

描摹各色风味，
趣品
百态世相

吃 相

余斌 著



知
味

吃 相

余斌
著

生活·讀書·新知 三联书店

生活書店 出版有限公司

Copyright © 2018 by Life Bookstore Publishing Co. Ltd.

All Rights Reserved.

本作品版权由生活书店出版有限公司所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (C I P) 数据

吃相 / 余斌著 .—北京: 生活书店出版有限公司, 2018.2

ISBN 978-7-80768-195-3

I . ①吃… II . ①余… III . ①随笔—作品集—中国—
当代 IV . ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 137030 号

责任编辑 廉 勇

装帧设计 罗 洪

责任印制 常宁强

出版发行 生活书店出版有限公司
(北京市东城区美术馆东街 22 号)

邮 编 100010

印 刷 河北鹏润印刷有限公司

版 次 2018 年 2 月北京第 1 版

2018 年 2 月北京第 1 次印刷

开 本 880 毫米 × 1230 毫米 1/32 印张 10.75

字 数 180 千字

印 数 0,001-8,000 册

定 价 38.00 元

(印装查询: 010-64052612; 邮购查询: 010-84010542)

自序

几年前，我的同事莫砺锋教授碰巧读到了我一篇谈吃的文章，触发他关于吃的记忆，遂写一文。文中有同事多年，不知我为美食家等语——涉笔成趣的性质，但不经意间“美食家”与“粗茶淡饭”的对比还是令我不胜惶恐。又过些时候，在三联出了本《南京味道》，熟人碰面，不免又要加以发挥，虽不乏调侃成分，“美食家”这顶帽子，却不由分说地戴上来，仿佛铁案如山、百口莫辩了。

我急于给自己摘帽，实有几分可笑，因“美食家”这顶冠冕，早已大大贬值，几与“吃货”彼此彼此，可随口奉送，无人当真。唯本人逊谢不遑，倒还是真心实意。我怀疑自家的急于洗刷，多少还是和所受的教育有关：吃与喝、玩、乐并举，称为“吃喝玩乐”，性质恶劣，与“革命意志”是此消彼长的

关系，向为有为者所不屑。即使不以“革命”的名义，津津于吃，也有玩物丧志的嫌疑。我母亲文化水平不高，对写书是很高看的，我出了几本书，她口虽不言，心里是高兴的，但对《南京味道》之类，就不大“感冒”，一面虽还是高兴，一面却要打击，会举为“没出息”的证据，至少以为写这样的书，不大有面子。她的老同事知道我出了几本书，跟她要，她索之于我，因想老年人看书消闲，当是轻松如《南京味道》之类更相宜。不想遭她拒绝，令换《张爱玲传》等相形之下更“高大上”的书。显然，她是不想让人留下她儿子整日“不干正事”的印象——这四字恰是母亲常拿来笑话我的。

我的“革命意志”早已丢到爪哇国里，其他若还有什么未丧之志，我也说不清，底线就是做个明白人吧，虽然这与高远之志相去甚远。当真想明白了，那么志于吃，也未尝不可，可惜还未想明白，一边就吃事高谈阔论，一边有意无意间，也还有鄙薄之意，仿佛要用这点鄙薄，证明还有什么大志意思思在那里。

但我对“美食家”之号敬而远之，主要还不是因为这个——主要是因为“敬”，并无“远之”的意思，盖因对真正的美食家仰之弥高，欲近之而不得。大概的意思，《南京味道》自序里已说了。不要说“美食家”，即如“吃货”，也还高攀不上。

时下二者似乎已是一而二、二而一了，雅则“美食家”，俗则称“吃货”，在我这里倒还有个计较，似乎前者偏于“会吃”，后者偏于“能吃”，虽然事实上二者兼擅者不在少数，像台湾的逯耀东先生，不仅精于吃，且有一副令人称羨的肠胃，诚所谓“肚大能容”。我是两项都不挨，肚量有限，物质基础就不行，至于吃出门道，就更不必提。

