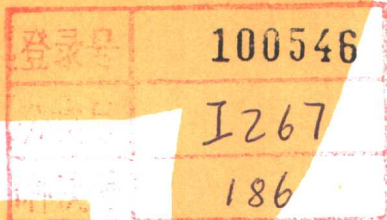




符中士
著

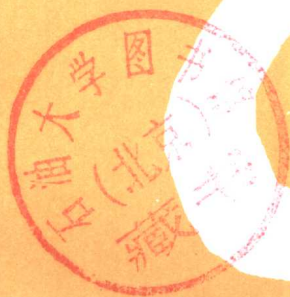
吃的自由

人民文学出版社



201036173

的 自由



符中士



00958172

人民文学出版社
一九九七年·北京

(京)新登字 002 号

图书在版编目(CIP)数据

吃的自由/符中士著. - 北京:人民文学出版社,1997.9
ISBN 7-02-002449-1

I. 吃… II. 符… III. 散文-作品集-中国-当代 IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(97)第 01883 号

插图作者:阮国新

人 民 文 学 出 版 社 出 版

(100705 北京朝内大街 166 号)

北京市房山区先锋印刷厂印刷 新华书店发行

字数 146 千字 开本 850×1168 毫米 1/32 印张 6.5 插页 11

1997年9月北京第1版

1997年9月北京第1次印刷

印数 1-5000

定价 9.80 元



20
A. 21

序(一)

韩少功

我在社会活动方面既无能力也少兴趣。很年轻的时候,当过一届湖南省青联副主席却不曾去开过一次会,当省政协常委也因为屡屡缺席而受到婉转的批评。最后,领导接受了我的辞呈,好意放我一马。没想到我南迁海南之后,大概有关方面讲究所谓“平级安排”,还是让我忝列省政协之位,参与这一项很不合适我的工作。

因此机缘,便认识了符中士先生。他是政协常委,商界代表,与我同乡。老乡见面,免不了经常凑在一起叙叙乡情。在我的印象中,常委讨论的热闹处,多与文件的审核修定有关,差不多是做一些文秘工夫的操练。而中士先生思路缜密,眼界开阔,语文经验丰富,每到这种时候总是能提出重要的修正意见,对与会者多有启发。我曾经私下鼓励他尝试写作,发展自己在这方面的才华。但那一段时间他夹着一个大皮包忙于商务,日子里充满着合同和利润、融资谈判和贷款前景,几乎无暇他顾,不大可能认真对待我的建议。

几年之后,据说他身体不大好,也有些倦于碌碌商界的应酬和机谋,竟归隐家乡养息。一些熟悉他的人,一时都无法得知他的踪影。他自己说,相当一段时间里,他闭门谢客,避世闲居,不知何时竟生出了砚田耕耘的雅兴,而且一写就不可收拾,拉拉杂杂写下了几十篇,算是治病养身的副产品。

他打算把这最初的一批文章结集出版，嘱我一定要写几句类似如开场报幕的话。我翻了他寄来的几篇，发现他完全找错了人。这些文章篇篇与吃有关，而我恰恰在这方面见识最少，经验最薄，体会最粗，是个不入流的粗人。大概是当知青在乡下饿伤了的缘故，后来不管生活发生了多大的变化，我吃起来但求一饱，速战速决，从无什么讲究。除了几样合口的家常菜，对其它美味佳肴一直找不到感觉，不怎么提得起精神。中士先生在海南的时候，多次邀我酒家畅饮，均被我力辞，如何不明白其中的底细？

当然，在他这些文章里，吃只是一个起点，美食只是作者探寻中国文化种种奥秘的入口。所谓食翁之意不在腹，在乎文化比较中西古今间也。文坛前有梁实秋，后有汪曾祺，都做过吃的文章，从美食中品出了如丝如缕的闲适或恬静。中士先生的文章则微言大义，从餐桌通向了人心世态、国患民忧之类的大主题，不能说不是别有雄心和锐气，自然也就别有一些艰难。就说文化吧，这是时下大家都在说却又很不容易说好和说透的题目，有识之士不可不慎。中士先生在这里的文章，不乏创识和真知，但笔下偶尔走野马，牵强和粗疏之处，值得补充值得商榷值得批评之处，恐怕也在所难免。这当然没有什么。对于思想者来说，提出问题常常比解析和回答问题更重要。提出问题本身，具有别开生面之效，破除旧套之功，解析问题和回答问题已经寓于其中了。

