



紫金文库

美食高手的境界就是会吃。

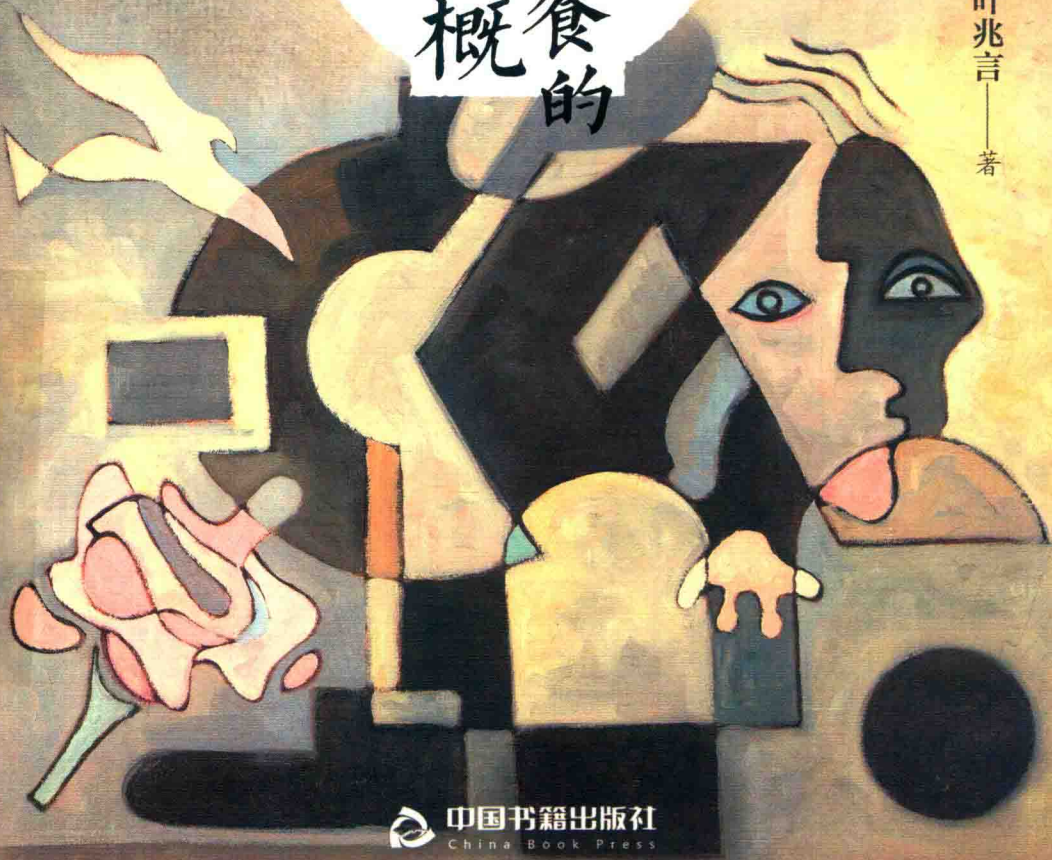
能吃者靠的是胃，

好吃者靠的是嘴，

会吃者靠的是大脑。

关于饕餮的 故事梗概

叶兆言——著



中国书籍出版社
China Book Press



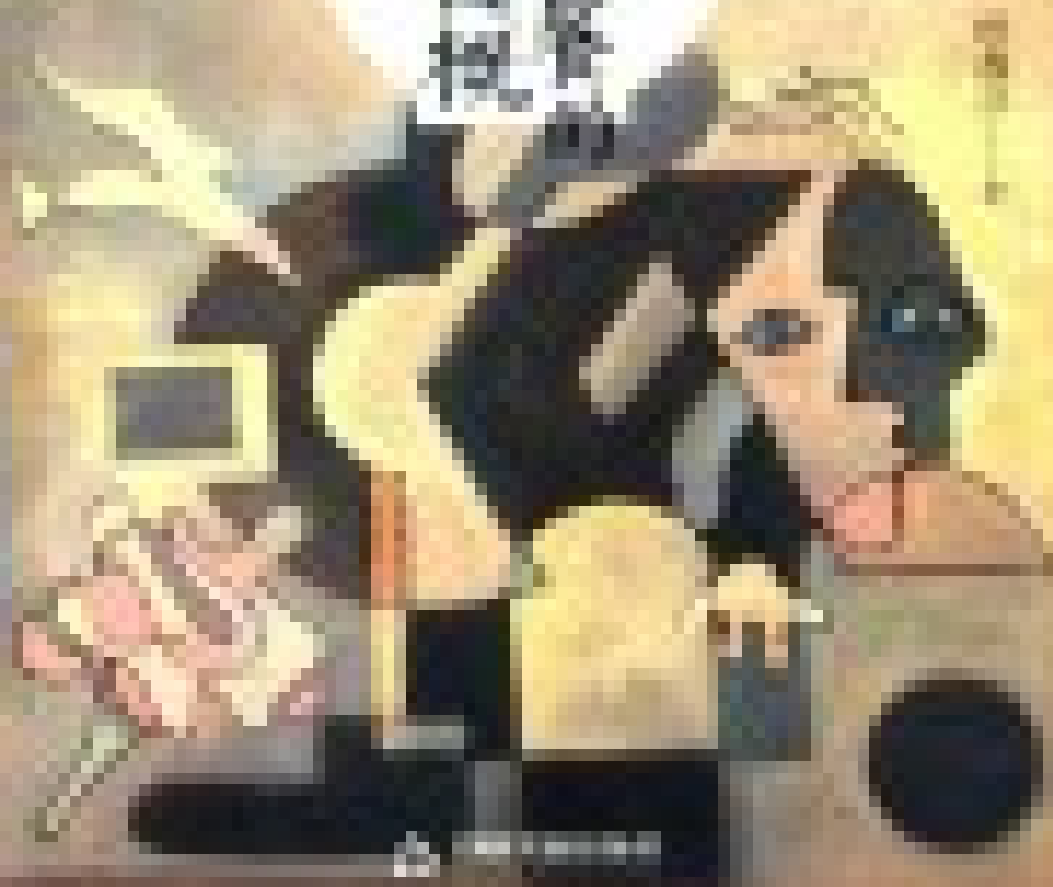
WILEY-INTERSCIENCE

WILEY

WILEY

WILEY

关于 数学 的 故事



叶兆言——著

关于饕餮的
故事梗概



中国书籍出版社
China Book Press

图书在版编目 (CIP) 数据

关于饕餮的故事梗概 / 叶兆言著. —北京: 中国书籍出版社, 2018.1
ISBN 978-7-5068-6736-8

I. ①关… II. ①叶… III. ①小说集—中国—当代 IV. ①I247

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 029955 号

关于饕餮的故事梗概

叶兆言 著

图书策划 牛 超 崔付建

责任编辑 牛 超

责任印制 孙马飞 马 芝

出版发行 中国书籍出版社

地 址 北京市丰台区三路居路 97 号 (邮编: 100073)

