

鄭培凱

游于藝

跨文化美食



XXXXFORD

OXFORD

UNIVERSITY PRESS

Oxford University Press is a department of the University of Oxford.
It furthers the University's objective of excellence in research, scholarship,
and education by publishing worldwide in

Oxford New York

Auckland Cape Town Dar es Salaam Hong Kong Karachi

Kuala Lumpur Madrid Melbourne Mexico City Nairobi

New Delhi Shanghai Taipei Toronto

With offices in

Argentina Austria Brazil Chile Czech Republic France Greece

Guatemala Hungary Italy Japan South Korea Poland Portugal

Singapore Switzerland Thailand Turkey Ukraine Vietnam

Oxford is a registered trade mark of Oxford University Press

© Oxford University Press 2008

First published 2008

This impression (lowest digit)

1 3 5 7 9 10 8 6 4 2

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced,
stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means,
without the prior permission in writing of Oxford University Press,
or as expressly permitted by Law, or under terms agreed with the appropriate
reprographics rights organization. Enquiries concerning reproduction
outside the scope of the above should be sent to the Rights Department,
Oxford University Press, at the address below

You must not circulate this book in any other binding or cover
and you must impose the same condition on any acquirer

游于藝
跨文化美食

鄭培凱

ISBN 978-0-19-800434-9

版權所有，本書任何部份若未經版權持
有人允許，不得用任何方式抄襲或翻印

Printed in Hong Kong

Published by Oxford University Press (China) Ltd

18th Floor, Warwick House East, Taikoo Place, 979 King's Road, Quarry Bay
Hong Kong

游于藝
跨文化美食

目 錄

I 跨文化美食

- 3 跨文化美食
- 5 巧克力
- 7 咱家的
- 8 地獄廚房
- 10 合法海鮮
- 12 外國廚子
- 14 沙哈迪南北貨
- 16 伊努娜飯店
- 18 西班牙小吃
- 20 跳舞的螃蟹
- 22 魚生鮓
- 24 酷死酷死
- 26 摩洛哥砂鍋
- 28 巴斯底亞酥餅
- 30 御膳房裏的青花瓷
- 32 御花園裏傳膳
- 34 土耳其烹飪
- 36 牛扒與牛排
- 38 芝麻醬燒餅

40	棗泥餅
42	蘇州大麪
44	觀振興麪館
46	南翔小籠
48	太湖船菜
50	春筍步魚
52	不可食無筍
54	田園風味
56	片兒川
58	樓外樓
60	寧波菜
62	寧波東錢湖
64	成都菜
66	四川人吃辣
68	土筍凍
70	廈門小吃
72	台灣牛肉麪列傳
74	永和豆漿
76	鹹豆漿
78	平壤美女
80	醇酒不醇
82	食物禁忌
84	臘八與過年
86	大年初一吃餃子

II 游于藝

- 91 頤和園石舫
- 93 海關檢查
- 94 學中文
- 95 造 假
- 97 恭王府花園
- 98 沙塵暴
- 100 桃紅柳綠
- 102 什刹海
- 104 塞車的笑話
- 106 想起了草山
- 108 台北舊模樣
- 109 藝圃三伏天
- 110 楊柳春風
- 111 夏日的風
- 113 旺角花園街
- 114 港島行山
- 116 行山野趣
- 118 成就與成就感
- 119 白沙澳
- 121 香港電台
- 122 懷念香港
- 124 富春江

126	三蘇祠
128	新的戰慄
129	長崎春節
131	百年老店
133	非物質文化遺產
134	一把椅子
136	戲以人傳
138	大劈棺
140	馬得畫戲
142	湯顯祖登場
144	《西施》效顰
146	青春版《桃花扇》
148	《北京人》的沉淪
150	目盲心不盲
152	《茶館》
154	成都燈影戲
156	張飛罵孔明
158	付與斷井頽垣
160	牡丹亭與燕湖
162	小青春演崑曲
164	聽戲與唱戲
166	快雪時晴
168	王有道休妻

170	盧燕與慈禧
172	三峽好人
174	帕瓦洛蒂走了
176	清明上河圖
178	文殊變觀音
180	韓幹畫馬
182	新水墨藝術
184	江啟明的畫境
186	低級影片
188	無 極
190	色與戒
191	張愛玲的《色，戒》
193	李安拍戲
195	色之必要
197	張愛玲的魔障
199	睇色戒
201	為虎作倀
203	胡思亂想
205	龍泉青瓷
207	夜半無人私語時
209	茶具的審美學
211	風雅品味
213	童 歌



Osias Beert, Still Life with Oysters

I

跨文化美食

跨文化美食

某教授學貫中西，以治學謹嚴著稱，做學問一絲不苟，對一個標點符號都要仔細斟酌半天，才能定讞。不久前請客，先到飯店去進行實地調查，協同夫人一道，一個菜一個菜吃過來，又和經理商量，沙盤推演了一番，終於定下宴請大計。由於賓客都上了年紀，安排的是精緻清淡的美食。

