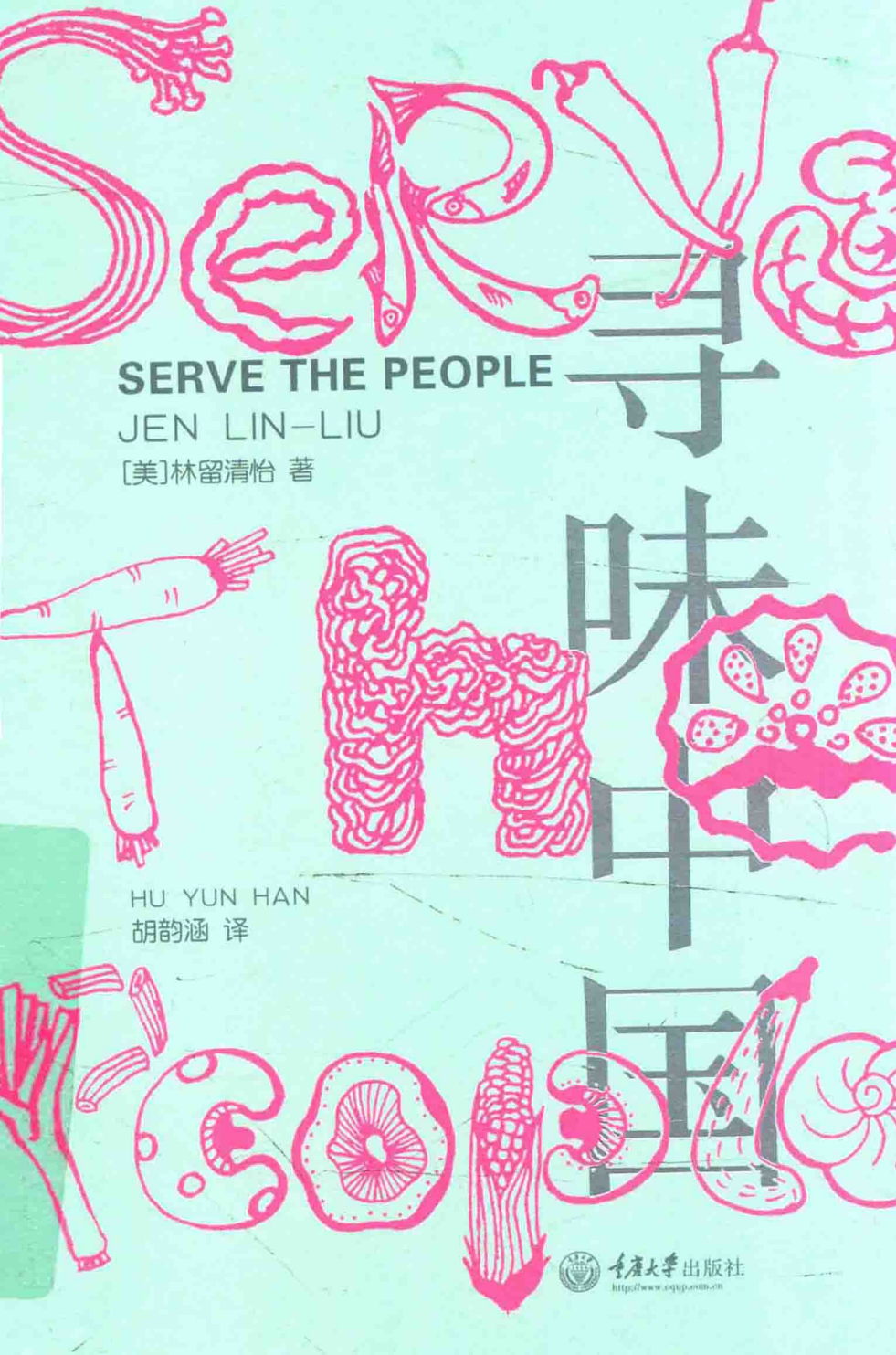




Serve the People

JEN LIN-LIU

[美]林留清怡 著

HU YUN HAN

胡韵涵 译



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>

寻味中国 [美] 林留清 怡 著 胡韵涵 译

重庆大学出版社

SERVE THE PEOPLE, Copyright © 2008 by Jen Lin-Liu
Published in agreement with Sterling Lord Literistic, through The Grayhawk Agency.
版贸核渝字(2013)第199号

