

序

中国饮食文化源远流长 ,博大精深 ,是中华文明的重要标志之一。

蒋耀仁先生长期从事烹饪教学和烹饪学术研究 ,曾受组织委派赴全国各地参观、考察 ,搜集烹饪精华信息 ,得到了各兄弟省市自治区商务主管部门的大力支持 ,并获得了大量翔实的资料。应宁夏烹饪协会之邀 ,经过努力探索 ,辛勤笔耕 ,历经五个寒暑 ,终于完成了《美食家走遍中国》一书的写作。

《美食家走遍中国》一书 ,全面地介绍了我国各地著名的旅游胜地 ,系统地介绍了我国各省市自治区美食佳肴的特色、制作方法及各名菜名点的由来、历史典故、有关传说及趣闻 ,并配有大量相应的彩色插图。书中还详细地描写了我国传统菜肴中精萃的部分——宫廷菜 ,介绍了“满汉全席”“吉林长白山珍宴”“宁夏全羊席”等经典菜肴的精湛制作技艺及其丰富的文化内涵。本书是宁夏第一部向全国读者推介中国饮食文化的书籍 ,既有实用及经济价值 ,也有较高的艺术价值和文学价值 ,对于了解与弘扬历史悠久的中国饮食文化 ,吸纳各地的饮食精华 ,开阔视野 ,促进烹饪技艺的提高和饮食文化学术的发展 ,将发挥重要作用。

王法正





全国烹饪名师技术表演 鉴定会观礼

1983年11月7日,新中国成立以来首次全国烹饪名师技术表演鉴定会在首都北京召开,历时8天。来自全国28个省、市、自治区的83位技术精湛的顶尖级厨师、点心师大显身手,烹调献艺,展示了中华各地精美绝伦的名菜名点。这是解放后大规模、高规格的一次烹饪技术大检阅,是我们观摩、学习千载难逢的好机会。大会由国家商业部组织,会前3个月就发文,通知宁夏有关部门选派两名厨师参加表演。自治区有关领导十分重视,进行了细致、周密的安排和充分动员。在全区范围内经严格筛选,最后确定段耀平、董徐镖两位优秀青年厨师参加表演,笔者率队。两位选手按照组委会设计的菜肴,反复演练,力求精益求精,其精神令人深深感动。

大会在庄严雄伟的人民大会堂举行,为各地选手准备的原料在3000种以上,几乎汇集了全国各地的水陆特产、山珍海味。既有熊掌、燕窝、鱼翅、蛇、鳖、鹿筋、哈什蚂、竹荪等一些名食佳肴必备的原料,也有一些十分罕见的原料,如石鸡、山蛙、羊肚菌、金耳等等。品种繁多,五彩缤纷。我们宁夏代表队还带来发菜、驼峰、鲜活黄河鲤鱼助兴盛会。

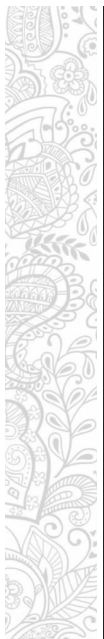
参加表演的83位名厨师,是从全国百万名厨师中经激烈角逐筛选出来的佼佼者,有老一辈名厨,有后起之秀。个个身怀绝技,出手不凡。他们表演的菜点,既有传统名菜,也有地方风味,

代表了全国各地各民族的菜肴佳品。广东省的点心大师罗坤，擅长制作中西美点近千种，曾应邀在联合国表演，他制作的绿茵白兔饺、蜂巢蛋黄角、点红梅花饼等，形状美观，造型逼真，有艺术感染力，且口感极佳。天津面点状元蒋文杰，擅长抻面，他制作的雪花龙须面根根细如青丝，白如霜雪，令人赞叹。辽宁省的烹饪状元刘敬贤，十分讲究菜的艺术造型，他用东北产的人参、山鸡、梅花海参制作的游龙戏凤，上桌后点燃酒精锅，只见海参在沸汤中不断上下翻动，好似乌龙戏水，鸡在汤中似白凤扑水，活灵活现。

