

## 樂道中學



### 師長好書推介計劃 (2013-2014)

書名：《民族文化趣談 飲食》  
出版社：萬里機構。萬里書店出版  
索書號：630 7202

著/編者：陳詔  
出版年份：2004  
登錄號：C18851

這是一本有關中國飲食文化的課外讀物。有道中國人的口味是「南甜、北鹹、東辣、西酸」，及有中國「八大菜系」之說：魯、川、粵、閩、蘇、浙、湘、徽。可見中國飲食的「味道」含量非常豐富，通過這本書，大家可以一一細味。

書中既講述食品歷史，追溯菜式源頭，命名由來等，亦探討所反映的飲食文化核心價值。

書中有一篇<<殘酷的美食>>，令我印象深刻。晚清時有一道菜叫「炒里脊肉」。所謂「里脊肉」，就是豬背脊部份一片肉。這道菜的製作方法是先把豬隻困在圈欄中，然後廚師用竹竿瘋狂追著豬抽打，豬隻只能拼命的在圈欄內奔繞。當豬隻累了停下來時，廚師立即把牠背脊上的一片肉活生生切下來烹煮，豬隻則由牠慢慢流乾血而死……如果這是一道獨一無二的美食，你會吃嗎？

在香港，貓和狗是我們的寵物，我們的「朋友」，甚至是「親人」；但在中國廣西自治區玉林市，狗肉是一種普通食物，當地人甚至公然舉辦「狗肉節」。又例如殺人鯨在香港海洋公園是帶給我們歡樂的「吉祥物」；但在日本，卻是一種美味的魚生……這些真令人瞠目結舌！究竟我們應該如何看待這類飲食文化？

這本書對於未全面接觸中國各地飲食文化知識的同學來說，或許是一種挑戰，但對於已有相當基礎的同學們，卻是一本能豐富你們知識的讀物，在「細味」中國文化之餘，更能刺激思考，在浩瀚的文化海洋中尋找自我的價值。

最後，鼓勵同學到圖書館借閱這本書，細細地「品味」。如有體會和啟發，歡迎到一樓教員室找勞越洲老師一同研討，相互裨益。

老師姓名：勞越洲老師

日期：2013年9月16日