

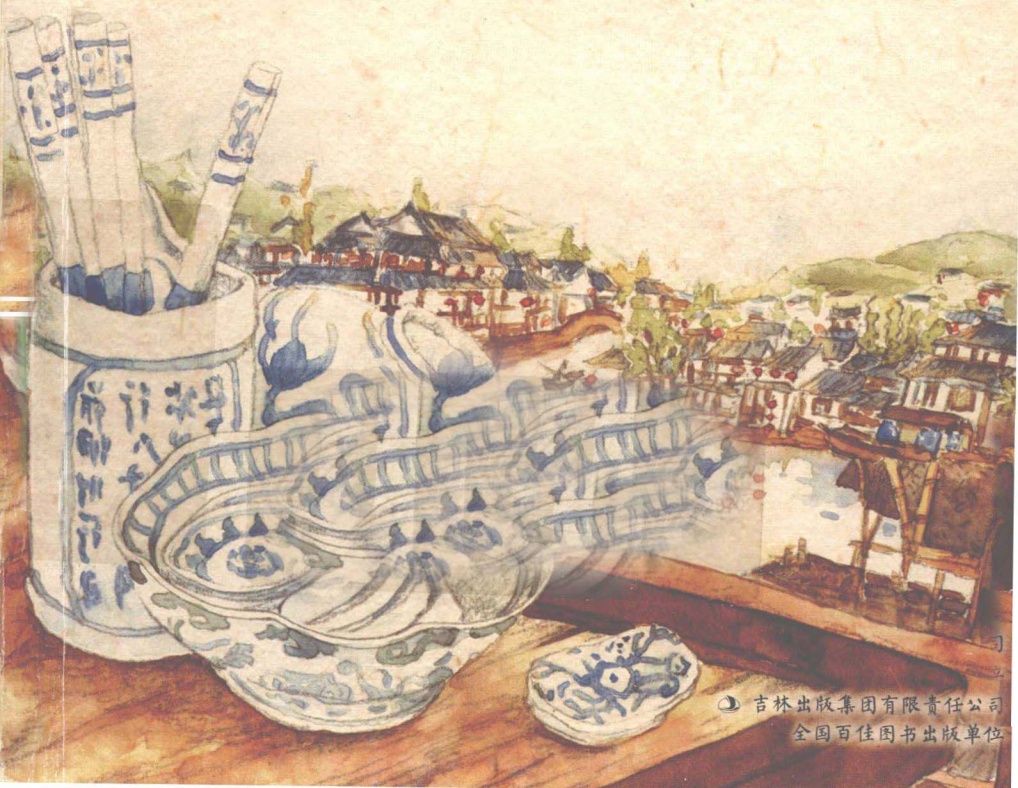
尝遍大中国

巴陵美食散文集

巴陵 著

吃

最能让人看到人性的一面
跟着美食作家巴陵的脚步
挖掘中国各地美食的历史文化
让你读后想吃，吃后回味



吉林出版集团有限责任公司
全国百佳图书出版单位

尝遍大中国

巴陵美食散文集

巴陵 著



吉林出版集团有限责任公司
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

尝遍大中国 / 巴陵著. — 长春: 吉林出版集团有限责任公司, 2012.10
ISBN 978-7-5534-0636-7

I. ①尝… II. ①巴… III. ①饮食—文化—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第237761号

中文简体字版 ©2012年, 由吉林出版集团有限责任公司出版。

本书经秀威资讯科技股份有限公司正式授权, 经由厦门凌零图书策划有限公司代理, 同意吉林出版集团有限责任公司出版中文简体字版本。

非经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

吉林省版权局著作合同登记号

图字: 07-2012-3904

CHANG BIAN DA ZHONG GUO

尝遍大中国

巴陵 著

出版策划: 刘刚

项目统筹: 张岩峰 赵晓星

责任编辑: 赵晓星

封面设计: 未氓

插图绘制: 孙玉明

内文设计: 长春创意广告图文制作有限责任公司

出版: 吉林出版集团有限责任公司 (www.jlpg.cn/yiwen)
(长春市人民大街4646号 邮编130021)

发行: 吉林出版集团译文图书经营有限公司 (<http://shop34896900.taobao.com>)

