

萬卷文庫

④

吃的藝術續集

劉枋著



萬卷文庫 ㊦

吃的藝術續集

劉枋著

吃的藝術續集

萬卷文庫®

著者：劉枋
封面設計：李錫奇
校對者：劉枋 / 蔡莉麗
出版者：姚宜瑛
發行所：大地出版社

臺北市瑞安街23巷12號

郵撥帳號：0019252-9

電話：7033862·7074464

印刷者：淵明印刷有限公司
永和市成功路一段43巷5號
電話：9287145

初版：中華民國七十五年九月
定價：平裝100元 精裝130元

版權
勿翻印

新聞局出版登記證：局版臺業字第3279號

· 本書如有破損或裝訂錯誤請寄回本社掉換 ·

自序

吃的藝術續集要出版了，是我做夢也想不到的事。想當年寫「吃的藝術」書中一些短文，是被張明大姐硬逼出來的，後來蒙姚宜英女士賞識，將它彙印成集，已頗出我意外；原以為對此等文章，絕對無以為繼，不料偶然的因緣，又被「消費時代」的主編看中，而施「壓榨」。（請原諒，用這兩字絕對不是有抱怨之心，而是說我寫此等文章的心情。）每期一篇「家鄉味」，經過四、五年時間，積累起來就有不少字了。姚女士對此似有偏愛，又願意出版這不見得能暢銷的東西。按照規矩，出書該先有序，正巧「美食家」雜誌創刊，每期為我立了「吃的藝術」專欄，寫了「能吃與會吃」，這裏借來作此書之序，倒省了我很多事；因為一個人如不能吃又不曾吃時，也就不能和他談吃的藝術了，不是嗎？接下來是我那篇原文：

能吃是天生，會吃須有生活體驗

能吃和會吃這兩能說詞，在大陸上北方人的語言習慣上是截然不同的兩回事，而且不能隨便混用的。

能吃是說一個人食量很大，吃起東西來以多當先；如紅樓夢這本名著中的劉姥嫗口中所言：「老劉，老劉，食量大如牛」者便是。

會吃是說一個人懂得品味，分得出什麼東西好吃，什麼東西不好吃，同時懂得如何才吃到好吃的。進一步的說，前者指的是有一條敏銳的舌頭，食物入口便分好歹；後者是說有豐富的常識和生活體驗。

能吃是天生成的，會吃則多半由於吃的方面寬廣，漸學漸會。能吃的人未必會吃，而會吃的人則最好也有相當程度的能吃。原因是一個人如果胃納太差，腹小如麻雀，對任何美味都是淺嗜即止，這樣子就很難達到會吃的最高境界了。

目前大家所知道的幾位美食專家，如唐魯孫先生、梁實秋先生，以及老蓋仙夏元瑜先生，他們當年都曾有過宰相之腹（宰相肚裏可行船），吃得多、見得廣，對

於食品好吃歹吃，分辨得精確嚴格，可以尊之曰：「會吃到家了」。

一般在年輕力壯之時，多半很能吃，而會吃總要有了相當的人生經驗，享受過不少美食美味才能有成。

臺北餐館多怪現象

撇開能吃，且說會吃。我深深的感覺到，如今一般人中，能稱得起會吃的着實不多，否則也不會大小飯店餐廳，不論掌杓的師傅手藝多麼不高明，做出來的菜餚多麼不好吃，仍然都是高朋滿座的了。

不知是食客們故意裝外行，把餐館麻煩得沒辦法了，還是餐館根本把食客當洋盤，才有今日的種種怪現象。我就曾碰到過不少次，有人在廣東館中點魚香肉絲，在四川館中點清炒蝦仁，所以弄得平津館子也不得不備宮保鷄丁，湘菜館子酒席上的原該是「四冷葷」的菜式裏，竟有糯米糖藕。

先僅就北方的代表吃食「餃子」和「家常」餅來說吧，數一數臺北市上以賣餃子出名的飯館，做得真正能算的是餃子的有幾家？一般價錢的豬肉水餃，餡子無一

不是由絞肉機將下肉絞成肉糜，再打入不少水，成了一攤爛泥，不論是加入白菜、韭菜或韭黃，吃到嘴裏都是膩而不香，能使最愛吃餃子的人，也吃不下一二十個。不過，總算皮子還是手工壓的；若是去餡留皮，沾好醬油和香麻油吃，倒也可口。

