

SHI SHENG WU YU

食神 物语

美食家 VS 漫画家

江礼阳/文

天呈/绘



学林出版社

食神物语

美食家VS漫画家

江礼暘/文 天 呈/绘



图书在版编目 (CIP) 数据

食神物语：美食家 VS 漫画家/江礼旸著；天呈绘.

上海：学林出版社，2002.10

ISBN 7-80668-388-7

I.食... II.①江...②天... III.①饮食-文化-通俗读
物②漫画-作品集-中国-现代 IV.TS971-49②J228.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 073098 号

食神物语——美食家 Vs 漫画家



作 者——江礼旸 文

天 呈 绘

厨艺顾问——丁平安

责任编辑——褚大为

装帧设计——贺 强

出 版——**学林出版社** (上海钦州南路 81 号 3 楼)

电话：64515005 传真：64515005

发 行——**新华书店** 上海发行所

学林图书发行部 (上海钦州南路 81 号 1 楼)

电话：64515012 传真：64844088

印 刷——上海长阳印刷厂

开 本——640×965 1/16

印 张——21.75

字 数——29.8 万

版 次——2002 年 10 月第 1 版

2002 年 10 月第 1 次印刷

印 数——5000 册

书 号——ISBN 7-80668-388-7/G·145

定 价——28.00 元

为“食神的故事”喝采

序

撰写这本小书的第一篇文章《自得其乐》距今已有十来个年头。说实话,那时仅是为了应付《上海食品报》束咏凯、汤杰两兄的稿约。想不到十年来,在《食品与生活》吴春兄、《服务经济》邵建华兄、《华商时报》丁励松前辈和文燕小姐以及我的搭档、《文汇报》老同事沈天呈兄的关心、鼓励下,越写越有劲,一发不可收,居然写了几十万字,再精选一下,撷取两百篇、二十几万字,贡献给读友。诚如书稿杀青那天,和天呈、大为兄相聚时,我含泪所说:“真像又生了一个儿子,这是有别于金榜题名时和洞房花烛夜的第三种快乐,是一种有震撼感而相当持久的窃喜吧。”因为这二十几万字,是完全意义上的“美食评论”。是区别于其他作品的第一本美食评论专著。

这二十几万字,大概有如下几个方面:

一、对饮食的认知。其中有不少另类的见解。如“食不语,寝不言”,我怀疑老祖宗对于食、色两件大事(即“食”与“寝”)是只能做而不能讲的(非不为也,是不言也)。还有“羊大为美”,王安石认为

吃到一只大羊,觉得甘美,便产生了这个命题。但为什么发“mei”这个音呢。我则认为吃到大羊时,非常腴美,打个饱嗝时,只觉得惬意而无法言传。这时,旁边一头未杀的羊,吓得惨叫了一声:“咩!”(mie),一下子给先民一个灵感,这种愉悦感就由“mei”而宣泄出来。

二、对民间的饮食行为之我见。如:粗菜细吃、物尽其用、三口为品、文化饮食等,不一而足。

三、关于饮食的生意经。大有大的难处、大有大的思路、努力加餐(烈士车耀先的格言:若我的菜不好,请君对我说;若我的菜好,请君对君的朋友说)、聪明的阿山(阿山座右铭:多积德,不忘本)、洪长兴和“洪长兴”的故事(百年老店兴衰史)。

这二十几万字写于十年间,有的篇目肯定要过时,譬如某老板退隐了,某食肆关门了,为保持“原汁原味”计,遂不改。连表示时间的“今年”、“明天”亦然,读者诸君不可不细察,因为这不是导吃篇。

真是敝帚自珍,我忍不住要夸夸自己的这个“儿子”。这些文字,原来是在“野鹤斋食经”栏目中发表的。有时用的是闲云的笔名。十多年前,唐云老先生为我题了斋名“野鹤斋”,大约是对我放浪不羁的秉性的某种欣赏吧。我就在挂着玻璃匾的斗室中闲云野鹤,笔走龙蛇。有一天,写着斋名的玻璃匾摔下来,粉碎了,幸而墨宝无恙,匾下的电视机也无损。七天之后,老先生“走”了。从此,这匾再没挂过。囿于上述这些原因,这二十几万字,是以“闲云野鹤”的心境所写,比较恬淡,也比较随意,既无矫揉造作之意,亦无委曲

