

食味萬千

朱振藩
谈食说艺

SHI WEI WAN QIAN

台湾美食大师朱振藩的美

本书乃台湾目下最著名的美食专栏作家朱振藩先生近三年来大宴小酌的精华浓缩版，厘为七卷：江浙美味、北味搜珍、南味寻奇、宝岛佳饌、创意经典、异国精髓、难再滋味，可以说将全台料理店的翘楚、各家拿手的经典名菜一网打尽，兼以饕家饮食经，读来生动令人垂涎。尤为珍贵的是，因作者贵为美食家，故而吃到了许多私房菜及名家精心特制的佳肴，作者将这些等闲不易吃到的珍味，从食材、精湛的手艺及自身的心得一一道来，令人有别开洞天、耳目一新之感。面对此『美食地图』，无法亲临亲祭者，仍能于徜徉文字之余，携此书中美食菜单，于中华美食原产地探访同一美食真味，两岸同印证实美食真章，不亦乐乎？

朱振藩

著



朱振藩

谈食说艺

这是馋人的史记，老饕的福音书，
爱吃者的葵花宝典。



岳麓书社

岳麓书社



食味 萬千

朱振藩
談食說藝

SHI WEI WAN QIAN

朱振藩 著

台灣美食大師朱振藩的美食品味寶典

图书在版编目(CIP)数据

食味万千/朱振藩著. —长沙:岳麓书社, 2005

ISBN 7-80665-636-7

I. 食... II. 朱... III. 饮食—文化 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 067099 号

著作权登记号 图字:18-2005-125

食味万千

作 者:朱振藩

责任编辑:饶 毅

封面设计:

山和水设计工作室 刘 峰 刘 涓

内文设计:

岳麓书社出版发行

地址:湖南省长沙市爱民路 47 号

电话:0731—8885616(邮购)

邮编:410006

网址:www.yueluhistory.com

2006 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开本:890 × 1240 1/32

印张:12

字数:246 千字

印数:1—6,000

ISBN 7-80665-636-7/G · 481

定价:24.00 元

承印:长沙银都印务有限公司

地址:长沙市高新技术开发区隆平科技园高家坡路

邮编:410126

电话:0731—4614198

如有印装质量问题,请与承印厂联系

朱振藩

谈食说艺

深好文史，酷爱书法，喜读兵书，尤醉心于美酒佳肴。涉猎极广，除饮食外，对相术、命理、风水等皆有深入研究，先后在各报章杂志广开专栏。其中，关于饮食者最多，达二十个以上，以《我吃吃我在》、《食家开讲》、《大吃一惊》、《大味王》、《捷运美食》、《鲜膾史》、《鲜膾味》、《笑傲食林》、《食家列传》、《中国酒》等最膾炙人口。目前已出版之著作计十余本，较著者有《台湾美食通》、《口无遮拦——台湾美食导览》、《醉爱——品味中国美酒的唯一选择》、《美食家菜单》、《朱老爹吃游记——捷运美食》（中和线、淡水线、木栅线）三书、《食的故事》、《笑傲食林》、《真相大白》、《食林外史》、《提味》、《食味万千》、《食在凡间》、《食随知味》等多种。目前进行之专栏，尚有《古今食慧》、《用人面面观》、《美味佳肴》及《美食地图》等。





《食家列传》



《食味万千》



《食在凡间》



《食随知味》



【推荐序】

原味传统的坚持

严长寿



001

古语说得好：“国以民为本，民以食为天”，对我而言，无论是个人所从事的台湾观光推广工作，或是旅馆管理的工作，许多年来都一直与餐饮界的朋友保持着极密切的互动，尤其随着时代脚步的迈进，更体会到一个社会里好的餐饮文化的发展，除了要靠有创意的厨师精湛的手艺外，更要靠许多其他各种主客观因素与环境的结合，例如够水准的消费环境、懂得欣赏的顾客，以及专业的饮食评论家，其中“专业的饮食评论家”的影响力更是占了极重要的地位，当然，单就评论家而言，便包括了不同的层次与专业领域，有坚持原味传统的，有讲究创新变化的，有专攻西洋烹调的，也有见长于东方饮食者，可以说是各有所长，也各有其重要性。

在传统原味派的美食评论家中，振藩兄可说是其中非常

重要的支柱,不但因为他对传统饮食的喜好与深入的了解,更因为他博览群书,通晓中国文学典故,使得他在传统饮食界能够印证古今,奠定了深厚的基础,每一道菜肴几乎都逃不出他渊博的餐饮知识,而且都能够引经据典,给大家上一堂考证课。这些年来振藩兄除了自己吃遍大江南北,而且总是乘机顺带邀请一群美食同好共享,其中每每不乏知名人士,个人也曾两度应邀,对于振藩兄的酒量、食量以及各种传统珍馐深入了解的知识都深表佩服。

