

王子辉 著

八方食尚

李生荣



山东画报出版社

王子辉 著

八方食尚

李生荣



山东画报出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

八方食尚 / 王子辉著. — 济南: 山东画报出版社,
2009.1

ISBN 978-7-80713-746-7

I. 八… II. 王… III. 饮食—文化—中国—通俗读物
IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 199649 号

责任编辑 许大昕

装帧设计 宋晓明

主管部门 山东出版集团

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街 39 号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098479 82098476(传真)

网 址 <http://www.hbcbs.com.cn>

电子信箱 hbcbs@sdpress.com.cn

印 刷 山东新华印刷厂临沂厂

规 格 150 × 228 毫米

12 印张 38 幅图 120 千字

版 次 2009 年 1 月第 1 版

印 次 2009 年 1 月第 1 次印刷

印 数 1-6000

定 价 17.00 元

如有印装质量问题, 请与出版社资料室联系调换。

建议图书分类: 饮食类、文化类

小 引

古语云“三世长者知服食”，俗话也说“三辈子做官，学会吃喝穿”。我出生于平民家庭，及长上学、教书和在机关当干部，一直过着清淡的生活，很少见过和吃过什么珍馐美味。依照常理，我没有资格谈吃论喝。可说来奇巧，千想万想没想到我这个学中文的人，后半生竟阴差阳错地钻到饮食文化圈里来，同“吃”结下了永远化解不开的浓浓情愫。其实，我被调动到吃的研究圈中来，原想是“暂栖身的”，尽管是“无奈才来的”，但也是“由衷热爱的”，更是早就“熟悉的”。何况，躬逢盛世，佳肴美酒当前，不吃不喝有碍人生，有违天理。可以毫不隐讳地讲，从此，我就变成一个“无处不吃处处吃”的老饕。

不知是缘分，还是我嘴大吃八方，在吃的“使命”驱使下，我吃了西安吃陕西，吃了陕西吃全国，除西藏我未去外，其他30个省、市、区代表性的吃我都吃了。尤为难得的是最近三十多年来，又因出访或被邀参加吃的学术研讨会及美食节，还吃到香港、台湾、泰国、新加坡和日本等地，无论是法、俄、意大利菜，还是日本、韩国料理和土耳其风味，我都从不放过去吃。虽不敢说吃遍天下，可也把世界上所谓“三大流派”的吃都吃过一些，也多少吃出些名堂。如果说我在吃中吃出了自己的个性，那么，

我吃的感悟已不仅是好吃或不好吃的新发现,而是有了认识吃的全新视角和思维。尤其使我惊羨的是,中国不同地域和民族的吃,可谓东西迥异、南北殊同,又千变万化、大异其趣。徜徉于华夏饮食的浩瀚之海,菜肴膳饌无不呈现着多彩多姿的风情,烹制食用也无不展示出变化多端的风趣,流派风格亦无不彰显着意境独特的风韵。

是书依饮食风尚内在规律,分为肴饌风情、食用风趣、流派风韵三个部分。其中有些文章是早年散见于国内外报刊谈吃的随笔,另一些则是近来撰写的小品。只是由于我的吃同大千世界相比是十分有限的,难以反映神州不同食尚的全貌,只能算作雪泥鸿爪了。倘若这些吃的感受对人还有一点启示,并能引起饮食文化和民俗界对这个领域研究的兴趣和重视,进而撰写出功深力到的佳作,实为我衷心的期盼。

王子辉

2008年4月28日于西安金桥花园五味斋

目 录

小 引 /1

肴馔风情

北京烤鸭第一味 /3

东北鹿肴领风骚 /7

津门焗菜展创意 /10

晋人嗜酸与吃醋 /13

内蒙草原手把肉 /16

维族的“两抓一烤” /18

兰州百合喜成宴 /21

独擅胜场羊道汤 /24

关中面食风情 /26

煨鲃鱼丝的功夫 /30

大巴山火塘文化 /32

我爱四川鱼香味 /35

云南汽锅鸡 /38

无燕肉的洛阳燕菜 /40

从鲁人嗜葱说起 /42

- 什锦一品锅 /45
扬州狮子头 /48
蒸鲥鱼与炒虾仁 /50
竹笋腌鲜断想 /53
黄山的“三石” /56
鱼米之乡话鱼圆 /58
广东的片皮乳猪 /60
骨髓汤与龟苓汤 /63
肇庆古刹品上素 /65
海南忆，最忆是明炉 /67
客家人的饮食特色 /70

