

上篇 广东菜的源流及其在 北京饭店的发展

第一章 广东菜的源流和特色

广东菜即粤菜。在中华烹饪文化中，广东菜一直占据突出的位置，以独特的风格著称。我国著名诗人郭沫若 1962 年在广州曾为广东菜吟诗一首。郭老写道：

盘中粒粒皆辛苦，槛外亭亭入画图。

齐国易牙当稽顙，随园食谱待耙疏。

隔窗堆就南天雪，入齿迴轮北地酥。

声味色香都具备，得来真个费功夫。

在这首赞美粤菜烹饪的佳作中，郭老将春秋时代齐桓公的专厨易牙稽首称善，古代著名烹饪书籍《随园食谱》需要以此重新整理为喻，可见评价之高。广东菜的确是中华文化的一笔宝贵遗产。

一、历史久远，史书留迹

广东沿海一带，是中国经济文化发展比较早的地区之一。据说，远在周夷王时，就开始建筑广州城。广东气候与北国绝然不同，物产特出，加之绵延南岭成为天然屏障，使这里早在秦汉时代，就有了独特的饮食风格。在西汉人刘安的《淮南子》一书中，就有“越人得蚺蛇以为上肴”的记载。这说明，广东菜系中的蛇菜至少已有两千年的历史了。晋朝葛洪在《抱朴子》一书“诘鲍篇”中，甚至说到“越人”因分蛇肉不均，而发生一场大战。唐代大文学家韩愈贬官潮州，曾有《南食》一诗，其中也写到蛇菜：“我来沽魑魅，自宜味南烹。惟蛇旧所识，实憚口眼宁。”把其北方人害怕吃蛇肉的心情尽书纸上。

秦代以后，广东人独处岭南的情况已开始改变。据记载，秦皇平定越地以后，建立了“驰道”，派遣了官吏，随之而来的不仅是政治联系，还有经济和文化的交流。更重要的是人口的迁徙，从秦汉开始，历经东吴、东晋、南朝，乃至隋唐，中原人不断南迁，构成了广东人口的主流之一的“客家人”，他们带来了中原的饮食风尚，也使闭塞的南国烹饪文化与中原烹饪文化接近、融合。

广东菜吸收北方风味，主要从北宋末年，宋皇南逃时成为一股潮流。当时，皇帝带御厨，高官带家厨，逃到广东，不少御制食品、官府食品渐渐流入当地茶楼、酒肆，乃至寻常百姓家。到了明末清初，广州成了南方要塞，同内地的水陆交通也渐渐方便了，皇朝经常派来文武官员。这些官员比较讲究饮食，他们比一般客家人对广东饮食习惯影响更大，而且他们来自各地，于是山东菜、淮扬菜、四川菜，以及京菜（宫廷、官府菜）与广东菜产生了自然的交流。广东菜至今还保留了许多中原古代食法。商周时期有鱼脍，隋唐时有“五生盘”，今日广州有鱼生、虾生、蚝生。据《潮州志》载：‘粤人嗜鱼生’，以鲈、以鳊、以鳙、以鲢、以嘉、以鲮、以青鲚、以雪鲢、以黄鱼不一其类。邑人则间用鲢鱼、黄鳊鱼、凤尾鱼，常食以鲙为上。取出水泼刺，盈尺以外，去其皮，洗其血，鲙，剑之为片，红肌白理，薄如蝉翼，沃以醋酱，和以椒芷，复切萝卜为丝，杨桃为片，糝而食之，入口冰融，甘美胜于常味。每当碧水如天，凉月欲霜，金日维其时矣。此外有蚝生、虾生，亦珍味。”“腩肉”自南北朝之后，中原久不闻此名，至今还保留在粤菜典谱中。周代宫廷饮食中有蜗牛、蚂蚁子之属，而岭南粤地一直有此食，明代尚有“蜗牛脍”、“蚂蚁子酱”之制，至今闽粤琼海仍有此食。关于食鼠之俗，据《山海经》记载，唐代即有“蜜唧”之食。豆蔻、砂仁等香料在元明宫廷食饌中曾盛行一时，后来内地不传，在两广由于气候湿热，尤需“辟邪”散发之味，反而一直是粤菜的重要调料。

秦汉以来，广州又是中国最重要的海口，特别是到了晚清，

广州被辟为五个通商口岸之一，外国商人和旅游者首先来到此处，这使广东菜又最先有机会吸收西餐烹饪技术之长。这些，就使广东菜得以吸收中原和外国饮食文化的精华，根据本地居民习惯和气候条件等，加以改良创造，逐渐形成了有独特风味、格调的粤菜系，而且很早就出现了“食在广州”之说。

