



味外之味

中华美食寻根之旅

朱振藩 著



『食圣、现代食神、
台湾首席美味鉴赏家』

书写舌尖上的
家国之乡愁

(2)

味外之味

朱振藩 著

Copyright © 2015 by Life Bookstore Publishing Co.Ltd
All Rights Reserved.

本著作物经厦门墨客知识产权代理有限公司代理，
由作者朱振藩授权生活书店出版有限公司在中国大陆
出版、发行中文简体字版本。

本作品版权由生活书店出版有限公司所有。
未经许可，不得翻印。

图书在版编目（CIP）数据

味外之味 / 朱振藩著. — 北京：生活书店出版有限公司，2016.1
ISBN 978-7-80768-109-0

I. ①味… II. ①朱… III. ①饮食—文化—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2015）第 171066 号

责任编辑 廉 勇

装帧设计 罗 洪

责任印制 常宁强

出版发行 生活书店出版有限公司

（北京市东城区美术馆东街22号）

邮 编 100010

图 字 01-2015-4220

经 销 新华书店

印 刷 北京隆昌伟业印刷有限公司

版 次 2016年1月北京第1版

2016年1月北京第1次印刷

开 本 635毫米×965毫米 1/16 印张15.5

字 数 160千字

印 数 0,001-8,400册

定 价 32.00 元

（印装查询：010-64002717；邮购查询：010-84010542）

序·知味天地宽

弦外之音，通常意有别指，让人莫测高深，亦可发人深省。味外之味则不然，其中种种况味，非但越探越出，甚且无入而不自得。是以善听者聆听弦外之音，善品者则享味外之味，彼此各精一端，人生因而益妙。

味外之味，大有趣味。我之所以探索其味，始于多年前读清人富察敦崇的《燕京岁时记》，书中指出：“栗子来时用黑砂炒熟，甘美异常。青灯诵读之余，剥而食之，颇有味外之味。”为了明白此味，曾依样画葫芦，却吃不出个所以然来，差别或许在于电灯终究不是青灯，少了那股“味”儿。此外，有人认为糖炒栗子宜配竹叶青酒食之，才会香气更浓，有那“味外之味”。我在试了之后，其味果然不同，深服前人之见识，得味外味之旨趣。

又，关于栗子的品味，还有两种说法，可供诸君参详。就

拿桂花鲜栗羹来说吧，这本是个时令菜，当秋末冬初之际，桂花阵阵飘香，栗子结实饱满，两者同纳一锅，由于得自意外，竟成千古名菜，引出一段佳话。

相传唐玄宗天宝年间，在一个中秋明月夜，杭州灵隐寺火头僧德明，正轮值烧栗子粥，供合寺僧众消夜。刚巧金风送爽，无数桂花飘落，大家吃过粥后，都夸清香扑鼻，味道更胜往昔。德明十分好奇，在几番探究后，终于解开谜题。从此之后，加桂花的鲜栗粥成了该寺名点，专供往来宾客食用，大受欢迎。

此粥再经厨师改良，加入西湖藕粉，易粥为羹之后，遂使桂花芳香、鲜栗爽糯及羹汁浓稠，全部融为一体。滋味清甜适口，比原先的还好，因而流行于江南，现则以江苏常熟虞山所烹制的最为脍炙人口。

这道著名素食，甚宜寒夜享用，天冷熬个一锅，趁热呷上两口，那种舒服暖和，全家人都畅心。

不过，杭州西湖的桂花，至今仍是名产，尤其烟霞岭下翁家山所产者，远近驰名。其中的满家弄一地，不但桂花特别香，而且桂花盛时，正逢栗子成熟，桂花煮栗子遂成了路边小店的无上佳品。浪漫诗人徐志摩曾告诉散文大家梁实秋说：“每值秋后必去访桂，吃一碗煮栗子，认为是一大享受。有一年去了，桂花被雨摧残净尽，感而写了一首诗《这年头活着不易》。”

区区一个栗子，惹来无数题材，引发不尽遐思，且说句实

在话，全是味外之味，越探越有味儿，而且余味无穷。人生也唯有如此，才过得有滋有味，不但提升精神层次，同时足以适口惬意，于游目骋怀外，潇洒地走一回。

目 录

I 序·知味天地宽

一 辑

- | | |
|----|-----------|
| 2 | 牛肉丸弹跳爽口 |
| 5 | 打牙祭的进化史 |
| 8 | 神仙粥“妙”用无穷 |
| 11 | 成都肺片两头望 |
| 14 | 严冬酌烧酒至补 |
| 17 | 爱食鲜鱼判高低 |
| 19 | 臭豆腐的沧桑史 |
| 22 | 驴马打滚真可口 |
| 25 | 川人最嗜回锅肉 |
| 27 | 金钩挂玉牌妙极 |

