

「最美中国」丛书

# 最美的食记

许若齐 莫契著

最美中国



合肥工业大学出版社  
HEFEI UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PRESS

「最美中国」丛书

# 最美的食饌

许若齐 莫契著

合肥工業大學出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

最美的食馔/许若齐,莫契著. —合肥:合肥工业大学出版社,2012.12  
(最美中国丛书/莫幼群,江泓主编)

ISBN 978 - 7 - 5650 - 1141 - 2

I. ①最… II. ①许…②莫… III. ①饮食—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 318081 号

## 最 美 的 食 馔

许若齐 莫 契 著

责任编辑 金 伟 郭娟娟

出 版	合肥工业大学出版社	版 次	2012 年 12 月第 1 版
地 址	合肥市屯溪路 193 号	印 次	2012 年 12 月第 1 次印刷
邮 编	230009	开 本	710 毫米×1000 毫米 1/16
电 话	总 编 室:0551-62903038 市场营销部:0551-62903198	印 张	10
网 址	www.hfutpress.com.cn	字 数	153 千字
E-mail	hfutpress@163.com	印 刷	安徽联众印刷有限公司
		发 行	全国新华书店

ISBN 978 - 7 - 5650 - 1141 - 2

定 价: 28.00 元

如果有影响阅读的印装质量问题,请与出版社市场营销部联系调换。

# 序

赵 焰

一直以为，中国传统文化的精髓，从时间上说，是在明朝之前的。明朝之前，占据社会主流的，是清明理性的孔孟之道。崇尚自然、游离社会的道学，作为主流思想的补充，与儒学一起“相辅相成”、“一阴一阳”，使得社会主流思想具有强大活力。从总体上来说，中国文化的源头，无论是周公、老子、孔子，还是后来的诸子百家，比如说孟子、荀子、庄子、韩非子、墨子等等，都对人生保持清醒、冷静的理性态度，保持孔子学说实践理性的基本精神，即对待人生、社会的积极进取精神；服从理性的清醒态度；重实用轻思辨、重人事轻鬼神的思维模式；善于协调，讲究秩序，在人伦日用中保持满足和平衡的生活习惯……中国文化的源头如此，决定了汉民族的心理结构和精神走向，包括汉民族理想追求、文化风格以及审美倾向。

中国文化在明朝之前，占据社会主流的，是高蹈的士大夫精神。最显著的表现在于：遵从天地人伦之间的道德，有高远的理想，讲究人格的修炼，反对人生世俗化，鄙视犬儒的人格特征。比如说孔子，从他的言语来看，更像是倡导一种人生价值观，追求人生的美学意义。又比如说庄子，他的学说，不像是哲学，更像是一种生活美学：道是无情却有情，看似说了很多超脱、冷酷的话，实际上透露出对于生命、本真的眷恋和爱护，要求对整体人生采取审美观照态度，不计功利是非，忘乎物我、主客、人己，以达到安详和宁静，让自我与整个宇宙合为一体。这种贯穿着士大夫精神的人生价值观，让人忘怀得失摆脱利害，超越种种庸俗无聊的现实计较和生活束缚，或高举远慕，或怡然自适，或回归自然，在前进和后退中获得生活的力量和生命的意趣。这就是中国历代士

