

飲饌

丛谈

龚鹏程 著

山东画报出版社



飲饌

丛谈

龚鹏程 著

山东画报出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

饮饌丛谈/龚鹏程著. —济南: 山东画报出版社,
2010.11

ISBN 978-7-5474-0136-1

I. ①饮… II. ①龚… III. ①饮食—文化—文集
IV. ①TS971—53

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第120931号

责任编辑 韩 猛

装帧设计 宋晓明

主管部门 山东出版集团

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街39号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098479 82098476(传真)

网 址 <http://www.hbcbs.com.cn>

电子信箱 hbcbs@sdpress.com.cn

印 刷 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司

规 格 170×228毫米

19.5印张 1插页 190千字

版 次 2010年11月第1版

印 次 2010年11月第1次印刷

印 数 1—6000

定 价 34.00元

如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换。

建议图书分类: 饮食/文化

目 录

旅行者的美德	/1
巴生宿缘	/6
川中滋味长	/9
特重饮食的文明	/13
文化交流的饮食	/18
土耳其旅游答客问	/21
土耳其咖啡	/29
道士酒	/37
南洋·山东·葡萄酒	/40
啤酒花的岁月	/44
四川压酒	/47
雨雪霏霏	/50
饮酒好色对	/52
酒乡之歌	/55
酒礼新篇	/57

喝酒的女人	/60
德亮找茶	/62
密码一九八九	/65
辉煌的北京?	/68
老店的历史	/72
吃典	/76
且食羊	/78
杭城食事	/81
广结善缘	/86
十二生肖	/91
以人为药	/102
附说以人为药	/120
论食秽文化	/122
盐文化	/125
盐的城池	/128
禁食不禁食	/132
杀生不杀生	/138
圣俗秽净	/145
儒家的饮馔政治学	/151
饮食男女以通大道	/173
猫狗论	/209
狗与藏羚羊	/213
观念的偏执	/215
饮馔之道	/217
知味	/219
养生	/221

从食谱到散文 /223

饮馔的文学社会学：从《文选》到梁实秋 /226

吃垮中国？ /247

闲话西餐 /251

西餐杂说 /259

饮食录 /273

旅行者的美德

荷兰的作家赛斯·诺特博姆（Cees Nooteboom）在《西班牙星光之路》中谈到他旅行在西班牙与葡萄牙交界处一小镇时，偶然听到服务生提起“蜥蜴”一词，立刻警觉了起来，连忙向老板打听。获知他们果然有卖蜥蜴餐，而且还不是小鬣蜥蜴。他马上要了一客来品尝，且在该书立了一个小节，题目就叫“蜥蜴晚餐”。

此君乃欧洲文学奖得主、荷兰康士坦丁文学终身成就奖得主。此举则显示了他作为一名杰出旅行文学家所具有敏感。

旅行者，需要许多条件。条件之一，就是须有一副好脾胃。

常见旅人出门，肠胃便患起思乡病，须得到处找家乡味或与家乡相似的餐饮来吃，否则肠胃就要拉警报、搞暴动。某些人纵使不如此，对于平日不经见、不常吃的东西，大抵也尽量避着。非万不得已，不肯尝试。偶或试之，亦总是攒眉、捏鼻、咂舌、缩肩地浅尝轻啜便罢。如吞毒药，如上刀山，临险履冰，不胜痛苦之状。又或者，无可奈何而安之若命。反正人生至此，说不得，只好吃它一番。但却是暂求果腹，不能消受其滋味也。如此旅行，虽然一路或许饱饫了眼福，可实在是痛苦，等于受罪。

偏偏异乡之恼人处，就是奇奇怪怪的吃食特别多。如元朝方回的诗说：“秀州城外鸭馄饨”。这鸭馄饨，是没孵成的卵。因已有雏鸭在里面，将之取出镊去细毛，洗净烹煮而成，味极美。据朱彝尊《鸳鸯湖棹歌》说：“鸭馄饨小漉微盐，雪后垆头酒价廉”，知此物乃某些地方一般居民常食的小吃，但我估计现今就有许多人未必敢尝试。推而广之，各地腌、酱、卤、渍、泡、浸、腐、臭的各色名物，奇形怪味，亦辄令人不敢向迩，且要暗自诧异：为何这些地方竟有这些人，偏要来逐臭嗜癖？而又对自己自怨自艾：为啥子要到这种鬼地方来活受罪，吃这种难吃恶心的鬼东西？

