闲趣坊书系书目

01 川菜杂谈　车辐 著

02 文人饮食谈　范用 编

03 买书琐记［上编］　范用 编

04 抚摸北京 —— 当代作家笔下的北京
邹仲之 编

05 寒夜客来 —— 中国饮食文化散记之二
逯耀东 著

06 吃 主 儿　王敦煌 著

07 旧时书坊　秋禾 少莉 编

08 书衣翩翩　孙艳 童翠萍 编

09 书梦依旧　潘小松 著

10 茶人茶话　陈平原 凌云岚 编

11 酒人酒事　夏晓虹 杨早 编

12 买书琐记［下编］　范用 编

13 梦回北京 —— 现代作家笔下的北京
姜德明 编

14 书情画意　王稼句 编

15 提前怀旧　余斌 著

16 南京味道　余斌 著

17 文房漫录　张耀宗 张春田 编

18 梨园幽韵　杨存昌 苏海坡 编

19 肚大能容 —— 中国饮食文化散记
逯耀东 著

生活·讀書·新知 三联书店 刊行

封面题签：刘 涛
责任编辑：詹那达 郑 勇
装帧设计：康 健

端上来是每人一碗，汤作茶色，有黑白之物载浮载沉于其间，黑的自然是衰才子讥为炭者，白的则是所谓“眉毛圆子”……那汤因是鳝鱼油炸过后再炖，鲜香之外，别有一种“厚”。至于鳝鱼，味美之外，因有“敲”、“炸”两道工序，又加炖到了功夫，酥而含卤，竟是入口即化。大鱼大肉，还加油炸，应该“油”得不得了了，总体感觉却是腴而清。

——《从“马鞍桥”到“炖生敲”》

杜甫《春夜喜雨》中有“润物细无声”一句，完全不相干的，但我认定吃猪油拌菜饭时的心情，与诗圣的喜悦相仿。常在报上看到“……滋润了我的心田”这样的描写，但具体而微而非大而化之地体味到“滋润”二字的妙处，还是在吃菜饭放猪油的时候。

——《泡饭·菜饭》

其时皓月当空，天无纤云，四围是树木的黑影，中间剜出的这一大块，水泥的台阶，平台，月光下有水洗的洁净，一片空明。一两阵犬吠，三四声鸟鸣。时有微风拂面，暑意全消。我是第一次在南京而竟有把酒临风，不似人间的快意。

她当时就已有了对那个夜晚的评价：真好。

——《酒，浪漫否？》

ISBN 978-7-108-04129-6
9 787108 041296 >

定价：28.00元

闲趣坊—16

南京味道

余斌 著

闲趣坊—16

余斌 著

南京味道



生活·讀書·新知 三联书店

作者生于南京，长于物质匮乏的上个世纪六七十年代，好肥肉，嗜烟酒，爱旅行，以文学为业，闲时提笔书写自家饮馔经历。本编七辑六十七篇文章，大多描摹金陵美食、市井风味、小吃零嘴、烟酒之道，五味杂陈：无论是“润物细无声”的猪油拌菜饭，还是颤颤巍巍、吹弹得破的狮子头，又或“金陵独擅”、鲜香醇厚、酥而含卤的 “炖生敲”，读来皆令人生津垂涎；饮撰之中又总有故事，多是追昔抚今，感怀饥饿年代之味觉记忆：为一餐“高温肉”之奔走相告，儿时同学家中一碗油渣，小吃部排队买小笼包的盛况——谁解其中味？当然是那个年代过来的人。

作者近年又常出国讲学，闲时亦赴比利时寻访源自修道院的烈性啤酒，在巴黎拉丁区小巷之中独享奶酪火锅，于马来西亚遭遇叻沙之怪异刺激……食分中西，对比之间，亦趣味盎然。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

南京味道封面13.5mm.indd 1 2013.1.22 10:33:43 AM



南京味道前衬连扉权.indd 1 2013.1.22 10:33:35 AM

闲趣坊

16

余斌 著

南京味道

生活·讀書·新知 三联书店

南京味道前衬连扉权.indd 2-3 2013.1.22 10:33:36 AM

Copyright © 2012 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

南京味道 / 余斌著. — 北京：生活 · 读书 · 新知三联书店，2012.10
（闲趣坊）
ISBN 978-7-108-04129-6

Ⅰ. ①南… Ⅱ. ①余… Ⅲ. ①饮食－文化－南京市
Ⅳ. ①TS971
中国版本图书馆CIP数据核字（2012）第123713号

责任编辑　詹那达　郑　勇
封面设计　康　健
责任印制　卢　岳
出版发行　生活 · 讀書 · 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　2012年10月北京第1版
2012年10月北京第1次印刷
开　　本　850毫米× 1168毫米　1 / 32　印张9.75
字　　数　193千字
印　　数　00,001 – 10,000册
定　　价　28.00元

