

纪世超 于玲玲 著

春和苑食话 2

于玲玲题



 中国海洋大学出版社

春和苑食话 2

纪世超 于玲玲 著

中国海洋大学出版社

· 青岛 ·

图书在版编目(CIP)数据

春和苑食话. 2/纪世超,于玲玲著. —青岛:中国海洋大学出版社,2010. 1

ISBN 978-7-81125-383-2

I. 春… II. ①纪…②于… III. ①饮食—文化—山东省
②诗歌—作品集—中国—当代 IV. TS971 I227

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 243402 号

出版发行	中国海洋大学出版社	
社 址	青岛市香港东路 23 号	邮政编码 266071
网 址	http://www.ouc-press.com	
订购电话	0532-82032573	
信 箱	chengjunshao@163.com	
责任编辑	邵成军	电 话 0532-85902533
印 制	日照报业印刷有限公司	
版 次	2010 年 1 月第 1 版	
印 次	2010 年 1 月第 1 次印刷	
成品尺寸	140 mm×203 mm	
印 张	6.625	
字 数	130 千字	
定 价	26.00 元	



序

纪世超、于玲玲二位继《春和苑食话》之后，在短短的时间内又推出了《春和苑食话2》。这是什么精神？分明是拼命三郎的精神，是有备而来的有话要说。

《春和苑食话2》比之于上一本，文诗相配的形式没有变。从《梁实秋笔下的顺兴楼拿手菜及其他》、《寨花》、《崂山会场梭子蟹》、《青岛大白菜》等作品上看，作者地域文化的情感之流依然汨汨地流淌。除此之外，此文集中作者已将饮食文化的视角转向了大江南北更广阔的领域。燕窝、鱼翅类高档的山珍海味，佛跳墙、东坡肉、鱼香肉丝类国人耳熟能详的美味佳肴，辣椒、韭菜、笋、杏、西瓜等日常的蔬菜水果，它们的虚与实、过去与现在、历代国人对它们的态度以及它们在当今时代的形形色色，都被作者用学者的眼光，用一种东方文化特有的胸襟一一打包，然后展示给我们。阅读此书，我们眼前会为之一亮。读这样的文集，我们的心灵极易进入中华五千年文明史，并看到食文化的辉



煌。这些值得骄傲的食文化中有国人的喜怒哀乐，有文人掌故的趣闻轶事，甚至有国家礼仪和治国方略。这些属于物质与精神双丰收的财富，是我中华民族智慧的结晶，也体现着国人饮食上的高境界。有这样的文章引路，我们明白了国人为什么要“一辈子学穿，三辈子学吃”；也知道了《中庸》所谓“人莫不饮食也，鲜能知味也”不是故弄玄虚，老子所言“治大国若烹小鲜”并不是把治国之道看小。中华民族虽历经艰难，但却是一个懂吃的民族，烹饪王国的称号当之无愧。《春和苑食话 2》在上一本的基础上，又给我们打开了一扇有民族特色的新窗口。这是作者奉献给大家的好礼物。难能可贵的是，二位作者此文集中表露的人与动物的关系也让我们不得不反思人类对待动物的伦理道德。要知道，这可是世界领域的大话题，与环境保护、全球气候变暖等问题一样重要。由此看得出作者的思路已有了古人不曾有的与世界接轨的新思想。文集几乎每一篇作品中关于食物的食疗、关于营养成分的作用与含量等内容，都建立在现代科技成果的基础之上，是拿新成果充实饮食文化内容。当然，这一点也是古人不能做到的。文中烹饪技艺的大胆披露和可操作性，这种技艺上的实用性，至少国内此类书籍中少有。看《春和苑食话 2》流露的消息，我似乎觉得两位作者大有把《春和苑食话》写成系列的意图。果真如此，是读者的福气。因为，作者的知识面、



文化底蕴和驾驭文字的能力够水准，是饮食文化大家的好坯子，前途无量。就两本文集文诗相配相互照应的文体形式与看问题的视角而言，说《春和苑食话》丛书是目前国内同类书中的佼佼者不为过。

