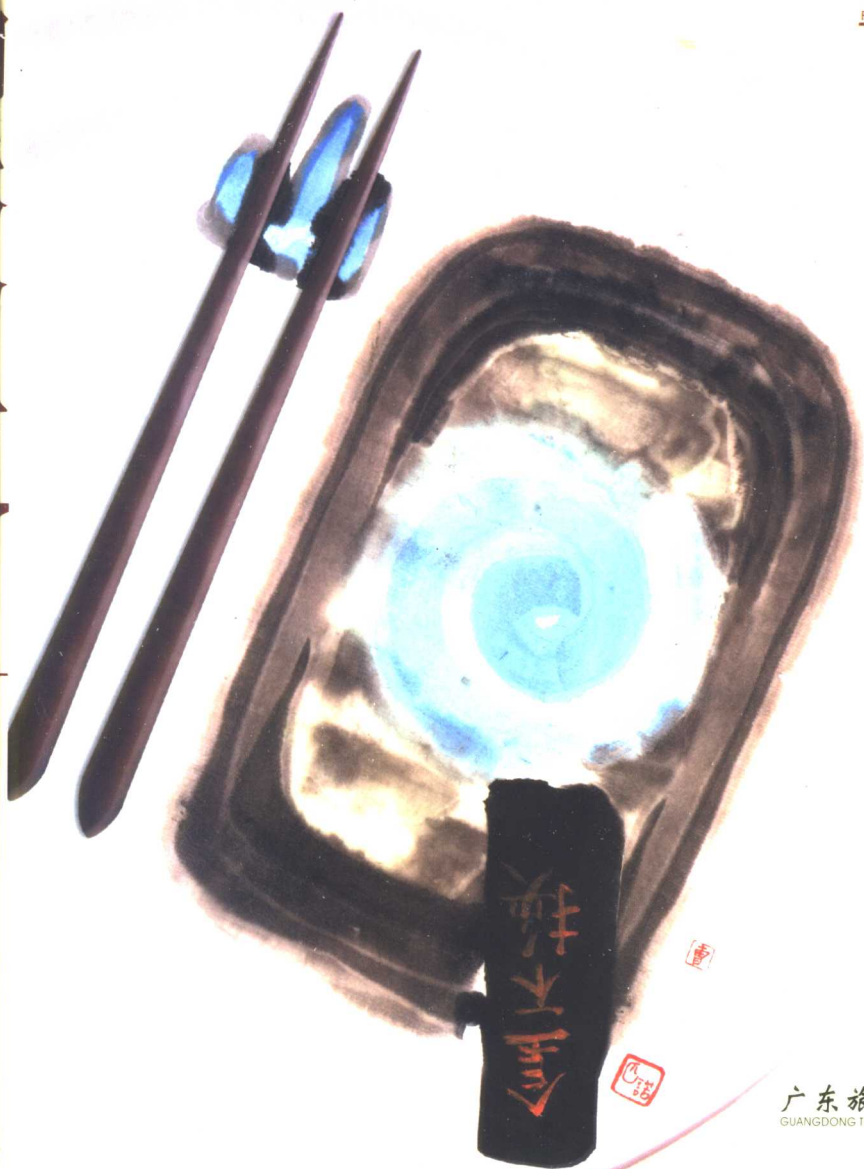


# 知味分子



文哥 著

广东旅游出版社  
GUANGDONG TRAVEL AND TOURISM PRESS

# 知味分子



广东旅游出版社  
GUANGDONG TRAVEL AND TOURISM PRESS

## 图书在版编目(CIP)数据

知味分子/文哥著. —广州: 广东旅游出版社, 2004. 11

ISBN 7-80653-529-2

I. 知... II. 文... 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 039889 号

全书彩插作者: 曹匹诺

特别感谢曹匹诺、萧悟了等对《知味分子》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

(广州市沙河东莞庄路)

广东旅游出版社图书网

[www.travel-publishing.com](http://www.travel-publishing.com)

