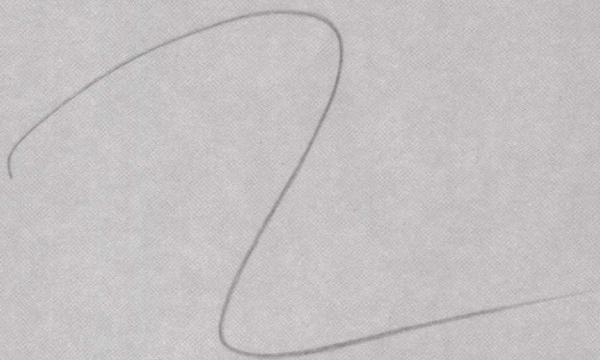


沈宏非 著

上流社会

Shang Liu She Hui Zhi Shi Jing Sai

知识竞赛



作家出版社

上流社会

Shang Liu She Hui Zhi Shi Jing Sai

知识竞赛

沈宏非 著

作家出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

上流社会知识竞赛/沈宏非著. - 北京: 作家出版社,
2009. 3

ISBN 978 - 7 - 5063 - 4411 - 1

I. 上… II. 沈… III. 随笔 - 作品集 - 中国 - 当代
IV. I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 143645 号

上流社会知识竞赛

作者: 沈宏非

责任编辑: 汉 睿

装帧设计: 任凌云

出版发行: 作家出版社

社址: 北京农展馆南里 10 号 邮码: 100125

电话传真: 86 - 10 - 65930756 (出版发行部)

86 - 10 - 65004079 (总编室)

86 - 10 - 65015116 (邮购部)

E - mail: zuojia@zuoja.net.cn

http://www.zuojia.net.cn

印刷: 北京明月印务有限责任公司

成品尺寸: 142 × 210

字数: 226 千

印张: 11

插页: 2

印数: 15001—23000

版次: 2009 年 1 月第 1 版

印次: 2009 年 3 月第 2 次印刷

ISBN 978 - 7 - 5063 - 4411 - 1

定价: 26.00 元



作家版图书, 版权所有, 侵权必究。
作家版图书, 印装错误可随时退换。

One liner沈宏非（序）

洪 晃

和沈宏非是在饭桌上认识的。他每次都谈笑风生，只有两次是拘的，咱们就说这两次吧，因为不管他在这本书里面又骂了谁，损了哪位大爷，伤了哪位小姐，这两次拘谨的饭局告诉我，他实际上是个大好人，该给面子的时候还是很给面子的。

第一次拘饭局也是我们头一次认识。那天我妈妈也在，所以大家都很照顾老人家的面子，找了点她喜欢的老上海话题，每个人的嘴都先扫黄，后开口。这样话就有点接不上，所以吃得有点过分的饱。

还有一次不爽的是在沈宏非自己的办公室，那天是另外一个“美食家”攒的饭局，跟大家隆重推出一个厨师，那天沈宏非除了张罗，没怎么讲话，大家主要听“另一个美食家”讲：牛尾要买第三节、第四节，上面的太粗，下面太细等等，我偷偷想笑，看了一眼沈宏非，他“嘘”了我一下。我只好憋住。等到第三节和第四节终

于在我面前，发现已经被一大勺基本上就是番茄酱的汁淹没了。之后上的菜也基本上是渗透在番茄酱里面。但是沈宏非那天吃了一肚子西红柿，一句损人的话都没说，我相信他第二天肯定肚子疼了。

沈宏非的好朋友是宝爷，几乎每次聚会他俩都是同时出现。宝爷笔名叫小宝，嘴和笔都不逊色，损起人来也很过瘾。两个人在一起，就更加热闹。我一般都插不进去嘴。和他们吃饭太好了，首先，上海没有一个餐厅不知道沈宏非是美食家，不仅要拿出最好的手艺来，有时候甚至都不愿要钱。我在上海总是跟着沈宏非屁股后面骗吃骗喝。

沈宏非的幽默是那种非常简练的“oneliner”，就是能用一句话把别人，比如我，费半天讲的事情非常幽默、精辟地总结出来，逗得大家笑得眼泪都出来。比如有一次我滔滔不绝地给大家讲我和一个中国“精英”代表团去西班牙，里面一个女大学长官自封了团长，每顿饭只要有外国人在，她都要讲话；还有一些上海商人，不管在什么场合，都在大声地打长途回国炒股票；最来劲的是一个画廊女老板，由于要见王子，激动万分，修饰过度，穿了一双非常高跟鞋，结果实在扛不住，只好在被接见时偷偷把鞋脱了。这些乱七八糟的故事我讲了至少十五分钟。沈宏非听完之后，慢吞吞地说：“闹了半天，你是和中国的BORAT团一起去西班牙的！”

