

舒國治 著

理想的生活，有细节、有过程，
而不应一味追求过度的便利。

穷地与闲人，是吃饭的贵族。
一如生病是穷人的旅行一样。

窮中談吃

舒國治著

窮中談吃

广西师范大学出版社

· 桂林 ·

图书在版编目(CIP)数据

穷中谈吃 / 舒国治著. — 桂林: 广西师范大学出版社, 2017.11

ISBN 978-7-5598-0201-9

I. ①穷… II. ①舒… III. ①饮食 - 文化 - 台湾

IV. ①TS971.202.58

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第208668号

广西师范大学出版社出版发行

桂林市中华路22号 邮政编码: 541001

网址: www.bbtpress.com

出 版 人: 张艺兵

全国新华书店经销

发行热线: 010-64284815

山东鸿君杰文化发展有限公司

开本: 140mm × 200mm 1/32

印张: 6.75 字数: 110千字

2017年11月第1版 2017年11月第1次印刷

定价: 36.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

目 录

序：清贫的意义 / 1

粗疏谈吃 / 17

住在何地来吃 / 31

咏米饭 / 43

赞炒饭 / 49

饺子 / 57

自助餐 / 63

便当最惠台湾 / 71

菜码之美 / 75

说素菜 / 79

赞萝卜 / 85

- 零碎 / 89
- 吃面摊 / 101
- 面与油饼 / 105
- 在城市中野餐 / 115
- 只宜单吃的饭 / 119
- 四菜一汤何难也 / 125
- 台湾的牛肉面之时代与来历 / 129
- 今昔对待食物之不同 / 135
- 汉堡 / 141
- 赞泡菜 / 143
- 只售一味的店 / 147
- 土鸡与世外桃源 / 151
- 十项最具台北性格的吃食 / 155
- 高度人文的经营管理 / 167
- 我想吃的以及想不吃的 / 171
- 年夜饭与平常心 / 177

过年与吃饺子 / 181

再谈炒饭 / 185

过年吃剩菜的艺术 / 189

台湾吃的优势 / 193

新式台菜餐厅应该备些什么菜 / 197

最可傲人的台湾甜食 / 201

序：清贫的意义

一九九七年，杨德昌带着几个伙伴来香港参加荣念曾策划的剧场演出，我看见其中一个很清瘦的男子，总是一副什么都无所谓的样子，很闲逸地晃来晃去。但是只要他一开口，大家就会聚拢过去，因为他说的话实在太有意思了。例如香港人为什么长寿，他的解释是家里空间太小，连老人都要天天往外跑，活动得多，身体自然好。有时他又会提到国内某个地图上找不到的村落，那里有一座塔，也许是苏轼去过的，于是他和朋友便在塔下过夜赋诗。每一次大家都会说：“舒哥，你把它写出来吧，”每一次他都笑着回答：“好的，好的。”

舒国治，被台湾文坛公认为最会过日子的奇人（以及穷人），本来就是一个备受期望的作家。七十年代一篇《村人遇难记》

让许多前辈击节赞赏，他们劝他应该好好地写上二三十篇，结集成两三本书，变成一个小说大家。可是他跑去当兵，当兵回来后，接着写了本《读金庸偶得》，又有人觉得他原来是个评论家。然而，那是台湾新电影曙光初现的年头，他不只老和那群人混，还写了不错的剧本，于是杨德昌他们以为他其实会是一位导演。结果他去了美国流浪，七年之间，车子开到哪里，工就打到哪里。

我认识舒哥的时候，正是大家都觉得他一定会写点东西出来，但东西始终还没出来的时候。接下来的十年，他出版了《流浪集》、《台湾重游》、《理想的下午》、《门外汉的京都》、《台北小吃札记》和《穷中谈吃》，成为台湾第一散文高手，甚至还是许多年轻人心目中的生活导师。认识他的人都不会感到奇怪，他的文笔本就清简利落，有古人风，但又别具一种可称之为“舒腔”的节奏和韵律。更何况他的观点总是古老得来却又超前于时代：在别人还没把极简当时髦的时候，他家已经简约到没有电视没有冷气了；在别人还不晓得什么叫做慢食的时候，他就坚持不吃空运进口的超甜葡萄了，因为它们欠缺葡萄该有的微酸。

