

饮食的隐情

许石林 著

寻味书系



中国青年出版社

饮食的隐情

许石林 著

寻味书系

中国书店出版社

(京)新登字083号

图书在版编目(CIP)数据

饮食的隐情 / 许石林著; 月光绘. —北京: 中国青年出版社, 2014.3

(寻味书系)

ISBN 978-7-5153-2184-4

I. ①饮… II. ①许… ②月… III. ①饮食—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 307622 号

中国青年出版社 出版 发行

社 址: 北京东四12条21号 邮政编码: 100708

网 址: <http://www.cyp.com.cn>

责任编辑: 刘霜Liushuangcyp@163.com

编辑部电话: (010) 57350508

北京中青人出版物发行有限公司

电 话: (010) 57350522 57350524

北京嘉业印刷厂印刷 新华书店经销

700 × 1000 1/16 12印张 16插页 200千字

2014年3月北京第1版 2014年3月第1次印刷

定 价: 28.00元

本图书如有任何印装质量问题, 请与出版部联系调换

联系电话: (010) 57350526

序

“老顽固”的野心

邹金灿

许石林先生是一个食家，自己也做菜，做得有声有色。但无论是品食还是做菜，都不会让他暖暖姝姝于此。

翻两页书就知道，他谈的不是美食，是故事，是文化。

“文化”二字，仍显空洞。许先生所追求的，是“为故园招魂”。钱穆先生是许先生所钦佩之人，钱先生“一生为故园招魂”，而许先生的“为故园招魂”，与钱先生有殊途同归之趣。书中种种关中风俗，琐细而不烦腻，他所谈的众多礼仪，是生长于南国的我所陌生的，但礼仪背后的精神，分明可见“亲亲之杀，尊贤之等”，与故国风仪接通血脉。

所谓文化，须持之有故，因时损益，其指归是每个人的日常德行。《荀子》：“吾尝终日而思矣，不如须臾之所学也。”许先生明白，与其坐而剧谈“文化”，不如起而诵读旧礼、躬行古风。书里所谈到的关中风俗，未必是读者所关心的内容，但因其承载古道，能让读者一窥民德之厚，他都不惮烦冗地列举起来。

这种志趣，大抵坐实了某些人对许先生的“腹诽”——老顽固。他固执地坚守文化本位，口中出现的高频语句是“古人如何如何”。然而嬉笑怒骂

的文字，未能掩盖他希踪先贤的野心：中国必不亡，旧法可损益，必不可叛（严复语）。

翻开钱穆先生晚年的著作，触目可见的都是钱老先生谆谆告诫后生须多寓目古书。其实人们对典籍的束阁不观，对本国故实之陌生，自民初就已如此。许先生不是友邦人士，不会为此莫名惊诧。不读典籍而丑诋中国传统文化，是许先生不能容忍的。他同样看不过眼的，是人在日常行止上的失礼——这跟阅读经典没有绝然关系，他告诉我们，关中老嫗未识一字，言行举止却很得体，令人如沐春风，因为她们能从长辈口耳相传的人物事迹中学到正心诚意。

文明陵夷已百多年。于今学者，往往侈言建制，特别是微博时代，持一看似不可颠覆之普世真理，登高而呼，顷而令闻广誉施于身。如果说这个就是时代潮流，那么许先生是错过了。

然而这个错过一点也不可惜。邃古之初，贤哲制礼作乐，播传六经，着眼点就是修己立人，这是一种最直接而深刻的用意。古人传经，特别强调“圣人垂训”。许先生不传经，他传古人之精神，目光放在德行品格上，这看似破碎害道，实质深切而著名——通过他批评的、他所尊崇的，看官自然明白，古人傲立于天地间的精神，并未泯灭。

两千多年的积淀，确非一百多年的颠覆所能尽泯——在上之瓦已解，但处下之土不会全崩，这些土壤，若加勤奋耕垦，能催生后圣君子。政治建制的改善，未来或可期待，但文明的重光，我们这一两代人都不用指望——因为那需要后圣君子的涌现。我们未来一两代人，所能做的就是耕耘礼仪土壤，以待后圣君子的出现。

凡庸如我辈，所应、所能做的，不是侈言建制，不是崇洋媚外，也更非厚古薄今，而是保留这个国度的文明血脉。此所谓文明血脉，章太炎称为“国粹”，包含三个内容：语言文字、典章制度、人物事迹。

