

雪罗印
他的
与鲜加
吃与文明
中国比较

古清生 著 岳麓书社

鱼头的思想



北京的食事，美食杂谈和辣椒的言说，
倾向于重味的理论，京都与本土，
大范围的味觉漂流，是可以治理乏味的文字肴饌。

小煮的宏大叙事：扁豆、全聚德、金炉长燃千年火、东、一涮、红苕菜、鳊鱼之歌、吃「鬼」品鱼翅记、论职业歧视
最诱人的生猛：绿豆煮夏天、切瓜野苋菜、丝瓜汤、豆、鸡汤、
苦瓜不说活、玛吉阿米的西藏风情、吃在中国、国菜、
黄金宝石翡翠汤、泡菜解酒、冻笋、鱼头、烤鱼、鸡蛋、单、
苹果会从树上掉下来、温州的鸭腿、我写食文化的开、
红苕菜、鳊鱼之歌、吃「鬼」品鱼翅记、论职业歧视
之玻璃水、
的菜单、菜、
式连食、一辣天下红、从美食原则看法治的核心价值观
京猪这个东西多好吃、小杜吃鱼者说、燕菜上的岁月



鱼头的思想

古清生 著 岳麓书社

雪罗汉
他们的
与新加坡
吃与文明
中国比萨



北京的食事，美食杂谈和辣椒的言说，
倾向于重味的论理，京都与本土，
大范围的味觉漂流，是可治理乏味的文字肴饌。

水煮的宏大叙事：扁豆（全聚德）、金炉长燃千年火（东）、一潮王、红苋菜、鳊鱼之歌、吃鬼、品鱼翅记、论职业歧视
黄菜亦的生薑、绿豆煮夏天、切瓜、野菜菜、丝瓜汤、鸡汤、玻璃水、味道雕刻师（晋文运动）、被文化绊倒的主任大新
苦瓜不说活、玛吉阿米的西藏风情、吃在中国、国菜、的菜单、菜上京猪这个东西、乡吃小杜、吃鱼者说、菜筵上的岁月
黄金宝石翡翠汤、泡菜解酒、冻笋、鱼头、烤蛋、鸡蛋、单式速食、辣天、红、从美食原则看法治的核心价值观
苹果会从树上掉下来、温州的鸭腿、我写食文化的开始、虎门武昌鱼



