

□本土书房

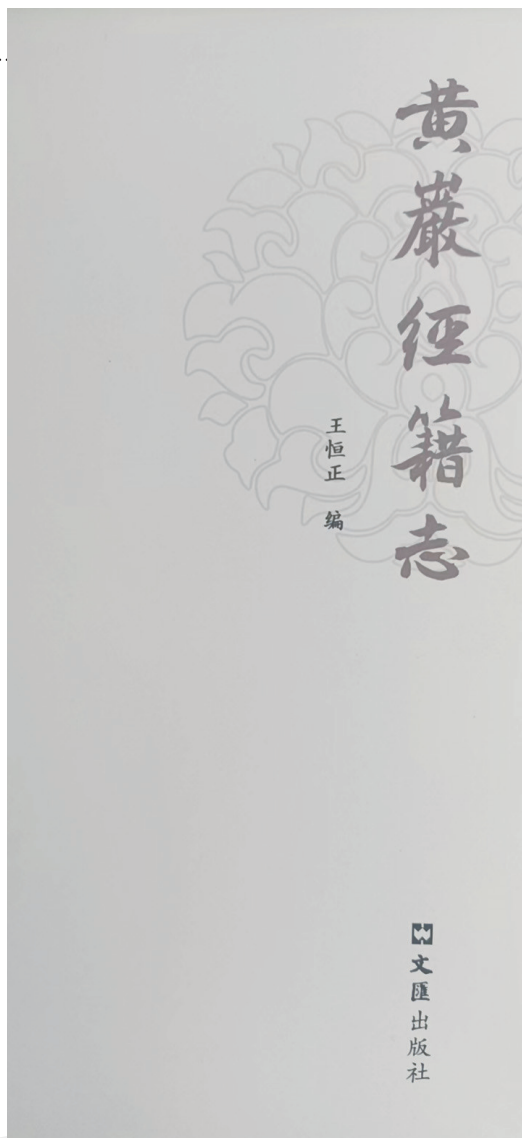
回看灿如星河的文化印记

收录1400余年名家古籍1025部的《黄岩经籍志》最近出版

出版社:文汇出版社
编者:王恒正

一本358内页,汇集自隋末至1920年共1400余年黄岩名家经籍著作《黄岩经籍志》最近由文汇出版社出版。

记者从本书中了解到,该书分四卷,卷一经部130篇,卷二史部180篇,卷三子部161篇,卷四集部610篇。总收录古籍1081部,现存已刊的339部,抄本155部,已佚587部。入载本书之最的是清代王棻三十一部,其中两部载《续修四库全书》。明代陶宗仪二十三部,有八部载入《四库全书》。全书载入《四库全书》和《续修四库全书》的有三十五部。还有明王启十三部,入《四库全书》一部。清代李诚、王舟瑶均有十几部著作,此外还有黄超然、谢级、车若水、戴复古、杜范、符验、吴执御、曾铎、喻长霖、王咏霓等均有较多亮丽佳作呈现。



文汇出版社

历史上的黄岩,是台州之巨邑,汉以前为东瓯国,晋为永宁县,唐武后天授元年(公元690年)定名为黄岩,以后均称为黄岩,历史悠久,文化昌盛,人才辈出,千百年来,在古老的黄岩大地上,诞生了很多举世闻名的历史人物,创造了光辉灿烂的文化。

唐代委羽山人有空著的《委羽山大有空明天真人司马君传》是记第二洞天道教祖庭。至宋淳熙年间,著名理学家朱熹驻节台州,讲学黄岩樊川书院,使黄岩文教鼎盛,被称为“小邹鲁”。历代的儒学著作蔚为大观。黄岩有多人出仕宦游,留下名篇,文章更是车载斗量。政治和经济之学的奏疏,有宋代杜范的《清献集》,明代符验的《革除遗事》,曾铎的《复套议》及史部有明代陶宗仪的《说郛》《革莽私乘》《古刻丛钞》及《国风尊经》,还有车若水的《脚气集》,亦有清代王棻的《台学统》,记叙台州学者337人,分为气节、躬行、经济、性理、训诂、词章等六门类,是一部较完整的台州名人丛书史。此外还有王启的《赤城会通记》,符验的《留台什记》,王舟瑶、喻长霖的《台州府志》,王棻的《永嘉县志》《太平续志》《黄岩县志》等。在辞章之学的诗文,更是繁花怒放、光辉灿烂,有宋代左纬《委羽居士集》,戴复古的《石屏词》,明代陶宗仪的《南村诗集》,南

宋谢伋的《四六谈麈》,明代黄承忠的《三台文献录》,王惟楫的《黄说诗仲草》,王叔英的《静学文集》等等。

本书由王恒正编,他是名家王棻的四世孙,王恒正为了研究和查阅黄岩历代的古籍,经过数年的辛勤劳动。将黄岩从隋代至清末民国初年志书上所载的古籍进行了系统的梳理,编成《黄岩经籍志》一书。为使读者了解过去之经籍全貌,并可吸取其优良的精神,将现存的古籍序跋进行分段、点注,对已佚的能收集且有价值的序跋进行梳理点注,并对作者略作介绍,可供研究参考。书后还附录了近代优秀著作,可供读者系统了解黄岩的文化。

