

大嘴吃八方

古清生◎著

作家出版社

大嘴吃八方

古清生◎著

作家出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

大嘴吃八方/古清生著. - 北京: 作家出版社, 2005. 1
ISBN 7-5063-2976-X

I. 大… II. 古… III. 散文-作品集-中国-当代
IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 061567 号

大嘴吃八方

作者: 古清生

责任编辑: 姜琳

装帧设计: 蒋宏

插图: 丛威

版式设计: 孙江蔓

出版发行: 作家出版社

社址: 北京农展馆南里 10 号 邮码: 100026

电话传真: 86-10-65930756 (出版发行部)

86-10-65004079 (总编室)

86-10-65389299 (邮购部)

E-mail: wrtpub@public.bta.net.cn

http://www.zuojiachubanshe.com

印刷: 北京乾洋印刷有限公司

开本: 880 × 1230 1/32

字数: 130 千

印张: 7

插页: 3

印数: 001-10000

版次: 2005 年 1 月第 1 版

印次: 2005 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 7-5063-2976-X

定价: 18.00 元



作家版图书, 版权所有, 侵权必究。
作家版图书, 印装错误可随时退换。



作者简介：

古清生，客家人。曾为地质队员，现为北京职业作家。已出版《左烧烤右煨汤》、《黄河弯黄河长》等小说散文多部。

古清生和文人菜

绿 尘

我们一行五个，我和徐大明白，五岳散人，陈永苗以及书话版主注注。下午一点钟，太阳真好，吹得是深秋里独有却难得的金风。我们坐在五岳散人的越野车里，徐徐驶向通州区古清生的寓所。五岳散人的车后面散放着许多山柿子和一个苍青泛黄的弯腰吊瓜，五岳的夫人在丰台有自己的果菜园，到了秋季就去采摘。对于多数双脚长年不着黄土的城里人，他们真是富庶得令人羡慕的地主家庭。陈永苗在看书，把书贴在脸上看。儒商气质的注注是个高大的中年男子，一路上和散人闲聊，他的五官很好看。大明白呢，照例，一声不吭地静静坐着，他极内向腼腆，但是又喜欢凑热闹。我则一路上胡乱忖度古清生的样貌，和他即将为我们亲手烹制的是什么菜肴……

清生的文字深深地吸引了我。他是真正的文学家。他的文笔是我少年时代一直梦想达到的一种文学高度，或者说生活状态。“古清生是位生活家”（十年砍柴语），他的远离政治，他的吃喝文学，他的流浪足迹，他的亲和睿智，他的自由散淡……我曾经给他多次发短信重复一句话：我多么羡慕你！是的，我羡慕古清生游遍神州河川，也羡慕他的率性而为。想走了，一个行囊，一双旧鞋子，一个笔记本电脑，管它雨露风霜天还是戴月披星夜，就走了。他的脚，真是任性！我又羡慕他生活得那么有滋有味。在地质队工作的物质匮乏的年代，他和工友夜半跑去偷沙地上的脆甜萝卜。瘦肉块和萝卜块只加点青盐炖。待到满屋香气挡不住的时候，呼呼大睡的他才爬起来刷过牙，大吃香甜绵烂的瘦肉萝卜汤！他还会吃小南瓜仔炒辣椒，还有

一些或大路或千奇百怪的饮食。最近这个神秘人物沐浴够了江南的桂花烟雨，一回到北京，我就第一时间撺弄他请客。时间终于定在了上个周日。古清生家空间有限，只叫上几个有手机号的，我们定要看看文学中年古清生到底是不是真的会做饭。

四十分钟后，古清生终于左手提鱼、右手挂蟹地出现在我们的视线里。他身形高大，身穿古蓝色旧外套，不修边幅。头发半长而拳曲。神情疲倦略带腼腆地走了上来，我们纷纷向他打招呼。他放下菜，留下散人和永苗看着，带着我和大明白注注又去第二次采购了。等往家走时，我们每个人手里都提着几袋菜：有七八只大鱼头，大批的河蟹、皮皮虾、基围虾、萝卜，还有豆腐和叫不上名来的南方菜。

