

编者 李树波

私人味觉

陕西人民出版社



(陕)新登字 001 号

图书在版编目 (CIP) 数据

私人味觉/李树波编. —西安: 陕西人民出版社,
2003

(清韵书系)

ISBN 7-224-06491-2

I. 私… II. 李… III. 饮食-文化-文集

IV. TS971-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 023307 号

书 名: 清韵书系——私人味觉

编 者: 李树波

出版发行: 陕西人民出版社 (西安北大街 131 号 邮编: 710003)

印 刷: 西安市建明印务有限责任公司

开 本: 787mm×1092mm 16 开 20.75 印张

字 数: 300 千字

书籍设计: 刘维娉

责任编辑: 彭 莘

版 次: 2003 年 8 月第 1 版 2003 年 8 月第 1 次印刷

印 数: 1—15000

书 号: ISBN 7-224-06491-2/TS·18

定 价: 32.00 元

● 序

虚拟的盛宴

沈宏非

上学的时候，学生宿舍晚上十一点准时熄灯，不过熄灯只造成上床，并不能导致睡觉。一房六七个“早上八九点钟的”男生，就这样在二十世纪八十年代的黑暗中有一搭没一搭地瞎聊着。聊的最多的，是吃。这些人来自五湖四海，各自家乡的吃食都有各自的美味。要知道，在黑暗中谈吃是一种极其危险的聊天，当然聊女生也很刺激，不过在夜里十一点以后聊女生这个话题通常都不会有实时的结果，最快也得等到天亮。谈吃就不同了，这个话题之所以不仅刺激而且危险，是因为它比女生更具有操作性，因为聊着聊着，各人的肚子就开始感觉到饿了，黑暗中甚至听得到从空洞的腹中传出的咕噜咕噜的声音，而结局则往往是：黑暗中终于有一个人忍不住从床上坐了起来，接着，就有更多的人也从床上坐了起来。正所谓坐言起行，坐起来之后的第一件事就是偷电，与此同时，有人负责点亮蜡烛，有人从床底下抽出校方严格禁用的电炉，也就是说，一顿扣人心弦的夜宵就要开始制作。

所谓夜宵，通常也就是偷偷摸摸地煎上几个鸡蛋（那些鸡蛋都是白天在校门口用粮票跟乡下人换来的）。当煎鸡蛋的香味在潮湿的空气中从二楼的阳台袅袅飘升到学生宿舍的三楼和四楼，除了平底锅里的那一阵阵愉快的“滋滋”声，还能听到从楼上陆续传出的一些动静——很显然，煎鸡蛋的香味正在像传染病一样发生着连锁反应。

我觉得上述景象在风格上非常近似于许多年以后在网络上的谈吃(当然后者在花色品种上要丰富得多)。吃喝这种话题事,谈得愉不愉快,写得好不好看,首先取决于谈话者和写作者在当时所采取的姿势。在这一点上,躺在黑暗中的谈话者与挂在网络上的书写者其实是非常一致的,而这种共同的姿态又决定了以下的三点:第一,他们都很松弛;第二,在光学和 Cyber 的黑暗当中,他们之间谁也见不到谁;第三,他们都开始感觉到有一点难以克服的馋。而网络上的回帖和跟帖,难道不就是从学生宿舍的三楼和四楼“陆续传出的一些动静”吗?

好吃、想吃,但是吃不到,这是床上的发言人和网上的书写者之间的另一个共同之处,也是促成大部分上乘的以吃喝为主题的言谈和文字的基本诱因。远的有张岱,近者如梁实秋,无不是在落魄和贫乏之中通过对花团锦簇般的食事的追忆而完成了汉字所能重现并创造的最美味的文字。因此早期的网人当中,在饮食文字上最热情的书写者,大多为旅居北美或澳洲的中国学人。此外我还相信,有不少发帖人通常是惯于在深夜时分爬到网上来的,在此之前或与此同时,他们只是刚刚用不太开的水泡了一碗速食面。

以上两个方面,使网络上谈吃或者说在某种“网络姿态”下所撰写的文字有机会成为饮食文字中写得最为令人垂涎欲滴的一路。借此机会,谨向猪宝贝、老牙、云门以及图雅(这本书未能收录图雅的吃喝文章,应是一桩憾事)等等黑暗中这场虚拟盛宴的烹饪者表达我最私人以及最味觉的敬意。

