

吃剩有语

沈嘉祿

剥豆图
剥一粒豆。我
输脱是罗
灌豆



吃剩有语

沈嘉祿



上海書店出版社
SHANGHAI BOOKSTORE PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

吃剩有语/沈嘉禄著. —上海:上海书店出版社,
2017.5

ISBN 978-7-5458-1445-3

I. ①吃… II. ①沈… 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(2017)第 071817 号

吃剩有语

沈嘉禄/著

责任编辑/杨柏伟 邢 侠 封面绘画/沈嘉荣

技术编辑/丁 多 装帧设计/郦书径

上海世纪出版股份有限公司上海书店出版社出版

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

上海福建中路 193 号 邮政编码/200001

www.ewen.co

全国各地书店经销

苏州市越洋印刷有限公司印刷

开本 787×1092 1/32 印张 13.625 字数 200,000

2017 年 5 月第 1 版 2017 年 5 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5458-1445-3/I·387

定价: 40.00 元

本书中文简体字专有版权归本社独家所有, 非经本社同意不得连载、摘编
或复制

答友人（代序）

友人：老沈，你以前小说写得蛮好的，还出过几本集子对吗，挺有烟火气和人文情怀的。最近几年小说不怎么写了，反而去写美食文章，你难道不觉得这是才情与时间的浪费吗？

老沈：你这么一说我真有点出汗了。小说是我立身之本，一写小说我就思绪飞扬，精神抖擞，吃嘛嘛香，倒头便睡，特别有存在感和幸福感。自从入了新闻这一行，工作忙乱，信息庞杂，也没整块时间让我静下心来写。不过我还是每隔两三年写一篇小说，以一种慢跑的速度与文学

保持关系。

友人：你还好意思讲？两三年才冒个泡，读者都把你忘记了：这是从哪个角落里冒出来的文学青年？

老沈：不过人民群众蛮喜欢看 I 写的美食文章。群众喜欢的事情，就不能说是浪费。中国传统文人一直强调“文以载道”是吧，美食题材也确实容易写成消遣文章，但也不是绝对的。庄子说：道在屎溺。那么美食也有道可论。近代以来，周作人、梁实秋、张恨水、林语堂、唐鲁孙、汪曾祺、王世襄等前辈作家都擅长写美食文章，质朴隽永，回味绵长，他们通过美食体验，让读者分享了宝贵的阅历、学识、格调、思想、情怀。我希望自己的美食文章能做到这一点。

友人：你这是给自己戴高帽子。

老沈：群众才是真正的英雄，一定要相信群众。我已经出了七八本美食随笔集，还有台湾版和英文版，可以说出一本热销一本，都是普通读者在买。

友人：今天在网络媒体、传统媒体上，写这种文章的小青年多了去。你是涉足此道较早的，是不是想再摆几年

老资格，不甘心就这么退出江湖？

老沈：三十年河东三十年河西这是大势，不过写文章这档事，不是你愿不愿意就能定下来的，主要看货色，货色硬，就有人为你买单。在网上，美食文章是大宗，似乎人人可写，配了活色生香的图片，若有真知灼见，点赞如狂风暴雨。但真正写好它还是不容易的，这需要才情，需要实践，更需要对食物的理解与尊重。

友人：你也是蛮享受粉丝点赞的吧。

老沈：这是人之常情啊。在今天，偷个情、劈个腿也能“掌声响起来”，我就兢兢业业地写美食，大家来点掌声不应该吗？

友人：为什么美食类文学作品能受到读者欢迎？这是浅阅读时代的一种表现吗？

老沈：温饱问题解决后，吃得好、吃得有情调、乃至吃得有文化，就自然摆上桌面了。过去计划经济时代，家家户户吃得差不多，就这点凭票供应的鱼肉蔬菜，能吃饱就不错了，还谈什么情调？所以，美食类图书的畅销是社会的进步。在美国，美食类图书每年要出版一万多种，在

