

中国饮食文化散记之二

闲趣坊

寒夜客来

逯耀东 著

王世襄题



生活·读书·新知三联书店

闲趣坊
—

中国饮食文化散记之二

寒夜客来

逯耀东 著

王世襄题



生活·读书·新知三联书店

著作权所有:©东大图书股份有限公司

本书中文简体字版由东大图书股份有限公司授权生活·读书·新知三联书店在中国境内(台湾、香港、澳门地区除外)独家出版。

版权所有,未经著作权所有人书面授权,禁止对本书之任何部分以电子、机械、影印、录音或其他方式复制或转载。

图书在版编目(CIP)数据

寒夜客来:中国饮食文化散记之二/逄耀东著. —北京:
生活·读书·新知三联书店, 2005. 12

(闲趣坊)

ISBN 7-108-02352-0

I. 寒... II. 逄... III. 饮食-文化-中国
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 122280 号

责任编辑 孙晓林

封面设计 海洋

出版发行 生活·读书·新知三联书店

(北京市东城区美术馆东街 22 号)

邮 编 100010

经 销 新华书店

印 刷 北京京海印刷厂

版 次 2005 年 12 月北京第 1 版

2005 年 12 月北京第 1 次印刷

开 本 850 毫米×1168 毫米 1/32 印张 9.125

字 数 167 千字 插图 16 幅

印 数 00,001 - 10,000 册

定 价 18.00 元

逯耀东先生是台湾历史学教授，1933年生于江苏丰县。写有多部散文体专谈饮食文化的书，《寒夜客来》是他专为大陆读者新选编的一本。书中旁征博引，追索饮食渊源；文思典雅，学养与才情并茂。其笔下的饮食故事多有一份真切而醇厚的历史沧桑感。

作者在大学讲授中国饮食文化史课程而深受学生欢迎，又下江南、上塞北，到各地探访、品尝不同风味的民间饮食，透过历史的考察，文学的笔触，将饮食生活的琐细与社会变迁相衔接。值得一提的是，作者并未单纯介绍美味珍馐及作法，而是对民间俚食抱欣赏赞许态度，体悟百姓的生活情趣。

封面题签：王世襄

封面图片：张充和

责任编辑：孙晓林

装帧设计：海洋

川菜杂谈（闲趣坊 01）

车 辐 著

文人饮食谈（闲趣坊 02）

范 用 编

买书琐记（闲趣坊 03）

范 用 编

抚摸北京（闲趣坊 04）

——当代作家笔下的北京

邹仲之 编

寒夜客来（闲趣坊 05）

——中国饮食文化散记之二

逯耀东 著

吃主儿（闲趣坊 06）

王敦煌 著

旧时书坊（闲趣坊 07）

秋 禾 少 莉 编

生活·读书·新知三联书店 刊印

饮食境界(代序)

去年五月,此间吵杂难耐,出外避静,到苏州住了三四个月。苏州不是我的故乡,却是我年少生活的地方,有些青春年纪跌落的梦可供捡拾。当年一路南来,北寺塔的塔影,虎丘山的斜阳;沧浪亭的月色,玄妙观的灯光,常在记忆里旋回。

所以,这些年到大陆行走,苏州是我去得最多的地方,但终是蜻蜓点水的逗留,旅寓灯下弹尘,还来不及取出行囊里裹存的旧事,鸡鸣又是天涯。这次重临,有较长时间居停,可以在这城里寻寻觅觅了。

但待我伫足凝神四顾,才发现我熟悉的城里变了模样,套句现成话说,旧貌换新颜了。小桥流水的枕河人家,没了。柳鬢夕照的深宅长巷,翻了。代而兴的是车塞人拥的沓杂和喧嚣,数百年积聚的悠闲和宁静,已无迹可寻了。景物如此,人事也非。旧时的玩伴星散,更相见白发苍然似我,却有深重的沧桑,不愿说更不忍问。春日城头放风筝的欢笑,秋来天平踪枫叶的放歌,都黯然无痕了。于是这个熟悉的城里突然变得陌生

