

岭南 词典

L I N G N A N C I D I A N



——搜藏岭南的柔软记忆

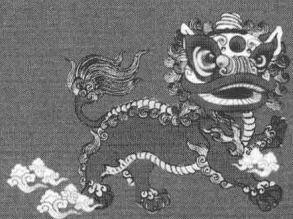
周伟励◎著

楼 肠粉
双黄莲蓉
雨打芭蕉 飞机 干蒸烧卖
搞掂 趟 西关 油炸鬼
牙擦 讲古 九江双蒸 老火 汤
荔枝 凉茶 六祖慧能 龙母
云吞 埋单 木 木棉 骑楼
秦琴 清明 赛龙夺锦 沙河粉
端砚 西来初地

广东省出版集团
花城出版社

岭南 词典

L I N G N A N C I D I A N



——搜藏岭南的柔软记忆

周伟励◎著

广东省出版集团
花城出版社
中国·广州

图书在版编目(CIP)数据

岭南词典：搜藏岭南的柔软记忆 / 周伟励著. --
广州：花城出版社，2012.8
ISBN 978-7-5360-6559-8

I. ①岭… II. ①周… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第172415号

出版人：詹秀敏
责任编辑：蔡 安
技术编辑：凌春梅
装帧设计：黎国泰

出版发行 花城出版社
(广州市环市东路水荫路11号)
经 销 全国新华书店
印 刷 广东新华印刷有限公司
(广东省佛山市南海区盐步河东中心路23号)
开 本 787毫米×1092毫米 16开
印 张 15 1插页
字 数 210,000字
版 次 2012年8月第1版 2012年8月第1次印刷
定 价 30.00元

如发现印装质量问题，请直接与印刷厂联系调换。

购书热线：020—37604658 37602954

花城出版社网站：<http://www.fcph.com.cn>



漫说岭南

——代序

岭南是一个地理文化概念。

顾名思义，岭南即五岭之南，从地理上看，系指五岭（大庾、越城、都庞、萌渚、骑田）以南的广大地区，大抵相当于今广东、广西、海南全境。由于海南孤悬海外，故岭南一般又多指两广，唐宋时有关岭南的著作，如唐末广州司马刘恂的《岭表录异》、南宋桂林通判周去非的《岭外代答》等，所记录的正是两广的地理物产和风土人情。岭南有时也专指广东及被广府文化辐射影响的桂东南一带，这或许是因为广东、广州和珠三角事实上处于岭南的核心位置，广东（包括香港）在经济与文化上又长期处于强势地位，而广西西北部的官话地区，虽地处岭南，但在语言、风俗和文化传统上却与北方的文化系统更接近，因此，从文化的角度看，以上专指也有其合理的成分。

因着五岭的隔阻，千百年来，岭南偏于一隅，与中原王朝构成了一种“若即若离”的关系，呈现出一种“山高皇帝远”的宁静与混朴。在历史上，岭南开化较晚，经济文化与中原地区有较大的差距，因此被称为“南蛮之地”；直到唐代，岭南才出现张九龄这样的能进入国家政治权力和文化中心的人物，这与北方人才辈出群星灿烂的状况形成了强烈的反差。唐开元四年（公元716年），张九龄主持开凿大庾岭新路，岭南与中原的联系逐步得到加强，“兹路既开，然后五岭以南人才出矣，财货通矣，中原之声教日进矣，遐陋之风俗日变矣”，明代学者丘濬的描述，与历史的真实情状是相符的。

可以说，在近代先贤面向海洋之前，古代岭南就是在这样阻塞隔绝的地理与文化环境下发展起来的。这样的环境固然造成了岭南经济文化的落后与封闭，但也因之而形成了一种有别于北方文化传统的岭南文化形态，这样的文化形态，独特而有



个性。

在语言上，粤语（广州话）与北方的官话（普通话）系统差距较大。语音就不用说了，粤语保留了较多的中古（南北朝至唐宋）汉语语音，因而与元明清数百年间因激烈的社会变革而产生剧变的近代北方汉语语音呈现出截然不同的风貌，在今天，如果一个广州人和一个北京人用各自的母语对话，那简直就是“鸡同鸭讲”，基本上是不能进行沟通的。词语的差别也不小，由于同样的原因，粤语词汇中也保留了较多的古汉语遗存，常见的有“食”（吃）、“着”（穿）、“行”（走）、“畀”（给）、“倾”（谈）、“几多”（多少）、“卒之”（终于）、“姑勿论”（且不说）、“终须”（终归）、“皆因”（都是因为）等等。这些古雅的词汇在粤语中常常出现，一般市民都能脱口而出，但在今天的普通话系统中已少见使用，口语中基本上是消失了，个别的或能见于典雅的书面语中。语法方面与普通话也多有不同，状语后置、形容词后置、反序构词、倒装句的情况比较多，如“你行先”（你先走）、“食多啲”（多吃点）、“唔该晒你”（非常感谢你）、“鸡公”（公鸡）、“宵夜”（夜宵）；比较句的词序与普通话也不一样，如“我大过你”（我比你大），等等。