可以想象，他写吃也一定写得好。只是我料不到他竟几乎变成台湾的蔡澜，店铺的门外会张贴他的推介，街上的游人会以他的札记做指南。

梁文道（梁）

舒国治（舒）

梁：你怎么成了一个食家呢？

舒：我本来就没有兴趣专门写吃，以前的作家也不可能是这个样子。梁实秋也写点吃，只是他写得很突出，就给人一种写了很多的幻觉。至于唐鲁孙，他在吃以外的学问也是很不错的，只是他是老人，退休以后，用十年的光阴干脆讲他的见闻，而吃最为主要。

梁：你在《穷中谈吃》里说中国本来就是盛产饮食书写的大国，而写吃总是包含回忆，这种回忆总是颠沛流离之际的回想甚至幻想——一个曾经的盛世，太平风物的景象。所以很多作家是到了一定的年岁才开始写吃。比如李渔、唐鲁孙、梁实秋。你是不是也是人过中年？

舒：绝对是人过中年，喜欢忆旧。回忆过去是一个病，但是这个病也不一定要医。所有的事情多一点就成为重病，不然的话，都是小病。我们是一个体力比较衰弱的民族，不是有那么多的户外活动，而且有的时候对年龄很敏感。我写吃，当然也跟年纪有点关系了，如果我年纪轻就绝对不会写吃。年轻人

就去写吃，病太重了吧？有那么多的事情可以做，你干吗写吃？当然，你可以好好地吃，但不用去写啊。也许他们其实是很希望通过一种公共话题，然后很方便地就受到大家的注意，但其实他应该钻研别的东西。他可以吃得很好，但是不要去写吃的。就像很多妈妈们做的菜很好，一家人也吃得很好，但全家人一个吃也不谈，不用谈。谈吃有时候也是病，是一种炫耀。年轻人不应该注意那么多的细节，因为他们的火力太旺，不会太需要注意很多的细节。年轻人最重要的东西就是欲望，他们很快就会饿了，然后“啪”的一声就下去了，任何东西都应该好吃才对，所以不应该太有分别心。

梁：那你当年在美国流浪的时候，讲不讲究吃？

舒：当然不讲究吃。我真不知道那些年中我吃了什么，而且我都不知道那些时候我在车上是怎么睡的，几点睡的，怎么睡着的；根本就没想，因为一定都睡着了。

年轻人的心性很随意“啪”的一下到这边，“啪”的一下又到了那边，不会守着一个东西不放。毕竟守着一个东西不放，是生活不好的味道。

梁：小吃本来应该是你逛街的时候，路过什么地方，这家

摊子看起来很有味道，就进去坐，去吃；吃完觉得好也就很舒服了。但是现在大家看你的《台北小吃札记》却变成是按图索骥。

舒：因为台湾的东西要挑嘛。当不能找到最好的，就要忍受普通的。现在的台湾人，开始有了门道。“门道”这两个字，就是要让他离开原来那么中级的生活；他要超越，所以他才会注意谁有几亿，哪个人买了一个房子是豪宅，这些东西进到了台湾人的思想里，所以连吃他都不甘平庸，或者被作践。那你是吃一个便宜的，但是你是有一个门道，所以我为什么不很方便地经由你的导引然后找到那样好东西，不被人家作践。

台湾人进到了一个新的物化阶段，本来每个人家里做的都是一样的手法，没有什么秘方的，而且都按规矩做，做出来自然都很好。就像有些人煮饭会加一瓢油，他认为这样做出来会好看，其实你不用担忧这个。小吃很像在家里做菜的方式，它不能够有太多的过程，过程做成东西最后到了我们的嘴巴里，让它距离好遥远。因为这个东西从遥远的地方买过来，放在店铺的冰箱里，然后我们所有人晚上一起下班。第二天，这个冰箱打开，谁再管那个东西是什么，放了多少天的。然后腌个什么酱去下油锅，最后送到你面前。我不能照料到你，你也不能照料到我，就到这么遥远的地步。我找小吃已

