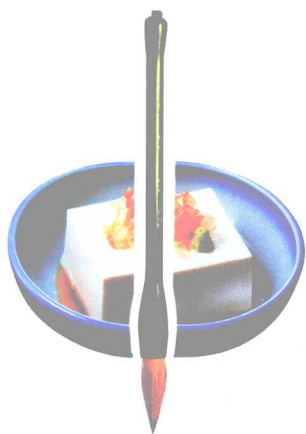


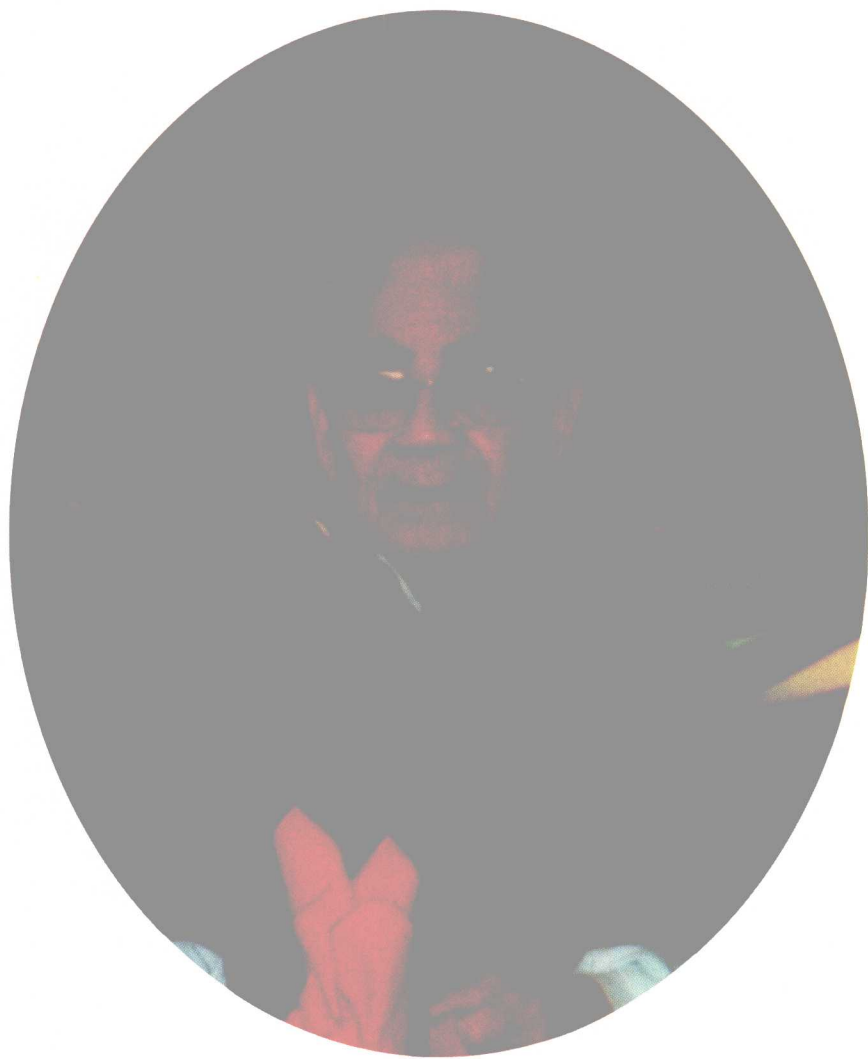


特级校对（陈梦因）食文化精品系列
特级校对（陈梦因）著

讲食集



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE



特级校对(陈梦因)像,摄于上世纪九十年代。



