

人间烟火

邹剑川
著



北京工业大学出版社

“
人间烟火

RENJIAN YANHUO

邹剑川
著

北京工业大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

人间烟火/邹剑川著.—北京:北京工业大学出版社,2015.8
ISBN 978-7-5639-4389-0

I. ①人… II. ①邹… III. ①随笔—作品集—中国—当代
IV. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 161033 号

人间烟火

著 者:邹剑川

责任编辑:丁娜 付春怡

封面设计:泓润书装

出版发行:北京工业大学出版社

(北京市朝阳区平乐园 100 号 邮编:100124)

010-67391722(传真) bgdcbs@sina.com

出 版 人:郝 勇

经销单位:全国各地新华书店

承印单位:大厂回族自治县正兴印务有限公司

开 本:880 毫米×1230 毫米 1/32

印 张:8.5

字 数:160 千字

版 次:2015 年 9 月第 1 版

印 次:2015 年 9 月第 1 次印刷

标准书号:ISBN 978-7-5639-4389-0

定 价:35.00 元

版权所有 翻印必究

(如发现印装质量问题,请寄回本社发行部调换 010-67391106)

人间有味是清欢（自序）

对于美食方面文学作品的热爱，源于我少年时对梁实秋、汪曾祺、贾平凹等人作品的阅读，源于对湖北作家刘正中、龚建民等人美食类文学作品的喜爱，那是 20 多年前的旧事了。我公开发表的第一篇作品就是在 16 岁时创作的关于故乡的牛肉面的散文。

从 20 年前发表第一篇关于美食的文章，断续写来，到结集出版，也算对我拙劣文字的一个总结。

苏轼词云：“人间有味是清欢。”这也是我少年时阅读的一本闲情、生活随笔类选集的名字。这些年我陆续读了三联等全国诸多出版社出版的，不同作家的美食文学作品。在美食类文学作品受到欢迎的背后，潜藏着人们对于中国味道、中国文化、中国美食的热爱和探求。人生是平淡和琐碎的，而美食是一场艳遇和惊喜，让人的生活有了情趣，有了高度，有了艺

术。中国饮食文化的博大精深，在世界上也是极为罕见的。在中国，民以食为天，民以食为本，吃是头等大事。在中国各个地域，各个菜系，关于美食有不同的理解，有繁多的食材和独到的烹饪技法。

关于美食的文学写作，我坚持亲身经历、体验、品尝、思考和感受，力求原创，是为著而不是编，所以写作起来比较艰难，因为美食繁多，要到各地去品尝、去体验是一件耗费时间、精力、金钱的事。对于美食的写作，我倾向对色、香、味、形有较为贴切的描述，有对美食地域、美食文化的阐述。

由于我是湖北人，我注意到新鄂菜已跻身新十大菜系，在中国美食界有较大的影响，而鄂菜近些年在全国各地比较受食客的欢迎。饕餮之徒、旅游爱好者、餐饮旅游行业从业者、文学爱好者对于鄂菜的了解有更深层面的需求。而市面上系统地介绍湖北美食的图书并不多见，《人间烟火》的内容以鄂菜为主，兼顾其他地方的美食，突出了湖北的楚文化和楚天美食风味。

这些年，我走遍中国大江南北，从城市到乡村，从南海、东海，到边疆沙漠，从彩云之南到华北平原，从华中、华南到西北、西南，我还有很多没有去过的地方，没有品尝过的食物。在行走的路途中，在每一次和食物的相遇里，我体会到许多乐趣，也很愿意和读者分享。

由于才疏学浅，我虽然坚持亲历实地考察采风，并查阅借鉴了大量资料，但难免有错漏不当之处，还望读者、专家不吝赐教。

人生有味，味在四海。味道江湖，每每相逢，处处清欢。

目录

第一章 舌尖乡愁

满怀激情的战斗早餐 / 2

泡泡青 / 5

红薯藤子 / 8

三鲜与春卷 / 10

正在消失的古楼民间美食 / 13

三角馍馍和杂碎汤 / 17

腊月灌肠格外香 / 19

石花粉 / 22

汤中自有滋味长 / 24

包面、面片和疙瘩 / 27

老家的烧饼 / 30

- 青蛙呱呱的日子 / 32
故乡的野菜 / 34
一碗面的关怀,一碗面的爱 / 36
沙河西瓜 / 40
随州蜜枣 / 43
随州烧饼 / 45
随州乡土菜 / 47
襄阳大头菜 / 50

第二章 楚天食尚

- 泥蒿腊肉 / 54
太和千张 / 55
洪山菜薹 / 57
淡雅香椿菜 / 60
清蒸武昌鱼 / 62
赤壁凤尾鱼 / 64
安陆云梦白花菜 / 66
罗田吊锅 / 68
涂镇藟头 / 70
湖北鸡汤 / 72
湖北蒸菜 / 74
湖北小吃 / 76

