

李泽治 著

美食大王

——中国菜篇

MEISHI DAWANG ZHONGGUOCAI PIAN



凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

李泽治 著

美食大王 ——中国菜篇

MEISHIDAWANG ZHONGGUOCAI PIAN

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

美食大王——中国菜篇/李泽治著. — 南京: 江苏科学技术出版社, 2007.1

ISBN 978-7-5345-5323-3

I.美... II.李... III.菜谱—中国
IV.TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第165260号

美食大王——中国菜篇

著 者 李泽治

图片提供 周慧芬 宋家信 濮志娟

责任编辑 金宝佳

责任校对 苏 科

责任监制 张瑞云

出版发行 江苏科学技术出版社(南京市湖南路47号, 邮编: 210009)

网 址 <http://www.pspress.cn>

集团地址 凤凰出版传媒集团(南京市中央路165号, 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

制 版 南京紫藤制版印务中心

印 刷 苏州印刷总厂有限公司

开 本 787 mm × 1 092 mm 1/16

印 张 6

版 次 2007年1月第1版

印 次 2007年1月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5345-5323 -3

定 价 30.00元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

自序

我曾经创办一本美食杂志长达 10 年之久，那个时期最让我苦恼的事就是天天有人请吃饭，连星期假日也无法幸免。邀约者有国内的一流餐厅，有国外的超级酒店，有拿航空公司头等舱膳食供应当成主题的，也有用豪华游轮海上盛宴来做文章的，真正是五花八门，无奇不有。常常接到一份邀请函，我要飞越半个地球来回用去四五天才能赶去赴约，不仅花费时间，而且甚耗体力，个中甘苦非外人所能体会。一般人应邀赴宴当贵宾是很开心的事，酒足饭饱把嘴一抹说两句客套话就交差了，然而我出席任何场合只要遇上值得颂扬的厨艺杰作，回来后还要整理资料，引笔铺纸，写成一篇篇图文并茂的报道登在杂志上与读者分享。吃美食、用大餐，别人当成梦寐以求的享受，但很多时候对我来说只是在执行工作。十载光阴朝斯夕斯，我参加过的盛宴何止上千场，写成的文稿从地板上叠起来，也早能够顶到天花板了。

特殊的工作经历和大量的专题写作，对我办杂志很有帮助，对我出版美食专集也裨益不小。从 20 世纪 90 年代开始，我平均每年都有一本美食著作问世，迄今不多不少正好出了 16 本，其中有推荐最佳餐厅的，有介绍顶级美食的，有畅叙用餐心得的，也有教导餐饮礼仪的，林林总总，不拘一格。最新一本叫做《To be 美食家》，内容是引导对美食有兴趣的读者朋友成为真正的饮食行家，2006 年年初才由江苏科学技术出版社付梓问世。

江苏科学技术出版社是有规模、有信誉的知名出版社，在他们的大力支持和鼓励下，今年我花了大量时间撰写文稿，汇整图片，完成了一套两本的“美食大王”系列作品。“美食大王”顾名思义谈的不是品尝家常豆腐、宫保鸡丁、汉堡比萨饼一类日常食品的感受与心得，而是叙说某些高层次美食在享用时应该具备的常识。其中《美食大王——中国菜篇》探讨的是中餐顶级食材八珍；《美食大王——外国菜篇》则以法国菜、意大利菜、日本菜、美国菜这四大国际主流

菜系作为介绍重点,兼及韩国、泰国等其他 19 个国家和地区的菜肴的叙述。

《美食大王——中国菜篇》以八珍做探讨主题,主要为了和坊间琳琅满目的美食书籍作区隔。现今美食名家爱出美食书,非美食名家也爱在这个领域插一脚,造成此一类别的出版品良莠不齐,而且取材、内容惊人的相似。“美食大王”想别出心裁,带给读者耳目一新的感受,首先要避免落入俗套。八珍是古今中国菜最极致的美味,谈美食以八珍作主要题材不仅名实相符,也必然能让读者觉得大开眼界。

