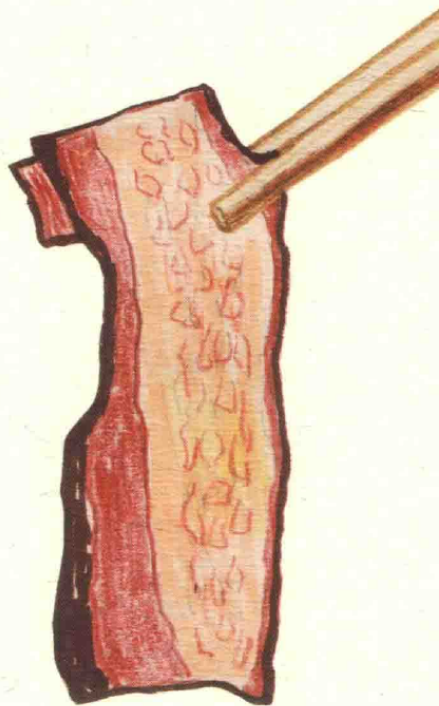


牙祭歲月

追尋美食裡的歷史意蘊

王道 著



中原出版传媒集团
大象出版社

中原出版传媒集团
中原传媒股份公司

牙祭歲月

追尋美食裡的歷史意蘊

王道 著



中原出版传媒集团
中原传媒股份公司

大象出版社
· 郑州 ·

图书在版编目(CIP)数据

牙祭岁月：追寻美食里的历史意蕴 / 王道著. — 郑州：大象出版社，2019. 5

ISBN 978-7-5711-0168-8

I. ①牙… II. ①王… III. ①饮食—文化史—中国
IV. ①TS971. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2019)第 066042 号

YAJI SUIYUE

牙祭岁月

追寻美食里的历史意蕴

王 道 著

出 版 人 王刘纯

封面题字 郑培凯

责任编辑 司 雯

责任校对 安德华

封面绘图 绿 茶

内文插画 杜 洋

装帧设计 王晶晶

出版发行 大象出版社(郑州市郑东新区祥盛街 27 号 邮政编码 450016)

发行科 0371-63863551 总编室 0371-65597936

网 址 www.daxiang.cn

印 刷 北京汇林印务有限公司

经 销 各地新华书店经销

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 15.5

字 数 137 千字

版 次 2019 年 5 月第 1 版 2019 年 5 月第 1 次印刷

定 价 46.00 元

若发现印、装质量问题,影响阅读,请与承印厂联系调换。

印厂地址 北京市大兴区黄村镇南六环磁各庄立交桥南 200 米(中轴路东侧)

邮政编码 102600

电话 010-61264834

让食物承载记忆
（代序）

真是风水轮流转，餐饮业也是如此。这年头轮到乡土菜“露面”了，都市里到处是打着“小时候的味道”的店面。从南方到北方，从沿海到中原，各种家乡菜和乡土小吃陆续推出，可谓“舌尖上的中国”的一股新风。对于这种“乡土菜”的包装模式，我更愿意把它归于“乡愁卖点”，它是乡村加速消失的一种产物。先不管菜肴味道如何，至少是“先声夺人”，先从情感上拉近了店与客的距离。但要说这类乡土菜式能做到“原汁原味”，我是坚决不信的，要知道现在什么都在加速变化和进化，就连寻常的青菜、萝卜的品种都变了，更不要说土壤、种植方式的变化了。与此同时，人们的口味也在发生着巨大的变化，看看周围川菜遍天下的阵势就可以知道，人们的口味普遍变得浓了、重了。因此我认为，商业的归商业，情怀的归情怀。

眼下这股风就是一种商业性的怀旧情怀，也可说是在城镇化不断提速下的一种源自体内味蕾的怀念。

我的家乡有一种乡土佐料，叫荆芥，至于学名、科属、药性，我全不知道。我对这种有点儿“怪味”的植物的最初印象就是来自家庭餐桌。大夏天，就是吃西瓜的季节，荆芥就该上桌了。凉拌黄瓜、凉拌牛肉、手撕卤菜、凉拌豆腐皮、胡辣汤或是凉拌面，都要放上这种类似于薄荷叶的植物。若是没有了这味清凉碧绿的荆芥，你会觉得那些食物顿时黯然失色。记得有人曾说为了某种醋才包顿饺子，这话就让我想到了荆芥。尤其是从老家出来这么多年后，更是常常在相关食物前联想到荆芥。