随着夏元瑜、唐鲁孙、逯耀东等几位前辈的相继歇笔,在传统烹调的领域,振藩兄的角色与地位可说是益形重要,由衷盼望振藩兄能继续地报道、不断地关怀,使我们的中华厨艺能够在创新中不忘传统,保守中不忘创新。

盼望借由振藩兄大作之付梓,能帮助更多对美食有兴趣的朋友们,能够对隐藏于都市每一个角落的各种烹调厨艺专家及经营同业有更多的认识,也能够在他的细致讲评中,了解餐饮文化更深一层的精髓与内涵,进而提升餐饮界的文化水准。

【自序】

至高无上的口福

朱振藩



最近在接受某杂志采访时，副总编辑头一句话就问我：“您吃到现在，哪一顿饭的印象最深刻，也最有幸福的感觉？”一时之间，我傻住了。其原因不外这十几年来，我几乎每周都要参加好些个以品尝为主的餐会，或大宴，或小酌，珍错杂陈，佳肴满案，且有中西旨酒或细点助兴。有时机缘凑巧，还会喝到顶级的好茶或咖啡。置身其中，口福不尽，乐与天齐，尝自谓当可与清代自称“老饕”的梁章钜媲美辉映，先后遨游食林之中。人生至此，夫复何憾！

事实上，截至目前为止，我最难以忘怀的一餐，乃1996年8月23日下午六时整，由“奇庖”张北和亲炙的顶级美味。当时受邀同享之嘉宾，有童世璋、逯耀东夫妇、蒋敏、翁云霞和我共六人，席设台中市“将军牛肉大王”。正因在座者均是懂吃的，

北和先生在献艺时，自然特别卖力，除张罗了不少稀珍食材，还抖擞着全副精神，以致烧出来的道道珍馐，无一不臻绝妙，即使已历经近三千个日子，但那席绝妙好宴，迄今仍深烙脑海。

首先上的海陆清供便极出色，它是由蒸羊头、卤羊肝、卤牛舌、松子虾、鲈鱼肚及鳝鱼丝这六中盘所组成，全置白瓷盘中，或秀刀工，或显佳味，互逞其极，各不相让，果然过没好久，几乎盘盘皆空。我个人最欣赏的为鳝鱼丝，其粗细一如火柴棒，根根黝黑似墨，味类脆鳝更酥。夹此就着张氏特地准备的宝丰酒吃，其味弥佳，扣人心弦，若非天厨仙供，亦是人间绝味。

所谓的宝丰酒，系一支产自河南省宝丰县（旧属汝州管辖）的清香型白酒，因北宋理学大家程颢曾在此监酒及讲学，故留下“酒务春风”的佳话。金代大诗人元好问饮罢此酒，曾写下“春风着人不觉醉，快意还须三百杯”这等脍炙人口的诗句。又宝丰酒一名“莲花酒”，一说此酒经点燃后，其焰有如莲花；一说其酒香清逸，不逊莲花的芳馨。前者我未目睹，不敢人云亦云；后者倒是不假，除酒香清芳外，其酒质纯净绵柔、入口甘润爽适、回味悠长绵延等，均是产品卓越的保证。由于品质出众，1992年时，在比利时布鲁塞尔举办的第三十届世界优质精品评选会上荣获金奖。张氏此番所准备者，乃专供人民大会堂用的顶级陈酿，佳美自不待言。

接下的头头似道、五爪金龙、水铺牛肉、无膻羊肉、将军戏凤、鲍鱼之肆、臭桂二做、虫草鸠脯、桑乌汤饺等大菜，大多数出自张氏之创意。另，有仿上海“西郊宾馆”者，有仿杭州“梦梁楼”者，亦有仿北京“钓鱼台宾馆”者，珍错悉出，取精用宏。这

当中的美味,我非但全尝过,有的还品过好几回(注:几乎所有的介绍,详载于拙著《笑傲食林》一书内),是了若指掌,不似其他人那么惊艳。然而此次着实精彩,从头到尾无一败笔,且蕴起承转合之妙,实臻尽善尽美境界。尊为神品,洵非过誉。

此宴最令我叹服不置的,除菜色外,就是台湾第一个写吃的、时已年高八十岁的童世璋先生。他老人家有始有终,不仅每道菜都举筷屡尝滋味,而且每人一份的,像一如男子拳头大小的鲍鱼之肆、虫草鸠脯(每人两个)、桑鸟汤饺(一碗六只)等,全都吃个精光时,还能如此健啖,那就口福无限,不虚此生。

本书乃我近三年来大宴小酌的精华浓缩版。大部分在台湾,尤其是台北,还有些则在金门、日本、法国等地。其位在台北者,堪称一时之选,有经常光顾者,有偶尔品味者,亦有独沽一味者。总之,吃了许多私房菜及精心特制的佳肴。这些等闲不易吃到的珍味,不光只是食材一流而已,其精湛的手艺加上稳定情绪,才是味美与否的关键。我何其有幸,居然吃得到,且知真的好,正应了那句老话,“越是好吃的,越能尝到美味”。福慧兼修,怡然自得。目前最大的愿望,就是继续吃香喝辣,直至盖棺而后已。

吃吃喝喝,真是绝妙事物,只要能心满意足,整个世界将无限美好。即使阁下只是“弱水三千,独取一瓢饮”,但那种快乐劲儿,虽以南面王易,亦不为也。权且在这里当个献旷野人,盼与诸君共登临此一至乐之域,念兹在兹,乐而忘返,不亦快哉!