《美食大王——外国菜篇》的写作旨趣与中国菜篇完全相同,亦即是重在言人之所不言或不能言。外国菜表面上和中国菜是对称的名词,但是它的内涵显然比中国菜庞杂 10 倍,难以了解 10 倍。今天地球上主权独立的国家有 200 多个,其中大家比较熟知,文化自成体系,在国际上相对活跃些的至少有四五十个。谈外国美食若求完美周到,应该将这四五十国全部罗列进去才对,然而这样一来过于繁复琐碎,焦点模糊不清,整本书就找不到主题了。因此《美食大王——外国菜篇》锁定当今国际的四大主流菜系——法国菜、意大利菜、日本菜、美国菜作介绍重点,另外辅以泰国、印度、英国、澳大利亚、墨西哥等 19 个国家和地区的饮食内容。这 19 个国家和地区或与我国邻近,或以文化独特驰名,均是我们出国旅游惯常选择的地点。读者朋友看完本书若能深入了解四大主流菜系,并对书中谈到的各国饮食尽知梗概,那么一生走到世界各地都能做个知味之士了。

本书以美食大王为名,不服气的人一定会骂我自吹自擂,给自己戴高帽子。但其实这四个字不是我给自己的封号,而是我对花钱买书的朋友的一种期待。大王者,脑中有知识,胸中有智谋,腹中能容物之人也。读者朋友们阅读本书,融会贯通后活学活用,不仅尽得知识的精髓,今后在品尝美食的时候还能体验出以往体验不到的万般滋味。学习美食能达到这样的境界,称为美食大王,谁曰不宜?

李泽治

2006 年 10 月 15 日

写于南京听雨楼



目 录

古往今来说八珍	1
天下第一珍——燕窝	6
一口鲍鱼一口金	11
行家吃鱼翅	17
葱烧大乌参	22
贡品级的哈士蟆	25
石斑四大鱼王	28
江湖岁晚大闸蟹	33
龙虾鲜甜如蜜月	38
果子狸与龙虎斗	43



广肚味美赛鲍鱼	46
鲥鱼天下第一鲜	50
红烧鱼唇	55
裙边与国宴菜	58
干贝比美 XO	62
山珍六大极品	66
海鲜精品蟹螺蚌	70
等诗方脍	75
台湾之予乌鱼子	78
河豚之爱	82





▲ 现代八珍已不存在猩唇、熊掌

古往今来说

八珍

经常花大钱在外面吃好东西的人,对中国菜哪些食材堪称是最顶级、最奢华的,多少都会有点概念。但如果你请他们把知道的一一述说出来的时候,能够一口气讲出七八样的恐怕不多。而讲得出来又能按食材的珍贵等级把它们做个清楚排名的,这种人当然就更少了。

针对消费者只会花钱享受却对名贵食品所知甚少这种现象,若干年前香港美食界、餐饮界有一群权威人士曾经公布过一份“现代八珍”的排名表。表上赫然在列的八种顶级美食依次为:一燕窝,二鲍鱼,三鱼翅,四乌参,五哈士蟆,六石斑,七大闸蟹,八龙虾。以这八种食材做为中国菜精华里的最精华,当然是从香港人和粤菜系的观点出发,但若印证起全国餐饮高消费市场由粤菜独领风骚的现实面前,我们却不得不认同“现代八珍”的确是最有说服力的一项美食指标。至少把燕窝、鲍鱼、鱼翅、石斑列为天王级的食材,在海内外的中餐界已经没有任何争议了。因此认识中国菜的精华,谈论哪些东西有资格冠上顶级的头衔,先从“现代八珍”里找答案,保证不会有错。

