

乐

苏小明

吃

喝

委员会

老典/著

世界出版社

乐

吃樂果

世襄題



老典/著

世界出版 出版社





快乐出书

这本书是我在《乐》杂志上写的专栏辑录。

几年前，中国几个大城市里冒出了不少《乐》这样的新鲜杂志。对于习惯传统杂志的人，把它们拿在手里翻的时候往往一时半会儿找不到重点。虽然印刷和用纸都不差，栏目有趣，图片讲究，文字也有个性，可除了些世俗生活、日常琐碎，你找不到任何“像样儿”的主题。再细琢磨，你还会发现它们虽然骨子里还剩了点儿文化味儿，可外表花花绿绿，版面被大大小小软软硬硬的广告分割，破碎得颇为可疑。

如今世道儿变得快，前几年也就嚷嚷个拉动内需，假日经济什么的。曾几何时，光消费不成了，还兴把消费当娱乐。最近有一句天大的实话传遍大街小巷，叫做“无害就是有益”。于是消费娱乐刊物们的真正用心一夜之间大白天下。要知道在所有成熟消费社会里，它们早已是司马昭之心——路人皆知。

以《乐》杂志为例，它实际上是每月一期的城市消费指南，连篇累牍除了吃喝玩乐还是吃喝玩乐。这本杂志从最初创意到在市场上站稳脚跟，再到如今渐成气候，只是基于一个最基本事实：那就是中国都市里人人都开始有了一颗吃喝玩乐有益无害的心。不是司马昭之心——路人皆知，而是吃喝玩乐之心——路人皆有。

给《乐》写专栏很快乐，只需挖掘既往快乐经验，没有编造的内疚或者说好听点——原创的烦恼。没想到与袁路明工作室合作出书更加快乐。首先结集成书对我来说工作量小小，除了这篇小文不用再写什么字儿。其次袁氏工作室里以她为代表，人人敬业而专门，个个聪明且快乐，无论讨论版面还是选择插图都胜任愉快趣味无穷。要说吃饱穿暖的日子也没过几年，一向艰难的中国社会里怎么就冒出了这么多写意潇洒的新鲜人？

我暗下决心，今后一定要再接再厉努力写作多多发表。为了享受和新鲜人沟通创作的快乐，为了人人都有那颗吃喝玩乐的心，我要和袁路明工作室一起，不断快乐出书！

王长明先生的美术作品为本书增色不少，特此致谢。

老典

2003年6月10日

目 录

恐怖吃鱼	一
隔墙有……?	九
老婆滋味	一七
过关	二五
“鱼香肉丝”和“赛螃蟹”	三三
看戏、杂烩和天堂	四一
咖啡理由	四九
奶酪版图	五七
食色双全	六五
聪明鲍鱼汁	七三
正确与不正确	七七
人人鱼翅	八五
年年香椿	八九
罪过燕窝	九六
咖喱! 咖喱!	一〇五
在家家常	一一三
油	一二〇
与吃有关(上)	一二五
与吃有关(下)	一三二
丝绸之路汤	一四一
想念城市	一四九

恐怖吃鱼

吃
乐
儿



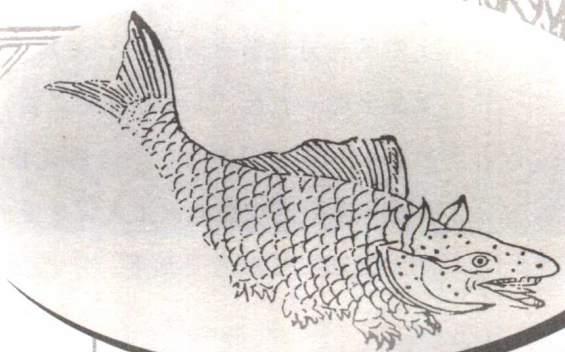
MAE65/0701

“从前四川老家盗贼横行。土匪绑了票，就给‘票’做条鱼吃，看‘票’从哪下箸。筷子伸向鱼腹，土匪会刀下留人，出价让家人来赎。筷子伸得不对，土匪马上撕‘票’。因为懂得鱼肚子好吃且刺少的是富人，不懂的则是穷人……”儿时，父亲无心讲述的这则故事让我知道吃鱼也会与恐怖事件有关。

