

「肉食者鄙」，非鄙其食肉，鄙其不善谋也。食肉之人不善谋者，以肥膩之精液，结而为脂，蔽障胸臆，犹之茅塞其心，使之不复有窍也。

虎也；虎者，兽之至愚者也。何以知之？考诸群书则信矣。「虎不食小儿」，非不食也，以其痴不惧虎，谬谓勇士而避之也。

「虎不食醉人」，非不食也，因其醉势猖獗，目为劲敌而防之也。「虎不行曲路，人遇之者，引至曲路即得脱。」其不行曲路者，非若澹台灭明之行不由径，以颈直不能顾也。使知曲路必脱，先于周行食之矣。《虎苑》云：「虎之能搏狗者，

牙爪也。使失其牙爪，则反伏于狗矣。」迹是观之，其能降人物而藉之为粮者，

则专恃威猛，威猛之外，一无他能，世所谓「有勇无谋」者，虎是也。

予究其所以然之故，则以舍肉之处，不食他物，脂肪填胸，不能生智故也。

然则「肉食者鄙，未能远谋。」其说不既有征乎？

吾今虽为肉食作俑，然望天下之人，多食不如少食。无虎之威猛而益其愚，与有虎之威而自昏其智，均非养生善后之道也。



柯平与李渔 对话
柯平著 李渔 原文 古吴轩出版社

大诰革食

大诨葷食

柯平 著

李渔 原文

古吴轩出版社



李渔 (1611-1680)，原名仙侣，字谪凡，号天徒。中年改名李渔，字笠鸿，号笠翁。李渔出生时，由于其祖辈在如皋创业已久，此时“家素饶，其园亭罗绮甲邑内”，故李渔一出生就享受了富足生活。其后由于在科举中的失利，使肩负以仕途腾达为家族光耀门户重任的李渔放弃了这一追求，毅然改走“人间大隐”之道。康熙五年（1666）和康熙六年（1667）先后获得乔、王二姬，李渔在对其进行细心调教之后组建了以二姬为台柱的家庭戏班，常年巡回于各地为达官贵人作娱情之乐，收入颇丰，这也是李渔一生中生活得最得意的一个阶段，同时也是李渔文学创作中最丰产的一个时期。《闲情偶寄》一书就是在这—时段内完成并付梓的。1672、1673年，随着乔、王二姬的先后离世，支撑李渔富足生活的家庭戏班也土崩瓦解了，李渔的生活从此转入了捉襟见肘的困顿之中，经常靠举贷度日。1680年，古稀之年的李渔于贫病交加中泯然于世。

图书在版编目(CIP)数据

柯平与李渔对话 / 柯平著. - 苏州: 古吴轩出版社,
2005.5

ISBN 7-80574-937-X

I. 柯… II. 柯… III. 饮食 - 文化 - 中国

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 035436 号

特约编辑: (收获者仓库编辑组) 余良峰 徐晓玲 李小倩

责任编辑: 陈雪春

见习编辑: 汤 宁 吴 斐

装帧设计: (收获者仓库设计组) 张 铨 顾迎庆

责任印刷: 何 洁

书 名: 柯平与李渔对话

著 者: 柯 平

出 版: 古吴轩出版社

地址: 苏州市十梓街 458 号

邮编: 215006

[Http://www.szrbs.net/gwx](http://www.szrbs.net/gwx)

E-mail: gwxpbs@126.com

电话: 0512-65232286

传真: 0512-65220750

代理发行: 广东联合图书有限公司

电 话: 010-66512133 010-65513628

地 址: 北京市朝阳区朝外北街吉祥里 101 楼 B 座 802

印 刷: 杭州富春印务有限公司

开 本: 630 × 960 1/16

印 张: 18

字 数: 150 千

印 数: 0001-6000 册

版 次: 2005 年 9 月第 1 版 第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-80574-937-X/G · 273

定 价: 59.60 元 (全二册)