图书在版编目(CIP)数据

寻味中国/(美)林留清怡著;胡韵涵译. —重庆:
重庆大学出版社, 2014.5

(时尚文化丛书)

书名原文: Serve the people: a stir-fried journey through China

ISBN 978-7-5624-7773-0

I. ①寻… II. ①林… ②胡… III. ①散文集—美
国—现代—IV. ①I712.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第241919号

寻味中国

XUNWEI ZHONGGUO

[美] 林留清怡(Jen Lin-Liu) 著

胡韵涵 译

设计指导: 朱赢椿 设计执行: 霍艺冉 插图: 白冰

责任编辑: 王思楠 责任校对: 谢芳 责任印制: 赵晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 邓晓益

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

北京信彩瑞禾印刷厂印刷

*

开本: 889 × 1194 1/32 印张: 8.5 字数: 245千 插页: 32开8页

2014年6月第1版 2014年6月第1次印刷

ISBN 978-7-5624-7773-0 定价: 38.00元

本书如有印刷、装订等质量问题, 本社负责调换

版权所有, 请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书, 违者必究

目 录

第一部分 烹饪学校

锅塌里脊 6

妈妈的蒸肉饼 14

炸虾仁 22

鱼香肉丝 30

拔丝苹果 32

炒蘑菇 40

猪肉茴香香菇饺子 49

羊肉南瓜饺子 57

窝窝头 66

炸酱面 70

干煸豆角 78

咕咾肉 80

第一道小菜 味精，味之精华

第二部分 面摊小妹

拉条子 100

茶叶蛋 118

拍黄瓜 120

凉拌豆腐丝 122

酸汤鱼 128

猪肉卤 132

茄子卤 134

张师傅的面条：刀削面，猫耳朵，手擀面 138

东北大拌菜 144

第二道小菜 平安割稻子

粉丝炒番茄 168

第三部分 珍馐美味

醉鸡 184

小笼包 194

家常豆腐 226

红烧肉 232

第三道小菜 淮扬菜

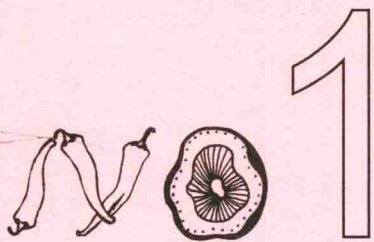
扬州炒饭 248

第四部分 胡同餐馆

最好吃的麻婆豆腐 258

第一部分 烹饪学校

初来乍到，我不止对这里的人，也对这里的食物感到陌生。一上来，我的味蕾就被各种味道压垮了，这些味道太混乱太强烈了。在餐馆点菜如同探雷，菜单上的菜名冠冕堂皇，端上桌才发现是内脏、爪子或者舌头……



在烹饪学校，我领教了一大堆耸人听闻的说法，诸如：吃鱼头可以修复脑细胞；吃辣气色好；味精最好在起锅前再放；美国人胖是因为他们吃面包；中国人苗条因为他们以米饭为主食；如果你在美国干三年厨师，回国就买得起房子。

我骑着自行车在一条窄巷里穿行，路过一个公共厕所，穿过一扇大门，守大门的保安板着一张脸，就到了烹饪学校。来到中国的第五年，也就是2005年10月，我在这所烹饪学校报名入学。学校租用了一所中学的教室来授课，房间里没有暖气，越坐越冷。大家已适应公立学校里糟糕的供暖系统和隔热设施，他们都裹着厚厚的羽绒服，只有我缩在薄外套里直打哆嗦。

