



《地道广东》丛书

黄树森◎主编

广东 味道

周松芳◎著



南方出版传媒
花城出版社



《地道广东》丛书

黄树森◎主编

广东

地道

道

周松芳◎著



南方出版传媒
花城出版社
中国·广州

图书在版编目(CIP)数据

广东味道 / 周松芳著. — 广州: 花城出版社,
2015.8

(地道广东丛书 / 黄树森主编)

ISBN 978-7-5360-7614-3

I. ①广… II. ①周… III. ①饮食—文化—广东省
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第180121号

本书摄影或供图(排序不分先后):

张广夏 卢 娟 岑宇峻 刘培宇

黄咏锋 李雁青 江佳伟

出 版 人: 詹秀敏

项目策划: 钟永宁

责任编辑: 林 菁 蔡 安 欧阳衡

技术编辑: 薛伟民 凌春梅

封面设计: 视觉传达

封面绘图: 黄珂展

书 名	广东味道 GUANGDONG WEIDAO
出版发行	花城出版社 (广州市环市东路水荫路11号)
经 销	全国新华书店
印 刷	佛山市高明领航彩色印刷有限公司 (佛山市高明区荷城街道官当工业区)
开 本	880毫米×1230毫米 32开
印 张	8.125 1插页
字 数	170,000字
版 次	2015年8月第1版 2015年8月第1次印刷
定 价	35.00元

如发现印装质量问题,请直接与印刷厂联系调换。

购书热线: 020-37604658 37602954

花城出版社网站: <http://www.fcph.com.cn>



主编前言

我与岭南文化长相厮守，历史文献，皓首穷经，现实体悟，淹杂博极，跨界知识，多空纠缠，倏忽六十有年，累有机遇和“新欢”，而终未有移易，“以文立世，以文久长”（谢有顺评拙著《黄说》语）。不因它曾经的“夷狄蛮貊”、陆地死角而窘迫，也不因说它“沙漠化”、有点像“穿堂风”或被形容的如“早茶和花市”，只满足日常性的和季节性的消耗而气馁。

岭南文化，银钩铁画，钢鼎扎地；堂庑深大，根性精深。它的偏安、临海、移民、奇崛的生态，在不同的文明、不同的文化间游走，行程本身已然精彩纷呈，更不用说还有它们

经年累月的搬运和积累。著名经济学家陈序经说，广东不仅是新文化的发源地，在旧文化的保存上，十分坚守。信哉斯言。数以万尊的石狗在雷州城乡蹲坐着，1800亩“桑基鱼塘”在鹤山古劳镇静躺着。茂名一条小巷中，深藏着顶级奇楠香馆，莞（沉）香气从海陆丰到雷州半岛流荡着。粤菜潮菜，成为中国菜“味觉旅行”先行者，于上世纪三十年代在美国登陆。在潮州乌岽山保存着树龄在200年以上的宋种古茶树3700株（《潮州凤凰茶树资源志》），高州根子镇有39株500年到1300年荔枝古树屹立着。

如果说，1988年前，对于岭南文化，我们只是注重方位感的话，那么，1994年“经济文化时代”的理念提出，《叩问岭南》^①的编撰则是注重它的质地感和量度感，是激扬岭南文化大都市现代文明的探究，呈现出复归、扬弃、变异和超越固有文化的趋向。

如果说，1990年代“岭南新文化”主张的提出，是文化解构重建的探求，1999年《流行蛊》^②丛书的编撰，焦点在其

① 《叩问岭南》丛书含：谭庭浩《站在城头看风景》、钟晓毅《穿过林子便是海》、杨苗燕《别等我在老地方》、陈晓武《永远的喧嚣与斑斓》（以上花城出版社1995版），江锐歆《岭南文化与潮人精神》（花城出版社2003年版），以及于爱成的《狂欢季节》、金岱的《左手与右手》。

② 《流行蛊》丛书含：吴真《永乐大典——20年目睹之时尚标签》，侯虹斌《偶像生猛——打动我们感觉与心灵流行的人物》，陈艳冰《爱如情歌——流行歌曲的爱情攻略》，周文军《脱口成碑——透过词语看流行》，沈远安《流光叠彩——电流流行密码》，黄晓《享受名牌——世界顶级品的历史、文化与风格》（南方日报出版社1999年版）。

