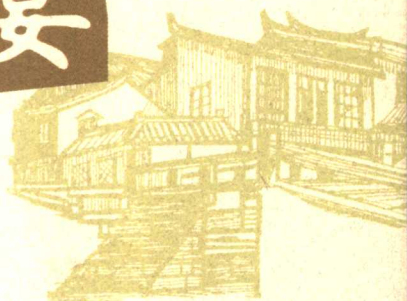


王宣一 著  
朱守谷 绘图



# 国宴 与 家宴



世纪出版集团 上海人民出版社

**图书在版编目 (CIP) 数据**

国宴与家宴/王宣一著. —上海: 上海人民出版社,  
2006

ISBN 978-7-208-06409-6

I. 国... II. 王... III. 随笔—中国—当代  
IV. I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 077996 号

出 品 人 施宏俊

策划编辑 王志毅

责任编辑 王志毅



世纪文景

本书经台北时报出版公司独家授权, 限在中国大陆地区发行

---

**国宴与家宴**

王宣一 著

---

出 版 世纪出版集团 上海人民出版社  
(200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc)  
出 品 世纪出版集团 北京世纪文景文化传播有限公司  
(100027 北京朝阳区幸福一村甲 55 号 4 层)  
发 行 世纪出版集团发行中心  
印 刷 北京华联印刷有限公司  
开 本 889 × 1194 毫米 1/32  
印 张 4.25  
字 数 70,000  
版 次 2007 年 2 月第 1 版  
印 次 2007 年 2 月第 1 次印刷  
ISBN 978-7-208-06409-6/1 · 310  
定 价 20.00 元

---

国宴

与

家宴





世纪文景

北京世纪文景文化传播有限公司 出品

# 国宴与家宴

王宣一 著  
朱守谷 绘图



世纪出版集团 上海人民出版社



# 目录

厨房里的光阴的故事（自序）.....7

国宴与家宴 ..... 19

阳光 猫与火腿 ..... 75

母亲与西瓜 ..... 89

学做菜 ..... 99

隐藏的滋味——江浙菜 ..... 117

## 国宴与家宴小菜谱

红烧牛肉 ..... 25

海参烩蹄筋 ..... 36

乌参蒸肉烩香菇 ..... 42

白菜狮子头 ..... 44

鸟窝蛋 ..... 49

烤麸 ..... 52

如意菜（什锦菜）..... 55

维也纳黄金猪排 ..... 67

豆沙芋泥 ..... 71

春卷 ..... 122





# 厨房里的 光阴的 故事

自序

我有时候在想，我怎么会想要出版这样一本谈食物和记忆的书？或许是因着一场家族聚会，多年没有聚在一起的兄弟姐妹们又都回来了，年纪都过半百的兄姊们聚在一起，坐在餐桌前，话题多半离不开童年往事，回忆往事便是由一连串母亲的盛宴开展而来，于是在那样的气氛下，我开始写下那篇长文“国宴与家宴”。

“国宴与家宴”在媒体刊登出来的第一天，就接到一家熟识的出版社编辑打来的电话，说要帮我出食谱。出版食谱，从来不是我的计划，我请求他看完全文再谈出版计划。说实在，我写的是我母亲的某一部分的故事，我的母亲并不是料理名师、也不是美食家，我怀念的是围绕着她们的厨

房的那种氛围，并非要帮她或帮我自己出版食谱。

因此我一直排斥把这本书出版成食谱的形式，因为我毕竟不是专业厨师。这本书是童年的追忆，是对那个年代的怀念（抱歉，我不愿意说它是对母亲的怀念，我怎能用这样微薄的书写来怀念她？）。那样围绕着一个厨房或一张餐桌的怀念，基本上是典型的中国式家庭的氛围吧？我们讨论母亲做的菜肴，我们怀念母亲主持的一场又一场饮宴，或大或小，或中或西，菜色不一定道道出色，但是气氛却从未打折，只要有母亲在的场合，无不宾主尽欢，而且那欢愉和暖，绝不是无谓的交际应酬，是轻松平常且欢乐自在的。

