

春韭秋菘

一个美食家的寻味笔记

戴爱群 著



戴爱群
香玉书
癸卯
興

生活·讀書·新知 三联书店

013046222

TS971-49

11

春韭秋菘

——一个美食家的寻味笔记

戴爱群 著

生活·讀書·新知 三联书店

TS971-49

11



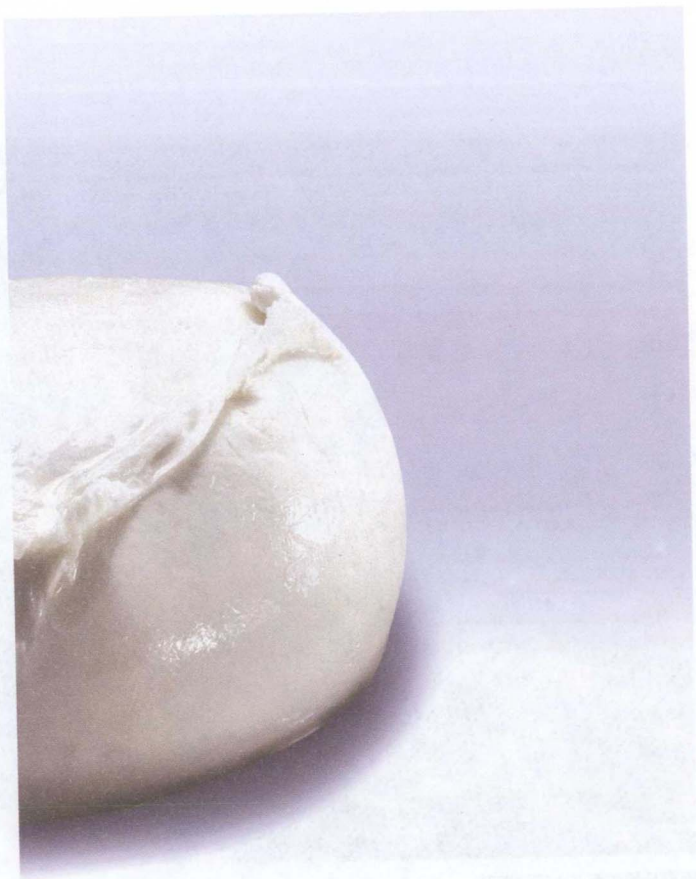
冻龙虾配鱼子酱

P3 杨延光 摄

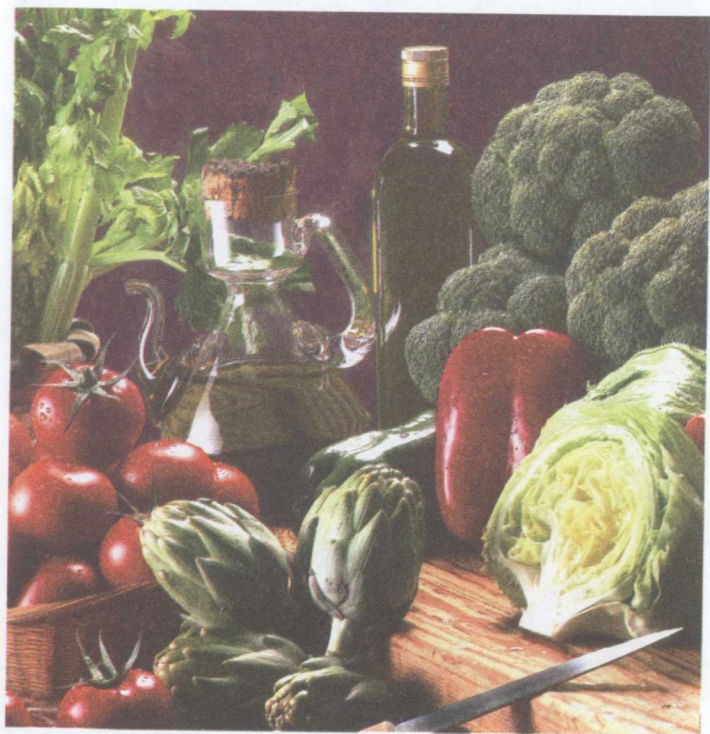


炭烤上州牛肉

P13 杨延光 摄



Mozzarella 奶酪



西班牙穆尔西亚大区的蔬菜



伊比利亚小黑猪火腿



烤乌鱼子



金华灼大响螺盖



御节料理

序

美食之道的探寻者

认识戴爱群是在十多年前。

那时他在京城媒体当美食编辑，虽然还年轻，但也算是这一行的老资格了。再早几年，戴爱群供职的一家报社创立美食栏目时，拨出一笔专款，让他到各家饭馆品尝，然后写成文章见报。这笔钱有两三千元，在当时已相当可观，因为一般人家花上一二百元到饭馆吃顿饭，一年到头未见得有一回。有此做铺垫，戴爱群的美食报道起步相当顺利，几年工夫在京城餐饮圈已略有名气。然而，他却辞职了。

辞职的具体原因不得而知，但根源恐怕还在于他不愿受到诸

多约束，想活得更自由些，更率性些。然而，新生活过得挺懊糟。此后几年，他帮人开过饭馆，经营的是谭家菜，还和朋友创办过葡萄酒杂志，在当时算是先行者，然而饭馆关张了，杂志也黄了，都是投资方中途变卦闹的。一来二去，戴爱群成了无固定职业无正常收入的“闲散人员”。几番周折之后，他找到了适合自己的发展之路，借助积累的知识和人际关系，行走于餐饮和媒体两界之间，专司美食评点，经过一番闯荡，终于小有起色。他为自己的定位也颇有新意——职业美食评论家。

