

雅
俗
中
国
从
书

◎ 车前子 著

好吃



山东画报出版社

雅
俗
中
国
从
书

TS971
56

好吃

◎ 车前子 著



山東畫報出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

好吃 / 车前子著. — 济南: 山东画报出版社,
2004.1

(雅俗中国丛书)

ISBN 7-80603-821-3

I. 好... II. 车... III. 饮食—文化—中国—通俗
读物 IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 096564 号

雅俗中国丛书

好吃

责任编辑 曹凌志

装帧设计 宋晓明 宋秋萍

出版发行 **山东画报出版社**

地址 济南市经九路胜利大街 39 号 邮编 250001

电话 总编室 (0531)2060055-5420

市场部 (0531)2053182 (传真) (0531)2906847

网址 <http://www.sdpress.com.cn>

电子信箱 hccb@sdpress.com.cn

印	刷	上海照相制版厂
规	格	151 × 228 毫米
		4.75 印张 185 幅图 64 千字
版	次	2004 年 1 月第 1 版
印	次	2004 年 1 月第 1 次印刷
印	数	1-8000
定	价	26.00 元

如有印装质量问题, 请与出版社资料室联系调换。



大雅文化

好吃

当我们舒展味蕾拥抱美食,咀嚼的快乐顺着我们的牙床完成从口到心的旅行。在气味、滋味与回忆重逢的那一刻,我们发现,其实味觉一直醒着,一直在苦苦呼唤着流浪的心回

归。霎时每一根神经触角都被激活,游移着的是心湖泛起的柔波,是眼底涌上的那股热。舌尖舒卷,美味化开,静静享受生活本身的单纯和温柔,那是鸟鸣在空寂的山林里一次次盘旋,是隐约飘来的梔子花香,是缠绕又缠绕的乡愁,是永远没有背影的分离……



目录

序 章	世界上本没有好吃的东西,是好吃的人创造了好吃的东西	8
-----	---------------------------	---

第一章	舌尖上的典籍:饮食是我们舌尖上的典籍,也是活着的、在我们身边的典籍	12
-----	-----------------------------------	----

- 14 口味当随时代。对一个时代有所了解的话,大致也能推算出这个时代的口味。
- 17 饮食,到最后饮的是一份心情,食的也是一份心情。
- 21 吃吃看,看看吃,吃在路上。
- 25 有福的人,吃它一年。
- 35 美食就是一种个性化的吃,一种个性化的吃法,吃的方法。

第二章	传说中的鲜美:透明的味道,空明的境界	42
-----	--------------------	----

- 44 吃东西简直是一种怪癖。
- 46 有时候,吃的是传说中的神秘,吃的是传说中的神秘的鲜美。
- 58 也许如此吧,细节消失,臻于几乎空明的境界——美食是很抽象主义的。
- 72 口感之妙,难以言传:全在似与不似之间矣。

第三章	点心之笔:成全最后的圆满,写上一点心意	74
-----	---------------------	----

- 76 点心心中是不是也有“六书”?一切点心皆可看作文字。美食也是文字。
- 78 只有美味不立文字,因为它直指人心。
- 81 一个热爱食物的人,是没有家乡的。但爱吃的人,大概不会是历史虚无主义者。
- 91 美食也是吃吃酒,吃吃茶,吃吃糖。

