



唐振常

饗飧集

书趣文丛 第一辑

辽宁教育出版社

书趣文丛

1267
230

91256



200408807

•
第一辑

•
辽宁教育出版社

•
唐振常

•
饔飧集



辽新登字 6 号

图书在版编目(CIP)数据

饕餮集/唐振常. -沈阳: 辽宁教育出版社, 1995.3
ISBN 7-5382-3687-2

I. 饕… II. 唐… III. 小品文-中国-当代
IV. I 267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 15501 号

饕 餮 集

唐振常

辽宁教育出版社出版 辽宁省新华书店发行
(沈阳市北一马路 108 号) 北京新华印刷厂印刷

850×1168 毫米 32 开本 6.5 印张 155 千字 4 插页

印数: 1—10,500 册

1995 年 3 月第 1 版 1995 年 3 月第 1 次印刷

责任编辑: 王之江 王越男 美术编辑: 宋丹心

版式设计: 韩 梅 陈 咏 装帧设计: 郑在勇

特约校对: 王郁文 张家璋 责任校对: 马 慧

ISBN 7-5382-3687-2/C·135

定价: 8.00 元

《书趣文丛》序

中国究竟是有几千年文明的古国。政治上闹感冒的时候，经济上犯穷病的光景，人们会发些“读书无用”、“百无一用是书生”的牢骚。日子一好过，政道一通畅，大家想到的多是如何建立一个“书香门第”——为自己的家，也为社会和国家。

所以，要说“读书有用”，古贤今哲，说过的话尽多，可举的范例也尽多。不过，读书要怎么才能“有用”？认识却未必一致。从历史到时今，占主要地位怕还是那种把“读书”和“有用”直接联系起来的看法，所谓“颜如玉”、“黄金屋”即是。要换个说法，也无非是说读书之后要立即用书中的知识去为现实任务出力，不然就有“遗少气”、“头巾气”之嫌！

我们编这套丛书，正是要想说明，“读书”这件怪事，实在并不简单。读以致用是好事，并不立即“致用”也不是坏事。甚至可以说，作为一个知识者，人人都应有“致用”和“不立即致用”这两种读书态度的结合。什么是“不立即致

DK90/19

用”，那就是把读书当作一种兴趣，简单说来，“书趣”即是。

我们请了一些读书的大行家来现身说法。不是请他们来说自己如何读书成“趣”——那未免俗了，而是把他们“读书成趣”的成品展示出来。这成品全是作为趣味的读书结果，却未必时时处处都点出自己读了什么书、作了什么“悬梁刺股”的努力方克臻此。作者们读书已成“趣”，所得的结果也大多能使读者觉得有“趣”，即可以读得下去。如果大家都以读书为一“趣”事，由此多产生一些“趣”，不亦有益于“书香门第”之建立乎？！

或谓，这种做法，其实只是拾古人之唾余，不是什么适合时代要求的办法。所谓“遗少”之责，多半来此。这涉及对中国读书传统的看法，这里不去辞费。要说的是，这种读书方法，要说“时代”，其实是最时髦不过的。我们现在最现代的读书观，便是反对主体和作品的对立，把所谓读书，说成只是领会作者的本意。好在这套丛书的作者，不管他们是不是“后现代”的，他们的读书，却都能跳出这一框子，不把读书看成教训与被教训、赐与与接受的关系，而只是一种“对话”。因此，他们方能不为某书某人所永久俘虏，而能以自己为本位，“自”得其趣。

自然，读书成“趣”，其病亦多。一个毛病，便是成了蛀书虫，变为书淫。在一个宽容的社会里，蛀书虫也会受到表彰，不是坏事，但究竟难以在商品经济中讨得生活，更难成为“大款”。我们几个编书匠，以“脉望”为名，也只是想以此表明自己已患此“病”而已。“脉望”是蠹鱼之一种，是蠹鱼吃了书中的神仙字化成的。传说服了用“脉望”煎的水，便可“白日飞升”。这是古人把读书致用和不立即致用两者相结合

的一种美丽的幻想。我辈有幸，平时时常贪念当代读书成仙的大家的许多“神仙字”，然而现今不能飞升，却得蒙厚爱，允以所作編集问世。我们愿意永远抱有做“脉望”这一幻想，为中国的读书界做些微末的工作。

脉 望

一九九四年十一月

序

五十多年前初识振常，就知道他是一个多才多艺的人。当时他主修新闻，副修历史，后来一生的事业也果然由新闻记者而成为历史学家，同学中像他这样学用一致的人还不多见。他学生时代即雅好文学，而且擅演戏剧，但是后来由于长期睽隔，他到底做了些什么工作，我却所知甚少。这一次，读了这本集子，我不禁惊讶其涉猎之广、观察之细与夫见闻之博。

