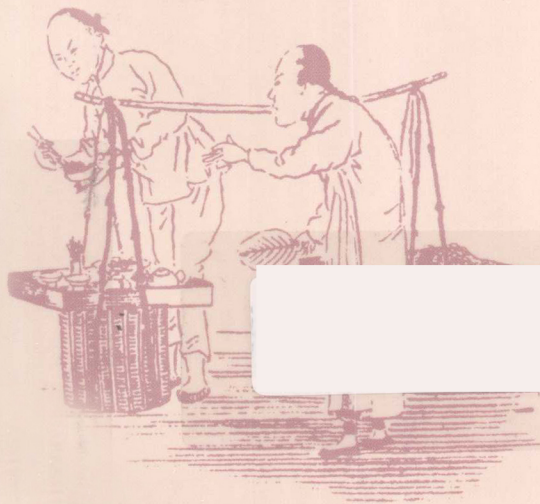


余斌 著

南京味道



生活·讀書·新知三聯書店

闲趣坊一
16

余斌 著

南京味道



生活·讀書·新知三聯書店



Simplified Copyright © 2012 by SDX Joint Publishing Company

All Rights Reserved.

本作品著作权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

南京味道 / 余斌著. — 北京: 生活·读书·新知
三联书店, 2012.10

(闲趣坊)

ISBN 978-7-108-04129-6

I. ①南… II. ①余… III. ①饮食—文化—南京市
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第123713号

责任编辑 詹那达 郑 勇
封面设计 康 健
责任印制 卢 岳
出版发行 生活·读书·新知 三联书店
(北京市东城区美术馆东街22号)
邮 编 100010
经 销 新华书店
印 刷 北京市松源印刷有限公司
版 次 2012年10月北京第1版
2012年10月北京第1次印刷
开 本 850毫米×1168毫米 1/32 印张9.75
字 数 193千字
印 数 00,001—10,000册
定 价 28.00元

小 引

关于吃,大概每个人都有很多记忆。我那辈人的记忆中比较特别的一项,是都吃过“忆苦饭”。不会多,也就一两回,却是印象深刻。应该也是各式各样,有地域色彩的。干的稀的我都吃过,干的是窝窝头,稀的是糊糊,要皆符合“吃糠咽菜”的描述,对我们而言,那是关于“旧社会”最直接的体验。印象中稀的稍好些,糠做的窝窝头特别难以下咽,不仅是“味同嚼蜡”,还粗粝到刮喉咙。那是小学的事,在当时一个“活学活用”积极分子顾阿桃的家乡。大家都是一脸的痛苦,饶是有老师督阵,好多人还是吃得一两口,就偷偷扔了。其时我颇显示了一点“大无畏”的精神,将窝头整个吃下,且尽量做到神态自若,似乎权当励志,也可说,是“咬得菜根,百事可为”的革命版吧?另一同学做得要更夸张些,一边吃一边还说:“其实一点也不好吃。”当时不觉,事后就觉这样的反应颇成问题:“不难吃”引申起来,岂不是说“旧社会”并非“暗无天日”到不可忍受?

“忆苦”意在“思甜”，有糠窝窝头垫底，我们平日所食，竟算得上“天上人间”了，虽然事实上那是个缺吃少穿的年代，理论上却应该是不以为苦的。无如在吃上面人本能地“取法乎上”，越是没东西可吃，吃的冲动越是强烈。而一些于今看来绝对当不得“美食”二字的吃食，也在匮乏的背景上尽显其诱惑性。吃的非“革命”、非“精神”性质固然要求我们抵制诱惑，乃至于特定的时候还会有罪恶感，因小资产阶级“享乐主义”的劣根性而大加忏悔，批判会上一概归为“剥削阶级思想”的作祟，然而兀自在肚里蠕动不已，凡有吃喝的场合则汹涌暗潮必决堤而出，整个原形毕露。大体上，“吃”与“革命”各走各的道，相安无事，井水不犯河水，虽然吃起来不能那么明目张胆，理直气壮。所以待火红年代过去，脑子固然因受洗而终不能完全复原，吃的本能却因未受实质性伤害，颇能一任天真。

然而毕竟是生于吃事荒芜的年代，又加家里没有吃的传统，这上面的童子功是没有的，条件所限，后天的修炼也差得远，难望美食家的门槛。虽然于美食的境界，不胜向往，吃来吃去，却终是在“下里巴人”里打转，不足以言“美食”，只能在一些美食书里聊寄相思。据我想来，写吃的书是得有资格的，或遍尝山珍海味，或于一地食尚了如指掌；或精通厨艺，下得厨房，或对一饮一馔的来历如数家珍……凡此种种，我无一具备。之所以写了一些关于吃的文字，多半还是因为马齿渐长，时或回想起旧事的缘故，正因当年“吃”之珍稀，记忆中些许味美之物竟自“熠熠生辉”起来，诸多吃事的细节居然也不招自来，分外鲜明。所以它