第四章	仪式里的诗意:诗意的弥漫,五彩的色泽,是玫瑰红是薄荷绿	114
-----	-----------------------------	-----

116 / 我对饮食中的节令性质神往迷恋。这是仪式，有仪式就有诗意。

119 / 糕团店的四季，是最分明的。

第五章 怀旧的文化：让灵感与想像自由地飞 124

126 / 美食这种文化，往深里走，就是怀旧。

131 / 嘴馋总是能给人灵感的。

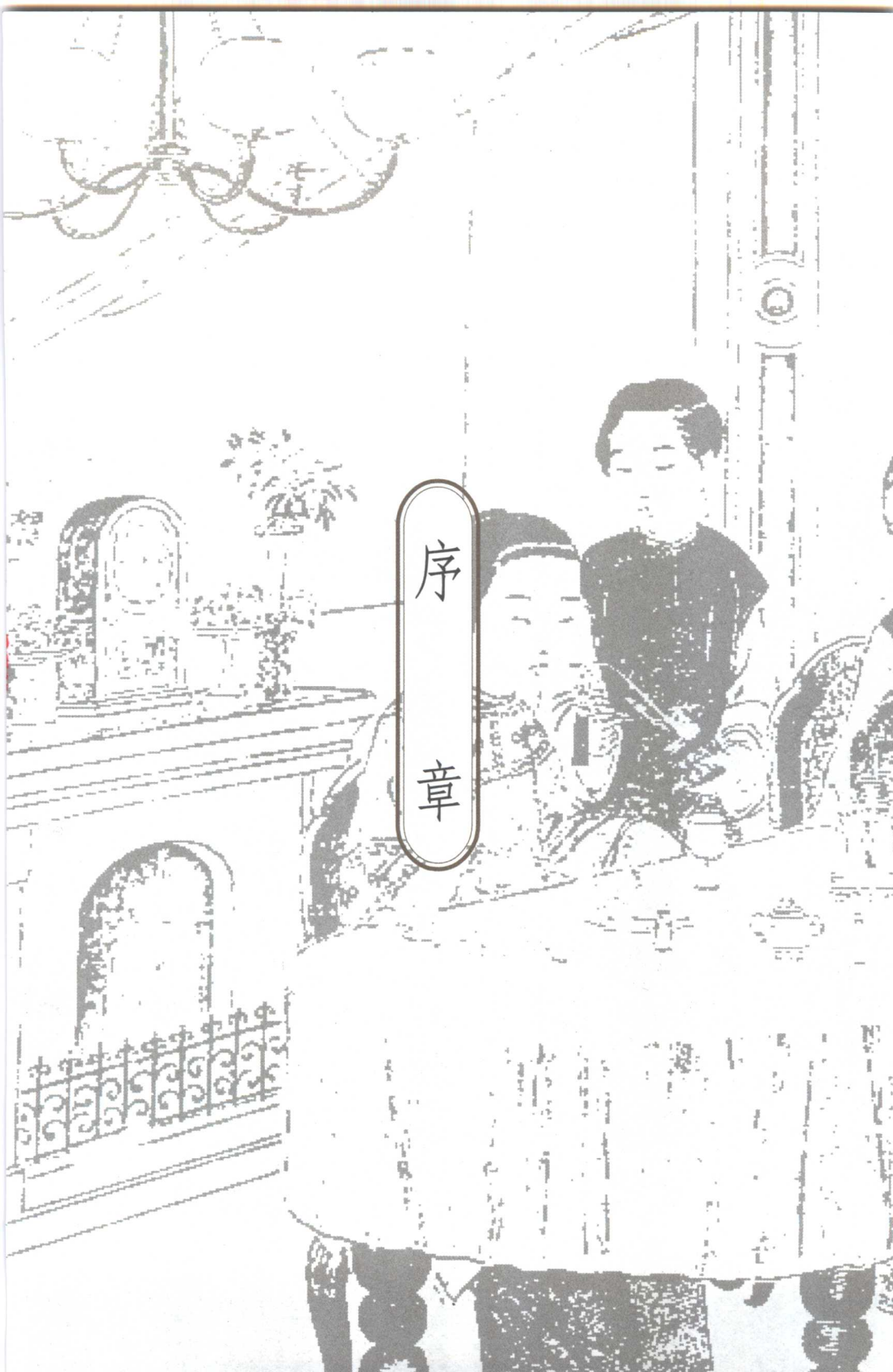