电 话 (010) 52257143 (总编室) (010) 52257140 (发行部)

电子邮箱 eo@chinabp.com.cn

经 销 全国新华书店

印 刷 三河市华东印刷有限公司

开 本 650 毫米 × 940 毫米 1/16

字 数 284 千字

印 张 17.5

版 次 2018 年 4 月第 1 版 2018 年 4 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5068-6736-8

定 价 54.00 元

目 录

关于饕餮的故事梗概 / 001

陈小民的目光 / 062

玫瑰的岁月 / 121

一号命令 / 193

关于饕餮的故事梗概

美食高手雅聚秦淮河畔

秦淮风光带的二期工程完成以后，在市政部门的过问下，为时一个月的金陵美食节，隆重拉开了帷幕。四方嘉宾荟萃在秦淮河边，附近的宾馆酒店立刻爆满，各路食客不远万千里，纷纷慕名而来，大饱口福。一时间，吃成了最重要的主旋律，民以食为天，成了一句最嘹亮的口号。大大小小的餐馆，抓住这一历史机遇，一个比一个不择手段，一个比一个更敢折腾，都拿出自己看家绝活招揽顾客。为了吸引前来参加美食节的客人，打折优惠赠送礼品，通过当众抽奖，向中奖者送金耳环或金戒指，提供免费桑拿和按摩服务，安排幸运者去泰国旅游，凡是能想到的招，都用上了。报纸上，做着一块块豆腐干大小的广告，到处挂上写着大字的标语，有