除了燕窝、鲍鱼等“现代八珍”外,把山珍海味网罗一尽的中国菜当中,还能不能再挑出一两组食味超绝、来源稀少、身价昂贵、样样都足以和前者相媲美、相



▲ 八珍是古代帝王专享的美食

八珍是古代帝王专享的美食。八珍包括：一、乳酪最上面的一层薄薄的硬皮；二、马奶酒；三、骆驼蹄做的汤羹；四、一种鹿科动物狍达罕的鼻子；五、骆驼肠子里的脂肪粒；六、先烤过再煮烂的羊肉；七为煮过以后再风干的牛肉；八为烤的狗肝。

以上这八珍和米有关的占了两种，和猪有关的占了三种，和牛有关的也占了三种。这种组合说明了猪肉和牛肉在当时是相当重要的肉食，而贵为天子者食用猪、牛必须搞点名堂，所以八珍中猪不是做成猪油就是一再加工制成精致料理；牛则是泡制成牛肉干或醉牛肉，才符合一国之君的品味。

比较有趣的是，狗肝居然也是那时候的八珍之一，由此可见古时候以狗为食是很自然的事情。

周代以后，八珍的记载在中国古书上消失了 1 600 多年，直到 13 世纪的宋代末年，它才再度在文献上出现。这套八珍叫行厨（皇帝出行在外所设的临时御厨）八珍，内容包括：一、乳酪最上面的一层薄薄的硬皮；二、马奶酒；三、骆驼蹄做的汤羹；四、一种鹿科动物狍达罕的鼻子；五、骆驼肠子里的脂肪粒；

辉映的食材来呢？这答案无疑是肯定的，而且我们还不需要挖空心思去寻找，只要翻查一下古时候帝王享用的八珍名单，就能轻易找出另一套“现代八珍”组合来。

八珍最早见于文字记载的，是在《周礼》这本书中，文中叙述了那是供给君王享用的东西：“凡王之馈（国王用餐），食用六穀，膳用六牲，饮用六清，羞（馐）用百有二十品，珍用八物，酱用百有二十瓮”。既然是君王专享的食品，一般老百姓当然是不能染指的。

2 000 多年前中国的烹饪技术还不够发达，君王享用的八珍也不过是一些很平常的食物。根据考证，这八样东西分别是：一为酱和猪油拌的米饭；二为酱和猪油拌的糯米饭；三为先烤过再煮烂的乳猪；四为先

六、烤天鹅；七、鹿血；八、马的乳房。

这套行厨八珍罗列的材料很奇怪，不像汉族人喜欢吃的食物。加上骆驼、犴达罕等都是中国北疆地区的动物，所以可以肯定其为游牧民族帝王所享用的食品，而不是宋朝皇帝的御膳。

行厨八珍中最特别的一珍是马奶做成的马奶酒。在周代八珍和往后元代、清代的八珍中都没



▲ 鲍参燕翅是八珍中的极品

有酒列入，唯独行厨八珍将并不是什么好酒的马奶酒算做一项。这除了表示生活在大漠中的蒙古人特别喜爱喝马奶酒，实在找不出其他更好的解释了。

14 世纪的元代末年，中国又出现了第三套八珍。值得注意的是：从行厨八珍开始，正常食物能列名八珍的愈来愈少，而珍稀野生动物开始成了八珍的主角。第三套八珍的内容有：一、龙肝（飞龙鸟的肝）；二、凤髓（某种珍禽的骨髓）；三、豹胎；四、鲤尾；五、烤猫头鹰；六、猩唇；七、熊掌；八、羊脂。



▶ 鲍参燕翅身价可比黄金

现代八珍组成的高级套餐



从上述菜单看来,第四项鲤尾和第八项的羊脂显得相当突兀。因为和其他六种东西比起来,鲤鱼尾巴和羊脂肪实在太普通了,如何能列名八珍之中?有不少学者因而怀疑鲤尾并不是指鲤鱼的尾巴,而是别种比较珍奇动物的尾部。至于羊脂更不是一般的脂肪块,而是上面雕了花样、秀色可餐的那种产品。正常食物唯有经过艺术化的包装,才能像猩唇、熊掌一样受到重视。