二、广东菜的三大分支

广东菜由广州菜、潮州菜、东江菜三个分支菜系组成，以广州菜为代表。还有一种观点，认为广东菜由四个地方分支菜系组成，即除上述分支外，还有海南菜（琼菜）。

把广州菜、潮州菜、东江菜归之为粤菜，不是根据地理位置，而是根据它们风味、技法、原料上的共同点，在本章论及粤菜的特点时，实际上论述的正是这一共同点。在这里，主要记述一下三大分支的不同风格。

广州地处亚热带，气候炎热，南面临海，江河纵横，动植物种类繁多，蔬菜瓜果时鲜不断，为美味佳肴提供了丰富的原料。以此为广州菜，配料较多、注重装璜，讲究鲜、嫩、爽、滑，以小炒见长。广州菜又是集“南（海）、番（禺）、东（莞）、顺（德）、香（山，即今中山）”地方风味的特色，兼京、苏、扬、杭等外省菜以及西菜之所长，融汇而成一家。南海、顺德诸县，地处珠江三角洲，物产饶富，为广东著名的鱼米之乡。民间食谱丰富，茶楼酒肆林立，烹饪技巧精良。如顺德的“凤城（大良）炒卖”，佛山的柱侯食品，百多年来，风靡一时。广州菜就是在这类菜肴的基础上发展起来的。

广州以蛇作菜由来已久，所以，广州菜还以蛇菜闻名于世。近半个世纪以来，发展到运用烩、炒、炖、泡等多样的烹制方法，做出来的蛇菜，其味鲜美，富于营养。如豹狸烩三蛇、竹丝鸡烩五色、五彩炒蛇丝等，独具地方特色，深受群众欢迎。广州菜的主要特点是：制作精巧，花色繁多，美观新颖。在烹调技术上，吸收了许多西式菜的优点，重视蒸炸，烧烩也很精湛，花色

菜也较多，形态生动。在动物性原料方面，除猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼、蛇以外，还有猴、猫、鼠、穿山甲等制成佳肴，各有特长。

广州菜也擅长博采众长，善于在模仿中创新。例如，脍炙人口的“松子鱼”，就是由江浙名菜“松鼠鱼”演化来的家喻户晓的“咕嚕肉”，也源出于北方的“咕溜肉”。广州菜最注重质和味。食味讲究清、鲜、嫩、爽、滑、香，而且随季节时令的变化而变异。夏秋力求清淡，冬春偏重浓郁。菜肴类别重视配套。调味品的种类繁多，遍及酸、甜、苦、辣、咸、鲜，使用煎、炸、泡、浸、焗、焬、炒、炖等三十六种（或归纳为二十一种）烹饪方法，制成的菜肴有香、酥、脆、肥、浓之美，即所谓“五滋六味”。

潮州菜以烹调海鲜见长，而汤菜最有特色。刀工技术讲究，注意保持主料原味。口味偏重香、浓、鲜、甜，甜味较浓，爱用鱼露、沙茶酱、梅羔酱、红醋等调味品。甜菜比较多，如“芋泥”、“马蹄泥”、“羔烧白果”等，款式在一百种以上，都是粗料细作，香甜可口。

潮菜还有一个特点，是喜欢摆十二款。上菜次序又喜欢头、尾甜菜，下半席上咸点心。烧雁鹅、豆酱鸡、潮州大鱼丸、炊鸳鸯羔蟹、玻璃白菜、护国菜、佛手排骨、沙茶肉片、咸菜牛肉等，都是颇具特色的名菜。此外，潮州的小食亦有盛名，如鱼什锦汤、粽球、糯米猪肠等，均受群众喜爱。

东江菜以惠州菜为代表。下油重，口味偏咸，用的酱料比较简单，但主料突出。喜用三鸟，很少配用菜蔬，河鲜海产也不多。名菜有盐焗鸡、八宝窝全鸭、东江春卷、糟汁肫胱、豆腐煲等。

三、广东菜的特色

广东菜虽然博采众长，吸收了中国各地风味菜和西餐的许多烹调技法，但是却有着十分独特的风格。这些特色是：

第一，广东菜收料广博，穷水陆之珍，有“脊背朝天人可食”

