

此味只应 天上**有**

钟洁玲快乐美食之旅



钟洁玲 / 著

人人都有流口水的权利，美食面前人人平等

人生有迷茫，但凡美食当前，我们却从不会彷徨

人生机会不多，珍惜流口水的机会，才能抓住一生那不多的幸福时光

吃有滋有味的美食，品食全食美的生活

此味只应 天上**有**

钟洁玲快乐美食之旅

钟洁玲 / 著

图书在版编目(CIP)数据

此味只应天上有——钟洁玲快乐美食之旅/钟洁玲著. —南京:
江苏人民出版社, 2010.10

ISBN 978-7-214-06432-5

I. ①此… II. ①钟… III. ①饮食—文化 IV.

①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第166793号

- 书 名 此味只应天上有——钟洁玲快乐美食之旅
著 者 钟洁玲
责任编辑 薛念慈
特约编辑 孟令玲
出版发行 江苏人民出版社(南京湖南路1号凤凰广场A楼 邮编: 210009)
网 址 <http://www.book-wind.com>
集团地址 凤凰出版传媒集团(南京湖南路1号凤凰广场A楼 邮编: 210009)
集团网址 凤凰出版传媒网 <http://www.ppm.cn>
经 销 江苏省新华发行集团有限公司
印 刷 三河市金元印刷有限公司
开 本 700毫米×1000毫米 1/16
印 张 16.5
字 数 182千字
版 次 2010年10月第1版 2010年10月第1次印刷
标准书号 ISBN 978-7-214-06432-5
定 价 26.00元

(江苏人民出版社图书凡印装错误可向本社调换)

自序

人生苦短，食途漫长



在花城的时候，我们是吃喝玩乐的主儿，二女一男三个编辑常凑一块，越堕落越快乐一族，号称“花城三英”。我们互赠绰号：我叫“无艳”，谐音一念转成了“无盐”，另一女生叫“乱八”，唯一男生因吨位接近香港明星“肥肥”，白白胖胖似煮熟的大米，想不到更好的叫法，将就着叫了“肥仔”。

我们于吃喝玩乐传看中外笑星光碟之余，又有点儿雄心壮志，希望玩出点副产品来。

当时我们组成博彩基金，每月定期定额集资买福彩，希望中个五百万便集体辞职周游世界。为此还专门订购一个计算复式的软件。肥仔是财务，彩票都归他管，我们委托他凭良心公布结果。肥仔拍着胸脯保证，一旦中大彩，一个电话，让大家带上身份证，齐齐去领奖。那些日子，肥仔怀揣彩票满脸红光逢人就说：“我是一个有理想的人。”

谁料，一年半过去，二等三等四等奖都中过，刨去投入发现收入仅是持平，疲劳啊！

凭借彩票改变命运的希望实在渺茫。



三英商议，另辟蹊径寻乐：还不如把每月买彩的那么一点芝麻钱，转了去寻找美食。

很快，我们成为一支闻香而动的快速反应部队，以一周一家或一旬一家的进度，在城里城外四处搜索，连横街窄巷的旮旯角落也没有放过。

我们不看报纸推介，只信小道消息，以坊间口碑为准。

头一次，三英扑到东郊一家著名的潮菜馆，快中午1点，饥肠辘辘。无盐先点一个金酱炒薄壳抵挡着肚里的千军万马。薄壳是一种小贝类，只有拇指的指甲盖大小，壳薄而肉鲜，因而得名。在潮州菜里，炒薄壳要加入一种名叫“金不换”（学名罗勒）的香草，互相借味，美不胜收。当然，吃薄壳不仅图个味鲜，它能考验人的耐性，没耐性的人是三几下就搁筷子罢食的，太麻烦了。只有三英可跟它打持久战。三英之中，数乱八夹菜速度第一，筷子像蜂鸟的嘴巴，高频振荡。无盐早就想好，唯有薄壳这样的个头，才能对乱八的速度有所抑制。

