

《潮汕味道》

图书基本信息

书名：《潮汕味道》

13位ISBN编号：9787566800879

10位ISBN编号：7566800876

出版时间：2012-1

出版社：暨南大学出版社

作者：张新民

页数：182

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《潮汕味道》

内容概要

继《潮菜天下》、《潮州帮口》之后，著名美食家、汕头市美食学会副主席兼秘书长张新民推出又一部有关潮汕美食的新作《潮汕味道》。《潮汕味道》堪称潮汕美食的指南书，其中为美食爱好者和寻味者提供了所需要的指导和帮助；这本书又可说是潮汕美食的人文读本，书中介绍的是潮汕美食而非潮汕饮食，充分地将食物背后所隐藏的乡土文化、饮食习俗和历史细节挖掘展现出来。

书籍目录

岭南文化书系·前言

自序：美食向导

一、初尝潮菜

(一)潮汕卤鹅

(二)巴浪鱼饭

(三)香煎蚝烙

(四)鲜炒薄壳

(五)煮杂鱼仔

(六)益母草汤

(七)潮式捞面

(八)牛肉火锅

(九)宵夜风光

二、奇异食俗

(一)虫是美味

(二)鱼生诱人

(三)河豚凶猛

(四)煮海传说

(五)苦瓜美德

(六)甜食恋歌

(七)美味谣谚

(八)嗜茶如命

三、与神同桌

(一)食桌礼记

(二)游神赛会

(三)三牲敢食

(四)围炉过年

(五)做桌厨师

(六)食桌情景

四、潮州筵席(上)

(一)经典食单

(二)第一道菜：卤味拼盘

(三)第二道菜：白灼螺片

(四)第三道菜：橄榄螺头

五、潮州筵席(中)

(一)第四道菜：豆酱焗蟹

(二)第五道菜：生炊鲳鱼

(三)第六道菜：护国菜羹

(四)第七道菜：油泡鲜鱿

(五)第八道菜：清汤鱼丸

六、潮州筵席(下)

(一)第九道菜：生腌咸蟹

(二)第十道菜：清炒芥蓝

(三)第十一道菜：煎菜头粿

(四)第十二道菜：甜番薯芋

七、糜与主食

(一)一锅好糜

(二)几碟杂咸

- (三)番薯岁月
- (四)香糜春秋
- 八、 棵和小吃
- (一)小吃飘香
- (二)人神共享
- (三)茶食泰斗
- (四)边走边吃
- 九、 潮食理念
- (一)注重食材
- (二)崇尚本味
- (三)讲究养生
- 十、 潮菜天下
- (一)三大流派
- (二)现代潮菜
- 附录：美食地图
- 后记

章节摘录

乡里两天前已在旷埕搭起了一个像戏院一样的大型神厂，一端是祭台，用来放置神像和牌位；另一端是戏台，用来演出潮剧；中间大部分地方空着，会根据祭祀活动的进程来安放各种各样的祭品。比如当天下午的祭品主要是甜粿、卤鹅、面线、粿品、水果、纸钱、花篮等，全猪和全羊等祭品要当晚才会进场。按照事先的安排，蔡社的这次游神赛会总共有300头大肥猪参加。每头肥猪重量多在400斤以上，有的猪身上还叠放着整只生羊，价值当然不菲。但一来这种大型的祭祀活动并非每年都举行，二来乡村内部存在着一种以宗族为单位的轮祭制度，三来允许多家人联合认养一头猪，所以既能减少花费又能及时处理掉祭祀后的猪肉。《左传·成公十三年》载：“国之大事，在祀与戎”，不但把祭祀天地神灵与关系邦国存亡的战争都看成是国家的头等大事，甚至将祭祀位列于兵事的前面，可见其在古人眼中是何等重要。在潮汕农村，祭祀的重要性和权威性至今仍然得以维持，这也是像赛大猪这样的大型群体性祭祀活动能够顺利举行的原因。以祭礼而论，赛大猪称得上是一种高等级的祭献。《礼记·王制》说：“天子社稷皆太牢，诸侯社稷皆少牢。”但凡牛猪羊三牲全备者称为“太牢”，只有猪羊者称为“少牢”。赛大猪常见猪羊并用，与少牢有关，这一特点是很引人注目的。韩愈《祭鳄鱼文》开篇便说：“以羊一、猪一，投恶溪之潭水，以与鳄鱼食”，说明他用的也是少牢之礼。祭礼还规定每头祭牲在祭祀前要经过严格的牢养育肥，这也是“少牢”或“太牢”之“牢”的本义，即所谓“养牛马圈也”。蔡社的大猪一经献祭之人确认，就会得到精心的饲养和照料。这一特点也与古代将畜牲从“始养之畜”变成“将用之牲”的祭礼相符合。……

