

城市人之三

廣東人

張榮・張亮文等
◆
著



國立中央圖書館出版品預行編目資料

生猛廣東人／張榮，張亮文等作 -- 初版 -- 臺北縣汐止鎮：
新新聞文化出版；（台北縣三重市）：

黎銘總經銷，1997【民86】

面：公分—（城市人：3）

ISBN 957-8591-78-0（平裝）

1. 社會變遷 - 廣東省 2. 廣東省 - 文化

673.34

85014224

城市人之三

生猛廣東人

作者／張榮、張亮文等

發行人／周天瑞

法律顧問／蕭雄淋律師

出版者／新新聞文化事業股份有限公司

地址／台北縣汐止鎮新台五路一段79號4樓之6

電話／(02)6981898

傳真／(02)6981091

郵撥帳號／13201218 新新聞文化事業股份有限公司

經理／詹靜如

責任編輯／蔡盈珠

封面・內頁插圖／張立曄

封面設計／黃聖文

排版／浩瀚電腦排版股份有限公司

製版／至均製版公司

印刷／調色盤印刷公司

登記證／局版台業字第4504號

總經銷／黎銘圖書公司 補書專線：(02)9818089

出版日期／1997年1月20日初版一刷

定價／270元 Printed in Taiwan

版權所有・翻印必究

本書如有缺頁、破損、倒裝，請寄回更換

生猛廣東人

目錄

吃喝玩樂真人生	2
別具一格廣東人	46
遙想當年蠻夷地	78
十年辛苦不尋常	114

一江春水向南流 162

批判廣東人 200

千手千面廣東人 244

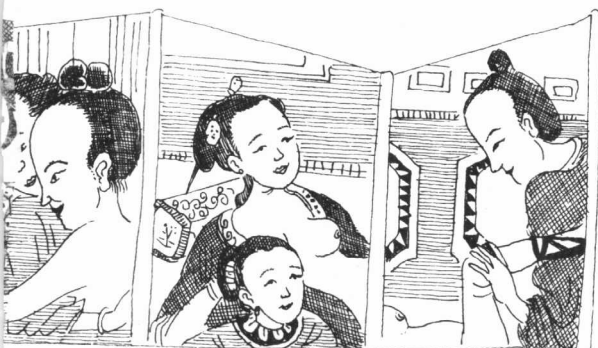
龍之修煉 284

城市人系列3

生猛 廣東人

張榮、張亮文◎著

吃喝 1 玩樂真人生





什麼都敢吃的廣東人

廣東人以吃聞名。在有些人看來這可真沒出息。可廣東人卻吃出了「文化」，吃出了情調。

「欲吃海上鮮，不計腰中錢。」

廣東人為吃不惜多花銀子！

如今廣東人的吃，已如同他們的絲竹樂《步步高》一樣，一步高似一步：

山珍要登山，海鮮要上船。講究的是「反璞歸真」，即時體驗。

不惜一切地吃，為了享受而去吃，從吃中又找享受。

難道，這就是廣東人的夢？

中國人是世界上最重視「吃」的民族，經過幾千年的發展，形成了博大精深的「食文化」。其他各民族祇能望其項背，不敢爭個高低。

而廣東人更是中國食文化的開拓者、實踐者、傳播者。偌大中國，有「食在廣東」之

說，足見廣東在中國「食文化」中的地位。

廣東地處亞熱帶，加之地形多變，因而物產豐饒。廣東又自古處在中外交流的樞紐，天南海北的商人、遊客、打工仔往來如織。這種種優越條件，使廣東的食文化比之別地更加豐富多彩、絢爛多姿。

廣東人的「吃」，首先以自己的特產為主。唐「王秀」（即王蹄、蓮藕、菱角、菱笋、慈姑）暢銷東南亞，尤為華僑喜愛。嶺南木瓜，個大潤滑、味甜有益。增城掛綠乃「荔枝之王」，清代是皇家貢品。花地楊桃，個大、汁多、肉脆、味甜，魯迅讚之「謂而脆，酸而甜」。龍眼之王：「石硤龍眼」，肉厚、爽脆、清甜多汁而不外溢。「潭州後蔗，石岐玻璃」，說明了白蔗的清脆。而以抗英而聞名遐邇的三元里盛產陳田西瓜，此瓜皮薄、肉厚、瓢紅，籽少、爽脆、清甜。藕中之王的新尾蓮藕，超過了洞庭湖和西子湖的蓮藕而成為全國之冠。潮州蜜柑的色紅、皮薄肉脆而被美稱為「大吉」。椰子醬與椰子糖，益於人體健康，深受歡迎。諸如此類的風味特產不勝枚舉，而廣東人正是充分利用這些東西創造出各種獨具特色的小吃、名點。