“文革”中，我们在陕北延长县插队。发大水，我们都去延河边捞柴。捞河柴是重要的生产活动，大水冲来的草根树枝是好柴，捞得好，整条川能够一年柴火不愁。实际上，洪水冲下来的既有坛罐箱笼，也有鸡鸭牛羊，甚至偶尔也会有淹死的人，不过终究利大于弊，所以大伙把捞河柴又叫捞河财。那年水大，一下来就把对面村盖头坪的一个婆姨卷走了。虽然大家都知道她绝无生还可能，可也只好化悲痛为力量。依然是人人奋力大捞特捞。一场河柴毕竟关系到一年的温饱！后来大水冲垮了上游的水库，许多鱼冲下来，我们自然欢天喜地大发鱼财。鱼多吃不完，送给老乡，却没想到这里大多数人根本没有见过鱼，哪里谈得到吃？没办法就把鱼丢了

喂猪。过了几天，村里一家人把猪杀了，听说是因为村里大部分猪都守住了本性，对鱼不闻不问，惟独这猪把鱼吃了精光。主人认为不吉利就让它作了刀下鬼。虽然我们颇觉对不起那猪，但是它被杀之后我们还是吃了它的下水。这里人不吃鱼也不吃下水，所以送给我们吃而不要钱。在老乡眼里，猪吃鱼就够恐怖，我们这些既吃鱼又吃因吃鱼被杀的猪的下水的北京知青，则一定与妖孽相差无几。

现在吃鱼日益平常，不大听说这么刺激的事儿了。可谁想到，就在今年，在高朋满座的华丽厅堂里，我又经历了一回毫不逊色的恐怖吃鱼。





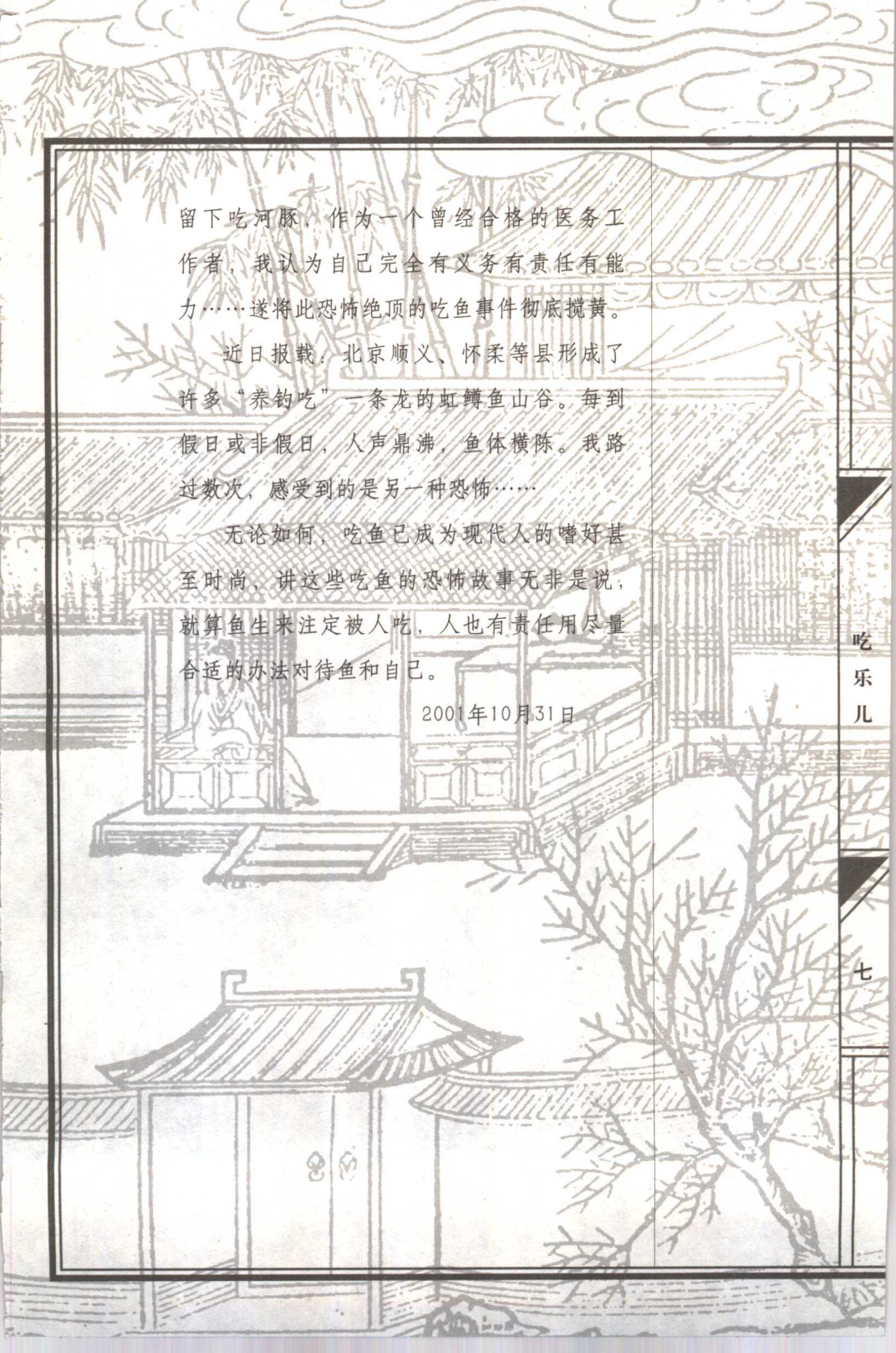
那天主人是河南籍，颇为热情。席前就对河南无美食之说愤愤不平，说这次一定让我们见识河南的烹调绝技。酒酣耳热之际，服务生端一大盘，上扣晶亮金属盖，看主人脸色，知道是“绝技”了。可是揭开盖子，只是一条硕大糖醋鱼。主人说这是有名的黄河大鲤鱼，座中我是远客，所以要我先动。

