



木杵

文心
的
餐桌

饮食

饮食美文精选

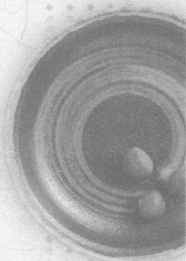


文心子的餐桌

饮食美文精选



焦桐 主编



广西师范大学出版社

·桂林·

本书经中国台湾二鱼文化事业有限公司授权，
出版中文简体字版本。非经书面同意，
不得以任何形式任意复制、转载。

图书在版编目(CIP)数据

文学的餐桌:饮食美文精选/焦桐主编. —桂林:
广西师范大学出版社, 2004.5
ISBN 7-5633-4536-1

I.文… II.焦… 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 025109 号

广西师范大学出版社出版发行
(桂林市育才路 15 号 邮政编码:541004)
网址:www.bbtpress.com

出版人:萧启明
全国新华书店经销
发行热线:010-64284815
山东人民印刷厂印刷
(泰安市灵山大街东首 邮政编码:271000)

开本:635mm×965mm 1/16
印张:24 字数:200 千字
2004 年 5 月第 1 版 2004 年 5 月第 1 次印刷
印数:0 001~8 000 定价:28.00 元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。

纸上得来味更长(代序)

陈平原

日本著名中国学家竹内实来北大访问,我在勺园设宴款待。席间,竹内先生对一道普普通通的“宋嫂鱼羹”大加赞叹,说是年轻时在京都大学念中国文学,就记得了这个菜名,没想到几十年后,竟能在北大品尝到,真是奇妙。看老先生如此陶醉,一脸幸福的感觉,我们这些“身在福中不知福”的,也只好跟着频频点头。几个月后,《竹内实文集》中文版在京发行,竹内先生见到我,又提起那无法忘怀的宋嫂鱼羹!我当然知道,不是北大勺园厨艺高超,而是因这道菜,勾起了他对于少年生活的美好记忆。

宋嫂鱼羹是杭州名菜,主要原料是鲈鱼、火腿、竹笋、香菇等,以鲜嫩滑润,味似蟹肉著称。俞平伯在《略谈杭州北京的饮食》中,提及自家20年代所撰《双调望江南》,其中有这么几句:“楼上酒招堤上柳,柳丝风约水明楼,风紧柳花稠。鱼羹美,佳话昔年留。”前面描写西湖楼外楼,后面提及“鱼羹美”,当然说的就是宋嫂鱼羹了。俞文称:“宋五嫂原在汴京,南渡至临安(今杭州),曾蒙宋高宗宣唤,事

见宋人笔记。其鱼羹遗制不传，与今之醋鱼有关系否已不得而知，但西湖鱼羹之美，口碑流传已千载矣。”所谓“鱼羹遗制不传”，可能不太准确。因为，所有关于浙江菜（或杭州菜）的介绍，都会对这道名菜言之凿凿，而梁实秋《瓦块鱼》也提及京城里的广和居菜肴丰美，但“百年老店，摹仿宋五嫂的手艺，恐怕也是不过尔尔”。不敢保证北大勺园的宋嫂鱼羹味道正宗，但北京城里很早就引进了这道杭菜，应该不成问题。

我相信，对北大勺园的宋嫂鱼羹赞不绝口的竹内先生，没有兴趣分辨这鱼羹到底是八百年前的“遗制”呢，还是今人想当然的“再创造”。对于很多文化人来说，菜好不好，能不能给他留下极深的印象，一是口感，二是氛围，三是联想。因此，能让文人眉飞色舞的菜，往往都有典故——既含“古典”，也含“今典”。也就是说，不只隐藏着历史传说，还与自家的生活经历有某种联系。这样的美味，才值得你再三咀嚼与赞叹。

对于职业的美食家来说，我的说法过于武断；但如果将其限制在不只喜欢美味，而且喜欢谈论美味的文人学者，这“定律”大概可以成立。不能说美味跟金钱毫无关系，但美味确实混杂了很多人文因素——历史记忆、文学想像、人生况味、审美眼光等，都严重制约着你的味觉，更不要说关于美味的陈述与表彰。