电话: 总编办0431-85656961 营销部0431-85671728

印刷: 长春市金源印刷有限公司

开本: 880mm × 1230mm 1/32

印张: 11.75

字数: 252千字

图幅数: 8幅

版次: 2013年1月第1版

印次: 2013年1月第1次印刷

书号: 978-7-5534-0636-7

定价: 35.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

推荐序

美食湘军方八另

古清生

世界上最好作的是美食文章，少时的一些食物记忆，饥饿时期的某次品饮，以及近时去了何店吃到一客美味，都可以信手写来，令读者品同样是有味道的文字。然食文却也算世界上最不好作的文章，作家写的那些个菜，公众也是很熟悉的么，诚如画鬼易画人难，一个道理。

关键是，写作食文化须真性情，何因未曾细考，打量一下世界文学史，那些味蕾特别发达的诗人、作家们，莫不是真性情也。因此，至少在食文化的写作上，作家需要真性情和比较发达的味蕾，而文字与感觉，则也必须十分考究。以中国文化圈矫情主义泛滥的态势观照，确也难以发现有多少真。故在当前的食文化写作领域，矫情就像鸡精一样融入了现实文化的汤汤水水。

不过，在坚持食文化写作的文学湘军中，方八另的写作却是值得称道，或者因为一个历史缘分，我的三本书经周实之手在湖

南岳麓书社出版，方八另即给写了书评，那时候我们未曾相识。由于都是写食，所以评论的文字就甚是到位，心有感念，就开始关注方八另，他的笔名叫作巴陵。接下来，就读到方八另的食文，在网上有所联系，继而我去长沙，见到了方八另，这位八十年代出生的作家果然质朴而真诚。他给我讲得最多的是岳麓书院，他对岳麓书院的一些改造尤其愤怒，通过他的表达，我对那些把持资源，贪公物为己谋学利者甚是不屑。这件事情，需要专文谈论，但是也就大抵体察到方八另对湖湘文化的读识与理解，他的历史功底尤其深。然此，对研究食文化却是一个高筑的平台。

后来，我们去火宫殿吃长沙小吃，因为有了方八另的讲解，食的味道就不一样。我觉得终归是长沙臭干子的臭香令人难以忘怀，只道是旅途匆匆，喝的啤酒，我觉得跟方八另一块，最好是喝高度白酒。那时候，便知方八另的食文已经成书，回京再细读他的文字，感觉他从一位图书编辑兼作家的视角，在食文化写作中寻找另一个向度，那就是通过食而进入历史，或食而交友，这种传统的坚守，笔底就有士人风范。

比如他写“情侣烤鱼”，这道出现在武汉的比较媚俗的菜，在俗文化扫荡街街巷巷的武汉，吃出点雅趣很犯难的，方八另如此写道：“我看到这道菜迟迟不敢下筷子，在他们的催促之下才尝试性夹了点。是烧焦的鱼皮，黑糊糊的，夹着就是那么软软，筷子颤一颤，鱼皮就有收缩地上下摆动；嚼在嘴里却有点糯性，还有点韧性，被烤的一面比较脆，带着浓浓的咖喱粉味。这样一品，倒觉得比红烧鱼、水煮活鱼、酸菜煮鱼、清蒸鱼都要有味。夹了一块鱼肉，可以闻到一点血腥味，带着热气，嚼鱼肉，绵绵

的，有火烤的脆香和水煮的甜美，吃得我‘吃性’大发，夹鱼的不同部位品味烤鱼的风味。”或者是至俗而至雅，或真。如是委婉道来，感觉方八另坐在东湖边，落日西沉，溶金的水波轻轻荡漾，挟着夏天燥热的湖风，渐凉至微温，这时候喝着冰啤，品着烤鱼，人生的些许快意便也悄然而至。

吃，比较能打开真人性的一面，着食文者，自己暴露的几率也就大增。其实，方八另完全是为了吃到各地的鱼，有了这个宗旨，他便像从洞庭湖游至了各路江湖，今时走红的湘菜，本应该更有嚼头的。但不妨碍方八另在文学湘军中扛起食文化旗帜，基于洞庭湖，或者湘江，融汇天南地北之食。方八另一路走着，一路品着，一路写着，表达的是一种人生的心态。

