

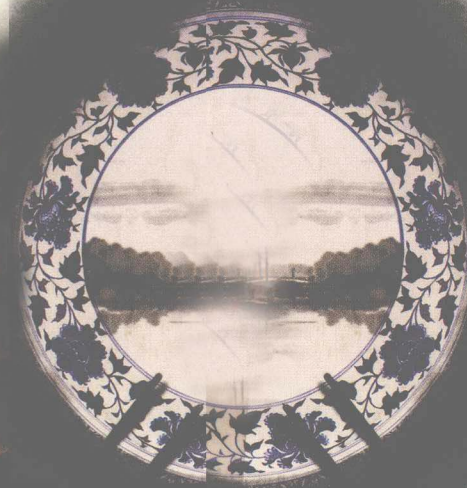
探索中国人无处不在的“吃”背后深层的文化隐情

尚食志

舌尖上的文化

许石林 著

饮食，人之大欲；
大欲所在，
亦生之大伦所在。



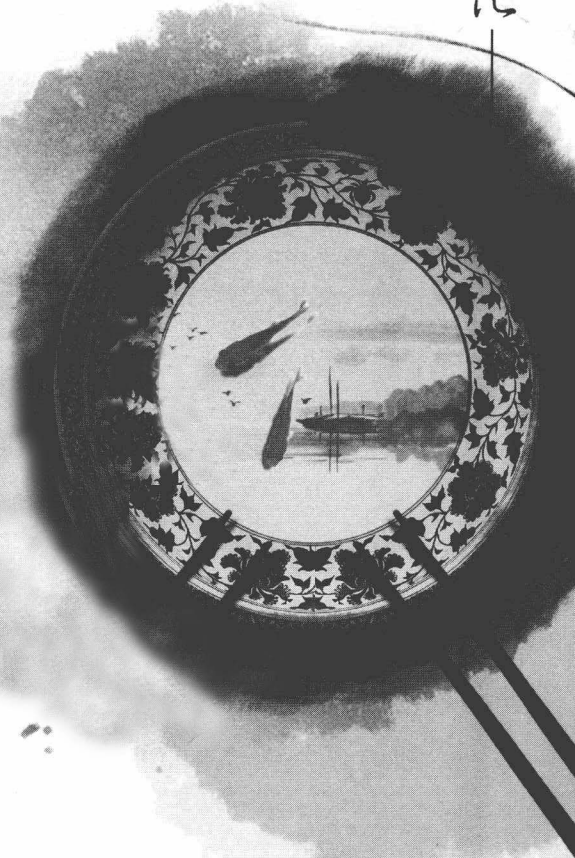
华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

尚食志

许石林 著

舌尖上的文化



礼

华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

图书在版编目(CIP)数据

舌尖上的文化——尚食志/许石林 著. —武汉:华中科技大学出版社, 2012.8

ISBN 978-7-5609-8252-6

I. 舌… II. ①许… III. 饮食-文化-中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 168733 号

舌尖上的文化——尚食志

许石林 著

策划编辑:但纯清 陈 斌

责任编辑:但纯清

封面设计:袁 芳

责任校对:九万里文字工作室

责任监印:周治超

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)

武昌喻家山 邮编:430074 电话:(027)81321915

录 排:北京星河博文文化有限责任公司

印 刷:湖北新华印务有限公司

开 本:880mm×1230mm 1/32

印 张:8

字 数:170千字

版 次:2012年8月第1版第1次印刷

定 价:32.00元



本书若有印装质量问题,请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线:400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

自序：饮食的隐情

这些文字既是写饮食的，又无不从饮食本身跳开，写到饮食之外去，我很怕对事件进行细节复述。我将写作的点，定在“自我感受”上，而不是定在案板炒勺上。因为我写的，毕竟不是一个厨师的掌勺笔记。

两年前的夏天，我在深圳中心书城做了一场讲座，讲三国历史和那本《损品新三国》的写作。台下左边第一排有两个人，一直笑眯眯地看着我，看得我甚至有点发毛。讲座结束后，这两个人拿着那本书排队签名，到了我跟前，却提出了一个要求：我们一直看你在报纸上写的“尚食志”专栏，能不能咱们合作一下，你将你所写的那些美食都做出来，我们开个私房菜馆？

