

# 《味觉森林》

## 图书基本信息

书名：《味觉森林》

13位ISBN编号：9787224077155

10位ISBN编号：7224077151

出版时间：2006年9月

出版社：陕西人民出版社

作者：森林的火焰

页数：252页

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

## 《味觉森林》

### 前言

贾元春选了凤藻宫，是书中第一大喜事。贾政由名不见经传的工部员外郎一跃升为皇上的诸多老丈人之一，看来比杜甫杜工部运气好得多。虽然皇上后宫三千，丈人也三千，出个贵妃娘娘一家人还是飘飘然。合族中能沾点光儿的都不愿闲着。贾琏的乳母赵嬷嬷也专门进来求凤姐儿照顾她两个儿子点差事。小辈和仆人在差使中揩油几乎是半公开的，并不瞒着长辈和主子。贾蓉贾蔷下江南采买衣料女戏，都分头悄悄问过凤姐贾琏想带点什么，意思是从“公费”里出。贾母亲口说过赖大家的等人位分虽低，却都是财主。否则家奴为主忠心效力，何须钻刺说情。家境差一点的本家如贾芸贾芹之流放低身份，不惜求到奴才头上，争先恐后钻营点外快。赵嬷嬷是老一辈的奶妈，甚有体面。照有教养的大家规矩，贾琏凤姐见了也要请酒请饭。贾琏心粗，随意拣两盘菜请赵嬷嬷吃，凤姐儿心细，体贴老太太咬不动，命把早起的那碗火腿炖肘子取来。火腿的异香与肘子的肥厚一拍即合，炖烂后比单纯的清蒸火腿或红烧肘子要美味得多。金庸在《射雕英雄传》里写黄蓉与郭靖初次在张家口相会，黄蓉存心戏弄郭靖，大点酒菜，其中有“姜醋金银蹄子”一味。这“金银蹄子”应该就是火腿蹄膀和新鲜蹄膀，道理同“腌笃鲜”。南海十三郎的侄女江献珠写菜谱，有一道菜叫金银肘子，颇费手脚，火腿和肘子都要煮过，冲冷，又煮过，然后分别去骨，把火腿酿入猪肘子中成双层上碟。煮过又冲冷是为了使肉皮爽而不硬，香而不腻。这道菜听上去让人神往，可是火腿价格不菲，尤其是多伦多这洋人的地界，整只火腿肘子可是一笔财富，只好望梅止渴。《红楼梦》推宝玉是情不情之人，意淫高手，对女性的欣赏发乎情止乎礼，其实不止这么简单。宝玉在第六回不过十二三岁就和袭人偷试警幻所训之事，腻在丫头们身上赖着吃嘴上的胭脂，被鸳鸯没好声气地数落了乙顿。和王夫人的丫头们打情骂俏，更是老毛病儿。和金钊儿的对话，直是赤裸裸的调情。被王夫人听见，大发雷霆，金钊儿跳了井，宝玉挨了打，贾政挨了骂。这真是卤水点豆腐，一物降一物。宝玉这顿打，最心疼的是老太太。王夫人疼儿子，是想他将来光宗耀祖；老太太疼孙子，是满心满口心肝儿肉，无条件的博大的疼爱。宝玉一句话想吃小荷叶儿小莲蓬的汤，老太太一迭声叫人做去。借凤姐儿的口向薛姨妈讲出来。

# 《味觉森林》

## 内容概要

这是一本能唤起人们食欲和燃起饮食热情的书。从山东、广东、香港、上海到加拿大，从文学经典到大餐小食，作者所呈现的美食之旅都打上强烈的个人成长印记和地域风味，但又不拘泥于此。凭着古典文学的深厚功底，作者在“食贯古今”中从《红楼梦》到《儒林外史》、从《诗经》到《金瓶梅》、从《儿女英雄传》到张爱玲，将名著的名吃一一道来。“美餐江湖”名副其实一场饕餮大餐，老汤、海鲜、肉类、蔬菜、面食、甜点一应俱全。“吃在广东”一篇专门介绍广东的粥、茶、点心、粉、蒸、煲，透露广东人爱吃善做的饮食心经。第四篇“纵横四海”则抒写食在他乡的异国情调。

