



吃遍杭州

沿 着 名 人 的 足 迹

安 峰 / 著

 上海遠東出版社

吃遍杭州

沿着名人的足迹

安峰 / 著



上海遠東出版社

吃遍杭州

著 者 / 安 峰

策 划 / 黄政一

责任编辑 / 黄政一

装帧设计 / 零 语

插图篆刻 / 韦 一

版式设计 / 李如琬

责任制作 / 晏恒全

责任校对 / 周国信

出 版 / 世纪出版集团

上海远东出版社

(200336) 中国上海市仙霞路 357 号

<http://www.ydbook.com>

发 行 / **新华书店** 上海发行所

上海远东出版社

制 版 / 南京前锦排版服务有限公司

印 刷 / 上海市印刷二厂

装 订 / 上海张行装订厂

版 次 / 2005 年 7 月第 1 版

印 次 / 2005 年 7 月第 1 次印刷

开 本 / 850×1168 1/32

字 数 / 120 千字

印 张 / 6.5

印 数 / 1—11000

ISBN 7-80706-081-6

K·47 定价: 20.00 元

如发生质量问题,读者可向工厂调换。

安峰印象



认识安峰已经有十多年了，那个时候他已在“西湖之声”当主持人，名气很大，但我几乎没有完整地听过他的节目。好在，我们碰在一起的时候，用一句套话来说，不是在饭店里，就是在去饭店的路上。当然这个饭店可以是茶馆、咖啡馆或足浴馆等。有的时候我觉得，在杭州做一名吃客还是颇为幸福的。

跟安峰在一起吃饭，有两点是很放心的。第一他很会点菜，第二他不会吃到最后说，把你们老板叫来。这第一点，大约是朋友喜欢跟他吃饭的主要原因。点菜，只有一个菜名，小花、小芳、小娟的，虽莺莺燕燕，虽明码标价，虽服务生热情介绍，但经验告诉我们，一半是要碰运气的。像

我，最多喜欢点吃过的有感觉的菜。安峰呢，他就敢于点新菜，点那些菜名花头花脑的菜，这也无非两种可能，一是很好，一是上当，即使上当，尝过就尝过了不抱幻想了——这一点跟在 KTV 包厢里唱歌倒是一样。有的时候，上一回当并不难，要 N 次反复地上当，那也能上出点名堂来的。敢点新菜不算稀奇，有一阵子安峰还敢点新酒。只要有一种新牌子的啤酒没有喝过的，他就喜欢尝一下，所以有时一顿饭下来，会喝几种牌子的啤酒，这一点也受啤酒小姐的欢迎。而当他在哪里喝到一种好品质的啤酒时，比如某宾馆的黑啤之类的，他喜欢呼朋引伴地去尝尝鲜。安峰好喝，酒量也很有底子的，很少见他喝高的。只是有一次在临平，喝了之后找不到他这个人了，后来发现他在一书吧里席地而睡，正梦游着呢。

这第二点，不得不要跟安峰的名气和文笔连在一起说的。最近几年，就是在做《“阿六头”说新闻》之前，请安峰去吃饭的朋友和饭店已经越来越多。而安峰呢一般喜欢“微服私访”，所以总是悄悄地约几个朋友去吃，吃了之后自己埋单，不吃“践儿饭”啊“霸王餐”啊。如果要写文章，也是实话实说，没有



一点非要说人家好话的意思，所以我们在吃的时候也比较安心。也有的时候，文章出来之后，老板再请安峰过去吃饭，这时候倒已经算是礼尚往来了。有时老板会客气地请安峰提一两点意见，这时候我在旁边会有点着急，美食的事本来就是萝卜青菜各有所爱的事情，非要提“宝贵意见”难免要出洋相，但安峰在这种盛情面前也是有办法的。他一般会迂回曲折，说些器皿、灯光、环境等外围的事情，比如你这个土鸡就不能用太亮的盆子去装，等等。每每此时，老板一般会起身再一次地进酒，安峰呢也是毕恭毕敬地站起，双手一拱，“刷”地一下先干为敬了。其动作其神态，颇有些老派。更老派的是，他有时还喜欢吃点酒酿圆子之类的甜食，真有点老杭州的味道。