推荐序

结缘黄鸭叫

贺柏武

初识黄鸭叫是缘于巴陵先生的《水煮黄鸭叫》一文，那年我还在长沙读大学。穷困的学生生涯没有任何经济来源可以去各个娱乐场所或者茶楼酒肆随心所欲地消费，只好每天躲在图书馆里读书看报。一个周末的上午，翻阅当天的《长沙晚报》副刊版，一下子就被这个标题给吸引了。对于黄鸭叫的介绍巴陵先生惜墨如金，而在吃法上他却如美食家一般将个中滋味描述得细致入微，从鱼头吃到鱼尾，似乎那一张口一闭嘴之间鱼香已漫遍全身。特别是文章结尾还来一句“过后几天，我都在回味这顿美食，朝思暮想再有一次机会”。当时虽然身坐在图书馆内，但心早已飞到了橘子洲头，口水也是早已咽过几回。

真正有机会亲口尝上那又鲜又嫩的黄鸭叫，是在收到那次《三湘都市报》的稿费后。由于那时是用信件邮寄稿子的年代，我想留着那点收入来打印稿子和寄信，所以就没出声。可同宿舍

的几个兄弟叫嚷着“才子”再不请客就不够意思了，当时只好硬着头皮答应，而且自己还一直惦记着那巴陵先生推荐的黄鸭叫。于是徒步前行，六个愣青小伙直奔橘子洲的美食排档。因为是排档，鱼价并不贵，这正是我们期盼的。而当那一大盆晃着腻腻油儿的又泛着密密麻麻的干红椒的黄鸭叫端上桌时，我们就知道物超所值了。而且由于味道极好，大伙开怀畅饮，结果啤酒的费用大大超出了我的预算，在稿费之外还倒贴几十元。不过这次整个吃鱼过程是我唯独见过他们猎人一般的眼睛未抽空去扫描周围的漂亮美眉的一次。当时他们的理由还振振有辞，美女只是养眼，可这鱼却能养胃啊。对于那时成天在学校食堂里吃着少油淡盐又长个儿的我们来说，这何尝不是一次美妙绝伦的山珍海味呢！

就是从那时开始，我对黄鸭叫做了一些查阅。得知其名的真正来历是因被抓住时会发出咕咕叫声，故又名黄鸭咕。传统的湘菜做法也是很精致。一般是把从湘江河里捕捞上来的黄鸭叫先用清水养两天，宰杀剖开，清洗干净。用大火煎至金黄，沥干。将姜片、葱段、豆瓣炒香、放入泡椒、酸菜、紫苏叶、辣椒面、料酒。再倒水搅煮，捞除汤渣。接着将黄腊丁倒入，并加盐、味精、糖、醋，放入干红椒、蒜子，清水若干，小火煨，煨到汤成白色。然后用生菜铺底，上盛黄辣丁，撒蒜末、熟油辣椒、葱花，浇锅中热汁，最后撒花椒面。

待到我真正有闲情逸致约上几个朋友去湘江河畔边尝着黄鸭叫边品酒论道的时候，一个偶然的機會我也与久仰的巴陵先生相识了。那是一次小范围内的文友聚会，见着温和尔雅的他，一如在他文中描述的精致地品味着黄鸭叫的模样。晚上正好主办人邀

约大家前去橘子洲夜市游玩。

当晚虽是初次谋面，然而我俩却如久别重逢的老友一般，望着江面点点星光渔火，推杯换盏开怀畅饮，共话人生际遇和文学心得。从此之后，我和巴陵先生俨成故知。

推荐序

藏在味蕾里的人文

北 雁

读完巴陵的美食专栏，无不惊讶，无不兴奋。

如今，大多数文人都时兴“闭门造车”，一支笔或一台计算机就可以创造了，写出来的作品和生活无关，只停留在臆想之中。而在此书中，作者却把大把的光阴耗费在吃喝行走上，且以吃为艺术，以美食为研究，把“吃喝玩乐”写得栩栩如生，让读者享受视觉美感的同时，也得到了味蕾上的刺激和精神上的享受。作者把旅行当成一种对美食的探索，把独具特色的美食当成对地域文化的一种考究。所以，我认为他是一个“行走的美食家”。

作者游走在城市与乡村之间，思考着美食故事和人文气息，从琐碎的文字中可以窥探出他对美食的热衷，以及对美食文化的精辟论述。在行走的路上，他肆意寻找旅途的美食，把旅行当作美食探秘的线路，发掘隐藏在当地民居深处的人文素养以及美食的存在意义。走在味觉的边缘，不为味觉所迷失，却以一个边缘