潮流性，是推催大众文化的发展。那么，2006年编撰《广东九章》《东莞九章》《广州九章》《深圳九章》^①则在于其文献性，寻找其根性原质。2008年，《不应忽略观念和文化的GDP》《要从“数据偏好”中走出来》等文，则是批判岭南新文化的现实短板：习惯于“机构数字”立论，而鲜有“以例立论”；满足于运动式盛世联欢，鄙夷长期性的生长沉淀；热衷于“空对空”“课题形式”研究，缺乏场景经济“地对空”的建设研究；以金钱贴牌天下，不顾自主创新；偏好经济增量，忽略文化存量等。那么编撰这一套《地道广东》丛书，即《广东味道》《广东香道》《广东花道》《广东艺道》《广东茶道》《广东拳道》则是聚焦于体验性，系道器并举，实践体悟，文化分析。即十二字观：品味、囊香、浣花、喷艺、沽茶、谱拳。

“地道”之论，不光在于它的真正、纯粹、异质、美誉，而且有厚重的“事实感”，有绵延的生长度和心灵震撼的高峰体验。“地道”是一种生命势能，一种生活活体，一种文化质感。一花一茶，写满绿色和美丽；一香一味，充满神奇和诱惑；一拳一艺，无语沁人，至臻妙境。胡兰成《今生今世》说，张爱玲“桃红颜色闻得见香气”，通过一种感觉，找到了

① 《广东九章》、“中国九章”系列：《广东九章》《深圳九章》《广州九章》《东莞九章》（广东人民出版社2006年版、花城出版社2006年版），《上海九章》（华东师大出版社）《广西九章》（广西人民出版社、广东人民出版社），参与者有于爱成、张承良、周松芳、刘卫国、刘中国、夏和顺、梁凤莲、龚彦华等。

另一种感觉。托尔斯泰《战争与和平》中安德烈公爵战败沙场，万念俱灰，拯救他的是俄罗斯大地、森林、河流即天地之大美。

思想之飞，文化之质，需要极致体验。“地道”不仅是物质存遗，而且是精神不死鸟，翱翔于天外的青天，盘旋于生者的世界，尽瘁竭诚，薪尽火传。吾虽耄耋高龄，无丝毫衰减，反青春焕发，返老还童。想起罗素所言，比之权力和金钱，文化的影响力要久远得多。

笔者在岭南的浩瀚山水中，行走六十年，也有几次难忘的体验记忆，兹录于此。

2003年，陕西西安。陕西电视台在录制京粤沪陕四地文化学者探讨“非典与文化”的专题节目中，我无意中谈到吃乳鼠的往事，陕西师范大学学生大为惊讶，纷纷提问。质疑“非典”是广东人贪吃野味引起的，让我一时语塞。记得1958年，中山大学学生下放东莞虎门劳动锻炼，我的三同户（即同吃同住同劳动）有天早晨在稻田里挖到一窝乳鼠，刚刚出生，未曾开眼，他送了三只给我，让我和着烧酒活吞下去，他说：禾田里挖出的乳鼠是最干净的，很补，很有益身体。我便一股脑儿把三只乳鼠吞下去了。

其实，吃鼠并非广东始，而是由北方传过来的，陈序经有《广东与中国》一文，里边说：“古代燕赵慷慨之士，喜吃狗肉之风，至今尚遗留在广东，战国载‘周人谓鼠未猎者补’。



那么，周人不但吃鼠，而且有猎鼠。”（《东方杂志》三十六卷第二号，1933年版）陈序经是我在中山大学读书时的副校长，著名经济学家。

2012年12月20日，广东东莞清溪镇。我和《广东香道》作者张承良到“莞香园”探访一位香农，在群山环抱之中，弯弯曲曲数十拐的弯道上，莞香树如层峰叠嶂，似惊涛骇浪，汽车奔驰而上，数十白狗黑狗呼啸追踪，十分壮观。

“莞香园”主、广东省沉香协会主席刘东晓，讲了他对莞香树数年的观察。这位植物资源研究者，闻遍所有沉香树花，唯莞香花最香，花期最长；“莞香园”里的老鼠，饥饿时，不吃别的，专吃莞香树皮；“莞香园”里的山羊，也专拣莞香树皮充饥，排出来的，非一般的颗粒状，而是呈条状的排泄物。

