

唐振常 著

江江



算得上真正的美食家

借鉴他家所长

化力

达到这个境界

就不是仅靠技艺所能就，最重要的是一个

文化问题

高明的烹饪大师过此境界者，恐怕

微乎其微

文人达此境界者，就比较多，这就是因由所



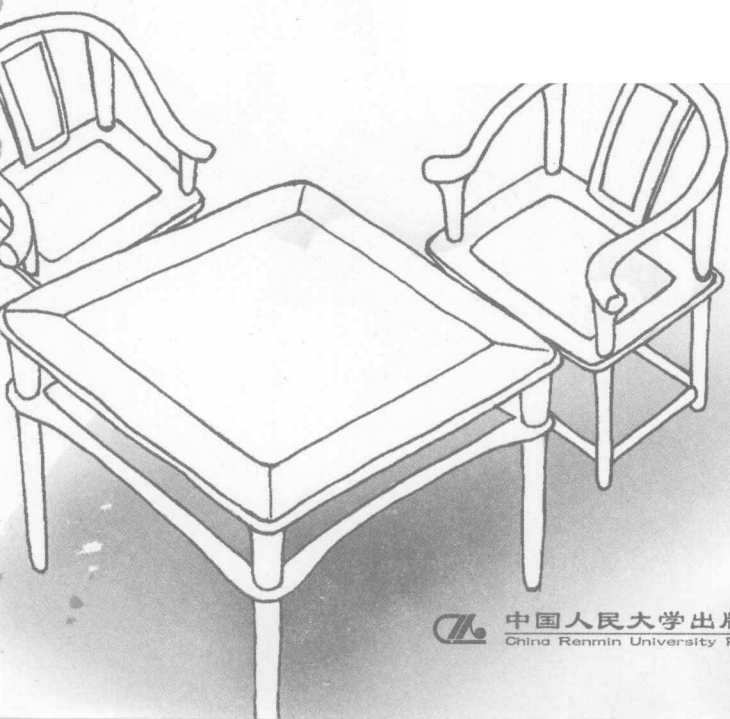
中国人民大学出版社
China Renmin University Press

TS971
17

口口

市

著



中国人民大学出版社
China Renmin University Press

图书在版编目 (CIP) 数据

品吃/唐振常著.

北京: 中国人民大学出版社, 2007

ISBN 978-7-300-08700-9

I. 品…

II. 唐…

III. 饮食—文化—通俗读物

IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 169107 号

品吃

唐振常 著

出版发行 中国人民大学出版社

社 址 北京中关村大街 31 号

邮政编码 100080

电 话 010-62511242 (总编室) 010-62511398 (质管部)

010-82501766 (邮购部) 010-62514148 (门市部)

010-62515195 (发行公司) 010-62515275 (盗版举报)

网 址 <http://www.crup.com.cn>

<http://www.ttrnet.com> (人大教研网)

经 销 新华书店

印 刷 河北三河市新世纪印务有限公司

规 格 160 mm × 230 mm 16 开本 版 次 2007 年 11 月第 1 版

印 张 13.25 插页 2 印 次 2007 年 11 月第 1 次印刷

字 数 144 000 定 价 32.00 元

版权所有 侵权必究

印装差错 负责调换

真有味

俗话说“民以食为天”，人们每天都离不开吃。不过时代不同了，现代人的生活水平提高了，人们的嘴和味蕾也都开始精致化，不仅仅想着吃饱，还要讲个氛围，开始追求吃出品味，吃出个道道。《品吃》中有段话颇为精到：“食有三品：上品会吃，中品好吃，下品能吃。能吃无非肚大，好吃不过老饕，会吃则极复杂，能品其美恶，明其所以，调和众味，配备得宜，借鉴他家所长，化为己有，自成系统，乃上品之上者，算得上真正的美食家。要达到这个境界，就不是仅靠技艺所能就，最重要的是一个文化问题。高明的烹饪大师达此境界者，恐怕微乎其微；文人达此境界者较多较易，这就是因由所在。”一个人想达到会吃的境界，实与文化分不开。