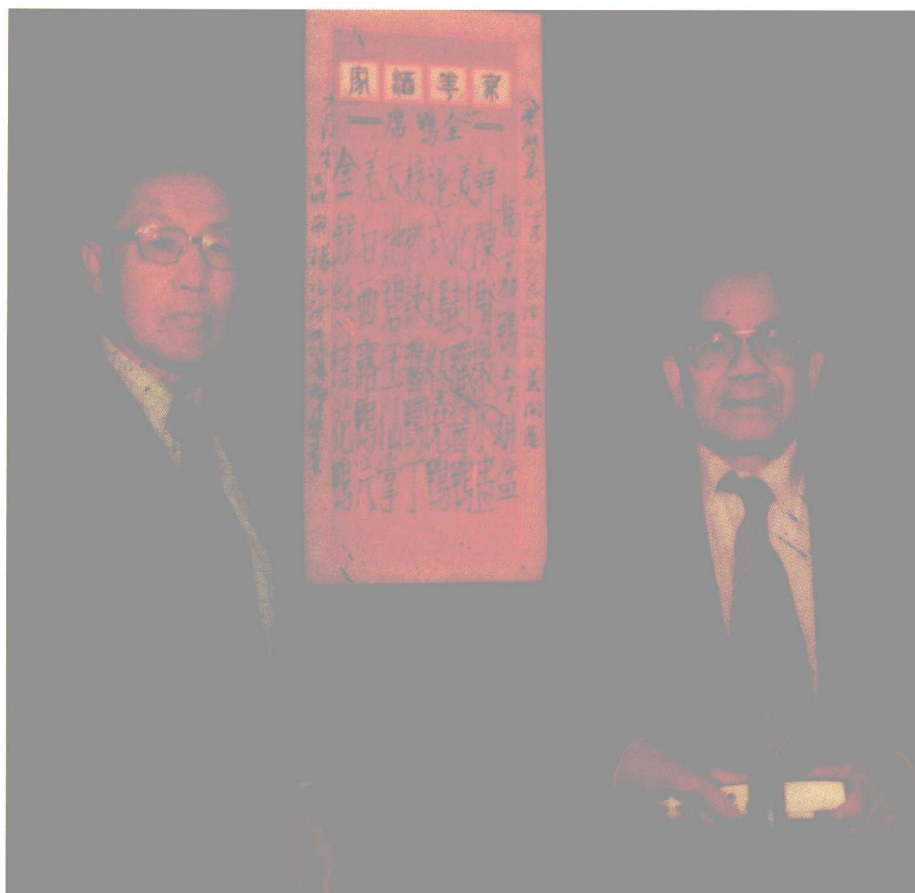
特级校对八十五岁时,仍平均每周请客一次,宴客必亲自下厨。

六十年六月廿七日命主人張大千
 丹致邀夢園道師北人
 嚴君云沈漁可以居小聚夢
 園穀饌擅名當世松山所呈
 味小收停第美尔即舍弟目
 客明日即返台灣門人亦在
 昨日本自香港回預共會居半
 日之驛
 相邀
 水爆烏則
 嘉保雞下
 口磨餅乳餅
 干燒鰻翅
 汪燕貼
 蒸煨良參
 雞四美
 朱會
 水鋪牛肉
 蛋南
 西水鐘