的是横幅，从街的这头一直扯到另一头，还有的是那种竖条的长飘带，用巨大的气球悬挂下来。是地方，就能看见红红绿绿的小彩旗，几乎所有的餐馆酒店门前，都站了两位花枝招展的迎宾小姐，服装自然是紧身且带些暴露的那种，让男人路过时，会忍不住多看两眼。

美食节期间，最引人注目的，还是秦淮风味的小吃。这玩意便宜，价廉物美，看上去有趣，吃起来热闹，最适合游客品尝。尤其是那些喜欢大惊小怪的外国人，像小学生似的恭恭敬敬坐在那，可怜也不会用筷子，一边吃，一边手忙脚乱地出洋相，吃得目瞪口呆，吃得别人在一旁看着，忍不住要笑。秦淮河边的各种民间风味小吃，说起来都有些来头，动不动就有几百年的历史，动不动就能引出某位历史名人的故事。所谓琳琅满目，甜咸荤素皆备，色味香形俱全，虽然不能和过去最辉煌的时候相比，总算也还差强人意，很像那么回事。毕竟是美食节，起码是比往日做得认真，是用了心的。如今这年头，只要是用了心的，事情就好办。南京是个有文化品味的地方，六朝金粉，秦淮风月，历史上曾经十分牛气。小小的吃，只是民间大文化中的一个组成部分，是历史躯干上的基本细胞。古人曾经说过，善烹小鲜，可治大国。吃可以成为一扇回首历史的窗户，由小能见大，由近可致远，还真不能说古代的哲人说得不对。

美食节期间，有一个项目是评比，和其他各种名目繁多的评比一样，要评比，就要凑个整数，就要凑个八或者十。通过评比，选出十大代表秦淮文化的名菜，另处，还选出十种深受群众欢迎的小吃。评比的办法有两个途径，一是来自民间的选举，通过散发选票，仿佛是电影的百花奖，按票数多少，决定名次。一是专家审



定，这又有些像电影的金鸡奖，请出懂吃的行家里手出来当评委，现做现吃，当场举牌亮分。事实上，评委的名单很难安排，因为究竟什么是专家，既说不清楚，也闹不明白。专家不一定是真正的饕餮之徒，饮食公司，税务局，旅游局，新闻界，方方面面都得照顾，各行各业都得安排，搞活动就要综合平衡，要摆平，摆平了才能搞定。像大学里的教授，民间的遗老，包括个别离退休干部，缺了谁都不合适，少了谁就可能引起麻烦。到了美食节快结束的时候，全国烹饪协会的一位姓管的副秘书长，突然心血来潮，要召集真正意义上的十大美食高手，由秦淮风光带管理部门出面，好好地吃一顿。

管理部门的人说：“吃一顿自然不成问题，问题是怎么样才能算是‘好好地’？”

管副秘书长笑着说：“凑十个真正会吃的高手，把他们都侍候好了，服务到位了，这就算是好好地吃了一顿。”

管理部门的人说：“侍候好，服务好，这不难，难的是到哪去找会吃的高手，不是存心想难为我们，都知道你是美食界的高人，这次美食节活动，多亏你张罗，你想想，除了你这位大名鼎鼎的美食家之外，我们到哪去找比你还懂吃的人。像这次专家组的名单，可把我们害苦了。”管副秘书长是这次美食节的主要策划人之一，写过好几本有关烹饪的小册子，在美食界相当有名气。管理部门的人真不太相信，在南京还会有比他更懂吃的人。管副秘书长说：“美食高手的事，不用你操心，凭我本事还找不到，也不配在南京美食界混了，关键是你厨子得给我选好。”管理部门的人笑着说：“干脆好事做到底，南京最好的厨子，我们难道还能比你熟悉，谁掌勺，谁赴宴，都由你定，怎么样？”

