

| 食 | 之 | 白 | 话 |

汪 朗 / 著



中国林业出版社

汪朗 祖籍江苏高邮，1951 年生于北京。1968 年，有幸到山西忻县插队，当了三年多准农民，此后又有幸进入太原钢铁公司，当了六年多炼钢工，直到 1978 年考入中国人民大学新闻系。大学毕业后，被分配到经济日报社工作，从此再没挪过窝，靠着熬年头当上了高级编辑。这些年也曾攒过几本书，大都不值一提，稍微可看者，为《老头儿汪曾祺——我们眼中的父亲》，是和两个妹妹合写的。

《食之白话》和《衣食大义》两书中收录的文章，包含了近些年来汪朗在《财经》杂志专栏中发表的所有作品，以及部分未发表的作品。汪朗的谈吃，有典故，有调侃，遍古历今，风趣有味，独具一格，别有意境。

装帧设计：德 浩



总策划：戴 雷

北京阳光雨巷文化传播中心



百思乐·私家书坊
BEST-SELLER BOOKROOM

| 食

| 之

| 白

| 话

食之白话

◎ 汪 朗 / 著

中国林业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食之白话 / 汪朗著. — 北京: 中国

林业出版社, 2006.3

ISBN 7-5038-4329-2

I. 食... II 汪... III. ①散文—作品集

—中国—当代②杂文—作品集—中国

—当代 IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)

第 012075 号

出 版: 中国林业出版社

(100009 北京西城区德内大街

刘海胡同 7 号)