# 《味觉森林》

## 作者简介

森林的火焰，女，毕业于中山大学，现就读于多伦多大学，以写饮食笔记闻名。笔法老练，别具一格，既有梁实秋、唐鲁孙等传统大家谈吃的雅致俗趣，又有张爱玲式细腻精致的描摹、情调和风韵。

# 《味觉森林》

## 书籍目录

食贯古今大嚼《红楼梦》之一大嚼《红楼梦》之二吃遍儒林之一吃遍儒林之二拆烩《金瓶梅》·茶拆烩《金瓶梅》·点心拆烩《金瓶梅》·面拆烩《金瓶梅》·酒拆烩《金瓶梅》·宴拆烩《金瓶梅》·礼周邦彦·荔枝·咸柠七肥甘尽尝《儿女英雄传》之一尽尝《儿女英雄传》之二彼菜离离画饼充饥张爱玲之一画饼充饥张爱玲之二画饼充饥张爱玲之三美餐江湖餐铁甲兮食长戈龙宫水卒何不食肉糜执子之手，以子下酒我该如何爱你，五花肉肥牛之腩孤鹜臭即是香，空即是色萝卜白菜：在庙堂和江湖的日子元宝面兮面兮，何德不衰甜甜圆圆街食和平大餐吃在广东广东的粥广东的茶广东的点心广东的粉广东的蒸广东的煲粤麻辣粤快乐纵横四海落暮思故乡 Dark Lady 异乡人的蚕豆鸡自他乡来唐人街寻宝世事如蚝美酒郁金香美食演义美味氤氲后记

## 《味觉森林》

### 章节摘录

插图：我一向是个很馋的人，又馋，又怕胖，于是相当痛并快乐着。在香港住了四年，才开始自己一点点学做饭，至今还记得我头一餐自煮，那种很担心把饭烧糊了烧成了烧得不忍卒咽的焦虑。幸运的是，这种事情一次也没发生过。我平安地学会了喂养自己。在我的恋爱经历中会烧菜成了一样法宝，虽然捉到的并不总是白马王子。另外，香港是购物美食天堂，于是在香港的角落里求学之余我也四处跑着扒在橱窗上看衣服鞋子，同时盘算好上哪儿吃一顿久闻大名、如雷贯耳的……四年下来，小心翼翼地没有长胖，也积累了不少美食经验。二00四年秋天来到加拿大，在认识足够多的朋友之前，生活百无聊赖。冬天又很快来到了，动辄雪深一尺，零下二十度。四处探幽猎奇是不能了，除了去唐人街买买菜以外也不能在户外坚持太久。好在带了一大堆书来，漂洋过海陆续寄到。其中菜谱和写吃的书有很多。读书与实践是解除寂寞的好方法。菜谱可以照做，名家谈吃的作品没有具体做法，却也可以蒙着做。反正最后总是弄熟了，最多不好吃，也死不了人。实在条件所限做不了的，就只好拿着书或对着电脑滴滴口水罢了。一边读，一边做，一边吃，少了形而上的升华过程，人生不完整。

# 《味觉森林》

## 媒体关注与评论

人莫不饮食也，鲜能知味也。——《中庸》吃饭有时很像结婚，名义上最主要的东西，其实往往是附属品。辨味而不是充饥，变成了我们吃饭的目的。舌头代替了肠胃，作为最后或最高的裁判。  
——钱钟书《吃饭》