目 录

序

◎ 虚拟的盛宴

沈宏非 / 1

之一·行走

◎ 内蒙古手把肉与宁夏手抓肉

老 牙 / 3

◎ 肥牛

老 牙 / 7

◎ 小米稀饭

老 牙 / 10

◎ 羊蹄子

老 牙 / 14

◎ 野菜

老 牙 / 17

◎ 野兔

老 牙 / 20

- | | |
|-------------|-----------|
| ◎ 羊羔肉 | 老 牙/24 |
| ◎ 狗肉 | 老 牙/27 |
| ◎ 螃蟹 | 老 牙/30 |
| ◎ 鱼头 | 老 牙/33 |
| ◎ 胡倬 | 老 牙/35 |
| ◎ 穷途末路的京菜 | 小 僧/38 |
| ◎ 西安饮食印证 | 锦 瑟/41 |
| ◎ 牡丹燕菜“真不同” | 锦 瑟/44 |
| ◎ 苏州吃处 | Cherry/46 |
| ◎ 吃在西湖之楼外楼 | 太阳出世/48 |
| ◎ 湘行七日:无辣不欢 | 菊 斋主人/53 |
| ◎ 昆明的美食 | 红 帽 子/56 |
| ◎ 大理吃鱼 | 平 安/58 |
| ◎ 秀色可餐的丽江情调 | 锦 瑟/60 |
| ◎ 人在海南 | 老 冒/63 |

—— 之 二 · 梦 忆 食 境 ——

● 春

- | | |
|------------|-----------|
| ◎ 初春之肴 | Cherry/67 |
| ◎ 食花和食花的回忆 | 伤心龙舞/69 |

● 夏

- ◎ 淡食火腿 杰 . com / 71
- ◎ 故里食物之一:螺蛳 顾 村 言 / 73
- ◎ 故里食物之二:蚬子 顾 村 言 / 75
- ◎ 故里食物之三:青虾 顾 村 言 / 77
- ◎ 故里食物之四:河蚌 顾 村 言 / 80
- ◎ 故里食物之五:螃蟹 顾 村 言 / 83
- ◎ 故里食物之六:长鱼 顾 村 言 / 87
- ◎ 故里食物之七:菱角 顾 村 言 / 91
- ◎ 故里食物之八:莲藕 顾 村 言 / 95
- ◎ 故里食物之九:荸荠 顾 村 言 / 99

● 秋

- ◎ 人生如汤 南 琛 / 102
- ◎ 粽子和酒酿 婴 宁 / 104
- ◎ 广州的川菜馆 Chilly / 107
- ◎ 北京饮食批判 Chilly / 109
- ◎ 来碗艇仔粥 Chilly / 112
- ◎ 端午说粽 Chilly / 115
- ◎ 饮水生涯之豆浆 Chilly / 117
- ◎ 饮水生涯之咖啡 Chilly / 119
- ◎ 青木瓜之恋 Chilly / 121

◎ 我的精神食粮

Chilly/123

● 冬

◎ 记忆里的味道

小 叹/126

◎ 小车牛肉

苏 西 坡/129

—— 之 三 · 风 物 志 ——

● 清

◎ 日啖老鹅头一根

顾 村 言/133

◎ 宝应全鱼宴

顾 村 言/135

◎ 正是河豚欲上时

顾 村 言/138

◎ 闹周

婴 宁/141

◎ 杨梅熟了

婴 宁/144

● 瘾

◎ 柳巷面

轮 子/146

◎ 昆明城的烧豆腐

南 琛/149

◎ 四川人吃什么

老 吃/152

◎ 兰州小吃

山 人/154

◎ 兰州水果

山 人/161

● 淳

- ◎ 家门前的菜市场 门 牙/166
- ◎ 南京口味 山 人/169
- ◎ 山东土吃系列 云 门/174
- ◎ 守望东北:又是一年秋菘绿 热 带 鱼/188
- ◎ 德莫利炖鱼 胡 儿/191
- ◎ 京城名吃系列 板 斧/193

● 穠

- ◎ 上海的面 遮 控/201
- ◎ 糯米糕 Luc/203
- ◎ 夜读老吃客 平 安/205
- ◎ 早餐 平 安/207
- ◎ 面 平 安/210
- ◎ 蘑菇 平 安/212
- ◎ 豆腐 平 安/213

—— — 之 四 · 茶 事 —— —

● 缘

- ◎ 说茶 老 笨/217

- ◎ 我的茶缘 香 蝶/220
- ◎ 门外语茶 老 剑/224
- ◎ 桐庐品茶 老 冒/227
- ◎ 水厄 子 衿/229
- ◎ 置壶小记 子 衿/232
- ◎ 茶之忆·庐山云雾 子 衿/235
- ◎ 茶之忆·西湖龙井 子 衿/239