印象中，那一场又一场饮宴，多是亲朋好友的聚会，但参加过的很多人都印象深刻，深刻的不只是满桌佳肴，还有母亲的风范。母亲一向是领袖也是个性格开朗的家伙，我们的朋友来家里，从来不觉得长辈在旁有什么话不好说或是难以沟通，母亲总能和大家玩在一起。

印象深刻的是当年二哥大学时期，参加桥牌比赛，母亲带着还在念小学的我，在二哥比赛时到会场塞一支人参给他补充体力，那个年代，有做母亲的会为了孩子的课外活动送人参去打气？也许有些人会说，你家有人参可送，我连人参都没有见过呢。话当然如此，但那时代，能够那样支持孩子、鼓励孩子的家长恐怕真是不多。可是我妈妈就是那样一个活泼、时髦、思想前进的母亲。因此多年来，



即使兄姊们旅居国外，仍是有他们当年的同学会到家里来探望母亲，且有时候不拘客套就坐下来很开心自在地吃顿便饭的，母亲一直是亲友聚合的中心，如果在从前大家族时代，母亲无疑就是地位尊贵的族长，能干又有气魄。

所以我一直在想，我这样写我母亲的烹饪厨艺，她一定会有些不爽。因为熟识她的人都知道，她是领袖，也具备很多才艺，烹饪不过是她的小才艺之一，虽然她一生主持的大宴小宴无数，但那仅是日常生活之一，她是个很会安排生活的人，她有很多朋友，她会下围棋、打桥牌、还会很多时髦新鲜的玩意儿，不过最重要的，她永远是所有朋友中的意见领袖，是孩子群之中的孩子王。



但是这本书所写的只是关于母亲宴客的故事，关于她的故事她的人，还有很多很多是我这个不成功的作家女儿写不出来的。母亲从来不是个有条件当选模范母亲的那种典型，她不是那种黎明即起洒扫庭除的人，她的事迹对其他人而言也不轰轰烈烈，可是母亲知识丰富、头脑清楚，在处理家务上一向指挥若定，是个很平凡也很不凡的家庭主妇，认识她的人都说她是一个大将之材。

母亲出生书香世家，接受西式教育，年轻时在上海、杭州经历过十里洋场最风华年代，中日战争时躲过租界、跑过空袭，在战争之中，只身沿着长江千里寻夫，跑到大后方，胜利之后回沪，不久又告别父母兄姊，离开她熟悉

的环境和大部分的亲友，独自带着少数家人渡海到台湾，在那样的时空背景之下，母亲匆促抛掉了往昔的风华岁月，就那样到了一个带着日本殖民遗风的岛屿，面对陌生的一切，陌生的语言、陌生的文化、陌生的朋友和生活秩序。

我不知道当年她在台北重新安顿自己的家庭时，有多少惶恐和焦虑，但是亲友们看到的永远是她光鲜亮丽的一面，她的上海人爱面子和海派的那部分，也许是造就她阳光生活的条件，但是智慧和宽大却是让她镇定从容快速地建立起一个新的家庭的因素。

我的童年仍有幸看到父母风华再现的短暂时光，周日早上，一家人到台北的上海路“三六九”吃小笼包，尔后，到现在中华路与衡阳路口的建新百货公司选布做衣服，然后再到西门町看一场电影，那样的快乐童年，因着父亲的身体状况不佳而渐渐减少。我记得多次和母亲到家附近的养鸡场去将黄金卖成纸币，那养鸡场应是地下钱庄的一种，母亲的存款便是那样一段一段的给养鸡场换了去。虽然如此，但是我从不曾看到母亲哀声叹气，母亲每天仍是忙着煮鱼炖肉，亲朋好友进进出出，餐桌上的菜色一如往昔。