海产品是潮州菜的主流，三英不会错过，我们挑了两种海鱼：一种是全身赤红像泥鳅模样的赤领鱼，另一种是英哥鱼，依店家推荐，前者用菜甫焖煮，后者用煎封。再要一个榄菜蒸豆腐，一个干贝春菜煲，最后每人一碗芋泥白果作餐后甜点。

这是一个美好的正午。

菜上得差不多时，无盐发问：“人生还有什么遗憾吗？”像安装了发条一样，乱八、肥仔抢答道：“没有！没遗憾啦。”

这样的一问一答，每次三英聚餐都会重演一遍，就像一种仪式。

即便明天撒手西归，也不遗憾。无盐说：“人死了不是真的消失，而是去另一个界面生活，唯一悲哀的是，从此界面到彼界面，之间不可



逆转。”乱八说：“印度教认为，人生在世其实只是一个幻象，无论富贵贫穷，都是一场空，死了才是归于真实。我们这么约定好了，谁先去了，活着的便带着两三个菜来祭奠一下。”无盐又说：“如果那头可以接收当然好啦。”肥仔说：“我到墓前去念菜单吧。”肥仔比无盐、乱八小几岁，大约以为自己死在后头，不愿花费周折。乱八立即瞪圆杏眼冲他嚷：“吝啬鬼！上天拣人走，可不是按年龄来的。”

三英笑得东倒西歪。第二天一早，无盐收到两条短信。

乱八说：“快看报纸！昨天那家老潮州被小记曝光，厨房脏乱差兼次充正货，专家说食物中毒潜伏期有长有短，非典禽流感口蹄疯牛奇难杂症，呀呀花城三英中招，恐要英年早逝，5—5—5，到时连个念菜单的也不剩啦。”

肥仔那条是：“别信报纸！人生苦短，食途漫长，下周去西边避避晦气。”

那时候，无盐我已经在广州、深圳、北京开设了专栏，每期都以时尚男女为噱头，调皮耍滑。我忽而想，不如转写美食吧，把我们每次寻找美食的经过记录下来，一定好玩。我把这个想法报给专栏的编辑，获得同意。于是，自2005年起，我的寻吃之旅与我的美食专栏同时开启。

其实，对美食的感触由来以久。

从小我生在广州，目睹街坊邻里富有富的吃法、穷有穷的吃法，大家总有本事把平凡的一日三餐搞得花样叠出，让日子变得有滋有味。

一旦有时令新品上市，大家奔走相告。

到农贸市场，经常看见这样的情景：买菜的阿姨跟小贩讨论怎么加工食材，小贩会津津乐道地讲述烹饪诀窍，说着说着，竟然有旁人插嘴，



把自己的经验一块加进来，七嘴八舌各抒己见，开成一个小墟，听着听着你就会觉得，穷街陋巷处处卧虎藏龙。

市场上卖排骨的小贩，哪怕你只要一条甚或半条肋骨他都照样斩开卖给你，不厌繁琐，更不会给人白眼，这又是怎样的文明！

长大以后，每次我从外地回来，无论白天黑夜，食店灯火通明，满街都是生猛的食相。每当看到长幼绕桌分享美食乐也融融的场面，我就知道什么叫“万民安享”。

林语堂说过：“一个美好的清晨，躺在床上，屈指算算生活中真正令人快乐的事情时，一个聪明人会发现：食是第一样。”广州人早就发现了，满城都是聪明人。我喜欢这些热爱美食热爱生活的人。

