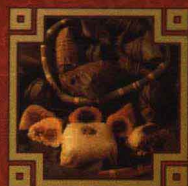


Life of luxury

钟鸣鼎食丛书 ①

中国粤菜第一家

香港美食大师倾心之作



# 钟鸣鼎食

兰斋旧事与南海十三郎

# 之家

江献珠 著



全国百佳图书出版单位 广东省出版集团

全国优秀出版社 广东教育出版社




钟鸣鼎食丛书 ①

# 钟鸣鼎食 之家

兰斋旧事与南海十三郎

江献珠 著

全国百佳图书出版单位  广东省出版集团

全国优秀出版社  广东教育出版社

· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

钟鸣鼎食之家：兰斋旧事与南海十三郎 / 江献珠著. —广州：广东教育出版社，2010.9  
(钟鸣鼎食丛书)

ISBN 978-7-5406-8003-9

I. ①钟… II. ①江… III. ①江献珠-家族-史料 IV. ①K820.9

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第162081号

广东省版权局著作权合同登记号 图字：19-2010-065号

原著书名：《兰斋旧事与南海十三郎》 江献珠著

中文简体版由香港万里机构出版有限公司授权于中国大陆地区出版发行

钟鸣鼎食之家 江献珠 著

 版权所有 翻印必究

出版人：何祖敏 钟洁玲

责任编辑：宁伟 陈宪芝 耿谦 孟祥瑞

装帧设计：彩奇风

出版发行：广东教育出版社

地址：广州市环市东路472号12-15楼（邮政编码：510075）

电话：(010) 65545429（总编室）

传真：(010) 65545428

印刷：北京建宏印刷有限公司

书号：ISBN 978-7-5406-8003-9

开本：787毫米×1092毫米 1/16

印张：11 字数：90千字

版次：2010年9月第1版 2010年9月第1次印刷

定价：30.00元

---

如发现印装质量问题，影响阅读，请与北京蓝洋广版文化传播有限公司联系调换。

地址：北京市东城区东中街58号美惠大厦3-1401室（邮编：100027）

销售热线：010-65545449 65542969 65545329 65545428（传真）

发行人：孙志宏 闫晋军 杨波 魏艳珍

电子邮箱：bjlanyang@126.com



### 新北园的内庭

我于开放后随先生回国讲学，要求一访故居，只见雕栏玉砌，荡然无存，余下颓垣败瓦，触目惊心。当晚我们在“北园”宴客，事前全不知北园是完全依照我家的设计而重建。一踏进大门，有如返家，日中之怆痛未忘，忽而重睹家园，不禁失声大哭！





## 新北园

江太史第是怎么变成新北园的？

1956年北园酒家实行公私合营。当时的广州市市长朱光亲临北园酒家，提出扩建计划。1957年国家投资，由著名建筑工程师莫伯治（1915—2003，中国科学院建筑学院院士）负责改建设计。莫伯治巧妙地把自然景物——山、水、花卉与亭、廊、轩、馆、厅堂等建筑物结合起来，内外的空间互相通透，让人感受到浸润于大自然当中的愉悦。当时他得知广州有部分很值钱的家私及装饰工艺材料被当成破烂卖到旧杂店销售，便如获珍宝，赶紧派人把这些材料收集起来，用于北园改建工程。