可是，竟也有以純天津味標榜的地方，餡子價錢貴得嚇人，餡子裏還可以看得見點碎瘦肉粒兒，而皮却用的是機器出品，只是煮成糟糟爛爛，讓吃者誤以為真是「薄皮大餡」。還有以價錢高出名的，弄些稀奇古怪的餡子，黃魚花枝俱全，可是其中配料之粗糙，蔥花有拇指大，韭菜有半寸長，也都不合好餃子餡兒的格。一個人一餐純吃二十個水餃，起碼得用兩百多元臺幣；肯去吃的主兒，能說是會吃之人嗎？

會吃的人懂得選餡子

家常餅類名思義，是家常吃飯時的主食。有幾家做得倒是真够又酥又軟又鬆的水準，能像河南說的：「烙饅，熱烙饅，抓起來像鋪塵片兒一樣。」鋪塵者，碎布也。也就是說，餅被抓起，油層薄而鬆如破布一般。但是，油總用多了點兒。

真正好的家常餅，餅層酥鬆，餅面上却不見油，是烙熟不是煎熟。以之配菜固然好，沒菜空口吃，也得有油香，有鹽味才對。可是這些有名的餅，却純純的淡；而他們本店之中又沒配餅的好菜。有一次我以鄉誼之情，要求那老闆：「給我烙的餅，請多少放點細鹽。」他板起臉來回答：「我們的餅劑子是早就做好的，沒法子加鹽啦。您啦！不鹹，您沾醬油吃嘛！您啦！」天！烙餅可以沾醬油？「嘛對嘛！」（天津土話，意指「根本不對頭嘛！」）

說了半天，全是挑飯館的毛病，好像不如此不能表示自己會吃；其實，筆者完全不是這個意思，只是覺得這種飲食業者有些欺人，信筆而下，不禁牢騷滿紙。不過也是借此說明，只有會吃的人，才不致於去上這種洋當。

會吃的人能用合理的價格，吃到够水準的餐飲。這種「會」，一方面是花錢買來的經驗；另一方面多注意他人的口碑，不妄信廣告宣傳。有一次，我和一位河南老鄉，兩位北平通到一家標榜皇帝廚房的館子去吃，所吃到的山東牛渣、天津熬魚，令我這曾久住天津的老山東，瞪眼瞧着不像，吃着怪怪，河南皮渣河南人也說不是，北平炸捲煎北平人認為：「全不是那碼子事兒嘛！」只有蛤蜊湯還有味，倒

還貨真價實，沒什麼可說的。我算會吃嗎？

行家指點平淡也變美味

唐魯孫先生在一家本不令人滿意的北方館請客，調配的幾樣菜十分實惠不說，令人驚異的是最後主食韭菜合子，竟然是乾烙而成，表面上不見一絲油，餡子韭菜嫩極，蝦皮、蛋花，清清爽爽，沒有亂七八糟的粉絲啦、豆干啦種種等等。吃者異口同聲：「不知道這兒竟有這麼道地的合子！」「是我和老板尚熟，特煩的。」唐先生悠悠然的說。

原來是他親自加以指導過，而且並非一次。他老先生才真的是會吃！

最近川揚，江浙館流行一個菜，就是蒸臭豆干。我這可以容納百味的人，倒也不否認這是盤極好吃的下飯菜，只是對於把它第一個就端上桌子來，深覺得安排欠妥。拼盤、涼拌、鷄鴨魚蝦都還沒到嘴，先空口填上兩塊臭豆干，既非下酒，又未配飯，舌頭上餘臭未除，再吃其他美味，總有些「怪怪的」之感；倒不知這又是那位「會吃」的人興起頭兒的了？

吃的藝術續集

目錄

自序·····	⊖
鴨亦可風·····	一
富貴與叫化·····	三
且說鷄包翅·····	六
與鷄鬪法·····	一
鴿兒拳隅·····	四
豬肉和蘇東坡·····	九

奈何千刀肉·····	二二
蜜汁非本蜜·····	二四
涮烤知秋·····	二六
全家有福·····	三三
誰吃木頭魚？·····	三四
鮑魚與香椿·····	三七
無腸味美·····	四三
一帆風順·····	四五
夜雨剪春韭·····	五〇
蔬中之筆——蔥蒜韭·····	五四
一菜兩吃·····	五七
菇菇筵·····	六一
紅豆生南國·····	六六
紅絨線嫩豆腐·····	七〇