母亲并不是有多讲究食物，在她的基本观念里吃饭就是这样，不论大宴小宴或家常便饭都一样，难怪亲朋好友都念念不忘我们家的餐桌，桌上丰盛的菜肴以及和乐的气氛。

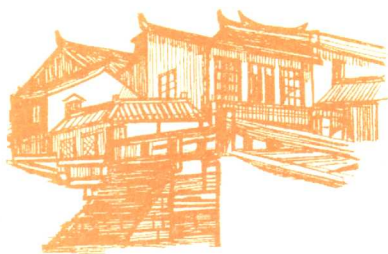
母亲离开我们几年，重新回忆她的菜色，有些竟然已

经就忘记了。打电话问阿姨，阿姨只能口头教学，年过八旬的她也做不动了，我们姊妹知道有些东西是失传了，已经永远遗失在追不回的流金岁月之中。

但是即使我们的母亲已经不在，我们也不愿意就因为这样，在回忆的过程里把她的人或她做的菜神话了。我们讨论母亲的每一道菜色，有怀念也有批评，有忘记细节的也有至今仍忍不住觉得难吃的，原来难吃也是一种怀念与记忆的方法。

因此做菜的时候，我会对姊姊说，“啊，如果妈知道我把菜烧成这样，她一定会骂人的，可是我觉得我做得比较好。”姊姊说，“我保证她不会骂你了。”我们做她的女儿，怀念她，仍然调侃她，我们不想神话她，平常就是最恒久的思念。我们常常在厨房里边做菜边忆往，最常说的一句话是“妈是这样做的，妈喜欢那样做”，我们用自己记得的步骤，尝试着重现母亲的味道，我们也推翻一些从前母亲的烹煮方式，改良成自觉更好的调理方法。

母亲做过的大小菜色点心数百件不止，如果有人问我，你最怀念妈妈做的菜是哪一道，我一时还真不能回答。这句话问其他吃过我妈妈做的菜的朋友，我相信百分之五十会回答“红烧牛肉”，至于我们兄弟姊妹们呢？母亲每天做菜给我们吃，就只有一道是最怀念的吗？我想这问题对我们应该都是一个很难回答的问题，这真的不是一个菜名就解决的。吃不到了，什么都是好吃的，每天吃的时候，好



像挑剔的时候比较多，嫌这嫌那的。以前我很不喜欢吃江浙菜，看到一桌子酱油菜色就没胃口，没想到后来自己宴客请朋友吃饭，最拿手的还是江浙菜，走到馆子店里吃饭，最会挑剔的也是江浙菜，心里总想着，这做的没有我妈妈做的好，那做的也不及阿姨做的好，挑三拣四的。

“国宴与家宴”一文在报纸上连载之后，接到不少朋友、读者来信来电话，有些是来问秘方食谱的，有些来讨食的，有些甚至算起账来，说是什么菜什么点心他没有吃过，或是抱怨有多久没有到我家吃过饭了。当然更兴奋的是，有些和我成长背景类似的朋友，一起讨论当年家庭餐桌上种种相似的景象，或是不同的家族朋友，彼此交换个



人童年的食物经验，有共通处也有完全不同的状况，不过似乎每个人都有某种寻访美食的潜能，只要有人挑起，话题就不断地迎面而来，这也不禁让我想到，美食或是说厨艺和写作，同样都是艺术都是创作，但是美食容易得到掌声、得到人气，写作要寻找知音、得到认同却孤独得多。

然而要出版这本书，心情比起之前出版过的小说创作却多了点忐忑不安。小说是个人的，面对读者，好坏自有批判，这本书是一个记录，要面对的不只是陌生的读者，不安的是得先接受家人及亲朋好友的检验。

无论如何，这本书的出版最要感谢朱守谷老师，放下画家的身段，专诚为本书画了一系列美丽的插图，也让长



年不吃红肉的他，到江浙餐馆里去点了一堆他不吃的菜色，只为了拍照、观察，以做出配合本书的画作来。

这书记录的是那样一个年代，一个家庭餐桌和厨房里的光阴的故事。