

陶方宣 著

文人的美食

车前子、沈宏非、贾平凹、汪曾祺、张爱玲

——不同年代的才子才女，不同风味的美食美文



上海遠東出版社

陶方宣 著

文人的美食

车前子、沈宏非、贾平凹、汪曾祺、张爱玲

——不同年代的才子才女，不同风味的美食美文



上海遠東出版社

图书在版编目(CIP)数据

文人的美食/陶方宣著. —上海:上海远东出版社,
2009

ISBN 978-7-80706-986-7

I. 文… II. 陶… III. ①随笔-作品集-中国-现代
②随笔-作品集-中国-当代 IV. I266.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 096619 号

责任编辑:鲍广丽
封面设计:王 峥
版式设计:李如琬
责任制作:李 昕

文人的美食

著者:陶方宣

印刷:上海市印刷二厂
装订:上海张行印刷厂

出版:上海世纪出版股份有限公司远东出版社

版次:2009年8月第1版

地址:中国上海市仙霞路357号

印次:2009年8月第1次印刷

邮编:200336

开本:889×1194 1/32

网址:www.ydbook.com

字数:143千字

发行:新华书店上海发行所 上海远东出版社

印张:5.5 插页1

制版:南京理工出版信息技术有限公司

ISBN 978-7-80706-986-7/I·220

定价:29.00元

版权所有 盗版必究(举报电话:62347733)

如发生质量问题,读者可向工厂调换。

零售、邮购电话:021-62347733-555

美食是一种心情

很多年前写过一篇文章，名字叫“文人的美食”，没想到这篇文章一再被各类报刊转载，收入多种选集。一直想不通，为什么编辑偏爱这篇？后来似乎明白了一点：美食本来就诱人，再加上美文的渲染，美文写美食，美食出美文，两美合一美，想不美都不行。

春天在家看太太做几样菜：莴笋头炒春笋尖、豆豉蒸臭豆腐……美食当前，心情美好，忽然就冒出一个念头：干脆写一本美食书吧，让一些喜欢美食美文的读者好好过把瘾，也是很有意义的。不出一月，书稿就写成了——其实美食文章代有才子，从李渔、袁枚到梁实秋、丰子恺；从沈从文、汪曾祺到车前子、沈宏非，都是写美食的高手。对这一类文字我是有点偏爱，我的设想是，文字不能空穴来风，要落到实处，最终确定从几位作家入手，首选的便是汪曾祺。他是散淡的，漫不经心写他的美食小品，是江南的滋味。另一位是贾平凹，大西北风味，有北风的寒冽与黄土地上的风沙，也有刀郎的苍茫与腾格尔的辽远，一定要与汪曾祺有极大的差别，这本书才会五味俱全。后来又把张爱玲拉进来，我专为她写过一本美食随笔《张爱玲美食》，她是老上海风味，殖民的西式风味，是与汪曾祺、贾平凹完全不同的味道。这样才好，让读者多尝一种滋味——多尝一种滋味就是多体验一种人生，人生不同，口味也会有差异，就像张爱玲与汪曾祺的口味不同，决定了他们的人生完全不一样。张爱玲极度的西化口味源自殖民化的上海滩，最终导致她命运如此结局，

这虽然有点唯心，却是命运的必然走向，其中包含着人生逻辑。我有时候，觉得自己能提前看到人物与事件的准确走向和必然结局。当然我不是神，只是我经历了很多——从某个角度来说，脚走多远笔就有多深，人生滋味最终形成你的文化品位。

好像也不能全选年龄偏大的作家，也要解构年轻的、现代的作家——毕竟，这不是一个选本，作家是我进入美食林的一个由头，一个借口，我就是要无中生有，借题发挥——本来想在郭敬明与安妮宝贝两人中选一个，但是他们似乎是可乐、泡面喂大的一代，靠“垃圾食品”生长的一代。几乎没有犹豫，我选了车前子。他是诗人，他的美食就是诗歌，我的笔一涉及他，就没有了节制，像春雨中的青草长疯了。还有沈宏非，沈宏非这一辑写得最得心应手，总共才两万多字，一个晚上就写出来了。没有想到，原来我也有幽默细胞，也有“山寨”本事——这样的美食随笔让我写得非常享受，因为活泼、生动、不呆板。呆板的、保守的，就是令人生厌的。

