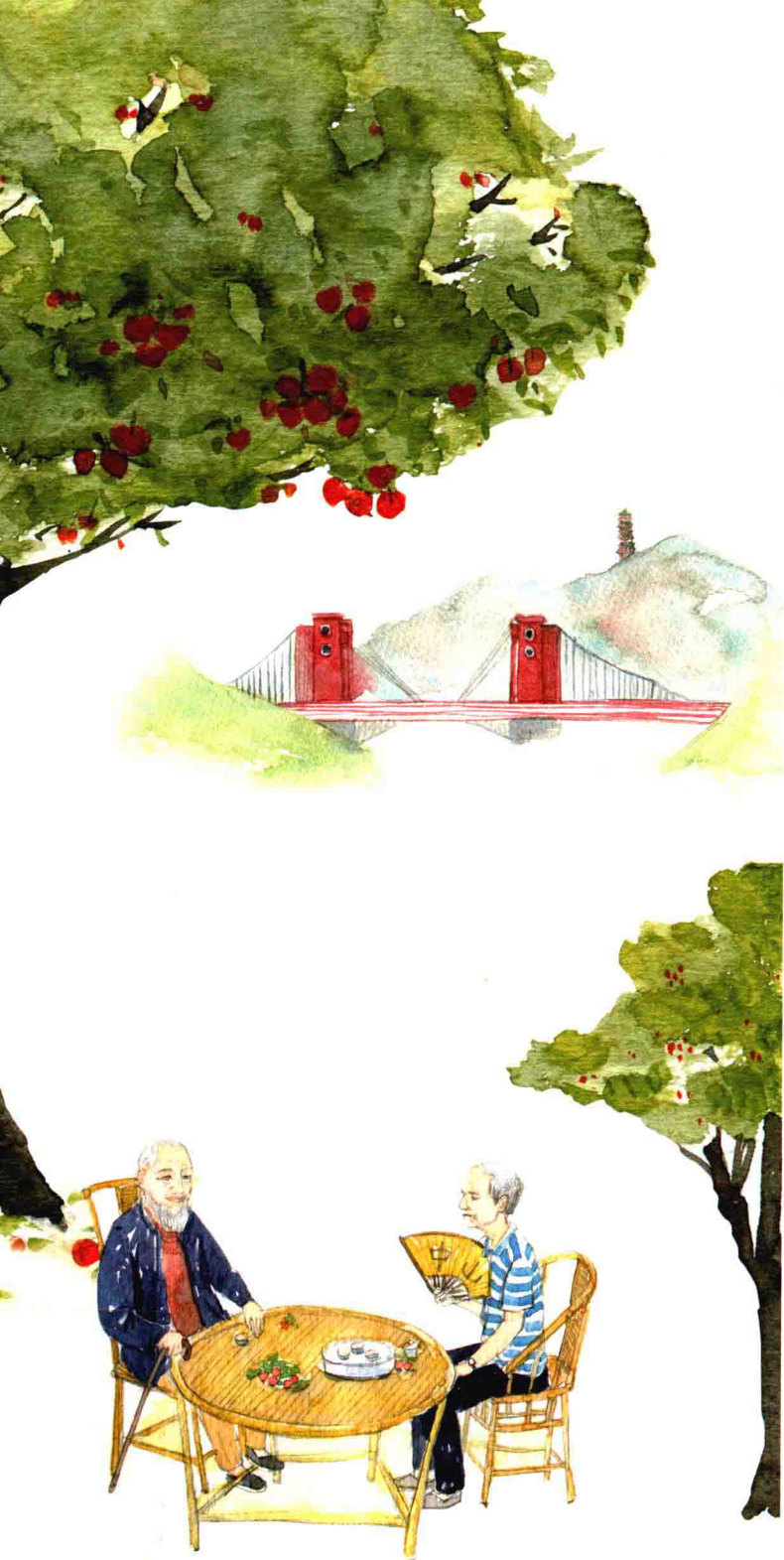


中山客

香山肴味

孙幸 著



用味道记录时令，用习俗传承信仰
通过文字回味香山旧时光

SPM
南方出版传媒
广东人民出版社

中山客

香山有味

孙 幸 著

SPM
南方出版传媒
广东人民出版社
· 广州 ·

图书在版编目(CIP)数据

香山有味 / 孙幸著. — 广州: 广东人民出版社, 2015.7
(“中山客”系列丛书)