了，我仍然是一个踽踽而行的过客。

所幸尚有舌间依稀的记忆可以回味。我自来拙于言，既不能逞口舌之快，更不会巧言令色。所谓舌间回忆，似陆游所谓“悠然一饱自笑愚，愿为口腹劳形躯。”自幼嘴饕，及长更甚。周游行四处，遍尝不同的苦辣酸甜，不同的滋味自舌间滑落，留存在记忆里，多年后回味，依然新鲜。也许这是我过人的长处，拙荆尝言，你读书若此，成就非凡。我笑说仅此一道，就够吃遍四方了。

当初开放，我在香港教书，不少同事前往挂钩，归来问我，何时启程？我笑说不急，待内地小吃成市时。这是实话，折腾多年，如今终于国有余粮，大锅换小灶，有口安生饭吃了。如果再有闲钱闲情吃点小吃，日子就可凑合过了。中国人民原来本分，奢求不高。

虽然人饿了就得吃，这是天经地义的事，但吃得饱和吃得好是两码事，其间有个过程，更且有转折。从架上取出一册《中国菜谱》，翻开第一页就是《语录》，写着：“我们必须继承文学艺术遗产，批评地吸取其有益的东西。”然后《前言》说，广大的烹饪职工必须抓革命，促生产，提高服务的质量，更好地为工农兵群众服务，为巩固无产阶级专政服务。革命管得真宽，包括人民吃的。

事实如此，三面红旗招展时，香港满街都是“千里送鹅毛”的油粮店，专门向内地亲友寄油粮票，人民的吃真成了问题。现在革命过去，猫要抓耗子了，但首先要解决的还是人民吃的。

问题。关于这个问题,《中国菜谱》引的《语录》已有暗示,将饮食烹饪与文学艺术等量齐观,同样是文化遗产的一部分。既为文化遗产,就有其承传性。饮食文化是社会生活的积累,和革命完全不同,过去与现在,是不能一刀两切的。

其实《中国菜谱》是一套朴实而不浮华的食单,分地分册出版,一些被遗忘已久的菜肴又重现了。不过这套菜谱,不是比葫芦画瓢用的,专供烹任职工交流经验与参考。烹任职工闲置已久,现在可以磨净刀铲,涮清案俎,新的饮食市场将出现了。果然不久,各地的美食代表团纷纷到香港献艺,菜肴虽华而不实,但价甚高昂,非我可以染指。心想如今内地大概有得吃,我可以整装准备登程了。

于是,我开始到内地行走,头三四年间,去了三十几趟,从南到北,由东往西,走了不少地方。但说来惭愧,既非探幽揽胜,也不是探亲访故,更没有学术交流,只是闲步市井,四下觅食。不过,吃的不是珍馐美味,只是平常百姓的小吃。各地不同风味的小吃,表现不同地方人民的生活习惯,经长久时间的变化,有不同的风格和面貌,同时也可以考察这个社会变迁的痕迹。这也是我杵于街边,蹲于廊下,乐此不疲吃小吃的原因,不仅品尝不同的风味,也体验了各地人民的生活。

首先去了江南,那是我熟悉的地方,还有些旧时味的记忆。归来草成《从城隍庙吃到夫子庙》,除了些微重临故土的轻喟,都是旧味新尝的纪实。以后又去了其他地方,也写下一些饮食的随笔。但不到二十年的工夫,现在看起来,那时吃的,已嫌粗

糕。虽然饮食没有新旧之分，却有社会变迁的转换。尤其饮食生活经过一段停滞之后，再重新出发，其间出现了一个断层，需要一段时间填补。作为一个饮食文化与历史工作者，在探访观察与品尝以后，留下一份过渡期间的饮食资料。

这个饮食的断层事实是存在的。但由于后来城市经济发展，社会迅速转变，这个饮食的断层来不及填补，就向前飞跃了。使得饮食发展的过去与现代之间，距离增大。城市经济发展促使人口流动，内外旅客跟着观光导游的小旗走，除了走马看花，剩下的就是吃了。于是八方滋味混同，似是而非，却没有准头。另一方面，城市经济发展到一定程度，外食人口增加，外来的速食文化乘机渗入，来势汹汹，色彩缤纷的商旗，遮蔽了红旗。两块面包夹牛肉饼的味道，影响的层面，甚于“五四”。城市经济发展过程中，出现了畸形的现象，贫富距离拉大，腰缠万贯的豪富，想吃却不会吃，只有吃“阿堵物”。阿堵物是钱的另一种称谓，一席酒宴，岂仅平常人家数年粮。于是城市饮食时创新，新潮迭起，但却没根没梢。精美的菜肴像一出精彩的戏，最初虽起于平常，历经名家千锤百炼，流传至今，是不能胡弹乱唱离谱的。

