

生活·讀書·新知

鲁伊 主编

◎ 北园酒家：旗开得胜桂鱼球

◎ 鑫桂园：黑松露牦牛肉酱拌饵丝

◎ 福临门：官燕酿竹荪卷伴鸽蛋



三联生活周刊百趣文丛

年夜饭的艺术

鲁伊 主编

生活·读书·新知 三联书店

Copyright © 2011 by SDX Joint Publishing Company

All Rights Reserved.

本作品著作权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目（CIP）数据

年夜饭的艺术 / 鲁伊编. — 北

京：生活·读书·新知三联书店，2011.1

（三联生活周刊百趣文丛）

ISBN 978-7-108-03613-1

I. ①年… II. ①鲁… III. ①菜谱—中国②食谱—中国 IV. ①TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2010）第 245078 号

丛书主编 阎 琦

责任编辑 岳 璞

装帧设计 雷 雯

出版发行 生活·读书·新知 三联书店

（北京市东城区美术馆东街 22 号 100010）

《三联生活周刊》发行部（010-84050434）

（北京市朝阳区霞光里 9 号 B 座 100125）

经 销 新华书店

排 版 《三联生活周刊》美术设计部

印 刷 北京利丰雅高长城印刷有限公司

版 次 2011 年 1 月北京第 1 版

2011 年 1 月北京第 1 次印刷

开 本 635 毫米 × 965 毫米 1/16 印张 23

字 数 300 千字

定 价 49.00 元

序

鲁 伊

“年夜饭”这个词，据考证，最早出现在清代嘉庆道光年间苏州文人顾禄的《清嘉录》中：“除夕夜，家家举宴，长幼咸集，多作吉利话，名曰‘年夜饭’，俗称‘合家欢’。”然而，一家人团圆吃年夜饭的习俗，却可以追溯到更早的汉代。

对中国人来说，没有哪一顿饭的重要性，能与年夜饭相媲美。尽管时代和地域的变化会令年夜饭呈现出不同的面貌——北人吃饺子，南人吃年糕，南北朝时期的年夜饭一定要吃鸡蛋——但这一顿承载了几千年中国人亲情和乡愁的大餐，其仪式感远远重于餐桌上的七碟八碗，尤其是当下。

刚刚过去的 2010 年元旦，北京市商务委员会对北京 30 家餐饮企业 272 家门店的销售额进行了一次调查，结果显示，从 1 月 1 日到 3 日这 3 天时间里，仅在这些餐馆，北京人就吃掉了 4260 万元。饶有趣味的是，尽管受到婚宴和家宴的有力支撑，较之平日营业额，这些店元旦期间的增长幅度却只有 15.75%。“15%”这个数字，也是中国餐饮业连续 18 年的营业额年递增速率。根据中国烹饪协会的数据，2010 年，13 亿中国人花在外出吃饭上的钱，将超过 2 万亿元——平均每人 1500 多元。

放眼世界，没有哪一个国家的人比富起来的中国人更热爱外出吃饭了。这促成了一项世界纪录：中国的厨师与人口比是 1:185，是医生与人口比的 3.6 倍。但是，外出吃年夜饭，却是直到最近才盛行起来的风潮。

虽然每年春节前一两个月，北京和上海等大城市的餐馆就会纷纷爆发出“年夜饭订满”的新闻，但事实上，在成本核算上特别斤斤计较的餐

饮业，年夜饭，意味着同样的单品菜价、数倍的人力成本、不可预测的客源，所以一直以来，肯于在传统上家人团聚的除夕夜开门营业的餐馆并不多——稀缺造成拥挤。

然而这个趋势正在改变。敏锐的从业者发现，对从温饱转入小康的消费者来说，吃法和说法，有时候，比吃到什么更重要。最先富起来的广州最为明显：吃得起、懂得吃的主顾，不再关心端上来的汤盏里是不是下足了二两半金钩翅，他们要吃最有“鸡味”的葵花鸡、低脂低胆固醇高蛋白质的海参、当日从法国进口的黑松露，以及最搭配某一款经典粤菜的威士忌。

