

鱼我所欲也

鱼我所欲也

我第一次吃石斑鱼是1947年，在越南海防一家华侨开的饭馆里。那吃法很别致。一条很大的石斑，红烧，同时上一大盘生的薄荷叶。我仿照邻座人的办法，吃一口石斑鱼，嚼几片薄荷叶。这薄荷可把口中残余的鱼味去掉，再吃第二口，则鱼味常新。这种吃法，国内似没有。

名家品吃

东方情调书系

MINGJIA PINCHI

唐大斌 编

湖北人民出版社



东方情调书系

名家品吃

唐大斌 编

MINGJIA PINCHI



湖北人民出版社

鄂新登字 01 号
图书在版编目(CIP)数据

名家品吃/唐大斌编. —武汉:湖北人民出版社,2004. 6

ISBN 7—216—03974—2

I. 名…

II. 唐…

III. 散文—作品集—中国—现代

IV. I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 044274 号

名家品吃

唐大斌 编

出版: 湖北人民出版社
发行:

地址:武汉市雄楚大街 268 号
邮编:430070

印刷:武汉市楚风印刷有限公司
开本:880 毫米×1230 毫米 1/32
字数:196 千字
版次:2004 年 6 月第 1 版
印数:1—4 000
书号:ISBN 7—216—03974—2/I·346

经销:湖北省新华书店
印张:10
插页:5
印次:2004 年 6 月第 1 次印刷
定价:22.00 元

本社网址:<http://www.hbpp.com.cn>



编者的话

讲吃是一个经久不衰的话题。

我国自古以来流传有三句很经典的话：一是“食、色，性也”，二是“民以食为天”，三是“衣食足则知荣辱”。不仅道出了吃的重要意义，而且说出了吃是人的第一需要。衣食住行的四件大事之中，“民以食为天”是基本国策，它既涉及人的本性，又关乎着国家安危，是一切大事中的大事。

名家品吃，广用博闻，能上有下，一簞食一瓢饮，不改其乐；稀奇古怪，不惧其异；讲究排场，不失其志；以吃会友，意不在吃，不吃亦友；庶几可以言吃，吃之为吃之，不吃为不吃，是吃也。

中国之大，吃的习俗和风格各异。山西人能吃醋，几个山西人下饭馆，坐定之后，还没有点菜，先把醋瓶子拿过来，每人喝几羹。江苏人喜菜甜，据说无锡人炒鳝糊放糖，包子的肉馅里也放糖。四川人喜吃辣椒，什么朝天椒、野山椒，都不在话下，小面馆的墙壁上黑漆大书三个字：麻辣烫。吃法不同，习惯不一，你很难判断哪一个地方更优。

在名家眼里，家乡的食物最好。家乡菜好似历代祖先在那

蜂巢里酿的蜜，又将它传之后代。那些家乡风味菜，外地人品尝时，并不觉得是“天下第一楼”，但是“情人眼里出西施”，名家对故乡的食物寄予了深情厚意。比如，叶圣陶说，“同朋友喝酒，嚼着薄片的雪藕，忽然怀念起故乡来了”。

在名家眼里，吃不局限于山珍海味，即使是腐乳、窝头、小米粥……最不值钱的东西也会成为最美之味。王蒙说，“大米粥传递着一种伤感的温馨，一种童年的回忆，一种对于人类的微小和软弱的理解和同情，一种和平及与世无争的善良退让。大鱼大肉大虾大蛋糕大曲老窖都有令人起腻、令人吃勿消的时候，然而大米粥经得起考验而永存”。

在名家眼里，用人人可得的材料，调出人人喜欢的食物，以甜、酸、苦、辣、咸五味去满足人们的生理欲望，这工作，不只是重要的，简直可以说是神圣的。名家不仅仅品尝别人的菜肴，还经常自己做菜，他们以一种自由的心态，带着一种新鲜感，怀着一种创造欲，去进行一种艺术创作。他们把做菜，升华到一种情趣，一个文化课题，一种创造生活美的过程，把自己对艺术的种种真知灼见，融入菜肴之中。

我们衷心地感谢这些名家为我们提供了这么多精彩的有关吃的奇闻妙论。

最后要特别说明的是，因联络方面的困难，有一部分作者未能取得联系，请有关作者见书后告之我们通讯地址，我们即付稿酬。在此，我们再一次向这些名家表示衷心的感谢和由衷的歉意。