图书在版编目 (CIP) 数据

鱼头的思想 / 古清生著. - 长沙: 岳麓书社,

2005.5

ISBN7-80665-615-4

I. 鱼... II. 古... III. 随笔 - 作品集 - 中国 - 当代

IV. I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 040873 号

鱼头的思想

旅人 08

著者: 古清生

责任编辑: 杨云辉 周 实

出版统筹: 营盘兄弟文化 (北京) 有限责任公司

出版: 岳麓书社

社址: 长沙市爱民路 47 号

印刷: 长沙化勘印刷有限公司

字数: 110 千字

版次: 2005 年 5 月第 1 版

ISBN 7-80665-615-4/I·726

出版人: 丁双平 李永平

市场总监: 张 辉

整体设计: 谢颖设计工作室

E-mail: brother_culture@yahoo.com.cn

邮编: 410006

开本: 880×1230 1/32

印张: 6

印次: 2005 年 5 月第 1 次印刷

定价: 16.90 元



版权所有, 侵权必究。

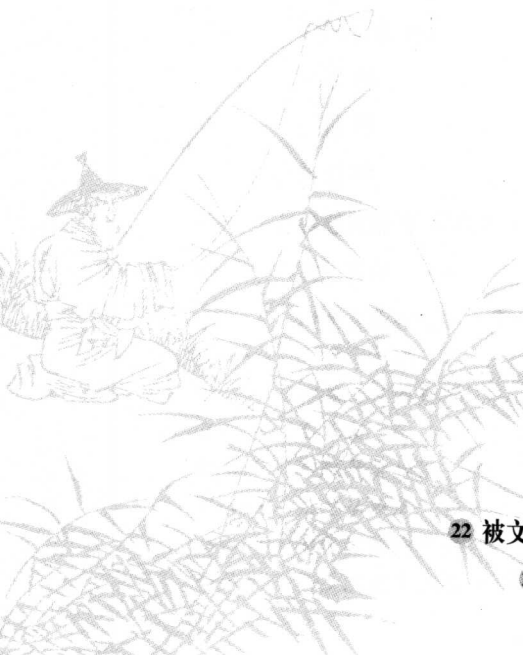
印装错误, 负责退换。

服务专线

010-8447-8818

0731-430-2677

目录

- 
- | | |
|---------------|----|
| 1 雪萝阳汤 | 二 |
| 2 水煮的宏大叙事 | 五 |
| 3 扁豆 | 七 |
| 4 全聚德：金炉长燃千年火 | 九 |
| 5 东来顺：一涮天下暖 | 十二 |
| 6 红苋菜白苋菜 | 十五 |
| 7 鲑鱼之歌 | 十八 |
| 8 吃“鬼” | 二〇 |
| 9 品鱼翅记 | 二二 |
| 10 论职业歧视 | 二六 |
| 11 他们的美食观 | 三〇 |
| 12 被谋杀的生姜 | 三四 |
| 13 绿豆煮夏天 | 三六 |
| 14 切瓜 | 三八 |
| 15 野苋菜 | 四〇 |
| 16 丝瓜汤 | 四二 |
| 17 瓦罐鸡汤 | 四四 |
| 18 上德肥驴 | 四六 |
| 19 玻璃水 | 四八 |
| 20 味道雕刻师 | 五一 |
| 21 普茶运动 | 五四 |
| 22 被文化绊倒的烹饪大师 | 五六 |
| 23 与新加坡人对饮 | 五八 |

24 苦瓜不说话	六〇
25 玛吉阿米的西藏风情	六二
26 吃在中国	六五
27 中国菜	七二
28 减肥时代的菜单	七五
29 菜在北京	七八
30 猪这个东西	八〇
31 乡吃	八二
32 小杜	八七
33 吃鱼者说	九三
34 蒸笼上的岁月	九五
35 吃与文明	九八
36 黄金宝石翡翠汤	一〇〇
37 泡菜解酒	一〇二
38 冻笋	一〇四
39 鱼头	一〇六
40 烤蛋	一〇八
41 鸡蛋·单身汉·荷包式速食	一一一
42 一辣天下红	一一四
1 生命中不能够没有辣椒	一一四
2 辣椒的起源	一一七
3 辣椒的长征路线	一二〇
4 辣之最	一二三
5 川湘食辣秘笈	一二四
6 辣椒与瘦腰	一二七
7 辣椒的家园意象	一二八
8 辣椒的本土化生存	一三一





9 红辣酱	一三三
10 泡椒	一三四
11 米粉辣椒	一三六
12 辣椒的段位	一三八
13 落霞如碧两相依	一四〇
14 20 世纪的辣椒	一四一
15 红油鱼腩及其它	一四四
16 青红帮	一四五
17 辣椒的切法	一四七
18 辣椒与民主	一四九
19 再谈辣椒与民主	一五一
20 虎皮青椒	一五二
21 青椒里脊蘑	一五四
22 辣椒与味觉	一五五
23 辣椒的分类	一五八
24 油炸粉椒	一六〇
25 我们为什么要吃辣椒	一六一
26 白辣椒	一六三
43 从美食原则看法治的核心价值观	一六五
44 中国披萨：香河肉饼	一六八
45 苹果会从树上掉下来	一七一
46 温州的鸭赚	一七三
47 我写食文化的开始	一七五
48 龙门武昌鱼	一八〇
附：古清生的美食美文 丛 威	一八二



①

雪萝阳汤



冬天的意义，在于喝好多的汤。

没有冬天不是冷的，暖冬也一样。我觉得冬天的意义，就是要喝好多的汤，这些汤要有一些补性，暖胃，渐渐的暖到脑子，暖到了精神，做的文章，有一片亮色，像下午的冬阳从窗玻璃照射进来，人生暖融融。今日的冬天，或许会从气候学里释出，潜入都市城堡，栖落书本，冷浸入心灵，直至冬天终结，那是暖的到来，暖是大地春回脚丫先知，胃里的暖，是一种汤暖。