（编者）



## 新北园红桥

莫伯治为保护珍贵的民间工艺立了一功。

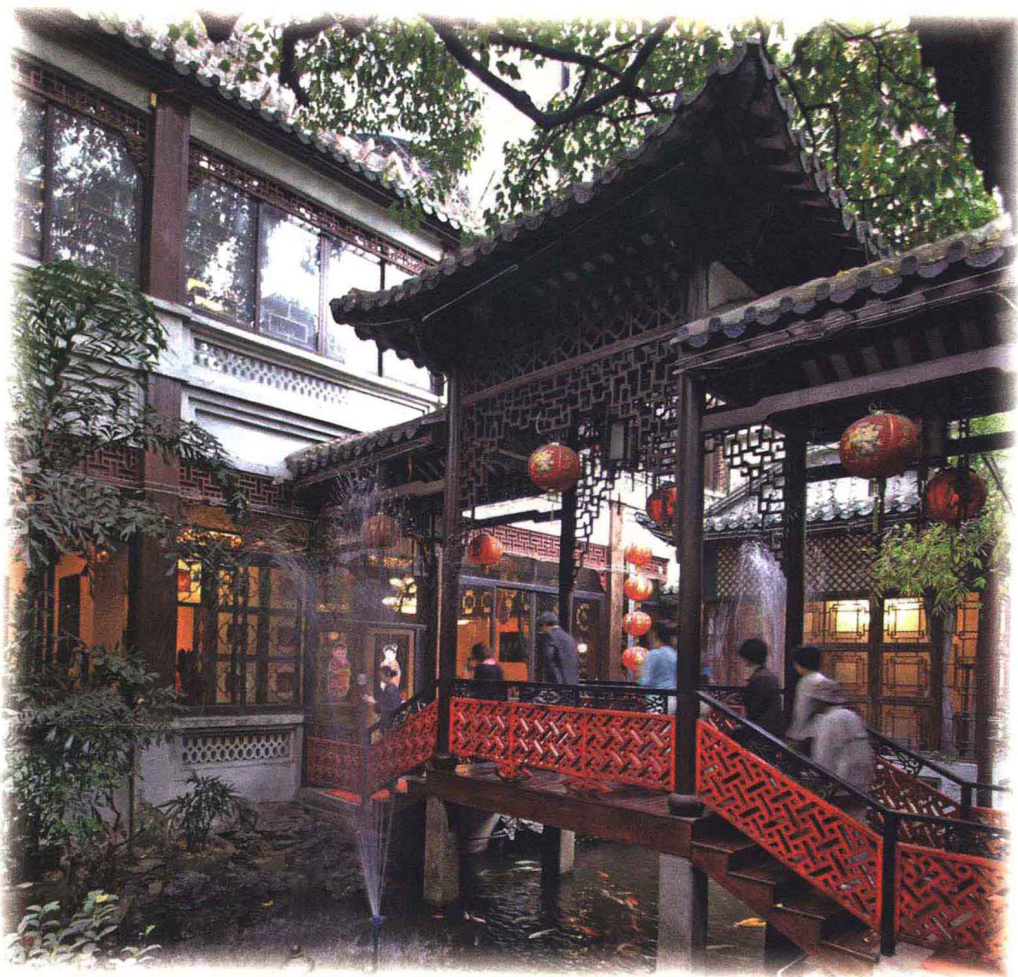
原来这些漂亮的民间工艺材料及家私来自新中国成立前的大户人家，新中国成立后大户们的房子都收归国有了，装饰物及家私被拆下来，房子或改为公用，或搬进七十二家房客。

在江献珠眼里，北园改建用的装饰材料及部分家私就是江太史第“移植”来的。据莫伯治回忆：“由于价格低廉，当时很多已遭破坏或当作柴烧掉了。北园的建筑造价每平方米只有60元，比中央规定的指标还要低。”

幸亏莫伯治独具慧眼，把这些旧物完整地用于园林饭店的装饰布局中，把建筑装饰的精华保留住了。改建后的北园，布局美轮美奂，古色古香、富有岭南庭园特色，成为中国园林酒家的一个典范。

(编者)





## 新北园

北园酒家创建于20世纪20年代末。当年正是陈济棠主粤，广州市商会会长邹殿邦在十七中学右侧的一座别墅中开设北园酒家。因地处羊城北郊，毗邻白云山麓，树木茂盛，环境清静，更有小河从前面流过，故有“山前酒家、水尾茶寮”之称。官僚政客、富商巨贾、社会名流、中西医生、著名粤剧艺人常到酒家光顾。1938年广州沦陷，北园酒家停业，后被毁。1947年在原址附近的小北花园口重建开业。1957年改建之后，梁启超之子、中国著名建筑学家梁思成来到广州，有人问他最喜欢广州的哪一座建筑，他毫不犹豫地回答：“北园酒家！”