在此，我还想为《春和苑食话 2》中的诗歌说两句。在上一本文集的序中，我曾经说过：“一首首诗作，看似与文章遥相呼应，是文章的解读，但是仔细品味，它们又各自独立，自有天地。”读此文集的诗歌，我觉得它的魅力更大，那些诗歌对物的认识，对人生经验的推广与加深，对民俗与个人情绪的渗透力，抽象思维与敏锐感觉的浑然不分等，都向我们展示着超然于物外的一种高雅的美。当然，这种东西有它语言的服饰，心灵的序曲，意象的张扬和节奏的有板有眼。这种东西很容易俘获读者的心灵，读者们心灵深处那些被日常生活麻木的部分也立马会活跃起来，高尚起来，并且冲动不已。这是诗的力量，是读真正的诗的感受。有道是，诗言志。我们知道，好的诗作是诗人对生活中的某个事情或现象感受特别强烈才激起了创作欲望。《春和苑食话 2》中的诗作肯定也向我们传达着诗人的心语。每一首诗作给我们的感受不是做作之作，而是诗人心灵的驿动，是不同凡响的气息和才气的自然流露。一样样饮食之材是恰切不过的载体，让我们都能感觉得到。诗作



中的物象与主题关系的处理都恰到好处。这事情简单吗？我在上一本的序中言：“《春和苑食话》的问世，让人们重新看到了中华饮食诗作的曙光！”今天我又要说，其架势不仅如此，它让现代诗歌不再脱离现实，而是关注民生，使诗歌重归诗歌之位的意义有了更深的含义。由此看来，诗人奉献给了我们一坛醇香的诗之酒。依我看，于玲玲女士是当下饮食文化界猛然冒出的现代饮食诗歌的“超女”。借此，我祝福她在饮食诗歌之路上走得更远。

我欣然接受二位的请求，为本书写序，并希望广大读者也喜欢，读罢本书一定受益匪浅。

孙春明

2009年12月5日



目 录

梁实秋笔下的顺兴楼拿手菜及其他	(1)
梁实秋与顺兴楼(诗)	(13)
燕窝	(16)
燕窝(诗)	(20)
鱼翅	(23)
鱼翅(诗)	(27)
果子狸	(30)
果子狸(诗)	(35)
佛跳墙	(38)
佛跳墙(诗)	(40)
鳊鱼	(43)
鳊鱼(诗)	(47)
寨花	(49)
鲈鱼(诗)	(53)
鲫鱼	(55)
鲫鱼(诗)	(59)
青鱼	(62)
青鱼(诗)	(67)



崂山会场梭子蟹	(70)
蟹子(诗)	(74)
青岛黄山海蜇	(77)
海蜇(诗)	(81)
扇贝	(84)
扇贝(诗)	(88)
八带蛸	(90)
葱拌八带(诗)	(93)
蛎黄	(95)
炸蛎黄(诗)	(99)
东坡肉	(101)
东坡肉(诗)	(104)
新肉食主义	(107)
猪肉论(诗)	(109)
葱烧蹄筋	(112)
葱烧蹄筋(诗)	(115)
鱼香肉丝	(117)
鱼香肉丝(诗)	(119)
青岛大白菜	(122)
白菜(诗)	(126)
辣椒	(130)
辣椒(诗)	(134)
韭菜	(136)
春韭(诗)	(140)



笋	(143)
笋(诗)	(147)
崂山拳头菜	(151)
拳头菜(诗)	(155)
平度马家沟芹菜	(157)
醋芹(诗)	(162)
扁豆	(164)
扁豆(诗)	(167)
野菜	(169)
野菜(诗)	(173)
我们的炸	(176)
炸藕盒(诗)	(180)
崂山北宅樱桃	(182)
樱桃(诗)	(186)
杏	(188)
杏(诗)	(191)
西瓜	(194)
西瓜(诗)	(197)
后记	(201)



梁实秋笔下的顺兴楼 拿手菜及其他

略知青岛百年饮食文化史的人，都不会对上世纪初青岛北京路的顺兴楼饭馆感到陌生。顺兴楼饭馆征服了当时岛城的食客，并让在青岛居住的以清朝遗老王埜(xù)为首的“耆年会”成员频频光顾，让国立青岛大学杨振声校长和闻一多、赵太侔、梁实秋等学者教授们“三日一小宴，五日一大宴”；1935年，同仁性文艺周刊《避暑录话》的编辑老舍、洪深、王统照等每周聚餐顺兴楼商谈稿件。我想，除老板李万宾经营有方外，菜品好也是很重要的一个方面。那么，征服这些有身份的食客的菜肴是哪些？读梁实秋“雅舍”随笔，当年顺兴楼的拿手菜便浮出水面。



余西施舌

梁实秋《雅舍谈吃》有这么一段文字：“我第一次吃西施舌是在青岛顺兴楼席上，一大碗清汤，浮着一层尖尖的白白的东



西,不知为何物,主人曰是乃西施舌,含在口中有滑嫩柔软的感觉,尝试之下果然名不虚传。”

顺兴楼烹制的西施舌的确好,给梁实秋先生留下了深刻的印象,使梁先生在其《忆青岛》一文中又言:“顺兴楼最善烹此味,远在闽浙一带的餐馆之上。”不得了的夸奖!