对了，就是恶心。旅人常患的，其实不是肠胃病，而是心病。心中嫌厌那些异乡怪味，也疑虑着那些没吃过的物事，且疑、且惧、且惊、且厌。于是看着难受，吃着可怕，喉头一紧，胃一抽搐，可能就立刻哇吐了出来。纵或终于勉强没吐，恶心作呕之感，也仍然要盘萦在心头。

况且还有不少人心别有一把戒尺，或禁止自己吃荤、或禁止自己吃腥、或不吃鱼、或不吃芥、或两只脚的不准自己吃、或会飞的也不能吃。种种戒律，在心上悬着刀尺，那就更无缘享受旅途中的美味了。

就算对饮食没有禁忌，不至于坚壁清野，峻斥一切；大多数人也只是逆来顺受型的，不会专心致意去“发现”异饌。要把异乡那些我们原本不知道有而且还能吃的东西找出来，需要有发现者的眼光和机缘好运气。要对这件事抱持着高度的敏感，以及亟欲一尝、冒险探询味蕾之神秘的心情。这种眼光和兴致，与老饕并不相同，但却是一名优秀或称职的旅人所应当具备的条件。

要知道，一地水土一方人。每个地方的饮食，必与该地之地气、风土、人情、世态相符合。不能亲近该地的饮食，实际上就绝不能亲近那个地方那个社会，更不能懂它理解它。那个地方越特别的饮食，越能显示那个地方的气质。

就像诺特博姆“发现”了那个小镇餐厅有蜥蜴可吃，而这尾蜥蜴，伴在一盘碎番茄中，配上百里香、迷迭香，那不就是西班牙的气质吗？诺特博姆

形容西班牙是“混乱的、粗野的、自我中心的、残酷的。行过之处，永无止境的惊叹”。这种气质，斗牛，或西班牙舞娘的舞蹈，或许都足以显示，但都不够；只有那一股迷迭香混杂着蜥蜴肉味刺穿入脑时，你才能懂得什么叫西班牙。无怪乎他要刻意记述这一餐了。

我们每想起一个地方，总会想起那里某一种或某几种吃食，想起某一餐，道理即是如此。食物的气味、用餐时的气氛、店家的风情、一同用餐者的神态、声语。整体激荡着我们的神经，在脑子里浮漾出一幅特异的地图，标示着那一个无可替代的地点。

像池田利子文《吃定意大利》就选了四十二事，写成“挑逗味蕾的美食地图”。苏珊·罗德苏格·韩特《二〇年代：颓废的巴黎盛宴》则借当时文人聚会饮宴、食谱及其故事背景来勾勒那个时代。旅行者，不论是空间的旅行，抑或进入时光隧道，都须对沿途所见食物食事，像风景名胜一般感兴趣才是。

我称不上是个旅行家，但萍踪佚旅，漂泊久惯。宿在不知名的旅楼，吃着说不上名堂的食物，乃是常有之事。腹笥渐宽，撑拄肚肠的，都非书卷，而是膏肥膩脂与异卉奇珍。我不敢挑食，因而时要尝鲜。未必是新鲜美味之鲜，也可能是鲜少鲜奇之鲜。鲜奇者不一定是鲜美，故又时多惊异。什么，这也能吃吗？这东西是这样吃的吗？吃了会怎么样啊？

但我通常总想如诺特博姆尝蜥蜴般，去试试当地人的饮食，旨不在知味，而是想借此更了解那个地方。

可是，我也发现，人们对此等旅行者的好品德，并不尊敬。或者说，人基本上是个拘墟者。拘墟之见，之一是对远方异地的人，充满猜疑；之二则是对异地的饮食习惯不满，对口味不拘墟者也不满。

例如平常说到吃，大家总是嘲笑广东人，说老广两只脚的除了凳子不吃，天上飞的除了飞机不吃，此外什么都吃。SARS肆虐期间，广东人之嗜食野味也因此竟成了罪状。万方有罪，罪在老广，千夫所指，居然没审判定讞就被稀里糊涂地禁售禁食了一番，迄今仍未完全解禁。

其实这恐怕是北方人对南方人一惯的偏见作祟，借此机会便发作了起来，与 SARS 大约无甚直接之关系。清朝王侃《江州笔谈》不是说吗：“北人笑南人口馋，无论何虫，随意命名即取啖之。”现在，你看，果然就吃出毛病了吧，嘿嘿，咎由自取了吧！还不赶快停止？禁令出于北京，似乎就显现着这么一副口吻。