粤语是一种世俗性和市井味很浓的方言，而且“有音无形”的现象比较突出，因此，作为口语使用，粤语可谓生动活泼、摇曳多姿，而作为书面语，粤语就显得力有不逮。其实，从写作实践看，粤语是难以直接转换成书面语的，粤人写文章必须使用普通话的语言系统和思维方式，才能将所思所想形诸文字。当然，粤港两地都有以粤语为文的情况，但那样的文章只是将粤语口语直接变成文字，并不是严格意义上的书面语文本。我们常常说粤人“敏于行而讷于言”，“敏于行”当然是优点，但“讷于言”则不能不说是个缺憾，我想，这“讷于言”并不是指“寡言少语”或“不会说话”，而是指逻辑思维不强、不擅长抽象思辨一类的思维活动等等，这一缺憾恐怕与粤语以上特质脱不了干系。但事物总是相对的，缺憾有时也可以转化为优势，当年六祖慧能创禅宗南宗，以不立文字、教外别传、直指人心、见性成佛为宗旨，屏除一切繁文缛节，提倡顿悟成佛，这显然与慧能本人是个“讷于言”的岭南人不无关系。六祖将禅宗往世俗化、简易化的方向引领，开创了绵延至今香火不绝的“人间佛教”，心灵鸡汤，度人无数，这其中，当有“讷于言”的功劳在！

“山高皇帝远”的地理环境与文化心理不但影响了岭南人的语言和思维，还深刻地影响着岭南人的生活方式和人生态度。粤语有一个词叫“淡定”，内涵很丰富，也很传神，它有点像普通话里的“淡然”、“镇定”、“从容”、“冷静”、“沉稳”、“老练”等等词汇的综合，又不完全是，此词近年来出现率颇高，频繁见于报刊图书，但至今仍未被收进

《现代汉语词典》，可见普通话系统对它的稳定性还在观察中。“淡定”之于岭南人，首先体现在生活方式上。千百年来，岭南人“淡定”地“搵食”过日子，与岭北的风云变幻甚少交集，对中原的天翻地覆也不大理会，一心一意地过着世俗气息浓重的宁静生活，形成一种追求物质享受讲究生活质量的生存模式。无论是“叹世界（享受生活）”抑或是“讲饮讲食”，都十分鲜明地显示出岭南人对世俗生活的欣赏态度。当然，这样的“淡定”要以一定经济基础与物质生产为前提。岭南地处中国大陆的最南端，气候温热，雨量充沛，土地肥沃，物产丰饶，大部分地区的农作物为一年三熟，珠江三角洲一带更是水网密布、河汊纵横，自古以来便是鱼米之乡。在这样的物质条件下，岭南人“淡定”地休生养息，他们耕织、养殖、做生意，然后叹人生、叹世界，用李白杜甫的口音读书识字、吟诗作对，用诗经史记的字词指称事物、描摹形态，从而发展出一种重实轻名、重物轻道、重实操而轻玄想的务实文化传统，与北方谈玄说理重道尚名的文化传统迥然有别、大异其趣。

在近代以前，岭南人对政治的热情远没有北方人强烈，岭南不但没有出现过逐鹿中原、横扫六合的政治人物，就连张九龄这样的宰相级别的管理人才，也只如凤毛麟角，实不多见；历史上，岭南地区也建立过一些政权，如南越、南汉，这些偏于一隅的地方政权的创立者，如赵佗、刘龔等，固然都称得上是乱世枭雄、一方雄主，但一看来历，却都是来自北方的移民！这样的状况，当然是与古代岭南的偏远、闭塞有关，但恐怕也与岭南人在特殊的环境下形成的特殊的政治文化心态不无关系。岭南的历史不能说不悠久，岭南的中心城市广州是一座有着两千年多年历史的都市，但广州从来就不是那种充溢着森然“王气”与儒家伦理教化的政治城市，而是一座适宜于经商贸易、商业文化气息浓郁的商城。据学者考证，从汉代开始，广州便有商船往东南亚、南亚一带贸易，这或许是海上丝绸之路的滥觞；唐宋时，广州已经是闻名遐迩的大港与商埠，“映日船多宝舶来”（唐刘宾客诗）、“千门日照珍珠市”（宋程师孟诗），这些诗句形象地描述了当时广州商业贸易的盛况，千帆竞发，万商云集，各国的商人都争着来这里做买卖，广东人的心思大多放在做生意赚钱上，造反打天下，那是北方人去想去做的事。

