

味蕾上的 乡情

其闲散轻松的文字，既是对美食的品味，
也是对乡情的抒怀，对楚地地理风貌的写真。

曾庆伟 著

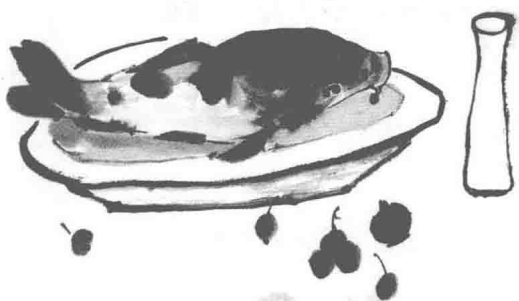


北京日报出版社

其闲散轻松的文字，既是对美食的品味，
也是对乡情的抒怀、对楚地地理风貌的写真。

味蕾上的 乡情

曾庆伟



图书在版编目 (CIP) 数据

味蕾上的乡情 / 曾庆伟著. —北京:北京日报出版社, 2016.1

ISBN 978-7-5477-1920-6

I. ①味… II. ①曾… III. ①小品文 - 作品集 - 中国 - 当代 IV. ①I267.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第278186号

出版发行: 北京日报出版社

地 址: 北京市东城区东单三条8-16号 东方广场东配楼四层

邮 编: 100005

电 话: 发行部: (010) 65255876

总编室: (010) 65252135-8043

印 刷: 保定金石印刷有限责任公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2016年1月第1版 2016年1月河北第1次印刷

开 本: 880毫米×1230毫米 1/32

印 张: 9.25

字 数: 230千字

定 价: 32.80元

版权所有, 侵权必究, 未经许可, 不得转载

味蕾上的乡情

目录



诗意“桂花肉”	1
水清有银鱼	6
徐古“蘑菇宴”	10
成都肥肠粉	13
匙吻鲟全鱼宴	16
湖乡“煎藕饼”	19
红酒白鱼暮归	23
胡适一品锅	27
生吃“炆虾”	31
赏心悦目的“五彩汤包”	35
细盐焗蛭子	39
九宫山下喝鸡汤	43
赤壁“关刀鱼”	46
通山“捶肉”	50
鄂州“大鱼丸”	53
襄阳，有一种小吃叫“糊辣汤”	57
应城“酥肉”	61
秋尝“鸭子煲”	64
襄阳，汤浓味重“牛杂面”	68
萝卜当家	73
厚味“滑鱼块”	77



松坡猪血丸	80
仓埠“臭皮子”	84
洛带“伤心凉粉”	88
安陆，白花花的菜	92
龙虾宴	96
潮州烧雁鹅	100
筵席盘中品三国	104
湖涖“合菜面”	107
冒菜：一个人的火锅	111
阳新土豚汤	115
醇香透味“杜婆鸡”	119
游牧风韵“烤全羊”	123
鱼包肉，味道足	128
在“杨裕兴”吃米粉	131
花卉入馔，甜美芬芳	135
贵州“酸汤鱼”	139
重油厚味“早堂面”	143
佛手山药有佛缘	147
臭耶香耶“臭鳊鱼”	151
溜圆“苕粉坨”	155
毛嘴名吃卤公鸡	159
“藏王羊排”，爱意满满	163
餐盘里透出的民国味道	168
意境湖北菜	172
“十里风干鸡”，时间制造的醇厚美味	176
酷夏“伏狗宴”	180



