

五味齋集

上

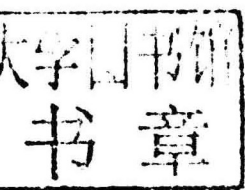
王子辉 著

陕西出版传媒集团
三秦出版社

五味齋集(上)

小品随笔

王子辉 著



陕西出版传媒集团
三秦出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

五味斋集 / 王子辉 著. — 西安: 三秦出版社,
2013.6

ISBN 978-7-5518-0490-5

I. ①五… II. ①王… III. ①饮食—文化—中国—文集 IV. ①TS971-53

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第114168号

五 味 斋 集 (上、下)

王子辉 著

出版发行 陕西出版传媒集团 三秦出版社
陕西新华发行集团有限责任公司

社 址 西安市北大街147号

电 话 (029) 87205121

邮政编码 710003

印 刷 陕西省岐山彩色印刷厂

开 本 787mm × 1092mm 1/16

印 张 46.5

字 数 690千字

版 次 2013年7月第1版
2013年7月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5518-0490-5

定 价 78.00元 (全二册)

网 址 <http://www.sqcbs.com>

饮食情结的多维展现（代序）

秦生贤

在那命运不能自主的年代，有人只能利用其被“安置”的岗位，尽量发挥其特长，寻找其所爱，以尽自己对社会应尽的职责。

子辉兄就是这样。他上过简师，教过小学，从陕西师大中文系毕业后从事职工教育工作。本来有志于教育或文学的他，因多有主见、直言快语和自信爱争论的秉性，却在1957年至1977年那个特殊年代，陷入了“偷生不堪回首”的境地。过了“不惑之年”，他才被“安置”到西安市饮食公司。

幸运的是，这时中国历史发生了变革，国家实行改革开放，吃喝受到了关注，无奈的被安置却让他找到了自己从童年就“由衷热爱”的吃喝喜好。在广吃多姿多彩美味佳肴中，他“深深感到中国饮食文化极其丰富的内涵和中国烹饪精妙深邃的哲理。”于是，他以其擅长写作的优势，“借天时、地理之便，就西安的名店、名厨、名菜、名小吃”，从新闻报道和吃喝小品入手，坦胸敞怀，一炮打响。尤其是他的处女作《秦饌古今谈》于1982年出版后，一万册一抢而空，这更激发了他对饮食多方位、深层次的理性思考和追求。早怀报国壮志的他，大胆提出了成立西安烹饪研究所的设想。没想到，这个创意立即得到了市上有关部门的大力支持，研究所很快诞生了，他初任副所长，后任所长。

就这样，子辉兄被历史推上了饮食科学文化艺术研究的舞台。此刻，久被压抑而饱受憋屈的他，一下子迸发出前所未有的狠劲，夜以继日，“加倍努力，拼命去干”，满腹经纶井喷式地爆发，成果源源而来。

1993年，他被国务院批准为终身享受政府特殊津贴的专家。这种殊

荣，当时在全国财贸系统尚属唯一。时至今日，在全国饮食文化领域还没有第二个。

《五味斋集》由散论和随笔构成，未包括其专著，如《隋唐五代烹饪史纲》等。但也足以呈现出他对饮食领域多维探索所取得的复合成果，也将其复合型专家的逼真形象刻画了出来。这既是他为社会尽职尽责的例证，也是其非凡人生的完满答卷。阅读起来，不仅使人吸纳知识、体味人生，更有一种人格魅力和纯情艺术的精神享受。我俩虽相交数十年，对他那“五味斋”名中“人生五味”的内涵，还是首次领悟。

俗话说，文如其人。子辉兄独具的个性铸就了其《五味斋集》的鲜明特点。

一、饮食领域的多方探索

子辉兄“出生在特具吃喝条件”的蓝田，那儿特殊的地理地貌利于种类繁多的动植物生长，为吃喝提供了丰盈的物质资源。且有传说中人类始祖伏羲氏在中国原始时代教民结网，从事渔猎畜牧。115万年以前的蓝田猿人也在哪儿繁衍生息。蓝田又古属京畿之地，饮食市场兴旺发达，早享有中国“四大”厨师之乡的美誉。