如有印装质量问题, 请与出版社联系。

目录

序 汤喜燕

肉食也佳

杨玉环为什么会被选入宫中当国母？就因为波大无脑；安禄山为什么能当上唐玄宗的北方军区总司令？就因为脑满肠肥。

008



不平凡的猪

名气这玩意儿一向是个麻烦事，……虽说搞市场经济的同志总爱将它看成是无形资产，可一不小心，确实也会有蚀掉老本的时候。

018

羊是吉祥

连那里的羊听说也都是美食家，喜欢吃桑叶和纯净水，有时还爱看看美女，听听越剧评弹什么的，文化程度普遍比较高。

029

鸡不可失

虽道是“一唱雄鸡天下白”，但雄鸡这两嗓子就是不吼，中国新民主主义革命难道就不会取得胜利了吗？

038

鹅兄鸭弟齐上阵

“以鹅置铁榜上，文火烤炙，鹅跳号不已，以酱油、醋饮之，少焉鹅毙，仅存皮骨，掌大如扇，味美无伦”。

046



野味有野趣

有些营养专家不懂得野味对生命质量的重要性，提供的健康食谱上连一根野鸡毛都找不到，难怪现在的孩子一个个都胖成这样。

060

绰绰有鱼

原来吃鱼不但能调节好生态平衡问题，还能帮政府减轻失业下岗的负担，是忧国忧民的大事，也是爱国主义的实际行动表现。

069



鱼罢不能

写文章写得不好可以修改，连路线斗争搞错了也还可以推倒重来，偏偏只有烧鱼这揪心事，只许成功不许失败。

079

虾同蟹说

李老师说虾在荤菜中的地位就像笋在蔬菜中，是钻石白金级的，因此价格离谱些，工商局的同志也不能把它怎么样。

087

螃蟹横行

自从鲁迅先生当年建议给第一个吃螃蟹的同志颁发劳模勋章，国内史学界经过多年来的努力，终于查明此人原来就是夏朝水利部长大禹手下的警卫员巴解。

095



吃遍水中味

西施舌和江瑶柱既然涉嫌色情，不能随便谈，那就只好谈谈河豚吧，……苏东坡当年情有独钟，用在它身上的心思可没比用在朝云身上少。

111



喝酒饮茶孰风雅

以老战酒究竟怎么个战法？是不是如关公战秦琼？或者像南联盟军队迎战北约那样？

123

附录

明宫史（节选）

134

后记 菜也生猛

大话革食

柯平 著

李渔 原文

古吴轩出版社

月
渔
对
话



李渔(1611-1680),原名仙侣,字谪凡,号天徒,中年改名李渔,字笠鸿,号笠翁。李渔出生时,由于其祖辈在如皋创业已久,此时“家素饶,其园亭罗绮甲邑内”,故李渔一出生就享受了富足生活。其后由于在科举中的失利,使肩负以仕途腾达为家族荣耀门户重任的李渔放弃了这一追求,毅然改走“人间大隐”之道。康熙五年(1666)和康熙六年(1667)先后获得乔、王二姬,李渔在对其进行细心调教之后组建了以二姬为台柱的家庭戏班,常年巡回于各地为达官贵人作娱情之乐,收入颇丰,这也是李渔一生中生活得最得意的一个阶段,同时也是李渔文学创作中最丰产的一个时期,《闲情偶寄》一书就是在这一时段内完成并付梓的。1672、1673年,随着乔、王二姬的先后离世,支撑李渔富足生活的家庭戏班也土崩瓦解了,李渔的生活从此转入了捉襟见肘的困顿之中,经常靠举贷度日。1680年,古稀之年的李渔于贫病交加中泯然于世。

序

◎ 汤喜燕

诗人的**鱼肉青菜**

◎ 对于柯平，我是不熟的，那种永远也熟不起来的生冷状。相遇几次，也略略只知道其乃诗人。对于诗人，尤其是来自上个时代的诗人，我一直是敬着远着的。在印象中，那些在七十年代曾经怒发冲冠的诗人，一个个都是冰冷而深刻的（对于诗人的传说不是热得会自燃，就是冰得能自冻，而我不知为何，总觉得诗人是冷的），好像是罗丹家里的“思想者”。在我的感觉中，诗人与思人有时是等同的。哪怕是盛夏，一想到诗人，立马半个身子寒了下去。似乎那冰冷而深刻的诗人总在寒冷的冬夜无尽地忧郁着。过不完的寒冬，忧不完的愁。这种状态与食物似乎应该是绝

缘的，应该有点不食人间烟火的意味。而我，则是从头到脚的一个俗人，喜好一切新鲜而美妙的事物，追随一切方便而舒适的生活。因而，对于柯诗人也就知趣地远离了，总怕一身俗气扰了诗人的思虑。

◎ 因此，当我听说柯平也要对食物发表一番意见，也要就食物这个主题与上个时代在俗世混得浑身舒畅的李渔切磋一番时，心底忽然间如同走路时绊到了一块石头，总也觉得不够顺畅。心底暗想，那些食物会是热的吗？能端到饭桌上来吃吗？