们与其说关乎吃,不如说是关乎记忆。至于写到现在时的吃,则是过去之余,——大着胆子写来,也是因为现而今“讲述老百姓自己的故事”已然是受到鼓励的了。

因此之故,将这一类的文字收到一起,本想就以“吃的记忆”为题,只因似乎不够浑成叫不响,终于放弃。现在的书名则因于“务实”的考虑:据说关及吃的书与一地相连属,在市场上更易行销。既然是南京人,这地方当然就应该是“南京”。名实相副,我所欲也,然而书能多卖,更属实惠,务虚终归敌不过务实,“不管白猫黑猫,捉到老鼠便是好猫”,其理在此,倘当真多卖出些个,将来多下几回馆子,亦不失以吃养吃之道。有此俗念,也便从权。——虽然是否如愿,也就难说,赔了夫人又折兵的事也是有的。

起初打算叫做“南京胃”:书中所写,远出于南京之外,然南味北味,固是从我肠胃而过,我的肠胃则有明显的南京印记,——夸张点说,饮食习惯的养成,于五味的亲疏远近,乃至对某样具体食物的好恶,皆由南京这方水土、文化塑造。诚所谓“一饮一啄,莫非前定”。如此这般,称作“南京胃”,似乎还说得通。此外自觉也还别致。

问题是不大明确,伤于“空灵”,没准读者会误以为是比喻性的说法,与吃的联系在有无之间。若称“南京味道”,或可免易生浮想之弊吧?“务实”当真是条不归路,以“吃的记忆”始,以“南京味道”终,也就这样了。强作解人,我把“南京味道”解作“南京胃”的另一说法,如我之辈,其胃口也确乎有某种“南京大萝

卜”的味道。

市面上以某地“味道”冠名的美食书恐不在少数，想来皆可充一地的美食地图。本书显然不是，倘有读者希望按图索骥，必会大失所望，失望之余，或者要以“挂羊头卖狗肉”相讥。怎么说呢？——也是该的。

2012年4月15日

目
录

1 小引

食肥而甘

3 肥肉

8 荤油

13 肉元

19 香肠

30 猪头肉

32 竹肉相发

35 吃鸭及其他

37 炒鸭蹼

43 从“马鞍桥”到“炖生敲”

60 猪手“考”

是早点，也不全是

77 豆浆油条

83 泡饭·菜饭

86 小笼包

95 鸭血粉丝汤

98 馄饨

103 回忆包子

106 蒸饭包油条

109 煎饼果子

112 贵州米线

116 新疆拉面

零食

121 万年青

130 油球

134 蜜三刀

137 黄山酥饼

140 黄桥烧饼

143 炸炒米

五味杂陈

153 麻与辣

156 逐臭

159 食甜

162 刺激

- 165 煞渴
168 糟，只管拿来糟！
171 面条种种
174 各是各的味

关乎烟酒

- 179 疑似抽烟
181 烟技
186 病房戒烟记
190 香烟种种
207 打酒
210 “吃”酒
213 啤酒下饺子
216 喝啤酒，到比利时
219 红酒的身价
225 酒气
228 世界杯·啤酒·方便面
230 酒，浪漫否？

食分中西

- 235 吃，是一个问题
237 饭菜有别
241 洋中餐

- 245 奶文化
- 250 洋人喝茶
- 253 西式菜单
- 256 筷子与刀叉
- 259 吃蟹
- 262 吃个热闹
- 265 面包, 面包

觅食槟城

- 271 小贩中心
- 274 大头虾与椰花酒
- 277 煎蕊
- 280 肉骨茶
- 283 芽菜鸡
- 286 “福建面”不在福建
- 288 槟城豆腐
- 291 曼煎糕
- 294 走近叻沙
- 298 榴莲与冷刹
- 301 咖喱料

食肥而甘

肥 肉

一

“美言不信，信言不美”，这话不知是否可以移到吃上面，说好吃的东西不营养，有营养的东西不好吃。我想至少有些是这样，比如肥肉。好吃不好吃，因人而异，不喜肥肉的人不在少数，好这一口的却也大有人在。我是肥肉坚定的拥趸，这里且照这路人的口味，擅将肥肉定义为美味。

食肥肉之有害健康，似乎早有定论，血脂高、血压高、脂肪肝之类，肥肉常脱不了干系。对讲究保持身材的女士而言，肥肉就更须敬而远之，按照吃什么补什么的说法，吃肥肉的结果必是长出一身横肉，横肉者，当然长的不是地方，有语义双关的广告云：做女人“挺”好，吃肥肉，长肉就肯定不会往那儿长。不仅如此，吃肥肉还会影响到人的整体形象。吃肉与吃鱼吃蔬菜相比，已是显得俗了，吃肥肉自然更是俗到了家。这是我从有些女士脸