我区选手段耀平制作了清炒驼峰丝、翡翠蹄筋、扒驼掌、凤凰暖雏四个菜，董徐镖制作了金钱发菜、软炸里脊、丁香肘子、糖醋黄河鲤鱼四个菜。他俩刀工精细，重视调味，善于掌握火候，做出的菜脆、嫩、香，形象美观，赏心悦目，色、香、味、形俱佳。

83位名师中有好几位是少数民族，他们与各地名厨师齐聚于人民大会堂，互相学习，交流经验，亲密无间。少数民族选手制作的菜肴和点心受到了与会者的好评。满族烹饪大师常静，擅长江南菜，她制作的翡翠羹、桃花泛、汽锅元鱼等均达到极高水平，博得了人们的赞叹。少数民族的美食以其独特的风味受到了人们的喜爱。蒙古族的烤羊腿、回族的带泡生烧肉、朝鲜族的三味大虾、维吾尔族的八宝酿金梨、藏族的人参羊筋等以崭新面貌登上了大雅之堂。笔者有幸见到来自全国各地的烹饪高手制作的数百种佳肴美食，那千姿百态，巧夺天工的作品，使笔者终生难以忘怀。

在名师表演中格外引人注目的是28个代表队制作的28个大型工艺冷盘：北京的双燕迎春，天津的引滦入津，四川的熊猫戏竹，江西的庐山风光，湖北的白云黄鹤，山东的孔雀开屏，新疆的花篮藏宝……一个个大型冷盘，拼摆出了千姿百态、绚丽多彩



的图案,或是龙飞凤舞,百花怒放,或是万物争春,吉祥如意。这些艺术拼盘既是可口的美食佳肴,又是可供观赏的艺术精品,堪称一绝。

宁夏代表队集体制作的大型冷盘是六盘春晓,采用熟制肉、禽、蛋及新鲜水果、蔬菜等8种原料制成。由旭日东升、六盘高峰、千年古塔、觅食滩羊四个部分组成一个气势雄壮的大型艺术冷盘。其设计新颖,雕刻精细,拼摆巧妙,融思想性和艺术性为一体,充分展现了宁夏厨师的聪颖睿智。

11月12日晚,人大大会堂灯火辉煌,宴会厅的宴席上摆满了各式各样的精美菜点,琳琅满目。全国人大副委员长胡厥文、黄华,全国政协副主席程子华、胡子昂、周培源和首都各界知名人士及中外记者到人大大会堂参观,并品尝了各地风味名菜。有的当场题词作画,对名厨师的高超技艺倍加赞誉。

评议委员会经认真品尝鉴定,以投票方式评出全国最佳厨师10名,最佳点心师5名,优秀厨师和优秀点心师15名,冷盘制作工艺奖7个。宁夏代表队虽没有奖项到手,但作品亦获得好评。他们精彩的表演,获得了赞誉,其作品达到了一定水平,受到很大的鼓舞和鞭策。

笔者无比欣慰的是:有幸参加了全国第一次烹饪盛会,感受到了祖国博大精深、灿烂辉煌的饮食文化的悠久历史和对人类文明的卓越贡献,心灵受到强烈震撼。

宁夏饮食业的同仁们像迎接凯旋战士那样欢迎我们归来。商业厅在系统内组织了隆重的“赴京表演汇报大会”,会上宣布了一项富有远见卓识的决定:为缩短与外地的差距,加速人才培养,振兴宁夏饮食业,组建代表队赴各兄弟省市观摩、学习,引进先进厨艺、名菜名点。自此笔者踏上了万里取经的征途。

