

至味在人间

陈晓卿——著



至味在人间

陈晓卿——著

广西师范大学出版社

· 桂林 ·

图书在版编目(CIP)数据

至味在人间 / 陈晓卿著.

— 桂林: 广西师范大学出版社, 2016.1 (2016.1 重印)

ISBN 978-7-5495-7373-8

I. ①至… II. ①陈… III. ①散文集-中国-当代

IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 287744 号

广西师范大学出版社出版发行

桂林市中华路22号 邮政编码: 541001

网址: www.bbtpress.com

出 版 人: 何林夏

全国新华书店经销

发行热线: 010-64284815

三河市三佳印刷装订有限公司印刷

开本: 880mm×1230mm 1/32

印张: 9.625 字数: 150千字 图片: 10幅

2016年1月第1版 2016年1月第2次印刷

定价: 38.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

代序

舌尖上的假想敌

沈宏非

我发现，凡是写一手好文章的，字里行间总是潜伏着一个假想敌，或隐或现的。比如，曹雪芹的敌人是男人，金庸的敌人是女人；鲁迅的敌人是他人，托尔斯泰的敌人是他本人，张爱玲的敌人不分男女，只要是她的亲朋好友就行——陈晓卿的敌人，不是人，是城市，人造的城市。敌意之深浅，与城市体量及其距离乡村之远近，成正比。

接下来，你会像我一样发现，凡是大城市里的饮食，在他的笔下一般都显得虚头巴脑，感觉五脊六兽，就连标点符号，一个两个瞅着也都没精打采的；一旦脱离了中心城区，越往城外走，文字就越是精神，越是来劲。及至流窜到荒郊野岭，田间地头，胸臆便完全打开，双目就彻底放光，好言好语一发喷薄而出，令人目不暇给。即便平日里坐困愁城，面对餐桌之上一应吃的喝的，荤的素的，一逮着机会，作者还是会有意无意地把它偷偷往下，再往下，朝着有泥土的下方移动。你且看他，陪偶像在北京的大

酒店里吃罢一顿高大上早饭，明明吃饱喝足，下了电梯来在街上，还是忍不住要拿什么“居民区寻常巷陌中”甚至“二十年前某一个清晨的淮北小城洒满阳光的老街上”的早餐来说事，摸着肚子意淫一番，打着饱嗝吐槽一顿；你再看他，本来是欢欢喜喜过个年的大喜日子，在北京超市里见到芥菜，竟然也要不无伤感地闪回老家黄黄绿绿的田埂。就连和自己家乡八竿子打不着的馆子和食物，也要转弯抹角把人家从掌柜到厨子到服务员的老家籍贯连根刨起，大套近乎，煽动别人的乡愁，然后同仇敌忾，然后以“同是天涯沦落人”的角色与对方发生并保持不正常的关系。

陈晓卿，不论他置身北京还是东京，南京还是望京，你问他美味在何方，他的手指最终总是会像扶乩般自动地指向老家的方向。正如作者自供：“就像我，一个安徽人，在北京这么大的城市生活了四分之一一个世纪，每每想到我老家淮河岸边的菜肴，还是难免食指大动。”（在北京）已经居住了二十八年，但一直找不到味觉上的归属感。”在这四分之一一个世纪里，他该吃吃，该喝喝，貌似也没落下哪一顿，但是，就是凭着这股子浓浓的乡愁和满满的敌意，他总是能在北京的浓重雾霾里嗅出老家的味道，并且在这个超级迷宫里准确地找到来自老家的饭馆。在城市里发现乡村，在钢筋混凝土里翻出泥土。当然，树了敌，方能有的放矢。有的没的，有意无意，城市这个宿敌也让他为我们带来了这一册用情至深的大好文字。

举个例子，《弯腰青》——这是我在他博客上读到的第一篇，说的是萝卜。开篇，照例是从躺枪的假想敌“北京天源酱园的甜

辣干”开始，一路向南飞越八百公里，然后一屁股降落在故乡黄泛区的沙土地上。在对老家的青萝卜极尽阿谀奉承同时恶毒攻击了北京的“心里美”乃至全世界的萝卜之后，一时写得兴起，进而向读者展现了故乡老式浴池的休息室里“吃萝卜最惨烈的情形”：“休息室里永远有一分钱一杯的六安瓜片和三分钱一只的萝卜待售，瓜片显然是低等级的，基本以茶梗为主，萝卜则是当地的，皮已经刮得很干净，售者用镰刀（就是割麦子用的那种镰刀的头）轻轻纵切，萝卜体内传出嘎吱嘎吱的夸张音响。一些在我们看来的有钱人往往会端上一杯茶，深呷一口，放下杯子，腾出手来，抚摸着自已刚刚修完的光滑的脚后跟，另一只手则掰下一片萝卜，送进口中咀嚼，干瘪的生殖器萎靡而瘫软地配合着口腔的运动。放在手边的萝卜肉质如翠玉，呈均匀的半透明状，晶莹饱满，鲜明地映衬着享用者疲沓的肉体。”

