

逯耀东 著

寒夜客来

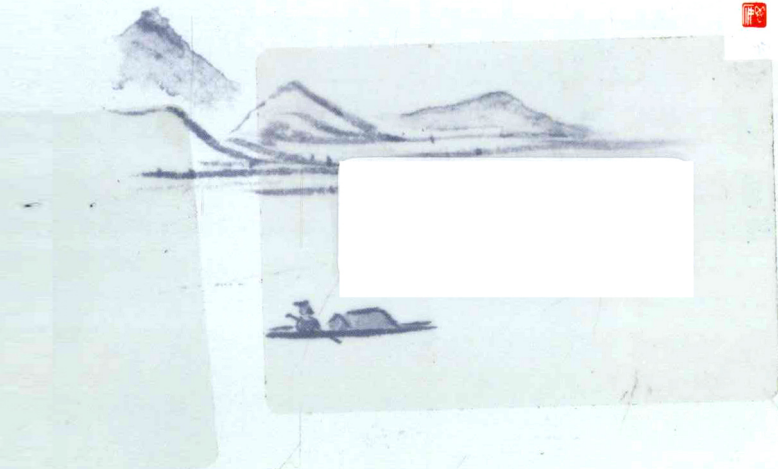
王世襄题



中国饮食文化散记之二

生活·读书·新知三联书店

闲趣坊 05



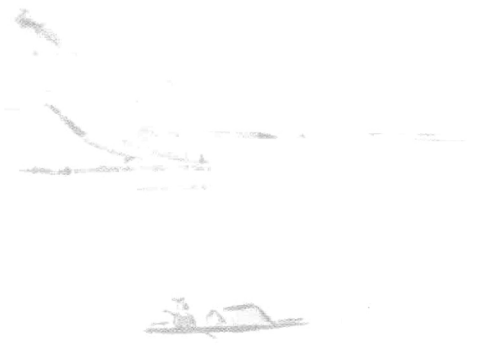
逯耀东
著

寒夜客来

王世襄题

中国饮食文化散记之二

生活·读书·新知三联书店



Copyright © 2013 by SDX Joint Publishing Company.

All Rights Reserved.

本作品版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目(CIP)数据

寒夜客来：中国饮食文化散记之二 / 逯耀东著. — 北京：生活·读书·新知三联书店，2013.2

(闲趣坊)

ISBN 978-7-108-04390-0

I. ①寒… II. ①逯… III. ①饮食—文化—中国

IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第000378号

著作财产权人：©东大图书股份有限公司

本书中文简体字版由东大图书股份有限公司授权生活·读书·新知三联书店在中国境内(台湾、香港、澳门地区除外)独家出版。

本书中文简体字版禁止以商业用途于台湾、香港、澳门地区散布、销售。

版权所有，未经著作财产权所有人书面授权，禁止对本书之任何部分以电子、机械、影印、录音或其他方式复制或转载。

责任编辑 卫 纯 孙晓林

封面设计 康 健

责任印制 徐 方

出版发行 生活·读书·新知 三联书店
(北京市东城区美术馆东街22号)

邮 编 100010

经 销 新华书店

印 刷 北京市松源印刷有限公司

版 次 2013年2月北京第1版

2013年2月北京第1次印刷

开 本 850毫米×1168毫米 1/32 印张 9.125

字 数 167千字 图16幅

印 数 0,001—5,000册

定 价 25.00元

饮食境界(代序)

去年五月,此间吵杂难耐,出外避静,到苏州住了三四个
月。苏州不是我的故乡,却是我年少生活的地方,有些青杏年
纪跌落的梦可供捡拾。当年一路南来,北寺塔的塔影,虎丘山
的斜阳;沧浪亭的月色,玄妙观的灯光,常在记忆里旋回。

所以,这些年到大陆行走,苏州是我去得最多的地方,但终
是蜻蜓点水的逗留,旅寓灯下弹尘,还来不及取出行囊里裹存
的旧事,鸡鸣又是天涯。这次重临,有较长时间居停,可以在这
城里寻寻觅觅了。

