

力学原理



[百人小品]

食之趣

Bai ren xiao pin: shi zhi qu

彭国梁◎主编 / 珠海出版社

- 民以食为天。
- 雷公不打吃饭人。
- 吃，是一个永恒的话题。

彭国梁◎主编

力学
原理



【百人小品】

食之趣

Bai ren xiao pin: shi zhi qu

珠海出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

百人小品：食之趣/彭国梁主编. —珠海：珠海出版社，
2004.6

ISBN7 - 80689 - 307 - 5

I. 百… II. 彭… III. 饮食 - 文化 - 中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 062541 号

百人小品：食之趣

彭国梁 主编

终审：罗立群

策划：李一安

责任编辑：李一安 蔡金宝

封面设计：吕唯唯

出版发行：珠海出版社

地址：珠海市银桦路 566 号报业大厦 3 层

电话：0756 - 2639346 邮政编码：519001

邮购：0756 - 2639344 2639345 2639346

网址：www.zhcbcs.net

E - mail: zhcbcs@zhcbcs.net

印刷：湛江日报社印刷厂

开本：850 × 1168mm 1/32

印张：11.75 字数：316 千字

版次：2004 年 11 月第 1 版

2004 年 11 月第 1 次印刷

印数：1 - 6000

书号：ISBN7 - 80689 - 307 - 5/TS·37

定价：18.00 元

版权所有 翻印必究

(若印装质量发现问题，可随时向承印厂调换)

目 录

- 钱歌川 吃鸡赘语 / 1
- 叶灵凤 江南的野菜 / 5
- 车 辐 怪 吃 / 7
- 陈子展 萝卜 / 9
- 邓云乡 饺子闲话 / 12
- 钟叔河 叔河谈吃 / 15
- 流沙河 三食考 / 21
- 洪丕谟 清炒苦瓜 / 35
- 许 淇 中国人吃肉 / 37
- 秦一民 腊八煮粥祭佛祖 / 41
- 吴德铎 琥珀墨晶松花蛋 / 43
- 符中士 食名趣谈 / 45
- 黄成勇 鱼香茄子 / 48
- 薛理勇 申城食谚 / 51
- 赵 珩 说恶吃 / 59
- 濮 厂 河 豚 / 65
- 汪 朗 大话臭吃 / 68
- 林海英 豆腐颂 / 71
-
- 丰子恺 食 肉 / 76
- 赵 中 吃粥时代 / 78
- 舒 湮 “吃”的废话 / 80

- 贺星寒 餐巾 / 84
王稼句 河豚的滋味 / 87
陈克希 人以吃为先 / 89
袁 晞 吃 肉 / 92
马 莉 女人与红枣 / 96
刘二刚 吃活鱼 / 100
彭国梁 吃什么吃 / 101
郭春燕 甜 / 104
钱仓水 九月十月吃蟹乐 / 107
张 晨 端午的粽子 / 110
梁容若 豆腐的滋味 / 115
董 桥 我们吃猪脚面线去! / 118
尤 今 烹饪的故事 / 120
翠 园 乡愁与美食 / 123
罗 兰 谈零食 / 126
陈燕妮 中西国菜 / 129
琦 君 粽子里的乡愁 / 133
夏元瑜 饿人谈吃 / 136
- 朱自清 论吃饭 / 141
俞平伯 吃在这个年头 / 145
郑振铎 宴之趣 / 147
王了一 劝 菜 / 152
钱钟书 吃 饭 / 155
叶公超 谈吃饭的功用 / 159
梁锡华 汁与粥 / 162
陈 诏 古代中国的自助餐 / 164
华吟水 豆腐逸话 / 166
莲 影 苏州的茶食店 / 169
于光远 噎不误食 / 172