编 者

2004年4月18日



中国人的饮食

林语堂

1

吃饭

钱钟书

11

论吃饭

朱自清

16

谈吃

夏丏尊

22

说吃

李广田

26

劝菜

王了一

30

吃的

朱自清

34

西餐

王了一

39

食味小记

文载道

42

食味杂记

鲁彦

49

民食天地

舒婷

54

大礼谢饭

黄宗英

62



豆腐	黄苗子	72
豆腐	梁实秋	77
唱给豆腐的颂歌	忆明珠	80
臭豆腐	周作人	85
花生米、豆腐干、火腿、稀粥	林斤澜	87
稀饭和地瓜	郭风	93
手把羊肉	贾平凹	100
“涮庐”闲话	陈建功	103
在大连的海鲜席上	秦牧	108
家乡食品	叶灵风	112
北平的零食小贩	梁实秋	118
绍兴东西	孙伏园	126



饮食男女在福州	郁达夫	129
藕与莼菜	叶圣陶	138
辣椒	王了一	141
奇特的食物	王了一	145
吃瓜子	丰子恺	149
吃鸡赘语	钱歌川	156
垆边食事(6 则)	李庆西	162
故乡的食物	汪曾祺	171
鱼我所欲也	汪曾祺	181
食豆饮水斋闲笔	汪曾祺	185
品吃日记(18 则)	周作人	195
品吃日记(56 则)	梁实秋	216

中国人的饮食

林语堂



你们吃什么？常常会有人提出这样的问题。我们答之，凡是地球上能吃的东西我们都吃。出于爱好，我们吃螃蟹；由于必要，我们又常吃草根。经济上的需要是我们发明新食品之母。我们的人口太多，而饥荒又过于普遍，不得不吃可以到手的任何东西。于是，以下事实便非常合乎情理：在实实在在地品尝了一切可吃的东西之后，像科学或医学上的许多发现都是出于偶然一样，我们也可能有意外的发现。比如，我们已经发现了一种具有神奇的滋补健身效用的人参，我本人愿意用自己的亲身体会来证明它是人类所知具有长效的最具滋养价值的补剂，它对身体的作用来得既缓慢又温和。撇开这种在医药或烹饪上都有重要意义的偶然发现不论，毋庸置疑，我们也是地球上惟一无所不吃的动物。只要我们的牙齿还没掉光，我们就会继续保持这个地位。也许有一天，牙科医生会发现我们作为一个民族，具有最为坚固的优良牙齿。既然我们有天赐的一口好牙，且又受着饥荒的逼迫，我们就



没有理由不可以在民族生活的某一天发现炒甲虫和油炸蜂蛹是美味佳肴。我们惟一没有发现也不会去吃的食品是奶酪。蒙古人没法开导我们去吃，欧洲人的劝说也未见得会奏效。

在食品问题上，运用逻辑推理是行不通的。吃什么与不吃什么，这完全取决于人们的偏见。大西洋西岸，两种水生贝壳都是很普遍的，一种是软壳的蛤——海螂，另一种是可吃的贻贝类，紫壳菜。这两种软体动物生在大西洋两岸，但种类相同。据查尔斯·汤森德博士的权威著作所述，欧洲兴吃贻贝，而不兴吃蛤子；在美洲，情形恰恰相反。汤森德博士还提到，比目鱼在英格兰和波士顿是以高昂的价格出售的，而纽芬兰的乡下人则认为这种东西“不宜食用”。我们像欧洲人一样吃贻贝，像美国人一样吃蛤子，但我们不会像美国那样生吃牡蛎。任何人都不能使我信服蛇肉的鲜美不亚于鸡肉这一说法。我在中国生活了四十年，一条蛇也没有吃过，也没有见过我的任何亲友吃过。吃蛇肉的故事传播起来要比吃鸡肉的故事快得多，但事实上我们吃过的鸡要比白人多且更有味。吃蛇肉对中国人和西方人同样是一件稀罕事儿。