外行人不便多言，就此打住。读者还是随同作者一道，把一盘盘一碟碟的中国文化吃起来吧。说实话，我羡慕你们。

1995年9月

序(二)

汪 曾 祺

符中士先生《吃的自由》可以说是一本奇书。

中国谈饮食的书很多。有些是讲烹饪方法的，可以照着做。比如苏东坡说炖猪头，要水少火微，“功夫到时它自美”，是不错的。东坡云须浇杏酪。“杏酪”不知是怎么一种东西，想是带酸味的果汁。酸可解腻，是不错的，这和外国人吃煎鱼和牛排时挤一点柠檬汁一样的。东坡所说的“玉糝羹”，不过是山羊肉煮碎米粥。想起来是不难吃的，但做法并不复杂。中国过去重吃羹汤。“三日入厨下，洗手作羹汤”，不说“洗手炒肉丝”。“宋嫂鱼羹”也是羹，我无端地觉得这有点像宁波、上海人吃的黄鱼羹。《水浒传》林冲的徒弟也是“调和得好汁水”，“汁水”当亦是羹汤一类。“造羹”是不费事的，但《饮膳正要》里的驴皮汤却是气派很大：驴皮一张，草果若干斤。整张的驴皮炖烂，是很费事的。《饮膳正要》的作者不是一名厨师，而是一位位置很高的官员。驴皮汤是给元朝的皇上吃的，这本书可以说是御膳食谱，使官员监修，可见重视，但做法并不讲究，驴皮加草果，能好吃么？看来元朝的皇帝食量颇大，而口味却很粗放。《饮膳正要》只列菜品，不说做法，更说不出什么道理。中国谈饮食的书写得较好的，我以为还得数《随园食单》，袁子才是个会吃的人，他自己并不下厨，但在哪一家吃了什么好菜，都要留心其做法，而且能总使之，“荤菜素油炒，素菜荤油炒”，这都是很有见地的。符先生谈河

豚、熊掌，都曾亲尝，并非耳食，故真实，且有趣。

我喜欢看谈饮食的书。

但这本《吃的自由》和一般的食单、食谱不同，是把饮食当作一种文化现象来看的，谈饮食兼及上下四旁，其所感触，较之油盐酱醋、鸡鸭鱼肉要广泛深刻得多。

看这本书可以长知识。比如中国的和尚为什么不吃肉。有的和尚是吃肉的。《金瓶梅》送春药给西门庆的胡僧，“贫僧酒肉皆行”。他是“胡僧”，自然可以“胡来”。有名的吃肉的中国和尚是鲁智深。我在小说《受戒》中写和尚在佛殿上杀猪、吃肉，是我亲眼目睹，并非造谣。但是大部分和尚是不吃肉的，至少在人前是这样。和尚为什么不吃肉？我一直没查考过。看了符先生的文章，才知道这出于萧衍的禁令。萧衍这个人我略有所知，而且“见”过。苏州角直的一个庙里有一壁泥塑，罗汉皆参差趺坐，正中一僧，著赭衣、风帽，据说即萧衍，梁武帝，鲁迅小说中的“梁五弟”，也看不出有什么特点。萧衍虔信佛律，曾三次舍身入寺为僧，这我是知道的，但他由戒杀生引伸至不许和尚吃肉，法令极严，我以前却不知道。萧衍是个怪人，他对农民残酷压迫，多次镇压农民起义，却疯狂地信佛，不许和尚吃肉，性格很复杂，值得研究。符先生倘有时间，不妨一试，能找到更多的有关他的资料，包括他的关于禁僧吃肉的诏令“文本”最好。

符先生谈喝功夫茶文，材料丰富。我是很爱喝福建茶的，乌龙、铁观音，乃至武夷山的小红袍都喝过，——大红袍不易得，据说武夷山只有几棵真的大红袍茶树。功夫茶的茶具很讲究，但我只见过描金细瓷的小壶、小杯。好茶须有好茶具，一般都是凑起来的。张岱记闵老子茶，说官窑、汝窑“皆精绝”，既“皆”精绝，则不是一套矣。《红楼梦》栊翠庵妙玉拿出来的也是各式各样的茶杯。符文说“玉书碾”、“孟臣罐”、风炉和“若深瓠”合称“烹茶