ISBN 978-7-218-10254-2

I. ①香… II. ①孙… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 169277 号

XIANG SHAN YOU WEI

香山有味

孙 幸 著

版权所有 翻印必究

出 版 人: 曾 莹

责任编辑: 李锐锋 陈 雯

责任技编: 周 杰 黎碧霞

装帧设计: 友间文化

封面设计: 王 瀛

封面绘画: 张钰沆

封面题字: 廖学军

选题策划: 广东人民出版社中山出版有限公司

策 划: 何腾江 吕斯敏

电 话: (0760) 89882926 (0760) 89882925

地 址: 中山市中山五路1号中山日报社7楼(邮编: 528403)

出版发行: 广东人民出版社

地 址: 广州市大沙头四马路10号(邮编: 510102)

电 话: (020) 83798714 (总编室)

传 真: (020) 83780199

网 址: <http://www.gdpph.com>

印 刷: 珠海市鹏腾宇印务有限公司

书 号: ISBN 978-7-218-10254-2

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 14.25 字 数: 292千

版 次: 2015年7月第1版 2015年7月第1次印刷

定 价: 43.00元

如发现印装质量问题影响阅读, 请与出版社(0760-89882925)联系调换。

售书热线: (0760) 89882925 邮购: (0760) 89882925

广东人有句口头语叫做“食过翻（返）寻味”。意思是吃过某样东西觉得好吃了，回过头来再找。常引申为他用，即尝到好处后想再重复。用“味道”代指好处，孙幸这本书的标题《香山有味》不知可否解读成“香山有好处”。

这个好处该是饮食背后的文化现象、文化积淀、文化特点和文化意蕴。“饮食”二字是一本写不完的古今文化大书，它有着鲜明的民族性、地域性、季节性和时代特征。为何吃？吃什么？怎样吃？这三个问号博大精深，不同国度、不同族群、不同地域、不同时间、不同阶层、不同目的有着完全不同的选择。通过饮食现象可以非常清晰地找出差异来。食材的选择，烹调的手段，食具的讲究，用餐场所的布置，食用仪式的排场等，无不因时、因地、因人、因事而异，五彩纷呈。每到达一个陌生地方，第一次走近餐桌，你就可以在片刻间通过吃完成对这个地方、这个族群的第一印象。

中山背陆濒海，咸淡水交汇相融，中原文化积淀深厚，西方文化东渐相激。在今天香山的农村，这一边厢把锅叫做“鼎”，把肉叫作“肴”，把瓶叫作“樽”，把筷叫作“箸”，把锅叫作“镬（huò）”，把下饭的菜叫作“镘”，不惜僭越犯上，把“高大上”的筵席比之为皇家的“九大簋”。而另一边厢，又把西红柿叫作“吐妈打”（tomato），把奶酪叫作“芝士”（cheese），把果冻叫作“啫喱”（jelly）。中西混搭的烹调方法就更多了。我在多年前的一篇散文中冒昧地提出了“咸淡水文化”的概念，认为这是香山文化有别于其他地区的最大特征。这种文化土壤的个性鲜明，它所孕育长成的饮食文化之树自当独树一帜，别有风采。

《香山有味》从饮食入手，从节日入题，食味溯源，让读者在食指大动、齿颊生津、回味无穷之余，对历史文化寻根问祖，对滴水阳光心生敬畏，举一双筷子做文章，把色香味的感性感觉引向历史文化深处。节日是饮食文化的重要载体，饮食是节日文化不可或缺的内容。穷有穷法子，富有富排场。在农村中保存的原生态饮食文化能让当代的城里大厨着迷。曾在广州饮食商会担任副秘书长的一位文友告诉我，他们商会里的人，每个月差不多要来中山两次，走遍乡村食店大排档吃饭，寻找新的烹调灵感。把名字写在香喷喷的猪肘子上的大文豪苏东坡被贬惠州，在尝过当地土酒后，写了一首《新酿桂酒》，最后两句慨叹一声：“烂煮葵羹斟桂醑，风流可惜在蛮村。”我觉得不该叫“可惜”，应说“幸亏”。倘无农村人对传统文化节日的执着坚守，不仅日后我们不知自己从何处来，甚至今日的“九大簋”亦无“枱”摆放。

