

谁是美食家

徐城北 著



中华书局

谁是美食家

徐城北 著



中華書局

图书在版编目(CIP)数据

谁是美食家/徐城北著. —北京:中华书局,2013.7

ISBN 978 - 7 - 101 - 09270 - 7

I. 谁… II. 徐… III. 随笔 - 作品集 - 中国 - 当代
IV. I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 064243 号

-
- | | |
|------|---|
| 书 名 | 谁是美食家 |
| 著 者 | 徐城北 |
| 责任编辑 | 朱 玲 |
| 出版发行 | 中华书局
(北京市丰台区太平桥西里 38 号 100073)
http://www.zhbc.com.cn
E-mail:zhbc@zhbc.com.cn |
| 印 刷 | 北京市白帆印务有限公司 |
| 版 次 | 2013 年 7 月北京第 1 版
2013 年 7 月北京第 1 次印刷 |
| 规 格 | 开本/880 × 1230 毫米 1/32
印张 5 1/8 插页 2 字数 100 千字 |
| 印 数 | 1 - 7000 册 |
| 国际书号 | ISBN 978 - 7 - 101 - 09270 - 7 |
| 定 价 | 24.00 元 |
-

自序

大约十年前，我参与了很多的电视节目，说京剧，说民俗，还捎带着说一说京城的老字号，播出基本都在央视。

参与电视节目多了，就对写书有些放松。在电视上“说”相较于写书来说，挣钱容易多了，因此写书的积极性不能不受影响。不过对于长期陷在写作圈子里的我，陡然有了许多上电视的机会，心里还是很高兴的。

一天，青岛电视台“满汉全席”栏目的剧务打电话来，邀请我参加他们栏目的摄制。这个栏目是青岛电视台创立的，打出品牌之后，央视找上门来表示希望投一些钱双方合办，每期节目要用央视的主持人并且在青岛与北京同步播出，青岛电视台同意了，邀请我参加录制的这一期“海鲜菜肴比赛”的节目正是双方合作的。

青岛靠海，海中出产海鲜，所以山东、辽宁一带的厨师都比较擅长海鲜菜，创新也往往表现在这上头。我祖籍山东，所关注的北京各大老字号餐厅也多是传统鲁菜，因此对鲁菜与齐鲁文化有些心

得，栏目组希望我在节目中能够把鲁菜融进齐鲁文化中去谈，以赢得观众喜爱。

最后剧务说，“我们经费有限，这次只能给您三千块钱劳务。”三千就不少，我很知足，特别是去青岛，我有老同学在那里，三十年没见面了，这次能借录制节目之便叙一下同学时的旧情，再跑两三个景点，即使没有钱，我也是愿意去的！

“海鲜菜肴比赛”我如期去了，参加了拍摄的全过程。一同参与录制节目的有一位文化嘉宾高先生，他是青岛电视台的台柱子；还有一位也是从北京来的王小姐，专谈各类食品的营养，他俩业务极熟；我也见缝插针，把文化上的感慨及时说出。三人通力合作，点评工作做得很“满”，他们通通录下，最后再统一剪辑。嘉宾只要说了有用的话，他们会找地方适时加入的。

摄影棚中搭的景很豪华，几个比赛用的火眼儿，火苗呼呼地往上窜；几位大师傅连同助手在那里献艺，还有人专门为他们掐表计时，每道工序都是限时间的。等他们制作完成，礼仪小姐就端盘子到他们那里取“样儿”（当天的创新菜），然后端着盘子在音乐声中走到嘉宾席，让我们逐一品尝并打分。打分后经过汇总，最后高先生拿起一个状似圣旨的布块，当场转手交给我，由我代表诸位嘉宾当众宣布。在电视观众看来，每位嘉宾都有自己的一票，而宣布结果的首席，似乎权力更大。其实这都是假象，首席轮流当，这次是我，下次就是别人了。

大家穿的都是一律的唐装，可颜色不同，由电视台统一提供的，剧务抱来时，嘉宾上前挑选，无非是把最适合自己的那件（大小与颜色）弄到手。我参加过一两回，就穿着私人的中式上装出席，一为干净，二为合身。对电视台来说，也减少了他们服装上的压力，当然欢迎。

节目录制过程中经常会喊“停”，有些镜头需要重拍，为此连我们吃过的“参赛作品”也要重吃一遍，这真有些受不了。海鲜做成的菜对我的身体不好，医生嘱咐我不宜多吃，可是人家这期节目的主题就是海鲜菜，这让我很纠结，但在场上又不能讲。终于我在休息时找到剧务说了，他也很尴尬，两手一摊：“那怎么办呢？这期的主题就是海鲜菜肴……”