# 《味觉森林》

## 编辑推荐

《味觉森林》：著名作家沈宏非倾情推荐恋食的爱书人流连在绵长无尽的味觉花园



### 精彩短评

- 1、别人推荐的，还没看，看封面觉得不错
- 2、会饿的
- 3、博古通今。。。的。。。吃货
- 4、好看死了!!!
- 5、研究古典文学的年轻女子写的美食书
- 6、文笔很好
- 7、虽然是网友写的,但还真不错~~特别是红楼和金瓶里的美食,分析得很彻底~~
- 8、文笔、识见、情趣、心胸都是上佳
- 9、我看这本书的时候还没毕业。作者称呼其友叫酒醉的钢琴，大概是刘瑜同辈吧。文字精细，经得起推敲。写红楼美食不算稀奇，但是金瓶梅饮食写得极好，于是我虽然有很多对金瓶梅美食的感想，也不敢下笔了。
- 10、诙谐
- 11、当菜谱打65折买来的，一看就知道捡宝了
- 12、在天涯追过作者的专辑，所以买了这本书.....
- 13、早就看的很熟了
- 14、想起了那些无聊的大学周末早上，嚼着徐东平价买回的嘉顿苏打饼干，抱着室友那本已经被翻烂的《红楼梦》，挑出只有吃的片段来读.....
- 15、超级爱
- 16、非常精彩的语言，非常精彩的见地
- 17、食色生香
- 18、真痛快！
- 19、感觉是最棒的美食书籍从高中看过，现在还念念不忘，一定要买纸质的收藏
- 20、最近的枕边书，赞
- 21、如此酣畅淋漓的书啊，看的我好想吃蟹
- 22、我太喜欢作者的思路和文笔了，这本书简直是我的圣经！
- 23、很不错的书，作者用了不同时期不同文学形式的语言风格 读起来很舒服同时作者引用的一些句子词语 提及的一些其他书也值得大家去看一看
- 24、一直看森林的博客，集结成书，当然买了。她的美文，值得反复阅读，可以看出古文功底。
- 25、以言情笔触记口腹之事...鄙人的师姐着实厉害,,读罢有一种幸福的味道
- 26、几乎一个学期，我看到里面写的河粉，粥，都十分想家.....
- 27、味道8错
- 28、畅游味觉森林，出差因为高铁延误逛书店买的，武汉到北京5个小时的车程看完了，哈哈哈，饿着肚子用眼睛折磨自己的胃。特别棒~
- 29、在图书馆看的这本书 很有意思的一本饮食文化作品
- 30、很喜欢的 流口水的书 我竟然跟作者是 豆友 我是幸运的家伙
- 31、本来以为是沈宏非..读了也不后悔了....流口水
- 32、美食加文化，感觉吃了一大桌洋洋洒洒博古通今的文化大餐。各种典故趣味十足，文笔也是出乎意料的诙谐和自然，倒颇有兴致去读读《金瓶梅》了。
- 33、很是诱人又难得不做作的文字，让里面描绘的食物都带上几分触手可及的共鸣。精致的触点和书卷气的经据，赏心悦目。
- 34、印象最深的却是她和她当年的小男友夜晚时分在学校旁小摊上吃的撒了花椒粒的烤鸡腿
- 35、语言俏皮，很灵动的小女孩儿，对美好食物带来的满足满心欢愉的感觉表达的令人温暖
- 36、以前在网上就读过森林的火焰的美食文章，当时非常喜欢，觉得怎么会有人把吃写得如此诱人而又不过分渲染，恰到好处。后来买到了书，拿在手里又是一种感觉。我觉得所谓好文章，就是什么时候翻出来再读都不会厌烦，都不会让你失望。这本书里收集的是一些选出来的文章，但我觉得她的每一篇文章都很值得一读，建议到清韵网站上去读读她的专栏。
- 37、森林的火焰