岭南历代官宦与文化名人屈指可数，汉有陈钦陈元父子与杨孚，唐有慧能、张九龄和曹邴，宋有余靖，明有丘濬、陈献章、湛若水、海瑞、袁崇焕等等，不要说与中原比，就是比巴蜀与江南一带，也要差上一大截。由此可见岭南在中华文明的谱系中的的确确处于后发位置，这种后发不光体现在政治经济上，还体现在整个思想文化领域。但后发也有后发的优势，因为后发，所以传统的因袭较轻，所受的束缚较少，新的思想容易





“乘虚而入”，变革的种子容易找到合适的土壤。入清以后，尤其是近代以来，随着门户打开，西风东渐，岭南得地利之便，于是思想日新，人才渐盛，渐次出现翻江倒海回旋天地的人物，如洪杨，如康梁，如孙中山。此时的岭南，一改两千年落后封闭之积弊，开始引领风骚，领导潮流，大步走上中国政治思想与文化的舞台中心，从太平天国到戊戌变法再到辛亥革命，在这六七十年的历史时空中，岭南人的身影清晰而坚定，他们都是这些深刻影响和改变历史进程的重大事件当之无愧的主角。

阳光雨水滋养的岭南，草木繁茂，四季常绿，奇花异果，四时不绝，动植物资源十分丰富，一年到头皆有可食用之材，这与四季分明的岭北地区，呈现出迥然不同的风貌，因之，岭南人的生活习俗与饮食习惯，也跟北方人判然有别。岭南人穿短裤、着木屐，喝凉茶、饮靓汤，叹茶楼、食肠粉，吃海鲜、嘅田螺，品烧鹅、尝乳猪，酿米酒、片鱼生，啖荔枝、剥龙眼，拉高胡、弹秦琴，唱粤剧、听粤乐，过冬至、拜神佛，庆春节、行花街，落雨担遮（撑伞）、天晴戴笠，下河游水、坐船出行，食必生猛、味必鲜美，香煎生焗、白切清蒸，夜宿深巷住大屋、朝行骑楼访市廛……如此斑斓繁复丰富多彩的生存状态，绵延了千年百年。

政治的岭南毕竟很短暂，当激情的狂飙逐渐消退，务实的个性再次回归。岭南人不张扬、不争论、不折腾，埋头做事，抬头看路，按照自己的生活逻辑，踏踏实实地走一条有着浓烈人间烟火味的路。想当年，当中国郑重地将再出发的起跑点选在岭南，“敏行讷言”终于又一次焕发出睿智的光辉。我想，中国的改革开放与岭南气质一定在某种程度上有一种精神或哲学层面的默契，其实，当一位同样敏行讷言的老人在南海边上画了一个圈，岭南为中华民族伟大复兴冲锋陷阵“杀出一条血路”的历史使命，就这样被规定了，这，既是岭南的荣耀，又何尝不是岭南的幸运。

善哉岭南！

目录

B

- 八卦 1
白切鸡 4
煲仔饭 7

C

- 叉烧 10
叉烧包 13
茶楼 16
肠粉 19
趁圩 22
冲凉 25
春水天 28

D

- 打边炉 30
冬至过大年 33
端午 36
端砚 39

F

- 发大水 42
番薯 45
飞机榄 48

G

- 干蒸烧卖 51
搞掂 54
裹蒸粽 57

- 过年 60

H

- 旱天雷 63
红豆生南国 65
黄皮 68

J

- 江河水 70
讲古 73
九江双蒸 76

K

- 扣肉 78

L

- 腊味 81
老火靚汤 84
荔枝 87
凉茶 89
六堡茶 92
六祖慧能 95
龙母 98
龙眼 101
落雨大 103

M

- 码头 105





埋单 108
木屐 111
木棉 114

N

南瓜 116

Q

骑楼 119
秦琴 121
清明 124

S

赛龙夺锦 126
沙河粉 129
烧鹅 132
烧乳猪 135
深巷 138
生猛海鲜(1) 141
生猛海鲜(2) 144
食田螺 147
食鱼生 150
食粥 153
双黄连蓉 156
丝瓜 159
酸枝 162

T

趟枕 165
甜酒 168

X

西关 171
西来初地 174
咸湿 176
行花街 179
行街 183
醒狮 186

Y

牙擦 189
羊蹄甲 192
饮茶 195
油炸鬼 198
游水 200
鱼塘 203
雨打芭蕉 206
月光光, 照地堂 209
粤胡 211
粤语 214
云吞 217

Z

昭君出塞 220
中秋 223
中山纪念堂 226
坐船 229

八卦



在娱乐至死的年代里，“八卦”是一种老少咸宜雅俗共赏的主旋律，“狗仔队”是时代的弄潮儿，它以锲而不舍不屈不挠的执著，满足了芸芸众生对他人隐私的好奇。

“八卦”成了拯救传统媒体的最后一根稻草，娱乐新闻在报纸的地位急剧上升，迅速占据了B版最前列的位置，曾经气宇轩昂不可一世的文学副刊早已风光不再，只能忍气吞声地跟随在各类明星宽衣解带离离合合的那点破事之后，或淹没在“每日闲情”式的无聊琐屑的“口水”中。

