

人间滋味

也斯著



中国人民大学出版社

人间滋味

也斯 著

中国人民大学出版社
·北京·

图书在版编目（CIP）数据

人间滋味 / 也斯著. -- 北京 : 中国人民大学出版社, 2011.10

ISBN 978-7-300-14470-2

I. ①人… II. ①也… III. ①散文集－中国－当代
IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第196907号



《人间滋味》

也斯 著

出版发行	中国人民大学出版社	邮政编码	100080
社 址	北京中关村大街31号	010-62511398 (质管部)	
电 话	010-62511242 (总编室) 010-82501766 (邮购部) 010-62515195 (发行公司)	010-62514148 (门市部) 010-62515275 (盗版举报)	
网 址	http://www.crup.com.cn http://www.ttrnet.com (人大教研网)		
经 销	新华书店		
印 刷	北京市易丰印刷有限责任公司		
规 格	170mm×210mm 16开本	版 次	2012年1月第1版
印 张	13.5	印 次	2012年1月第1次印刷
字 数	160 000	定 价	32.00元

打开天窗 说亮话

生活

LIFE STYLE



人间滋味

也斯 著

中国人民大学出版社
·北京·

目录

7 序 也斯

第一部分

人间好滋味

12	伊拉利亚吃盆菜	
14	潮风刚烈，蘸酱温柔	
20	爱吃汉堡包和 不爱吃汉堡包的朋友	
24	树克的勋章	62 在珠江三角洲饭桌上相逢
26	韬哥的艺术	66 回味山东
28	许鞍华的榴莲， 许鞍华的炒饭	72 和食之旅
34	我爱水果	78 饭桌的生态
42	秋天的故事	84 走过老区
48	何庆基与卢亭	90 在“文学之家”喝汤
52	芝麻卷与电影胶卷	94 豹的步伐与 雅枝竹的芳容
54	红白蓝胶布与奶酪	98 来自突尼斯的甜点
58	跟宋淇先生吃西餐	102 马赛鱼汤的故事
		108 梦游斯洛文尼亚——麦粥的滋味

第二部分

旅途的炉灶

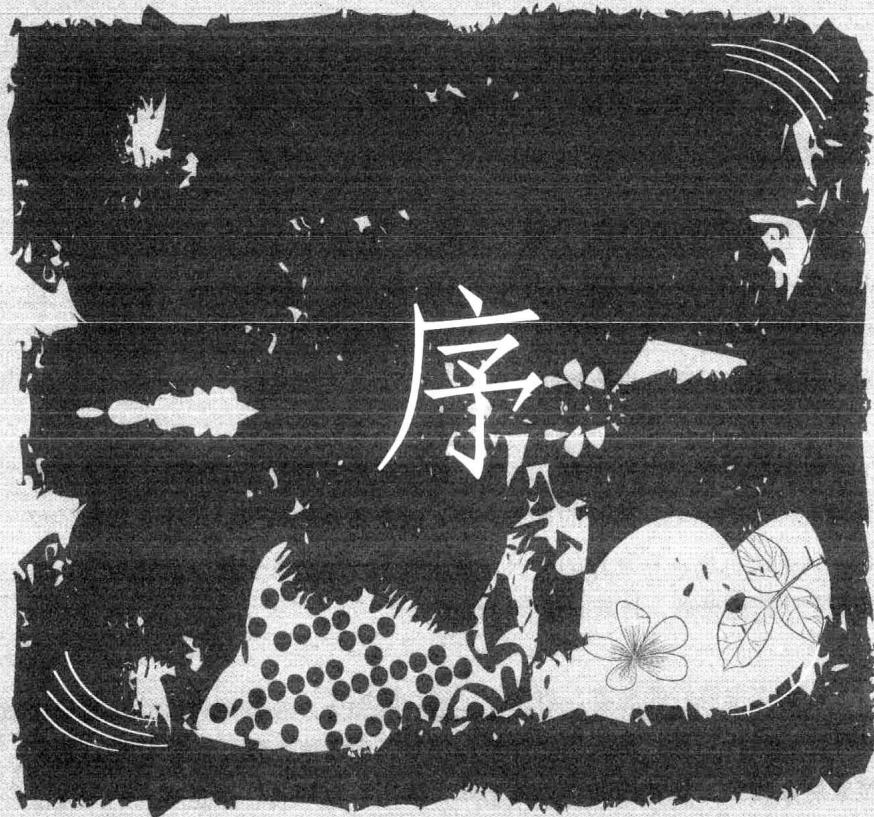
第四部分

素菜有余甘

第三部分

食物的言语

		160	亦能食素
		166	丝竹茗趣——茶轩里的诗意图
		172	农家菜的故事
116	食物之书，盐之书	178	蔬菜的秘密
122	螃蟹前行的姿势	188	粥味人生
128	糖不一定是甜的	194	素食与颓情
136	不是“惊奇”小牛排	200	饮食有情
142	法国电影的盛宴		
150	越富饶，越贫乏？	208	后记
156	有关饮食的书写		