西施舌是海产品,属于贝类,软体动物门蛤蜊科的一种。美食家周亮工曾将其称为神品。虽我国沿海均有出产,但青岛出产的西施舌质地甚优。西施舌柔软滑嫩,异常鲜美,爆、炒均可,不过,不能体现其特色。氽(cuān)法最好。《渔书》云:“西施舌……味清甘有致,作汤佳味。”正所谓“凡物各有先天”,因材施烹,君子成人之美。梁实秋吃到的正是一碗汤,名为氽西施舌,其法为:开水略氽的西施舌肉盛入一小盘内,同咸鲜口味的鸡汤比例大的滚热的汤同时上桌,外带韭菜、香菜末。服务生当着客人的面将西施舌轻轻倒入冒着热气的汤碗中,撒上韭菜、香菜末便成。

青岛不仅出产品质极优的西施舌,西施舌出产地的胶南,还有越国美眉避难胶南、为防不测咬断舌头、断离人体的舌头就此演化成了西施舌的传说。青岛人,甚至胶东半岛乃至山东省的人,对于西施舌情深意切。近 300 年前,在与青岛一海相连的日照,一个叫西石梁村的村庄,一个名叫丁宜曾的人所著



的《农圃便览》一书上，我们就能发现余西施舌之法：“先用净水洗净壳上泥沙，以刀劈开，去壳，取舌肉洗净，再将净水入锅，止用盐花、葱、姜少许，煮沸方入舌肉，即刻取出。不可入荤油酱油。”有丁先生的余西施舌为蓝本，代代相袭，精雕细琢，去假存真，余西施舌不成为鲁菜中的拿手菜才怪！而这技艺的拥有者，当年顺兴楼的师傅得其要义，是厨师中的骄子。



乌鱼钱

乌鱼钱，又名乌鱼蛋、墨鱼蛋，是金乌贼缠卵腺，个头一般比鸽蛋略大，稍扁。它取料于乌贼体，却比乌贼的名气大，正所谓青出于蓝而胜于蓝。它是传统鲁菜中的下八珍之一，有鲜货与干货之分。但是，无论是哪一种，都不能直接入烹。鲜货加高汤、葱、姜、料酒入笼蒸透后，手撕成片，温水反复浸泡，才可烹制。干货呢，更麻烦，因它用盐腌过，干得透彻，又储藏了一段时间，所以，用的时候，需先用清水浸泡盐分，再用温水促其回软，高汤上笼蒸透，置凉水中剥去膜皮，分开卵片，入冷水锅烧至八成开，如此反复五六次，才能进入烹制的阶段。袁枚《随园食单》有言，“乌鱼蛋最鲜，最难服事”，经验之谈。做烩乌鱼蛋的每一道工序都是针对乌鱼蛋的特点的。锅内放入高汤，下入涨发好的乌鱼蛋片，加盐、醋、料酒调成咸鲜口味，开锅后撇去浮沫，撒上白胡椒粉，用湿淀粉勾二流芡(qiàn)，倒入汤碗内，



淋香油，撒香菜末。这是鲁菜在京城叫得很响的经典菜肴。当年北京餐饮中数鲁菜风味的东兴楼饭庄此菜做得最好。

“有一年在青岛顺兴楼饮宴，上了这么一碗羹，皆夸味美。”梁实秋《雅舍谈吃》如是说。这就够了。



爆双脆

何为双脆？猪肚鸡胗。两样质地的确脆嫩。爆之法乃两者的知音。爆菜的特点：脆嫩爽口，吃完后盘内无汤汁。

爆双脆，可说是一个历史悠久的菜肴。清代袁枚《随园食单》“猪肚二法”：“将肚洗净，取极厚处，去上下皮，单用中心，切骰子块，滚油炮炒，加作料起锅，以极脆为佳。此北人法也。”《调鼎集》一书不单有炒猪肚、爆肚、腰肚双脆，鸡肫丁、萝卜炒鸡肫等也列于其中。爆双脆应有的刀口、火候清清楚楚。国人在吃上很注重料散神不散，杂烩、爆三样、主配料的讲究都是这方面的体现。猪肚鸡胗脆脆联手也会顺理成章。据说，清代中期，济南的厨师为了满足达官贵人的需要，先是“爆双片”，之后改材料为丁。清代中末期，此技法传入北京后，经京帮鲁菜厨师的不断完善，此菜肴具有了看上去红白相间、形似花朵，吃入口中质地脆嫩、清爽可口的品质，很是赢得了食客的赞美，一举