这本集子篇幅不算大然而方面不少，有饮饌，有戏剧，有国内游记，有国外游记，还有一些摭拾掌故、品评人物的文章。有些极平常的题材，经过振常以新闻记者的敏感与历史学家的渊博触景生情，随事抒感，就成了益人心智，发人深省的妙文，读者一路看下去，大概不待终卷，就能感受到这一点的。

对我来说，这些文章中最能见振常的“史笔”与“史识”的是他对许多文化现象，或者说今日的文化趋势所发的感叹。这一点突出地表现在放在全书之首的谈饮食文化的部分。读

者可能会在作者对谈饮食的文章冠以《家法何在》的题目而感到奇怪，但是只要读毕全文就可以懂得作者感慨之深了。如果容许我来概括，我要说这一部分十几篇文章无不贯穿着一个思想：“现在吃饭的排场越来越豪华，菜肴的品味却越来越下降”，其原因即在于“帮系乱套，家法荡然”。虽然我于饮食之道所知远不如振常，然而对“世味日下”的感慨却完全相同。每天一打开电视，或者一翻开报纸，就能听到或者看到“随着人们生活水平的不断提高，人们的品味也越来越高”这样的话，常常使我感到啼笑皆非。我所不如振常的，就是没有他那一枝笔，列举其非，直斥其否而已。

我不知道振常为什么把这本本来也可以起别的名字的集子叫做《饕餮集》。我猜想这也许是振常想借此来抒发他对当今的文化衰败的感叹。

这一点在中国倒是有传统的。孟子说“人莫不饮食也，鲜能知味也”，又说“理义之悦我心，犹刍豢之悦我口。”以饮食来比喻哲学的最高原理或最高境界，以我之陋，还不知道除了咱们中国以外，还有哪个国家的圣贤这样做过。那么以饮食品味的退化来说明今天中国文化之沦落也就不难理解了。难道今天的中国文化不也是“师承断绝，家法荡然”吗？正因为如此，在中国文化经过十年浩劫之后，一方面似乎显得兴旺，一方面却是“各说各话，自说自话，互不相通，甚至互不能懂”。文化的“家法”——也就是学术与道德的规范，已经很少有人知道，也很少有人关心了。

进步乎？退步乎？这可牵涉到了世界上许多忧世之士心中长期困惑的大问题。不禁要使人想起太炎先生的“俱分进化论”来了。

我是渴望中国菜能再好吃起来，而且越来越好吃的；我也希望中国的文化能很快真正地振兴起来而且越来越发达。

相信振常心里想的大概也同一样的。

李慎之

一九九四，十一，十一

目录

《书趣文丛》序 脉望 序 (李慎之)

饮食文化之类(2)

中国饮食文化二题(6)

食家与家食(12)

乡味何在?(16)

川菜和川戏(20)

中西饮食方式之异(23)

所谓八大菜系(25)

家法何在?(27)

帮系乱套(29)

石家肥肺汤(31)

一行白鹭上青天(33)

说菜名(35)

常州豆腐(37)

一杯一壶(39)

酒与食(42)

观乎人文，以化成天下(45)

一篇未刻的碑文(48)

雅与俗(50)

文化人无文化(53)
常州文化(55)
从媚香楼说起(57)
闲话“闻亦步”(61)
闲话上海人(66)
广重塑上海城市形象论(70)
上海人又跑起来了(78)
也谈清官(81)
还书记(84)
老狗翻不出新花样(88)
我思京剧(91)
戏曲之衰(93)
文人与京剧(95)
莎翁戏曲化质疑(97)
戏曲剧目移植鉴往(99)
另一个上海博物馆(101)
万事俱备 只待神来(103)
说辜鸿铭(106)
再说辜鸿铭(108)
难说(110)

川行杂忆(112)

赤壁游(118)
莫干山记(123)
白马寺内(127)
少林赛步(130)
洛阳看牡丹(133)
龙门怀古(136)
我头何在?(139)
中狱庙断想(142)
晋祠·五台·云岗(146)
津门有感(157)
蓟县所见(160)
烟台行(162)
青岛一日(164)
澳大利亚过眼录(166)
小城柏克莱(182)
瑞町之旅(185)
柏克莱通讯(189)
普林斯顿到康奈尔(192)