我国的台湾、香港，美食类图书也是一个支撑书店业务量的大类，作者与读者的互动都很愉快。近年来大陆出现了美食图书的繁荣，它真实反映了中国经济发展的成果与民众的生活现状。至于是否浅阅读，我认为美食类文章绘声绘色，通俗易懂，让读者感同身受，不像哲学类、历史类、技术类图书需要一定的积累和定力。但好的美食文章，肯定不止于浅层次的领会，你说汪曾祺、王世襄、邓云乡的文章仅仅是在谈吃吗？它可以是民俗的、历史的，更可以形成一种集体记忆，从微观的角度映射社会变化与世相百态。

友人：现在大家忙着到处旅游，美食是旅游的重要内容，玩到哪里吃到哪里，这是不是也是美食文章的存在价值和传播理由呢？

老沈：不少美食体验确实是伴随着旅游行为的产生而获得的。旅游的六大要素中，美食体验是不可或缺的一块内容。随着我们的脚步越来越远，越来越快，美食体验肯定越来越丰富。体验异国他乡的美食，可以开阔我们的视野，丰富人生的阅历，了解别人的价值取向的审美情趣，

促进文化交流，欣赏彼此的吃相。

友人：我看你的美食文章比较注重于行将消失的风味，这是为什么？

老沈：城市的快速发展、变化，使许多传统的风味小吃随之变形或者消亡。而风味美食正是一座城市的集体记忆，它们的兴衰存亡，其实也关乎城市人的感情。

风味小吃不仅是个人的记忆，也是城市的记忆，甚至是城市的童谣，是城市的基因，更是城市文明的密码。没有小吃的城市，不但缺乏古朴醇美的风情，也不值得勾留。有了小吃，城市才有了活力与生机，才有了性格与色彩。小吃越丰富，市井气就越浓郁，城市就越开放，市民就越智慧。今天，城市快速膨胀，许多手作民间美食的空间一再被压缩，直至消失。在很多情况下，它们是被挤出去的。我关注这些行将消失的风味小吃以及它们背后的从业人员，是希望留住人们的记忆，因为这些记忆，城市才变得鲜活起来，人的感情也变得丰满具体起来。进一步说，我希望我们这座城市有合符人情的规划，每个商业中心或副中心都能划出一块地方来给风味小吃，最好能保留露天

小吃夜市。

友人：好吧，就算你理直气壮地去表现特定历史阶段中，人与食物、人与自然的关系，我还是想问一句：难道今天高楼林立的国际大都市还需要下里巴人的风味小吃来为它争光添彩？

老沈：越是现代化的城市，越是要尊重历史。在很多情况下，一座城市也有必要靠风味美食来体现人文积淀、提升知名度。没有土家烧饼，许多人就不知道湖北有个恩施。没有烧鸡，就不一定知道河南安阳下面的滑县有个道口镇。借了黄桥烧饼的红色历史，江苏泰兴黄桥镇才有今天的显赫名声。那么福州的锅边糊呢，背后是戚继光抗倭的故事。有些城市早已誉满天下，却也不敢轻视平民的享乐。北京因为豆汁焦圈而古朴，天津因为狗不理包子而诙谐，成都因为麻婆豆腐而热烈，武汉因为热干面而激越，广州因为肠粉而丰润，昆明因为过桥米线而机巧，太原因为刀削面而幽默……我们去香港、台湾，难道不想去尝尝那里的街头小吃吗？

友人：那么在即将出版的这本《吃剩有语》里，你还

是以上海的老味道为主要讲述对象吗？有没有对其他省市的美食和时尚风味给予关注呢？

老沈：上海老味道一直是我关注、研究的对象，但在这本书里所占比例并不多。同时，我也一直在关注并积极体验其他城市、其他国家的美食，对发生在当下的时新风味也抱着欣赏的态度，有机会品尝是不会放弃的。这本书里有不少内容就涉及你所说的时尚风味。

友人：作为文学界的前辈，你对小青年写的美食文章打几分？

老沈：这些年来我认识了不少青年美食家，他们视野开阔，思维活跃，积极进取，敢于创新，投入在研究食物和烹饪上的时间与精力，丝毫不比饭店里的正规厨师少，可能还要多一些。与他们在一起我很愉快，经常会有意外收获。他们写的美食文章似乎也更能代表他们这一代人的思维方法和生活观念，他们不单在遣字造句方面，还在表达感情方面更少羁绊，更少犹豫，至少不会有英雄迟暮的感喟。有些青年美食家借助互联网渠道推销自己制作的各种美食，拥有众多粉丝，走出了创业的第一步。他们融合