如果你不知道谁是BORAT，这本书你买对了，好好学习一下，你还需要买沈宏非其他的书，天天上他的博客，好好学习一下，不然，你可能就是BORAT。

目录

One liner 沈宏非 (序) / 1

Part ①

讲饮食

每个人心中都有一个苍蝇馆子 / 2

上海百年老浓汤 / 5

冰雪在心 / 10

海南鸡饭 / 14

缺啥补啥 / 17

一瓶红酒，各自表述 / 20

厨师秀 / 29

厨房里的解构主义大师 / 32

“燕鲍翅”第三梯队登场 / 35

路边的粽子你要“睬” / 39

垂涎寻梅 / 43

在广州吃 / 48

肉感的月饼 / 51

外国火腿 / 56

下酒 / 62

美味训诂 / 68

写饭店的 / 72

还不如在家随便吃点什么 / 77

请客方知饭店亲 / 81

Part ②

论男女

上海男人看北京女人 / 86

想不到捉奸这么好玩 / 90

准卧室情境 / 98

可疑的结婚登记者 / 101

花为媒 / 106

一头情圣 / 111

让吃豆腐的变成豆腐 / 114

魔鬼身材 / 124

十六比九的风月宝鉴 / 127

大有大的难处 / 131

集团结婚 / 135

足球扫黄 / 139

停车做爱 / 144

春宫画——古人枕边的“秘密图纸” / 151

如何正确对待老公的手机 / 163

上你的床还是上我的床? / 165

如何正确对待哺乳期的女友 / 170

如何正确对待老公他妈 / 173

如何摆脱死缠男人 / 176

Part ③

谈人生

杯酒人生中国版 / 181
孝亦有三 / 184
天黑了你还不睡 / 188
忧郁症 / 196
I服了You! / 206
技艺回忆录 / 211
天何言哉 / 214
数字人生 / 217
玩物丧志，玩人更不能励志 / 233
头发大盗 / 236
广告人生 / 245
唯有读书高 / 249
海上风 / 253

Part ④

赶时髦

烂 酷 / 264
是真皮的吗? / 272
辟谷真人秀 / 279
从前有座山 / 283
熊出没注意 / 291
问候别人的母亲 / 299
博 客 / 304
你的明白? / 309
上流社会知识竞赛 / 313
洋 相 / 320
袋装一代男 / 324
打错了 / 327
族谱是不靠谱的 / 334
我的太空奥德赛 / 338

Part 1

讲
饮
食

每个人心中都有一个苍蝇馆子

以本人的成都话水准和吃喝实践，对成都人说的“苍蝇馆子”之理解应不会超出以下范围：

- 一、好吃，但不一定好吃死了；
- 二、好脏，但不一定是脏死了；
- 三、好便宜，但肯定是便宜死了。

成都人说的“苍蝇馆子”，其实就是广州人和香港人说的大排档，台湾人说的夜市，法国人的 Bistrots 以及日本人说的“屋台”。当然，还是“苍蝇馆子”以动感和传神而胜出。我觉得，“苍蝇馆子”不仅指馆子里很可能有的苍蝇，而且还包括馆子里的客人，他们就像苍蝇一样贪吃，嘴刁，飞来飞去到处觅食，碰到任何东西都要尝尝，“搓它的手，搓它的脚呢”。小林一茶将蝇拟人，是慈悲为怀，不过苍蝇的搓手搓脚，倒真是与吃有关。蝇无鼻，味觉器官在脚上，只能用脚去试味，再决定是否用嘴去吃。如此，脚上便总是

沾着很多的食物，既不利于飞行，又破坏味觉。搓手搓脚之目的，是为了把脚上沾着的食物搓掉，然后再飞到别的“苍蝇馆子”好好地搓上一顿。

苍蝇馆子把人变成苍蝇，第一是因为好吃，出品够地方，够地道，够草根。事实上，很多“非苍蝇类”馆子里的出品，都是历史上不同时期苍蝇馆子的原创，广州的炒河粉，炒田螺，一定是大排档的最好吃，最地道。同时，苍蝇馆子里还能吃到很多别的馆子里吃不到的东西，如台湾夜市上的香肠或肉粽。去杭州吃臭豆腐，平海路最简陋的路边摊“胖大姐”永远是不二之选。借李安的话，每一座城市里的每一个人心中都有一个苍蝇馆子，成都人有两个。

东西好吃，地方也好玩，因为大部分苍蝇馆子总是裸陈于市井气最重的街头巷尾。坐在铜锣湾马师道天桥底下的“桥底辣蟹”摇摇欲坠的凳子上，一边大嚼辣蟹，一边看斜对面夜总会的小姐和客人勾肩搭背，进进出出。世道人心，人欲天理，吃咸点，看淡些，杯盘狼藉，不觉东方之既白。