许石林先生书中所说的、书外所做的，就是存续种种优异的“人物事迹”。这位“老顽固”，以卑下自守，不矜不伐，于是常不自觉地做一些自己

都觉得不甚高明之事，例如追看一部热门电视剧，然后写一本“损品”之书，指出剧中种种荒谬不经之处。但其事虽微，其旨却大，庄谐俱下的文字，潜藏着他对浅薄浮夸、率兽食人风气的痛心。

作为关中人，许先生宗仰关学鼻祖张子。张子的“为天地立心，为生民立命，为往圣继绝学，为万世开太平”，在今天已经没人能做到。许先生并不讳言自己也跟很多人一样，已不能克绍先贤箕裘，但他热切希望至少有人能“为往圣继绝学”。于是，他对读书得力的年轻人，从不吝惜揄扬之辞，尽管自己并非身处高位，也想办法多给对方展示机会，甚至帮忙找工作。

关中之地远去，关学精神不绝。这位身材魁梧的关中大汉，有一颗赤诚的希贤希圣之心。如果说他有什么野心，那就是希望古道不绝、礼乐存续。

反观所谓“文化界”衮衮诸公的行迹，我愿这个世界有更多许石林先生这样的“老顽固”。在世无圣哲的情况下，只有这种抱元守一的“顽固分子”，才具备强劲无俦的力量，去降低这个世界往下堕落的速度。

目录

道在烩钉

- 002 惜物命
- 005 从麦子说起
- 007 面条
- 010 馍·馒头·饼
- 013 一“麦”相承
- 016 吃相
- 019 “打下的婆娘，揉到的面！”
- 021 一桩因“吃不惯”引发的
“群体性事件”
- 024 擀面
- 026 蒸烙饼
- 028 骨角儿
- 030 搅团
- 032 煤市街张记涮肉
- 035 肘子·蹄髈
- 038 招牌菜
- 040 油炸鬼
- 042 英吉拉
- 044 食在肯尼亚
- 047 台湾饮食琐记
- 049 赵州茶·云门饼
- 051 香椿

053 香椿·甜椿·臭椿

055 野菜

知味春秋

058 小鲜

060 蔓子菜

062 呛子

064 凉拌扫帚

066 清凉草

068 芋

071 青菜

073 甜

075 莲芡

078 鸡头米

080 惜馀春

082 卖菜

085 打包

087 公府菜

090 大盆菜

093 张之先与八仙楼

095 头脑·八珍汤

097 早茶

099 关中男女不同席

102 酱香

104 砂锅什鱼

106 酒卮

108 轮杯

111 烟酒茶

人间烟火

- 114 把能吃的全吃了，把能喝的全
喝了
- 117 筷子和箕子
- 119 碗盘杯碟
- 122 喇嘛哥哥送冰糖
- 124 “来了佳人马寡妇！”
- 127 “再不到武家坡前去把那菜来
剗！”
- 129 品
- 131 艺术家多喜美食
- 134 宋仁宗的饮食
- 137 欧阳修的吃喝
- 139 鸭
- 141 柰
- 143 驴肉
- 145 红薯传奇
- 147 粥之德
- 151 槐花麦饭
- 153 请女婿
- 159 给知青杀猪
- 162 谢匠人
- 164 年夜饭在哪儿吃
- 166 茵陈
- 168 知味有福
- 171 清俭
- 173 俭养生
- 176 吃鱼
- 179 迎饭

道在短钉



惜物命

我在《台湾细节》一组文字中写过台湾的吃食，感觉凡是能开店迎客的，都好吃。这不算是夸张的说法，但有很多人看了不服气，说我故意抬高台湾。我有这个必要吗？要说我被台湾的饮食普遍注重品质感动了，说话未免带有情感，这个是有。

在台中做中华经典诵读交流，接待方第一餐招待的是盒饭即台湾人说的便当，还是素食便当。这个便当是从台中一个乡的普通餐厅买来的，味道很好。我和河南大学的华锋教授还把这个当话题议论，在一次从台北到台中的高铁上，我们又买了一份有肉的便当，七十新台币，送一瓶矿泉水，便当盒是六角形的，用橡皮筋套着，夹了一次性餐具和一个垃圾袋，为的是吃完将所有东西装进去，方便收取。这个便当也好吃，无论是米、菜、肉，都做得可口。给人的感觉是，做便当的人很用心，用那种很诚敬的心做便当，甚至越是这样利润少的便当，越要用心去做。没有那种一说是做盒饭，心里先起轻率怠惰，选材亦贱劣，做工也粗制滥造。