特級校對的文中,有关于可以居主人張大千宴客的描述。



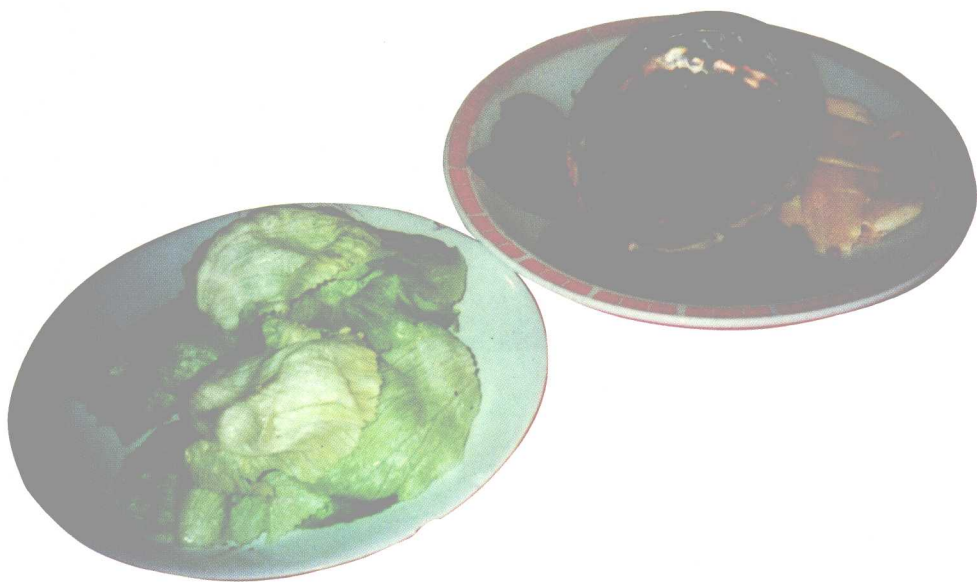
特级校对晚年经常请客的家居。



特级校对自上世纪五十年代已是饮食界颇受欢迎的人物。



特级校对晚年所创名菜之一——加州鲜鲍鱼片冷盘。



从前加州鲜鲍易得,特级校对炮制鲜鲍做生菜包。

编者的话

上世纪五十年代,有一人在香港《星岛日报》撰写“食经”专栏,经年不辍。当时香港食界无人不尊其为“前辈”和“食家”,社会贤达与名流也无人不识此公,读者的求教信更是雪片般飞来。后来专栏文章结集为《食经》十册,又是一再加印,其中文字有的已被译成外文。他每天动笔之前,必到菜市场亲察一番,“长衫佬”食家的身影,构成了当年中环街市的一景。

此公本名陈梦因,身为《星岛日报》的总编,因每天要看“大样”,便自嘲为“特级校对”。又索性以此为笔名,不料文名益盛,一般读者只知“特级校对”,而不知其真名。

《讲食集》是特级校对老年移居美国后出版的又一部有影响的美食文化著作。书中所论,常常推陈出新,自成一家之言;掌故逸事,更是信手拈来,令今天的食界朋友大开眼界。正如其好友白门秋生所言,有根底的读了可由此悟得大道。

今再次推出《讲食集》,并附上作者另外一些作品,许多久已失传的东西,读者可以重寻。但毕竟时过境迁,一些词语对于读者,尤其是异地读者,会感到非常陌生,特请吴瑞卿博士作注。

目 录

目

录

讲食集

卷首语 / 三

口之于味也, 未尽同嗜 / 五

“南方之蛮”的蛇羹 / 一四

由基辛格说到“炼油” / 二〇

“中餐症”与味精 / 二七

泛谈旧金山的食 / 三〇

日日新的中国菜 / 三五

炒与芡 / 四一

发扬光大食的文化 / 四九

——《中华饮食》杂志读后感

“南蛮”的羹汤 / 五二

动的食物工厂 / 五六

一

- 张大千的宴客与扫堂腿 / 五八
- 中法名菜“大马站”与“洋葱汤” / 六三
- 宋江的“红白辣鱼汤” / 六八
- 天下至味的东莞鱼包 / 七一
- 贾宝玉的汤 / 七四
- 温哥华的广东馄饨 / 七六
- “起阳草”炒鸡蛋白 / 七九
- “乃役于人”的“懒人菜” / 八一
- 嬉皮士的“黄豆牛扒” / 八四
- 露台种植蔬菜 / 八七
- 江太史嫡传名菜 / 八九
- 剗鸡可用小刀 / 九一
- 转秀艇与明火白粥 / 九三
- “梁公粥”与“二嫂粥” / 九六
- 难得一见的“瓜菜席” / 九九
- “赛时迁”与“教化鸡” / 一〇二
- 不吃干贝的“干贝扒绍菜” / 一〇四
- 没有厨房的菜馆 / 一〇七
- 价比黄金的“香莞炖鸽” / 一〇九
- “翡翠金钱” / 一一二
- 名符其实的“鸡茸粟米” / 一一四
- “番茄煮鸡蛋” / 一一六
- 董家“盐水鸡” / 一一九
- 酿茄子也作“政治武器” / 一二一
- 蒸肉饼加葱花 / 一二三

“驼背鲑”妙手炒鲑鱼球 / 一二六

不卸水的“蒜子干贝” / 一二九

名不副实的“炒鸽松” / 一三一

美西的全鲑席 / 一三三

翠亨村茶寮的“黄鳝两味” / 一三五

“狮子头”与“老少平安” / 一三七

后记 / 周鼎 / 一四〇

鼎鼎杂碎(精选)

