

常识与通识

阿城著



中华书局

图书在版编目(CIP)数据

常识与通识/阿城著. —北京:中华书局,2016.2
ISBN 978-7-101-11134-7

I.常… II.阿… 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(2015)第174968号

-
- 书 名 常识与通识
著 者 阿 城
责任编辑 朱 玲
出版发行 中华书局
(北京市丰台区太平桥西里38号 100073)
<http://www.zhbc.com.cn>
E-mail: zhbc@zhbc.com.cn
- 印 刷 北京瑞古冠中印刷厂
版 次 2016年2月北京第1版
2016年2月北京第1次印刷
规 格 开本/850×1168毫米 1/32
印张6¼ 插页2 字数90千字
- 印 数 1-10000册
国际书号 ISBN 978-7-101-11134-7
定 价 49.00元
-

自序

此书所收的十二篇文章，陆续发表在一九九七年至一九九八年上海的双月刊文学杂志《收获》上，我原来打算将栏目题为“煞风景”，后来改为“常识与通识”，规矩多了，但意思还在，因为讲常识，常常煞风景。

我是经常跑来跑去的人，跑来跑去为稻粱谋。答应了《收获》的专栏，有时是将以前记下的想法扩展成篇，有时是现想现卖，然后从所在地发传真到上海的编辑部去。这样的交稿方式，全拜手提电脑的功能之赐。不过，麻烦的是我必须随身带够世界各地的电源转换插头和电话线转换插头，幸亏手提电脑备有电压自动转换器，否则，将有 220V 电源变压器的铁疙瘩在行李里。

现在来看这十二篇文章，实在同情读者。常识讲得如此枝蔓杂乱，真是有何资格麻烦读者？有何资格麻烦编辑者？想来想去，看在常识的面子上，

还是结个集吧。

至于为何要讲常识，十二篇中各有所述，此不赘。

一九九八年十二月 北京

目 录

自序	1
思乡与蛋白酶	1
爱情与化学	17
艺术与催眠	39
魂与魄与鬼及孔子	59
还是鬼与魂与魄，这回加上神	76
攻击与人性	84
攻击与人性之二	104
攻击与人性之三	120
足球与世界大战	136
跟着感觉走？	148
艺术与情商	165
再见篇	182

思乡与蛋白酶

我们都有一个胃，即使不幸成为植物人，也还是有一个胃，否则连植物人也做不成。

玩笑说，中国文化只剩下了个“吃”。如果以为这个“吃”是为了中国人的胃，就错了。这个“吃”，是为了中国人的眼睛、鼻子和嘴巴的，所谓“色、香、味”。

嘴巴这一项里，除了“味觉”，也就是“甜、咸、酸、辣、辛、苦、膻、腥、麻、鲜”，还有一个很重要的“口感”，所谓“滑、脆、黏、软、嫩、凉、烫”。

我当然没有忘掉“臭”，臭豆腐，臭咸鱼，臭冬瓜，臭蚕豆，之所以没有写到“臭”，是我们并非为了逐其“臭”，而是为了品其“鲜”。

说到“鲜”，食遍全世界，我觉得最鲜的还是中国云南的鸡枞菌。用这种菌做汤，其实极危险，因为你会贪鲜，喝到胀死。我怀疑这种菌里含有什么物质，能完全麻痹我们脑里面下视丘中的拒食中枢，

所以才会喝到胀死还想喝。

河豚也很鲜美，可是有毒，能置人死命。若到日本，不妨找间餐馆（坐下之前切记估计好付款能力），里面治河豚的厨师一定要是有执照的。我建议你第一次点的时候，点带微毒的，吃的时候极鲜，吃后身体的感觉有些麻麻的。我再建议你此时赶快作诗，可能此前你没有作过诗，而且很多著名诗人都还健在，但是，你现在可以作诗了。