木子店吊锅	184
嘉鱼吊锅	188
“红油小面”，宜昌的一张美食名片	193
随谈“压锅菜”	200
恩施土家吊锅	204
川湘鄂鱼菜，烹法有不同	208
吊锅，湖北人的火锅	211
古今美食烤肉谈	214
食疗兼具“本草鸭”	219
“鱼汤泡饭”回味长	223
老少咸宜的“黄山烧饼”	227
湖乡水韵“煮桂鱼”	231
鲁公鱼	235
“铜锅巷子”，火锅里飘出的婉约情调	239
饕餮美食牛肉宴	243
绩溪名食说“挹糕”	247
冬藏养生“肚煲鸡”	253
武汉，大年三十团年饭	257
古朴食风炖钵香	262
湖北大菜“石首鸡茸鱼肚”	266
“粉蒸鲰鱼”荆楚风	270
大快朵颐“卤蹄膀”	274
传统楚菜“龙穿衣”	278
“橘瓣鱼余”如画美	282
《味蕾上的乡情》后记	286



诗意“桂花肉”

在中国，不管是在传统社会还是在现代社会，桂花树都是个招人喜爱的树种。人们喜爱它终年枝繁叶茂，一年四季有着绿色的树姿。桂花更是因其“浓、清、久、远”俱全，清可涤尘，浓能透远，被推为上品……桂花是中国人心目中有诗意的花。在中国漫长的历史长河中，历代文人墨客吟咏桂花、桂花树的诗词歌赋数不胜数，并且佳篇连连，稍稍有点文墨的人，都会知晓几句吟咏桂花的佳句。

譬如唐王维的“人闲桂花落，夜静春山空。月出惊山鸟，时鸣春涧中”，李贺的“联翩桂花坠秋月”，虞俦的“桂子飘香月下闻”，李峤的“枝生无限月香”，宋之问的“桂子月中落”，白居易的“山寺月中寻桂子”，李商隐的“昨夜西池凉露满，桂花吹断月中香”，杨万里的“不是人间种，疑从月里来”等等，不胜枚举。

桂花有诗意不假，但如果我说，以猪肉为食材制成的菜肴也富有浓郁的诗意，你信吗？

譬如，以桂花冠名的一款猪肉菜肴“桂花肉”，从菜式形状到色泽再到味道，既让人赏心，又让人悦目，还能让人享受味觉之美，说它富有诗意大概不为过吧？



前几日，我去汉口的“艳阳天旺角”酒店参加中国烹饪大师卢永良召集的“第十五届中国美食节暨第二届中国餐饮产业博览会”筹备会议，到了午餐时间，卢永良设宴招待各位与会者。席间所上的20多道菜式，从色泽到香气再到味道，每一道都有讲究。依我看原因也不复杂，一是入席的人，个个都是业内行，作为烹饪大师的卢先生没有道理马虎待客。二是这家“航母”级的酒店，卢先生是其顾问，菜品好坏，关乎他的名声。毕竟，他有一大堆在中国烹饪界响当当的头衔顶在那儿，由他自己安排的菜式，必定是他的得意之作无疑。

面对一桌讲究非常的菜品，我窃喜蹭上了一餐好饭。

桌上的每道菜，从食材的选用到做工再到装盘，都有说道的理由，但从“食无定位，适口者珍”的美食原则出发，我在本文只说道“桂花肉”——仅就我个人而言，比较喜欢这道猪肉菜肴。

我曾看过许多资料，都说“桂花肉”是一款浙江菜式，理由是这款菜品乃甜酸味型，有明显的浙江菜系特征。其实，把“桂花肉”归于湖北菜系也有道理，因为它在湖北也有着悠久的历史。湖北“桂花肉”起源于湖北的“南大门”咸宁市，而咸宁有一张人所共知的地方名片：“桂花之乡”。八月桂花遍地开的“桂花之乡”，能够产生“桂花肉”这样的菜式，从逻辑上讲应该是合情合理的吧？

在湖北咸宁坊间的传闻中，“桂花肉”的诞生与咸宁一位明代的女名人钱梅窗有关。

史实中的钱梅窗（1489—1544年）是马桥（今咸宁市咸安区）人。因她在兄弟姐妹中排行第六，人称钱六姐。六姐天资聪颖，5岁入私塾读书识字，工于诗词歌赋。稍长，喜欢与兄长的文友一起吟诗作赋。咸宁当地的《钱氏宗谱》载有钱梅窗诗作千余首，光绪