但待我伫足凝神四顾,才发现我熟悉的城里变了模样,套
句现成话说,旧貌换新颜了。小桥流水的枕河人家,没了。柳
翳夕照的深宅长巷,翻了。代而兴的是车塞人拥的沓杂和喧
嚣,数百年积聚的悠闲和宁静,已无迹可寻了。景物如此,人事
也非。旧时的玩伴星散,更相见白发苍然似我,却有深重的沧
桑,不愿说更不忍问。春日城头放风筝的欢笑,秋来天平踩枫
叶的放歌,都黯然无痕了。于是这个熟悉的城里突然变得陌生

了,我仍然是一个踽踽而行的过客。

所幸尚有舌间依稀的记忆可以回味。我自来拙于言,既不能逞口舌之快,更不会巧言令色。所谓舌间回忆,似陆游所谓“悠然一饱自笑愚,愿为口腹劳形躯。”自幼嘴馋,及长更甚。周游行四处,遍尝不同的苦辣酸甜,不同的滋味自舌间滑落,留存在记忆里,多年后回味,依然新鲜。也许这是我过人的长处,拙荆尝言,你读书若此,成就非凡。我笑说仅此一道,就够吃遍四方了。

当初开放,我在香港教书,不少同事前往挂钩,归来问我,何时启程?我笑说不急,待内地小吃成市时。这是实话,折腾多年,如今终于囤有余粮,大锅换小灶,有口安生饭吃了。如果再有闲钱闲情吃点小吃,日子就可凑合过了。中国人民原来本分,奢求不高。

虽然人饿了就得吃,这是天经地义的事,但吃得饱和吃得好是两码事,其间有个过程,更且有转折。从架上取出一册《中国菜谱》,翻开第一页就是《语录》,写着:“我们必须继承文学艺术遗产,批评地吸取其有益的东西。”然后《前言》说,广大的烹饪职工必须抓革命,促生产,提高服务的质量,更好地为工农兵群众服务,为巩固无产阶级专政服务。革命管得真宽,包括人民吃的。

事实如此,三面红旗招展时,香港满街都是“千里送鹅毛”的油粮店,专门向内地亲友寄油粮票,人民的吃真成了问题。现在革命过去,猫要抓耗子了,但首先要解决的还是人民吃的

问题。关于这个问题,《中国菜谱》引的《语录》已有暗示,将饮食烹饪与文学艺术等量齐观,同样是文化遗产的一部分。既为文化遗产,就有其承传性。饮食文化是社会生活的积累,和革命完全不同,过去与现在,是不能一刀两切的。

其实《中国菜谱》是一套朴实而不浮华的食单,分地分册出版,一些被遗忘已久的菜肴又重现了。不过这套菜谱,不是比葫芦画瓢用的,专供烹饪职工交流经验与参考。烹饪职工闲置已久,现在可以磨净刀铲,涮清案俎,新的饮食市场将出现了。果然不久,各地的美食代表团纷纷到香港献艺,菜肴虽华而不实,但价甚高昂,非我可以染指。心想如今内地大概有得吃,我可以整装准备登程了。

于是,我开始到内地行走,头三四年间,去了三十几趟,从南到北,由东往西,走了不少地方。但说来惭愧,既非探幽揽胜,也不是探亲访故,更没有学术交流,只是闲步市井,四下觅食。不过,吃的不是珍馐美味,只是平常百姓的小吃。各地不同风味的小吃,表现不同地方人民的生活习惯,经长久时间的变化,有不同的风格和面貌,同时也可以考察这个社会变迁的痕迹。这也是我杵于街边,蹲于廊下,乐此不疲吃小吃的原由。不仅品尝不同的风味,也体验了各地人民的生活。

首先去了江南,那是我熟悉的地方,还有些旧时味的记忆。归来草成《从城隍庙吃到夫子庙》,除了些微重临故土的轻喟,都是旧味新尝的纪实。以后又去了其他地方,也写下一些饮食的随笔。但不到二十年的工夫,现在看起来,那时吃的,已嫌粗

糙。虽然饮食没有新旧之分,却有社会变迁的转换。尤其饮食生活经过一段停滞之后,再重新出发,其间出现了一个断层,需要一段时间填补。作为一个饮食文化与历史工作者,在探访观察与品尝以后,留下一份过渡期间的饮食资料。