目 录

MU LU

序

全国烹饪名师技术表演鉴定会观礼

北京传统的美食佳肴 / 001

食在广州 / 007

古城西安的名食 / 015

豪华佳宴——宁夏全羊大席 / 019

宁夏美食香飘四海 / 024

青海名食漫话 / 034

甘肃美食随笔 / 039

令人难忘的新疆维吾尔族美食 / 044

内蒙古饮食巡礼 / 046

食在天府之国——四川 / 052

誉满中华的山西面食 / 060

西藏之旅 / 065

河南风味菜点美名扬 / 070

目 录

MU LU

- 丰富多彩的山东美食佳肴 / 074
- 沈阳宫廷风味菜点 / 080
- 吉林美食行 / 085
- 黑龙江饮食拾萃 / 089
- 武汉鱼饊飘香 / 093
- 芙蓉国里美食多 / 097
- 琳琅满目的杭州美食佳肴 / 107
- 闻名遐迩的南京美食佳肴 / 111
- 桂林特色菜肴漫话 / 119
- 贵州高原名食 / 124
- 上海老城隍庙特色菜点 / 128
- 云南哈尼族街心酒宴的风采 / 134
- 杂谈福建的美食佳肴 / 136
- 绚丽多彩的安徽名食 / 140
- 香港——美食家的天堂 / 147

北京传统的美食佳肴

首都北京是全国政治、经济、文化和交通中心，是一座历史悠久的文化古城，金、元、明、清诸朝相继在此建都，这里有举世闻名的万里长城、故宫、颐和园、天坛、十三陵等名胜古迹。由于都城特殊地位，天南地北最佳最美的名菜、名点都荟萃到这里，形成了丰富多彩的美食之都，成为世人向往之地。经国家商业部介绍，北京市服务局的有关人员亲自带领我们到北京传统名店去参观，使笔者有幸领略京城传统美食佳肴的风味。

在参观的众多名食中，笔者认为最值得一提的是北京烤鸭、北京涮羊肉以及代表中华传统美食精华的皇家宫廷菜肴。

北京烤鸭号称“天下第一名菜”，距今已有400多年的历史。史书记载明清两代，从王公贵族到巨富商贾都把烤鸭列为宴客珍品，每餐必备。清乾隆皇帝和慈禧太后也十分爱吃烤鸭。现今它已是盛大国宴上的一道压轴菜，来自世界各地的宾客无不以品尝北京烤鸭为荣。北京烤鸭店首屈一指的是位于前门西大街的全聚德烤鸭店，全聚德的烤鸭之所以受到顾客的欢迎，笔者认为一个最重要的原因是它保持了传统的制作方法。首先是选料精，原料必须是经过填肥的北京



北京烤鸭



填鸭,以 55~65 日龄、活重 2.5 千克以上为标准。用桃、梨、杏、核桃、果木烤,这样烤出的鸭子有果木香味,绝对优于电炉及煤火烤出的鸭子。鸭一出炉就散发着诱人的香味。更值得一提的是,现烤现吃,出炉就上桌,吃到嘴里,外脆里嫩,肉质鲜美,肥而不腻,入口即酥。如今北京烤鸭已在全国各大、中城市生根开花,并且已传播到世界各大、中城市,成为中国美食代表和著名品牌。

史书记载“涮羊肉”是元朝蒙古人传来的烫吃羊肉的方法,清朝皇宫御膳房专门设有羊肉片火锅,即涮羊肉,为清宫冬令取暖的佳肴。涮羊肉在全国盛行始自 18 世纪末,乾隆当皇帝 60 年退位,新皇帝登基之时的嘉庆元年,宫中摆设了“千叟宴”,将京城 60 岁以上老人都请到宫中,皇帝亲临其间,还特地用羊肉片火锅宴请嘉宾。据说那天共用了 1550 只火锅,成为历史上最大的“羊肉片火锅宴”。自此民间涮羊肉即大为盛行。今天的北京涮羊肉首屈一指的要数位于北京金鱼胡同的东来顺饭庄制作的。在涮肉季节,你看东来顺的餐桌上,一个个锃亮的红铜火锅内炭火通红,鲜汤滚沸。一碟碟薄似纸样的羊肉片儿,肥瘦相间,红白映衬,摆在火锅四周。店外熙熙攘攘,店内人头攒动,成为京城一道亮丽的风景线。东来顺的涮羊肉为何有如此之大的吸引力呢?笔者认为有以下五个特色。

