

旅食天下系列



食在江湖

古清生◎著

本书记述作者对由地域等因素所形成的美食内在意义的探索，具有浓郁的自然清新风格。用平实的言语悠悠地抒写出谈论饮食的几瓣心得，他的笔更多地触及全国各地饮食的历史沉淀及其……

中国社会科学出版社 线装书局



食在江湖

旅食天下系列

中国社会科学出版社
线装书局

古清生◎著

本书记述作者对由地域等因素所形成的美食内在意义的探索，具有浓郁的自然清新风格。用平实的言语悠悠地抒写出谈论饮食的几瓣心得。他的笔更多地触及中国各地饮食的历史沉淀及其……

图书在版编目 (CIP) 数据

食在江湖 / 古清生著. - 北京:线装书局 中国社会科学出版社, 2006. 1

(旅食天下系列)

ISBN 7 - 80106 - 428 - 3

I. 食… II. 古… III. 饮食 - 文化 - 中国 - 通俗读物
IV. TS971 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 154610 号

责任编辑 杨晓芳
责任校对 刘俊
责任印制 王雪梅
封面设计 李尘
内文插图 张泽峰

出版发行 线装书局 中国社会科学出版社
社址 北京鼓楼西大街 41 号 (100009) 北京鼓楼西大街甲 158 号 (100720)
网 址 <http://www.xzshuju@hotmail.com> <http://www.csspw.cn>
电 话 010 - 84029450 (邮购)
排 版 北京中文天地文化艺术有限公司
经 销 新华书店
印刷装订 华冠曙光印务有限公司
版 次 2006 年 1 月第 1 版 印 次 2006 年 1 月第 1 次印刷
开 本 640 × 960 毫米 1/16
印 张 9.625
字 数 88 千字
定 价 18.00 元

