

白忠懋 编著



老饕



吃侃

Laotao Kanchi

上海科学技术文献出版社

追新猎奇话饮食
逸兴湍飞说荤肴
津津乐道谈素菜
目不暇接数小吃



吃侃餐老號

Caotao Kanchi

上海科学技术文献出版社

白忠懋 编著

图书在版编目(CIP)数据

老饕侃吃 / 白忠愍编著. — 上海: 上海科学技术文献出版社, 2003. 8

ISBN 7-5439-2136-7

I. 老... II. 白... III. 饮食—文化 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第029111号

责任编辑: 于学松

封面设计: 徐利

老饕侃吃

白忠愍 编著

*

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市武康路2号 邮政编码200031)

全国新华书店经销
江苏常熟人民印刷厂印刷

*

开本 850×1168 1/32 印张 10.875 字数 253 000
2003年8月第1版 2003年8月第1次印刷

印数: 1-5 100

ISBN 7-5439-2136-7/T·724

定价: 18.80元



现代人对美食的新追求

(代序)

宋宪章

十年动乱,扬州瘦西湖景象荒寒,柳树儿被荒草埋没,平山堂大门紧锁。有位老人熟读过《扬州画舫录》,对昔日的繁华,眼前的萧条,他感慨不已。他所欣赏的只有扬州小吃——在青菜包和干菜包里仍留有一缕细润的回味(蟹黄汤包、生肉蒸饺及肴肉、锅饼之类的精品当然绝迹——笔者)。在那个年代,人们十分苦闷,尽管物质上仍很匮乏,但“鼻子底下这一横”仍然有所追求。更何况如今囊中逐渐鼓起,对食的要求不再只是果腹,必然会求精求美。

“食不厌精”、“脍不厌细”的提倡者是孔子,他那个年代物质的丰富程度远不如今天,可他要求“精细”,这符合人们吃好的需要。美食可增进人们的食欲,提高饮食的情趣,满足生理与心理的要求,有助于增强体质和延年益寿。

现代人有文化观念和精神追求,对饮食不仅要求满足自己的实用需要,而且要求满足自己的审美需要,符合自己的文化观念、价值取向和情趣追求。随着物质生活的提高,我们应更加重视烹饪文化,更加注意去提高烹饪文化的水平与审美层次。

在古代,苏东坡从来没小看过饮食,一反孟老夫子的言教,不远庖厨,像他那样高水平美食家并不多见。猪肉极为平



常,到他手里慢着火,少著水,竟能美仑美奂,让后来明代的陆宅之爱得没商量——他常对人说“吾最爱东坡也!”朋友问他东坡有赋、诗、书法,你爱的是何物?他说最爱的是一味东坡肉,肥而不腻,香美可口!我很钦佩苏东坡在烹调上的奇思妙想,例如“东坡豆腐”,所用配料是榧子,常人是很难想出来的。榧子研成末,调料为葱及酱料。榧子有油又很香,正可弥补豆腐芳香不足,而且那油润的滋味又弥补了荤料的缺乏。

说到豆腐,应该属于“贱料”,但佳肴不一定非得用高档菜料才能烹制出来。作家林斤澜爱吃豆腐,他认为两面煎黄的豆腐片夹进白肉片(最好夹进猪头肉,尤其是拱嘴部位),蘸着酱油醋,吃来有佳味。汪曾祺先生是作家,又是美食家,他认为粗菜细做是“制家常菜的不二法门”。汪先生在北京曾请台湾作家陈怡真到他家吃饭,其中一道菜叫“烧小萝卜”,选用北京小红水萝卜,在萝卜里放了干贝,这使得萝卜生色不少。

如今上饭店已是平常事,有些菜自己做不出来,如最普通的“脆皮豆腐”,必须用大锅油炸才行,炸后豆腐金黄,浇以番茄汁或糖醋汁,既悦目又外脆里软,有好口感。近读香港美食家蔡澜的《乐得未能食素》,书中有一篇谈到添美道上的“中信海都”,这是一家高级食府,竟然也有“炸豆腐”的一席之地——它就是“脆皮豆腐”。再举一例来说明饭店的优势:做“桑拿基围虾”,需动用瓦罐及鹅卵石,把石子烧烫了,置于罐底,虾倒进去后浇以高汤,这是一种复古的石烹法,吃这种菜有返朴归真的韵味,但由自己来做,多麻烦!可以“走出去”,也可以“请进来”,以前若操办家宴,主妇往往焦头烂额,如今化几百元钱便可请饭店的师傅前来烹调,要什么菜,选择一下便可定夺。



