

王子辉 著

世界原本是多味而又单一的，惟多味方见单一，惟单一方见多味。允许我们泛爱各种味道，也允许我们由于心境乃至时空的转换而有所偏爱。

品味谈吃



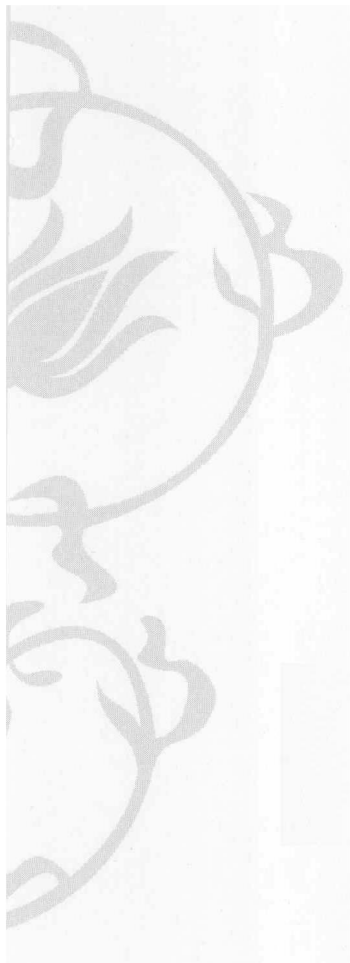
山东画报出版社

王子辉

著

品味谈吃

山东画报出版社



图书在版编目 (C I P) 数据

品味谈吃/王子辉著. —济南: 山东画报出版社,
2009.8

ISBN 978-7-80713-808-2

I.品… II.王… III.饮食—文化 IV.TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第061015号

责任编辑 许大昕

装帧设计 宋晓明

主管部门 山东出版集团

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街39号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098479 82098476(传真)

网 址 <http://www.hbcbs.com.cn>

电子信箱 hcbcb@sdpress.com.cn

印 刷 山东新华印刷厂临沂厂

规 格 150×228毫米

6.875印张 30幅图 122千字

版 次 2009年8月第1版

印 次 2009年8月第1次印刷

印 数 1-7000

定 价 18.00元

如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换。

建议图书分类: 饮食类、文化类

小
引

人的生命很短暂，这短暂的人生，无一例外都同吃喝纠缠在一起。人之初从娘肚里呱呱落地啥都不想，唯一的欲望是吃一口妈妈的奶。襁褓之后的童年，吃喝、玩耍两件大事，吃喝是第一位的。上学读书，吃喝仍很重要，没吃没喝还谈什么学习。进入社会，也多是忙着为吃喝去赚钱，即俗称的“在哪里混饭吃”。活到七老八十更怕没吃没喝，每日每时都在关心着无比重要的吃与喝。我自然更难免俗。行年七十有五，回首望时，我这一生无论是坎坷还是辉煌，无论是屈辱还是荣耀，其酸辣苦甜、升迁沉浮，皆同吃喝密切相联。尤为难得的是我的后半生竟然钻到饮食文化圈里来，同吃喝结下了化解不开的浓浓情愫。

说到情，我也是最近几十年来才着实感到人生有五种感情最难忘记，除了乡情、友情、亲情和爱情，居然还有吃喝情。其实，吃喝情早为我们的圣贤所看重。我们不仅有“民以食为天”的圣训，并且还用吃喝来纪念先人，用吃喝来推行教化，用吃喝来协调人际关系，用吃喝来培训道德礼仪，用吃喝来敦睦亲友、联络邻里感情。何况中国原是一个官商士农兵界线分明、三教九流层次有别的多群体，自古以来就形成种种不同的吃喝相。有节俭的吃喝、半丰半俭的吃喝和奢侈豪华的吃喝；有大快朵颐的吃喝、细嚼慢品的吃喝和浅尝辄止的吃喝；有恹恹惶惶的吃喝、战战兢兢的吃喝和蝇营狗苟的吃喝。不难看出，这些吃喝相表明中国人的吃喝绝不单纯是对“人的本能”、“人的最大欲望”这一哲学命题的诠释，也不只限于充饥填肚和强身养生等功利性、知识性的范畴，还充