134 / 还是想像力的飞翔——化腐朽为神奇。

140 / 没吃的时候，吃不下的时候，看看人家是怎样吃的。

144 / 色是此岸，味是彼岸，香是摆渡的船。色是形而下，味是形而上，香是质的变化前后左右的一种活性物，最为短暂。

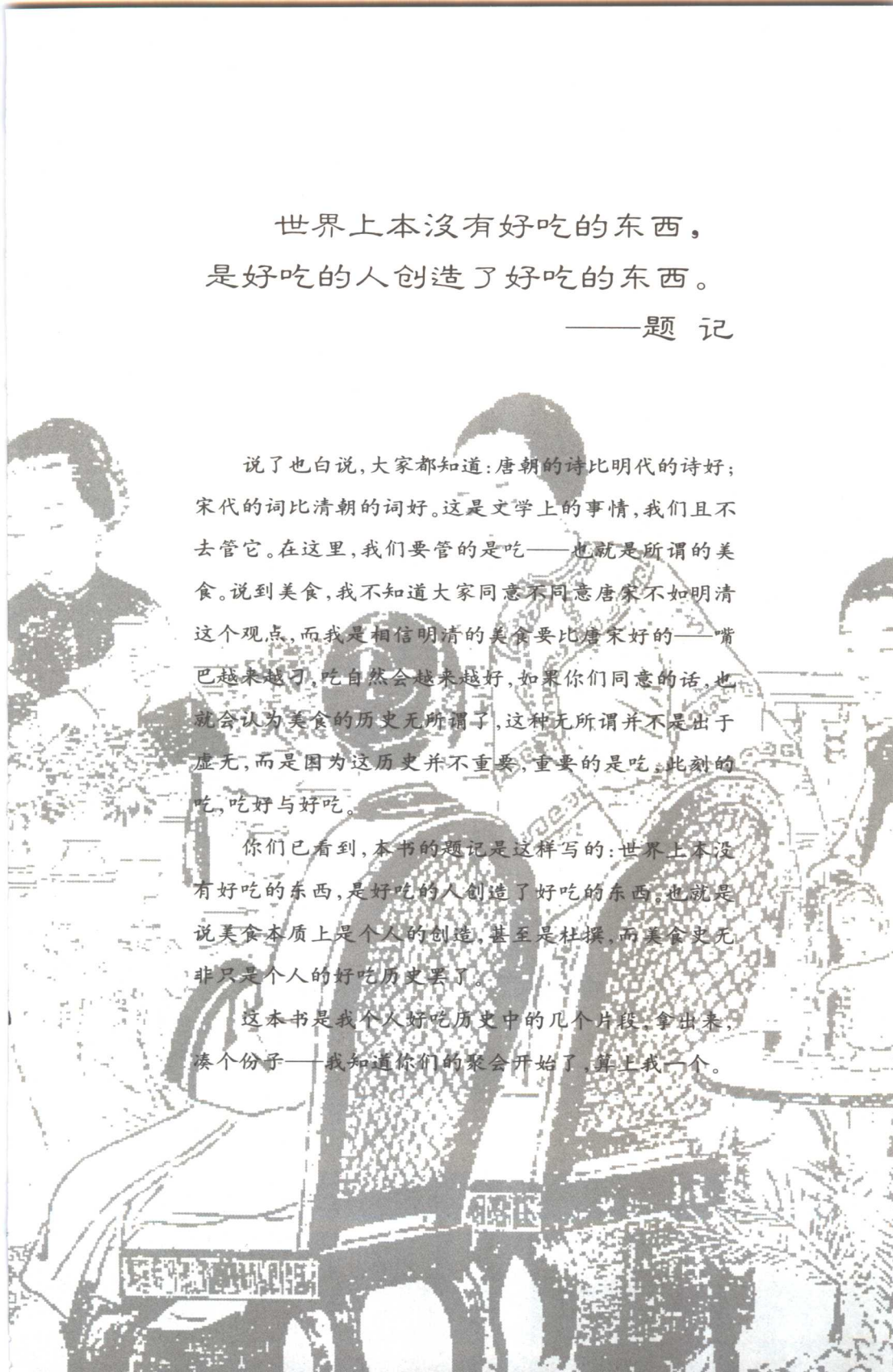
147 / 美食是一种回忆，美食是一种积累，美食甚至是一种天赋。但美食更多的还是一种个人经验。