不知这种对美食的劲头是哪儿来的？我决定用一生去探寻。

就这样，我上路了，自此走南闯北，结识各路同好，交流四方食事，从大城小镇吃到穷乡僻壤，穷则穷吃，富则富吃，唯开心不减。我收集一路缤纷，汇成这本小书。

说来奇怪，人生就这样开阔起来。



自序 人生苦短，食途漫长

第 1 章 美食是一种生活态度

像孩子一样去吃 / 001

面对美味，谁愿意吃米糠 / 005

发现一道美食比发现一颗恒星还重要 / 008

美食无疆 / 011

第 2 章 美味口中生，温情心上起

母亲给我做的冬瓜盅 / 014

山长水远，娇颜不改——如何自制雪蛤 / 016

菇菇菌菌，欢喜一生 / 019

皈依“花胶派” / 022

美味源自岁月的深情——陈皮调味，天下无敌 / 024

神话般的竹笙 / 027

陈卤金不换，为女作嫁妆 / 029

买点龙虱给孩子和老人吃 / 033

第3章 一辈子都离不开的家常美味

能把一锅粥做好，还有什么做不好——毋米粥 / 036

让人甘之如饴的醋肴——猪脚姜醋 / 040

开水白菜的玄机 / 043

北鸭肥，南鸭瘦 / 046

生炒排骨的如烟往事 / 049

牛杂萝卜，快意恩仇 / 051

处处见茶，无苦不甘 / 054

怀念，从菜心开始 / 056

感谢山水豆腐 / 059

往事如油 / 062

第4章 吃货是这样炼成的

美味应该共享 / 065

有鱼肉之乐却无鲠喉之忧——潮汕鱼蛋牛肉丸 / 067

一个人在吃，九个人流口水——小龙虾，十三香 / 069

千里迢迢，只为一种云吞面 / 071

云香绿豆沙，只为你而生 / 073

感恩煲仔饭 / 074

你吃过用泉水做的河粉吗 / 076

最香不过是米香——花样肠粉 / 078

古港厨娘 / 080

快活处处在脚下——顺口顺心，凤城小炒 / 082

喝不上油茶天就要塌了 / 084

第5章 饮倒众生不偿命

春天必须喝的汤 / 087

猪肚套走地鸡窝 / 090

骨头汤，意味深长 / 092

蝎子汤 / 095

五指毛桃汤 / 096

换下口味啦——毋水汤 / 098

女儿贡茶 / 100

梅花雪水 / / 101

姜与奶的绝配——姜撞水牛奶 / 103

饮丝袜奶茶，成神仙眷侣 / 105

喝下午茶 / 108

饮茶上高楼 / 110

第6章 为你争鲜——你会吃海鲜、河鲜吗

若鲍鱼天上有灵 / 113

冬至到清明——吃蚝好时光 / 116

火刑美食蚝仔烙 / 118

象拔蚌 / 120

到海鲜市场海吃，口福真不浅 / 122

捞到风生水起——顺德鱼生 / 124

黄油蟹 / 126

礼云子 / 127

海肠 / 129

邂逅无鳞公子——冰镇鳝片 / 131

与鲥鱼的三场邂逅 / 133

失魂鱼和瘦身鱼 / 136

鲛鱼两食，只有顺德人想得出来 / 138

水库鲢鱼 / 140

你鲜还是我鲜 / 141

第7章 每一种美味都值得感恩

佛闻弃禅跳墙来——佛跳墙 / 144

千万不能忘记潮州粥——富人的草根情结 / 146

暖人心的杂鱼鼎与贴饽饽 / 148

夜香花蒸豆腐 / 150

吃鱼要吃无骨鱼——芙蓉鱼片 / 152

五脏庙祭台上的第一主角——乳猪 / 154

太史田鸡，怀念钟鸣鼎食的时光 / 155

腊味飘香，家肥屋润 / 157

小时候的美味——九江煎堆 / 159

第8章 食材之美

谭家菜的黄焖汁 / 162

广东的烧鹅为什么特别美味 / 164

鹅肠的准入门槛 / 167

吃土鸡去 / 169

更鲜更爽更脆 / 172