《品吃》整本书就透着个文化味。当时就想能写出这样文字的人到底是何人。网上一查，果然了得！唐振常先生出身成都“世家大族”，毕业于燕京大学，从张琴南习新闻学，从吴宓习西洋文学史，从李方桂习语言学，还曾选修陈寅恪先生的历史课，受益终身。毕业后进入新闻界，在上海《大公报》、《文汇报》工作多年，后入上海社会科学院历史研究所工作，任副所长、研究员，直到退休。唐振常先生的学问博大精深，纵横新闻、史学、文艺，且都业绩非凡，被称为“三界”人物。

编惯了商业类书，此次有幸编辑大文学家唐老的这本关于饮食文化的散文随笔，确实由心感受到其别样的风味，就像吃惯了商务套餐，来次风味大餐，新奇、独特、轻松，更因唐老颇有古韵的文风，让人回味无穷。《品吃》是唐老于治学为文之余，本其立诚之心写就的，虽是一篇篇短文集汇，却展现出了中国饮食文化的博大、源远流长。地域、菜系、名菜、名馆、名家、饮食文化，就像一幅纵横中华大国的饮食水墨画。

不读《品吃》不知道，饮食世界真有味！当然，“物无定味，适口为珍”，希望它能对您口味。

一切为了您的阅读体验



- 当您长时间阅读的时候，是不是会感到眼睛发酸？
- 您在阅读的时候，是不是经常觉得书很重？拿书时间长了，手会很酸？
- 您在阅读的时候，手会不会被油墨弄脏，被锋利的纸边划伤？
- 您是不是在书店的书架上很难发现想要找的书？
- 您是不是经常对书的封面、装帧设计有想法？
- 您是不是想知道编辑在制作一本书的时候是怎么考虑的？

我们善意地提醒您，获得知识不能够以损害健康为代价。

★ 我们出版的所有图书都将归于以下几个品牌

典藏
大师

商业
智慧

管理
智慧

营销
智慧

间花
时

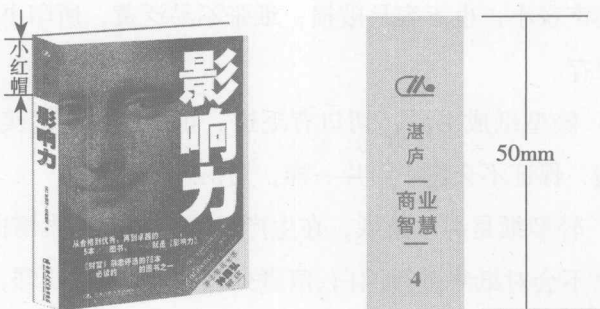
心
视界

喜福
绘



★ 找“小红帽”

为了便于读者辨认，我们在每本图书的书脊上部 5cm 处，全部用红色标记，称之为——“小红帽”。同时，“小红帽”上标注“湛庐”字样以及所属图书品牌名称与编号。这样便于读者在浩如烟海的书架陈列中清楚地找到我们，同时便于收藏。



★ 找“湛庐文化”

我们所有出品的图书，在图书封面的前勒口上部都有湛庐文化的标志和“湛庐文化·策划”的字样。



★ 用轻型纸

您现在正在阅读的这本书所使用的是轻型纸，价格比一般的纸更贵。我们之所以采用这种纸，主要是为了让您享受更好的阅读体验：

a) 轻型纸的白度大约在 80° 左右，色泽为原色调，这样可以使读者在阅读时有舒适感、不刺眼、不疲劳，不易对读者的视力造成损伤。

b) 轻型纸的质感和松厚度好，耐折，不透明度高。油墨吸收性好，不易脱落，不会被油墨弄脏手。

c) 轻型纸和胶版纸相比，其印制的图书比用普通纸印制的图书重量约减轻 $1/3$ ，这样无论是携带还是阅读，都更为方便。

d) 轻型纸的韧度好，与质地较脆的胶版纸比较，翻阅

的时候声音小，也不容易破损；纸张不易泛黄，所印书籍可长期保存。

e) 轻型纸成书后，切口有毛边，正是这些不太美观的小毛边，保证不会像小刀片一样，划伤您的手。

f) 轻型纸是纯木浆纸，在生产过程中不含荧光增白剂，造纸时不会对纸浆进行漂白、蒸煮处理，只需打浆处理，不会有废气废液排出。从环保的角度考虑，我们更愿意采用更为环保的轻型纸。

