

细腻的刀工

隐藏的美味

一场场认真的宴客

家宴

非十倍

家宴与国宴

王宣一作品

家宴与国宴

王宣一作品



中信出版集团 · 北京

图书在版编目(CIP)数据

国宴与家宴 / 王宣一著. -- 北京: 中信出版社,
2019.1
ISBN 978-7-5086-9035-3

I. ①国… II. ①王… 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(2018)第121149号

本著作由新经典图文传播有限公司授权出版中文简体字版

国宴与家宴

著 者: 王宣一

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承印者: 上海盛通时代印刷有限公司

开 本: 880mm×1230mm 1/32 印 张: 5.75 字 数: 80千字

版 次: 2019年1月第1版 印 次: 2019年1月第1次印刷

广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书 号: ISBN 978-7-5086-9035-3

定 价: 48.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由销售部门负责退换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com

大方
sight



“如果这一场小宴，让您觉得还算愉悦，那是因为我的母亲的缘故。”

—— 我的母亲 许闻鼐女士（1914—1995）

序一

认真请客 ——王宣一侧记

詹宏志

《国宴与家宴》一书的起头来自作者王宣一发表在《中国时报·人间副刊》的一篇同名文章，文长约二万五千字，从报纸副刊的标准看，算是很长的文章了，所以必须分好几天连载。

作者的原意本来是写一篇怀念母亲的文字，但文章在报纸上还没有刊完，宣一却意外地开始接到一连串的电话，这些电话改变了作者原本的人生计划，也改变了她在人们心目中的定位与印象。

电话的内容其实各不相同：有的是出版社打来的，问她要不要出版食谱书；也有的是读者打来的，要问某道菜的详

细做法；更有的是熟朋友打来的，那是来讨食的，说某道菜你已经好久没有做了；或者是来算账的，说为什么某道菜你从来没请我吃过；当然还有更令她意外的电话，有的是大饭店打来要她去担任美食顾问，有的是电台和电视的美食节目想邀请她上节目，餐饮竞赛也邀请她去做评审，而几个知名杂志则邀请她去写美食专栏……

这些电话多半让宣一感到困惑而且困扰，她是辞去新闻工作后才起步很晚地开始文学创作，曾经是五本小说集（长篇或短篇）的作者，也得过一些文学奖，但写《国宴与家宴》时她已经停止了小说创作有一段时间，大概是对文学生涯感到灰心失望，对文学圈子里的虚矫与相轻也有一种格格不入的疏离感。而这篇文章完成的时候，她的母亲也已经过世多年了，在一次与兄弟姊妹等亲人的聚会当中，她突然想起她那位豁达独立却又从容大气的母亲，怀念起从前环绕着母亲的那些日子以及已然消逝的某种生活氛围，她提笔记录了那个时代与那样的生活；正因为母亲是一位持家的家庭主妇，这些纪录乃就围绕着平凡生活的厨房与宴客。本来想写

时代与生活，无意间竟同时记录了厨房里的饮食风景，连带触动了许多同样缅怀昔日生活景观与饮食滋味的读者，但这并不是作者的自我认知或创作原意，所以她才对这些电话感到意外。

一开始她大概是委婉推拒了所有这些“美丽的误会”，有一次她甚至不无抱怨地跟我苦笑说：“怎么（在别人眼中）就变成了一个煮饭的呢？”但这些邀约锲而不舍，有些还是来自她颇敬重的编辑与朋友，这就慢慢改变了她的心意；而对于饮食生活及其文化，她也颇有自己的想法与做法，因此她先接受了部分邀请，写了一些其他的饮食回忆，有的是关于童年往事的美食风景，有的则是讨论江浙菜的幽微特色与文化遗产，这些文章集合起来，就成了《国宴与家宴》这本书。

出书时，应编辑的建议与要求，她也写下了十一道菜的食谱，透露她亲身实践的一面，或者可以视为她对作为一个“煮饭的”身份的新认同。书在二〇〇三年出版了台湾版，二〇〇五年出版了大陆的简体字版，两岸都有一些喜欢她的

读者。她也渐渐有种领悟，注意到自己的独特天分与出身机遇，这才慢慢对饮食文化与做菜实践都积极起来。

宣一的母亲许闻龢女士（一九一四—一九九五）出生于杭州。杭州许家是来自浙江海宁的一个名门世家，历史悠久，名人辈出，与金庸（查良镛）的查家及徐志摩的徐家，也都有世交或姻亲的关系。出自望族的宣一母亲，尽管来到台湾时家道已经远不如前，但她对饮宴酬酢的讲究与体会仍然维持一种细腻雅致与大方气派的特质。她主中馈的家庭仍然有大大小小的宴会饭局，这些宴会有时候是“大人之宴”，那是父亲在工作上与宾客的正式应酬，菜色有时也不乏海派的高贵材料，小孩子就戏称那是“国宴”；而更多的饭局是亲友与小孩的欢聚，气氛上也轻松随意许多，小孩子也就称之为“家宴”。不管是国宴或家宴，宣一母亲也总是全力以赴，总有各种美食佳肴源源不绝上桌，总要让大人小孩都感到高兴开心。