学前受过父亲有关国学和珠算启蒙教育的子辉兄，上学后学习成绩全班第一。随着年龄的增长，忙于作坊的父亲脱不开身，他又“承包了全家亲戚红白喜事走动”，吃“八碗”“十全”和“十二件子”，时常眼父亲下馆子吃粉蒸肉、红烧肘子，用母亲给的零花钱吃甑糕、饴饹、豆腐脑、炒凉粉等。

如此地理、家庭环境的熏陶，子辉兄从小就开启了对饮食的多种青睐。当他进入饮食领域研究之后，起步就不是单一的，而是以饮食文化为轴线，以理论与实践相统一为主导思想，沿着中国历史发展的进程，从食物原料及其配伍、餐饮器皿、菜肴美臠、面点、小吃、烹调技艺、饮食市场、药膳食疗、饮食风尚、烹饪厨艺等多方面，探索其不同历史时期的演变和进化，一至追溯到中国传统文化的总纲——《周易》。揭示周易与中国饮食文化在不同层面的内在联系，并适应当下人民群众对健康长寿的需求，着重探讨了饮食养生问题。对饮食文化探索到这个份上的人恐怕不

多。这是其一。

其二，以其生长在古城长安理当应尽的历史责任，主动承担了隋唐五代烹饪史研究，并将研究成果转化为生产力，研制出仿唐菜点，既满足了人民群众从历史文化层面对饮食的追求，又为社会创造出可观的经济效益。并在此基础上，先后研制出曲江菜、秦汉菜、食疗药膳菜、鸽子宴、唐诗全鸭宴和秦始皇宴等200余款，为全国研制仿古菜点首先提供了可资借鉴的基本原则和经验。

其三，他以系统论的思维方式和真干求实的精神，或主编《中国菜肴大典》，或担任《中国烹饪百科全书·菜肴卷》的主编和《中国食经·食史篇》的主编，或在烹饪学院讲课，撰写数千万字的论著等。纵览他这数十年来来的苦苦求索，实质上，都是在为建立中国烹饪学的科学体系而拼搏奋进。

二、独具锐气的高标创新

对于子辉兄来说，多有主见、又爱争论的天性虽在“极左”岁月惹过“灾祸”，但到了尊重科学、尊重人才、倡导创新的时代，却注定了他在事业上不屈于学术权威，不囿于传统习惯、勇于锐气创新的鲜明特点。

说到创新，是否可以这样认为：自他视研究饮食为自己的历史使命之后，其整个思路就没有打算按常规去走。这虽有他本人的个性原因，更有饮食领域传统习惯历来存有弊端的因素。我们知道，一直被人们公认为“国粹”的中国烹饪，过去只停留在操作技艺的交流和改进上，很少从科学、文化、艺术的角度去思考。子辉兄清楚地意识到了这一点，也决心朝这方面迈进，这才有了建立烹饪研究所的设想。中国烹饪史上第一个研究所的出现，不能说不是一个划时代的创举。

不仅如此，为更广泛地开拓活动空间和吸引并培养更多的专门人才，子辉兄在有关领导和职能部门的支持下，将研究所、培训站（包括后来举办的烹饪培训学院）及其附设的曲江春酒家统在一起，从管理体制上形成科研、教育、产业相结合的新型机制，既为集聚人才、培养人才、实践检验创造了有利条件，又为集思广益、开阔视野带来了宽阔的路径。这在饮食领域也是首创。

在这种思想指导下，无论是中国饮食史的不同断代和中国烹饪学理论某些专题研究，还是把学术研究成果转化为生产力，研制出诸多仿古菜点，无论是以吃喝的题材，撰写小品随笔类散文，还是对中国素食习俗历史渊源考证的重大突破，等等，无不耳目一新。就连他那回首个人坎坷生活经历的《吃喝自传》，在中国自传写作史上，大概也是少有的。