邮购地址: 广州市合群一马路 111 号省图批 116 室

邮编: 510100 电话: 020-83791927

联系人: 周向辰 邹亚洲

960×1240 毫米 32 开 8.5 印张 170 千字

2004 年第 1 版第 1 次印刷

印 数: 1-8000 册

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。



知味分子

# 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，餐温馨和，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，说不定是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。喜欢搬张桌子坐在街边，一支冻金威，一支烧鸡脆骨，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）



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  |
| ● 煎熬·····          | 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 |

## 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 |



### 目录

# 知味分子



Zhiwei  
味知分子  
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·····   | 二二七 |
| ● 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····· | 二二零 |
| ● 油铤儿与鸡汤米线的爱情····· | 二零五 | ● 香锅里的辣蟹·····   | 二二二 |



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：“淄澠之合，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澠水。“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，



第一篇

知味分子

第三页

好马非驹也；知音非聾也，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，是吃客，是美食家。



第  
一  
篇

# 知味分子

第  
四  
页

## 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。

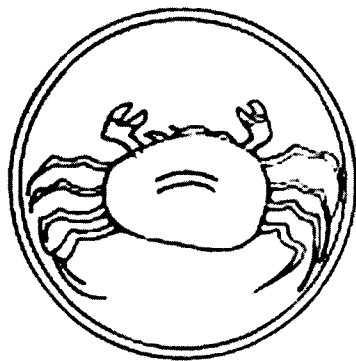
其实，何止是周作人，如果细看的话，梁实秋、林语堂都带着李渔的痕迹。李渔青年时以《比目鱼》一书成名，但今天传世的是他晚年写的《闲情偶记》，这部关于饮食、园艺、营造、养生的个人化文本，清新隽永，回味无穷，开了中国生活美文的先河。

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



Zhiwei  
知味分子  
Fenzi

第一  
篇

知味分子

第五  
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，他干脆称之为“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。



第一篇

知味分子

第六页

## 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东西。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，古代名菜中的豹胎猩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。先平锅里煎牛肉块，后放入土豆、洋葱、花

菜，下大量咖喱粉和清汤煮熟，铁锅里下橄榄油，水浸过的大米炒一炒，与煮好的牛肉一起翻炒，再加水焖熟，用手抓着吃。与“淳熬”不同的是，咖喱牛肉饭的菜与饭更紧密地结合在了一起。

意国的奶油海鲜饭尤其香艳。是用橄榄油把各种海鲜炒熟，用白胡椒和青柠调味；煮好的米饭铺在锡纸上，撒上海鲜，浇上奶油，把锡纸包扎起来送进烤炉里焗熟。上桌时在锡纸上浇一杯白兰地，香得酣畅淋漓！

韩国的石头饭则是“淳熬”在东亚的传人。把米饭在烧热的石头碗里面煮八成熟，加入种种海鲜和肉类在里面不停搅拌，快要熟的时候，打进一个生鸡蛋，一撮泡菜，搬上桌的时候还保持着高温。用石头作容器，颇有“淳熬”的古风。

但是，最能体现“淳熬”精神并发扬光大的，还是广东煲仔饭。

过去在广州的街头，有不少专门卖煲仔饭的。成排的蜂窝煤炉上，炖着一个个小沙煲。大抵是先煮着米饭，半熟的时候分别加入种种已经调好味道的肉类或海鲜、腊味，为使受热均匀而不停地转动，用筷子在里面搅拌，等饭和菜融为一体，浇一勺猪油（据说高级的可能用橄榄油，没考证过），盖上盖子焖出香味即成。

东莞的腊味煲仔饭，采用莞城的特产腊肠、腊肉、板鸭和增城的丝苗米烹制。东莞的腊肉看上去似一条黑乎乎的废铁，与大块的腊鱼一起挂在排档门口，猛一看好似废铜烂铁回收站。但如果切下一片片来放在煲仔里煮熟，则锈蚀的古董焕发了昔日的容颜，肥的部分变得透明，在丝苗的映衬下闪动着光泽，而瘦的部分则如干枯的茶叶在水底舒展开，一抹朱颜如故。腊肠则吸满了油脂和汾酒，像一个成熟的蜜桃，让人咬一口齿颊留芳。而苗条的丝苗米，久旱逢甘霖，被油脂光水滑，



## 第一篇

# 知味分子

## 第九页