由北方观点来看，闽粤人确实吃得太宽，也吃得可怕。明朝谢肇淛《五杂俎》卷九论南人口味时说：“南人口食可谓不择之甚。岭南蚁卵蚰蛇皆为珍膳。水鸡虾蟆其实一类。闽有龙虱者，飞来田中，与灶虫分毫无别。又有土笋者，全类蚯蚓。扩而充之，天下殆无不可食之物。”跟王侃的讲法差不多，都是在说闽粤人吃得太杂。

可是。谢肇淛自己是福建人，他立刻就自觉到这样的说法也不见得公允。因为北方人同样有令南方人感到难以消受的食物。所以他说：“燕齐之人食蝎及蝗。余行部至安丘，一们人家取草虫有子者，炸黄色入饌。余诧之，归语从吏。云此中珍品也，名蚰子，缙绅中尤雅嗜之。然余终不敢食也。则蛮方有食毛虫蜜唧者又何足怪？”

这个辩护很有趣，足见南方人北方人半斤八两。某些东西，北方人看着害怕，不敢吃，那是因为北方原本不产那些物品，故自古以来无人吃食。乍见南蛮竟然啖咀此等恶心异物，不免诧异失色。南方人吃这吃那，碰上北方的蚰子蝎子，也一般惊疑不定，难以下箸。

可是，往往就是那令远方来的人无法欣赏的东西，才最足以代表那个地方的特色。在北京，只知吃烤鸭涮羊肉的人，是不能懂北京的，须得也去炸蚰子、或炸几尾蝎子来吃吃。现在，这些东西，跟老北京人喝豆汁一样，也稀罕少见，未必买得着。成为现代化都会城市后，北京的饮饌口味，五方荟粹，而越来越向中间一般化靠拢，这些老传统吃食自然日渐凋零，少人问津。却也不是吃不着。多半只是因旅人游客不甚晓得，或晓得而不敢品尝，所以少人卖了。若碰上，炸蝎子可是有炸蜂蛹般的美味呢！

林语堂先生一九六一年在美国出版过一册《辉煌的北京》(Imperial Peking: Seven Centuries of China),二〇〇三年才见译本。于北京之吃食,誉为“正宗”。但所介绍的,仅有东兴楼的芙蓉鸭片、正阳楼的蟹与烤羊肉、西门沙锅居的猪肉、顺治门外便宜坊的烤鸭,此不足以知北京也。

巴生宿緣

由泰国勿洞返回马来西亚檳城后，即马不停蹄，先赶至怡保，参加由“马华公会”主办的一场演讲会，谈“全球化知识经济发展中华人之处境”。马华公会方改选完毕，刻正推动终生教育，故邀吾等来此助拳。

怡保乃山城，地形类似广西，陆上桂林也。多溶洞，是以多禅师修道士。然此地旧为矿区，经济发达，秘密会党及妓女亦特多。顷经济往下降，交通又不便，人口多外流，但不失仍为北马第一大城，惜无时间游赏。讲毕又夜谈甚晏，次日一早便驱车往吉隆坡。

抵吉隆坡，即去韩新传播学院签约并演讲，论“华人文化之生命力”。韩新学院系林景汉先生独立经营，昔余办南华及佛光时均曾与之签约，接受其毕业生来台深造，不乏已毕业者，今则由我欧亚大学与之续办，将先开三研究所，今既演讲，亦是招生说明会也。

继而再匆匆赶去吃饭。原先陈漱石在我去勿洞途中，已来电联络，云准备好熊掌一只，今抵吉隆坡即可大快朵颐，所以我很担心时间不够。偏偏吉隆坡又有文明社会之通病：堵车。堵得我心浮气躁。后来方知熊掌没法吃了，狗肉也没时间去尝，本来孝恩基金会还有人跟我说要安排去吃鳄鱼，亦同样

没空了。这令我大感气沮，原本疲倦的身心，益发感到疲累。

在华人大会堂底下匆匆果腹，食不甘味。餐毕即去演讲，谈“华文教育的多元发展”。系林连玉基金会主办。林连玉号称“族魂”，但今晚也不知是否因我未食狗与熊之故，还是怎么，总觉得场面冷清，人气萧瑟，和前两年我来讲时迥然不侔。华教斗士陆庭谕老而弥坚，但观点悲观，益增苍凉之慨。