这个饮食的断层事实是存在的。但由于后来城市经济发展,社会迅速转变,这个饮食的断层来不及填补,就向前飞跃了。使得饮食发展的过去与现代之间,距离增大。城市经济发展促使人口流动,内外旅客跟着观光导游的小旗走,除了走马看花,剩下的就是吃了。于是八方滋味混同,似是而非,却没有准头。另一方面,城市经济发展到一定程度,外食人口增加,外来的速食文化乘机渗入,来势汹汹,色彩缤纷的商旗,遮蔽了红旗。两块面包夹牛肉饼的味道,影响的层面,甚于“五四”。城市经济发展过程中,出现了畸形的现象,贫富距离拉大,腰缠万贯的豪富,想吃却不会吃,只有吃“阿堵物”。阿堵物是钱的另一种称谓,一席酒宴,岂仅平常人家数年粮。于是城市饮食时时创新,新潮迭起,但却没根没梢。精美的菜肴像一出精彩的戏,最初虽起于平常,历经名家千锤百炼,流传至今,是不能胡弹乱唱离谱的。

这种情形同样感染了苏州。苏州自来是个消闲的城市,咸中带甜,甜里蕴鲜的饮食习惯,自成一格。菜肴糕团与小吃,出自世家或书香门第,雅致精巧,自有渊源。虽然,我年少时在苏州生活的时间不长,却留下的印象甚深。这次重临,为的是寻觅舌间留存的记忆。所以坚持品尝姑苏菜肴与面点,却已非旧

时味了。最令人难堪的,著名的姑苏传统老店菜单上,竟出现毛血旺一味,这是以黄豆芽作底,内加毛肚与鸡鸭血和花椒的汤菜,上面浮着一层红油,味虽不殊,但和回锅肉一样,同属川味。没想到这些年川味四下流窜,甚是霸道。姑苏菜肴出现麻辣且偏咸,以往的格调尽失。后来我见到陆文夫,这位以撰写《美食家》扬名的作家,维护苏州饮食的传统不遗余力,且开了家“老苏州菜馆”宣扬姑苏风味。“老苏州”也阻挡不了潮流,两年前歇业了。陆文夫黯然说:“世道变得太快,没有什么可吃了。”这是我和陆文夫的初会,也是最后一面,不久以后,他就抱憾而终了。

如今,不是没有什么可吃的,和过去相较,不仅吃得好也吃得巧,而且吃得更奢华,只是没有往日的饮食境界了。所谓饮食境界,是由环境、气氛和心境形成的饮食情趣和品味。和饮食的精粗无关,也不是灯火辉煌、杯盘交错的宾主尽欢。

杜甫《赠卫八处士》云:“……儿女罗酒浆。夜雨剪春韭,新炊间黄粱。主称会面难,一举累十觞。十觞亦不醉,感子故意长。明日隔山岳,世事两茫茫。”在一个春雨绵绵的晚上,历经离乱漂泊的杜甫,来到卫八卜居的山村,他们已经二十年没见了。堂上灯前相见,才惊觉当年彼此还少壮,如今鬓发都苍然了。当时主人尚未娶,现下儿女已成行。主人嘱儿女备酒饭,山村无所供,仅有一味园圃现采的春韭,和一钵刚出锅的小黄米饭。于是两位久别重逢的老友,把肩相看,开怀畅饮,细说别后沧桑,感慨故人多已逝,世事难料。案上烛火摇曳,堂外细

雨淅淅，真不知今夕是何夕了。这是一种饮食的境界。

宋人杜耒《寒夜》有“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红”之句。寒夜朔风，拥被难眠，突有故人到访，披衣而起，倒屣相迎。然厨下无余肴，柜中无陈酿，于是铲雪融水，发火煮茶。茅舍外雪压寒枝悄然自坠，竹炉里松炭星火四溅有声，釜中茶汤鱼眼乍现，此时风宁月朗，更有数点疏梅映窗，又是另一种境界。