◎ 诗人的角色暗示了太多的冰凉。但当柯平全书完成之时，忽然发觉原来柯平不仅是个诗人，更是个人，对生活有许多体悟的人。此时恰逢大运河方面让我作为一个现代最普通的读者，为这套书写序。这时，才回过头来研究柯平究竟是何许人也。这不研究还

不打紧，一研究，忽然发觉，这些年来，柯平早就有了自己的气象。以诗人出道，却对明清文学颇有研究。有诗人思想的飞腾，同时还有学者治学的严谨。这一回，再来一个美食家的精致与意趣。

◎ 这样的融合，真的让人惊讶，惊讶于角色的多重性。难怪，在网上发现柯平的追随者们早就尊称他为柯老师了，并且以一种不容争论的姿态捍卫着“柯老师”以及柯老师这个概念的所有外延。猛然，发觉自己的不敬与不谨。

◎ 也是这个时代的不谨。这个时代，太多的传奇与横空出世。在这种全天下都横空出世的状态下，积累渐渐地被消蚀了。厚积薄发，成为一种传奇。这个时代，需要的是一滴水造成一片海洋的绝对现实。如这个时代的科技变化一样，这个时代往往是以一种化学反应的姿态来说事来发话的。人人都这么想。时

代也这么想。但并不是所有的物质所有的领域都可以化学反应的。对于生活，那就无化学反应可用。生活的体会没有催化剂，只有积累。因而柯平说食，自然也不可能依赖某种催化剂。事实上，也没有。

◎ 这一点上，柯平与李渔一样，依赖的是自己的一种积累，一种以诗人的触觉对于生活的点滴欣赏。诗人不光是深刻的，同时还是敏锐的，因而柯平的食经还是精致的。诗人去做小说，做导演，哪怕做歌星都不在少数。但诗人做美食，似乎并不多。这一回柯平给了我们一个惊奇。他与李渔的一番美食论，不仅纸面阅读十分爽快，而且心灵与味蕾感觉都挺新鲜。

