



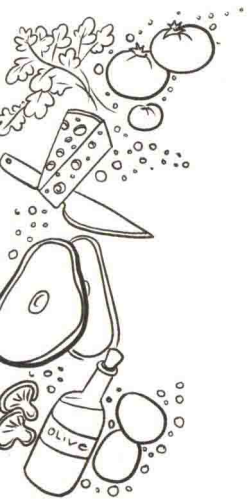
老饕笔记

张振楣◎著

故乡悠远而飘忽的味道，
在忆念中，在若有若无中，
在过去时与现在的闪回中，
交汇成思乡的慰藉……

那些给人意外惊喜而让人刻骨铭心的美食，
在不经意间与你在途中邂逅，
如同在冥冥中等待已久而终于到来的相恋！





老饕笔记

张振楣◎著



图书在版编目 (CIP) 数据

老饕笔记 / 张振楣著. -- 南京 : 江苏凤凰科学技术出版社, 2016. 9

ISBN 978-7-5537-6717-8

I. ①老… II. ①张… 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(2016)第150374号

老饕笔记

著者	张振楣
责任编辑	倪敏
责任编辑	曹叶平
	方晨

出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址	http://www.pspress.cn
经销	凤凰出版传媒股份有限公司
印刷	北京旭丰源印刷技术有限公司

开本	718mm × 1000mm	1/16
印张	17.5	
字数	128 000	
版次	2016年9月第1版	
印次	2016年9月第1次印刷	

标准书号	ISBN 978-7-5537-6717-8
定价	39.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

目录



第一章 在路上的美食

- 云南的酸菜 / 16
- 腾冲食事 / 20
- 滇游食记 / 25
- 贵阳肠旺面 / 28
- 在西江苗寨吃酸汤鱼 / 32
- 湘菜印象 / 36
- 熏腊 / 39
- 难忘“张关合渣” / 43
- 重庆火锅 / 46
- 重庆小面 / 48
- “烧白”之美 / 52
- 被糟蹋的川菜 / 57
- 潮州菜之忆 / 60
- 同安菜 / 63



“佛跳墙” / 67

厦门的小吃 / 70

马鲛鱼 / 74

和乐蟹 / 78

苏眉鱼 / 80

墨鱼 / 82

“南橘北枳”的鱼 / 86

中和镇上夜排档 / 90

在盐田尝“盐味” / 94

在北京吃小笼包 / 97

直隶官府菜 / 100

“南门涮肉” / 104

老北京豆汁 / 106

吃在北京有感 / 108

品尝鲁菜 / 112

滕州羊肉汤 / 115

难忘岚山豆腐脑 / 118

在日照吃海鲜 / 121

拉条子、锡伯族大饼和烤包子 / 125

在“尕斯玛”吃新疆餐 / 127

在“马迭尔”吃俄式西餐 / 130

在冬妮娅家“做客” / 134

老挝糯米饭 / 138

三丁安利蛋 / 141

品尝越南餐 / 143

墨西哥的吃 / 147

品尝汉莎航空餐 / 151



第二章 家乡的味道

清炒虾仁——美食人生的初恋 / 156

老烧鱼 / 160

让“响油鳝糊”响起来 / 164

吃蟹 / 168

“腐乳汁肉”的随想 / 172

又见“炸双味” / 176

品尝猪头肉 / 180

手推馄饨 / 182

桂花糖芋 / 185

酥饼 / 188

雪里蕻 / 191

怀念八宝饭 / 194

大饼油条 / 197

江南豆腐花 / 201

河豚之美 / 205

面之魂 / 209

魂归故里的“陆长兴” / 212

豆腐得味 / 215

素食之魂 / 218

船菜，还能在太湖上飘香吗？ / 222

“云林菜”的复活 / 226

昔日无锡名厨 / 230

《西神遗事》与无锡菜 / 234

我所知道的无锡百年老店 / 237

第三章 随想与感悟

吃的随想 / 248

最具个性的甜味 / 252

难以言状的酸味 / 256

令人震撼的辣味 / 260

被人误读的鲜味 / 263

飘忽不定的香味 / 266

鸡的式微 / 272

后记 / 275



序 | 寻找美食

在今天的城市里，古代“食不厌精，脍不厌细”的理想，已成了大部分人饮食生活的写照。饮食市场的丰富多彩是以往任何时代无法想象的。可是谈起吃，人们几乎不约而同地认为：虽然从吃的品种和数量来说天天像过节，但是好吃的东西却越来越少，真正堪称美味的食物似乎已很难寻觅。

