

休闲四韵

56347

I 267
42
=1

吃的 5 W

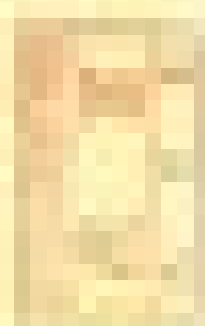


● 王 蒙
● 周 作 人
● 林 语 堂
● 梁 实 秋
● 汪 曾 祺
● 舒 婷
等 著



杨虹 选编
贵州人民出版社

多心草



多心草

多心草



休闲四韵

吃的 5 W

副题

著者

梁实秋 林语堂 周作人等

选编

杨 虹

出版发行

贵州人民出版社

社址邮编

贵阳市中华北路 289 号(550001)

经销

各地新华书店

印刷

湖南印刷一厂

开本

850×1092 1/32 印张 32(全四册)480
千字

版次

1994 年 11 月第一版第一次印刷

印数

1—10000

标准书号

ISBN7—221—03524—5/I·644

定价

29.80 元(全套四册)

休闲四韵

序

吃有美食家，喝有茶圣、酒仙。玩出绝活可入吉尼斯世界纪录。乐则甚至于老也要有所乐，中青少幼更无论矣。然不知何故，不知起于何时，吃喝玩乐合成一词组，施之于某人，名声便不甚佳。轻则曰作风不正，重则判腐朽堕落。上纲上线便产生生活方式“姓资”、“姓封”，反正决不会“姓社”的问题。乃有人另册可能，非洗心革面、脱胎换骨不足以重新做人。今有人焉，编选名老诸家、新锐仕

女涉笔吃喝玩乐之文章成一部新书，题名《休闲四韵》，要我写几句话。其意大概是想说：写这样的文章，选这样的文章，读这样的文章，伊汝我辈，都不是吃饱了撑的。或如时下流行的所谓“活得太累”，实际是“闲得发慌”。更不是跟着并无什么感觉的“感觉”潇洒走一回。而是因为这些文章，尽管档次不一，然其谈吃谈喝谈玩谈乐之类，大都不局局于口食感官物欲之福，而是字里行间，流动着某种摸不着、看不见而又实实在在令人感觉得到的虚无缥缈、欲罢不能的东西。这类“东西”，醒人耳目，沁人心脾，促人生机，功效有在生猛海鲜陈年佳酿之上者。欧阳修曰：“醉翁之意不在酒，在乎山水之间。”编这样一部书，大约也就是这个意思了。至于书名，事美且善谓之休，容大而雅谓之闲，音声余响谓之韵。《休闲四韵》赋得吃喝玩乐，也属佳趣。至于是否还有个姓啥的问题，最好奉行“不争论”的伟大创见，暂行搁置勿议。

其实，吃喝玩乐，常人情之所好，圣贤不避。鲁迅赏佳茗，“色清而透明，微香而小苦”；感觉如此精细入微，表述如此准确鲜明，吾人只能叹为观止。细品言外之意，则又似乎表达了一种回味无穷的人生境界，供人寻思，供人参悟。较之乃弟之“苦茶”，迥然有异。即使在人们心目中永远俨然、岸然的大成至圣先师孔夫子，谈起吃喝玩乐，有时也口沫四溅，逸兴湍飞。比如开设“六艺”以课弟子，至少射、御、乐三门和“玩”有关。相沿至今，有的已成奥运项

目，有的风行全球，国际赛事不绝。他老人家似乎没有助教，全是身体力行，率先垂范。所以，年轻时是有名的大力士，高寿活到七十几，可见身体极好。郭沫若氏说孔夫子“不扞藿食”，乃由于有“胃病”；像他判定秦始皇有“胸膜炎”一样，炫其学、瞎其猜而已。谈到吃，老人家的主张是“食不厌精，脍不厌细”；接下去连说着是八个“不食”，对饮食卫生、营养价值，极为注意。酒也是要喝的，但“惟酒无量，不及乱”；反对“革命小酒天天醉，喝坏了党风喝坏了胃”之类。他老人家又十分超脱，不为口腹之累，“饭蔬食，饮水，曲肱而枕之，乐也在其中也。”圣之为圣，即在于此了。做为大教育家，他十分欣赏会玩、且能玩出个道道来的学生。有天几位弟子各言其志，有的要当官，有的好礼乐，曾点说自己爱玩：“莫春者，春服既成，冠者五六人，童子六七人，浴乎沂，风乎舞雩，咏而归。”孔子听了，大为激赏，“夫子喟然叹曰：吾与点也！”从心眼里佩服、喜欢。朱熹解释，这是因为曾点之志；“盖有见夫人欲尽处，天理流行，随处充满，无少欠缺。故其动静之际，从容如此……而其胸次悠然，直与天地万物上下同流、各得其所之妙，隐然见于言外。”朱文公是道学祖师爷，开口便是天理人欲、且不管他。其实，半亩方塘，源头活水，他是非常能把握人生哲理中的诗意、人生诗意中的哲理的。只看他拈出悠然、从容、各得其所之妙数语，人格风采、精神境界，即隐然可见矣。言已及此，索性说几句题外的话。孔圣人、