他们说得很认真，我才明白它们一直笑眯眯地看着我，是为了这件事儿。其实再往前一年，我主持深圳读书月首届阅读博客大赛颁奖典礼，活动结束后，有几个观众专门跑到台前对

我说，一直在看你写的“尚食志”。这都是我当初想不到的事儿。

我知道，这些写饮食或跟饮食有关的文字，一直受到朋友的关注——工商局的曹全林先生去西安旅游，他说他按照我所写的文字去找西安的美食；人事局的李明先生经常给我打电话，说读后感，也提出意见；我的师兄刘中国先生，每看到一篇，就来电话，电话里，仿佛他说话在吃东西一样，一个劲儿咂摸嘴儿；我跟作家邓康延兄见面说话，总没个正经样子，有一回他电话质问我：“兄弟，你到底会不会写东西？一个调凉粉的方法，你在短短千把字里面，竟然一个字不变地重复了四五次？怎么这么啰唆啊！”我说：“哥哥，听过碗碗腔《借水》那段‘姓桃居住桃花村’吗？”邓兄说：“咋咧？你说！”“‘姓桃——哪依呀啊——’好听吗？”我问。“好听！”“那再来一句：哪依呀啊——！再来一句：哪依呀啊——哪依呀啊——哪依呀啊——啊！就是这道理嘛，一唱三叹嘛。”邓兄哈哈大笑。

近年来，这种写饮食的文字，成了几乎所有报纸副刊的一个必备的重要选题，我供职的报纸，随笔版每天有一个整版的面积，十来篇大小稿件，总有一两篇是写饮食的，以至于有人开玩笑说你们这个版是“吃版”。

读者对吃很感兴趣，是个有意思的现象。

饮食，人之大欲；大欲所在，亦生之大伦所在。故观一方饮食，可知其文化历史。以前看某现代文学大家写中国的吃，说中国人从生到死，总离不开吃：喜事吃、丧事吃、生也吃、

死也吃、万事皆吃云云。初读以为有趣，后甚觉其浅薄，无非讥古毗古而已，并未发现中国人无处不在的“吃”背后深层的文化隐情。过去有句话，即“中国地大物博，人口众多”。常见于报刊文章、讲话乃至学生作文。近年看不到这种说法了。大概大家都明白：人口众多是事实，也是困扰和阻碍中国发展的压力和负担；地不可谓不大，但均之以众多人口，则绝不敢说大；至于物质资源，无论天然储藏或生产所出，均不够多，又因人口众，以小化大，即小之又小。所以，这句话显然不成立，不仅不成立，而且这话说得没心没肺，没有忧患意识，很不负责任，所以就没人再说了。

其实，中国古人就不认为自己地大物博，浏览历代典章文物，处处都是生之艰难的警戒，即吃饭一直是个大问题。凡解决了吃饭问题，则天下大定。

生生不息，正因为吃饭是个问题，吃饭问题不好解决，所以，一切文化都从吃饭上起，吃饭成了文化的核心。清代广州诗人陈恭尹，感中华数千年饱受蛮夷侵扰，野蛮的弯刀一次次割断文明的衣冠，造成华夏多少悲剧，发出“海水有门分上下，江山无地限华夷”之叹。中国的战争史，就是一个争夺吃饭的历史，故“五礼”有“凶礼”一项，即要主动周济他人他国，与其让其因为没吃饭活不下去来抢，不如以礼救济之，用今天的说法，叫：援助。

缺少吃的民族，最容易发明美食。此话何解？以理推之，大概因为吃不易得，得之则倍加珍惜，故有用心调制，使其入

口增加滋味，增加滋味就是增加幸福，增加对食物附加价值的获取。

也因为吃饭不易，故人在解决了吃饭的基本需求以后，多出来的食欲，必然是希望自己一餐能抵他人数餐，并以之为成功和享福，所以，享乐的文化又从此而出，《红楼梦》中的一个烧茄子就那么繁琐奢靡。

因为要获取食物，故需要强壮的劳力即男丁，因此产生多子多福的文化。

也因为食品来之不易，故食品极其珍贵，中国人将最好的饭食供奉祖先，所以中国传统的祭祀礼中，是以祭食分等级的。

现在出土了那么多上古的青铜器，作为礼器，都是跟饮食有关的。与后代的瓷器一样，都记礼乐文化的信息。也可以说，都是关于吃的。

吃背后的隐情可谓大矣。

这本书中的文字，可以说，从饮食的细节入手，试图去感知饮食背后那深宏莫测的文化隐情。错谬不免，乞读者指正。

作者

2012年6月

目 录

一碗羊肉泡馍引发的战争	1
水盆羊肉	3
醪糟	6
趁热吃	9
祭食	12
饯行	15
罢宴	18
茶道	21
字字如蒸饼	24
馄饨	27
饥不择食	30
蛋大的事儿	33
梁武帝	36
土匪菜	39
螃蟹吃死了黄季刚	41