后记



饮食文化之类

近年，饮食业大盛，新开饭馆很多，个体户所开尤多，一般都不考究店名，随随便便，了无意义。一事之办，首在立名，“必也正名乎”，“名不正则言不顺，言不顺则事不成”，指的是一般道理；“一名之立，旬月踟蹰”，讲的是研究学问。开饭馆做生意赚钱，自然没有这样大的经纬，取一个好名字，叫得响(铿锵有声)，有意义和回味(与饭食切题)，记得住(通俗易懂而不俗气)，以广招徕，何乐而不慎为之。

前年冬，有成都之行。见一新开小饭馆，名为“吞之乎”，美食朋友车辐说，此三字是他无意间出口，而为他的朋友顺手拾去定名。“吞之乎”乃成都人称吃饭、吃点心的口头语，通俗而又带着一股酸气。成都人喜欢咬文嚼字、掉书袋，每有此类文白兼用甚至似通非通的语言。以“吞之乎”定饭馆名，虽不一般，但也非上品。我欣赏的是，它加了副对联，上联为“诗无达诂”，下联是“味有别裁”。此联可称上乘，和“吞之乎”招牌相配，极有味道。这个招牌实际应入于俗(通俗)，而一副对联则甚雅，这种雅俗结合的手法，四川人优为之，可以说是四川文化的特点，为日常生

活中所习见，而集中表现于川剧语言。

青年所见成都饭馆和饮食店招牌，多有佳构，历久难忘。有一家专卖卤味的店子，名叫“盘飧市”，在成都极享盛名。“飧”读如生，非餐。孟子《滕文公·上》“饗飧而治”，注云：“饗飧，熟食也。朝曰饗，夕曰飧。亦泛指熟食。”盘飧市专卖卤味(熟食)，以之佐酒，自以夜晚为宜，这店名已经取得极有学问。更加杜诗有句“盘飧市远无兼味”，乃脍炙人口之作，市远者离市甚远之意，所以难备兼味。此店专售卤菜而无他味，取盘飧市为店名，兼喻古典，贴切而有韵味，虽然成都人大多错读为盘餐市，亦无损于此店的令誉。至今店犹存，还是在老地方，惜如同一般老店，质量差多了。

早年成都饭店饮食店招牌之为人乐道者，属于雅类的如“不醉无归小酒家”、“稷雪”。不醉无归小酒家命名既雅，又完整成句，读之铿锵，更符饭店招徕之意，其名最著(这里只是讲招牌名，不完全涉及菜肴是否佳美)。这家饭店是我的亲戚刘琢之和他的朋友黄平伯合股所开，刘琢之曾留学比利时，他学了洋派头，大门为两扇玻璃门，以着制服之两童司开启，对三十年代初的成都人来说，甚感惊讶。稷雪专卖面食，其名简洁有味。

上面提到的黄平伯，其家乃是饮食文化世家。其父黄静宁，曾为清宫内廷厨师，返乡后在成都少城公园内开静宁饭店。以自己的名字为店名，这是最简单的命名法，如后来兴起的赖汤元、钟水饺、吴抄手、龙抄手之类，其名本无可取，实以所卖食品佳美而著名。成都有名点(也可算作菜)曰夫妻肺片，不过因夫妻同卖之牛肺、牛肚、牛肉而驰名，其命名与上同。后来这个夫妻肺片的店名，竟衍化而成了专用菜名，有如宫保鸡丁、大千鱼、李公杂碎之类，以人名菜。人们都以为宫保鸡丁是四川菜，其实是清末大吏丁宝桢的家菜，丁宫保是贵州人，大概因曾任四川总督，川菜名气大过贵州菜，因而归美把宫保鸡丁列入川菜。其实

只要看烧官保鸡丁定要用胡辣椒，贵州人称为胡辣角，烧菜多用之，就可明白官保鸡丁实为贵州菜。大千鱼出自张大千家，至今川菜有之。至于李鸿章杂碎，恐怕只有在海外华侨中才见了。官保鸡丁、大千鱼之类以人名菜，丁宝桢、张大千原是名人，静宁饭店以人名店，黄静宁是饮食文化名人，饭店首创之时，自然大不同于赖钟吴龙诸姓。静宁饭店确有佳菜，不过售价贵，非升斗小民所能入。

黄静宁诸子皆属饮食文化之大师，除黄平伯参与经营不醉无归小酒家，余亦有开饭馆者，取名别具一格，应归入俗文化一列。一家叫做姑姑筵，一家叫做哥哥传。非川人皆不知姑姑筵何解？这是四川土话，为儿童游戏之作，以花生米、豆类甚至于非食物作饮食之游戏，如同上海人所云饭家家。以此名店，意示谦虚，谓其菜乃不登大雅者。其实姑姑筵的菜极贵。姑姑筵主人之弟又开一馆，店名哥哥传，标明为他的哥哥所传授也。不知者免不了考证名源，说穿了，并无深意，不过故弄玄虚而已。