我们只能说，中国人的趣味十分广泛，任何一个有理性的人都可以从中国人的饭桌上取走任何品种的食物去品尝而不必疑神疑鬼。饥荒是不会让我们去挑肥拣瘦的，人们在饥饿的重压之下，还有什么东西不可以吃呢？没有尝过饥饿滋味的人是没有权利横加指责的。我们中还曾经有人在饥荒难熬之际烹食婴孩呢——尽管这种情形极为罕见——不过，谢天谢地，我们还没有像英国人吃牛肉





那样，把婴孩生吞活嚼了！

如果说还有什么事情要我们认真对待，那末，这样的事情既不是宗教也不是学识，而是“吃”。我们公开宣称“吃”是人生为数不多的享受之一。这个态度问题是至关重要的，因为除非我们老老实实在地对待这个问题，否则我们永远也不可能把吃和烹调提高到艺术的境界上来。在欧洲，法国人和英国人各自代表了一种不同的饮食观。法国人是放开肚皮大吃，英国人则是心中略有几分愧疚地吃。而中国的美食家在饱口福方面则倾向于法国人的态度。

英国人不郑重其事地对待饮食，而把它看作一件随便便的事情，这种危险的态度可以在他们的国民生活中找到证据。如果他们知道食物的滋味，他们的语言中就会有表达这一含义的词语，英语中原本没有“cuisine”（烹饪）一词，他们只有“cooking”（烧煮）；他们原本没有恰当的词语去称呼“chef”（厨师），而是直截了当地称之为“cook”（伙夫）；他们原本也不说“menu”（菜肴），只是称之为“dishes”（盘装菜）；他们原本也没有一个词语可以用来称呼“gourmet”（美食家），就不客气地用童谣里的话称之为“Greedy Gut”（贪吃的肚子）。事实上，英国人并不承

认他们自己有胃。除非胃部感到疼痛，否则他们是不会轻易在谈话中提起的。结果，当法国人打着一种对英国人来说不太谦逊的手势谈论他们厨师的烹调时，英国人却不敢冒着损害他们优美语言之险去谈起他们的伙夫烧的饭菜。如果他被他

的法国主人刨根究底地追问之后，他或许会从牙缝里





挤出一句“布丁是极好的”，就蒙混过关了。如果布丁好吃，那未必定有其好吃的理由，对于这些问题，英国人不屑一顾。英国人所感兴趣的，是怎样保持身体的健康与结实，比如多吃点保卫尔(Bovril)牛肉汁，从而抵抗感冒的侵袭，并节省医药费。

然而，如果人们不愿意就饮食问题进行讨论和交换看法，他们就不可能去发展一个民族的技艺。学习怎样吃的第一个要求是先就这个问题聊聊天。只有一个社会中有文化有教养的人们开始询问他们的厨师的健康状况，而不是寒暄天气，这个社会里的烹调艺术才会发展起来。未吃之前，先急切地盼望，热烈地讨论，然后再津津有味地吃。吃完之后，便争相评论烹调的手艺如何，只有这样才算真正地享受了吃的快乐。牧师可以在讲坛上无所顾忌地斥责牛排味道难闻，而学者则可以像中国的文人那样著书专论烹调艺术。在我们得到某种特殊的食品之前，便早就在想念它，在心里盘算个不停，盼望着同我们最亲近的朋友一起享受这种神秘的食品。我们这样写请柬：“我侄子从镇江带来了一些香醋和一只老尤家的正宗南京板鸭。”或者这样写：“已是六月底了，如果你不来，那就要等到明年五月才能吃到另一条鲱鱼了。”秋月远未升起之前，像李笠翁这样的风雅之士，就会像他自己所说的那样，开始节省支出，准备选择一个名胜古迹，邀请几个友人在中秋朗月之下，或菊花丛中持蟹对饮。他将与知友商讨如何弄到端方太守窖藏之酒。他将细细琢磨这些事情，好像英国人琢磨中彩的号码一样。只有采取这种精神，才能使我们的饮食问题达到艺术的水准。