“八卦”无所不在，没有人能完全摆脱“八卦”的诱惑。某日一觉醒来，人人都从媒体上知道了大S和富二代结婚的消息；法国总统萨科齐的模特老婆布鲁尼怀孕的照片报道，瞬间便成了许多人茶余饭后的谈资；章子怡、范冰冰、林志玲们的“三围”也早已不是她们自个儿的私秘……哈哈，“八卦”已经成为高效高速的现代社会中人们舒缓压力、调剂情绪的“心灵鸡汤”。

经济全球化势必带来资讯的全球化，于是“八卦”成了一道世界性的“风景”。记得那一场英国王子威廉与平民姑娘凯特的婚礼，据说共吸引了全球三分之一（二十亿）人的眼球（也不知道这数字是如何统计出来的），在新闻传媒（不一定是八卦媒体）的引领下，人们津津乐道于凯特所戴的戒指、所穿的婚纱，以及婚礼上的誓词、“阳台之吻”等等，据说（又是据说）有无数的男人购买了款式相同或接近的戒指送给即将成为新娘的女友，欧美市场上马上出现了大量山寨版的凯特婚纱，英国政府期望通过这样一场号称“世纪婚礼”（又是“世纪”，也不知道这“世纪”的标准是什么）的王室大婚，振兴陷于低迷的英国经济。如此说来，这“八卦”的力量还真的不容小觑！

这使我不禁想起十四年前的戴安娜之死。这一悲剧事件从头到尾都与“八卦”有关：最初是因“八卦”而起，而到最后，整个事件也沦为一个超级大“八卦”。我不太能理解欧美人尤其是英国人对王室绯闻与戴安娜那种持续不断近乎疯狂的热情，不就是一个王妃吗，至于弄成那样？“狗仔队”二十四小时贴身“伺候”，每时每刻都处于“长枪短炮”的窥视中，出行





则有车辆穷追不舍，入住更像陷进重围，戴安娜的一颦一笑、一举一动都成为可以消费的资讯、娱乐大众的“八卦”，只是这样的“八卦”未免太残酷了！1997年8月31日，戴安娜与埃及富商男友多迪-法耶兹乘奔驰车离开巴黎的利兹酒店，途中遭到多名“狗仔队”的疯狂追逐，为摆脱跟踪，汽车高速行驶，结果在穿越隧道时撞向一根水泥柱子，车子被撞成一堆废铁，男友多迪和司机保罗当场死亡，戴在送医院后不久也宣告不治！这一因“狗仔队”为获取“八卦新闻”而引发的惨剧在当时震惊了全世界，“狗仔队”也因此而声名狼藉，成了过街老鼠，而世人对“八卦”的强烈兴趣，“八卦新闻”所带来的高额回报，则无疑是戴安娜死亡悲剧的诱因。据说，一张“狗仔队”偷拍的戴安娜和多迪在海边幽会的模糊照片，竟然可以卖到上百万美元！

美丽的戴妃虽已香消玉殒，但围绕着她“八卦”还远没有结束。十多年来，有关戴安娜的书层出不穷，据说都是畅销书，光是她的死因，人们就杜撰出十多种，其中最具轰动效应的当推“王室谋杀”说，说的是英国王室为了阻止戴妃与埃及人多迪结婚，指使英国特工制造了这起车祸。

对“八卦”的热爱似乎是与生俱来的，或可以归之为人性的弱点，名人私生活的吸引力是如此之大，更能提起一般人窥探的欲望。影视明星、体育明星、政坛名人、社会名流，他们成名的代价，就是失去（或部分失去）隐私，这一点在西方国家尤为明显。上世纪90年代美国总统克林顿与白宫实习生莱温斯基的性丑闻，具备了一个顶级“八卦”的所有元素：政坛名人+权力斗争+性，因此，此案造成的轰动也是空前的，对于一般老百姓来说，他们真正关注的或许不是克林顿的政治命运，而是总统和女实习生之间曲折刺激的性爱故事。最近意大利总理贝卢斯科尼被媒体频频曝光，也并非因为他的政绩是如何如何的好，而是他与众多女人有染的“八卦”，这些“八卦”固然让老贝头疼不已，但也使得他持久地拥有较高的关注度，这或许是这个老狐狸在政坛上屹立不倒的一个重要原因？

在互联网时代，“八卦”呈现出新的表现形式和表现对象，新的技术手段搭建了一个人人都可以发表和展示的平台，在这样的平台上，“八卦”再也不是娱记与名人的“专利”，而是人人都能“烹煮”或“享用”的“大餐”，盘点近年来网上最抢眼球的“八卦”，大抵就可以得出这样的认知。最近不断有80后90后小女生到网上来“晒肉”，只要敢脱，而且脱得够干净，那一定就能名扬天下，如什么紫紫、露露、兽兽，她们既是“八卦”的主角，也是导演，只是，这样的作为已捅破了人类尊严的底线，体现了人性的卑劣。