我们走进一个很大的三室一厅的房间：陈设简单，只有两台电脑和床、桌子这些东西。一个房间整个堆满了汗牛充栋那样多的书，工作间放着一张旧桌子和一台笔记本电脑。厨房乱糟糟。大大的房子冷冷清清。一个出产精美文字卓有著述的作家的家（尽管是旅居的家）如此清寒，不禁令人轻喟！古清生很憨厚地给我们擦凳子，我看了一下那些三脚凳，都是全新的。圆桌上的碗筷，也是全新的。他说，对不起，昨天凌晨四点到今天上午十点才完成给搜狐的稿子，准备晚了。我的歉疚登时涌上心头！怪自己的急性子，时间对古清生这样靠文字为生的作家是多么的金贵。看着他疲倦的样子真是后悔啊。不过，既来之则安之，我马上跑到厨房打扫起来。为古清生大厨上砧板做重要的二厨工作！水煮开了，我把清洗得亮晶晶的瓷碗放进滚水里消毒。这时候十年砍柴拖着行李箱从飞机场打的来通州了，好家伙，气定神闲的！等到我说，古清生，可以做饭了！长发里闪烁着金发的清风花影拎着两瓶白酒姗姗来迟。

有女人的地方就有清洁和高效率。我和花影把尖椒去蒂，

大蒜剥皮，香葱断须，青菜择净。碧绿青白地摆在砧板旁边待命。男人们坐在另一张圆桌边喝茶嗑瓜子摆龙门阵，传来阵阵爆笑声。古清生挂着围裙不时不安分地从厨房里溜出来，有趣地看着圆桌上的人等高谈阔论，那神情宛若孩童般好奇。我和清风花影看得大笑不已！

第一道菜，一个巨大的菜上来了！只见铝锅内是千滚的嫩豆腐万滚的鲜鱼头——鱼头豆腐汤！大伙迫不及待地每人盛一大碗，尖着嘴先尝为快！那豆腐嫩而不散，滚烫筋道，鱼头肉细滑鲜嫩，入口即化。汤色雪白鲜香，全无半点腥味。而这道菜除了青盐和一点五香粉绝没有黄酒、味精这些东西。后面的几道菜，也完全不放味精、鸡精这些调料。举座叫好声不断，砍柴还盛了一碟鲜红的剁椒酱佐餐，美味无比。满满一锅鱼头豆腐汤顷刻间风卷残云去！

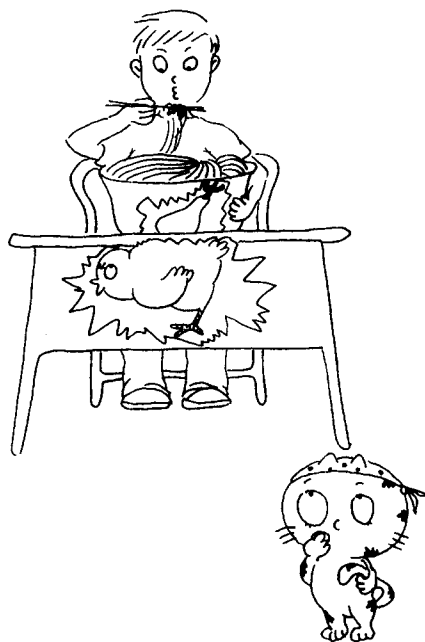
鱼头豆腐汤化作滋补暖流在肠胃间融融如和煦春风，身上出一层细汗，舒坦！第二道菜又上来了，还是鱼头，这次是干焖鱼头。里面夹着浸够味的青椒，南地的香芹做浇头，这道菜，好个下酒菜！男人们赶紧倒上白酒。近二十根竹筷几乎同时伸进不锈钢盆里！辣香，但掩不住鱼的鲜香，香芹味绕在舌底，又是一层留人醉的清香！我和大明白不喝白酒，却也撑不住多喝了几口红酒！这道菜，无法忘怀！