洋涼拌——沙拉·····	七四
各式的餛飩·····	七六
且說麵條·····	八二
粉蒸與麵蒸·····	八五
蒸的麵食·····	八九
包子好吃·····	九五
餛飩子及其他·····	九九
滷味種種·····	一〇四
打滷與炸醬·····	一〇八
耶誕大餐·····	一一三
可奢可儉的梅花餐·····	一一五
新春話春吃·····	一二〇
農曆佳節美食·····	一二四

新正大生財·····	一三四
天津菜·····	一三五
煎炒烹炸烙烤熬·····	一三四
吃之於色·····	一四八
入味·····	一五三
芬芳鮮花登盤來·····	一五六
那一點竅門兒·····	一六〇
化腐朽為神奇·····	一六六
菓汁機裏花樣多·····	一七〇
熱煮涼吃·····	一七四
涼的，好吃的·····	一八〇
再談涼的·····	一八五
大米乾飯噴噴香·····	一九九

煮它一大鍋·····	一九四
如何不下飯？·····	一九九
什麼是寒食·····	二〇三
菜名的商榷·····	二〇六

鴨亦可風

在過舊曆農年，應景的醃臘食品，差不多市面上都有現貨可買，如臘肉、香腸、風魚、鹹雞、板鴨、醃豬頭、臘豬舌，任何市場，都不缺貨；唯有江北魯南地的「風鷄」，直到今天，好像還沒有見過成品上市。

江浙餐館的「風鷄」是名餚，而且不一定限於臘正兩月，隨時都有供應，這當歸功於現代的電化器具；因為假使沒有冰箱與電扇，炎炎暑夏，是無法「風」的。

大家想必都知道風鷄的傳統方法：將鷄殺好，只開膛而不去毛，更不洗滌，就用花椒與鹽，填入鷄腹，再縫合「傷口」，然後掛在簷下，任臘月的朔風，吹上半個月，這時鹽味已透過鷄身，鷄肉也因受風吹冷凍，縮得緊緊，取下脫毛清洗，蒸熟撕絲盛盤，味鮮肉韌，可口得很。

「鴨比鷄好吃」，有人這麼說；鴨不比鷄價錢貴，也是事實。那麼，爲什麼不把鴨「風而食之」？

當然可以而且不必等到寒冬，立刻可以付諸行動。買一隻殺好的全鴨，開膛去了內臟，第一步是把它放在電扇前猛吹，然後，用三大匙粗鹽，和兩元一包的花椒混合，在鍋中乾炒一下，卽把這熱香的鹽遍擦鴨身及腹腔。第二步，把鴨子放入冰箱冷醃兩天，每十多小時翻一次。第三步，把醃好的鴨取出，拭去花椒和水分，再行蒸熟。第四步，把蒸好的鴨用電扇吹涼，不用塑膠紙包蓋，放入冰箱，最少經十小時，此刻鴨肉已够硬挺，取出拆骨撕成粗絲（鴨皮鴨頸可另吃），順理擺在盤中，鴨頭中分擺好，鴨翼放在兩側，襯點生菜葉，加個胡蘿蔔花，好美好美的一個大冷盤，已成功。家常宴客，以此下酒，以同樣的盤子配一個炒肉絲拌粉皮，就這兩個冷盤，已勝過餐館中的大拼盤多多。

富貴與叫化

叫化者，乞丐也。過去，（好多好多年之前）在大陸上，乞丐是三百六十行之外的一行，凡是看過武俠小說的，大概都知道「丐幫」是個很龐大的組織。乞丐當然是以沿街「叫」「化」爲生，但人貧志短，在飢寒交迫之下，難免就「偷雞摸狗」起來。乞丐們不會有廚房，偷得一隻大肥雞，不能「茹毛飲血」，當然就得想法子弄熟了吃，在缺鍋少鼎，無油無醬的情形下，聰明的想出主意來了：把雞只從腹的下部剖開，掏出肫肝腸子洗淨，挑可吃的仍塞回腹內，再填入一把鹽，然後和一堆黏性較重的黃土泥，用泥把雞裹嚴，燃起柴草，燒烤這個大泥團，等到黃泥乾裂，裏面的雞也就又熟又香了。剝掉泥殼，雞毛自然跟着泥土脫落，撕而食之，據說比任何一種烹調方法做出來的雞都味美。