也许正所谓“吃要三代”，出身世家的宣一母亲对菜肴味道的敏感与手艺的精巧，在同辈家庭中显然是特别出色

的，而从小跟随着母亲在厨房里动手帮忙的女儿们也自然地继承了味觉与手艺。有母亲不经意传承下来的饮食传统，王宣一年轻时就是朋友当中的大厨师与“请客者”，她好像是随时可以整治一整桌菜肴宴请朋友的人，而且菜色丰富，除了简单的家常菜肴之外，餐桌上也常有几道大方气派的大菜。但就像她母亲的做菜一样，这些手艺并非刻意学来，那是家庭生活里的自然浸染。生活中每日吃饭，家庭主妇每日做菜，做的菜无非就是她的出身来历，以及她自己后来的生活体会与创造的巧思。

年轻的时候，我们刚组成新家庭，宣一和我两人都在报社工作，我的工作更是那种必须跟各种作家或创作者打交道的艺文编辑；我的好客和活动力带给家中川流不息的朋友与宾客，宣一常常是那位要张罗众人吃食的宴会女主人。不管朋友出现的时间是多么地不合宜，她在冰箱翻一翻，总能看似不费力气地端出让大家满意的正餐、点心或宵夜。我有一次写文章提到这样的经验：

“记得九〇年代初杨德昌在拍《牯岭街少年杀人事件》的时候，常常收工后跑来找我，心情好就来说他的发现与体悟，心情不好就来跟我骂甲批乙，但大多是半夜时光。我打着哈欠爬起来开门，宣一也跟着起来问杨德昌和同来的人吃饭没有，杨德昌永远露出无辜的眼神说还没，宣一就留下我们去厨房张罗，总能有一碗香喷喷的汤面加上几个小菜，或者竟煮一锅稀饭配上一桌子菜来。如果不是吃饭时间，她也会端出各式各样的水果或零食、点心来，不会让我们有没事做的时候。”

我们本来把宣一的做菜本事视为理所当然，那不过是身边能干女性的一个例子，等到《国宴与家宴》刊登出来，我们才意会到这是一个文化遗产。她，王宣一，和她的母亲许闻龢，同属于这个“认真请客”的传统。

如果容许我对这个文化传统强作解人，用我三脚猫的社会学与人类学知识附会一番，我会说，“宴客”本来就有“所得重分配”的社群精神，“those who have”有义务要

请“those who have not”，经济上“过得去”的人有义务要请经济上较艰难的亲友，而这宴客的“义务”固然可以只是个“居高临下”的救济形式，但也可以有“认真对待”的诚恳与殷勤。当然，宴客并不是单向的，它也是双向“礼尚往来”的；你的努力真诚带来另一个真诚努力的“回报”，平日我们相互请客，联络感情，危难时刻这就变成一个相互救济的“社会安全体系”了。

“认真请客”要向宾客与朋友传递一个讯息，我真心真情，尽我所有与所能，希望你得到一个美好的对待，回家也津津乐道，不会轻易忘怀。为了要“认真请客”，宴客者要跑三个菜市场，花费三四天准备，每道菜肴都尽心尽力，从外观到滋味都求其完善，又要宴客气氛舒适融洽，宾主尽欢，几年后大家提及那场宴会都还怀念不已。宴客的成功关键，并不是依赖有高贵食材、罕得佳酿（有当然也不妨事），而是主人奔走之热忱与投注之心力。我们台语里称宴会之丰盛为“切抄”，有次一位前辈说这个词应是“妻操”，因为丰盛宴席仰赖女主人的辛劳；但我总觉得“妻操”两字太不雅

驯，恐怕日本人保留下来的用语“驰走”才是正解。办一个宴席跑三个菜市场采买，不是“驰走”是什么呢？

《国宴与家宴》一书出版之后，作者王宣一的确走进生命中另一种阶段。她一方面接受号召成为一个（她本来有点抗拒的）“美食作家”，开始在杂志上撰写“餐厅评论”的专栏，展开人生的另一场冒险；另一方面，她也开始反省自己的宴客型态与做菜内容，细心考虑宴客的本意与可能性，重新挑战自己“认真请客”的能力与境界。