大夫知识分子一以贯之的艺术清洁精神。英国大哲学家罗素曾经说：“在艺术上，他们（中国人）追求精美，在生活上，他们追求情理。”这是说到关键了。

中国人的生活哲学就是如此，一方面高旷而幽远，另一方面也连着“地气”，是自发的浪漫主义和自发的经典主义的结合。道家是中国人思想的浪漫派，儒家是思想的经典派。当东汉年间佛教传入之后，这种以出世和解脱为目的的宗教体系遭到了儒学和道教的抵抗，从而消解了印度佛教中很多寡凉的成分。经过“中庸之道”的过滤，其中极端的成分得到了淡化，避免了理论或实践上的过火行为。也因此，一种中国特色的佛教观产生了，佛教在中国更多变身为“生活禅”，变成一种热爱生活创造人生的方式。中国人一方面避免了极端的“出世”之路，另一方面，由于心灵的滋养、美智的开发，使得东汉魏晋，包括后来的南北朝、隋唐、五代十国以及唐宋元产生了很多高妙的艺术，“艺术人生”的观念也随之如植物一样葳蕤生长。可以说，这些朝代，是中国最具审美价值、最开人们心智、也最出艺术珍品的年代。也因此，很多艺术种类都在这个阶段达到了高峰，比如说唐诗、宋词、元曲、书法、绘画、音乐、舞蹈等等，它们洋溢着一种高蹈的精神追求，境界高远，洁净空旷，如清风明月，如古松苍翠。从审美上看，由于存有或明或暗的观照，存有人格与事物的交融，主题得到了提升，感悟与生命同在，境界与天地相齐，一种深远的“禅意”油然而生……从总体境界上来看，这一阶段的各类艺术形式，达到了各自的高峰。它们是最能代表中国文化精髓的。

中国的艺术精神到了明清之后，有低矮化的倾向。明清以后，由于社会形态的变化，专制制度进一步严酷；加上统治者出身和教育的局限，以及愚民政策的目的，整体文化和审美呈低俗化的倾向，社会和人生的自由度越来越窄，艺术的想象空间越来越逼仄，艺术作品的精神高度下降。随着“程朱理学”和科举制度的推行，人们的想象力、创造力被扼制，审美弱化，艺术更趋“侏儒化”、“弱智化”。大众普罗的喜好抬头，刚正不阿的风骨软化，崇尚自由、自然、提升的审美精神也在丧失。不过尽管如此，在明清时代的中晚期，那种崇尚自然、物我两忘的高贵精神仍时有抬头，一批有着真正艺术精神的独立艺术作品或有出