在深圳，陕西风味餐厅有数家，味道皆不错。以致朋友安迪（陈志平）数次邀请我到香港，说是带我去吃香港的一家陕西餐厅的面食，我没有兴趣，心想：你该请我吃点别的美食嘛！安迪请我请得都有点抱怨了，我就去香港见他，午饭带我去西贡街和渡船街交界处的那家小店吃面。安迪一路眉飞色舞地描绘那家的面如何好吃，说他的太太是地道的香港人，一向对面食没有兴趣，现在一到周末就拉他去吃这家的面，尤其爱吃𩺰(biang) 𩺰(biang) 面。店名“有缘小叙”，里面非常窄小，紧紧张张能坐十来个人，但一如香港其他小店一样，干净整洁，东西没有一样是乱放的。店主是我们蒲城女子，嫁到香港。我与安迪一人一碗𩺰𩺰面，我特意说要大辣，安迪还要了一份羊

肉水饺。面上来，一只大碗中，就一条宽面，薄厚宽窄均匀，精光筋道，辣椒干用油炸至近焦，加辣椒面，再用热油泼上去，我一点别的调料都没加，很快就将一碗面吃完了。店主说：“乡党，一看你就是咱陕西人，吃面快，不太嚼。香港人有的吃得很慢，我对他们说，你们要快吃才能吃到面的香味儿，他们不理解。”我的评价就是一个字：好！那还能说什么呢？我再要了一碗**齰齰**面！食客加单，就是对餐厅最大的赞美。安迪对此很得意，像办了件大事一样。这家小店是香港第一家陕西风味餐厅，不少名人都光顾过，大照片贴在门口。香港的一些生活服务类杂志也都暗访之后，大力推介，还上了一本类似香港消费黄页一样的工具书。而老板事先对此却都不知道，当然也没用着花钱做广告。这家店的面是我迄今吃过的最好吃的**齰齰**面，其实以前我几乎是不吃**齰齰**面的，因为很少见人做得好的，大都是面醒不到位、揉不够、拉扯得薄厚宽窄不均匀，尤其留两个难看的头，还有做面食不分开做，不是一面一做，什么面食都用一大块面。

其实做饮食，首先要心地好，就是用心诚敬，不能粗疏马虎，不能图省事。台湾和香港的饮食做得好，我认为原因在此。技术、材料什么的其次。“有缘小叙”的女老板说，她一般不主张客人打包，尤其是不让**齰齰**面打包，她会耐心给客人解释，这种面要现做现吃，稍微过时就不好吃了。她还说了个常识：面端上来之前，必须先把醋等调料准备好，不要等面上来了再喊服务员上点醋，这就是“不得其酱不食”的道理。其做事诚敬如此。

物有其命——动物有命，自不必说，其实植物也有其命。王充《论衡·气寿》中说：“物至秋而死，物命之正期也。”故古人主张“爱重物命，如护一子”“重惜物命，有不忍之爱”。推而论之，就是说，你要消费这个食物，即让这个物被消灭，请给这个物找一个“正期”，请让这个物死得体面一些、死得好看一点，即让物得一个好死，是一个人应该具备的仁义之心。

凡物皆有其性，食材之性，需要得其“正期”，才能尽出滋味。所以孔子说：“食不厌精，脍不厌细。”朱子注曰：“食精则能养人，脍麤则能害人。”——说句笑话：“麤”是三鹿啊！果然害人。

孔子并不是教你贪吃美食，是教你要尽物之性，惜物之命，这本身就是

格物致知。粗粮经过细做，食之性尽出，而仍不能与甘肥细腻相比，这也是美食，不能嫌弃它——“士志于道而耻恶衣恶食者，未足与议也”。就是说，一个人如果说他还有向道之心，但是却不愿意过清贫的生活，这种人圣人懒得搭理他。凡人品德之坏，多由奢起，贪图富贵，必多求妄用，居官必贿，居乡必盗。

尽物之性，惜物之命，为食者不可不知。至于浪费糟蹋食物，实大罪也！孔子说的都是修身养性，人若怀抱尽物之性，惜物之命之心，做什么事必以诚敬对待，比如一个雕刻家，良材美石固不易得，即如庸材陋石，亦应珍惜，上天造一块石头，到你手里，不可再生，你一刀刻下去，它就是另外一种东西了，所以不可不诚敬，尽物之性，惜物之命。