也斯

初见的朋友老以为我是美食家，其实我只是对食物感兴趣而已，吃得很随便，也不怎么挑剔。不过倒真是喜欢在饭桌上聊天，在饭桌上交过不少朋友。

年轻时跟长辈吃馆子，听大人闲谈，揣摸自己还未尝了解的人情世故。在外国读书，跟来自不同地方的同学聚在一起包饺子、包春卷，或者学做香蕉面包、煮法国红酒鸡，同时也在搞读书会，互相介绍好书好文章，既是集体下厨，也是精神会餐。

教书做研究，出外开会，文化交流，往往尝到异国的滋味，体会到跨越疆界带来的惊奇。悠长的旅途之中，故友重逢的喜悦、陌生人偶有的好意、独酌的沉思、有意思的交谈，带来疲累一日后的安慰，五味纷陈，成为我们生活的营养，日后回想的材料了。

一场安排得好的晚宴，也像一个成功的剧本，人物碰出火花，细节体贴呼应，转折自然，却又不乏惊奇。但日常朋友闲谈倦了，轻松地从厨房搜索剩余物资，到花园随手撷摘香草，弄出一盆鲜美，也是难忘的即兴演出、突发挥洒。主人沏了好茶闲谈半天，朋友因你生病特别照顾你的肠胃为你做的一道菜，都是人间美事。

总有很多饭桌上的故事，还未有机会写出来。吃什么还未必是最重要的，反而是跟谁在一起，看了什么戏，谈了什么话，老叫人记怀。长途跋

涉找到的连着当地生活的乡土菜，异乡朋友在厨房里边弄午餐边跟你谈天，在巴黎市场附近小馆试不同的红酒和奶酪，在达达主义发源的咖啡店聊天，在殡仪馆附近的小巷悲壮吃火锅，在柏林逛土耳其市场、吃四川菜。甜酸苦辣，色彩缤纷，是人生的滋味。

太多饭桌的故事，还未有机会写出来。我从年轻的时候开始，学习用文字表达自己，与别人沟通。写过生活的专栏、书评或影评、文化旅游专栏、比较文学专栏。写了许多字，有一大半还没有机会整理出版。年轻时曾有晚报约我写饮食专栏，我拒绝了，选择写影评专栏。结果批评太多，到头来被停掉了！

到去年，有机会在明报《星期天生活》跟叶辉合写一个食物与爱情的专栏，我倒是一口答应了。其实我既不是饮食专家也不是爱情专家，不过是对日常生活、饭桌上的人情往来，常有所感，有机会也想记述成文。年轻时有很多执著，年纪大更想欣赏不同的生活态度。写一个专栏，往往能写出一组文字，抒发一段心情。

有心的朋友，看到报上文字，提议结集成书。我总想字数还不够，还有几篇想写，也就搁在那里算了。可天窗的朋友特别热心，尤其岭南的旧同学秀慧，转眼就把一篇篇旧稿挖出来，还有我过去在《号外》写过的，自摄影展开始，从食物写朋友的尝试。找出来，我才发觉自己真的写过这么多。

这个团队特别麻利，把我写过的东西一下子找出来，整理成篇。就像几位朋友到家里来，三两下便把冰箱里的东西翻出来，弄成一桌菜肴，把我也吓了一跳！我真储了这么多食材吗？

本来手上一直有七八本书稿的材料。我是出了名的慢动作，搜寻旧稿、编辑补充，花了几年时间，还是放在抽屉里。想到现在倒是去年新写的专栏，最早发展成书。

我迫着重看一遍，整理旧稿，也有好处，令我归纳一下，整理出一些线索，把原来的想法补充一点。同时也提醒我，还有那么多心中的故事，那么多好朋友与食物，还未写出来呢！重阅写过的稿，也引起我新的兴趣，想把遇过感动我的人事，继续写下去。那么多可爱的人，是值得活下去的理由。