## 《味觉森林》

- 38、光看名字就已经很诱人了。内容更不用说了。书很好看，值得购买。
- 39、只是还行是因为好多菜都没法做也吃不到 而且写得太文学 我当菜谱看的啊 =。 =
- 40、蛮不错的~美食什么的读起来就是要让人有食欲才对嘛~
- 41、其实让我惊叹的不是作者妙笔将美食一一呈现，而是走遍世界领略的各式美食享受
- 42、作者见识广博，文字有趣，富有幽默感。
- 43、很好看的美食评述~
- 44、感觉比沈宏非、蔡澜等写得好，作者不仅有吃的热情，更是写得有文采。
- 45、高二的时候在地摊淘到。超级喜欢写的很有诙谐很有趣味。每次饿了就会翻着翻着睡着。
- 46、广东人、国外留学、生物专业，这文化背景天生就该写美食啊，文笔也不错，轻松诙谐。好的美食文章一定能让人食欲大振，放下书就去找吃的，这书做到了
- 47、照例是先在网看了书摘，有一些谈文学作品里的吃，因为孤陋寡闻，这些书多半没看过，所以看得兴致盎然。
- 48、很好，真的很好。没别的了，文字精美。
- 49、没啥看的，都是写的别人书里的东西。
- 50、不喜欢杂文，说了一通，没有新意。
- 51、喜欢红楼的孩子，喜欢美食的孩子
- 52、很好吃，从里面偷师了好多菜
- 53、森林的火焰是加拿大生物专业的博士，从她的文字里可以看出她算得上文理兼修，具有清晰的头脑和渊博的知识，没有掉书袋的酸腐，更没有简单地将食材列举出来，读下来总觉得这是锦心绣口的文字，引人垂涎。
- 54、很喜欢作者娓娓道来那样谈吃，希望能出新书。
- 55、适合休闲阅读
- 56、很有才情的一个女子，娓娓道来的文字精采诙谐，读起来真的赏心悦目
- 57、食在有意思，曾经，整日放在枕边，才能安睡的书！
- 58、写得让人很馋~~
- 59、我看过的最好的一本美食笔记
- 60、比蔡澜写的好 看过的唯一一本可以和民国大师媲美的美食文集
- 61、看过这么多写吃的书 除了汪曾祺 也就这本的语言可口
- 62、每晚睡前躺在床上静静阅读，跟随作者的思绪徜徉期间。
- 63、很喜欢这本书，作者很有文采，佩服得五体投地，比那些普通的列举吃了什么什么的好多了。买了两本。
- 64、最好看的美食书
- 65、边看边流口水。写的很棒。
- 66、躺床上看着看着就饿了。。
- 67、此文是某群里的小白推荐的，因为味蕾的关系，所以大家比较聊的来想必都是嘴巴刁的人呢，读书时恰好感冒，虽然味觉不大灵光可还是看得食指大动某些作法让人垂涎的很，文风细腻，值得人细品是道佳品。娓娓道来的绝对是饕餮享受可以慢慢学得来的文章。

1、这个本买了2,3年了吧，一直就是随便翻翻，腰封还完整的在书上，说明我没仔细看过。腰封上有沈宏非3个字，我吸引我购买的原因。昨晚准备睡觉了，随手拿起一本书，希腊神话。。。不看了，太淫荡。哈哈。再拿，就是他。味觉森林。同样随手翻开一篇就看。味道仿佛扑面而来，顺着夜的鬼魅，那些各地不同风格的美食之旅，以及作者从古论斤的力道，啧啧，还真不错。我的晚饭是吃了很多小馄饨的，我本来不饿。但是看到10点多，我就想出去买猪脚吃。懒得动，因为平安夜的雪，窗花大朵朵的开，冷啊。11点多，我又有了小苗头，馋的口水翻飞。他的文章和那些平淡的拍了菜肴照片，说说做法或者自己2口子趣事的文章不同。更深的体现了一种让读者遐想的空间。12点多我还在读。我睡意全无啊。我想出去吃饭，但是却威慑在寒冷之下。还好冰箱里有煌上煌鸭脚。有乐之酸奶饼干。。。我边吃边看，但是也没看完，吃完就睡觉了。噩梦中，长胖了脸。

2、有的书写秦时的明月，写汉朝的关隘，有的书写英雄的奋武，写佳人的浅唱，而这本书却专讲炉中的火，案上的酒。味觉森林，徜徉其中，虽不能如林中之象，独步天下，无欲无求，却也不少闲情雅趣。书中所录者不外酒者境在仙，茶者境在禅，南菜意在婉约，北菜旨在豪放，却小处见大，森罗万象。林中糟鹅掌，玫瑰露，金华酒，鹤鹑腿之上是宝黛的眉目如画，是儒林的冷暖颠狂，是李白的举杯邀月，乃至汉赋楚辞，四书五经，直是吃出三坟五典，百宋千元。不仅写过去，也写眼前，河鲜海货，萝卜白菜，饺子馄饨皆信手拈来，洋洋洒洒数千字道尽个中滋味，家常之菜伴家常之事，晚归守候的灯下总有碗热腾腾的面条与亲切的笑容。作者曾居香港，对广东美食如数家珍，是以味觉森林中，广东的汤，粥，煲，茶，粉，点心一一林立如峰。及至他旅居加拿大，离人的思绪，异乡的惊奇也都化在或汤或菜上氤氲的水汽中。能于街头小吃大做文章，于平凡中写生活乐趣是林中独特的风景。现在恐怕难有寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红的诗酒风流，但在夏日午后，也可行至林中，或饕餮或小酌，唇齿留香入梦，岂不快哉。