同学们没精打采地坐在位子上，看上去百无聊赖，手里松松地握着一支笔。其他同学都是男性，年龄大概在20岁到50岁。大部分没有念完高中。张老师毫不介意他们在课堂上接手机。有一次，我甚至还听到有人在剪指甲，一下又一下，富有节奏感的咔嚓咔嚓声回荡在教室里。张老师讲课时，不时把目光投向我，他不喜欢我跟别人不一样。

我经常提问打断他。用不着举手，因为这儿不兴举手提问——也不兴有问题要问。所以，我只需要扯开嗓子尽量大声问出来。“麻烦您把字写得清楚一些，好吗？”我经常如此要求。

张老师嘀咕一声，用手背抹去黑板上的字，用正楷重新写一遍，粉

笔擦出刺耳的声音。

有时候，我忙于记录张老师所说的话，而顾不得发问了。课后温习笔记时，我发现记下来一些混杂了心理学和中式陈词滥调的内容，好不奇怪。

“人的味蕾受许多不同因素的影响。”张老师说，并——举例：年龄、性别、职业和精神状态，我——记下来。他解释道，比如女人喜欢较清淡的食物，男人更偏辛辣。女——清淡，男——辛辣，我用英文草草记下。

“如果你是在田里干活儿的农民，干苦力的，你的味蕾一定跟常年坐办公室的人不一样。”他补充道。我一边抄着这个知识点，一边在心里肯定地嗯了一声。等到再翻看笔记，却后悔没有请他就这一点再展开说明一下。

每当我发问时，张老师总是不大情愿地瞄我一眼，其他学生则很不舒服地在座位上扭扭身子。最终，我学会和其他人表现一致：听课，点头，抄笔记。

如果我们不在教室里抄记着张老师的对这个世界的见解，就是在厨房里。厨房设在另一间教室里，里面安装了炉子、煤气罐、料理台、水槽和冰箱。因为有了这些简单的设施，这间教室看起来就像一间典型的中国家庭厨房，只是更宽敞些。虽然空间更宽敞，但你不会想在这里四下张望，因为谁也不想瞧见瓷砖上的污垢，这里的墙壁至少五年没有清洗过了。我估计在厨房里学到的真东西，或许能弥补在课堂上浪费的时间。我还从来没进过中餐馆的厨房，那里可是食客的禁地。现在，我发现周围满是菜板、炒锅、砍刀以及装着辣椒油和蚝油的各种瓶瓶罐罐。很快又发现即便身在厨房，很多事情学生也只能看不能动手，包括烹饪本身。

我们并没有动手做菜，而是坐在教室另一端的板凳上，观察高师傅的一招一式。高师傅是老派的厨师，曾经供职于一家国营宾馆，计划经济时代结束之后，这家宾馆风光不再。高师傅延续着经久不衰的中国烧菜传统，豪爽地往菜里放味精和酱油——或许正是这个原因——他烧的菜好吃极了。

我们看高师傅烧菜，纤细的手臂不断挥动，像一只蚱蜢。我们听他用一口京片子叮叮咣咣地解说菜谱，一边写板书。他将材料分为：主料、配料和调料三大类。他偶尔会在主料旁边注明分量，不过大多数时候全凭感觉下料。反正这间厨房里面也没有量杯和量勺。

我们细细审视高师傅的装备，一口铁锅，一块菜板，一把刃长八寸、高四寸的菜刀，而已。有时，他会拿出一些更复杂的工具，比如油炸用的网篮。“大家看，这篮子和把手是一体的，所以永远不会断掉。我是在60年代买的这个篮子，工厂早就关门了，如今谁还做这种篮子！”抱怨中隐现出他认为那个一穷二白的时代更美好。

高师傅在铁锅前大展身手，我们全神贯注地看他表演。他把腌过料酒的里脊肉薄片下入铁锅，大火快炒，转锅，让汁液均匀散布，待肉的一面熟了，他举起铁锅一翻，就像翻煎饼似的，一下子铁锅里的肉片统统翻了个面。他重复着这些手法：转锅、翻面、转锅。最后加入大葱和姜调味，这道又香又嫩的锅塌里脊就出锅了。这道菜展现了中式烹饪的要义：**新鲜和简单**。