说起来我任教的南京大学中文系，在吃上面倒是有传统的。胡小石、胡翔冬二先生的流连食肆，坊间早传为佳话，更有“胡先生豆腐”一说，那是厨师经小石先生点拨，创出的一道名菜。即在今日，文学院也还有几位颇通食经，比如丁帆、徐兴无两位。丁帆对餐馆要求甚高，有不惬意处，每呼经理、厨师当堂发落。若是食鱼，必“内口”“外口”一通行话，受者诺诺而座中人皆震其艰深。在我听来直如江湖上的切口，又兼气壮声洪，道来颇有一招制敌之概。徐兴无显亦会家子，于淮扬菜门端的门儿清，说来知根知底、头头是道，更令我佩服者是下得厨房，有所动作，常自采买开始。犹记好多年前听他说如何自烹龙虾，种种细节，绘声绘色，令人口角生津。不好说“二胡”先生算他们的“不祧之祖”，因长辈的流连美食、口腹之乐而外，实在是其风雅生活的一部分，诗酒风流是打成一片的，我辈则往往吃只是一个吃，旧式文人的背景、情调已是荡然无存

了。我则单是吃本身也难有置喙的余地，每每露怯。比如头次在席上听得“内口”“外口”之说，即不明所以，好像只在医院口腔科有这说法，弱弱地问一句，才知厨师行内将鱼的表面处理称作“外口活”，腹腔内的处理则称“内口活”。

我一好吃的中学同学读到我谈吃的文章，后来又见到书，以为说不到位处不在少数，揶揄道，就是会耍笔杆子而已，若能写，必更有道道。这个账，不认也得认。认了也于我无伤：我从不敢以美食家自许、自期，若说厨师是唱大戏的，那美食家就是鉴赏家、批评家，有时兼着票友，我则连低段位的票友也说不上，业余的看客而已。还有一条，我虽对吃的本身颇有兴味，且有兴味转浓之势，却对吃事的周边也有兴致，或更在其上也未可知，见于写吃的文字，亦复如是。所以从正宗美食书的角度看来，难免跑题之讥，但若不让跑题，我虽不至于凡切题处就无话可说，兴味与写的动力就少了许多。切题与跑题一起来，写吃也写吃的“相”，才是我所乐为的。

“吃相”一语，本义当然是指吃喝时的举止神态，本集里有一小文，就写这个。但也时常挪作他用，说某人“吃相难看”，未必就是说他饭桌上欠斯文，有时是指其为人行事不够淡定，急吼吼缺少风度。再往大里引申，吃相之“相”也可通于世相之“相”，一个人有一个人的吃相，作为整体，人类有人类的吃相，

一个时代则又有一个时代的吃相，在吃上面，也是“此中有人，呼之欲出”的。从吃相能看出的东西委实不少，据说有公司的老板招聘员工，必与应聘者一同用餐，观其吃喝之际的表现而定其取舍，因从其吃相已能断其为人大概，态度认真与否，团队合作精神如何，尽在其中。我并无“人力资源”方面的需要，也没有这等眼力，唯对于吃相，不管是微观者抑或宏观者，均不乏“张看”的兴趣，既然时或跑题，集子中又有一篇，就叫《吃相》，不妨拔高一下，就当作书名。

拉杂如上，算是给个交代。

目 录

I 自 序

001 论肥肉之存在方式

013 锅贴、煎饺之辨

021 鱼香肉丝与洗脚问题

028 龙虾风暴

062 醉 虾

076 蟹

096 那些年，我们桌上的鱼

099 观 鱼

103	镇江肴肉
107	猪耳朵，层层脆
112	“下水”之猪肝儿
118	荷包蛋
124	丝 瓜
129	豌 豆
135	慈 姑
140	豆花与豆腐脑
144	豆腐乳
149	凉 粉
156	炒粿条
159	四色糖
163	糕与团
170	年 糕
174	奶 糕
180	巧克力
183	麦精露与麦乳精
190	烘山芋

198	“老鼠屎”
204	“原教旨主义”粽子
209	月 饼
217	意大利馅饼
226	炒菜之热闹
232	初遇“洋”面条
236	焙果与如意卷
239	中美油条之比较
243	餐桌上的中西
246	餐桌上的句号
250	“扒”与“排”
253	载 体
260	加 椰
263	做 饭
267	吃 饭
271	下 饭
274	盒 饭