朱夫子对吃喝玩乐的态度，给人印象，似乎并不永远俨然、岸然，只可敬而远之，而是充满人情味、亲切随和的老头儿。细想起来，事所必然。据说孔学核心是仁。“仁者爱人”，如果自己毫无可爱之处，还谈什么爱人？谁还敢被你爱？由此而联想到我们这些年来“做人的工作”的专业工作者们极为讲究“耐心细致”、“方式方法”的明效大验，以及被“做工作”的种种亲身体验，不禁哑然失笑而又笑不起来。孔夫子社会职业是教师，孔门弟子竟达三千。虽然他老人家主张“学而优则仕”，实际上并不包分配，连推荐当基层干部的可能都没有。弟子却云集而从之，当然只能靠教导有方和自身的人格魅力。其谈吃喝玩乐，即可见一斑。我曾想过，如果有人把《论语》中孔子关于饮食男女、喜嗔哀伤、自怨自叹以及撒娇放赖、发老年疯的言行分类纂集成篇，也许能给我们一个更真实的圣人吧——其实，一切圣人、伟人，莫不如是。其所以似乎永远俨然、岸然者，多半是别人、后人有意无意装扮的结果。而这些以“装扮”为专业的人们，则往往口不言“吃喝玩乐”之类，实际老在奉行着“食不厌精”的圣人之教。此类人物，如何入得圣门？

谈到涉笔吃喝玩乐的文章，当然以《红楼梦》为精品、极品。所以，学自有成的“红学家”们，近年常有机缘一吃再吃有书为证的“红楼宴”。“红学”研究也越研越细，味道好极了。有人调侃“红楼”是“做不完的诗，睡不完的觉，吃

不完的饭，没个完的笑。”诚然，诚然。试想：若把做诗、睡觉、吃饭、各色的笑，统统删去，这部红楼，你还能读得下去吗？即令慑于名著声威，为了当一名“红学家”而硬着头皮读去，又能读出什么来？有意思的是，这么一部吃喝玩乐随处可见的书，并不碍其被捧为“中国封建社会的百科全书”。上纲上线，还可以当阶级斗争、政治历史教科书，至少读七遍、八遍。情况于是有点复杂，不是随便可以判定姓啥的问题了。当然，曹雪芹只有一位，《红楼梦》只有大半部，不能以之为标准衡天下一切文章。但至少有一点是相通的：常人之情所好、圣贤不避的人生种种，都可以写成好文章。只是不要只局局于感官物欲之福，堕而为口食祟。而是要写出点“精神”，写出点“文化”——借用刘姥姥谈吃的名言：“图个新鲜”！醒人耳目，沁人心脾者，端此于此。

1994年普通的中国人，又遇到了许多新的冲击。思维方式、感情方式、生活方式又有了这样、那样的不适应、不习惯。其中一项，是“休闲”冲击：多了几个周末、休日，干啥？于是真的有了“闲得发慌”的问题。借用一句带洋味又相当别扭的话来形容，即是“生命不能承受之轻”了。那么，休而美善，闲而大雅，获得些丰盈充实的情趣，也许是“减轻”妙方。

1994年7月。长沙三公里小病大养之日。

序

……朱 健 4

林语堂

中国人的饮食 1

周作人

外国来的菜蔬 12

点心与饭 14

三顿饭 16

吃青椒 18

爱窝窝 20

瓢子汤 22

合食与分食 24

鸡鸭与鹅 26

吃菜 28

梁实秋

白肉 33

腊肉 36

火腿 38

爆双脆 42

狮子头 45

芙蓉鸡片 48

咖哩鸡 51

铁锅蛋 54

烧鸭 57

拌鸭掌 60

糟蒸鸭肝 62

炸活鱼 64

鱼丸 67

黄鱼 70

醋溜鱼 73

两做鱼 75

鲍鱼 78

鱼翅 81

瓦块鱼 84
乌鱼钱 86
生炒鳝鱼丝 88
水晶虾饼 91
西施舌 94
满汉细点 96
煎馄饨 100
汤包 102
核桃腰 105
豆腐 107
笋 110
菜包 113
炸丸子 115
佛跳墙 118
北平的零食小贩 121

