

无非求碗热汤喝

张佳玮
著



译林出版社

无非求碗热汤喝

张佳玮
著

图书在版编目 (CIP) 数据

无非求碗热汤喝 / 张佳玮著. —南京: 译林出版社, 2012.8

ISBN 978-7-5447-3049-5

I. ①无… II. ①张… III. ①随笔—作品集—中国—当代
IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第146607号

书 名 无非求碗热汤喝

作 者 张佳玮

责任编辑 王振华

特约编辑 周正朗

出版发行 凤凰出版传媒集团

凤凰出版传媒股份有限公司

译林出版社

集团地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009

集团网址 <http://www.ppm.cn>

出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009

电子信箱 yilin@yilin.com

出版社网址 <http://www.yilin.com>

印 刷 三河市华润印刷有限公司

开 本 889 × 1194毫米 1/32

印 张 10.625

字 数 178千字

版 次 2012年8月第1版 2012年9月第2次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5447-3049-5

定 价 26.80元

译林版图书若有印装错误可向承印厂调换

献 给

爸爸 妈妈 若 和故去的外婆
与所有爱吃 想念故乡的人

感谢 赤颜犬 丹青妙笔的封面图

目
录

039	卧虎藏龙逛菜场
034	百日宴
030	南方的晒太阳时节和下午茶
026	乡间宴席私酿酒
021	夜宴
016	残羹剩饭，化腐朽为神奇
012	吃酒
008	外婆菜
003	故人具鸡黍之家里的鸡汤
	 寻常巷陌

095 对酒当歌求其乐

091 羊肉汤与泡馍及其他佳偶天成的饮食搭档

087 吃醋捻酸

083 花生+豆腐干+火腿味？

胡吃海侃

076 熟如王语嫣，生若木婉清

072 茶之仪式

067 夜雪封门羊肉汤

063 吃饭焉能不摆谱

059 人世务求“吃得香”

055 上苍保佑在冬天吃完了饭的人们

051 无非求碗热汤喝

味在言外

157 消夜记·秋冬

153 消夜记·春夏

149 五十个硬币的雨天早餐

145 饿肚子的时光

私房小记

136 鲁迅之吃（《彷徨》）

127 鲁迅之吃（《呐喊》）

121 看书下饭

他人吃书

115 吃透初春

110 饮水

106 甜咸记

102 吃花时，花非花

209 管中窥豹南方的粉

205 海南游食记

201 吃阳朔

197 美人肝、松鼠鱼、蛋烧卖

191 重庆之辣与不辣

游食四方

185 海角天涯，招之即来

178 烟与其他让人上瘾的东西

175 冬季摸黑买早餐

171 难得好白米饭

167 围炉踞锅挥豪气

161 厨房记

270 白面书生 + 风情御姐 + 活泼少女 || 腌笃鲜

265 馒头、包子和汤包

261 凉菜

257 下粥的荤菜

253 下粥的小菜

248 油条、豆浆和馒头

243 海市蜃楼甜品记

239 冬天的杂烩菜

235 细细切做臊子

231 发了财，我就要吃蛋炒饭！

217 我煮碗面给你吃，好……

诸食小传

后 记

3 2 3 大清早的谈话和咕嘟咕嘟声

3 1 7 流落民间的天子御膳

3 1 3 番茄王子的改革

3 0 7 蛋炒饭学派发展简史

饮 食 童 话

3 0 1 糯米家族

2 9 7 从《红楼梦》里的茄鲞说起

2 9 3 软体水产，浓淡相宜

2 8 8 百变千幻吃豆腐

2 8 3 点石成金酱

2 7 8 猪肉颂

2 7 4 馄饨、云吞和抄手

尋常巷陌

故人具鸡黍之家里的鸡汤

“故人具鸡黍，邀我至田家”，这诗是孟浩然的，但按“鸡黍”咬文嚼字去，下可以推到冯梦龙《喻世明言》，上可以追到《后汉书》。范式和张劭的感情堪比高山流水，只是道具从伯牙子期的琴变成了鸡黍。

可是到孟浩然这里，就要推敲啦：鸡是啥意思？为何吃一顿鸡黍，就能约好“待到重阳日，还来就菊花”了？其间还“绿树村边合，青山郭外斜”，这又是啥意思呢？《晋书》里写美男醉倒如玉山将倾，你们俩青山一斜，不就是都倒在村边绿树影里？居然还“合”，是要干什么呢？比起韦应物“春潮带雨晚来急”之类隐喻流，这诗大可以附会出些断袖故事来……

