

四方五味

中国民间饮食文化散记

王祥夫◎著



四方五味

中国民间饮食文化散记

王祥夫◎著



東方出版社

责任编辑:侯俊智

装帧设计:语丝设计室

图书在版编目(CIP)数据

四方五味/王祥夫著. —北京:东方出版社,2011.1

ISBN 978-7-5060-4069-3

I. ①四… II. ①王… III. ①饮食-文化-中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 235954 号

四方五味

SIFANG WUWEI

王祥夫 著

东方出版社 出版发行

(100706 北京朝阳门内大街 166 号)

北京瑞古冠中印刷厂印刷 新华书店经销

2011 年 1 月第 1 版 2011 年 1 月北京第 1 次印刷

开本:880 毫米×1230 毫米 1/32 印张:8.25 插页:16

字数:180 千字 印数:0,001-5,000 册

ISBN 978-7-5060-4069-3 定价:25.00 元

邮购地址 100706 北京朝阳门内大街 166 号

人民东方图书销售中心 电话 (010)65250042 65289539

序

满 岩

早应了祥夫老师，要为他的这本书写序。

作为《北京晚报》的编辑，我请他给我们的报纸开专栏，内容是谈一下世俗生活中不可少的“吃”。是呀，除了生活、趣味，在报纸上还有什么好谈和可谈的？一个作家曾表达过这样的想法：我们羞于正视和他人的精神上的深度联系，可以告诉别人我们谈论了一晚上女人、钱财和八卦，但不能告诉别人，我们谈论了一晚上精神、生命和意义。我们所处的就是这样的时代。谁要是开口谈这个，他自己都会先不好意思起来。而祥夫老师在一大堆写萝卜、白菜、烧饼、小米的文章里却分明存着这样的意义：母爱、乡情、天涯行走、不变的热情——那些味觉之外的东西。虽在同一片天空下，这一切，恰恰是我所没有的。

多年以前，我在报社当实习生，跑到敦煌采访，穿越了河西走廊，被雪山脚下白马寺的裕固族少女用歌声、热情和青稞

酒灌倒。依稀记得那日晨雾尚未散尽，醒酒的我登上那些尘封的台阶仰望斑驳的壁画，在白马寺诸佛抚慰的目光中，在天寒地冻的萧瑟中，我觉出了自己的弱小和无力。梦幻、力量、激情原不是每个人都能够享用的，从此便与白酒绝缘。而祥夫老师是爱酒的，据说他酒醉便喜欢与在座的每个人一一拥抱。

祥夫老师的小说，被人们称为“底层文学”，而我却喜欢反复看他的随笔，那些小文，诸如《何时与先生一起看山》。追忆早已故去教他画画的吴先生，那四壁萧然的画室，那糊在玻璃上的宣纸，他与先生的未竟之旅——华山夜行……体味那些淡然远去的绵长情绪。可他似也不在乎，依旧热情地写他的小说，下岗工人、农民，都是一片又一片如火如荼的生活。还比如，他爱画，从小画起，直到现在。对于画，我虽也喜欢，却只愿意从远处观赏，不愿意自己动笔，好画不必真的要画。由文至书至画，本是大道，王维、东坡、冬心先生是也，可今人效者不多，究其原因，难道是怕他们自己画不好？可祥夫老师居然笔底生花，或梅花，或牡丹，或山水小景，落笔松拓，颇有韵致。

我不会喝酒，但愿意为祥夫老师干杯。因为他和我的不一样，因为那些我根本做不到的事情，因为热情、勇敢和坚持，这些快要消失了意义的词汇。扯远了，再回到我们要谈的这本写美食的小书中来，不用说，什么都不用说，只八个字：

——饮食男女，读者自知。

目 录

- 1 序/满 岩
- 1 品味
- 7 食小札
- 21 黍庵说黍（二则）
- 27 关于小米
- 31 美丽的高粱
- 34 高田种荞麦
- 38 阳春面与炒饭
- 41 红米饭与狗古埕
- 44 茶叶馅儿饺子
- 48 糖干炉与黄烧饼
- 51 炉边烧饼
- 54 山东硬杠头
- 57 母亲的春饼
- 60 华丽的炒嘎嘎
- 63 豆面十里香