◎ 这是我等后辈对于上个世纪的诗人一次认识的机会。在柯平与李渔的美食对弈中，认识一位永远不熟的诗人。

目录

序 汤喜燕

肉食也佳

杨玉环为什么会被选入宫中当国母？就因为波大无脑；安禄山为什么能当上唐玄宗的北方军区总司令？就因为脑满肠肥。

008



不平凡的猪

名气这玩意儿一向是个麻烦事，……虽说搞市场经济的同志总爱将它看成是无形资产，可一不小心，确实也会有蚀掉老本的时候。

018

羊是吉祥

连那里的羊听说也都是美食家，喜欢吃桑叶和纯净水，有时还爱看看美女、听听越剧评弹什么的，文化程度普遍比较高。

029

鸡不可失

虽道是“一唱雄鸡天下白”，但雄鸡这两嗓子就是不吼，中国新民主主义革命难道就不会取得胜利了吗？

038

鹅兄鸭弟齐上阵

“以鹅置铁榜上，文火烤炙，鹅跳号不已，以酱油、醋饮之，少焉鹅毙，仅存皮骨，掌大如扇，味美无伦”。

046



野味有野趣

有些营养专家不懂得野味对生命质量的重要性，提供的健康食谱上连一根野鸡毛都找不到，难怪现在的孩子一个个都胖成这样。

060

绰绰有鱼

原来吃鱼不但能调节好生态平衡问题，还能帮政府减轻失业下岗的负担，是忧国忧民的大事，也是爱国主义的实际行动表现。

069



鱼罢不能

写文章写得不好可以修改，连路线斗争搞错了也还可以推倒重来，偏偏只有烧鱼这揪心事，只许成功不许失败。

079

虾同蟹说

李老师说虾在荤菜中的地位就像笋在蔬菜中，是钻石白金级的，因此价格离谱些，工商局的同志也不能把它怎么样。

087

螃蟹横行

自从鲁迅先生当年建议给第一个吃螃蟹的同志颁发劳模勋章，国内史学界经过多年来的努力，终于查明此人原来就是夏朝水利部长大禹手下的警卫员巴解。

095



吃遍水中味

西施舌和江瑶柱既然涉嫌色情，不能随便谈，那就只好谈谈河豚吧，……苏东坡当年情有独钟，用在他身上的心思可没比用在朝云身上少。

111



喝酒饮茶孰风雅

以老战酒究竟怎么个战法？是不是如关公战秦琼？或者像南联盟军队迎战北约那样？

123

附录

明宫史（节选）

134

后记 菜也生猛

肉食第三

「肉食者鄙」，非鄙其食肉，鄙其不善谋也。食肉之人之不善谋者，以肥膩之精液，结而为脂，蔽障胸臆，犹之茅塞其心，使之不复有窍也。此非子之臆说，夫有所验之矣。诸兽食草木杂物，皆狡獪而有智。虎独食人，不得人则食诸兽之肉，是匪肉不食者，虎也；虎者，兽之至愚者也。何以知之？考诸群书则信矣。「虎不食小儿」，非不食也，以其痴不惧虎，谬谓勇士而避之也。「虎不食醉人」，非不食也，因其醉势猖獗，目为劲敌而防之也。「虎不行曲路，人遇之者，引至曲路即得脱。」其不行曲路者，非若滄台灭明之行不由径，以颈直不能回顾也。使知曲路必脱，先于周行食之矣。

肉食也佳

杨玉环为什么会被选入宫中当国字号二奶？就因为波大无脑；安禄山为什么能当上唐玄宗的北方军区总司令？就因为脑满肠肥。

入秋以来，天气骤凉，这政治气候突然也变得有点不太正常起来，如同李清照词里的暮雨似的，冷冷清清、凄凄惨惨，又像是一夜之间得了禽流感、疯牛病，而且专爱与世界各国的头头脑脑们过不去。

首先俄罗斯总统普京这阵子有点不爽，接二连三的恐怖事件，使他简直连御厨里刚烤好的香喷喷的意大利小牛排也没时间享用。布什也已很久没尝过他爱吃的盐水烤火鸡和绿豆凤尾鱼了，只吩咐他老婆随便弄点，煮什么吃什么。他的老对手萨达姆总统自然更好不到哪里

V 心情总是和美食一起欢快。



阿婆的春卷

这黄灿灿的春卷，又松脆又鲜酥，刚入口时满嘴浓香，嚼之则略呈海鲜味，又似乎有鸡汁的味道，间或还能体会到一两颗松子的清香。吞下之后，舌上的味蕾依然保持着某种综合性的兴奋状态，鲜香之味经久不散，很有回旋的余地。妻子吃完之后，很长一段时间还在不停地嘬动嘴巴，赞不绝口，连吾小儿也狼吞虎咽了几只，嚷嚷着：还要！还要！

阿婆的春卷，使我明白了个真理：真正的美味，永远在民间。
洪治纲《清平乐》



去，虽然经过抗议，在狱中每天的午餐已恢复了肉食供应，但比起从前和两个儿子在巴格达的灯笼饭店吃的秘制法式小牛肉，这嘴巴已不当它是嘴巴使了。

本·拉登餐桌上的气派估计还能勉强维持住一些，这位金庸小说里大名鼎鼎的黑木崖上的魔教教主，平时虽爱沾腥染血，但对吃东西的要求却不太高，“只要是带翅膀的都吃”，难怪干起事来也会首先想到使用飞机。英国首相布莱尔早已没有花百万英镑在黑公牛酒吧请布什吃烤牛肉和炙猪腰时的豪气了，这段时间老爱喝水——因为伊拉克在冒火。只有爱舍丽宫的餐桌上好像还是老样子，一大盘空运来的新鲜蜗牛外加啤酒，是希拉克先生每餐的必备节目。不过外面世界闹成这样，估