289	农家菜与“俺家小院”
297	草根“私房菜”
301	混 搭
304	食分男女
309	打 包
314	吃 相
317	沪宁线上的味道
321	一日三餐

论肥肉之存在方式

朱赢椿策划了一本名为“肥肉”的书。里面有诗有画，有散文小说，有书法篆刻，甚至还有歌曲。有纪实写真者，也有迁想妙得、借题发挥者。总之体例驳杂，五花八门。然凡“扣题”说肥肉的（不拘以文字还是图像的方式“说”），却也不乏“同一性”：其一，说的都是猪肉；其二，大多都将肥肉与红烧肉关联起来。——整个把红烧肉与肥肉当一回事儿了。

这当然有以偏概全之嫌，因肥肉并非猪们独有，英语里肥肉为 fat，只要是动物，身上谁无 fat？以人常食用的动物而言，肥得可观的，猪之外，就还有家禽里的鸭。鸭子走起路来摇摇摆摆，尽显富态，就是臀部的肥肉在坠着。南京人吃鸭有“前脯”“后脯”之分，取前脯者，有一端，就是对后脯的肥心存忌惮。但将肥肉单单落实到猪身上，也不为无因。鸭子固然肥，正因

其肥，才取其油脂衍生出大名鼎鼎的鸭油烧饼，但我们意中的油脂与肥肉却并非一事——肥肉是油脂，油脂却不尽可称为肥肉。

没人下过定义，冥冥中却似有共识：唯皮下形成了分明的白白一层，独立存在可与红色部分相分离的，我们才称为“肥肉”，大理石纹路一般隐现于瘦肉之间者，当然是肥的，却当不起“肥肉”二字。以此划界，鸭子体量太小，分离不出成形的肥肉来，牛、羊则现今虽然红白相间的肉片以“肥牛”“肥羊”相号召，却是喻其肥嫩，无人会以为自家是在吃肥肉。以猪肉的标准，带皮羊肉皮下即是瘦肉，哪像猪，皮下必是白花花的一层，所以将肥肉视为猪的专属，实在是理有固然。

将肥肉与红烧肉绑定，则还须分解。事实上肥肉的存在方式——这里只说烹治之后的，生肉不算——多种多样，形色不一。以丝、丁、片的方式存在，至少在大城市的餐馆里已是难得一见了，（干锅花菜里点缀性的肉片通常用不太好的连皮五花肉，算是例外。）小时候却不鲜见，以肥肉丁最是纯粹，盖肉丝、肉片常与瘦肉连作一气，肉丁则常见纯肥。犹记当年到珠江路口去买“一家春”的鲥鱼，是清蒸，鱼段上撒些肥肉丁，蒸出来油润透亮，粒粒分明。肥肉丁亦寄身于正宗的扬州狮子头。寻常肉圆系统绞肉为之，不能算数，因虽是肥瘦相间，其中的肥或是隐而不彰，或是与瘦肉浑然一体，唯扬州狮子头是切出的肉丁转成，又是

用正经肥膘肉，故能于煮炖之后，肥肉也还典型犹存。

如此归类时，我是把四川人的蒜泥白肉排除在外的，虽说入口之时，白肉倒是呈薄片状。（回锅肉是白肉的衍生物。暂置不论。）蒜泥白肉，乃是以腿肉白煮后切薄片蘸调好的蒜泥食之，带皮与否可有通融，连着肥却是一定的。通常都取后腿肉，前腿肉里筋筋囊囊的成分多，不易连肥带瘦切出大薄片来。纯以瘦肉为之亦未为不可，然从口感到味道，就差得远了。