就拿宋嫂鱼羹来说，俞平伯所说的“事见宋人笔记”，大概是指吴自牧的《梦粱录》与周密的《武林旧事》。前者在卷十三“铺席”中，列举“杭城市肆各家有名者”，其中就有“钱塘门外宋五嫂鱼羹”；而后的记载更为精彩。淳熙六年（1179）三月十五日，宋高宗赵构登

御舟闲游西湖,来至钱塘门外:

时有卖鱼羹人宋五嫂对御自称:“东京人氏,随驾到此。”太上皇特宣上船起居,

念其年老,赐金钱十文,银钱一百文,绢十匹,仍令后苑供应泛索。(《武林旧事》卷七·乾淳事亲)

如此佳话,关键不在宋五嫂的手艺,而在太上皇的心理。为何赏金赐银?你以为真的因鱼羹格外鲜美,龙颜大悦?不,是宋五嫂之“自称东京人氏,随驾到此”,勾起了孤家寡人的满腹心思。南渡之初,朝廷犹存恢复中原之意,否则国都怎么会叫“临安”呢。这里奖励的,既是厨艺,也是故国之思——起码作者周密有这个想法。周密(1232~1298),字公谨,号草窗,原籍济南,后居湖州(今浙江吴兴)。《武林旧事》之描摹都市风情,记录先朝旧事,以及表达“时移物换,忧患飘零”的感慨,尤为后人所称道。《四库总目提要》除表彰其“‘近雅’之言不谬”外,更欣赏其别有幽怀:“遗老故臣,惻惻兴亡之隐,实曲寄于言外,不仅作风俗记、都邑簿也。”

不只宋嫂鱼羹如此,不少名菜都有类似的经历——当初的创作者确有寄托,只是在流传过程中,逐渐被人淡忘了。几年前,编《中国散文选》(天津:百花文艺出版社,2000),我曾打破常规,选录了宋人林洪的《山家清供》。《山家清供》不仅是“食谱”,其强调乡居中的“粗茶淡饭”,蕴涵着某种文化精神。在介绍具体饮馔时,作者不限于烹调方法,而是插入诗句、清言、典故,甚至自家生活见闻,如此夹

叙夹议,大有情趣。其实,这正是中国谈论饮食的文章及书籍的共同特色:不满足于技术介绍,而是希望兼及社会、人生、文学、审美等。

也正因如此,能否产生众多关于美食的美文,不只关乎作家的学识与才情,更受制于整个大的文化氛围。十几年前,我和钱理群、黄子平为人民文学出版社编十卷本的“漫说文化丛书”,《闲情乐事》一册由我负责,其中就选了若干谈论饮食的文字。当时的感觉是,抗战军兴,此类文章便基本绝迹;偶尔有,也是嘲讽“前方吃紧,后方紧吃”。1950年代以后,大陆的政治环境,显然不适合于此类文章的生存。直到改革开放的1980年代,才有了汪曾祺、陆文夫的美食文章,以及张贤亮的饥饿记忆。

相对来说,台湾作家比我们幸运,以美文写美食,这条线,半个多世纪以来一直没断。不管是早年的侧重怀人怀乡,还是后来的突出文化差异与审美感受,都有上乘的表现。此前也曾拜读过梁实秋的《雅舍谈吃》,唐鲁孙的《中国吃》《天下味》《故园情》,逯耀东的《肚大能容——中国饮食文化散记》,以及林文月的《饮膳札记》等,感觉极好;对于焦桐那饮食+男女+政治+诗、亦正亦邪的《完全壮阳食谱》,也是叹为观止。但即便如此,翻阅这本《文学的餐桌》,还是让我大开眼界。真没想到,竟然有这么多作家精于此道,也乐于此道。

于是,回到北京后,逢人说项,希望促成此书简体字版的问世。眼看“大功告成”,新书出版在即,我这牵线搭桥的,除了代拟书名,还必须“友情出演”。

说什么好呢?我不像焦桐,不敢说是美食家;加上人在国外,手

头没有足够的参考资料,只好在“文章”上下功夫了。记得焦桐在本书的绪言中,有这么一句:“天下的桌子以餐桌最迷人,坐在餐桌前,往往充满了幸福感。”假如这餐桌是由文字构成的,你坐在前面,还感觉幸福吗?我想是的,“文学的餐桌”,很可能比真实的餐桌更迷人。

