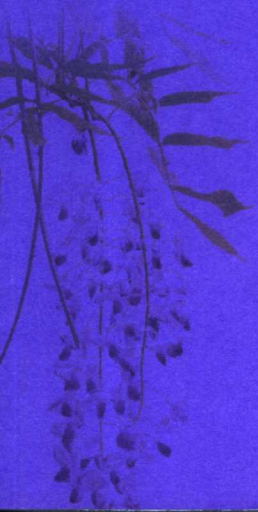




# 藤萝花饼

刘  
心  
武  
著



云南出版集团公司  
云南人民出版社

藤  
萝  
花  
饼

刘心武 / 著

云南人民出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

藤萝花饼 / 刘心武著. — 昆明: 云南人民出版社,  
2006.5

ISBN 7-222-04716-6

I. 藤… II. 刘… III. 饮食—文化—文集

IV. TS 971-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 037099 号

书 名	藤萝花饼
作 者	刘心武

---

出 版	云南人民出版社
发 行	云南人民出版社
社 址	昆明市环城西路 609 号
邮 编	650034
网 址	<a href="http://ynrm.peoplespace.net">ynrm.peoplespace.net</a>
E-mail	<a href="mailto:rmszbs@public.km.yn.cn">rmszbs@public.km.yn.cn</a>
任务团队	悦文图书中心 ( <a href="http://www.ywbook.net">www.ywbook.net</a> )
责任编辑	段兴民 张晓岚
装帧设计	灵动视线
内文插图	焦雪琴
责任印制	刘伟能

---

开 本	787 × 1092 1/16
印 张	15.125
字 数	122 千
版 次	2006 年 5 月第 1 版 2006 年 5 月第 1 次印刷

---

印 刷	山东人民印刷厂
书 号	ISBN 7-222-04716-6
定 价	36.00 元

尊敬的读者: 若你购买的我社图书存在印装质量问题, 请与我社发行部联系调换。

发行部电话 (0871) 4191604 4107628 (邮购)



刘心武，中国当代著名作家。1977年发表短篇小说《班主任》，成为“伤痕文学”的发轫之作。之后又陆续发表《爱情的位置》、《醒来吧，弟弟》、《我爱每一片绿叶》、《秦可卿之死》、《钟鼓楼》、《风过耳》、《四牌楼》等多部享誉文坛的作品。1993年他开始涉足“红学”研究，并陆续出版多部专著。2005年在中央电视台《百家讲坛》录制播出《刘心武揭秘〈红楼梦〉》系列节目，并出版了两部同名专著，反响强烈。

## 你吃过泼妇鸡丁和藤萝花饼吗？

——《藤萝花饼》内地版自序

**泼**妇鸡丁是我偶然在乡间一家小餐馆发现的，尝后非常满意。此菜集辛辣之大成，麻辣烫刺激，外焦里嫩，嗅之异香，入口舌迷，令口腔粘膜陶醉，入喉更有痛快淋漓之感，胃肠为之歌咏，魂魄舒张欲仙。后来我多次带亲朋从市里远奔此小馆，品尝此菜，还建议该店干脆就以此菜冠名。

我近年来所撰文字，多有与菜肴点心水果零食结缘的，开始是不自觉状态，渐渐地自觉起来。我注意到，当前全球文学创作中，都有饮食文学涌现，比如美国名厨安东尼·伯尔顿的《厨师之旅》，影响就很大，我们这边三联书店也出了译本。我国台湾地区的二鱼文化事业公司，也推出了“饮食文学系列”，2002年出版了我一本《藤萝花饼》散文集后，2004年又出了我中篇小说《泼妇鸡丁》单行本。

作为饮食男女中的一员，我已悟出，我们的生命其实是贯穿在一日不可废除的吃喝中的，从解饥渴求温饱的最低层次上提升以后，我们对美的追求，对情的寄托，对自己与对别人的慰藉，对今日与未来的期许，越来越多地体现在了我们食不厌精、脍不厌细的餐桌享受中。

《泼妇鸡丁》这部小说，是我自觉地进入饮食写作的一个值得特别

纪念的成果。饮食男女，当有饮食文学，而在饮食文学里，揭人间真相，绘浮世风景，把人生百味、世态千滋汇为一席，力求以一粒米现大千世界、一盘菜显幽深人性，谁说只是菜谱的堆砌、唾沫的狂欢？实在是别有一番滋味，先入你眼，再浸你心，于谐谑中觉甘苦，于乱象中悟真谛。