丰子恺

吃瓜子 130

朱 湘

咬菜根 138

叶圣陶

藕与莼菜 141

朱自清

论吃饭 144

鲁 彦

食味杂记 150

郁达夫

饮食男女在福州 155

王了一

请客 165

劝菜 169

西餐 173

张拓芜

佐茶的鱼 177

汪曾祺

- 故乡的食物 180
吃食和文化 192
手把羊肉 202
萝卜 205
五味 211
《学人谈吃》序 217

王 蒙

- 吃的 5W 224

陆文夫

- 吃喝之外 230

舒 婷

- 民食天地 237

中国人的饮食

你们吃什么？常常会有人提出这样的问题。我们答之，凡是地球上能吃的东西我们都吃。出于爱好，我们吃螃蟹；由于必要，我们又常吃草根。经济上的需要是我们发明新食品之母。我们的人口太多，而饥荒又过于普遍，不得不吃可以到手的任何东西。于是，以下事实便非常合

乎情理：在实实在在地品尝了一切可吃的东西之后，像科学或医学上的许多发现都是出于偶然一样，我们也可能

有意外的发现。比如，我们已经发现了一种具有神奇的滋补健身效用的人参，我本人愿意用自己的亲身体来证明它是人类所知具有长效的最具滋养价值的补剂，它对身体的作用来得既缓慢又温和。撇开这种在医药或烹饪上都有重要意义的偶然发现不论，毋庸置疑，我们也是地球上唯一无所不吃的动物。只要我们的牙齿还没掉光，我们就会继续保持这个地位。也许有一天，牙科医生会发现我们作为一个民族，具有最为坚固的优良牙齿。既然我们有天赐的一口好牙，且又受着饥荒的逼迫，我们就没有理由不可以在民族生活的某一天发现炒甲虫和油炸蜂蛹是美味佳肴。我们唯一没有发现也不会去吃的食品是奶酪。蒙古人没法开导我们去吃，欧洲人的劝说也未见得会奏效。

在食品问题上，运用逻辑推理是行不通的。吃什么与不吃什么，这完全取决于人们的偏见。大西洋两岸，两种水生贝壳都是很普遍的，一种是软壳的蛤——海螂，另一种是可吃的贻贝类，紫壳菜。这两种软体动物生在大西洋两岸，但种类相同。据查尔斯·汤森德博士的权威著作（载《科学月刊》[Scientific Monthly]1928. 7）所述，欧洲兴吃贻贝，而不兴吃蛤子；在美洲，情形恰恰相反。汤森德博士还提到，比目鱼在英格兰和波士顿是以高昂的价格出售的，而纽芬兰的乡下人则认为这种东西“不宜食用”。我们像欧洲人一样吃贻贝，像美国人一样吃蛤子，但我们不会像美国人那样生吃牡蛎。任何人都不能使我信服蛇

肉的鲜美不亚于鸡肉这一说法。我在中国生活了四十年，一条蛇也没有吃过，也没有见过我的任何亲友吃过。吃蛇肉的故事传播起来要比吃鸡肉的故事快得多，但事实我们吃过的鸡要比白人多且更有味。吃蛇肉对中国人和西方人同样是一件稀罕事儿。

我们只能说，中国人的趣味十分广泛，任何一个有理性的人都可以从中国人的饭桌上取走任何品种的食物去品尝而不必疑神疑鬼。饥荒是不会让我们去挑肥拣瘦的，人们在饥饿的重压之下，还有什么东西不可以吃呢？没有尝过饥饿滋味的人是没有权利横加指责的。我们中还曾经有人在饥荒难熬之际烹食婴孩呢——尽管这种情形极为罕见——不过，谢天谢地，我们还没有像英国人吃牛肉那样，把婴孩生吞活嚼了！

如果说还有什么事情要我们认真对待，那末，这样的事情既不是宗教也不是学识，而是“吃”。我们公开宣称“吃”是人生为数不多的享受之一。这个态度问题是至关重要的，因为除非我们老实地对待这个问题，否则我们永远也不可能把吃和烹调提高到艺术的境界上来。在欧洲，法国人和英国人各自代表了一种不同的饮食观。法国人是放开肚皮大吃，英国人则是心中略有几分愧意地吃。而中国的美食家在饱口福方面则倾向于法国人的态度。

