

一生必尝的

74种

BOOK

广东旅游出版社

GUANGDONG TRAVEL AND TOURISM PRESS

味道

我对生活的理解，从来都不是『出人头地』什么的。

相信绝大多数人，每日奔波，精神和肉体疲惫着回

家，只求灯下一餐温馨和一室笑语。当清水冲去满身的尘

埃，坐在铺着粗花布的餐桌前，看洁白的冻啤酒沫从玻璃

杯里升起，觉得生活的意义不过如此。

城市的喧嚣，却有一个极静的内核。火树银花，车流

如织，那是城市物化的外壳，真正咀嚼不尽的是灯火阑珊

处的窃窃私语，是繁华时代的青萍之末。





一生必尝的

◎文哥 著

74种味道

BOOK

廣東旅遊出版社
GUANGDONG TRAVEL AND TOURISM PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

一生必尝的 74 种味道/文哥著. —广州: 广东旅游出版社, 2004.1

ISBN 7-80653-529-2

I. 一... II. 文... III. 散文—作品集—中国—当代 IV. I26-7

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 039889 号

全书彩插作者: 曹匹诺

特别感谢曹匹诺、萧悟了等对《一生必尝的 74 种味道》出版的参与和支持!

策划编辑: 陈 川

责任编辑: 陈 川

版式设计: 张红霞

封面设计: 张红霞

责任技编: 顾耀民

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路 30 号之一 邮编: 510600)

广东省农垦总局印刷厂印刷

(广州市天河区粤垦路 88 号)

广东旅游出版社图书网

www.tourpress.cn

邮购地址: 广州市中山一路 30 号之一

邮编: 510600 电话: 020-87347994

960×1240 毫米 32 开 8.5 印张 170 千字

2006 年第 2 版第 1 次印刷

定 价: 22.00 元

本书如有错页倒装等质量问题, 请直接与印刷厂联系换书。



文哥来头

本名刘晓文，山东济南人，中山大学硕士，
《深圳晚报》编辑。

上世纪90年代中在中山大学读书期间发表第一篇饮食文章，1998年在《南方都市报》开设第一个饮食专栏，2000年后以黄啸主编的《深圳晚报》之“天下专栏”为主要阵地，在南方多家报刊相继推出“知味分子”专栏，专攻饮食男女文章。2003年开始在《深圳晚报》主持“文哥搜食记”。文哥的精神导师是李渔、张岱、袁枚，其文在网络上广为流传。文风以体验为根基，有明清性灵小品遗风，以行动者的视角出发，又常于不经意中抒发文人情怀，文字中色、香、味俱全，读过后不但刺激精神，保证也刺激食欲。

文哥的电子信箱：lxwpost@vip.sina.com



目
录

知味分子

第一页

目录CONTENTS

第一篇 知道的知，味道的味

● 事关味道·····	二
● 我为蟹痴·····	五
● 淳熬·····	七
● 香臭交集的舌尖喜剧·····	一一
● 魔幻「玫瑰酱鹌鹑」·····	一四
● 田螺先生·····	一六
● 情色三味·····	一九
● 情浓泡饭·····	二五
● 制造给眼睛的美食乌托邦·····	二七
● 戏说武侠菜·····	三二
● 有多少吃可以乱来·····	三八
● 诗歌与红烧肉·····	四零
● 有人「装蒜」·····	四三
● 名人的私家菜·····	四五
● 有声音的美味·····	四八
● 羊肉的花样年华·····	五零
● 天下第一是豆腐·····	五二
● 名人菜·····	五四
● 捣珍·····	五七
● 今天晚上点谁·····	六零
● 蟹会·····	六三



目 录

知味分子

第二页

第二篇 味觉爱旅行

● 杭州：最忆那一碗鲜汤面·····	六八
● 周庄：奥灶面与青团子·····	七二
● 吃在广州·····	七五
● 镇江：惊艳河蚌狮子头·····	七七
● 无锡醉夜里的肥美酱骨头·····	八一
● 大街小巷二三事·····	八六
● 三城记：味觉的旅行·····	九一
● 绍兴：沉醉陈年花雕老酒·····	九六
● 成都的金牌陈麻婆·····	九八
● 福州：我爱上了牛排·····	一零零
● 井冈山中的饮食男女·····	一零三
● 重庆：在麻辣之都的日子·····	一零七

● 担担面琐记·····	一一三
● 苏州：蟹粉小笼与酒酿饼·····	一一五
● 上海：城隍庙里的馒头店·····	一二零
● 成都：一千种食客一千种火锅·····	一二三
● 嗨，东北菜·····	一三零
● 沔阳三蒸·····	一三二
● 婺源火焙肉·····	一三四
● 宫保鸡丁之前生后世·····	一三七
● 深圳午餐地图·····	一三九
● 印尼黄姜饭的意识形态·····	一四三
● 天下鱼生·····	一四五
● 老北京的鱼头泡饼·····	一四七