安峰的口味很杂也很本土化，虽然他也好海鲜西餐一类的，但那只是图个新鲜，似乎并不是真正的至爱。就好像他看书、写文章，新小说后现代也都晓得的，但自己写来却还是白描，甚至偏好今古传奇一类的。有一次我知道他写一个杭州人都知道的“辣子肉丁”的菜，也是食堂里的那种菜，结果那个店一天就卖出了上百只“辣子肉丁”，说是把冰



箱里的肉都用光了。好多小店，好多特色菜，用安峰的眼光和口味去表达，就变得活色生香了。这一点跟他后来做“阿六头”节目的成功是有相通之理的，其实并不是只要土只要是只本鸡就可以了的，这里面总还是要有文化积淀的。我本来想说人文关怀的，但这四个字已经像做菜用的“倩儿粉”一样太滥太多了，我不敢再用了。听说安峰只有初中毕业，也不再去读什么电大、自考的，我以为这就是独到和独特，如果他也是什么 MBA 读出来的，那就不是他的个性，“阿六头”也就不好玩了。

早一些年，我们在酒足饭饱之时，说的话题，除了文学和电影，大概就是女人了。有时呢也会有一两个小姐妹共进晚餐的。后来我慢慢发现，那些小姐妹大都是他早年的“粉丝”，那种亲密的程度，好像也就吃个饭、唱个歌而已。偶有一两次，安峰会问我，你看××如何？这个××，显然要比“辣子肉丁”复杂多了，所以这种时候我也肯定是出言谨慎的，因为安峰是个认真的人，凡是在女人面前比较认真的人，最后总是会自找痛苦的，这一点我相信安峰是有切身体会的。在我的观察中，安峰有着那种同龄人少有的老派气息，这倒不是说他在节目中



要穿唐装这种事。当我们所有的人都说“哇塞”之时，有那么一两个一本儿正经的人，那也至少可以看作时代河道中的浮标吧。

这一两年，因为做了《“阿六头”说新闻》这个节目，安峰的名气是越来越大了，所以现在是不能和他去公共场所吃饭了，更不敢去浴室、桑拿房了。只要一走出汽车，就会有人脱口而出“阿六头”，而安峰呢也只能和乡亲们频频挥手致意。那么如果是去澡堂，那这情景那就更可以想像了。对于好多杭州的老人和孩子来说，安峰的“阿六头”好像成了一种天气预报式的东东。我就听好多人说过，他们是看了“阿六头”说新闻之后才睡觉的。而杭州一些精明的商家，也看到了“阿六头”这个品牌的影响力，所以注册酒店的有之，冠名茶馆的亦有之，不少人以为他安峰总有股份的。其实早在十年前，安峰倒真的是独资开过一家咖啡馆的，昙花一现而已。喜欢美食的人，并不一定要自己开饭店做厨师，这一点安峰现在看得很明白了。

出镜的人气总要比爬格子来得快来得高。所以现在有的人看到安峰的文章，反而会疑问了：“阿六头”还会写文章啊，这个安峰是不是那个安峰？



要不现在都流行名人出书，安峰也赶着出了一本？其实照我的理解，安峰如果没有这些文章的底子，他的火爆也只是昙花一现而已，而现在这个状态，我以为只是冰山露了一角而已。当然，冰山都露出来也不是太好的，因为容易受污染。比如说他的方言节目，我以为像《影视笑哈哈》这样的，更能随心所欲自由发挥，而如果让安峰说普通话来主持节目呢，我以为只要有好的平台，他是照样可以挥洒自如的。

二十年前，我也曾经有一个梦想，一个吃遍杭州的梦想。没想到安峰也有这样的梦想，而且还真一口一口、一顿一顿地实现着。而且吃到后来，就开始“吃”文化、“吃”文化名人了。美食这个东西，在我看来跟美色是一样的，大家都很喜欢，但是你要用笔去写那就很难很难了。现在美食文章的套路，要么是赤裸裸的广告软文，要么就是小资笔法，一半是环境，一半是意淫，真正能单刀直入写一种菜如何如何的，在我看还是不多的。安峰的《吃遍杭州》，是沿着名人的足迹，要做不少考据的工作，这样的苦差事，只有安峰这样的“阿六头”才会做。凡事吃了之后做了之后要交一作文，这样的事情，就



