

食經雋語



[食經雋語 下载链接1](#)

著者:陳夢因

出版者:商務印書館(香港)有限公司

出版时间:2009

装帧:

isbn:9789620755576

【明報專訊】如果你是《食經》的忠實讀者，大概可背出《食經雋語》裏的100多段金

句。開創報業飲食專欄先河的陳夢因，以「特級校對」的筆名，於1951年開始撰寫專欄「食經」，後來結集成書推出《食經》10冊。

今天，後人從中再挑選出百多段雋語，分為「精挑」、「失傳」、「秘訣」及「文化」4個欄目。每段數十字，短小精警，讀來津津有味。

時移勢易 食材地位大不同

《食經雋語》中不少篇提及雞，「白切雞」、「豆豉雞」、「金錢雞」、「文昌雞」等，還指香港雞欄賣雞分為上雞、中雞、下雞3種貨色，可見當年雞在中國人社會的重要，可惜已「風光」不再，如今要吃活雞更是不易。

而「第一鯧，第二駢，第三馬家郎」這古老話，指出鯧魚是香港海鮮中的上等魚類，大澳所產的銀鯧曾是頂品。今天聽來，自有另一番感受。

一盅兩件 原似high tea?

書中也談及與飲食文化有關的趣事，「一盅兩件主要目的，作用不在喝和吃」，中國人品茶的目的與西方人的下午茶相似，為的是談東說西而非為那杯茶。

當年有稱到茶樓是「上高樓」，因為以前廣州茶樓最高一層的茶價最貴，要品嘗，就要上一二百級樓梯。

另外，書中載有炒牛肉、快速製上湯、蒸水蛋及煎魚技法等秘訣，永不過時。

作者介绍:

目录:

[食經雋語 下载链接1](#)

标签

香港

饮食

文化

廣東

飲食文化

生活

六七十年代

评论

特級校對「食經」專欄之精要。

算是精簡語錄吧，封面上金句是“吃必鮑、參、翅、肚，不一定懂吃的藝術，吃慣豆腐青菜，也未必不懂得烹飪的藝術。”足見陳老先生對食文化的熱忱吖~~

[食經雋語](#) [下载链接1](#)

书评

[食經雋語](#) [下载链接1](#)