关注阅读体验

我们目前所使用的字体、字号和行距，是在经过大量调查研究的基础上确定的，符合读者阅读感受。每页设计的字数可以在阅读疲劳周期的低谷到来之前，使读者稍作停顿，减轻读者的阅读疲劳，舒适的阅读感觉油然而生。

所有的一切都是为了给您更好的阅读体验，代表着我们“十年磨一剑”的专注精神。我们希望我们能够成为您事业与生活中的伙伴，帮助您成就事业，拥有更为美好的生活。

自序

饮食一项，并非什么了不起的大事，但也绝然不是小道。“治大国若烹小鲜”，也许可以说是老子顺便举例而已，厨师不能据以自命为治国之才。“调和鼎鼐”一语，借饮食之道以喻治国，则更能说明两者有其相通之处，未可以过轻饮食。文人总是吹嘘文事重要之极，所谓经国之大业，不朽之盛事。厨师或美食家没有文人那样自以为了不起。而文事的一个重要原则：修辞立其诚，则可以应用到饮食之道上。广而言之，无论做什么事，都要立其诚。今天的饮食文化，或曰退化，或说不振，原因多多，振兴之道，首在立其诚。无论把它看成是调和鼎鼐的大事，果腹而已的小道，甚或是借以谋生的职业，没有这个“诚”字，便无可为。

我绝不是什么美食家，只因偶然，写了几篇妄说饮食的小文，朋友相与误传，自知其谬，立志刹车，却因出版社的邀约，又复成此一集。野人献芹，自知刍蕘^①。竟敢出示，无非自以为我亦立其诚耳。更因本不甚相信孟子“口之于味也，有同嗜焉”之说，而“物无定味，适口为珍”的适口

① 把不值钱的芹菜当好东西献给别人。比喻贡献的不是有多大价值的东西（多用做送人礼物或建议时的客套话）。刍蕘：割草打柴的人。认为自己的意见很浅陋的谦虚说法。——编者注

与不适口的评定，亦难有绝对的界限，此集所谈，便只能是出于个人口味的所感，其不能为定，也是必然。读此集诸君，当信我绝无以一己之味化他人之味之心。

目 录

- 自序 / 五
- 饮食文化退化论 / 一
- 文人与美食 / 五
- 善烹小鲜 可治大国 / 八
- 无道失德 / 十
- 知味难 / 十二
- 适口为珍 / 十四
- 徽菜之衰及其联想 / 十六
- 晋菜今何如 / 二十
- 海上饮食篇 / 二三
- 旧邦新命：为楼外楼
 一百五十周年做 / 三一
- 粤味篇 / 三三
- 台湾之食 / 三七
- 饮食文化之类 / 四一
- 食家与家食 / 四六
- 饮食之家 / 五十



吾友一食家 / 五三
盐商家中一食 / 五八
状元府上一宴 / 六二
乡味何在 / 六五
川菜和川戏 / 七十
偏食为佳 / 七四
川菜皆辣辩 / 七八
四川家常菜 / 八二
成都小吃 / 八五
担担面 / 八八
上海三家小饭馆 / 九一
上海小吃 / 九四
新竹小吃 / 九七
中西饮食方式之异 / 一〇〇
所谓八大菜系 / 一〇二
家法何存 / 一〇四
石家鲃肺汤 / 一〇六
一行白鹭上青天 / 一〇九
四鳃鲈鱼 / 一一一
说菜名 / 一一三
鸡鸣狗盗之徒 / 一一六
常州豆腐 / 一一八
一杯一壶 / 一二一
酒与食 / 一二四
陆羽茶楼与 Matino / 一二八