是好事变坏事了。不是说人都不忠实于自己的味觉,只是味觉常常不忠实于顾客。好在安峰坚持下来了。现在他的书要出版了,这也是坚持的一种成绩吧。其实,就安峰的功力来说,现在写这种千字文已经是小菜一碟了,但越是小菜就越是难做,好在安峰就好比是做小菜写“豆腐干”文章出身的。他身上有那种很浓的市民气息,但是在文章中却不一定看得出来;这正如他也算是饱读经书,但却偏偏以一种很“六”的方式娱乐大众。两年多前,我和他合作出版过一个长篇小说《西湖里有张双人床》,当时的男一号就写了一位饭店的小老板,但说实在的,我在写那位小老板的时候,脑子里倒是安峰的一言一行。所以有时我想,如果让安峰来做一档美食节目,我以为要超过刘仪伟是完全没有问题的。

成了“多栖人类”的安峰,作为我的文字和酒肉朋友,我还是希望他能多写点文字,因为我读过他美食以外的不少文字,包括武侠小说、悬疑小说和浓情小说。作为一个分身乏术的人,没关系,不要把文字扔掉就可以了。我以为,当一个人安静的时候,他不是一棵树,就是一个思想者——我用这句话送给安峰。愿他像一棵思想的树,那些叶子只是

他的嘴巴，而他的根、他的冠，在天空和大地之间，
一定会有更大更广的伸展。

是为序。换饭吃。换安峰的一个电话，不见不散。

孙昌建（杭州市作家协会副主席）

2005年5月31日

目 录

洪昇一曲酒旗风 /4

“蓑衣饼”东坡意 /7

陆游的酸菜鱼 /10

眉公遗韵“秋雪庵” /12

“金衙庄”外龚自珍 /15

葵巷深处袁子才 /18

“再生缘”边小资情 /21

吴宅清梦“邀月楼” /24

乾隆皇帝“皇饭儿” /27

竹素萧萧“岳湖楼” /30

庆余药膳分外香 /33

不来忽忆“采蝶轩” /36

走马三墩李秀成 /39

万松岭上存异香 /42

“南北草堂”章太炎 /45

笑啖杭帮孙中山 /48

虚位以待黄膺白 /51

青甫故宅“蒸功夫” /54





- 盛景依稀望“澄庐” / 57
一品“汪庄”汪自新 / 60
花港大儒马一浮 / 63
桃李增华“天外天” / 66
敦煌留魂常书鸿 / 69
行翁勾留清河坊 / 72
虎跑梦泉大师魂 / 75
天画秋水史量才 / 78
孤山一叶周树人 / 81
清波门头周作人 / 83
荒径野景徐志摩 / 86
登山堪记郁达夫 / 88
金刚寺巷王映霞 / 90
胡适情缘烟霞岭 / 92
林语堂玉泉观鱼 / 94
半个杭人梁实秋 / 97
雨巷尽头戴望舒 / 100
巴金订约“天香楼” / 103
断鸿曼殊游子意 / 106
江关词赋笑兰成 / 109
鸳鸯蝴蝶“藕香居” / 112
朱自清灵峰探梅 / 115
玉玲珑阁施蛰存 / 118
春风江干俞平伯 / 121
柯灵留情在苏堤 / 124
湖畔夜饮丰子恺 / 126
青云街旁曹聚仁 / 128
后市街中冯亦代 / 131





大侠旧梦一碗面 / 134
 杭人高阳美食经 / 137
 神仙逍遥陆文夫 / 140
 南山新雨华君武 / 143
 清泰街边“唐伯虎” / 146
 金沙港畔盖叫天 / 149
 “明良楼”前梅兰芳 / 151
 周璇九溪十八涧 / 154
 道临笑面“状元馆” / 157
 “筠园小镇”丽君情 / 160
 知味停车张曼玉 / 163