食用风趣

- 巧妙各有不同的鸽菜 /75
南北食藕之异趣 /78
煨鸽蛋与掌上明珠 /80
无鳞公子多贡献 /83
芬芳馥郁椿芽菜 /85
杂话鸭杂 /88
我嗜食的豆腐菜 /91
脱俗高雅品茶肴 /94
白果的异名与食法 /97
竹荪菜肴亦多彩 /99
螃蟹与醉蟹 /101
异彩纷呈说血菜 /104
鸡蛋炒饭也有别 /107
大不一样的肚子菜 /109

臭豆腐食用四则	/112
五花八门数虫菜	/114
狗肉名饌多姿多彩	/118
做驴肉各有绝招	/120
夜游台北华西街	/123

流派风韵

菜系之首的鲁菜	/129
我所认识的淮扬菜	/133
川外人话川菜	/137
粤菜何以风九州	/141
秦菜艺术风格感言	/144
淡雅平和的豫菜	/148
走马观花说湘菜	/151
桂林食话	/154
云南少数民族食风说略	/157
海南菜的感慨与遐思	/161
越文化打造的绍兴菜	/165
由楼外楼说到浙菜	/170
闽菜印象	/174
台湾菜肴面面观	/177

好吃与不好吃是没有什么标准的，也不是运用逻辑推理可以界定的，主要取决于人们的喜好趣味，乃至偏见。个人认为不好吃的东西，仍然可能是一种美味。不同地域和民族习尚不一，菜肴膳馐呈现的风情多姿多彩。

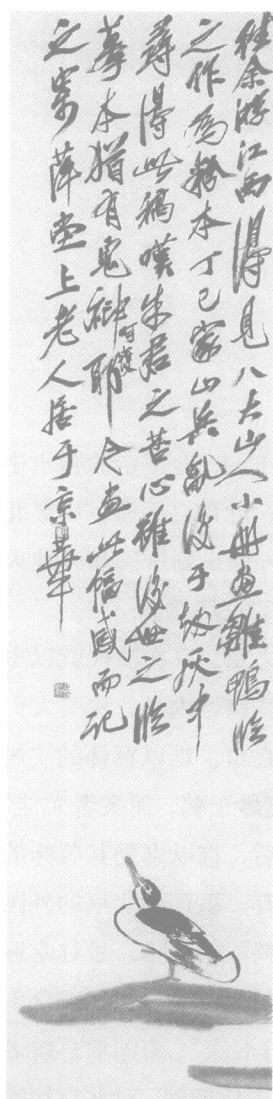
肴馐风情



北京烤鸭第一味

“天子脚下”的北京城，说到吃，天上飞的、地下走的和水中游的，什么特色什么珍稀的吃没有？然而，近几百年来，让老北京人津津乐道，让年轻人难以割舍，连老外们来到中国和外星人进入北京，都少不了要品尝一番的，竟是北京烤鸭。

北京烤鸭虽非龙肝凤胆，也绝非寻常之辈。早在清代就以枣红油亮的色泽，皮脆肉嫩的风味，成为享誉京城内外，深受人们喜爱的佳肴。谁只要吃过，就会留下余香在口、难以释怀的“烤鸭情结”。《燕京杂记》就有“京师美馔，莫妙于鸭，而炙者尤佳”的记述。相传，乾隆皇帝吃过一次烤鸭之后，难以忍受其美味的诱惑，竟然在十三天内连续吃了八次。还有，举凡到北京的外国人，不管行程多么紧张，一定都有“吃烤鸭”的安排。号称吃遍一百多个国家和地区著名美国美食家怀特，在品尝了北京众多美食后撰文说“北京烤鸭是世界第一道营养名菜”。美国前总统老布什，20世纪70年代任美国驻北京联络处主任期间，对北京烤鸭吃上了“瘾”，卸任回国后的二十多年，竟然先后五十余次携夫人光顾在美国华盛顿附近的“北京烤鸭”店。在他这种“嗜好”的影响下，儿子小布什当选美国总统后第一天的第一次晚餐，就选中了华盛顿的北京饭店，主菜点的就是“北京烤鸭”。这可是他与当时掌握美国经济命脉的美联储主席格林斯潘的会面哪，因此被