- 30 第一流的女厨师
33 墨水入肚耐寻味
36 佛门珍味青精饭
39 炸响铃儿真可口
42 老鼠曾经是御膳

二 辑

- 46 味蕴郁香卤鳝面
48 除暴安良的美味
51 天下第一羹小史
54 阜宁大糕白如雪
56 点心圣手萧美人
59 麻萨末一页传奇
61 波斯的馐最好吃
64 梁才子巧制鸡粥
67 煎扒鲭鱼的传奇
70 虱目鱼顶级料理
73 铁锅烤蛋扑鼻香
76 大马站煲超惹味
78 总理衙门是混蛋
81 韭菜篓中有玄机

84 一包一饺两样情

三 辑

88 临沂鸡糝好滋味

91 世纪超级大拼盘

94 豆腐泥鳅万箭穿

97 全聚德挂炉烤鸭

100 全聚德的全鸭席

103 “京中第一”便宜坊

106 一种潘鱼两食方

109 卓别林爱香酥鸭

112 郁达夫喜西施舌

115 虾子大乌参轶事

118 台湾火锅最多元

121 羊肉配白酒绝妙

124 萝卜干贝珠传奇

127 曹雪芹“老蚌怀珠”

130 周桂生的太爷鸡

133 叔嫂传珍醋熘鱼

136 飞机空运纸包鸡

139 乳酿鱼的新版本

一

辑

牛肉丸弹跳爽口

据说十大元帅之一的贺龙，有次视察汕头驻军，尝到鲜脆爽口的东江（潮州）牛肉丸，连连声称“好菜”，随即起身向厨师大老蔡敬酒，并提问：“牛肉丸是如何做成的？”拙于辞令的大老蔡，幸好见机得快，马上抓起两粒牛肉丸朝地上一扔，丸子像乒乓球般弹得老高；接着他又取出两把像秦琼用过的铁镗来，回说：“就是用这家伙将牛肉片打烂，切不可用刀子剁碎，丸子才弹得起来，入口才会有脆感。”贺龙见状，大笑不已，举座皆欢。

这种爽口牛肉丸，乃广东东江地区的传统名菜，又称东江或潮州牛肉丸。其爽口的秘密，则在绝不能像制作普通肉丸般，先把肉料切碎后剁烂，而要将整牛腿肉用钝器捶砸成泥。推究其原因，应是可使肉浆保持较长的肌肉纤维，从而在成丸后产生强韧的弹性。待肉浆捶打完毕，把它盛进大盆，加清水、精

盐、湿淀粉搅拌均匀，再将肉浆不断拍打，增加其黏性，直到抓起后不往下掉为止。接下来则是挤丸，以左手抓肉浆在掌心里，紧握拳头，使肉浆从拇指与食指弯曲的缝中挤出来，右手再拿汤匙将丸子由手缝中挖出，置微沸水（约七十摄氏度）中小火煮至定型。由于这套纯手工制作的牛肉丸耗时费工，以致流传不广，仅在粤东地区流行。

关于此菜的起源，一说是从周天子“八珍”中的“捣珍”演变而来，另一说乃是魏晋南北朝时的“跳丸炙”。约在五胡乱华时，今客家人的祖先自中原南迁，将此制法带至岭南，其后传至粤东的惠州、梅县一带。直到 20 世纪 40 年代，始传至潮汕地区，作为小吃应市，成为当地名品。由此观之，牛肉丸在东江，可谓后来居上，进而一枝独秀，目前它在当地已与猪肉丸、鱼肉丸齐名，合称“三丸”。

色泽艳红、肉质爽软、滋味香醇的爽口牛肉丸，可与濠粉、河粉、米粉、伊面等搭配食用，可以当成正餐，亦可权充点心，爽口弹牙，无以上之。难怪周星驰和莫文蔚主演的《食神》一片中，以“爆浆濠尿牛丸”影射。爽口牛肉丸被公认为“天下第一丸”，脍炙人口，无逾于此。

我早年在香港即爱食爽口牛肉丸，有时会与鱼蛋同享，既脆且爽，越嚼越带劲儿。最常光顾者，乃位于尖沙咀的“乐园牛丸皇”。食家蔡澜谓其牛肉丸往地上一掷，可弹得与桌面同

高，此话虽然夸张，但距真相并不甚远。前一阵子位于永和竹林路的“成记粥面专家”，亦有爽口牛肉丸出售，或做菜品荐餐，或与河粉同享，都有一定水平。可惜毕竟欣赏者少，后来不再供应，令我扼腕而叹，久久不能自己。