那年下中州，又去长安。晚饭后，独自招车驱往夜市。夜市灯火依旧，只是有许多摊位改营港式海鲜，不知什么时候西安人也转换了口味。这才想起中午朋友请客，竟上了龙虾三吃，真是盛情可感。不过，我思念的还是菊花鱼、温炆腰丝……最后在一个清真摊子前站住，当炉的伙计喊道：“老师傅棚里坐。”于是，进得棚来，捡了张桌子，在小矮板凳上坐定，唤了碗丸子汤，几串烤羊肉，一盘驴钱肉，一大杯透心凉的冰啤酒，慢慢啜饮起来。突然临座歌声唱起，我抬头看见一个头缠黄巾，身着淡蓝色秧歌装的卖唱者，正在唱“走西口”。那汉子嗓音高亢而凄婉，棚里嘈杂顿时静下来。探头棚外，一阵风来，浮云掩皓月，月色朦朦。回首棚内，客人渐渐散去，夜已深沉。我又续了一杯冰啤酒，深深饮了一口，真不知自己是过客，还是夜归人了。

逯耀东序于台北糊涂斋

二〇〇五年十一月

- 1 饮食境界(代序)
-
- 1 烧猪与挂炉鸭子
-
- 20 看来端的是“无肠”
-
- 29 齑切玉玲珑
-
- 34 谁解其中味
-
- 49 寒夜客来
-
- 65 陶渊明喝的酒
-
- 70 嵇康过年
-
- 80 中国第一本食谱
-
- 93 袁枚与明清文人食谱
-
- 109 造洋饭书
-
- 112 从城隍庙吃到夫子庙
-
- 139 姑苏城内
-

- 145 银丝细面拌蹄髻
- 158 美食家之逝
- 168 更上长安
- 181 又见西子
- 189 黄山顶上吃石鸡
- 194 三醉岳阳楼
- 203 “霸王别姬”与《金瓶梅》
- 216 不是挂羊头
- 219 吃南安鸭的方法
- 222 饮咗茶未
- 225 知堂论茶
- 230 石碇买茶
- 234 烤番薯
- 240 蚵仔面与臭豆腐
- 256 出得门来人半醉
- 263 记忆是把尺
- 267 吸烟室怀想
- 276 糊涂有斋
- 282 后记



烧猪与挂炉鸭子

我有个朋友在乡下养猪,有个时期饲料价昂而猪肉贱。于是,他将下地不久的小猪,宰后烧烤了分享亲朋,这是名副其实的烧乳猪了。只是每次都是皮焦而不脆,肉软软的一包水,不能成形。

烧乳猪是现在粤菜馆的绝活,酒筵中往往原只上桌,眼中还镶着两只小灯泡,一闪一亮地映着色泽红亮的小乳猪,煞是好看。乳猪的皮烤得酥松,入口即化。皮啖尽后撤盘。然后将肉拼成原形再上,肉嫩滑可口,剩下的打包带回,与干贝煮粥,味至鲜美。过去香港粉岭阿郭家的烧乳猪极佳,用的是新界农家饲养的小猪,现烧现吃。有次我到烤房看看,上叉的乳猪依墙罗列,待风干后上炉。烧乳猪腌制后脱水,是一个重要步骤。我那朋友少了这个过程,结果神不似貌也不像。烧乳猪程序繁复,上炉烧制需要特殊技巧。所以,大陆上有烧乳猪的特级厨师,不是一般人所能做的。想吃只有下馆子,不能吃整只,来碗乳猪饭亦可解馋。不过,烧乳猪得趁热吃,凉了如啃橡片,甚于

嚼蜡。所以，袁枚《随园食单》说烧小猪，“酥为上，脆次之，硬斯下矣！”原因在此。

川菜有烤方一味，制法与烧乳猪相似，也只吃皮。肉撤回切片，以郫县豆瓣，约加醪糟，与蒜薹同炒，即成回锅肉。回锅肉每家川菜馆都会做，但能将肉片炒得片片似灯碗、闪着红红的油光，就非易事。另剩下的肉片可制连锅汤，伴调好的红油蒜泥同上，是蒜泥白肉另一吃法。这是烤方的一菜四吃。广东的烧乳猪，北京称烤小猪，烧烤乳猪的制法同称之为炙。炙常与脍合用，即是“脍炙人口”。不过，炙与脍是两种不同的烹饪技巧，在中国饮食文化发展过程中，长久存在，直到现在仍然在使用着。