现。尽管如此，士大夫精神已不是艺术美和生活美的主旋律，它只是一种空谷幽兰的生命绝响。

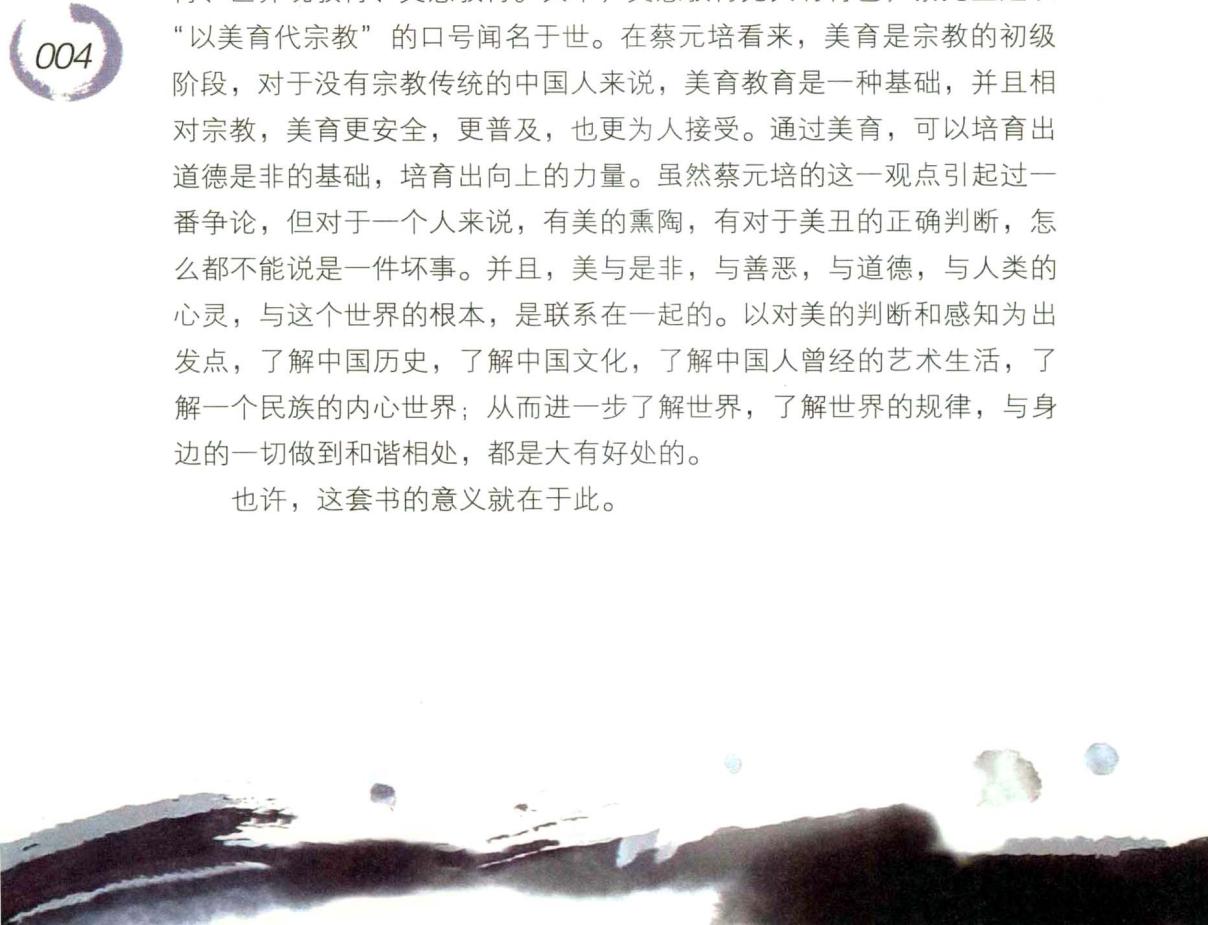
近现代之后，由于社会动荡，战乱连连，再加上西方现代化所导致的实用主义、功利主义的渗入，中国的文学艺术遭到了进一步摧残，传统的艺术精神更进一步沉沦。艺术的政治化倾向、实用主义倾向和世俗主义倾向抬头，这直接导致了真正的艺术精神缺失，艺术的品位下降，高蹈精神向世俗俯首，自然和自由变身为功利和实用，士大夫精神更是变身为犬儒主义。中国近现代上百年的屈辱和战乱，更使得中国自古以来高洁的审美观变得扭曲和肤浅：黄钟大吕变成田野俚语，布衣青衫变成了披红挂绿，古琴琵琶变成了锣鼓鞭炮，洁身自好变成了争相取宠，安详宁静变成喧哗骚动，幽默风趣变成庸俗不堪……如果说这是与非，美与丑是人类最基本标准的话，那么，很长一段时间里，这种基本标准都在丧失，很多人已分辨不了是与非，也分辨不了美与丑。“文革”时期八个脸谱化的样板戏在左右着中国人的全部精神生活，而到现在，似乎是一场“群魔乱舞”的电视春节晚会代表着最高艺术水准。这样的现象，又何尝不令人扼腕叹息！

如果说中国当代教育存在着诸多问题的话，那么，以我的理解，当代教育最大的失败，甚至不是传统丢失、精神扭曲以及弱智低能，而是在美育上的缺失。这一点，只要观察我们周围的人们，就可以得出这样的结论——在我们的周围，到处都是对于生活没有感觉，对于美丑没有鉴别的人。他们所拥有的，只是功利，只是物质，只是金钱，只是对美丑的弱智的鉴别和判断。这些人不仅仅是一些教育低下的人，甚至，一些貌似受过良好教育的人也是这样——他们虽然拥有很高的学历，有很好的教育背景，但在美丑的辨别力，以及对于艺术、心灵的觉察力、感悟力和理解力上，同样表现得能力低下、缺乏常识。这样的现象，实际上是我们多年以来的教育缺乏美育，缺乏精神导向的结果。一个人的审美，是与道德和智慧联系在一起的，审美的缺失，实际上也是道德和智慧的缺失。一个对美缺乏判断力的人，很容易在人生中缺乏动力和方向，也很容易被民族主义、法西斯主义、极端主义、工业主义所奴役，成为过度现代化的牺牲品。在很多时候，这种人不可能是一个丰富的生活，只是一架精神匮乏的机器。