序

章



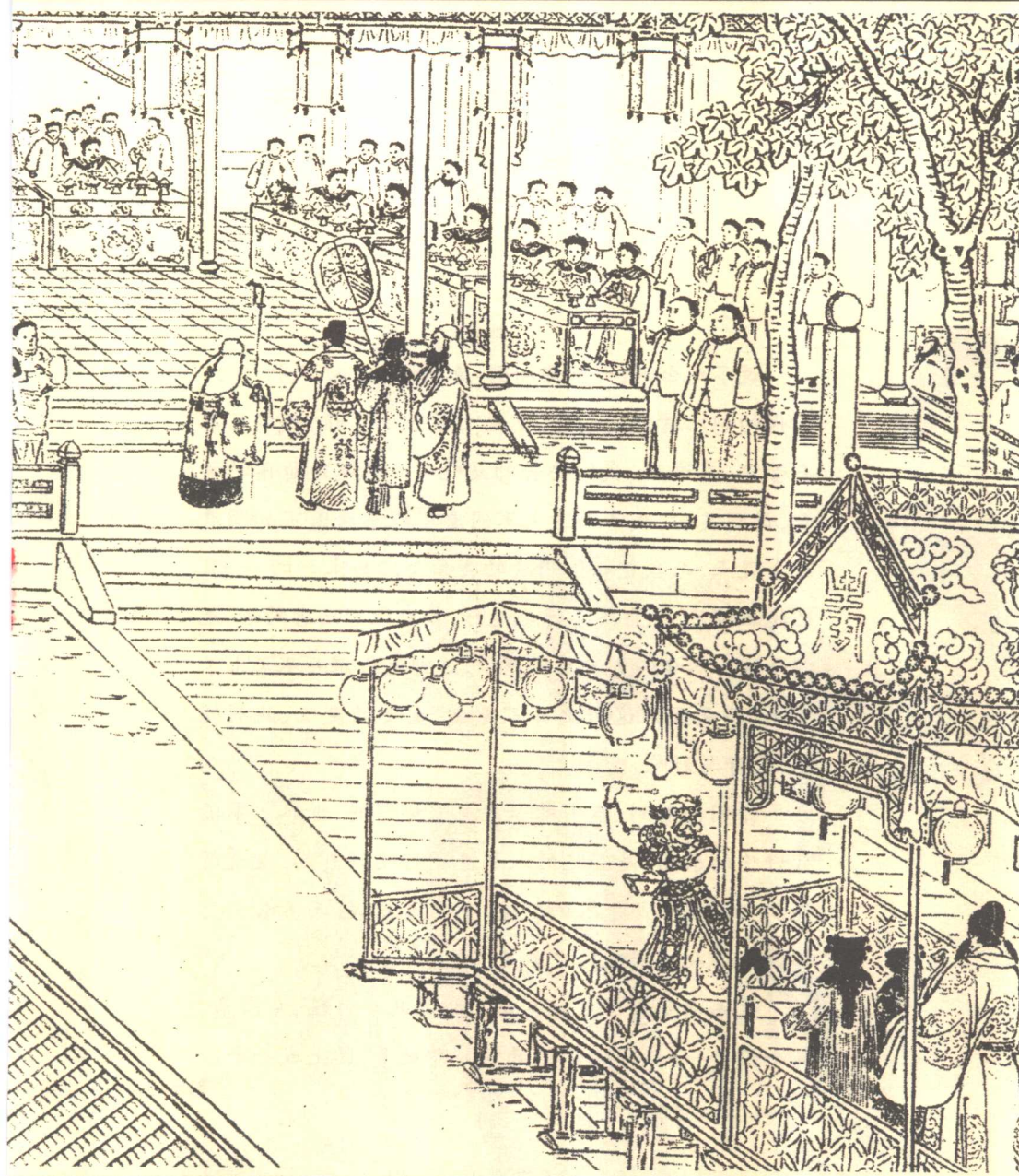
世界上本沒有好吃的东西，
是好吃的人创造了好吃的东西。

——题 记

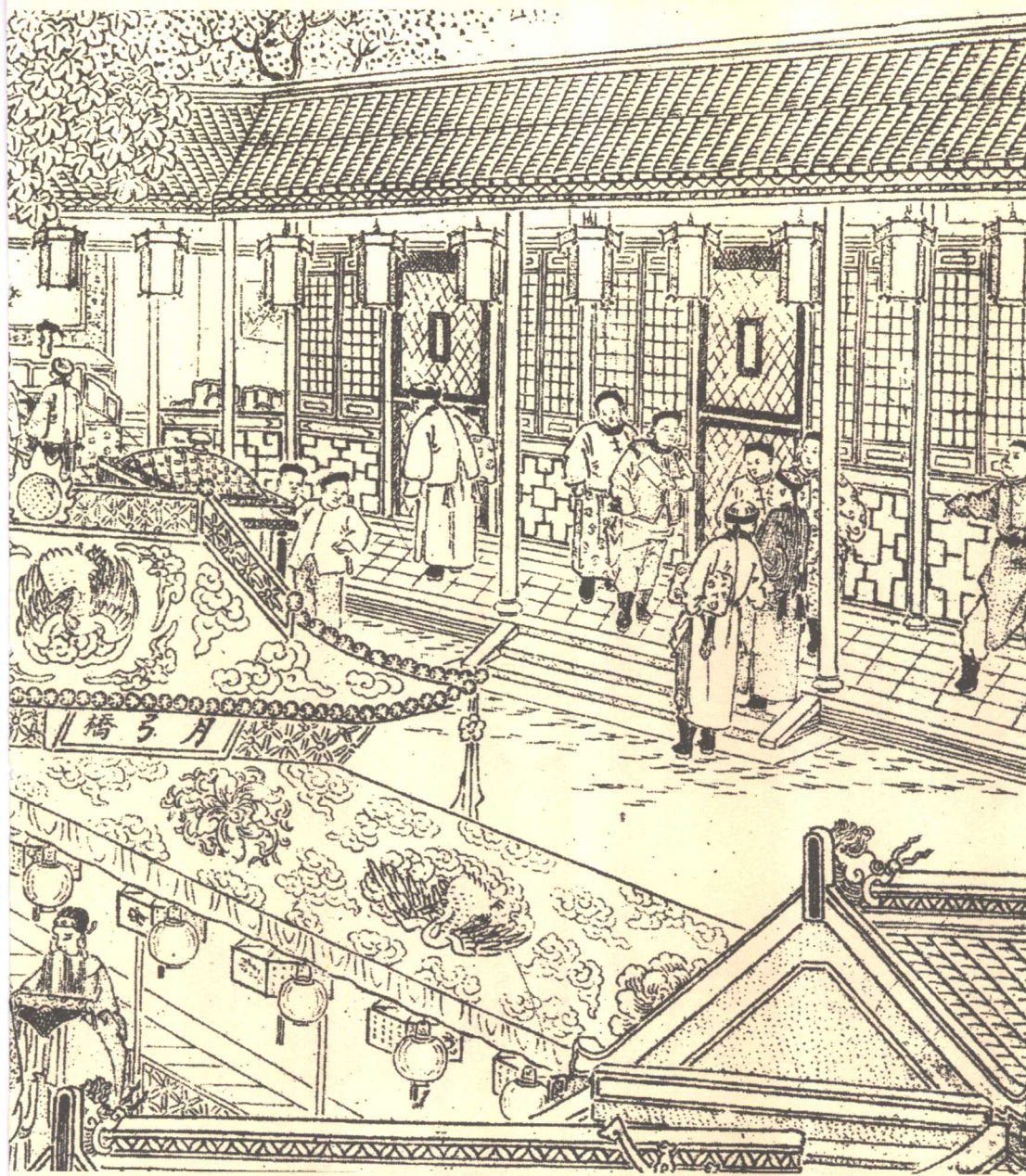
说了也白说，大家都知道：唐朝的诗比明代的诗好；宋代的词比清朝的词好。这是文学上的事情，我们且不去管它。在这里，我们要管的是吃——也就是所谓的美食。说到美食，我不知道大家同意不同意唐宋不如明清这个观点，而我是相信明清的美食要比唐宋好的——嘴巴越来越刁，吃自然会越来越好，如果你们同意的话，也就会认为美食的历史无所谓了，这种无所谓并不是出于虚无，而是因为这历史并不重要，重要的是吃。此刻的吃，吃好与好吃。