● 初恋酸汤鱼·····	一四九
● 咂摸北京·····	一五一
● 龙井问茶·····	一五五
● 南京夫子庙的片段·····	一五七
● 宁波江阿狗·····	一六二



Zhiwei
分子
Fenzi

目 录

知味分子

第三页

第三篇 谈谈情，说说食

● 温柔的稀粥·····	一六八	● 街边美食路线·····	二零七
● 「面痴」的一天·····	一七一	● 「鸡子儿」杂忆·····	二零九
● 故乡的茶食·····	一七三	● 难得吃素·····	二一一
● 小酒人·····	一七八	● 小鸡贴馍·····	二一五
● 四季的吃·····	一八一	● 好吃不如饺子·····	二一七
● 中大忆吃·····	一八七	● 泡菜老坛子·····	二一九
● 肉魔·····	一九四	● 一片柔肠·····	二二一
● 广州街头的小面馆·····	一九六	● 白菜在冬季·····	二二三
● 馄饨物语·····	一九九	● 烧烤九段·····	二二五
● 酸菜鱼·····	二零一	● 怀念方便面的日子·····	二二七
● 红五月，绿粽香·····	二零三	● 温暖的青椒童子鸡·····	二三零
● 油氽儿与鸡汤米线的爱情·····	二零五	● 香锅里的辣蟹·····	二三二

我的食色生活（代序）

我对生活的理解，从来都不是『出人头地』什么的。

相信绝大多数人，每日奔波，精神和肉体疲惫着回家，只求灯下一餐温馨和一室笑语。当清水冲去满身的尘埃，坐在铺着粗花布的餐桌前，看洁白的冻啤酒沫从玻璃杯里升起，觉得生活的意义不过如此。

城市的喧嚣，却有一个极静的内核。火树银花，车流如织，那是城市物化的外壳，真正咀嚼不尽的是灯火阑珊处的窃窃私语，是繁华时代的青萍之末。

有一天去办一件很急的事情，路上看见一个乡下女孩卖榴莲，她怯怯地蹲在榕树下面守着一对筐，黄的金枕头在绿荫下如同梵高的静物。我一下就给吸引住了，蹲下来慢慢地挑选，捏它的刺，摸它的包，过称，付钱，提着一大包重新急匆匆上路。迎面而来的少妇微笑着，说不定想到了自己爱家的老公。



序

知味分子

第四页



序

知味分子

第五页

晚上经常溜出去吃宵夜，打的去城市另一端吃烧烤。喜欢搬一张桌子坐在街边，一支冻金威，十支烧鸡脆骨，有时是武汉的鸭脖子，辣得只吐舌头，猛灌一口啤酒，清凉直入心底，沉醉不已。老板娘照例来应酬几句，点她亲手做的土豆饼，乘其不备，装成不在意的样子打听详细的做法。

每天每天，生活就是这样，吃三餐饭，做几件事，自己抽空找点乐子。有识之士指出我的胸无大志，我只有笑笑。生活的法则我知道一点，你拼命想要什么的时候，它就偏不给你什么。倒是榴莲、烧烤这些垂手可得，不可错过。

有很长一段时间里命犯小人，在单位里成了闲人。没事干的时候，就在网上码字玩，居然有点反响，还当上了吃坛的斑竹。及至一篇篇稿子从伊妹儿飞出去，《深圳晚报》的黄啸让我写起了『知味分子』专栏，这事就停不下了。吃了写，拿了稿费再吃，完了再写，自乐。

最大的鼓励是有妹妹发信给我：『与其让你饿死，不如嫁给你算了。』感慨没有生在清朝，否则就可以学我的精神导师李渔和张岱，做个不折不扣的食色之徒。

（文哥）



Zhiwei
味知
子分
Fenzi

第一篇

知道的知，
味道的味



什么味道最美？这是一个关于味觉审美的问题。主张“无为”的老子，也主张“无味”，以清淡为美。这种观念影响了不少人，陆树声也认为“淡则味真，本色为美，今日方知真味”。我以为，这是一种味道上的乌托邦主义，太理想化了。因为忽略各地的“味情”，大一统到“天下本味”，在现实中是不可能的。我们只能说，对××人来说，××味道是最美的。

事关味道

南甜北咸，东辣西酸。一道菜，色、香、味、形之中，何为灵魂？我以为是，味道。形式再美，颜色再艳，香气再浓，如果口味不适，又有何益？

香港也以美食著称，全世界的风味都吃得到。但是有一点，这些各地美食全都是香港改良版，也就是说，都是香港味道。朋友知道我爱辣，请我吃川菜。熟悉的菜式一端上来，看上去与深圳没有差别，甚至更精美一点，但我只有叹息的份儿——竟然用番茄酱代替红油，不但不麻不辣，反而有点甜。这种“改良”真是对味道的糟蹋，岂有此理。