序 / 柳存仁 / 一四五

西人为什么说“吃在中国” / 一四七

福州名菜“佛跳墙” / 一五七

何泽民的“咸鱼全席” / 一五九

吴菊芳的“炸白糖糕” / 一六一

三只鸭胸肉做的“紫萝鸭片” / 一六三

又酥又香的阿七“炸生蚝” / 一六七

“原盅鸡饭”与生鸡蛋 / 一七〇

“鸡子戈渣”与锅炸 / 一七二

附录

美式的炒面 / 一七七

美国西餐和唐餐 / 一七九

东施效颦 / 一八一

法式炸鸡 / 一八三

味觉的享受 / 一八七

夜香花毒案 / 一八九

讲 食 集

卷首语

人世间不少偶然的事,百分之百“猜那民”的老拙会躲在有人认为寂寞难耐的西方世界里,也可以说是若干偶然的事的一宗。

大抵血球里面还含有若干“斗争”成分,不但没被无所不在的寂寞“斗垮”,且还觉得寂寞的西方世界另有天地,随意呼吸一口空气,就感到同东方的有所不同。空气是抓不住也看不见的,没法拿出来证实有什么不同,只能意会地说:这里的空气让人放松。迷恋让人放松的空气,有意无意间就在这个被认为寂寞的世界躲着,转眼好几年了。

空气既有所不同,言行自然而然或多或少地变了“崇洋派”,然而没丢掉也不忍丢掉的一张嘴巴未肯“崇洋”,每天吞进去的菜根虽无乡土气息,依然是多带乡土味道的东西。

从嘴巴吞进的既多是中西合璧的,与嘴巴有关的官能引起的交感作用,自然与过去的有所不同,老拙是一个蠢而带混的人,既有了新的在纸上乱涂,麦克风前胡说的资料,就继续乱涂胡说,难得的是,仍有

人爱读爱听这些乱涂胡说。

“我的朋友”白门秋生兄在一九五二年出版的拙作《食经》第三集的序文中说：“不会做菜的人读了他的文章固然仍旧不会做菜，可是会做菜的人读了他的文章毫无疑问一定会做得更好……各地的口味差异，再加上厨司的秘诀，老饕的经验谈……由你自己去领会参悟。这好比一部玄妙的天书，凡夫俗子读了仍是一窍不通，有根底的读了却由此可以悟得大道了……”

胡说乱道的文字会变成一本烹饪天书，老拙还没这种“功夫”。不过，中菜烹饪要研究起来是一门很复杂的学问，既是科学的，加上复杂的技术，更是有了人类以后的第一艺术。只懂得若干肉或菜，麻油若干滴，加上若干热力便可做得好菜，相信真会做菜的人是不表同意的。老拙躲在西方世界多年，讲的写的，仍像过去一样，没有麻油若干滴，味粉若干钱。如果有人说老拙食古不化，刊行讲食的书，竟无麻油若干滴，味粉若干钱，属于不识时务，那么老拙无意做“俊杰”，又何必要懂“时务”？

名满五湖四海的“谭厨”正统曹四尝谓：“食谱有什么用？做菜全视眼法、手法，专靠经验，非看书可学得来。我没有食谱，只有小册记菜名而已。”（见《中华饮食》杂志第四期）一代厨林高手也没有麻油数滴的食谱，何况在纸上弄刀铲的。

在海外靠中国食的文化遗产混饭吃的黄帝子孙，直接间接的，起码超过一千万人，把这几年所讲的写成和发表过的一部分凑成这个小集子，“有同嗜焉”的老饕们和以中菜为业的朋友读了，假如还认为不无一得之处，则这个小集子的出版，也总算是有了交代。

一九七四年十二月于美国加州圣奥斯市

口之于味也,未尽同嗜^①

① 本文为一九七二年六月在三藩市华厨训练班讲稿。

中国菜在最近三十年来普获西方世界欢迎,其狂热程度尤甚于路易十六时代欧洲人对中国瓷器的爱好。如今,美国人、欧洲人而外,凡可见到阳光的地方,几乎都有爱吃中国菜的非中国人。瞻顾未来,爱吃中菜的仍有增无减。

美国情形我们是知道的,可不说了。以英国来说,中菜业的蓬勃也相当惊人!一九六二年初,伦敦路透社发出这样一则电讯:“中菜侵袭伦敦酒菜业已经达到巅峰,而且没有停止的迹象。以去年来说,每三天就有一家中菜馆开张。现在英国全境已有一千多家,其中最大的都集中在伦敦,大约有一百五十家,西北部华人聚居的利物浦有一百家,比其他城市都多。”英国十年前已有一千多家中菜馆,如今不知又增加了若干?以加州来说,十年前的中菜馆固多过英国一国,近十年来美国的中菜馆比十年前不知又多了若干。有些中菜馆的食客,西人几占到百分之九十,可见山姆大叔吃唐菜的不断增加。