目

录

1 小引

食肥而甘

3 肥肉

8 荤油

13 肉元

19 香肠

30 猪头肉

32 竹肉相发

35 吃鸭及其他

37 炒鸭蹼

43 从“马鞍桥”到“炖生敲”

60 猪手“考”

是早点，也不全是

77 豆浆油条

需要全本请访问 www.ertongbook.com

83 泡饭·菜饭
86 小笼包
95 鸭血粉丝汤
98 馄饨
103 回忆包子
106 蒸饭包油条
109 煎饼果子
112 贵州米线
116 新疆拉面

零食

121 万年青
130 油球
134 蜜三刀
137 黄山酥饼
140 黄桥烧饼
143 炸炒米

五味杂陈

153 麻与辣
156 逐臭
159 食甜
162 刺激

165 煞渴

168 糟，只管拿来糟！

171 面条种种

174 各是各的味

关乎烟酒

179 疑似抽烟

181 烟技

186 病房戒烟记

190 香烟种种

207 打酒

210 “吃”酒

213 啤酒下饺子

216 喝啤酒，到比利时

219 红酒的身价

225 酒气

228 世界杯·啤酒·方便面

230 酒，浪漫否?

食分中西

235 吃，是一个问题

237 饭菜有别

241 洋中餐

245 奶文化
250 洋人喝茶
253 西式菜单
256 筷子与刀叉
259 吃蟹
262 吃个热闹
265 面包,面包

觅食槟城

271 小贩中心
274 大头虾与椰花酒
277 煎蕊
280 肉骨茶
283 芽菜鸡
286 “福建面”不在福建
288 槟城豆腐
291 曼煎糕
294 走近叻沙
298 榴莲与冷刹
301 咖喱料

闲趣坊 16

南京味道

余斌　著

生活·讀書·新知三联书店

2011.10

需要全本请访问 www.ertongboo

小　引

关于吃，大概每个人都有很多记忆。我那辈人的记忆中比较特别的一项，是都吃过“忆苦饭”。不会多，也就一两回，却是印象深刻。应该也是各式各样，有地域色彩的。干的稀的我都吃过，干的是窝窝头，稀的是糊糊，要皆符合“吃糠咽菜”的描述，对我们而言，那是关于“旧社会”最直接的体验。印象中稀的稍好些，糠做的窝窝头特别难以下咽，不仅是“味同嚼蜡”，还粗粝到刮喉咙。那是小学的事，在当时一个“活学活用”积极分子顾阿桃的家乡。大家都是一脸的痛苦，饶是有老师督阵，好多人还是吃得一两口，就偷偷扔了。其时我颇显示了一点“大无畏”的精神，将窝头整个吃下，且尽量做到神态自若，似乎权当励志，也可说，是“咬得菜根，百事可为”的革命版吧？另一同学做得要更夸张些，一边吃一边还说：“其实一点也不难吃。”当时不觉，事后就觉这样的反应颇成问题：“不难吃”引申起来，岂不是说“旧社会”并非“暗无天日”到不可忍受？

“忆苦”意在“思甜”，有糠窝窝头垫底，我们平日所食，竟算得上“天上人间”了，虽然事实上那是个缺吃少穿的年代，理论上却应该是不以为苦的。无如在吃上面人本能地“取法乎上”，越是没东西可吃，吃的冲动越是强烈。而一些于今看来绝对当不得“美食”二字的吃食，也在匮乏的背景上尽显其诱惑性。吃的非“革命”、非“精神”性质固然要求我们抵制诱惑，乃至于特定的时候还会有罪恶感，因小资产阶级“享乐主义”的劣根性而大加忏悔，批判会上一概归为“剥削阶级思想”的作祟，然而兀自在肚里蠕动不已，凡有吃喝的场合则汹涌暗潮必决堤而出，整个原形毕露。大体上，“吃”与“革命”各走各的道，相安无事，井水不犯河水，虽然吃起来不能那么明目张胆，理直气壮。所以待火红年代过去，脑子固然因受洗而终不能完全复原，吃的本能却因未受实质性伤害，颇能一任天真。

然而毕竟是生于吃事荒芜的年代，又加家里没有吃的传统，这上面的童子功是没有的，条件所限，后天的修炼也差得远，难望美食家的门槛。虽然于美食的境界，不胜向往，吃来吃去，却终是在“下里巴人”里打转，不足以言“美食”，只能在一些美食书里聊寄相思。据我想来，写吃的书是得有资格的，或遍尝山珍海味，或于一地食尚了如指掌；或精通厨艺，下得厨房，或对一饮一馔的来历如数家珍……凡此种种，我无一具备。之所以写了一些关于吃的文字，多半还是因为马齿渐长，时或回想起旧事的缘故，正因当年“吃”之珍稀，记忆中些许味美之物竟自“熠熠生辉”起来，诸多吃事的细节居然也不招自来，分外鲜明。所以它