餐饮业要有创新，是利益驱动，因为只有创新，才有高附加值，才能吸引来更多的主顾，但作为食客的我们，又何尝不需要创新？30年前让你激动不已的那一块红烧肉，现在会不会一入口便觉得肥腻不堪？曾经只有一家之主才有资格吃的鸡头，现在还有谁会去动？一盘香嫩的卤水法国鹅肝，是不是一下子就把寻常吃惯的卤水掌翼金钱肚比了下去？

毫无疑问，今年的年夜饭，如果选择外出就餐，你会吃到更多的创新菜。北京一家五星级酒店推出的年夜饭套餐，12道菜中，11道是在2009年才推出的新菜。即使选择比较传统的在家中烹制年夜饭，想必，你也希望在餐桌上增添一些新的元素，让这顿年夜饭有别于平常。

这新，可以是新的原料，新的调料，新的技法，新的烹饪工具，新的饮食理念。从2009年11月开始，《三联生活周刊》派出了5位记者，先后前往成都、香港、广州、上海，最后会师北京，按照上面的标准，搜罗当代中国五大美食之都的创新菜信息。在两个多月的时间里，我们的记者采访了127家综合各方推荐意见筛选出的餐馆，以及这些餐馆的每一位大厨。从每家餐馆推荐的三道创新菜之中，我们综合味道、新意、烹饪功底、地域特征等因素，最终挑选出接下来你即将看到的这100道我们认为最具有代表性的创新菜。

寻觅美食的过程，其实就是“知味”二字。见山不是山的阶段，是知道食物味道变化的诸种可能，而到见山又是山之后，则回归到繁华尽去后食材本身的真味。所以你能看到，在这100道菜中，我们并未侧重

时下风行的种种新奇手段。无论如何，好吃，是第一位的。

古语道，食无定味，适口者珍。我们的记者，并非餐饮从业人员，亦不敢以美食家自居。但我们看到了每一道菜从无到有的全部过程，剥离种种迷糊传说，直击味觉魔术的真谛。而 100 多位当代中国顶级大厨传授的烹饪机密，亦让我们相信，这 100 篇文章，可以让热爱厨艺的你，百尺竿头，更进一步。

目 录

北京的天地

便宜坊：蔬香酥烤鸭	4
洪运轩：老北京清真涮羊肉	9
大董：秃黄油	13
全聚德：水立方鸭舌	16
布鲁宫：法式猪肉炖菜	19
丰泽园：葱烧海参王	22
香格里拉饭店蓝韵餐厅：蟹肉、牛油果及蘑菇沙拉配九层塔雪芭	25
伊锦园：果香鹅肝脆皮鸡	28
凯宾斯基 Kempi Deli：黑白脆芝麻巧克力慕司	31
梧桐：家里茄堆	34
湘君府：剁椒鱼头	37
顺峰：石锅海捕虾	40
8 号公馆孔乙己尚宴：脱骨带鱼	43
功德林：功德肉饼	46
悦筵：澳洲椰丝巧克力蛋糕配椰汁奶油酱	49
黄埔会：法式浇汁小羊腿	52
四叶：大三元寿司套	55
Barolo：海盐焗羊排配红酒烩小洋葱	58
北大食堂：豆腐圆子	61
甲 21 号招待所：混鱼头	64
天下盐：迷踪野鸭	67
悦食悦香：孜然烤虹鳟鱼	70
前门 M 餐厅：意式橘味奶油酥 + 橘子雪芭 + 柑橘罂粟籽蛋糕拼盘	73
瑜舍 Sureño 餐厅：果汁蜂蜜迷迭香蒜酱腌羊排烧烤	76
Face 餐厅：干咖喱猪里脊片	79
海棠居：一个萝卜	82
淮扬村：特色牛头鲍	85

Domus：牛乳糖冰激凌	88
茉莉：茉莉花炒小河虾	91
“创新菜”和菜的“创新”	94
鸡油的变迁	97

上海的排场

苏浙汇：蜜汁火肪	103
天地一家：金必多浓汤	106
锦庐：小米南瓜时蔬	109
湖庭：火鸭干丝	112
福 1088：朗姆酒葡萄干冰糕	115
牛市中餐厅：牛骨髓小笼包	118
壁辰：低温三文鱼	121
Jean Georges Shanghai：法式鹅肝酱配酸樱桃、糖衣开心果	124
Mr. & Ms.Bund：柑橘罐巨虎虾	127
致真酒家：江南红烧肉	130
新大陆中国厨房：茉莉花茶提拉米苏	133
艾利爵士餐厅：“波士顿龙虾”	136
翡翠 36：多宝鱼配刺山柑柠檬土豆	139
上海半岛酒店：健康下午茶	142
混搭是一种很高级的凶险境界	145
来自异时空的食材	148