一桌人一本正经看我，我想黄河鲤鱼还是见识过，又想虽然不是土匪绑票也不能太没规矩，遂胸有成竹把双箸伸向鱼腹……忽然见鱼眼大睁死死盯住我看，而且，嘴和腮一张一阖，再仔细看，鱼尾竟然也在摆。一瞬间我觉自己身处噩梦，一道冷气从两腓间升起。主人看我大惊失色似正中下怀，得意非凡地告我此菜叫做活吃鲤鱼，讲究刀快手快，开膛、挂糊、油炸、浇汁到上桌，鱼要嘴张腮阖，尾摇鳍动……待此次恐怖吃鱼事件过后



很久我才总结出来，这种吃鱼方法半生不熟，其实既不卫生也不美味。

上周末我随三两好友驱车去河北乐亭，参观了孙中山在建国方略中提到的北方大港——京唐港。回程时主人带我们拜访当地海水养鱼场。主人正在换池，一种长着圆形暗斑的鱼一离水，就个个涨成皮球模样。主人笑说这是河豚，俗称气泡鱼，现出口日本和韩国，经济效益相当可观。“……菱蒿短短荻芽肥，正是河豚欲上时。甘美远胜西子乳，吴王当日未曾知……”这首苏东坡的诗一直让我以为河豚是淡水鱼。到了这里我才知道世界上200多种河豚，都是暖水性海洋底栖鱼类，只个别品种进入江河洄游繁殖。苏东坡所说“河豚欲上”就是河豚逆入长江产卵。不过，甘美如乳的河豚却有剧毒，且毒性稳定，加热和其他常用方法均不能使其分解，对河豚中毒，现代医学亦无特效解药。在日本吃河豚一定要去特许经营店，一定要经特殊训练持有专门执照的厨师才能料理，否则就是严重违反法律。而在国内，至今停留在“拼死吃河豚”的水平，每年各地都有河豚毒死人命的悲剧发生。当天主人热烈邀请我们



