

姜俏 著

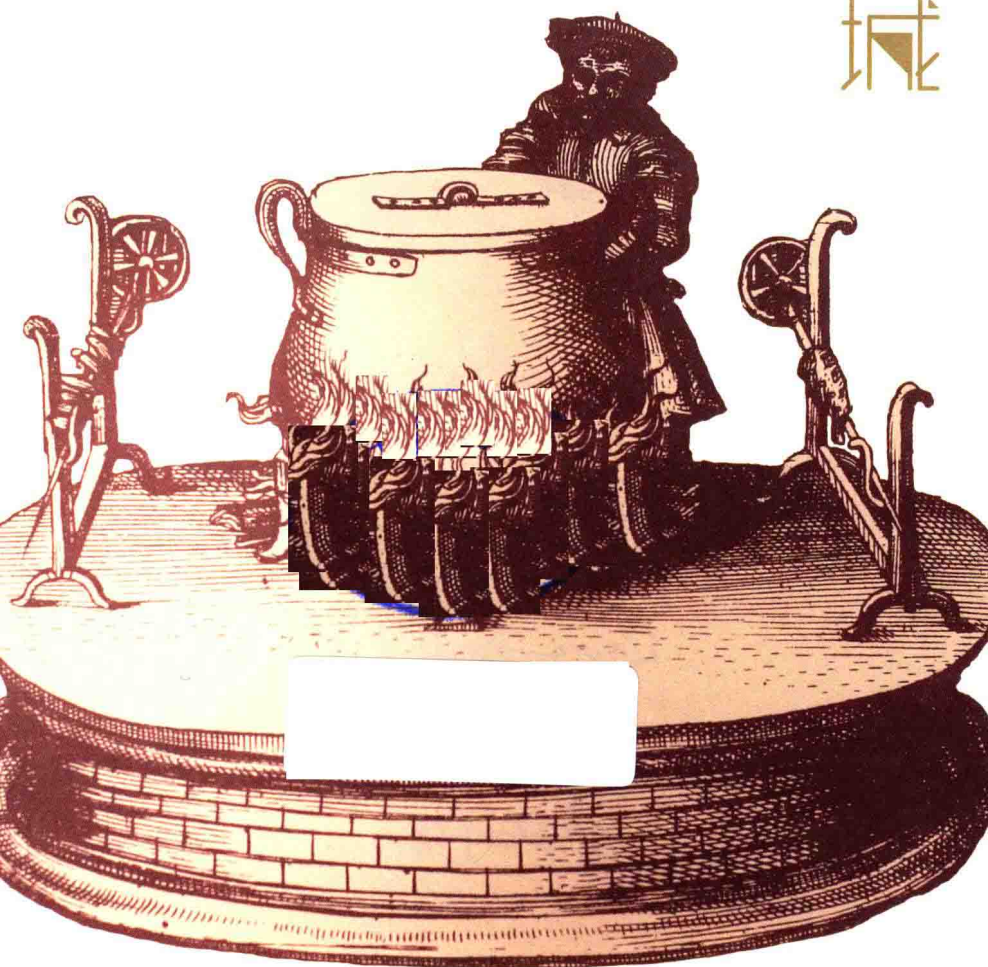
Q S H
I H
A U
O

胖子之城

C
I
T
Y
O
F
F
A
T
T
Y

胖子之城

艾俏 著



重庆大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

胖子之城 / 殳俏著. —重庆: 重庆大学出版社,
2015.9
ISBN 978-7-5624-9389-1
I. ①胖… II. ①殳… III. ①随笔-作品集-中国-
当代 IV. ①I267.1
中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第191655号