无膻之羊 / 174

借味之美 / 175

豉油的盛宴 / 177

云山白猪手 / 179

旋转的话梅皇猪手 / 181

第9章 在舌尖上跳舞的异域美食

鹅肝至尊，直叫人生死相许 / 184

万籁俱寂，独享松露、鹅肝、鱼子酱 / 186

杂锦果冻，我听到了它们水灵灵的叫唤 / 188

肉骨茶，比新加坡风景还迷人 / 190

娘惹菜，母亲菜 / 192

鸡饭调料酱蒙难记 / 194

泡菜也可以美轮美奂 / 196

为英雄准备的涮羊肉和烤肉 / 198

匪夷所思的印度餐 / 200

没见澳门竹升面已经很久了 / 202

让舌头转圈的哈根达斯 / 204

天堂里的美味从不打折 / 206

第 10 章 京城寻吃

谭家菜，因嘴馋而结出了善果 / 208

最牛餐厅揭秘 / 210

盛世仿膳热 / 212

家乡味太好了——北京川菜第一家 / 214

天地一家最高贵 / 216

可能遇见明星的餐厅 / 218

果木挂炉烤鸭 / 220

北海仿膳，吉祥就行 / 223

第 11 章 珍惜当下的美味

天使对食物的态度 / 225

吃国宴算不算穿皇帝的新装 / 227

你可以夺走我的生命，但你夺不走我的舌头 / 229

吃等级 / 231

最高的待客之道——为你亲自下厨 / 232

未来我们都是七成饱分子 / 234

后记 美食提升幸福指数

第1章 美食是一种生活态度

像孩子一样去吃

日本便当，都是一些谄熟骗术的人做出来的。

拿寿司便当来说，那最好吃最有色彩的，一定放在上面，比如蟹子寿司，那橘红色的蟹子，是众星捧月里的月，先“色”夺人，卖相一流。去掉蟹子之后，便每况愈下，一层比一层暗淡。原来，寿司的配菜也分为上、中、下三等，卖的时候是依次从上而下排放的。最上面的那层荤菜，炫目夸张，常常作虚假承诺，如果没有这层诱饵，谁愿意去吃最底下的那块冷饭团。做寿司便当的人，是不是也知道人生每况愈下，何以偏偏将悦目的那部分翻到面上来？

大约，人生也像一盒寿司，人人都要面对好、中、差三种菜，相当于三种不同的际遇。

有些人会先吃掉差的，然后吃中的，最后才吃好的。他们说，笑到



最后的，才是最好的。生活应该像芝麻开花节节高。看看古人，十年寒窗无人问，一举成名天下知。为了将来断送今天，读书就要读到“头悬梁，锥刺股”，以及“闻鸡起舞”。所谓先苦后甜，否极泰来。

这种人，一般都是老人。

有些人，则不管三七二十一，先吃好的，然后吃中的，最后吃差的。怎么痛快怎么来，明日有愁明日忧，体现人类追求快乐的本性。

这种人，一般都是孩子。

有的人，先吃好的，然后再吃差的，最后是中的。

他们认为：趁着年轻精力旺盛，味蕾发达，感受力最强的时候，吃最好的，使幸福来得浓烈一些。否则，等到年纪大了，味蕾也退化的时候，便食不知味，若到食不知味才吃最好的，等于糟蹋美味，又糟蹋了自己的前半生。吃完最好的，就吃最差的。那时正值中年，心智成熟，韧性最强，方能咀嚼生活的艰难，或许还能扛住接二连三的折磨。有了这样的铺垫，最后再吃中等的。

这么想的，一般都是成年人。

一盒寿司，能给人这样的联想，也算是鞠躬尽瘁、死而后已了。

除了寿司便当，还有幕内便当、公司便当、爱妻便当……有一款妈妈便当是这样的：黑漆红底的盛盒，底下是白色的米饭，米饭上面是牛扒，牛扒上面卧着几块蟹柳，旁边还有三个娃娃头。细看那娃娃头，原来不是玩具，而是菜：鱼肉丸片，生鱼片，海螺肉，番茄，青瓜，薄烧，紫菜卷，每样一点点，凑成了三张长相、发型各异的小脸蛋。

一个便当可以传递这样的感官之美，简直让人无从下箸。

吃到嘴里，才感到整盒便当从繁华绮丽又归于平凡，声色隐退，像