年间《咸宁县志》称她为“邑才女”，乃至后来被咸宁人尊为历史上的一代“才媛”。

作为大户人家的闺秀，钱六姐不仅精于琴棋书画，还学得一手好女红，烧得一手好饭菜。有一年的中秋佳节之际，六姐之兄的一帮文朋诗友相聚于钱府。是日，丹桂飘香，流动的空气似乎也被桂花的香韵浸润出了盈盈的诗意。雅士聚集，雅趣必不可无，他们商定就地取材，围绕钱府院中栽种的桂花，每人做一件雅事，可吟诗作赋，亦可有其他形式，规则是每人必得是现场完成“作业”。

轮到钱六姐交“作业”时，太阳正当顶，已到午饭时间。六姐要求去厨房帮厨，先解决大家的饱腹问题。

文友们笑笑说：“好个六姐，真个滑头。”

众人各就各位入席坐定。钱家佣人开始上菜，鸡鸭鱼肉莲藕豆角，荤菜素菜一大桌。佣人向主人示意：菜已上毕，大家已可用膳。

众人正举杯动箸，六姐从厨房回到客厅，手里端着一盘菜，说：“且慢，我这里还有一道好菜。大家看好了，它是我今天的作业《桂花赋》。”大家凝神看去，但见这盘菜式色如糯米之白，米白中泛有微黄；形状如同一朵白花，白花之上，星星点点，缀着朵朵新鲜桂花。众人伸箸一尝，满嘴猪肉的香味中夹杂着桂花的芬芳。大家从没见过更没吃过这道菜，于是纷纷问六姐：“此菜何名？”

六姐笑答：“这道菜的学名是南朝范云的句子‘南中有八树，繁华无四时’，它既是我的厨艺展示，也是我今天所交的‘作业’，俗名‘六姐桂花肉’也。”

众人一听乐不可支，六姐当众上交的“作业”符合规则，且创意独特，从形而下到形而上，都与桂花相关，大家一致的评价是一个字：美。



五百年时光过去了，当年由钱六姐始创的“桂花肉”制法，由钱府流传至咸宁的城乡，逐渐成了咸宁地区一道传统菜肴。每到中秋临近，咸宁遍植的桂花开时，那些嫁姑娘娶媳妇的人家，便摆开酒席，宴请宾客。嫁娶的喜席之中，断不会少了咸宁名菜“桂花肉”……

我在“艳阳天旺角”所吃的“桂花肉”，是卢永良在传统“桂花肉”制法的基础上进行整合创新的结果。比如，咸宁地区的通山县有做捶肉的习俗，卢永良便将捶肉技艺引入“桂花肉”的烹饪中来，目的是让“桂花肉”有爽、嫩、滑的口感。

客观地说，“桂花肉”的制法有些繁复，对厨师操作上有一定的烹饪功底要求，其烹饪技法的核心运用，我认为一是“捶”，二是“炸”。

食材选用的是猪的坐臀肉。把肉切成厚 0.5 厘米的长宽形状，用刀背在肉面上捶敲，使肉纤维松开，然后用刀面拍平，再用刀口排出菱形刀纹，使肌肉纤维不至于断开。把捶好的肉切成片状放入容器里，加盐、料酒、味精、蛋黄，以及少量桂花蜜、水拌匀，然后撒入一些干面粉、干淀粉，挂糊。

炒锅在旺火上加油适量，烧至七成热，将挂糊的肉片逐块散放入油锅中略炸。炸时须不时用漏勺捞起肉片抖动，然后捞出。油烧至七成热，再投入肉片炸，并用漏勺不停翻动，使它受热均匀，色泽一致，熟后捞出。油再烧至八成热，投入肉片，用漏勺不停翻动，炸至外表呈皱纹形，颜色如同银桂般的米黄色，捞出装盘，点缀新鲜的桂花上桌，是为“桂花肉”。