中国的“鲜”字，是“鱼”和“羊”，一种是腥，一种是膻。我猜“鲜”的意义是渔猎时期定下来的，之后的农业文明，再找到怎样鲜的食物，例如鸡枞菌，都晚了，都不够“鲜”了，位置已经被鱼和羊占住了。

鱼中最鲜的，我个人觉得是广东人说的“龙利”。清蒸，蒸好后加一点葱丝姜丝，葱姜丝最好顺丝切，否则料味微重，淋清酱油少许，料理好即食，入口即化，滑、嫩、烫，耳根会嗡的一声，薄泪溷濡，不要即刻用眼睛觅知音，那样容易被人误会为含情脉脉，低头心里感激就是了。

羊肉为畜肉中最鲜。猪肉浊腻，即使是白切肉；牛肉粗重，即使是轻微生烤的牛排。羊肉乃肉中之

健朗君子，吐雅言，脏话里带不上羊，可是我们动不动就说蠢猪笨牛；好襟怀，少许盐煮也好，红烧也好，煎、炒、爆、炖、涮，都能淋漓尽致。我最喜欢爆和涮，尤其是涮。

涮时选北京人称的“后脑”，也就是羊脖子上的肉，肥瘦相间，好像有沁色的羊脂玉，用筷子夹入微滚的水中（开水会致肉滞），一顿，再一涮，挂血丝，夹出蘸料，入口即化，嚼是为了肉和料混合，其实不嚼也是可以的。料要芝麻酱（花生酱次之），豆腐乳（红乳烈，白乳温），虾酱（当年产），韭菜花酱（发酵至土绿），辣椒油（滚油略放浇干辣椒，辣椒入滚油的制法只辣不香），花椒水，白醋（黑醋反而焦钝），葱末，芫荽段，以个人口味加减调和，有些人会佐食腌糖蒜。京剧名优马连良先生生前到馆子吃涮羊肉是自己带调料，是些什么？怎样一个调法？不知道，只知道他将羊肉真的只是在水里一涮就好了，省去了一“顿”的动作。

涮羊肉，一般锅底放一些干咸海虾米和干香菇，我觉得清水加姜片即可。料里如果放了咸虾酱，锅底不放干咸海虾米也是可以的，否则重复；香菇如

果在炭火上炙一下再入汤料，可去土腥味儿；姜是松懈肌肉纤维的，可以使羊肉更嫩。

蒙古人有一种涮法是将羊肉在白醋里涮一下，“生涮”。我试过，羊肉过醋就白了，另有一种鲜。这种涮法大概是成吉思汗的骑兵征进时的快餐吧，如果是，可称“军涮”。

中国的饮食文化里，不仅有饱的经验，亦有饿的经验。

中国在饥馑上的经验很丰富，“馑”的意思是蔬菜歉收，“饥”另有性欲的含义，此处不提。浙江不可谓不富庶，可是浙江菜里多干咸或发霉的货色，比如萧山的萝卜干、螺丝菜，杭州、莫干山、天目山一带的咸笋干，义乌的大头菜，绍兴的霉干菜，上虞的霉千张。浙江明明靠海，但有名的不是鲜鱼，奇怪却是咸鱼，比如玉环的咸带鱼，宁波的咸蟹，咸鳗鲞，咸乌鱼蛋，龙头考，咸黄泥螺。

宁波又有一种臭冬瓜，吃不惯的人是连闻都不能闻的，味若烂尸，可是爱吃的人觉得非常鲜，还有一种臭苋梗也是如此。绍兴则有臭豆。

鲁迅先生是浙江人，他怀疑浙江人祖上也许不

知遭过多大的灾荒，才会传下这些干咸臭食品。我看不是由于饥馑，而是由于战乱迁徙，因为浙江并非闹灾的省份。中国历史上多战乱，乱则人民南逃，长途逃难则食品匮乏，只要能吃，臭了也得吃。要它不坏，最好的办法就是晾干腌制，随身也好携带。到了安居之地，则将一路吃惯了的干咸臭保留下来传下去，大概也有祖宗的警示，好像我们亲历过的“忆苦思甜”。广东的客家人也是历代的北方逃难者，他们的食品中也是有干咸臭的。