第一,选肉。涮,南方叫烫,就是烫熟了吃,但不是所有的羊肉都能烫熟而食。要使肉一烫即熟,肉就要嫩,入口即化,犹如豆腐一样。所以必须选用内蒙古羊、宁夏滩羊等肉质鲜嫩、不膻不腥的绵羯羊。羊的肉必须选取上脑、三叉、五花、磨裆等肉嫩、好吃部位。因较挑剔,一只大羊



涮羊肉

往往只能选取七八斤肉。

第二,切肉。经过剔选的羊肉,放进冰箱冷冻后取出压实,用特制切肉长刀(也可用切肉机)切成约1毫米厚薄、2厘米宽、9厘米长的肉片儿,肥瘦相间,其薄如纸。

第三,调料。吃涮羊肉吃的是调料,东来顺涮羊肉调料主要是芝麻酱、酱油、豆腐乳、卤虾油、小磨香油、料酒、陈醋、腌韭菜花、葱丝、炸辣椒油等10种。

第四,佐食。有晶莹透明的糖蒜,细白如丝的水粉,充满蜂窝眼的冻豆腐块儿,切的细细的酸菜丝儿,佐肉而食,甜咸相伴,滋味极佳。

第五,主食。涮羊肉以吃肉为主。主食配有做工精细,酥、香、可口的小芝麻酱烧饼和汤鲜味美的三鲜小水饺。

以上特色使“北京涮羊肉”成为风味独特的火锅王,是京城中销量最大的传统菜肴。

宫廷菜是指我国古代宫廷御食佳肴,它使中国的饮食文化达到了登峰造极的地步。很难为世人所知的宫廷菜当然是中国传统菜肴中最精华的部分。在全国首届饮食标准化规范化会议上,笔者作为宁夏代表有幸品尝了部分有代表性的宫廷面点菜肴。小窝头、豌豆黄、芸豆卷、千层糕、肉末烧饼,做工精细,风味独特;一品芝麻酱烧饼、双面双色麻饼,薄、脆、软、香各有千秋;五福寿桃形似鲜桃,松酥可口,入口即化,翡翠烧卖形似一簇簇绿色小花,鲜嫩、味香;银丝寿面味美汤鲜嫩滑爽口;三鲜馄饨皮白透明,隐约露出红色火腿末,色泽素雅,质地肥嫩,鲜香爽口;寿字人参鸭外焦里嫩,色泽金黄,味香可口;佛手鱼翅形似佛手,质地鲜嫩,味香美;蚝油鲍鱼色泽黄亮,软滑鲜嫩味香浓郁;清蒸甲鱼色彩调和,鱼肉香糯酥烂,汤清味鲜;疆字闹海虾色彩艳丽,肉质鲜嫩,一虾两吃,别有风味;炸熘斑鸠颜色金黄,皮脆肉香,





微酸中带有香甜,风味极佳;海味珍珠水饺一两30个,杏核般大小,制作精致,巧夺天工,令人拍案叫绝。“此味只应天上有,人间哪得几回尝?”至此方信,人言宫廷美食,色香味形无一不佳,实非溢美之词!

宫廷饮食中,名气最大的首推满汉全席。满汉全席顾名思义出自清代,但它是中国宫廷饮食文化的突出代表,可以说是集中国传统名菜佳肴之大成,中华烹饪之精华。北京一位饮食专家介绍:“原料精中选精,厨师优中选优,金杯玉筷,大礼迎宾,108道名珍异味,3日9餐才能封景终席。”这就是风行300年、名扬海内外的满汉燕翅烧烤全席。满汉全席首见于清朝乾隆嘉庆年间的《扬州画访录》,作者李斗,其食次如下。

第一份,头号五簋碗10件——燕窝鸡丝汤,海参汇猪筋,鲜蛭萝卜丝汤,鲍鱼汇珍珠菜,淡菜虾子汤,鱼翅螃蟹羹,鞭轱锤,蘑菇煨鸡,鱼肚煨火腿,鲨鱼皮鸡什汤。一品级汤饭碗。