感谢上海远东出版社鲍广丽女士给我这次机会，让我的文字再一次结集出版。也感谢我的太太，多年来她以一手好厨艺满足我刁钻的胃口，让我领略到美食的美好与人生的美好——写完这本书，似乎也明白了美食随笔受读者欢迎的原因——它说的虽然是美食，写的却是人生，吃的虽然是滋味，品的却是文化。

目 录

600	潮州手拉盐焗鸡卷
640	椒盐大蟹钳拼盘
680	碧螺春绿茶碧螺春
740	干蒸排骨大拼盘
800	潮州卤水拼盘
860	拼盘之一潮州卷
900	拼盘之二潮州卷
920	拼盘之三潮州卷

车前子的美食

张季鹰的莼菜	002
田家屯的韭菜花	004
南米北面北饼南糕	006
董小宛的董糖	008
像一堆破铜烂铁	010
美艳妖娆的水红菱	012
藏在书中的羊肉	014
蒸笼里的水蜜桃	016
糖桂花的美丽哀愁	018
拌白糖的茅草心	020
薄如清风的羊肝	022
西饼屋的薄荷卷	024
凉茶热茶淘米饭	026
毛豆子炒萝卜干	028
头头是道的鲢鱼头	030
春天的酒酿露	032

沈宏非的美食

美食为什么要小吃	036
----------	-----

有头有脸好手好脚	038
此恨绵绵无绝期	040
荤素搭配环肥燕瘦	042
五花大绑的粽子	044
偷猪食与抢猪食	046
像野菜一样疯长	048
人民为什么要吃螃蟹	050
月亮是一只美味的饼	052
像大娘一样忌口	054
此牛排不是彼牛排	056
小龙虾也有春天	058
1963年的兔肉	060
小的总是好的	062
相会在肯德基	064

贾平凹的美食

荞面饸饹和荞面圪坨	068
羊肉泡是泡羊肉	070
肉夹馍其实是馍夹肉	072
葫芦头是什么头	074
北方的葱卷大饼	076
史称胡饼的新疆馕	078
金碧辉煌的柿子糊塌	080
糊糊涂涂的洋芋糊汤	082
类似于揽饭的槐花饭	084
浆水面与浆水菜	086
腰带面和大刀面	088
镜儿糕与泡油糕	090

西凤酒还是西风酒	092
漏网之鱼	094
壶壶茶与罐罐茶	096
麻页馓子石子饼	098

汪曾祺的美食

菱蒿的工笔之美	102
苏州的清淡滋味	104
红萝卜的花样年华	106
奔跑的蘑菇	108
粗碗螺蛳细碗蚬子	110
素笔画茨菰	112
类似于洁本《金瓶梅》	114
村上春树的村上椿树	116
腌鸭蛋的前世今生	118
炒米的仁慈与吉祥	120
螃蟹的乡土吃法	122
荠菜的春天	124
臭美的臭豆腐	126
雨季的火杨梅	128
苏北乡下的草炉饼	130
糙米饭与粳米粥	132

张爱玲的美食

老大昌与起士林	136
黄金白银的蛋炒饭	138
大平原一样的烙饼	140
富贵闲人的糖炒栗子	142

荷叶与米粉蒸肉	144
咖啡里的西式生活	146
作为一种女性食品	148
父亲的香肠卷	150
被供奉的神仙鸭子	152
干煸的白菜帮子	154
午夜的牛酪红茶	156
盐水煮成的花生	158
甜酒酿的饼	160
接近于烂饭的火腿粥	162
莴笋圆子素烧鹅	164
团团急转的粘粘转	166

叫“橘红糕”，听听，这名字多美啊。它的色泽更美，乳白的质地里，隐隐着粉红、朱砂与橙红的肌理，估计橘红糕上，是裹了些面粉的，蒸好后切块，一块块大拇指肚大小，怕它黏连，就裹上些面粉，这面粉受热受潮后，仿佛渍进乳白的质地里，又给橘红糕平添了茫茫雾气。

——车前子美食语录



“在澄澈的月光下，我想起菘菜了，张季鹰的菘菜。”

张季鹰的菘菜

车前子说：“在澄澈的月光下，我想起菘菜了，张季鹰的菘菜。”（《明月前身》）菘菜，草字头底下一个纯字，纯净的纯，也是纯粹的纯，如此纯粹纯净之物应该在月光下食用——月光像雾，菘菜也像雾。