四宝”。“四宝”当也是凑集起来的，并非原配，但称“四宝”，也可以说是“一套”了。中国论茶具似无专书，应该有人写一写，符先生其有意乎。

《卤锅》最后说：

“这种消灭个性，强制一致的卤锅文化，到底好不好呢？如果不好，为什么还有那么多人喜欢卤锅呢？想来想去，还是想不明白。”

看后不禁使人会心一笑。符先生哪里是想不明白呢，他是想明白了的，不过有点像北京人所说“放着明白的说糊涂的”。我想不如把话挑明了：有些人总想把自己的一套强加于人，不独卤锅，不独文化，包括其它的东西。

《吃的自由》将付排，征序于我。我原来能做几个家常菜，也爱看谈饮食的书，最近两年精力不及，已经“挂铲”，由儿女下厨，我的老伴说我已经“退出烹坛”，对符先生的书实在说不出什么，只能拉拉杂杂写这么一点，算是序。

1996 年元月

吃里堂奥

——品读符中士先生散文集《吃的自由》

王 燕

中国是一个极重视吃的国度。中国人的一切智慧、一切灵气、一切能耐都毫不吝惜地奉献给了吃的事业。于是，“啖”之艺，“啖”之趣，便被历史上活得潇洒一点的文人士大夫所乐道。先代哲人教导我们的“民以食为天”，成了中国人“好吃”的理论依据。用《吃的自由》一书作者符中士先生的话说，叫做成了“吃的纲领性口号”，“吃和天一样高于一切”。

尽管中国人在吃的深度和广度上一贯感觉良好，但吃的学问的研究，却着实苍白。这大概与中国文化整体的局限有关。回顾一下中国“吃文”的历史，我们不知该自豪还是自愧。由吃而做而品的东坡、放翁、李渔、袁枚等都是“吃界”公认的老前辈，后来又有梁实秋、张起钧（因我读书甚少，只规模地品读过现代这二公的谈吃著作，故不敢妄言其他）。东坡、放翁大量的饮食诗词，李渔的《闲情偶寄》，袁枚的《随园食单》，以至于梁实秋先生的《雅舍谈吃》，张起钧先生的《烹调原理》等作品，文字形象生动，容量大，尽叙“啖”之艺，尽品“啖”之妙，不论是在中国文学史上，哲学史上，还是在中国的烹饪史上都是不朽之作。中国有上下五千年的文明史。这样漫长岁月的积淀、汰择，加之中国人在吃上肯下功夫，使中国吃的文化十分丰富精彩。就其菜点品种而言，可以数以万计。这些菜点从风味上分类，又有民族的，地

方的，以及宫廷、市肆、宗教、食疗菜的异别。每个菜点又包含着很丰富的文化内容。诸如，别致贴切的菜名，精当广博的选料，变幻多样的技法，百菜百异的调味，各色质地造型的器具等；就其筵席而言，有菜单设计，上菜程序，席面构成，就餐环境，服务艺术以及筵宴乐舞等；就其饮食风俗而言，有红白寿宴俗、年节食俗、烟酒茶俗，以至用来作饮食宣传的招幌等，林林总总。这样丰富的吃的文化宝库中，有关吃的鉴赏、研究甚至记录的文字，又留下了多少呢？难成正比。我们暂且把它名为“吃超前，品滞后”现象。这实在让人感到一种浓妆下的贫血和华服包裹着的不和谐。

《吃的自由》是一本专门议论吃喝的散文集。共收散文四十余篇。它展示的是一片“独好”的“箸下风景”，这部散文集的问世，在“质”和“量”上，都有其特殊的意义。

首先，从“质”的方面看，《吃的自由》在中国吃的鉴赏与研究方面的价值不容低估。作者并非就吃说吃，而是说吃不囿吃。以一种严肃的创作态度，一种使命感，认真地对吃进行一番社会生活的深层思考。这部散文集容量较大，与别的饮食文章皆有所不同。以往的饮食文章，多停留在直观的、表层的“艺”（技艺）、“品”（品尝）阶段。而符文将吃推向了由表及里的“析”的层次。作者用“吃的自由”作书名，就颇见匠心。自由，是一种意识，一种恣肆，一种放浪。吃，是一个文化符号。把吃恣肆开去，就无限地拓展了吃的空间。符文不仅吃出品出了他的个性，且另推洞天，吃出了儒释道，吃出了风月，吃出了真善美，吃出了人间冷暖、世态百味，拓植了“吃以载道”的散文一隅。它带给读者的是全新的视角及新思维，新感觉，和对吃的新发现。作家张承志曾在他的第一本散文集《绿风土》“编后”中说，他想“把论文、书评、前言后记，都写成一种努力近诗的散文体”。开始，我

