

老爹妈思厨



[老爹妈思厨_下载链接1](#)

著者:梁以瑚 (主编)

出版者:中国人民大学出版社

出版时间:2011-11-20

装帧:平装

isbn:9787300144726

食物由人做，也为人所做，所以无可避免地渗透着人的生活、文化、记忆和历史。味道是有历史的。一道菜正是一个故事，其烹调、选料、味道，盛载历史勾起回忆之余，更体现着一种文化。喜欢食，喜欢听故事，所以，有这本书。

《老老妈思厨》记录了一群公公婆婆的下厨心得，书中几十位老人家通过食物分享他们的人生经历，不单是食谱那么简单，而是渗着浓浓的人情味。本书收录了四十多个真实的故事。诸位“老香港”在二战前后从内地来香港定居，书中既有他们荡秋千、野外奔跑的童年往事、恋爱和结婚的甜蜜回忆，也有缕述他们在艰难时期的生活点滴。还有的是维系亲情的传统菜肴，像青红萝卜汤、黄糖芋头、糯米丸子等。书中也展示了精美的菜谱图片，作为公公婆婆对下一代的馈赠，也表示我们对这群长者的深切敬意。

作者介绍:

目录:-----序言

珍惜身边人/符荣师

食物的身体记忆/小西

味觉拾遗/小土

访梁以瑚/小土

与Michael Wolf午间小叙/杨阳

-----情 Love

当年与财哥结婚时的嘉宾题名绣缎，对我来说，就是一张结婚证明书。/陈贺春

只见数艘“趸船”一字排列，这就是摆设数十席“爱筵”的地方。/黎慧珍

拜堂时，低着头，才仅仅在蒙面的盖头下见到丈夫拿着拜堂酒杯的手。/梁桂芳

第一次吃蜜饯鸡时，还有妹仔服侍着吃呢！/李浩然 郭素英

-----苦日子 Bitter Days

窗外，警察在放烟雾弹。恐怖。我整天都不敢出外。/甘树英

日本军在船上给难民派发牛奶和一大条的长面包。/赖珍

那时候有日本军人带着剑枪来理发，吓得理发师傅手忙脚乱……/何淑芳

年仅十二岁的我刚刚踏上故土，便被亲父卖掉还债。/李妹女

不记得多少次要带着弟妹躲到山上……/高举浓

那些日子兵荒马乱，听着磨芝麻的声音，竟令人平静下来。/黄翠萍

都是捱回来的，算是很好的了。/袁宽

-----儿时游戏 Play

我们年纪小，最喜欢和朋友晚上守在椰树旁，等椰子蟹来吃椰子。/容梅仙

有一次，兄弟姐妹趁着妈妈不在家，偷偷跟邻居去放炮仗……/黄彩鸾

我家是种粟米的，顺理成章，我要帮忙看守粟米田。/李羨有

我对中国文学和文化有研究，诗词和历史当然滚瓜烂熟。/李继唐

我现在仍然保存以前穿的大襟衫。/梁崇

-----婆婆女书 I am

在我的家庭，只有男生才有机会上学。/王玉英

……就在那时决定“梳起不嫁”。/陆楮

同乡称我为“自由女”。/梁黄坚心

-----边做边学 I Learn

我是念护士的，曾是一位校医。/刘秀华

做了家庭主妇，才认真学煮饭。/梁绍锦 唐新瑶

到九广铁路工作，最先负责清洁火车头……/朱许紫

我年轻时曾帮手开饼铺。/麦张瑞意

你们知道大丰成鸡栏在哪里吗？/梁耀

日后我到商行工作，这一点日文倒派上用场。/潘女

我在五金厂工作了数十年，闲时爱与工友到荔枝角泳棚游夜水。/邓景

我八岁开始就到市集买菜，回家煮饭给家人吃。/骆群卿

一早起来与一班伙计坐车到元朗饮早茶，回来后就开始鬼佬茶市。/韩国旋

要善待伙计，善待他人。/卢简慧敏
气得胀鼓鼓时，我就画了很多鸡泡鱼，提醒自己要忍耐。/陈法兴
-----回味 | Taste
冬天时，每天四更起床烧柴煮饭，五更把丈夫叫醒吃“五更饭”。/李润
电话还没有普及，都得靠接线生接驳。/周华英
回乡后，转行在街边摆档卖凉茶。/林琼
那时菜田叫作瓜地，什么都种。耕田的人种什么就吃什么。/周蝶
每一件衣服也相当宝贵。以我家为例，每人只有三件衣服……/侯丽棠
见到那些活生生的禾虫在蜷缩，吓得我不敢走近。/邓玉琴
每个人都会争吃鸡髀，我却不会去争。/游惠娇
绝大部分技巧都是从李太和方太的烹饪节目中和书上慢慢学回来的。/陈惠卿
这就是我家的出品，味道与别不同之处！/严家恩
．．．．． (收起)