去制造汤吧，既然汤是一种暖。热爱汤，对温暖的向往，热爱温暖的生活。买了一个大盆，采购羊蝎子、羊腩、白萝卜、姜和芫荽，进入做汤程序。用羊蝎子做汤已非甚么新的汤学，在太原住时，喝羊肉汤强化了一个印象，喝羊骨汤，吃羊肉。太原羊肉汤，支一口大铁锅熬羊骨，羊肉煮熟切成薄片备用，食者来，厨师舀了汤煮土豆粉条，加羊肉片，放芫荽，热乎乎一大碗，喝



出一个温暖世界。

我把羊蝎子、羊腩洗净，放大盆里熬，初沸时撇去上层血沫，搁些生姜、八角、桂皮和陈皮，羊腩能用筷子扎穿时捞起，细火慢熬羊蝎子。好大一盆汤，炖着的时候，我去书房里看书，或者写字，间或看窗外阳光，亮丽时刻会有一群鸽子掠过、盘旋。

感觉而言，进入一个暖冬了，有些敦厚的情意。午时，洗米放电饭煲煲里，加一片干荷叶盖水上煲焖饭。饭熟，温一壶加饭酒，加饭酒为陶罐装那种，超市卖19元5角一罐。些许准备，做羊肉汤。将羊腩切成半寸宽，寸半长的薄片，白萝卜片切大一点，茼蒿随意切得细一点，架了锅，舀入羊蝎子汤，加入羊腩、白萝卜片煮，萝卜熟了起锅，佐一些盐，撒上茼蒿。

羊蝎子汤有个细节不能忽略，让它冷却，汤上面结一层羊油，将凝固的羊油揭起扔掉，汤就不复油腻。羊蝎子汤味本宽厚，去羊油与白萝卜合煮，朝清淡的方向去。汤有羊骨香与白萝卜的清甜，有茼蒿的点化。



萝卜吃新，本要读旧。

吃萝卜，喝热汤，萝卜辛甜。吃羊腩，羊腩有韧性，嚼时，口感柔绵，有不屈的弹性，释出纯粹的羊肉香，它的香浑厚。从容地嚼，喝一口温热的加饭酒，热量从胃里悠然地升腾。胃是生命之根，生命从胃里获取养分。

一个下午，在书桌前独坐，暖意渐渐升起，读很冷的历史，羊蝎子汤也足够驱寒。羊，公羊叫羖，

母羊叫（羊孚），阉羊叫羯。羊蝎子为羊脊骨，掠去肉和羊排，此骨如同一只蝎子，故得名。《本草纲目》载：羊脊骨，味甘，性热，主虚劳寒中羸瘦，补肾虚，通督脉。河西生长的羊最佳，河东生长的羊也好，南方只有淮南州郡偶有佳者。萝卜为十字花科草本植物，性平微寒，清热解毒、健胃消食、生津止渴、止咳顺气，萝卜的微寒与羊肉的热性中和，恰也得当。市井有称：冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方。如此一算，有食养之利。最后要取汤名，原想叫它新萝卜旧书汤，意即萝卜吃新，书要读旧。请老乡荒野狼参考，荒野狼就很斯文地贡献一个汤名：雪萝卜汤。此名听起来不错，就采用了。

2

水煮的宏大叙事



一本《水煮三国》热销，将水煮这个动词极力弘扬了，要带火遍及大江南北的川菜，让鲁粤湘黔云赣沪鄂杭帮和淮扬围追堵截落得一空，有可能的。《水煮三国》不讲味道，它属一本做生意的书，三个国家一起好做买卖。

水煮为川系家常菜一种，独特表达在味觉上的四川文明，简称川明，川明包含有麻辣火锅、麻辣烫、麻婆豆腐、回锅肉和沸腾鱼。川明与盆地和川江有关，可炫耀的历史遗迹有三星堆，但不是蜀国可以完全包容，还有别的历史要素可以探讨，比如外星人。水煮鱼不是外星人发明，起码一个因素证明，川椒乃四川道地物产。不过四川人比较鱼目混珠，在秦时，有10万秦人入蜀，清代由湖广人士来入巴填川，明末有个张宪忠在川杀人太多，对川人来说，张宪忠应该水煮，他杀川人如川人杀鱼。