2012年10月15日，上午十时，受邀参观东莞寮步举办的第三届中国东莞沉香博览会，其间穿插了一个沉香品尝会。一众香商香客在品香仪式之后，各各展示所藏之香的品位、性能、价值，北京香藏家张晓武，拿出一款奇楠香，削了一卷屑，让我放在口中。在判断成色之后，削之即卷，是辨别好香第一要素。那卷屑在舌头上，苦味徐徐展开，略显辛辣，一会儿便消弭殆尽，留下一股异香，窜入脑际，经久不息，难以忘怀，张晓武对我说，你老含掉了千元，约0.1克，现如今，好香已卖到万元1克。如此消费，鲍参翅肚之类，也只能似作猪肠粉、和味牛杂了。

2014年3月，广东潮州牌坊街在天羽茶斋跟茶研究家叶汉钟饮功夫茶。这茶从上午十时喝到晚上十点。晚餐在一家潮州大牌档吃蚝烙和炒粿。任何成熟的文化艺术形态，都有一种高雅严肃的仪式感和程式。叶汉钟就是主宰者，端坐的身姿，浓郁的茶香，沏茶者与饮茶者的眼光交汇，茶博士与茶客的你问我答，他谈茶种的林林总总，茶具的千奇百怪，浙江大学茶叶系的研究，都体现出一种尊重、热爱和敬畏。叶汉钟如数家珍，一一道来，整个文化高超范。他演绎的茶泡沫图案，其精妙绝，堪与顶级咖啡泡沫图案媲美。

2014年3月，广东佛山顺德。我和《广东味道》作者周松芳、《广东花道》作者侯虹斌在顺德清晖园探访一位中大哲学系退休教授。我向他询问一个经有年矣的质疑：顺德菜中，是否真有一款叫做“酿豆芽”的菜（即在豆芽菜中，酿以肉沫、火腿之类）。他说有，清晖园园主，每次回乡，都要点三个菜：一是酿豆芽，每碟二三十条；二是炒烧鹅皮；三是“混蛋”，即“酿鸡蛋”（鸡蛋煮至半熟，从一端刺破，溢出蛋黄，再以肉沫填充之，再煮熟破开）。顺德厨师的精细性与顺德饮食的体验性，堪称绝配。

2015年5月，广东江门鹤山。与谭庭浩、张承良两次往鹤山探访咏春拳王梁赞故居。经世代传承发展，“咏春”已成为中国武术一大流派，梁赞故里坐落古劳镇“桑基鱼塘”上，他的“咏春”，名家辈出，代有传人，前有叶问，后有李小龙。

武术与电影合璧的电影《唐山大兄》，饮誉世界，“真正功夫在中国”达到全球共识，美国海军陆战队，法国SEK，意大利的NOPS等警察部队、特种部队，都以“咏春拳”作为必修训练课程。

佛山咏春，主张“里帘必争”，硬压直取，拳抢中线，而鹤山咏春，则倡偏身技法，以弱制强，尤重对拆，系梁赞为身材矮小的古劳家乡人设计的。梁赞有言“力力力中能借力，机机机心内生机”，堂奥极深，达于化境，当是咏春拳灵魂所在和精神皈依，强压与弱取，直取与偏身，中线与附线，皆在借力与心机的深浅、重轻、骄谦、狂敛、急缓、限忍的气韵掌握与心力平衡，心字如山林，力动若风火，大器至极。

梁赞故居不远，有“电影皇后”胡蝶故居，也是岭南文化一个待解之谜。

2015年6月16日，广东茂名。是日往高州参加《高州作家新世纪作品选》研讨会。九时从广州出发，下午三时到高州根子镇贡园参观千年古荔。晚饭后，往茂名夜访汪庆。茂名高楼丛立，霓虹炫目，跟别的城市，毫无二致。汽车停在一条小巷深处，我们在星点灯光、坑坑洼洼中行进，忽然香气扑鼻，那香，我并不陌生。在天津沉香博物馆、在东莞寮步“香博会”，我都领悟过它的奇崛微妙，窜入脑际。那就是沉香之王的奇楠香。终于找到了汪庆的住所，汪在楼下迎接我们。