们与其说关乎吃，不如说是关乎记忆。至于写到现在时的吃，则是过去之余，——大着胆子写来，也是因为现而今“讲述老百姓自己的故事”已然是受到鼓励的了。

因此之故，将这一类的文字收到一起，本想就以“吃的记忆”为题，只因似乎不够浑成叫不响，终于放弃。现在的书名则因于“务实”的考虑：据说关及吃的书与一地相连属，在市场上更易行销。既然是南京人，这地方当然就该是“南京”。名实相副，我所欲也，然而书能多卖，更属实惠，务虚终归敌不过务实，“不管白猫黑猫，捉到老鼠便是好猫”，其理在此，倘当真多卖出些个，将来多下几回馆子，亦不失以吃养吃之道。有此俗念，也便从权。——虽然是否如愿，也就难说，赔了夫人又折兵的事也是有的。

起初打算叫做“南京胃”：书中所写，远出于南京之外，然南味北味，固是从我肠胃而过，我的肠胃则有明显的南京印记，——夸张点说，饮食习惯的养成，于五味的亲疏远近，乃至对某样具体食物的好恶，皆由南京这方水土、文化塑造。诚所谓“一饮一琢，莫非前定”。如此这般，称作“南京胃”，似乎还说得通。此外自觉也还别致。

问题是不大明确，伤于“空灵”，没准读者会误以为是比喻性的说法，与吃的联系在有无之间。若称“南京味道”，或可免易生浮想之弊吧？“务实”当真是条不归路，以“吃的记忆”始，以“南京味道”终，也就这样了。强作解人，我把“南京味道”解作“南京胃”的另一说法，如我之辈，其胃口也确乎有某种“南京大萝

卜”的味道。

市面上以某地“味道”冠名的美食书恐不在少数，想来皆可充一地的美食地图。本书显然不是，倘有读者希望按图索骥，必会大失所望，失望之余，或者要以“挂羊头卖狗肉”相讥。怎么说呢？——也是该的。

2012 年 4 月 15 日

食 肥 而 甘

肥　肉

一

“美言不信，信言不美”，这话不知是否可以移到吃上面，说好吃的东西不营养，有营养的东西不好吃。我想至少有些是这样，比如肥肉。好吃不好吃，因人而异，不喜肥肉的人不在少数，好这一口的却也大有人在。我是肥肉坚定的拥趸，这里且照这路人的口味，擅将肥肉定义为美味。

食肥肉之有害健康，似乎早有定论，血脂高、血压高、脂肪肝之类，肥肉常脱不了干系。对讲究保持身材的女士而言，肥肉就更须敬而远之，按照吃什么补什么的说法，吃肥肉的结果必是长出一身横肉，横肉者，当然长的不是地方，有语义双关的广告云：做女人“挺”好，吃肥肉，长肉就肯定不会往那儿长。不仅此也，吃肥肉还会影响到人的整体形象。吃肉与吃鱼吃蔬菜相比，已是显得俗了，吃肥肉自然更是俗到了家。这是我从有些女士脸

上的表情里读出来的。有次在一比较体面的地方吃席，上的菜自然都是清淡精致一路，到中间异峰突起，有一钵子东坡肉端上来，不由大喜过望，急切之下，动作就有些突兀，刚转到面前筷子就直指一块肥肉。座旁一位女士在众声喧哗时一直没怎么开口，斯斯文文在剥虾吃，此时忽地停了手，杏眼圆睁道："你吃肥肉啊?!"——就像我吃的是孙二娘店里的人肉包子，眼里除了惊恐就是鄙夷。那块肉夹在筷子之间，距盘子仅一线之遥，好比小偷"第三只手"已伸入人家的口袋，属人赃俱获性质，由不得你赖账。

所以，为健康计，为形象计，肉，少吃为妙，肥肉，不吃才好。但是肥肉香啊！在吃上，鲜、香都是好的形容，以肉而论，鲜从瘦肉来，香从肥肉来。我武断地认为，若无肥肉，所谓"肉香扑鼻"，就不能成立。闻起来受用，吃起来也可口。好多人买精肉喜欢买前腿肉，说是前腿肉"活"，后腿肉"死"，实因前腿肉还是带了点肥。当然我说的是皮下脂肪，真正的肥肉。都说扬州狮子头嫩，从汤里捞出来颤颤巍巍，一碰就散，实因里面有一定比例的肥肉丁，嫩与肥，常是连在一起的，所以有"肥嫩"一词。过去有些餐馆里做清蒸鲥鱼，会在上面放一些肥肉丁，鲥鱼原本就肥，又有蒸出来已是半透明的肉丁在上面，看着可喜，吃起来更是鲜香异常。

这里都是有肥肉了，却毕竟还是为辅。大片或切块带皮的肉，才真正能带来吃肥肉的快感。较之瘦肉，皮和肥肉都是软的，然而皮是软而黏糯带着韧，与肥肉在一处，吃在嘴里有一种

需要全本请访问 www.ertongbook.com