水煮鱼端桌上，油汪汪一盆，橙红油亮，光芒四射，如一轮太阳。品尝起来抵达人的味觉巅峰，一个浑

一 水煮的宏大叙事

圆的热烈，在记忆中不朽。

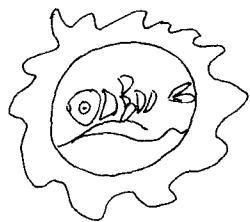
做水煮鱼，将鱼洗净切片，热水过它一遍，在鱼片上喂上盐、料酒、淀粉和蛋清，搁置时间长些比较好，入味。它的辅菜有豆芽，豆芽洗净放入开水烫一下，捞出放盆里，辅菜还可以另加些类别，榨菜丝、胡萝卜条等。往炒锅放油，油热后放葱、姜、蒜、花椒、红辣椒，以小火煸炒，出味加入热水，吱的一声，水沸腾，放入鱼片，少顷，将熟鱼片及全部汤汁盛入豆芽的盆里。净锅，倒入植物油，油量以能将盆中的鱼和豆芽等全部淹没为原则。油渐热时，加入巨量花椒及干红辣椒，用小火慢慢炆出香味，紧紧盯着油中辣椒，辣椒从红艳转向暗色时关火，把锅中的油及花椒、辣椒全盘倒入鱼盆中。

关键技术瓶颈在于熬制红油，它决定水煮鱼的品质。原料是决定因素，鱼最重要，鱼须鲜活，一如诗歌。有了鲜活的鱼，水煮鱼的基本味道得到保证，然鱼与鱼不同，水煮鱼的鱼，首选鳊鱼，次之鲈鱼，次之草鱼，另外胖头鱼、鲤鱼也可以水煮，水煮天下红。

一切美食原则，重在讲味道，讲口感，讲美观。水煮鱼浸于红油之下，显得白嫩若玉，拨开红辣椒，抖落花椒椒，以筷夹入口中，烈火中的鲜香，那辣、那麻、那飞扬的红色如旗，鱼肉鲜嫩，入口即化，品味过程体验鲜、咸、香、麻、辣之水煮五味，其中隐伏火灼般

麻辣感觉，一个挑战性的品尝，若非川人，吃正宗水煮鱼，头发炸得直立，麻辣胜似枪药，感觉头皮如惊雷滚过。以后细吃，情况稍好转，额头冒汗，灵魂生烟，在麻辣的高调味觉中完成一次宏大叙事的

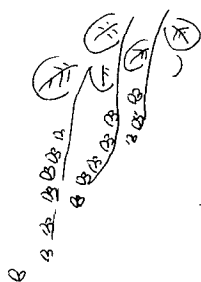
品饮。在北京，红京鱼为水煮标本，红京鱼是重庆品牌，重庆早已脱离四川，四川一次味觉流失事件，将来还要讲川味和重味，水煮重庆还是水煮成都，成为一个地域性立场选择。



水煮鱼是在太阳，照耀下和100度平烫的日子。

3

扁豆

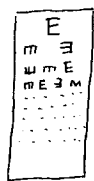


扁豆花对苍蝇，有积极的倾向。

扁豆藤爬满篱笆的时候，它就开花了，花呈蝶状，立于花柄，比较散文化倾向，前面的花开，结了豆荚，后面继续开花，从初夏一直开到深秋。印象中，扁豆与篱笆在一起的，有了扁豆缠绕，篱笆成绿的一簇，喜欢招引蝴蝶和麻雀，间有马蜂飞来。

扁豆开白色和红色花，开白花的叫白扁豆，开红花的叫红扁豆，它的味道不尽相同。白扁豆肉厚，形如半月，乡间有称蛾眉豆者，可以煮得绵软，微甜，干炒则要有韧性。红扁豆周边红，愈往内中，色泽愈淡，未红处呈青色，肉薄，极富韧性。有的地方，叫红扁豆为青扁豆，这种色泽命名法，是图直观，一目了然，与学院主流植物学无关。