凡购买中国社会科学出版社图书, 如有质量问题请与本社发行部联系调换。

版权所有 侵权必究

编辑部联系电话: 010 - 64041536

目 录

溪水长流 / 1

在宋庄 / 6

滩羊之美 / 13

五常米香 / 17

六月 / 21

衡水烧烤 / 23

高记羊肉汤 / 26

青瓜烙 / 29

薛正南 / 32

在水一方 / 41

2005 年的第一场雪 / 46

给美国人马克·米勒补充一点辣椒 / 54

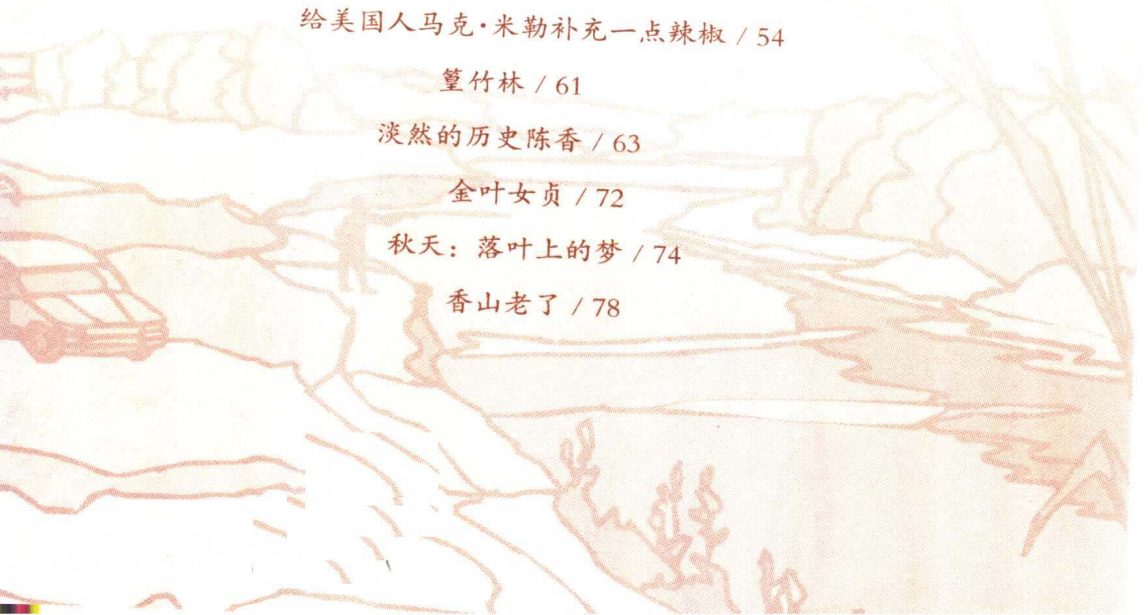
篁竹林 / 61

淡然的历史陈香 / 63

金叶女贞 / 72

秋天：落叶上的梦 / 74

香山老了 / 78



目 录

豆汁儿与焦圈 / 82

旷野的秋天 / 85

筵席 / 87

爆虾仁豆瓣 / 90

腊羊肉 / 94

南池子心情 / 98

一朵小花 / 104

读游修龄先生之乐 / 107

李白与酒和茶 / 110

燕坐华榭 / 115

神农架：生命的家园 / 120

嘎仙白和密云鱼头 / 138

你怎能抵抗古清生美食的诱惑

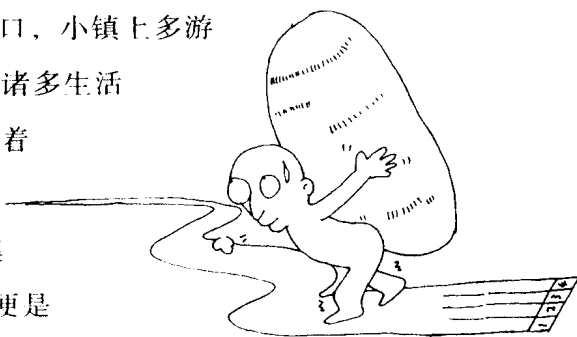
柳已青 / 144

饮食是慈悲的并风花雪月

无 歌 / 147

溪水长流

奉化的溪口，小镇上多游人，不像江南诸多生活型小镇，蒸腾着十分热切的生活意象。溪口之“溪”，便是剡溪，自西向东流过，至武岭头与溪南山



要背的路太远了，就放弃了

阻夹成口，曰溪口。剡溪是唐诗之路的剡溪，白居易曾书：“东南山水越为首，剡为面，沃洲天姥为眉目。”唐代诗人著边关、边塞诗甚为雄壮凄美，而另一面，却是江南山水，曾经热过游吴越，走剡溪，登天姥，渡镜湖。沿着“青山行不尽，绿水去何长”的剡溪行走，或顺流而下，或逆流而上，唐诗之路从钱塘江上溯过剡溪，到天台山石梁飞瀑，长 190 公里，名篇有李白的《梦游天姥吟留别》。



今天仍可以理解的，唐代诗人接踵踏歌而行，沿着清浅浅、悠悠流淌的剡溪，体会“连峰数十里，修竹带平津”的吴越气氛。初夏时节，山已葱翠，清可见底的剡溪，或有小桥，两岸多竹，樟树的球冠高高低低散落山脚水旁。如是步行这样一条路，美妙可以猜想。从剡州过四明山，至溪口，目光越过黑瓦白墙的村庄，或者白雾绿云的茶山，画眉低吟，竹鸡婉唱，阳光散发着明亮的微热，峰回路转绿为山，清澈悠长水为镜，从风景上行走，总也让人心旷神怡，思绪翩翩。

到溪口，我过桥在剡溪的对岸小憩片刻，看小镇上人来人往。溪埠头上，也有红男绿女拿手巾沾水洗面，去了那一路旅尘。风光无限好，才是初夏时，岸边有许多野花开了，散发着恬淡或者清苦的芬芳。从桥上回到小镇，随了人流去丰镐房，这便是蒋介石故居，门刻“全国重点文物保护单位”字样。搞笑的是，门左边站着一位酷似青年蒋介石的男子，额全秃，蓄蒋式胡子，穿黑长衫，戴白手套，左手执黄绢纸折扇，右手执黑色阳伞，付 20 元可与游人打伞合影，生意十分兴隆。我对此了无兴趣，转去看千层饼的制作。