之说。凡是天上飞的、地下爬的、水中游的，几乎都能上席。鹧鸪、禾花雀、豹狸、果子狸、穿山甲、海狗鱼等飞禽野味自不必说，猫、狗、蛇、鼠、猴、龟，甚至不识者误为“蚂蝗”的禾虫，亦在烹煮之列。而且一经厨师妙手都变成佳饌，每令食者惊奇赞赏，叹为“异品奇珍”。这珍品中最著名的是“蛇餐”，不仅有悠久的历史，而且发展到今天可运用烩、炒、炖、泡等多种烹饪方法，制出几十种名菜。许多海外人士，包括一些国家元首，到了广州都要品尝蛇饌。1957年5月，苏联最高苏维埃主席团主席伏罗希洛夫访问广州时，还专程到过桨栏路蛇店，观赏师傅们赤手空拳制服一条上丈长的眼镜王蛇过山峰，只用一把小刀就宰杀得那样干净利落。后来伏罗希洛夫回到北京，还念念不忘在广州吃过“龙虎斗”。日本专营中国菜已有五十多年的东京银座亚寿多大酒楼，从六十年代起，每逢交易会都派出业务人员到广州各茶楼、酒家考察，学习粤菜的烹调工艺。每次到来，他们总要尝一下猫头鹰、葵鼠、蛇、果子狸、金钱龟之类的特殊风味。

第二，选用调料和烹调方法有浓厚的地方色彩，调味多用蚝油、虾酱、梅膏、沙茶、红醋、鱼露等，烹调常用焗、焔、烤、烩等手法，独特的名菜有烤乳猪、龙虎斗、大良炒奶、东江盐焗鸡、煲狗肉等。

第三，广东菜注重装璜，富于想象力，菜名瑰丽。如将豹狸与蛇同烩，摆成犹如龙蟠虎踞之势，取名为“龙虎斗”；还有大拼盘“孔雀开屏”、“百鸟朝凤”等等，更是形态栩栩如生。

粤菜许多菜肴的名称，也很擅长谐音就形予以艺术化。如蟹黄称作“珊瑚”，青菜誉为“碧绿”，菜莖谓之“玉树”，鸡蛋美称“凤凰”，蛇、虾均称为“龙”，虾胶叫作“百花”，蛇皮称作“龙衣”，蟹肉、蛋白呼为“银瑚”，鸭称为“鸾”，乳鸽称为“鹊”，肾球誉称“红梅”，豆苗比作“龙须”，鸡翼冠称“华袖”，鱼肚名为“棉花”，两种原料或两种颜色合併称作“鸳鸯”……这些别称都很雅致和富于形象，体现了粤厨的文化基础和丰富的想象力。

一部分菜肴的名称，是以制作原料和制作方法比喻的。如百

花酿鸭掌叫‘满掌黄金’，蟹肉扒豆苗叫‘雪染龙须’，鱿鱼炒鸡片叫‘游龙戏凤’，竹笋炒猪天梯（猪上牙膛）叫‘祝君进步’，等等。也有一些是以原料名称的谐音隐喻的，如螺片称为“罗衣”，冬菇、菠菜合称“东坡”等。还有一些是以四季时令命名，如核桃鹌鹑松叫作‘春满桃花’，鲜莲鸭羹呼为‘夏赏荷香’，干炸虾胶芋丸叫‘秋光蝠丽’，冬笋炒鹌鹑片叫‘冬行春令’等。又有一些是取吉祥意头的，如海狗鱼炆山瑞称“九如献瑞”，虫草炖白鹤叫“鹤寿松龄”，蚝油红烧乳鸽叫‘孔雀开屏’，核桃虾丸名为‘珠联璧合’，等等。此外，尚有一些以地名命名的，如海南椰子盅，东江窝全鸭，大良炒牛奶，增城挂绿（菜 莛虾丸），京都坛子鸭（海参扣肉扒鸭），镇江鸡脯（煎糯米鸡脯）等。

有一些菜式名称，源出有“古”。如顶有名的广州菜白云猪手，传说是白云山麓的白云仙观创制的。道观何以会精于烹调猪手？原来是有两个道童，趁师傅出外化缘，偷买两只猪手要祭一祭自己的“五脏庙”。猪手脱了毛刚刚煮熟，突见师父回来了，情急之下只好向窗外一丢了事。窗外是个泉水长流的山坑，第二天道童居然把猪手找回来了，发现经过山水一夜冲浸，洁白异常。他俩不敢继续煲煮，就试用醋浸，结果是皮爽肉滑，美味不凡。后来这个制法在饮食行业传开了，便冠称为“白云猪手”。著名的“黄埔炒蛋”也有一番来历。一天黄昏，湾泊在黄埔一带的水上居民突有亲友到访，一时买不到什么好菜。水上人家习惯在艇尾养鸡，于是随手拾蛋炒了款客。急切间连葱花都没有，但那碟蛋炒得香嫩无比，客人连连赞妙。以后这类炒蛋方法就叫“黄埔炒蛋”。诸如什么“太史豆腐”……等名菜，传闻中都于人事有关。当然，这些菜式经过名厨历次加工提炼，色、香、味都更臻完善了。