打牙祭的进化史

我们现在到外头去吃个馆子，或者烧顿好饭菜犒劳亲友，常会挂在嘴上的口头禅，不外是“打牙祭”或“祭五脏庙”这两个词儿。祭五脏庙易解，但一提及打牙祭，很多人只知今意，却不明白其由来，其实，它可是挺有意思的哟！

事实上，牙祭这一习俗由来已久，它源自中国古代之“禡牙”。据《宋史·礼志》上的解释：“禡牙”系“‘禡’师祭也。军前大旗曰‘牙’，师出必祭，谓之‘禡牙’”。可见“禡牙”乃古代军旅中祭拜牙旗之大礼，祭礼虔诚肃穆，的确非同小可。而在商场中，“同行如敌国”，尔虞我诈，其风险之大，一如行军打仗。因此，一年之中首日开市，即仿效军队举行“师祭”，祈求旗开得胜之意，也来个祭典，冀望生意兴隆，财源广进。从此之后，禡牙便从“师祭”慢慢演变成“商祭”，成为一种例规。

另，过去商界中，凡大年初一照例“休市”，停止营业一天，到了年初二才开始营业，谓之“开市”，亦称“开牙”。而在开市当天，因是一年之始，当然格外隆重。开门要燃放“万头”长炮，谓此为“开长红”。还要祭拜财神爷，大摆酒席庆贺，祈求“开门大吉”“生意兴旺”。宴席上要按“九大簋（音鬼）”设置酒菜，而“生菜（生财）”“生鲤（生利）”“发菜（发财）”“蚝豉（好市）”之类有好彩头的菜肴更万万少不得。以此观之，此种“开牙祭”即是所谓的“牙祭”，也就是今日所说的“开牙”“做牙”，显然它是承袭“冇牙”的遗风而来。

习俗总是日见齐备、越显周密，故发展到后来，不但正月初二要做“开头牙”，举凡每月初二，甚至十六，也要做“牙祭”（一称“做冇”）。此外，早年一些店家，平日多吃蔬食，每隔若干日，才吃顿肉食，这也叫“牙祭”。例如清人吴敬梓《儒林外史》描述：“平常每日就是小菜饭，初二、十六跟着店里吃牙祭肉。”足见其范围也越来越广，与原意已渐行渐远了。

到了后来，两广地区的人们“打工搵事头（即老板）”，除了当面言明每月工钱、红利外，每月到底有几次牙，也得事先讲清楚，才不会吃暗亏。然而，当吃年初二的“头牙宴”后如被老板宣布“炒鱿鱼（即解雇）”，就得另找头家。因此，对于“打工仔”而言，喝这“头牙酒”，并不全然是享受美食，能否

“过关”，才最重要。

而今“牙祭”这种习俗，由于“文革”“破四旧”之故，已在两广一带消失，但在港澳特区及海外华人聚居之地，依然盛行不辍。当下台湾的习俗，已与两广大有别，不是吃“头牙”，而是食“尾牙”，老板让员工在过年前打个牙祭，起到联欢的作用，早就远远超过保住饭碗，显然有人情味多了。所以，同样打个牙祭，今古之俗大异，心情亦有天壤之别哩！

神仙粥“妙”用无穷

已故饮食大家唐鲁孙曾写道：“广东人到了夏天，最喜欢以荷叶入饌或做点心，用瓦制的牛头煲来煮。煮的时候，用井水、大火，一煮几小时，米粒接近溶化程度，他们叫‘明火白粥’。在水将要开锅前，放下腐皮、白果，等粥熬好，将锅盖掀开，把洗净鲜荷叶代替锅盖盖严，扣上十分钟，则白粥变成浅绿色，碧玉溶浆，荷香四溢。先曾祖乐初公（长善）在广州将军任内，暑天时常以此待客，梁星海（鼎芬）、文艺阁（廷式）给这个粥取名‘神仙粥’。”

说真格的，唐老追忆的这段神仙粥，出自文人附会，并非原始面貌。目前我所知最早的神仙粥方子，乃唐代遗留的敦煌残卷所记，文云：“神仙粥：山药蒸熟，去皮一斤；鸡头实（即芡实，鸡头米）半斤，煮熟去壳，捣为末。入粳半升，慢火煮成粥，空心食之。或韭子末二三两在内，尤妙。食粥后，用好