“八卦”是典型的粤语词汇，在当今的粤语语境中，此词最鲜活的意义已从原来的“有象征意义的符号”转化为形容人多嘴多舌、好管闲事、爱打听或传播别人的隐私等等。尽管现在“八卦”一词满天飞，频繁见诸各地媒

体报刊，但《现代汉语词典》“八卦”条仍未收入以上所指的义项，可见普通话系统还没有完全认可这一引申义，语言学家对其稳定性仍在观察中。

粤语中的“八卦”，最早当指粤人那种因迷信而导致的谨慎而繁琐的生活行为或方式，即凡事都要卜卦问吉凶，故“八卦”的全称为“诸事八卦”。很显然，“诸事八卦”会导致一种庸碌琐屑的生活态度，这离现在所指的“八卦”也就不远了。后来，“八卦”又用以称明星、名人的隐私，这一义项大概是从香港传入的。香港那些专门刊登名人明星私生活的刊物，人们称之为“八卦杂志”，又将报道明星隐私的新闻称为“八卦新闻”。有一种说法称，上世纪70年代香港一些报刊为了吸引眼球、扩大销路，专门刊登明星美女的裸照以作招徕，但囿于道德与法律，不能全部暴露，便以一八卦图案遮住身上最敏感的“点”，于是，人们就用“八卦”来指称此类报刊及所刊登的内容。

“八卦”在粤语中有时也用作骂人，且多指向女性，大抵粤人以为迷信、饶舌、爱管闲事等多为女人所长，故粤语中有“八卦婆”、“八卦妹”（可省为“八婆”、“八妹”）的称谓，而未见有称“八卦佬”、“八卦仔”的。如果一个男人被骂“八卦”，那他一定是做了很“女人”的事。有一次我在办公室和几个女同事闲聊，聊起女人怀孕的事，我说我能从孕妇肚子的形状看出她怀的是男孩或是女孩，还如此这般地将母亲教我的那点“诀窍”说了一通。正眉飞色舞间，一男同事在旁冷冷地说了一句：你好八卦！此言一出，全场哄然大笑，我尴尬极了，脸色刷地变得通红。此事给我留下极深的印象，从此我再也不在人前聊女人的事了，因为，那是一种“八卦”，而男人“八卦”是很可笑的事。



白切鸡



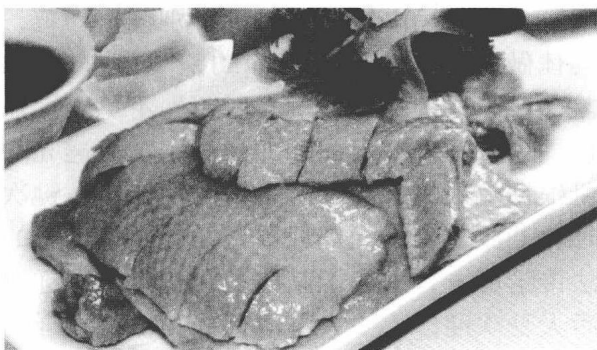
岭南人嗜食鸡，向有“无鸡不成宴”之说。据说鸡的菜式就有数百种之多，但最负盛名、最受称许、最能体现岭南鸡菜特色的还是白切鸡。

北方人很难理解岭南人的白切鸡情结，白白素素的一个鸡，既无色又无味的，有什么好吃？尤其看不得骨髓里带红的情形，总觉得有点茹毛饮血般地触目惊心。我的岳母第一次吃白切鸡时，简直不敢下箸，惹得见过世面的岳父直笑她是土包子。岳父母俱是湖南人，他们做鸡的方法多是红烧，放进辣椒和酱油，把鸡块烧得黑里透红的，色香味俱全；再往北去就是烧鸡的天下了，北方的烧鸡和扒鸡应该是同一类鸡菜，就是把整个鸡用汤料煮得烂烂的那种，据说好的烧鸡只须提着鸡腿一抖，肉骨即自行分离，谓之“脱骨”，著名的山东德州扒鸡就叫“脱骨扒鸡”，而同样有名的河南道口烧鸡、安徽符离集烧鸡、辽宁沟帮子熏鸡，其口味或制作，在我看来也都大同小异，都是些色泽深重、口味香浓、口感软烂的品种。习惯了“吃香吃辣”、“吃软怕硬”的北方人，会觉得白切鸡太生太韧、太素净寡淡，不明白食不厌精的岭南人为什么爱吃这样“索然无味”的东西。