菜品“桂花肉”给我留下印象，在于它的味道为复合型，有回味。肉质硬、香、松、脆、鲜，味道咸、甜、酸，闻之有淡淡的桂花香味，其形其神皆具植物桂花之韵，确实能让人生出几分诗意。



这款菜式，也能阐释卢先生一贯倡导的“做文化菜，做故事菜”的司厨理念。

宴毕，卢先生介绍，我们当天尝到的“桂花肉”，确切的名字应该叫“银桂肉”。植物中有金桂、银桂、丹桂、四季桂之分，菜肴当然也可以制成“金桂肉”“银桂肉”“丹桂肉”等不同的款式，卢先生预约下次再品鉴“金桂肉”“丹桂肉”等。

这是喜讯，这一餐吃了好东西还不算，下一餐好席又预约下了，对于一个以品鉴美食为乐事的职业好吃佬来讲，这肯定算是件值得上心的好事啊。



水清有银鱼

大风乍起的农历九月一到，我心里就惦记起黄石市阳新县仙岛湖的一泓碧水。说句实话，不仅是惦记那一湖好水，作为一个对美食饶有兴趣的“好吃佬”，还巴巴地惦记着吃仙岛湖出产的银鱼呢。

传统观念认为，至清至洁之水虽纯净养眼，但未必能有好鱼鲜出产，这种看法以汉代的班固为最，他在《汉书》卷六十五《东方朔传》中说：“水至清则无鱼，人至察则无徒。”这句话流传了两千年，影响深远。我以为这话可分两头说。一说“人至察则无徒”确是至理格言，在我们这个十分讲究人际关系的人情社会里，一个人若待人处事太聪明，必定寻不到志同道合的同类，难以结交到推心置腹的真心朋友，从古至今，这已被无数事实证明过了。二说“水至清则无鱼”的论断，依我的生活经验看，这话未必准确。我曾看过许多名山大川的溪水深潭，远离尘世的侵扰，水的洁净程度无可比拟，事实是在这些至清的池潭里，却都悠游着尾尾小鱼。我去过多次的阳新仙岛湖，以水质清澈而著名，按现行的饮水标准衡量，仙岛湖的水可以经过任何处理就能够直接饮用，应该够得上古人所说的“至清”标准了。按说水清无鱼，但就这么一湾好水，并不乏鱼鲜出产，尤以出产的美味银鱼享誉三楚。



银鱼是淡水鱼，别名面丈鱼、面条鱼，亦称冰鱼或玻璃鱼，见于东亚咸水和淡水中，历来被人们视为水中珍品。书上说“银鱼体细长，似鲑，无鳞或具细鳞，很少长于 15 厘米，口大，牙大而尖利，掠食鱼。”银鱼生命周期短，通长只存活一年，但生殖力和定居能力都很强。银鱼最大特点是对环境变化敏感并且反应迅速，换句话说，不是至清至洁的好水，难以养活娇贵的银鱼。大面积出产银鱼，自古就以水阔湖深的太湖最具有代表性。明代时，人们就把松江鲈鱼、黄河鲤鱼、长江鲥鱼与太湖银鱼一起，并称为中国四大名鱼。银鱼古称脍残鱼，又名白小，唐代大诗人杜甫曾有《白小》诗说：“白小群分命，天然二寸鱼。细微沾水族，风俗当园蔬。人肆银花乱，倾箱雪片虚。生成犹舍卵，尽其义何如。”这首歌咏银鱼的诗写得很贴切，很形象。湖北有许多湖泊，过去也盛产银鱼，武汉周边的武湖，过去水质好的时候，出产的银鱼也是非常出名的，只是近几十年，武湖被过度开发，水体恶化，武湖银鱼绝迹，成为老武汉们一个逝去的念想。银鱼是极富钙质的鱼类，营养学家将它列为长寿食品，李时珍在《本草纲目》中说：“彼人尤重小者，曝干以货四方。清明前有子，食之甚美；清明后出子瘦，但可作鲋腊耳。”李时珍高度总结了当时渔人们捕捞银鱼的时间和加工制作方法。古医书上说银鱼有“补肺清金、滋阴补虚劳”的功效，有很高的药用价值。银鱼又是一种高蛋白低脂肪食品，高脂血症患者食之亦宜。医家认为银鱼味甘性平，善补脾胃，且可宜肺、利水，可治脾胃虚弱、肺虚咳嗽、虚劳诸疾。由此看来，说银鱼是水产珍品，绝非虚妄之言。