我的觅食之旅曾走过很多地方，却没有遇到过专门种植荆芥的城市。据说全国也只有皖、豫的部分地区种植荆芥。有几次我在南方的小巷子里倒是见到了有人零星种植荆芥，种在那种塑料泡沫容器和破旧花盆里的，一看就是“远方来客”的样子，我猜想种植的主人也一定是来自吾乡或吾乡附近。明代的沈璟曾说过：“自古道物离乡贵，人离乡贱。”远离家乡的人到底还是舍不得家乡的味道，尤其是这种从小吃到大的乡土味道，更使人怀想万千。

我自己也曾有过携种外植的做法，但基本上都以失败告终了。第一次我谨慎地把荆芥种子埋进土里，浇水、松土，天天

盼着它长出青碧的枝叶，结果好多天过去还是没有出芽的迹象。后来老家人提醒我说，肯定是埋得太深闷死了。我不甘心，第二次我挖开浅浅的沟垄，把细小的荆芥籽丢进去，然后轻轻埋上薄薄一层土，继续盼着它冒芽出苗，但这一回还是落空了。老家人说，你把种子栽死了，说我丢种子时离地太高了。实际上这话也可以理解为荆芥籽“娇气”，从科学上也可以理解说种子的胚芽被摔坏了。

事不过三。我再一次丢籽下种，终于看到它露出了绿色的芽苗，只是一天天看着它长出来，整个茎叶都是瘦啦吧唧的，完全不成样子，掐几把冲洗下送进嘴里，却发现味道也不够醇正，就像是变异了似的，怎么也不是荆芥的滋味。难不成是南橘北枳，或说水土不服？总之，我从此就断了异地栽植荆芥的念头，真想吃还是回老家去。

而我之所以一再执着地试验种植荆芥，说是馋嘴也不过分，但到底也还是因为乡愁的缘故。一把荆芥叶子，能带来多少温馨的乡情回忆？至此，乡土美食也不再是美食本身，而是成为承载成长记忆和过往岁月的“神器”。

爱屋及乌。因为对荆芥的爱好，我对很多佐料都很感兴趣，如茴香、香菜、肉桂、迷迭香等，近代日本学者青木正儿曾对中国的大茴香、小茴香做过专门的考证。听说荆芥在日本早已

经入药了，不知道有没有人专门对这种土生土长的乡土佐料做过研究。民间话说，经验大死学问，说的是民间智慧往往胜过专门的学术研究。我想荆芥在中国部分民间餐饮业流行数百年是自有其原因的，它的清热、排毒、解腻、提神以及开胃等功效虽然不会被众多食者解读得头头是道，但这或许正是民间食物的独特之处，不必明说，却倚着长久的经验默默享受着它的实惠。

由此我想到了民间的宴席。记得小时候物质并不丰富，但是谁家要有个喜事都会大摆宴席，首先想到的是大家伙儿一起打打牙祭。菜式虽说没有什么山珍海味，但也会按照一定的程序上来。先冷盘，一般是四个或六个，甜咸搭配，荤素相宜。然后是热菜，小炒，小荤，大素，然后是大荤，如整鸡、整鱼、肘子、开花肉，接下去是丸子汤、甜汤、馒头。尤其是这碗开花肉，特别能看得出来乡间厨师的本事，肥多瘦少，却是肥而不腻，但又能一解缺油水的馋劲儿。记得当时不少大人在拼完酒后就开始拼吃开花肉，在解馋的同时也活跃了喜事的气氛。至今想起来还是使人口舌生津，恨不得再回到那个时代去尝一口开花肉。记得孟子曾说过：“饮食之人，无有失也，则口腹岂适为尺寸之肤哉？”把爱吃肉与道德拉上关系也要看历史背景，被饿坏了的国人一度是无肉不欢，正如那时候的人无法想象今天

的人吃素减肥是一样的道理。“仓廩实而知礼节”，肚皮丰富了恐怕才会知道真正的饮食修养。这就让我想到了陆文夫的《美食家》，真正的美食家并非是贪吃一族，反倒是会吃一族。