元末八珍包含了多种野生动物,但如果人们认为那是因为北方游牧民族才会开出这样的菜单,可就大错特错了。因为按照历史记载,中国人在汉代就把豹胎当成了美食;而吃熊掌、猩唇、猫头鹰的历史更久,在春秋战国时期便有了记录。元代蒙古人把豹胎、熊掌、猩唇、猫头鹰列为无上珍品,并不是自己变出来的花样,不过是承袭了华夏古风罢了。

元朝灭亡以后的大约300年,中国又有第四套八珍问世。当时满清人统一中国,威震四海,各方进献山珍海味、奇禽异兽、香蕈蟠果的使者络绎于途。满清皇帝为了表示四海升平,满汉一家,常常利用四方进贡的食品大开宴席,宴请王公贵族、文武百官和各国使节。由于汉人大臣和满人的口味嗜好不一样,

清皇为了表现特别礼遇汉人，设宴时一边是满人口味的满席，另一边是汉人菜肴的汉席，合称满汉全席，以让两族的主宾都能吃喝尽欢。满汉全席使用的珍贵食材多达几十种，只能容纳八项的八珍当然无法一一列入，所以这时候的八珍出现了各种分类。

以材料的来源分类，有山八珍、海八珍、禽八珍、草八珍四类。山八珍的内容是：驼峰、熊掌、猴头、猩唇、豹胎、犀尾、鹿筋等。海八珍的内容是：燕窝、鱼翅、乌参、鱼肚、鱼唇、鲍鱼等。禽八珍的内容是：红燕、飞龙、鹌鹑、天鹅等。草八珍的内容是：猴头菇、银耳、竹荪、驴窝菌、羊肚菌、花菇等。

以材料的珍奇程度分类，有上八珍、中八珍、下八珍三种分类。上八珍是珍品中的珍品，有猩唇、驼峰、猴头、熊掌、燕窝、兔脯、鹿筋和黄唇胶。中八珍是美味中的美味，有鱼翅、银耳、果子狸、广肚、鲟鱼、哈士蟆、鱼唇和裙边。下八珍较为普遍，有海参、龙须菜、大口蘑、川竹笋、赤鳞鱼、干贝、蛎黄和乌龟蛋。

山八珍、海八珍等和上八珍、中八珍等内容有部分相同，有部分不重复。因此“满汉全席”所使用的八珍，估计至少有四五十种，其中有山产有水产，有动物有植物。中国可供食用的珍贵材料，在清代的八珍里可谓网罗一尽了。

宋、元两朝的八珍有许多奇奇怪怪、令人不可思议的东西，今天我们谈美食，大概不会有人想以当时的八珍为准。清代的八珍内容丰富，除了已经列入保护动物和见诸“现代八珍”的材料外，像果子狸、鲟鱼、花胶、裙边、干贝和若干菌菇类的山珍，都是食味超绝，身价昂贵，足以匹敌“现代八珍”的东西。因此若要拟定一套有别于“现代八珍”的另一套八珍名单，用：一果子狸，二广肚，三鲟鱼，四鱼唇，五裙边，六干贝，七山珍，八海鲜做蓝本，不但呼应传统，也能符合现在餐饮市场的实况，应该是再恰当不过了。

燕窝、鲍鱼、鱼翅、海参、哈士蟆、石斑、大闸蟹、龙虾、果子狸、广肚、鲟鱼、鱼唇、裙边、干贝、山珍、海鲜，这两套八珍 16 种顶级美食，正是当今所有高级宴席上的主角。让我们学着如何品味它们的同时，也能多一点对它们的认识吧！



燕窝

天下第一珍——

▲ 燕窝怡情又养生

从古到今,燕窝是最珍贵、最有气派的一种食品。富贵人家也许不是天天山珍海味,但一定常常喝燕窝养生保健。豪华宴席不论前面吃了多少道好菜,末道甜汤一定要用燕窝压轴才算珍馐齐备,宾主尽欢。从前,燕窝可以用来进贡邀宠,有“贡燕”之称。燕窝也可以达成巴结升官的目的,被叫做“官燕”。另外,特级的燕窝1千克可以卖到几万港币天价,几乎接近黄金的行情,所以又有人称呼它为“白金”。