第二份,二号五簋碗10件,鲫鱼舌汇熊掌,糟猩唇猪脑,假豹胎,蒸驼峰梨片,伴蒸果子狸,蒸鹿尾,野鸡片汤,风猪片子,风羊片子,兔脯奶房签。一品级汤饭碗。

第三份,细白羹碗10件——猪肝,假江蟮,鸭舌羹,鸡笋粥,芙蓉蛋鹅掌羹,糟蒸鲫鱼,假斑鱼肝,西施乳文思豆腐羹,甲鱼肉片子汤蚬儿羹。一品级汤碗。

第四份,毛鱼盘20件——麩炙,哈尔巴子,油炸猪羊肉,挂炉走油鸡、鹅、鸭,鸽臛,猪杂什,燎毛猪羊肉,白煮猪羊肉,白蒸小猪子、小羊子、鸡、鸭、鹅,白面饽饽卷子,什锦火烧,梅花包子。

第五份,洋碟20件,热吃劝酒20味,小菜碟20件,橘果十彻桌,鲜果十彻桌。

这就是清朝早期的满汉全席,当年已相当丰盛。

今天在北京,您若想品尝一下帝王的膳食,那就请您光临仿膳饭庄。仿膳饭庄设在北京北海公园建筑宏伟、风光秀美的漪澜堂,成为公园特殊的一景。漪澜堂曾是乾隆皇帝逢年过节大摆满汉全席,赐宴文武百官之处。仿膳,可理解为对皇家饮食的模仿,意在追求其原汁原味。清朝时,皇帝厨房雅称御膳房,不仅要满足皇帝、皇后一日三餐,还常常大摆宴席,赐宴文武百官,以显示皇恩浩荡。御膳房堪称当时最高级的大食堂了。那里制作的珍馐佳肴,在老百姓的心目中近似于传奇了。在清王朝覆亡、御膳房解散后,皇宫的御厨们为生计所迫聚在一起,经营起了仿膳饭庄。仿膳饭庄的诞生,笔者认为它最大的贡献是避免了宫廷菜的失传。如今谁都知道首都北海公园有家仿膳,要想吃地道的满汉全席,独此一家,好一块金字招牌!仿膳的档次之高,价格之贵,令人咋舌。金碧辉煌的仿膳饭庄厅内宽敞明亮,幽雅怡静,飞檐翘角,雕梁画栋,富丽堂皇。龙凤呈祥的大幅壁画镶嵌在餐厅正面的墙壁上,饰以五彩缤纷的宫灯。古香古色的仿红木家具,餐桌、座椅均用锦绣绫缎罩饰。所有餐具都是绘有云龙图案和“万寿无疆”金字的仿古精美瓷器,一切都富有浓厚的宫廷色彩。

仿膳饭庄经营各种宫廷宴席。如满汉全席、燕翅全席及300多种宫廷风味菜肴。笔者有幸目睹仿膳饭庄杰作满汉全席进膳盛况。客人们踏着古老悠扬的皇宫乐声步入宴会厅之后,服务员先奉上沏好的香茗一杯(西湖龙井),茶清淡而馥郁。接着便以四色精美点心奉客,先润润喉,点点心。与此同时,席面上摆好四生果(天津鸭梨、黄岩蜜橘、福建龙眼、密云苹果),四干果(新疆葡萄干、虎皮桃仁、巴陵橘子饼、烤大扁),四蜜饯(深圳桃脯、落临蜜枣、杭州荸荠脯、胜坊藕脯),四面果(象眼酥、马蹄糕、萨其玛、鸳鸯酥),形成一个十分美丽的图案。客人小用茶、点、果之后,便开始传膳上菜。其中冷菜12道,热菜32道,汤3道,各式宫廷点

