

《近水楼食单》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2016年04月01日

开本：32开

纸张：胶版纸

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787554303009

丛书名：近水楼丛书

编辑推荐

《近水楼食单》不是一本简单的食谱，当然它也可以满足你寻找一本食谱照着做菜的简单愿望。

这是一辑有菜谱功能的文化散文。

这里的每一个文字，都耐人寻味。

这里的每一道菜肴，都渗透情思。

如果要给这本书造一句广告语，可以说：“有滋味的文化，有文化的滋味。”

但是，似乎用更朴素的语言，更符合此书佳肴“原汁原味”的风格，以及作者坦率怡然的姿态。所以，我们换种说法。《近水楼食单》，爱好美食者可以找到令人惊喜的美味，享受生活者可以品味细腻丰饶的情趣，就连十指不沾阳春水的文学老中青年，在这里也可以和久违的、不需遮遮掩掩的敏感脆弱相遇。

这些人，其实都是同一种人，即知味之人。《近水楼食单》，以及即将出版的《近水楼书单》和《近水楼戏单》，都是一场返璞归真的寻味之旅。

钟哲平说，味在咸酸之外，一汤一饭，实则年华。祝各位读者天天胃口好，心情好。

内容简介

这是一本作者美食专栏文章的集子，收集了作者发表在《羊城晚报》上的美食文章100余篇，图文并茂，文笔酣畅淋漓富有吸引力，食单则不同于一般常见的菜谱，为作者的私房菜单，独特而有品味，“一汤一饭，实则年华”。岭南佳肴天下闻名。然而吃是不够的，只有亲手触摸过这些美好的食材，用心把它变成独一无二的美食，吃进肚子里，才不负苍天之厚。吃下四季，老于四季。是人与自然最纯朴的和谐。

作者简介

钟哲平，岭南文化学者、广州文学艺术创作研究院专业作家，粤剧粤曲文化专栏作家。曾任媒体记者，并在《羊城晚报》撰写“平生美味”美食文化专栏。此书部分文章是专

栏刊登的内容，曾引起羊城读者追捧数年。

目录

卷一·珍肴单

食材是彩色的文字，能做出有香味的诗。

01 招子庸画的是广东蟹

02 深海美男子

03 水煮霸王

04 陆居仁与东坡肉

05 大鱼的魔法

06 李鸿章爱吃鸡吗？

07 神仙都“企唔稳”

08 “杂食”的修炼

09 细骨的鱼儿最鲜

10 这是鱼，不是牛

11 才有茶香便不同

食材是彩色的文字，能做出有香味的诗。

01

03

05

07

09

11

13

15

.

17

19

21

23

25

27

29 ?

31

33

35

37

39

41

43

45

不时不食，其实是一种爱情观。

47 ?

49

51

53

55

57

59

61

63

65

67

69

71

心有灵犀一点通，一道点心，就是一个暗示。

73

75

77

79

81

83

85

87

89

91

93

95

97

99

[显示全部信息](#)

前言

我住在广州郊区的红岸，这里草木葱茏，日月双清。书斋名为近水楼。岭南温润百物丰美。每当享用丰饶的瓜果、生猛的河海鲜之时，总怀感恩惜福之心。

沈三白在《浮生六记》开篇写道，他生于太平盛世、衣冠之家，居沧浪亭畔，“天之厚我，可谓至矣”。东坡云“事如春梦了无痕”，不记之笔墨，有负苍天。

我写《近水楼食单》亦有同感。一汤一饭，实则年华。

岭南佳肴天下闻名。然而吃是不够的，只有亲手触摸过这些美好的食材，用心把它变成独一无二的美食，吃进肚子里，才不负苍天之恩。吃下四季，老于四季，是人与自然最纯朴的和谐。

如今餐饮发达，菜式日新月异，最不缺的就是食谱。《近水楼食单》只是一本私房菜单，只有我才记得，我曾摘下某年盛夏某个荷塘里的荷叶来蒸鲫鱼，曾拾起某棵树下的一篮子鸡蛋花来煲凉茶。而我在焖子姜鸭子的时候，小猫偷了一只焯过水的鸭掌到阳台啃，我找过去，小猫身边的花盆里，不久前种下的紫苏抽出了新叶。于是，淡紫微红长着细细茸毛的紫苏叶，也加到了锅里。鸭肉激发出最鲜美而妥帖的滋味。

沈三白在《浮生六记》开篇写道，他生于太平盛世、衣冠之家，居沧浪亭畔，“天之厚我，可谓至矣”。东坡云“事如春梦了无痕”，不记之笔墨，有负苍天。

岭南佳肴天下闻名。然而吃是不够的，只有亲手触摸过这些美好的食材，用心把它变成独一无二的美食，吃进肚子里，才不负苍天之恩。吃下四季，老于四季，是人与自然最纯朴的和谐。