地处鄂东南的仙岛湖原本是个人工筑就的大型水库，蓄水量大，水面宽阔，周边没有工厂，绝少污染，现在是湖北一个著名的旅游风景区，这个风景区的主要看点就是一湖碧水。也有当地人以



水生财，从事渔业养殖，在湖心里拦网养银鱼。到仙岛湖观山色湖光，乘坐机帆船游湖，到湖心水深处，可以看见一丛丛用网围成的网帐，这便是人工饲养银鱼的所在了。湖边的旅游餐馆，多有以银鱼制成的菜式招待游客，各个副食品商店，将袋装的银鱼当礼品售卖，这就是所谓靠山吃山，靠水吃水的具体例证了。在别的地方银鱼入肴是席上珍馐，很难品尝得到，来仙岛湖，就轻易能有这样口福。银鱼的通常吃法有“银鱼炒鸡蛋”“银鱼炒韭菜”“银鱼烧豆腐”“银鱼包饺子”和“氽汤”等，我个人的口味喜好，比较偏爱“银鱼炒鸡蛋”。仙岛湖旅游开发公司的老总王义平是我的朋友，每次去仙岛湖旅游，都会去叨扰王义平一番，王义平必会用仙岛湖银鱼招待我等一行。酒席之上，少不了有“银鱼炒鸡蛋”一款菜式。“银鱼炒鸡蛋”，是家常做法，制法极简单，是个炆火菜：将银鱼洗净，控干；把鸡蛋打散，稍微撒些食盐，待用；起油锅烧5成热后，倒入葱白和姜末爆香；香味既出，倒入银鱼，大火翻炒，喷入适量料酒去腥，继续翻炒，直至酒香挥发，撒入适量食盐；稍后，将鸡蛋滑入，改为中大火翻炒；当鸡蛋快凝固时，撒入大把香葱，翻炒均匀后，即可出锅。也不需要多搁调味品，原食材原味道，只要不炒过头，菜式的味道就不会差到哪里去。简单菜式“银鱼炒鸡蛋”，好看又好吃。这款菜式黄白相间，鸡蛋黄亮中透出些微红色，一看便知是当地的土鸡蛋；银鱼雪白，加寸葱，红黄白三色搭配，色泽赏心悦目，很能激起人的食欲。伸箸一尝，鸡蛋中有银鱼的鲜嫩味道、香葱的清香味道。寸长的银鱼滋味细嫩，有点像虾米似的微腥，那是一个用“鲜”字还不能完全概括的味道，其鲜劲回味特别长久，又因了鸡蛋的鲜香和小葱的清香，食材的原汁原味得到了充分体现，吃起来确实是味蕾的享受。

阳新有仙岛湖，仙岛湖有好水，这是上天对阳新人的厚爱，清



水养银鱼，仙岛湖把特产珍馐奉献给了我们这些好吃佬，这是仙岛湖对我们的厚爱。大自然送给我们的这份情，还是应该铭记于心的。对于靠着仙岛湖吃饭的人们，我衷心希望，要一如既往地保护好这一泓好水，保护好银鱼，让喜爱吃银鱼的人，常吃常新，不能重蹈像武湖等许多湖泊的覆辙，让水体遭受污染，让珍贵的银鱼绝迹。