春天原想种植一株扁豆和一株丝瓜，皆因黄沙滚滚，狂风劲吹，找不回南国春播时那份怡然心境，便罢。到秋冬交汇的季节，八里桥市场忽然来了许多扁豆，就想起南国与篱笆，河流与山冈，秋天的芒草和枫叶，买了



以台东篱摘豆，不要去看南山。
容易斜视，如学，颈椎炎……

一些扁豆来细做。洗了扁豆，将扁豆周边的筋撕了去，中间对折，一分为二，热锅干炒，或者切扁豆丝，佐青辣椒丝干炒，有红辣椒一只切丝佐入，令一盘扁豆色彩鲜艳。今秋买的扁豆，多为红扁豆，炒红扁豆，青味也重，红扁豆有江南的味道。

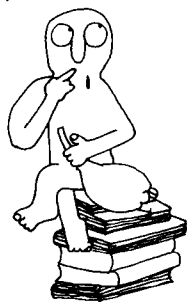
吃炒扁豆，要炒透，豆类不可有生成分，尤其四季豆，未熟透易中毒，它有一种豆碱。北京人把四季豆叫成扁豆，我不习惯。纵是在京城，吃炒扁豆，也能品到几许隐居味道，它令人想起陶前辈那句“采菊东篱下，悠然见南山”，我喜欢“摘豆东篱下，悠然见南山”，摘豆有怡然的丰收心情。实际上，扁豆足迹遍布许多地方，我在山西平遥乡下看到过许多红扁豆，那些豆子像山西人一样质朴，红色也与艳丽无关，仿佛悠远岁月的红，抵达唐朝或汉朝。它生长在土地上，篱边地角，足下有一捧土，十分谦虚地扎下根，欲望之藤就执著蓬勃地长，一直要把一方土地都覆盖，那一簇簇的绿意，就在生命的空间存在了。

4

全聚德： 金炉长燃千年火



剩下的全都属于你。全聚德的鸭子滋养文字
的生命力。



京城老店全聚德已经 138 年了，六月初六，在前门的全聚德起源店，揭开显示第 101436138 只烤鸭出炉编号的电子计数牌，一位东北客人幸运得到印有烤鸭编号的证书。138 年前，农民杨全仁（1833 年—1890 年）创建全聚德并将开业第一天赚的钱保留下来，铜币外圆内方，历 138 年与老店同在。

杨全仁，本名寿山，河北冀县杨家寨人，从老家逃荒到北京，一度在前门肉市做生鸡鸭买卖。清同治三年（1864 年），他收购肉市一家濒临倒闭的干果店，立字号为全聚德，经营挂炉烤鸭。现在的老店建于清光绪十四年（1888 年）。

金炉长燃千年火，银钩短挂百鸭芳。全聚德烤鸭采用挂炉、明火烧果木的方法烤制，烤鸭成熟时间为 45 分钟。新鲜出炉的鸭子皮质酥脆，肉质鲜嫩，飘逸果木之清香。鸭体丰盈饱满，呈枣红色，油光亮泽，神采奕奕，外焦内嫩，配以荷叶饼、葱、酱食之，腴美醇厚，

全聚德：金炉长燃千年火

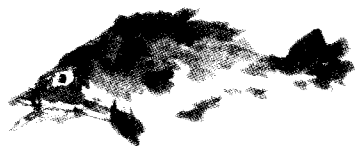
绕腮润嗓，香溢愈久，沁心透肺。

1933年端午节，德国女摄影家海伦·莫理循到全聚德吃烤鸭，余香在口，海伦请求参观烤鸭现场。全聚德挂炉烤鸭艺术属最高商业机密，谢绝任何人参观，掌柜杨奎耀破例带着海伦来到烤鸭炉前，炉火旗帜般向上飘扬，一只只裸体悬挂的鸭子燎映成枣红和栗色。烤鸭师傅黑衣、黑裤、光头，手执挑杆，以中国功夫的姿态旋转烤鸭，香气轰然扑鼻。海伦有幸成为第一个拍摄全聚德烤鸭制作过程的摄影师。随后，杨奎耀领着海伦来到北京城根西北角专为全聚德饲养北京鸭的鸭场。鸭场主人王老五，号称鸭王，乃杨家世交。王家鸭专用谷物喂养，保证鸭肉清香无腥。鸭场水源连通玉泉山水脉，富含有益矿物质，鸭吃谷类，饮矿泉，肉质无敌，王鸭杨炉，珠连璧合。海伦拍摄了鸭场。