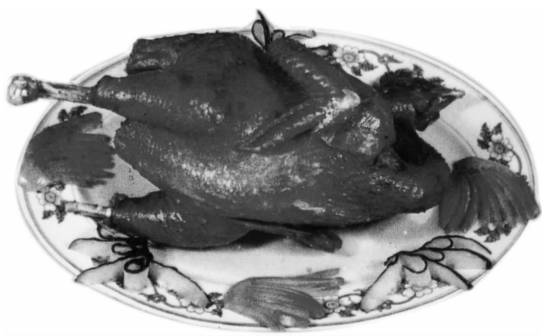




心 16 款。菜肴之美 品种之盛 场面之大 令人叹为观止。

用膳者亦模仿宫廷的礼仪及方式 ,一面慢品细尝龙凤呈祥、玉手撑天、佛手鱼翅、八仙过海、金碧龙眼、涵蒙飞鱼、瓮中之鹤、龙门奉鱼、宫灯龙须、龙凤赏月等宫廷名肴 ,一面聆听每一道菜点的有趣掌故和传说……食尽其味 ,而意犹绵长。由于满汉全席菜肴众多 ,一夕之间 ,不能尽餐 ,所以多分为全日(早、中、晚)进行或分两日吃完 ,有的延长到三日 ,才能终席。

北京传统美食佳肴是中国菜的重要组成部分 融古通今 博大精深 ,是北京传统文化之宝 ,是世人了解中国传统饮食文化的“微缩景观”。今天 ,它以更新的面貌 ,展现中华民族优秀的烹饪艺术、礼仪风情、款客之道 ,为弘扬中国传统的饮食文明作出应有的贡献。



香酥油鸡

食在广州

中国有句广为流传的老话：“生在杭州，吃在广州。”此话说明广州的吃食久负盛名。广州从地理上得天独厚，地处热带，有茂密的山林，富饶的平原，众多的河流湖泊，漫长的海岸线。几乎所有的山珍海味、水陆八珍都有出产。当上海还是荒凉的芦苇滩时，广州已是我国与外洋通商的重要港口了，所以在吃食烹饪技术上也是最早博采各家各宗之长发展起来的，不仅集中表现两广饮食乡土风味，而且在某些方面具有四川、湖南、福建等外省烹制的特点，同时还受西餐影响，这样一来，种类自然会极其多样，无奇不有，其独特风味菜点享誉神州、声震海外。笔者在改革开放之初来广州考察时，有幸领略到粤菜独特的野味菜肴，留下了深刻印象。相隔18年后又再次到广州考察，看到粤菜空前繁荣的兴盛景象，对其独领风骚的海鲜系列菜肴有了更深的认识，现略作评述。

先从广州野味蛇馐谈起吧，广州人吃蛇，有文字可考的历史已有2000多年，汉代人刘安所著《淮南子》曾载：“越人得蚺蛇以为上肴。”蛇馐取材多为陆上“三蛇”“五蛇”及海洋产水蛇等。三蛇即眼镜蛇、广蛇、金环蛇，如果再加上三索线蛇和白花蛇，即所谓“五蛇”。水蛇又名海蛇，也是有毒蛇的一种，蛇肉白而细嫩，味鲜美，蛋白质含量高，极富营养。“秋风起矣三蛇肥”，这句古老的广州民谚反映了当地人对秋冬蛇馐的称赞。

蛇馐龙虎斗是广州风味菜的代表作，素以名奇、形美、味鲜、



营养价值高而享誉中外。龙虎斗是怎样设计出来的呢？相传清朝同治年间，广东韶关学者江孔殷在京为官，平生喜好美食，曾品尝过各种名菜佳肴，珍馐异味，对烹饪技术有一定专长，他晚年辞官还乡，潜心研究烹饪，创制名菜。一天清晨，他到外边散步，忽闻阵阵猫叫，循声望去，见一家猫正对蛇笼张牙舞爪，似欲与蛇一搏，而笼中之蛇，昂首吐芯亦不示弱。江孔殷见状，突发奇想，以蛇肉及猫肉，配以冬菇、木耳等烩制成菜，因民间常以蛇喻龙，以猫喻虎，故称之为“龙虎斗”。亲友品尝后，觉得菜名新鲜有趣，味道鲜美，便流传开来，各菜馆竞相效仿，生意火暴。此后他又精心烹制出龙虎凤大烩蛇肴，是将三蛇肉、猫肉、山鸡肉、香菇、木耳、火腿、桂圆肉、菊花、薄脆、柠檬汁等共治一炉而成。汤液醇浓，香腴可口，成为驰名南国的蛇馐佳肴。

