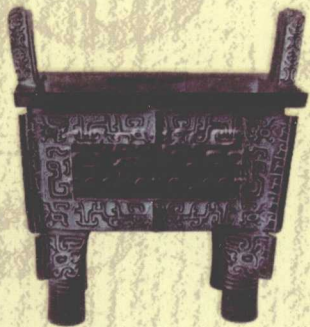


纪世超 于玲玲 著

春和苑食话

于玲玲题



中国海洋大学出版社

春和苑食话

纪世超 于玲玲 著

中国海洋大学出版社
· 青岛 ·

图书在版编目(CIP)数据

春和苑食话/纪世超,于玲玲著. —青岛:中国海洋大学出版社,2009.9

ISBN 978-7-81125-350-4

I. 春… II. ①纪… ②于… III. 美食—随笔 IV. TS972.126

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 143423 号

出版发行 中国海洋大学出版社

社 址 青岛市香港东路 23 号

邮政编码 266071

网 址 <http://www.ouc-press.com>

订购电话 0532—82032573

信 箱 chengjunshao@163.com

责任编辑 邵成军

电 话 0532—88661615

印 制 日照报业印刷有限公司

版 次 2009 年 9 月第 1 版

印 次 2009 年 9 月第 1 次印刷

成品尺寸 140 mm×203 mm 1/32

印 张 6.125

字 数 80 千字

定 价 22.00 元



序 一

作为《中国烹饪》杂志的主编，我与作者纪世超的交往已十年有余。但是，说实话，交往只停留在文字层面上，一个投稿，一个编发；当然，其间也有个人书信来往，简简单单，客客气气。青岛是座美丽的海滨城市，我不是没去过，不是不爱，更不是真正的人生地不熟。可是，由于种种原因，总未得与作者见面的机会。作者今年五十有二，餐饮江湖上也是奔波了三十几年。我想，北京之行，他也不会没有。至今，他也是“过家门而不入”。由此看来，我俩真可谓“神交”矣！殊不知，我任杂志主编之前，这位从未见面的作者就用文字敲开了杂志社的大门。他发表于《中国烹饪》1997年第五期的文章《梁实秋眼里的青岛美食》，文字不俗。所以，我只是作为一本国家级专业杂志的主编，接握他与杂志社的友情，并给这位地域饮食文化的研究与传播者以鼓励。光阴似箭，文字交流的同时也增加了个人间的信任与友情。这几年，作者在杂志上发表作品的机会多了。同时，我也知道，其作品的阵地不止《中国烹饪》，还



有其他杂志和地方报纸的副刊。内容是什么？我没有读过，也就不好说什么。但可以肯定的是，饮食文化是他的主攻目标。这是他屡次向我透露的志向。

前几天，我收到纪世超出版饮食文化结集的样稿以及让我写“序”的来信。他出书我不大惊小怪，一个有志于饮食文化并成绩显著的人，出一本有主题的专著理所应当。只是，这“序”不知如何下笔。

首先，我是一个“编食主义者”，对于烹饪本身了解得并不十分到位。作者是一位受过名师名校培育的专业厨师，是青岛市评定的“饮食文化大师”，我说不好会贻笑大方。其次，读罢作品，作者带有地域性的饮食文化随笔不是就事论事，而是宽泛得很，有烹饪、养生、动植物学、历史人物、烹饪著作、轶闻趣事、生活感受、美食审美等内容，且文笔流畅。而这些，是要找一个文艺大家包揽，并一语破的的，让我作序怕是会不得要领。捧读文稿，我也有惊喜的发现，此书每篇随笔之后，是一首首有针对性的清新别致的现代饮食文化诗歌。一首首诗作，看似与文章遥相呼应，是文章的解读，但是仔细品味，它们又各自独立，自有天地。诗人用独特的视角，用对食物的牵肠挂肚，展示了大千世界的妙趣横生和意味深长。它们是灵魂的舞者，用心灵与智慧张扬着。



