

口头馋

喜爱美食
是生活的
一个乐事

董克平饮饌笔记

董克平……著



小熊梦 徐小平 陈晓卿
宽丽遥

联袂推荐



什杀可以
吃中腹

还可以在
享受色香味的时候

了解沉淀在美食中的
历史文化和民俗



中国工信出版集团

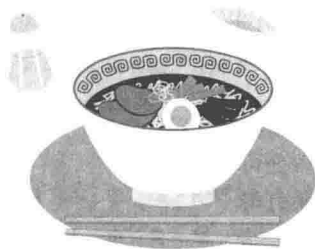


电子工业出版社
Publishing House of Electronics Industry
http://www.phei.com.cn



董克平饮食笔记

董克平 / 著



电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京 • BEIJING

内 容 简 介

这是一本由中国著名美食家董克平先生撰写的美食文化随笔。中国美食文化博大精深，空间上大江南北、黄河两岸各有特色，时间上五千年绵延而屡有变迁，传统与现代相互交织、相互颉颃。这些地域美食的特色、美食文化的历史流变、中国美食文化的现状，便是本书所要呈现给读者的。

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

口头馋：董克平饮饌笔记 / 董克平著. —北京：电子工业出版社，2015.9
ISBN 978-7-121-26494-8

I. ①口… II. ①董… III. ①饮食—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字（2015）第147086号

责任编辑：张 毅 特约编辑：徐 岩

印 刷：鸿博昊天科技有限公司

装 订：鸿博昊天科技有限公司

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编 100036

开 本：880×1230 1/32 印张：8.5 字数：166千字

版 次：2015年9月第1版

印 次：2015年9月第1次印刷

定 价：39.80元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888。

质量投诉请发邮件至zltts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

服务热线：（010）88258888。

编委会名单
(按拼音排序)

“搜狐吃货书系”由搜狐吃货自媒体联盟组织编写

主编

董克平

执行主编

童 佟

副主编

王 勇 杨 璐

美食顾问

边 疆·大嘴米高·董振祥·二 毛·范庭略·古清生·劳毅波·老波头
李 韬·刘广伟·食家饭·孙兆国·王老虎·向 东·闫 涛·张新民

编委会成员

阿 敏·巴 陵·白 玮·白 煜·陈大咖·陈继铭·陈 蕾·陈一多
大 菜·大吃包·蝶 儿·范 凡·嘎 兰·高兆蕾·郜 杰·葛世阳
宫俊英·郭励静·海鲜大叔·韩 韬·韩 伟·侯胜才·胡 军·黄尽穗
黄 乔·姜龙滨·九色鹿·兰云宇·李 健·李 菁·李孟泽·李文忠
刘 潇·柳已青·陆 一·罗 志·毛 勇·孟繁颖·梦 瑶·茉 莉
沫 沫·倪 静·潘潘猫·彭 蕊·蒲 芯·齐国晖·祁瀛涛·慕小栋
秦少油·秦帅超·上官小鹏·申宇卉·食尚小米·宋 志·孙华军·孙 敏
田 雷·王少安·王诗武·王 晓·王 怡·王颖辉·吴 冰·吴茂钊
小可疼·邢学军·徐 媚·许 劼·薛旻锋·嫣 紫·严 艳·阎晓文
杨 光·杨 艳·妖 哥·耀 婕·张 斌·张丹豫·张馨尹·张 雪
赵 艳·周 果·周 毅·祝 俊·Nicole

搜狐吃货自媒体联盟简介

集结最专业的美食家，搜罗最好吃的美味佳肴，传播最有味道的饮食文化，搜狐自媒体平台凝聚着中国最优质的美食内容生产者！

搜狐吃货自媒体联盟是中国最大的美食类自媒体联盟组织，覆盖全国170多个城市，拥有近2000位专业美食家成员，会长董克平，副会长二毛，总顾问边疆。

了解大千世界无奇不有的吃法，探寻美食背后意蕴深长的文化，推荐最具代表性的地方美食，分享自制美食里的生活暖意……搜狐吃货自媒体联盟愿与你携手，成为有情怀的吃货！



编辑部成员
(按拼音排序)

陈蔓蔓·陈 艳·种静华·冯孟娇·冯志新·刘 彬·刘运昌
刘 铮·谭小雪·王 勇·杨 璐·姚 贞·张 玉

序 koutou chau

俺吃不惯

徐小平

这个笑话，是流行在我北大朋友之间的一个非常经典的笑话，朋友们在二十几年前，常常为这个笑话捧腹；朋友们在二十几年后，见面依然会谈及这个笑话，并再次为这个笑话而笑得腹痛。可惜这个笑话知道的人并不多，因为没有人把它写出来发表。