至于居官为政，居家理事，不也是这个道理吗？

从麦子说起

关中各县，皆有可夸耀的以麦面做的小吃，各有特色，异彩纷呈，不可替代。蒲城的名小吃，首推蒸馍，就是馒头。西府如乾县、宝鸡一带，新媳妇过门，要给族人擀面条，显示她的娘家女红教养：擀面的动作、擀成面的厚薄、切得细不细、均匀不均匀，调汤调得味道合适不合适，等等。蒲城人考新媳妇，看她蒸馍的手艺。

蒲城人到外地吃馒头，觉得这里的不能吃、那里的不能尝，显得非常难伺候。一般人知道蒲城馒头好的，招待蒲城人吃饭，主食上馒头，会特别谦虚地叮嘱一句：“咱这儿的馍没你们蒲城的蒸馍好！”

蒲城所产的麦子质量好，做法又讲究功夫。近些年蒲城又恢复了半个多世纪以前的老传统，到外地看亲友，送蒸馍当点心。我从老家蒲城回深圳，带两箱蒸馍，分赠给同事。

麦子在中国种植的历史非常悠久，《诗经》可为之证，如“我行其野，芄芃其麦。（《邶风·载驰》）”，再如“爰采麦矣？沫之北矣。（《邶风·桑中》）”。可见中原地区早就有麦子种植。

孔子的学生宓不齐（子贱），在鲁国的城邑单父（今山东菏泽单县）当单父宰，主持单父的工作。齐国攻打鲁国，单父将成为战场。当时正值麦子黄熟时，可是，政府下令关闭城门，任何人不得外出，以免齐兵乘势攻入城中。经常遭受战争侵扰的人慢慢就皮了，警惕性放松了，眼看城外的麦子将熟，老百姓就推举那些年长辈分高的人为代表，去和政府沟通，父老代表见了政府发言人宓子，说，麦子熟了，敌军还远着呢，让老百姓出城收割，能抢回多少是多少，一来老百姓得到好处，二来这些粮食就不会落入敌人的手中了

（“且不资寇”）。话说得非常中肯，听上去有道理。但是，几次来沟通，宓子都没有答应。后来，齐国的军队打过来，到了单父扎营，准备打仗。老百姓这时候被武装起来打仗了，再也不能出外收麦了。

当时鲁国主政上卿季孙氏非常生气，派人拿着红头文件专程去通报批评宓子。宓子听完了上级的申斥批评，皱着眉头说，今年因为战争，没有收到麦子，明年可以再种嘛。现在战争时期，时局这么乱，老百姓出城乱收麦子，必然胡乱抢收，闹出许多是非诉讼不说，许多平常不劳动的人也会趁机外出收麦，这样一来，那些不劳而获的人就很喜欢经常有战争、闹乱子，这样他们可以趁乱胡来。现在单县损失了一年的收成，对整个鲁国来说，影响不大。但是，如果放任民众趁乱胡来，浑水摸鱼，养成这种侥幸心理，成为不劳而获的“幸民”，那对国家的伤害必然很大，人心思幸，放弃法度规则，没有是非善恶，不是一年两年就能修复的。季孙氏听了这话，非常震撼，他羞愧地说，哪儿有个地缝哟，让老夫赶紧钻进去。

后世有人评价宓子的做法和解释，说他显得很迂阔，也有人说其胸怀和眼光于持世甚远。我选择后者。其实，当此危难之时，有宓子那种镇定的人是罕见的。大概宓子认为战争的胜负都不重要，人心乱才是重要的；战败亡国可能都不重要，亡天下即人心里没有是非，才是真正的亡了。

自古有本富末富之分，而幸民以侥幸奸诈致富，称奸富，最下等。宋朝苏辙也说过：侥幸得财，非民之福。故从前各朝代，士大夫进谏匡正世风、重整法纪者，无不建言杜绝幸门。今天这样说，已经显得很迂阔了，今天哪个不想富？今天的旅游景区，搞旅游产业，那些侥幸生于旅游景区的人，以侥幸发财，又不知检点，服务还很恶劣，而一些贪惰的政府官员又百般设闸竖关，讹诈收费。或有地方庸官，干正事无能，伙同奸商哗众取宠无底线，比如自创谣言请俄罗斯飞机穿越天然山洞，任由舆论百般呼吁阻止，不发一言，至炒作蒸腾，谣言纷起，才发言澄清本无此事，以透支政府公信力兑换旅游收入，此又极卑鄙下作。

