

风景 FENG JING
文从 WEN CONG

黄 橙 ● 著

吃来吃去

一个『知食分子』的动感味觉

中国社会科学出版社

黄 橙 ● 著

吃来吃去

一个「知食分子」的动感味觉

中国社会科学出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃来吃去:一个“知食分子”的动感味觉/黄橙著. —北京:中国社会科学出版社,2006.9

(风景文丛)

ISBN 7-5004-5507-0

I. 吃… II. 黄… III. 饮食—文化—中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 081646 号

丛书策划 王 磊 晓 颐
责任编辑 王 磊 张小颐
责任校对 李 莉
装帧设计 每天出发坊
技术编辑 木 子

出版发行 中国社会科学出版社

社 址 北京鼓楼西大街甲 158 号 邮 编 100720

电 话 010—84029450(邮购)

网 址 <http://www.csspw.cn>

经 销 新华书店

印刷装订 北京一二零一印刷厂

版 次 2006 年 9 月第 1 版 印 次 2006 年 9 月第 1 次印刷

开 本 710 × 980 毫米 1/16

印 张 14 插 页 2

字 数 163 千字

定 价 37.00 元

凡购买中国社会科学出版社图书,如有质量问题请与本社发行部联系调换
版权所有 侵权必究

序一

北 北

说起来黄橙真是赶上好时候了，要是生在万恶的旧社会，都不知他怎么活下去。首先，物质没今天丰富。他即使因为善于榨干别人的血汗钱而腰缠万贯，足以醉生梦死，也吃不到买不着万千美食；而且，交通也没今天发达，毛驴、板儿车、老牛般吁吁喘气的火车都赶不上他食欲的膨胀，怎能有飞机这般快捷，此一处彼一处地载着他吃遍天下？再者，人民会怎么评价他呢？一个为了吃一只红蟹而一路流着口水从厦门奔往阳澄湖的人，一个为了看一处风景而从来不怕远征难，万水千山只等闲的人，通常会被厚道人皱起眉不屑地骂一句：哼，纨绔子弟！倘若家中有美貌小姐，也绝不肯拱手交到这号人手中。

可是他活得真滋润啊。就是那些满怀义愤骂过他的人，转过身又忍不住偷偷羡慕起来。这家伙，这家伙，他跑到新疆又跑到西藏了，他吃到鸭母稔又吃到真一香芋了。啧啧，王孙贵族皇帝老爷都享不全这等福吧？

很多人的一生如同一棵树，刨个坑种下后，就一门心思埋头生根长叶吮吸阳光雨露，双脚再也挪不开那块地。黄橙显然不是树，他是飞翔的风是飘荡的云，自由自在地游动，成了他生命的主旋律。或者干脆像只蚱蜢，携着轻捷灵巧的身子嗖的一下跳到这里，眨眼间又跳到那里了。

这里牵涉到钱的问题。他很有钱吗？不知道。T恤、牛仔裤、旅游鞋，平时无非是这等普通装扮，看不出是否富



吃来吃去：一个“知食分子”的动感味觉

可敌国。细一推敲，也不过是一个工薪阶层罢了，腰包能肥到哪去？人与人的差别其实不过是生存姿态的迥异罢了，别人把钱辛苦垒成房子，买了车子，他却选择慷慨撒出去，为自己铺出一条通向世界的路。走吧，吃吧，这个真正的“小资”，不停地行走在路上，以双脚和那只幸运的舌头，激情触摸生活中最热腾腾的一面。然后呢，再拿起笔，边走边写，将路上的好景与好吃悉数广而告之——真让人心中忿忿不平，他一辈子把别人三辈子都活过了，玩遍名山大川吃尽山珍海味，偏偏还什么事都不误，书是一本接一本出笼，就连单位也没把他开除。

旅途跋涉者往往衣冠不整蓬头垢面，一路风尘很容易就吞没了生活的耐心与精细。但黄橙不是这样，这个“奶油小生”头发永远一丝不苟，小脸永远洁净光滑。他才不做苦行者，穿行在天南地北中，他坐好车睡好床吃美味，无论何时何地，都一定拿出与美景美食相对应的优质形象与心情。生活