经是为了要找到台湾人的可爱，或者找到台湾人供给别人的安全。

梁：也就是说原来小吃就是一种不算太难做好、你只要按本分好好去做就能做得不差的东西。

舒：没错。我最喜欢强调没有谁是在做美食的。就像馒头，它本身是很美的东西，但做馒头的师傅会说自己在搞美食吗？他只是规规矩矩地把馒头做出来。张家的馒头跟李家的馒头一样都是最顶尖的，即使皇帝特别叫人家去做，也都差不了多少，因为它们本来就都是馒头。一条刚刚抓来的鱼，规规矩矩地蒸，火候对，张氏和李氏也没有太多分别。在大部分的情况下，每样东西按规矩做就是最好的。

但现在却不是这样。看到餐馆那个XO酱一出来，我就已经头痛。因为你会觉得你自己有些神来之笔，或者说你有一些真正的秘方，又或者XO这两个字的高级感很棒的话，这就已经代表你没有资格做好东西了，因为你太崇尚那些很缥缈的东西。现在的台湾人，五星级这几个字太棒了！五星级，什么东西都五星级！他们干吗一定要住五星级饭店呢？因为他可能太担忧自己不够高级，所以他不想去低级的地方。而且他的高级是可以被骗的，只要告诉他高级，他就高兴了。所以好多人要

去跟一个在法国餐厅里头做厨师的那个戴帽子的人合照，就觉得非常厉害！坐飞机飞那么远，然后也没吃几个菜，也不知道那边有什么风物，鱼有多鲜美，哪些东西好。他就跑去拍张照，高级得太马虎了吧。于是航空公司赚大钱，旅馆也赚大钱。例如 Philippe Starck，台湾人念他的名字就好像念哥们儿的名字一样，熟得跟什么似的。你们神经病啊？

我觉得面对这种人这种时代，你要帮助他，也不用太过嘲讽他，要让他吃得对、避开了味精；不要去做那些手脚：饺子的馅里面要调点粉，烧一锅饭还要加两勺子油。不要去做那些东西，规规矩矩干。馒头不要有十几种，白馍就好。黄土高原上的人能够吃上白馍就高兴，因为原来吃的只是杂粮粗粮。所以精面做成的馒头，已经很好，哪管是什么配料，你的口水就是跟这个馒头最好的配料。

梁：你在写吃的时候，有没想到前人？他们的文章，有没有对你产生影响？

舒：很少。虽然我看过一点点《随园食单》，看过一点点李渔的《闲情偶寄》；但是我用我自然的，在路上看任何事情的那种方式来写。我也不知道有没有受谁的影响，因为我没有多大兴趣那样大量地去看专门谈饮食的书。我的兴趣是喜欢广

泛的什么都沾到一点点，很少钻研。而且，我很希望让自己表达平民也可以接受的角度，不愿意太琐碎。有时候遇上一家好店，我就不讲它的历史，因为历史他可能会瞎掰；我也不问他秘方，因为我只是去吃，不需探索。讲太多历史和秘诀对读者也很不公平，一家店好吃于是就可以大谈它自己味道背后的道理吗？这背景能加强它的伟大吗？没有嘛。

梁：你谈的东西都是一些很正常的东西，一些本应如此的事情。可是当大家都拿着你的书当指南，岂不正好说明了这些正常的东西现在是多么的稀少，乃至变得不正常了。所以你在写这些文章的时候，必然就是一种怀旧；对于在这个时代，渐渐消失的、不存在的东西的一种回忆。

舒：所以我不敢去谈那些红葡萄酒、松露和普罗旺斯。在品德上来讲，我不能允许自己这么来讲。向你那些鄙陋的国民们炫耀，这像话吗？他们已经连一碗好饭都吃不到了！我们即使去过三五个地方，也不能太过夸耀。