(编者)



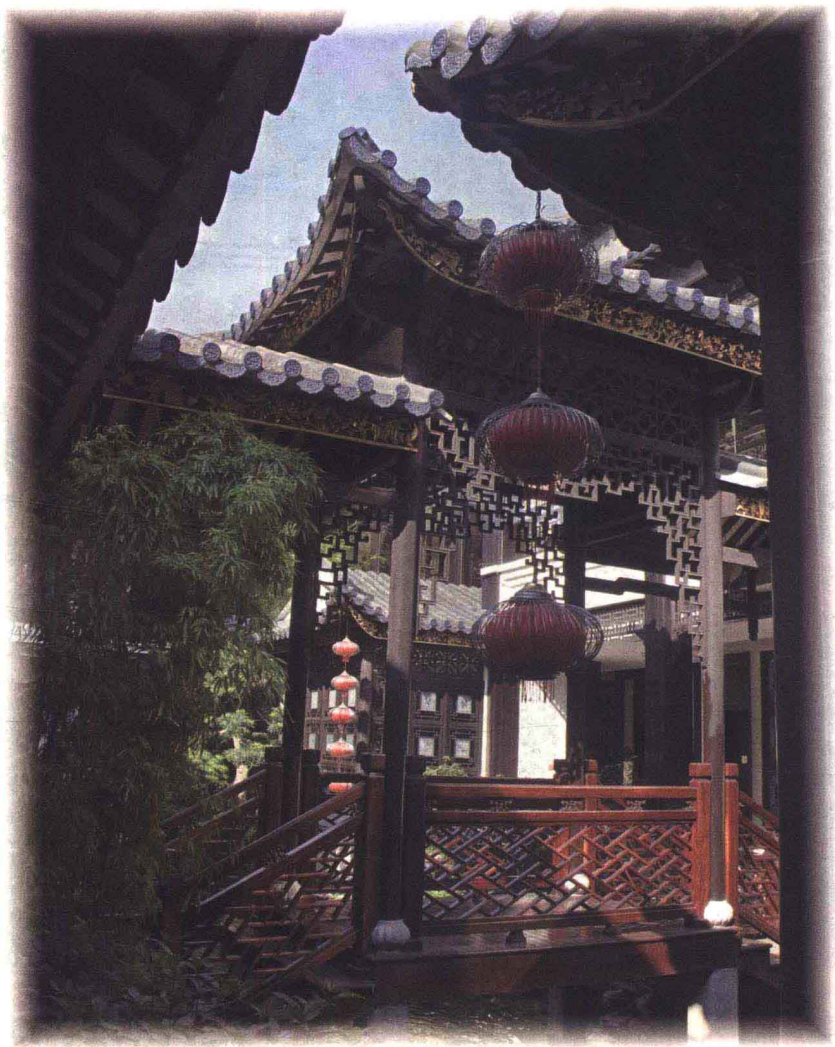
新北园

踏进北园，只见翠竹掩映，花木繁盛，青砖绿瓦，古色古香，亭台楼榭，雕梁画栋。庭园空间不大，但布局精巧，鱼池分隔空间，彩桥连接厅房，雅座厅房和红桥连接两廊，楼阁花楣花窗均精雕细刻。真个是：园林佳境独擅，古色古香堪称。

艺术大师刘海粟87岁高龄时，曾到此宴饮，即席挥毫“其味无穷”相赠，如今这四个大字铸金镶放于北园正门外墙。

(编者)