溢着复杂的情感和深刻的人文观照。人生境遇、心理情结、精神活动等等味外之味，往往比吃喝更重要。

就我个人一生的吃喝来说，好像前半生只能说是为了填饱肚子，至多是为了能享口福，而后半生则是从吃味道、吃营养、吃艺术等逐渐向吃文化、吃意趣、吃境界等方面转化。如果说我在吃喝中吃喝出了人间冷暖和世态百味，那么，我的感悟自然也就不仅仅限于吃喝本身的知识范畴，而是有了认识生活、认识人生的全新视角。不过，吃什么与不吃什么，好吃与不好吃，运用逻辑推理行不通。因为吃喝原本没有什么衡量的标准，主要取决于人的喜好、习尚、趣味和情绪，乃至偏见，所谓“食无定味，适口者珍。”

《品味谈吃》内容比较广泛，有议论、有感悟、有典故、有技法……均是从那些具体而微的吃喝中，抒写自己的真性灵和真感情，借一啄一饮体味、表达我对生活和人生的关注、热爱和眷恋。有鉴于此，我不企望拙作不朽，只求能为人们茶余饭后增添一些轻松的话题，我也就心满意足了。是以再谢山东画报出版社许大昕助我《品味谈吃》迈向浩瀚的书林。

王子辉

2008年10月于西安金桥花园五味斋

目
录

小引 /1

食物杂俎

- 西北佬说鱼翅 /3
鲍鱼地位突变畅想 /7
油头滑面的鳝鱼 /11
水中人参话白鳗 /14
鱼乎熊掌乎 /17
也谈广东人吃蛇 /20
狗肉可登大雅之堂 /23
骆驼的悲剧 /27
我也赞豆腐 /30
兵小功大黄豆芽 /33
银杏之恋 /36
压抑两千年的韭黄 /39

- 誉为百岁羹的荠菜 /42
生死与共的白蚁和鸡枞菌 /44
花卉入食添芳香 /46

味苑琐记

- 酸菜鱼遐思 /53
偏辣说 /57
苦尽甘来话苦菜 /60
为盐鸣屈 /63
糖与甜的困惑 /66
含苞待长春笋鲜 /69
化奇臭为奇香 /73
无味之味的水 /76
细嚼慢咽总是味 /80
浅尝辄止回味多 /83

烹坛碎语

- 文思豆腐细如丝 /87
济南的糖醋鲤鱼 /89
火辣辣的毛肚火锅 /92
西湖醋鱼鲜而精 /94
冬令美馐涮羊肉 /96
佛闻弃禅佛跳墙 /99
李鸿章大杂烩 /101
东安子鸡香气扑鼻 /103
桂乳荔芋扣肉 /105

肉夹馍的生命力	/108
米线与过桥米线	/111
金华白字酒焖肉	/113
艳美诱人美人肝	/116
狗不理包子人人爱吃	/119
唐代遗风菠菜凉面	/121
铁板烧与牛石烧	/124
脍炙人口的东坡佳肴	/126

盘中乾坤

从羊肉鲫鱼汤说开去	/135
油塔惹是非	/137
一盘之地的感受	/140
余双脆“解恨”	/143
商芝肉联想	/145
开水白菜的韵味	/148
话说葫芦头泖馍	/151
石烹遗风石子馍	/154
叹为观止玉米粥	/156
花打四门炒白菜	/158
渭水苑怀石料理	/160
羊肉泡馍的“泡”	/163

闲情偶寄

名菜与气派	/169
从陈香梅要吃陕菜想到的	/173

- 山珍海味与粗茶淡饭 /176
- 中菜选料之道 /178
- 配料、佐膳与小点心 /181
- 话说厨师的刀 /183
- 稠酒情思 /187
- 无缘再尝臭鳊鱼 /190
- 食摊之忆 /193
- 啃骨头的向往 /195
- 吃不完兜着走好 /197
- 筷子文化说略 /200
- 君子何以远庖厨 /205

食物杂俎



大千世界是丰富多彩的。应该吃什么与不吃什么，运用逻辑推理行不通，主要取决于人们的喜好、习尚、趣味和情绪，乃至偏见，所谓「食无定味，适口者珍」。

西北佬说鱼翅

鱼翅对我这西北佬来说，不只吃得很少，见也见得不多。20世纪40年代曾听说有鱼翅席，可那是高官、富商的专美，一般人是不能问津的。50年代以后，别说鱼翅那么贵，经营的饭店也不多，就是连到酒家吃筵席也被视为奢侈的行为，所以，我的前半生尚不知鱼翅为何味。改革开放以来，随着经济的飞跃发展，人民生活水平节节上升，鱼翅成了高级宴席请客的标杆，在“食必有翅”的背景下，我才吃到了鱼翅。

