

國立北京大學
中國民俗學會
民俗叢書

165

丁巳仲春

國立北京大學
中國民俗學會
民俗叢書

莊嚴題端



目 錄

後記	一五三
卷首語	五
口之於味也，未盡同嗜。	九
「南方之蟹」的蛇羹	一九
由基辛格說到「煉油」	二六
中餐症與味精	三三
泛談舊金山的食	三六
日日新的中國菜	四二
炒與餚	四九
發揚光大食的文化	五八
「南蟹」的羹湯	六二
人的食物工廠	六六
張大千的宴客與掃堂腿	六八

中法名菜的「大馬站」與「洋蔥湯」	七四
宋江的紅白酸辣魚湯	七九
天下至味的東莞魚飽	八二
賈寶玉口中的「好湯」	八五
溫哥華的廣東餛飩	八七
起陽草炒鷄蛋白	九〇
乃役於人的懶人菜	九二
稀癍土的黃豆牛扒	九五
露台種植蔬菜	九八
江太史嫡傳名菜	一〇〇
割鷄可用小刀	一〇三
轉秀艇與明火白粥	一〇五
梁公粥與二嫂粥	一〇八
難得一見的瓜菜席	一一一
賽時僊與教化鷄	一一四
不吃干貝的「干貝扒紹菜」	一一六

沒有厨房的菜館.....	一一九
價比黃金的香荒燉鴿.....	一二一
翡翠金錢.....	一二四
名符其實的「鷄茸粟米」.....	一二六
番茄煮鷄蛋.....	一二八
董家鹽水鷄.....	一三一
釀茄子也作「政治武器」.....	一三三
蒸肉餅加蔥花.....	一三五
舵背鑒妙手炒鱸魚球.....	一三八
不卸水的「蒜子干貝」.....	一四一
名不副實的炒鴿鬆.....	一四四
美西的全鱸席.....	一四六
翠亨村茶寮的黃燻兩味.....	一四八
「獅子頭」與「老少平安」.....	一五〇

卷首語

人世間不少偶然的事，百份百「猜那民」的老拙會躲在有人認為寂寞難耐的西方世界裏，也可以說是若干偶然的事的一宗。

大抵血球裏面還含有若干「鬥爭」成份，不但沒被無所不在的寂寞「鬥垮」，且還覺得寂寞的西方世界另有天地，隨意呼吸一口空氣，就感到同東方的有所不同。空氣是抓不住也看不見的，沒法拿出來証實有什麼不同，祇能意會地說：這裏的空氣沒有東方的人吃人的世界的成份。人吃人世界的空氣雖不會吃人，却常會感到有被吃的威脅。迷戀不會被吃掉的威脅的空氣，有意無意間就在這個被認為寂寞的世界躲着，轉眼好幾年了。

空氣既有所不同，言行自然或多或少變了「崇洋派」，然而沒丟掉也不忍丟掉的一張嘴巴未肯「崇洋」，每天吞進去的菜根雖無鄉土氣息，依然是多帶鄉土味道的東西。

從嘴巴吞進的既多是中西合璧的，與嘴巴有關的官能引起的交感作用，自然與過去的

有所不同，老拙是一個慧而帶混的人，既有了新的在紙上亂塗，味高風前胡說的資料，就繼續亂塗胡說，難得的是，仍有人愛讀愛聽這些亂塗胡說。

「我的朋友」白門秋生兄在一九五二年出版的拙作「食經」第三集的序文有說：「不會做菜的人讀了他的文章仍舊不會做菜，可是會做菜的人讀了他的文章毫無疑問的一定做得更好，……各地口味的差異，秘訣，老饕的經驗，由你自己去領會參悟，好比一本玄妙天書，凡夫俗子讀了仍一竅不通，有根底的讀了可悟得大道了。」

胡說亂道的文字會變成一本烹飪天書，老拙還沒這種「功夫」。不過，中菜烹飪要研究起來是一門很複雜的學問。既是科學的，加上複雜的技術，更是有了人類以後的第一藝術。祇懂得若干肉或菜，麻油若干滴，加上若干熱力便可做得好菜，相信真會做菜的人是不表同意的。老拙躲在西方世界多年，講的寫的，仍像過去一樣，沒有麻油若干滴，味粉若干錢。如果有人說老拙食古不化，刊行講食的書，竟無麻油若干滴，味粉若干錢，屬於不識時務。無意做「俊傑」，又何必懂得「時務」。