我们毫无愧色于我们的吃。我们有“东坡肉”又有“江公豆腐”。而在英国，“华兹华斯牛排”或“高尔斯华绥炸肉片”则是不可思议的。华兹华斯高唱什么“简朴的生活和高尚的思想”，但他竟然忽视了精美的食品，特别是像新鲜的竹笋和蘑菇，是简朴的乡村生活的真正欢乐之一。中国的诗人们具有较多功利主义的哲学思想。他们曾经坦率地歌咏本乡的“鲈脍莼羹”。这种思想被视为富有诗情画意，所以在官吏上表告老还乡之时常说他们“思吴中莼羹”。这是最为优雅的辞令。确实，我们对故乡的眷恋大半是因为留恋儿提时代尽兴的玩乐。美国人对山姆大叔的忠诚，实际是对美国炸面饼圈的忠诚；德国人对祖国的忠诚实际是对德国油炸发面饼和果子蛋糕的忠诚。但美国人和法国人都不承认这一点。许多身居异国他乡的美国人时常渴望故乡的熏腿和香甜的红薯，但他们不承认是这些东西勾起了他们对故乡的思念，更不愿意把它们写进诗里。

我们中国人对待饮食的郑重态度，可以从许多方面看出来，任何人翻开《红楼梦》或者中国的其他小说，将会震惊于书中反复出现、详细描述的那些美味佳肴，比如黛玉的早餐和宝玉的夜点。郑板桥在写给弟弟的信中，如此颂扬了米稀饭：

天寒冰冻时，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一碟，最是暖老温贫之具。暇日咽碎米饼，煮糊涂粥，双手捧碗，缩颈而啜之，霜晨雪早，得此周身俱暖。嗟乎！嗟乎！吾其长为农夫以没世乎！



总的来说,中国人领受食物像领受性、女人和生活一样。没有一个英国诗人或作家肯屈尊俯就,去写一本有关烹调的书,他们认为这种书不属于文学之列,只配让苏珊姨妈去尝试一下。然而,伟大的戏曲家和诗人李笠翁却并不以为写一本有关蘑菇或者其他荤素食物烹调方法的书,会有损于自己的尊严。另外一位伟大的诗人和学者袁枚写了厚厚的一本书,来论述烹饪方法,并写有一篇最为精彩的短文描写他的厨师。他描述他的厨师,就像亨利·詹姆斯描述他的英国大管家一样,这也是一位颇有尊严,在自己的专业方面又很有造诣的人,在所有的英国人中,H. G. 威尔斯最有可能撰写一篇同样的文章,但是很明显,他写不出来,至于那些不如威尔斯博学多识的人,就更没什么指望了。法郎士则是袁枚这种类型的作家,他也许会在致密友的信中给我们留下炸牛排或炒蘑菇的菜谱,但我却怀疑他是否能把它当作自己文学遗产的一部分传给后人。

中国的烹饪有两点有别于西方:其一,我们吃东西是吃它的组织肌理,它给我们牙齿的松脆或富有弹性的感觉,以及它的色、香、味。李笠翁自称为“蟹奴”,因为蟹集色、香、味三者于一身。所谓“组织肌理”的意思,很少有人领会,但是我们应该知道,竹笋之所以深受人们青睐,是因为嫩竹能给我们牙齿以一种细微的抵抗。品鉴竹笋也许是辨别滋味的最好一例。它不油腻,有一种神出鬼没般难以捉摸的品质。不过,更重要的是,如果竹笋和肉煮在一起,会使肉味更加香浓,





猪肉尤其如此。另一方面,它本身也会吸收肉的香味。这是中国烹饪有别于西方的第二点,即味道的调和。整个中国烹饪法,就是仰仗着各种品味的调和艺术。虽然中国人承认许多食物(像鲜鱼)就得靠其本身的原汁烹煮,但总的来讲,他们在将各种品味调和起来这方面,远比西方人做得多。例如,如果你没有吃过白菜煮鸡,鸡味渗进白菜里,白菜味钻进鸡肉中,你不会知道白菜的美味。根据这个味道混合的原则,可以烹调出许多精美可口的混合菜肴来。像芹菜,可以生吃,也可以单炒。然而,如果中国人在西方人的宴会上看到菠菜、胡萝卜之类也被分别烹煮,而且与猪肉或烧鹅放在同一个盘子里,他们未免会嘲笑这些野蛮人。