现在，这一套由合肥工业大学出版社精心组织的“最美中国丛书”，似乎在某种程度上，弥补了一些“寻根”和美育上的缺失。该丛书旨在“重建中国优美形象，重构华夏诗意生活”，通过对古代思想、伦理道德、文学艺术、风景民俗、器物发明等的重新梳理，重新发现中国特有的美，倾情向世人推介这种美，以期真正的美得到传承。这套书知识精准，图文并茂，力求童趣与大美的融合，悦目和感人的统一。对于正在成长的青少年来说，这一套书，应是一个不错的选择，最起码它可以让人知道，什么是中国的最美，什么是中国真正的美。继第一辑十本书受到业界、读者的广泛好评之后，合肥工业大学出版社又趁势推出第二辑“物华灼灼”和第三辑“文质彬彬”，加在一起又有 20 本，这两辑丛书在第一辑相对比较宏大叙事的基础上，着力聚焦中华文化的细节之美，视角更为开阔，叙述更为细腻。无疑是值得期待的。

上个世纪初，北京大学校长蔡元培先生曾经提出过著名的“五育并举”教育方针，“五育”为：军国民教育、实利主义教育、公民道德教育、世界观教育、美感教育。其中，美感教育尤其有特色，蔡先生还以“以美育代宗教”的口号闻名于世。在蔡元培看来，美育是宗教的初级阶段，对于没有宗教传统的中国人来说，美育教育是一种基础，并且相对宗教，美育更安全，更普及，也更为人接受。通过美育，可以培育出道德是非的基础，培育出向上的力量。虽然蔡元培的这一观点引起过一番争论，但对于一个人来说，有美的熏陶，有对于美丑的正确判断，怎么都不能说是一件坏事。并且，美与是非，与善恶，与道德，与人类的心灵，与这个世界的根本，是联系在一起的。以对美的判断和感知为出发点，了解中国历史，了解中国文化，了解中国人曾经的艺术生活，了解一个民族的内心世界；从而进一步了解世界，了解世界的规律，与身边的一切做到和谐相处，都是大有好处的。

也许，这套书的意义就在于此。



# 【目录】



## 壹：人间有味是清欢

茶叶蛋	(002)
年夜饭	(005)
臭鳜鱼	(008)
刀板香	(010)
胡适一品锅	(013)
徽州豆腐	(015)
粉蒸肉	(018)
野鸡	(020)
红烧老鹅	(022)
松毛蕈	(024)
有笋吃好日子	(026)
腌豆角	(028)
翘嘴白	(030)
冷水鱼·热火箱	(032)

001

最美  
的食  
馔

杀猪饭	(035)
猪大肠	(039)
猪血	(042)
猪油渣	(044)
吃在上海的鱗爪	(047)
吃重庆火锅	(050)
羊杂碎	(053)
佛跳墙	(056)
雪城记吃	(059)
蟹壳黄	(062)
浇头	(064)
奥灶面	(067)
裹粽	(070)
梨膏糖	(072)
米酒醉人	(074)
山核桃	(077)
水果罐头	(080)

## 贰：何不饕餮走一回

素汤朝天	(084)
灵歌	(087)
万味“腥”为首	(089)
腰之妖	(091)
猪铃儿响起来鸭舌唱	(093)
行货爱咸货	(095)
美人今安在	(097)

正是欲上河豚时	(099)
一条叫石斑的鱼	(101)
酱紫的鱼子酱	(103)
幽闭里的鱼	(105)
淡定的蛋	(107)
燕燕于飞	(109)
徽菜之和	(111)
春盘上的日子	(113)
透明的心	(115)
紫式部	(117)
红菜恋	(119)
吃自己的豆腐	(121)
食花者言	(123)
执著	(126)
翠花，上泡饭	(128)
结在锅底的拧巴	(130)
如见伊面	(132)
吃第四张春饼的时候	(135)
早茶如帆	(137)
北京的遗食	(139)
金枣万年青	(142)
如果，放纵	(144)
完美尺度	(146)
瓜的大小团圆	(148)

(因本书部分图片未及向摄影者申请授权，祈盼宽谅；恳请有关作

者见书后与我社联系，以便奉寄稿酬及样书。)