职业美食评论家，并不在官方认定的职业门类中，却准确反映出戴爱群的生存状态。他以评论美食为生，写文章做节目自然都需考虑到效益，就像京剧登台演出的“角儿”，没有票房就要饿肚子。这一点，与其他写美食文章的人大不相同。这些人另有收入来源，写点儿关于饮食的随笔杂谈只是出于兴趣爱好，“玩儿票”而已。中国过去的美食家或美食评论家，大都走的是这一条路子，从明清时的张岱、李渔、袁枚到现代的梁实秋、唐鲁孙、王世襄，都属于美食评论的“票友”。为文无须为稻粱谋，自然可以直抒胸臆，随意挥洒，显得“格调”更高些。他们的文章，除了有关于美食的体验和回味，文字之中还散发出对人生的领悟和慨叹，因而十分耐读。

作为职业美食评论家，戴爱群则无法如此潇洒。他既然以此为生，就要顾及所评论对象的感受，出言为文虽不至像被糖瓜黏住嘴的灶王爷那样只能“上天言好事，回宫降吉祥”，但也必须遵从多褒扬少贬损的准则。尽管有着种种束缚，他还是坚守着自己所认定的美食标准，绝不为一时的利益而移易半步，更不对他所不认同的“美食”进行违心的吹捧。做到这一点十分不容易，而只有做到这一点，才受得起美食评论家的名号。腹内空空，人云亦云，朝秦暮楚，有奶便是娘，是没有资格谈论美食的。虽然世上不乏这种人。

在这本书中，戴爱群介绍了不少餐馆的美食，也评价了不少厨师的技艺，南方的北方的，中国的外国的，都有。在这些文章中，可以看出他所认定所弘扬的美食标准：“不论哪一种调味之道，还是要建立在原材料和基本功的基础之上，更根本的是要有待客之诚，厨师应该真诚地对待食材，真诚地向客人奉上美食。古人云：‘修辞立其诚’，烹饪也是如此。味之道，无非一个‘诚’字而已。”他在一篇文章中所写的这段话，体现了对于美食的理解，类似的表述在书中还有许多。对于一些华而不实的“创新菜”包括国外流行的“分子烹饪”，戴爱群则不以为然，在文章中屡屡加以抨击，显示出不肯趋势媚俗的一面。