孙幸乃儿时玩伴。读书毕业后他在大学当理科老师。想不到学理科的他玩起文化来，文学、戏剧、音乐、美术、民俗皆涉猎自如，自是十分敬佩。此书稿成，嘱我作序，而我对饮食素来缺乏研究。“牛嚼牡丹——不辨花草。”且当作增长知识捧稿品读，收获不菲，写此小文作读书心得，向孙老师交作业，向读者作推介。

2015年6月29日

于长江六号

目 录

第一卷 时节专供

1	
2	团年饭 过年最重要的活动
12	年糕 稔喻先饱 年发年高
17	吃汤圆 今时往日闹元宵
26	『做迓』 二月二 土地诞 龙抬头
32	吃三丫苦糕 三月三去拜山 清明节话缘由
41	椪茜饼 四月八 浮屠浴佛舞醉龙
56	芦菟粽味香 五月端午 出色扒龙舟
67	吃狗肉 夏至，夏天已至 夏至狗，有咬走
73	七夕中国情人节 牛郎织女那缠绵凄美的传说



77

七月十四阴森夜 儒释道人鬼齐过节

82

中秋赏月，望的还是人间美景

89

月饼 从祭品到赠品 永远的节日符号

96

九月重阳登高放纸鸢

103

旧时『做冬』 冬大过年

108

年廿八 洗邋遢 扫屋有理

第二卷 名产佳品

113

椒盐『青溜拐』 宵夜美味

119

金吒 撞出来的名品

122

中山比萨 难忘的139出品

目 录

128

中山面包风云录

137

玻璃厂雪砖

145

第三卷 田野奇味

146

田鼠风味

153

扒谷爆禾虾

158

田鸡有趣『味』

165

乡间野味东风螺

170

悲蝉喊出的记忆片段

178

蚕蛹 另类的补品

第四卷 传承有道

183

『得闲饮茶』——百年中山饮茶事，风俗变与不变中

184

饭台上的家教

204

后记

215



时节专供

香山有味

第一卷

中山是一个人文风情丰富多彩的地方。而在乡下农村，这份丰厚的积淀往往反映为节令习俗多。

记忆中，一年四季，几乎每个月都有节令。除春节、元宵外，二月二、三月三、四月八、五月端五、六月夏至、七月初七、七月十四、八月十五、九月重阳、中秋、冬至……都是节令。

之所以孩童时就知道这些节令，是因为旧时，不同的节令会有不同的应节食物，每吃到什么就知道某个节令到了。今天，物质生活如此丰富，从前只有特定时候才能吃到的食物现在几乎天天都可以吃到，你还会记得那些传统节令吗？

团年饭 过年最重要的活动

春节，俗称“过年”，对中国人而言，这是一年之中最重要的节日。尽管现今人们的生产、工作、财务结算都以公历12月31日为年结的日子，但中国人从来都认为，过了春节，才是新一年的开始。原因是：中国是一个农耕古国，所种农作物多为一年一熟，古时候人们把谷物的耕作周期称为“年”。

“年”字最早的象形文字写法是一个人背负成熟的禾，表示收成。因此，古代的字书把“年”字放在禾部。古时候所谓的“年成”，指的就是这个。一个耕作周期完成，该歇一歇了，所以“年”便被引申为岁节名。



左 新年农村放烟火。
余兆宇 摄

右 卖春联。
赵学民 摄



将近新年，沙溪镇上亨龙狮队在月色下进行训练。
吴飞雄 摄

周而复始的一年，既是大自然的变化周期，又被认为是人类生活的自然段落。中国人有感于天人合一的自然变化规律，便以隆重的仪式来辞旧迎新和相互激励。年复一年，积累成“过年”的习俗，形成了别具风味的年节文化。

