

颐之时

唐振常 著

浙江摄影出版社



饮食一项，并非什么了不起的大事，但也决然不是小道……

颐之时

唐振常 著

浙江摄影出版社出版

浙江印刷集团公司印刷

(杭州葛岭路1号)

(杭州环城北路天水桥堍)

浙江摄影出版社发行部发行

全国新华书店经销

开本 850×1168 1/32 印张 5.75 字数 128 千字 印数 1—3000

1997年9月第1版

1997年9月第1次印刷

ISBN 7-80536-465-6/Z · 226 定价:13.50 元

自序

这本专谈饮食文化的集子取名“颐之时”，是顺手牵来的名字。抗日战争时期，重庆有一家负盛名的饭馆，名曰颐之时。颐之时者，大快朵颐之时也。开门见山，说得清楚明白：到这里来吃饭。颐，文一点，叫腮；白一点，叫下巴。颐之时，就是动下巴的时候。下巴动，乃咀嚼，就是吃饭。鼓腮而动，意即此也。如此，“颐之时”三字，还兼具动作的形象，更为鲜明生动了。或者释为颐之以时，表示不要错过吃饭的时机，同样清楚明白。颐，又一义是颐养、保养，现在通行的“颐养天年”一语即由此。吃饭当和保养身体有关。饭馆取名颐之时，可谓恰当。这名字不俗，但也非雅得令人莫解，我一直以它为饭馆佳名之一。

当年在重庆，这家饭馆可是辉煌一时的。名字虽然无关大雅，但是，名字取得好，好听，又复形象化，便予人以难忘的印象。自然，最主要的是这家饭馆菜好，名实相符，生意便红火兴旺，大家都来颐之时颐之以时了。此店至今尚存，前几年过重庆，往食，其状大殊于昔日，不堪问矣。今抄作书名，则是寄希望于中国饮食之复振。

饮食一项，并非什么了不起的大事，但也绝然不是小道。“治大国若烹小鲜”，也许可以说是老子顺便举例而已，厨师不能据以自命为治国之才。“调和鼎鼐”一语，借饮食之道以喻治国，则更能说明两者有其相通之处，未可以过轻饮

食。文人总是吹嘘文事重要之极，所谓经国之大业，不朽之盛事。厨师或美食家没有文人那样自以为了不起。而文事的一个重要原则：修辞立其诚，则可以应用到饮食之道上。广而言之，无论做什么事，都要立其诚。今天的饮食文化，或曰退化，或说不振，原因多多，振兴之道，首在立其诚。无论把它看成是调和鼎鼐的大事，果腹而已的小道，甚至是借以谋生的职业，没有这个“诚”字，便无可为。

我绝不是什么美食家，只因偶然，写了几篇妄说饮食的小文，朋友相与误传，自知其谬，立志煞车，却因出版社的邀约，又复成此一集。野人献芹，自知刍蕘。竟敢出示，无非自以为我亦立其诚耳。更因本不甚相信孟子“口之于味也，有同嗜焉”之说，而“物无定味，适口为珍”的适口与不适口的评定，亦难有绝对的界限，此集所谈，便只能是出于个人口味的所感，其不能为定，也是必然。读此集诸君，当信我绝无以一己之味化他人之味之心。

一九九七年四月十四日

目录

- 1 自序
- 1 饮食文化退化论
- 4 文人与美食
- 7 善烹小鲜 可治大国
- 9 无道失德
- 11 知味难
- 13 适口为珍
- 15 徽菜之衰及其联想
- 19 晋菜今何如？
- 22 海上饮食篇
- 29 粤味篇
- 33 台湾之食
- 36 饮食文化之类
- 40 食家与家食

- 44 饮食之家
- 47 吾友一食家
- 52 盐商家中一食
- 55 状元府上一宴
- 58 乡味何在？
- 62 川菜和川戏
- 65 偏食为佳
- 69 川菜皆辣辩
- 73 四川家常菜
- 76 成都小吃
- 79 担担面
- 82 三家小饭馆
- 85 上海小吃
- 88 新竹小吃
- 91 中西饮食方式之异
- 93 所谓八大菜系
- 95 家法何存？
- 97 石家肥肺汤
- 99 一行白鹭上青天
- 101 四鳃鲈鱼
- 103 说菜名
- 105 鸡鸣狗盗之徒？
- 107 常州豆腐
- 109 一杯一壶