当一天的示范菜都做好之后，我们就可以行动了。大伙儿从凳子上一跃而起，围在灶台边，举着自带的筷子向菜肴发起策略统一的进攻。最小盘的菜最先被吃光，尤其是海鲜这类昂贵菜品，然后进攻热气腾腾的菜，再吃其他的菜。不出三分钟，所有的菜都被一扫而空。有一次，我好不容易打败另一个人，抢到最后一串炸贝肉，他只拿到一根空竹签，因为贝肉被我一撸到底全贪了。我已经学会，不能候在那里等着别人把食物递到手上。

当我用谷歌搜索“北京烹饪学校”时，出来了129 000多个结果，“华联烹饪学校”是其中一个。我选择这所学校，最主要的原因是它离我在北京市中心的住处不远。这一点很要紧，要知道北京面积大得吓人，交通又差得可怕。我只想有烧菜的经验，并没有雄心勃勃想当大厨。只要我能较为熟练地烹饪中国菜，烧得出像样的大餐招待宾客，就心满意足了。

和京城의 千百所烹饪学校一样，华联也是一所职业学校，旨在培训有意从事餐饮行业的人。学生们进进出出，没个定数。在中国很多地方，

人们也是像这样频频地更换工作。课程一期期地滚动设置，学生们随到随学，可以免费试听几节课。我打电话过去咨询课程时，对方语气轻快地说：“我推荐你报中级班。”我好生奇怪，她怎么知道我的水平够格上中级呢？到校之后真相大白：学校就只开了中级班。课程一期三个月，周一到周五上课，每天两小时课时。

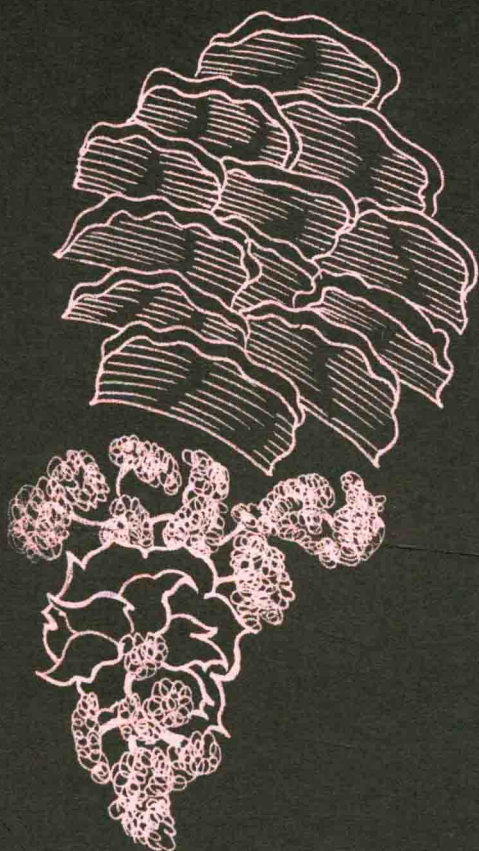
连我在内，与我同期参加学习的大约有十个人，在国家烹饪考试前夕结课。这种国家资格考试一年举办好多次，通过的人便可拿到国家职业资格证书，并以此谋事。

课程设置主要围绕中国的主要菜系：华北沿海的鲁菜、上海周边地区的淮扬菜、广东的粤菜和来自内陆的川菜。这四种地方特色烹饪在清朝后期就被定为“四大菜系”，却从来没有一位专家或大厨能给我一个满意的答案，说明为什么人们至今仍沿用这四种地方菜来界定中国菜。它们并不能反映中国人的饮食现状。我就很少在馆子里吃到鲁菜；比起淮扬菜，我的中国朋友更爱吃香辣的湖南菜和受泰国风味影响的云南菜，而这两种菜并没被列入菜系。中国人说，淮扬菜清淡，讲求食材的原汁原味，所以更适合老年人。（我在课堂上提出这些问题的时候，不可避免地遭到了老师的白眼，我忘了自己的本分是：听课、点头、抄笔记。）