一部分以历史掌故命名的菜肴，褒之赞为奇妙，贬之亦可斥为荒诞。但在茶余饭后聊作谈资，甚至作灯谜猜玩，亦可添情助兴。如蟹黄燕窝叫“鸿门宴会”，竹荪鸭舌氽虾丸叫“辕门射戟”，网油糯米卷叫‘范蠡献西施’，蟹黄鸡蛋虾卷称作‘虞姬伴霸王’，

清汤鸽蛋酿鸭掌谓之“月下追贤”，菜蔬(菜心的上部最嫩处)川鲈鱼片叫“蟠溪独钓”，上汤酿竹荪称为“西施浣纱”，蟹黄鲜菇扒冬瓜叫做“赤壁连环”，等等。

一些以戏剧剧目命名的菜式也饶有兴味。如：姜芽鸭掌田鸡片叫“龙虎渡姜公”，凉瓜明虾鸡片称为“凤仪亭诉苦”，夜香(花)红菱火鸭羹名为“夜盗红绡”。粤剧名伶薛觉先主演的“海角寻香”(夜香响螺鸡片)，马师曾编演的“苦凤莺怜”(凉瓜鸡肝鸭片)都被搬上菜谱，成为趣谈。

还有一些以世界各国地名命名的菜式，乍看是“舶来品”，其实多已带有广东风味。它反映了粤厨与五大洲烹饪技术的交流。如“非洲酿龙虾”即炸酿龙虾；“印度薯仔鸡”即咖喱马铃薯炆鸡，“意大利乳鸽”即辣酱油(隐汁)煎乳鸽；“葡萄牙多士”即煎酿多士；“美利坚虾球”即吉列虾球；“俄罗斯肉扒”即汁(辣酱油)焗猪扒；“暹罗鱼块”即煎糯米鱼块，等等。

一些本来很普通的菜式，冠上了华美的名称，有如一登龙门，声价倍添。如炒牛奶这味凤城小炒，洒上一撮榄仁就变成“玉乳秋蝉”(榄仁的纹路颇似蝉翼)北菇扒菜蔬，冠以“金盘玉树”或“绿树挂金钱”的美名之后，也似乎变得高贵起来。在满汉全席中，菜式名称更别出心裁，连最普通的马蹄、菱角，也被冠上“御香马蹄”、“菱花照影”等美称。

第四，吃法讲究，尤其注重滋补营养。如“杏元山瑞”、“菊花烩三蛇”、“淮杞炖香肉(狗肉)”、“虫草蚬鸭”等，都是与名贵补药同烩，既是美味佳肴，同时也具有较高的营养价值。

第五，口味多样。广州菜有“五滋”(香、松、脆、肥、浓)、“六味”(酸、甜、咸、苦、辣、鲜)之说，而且吃法多变，有生、鲜、嫩、脆、爽、滑之分，一般是夏秋力求清淡，冬春偏重浓醇，做菜不亮油，以清淡不腻见称。这一特色虽以广州菜为最，确也代表了整个广东菜。

广东菜有这五大特点，使它不可能不引起世界范围的注意，在世界各地的大量中餐馆中，有很多是经营粤菜的。

四、名菜与传说

粤菜究竟有多少菜式？像所有中国名菜一样，这也是一个不易搞清的问题。1956年，广东省曾在“广州酒家”举办了“广东名菜美点展览”，展出了六百多种。据展览会统计，广州市面出售的菜式，有5457种，点心815种。据说到会的名厨中，有几位能烹制二千多种菜肴。可见，广东菜品种是极多的。

在广东菜的诸多菜肴中，大体可分为三类，一是以海味山珍为上品，如用蛇、果子狸、穿山甲、山瑞、蛙蛙鱼等烹制的名肴；二是以猪、牛、羊、狗、三鸟（鸡、鸭、鹅）、咸淡水族菜品为一般宴会或家宴菜；三是以水果入菜的菜品为时新菜。这里特介绍几种广东传统名菜，以增加对广东菜的了解。