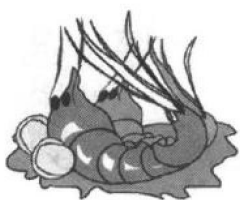
“须眉何必围着锅台转”的观点当然有问题,“何必”应改为“何妨”。据我所知,马季会做“炸酱面”与“京东肉饼”;陈强会做“醋卤面”;谢园的茄子有十种烹法;刘欢有空也会入厨炒几个拿手菜;张大千更是了得,他把烹调视为对绘画大有启示的一门技艺,难怪他的“大千鸡”、“大千鱼”那么烱炙人口!若有更多的须眉参与家庭的烹饪,不但会使家庭生活质量上个台阶,也会增进生活乐趣,对提高美食欣赏也大有帮助。张大千曾笑对朋友作过自我评价:“以艺术而论,我善烹调,当更在画艺之上。”他的许多绘画灵感都是在待客的热闹气氛中迸发出来的。待客,不光一杯清茶,有时他还亲自下厨做几个富有创意的菜。他一生独特之处是把“吃”始终当作一种艺术来爱好和追求。

如今,现代人对烹饪不光追求新口味,还讲究荤素合理搭配,不论一份菜或一席菜营养成分的配合应尽量做到满足人体的生理需要,这就要了解各种烹饪原料的营养特点,以便烹制出色、香、味、形俱佳,富于营养,符合卫生的菜肴。当代美食文化的发展趋势是讲究口味,讲究文化意境,对营养的追求越来越关注。不是么,奔向小康,前提首先是人的健康。不光我国如此,国外也一样。为了吃得惬意与健康,不妨走进厨房,烹饪具有诱人的悠闲性、挑战性和艺术性,它是紧张生活的润滑剂,以自己的智慧与双手创造出完全属于你的东西。

对美食的追求(代序)

追新猎奇话饮食

- 多识美食之名 / 3
- 当美食家不易 / 6
- 原始的体验 / 9
- 太过精致 / 11
- 在口感上把我征服 / 13
- 从“甜沫”异化说起 / 15
- 诱惑来自一点苦味 / 17
- 可贵者本味 / 19
- 惟此不可缺 / 21
- 佐酒菜乱弹 / 23
- 读《鱼门》之愉悦 / 25
- 因为久违了 / 27
- 阿拉上海人的口味 / 29
- 尤今散文中的美食 / 34
- 李劫人所说的菜料 / 38
- 北京的辛香味 / 42
- 所谓“天下第一吃” / 44
- 细说“佛跳墙” / 47
- 吴方言中的“吃” / 50



- 53 / 渐近自然
- 55 / 酷吃与报应
- 57 / 由评弹、秦腔说起
- 59 / 羹的故事说不尽
- 62 / 由“总理衙门”说起
- 64 / 怪味成癖
- 67 / 荷香入菜点
- 69 / 他们嗜汤
- 72 / “包脚布”及其他
- 74 / 晚食以当肉
- 76 / 追新猎奇话饮食
- 79 / 异味
- 81 / 吃相杂谈(外一篇)
- 84 / 食海短曲四则
- 88 / 宁波海鲜菜长盛不衰
- 91 / 几款豫菜琐谈
- 96 / 丑名与佳肴
- 98 / 家乡的味道
- 101 / 怕辣不怕辣
- 103 / 从“桑拿虾”说到石烹
- 106 / 吃菜吃出馅儿来
- 109 / 识不尽 学不完
- 114 / 读茶小识



顾渚访紫笋 / 117
 在北京喝茶 / 120
 虎丘茶的混灭 / 122

逸兴湍飞说荤肴

喜蛋·皮蛋·混蛋 / 127
 吃虫奇观 / 131
 火腿真香 / 137
 食鼠趣语 / 139
 头皮及其他 / 142
 吃了美食又除害 / 144
 宠物·美食 / 146
 这些也是美食 / 149
 河鱼名称杂谈 / 161
 河豚漫笔 / 167
 宴席上说起鳊鱼 / 172
 黑鱼与“将军过桥” / 175
 禽肠、鱼肠亦美食 / 177
 茶余说鳖 / 179
 海鱼别名趣谈 / 181
 去海边吃海鲜 / 185
 海鲜素描 / 190
 说说黄鱼 / 195



197 / 有“马蹄蟹”之称的蜆

津津乐道谈素菜

201 / 李渔推崇蔬菜

203 / 餐桌上的蒲公英

205 / 这“葫芦”不是那葫芦

207 / “土地的头”岂能接光

209 / 仙华山上吃野菜

212 / 佳蔬良药话蕺菜

214 / 榆钱与榆皮面

217 / 错把蔓菁当萝卜

220 / 趣说瓜菜的风采

222 / 臭苋菜梗酸溜溜

224 / 姜,其利博矣!