台湾饮乌龙 / 一三一
山葵与莲雾 / 一三四
冷落饭菜馆 / 一三六
南丫之行 / 一三八
一年之后 / 一四一
俱乐部和同乡会 / 一四四
珍宝海鲜舫 / 一四七
昆明之食 / 一五〇
饭店老板观 / 一五三
饮食文化大交融 / 一五八
学校周围饮食摊 / 一六一
包饭作 / 一六四
包饭师傅 / 一六七
夜吃 / 一七〇
穷吃 / 一七三
吃“转转（儿）会” / 一七六
野菜有佳味 / 一八〇
汤食与甜品 / 一八三
冷盘成公式 / 一八五
中华料理有料无理 / 一八八
澳洲说吃 / 一九一
做客难 / 一九四

饮食文化退化论

周作人慨叹：“在北京彷徨了十年，终未曾吃到好点心。”（《北京的茶食》）其实，北京未见得没有好点心。周作人这句话，老北京必不以为然。曹禺的《北京人》中，食客江泰一口气背出了十几二十样北京名店的名吃名点。周作人在另一篇文章《喝茶》里盛赞南京的干丝，尤念念不忘家乡绍兴周德和的豆腐干。看来，周作人的慨叹是和乡情连在一起的。而乡情之兴，往往很容易想到儿时故乡的食物。

成都是饮食之邦，尤以各种小吃负盛名。我每动乡思，除了想到锦城的山川故旧，总不免想到遍布街头的名吃名点。在这些名吃名点中，想得最多的，又往往是儿时所常吃者，以为那是世间最佳美食。成年之后吃的东西，倒常常是忘却了。近年返乡，亲友每问想吃些什么，我报出的名目，便多是儿时常食者。除了其中不少业已失传，能吃到的，也并不那么可口了。

于此，我逐渐悟出一个道理：乡情所及，感觉并不是那么靠得住的。儿时所食，以为样样皆好，实是感觉所误。儿时自然说不上经世阅历，吃的东西也就是那么几样，日深月

久，便成错觉。四十年代，初到上海，菜肴吃不惯，各种点心也觉不好吃。及居住渐久，所食渐多，方悟此间亦有美味。从此，我不再那么褊狭，以为家乡菜点是中国第一。吃不惯是一回事，吃不惯的菜点并非就是不好，口味的改变，是积渐以成的。我的看法，各地各帮均有美味，只不过程度不同而已。同时，中国饮食诚然在世界享有盛名，但也不能说国外就无佳肴美点。要之，中外各有其妙，只是文化生活的不同，饮食文化亦各异而已。

另一方面，一个强烈的感觉，国内的饮食文化日益趋于退化了。近年来，一个普遍的现象——饮食店的装潢愈来愈考究，每装修一次，售价必提高，服务态度不见明显改善，倒是菜点质量日趋下降。最令人奇怪的是在菜点上追求装饰，动不动搞雕花，或摆成一种什么图案。饮食是实用文化，不是工艺美术，为吃而非为看，凡最好看的菜必最不好吃。

所谓退化，不只是高档的名菜名点在退化。以上海言，蟹壳黄没有松酥之感，汤包再也没有昔日那种入口一包汤，既烫且鲜的感觉。想吃往日四川路上小常州那样可口的排骨面，似永不可能再得，真不知道理何在。谁都知道，京帮菜馆（所谓京帮，实由山东帮与河南帮入京衍化而成）有两样价廉物美的菜，一曰鸡丝拉皮，一曰乌鱼蛋，都是胶东大众化食品，如今在北京和上海的京菜馆也绝迹了。饭馆服务员竟也不知此二菜为何物。其实都简单得很，前者为鸡丝拌粉皮，后者乃墨鱼的子宫，烧成酸辣汤而已。从前我误听了