也许有人一听饮食文学，就觉得不雅，甚至会以为是一种逃避社会责任玩世不恭的文字，我劝他们还是看了再加臧否。你吃过泼妇鸡丁吗？尝过多半喜欢。我现在坚信：美从口入，情从口出，饮食之间，大义存焉，耙剔梳理、消化吸收、融会升华，此种文字，时之所需，道之所载，须自勉，再接再厉！

《泼妇鸡丁》篇幅较长，在2006年出版的《刘心武自选集》里，作为《民工三部曲》之一收入了它。这本《藤萝花饼》是涉及饮食的散文随笔集，没吃过泼妇鸡丁，尝尝藤萝花饼也不错。我为台湾读者编成的繁体字竖排本，在海峡那边颇获好评，《中国时报》等媒体都有报道评论。“藤萝花饼”口味比较清淡，菜量也较小，更适合快节奏中的忙碌者作为“休闲零食”品尝。这个为内地读者印行的简化字横排本，保留了台湾版的所有内容，但特意增加了新的一辑《花果满山》，这新增入的文章都是2002年后新写成的，仍是那样的写法——不是写寻味指南，而是借饮食来展示时代风貌，咏叹世道人心并试图挖掘人性。

欢迎品评！

2006年2月12日 元宵节

# 味 蕾 写 作

——《藤萝花饼》中国台湾繁体字版序

一位年逾八旬的老人跟我说，他耳近聋，目近盲，声近哑，但是，吃东西仍觉有味，甚至还津津有味，这是他生命的极大乐趣，为此他感谢上苍，并珍惜每一餐的享受。的确，中国人对吃，实在是排在所有人生乐趣的首位，不仅要吃饱而且要吃好，讲究细嚼慢咽、用心品尝。品字三张口，从吃食物推及到艺术欣赏，欣赏水平高者被誉为好品味；无论是小说、绘画、音乐、舞蹈、戏剧……乃至电影、电视，“真有味道”是很高的赞词；人长得漂亮也会被说成“有味道”，或者干脆把那味道说出来：“甜”！更有“秀色可餐”这类的成语，把中国文化“吃字当头”的特点凸显出来。

从这个角度翻检近年来写下的散文，发现作为一个使用方块字表意的写作者，无论是自觉还是下自觉，竟有不少的篇什要么直接写到吃，要么间接地涉及到吃，辑录起来编为一集，一点都不困难。中国人常拿厨师来比喻写作者，写作与炮制是同义词，“给我们端出一盘什么好菜？”是编辑与读者对作者的期许语，而批评家，则准备好以三张口来试味挑剔。于是，我现在意识到，从某种意义上来说，我常常是在用味蕾写作。因自己觉得有味，所以大胆炮制，以飨读者，并希望能令读者读后尚可回味。

我愿自己能 and 那位八旬老人一样，最后才衰退的是味蕾。想想也是，耳聋、声哑、目盲固然可哀，但若舌痹，什么都没味道了，那活着还有什么意趣？

比口舌更知味的，是心舌，或者叫灵舌，那上头的味蕾，能感受到更微妙的滋味。用心舌的味蕾写作，应成为我越来越自觉的追求。

以这样的角度编就一本集子，在大陆，还没有出版社跟我邀约过。感谢焦桐兄，在吃过今年的中秋月饼以后，忽然从台北打来电话，建议我把近年来味蕾写作的篇什，包括他替我在《中国时报》人间副刊“写作者的厨房”栏目里发表过的，辑录起来，由二鱼文化出版。我想到焦桐兄曾写过组诗《完全壮阳食谱》，那可是附有“材料”、“做法”的真正食谱。其实他那些不曾直接写到吃的诗句，比如：“青翠独立这蕨草，上升 / 追求一种信念， / 在庞大的黑暗，黎明的边缘： / 远远仿佛看见， / 看见阳光的草原， / 草原的呼唤。”体现出现代人心灵的饥渴，以及为摆脱这一处境所做出的不懈努力。我觉得不仅海峡两岸的生灵味蕾相同，全人类品尝到的人生滋味都是相通的。是的，无论以味蕾写作，还是以灵舌品尝，在这有着太多沉重而不可知因素的世界，我们毕竟可以多多少少得到些乐趣，得到些慰藉，怎能轻易永弃？