比赛结束，我找到剧务认真地说：“听说下回还是赛海鲜，我恐怕就来不了啦……”

剧务瞪大眼睛：“您来一个半天，除了机票全包，还给您三千劳务呢！”

我也正色回答：“我肾脏有病，不宜碰海鲜……”

“不过装装样子嘛。您不但是作家，还是广大观众熟悉的美食家呢！”

这是什么话？谁看见作家又兼任起美食家呢？你能说出美食家的标准么？不过在那一时期，确实有人这么称呼过我……我脑子里闪现出阵阵雷声：我难道真需要来当这个美食家么？

我总觉得，美食家不是什么好的称呼。一个正经的职业人，包括正直的文化人，他得有自己正经的职业与建树；除此之外，如果他经常与企业界与文化界朋友一道吃饭的话，朋友可以玩笑着称呼他“也是位美食家”。当然，说话时那个“也”字不能含糊其辞，要非常认真“念”出来的。

“美食家”，无非两种意思：一是你的确吃过一些好菜肴，二是你比较懂菜肴不同一般的道理，其他再无别的含义。

尽管我近十多年参与许多有关京城老字号餐厅的工作，其中也包含着即兴的吃喝，但我心底则很厌烦这个“美食家”的称谓。人活在世界上，必须有自己的职业，甚至应该以专业的态度去苛求本职工作上的成绩。如果你在饮食公司工作，人家称呼你“美食家”，那是说你专业上有成就。可如果像我这样，本来是个搞戏曲研究的，如果专业上不出头，而“美食家”被人叫得山响，那又算怎么回事呢！

不久前，组织上派我去丹麦参加中国欧洲文化对话，任命我为中方的代表之一。我的名字下，注了这样的四个职衔：“中国艺术研究院研究员、著名作家、京剧研究专家、京城文化专家”。我不知道这个材料是谁拟的，但这确实是我的职业与专业。就拿其中的研究员来说，那真是可高可低。我们中国艺术研究院二十年前拥有两位登峰造极的研究员：一位是张庚，另一位是王朝闻。他们二位在高龄时把具体的实职退了，最后就剩下这“光秃秃”的研究员啦！但

是，他二老的“研究员”名下的含金量，是我们这些晚辈如何也赶不上的。余生也晚，更因为浮躁，参加过一阵子的电视工作，因此这“家”那“家”地被乱叫了一气。叫的当时热闹，可叫完了也就完了。等以后再看电视的重播，自己都觉得脸热。当一个“家”是要有学术著作的，要有砖头一般“死硬”的作品，如果没有这东西，趁早还是乖乖地称“某某员”的为好。

我愿意在此没有成见地谈谈对“美食家”的看法。

“美食家”不可能与生俱来。试想：当人们刀耕火种、生产力还十分低下的时候，吃了上顿还不知道下顿在哪里的时候，这世界谈不上谁是“美食家”。以后有了剥削与独裁，少数人能侵占多数人的劳动成果，于是剥削和独裁的人，才有可能出现并成为真正的“美食家”。至于在吃上头，如何进一步追求好上加好，恐怕还是非常晚近的事。我们读历史早期著作，说起生活的富有，习惯用“酒池肉林”去形容。估计“酒池肉林”之中是无法出现“美食家”的。

阅读近代的西方小说，可以知道有钱阶层的奢华，有钱再有了闲，于是开始在吃喝上下起功夫（包括正经的文化功夫）。“美食家”，应该说是在这样的大背景下逐渐出现的。但是那些拿惯了菜刀，会“做”强于“说”的人还不能成为美食家。

所谓“美食家”大体可以分为两类。

一类专讲做菜的人，他们侃侃而谈“文火”与“武火”的差异，刀工的差异，食材的差异。引得观众很有兴趣地实际操作起来。

另一类是批能讲美食文化内涵的人，他们是知识分子，是美食行业中多年的专家。比如他们讲浙江“宋嫂鱼羹”，是怎么从北宋流传进南宋的，为什么这个南方的名菜不甜；还比如“麻婆豆腐”，是怎么一点点在民间流传，如何成为今天相当普及的一道川菜……讲者兴致勃勃，观众饶有兴趣。积累多了，这些讲者也把他们的经验整理出书。渐渐地，这一类人就成了美食家。他们需要占有两头：一要会吃，嘴巴上的感觉要很灵敏；二是文字与语言上要有功夫，要足以煽动一些人在吃饭上边上瘾。书呆子们习惯引经据典，说这个菜起于某朝，谁谁做过，谁谁吃过，还出现过哪些有趣的故事。这些文化典故能够升华菜的文化品位，我作为一名听众，对这类人印象颇好。