后面又有香葱炒鱼泡、白灼基围虾、螃蟹和皮皮虾，我们蘸着酸甜的浙醋吃了一个够！结论是：怀疑古清生不会做菜的人可以休矣！古清生是当之无愧的美食家。写得好，做得更好！下面透露一个我在厨房悄悄打听出来的古清生做菜的绝招：一、做菜要随便做，认真了一定拘泥，不好吃！二、做鱼不腥的方法是，把鱼对水乡的怀念中枢去掉（具体这中枢在哪还没打听出来）；三、古清生的随便做的菜就是文人菜。顺便说

一下，古清生这人有个毛病，那就是不轻易答应。这也是大家风范，偶露一招便风华绝代，蔚为传奇。

后记：吃了古清生的饭最近食欲甚佳，今天中午踱到一家四星级饭店叫了一个白灼基围虾和一个干烧鱼头吃。那个干烧鱼头，甜不噜苏，颜色发暗，还有腥味。最没创意的是浇头居然是最俗套的香菜！

怀念古清生烧的文人菜。最怀念古氏烧鱼头。



砍柴打飞的只为鱼 老古善庖厨也关天

十年砍柴

在神州大地还沉浸“神五”飞天的喜悦中的金秋季节，在全党全军全国人民正在深刻领会三中全会精神的重要时期，在学习“三个代表”的高潮一浪高过一浪的伟大时刻。丐帮帮主，江湖上盛传好吃、善吃的老叫化古清生，刚从两湖云游回来，便决定亲自下厨，小露身手，做一顿鱼虾宴，向“神五”献礼。

砍柴正在杭州陪几位妹妹划船游湖时，接到陈永苗的电话：鱼虾宴星期天下午举行，设在古帮主北京的行宫——通州某庄。好啊，老古好不容易搞个献礼工程，竟然想绕开我，没门。这个评委会委员俺是当定了。西湖可以不游，许仙可以不当，鱼虾宴不能不尝。

星期天上午十一点，坐上飞机直飞北京，那迫切的心情赶上了当年那帮赴乾隆爷“千叟宴”的老头们。下午一点半，刚下飞机打电话问苗苗鱼虾宴的进展情况，被告之：酒未开樽句未裁。下了飞机就打的到了老古的行宫外。

被深深感动着的古帮主亲自下楼来迎接，见面就说：这是一种什么精神，这是一种什么态度？这是一种将腐败活动进行到底的精神，这是一种山不厌高、海不厌深、食不厌精、脍不厌细的态度。俺立刻谦虚地回答，怎么也比不上你，以帮主之尊亲自下厨，这代表了拉动内需促进先进生产力的发展要求，代表了先进饮食文化的前进方向，代表了最广大食客的切身利益。高帽子一戴，老古大乐，差点将“降龙十八掌”相授。

进了房间，一看腐败分子们基本到齐，在京城食界和花界

一样有名的五岳散人肯定少不了，而且据说他已经禁食两天，就为了这顿鱼虾宴。徐大明白和绿尘夫妇也在座。还有宪政专家陈永苗，书话版主注注——他的块头和老古、散人有一拼，看到他们，我想提起成都那个饿死的小女孩，怕增加他们的负疚感便把话咽在嘴边。不一会儿清风提了两瓶酒过来了。

当同志们为我的精神鼓掌时，我说：“千里打飞机跑过来，就为了这顿鱼，容易吗？”著名的三级宪政专家兼风月帮执法长老五岳散人立马坏笑：“你行呀，这飞机打的时间够长的。”像苗苗这样的精英派宪政专家自然不明白话中奥妙。我只好改口：“不对不对，是打飞的。这算什么，总比那个为了鲈鱼辞官回家的张翰差点。”