大家知道,我们的国家是诗歌王国,饮食诗歌灿若繁星。苏东坡、张岱等大诗人都有饮食文化杰作。应当承认,如今,一个国家整体的诗歌都萎靡不振,反映饮食的诗歌更是无从指望了。而《春和苑食话》的问世,让人们重新看到了中华饮食诗作的曙光!《春和苑食话》一书的诗歌作者是谁?是和纪世超同为青岛市饮食文化研究会会员的于玲玲研究员。十几年来,于玲玲女士写诗寄怀,却不图发表。不过,也有诗作入选国内多个版本的诗集,获过大小奖项。近四年,网络博客大兴,诗人猛然找到一方沃土,诗意一发而不可收,竟在自己的小天地上发表诗作近千首,可谓奇迹,并且,渐渐地对饮食文化情有独钟。

此次,纪世超、于玲玲二位合作推出主题鲜明的饮食文化随笔,是倾力之作,也是志同道合的一次尝试。至此,这“序”我是非写不可了。今日不论章法,唠唠叨叨,却是兴之所至。我想,读者捧读此书,也会受益匪浅。那么,就让我们跟随作者的指引一同坐到雅俗共赏的文学餐桌之前吧。

于玲玲

2009.6.2



序 二

《春和苑食话》一书问世，我非常高兴。

青岛市饮食文化研究会是以弘扬饮食文化为己任的社会团体。这样的组织中，有对饮食文化孜孜以求并硕果累累的人，不仅是研究会的荣耀，也是这座城市乃至鲁菜系的福分。

纪世超的饮食文化随笔，文字优美，见地独到，有历史的厚重和阅读的趣味。从他的作品中，我们能够了解烹饪技艺与烹饪史的昨天与今天，发现鲁菜系的文化底蕴。于玲玲女士的饮食文化诗歌，言之有物，清新隽永，使人读后猛然觉得有一种久违的情愫在复苏。此次二人合作结集，是内容与形式的最佳结合，可谓强强联手，珠联璧合，令人叫绝。



李白诗曰，古来圣贤皆寂寞，惟有饮者留其名。那么，食呢？民以食为天。所以说，饮食文化不仅博大精深，而要梳理出有价值的东西，不是平庸之辈所能为，它需要学养，需要精神，需要耐得住寂寞和高屋建瓴的视角。这一切，在商业气息甚浓的当今社会是多么的难能可贵。所以说，《春和苑食话》一书的出版，意义非同一般。

看书作品中，《由〈农圃便览〉中的几款菜肴看丁宜曾的美食主义》，分明是深入到鲁菜的骨子里，是在骨子里寻找烹饪美食学的来龙去脉。《梁实秋笔下的青岛美食》、《坛子肉》、《豆腐脑》，是对仅百余年历史的青岛的吃食作美食主义的梳理与“留此存照”。《崂山仙胎鱼》、《海参》、《蛤蜊》等篇，是用才智双全的手取黄、渤海的尤物到饮食文化的餐桌上给人养眼养腹又养心。而文后与之对应的诗歌，更是妙趣横生，似是吃了正餐之后的一味甜品。这样的文集，文体标新立异。此类事情可遇不可求，天地人皆备才可得。

若论《春和苑食话》一书的特点，我看有四：一是诗文配对，遥相呼应；二是在技法、养生知识扎实的基础上，文化底蕴甚浓；三是海鲜味十足；四是接近专业，接近民众，是厨师与家庭主妇的教科书，食文化爱好者的文学餐桌。

序二



二位让我写序，我欣然命笔，并虔诚地向读者推荐《春和苑食话》。愿读者喜欢，品读其中滋味。

王瑞芬

2009. 6. 26



目 录

梁实秋笔下的青岛美食	(1)
由《农圃便览》中的几款菜肴看丁宜曾的美食主义	(13)
虾皮烘肉	(13)
海蜇	(15)
西施舌	(17)
鲨翅	(19)
制鲍鱼	(21)
制海参	(24)
糟乌蛋	(26)
烧鸡	(28)
煎鳖	(29)
由拿手菜肴看王益三的烹饪美食学	(36)
炸鸡椒	(37)
珍珠海参	(40)
梅雪争春	(41)
麒麟送子	(43)
绣球金鱼	(44)
凤凰鱼翅	(46)