1. 美妙的蛇餐

广东人吃蛇不独历史悠长，烹蛇艺术亦堪称冠军，而且几乎无蛇不吃。一条蛇，从蛇肉到蛇皮、蛇肠，都可以炒、炖、炆、烩、煎，烹成美饌佳肴。对于最珍贵的蛇胆，吃法也很讲究。

蛇餐以“菊花龙虎凤”、“烧凤肝蛇片”、“五彩炒蛇丝”、“煎酿鲜蛇脯”、“蒜子南蛇脯”、“龙虎凤生翅”等为佳，而以“菊花龙虎凤”最为著名。“菊花龙虎凤”，是用“五蛇”、竹丝鸡（凤）、豹狸（虎）为主料，配以冬菇、木耳、姜丝烩制成羹，美味滋补。随同上席的菊花，先用高锰酸钾作消毒处理，再用冷开水冲洗干净。吃时将菊花瓣放在碗底，倒上滚热的羹汤把它烫软。品蛇饌兼得尝秋菊的清香，滋味特别美。

所谓“五蛇”，是指眼镜蛇（俗称饭铲头）、金环蛇（俗称金脚带）、过树榕、三索线和白花蛇。前两种有剧毒，后三种无毒。烹蛇饌常用的就是这五种蛇。此外，还有水律、乌梢、过山峰（眼镜王）、五步蛇、银环蛇、青竹蛇等。以水蛇肉最鲜，三索线最甘，眼镜蛇、青竹蛇等次之。祁蛇（又名蕲蛇）、五步蛇、百步蛇、白花蛇入药各有特殊疗效。

烹蛇要讲究配料和营养，调制时都配以鸡、猫，或配豹狸、

山瑞、海狗、鲍鱼、水鱼、蜆鸭之类，使之相得益彰。

广州有句谚语：“秋风起，三蛇肥。”吃蛇最好在秋季，因为蛇在冬眠前要贮足养份，这时长得又肥又壮，最为滋补。

烹制蛇羹，一般都将宰好的蛇煮一小时左右，然后拆肉，加姜、葱、酒，用瓦钵扣制，再与鸡、冬菇等原料烩制成羹。

蛇餐馆还供应蛇胆汁和三蛇胆。蛇宴讲究即席宰取，胆汁冲酒饮用。

2. 诱人的野味菜

广东人所说“野味”指的是三牲、三鸟以外的各种野生动物，其中也包括猫和狗。“野味”所含蛋白质比率一般都比家禽家畜高，肉味特别鲜美。同时，野生动物又因往往具有某种膻臊气息，必须烹调得法，才能成为佳肴美食。

广州俗语说“狗肉滚几滚，神仙企唔稳（即站不稳的意思）。”“原煲狗肉”是野味中最受顾客欢迎的食品。狗肉的肉质比较粗，但美味香浓，营养滋补。在《本草纲目》中，就记载着吃狗肉能“安五脏，轻身，益气，宜肾，补胃，暖腰、膝，壮气力，补五劳七伤，补血脉，实下焦。”烹狗的方法很多，炒、炖、炆、煲皆宜，雷州半岛一些地方甚至有“白切狗”这种菜式。但广州最为大众化的菜谱就是“原煲狗肉”。冬令围着炭炉用瓦罉烹煮，香气四溢，的确诱人食欲。广东甚至有过“当棉被，吃狗肉”的谑说。

3 东江盐焗鸡

鸡有多种多样烹饪方法，盐焗鸡可说是最有特色的一种。这款菜式，皮爽肉滑，骨香味浓，高级筵席或家庭便饭皆宜上席，历来被视为粤菜的上品。

盐焗鸡始创于东江地区，已有三百多年历史。东江惠州一带产盐，相传当地百姓有用生盐腌鸡的习惯。经腌过的鸡，皮色黄净，能够久贮。随时蒸食，其味香浓。有一次，当地盐商设宴请饭，厨师以盐焗取代了习惯上的腌食方法，其味特佳。以后很快便传开了。由于制法源出东江，因此盐焗鸡与“东江”二字常常联在一起。盐焗鸡，有三种不同的制作方法，食味各有千秋。第一

