



0889410

44.628
YJ3.1

新 潮 散 文

碗中有乾坤



白舒荣 主编
徐 诚

尤 今 著

青岛出版社

鲁新登字 08 号

责任编辑 年维佳 王兰英

封面设计 关守信

碗中有乾坤

尤 今 著

*

青 岛 出 版 社 出 版

(青 岛 市 徐 州 路 77 号)

邮 政 编 码: 266071

新 华 书 店 北 京 发 行 所 发 行

胶 州 市 装 潢 印 刷 厂 印 刷

*

1997 年 1 月 第 1 版 1997 年 6 月 第 2 次 印 刷
大 32 开 (850×1168 毫 米) 8.875 印 张 200 千 字

印 数 3110—6160

ISBN 7-5436-1479-0/I·207

定 价: 11.80 元

自序

我有只美丽的碗。

这只碗，很大、很大，盛满了来自世界各地的一百多道菜肴。
煮成这道菜肴的，是文字。

然而，这不是一部食谱，更不是一部食经。

一向以来，我都是个爱吃、敢吃、狂吃、滥吃的人。

不怕油腻、不怕肮脏；不怕大甜、不怕辛辣。爱咸又爱香，爱冷也爱热。

蒸炸焖煮烤熏炖，照单全收。

硬得嘣嘣作响或是软得糜烂稀薄的，来者不拒。

生食、熟食、菜、肉、海产，无一不尝。

说句笑话：陆上有四只脚的，除了桌子，我什么都吃；海洋里能动的，除了潜水艇，我没有不食的。

善心的朋友，以健康和体重为理由，劝我“适可而止”。可是，我总以为：降生于世，仅仅一次，这样不敢吃、那样不爱食，岂不把那张来到人间的“单程票子”白白地浪费掉！再说，当年轻得能在掌中盈盈起舞的赵飞燕，如果有机会再活一次，也许会后悔为了纤纤细腰而牺牲了大好的宫廷美宴！相比起来，日日华宴的杨贵妃，活得可比赵飞燕痛快得多咯！

凭着这种“无所不食而食无所惧”的心态与性格，我多年在外面东南西北地闯游着时，也“不分青红皂白”地把陆上能走、水

中能游的东西横扫入肚。

我的肚子里，有个“大千世界”。

现在，我把这大千世界，放在碗里。

细心的读者，当会知道：碗中食物，另有乾坤。

亲情、友情、家情、师生情、国情、旅游情，全都糅合在食物里，换言之，读者可以从中看到我的伦理观、旅游观、人生观，也可以从中窥见不同社会的“众生百态”。

衷心感谢白舒荣女士的约稿，使我有机会把这只美丽的大碗带到中国大陆去，与广大的读者共同分享碗中的美食物。

尤 今

1996年4月

目 录

烹饪的故事.....	(1)
榴莲飘香的季节.....	(4)
臭豆恋.....	(7)
湿菜市与干菜市.....	(9)
玉蜀黍	(13)
蕃薯	(16)
钢肚	(18)
东坡肉	(20)
豆腐颂	(21)
猪油渣	(23)
蒜香	(24)
辣	(25)
情趣	(26)
茶叶·茶袋	(28)
荤与素	(29)
喂,来杯纯的!	(30)
食谱	(31)
年糕	(32)
腐乳	(34)

泥蚶	(36)
残羹与豆渣	(38)
红白妙夫妻	(40)
饼干	(42)
鸡蛋饭	(44)
蛋糕	(46)
螃蟹说	(48)
巴丽罗米	(50)
甜肉	(52)
蛋戒	(54)
鸡皮	(56)
茄子恋	(58)
男人烹饪大会	(60)
肉包	(62)
家乡味	(64)
香饼	(66)
西米	(69)
渔村里的小食店	(71)
蛇血	(73)
旅日谈食	(75)
听,蚝在流浮山哭	(80)
啊,淡菜在海底絮聒	(83)
初尝虫滋味	(86)
韩国独特刺激的腌渍品	(89)
舌战软体怪物	(92)
鸭子胎的双眼	(94)
桃子累累满枝结	(99)