廣東人喜喝茶吃早點，所以廣東的點心做得不僅有特色，而且品質上乘。蝦姐粉果，品種繁多，乃是一傳統名點。牛肉燒賣，入口爽滑，外觀發亮，味道鮮美可口，是各大茶樓最受歡迎的點心之一。薄皮鮮蝦餃，外形美觀，皮薄而透明，餡中蝦肉呈嫣紅色，隱約可見，味鮮美，爽滑，不膩；透明馬蹄糕，晶瑩通透，入口清脆爽滑，且帶有些微馬蹄清

香之味。玉液叉燒包，包皮雪白，包面笑口而不露餡，色澤香滑有汁且鮮美。冰花薩奇馬，色澤金黃晶亮，鬆而不散，油而不膩，入口鬆而不黏牙。荔浦羊角，色澤金黃，形如欖核，入口鬆化而甘香鮮甜，且有濃鬱的芋香味。油炸脆皮雪糕，外觀呈金球形，十分華麗，表皮酥脆，油香撲鼻。用小匙將它剖開，一股白色冷煙飄溢而出，把雪糕特有的香味帶到席上，芳香清冽。吃在口裡，外熱內凍，香甜、軟滑、酥脆兼而有之。廣東的雲吞和雲吞麵是最普通而又富有地方風味的小吃。紫蘇炒田螺，香中有辣，辣中有甜的怪味吸引了好吃的食客。廣東點心世界，真是千姿百態！

在廣東的小吃中粥品小吃，名目繁多，風味獨特。其中百弟粥、魚生粥、八寶粥、生榮粥、豬骨粥、豬紅粥、艇仔粥、火蛇粥、糯米麥粥、白果茨米去濕粥、瘦肉皮蛋墜火粥、明火白粥，林林總總，多不勝數，令人眼花繚亂。

對於「食在廣州」而言，上面所提的地方特產、風味小吃，只是讓你開開胃，真正的大菜——粵菜才是正宗的席間大菜。

粵菜，風味獨特，與中國各大菜迥然不同，粵菜包括潮菜、東江菜，而以廣州為正宗。

上天下地尋珍奇

粵菜從天上、地下、海裡三大空間搜尋奇珍異食，從「陽春白雪」，到「下里巴人」無所不包。其中潮州菜以烹製河海之鮮而見長，更以湯菜而最具特色，刀功精巧，口味清純，而又不失原料之鮮。「潮州燒雁鵝」、「潮州豆醬雞」、「繡球大白菜」、「潮州扒大翅」、「護國素菜湯」、「海南椰子盅」、「油泡鮮蝦紅」均是海味佳品。

「野味香」之名，膾炙人口，令人回味。其原料有來自深山密林中的猴子、果子狸等走獸，也有鷓鴣、山雞、禾花雀等飛禽；既有鑽地打洞的穿山甲，也有樹上跳躍棲息的松鼠；既有叫聲令人驚悸的貓頭鷹，也有草中長蛇、水上野鴨；既有水裡游的魷魚、海狗、鱗蝦，也有四腳爬行的山瑞、烏龜、甲魚；既有魚翅、燕窩、海參等珍品，也有家中老貓、野地老鼠等動物……這些野生動物，大多其貌不揚，名聲不佳，甚至令人憎懼。在一般人看來，不消說食其肉，就是看一眼也要退避三舍。然而廣東高明的廚師卻深得其味道鮮美、營養豐富之妙，再經過脫胎換骨的加工改造，便成了桌上佳饌，口中奇珍。從猴頭的吃法中可窺見一斑。

據說，過去廣東人吃猴頭是將活猴置於一特別桌中，卡住猴頸，猴頭露出桌面。吃客圍桌而坐，先用滾水淋猴頭，然後掀掉頭蓋骨，油花花的猴腦便裸露出來，再將熱油及各

種佐料等淋於腦上，用匙取食之。一邊是吃者享受美味，一邊是猴子垂死掙扎，哀聲不絕。據傳是吳三桂引清兵進粵後，其武將爲顯示其神武勇猛，就是這種殘忍的吃法。如今廣東人已不用此酷刑。「猴腦湯」的作法是先將活猴擊昏，割斷喉管放血，去毛後割下猴頭，撬開頭蓋骨取出猴腦，將無腦猴頭與鷓鴣或貓頭鷹等肉一起燉，燉到骨肉分離時爲止，此爲猴頭湯。取出的猴腦置於碗中，將瘦肉火腿、雞肉、薑、味精、糖、鹽等加湯煮熟，將盛猴腦之碗在湯上蒸，待熟後再把猴腦放入猴頭裡置於湯中，再與猴頭湯合在一起燉後即成。上席時用磁碗盛之，其湯呈金黃色。「猴腦湯」鮮、甜、爽、滑，營養豐富，風味宜人。