卷十七

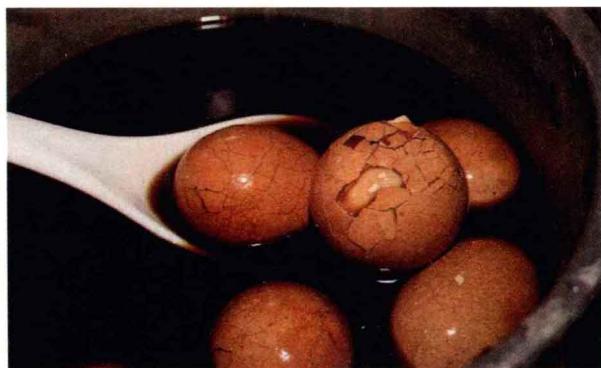
最美女中国

# 人间有味是清欢



## 茶叶蛋

某誉满全球的世界级饮料公司总裁到上海开会。一日天色已晚，总裁有暇出去散步。转悠至一小巷里，发现一夫妻店。尽管袖珍得可以，但各色食品也琳琅满目地摆满了货架。让总裁眼睛一亮的是：公司旗下产品占据着显要位置，很有点唯我独尊的味道。总裁正窃喜着，突然一阵香味浮动，从小巷深处飘袅而来。他循味寻去，在昏黄的路灯下，一老妪端坐在矮凳上，面前一只煤球炉，上置一特大号钢精锅，里面满满盈盈、热气腾腾的一锅茶叶蛋。总裁始而惊愕，继而钦佩：他的横扫世界的品牌，居然在这角落里遇到了竞争对手，中国小小的茶叶蛋，可不能小视啊。



说茶叶蛋能与年销售几百亿美元的公司抗衡未免搞大了，但你可以在任何一个有中国人的地方见到它的踪迹却是不争的事实。台湾的统一超市一年要卖四千万个茶叶蛋，与民生息息相关，居然成为当地重要的物价指数。有专家指出，茶叶中有生物碱成分，烧煮后会渗到鸡蛋里，与其中的铁元素结合，影响营养物质的消化吸收。看来大家把这谆谆告

诚都当耳边风了，茶叶蛋仍长盛不衰，很强势地占据着人们胃口的一隅。或许是在上学的早晨，揉着眼睛的你很不情愿地被从温暖的被窝里叫起，匆匆地漱洗一下，坐到餐桌边，亲爱的父母已为你准备了牛奶、蛋糕，两只茶叶蛋已剥去外壳，盛在白瓷碟里静静地等你受用；或许是在打工离家远行时，你已经走到村口了，白发苍苍的老娘匆匆地赶上来，把一袋温热的茶叶蛋连同不知重复了多少遍的叮嘱一同塞进你鼓鼓的行囊；夜深人静，你不知疲倦地在观赏一张白天淘来的碟片，肚子饿得有点咕咕叫了，一想到炉子上还煨着几个早晨吃剩下来的茶叶蛋，顿时精神为之一振，忍不住又看了一集……它之所以深得民心，广受青睐，在于味道不错且又制作方便——以至于成了简单劳动的代名词。