● 道

- ◎ 我的老友紫砂壶 扁 舟/243
- ◎ 紫云轩的茶和雕刻时光的咖啡 兰 若与晚虫/245
- ◎ 日本茶道特征辩 南 门 灭 火/249

—— 之 五·吃而上学 ——

- ◎ 汤论 猪 宝 贝/255
- ◎ 北京没有包子 猪 宝 贝/258
- ◎ 洛阳行吃记 猪 宝 贝/261
- ◎ 香港行吃记 猪 宝 贝/265



● 论

- ◎ 南方的米,北方的面

王庆超/268

● 掰

- ◎ 点菜的学问

小 僧/271

- ◎ 酒中言语

小 僧/274

- ◎ 黄龙溪古镇食记

小 僧/276

- ◎ 最顽固的是饮食

云 门/279

- ◎ 面

云 门/281

- ◎ KEBAB 与羊肉串

云 门/283

- ◎ 热热闹闹地吃

云 门/285

- ◎ 怪

云 门/287

—— 之 六 · 操 刀 ——

● 饭蔬

- ◎ 烧茄子

石 头/291

- ◎ 烩豌豆

石 头/294

- ◎ 新疆手抓饭

石 头/296

- ◎ 夏之祭

石 头/299

- ◎ 闲话白粥

石 头/301

● 肉

- | | |
|--------|--------|
| ◎ 牛肉八变 | 平安/305 |
| ◎ 水煮肉片 | 老牙/307 |
| ◎ 红烧肉 | 老牙/310 |

● 汤

- | | |
|------|-----------|
| ◎ 鸡汤 | 小叹/313 |
| ◎ 汤水 | Anyal/315 |

—— 跋 ——

- | | |
|--------|-----------|
| ◎ 舌尖之旅 | 李树波 / 317 |
|--------|-----------|

之一·行走

内蒙古手把肉与宁夏手抓肉

□ 老牙

多年以前，在内蒙古沙漠里，残阳落尽，夜幕在天边开始扯上来了，有五个穿着油污工服的小伙子，拎着安全帽和手套，饥肠辘辘地走进一个叫陶利的苏木，我是其中之一。因为野外施工上的衔接问题，我们一整天没有吃过东西。苏木里没有别的，只有羊肉，走进一家腥膻油腻的饭馆，院子里一蒙人蹲在地上杀羊，皮恰要剥完。肉用刀剁成三五斤的大块，下锅煮了，上桌来，是放在白瓷脸盆里的，一人一块，盆子就空了；老板“哗啦”一声给桌上倒了一捧生蒜，有个要醋的，老板给端来半碗。那时刚参加工作，还没吃过羊肉，据说很多人第一次吃羊都要皱眉头的，但我没有，实在是饿极了，双手把牢骨头两端，半拉脸扎进肉里，气已不出，哪还有功夫做愁眉状。半个小时，我们把那只羊吃光了，由此开端，羊肉当无不食。

这就是内蒙古的手把肉，做法简单，野风原味十足——白水煮了，用手抓着吃，也叫手扒肉。煮的时间一定要短，半个多小时，且要白煮，不加调料，而出锅咬开，骨缝还带有血丝。蒙人说时间短好消化，时间长就老了，有道理，其味不失，新鲜可口，且并不难嚼。茹毛饮血和这差不多吧？把大块生鲜血肉投入开水白煮，烫去血腥，肉丝张开，吸饱水汽，正在嫩鲜时刻，马上出锅，恰到好处的火候，也是恰到好处的味道。出锅后翻来掉去撒些细盐，肥腴咸香，又开十指吃得满腮油腻，再喝两大碗红茶，鼓腹而出，志得意满。手把肉在蒙语里叫乌兰伊得干，乌兰是红色，伊得干指食品——

物之折耗最重者，羊肉是也。谚有之曰：“羊几贯，账难算，生折对半熟对半，百斤止剩念余斤，缩到后来只一段。”大宰羊肉百斤，宰而割之，止得五十斤，迨烹而熟之，又止得二十五斤，此一定不易之数也。

但生羊易消，人则知之；熟羊易长，人则未之知也。羊肉之为物，最能饱人，初食不饱，食后渐觉其饱，此易长之验也。凡行远路及出门作事，卒急不能得食者，啖此最宜。秦之西鄙，产羊极繁，土人日食一餐，其能不朽腹者，羊之力也。

《本草》载羊肉，比人参、黄芪。参芪补气，羊肉补形。予谓补人者羊，害人者亦羊。凡食者，当留腹中余地以俟其长。倘初食人节而果腹，饭后必有胀而欲裂之形，伤脾坏腹，皆由于此，葆生者不可不知。