菘菜在中国历史上了不得，在中国文人眼里更是不得了，一个叫张季鹰的男人放弃高官，就为了回家吃菘菜，把二十四史上的大小官僚惊呆了——张季鹰这个名字好，有魏晋风骨，为了菘菜，他把多少人钻山打洞想得到的官帽子抓起来朝地上狠狠一扔，说不定还踹上几脚，拍拍屁股就回家吃鲈鱼与菘菜——拿现在的话说，张老头真是帅呆了酷毙了，与陶渊明陶老头有得一拼。很多人不可能做到张季鹰那样的洒脱，但是菘菜还是想尝一尝，它到底是何样的滋味，让一个人心甘情愿把官都丢了？万贯家产妻妾成群全丢了，就为了这一碗菘菜汤，这人脑子进水了？或者像电脑一样感染了蠕虫病毒？

车前子说：“菘菜的确好吃。纯粹。一般做汤。我曾吃过菘炒



鱼脑,恶俗。自创过凉菜一道:莼拌银耳。稍嫌生硬,但也不失清味。”老车在这里有点人云亦云,说莼菜好吃是因为纯粹。纯粹作何解?又说莼拌银耳不失清味,这一点也难以站得住脚,张季鹰为了它把官都丢了,难道就是为了似是而非的清味与纯粹?我认定张季鹰拿莼菜说事只是找一个借口,可能他嫌理由不足,还搭上一条松江鲈鱼——他其实早就厌倦了为官钻营之道,或者他根本就是个无能之辈,早有归隐之心,于是就人为地制造了一个莼鲈之思,拿现在的话说,就是炒作。莼菜在我老家土名杏子叶,池塘里多的是,是用来喂猪的,请原谅我这样暴殄天物——家里猪饿得嗷嗷叫了,农民拿两根竹竿到池塘边,夹住杏子叶细细长长的藤,朝一个方向绞动,很快就绞了满满一竹竿,背回家来喂猪。但是杏子叶也并不完全等同于张季鹰所说的莼菜,莼菜其实是杏子叶没出水的嫩芽,它上面包裹着一层黏稠的液体,黏液像一团雾包裹着叶芽,准确说,张季鹰在洛阳的梦想之物,便是这个叶芽。北方武将不懂莼菜为何物,被张季鹰唬得一愣一愣的,其实也没啥——我亲手摘来做过汤,用汤匙舀了半天也舀不起来,最后只得捧起汤碗往嘴里倒。还是车前子描写得最准确:“满满的莼菜呀就被收拾到调羹里,调羹捕莼,焉知鸟嘴在后,浅浅急急捞捞舀舀,往往擦肩而过。因为莼菜腻滑、幻华,思之容易,吃时难矣。”——可是即便吃到嘴里又能怎样?就是一股清味,叶芽还微微发苦,农民对它有一个更贴切的绰号:草鼻涕。

江南风雅之士就喜欢搞一些稀奇古怪的名头,油炸豆腐叫做金镶白玉板,小菠菜叫红嘴绿鹦哥,连最烂贱的黄豆芽也叫什么金头玉如意,把草鼻涕炒作成莼菜,张季鹰堪比大嘴巴宋祖德。不过这个叫季鹰的男人倒是真的由此开始大红大紫,古往今来的文人雅士,谁没有抬头看过这只季节的鹰啊?他从西晋飞来,朝宋元飞去,嘴巴里死死衔着一棵莼菜——

田家屯的韭菜花

车前子喜欢韭菜，喜欢杨凝式的《韭花帖》和长春九台的韭菜花——《韭花帖》与韭菜花其实密不可分，杨凝式的《韭花帖》正是源自春天的韭菜花。

好像诗人很容易就爱上韭菜，杜甫一首“夜雨剪春韭”，让韭菜在唐诗里扎下了根。韭菜只要留着那一点根，就可以一茬接一茬地生长，一茬接一茬地开花。韭菜花清白洁净，像杜甫的句子“夜雨剪春韭”，最是清白洁净，一种诗歌的清香——这是食草动物独有的悲悯。车前子这样说：“一到春天，吃也绿油油了，最绿的是韭菜……”

