

味言道

车前子 著



w e i y a n d a o



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

味言道

车前子 著



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS



图书在版编目 (CIP) 数据

味言道 / 车前子 著. —北京 : 北京大学出版社, 2016.6

(沙发图书馆)

ISBN 978-7-301-27079-0

I . ①味… II . ①车… III . ①散文集—中国—当代 IV . ① I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 075956 号

- | | |
|-------|--|
| 书 名 | 味言道 |
| 著作责任者 | 车前子 著 |
| 责任编辑 | 王立刚 |
| 标准书号 | ISBN 978-7-301-27079-0 |
| 出版发行 | 北京大学出版社 |
| 地 址 | 北京市海淀区成府路 205 号 100871 |
| 网 址 | http://www.pup.cn 新浪微博 : @ 北京大学出版社 |
| 电子信箱 | sofabook@163.com |
| 电 话 | 邮购部 62752015 发行部 62750672 编辑部 62755217 |
| 印 刷 者 | 北京中科印刷有限公司 |
| 经 销 者 | 新华书店 |
| | 880 毫米 × 1230 毫米 A5 9 印张 彩插 8 页 162 千字 |
| | 2016 年 6 月第 1 版 2016 年 6 月第 1 次印刷 |
| 定 价 | 45.00 元 |

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有, 侵权必究

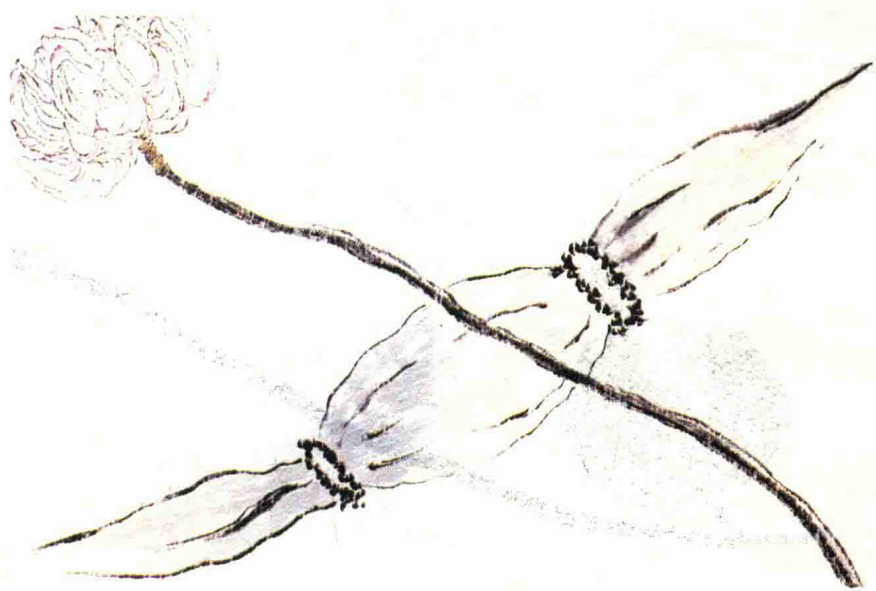
举报电话: 010-62752024 电子信箱: fd@pup.pku.edu.cn

图书如有印装质量问题, 请与出版部联系, 电话: 010-62756370

—
书
—
世
界

Sobook

沙发图书馆



藕得
册页选一
纸本
2013



渡河

紙本

35cm × 35cm

2014



别把萝卜不当菜

纸本

33cm × 5.5cm

2013



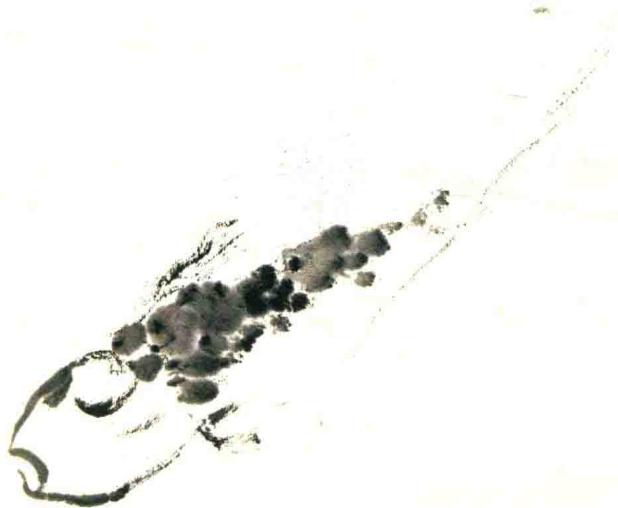
白菜梦

纸本

34cm × 34cm

2008

游
离
2011



游离

纸本

34cm × 34cm

2011

桃李丑核
丁酉年
三月
丁酉
丁酉



桃李丑核

纸本

35cm × 35cm

2014

自序

味道是只能体会而不能言说的，既然要写饮食文章，总得言说一点什么。

是什么呢？一言既出，驷马难追；一味既得，千言难道。味言道，味能言道，此话不虚；言却不能道味，此话也不虚。至于道能言道吗？我不知道。

如果前世积德，此时运气大好，我们不经意品到一款美味，其中的愉悦不下修成正果，还有什么好说！听老人讲古，说北京城有位戏迷，每每听完谭鑫培唱段，立马用棉花球把两耳堵住，匆匆回家，钻进被窝里慢慢享受一夜。真正的食客差不多也是这样，吃到佳肴，抿进双唇，捂着嘴巴退席，牙也不刷，像梦游似的。