宴請前一天，打電話來，跟我研究喝酒配菜的認識論與方法學。他說，江南人講究吃，一向都喝黃酒，可是他在巴黎一段時間，經高手指點，終於發現，喝白葡萄酒更配精緻的中國菜。現在有些中國人趕時髦，講究喝紅酒配精緻中國菜，要某某年某家酒窖的波爾多，其實不對的。好的紅酒，發酵釀製後的葡萄酒味太濃，適合大塊的牛羊肉，或是紅燒肉，不適合細緻烹調的菜式。喝一口濃郁的 cabernet sauvignon 或 shiraz，甚至 merlot，酒香刺激味蕾的同時，就掩蓋了精緻美食的淡雅靈動。不過，也不是所有的白葡萄酒都好，一定得是法國的 sauvignon blanc，別的不靈。我說，高論高論，舉雙手贊成，不過有點補充，算是注腳後面再加的附註。意大利的 pinot grigio 也不錯，淡雅爽口，還稍帶一絲水果的芳香，最適合江南佳餚與廣東海鮮了。法國的 Macon，雖是 Chardonnay 葡萄所釀，走的卻是清淡的路子，與美國加州出產的濃郁型的 Chardonnay 口感不同，也適合中國的精緻美食。他聽了大樂，說，就這麼定了，明天喝法國的 sauvignon blanc。

宴請的朋友都是研究學問的，雖然不一定研究過酒，可是一聽到喝酒的認識論與方法學，個個精神振奮，參與討論，

亦可見得學問之道觸類旁通，一以貫之。大家都讚賞教授的意見，認為白葡萄酒適合中國精緻菜式。一般人在宴會上喝的白酒，是白乾烈酒，過癮是過癮，可實在不適合配搭美食。一杯茅台或高粱下肚，飲者呲牙咧嘴，攥眉苦臉，哪裏還能享用美味？勉強配個大葱爆羊肉，再咬一口餛飩饅頭，就像小青年塞上耳機聽搖滾樂一樣，算是過盡了窮癮，離美食的境界還遠。就有人提出，洋人喝酒的方式也好，是「自由行」，比較適合美食品味，可稱之曰「自由喝」，想喝就喝一口，自由自在，十分隨意，正好配合自己對美味的品賞。不像中國人喝白乾，自己想小啜一口，先得敬人，我敬你一尺，你敬我一丈，那就非乾了這一杯不行，乾了小杯還不行，還得敬一大杯才合乎人情禮貌。小杯換大杯，大杯換海碗，不醉不歸，一醉方休，如何欣賞美食？

最後得到共識，吃飯喝酒皆學問，都得心存「四麼」，問個是甚麼，為甚麼，甚麼場合，怎麼吃。想要享用精緻美食，就得一絲不苟做學問，研究口腹享受還不夠，還得「上窮碧落下黃泉，動手動口品美味」，上升到跨文化領域才行。

巧克力

最好吃的巧克力在比利時，已成公論。所以，到布魯塞爾的時候，就抽空走訪了幾家馳名的巧克力舖子，如 Leonidas、Godiva 等。

其實，布魯塞爾滿街都是巧克力店，三步一崗，五步一哨，守衛着這座並不怎麼美麗的城池。雖然此城現為歐盟總部，倒從來沒人擔心過外國武力的侵略，重蹈當年希特勒閃電戰術佔領的覆轍。現在入侵的是潮水般的觀光客，而且大多屬於亞洲來的七日五國遊之類，在比利時只有一天，於是湧入巧克力店，買點世界第一的巧克力作紀念品，帶回國內，以驕其親戚鄉里。

觀光客湧入的巧克力店，一般標榜物美價廉，四盒十歐元，三盒九歐元，以量販取勝。所賣的巧克力雖然不錯，還算新鮮，但在各國機場的免稅商店中都可見到，特別是塑成海蚌與海馬形狀的那一種，摻了不少可可之外的植物油，與世界第一的距離，大概和亞洲到比利時的航程一樣遠。

要找世界第一的巧克力，得造訪布魯塞爾，到皇家美術館旁邊的沙布龍 (Sablon) 區。在璀璨巍峨的沙布龍聖母院尖塔的庇佑下，有個小廣場，環繞着廣場有些典雅的店舖，其中就有兩家巧克力舖子。一旦嚐了這裏的巧克力之後，就跟食了禁果一樣，不但畢生難忘，還可能改變你的人生態度。

老舖叫威他瑪 (Wittamer)，開創於一九一〇年，也就是清朝滅亡前一年。新舖叫比耶馬克利尼 (Pierre Marcolini)，是老舖學徒出師之後自立的門戶。因為老舖恪守傳統，別無分號，不

像新舖有現代企管經營的理念，在倫敦、東京、巴黎都說有分店，所以，我便走進了威他瑪。

店內當然是琳琅滿目，美不勝收。我買了一大盒什錦、一包松露巧克力、一版白巧克力，以及零星各式甜點。不便宜，五十歐元左右，比大路貨要貴好幾倍。

放入嘴裏，這才知道甚麼叫比利時巧克力，香甜糯滑不說，那芬芳馥郁的口感好像還有一種精神提升的魔力，讓你覺得伊甸園中的禁果，大概也不過如此。甚至讓你暗下決心，從此不再去碰那些膽敢僭稱「巧克力」之名的垃圾。不禁想建議那些纖體人士，嚐嚐威他瑪的巧克力吧，曾經滄海難為水，從此不再想吃糖。