第三章 江湖滋味

- 醉虾 / 82
- 小龙虾 / 84
- 螺蛳壳里做道场 / 86
- 翘嘴鲌 / 89
- 试鱼 / 91
- 鱼丸 / 93
- 庙岭雄鱼头 / 96
- 鳝鱼 / 98
- 鱼杂小白菜 / 100
- 沼山三品 / 102
- 藕 / 104
- 梁子湖螃蟹 / 107
- 黄颡鱼 / 109
- 洞庭湖野黄鱼 / 112
- 三山火烧鱼 / 114
- 罾鱼 / 117
- 剁椒鱼头 / 119
- 梁子吃鱼 / 121
- 寻常觅得野鱼香 / 123
- 清水小龙虾 / 126
- 泽林辣子鱼 / 128

新县财鱼火锅 / 130

陈贵葱烧鱼 / 132

大黄鱼 / 134

柠檬鱼 / 137

小海鲜 / 139

刺身花螺 / 142

北海吃海鲜 / 143

鳊鱼三吃 / 146

第四章 中华名吃

东坡饼 / 150

“翠花”的盛宴 / 152

烧烤蒸煮总相宜 / 155

武汉小吃 / 158

赤坎黄鳝饭 / 160

米粉里的青春 / 162

美艳大盘鸡 / 165

洛阳水席 / 167

平遥牛肉 / 169

湖南臭豆腐 / 171

阳朔啤酒鱼 / 173

徽菜印象 / 175

- 新疆羊肉串和烤全羊 / 177
- 云南觅食 / 179
- 陕西三味 / 183
- 杭州楼外楼的女吃货 / 186
- 安庆吃徽菜 / 189
- 南江小炒肉 / 191
- 安庆迎江寺素菜 / 193
- 皖江小春鱼 / 195
- 广州早茶的家乡味 / 198
- 大唐灯火下的乾县锅盔 / 200
- 肉夹馍和涮涮锅 / 203
- 南京小吃 / 205
- 三河茶干 / 207
- 食鸭 / 209
- 涮羊肉和烤鸭 / 212
- 韶山汤面 / 215
- 山西河南特色面食 / 217

第五章 异域格调

- 爱尔兰咖啡 / 222
- 越南绿豆糕 / 224
- 在越南吃“土豪”火锅 / 226

牛排几分熟 / 229

日本料理 / 231

第六章 酒兴连绵

一个人喝酒 / 234

诗酒江湖 / 236

那杯醉生梦死的酒 / 238

温酒绍兴城 / 240

湖北的酒 / 243

酒吧饮酒 / 245

喝酒那点儿事儿 / 249

恩施摔碗酒 / 251

后记 一个高血脂的瘦子 / 255

第一章 舌尖乡愁

襄阳、随州，处在中原通往南方的咽喉要道，皆为千年古城，历史文化遗产，鄂菜四大源流之一。融汇南北，交通东西，茫茫九派中国，饮食冷暖自知。故乡食物，是每个人幼时的舌尖记忆，是浓浓淡淡的乡愁，也是伴随一生的食物密码。襄阳、随州千百年的悠久历史，成就了这里深厚的饮食文化；中国南北方自然地理分界线（秦岭—淮河一线）的位置，造就了这里独有的食材。这是上苍的恩赐，这是襄阳、随州人的幸福和骄傲，也是我们集体珍藏的共同记忆。故乡的味道、老家的方向、熟悉的食物，深藏在我的精神家园。

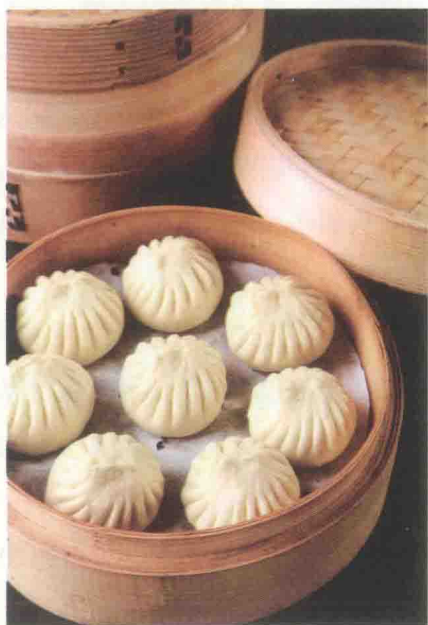
满怀激情的战斗早餐

圣宫饭店是随州城有名的老字号饭店，坐落在繁华的大十字街上。

饭店兼营早餐，招牌主打就是汤包和牛肉面。圣宫饭店 20 世纪 80 年代名噪一时，说一说去圣宫“过个早”（湖北方言，吃早饭），和 20 世纪 80 年代武汉人说去晴川饭店喝喝茶、20 世纪 90 年代入住高档酒店、21 世纪去香格里拉饭店吃西餐差不多，是很发抛、很玩味的事。