这种情形同样感染了苏州。苏州自来是个消闲的城市，咸中带甜，甜里蕴鲜的饮食习惯，自成一格。菜肴糕团与小吃，出自世家或书香门第，雅致精巧，自有渊源。虽然，我年少时在苏州生活的时间不长，却留下的印象甚深。这次重临，为的是寻觅舌间留存的记忆。所以坚持品尝姑苏菜肴与面点，却已非旧

时味了。最令人难堪的,著名的姑苏传统老店菜单上,竟出现毛血旺一味,这是以黄豆芽作底,内加毛肚与鸡鸭血和花椒的汤菜,上面浮着一层红油,味虽不殊,但和回锅肉一样,同属川味。没想到这些年川味四下流窜,甚是霸道。姑苏菜肴出现麻辣且偏咸,以往的格调尽失。后来我见到陆文夫,这位以撰写《美食家》扬名的作家,维护苏州饮食的传统不遗余力,且开了家“老苏州菜馆”宣扬姑苏风味。“老苏州”也阻挡不了潮流,两年前歇业了。陆文夫黯然说:“世道变得太快,没有什么可吃了。”这是我和陆文夫的初会,也是最后一面,不久以后,他就抱憾而终了。

如今,不是没有什么可吃的,和过去相较,不仅吃得好也吃得巧,而且吃得更奢华,只是没有往日的饮食境界了。所谓饮食境界,是由环境、气氛和心境形成的饮食情趣和品味。和饮食的精粗无关,也不是灯火辉煌、杯盘交错的宾主尽欢。

杜甫《赠卫八处士》云:“……儿女罗酒浆。夜雨剪春韭,新炊间黄粱。主称会面难,一举累十觞。十觞亦不醉,感子故意长。明日隔山岳,世事两茫茫。”在一个春雨绵绵的晚上,历经离乱漂泊的杜甫,来到卫八卜居的山村,他们已经二十年没见了。堂上灯前相见,才惊觉当年彼此还少壮,如今鬓发都苍然了。当时主人尚未娶,现下儿女已成行。主人嘱儿女备酒饭,山村无所供,仅有一味园圃现采的春韭,和一体刚出锅的小黄米饭。于是两位久别重逢的老友,把肩相看,开怀畅饮,细说别后沧桑,感慨故人多已逝,世事难料。案上烛火摇曳,堂外细

雨渐渐，真不知今夕是何夕了。这是一种饮食的境界。

宋人杜耒《寒夜》有“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红”之句。寒夜朔风，拥被难眠，突有故人到访，披衣而起，倒屣相迎。然厨下无余肴，柜中无陈酿，于是铲雪融水，发火煮茶。茅舍外雪压寒枝悄然自坠，竹炉里松炭星火四溅有声，釜中茶汤鱼眼乍现，此时风宁月朗，更有数点疏梅映窗，又是另一种境界。

那年下中州，又去长安。晚饭后，独自招车驶往夜市。夜市灯火依旧，只是有许多摊位改营港式海鲜，不知什么时候西安人也转换了口味。这才想起中午朋友请客，竟上了龙虾三吃，真是盛情可感。不过，我思念的还是菊花鱼、温炆腰丝……最后在一个清真摊子前站住，当炉的伙计喊道：“老师傅棚里坐。”于是，进得棚来，捡了张桌子，在小矮板凳上坐定，唤了碗九子汤，几串烤羊肉，一盘驴钱肉，一大杯透心凉的冰啤酒，慢慢啜饮起来。突然临座歌声唱起，我抬头看见一个头缠黄巾，身着淡蓝色秧歌装的卖唱者，正在唱“走西口”。那汉子嗓音高亢而凄婉，棚里吵杂顿时静下来。探头棚外，一阵风来，浮云掩皓月，月色朦朦。回首棚内，客人渐渐散去，夜已深沉。我又续了一杯冰啤酒，深深饮了一口，真不知自己是过客，还是夜归人了。

逯耀东序于台北糊涂斋

二〇〇五年十一月



张充和 绘



雨過一天青
吟方景山
唐吟方

唐吟方 绘



张充和 绘



唐吟方 绘

寒江



唐吟方 绘



唐吟方 绘