呃，说多了，且按下这桩不表……

我小时候读这诗，还不知道范张之约，只对“鸡黍”

二字有感觉，印象里立刻烘出一碗黄油油香喷喷鸡汤泡米饭来。场圃凉风，绿树秋香，够人醉倒，都不必饮酒，人生至美是也。类似的妙感觉，只有辛弃疾“稻花香里说丰年”一词末尾，峰回路转忽然看到旧时酒店可比。旧时温暖，昔日重来，都如鸡汤般鲜甜暖浓。

通常，古人写秋，总不脱风雅萧瑟，起舞弄清影，何似在人间。拿酒做道具，也不够入味，说不定还勾出几滴清冷相思泪。林教头风雪山神庙，外面天寒雪冷，葫芦里又是冷酒，但我还感觉好点，因为他有牛肉下肚。

江南人吃牛羊肉不及北方壮阔，猪肉是家常男人爱吃的，多少肥厚俭俗些。唯有鸡肉，既细腻又便宜，于是男女通杀。鸡脖子肉味婉妙，鸡翅肉修长柔嫩，鸡胸背肉厚实好吃，鸡骨软脆，鸡腿健美，鸡爪耐嚼，鸡五脏六腑都能拿来下酒，鸡肫尤其是南方人下酒爱用的凉菜。全身上下，一丝不漏，而且还能提供最美好的东西：鸡汤。

我外婆住的地方，出门绕弯有个养鸡场，旁边一座小桥跨在河上，就叫做鸡场桥。我爸常开玩笑，说我活了二十多年，吃的鸡大概不下一个养鸡场了。且说我家惯例，鸡是用瓦罐炖，早晨起火，晚上起锅，鸡油全被熬出，汤面一片金黄浓郁，热汽不起，油重之故也，类似于过桥米线。鸡肉酥烂，取根骨头都可以划开，一缕

缕香浓入口。鸡汤可以炖笋、百叶以至于蘑菇，浇在饭上更是完美。虽然我妈屡屡提醒我汤泡饭不利消化，但看在鸡汤能骗我多吃两碗上，总是放行。按中国鸡汤，简直堪称人类文化遗产。文人所传食单里，多少东西要它就着？鸡汤是百搭神物，既不喧宾夺主，又默默奉献鲜甜之味，所以士大夫们大爱之，觉得有君子风度，比猪牛羊都多点儿斯文劲。而且鸡非常乖，清淨炖鸡汤可以淡雅鲜甜，拿来做叫化鸡也可以酥香厚味，红烧栗子鸡、油炸鸡这样大味加之，它也坦然受之。上得厅堂，下得厨房，江湖之远庙堂之高都合适。所以袁枚说：鸡功最巨，诸菜赖之。

江南除了把鸡炖汤，还爱把鸡白斩，上海人尤其着迷。唐鲁孙写谭家菜当年的白斩鸡至为精彩，选极嫩的鸡，开水硬生生烫熟，嫩滑香甜，不失鸡的本味。白斩鸡原理其实和蒜泥白切肉类似，取的是个清淨、口感、味道三不误，只是适合下酒，不利下饭。我在重庆吃口水鸡，似乎白煮时比白斩鸡要多一个轻盐略腌的程序，浇的红油料也要浓郁得多。白衣仙子上脂粉，清嫩＋香辣，极漂亮的对比。

烧鸡是最便于携带的鸡，不那么汤汤水水，所以五湖四海常见，尤其是赶火车出差大叔们的最爱，各地风味又不同。江南烧鸡常有点酱甜香，北方腌得干香有嚼

头，西南的烧鸡偶有花椒香，反正鸡性格平和，管你怎么调理，留自己一点儿淡鲜就罢了。但鸡也不尽是温柔，东北的风鸡肉就咸香馥郁，像干练的姑娘，不比南方白斩鸡嫩得像掐出水来的小媳妇，又是适合佐酒的好东西。

小时候吃喝鸡汤，外婆和妈妈总抱怨鸡不如当年鲜。我那时舌头还钝，不知道鸡好与不好、鲜与不鲜差距何在，心想大概又是“一代不如一代”论吧。长大后吃得多了，大概明白了些。