对我来说，学费并不贵。可别的学生一般都先权衡支出和收益，再决定是否入学。两个月的课程收费约合 100 美元，结业后在一般餐厅当厨师，平均每月收入 150 美元，在厨房里干个几十年，说不定可以爬到我们老师那样的大厨地位，月赚 500 美元有余，按照中国的收入标准，算是相当丰厚的了。在中国，当厨师算不上光鲜体面，地位和汽车修理工差不多，是厨房里可以随时被替换的齿轮。厨师往往受教育程度不高，鲜有机会能升到高位。中国的餐馆老板们有大把的生意经，却鲜少精通厨艺。他们的地位在中国已经开始受到肯定，逐渐晋升为社会名流，而厨师还只是坚守厨房重地，得不到外界的关注。同学们的目标并不高远，相反非常切实：通过当厨师朝着生活梦想漫漫跋涉，有朝一日能住进带电梯的高楼——在当代中国，这种住房水准相当于美国有白色栏杆围墙的郊外别墅。

我在北京上烹饪学校的时候，碰巧赶上了厨师职业化在中国大陆的

PAN-FRIED PORK TENDERLOIN



锅塌里脊

猪里脊肉250克，逆着猪肉纹理切成薄片

料酒2汤匙

盐1/2茶匙

鸡蛋2个

中筋面粉1/2杯

菜油1/4杯外加一汤匙菜油用来淋锅

清鸡汤2汤匙

大葱一根只取葱白部分，纵向剖开之后切成葱末

拇指大小的姜2块，去皮切末

香油2茶匙

将猪肉用一汤匙料酒，1/4茶匙盐和1/4茶匙胡椒腌上10分钟。鸡蛋打成蛋液，备用。

将面粉倒进盘子里，腌好的肉两面拍上面粉，再抖一抖，去掉多余的面粉，放在盘子里，置于蛋液旁边，备用。

架上锅，开中火，加入1/4杯菜油，晃动铁锅让锅底各处都沾到油。油热了之后，迅速将肉片蘸上蛋液后下锅，让肉片一片一片整齐地排列在锅底。用锅铲轻轻将肉片分开，不时沿着锅边洒一些油下去，以免肉片粘锅。当肉片朝锅底的一面变成金黄色，翻面。（如果不能一口气将所有的肉片翻面，也别担心，一片一片来，只要每片肉都翻过面，就行。）将剩余的油、一汤匙料酒、剩下的盐和胡椒还有清鸡汤都加进锅里。将葱末和姜末撒在肉片上，淋上芝麻油。待肉片另外一面也烘焦了，将锅子从灶台上拿下来，让肉片顺着锅边滑进盘子里即可。趁热食用。

复兴阶段。一些美籍华裔朋友不无傲慢地劝我，如果“真想学做正宗的中国菜”，那么去香港或者台湾好了。我的家人不赞成我冒这个险。家父是一位物理学家，他把我送进常青藤名校念书绝不是要培养我当厨师。在他眼中，这可是中国社会地位最低的职业。我的外婆在 20 世纪 40 年代曾在华南开过餐馆，时间很短，“千万别相信厨师”她摇着头说。外公外婆选择了最不利的时机进入餐饮业，当时的中国兵荒马乱。不过外婆并没有把餐馆关门归咎于时局动荡，她宣称这全是因为厨师偷走了储藏室里的鲍鱼罐头造成的。

不管怎么说，中国大陆是中国菜式的起源地，而中国菜在全球遍地开花，我在北京学到的烹饪手法或许比不上我和外婆在台北吃过的高档餐馆的那么娴熟精妙，但是大陆的大街小巷里的饭菜却同样能令人一饱口福。北京是中国的政治经济文化中心，又正风风火火地奔着现代化，天南地北的人们纷纷涌来，在这样的北京学习烹饪肯定会非常有趣。我很好奇半个世纪的风云变幻再加上当前的经济迅猛发展，会对食物产生什么影响。