龙凤丝托	(48)
茄汁百花鸡排	(50)
山东蒸丸	(52)
满汉全席	(57)
拼命吃河豚	(65)
崂山仙胎鱼	(73)
海参	(78)
葱烧海参	(83)
海参捞饭	(85)
乌龙踏雪	(87)
活海参	(90)
鲍鱼	(96)
大虾	(105)
西施舌	(113)
海螺	(121)
蛤蜊	(129)
虾虎	(136)
水中有贼	(142)
加吉鱼	(149)
鲮鱼	(156)
坛子肉	(163)
豆腐脑	(170)
为了忘却油条的纪念	(176)
黄豆芽	(181)



梁实秋笔下的青岛美食

读梁实秋著作，不时可见关于青岛美食的文字，如：“我第一次吃西施舌是在青岛顺兴楼席上，一大碗清汤，浮着一层尖尖的白白的东西，初不知为何物，主人曰是乃西施舌，含在口中有滑嫩柔软的感觉，尝试之下果然名不虚传……”

这是梁实秋《雅舍谈吃·西施舌》中的一小段。顺兴楼是北京厚德福饭庄设在青岛北京路上的分号。总掌柜河南人陈莲堂坐堂北京，梁家是其股东之一。青岛北京路的顺兴楼的规模并不大，但却是正儿八经办酒席的酒楼，经营的菜肴讲究，原料也高贵。西施舌是海产珍品，属于贝类，软体动物门蛤蜊科的一种。青岛出产质地甚优的西施舌，主产区在崂山沙子口和胶南小口子海域的浅湾泥滩



中。它柔软嫩滑，鲜美异常，虽也可用爆炒等烹法，但不能完全体现其特色，唯氽(cuān)法最佳。其方法为：开水略氽的西施舌盛入一小盘内，同咸鲜口味的鸡汤比例大的滚热的汤汁同时上桌，外带韭菜、香菜末，吃时将主、调料倒入汤碗内便成。

顺兴楼“氽西施舌”使梁实秋念念不忘。他在《忆青岛》一文又夸：“顺兴楼最善烹此味，远在闽浙一带的餐馆之上。”这都是烹制海鲜颇有经验的本地厨师的功劳。其实，上个世纪三十年代，被誉为青岛餐饮业“三大家”的春和楼、聚福楼、三盛楼，对西施舌的烹制也不在顺兴楼之下。

梁实秋在青岛顺兴楼上还吃了青岛出产的另一海产珍品乌鱼蛋。乌鱼蛋又称墨鱼蛋、乌鱼钱，是雌金乌贼缠卵腺腌制的干品，有鸽蛋大，干硬且咸。鲜货也可吃，但风味不如干货。它取料于乌贼体，但比整个的乌贼体名气大，青出于蓝而胜于蓝。每年的捕获期是深秋。干乌鱼蛋不能直接下锅烹制，须先用清水浸泡，除去盐分，用温热水反复涨发回软，剥去膜皮，再用手分开卵片——卵片一片



片的薄如蝉翼，之后便可烹制了。

当年坐在顺兴楼席上的梁实秋对乌鱼蛋也是陌生的：“……谁又有本领把它切得那样薄，那样匀？我一直以为那是蛋。有一年在顺兴楼饮宴，上了这样一碗羹，皆夸味美。座中有一位曾省教授，是研究海洋渔产的专家。他说这是乌贼的子宫，等于包着卵的胞衣，晒干之后就成了片片的形状，我这才恍然大悟。”（《雅舍谈吃·乌鱼钱》）

清袁枚《随园食单》：“乌鱼蛋最鲜，最难服事。”乌鱼蛋可煨，也可煮，但对烹制乌鱼蛋在行的青岛厨师惯常用烩法，菜名便是“烩乌鱼蛋”。方法如下：锅内放入高汤，下入涨发好了的乌鱼蛋片，加盐、味精、醋、料酒类调成咸鲜口味。开锅后撇去浮沫，撒白胡椒粉，用湿淀粉勾二流芡（qiàn），倒入汤碗内，淋香油，撒葱末、香菜末即成。梁实秋当年在顺兴楼席上吃的就是这么一碗羹。

国人的传统是去酒楼坐席不光吃菜，也吃面食，按席价成本一桌席中面食一般占三成。梁实秋在顺兴楼席上



也吃过精美的面食。他的《饺子》载：“我也吃过顶精致的一顿饺子。在青岛顺兴楼宴会，最后上了一钵水饺，饺子奇小，长仅寸许，馅子却是黄鱼韭黄，汤是清澈而浓的鸡汤，表面上还漂着少许鸡油。大家已经酒足菜饱，禁不住诱惑，还是给吃得精光，连连叫好。”