“老方一帖”刘德华 / 166
 苏杭儿女“海外海” / 169
 一代领袖在“刘庄” / 171
 周公风采梅家坞 / 174
 元帅诗兴屏风山 / 177
 艮山门外夏公魂 / 180
 文韬武略数“华北” / 183
 司徒雷登的“件儿肉” / 185
 香格里拉霍金来 / 187
 悄立市桥人皆识 吃遍杭州
 看安峰（邹滢颖） / 190



洪昇一曲酒旗风



“明朝未必春风在，更为梨花立少时。”这是洪昇的诗句，说的是要及时行乐，勿虚掷年华，折枝空叹。不妨说，这是他沉痛的自叹自嗟。洪昇虽有剧作《长生殿》，传之后世，但是，纵有十部传世之作，如何能抵消他当年活生生的沉痛与无奈？有了当下的乐趣，伸手便捉，不需犹豫，洪大师对此自有心得。洪昇早年家在庆春门，读书在南屏山，落魄时避居陈衙营（今宝善桥一带），写作《长生殿》则在当年昭庆寺，他的足迹，遍布杭城。为那一部《长生殿》，三易其稿，他苦中作乐；为那日常生计，一日三餐，他苦不堪言。因无功名在身，故无富贵逼人。别人三十而立，他呢，年近三十，居然穷窘交迫，以至断炊的地步，不得不进京城谋生。熬到了四十来岁，弄出了一个《长生殿》的本子，在士人笔下传抄，在贵人公馆里传唱，



的确得意得很，可惜好景不长。第二年，康熙的皇后董氏过世，照规矩“百日不作乐”，偏偏有一个戏班子，在这百日之内，居然破戒开唱，触动了时忌，洪昇因此被革去监生，功名之路，至此断绝。他的酒瘾，自然更大了。

在陈衙营栖身之时，洪昇杯酒只影，郁郁寡欢，可是诗句穷愁而后工，益发哀哀动人：“叠嶂青三面，垂杨绿半村。花飞羁客泪，春动别时魂。”据说，嗜酒之人，并不在乎菜肴好坏，要的只是醺醺然，陶陶然，浮一大白，抵半世尘梦之妙境。如果抛开借酒浇愁，专求饮酒之趣，那么，饮酒的地点、气候，都有讲究。古人云，春饮宜庭，夏饮宜郊，秋饮宜舟，冬饮宜室。饮地，宜选花下竹林，高阁幽馆，画舫荷亭；饮时，宜选新绿，宜选雨霁，宜选新月，宜选晚凉。那么，酒肴何者为佳？按杭人的经验，有两种极端，可备选，一是臭到极致，一是香到无言。

臭，如臭冬瓜、臭豆腐一类，因其霉臭难挡，刺激器官，抖擞精神，可下酒；香，如花生米、五香牛肉一类，珠圆玉润，温香袭人，亦是下酒菜。在今日宝善桥边“宝善村”，那两样极臭极香的物事，我倒是都寻到了。极臭，浇过红油的霉千张，霉成糊状，霉得不思悔改，可称下酒绝品。如经冷冻，清冽寒牙，风味更趋特殊。极香之物，是中西合璧的“小笼牛肉”。西人喜吃牛肉，直做横做，用心良苦，“宝善村”中西合璧，别出



心裁，拿了蒸小笼包子的笼屉，垫上清香荷叶，蒸时浇过一点黑椒汁，端将上来，只觉是：满面烟霞方湿润，一肩香雾正轻挑。只因肴色浓如酒，醉遍天涯无尽头。

宝善桥落成，是在乾隆二年（1738年）的事，此时洪昇早已魂归逝波，做了康熙年间的故人。洪昇是在外出游历归来，过嘉兴浔溪，不慎由舟中落水的。也有一说，是他在酒醉后下水救人，因体力不支而溺亡。总之，平常时节，酒便是酒，水便是水；腾云驾雾时，水亦是酒，酒亦是水，一颗酒魂，竟安顿于水下，夫复何言？而桥头酒家的招幌，经朝历代，几度夕阳，依旧猎猎作响。