他国饮食文化，精心选择食材，引进非常规烹饪手段，为中国餐饮文化注入了新的内涵。

我对年轻人的创业、创新以及真诚表达给予积极关注和评价，在《吃剩有语》这本书里有相当的篇幅是体现这块内容的。

友人：你认为写好美食文章要注意些什么？

老沈：写出真实感情是最最重要的。人与食物的关系是平等的，怀有感恩之心，怀有惜物之心，怀有谦卑之心，笔底就能带三分感情，而不仅仅满足于新奇的味觉体验或者炫耀某种权力。平淡的细节也能摄人心魄，诚实平白的行文也能产生沧桑感和现代感，关键是能否触及到人性最柔软、最隐秘、最微妙的地方。我一直提醒自己：不能为了追求表面的幽默感或神采飞扬的快感而滑入肤浅。

友人：呵呵，上海出了一位美食家，少了一位小说家。

老沈：你这是典型的标题党。告诉你，我从来没有放弃小说创作，小说与美食评论不是冤家对头，不是非此即彼的选择。我很愿意为一块红烧肉写一篇小说，拿到稿费

后请朋友吃一次红烧肉。

友人：到时候别忘了我噢！对了，最后再问一句实战攻略：你外出吃饭，是怎么点菜的？

老沈：我对两种味道最在意，一种是妈妈的味道，一种是家里做不出来的味道。

2016 年白露时节

目 录

答友人（代序）·····	1
--------------	---

本埠：红白对镶，海棠花开

红白对镶·····	3
-----------	---

蚕豆七兄弟·····	9
------------	---

苏式糕点·····	14
-----------	----

一定好的芝麻糊·····	24
--------------	----

石库门桂花肉·····	29
-------------	----

内脏并不脏，味道交关好·····	35
------------------	----

立夏到，糟香醉人倒·····	45
糕，海棠花开桶蒸香·····	51
七宝老街的那只汤团·····	62
枫泾美食柴火香·····	70
叹刀鲚远去，愿凤鲚常来·····	78
像侦探故事一样的三套鸭·····	87
江河入海聚小鲜·····	93
善待一条大黄鱼·····	102

他乡：金风玉露，人间烟火

蒲根香·····	113
“李德美鸭”和“四星望月”·····	118
火宫殿的臭豆腐·····	123
吃在太湖边上·····	128
观前街上“独一桌”·····	141
东山陆巷花果宴·····	152
会老堂的人间烟火·····	158
金风玉露一相逢·····	162

震泽老街一碗面·····	172
一块叫人骨酥心软的肉·····	177
在象山与毛蚶久别重逢·····	182
作为首级的美味·····	187
厦门花生汤·····	193
烤鸭在上海·····	197
巴楚夜市·····	208
巴楚蘑菇，胡杨树叶的灵魂·····	217

时风：海纳百川，要有腔调

龙虾虽小，也有春天·····	227
装逼的虾爬子·····	235
海纳百川新食材·····	238
让厨艺简单有趣·····	248
月光下的那一抹玫瑰红·····	255
青团青·····	262
肉骨茶里有外婆的味道·····	267
走马台北觅小鲜·····	275

美食当前，值得“立吞”	285
喜欢你，就让你舔锅子	290
熊本城御膳和福冈夜排档拉面	295
金枪鱼尾部的那块赤肉	300
优雅安妮，米其林唯一的三星女厨	306
比星更重要的是腔调	315

书香：素面朝天，云胡不喜

江南鲜笋趁鲥鱼	331
大闸蟹，请你素面朝天	339
汪曾祺画的土豆一定不太圆	348
站台上	355
柳絮飞来和莼鲈之思	364
带鱼也有黄粱一梦	372
故园乡味分外鲜	379
既见君子，云胡不喜	387
烧卖的江湖地位	397
鲤鱼焙面与铁锅蛋	409

本埠

红白对镶，海棠花开