啊,蛇皮果!	(103)
嘶喊的蚱蜢	(105)
心里美	(107)
上海年糕	(109)
杭州豆腐	(111)
春蚕未死落锅去	(113)
毒蝎	(115)
全狗宴	(118)
四川随吃	(120)
糖葫芦	(122)
灶	(124)
鸭与鸭嘴	(126)
海南岛的山羊	(128)
东方多野味	(130)
一碗肉	(132)
鸡肝大餐	(134)
我喝阿拉伯咖啡	(136)
水,是咸的!	(139)
哇,这么多水果!	(142)
椰枣啊椰枣!	(147)
日啖樱桃,岂止三百?	(152)
字条	(156)
快乐的冰淇淋	(158)
朋友,进来喝杯茶吧!	(160)
懦夫	(163)
羊的那双眼	(165)
我在开罗吃乳鸽	(167)

给我一份阿拉伯早餐·····	(172)
意大利的“笑餐”·····	(175)
国外十年学烤饼·····	(179)
德国香肠·····	(181)
德国猪脚·····	(184)
欢乐跳跃在泡沫里·····	(186)
西班牙的小酒铺·····	(191)
西班牙的乌贼·····	(193)
猪话二则·····	(195)
海鲜羹·····	(198)
饮食文化的侵略·····	(201)
荷兰的乳酪·····	(203)
果园之恋·····	(205)
吃鱼记·····	(207)
巧言令色·····	(209)
保加利亚的猪肉餐·····	(212)
早餐·····	(214)
买桃记趣·····	(216)
面粉·····	(218)
嘿,辣椒! ·····	(220)
美丽的误会·····	(222)
捷克的啤酒屋·····	(224)
香蕉的故事·····	(226)
花香尽在茶杯中·····	(228)
波兰的“鲑鱼之家”·····	(230)
波兰咖啡·····	(232)

波兰餐馆.....	(234)
老人与鸽子.....	(236)
豚鼠肉, 味如何?	(239)
鲍鱼.....	(242)
亲密的茶.....	(244)
喂, 来一客仙人掌!	(246)
阿根廷烤肉.....	(249)
巴西餐.....	(252)
咖啡处处绕鼻香.....	(254)
渔人码头.....	(256)
春满樱桃园.....	(258)
吃在旅途.....	(261)
杏仁之家.....	(263)
盛妆的皇后.....	(266)
炒饭大使.....	(270)
妈妈餐馆.....	(272)

烹饪的故事

结婚以前，和詹约会时，他总是在言谈里有意无意间炫耀他的烹饪功夫：

“请了好几十人哪，做好的菜，摆满了一张长长的桌子。甜的、酸的、辣的，样样齐全。客人走时，每个盘子，都吃得清清光光的！”

我听了，鼓起勇气提出了心中的疑问：

“是不是你做的菜分量太少了，所以……”

“不是的。”他一口否认：“他们都齐声赞美。”

“蜀中无大将，廖化当前锋。”我喃喃地说。

“唉！”他叹了一口气，不说话了。

过了一周，突然邀请我上他的家去用膳。

这个中学毕业后便离家远去而负笈海外，学成之后又只身在外闯天下的王老五，当时是住在纽顿圈的一幢公寓里。我清清楚楚地记得，他精心烹制的菜色包括：焖牛腩、卤猪肉、罗汉斋、海参鸭，其中还有一道难度极高的菜：他把鸡翅膀的肉拆出来，保留着那块完整的皮；然后，将鸡肉混合着猪肉，齐齐剁碎，再镶入鸡皮里，炸香它。说来不好意思，我一连吃了四个。