徐古“蘑菇宴”

徐古是武汉市远城区新洲一个镇的名称，在武汉版图的最东端，与湖北的麻城市毗邻，新洲在县改区和麻城县改市之前，这里是个被称为“一鸡啼鸣两县和”的地方。在没去过徐古镇之前，我不知道这个地名，更不知道这里还是一个以盛产双孢蘑菇而扬名的“蘑菇之乡”。

因为有朋友想在蘑菇产业链上找一片“蓝海”，图谋大的发展，便在徐古投入了不小的资金和精力，一年中待在徐古的时间，远远超过了待在汉口写字楼的时间。朋友三番五次地邀我去徐古看他的项目，但我一直磨磨蹭蹭没能成行。有一天朋友无意说到在徐古能吃到“蘑菇宴”，这话一下子调动了我去徐古的积极性。说句没出息的话，我对朋友投资蘑菇产业的兴趣，远没有对吃“蘑菇宴”的兴趣大。

其实，我对“蘑菇宴”并没有完整的概念，既没吃过，也没看过。即便是吃单个的蘑菇菜，印象也比较零碎，积累的经验也只是在集贸市场上看到过诸如平菇之类的品种，或在小餐馆里吃个“平菇打汤”什么的，但对蘑菇菜新鲜的滋味是有过体验的。朋友说在徐古能吃到“蘑菇宴”，便让我兴味盎然了，一拨好吃佬便在夏初



的一个周末去了徐古。

走马观花地参观完了朋友投资的蘑菇深加工项目，很快就到了中午的饭点。朋友把就餐地点安排在镇政府的招待餐厅。我心里还在犯嘀咕：一个镇政府的招待餐厅，说到底也就是个基层政府机关的食堂，又能够做出什么好的吃食？但我忘了徐古有一个能够出品蘑菇菜的必要条件，那就是徐古是个“蘑菇之乡”，尤以产双孢蘑菇闻名，有了食材供应保证，徐古的厨师们就有了能够做出别致“蘑菇宴”菜式的可能。

有资料显示，双孢蘑菇的栽培始于法国，中国的双孢蘑菇栽培，1935年始于上海，之后陆续推广到江苏、浙江、福建、湖北、湖南等地。徐古大面积栽培包括双孢蘑菇在内的蘑菇品种是近20年的事情，由于徐古的气候条件适宜蘑菇种植，所出产的蘑菇外观形状美、内在质量好，徐古便成了远近闻名的蘑菇出口基地，有“蘑菇之乡”之称，徐古双孢蘑菇亦被评为湖北地方名优蔬菜。

因而，即使做“蘑菇宴”的厨师司厨本事不算上乘，而具备优势食材的先天条件，足以能弥补厨师司厨水平之不足。更何况这里的厨师们天天都做“蘑菇宴”的菜式，熟能生巧，日久成精，所以端上桌的一席“蘑菇宴”，颇有些让我开眼。色调主要由白、微黄、茶色为主，淡雅养眼。“香菇土豆炖鸡块”“奶油蘑菇汤”“干煸茶树菇”“鸡腿菇香芹”“香菇烩海参”“白灵菇扒菜心”“干锅葱烧蘑菇”“鲜百合猴头菇”“干锅葱烧台菇”，还加一口鱼片蘑菇涮锅……大盘大碟16道菜式，把一张圆桌撑满，主食材清一色由蘑菇担当，猪肉、鸡肉、草鱼、海参成为配菜。蘑菇原本味淡，不夺动物类食材的本味，有点甘于“待到山花烂漫时，她在丛中笑”的平淡，不抢动物类配菜的风头。“蘑菇宴”的烹制方法有炒、烧、烩、炖、扒、干煸，湖北菜式中的烹饪技法，在做“蘑菇宴”时大