人的姿态更清楚地看到了美食中所深藏的文化故事和人文历史，把人文与美食，把美食与故事联系起来，让读者不知不觉陶醉其中。书中作者尤其是在“西部食旅”一辑中所谈到的西部美食和故事，就连我这个西北人也感到自愧。

在大西北黄土地上生活二十余载，我也说不出几个地道的西部菜式，更不要说它里面深藏的故事和人文素养了。而作者作为一个南方人，对西部美食有如此之多的了解，足见其对美食文化研究之深。他每走过一寸土地，都留给读者一段美食故事，让我在读书时，常有一种冲动，想踩踏着作者的脚印游走大江南北，品尝南北特色美食，那将是多么的惬意！

一方水土养育一方人，一方美食蕴藏一方人文。本书看似写美食，其实更多是写心情，讲故事，谈人文，把美食所散发出来的味道和人文气息相结合，用自己的所闻所见去感知和领悟。纵观古今中外，有无数的饕餮者，也有许多食学家，但真正称得上美食家的人极少。其主要原因就是《礼记·中庸第三十一》中所说的“人莫不饮食也，鲜能知味也”。很多美食著作把更多的笔墨浪费在写“吃”上，却很少谈到“味”。其实，美食留给人们记忆最深刻的并非精巧的制作和吃法，而是“味”。如臭豆腐的制作鲜有人知，可臭豆腐臭名远扬，正是因为它的“味”。关于味，这里有美食散发出来的味道，也有作者通过美食所挖掘和察觉出来的地域人文气息。前者是一种外显的味，可以用器官直接感知和判断；而后者是一种潜在的味，需要作者去感悟。无论春夏秋冬，作者都行走在大江南北，吃遍天下美食，一个“味”字，我想是作者的食旅之获，我认为也是此书的魂。

古人云：“书中自有黄金屋，书中自有颜如玉。”而读完巴陵此书，我却要说：“书中自有真性情，书中自有味先行。”写作美食文章最需要真性情，没有真性情品不出食美味。那些伟大的美食家，味蕾都特别发达，把美食咀嚼在口中，从心中飘溢出美食所体现出的人文味。创作美食文字更需要一种感觉，源自对美食中“味”的感知。很多文人的文字太过矫情，有过多的情，却没有了真，读来也索然无味。巴陵多以自己亲身亲历来写美食心情，把“味”作为他创作的基调，此真性情之人，时下美食界鲜有之。

巴陵文笔清新，意蕴深沉。从书中文章的标题看，像是一个菜单，可一看内容，发现每个看似简单的菜单式标题下，都藏着鲜为人知的美食故事，有作者亲身亲历的，也有作者研习考究的，读来情真意切，收获颇多。可以说，此书既是一部美食著作，又是一部旅行佳作。巴陵说：“人生如美食，都需要自己去品味和尝试，真正的味道只有自己知道。”吃，最能让人看到人性的一面。吃出味，体现了作者对于吃的研究和吃的艺术追求，古今美食家如此，巴陵亦如此。

推荐序

味觉的美学审视

徐上峰

我是一名食客，曾经写过不少美食文章，但在读巴陵（方八另）的美食作品后，我赶紧收手了。

美食文章不好写，我深有体会，写了几篇后，就觉得落入固定的圈套，比如每一道菜的做法、品尝方法，写起来大同小异，这类文章写多了，是没有生命力的，读者读起来更如同嚼蜡。

巴陵写美食，不复依傍，这是他的独到与高明之处。他能以小见大，每道菜后都有一个故事甚至一串故事，这样文章就会鲜活起来，呈现出立体框架。比如《橘子洲黄鸭叫》，看过他的这篇文章后，不仅能勾起食欲，读者还会不时地徜徉在各个故事之中，欲罢不能。文章以潇湘八景之一的“江天暮雪”开篇，读者仿佛置身于一个白雪皑皑的季节。接着谈英国领事馆、毛泽东挥笔写下《沁园春·长沙》、毛泽东与周恩来的对联趣事，在这样一系列文化之旅中，作者将黄鸭叫引出，让人似乎忘了是写美食，