在他手中像一个绚丽的万花筒，左转右转，都是不尽的风光。

想不出黄橙忧郁愤怒起来是什么样子，每次看到他，他都处于温文尔雅的兴高采烈中，不张扬，不咋呼。“去点菜！”谁都可以这么命令他。“去探个路！”谁都可以这么指挥他。遇到作家一起出去采风采访，都纷纷涌到他镜头前，大声使唤他：拍一张拍一张！这些事显然活该他做，他默默地跑前跑后，汗很快出来。稀疏的头发黏糊糊地贴紧头皮，把这个平时一丝不苟的“奶油小生”整得看上去脑袋就像只香芋；背湿了，衣服也湿漉漉地粘到身上，看上去就像个粽子。我们坐在那里冷眼旁观，个个心安理得。多走了那么多地方、多见了那么多世面、多吃了那么多好东西，他凭什么就不该为我们大家多做点有益的事？如果他胆敢埋怨一下，我们似乎也都有权利将他一把扔进锅里炖了吃。但他实在涵养不错，即使忙得东奔西走，细腿儿飞一般迈动，沉甸甸的摄影包压斜了肩膀，也总是

水大快朵颐原来也可以把自己弄成这么德艺双馨。看来有志于做个好人并不是件太难的事。踏着黄橙的脚步走来走去；用舌尖去体味这个世界的美好，竟也是一条不错的捷径。

我们于是感叹：经常在大自然中陶冶情操的人毕竟不一样啊，游山玩



序二

车前子

说起吃，就有色香味。人有好色之“相”，有知味之心。知味中味已经不易，能知味外味的，我认为非几十年的嘴上功夫不行。而要把这色香味用文字传达，光靠嘴上功夫是不够的，还要那腕底手段。

由于黄橙催序之急，我又有些杂事，他的《吃来吃去》的排印稿只能匆匆一读，已觉满园春色听香见味了。看来黄橙不但有嘴上功夫，更有腕底手段，这让我佩服。他吃得极不老实，不分东南西北，我写序的时候自然也就没有什么方位感，但我尽管是随意写来，却又冷暖自知的。这点上，与黄橙不无暗合。

福州的小吃“鼎边糊”我是耳食已久，因为足迹未曾到过，所以也只得心向往之。黄橙介绍了安泰楼“鼎边糊”的做法：

以蝇子汁为汤，将大铁锅烧热了，再把磨好的米浆沿着锅边一圈浇过去，待米浆在锅边烫成乳白色后，用锅铲刮到汤里，加入香菇、虾皮、葱等佐料。

这种食品里有种古朴，江南的镇上，在“枫落吴江冷”的吴江黎里，也有类似做法，把磨好的米浆沿着锅边一圈浇过去，待米浆在锅边烫成乳白色后，用锅铲刮起，一般是干吃，吃它的香脆，要泡汤的话，泡的是白糖开水。可惜这种食品没听说过有名字，店里也不见卖，只是镇上的人家自己做了吃着玩的。现在也没人家做了。所以我读到黄

橙的“鼎边糊”，颇多感慨，尤其是不但写出了美食，还写出了美食的环境：

没有风卷残云的气势，至少也展示了迫不及待的渴望。

安泰楼畔有桥，是唐代遗存。桥下奔流的安泰河，曾是福州的护城河，河岸上繁荣过好一阵子。有人以“舟楫云排，两岸酒市歌楼，箫管从柳荫榕叶中出”形容安泰河，想来当年它也不比秦淮河逊色多少。只是灯红酒绿中没有诞生过名妓，这河上风情就少了入书入戏的亮丽。

这倒也未必，有了“鼎边糊”，我看就亮丽。尽管“名吃如名妓”对我们这一代人而言皆是一种传说耳。

黄橙说到了吃螃蟹：

曾经见过上海人用牙签来细细地挑着蟹肉吃，那样的慢条斯理，哪像饕餮之徒！没有激情的吃，少了味蕾的欢舞，再优雅也是中老年式的爱情。凭着我在厦门长期吃海蟹的经验，先膏后肉，先脚后蟹，先后后公地大吃起来，虽

就像沈从文先生抓小偷的时候顺手抄起一把牙刷，用牙签来吃螃蟹果然滑稽，但风卷残云迫不及待也不是吃螃蟹的一本正经。对于风卷残云迫不及待的这种吃法，阳澄湖边的人会说一句话，叫“牛吃蟹”（音为“niu-qie-ha”），意思有点骂人。吃螃蟹在净不在多、在慢不在快，某君说他吃一只螃蟹从傍晚五六点钟吃到深夜十一二点钟，他说的时候一脸自夸，听的人也情不自禁地流露出赞誉的神情。阳澄湖的吃螃蟹与厦门的吃海蟹的具体吃法倒是相同的，先膏后肉，先脚后蟹（或先蟹后脚）。现在的螃蟹因为饲料养殖的缘故，反而膏黄不如脚蟹好吃，因为螃蟹的脚蟹常常是张牙舞爪的，肉质也就鲜活。过去有句老话“九月团脐十月尖”，团脐为雌蟹，尖脐是雄蟹，意思是农历九月的雌蟹农历十月的雄蟹，这时候的味道最好，雌