子辉兄之所以能够推陈出新，除了勇气之外，一个重要的原因是他具有洞透事物表面现象的慧眼和善抓事物内在本质的睿智。以品评饮食标准为例，传统习惯是讲究色、香、味、形。而他通过理论分析，从人着眼，把食者的健康放在第一位，提出了干净卫生、富于营养和感官良好的新标准。

众所周知，民以食为天。吃喝不只是为了生存，更需对人体有益无害。要达到这个目的，只有食物干净无污染，有害菌类或元素不超标；人体所需之营养成分的均衡适量。这才是饮食质地内在的真谛或核心。而色、香、味、形仅仅是食者在感官上的体验或感受。所以，这个新标准很快得到了同行的认可和群众的赞赏。

三、感人肺腑的“吃品”情愫

凡是行家里手，大概对其所衷爱的行业都会有独到的感悟或体验，即心灵的碰撞或激情的震荡。有人只能意会，苦于无法言传。有位著名书法家就遇到了这样的困惑。他说，自己常常为找不到恰如其分的语言来表达其对书道的领悟和启示而作难，甚至煎熬。这就直接妨碍了其书艺精粹的传播和传承。

子辉兄却不同，他既有科学家的聪慧和哲理，又有文学家的灵气和造诣，对自己通过长期细心观赏和亲身感受到的一切心悟意会，不仅能放到大文化的空间和社会变迁的视角去认识，而且基本上都能运用自如地跃然纸上。

看看他回味自己的吃喝人生：童年“依偎在妈妈的怀里”，吃灶灰中煨熟的红苕，“感到特别香甜、温暖。事隔数十载，软糯甜蜜的滋味，好像还遗留在唇齿之间”。第一次领到工资，“买了份肉夹馍，又要了一碗酸汤面，有滋有味地美美吃了一顿”，“一生不管什么时候走到哪里”，“总会有

西安肉夹馍的余香”。落难下乡改造，“一顿玉米稀饭是十分诱人的”，填得肚子鼓胀胀的，有种与玉米相融的踏实感。“瓜菜代”年月，偶得一点炒黄豆，一咬嘣嘣响，再嚼甜香酥，含在口中不忍吞下，慢慢享受其香，再分泌点口水，将其徐徐融化，很不情愿地咽下。“文革”中挨斗，与朋友“剥开妻子腌制的松花蛋，切了盘红萝卜丝，喝一口‘撇醇’酒，嘴里绵甜，浑身发热，心窗洞开，无所顾忌，真情挚语，娓娓道来”，“谁能说这不是人生一乐呢！”

从“食客”步入“饮食烹饪圈内”，喜逢盛世物丰，他适应人民群众对吃喝从饱腹上升到追求健康长寿和精神享受的需要，自然而然地视“工作”为时代所赋予自己的历史使命，只要“工作需要”，不管吃过没吃过，肚子撑不撑，从三秦大地到全国各地，把关注的焦点转向科学、文化、历史和艺术上来，吃科学、吃营养、吃快感，以实现提升人们身体素质、文化素养和精神愉悦的理想。

这看似在陈述个人生活经历，实质是在揭示社会风云的变幻，把关注社会、关注生活的一腔深情，倾吐于世，诱人、感人、耐读、意深。尤其是那发至心灵深处的“味外之味”，即社会氛围的宽松与阳光所给予自己的助推力，道出了自己得以施展才华的根本原因和深怀感恩的情意。

《吃喝自传》是这样，《五味斋集》中的小品、随笔类散文也是这样，他把吃喝的社会性、时代性及其交际、攀附、诱饵、摆阔扎势等社会风气的关系，托盘而出，不时给人以启迪和回味。