海鮮向以名貴而聞名。俗話講「欲吃海上鮮，不計腰中錢」，可見海上名餚，勝過腰纏萬貫。「清蒸海上鮮」乃粵菜系列中的傳統名菜，其所蒸之河鮮清香肉滑，鮮美無比，令人食後回味無窮。此菜蒸生了不能吃，蒸老了味不鮮，而恰到好處並非易事。做此菜選用活魚，收拾好後，魚肚內用鹽、糖、油擦勻，蒸時、魚身不放香葱，上撒冬菇絲、肉絲、薑絲等調料，先武火後文火，蒸熟後，去魚汁、薑絲，加生蔥絲，加胡椒粉於魚上，再淋沸油和特製的豉油皇、靚生油即可。香味襲人，引人食慾。正爲食客所言：「清蒸海上鮮，清香味又甜，冷後無腥味，存食也不厭。」

粵菜不但講究海鮮，而且強調「季節鮮」。人稱：「冬鰱春鰱秋鯉夏三鯉」，即根據河鮮的營養特性和上市季節按季供應：春季清蒸鰱魚爲主，夏季則以涼瓜、三鯉魚爲佳；

秋天，薑葱嫩鯉魚最受歡迎；冬季天冷，人們則喜食瓦缶掌火腩燜大鱔，在天寒地凍之日，餐桌上擺著一罐熱氣騰騰的沙鍋鰱魚，其肉爽而滑，味濃香而鮮，焉能不令食客感到欣慰。

豐富多姿，營養上乘的廣東菜、廣東食品儘管使廣東人大飽口福，但廣東人不知何時變得挑剔起來，對「吃」的要求越來越高，高級賓館、大酒店已引不起他們的興趣。山珍要登山，海鮮要上船，廣州人開始從豪華轉向「返璞歸真」。自一九七九年七月出現第一家珠江酒舫，開始招引吃海鮮的食客們，十年後就多達了十幾座。食客們在海上，聽著水聲，嗅著帶腥味的濕潤空氣，似乎祇有這時才真正吃得出海鮮的味，嚼得出海鮮的韻味。廣東人開始強調要「吃出文化，吃出情調」，而正是在這「回歸大自然」的追求享受中，珠江受到了污染，江面上到處漂著人們隨意扔掉的廢物。人們享受了，但珠江變得沒有以前清澈了。廣東人「吃」得真夠厲害！

隨著廣東來往客人增多，廣東的食文化不再是「粵味」一家獨霸天下。南北風味、歐美風味、日本、東南亞風味的食品、菜餚也出現了，並且大有走向高檔的趨勢。得地利之便，廣東人開始從南吃到北，從東吃到西，從粵菜吃到川菜，從熱餐吃到冷餐，從中菜吃到西菜。從法蘭西吃到俄羅斯，從日本吃到泰國，西方、東方佳餚盡收盤中，南方、北方吃法皆被用盡；吃的食品，以強調珍奇為特色。「吃」的狂風席捲了珠三角，廣東人不再像以前那樣有節制了，以前的野味珍禽已不能滿足胃口了，於是又開始了獵尋奇珍異物的

熱潮。陸地上的、海洋上的、山川裡的、湖泊裡的、森林裡的、空中飛的，無所不包。爲一條魚，廣東人會不吝嗇而專程從法國運來。廣東人吃好了、吃美了，有人開始擔心廣東的將來，因爲英國就是因大吃特吃而由富變窮。廣東人顧不了那麼多，吃！吃！吃！注重享樂的廣東人不會考慮太多和憂慮將來。過好現在，是廣東人的追求所在。

在「吃」的方面，廣東人充分體現了他們的「速食文化」的特色。

並不富裕的廣東人，在追趕港台的過程中，「食文化」首先趕了上來，連港台人都驚惶於廣東人「吃」的超前了。

「洋」酒一般都十分昂貴，非一般中國普通百姓消費得起。而「洋」酒在廣東的消費量令外國人吃驚。一九九二年XO在中國的銷量是該廠在海外市場中最大的，什麼「人頭馬」、「馬爹利」，在廣東就是俏貨，搶購風立時湧起。廣東人在「吃」方面是捨得投巨資的。

在「吃」的賽場中，廣東人表現出了「氣派」和「大方」，但其中顯貴比闊的成份又占了很大一部分。廣州人與台灣比著，台灣人竟敗在了廣州人手下，令台灣人大丟面子。這件事並非特聞，但足見廣東「款爺」的「豪氣」和「膽量」，其氣魄足以「傲視全國，斜睨歐美」。廣州人真正令人「欽佩」。