广州的食材

白天鹅宾馆：白切葵花鸡	154
炳胜：金牌黑叉烧	157
北园酒家：旗开得胜桂鱼球	160
北园酒家：红米肠伴芝麻卷	164
广州酒家：日本金瓜粗粮煮珍珠参	167
大椰丰饭：眼睛螺炒四角豆	170
大有轩：呛大闸蟹	173
大有轩：花腩焖凉瓜煲	176
鑫桂园：黑松露牦牛肉酱拌饵丝	179

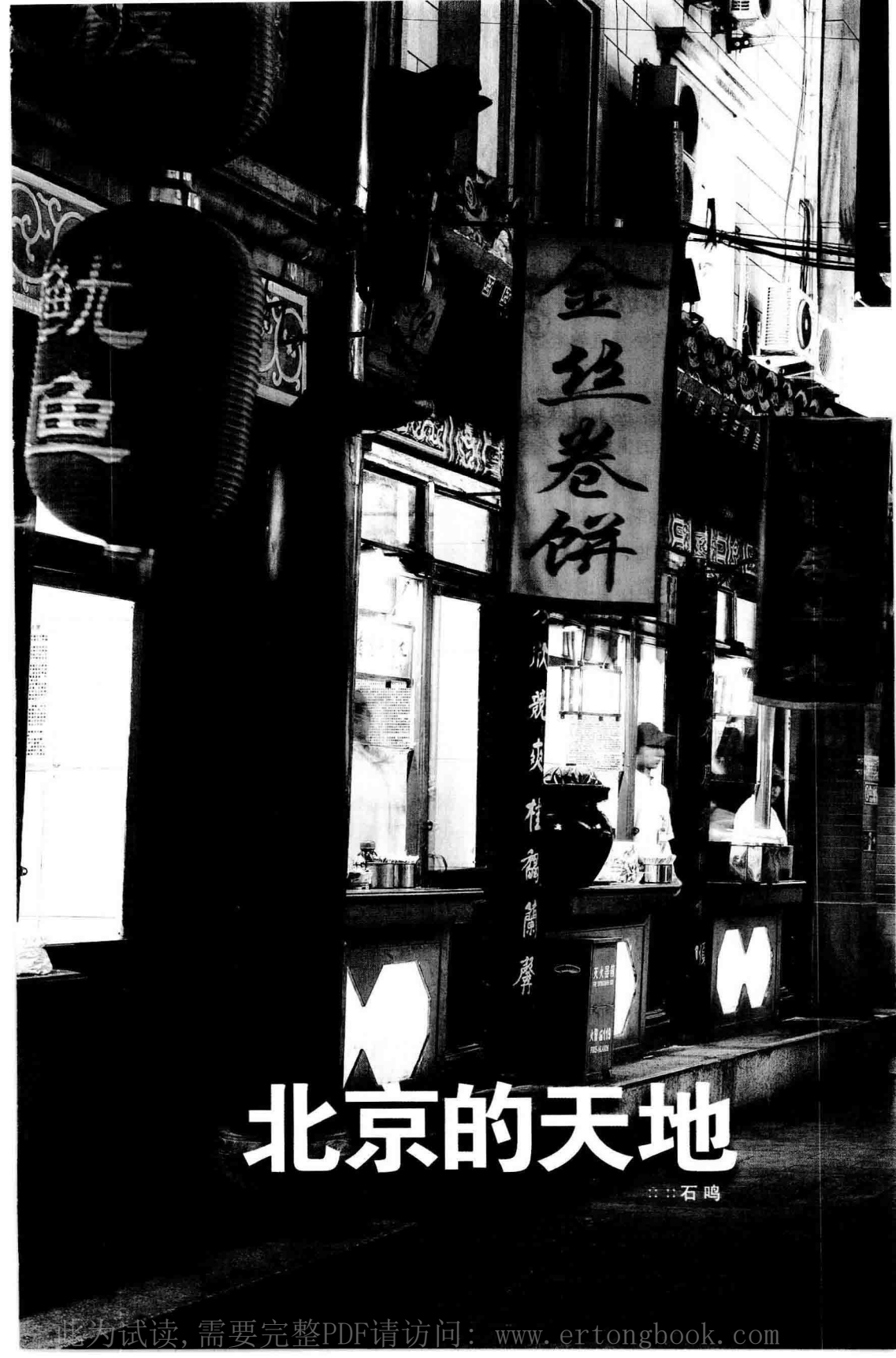
柏悦酒家：卤水鹅肝·····	183
半岛名轩：鲜果汁乳猪件·····	185
东兴饭店：黄鳝饭·····	188
有腥气：胜瓜粥水浸红鳊鱼头·····	191
海鲜街菜馆：芽菜炒大肠·····	195
宴荟：松皮相思红豆包·····	198
恒信客家王：梅县算盘子·····	201
凯悦酒家：雪莲子竹燕窝炖敏肚公·····	204
雅苑：草莓骨·····	207
沈生汤馆：引火水鸭汤·····	210
养源殿：石斛花炖豆腐·····	213
厨房制造：野米粥水浸元贝·····	216
毋米粥：粥底火锅·····	220
新荔枝湾：成哥烧鹅皇·····	223
黄埔华苑：金牌海皇刺皮汤·····	226
有传统无正宗·····	230
有嚼头没看头·····	233