说实话，陈晓卿的这一弯腰，当时给我造成的震撼绝不亚于浴室里拣肥皂。从那一刻起，我就一直坚信，他以后如果不想再用“陈晓卿”这个实名的话，完全可以改用“弯腰卿”这个笔名行走美食江湖，永远不愁吃喝。

画面感虽已强大到如此不忍直视，不过等到拍摄《舌尖上的中国》，一朝有比文字更衬手的兵器在握，他对大城市的敌意还是难以自控地一发不可收拾。于是我们共同见证了以下这一幕：超市里的，菜场里的，馆子里的，工厂里的，锅里的，碗里的，但凡是口吃的，统统地被他放归山林，重返江湖。

吃喝有道，写字有气。各人笔下有各人的气，这个不服不行。

论写吃，有人霸气侧漏，有人镬气狂喷，有人傻气直冒，有人酸气逼人，陈晓卿的气，是地气——这和“接地气”还不完全是一回事，也还真不是逢大排档必赞，见高级货必骂的那种，那是恚气。陈晓卿的地气，不是从地里冒出来然后被他一弯腰接住，而是酝酿于丹田，厚积于舌根，薄发于舌尖，逆向地深入泥土，深入地表，深入人心。

这正是：

为什么他的嘴里常含口水，
因为他对这土地爱得深沉。

2015年11月5日

目 录

代序 舌尖上的假想敌 / 沈宏非

辑一 每个人的珍珠翡翠白玉汤

一坛酱，四十年 / 003

荤腥的妄念 / 007

一切不能拌饭的菜都是耍流氓 / 011

魔蛋 / 015

一碗汤的乡愁 / 019

父母大人的饮食偏好 / 022

豆腐干文章 / 026

年夜饭之味 / 029

每个人的珍珠翡翠白玉汤 / 033

芥菜花 / 037

弯腰青 / 041

最好的早餐 / 044

辑二 一个人的面馆

寒夜觅食 / 051

一个人的面馆 / 055

大隐于市 / 059

文艺下酒菜 / 063

风生水起 / 067

面瓜 / 071

白塔寺涮肉群落 / 075

京西无日餐 / 079

潜伏菜 / 083

一道菜主义 / 087

面的街 / 091

周瑜小馆黄盖客 / 095

白菜苔红菜苔 / 098

辑三 至味在江湖

面，不能承受之小 / 105

特色菜口味菜 / 109

- 不足为外人道也 / 113
- 红唇添香 / 116
- 油然而生的幸福 / 120
- 贴一身五湖四海的膘 / 124
- 数来堡 / 128
- 至味在江湖 / 132
- 犹抱琵琶虾遮面 / 136
- 螺蛳壳里的道场 / 140
- 看得见飞机的餐馆 / 144
- 花生的豆蔻年华 / 149
- 于勒叔叔的生蚝 / 152

辑四 吃口热乎的

- 儿行千里 / 157
- 卤煮的细节 / 161
- 吃口热乎的 / 165
- 睹食物思人 / 169
- 相濡以火锅 / 173
- 慢慢地陪着你吃 / 177

那些笑脸 / 181

除了蛋，我们来认识一下母鸡 / 185

辑五 留住手艺

不时尚饮食 / 191

留住手艺 / 195

三里河东三里河西 / 199

年代标志菜 / 203

台北一条街 / 207

不一样的怀旧 / 211

干瘪味蕾记忆 / 215

田螺往事 / 220

那条愤世嫉俗的鱼 / 224

他乡滋味 / 228

最后的吴江路 / 232

辑六 吮指之欢

一人分饰两角 / 239

挑剔的幸福与烦恼 / 243

人间烟火 / 247

和哪位明星吃饭? / 251

平民食物的背影 / 255

从此站起来了 / 260

吮指之欢 / 264

请杜拉拉吃点什么? / 268

菜系话语权 / 272

买菜单 / 276

食物的分贝 / 280

后记 / 283

“世界上最极致的口味永远是妈妈的味道。”蔡澜这话的意思，并不是为了推广母乳喂养，他所说“妈妈的味道”其实是专指幼年时母亲烹调带来的某种味觉习惯，习惯一旦形成，便如花岗岩一般顽固，无论你走到哪里也无法改变。就像我，一个安徽人，在北京这么大的城市生活了四分之一世纪，每每想到我老家淮河岸边的菜肴，还是难免食指大动。