炙，是人类开始用火后，首先出现的烹饪方法。《说文》解释炙，从肉，置火上，是炙肉的意思。炙肉，就是将肉放置在火上烧烤。《诗经》有“有兔斯首，炮之燔之；有兔斯首，燔之炙之”之句，道出了炮、燔、炙三种不同烧兔子的方法。这三种方法据毛注的解释：“将毛曰炮，加火曰燔，抗火曰炙。”也就是用泥裹起来烧称炮，连毛带皮投入火中烧称燔，举在火上烧称炙。这三种不同将食物烧熟的方法，总称之为炙。对炙，孔安国有较具体的解释：“以物贯之，而举于火上炙之。”事实上，炙字的字形，像一块肉悬在火上，已说明了这种烹饪的形式。最明显的例子是羔字。羔在甲骨文字成或，象征一只羊在火上烧烤。《说文》解释羔字，也是像火上炙羊，并且说炙烤之羊宜幼宜嫩，故小羊曰羔。

食物不经其他媒体,直接放置火中或火上烧或烤,是人类熟食的开始。中国熟食相传始于燧人氏。《周礼》说:“燧人氏钻木取火、炮生为食,令人无腹疾,而有异于禽兽。”也就是说燧人氏教人钻木取火之前,先民还停滞在茹毛饮血的阶段。往后开始熟食,由此进入文明。不过,钻木取火是一种人工取火的方法。但人工取火的方法,出现的时间并不长,距今一万八千年左右的“山顶洞人时期”才开始的。前此,用的是取自山林的自然火。而且对自然火的应用,继续了很长的一段时间,可能有一百几十万年之久。因为在云南元谋人的遗址中,已发现有用火的痕迹。五十万年前北京人居住的洞穴里,更保存了许多燔炙的资料。北京人居住洞穴的堆积物计分十三层,其中四、八、九等三层属灰烬层,是燔炙留下的遗迹。灰烬层除了有碳粒和烧过的石头外,还有燔炙遗留下的鹿、鼠和鸟类的骨骸。可以证明北京人已经用燔炙进行熟食了。所以,在山顶洞时期以前,燔炙的烹饪方法已进行了一段很长的时间。我们是世界上最早吃烧肉的民族。

记得幼时读一篇培根写的烧猪文章。大概是这样的,他说当山林大火熄灭后,中国人在燃烧过的灰烬中,找到了一只烧熟的猪,一尝味道远胜活剥生吞。于是中国人就开始吃烧猪了。虽然这篇文章调侃中国人吃猪肉,但却也道出燔炙之法的由来。不过,还有一种可能,就是先民们将山林火苗,带回他们居住的洞穴,大家围着火进食或取暖,或者不小心将一块肉跌落在火里,后来又在灰烬里找到这块肉,味道比生肉好吃得多。

从茹毛饮血到燔炙熟食,不仅是饮食习惯,也是文化发展的突破。前此,如《韩非子》所说上古之世,“民食蔬果、蚌蛤,腥臊恶臭而伤腹胃,民多疾病。”但自熟食之后,消化过程缩短、营养容易吸收,使北京人的脑容量增加,超过与人类接近的黑猩猩一倍半,这是“人异于禽兽”一个很重要的原因。所以,火不仅为人类带来光明与温暖,并且教人熟食,由熟食开始,渐渐向文明的领域过渡。

我们的先民由发现火而用火,由用火而燔炙熟食,维持了很长久的时间。直到六千年前新石器时期的后期,由于会贮存火种,火的应用较以往方便,才突破单调的燔炙饮食习惯,出现了多种新的烹饪方法。在半坡文化遗址中,半坡人所居住的房子有炉坑的设备。炉坑的用途除了取暖外,重要的功用还是烹饪。这种坑炉还有一个功能是贮存火种。坑炉两灶相连,灶膛相通。一灶入柴、一灶出火,出火的那个灶膛,并可兼留火种。甲骨文有𠄎字,从门从火,即閔字。《集韵》解释閔字,说像贮火种的样子。这个字可能由半坡的炉坑引申而来的。由于贮存火种,火的应用较以往方便,另一方面由于陶器的普遍使用,可以以水为媒体将食物炊熟。于是烹饪的技术突破了过去燔炙,有了多样化的变化。