种是盐焗。将鸡剖净，晾干水份，用精盐 35 克擦匀鸡腔，加入葱、八角。先用刷油的沙纸包裹鸡身，再包上一层素净纱纸。旺火烧热炒锅，下粗盐炒热至略呈红色时，填入沙锅约占四分之一，把鸡放在盐上再填热盐盖满，用文火焗二十分钟。这种制法是正宗的传统方法，色味具有盐焗鸡的各种优点，但微带氯的气味。

第二种方法是气焗。将沙姜末、精盐、麻油等调好，涂在鸡腔内外，隔水蒸十五至二十分钟。这种方法快捷了当，肉香而滑，但不够爽口。

第三种方法是水焗（即水浸法）。把鸡放在热汤内浸熟后，撕离骨、肉、皮，用麻油、精盐等味料拌和，再砌成鸡形上碟。这种制法肉质皮爽，但香味稍逊于传统盐焗鸡。相传宁昌创制此法有一段故事。广州解放前的某一天，有个警察头目向宁昌饭店订了盐焗鸡而又迟迟不来，饭店已经多次因此吃过亏。当晚十时已过，老板为了不至赔本，这回把焗好的鸡端给另一客人。正要收市时，那几个恶棍式的人物却大摇大摆前来吃鸡。按传统方法再焗一只已经来不及了，厨师灵机一动，想出了快捷的“水焗”法，应付过去。结果，不但救了急，而且特别能以肉滑皮爽取胜，顾客纷纷赞好。由是盐焗鸡又添了新的品种。

不论用哪种制法，吃盐焗鸡时佐以沙姜油盐，味道更加香美。

“八宝窝全鸭”与盐焗鸡堪称东江菜中的“双绝”。这款菜是用糯米、香菇、莲子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋黄等各种原料作馅，填入鸭腔内，经过氽、煲、蒸等手续巧制而成，以上汤佐食。浓郁芬香，软滑可口，日本客人尤其爱吃。

4. 脆皮炸子鸡

脆皮炸子鸡，简称脆皮鸡，是广东菜中的名肴。

老办法炸鸡是腌制后生炸的，也有用老抽上色熟炸的，但食味都不甚佳。后来厨师们不断改良，采用了一种新制法：将鸡放在煮沸的白卤水盆中浸至刚熟，然后涂上麦芽糖粉浆，晾干后落

油锅炸。这样炸出来的鸡果然不同凡品：皮脆、肉鲜、骨香，脆中有滑，鲜中带香。后来又加以改进，在开麦芽糖浆时加入小量浙醋，使鸡皮更脆。这就是闻名中外的粤菜“脆皮鸡”。

5. 鼎湖上素

这是传统素菜中之名品，关于这个菜的来历，有一段有趣的传闻。

三十年代，广州六榕寺有间斋菜馆叫“榕荫园”，经营素食颇有法度。其中一款素菜选用‘三菇’‘六耳’等上乘原料精制，堆成十二层，形象雅丽，质、味特优，特以佛祖尊号命名为“如来上素”，意思是顶儿尖儿的最高级斋菜。由是传名远近，招来不少食客和香客。当时广州四大名园之一的西园酒家设在六榕寺附近，生意顿受影响，西园的老板谋求对策，四处寻访做斋菜的能师，后来访得鼎湖山庆云寺有个老和尚善烹斋菜，就派人拜他为师。在老和尚指点下，制出一款名为“鼎湖上素”的上等素食（另一说是庆云寺庆云大师有次赴六榕寺讲学，到西园把鼎湖上素的制法传于该酒家）。老板乘机大肆吹擂，一时也吸引不少食者。但‘鼎湖上素’质味都不如‘如来上素’，不久生意又淡下来。西园酒家的老板绞尽脑汁，最后竟不惜开斋——借助鸡、猪肉熬制的上汤，煨制这味斋菜。同时在形款上亦加以变动，使色、香、味比“如来上素”更佳。这样，又吸引了许多食客。西园老板遂列之为筵席第一道菜。

传说当时广东军阀陈济棠之妻莫秀英好吃斋菜，听到“鼎湖上素”盛名，便请西园厨师上门制作。由于西园不是素菜馆，恐怕带有荤食，又声言进门的素菜原料及厨具均要检查。老板闻讯大惊，耽心此菜如不按原方调味则食味欠佳；若按原方调味就会“露底”，等于自拆招牌。后来厨师心生一计，用白毛巾吸取浓肉汤，晒干以后带去。届时用水浸出毛巾内的肉素调味，果然顺利过关。现在的“鼎湖上素”大致沿用西园制法，但纯用黄豆等素食原料熬汤煨制，保持素菜的本质而食味不减当年。