## 章节试读

### 1、《味觉森林》的笔记-第53页

学习了，哪天让鹦鹉也尝尝。

### 2、《味觉森林》的笔记-第26页

### 3、《味觉森林》的笔记-第19页

不知道会不会有甜咸党之争，哈哈。

### 4、《味觉森林》的笔记-第22页

有人曾见过菜单上一味“乱棍打死猪八戒”，大惊之下点来一看原是豆角炒肉，绝倒。哈哈哈，我还见过“火辣辣的吻”--辣椒炒猪嘴。

### 5、《味觉森林》的笔记-第18页

### 6、《味觉森林》的笔记-蛇

蛇，绿的蛇，黄的蛇，黑质而白章的蛇，方格花纹的，菱形花纹的，三角花纹的，一圈一圈的蛇

蛇在西方最著名的事件是诱惑了夏娃吃智慧树的苹果，蛇代表了罪恶的诱惑。只是长在红旗下、饱读革命诗书的我一直没闹明白：说到诱惑，特务们、美帝们在小说电影里腐蚀革命烈士、有志青年的时候都会整点金钱美女什么的，对付山沟里最没见过世面的土匪才许以“大碗喝酒大块吃肉”的理想生活，为什么撒旦这老奸巨猾的家伙，只用一个虚无缥缈的能辨善恶的苹果，就把夏娃拉下了马？从此要面朝黄土背朝天，辛苦流汗才能糊口。刚造出来没几天，新鲜透着泥味儿的亚当和夏娃，天真未凿，会被虚空抽象的“智慧”诱惑吗？何况他们吃完了苹果，也没有突然上通天文下晓地理，只不过有了穿衣服的冲动而已。

蛇在中国的江湖上算是交游广泛。据说炼石补天的女娲，下半截就是蛇身子。先民以为女娲曾下嫁半人半神的伏羲氏，汉代有画，二人下半截均为蛇身，环环交缠。北京的深宫大院里，蛇是太监供奉的殿神之一，多少算宫中一小口子。要惊动他老人家，还得先打个招呼。蛇也可以成为货真价实的诱惑。在中国传说里，有本事变美女的，除了狐狸就要数蛇了。可能还是沾白娘娘的光。狐狸还多少有点烟视媚行的功架，蛇长着一个小尖头，一张大阔嘴，既无“波”，又无“笋”，更无华丽丰美温热的毛发，纤腰一搦尚可称道。但全身上下处处是腰，也就处处无腰了也。只是游走时七扭八弯，惊鸿一瞥之余，儒生头脑中便觉得婷婷袅袅，有一唱三叹之风韵。所以美人儿常是“削肩膀水蛇腰”。日本人倒真是从美学概念上欣赏本来面目的蛇。画《北斋妖怪百景》的葛饰北斋，花鸟下经常添一条蛇，诡丽的对比。

中国人外国人敬蛇，怕蛇，忌讳蛇，都不奇怪。又滑又长还有毒牙，在没有牛仔裤、硬皮靴、水泥森林的大城市的过去，蛇对人威胁很大。把神出鬼没、阴柔狠毒的蛇类烹以鼎鼐，需要很大勇气和饥饿程度。山东淄博人蒲松龄虽然在《聊斋》里写过有人吃蛇刺身，但既然是收入《聊斋》，就表示该种吃法与青蛙变美人、狐狸对对子一样，是豆棚瓜架下的天方夜谭。只有在广东人中，吃蛇这个传统，连发明豆腐的淮南王刘安都知道，历史悠久得足以向联合国申请世界文化遗产。清代外洋和中国做生意多通过广州的十三行，中国人吃蛇的名声也从此传了开去。弄得多年后林语堂博士还在自己的博

客“吾国吾民”里灌水一篇，义正辞严地为中国人吃蛇辟谣。岭南潮湿炎热，各种动物都生得多长得快，蛇也数量惊人。长虫老鼠一起跟人争夺口中食。地少人多，虽一年三熟，乡下生活也贫苦得很。君不见早年港剧《大地恩情》中，年轻力壮的佃农在洪水中奋勇堵住堤坝救得一年收成，地主老爷不过把太公叫去给二斤猪肉以示嘉勉。乡农以籼稻红薯果腹之余，也要寻找蛋白质能量。罗雀掘鼠自不必说，蛇亦是资源一种。岭南小鸟小兽多，蛇饱食终日，长得胖而呆。不像西域的响尾蛇，干瘦狠毒，一无是处。捕得蛇剥了皮，或煎或炒或水煮，好坏有两条肉解解馋吻。更发现这蛇肉嫩而鲜，滑而韧，于是一来二去的老爷和美食家们也吃起来了。时至今日，广东人吃蛇的劲头一点不见衰减。只是吃蛇一定是去饭店吃，没有家庭主妇下班回家路过菜场，拎两条蛇回家用豆豉炒炒下饭的。盖烹蛇需要专业的勇气和智慧。