念及此,妄改陆游诗句:纸上得来味更长。

2004年3月30日于巴黎国际大学城之英国楼

绪 言

焦 桐

《完全壮阳食谱》出版后,我被误会成美食家,常应一些餐馆邀请去“试吃”。我生性贪吃,又死要面子,如今有机会到处暴饮暴食,只好努力装点这方面的常识,三年多以来,幸而读了不少好文章。

福尔摩斯的老朋友华生医师说:“福尔摩斯的好胃口就是破案在望的兆头。”其实当任何事情柳暗花明时,任何人都会有好胃口,也都需要一点好胃口。

肖伯纳虽然二十五岁起茹素,又是绝对的戒酒主义者,却从未缺乏胃口。他不喝茶,下午茶时间就喝一大杯牛奶,并吞下许多巧克力饼干和水果蛋糕,有时候竟坐着舔一碗糖或一瓶蜂蜜,一匙匙塞入口中。直到老年他都这样嗜吃甜食,而且一生极其健康。我们可以轻易想见这个才华洋溢、睿智的老人,学童般,手里总不离一片巨大的蛋糕,上面还覆着厚重的糖霜。

我最同情吃饭乏味的人,应付般三两口交差了事。既然时间仓促,吃饭又那么没趣,何苦自虐呢?现代人普遍营养过剩,稍微饿几

餐也不要紧的。我建议乏味于吃饭者两天吃一餐,将其他五餐的时间俭省下来,集中在一餐仔细品味,才不会愧对食物。

天下的桌子以餐桌最迷人,坐在餐桌前,往往充满了幸福感。对我来讲,走进餐厅像走进教堂,总是带着虔敬、期待的心情。

贪吃鬼不免肥胖,这是我的宿命。贪吃而痴肥者的形象,容易与愚蠢联想在一起,两眼常呆滞,行动迟缓,可能连思考的能力也丧失了。从前读土库曼斯坦诗人马赫图姆库里的诗,就觉得像在警告我:“不要像傲慢的石鸡把山林嫌弃/受食欲的诱惑而丧失双翼。”我固然明白贪吃的形象欠佳,却知易行难,要节制饮食是多么艰苦,多么难以下定决心。

台湾俗谚“一吃二穿”,人生在世以肠胃为根本,这道理浅显,路人皆知。不吃则不能生,然而吃饭岂是简单?所谓“富不过三代,不会吃饭穿衣”,可见吃饭关联的是文化,而不是富裕;一个富足的社会像台湾,可能原是贫困文化(poor culture)。

“品”字三张口。对法国人来讲,知味、辨味,并不是品味的一部分,而是品味的全部。相对于中国和法国,英国人显得不太理会肚皮。林语堂就比较过:“法国人的吃是热烈的吃,而英国人的吃,是歉疚的吃。”

一个人的耳朵听不懂巴赫、舒伯特、贝多芬、柴可夫斯基,可能显得这个人的音乐修养不足,不够高尚。一个人不懂得欣赏梵·高、夏卡尔、达利、毕加索、张大千的画作,我们也许可以说他艺术修养不足,还需要多用功。但是,如果一个人不懂得吃,不懂得分辨食物的好坏,或完全不知道饮食文化,那么,这肯定是个非常值得同情、

怜悯的人。

饮食是文化,也是品位,任何主张和创意,都指向一种生命的胃口,而这种生命的胃口,来自对食物的好胃口。

有时候外出旅行,眼之所见,耳之所闻多相当短暂,许多美好的风光早已忘得干干净净,唯独记得某种菜肴的滋味。我竟用味觉在记忆城市。张爱玲说,叫卖“草炉饼”的声音,“是那时代的‘上海之音’,周璇、姚莉的流行歌只是邻家无线电的噪音,背景音乐,不是主题歌”。