四、广博资料的巧妙使用

子辉兄一贯有博览群书、积攒资料的良好习惯，又有检索和阅读古典史料和文学作品的强势能力，从烹饪研究所的成立到退休的10年里，他几乎昼夜泡在单位里，或奔波于各图书馆，寒暑不避，风雨无阻。退休之后近20年，依然如故。在《五味斋集》里，无论是学术散论，还是文艺随笔，无处不有旁征博引的史料典籍和多方采集的相关资料，哪怕是考古工作者的最新发现也会囊在其中。史学家的精髓荟萃，社会学家的精典专著，诗词曲赋和歌谣民谚的描绘，中外典故、传说中的记载，历代厨艺大师的绝招绝技，民间百姓充饥的点滴结晶，只要是与吃喝有关的，而且是

有趣的，随处可见。千字出头的《山药》短文，引经据典竟达16处之多，抒情证理，恰到好处，毫无繁见之感，也无逞能之嫌。

面对浩瀚的资料和琳琅满目的佳饮美食，他既能埋头钻进去，眼观心证，口含细嚼，感触微妙，寻找灵感，又能自觉地跳出来，站在前人的肩膀上，以“旁观者清”的缜密慎思心态和从中捕捉的灵感，去伪存真，提炼升华，运用科学家的逻辑思维和文学家的形象思维，量体裁衣般地构建自己的新“产品”，绝不满足做一个通晓古今中外的食匠。

子辉兄进行学术研究是这样，搞文学创作也是这样。特别是后者，他总是独具匠心般地将科学与艺术凝为一体，虚实之间，偏重于实，情理之间，着力于理，让人在艺术享受中晓之以理，动之以情。达到如此程度，与其说他剪材、用材有方，不如说他起笔立意的高端和文字的功力纯青。

我最欣赏子辉兄有关“啃骨头”的描述：“啃骨头的乐”，是触感、滋感和精神错综地联系在一起的乐，它能给牙齿以筋与韧、硬与脆、滑与腻或富有弹性的快感。“尤其是啃猪蹄，‘必须带骨啃’，双手拿稳，眼睛看准猎物，用牙咬住，狠狠一撕，骨肉分离，慢慢咀嚼，筋、韧、滑的快感都有了。”这哪是在写“吃”，分明是在抒发人的原始纯青和精神世界。

最后，我以四句顺口溜结尾：

五味斋主水洗沙，
复合才智育金花。
酸辣苦甜味尝尽，
赢得吃喝一大家。

卷首语

我的一生乃“吃”字当头的一生。

其实，人的一生在一定程度上也是为“吃”而挣扎的历史。人之初，从娘肚里呱呱落地啥都不想，唯一的欲望是吃一口妈妈的奶。襁褓之后，吃、玩两件大事，吃是第一位的。上学读书，吃仍很重要，没啥吃还谈什么学习。进入社会，也多是忙着为“吃”去赚钱，即是俗称的“在那里混饭吃”。活到八老七十更怕没饭吃，每日每时都在关心着无比重要的吃。我自然更难免俗，行年八十，回首望时，我这一生不只以吃充饥，以吃维系生命，还以吃会友，以吃取乐，以吃陪伴漫漫人生路。童年，我初食人间烟火味，青年时亦无忧无虑地傻吃过，而立之后更有一段“吃”的不堪回首。难得的是我后半生竟混到饮食文化圈里来，同吃结下了永远化解不开的浓浓情愫。

在下放农村劳动改造长达八年之后，我终于回到了久违的城市。照理，别那么为吃喝忙碌了，但迟了，迷途难改，这多半生颠沛流离，荣辱沉浮，却不曾离开过“吃”，加上当时我在政治上被带的黑帽子尚未摘掉，政府机关和教育界没人敢要我，只好到与政治关系不大的餐饮行业混碗饭吃。真的，来餐饮行业原想是“暂栖身”的，虽然是“无奈才来”的，但也是“由衷热爱”的，更是早就“熟悉”的。尤其让我兴奋的是，随着时间的推移，过去那种缺吃少喝毕竟成了历史，虽然花掉了将近三十年（从1949年算起），慢啊！可是慢比不进、倒退总要好一点。今日躬逢盛世，美酒佳肴当前，不吃不喝有违天理，也有碍人生，套用20世纪60年代阶级斗争一句话，从此我便成了一个“无处不吃处处吃”的老饕。