老古系上围裙，腆着肚子，走进厨房。那个造型真的帅呆了，据说《春光灿烂猪八戒》中的主人公吸引了好多美眉，老古当心在追星潮中晚节不保呀。

第一道菜水煮皮皮虾味道虽正，但无更多的特色，不好海鲜的我浅尝辄止。大概二分之一基本上让苗苗承包了，看他牛嚼牡丹的痛快劲，使我想起了大观园中的刘姥姥，你看两位妹妹吃得多斯文。

第二道菜是鱼头炖豆腐。豆腐的细，鱼头的鲜交融在一起难舍难分。除了两块生姜外，没有任何调料，可汤和鱼肉没有一点腥味。问老古奥妙所在，老古说：关键在于火候。这回答大象无形，无迹可求。烹饪爱好者基本上是些经验主义者，这积年累月摸出来的道道，是难以简单地拷贝的。

蒸闸蟹和红烧海蟹做得不错，可惜我因为前一天晚上在西湖边，被风露所欺，不敢放开大吃。最出彩的是老古自创的“古式红烧鱼头”，几个大鱼头烧得正好，肉鲜嫩而汤汁的味道已经进去了，配以楚芹、尖椒把鱼肉的味道给“吊”出来了。大家尝

过后，齐声说好。老古得意地说：这菜在饭店里吃不着。自然通过严格程序一道道像流水线上加工出来的菜，失去了个人独创的美。

在这里顺便揭露一下，高度近视的苗苗还不戴镜片，把眼睛凑近大盆，还嚷嚷：哪块鱼肉最好吃？那眼珠子差点掉进盆里。我和散人笑话他，赶明儿有了女友，也这样将脸凑近，还一边问：“妹妹，你的香唇在哪里？你的柳眉在哪里？你的皓齿在哪里？”估计是香唇得不到，而是巴掌伺候。你看人家清风妹妹，吃的水平多高，一只虾吃完了，虾皮还完完整整，外形上看还是一只虾。老古这样的大厨碰到清风这样的食客，才是宝剑赠壮士，有高山流水知音之感。苗苗的吃，说得严重点，就是焚琴煮鹤。这里再表扬一下绿尘和清风，一直在帮厨，饭后抢着收拾、洗碗。大明白好福气，不知道另一个好福气的人在哪里。

还有一道炒鱼杂，香、脆、鲜，其中妙处，难以尽言。

最后控诉一下五岳散人，等同志们将清风的两瓶“刘伶醉”喝完后，他觉得大家还没有醉，拿出一瓶洋酒“龙舌兰”。这酒喝起来程序繁琐。先要在左手的虎口上撒点盐（幸好不用在伤口上），用舌头舔完盐，再喝一小杯龙舌兰后，马上嚼一片柠檬。喝到最后，喝酒的形式反而更重要，酒的味道倒不重要了。苗苗还是爱学习的，玩起这种程序游戏他乐此不疲，最后那瓶酒的三分之一进了他的肚子陪那二分之一的皮皮虾去了。我恨不得倒上酒喊干杯就完事。他们批评就是因为中国太多我这样只问结果不问过程的人，所以宪政、民主等等西方东西移植过来往往成了南橘北枳的结局。苗苗还教导我程序正义永远比实质正义重要。散人还忘不了攻击一下那些民族主义者，某些人认为本国的高科技、经济不如人家，可美食总能独步天下。这种态度就是坐井观天，世界其他民族的美食根本不亚于我煌煌中华。