中国地大物博，各处乡村有各处的习俗，但核心的“团年团年，全家团聚，共享天伦之乐，这才是过年”的观念，是中国人千百年来亘古不变的共同理解。因此，团年夜饭的地位也就无可取代了。

香山盛宴九大簋

历史上，多个版本的香山、中山的地方史志都有记载：“除夕盛饌祀神日隔岁。”旧日，中山人必定要做“九大簋”才能称得上“盛饌”，广东人对隆重的宴席，也有“九大簋”之称。

很多人以为“簋（读音为鬼）”是广东方言，其实它是一个已近消亡的古汉字。古代指放置食物的器皿，其形状或方或圆，有木制、竹制、陶制和铜制几种，原本是古代贵族的食器或祭器，后来渐渐流传到民间。广东有句俗语：“请你吃九大簋！”其意思不一定是指有九道大菜，而是指最高规格的招待。

为何偏要用“九”字呢？民间有多种解释。一种解释认为，九是最大的

个位数，有长长久久之意。也有学者认为，这是封建意识在人们心中形成的“唯我独大”的皇帝情结在作祟。因为按周朝的礼法，祭祀神灵和祖先的最高规格就是九簋，而皇帝日常也只许享用八个簋，其他诸侯和官宦之家，簋的个数得按规定递减，若超过了就要定罪。在人世间，皇帝这个位置一直具有极大的诱惑力，不论是宰相诸侯还是土豪草寇，人人都想当。但皇帝又不是人人能当的，一介小民更是难以奢望。中国人认为，民以食为天。故此，饮食之时，他们背着官家将簋增加一个，比皇帝更多，这是一种快感，是封建的潜意识在社会生活里的反映。如同今天的五星级酒店，可能几十年也未必有一个总统光顾，却偏要设置一间“总统套房”，而且常有人慕名而住。这与“九大簋”的缘起如出一辙。

在“九”与“簋”之间还加个“大”字，不仅指形态大，而且含有极其丰盛、隆重之意。在民间，九大簋当然是盛宴。但在过去，食材食法都不大丰富，主材无非都是本地的家禽和果蔬之类。人们极少直呼其真名，而是都给冠上寓意吉祥的菜名。这也反映出民间渴望富贵的心理，与九大簋的名称同根同源。

满桌吉祥又如意

与西方的名菜不同，中国的名菜大部分都会用上吉祥、富贵的名字，直看上去并不知其使用何种食材，往往会令人如入雾中。中山的“九大簋”也一样。

近百年来，中山的“九大簋”菜式内容会随各个镇区、各个时期的不同而有些差异。就如俗言所讲：“各处乡村各处例。”但“九大簋”都一定是九道，每道菜的名称，都有四个字以上，忌用三个字。“九大簋”的菜式，大致有以下几款。

第一个重头大菜是“鸿运当头”。中山最著名的就是“红烧扣肉”，它在肉食不多的年代极受欢迎，许多人久慕“九大簋”就是冲着它而来。“红烧扣肉”选用不肥不瘦、隔层的“五花腩”制作。优质制作的关键是“漂油”，使肥肉稔而不腻。猪皮经刺花（用针或钉板穿刺，作用是

文 沙
波 溪
摄 扣
肉





各式烧猪、烧鹅。
郭加鹏 吴飞雄 摄

使其稔烂而不损外型），再油炸切件，然后根据各处乡村的不同而有不同的配制。沙溪出名的是用香芋夹件，排好上钵隔水蒸炖；东乡等地喜用粉葛；小榄等一些富有地区则用发菜垫底；也有些地方仅垫上西洋菜。不管配菜如何，这道菜是色泽红亮，软绵味香，入口肉滑却肥而不腻。特别是猪皮部分，是许多人的至爱。而那些配菜，饱吸肉汁，其味更佳。这个“鸿运当头”，有些镇村则会用“大红烧金猪”或者原只烧鹅作主材料。近些年，人们对食物的追求愈发精致化，有时会把“鸿运当头”做成“乳猪拼盘”，黄圃地区也有用当地特产“腊味拼盘”代替的。