海蛇肉也是烹制蛇馐的好原料，海蛇产于广东沿海，捕食鱼类，长可达一米多，其肉味道鲜美，营养丰富，可清炖亦可红烧。烹前，将海蛇宰杀、去头、剥皮、去除内脏，切成寸段，取砂锅一只，添清水，放海蛇肉，加精盐、生姜、白胡椒、干辣椒，在旺火上煮沸，再改为小火慢慢煨至熟即可食用。特点：海蛇汤乳白似牛奶，蛇肉雪白细嫩，清香味美。若红烧海蛇，可将海蛇肉段洗净，沥去水，倒入热锅内快速翻炒，待水分蒸发将尽时，加白酒再翻炒去腥后，加酱油、料酒、姜、糖、盐及食用油等调料红烧。其特点为：鲜香可口，质嫩味醇。

广州有专营蛇馐的餐馆，各大酒楼、酒家都可烹制蛇宴。著

名蛇宴菜款有：四珍炒蛇柳、百花煎蛇脯、龙凤斗三蛇、七彩炒蛇丁、五蛇羹、蚬鸭炖蚺蛇、果狸焖蛇脯、烧风干蛇片等。这些菜肴烹调方法多样，菜形美观，配料精巧，是广州仅



竹丝烩五蛇

有的美味佳肴。

蛇馐吸引着成千上万的食客，笔者参观时，见蛇餐馆天天顾客爆满，呈现一派兴旺景象。

说起野味猴馐，更多的人想到的是猴头的吃法和制法的传闻。据说，广州人吃猴头是将活猴置于一特制桌中，卡住猴颈，猴头露出桌面。食客围桌而坐，先用滚水淋猴头，然后掀掉头盖骨，白花花的猴脑便裸露出来，再将热油及各种作料等淋于脑上，用匙取食之。一边是吃者享受美味，一边是猴子垂死挣扎，哀声不绝。据传吴三桂引清兵进粤后，其武将为显示其神武勇猛，就是这种残忍的吃法。据考证，此酷刑在1935年已废止。笔者在专营野生动物菜肴的广州野味饭店见到的猴脑汤的做法是：先将活猴击昏，割断喉管放血，去毛后割下猴头，敲开头盖骨取出猴脑，将无脑猴头与鹌鹑或果子狸等肉一起炖，炖到骨肉分离时为止，此为猴头汤。取出的猴脑置于碗中，将瘦肉、火腿、鸡肉、葱、姜、味精、糖、盐等加汤煮熬，将盛猴脑之碗在汤上蒸，待熟后再把猴脑放入猴头里置于汤中，再与猴头汤和在一起炖后即成。上席时用瓷锅盛之。其汤呈金黄色，服务员在席上将猴头从汤中取出予宴客观之，以验其真。猴脑汤鲜、甜、爽、滑，营养丰富，风味宜人。此一菜有上千元之贵。因原料奇缺，食者争先恐后，因此需提前数日交定金耐心等待。猴肉可做成炒猴丝、猴片、红烧猴肉等名菜，而猴脚配银耳则可烹制成野味珍品雪耳扒猴掌。

说起吃鼠馐，恐怕除了广东人之外，大多数人都不会感兴趣。其实鼠肉很好吃，其纤维细而松，肉质细腻柔嫩，脂肪含量低，吃起来不腻，耐咀嚼，而且越嚼越香，这大概是广州人爱吃鼠的原因吧！

广州地处珠江三角洲，是富庶的鱼米之乡，这里土地肥沃，稻谷飘香，适宜田鼠生长，鼠肥硕而体大，对农作物危害甚烈。这





里的农民有食鼠风俗,每于秋后,堵住洞穴,烟熏捕鼠,宰杀后去内脏,用食盐腌渍一昼夜,再加上酱油腌渍,悬挂通风处晾干,做成腊田鼠。蒸熟后香味浓郁,可与板鸭媲美,下饭佐酒均宜,是一种野味佳肴。淮杞炖田鼠则为滋补佳肴,此菜系用田鼠、淮山药、枸杞子及葱、姜、料酒等多种调料精心烹制的汤菜,其色泽乳白,鲜香异常,不仅营养丰富,且对某些疾病有一定疗效。

