

南方周末2002中国传媒杰出表现奖

杰出专栏作家作品集

食相 报告

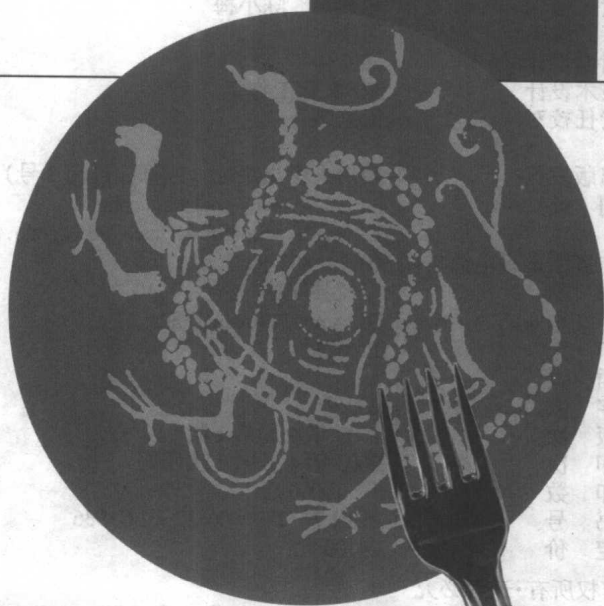
沈宏非 著



四川人民出版社

沈宏非 著

食相 报告



四川人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食相报告/沈宏非著. —成都: 四川人民出版社, 2003.4

ISBN 7-220-06312-1

I. 食 ... II. 沈 ... III. 饮食 - 文化 - 随笔 - 中国 - 作品集
IV. TS971-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 017875 号

SHI XIANG BAO GAO

食相报告

沈宏非 著

责任编辑
特约编辑
封面设计
技术设计
责任校对

蒲其元 陈小梅
何彦达
任兆祥
321 文化工作室
伍登富

出版发行
网 址

四川人民出版社 (成都盐道街 3 号)
[http: //www. booksss. com](http://www.booksss.com)
E-mail: scmcbf@ mail. sc. cninfo. net

防盗版举报电话

(028) 86679239

印 刷

双流县印刷一厂

开 本

880mm × 1230mm 1/32

印 张

12.625

插 页

4

字 数

280 千

版 次

2003 年 4 月第 1 版

印 次

2003 年 4 月第 1 次印刷

印 数

1—10000 册

书 号

ISBN 7-220-06312-1/I·936

定 价

24.00 元

■ 版权所有·违者必究

本书若出现印装质量问题, 请与工厂联系调换

吃饱喝足，即使肉身不在天堂，
天堂亦在每一个人的心中。

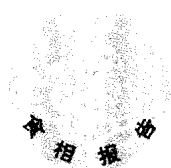
目录

- 8 · 我们是害虫
- 15 · 比粽子还冤
- 22 · 食有食相
- 30 · 黄瓜记
- 37 · 吃自己
- 42 · 带回家喂狗
- 45 · 娱乐串串烧
- 49 · 原来真的有扬州炒饭
- 57 · 你现在有几个嘴
- 62 · 食以解忧
- 70 · 审判臭豆腐
- 76 · 侠好不好吃
- 79 · 你看你看月亮的饼
- 86 · 皮壳
- 92 · 像甲鱼一样疯狂
- 99 · 虾之大者
- 106 · 寻羊
- 113 · 吃豆腐

- 118 · 三陪
123 · 悲情大萝卜
129 · 肉香蕉
137 · 花吃
144 · 我怕点菜
150 · 不吃
157 · 马尿
162 · 你干杯，我随意
169 · 考土豆
176 · 粥饭和
183 · 大话火锅
189 · 我们爱这条刺
196 · 吃河豚
203 · 鸡鸡复鸡鸡
210 · 拉灯谈吃
218 · 小心肝
227 · 饥之甚为饿
235 · 凤爪你个虾饺

- 243 · 中国杂碎
- 248 · 乌鱼子
- 254 · 一直过去的雪糕
- 257 · 一条站起来的鱼
- 260 · 中国人自己的西餐
- 267 · 比如美食家
- 275 · 冰室
- 278 · 我们爱乳鸽
- 283 · 吃你个头
- 290 · 忍见其生，不忍见其熟
- 294 · 完全充血的牛排
- 299 · 打一个饱嗝
- 304 · 自助餐全攻略
- 307 · 美味手指
- 316 · 曲水流觞
- 320 · 吃而不喝则罔
- 323 · 享受独自进食
- 326 · 食色

- 329 · 放下你的筷子
- 332 · 傻瓜泡面指南
- 340 · 人为什么要吃野味
- 347 · 论烤鸭与烧鹅之优劣
- 354 · 谁把你的长发吃了
- 357 · 求诸野
- 365 · 搭台
- 368 · 飞砂走奶
- 371 · 美味修辞
- 378 · 清汤炖出狮子头
- 386 · 广州话饮食词典
- 393 · 暴力饮食
- 396 · 聚众吃喝
- 399 · 午夜的猪下水