111	酒与食
114	陆羽茶楼与 Matino
117	台湾饮乌龙
120	山葵与莲雾
122	冷落饭菜馆
124	南丫之行
126	一年之后
129	俱乐部和同乡会
132	珍宝海鲜舫
134	昆明之食
136	饭店老板观
140	饮食文化大交融
143	学校周围饮食摊
146	包饭作
149	包饭师傅
152	夜吃
154	穷吃
157	吃“转转(儿)会”
160	野菜有佳味
162	汤食与甜品
164	冷盘成公式
167	中华料理有料无理
169	澳洲说吃
171	做客难

饮食文化退化论

周作人慨叹：“在北京彷徨了十年，终未曾吃到好点心。”（《北京的茶食》）其实，北京未见得没有好点心。周作人这句话，老北京必不以为然。曹禺的《北京人》中，食客江泰一口气背出了十几二十样北京名店的名吃名点。周作人在另一篇文章《喝茶》里盛赞南京的干丝，尤念念不忘家乡绍兴周德和的豆腐干。看来，周作人的慨叹是和乡情连在一起的。而乡情之兴，往往很容易想到儿时故乡的食物。

成都是饮食之邦，尤以各种小吃负盛名。我每动乡思，除了想到锦城的山川故旧，总不免想到遍布街头的名吃名点。在这些名吃名点中，想得最多的，又往往是儿时所常吃者，以为那是世间最佳美食。成年之后吃的东西，倒常常是忘却了。近年返乡，亲友每问想吃些什么，我报出的名目，便多是儿时常食者。除了其中不少业已失传，能吃到的，也并不那么可口了。

于此，我逐渐悟出一个道理：乡情所及，感觉并不是那么靠得住的。儿时所食，以为样样皆好，实是感觉所误。儿时自然说不上经世阅历，吃的东西也就是那么几样，日深月久，便成错觉。四十年代，初到上海，菜肴吃不惯，各种点心也觉不好吃。及居住渐久，所食渐多，方悟此间亦有美味。从此，我不再那么褊狭，以为家乡菜点是中国第一。吃不惯是一回事，吃不惯的菜点并非就是不好，口味的改变，是积渐以成的。我的看法，各地各帮均

有美味，只不过程度不同而已。同时，中国饮食诚然在世界享有盛名，但也不能说国外就无佳肴美点。要之，中外各有其妙，只是文化生活的不同，饮食文化亦各异而已。

另一方面，一个强烈的感觉，国内的饮食文化日益趋于退化了。近年来，一个普遍的现象——饮食店的装潢愈来愈考究，每装修一次，售价必提高，服务态度不见明显改善，倒是菜点质量日趋下降。最令人奇怪的，是在菜点上追求装饰，动不动搞雕花，或摆成一种什么图案。饮食是实用文化，不是工艺美术，为吃而非为看，凡最好看的菜必最不好吃。

所谓退化，不只是高档的名菜名点在退化。以上海言，蟹壳黄没有松酥之感，汤包再也没有昔日那种入口一包汤，既烫且鲜的感觉，想吃往日四川路上小常州那样可口的排骨面，似永不可能再得，真不知道理何在。谁都知道，京帮菜馆有两样价廉物美的菜，一曰鸡丝拉皮，一曰乌鱼蛋，都是胶东大众化食品（所谓京帮，实由山东帮与河南帮入京衍化而成），如今在北京和上海的京菜馆也绝迹了。饭馆服务员竟也不知此二菜为何物。其实都简单得很，前者为鸡丝拌粉皮，后者乃墨鱼的子宫，烧成酸辣汤而已。从前我误听了黄佐临的解释，他说乌鱼蛋就是乌龟蛋，有广东人不擅国语，入山东馆，坐下来就连声叫“王八蛋”，致起纠纷。近年看了梁实秋文章，才知并非如此。也许佐临本如，因其幽默而云然。问无菜的原因，乌鱼蛋缺少货源尚可解说，鸡丝拉皮这个最简单的冷菜，或说是没有芥末酱，或说是没有粉皮，实令人不解。吃涮羊肉的理想之地，不是北京的东来顺，而是香港的京菜馆，羊肉新鲜与好坏姑且不论，主要在佐料。只有香港，还保持着摆上十几种佐料由顾客自选自掺的形式，不像今日北京、上海那样每人一碗已经掺好又样数