网 址: www.cfph.com.cn

E-mail: cfphz@public.bta.net.cn

电 话: (010)66184477

发 行: 新华书店北京发行所

印 刷: 中国农业出版社印刷厂

版 次: 2006 年 5 月第 1 版

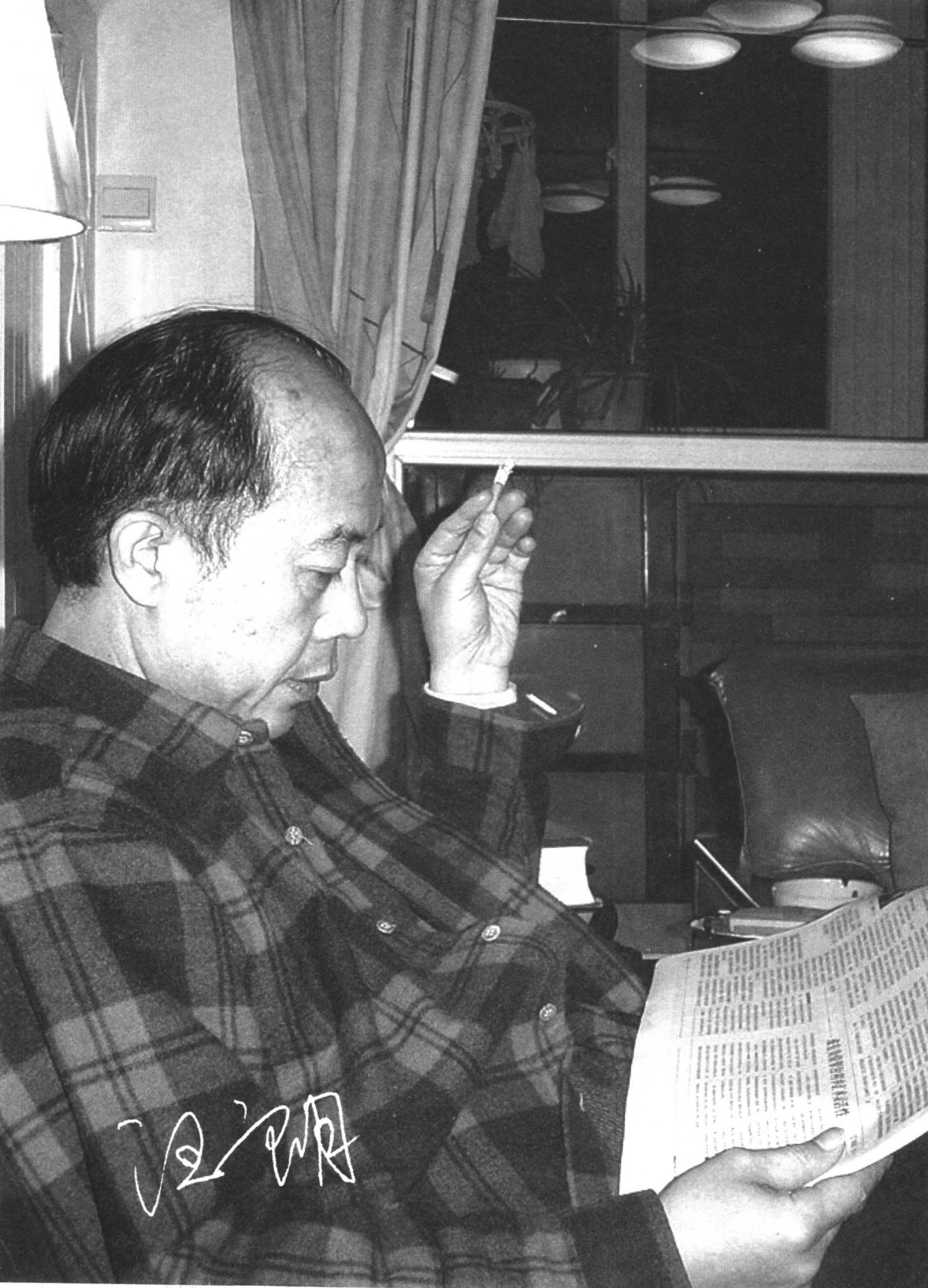
印 次: 2006 年 5 月第 1 次

开 本: 787mm × 960mm 1/16

印 张: 10.75

字 数: 130 千字

定 价: 28.00 元



王明



父亲汪曾祺

· · · “衣”与“食”的方式和内容，是当时当地的文化传统的重要部分



美食、味觉与嗅觉

——为汪朗《食之白话》与《衣食大义》序

人类学家承认，世界各地及各不同时期，“衣”与“食”的方式和内容，是当时当地的文化传统的重要部分。康德尤其指出，味觉与嗅觉是人类五种感觉中最内在的感觉。这一看法获得了今天认知科学观察的实证支持，这些观察表明，与长期记忆密切相关的脑区，叫做“嗅脑皮质”，沿着我们嗅觉的神经通道演化而成。至少有一项社会心理学实验——受试者都是女性，她们必须通过“嗅”男性服饰来选择最喜爱的“对象”，结果表明，女性的嗅觉差异对她们的“性偏好”差异有显著解释力。我们知道，对异性的各种特征的个人偏好，确实是我们每一个人最内在从而也是最隐私的感觉。

这里，有必要界定“现象”对它的主观感受者而言的“内在性”。这一名词的英文是“intimacy”——亲密的、熟悉的、不正当的性关系。它的德文是“der Vertraute”——熟悉的、隐秘的、内在的。事实上，在从昆虫到哺乳动物之间的这一如此广泛的生命谱系中，尤其是在社会性动物的交往中，嗅觉是重要的环境探测及交往的手段。基于直观判断，嗅觉的这一重要性至少有下列两方面的可能理由：其一，在生物个体各项功能的演化史上，嗅觉出现较早。惟其“原始”，对高级生物个体而言，它才成为最内在的感觉之一。其二，仅对包括人和黑猩猩在内的灵长目的脑结构而言，感知“气味”的神经元网络位于脑的深层，并且恰恰是从这一深层脑结构中，产生了被称为“情绪”和“情感”的生理心理现象。作为对比，我们知道，感知“光信号”的神经元网络位于脑的表层，



在大脑皮质的被称为“枕叶”的区域内。同样，感知“声波”的神经网络位于大脑皮质的被称为“颞叶”的区域内，也是一种表层结构。最后，所谓“触觉”，其感知中枢的位置，与视觉和听觉相似，在大脑皮质内，该区域称为“中央沟回”——额叶与顶叶交界处。

我觉得比较难以判断的，是在物种个体的功能演化史上味觉和触觉发生的顺序。基于直观判断，人成为“裸猿”之后，皮肤的触觉功能才有机会变得重要起来。所以，根据“用进废退”这一由拉马克提出的演化原则，皮肤触觉的功能强化不应早于四百万年前——当时，古猿刚刚从树上落地谋生。基于这一判断，直观而言，味觉的发生肯定在触觉之前。因为只要有舌头，就可以有味觉细胞，而舌的功能强化未必非要以褪去浑身毛发为前提。