齐白石 鸭图

媒体称作是“政治晚餐”。2002年年初，从战乱之地来到北京的阿富汗临时政府主席卡尔扎伊，爬完长城后，毫不掩饰地表示要了却一个心愿，就是“吃烤鸭”。接待人员当然让他如愿以偿。另一个欧洲客人，频繁往返于北京与欧洲之间，但只要到了北京，必吃烤鸭。他坦言，吃了八十多次还没吃够。我虽然不是每到北京必吃烤鸭，可自1954年第一次到北京吃烤鸭以来的五十多年间，所吃过的烤鸭次数最少也在百次以上。因为北京烤鸭的魅力太诱人了。难怪如今市井上流传说：到北京有两件事必须要做：一是“不到长城非好汉”，二是“不吃烤鸭真遗憾”。

北京烤鸭既不是空穴来风，也不是明清时突然冒出来的，而是受沐于中国烤鸭文化的余泽，渐渐成长发展起来的。换句话说，它是踏着历史巨人的肩膀向上攀的。说到烤鸭的渊源，有人说是南北朝时期，并引《齐民要术》“炙法”中有“肥鸭，净治洗，去骨，作脔”的记载加以佐证。但仔细分析便知，这是将鸭切块放在炊具上烤炙的，并非整只鸭的烤炙。最早记载整只鸭烤炙的文字出现在唐人张鷟的《朝野僉载》里。说的是武则天的控鹤监张易之兄弟俩，将活鹅、鸭放在燃有炭火的大铁笼内，边烤边饮

五味汁，慢慢烤熟的。显然，这种被视为“明火暗味烤活鸭”的做法，确与现代烤鸭相去甚远，但其历史价值在于开了后世整只烤鸭的先河。后来，随着政治、经济、文化的东移南迁，北宋汴京才出现了“爇鸭”（《东京梦华录》），南宋临安也有了“炙鸭”（《梦粱录》）。元灭宋，元将伯颜曾将百工技艺徙至大都（北京），这样，烤鸭又成为元代宫廷的“烧鸭子”了（《饮膳正要》）。应当说，不管是唐长安的“烤活鸭”也好，北宋汴京的“爇鸭”和南宋临安的“炙鸭”也好，还是元大都的“烧鸭子”也好，都同后来最终形成的北京烤鸭有着一定的历史联系，或者说有着某种渊源关系，但同时不可否认，它们之间还存在着明显的区别。真正与现代的北京烤鸭有着直接关系的烤鸭法，则是明清问世的“焖炉烤鸭”和“挂炉烤鸭”。

当然，说历史和牌子，还是少不了“全聚德”。“全聚德”烤鸭店自清同治五年（1864）创业以来，就与明代宫廷传出、由老“便宜坊”采用的“焖炉烤鸭”不同，选用的是“挂炉烤鸭”。这“挂炉”烤制的技术，据说也是出自宫廷，但很快赢得了餐饮市场的认可和顾客的喜爱，生意立马红火起来。这一“火”就“火”了一百多年。这就是现在拥有近百家连锁分店，已成为企业集团的全聚德。百余年来，全聚德接待的国家元首、政府使节和社会名流，不知已有多少。已故周恩来总理曾27次陪同外国领导人到全聚德吃烤鸭，并为“全聚德”三字作了解释：“全而不缺，聚而不散，仁德至上。”这句话已被今天的全聚德人奉为经营理念，发扬光大。

既然都是烤鸭，为什么不叫“长安烤鸭”，或“汴京烤鸭”和“南京烤鸭”，偏偏称为“北京烤鸭”呢？这是因为仅仅有了烤鸭的技术，尚不能算作北京烤鸭，还得采用北京特产的北京鸭。据说，北京鸭是由古代生长在北方的一种喜冷怕热的原种白鸭，经过几百年的驯化饲养，又有大运河散落之谷格外优越的饲料条件