226 / 菰米与茭白

228 / 水灵灵的葱

230 / 蒜头膏·老虎酱

232 / 上海人眼中的紫菜苔

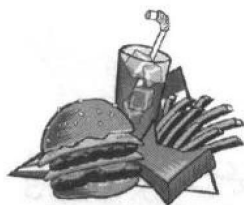
234 / 甘欺崖蜜软欺酥

236 / 粗菜细做

238 / 素食杂说

240 / 平民口味吃南瓜

242 / 蔬菜中的“出土文物”



品味陌生蔬菜 / 244

超市里的珍稀蔬菜 / 248

目不暇接数小吃

小吃移植与变异 / 253

总是面对这些小吃 / 256

贾平凹嗜食民间小吃 / 259

不能顾名思义的小吃 / 264

朱家角的美味小吃 / 266

京华小吃风景线 / 269

上海粤点素描 / 273

上海包子“有病” / 277

让芋饺走进上海 / 280

俞平伯与羊汤饭 / 283

草炉饼·枪饼 / 285

类似“后悔”的小吃 / 287

相得益彰话食伴 / 289

随处有饼 / 292

饼,越说越大 / 294

比萨给我们上了一课 / 296

馄饨的花样 / 298

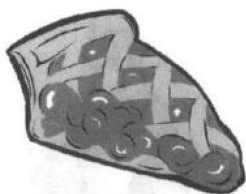
油条吃出花样来 / 300

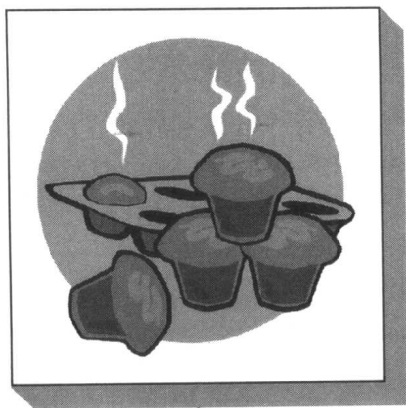
吃面有咬劲儿 / 302

难忘常熟松茸面 / 304



- 306 / 品味北京炸酱面
- 308 / “炒肝儿”怎么了
- 310 / 青团染色
- 312 / 粽香诱人
- 314 / 说糕
- 316 / 面茶好喝
- 318 / 说说常州麻糕
- 320 / 从春饼到春卷
- 322 / “米筛爬”探源
- 324 / 美哉,翡翠烧卖
- 326 / 焦屑·焦饭·锅巴
- 328 / 油墩子
- 330 / 我看外来小吃





追新猎奇话饮食



多识美食之名

1998年11月初,我去北京游慕田峪长城。登山前来到山下一专卖山货的摊档,看到一种从未见过的蜜饯,圆形,如玻璃弹子大小,皮色黑而多皱折,表面泛糖霜。问摊主是什么果子,答是“希奇果”,并说是这儿山上采的,是当地特产,她让我尝尝。我尝了一个,有酸甜味,软糯可口。我说莫不是酸枣吧?她坚称“希奇果”。有游客经过,瞥一眼,说是枣子。我不这么认为。问她售价,说是5元一斤,还价4元,立即卖给我。我心存疑团,想弄清它究竟为何物?凑巧,当时我正购得《间巷话蔬食》一书,是专谈老北京民俗饮食的。其“小吃”类中便有“甜酸老虎眼”一条:“北京郊区大田沟边坡上或坟地野草地上长着一种比小酸枣儿大,比大枣儿小的枣儿,其形圆,其味酸甜可口;成熟后,在树上时往往是红绿相间,很好看,因此得名叫‘老虎眼’。”由此可知,“希奇果”即是“老虎眼”。既然“比酸枣儿大”,那肯定就不是酸枣(即北酸枣),那么它的大名到底是啥?这还有待识者赐教。

