

<<味外之味>>

图书基本信息

书名：<<味外之味>>

13位ISBN编号：9789866377242

10位ISBN编号：9866377245

出版时间：2009-12

出版人：印刻文學生活雜誌出版有限公司

作者：朱振藩

页数：280

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>

<<味外之味>>

前言

作者序 知味天地寬 弦外之音，通常意有別指，讓人莫測高深，亦可發人深省。味外之味則不然，其中種種況味，非但越探越出，甚且無入而不自得。是以善聽者聆聽弦外之音，善品者則享味外之味。彼此各精一端，人生因而益妙。

味外之味，大有趣味。我之所以探索其味，始於多年前讀清人富察敦崇的《燕京歲時記》，書中指出：「栗子來時用黑砂炒熟，甘美異常。青燈誦讀之餘，剝而食之，頗有味外之味。」為了明白此味，曾依樣畫葫蘆，卻吃不出個所以然來，差別或許在於電燈終究不是青燈，少了那股「味」兒。

此外，有人認為糖炒栗子宜配竹葉青酒食之，才會香氣更濃，有那「味外之味」。我在試了之後，其味果然不同，深服前人之見識，得味外味之旨趣。

又，關於栗子的品味，還有兩種說法，可供諸君參詳。就拿桂花鮮栗羹來說吧，這本是個時令菜，當秋末冬初之際，桂花陣陣飄香，栗子結實飽滿，兩者同納一鍋，由於得自意外，竟成千古名菜，引出一段佳話。