和鸭农开发的人工填鸭法强迫增肥，逐渐生长、繁殖、演化而成的。正因为选用这填肥的北京鸭烤炙出的鸭子，才最后形成著名的“京师第一美味”，“北京烤鸭”之称自然名副其实了。

北京烤鸭所以长盛不衰，还得力于在稳定中求发展，不断地进行变革和创新。尚且不说唐代问世的原始整只烤鸭，宋、元、明、清历代宫廷和京都出现种种名称不一的烤鸭，都分别是在前代烤鸭基础上变革和发展的，就说全聚德后来形成相对完善的烤鸭工艺，从宰杀、烫毛、吹气、开生、晾皮、打糖、灌水到入炉、燎档、转体等50道工序，不仅在全世界是绝无仅有的，而且都蕴涵着烤鸭的新文化，里面既有生产力，还有技术进步。在今天来说，又有谁不承认那一套烤鸭绝技是中国烹饪变革中堪称宝贵的一笔遗产呢？但是“相对完善”，毕竟是比较而言，并不是尽善尽美，还有需要改进的地方。何况，随着时间的推移，人们的口味喜好也在变化，原来基本定型的“北京烤鸭”，还得上新台阶、上新水平。20世纪90年代后期以来，北京出现的“大董烤鸭”现象，实则是对传统北京烤鸭的又一次变革。变革的最大特色是突破了百年烤鸭“一咬一流油”的传统做法，一变而为不肥不腻、皮酥肉嫩、清淡营养的现代口味。他们制作的烤鸭不但受到了越吃越刁的广大顾客的欢迎，其品牌的认知度亦在迅速攀升。所有这些说明，饮食文化的辉煌不只在于古老，还在于年轻。仅仅依靠传承性是难以发展的，只有强化变革创新的力度，不断增强自身的生命力，才能使悠久的烤鸭文化，焕发出新的青春。

东北鹿肴领风骚

有幸两次到沈阳都吃到了鹿菜，一次是1985年参加沈阳宫廷菜研讨会期间，一次是1993年到大连参加中国烹饪协会理事会路过沈阳期间。两次品尝的菜品虽不一样，但鹿肉的特异风味却为我留下了深刻的印象。

鹿类，中国自古食用，《神农本草经》记述了鹿茸的性味和功用。《礼记》中有“鹿脯”、“鹿菹”、“鹿轩”。唐代有用鹿血煮鹿肠制作的“热洛河”。元代有“鹿肾羹”和“鹿蹄汤”，《辍耕录》还将鹿唇列为“迤北八珍”之一。明代《宋氏养生部》记有“鹿炙”、“鹿脯”。到了清代，鹿之肴馔更多，《随园食单》载有制作鹿肉、鹿筋、鹿尾的技法，《调鼎集》收入鹿肴制法有11种之多。至今，鹿已大量饲养，鹿肴已成筵席上名品之一。

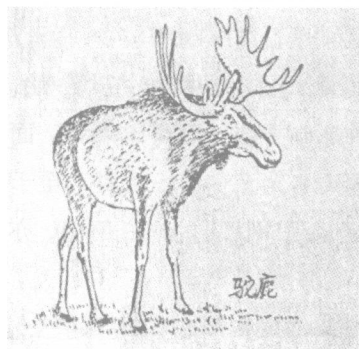
鹿肉色呈暗紫，质地细嫩，味道鲜美，结缔组织较少，可以整烹，也可以改刀成块、条、丝、丁、茸烹制。适用于炒、炆、烩、炖、炸、蒸、烧、煎、焖、烤等多种烹调方法。既可做菜肴、面点、小吃，还可以制饭粥。全国的鹿肉名菜至少有一百种，至于鹿尾、鹿筋、鹿鞭、鹿膝、鹿茸等，更是品质优良的烹饪原料，亦形成不少著名珍馐佳肴。