回顾一下这些年的餐饮市场，一轮又一轮令人眼花缭乱的饮食风潮在身边此起彼伏：先是粤菜和海鲜刮起了一阵强烈持久的南风；随后是川菜川味登堂入室，红遍全国；紧接着是长久被人遗忘的传统菜、家常菜大出风头；再后又是各式火锅满天飞；如今又少不了异域风味以新奇和时尚引人眼球。可是寻寻觅觅、吃来吃去，吃货们仍不满足，甚至喟然长叹：昔日的美食已成为千古绝唱。于是经常听到老一代人在小辈面前不无失落地感慨：我小时候吃过的美味是如何如何令人陶醉。

人们不禁要问，随着现代社会的发展进步，随着食品菜肴的日趋丰富，真正的美味难道真的风光不再了吗？美食，还会重现往昔令人向往的百般魅力吗？

美食的变幻和沉浮，是一个复杂的社会现象。在今天，物质的极大丰富给饮食生活提供了大量食材和更多的可能性；科技的进步拓宽了现代烹饪设备和器具的运用范围；厨师队伍整体文化水平和烹饪技艺的提高有利于推动烹饪事业的发展。再加上中国烹饪有着深厚的传统供我们去继承和发扬，毋庸置疑，我们在饮

食的发展上正面临前所未有的历史机遇。在这一背景下，按理说不应该发出今不如昔的感叹，不应该有为寻找美食而产生“众里寻它千百度”的遗憾。

通常所说的“肉多厌肥”可能是最简单和合理的解释。可是在这简单的回答背后，我不能不想到它一定有着更为深刻的社会原因和人文原因。在一个社会的转轨变型期，人们从观念到行为都会产生各种各样的改变和不适应，包括我们原有的文化也会受到冲击。而作为传统文化重要组成部分的饮食文化，同样会在社会的转变过程中出现动荡不定和相当繁杂的现象，从而交织成多样和多变的饮食景观。

传统美食的式微，是否可从以下几个方面来分析探讨。

一、个性化的丧失

同城市改造中城市个性的丧失一样，追逐饮食时尚的结果必然是个性的消亡。当今饮食市场的兴旺发达是社会物质增长的必然结果。当铺天盖地、应有所有的烹饪食材涌来的时候，我们的第一个反应是如鱼得水，第二个反应是应接不暇，第三个反应是无所适从。无所适从的结果当然只能是顺应潮流了。于是，模仿、跟风、共性化的倾向成为这些年来餐饮市场的一大特点，也是一大弊端。新开张的饭店在城市里不断地崛起，一家比一家更光彩夺目、装修豪华；一家比一家更新潮、更“文化”、更注重包装。可是这些饭店的菜点，却很少见到有与众不同的特色。美食的个性，被淹没在大体类似的共性中，被消解在缺少章法的迎合中。在这些重包装、少个性的饭店就餐，当然不可能得到高品位的美食享受。

二、盲目的求新求变

美食需要沉淀，拒绝浮躁。历史上任何留下美誉的饮食，都是经过千百年的积淀，是一代又一代厨师和美食家共同努力、千锤百炼的结果，而不是一蹴而就的。可是我们面临的时代却不容许我们再按照过去的方式，从从容容地去研究、推敲一道菜肴、点心的烹饪要诀；也不可能把功利的追求放在一边而仅为了味觉的享受就把美食文化的内涵演绎得淋漓尽致。一种浮躁功利的社会潮流不仅冲击、改变着我们的日常生活，也对饮食市场产生不小的影响。于是，追求新奇和变异的时尚，同样在人们的饮食生活中得以体现。应该说，这对饮食市场的发展

既有积极的、促进的一面，同时又不可避免地带来消极的负面影响。至少，盲目追求菜肴和口味的变化，盲目推出新潮菜点的结果，助长了餐饮业急功近利的浮躁之风。于是，最需要时间磨砺的美食精品必然呼之不出。

三、美食文化修养的衰退

由于我们从吃饱到吃好的转变过程特别迅速，可是在饮食文化的修养上却很难同步得到相应提高，或者说准备不足，或者说很难积累形成一定的品味能力。讲得不好听一点，还有相当一部分人以浅薄的“暴发户”心态来定位今天的餐饮时尚。于是，在一些餐饮场所，店家出于商业考虑，经常推出与真正意义上的美食无缘的菜品与宴席，包括把菜肴的形式化倾向推到极端。一些标榜弘扬饮食文化的做法，恰恰是对饮食文化的曲解。对美食市场的非文化因素的干扰，最终是以美食文化的整体性衰退为代价的。而这种美食文化的整体性衰退必然危及美食本身的成长发育和脱颖而出。