当年麦当劳、肯德基刚杀到台湾时，诸位古典派美食家们纷纷痛心疾首，觉得国粹将灭。我虽然没觉得如此夸张，但快餐鸡不那么鲜倒是真的。快餐炸鸡味重，面裹之，油炸之，香料浓厚，鸡肉只提供口感嚼头，本身味道似乎不大高明了。国外归来的朋友都感叹国内的快餐鸡已属好，纷纷指责北美鸡如何腥。我妈说北美鸡激素多有害健康，我是不大信的——美帝国主义比我们多吃百多年炸鸡，也没亡国灭种性生活不和谐吧。只是外国鸡腥而单调，味道不如中国鸡确是真的。

外国对付鸡和中国对付鸡，区别似乎就在“鸡汤”这点上。《三剑客》里有段经典描写，说吝啬律师请吃饭，“这只可怜的老母鸡真瘦，顶着一层皮居然没被骨头戳破，本来等着老死，不知从哪里寻来做菜的”。律师和波托斯就吃了那鸡的脑袋、翅膀和脚，全封不动撒

下，但对鸡汤没多提。民国时有笑话，说有德国大夫刚来北京，擅做试验，用橘子汁煮鸡。这当然炖不出什么清鲜佳味。所以鸡汤之美妙，不在于鸡，在于那点对鸡本身鲜味的悠长提炼。

鸡汤鲜与不鲜没法用化学元素分析出来，只能凭感觉凭心一点点妙悟。鸡是很老实的，寻常人家不用人参桂圆枸杞等神物，只要用心，也能熬出好鸡汤。许多朋友都说，谈及家里的温暖记忆，总是有一锅鸡汤水汽氤氲着，是妈妈用心熬出的。然后，妈妈们总是会小心地把鸡腿留出，自己吃鸡脖子、鸡翅，爸爸吃鸡爪，同时还笑眯眯地说爱吃鸡脖子，肉细。这点儿感觉历久弥新，时间越久越深印入骨。鸡没什么太剽悍的性格和味道，但温淡可人，其鲜悠远，和家相仿。大概少年时的家，就是一鸡一黍、一点米饭谷香加一点清淡温暖的鸡汤鲜味了。

外婆菜

见过有人恨爹恨妈恨社会恨班主任恨初恋，但恨外婆的似乎稀罕。大概慈母大人的慈母大人，其慈善度等于慈母大人的平方，又不像爷爷奶奶有培养孙子安邦定国维护世界和平的大欲望，无欲则刚，因此我周遭朋友，连我在内，都比较亲外婆。不只中国，全世界电影里某些反社会反人类的机关枪男人，一般回忆往事时也都酷酷地来一句，我外婆当年如何如何。

美剧里偏家居一点儿的，都会聊饮食，常见某甜饼、某奶酪、某甜酒的配方，大半是外婆家传。我问生活中朋友最怀念外婆什么，十之七八都两眼发直，垂涎三尺。可见这点也是中西皆然：经典的外婆形象，总和饮食相关。

外婆们做菜，比较容易分辨。比如，你在人家做客，

见一道菜大众家常，多半是小姑娘自己初学羹汤的试验品；如果满桌菜风骨倜傥、风味豪爽，那多半是手艺好的爸爸或妈妈露了一手。外婆们的菜比较温容有理，色调最温润、味道最淡、成色最厚的，一般就是外婆菜。

外婆们下厨，好比积年高手老江湖出战。已经过了跟你斗剑论掌飞沙走石的境界，讲究的是拈花一笑举重若轻。外婆们大多笃信天然，鄙视各类现成味精之类。反正老人家有的是时间，炖一锅汤可以香气氤氲之间坐等那味道丝丝支离出来。外婆们做菜很少给你大荤大油。荤少素多，疏疏朗朗地端来，尝不出味精来，盐也淡茫得若有若无。但信手放花椒、被利用完的八角，星星点点，就又把味道衬起来了。外婆们若做厚味菜，往往做得极厚润。比如，爸爸妈妈们的红烧肉时常劲健耐嚼，香气犀利，外婆们的红烧肉或是红烧蹄髈一般都踏雪无痕，一触即融、入口便化，味道厚实得就像听上年纪艺人演话剧，一个字一个字像两只脚踩实在地上：踏实、地道。

外婆们吃东西都细心，于是带点雍容的挑剔，好比贾府太君看个戏就批评上了才子佳人。你带外婆们出去吃馆子，她们高兴之余，都会对某些菜客客气气地挑肥拣瘦一番。到了最后，隐隐约约透出主旨，就是觉得钱花多了，菜吃少了，菜价还大大不值。有朋友跟我抱怨说，某些姑娘吃饭吃菜，讲究的是食材价格，以后好拿