2003/10/30 于北京平乐园

目 录

蒸味·真味·····	1
虾子酱·····	5
子姜芽·····	8
卤鸭舌·····	11
好竹连山觉笋香·····	14
人文食品与大众狂欢·····	19
古老的时尚想像·····	24
正宗临潼·····	29
老角新蒜·····	32
滨河金鳊·····	35
猪肉颂·····	38
荠菜·····	41
外婆的腊肉糍粑·····	44
水边的歌谣·····	49
北京：深藏不露的美食中心·····	54
以书换茶·····	59
卤八哥·····	64
味觉广东·····	67
紫铜火锅·····	70
买蟹·····	73
养生学中的生态学·····	78
红烧还是清蒸——这是一道哲学命题·····	81
武汉：美晨之城·····	86
一个民族的牙齿·····	93

肉片汤上的葱花·····	98
吃出阳光灿烂·····	103
指麦为豆的烤麸·····	120
红蕃茄与水乡鱼冻·····	125
年酒·····	128
源于关中：坚定的面条主义·····	133
简约的丰盛·····	140
品味楠溪江、雁荡山·····	145
北京的湖北菜·····	154
禅意的俘获·····	159
丝瓜·····	162
收绿豆的老人·····	167
碧螺春意小风绵绵·····	174
悬壶注玉·····	179
问茶·····	184
斟茶与平等·····	189
九月九醉卧松冈·····	192
上汤螺蛳·····	197
腌笃鲜·····	202
去兰州·····	205
菜根香·····	210
城雕·····	215
张衡宴客·····	220

蒸味·真味

初秋去的杭州，桂花未香，枫叶未红，芦花未白。去了蒋村的西溪，这是杭州西域最大一块湿地，河汉纵横，渚烟芦荡，水白菱红，惟渔舟轻摇，悠悠风眼莲上似有久远的岁月静泊，西溪是一片被忘却的静水。写罢一篇游玩文字，就满杭州城去寻找食肆，吃茶、喝酒，惦挂着在天堂的食林酒海中寻找到一个奇处，泡过一天茶馆，吃遍了杭帮菜，蓦然去到长生路三十二号的“蒸功夫养生馆”，才发现有人以蒸为本，不做它菜，这大约算个奇处吧？或者也合乎看西溪那种宁静、淡泊水乡的心境。

蒸这种烹饪技术，令我第一时间想起的不是湖北沔阳三蒸，是中国的四大古典名著之一的《西游记》，那《西游记》中多处

讲到，西域的妖魔鬼怪总是想把唐僧捉来蒸了吃掉，妖魔认为蒸吃唐僧肉可以长生不老。细思考，西域干旱少水，又是高原缺氧，我去青藏高原，发现那里根本蒸不熟东西，水至75℃便沸腾了，喜欢吃馒头的人，得用高压锅来蒸馒头。大唐时代，纵是神仙鬼怪，也是没有发明高压锅的，蒸了唐僧肉来吃的想像，可能与作者酷爱蒸食有关。查了吴承恩简历，他是江苏射阳人，《西游记》完稿时，吴承恩在蕲州（今湖北蕲春县蕲州镇）任荆王府纪善，据武汉大学人文学院陶梅生教授说，《西游记》最后两回的景写的是蕲州的景，射阳未曾涉足。蕲州是熟悉的，我住在它的江对面，那里有个昭化寺，吴承恩有一佛家好友就叫悟空和尚。蕲州还有火焰山、金牛洞，荆王府内有个玉华官。蕲州人是吃粉蒸肉的，以及粉蒸排骨、粉蒸藕、清蒸鱼、清蒸鸡等。未去射阳，却去过射阳周边，那里也吃蒸食。吴承恩先生在蒸食地带生活，作个自然推理，他会喜欢蒸食，在写作中带入个人爱好是在情理之中。其实长江沿岸，蒸是一种主要烹饪手段。蒸食的历史很久，贯穿整个中国农耕文明，谯周的《古史考》记载：“黄帝时有釜甑，饮食之首始备”，“黄帝始蒸谷为饭，蒸谷为粥。”