自此以后，心服口服。

不久，他求婚，我一口答应，想来和那天的晚膳不无关系。

结婚之初，我是个全然不及格的妻子。说来惭愧，我连煮饭要放多少水都不清楚，更甭提其他菜色的烹饪技巧了。

詹为了自身日后的幸福着想，很耐心地教我。不是一匙盐、半匙糖的那种刻板的教法，他一针见血地教我秘诀，比如说：炒牛肉，火要旺、手要快；卤猪肉，火要慢、水要少；煎鱼时，先热锅，再热油，鱼皮才不会粘脱；煮肉汤时，最后才下盐，才能保持汤的鲜味，等等等等。虽然是老生常谈，然而，对于一个对烹饪一窍不通的人来说，这些却都是很宝贵的知识。

我学得很用心，很快便上手了。正当一切渐上轨道时，我转换了工作。

我原本是在图书馆工作的，工作时间固定，家庭生活也安定。然而，在图书馆工作了三年，我厌倦于它工作性质的刻板，所以，辞职他去，当上了无冕皇帝。

在报馆工作的那几年当中，厨房冷落，炊烟不生。

我的工作，不但时间不稳定，而且，常常必须在晚上外出采访。我的晚膳，多数在外头草草地解决。

有一回，我工作至晚上八时许，才拖着疲乏的身子回家去，正好碰到詹捧着一只大碗由厨房里走出来，他身上还穿着早上出门去时的衣服，很显然的，他也是刚刚下班回来。我这天忙着采访，中午只草草地吃了个汉堡包，晚餐还没有着落。这时，看到碗里那缕缕袅袅上升的烟气，竟有一种和久别亲人相逢的喜悦。

碗里盛着的，是快熟面。

拿了两双筷子，两个人在一只大碗里分着吃。呼噜噜地把面吸进口里、吞进肚里时，我忽然感慨而又遗憾地发现：我们两个人，竟有那么、那么长的时间不曾在一起用膳了！现在，两张疲乏的脸凑在一起用膳，吃的居然是不需烹调的快熟面！他的烹饪技巧彻底冷藏了，我的呢，完完全全地还给他了。

在这一刻，对于正常的家庭生活，我忽然有了强烈的渴望。

过了不久，他被调到沙特阿拉伯去，我也随着他旅居异国。

我们的三餐，全都由公司里的厨子煮好送上门来。

起初,对于这份“十指不动而餐食齐备”的生活,我觉得很惬意。每天总是兴致勃勃地去掀那饭格子,看看里头装了些什么好东西。沙特阿拉伯是回教国家,禁酒、禁猪肉,中菜少了酒来调味而又少了猪肉做原料,当然大大逊色了。更糟的是,许多员工不食牛肉,而海鲜在沙漠地带又贵得惊人,所以,饭格里的东西,不是鸡肉,便是羊肉,我又嫌羊肉腥膻,绝口不吃,只好天天吃鸡肉咯。吃了一阵子后,到了膳食时间,我的胃便自动地收缩,对于饭格子的东西起着本能的抗拒——不但拒吃,有时连掀开来看的欲望也没有,我的胃病也因此而汹汹地发作了好几次!

詹在这段时期,胃口空前地差,他倒不是嫌食物不够可口,而是工作负担实在是太重了,重得他对一切都失去了兴趣。

在沙漠这几年,我们夫妻两人在“烹饪”这一码事上,是交了白卷的。

回返新加坡而又建立了家园以后,我当上了教员。

工作时间固定,我便有了余力、余暇来研究“家庭食谱”了。这时詹远离庖厨,由我孤军作战。我发奋图强,猛读食谱,又不耻下问,一碰上精于烹饪的朋友,便扯住她,问个不休,倘若遇到有“祖传秘方”者,更是痴缠烂打,非搞得个水落石出,不肯罢休。

我们两人,一个是“逆水行舟”,一个是“力求上进”,烹饪水准,越差越远。

现在,他索性宣布退休了。

然而,碰上不明底细的朋友,他还是会旧情难忘地说:

“想当年,请了好几十人哪,全部菜肴,都由我一手包办……”

