要组成部分。

由于偏处一隅，岭南文化在秦汉以前基本上处于自我发展的阶段，秦汉以后与中原文化的交流日益频繁。

明清以至近代，域外文化不断传入，西学东渐，岭南已经成为传播和弘扬东西方文明的开路先锋，涌现出了如陈白沙、梁廷、黄遵宪、康有为、梁启超、孙中山等一大批时代的佼佼者。

在20世纪70年代末开始的改革开放的浪潮中，岭南再一次成为试验田和桥头堡，在全国独领风骚。

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》，该书系由《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。

需要说明的是，本书系曾获批为2009年度“广东省文化产业发展专项资金”资助项目，在项目申报和丛书编写过程中，广东省委宣传部的领导多次给予指导，并提出了许多宝贵的意见；中山大学、华南理工大学、华南师范大学、广州大学、韩山师范学院、佛山科学技术学院、韶关学院、嘉应学院以及暨南大学的有关领导和专家学者也给予了大力支持和帮助，在此我们一并致以诚挚的谢意！

《岭南文化书系》编委会2011年6月18日

<<广府味道>>

内容概要

五岭以南，素称岭南，岭南文化即岭南地区的人民千百年来形成的具有鲜明特色和绵长传统的地域文化，是中华文化的重要组成部分。

由于偏处一隅，岭南文化在秦汉以前基本上处于自我发展的阶段，秦汉以后与中原文化的交流日益频繁。

明清以至近代，域外文化不断传入，西学东渐，岭南已经成为传播和弘扬东西方文明的开路先锋，涌现出了如陈白沙、梁廷枏、黄遵宪、康有为、梁启超、孙中山等一大批时代的佼佼者。

在20世纪70年代末开始的改革开放的浪潮中，岭南再一次成为试验田和桥头堡，在全国独领风骚。

<<广府味道>>

书籍目录

岭南文化书系前言

前言

一、味广道远——广府饮食的追根溯源

(一) “头啖汤”溯源

(二) “南越王国”探秘

(三) “南烹”雏形初具

(四) 跻身“四大菜系”

(五) “食在广州”扬名

(六) “脍炙人口”举隅

二、活色生鲜——广府菜肴的品格气象

(一) 内在品格——本色清鲜

(二) 外在气象——生猛鲜活

三、蛇虫鼠蚁——历久弥新的杂食情结

(一) 杀狗斩蛇

(二) 捕鸟捉虫

(三) 含英咀华

四、淡水浓情——冲滚煲炖的口常关切

五、钟鼎遗味——世家豪门的美食传奇

六、镬聚人气——粥粉面饭的世俗情怀

七、荐馨俎豆——神灵祝福的牙祭盛餐

八、推陈出新——名店大厨的创意无限

九、飞刀弄铲——民间厨神的自娱自乐

十、同嗜和味——广府饮食的未来空间

附录

参考文献

<<广府味道>>

章节摘录

版权页：插图：魏晋南北朝以来，北方频仍的战乱导致人口大量南移，广州西村稍岗晋墓的墓砖上“永嘉世，天下荒，余广州，平且康”的铭文说明，广府地区成了南迁士民安居之所，“一年襁负至，二年田莱辟，阅三岁而民用足”，北方的耕作技术运用到气候温润、土地肥沃的珠江三角洲，物产食材极大丰盛起来，民间食风渐炽。

唐昭宗时曾任广州司马的刘恂所著《岭表录异》记载，当时岭南人的烹饪技艺已颇高明，民间能运用煮、炙、炸、（蒸）、炒、烩、烧、煎、拌等多种烹调方法，懂得使用各种调味料，如五味酱料、生姜、葱、韭、椒、桂等，并因物料质地不同而辨物施用。

例如吃蚝肉，当时的人们将“蚝肉，大者腌为炙，小者炒食”。

说到吃蟹，则有更多不同的做法，“水蟹螯壳内皆咸水，自有味。

广人取之，淡煮，吸其咸汁下酒。

黄膏蟹，壳内有膏如黄酥，加以五味，和壳博之，食亦有味。

赤蟹，壳内黄赤膏如鸡鸭子黄，肉白，以和膏，实其壳中，淋以五味，蒙以细面为蟹饪，珍美可尚”

。广府人蒸鱼的技巧也相当纯熟，如“鲳鱼，形似鳊鱼，而脑上突起连背，而圆身，肉甚厚，肉白如凝脂，止有一脊骨，治之，以姜葱之粳米，其骨自软。

食者无所弃，鄙俚谓之狗瞌睡鱼。

以其犬在盘下，难伺其骨，故云‘狗瞌睡鱼’也。

”在米饭上蒸鱼，令鱼受热均匀，熟得快，而米饭也有了鱼香，这和今天的“煲仔饭”何其相似！

至宋室南渡，珠玑巷移民迁入，北方的烹调技术更是随之大量流入南方。

南逃的皇室把中原的饮食习俗一路带到广东，使广府菜系至今尚保留了许多古代正统的食法，最典型的莫若烧猪、烧鹅，如今在广府不过是日常“斩料”，街边档头随处可以买到，而北京的烤鸭、南京的片皮鸭却得进饭店才享受得到。

而令南宋人惊叹的岭南人“不问鸟兽虫蛇，无不食之”的地方风格与习惯正食的北味烹调技术相结合，就转变为南方特有的食品菜式，如高州的麻饼，在制作方法上借鉴了北方面饼的方式，原材料却选择了本土特有的薯蕷，做出的麻饼“绝宜人，味极芳美”。