面对食物,不仅是口舌或消化器官的问题,也是一种审美品位,而品位并非与生俱来,需要点点滴滴地养成。有些文人将饮食简化为人的本能和生理需求,对他们而言,饮食仅能满足生理需求——止饥解渴,无法满足精神需求——审美活动。这不是食物本身的错,是他们的精神智障。

我大胆以为,中国文化称得上“博大精深”的大约只有饮食一道。先秦时期,虽然还没有饮食专著,《诗经》《礼记》《周礼》《仪礼》等儒家经典即有大量关于饮食的记载。

《论语·乡党》:“食不厌精,脍不厌细。食馐而餲,鱼馁而肉败,不食。色恶不食。臭恶不食。失饪不食。不时不食。割不正不食。不得其酱,不食。肉虽多,不使胜食气。唯酒无量,不及乱。沽酒市脯,不食。不撤姜食,不多食。祭于公,不宿肉。祭肉不出三日。出三日,不食之矣。食不语,寝不言。虽疏食菜羹,瓜祭,必齐如也。”这一段文字颇为详细地谈论饮食,可见孔老夫子不但喜欢烹调精致的食物,也讲究卫生。他不吃的东西还真不少——饭走了味,不吃;

东西不新鲜,不吃;烹饪得差,不吃;非季节性产物、肉没切得方正、调酱不对,统统不吃;连市面上买的肉,唯恐不够新鲜,也不吃。

其实中国文学自古即不乏饮食书写,许多前人精彩地品味过饮食,光是明清就包括刘伯温、陆容、陆树声、徐渭、屠隆、张大复、谢肇淛、袁宏道、王思任、文震亨、张岱、许次杼、徐树丕、傅山、周亮工、蒲松龄、钮琇、纪晓岚、俞蛟、诸联、梁章巨、陈徽言、林纾……可见不注意饮食,缺乏食物知识和审美能力,委实感染了文化健忘症。让标榜清心寡欲的人继续鄙视口腹之欲,我呢,还是爱恋着美味的食物。

我欢喜读菜单,全世界只有中华料理的菜单最像诗句,一般西方菜单上呈现的菜名都旨在显示食材,中华料理的食材却常常故意隐晦,形而上地表现菜式的意境。如厦门南普陀的素菜名“彩花迎宾”“南海金莲”“半月沉江”“白璧清云”等;又如客家菜的菜名“孔明借箭”“八脆醉仙”“双燕迎春”“四季芙蓉”“玉兔归巢”“麒麟脱胎”等。乍看之下,岂知“麒麟”是狗,“胎”是猪肚呢?

我更喜欢读食谱。其实许多一流的文学心灵都写过食谱,如苏东坡、袁枚、李渔、朱彝尊、张爱玲……我还收集了一些外国文人、艺术家的食谱,如未来主义的创始人马里内堤(Filippo Tommaso Marinetti)、狄更斯、肖伯纳、海明威、托克拉斯(Alice B. Toklas)、费雪(M. F. K. Fisher),画家如莫奈、达利、毕加索……这委实是一种才华,创作的才华,和生活的才华。

饮食活跃了作家的精神和生涯,殆无疑义。英国厨艺家伊莉莎白·大卫(Elizabeth David)的食谱里有一篇短文《意大利鱼市场》,描写黎明前的威尼斯市场,场景恍如“欣赏一出前所未有的精彩芭蕾

舞剧”，各种活蹦乱跳的海产，鱼身的条纹、色泽，闪着新鲜的光芒，我们仿佛听闻嘈杂的吆喝、交易，与海洋的气味，不仅令人食欲蠢动，也令人精神感动。

食谱里不乏优美的文字，遑论文学里的饮食。提姆(Uwe Timm)用一道菜铺排出《咖喱香肠的诞生》这部长篇小说，借食物的滋味，表现战争的滋味，和乱世儿女的际遇。艾斯奇弗(Laura Esquivel)以十二道墨西哥菜肴，编织出充满情欲纠葛的《巧克力情人》。电影《芭比的盛宴》和《浓情巧克力》分别通过一顿法国大餐、巧克力，改变了一个村镇的面貌，也等于是对这个小镇所有的人，进行了一次成功的人格改造工程。吉本芭娜娜的小说《我爱厨房》则通过一客美味的猪排饭，帮助樱井美影和雄一，发现了相互信任的情爱。那客猪排饭，扮演了从惊喜到发现到分享人生滋味的要角。

