

小宽 著
zhi
chi shi

给食物的情书

汁水四溢的高潮，吃喝畅快的江湖，诗句横飞的隐秘

汁吃诗

以吃安身，以诗立命，写江湖饭局，品人生百味，这里有从饭桌上斜睨出去的真滋味

此书可以下酒



长江出版传媒
长江文艺出版社

小宽 著

zhi
chi shi

汁吃诗

给食物的情诗

汁水四溢的高潮，吃喝畅快的江湖，诗句横飞的隐秘



长江出版传媒

长江文艺出版社

新出图证(鄂)字 03 号

图书在版编目(CIP)数据

汁吃诗 / 小宽著

-- 武汉: 长江文艺出版社, 2014.2

ISBN 978-7-5354-6850-5

I. ①汁… II. ①小… III. ①散文集 - 中国 - 当代

IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第154668号

图书策划: 胡 家

特约监制: 王 平 马志明

责任编辑: 吴 双 小 刀

封面设计: 朝 霞

出版: 长江出版传媒

地址: 武汉市雄楚大街268号

出版: 长江文艺出版社

邮编: 430070

发行: 长江文艺出版社

北京时代华语图书股份有限公司(电话: 010-83670231)

http: //www.cjlap.com

E-mail: cjlap2004@hotmail.com

印刷: 三河市杨庄长鸣印刷装订厂

开本: 787毫米×1092毫米 1/32

印张: 9.25

版次: 2014年2月第1版

2014年2月第1次印刷

字数: 200千字

定价: 32.00元

版权所有, 盗版必究

(图书如出现印装质量问题, 请联系010-83670231进行调换)

私 货

这本书的得名源自美食家沈宏非。他给我上一本美食随笔集《饭否》写的序言，在那篇文章的末尾，他如此建议我：

“道在屎溺，酒肉藏诗。做为小宽的朋友、共犯和读者，我衷心地希望他能在不久的将来再出一本书，把他的诗集以及“吃集”来个大合并，大兜乱，不按体例，打破顺序，任意编排，随性穿插，让我们得以痛饮用他、用酒酿成的诗，同时用这酒来下他用肉做的文字或文字造的肉——至于这本书的书名，我已经替他想好了，就叫《汁、吃、诗》。没有舌尖，都是大舌头。”

我顺水推舟，欲拒还迎，有了这本《汁吃诗》，这个名字听上去有点拗口，在南方人不流利的普通话中，很容易念成“吱吱吱”，令人联想起那道传说中的恐怖广东菜“三叫”，这道菜我只耳闻，到底有没有我都说不清。据说是取刚生下来的幼鼠，蘸汁生吃，筷子夹起吱一声，蘸小料时吱一声，牙齿一咬吱一声，由此得名。在北方人流利的普通话中，很容易念成“只吃屎”，

愈发显得我重口味逼人。

由他去吧。对于一本跟吃喝相关的书来说，即便有一个举世无双的名字也不会多收三五斗，有一个大舌头的名字可能还好养活。其中文字有的顺口，有的顺心，大多是这一年里发表于各处杂志上的美食专栏，东榔头西棒槌，基本上打哪指哪，从一个饭局跳跃到另外一个饭局，从此地到那时。

我不太愿意写吃本身，不断动嘴皮子，罗列入口即化，酥而不腻之类的形容词，这算是“舌尖写法”。从一道菜里找典故，深挖一家馆子的历史根源，对做法吃法细细模拟，这算是“考古写法”。我愿意写的是吃饭的人，那些饭局上的零碎，那些人间的粮食，那些醉了又醒的酒鬼，那些飘摇的姑娘。有了他们，这本书才能汁水四溢，高潮迭起。

更重要的是，这是一本夹带私货的书，因为里面有一些诗。

就算我是敝帚自珍吧。这些诗写于2003年至今，都是在一顿饭与另一顿饭的间隙写下的。诗歌如同寒夜里的火把，我凭借着诗取暖，有时候看着火不旺了，也试着把自己当成木柴，投身其中。而写诗就如火中取栗，只有临渊一跃，才能向死而生。我凭借着默默的诗歌写作抵挡着这个黑洞般的世界，在风暴的中心获得只有我自己知道的安宁。这是我的秘密，一个诗歌写作者的秘密。