我所认识的美食家，如陆文夫、郑培凯、徐城北、王稼句等，还有吾乡一些民间大厨，无不是“身材窈窕”。印象中家里亲友中也是如此，会吃的人大多不会发胖，而且一个人的吃饭方式也基本上代表着一个人的修养、品质。印象中我爷爷一生行走江湖算是比较“会吃”的，食材不好的不吃，不够味儿的不吃，烹制不地道的不吃，缺了关键佐料的不吃。看上去是“挑食”，但也是一种人生品格的显现。孔子关于食物的挑剔也是如此，割不正不食，不时不食。这一点我尤其钦佩苏州人，跟着时令吃食物，一年二十四节气，什么季节吃什么肉、鱼、菜，就连糕团点心也是极其讲究时令的，由此一点可知苏州人的感情细腻到了骨子里，作家苏童就是典型的代表人物之一。再往上追溯，我觉得苏州才子唐寅冒险吃河豚，以及金圣叹临终遗言“花生米与豆干同嚼，有火腿滋味”同属于晚明文化最后的璀璨霞光。

与之相对应的还有《浮生六记》里的芸娘，生活困顿，却是雅兴不减，从寻常的臭豆腐和虾米卤瓜里吃出了生活的真滋味。当丈夫沈复拿她吃臭说事时，她不但不恼，反倒成功劝说沈复一起吃臭，并说：“布衣菜饭，可乐终身，不必作远游计矣。”

由这味“臭豆腐”（腐乳），我又想到了著名语言学者周有光先生的雅好。他在江南养成了这一嗜好，而且只吃一种品牌，年逾百岁而不更其好，以腐乳就白粥，吃得津津有味，可谓是长寿有道。江南同好此味的还有著名词曲学者吴梅先生，能以腐乳入诗并写出书法赠人的恐怕并不多见，大俗即大雅，真可谓化腐味为雅美。

我常常会因为一味食物而联想到一位人物，我以为人只有回到最根本的饮食阶段，才能见出真性情，名人凡人无不如此。综观历史上的古今人物，也都会因着个人嗜好的食物钩沉出许多隐秘往事和真实性情。因此，我以为食物会承载记忆，更会承载传奇和历史。因此这也是我热衷此味写作的原因所在。

正如我现在所在的休养地房山，当地出产一种柿子，名曰“磨盘柿”，其大如拳，其甘如蜜，普通的一个柿子却因为皇帝朱棣御封成为贡品，令人在这京都的南大门遥想朱棣挥师南下，发起“靖难之役”的兵马时代。此地还是朱棣的国师姚广孝的隐居地，这里盛产一种乡土美味——香椿。吾乡也是香椿盛产地，且出产的香椿曾被封为贡椿。我以为姚广孝最后隐居出家也还是要吃饭的，香椿自是佛堂美味之选。这味香椿使我想到了“合肥四姊妹”之一的才女张充和女士。她去国离乡远居美国，但心里还是惦念着香椿滋味，幸好四弟宇和为中山植物园工程师，