杨奎耀掌柜带海伦参观烤鸭及养鸭现场非一时冲动，亦非被一个德国女摄影师热爱美食的芳心打动。当时中国是德国在亚洲最大的贸易伙伴，一战之后二战之前，中国是德国武器的最大买主，能源与农产品的最大卖主，德国在中国投资达3亿马克，国民政府军管以上单位配有德国军事顾问。数万名德国军事顾问都是现役军人，他们在日本侵华前才撤离回国。这样，杨奎耀掌柜就有理由让海伦拍摄烤鸭回德国宣传或炫耀。另一说海伦靠的公爹的面子，海伦公爹莫理循是清廷和民国政府顾问，澳大利亚人，一边当顾问，一边给《泰晤士报》撰稿，王府井街一度改名莫理循街，很有影响。

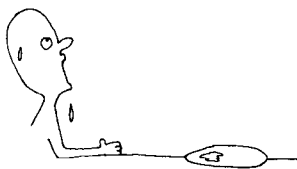
50年后，一个名叫徐星的青年加盟全聚德，负责饭店门前保洁，月薪38元。他喜欢喝得半醉工作，以为这样地扫得干净，小说写得流畅。3年后，徐星的小说处女作《无主题变奏》在官方《人民文学》（1985年7月号）发表，引起文坛强烈震动，被视为当代文学中异军突起的现代派，与刘索拉构成双子座。之后，徐星一身鸭香赴德国西柏林艺术大学讲学和德国海德堡大学读博士学位。

另一位从西子湖畔考入中央戏剧学院的青年导演古榕，以全聚德



为题材执导电影《老店》，一举成名，可见全聚德的人文积淀深厚。

全聚德百余年来，以“聚德”之心广聚天下有识之士；以“聚全”之志深纳华夏美食文化，近 200 个国家、地区首脑及官员光顾过全聚德，描绘一卷世界首脑尝鸭群像。老子云：治大国若烹小鲜。亚洲最大的单种菜餐馆——和平门全聚德烤鸭店，由中国前总理周恩来指定兴建，1979 年 5 月 1



不管你飞了海角还是天涯 (tianyaclub)
我依然把你牵挂

日开业，建筑面积 1.5 万平方米，餐厅使用面积 4000 平方米，内设宴会厅 40 间，最大宴会厅可容纳 500 多人，全店可接待 2000 位宾客同时就餐，高级服务师、高级厨师占全店总人数 70%。规模宏大的和平门全聚德烤鸭店，旨在为国际交往、国家政治经济文化活动服务。和平门全聚德烤鸭成了政治鸭类，它们肩负传播友谊、传播文化使命。全聚德，全聚鸭，烤鸭成为德之载体。

全聚德的牌匾上，德字心上少了一横，历次清理不规范汉字没有碰它，却是奇迹。全聚德创始人杨全仁开了全聚德烤鸭小铺后，请一位名叫钱子龙的秀才题写匾额，有几种版本传说：一是钱秀才酒醉说，醉了少写一横；二是数字说，全聚德开张时，杨掌柜一共雇用 13 个伙计，加上自己是 14 个，少写一横恰好是 14 笔。真正的原因是，千年以降，“德”可以多种写法，或有一横，或没一横。现立于北京国子监孔庙的康熙皇帝御书《大学碑》中的“德”字便没有一横；清代画家郑板桥写“德”，时有一横，时无一横。不论有横无横，聚德须予全心以及全仁，还有炉火见红的真灼。

全聚德：金炉长燃千年火