你们已看到，本书的题记是这样写的：世界上本沒有好吃的东西，是好吃的人创造了好吃的东西。也就是说美食本质上是个人的创造，甚至是杜撰，而美食史无非只是个人的好吃历史罢了。

这本书是我个人好吃历史中的几个片段。拿出来，凑个份子——我知道你们的聚会开始了，算上我一个。



鹿鸣盛宴



A still life photograph of various vegetables. In the background, there are two large, light-colored eggplants. To their right is a cob of yellow corn. In the foreground, there are several long, dark green beans and a pile of smaller, lighter green beans. The entire scene is bathed in a warm, reddish-pink light. In the center, there is a white, vertically-oriented oval frame containing the text "第一章".

第一章

舌尖上的典籍

饮食是我们舌尖上的典籍，也是活着的、在
我们身边的典籍

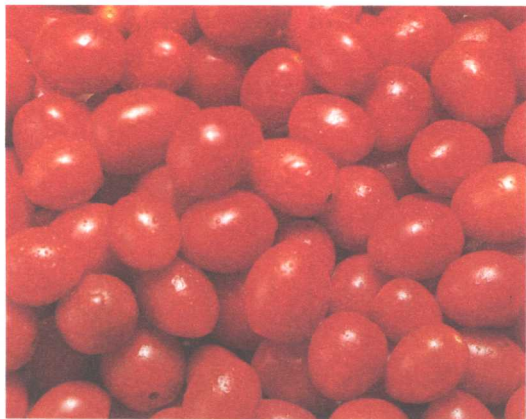


用来装点心，如何？点心也是药——点心是解馋的药。





口味当随时代。对一个时代有所了解的话，大致也能推算出这个时代的口味。



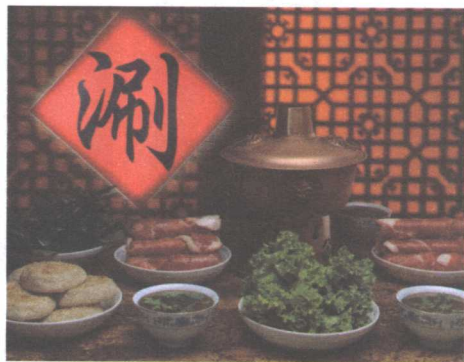
这是一个红宝石的园地。

鲁迅日记里，记得最多的，我印象里一是上书店，一是下饭馆。人饿了，思饮食；吃得饱肚子了，就想吃得好些。这是人之常情。再说我们历史上战乱频繁，灾荒连绵，而作为农业国家，自然条件却并不理想，日常饮食，理所当然成了一件大事。

有客说中国的文化是饮食文化，西洋文化是男女文化，这是老生常谈了。话虽不新鲜，但道理好像还是有的。不是说我们不男女，西洋不饮食，法国人的饮食和我们相比，是有过之而无不及。他们当代最负盛名的一位大厨师，在烹调某款菜肴时，连装菜盘子的温度都要考虑进去——先放在冰箱里冰一下子。这种说法的得以成立，我想是与明清两朝有关。尽管源头更长，但已流到皮肤下的血液里，平素就不易察觉。因为所谓传统，更多的是离我们最近的朝代里的行为、习惯。远的