葵	44
夹杂在别的东西里的甜	51
借水	54
避讳	57
苏东坡欺负人	60
梨	62
柰	64
烧饼尚书	67
“拌汤不喝人看上”	70
清明禁忌	73
做艾	76
送粽子	78
送糕	81
灰灰菜	84
荷包蛋	87
放饭	90
肉糜	93
挂面	96
扁食	99
毗儿	102
面辣子	105
油糕	108
糊辣汤	111
米粉	114

沫糊	117
甑糕	120
川汤	122
榆钱儿	125
莲菜	128
汤水	130
夜市	132
菜羹张家	134
郑子明点菜	137
吃韭菜	140
苜蓿	143
清明刺蓟面	146
麻婆豆腐	149
轮杯	152
寇准饮酒	155
水	158
金枪鱼	160
旗鱼	163
烧卖·烧麦·烧梅·稍麦·稍梅·肖梅	166
一把盐	169
艳遇	172
小蒜	175
深圳：妥协的味道	177
砂锅什鱼	182

鱼	185
洽川农家乐	188
牛肉	190
牛腩粉	193
萝卜	195
红薯传奇	197
辣的兴盛与甜的式微	200
酱香	204
俭养生	207
花椒出头	211
红虾·河豚	214
海肠	217
过年的记忆	220
锅盔	224
挂粉	226
炖品	229
车老	232
“吃了吗”——中国人深层的不安	235
我们跟好玩的事儿绝缘了吗？ ——从《舌尖上的中国》海报将山水画当 腊肉说起	240
后 记	244

一碗羊肉泡馍引发的战争

我的朋友安迪是一个曾经在陕西生活过多年的香港人，比一般陕西人还喜欢吃羊肉泡馍，我请他到深圳“老西安”，这个店的羊肉泡馍是自称八绝之一的，那儿就是深圳陕西食客的天下，最绝的是电视里放“猫和老鼠”，用陕西话配的音，安迪在那儿吃饭，笑得脸都快撮成包子了。

我到香港，安迪轮着请我吃各国美食；他来深圳，我只请他到深圳“老西安”吃羊肉泡馍即可。去年他去陕西出差，特意打电话，用他那香港话掺和着陕西话说，他在西安“喋”（吃）羊肉泡馍呢！我觉得这人可能有“气味依赖症”，一闻见羊肉味儿他就像打了鸡血似地兴奋。

这种“气味依赖症”如果受到阻碍会怎么样？比如会不会因为一个馒头引发一场血案？可能的。古代，就曾为了一碗羊肉泡馍，的确发生过战争，还把一个国家给灭了。

事发战国——中山国国君用羊肉泡馍（羊羹）宴请各级干部，分到大将司马子期那儿没有了——这个可以有！这个真没

有！做羊肉泡馍需要时间，经夜熬煮，才肉烂汤浓，不是煎鸡蛋那么快，况且那个时候人心眼实诚，不会给里边兑点儿开水什么的。一碗羊肉泡馍没吃着，多大点儿事儿啊？可是，司马子期很生气，后果很严重，他一气之下叛国，跑到楚国去了。楚国当时正想吞并其他小国呢，司马子期怀着一碗羊肉泡馍的仇恨，劝说楚国攻打中山国，并将自己掌握的中山国的军事情报悉数奉献。结果，中山国遭受攻击，中山国国君逃亡了。中山国国君要是早知道自己因为羊肉泡馍做少了，不够分，导致司马子期生气引敌灭国，一定后悔得自己恨不能变成一只羊，直接跑到司马子期肚子里去！这事儿见《战国策·中山策》。《战国策》因为上海某博士考证是“卧槽泥马”一词的出处，而变得可疑起来，你要说什么东西出自《战国策》，保准有人会怀疑，这个到底有没有？这个还真有：“中山君飧都士大夫，司马子期在焉，羊羹不遍，子期怒，走楚说王伐中山，中山君亡。”

司马子期吃不到羊肉泡馍而大怒，很可能就是他有“羊肉泡馍依赖症”。但这个除了能说明羊肉泡馍在春秋战国时期就是深受欢迎的美食以外，不具有其他说服力。能说服人的恐怕还是这种世故解读：因为领导给的羊肉泡馍不是一般的羊肉泡馍，在习惯望风梯荣、迎风接屁的朝廷，别人都吃到了，独独你司马子期吃不到，原本可能是厨房少加一瓢水，或者分羊肉泡馍的侍者没掌握好分量，但是别人会联想到你不受领导重视，领导故意给你难堪……司马子期在别人呼啦呼啦吃羊肉泡馍的响声里，感到了巨大的孤独和愤懑。