2000年5月中旬,我游浙江仙华山,在浦江一家饭店就餐时,见菜单上有“石斑鱼”,不过10元一盆。我认为此鱼绝非海产石斑鱼,因为海产者十分名贵。问后,果然为淡水鱼。菜端上来,见每条鱼均食指般粗,其中一条有深色纵纹。鱼虽小,刺却不多,味尚可。回沪后偶查辞典,见有鱼叫鱮,古称



“石鲃鱼”，鲤科，稍侧扁，腹部圆，背灰黑，体侧有垂直条纹，长约10余厘米，为溪中小型鱼类，分布于长江流域。“石鲃”之“鲃”发音与“斑”近，难怪店家把它写成“斑”。这种情况多见，如把山东高桩馒头写成“高装”馒头或“高庄”馒头。

有一年去浙江缙云的鼎湖峰旅游，发现农田中的田埂边长有一种我从未见过的蔬菜，叶长约30余厘米，叶阔而前端椭圆形。我问一位农民那是什么菜？他说是“苦麻”，味苦，可食。我熟悉一些野菜，它与苦菜（苦苣）不同，苦苣叶有深深的缺齿，它却与另一种苦菜（苣荬）相似，它们的叶缘均无缺齿。然而我不知它可栽培。去年我去浦江，在街头发现几种野菜出售，其中有一种被小贩称之为“苦麻”，只1元一斤，我买了一斤。这“麻”与“苣”发音相近，我便想起了缙云农田所见，他们也称“苦麻”，看来此菜便是“苣荬”了。后来，在去仙华山路上，我见到农田中有少量种植。我请饭店为我烹调所购之野菜，熟吃味苦，不太可口。其实，该菜应生食，或蘸以甜面酱，或凉拌亦可。

红薯在各地称呼不一，山东人称地瓜。陕、冀一带叫红芋、红薯；广东、浙江称番薯；四川叫红苕；北京人则名为红薯、白薯、甜薯；上海人叫山芋……1993年赴千岛湖的淳安开笔会，一日，在所住的山庄吃饭，席间，上来一只大盆，一看便知是切成大块的红薯。众作者对此很感兴趣，因为那几天荤菜吃腻了。一位淳安籍的报纸主编站起向大家介绍：“你们可知这儿的人称它为什么？”无人知道。他说叫“xiao”，我觉得怪，至于怎么写，当时我未追问。过了两年，我查关于芋艿资料时忽然想起芋艿古称“蹲鸱”，“鸱”即鸱鸺，芋艿外观如一只蹲着的鸱，故名。山芋的外观与芋艿有相似处，有的也像猫头鹰、



鸱鸢之类。如此看来,“xiao”可能就是“鸱”,“鸱”常与“鸱”字连用为“鸱鸢”——猫头鹰一类猛禽。由此可以猜定,淳安人至今仍在袭用番薯的古称。

曾去浙江青田,就餐于一家小饭店,见盆中养着几条红色的鱼,店主说叫田鱼。我从未见过,以为是可供观赏的红鲤鱼。我问店主:“它也能吃?”她说这是鲤鱼的一种,因养于稻田,故名“田鱼”,做成鱼肴,味道很好。我要了一条,13元。她介绍说,烹时不刮鳞。我说是否与鲟鱼相似,鳞下有脂肪?她无法回答。鱼烹好后我发现鳞已卷起,原来它的鳞片薄如纸。此鱼确实好吃,堪称优良鱼种。翌日去农贸市场,见有卖田鱼的,15元左右一斤,不但有红色的,也有黑色和白色的,还有白中带黑斑的。后来,我去楠溪江的岩头镇,在镇外农田见到几个鱼塘,放养着田鱼,有黑色的和红色的,由此知道,田鱼不仅仅是在稻田里养殖。回去后查资料,获悉浙江永嘉多梯田,是我国稻田养鱼发源地之一。田鱼为鲤鱼的一个地方性养殖品种,经长期养殖后分为红田鱼、乌田鱼、白田鱼及花田鱼四种,并可供观赏。田鱼肉味鲜美,且不论大小,都很好吃。小鱼可制鱼干,为待客之珍品。田鱼还有药用价值——可利尿、消肿。我又得知江西也产红鲤,如婺源的荷包红鲤鱼,它也是地方性养殖品种,与浙江的同属饲养变种。

知识需不断积累,从无知到有知,又从有知到多知。只要多学习钻研,总会有收获。我的所知,并不完全正确,但只要虚心请教他人,便能最终找到正确的答案。