第一部分
人间好滋味

伊拉利亚吃盆菜

年廿九去邓氏祠堂吃盆菜。开席前伊拉利亚终于赶到了。她可是素食的。但结果不光是她，我们都对发掘盆中的蔬菜比较感兴趣。都说盆菜一层层的排列，是从最高贵到最低贱，所以就大鱼大肉放上面，蔬菜都垫在底下，结果呢，最美味的还是最底下蘸饱了汁的蔬菜。留在上面的老是炸鱼和猪肉，大概还该有鸡。若没有鸡那是因为禽流感。没有办法，大家只好将就。邓老妈妈跟我说今年也做了煎堆，儿子每年都央妈妈做。父亲过去了，生活还是继续下去。以前用木盆现在用铜盆。盆菜就是这样用筷子挖来挖去，当然现在用公筷。可是盆菜还是盆菜，一层一层老吃不完，渐渐地大家就只去挑它的蔬菜了。

伊拉利亚的全名念起来像一首歌，翻成中文却变简单了。她告诉我们不少人向她吹中国饮食多么了不起，有几千年的文化，有多少个不同省份的菜。可是她是来自意大利的呀！任你说得天花乱坠，要吃过才相信。老字号名牌未可尽信，苏豪新餐厅功力不足，真是青黄不接。杂志推荐几颗星，是人际关系成功，菜却不怎么样。老跟着什么奖后面走，是对自己信心不够？做菜总不能老看潮流，得有自己拿手的东西，有自己的判断力，发展出自己的风格才算是不是？当然，我们叫伊拉利亚试盆菜，并不是觉得那就是香港历史和文化的代表，不过想她跑出兰桂坊之外尝尝其他滋味罢了。

现在一年年逐渐在改变的盆菜放在我们面前。“夫礼之初，始诸饮食。”食物还在眼前，礼仪可已经失去了。不要说一位外国朋友，连我们自



已可也记得清楚我们过年的习俗？可以继承一代代文字中过年过节团聚的喜意，对旨酒的向往、对嘉宾的款待？我们的文字里饮宴往往连起了进食以外的意义：“折冲樽俎”的谋略、“宴以好合”的理想。“乡”字的甲骨文，像两人相向而坐共食一簋。我们现在也是与乡人共食了？也算是行乡饮酒礼了？当然不完全是，乡人都已移民他去。老妈妈等天气和暖便飞回多伦多。一个来自贝隆尼的素食者正在面对盆菜的挑战。旁边几个人对新上演的戏剧争辩不休。这是一个四分五裂、失去了共识的当下。可在那边，来自法国和日本的乐师敲敲打打，小梅、嘉美和春江在祠堂古老的大门边开始了他们自己的舞蹈。

到头来我们这一桌最不济，盆菜吃剩了大半盆。一层层的肉还留在那里，一点青绿的芥兰早被欣赏了，芋头是寻宝的对象。伊拉利亚始终不愿意接受我们说的猪皮也是一种素菜，但对中国冬菇却生了感情。各人有各人的口味，我但觉吃了一口甘美无比的萝卜。



潮风刚烈，蘸酱温柔

马大回港探亲，说要来看我母亲。一下子来了许多位旧日《大拇指》朋友，大家也有一段日子没见面了。见了面都很高兴，最怀念是生病的朋友，不知她身体怎样了；聚会就想起移了民的朋友，知道的人就告诉大家他们的近况。到了黄昏大家说一起吃饭，叫我出主意。我说不如去吃潮州菜吧。我也不知为什么挑潮州菜，也许因为马大是潮州人，也许因为这样隔一两年的聚会，有一点围炉过年的潮汕年饭的味道吧！

过去办《大拇指》倒是常常吃饭。也不一定是潮州菜，有时是母亲煮了饭，有时是到街口的客家菜，有时过马路到上海小铺吃豆沙窝饼。除非是排版到很晚，或者通宵在街头贴海报什么的，那就会去好像老不关门的路边潮州打冷小摊，吃大眼鸡和潮州粥宵夜。那时也有朋友说：“每天都好像过年一样！”

回想认识马大许多年了。70年代我在报馆写稿，换了一份又一份工作，好不容易在一份文艺刊物学做编辑，一年多又关门了！前辈好心介绍我到中大校外课程开课。我受了刘以鬯先生《酒徒》的影响，依小说里面列出“五四”较为人忽略的短篇佳作逐一找出来，开一门现代中文小说的课，除了鲁迅和沈从文，也包括端木蕻良、李劫人、师陀、罗淑、萧红、施蛰存、穆时英和张爱玲等人的作品。我是第一次教这样的课，来的有在校也有在职的同学，大家讨论得很开心。完了这课还开了现当代文学的