四、吃得过多导致了味蕾钝化

这是美食缺失的主观性原因。现代人在无所顾忌的饮食消费中已把自己的味蕾吃得麻木、迟钝了，削弱了其感受美味的能力。人的感受能力需要经验的指导，但过度的重复刺激必将钝化这种感受能力。据说，职业的品酒师是严格限制平时饮酒的，怕平时喝多了会影响品酒时的灵敏度和准确度；香烟的检验员同样是抽烟不多的。为什么？就是为了让自己的感觉器官保持新鲜和敏感，保持一种正常的状态。如今，消费水平提高了，人们吃得太多、吃得太好、吃得过于精细和讲究。这种饮食习惯对于养生和健身带来的危害且不去说它，单从品味上看，也是有害无益的。古人云：“入芝兰之室，久而不闻其香。”味觉同样如此。衰退了的味觉在任何美味面前都将失去敏感和激情。近年来，川味的风靡全国有一个很重要原因，就是它那浓郁的麻辣味能最大限度地激活、兴奋人们钝化了的味觉。

这么多不尽如人意之处，并不妨碍我对美食的一以贯之的热情，乃至敬畏和寻觅。多年来，不管是在故乡还是异乡，不管是在高堂华屋还是在路边食摊，不管是珍饿名馐还是不见经传的乡野之味，美食和美味总是时刻在吸引着我，召唤着我。我相信，在孤独的人生旅行中，美食是上天给予我们的不是最好也是次好

的补偿和抚慰。

虽然，我个人对美食的寻觅和欣赏，在很大程度上是一种主观的生理和心理感受，或者说是主观感受和客观美味统一的结果。但除此之外，还必然受到整个民族的文化观和价值观的支配。作为一种审美活动，美食的审美总是以某种“前审美”为前提的，就是说，一个人在味觉感受之前，就有一个标准、一个参照系。这并不是个人决定的，而是相应的民族传统文化造成的。从这一点来看，我个人的品味活动并不完全是单纯的个人行为，它应在一定程度上表达了历史和时代的积淀，传递出中华饮食文化的某些基因密码。

正是从这个意义上，我在这本书中写下的个人的品味经历和审美感受，或许对他人会有一些借鉴和启发。

张振楣

2016年6月



其实，真正的美味就在身边，唯用心尔。

目录



第一章 在路上的美食

- 云南的酸菜 / 16
- 腾冲食事 / 20
- 滇游食记 / 25
- 贵阳肠旺面 / 28
- 在西江苗寨吃酸汤鱼 / 32
- 湘菜印象 / 36
- 熏腊 / 39
- 难忘“张关合渣” / 43
- 重庆火锅 / 46
- 重庆小面 / 48
- “烧白”之美 / 52
- 被糟蹋的川菜 / 57
- 潮州菜之忆 / 60
- 同安菜 / 63



“佛跳墙” / 67

厦门的小吃 / 70

马鲛鱼 / 74

和乐蟹 / 78

苏眉鱼 / 80

墨鱼 / 82

“南橘北枳”的鱼 / 86

中和镇上夜排档 / 90

在盐田尝“盐味” / 94

在北京吃小笼包 / 97

直隶官府菜 / 100

“南门涮肉” / 104

老北京豆汁 / 106

吃在北京有感 / 108

品尝鲁菜 / 112

滕州羊肉汤 / 115

难忘岚山豆腐脑 / 118

在日照吃海鲜 / 121

拉条子、锡伯族大饼和烤包子 / 125

在“尕斯玛”吃新疆餐 / 127

在“马迭尔”吃俄式西餐 / 130

在冬妮娅家“做客” / 134

老挝糯米饭 / 138

三丁安利蛋 / 141

品尝越南餐 / 143

墨西哥的吃 / 147

品尝汉莎航空餐 / 151



第二章 家乡的味道

清炒虾仁——美食人生的初恋 / 156

老烧鱼 / 160

让“响油鳝糊”响起来 / 164

吃蟹 / 168

“腐乳汁肉”的随想 / 172

又见“炸双味” / 176

品尝猪头肉 / 180

手推馄饨 / 182

桂花糖芋 / 185

酥饼 / 188

雪里蕻 / 191

怀念八宝饭 / 194

大饼油条 / 197

江南豆腐花 / 201

河豚之美 / 205

面之魂 / 209

魂归故里的“陆长兴” / 212

豆腐得味 / 215

素食之魂 / 218

船菜，还能在太湖上飘香吗？ / 222

“云林菜”的复活 / 226

昔日无锡名厨 / 230

《西神遗事》与无锡菜 / 234

我所知道的无锡百年老店 / 237

第三章 随想与感悟

吃的随想 / 248

最具个性的甜味 / 252

难以言状的酸味 / 256

令人震撼的辣味 / 260

被人误读的鲜味 / 263

飘忽不定的香味 / 266

鸡的式微 / 272

后记 / 275





美食来之并不复杂，
有时只需保存那最自然的鲜香即可，
但这也是最难得的。