



83版电视剧《射雕英雄传》中黄蓉(左)与洪七公品评美食。

金庸武侠小说《射雕英雄传》中有两个美食家，一个是尝遍天下鲜的洪七公，此公在皇宫御厨梁上偷栖了两个月，凡是皇上吃的东西得先到他的嘴，得意的悉数留下，不得意的再还了御厨送给皇上，弄了几月，御厨疑是鬼神驾到。黄蓉曾用“玉笛谁家听落梅”招待他，其中混合了牛肉、猪耳朵、羊羔坐臀、牛腰子、獐子肉、兔肉等，竟然都被他一一猜中，后来受难于荒岛，死

期临近，仍念念不忘“鸳鸯五珍脍”。此公见到或闻到奇珍美味，右手的食指就会跳个不停，一次因馋嘴误了事，一发狠将它砍了，变成“九指神丐”。也因这个脾气，才结交了真正的美食大家黄蓉。

黄蓉自小生活在世外桃源桃花岛，深得黄老邪爱护，不但学识渊博，武功高强，厨艺也十分精湛。她聪明伶俐，更将多种能耐融入她的菜谱中。



好速汤。

◎好速汤

主料: 樱桃数十颗，笋尖、斑鸠肉各若干，荷叶两张，时令花瓣七八片——以粉色的为佳。

配料: 清水、调味品若干。

制作工艺:

(一) 剥出樱桃的小核，代以斑鸠肉嵌之；

(二) 以荷叶熬汤，沥渣；以鲜笋丁铺底，红樱桃为体，粉色花瓣为饰。

特色: 红白绿三色辉映，鲜艳夺目；荷叶熬汤使汤色碧绿，汤气清香，汤味馥郁。荷叶之清、笋尖之鲜、樱桃之甜无可言表，更有那一点斑鸠肉收到了画龙点睛之效

果。据吃遍天下美食的第一食客洪七公品评，就连皇宫大内御厨的樱桃汤也比不上这一碗。

名称立意: 盖如花容颜，樱桃小嘴，便是美人；且竹节心虚，乃是君子，而莲花又是君子中的君子，故笋丁与荷叶说的都是君子。又取意于“关关雎鸠，在河之洲。窈窕淑女，君子好逑”，是以名为“好速汤”。

名称出处: 此名隐括了《诗经》第一篇《关雎》中的名句：关关雎鸠，在河之洲。窈窕淑女，君子好逑。

◎二十四桥明月夜

主料: 火腿一只，嫩豆腐一方。

制作工艺:

(一) 将火腿剖开，挖二十四个大小均匀的圆孔；

(二) 将豆腐削成二十四个大小均匀的小球，使小球比火腿的圆孔略小；

(三) 将豆腐小球一一放入火腿的孔中，用绳子扎住火腿，然后上蒸架以高火隔水蒸。及至煮熟，弃去火腿，只取那豆腐圆球食用。盛器四缘应饰以时令鲜花或果蔬。

特色: 火腿的鲜味全在二十四颗豆腐圆球中，其滋味令人大为倾倒；且入口即化，虽有火腿之味美而无火腿之瘦硬，即六旬老翁亦能食之。此道菜难点在于嫩豆腐触手即烂，将

之削成球之举难度不亚于米粒刻字，雕核为舟，非黄蓉家传的“兰花拂穴手”所不能为之。

名称立意: 盖豆腐色白形圆，又略晕染火腿的红意，有如夜空中皎洁的明月。又正好为二十四数，故名“二十四桥明月夜”。

名称出处: 此名引用了唐代大诗人杜牧《寄扬州韩绰判官》中的名句：二十四桥明月夜，玉人何处教吹箫。

◎岁寒三友

主料: 松仁、酸梅、竹笋。

配料: 不详。

制作工艺: 煎炒烹炸均可，具体不详。尤以炖煮成汤最为可能。

特色: 不详。

名称立意: 松、竹

经冬不凋，梅则耐寒开花，故有“岁寒三友”之称，为中国传统的艺术创作题材，常见于绘画、刺绣以及诗歌文章题咏。

附：其时欧阳克携蛇奴驱青蛇经过松林，引发人蛇大战，此菜遂胎死腹中。



玉笛谁家听落梅。

《射雕英雄传》黄蓉菜谱： 高厨滋味好，饕客色颜华

■ 郭梅

洪七公与黄蓉之间的小秘密

黄蓉的这些菜式，看起来有些匪夷所思、惊世骇俗，其实用料相当普通，所用蔬菜、水产、禽畜肉、豆制品等主配料无不为常见之物，其烹饪方式也不外乎烹炒煮炸蒸，却吃得天下第一食客洪七公连看家本领也都拿来换菜吃了，原因何在呢？

有道是天下之事，不怕做不到，只怕想不到！黄蓉的烹调本事之所以能够天下无双，就在于她的奇思妙想。而且也说明一个道理：真正的烹调高手，越是在最平常的菜肴之中，越能够显出其功夫之奇妙。就像武学一样，能在平淡之中现神奇，才称得上是大宗匠的手段！而且，真正的功夫还在烹调之外，也就是说除了红案白案上的刀功、火候等厨下的基本技能以外，还必须具有非凡的文化素养，以及不拘一格的思维方式和超凡脱俗的想象力。

值得一提的是，丐帮帮主洪七公接过黄蓉做的叫花鸡，见其色泽枣红明亮，芳香扑鼻，于是便风卷残云地吃得干干净净，一面吃，一面大加赞美，惊叹世间为何有如此美味的鸡肉，而就是为了能吃到这个叫花鸡，才肯教郭靖降龙十八掌。这是洪七公与黄蓉之间秘而不宣的秘密。

玉笛谁家听落梅

玉笛谁家听落梅，是金庸小说《射雕英雄传》(十二章亢龙有悔)中黄蓉做给洪七公的一道菜。该菜品是以牛腰肉、獐腿肉、兔肉、猪耳尖、羊羔坐臀肉为主要材料制作，鲜美爽口。

尽管这是金庸先生假借黄蓉之手虚构的一道佳肴，但其制作工艺颇为复杂：先将各色肉类切成长条状，以形如玉笛者最佳；而后将五种不同的肉类分别配对，每一条大肉条均由四条小肉条拼成——小肉条可以是单独的羊羔坐臀肉或小牛腰子，也可以由两种不同的肉揉在一起，如獐腿肉和兔肉相揉。每条大肉条由三条单纯的小肉条和一条混合肉条组成。这样排列组合以后共有二十五种不同的大肉条；最后，加以配料炙烤，至色泽金黄，香味大溢，起锅盛盘。并视各人爱好和季节不同，饰以鲜花果蔬。

小说中关于此菜的描述，读起来香气浓郁，似乎每咀嚼一次就有不同的滋味，或膏腴滑嫩，或干脆爽口，诸味纷呈，变化多端，如武学高手招式之层出不穷，人所莫测。

此菜名称立意更是别出心裁，若次序不计，则炙肉条共有二十五种变化，合五五梅花之数；又因肉条形如笛子，而“谁家”二字暗存考较食客辨味能力之意，故名“玉笛谁家听落梅”。此菜名化用了唐代大诗人李白的两联名句：“谁家玉笛暗飞声，散入春风满洛城。”“黄鹤楼中吹玉笛，江城五月落梅花。”风雅至极。

除此以外，《射雕英雄传》中黄蓉还做了许许多多可值得反复咀嚼的菜品。■



漫画家李志清绘黄蓉烹饪任图

黄蓉部分菜谱