讲毕回旅邸，李丰楙已不支，先去打坐入睡了，我们则又去吃肉骨茶，返回再磋商了一下办学的事。我与杨松年已累得不行，只有王琛发仍跳跟雀跃，精神不衰。看来他这属兔的比我这属猴的更厉害得多。

今日才是正事，要与马来西亚大学合办“道教与伊斯兰教之对话”。但实在已兵疲马困，倦怠难名。七点即出发，八时抵马大。一大群人站在楼下恭迎校长，然后再恭迎部长。此地风气如此，令我这退休校长大开眼界，但据说新加坡更可怕。

马大校长前额缩塌，行动迟缓，然衣饰讲究，皮鞋光可鉴人，我看着他，总觉得似山猪或熊。但他致词时，用了一大段中文，颇博好评。部长致词，则是华人而用英语，讲了不少新疆的事，可惜有些错误。

我主题演讲匆匆了事，无心恋战，只觉得困。正讲间，雨倾盆而下，滂沱宏沛，天地为之晦闭，竟如昏夜一般。我低声跟陈漱石商量：中午杀去吃熊掌罢！他偷偷按了手机去问店家，知那只熊还在。两人乃偷偷溜出来，冒此大雨开车至巴生。

行行重行行，宛如黑夜中择路而行，好不容易绕抵巴生。原来却是间海鲜店。店家陈先生，福建永春人，二十岁时才到大马，经营此店。但他酷好的，乃是南音，店中有一南音社，藏曲谱、乐器甚全。这太出乎我意料之外了，令我精神大振。跟他聊起来，他也很高兴我略为知音，竟抱琵琶来，为我弹唱，并命其十一岁小孙女执檀板唱之。雨余午后，坐此荒郊野店，听南音、吃熊掌，真人生未有之奇也！

陈漱石不太动箸，让我一人自斟酒自食肉，妙不可言。陈老先生的公子

告诉我，马来西亚已禁食此等物，也不易觅致，他一年更难得炮治此物几回，我能吃上实是难得，他也很高兴，因此又治了一盘果子狸来。我说：此熊与我有缘呢，前世宿缘，故特万里来此超度它哩！彼此哈哈大笑。

川中滋味长

曾见张大千先生宴请张学良等人之食单一纸，曰：干贝鹅掌、红油猪蹄、蒜苔腊肉、干烧鳊翅、六一丝、蚝油肚条、葱烧乌参、清蒸晚菘、绍酒闷笋、干烧明虾、氽王瓜肉片、粉蒸牛肉、鱼羹烩面、煮元宵、豆泥蒸饺。看来宾主吃得十分尽兴，所以张学良就请大千在菜单后面加上跋语，当成艺术品收藏了。

这菜单里，除红油猪蹄外，并不太显麻辣特征，与现今社会上对川菜之一般印象颇有差距。眼下的川菜馆子，大都以麻辣烫、麻辣火锅、水煮鱼、水煮牛肉、酸辣鱼等为号召。红油泡椒以刺激味蕾，令人食之汗窜舌酥。重庆更曾有人建议以其麻辣火锅做为其“城市名片”。我在杭州，也见过他们搬排大型歌舞新戏，说蜀人苏东坡到杭州做官，发明了麻辣烫。可见川味麻辣，竟已众口一辞，而与大千先生之庖治则异矣！

原因非常简单：今之川菜，非昔日之川菜也。苏东坡发明麻辣烫这种笑得死人的剧码，居然获得了大奖，足见今人颇不知史，亦不知味。

中国原生之辣椒，长在广东广西和海南，是树辣椒。当地人曾用为调料。可是四川无此品，亦未以之调味，所用辛香，主要是茱萸，蜀中又称艾子。

现在用的辣椒，乃是明末才由南美洲引进的观赏花卉，又称番椒。后来成为蔬菜，所以写《聊斋》的蒲松龄，在其《农桑经》中列入花谱。到康熙间编《广群芳谱》时就入了蔬谱。用它来调味，则最早见于朱彝尊的《食宪鸿秘》，大约在康雍之际。因此东坡固然不可能发明麻辣烫，就是想吃，他当时也吃不着。