- 马宗融 吃 / 174
- 阿 成 吃在温州 / 178
- 王小波 域外杂谈 / 180
- 徐城北 全聚德小铜牌与接受美学 / 189
- 魏明伦 饭店铭 / 192
- 周 涛 读书吃饭论 / 194
- 叶延滨 都市的另一种生态 / 197
- 李一安 宴会 / 201
- 章用秀 野宴一野炊 / 203
- 沈嘉禄 时髦吃快餐 / 205
- 池 莉 吃好的不易 / 208
- 彭 程 吃小饭馆 / 210
- 黄若耶 吃 斋 / 215
- 石 耶 筵席二则 / 219
- 张金江 墨西哥人爱吃辣 / 225
- 陈蔚文 中餐，或者西餐 / 228
- 萧春雷 饮食差异 / 230
- 刘仪伟 问 鼎 / 232
- 李大伟 越看越馋越有味 / 235
- 王 平 好吃的长沙人 / 237
- 沈宏非 食有食相 / 240
- 秦巴子 谱外记吃 / 246
- 刘小莽 怀念饥饿 / 249
- 曹泽扬 平民的美食 / 252
- 方 渡 中国各阶层饭局 / 255
- 焦 桐 论饥饿 / 260
- 周冷秋 野 饭 / 267
- 喻丽清 晚餐愉快之不易 / 269
- 周以谟 谈 吃 / 271
- 李 敖 论和尚吃肉 / 273

[百人小品：食之趣]

- 陈克环 谈 “吃” / 277
林清玄 味之素 / 281
[英国]卢卡斯 说早餐 / 287
[美国]托马斯·穆尔 饮食的内涵 / 293
[日本]大江健三郎 体面的饭菜 / 302

刘半农 饿 / 308
许钦文 盐和酱油 / 311
赵继康 古人饮食习惯 / 318
车前子 几个诗人的吃 / 321
刘亮程 一顿晚饭 / 326
崔普权 谁言君子远庖厨——王世襄 / 329
赵 幸 鸡蛋的故事 / 334
方 方 去汉口吃粉 / 336
洪 烛 文人菜谱 / 338
吴玲瑶 吃的记忆 / 341
农 妇 喝汤的故事 / 342
郭 枫 小吃店所见 / 344
颜元叔 且谈吃蛋 / 348
张 放 吃辣椒 / 353
王海玲 “厨房”抑或“屠宰场” / 357
钟怡雯 厨 房 / 359
[加拿大]利科克 厨房的消亡 / 363

编后记 / 369

吃鸡赘语

钱歌川

说起来又快十年了，那时我在家乡教了一年书，又在军队里和官场中鬼混了几个月之后，重渡东瀛，疏狂如旧，海外的闲中岁月，除了在家读书看画而外，也常到郊外去散步，每走过他们那些农场，看到树上的果实，田里的菜蔬，栏中的家畜，总觉得格外可爱，尤其是那些养鸡场中游戏着的鸡群和它们所产的洁白巨大的鸡卵，真使我食指频频地动。我当时很起了一点野心，觉得这实在是一种可以经营的事业，只要有一块小小的土地，买几头种鸡，渐渐使它繁殖，由十而百，由百而千，不到几年就大有可观了。因为这个既用不着大的资本，又用不着多少人工，每日只消喂几次食，不必时时看守着它，让它在游戏场中去东奔西走，翻土觅虫就行了。这是我自己一人就可以照顾得了的，而余下的时间正多，我还可以在当中搭个小小的茅屋，读书写字，田园生活，其乐莫过于此。想到这里，我便走进那养鸡场，向主人叩以经营的方法，他介绍了我好些专书，并说明了他自己创办此事的经过，最后他说：“养鸡的事业是轻而易举的，而且利益很大，四五口之家，只要养二三十头鸡，便可以勉强赖以维持生活了。种好的鸡，每天都可以生一个蛋，有时不能生，并不是因为它肚子里没有蛋，而只是因蛋壳来不及制造，这时只消给以人工的帮助就行了。”

“我们怎样可以到鸡肚子里去帮助它造蛋壳呢？”我听得奇怪起来，不禁插嘴问了一句。

“并用不着到鸡肚子里去帮助它，只消随时供给它的原料就

行了。因为它这方面的原料比较缺乏，每天不够造成一个蛋壳呢。我们顶好在它的食料中拌些牡蛎壳粉末，或就用平常弃掉的蛋壳弄碎给它吃也行。这样一来，自然每天可以生一个蛋了，鸡养得少，决无问题，如果养得多的时候，就得注意疫病，生起病来，是很麻烦的。”