千层饼的制作应是溪口镇一个小小的风景，制饼者当着人制，当着人烤。揉好切割成火柴盒大小的面坯码起，泛着黄灿灿的油光，烤出时则呈暗绿色。两公分厚的千层饼共有 27 层，主原料是面粉，加以白糖、芝麻、花生米及苔菜粉，经过 12 道制饼工序，最后焙烘而成。焙烘即是贴在

传统的炉膛里，约三小时焙烘一炉。看了约半个钟头，我也要了一斤尝，果然是酥松香脆，甜咸适宜。问之，千层饼乃光绪四年（1878年），由王毛龙、王化龙兄弟二人在溪口镇开王永顺饼店而首创的。

溪口的名吃，首推芋艿头，“跑过三关六码头，吃过奉化芋艿头”，是旧时见过世面的人。芋艿头就是芋头，溪口芋艿头分四大品种：大芋艿、

红芋艿、黄粉箕、香广芋。

所以，在溪口镇

一定是要

吃芋艿

头的。据

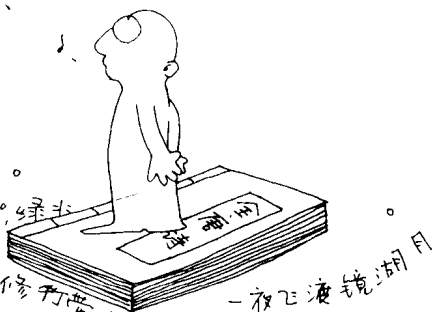
台湾的美食

家考证，蒋介石

一生中最离不开的

也是芋艿头，有时一餐就吃三个蒸芋艿头，再无它食。

进了酒店，上楼，找一个临街的包间，此处可以看见街和街外的剡溪，已经有少男少女跳进溪中戏水，阳光、翠竹、清清的流水和青春的动感交融在一起……我开始点菜了。要一个芋艿头煲鸭，然此菜没有，芋艿头煲鸭，要到中秋节时吃，那时候鸭子长成，芋艿头丰收，正是品味此菜的佳时。也罢，改要了一个芋艿头煲排骨，油焖羊尾笋，其余还有若干菜，已然忘却，要了宁波的啤酒。芋艿头的味道可用绵柔糯香来表达，我感觉这味道即便是白水



此像是唐诗的溪



煮之，其味也佳。就吃芋艿头排骨，油焖羊尾笋，喝啤酒，看着剡溪悠悠的清流。羊尾笋仍须写一笔，其由嫩竹笋加工而成，形似羊尾而得名。溪口的竹，大约有几样：石竹，也称乌竹，红壳竹、黄壳竹、雪竹。走剡溪，似乎无处不食笋，且多鲜笋。溪口镇多竹，背靠雪窦山，面对剡溪流，甚是优雅而宁静，青山碧连天，浅水千古流，能泛舟乎？

去雪窦山的路程不算短，离开溪口镇的公路干道，就遇到茶山，或者说，从剡州过来，一路有茶山，茶、竹、樟、溪，遍野的蕨类植物丛中，可以看到一簇簇一片片红云般的杜鹃花。上盘山公路，云遮雾罩，与我某年上黄梅的紫云山境况相似。不过，那次上紫云山听见过野山羊叫，“昂、昂、昂”的，以为是大型兽类，尤在夕阳沉落之际，此声颇为提神。

沿茶山蜿蜒向上，山苍翠，天蓝蓝，想着一个雪窦山的雪字，就将那山谷的雾，看得愈渐的白。车停在雪窦寺门侧，举首便看到碧潭之上的婆婆古树，此确幽境，想着这里应该栖息几只鹤才好。缓步过去，清风徐徐，碧潭边多奇石，有桥，住此山中，应可在此垂钓。在碧潭边站立片刻，去了崖边，看千丈崖，那一泓清泉一波数折，蜿蜒千丈，顺山涧而下，流至山谷间的亭下湖。亭下湖是山一片碧水，山苍苍，水如镜，宁静悠远，是一个非常优雅的读书处，大约在清朝雍正九年（1731年）建起文昌阁，1924年清明蒋介石回乡，见文昌阁将圯，遂在原址建起中西合璧风格的两层别墅，取名乐亭。小院子十分幽静，将