不全的佐料，这佐料的区别就决定了涮羊肉的味道。即如通行全国的麻辣豆腐（正名应为麻婆豆腐），照说正宗佳味应在成都西玉龙街的陈麻婆饭馆了。比起昔年在成都北郊的乡村小店，今日之陈麻婆饭馆，简直犹如皇宫，而看家之菜麻婆豆腐则不能入口，原因在于大锅预先烧成，分置碗中，随叫随得，几乎是冻豆腐了。

以上所举，都是普通饮食，非是谭家菜之绝响北京、周家菜之绝迹天津乃广陵散叹绝，而是极简易办之事。于是乎，众口争说“吃在香港”了。几年以前，香港确可说集中国饮食之大成，要什么有什么，其味一般都较内地地道。可是，这几年亦复每况愈下了。问香港朋友，说是与厨师相率移民有关。那么，味美可口的中国饮食，将求之于外邦乎？饮食和其他文化一样，一经输出，必与当地文化相掺杂而起变化（是掺杂而不一定是融合），日本的中国菜馆甚多，吃起来都是日本味道，这也许是极而言之。我在澳洲中国饭馆吃过叫化鸡，鸡是冰冻鸡，肉粗且不说，鸡先烧好，不用泥封，而包上锡纸，上浇酒精，端上桌来，用火在锡纸上一烧（实际是一种过场，形式而已），揭纸即食，味同嚼蜡。问服务员，说澳洲人嫌泥脏。试问，这还叫叫化鸡吗？还能吃否？常熟烧叫化鸡专家闻之，当笑煞。时迁地下有知，必大骂异国子孙不肖。

中国饮食文化誉满全球，甚至可以引证一句许慎《说文解字序》“古者庖羲氏之王天下也”（按：庖羲即伏羲，相传教民稼穡，可以算作中国饮食文化的祖先）来自鸣得意。我则以为，如果中国仅以饮食文化著称，绝非可以骄傲之事。但如经济飞，文化盛，人民不再贫穷，则饮食文化不应停留于实质的退化。 □

文人与美食

“饮食男女，人之大欲存焉。”这里说的是人的本能要求，和美食拉扯不上。然而，好吃似乎也是人的天性，能够吃得好一些，多食美味，就未必安于粗茶淡饭。“食不厌精，脍不厌细”，圣人尚且如此，况凡庸乎？“染指于鼎，尝之而出”（事载《左传》），贵为公子，见熊掌而忍不住在国君前甘冒大祸出此下着，正说明了人性好吃。当然，陈蔡绝粮，三月不知肉味，圣人也就不会追逐于精细了。可见饮食之道，也由于客观条件而异，并取决于经济基础。苏东坡是有名的美食家，对于中国的美食文化有大贡献。他说：“宁可食无肉，不可居无竹。”这句话其实信不得。他是吃饱了肉才陶然于竹林之中的，更可能是一边吃肉一边赏竹。饿着肚皮讲风雅，那是吹牛，或名之曰矫情。

所谓经济基础，并非就一定要巨商大贾方具有。我以为，环观国内，凡是以众多美食具盛名之地，大抵都是地主文化高度发达的城市，而非商业城市。其原因在于，商人或资本家忙于经营，无暇营美食；而地主（无论大中小）则有闲，良田在乡，到时伸手收租而已，有的是时间去吃，去研究吃。客曰不然，“食在广州”或如今之所云“食在香港”，以至于上海、扬州等云集众家美食之城又当何说？这也简单。经济发展，城市繁荣，各帮名食自然云集，非商业城市本身之创造美食也。