一辈子其实焖不了几锅鸭肉的，但一道菜也可以让人记住很久。想起东坡的另一句话，饮食之味，“而其美常在咸酸之外”。是为《近水楼食单》。

[显示全部信息](#)

在线试读部分章节

招子庸画的是广东蟹

写粤讴的广东南海才子招子庸擅画螃蟹。著有《招子庸研究》的岭南大学洗玉清教授说，招子庸画的是广东水蟹，个头大、肚皮白。

招子庸画的当然是广东蟹，不会是大闸蟹。肉嫩汁鲜的广东水蟹和哀婉多情的粤讴一样，是他的乡愁。

蟹有很多吃法，广东人喜欢清蒸。良材不雕，是为上品。有时换一换口味，就用姜葱炒花蟹。近年大闸蟹“横行”到广东，餐桌上又多了蟹黄煮豆腐、蟹黄炒年糕等吃法，口味更丰富了。

好的螃蟹价格不菲，以往并不是百姓的家常菜，好不容易买只螃蟹，吃剩的壳，还可以放几片冬瓜加清水煮煮，撒点淡盐和葱花，又是一个好汤。

记得小时候，新婚的三姨和姨丈到我家吃饭，带了一只大螃蟹。三姨和姨丈都是中学教师，薪水微薄，那只螃蟹是专门为我解馋的。我妈边怪他们花钱，边接过螃蟹，谁知水草一松，一只蟹钳掉到了地上！

原来那无良的蟹贩，偷偷把三姨挑的活蟹换了一只死蟹。死蟹的爪子都已松掉，是用水草固定住的。大家都很生气，可也不舍得把蟹扔掉。那年月也不知什么蛋白质变异这些名堂。一顿姜葱炒“掉脚蟹”，吃得我至今不忘。我还清楚记得，蟹肉还未入口，只是啜一下蟹钳里的汁液，舌头已有难以置信的感觉。

世间鲜物繁多，鱼鲜甜美，虾鲜柔丽，而蟹鲜，是霸道的。

如今吃蟹容易，花样也多。

讲究的人，吃蟹要吃品种，要吃“名湖”，甚至要吃名湖中某一圈湖面下捞上来的蟹。

有人只吃蟹腿，有人只吃蟹黄，有人只吃蟹黄中那一坨透明的软白。

有人喜公蟹，有人喜母蟹，有人要一公一母一起吃，还有强调那一公一母非得是原配。

这些吃蟹的行为艺术，在死蟹都不舍得扔掉的年代是无法想象的。

我的口味和厨艺还没进化到这样神话的境界。我觉得螃蟹只要鲜活，只要合时令，就是美味。

我常做的螃蟹菜肴除了清蒸，就是蟹黄煮豆腐、蟹黄炒年糕。

招子庸画的当然是广东蟹，不会是大闸蟹。肉嫩汁鲜的广东水蟹和哀婉多情的粤讴一样，是他的乡愁。

好的螃蟹价格不菲，以往并不是百姓的家常菜，好不容易买只螃蟹，吃剩的壳，还可以放几片冬瓜加清水煮煮，撒点淡盐和葱花，又是一个好汤。

原来那无良的蟹贩，偷偷把三姨挑的活蟹换了一只死蟹。死蟹的爪子都已松掉，是用水草固定住的。大家都很生气，可也不舍得把蟹扔掉。那年月也不知什么蛋白质

变异这些名堂。一顿姜葱炒“掉脚蟹”，吃得我至今不忘。我还清楚记得，蟹肉还未入口，只是啜一下蟹钳里的汁液，舌头已有难以置信的感觉。

如今吃蟹容易，花样也多。

有人只吃蟹腿，有人只吃蟹黄，有人只吃蟹黄中那一坨透明的软白。

这些吃蟹的行为艺术，在死蟹都不舍得扔掉的年代是无法想象的。

我常做的螃蟹菜肴除了清蒸，就是蟹黄煮豆腐、蟹黄炒年糕。

把蟹黄和蟹肉取出来做菜，则得蟹之鲜美，而省却了餐桌上五爪金龙剥蟹壳的麻烦。

剥出来的蟹黄蟹肉还可以炒上海年糕。这是一道上海菜，只不过他们是把蟹对半切开来炒的，我是拆肉来炒的。自然就更入味了。

蟹味被解甲，散发到极致，年糕尽吸精华，吃起来没有一点磕磕碰碰。

品蟹，味蕾应清淡，为鲜味让位。蒸两只蟹，褒个菜心粒玉米粥正好。

这样简单的搭配是很有道理的，人对美味要怀有谦卑的态度，一点一点品尝，一点一点升华。胡吃海喝，是暴殄天物，也是败坏自己的味蕾。菜心粒玉米粥、猪红鱼片粥、云吞面、芥蓝炒面等清淡的主食，都是吃大闸蟹时的极好搭配。

[显示全部信息](#)

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)