故事是这样的：

1983年到1987年间，我在北大团委文化部以及北大艺术团从事校园文化工作，身边聚集了一批朋友，经常到我住的简易房里来聚会。

聚会就是聊天吃东西。常常有人在我那简陋的临时住房里露一手厨艺，把自己家乡的特色菜生吞活剥地做出来供大家享受。还记得大学同学之间煮食聚餐的那些欢乐场景吧，虽然自己做的东西往往不好吃，甚至很难吃，但在同学少年的亲情聚会中，很少有人真

正在乎食物的味道，真正美味以及永远难忘的，是友谊、是欢乐、是对学生生活的体验、是对人生幸福的品尝……

我的这群朋友中，什么人都有，其中有一个河北山村来的真正土得掉渣的农村孩子，叫孙兆华，还有一个北京来的真正牛得响铃的城市小伙，叫董克平。我要讲的笑话，就发生在他们之间。

话说那天在我家，董克平向大家宣布要做一道五星酒店里的大菜给大家开荤，这道菜的名字，叫“奶油蘑菇”。美食家小董当时就已经显示出自己不仅会吃，而且会说的天才——难怪几十年后成为知名的食客呢！——他形容奶油蘑菇的美味，已经说了好久了，大家听得口里不断流奶油，耳朵里也慢慢长出蘑菇来了，但就是不见他的美食。这天，奉献奶油蘑菇的时刻终于到来，我们大家听任他在厨房里跑进跑出，叮叮当当忙成一团，而各自也已经饥肠辘辘，等待着小董的奶油蘑菇，来满足一下物质还不富足时代的一次飧享。

奶油蘑菇，在小董的自言自语的嘻哈饶舌节奏中端了上来。我记得董克平像所有热爱自己职业的大厨那样，扬扬得意地从碗中夹了一块他制作的珍馐，送到我的嘴里——我是老师，也是主人，让一部分人先吃起来，徐老师优先！

看见我在那里咀嚼，董克平满怀希望地问：“怎么样？”我知道他在等待我夸奖他：“美极了，这样的美食，使人欲仙欲死！”

我经常用极端的形容词来形容生活中的某些细节存在，以唤醒人们对眼前生活的体验和感悟。但当时我品着董克平这道已经名满燕园的“奶油蘑菇”，嘴里所有顶级形容词都消失得无影无踪。我反复咀嚼，仔细体验，询问味蕾，搜索记忆，想找一个恰当的词来表述我当时的感受，在把他的作品一口吞下去之后，我说：我靠！真棒，真棒，嗯，真他妈棒！

我的词汇，空前单调，但我的热情，一如既往。在我的赞美声中，大家一哄而上，开始了这次终生难忘的美食行动。平时营养都不那么充分的朋友们，吃着碗里，看着锅里，夹在嘴里，夸在口里，都说董克平做的这个奶油蘑菇真棒，真棒，真他妈棒！

一时无话，大家进入到聚餐的冷场期，只闻唇齿唧唧声，不听同学喳喳叫。不知为何，谁也不想说话，至少谁也不想说的那种场景，只是嘟嘟囔囔地说“好吃”“真棒”“不错”“有味”之类的词组。

就在此时，平时不说话的孙兆华，在细嚼慢咽、像做论文似地完成了对董氏“奶油蘑菇”的鉴赏和分析之后，放下了筷子。他满脸惭愧、心存自卑、无限感慨、不甘落后地说了这么一句话：“唉，俺吃不惯！”

俺吃不惯！

孙兆华这句话一说出口，出现了完全意想不到的情况，所有人，所有绷着脸在体验董克平奶油蘑菇的朋友们，包括我老人家，突然完全一致地发出一阵哈哈哈哈哈哈大笑，笑得我的小屋几乎要倒塌，笑得我的餐桌几乎要腾飞，笑得我在二十几年后的今天，写作这篇短文时，还能听到当时的那阵笑声！

俺吃不惯！

不仅是孙兆华吃不惯，事实上徐老师“俺”也吃不惯，在座的所有人，除了五星大厨董克平之外，每一个“俺”，其实都在不惯地吃！这道传奇中的奶油蘑菇，实在难吃极了、难吃疯了、难吃死了、难吃到了不能吃的水平了！

但城市人的“教养”、大学生的风度、文明人的虚伪，使得每个人都憋着真情实感，就是不说。为了不让热情洋溢地奉献了这道“美味”的董克平同学扫兴、伤心、绝望、痛苦，我们让自己的口腹忍受着扫兴、伤心、绝望、苦痛，把一次满足口腹之欲的聚餐，变成了一场争风度、比涵养、爱朋友、苦自己的伪善大会。