成了鲁菜的看家菜。

做一个好的爆双脆，一是要选料精，二是火候要恰到好处。所以，猪肚鸡胗在选精料的基础上，还得细细地将油脂和里外皮剔除干净，再在原料上剞(jī)三分之二深的均匀细密的十字花刀，之后用适量的熟碱水浸泡一段时间，清水冲去碱分。灶台上，80度的温热水焯一下原料，再热油一促。葱、姜、蒜片爆锅后，倒入原料、料酒颠勺，倒入用高汤、盐、味精、醋、水生粉等碗内兑好的汁，急火爆炒便成。当然，这活儿说起来容易做起来难。梁实秋《雅舍谈吃》：“爆双脆也是称量手艺的菜，利巴头二把刀是不敢动的。”梁实秋《酒中八仙》又言：“顺兴楼是本地老馆子，属于烟台一派，手艺不错，最拿手的几样菜如爆双脆、锅烧鸡、氽西施舌、酱汁鱼、烩鸡皮、拌鸭掌、黄鱼水饺……都很精美。”

读《雅舍谈吃》得知，梁先生欣赏的爆双脆的一“脆”是羊肚而不是猪肚。羊肚、猪肚是个人嗜好，再说也中规中矩，并有历史。《调鼎集》有爆羊肚一菜。那么，当年顺兴楼的爆双脆是啥脆？不得而知。不过，不管怎样，顺兴楼的爆双脆够水准无疑。梁实秋的话可为证。



锅烧鸡

梁实秋《雅舍谈吃》：“锅烧鸡要用小嫩鸡，北平俗语称之为‘桶子鸡’……我所谓桶子鸡是指那半大不小的鸡，也就是做‘炸八块’用的那样大小的鸡。整只的在酱油里略浸一下，下油锅炸，炸到皮黄而脆。同时另锅用鸡杂（即鸡肝鸡胗鸡心）做一小碗卤，连鸡一同送出去。照例这只鸡是不用刀切的，要由跑堂的伙计站在门外用手来撕的，撕成一条条的，如果撕出来的鸡不够多，可以在盘子里垫上一些黄瓜丝。连鸡带卤一起送上桌，把卤浇上去，就成了爽口的下酒菜。”

如果依据青岛传统的锅烧鸡的作法，先一步的整鸡入味与事后的炸，与梁文的锅烧鸡基本一致。区别是，梁文中的鸡是“整只的在酱油里略浸一下，下油锅炸，炸到皮黄而脆”。青岛传统的作法，整鸡脊背开膛去掉内脏后，需放入汤锅内煮六成烂，取出，去掉鸡骨，鸡肉放入碗内再加葱、姜、大料、料酒、酱油、高汤类入笼蒸烂。取出之后不是立马热油炸，而是切一点肥肉膘，葱、姜细丝装进胸脯里面。鸡蛋、面粉、淀粉调制一个全蛋糊，将糊的一半倒入一个平盘上，蒸好的鸡平铺着放在糊上，剩下的糊涂抹到鸡面。只有如此之后，才能进入热油炸的工序。最后的工序更是特别，色泽金黄、外酥里嫩的鸡顶刀改



成三分宽一寸余长的条，盘内摆成马鞍形。吃时不是蘸卤汁，而是蘸蒜泥、甜酱、香油调成的老虎酱。

当年顺兴楼烹制的是何样的锅烧鸡？没有史料可证。不过，它能让一个大美食家满意也就够了，也就可以尽显此店锅烧鸡菜肴的品味与技艺之高超。另有一点，梁先生《雅舍谈吃》有这么一段话：“何以称之为锅烧鸡，我不大懂，坐平浦火车路过德州的时候，可以听到好多老幼妇女扯着嗓子大叫烧鸡烧鸡……烧得焦黄油亮，劈开来吃，咸渍渍的挺好吃，这种烧鸡是用火烧的。也许馆子里的烧鸡加一个锅字，以示区别。”其实，锅烧鸡的原创在元代。元代无名氏《居家必用事类全集》“锅烧肉”：“猪、羊、鹅、鸭等，先用盐、酱、料物腌一二时。将锅洗净烧热，用香油遍浇，以柴棒架起肉，盘合纸封，慢火炖熟。”



酱汁鱼

酱汁鱼，如今挺陌生的一个菜名。

我本认为，此菜是传统鲁菜的酱熘鱼：收拾干净的鲤鱼先用热油炸金黄色；炒勺内留底油，葱、姜爆锅，加白糖慢火炒鱼，加甜面酱炒香，再加入料酒、酱油、清汤类，鱼入锅，慢火煨熘至熟。读《雅舍谈吃》得知，此鱼非彼鱼。依梁文的说法，酱汁鱼：