中国人吃燕窝的历史超过1000年,最早商人是用唐三彩这类器物 and 南洋土著交换燕窝。燕窝是金丝燕用自己唾液筑成的窝,这种燕子体型娇小,性喜群居,常常成千上万只聚居在热带小岛的岩石洞穴里。Discovery(发现)频道曾经多次播放印尼、泰国土著摘采燕窝的记录影片:岩洞里伸手不见五指,金丝燕筑窝的位置又高,峭直湿滑的岩壁连猿猴也无法攀登上去,于是采燕窝的土著人就用粗大的竹子绑成竹梯,口里衔着火把爬梯而上摘取燕窝。由于工作的危险性很高,尽管土著人技巧相当娴熟,但发生意外摔死的事还是时有所闻。印尼、泰

国、马来西亚各国政府非常重视他们这项天然资源，有严格的法律规定什么人、在什么时机才能采燕窝。获得特许执照的通常是世袭家族，他们享受采燕窝的专利，也负有防止外人盗采滥采的责任，所以被允许拥有武装，必要时得以对盗采者砍头或枪杀，先斩后奏。

国际动物保护团体对中国人吃燕窝的问题一直盯得很紧，他们打出的标语是“吃掉一个燕窝等于毁掉一个燕子家庭，将造成金丝燕迅速灭绝”，让人触目惊心。但事实上因产地采之有时，严格管制，千百年来金丝燕从未减少，反而愈繁殖愈多。南洋各国为了增加产量，还不断爆破新岩洞和构筑人工岩洞，扩大金丝燕的栖息地以利于它们繁殖。金丝燕筑巢能力很强，在第一个筑成的窝被摘去以后，它可以在下蛋之前迅速筑好

第二个窝，让即将出生的小宝宝不致流离失所。国际动物保护团体所谓“燕窝被摘掉，无数可怜的小燕子变成无家可归”，纯属想当然耳的臆测。

如今燕窝真正面临的大问题，反而是大中华经济圈的消费能力提升太快，新富阶层普遍兴起，造成燕窝货源供不应求，价格年年暴涨，假货更日见充斥。比起10年前在餐厅吃一碗燕窝，现在价钱成倍增加而品质、分量却缩水不少，而且这个现象不可能缓解，只会愈来愈严重。

在海味干货市场上，价钱最贵的燕窝是完整半月形的燕盏，它燕丝最粗，杂质最少，发起来分量最大，可以达到七八倍。价钱次之的是燕条和燕角，它燕丝不如燕盏粗长，泡发后的分量也比燕盏略少。最便宜的是燕丝和燕丝做成的燕饼，它们的泡发量最低。不同产地、不同厂家、不同等级的燕盏、燕条和燕饼，市场行情也有一定的出入。

评价一碗燕窝够不够好，有两个千古不移的原则，第一个原则叫“味不能杂”，第二个原则叫“量不能少”。

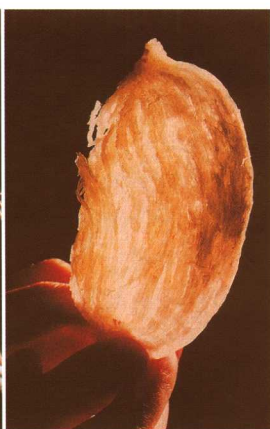


▲ 燕窝有白金的称号



◀ 东南亚出产燕窝的小岛

► 泰国土著人爬竹梯采摘燕窝



▲ 完整的燕盏价钱最高

味不能杂这方面，清代大诗人也是著名美食家袁枚有一段话说得最好：“此物至清，不可以油腻杂之；此物至文，不可以武物串之。以柔配柔，以清入清，重用鸡汁、蘑菇汁。”翻成白话来说，燕窝是最文弱清柔的东西，不可用油腻的、