有一种东西我以前从来不吃，嫌它味道不好：臭豆腐。以前旧东门拆迁的时候，有一伙人在废墟边现炸现卖，那人、那油、那豆腐，看着都那么让人不爽，那味道更别提了，让人能

躲多远就多远。但后来在一家名湘菜馆里吃了一回，油炸得酥脆，配上鲜辣佐料，那味道竟使我着了迷，正如沈宏非所言，“臭香”。

“食无定味，适口者珍”，然也。湖南人猛撒辣子，陕西人拼命泼醋，宁波人家家有口“臭缸”，旁人尽管惊异，自己品尝的却是鲜、香。看来，这味道不仅关乎味蕾，还有心方面的感受。山东人生吃大蒜，江南人以此为笑，但他吃起臭咸鱼的劲头，就算山东人也吃惊。

什么味道最美？这是一个关于味觉审美的问题。主张“无为”的老子，也主张“无味”，以清淡为美。这种观念影响了不少人，陆树声也认为“淡则味真，本色为美，今日方知真味”。我以为，这是一种味道上的乌托邦主义，太理想化了。因为忽略各地的“味情”，大一统到“天下本味”，在现实中是不可能的。我们只能说，对××人来说××味道是最美的。

《中庸》说：“人莫不饮食也，鲜能知味也。”我喜欢这句话，并引申为：“天下美味，在于知味者也。”我最反对酒楼的人问你吃不吃辣、吃不吃咸。我一律回答：“照你们的标准做！”我常去一家小馆子吃担担面，每次都说：“按你们重庆的做。”我去湖南馆子吃臭豆腐，也要申明按长沙标准。有一次我吃鸳鸯火锅，一吃就很恼火，因为减了辣不说，还减了麻，还省了酒酿。老板也很奇怪我吃得出来，他不知我的美食理念。

真正的美味，在于味道的千姿百态，在于“知味”，在于品味。我虽号称“知味分子”，但不敢说“知味”。真正的知味者是这样的：“淄渑之合，易牙尝而知之。”将两条河水放在一起，易牙一尝就知是淄水和渑水。“昔师旷食饭，云是劳薪所饮，平公使视之，果然车轴”。师旷端起饭碗一吃就知是用什么柴火烧的。这是何种境界？

《淮南子》有云：“喜武非侠也，喜文非儒也；好方非医也，



Zhiwei
知味分子
Fenzi

第
一
篇

知味分子

第
三
页

好马非驹也；知音非瞽也，知味非庖也。”真正的知音不是乐师，真正的知味者也不是厨师，是听众，是食客，是美食家。



第一篇

知味分子

我为蟹痴

周作人好像不会随便佩服谁，看他的文章你就知道，这是个冷眼旁观、内心骄傲到不屑证明自己的人。我印象里他翻译日本人的《徒然草》时，曾为其中的人生态度由衷赞叹过，再有，就是他晚年对李渔《闲情偶记》的喝彩了。

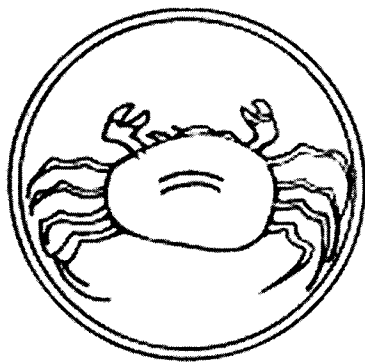
其实，何止是周作人，如果细看的话，梁实秋、林语堂都带着李渔的痕迹。李渔青年时以《比目鱼》一书成名，但今天传世的是他晚年写的《闲情偶记》，这部关于饮食、园艺、营造、养生的个人化文本，清新隽永，回味悠长，开了中国生活美文的先河。

李渔是个可爱老头，在《闲情偶记·饌饮部》一开头，他将竹笋列为天下第一，“肥羊嫩猪，何足比肩”？似乎天底下他最爱吃的就是竹笋，“不止孤行并用各见其美”。但很快他又说，蕈（蘑菇）也是天下至美之物，其汁鲜味无穷。还武断地认为，毒蘑菇不是因为有蛇从其上爬过，而是其下有毒蛇居住。

当写到螃蟹时，李渔似乎已经忘了前面说过的话，“蟹之鲜而肥，甘而膩，白似玉而黄似金，已造色香味三者之极致，

更无一物可以上之……独于蟹螯一物，心能嗜之，口能甘之，无论终身一日皆不能忘之”。呵，老先生心中真正的天下第一原来是螃蟹。

李渔自称以蟹为命，一生嗜之，每年于螃蟹未上市时即储钱以待，自呼其钱为





第一篇

知味分子

第六页

“买命钱”。

自螃蟹上市之日起到断市之时终，他家七七四十九只大缸里始终装满螃蟹，用鸡蛋白饲养催肥，他无一日不食螃蟹，将9~10月称为“蟹秋”。担心季节一过难以为继，还要用绍兴花雕酒来腌制醉蟹，留待冬天食用。