①



003

目录

推荐序一原味传统的坚持

荠香堪敌糟钵头 014

严长寿 001

上海小馆饮饌甘 017

自序一至高无上的口福

笑话换来超美味 020

朱振藩 001

绝佳沪菜精而丰 023

第一卷 江浙口味

珍馐不带三分俗 002

恋恋绝妙上海菜 029

三分俗气耐品味 005

怀旧美食介云轩 032

上海馆梦幻菜单 008

美味却思翠满园 035

蟹粉大餐真的好 011

再造翠满园赏味 038

品精料妍翠满园 041

技艺高超翠满园	044
翠满园卓尔不群	047
味美沪菜极品轩	050
珍饈难忘极品轩	053
赴炼珍堂寻美味	056
文士欢会炼珍堂	059
琼浆玉饘炼珍堂	062
炼珍堂顶级珍味	065
炼珍堂重见天日	068
天香楼食大闸蟹	071

第二卷北味搜珍

津蜀佳味新组合	100	圆山金龙呈美饌	125
小米善烹鯉龙席	103	张记小馆怀绝技	128
万有全羊肉甚美	106	品源绝妙秋之宴	131
阿东的店羊肉帅	109	品源美味数不尽	134
北地佳肴在金峰	112	品源珍珠包山海	137
深巷之内藏美味	115	品源美食大会串	140
宋厨已非旧时味	118	粤菜精华在品源	143
乡野奇店在老徐	122	朵颐称妙在品源	146
		巷内美食在枫林	149
		重庆森林创意新	152

第四卷 主廚佳錄

- | | |
|---------------|---------------|
| 兄弟川菜食后感 155 | 茶園勝景衬虹桥 180 |
| 匡記滇泰緬小館 158 | 頂番牛肉有別趣 183 |
| | 怀旧海鮮在漁民 186 |
| | 菜公店的土窑鸡 189 |
| 頂級海味康師傅 162 | 松山土窑羊肉炉 192 |
| 台式海鮮非常好 165 | 七美望安海產鮮 195 |
| 紅龙虾惊艳紅酒 168 | 巷仔內中藏美味 198 |
| 聯泰餐館饒珍味 171 | 兰阳美味度小月 201 |
| 金門的传统美食 174 | 川湘海鮮狗尾鸡 204 |
| 金門紅叶料理香 177 | 生猛海鮮望海樓 207 |

东南佳味在庞居	210	美哉二八工作室	238
美娥海产不虚传	213	创新神品在二八	241
		食方妙在视觉美	244
		将军牛肉美而美	247
天坛超时空烹饪	218	奇庖送食暖心田	250
食林奇葩话天坛	221	大庄美饌有够爽	253
天坛饮饌洁而精	224	家常风味大庄美	256
孔府菜再现食林	227	妙菇纷呈佰菇园	259
绝妙蟹会在三亭	232	红楼梦之龙凤锅	262
晶华三亭仿唐菜	235	细品养生好料理	265

●●●●●●●●

大嚼德菜乐融融	270	会席料理乙味屋	294
顶级牛排 in 欧美	273	日吉坊鲔鱼大餐	297
超级西厨 in 欧美	276	精妙绝伦鲔鱼餐	300
食髓知味 in 欧美	279	超棒怀石 in 御神	303
日本料理石山美	282	高级怀石 in 春天	306
再访石山探珍珠	285	恣啖巨蟹意气豪	309
神奇鱼饌乙味屋	288	日本料理「禅」境界	312
百吃不厌乙味屋	291	浅酌细品味自慢	315
		港都珍肴 in 酒田	318
		寿司料理松月亭	321

精进乡土山口尝	324	冠麟擅烧羊肉锅	351
大和屋之怀石料理	328	香草天空之飨宴	354
鸥风亭之会席料理	331	神奇的鲜参大餐	357
庭园料理豆匠棒	335	横贯川闽天下味	360
罗浮奥塞用餐情	338	绝美苏菜聚丰园	363
		聚丰园私房大菜	366
第七卷 雄鸡再燃味			
家厨风味臻绝胜	342		
珍稀法菜巴黎厅	345		
香宫饱饮珍饈记	348		