味道重的汤汁来搭配。做成咸食用清鸡汤、蘑菇汤是绝配，做成甜汤用椰汁、杏仁汁、冰糖水、人参汁都是不错的选择。总之，炖燕窝用的汤要不清鲜要

不香甜，只能让燕窝吃起来更润口，绝不能遮盖燕窝的本色本味，这就是味不能杂的要旨。

量不能少的重要性一点不比味不能杂低，因为燕窝通常做成汤羹类的佳肴，只要用量一少，几条燕丝漂在汤里载浮载沉，变成喝汤水而非吃燕窝，享受的感觉就一点儿都没有了。所以燕窝不吃则已，要吃不论做咸做甜，一人份绝不可少于发好的一两半*分量。很多饭店、餐厅号称自己的燕窝有一两半甚至二两，其实都是骗人的。一两半的燕窝放在汤碗里，看起来应该要有汤一半、料一半的感觉，绝不会稀稀溜溜。当你用汤匙舀的时候，一舀就是满满一匙沉甸甸不带汤的燕窝，而且可以舀起两匙到三匙来。那些号称一两半或二两的饭店、餐厅这样一

检验马上露底，消费者可以避免受骗上当。

我个人对燕窝的喜爱，一向远远超过鱼翅、鲍鱼。鱼翅滋味虽美，但过度采猎造成海洋生态改变是不争的事实。君子面对因我而死的伯仁，羞恶之心不免有之。鲍鱼好的材料太少，烹调的难度也太高，寻常饭

► 椰汁燕窝



* 香港司马斤一斤为 600 克，旧市制一斤为十六两，一两合 37.5 克。

店、餐厅制作出来的只是虚张声势而已,真的没什么好吃,吃了不如不吃。燕窝高贵清华,营养丰富,吃来让人有种延年益寿的快感。况且它可做甜食可做咸食,口味变化较多,只要分量下得足够,很少有炖出来不可口的。因此我到以美食闻名的餐厅去,最感兴趣的事就是尝尝他们的燕窝。

香港是燕窝最大的批发市场,货源特别充足,制作燕窝的花样技巧也最丰富。以咸味的燕窝来说,除了汤羹类的菜式,他们还可做出各种扒、炒、焗的燕窝菜。我尝试过印象比较深刻的是“皇室官燕焗蟹盖”和“蟹黄扒官燕”。前者属中菜西烧的做法,将发好用高汤调味的燕窝盛入一个空蟹壳内,放进烤炉焗熟成菜。上桌时蟹壳摆在金色的专用托盘上,另有一副金色的小匙专供舀取蟹壳内的燕窝之用。器皿华贵,食不厌精,果然皇室气派,可以提高食用者吃燕窝的尊荣感。蟹黄扒官燕是将加热的蟹黄、蟹肉淋在高汤焗过的燕窝上,此乃传统粤式名菜,风味相当别致。

带汤或带汁的咸味燕窝,有两味特别值得推荐。第一味是“鸡汁燕窝”,这鸡汁不是炖出来的鸡汤浓汁,而是将鸡隔水干蒸一滴一滴滴出来的鲜醇鸡精。足二两发好的上等燕窝加在鲜醇鸡精里,上面再撒些可食性的金箔屑,真是养眼又养生,富贵逼人来。鸡汁燕窝的燕丝比甜味燕窝稍微脆硬一点(燕窝在甜汤里一定比在咸汤里发得烂软一些),吃在嘴里有些嚼感,真正像在吃燕窝而非喝燕窝汤。另外一味“翡翠燕窝”更是匠心独运,甜豆仁搅打成汁加高汤熬煮后真个儿是碧如翡翠,放入二两发好的燕窝会形成稠稠的羹状而非汤状。这样漂亮的一碗燕窝看着就舒心,舀起一匙凑近嘴边,迎面而来的是一股甜豆的清香味,入口后汁鲜豆绵,燕丝爽脆,多层次的食感值得细细玩味。