我们是害虫

在艰难困苦的生存环境中，
初民肯定吃过虫，而且没少
吃……

最近的媒体上有不少号召吃虫的文字，每读到一次，就会连倒两三天胃口，尤甚于吃了真虫。

这些文字里提到的虫，包括蚂蚁、蚯蚓、蟑螂、苍蝇、蜻蜓、蟋蟀、蝉、蝗虫、甲虫、青虫，甚至还有毛毛虫和蛆。对于营养和美味的描述甚为煽情，恕我不忍引用。至于好端端的为什么竟想起了吃虫子，某网站有一篇不知是从哪里抄来的文章称：“就在一九九九年，人类已度过了自己的六十亿人口日，六十亿个肚子，向地球要吃的！为了开辟新的食物来源，人类吹响了向昆虫进军的号角。”

僧多粥少，有道理。上星期还有报道说全世界吃不饱的人口已增加至八亿。不过话说回来，即使我不幸身为此八亿饥民中之一员，宁可饿死，也绝不吃上述虫子。当然我会选择自焚，用高标号汽油，防止那些吃虫的人把我吃了。

虫子有营养，蛋白质丰富，甚至“蕴含了十几种人体必需的氨基酸”，这些我信，不过这并不能成为说服我吃虫的理由。蛋白质有什么好稀罕的？我的隐形眼镜上就有很多，每天睡觉前还要用专门的药水将其除净。抗拒吃虫，就是因为它们让我恶心，我估计在这个问题上人同此心。

篇幅所限，对“虫”字就不多考证了，在当年的汉语语境中，除了对“昆虫”的泛指，“虫”字更多地被用来形容一种蠕动不已的、孜孜不倦的、善于钻营且不无鬼祟的人及其行为。例如“淫虫”、“网虫”。在房地产二级代理市场正规化之前，北京的房屋租售中介人则被称为“房虫”。顾刚教授说大禹是一条虫，让鲁迅先生生了老大的气。

总之，形而下或形而上的形形色色的虫子，除了“虫二”，皆无法带给我任何愉悦的体验。

饿死事小，吃虫事大。

昆虫豪华宴

据说绝大部分的昆虫皆为风味极佳之物。为了推广此物，已有一百零三年历史的纽约昆虫学家学会，不久前还举办了一场“昆虫豪华宴”。

这道售价六十五美元/每位的“昆虫豪华宴”菜单如下：

头盘：梅子汁蜡虫碎肉，油煎泰国水甲虫，油炸粉虫球。

主菜：牛肉及鸡脯配新鲜蟋蟀面包。

甜品：昆虫曲奇，巧克力蟋蟀甜饼等。

报道说，盛装赴宴的昆虫学家们一个个吃得“津津有味，大快朵颐”。说实在的，我一直很怀疑这是一则愚人节新闻。就算确有其事，也不见得就有什么“权威性”或“指导性”，更像是昆虫学家圈内的一场疯狂搞笑派对。不过，这份有杜撰之嫌的“虫宴菜谱”，倒是充分暴露了吃虫的一个重要问题：即大部分虫饵皆经油炸或重味腌制处理。何也？我相信还是为了掩饰心理上的不适。与此同时，“虫宴”的主菜依然不离鸡、牛，证明昆虫成为人类未来主要副食品的前景十分暗淡，充其量只能是一种另类小吃。至于“新鲜蟋蟀面包”和“巧克力蟋蟀甜饼”，由于语焉不详，故除那蟋蟀未必是无配之外，其余皆无从推测。

食物供应过剩的老美，看来的确是有一点“先天下之忧而忧”的胸怀。最起码，在吃虫一事上，吾人不可再以“我国古以有之”嗤

之。金圣叹“不亦快哉第一”云：“夏七月……汗出遍身，纵横成渠。置饭于前，不可得吃。呼簟欲卧地上，则地湿如膏，苍蝇又来缘颈附鼻，驱之不去，正莫可如何，忽然大黑车轴，疾澍澎湃之声，如数百万金鼓，檐溜浩于瀑布，身汗顿收，地燥如扫，苍蝇尽去，饭便得吃。不亦快哉！”

这金先生真是个不识好歹的 SB，美味自动送到嘴巴边上竟不知享用，还“不亦快哉！”个屁啊。

蚂蚁有问题

在艰难困苦的生存环境中，初民肯定吃过虫，而且没少吃；在其后漫长的与天地斗、与人斗、与虫斗的历史进程中，多半也没断了吃虫，这些都有道理。不过，在黑暗中摸索了几千年之后，此事至今也成不了气候，昆虫更无法在人类食谱站有一席之地，也是有道理的。

第一，虫子让人恶心。但也不尽然，蛇鼠螃蟹的外形更是“核突”。

第二，不容易捕获。但老虎更不好捉拿，还是照吃不误。

第三，虫子个头太小，而且没有什么肉。我看，这才是要害所在。

其实，这一点从纽约昆虫学家学会“昆虫豪华宴”的菜单上就可看出端倪。就算是职业的昆虫学家，依然得用鸡肉牛肉来做主菜。一只连他自己生前都吃不了什么东西的虫子又有什么吃头呢？