我们谈了很久，又去实习了一阵，等我从他养鸡场出来时，我已得了一通大概的知识了。随即我又去买了一些养鸡学的书籍来读，对于个中情形知道得更多了。我便怀抱着一肚子热心回国来跃跃欲试。但我和我一位亲戚谈起这事，他也很赞成，登时答应我尽力援助。他的意思是顶好大家合资经营，他出资，我出力。他愿将他私有的上海近郊的地皮，拿出来作我们的基地，其它的费用就由我来负担，各种手续都决定好了。只是我海外归来，单剩得清风两袖，不仅连这最小限度的开办费拿不出来，甚至每日的生活都成了问题。迫不得已，只得把这生平一桩大愿暂时搁置起来，而另外去采取其他生活的方式。我那时手边现存的工具，就是一支秃笔，要不花费一个本钱，而能找到出息的事，莫过于卖文了。谁知一走进这张窄门，一混就是五年，想再转去，已不可能。黄仲则说得好“百无一用是书生”，我现在除了写点不三不四的文章以外，还可以做点什么事，我自己也不知道。养鸡吗？真所谓手无缚鸡之力。做工吗？又全是足无徒步之能。我不是愿意来写文章，只是因为找不到别的活计。如果有别的事可干，在这种世界，我也不愿意写稿子的。龚定庵咏古人的诗，“避席畏闻文字狱，著书都为稻粱谋”，也无异为现代文人写照。吃饭问题，是做人第一要义。先得把这个问题解决，然后才可说别的理想。我不能实行我养鸡的计划，只好自己宽解，待诸来日，“我现在年纪还轻，正应该到社会上多混几年，得点阅历，归农真个还早得一点。”

我说“归农”这两个字，是多么得意，仿佛那时有扯破状元袍，抛却乌纱帽，飘飘然归山去的神气。把名利抛在一边，而尽情去享受田园乐趣，诚然是一种理想的生活。不过事实与理想常

常是不能一致的，我如果到那时候，还得靠卖鸡蛋过活，自然不能完全与市廛断绝关系，与今日之生活比较起来，仍在伯仲之间。所不同者，就是环境变了一点，呼吸的空气是新鲜的，眼中的事物是青翠的。还有一层，就是我可以不愁营养不良了。现在上海一块多钱一只的鸡，而且没有一点油水，每个月即能吃到一次，毕竟无补于口福。将来自己养的鸡，一定格外肥美。每天吃几个鸡蛋，是决无问题的。想到这里，早令我馋唇激浪，不可收拾了。

我索性说点吃鸡的法门，以当望梅止渴吧。

我们家常便饭吃的鸡，不外几种，即是生炒鸡、红烧鸡和清炖鸡。要讲口味当以炒鸡为上乘，红烧鸡则本味全被蒙蔽，无甚可取，清炖鸡如放水不过多，用文火久炖，则鲜味全在汤中了。我平日吃鸡只爱吃翅膀和脚腿，大块的白肉，无论怎样弄，我都不爱吃。尤其是清炖的鸡，更是只有所谓凤爪——即广东菜的凤爪水鱼中的鸡脚，最为可口。湖南人用姜醋辣椒炒出来的子鸡，自然又当别论。因为鸡小，所有的肉都是贴近骨头的——无论什么贴近骨头的肉，都是好吃的——酸辣咸各种味道，皆能渗透到肉里面去，即是胸前的呆肉也大可以吃。到过长沙的人，谈起吃来，自然会想到两句诗：“麻辣子鸡汤泡肚，令人长忆玉楼东”，不过这种炒鸡，恐怕不是江浙一带的人所能下喉的。

鸡的吃法最奇的，莫过于常熟。据说其法起源于乞丐，所以又叫叫化子鸡。叫化子怎样会有鸡吃呢？不消说，是偷来的。既是偷来当然不能让人看见，于是只好用湿泥裹着，投入火坑中，慢慢煨熟，再打开来吃。后来此法渐渐传入一般富贵人家，于是大家都抛开锅灶不用，而效法乞丐用泥来煨鸡吃。现在常熟的大菜馆中，都当作一种名菜开入士大夫的食谱中去。我第一次吃到叫化子鸡是在近芳园，最初只见茶房端一畚箕来，内置一泥制东瓜，当场掷地将泥壳打破，取出其中用荷叶包着的全鸡，再剥去荷叶热烘烘地送到我们的食桌上。我们就蘸着甜酱来吃，味道确是特别。