于是管副秘书长亲自安排，这事还非得他身体力行，亲自过问才行。这些年来，管副秘书长成了著名的食客，屡屡在全国性的烹饪大赛中担任评委，南京的名厨，提起他来就肃然起敬，看到他就点头哈腰。都知道他活动能量大，呼风唤雨，想让谁出名，就能让谁出名，想让谁得奖，谁就一定有希望。当面和背后，都称他为餐饮界的老大。事实上大家心里都明白，这次宴请十大美食高手，他开恩安排谁掌勺，便是给谁的面子。趁着美食节的余威，管副秘书长把宴会安排在状元楼酒家，把夫子庙一带手上有些绝活的厨师，像挑熟西瓜一样地筛了一遍，最后定下四名人选，通知他们事先碰一个头，开个小会，拟个菜单，认真精心的准备，然后把具体的日期定好。这管副秘书长是个办事认真的人，定好了厨子，又开始亲自一家家登门，邀请各路美食高手赴宴。南京这地方藏龙卧虎，管副秘书长心里自有一把尺子，谁真会吃，谁是真正的饕餮之徒，早就烂熟于心。宴请十大高手，和筹备评委会的名单不一样，这一回得看真本事，老实说，正是因为管副秘书长的心里，早就有了十大高手，因此才会产生让高手雅聚在一起过过招的念头。

到开宴的那一天，明知道这十位高手中午肯定预留了肚量，在正式入座之前，管副秘书长亲自领着大家参观秦淮风光带，沿河走了一大段以后，又把人带到会议室，请一位小领导畅谈开发的前景。他的用意十分明显，一动一静，目的都是要让十大高手的肚子再饿一些，为了到正式开吃的时候，能进入最佳状态。果然十大高手一边听介绍，一边就有些不耐烦，介绍结束，一个个热烈鼓掌，不是表示报告做得好，而是意味着这形式主义的忍受，终于到了尽头。从会议室出来，饥肠辘辘地步入餐厅，座上的冷盘已经放好，大家入座，眼睛都对着桌上看，管副秘书长把厨师先请出来和高手



们见面，在一片寒暄声中，管副秘书长笑着对厨师说：“今天我可是故意和大家为难，在座的，平均年龄已经六十多岁，都是我的前辈，有他们在场，我是不敢随便说什么。这是切磋武艺，大家都是高手，都不要谦虚，一个是做菜的高手，一个是吃菜的高手，高手在一起，必将成为一段佳话。这样，我先冒昧提个小建议，是否先把这冷盘撤下去，为什么呢，因为这盘子太大，量太多，太穷凶极恶了一些，都是老先生，吃不了多少的。我们大家都知道，冷盘的目的，也就是先开开胃，不能这样大盘子喧宾夺主，用数量来蒙我们。以后上什么菜，都用小盘子装，少一些，精一些，我们慢慢吃，慢慢品，怎么样？”

厨师十分恭敬地退场，心里暗想，今天算是遇到高人了。十大高手果然像管副秘书长所说，都是六十岁开外的前辈。在一本谈美食的小册子里，管副秘书长曾一本正经地写过，人活不到六十岁，就不配被称为美食家。善吃又能成名成家，必须得有丰富的人生经验衬托着才行，走遍千山万水，行万里路，读万卷书，吃遍天下，方能修成正果。能成为美食家，肯定是有文化的人，因为没有文化底蕴，充其量也就是能吃和好吃。能吃者，只是《红楼梦》中的刘姥姥，所谓“老刘，老刘，食量大如牛”，不过有了一个消化功能强于别人的好胃。而好吃者，也就是我们所说的馋嘴，见了美味佳肴就流口水，仍然还是愚昧的动物。美食高手必然能吃和好吃，然而能吃和好吃，都还不能算作美食高手，美食高手必须得有更高的境界，这境界就是会吃。美食家是高级动物中的高级动物，会吃者对吃不仅仅是懂，而且能够如数家珍，而且对于食物的各种滋味，一定会有非常独特的见解。简单的一句话，能吃者靠的是胃，好吃者靠的是嘴，会吃者靠的是大脑。

到场的十大高手，有两位是大学的老教授，是那种可以带博士生的教授，一位中文系的，一位历史系的，都是快八十的古董，看上去很不起眼，一声不响地坐在那，还真不知道他们能吃。有两位是书画界的，是艺术家。有一位是老中医。还有一位在文史馆挂职，从四九年起，就一直领着干薪，从来也没干过什么正事。这六位都可以列入文化名流之类，都是社会上有身份有地位的人物，都享受着政府的专家津贴。剩下的四位，有两位是已退休的特一级厨师，在烹饪界大名鼎鼎，曾为很多著名的宴席掌过厨，说起国宴的珍闻逸事，说起某某名人善吃的掌故，头头是道，栩栩如生，他们属于能做会吃的高手，因为会做，对吃有一层特殊的理解。最后两位，一位是管副秘书长，他出生于大户人家，从小就会吃，平时也喜欢写些小文章，专谈吃的掌故，为了吃而写文章，写了文章，就有更多的机会可以吃。另一位是一家国营厂即将退休的大厂长，关于这名厂长有个最著名的笑话，就是他太讲究吃了，结果在担任过领导工作的近十个工厂中，只要是在他任职期间，产值未必有什么惊人的增长，食堂的菜永远是第一流的。