# 目 录

## 第一辑 五花肉

- 炸酱面 / 3
-  砂锅豆腐 / 11
- 藤萝花饼 / 14
- 五花肉 / 18
- 糖猪儿 / 22
- 清粥小菜 / 26
- 咸饺子 / 30
- 枫叶馒头 / 34
- 一根化掉的冰棍儿 / 38
- 心仓葡萄 / 42
- 拿破仑蛋糕 / 46
- 巴厘燕窝 / 52

## 第二辑 美丽的胡萝卜

- 王府喉掸 / 63
- 瓜菜代·小球藻 / 66
- 美丽的胡萝卜 / 72
- 门齿上的月牙儿 / 74
- 大圆桌 / 78
- 车厢座 / 81
- 情调餐 / 84
- 站着吃面 / 88
- 摘青果 / 92
- 吞瓜籽 / 94
- 圣女果 / 97
- 黄樱桃 / 101
- 想吃虎拉槟 / 103





# 目录

## 第三辑 小糖火烧

- 金顶针 / 109  
免费午餐 / 111  
小糖火烧 / 117  
铮铮入耳是何声? / 120  
淡黄的银杏 / 123  
无名酒鬼俱乐部 / 127  
蜜月后的礼物 / 130  
佐餐 / 133  
鲮鱼李 / 137  
温哥华 / 141  
自助餐 / 146  
空盒 / 152  
水祸 / 156  
重聚麦当劳 / 159  
请来吃晚餐 / 163  
仁记饼屋 / 167  
千里浪漫餐 / 173  
青柿子 / 177

## 第四辑 秀色可餐

- 什么都吃 / 183  
秀色可餐 / 186  
中国美食 / 189  
想喝碧梗粥 / 194  
书中自有酒香来 / 198  
 书中自有茶香来 / 201  
我爱吃苦瓜 / 205

## 第五辑 花果满山

- 花果满山 / 211  
半拉西瓜 / 214  
醋栗的滋味 / 217  
大吉鱼 / 221  
大盆菜 / 223  
大碗传奇 / 226  
何方食圣 / 229  
皱皮苹果 / 232

藤萝花饼

*Tengluohuaping*

# 第1辑 五花肉





五

花

肉



炸酱面



## 炸酱面

人饿极了，脑子里就要浮现出最想吃的东西来。我问过一位老同志，他在“文化大革命”中，屈蹲了七年的大狱。他让我猜他饿极了或勉强咽着极糟糕的食物时，脑子里热腾腾香喷喷地浮现着的食物是哪样。我起头净往山珍海味上猜，因为这位老同志，本是搞外事工作的，想必灯红酒绿的宴席上的佳肴，最能够引起铁窗中的他的浓酽的回味。他坚决地否认了。看我总猜不着，他便提醒我说：就是北京人平日常吃的好东西。我便猜烤鸭子、涮羊肉，他还是摇头。后来他告诉了我谜底：炸酱面。

一九八七年秋冬在美国访问，时间过了一个月以后，就开始想家。家是最具体的东西。具体到厨房里油锅热了，妻子把生菜倒进锅里，所发出的那么一种特有的难以形容的声音，然后还有锅铲碰撞锅底敲击锅帮的声音。吃了美国朋友破费招待的英式煎牛排、法式烤龙虾、德式烩羊腿，以及许多中餐馆的各式风味菜，自己一路上也掏腰包吃了无数“麦当劳”及其他快餐连锁店的汉堡包、三明治、意大利比萨、墨西哥煎饼、日本寿司、



王乃祥 摄影



印度尼西亚抓饭,胃口总算不错,也时时发出“值得一品”的感慨。

但越到后来,心里头就越想家里的饭,脑子里不禁活脱脱地浮现出最怀念最向往的食物,哪一样?说来莫怪——恰恰也是炸酱面。

我本是四川人,但八岁就来北京定居,三十多年过去,我在生活习惯上已大体上北京化了。烤鸭子和涮羊肉固然是北京的代表性美食,一年中吃的次数不算太少,但毕竟不是日常的食物。像豆汁、炒肝、炸糕、切糕、艾窝窝、驴打滚、豌豆黄、芸豆卷……更只是偶一享之的小吃,不可能正经当顿儿的。日常如同汽车进了加油站,郑重其事地补充能源,大口大口吞食的,往往还是炸酱面。