在进烹饪学校之前的两年里，我已经开始写美食专栏文章。我从采访一些老一辈的厨师入手，他们大多是 20 世纪 60 年代中后期入行的。我问他们为何对烹饪产生兴趣，但很快便发现这是个多么愚蠢的问题。答案很统一：“不是我感兴趣，是没得选择啊。”在当时的计划经济体制下，工作由政府来分配。我采访过的两名厨师，他们入行时连菜刀都不会拿。

不过现在，活力十足的年轻厨师自己决定要做这一行，他们逐渐取代了当年不得不下厨烧菜、反应迟钝的老厨师。食物配给制度在 1980 年告终。肉类曾经是奢侈品，而今已是寻常物。大约就在同一时期，过去一律国营的餐馆也渐渐改由个体经营。计划经济制度终止后，厨师边做边学的情况随之消失，像华联这样的烹饪学校涌现出来，培训个体餐馆所需的厨师。

我进入华联学习时，餐饮业早已出现餐馆和厨师过剩的情况，我住所方圆五百米之内，就有超过 50 家餐馆。北京几乎每条马路都是食街，

有厅堂华丽的宴席式饭店，有装修平实的、家庭经营的小餐馆，卖各种小吃的外卖窗口夹杂其中。在餐馆请客吃饭的做法非常普遍，以至于许多中国朋友不由感叹请朋友到家里吃饭的传统正逐渐消失。曾经，中国的村镇人口居多，在外就餐并不普遍，就算在外面吃，也多是小摊子。开在城市的大饭店更多局限于一小撮精英阶层。改革开放之后，经济蓬勃发展，传统意义上必须在家吃的年夜饭，如今都可以去餐馆解决。过去乡村地区的结婚喜宴大多简朴，后来也慢慢转移到餐馆大摆酒席。

从前人们常用的问候语“吃过了吗”，也已过时，尤其在大城市。人人都吃过饭了，而且吃得很好。

我和张老师的关系颇有些紧张。大多数时候，他讲一口京片子，可向我提问时，却字正腔圆地讲一口标准普通话。“林小姐，”语带揶揄，好似在奚落我。然后他稍作停顿，要么从满是茶叶的玻璃杯里啜一口茶，要么用滑雪衫的衣袖擦擦手，这才接着问，“食物和菜肴有什么区别？”有时候他会用犀利的目光盯着我，轻笑两声，摇摇头。老师和同学们都不理解我何以自称“华裔美国人”，在他们的脑子里这个概念太模糊了。他们似乎无法理解这意味着我的英文比中文好，而不是我得长得像美国人。

我的普通话不算差，可离完美还差得远。我的音调不太准，但仍可以比较流利地与人对话。来到中国一年后，我渐渐忽略了训练自己的中文读写能力，之前的中文基础又完全不足以讨论鱼内脏的细微差异。当同学们照抄板书时，我经常是一个字写了一半，笔悬在空中，不知道接下来该怎么写。比如“酱”和“蒸”之类的基本烹饪词汇，我都没法儿完整写出来。

上了一个月的课，在张老师问我“懂了吗”大约15次、并换回我呆滞的目光之后，他终于恍然大悟：“林小姐，中文不是你的母语，是吧？”

真相大白，大家都为之惊愕。其实我在报名时就已经清楚告知校方我的身份和入学目的。上课的第一天，校方的一位管理人员就得意地宣布：“林小姐是华裔美国作家，她要向美国人民宣传中国菜。”——

我在填写入学登记表的时候就需要有人指点，因此想当然地认为我上课发问时，张老师和同学们应该能体谅我的大脑需要一段将中文转换成英文的时间差，可显然他们认为这是我智商不足罢了。

在发现了这个惊人秘密之后，张老师宣布课间休息一会儿。他背靠黑板，两腿分开，跨坐在椅子上，打量着我。有位同学上来擦黑板，有位敬了他一根烟，渐渐地，大半同学都开始抽烟，教室里一时烟雾弥漫。