本书系统性强,便于查找,还可提供广大读者了解古老黄岩,千年永宁的历史文化,汲取其精神力量,坚定黄岩文化认同和文化自信。亦可唤起黄岩人民对中国传统文化的认知,更可激发在外黄岩人热爱家乡的自豪。为未来文献的发掘、研究、整理和利用,奠定良好的基础。愿优秀的历史文化,更好地传承和弘扬,服务当代,惠泽未来。

陈剑

□独立书评

一招“鲜”,吃遍天

——评《料理的四面体》

作者:[日]玉村丰男

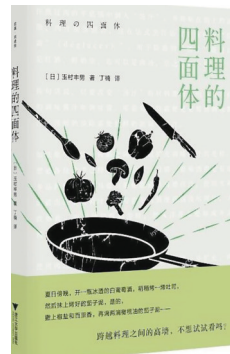
出版社:浙江大学出版社

译者:丁楠

ISBN:9787308195294

台州市图书馆馆藏文献信息:

普通文献借阅室 TS972.183.13/Y836



“料理本同宗,世界是一家,四海皆兄弟。”玉村丰男心想。假如能发现烹饪的一般原理,是不是就可以足不出户,吃遍天下美食呢?

抱着这样的想法,玉村丰男开始烹饪研究。玉村丰男1945年生于东京,毕业于东京大学法语文学系,曾经留学巴黎,后经翻译走上文学之路,热爱旅行、饮食,经营香草、蔬菜、葡萄和生态酒庄,这些经历让他的作品具有开放包容的心态与平易流畅的文风。

玉村丰男有部作品,叫《全球蔬菜纪行》。这部《料理的四面体》同样具有“全球性”。全书列举阿尔及利亚式炖羊肉、佛罗伦萨风情烤羊排、约克夏布丁、罗马尼亚猪肉天妇罗、叙利亚风味烤茄子……这些美食大致归于烤牛肉、天妇罗、刺身、汤等大类,分别包含十几道美食及其烹饪方法,单看菜名,就扑面而来的异国情调。

作者并非热衷报菜名,是为了方便比较异同。写作的目的是为日本普通百姓做参考。很多类似菜肴,他都会与本土菜做对比。比如,东欧的油炸食品、英国的炸鱼薯条与日本的天妇罗在原则上很接近。“油炸凤尾虾”这道流行的日本菜就源于对异域烹饪的吸收和创新。玉村丰男还很重视日本菜里的“中华”元素。他认为中国人运用油脂烹调的经验丰富,中国菜的准备、加工程序让料理过程更加明快有趣,中式铁锅与强火加热相结合的中餐风格等同于“火与油的魔术师”。

法国是美食国度,大家可能都有个印象,觉得法国菜过于复杂。但在玉村丰

男看来,经过仔细整理一番并按照工序一步步追寻,蓬巴杜风情羔羊背肉与阿尔及利亚野炊如出一辙。“法国菜的生命在于调味酱汁”,只要把肉煎嫩,淋上调味酱汁,口味就大同小异。关键是酱汁啊,于是玉村丰男就用各种口蘑、海鲜等调制酱汁,试验了“烤牛肉”类别下的十几道名菜。玉村丰男认为法国烹饪大师保罗·博古斯介绍的勃艮第红酒炖牛肉太繁琐,他将之简化为“庶民版红酒炖牛肉”,只包括三个步骤:事先用酒等液体腌制肉;将肉的表面煎焦;在煎好的肉里添入腌料和肉汤,文火慢煮。

为什么叫《料理的四面体》呢?因为,玉村丰男认为料理的一般原理涉及的基本要素可总结为:火、空气、水、油。他建立四面体的直观模型,用最普通的豆腐为例,形象地做了一番总结陈词。以“空气”“水”“油”构成的三角形为底面,并用“火”来掌控时间与程度的变化,那么,乍看之下个性鲜明、各自为政的世界各国饮食,就能够统领在同一方程式下。

我认为,“四面体”理论是作者制造的一个概念,算不上高明。道理就这么简单,不用解释也都知道,但若真要做好,识得食材、能辨别新鲜度、懂调配以及多下厨,过程才是最要紧的。自诩真传的行家通常很难接受这般简化,玉村丰男收到很多抗议和批评。另一方面,《料理的四面体》在1980年10月出版以来屡次重版,其受欢迎的程度也证明了对作者的肯定。玉村丰男简化了美食的烹饪程序,做法也许不“正宗”,革新的意识值得提倡。

赵青新

□台州市图书馆一周荐书

《失落的卫星：深入中亚大陆的旅程》

九年间,作家刘子超数次深入亚洲腹地,前往乌兹别克斯坦、哈萨克斯坦、吉尔吉斯斯坦、塔吉克斯坦及土库曼斯坦。在这片处于世界边缘和大国夹缝间的土地,展开一场过去和未来之间的寻觅之旅。沿着国境线飞驰,绕过散落的飞地,驰骋于帕米尔无人区,在原苏联的核爆试验场抛锚,他以探险者的精神见证隔绝之地;踏上撒马尔罕的金色之路,徜徉于血腥战场和

帝国宫殿,凝视沾血的圣书,抚摸玄奘笔下的佛塔,他试图寻回古人的目光;结识将未来寄托于汉语的塔吉克青年,遇见困守咸海七年的中国人。一切如同离轨的卫星,暧昧而失落,充满活力、孤独和挣扎,我们就在隔壁,却浑然不觉——直到旅行开始,直到翻开这本书。

王晓剑



台州市图书馆索书号:
I267.4/L730