汪庆为“沉香世家”，家族玩香已历三代，达数百人之

众。他八岁起开始恋上沉香，沉香也为他带来一生的磨难与辉煌。

汪的住所为二居室，厅里悬挂着许多木雕对联和糊裱精致的横幅。有一幅龙飞凤舞写道“圣香之王”，其书写者也非等闲之辈。

内室是他的沉香藏品，细条状奇楠香，分类排列，存放于玻璃罐中，精湛和谐，仿若一个林林总总的中药房。巨型奇楠香，有若龙若鹤若龟，有若大河之横流，有若泄洪之瀑布，有若大厦之林立。每个都有它的故事，每个都有它的来历，每个都是天文价的艺术品，荡漾其中，仿佛每根神经都在震动。有探访者问汪庆：此物价码如何？汪庆往往弹出一句笑话：你带了多少钱？

汪庆沉香生涯，颇具传奇色彩。1981年，羁难“广东投机倒把第一大案”，被判了十三年刑，坐了七年牢，后来被平反冤狱，还了清白之身，但那个案子，牵涉到近八千吨沉香，且大都为野生顶级好香，你拿手机算一下，其价值若何？我在东莞寮步香博会，含了0.1克奇楠香，就价值千元。

我对汪庆的判断，缘于三个感觉。他的沉香生涯，历经数十年时间沉淀，在中国沉香文化芸芸众生中，他算得上沉香非遗传承人最强竞争者。他的沉香收藏，至今是个谜。我见过几百万、千万的奇楠香，参加过两届香博会，与汪庆藏品相比，无论就其形态、价值、规模，都难以望其项背；探访过他的人



中，好些是我在十年间接触过的推动东莞“莞香”文化的开创者、见证者、实践者，还有一些人长途跋涉，从北京、上海坐飞机到茂名专程一睹汪庆收藏之风采，随即乘机返回。

汪庆毕其一生，通过观察与实践的检验，用沉香的药理、剂量、用法，用“沉香”这把钥匙，在开启人类疾病疗治这把大锁。为探索他的“沉香实证知识体系”，他每天都荡漾在他的宝室中，享受、试验、感觉，并记录、整理、分析。每天都静坐于一个高端的天地人三界灵通的奇楠香气场，那会是什么样的境界？沉香为“救心丹”的必备原料；宋美龄从台湾定居美国，整一飞机装的都是沉香，而舍金银珠宝；中国古典文献小说诗词《史记·货殖列传》《红楼梦》《儒林外史》《水浒传》《金瓶梅》《影梅庵忆语》，词人诗人周邦彦、秦观、李清照、李白、晏殊乃至《圣经》《悟性论》，哪一个不写到沉香？

纽约东北部的撒拉纳克湖畔，长眠着一位名医爱德华·特鲁多（Edwad Trudeau），他的墓志铭上，铭刻着一句揭示医学科学与人类健康的亘古奥秘：

有时能治愈，常常在缓解，总是去安慰。

(To Cure Sometimes, To Relieve often, To Comfort Always.)

汪庆的“以身试香”，让我想到神农尝百草、想到药王孙思邈的故事传说，但汪庆是一个活生生的存在，沉香给人的帮

助是“经常的”，“能治愈”的；也是“有时”的；而它“总是”予人以安慰、以宁静、以遐想。汪庆所为，大抵在爱德华医生所说的这三个境界中游弋，值得敬仰，值得点赞。

味令人心旷神怡，茶可去纷繁俗虑，花可散肝郁积闷，拳可排胸中怨气，艺可助胸襟开阔，香可开窍顺脉。万脉奔流，诸峰罗列，妙发灵性，独特怀抱，都是岭南文化一部分，岭南生活一部分。汤显祖《广城二题》有言：“气脉雄如此，由来是广州。”味、香、花、茶、拳、艺、商诸道，皆岭南“气脉”之“雄”的壮阔、大气、神秘。

黄树森

2015年7月8日广州



目 录

引言

1. 清晖STYLE / 002
2. 广东滋味 / 006

第一章 谁说“食在广州”

1. “走广”走出的“食在广州” / 013
2. “食在广州”，唱响上海 / 018

第二章 缘何“厨出凤城”

1. 国宴主厨 / 027
2. 沪上风华 / 035

- 1) 伦教糕 / 035
- 2) 土鲮鱼 / 039
- 3) 百鸡宴 / 044
- 3. 丝都味道 / 050
- 4. 妈姐传奇 / 055
- 5. 全民皆厨 / 063
- 6. 极品鱼生 / 067