美食文化的创造，首应归功于厨师，但厨师未必是

美食家。即使烧得一手好菜，厨师往往也只是一个匠人。能明了饮食文化的渊源，融会贯通，知其然且知其所以然，信手拈来皆成美味，“治大国如烹小鲜”，轻而易举，可谓大厨师，亦可兼称美食家。这自然是食界众生所仰望的。

另一方面，文人的贡献不可忽略。苏东坡是一位大美食家，有人称赞东坡写的《菜羹赋》、《老饕赋》等文，窃以为此类文字似乎尚不能列入对美食文化的创造，那不过是好吃之徒的食颂。只有东坡就地取材创造了一些吃法与美味，方可使其列入真正的美食家。东坡肉未必为东坡所创，很可能是后人的附会。杭州的东坡肉和四川的东坡肘子，烧法就大不相同。至于东坡墨鱼、东坡豆腐之类，恐怕都是后人所加名目，借以招徕顾客。黄冈有东坡饼，确为美味，然亦非东坡所创，传说是某寺和尚所做，东坡食之而赞，因以得名。

简言之，食有三品：上品会吃，中品好吃，下品能吃。能吃无非肚大，好吃不过老饕，会吃则极复杂，能品其美恶，明其所以，调和众味，配备得宜，借鉴他家所长，化为已有，自成系统，乃上品之上者，算得上真正的美食家。要达到这个境界，就不是仅靠技艺所能就，最重要的是一个文化问题。高明的烹饪大师达此境界者，恐怕微乎其微；文人达此境界者较多较易，这就是因由所在。

曹雪芹可称为美食家，不然写不出那么细致入微的菜谱。明代状元杨升庵（慎）、清末文人李伯元，皆有美食著作传世，两人必为美食家。李劫人以作家、教授的身份而自开饭馆小雅，夫妻下厨，烧出精致的美食，简直和他后来的小说齐名。张大千以善吃著名，尽管有家厨，厨师常听他的点拨。大千鱼为张所创，至今流传蜀中。旧时文人或官宦人家（也是文人），总有一些家创名菜，大千鱼

是其一，其他甚多，不列举了。

文人即使不能创造美食，然天性好食，食后品题点染，就是有力的吹嘘，大大有助美食的扬名。苏州木渎石家饭店的鲃肺汤，诚然是天下美味，于右任的题诗，使此名菜大增光彩，这是众所周知的事。昔年北京的烤肉宛、烤肉季，破屋之中，遍贴著名文士的赞词，也是老食客所熟悉。此是宣传手法，但也应包容在饮食文化之中，比起在店里张贴美女照，就有文化得多了。现在唯香港著名的镛记酒家和陆羽茶楼，尚可见一些著名文人题字，可称难得。

写到这里，忽然想到，几年前在扬州的菜根香饭店吃过一菜，名叫一行白鹭上青天。那是黑鱼三吃，鱼骨烧汤，汤面上漂着一行豌豆。菜好，名字美，必是文人所起名。饮食文化的命名之事，已属另一问题，亟止之。 □

善烹小鲜 可治大国

几年前，亡友师陀的一位老友自国外来，师陀夫人陈婉芬设宴于家款待。她请来烧菜的厨师是一位小青年。菜极佳，尤以所烧之鱼鲜美可口，胜过许多大馆名店。问以如何烹出这样的美味，小师傅除了讲述一番选料、调味、火候等要素，最重要的一句话是：鱼在锅里不要去乱动它。

默思久之，忽然悟到老子说的“治大国若烹小鲜”之理。大国地广人众，治国者如凭主观意志乱动一番，人民随之而动，那就真乱了，古今中外历史上此种现象绝不鲜见，所以老子主张无为而治，这和他的“天地不仁，以万物为刍狗；圣人不仁，以苍生为刍狗”之说相通。老子所谓无为，非不为也，无为而无不为，斯为之最上者也。这种理论，我们今天听起来不会同意，老子却有一番他的道理。关键在大国之大，非同老子所谓的小国寡民，“邻室相望，鸡犬之声相闻”，动起来容易，一经发觉动坏了、乱了，收拾起来也容易。大就麻烦了，动起来，达于乱，会慢一些，收拾起来则麻烦得多。