官方微博: 楚尘文化

公众微信: ccbooks

胖子之城 pangzi zhicheng

殳俏 著

责任编辑 朱 岳

装帧设计 朱赢椿 马亚楠

重庆大学出版社出版发行

出版人 易树平

社址 (401331) 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

网址 <http://www.cqup.com.cn>

印刷 北京汇瑞嘉合文化发展有限公司

开本: 880 × 1240 1/32 印张: 7.25 字数: 130千

2016年5月第1版 2016年5月第1次印刷

ISBN 978-7-5624-9389-1 定价: 42.00元

本书如有印刷、装订等质量问题, 本社负责调换

版权所有, 请勿擅自翻印和用本书制作各类出版物及配套用书, 违者必究

目 录

灵 魂 飘 香	002	法 国 篇
洋 蓟 之 美	007	
瓶 子 里 的 粉 色 灵 魂	011	
不 卑 不 亢 的 血 肠	015	
Benoit : 一间小餐馆的百年价值	019	
聚 果 成 挞	027	
让 我 们 堕 落 吧	031	
住 在 隔 壁 的 乡 愁	035	意 大 利 篇
行走意大利面的版图上	042	
玛 格 丽 特 的 披 萨	065	
爱 与 不 爱 生 牛 肉	069	
胖 子 之 城	074	
波西塔诺，柠檬味道的厨房	084	
松 露 疑 云	098	
杂 碎 的 赞 美 诗	102	
青 酱 飞 扬	107	
肉 铺 中 的 维 萨 里	112	
意大利面是门政治学	120	
慢 吞 吞 的 柠 檬	134	
夏 末 秋 初 的 无 花 果	138	

西	144	费兰·阿德里亚：厨外之味
班	159	片火腿的人
牙	168	如何走进一间火腿博物馆
篇	173	哪儿都美不过菜市场
	177	西班牙乳猪变奏
	181	谁执牛尾
	184	悠然见菜园
美	190	猴子的家
国	194	诺尔玛的早餐
篇	197	焦糖、奶油、炖蛋、布丁
	202	撑到不寂寞
	207	蒜头和玫瑰
	211	杯子蛋糕的一年
	214	食髓知味
	218	开罐即食及其他

法 国 篇

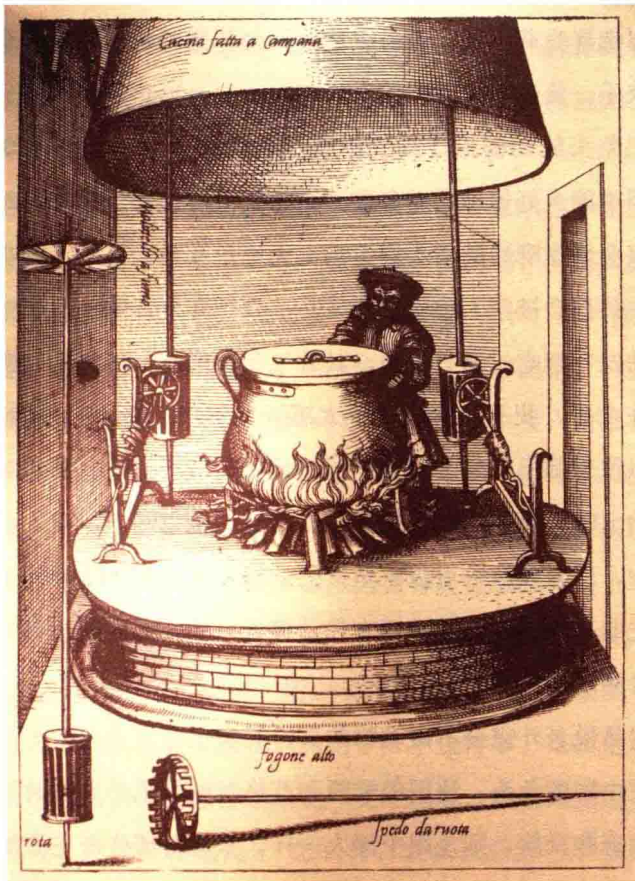
F R A N C E



灵魂飘香

《纽约时报》最近的一篇美食文章讨论的是中国人爱吃动物的头的“别样风尚”。作者用看上去几近惊悚的笔触描写了一位餐馆老板教客人吃兔头的场景：“他掰开兔子的嘴，把下颌从头骨上撕掉，然后又把下颌骨拆成两半，吃掉上面多汁的肉。他举着半块小颌骨，解释说这块骨头可以用来当作签子，用这块门齿挖出它的眼睛——也就是这只兔子灵魂的窗口。”