敷衍之言,读者读起来比较顺畅。再则,以我一贯的为人,绝不趋炎附势,很多见解不一定全部正确,却百分之百是真实的,决无半点违心的意思。尤其成了自由撰稿人以来,更无必要如此。读这些文字不吃力,不费解。我和读者之间,心灵和心灵比较容易沟通。想想本事比我大得没法比的前辈、后生都不能如此,感慨之泪不禁迸出。我这辈子,做其他事都比别人费力,唯拿起笔(除了文革时写“服辩”)除外,其势异也,不亦乐乎!时下书市独多“资深美女”们的“小女人散文”,我则反其道而行之,我写的是“老男人的休闲散文”。读多了前面的那种文字的大男孩、小男孩,只要不想继续“娘娘腔”的话,不妨改读本人的书,它的效力,除了增长知识以外,不啻是一种“丈夫再造丸”。

书名原定为《食家物语》。“物语”者,日语也,读作“monongadali”,意即“故事”。“食家物语”,是美食家的故事。这也是我和大为兄的好朋友——商界女杰、食家物语的创始人刘峰麾下几十家连锁店的店名,专卖日本小食品。正在举棋未定之际,食神网将在下封为“当代食神”,并展开宣传攻势。尊敬的曹维劲社长及褚大为责编遂拍板,将书名定为《食神物语》。一字之易,山人地位急升,除不好意思外,只好恭敬不如从命,多谢,多谢了!

闲云主人江礼暘 2002年6月1日于野鹤斋中



美食家和漫画家的对话

□文/阿木林

一个偶然的机会,在美食家江礼旻家里,看到几只牛皮纸公文袋里有数以百计的餐饮漫画,一看就知是漫画家天呈的大作。江先生一见“秘密”暴露,死活不让细看,还说:“宝贝不能偷看”。实在相持不下,他才告诉笔者,这是他和老同事天呈联袂创作。他为几家报刊写“千字文”,天呈为之插图,当时江先生家境欠佳,家里连传真机也没有,有时晚上一只电话,三言两语说个大概,第二天看到天呈插图,与他的文意居然丝毫不差,可谓怪哉!后来,《东方航空》杂志约他们的稿,两人一合计,彩色插图的《中国饮食文化史话》应运而生,于是逐月连载,至今不辍。说到这里,江礼旻叹了一口气:“唉,本想哪一年发了财,为天呈办个‘原作展’,可惜,这些精彩的漫画至今只好躺在牛皮纸公文袋里!”