唐宋时期，广府地区在海外贸易中扮演的角色日益重要，唐代时，广州是全国外贸的中心，“海上丝绸之路”最繁华的港口；宋代时，广州仍是南方最大的通商口岸，内外交流频繁，中外饮食资源纷纷传入，“或产于风土之宜，或来自异国之远，皆聚于广州，所以奇花异果，珍禽奇兽，犀珠象贝，有中州所无者”，这为广府饮食提供了丰富的原料，尤其是传人的外国蔬菜与香料，如菠菜、西芹、胡萝卜、黄瓜、苦瓜、芦笋等，使广府饮食初步具有中西合璧的特色。

广府各城镇间的交流也日益频繁，市肆菜式品种也进一步扩大。

至此，广府菜作为一个菜系已初具雏形，“南烹”之名开始见于典籍。

(四)跻身“四大菜系”到了明清，广府一带农村大规模发展，以“桑基鱼塘”、“果基鱼塘”为代表的“基塘”耕作模式使岭南率先告别自然经济而走上以“牟利”为目的的商品经济道路。

商业的发达与市场的繁荣，不仅为岭南饮食文化的发展拓展了食料的来源，而且，人们生活水平的提高与流动人口的增长，也为岭南饮食文化的发展增添了内在动力。

加之明嘉靖以来断断续续的“一口通商”，使广州成为中国南方最大的经济重镇，据清道光二年(1822年)的有关文献记载：“广州西关肉林酒海，无寒暑，无昼夜。

”各个食肆争奇斗艳，食品之丰，款式之多，世人称绝。

广州周边的乡镇经济活动也很发达，佛山继续其“四大镇”、“四大聚”的繁华，顺德的商贸也空前兴旺。

各处客商云集、各级官员的调任，五方杂处、八方辐辏，更加速了南北风味的大交流，如京都风味、姑苏风味、扬州炒卖和广东其他地方风味特色与广府菜的互相影响和渗透促进。

随着到广州经商的外商日益增多，许多外国商馆相继在广州设立，广州的饮食开始呈现中西合璧的风格。

<<广府味道>>

与外商打交道的十三行行商们积累了大量的财富，普遍追求生活的高质量，掀起了一股追求高消费的饮食热潮，例如，广州第一家现代化茶楼“三元楼”就诞生在十三行，行商巨贾们的美食追求客观上促进了广府饮食向精致化发展。

有了市场的需求，国外的海产名珍开始大量输入，据马士《东印度公司对华贸易编年史》记录，1774年广州进口货物的价格中：燕窝，特级透明，每担1200两(白银)，二级每担700两，三级每担450两；海参，一级黑长条每担24两，二级每担16两；鲨鱼翅，特级每担23两，二级每担16两。

在另一个英国人亨特所著的《广州番鬼录》中则说广州拥有第一流的厨师，能制作精美的燕窝羹、白鸽蛋，精奇的海参、鱼翅和鲍鱼。

正是在这种物阜民丰、食风炽盛的环境中，广府烹饪大师们不断吸收、积累各种烹调技术，并根据本地环境、民俗、口味、嗜好加以改良创造，使广府菜得以迅猛发展，成为广东菜的骨干，并在闽、台、琼、桂均占有主要阵地。

《清稗类钞》记载：“肴饌之有特色者，如京师、山东、四川、广东……”广东菜能成为我国四大菜系之一，广府菜可谓功不可没。

鸦片战争后，海禁大开，广府成为内外贸易十分发达的地区，达官贵人、富商巨贾云集广州，刺激了广府饮食的发展。

故虽国势日衰，广府食风却不衰反盛。

此时的广州，物资极其丰富，真正称得上是“天下所有之食货，粤东几尽有之”。

近代广东在政治、经济上的崛起，也吸引了南北各路人士聚集广州，带来多方饮食之风。

善于模仿与创新的广府厨师们充分吸取中西饮食文化之长，融合南北烹饪之精，自成一格、应具体情境而变。

据统计，民国时期广府粤菜的烹调方法多达20余种，诸如煎、炸、炒、蒸、烩、煲、扣、扒、焖、灼、氽、浸、烧、卤、泡、熬、烤等法一应俱全，而且每种方法之下，还有更具体的技法，如“煎”就有干煎、湿煎、蛋煎、软煎、煎封、煎酿和半煎炸七种。

随着广州城市的发展，广府饮食行业的竞争日益激烈，为吸引顾客，店家非常注重改进和提高烹调技艺，努力打造自家“招牌菜”，“四大酒家”、“十大茶室”纷纷涌现，红烧大群翅、江南百花鸡、陶陶居上月、蟹子鲜虾饺等名菜、美点令人目不暇接，广府饮食业呈现出空前的繁荣景象，民国十四年，《民国广州日报》刊文写道：“食在广州一语，几乎无人不知之，久已成为俗谚。”

<<广府味道>>

编辑推荐

《广府味道》是“岭南文化书系”系列之“广府文化丛书”中的一册，分为味广道远——广府饮食的追根溯源；活色生鲜——广府菜肴的品格气象等十部分内容。

五岭以南，素称岭南，岭南文化即岭南地区的人民千百年来形成的具有鲜明特色和绵长传统的地域文化，是中华文化的重要组成部分。

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》。

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>