“这么说，你在美国住了很久，对不？”张老师问。

“我生在那里，长在那里。”我回答道。

他眯起眼睛，“那你怎么长得像中国人？”

“我的父母从中国过去的。”

“那么中文怎么会不是你的母语呢？”

我又重复了一遍：我生在美国，长在美国。

这时人称小潘的同学来了劲。这个“小”是指他年纪小，而非腰围小，他吃了太多高师傅做的示范菜，腰围见长。“如果美国男人跟中国女人有了孩子，小宝宝会长成什么模样？”

我正思索着如何作答，张老师又问开了：“你的父母是哪里人？”

“广东和福建，至少他们的祖上是那里人。”我回答。父母在台湾长大，二十多岁时移居美国。但我不想再制造惊悚了，台湾是个敏感话题，我一般都绕过去，免得引发听者的长篇大论。

张老师和同学们吞云吐雾，烟灰落在地上。他们满脸困惑地盯着我看。美国人意味着白种人，那片土地上的人应该长得像布什总统。中国意味着中国人，而我长得像中国人。我的解释似乎缺乏说服力，他们的目光中流露出疑惑。林小姐为什么要冒充美国人？

我需要有具体的证明，恰好随身带着护照，可我又犹豫到底该不该把护照拿出来。对部分中国人而言，美国护照是身份地位的象征，意味着这个人是世界上最强大国家的一分子。有些美国人也这样认为，在海外旅行时，尤其是在发展中国家，美国护照就是他们的护身符，对此，我无法苟同。我觉得在中国炫耀美国护照，就好比维多利亚时代手握地契的乡绅，向一屋子工人炫耀自己的身份。

但我别无他法，只好把那本蓝皮小本儿递给张老师。他一页页地翻阅着。同学们围了过来，对护照上的入境章大加赞叹。“哇，她去过泰国呢！”有人惊呼。同学们打量我的眼光转变了，不过几分钟光景，我从一名笨学生摇身一变成为了挥舞着护照、如假包换的美国人。

然而，在忍受了张老师数周的高傲嘴脸之后，这个插曲只会引燃我的怒气。“我上这课真的很不容易，”我说，“你们大伙儿或许觉得简单得很，可是试一试用另外一种语言上课的感受呢。我一直在美国念书，什么课都没这难。”激动之余，我不禁脱口而出：“就连研究生课程都没这么难。”

我的话恐怕没有多大意义。面对着教室里这群劳动者，他们从烹饪学校毕业之后，大概得在厨房里一连数月的卖力打杂，或许永远不会有机会上大学。但没有人意识到这些，反而一副沾沾自喜的表情，仿佛我这番话印证了他们脑子里的一个观点：烹饪学校的课程比美国研究生课程都难。

“从林小姐走进教室那一刻，我就觉得她长得漂亮。”秦刚说。他在铁道部当临时厨工，理了个平头，挺着啤酒肚。他毫不掩饰对我有意思，每天课后都等着我，我走到哪儿，他就跟到哪儿。我对秦刚并无好感，其他同学却都很佩服他，当他宣称自己已经是厨师，来上课只是为了通过国家高级烹饪考试时，便成了同学中的领袖。

我脸红了。“那你们呢？”我将问题抛向其他人，“你们都是哪里人？”

“北京。”坐在我后面的人说。他是个当兵的，总带着一副倦容来上课。

“北京。”有一位头发蓬松、挑染成红色的小个子同学说。

“北京。”小潘说。他在一栋办公大楼的物业部工作。

“东北。”一位高高瘦瘦的男同学说。他在一家高档商场当保安。总算有了个外地人，虽然一夜火车就能到东北。

“可你的根，”张老师插了话，特地磨尖了“根”的音调，“你的根还是在中国。”

“对，所以我来了这里。”我说。

他微微一笑，“美国人不懂中国历史，除了你们自己的历史之外，其他国家的都不读，而且你们也只有两三百年的历史。”