成都的味道

巴国布衣：生焗鱼云·····	239
华府：泡椒手剥笋·····	242
明婷饭店：脑花豆腐·····	245
红杏酒家：精品土鸡片·····	248
老房子金沙元年：黑龙蹄筋·····	251
云门锦翠：韭香桃油·····	254
锦江宾馆：宫保鹅肝·····	257
上席：竹荪肝膏汤·····	260
子非：黄金回锅肉·····	263
武侯首席：生拌富硒花生·····	266
洲际大饭店龙轩：功夫汤·····	269
茶马古道：椒盐皮皮虾·····	272
大妙：精品清油火锅·····	275
创新的意义·····	278
冒险的创新与军阀胃口·····	281

香港的厨房

福临门：官燕酿竹荪卷伴鸽蛋·····	287
福临门：瑶柱荷叶饭·····	291
龙景轩：鲍汁扣法国鸭肝拼花胶·····	293
CAPRICE：法国睡蟹伴香芒木瓜蓉配印式香料·····	296
CAPRICE：咸味软焦糖浇杏仁海绵饼伴卡布其诺冰激凌·····	299
明阁：脆芝士龙虾伴醋香鲍鱼天使面·····	303
Bo Innovation：分子小笼包·····	305
Bo Innovation：茅台鸡尾酒·····	308
西苑：大哥叉烧·····	311
西苑：爵士汤·····	315
利苑：古法羊腩煲·····	317
利苑：贵妃泡饭·····	321
蛇王芬：鲍鱼烩五蛇羹·····	323
蛇王芬：鸳鸯鸡饭·····	326
文华饼屋：巧克力安慰疗法·····	329
NOBU：三文鱼新式刺身·····	333
ZUMA：鲜海胆伴海藻多士·····	335
W 酒店：下午茶·····	339
AQUA：山羊奶酪菠菜卷伴牛肝菌·····	341
强记大牌档：鸡蛋焗鱼肠·····	345
亚洲式 fusion 潮与超级大厨的诞生·····	347
别把暴殄天物当创新·····	350
Web2.0 时代的美食传播·····	353
尊重那些爱吃的普通人·····	356



北京的天地

石鸣

民以食为天，天子脚下的北京城，吃常常是关天的大事。当年法国总统希拉克访华，签完《中法联合声明》后神秘失踪了好几个小时，原来是跑到了四川饭店大快朵颐。奥巴马来北京，本来打算去大董吃烤鸭，提前几个月就安排好，结果因为安全问题没去成，白便宜了随行人员。至于那些老字号里的老师傅，随便聊聊，都能说出一大堆各国政要的口味嗜好。