负责培育香椿品种，由此携来香椿幼苗种植。每年开春充和与家人友朋一起打打牙祭，据说还曾以此事入诗，在国内外学术界成为一段雅谈。

让食物承载记忆，且很多食物就如同记忆一样，历久弥新，鲜活而生动，时间越久，味道越醇。

王道

戊戌年新秋于北京房山长阳镇

目 录

第一餐 味道历史

宋氏二姐妹与一碗面 /003

张爱玲的“画饼充饥” /011

梁实秋陪都演戏吃饭 /029

贵公子用餐 /038

第二餐 食趣风雅

张家四姐妹的零食 /049

梅贻琦的抗日食味 /056

沈从文爱吃甜食 /073

汪曾祺的酒风 /085

“肚大能容” 逯耀东 /102

第三餐 点心江南

于右任的“肺腑之味” /123

俞平伯的家传菜谱 /129

拙政园主人的佐餐小食 /144

过云楼的家宴礼仪 /154

陆文夫说：没什么可吃的了！ /169

第四餐 个人滋味

面叶子耳朵 /185

南方的糕，北方的面 /191

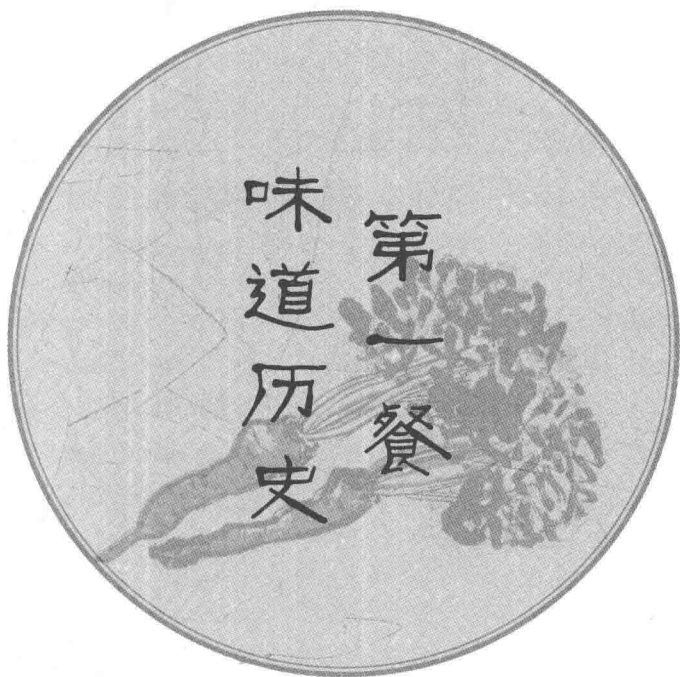
鸡屎藤算什么风味？ /199

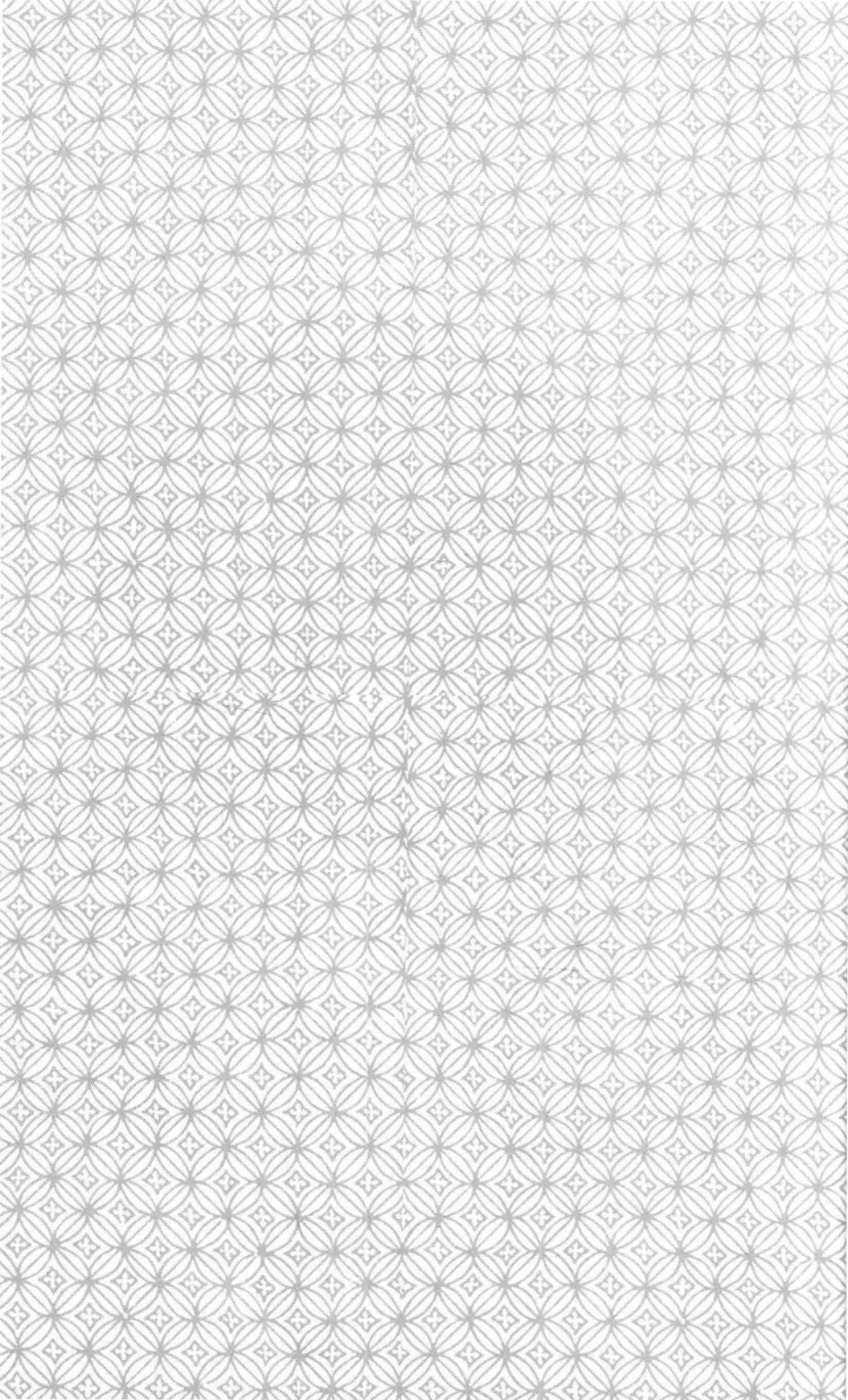
长安滋味如何？ /206

大师的零食和酱菜 /219

面食滋味长 /228

第一餐
味道历史





宋氏二姐妹与一碗面



苏州的面与浇头是分开的，一定要在本土尝鲜，因此
在外地很少能吃到苏州面。

1949年5月19日，宋美龄与宋子良从美国写信给宋庆龄：

“最近，我们都经常想起你。考虑到目前的局势，我们知道你在中国的生活一定很艰苦，希望你能平安、顺利……如果我们在这儿能为你做些什么的话——只要我们能办到，请告诉我们。我们俩都希望能尽我们所能帮助你，但常感到相距太远了，帮不上忙。请写信告诉我们你的近况。”据说这是他们与二姐庆龄之间的最后一封通信。

4个多月后，宋庆龄受邀站在了天安门城楼，见证毛泽东主

席隆重宣布：中华人民共和国成立了。此后她与三妹美龄天各一方，隔海相望。