饮食就是梦游，那么写所谓饮食文章，就是痴人说梦，说不尽的云山雾罩，不见味，也不见道，或许自有一段华丽的凄凉豹隐南山，也未可知，权作可知吧。

草草杯盘，昏昏灯火，你信不信？我一口吃出一幅北宋山水，够这辈子回忆的了。

是为序。

车前子

二〇一六年三月二十九日夜 于起云楼

目 录

吃它一年 ...1	
路上 ...5	
慈姑与鸡头米 ...10	
咸菜雪菜 ...14	
一只流淌着水红色的菱角 ...18	
初 一 ...21	
立 秋 ...25	
中秋节的吃物 ...28	
四季歌 ...32	
木 奴 ...36	
去吃一碗面 ...39	
绿杨馄饨 ...42	
大饼油条粢饭汤团面衣饼南瓜团子蟹壳黄等等 ...45	
袜底酥格麦地蔬格绿油油的麦饼格 ...48	
橘红糕海棠糕脂油糕黄松糕桂花白糖条糕 薄荷糕蜂糕糖年糕水磨年糕扁豆糕 ...52	

目 录

山芋的白吃甜吃与咸吃 ...55

开水淘饭 ...58

菜饭和炒饭 ...63

酒酿闲话 ...66

糖 ...69

热爱甜食的人 ...72

点 心 ...75

恰 饅 ...77

长板凳上吃藕粉 ...80

山西的面食 ...82

豆汁及其他 ...85

奶饽饽及其他 ...88

苦 笋 ...91

薄荷小院 ...92

故乡的野菜 ...95

说白了 ...97

说 鸡 ...100

富贵衣, 叫花鸡 ...103

河 豚 ...106

鲈鱼头 ...111

松鼠鳜鱼 ...114

长年有鱼 ...117

石榴虾 ...121

甜驴肉和梨 ...124

炸金砖 ...127

云想衣裳 ...130

泥沙俱下 ...133

玫瑰竹夫人 ...135

学问太大 ...138

博士请客 ...141

芥末 ...144

落花生 ...147

山药书 ...150

名字与绰号 ...152

圆顶建筑 ...155

莴苣 ...158

莲藕记 ...161

花菜进城 ...163

冬酿酒 ...166

吃老酒 ...169

酒及其他 ...173

喝酒的境界 ...176

喝杨梅酒的青年 ...178

最可回忆 ...181

回忆年夜饭 ...184

吃的怪癖 ...187

万法归一 ...190

饭局 ...194

一个人的末日 ...200

好吃 ...203

青橄榄青木瓜青女子 ...209

凝神 ...214

拦腰与摘抄 ...247

粮食 ...250

吃扁豆的习惯 ...255

牙膏的来历 ...258

饼干故事 ...261

梅饼 ...264

童年的经典 ...266

吃它一年

春天，吃它一年的开始，这开始绿油油，让人心旷神怡。只是太短暂了。

“杯盘草草灯火昏”，如果讲时令的话，这个名句放在夏天似乎最为合适。这样想，大概与我在江南生活有关。江南之夏，到了吃晚饭时，人们纷纷抬桌搬凳，坐到弄堂里，边吃晚饭，边乘风凉。在坐下的地方洒些井水，不一会儿，路灯亮了。黄色的木头电线杆，灯火，也像这电线杆，是黄色的，昏昧的。凳子上坐着大人小人，桌子上杯盘草草，吃的菜大抵一样。

这时，人的口味变得清淡，谁家桌上出现一碗红烧肉，邻居会为他们的好胃口惊讶，背地里还要嘀咕，“不怕吃坏肚皮”之类的闲话。

不是说江南人一到夏天，就不开荤。咸鲞鱼炖蛋，饭桌上只要

有这道菜，饭会多吃。这道菜色泽诱人，隔水炖时，鸡蛋是不打散的，蛋黄金煌，蛋白在鱼身霜凝雪结，看看也清凉。

老好婆们冬天里腌的咸鱼咸肉，这时，都拿出来。其实也吃得差不多了，因为在春天里就不时剁一块咸鱼，割一片咸肉。咸肉像是中药里的甘草，扑克牌里的百搭，而最好吃的，还是咸肉冬瓜汤，再放上些浙江天目山扁尖。咸肉肥瘦参半，冬瓜皮与瓢拾掇干净，尤其是靠瓢部分，发软发泡的一概削尽。

煮烂的冬瓜块盛在淘米箩里，沥水备用。

冬瓜还可烧虾米汤，这也是常吃的，习惯上叫“冬瓜虾米汤”，不叫“虾米冬瓜汤”。而“咸肉冬瓜汤”一般不叫“冬瓜咸肉汤”，食品之中也有排名先后问题。

除了咸鱼咸肉，也会吃些鲜肉，一般是炒肉丝。茭白炒肉丝，榨菜炒肉丝。也用肉丝烧汤，常吃的是肉丝榨菜蛋汤。

咸鸭蛋是此时佳品，吃的时候一剖二，或一剖四，如果拿起咸鸭蛋就往桌上一磕，老人们认为这很粗鲁。

六十年代，酱园店里有一种酱西瓜皮出售，已经断档三十年，记忆中是脆里带着韧劲。记得父亲避难城外，想吃的就是言桥头酱园店里的酱西瓜皮，曾托人捎了口信，他的姑母，也就是我的姑祖母，一手托着一玻璃瓶酱西瓜皮，一手牵我，去城外看他。

毛豆子炒萝卜干——吃吃毛豆子炒萝卜干，一个夏天过去了。