英国人不郑重其事的对待饮食，而把它看作一件随

随便便的事情，这种危险的态度可以在他们的国民生活中找到证据。如果他们知道食物的滋味，他们的语言中就会有表达这一含义的词语，英语中原本没有“cuisine”（烹饪）一词，他们只有“cooking”（烧煮）；他们原本没有恰当的词语去称呼“chef”（厨师），而是直接了当地称之为“cook”（伙夫）；他们原本也不说“menu”（菜肴），只是称之为“dishes”（盘装菜）；他们原本也没有一个词语可以用来称呼“gourmet”（美食家），就不客气地用童谣里的话之为“Greedy Gut”（贪吃的肚子）。事实上，英国人并不承认他们自己有胃。除非胃部感到疼痛，否则他们是不会轻易在谈话中提起的。结果，当法国人打着一种对英国人来说不太谦逊的手势谈论他们厨师的烹调时，英国人却不敢冒着损害他们优美语言之险去谈起他们的伙夫烧的饭菜。如果他被他法国主人刨根究底地追问之后，他或许会从牙缝里挤出一句：“布丁是极好的”，就蒙混过关了。如果布丁好吃，那未必定有其好吃的理由，对于这些问题，英国人不屑一顾。英国人所感兴趣的，是怎样保持身体的健康与结实，比如多吃点保卫尔（Bovril）牛肉汁，从而抵抗感冒的侵袭，并节省医药费。

然而，如果人们不愿意就饮食问题进行讨论和交换看法，他们就不可能去发展一个民族的技艺。学习怎样吃的第一个要求是先就这个问题聊聊天。只有一个社会中有文化有教养的人们开始询问他们的厨师的健康状况，

而不是寒暄天气，这个社会里的烹调艺术才会发展起来。未吃之前，先急切地盼望，热烈的讨论，然后再津津有味地吃。吃完之后，便争相评论烹调的手艺如何，只有这样才算真正的享受了吃的快乐。牧师可以在讲坛上无所顾忌地斥责牛排味道难闻，而学者则可以像中国的文人那样著书专论烹调艺术。在我们得到某种特殊的食品之前，便早就在想念它，在心里盘算个不停，盼望着同我们最亲近的朋友一起享受这种神秘的食品。我们这样写请柬：“我侄子从镇江带来了一些香醋和一只老尤家的正宗南京板鸭。”或者这样写：“已是六月底了，如果你不来，那就要等到明年五月才能吃到另一条鲱鱼了。”秋月远未升起之前，像李笠翁这样的风雅之士，就会像他自己所说的那样，开始节省支出，准备选择一个名胜古迹，邀请几个友人在中秋朗月之下，或菊花丛中持蟹对饮。他将与知友商讨如何弄到端方太守窖藏之酒。他将细细琢磨这些事情，好像英国人琢磨中彩的号码一样。只有采取这种精神，才能使我们的饮食问题达到艺术的水准。

我们毫无愧色于我们的吃。我们有“东坡肉”又有“江公豆腐”。而在英国，“华兹华斯牛排”或“高尔斯华绥炸肉片”则是不可思议的。华兹华斯高唱什么“简朴的生活和高尚的思想”，但他竟然忽视了精美的食品，特别是像新鲜的竹笋和蘑菇，是简朴的乡村生活的真正欢乐之一。中国的诗人们具有较多功利主义的哲学思想。他们曾经坦

率地歌咏本乡的“鲈脍莼羹”。这种思想被视为富有诗情画意，所以在官吏上表告老还乡之时常说他们“思吴中莼羹”。这是最为优雅的辞令。确实，我们对故乡的眷恋大半是因为留恋儿时时代尽兴的玩乐。美国人对山姆大叔的忠诚，实际是对美国炸面饼圈的忠诚；德国人对祖国的忠诚实际是对德国油炸发面饼和果子蛋糕的忠诚。但美国人和德国人都不承认这一点。许多身居异国他乡的美国人时常渴望故乡的熏腿和香甜的红薯，但他们不承认是这些东西勾起了他们对故乡的思念，更不愿意把它们写进诗里。

我们中国人对待饮食的郑重态度，可以从许多方面看出来，任何人翻开《红楼梦》或者中国的其他小说，将会震惊于书中反复出现、详细描述的那些美味佳肴，比如黛玉的早餐和宝玉的夜点。郑板桥在写给弟弟的信中，如此颂扬了米稀饭：

天寒冰冻时，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一碟，最是暖老温贫之具。暇日咽碎米饼，煮糊涂粥，双手捧碗，缩颈而啜之，霜晨雪早，得此周身俱暖。嗟乎！嗟乎！吾其长为农夫以没世乎！

总的来说，中国人领受食物像领受性、女人和生活一样。没有一个英国诗人或作家肯屈尊俯就，去写一本有关烹调的书，他们认为这种书不属于文学之列，只配让苏珊姨妈去尝试一下。然而，伟大的戏曲家和诗人李笠翁却并

6 休闲四韵