以上论述，颇显冗长，却是不常见于与美食服饰有关的汉语著作的。我以为这一论证对于食品加工、营养、酒、咖啡、巧克力、服饰设计与家居业等方面的读者而言，至关重要。如果它是正确的，那么它就为这一大类别的经济活动提供了生物学的和演化心理学的基础，至少是这一基础研究的一个恰当的出发点。

汪朗谈美食，有家学渊源。同时，或许也与我和《财经》主编胡舒立的拼力鼓动有些关系。我们都品尝过汪朗烹制的“私家菜”，以我们各自的美食体验而言，都称其菜肴为“上品”——不是出于客气，凭心而论，品尝美食者通常态度严肃，以“挑剔”为美德，非极尽挑剔而无以回报美食烹调者的努力。

罗素曾描写吃，把它想象为各种营养分子及气味分子从口鼻渐渐深入到我们的脏腑，再于肠道内徐徐化解，吸收到血液当中，带到各种器官细胞内……这样描写了之后，他指出，身体与外界其实很难区别，哪里是“我”的界限呢？

由“吃”这一原始活动，我们便与大自然融为一体了。这一感受再



融入中国传统文化，天人合一，浑浑如如，贯注于个体而为性命。怀特海深有同感，以无数过程的偶然聚合界定个体生命现象，以这些过程的消散界定个体生命的灭亡。金岳霖先生试图把这一思路引入逻辑，他论证：殊相之生灭，就是“能”之入于“几”和出于“几”。此处，金先生定义“几”为“能”之会入而未入会出而未出的状态。

汪朗之描写吃，不仅有文化意味，还有政治意味呢。例如，他在“‘烹’‘治’异同”篇内论述，国学诸门类原本是相通的。治食与治国，由老子一句定论——治大国若烹小鲜，别瞎折腾，少干预。注意，老子并未推广此论至小国政治。诸如新加坡、韩国、日本、马来西亚这些小国，或许政府可以干预经济而仍有经济的成功发展。根据老子的看法，大国却断不可以此类成功为借鉴。

我于1980年代曾把老子的看法说给韩国和日本的经济学家听，他们不以为然，虽然他们是很以“老子”为然的。不以此论为然，因为他们的经济毕竟取得了不错的成就。这就引发了一个重要的、至今难以解答的理论问题：为什么政府不应干预？怎样算是“不干预”？怎样算是“干预”？这类问题，西方经济学家归类为“政策基础”——policy foundation，因其为政策提供理论基础。

对这一问题所含三问的第一问的求解，我在汪朗“审读‘讲究’”篇内有所发现。李渔《闲情偶寄》已经很讲究鱼之烹饪，把烹鱼要素概括为：“首重在鲜，次则及肥。”肥且鲜，鱼之能事毕矣。第三，既鲜且肥的鱼，又依鱼之种类品性而特有所重，鲟、鲫、鲤，以鲜胜，鳊、鲂、鲢，以肥胜。对吃如此虔诚，是讲究食事之人的通常心态。袁枚《随园食单》，既难偏离李渔的通论，就只能更向细节发掘，论述烹鱼的刀法、火候、上桌的时机等等。试问，若国大到一定程度，谁能有这般讲究细节的功夫治国？若旷世不能出此类治大国人士，老子所言当然有理。

汪朗审读“讲究”至文章结尾处，转化出另一看法：讲究不仅是富



人的专利，穷人也有“穷讲究”。此论甚有道理。社会学家与经济史家早已发现，人与人之间的贫富差异很少能够解释人与人之间的幸福感的差异。许多著名的富豪或其子女，因强烈的不幸福感而自杀或精神崩溃。以一种斯多亚学者的信仰，亚当·斯密特别告诫当时风华正茂的英国资产阶级：“真正的幸福只来自内心的宁静。”

讲究美食的人挑选菜馆时，更看重“家常菜”而不理睬“山珍海味”，他们甚至看不起那些只能以山珍海味入美食议题的“暴发户”和“土包子”。这情形有些像古希腊学者在相互挑战数学能力时的惯例，他们务求以最简单的工具，通常就是直尺和三角板，解决尽可能艰深的问题。今天的大学生，手持高级计算器，输入一串方程式，立即显示出解答和图形，却多半不懂得如何以心算法求两位数字的平方根。两相比较，被看不起的肯定是后者。这就是美食经济学，能以最低成本烹饪出同等美味的人，胜出。