名滿五湖四海的「譚廚」正統曹四嘗謂：「食譜有什麼用？做菜全視眼法、手法、專靠經驗，非看書可學得來。我沒有食譜，祇有小冊記菜名而已。」（見中華飲食什誌第四

期談「譚廚」。）一代廚林高手也沒有麻油數滴的食譜，何況在紙上弄刀鏟的。

在海外靠中國食的文化遺產混飯吃的黃帝子孫，直接間接的，起碼超過一千萬人，把這幾年所講的寫成和發表過的一部份湊成這個小集子，「有同嗜焉」的老饕們和以中菜爲業的朋友讀了，假如還認爲不無一得之處，則這個小集子的出版，也總算是有了交代。

一九七四年十二月於加州聖奧斯市

口之於味也，未盡同嗜。

——一九七二年六月在三藩市華廚訓練班講

中國菜在最近三十年來普獲西方世界歡迎，其狂熱程度尤甚於路易十六時代歐洲人對中國瓷器的愛好。如今，美國人歐洲人而外，凡可見到陽光的地方，幾乎都有愛吃中國菜的非中國人。瞻顧未來，愛吃中菜的仍有增無已。

美國情形我們是知道的，可不說了。以英國來說，中菜業的蓬勃也相當驚人！一九六二年初，倫敦路透社發出這樣一則電訊：「中菜侵襲倫敦酒菜業已經達到巔峯，而且沒有停止的跡象。以去年來說，每三天就有一家中菜館開張。現在英國全境已有一千多家，其中最大的都集中在倫敦，大約有一百五十家。西北部華人聚居的利物浦有一百家，比其他城市都多。」英國十年前已有一千多家中菜館，如今不知又增加了若干？以加州來說，十年前的中菜館固多過英國一國。近十年來美國的中菜館比十年前不知又多了若干。有些中菜館的食客，西人幾佔到百份之九十，可見山姆大叔吃唐菜的不斷增加。

有人說，中菜的花樣多，且比吃西餐較廉。也有人說，中菜的味道比西餐可口而又多變化。老拙則認為幾種原因都有，所以能落地生根，枝葉茂妙的，最重要原因，還是中菜的味道。

如果說吃中菜廉宜，則西菜的「熱狗」和「謙卜架」（夾在麵包裏的牛肉餅）更廉。以視覺藝術來說，中菜的色的美還比不上西菜，也更不如日本菜。（當然也有很好的，但佔少數。）不特美國如此，甚至中國人聚居最多的地方也一樣。整席菜看來都悅目的更少見。像古老故事：以「兩個黃鸝鳴翠柳，一行白鷺上青天，窗含西嶺千秋雪，門泊東湖萬里船」。四句詩做成四樣色，香，味俱佳的菜餚就更難得一見。這故事的第一個是炒韭菜加上兩個雞蛋黃，第二個也是韭菜上面平鋪了切塊的蛋白；第三個是一碗豆腐；第四個是一碗清湯加上幾片小小的蛋壳。

客人吃了三個菜後甚是欣賞，好像面對幾幅圖畫。吃到第四個，客人看到湯裏的蛋壳，因問侍候的僕婦：「您的菜都做得很美味可口，但這碗湯何以有蛋壳」？僕婦回道：「老爺有所不知，頃間老太太吩咐說：老爺是高雅之士，不是『肉食者鄙』那類人，要小的辦幾樣雅緻一點的小菜敬奉老爺，所以不敢買魚羹肉。小人未讀詩書，雅俗難分，祇記得小時候聽過這四句千家詩，就揣度這四句詩意做這四樣粗菜，敬請老爺品嚐。這位嘉賓原是讀書出身的大官，一聽到人家恭維他是高雅之士，很開心戴上這頂丈八高帽。於是便問：『是什麼詩？』僕人便把上面四句念給他聽。這位達官貴人一面聽，一面想起吃過的菜，確是詩情畫意的，用幾片蛋壳象徵船舶，也恰到好處。不禁叫好！生平吃過不少佳餚，却從沒嘗過這樣雅緻的菜。深謝主人而外，還對僕婦大加賞賜。」