无非是甲壳一层，翅膀一对，外加一肚子的蛋白质，内脏，碳水化合物，以及几条细小无比的腿罢了。再说，这些可怜的翅膀、大腿什么的，哪里能跟鸡鸭相比呢？

作为昆虫中比较成熟的食物，蚂蚁入馔在世界各地已相对普及。《本草纲目》亦称其性味甘平，有益气、泽颜、活血化淤、祛风散寒、补肾养肝、健脾等功效，不过只是药，说到吃食，多是作为配料或酱料，例如壮族的蚂蚁炒苦瓜，泰国的蚂蚁香辣酱，等等。也有用来酿酒的。作为独立的大菜，除了哥伦比亚盛产的巨型白蚁——据说足有一英寸长，且肥胖，可以用印第安人的传统方法油炸之外，这些“细碎营营”之物，究竟要如何吃才能过瘾，像我这种除了“蚂蚁上树”之外从未吃过真蚂蚁的，是没有什么想法的。除非基因技术能制造出长着“蝗虫的大腿，蜻蜓的眼睛，蝴蝶的翅膀”之蚁。不过，蚂蚁是没问题了。问题是这样的蚂蚁谁敢吃？

岭南虫二

即使什么蛇都敢吃的广东人，对于昆虫的态度也极为谨慎。外地人尽可对此做出大胆假设，不过在虫的问题上，粤人却一直是小心求证的。

一般来说，广东人只吃“虫二”：龙虱及禾虫。龙虱，粤人又称“和味龙虱”或“和味龙”，样子近似于蟑螂，因而也称“水蟑螂”，不过他水性极佳，而且善于飞行。此“粤版小强”的料理方法十分简单，滚水煮熟，调味风干即食。酒楼或大排档，多作为小食出售。

吃龙虱的过程极其难看：先把背上的一双硬翅剥下，然后扭断其首，并且小心谨慎捏住头部，为的是把不干净的内脏全部扯将出来。接着，一口塞进嘴里。

龙虱我小的时候吃过一次，想是因年少无知，不怕死。不过只是在煤气炉子上烤了一烤，咬到嘴里一包油，没有特别的滋味。至于广东的这种吃法，就一直不敢尝试，连看都不想看。事实上，许多广东人自己也不觉得这“和味龙”到底“和味”在哪里，龙虱的爱好者，大部分都把他当做是医治夜间尿频的偏方。

与“和味龙”相比，更多人爱吃禾虫。禾虫的学名叫疣沙蚕，毛虫纲沙蚕科，产于珠江三角洲近海地区咸淡水交界的稻田中，形似袖珍版的蜈蚣。《顺德县志》记载：“夏秋间禾稻熟时，每乘潮涨或雨夜由田冲出，下海浮游，则水面皆紫绿相，交成五色，然不能久，日出即化浆。”

禾虫蒸蛋是最常见的做法，这道珠江三角洲乡土小菜的味道明显胜过龙虱。清代顺德学者罗天尺有诗为证：“粤人生性嗜鱼生，作脍无劳刮镬鸣。此土向来多怪味，禾虫今亦列南烹。”

据说，禾虫与蒜头同煲，可以治疗脚气，故在香港脚盛行的广东，禾虫能够登上餐桌，并不奇怪。

“一天早晨，格里高尔·萨姆沙从不安的睡梦中醒来，发现自己已躺在床上变成了一只巨大的甲虫。”

这是《变形记》冷静的开场白。虫子不仅仅是那个旅行推销员一个人的噩梦，而是人类共同的恐惧。与此同时，昆虫过敏也是不分人种族群的一种高发病症。

要是排除了心理因素只算经济账的话，改吃虫子绝对划算。据专家测算，人类为满足肉食来源而不得不进行大规模饲养，同时亦

为此付出巨大的成本。以淡水为例,产生一公斤牛肉需要七公斤饲料,而这些饲料又需要七千公斤水来种植。美国犹他州一个养猪场所产生的污水,多于整个洛杉矶地区。因此,逐步把昆虫变成人类的主要肉食,有助于维护地球的生态环境。

与此同时,世界各地也有不少科学家和投资商,欲透过对昆虫的大规模人工培育,使其在不远的将来成为人类的主要菜肴。

当然这还不是一件紧迫之事。不过,一想到以后有可能要把蟋蟀面包当早点,以蚂蚁酱三明治为午餐,把烧烤知了做晚饭,顿顿吃虫,我的心中就有说不出的失落。祸从口出,这话丝毫不假。

如果我们能少吃一点燕窝鱼翅,今天也许不至于要打虫子的主意。

看一眼像奥运会开幕式那一类的场合,就会真切感觉到人类的自大和自恋正在以一种失控的速度膨胀,人和虫子,究竟谁能笑到最后?有一天,我们会不会也在某一个早上醒来,发现彼此都变成了甲虫,或者蚂蚁?

汤显祖尝言:“人之视蚁,细碎营营,去不知所为,行不知所往,意之皆为居食事尔……世人妄以眷属富贵影像执为吾想,不知虚空中一大穴也。倏来而去,有何家之可到哉。”

我们是害虫。