吃鸡的时候，吃腿吃肉头，吃翼吃味道。吃蛇就有点不一样了：蛇虽有大小之分，但大蛇小蛇都只能剥下狭长的两条肉。为吃肉而吃蛇，无异缘木求鱼。吃蛇一是吃味道，再是为了“补”。鉴于古代没有质谱仪，蛇肉的成分和其他肉有什么不同，究竟什么成分吃进肚子里能达到期望的乾纲大振，百病不侵，一人敢走青杀口，见了皇帝不磕头的神奇效果，人们不知道。也许这根本是基于类巫毒教的一种对自然界的良好愿望，sowhat？蛇肉仍然是好吃的。于是吃无毒的、呆头胖脑的海豹蛇，水律蛇是吃肉头，桀骜不驯的毒蛇们如饭铲头，眼镜蛇是吃“补”。吃那毒蛇中身材庞大的过山峰，则二者兼收，当然也要付出与海豹蛇不可同日而语的价钱。秋风起，三蛇肥。大条海豹蛇蜷在扁铁笼里。点一碟“椒盐蛇碌”，跟着“部长”（广东饭店里管点菜的，有跟食客讨论菜单的权力和知识，与普通收盘子的跑堂有别）像挑石斑龙虾一样挑蛇。上秤一称，两斤三斤，食客点头，伙计便拎着蛇直趋后堂。半小时后一碟油亮亮、黄澄澄、放射状排列的“蛇碌”就上桌了，滋滋地冒着热气。真正的老饕们是不会在你推我让、传杯换盏中让美食委屈地慢慢变凉，登时人手一段，齐齐亮出雪白的獠牙。待焦香的蛇段变成森森白骨，才弃置骨碟，长舒一口气。“椒盐蛇碌”是蛇满足人类“大块吃肉”所做的最大努力。虽然某些豪爽的大肚汉一定会抱怨两条大蛇加起来也不如一个肘子，对于这样的言论这样的人我们只能抱以怜悯的同情——兄弟，你找错席面了，换个熟肉铺子试试吧。我曾经带一个印度朋友吃蛇，白骨如山后，他总结道：“蛇肉的味道，介于鱼肉和鸡肉之间。”作为一个异族，第一次吃蛇便可得出这样的正确结论，说明蛇肉之美相当客观。蛇肉的质地的确介于鱼鸡之间，比鱼肉紧致有弹性，比鸡肉细腻滑爽。除椒盐外，要想大口吃蛇，还有卤水蛇段，爆炒蛇片，美极蛇段，管饱。当然前提是食客的胃是广东型而非山东型。

我曾在顺德附近的一个小镇吃过非常民俗的蛇。“蛇王”在门外不远处，一刀斩下蛇头，在肚腹上一划，便轻松剥下蛇皮。爬行动物神经反射级别低，肌肉自主性强，蛇头已死，蛇身尚在扭动，非所有人都能面不改色。开饭时每人面前有两小杯白酒，主人请一相貌堂堂的伙计在客人面前出示蛇血一杯和蛇胆一个，继而在每人面前的酒杯里分别滴上一滴蛇血和蛇胆，酒登时变得鲜红和碧绿。当地人道这种吃法补不可言，现在想起来觉得是一种行为艺术。接下来的菜肴却也没什么出奇，只是做法乡野，佐料大胆特别，香气更为浓烈。