治大国，烹小鲜，其理相通。这位烹得一手美鲜的小师傅，要我写几个字，婉芬解释说，他喜爱书法。我后来写了“善烹小鲜，可治大国”八个字送他，立意却只在烹饪之道，非真鼓励他去管理国家大事。治大国与烹小鲜等同，有举重若轻之意，关键在不要乱动。不久前，友人共饭，老友叶冈也发挥了这一番道理，与小师傅所说相

同，深得我心。

现在，饮食文化大退化，师傅烧菜，举轻若重，乱动一阵，不知其所以，难怪味道不佳。原来可以推说货源不足，材料不齐，现在是货源大畅，不只本市、国内，国外异品如澳洲龙虾、挪威沙门鱼之类，皆源源而入店堂，日本的各类吃海鲜的佐料也罗列齐备，只有一说，得靠厨师的工艺了。此类贵重菜肴，烧成美味，其实远简单于烧家常菜，要把最便宜、最普通的家常菜烧成独具的美味，困难更多。贵重菜可卖高价，家常菜难以赚大钱，饭馆对家常菜便马马虎虎，尽管还有卖，却掉以轻心为之，令人难以下口。无论烧什么菜，明白一个诀窍，如同这位小师傅明白烧鱼之法，那就好办了。□

无道失德

此题专谈饮食，余无涉焉。道者食道，德者食德。无道，无饮食之道；失德，失饮食之德。

按常情，好吃的人总有些特别偏爱的菜，为此特别偏爱的菜，就得到做此几种菜负盛名的饭馆去吃，此所以有名的食店总有其常客之故。比如，喜吃本帮菜的虾子大乌参，去德兴馆而不去老饭店；喜吃本帮菜的八宝辣酱，去老饭店而不去德兴馆；喜吃上海点心，则去绿波廊。仅举此例，以证即使在同帮名店中亦各有其最擅胜场的杰作。现在情况变了，最擅胜场的菜不是任何时候都灵了，某次吃很好，某次吃糟透；在某楼吃很好，去另一层楼吃糟透。问其原因，厨师不同之故。难怪有人说，不只要挑饭馆，还得选厨师。吃饭之道（路），愈亦其狭！名店名菜不保险，此无道之一。

之二，吃的内容变，性质随之而变。如吃涮羊肉，自然涮的是羊肉，现在拿上桌来基围虾，高温大涮，夫复何味？又涮牛百页，此物放进四川毛肚火锅，可谓正宗，入涮羊肉馆，近于勉强。而专营四川火锅的店里，入锅者大多海味，更怪了。涮羊肉馆不卖芝麻酱烧饼而卖葱油饼，也是无理变种。工具不全，吃涮羊肉不备漏勺，只能肉烫老，手熏热。由工具不全想到品类不全，著名的广东菜馆无腊味，四川店里无泡菜，此轻而易举的事，不办，讲什么特色！

还有之三、之四，不必说了，人或将谓之苛求，实是

基本原则。基本原则而不备，是以无道。

北京有一家小饭馆叫食德，名字取得好。这个老板有文化，才能在林立的帝、宫、豪、海、港之中独标此名。对饭店说，最高的食德，就是要把菜烧好，服务周到。就此两点而言，我就不敢恭维这家食德了。

除了饭馆之德，食客更应有德。中国原是最讲究食德的，“食不言”虽未必能做到，酒楼饭馆大喊大叫总不文明，咀嚼有声，且奇响，自然令人厌。“咬得菜根，百事可做”，不一定提倡，但是，比拚谁的 XO 空瓶攒得多，以吓坏洋人，总非有德。至于吃蟹只食黄，如东洋大款般，更是暴殄天物的罪人。食客之德，首在于对饮食的尊重，同样，饭馆从业人员对食客亦报以尊重，各有其道，各得其德。 □