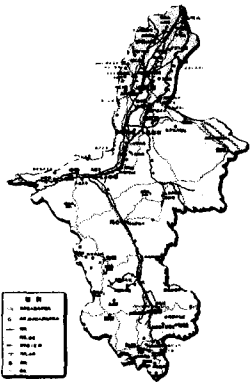
——清·李渔《闲情偶寄·饮馔部》

牛羊肉性热，味香风野，是红肉，而猪肉冷寂寡味，乃白肉也。

手把肉也有斯文吃法，在蒙古包里高坐，面前一个红漆托盘，坐一堆肉，拿腰刀割了来吃，一边用银碗喝酒，听身后蒙古族女子唱歌，快意如此，人生大可不无遗憾了。

宁夏手抓肉也是大快朵颐，简称手抓，随便哪家回族饭馆，进去问问，大都有卖的。但并非白煮，而是加了回族特有的调料，煮的时间也长。靠近吴忠有个毗邻公路叫白土岗的小镇，有家饭庄专卖手抓，凌晨杀羊，一杀十几只，哀号遍野。一羊劈成四块，每块带腿，入大锅煮，出锅以手揉盐入味，以快刀斩成条状装盘，蘸蒜丁醋水，其味甘美香郁，肉烂骨利，食之愈多，思之弥深。十点多开卖，十二点前后达到高潮，门外车辆挨挨挤挤，直排出百米开外，稍稍脚步慢的，到一两点以后，就无法供应了，而中午杀的第二拨已经开煮，没事的尽可喝茶，聊天，等待。此家饭庄手抓香在哪里，秘诀无人知道，据传说，选羊很重要。同一群羊，味道并不一样，需上前观看走姿，察看毛色，用手在胯下肋条揣摸几把，还要踢踢后腿看它的反应。这家饭庄有个回民老头专门识羊买羊，工资最高，而饭馆的生意之好令人咋舌。有个寡妇，家贫无业，专在饭庄翻羊肠子淘洗，不取工资，惟收集肠衣去卖，三年，买了一套房子，遂开始雇人洗肠子，当起了老板。

蒙古族的手把肉发展到极致，就是羊背子。羊背子，就是全羊，《蒙古秘史》记载，成吉思汗平定天下，大宴功臣，在红漆桌上放的就是羊背子，蒙语叫乌查，此宴也叫乌查之宴。整只羊在锅里煮，需要多大的锅？而要里外皆熟，无一块生肉顽肉，需要怎样不断翻煮的手艺和掌握火候的技巧？有人说，需要两个壮汉站在锅台上，抬一根木杠，吊着羊煮，想来不易翻身，不是煮，倒是涮了。见过拿着七尺长的三股铁叉在锅里翻搅半只羊的场面，叉



宁夏地图就像一张羊皮

把被压得弯如新月。乌查之宴上主人会亲自操刀，以庖丁解牛的刀法将整羊解成几十块，再码成原样，把刀递给客人取食。蒙人好客讲礼，递刀子给客人，一定是刀柄在前，绝不做出刺杀动作。

烤肉新疆最好，手抓以宁夏为妙，大概是真的，而白土岗手抓中的极品，竟然败落了。前不久去宁夏，在离白土岗几公里的地方，与朋友说午饭去吃手抓，朋友大叫：千万别去，其手抓的味道已不能恭维，现在门庭冷落，路断人稀，一天一只羊的生意，就差关门了。正自感叹其兴也忽焉败也忽焉，朋友抓起电话，说：订十斤脖子，中午十一点四十去取。问之，原来吴忠西环路开了一家手抓肉，专卖手抓羊脖子，生意火爆，车辆几乎把环城路壅塞了。午饭落座，司机恰好开车取回，拳头样的大块，倒进大盘子，盐碟也已上来，以手擎来一块，撒些盐末，屏住呼吸，咬掉一口，比当年白土岗鲜嫩有余，香味浓郁——难怪它要倒闭。羊脖子肉细，但椎骨嶙峋，非煮得极烂方能吃得，他们也是天刚亮就烧锅吧？他们的羊脖子自何处来？不知有多少肉市和屠宰场在为他们服务！

大块羊肉，好吃至此：有一同事，三十啷当，单身未娶，膀大腰圆，嗜羊如命，三天不闻腥膻，见了别人的羊皮袄都垂涎三尺。野外施工，多无聊寂寞，玩扑克为每晚必修功课，有时三缺一，不必去别处找他，定在茶炉边架着小锅，炖了囫圇一块。后来置备了一个小电炉，就一边打扑克，一边照看身后的小锅。正在酣战，他忽然扔了扑克，道一声“好了”，如同掐着秒表计时，立即捞出肉块，蹲在地上大嚼，或是靠在门框上一边吃肉一边看女工在门口灯下洗衣服被单。其瞌睡少，精力旺，干活一个顶俩。夜深，人多睡去，而他在院子内外行走散步，我们称之为“化食”。

宁、蒙羊肉何以这样好吃，外人多不知其妙。有人说，此地为毛乌素沙



西北人善制羊肉，爱吃羊肉。像这样的烤肉摊四季生意都颇好。店门外烤肉，店内则卖羊肉泡馍。