如果说“非苍蝇类”馆子都属于合法夫妻，则不少苍蝇馆子就都是既无营业执照又缺卫生许可证的奸夫淫妇了。当然，经常会有苍蝇若干，但也视气象时令而定，这么说吧，在苍蝇馆子的菜碟里吃到苍蝇的机会，不会比“非苍蝇类”馆子更高，非但不高，还偏低，盖因苍蝇馆子里的苍蝇都在明处，而且只只都是活的，“搓它的手，搓它的脚呢”。在我个人，一旦决定了要去某家苍蝇馆子爽一下，卫生问题便已暂时置之度外。在成都，尤其无所谓，反正我一吃辣的就拉。再说，去年轩尼诗公司在广州花园酒店花3万多一桌

请我，事后不照样拉个天翻地覆？

花 3 万多，基本上可以把一家苍蝇馆子给盘下来了。我算过，在成都若算早饭，午、晚两餐加夜宵都在苍蝇馆子吃，一个人花 10 块钱便能吃得很舒服了。下馆子下到这种性价比水平，不仅能大大提升一个人的幸福感，成就感，更加大大提升食物的美味度。一个不小心（或者过于投入），还可以坦然地不买单。几年前冬天的一个月黑风高之夜，被翟姓美女裹胁至著名的“胖妈蹄花”，苍蝇没见着，只见满堂乌泱乌泱的人以及满地白花花的骨头和卫生纸，淫荡程度不亚于夜总会。不知是蹄花太好吃还是现场太混乱，第二天一睁眼想起的第一件事，就是“昨晚是谁买的单？”正苦苦思索，美女打电话来，开口就问：“昨晚是你买的单吗？”

上海百年老浓汤

由下午赌到晚上10点钟，输得光光。肚子是早已饿了，只为不爱吃那种拿到赌台上来的“总会三明治”，所以一直忍着；此时当然要好好享受一番。金必多汤，焗龙虾，而且指定要用法国红酪，尾食是苹果派。正当独自据案大嚼时，有个侍者举着一面高脚木牌，上面写的是“刘德铭先生请接电话”。

上文摘自高阳小说《粉墨春秋》，时代是汪伪的上海，人物刘德铭是重庆派到上海的间谍，地点是极斯非尔路上的“秋园”赌场——极斯非尔路即现在的万航渡路，另外还需要翻译的，是赌场的菜单，“总会三明治”，现在叫“公司三明治”，在澳门赌场的贵宾厅一样还可以送到赌台上来，焗龙虾，法国红酪以及苹果派，这些就都不用翻译了，唯一需要考据的，就是“金必多汤”了。

据唐鲁孙先生说，想当年，“南京路虞洽卿路口有一家晋隆饮

店^①，虽然也是宁波厨师，跟一品香、大西洋，同属于中国式的西菜。可是他家头脑灵活，对于菜肴能够花样翻新，一只金必多浓汤，是拿鱼翅鸡蓉做的，上海独多前清的遗老遗少，旧式富商巨贾，吃这种西菜，当然比吃血淋淋的牛排对胃口，彼时上海花事尚在如火如荼，什么花国总统肖红，富春楼六娘小林黛玉正都红得发紫，一般豪客，吃西菜而又要叫堂差，那就都离不开晋隆饭店了。”

唐鲁孙说的“金必多浓汤”，应该就是高阳版的“金碧多汤”（又称“金必浓汤”），两个名字，一俗一雅，一说都是英文 Capital soup 之音译，又一说其音乃译自 Comprador，即“买办”。买办者，中西商人之中间人也，上海人（至少在餐馆里）称“金必多”，北方人则叫“康白度”，鲁迅曾经用过一个笔名，就叫“康白度”。不管是“金必多”还是“康白度”，都跟钱有关（胡萝卜象征多金）。至于其原始出处，当然不会是赌场，“晋隆”是一说，也有说是福州路上的“一品香西菜馆”（中国最早的西餐馆，SINCE 1883）。1922年11月13日，爱因斯坦夫妇在这家餐厅出席了欢迎午餐；1920年10月，罗素在这家餐厅开设的同名旅馆的103号房里住了9天。这两位爷，喝过这汤也说不定。

另有考据者相信，此汤乃名妓“富春楼老六”为讨好恩客所创（也是，长三堂子和“一品香”都开在四马路红灯区，属于“鸡汤”），因为老六的版本正是“奶油汤加一些儿鱼翅”。而据陈定山《春申旧闻》，金必多汤在“一品香”打响名气不错，但其著作权