当文学逐渐淡出了生活，有人在饮食里重新发现了文学。

文学里的美食总是带着怀旧况味，令人沉思，令人咀嚼再三。大概美食属于记忆，曾经尝过的美好食物，保存在记忆里徘徊，回味。

然则饮食跟人生一样，是无常的，口福值得吾人珍惜和追求。从前我常去“涎香小馆”品尝朱家乐先生的手艺，忽然有一天店门口就挂出暂停营业的牌子，原来朱先生罹患肺癌住院；后来竟连招牌也拆了，听说竟不敌病魔谢世了。啊，从此去何处吃顺德菜……从前，多次在假日带家人、朋友游阳明山，并到马槽温泉附近的“日月农庄”泡汤，吃烧酒鸡。2002年6月19日，日月农庄遭祝融肆虐，忽然就化成了灰烬……

提倡、研究饮食文学，是一种文学主题学的生产，同时也意在唤

起沉睡的审美感受。

台湾早期的饮食散文,大抵带着浓厚的怀念况味,如梁实秋、梁容若、唐鲁孙、琦君、林太乙,或怀人情或怀乡味,形成书写的主调;后来则呈现描写对象的差异,渐渐较重视文化景深,和较纯粹的审美感受。

本书还是优先考虑文学性,因此而没有选入一些美食家朋友的文章。这是我初步爬梳台湾饮食散文的成果,我希望通过这些作品,呈现台湾饮食散文的发展风貌和时代差异。从梁实秋以降,饮食散文在质量上都已经开发出可观的成绩。

三年多以来的阅读,我发现颇有作家欢喜借食物描写亲情,将饮食作为一种话语策略,堪称“亲情的滋味”。

目 录

焦 桐	绪言/1
梁实秋	粥/1
唐鲁孙	北平的甜食/5
梁容若	豆腐的滋味/13
吴鲁芹	鸡尾酒会/19
马逢华	馄饨,烫面饺儿,粉浆面/27
逯耀东	多谢石家/37
陈若曦	酒和酒的往事/51
刘大任	鱼香/61
张晓风	戈壁、酸梅汤和低调幸福/69
董 桥	大将军的凉拌小菜/73
周志文	泡沫红茶/77
李继孔	三“菜”一生/81
梁正居	办桌/89
远 人	口腹/95
李 黎	食有鱼/101
廖玉蕙	排骨面的魅力/109

李 昂	黑手党与提拉米苏/115
李 潼	鸭胗与糕碴/119
杨健一	卖面炎仔/129
焦 桐	论吃鱼/137
黄宝莲	司命灶君/149
卢非易	寻找杯底的秘密/157
简 斌	肉欲厨房/165
林铨居	煲汤/169
陈建志	纽约,美食共和国/175
迷 走	玩葡萄酒的方式/187
刘富士	蒜头/191
杜祖业	嗞嗞作响的微醺记忆/203
琦 君	团圆饼/209
林太乙	母爱拌在肉松里/213
林文月	萝卜糕/219
隐 地	饿/227
席慕蓉	刘家炸酱面/237

爱 亚	生素情事/247
萧 萧	萝卜与萝卜干/253
颜昆阳	鱼丸、煎蛋与梦想/259
林清玄	冰糖芋泥/263
方 杞	母亲的切菜声/269
周芬伶	酸柚与甜瓜/273
方 梓	嫁茄子/279
李 昕	寻常食物好气味/285
柯翠芬	酒与补品的故事/289
高自芬	地图/297
韩良露	阿嬷的滋味/305
蔡珠儿	甜菜正传/311
陈文玲	台北厨房笔记/321
宇文正	来自大食帝国的人/327
柯裕棻	蛤蜊的气味/335
徐国能	刀工/341
高翊峰	料理一桌家常/349