在常熟除了这种叫化子鸡而外，还有一种著名的酱鸡，虽然略带一点甜味，但比普通的卤鸡就好吃多了。

长江流域一带，还另有一种鸡的特别吃法，当天气未暖的时候，将鸡杀死并在腹中渍盐，挂在当风的地方，吹过相当时日，盐味浸入卤中，便蒸熟来吃，也是极鲜嫩可口的。

川菜馆中的纸包鸡，只是为食客节省了一点咬骨的麻烦，我认为还没有带骨的鸡好吃。这正同吃瓜子一样，如果别人给我去了壳，吃时就与自己嗑的瓜子，味道差多了。纸包鸡只能投合于一些懒人的嗜好，他们既不愿嚼骨头，自己只图吃得快，所以你若慢慢地将其纸包照原包打开再来吃肉，他们就要笑你外行。因为用筷子解开纸包，颇为费力，这样你刚吃得一块，而他们却用破洞取肉的方法，三四块早下喉了。

人类最应该吃的肉类，也许只有猪吧，因为猪除了供人吃食而外，毫无用处，而人的食欲决不能单吃猪肉就算满足。人们只求好吃，不管它应不应吃，鸡能司晨督促我们早起工作，我们不感谢它，却反而垂涎它的肉味。日本人有所谓“亲子丼”的饭，是鸡肉和鸡蛋合烹而成的，他们发明这种吃法时，心中只有口味一念，不惜使它母子同锅，而毫无一点怜恤之情。人类不讲究吃则已，若讲究吃时，没有不残酷的。最初因为要自己果腹，不惜采取一种掠夺的手段，或杀其亲，或取其子，在所不顾。我们所有的鸡蛋，都是从掠夺而来的，我们吃鸡，就得实行惨杀。你不要以为吃一个蛋，杀一头鸡，是极小的事，但在这中间，我们便可看出人类生活的片影来。

鸡的各种吃法，我都爱尝尝。现在仍然免不了每天要吃鸡蛋。我能学佛家去戒杀吗？吃蛋的时候，能学那位和尚念一声偈，“老僧送汝西天去，免受人间宰一刀”吗？不能，至少现在不能。我的解嘲是说那些鸡或是鸡蛋已经送到了市场上，即算我不去买，也终不免要被人吃的。我去买来吃，其罪决不在我，而在那贩卖的人。想到这里，我那养鸡的计划，便根本推翻了。

江南的野菜

叶灵凤

清明前后，趁着扫墓踏青之便，江南的小儿女有一种很有趣的野外活动，称为“挑野菜”。这个“挑”字用得很有意思，因为有许多野菜都是生得扁平地贴在地上，要从土中将它们连根挑起来，抖去泥土，放入带来的小竹篮或是手巾包内。

这是江南暮春天气最富有吸引力的活动，因为既可以玩，事后又有得吃。虽然有些野菜在市上也可以买得到，但是自己劳动得来的果实，虽是一勺之微，吃起来也是别有滋味的。

在这类野菜之中，滋味最好的是马兰头，最不容易找到的也是这种野菜。这是一种叶上有一层细毛像蒲公英一样的小植物。采回来后，放在开水里烫熟、切碎，用酱油麻油醋拌了来吃，再加一点切成碎粒的茶干，仿佛像拌茼蒿一样，另有一种清香。这是除了在野外采集，几乎很少有机会能在街上买得到的一种野菜。同时由于价钱便宜，所以菜园里也没有人种。《本草纲目》有“马兰”之名，说它“湖泽卑湿处甚多，二月生苗，赤茎白根，长叶有刻齿状，南人多采淘晒干，为蔬及饅馅。入夏高二三尺，开紫花”云云。所说颇似马兰头，但说它高二三尺，则又有点不似。不知是否我们在春天所摘的是嫩苗，到了夏天会长得那么高，还是另一种植物。