“好事发财就手”是团年饭必备的意头菜。“好事”就是蚝豉，“发财”就是发菜，“就手”就是猪脚（粤语称猪脚为“猪手”）。有些时候亦会配用猪舌（粤语称猪舌为“猪脷”，取诸多利益之意）。今天，由于植被保育需要，政府已经禁止采收发菜。由于供应短缺，市场上售卖的发菜基本上已是假发菜。但广东人仍乐此不疲，明知是假，仍用仍吃。可想而知，发菜对于团年饭的意头多重要。

过节时常用品猪。
文波 摄



广东人向来有“无鸡不成宴”之说，团年饭当然少不了鸡。“白斩鸡”（现多称“白切鸡”）亦是经典。这是一个品尝嫩鸡原味的名菜。原只整鸡用上汤浸熟（条件差的也可只用开水），再过冷水，保持原鸡皮色，再切件拼盘上桌，蘸以盐油姜葱蓉，鸡块皮光柔滑，其鲜无比。但也有人认为过年用白色意头不好，便改良为与豉油鸡双拼的“鸳鸯鸡”。后来又衍生出当红炸子鸡、红烧乳鸽等。

“年年有余”亦是过年少不了的菜。余是鱼的谐音，年年有余，意味着衣食不缺，生活富足。有些传统人家，“年年有余”这个菜在团年饭上是不能吃的，纯为意头用来摆，要留到开年才能食用。

鱼的做法多样，最传统的就是“姜葱清蒸大鲩鱼”。“文化大革命”时期有用豆腐卜或豆角一起煮鱼，取“帝国主义”（粤语豆角煮鱼）的谐音。有的家庭为拜神方便，亦会煎大塘鱼来代替。靠海的镇区则会做“豉汁蟠龙蜆”或“蒜子焖大蜆”。现在的经济条件好了，不少人就用上了名贵海鲜。

“猪皮胶炆鸭”是中山颇受欢迎的乡土名菜。用爆制过的猪皮，加入花



白切鸡
中山日报报业集团图片中心 供图



椒、八角、酱料等，炆成的鸭子味道浓香。但常有人说，“吃猪皮胶唔吃鸭”（吃猪皮胶不吃鸭），因为猪皮胶全面吸收汁料精华，爽滑可口。另外，猪皮胶经膨化爆制，可以用来做团年，取意大发爆膨，生意兴隆。当然，可别小看了猪皮胶，今天认为是粗东西，昔日也不是件易找的食材，故有些乡下，没有猪皮胶时会用薯仔（土豆）代替来炆鸭，味道也不错。

“炒土魷”则是一味海鲜。虽然中山离海不远，但在过往，鱿鱼也是稀





上左 过年大煎堆，和足球差不多大。
 上右 龙凤呈祥——龙年行好运，合家满安康。
 下 盆菜
 中山日报报业集团图片中心 供图
 付希华 摄

缺之物。当年的人们不用顾忌高胆固醇，对“香芹炒土鱿”或“荷兰豆炒土鱿”可说是来者不拒。它们往往是先用于拜神，再用作团年饭的大菜。鱿鱼炒熟之后，会卷曲起来，有点像昔日年末遭解雇卷起铺盖走人的样子，因而广东有遭解雇是“炒鱿鱼”之说。本来过年吃“炒鱿鱼”是件不好的兆头，但以前本地有的鱿鱼都是干品，又称为“干鱿鱼”，食用前要经“发水”（泡浸），因而“为食”（贪吃）的本地人又很会解说：水为财，“发水”即“发财”，经“涨发”的鱿鱼爆炒过后肉色偏红，颜色、意头都好，于是将“干鱿”改称“土鱿”，炒土鱿也就成了“九大簋”的菜式之一。实质上，土鱿肉质爽脆，味道鲜美，这才是人们喜爱的真正原因。

冬菇是山珍，形状像元宝，过去在中山较为罕有，因此也是过年用来祈福兼犒劳自己的经典菜式。薯菇也是一种吉祥食材，中山人习惯称之为“慈菇”。乡下人因此物形似男童的性器官，亦有将男童称之为“慈菇腩”。过年吃“慈菇”，有祈求多子多福之意。过去，殷实人家会用肥猪肉合炆冬菇、