詩情畫意的菜

這位達官貴人當時因公道經該地，順訪故人的遺孀，初不知這位故人的遺孀夫喪子亡以後，家景蕭條，祇有一個相隨多年老僕婦相依爲命。遇到故舊光臨，免不了盡地主之誼，但那裏來錢呢？傾其所有，祇有幾個制錢。還是這位老僕婦人急智生，說：「老太太請放心招待客人，我會妥辦款客的菜了。」結果就弄出了幾個詩情畫意的菜。這個傳說的故事是真是假，也不必管它，如果這位會做詩情畫意的菜的僕人，生當今世，而諾貝爾獎金又有一項烹飪藝術獎的話，得獎的必這位僕婦無疑。

假如開菜館做菜，全要弄成有詩情畫意的菜，恐怕免不了關門大吉。尤其在美國，弄幾個像圖案的冷拼已不容易，這非大頭廚們做不來，而是人力，時間和各種限制。所以中菜的色，吸引非中國食客的可能性不大。倒是中菜的「盆頭」却比任何外國菜的菜式多，變化多，一隻鷄就有逾百種以上的做法，一棵菜也可變出多種不同的烹調。好奇喜新是人的通性，爲了好奇，而吃中菜的外國人很多，但一次二次三次以後，新的變陳，少了好奇的吸引。如「甜酸豬肉」，有些美國人父傳子的仍繼續每吃中菜必吃「甜酸豬肉」的，此因西菜裏沒有「甜酸豬肉」這類味道的菜，二來一般的「甜酸豬肉」的甜酸味既不太甜也不酸，他們吃得甚爲過癮。故老拙認爲，中菜對西人最具吸引力的，還是一個味字。

中菜烹調是有組織有系統的，既是一門科學。也是一項很複雜的技術，刀鏟的技術要是不熟練，

做菜不但要多花時間，也不易做出好效果的菜。中菜也是一種藝術，同一樣的作料，同樣的烹調器具，同樣的火候和處理方法，做出的效果却非人人一樣。有的做得好，有的做得不好。在西方世界，烹調視作一種藝術，做菜做得好的廚師被認作藝術家。

西方世界既有做菜藝術家，做中菜的自然也有藝術家，中國人在世界各地開設中菜館愈來愈多，外國食客也不斷增加，由此可證明中菜的藝術價值很高，如其不然，在不同歷史、文化、風俗、習慣的地方開設的中菜館，如果沒有當地食客歡迎，試問怎可開下去？又怎可成爲美國華僑一枝獨秀的事業？

對西菜的烹調，如果稍爲留意，會發現中菜的科學方法不及西菜。做菜的用具中菜也不比西菜的多。中西菜的烹調技術，則因各有不同，難於相提並論。老拙認爲：做菜的藝術，東風所以壓倒西風，最重要的還是中菜的味道千變萬化，有西方食家以無聲的交響樂比擬中菜的味道。交響樂是多種不同樂器，奏出不同的音響，使聽者感到喜、怒、哀、樂、悲、歡、離、合的，把吃中菜底味覺比擬交響樂，似不無道理。

研究西方音樂的，免不了要明白樂理，樂理就是音樂的道理，樂理有很多名堂，有尖有圓，更有「音色」，原來音也有色的，外行人是不大了了的。是則學做職業廚師的，似乎也免不了要知道一些味理了。

「味之精微，口不能言」

食物中的味，爲什叫作味道？可見味也有道。精研味理的，更分出味的物理，味的哲理。

三千多年前，出身農家，精於烹飪，位至宰相的伊尹說過：「味之精微，口不能言」。則味之道也，果真有難說的秘密？不管味道有什麼秘密，幾千年後的今天，即就美國而言，不少的黃帝子孫，便靠了「口不能言」的「味的精微」這份遺產，在廚房裏弄刀鏟混溫飽。

味道確有「口不能言」的秘密的。近代西方醫學家和科學家認爲味覺祇是使人飲食有味，得到一種快感，不比視聽官能重要。麻省理工學院食物化學教授威克說過：「眼睛見到的和耳朵聽到的，都有辦法紀錄、映播、保存、複製、傳送、放大和說明。倒是味道和氣味這兩種東西就辦不到。」足見味確有其「精微」的地方。