说起来，没有比在北京开一个馆子更容易的了，近千万流动人口，做什么口味的生意，总不愁没有顾客。然而，也没有比在北京开一个馆子更难的了，有本事在皇城根儿下讨生活的，从古至今，少不了是各省各地的人中之精，见过世面和排场，讲究得多，挑剔得紧，出手阔绰的不少，喜新厌旧的也大有人在。所谓不怕不识货，就怕货比货，京城各家餐馆也是拼了老命，使出浑身解数，来对自己的目标主顾献殷勤。客人就是天，有什么样的客人，就有什么样的餐馆，所以北京餐馆的包容性最大。像某些菜品服务皆乏善可陈，光靠卖风景卖地段的馆子，比如“俯瞰紫禁城”、“毗邻××部”，也能活，也能活得挺好，换成其他任何城市，都不行。

从地点上看，北京目前的美食发展潮流，明显是东风压倒西风。CBD周围的时髦馆子遍地开花，一直顺着机场高速延伸，西边勉强有个金融街，和几家老字号撑撑气候。老字号也不敢不思进取，光指望游客慕名而来的那点流水，做一锤子的买卖，在圈子里也不是什么光荣的事，时间一长，口碑也就下去了，何况隔壁可能就有新开张的在网上或者“红宝书”上刚刚评了若干星的新馆子。所谓百年老店，能够真正存活下来，而不成为历史标本或者空壳牌坊，既是人力，也是天数。偌大的京城，扳着指数头，也不过寥寥几家，于是尤显珍贵。

主厨是一个餐厅的灵魂。主持北京餐厅的大厨们有不少是土生土长的京城人士，可是更多的是南方各省的外地人。京城到底是京城，拆了城墙，还是傲然挺立如同一座山头，不是说来就来的。大厨们一路北上，跋山涉水，待到十几年后，终抵城内，坐上各大餐厅后厨的第一把交椅，便也历练得从从容容，胸有成竹。但个性和热情难免被消磨——北京的中餐大厨，多带着点愤世嫉俗看破红尘的味道，倒是语言的隔膜，让很

多西餐馆子里的厨师还保留着对食物那种原始的热情。

厨子和食客都是有见识的，这才是棋逢对手，杀出惺惺相惜的味道。不对路的，也大可微作一揖，大路朝天，各走一边。一个餐厅一边拥有一群死忠“粉丝”，一边被其他人骂得半死，照样生意做得风生水起。叽叽喳喳的大多数热热闹闹，沉默的少数自得其乐，这算是京城雍容的气度和独立的性格。

在北京，也不好贸然把餐厅分为中餐和西餐。抛开法餐德餐意餐等不计，路边红红火火的，还有中东伊朗菜、东南亚泰餐印尼餐新加坡餐、印度菜、土耳其菜、埃塞俄比亚菜。中餐厅里头，又有好多当今国际最流行的亚洲式 Fusion 菜，简直是在行业内掀起了一场“中学为体，西学为用”的洋务运动。明明是一条来自怀柔“农家乐”的烧烤虹鳟，却请你用刀用叉，还要配橄榄油柠檬汁。又或者，你以为是烤鸭版本的当红炸子鸡，下边却盖着一块鹅肝，还是用本帮菜里的香糟水糟过的。再不然，请你吃一口从涮羊肉火锅麻酱演绎而来的芝麻巧克力慕司。现如今，在北京当一个老饕可不是一件容易的差事，你最好粗通五大洲四大洋的天文地理、各国美食传统，以及英、法、德、意、日几国的菜谱术语（这样你在点菜时往往能够读到这个菜用料和特色的各个方面）。鉴于北京餐厅里的粤厨越来越多，懂粤语显然是一项优势。同时，口袋里还不能少了白花花的银子。京城地贵，成本高，居不易。北京餐厅的势利也比较委婉，先不惜工本花大价钱搞来各种食材、原料配料、餐厅设计和装潢用品，通过方方面面五官六感把你伺候服帖了，然后乖乖地掏钱，回了家再心疼。可是下次还是馋，念着美味，还是要去，这样，就算是一个合格上岗的老饕了。

北京的餐厅里不是不用分子料理，可是大厨们都说，那只是技术，师夷长技以制夷即可，中国菜的主体地位是中国文化。大约在京城待久了的缘故，大厨们都有些文人的气质，和在厨房里忧国忧民的情怀。烹饪是他们的策论文章。概念艺术据说在国际上已经流行传承到第八代了，概念烹饪不知道在北京能流传到什么时候呢？反正天大地大，十八般武艺，都要一一货与帝王家，北京的创新，日子还长着呢！^③

