

钟鸣鼎食之家



[钟鸣鼎食之家 下载链接1](#)

著者:江献珠

出版者:广东教育出版社

出版时间:2010-9

装帧:平装

isbn:9787540680039

《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》内容简介：俗话说，吃在广州。粤菜在民国

初年达到第一个鼎盛期。当时最负盛名的有两个代表性的家族，一个是谭家菜，一个江太史菜。谭家菜北迁之后，已经融各菜系而成为顶级官府菜，只有江太史菜恪守粤菜特点并发扬光大，成为羊城食坛第一家。江太史菜由南海绅士江太史公创出，他是民国初年羊城食坛的首席美食家。《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》是一部江家的家族传记，讲述了民国初年这个南海望族从兴至衰的戏剧性过程，全书以美食为主线，展示了江太史府第的鼎盛食风，依照时序，按春、夏、秋、冬四季分章，把江家的沧桑故事与他们对精致美食的执着追求娓娓道来，介绍多款行将消失的经典菜肴和点心；此外，江太公之十三子，是著名粤剧编剧，笔名“南海十三郎”，名震省港澳，《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》第五章记述南海十三郎坎坷传奇的一生。

全书充满怀旧意味，文字温婉细腻，感人至深。读者通过《钟鸣鼎食之家:兰斋旧事与南海十三郎》故事可追溯精极入圣的粤菜传统，品味四时美食，并为这个大家族创造的美食文化及其戏剧性的兴衰感怀不已。

作者介绍:

江献珠，民国初年羊城首席美食家江孔殷——江太史之孙女，经典的太史蛇羹便是源于江家。其早年毕业于香港中文大学崇基书院，负笈美国费利狄更逊大学(Fairleigh Dickinson University)，获商业管理学硕士，后在力时H州立圣荷西大学(San Jose State University)营养系讲授“中国饮膳计划”，并在卧龙里学院任教中国烹饪，更为美国抗癌会筹款，义务教授中菜筵席兼上门到会，烹制民初羊城四大酒家名菜。

江献珠为国际慢食会、烧烤美食会香港分会员，中国首都保健营养美食学会特邀理事。历年多次与中国各地名厨作烹饪技术交流，对中西烹饪均有深切知识及研究，并长期为《饮食男女》美食杂志撰写“珠玑小馆家馔”专，栏，著作有《汉馔》(Chinese Cocking英文版)、《兰斋旧事与南海十三郎》、《古法粤菜新谱》、《微波炉中菜大全》等。

目录: 关于钟鸣鼎食之家

第一章 春

口味的培养

款客的情怀

太史第女厨

春节家馔

家常素菜

祈福素筵

第二章 夏

荔枝时节话萝岗

江兰斋农场的特产

橙花蜂蜜

从荔枝菌说起

读者珍贵的来信

礼云子之怀想

礼云，礼云，玉锦云乎哉？

祖父咏礼云子的词

太史食诗

第三章 秋

蛇季记趣

蛇宴絮话

正宗太史蛇羹传人之争议

蛇季谈私厨

第四章 冬

谢灶与过年
馈赠
酒家缘
从太史第到北园
饮食世家的没落
附录江霞公太史轶事
第五章南海十三郎
江家的十三郎
我的十三叔
附录一 南海十三郎见证：“十字架的救恩”
附录二 《心声泪影》之“寒江钓雪”
附录三 粤剧仍有前途
附录四 南海十三郎
附录五 南海十三郎
本书资料及图片来源
· · · · · (收起)

[钟鸣鼎食之家](#) [下载链接1](#)

标签

美食

粤菜

饮食

江献珠

传记

随笔

钟鸣鼎食之家

吃

评论

原书名「兰斋旧事和南海十三郎」比较切题。大陆版名一股暮爆发味。

太史蛇羹不吃可以，南海十三郎一定要会一会……

因为粤菜菜谱想读江府的“鼎盛食风”，没想到中间有粤剧编剧“南海十三郎”的传记故事。大概是知道真正的望族生活怎样。农场荔枝园、太史蛇羹、年饭、点心都好。“借厨房”算是知道了。

正文没有序言写的好。

关于南海十三郎的故事 绝对是催人泪下

【在 @雨枫书馆 翻书382】很早在甜水园看到金晃晃的这套书，很豪奢的样子。其实这第一本是作者借吃食回忆小时候，娓娓道来的感觉，我喜欢。可能就是喜欢一切物是人非，往者不可追的遗憾里。可惜内容太少。从中国图书网团购了几本，之后的几本都是美食介绍。