“太史蛇羹”是广州美食界的泰斗南海十三郎的父亲江太史所传。从香港的“蛇王芬”、“蛇王二”出产的成品上看，当是用好上汤炖拆细蛇丝和鸡、鲍鱼、花胶、冬菇等除鱼翅外所有想像得出的粤菜名贵配料和调味，去油使清，勾芡使浓，趁热撒一把薄脆和白菊花瓣。主流吃法是一碗蛇羹、一碗饭和一碟“润肠”的肥厚腊味，包括广东腊肠、肝肠（讲究一点是鸭肝肠）和五花腊肉。据说正牌的太史家蛇宴比这讲究了不知多少里地，蛇的身份要金环银环，菊花瓣柠檬丝要专人养护，且伴席定有果子狸。广东菜驰名南北的“龙虎斗”，据说是蛇猫同炖。多少文人墨客信誓旦旦，绘声绘色地转载引用。然而与活吃猴脑一样，人人都是听过说过没见过。食猫者广东确实有之，但绝非主流，绝不像吃蛇深入基层，年年秋天为大众喜闻乐见。如果一个广东男生对家里有爱猫一只或数只的女友提议去吃猫以增进感情，定会受到“碇煲”（“分手”的广州土语，即“砸锅”）的待遇。我一直严重怀疑“龙虎斗”的“虎”是果子狸而非老猫，或是民国时代的广州与当代广州的食风早已物是人非。

在香港，活活地吃蛇不是间间店都可经营，须有特别执照才能进口活蛇。但“蛇王某”的招牌还是在最繁华的中环随处可见（特别是中环）。到了蛇季，店家都在墙上贴出喜气洋洋的红纸招贴曰“新到广西肥壮五蛇”。本地人见惯不惊，外地人看了吓了一跳。就如台湾人游香港，见餐馆的玻璃窗上大书“古敦果里”，丈二和尚摸不着头脑，问“部长”是什么东西。“部长”答季节不对，暂无供应。等看了菜单才恍悟是“古法炖果子狸”，吓出一身冷汗。“蛇王芬”是中环最有名的蛇餐馆，除季节性的蛇餐外，烧味腊味和煲仔菜都很有名。黑底金字的匾额，与陆羽茶室一样俨然是香港传统粤菜的

长老会成员。餐馆门面有中英日文介绍，很多反叛好奇胆大的东洋西洋人前来接受挑战。但为了照顾友邦人士的神经，并无装蛇的大铁笼在店外展示。梁朝伟与舒淇主演的《有情饮水饱》里，那种活蛇满地走的情形，只会发生在电影里。

火锅吃法是蛇门新秀。广东人吃火锅，汤底构成有豪放派婉约派之分。豪放派以性格鲜明的寥寥几样材料入清水，在一桌饥饿的红眼中武火煮沸，便可迫不及待地投入肥牛鹅肠，滑鸡生鱼，如茼蒿皮蛋锅的便是。婉约派要林林总总多种鲜味材料和药材，文火细煎，熬得汤浓，拣去配料，另置于美器中，于一桌正襟危坐的美食家面前慢慢泛起鱼眼泡儿。待汤滚至媚眼如丝，方徐徐加入更鲜之物，如清远鸡、中华鳖，继续枯坐待鲜味四溢，方可起锅，一人一碗，吃完诸公握手言欢，下次再聚。蛇肉薄而精，当然不耐与肥牛抢风头。要吃蛇火锅，必入婉约流。而蛇骨入汤底为一丝不苟的粤菜食府之必做功课。

什么都能入粥的广东，自然也少不了蛇粥。水蛇粥廉宜普遍，哪家粥铺里都有。粥中能分辨出一点细细的蛇肉蛇骨，更多的肉还是来自其他高等动物。与常规粥铺供应的滑鸡粥、艇仔粥、及第粥、皮蛋瘦肉粥、香芋石螺粥相比，蛇粥的味道并非超凡脱俗。它的存在，更多是为了粥铺的大而全。当然，专业蛇粥老铺，独沽一味，精工细做，自是非同凡响。

因为野蛇日渐减少，吃蛇的人日渐增多，现在蛇也可以像养鸡养猪一样在饲养场中繁殖育肥，然后迈进汤锅油锅。有激进保守主义的美食家在报上慨叹家蛇不如野蛇香，对这样的人我们只好同情地说，老年人常思既往，少年人常思将来。惟思既往也，故生留恋心；惟思将来也，故生希望心。在不久的将来，我们将通过转基因技术使羊身上长出蛇肉，从此再无生态破坏之忧虑，人们将面无惧色地于超市选购包装精良的冷冻蛇块，而且家常还能煎蛇扒包蛇肉饺子调剂口味。以革命乐观主义精神展望：这一天的到来已经不远了！

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)