中国人在吃上，又可以挖空心思到残酷。

云南有一种“狗肠糯米”，先将狗饿上个两三天，然后给它生糯米吃，饿狗囫囵，估计糯米到了狗的“十二指肠”（狗的这一段是否有十二个手指并起来那么长，没有量过），将狗宰杀，只取这一段肠蒸来吃。说法是食物经过胃之后，小肠开始大量分泌蛋白酶来造成食物的分化，以利吸收，此时吃这一段，“补得很”。

还是云南，有一种“烤鹅掌”，将鹅吊起来，让鹅掌正好踩在一个平底锅上，之后在锅下生火。锅慢慢烫起来的时候，鹅则不停地轮流将两掌提起放

下，直至烫锅将它的掌烤干，之后单取这鹅掌来吃。说法是动物会调动它自己最精华的东西到受侵害的部位，此时吃这一部位，“补得很”。

这样的吃法已经是兵法了。

相较中国人的吃，动物，再凶猛的动物，吃起来也是朴素的，表情平静。它们只是将猎物咬死，然后食其血或肉，然后，就拉倒了。它们不会煎炒烹炸熬煨炖涮，不会将鱼做成松鼠的样子，美其名曰“松鼠桂鱼”。你能想象狼或豹子挖空心思将人做成各种肴馔才吃吗？例如爆人腰花，炒人里脊，炖人手人腔骨，酱人肘子，卤人耳朵，涮人后脖子肉，腌腊人火腿，干货则有人鞭？

吃，对中国人来说，上升到了意识形态的地步。“吃哪儿补哪儿”，吃猪脑补人脑，这个补如果是补智慧，真是让人犹豫。吃猴脑则是医“羊痫疯”也就是“癫痫”，以前刑场边上总有人端着个碗，等着拿犯人死后的脑浆回去给病人吃，有时病人亲自到刑场上去吃。“吃鞭补肾”，如果公鹿的性激素真是由吃它的相应部位就可以变为中国男人的性激素，性这件事也真是太简单了。不过这是意识形态，是

催眠，所谓“信”。海参，鱼翅，甲鱼，都是暗示可以补中国男女的性分泌物的食品，同时也就暗示性的能力的增强。我不吃这类东西，只吃木耳，植物胶质蛋白，而且木耳是润肺的，我抽烟，正好。

我在以前的《闲话闲说》里聊到过中国饮食文化的起因：

中国对吃的讲究，古代时是为祭祀，天和在天上的祖宗要闻到飘上来的味儿，才知道俗世搞了些什么名堂，是否有诚意，所以供品要做出香味，味要分得出级别与种类，所谓“味道”。远古的“燎祭”，其中就包括送味道上天。《诗经》、《礼记》里这类郑重描写不在少数。

前些年大陆文化热时，用的一句“魂兮归来”，在屈原的《楚辞·招魂》里，是引出无数佳肴名称与做法的开场白，屈子历数人间烹调美味，诱亡魂归来，高雅得不得了的经典，放松来读，是食谱，是菜单。