在半坡遗址中发现了许多陶器,如碗、碟、罐、盆等等。这些陶制的器皿都和烹饪有关。其中最特殊的是尖底瓶,瓶近中处有两耳,可系绳索提携,是半坡居民往河中取水的器皿。尖底瓶在河中取水时,因为水的浮力使瓶口向前倾斜、待水灌满

后自然垂直向下,是非常合乎力学原理的。由于尖底瓶汲水,可知半坡居民除了燔炙外,又多了煮和烩两种不同的烹饪技术。半坡居民将小米、蔬菜与肉类等,置于陶罐或陶盆中,添水加盖以猛火煮熟。这种以陶器隔火,运用水为媒介导热的烹饪方法,可以将带骨头的肉块煮得烂透,并且还有汤汁可饮,内容比单调的燔炙丰富得多。

当煮肉或菜的火熄灭后,利用余烬将食物经长时间的烹制直到酥烂为止,称之为煨,煨的特点是汤汁浓肥。半坡居民用这种方法烹牛羊肉。当时的牛多是狩猎而获的野牛,羊则是圈养的。羊可能是当时最易得而且美味的食物。所以,后来造字凡美味或吉祥的字都从羊。不过羊肉比较膻腥,于是将挖回的茴香同煨,可去膻腥,这是用作料之始。

除了煨,烩也是煮的副产品。半坡居民将煮熟的肉,与挖回或自种的菜蔬同烹,称之为烩。烩是两种以上的材料共烹,现在的烩三鲜、烩两鸡丝、全家福都是烩菜。将吃剩的菜肴烩在一起,称为菜糝。过去扬名四海的李(鸿章)公杂碎,即由此而来。将吃剩的豆瓣鲜鱼与红白豆腐回烧,也是烩。由煨、烩后来又发展出炖、焖。炖与焖都是火工菜,制作过程稍有不同。炖是清汤原形,如清炖鸡、清汤大乌参等。粤菜隔水蒸称炖,如炖蛋、花胶北菇炖凤爪,那是另外一称。而焖菜则是将材料切几何块,过油炸成半成品,加酱或糖色烹制而成,焖后以不碎为佳,如黄焖鸡、元焖肉、油焖笋等属之。这些烹饪方法都是以水为媒介形成的,也是人类使用燔炙以来,中国饮食发展的新里

程碑。

俗语说水火不兼容,但就烹饪而言,水火不仅兼容而且相济。水火相济是中国饮食的基本条件。《吕氏春秋·本味》篇是最早的中国饮食理论,就说:“凡味之本,水最为始;五味三材,九沸九变,火为之纪,时疾时徐,灭腥去臊除膻,必以其胜,无失其理。”这是烹饪的基本原理。食物透过水的媒介为导体,配合了火的疾徐,可以调治美味的菜肴。所谓火的疾徐,也就是一般说的火候。周代王廷中有专门负责火候的亨人,《周礼·天官》说亨人:“掌共鼎镬,以给水火之齐。”孔子也说“失饪不食”。失饪就是火候未到或过火。所以,火候是烹饪得失的关键所在。唐段成式《酉阳杂俎》说:“无物不堪吃,唯在火候。”东坡肉烹调的要诀,苏东坡自己说首在火候:“慢着火,少着水,火候足时它自美。”所谓火候也就是水火相济,配合得恰到好处。袁枚的《随园食单》,首列须知单,共二十条烹饪须知,火候即其中之一:“熟物之法,最重火候,有须武火者,煎炒是也,火弱则物疲矣。有须文火者,煨煮是也;火猛则物枯矣。”并且说:“道人以丹成九转为仙,儒家以无过不及为中。司厨者,能知火候而谨伺之,则几于道矣。”由此可知火候的重要了。

半坡居民用水煮治食物,使食物的内容与烹饪技术有了多元化的变化。但有长久历史渊源的燔炙法,不仅没有被淘汰,仍然继续存在并且有新的变化与发展。皇甫谧《帝王世纪》载:“纣宫九市,车行酒,马行炙。”说明肉类的炙品仍是殷商宫