对“把论文”写成“近诗的散文体”有所不解。写学术论文较之写散文，前者要高度理性，概念清楚，论证富于逻辑；而散文更多的是强调其情感的抒发，要有蕴味，有艺术感染力。品读了《吃的自由》，我才弄清楚，符文正是“把论文写成近诗的散文体”的成功尝试。他的思想观念和烹饪理论，用“散文”作为载体和“包装”，内容与形式结合得浑然天成。再从“量”的角度看，虽然近几十年来，谈吃的名篇佳作不在少数，但作为专门以“吃”为题材，形成“吃”的规模的个人散文集，除梁老先生的《雅舍谈吃》外，恐怕便要算符先生的这一本《吃的自由》了。《吃的自由》不论对当代学术、文学、乃至烹饪界，都将是一个不大不小的惊喜。

中国正统文化在对吃的态度上是自相矛盾的。一方面，它把吃看得和“天”一样高，且有“治大国如烹小鲜”的妙论；而另一方面，却又鼓器“孔颜乐处”，并有“君子远庖厨”之说。照后一种观念，历代凡是有“鸿鹄之志”的骚人墨客，便不屑留下有关吃的文字，以防因此而被后人所不齿。从这个意义上讲，符中士先生能吃得如此明白，就需要有超常的勇气和心理素质，要能承受得住压力。北宋官僚宋祁感慨于“创业”时“咬菜根”的经历，提出了“吃得苦中苦，方为人上人”。可见，已是好吃成性的《吃的自由》的作者，是下决心放弃一切可能作“人上人”的机会，而不失时机地大吃大嚼。符先生的“好吃”，用“文革”的话来说，至少是迷恋资产阶级生活方式。他的行为，也同样有悖于儒家为“士人”规划的“君子食无求饱，居无求安”的生活信念，照先圣的这种理论，作者当被残酷地划出“君子”圈。但要是依了朱自清先生讲的，“吃不饱甚至没饭吃，什么礼义什么文化都说不上。”话说得也很绝。符先生的《吃的自由》，正是因为吃得饱，且吃得好，吃得得意才得以炮制出来的。我想，先圣的理论动摇不得，而朱先生说的又不无道理，那就只好不作君子，而吃饱吃好，而

道出吃中礼义和文化，而让后人吃个明白，而不至于再有人背“作小人”的黑锅，那作者岂不是干了一件功泽后人的大好事吗？作者对吃的这种执著精神，实在可敬可佩。

《吃的自由》的面世，同样暗示着一种很有代表性的社会文化现象。时下，大概是社会对“载道”文学的一种“叛逆”吧？闲适作品大受青睐；大概是以往过多地强调人的社会价值而身心过于疲惫的缘故吧？人们又走向了它的反面，走向了另一个极端，即去探究生命本体到人世间走一遭的原始快活。于是乎，食色性也，鼓噪起来。此类文学也铺天盖地起来。儒雅之士，尽可以在周作人、林语堂、梁实秋、丰子恺中找出人生的自我感觉，陶陶然，竟不能自己。其实，这已暴露出了某种矛盾。现实生活里有一种充实的空虚和无节制的亢奋。而现时的文学又往往给人一种高山缺氧的感觉，解决不了现实的“饥渴”。于是，人们便不得不反复地找来周作人，找来梁实秋，找来林语堂，找来丰子恺，和他们拉扯感情。不难想见窜鼻儿的，辣食道的，唤浊气儿的可乐喝得太多了的现代人，多么需要平和点儿的，民族点儿的，自然点儿的茶水和绿豆汤。