黄佐临^①的解释，他说乌鱼蛋就是乌龟蛋，有广东人不擅国语，入山东馆，坐下来就连声叫“王八蛋”，致起纠纷。近年看了梁实秋文章，才知并非如此。也许佐临本知，因其幽默而云然。问无菜的原因，乌鱼蛋缺少货源犹可解说，鸡丝拉皮这个最简单的冷菜，或说是没有芥末酱，或说是没有粉皮，实令人不解。吃涮羊肉的理想之地，不是北京的东来顺，而是香港的京菜馆，羊肉新鲜与好坏姑且不论，主要在佐料。只有香港，还保持着摆上十几种佐料由顾客自选自掺的形式，不像今日北京、上海那样每人一碗已经掺好又样数不全的佐料，这佐料的区别就决定了涮羊肉的味道。即如通行全国的麻辣豆腐（正名应为麻婆豆腐），照说正宗佳味应在成都西玉龙街的陈麻婆^②饭馆了。比起昔年在成都北郊的乡村小店，今日之陈麻婆饭馆，简直犹如皇宫，而看家之菜麻婆豆腐则不能入口，原因在于大锅预先烧成，分置碗中，随叫随得，几乎是冻豆腐了。

以上所举，都是普通饮食，非是谭家菜之绝响北京、周家菜之绝迹天津乃广陵散叹绝，而是极简易办之事。于是乎，众口争说“吃在香港”了。几年以前，香港确可说集中国饮食之大成，要什么有什么，其味一般都较内地地道。可是，这几年亦复每况愈下了。问香港朋友，说是与厨师相率移民有关。那么，味美可口的中国饮食，将求之于外邦

① 黄佐临（1906—1994年）导演，原名黄作霖，广东番禺人，生于天津。黄佐临一生共导演话剧、电影百余部，留有《漫谈戏剧观》、《导演的话》等论著。——编者注

② 始创于清朝同治元年（1862年），开创于成都外北万福桥边，原名“陈兴盛饭铺”。——编者注



乎？饮食和其他文化一样，一经输出，必与当地文化相掺杂而起变化（是掺杂而不一定是融合）。日本的中国菜馆甚多，吃起来都是日本味道，这也许是极而言之。我在澳洲中国饭馆吃过叫化鸡，鸡是冰冻鸡，肉粗且不说，鸡先烧好，不用泥封，而包上锡纸，上浇酒精，端上桌来，用火在锡纸上一烧（实际是一种过场，形式而已），揭纸即食，味同嚼蜡。问服务员，说澳洲人嫌泥脏。试问，这还叫叫化鸡吗？还能吃否？常熟烧叫化鸡专家闻之，当笑煞。时迁地下有知，必大骂异国子孙不肖。

中国饮食文化誉满全球，甚至可以引证一句许慎《说文解字序》“古者庖羲氏之王天下也”（按：庖羲即伏羲，相传教民稼穡，可以算做中国饮食文化的祖先）来自鸣得意。我则以为，如果中国仅以饮食文化著称，绝非可以骄傲之事。但如经济飞，文化盛，人民不再贫穷，则饮食文化不应停留于实质的退化。

文人与美食

“**饮**食男女，人之大欲存焉。”这里说的是人的本能要求，和美食拉扯不上。然而，好吃似乎也是人的天性，能够吃得好一些，多食美味，就未必安于粗茶淡饭。“食不厌精，脍不厌细”^①，圣人尚且如此，况凡庸乎？“染指于鼎，尝之而出”（事载《左传》），贵为公子，见熊掌而忍不住在国君前甘冒大祸出此下着，正说明了人性好吃。当然，陈蔡绝粮，三月不知肉味，圣人也就不会追逐于精细了。可见饮食之道，也由于客观条件而异，并取决于经济基础。苏东坡是有名的美食家，对于中国的美食文化有大贡献。他说：“宁可食无肉，不可居无竹。”这句话其实信不得。他是吃饱了肉才陶然于竹林之中的，更可能是一边吃肉一边赏竹。饿着肚皮讲风雅，那是吹牛，或名之曰矫情。

所谓经济基础，并非就一定要是巨商大贾方具有。我以为，环观国内，凡是以众多美食具盛名之地，大抵都是地主文化高度发达的城市，而非商业城市。其原因在于，商人或资本家忙于经营，无暇营美食；而地主（无论大中小）则

^① 粮食吃得越精越好，肉切得越细越好。形容食物要精制细做。——编者注