我亲近京剧人物时，注意到“京戏演员没有不爱吃的”这个事实。为了印证它，要看演员自己写的书，更要从与其他老演员的闲谈中留意与比较。比如梅兰芳，《舞台生活四十年》中就有生动的记录，其中说到他早年用心向北京小饭铺老板请教焖饼的面“为什么劲道”的诀窍。老板告诉梅兰芳，所用烙饼必须是头天的，而且要在头天故意放在锅盖上晾过半宿。如果用当天的饼来烩，是很容易发粘的。而这样有咬劲头的焖饼，最后再搁上豆苗与煮鸭子的汤，能不好吃么？还比如介绍杨小楼的吃，就有这样的细节：他陪客人在前厅吃饺子，仆人从后边不断把热饺子往前厅端。杨小楼一边吃着，一边随口问仆人：“问问后边：我饱了没有？”这话问得实

在没道理，是你杨小楼陪客人吃饭，究竟吃饱了没有，只有你杨老板的肚子自己知道。但仔细思寻，觉得杨这句话又问得实在合情合理，因为他是位全身心都搁在艺术里的人，至于生活琐事一切听凭家人——怎么说就怎么是了。

说远了，打住。

徐城北

2011年7月3日

目 录

自 序.....	1
第一章 做人就做苏东坡.....	1
第二章 百年一遇袁子才.....	12
第三章 朱伯闲说谭家菜.....	23
第四章 张恨水·“吃小馆”·长篇小说群	34
第五章 住在珠宝市深处的爆肚冯.....	38
第六章 灿烂双星汪与陆.....	46
第七章 饮食文化三写家.....	62
第八章 西医直言费考量.....	77
第九章 意外收获丹麦行.....	84
第十章 病房缅想“人之初”.....	92
第十一章 美食未必可成家.....	103
第十二章 思索重读唐鲁孙.....	112

第十三章	参与再造全聚德.....	126
第十四章	名菜、饭馆与菜系.....	135
第十五章	持续攻坚楼上楼.....	143
后 记		151

第一章 做人就做苏东坡

上世纪 80 年代末期，我已写了四五十本关于京剧以及京城文化的图书，彼时也年逾五旬，研究京剧到这个份上，可说是相对“从容”了，于是暂时摆脱梨园，开始充满闲心地到各地的人文景观“走走逛逛”。

有一次，我参加了正在西湖旁边的楼外楼举办的一届当代文化名人的笔会，漫画家丁聪专门画了一幅表现苏东坡“笋烧肉”的漫画给活动助兴。这幅画惟妙惟肖，人物神情夸张而又自然，得到与会者的一致赞叹。我吃过“笋烧肉”等名菜，更回忆着此前多次吃过的“东坡肉”，回忆那端上桌的宜兴陶罐，那中间一块块比大拇指大不了多少的东坡肉。我想，这道菜果真是苏东坡发明的么？为什么老百姓承认它？为什么所有杭州饭馆承认它？而且在全中国，甚至是海外的唐人街饭馆中，一律对之放行无误？我遂与邻座探讨这个问题，邻座觉得这不成问题，因为在他们的儿时，东坡肉就“这个样子”摆在这里了。我站起身，离开座位，下楼，信步出了菜馆。

走笔至此，容我卖个关子，先交代一些旁的事情。

在北京同年龄的文化人中，我显然是很爱吃、也很能吃的一个人。我们经常会聚到有饭局的场所，其标准的程序不外总是先由召集饭局的单位的领导致辞，指出今晚请客的目的何在，即因为一个什么事，才劳动大家跑到这儿来集合云云……紧接着又会引出真正掏钱的主儿，他真是有事麻烦大家，比如要让大家写篇什么东西，支持他正操心的什么事情等等，总之，希望大家能顺手写点小东西，帮他这个忙……到场的作家中，也有不喜欢动笔的，那没关系，您就出出点子，想想主意，同样也好。等饭局的召集者把话说完，大伙便纷纷入座，于是伴随着盘盘碗碗的端上端下，吃饭者的高见也在不断地发表着……最后席散，大伙彼此打着招呼说“再见”，于是这次的席面结束，大伙分手各回各家。

这，就是北京文化界的寻常状态。通常在一个群儿里混了三五年的人，要是还没能混出个“人儿熟话也快”的境界来，那他就算低能了。

梨园界的文化人（也包括我）一般都是只带了张嘴进入饭馆的。面对出钱请客的人在席间提出的请客的目的时，我们必须积极应对，每人至少要认真发一次言。每当这时，有些只能吃而不能说的人就有些尴尬了，于是他们便求助于我或与我类似的人了，我们在发言中，往往先从这位尴尬的梨园人士说起，讲起他在这个领域上是多么多么有积累，然后讲自己受他的启发，也有了若干或大或小的积