《吃的自由》是一杯芳茗，可以浸润心灵，浸润生活。

本人曾经编过十几年的烹饪刊物，见过谈吃的珠玑佳篇不算少，但像《吃的自由》这种写法，我却感到十分新鲜。作者给我的感觉是，他在贪婪地调动读者的一切感觉器官去感受他的作品——精神、气质、学养。也许真的应验了“适口者珍”这一饮食规律，品读了《吃的自由》，我竟从一种难以自恃的精神狂舞中获得了莫大的享受，我品出了其中一些独特的味道。

文 人 味

魅力源于实力。从这部散文集不难看出，作者特殊的家世，

丰富曲折的人生经历,以及他的丰厚学养——文化修养、理论修养、文学修养、饮食知识修养。作者厚积薄发,浓缩了几十年人生经验创作完成的这部作品,完全属于雅流之作。其字里行间流露出的掩饰不住的人文精神、文人情绪、文人笔触,以及文章具有的知识性、学术性等,都从不同侧面表现出了庄容大气雅致的文人味道。

这部散文集的内容,可分为三大类。第一类,是对吃进行社会人生的思考。如《中国人的大圆桌》、《生日蛋糕与寿面》、《不吃辣椒不革命》、《卤锅》、《火锅》、《熊掌》、《狗肉》、《吃麻蛤的回忆》等篇。一般文人说事论理,往往是板着一副严肃的面孔,甚至有时失态破口大骂。在《吃的自由》一书中,不论说小道理还是说大道理,都不纵不躁,心醇气和。第二类,是藉吃抒发乡情。代表性作品有《出污泥而不染》、《年年积财》、《曲颈向天歌》、《泥鳅》、《家乡味 家乡情》等。寄托乡情的这类作品,脱尽文人酸溜溜的味道,通过对家乡饮食生活的细腻描述,如潺潺流水,使读者分享到剪不断扯不开的那份沉甸甸的乡思。第三类,是言吃的知识,说吃中情趣。如《除却“功夫”不是茶》、《和敬清寂的日本茶道》两篇,分别介绍了中国的茶文化和日本茶道;《甘苦尔先尝》,介绍了中国的筷子文化;《我的中国胃》,论及中国饮食文化的概念及中西饮食文化的差异;《谈和尚吃肉》,介绍了中国素食的渊源。以上诸篇不仅具有专业性,知识性,而且具有较高的学术价值。《幸福的中国人》,对“吃”的解释,可谓精妙确切,是一篇语言学研究的学术论文。关于烹饪理论方面的,有“饮食审美”系列三篇——《饮食的真趣》、《饮食的变异之美》、《饮食的雅境》,以及《流行味》、《醢龙以食》、《阿二靛汤》、《不可食无竹》、《腊肉》、《肚子》等篇目。文章介绍菜点的风味特色,具有很强的专业性,给读者以饮食审美的享受。又如《年年积财》、《出污泥

而不染》、《泥鳅》、《鳖》、《舍命吃河豚》等篇什，选取自己的某一个有趣的饮食生活片断，呈现给读者一种生活中的真味真趣。

这部散文集创作的整体风格，从对古典文学的传承看，其“思辨”不失韩柳遗风。从五四以来的散文创作看，当属“知堂一路”。作者笔下都是些“谈吃说喝”的文字，不能说不“闲适”。闲适，是一种心境，一种氛围。《吃的自由》虽然闲适，却不是一路闲适到头，而是一种“闲适的警觉”，在闲适中寓含着使人警醒的内容。其思想奇险、“生猛”、“鲜活”。平朴中不失幽默调侃。虽然多属“白斩”、“白灼”一类，但品位极隽永洒脱。文字平平展展，毫无华艳与做作，文章在笔下流淌，疏放、通脱、自然。具有独特的“思辨魅力”和“语言魅力”。

近代学者王国维在其《人间词话》中，说文学的“上乘之作”，有这样一段精辟的文字：“大家之作，其言情也，必沁人心脾；其写景也，必豁人耳目。其辞脱口而出，无矫揉妆束之态，以其所见者真，所知者深也。”以王国维先生的这段话来对散文集《吃的自由》作个评价，我想是不为过的。