显然是饿狠了，那菜开始一道道上来，大家奋勇下筷，不说一句话。小姐过来打开卡拉OK，那位即将退休的大厂长，塞了一嘴的菜，连连摆手，让小姐赶快关掉。大家猛吃了一阵，管副秘书长举杯敬了一次酒，开始挑剔起今天的菜肴。首当其冲的，自然就是那玻璃碗里醉虾，说不新鲜，因为虾仍然还活的，只说虾有污染，有一种淡淡的煤油味。高手们虽然肚子饿，那虾都是浅尝辄止，懒得去接管副秘书长的话，全力以赴猛攻新端上桌的炖生敲。这炖生敲可是道传统名菜，在南京起码有三百年的历史，地道的做法，是将每条一斤多重的鳊鱼活杀后去骨，用木棒敲击鳊肉，使肉

质松散，故名“生敲”。过去有人曾作诗赞赏过这道菜，“若论香酥醇厚味，金陵独擅炖生敲，”由此可见这道菜的非同一般。吃炖生敲的时候，高手们还是不说话，等到那小砂锅只剩下最后一块的时候，老中医往自己面前一搯，用地道的老南京话叹气说：

“都说南京人不会吃，真是冤枉了南京人！”

那位国营厂的大厂长冷笑说：“今天的南京人，还别说，是真的不会吃。”

接下来的每一道菜，渐入佳境，都是绝活。高手们窄路相逢，短兵相接，剑拔弩张，谁都不肯马虎。厨房里的厨师，知道今天请的是什么人，不敢不尽心尽力，每道菜皆是最高发挥，都是个人能力的极致。整个就是一场美食的大会战，一方是精益求精地烧，唯恐有什么闪失，另一方是兢兢业业地吃，就怕错过了一味佳肴，谁都不肯有一点马虎。像这样高手对阵的宴会，完全可以载入史册，它的水平之高，使轰动一时刚刚结束的美食节，整个就像一场成人的儿童游戏。事物总是相辅相成，没有名厨，不会有佳肴，而佳肴没有美食家欣赏，再精致的好菜，也失去意义。棋逢对手，仇人相见，针尖遇上了麦芒，饭桌上的诸位高手憋足了劲，暗暗较着功力。都是顶尖的人物，谁也不愿意显出弱来。人就一张嘴，顾了吃，就不可能兼顾说话。大家埋头认真吃，又猛吃了一气，终于到该歇一会的时候。

管副秘书长很虚心地说：“今天请大家来，真的是想听听老前辈们，说些什么。”

话题转移到了傅家菜

那天十大高手雅聚，一桌共坐了十二个人，多出来的两个人中，一个是斜阳楼酒家公关部的经理，姓王，是一位言语不多的年轻人，看上去性格有些内向。还有一个就是我，对于这场吃，我当然只有看热闹和听高见的份，所以会混迹其中，有机会参加作陪，是因为那一阵子，管副秘书长正三天两头地和我碰面，拉着我共同策划一个关于吃的电视剧。老实说，我对这些年来流行的电视剧毫无兴趣，尤其是不喜欢行业电视剧。秦淮河武定桥边的斜阳楼酒家，最近经过重新装潢，隆重开业，为了竖立自己的形象，达到宣传的目的，准备出钱投拍一部关于斜阳楼的电视剧。行业电视剧正在成为一种时髦，我承认自己答应参加这次策划，和经常跟着管副秘书长后面蹭饭有关。吃了人家的，总有些嘴软，好在策划也跟吃宴会一样，只要动动嘴就行。我不是什么饕餮之徒，对于吃谈不上多高的境界，嘴馋却难免。事实上，策划的电视剧，故事还没有什么影子，饭已经吃了好几顿。