[老爹妈思厨_下载链接1](#)

标签

- 美食
- 生活
- 文化
- 老爹妈思厨
- 烹饪
- 饮食
- 散文杂文
- 食物，啊，食物

评论

P255。邓玉琴奶奶的“大妈地煮鱼”：鱼身吸干水，油盐胡椒粉腌。西红柿切块，洋葱去皮切丝，蒜头拍扁，姜片。油锅下姜片，炸鱼至金黄，盛起备用。原锅烧红，下蒜头煸香，再洋葱略炒，再西红柿。再下鱼、酒、上汤及糖和生抽。五分钟后上碟。

简单翻过一遍港版，老人家们的拿手菜真实、温情脉脉。这一回细看，更喜欢了，年代感的照片、老爹妈最大的已97岁，他们的经历，譬如经历战争、挨饿、做苦工、当小妾，也有欢乐的童年记忆，都温润深厚。这是一本集体回忆录，也是香港发展史的点滴手记。

每个人都是一本书 都有一个自己的故事 食物勾起的是对岁月的念念不忘

想看很久的书，非常有意义，而且介绍了很多失传已久的家常菜式，值得珍藏。

其实不管在哪儿都一样，对美食的记忆都是关于童年，关于年轻时，关于爱的那段记忆。

食物这个东西吧，牵扯的情感心绪回忆太多……有时候不是甜咸之争，只是在捍卫一种感情吧……其实我是想说……看食记的话，最能引起我共鸣的还是我从小吃到大的那些东西；）

很喜欢这种人情味浓郁的读物，有历史有情感有美味，据说港版的更好打算再买一本。。

温情脉脉呀

提供了好多小说素材啊，每个人的人生都可以写部小说了，味道的流传反而显得不那么重要了-----个人读后记。

作为卖点的口述史做的太敷衍潦草了，菜谱也不够详细，老爹妈表示此书卖出这个价实在太坑爹了

每一道菜都倾注了老爹妈们的脉脉温情，也烙印了那个时代的历史点滴。兵荒马乱的日子里，磨芝麻的声音，竟叫人平静下来。

很有意思的一本书，，不过对港式菜不是太感冒哈哈~

有爱，朴素的食材也能做出美味

完全没有给我这个北方人传递出这些南方菜的情感。好策划，做烂了。

还行

购于京东，在联合的时候有在翻这本书，无奈书店书太多，逛着逛着忘了买，在京东看到买了回来，很棒的一本书。

等我老了会回忆起什么曾经爱吃的。这本书问题与图片错误不少

即使动荡年代 普通人的一生一页纸便倾诉完毕 更何况波澜不惊现世的我们

人生其实就是一道佳肴织成的吧。此书情深用意也真，菜式也可学，恰好最近不思饮食，改改菜谱兴许会好转。

和《舌尖上的中国》一脉相承讲食物背面的回忆。看了一些觉得没有想象中精彩，毕竟不是每个人都像吴念真那会擅长讲故事，另外也不是所有故事都与食物有着多么紧密的联系，更像是每个老人家先介绍一下自己的生平，然后最后说说自己擅长或者爱吃的菜。

[老爹妈思厨 下载链接1](#)

书评

michael

wolf来柏林办展的时候，我们去买他的画册。结果跟他聊来聊去，聊香港，聊他的生活，最后无可避免地聊到了吃上面。他就给我推荐了这本《老爹妈思厨》。这是香港老人家们的菜谱和他们一生的故事。战争，工厂，自梳女，家庭主妇，知识分子，农民。方太食谱，叫做“甜甜...

印象中港版的是很厚实的一本，可是拿到手的大陆版的，薄了很多，应该是有很多内容进行了删节。而且总感觉图片也没有原版的清晰精致，很多图都看不太清楚。你最初爱上一个人，没有得到，之后总是找跟他相似的人，真找到一个你觉得就是他的翻版之后，往往失望，大抵就是这个感觉。

《老爹妈思厨》这本书虽然主角都是二战的老一辈，或者有些已经不在人世，但是他们的菜谱却永远留在新一代人的心中。虽然书中的菜谱可能只是非常普通的家常小菜，但是对于那些长辈们却意义非凡。用心煮的饭菜，最希望的是有人懂得欣赏，而正正懂得欣赏的人，才能真正感受到饭菜...

- 很多有用的菜式 - 老人家的照片都很漂亮 - 這本書竟讓一個洋人先做了.....
只能說香港很'國際化', 又或者我們的食家都只顧著上電視說'口感/食材',
卻對自己的家庭社區沒有多少關心了。