美到极致的咸味燕窝只可遇不可求,即使遇到了你也要有相当丰富的经验才能分辨出它的特点究竟在哪里。不像甜味的燕窝滋味通俗,挹正清芬,人人懂得品尝,人人都会喜爱。所以不是经常品尝燕窝的人,应该选择甜味燕窝作为享受燕窝的开始。

甜味燕窝最让人惊艳的就是潮州口味的“冰糖燕窝”。著名的潮州酒楼使用的燕窝材料是印尼婆罗洲



▲ 鸡汁官燕



▲ 钓鱼台宾馆椰杏汁官燕



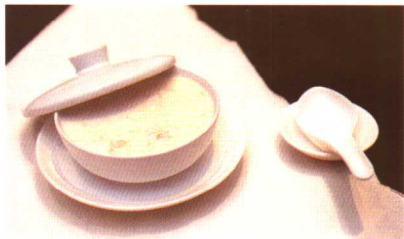
▲ 皇室官燕焗蟹盖

3A 级的特等燕盏，燕丝特别肥大，一般燕窝如果像树枝，那么这种燕窝可以称为树干。我每次吃它的时候，条条燕丝在两齿之间厮来磨去，久久舍不得咽下，真叫人心跳耳热。汤汁名为冰糖，实际上是加人参、北杏一块熬出来的。人参有一股优雅的鲜甜味，北杏则流露高贵的芬芳，都是最清又最柔的东西，放在一起加冰糖一炖，特等燕窝下在里面不变成顶级美食也难。又因燕丝特别的肥大，同样是二两分量一碗，冰糖燕窝舀起来特别压汤匙，吃燕窝而能享受压汤匙的感觉，那才是真正美食家想要追求的最高境界啊！

多年来我品尝过的燕窝难以胜数，它们咸甜有别，做法各异，只能说每一种都有自己的风格与特色，很难评鉴出谁才是当中的第一。不过我个人最欣赏，认为最能显露燕窝大雅风范的，并不是前面提到的任何一款，而是香港富临饭店闻名天下的“椰杏汁燕窝”。

尝过富临饭店椰杏汁燕窝的人，两岸三地所在多有，相信大家的心得都和我差不多。椰杏汁燕窝用的椰汁是现剖现取的新鲜椰汁，具有淡淡的甜味。杏汁则是现场磨碎经过细滤的杏仁所煮成，气息极为芳馥。当两者与燕窝冶于一炉，水乳交融，散发出来的是一种高不可攀，让人荡气回肠的气味。“金风玉露一相逢，便胜却人间无数”，我每回品啜富临的椰杏汁燕窝，心中都会油然升起一股人生能有几回的敬意。

富临饭店这一味创意十足的甜燕窝，后来被无数饭店、餐厅奉为经典，争相袭做，可惜能够仿到三分神似的却寥寥无几。仿效者贪图方便多用现成的杏仁浆和罐装椰汁，不但生磨杏仁的气息难以获得，罐装椰汁与生俱来的涩味、锈味更是俗劣不堪。二者混合起来一煮，不说食味难以消受，就连闻着也让人皱眉头。再好的燕窝下在这种东施效颦的汤汁里，又怎能做出可口的甜品来呢？我试过唯一还算汤色清正、滋味风雅的，是在北京钓鱼台国宾馆里，据说那里制作燕窝的厨师，都受过富临饭店创始人杨贯一先生的亲自指点。



▶ 杏汁燕窝

燕窝的营养价值超乎一般食品，它含有 50% 以上的水溶性蛋白及表皮生长因子，对病后复元、嫩肤养颜、防止老化有极大帮助。其他名贵食品吃多了不是对身体没有帮助就是有害健康，只有燕窝不但给人口腹以高度享受，还能使人看起来更年轻，更有活力。