相傳唐玄宗天寶年間，在一個中秋明月夜，杭州靈隱寺火頭僧德明，正輪值燒栗子粥，供合寺僧眾消夜。

剛巧金風送爽，無數桂花飄落，大家吃過粥後，都誇清香撲鼻，味道更勝往昔。

德明十分好奇，在幾番探究後，終於解開謎題。

從此之後，加桂花的鮮栗粥成了該寺名點，專供往來賓客食用，大受歡迎。

此粥再經廚師改良，加入西湖藕粉，易粥為羹之後，遂使桂花芳香、鮮栗爽糯及羹汁濃稠，全部融為一體。

滋味清甜適口，比原先的還好，因而流行於江南，現則以江蘇常熟虞山所烹製的，最為膾炙人口。

這道著名素食，甚宜寒夜享受，天冷熬個一鍋，趁熱呷上兩口，那種舒服暖和，全家人都窩心。

不過，杭州西湖的桂花，至今仍是名產，尤其煙霞嶺下翁家山所產者，遠近馳名。

其中的滿家弄一地，不但桂花特別地香，而且桂花盛時，正逢栗子成熟，桂花煮栗子遂成了路邊小店的無上佳品。

浪漫詩人徐志摩曾告訴散文大家梁實秋說：「每值秋後必去訪桂，吃一碗煮栗子，認為是一大享受。

有一年去了，桂花被雨摧殘淨盡，便有感而發，寫了一首詩，名「這年頭活著不易」。

區區一個栗子，惹來無數題材，引發不盡遐思，且說句實在話，全是味外之味，越探越有味兒，而且餘味無窮。

人生也唯有如此，才過得有滋有味，不但提升精神層次，同時足以適口愜意，於遊目騁懷外，瀟灑地走一回。

<<味外之味>>

内容概要

入於肚腹，出於典籍；意境之外，情理之中。

都是人生滋味。

品味、生活味、歷史味、文人味、庶民味、人情味、中國味、傳統味……融諸味於一爐，遍歷百味，化為千絲萬縷牽動時代、食趣記憶的訴說和思念。

牛肉丸乃廣東東江地區的傳統名菜，又稱東江或潮州牛肉丸。

周星馳和文莫文蔚主演的《食神》一片中，以「爆漿瀨尿牛丸」影射，而被公認為「天下第一丸」。

用瓦製的牛頭煲和井水大火一煮幾小時，米粒接近溶化程度，把洗淨鮮荷葉代替鍋蓋嚴，扣上十分鐘，則白粥變成淺綠色，碧玉溶漿，荷香四溢，取名「神仙粥」。

最欣賞臭豆腐的，應是手批「六才子書」的金聖歎。

他在臨刑前交給獄卒一個紮緊的油包，內有一張紙條寫著：「臭豆腐乾與花生米同食，有火腿滋味。」

對於美食家朱振藩而言，每一次與料理的相遇，都彷彿天地創生的大爆炸，不僅只在舌尖輻射綻放金燦的味覺之芬芳，而更是透過文字與典籍、掌故、流派淵源的層層散射，將當下瞬間即逝的感官之美昇華，躍升為自由穿透時空、來去古今的味覺之華麗冒險。

<<味外之味>>

作者简介

朱振藩 平生深好文史，喜讀兵書，酷愛書法，尤醉心於旨酒佳肴。

涉獵極廣，於相術、命理、堪輿等皆有研究。

曾教授面相、書法、謀略、飲饌等課程，並先後在報章雜誌開闢專欄。

其較著者，命相有《實用命理》、《以相取人》、《鐵口直斷》等；風水者有《有此一說》。

飲食尤為致力之所在，曾在《聯合報》闢 我吃故我在 、 大吃一驚 ；《中國時報》闢 大味王

；《大誠報》闢 食家開講 ；《經濟日報》闢 美食之旅 、 聞香下馬 、 捷運美食 、

中國酒 等；《四季味》闢 歷史上的吃 、 流行檔案 、 美食通筆記 等專欄。

目前則在《歷史月刊》闢 蠡彝史 ；《時報週刊》闢 說食在的 ；《TVBS週刊》闢 笑傲食林

；《吾愛吾家》闢 蠡彝味 等專欄。

著有《痴酒：頂級中國酒品鑑》、《食隨知味》、《食味萬千》、《提味》、《食林外史》、《真相大白》、《食林遊俠傳》、《笑傲食林》（麥田出版）等書。

<<味外之味>>

书籍目录

【自序】知味天地寬01牛肉丸彈跳爽口 02打牙祭的進化史 03神仙粥「妙」用無窮 04成都肺片兩頭望05嚴冬酌燒酒至補 06愛食鮮魚判高低 07臭豆腐的滄桑史 08驢馬打滾真可口09川人最嗜回鍋肉 10金鉤掛玉牌妙極 11第一流的女廚師 12墨水入肚耐尋味13佛門珍味青精飯 14炸響鈴兒真可口 15老鼠曾經是御膳 16味蘊郁香滷鱔麵17除暴安良的美味 18天下第一羹小史 19阜寧大糕白如雪 20點心聖手蕭美人21麻薩末一頁傳奇 22波斯的饅最好吃 23梁才子巧製雞粥 24煎扒鯖魚的趣味25虱目魚頂級料理 26鐵鍋烤蛋撲鼻香 27大馬站煲超惹味 28總理衙門是混蛋29韭菜簍中有玄機 30一包一餃兩樣情 31臨沂雞糝好滋味 32世紀超級大拚盤33豆腐泥鰍萬箭穿 34全聚德掛爐烤鴨 35全聚德的全鴨席 36「京中第一」便宜坊37一種潘魚兩食方 38卓別林愛食香酥鴨39郁達夫喜西施舌 40蝦籽大烏參軼事41台灣火鍋最多元 42羊肉配白酒絕妙 43蘿蔔乾貝珠傳奇 44曹雪芹「老蚌懷珠」45周桂生的太爺雞 46叔嫂傳珍醋熘魚 47飛機空運紙包雞 48乳釀魚的新版本49孫中山的食療觀 50守舊驚新話魚翅 51食林經典大千宴 52首席年菜佛跳牆53千里嬋娟雞包翅 54可登大雅的蹄膀 55品享白乾新境界 56南北烤鴨大會串57十里洋場貴妃雞 58三楚粥品誇嶺南 59熱辣麻燙水煮牛 60救急名饌太后讚61燒南安子好采頭 62滿洲點心薩其瑪 63筵席在精不在多 64絕代雙驕兩腰花65茶葉蛋的小插曲 66山西名菜過油肉 67急中生智柱侯雞 68凍飲白酒透心涼69冰肌玉質炒豆莢 70登基名饌蟠龍菜 71鮎魚只能慢慢吃 72半月沉江食味美73品高雅的味中味 74飲食上的分與合 75我思與吃，故我在 76欲識真川味，唯向生活尋77笑傲食林，各領風騷