圣宫汤包，其实就是天津汤包，俗称小笼包子。皮薄、肉厚、油多。既然叫汤包，那就是包子里的肉馅，全部都在高温下变成了汤汁。吃圣宫汤包，不要心急，一口吃下去，那必然烫着了舌头，所以吃汤包，说起来还是担惊受怕的。在人头攒动时，你还得小心翼翼，慢慢地去咬。为什么呢？如果你放肆地去吃，没准儿，汤汁会喷射而出，烫着了自己，伤着了别人。所以吃汤包是个技术活，要慢条斯理，要温文尔雅，和吃螃蟹一样。而且汤包还是奉上味碟的，你可以调芝麻酱、辣椒酱、醋、油、酱油，这真是太拿包子当回事了，享受和阳澄湖大闸蟹一样的高级待遇啊。不过 20 世纪 80 年代，吃肉还是很

奢侈的事，肉包子也差不多算螃蟹价了，更何况圣宫汤包是有别于当下早点摊、包子铺的俗品的。第一是皮薄若纸，隔着皮可以看见肉馅，和古代官窑烧制的薄胎瓷器一样，呈半透明状；第二是肉馅在高温蒸汽下，成为半液态，油水十足，而肉馅也都是选的上好的土猪精肉，肥瘦搭配、不腻不厌；第三是表面看上去不烫，包子皮温度不高，肉馅看起来也没什么温度，但送到嘴里，那是烫得惊人；第四则是小蒸笼都是选竹木特制的，内中铺有松毛，竹木、松毛的清香渗入包子，那真叫一个自然清香！



圣宫饭店另一主打早餐则是牛肉面。这面当是西北甘肃、陕西一带的改良。首先是碗，硕大无比，足有一个人脑袋大，看上去像一个小脸盆。这是陕西关中的风格啊。再就是牛肉，专取带筋有嚼劲的精肉。特别是那牛肉筋，老随州人就喜欢和它较劲，放在嘴里咀嚼啊撕扯啊，越嚼越觉得有味道、有劲道。那意思，和现在吃口香糖差不多。但我少年时很烦牛肉筋的韧性，一团带筋牛肉，啃上几分钟还没烂。我性子急，只爱精瘦牛肉，三下两下下肚，但现在吃寻常牛肉面，却找不到那种艰难感了。最后就是这牛肉面的辛辣，那个辣是面上撒一层辣椒，中间还有辣椒粉，就这般还怕不辣，还要上干红辣椒。这辣椒嘛，也不知道什么品种，辣得人，那叫一个人口火烧火燎，几乎当场就跳起来，而不敢大肆吞咽。因为你吃得急了，从舌头到咽喉到肚子都毛焦火辣。辣得你想流眼泪，辣得你嘴巴咽喉里像捅进了火钳子一般，但你就是和这辣椒较上了劲。偏要吃完！看是你厉害，还是我厉害。

我觉得在圣宫饭店吃汤包、牛肉面，那是一场挑战和冒险，那是一场战斗或者战役。每个人都如临大敌，小心翼翼、高度紧张。拨挑着面、捧着包子，艺术的、生活的，形而下和形而上地进行着一场早餐。

我想，圣宫饭店的包子、牛肉面，大概是 20 世纪 80 年代的夜总会、酒吧的感觉。它不提供酒精、慢摇、暧昧、摇滚、激情、艳遇，它提供辣椒、滚烫、刺激、痛快。让你在一场大

汗淋漓后，想要高叫：“哎哟，我的个妈喂，真是舒服个伙计！”

在人头攒动时分，排队等候，你会看到 20 世纪 80 年代随州市民的精神艳遇和物质盛宴，围绕着圣宫饭店展开。

为了保留这份绵长、悠远的记忆，我每次回老家，总是刻意回避圣宫饭店，拒绝享受一次当下的早餐。我以为有些食物，属于回忆，应当珍藏，而不是去挥霍。

为此，我满怀敬意地路过圣宫饭店，却不愿去做一个在其间品味的当下食客。

泡 泡 青

泡泡青大概是上海青的变种，上海青在湖北俗话里叫小白菜。鄂西北那里把泡泡青叫作青菜。

小白菜的叶子是浅绿色的，看上去很嫩，吃到嘴里是脆，而且发甜。而泡泡青的叶子是墨绿色的，看上去很沧桑，吃起来介于小白菜和大白菜的味道之间，但绝没有大白菜的那种质感，它的味道发苦发涩，有点野菜的感觉。

这种泡泡青，我只在湖北随州吃过、见过，在别处尚未看到。