《潮汕味道》

编辑推荐

这本《潮汕味道》由张新民著。计划写作这本书的时候，作者将所有读者都设想为美食爱好者或者是希望成为美食家或知味者的人，自己的角色则是一位美食向导，我们正在虚拟世界里进行一次潮汕美食之旅。我的任务是不仅让美食团的成员吃到最具代表性的潮汕美食，还要让他们领略到潮汕饮食文化的精髓。按照作者的理解，潮汕美食虽然是由卤味、鱼饭、蚝烙、粿品小食、益母草汤、生腌海产品、白粥和杂咸、牛肉丸和牛肉火锅等众多具体的潮式风味食物组成的，但这些原本非常普通的食物为什么会变得美味起来？它们隐含着哪些历史故事，沉淀了什么乡土文化，又表达了怎样的饮食理念呢？既然我们进行的是一次美食之旅而不是饮食之旅，当然很有必要将潮汕美食的精神挖掘出来。

《潮汕味道》

精彩短评

- 1、 可谓是另一本潮汕美食的导航书籍。
- 2、 买不到《潮菜天下》，看看张新民的《潮汕味道》倒也能解解馋。
- 3、 作者会吃会做会写交游广阔
- 4、 书很不错，就是卓越的包装太过马虎。
- 5、 哈哈 这不只是一本美食书，更是一部历史书、地理志！强烈推荐对潮汕文化和潮汕美食感兴趣的人买来阅读！！
- 6、 地方文人中做得扎实又好的。
- 7、 张大师真的好能讲故事
- 8、 行前功课，夜糜这个真有意思
- 9、 饮食的精华在于追求原汁原味，即便是酱料，也有属于他们原料的那种原味，这一点潮菜做得比顺德菜更加极致。纯属个人口味偏见，无关菜系高低之分。
- 10、 了解到好多不知道的潮汕美食秘密
- 11、 我觉得这本书可以做得再精美一些，封面有味道，里面感觉差了一点。内容很棒，张老师是真正的行家。
- 12、 诱人啊
- 13、 因为要去汕头所以买了这本书，哈哈，赞，。
- 14、 作者本身就是汕头美食家，该书在介绍美食之余普及了文化。而且书后还附上了实用的汕头美食地图。很喜欢
- 15、 感觉有些炒冷饭。对作者的个别用字不敢苟同。
- 16、 本来心心念念想读的，读完了也就不过如此。大概其实我也就吃吃牛肉火锅什么的吧2333
- 17、 写的不错，更多的是汕头的美食，还是不错的。
- 18、 一本有声有色的书！！！勾起我回忆的味蕾！！！！
- 19、 又学术又很有实际指导意义，诚恳的把美食写得更加有味道。
- 20、 hao
- 21、 还是看潮菜天下好，这本字多，烦，那本图多，好
- 22、 颇有诚意。潮汕美食乾坤万象，这本书能够讲明白很多东西，从起源到现代，都有很认真的考据。讲如何烹制那块，如果想深入研究，得再看几遍。
- 23、 不管你是什么地方人，只要你身边有潮州菜，不相信你没尝过一些。这本书，非常到位！
- 24、 行文重复略多
- 25、 写的很赞，让人兴起专门去一次潮汕美食之旅的念头。
- 26、 从内容上看，是适合外地人了解潮汕饮食文化的科普书。但在用词上，过于本地化，很多方言直译的词汇外地人可能看不懂。一些饮食，如苦瓜、烤地瓜等，全国的做法都是差不多的，多处地方都有吃，但都归入了潮汕特色，个人认为不妥。附录的美食推荐，很多都不是潮汕菜，比如烤肉，参考价值不大。
- 27、 去汕头玩就带了这一本，因为有美食地图嘛，想初步了解神秘的潮汕菜的朋友一定得买一本，你会被勾引到日思夜想，结果直接订机票飞揭阳，就像我
- 28、 潮汕文化
- 29、 坐深夏铁路~~
- 30、 速翻，去汕头的话还是蛮靠谱的~阿鸿海鲜小炒、海记牛肉，还有新华酒店前的烧烤摊，最最重头戏当然是林自然大师的大林苑了，想起来就流口水了。。。
- 31、 等着去吃
- 32、 一本特别好的书，内容好
- 33、 下次去潮汕，如果书中美食地图里的餐馆不好吃，我就把评分改成一星。
- 34、 买回来后，还没来得及看，就被同事拿走了，后来又买了2本，1本自己看，另外再送同事
- 35、 美食书界的业界良心！还附有酒店地址简直感人！
- 36、 后面有几幅手绘地图 很童趣
- 37、 作为潮汕人，这么挑的舌头就是这样被积淀的饮食文化给惯出来的