较容易找得到的是荠菜。这东西现在显然已有人种植了，因为在香港的上海馆子“新到上海时鲜”的广告中，也有荠菜之名。但是在我的印象中，野生的总是比菜园种出来的滋味更好，至少是吃起来更有风味。荠菜不仅可吃，花也很美丽，江南人素

有“三月三，荠菜花儿赛牡丹”之谚。

荠菜可以炒来吃，可以切碎了加虾米或肉粒做豆腐羹，又可以做馅包馄饨或包子。《本草》说荠菜有大小数种，我们现在所吃的乃是较小的一种，扁平地生在地上，摘的时候一定要连根从地上挑起来，据说《诗经》上所咏的“谁谓荼苦，其甘如荠”，所指的就是荠菜。如此说来，我们的祖先早已知道它的好滋味了。

另一种更普遍的野菜是金花菜，一名三叶菜，古称苜蓿，原本是马吃的，据说还是张骞出使西域从大宛带回来的，这就是今日上海人所说的“草头”。这种野菜现在也渐渐地成为“园蔬”了。除了可以炒来吃（即上海馆子的“生边草头”）之外，我们家乡还将它腌作咸菜，日久色泽微黄，吃起来甘中略带苦涩之味，是很好的“茶淘饭”小菜。

怪 吃

车 辐

苏联已故作家爱伦堡在《论莫洛亚及其他》（见鲁迅编《译文》创刊号）一文中谈到：法国有一种吃鸭子的方法，在大热天，以肥鸭悬于空中，任其腐烂生蛆，下放一盘，盛腐鸭身上掉下来的蛆，然后以滚油煎炸，他们吃到很感兴趣。

江津对岸陡石坡山上农民，有个习惯——吃臭肉。那年天干，不到五月端阳，桌棱发烫，夜不成寐。当地农民割回猪肉，并不马上吃去，又不上盐，放置两三日，任其发黄、发臭才吃，有的嫌其臭不够兴，用臭盐蛋下酒。

解放前夕过内江，逢蓝光荣，介绍到内江县衙门隔壁一家牛肉馆，桌、凳均为石头，颇为别致。点了一样炒菜名“火爆牛漩”，“牛漩”即母牛阴道口阴唇部分。炒好上桌，与火爆肚头无二，更细更嫩，皱纹较多，都很好吃。中华书局解放前版《古今怪异集成·中编上》“饮食类”记载有一段：清代道光年间清江浦巨室寡妇，嗜驴阳，其法使牝与牡交，俟其酣畅时，断其茎，自牝阴中抽出，烹而食之，嫩美无比。后来为县太爷知道，拘去责打，以正风俗。

这位有钱大商人的寡妇，也算吃得怪异，但她却是别开生面有创造性的吃法。取驴在阴阳登峰造极这个一刻千金的宝贵时刻，阴阳双方因激情发展到高潮而达顶峰，这时刻是充了血的肉，这肉在动物（包括人）最敏感、最细腻的地方，一刀两断，烹而食之。充其量说吃得太残酷了一点儿，如果不是佛教徒，谁也不会有好多内疚造成良心上的不安。这种事情，可以断定是有

钱人家关倒门、阴倒干的事，何况是寡妇，更要做得秘密。可是县太爷为什么又会知道了呢？消息肯定是从她左右漏了出来，事情本身就足够使人作为助谈的好资料，东传西传，首先在县城内传开，街谈巷议，何况占有名言“寡妇门前是非多”，无事都要生非，况还有那回见不得天的事。最后捉将官里去了，还遭了责打，理由是以正风俗，清除污染。从严格的意义上说，于法也无依据，干卿底事？可能县太爷有些弗洛伊德讲的那一套变态性心理；或吃不到葡萄说葡萄是酸的，在封建淫威之下，那带有创造性的女食客只有自认倒霉了。

不幸中之大幸，还没有“为嘴丧生”，倘这寡妇活在今天，她可以开个“毛驴火锅店”，准赚大钱。

萝卜

陈子展

“萝卜菜上了街，药王菩萨倒招牌。”