这些家常菜肴及烹制议题，收录在汪朗《食之白话》集内，从米汤、稀粥、烧饼、火腿，到诸如簋、簠、鼎、盂等古代食器和礼器，如数家珍。说到礼器，又难免要与汪朗《衣食大义》所论之“服饰”相配才可见其功效。故而，这两卷文集是相辅相成的。

作为结语，我还想叨叨一句：对讲究的读者来说，汪朗这两卷本，还应当与汪朗和汪曾祺那一卷本的两面集合起来收藏，才算是完整。

2006年3月17日，识于“密云不雨斋”

(汪丁丁，北京大学中国经济研究中心教授，浙江大学跨学科社会科学研究中心学术委员会主席)



目 录

吃饭趣闻 014



食之白话 017

胡嚼文人 020

文余杂碎儿·续胡嚼文人 022

太公食功 026

年节吃食 029

腊八漫谈 032

米汤功用 035

粥食谈往 038

馒头探微 041

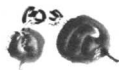
食之“是非” 044

刁嘴珍稀 047

味之夹带 050

簋簋余韵 053





汤饼寻源 056

面之贵贱 059

面之异类 062

面之雅俗 065



“胡食”胡话 068

搜寻“洋饭” 071

翻检番菜 074

又见晚菰 077



文余杂碎儿·续又见晚菰 079

韭之雅俗 082

活吃黄瓜 085

文余杂碎儿·续活吃黄瓜 087

贵贱萝卜 091



极品豆腐 094



剪辑螃蟹 097

食蟹寻味 100

千年蛇鳖 103

文余杂碎儿·续千年蛇鳖 105

鲋鱼诗话 109

大话臭吃 112

文余杂碎儿·续大话臭吃 114

狗肉随想 118

闲扯猪头 121

烤鸭辨味 124

京菜籍贯 127

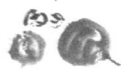
“小星”别用



130

杂涮火锅 133

冰糖葫芦 136



火腿寻味 141

火腿稽考 144

品味鸡蛋 147



文余杂碎儿·续品味鸡蛋 149

酱食杂缀 154

吃醋杂说 157

文余杂碎儿·续吃醋杂说 159

调味要义 164

脂膏杂说 167

油脂拾零 170





◎既然吃饭并非仅仅为了活着，自然需要建章立制，以更好发挥其功效。其中有些属红头文件，载于各朝典章，更多的则是民间习俗，需要细细体察。

吃饭趣闻

人们活着需要吃饭，然而吃饭却不仅仅是让人活着。中国古人已然认识到吃饭具有广泛功能。祭祖礼神，期友会亲，报上励下乃至安邦睦邻，往往都要好酒好肉地来上一顿，似乎只有上上下下里里外外死死活活各色人等腹中涨饱嘴上流油，社会方可安定，天下才能太平。因此，中国改朝换代之事虽不少，但承办官饭的光禄寺之类的机构却要始终留存，碍难裁撤。

既然吃饭并非仅仅为了活着，自然需要建章立制，以更好发挥其功效。其中有些属红头文件，载于各朝典章，更多的则是民间习俗，需要细细体察。弄不清其中名堂者，请人吃饭，往往砸锅。

据《清代野记》记载，道光年间，扬州某知府（从四品）的夫人（汉人）想宴请两淮盐运使（从三品）的老婆（旗人），帮丈夫在官场上出把力，因知道旗人规矩多，特意请了一个满官守备（正五品）的老婆当陪客。

没承想，这顿饭吃了个颠倒颠。主宾一见陪客，立即双膝跪安，得其允准后方敢坐下。待到吃饭时，本该入上座的运使妻又忙着为守备妻送箸斟酒，当起了碎催。守备妻则据案大啖，毫不客气。“席散客去，守备妻欣欣然，运使妻悻悻然，知府妻则惶惶然。”原来，守备妻为旗主，运使妻是旗奴，虽然发达了，也不敢和主子分庭抗礼。此乃旗人之规矩。知