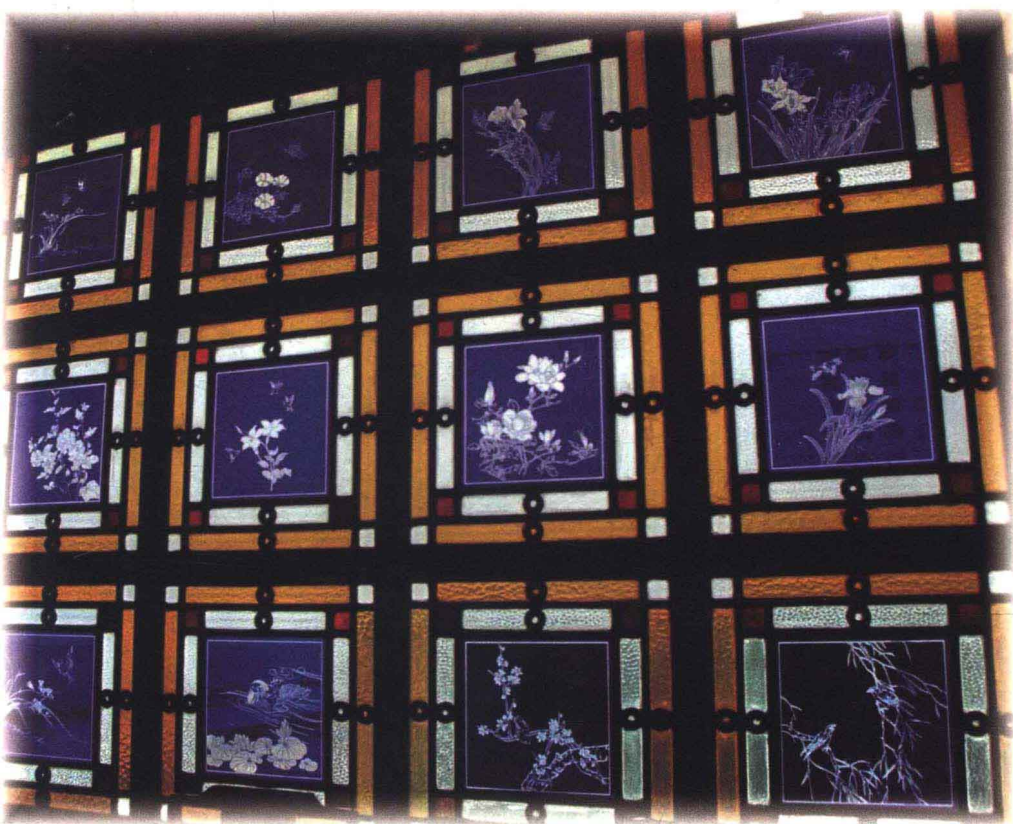




## 新北园

三十年悠长的历史，压缩至数小时之间。长远的渴望与骤然的冲击，迸发于一瞬，我无法抑制，卒于放声大哭了。谊父赶过来，像哄小孩子地说：“不要哭了，看看是谁在这里呢？”原来是我们的国文和书法老师麦华三先生，连忙破涕见礼。老师劝道：“有什么好哭的，如非北园，江家遗物那会保存到现在呢？”

俱往矣！



## 满洲花窗

由传统的木框架镶嵌套色玻璃蚀刻画组成，当时岭南大户都采用这种花窗。窗格里的套色玻璃蚀刻画采纳了西方的中世纪教堂镶嵌彩色玻璃的手法，对进口玻璃材料进行蚀刻、磨刻或喷沙脱色等技术处理，有红、黄、蓝、绿、紫、金等颜色，在阳光下五彩斑斓。

新北园现在还保留着江太史第的满洲窗。

据江献珠回忆：她家的满洲窗与此花式略有不同。“系由当时玻璃大王‘平地黄’在北京特别定制。每一厅房主题不同，按照名人山水、花卉、花篮、扇面、古鼎及古钱等，烧成红色、蓝色、翠绿及磨砂种种式样。”



本书所有菜肴及点心  
都由江献珠亲手烹制。

从前江太史第也做过  
类似的菜肴及点心。一百  
年过去，星移斗转，物是  
人非，呈现菜肴只是为了  
与昔日的回忆勾连起来。

在江家盛极一时最热  
门的鼎湖上素，却因作料  
太名贵而减去了竹笙和银  
耳。幸而仍有黄耳的幽香  
和榆耳的爽脆，加上多量  
的生筋，和清甜的鲜莲  
子，又何必一定要全有三  
菇六耳！