一直到宴会结束，大家都没说什么。通常能吃的饕餮之徒，谈起吃来都有一套。或许大家觉得今天遇到的都是内行，能不出招，尽量不出招，免得让对手看出自己的破绽。有些话太平常了，不必说，有些话没把握，不敢说，客气话不能老是重复，反复说了便失身份，挑剔的话也不能太过分，毕竟是白吃白喝，而且像这样高水平的宴席，在烹饪水平不断下降的今天，已经寥若晨星，确是很难见到。吃完了，几位掌勺的厨师解了围裙，换上笔挺的西装，出来

听意见，大家一片声地说好。管副秘书长说：“别光顾着说好，表扬谁都会，今天请诸位来，主要是听听意见。”大家知道不说几条意见，也不合适，总不能吃饱了，抹抹嘴就走，一致推年纪最大的文史馆员先说几句。他老先生德高望重，早在民国时期就是大名鼎鼎的食客，他不若不发言，谁还敢冒昧吭声。

管副秘书长说：“吴老，你真得说几句，我们都知道，当年连蒋委员长要吃什么，都要听你的吩咐。”

老先生没办法，咂了咂嘴，随口说道：“蒋委员长根本就不懂吃，他当年倡导什么新生活运动，恨不得人人都像他一样喝白开水。再一个，他的牙也不好，牙不好，吃什么都没味道。老实说，他当年喜欢的菜里面，只有大汤黄鱼还有些品味。不过这是宁波菜，是他的家乡菜。”

国营大厂长忍不住插嘴：“蒋委员长总比毛主席会吃一些，听说他只爱吃辣椒和红烧肉。蒋委员长牙不好，而毛主席他老人家呢，书上说他一直便秘。”

老先生似乎觉得这样的议论，有些不恭敬，人吃饱了，就难免胡说八道，不由地赶紧把话题拽回来。他翻了翻已经开始浑浊的眼珠，转向正在一旁等着听意见的厨师，挑剔说：“刚刚的那鱼皮烧卖，皮子再薄一些，就更好了。”

老先生说的所谓鱼皮烧卖，是用薄薄的鱼肉片包上馅，做成烧卖的形状，鱼肉片削得太薄，包不住馅，可是厚了，滋味就受影响，而且外观也不好看。这道菜对工艺有很高的要求，刀功和火候非得第一流才行。大家听老先生这么一说，都笑了，因为鱼皮烧卖本来的目的，就是为了让食客惊叹厨师的工艺，老先生要挑剔找碴，偏偏就从工艺落手，不是内行，绝对说不出这样的话，这就叫

提问题必须抓住要害，擒贼先擒王，打蛇要打七寸。顺着老先生的话，其他几位高手纷纷出招，有节制发表了自己的意见，都是点到为止，说过就算，然而差不多都是点在了穴道上。几位厨师不住地点头，是真的心服口服，遇上这些会吃的高手，不服气也得服气。有些缺点厨师心里本来就有数，是所谓得失自知，有些问题确实是刚弄明白，听君一席话，胜读十年书，一下子豁然开窍。今天的雅聚对于他们来说，真是针针见血，受益匪浅。管副秘书长在一旁听着，不吭声，一脸的得意，待大家的意见都发表得差不多了，他挥挥手，让厨师们退下，让他们回去好好改进。

接下来的余兴节目是写字，这是雅人聚会结束前，常有的一幕。事先已经准备好了文房四宝，要几位高手留下墨迹。高手中有两位本来就是书画家，这种事手到擒来，当场挥毫，你一张我一张，随手完成了任务。两位教授也能写一手不俗的毛笔字，不过不习惯当众写，已经在家里写好了，此时只要落个款就行。老中医和文史馆员熬不住技痒，一人写了一张，写完了，坐下来喝茶，因为这时候的服务员小姐，仿佛听见百货公司里大减价，打折优惠，纷纷涌了进来，向那两位著名的书画家要字。管副秘书长冲过去阻拦，也拦不住。服务员小姐一个个花枝招展，莺声燕语，纠缠着不肯离去，书画家中有一位是多情种子，头发早就白成一片，只要有女孩子问他要字，必定来者不拒。管副秘书长总不能硬拉下脸来吵架，周瑜打黄盖，一个愿打，一个愿挨，书画家真愿意写，还只好让他写。