黄鱼，青岛人叫黄花鱼，实际上是小黄花鱼，青岛近海的特产，与浙江、福建、广东沿海所出产的大黄花鱼不同。它属石首鱼科，体重一般在二百克左右。每年春秋两季上市，味道极佳。黄鱼、韭黄、鸡汤三鲜融合一体，加之厨师精巧的手艺，“鸡汤珍珠饺”理当是顺兴楼面食的特产。口碑在青岛市民中也响当当，更何况梁实秋是一个水饺迷。这一点，他女儿梁文蔷的《父亲的雅舍谈吃》有透露：“吃水饺的时候，爸爸就会抛笔挥杖，下厨助阵。”这都是一个人因对愿吃之物的爱产生的动力啊。不过，这并没有抢走当年顺兴楼制作面食品种的风头。

梁实秋设宴为何总愿去顺兴楼？要知道，由他鱼山路的住所抵中山路再北京路，至少也有三五里地。为什么他不辞劳苦频频前往？原来，除了是厚德福的股东，他父亲



梁咸熙与厚德福总掌柜陈莲堂还是至交。梁实秋出生于北京，他自幼就跟随父亲进出厚德福饭庄，并在那里迷恋上了烹饪之道。陈、梁两家的交情不折不扣地在他身上延续着，所以，当时在青岛大学任教的他哪有不偏爱的道理。何况，顺兴楼厨师的手艺就是不错。

梁实秋有没有走出顺兴楼去他处找美食呢？回答是有的。他的《忆青岛》曰：“青岛的海鲜也很齐备，像蚶、蛤、牡蛎、虾、蟹以及各种鱼类应有尽有。”他怎么会不吃？有一次，他在青岛大窑沟菜市场以六元钱买了一尾二尺半长的鲜“鲢（shí）鱼”，自己回家烹制。“阖家饱



食数餐，其味之腴美从未曾有。”我看，梁实秋吃的不是鲢鱼，而是形体模样颇似鲢鱼的鳊（liè）鱼，即青岛所谓的“白鳞鱼”，属鱼纲鲱科动物。鲢鱼却属鱼纲鲤科动物，洄游性鱼类，入江河产卵。青岛没有适合它生长的江河，所以市场上是见不到鲢鱼的。而民众中有“南鲢北鳊”之说，两种鱼都质地极优，均肉质细嫩肥美，鳞片含丰富脂肪，刺多而细小。鲜活的鳊鱼最宜清蒸，可不去鳞，熟后鳞片皆化脂。



鱼肉虽美,但不能餐餐都吃,蔬菜也是万万不能缺的。梁实秋在他的《忆青岛》一文中还夸青岛的蒲菜和白菜好:“青岛的蒲菜好像特别粗壮,以做羹汤最为爽口。”蒲菜,青岛人称之为“蒲白”,是多年生香蒲科植物香蒲之嫩茎,以自然生长为主,喜生长于池塘水湾中。蒲菜洁白脆嫩,味道鲜美,营养丰富,是青岛人嘴上的爱爱。梁实秋来青岛后也同青岛人一样爱上了这野蔬佳品。白菜是大家非常熟悉的蔬菜,属十字花科植物。青岛白菜历史悠久,闻名天下,史书中多有记载。它的主产地是城北郊的城阳一带。由于城阳一带土壤和水质好,适合白菜生长,所以白菜结球大,包心紧凑,成熟后剥去二三层青绿色的外帮就露出白里透黄的内心。耐久存,放一个冬天味道不变,是漫长冬季里的最佳蔬菜。梁实秋说:“青岛的白菜远销上海,短粗肥壮而质地细腻。”岂止是远销上海,北京和其他大城市也是多见。将之炒、制馅、凉拌以及腌制成咸菜均可。鲁菜名肴“开水白菜”是菜品中的佳肴,更何况还有今日的大虾炒白菜。

梁实秋曾去西方留过学,对西餐当然也有爱好。青岛属全国最早见西餐馆的城市之一。中山路繁华的商业街上有一家德国人佛劳塞尔开的西餐馆。梁实秋因那儿的