一旁有位体颇壮实的帅哥说:“原作展有什么稀奇?待俺找到适当的出版社,还要把它出版,使它广为告之呢!”惜乎除了木林我,无人注意这豪言壮语,遂白说。

1998年7月



目 录



为“食神的故事”喝采——序 /1

美食家和漫画家的对话 /4

1. 自得其乐 /1

2. 乐在食中 /2

3. 餐饮“活化石”——石烹 /3

4. 无为而治,适口者珍 /4

5. “适口者珍”余韵 /7

6. 味觉艺术 /9

7. 知味者贵 /11

8. 善调众口 /12

9. 再说“善调众口”/14

10. 上海人在烹饪上的急智 /16

11. 巧妇善为“无米”之炊 /17

12. 味的渗透/19

13. 若要甜,加点盐/20

14. 大味若淡 /21

15. 崇尚本味 /23

16. 清则近醇,淡则存真 /24

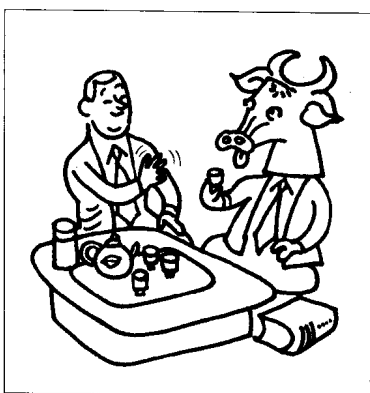
17. 鸡肋的启示 /26

18. 自制调料,趣味良多 /28

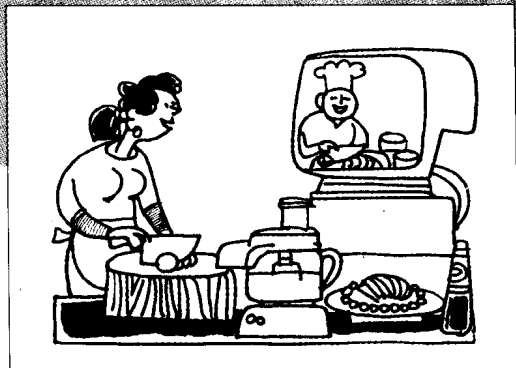
19. “钟鸣鼎食”之类 /29



20. 食指大动 /31
21. 一句成语,两道佳肴 /32
22. 羊大为美 /34
23. 想象的艺术 /35
24. 神韵飞扬 /37
25. 还是创意的竞争 /39
26. 菜肴的创造性思维 /41
27. 妙手偶得之 /42
28. 物尽其用 /44
29. 再谈“物尽其用” /45
30. 人生本是五味瓶 /47
31. 家庭也要调味品 /49
32. 美饌佳肴引进门 /51
33. 围裙丈夫偶露峥嵘 /52
34. 礼失求诸野 /54
35. 食不语,寝不言 /55
36. 陪妈吃饭 /56
37. 让老人过得有滋有味 /58
38. 项繇不如老饕 /59
39. 三口为品 /61
40. 清心怡神饮新茶 /62
41. 你想试试“组合饮料”吗? /64



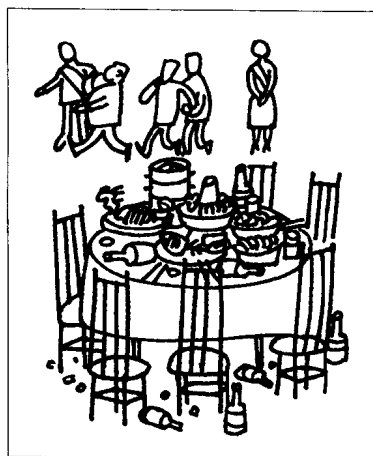
42. 请君喝汤 /65
43. 鱼头汤 /67
44. 一只鱼头卖了四亿五 /68
45. 请君食皮 /69
46. 粗菜细吃 /71
47. 反客为主 /73
48. 再谈“反客为主”/74
49. 荤素搭配 /76
50. 返璞归真 /78
51. 知否,知否,应是绿肥红瘦 /79
52. 少吃猪肉未尝不是好事 /80
53. 开发“杂粮”食品 /81
54. “配盐幽菽”贫贱之友 /83
55. “病从口入”新释 /84
56. 一日三餐 /86
57. 朝食岂能废灭 /88
58. 饮食之人有三 /89
59. 孔夫子的饮食观 /91
60. 不时不食 /92
61. 豆腐开山祖的宏论 /94
62. 豆腐入味 /96
63. 且看末代皇帝食单 /97





64. 想起一位华商“豆腐大王”/99
65. 岭南人自古嗜食蛇 /101
66. 苏东坡知味,李公择知义 /102
67. 陆放翁饮食放达得长寿 /103
68. 想起毛泽东喝八卦汤 /105
69. 先行者的饮食之道 /107

70. 水火之间 /109
71. 从“朝南坐”说起 /110
72. 冬天里的一把火 /112
73. 火锅楼火爆的奥秘 /113
74. “小吃王国”品小吃 /115
75. 凝聚在点心里的价值 /116
76. 点心小菜俱皆精美 /118
77. 切勿等闲视小吃 /120