第三章 到底还看广州

- 1. 佛帮入广 / 077
- 2. 星期美点 / 086
- 3. 秀色可餐 / 095
- 4. 黄金时代 / 103
- 5. 还看今朝 / 117
- 6. 西餐别裁 / 121
- 7. 牛羊至味 / 132
- 8. 客家地主 / 141
- 9. 上海报道 / 144

- 1) 食在广州, 见证茶楼 / 144
- 2) 岭南饕餮, 屠狗治蛇 / 149
- 3) 香港与上海的饮食双城记 / 153

第四章 敢说味出潮州

- 1. 潮菜初起 / 159



2. 问鼎粤港 / 165

3. 回到潮州 / 174

1) 裸味潮州 / 174

2) 鱼味潮州 / 192

3) 菜味潮州 / 195

4) 茶味潮州 / 201

5) 夜味潮州 / 204

第五章 粤菜海外传奇

1. 杂碎之兴 / 209

2. 李鸿章杂碎 / 215

3. 美国杂碎 / 220

4. 杂碎的民国记忆 / 223

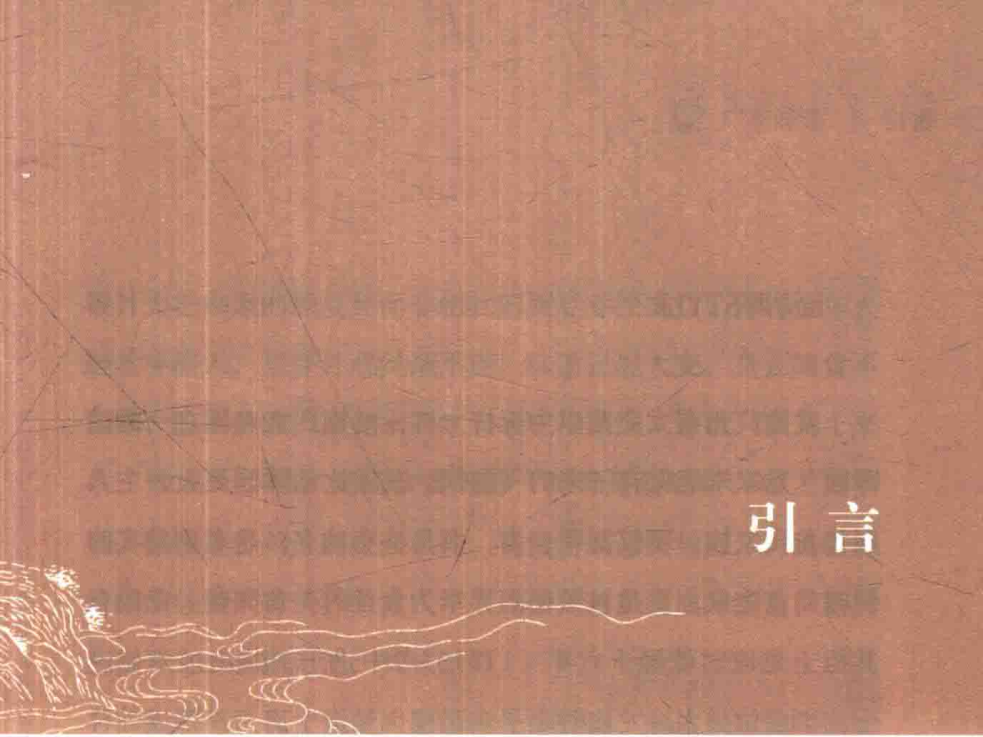
5. 杂碎别传 / 229

1) 潮州打冷 / 229

2) 中国料理 / 231

3) 回归正宗 / 236

4) 洋杂碎 / 241



引言

我们这套“地道广东”丛书的主编黄树森教授，是岭南文化最负盛名的大家之一，也是广东味道最有发言权的老饕之一，曾被形容为“不在餐馆，就在去餐馆的路上”。可是，当他看了凤凰卫视的一期介绍岭南或已失传的绝美饮食的节目之后，不免心虚起来。他说，节目里提到，顺德清晖园龙氏家族饮食之讲究，可不是一般的钟鸣鼎食之家所能比，比如他们创制的酿豆芽、酿鸡蛋，听起来就觉得简直不可思议，真不负食在广州、厨出顺德之美称。所以，写广东味道，一定要实地考察调研，那第一站自然就是清晖园了。