鹿科动物主要栖息于森林的丘陵地带，多分布于寒冷的三北地区，尤以东北混交林与阔叶林地区为多。辽宁北部的西丰县有

“鹿都”之称，盛产梅花鹿。清代的皇太极和康熙都曾多次到这里狩猎。据《奉天通志》载，盛京（今沈阳）及附近几个县一方面贡奉鹿品的任务十分繁重，每年需要进贡七次，头三次为“尝鲜”，数量较多。《红楼梦》中食用的鹿肉，也是贾家在东北的佃户送来的。另方面，食鹿在当地亦成为一种时尚，吃鹿肉、鹿尾、鹿筋、鹿蹄、鹿茸等相对较为普遍。据《中国菜肴大典》收录的115味鹿类名菜中，东北三省就有49味，并出现了诸如串烧鹿肉、香酥鹿排、酒锅鹿肉、白扒鹿筋、清蒸鹿尾、人参鹿茸汤、红烧犴鼻、麻辣狗肉条等在鹿菜中独领风骚的佳肴。

我第一次品尝鹿菜是在沈阳圆路餐厅，又是由厨师长刘家骥亲自烹制的。刘家骥出身烹饪世家，得其父亲——辽宁省烹饪协会副会长刘国栋大师的真传，练就了扎实的烹饪功底，制作鹿肉的技艺特别高超。那天他制作的第一个菜是“三鲜鹿茸羹”。鹿茸为马鹿或梅花鹿尚未骨化带茸毛的幼角，每年5月前后从鹿头上锯下来，再经煮、炸、干燥而成。营养价值很高，是烹调的名贵原料，适宜于蒸、炖、烧、氽等技法。“三鲜鹿茸羹”是把氽后的海参、鸡肉和冬笋片用鸡汤煨透后，再把鹿茸撒在上面的汤羹菜。鹿茸本身是极为细嫩的稀有珍品，又以“三鲜”相配制菜，可谓珍上加珍，色形和谐，味道鲜美，富有较强的滋补作用，实为高雅的佳肴。

刘家骥烹制的又一个菜叫“玉翠麒面”，是以犴鼻为主料，配以玉翠鱼饺而成的。犴鼻即是狍达罕之鼻，亦称“堪达汗”，系满族语言，其学名为驼鹿。也就是说犴鼻来自驼鹿之鼻。《黑龙江志》载：“北方有鹿形如驼，驼鹿一名堪达汗，即今之四不像，鄂伦春人养之，用则



驼鹿

呼之便来，牧则纵之便去，性驯善走，德同良马，土人食之鼻尔，美之，号猩唇。”在当地驼鹿与熊掌齐名，属“八珍”之列。它适用于烧、扒、蒸等技法，所制菜肴种类很多，“红烧犴鼻”、“黄焖犴鼻”、“清炖犴鼻”、“汤爆犴鼻”、“香葱烧犴鼻”、“玉翠麒面”等，均是比较著名的。“玉翠麒面”这个菜工艺比较复杂，做工极为精细，造型也很别致，吃起来既酥烂，又滑嫩，味道醇鲜。

我第二次吃鹿菜是由刘敬贤大师做的，又是在其所在的“鹿鸣春大厦”品尝“鹿鸣宴”时吃的。刘敬贤是1983年全国烹饪名厨技艺表演鉴定会的冠军，获全国“最佳厨师”称号。我也是那次认识他的，在以后的交往接触中，我又得知他对烹饪艺术的虔诚，是可以感动上帝的。他为研制“鹿鸣宴”，用“废寝忘食”这四个字去形容是远远不够，有时他竟如醉若痴，似乎他的灵魂已进入另一个世界。研制过程中他多方听取意见，使各个菜品的烹制更趋完善。他那种虚怀若谷的态度，为青年厨师立下了楷模。那天，除了品尝冷盘“鹿鸣翠谷”和头菜“鹿茸燕菜”等菜点外，主要吃了颇有东北风情的“酒锅鹿尾”。鹿尾即鹿的尾巴，以每年立冬至翌年二月间猎取的“冬尾”最佳，适用于蒸、烩、烧等技法。“酒锅鹿尾”除以鹿尾为主料外，还配以冬笋、香菇等料，用小火炖烂，同余好的鱼丸一起装在酒锅内，加足高汤，点燃酒精上桌。成菜汤汁醇厚而色呈乳白，鹿尾酥烂而不失其形，再加上余制的鱼丸柔嫩鲜香，使整个鹿鸣宴显得异常丰满生动而高雅。