坐在一旁的我,总厚道地让他自我陶醉地沉浸在那悠远得可以送进古董店的故事里……

榴莲飘香的季节

榴莲,是热带一种非常奇特的水果。

它的奇特,不在于它的形、它的色、它的味。

说它奇特,实在是因为一般人对榴莲有着两种极端的情感——不是极爱,便是极恨。本地人对它多半是爱的;恨它而又怕它的,都是外地人。

榴莲浑身上下长满了扎人的尖刺,它像足了性格泼辣的妇女,只看一眼,便不想去动它,偏它又散发出一种浓烈已极的香味来引诱你,呼唤你,于是,你会不由自主地向它走近、走近。用撬杠战战兢兢地撬开它,躺在坚实果壳里的,是带核的果肉。果肉通常分为纯白与橙黄两种颜色。纯白的极甜,甜中却又带着些许若有若无的苦味,好像是该斩而又斩不断的情丝;橙黄的呢,极香,香味如蛇,绕喉而下,整个人,都被这一股香熏得有点恍恍惚惚的。像这样复杂的感受,是我们品尝其它的水果所绝对没有的!

然而,尽管国人对它如痴如醉,外地来的,一听到榴莲便皱眉不已,闻到它时,退避三舍;硬逼他吃,他宁死不从!我有一位英国籍的朋友,就毫不客气地对我说,榴莲的气味使她联想起爬满蛆虫的垃圾;也有人说它味如粪便、味如腐烂的鼠尸;总之,无一好评。有些外地人,也会抱着“从容就义”的心态去尝尝,尝了以后,通常会有两种反应:一种会飞快地奔向厕所,呕吐不已;另

一种呢，会以极容忍的口气说：“噫，味道很怪！”前者这一辈子大概不会再试第二次了，然而，后者呢，却仍有可为之处——若有机会，或会重试，奇怪的是：多试几次以后，他便会渐渐地喜欢上它了。他日回国，他一定不会忘记以炫耀的口气对自己的亲朋戚友说道：“瞧，我敢吃榴莲哪！”实际上，异乡客敢吃、爱吃榴莲，的确确是一桩值得炫耀的事儿，因为在南洋所流行的一句话是：“你若能吃榴莲，便能在这儿落叶生根。”

每年的年中与年尾，是榴莲上市的时候。在新加坡，有一个发售榴莲的大市集，位于芽笼区。那是一个很大很大的广场，卖榴莲的，在广场上搭起了临时的木架，木架上，榴莲堆得好像山一样的高，榴莲那勾人心魂的异香，这里那里窜满了整个广场。人气、汁气、讨价声、还价声，也充斥于每一个角落内。

选购榴莲，是一门不易掌握的“学问”。根据此中行家指出：要买上好榴莲，要诀有二：一是嗅，二是听。把榴莲捧在手里，将鼻子凑近榴莲，闭上眼睛，全神贯注地，嗅！如果有一缕强烈的香味好像出弦弓箭一样地射入鼻腔内，那么，这榴莲的果肉，必然令人满意。有些榴莲，味道虽好，但是，核很大很大，果肉极薄，不耐咀嚼，亦不能算是上品。所以，嗅了以后，还要听。将香喷喷的榴莲高举至耳朵旁，以手用力摇一摇，如果有细微的响声发出来，表示肉厚核薄，上品也。如果响声太大，便明明白白地告诉你，这榴莲，核极大，不中吃，倘若嗅时无香而摇时又无声，那么，这榴莲多半是半生不熟的，千万别买。知易行难，这两个要诀听起来好似很容易，然而要在香味弥漫的市场里嗅出个别榴莲的味儿，要在闹声喧天的市集里静听个别榴莲的响声，真是谈何容易呀！

我是在马来西亚第一次看到榴莲园的，一踏进那儿，便好似走进了一个满布地雷的前线区。唯一不同的是：前线区的危险来

自地底下，而榴莲园的危險却是来自头顶上。

榴莲树最大的特色是：果实在熟透时自动掉落。如果有人企图爬到树上去摘，摘下来的榴莲，像单方面的爱情，生涩无味。鉴于此，榴莲未成熟时，纵然满园结实累累，也不会有人动它们的歪念头。榴莲一飘香，榴莲园主便开始紧张了，他会加请守夜的工人，守着园子。熟透了的榴莲，好像羽毛丰满了的小鸟一样，一个个快活无比地和细细的枝桠道别，“卜卜卜”地自高空飞降而下，每一声“卜”都代表了金钱入袋的声音，听得园主眉开眼笑。