但好像很少有人把白肉归入吃肥肉里，或许其清淡影响了那种吃肥肉的肥满过瘾之喜也未可知。清淡的感觉来自白煮，也来自其薄——薄到一定程度，即不觉其肥了。照说霉（梅）菜扣肉一类的，挺能满足吃肥肉的冲动，厚度在一公分（厘米）上下，块儿又来得大，各地不约而同，都是带皮五花肉切作四五寸长的块儿。我说“一类”，说“各地”，盖因此处霉菜扣肉是泛指，各地与走了油的肉同蒸的辅料不同，名目也有差异，比如以“芽菜”闻名的宜宾使用芽菜，而西南一带，也有将此味称作“烧白”的。然肉取大块则一。倘肉丝、肉片一类的炒菜主次难分，甚或只在素之中意意思思夹杂些许荤的消息，蒜泥白肉以其清淡不能尽意，那霉菜扣肉就真正是吃肉了，而且肥肉的存在格外分明。

烹饪中肉的切割有一定之规，霉菜扣肉那样的长薄大块，

不仅是跨地区，而且是跨类型的，比如食堂里、盒饭摊上常见的大块肉，就也是那样的块状。我读书时，在食堂均呼为“大肉”，卖盒饭时也一样。这是大块肉的简称，与某些地方的人将猪肉称为“大肉”以区别于牛羊肉，一从体量着眼，一为类别定性，完全是两回事儿。又有“大肉面”者，做浇头的，也是这样的肉块，苏州的“焖肉面”不以“大肉面”称，其实里面的肉也一样“大”。

不拘“扣肉”“大肉”，从字面上看，均与肥瘦无涉，循名责实，大块瘦肉也可谓为“大肉”，事实上则一概是五花肉为之。国人没有吃大块瘦肉的习惯，约定俗成，大块之肉一定肥瘦相间，且相当之肥。这一点举国共喻，要大块肉给你端来偌大一块瘦的，才叫人莫名惊诧。有之，则一定是连着骨头的大排了。吃大块的肉，最忌讳者，莫过于肉“死”、肉“柴”，大排连骨取肉，是因“连着骨头的肉好吃”，以连骨部分的“活”来稍稍抵消大面积瘦肉的死硬，事实上若可选择，谁都宁取分解为小块的小排、仔排之类。洋人吃牛排喜带血、喜煎到几成几成熟即收手，营养的考虑之外，也是因为恐其死硬成“顽固派”之故。但是哪里及得上取肥瘦相间之肉的从根上解决呢？肥肉是任你怎么烧也再无“死”“柴”“老”之虞的——煎、烧、蒸、煮无所不可，往“死”里去也“死”不了，无所谓“过”与“不

过”，“过”了也能落一个“入口即化”。

霉菜扣肉之外，还有一样，也是上笼蒸，又非肥肉不办的，即是粉蒸肉。粉蒸肉又称米粉肉，系以带皮五花肉裹上加好了调料的米粉蒸制而成。米粉与肉做一处，不知怎么想出来的，米粉油润，肉则酥而香，很搭很搭。有一爱乐的朋友，遇所喜之人之物之事，辄以音乐的字样作比，某次吃了粉蒸肉道：“这个调子好啊！”也不知他联想的是什么调。可以肯定的是，倘以纯瘦肉为之，他必是找不着调。的确有人试着用瘦肉做过，怎么说呢？只能说是妙处全失。瘦肉不出油，蒸出来自家不精神不说，还令米粉形容枯槁。是故粉蒸肉的块儿可大可小，片儿可厚可薄，其为五花肉则一。我见过忌惮肥肉又贪那油香的，舍肉块不取，专挑米粉吃——肉若不肥，哪来米粉的香？也见过以筷子拨去米粉仿佛拨云见日直取肉块的，而最得法的吃法，当然是粉与肉并举，两相映衬，才能不失此味之本义。

上述种种，肥肉的存在均得以彰显，然无论哪一款，都不及红烧肉的深入人心，几至成为肥肉的代名词。个中缘由，或者要向能见度上去寻求，我的意思是，地不分南北东西，食猪肉处，便有红烧肉。粉蒸肉之有地方性，名称里已有提示——米粉既为要素，当然是稻米产区才有。他如霉菜扣肉之类，也还是偏于一隅。又一条：凡有一定体量的肥肉，哪样也不及红