那位乐意被美人包围的书画家，陷在服务员的海洋中出不来，不光是写字，还画画，画了一张又一张。这边的几位美食高手只好等他，好在酒足饭饱，又有一壶新泡的酃茶，大家一边喝，一

边等，一边聊。今天是大快朵颐的好日子，刚结束的佳宴不说，就这一壶上等的好茶，便值得坐下来一品再品。这时候，大家酒足饭饱，话题的缰绳已经放开，天南海北说什么都行，不知不觉地就聊到了斜阳楼酒家的傅家菜上。饕餮之徒聚到了一起，三句话，离不开老本行，反正总是在吃字上做文章，离不开吃的故事。话题很自然地过渡到了正在策划的电视剧上，一听说我们打算写“斜阳楼”，在场的几位老饕立刻打开了话匣子。

这也是管副秘书长精心安排这次宴会的目的之一，既然要凑个电视剧，他不得不计划从这些美食高手的嘴里，掏出一些有关斜阳楼的故事。凡是熟悉南京饮食掌故的人，都知道昔日秦淮河武定桥边，曾经有过一家名噪一时的斜阳楼酒家，经营极有特色的傅家菜。昔日的斜阳楼，和今天的完全不一样，天悬地隔，此楼非彼楼，物不是且人已非。这次借美食节活动，装修一新隆重开业的斜阳楼酒家，早已不是当年的旧物，它不过是由昔日的傅家菜传人傅薇薇出面，在斜阳楼原址上，参照当年的式样，重新建筑的一个放大了的高档餐馆，虽然也还叫作斜阳楼，但是和老斜阳楼，无论其经营规模，还是服务宗旨，已经没多少相似之处。新斜阳楼的装潢可以说是绝对高档，到处都是包厢，每间包厢都有卡拉OK，时髦的菜肴差不多都有了，从麻辣火锅到生猛海鲜，从北京烤鸭到草原烤肉，如今流行的东西一样不缺，价格自然也是出奇的贵，但是味道却不见有任何特色。这天在场的十大高手中，因为都是餐嘴，差不多都已经去尝过鲜，迫不及待地想重温一下极具特色的傅家菜，结果是一个个后悔不迭，提到了便不胜感叹。由于斜阳楼的公关部经理今天也在场，而且一逮着机会，就十分空洞地自吹自擂，说的全是外行话。大家不便过多地说新斜阳楼怎么不是，只好把话题转

向斜阳楼的过去。

斜阳楼当年

美食家要谈斜阳楼的傅家菜，就必须说一下京苏大菜。凡是懂些吃的人都知道，无论八大菜系，或是四大菜系，京苏大菜总能占上一席，然而说是这么说了，究竟什么是正宗的京苏大菜，现在已经是一个很容易引起吵架的话题。吵架的重要原因，是作为京苏大菜主要特色的“南京菜”，近几十年来，走了严重的下坡路，越来越堕落潦倒，大有溃不成军之势。领头的老大既然出了问题，江苏境内的其他菜肴，便有了跳出来取而代之的野心。苏南以苏州菜为代表，被称为苏锡帮，苏北以扬州为正宗，即所谓维扬菜，南北两派的共同点，在于都想觊觎江苏菜的领导地位。

京苏大菜的京，当然就是指南京，它的潜台词是以六朝古都南京为圆心，挟带苏南苏北两个副菜系，和粤菜川菜鲁菜叫板，争一高低决一雌雄。史料证明，京苏大菜这块招牌，早在清朝时期，就旗帜鲜明地亮了出来，而京苏大菜最盛行的时候，显然应该是民国以后。京苏大菜的重要特点，是适应性强，讲究变，讲究创新，讲究家常氛围。它选料严谨，制作精细，考究原汁原味，注意四季分明，所烹制的菜肴大都口味平和，咸淡适中，始终保持京苏帮口鲜香酥嫩的特点。可惜京苏大菜风行的年头短了一些，想当年最红火的时候，譬如一九二七年国民政府定都南京以后，京苏大菜突然名震遐迩，那些善于烹制京苏大菜的馆子，如老万全，如六华春，还有嘉宾楼和金陵春，像雨后春笋似的一家接着一家冒出来。每当华灯初上，门前车水马龙，各界人士以及国民政府的五院八部官员，