不说，我是相信唐朝人是绝对没有我们现在吃得这么讲究的。川菜中的“杜甫鱼”，肯定

肉入口，情入心，举筷之间，吃已是一种境界。



是伪托的，但伪托者多少还是把握住当时的整体风格，即无多少滋味。碰巧鱼新鲜的话，吃点鱼鲜。在宋代，饮食还是很单一的，就是美食家如苏东坡者，也无非在烧猪肉时说道：“多著火，少著水。”“涮羊肉”传说与成吉思汗有关，但佐料是断没有现在精致的。明清以前，吃的是“烹”，“调”还没上升到艺术的高度。也就是说，明清以来人们花在饮食上的工夫是比过去多得多了。明清是一变。民国是一变。当代也是一变，既恢复传统，又努力变革。比如苏帮菜里的传统名菜“冰糖甲鱼”，我想许多人已无多少胃口了。口味当随时代。对一个时代有所了解的话，大致也能推算出这个时代的口味。

尽管我们的饮食源远流长，但成熟的时期离当代却并不遥远，其中不乏一代又一代人的努力。饮食是我们舌尖上的典籍，也是活着的、在我们身边的典籍。第一个美食家我想是孔子吧，他是想通过

建立饮食新秩序，以使他的思想能被日常生活化，从而潜在地教化人心。而庄子的远庖厨，无非也是反秩序的一种具体的说法。孔子编《诗经》，在我看来是最具仁爱之心的举措。熟读《诗经》三百篇，逃荒路上难饿死，也难病死。一部《诗经》，其中就有许多可吃的东西。圣人让我们多识草木鸟兽之名，一是增长见识，二也有丰富食物来源的意思。《诗经》中的植物，可当药吃，可当饭吃，它既是药方，也是食单。如“采采芣苢”一首，就是个药方，能治妇女不孕。而蕨、薇、荠、葑，全可食用，既作菜，吃多了，也当饭。现在酒家多有野菜供应，我们多不识了，但对于



黑漆描金云龙纹药柜
明

用来装点心，如何？
点心也是药——点心
是解馋的药。



孔子像

“扶植天地师范皇王，六经宗祖万事纲常。”孔子他老人家的高帽子真是令人兴叹。

《诗经》时代的人们，却是主食。吃，是最怀古的行为。通过饮食，我们能更好地进入我们的传统。也是饮食行为，才成就了我们现在这个样子。“荠菜肉丝豆腐羹”，春天的时令菜，清清爽爽地一吃，不料就吃到了千年之前的《谷



风》——“其甘如荠”。吃传统，吃文化，在暗处成了我们饮食的精髓。为什么说我们的文化是饮食文化，因为源头在《论语》。如果道家在我们的文化里占了主流，说不定我们的文化就是男女文化了。道家节制饮食，动不动就辟谷，但从没放弃过对炼人丹的研究——房中术就是炼人丹。所以儒家弟子，是不忌讳自己的好美食。祖师爷如此了，后代理应青出于蓝，再说上溯的几百年里，社会动荡，大多数文人已无终南可隐，四海闲地少，而最方便的莫过于隐于吃喝。

吃喝有时就成了斗争。记不清是古代哪个君王，死到临头，想吃熊掌，实在是一条计谋。因为熊掌难熟，

可以争取点时间，等救兵赶到。鸿门宴众所周知。金圣叹的“火腿味”流传颇广。民间故事中林则徐与英国大臣斗法的故事，也很有趣：英国大臣报复林则徐禁烟，捉弄他，请他吃雪糕。林则徐没吃过雪糕，拿在手上一看冒着白汽，就以为很烫，撮起嘴呼呼大吹。英国大臣环顾左右，呵呵大笑，林则徐也不言语，告辞的时候说明天回请。第二天，英

猪肉形石 清

哪位食客若是误食了这块“猪肉”，懊恼之情怕是不亚于那位英国大臣。