上的表情里读出来的。有次在一比较体面的地方吃席，上的菜自然都是清淡精致一路，到中间异峰突起，有一钵子东坡肉端上来，不由大喜过望，急切之下，动作就有些突兀，刚转到面前筷子就直指一块肥肉。座旁一位女士在众声喧哗时一直没怎么开口，斯斯文文在剥虾吃，此时忽地停了手，杏眼圆睁道：“你吃肥肉啊?!”——就像我吃的是孙二娘店里的人肉包子，眼里除了惊恐就是鄙夷。那块肉夹在筷子之间，距盘子仅一线之遥，好比小偷“第三只手”已伸入人家的口袋，属人赃俱获性质，由不得你赖账。

所以，为健康计，为形象计，肉，少吃为妙，肥肉，不吃才好。但是肥肉香啊！在吃上，鲜、香都是好的形容，以肉而论，鲜从瘦肉来，香从肥肉来。我武断地认为，若无肥肉，所谓“肉香扑鼻”，就不能成立。闻起来受用，吃起来也可口。好多人买精肉喜欢买前腿肉，说是前腿肉“活”，后腿肉“死”，实因前腿肉还是带了点肥。当然我说的是皮下脂肪，真正的肥肉。都说扬州狮子头嫩，从汤里捞出来颤颤巍巍，一碰就散，实因里面有一定比例的肥肉丁，嫩与肥，常是连在一起的，所以有“肥嫩”一词。过去有些餐馆里做清蒸鲥鱼，会在上面放一些肥肉丁，鲥鱼原本就肥，又有蒸出来已是半透明的肉丁在上面，看着可喜，吃起来更是鲜香异常。

这里都是有肥肉了，却毕竟还是为辅。大片或切块带皮的肉，才真正能带来吃肥肉的快感。较之瘦肉，皮和肥肉都是软的，然而皮是软而黏糯带着韧，与肥肉在一处，吃在嘴里有一种

参差的对比。过去有一种浓油赤酱的扣肉，皮似乎特厚，一方一方，每块一寸见方，肥肉为主，有人说看着就饱了，我看了则总有肥满的惊喜。现在常见到的则是五花肉切大片上笼蒸的梅菜扣肉，看着油汪汪，其实并不油腻。出现频率最高的，当推红烧肉，烧得烂，入口即化，固然好吃，不甚烂，咬起来有冒油的感觉，一样诱人。若是吃腌制的咸肉，肥肉更是必不可少，风干过后，瘦的部分既硬且咸，只合烧汤。若是切薄片蒸了吃，肥肉油润得透明，有一种特有的质感，咬一口滋滋冒油，一盘当前，最宜采取的做法是，挑肥而绝不拣瘦。

二

但是俱往矣！以健康的名义，肥肉的恶名已然牢牢锁定。恶名之来，端在大家吃饱吃撑了之后。若是三月不知肉味，哪里还管得了什么肥瘦？

且说60年代初，天灾人祸，不要说肉，饭也没吃的了，有段时间根本见不到肉的影子，据说我们系里一位老先生，某次聚餐时对了桌上一碗肉叹道：“久违了！久违了！！”一桌人抚掌而笑。

有学问的人，三月不知肉味之后骤然相见，也还是出语含蓄，半大孩子就没这份修养。尚记初中学农，住在乡下，饭食清汤寡水，偶尔吃肉，至少是男生，围着菜盆，一个个虎视眈眈，像见了腥的猫，呈饿虎扑食之势。通常所谓吃肉，也就是菜里象征性地有些肉丝、肉片，倘哪一天传出要吃红烧肉了，必是奔走

相告。

能够吃上红烧肉，还是拜当时食品卫生管理松懈之赐：肉联厂里有些肉稍稍变味了，以当时的标准，不能叫“坏”，肉类供应正紧张，扔掉太浪费，于是高温消毒，低价卖给一些单位食堂。这样的肉有一专名，叫做“高温肉”。没有高温肉，就没有我们碗里的红烧肉，此所以有段时间，“高温肉”三字一直给我们一种亲切温暖的感觉，而且还让人兴奋。

“高温肉”做出来肯定不如好肉那么香气四溢，但也吃不出太多的异味。即便有，也无人计较。待肉盛到饭盒里，说不定还会相互比较，大体都认为别人碗里比自己的多。多，一是指总量，一是指肥肉所占比重。相持不下，有人会说，不信就换着吃。对自家眼力不够自信的会犯嘀咕，对人我双方的肉情重加审视，疑惑自己是否在肉的多寡问题上看走了眼。也有干脆斩截的，道：换就换。

更小的时候我们嘴里时常冒出“大肥肉”一词。比如碰到一起，一个问：“今天你们家又吃肉的啵？”一个答：“吃的。还是大肥肉，馋死你！”“大肥肉”本意应是指一块肉上肥肉多瘦肉少，虽然没有量化标准，越接近于纯肥则越属“大肥肉”的范畴。不过在我们口中语义含混，似乎兼有肉块之大，乃至大肥肉为吃肉至高境界的意思。问时充满向往之诚，说出则可傲人，肥肉而加一“大”字，回味里有陶醉，幸福洋溢如在温柔乡。肥肉在如今大体已是贬义的了，引申义却依然是正面的，比如美国视哪里哪里为肥肉，必要得而后甘。又如形容某人差事好，会说肥差，“肥得流油”。