我个人出于种种原因不吃兔头，但也走进过以兔头为特色的餐馆，淡定而自我地点几样炒菜。那样的餐馆，桌子上总是摆放着类似生物课小实验手册一样的吃头指南，看上去科学性十足。邻桌有客人默默无语手法娴熟地啃光了一只又一只兔头，也有姑



娘假装娇憨地捂着眼睛说不要，男伴正中下怀地剔出了肉给她吃，最后她也吃得津津有味的。这是一幅市井生活的有趣图景，你可以选择吃或不吃，也可以曲线得到你想要的，普通人享受食物的快乐，莫过于此。

把兔头放到幅员辽阔的中国美食版图来看，仍是小众的食物。但中国人好像确实对各种“头部”情有独钟。过节的时候很多人家会切盆酥烂的猪头肉下酒；无论鱼头是大是小，喜欢吃鱼头的小孩都会被家人称赞聪明灵巧；我曾在杭州的一家餐馆跟好几个朋友一起吃过整只牛头，其香气和口感都不可方物；搬到北京居住之后，我不仅对之前不太感冒的羊肉产生了极大的兴趣，就连以往想都不敢想的白水羊头，只要是做得好的，那绝对是至宝贵的上味。而纽约时报的那位作者最后也总结了一下，说在种种头中，西方人唯一可以欣然接受的或许只有特别辣的鸭头，因为“吃起来跟特别辣的鸡翅有几分接近，除了那硬硬的鸭嘴和充满谴责的眼睛”。

但是说老外完全不碰动物的头，其实也有失偏颇。美国人可能会对中国的兔头、法国的蛙腿和苏格兰的填馅羊肚同时发出尖叫，但有些民族，则是跟中国人一样，永远对那些非主流的食材抱着旺盛的好奇心和孜孜不倦的实践精神。在佛罗伦萨的阿诺河畔有家不起眼的小餐馆，我曾经跟女友专程前往，就是为了这家

的炸脑花。厨子用了新鲜的牛脑，裹了薄薄的一层面衣之后，下油锅快炸。速速端上桌后，吃的就是一个外烫里香，外脆里糯。同样的菜式我在罗马的老犹太馆子也吃过一次，炸脑花配着裹芝士的炸节瓜花，谁还能武断地说所有西方人在吃东西方面都畏头畏脑？

每次去巴黎，我都会跑到巴士底附近的一家小馆子吃他们的招牌菜炖小牛头，这是道香气扑鼻胶质丰富的菜，但每次掀开那只炖肉的小瓦罐的时候，总还是要先深呼吸一下，因为除了头，店家还“贴心地”在里面配了一小块脑子。平心而论，一盆裹了面的新鲜滚烫的炸脑花，或是一只炖得酥软的牛头，这都是让我食指大动的场景。但一只瓦罐里装了只小牛头，掀开牛头的上部往里瞧，里面还有半截白煮的脑子，纵然是难得的美味搭配，那也要让我先做个一秒钟心理准备。因为每次在做掀开这个动作的时候，我总觉得，仿佛是窥视到了正在徐徐往上飘的灵魂。

“正是因为盛放过灵魂，所以头才最好吃。”另一家位于博洛尼亚的餐馆的老板有次跟我们讨论了一下这件事，每次他看到有姑娘来吃他的馆子，总会先送上一支红玫瑰，然后鬼鬼祟祟地挨近你身边，故作神秘地说：“怎么样，要试试看意想不到的美味吗，我昨天刚存下颗牛头。”我们聊起中国人和意大利人各自都是怎么吃脑子的，我告诉他中国有“脑花豆腐”，因为中国人觉

