



「吃到好吃的東西就有精神了」——《南極料理人》〈圖片取自網路 <https://oninigi.com/nankyokuryourinin/>〉

電影《南極料理人》裡，西村純（堺雅人 飾）被派往冷到連細菌都活不下去的南極，擔任七位考察隊員的廚師。他填飽了大家的胃，更用一道道美味佳餚一解他們在「好雪好白好無聊」極寒之地的鄉愁。

民以食為天，吃飯皇帝大。吃，是生命必需；吃好吃的，是滿足口腹之欲，更是心靈療癒！就因為「抓住人的胃就抓住了人的心」，不論在哪裡，掌杓的大廚，地位總是不一樣。若還能有那麼一兩道打中自己味蕾的拿手好菜，那可真的會令人回味無窮。在你我日常生活如此，在《南極料理人》裡如此，在 90 年前的殷墟發掘團也不例外。石璋如先生在《殷墟發掘員工傳》裡就特別提到人人都懷念的大廚子王鳳祥。

1928 年組成的殷墟考古挖掘團的廚師不好找，因為工期時間不固定，時短時長，一開工就得來服務；一停工，就得放無薪假。加上團員籍貫雜亂，東西南北，口味都不同，很難燒出一桌人人都趁意的菜。石先生說一直要到 1933 年的第八次挖掘，辦公室搬進城內，廚師工作穩定且長期性，這才有了和善安靜、愛乾淨的大廚子王鳳祥。

王鳳祥燒得一手好菜！石先生把王大廚的私房菜單記得一清二楚：有餃子、手工麵條、糖醋魚、冰糖肘子、黃燜雞、扣肉，有用雞血做成的白血湯，還有據說是安陽人最愛吃的漿麵條、漿稀飯，也就是經發酵帶點酸味的麵條或稀飯，俗稱粉

漿飯。石先生回憶王鳳祥曾說的民間傳說：有位安陽人病死外地，因習俗不得入家，就在外面搭棚入殮，並供死者一碗漿麵條，叫他一聲漿麵條來了，死者就會慢慢起來把漿麵條吃完又躺下死去，可見安陽人有多好這味兒。



三不黏（圖片取自網路 <https://www.ettoday.net/dailemon/post/29624>）

主廚推薦可不只這些，王大廚最拿手的是一道夢幻甜點，絕對的功夫菜——三不黏。三不黏（也稱三不沾），即不黏筷子、不黏碗、不黏嘴，係用蛋黃和白糖在一塊攪，攪勻的時候倒在熱滾的油鍋中，用鏟子拌來拌去，等油完全吸到蛋黃中之後，便算成功了。色澤金黃、味道甜美、帶著蛋香。真是放在盤子內不黏盤子，用筷子去夾不黏筷子，吃到嘴裡不黏嘴。



勺不離火，火不離勺(圖片取自影片 <https://www.youtube.com/watch?v=OKRdjfGTOac>)

這道甜點原料簡單但費工夫又考功夫，在炒製的過程中，廚師要勺不離火、火不離勺，一秒都不離人，慢了就黏鍋就變色。從這介紹三不黏（三不沾）的影片（<https://www.youtube.com/watch?v=OKRdjfGTOac>）裡，便可看出廚師得拿著勺子敲敲打打三四百下，千錘百鍊才敲出這個「黃金不沾鍋」。

王鳳祥運用食材也是相當有頭腦。跟著三不黏另一道美食，就是炒雞絨(炒蛋白)。如果做了三不黏，一定會做炒雞絨，三不黏只用了蛋黃，剩下的蛋白就炒個雞絨一起吃進肚子裡吧！

這位殷墟料理人的英勇事蹟，不侷限在廚房，他也時常參與夜間的巡邏工作，防堵盜掘，還曾經在一次夜間巡邏裡獻計，帶領巡邏隊避開危險地帶，平安回到工作站。在石先生的記憶裡王大廚有膽有識，對發掘團非常忠心，大家和他自己都覺得自己就是發掘團的一份子。

如果說「廚藝之道，最重要的就是一個字。只要用『心』，才能做出最好的菜。」（電影《食神》）那麼王大廚不僅用心做菜，用料理收服大夥兒的味蕾，更因其為人及團隊精神讓他與團員相處融洽，就像三不黏裡的油、蛋黃與糖，不分彼此，成為殷墟發掘團裡的最佳組合！

wchw 提醒您，吃三不黏的時候一定要小心呀！因為油多的緣故，這種三不黏非常藏熱，一不注意，可是會把嘴巴燒出水泡的喔！

《殷墟發掘員工傳》：http://museum.sinica.edu.tw/shop_detail.php?id=94
殷墟文化：http://museum.sinica.edu.tw/exhibition_detail.php?id=28