成都还曾有一家极怪的饮食店名，专卖甜品如三合泥、扁豆泥之类，店名口叩品，从一口到二口到三口，而二口之“叩”字，无论谁也不认识，简直近乎小学大师章太炎文章中的古字。二口为食，如食义。这种店名，用意原佳，人皆不识，怎么办？盘飧市还可以堂而皇之地读成盘餐市，口叩品怎么也读不出来，成都人又有创造了。成都土话叫接吻为打 Ber，Ber 有音无字；两口相接，自是打 Ber，于是，相偕叫口叩品为口 Ber 品，近于胡说八道了。

重庆有一家饭馆，叫颐之时，当取大快朵颐之意，写出了鼓腮而嚼的动作。可解为正是大嚼之时，亦可解为不失时机来店进食。此馆尚存，前年往顾，竟丝毫引不起我一快朵颐之感。

想到上海一些饭店的招牌，其学问与讲究，远不如成都饭馆。差可小论者，说如下。梅龙镇可谓大名鼎鼎了，取义于《游

龙戏凤》自然不错。其中还有一个由来。饭馆初创之时，老板三人，一吴涓女士，一李伯龙，一郑君，忘其名。从三人姓名中各取一字，吴涓之涓谐音为梅，次取李伯龙之龙，再以郑君之姓谐音为镇，因成梅龙镇三字。我与李伯龙相识，想问他此说是否属实，总忘记了，以上得之传闻，不知确否。姑志之。

四十年代至五十年代初，有一家著名川菜馆叫蜀腴，二字点明川菜而不落俗套，是用了一番心思的。知味观一名不恶，见其名可知是菜馆，唯当源于杭州，非上海首创。燕云楼、岳阳楼与静安希尔顿三十九楼之天府楼，同属一类，不必标明何帮即知分别为京菜湘菜与川菜，亦属可取。八仙桥原有湘菜馆曰得意馆，取名当源于“春风得意马蹄疾”句，大约是为招徕知识分子的。但取名者忘了下句为“一日看遍长安花”，竟把自己的饭馆比为妓院，实是败笔。

一日，某杂志社招宴于著名本帮菜馆德兴馆，馆主索句，座中人纷纷题写，我写了一句平常用语，何满子写了六个字：“德不孤，兴观群”，启发了我，心想倒可以写“有德者兴”一句的。现以此句为赠，倒不只专对德兴馆，饭馆命名应有考究，而今日之要者，首为商业道德。

一九九一年八月二十日

〔重校附记〕

这些年上海饭馆命名之劣，已属惊人，大抵不外帝、都、皇、宫之类。近在街头偶见二饭店，一在著名的乍浦路美食街，取名“孟尝君”，只想到食客三千，就忘了“鸡鸣狗盗之徒”。稍有知识者，何敢登门。另一在苏州河边船上，高挂店招“水上花酒舫”，原意自是标“水上之花”，殊不知单音方块字上下(左右)可以连读，往往另成一义，这家饭店乃成了“花酒舫”，这是旧社会都不敢如此张扬的。

一九九四年九月十五日

中国饮食 文化二题

一、文人与美食

“饮食男女，人之大欲存焉。”这里说的是人的本能要求，和美食扯不上。然而，好吃似乎也是人的天性。能够吃得好一些，多食美味，就未必安于粗茶淡饭。“食不厌精，脍不厌细”，圣人尚且如此，况凡庸乎？“染指于鼎，尝之而出”（事载《左传》），贵为公子，见熊掌而忍不住在国君前甘冒大祸出此下着，正说明人性好吃。当然，陈蔡绝粮，三月不知肉味，圣人也就不会追逐于精细了。可见，饮食之道，也因客观条件而异，并取决于经济基础。苏东坡是有名的美食家，对于中国的美食文化有大贡献。他说：“宁可食无肉，不可居无竹。”这句话就信不得。他其实是吃饱了肉才陶然于竹林之中的，更可能是一边吃肉一边赏竹。饿着肚皮讲风雅，那是吹牛，或名之曰“矫情”。

所谓经济基础，并非就一定要巨商大贾方具有。我尝以为，环观国内，凡是以众多美食具盛名之地，大抵都是地主文化高度发达的城市，而非商业城市。其原因在于，商人或资本家忙