我认识一位卖榴莲的，他每天向园主买下六十粒榴莲，放在竹篓里，抬到路边去卖。由于每天来往车辆很多，他的榴莲一下子就卖光了，他把钱收好，施施然地回家睡觉去了。有一次，我忍不住地问他：

“你的生意不错，为什么你不多拿一点来卖呢？”

他想也不想，便答：

“赚一日，用一日，够便好。”

这朋友，读书不多，居然懂得“知足常乐”的人生道理！不过，话说回来，一个社会，如果人人都如此知足，就会成为进步的绊脚石了！

现在，榴莲飘香的季节刚刚过去了，它的缕缕余香，还恋恋不舍地曳在空气里。

人们为了嗜食榴莲而用去了一部分积蓄，但是，心不悔。他们在心里盘算：

“下一回榴莲再飘香时，我希望能吃得比这一回更加痛快！”

臭豆恋

每回坐车到马来西亚时，双眼总巴巴地向外望着。

寻那卖臭豆的摊子。

卖臭豆的，多数是马来人。他们把一束束绿油油、涨鼓鼓的臭豆摆放在地上，然后懒洋洋地坐在一边，任由臭豆去作无言的招徕。

我选臭豆，只有一个原则：大。只要它大，我便买。早些年，这些摆在地上的臭豆实在便宜，通常不必减价，便可以大把大把地买，大束大束地往车里搬。然而，最近这两三年来，卖臭豆的，受了旅游恶风的污染，竟也懂得“吊起来卖”了。因此，在把臭豆买上手时，总得经过一番讨价还价。有一回，由怡保赶返新加坡途中，在迷蒙的暮色里，看到路旁卖臭豆的一名老人正把地上的臭豆一束一束地拎起，放进纸箱里，准备收摊去也。哎哟，良机不可失，赶紧下车去。老人大约急着回家，只要了一个很低的价，我大喜过望，如获至宝地把整箱臭豆捧上车去。詹极为扫兴地说：

“便宜无好货，我看这臭豆，可能真是臭的！”

不幸而让他言中。

原该纯白的薄膜，全都转成了奇怪的橙色，剥开一看，不生虫的，十中无一。

徒呼负负！

尽管马来西亚盛产臭豆，但奇怪的是，路边的饭摊、冷气的

餐室，都很少以臭豆作为上桌的菜肴。

原以为物多必贱，然而，同是臭豆盛产地的印尼，却又全然不同——不论是小饭摊或是大餐馆，臭豆踪影，处处可见。

我餐餐大快朵颐。臭豆最为奇妙之处，是它能奢亦能简。简嘛，不加配料，把它蒸熟，蘸酱而食，臭豆原味，尽入口中。奢侈的食法呢，可在臭豆里加入虾，加入肉，加入八爪鱼，花样百出，任君选择。

最近到香港去，应邀到好友家中共进晚膳，赫然在桌上看到了一大盘臭豆！那盘臭豆，是与豆腐、鲜虾，配合着切丝的辣椒同炒的。

朋友轻描淡写地说：

“知你爱吃臭豆，是因为我读过你一篇描写臭豆的小品文。这道菜，是特地为你而准备的。”

这位分秒必争的朋友，是罕见的有心人。他把我遥遥地寄给他的每一部书都仔细地看了，我的喜怒哀乐，他都了如指掌；我不经意地流露在字里行间的嗜好与习惯，他也了然于胸，连我爱吃臭豆这等小事，他居然也记住了。

把桌上那盘臭豆吃得个干干净净，印象里，臭豆从来不曾美味如斯。原因是它除了原有的配料以外，还混合了友谊的芳香。