我最爱吃白切鸡。数十年走南闯北，吃过的鸡菜无数，但最爱吃、吃得最多的仍然是白切鸡。要说白切鸡的妙处，只两个字：本质。此菜式完全不依凭任何外在的味道，而真正利用了鸡的原质原味，从而将粤菜鲜甜清淡的特色发挥到极致。北方的烧鸡，大多是经油炸后，放进加有花椒、桂皮、丁香、草果等十多种香料的汤中，再经数小时的焖煮而成，煮鸡的汤号称“老汤”，有的据说绵延烧煮了一两百年之久（当然要不断换水加料的），这种烹饪方式与粤菜的烹调原则大异。粤菜讲究一个“鲜”字，追求菜的原质（汁）原味，放配料的目的只是为了将菜肴材料原本的鲜味最大限度地调出来，所谓“放糖吃不出甜，放盐吃不出咸”，是做粤菜的基本原则，太多的香料、太重的调料，会把原材料本身的味道盖住，如上面提到的烧鸡，香则香矣，但大多是香料和酱料的香味，浓则浓矣，味道却明显偏咸偏重，鸡肉本身的鲜甜甘香被遮蔽了，而这正是粤菜制作所极力要避免的。

白切鸡也是粤菜中最普通的菜式，似乎人人都爱吃，家家都会做。然而要做得好也并非那么容易。我会做白切鸡，而且做得相当不错。早年父亲爱

在家里养鸡，使整个家终日弥漫着一股浓重的鸡屎味，尽管全家人怨气冲天深恶痛绝，但一想到唯一的好处——逢年过节家里能保证有鸡吃，所有的怨愤也就烟消云散了。我就是在那个时候学会做白切鸡的，跟父亲。首先是选鸡，做白切鸡要用两斤左右小母鸡，最



好是还没下过蛋的，岭南人称之为“鸡项”的那种。杀鸡也是很讲究的，刀须磨得锋利，左手捉鸡（用手掌握住鸡翼，用拇、食、中三指捏住鸡头与鸡颈的连接处，必要时还要用小指勾住一只脚），右手引刀往鸡颈迅疾一拉，鸡血就从刀口喷射而出。这一刀的技术含量甚高，要求动作迅速，一刀断喉（同时切断血管、食道和气管），这样才能将鸡血迅速放干净，鸡脖上的刀口也会显得较小，这些对于白切鸡的制作是很关键的。之后是烫鸡腿毛、扒出内脏，里外收拾干净了，便进入白切鸡制作最关键的程序——浸鸡。浸鸡要用“虾眼水”，也就是烧得将开未开、刚冒起小泡泡（形似虾眼）的水，虾眼水要浸没鸡身，浸五分钟后，将鸡只提起，倒净腔腹内的水，然后再放进水中复浸，如此者反复多次（通常是三次），鸡也就浸好了。

白切鸡不能浸得过熟，太熟了鸡肉便会起渣，不嫩滑，但也不能太生，太生了肉还是红的，不能吃，最好的状况是鸡肉刚刚熟，而鸡腿或鸡翼等部位的骨髓还带着血色，这个火候的拿捏还是比较难的。我的诀窍是，浸到了一定时间后，可用一根筷子扎鸡腿等肉比较厚的部位，如果所扎的洞眼没有血水渗出，就可以断定这只鸡熟了，此时须将鸡从锅里拿出，放入冷开水（冰开水更佳）中浸泡，使其迅速冷却，经冷水浸过的白切鸡，皮更爽，肉更滑，口感绝佳。

吃白切鸡是需要蘸料的。蘸料的制作尤其不能马虎。有的人爱用酱油做蘸料，这未免太随意了，我以为。酱油的酱味会掩盖白切鸡的鲜味，是不宜用作蘸料的。我最喜欢的蘸料是油淋姜葱蓉。先用菜刀将姜块和葱白拍打成末状，放小碗后拌上盐（也可以加少许味精），用汤勺装花生油直接放旺火上烧，烧开后马上浇进碗中，此时你会听到一阵“吱”的响声，碗里的姜葱被滚油烧开了，浓烈的芳香扑鼻而来。蘸这样的佐料吃白切鸡，鲜嫩腴美，爽滑甘香，鸡的鲜味和姜葱油的香味配在一起，简直是浑然天成、妙不可言！

白切鸡属浸鸡类，但我也吃过一种隔水蒸熟的整鸡，外形和味道与白切鸡都差不多，吃法也类同，或可称为清蒸白切鸡，有食家甚至认为浸水白切鸡已有部分味道流失在水中，比不上隔水蒸鸡更能体现粤菜原质原味的特