这是长沙市上常常可以听到的一句俗语，只要是在菜场上有萝卜菜可卖的时候。我们那里说的萝卜菜，是指萝卜嫩苗，连根带叶吃的。这种菜差不多一年四季都有，只有秋末冬初种的，除了嫩苗以外，茎叶不做菜吃，仅仅吃它的根，根就叫做萝卜。

长沙最有名的萝卜，出在离东门三十里的梨梨市。此地白萝卜又圆又大，皮薄肉细，含水分很多，味是甜的，稍微带辣，可以生吃，只有皮的味最辣，那是不能生吃的。每当秋末冬初，乡下农民把萝卜种子播在田里山土里，到了残冬腊月，就可以挖萝卜了。通常一个萝卜只有一只饭碗那么大小。“扯个萝卜，只有碗大的眼”，这句乡人俗语常常比喻小事不足奇怪；“扯过萝卜地土宽”，这也是一句俗语，作为稀松了不甚拥挤的比喻。原来萝卜种子虽然撒得稀松，可是萝卜长大了，会要个个相挤。这里的农民每每夸说自己种的萝卜大，或是对外乡人夸说本地的大萝卜，说是曹操八十三万人马下江南，一餐吃不完一只萝卜。可是我在这里住过，只看见十来斤重的萝卜就算顶大的。这种萝卜好吃，价钱却很便宜。我想去年冬天，大约只能卖三四角大洋一斤，约合当地双铜元两三千文罢。在从前使用制钱时代，每石萝卜值三百文以上，最低也须三百文，不许还价，所以有“亲戚不亲戚，萝卜三百钱一担”的俗语。

除了“梨梨萝卜”以外，“益阳萝卜”也著名。其实这种萝卜并不一定出在益阳，就是本地出产的，个子虽圆，可是很小，

约摸鸭蛋粗细，皮更薄更白，肉更嫩，不过味淡，不甚甜。还有一种白萝卜，生成圆柱形，或者长成头大尾尖的圆锥形，皮厚肉粗，纤维质太硬，不甚好吃，价钱比较最便宜。人家买了它回去，洗净，切开，晒好，拌盐揉擦，就成了“萝卜干”。倘若再加进一些碎辣椒，腌在一种瓦质的吸水坛里，过六七天就可以吃。藏到几个月，年把，也不会坏，而且味道还很好，这是冬春雨季的好菜。《诗经》上说：“我有旨蓄，亦以御冬。”旨蓄就是味道好的干菜。“腌萝卜”，“萝卜干”，“阴萝卜”，“萝卜插菜”，都是我们那里准备过冬的一种好菜哩。

“阴萝卜”的做法，把洗好的萝卜，剖做几块，用小篾丝或用小绳子一串串穿起，挂在当风当太阳的窗前檐下，经过一月两月，风干了，或像腌萝卜一样封在坛子里，或是拌在“腊八豆”里，再过半月一月就好吃了。

“萝卜插菜”虽说是一种便宜货，也可说是一种雅俗共赏的菜，不过雅人偶然拿来换换口味，俗人去用做日常小菜，一年四季都吃，只要他有。这种菜的做法也很简单，把没有老的萝卜菜连根带叶地扯出，晒到两三分干，把它洗好，再晒一个冷干，然后用刀剁碎，腌在大桶大缸里，口子用泥封好，经过半月一月，菜已发酵翻黄，晒干便是。这种菜，做汤吃，炒干吃，饭锅里蒸吃，蒸肉吃，悉听尊便。自然在阔人看来不好吃，贫苦朋友不好吃也得吃的。

用萝卜做的菜，我最爱吃的，只有家常制的“泡萝卜”。湖南人做的“泡菜”，又称“浸菜”，实在比四川泡菜好些，不像四川人欢喜顶酸。还有酱园制的“酱萝卜”更好，“五香萝卜”味道稍差。就是号称云南名产的五香萝卜也不及湖南的酱萝卜鲜嫩香脆，这是我最难忘的乡味里的一种。至于把萝卜猪肉或鸡肉都切成小方块，拌豆瓣酱炒成的“酱寸”，也算是一种可口的东西，不过萝卜的味道不大显了。

我在南京读书的时候，早上吃粥，有酱制的白萝卜和胡萝卜做菜，又咸又臭，简直不能下咽。只有一种红皮白肉、小而圆的