味 外 之 味

其实，符先生笔下的“吃”和广义的“烹饪”，概念没什么两样。中国的烹饪论文，当首推庄子的《庖丁解牛》。它不仅是中国历史上的第一篇烹饪专论，而且还是一篇“优秀烹饪论文”。庄子是我国先秦最伟大的思想家之一。如果因为庄子写了《庖丁解牛》，就把他看成是“厨之师”也，甚至把他当成屠夫的话，那就大错特错了，品读符文亦如是。

符先生并不是厨师。《吃的自由》一书是典型的“门外食谈”，可是却谈得头头是道，谈出了“味外之味”。由北宋人竖起

的“文以载道”的主流文学大旗，一直呼啦啦迎风飘展。符先生的文章，有明显的“吃以载道”的特点。这个“道”便是其味外之味。所谓“味外之味”，也就是吃里名堂。

这一类作品约占全集比重的二分之一。这一类作品，往往小吃大识，揭析吃的社会属性，对吃与人生，吃与政治，吃与文化等关系进行哲学思考，尽言对吃的大彻悟。作者对吃的认识，不落套头，洞悉世事，少有曲笔，直剖明示，形成了容量大，思想深刻，思维角度大胆奇险的特点。

我们不妨来品一品以下几篇文章的“味外之味”。

《中国人的大圆桌》容量极大。论述了中国人用大圆桌就餐的深刻文化背景和国人在大圆桌前就餐的种种心态；分析了大圆桌与“大一统”，大圆桌的座次与儒家“尊卑有序”观念的关系等。《生日蛋糕与寿面》，从“生日蛋糕”和“寿面”，谈到中西方两种生命意识的不同本质，以及生命意识对社会、政治、经济等方面的渗透作用。《和敬清寂的日本茶道》，由日本茶道，透视出日本的文化精神。从日本茶道与中国饮茶风俗的源流关系，言及“道”与“礼”，剖析两种文化的渊源与差异。《不吃辣椒不革命》，谈吃辣椒与勇猛暴烈性格，与湘军善战，与民风，与艺术，与政治的关系，以至辣椒对中国革命胜利的历史贡献，这些都被作者写得“烂透”。让人读来也如吃了辣椒一般——够刺激。《狗肉》，从人们对狗的态度及不公正待遇，看世态炎凉。“二锅篇”最为淋漓犀利。《火锅》写火锅与“大一统”观念的一致；《卤锅》则明析卤锅与孔子“洗礼”说的内在关联。《伊尹和易牙》篇，从中国历史上两位厨师的从政，谈烹饪与治国兴邦的关系。《熊掌》篇来得更深刻，它充分揭示了本来无味的熊掌却稳坐“八珍”之首地位的历史必然性，进而剖析中国人传统思维方式的某种局限。

趣 味

《吃的自由》一书，有很强的艺术感染力。作者驰骋想象，东方西方，古事今事，无不信手拈来，浑然成趣。机智幽默调侃俏皮。新奇的想象，极富个性的语言，构成了这部散文集的艺术特色。

机智幽默调侃俏皮，是这部散文集语言最突出的艺术特点。其中《吃苦瓜好》、《舍命吃河豚》、《不吃辣椒不革命》、《狗肉》等篇尤具代表性。

《不吃辣椒不革命》一篇中，吃辣椒的心理描写，幽默、新奇：

“辣椒实在是妙。几条入口，就会舌头发麻，张嘴咝咝吸气。再吃几条之后，浑身大汗淋漓，血脉通畅意气飞扬。因为生活太平淡而厌世的人，有了辣椒的刺激生活变得丰富多彩，也会绽开笑脸。征服欲强的人，征服社会征服自然没有能力，征服萝卜白菜又不够意思，辣椒勇猛暴烈而不会反抗，是最理想的征服对象。一向自卑的人，其他方面皆不如人，有了辣过人家的优势，就足以自慰了。”

写吃辣椒与声音洪亮的关系，形象、生动、轻松、飘逸、幽默：

“外面流传这样一句话：‘宁愿听苏州人吵架，不愿听湖南人说话。’听苏州人吵架，简直是一种艺术享受。吴侬软语轻柔温婉，好似‘两个黄鹂鸣翠柳’一般。湖南只要辣口一开，哪怕两口子说悄悄话，也是高腔快调，振聋发聩。有些人批评这是一种缺陷。殊不知湖南读过《麻衣相法》的人极多，相信书上说的：‘声音洪亮者主贵’！”