鼎湖上素的特点是：色彩雅丽，层次分明，鲜嫩爽滑，清香

适口，爽而不腻。

6. 沙河粉

白云山下沙河饭店精制的山水沙河粉，是广州米制粉食的一绝。这种粉食，先经浸米、磨浆，然后蒸成大块薄片，用刀切成宽条。可以热炒也可以汤煮。一般不制成干品，因此外省难以尝到它的滋味。

这家粉店的沙河粉配制多样，咸甜酸辣苦，五味俱全。有干炒牛河、滑炒肉丝河、蚝油郊菜河、麻糖炒河和五柳河等十数款。干炒和滑炒本是两种常见的烹饪河粉的方法，可是由于这里的沙河粉质地特佳，食味确实优于凡品。麻糖炒河是别饶风味的甜食，将河粉拌以白糖、芝麻酱和橙花酒，入口甘香。“炸酱河”酸中有辣，滑中带爽。这种别具一格的吃法，最受日本人以及东南亚华侨的欢迎。新创制的“可可奶河”，是用可可、炼奶配制，具有西餐风味。还有用咖喱、榨菜丝、韭黄、叉烧丝制成的“咖喱河”，麻辣美味独具一格。

薄而透明，韧而爽滑，这是沙河饭店沙河粉最大的特点。如果随手拈起一条，两头轻拉，就会发现它韧性好而张力大。该店的沙河粉何以具有如此优质？首先，是他们取白云山山泉水制作。白云山山泉水含矿物质多，杂质少，水质好，千百年来为广州人所称道。宋代大诗人苏东坡到广州游白云山，就发现这座名山的泉水很甘美。当时，广州百姓正苦于“海潮秋咸”时食水咸苦，苏东坡在蒲涧泉看见有滴水岩，就曾提出凿通大竹将山泉水导入城中，方便百姓饮用。沙河饭店无论浸米或磨浆，都取用水质特优的白云山泉水。其次，米是选用隔造优质米（新米起胶，有黏性），使用石磨磨浆、窝篮拉粉等传统方法精制。当然在烹调上亦讲究工夫，譬如炒粉，既要讲火候，又不能加水。加了水，就容易把粉炒碎。

第二章 北京饭店的广东菜

北京饭店的广东菜是 1954 年引进的。从这年开始，先后调来了广东菜名厨张桥、康辉，厨师李厚光等，以及广东点心师郭文彬、黄楚云等。从此，广东菜成了北京饭店四大名菜系之一，广东菜班子也达到六十多人。

一、在广州风味的基础上发展

广东菜有广州、潮州、东江之分，这三种风味各有千秋。北京饭店经营的广东菜是以广州风味为主，兼祧潮州、东江，手法上擅长烧、烤等烹制方法。如“明炉乳猪”“挂炉烧鸭”“挂炉烧鹅”“蜜汁叉烧”等，都是著名的广东传统菜肴。其中“蜜汁叉烧”是将猪肉用挂炉烤炙，熟后瘦肉焦香，肥肉甘化，内咸外甜，蜜味香浓，很有特色；因起源于顺德县大良而得名的“大良炒鲜奶”，对火候要求极严，炒好的鲜奶晶莹乳白，酷似凝脂，吃起来鲜嫩爽滑，别有风味。另外，这里的广东素菜也很有讲究，其中有名的“鼎湖上素”，传说是肇庆鼎湖山上寺庙和尚做的素斋。此菜选料精致，加工复杂，是用冬菇、口蘑、草菇、榆耳、银耳、黄耳、冬笋、竹荪、胡萝卜、油菜心等十几种原料蒸煨而成的，多为山林野生珍品，五颜六色，菜形美观，爽滑清香，味鲜可口，实为上等素斋。

北京饭店的广东菜千姿百态，美味无穷，其中之名肴不胜枚举。如：鸡吞翅、蟹黄鱼翅、上汤鳝肚、葵花鲍片、姜芽炒鸭片、八宝全鸭、炸脆皮鸡、果汁铁扒鸡、奶油咖喱鸡、烤威化金钱鸡、果汁鱼、清蒸三夹鱼、油浸鱼、糖醋脆皮鳗鱼、香露元