美食评论家的进入门槛其实很低，可以说是人就能当。一盘菜，一碗汤，是咸是淡，是膻是鲜，是过火还是生硬，人们发表这些见解时，就是在进行美食评论。就连吃奶的孩子，也会用笑容或哭声表达对某一食品的喜恶。不过，成为高段位的美食评论家却非易事，非下一番苦功不可，起码要了解各种食材性质和烹饪技法，各个菜系的源流和独门之秘，中国饮食的发展历程和各种典故，世界各国烹饪的主要特色和特有食材等。有了这些积累再加上自己的感悟，才有可能形成创见，不落窠臼。

入流的美食评论家还应具有较强的文字功底，如此方能将各种材料组成一道有滋有味的精神大餐，呈献于世人。文字表述能力的高低，往往决定着美食评论文章的受众面和影响力。袁枚的《随园食单》，按时下的图书分类不过是本菜谱，所谈及的烹饪守则和菜品制作要义如今也是尽人皆知，但是由于其文字简洁晓畅，读来朗朗上口，毫无滞碍，因而至今仍是许多美食爱好者的案头书。

在积累知识方面，戴爱群颇下了一番苦功。他的家中除了大量的烹饪书籍外，还有好几书橱文史类书籍，包括二十五史、成套的各个朝代的笔记小说和不少中外名著。在同龄人中，像戴爱群这样读书之多藏书之丰者，并不多见。他还结交了一些志向相同的名厨朋友，经常在一起切磋厨艺，探究美食真谛，并利用各种

机会到国内国外寻访美食佳酿，这些经历，对于增进它的美食鉴赏力无疑大有裨益。

除了钟情于美食，戴爱群还有许多爱好，包括侍弄名花、品味佳茗、欣赏昆曲、收藏苏绣精品、把玩紫砂、歙砚佳作。这些雅好自然也有助于提高他的美食鉴赏力。我曾经在戴爱群家中品过一次茶，光是烧水就有太多说道。现成的煤气灶电磁炉放着不用，要用他不知从哪儿淘换来的白泥小炭炉。烧水之炭也非涮锅子用的大路货，是用橄榄核烧制的，据说这种炭质地细密，火力持久又无烟尘，以此烧水泡茶，味道才好。乖乖！这等吃茶法未免过于矫情，戴爱群说自己也是偶一为之，想以此体验一下古代文人雅士围炉品茗的情趣和氛围。

如今，戴爱群将精心撰写的美食近作付诸梨枣，值得庆贺。我不想对书中内容做过多介绍，以免影响人们的阅读快感，只是希望有人能够从文章的字里行间体味出作者对于美食之道的不懈探寻，对于中国餐饮业如何健康发展的认真思考。

这些都是严肃的话题。

汪 朗

自序

愿向人间送小温

曾经陪一位老先生便饭，他问我：“你是美食家吗？”

我说：“是。”

“我看你不像。”

“为什么？”

“美食家吃饭不是都得皱着眉头挑三拣四吗？我看你吃什么都说好，都挺开心的。”

.....

我心想，您肯定是《料理鼠王》看多了。

不过，确实有“两个美食家”在我身上同时存在，它们之间也不乏矛盾、冲突。

一个是“工作的美食家”，那就得挑肥拣瘦，争长论短，煮字疗饥，跟厨师、餐馆、媒体、食风世风乃至自己较劲，这个角色我并不特别喜欢，扮演起来苦乐参半，有时甚至相当烦恼、痛苦。但没办法，“著书都为稻粱谋”，况且也难免有一点对烹饪艺术、饮食文化、古今食俗、美食鉴赏方面的初步思考和粗浅认识需要发表。

另一个是“生活的美食家”，这是我真心热爱、不能自己的角色。每当遇到高明的厨师、找到顶级的食材，或者只是良辰美景、花前月下，二三知己，浊酒满尊，香茗一盏，略脱形迹，纵情大嚼，酒酣耳热，杯盘狼藉，不装腔，不作势，不衫不履，不俗不雅，不伦不类，不群不党。醉饱之余，得意忘形，击案而歌，歌曰：“好花难种不长开，少年易老不重来；人生不向花前醉，花笑人生也是呆。”

这个乐子，给个皇帝都不换。

当然，歌是唐伯虎原创，我不能掠美。

我素来仰慕、心追手摹的前辈作家、美食家汪曾祺先生有题