书名俗气。副标题才像江女士自拟。

有点特色，但具体的菜谱不多

不明白为什么会被写上香港中学生100本必读书，难道是带着大家一起伤感？通篇的回忆，败落的家，繁盛的家，终究不过是过眼云烟。儿时记忆里的珍馐已再难寻觅，过去的老宅而今安何在？写了几个讲究的吃食，过于笼统。后篇是南海十三郎的回忆片段，前辈的光辉，后辈已无法再超越。

书名前四个字，只有最后那个勉强算得上。菜品屈指可数，且未能说出个中真味；通篇在伤感江家败落如何如何，偏生又写不出大家败落的余晖大气。骗钱。刚与娘亲在讨论中国当代的贵族，她说中国只有红二代、官二代和富二代，并无当年曹家之流的大户；尚未讨论到台湾。

被标题和封面耽误的好书。太史府第回忆录与江家子女眼中的十三郎。

广州江太史的孙女的回忆文章，美食如今已无觅处，只有依稀的回忆了。

沾满辛酸凄冷的笔，写一段繁盛又苍凉的，故园食事

广州旧事，看到粤菜的演变，也看到家族人物文化的兴衰

其实我是去年又一次看了南海十三郎那电影之后才去看这部书的，所以动机其实不纯啦

对于三代方知食味的太史公，其人为苛刻地提高餐头餸的要求使得达官贵人們以吃太史宴为荣，但是无不是坐吃山空，吃到家毀人散，太史豆腐、礼云子炒饭、太史蛇羹已经是吃了别人几辈子也吃不到的度量，更甚至是引致当年竞相仿效，越吃越疯狂。《食经》记载一个故事，过去太史同期有一海归返穗，老公为其炒了一碟青菜吃过翻寻味，以为再来一碟，却被厨师告知做不了第二碟，因为一小碟菜软用几十斤青菜选来，用数只鸡熬鸡油来炒制，还不吃塌家业？现在買菜都已经4元一斤起头，还得翻开《食经》看看怎样做更便宜的菜来节省开支又达到省钱好吃的地步了。

得到南海十三郎的真实结局

真好

品相差得没有品相。

中国图书网的团购，还是挺有意思的，算是家常菜，做法也并不复杂。以及。江家旧宅居然就是北园酒家……

[钟鸣鼎食之家 下载链接1](#)

书评

唐人李商隐《谒山》中有这样淡淡一句：“欲就麻姑买沧海，一杯春露冷如冰。”沧海难买，旧时光景无复再现，但昔日味蕾上的记忆，却能氤氲余生。都说味觉的记忆是最长久的，曾有人说，你也许不记得第一次约会时对面坐着的那个人的相貌，却不太会忘记那天饭桌上某道菜的味……

流淌在美食与戏曲中的旧时情味 常楠

一部正史的书写必须典雅凝重，而一个家族的记忆却可以斑驳多彩。

本书作者江献珠女士出身广州世家，其祖父江孔殷、十三叔江誉镠俱为一时名流，然而风云变幻、世事弄人，父子两代名……

在美国教授烹饪的江献珠女士所著《兰斋旧事与南海十三郎》，以其祖父江孔殷先生作为美食家的一生，可能为在“上海的风花雪月”面前抬不起头的广州人，提供了一些普鲁斯特式的怀旧素材。

江孔殷先生，出生于同治四年，广东南海县人。江家祖上，系号称“江百万”的巨富……

怕听曲板当筵，春秋铁笔难寻——忆同德里江太史府旧事

江献珠女士这本《戏里戏外：南海十三郎与兰斋旧事》是在1998年首版的基础上，2013年修订后再版的文集。全书分成两部分，上篇写作者的叔父南海十三郎的生平；下篇写当年大名鼎鼎的江太史府邸的食谱、食材、食事，更写祖父……

- 原來這書在九八九九年時出版過，今年因是甚麼聯合集團的記念活動，重新修訂後出版。大抵文章沒有甚麼改動，只是補充了點資料。十多年後我還有機會碰到這本書的再版，也算是緣份。 -

《南海十三郎》因話劇及電影而於九七年前後在香港享負盛名，也讓謝軍豪、杜國威等台前幕後...

钟鸣鼎食是什么概念，豪门权贵吃饭时要奏乐击钟，用鼎盛着各种珍贵食品。但本书通篇看下来只有一种感觉：不知所云。没有什么真真的豪奢排场，不过是富贵人家在吃饭上稍微讲究一点，仅此而已。倒是通篇来回反复的抱怨如何被ZF不公平的对待，真是够够了。家族辉煌的时候，作者年...

[钟鸣鼎食之家 下载链接1](#)