吃来吃去：一个“知食分子”的动感味觉

蟹好吃在它的黄，雄蟹好吃在它的膏，“膏黄”是有区别的，叫“雌黄雄膏”。

黄橙吃的感觉——尤其是于此申发的感觉，都是很精到的，不是饕餮之徒所能企及，比如：

食粥没有社交性质，家常的亲切感容易让人真情流露。

比如：

成功的中国餐馆无不以美味佳肴打造品牌，往往等到实力壮大之后再扩大经营规模，改善餐馆环境。

十六七年前我在富春茶社喝早茶，富春茶社的名气太大了，吃过之后，却有种遗憾，觉得粗糙，盘子太大，包子太大，烧卖也太大，一句话，就是太市井气。这就引出了另一个话题，即市井的吃法与书斋的吃法。市井的吃

法为饕餮之徒，而书斋的吃法就是所谓的美食家——现在有美食家一说，问题是现在到底有没有美食家。美食家肯定是有的，如王世襄先生、朱家溍先生、赵珩先生，他们都是前辈了，而像我们出生在20世纪六七十年代的人，先天条件不足，缺乏“童子功”，我想要成为美食家已经不大可能。美食只有从娃娃抓起，我们半路出家，所能做的也仅仅只有人家念经我们抄经——多下点工夫而已，也就是说吃的时候较为认真罢了。认认真真地吃，仿佛感恩。对了，仿佛感恩，认认真真地吃。

黄橙做到了这点。没读他的《吃来吃去》的排印稿之前我就知道这点。他要我为这本书写个序，我一口答应。

二零零四年二月二日下午

目木楼头

目 录

——序

序一 北 北 001

序二 车前子 004



——色 001

味中味 003

千里追蟹 007

春天小炒 011

胡同与宫廷的美味距离 015

有一个餐厅像美梦 020

三不粘 023

百年西餐厅的中国传奇 027

从湖面到桌面 031

粥与咸菜的千年恩爱 035

成也猪蹄,败也猪蹄 038

目睹玫瑰的沦落过程 042

天上掉下一个御厨 046

旖旎菜市 049

吃出一腔柔情 054

济世的荷花 060

正当梨花开遍了天涯 063

——香 067

九重天的醉人手法 069

醉生梦死的妩媚 074

丐帮美食家 078

和尚对美食的浪漫情怀 082

川味中国 086

中国豆腐第一村 092

味蕾在诗画中绽放 096

富春茶社的绝活 099

吃来吃去：一个“知食分子”的动感味觉

貌不惊人,味惊人	103
与猪头的亲密接触	106
好酒楼鹤立鸡群	110
有一种便宜叫物美	113
去潮州接受美味熏陶	116
茶里茶外	120
茶瘾岁月	124
渴了,想到茶香	128
茉莉花与茶的世俗姻缘	131
时尚流感的快乐元素	135
厦门美食的异彩奇香	139

穿过岁月的年俗	174
遥远的味道	177
乡间喜宴	180
无花果与桑葚的短命时光	183
“桃花运”前后	186
有福的椰子	188
菜单上的男欢女爱	191
为美食而奋斗	194
阳春白雪的美食之路	198
广州西关声色红尘	202
别样的西塘风月	209

——味 149

野餐的前世今生	151
时尚菜名的晕眩效果	155
追求新鲜与追求永恒	158
你不能叫我吃素	162
孝心的极端表现	165
美味人生从手开始	168
虚构厨师	171



——后记 215





吃来吃去
CHIQU



味 中 味

“味中味”是福州东街口与南门兜之间的一家餐馆，曾经风光一时，尤以元宵丸子等美食让我记忆犹新。如今寻去，早已没了踪影。若是搬迁，倒也无妨，千辛万苦也定能将它逮个正着。倒闭了！当头一棒的结果就是傻了，四顾茫茫，不知这顿期待已久的美餐何去何从。

向右转，有闽菜之翘楚“佛跳墙”的诞生店聚春园，一小盅二百元的“佛跳墙”不能常吃，否则就会变成“我跳墙”。向左转，有福州小吃的荟萃地，叫安泰楼，这楼名听起来像卖药的，正可安慰我此刻的失落症状。

安泰楼畔有桥，是唐代遗存。桥下奔流的安泰河，曾是福州的护城河，河岸上繁荣过好一阵子。有人以“舟楫云

排，两岸酒市歌楼，箫管从柳荫榕叶中出”形容安泰河，想来当年它也不比秦淮河逊色多少。只是灯红酒绿中没有



创办于清末的百年老店安泰楼

吃来吃去：一个“知食分子”的动感味觉

诞生过名妓，这河上风情就少了入书入戏的亮丽。如今，河畔仅有安泰楼和对面的一排木楼尚有点古香古色，宋代诗人曾巩所描绘的“人在画楼犹未睡，满堤明月五更潮”的景象，恐怕连福州西郊也难觅其影了。