——第一章P<sub>038</sub>《祈福素筵》

厨子不负责烧斋菜，  
全由我大伯娘的近身——  
“六婆”包办。印象最深  
是她的斋烧鸭，做法比较  
特别，是用腐衣包着甜竹  
和干草菇同煮至软滑的馅  
子，以水草扎成一卷卷，  
投入热油中炸香，皮脆馅  
嫩，比一般全用腐衣卷成  
的斋烧鸭另有一番味道。

——第一章P<sub>027</sub>《春节家馐》



鼎湖上素



斋烧鸭



### 芋头焖鸭

中秋节晚餐例要有芋头焖鸭。红芽芋艿8月上旬便从农场送来，只挑细小匀净的。六婆会打发婢女们刮芋皮，洗净后放在太阳下稍晒，再在阴处风干。哪一天刮芋，要计算得准确，晾得太干或不够干都不合格。芋艿一定要烟韧（有嚼头）才好吃，用面豉与鸭同焖，和味之极，现在想来也会垂涎欲滴。



终年供应不断的是大豆芽，只取豆而不用茎。豆不要斩得太碎，与几种菌粒同炒，下铺炸米粉，上洒脆榄仁，配合得天衣无缝，算是比较精细的素菜。

——第一章P<sub>034</sub>《家常素菜》



炒大豆芽菜松

祖父平日喜爱菜苳，苳菜正当时得令，只用嫩叶汆了水，冲冷后细切成苳，放在素上汤内加芡稠结成羹，青翠细致，滑不留口。

——第一章P<sub>038</sub>《祈福素筵》



菜苳羹



## 裹蒸粽

五月节她裹一家人的粽子。祖父的咸水粽要特别软，只有六婆才会做，裹得松松的，摇起来有声。煮它几个钟头，粽子变了糯米糊，拆去粽叶还要沾上鸡蛋去煎。六婆是家中唯一会煎这种怪粽的大师。换了别人，祖父总是不满意。





古法马蹄糕



芋头糕、萝卜糕

蒸糕不用劳动太太和少奶，是女下人的工作。萝卜糕、芋头糕、九层糕、马蹄糕，应有尽有。马蹄糕是儿时最喜欢吃的蒸糕之一。

# 目 录

[003] 关于钟鸣鼎食之家/钟洁玲

## 第一章 春

[008] 口味的培养

[018] 款客的情怀

[023] 太史第女厨

[027] 春节家饌

[032] 家常素菜

[035] 祈福素筵

## 第二章 夏

[042] 荔枝时节话萝岗

[044] 江兰斋农场的特产

[049] 橙花蜂蜜

[053] 从荔枝菌说起

[054] 读者珍贵的来信

[057] 礼云子之怀想

[060] 礼云，礼云，玉锦云乎哉？

[062] 祖父咏礼云子的词

[063] 太史食诗



### 第三章 秋

- [070] 蛇季记趣
- [073] 蛇宴絮话
- [079] 正宗太史蛇羹传人之争议
- [080] 蛇季谈私厨

### 第四章 冬

- [088] 谢灶与过年
- [092] 馈赠
- [096] 酒家缘
- [104] 从太史第到北园
- [108] 饮食世家的没落
- [112] 附录 江霞公太史轶事/林光灏

### 第五章 南海十三郎

- [122] 江家的十三郎
- [130] 我的十三叔
- [146] 附录一 南海十三郎见证：“十字架的救恩”/南海十三郎
- [149] 附录二 《心声泪影》之“寒江钓雪”/南海十三郎
- [150] 附录三 粤剧仍有前途/南海十三郎
- [151] 附录四 南海十三郎/蓬草
- [153] 附录五 南海十三郎/小思
  
- [154] 本书资料及图片来源