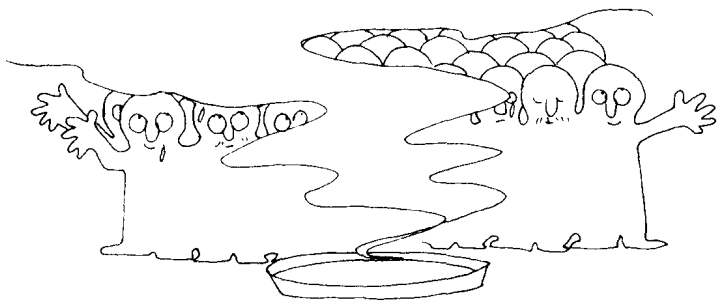
介石与宋美龄回乡，便居于此。1939年12月12日午后，日军轰炸机将乐亭炸平，现在的乐亭，乃1986年政府投资仿原貌重建。

逛了乐亭，走到一处路边，见有人炒茶，前去问茶，炒茶人说，他炒的是雪窦山云雾。这茶肯定是要喝的，买下一两，炒茶人给包装并送一茶叶罐，将茶叶装入包中，心里面欣欣然，能到溪口去泡一杯雪窦山云雾品饮，也是难得。炒茶人身边有一人卖芋艿头，掂掂重量，就放弃了，要背的路太远了。

在宋庄

2005年的冬天随着银杏的金黄叶子飘下来，天就冷了，心里还惦着怀柔的黄栌树，山冈上漫坡红云的景况，总是令人向往。计划了好多次的出游，皆因文务之忙，不得动身。今天终于想动身出去转一圈，正拿不定主意，恰好接了电话，九江发生地震，湖北也有震感，一些建筑物产生裂纹，我那新买的房子在七楼，也不知震裂没有，没住人，打听也打听不到，遂一时无心写作，不如出去转一圈。翻出北京地图，确定去平谷。听说平谷金海湖畔的“大柴炖胖头鱼”味道甚佳，不妨去品尝一下。骑了建龙125，先去大家庭摩托店买了狗皮护膝戴上，再往城外走。

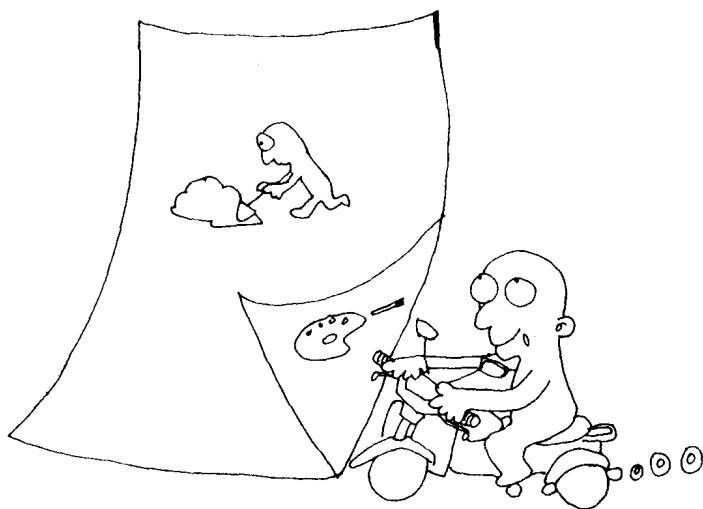
太阳暖融融的，没有风，是个好的冬天。我觉得冬天，有暖融融的太阳，加上没有风，在北方就是好冬天，可以蹲墙根晒太阳，天南地北胡说，喝安溪铁观音，或下象棋，或打扑克牌，都有快乐可取。但是人坐得久，就不愿多坐，骑车出去颠簸一下，颠个一二百公里，这一天都感觉很见