咱们现在到无论多么现代化管理的餐厅，照例要送上菜单，这是古法，只不过我们这种

“神”或“祖宗”要付钞票。

商王汤时候有个厨师伊尹，因为烹调技术高，汤就让他做了宰相，烹而优则仕。那时煮饭的锅，也就是鼎，是国家最高权力的象征，闽南话现在仍称锅为鼎。

极端的例子是烹调技术可以用于做人肉，《左传》、《史记》都有记录，《礼记》则说孔子的学生子路“醢矣”，“醢”读如“海”，就是人肉酱。

转回来说这供饌最后要由人来吃，世俗之人嘴越吃越刁，终于造就一门艺术。

现在呢，则不妨将《招魂》录出：

室家遂宗，食多方些。
稻粱稊麦，挈黄粱些。
大苦咸酸，辛甘行些。
肥牛之腱，臠若芳些。
和酸若苦，陈吴羹些。
膾鳖炮羔，有柘浆些。

鹄酸臄鳧，煎鴻鵠些。
露鷄臠蠡，厉而不爽些。
糗糒蜜餌，有餵鯉些。
瑶漿蜜勺，實羽觴些。
挫糟凍飲，耐清涼些。
華酌既陳，有琖漿些。
歸來反故室，敬而無妨些。

这样的食谱，字不必全认得全懂，但每行都有我们认得的粮食，家畜野味，酒饮，烹调方法。如此丰盛，魂兮胡不归！

这个食谱，涉及了《礼记·内则》将饮食分成的饭、膳、馐、饮四大部分。先秦将味原则为“春酸、夏苦、秋辛、冬咸”，这个食谱以“大苦”领首，说明是夏季，更何况后面还有冰镇的“冻饮”，也就是我们现在说的冷饮。

难怪古人要在青铜食器上铸饕餮纹。饕餮是警示不要贪食，其实正暗示了所盛之物实在太好吃了。

说了半天都是在说嘴，该说说胃了。

食物在嘴里的时候，真是百般滋味，千般享受，

所以我们总是劝人“慢慢吃”，因为一咽，就什么味道也没有了，连辣椒也只“辣两头儿”。嘴和肛门之间，是由植物神经管理的，这当中只有凉和烫的感觉，所谓“热豆腐烧心”。

食物被咽下去后，经过食管，到了胃里。胃是个软磨，将嚼碎的食物再磨细，我们如果不是细嚼慢咽，胃的负担就大。

经过胃磨细的食物到了十二指肠，重要的时刻终于来临。我们千辛万苦得来的口中物，能不能化成我们自己，全看十二指肠分泌出什么样的蛋白酶来分解，分解了的，就吸收，分解不了吸收不了的，就“消化不良”。

消化不良，影响很大，诸如打嗝放屁还是小事，消化不良可以影响到精神不振，情绪恶劣，思路不畅，怨天尤人。自己烦倒还罢了，影响到别人，鸡犬不宁，妻离子散不敢说，起码朋友会疏远你一个时期，“少惹他，他最近有点儿精神病”。

小的时候，长辈总是告诫不要挑食，其中的道理会影响人一辈子。

人还未发育成熟的时候，蛋白酶的构成有很多

可能性，随着进入小肠的食物的种类，蛋白酶的種類和结构开始逐渐形成以至固定。这也就是例如小时候没有喝过牛奶，大了以后凡喝牛奶就拉稀泻肚。我是从来都拿牛奶当泻药的。亚洲人，例如中国人，日本人，韩国人，到了牛奶多的地方，例如美国，绝大多数都出现喝牛奶即泻肚的问题，这是因为亚洲人小时候牛奶喝得少或根本没有得喝，因此缺乏某种蛋白酶而造成的。

牛奶在美国简直就是凉水，便宜，新鲜，管够。望奶兴叹很久以后，我找到一个办法，将可口可乐掺入牛奶，喝了不泻。美国专门出一种供缺乏分解牛奶的蛋白酶的人喝的牛奶，其中掺了一种酶。这种牛奶不太好找，名称长得像药名，总是记不住，算了，还是喝自己调的牛奶吧。

不过，“起士”或译成“起司”的这种奶制品我倒可以吃。不少中国人不但不能吃，连闻都不能闻，食即呕吐，说它有一种腐败的恶臭。腐败，即是发酵，动物蛋白质和动物脂肪发酵，就是动物的尸体腐败发酵，臭起来真是昏天黑地，我居然甘之如饴，自己都感到不可思议。我是不吃臭豆腐的，一直没有