得就算是吃头吃脑，也应该斯文点，混在一锅豆腐里，加上颜色浓烈的香辛料，要比直接看见白煮的脑花会收敛些。“不不，你们都错了，”长得很像来自黑手党家族的矮胖的老意大利人说，“要直面食物本身，也要直面灵魂本身。既然都敢吃了，就不要管它是什么样子端上来的，你们觉得吃得香，那就是灵魂的香味，到我这里来吃，就是要面对现实的。”

洋葱之美

洋葱之美，美在其优雅而粗粝的外形，以及剥开之后层层叠叠的深不可测的内芯。从外观来看，这种貌似收拢了的巨大莲花的植物跟家常饭桌上的食用蔬菜毫无关系，但它的的确确是西洋厨房中最熟悉的陌生人。一个厨师，就算你在砧板上砍杀过千军万马，如果你不会处理洋葱，那也只能落得个二流的称号。一个食客，也许你炫耀你吃过各种飞禽走兽，如果你不知道要对一颗洋葱从何下口，那也只能说，你还吃得不够。

最早吃洋葱的是罗马人，现在吃洋葱最多的国家则是法国、意大利和西班牙。中国人把洋葱叫做朝鲜葱，只能推想，洋葱出现在东亚人的饭桌上，最先是在朝鲜半岛。日本的北海道有一道

路边小吃叫做百合根，是煎烤整只洋蓟，然后蘸点海盐吃。在亚洲，洋蓟的味道一直被用来跟另一种内芯层层叠叠的食材做比较，那就是笋。但笋本身具有主导性极强的鲜味，洋蓟却没有自己本身的味道，只有一层若隐若现的清香。用洋蓟做菜，必须熟悉它“客随主便”的谦逊性格，一旦被其他食材入了味，它可以变得很雅致，也可以变得很粗俗。腌渍过的洋蓟心被切成一半一半地，放在沙拉里，模样洁白无瑕，味道清爽宜人，起到的是画龙点睛的作用；与内脏同烤的洋蓟则吸去了大半的膻味，看上去灰不溜秋又油汪汪的，却是许多重口味爱好者的最爱。

在巴黎的迷你小馆子“L'avant Comptoir”吃到了一道有趣的洋蓟，餐馆名字的直译是“在柜台前”的意思。只因这家小馆隔壁的总店生意太好，每晚等位人流如潮，为解决等位人士无聊至极的问题，主厨遂开了这家通共才四五平方米，为节约面积菜单统统悬挂在天花板上，菜平均3欧一道，并且有美味无座位，大家都需站着吃的小馆，来抚慰那些不能马上吃到总店美食的食客的心灵。没想到店一开出，生意竟比总店还好，一过晚七点，这里便是人挤人人踩人，每个人都端着盘子背贴背脸对脸，点菜则基本靠吼，向柜台里忙得不可开交的厨子大吼一声，就算他当时看上去完全没有理你，其实也已经把你点的菜记在脑子里了。

便是这样的一家小馆，最出名的菜色之一，便是他们家的洋

蓟，每天限量几只，去早去晚都可能点不上。如果你有幸点着了，厨子会搬出一个结实如我们孩提时代锻炼用的实心球一般大小的洋蓟，“咚”的一声放在你面前，加上一只空碗，一碟橄榄油。这些配备，让第一次去吃的人不免困惑，这要如何下口呢。看巴黎本地人吃，其实简单得很，就是一片一片从外到里地撕下洋蓟的“花瓣”，蘸点橄榄油，抿出其甜嫩的底部来吃。抿完的“花瓣”粗硬得很，就扔在空碗里，从少堆到多。有人性格随意，就是一通乱堆；有人带点强迫症，一定会将其从大到小整理好，从碗底重新塑出一朵莲花来。站立在人声鼎沸的小店里，喝着红酒，抿着洋蓟，间或来盘冷切火腿，来一小锅卤制的猪耳朵。“花瓣”越堆越多。巴黎朋友说：“你看，这种吃法，是不是也有点像中国人嗑瓜子呢，吃到的还没有吐出来的多，吃的就是一种‘闲扯’的乐趣。”