由於西方科學家不斷研究「味之精微」，發現味覺有時也會有病，美國健康研究所內分泌神經組主任韓肯博士發現，一個人的味覺有了毛病，體內必有其他毛病。無法辨別某種味道的人，可能已發生某種疾病。因此韓肯博士相信，總有一天，醫生檢查病人，還會增加味覺測驗的設備。中醫診病的望、聞、問、切中的問：胃口如何？古已有之，不過沒問到病人對某種味的反應這樣「精微」。

美國的傳統說法，認爲舌尖管鹹味，舌房管酸味，舌中管甜味，舌背管苦味，經科學家的實驗證明美國的傳統說法不對，感覺味道的味蕾，不但分佈在整個舌頭，上顎甚至喉嚨也有味蕾。每人的口

腔大約有一百多到三百個味蕾。味蕾怎樣發揮它的作用，目前似乎還未詳知，推想是味的份子和味蕾裏的蛋白質碰頭，形成化學合基，這種化學發生能量的轉換，變為電波，經過神經系統上達腦部。因此生理學家認為辨味的器官實際在腦裏面。

在還沒知道舌喉間有所謂味蕾以前，我們的古人已知道菜要做得好，味是最高境界。孔子有句話：「人莫不飲食也，鮮能知味也。」把味字放在第一，所以不管你是職業廚師，或是做菜為個人享受，學好了刀鏟、選料、製作功夫而外，對味的秘奧，也該多花些時間尋求。

通常講到一個味字，總把道字連在一起，即是說味也有道。味的道很濶很大，也很深很遠的，千變萬化的。菜做得好，看來悅目，嗅到想吃，固然重要，但吃來味不好，就不是好菜。菜餚的烹調，不過是作料加上味料的混和加熱製造，正如各種顏色，畫家用筆蘸之塗在紙上，變成各種圖畫，古今中外的不朽名畫，不過是紙或絲、布料塗了顏色而已。對此道一無所知的，則連塗鴉也不成，怎會繪出不朽名畫。

前味後味與餘味

味如原色一樣，不外幾種，有說味祇四種，有說五種、六種，五種味是鹹、甜、酸、苦、辛，四味是生理學家說的，認為辛辣不過是酸的一種，不應稱為一種味。至於六味是佛家說的，鹹、甜、酸、苦、辣、外還有一種淡味。中國人吃一輩子的白米煮成的飯，原沒有味的，入口後一經嚼，就發

現有味，這就是淡味。在中國，有人說某省的菜有五滋六味，某一地方菜有七滋八味。什麼是滋？是否即惹味，惹味的意思是具誘惑力的味道，吃過還想再吃。對味道有研究的，認為除了幾種原味外，還有前味、後味、餘味，中國人早已發現若干種味混合而成的味道稱之為和味。做得好的鹵水食物，除鹹突出，感覺有香味而不能道出某種香的。西方人最傾倒的中菜「甜酸豬肉」的甜酸味較為突出，其實還有辣味和鹹味，這兩種食物的味道都可稱為和味。美國的飲料可口可樂，甜味突出而外，還有其他味道，却不能說出是什麼味，也可說是和味。

食物與舌頭接觸的味是前味，經過嚼嚼，由舌頭後部及咽壁、鼻腔感覺的味的總和叫做後味。飲食後感到還有味就是餘味。名廚烹調的菜，一吃再吃也不厭，則因吃過以後猶有餘味。好味的食物，最重要的味不是前味而是後味同餘味。聲樂中有尖有圓的分別，味也有尖圓的，有些甜酸食物的甜味爲什不用白糖而用黃糖？爲的是減少尖味。爲尖爲圓的感受也人各不同，同是一人對尖圓的感受也不一樣，喜愛杯中物的，酒前和飲至半醉時對味的感覺就大有分別了。所以「味之精微」真是「口不能言」。

中國烹調術馳譽全球，是否與中國人的辨味本領有關？而中國的辨味本領，又是否與遺傳有關？這要研究遺傳學的人們解答了。就美國食物中心的調味品櫃架所見的調味品種類，不比中國的少，而中菜在西方世界能落地生根，它的秘密武器似乎還是一個味字吧。

中菜的主要味道自然是五味，但五種味也有很多層次的。在我們中國，因氣候和生活環境的不同