累，这样子讲出来，既能让请客的人满意，至少是下回请客依然有我，同时又帮了身边这位梨园前辈的忙，使他不至于太尴尬。由此我在积极参与的北京“圈内”这类消闲活动中，慢慢地活泛起来。

经过几年这样的积累，一方面我的正业（研究京剧文化）更有根基，同时也增多了我在杂学上的知识，比如过去的演员习惯在北京什么饭馆吃饭，吃饭为什么目的，饭局分多少种席面，各处席面又分别有哪些拿手菜……同时，吃饭在梨园边缘还起着什么作用等等。当然这些内容通常只是我个人注意研究与积累的，在旁人看来未必是有用的。再有的是更大路的吃饭学问，比如北京民间的饭局起于何时？饭馆分别在什么地点？对历史起到重要作用的饭局有过哪些？它们都有哪些生动细节？等等。

对于这些素材，我用心铭记并把它们分门归类，努力让它们进入学问的范畴。每到这些杂学积累到一定程度时，我就会自己给自己出题目，然后把它们分别写成文章（甚至是书中的章节）。因为这些活态的文化，观众和读者是有兴趣的。每当我写过这些之后，我在城市基层读者心目中的位置与层次，也就会提高一个台阶。尤其是关于吃喝类的掌故，文化人通常是很感兴趣的。不管你生活在城市的什么层次，你都能感受到这一点。

当时我在中国京剧院已经工作有年，我不唱戏，但我用力在戏曲文化，这文化无边无沿，与社会上正经的请客吃饭有很多关联，我必须去详细了解。我以为，尽管这类资料无边无沿，但文章用上

时不许出错。这虽然是一个有弹性的标准，看上去也未必很高，实在没把握的干脆不谈就是，但当你真用心钻研了，把一些似是而非的东西落实了，一旦再谈出来，结果立刻会不一样。当我认识到这一点后，对饮食文化以及它在城市人生活中的作用，就非常敬畏了，我得一点一滴搜集、研究、理解。

在这个过程中我开始了解北京的老饭馆与老字号，也注意了解中国除去北京之外的另几个古都，特别是开封这个城市，它在城市与老字号兴盛时，都出现过许多的知名的老字号。在这样的背景下，我关注到了杭州以及坐落在西湖畔的楼外楼……后来由于偶然的机缘，我有幸与杭州的楼外楼饭庄结缘，遍尝它的十大名菜。令我更高兴的是，它委托我参与举办饮食文化的研讨会，参与拟定其间的北京代表的名单，这就是文章开篇提到的笔会。

书回前文。

此刻，我吃得是过饱了，还打着嗝，信步走到西湖边上，纵目南望。我有些抱愧，都五十岁了，还不知自重，明明患有糖尿病，带糖的食物应该不吃，怎么一来到江南，一切就全然不顾了？我远远看去，湖水苍茫，不远处有一道堤岸，那就是著名的苏堤，是苏东坡在杭州当太守时留下的功业。

苏东坡！我此刻居然想起了你！我自幼梦想着能见到你，可你离开我们已经将近九百年了！你是一位旷世少有的大诗人，记得中学课堂上老师讲解过你的作品，比如《水调歌头》：“明月几时有，

把酒问青天……”这是一种公众形象的作品，你站在一个楼头，举杯问着青天，你豪迈、你直接、你还勇敢……；比如你写给亡妻的《江城子》：“十年生死两茫茫……夜来幽梦忽还乡。小轩窗。正梳妆。相顾无言，惟有泪千行……”相比之下，我更喜欢后者带有个人私密情感的词，这是千古词人不可多得的私密情感的流露。

后来我买到过一本《苏东坡传》，作者林语堂。这本半世纪前的作品，原来是用英语写的，如今我拿到的是翻译过来的汉语本。书写得太好了，它几乎回答了我所有的问题。这本书写于1936年，那时我还没出生。当时林语堂携全家赴美，带去不少关于苏东坡的资料，书全部是用英语写的。作者在自序中说，自己写苏东坡没什么个人目的，觉得自己应该写。“像他这样富有创造力，这样守正不阿，这样放任不羁，这样令人万分倾倒而又望尘莫及的高士，有他的作品摆在书架上，就令人觉得有了丰富的精神食粮。”林语堂先生到了美国，用英语写本国千年之前的高士，这是林先生的文学行为。我在半个多世纪后读他的译本，却依然觉得很幸福，又很过瘾。当然，更大的感触则是抱愧。

上文“像他这样”云云，是林语堂对苏东坡的认识，我对之亦深深地认可并拜服。自此后在我的认知里，苏东坡再也不仅仅是中国诗词的大家，他首先是一位活生生的人，是一位血肉鲜明的性格活泼的人。