原来想过在北京开家楚汤馆，取名“楚汤”。鄂人煨汤是讲究的，汤馆的操作性好，因为吃青菜时将青菜投汤中便可，蒸菜馆的操作难度在于如何将青菜蒸熟而保鲜保脆？我想那应该是一个高技术的难题。这样，就点了四道菜：竹篱石蛙、美极菜心、美极芥蓝、石斛乳鸽汤。青菜先上来，确有色泽，芥蓝绿似翡翠，大白菜心白如凝乳，蒸得热腾腾的，菜下面是琥珀色的汤汁调料。先蘸上调料吃，芥蓝清脆，如同只在沸水中焯了一下，但却熟得透彻均衡，调料有些甜酱味，是用北方的甜面酱与浙江的黄酒、香醋和酱油改造的，正好佐以芥蓝的清脆

和其内在的少许辛辣，口感是鲜脆，略甜略辛和略酱味。美极菜心这道菜则是菜的本质的甜绵，新鲜的。竹篱石蛙是在盘子上搁了一层竹篱，佐了辣椒与调味中药，石蛙据称取自武夷山区，其肉嫩鲜甜，清爽且有些柔韧，可嚼。有趣的是，竹篱石蛙的骨头脆且香，可以嘎巴嘎巴嚼，石蛙骨居然有奇香，近似于曲香的味道，若即若离，嚼时可以感知。石斛乳鸽汤清淡、味纯，乳鸽的鲜气与隐约的石斛味道共存。《本草纲目》介绍，石斛补五脏虚劳羸瘦，强阴益精，定志除惊，曰食补之汤。

蒸功夫养生馆的创始人葛柏浩先生为上世纪60年代生人，浙江大学药理学毕业，是专业性的研究型美食家。他的烹饪理念是“蒸味即真味”和“吃出健康来”，并以中国农耕文明的“药食同源”食疗理论出发，开发出系列养生蒸菜。他认为在诸多烹饪技术中，炒同吵，即喧嚣浮乱，杂味旁生；炸同诈，炸制食品，外表的焦脆掩盖了内在的绵软，只有表层的焦香，里外不一，对味觉具有欺诈意味；煎同奸，煎的食品也缺乏本质性的表达，是用煎这种烹饪技巧改变了食物的本味，在煎烤的过程中，菜失本味而增它味；只有蒸味才是真味，蒸菜在它的制熟过程中，菜的营养得以保证，而其他有碍人体健康的油脂和焦变物质则不存在，人体的热量10.5%来自于油脂，蒸菜的油脂要比炒菜的油脂少一半。最为关键的是，蒸菜对原料要求极为苛刻，任何不鲜不洁的菜，蒸制出来都暴露无遗，比如不鲜的鱼，蒸是无法掩盖其异味的。

蒸功夫馆果真有趣，我想它可能是中国菜在烹饪现代化过程中解决油腻和油烟的良好通道。蒸菜又可以标准化制作，一个大气压的蒸汽是100℃，蒸汽压可以调控，这就区别于难以掌握的“火候”。蒸菜使用电炉，没有明火与烟尘，这些优点在环保要求越来越严格的现代都市，拥有无可比拟的优越。葛先生

希望将他的蒸功夫馆开成连锁店，推出标准化蒸味快餐。这会不会构成一次餐饮革命呢？吃的时候就想，假若用蒸这种水功代替火功做菜，或者部分代替，它就能够克服掉火功烹饪所存在油腻与烟尘的痼疾，而清淡之食又具有对人品性的养蕴。在蒸功夫馆，看上去如同茶馆，一些青年情侣在雅致的餐位上细细品饮，别了油烟气息，而美食尽在悠然的品尝之中，这雅境就让人真正体验到食是美好的。新世纪新人类，吃出健康自然是排在第一位的，便觉得蒸功夫馆的造化大焉，它是一个极好的实验，是集了长江地带蒸食传统与现代技术之大成，还有一个药食同源的旧方新制的营养取向，只道是食无止境，食有新知。