- 66 寻常粥话
- 69 说月饼
- 72 说元宵
- 75 一派清香话粽子
- 78 三坊麻糖
- 81 五味说醋
-
- 85 百菜不如白菜
- 88 杂说萝卜
- 91 沙窝萝卜杨柳青
- 94 干菜的滋味
- 97 三种芬芳的菜
- 100 关于薤
- 103 关于茄子(三则)
- 110 说冬瓜
- 112 说香椿
- 115 银盘蘑菇
- 119 说莼菜
- 122 吃田苕
- 125 藕与银苗菜
- 127 苦瓜生蚝
- 130 说葱
- 134 川菜向花椒致敬

137	来点韭菜花儿
140	吃豆腐
143	臭豆腐
146	说大酱
150	吃毛豆
153	山药谱(二则) .
158	吃三叶
162	说榆
165	六道木
168	说蓖麻
171	狮子头
174	小炒肉
177	不许枪毙猪头肉
180	大雪关门吃肥肠
183	茭菱鱼
186	说黑鱼
188	桃花流水鳊鱼肥
191	与羊有关
194	羊杂割与羊肚汤
197	“清和元”头脑
200	大筋

- 203 荔枝来也
- 207 说桃
- 210 芒果与榴莲那点事儿
- 213 两样木瓜一处说
- 216 岁朝清供说佛手
- 219 玫瑰
- 222 关于酒(二则)
- 229 绍兴酒
- 232 家常茶话
- 236 关于烟
- 239 鸡鸣寺小记
- 243 惜福——太谷天宁寺小记
- 246 玉兰天妇罗——北京大觉寺小记
- 249 瘦西湖的桂花
- 252 带着蝈蝈去功德林
- 255 后记

品味

那年我在湖南乡下，看到了那样大的灶，唯我独尊地蹲在厨房当中，四边不靠，有独霸天下的意味，好让主妇在那里上演精彩的节目，把鸡鸭鱼肉和各种鲜嫩的蔬菜做成一盘盘一碗碗一碟碟的菜肴。灶上方是天窗，那些腊鸡腊鸭从天窗上方垂吊下来，在暗处看，上边有点点闪烁，是油，欲滴未滴，让人想到波罗的海的琥珀。

我是东北人，东北人做菜气势简直是粗放，东北有大片的森林，不怕没柴烧。肉大块儿大块儿地下锅煮，土豆也只是切两三块。我喜欢我母亲做的春饼，包春饼的菜里有绿豆芽、韭黄，鸡蛋摊得薄薄的再切成的细丝，还有肉丝，味道很好。吃春饼的时

候必定是春天，我们弟兄都比赛着把春饼包到最大最好，包好的春饼一个个像煞小枕头，烙春饼要薄，薄到简直可以看得见里面的内容。我母亲现在已经垂垂老矣，不烙春饼已多年。饭店里的春饼差远了。还有就是春卷，春卷和春饼不是一回事，虽然意思仿佛，但春卷太小，又经过油炸，吃起来也没有自己动手的那种乐趣。再比如吃手抓饭，手和嘴都油汪汪的，让人无端端觉着日子怎么可以这样富足？一大盘一大盘的手抓饭油汪汪地端上来，先就有喜庆的味道在里边。吃手抓饭讲究是大家席地而坐，用手指把饭团抿抿捏捏，一球一球地往嘴里送。

世界上许多民族吃饭都只用手。印度人和非洲黑人也是这样。说到非洲，非洲的女人不去打猎，却要到林子里去采集各种虫子，非洲的那些虫子都好像过节一样盛装着，花花绿绿，很风骚的样子，被非洲女人放在一大片叶子上带回家便是道好菜。还有蚁卵，一粒粒晶莹剔透，非洲人就在蚁穴边品尝他们的美味，就像我们在葡萄园里摘葡萄吃，那蚁卵也是格外的大，像剥了皮的小号荔枝。非洲人是喜欢吃昆虫的，不知是什么蛹，小拇指大小，像我们的蚕蛹，珍藏着，客人来了才“八蛮献宝”样拿出来，在锅上“啦啦，啦啦”地炒炒，再放在面糊样的汤里煮，然后亦是用手把那蛹一只一只从面糊里拖出来吃。非洲人捕大蛇，简直让人惊心动魄，一个人用布一层一层地把脚包了，包得很厚，然后，真是勇敢，把脚直伸到大蛇的穴里去，当然有人在后边死命拖他，拔河运动样的。那大蛇，在穴里居然愤怒了，一下子死死咬住那只脚再不肯放开，人们就这样把那条大蛇从洞穴里拉出来，那大