辑一

每个人的
珍珠翡翠白玉汤



一坛酱，四十年

关于食物的记忆总是绵长的。

我生在皖北，父母是教师，谈不上厨艺精通，只会把饭菜煮熟，一家人将将吃个温饱。所以，我的童年几乎没有什么食物特别难忘，除了一样东西，那就是酱。

每年暑假，院子里家家户户都要做酱，老家称“捂酱”。酱分两种：在坛子里装着带汁水的，我们叫“酱豆”，刚出锅的馒头，掰开，中间抹上勺酱豆，热腾腾的奇香。把酱豆捞出来，晒干直接保存，叫“盐豆”，淋上香油，适合拌稀饭。

一般来说，酱被认为是中国人的发明，成汤作醢到今天应该有几千年历史，国人对酱的依赖已经成为民族性格的一部分。柏杨用酱缸形容中国文化，而不用其他，尽管不是褒义，但足可窥见酱在我们生活中的地位。关于酱，东方和西方永远谈不拢。西方的酱，果酱也好，蛋黄酱也好，辣椒酱也好，都缺少深度发酵的环节。而中国的酱，如果不生出复杂同时复合的菌群，是得不

到一种叫“鲜”的味道的——那是各种氨基酸给味蕾带来的幻觉。

母亲每年都做酱，黄豆煮熟，拌上很多炒面，平铺在大大的竹匾上，一寸来厚。折来马鞭一样长相的香蒿，那是一种有刺激气味的植物，洗干净后均匀码放在黄豆上。天很热，三四天，黄豆和蒿子之间便布满了白色的霉菌，像蜘蛛侠弹出来的丝，那是微生物在活动。这时候的黄豆表面已经开始发黏，像日本的纳豆，有些臭，并且有很浓烈的蒿子气息。想来，香蒿的作用是遮蔽臭味吧。

准备好盐，生姜切丁，用中药的铁碾子，把辣椒、花椒、八角、香叶碾成粉末，便可以“下酱”了。捂好的豆子被放进一个小水缸，撒一层豆子放一层作料和盐，最后盖上沾了水的纱布阻隔蚊蝇。很快，酱缸里便渗出水。遇到阳光好的日子，再把酱缸里的豆子们集合到竹匾上曝晒，这是为了杀菌，豆子们再回到缸里时，母亲会切一些萝卜片进去，这样，成酱出来时，萝卜甚至比酱还受欢迎，因为它的口感。

今天我们烹饪也常用酱，比如麻婆豆腐必须有郫县豆瓣，东北的蘸酱菜要用大酱。但现在的酱更多是菜肴的调味料，而我童年时代的酱豆，就是菜的本尊。主妇要想尽办法给全家人“下饭”，酱是最好的选择。我童年的餐桌上，常年都有酱豆的“合理存在”——菜少的时候，它是主食伴侣；菜稍微多几样，父母仍然会把筷子首先指向它……久了，酱豆变成了熟视无睹的东西，直到一天，有人带着自己做的酱到我家串门。

张素云是父母的同事，也是我的英语老师，她是砀山人，那

是皖北比较富庶的一个县份，因此，她做酱的方法也必须和我们当地不同——酱胚不用黄豆，而是用新收下的蚕豆。田里蚕豆花的甜香刚过去没多久，就能远远看到张老师坐在门口，慢慢地剥一些豆荚。张老师在课堂上非常严厉，我这个淘气的学生，平时都躲着她。但她那一次做的豆瓣酱真好吃啊！蚕豆肉厚，含到嘴里却很快就能融掉，更重要的，和我母亲掺萝卜片不同，张家的豆瓣酱放的是西瓜，当时我觉得，真奢侈啊，居然舍得用西瓜，每一口都有丝丝的回甜。如果运气好，还能吃到小块的西瓜，纤维组织还在，却浸满了酱的鲜香，充盈在口腔和鼻腔。

因为搬家，此后我再没有吃过张老师的西瓜酱，这种用水果入酱的工艺，对我来说也成了永远的谜。这些年，我吃过也见识过很多种酱，并且眼看着这种含盐量过高的食物，因为健康的原因渐渐退出中国人的餐桌……尽管回老家时，我仍然会尝试着寻找一小碟酱豆，却总也找不到张家西瓜酱当年带给我的那种味觉震撼。

去年，导演邓洁结束在淮海地区的田野调查回京，放映调研小片的时候，屏幕上出现一位菏泽老太太，正在自己家里做“酱豆”，而且，就是西瓜酱！这段影像填补了我多年的知识空白，原来西瓜酱是这么做的。看到那位姥姥用泥巴糊上坛子口，期盼着自己的儿女们回家，我的听觉瞬间关闭了，一切仿佛回到了从前那个夏天，记忆在我胸腔里发酵，情感的菌丝也攀援在我的脑际：飘满奇异味道的校园，清贫寂寞的暑假，父母的操劳，少年对食物的渴望……