水盆羊肉

这里要说的是，真正的羊肉泡馍，不是一般您看到的谁写的羊肉泡馍，也不是您在西安见到的羊肉泡馍。羊肉泡馍，必须落在泡上，所以，关中东府如蒲城、富平、澄城诸县的羊肉泡馍才是羊肉泡馍，因为它泡。但是，强大的西安饮食市场给羊肉泡馍另起了个名字：水盆羊肉。以区别于他们根本不泡的羊肉泡馍。在蒲城、富平、澄城等县，你说羊肉泡馍，就单指所谓水盆羊肉。您在西安见到的那种用小锅煮的，应该叫羊肉煮才对。口味是从小培养的，我就不喜欢吃这种小锅煮的。尤其不喜欢给其中加粉丝。

就像做衣服，您懂的：两种材质不同的布料搭配缝在一起，很容易因为缩水度不一致，洗一水就造成卷边儿、扭曲或走形儿，做饭同理，粉丝跟羊肉、尤其跟掰碎了的面饼（馍）的吸水性、吸味儿性不一样，如果火候掌握不好，馍都糊烂了，但粉丝还没入味儿，所以，粉丝成为一碗羊肉泡馍里的异

己，简直是捣乱分子搞破坏。有的羊肉泡馍里还加豆腐干，更不靠谱儿！

可是，大约从 20 世纪 80 年代起，西安就有了这种加七加八的羊肉泡馍，因为加了一些“捣乱分子”，所以被称为“优质羊肉泡馍”。这种没文化、恶毒、笨拙的说法，一直沿用到现在，并且从西安市蔓延到周边乃至更远的县镇了。今天，您到一家羊肉泡馍店，进门可见柜台后面一双白眼冲你翻着，生冷憎倔的声音，倨傲地问：“优质滴吗还是普通滴？”您要是请外地朋友来吃饭，被他（她）这么一问，您还好意思不点所谓优质的？所谓优质的，就是除了能多两片肉，再就是我上面说的多了一些专门搞破坏的“捣乱分子”。

年前回陕西路过某县，专程请开车送我回家的朋友小何，吃水盆羊肉，那家的水盆羊肉的确好吃！唯有馍不像蒲城那种在铁铛上先轻轻烙一下，再到炉膛里烤得肚子鼓起来、表面干脆。这家的馍是烙熟的，所以我让小何吃两块，掰两块，一大一小，先吃小的，后吃大的，吃完再掰。您要是全都掰了泡，后面的就泡烂了。这家让我反感的就是学了西安的坏毛病，将水盆羊肉分优质和普通的。我很想跟他要一碗劣质的，看他怎么做。

将原本普通的小吃，故意分优质普通，无非是为了提高利润。在商言商，您赚钱赚得高明，支持！顶！但是，这么笨蛋地分优质、普通，的确是没文化的表现——您在这边高声一口一个“优质滴吗？还是普通滴？”让那些吃普通的人心里怎么

想？我不认为文化是脱离日常生活，只用来显摆炫耀的。我认为真正的文化，就是金岳霖先生说的“夹杂在别的东西里的甜”，即在活着的日常生活中体现出来的那种文化。羊肉泡馍、水盆羊肉，我觉得倘若能很巧妙地区别你们所谓的优质版、普通版，给吃普通版的我们留点面子，不刺激伤害我们，就有文化了。

醪 糟

临近大年，突降雪，蒲城县的红薯一下子涨价。红薯过去不稀罕，现在种的少了，稀而贵。年节待客讲究一点的，还少不了它——做甜盘子：红薯切厚片，入油锅炸成金黄色，蒸碗里抹花生油，炸好的薯片抹上蜂蜜，码在蒸碗里入笼蒸至软糯，出锅后翻扣到深凹的盘子里。净锅将白糖或冰糖化开，加醪糟、几粒枸杞、红枣切成丝，熬至清亮，浇在翻扣好的红薯片上，色泽鲜亮，醪糟米的白色如繁星点点，与枸杞和枣丝映衬，十分喜庆。此菜虽不名贵，但关中酒席，这道菜上桌，客人就知道换菜结束了，吃完它，暂时离席，让人重新收拾桌子，摆上吃饭的菜——酒糟甜盘子，一道菜、一个符号，是宴席的礼节程式。

我们那里用醪糟做菜的，不多。醪糟主要是喝，给醪糟里面打个鸡蛋花或荷包蛋。有个老汉姓什么已不记得了，只听大人当面、小孩子背后都叫他老皮或老皮老汉，老皮常年卖醪