78. 街头流行茶叶蛋 /121
79. 快餐慢餐两相宜 /123
80. 从“八珍”到“便当”/124
81. 办个社区食堂如何? /126
82. 三北盐炒豆和美国开心果 /128
83. 莫怠慢了消闲食品 /129
84. 顾客点名师当场做蛋糕 /130
85. 人在旅途啖肉条 /131

86. “四大金刚”何以立足？ /133

87. 谁来当此重任？ /135

88. 早餐市场的好消息 /136

89. 相得益彰 /138

90. 豪宴累人 /139

91. 大苦不死，必有口福 /141

92. 上菜的章法 /143

93. “一分镶”的启示 /144

94. 天寒地冻忆食粥 /146

95. 桌上饭食香 /147

96. 海上自有逐臭之夫 /149

97. 吃的文化和文化的吃 /150

98. 饮食与文化 /152

99. 文化饮食 /153

100. 饮和食德 /155

101. 渴望看到毛毛再出书 /157

102. 切戒耳餐目食 /159

103. 岂能暴殄天物？ /160

104. 山海奇珍尘寰中 /162

105. 君子“好色”乎？ /164

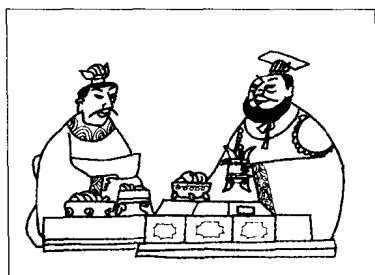
106. 坐有坐相，吃有吃相 /165

107. 服务是种无形商品 /167





- 108. 招牌菜的魅力 /169
- 109. 招牌菜不分大小 /171
- 110. 餐饮终是名牌的世界 /172
- 111. 菜名就是菜名 /174
- 112. 有头有尾 /175
- 113. 鸟喙·兽爪,孰优孰劣? /177
- 114. 美食的情趣 /179
- 115. 小吃食趣 /180



- 116. 美食的雅兴 /182
- 117. 文学艺术家和美食家 /184
- 118. 天下通食,人皆爱之 /185
- 119. 嗜虽略同而趣大异 /187
- 120. 大款摆谱和帝王吃素 /189
- 121. 家庭餐饮新倾向

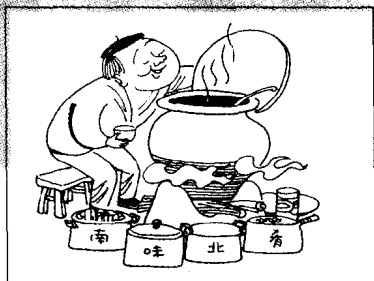
——宾馆化 /190

- 122. “饽饽李”——苏尔曼 /192
- 123. 六畜之首今成佳肴 /193
- 124. 哈萨克美点叫“那仁” /195
- 125. 木棍敲黄鳝,温油发腐竹 /196
- 126. “名肺实肝”两道佳肴 /198
- 127. 素宜白水,荤用肥猪 /200
- 128. 我们何时能“添宝”? /201



129. 美食未必价昂 /203
130. 八十年前的上海冷饮 /204
131. “小热昏”卖梨膏糖 /206
132. 聚食何必分菜? /208
133. 何不开一家“烹饪卡拉 OK”?/209
134. 食法翻新蛋廉时 /210
135. 地段和定位 /212
136. 美食第九要素 /213
137. 筵席的环境 /215
138. “氛围”怎么吃? /216
139. 大有大的难处 /218
140. 大有大的思路 /220
141. 僧厨司庖, 沙弥上菜 /221
142. 好一个时装菜 /223
143. 千载难逢, 良机莫失 /225
144. 重振上海菜的雄风 /226
145. 新概念川菜馆的榜样 /228
146. “爆肚冯”的出路 /230
147. 拳鸡·掌鳖·荷包红鲤鱼
——婺源记吃 /231
148. 故乡尝徽菜 /233
149. 鲜香徽菜今安在? /235