听说宋庆龄越到晚年，越是思念美龄，除了看全家福，就是不断假设宋美龄回国后的接待程序。有一次，她对邹韬奋夫人沈粹缜说：“美龄假使能来，住我这儿不方便，可以住在钓鱼台。”

关于宋氏二姐妹的纷争和分歧，外界传了这么多年，总觉得其中有不少属于臆想，抛开政见不谈，那份血浓于水的亲情无论如何都是难以割舍的。

近读地方档案史志发现，1947年10月，宋庆龄、宋美龄姐妹曾携手畅游江南虞山，并在虞山脚下的王四酒家品尝了诸多美食。此时国内局势陡转，“打倒蒋介石，解放全中国”已成为国人共识。

明人沈玄曾于中秋登虞山，诗赞：“七溪流水皆通海，十里青山半入城。”虞山位于江苏常熟，城内七河缓流，犹如琴弦，城又名琴川。城内王四酒家就坐落在虞山脚下，店主王老板经营有道，就地取材，自创菜式。田间蔬菜，油鸡山鸟，菌菇野味……一坛桂花酒更是酿得地道醇美，甜而香，甘而冽。后来生意做大了，顾客从乡野村夫逐渐变成乡绅名流。

1933年，诗人易君左光顾后说：“王四酒家风味好，黄鸡

白酒嫩菠青。”此后，王四酒家的生意便红火起来。

1947年10月19日中午12时，邻近王四酒家的山门外突然驶来六辆轿车，车上的客人刚刚游山而下，还特地进入距今1500余年的兴福寺瞻拜一番。

这一行人中有两位女士，分别为宋庆龄、宋美龄，还有一位先生，正是孔令侃。他们从无锡而来，应是趁着公务间隙，临时决定出游。宋美龄的私人秘书钱用和即常熟人，外甥女孔令伟的驾驶员范雪康也是常熟人。当时开的是美国总统罗斯福送给国民党政府的四辆豪华道奇卡“总统坐骑”，范既是司机，又像是贴身保镖。

这一天正是周日，王四酒家熙熙攘攘，早已满座，再加上宋氏姐妹来得也晚，就算是拿号排队也要“一歇歇”（苏州话）。

和所有的中国式程序一样，吃饭有时候也要“通后门”。看看宋氏二姐妹的陪同人员，除了上海警备司令部宣铁吾及侍卫官张永良，还有“行政院新闻局”副局长曾虚白，此人毕业于圣约翰大学，创作和翻译了大量的文学作品。这一点倒是继承了其父曾朴的志趣，一部《孽海花》倾倒了多少多情的人。曾是常熟人，孔令侃也与酒家老板熟识。两人进店要三桌上等酒菜，孔令侃只说有贵客前来。店主并不着急，也没有赶走其他食客，只说稍后尽力安排。