葵鼠体形似鼠而大,毛色红白黑相间,重约0.5千克,习性似兔,广州民间多有饲养。葵鼠肉质鲜嫩可口,红烧葵鼠、天麻炖葵鼠、香酥葵鼠、面花煎酿葵鼠、莲子百合煲葵鼠等均是传统名菜。

广州野味香饭店以擅长烹制鼠菜而誉满羊城,百花酿松鼠是这家饭店的杰作。制法是将宰杀洗净后的松鼠煲熟后拆骨,调拌淀粉,酿上虾胶,调以蛋浆淀粉,用铁锅炸至金黄色,斩件后再装砌成松鼠形,伴以鲜嫩蔬菜,并打上金黄琉璃芡装盘。此菜色、香、味、形俱佳,自供应以来,食客如云,不少外乡客也慕名而来。

吓人的毒蛇,恶心的老鼠,在世人看来,不消说食其肉,就是看上一眼也要退避三舍,而广州人深得其味道鲜美、营养丰富之妙,经脱胎换骨的加工改造,成了人间美食佳肴。鲁迅先生曾说:“第一个吃螃蟹的人是很了不起的人。”这可以说是“吃在广州”名闻遐迩的缘故吧。笔者的堂兄在海外一家报社任主编,回国内探亲时曾赞叹广州人聪明胆大,不畏艰险,勇于探索,发现了大自然宝库中这么多可吃的东西,可以说是对中华民族的一大贡献。

广州人开发的食物原料之多,世所罕见。不仅使许多其他民族禁忌或闻所未闻的生物成为可食之物,甚至使其中许多成为美食,给后世留下了哪些生物可以食及如何食的宝贵遗产,更重要的是养育了劳动人民,丰富了他们的生活、情感和创造性才智。在既往食文化史上书写了光辉篇章。如今,人们已普遍认识到对野生动物野蛮猎食破坏了大自然的平衡,政府已颁布了禁

食野生动物法令 野馐也随之在广州餐桌上消失。但它在当时历史背景下所发挥的积极作用应记录下来。正如万里长城可谓劳民伤财的工程，但它还是被世人公认为人类文明史上光彩夺目的文化成就，而载入史册。

笔者第二次考察广州时看到，近20年以来，随着广州经济的起飞，强大的市场需求，为广州餐饮业的高速发展提供了广阔的空间，世界各地的风味越洋抵穗，祖国各省风味酒楼入驻广州，使得广州餐饮业更加繁荣兴盛。

如今，国内各大菜系在广州都占据着一定市场。闽菜、苏菜、湘菜、沪菜、京菜、川菜、徽菜、鲁菜、香港菜，各省风味的众多大酒楼在广州林立。我国比较著名的地方菜如四川麻婆豆腐、鱼香肉丝、宫保鸡丁、干煸牛肉丝等，鲁菜中的葱烧海参、红



清蒸鲈鱼

烧海螺、清汤燕窝、奶汤鸡脯等，苏菜中的清蒸鲈鱼、蟹粉狮子头、鸡汤煮干丝、南京板鸭等，浙菜中的西湖醋鱼、生爆鳝片、龙井虾仁等，徽菜中的火腿炖甲鱼，北京菜中的烤鸭、涮羊肉、满汉全席等，都成为这里的招牌菜，生意十分兴隆。

小巷里，各地著名的风味小吃如北京豌豆黄、炸灌肠，天津狗不理包子、十八街麻花，山西刀削面、猫耳朵，四川担担面、赖汤圆，陕西羊肉泡馍、西安饺子，兰州牛肉拉面，新疆烤羊肉串，云南过桥米线、小锅米线，山东盘丝饼、油旋，福建的鱼丸、虾肉面，湖北武汉的汤包、东坡饼，东北的煎饼果子，等等，成了当地最受欢迎的风味小吃。

广州的西餐馆有数百家，法国大菜最具人气，意大利菜、韩国料理、泰菜、日本料理也很普遍；另外广州还能尝到并不多见