我第一次吃鱼翅是80年代初，吃的“鸡捶鱼翅”，是个山东菜，记得是用十二只蒸过的鸡腿摆在盘子周围，蒸好的鱼翅扣在盘中间，上面浇了些味汁。看来很丰满，但鸡腿似乎成了主角，鱼翅显得不多。颜色红亮亮的，我只吃了一口，因十几个人吃，自己再也不好意思去夹。当时虽对其质地没有太多注意，只觉鲜咸醇浓，倒也适口。其实，鲁菜中的红扒鱼翅、荷花鱼翅、鸡汤鱼翅、凤凰鱼翅等，也是著名的鱼翅菜，只可惜我当时尚未吃到，难以讲出优劣。后来，也听说过北京谭家菜中有“黄焖鱼翅”，被人们誉之为鱼翅中的上品，遗憾的是终归无缘一尝，只好“听着兴叹”了。倒是最近几年好几次去港、台参加学术活动和技术交流，先后吃了新同乐的“红烧排翅”、亚都饭店的“腊肠炖排翅”、福华饭店的“火捶鱼翅”和“顶上鱼翅”，才弥补了我几十年未能满足的欲望，也加深了对鱼翅的认识，真所谓可遇而不可求。

鱼翅为鲨鱼、鳐鱼、银鲛鱼等软骨鱼类鳍的干制品。按其鳍部位分为背翅、胸翅、腹翅、臀翅和尾翅。如按加工好的形状，又可分为散翅、排翅、月翅和翅砖。一般常用的是散翅和排翅。据说商家吃鱼翅的兴趣与官员、文人不同，商家注重卖相，喜欢吃整片的排翅。官员和文人讲究实际，以拆成一根根的散翅为上品。散翅粗长润亮，能让人真正享受到吃鱼翅的乐趣。

人们都说中国是食鱼翅最早的国家，这我相信。台湾人相传，七百年前的明朝郑和下西洋，偶然发现粮食不足时，被土人丢弃的鱼翅煮后可以用来充饥，从而开启了中国食翅的新纪元。其实，中国食鱼翅可推移在明代之前。就我看到的古籍，《宋会要》就有从海外向福建输入鱼翅的记述。说明鱼翅入饌最迟不晚于宋代。吃鱼翅的发明权当非中国莫属，只是在明代，鱼翅成了宫廷的高级食品。后因吃的人渐多，鱼翅竟变成全世界争相“废物利用”专门卖给中国人的抢手货，也使中国人莫名其妙被戴上“鲨鱼终结者”的桂冠。尽管日本在二战前成了世界上主要的捕鲨国，近二三十年又变成鱼翅的总收购国，可资料显示，日本食用鱼翅数量并不多，而是将百分之八十左右销售到港、台、大陆和新加坡，说明华人仍是鱼翅的最大享受者。

鱼翅从宫廷珍馐走向民间，大约是清代开国际贸易之后，先传到高官显贵和富商巨绅之家。像当时的孔府菜、随园菜和谭家官府菜中，均有鱼翅菜的记载。民国以后贵族世袭结束，社会渐趋平等，吃鱼翅不再是官员们的专利，其他人只要花得起钱一样可以在大城市的高级饭店吃到。不过，当时以广州为贸易大港，得地利之便，再加上商贾名流聚集，自然成了吃鱼翅最流行的地方。这大概正是至今香港变成鱼翅进口、加工、批发中心，粤港鱼翅菜最多、制作口味最佳，而北方厨师不擅烹制鱼翅，水准和粤港厨师相差一大截的根本原因。

20世纪50年代到70年代，在艰苦奋斗的气氛下，铺张豪华的吃喝难以存在，鱼翅在一般人的生活领域里是看不到的。这也是如我辈北方佬早年不知鱼翅为何味的主要缘由。70年代末以来，改革开放使中国经济得以飞速发展，人民生活水平节节上升。投资眼光快而又准的香港人，纷纷到大

陆开设饭店餐厅，一家家新开的燕、翅、鲍酒楼，从南向北蔓延。高级宴席惟港式粤菜独尊，菜单上不见鱼翅便够不上水准。港式鱼翅菜的北伐，为各地不同菜系的餐馆带来极大的冲击，许多声誉卓越的本土老店，在港式鱼翅旋风的席卷之下，纷纷关门认输。另一部分餐饮业的有识之士，率先“师夷长技以制夷”，也在菜单中推出鱼翅菜式，来和港式酒楼相抗衡。一时间，鱼翅的消耗量骤增。据说，近年来香港年均进口鱼翅约九百万吨，除了自行消化两成多，其余近八成加工后批发到大陆、台湾及其他地方。令人想象不到的是，目前鱼翅需要量最大的市场是大陆，足足占了九百万吨中一半以上。难怪香港人说：“看来两岸三地在经济发展的同时，也在比赛谁最会吃鱼翅了。”