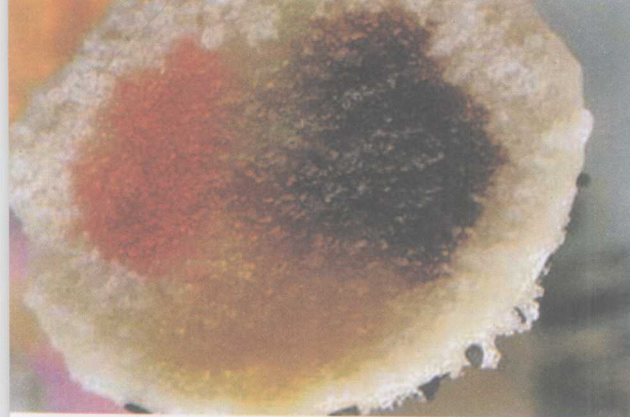


车前子在长春九台住过两个月，那里的韭菜花让他一食难忘。



(《春天的吃》)所以,车前子连带着也喜欢上杨凝式的《韭花帖》。杨凝式这个人怎么说好呢,他就像一丛韭菜,开花的韭菜生长在古代的田园——他多半是一个过渡人物,夹在唐代颜柳欧褚和宋代苏黄米蔡之间。他的《韭花帖》是一个偶然,偶然的也就是必然的。据我看来,那应该也是一个春雨如丝的夜晚,朋友路过杨凝式家,顺路带了一把韭菜花送他。可能是韭菜花在菜园里在春雨里开疯了,朋友喜欢,认为杨凝式必定也喜欢,就采了一把送他。雨水湿透的韭菜花果然让杨凝式爱不释手,他一半清供于案,另一半就搭配着羊肉一块吃了,韭菜花的香气掩盖了羊肉腥膻味,这春夜的美食,味道自然好得没法说。杨凝式一时兴奋坐不住,当即研墨给送韭菜花的朋友写了几行字,“当一叶报秋之际,乃韭花逞味之始”,好像报秋不对,韭菜分明春天开花,也许北方韭菜开花迟一些。反正就是这一纸便笺,成了中国书法史上著名的《韭花帖》——《韭花帖》风行于书法圈,韭菜花配羊肉也风靡于美食界,吃羊肉如果少了韭菜花,就如同在重庆吃火锅没有辣椒,就如同在北京吃烤鸭少了大酱——连汪曾祺也这样说:“北京现在吃涮羊肉,缺不了韭菜花,或以为这办法来自蒙古或西域回族,原来中国五代时已经有了。”杨凝式正是五代人,无论是《韭花帖》还是韭菜花,都是五代人杨凝式开了一个好头。

车前子在长春九台住过两个月,那里的韭菜花让他一食难忘,他最爱杨凝式的《韭花帖》,大概也与这段乡居生活有关。九台在长春,那里家家都有一个石臼窝,就是用来腌韭菜花的,将含苞待放或花开半朵的韭花花穗剪下来,在石臼窝里一下一下捣烂,一定少不了生姜与辣椒,当然还有盐,并且盐一定要多放。车前子说:“田家屯的韭菜花够咸的,也够新鲜,腌得时间不短,但记忆里依旧翠绿。”韭菜花一定要咸,这样它才能保持翠绿的颜色,如果淡得发酸,那是不能上台面的。我的习惯不是用羊肉蘸韭菜花,而是用韭菜花蒸臭豆腐,这是奇特的美味,适合于车前子或汪曾祺的口味——我是典型的江南人,不太能接受杨凝式的韭菜花配羊肉,所以——我永远也写不出《韭花帖》。



“叫‘橘红糕’，听听，这名字多美啊……”

南米北面北饼南糕

车前子杜撰了一种说法：南糕北饼——这应该不是杜撰的说法，事实上就存有这样的现象，或者说中国的美食界一向就是这样：南糕北饼，或者说是北饼南糕。

南方人就爱吃糕，车前子有一篇文章就是以糕为名，长长的一大串全是糕点名字：《橘红糕海棠糕脂油糕黄松糕桂花白糖条糕蜂糕水磨年糕扁豆糕》，一口气若是不换气，绝对读不下来，这些退出了当下生活的糕们，在车前子的文字里冒出诱人的香气，我很难再吃到，我只是一遍又一遍读着老车的文字，一边咕咚咕咚吞下滚滚而出的口水。当然，年糕可以吃到，但不是水磨的，过年的时候乡下会打一点，超市里也有。但我听说小贩在里面加了一种定型胶质，让它更有型更白净好看，我每每拿起一块年糕，它实在太白了，白得不像食品，就像一块塑料，我只好狐疑地又将它放下来。我想吃的是乡下水磨的炒雪菜与腊肉的年糕，更想吃老车笔下的橘红糕海棠糕扁豆糕，“叫‘橘红糕’，听听，这名字多美啊。它的色泽更美，乳白的质地里，隐隐着粉红、朱砂与橙红的肌理，估计橘红糕上，是裹了