我有幸目睹作者人生这段时日的变化与心情，也许可以为她归纳一些特性与心得。

先说美食作者这部分吧。宣一先是接受了《中国时报·人间副刊》的邀请，撰写“三少四壮”专栏，写的大部分是她的美食经验与她对饮食文化的看法与意见；紧接着她又接受了《商业周刊》的邀请，两周一次，写她的“美食发现”，也就是街头巷尾的“餐厅评论”。美食见解的副刊专栏读后有同感或异见的读者当然也有，但那是纯粹的“心智交流”；

写“餐厅评论”就不同了，那是人人可以去吃、去验证、去点头按赞，甚至是提出完全相反经验、一翻两瞪眼的“对抗”。

我曾经在《INK印刻文学生活志》纪念王宣一的专辑里记录了她的工作态度与工作方式：

“写实际正在营业的餐厅其实颇有风险，因为有些餐厅未必稳定，也有时会对写作者‘另眼相看’，使评论者吃到的和一般大众并不相同，或者餐厅认得你，让你有人情包袱，这些都是影响你公信力的种种陷阱。……宣一很小心，她显然有些内心的原则，她尽量不让餐厅（或其他食材店）认得她，总是默默来去；她也希望她介绍的餐厅有一定的稳定性，每次她筛选过后（不合格的当然就淘汰了），总要连续去个几次，确定它每次的水平是接近的，她才肯写它们。在她筛选期间，她会找各种朋友一起去吃，但到了确定稳定性的时候，常常工作就落到我头上：有时候我必须一周内连续去一家餐厅三次，有些菜点得一样，有些则点得不同，但

每次她都想多试几道，我们根本无法消化，最后打包回家，就成了我后来几天的中午便当。她因而嘲笑自己是‘吃饭工作者’，的确是不轻松，荷包与健康都要付出代价。但她喜欢支持那些认真做菜的小店，她觉得那才是大家日常生活依赖的食堂，大饭店偶尔才去吃，好吃是应该的，并不值得特别推荐。……专栏一写数年，最后成书两本，分别是《小酌之家》和《行走的美味》，出书之前她请从前同事编辑朋友帮她核对数据，一家一家打电话，把住址、电话、营业时间都求证清楚，才编辑出版；出书后她又一家一家去送书，谢谢它们让她有机会写它们，店家多半这个时候才知道她就是那个专栏的作者……”

可能是她求知态度的严谨认真以及她品味判断的洞察平衡，她的“餐厅评论”为她带来许多忠诚的追随者与认情的新朋友，工作虽然辛苦，她倒也感觉很值得；尤其是有几家原来经营辛苦的无名餐厅、饼店或摊贩，经过她的品题推荐，变成了热门名店，大排长龙，而如果那些店家成名后仍

然兢兢业业、不改初衷，她就很为这些认真的饮食工作者感到高兴……

再说她自己的宴客实践吧。当她重新记录了母亲从容大度的宴客气派之后，她也反省了自己的态度与方法。一方面，她要重新追求母亲宴客时的认真态度以及优雅仪态；另一方面，她也要思索怎样给新时代的宴客一些新的元素和内容。

二〇〇五年以后，我离开出版业，生活起了变化，我的活动力和生活圈变小了，节奏变慢了，我自己也变得爱动手做菜，共同宴客变成了我们家庭里的另一种生活重心与乐趣。

宣一的请客变认真了，每一次亲人或好友相聚，她都要全力以赴。宣一开始不只是做菜煮饭，而是考虑宴客的表现细节。菜色除了她家传的经典菜肴，她应该如何加入世界性的主题或创造混搭的乐趣？她也要想来客是谁，他们的兴趣与经验如何。如果他们是日本人，或者他们是法国人，他们会怎么理解她所准备的食材与菜色？他们当中是否有吃素

或不吃牛肉的朋友？上菜顺序该如何（特别是呼应他们的饮食习惯，如果他们来自远方）？器皿摆盘该如何（为此她四处收集餐具，特别是各式各样美不胜收的大餐盘）？搭配的酒款该如何（为此我们也收集各种酒款以及做各种搭配的实验）？

为了认真请客，她也努力拓展自己的做菜范围，她学习各国料理的技巧，学习一切从原料做起，尽量不用现成东西或半成品。从此之后，宴客变成一场一场的惊奇之旅，不只对客人，对我们做主人的，也是一种学习与摸索的旅程。细节多了当然有一种“驰走”的辛苦，可是收获也多，每次请客都有“长知识”的快乐。我们常常讨论下一次宴会可以有怎样的主题，还有某道菜可以有什么改进之处。这些真心对待朋友的请客，后来当然也得到真诚的回报，朋友在国外看到香料会想到我们，看到餐盘厨具会想到我们，偶获稀珍食材或美酒也会想到我们，这后来就变成“真情与美食的循环”了。

可惜这些“认真请客”的实践还是时间太短，王宣一通