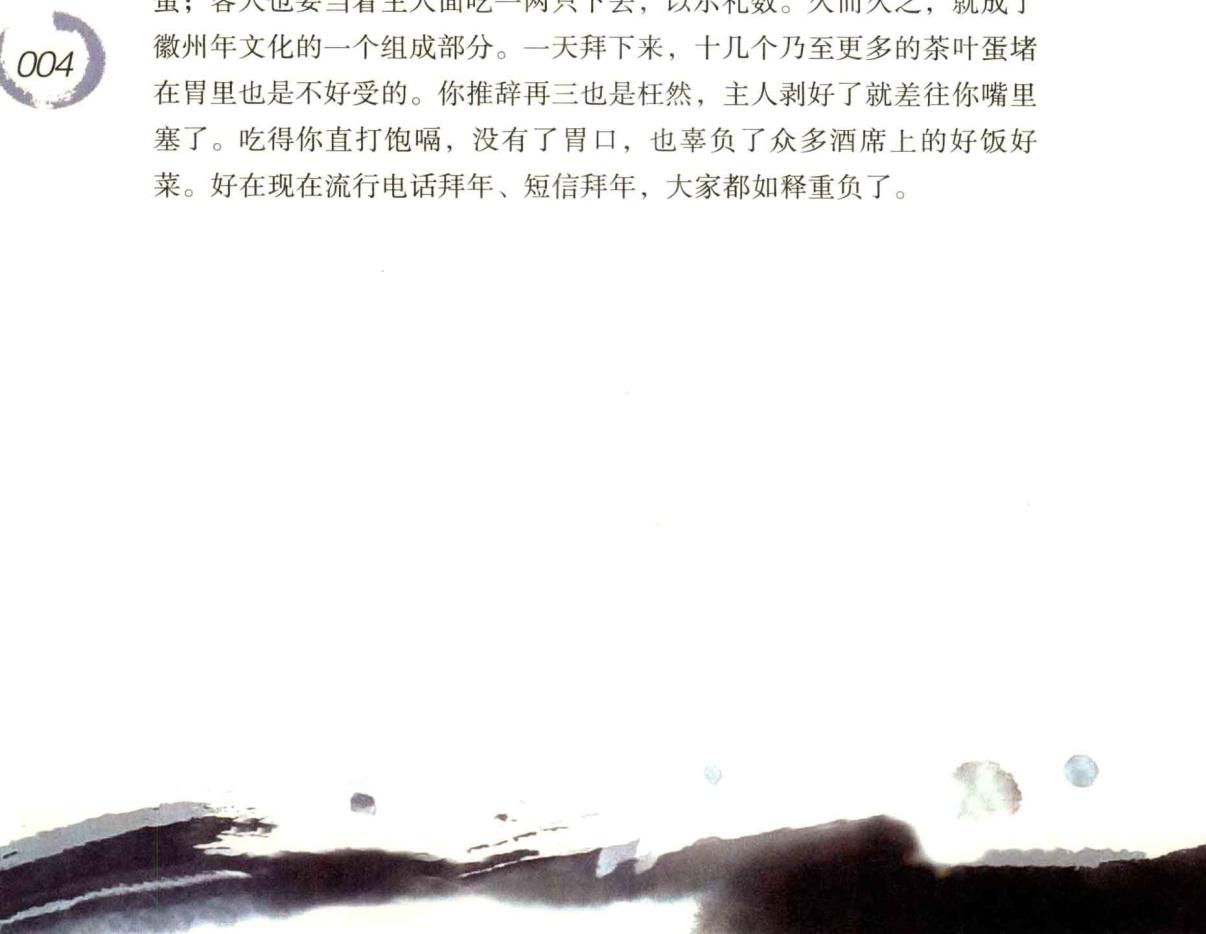
若干年前，知识不值钱，便有人愤愤不平地放言：搞导弹的不如卖茶叶蛋的。其实，把白鸡蛋变成茶叶蛋也是挺有学问的，有人为此还专门出了一本专著呢！单单作料就可以开出一大溜：精盐、老抽、桂皮、茴香、八角、冰糖……放多少茶叶也是极讲究的，多了，涩嘴；少了，没味。标准的当为二斤鸡蛋放三钱茶叶。当然，这是可以商榷的。最关键的还是茶叶的品种与质地，一般人家煮茶叶蛋，断不会用好茶，一把陈年老茶或茶叶末伺候罢了。倘若茶卤舍不得倒掉，如此三五回下来，茶叶蛋非弄得苦果一般。某美食家经过论证、比较，很郑重其事地得出结论：用乌龙茶最好。他言之凿凿，我等半信半疑；权且作为一家之言束之高阁吧。