^① 南京路西藏路转角处。

应属当年上海租界闻人金廷荪，绰号“快车金四”的金廷荪，“闻人榜”上的排名紧随虞、黄、杜、张之后。

不管怎么说，以下两件事是可以肯定的：第一，不管是鸡还是宁波厨师或者黑社会，这道汤实乃中国人原创；第二，这是一道中西合璧的菜，中学为体，西学为用，“中间人”身份明摆在那儿。香港诗人梁秉钧的诗集《蔬菜的政治》里有一首名叫《金必多汤》的：

以奶油的脸孔骄人？

滑溜的表面底下

不知有什么乾坤

把鱼翅向谁献宝？

“金必多”在上海的流传，一直延续到上世纪50年代。前几年，淮海路红房子西菜馆搞过一次“世纪回顾、经典展示”活动，其中50年代的代表菜，除了培根鹅肝酱，就是“金必多浓汤”。1949年以后，这道汤开始漂流到台北、香港以及各国华人聚居地的“豉油西餐”店（如香港湾仔六国饭店西餐室），不过延续的时间比上海长，至今仍有余温。当以此汤为主打的台北信义路永康街“中心餐厅”在2006年春节前宣告结业，香港名媛（Swank Shop老板娘）康虞茱迪则在铜锣湾利园2期开了家“虞家妈妈（Yuga mama）”餐厅（铜锣湾利园2期地库，电话31183111），“金必多汤”再度跃上餐单。一鸡死，一鸡鸣，“金必多浓汤”如果算不上化石级名汤，也

堪称骨灰级的美味了。好这口的真是不乏其人。去年年底，美国食品科技专家李亚宁对我说，抗战胜利后他随父母从成都来到上海，“每天下午放学之后，就坐着我父亲的汽车，先到城隍庙去吃一碗虾仁蛋炒饭或者蟹粉黄鱼面，然后或者还会到南京路凯司令再来一份栗子蛋糕”。不过最令他怀念的，是到“DD’s 咖啡厅吃一客‘金必浓汤’”（DD’s 是当年上海名店，霞飞路和静安寺路各有一家）——“那个浓啊，那个香啊……”

从上海返回加州后，李先生心中的馋虫被“金必多浓汤”一旦唤醒，便久久不能平静。春节期间，他根据童年的味觉记忆（他老人家不仅一辈子研究食物的味道，更拥有天生的超强味觉感受和解析能力，曾经做过 NASA 的食品专家），编写了一份“金必多浓汤”的菜谱。春节刚过，刚刚在外滩六号开张的“天地一家”表示即对重温“金必多浓汤”大有兴趣——至此，这道沉浮了一百多年的老汤，虽然不断在消失，又一直在重现，但至少也算是传承有序了。

金必浓汤

主料

鸡丝（翅膀肉）

鲍鱼丝（墨车轮牌）

散鱼翅（粗）

配料

红萝卜丝、火腿末、虾子油、白脱油、面粉、鸡汤

制法：

1. 蒸熟去皮鸡翅肉，烫熟之红萝卜、鲍鱼，切成极细之丝条，发好蒸软之粗散翅、火腿末等备用。

2. 干河虾子加酒蒸熟去腥，冷却后滤干余酒，将烧热之玉米油倒入虾子中（盖过即可），冷却后待用。

3. 白脱油加热后加入面粉炒成稠糊状，加入鸡汤搅拌均匀成浓汤（稍稠即可），加盐少许调味，亦可注入鲍鱼罐中之鲍鱼汁少许增鲜。

4. 将（1）之各料适量加入（3）中稍煨即可起锅。

5. 将（4）盛入有盖之瓷盅之中（盅需预热），撒上火腿末及滴上数滴虾子油即可，趁热享用。

冰雪在心

和《金瓶梅》一样，苦瓜——至少是有关的文字记录，明代以前不见经传。而苦瓜第一次在汉语文献里的现身，却是以药材的身份（明《本草纲目》、《救荒本草》）。

苦瓜在中国栽培历史约有600年。余光中《白玉苦瓜》“似醒似睡，缓缓的柔光里，似悠悠自千年的大寐”之咏，诗化地提前了400年。此物据说是郑和下西洋时从南洋舶来，目前中国南方各地均有栽培，两广、八闽尤盛，但食法各异，连名称也不尽相同，如广东人就呼为“凉瓜”。比较起来，我还是觉得苦瓜的粤语名字更为高妙，它并不直接诉诸于味觉、尤其是非愉悦的味觉，却立竿见影地揭示了它内在的性质，并且打通了味觉和“心觉”的通感——“凉”。功能上，跟变“洗澡”为“冲凉”相似。

这个“凉”字，按中医的食补表述，就是“寒”。清代王孟英在《随息居饮食谱》里说：“苦瓜清则苦寒，涤热，明目，清心。可