蛇怎么会愿意？百般地扭动，但它的最终归宿还是进了人类的肚子。非洲人和我们毕竟不一样，看过那么多的片子，就是看不到非洲人在那里读书，非洲的家庭里好像也不会有书，但一定有鼓，他们的生活是离不开鼓的，总是“嘭嘭嘭嘭”热烈地敲着，女人的臀部会摇成那样，好像不准备再要那臀部了，要摆脱掉它，但又总是摆脱不掉。男人的舞蹈简直就是在那里做某种演示。我不知道黑人的盛宴都会有些什么菜，虫子吗？一盘一盘美丽的虫子吗？中国人是不吃虫子的。我的父亲，用蚕蛹下酒，我看着就不舒服，用毛蛋下酒，我看着就更不舒服。小时候，不明白父亲怎么会那样野蛮？

中国人的不可思议在外国人看来是吃饭的时候使用筷子，两根细棍，魔术般夹得起小鸽子蛋，或者，连最细的发菜都会一丝一丝夹起来，简直是绝技。有用筷子夹空中的苍蝇，这又几乎近于魔道。我们家吃鸡，内脏会全部扔掉，看人家在那里细细地用一根细筷子一捅一捅地洗鸡肠子我就很难过。内蒙那边吃羊，洗肠子不用水，割一块羊肺子，硬塞到羊肠子里边去，就那么一捋一捋，肠子就干净了，真是好办法。四川人整治猪头，会把它摆弄成一只大蝴蝶，人们就叫它“蝴蝶猪头”，半风干的，红彤彤的，灯光可以从那边照过来，似乎可以做壁上装饰，眼神不好的人真还会以为那是一只风筝。这腊猪头真是世间美味，切了上笼蒸，肥的部位像琥珀。西藏的牛肉干，一条一条的，咬起来十分的酥香，简直让人意想不到，是越嚼越香，怎么会？西藏康巴汉子好像都有一口白厉厉的牙齿，好像是为了强调他们的牙齿，他

们把黄金派上用场，镶一两颗金牙给人们看。笑起来，格外灿烂。想一想他们围在一起喝酒吃肉的光景，应该是金碧交错。再加上绿松石幽幽的蓝、珊瑚温润的红、琥珀喜滋滋的黄。价值千万的财宝都累累垂垂披挂在身，这就是游牧民族。雪山是白的，草原是绿的，这两种大颜色中，多亏了金牙和珠宝才让人眼睛不感到单调。

川菜是应该一提的。酸甜苦辣之中，好像是，辣既没多少营养又容易让人上火，但就是有人没头没脑地喜欢它，鼻涕和眼泪是辣的副产品，一边吃一边擤鼻涕是吃川菜一大景观。还有麻，小粒的川椒的颜色和形状就像是荔枝缩小了几十倍，把人会麻得“索索索索”直吐舌头而四顾茫然。川菜之好，就好在要和人的肠胃起剧烈的冲突，就像烧刀子的汾酒，一入口，冲突便骤然而起。冲突有时亦是一种快感。而古越龙山的花雕则好在让人浑然不觉，像是一种阴谋，悄然进行着，神不知鬼不觉，和人是如鱼得水，妥妥贴贴的，一旦醉倒则是身心俱垮。喝酒其实就是为了那刺激，为了那冲突，酒像暴徒样一下子入侵了。而肠胃呢，简直就是开门揖盗，好像是在说：你进来，你进来，请你进来。量好的酒徒，就像是古时的好捕快，再多的强盗，一入他的机关便会被一一招安。而酒量小的人，让酒一窝蜂地进去，但很快又会马上出来，不但酒出来，而且把“金银财宝”也给掳掠了出来，那“金银财宝”便是刚刚下肚的各色菜肴。川菜的品性实际上是野蛮的，风风火火的，是戏剧里的武场，是锣鼓的急急风，是一场有声有色的战争。一盆油汪汪的水煮鱼端上桌，你需要用筷子深入