梁：可是你也写过台湾以外的地方，比如说大陆的乡野，是不是因为那里还有“真味”存在？我尤其记得你在武当山吃的素饭。

舒：这当然。我觉得任何人去吃都会感到太过震撼了。连很多西洋人也到那里去吃，其实到武当山去的洋人非常少，因为那里不方便，也不知谁介绍他们去，一个人六块钱他们吃得有多高兴啊。

梁：你可不可以形容一下那到底是怎样回事，因为你写得很夸张，说是二十年来吃过最震撼的一顿。

舒：那是武当山山脚下的一个地方。他们用大灶，所以每一样菜炒的量很大，互相孕育在整个锅里面。它的水土不错，所以就地取材就特别好，像他们做的长干豆，这个长干豆可能是晒干过的，豆却很鲜嫩。青椒就烧到刚刚好的火候；藕丝很黏，吃起来很下饭；白菜汤的白菜炖得烂。做这些菜的人，或者是那些火工，也或者是道士，没有用什么调酱，甚至有些东西上面我根本没看到颜色，一点酱油都不用，我不知道是不是做这些菜的一个很规矩的心意。这个心意使这些菜产生了一种化学的美感，产生了一种爱，所以这个菜出来就那么好吃。而且不像一般斋菜为了怕大家吃不饱而做得很油。一个人就是六块人民币，其实完全可以收你二十块钱。但他不用，这只是商业上二十块和六块的区别，可他宁取真实。又是平民又是真实的，这是最了不起的。

梁：我们往往特别怀念平民化的家常小店。可现在的家常小店又做不到原来该做的东西，为什么会变成这个样子呢？在台湾，很多店铺都会做卤海带，这个海带本来它是可以在你要的时候才切，可是现在百分之九十几都是先切好了一盘，搁在那个地方。这是快餐的做法；分明不是快餐，为什么要模仿快餐的做法？

舒：连家庭主妇有时候都会堕落。明明她应该每天买菜，但是她想，我为什么不学美国的家庭主妇，因为她们会开汽车出去，就可以把一个礼拜的菜给买好放在冰箱里。所以当我跟老公商量的时候，我们家的冰箱要变大，因为我有很多的东西要放，所以就产生了她自己就有“快餐效率化”的坏问题。这个陋习本来是小伎俩的陋习；但她会想，我今天好不容易用了这么多的材料做这锅高汤，那我要做多一点、做浓一点，然后再放进冰箱，以后我每次拿一点，热一下。

台湾人就是学这个东西。这就好比冷气害人，使得现在的小孩无精打采。

梁：堕落是因为大家贪图方便吗？

舒：不能过度地获得方便。如果全部都要方便，台湾又是小地方，那最后很多东西都享受不到。现在的小孩子以为看电

影就是到网上抓一下，看个片段就可以。那你根本不是看电影，那叫故事大纲。台湾也最快放弃黑胶唱片，为了方便，一有CD，就把唱盘放弃了。它接受方便，它很高兴，以为忧郁症就晾一边去了。我只希望阻碍这个事情，让它不那么快发生；它的钱可能会很多，可是它的生活就没有细节，也没有中间的过程了，太方便了嘛。

梁：以前的家庭，不流行冰箱或者冰箱的使用不那么广泛，常把剩菜合起来炖成另一个东西，要么就在桌上放一个很简单的苍蝇罩，现在都没有了，对不对？罩着的东西虽然会变凉，但菜变凉之后也不一定不好吃。我看到你在书里写变凉的绿豆稀饭，或者是饺子都很好吃。其实我也喜欢凉饺子，家里包好做好放凉了吃，跟放在冰箱是完全不一样的。现在又有很多馆子喜欢在菜的下面放一个小火炉，让它保持温度，我就觉得很没必要。

舒：这只会毁坏菜式的本身，就好像有些人泡一壶茶，还在下面点个蜡烛。又像我们进泰国餐馆，柠檬鱼下面一定要烧个火。这很烦嘛，哪需要这样子？马上要吃的东西，你要这样干吗？