当下茶叶蛋的质品如何，最主要的还是追根溯源于什么鸡下的什么蛋。我们很难想象大洋彼岸的美国现代化养鸡场那些高高大大的洋鸡，能下出我们喜爱的、有中国特色的茶叶蛋。现在时兴土鸡蛋，来自祖国乡村的广阔天地。生命在于运动，千千万万的鸡们在田野里奔走、嬉戏、觅食，在与自然的和谐中，下出我们需要的蛋。它们个头小，壳上或许还带着泥巴和鸡屎，煮后一剥去便是周身圆润，通体光滑，蛋清如黄黄的凝脂一般。进嘴后的感觉，绝非语言所能准确地表达。那洋鸡蛋产量高，又大又圆，基本占领了茶叶蛋的市场，吃起来有点像豆腐渣。每每如此，就格外想念土鸡蛋，有时想办法买一点，即使价格贵几倍也在所不惜。

我是热爱茶叶蛋的。小时候家境一般，但隔三岔五也能与茶叶蛋遭

遇一次。煮鸡蛋用的是一个老式沙锅，一次能放二十来个。它恐怕有些年头了，锅壁满是茶垢，让人觉得不放茶叶也能煮出香喷喷的蛋来。每当沙锅空空时，我便有一种失望和惆怅，然后就是盼望与期待，掐着指头计算下一个轮回的到来。最幸福的是年三十夜，吃罢年夜饭收拾停当，长辈们就忙碌着煮茶叶蛋了。担当此任的是一口大铁锅，足足放得下十斤鸡蛋。没有电视、没有春晚，我们看着大人忙前忙后——刷锅、洗蛋、放水、点火……心里充满了喜悦。很快，通红的火焰欢乐地舔着锅底，水也快活地沸腾起来。约摸半小时后，退火冷却，把鸡蛋拿出来用小面杖敲击三两下，形成几道细细的裂纹。笃笃的声音与外面此起彼伏的鞭炮声交织在一起，无疑是我童年时代最美妙的音乐，常常把我送进沉沉的梦乡。初一早晨醒来，茶叶蛋焐在锅里，已大功告成。唯有在此时，可以放开肚子吃，大人不干涉，只是要你再喝一碗红枣薏米稀饭。

徽州这地方有风俗，对正月登门拜年的人，一定要奉上一盘茶叶蛋；客人也要当着主人面吃一两只下去，以示礼数。久而久之，就成了徽州年文化的一个组成部分。一天拜下来，十几个乃至更多的茶叶蛋堵在胃里也是不好受的。你推辞再三也是枉然，主人剥好了就差往你嘴里塞了。吃得你直打饱嗝，没有了胃口，也辜负了众多酒席上的好饭好菜。好在现在流行电话拜年、短信拜年，大家都如释重负了。



## 年夜饭

说出来恐怕没人会相信，从上世纪 60 年代到 80 年代近 20 年里，我家年三十这顿年夜饭的菜肴居然一成不变，上菜的顺序亦不变；甚至连每人坐的位置也不变。如此的徽州人家，实属罕见。

祖父是前清末代秀才，科举废了，他的“上进心”也没了，便在村里当了私塾先生。老人家早在 40 年代就已仙逝，我自然无法目睹他的音容笑貌。只能从长辈的嘴里，略知他洒脱不羁于一二。祖父年三十居然不回家吃团圆饭，一人在小酒店吃酒。酒至微醺，便摇晃桌子，非说它不稳。然后从长衫里掏出一把银元让伙计去垫桌脚，一次不知道要耗掉多少白花花的大洋。父亲正好与他相反，乃是一个极其传统、守拙的徽州人。为人谨慎，处事低调，在家里讲的是大大的规矩，那一年一次的年夜饭也深深地打上了他的烙印。也唯独在此时，他才放下了平日里的威严，变得和蔼可亲一些。在相当长的时间里，年三十是我最幸福的一个日子，没有功课，没有训斥；整个一个白天充满着不会落空的期待：一年中最丰盛的一顿晚饭正渐行渐近、分分秒秒地朝我走来。

说起来，我家的年夜饭早在腊月二十三就动作了。我的姑妈——一个典型的徽州女人，用她勤劳的双手，忠实地执行着父亲的一道道指令。其实，做什么、怎么做，二十年一贯制，姑妈早就烂熟于心了。买肉、杀鸡、剖鱼、做肉圆、卤牛肉……我们的任务是洗碗洗碟——这套餐具不知是那代传下来的，细瓷、雕花、镶边。年三十的早晨，很庄重地从樟木柜里取出，一年只露一次脸，有点追终慎远的味道。总归是寻常人家，年夜饭的菜林林总总，但绝没有“沙地马蹄鳖”“红烧果子狸”一类的阳春白雪，当家的徽菜——臭鳜鱼亦难觅到。当然，诸如今天很吃香的毛豆腐、臭豆腐，当时属下里巴人，也上不了台面。一张四