我更要谢天谢地的是，改革开放解开了人们心里长期形成的疙瘩，不光各地报纸刊登吃喝的文章，居然还办起了《中国烹饪》、《食品科技》、《餐饮世界》等全国性杂志，公开地、堂而皇之地谈吃论喝。我自然也抓紧这一机遇，发挥自己学中文的专长，就一些名店、名菜、名厨和名小吃等

写了些小品随笔文章，且大报小报都去“伸一脚”，没想到这一“炮”打得响亮，特别是我的处女作《秦饌古今谈》正式出版，印数一万，反映良好，一抢而空。

人生真是奇怪得很，有意栽花花不开，无心插柳柳成荫。没想到一本书的问世，不只引起社会的广泛重视，还有人认为我是个“人才”，提议让我搞烹饪研究，很快也得到有关组织部门的首肯，并让我当了烹饪研究所的所长（初为副所长）。说有缘也好，说机遇也罢，或者说命中注定也行，最终历史把我由一个好吃之徒推上了饮食文化研究的舞台，我能不加倍努力，拼命去干吗？

只是中国饮食文化研究的范围十分宽广，而我真正从事研究的时间仅有三十多年（包括退休后的十多年）。在这三十多年里，我首先侧重就中国饮食文化史的不同断代和中国烹饪学理论的某些专题做了初步探索，也发表过一些不同于传统习惯和不屈于学术权威的论点，或开拓出新的研究领域，出版了《中国饮食文化研究》、《隋唐五代烹饪史纲》、《周易与饮食文化》等专著。其次是把学术研究成果转化为生产力，那就是在研究中国饮食文化史的基础上，挖掘研制出一批仿唐菜、曲江菜、秦汉菜和食疗药膳菜，满足了餐饮市场的需求，也取得了一定的社会效益和经济效益。再次是以吃喝为题材，撰写小品、随笔类散文，也就是把具体而微的“吃喝”放到大文化的空间和社会变迁的视角去认识、去“吃品”。“吃品”既是品食物的酸辣苦咸甜，也是品人生的五味。《素食养生谭》、《吃喝恋》、《八方食尚》、《品味谈吃》、《陕菜纵横谈》等书，就是抒发笔者自己对生活的真实感受，对乡土的深切怀念，对人生深刻的感悟、对真善美境界的真诚追求。有些杂文甚至以直面人生的勇气，对当前变革时期芸芸众生发出灵魂的审视，对人类追求物质文明过程中产生的精神失衡，给予善意而锐利的提醒，乃至呐喊。

《五味斋集》分为上下两册，上册为小品随笔，下册为学术散论，需要说明的是除了极少数的疏漏作了必要补正外，其他尽量保持其作原貌，以展示彼时彼地笔者思想之真实情况。

王子辉

2013年2月20日

目 录

食 物 杂 俎

豆腐赞·····	3
竹笋颂·····	6
苦菜吟·····	9
银杏之恋·····	12
兵小功大黄豆芽·····	14
被誉为百岁羹的荠菜·····	17
生死与共的白蚁和鸡枞菌·····	19
压抑两千年的韭黄·····	21
萱草·忘忧·金针菜·····	24
菜中三怪的芹菜·····	26
葱为“和事草”·····	28
蒲菜还有味外味·····	30
油头滑面的鳝鱼·····	32
水中人参话白鳗·····	36
狗肉可登大雅之堂·····	38
西北佬说鱼翅·····	42
鱼乎熊掌乎·····	46
也谈广东人吃蛇·····	49