爲了享受而去「吃」，從「吃」中又找享受，這就是廣東人之所以對「吃」如此「癡情」而「投入」的原因吧！吃！吃！吃！酒山筵海中，廣東人繼續尋著自己的夢。

生猛海鮮廣東菜

廣東菜像太陽，把全國各地照了個遍，可這「太陽」上面畫是「黑洞」。

一位來華考察的美國動物學家，有一次進了一家廣州的野味酒店，結果，菜還沒吃就把這位洋人給嚇跑了。這位美國人驚嘆道：「這裡太野蠻了，那菜單上全是人類不可多得的珍稀動物，我怎麼嚥得下去。」而此時充當翻譯的中國小姐解釋道：「我們講究吃的味。」

其實，東道主也實在是太愚鈍，怎麼能讓一個動物學家去吃什麼野味餐館？

在中國八大菜系——魯菜、川菜、閩菜、蘇菜、湘菜、鄂菜、粵菜中，粵菜是最獨特的一個菜系。粵菜以新鮮、海味、奇特而著稱於世。如今，伴隨著廣東經濟的騰飛，廣東影響力的擴大，以粵菜為核心的粵文化開始走向全國，走向世界。

無疑地，全國任何一座城市都有至少一家粵菜館，人們以吃粵菜、品味廣東風味為一種時尚，粵菜開始滲透到中國人的生活中了。

粵菜何以有如此巨大的魅力呢？

其實，探究粵菜的歷史，可以發現它祇有幾百年的時間。粵菜成爲一支獨立的菜系，還是在清代。清朝年間，廣東仍以「京味」、「蘇味」爲席間主角，以「京都燻排骨」、「金陵片皮鴨」爲上乘佳餚。但那時廣東是中國對外貿易的唯一出海口，內地客商、海外遊人雲集廣東，各色飲食文化會聚於廣東，十分龐雜。廣東人憑著自己的聰明才智，極善於吸取中西烹飪技術的精華，並根據自己的口味、嗜好、習慣，對各色菜餚進行大膽的改良，銳意創新，選料精細，刀工細膩，調味有方，終於逐步形成了煎、炒、炸、炆、燻、鹵、燴、烤和色、香、味俱佳的粵菜風格，自此粵菜才自成體系，躋身於中國八大名菜之一。清朝末年，廣州的「貴聯」、「一品隆」、「福來屬」等就已從粵菜名館而馳譽海內外了。

廣東人首先利用靠海之便，創造了以海鮮爲主的系列海味菜餚，這些菜餚講究的是新鮮風味，廣東的海鮮恐怕別地無以企及。

粵菜中最獨特的可能要數以陸地上的奇珍異獸爲原料烹製而成的佳餚。廣東人向以「敢吃」而著稱於世，所以，很多野味讓別的地方的人聽了都發寒，在廣東卻成了桌上的珍品。有人講「廣東除了天上的飛機、地上的四腳傢俱外，沒有不敢吃的。什麼蛇、貓、猴、鼠、禾蟲、穿山甲等都變成了口中美味。」

正因爲有了如此奇特的原料，粵菜才變得與衆不同，此外獨特的烹飪技術，更加使粵

菜名聞遐邇，招引著食客。

粵菜中，粵式砂鍋已廣為人們所喜愛。它精到的做法足以說明粵菜的考究。其中的藥膳砂鍋很有代表性，手續很繁，當歸牛腩是其中一種。冬筍、當歸、香菇、猿骨、白參、銀耳、山楂，依火候次下到砂鍋裡，再配上紹酒，味精、薑末、蒜片、椒茸、白胡椒粉、茸果、桂圓、肉桂等十八種，燜四個小時。顧客點茶時，小心地端上去放在那丁烷爐上燜著。那砂鍋一律是粗糙的古樸風格，而那丁烷爐卻是不鏽鋼的，銍光瓦亮，很有現代情調，這一方格上的差異形成了獨特的情調。

藥膳砂鍋還有當歸羊肉湯，烏燒燉牛肉、製烏貓、御府砂鍋膽，淮杞燉狗肉、沙鍋燉魚肉等都是沙鍋中的精品，其中杞鞭壯陽湯用的是中國最好的枸杞和陝西宣泄的種牛鞭，用料如此考究，豈有食客不食而樂返的道理。

粵菜裡蝸牛膽、蟻子醬等是用珍貴原料精緻做成的典範。聽其名，食其味，足以誘你百嚐不厭。海內外食客，常慕名而往，以先嚐為快。不知從什麼時候起，以「愛吃」、「敢吃」而著名的廣東人吃得更加奇特，而且更加奢侈，隨著珍奇野味上了餐桌，廣東的野生動物受到了前所未有的威脅。

一位來華考察的美國動物學家，有一次進入廣州的一家野味酒店。結果菜還沒吃，這位「洋」人就嚇跑了。原來菜單上的菜名把他嚇住了，請看菜單：