而是一篇文化散文。

美食，当然需要优美的文字来表达，而这恰恰是巴陵优势所在。深厚的文字功底，独到的嗅觉，使他的作品呈现出他人难以企及的美学形态。巴陵的美食文章是写意的笔调，同样在《橘子洲黄鸭叫》一文中，能感受到季节的轮回，从白雪皑皑到春意盎然，文人骚客相约橘子洲，品黄鸭叫，在湘江中垂钓，文末还将黄鸭叫比作情人，轻松而诙谐。

一次与巴陵促膝畅谈，他跟我说，每写一篇美食文章，他都会查阅很多资料，甚至会买一大堆书阅读。这种创作态度，也是他在这一领域有所成就的原因所在。与一般人纯写美食不同，巴陵向人呈现出文化美食。

他在《浏阳手撕鱼》中写道：手撕鱼起源于清代嘉庆年间，湖南益阳有位名士在洞庭湖边吃到手撕鱼后，诗性大发，写下“烟波浩渺洞庭水，十里飘香手撕鱼”的诗句，手撕鱼从此美名流传；他在《南方烤鱼》中说：刘备、关羽、张飞结义桃园时，张厨的绝活儿是炭火烤鱼，能做到醇和味美、鲜上加鲜。刘备吃后大加夸奖：汝等烹饪有佳，当记头功。刘备登基后，把他吃过的烤鱼定为蜀国国菜，使此菜得以传播。

巴陵与当地入、厨师打成一片，这种深入的体验，让他的文章更真实，更富细节，读者能读出每道菜的背后故事。

从《浏阳手撕鱼》一文中可以看出巴陵对细节的体察：“浏阳山多地多，土地比较贫瘠，要用很多的劳作时间才能养活自己，地主家给长工做饭菜，为了节省时间，把饭菜放在蒸笼上，随时吃都是热的。另外一种说法是逃避战争，解放前，浏阳东乡

的老百姓为了避免官府发现自家的哥老会兄弟，方便家人回家吃饭……”这样的文字，在同类文章中是看不到的，也赋予了这篇文章的生命力。

巴陵是我多年的挚友，也是我的“老师”，当年在湖南师范大学读书时，他高我一届，我的文学启蒙就是从他开始。当时，写的一些文章不敢往媒体投，先私下交给巴陵看看，让他给我斧正。

从2003年暑假开始，巴陵拉上我以及几位室友开始写书。让我记忆犹新的是，巴陵喜欢吃，书刚策划的时候，把我们拉到堕落街，先鱼肉饱食一餐，提振我们的精神，写稿期间，他又拉我们去望月湖等地品尝长沙美食，书出来后，还摆了庆功宴。跟着巴陵不仅有肉吃，而且省事，他点菜基本不用菜谱，我只管大开杀戒就可以了。

2005年，我离开长沙，到广州一家媒体工作，回长沙的机会不多，但依然惦记长沙的美食，惦记方八另（巴陵）。每去长沙，我总是第一个打电话给巴陵，我知道，先把自己的胃安排好，心里就踏实了。人少的时候，巴陵邀去他家，他自己掌勺，我吃过他亲手做的黄鸭叫、豆腐干、青椒炒肉等，比他写的更美。

巴陵曾经跟我说，喜欢美食是祖传，他外公、舅舅都是当地声名远播的厨师和好食客。从小跟随外公、舅舅学习吃喝，他也获得这种良好的基因和品味之道。在谈及各种菜式时，他也是信手拈来，说得头头是道。比如做白溪豆腐干，先要在温水中浸泡，这样做起来才会松软。

他对吃法很有天赋，吃口味虾该从哪里下口，都有技巧，吃起来既文雅又有成就感，还会剥出一个完整的虾壳。吃黄鸭叫也

一样，他在文章中写道：“吃鱼身，先夹着鱼腰，在背上咬一口，撕下一线长长的背脊肉，再一线一线地撕着吃，等露出背脊骨。再吃另一边，也一线一线地剥掉，到只剩肋骨，吃完，就剩整副鱼骨架。”这哪里是吃鱼，简直就像是一台精密的仪器在运行。

目 录



推荐序	美食湘军方八另	/ 1
推荐序	结缘黄鸭叫	/ 4
推荐序	藏在味蕾里的人文	/ 7
推荐序	味觉的美学审视	/ 10

第一辑 鱼味无穷

橘子洲黄鸭叫	/ 2
浏阳手撕鱼	/ 9
南方烤鱼	/ 15
赤壁长江鱼	/ 20
鱼片飘香	/ 23
翠玉鱼皮	/ 26