<<味外之味>>

章節摘錄

牛肉丸 彈跳爽口 牛肉丸乃廣東東江地區的傳統名菜，又稱東江或潮州牛肉丸。周星馳和文莫文蔚主演的《食神》一片中，以「爆漿瀨尿牛丸」影射，而被公認為「天下第一丸」。據說中共十大元帥之一的賀龍，有次視察汕頭駐軍，嚐到鮮脆爽口的東江（潮州）牛肉丸，連連聲稱「好菜！」

，隨即起身向廚師大老蔡敬酒，並提問：「牛肉丸是如何做成的？」拙于辭令的大老蔡，幸好見機得快，馬上抓起兩粒牛肉丸朝地上一扔，丸子像乒乓球般彈得老高；接著他又取出兩把像秦瓊用過的鐵鎗來，回說：「就是用這家伙將牛肉片打爛，切不可用刀子剁碎，丸子才彈得起來，入口才會有脆感。」賀龍見狀，大笑不已，舉坐皆歡。

這種爽口牛肉丸，乃廣東東江地區的傳統名菜，又稱東江或潮州牛肉丸。其爽口的秘密，則在絕不能像製作普通肉丸般，先把肉料切碎後剁爛，而要整牛腿肉用鈍器捶砸成泥。

推究其原因，應是可使肉漿保持較長的肌肉纖維，從而在成丸後產生強韌的彈性。待肉漿捶打完畢，把它盛進大盆，加清水、精鹽、溼澱粉攪拌均勻，再將肉漿不斷拍打，增加其黏性，直到抓起後不下掉為止。