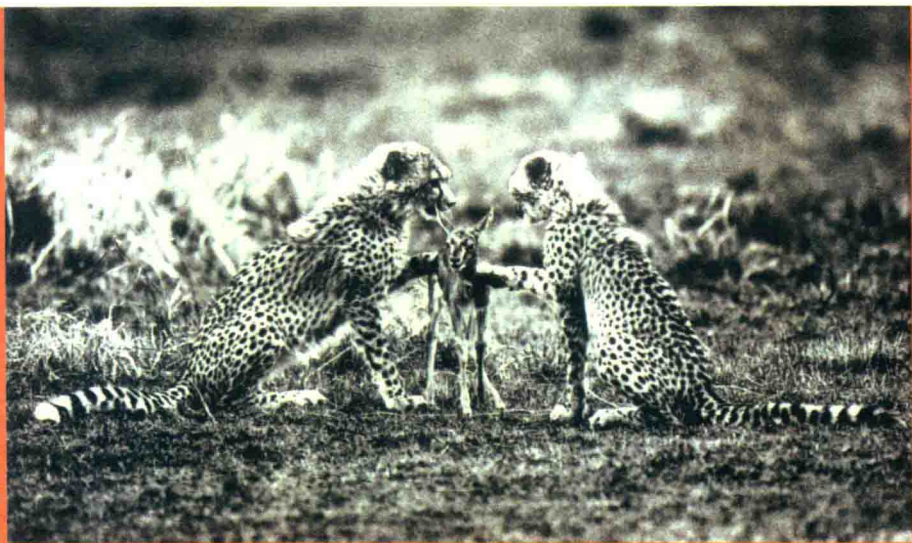
豪华的文人菜

以谭延恺命名的祖庵菜，是文人菜中一个罕见的特例。一是谭本人并不亲自动手，而只是设计方案，指导家厨曹敬臣（一说曹慈臣）去制作。二是选料极为考究精良。这款有名的祖庵菜，祖庵鱼翅、红烩熊掌、透汁鹿筋、鸡汁鱼唇、糖心整鲍，用的不是山珍就是海味。唯一一款看上去似乎平民化的祖庵豆腐，也要用了母鸡胸脯肉和老母鸡吊出的高汤。三是制作极其繁复精细。光讲泡发鱼翅，就要用三天的时间，而且每天烧开两次，换水两次。至于烹制，那就可想而知了。祖庵菜，可说是一种豪华型的文人菜。符中士《文人菜》

计这胃口也会打上一个折扣。

权力向来都被比做是一道盛宴，有机会谁都想夹一筷子，而且专挑肥的、大的、油水多的下手。吃到的自然喜笑颜开，吃不到的自然愁眉苦脸，于是阶级就产生了。山林里的老虎当然是属于腐败没落的剥削阶级资产阶级的，同时也是当今国际强权政治的典型代表，因为这家伙一生只吃肉，不吃蔬，**吃不到时就拿比它小一点的动物下手**，甚至连个反对恐怖主义的借口都懒得找，简直比美国人还牛逼。而那些兔子啊獐啊山鸡啊什么的，整天只吃点虫子青草，难怪总这么一副面黄肌瘦、柔弱无助的样子，被排斥在联合国安理会之外，连跟着举举手或投张弃权票的份儿都没有。

V 托马茨·古兹沃提波兰 1998年摄



如此节俭

他原想不再理艾晚，人家好心好意给东西使，能不理人家吗？“谁的菜油水大呀！我一天是舍不得吃舍不得穿，省下来好交学费。”艾晚叹了一口气，把饭盒盖上的肥肉片，哗啦啦倒进泔水桶里。万良看得目瞪口呆：那是多好的肥膘肉，吃一口香掉牙。就这么活活扔了，还说没钱买好菜，谁娶了她做老婆，还不活活把家给败了！ 毕淑敏《看家护院》

气候不对劲，牢骚自然也跟着多起来。于是网上有人经过考证下结论，说这世上当“皇帝”的除二战后的戴高乐和最近刚出了绯闻的小泉纯一郎，没一个是瘦肉形的。其实这事唐朝的杜甫同志知道得最清楚，他老先生写“朱门酒肉臭，路有冻死骨”的时候，“肉食者鄙”的古训已经被批判了一千多年了。杨玉环为什么会被选入宫中当国字号二奶？就因为波大无脑；安禄山为什么能当上唐玄宗的北方军区总司令？就因为脑满肠肥。

佛跳墙

“传自福州的佛跳墙……在台北，各大餐馆正宗的佛跳墙已经品尝不到了。……偶尔在一般乡间家庭的喜筵里也会出现此道台湾名菜，大部分以芋头、鱼皮、排骨、金针菇为主要配料。其源自福州的佛跳墙，配料极其珍贵。杨太太许玉燕花了十多天闲工夫才能做成的这道菜，有海参、猪蹄筋、红枣、鱼翅、鱼皮、栗子、香菇、蹄膀筋肉等十种昂贵的配料，先熬鸡汁，再将去肉的鸡汁和这些配料予以慢工出细活的好几遍煮法，前后计时将近两星期……已不再是原有的各种不同味道，而合为一味。香醇甘美，齿颊留香，两三天仍回味无穷。”

梁实秋《佛跳墙》



岁朝欢庆图 / 清 姚翰