好在我来安泰楼不为赏景，只是冲着它流传百年的市井小吃而来，所以也没什么幽情可以感怀。上楼点了一大碗鼎边糊，每次吃这东西，都有一种依依惜别的意味。在我的潜意识里，这种古韵犹存的小吃迟早是要失传的。从“一言九鼎”的王宫大鼎变成凹形铁锅，鼎边糊自然也成了锅边糊，再新潮的锅就没法做这种小吃了。

以蚬子汁为汤，将大铁锅烧热了，再把磨好的米浆沿着锅边一圈浇过去，待米浆在锅边烫成乳白色后，用锅铲刮到汤里，加入香菇、虾皮、葱等佐料，锅边糊就成了。凡是看过这种古朴做法的人，都会觉得像欣赏一种戏法表演。我觉得，想戒烟的人宜常食锅边糊，因为碗里鲜美的糊片卷曲得太像



鼎边糊又叫“锅边”。安泰楼的锅边满满一大碗，厚薄适宜，汤靓料足

一根根香烟，可解烟瘾。

就像豆浆配油条一样，锅边糊总是配虾酥。虾酥的做法也有趣，将含有葱末菜泥、调好味的米浆舀到铁瓢内，用铁勺将中心摊开，让米浆变成环状，点缀几只小虾在上头，然后放入油锅中氽，直到两面焦黄。锅边糊配虾酥，长期以来都是有福的福州人最经典的

早餐。

此时,我也觉得自己有福。花不到十元钱,就可以在一家百年老店吃得满嘴留香。这种感觉很爽。当然,如果你有钱,亦可在安泰楼点鸡汤余海蚌之类的名贵闽菜,只要别饱了口福,疼了心就行。

饭后,沿着安泰楼旁的小巷走去,拐入南后街,就是福州著名的明清建筑群——三坊七巷,据说这里是福州古城最具文化气息的地方,林则徐、林觉民、冰心、严复……这些让人肃然起敬的名字,仿佛都隐约于灰泥高墙、青色小巷、木楼斜晖中。悠闲地走着,让肚子中古老的美食,在古老的街巷中慢慢消化。这味中味,自然染上了些许文化气息。



虾酥配鼎边糊,是福州人的经典早餐



沿着福州的老街巷，往往可以找到一家很好的“锅边”小店



鼎边糊的制作过程

吃来吃去：一个“知食分子”的动感味觉

友情提示

想品尝福建美食，最值得去的两家老店就是聚春园和安泰楼。聚春园是福州市现存年代最为悠久的历史名店，以经营正宗福州菜为特色，曾为官府承办伙食及宴会。辛亥革命后又成为省府各局及巨商名流宴宾之所。1996年被国内贸易部授予“中华老字号”。集山珍海味之大全的传统闽菜——佛跳墙就发源于此。如是亲友聚会，最好事先预定佛跳墙，大盅的佛跳墙要比小盅的更为美味。聚春园位于福州市东街口。

安泰楼坚持走平民路线，上百种风味小吃，弄成半自助餐的形式，倒像是福州特色的午晚茶，价格不贵，适宜随意小酌。

相关美食

【鸡汤氽海蚌】

原料：鲜海蚌尖 400 克，绍酒 25 克，老母鸡 1 只，白酱油 25 克，鲜牛肉 750 克，精盐 1.5 克，猪里脊肉 750 克，味精 5 克。

制作：1. 先将母鸡宰杀洗净，割下鸡脯肉待用。其余鸡肉切四块，牛肉、猪里脊切块同装一盆中，加清水 1500 克，上笼屉用旺火蒸 3 小时取出，去肉取汤。鸡脯肉剁成茸，加适量清水与精盐抓匀，捏成几个小圆球，与鸡汤下锅煮 5 分钟，捞出鸡茸球，鸡汤用净纱布过滤成精美鸡汤，取 900 克待用。2. 海蚌尖每只切成两片，洗净后盛入漏勺内，放入沸水锅中氽至六成熟取出，剔净蚌膜，装在碗中，加绍酒抓匀腌渍后沥干酒汁，盛入汤碗，加入鸡汤 150 克稍浸，再将汤汁沥净。3. 将鸡汤下锅煮开，加入白酱油、味精调匀，浇到汤碗中的蚌肉上即成。

聚春园的佛跳墙