- 150. 徽肴仍可振兴发展 /236
- 151. 吃饭吃出个小老乡 /238
- 152. 喜闻鲁菜改良 /240
- 153. 南行记吃 /241
- 154. 杭菜亦可有品位 /243
- 155. “杭菜后”我们吃什么? /245
- 156. “麻辣烫”和“冷淡杯”/247
- 157. 春日里春城尝滇菜 /248
- 158. 吃“中国犹太人”做的菜 /250
- 159. 黄岩小吃记趣 /252
- 160. 东阳火腿甲金华 /254
- 161. 如何“戏说”梅龙镇 /255
- 162. 阿拉爱吃家乡菜 /257
- 163. 大包装、小包装及其他 /259
- 164. 且请看几块他山石 /261
- 165. 冬令进补的微妙变化 /263
- 166. 一个信息 /264
- 167. 弄堂口两只油饼摊 /266
- 168. 努力加餐 /267
- 169. 南风北渐 /269
- 170. 恭祝知味观老店新开 /270
- 171. 从鸡年的“百鸡大战”说起 /272



172. “鸡家庄”和“小绍兴”/273

173. 为“天厨星”树碑

立传如何? /275

174. 可否为当代名厨立传? /276

175. 有感于厨师地位不高 /278

176. 生猛海鲜还能“行”多久 /280

177. 生猛海鲜卷土重来 /281

178. “大王”子女今何在? /283

179. 烤全驼与三套鸭 /285

180. 带鱼去刺为女士 /286

181. 既难尽灭,何不食之? /288

182. 不吓浪头不吃噱头 /290

183. 笑星开酒家,喜多财又旺 /291

184. 无帮即是帮,不派乃是派 /293

185. 饭店粥摊,各显神通 /294

186. “天女”散花 /296

187. 换一种方式思维 /297

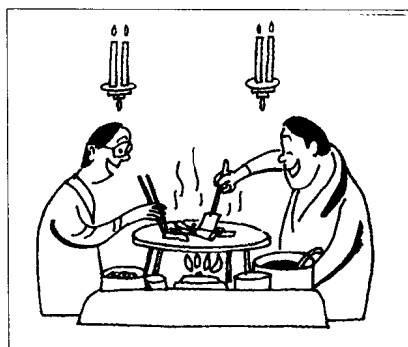
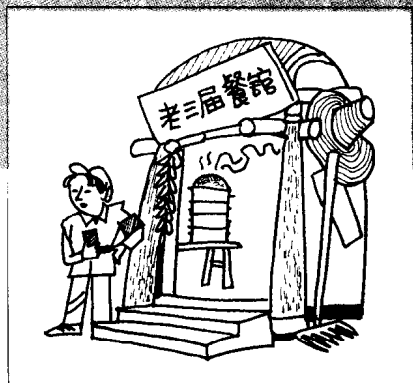
188. 一觞一咏畅叙幽情 /299

189. 洪长兴和“洪长兴”的故事 /301

190. “中华老字号”很精彩 /302

191. 老字号是个宝 /304

192. 喜闻“冠生园”合三为一 /306





- 193. 怪招迭出,以怪取胜 /307
- 194. 月饼的思路 /309
- 195. 提高品味的档次 /311
- 196. 聪明的阿山 /313
- 197. 餐饮业如何走出低谷? /314
- 198. 找一找差距 /316
- 199. 话说“老广”为上海人出书 /318
- 200. 明星亭憾事 /319
- 201. 路边酒吧小,鼎俎天地大 /321
- 202. “老外”乐做排档客 /323
- 203. 真不二价,童叟无欺 /324
- 204. 忘记了最大的顾客 /327
- 205. 速冻点心当心做塌牌子 /328
- 206. 莫为“四川火锅”抹黑 /329
- 207. 你吃了假食品吗? /330
- 208. 一瓶醉香螺的故事 /331