接下來則是擠丸，以左手抓肉漿在掌心裡，緊握拳頭，使肉漿從拇指與食指彎曲的縫中擠出來，右手再拿湯匙將丸子由手縫中挖出，置微沸（約攝氏七十度）中小火煮至定型。

由於這套純手工製做的牛丸耗時費工，以致流傳不廣，僅在粵東地區流行。

關於此菜的起源，一說是從周天子「八珍」中的「搗珍」演變而來，另一說乃是魏晉南北朝時的「跳丸炙」。

約在五胡亂華時，今客家人的祖先自中原南遷，將此製法帶至嶺南，其後傳至粵東的惠州，梅縣一帶。

直到二〇世紀四〇年代，始傳至潮、汕地區，作為小吃應市，成為當地名品。

由此觀之，牛肉丸在東江，可謂後來居上，進而一支獨秀，目前它在當地已與豬肉丸、魚肉丸齊名，合稱「三丸」。

色澤艷紅、肉質爽軟、滋味香醇的爽口牛肉丸，可與瀨粉、河粉、米粉、伊麵等搭配食用，可以當成正餐，亦可權充點心，爽口彈牙，無以上之。

難怪周星馳和文莫文蔚主演的《食神》一片中，以「爆漿瀨尿牛丸」影射，而被公認為「天下第一丸」，膾炙人口，無逾于此。

我早年在香港即愛食爽口牛肉丸，有時會與魚蛋同享，既脆且爽，越嚼越帶勁兒。

最常光顧者，乃位於尖沙咀的「樂園牛丸皇」。

食家蔡瀾謂其牛肉丸往地上一擲，可彈得與桌面同高，此話雖然誇張，但距真相並不甚遠。

前一陣子位於永和竹林路的「成記粥麵專家」，亦有爽口牛肉丸出售，或做菜品薦餐，或與河粉同享，都有一定水準。

可惜畢竟欣賞者少，後來不再供應，令我扼腕而歎，久久不能自己。

打牙祭的 進化史 牙祭這一習俗由來已久，它源自中國古代之「禡牙」，乃古代軍旅中祭拜牙旗之大禮，祭禮虔誠肅穆，的確非同小可。

我們現在到外頭去吃個館子，或者燒頓好飯菜犒勞親友，常會掛在嘴上的口頭禪，不外是打牙祭或祭五臟廟這兩個詞兒。

祭五臟廟易解，但一提及打牙祭，很多人只知今意，卻不明白其由來，其實，它可是挺有意思的喲！

事實上，牙祭這一習俗由來已久，它源自中國古代之「禡牙」。

據《宋史·禮志》上的解釋：「禡牙」係「『禡』師祭也。」

軍前大旗曰『牙』，師出必祭，謂之『禡牙』，可見「禡牙」乃古代軍旅中祭拜牙旗之大禮，祭禮虔誠肅穆，的確非同小可。

而在商場中，「同行如敵國」，爾虞我詐，其風險之大，一如行軍打仗。

<<味外之味>>

因此，一年之中首日開市，即仿效軍隊舉行「師祭」，祈求旗開得勝之意，也來個祭典，冀望生意興隆，財源廣進。

從此之後，禡牙便從「師祭」慢慢演變成「商祭」，成為一種例規。

另，過去商界中，凡大年初一照例「休市」，停止營業一天，到了年初二才開始營業，謂之「開市」，亦稱「開牙」。

而在開市當天，因是一年之始，當然格外隆重。

開門要燃燒「萬頭」長炮，謂此為「開長紅」。

還要祭拜財神爺，大擺酒席慶賀，祈求「開門大吉」、「生意興旺」。

宴席上要按「九大簋（音鬼）」設置酒菜，而「生菜（生財）」、「生鯉（生利）」、「髮菜」（發財）、「蠔豉（好市）」之類有好采頭的菜餚更萬萬少不得。

以此觀之，此種「開牙祭」即是所謂的「牙祭」，也就是今日所說的「開牙」、「做牙」，顯然它是承襲「禡牙」的遺風而來。

習俗總是日見齊備、越顯周密，故發展到後來，不但正有初二要做「開頭牙」，舉凡每月初二，甚至十六，也要做「牙祭」（一稱「做禡」）。

此外，早年一些店家，平日多吃蔬食，每隔若干日，才吃頓肉食，這也叫「牙祭」。

例如清人吳敬梓《儒林外史》的描述：「平常每日就是小菜飯，初二、十六跟著店裡吃牙祭肉。」即是。

足見其範圍也越來越廣，與原意已漸行漸遠了。

到了後來，兩廣地區的人們「打工搵事頭（即老闆）」，除了當面言明每月工錢、紅利外，每月到底有幾次牙，也得事先講清楚，才不會吃暗虧。

然而，當吃年初二的「頭牙宴」後，如被老闆宣布「炒魷魚（即解僱）」，就得另找頭家。

因此，對於「打工仔」而言，喝這「頭牙酒」，並不完全是享受美食，能否「過關」，才最重要。

而今「牙祭」這種習俗，由於文革「破四舊」之故，已在兩廣一帶消失，但在港、澳特區及海外華人聚居之地，依然盛行不輟。

當下台灣的習俗，已與兩廣大有別，不是吃「頭牙」，而是食「尾牙」，老闆讓員工在過年前打個牙祭，聯歡的作用，早就遠遠超過保住飯碗，顯然有人情味多了。

所以，同樣打個牙祭，今古之俗大異，心情亦有天壤之別哩！

神仙粥 「妙」用無窮 用瓦製的牛頭煲和井水大火一煮幾小時，米粒接近溶化程度，把洗淨鮮荷葉代替鍋蓋嚴，扣上十分鐘，則白粥變成淺綠色，碧玉溶漿，荷香四溢，取名「神仙粥」。