鱼翅一般都是用红烧、黄焖、蒸扒的方法来制作，但无论怎么做都离不开好汤。我在香港新同乐酒店吃过的“红烧排翅”，每一根翅都粗而长，弹性十足，用筷子夹一根轻轻一抖，两端就像皮筋一样上弹下跳。吃在嘴里不仅弹牙、滑润，而且隽鲜的味道令人浑身细胞都跟着兴奋起来。“红烧排翅”这么诱人，主要得力于它的高汤浓郁而味腴。这种高汤是用老母鸡、瘦猪肉、金华火腿及蛇肉为主料，用老火慢工熬出来的。用这样的高汤烧、煨出来的鱼翅，自然柔软滑嫩、香气馥郁了。我在北京、上海、西安等地吃过几次鱼翅，总觉得不是鲜味不足，就是欠缺浓郁。究其原因还是在汤上，高汤在鱼翅菜中的地位实不一般。仅熬制时间最少要六小时以上，而当天的汤如当天未用完，隔天再用则鲜味尽失。香港无论过去和现在，在餐饮业工作的厨师都是黎明即起，将熬高汤不只视为份内应做的事，而且认为是自己做菜质量的保障，所以高汤通常有一定的水准。大陆情况不一样，时代改变了，现今大多餐厅厨师上午十点多才就位，客人中午吃菜的汤，不是前一两天的“陈二哥”便是开水加味精的“速成汤”。我不明白，这究竟是一种创新，还是退化？

鱼翅也可以加一些其他辅料做成诸如蟹黄鱼翅、桂花鱼翅、三鲜鱼翅、鸡捶鱼翅、凤藏鱼翅等等，但辅料必须适当，不能喧宾夺主。我在香港吃过一个叫“海鲜鱼翅”的菜，它是配有虾仁、带子、海参、墨鱼等海产以

及红萝卜、小青菜梗与鱼翅一起烧的，按说是够丰富的“上上品”了。可喜欢吃的人必定心里明白，一个上好的鱼翅，就是以多翅为上品。为什么一个红烧大裙翅，或者一个清汤大散翅的价钱特别高，原因是没有什么可收藏的，汤之外便是翅，别无他物。而这款“海鲜鱼翅”，比起“干贝鱼翅”“桂花鱼翅”来，更能瞒天过海。海鲜确实多多的，而鱼翅则是少少的，形成一种轻重倒置的做法，那还不如叫“鱼翅海鲜”更贴切，尤其是鱼翅中还加了红萝卜和小青菜梗，我以为知味者恐怕未必以为然。吃东西犹如配方，必须君臣佐使，搭配和谐。红花绿叶才相得益彰。

现在到南北各地饭店吃鱼翅，大都有另外加醋的习惯。据说加红醋是去腥、提味的。可吃过几次鱼翅后的正反两面经验告诉我，醋的酸味虽不会夺尽靓汤的滋味，可也会影响到汤的鲜香馥郁。家中经营鱼翅工厂逾半个世纪，在香港有“鱼翅王子”之称的新同乐负责人袁兆英，可以说是真正的鱼翅专家。他认为饭店、餐厅鼓励客人在鱼翅汤里加红醋，简直就是焚琴煮鹤，糟蹋了天赐美食。不知美食家们对这样的看法是反对、怀疑还是认同。至于加醋的习惯何以形成，也曾听过一个说法。清朝皇室子弟因肠胃弱，吃鱼翅后多要喝一口醋，以助消化。有人看到皇室子弟吃鱼翅喝醋，也就附庸风雅。就这样一传十、十传百，吃鱼翅喝醋竟成了一种风气。此说是否当真，我不大清楚。若是，我以为还是勿胡乱模仿为好，以免落个“东施效颦”之嫌。

鲍鱼地位突变畅想

“人芝兰之室，久而不闻其香；入鲍鱼之肆，久而不闻其臭。”出生于黄土高原、年轻时从未见过鲍鱼的我，脑海里却深深地刻印着鲍鱼是一种极臭的东西的印象。及至后来吃过鲍鱼，才知道它的味道极其鲜美，同燕窝、鱼翅、鱼肚等均为列于高档宴席的名贵之物。

