

<<品味谈吃>>

图书基本信息

书名：<<品味谈吃>>

13位ISBN编号：9787807138082

10位ISBN编号：7807138084

出版时间：2009-8

出版时间：山东画报出版社

作者：王子辉

页数：208

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<品味谈吃>>

内容概要

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。

本书内容比较广泛，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。

<<品味谈吃>>

作者简介

王子辉，1934年生于陕西蓝田，毕业于陕西师范大学中文系。

20世纪70年代后期即开始从事饮食文化研究。

先后任商业部西安烹饪技术培训中心站长，西安烹饪研究所所长、研究员，西安旅游烹饪学院院长、教授。

1993年被评为国务院终身享受政府特殊津贴专家。

已出版著作三十余部。

著有

<<品味谈吃>>

书籍目录

小引食物杂俎 西北佬说鱼翅 鲍鱼地位突变畅想 油头滑面的鳊鱼 水中人参话白鳗 鱼乎熊掌乎 也谈
广东人吃蛇 狗肉可登大雅之堂 骆驼的悲剧 我也赞豆腐 兵小功大黄豆芽 银杏之恋 压抑两千年的韭
黄 誉为百岁羹的芥菜 生死与共的白蚁和鸡纵菌 花卉入食添芳香味苑琐记 酸菜鱼遐思 偏辣说 苦尽
甘来话苦菜 为盐鸣屈 糖与甜的困惑 含苞待长春笋鲜 化奇臭为奇香 无味之味的水 细嚼慢咽总是味
浅尝辄止回味多烹坛碎语 文思豆腐细如丝 济南的糖醋鲤鱼 火辣辣的毛肚火锅 西湖醋鱼鲜而精 冬令
美馐涮羊肉 佛闻弃禅佛跳墙 李鸿章大杂烩 东安子鸡香气扑鼻 桂乳荔芋扣肉 肉夹馍的生命力 米线
与过桥米线 金华白字酒焖肉 艳美诱人美人肝 狗不理包子人人爱吃 唐代遗风菠菜凉面 铁板烧与牛石
烧 脍炙人口的东坡佳肴盘中乾坤 从羊肉鲫鱼汤说开去 油塔惹是非 一盘之地的感受 余双脆“解恨”
商芝肉联想 开水白菜的韵味 话说葫芦头柳馍 石烹遗风石子馍 叹为观止玉米粥 花打四门炒白菜 渭
水苑怀石料理 羊肉泡馍的“泡” 闲情偶寄 名菜与气派 从陈香梅要吃陕菜想到的 山珍海味与粗茶淡
饭 中菜选料之道 配料、佐膳与小点心 话说厨师的刀 稠酒情思 无缘再尝臭鳊鱼 食摊之忆 啃骨头的
向往 吃不完兜着走好 筷子文化说略 君子何以远庖厨

<<品味谈吃>>

章节摘录

插图：食物杂俎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“鸡锤鱼翅”，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“火锤鱼翅”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。

说明鱼翅入馔最迟不晚于宋代。

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

<<品味谈吃>>

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、鸡锤鱼翅、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

<<品味谈吃>>

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，古称鳆鱼，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“南蚶北鳆”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。

<<品味谈吃>>

编辑推荐

《品味谈吃》是由山东画报出版社出版的。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>