方桌置于堂前，父亲正襟独坐正面，我们依尊卑、按惯例落座。以前吃年夜饭前，要在铜蜡烛台上点一对红红的大蜡烛。“文革”中破“四旧”，这程序就简化掉了。父亲一句“开始”，凉、炒、热、烧十几道菜就按部就班，有条不紊地上来了。



至今我印象深刻的有三道菜：一是葛粉园子。粉要从乡下买，正儿八经地从葛根里取出来的。配料有猪肉丁，以肥为主；冬笋丁，要刚挖出的新鲜货；香菇丁，也一定是当年的。做成鸡蛋大小的圆子，放进竹蒸笼，下垫荷叶。大火伺候半小时，掀去盖子，一把切得细细的大蒜叶撒下去。最后，洒上从同德仁买来的黑胡椒粉——百年老店，绝对正宗。端将上来，翠绿的蒜叶点缀着褐色、亮闪闪的圆子。吃到嘴里，韧而不坚、辣而不烈、香而不腻。二是炒二冬——冬笋与冬菇的组合。父亲一改平日的“君子动口不动手”，这道菜他是要亲自掌勺的。他是老中医，讲究搭配，这二冬如何“君臣佐使”，那是一点马虎不得的。无非是分量多少、切得厚薄、油盐几许、火候掌握，忙煞了给他当下手的。端上桌后，众人齐声叫好，唯我尝了一口就再不下筷了，那笋吃起来，有点麻嘴，父亲厨艺一般，我又不想违心地恭维，常常被人在桌下踢脚、使眼色，直到今天还记忆犹新。



第三道是年夜饭的当家菜——腌笃鲜，集火腿、板鸭、猪小排、肚条、冬笋、黑木耳、肉皮肚、肉圆、豆腐角于一砂锅。砂锅是特大号的，直径足足有一尺。如此多的品种置在其中，似乎还绰绰有余。这菜最要紧的是火功，且是文火，足以见证徽州人的耐性。年三十早晨天刚蒙蒙亮，

姑妈就开始忙碌了，栎炭在炉子里烧得暗红，大沙锅很气派地居于其上，有点唯我独尊的味道。先进去的是火腿、小排；一刻钟后，板鸭、肚条次之；皆是腌鲜一对一地联袂而入。火腿是腿心、小排要肋骨、肚条须肚尖、板鸭只取胸脯前的两块肉。三小时后放进冬笋、黑木耳、皮肚、肉圆。冬笋的质品自不待说，黑木耳已泡得很舒展；肉皮肚半个月前就到老街的那一家去买了。一进腊月，店家就在门口支起一口大锅，里面沸腾着滚油，炸出的肉皮肚又大又蓬松，生意好得一塌糊涂。最后放进的是豆腐角，黄灿灿、四方方，炖半小时就很灌汤了。到了夕阳西下，鞭炮声响成一片时，腌笃鲜才算大功告成。整整一天，我们进进出出，忙忙碌碌，只闻其香，不知其味，实在馋得不行。要知道，中午吃的是菜煮饭，就着腌萝卜干下去的。也不知是哪位祖宗定下的规矩，父亲恪守不变，一家老小谁都不能例外。

这一顿饭，所有的人都可以敞开吃，父亲也不再管我们的“吃相”。上菜严格按顺序依次而行，待到那道腌笃鲜“千呼万唤始出来”时，我的胃已经被撑饱了。锅盖打开，热气袅袅，香味四溢，众人热烈欢呼。挂在正面墙上的祖母像在飘忽的热气中似乎变得生动起来，她正慈祥地望着后代们大快朵颐。我此时想的是这一切快快结束吧，惦记着饭后长辈们该给我多少压岁钱了。