中国人在绘画和建筑方面的分寸感是十分敏锐的,但在吃东西时,这种分寸感似乎都被抛在脑后了。他们一旦围坐在饭桌前,就只管尽情地吃个痛快。任何大菜,如全鸭,往往是在上了十二三道菜之后才送上来。按道理,这一只鸭子也就足够人们饱饱地美餐一顿了。但他们何以在十二三道菜之后还能够将它吃下去呢?这一方面是因为那些虚伪的客套;另一方面,在用膳的过程中,一道菜一道菜地慢慢送上来,在此期间,客人们要行各种酒令,或作诗填词,这自然就拖长了时间,使胃中的食物有机会得到消化。中国政府官员的低效率,很有可能就是由于所有这些官老爷每晚都要不近人情地例行应酬三四个宴会所直接引起的。在这些宴会上,只有四分之一的食物是用来滋养他们的身体,其余四分之三的食物只会戕害他们的身心健康,这就是富人反而多病的缘由。像





肝病或肾病,当官员们感到有必要退出政治舞台,就在报上公布这些疾病,作为最现成的托辞。

尽管中国人有可能从西方人那里学到许多如何恰如其分地安排宴会的理论和方法,但中国人却在饮食方面也像在医药方面一样,有许多有名的极好的菜谱可以教给西方人。像普通菜肴(如白菜和鸡)的烹调,中国人有丰富的经验可以传到西方去,如果西方人准备谦恭地学习的话。然而,在中国建造了几艘精良的军舰,有能力猛击西方人的下巴之前,恐怕还做不到。但只有那时,西方人才会承认我们中国人是毋庸置疑的烹饪大家,比他们要强许多。不过,在那个时候到来之前就谈论这件,却是白费口舌。在上海的租界里有千百万英国人,从未踏进中国的餐馆,而中国人又拙于招徕顾客。我们从来不强行拯救那些不开口请求我们帮助的人。况且我们又没有军舰,即使有了军舰,也不屑于驶入泰晤士河或密西西比河,用枪将英国人或美国人射死,违背他们的意志,将他们送进天堂。

至于各种饮料,我们生来就很有节制,只有茶是例外。由于酒类饮料较为缺乏,我们很少能在街上看到酒鬼。饮茶本身就是一门学问。有些人竟达到迷信茶的地步。有不少有关饮茶的专门书籍,正如有不少有关焚香、酿酒饮酒和房屋装饰用石的书一样。饮茶为整个国民的日常生活增色不少。它在这里的作用,超过了任何一项同类型的人类发明。饮茶还促使茶馆进入人们的生活,相当于西方普通人常去的咖啡馆。人们或者在家里饮茶,或者去茶馆饮茶;有自斟自饮的,也有与人共饮的;开会的时候





候喝茶,解决纠纷的时候也喝;早餐之前喝,午夜也喝。只要有一只茶壶,中国人到哪儿都是快乐的。这是一个普遍的习惯,对身心没有任何害处。不过也有极少数的例外,比如在我的家乡,据传说曾经有些人因为饮茶而倾家荡产。这只能是由于喝上好名贵的茶叶所致,但一般的茶叶是便宜的,而中国的一般茶叶也能好到可供一位王子去喝的地步。最好的茶叶是温和而有“回味”的,这种回味在茶水喝下去一二分钟之后,化学作用在唾液腺上发生之时就会产生。这样的好茶喝下去之后会使每个人的情绪都为之一振,精神也会好起来。我毫不怀疑它具有使中国人延年益寿的作用,因为它有助于消化,使人心平气和。

茶叶和泉水的选择,本身也是一种艺术。这里我想举十七世纪初的一位学者张岱为例。他写了文章谈论他自己品尝茶和泉水的艺术,从中可以看出,他是当时一位伟大而不可多得的家:

周墨农向余道闽汶水茶不置口。戊寅九月至留都,抵岸,即访闽汶水于桃叶渡。日晡,汶水他出,迟其归,乃婆婆一老。方叙话,遽起曰:“杖忘某所。”又去。余曰:“今日岂可空去?”迟之又久,汶水返。更定矣,睨余曰:“客尚在耶,客在奚为者?”余曰:“慕汶老久,今日不畅饮汶老茶,决不去。”汶水喜,自起当炉。茶旋煮,速如风雨。导至一室,明窗净几,荆溪壶、成宣窑瓷瓿十余种皆精绝。灯下视茶色,与瓷瓿无别,而香气逼人。余叫绝,问汶水曰:“此茶何产?”汶水曰:“阊苑茶也。”余再啜之,曰:“莫给余,是