咱家的

這些年來中國的餐飲業流行「咱家的」一詞，從南到北都有連鎖式的「咱家的東北人」、「咱家的河南人」、「咱家的山東人」之類的飯店，其目的當然是希望顧客感到賓至如歸，像回到家一般自在，吃得舒服，常常來。「咱家的」三個字有鄉土氣，令人感到純樸可親，沒有故做矜持的架子，不像前一段時間在台北與香港流行的「私房菜」，給人一種窺視姨太太下廚、纖手調羹湯的分享富貴人家隱私的快感。

在布魯塞爾，有家飯店也叫「咱家的」，法文原名是 *Comme chez soi*，意即「像在自己家一樣」，名稱十分鄉氣，好像引車賣漿者流都可以進去飽餐一頓。其實全不是那麼回事，這間「咱家的」，是上層人士、衣冠縉紳者流的「咱家」，隨便吃一頓，總得每人兩百歐元，因此，阮囊羞澀的平民百姓只好望着「咱家的」金字招牌（那招牌真的是大大的三個金字），過屠門而大嚼。

不過，「咱家的」菜確實是好吃，而且經常別出心裁，有神來之筆，讓你覺得，咱家那兩百歐元，花得值。我有次出差到布魯塞爾，品嚐過海鮮套餐，全套共六種菜式，另加三項點心，真是應接不暇。嚐了魚子醬、清新的大王蟹肉、黃咖哩淡漬的蝦肉、劍魚冷盤、香酥蒜茸襯托的元貝、乾煸魚柳與香料濃郁的蚌肉之後，主菜上來了，是魔鬼魚兩吃，色香味俱全，還配有一些袖珍的蔬菜，如蘆筍、洋葱、秋葵，像精心設計的雕塑。

「咱家的」菜，咱家做不來。

地獄廚房

住紐約時，過一段時間總會到「地獄廚房」(Hell's Kitchen)走走，因為有位寫劇本的好友住在那裏。好友是我剛到美國就認識的同窗，後來轉到康乃爾大學研究人類學，印尼語說得極好，曾擔任過聯合國的翻譯。他寫博士論文期間，突然厭倦了學術生涯，決定以文學創作為職志，要體驗生活，就來了紐約，住到魚龍混雜的「地獄廚房」。為了深入瞭解人生百態，探測都市的脈搏，他開過計程車，當過地盤工，做過木匠，擔任過導遊，做過雜誌編輯，還教過星象學，真是混迹三教九流，體驗了紐約的光怪陸離。

他住在第九大道上，街對面有一棟舊樓，臨街的樓梯上總是坐着一群游手好閒、不似善類的年輕人。有的穿迷彩褲，上罩一件閃光的T恤；有的套一件皮背心，露出肩膀上的骷髏刺青。毫無例外，手執一瓶外罩紙袋的酒瓶，大模大樣，好整以暇，觀望眼前的車水馬龍。好像是坐在跑馬場的看台上，觀賞流動的街景，像一陣陣賽馬奔馳而過，十分愜意。朋友說，那棟樓是個毒窟，進進出出的品類極為複雜，樓梯上坐着張望的人，兼有放哨與把關之職責。警察常來探訪，卻也無可奈何，因為樓裏還有秘道通向相連的屋宇。不過，也偶有觸目驚心的場景。他就親眼看到一個人跌跌撞撞，半摔半爬下樓梯，腰間插着一把利刃，鮮血正汨汨染紅了衣襟與褲腿。這就是地獄廚房的佐料，供他寫進劇本。

不過，地獄廚房也真有廚房的一面，讓我享受過不少美味佳餚。朋友隔壁就是家老字號，專售義大利食品，各種各樣

的火腿、臘腸、芝士、橄欖油、香醋，琳琅滿目。更精采的是每天剛出爐的義大利薩摩林那麩包，上面沾滿了芝麻，外脆內鬆，既有嚼頭，又爽滑滋潤。叫老板現切幾片稍帶辣味的維洛納大臘腸，加一層當天製作的新鮮莫測瑞拉芝士，再配上油泡的乾番茄，點綴兩片烤透的紅海椒，滋味飽滿卻又雋永，使我懷想起維洛納的古羅馬劇場，在夏夜演出歌劇的風光。後來附近開了愛美 (Amy's) 麩包舖，簡直是家麩粉創意店，你能想出的花樣都有，想不出的也有。我最常買的是黑橄欖燕麥麩包，愛那一絲苦澀後的回甘；是帶麩皮的帕瑪火腿丁麩包，愛那粗獷的麩瓤與馥郁細緻肉香交織的口感與氣息；是充滿了核桃仁的蕎麥小麩包，滲出閃亮芳香的油光。

地獄廚房還有許多別具風味的小館，我們也會對着美酒，緬懷求學期間無憂無慮的日子。