留下吃河豚，作为一个曾经合格的医务工作者，我认为自己完全有义务有责任有能力……遂将此恐怖绝顶的吃鱼事件彻底搅黄。

近日报载：北京顺义、怀柔等县形成了许多“养钓吃”一条龙的虹鳟鱼山谷。每到假日或非假日，人声鼎沸，鱼体横陈。我路过数次，感受到的是另一种恐怖……

无论如何，吃鱼已成为现代人的嗜好甚至时尚，讲这些吃鱼的恐怖故事无非是说，就算鱼生来注定被人吃，人也有责任用尽量合适的办法对待鱼和自己。

2001年10月31日

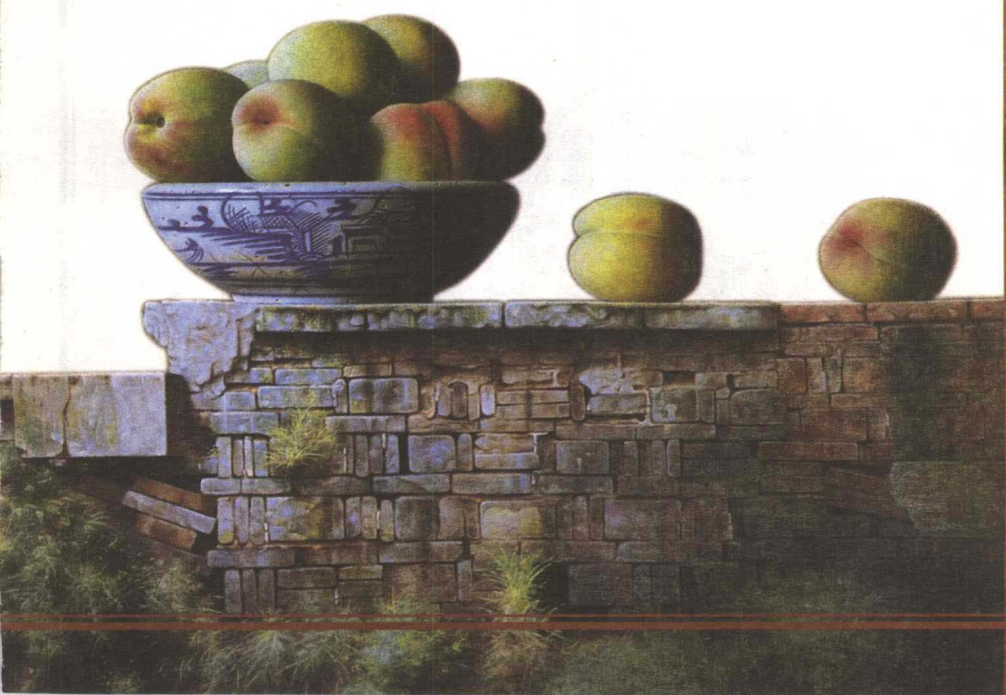


B127 0618

隔墙有……?

吃
乐
儿

九



我住老院，墙高，墙那边芳邻几许何方
人士不得而知。城市生活注重隐私，
即使时常挂念也不好径直走了去自我介绍说：
我是你的邻居，今来拜访，请问……

素昧平生，隔墙而居，挂念何来？说来话长。

邻居和我都是安静之人，一墙之隔，相安无事，从未有鸡飞狗跳四邻不宁的事情发生。但也许太安静，一些不大的动静倒格外真切地传过来。比如暮色四合的时辰冷不丁会有一个好听的女声隔墙响起，那声音轻声呼唤：“来，回来吃饭。”总是那么好听，总是一个内容——回来吃饭。因为是女声，听

上去又那么温柔，我就猜，一定

是个贤良美丽的巧

手少妇，每

每备齐了

饭菜羹

汤，就

出来叫

自己的

夫君：来，

回来吃饭。夫君



呢，一定是正在院中赏花草或读诗书，听了妻子的招呼，就回首一笑，三步两步走回房里吃饭。这个“来，回来吃饭。”的声音，从不超过三两声，也从不改温柔本色。更要命的是，每当温柔之声钻进我的耳朵，必有一阵饭菜香气钻进我的五脏六腑，让我整个昏昏坐卧不宁，浮想联翩。

隔墙的女人定是烹调好手，喜用蒜和黄酒，还很讲究时令。一年四季，炒鸡蛋一定是从香椿开始，然后是春韭、韭黄，然后是西红柿，再然后就是大葱。过了春三月，她绝不再吃韭菜，冬天西红柿下市，她就宁肯吃葱炒鸡蛋，实在单调，就改虾米皮。配炒鸡蛋的呢，则是春夏多薄饼（有面香而无葱香，油气微弱），秋冬多葱花饼（面香葱香俱有，且油盐气重）。如果她家飘来麻油蒜茸拌茄子的细腻香味，一定是市面上刚刚有了最新鲜的茄子，提醒我也该尝尝鲜了。茄子大量上市她则开始做大气磅礴的放足了蒜的烧茄子，或者酱爆茄子。等夏深了，茄子长籽儿的时候，她家就再没有茄子味。我说她喜用蒜和黄酒，尤其是她做黄焖鸡或鸭，一定把应该放的黄酒放到足甚至还多的量，而把