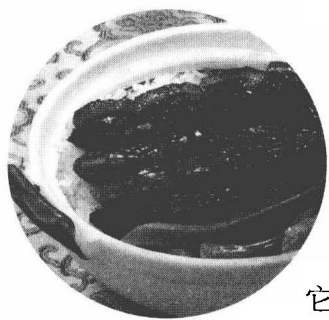


质。我也曾用电饭锅做过一种别样白切鸡，做法更简单，味道却同样鲜美，具体做法是：将褪毛洗净的整鸡放进电饭锅，加入三汤匙水，然后盖上锅盖，按下按键；按键跳起后，先不急揭盖，可利用余热焖煮数分钟，此时再揭盖，呈现在眼前的即是一个黄澄透亮的白切鸡（有时要复按键一两次。可根据鸡只的大小和电饭锅的性能定按键次数）。也可以在往锅里放鸡的同时放油放姜葱，使鸡只更显油亮并带姜葱的香味。上世纪八十年代我曾将此法传给朋友，引起了某电视台记者的兴趣，扛了设备来我家拍摄，据说播出后大受欢迎，不少人打电话或写信询问详情或要求重播。前些年我碰到一位多年不见的熟人，他在家请我吃饭，就做了这个菜，我问他是从哪学的，他回说是从电视上学来的，我哈哈大笑，告诉他，这菜的祖师爷就在他眼前。

在白切鸡这一菜式中，广州清平饭店的清平鸡名气很大，据说是用了多种药材熬制的白卤水，并吸取了北方烧鸡“老汤”的方式来浸鸡，再加上热浸和冷浸交替的浸泡方法，使得清平鸡赢得“皮爽肉滑，骨都有味”的大名，在上世纪八九十年代风靡广州；但也有人不喜欢清平鸡的药材味，认为有损鸡本身的鲜美。白切鸡一般用鸡项烹制，取其肉嫩骨细故，但广东化州的白切鸡却专用骟鸡，盖因公鸡经阉割后能存活下来，必壮硕异常，肉质紧致肥美；而佐料尤爱用沙姜和蒜，蘸鸡的熟油需用二十多种药材炼制而成，吃时铺上一层沙姜蓉和蒜蓉，再淋上熟油和酱油，端的是异香扑鼻，别有风味。湛江人吃白切鸡的“疯狂”，可从满街满巷“湛江鸡饭”的招牌上看出端倪，而且还推“鸡”及“狗”，连狗也用“白切”的方式炮制——湛江的白切狗也是当地的一道名菜。

白切鸡的来历已不能详考。有一传说，说某秀才娘子在逃难前因慌乱，随手将一只褪了毛的鸡放进盛有热水的锅里，回来后发现鸡已被浸熟，而且味道鲜美异常，此后就常常如法炮制，白切鸡因此而发明云云。我知道这类传说大多只是民间的口头创作，当不得真，但白切鸡之历史悠久，却是事实。在清代才子袁枚的《随园食单》中，白切鸡被称作“白片鸡”，袁枚不仅文采风流，而且识见卓异，对美食尤感兴趣，并下了大力气研究，他的《随园食单》堪称一部美食鉴赏与制作的专著。袁枚专为羽禽类菜式开一《羽族单》，开篇就说，“鸡功最巨，诸菜赖之……故令领羽族之首，而以他禽附之，作《羽族单》”。在《羽族单》中列鸡菜数十款，蒸、炮、煨、卤、糟的菜式皆有，列于首位就是白片鸡，其条下说：“肥鸡白片，自是太羹玄酒之味。尤宜于下乡村、入旅店，烹饪不及之时，最为省便。煮时不可多。”袁枚认为白切鸡有“太羹玄酒之味”，这是极高的评价。太羹者，不和五味的肉汁，古代祭祀时所用；玄酒者，古代祭祀当酒用的水（上古无酒，祭祀时以水代酒），后人常以“太羹玄酒”喻诗文风格古朴淡雅。由此可见，袁枚对白切鸡推崇备至，认为它已到达返璞归真的境界。如此看来，我在前面作出的“本质”二字的评价，倒是与袁才子所见略同了。

煲仔饭



最记得雨横风斜的冬日，一个人彳亍于冷飕飕空落落的街巷，转个弯，眼前赫然闪出一家食肆，瓦煲焗饭的香味便从昏黄的灯光下漾出，向饥肠辘辘的路人扑来，那是一种怎样的欣喜与幸福！在这样的背景下，饥饿与美食所构成的反差被无限放大了，煲仔饭就这样进入了我的想象空间，它的香与美味，它的新鲜与热烈，它的特殊的烹煮形式，它的文化象征内涵，都寄存在我的记忆中，让我时时思念和回味。

煲仔饭是岭南食品中一道简单而又富于创意的美食。说简单，是指饭菜一锅煮的方式及径用饭煲进食的习惯——从烹煮到食用皆干净利索，省事省心，无半点拖泥带水。而瓦煲焗饭本就极香，将腊味、排骨、鸡肉等放进煮至半熟的饭里一起焗，用余火使熟，如此，一则可令肉食鲜嫩可口，二则使肉食的汁液渗进米饭里，其饭益鲜香无比！如此创意，恐怕也只有“讲饮讲食”的岭南人才想得出来。