不过，这件事情之所以可笑无比，还有另外一个隐情：由于董克平那疯狂的自信，使得大家对自己的审美能力产生了怀疑，既然是五星酒店的名菜，肯定是一道山珍美味，而我们居然觉得不好吃！很可能问题并不出在蘑菇身上，而出在我们自己嘴上：我们这些土鳖，无法消受奶油蘑菇这样的高级食品，觉得不好

吃，只是我们自己吃不好，而不是董克平做不好，而不是“奶油蘑菇”真难吃！

所以，在这一瞬间，孙兆华这句“俺吃不惯”，彻底引爆了我们的大笑。笑声中，我们把现代文明里所有的悖论、荒诞、虚伪和无奈都喷发了出来。笑自己，笑蘑菇，笑董克平的自信，笑孙兆华的纯真，笑自己几分钟前丧失的自我，笑自己此时此刻的还原……还笑伪善原来也可以保护人，笑自信原来也可以吃死人，最后，笑皇帝的蘑菇确实很难吞！

……

二十多年过去了，董克平做着他的奶油蘑菇，成了一个写食主义者；孙兆华品着他的奶油蘑菇，不知道在哪里采他的人生蘑菇。当时的那些同学，已经纷纷浪迹在天涯海角，采摘着各自理想中的奇珍异菌，品尝着各种难吃的、好吃的、主动的、被迫的“奶油蘑菇”……

这个小小的人生插曲，极大地丰富了我在北大的生活，因为，迄今为止，我们这些朋友只要一见面，一定会把当时那个场景，从头到尾细细地回忆一遍，最后大家发一声喊：

“俺吃不惯！”

然后一醉方休，大笑而去！

目 录

contents

第一辑 天将美味慰多情

扬州三头宴 / 3

彭山漂汤 / 7

烤鱼 / 11

柳州螺蛳粉 / 16

白切文昌鸡 / 20

镇江锅盖面 / 23

鱼头泡饼 / 26

西湖醋鱼 / 30

扬州炒饭 / 34

北京烤鸭 / 38

大理砂锅黄壳鱼 / 42

岐山臊子面 / 45

肉骨茶 / 49

韩国烤肉 / 54





第二辑 小鲜供饌生蔬美

和乐蟹 / 59

武昌鱼 / 64

羊肉与羊汤 / 68

板栗 / 71

春鲜 / 77

蘑菇 / 82

芹菜 / 88

鳝鱼 / 93

面条 / 97

炸酱面 / 101

油泼扯面 / 102

担担面 / 103

刀削面 / 104

拉条子(拌面) / 105

江鱼、湖鱼与海鱼 / 107

鱼生 / 111

米饭 / 115

湘辣 / 119

酸味 / 125

茶之水 / 130

第三辑 老饕但识旧味长



春饼 / 137

粽子 / 141

广式月饼 / 145

腊八粥 / 149

染指 / 153

牛心炙与王羲之 / 155

冰激凌与炖豆腐 / 157

黄酒与话梅 / 159

二分钱的新侨烩饼 / 162

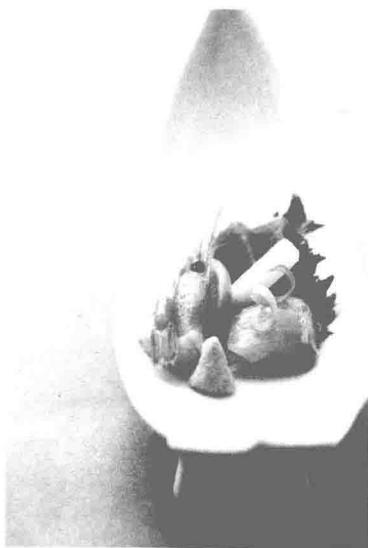
厨师在远古 / 167

原始的美食与美器 / 169

“尊”敬 / 172

川菜随谈 / 174





第四辑 沉醉胜处方知味

砂锅居 / 181

悦宾饭馆 / 183

新荣记 / 190

滩万餐厅 / 194

Igosso / 197

一家一饭堂 / 202

好成财牛排馆 / 208

漳港破店 / 211

第五辑 人间有味是清欢

吃在中国 / 217

古早味，更多的是情感 / 222

终将逝去的美味 / 225

何谓美食 / 232

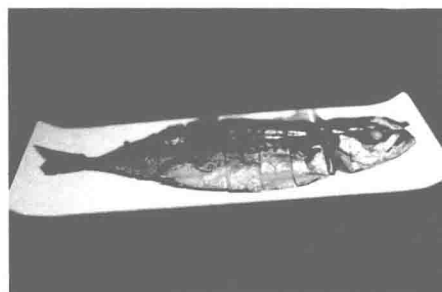
传统菜在当代 / 235

社会酒楼与宾馆餐饮 / 240

粗粮应细作 / 243

中国的“小语种”美食 / 246

美式风味 / 250





Chapter 1

第一辑

天将美味慰多情

>>>>