便宜坊：蔬香酥烤鸭

:: :: 鲁伊

传统烤鸭有四大缺点：油腻；营养结构不合理；冷了之后有禽腥气；小料中有葱，吃完口气不清新。

10 平米见方的一间小屋子里，三台风扇三台空调敞开了一齐猛吹。在三九的最后一天享受如此反季节待遇的，是挂在铁架子上 20 多只吹得鼓溜溜的肥硕鸭子。袁振昌手持挑竿，在鸭丛里穿来穿去，摸摸鸭皮，把四角的调到中央，靠边的换个方向。然后挑起一只：“这个得赶快烤，不然该反油跑色了。”

在以焖炉烤鸭与全聚德分庭抗礼的老字号便宜坊，袁振昌已经当了 20 多年的烤鸭师傅。他如今烤的鸭子，同早年间相比，多出了许多花样。“这个是传统的，这个是花儿香酥，这个是蔬香酥。”颇有些拗口的名字，经一口老京片子的演绎，变得格外有韵味。可怎么从一架外表一模一样的鸭子里分出三种来？“我们自个儿有记号。”

缠着问了半天，厨师长任迎春点了头，袁振昌才透露秘密——原来是在鸭子嘴上。两片嘴儿齐全的，是便宜坊传统老配方的烤鸭，掰掉上半片嘴的，是花香酥烤鸭，掰掉下半片嘴的，则是蔬香酥烤鸭。任迎春说，早两年，还有莲香酥和枣香酥，和花香酥、蔬香酥一起，对应四种烤鸭的不同风味：莲子馨香，大枣甘香，茉莉茶香，蔬菜清香。“莲香和枣香味道不突出，逐渐不卖了，现在最受欢迎的，要数蔬香酥。”任迎春说。为什么要叫蔬香酥？蔬香酥烤鸭和传统的烤鸭有什么差别？任迎春笑了

笑：“这个，你还是去问我师傅吧。”

任迎春的师傅是孙立新。未见其人，早闻其名，如今身为便宜坊集团副总经理的孙立新，可是响当当的中华十大名厨，京城厨师圈里坐头几把交椅的主儿。但孙立新最自豪的，却是自己的经历。“北京有名儿的这些大厨里，跳槽最勤的，要算我。”孙立新呵呵笑着说。1981年，24岁的孙立新，就是华都饭店的总厨，这之后，他掌过勺的地方包括燕山大酒店、天伦王朝、新华保险大厦、渔阳饭店。因为一直是行政总厨，川鲁粤西餐，样样都要管，让他对几种菜系的精髓都了解至深。“一路跳过来，至少跳丢了两套房子”，但好处是，复杂的经历为他在菜式上的创新提供了深厚积淀。“不然，一天烤鸭师傅都没当过，怎么轮得到我来创新烤鸭？”

查国家知识产权局的数据库，孙立新是“蔬香酥烤鸭及其制作方法”的专利发明人。为什么挑鸭子下手？“中餐里任何一种菜，都没有北京烤鸭这样举世闻名，上百年轻久不衰。”孙立新说，“水煮鱼，小龙虾，流行过一个阶段，就销声匿迹了，只有烤鸭，再过几百年，还是一样受欢迎。”

传统的烤鸭虽然经典，但在孙立新看来，有四大缺点：油腻；营养结构不合理；冷了之后有禽腥气；小料中有葱，吃完口气不清新。来到便宜坊之后，孙立新针对这些缺点，一一想办法从技术上加以解决，几经摸索尝试，最后的结果，就是这道主打健康营养牌的“蔬香酥烤鸭”。



厨房机密

一张鸭饼中放3到4片鸭片，加小料蘸酱，用一根筷子压住，翻转盖上下再压上另一根筷子，顺时针一拧，抽出筷子，下端折起，就是一个完美的鸭肉卷。

便宜坊集团副总经理孙立新

“解放军总医院营养科的赵霖教授做过研究，我们的蔬香酥烤鸭与传统焖炉烤鸭相比，脂肪含量低 12%，各种微量元素都有显著增高，而且影响鸭腥味的精氨酸含量下降了 43%。”孙立新说。