食肆的煲仔饭品种繁多，常见的有腊味饭、排骨饭、滑鸡饭、牛肉饭、肉片饭、黄鳝饭、田鸡饭等等。在经典的煲仔饭食店可看到这样的景象：店铺的当门处摆一长溜灶头，灶头上坐着一个个热气蒸腾的瓦煲仔，一般的店都可同时煮十来煲饭，煮饭的师傅手持长筷子在灶前巡来巡去，根据情况调整火候，撤走煮好的，加入待煮的，场面也颇为壮观。判断饭熟与否，一是看时间，二是凭经验。一般来说，煮一煲饭得花十来分钟，而饭熟透时所冒出的蒸气和香气，也可作为参考。由于瓦煲的煲底厚，因此，即便是用旺火焗饭，也不容易把饭烧焦，待锅盖上冒起白烟，饭菜的香味从锅中溢出，这煲仔饭就算做好了。

我从小就爱吃瓦煲饭。那时候母亲爱用瓦煲做炊具，用柴火烧饭。柴火瓦煲饭现在是稀罕物了，城里早已见不着，倒是在四周乡下，一些农家菜馆用作招徕城市游客的“广告”。瓦煲饭好吃，用柴火烧的瓦煲饭就更胜一筹了，不光饭味足，而且还透出一股特殊的饭香。记得小时候吃饭没什么菜，弄点咸鱼头菜就能扒拉好几碗，这与瓦煲饭好吃不无关系。有一次母亲煮好了饭，可家里却什么菜都没有，咸鱼头菜也吃光了，情急之下，母亲就直接往饭锅里下盐下猪油，拌匀了，就端出来给我们吃。说实话，油盐拌饭的味道还真不错，猪油的甘香和食盐的味道渗进了瓦煲饭中，使得看上去寡淡无



味的大白饭有了一种别样的滋味，虽然没有菜，但我们却吃得很带劲，眨眼功夫就把一瓦煲饭给吃光了。

最令我怀念的是母亲做的腊味瓦煲饭，甘香肥美中带有些许木柴明火炙出的焦香，极明艳，也极爽朗。那年月腊味也是稀罕物，平时难见得着，只有到了过年前后，公家配给的猪肉多了些，父亲才会拿一些来腌晒，做成腊肉。轻易也舍不得吃，非要等到家里有客人来，或是实在没别的菜了，才去割上一条半条的，给大家打打牙祭。母亲会用腊肉做出很多花样来，如用腊肉炒萝卜皮、炒酸菜、炒芥兰、炒笋子等等，但我们最期待的还是母亲用柴火烧的腊肉瓦煲饭。腊肉饭的制作极简单：大火将米饭烧开，稍收水，即可放进腊肉，此后可逐渐撤去明火，只余炭火焗饭，待炭火渐熄，香喷喷热腾腾的腊味瓦煲饭也就做好了。由于柴火煮物可使煲体受热均匀，而瓦煲本身存热性能亦佳，因此，柴火瓦煲饭要比用其他燃料和炊具煮的饭显得更绵软香爽，入口即能感觉到一股浓郁纯正的米饭味。锅巴则是瓦煲饭的精华所在，尤其是腊味饭的锅巴，厚厚的，酥酥的，看上去金黄油亮，咬起来嘎嘣脆，极是诱人，这是因为腊肉的香油渗进了米饭，渗到了锅底，才能有如此明艳动人的效果。想当年，年少嘴馋，家中又无别的零食可吃，这锅巴就很令我惦记着，母亲知道我好吃这个，每次煮了瓦煲饭，都要把锅巴给我留起来。锅巴曾给少年时代的我带来无穷的乐趣和欣喜。

已经多年没有这样的生活体验了。在整个社会由传统向现代高歌猛进的进程中，人们的生活方式也发生了剧烈的变化。厨房的革命首先从燃料开始，先是由燃煤取代了柴火，然后是燃气取代了煤；而炊具的变化也令人眼花缭乱，电饭煲的出现彻底颠覆了现代人的烹煮方式，人们做饭早已不烧火，只需插电即可，在城镇家庭，恐怕没什么人愿意再用瓦煲这样的传统炊具来烧饭了吧。

食店里的煲仔饭当然是用瓦煲煮的。当古老的瓦煲被现代都市的厨房所冷落，煲仔饭的生意却越做越红火。我常常到我家对面的食店吃煲仔饭，此店的煲仔饭做得十分地道，米一定是用上好的丝苗香米，取其米粒晶莹瘦长，煮出的饭粒形状修长优雅，口感柔软而有韧度；菜式与酱汁的调制也十分讲究，如排骨、黄鳝多用豉汁来腌制，鸡肉、牛肉等则以姜汁糖酒来调