它将煮沸许多人的庸常岁月

世面，精神振奋。然今天又看错方向，顺着新华大街笔直骑了，到街的尽头，有一条路去建筑工地，一条路去宋庄，便将车向左一打，去宋庄吧。

宋庄是一个镇，路过几次，曾经想去住一段时间，主要是想跟宋庄的画家做个交流，自圆明园画家村迁至宋庄以后，宋庄就是中国先锋绘画艺术的专有符号。冬天的路上车辆不多，路边堆起了落叶，换了四档，拧几把油门，宋庄就到了，这里离通州城只有五公里地，不过，我是绕了个大圈子来的，里程表上显出12公里。忽然想起来没带金刚的电话，金刚在宋庄住了不止半年，他主要是写宋庄的先锋艺术。他是书呆子类型的人，曾在现代城的茶马古道喝米酒的时候，请金刚带我去宋庄玩，想从先锋艺术的推动力及文化的原生态的角度写一写宋庄画家。没带金刚的电话，接不上头，我索性继续往前走吧，从这里也一样去平谷的金海湖。北京这地方，有两大特点，一个是条条道路都能通向目的地；一个是水体的称呼，北京的最大水面积



一条路去工地，一条路去宋庄

叫水库，小些的水面积叫湖，再小些的水面积就叫海了，如什刹海。

我看见街边一个空旷的场地，一堆人围着一辆农用车，地上一堆新的旧的破的铝锅，干什么呢？过去停下车，见是一个中年工匠在现场翻砂铸锅，这是一个稀奇的事情。我去锁住车，从包里取出数码相机，将工匠的筛砂、筑砂、制模、砸旧锅、化铝、浇铸、清砂、除毛边等整个工序拍下来。工匠铸的是平底铝锅，此锅直径约 50 公分，锅沿约 15 公分高，重量达 2.5 斤，十分的厚实，北京人又叫这种平底锅为饼铛。我问工匠贵姓，他警惕地问我是干什么的，边上来加工锅或看热闹的农民，自作主张地说我是画家。这个地方，除了农民，大约就是画家，看街两旁电线杆上挂满了广告：宋庄文化节。我想这文化节，就是冲着宋庄

的画展来的。早先听说，宋庄不容易批下画展，不知何故，可能他们的画展都要办成国际画展，一个小镇可以举办国际画展么？他们还有一种招贴，索性印着：中国宋庄。好像宋庄真的国际化了，像斯德哥尔摩乡下的小镇。因此，我就顺水推舟地说：我是画家。但有一穿浅灰色西装的青年随即问我：你住哪个村？他一直守着看铸锅，不时在手上把玩一个三星手机，没有打领带，额上有一片正在消退的青春痘，方脸。看来宋庄的画家，远不止住一两个村。我叫不出村子的名字，就胡乱一指，说是那边村子的。为了阻止他继续追问，我接着说，我拍过补锅匠、补缸匠、补碗匠、检瓦匠、修伞匠，这是第一次见到铸锅匠，这些手艺在工业化以后，都会消失的。我这么一说，这位青年却生气了，快消退的青春痘红起来，他说，我起码看过了三四回画展！说话间转了个身，又重复一句，我起码看了三四回画展！嗯，看画展与拍铸锅匠有什么关系呢？哦，我明白了，他感觉到我没说真话，不告诉他真实的住址，是将他归入不懂艺术一类吧？不过，他没再问我什么。

翻砂的模具在车厢上，化铝炉在地上，所以工作起来，工匠一忽儿上，一忽儿下，冬天的太阳有些偏南，正午时也斜着照来。他的小型鼓风机，是用电瓶的电驱动的。驾驶楼后左边立着一个很高的木柱，上面绑着一个比较大的喇叭，现在生意很忙，喇叭就休息。铸锅，时间主要花在化铝上，功夫主要在制砂模上。工匠的模型是一个约 80 公分的厚壁铁圆桶，上模浅，下模深，两模之间有一销轴相