“更有营养，不腥不腻”的秘密，在于较传统烤鸭工艺多出来的一道工序：秘制蔬菜汁浸泡。“鸭子基本上没差别。”任迎春说。北京城里有名的几家烤鸭店，都是由金星、前鲁这几家大鸭场供货。最多是全聚德、便宜坊这样的名店选料精些，一定要用 6 斤的大鸭子，而一些小店为了降低成本，可能会选 5 斤半左右的。鸭场晚上宰鸭，第二天早上运到各家，净膛净油净脂，之后就是泡水。“不能用自来水，便宜坊使的都是纯净水。”孙立新说，原因是自来水呈酸性，对肉质有损，必须要用弱碱性的纯净水才最相宜。而此时，水中便要兑入孙立新配制的鲜榨蔬菜汁。

“里面主要是洋葱、胡萝卜、药芹，还有一些西餐香料，比如九层塔、迷迭香。”孙立新介绍说。具体的配方，则是商业机密。孙立新得意之处是西式调料的运用：“要是没在西餐厅干过，就算烤了一辈子鸭子，可能也不会想到可以用这些东西来去除鸭腥气。”

在菜汁中泡 3 小时，冲净，挂皮水，放入风冷室中风干，就成了待烤的鸭坯。所谓皮水，其实就是麦芽糖按一定比例与水混合。“夏天潮热，容易反油跑色，皮水的比例常在 1:7、1:8，冬天干燥寒冷，水分得大些，就要变成 1:9，细微的调节，要由专门负责挂皮水的师傅凭经验掌握。”袁振昌介绍说。而他负责的，则是从鸭坯到熟鸭这段关键的烤制过程。

便宜坊的鸭子，是所谓焖炉烤鸭。与挂炉烤鸭的差别，在于不用明火，靠炉温把鸭子焖熟。坊间流传的说法，要一次放入，一次取出，不能开炉门，也不能移动鸭子。守在鸭炉边看袁振昌操作，这才发现，那其实已经是一炉只能烤三只鸭子时代的老黄历。如今一次要烤上十几二十只，工艺上早已悄然变化。

“现在实际上是四面烤——炉温升到 190 到 210 摄氏度的时候就关火，把鸭坯送进去，先烤鸭膀下开口的那一侧，十分钟后换到另一个侧面，然后再调到鸭胸、鸭背。”这期间，全靠关门开门调节温度。“温度高了，就要把门开大一些，撤撤火，温度维持在 160 摄氏度左右。”袁振昌不



(陈超 摄)

停以手拭去额上亮晶晶的汗水。40分钟，一炉鸭子烤得，最后还要在火冲的地方“照”一下，为的是用大火逼出油脂，才能酥而不腻。

烤好的鸭子送到桌前，片鸭师傅开始表演。全聚德的鸭子讲究杏叶片、片条、皮肉分片，这是根据挂炉烤鸭皮脆的特性来的。便宜坊的鸭片却是所谓的象眼片，每一片都连皮带肉，吃的是焖炉烤鸭特有的皮酥肉嫩、鲜美多汁。孙立新说，还有一种片法叫“大掀盖儿”，是把鸭胸两侧最肥美的鸭皮先片下来，先吃“松软喧腾像刚出锅馒头一样”的鸭脯——这可是只有焖炉烤鸭才有的。

一盘枣红油亮、香气扑鼻的鸭片放在面前，却还不算是百分百的蔬香酥烤鸭。让一切功德圆满的，是特制的鸭饼——一红一绿，红的里面掺了胡萝卜汁，绿的里面是西芹汁，与众不同的小料——萝卜苗、香椿苗、生菜叶、薄荷叶，没有葱。

如今一般烤鸭店里的小料，都有黄瓜条和白糖，这种吃法，其实创自梅兰芳。当年他在前门外的戏院演出，经常光顾全聚德。可是烤鸭配的大葱，辛辣刺激，为了保护嗓子，梅兰芳平时是不吃的。这才发明出配白糖黄瓜的吃法。不过，“白糖和黄瓜，只有配鸭皮才好吃，配鸭肉就差点意思，还是得用葱白”。孙立新说。易之以萝卜苗、香椿苗和薄荷叶，是因为这几种食材，本身都有独特的芳香之气，足以解腻，又不