些面粉的，蒸好后切块，一块块大拇指肚大小，怕它黏连，就裹上些面粉，这面粉受热受潮后，仿佛渍进乳白的质地里，又给橘红糕平添了茫茫雾气。”

从小到大吃过很多糕，一种纯粹是烘制的糕给我印象极深，它就叫烘糕，又粗又干，却是异常香酥。另外有一种荞麦糕，就是用荞麦做出来的，微苦，浓绿，绿得不像食品倒像颜料，这种绿色荞麦糕接近车前子笔下那些好吃好看的苏州糕点。车前子把“南糕北饼”归结于南方多水北方干旱，多水的地方就以水做糕，并舀水来蒸。北方缺水，和面煎熟，这便成了饼——我给老车在这里作一点补充，乡土美食多半受当地地理条件局限而成，北饼南糕亦是如此，南方近海，水气充沛，下雨便成为寻常之事。水网密布，只宜种稻，稻米雪白，正好用来做糕。以此类推，北方少水只宜种麦，麦子只宜做煎饼或大馍……

水土差异就这样影响了各地风味美食，南糕北饼、南米北面、南淡北咸就是这么来的。山西的酸、四川的辣、上海的甜，都是地域造成的饮食特点，北方的青菜少于南方，又要下饭，自然多搁点盐。四川盆地潮湿阴凉少日照，菜里的那份麻辣对于他们来说，就是头顶上的小太阳。晋人好醋，“投降交枪不交醋”，醋酸对于缺碘的山西来说，是长劲防病的神汤良药。而活得细腻的上海人，他们吃的菜当然清甜可口、清爽悦目。车前子这样形容苏州海棠糕：“像一朵海棠花，大有‘只恐夜深花睡去，故烧高烛照红妆’的诗情与画意。”——如此优美的糕点，除了穿丝绸的老苏州人，谁有那份闲情逸致？

董小宛的董糖

车前子写过儿时吃糖，别的什么糖不记得了，只记得“躺在热被窝里吃酥糖，三九天气，吃得床单上都是沙沙碎屑，很不舒服”。（《江南话本》）他还说，他的牙就是吃酥糖吃坏的。

酥糖我当然吃过，江南的人谁没有吃过酥糖？现在也只有过年才吃一点，好几年过年也没吃到，它成了传统产品，只有在景点或旅游商店才能见到。今年春天雨水特别多，就像前年秋天桂花特别多一样，在南京夫子庙一家茶楼又见到了酥糖，我特地跑它来吃。老板是个白面书生，告诉我，这种糖从前叫董糖，是秦淮名妓董小宛制作的——我恍然大悟，在我们老家，方言一直称酥糖为董糖，原来它是董小宛做的，是为了讨好名士冒辟疆特制的。看来，也只有歌妓董小宛有这份闲情雅兴——据说她诗词歌赋食谱茶道无一不精，后来果真与名士冒辟疆做了一对才子佳人。你会说她比不得怒沉百宝箱的杜十娘，比不得投水保名节的柳如是，更比不得大骂奸贼血溅桃花扇的李香君，但她的活法也蛮特别——出家。董糖应该是她在寺庙里做的，就像她的一部美容专著《奁艳》，那应该是在青楼里写的。

其实我小时候吃得最多的是麻饼和董糖，乡镇里平常没什么好吃的，只有一些游乡串村的小贩来叫卖麻饼和董糖。我的拿手好戏是哭，每次卖董糖的来了，只要一哭，祖母肯定要买。小贩对这一切心知肚明，经过我家屋后时叫卖声喊得特别响，然后他就歇下担子等我们——他的竹篓上落满了菜花，他走过长长长长的架设在流水上的板桥，他走过一个又一个菜花淹没的村庄，他日复一日叫卖着他的董糖。