骆驼的悲剧·····	52
螃蟹与醉蟹·····	55
五花八门数虫菜·····	58

盘中乾坤

开水白菜的韵味·····	63
桂乳荔字扣肉·····	65
米线与过桥米线·····	67
济南的糖醋鲤鱼·····	69
佛闻弃禅佛跳墙·····	71
云南汽锅鸡·····	73
花打四门炒白菜·····	75
火辣辣的毛肚火锅·····	77
金华白字酒焖肉·····	79
文思豆腐细如丝·····	81
铁板烧与牛石烧·····	83
肉夹馍的生命力·····	85
渭水苑怀石料理·····	88
唐代遗风菠菜凉面·····	90
庙会上的穰皮子·····	93
全家福的情趣·····	95
蒸鲥鱼与炒虾仁·····	98
煨鸽蛋与掌上明珠·····	100
我爱四川鱼香味·····	102
脱俗高雅品茶肴·····	104
扬州狮子头·····	107

八 方 采 风

菜系之首说鲁菜·····	111
我所认识的淮扬菜·····	114
川外人话川菜·····	119
粤菜何以风九州·····	125
走马观花说湘菜·····	127
闽菜印象·····	130
说古道今话豫菜·····	132
海南菜的感慨与遐思·····	138
安徽的“三石”与臭桂鱼·····	143
鱼米之乡话鱼圆·····	146
越文化打造的绍兴菜·····	148
新疆的“两抓一烤”·····	152
为桂林菜说句话·····	155
津门煨菜展创意·····	157
晋人嗜酸与吃醋·····	160
云南少数民族食风说略·····	162
东北鹿肴领风骚·····	166
内蒙古草原手把肉·····	169
兰州百合喜成宴·····	171
台湾菜肴面面观·····	173
扶桑归来话食道·····	177

食 中 挚 友

萧老不老·····	183
我与《随笔》和苏晨·····	186

难以忘却陶文台·····	189
戈壁舟畅谈锅子鱼·····	191
举觞共祝老师王·····	194
淡然大素的蔬食斋主·····	197
饮食奥秘的探索者·····	200
孔府菜与张廉明·····	203
深情老到陈光新·····	205
空谷幽兰邱庞同·····	207
逗引小吃贾平凹·····	209
亦师亦友商子雍·····	211
奇人奇事王释奇·····	213
阿一鲍鱼畅想·····	217
婆媳烹饪专家·····	221
重视友谊的真部正敏·····	224
鱼与熊掌兼得的周颖南·····	227

经营之道

北京烤鸭第一味·····	233
早春二月的楼外楼·····	236
陕菜龙头——西安饭庄·····	239
狗不理包子人爱吃·····	245
一〇六餐厅与牛爸爸·····	247
马兴祥与美人肝·····	250
广州酒家的龟苓汤·····	252
德发长的二十四气饺子·····	254
又一村的东安子鸡·····	258
真不同与洛阳燕菜·····	260

羊肉泡馍与老孙家·····	262
孔膳堂的什锦一品锅·····	265
肇庆古刹品上素·····	267
葫芦头与春发生·····	269
夜游台北华西街·····	272
永和豆浆的魅力·····	275
海南忆，最忆是明炉·····	277
新世纪餐饮经营发展趋势·····	280

闲情偶寄

从羊肉鲫鱼汤说开去·····	291
辣子是个菜·····	293
由冰糖肘子说到糖与甜·····	296
酸菜鱼遐思·····	299
含苞待放春笋鲜·····	302
化奇臭为奇香·····	305
商芝肉联想·····	308
为盐鸣屈·····	310
名菜与气派·····	314
羊肉泡馍的“泡”·····	317
油塔惹是非·····	320
余双脆“解恨”·····	323
叹为观止玉米粥·····	325
食摊之忆·····	327
往昔的那些味·····	329
啃骨头的向往·····	331
石烹遗风石子馍·····	333



稠酒情思·····	335
浅尝辄止好·····	338
狼吞虎咽不可取·····	340
优质料与下脚料·····	343
杂话鸭杂·····	346
赴宴·····	348
君子何以远庖厨·····	351
吃喝与民谣·····	355