辣椒做为调料，逐渐普及，事在清朝中叶，可是初仅流行于江南。辣风入蜀，年代甚晚。乾隆间著名之文人李调元所著烹饪善本《醒园录》，记录菜肴三十九种、制作调料二十四种、腌渍粉二十五种，就都不重麻辣，滋味反而接近江浙，如糟鱼、醉蟹、火腿、板鸭、风鸡等均是。连其蒸西洋糕法、东洋酱瓜法、做东北饽饽法、关东煮鸡鸭法，也都是流行于江浙的欧洲日本料理。

依大千先生食单及其他相关数据推测，蜀中辣风，乃是清末才逐渐发展来的。后起者踵事增华，辣上加辣，乃形成如今这一局面。

辣椒用在烹饪上，就如白粉用在女人的化妆上。一白可遮三丑，故靓妆多恃粉重。辣椒之辛亦足以掩胁众味，因此做菜多用辣椒，是最取巧也是最能藏拙的办法。一般食摊，刀功、火候、食材、调剂、手法都没什么讲究，只要浇上了一大勺辣油，把客人辣得晕头转向，味蕾麻木，其余的自然也无法吹求了。

到后来，索性菜也不用炒、料也不必调，一家伙全扔进一汪子辣椒花椒胡椒的汤锅里，希里胡突煮着就吃。烹饪技艺之门坎甚低，谁都可以开店。一般人喜其简便，亦乐于就食。于是麻辣烫、麻辣火锅等等乃大行其道。

巴蜀饮膳之艺，遂因此而颇为真正的食客所轻，认为在四大菜系中，格品居下，店虽开得多，菜却卖不上好价钱。我在北京吃一桌潮州菜，常要两三倍川菜的钱。而有些畏惧辣椒之霸道的人，又对川菜意存芥蒂，不敢问津，可说是两不讨好。在各地开四川馆的人也很为难，辣子放少了，就会有一知半解的客人来质疑：“不是川菜吗？为何不辣？”弄得只好拼命加辣，要让

人辣得胃疼，让他见识见识川辣子的厉害。

但唐司空图《诗品》曾说：“味在酸咸之外”，川菜之味，其实也是在麻辣之外的。

如糖，江浙菜好放糖，众所周知。然制糖之术，实始川中。初用蔗糖，唐代中叶四川和尚才加工成类似现在的白糖，称为糖霜，见王灼《糖霜谱》。宋代以川中乳糖为贡品，据《本草》说，是以砂糖和牛奶炼制的，唯四川能做，销行天下。人在菜里，著名的有八宝锅珍，是用蜜枣、桔红桃仁等和糖，在锅里用菜油炒成。此外川菜所谓的鱼香、怪味、咸鲜、酱香、荔枝味、陈皮味、糖醋味也大量依赖糖调料，用得并不比江浙少。而以糖制成的各色甜品小点，更是精美繁多。此即非仅知川味麻辣者所能晓也。

川味也非仅厚重一路。可能恰好相反，川菜虽重滋味，但却本应是淡雅的。例如豆腐、粥都是川中常食。清人黄云鹄《粥谱》所载粥方二三个，出于四川的就占了七十几种，可见川人擅于做粥。豆腐各处当然也都吃，却也不像四川吃得那么多姿多采，《调鼎新录》所列芙蓉豆腐、杏酪豆腐等，达七十三种，无怪川菜馆常以豆花庄为名了。还有冷面。杜甫在四川时，盛赞之槐叶冷淘，即是用槐叶汁做成的凉面，青碧色。宋代则有甘菊冷淘、水花冷淘等。这些东西，都是清素的，纵加调料，也不可能太过肥腴油腻。

这是川味的本底。因此东坡在《菜羹赋》里说：“煮蔓菁、芦菔、苦荠而食之，其法不用酰酱，而有自然之味”，又在《狄韶州煮蔓菁芦菔羹》诗中称羹应“尚含晓露清”。且云：“勿语贵公子，从渠醉臃脰。”又东坡煮鱼之法，亦只是：“冷水下，入盐如常法，菰菜心实之，仍以浑葱白数茎，不得搅。半熟，入生姜、萝卜汁及酒各少许，三物相等，均匀乃下。临熟，入橘皮线，乃食之。”全不用大酱重剂。我以为这才是川味之本色。

再者，川菜之精华，亦不在大筵而在小吃。

大筵有田席和宴席两类。田席其实就是农家菜。红烧肉、姜汁鸡、大杂脍、粉蒸肉、咸烧白、夹沙肉、蒸肘子、烩明笋、清汤等合称“九斗碗”，类似