《潮汕味道》

- 38、阅读越饿
- 39、书设计的比较大气 很难看 让人想到那本也让人越看越饿的乡土料理
- 40、潮汕美食工具书。
- 41、很好！家的味道!下次继续来买!
- 42、有些细节真的需要与时俱进地更新一下，比如吃水鸡（蛙类）和鱼翅部分。作为风俗类的记录的确是相当地好。
- 43、文笔感觉有点乱~~但真真把潮州美食做了个很好的归纳~~~
- 44、想了解潮汕的饮食文化，这本书可谓算是精华，由汕头美食家张新民老师写的，蔡澜在汕头找饭馆吃，还得问他去哪儿呢。
- 45、有点学术的感觉，读起来没有趣味性。
- 46、抱着这本书走遍了汕头的老城。。寻着味道深入到每一个小巷，尝到了西天巷蚝烙、飞厦牛肉、亚强果汁冰。。。简直不能更幸福
- 47、最近跟吃杠上了。写的不错，配图更不错，是吃货提升品位的好选择。
- 48、作为一个在外的潮汕人，闲时读此书，甚解乡愁。
- 49、最早在三联上知道张新民的，总给妥俏他们推荐餐馆，一方食神的感觉，读后果然名不虚传，会吃，能写吃，关键还会做吃，这一点立刻甩开同类美食书几条街。文笔三颗星，乡土情结四颗星，实际指导意义五颗星。
- 50、有美食地图，可按图索骥
- 51、在书店里一眼就看到了这种充满家乡味道的书，最让我惊喜的是并不是简单的罗列潮汕各种美食，而且用一点点小经验串联起来，并不突兀的讲着家乡的味道。
- 52、大有可为
- 53、能勾人食欲的书就是好书。书中有太多熟悉的好吃的东西了。
- 54、如题，心里不舒服啊~~~~而且书很薄，定价又比较贵除了这些以外还是可以的本想退，想想算了，怪累的。。。
- 55、生长在岭南文化的一支，在读《潮汕味道》时感到一种有距离的熟悉感。都地处岭南，在日常饮食中不难找到潮菜调味、烹制手法、选料的影子。很多菜式虽然我们不那么吃，但并不难理解它的做法及缘由。一个菜系之所以能盘根生枝，离不开饮食背后广博又有力的饮食文化。这一点在本书中得到了很好的阐释。
- 56、带着书走潮汕
- 57、恨恨恨恨恨
- 58、内容很仔细，很详尽地介绍了潮菜的历史和品种，有些还有详细做法。值得一看！
- 59、家乡的味道，味道背后的文化，潮汕美食指南丛书。
- 60、原来老潮汕菜这么喜欢油炸啊
- 61、基本能了解个大概，写的也蛮不错。可能因为潮汕美食太多，太复杂，脑海里只有几个名菜；也可能有前面评价说的，有些话太方言了，不太懂。总体来说还不错，值得一看。
- 62、三星半，70分。這本值得一讀。除了介紹潮汕飲食，還有許多食俗典故。不足之處仍是論述欠嚴謹，部分食俗是作者聽說、猜測，而未求證。不過總體來說比同一系列的《潮汕文化精神》那本好太多了！但是本書中內容重複頗多，關於“七樣羹”、“甜粿”、“蚝烙”、“菜頭粿”的內容，都至少重複1-2次.....不寧說的一點都沒錯，作者太喜歡重複寫同樣的東西了，編輯也不給收拾收拾。
- 63、长知识~

《潮汕味道》

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：www.tushu111.com