眼看着洋蓟从实心球大小变成了洋葱大小，嫩嫩的内芯完全露出来了，一直在柜台里忙乱着的，看上去已经全然“目中无人”的厨师忽然对我们这边大吼一声：“还回来！”还没等我反应过来，巴黎朋友已经识趣地将那只“洋葱”端回到了柜台前，并朝我眨眼道：“吃瓜子告一段落，我们马上就要‘苦尽甘来’了。”只见厨师手脚麻利地热锅，下黄油，接着又去了几层“花瓣”，撒上点海盐，完成后又用刀切了几下，再端上来时，已是

另一番模样。被油煎过的整个洋蓟心再也不用剥“花瓣”食之，而是可以尽情大口咀嚼，其味甜美无比，且散发着阵阵黄油浓香。这道菜的妙处在于，厨师让人既领略了食材的外在，又感受了食材的内心，虽然这是一个漫长的过程，并且发生于一个无比嘈杂的场所，你却依然会真心赞叹这种浴火重生的奇妙。哈哈，只能说，这道洋蓟，有点儿老寓言故事苦口婆心的那种劲儿吧。

瓶子里的粉色灵魂

在现代社会，若非婚庆喜事或是作为费劲追求某女的手段，想必男人们是不会主动为自己点一杯粉红香槟的。这种以葡萄皮软浸着色而成，或是加入些许红酒调色而成的迷人饮料，更多时候并不完全是粉红色的。有时它会掺杂点琥珀色，有时它则是宝石般的深红。但这没关系，女人爱上瓶子里的霞光万道，就跟她们爱上自然界的日出日落一样没有逻辑，犹如浅红的朝霞令她沉思，深紫的夕阳让她遐想一般，说穿了就是我们的脑子容易在看见粉红色时慢半拍。颜色是否纯粹并不重要，重要的是，当男人以为女人被粉色迷醉的时候，其实女人们只是快乐地放空着。

说实在的，粉红香槟与一般香槟相比，在味道上真是没有

太大区别，甚至可以说，因为追求色泽的关系，所以粉红香槟的制作工艺比普通香槟更繁琐一些，也正是由于这种繁琐，致使粉红香槟的调味更难拿捏。也就是说，如果你只是想追求纯净细腻的口感，显然，这在粉红香槟以外的香槟中更容易找到，但除了蜜里调油的约会和生日庆祝会，还有什么场合，会让人禁不住想要点粉红香槟？答案是，当女人们在一起的时候。在香槟大区的 la Briqueterie 酒店，旅途劳顿的一行女人被带进了一间全部以粉色调家具做装饰的房间享受餐前小点，当侍者端来粉色缀着樱桃的鲑鱼挞挞和卷着乳白色菌菇的粉嫩生火腿，并笑盈盈地询问想点何种香槟的时候，回答当然是粉红香槟。还有什么比这更适合享受悦目粉红色的场合呢。也许它的味道与其他种类的香槟没有太大区别，但它倾泻而出的深粉色却像是羁押在瓶中已久的粉色灵魂，女人们其实也了解，那一刻只是为了此种幻想而为此酒买单。当然，那也是值得的。

据说全世界最会做粉红香槟生意的香槟品牌是 Veuve Clicquot，中国人为其取了个威风凛凛的译名“凯歌”，但 Veuve 实则意为“寡妇”，Clicquot 则是这位寡妇的姓氏克礼科。1772 年，银行家菲利普·克礼科在香槟地区的兰斯创立了香槟酒厂，其子弗朗索瓦娶了彭撒丁（Ponsardin）家的千金，两人一起将老爹的香槟事业发展得轰轰烈烈。但就在这个家族企业蒸蒸日上的