其中去拯救那鱼，那盆里全是红光四射的辣椒，若不及时把那鱼拯救出来，那鱼便好像不会再是鱼了。好了，面对那红汪汪的刺激，你有了洗桑拿的感觉了，那热辣辣的感觉在你的全身蔓延开了。也就是，你简直就是被激怒了。这时候的酒倒像是变得温和了，简直是有几分谦虚了。吃川菜，只有泸州大曲才压得住那阵脚。日本清酒，不行，绍兴花雕，不行，汾酒也照样不行，汾酒到了这时候是只有刺激而声势不行，挂釉陶瓶的那种泸州大曲一上来，川菜的气焰才会稍稍收敛，调和了，好像经过了谈判。茅台酒当然更好，打开一瓶好茅台，那酒香便会一下子把川菜的气焰打下去。川菜好在哪里？好在和肠胃起冲突，川菜培养出一代一代的四川好汉子不是没有道理的。麻婆豆腐好在哪里？好就好在一点点硬性都没有，豆腐其实就品性而言只能是十五六岁尚未长成的小女儿，不可以再嫩。但麻婆豆腐的好处就在于软性中掩藏着刻骨的锋利，简直就是刻骨。这道菜好像在那里说：让你再说我软！让你看看我软不软！这是以辣味为主的一道菜。川菜的气势原是铺天盖地，如果和杭州菜相比，那简直是白脸的秀才遇到黑脸的兵，有理说不清。怎么说呢，杭州菜只好在那里和绍兴酒谈情说爱卿卿我我，到后来，再滑溜溜地让莼菜汤把感情滑到不知何处。

中国人造字，真是妙不可言，“品”字是三个口，一道菜要想吃出味道还真是要吃那么三两口。或者那意思又是在申明——再好的菜，一个人独吃不行，要三个人一起下箸才可以。但我们的一般吃饭，原是不能用“品”字的，只不过是在那里吃。民间的说

法之一是“喂脑袋”。这是素描式的说法，停留在观感上。看一个人在那里埋头吃饭，那饭果真像是给喂到脑袋里去了。

说到吃，说到品味，我相信是可以写一篇世间最大的文章。

食小札

能将吃写得十分动人的作家在中国要数梁实秋与汪曾祺二位。不算薄的一本《雅舍谈吃》真可与《随园食单》比。梁实秋出身大家庭，到他父亲这一辈，家中的仆人据说还有三十多位。这样的家庭，我想是可能支得起炖燕窝的小炉的。我看了《雅舍谈吃》其中关于面的一则，明白梁先生在吃面方面是内行。尤其是其中谈到的炸酱面的菜码儿，芹菜择洗净了切成碎末，水开了一焯即可，这种菜码儿，拌炸酱面吃美极了，我常常奇怪芹菜为什么切末儿和切段味道硬是不一样。

前不久买了一本小开本的《学人谈吃》，其中汪先生的文字漂亮极了。谈云南的菌子如何如何好吃，令人向往之。文章的名字

也极雅《菌小谱》，其中像这样的文字我是硬写不出来的：

菌子里味道最深刻，样子最难看，是干巴菌。这东西像一个被踩破的马蜂窝，颜色近乎于牛粪，乱七八糟，当中还夹杂了许多松毛、草茎，择起来很费事，择出来也没有大片，只螃蟹小腿肉粗细的丝丝，洗净后，与肥瘦相间的猪肉、青辣椒同炒入口细嚼，半天说不出话来！

看了这段文字，让人想马上就去云南，去见识一下这“味道最深刻”的干巴菌。因吃而想去某一地在我是常有的事。比如那次在李锐家，蒋韵剔净指爪姗姗下厨，其中“火边子牛肉”一味，令我至今难忘。很薄、彤红，比薄饼还薄，一张一张像是果丹皮，蒋韵说切丝吧，我说切宽一点吧，结果可能还是切丝的好，“火边子牛肉”味道好极了！配以辣子，越嚼越美，滋味越嚼越出，是下酒的佳物，真如上海人所说，真是好吃的打耳光都不肯放。

后来读李锐的《厚土》，竟还常常想起那“火边子牛肉”。

宋代苏东坡是大吃家，曾写过许多诗以记其吃，其中有两句：蒹蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。诗中所记二物都是好吃的东西。查上海古籍出版社的《绝句三百首》，对这首诗的注释真不能令人满意，解释得太呆头呆脑了：“蒹蒿——一种生在洼地的野草。”近年来的注释文字大多干巴如此，这真令人怀想周作人先生为其译著做的活泼有趣的注释。我个人读书总是喜欢随手记