连，工匠先将下模铺满砂，扣上他的标准锅，压实，再合上模，拿五公分直径的塑管埋入，灌满砂，执一把前端方形，后面是长木柄的夯具，两手平握向下夯砂，夯实，拔起塑管，那是浇铸口，在对面用筷子直径的钢钎插一个气孔（这孔供浇铸时排气用）。工匠最专业及优美的姿势，是他掀起了上模，修好浇铸孔，伏身上仰，用一根 25 公分长，直径约八毫米的紫铜管吹去上模的浮砂动作，他含着铜管吹着气摇头一晃，浮砂尽去。工匠短发直立，红脸庞，浓密的八字胡有些泛黄，额上有很深的王字纹，眼睛大，神色沉着自信，像大一号的鲁迅，他的手骨节粗，密布黑的深纹。工匠沉默了一会儿，告诉我，他姓侯，我叫他侯师傅，问他从哪里来，他说是邯郸人。邯郸很远呢，他说开车走一天就到了。关于收入呢，一天能铸 10 只锅，每口锅收加工费 10 元，铸水壶加工费 15 元，暗里掐指一算，日收入可有 100 元呢。但他补充说，每天开销要花三四十元！我问他，这样的铸锅至少能用 10 年吧？这么厚！侯师傅说，至少用 20 年！

说话间，侯师傅又去拎起杆秤称铝，来铸锅的人，多半拿来一只穿底的旧锅，几只穿底的水壶，一些易拉罐，铝丝，也有人拿来半只发动机的气缸盖，一截铝门窗的型材，一个电视的铝天线……凡是铝质的废品，都能见到。侯师傅要称出多于 2.5 公斤，才可以铸一口锅，化铝时，会有些杂质，我看有老大妈用木棍敲击侯先生舀起的杂质，看其中是否有纯铝。对于铸材不够的客户，侯师傅从一只

大纺织袋里掏出自备的铝锭，银亮的铝锭，形状若窝头。看侯师傅铸了两口锅，感觉到饿了，就去路边的饭馆，招牌上有“羊汤大饼”字样，就来个羊汤大饼吧。

坐在饭馆的大棚里，等着羊汤大饼，抬头看着铸锅人，蓦地想起，这等用铝材铸造的事情，我少时也做得挺多。从工厂里拿回活塞、化油器敲碎化铝，铸军皮带扣。铸模外框是木条钉的，一口砖大小的长方框，上下两个，红砂（铸砂）是到机修厂去装回的，军皮带扣有两种，有“五星”、“八一”字样的，为正宗，光板的不正宗，但有“五星”、“八一”字样的，铸起来的难度高于侯师傅铸锅。化铝是个难度，要趁大人上班，才能在自家的煤炉上化，细心的大人会数煤块。化铝的容器采用自行车铃铛盖，自行车铃铛盖不拿自己家的，到街上的自行车上摘，所以那时候的人在外停了自行车，锁上车以后，还要旋下铃铛盖和钥匙一起装进口袋里，骑车前再旋上铃铛盖。主要是摘永久和飞鸽牌自行车的铃铛盖，容积够大，但不久就有防盗自行车铃铛面世……假如我也来铸锅，估计不会比侯师傅差，想到此不由的“扑哧”一笑，时间呀，岁月呀，我的许多创造冲动啊……而如今，我比较惦着做菜。

羊汤上来了。京郊及河北一带，称羊汤者，便是羊的杂碎汤。有羊肝、羊肺、羊肚等等，羊杂碎放锅略炒，加水用大铁锅坐煤炉上文火长煨，汤白如乳汁，佐了香菜和胡椒粉，鲜爽至极。羊汤上来了，再要一盘炒饼。炒饼是将大饼切丝，佐了绿豆芽、白菜叶和蒜蓉等，绵脆二感，



于饥肠辘辘之时，真个是香饼与鲜菜，结结实实的快意吞咽。再喝口热羊汤，冬天午后的暖阳如同照耀到心里。慢慢儿吃，心想反正出来了，不一定就急急地赶回去写文章，今天拍了上百幅铸锅的照片，可是一个收获。民间的生存，千宗百样，如此铸锅也能活，这可是工业时代最原始的加工业！我的建龙 125 摆在边上，它是欧 II 排放标准了，还能想什么呢？没有金刚的电话，也不想找其他的朋友问了，难道侯师傅的铸锅不是行为艺术？场地上大大小小新新旧旧的铝锅摆了一片，一辆高竖着喇叭铁锈斑驳的时风牌三轮农用车，一只冒着红火焰的化铝炉……诸多人在冬天暖融融的太阳下围观，他从容不迫地从砂中翻出一只只银亮的锅，它将煮沸几多人家的庸常岁月？