宓子的意思可以理解为：人不要脸了，要钱有什么用。幸民恰与幸福无关。

面条

迄今为止，我还没有打算专门写一篇文字说面条，只是在写《尚食志》系列饮食随笔的时候，将面条作为一个素材、细节和局部写进了一些文字当中。促使我写这篇有关面条的文字，就是杭州日前所谓评选“中国十大面条”以及引起的汹汹热议。尽管主办方已经澄清，说他们只是评选“中国十大面条企业”，即这是一场商业秀，而不是评选“十大面条”，但也的确像一位读者说的那样：都够无聊的。

把不是问题的问题当作问题来弄，是当今中国非常严重的大毛病，可以说是所谓整个现代化的大毛病。比如，面条就不能评比，即不能评选什么地方的面条好吃，什么地方的面条不好吃，不能给面条搞排行榜。口味可以说就是偏见，由其形成的诸多原因，你只能说你自己的口味喜欢什么，而不能假以“中国”字样，指戳天下其他口味。

我非常欣赏书法鉴定家王乃栋先生的观点，比如鉴定字画，无论多么权威的专家或专家团，鉴定某一件作品的真伪，鉴定书一定要用这样的句式表达：某某某（一人或数人）鉴定为真迹或赝品。而不能简单说：真迹，或赝品。就是说，无论是谁，不能你说真迹就真迹，你说赝品就赝品。你再权威、修养再高、眼力再准，也不能下定论。当然，其实谁下的定论都有被人推翻的可能。所以，你最好谦虚点，或者说怀着对事物的敬畏，尽可能准确地表达自己的结论，还不能把别人的空间也挤占了。依此法，什么面条美食节评选“十大面条企业”，你不能说是“中国十大面条企业”，你非要拿中国说事儿，就应该冠名“某某年月日某某活动评选中国十大面条企业”，一字不能少，不能笼统地用“中国十大面条企业”混淆视听，以为你的口味就是天下人的口味，你的标准就是天下的标准。

任何评奖，都是根据该奖项的标准有所取舍的，越来越多的人认识到，诺贝尔文学奖不能代表文学的最高成就，或者说不一定代表文学的最高成就，它依然是一个标准的兑现而已。盲目崇拜该奖的，不是不读书就是不会读书。他们不需要知道文学到底是什么，只是需要一个概念拿来说事儿。面条和面条企业评选，亦同此理，相信做这个商业秀的，不是不吃面条，就是不会吃面条，或者说白吃了面条。

您以为评选面条就比评选诺贝尔文学奖容易？不容易！口味就是艺术，多为主观。您可以根据自己的经历，自己排列出一个面条排行榜，但不能说那就是“中国面条排行榜”。

总而言之，面条以及其他饮食，基本上是不能评比的。要评比也是写性的、不准确的、评比着玩儿的、不较真儿的游戏。不能当回事儿，一当回事儿，就是把不成问题的问题当问题了，凡这种“把不是问题的问题当问题”，无一不是徒兴讼，引发怨愤，没有好的解决办法。把不是问题的问题当问题来弄，引起争议与讼，其实就是“冒天下之大不韪”。

此次杭州版的“十大面条企业”上榜者，除了昆山奥灶面，我都吃过。我的体验是：基本上，都是同一种面条这家好吃，那家不好吃。有的甚至哪家的出品在我看来都不好吃，或者说我还没找到这种面条有一家好吃的。我的个人口味，当然不能说明任何问题，不能涵盖其他人的口味。我认为难吃的，不能说这面条本身难吃，只能说明我与喜欢这种面条的人的口味迥然有别而已。

“重庆小面”没有入选，巴渝人士有失落者，有不满者。有人说重庆小面因其“小”而未入选，重庆某人就此解释说，重庆小面之小，正说明重庆人谦虚。我以为此说不够精准。“小”，在我看来，应该当“可爱”理解才对。川渝人做任何小吃，都不厌其烦，一丝不苟，所以，一碗面是非常讲究的，小面一碗，在重庆琳琅满目的美食当中，只能算是一个普通的角色，重庆人对这一碗美味的面条，不一惊一乍的，不大呼小叫的，因为重庆的美食太多了，所以这个面只是一种可爱的小面。