鲍鱼，古称馐鱼，也叫石决明、明目鱼。鲍鱼并非是鱼，实则为有介壳的软体动物，栖身于海水中的礁石上。由于外缘多有九个呼吸孔组成一排，沿海地区有人还叫它九孔螺。

中国人食用鲍鱼较之燕窝、鱼翅的历史早。《后汉书》就有“南蛎北馐”之说。可鲍鱼原来的地位在名贵食物中并不及燕窝、鱼翅。一般人都知道，中国名贵食物的排名，历来以“八珍”为标志。周八珍且不说，就以“上八珍”、“中八珍”、“下八珍”而言，燕窝名列“上八珍”，鱼翅名列“中八珍”，而鲍鱼则连“下八珍”的边都未沾上。再以清代满汉全席中的“海八珍”来排名，居首的是燕窝，第二名是鱼翅，鲍鱼仅位于第六名，仍落于大乌参、鱼肚和鱼骨之后。可见自古以来，鲍鱼的地位就不能与燕窝、鱼翅这两样食物相提并论。即便是80年代，大陆各地也把鲍鱼仅视为次一档的高级材料。记得我主事于烹饪研究所期间举办过的宴席，如燕、翅、参、鲍能全部上席，固然是食金嚼玉，富贵无双。若是少了鲍鱼而仅有燕窝、鱼翅，仍无妨高贵隆重，亦不伤大雅。可进入90年代后，鲍鱼地位突然发生了巨

大变化，一时间成为宴客的颜面。受重视的程度竟然凌驾于燕窝、鱼翅之上成为宴席“头菜”。尤其是近几年来，一桌宴席如有日本鲍鱼列在菜单上，光是鲍鱼的卖价就占了全部消费额的一半左右，足以表示这份饭局是高档的。主人出手大方，意在笼络，客人受邀也都肃然起敬，备感荣幸。相反，若菜单中没了鲍鱼，就够不上水准，显示不出高级、气派和品位来。

说到鲍鱼地位突变，不能不说说当今世界著名“鲍鱼大王”杨贯一的故事。杨贯一出生于内地一教师之家，1949年只身到香港谋生，先在酒店做服务生，后倾所有积蓄与人合资开了富临海鲜饭店。然而，天有不测风云，富临开业不久，就碰上了香港有史以来最严重的股票崩盘事件，影响得饭店生意越做越难。几经周折，穷途末路，挽起袖子，拿起锅铲，学习厨艺。长期在酒店工作的杨贯一认为，燕、翅、参、鲍是中国名贵菜的“四大天王”。要在餐饮界站住脚，就得从这些高难度的菜肴下功夫。因此，他以鲍鱼作为自己的首选。通过反复研制，终于得以突破。80年代初，富临饭店推出“阿一鲍鱼”，一鸣惊人，随被邀赴新加坡表演，获得了“鲍鱼王”称号，出尽了风头。1986年他应邀到北京钓鱼台国宾馆做短期烹饪指导，将制作鲍鱼技艺教给了一位人称“小马”的徒弟。“小马”很争气，不久就以一道鲍鱼菜式赢得一次烹饪大赛冠军。一年后，香港航运界巨子包玉刚赴钓鱼台拜会邓小平后，两人吃了“小马”烹制的鲍鱼。邓小平说：“中国应加快改革开放，改革开放才能吃到这么好的鲍鱼。”邓小平的这句话原有国家政策指向涵义，第二天成为大陆和香港报纸的重要新闻是很正常的。可谁知几家港报为了新闻竞争，大做背景性的补充，把杨贯一与“小马”的师徒关系拿出来大炒特炒。听说“阿一鲍鱼”在那几天收到的宣传效益胜过一亿港元的广告费。接着，亚洲各国纷纷邀请杨贯一前往做美食表演，其社会影响之大，竟使杨贯一在1990年与前苏联总统戈尔巴乔夫和前法国总统密特朗一起荣获“世界杰出风云人物”称号。加上先后有十个国家元首吃过他烹制的美食，杨贯一不久又获得了“世界御厨协会”的最高厨艺奖章。由此，“阿一鲍鱼”也就在中国大地，乃至世界许多国家风行起来。

我虽不常食鲍鱼，却在大陆、港台和日本也吃过多次，唯没见过“阿一