已故飲食大家唐魯孫曾提到：「廣東人到了夏天，喜歡以荷葉入饌或做點心，用瓦製的牛頭煲來煮。

煮的時候，用井水大火一煮幾小時，米粒接近溶化程度，他們叫『明火白粥』。

在水將要開鍋前，放下腐皮、白果，等粥熬好，將鍋蓋掀開，把洗淨鮮荷葉代替鍋蓋嚴，扣上十分鐘，則白粥變成淺綠色，碧玉溶漿，荷香四溢；先曾祖樂初公（長善）在廣州將軍任內，每逢暑天時，常以此待客，梁星海（鼎芬）、文藝閣（廷式）給這個粥取名『神仙粥』。

」說正格的，唐老追憶的這段神仙粥，出自文人附會，並非原始面貌。

目前我所知最早的神仙粥方子，乃唐代遺留的敦煌殘卷所記，文云：「神仙粥，山藥煮熟，去皮一斤；雞頭實（即茨實，雞頭米）半斤，煮熟去殼，搗為末。

入粳米半升，慢火煮成粥，空心食之。

或韭子末二、三兩在內尤妙。

食粥後，用好熱酒，飲三杯，妙！

」因這粥「恐為當時道士、修煉之人所服用粥方」，故名。

而喝此粥的好處，則是「善補虛勞，益氣強志，壯元陽，止泄精」，確實為食療上品，其功效或可媲美「威而剛」。

到了清朝時，另一款神仙粥出現，效果完全不同，它的療效不在那話兒，而是「專治感冒風寒暑濕，頭痛骨疼，並四時疫氣流行等症。

初得病兩、三日，服此即解。

<<味外之味>>

」其煮法為「用糯米半合，生薑五大片，河水二碗。

於砂鍋內煮一、二滾，次入帶鬚大蔥白五、七個，煮至米熟，再加米醋小半蓋，入內和勻。

」在服用之時，則須「乘熱吃粥，或只吃粥湯，食既，於無風處睡，以出汗為度。

」由於「此以米補養為君，蔥、薑發散為臣，一補一散，而又以酸醋斂之，故而「甚有妙理」，極其食療價值。

又因為其「屢用屢驗」，所以，絕「非尋常發表之劑可比也。

」按：此方原收於褚人穫的《堅瓠集》，且同時期人朱彝尊所著的《食憲鴻秘》，亦有類似之記載。兩者的文字雖略有出入，但道理並無不同。

朱並謂此粥的作用為「米以補之，蔥以散之，醋以收之」，結果「三合甚妙」，可以粥到病除。

事實上，先民早就總結食粥的好處，說一省費，二全味，三津潤，四利膈，五易消化。

南宋詩人陸游的詩《食粥》更云：「世人個個學長年，不悟年長在眼前，我得宛丘平易法，只將食粥致神仙。

」不過，在此可以肯定的是，光食粥不會成仙的，唯有吃唐代那款「神仙粥」，可望愛至最高點，快樂似神仙；而常食清代的「神仙粥」，則身強體壯，病毒不侵，健步如飛，飄飄欲仙。

我猜想，這或許才是將它命名成「神仙粥」的真正原因吧！

<<味外之味>>

编辑推荐

食家推薦 25位美食門生 回味推薦 李昂 知名作家、美食家 于美人 名主持人、作家 吳淡如 知名作家、名主持人 林青蓉 名主持人、作家 何麗玲 春天美嬌娘 吳安琪 TVBS新聞台主播、王中詩 資深公關顧問、林書煒 名主持人、作家 盧秀芳 中天新聞當家主播、盧秀燕 立法委員 呂惠敏 三立新聞台主播、吳忠慈 閱讀地球出版社發行人、張天倫 飲食節目主持人、關俐麗 國際名酒行銷總監 陳以真 年代新聞台主播、姜怡如 前三立名主播、高明慧 三立新聞部採訪中心副主任

<<味外之味>>

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>