鱼、油泡虾仁、纸包虾仁、菜心炒虾球、鲜虾烩冬茸、彩色凤眼肝、鲜莲冬瓜盅等等，都是广东菜中的上品。

北京饭店的广东点心更是制作精美，品种繁多，特点是：清香爽脆、甜咸适口、形状美观。广东点心之所以品种繁多，是和制做方法变化多端分不开的。仅皮子就分六大类：一、发面皮；二、无酵多油面皮；无酵少油面皮和无酵无油面皮；三、米粉皮；四、蔬果皮（如蕃薯、马铃薯、山药、芋头、莲子、云豆、慈菇等，均与澱面一起和成皮）；五、鱼鲜皮（虾肉、鱼肉做成皮）；六、蛋皮、豆制皮。点心皮子种类就如此之多，馅的种类就更多了，比如广东月饼，肉、火腿、蛋黄、枣泥、莲蓉、五仁等均可入馅，品种多，味道好，甜咸香酥，十分著名。

北京饭店供应的广东点心（北京饭店点心另有专册介绍）比较有代表性的有：架樱擘酥角、蚝油叉烧包、荔脯芋角、大地鱼烧麦、佛山盲公饼、皮蛋莲蓉酥、奶皮猪油包、杏仁饼、鲜肉虾饺、娥姐粉果、酥皮鸡蛋挞、鸡仔饼、伦敦糕、鸡粒擘酥批等，都各有特色。还有的点心模仿小鸡、小鸟、小鹅、金鱼、小兔、企鹅和各种花卉的形态，造型优美逼真，制做小巧玲珑，十分逗人喜爱。

广东面条和粥的做法也很讲究，例如童叟皆爱的“沙河粉”，要用广东上好的齐眉米，使沙河县白云山清冽的山泉水泡透。再磨成细浆，加入花生油搅匀，然后平摊在大底盘上，上笼沸水旺火蒸熟，最后切成一厘米宽的条。“沙河粉”吃时可配上牛肉片、猪肉片、猪肝片、牛腩、虾仁等做成汤食，也可用各种配料炒着吃。吃起来软滑爽口，是典型的广东风味。还有“云吞面”、“伊府面”、“艇仔粥”等，都别有风味，在宾客中留下了极为美好的印象。

二、北京饭店广东菜的奠基人和发展者

从 1954 年就进店的几位广东菜名师，技艺高超、各有特长，并且根据科技的进步和宾客的情况（外国宾客多，领导人、名人

多，中国人中北方人多），不断博采众长、推陈出新，为高水平的北京饭店广东菜奠定了坚实的基础，将其技艺向前发展了一步，在国内烹饪界取得了独立的地位。现在，很多宾客都知道了“北京饭店的广东菜”。而这是与北京饭店广东菜的几位奠基人和发展者分不开的，他们就是张桥、康辉、李厚光、郭文彬、黄楚云。

张桥和康辉对广东菜的烧、烤、腊、卤、炸的菜特别拿手，如‘烤乳猪’‘挂炉烧鸭’‘百花酥鸭’等。他们还擅长于蛇、猫、狗、鼠、果子狸等野味烹制各种佳肴美味。张桥还有一手出色的雕花技艺，凭着一把小刀，在冬瓜和西瓜上雕出各种花卉、山水、蝴蝶、小鸟等，意趣盎然，美在其中。他发海参也是首屈一指的，不但发的快，而且出头大，质量好。李厚光擅长于制作各种冷菜，富于幻想，可以把冷菜拼摆成“孔雀开屏”、“丹凤朝阳”‘龙飞凤舞’‘喜鹊登梅’等各种图案，真是巧夺天工，使人们感到摆在自己面前的不仅是精美肴馔，还是一种精致的艺术佳品。这在五十年代确实是一种罕见的艺术，时至今日，许多人都已学会了这样的技艺。郭文彬和黄楚云都是广东点心名师，他们善于钻研、创新，制作的点心不仅味道鲜美，营养丰富，而且造型也很美丽。能够模仿许多动物、花卉的形态，把点心做出栩栩如生形象。

下面，专门介绍一下康辉大师。

康辉生于1924年，广东省顺德县人，现年62岁。1963年评为特级厨师，1985年被授予北京市劳动模范称号。1982年，法国名厨协会授予他烹饪大师称号。

康辉出生的顺德县，位于繁荣的珠江三角洲，民间饮食业一直很繁荣兴旺，大小餐馆、茶楼比比皆是，而他的父亲又恰是一个中等茶楼的点心师。1938年广东省沦陷后，14岁的康辉逃难到上海后，就开始了他的厨师学徒生涯。上海的饭店、酒楼，80%都经营广东菜，聚集了大量的广东菜名家大师，他也在永安公司的大东酒店开始了学厨生活。此后，他又在金门饭店等几家