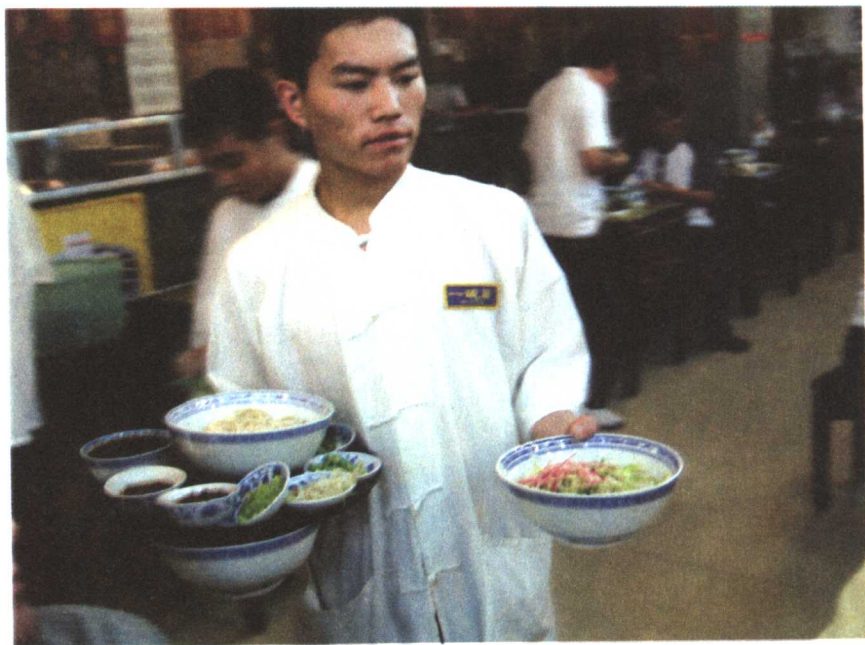
仔细想来,在美的事物中,给予人最持久的享受的,还是常态的美。炸酱面于我便饱蕴着生活的常态之美。人在沙漠中渴望生命之绿,头脑中未必浮现出风景名胜地的修林茂竹,倒很可能油然地显现着家乡最平凡然而也是最生动的一角绿野。我在纽约夜里独宿思念北京时,头脑中似乎并没有凸现出天安门城楼或万寿山的佛香,倒是我度过童年时代的那条灰色的胡同,以及胡同中那株皮瘤累累、绿冠摇曳的老槐树,在我脑海中沁出一派温馨。

在旧金山的唐人街,也曾巴巴地寻到一家卖炸酱面的中国餐馆,搓着手唾着舌要了一碗炸酱面。但端来以后,看不中看,吃不中吃,总觉得是赝品。的确,炸酱面这类家常便饭,必得由家里做、在家里吃,才口里口外都对味。所以炸酱面里实际上又凝聚着一种家庭之美,亲情之美。

就我所知,许许多多的北京人家庭,一年四季里的家庭快餐,主要便是炸酱面。炸酱是一次炸一大碗,乃至一大钵。一般用黄酱炸,也有用甜面酱炸。汉民炸酱里一般都放肉丁。炸酱里不兴放净







王乃祥 摄影

瘦肉肉丁的，那样炸出来拌进面里反不好吃。一般是肥瘦兼有，炸酱放凉了后上头可以汪着一层油。回民及一些怕荤腥的汉民则时兴往炸酱里搁鸡蛋或虾皮，油不那么重，炸得放凉了不汪油，看去很像美国人爱吃的巧克力酱。炸酱面的面条最好是和面来自己抻，或做成薄饼状再切成一条条的。当然现在双职工居多，难得自己弄，一般都是在粮店买现成的切面，实在没有切面，则挂面、方便面，也都可以拌炸酱吃。只要面煮得热腾腾的，炸酱就是凉的也无碍。当然讲究一点的，还是顿顿都把炸酱焯一下再吃。吃炸酱面时一般都要准备足够的菜码，夏天黄瓜小萝卜最佳，洗干净了不切，攥在手边上吃面边啃几口，那知足劲儿就别提了。冬天则用大白菜、菠菜、胡萝卜切成碎块长丝用水焯了，配着吃。多半还会剥几瓣白亮亮肥嘟嘟的大蒜，花插着吃。唉，炸酱面哟，时下的北京城——也许还不仅仅是北京城，恐怕还有许许多多北方的城市乡镇，