腌蟹的酒也不会浪费，称为“蟹酿”，一直可以喝到来年螃蟹上市。在没有螃蟹的季节，这酒的替代作用是无法估量的。李渔家里还有一个女佣特别喜欢打理有关螃蟹的事宜，好像是上天专门给他订作的，他干脆呼之为“蟹奴”。

至于他自己呢？李渔称一生愿与螃蟹殆相始终，算得上是个“蟹痴”了。

淳熬

午夜时分，想念一碗热气腾腾的猪油拌饭。

碗是蓝花的粗碗，一双脱了漆的木筷搁在上面。米是平常的米，只是因为上面浇了一层滚烫的猪油而珠圆玉润。一只煎得金黄的荷包蛋横陈其上，身上披挂着紫黑的酱油汁。咬开蛋黄，半凝固的汁液滴在米饭上，趁势与葱花和饭粒搅匀，油亮而剔透，在 25 瓦的灯光下闪着诱人的光泽……

二十多年前，一碗猪油拌饭差不多算是极品了，觉得世界上最好吃的东西不过如此。要是饭里还有点油渣，对于平民的孩子来说，那简直就是“幸福”的具象了。这种感觉如今体会不到了，无论吃什么好东西都没用。这首先是自身的变化，胃早不是那个胃了；其次是外界的变化，猪油拌饭式的简单纯粹差不多已经羚羊挂角。

想起了《礼记》中周代专供天子之食的“八珍”，其中占头两把交椅的“淳熬”和“淳母”，其实就是与猪油拌饭相类似的東西。关于“淳熬”的记载是：“煎醢加于陆稿上，沃之以膏。”即将肉酱煎熟之后放在米饭上，再浇上猪油。而“淳母”基本上相同，只是把大米饭换成了黄米饭。

这就是古代天子的美食，只不过比猪油拌饭多了一层“醢”而已。“醢”在先秦时代非常流行，是一种鱼肉或猪肉煎的酱。也有用动物的肝或髓做的，相当于英式的鹅肝酱。米饭作为一种松散的形体，极易与“醢”混合与吸收，而猪油的热和香则增加了米的口感和香气，三者的味道又是如此天生的和谐，搅拌在一起更焕发出数倍的美味。



第
一
篇

知
味
分
子

第
七
页



第一篇

知味分子

第八页

真正的美食往往就是这样，简洁但顺应着人的天性，宏观上符合发展趋势，所以能一代一代地流传下去，并呈现出千姿百态。也许，在上古时期，周口店人或是蓝田人，在一次例行的烧烤夜宵中，不经意地将烤野猪肉滴下的油落在了盛着野稻子饭的石锅里，当他发现味道的嬗变之后，将其进献给部落首领，于是最原始的“淳熬”出现了。

千百年过去，古代名菜中的豹胎狸唇之类早已风吹云散，只剩下个空名，而“淳熬”却永垂不朽，花样翻新。在汉朝时，名吃“牛蒲散”颇有“淳熬”之风：红烧小肥牛肉配野笋，楚地的香稻上面加一层蒲菜，浇上腊肉汁，妇孺皆宜。到唐朝，“切缕卵脂”在长安市上流传，引得宫人私自出宫品尝。“切缕”就是牛肉丝，“卵脂”则是煎鸡蛋，与安胡大米煮的饭相拌，可以用新鲜荷叶包裹。

一直到20世纪的80年代，北方某地的农民还用坛子红烧五花猪肉，烂如泥，放在黄河大米饭上，加个卤蛋，几只辣椒，一块油豆腐，浇一勺子坛子里煨出来的肥油，那个香！

算起来，“淳熬”至少有几千年的历史了，不过现在改了名，叫“盖浇饭”了。

如果用训诂的方法对“淳熬”进行分析，“淳”有两解，一是淳朴，二是淳厚；而“熬”也有两解，一是作为烹饪手段，二是动词，指在小火上煨（据《现代汉语词典》）。由此可以得出结论：“淳熬”这种食物是以普通而味厚的原料用小火煨制的。

放眼天下，符合这一原则的还有印度的咖喱牛肉饭、韩国的石头饭、意大利的奶油海鲜焗饭等。

印度人的饮食有两个突出特征，一个咖喱，另一个是手抓。咖喱牛肉饭充分诠释了这种特色，并在南亚演绎着“淳熬”的故事。先和平锅里煎牛肉块，后放入土豆、洋葱、花