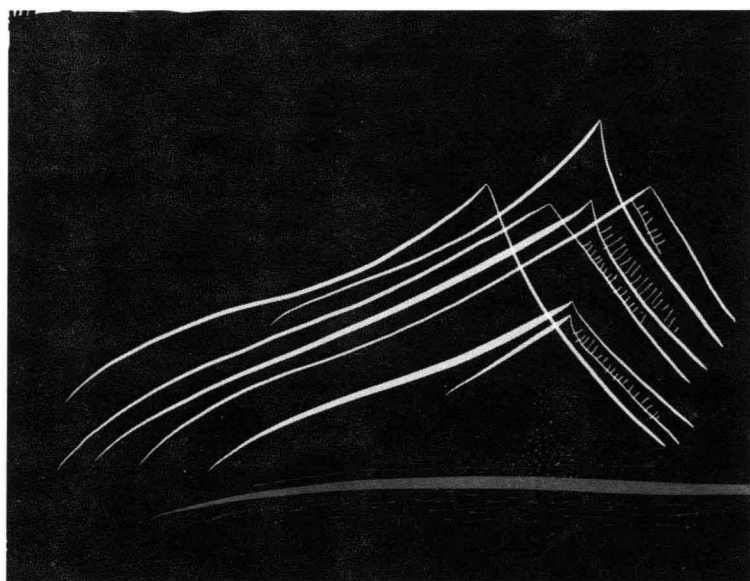
现在这本书里泄露了这一点秘密，懂者恒懂。写诗与写吃之

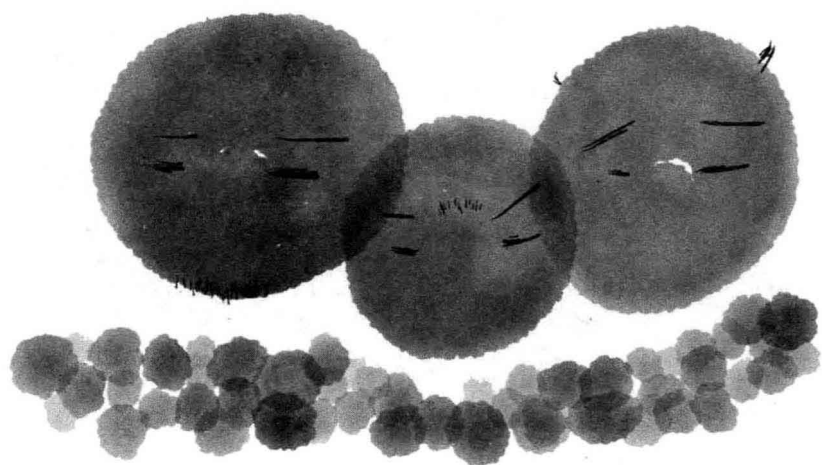
间存在着一条密道，在这些年，我发现了它，在更早的时候，也有许多诗歌写作者发现了它，比如苏轼、袁枚、李渔、沈宏非、石光华、虹影……这个秘密其实就是语言的秘密。

我用吃喝安身，诗歌立命，打开窗户写美食，关着窗户写诗歌。希望诸位翻到诗歌那一页的时候，能够忽然记起，其实我是个诗人，哪怕看上去更像个吃货。

小 宽

2013年10月





目录

第一辑 // 欲见樽俎灯烛间觥筹交错之态

- | | |
|-----|-----------------|
| 002 | 欲见樽俎灯烛间觥筹交错之态 |
| 009 | 一碗面的年龄感 |
| 013 | 江湖夜鱼 |
| 018 | 北京的双重口感 |
| 022 | 碗里有肉，心中无码 |
| 027 | 世界变成辣椒之前，先要变成苦瓜 |
| 033 | 吃货带路党 |
| 037 | 绿瓶少年 |
| 041 | 黄门宴上三把斧 |
| 049 | 血泡饭 |
| 057 | 北京饭局 |
| 060 | 今夜，我在德令哈 |
| 065 | 看天吃饭 |
| 068 | 吃货旅行团 |
| 072 | 住为下，吃为上 |

- 075 情爱食物进化论
- 081 一个奶爸的饭局清单
- 087 高潮将逝
- 091 过午不食

第二辑 // 吃态百出

- 096 南方的粥
- 101 吃独食的少数派报告
- 106 大厨小菜
- 111 我烤
- 116 不足以谈论人生
- 121 家常意大利
- 127 清新范儿的倾心饭
- 132 团圆饭
- 138 宇宙中心吃喝指南
- 143 菌中王后
- 147 找鸡

151	长江三鲜，被高估的美味
163	清早下面
167	土豪金
172	炸酱面的存在感
175	上品厨娘
178	失传的菜单
183	寻羊冒险记
187	美食的阴阳论
190	后海还是后悔
194	有家食堂
199	毛家菜探源
203	舌头上的地中海
208	千山万水粽是情
213	蔚然生秀，葱茏盖头
218	还魂姑苏
223	杀马特小馆
228	大董的黄金时代
232	美食奇遇记
236	一块肉引发的全民猜想

第三辑 // 汁水四溢

- 242 在昆明
- 254 春季茶话会
- 264 奥斯卡的酒单
- 270 爱情酿的酒
- 273 冰酒传奇
- 277 坏年份，薄若莱
- 281 膜拜酒装腔指南

第一辑

欲见樽俎灯烛间觥筹交错之态

欲见樽俎灯烛间觥筹交错之态

经常有人问我，我吃过最好吃的饭是什么，这个我真的没有办法回答。我只有顾左右而言他，说最好吃的根本不是馆子，不是饭菜，而是人。“吃人”是个优良传统，到饭局上吃饭看的不是菜谱而是“人谱”，三五好友聚集一处，知无不言，言无不尽，是“樽俎灯烛间觥筹交错之态”。

这句话来自南唐李后主，他听闻韩熙载家中夜饮，想知道是什么样的盛大场面，于是派人晚上去他家偷看，目视心记，画了一幅画，就是流传后世的《韩熙载夜宴图》。我想整理一下去年的饭菜，以备老了之后跟儿孙吹牛之需。

2012年12月，安徽黄山的猪栏酒吧，一群第三代的诗人聚会于此，做归园雅集，我是小字辈，忝列其中。猪栏酒吧是个乡村客栈，徽式大宅，静默威严，茱莉亚·比诺什来中国的时候也会去那里住一住。我们围坐在老式桌子前，吃红烧肉、臭鳊鱼，猪手炖得酥烂，土酒酿得芬芳，谈诗论道，心无旁骛，此乐无极。直到外面夜色已浓，有人轻轻唱起了歌。

2012年11月，长白山，尊尼获加蓝牌做了一场餐配酒的活动，邀请的厨师是有璟阁的出品总监付洋。那日长白山刚刚下了一场雪，视野之内，一片洁白，付洋就地取材，用人参、鹿肉、林蛙入膳，鸡汤浓郁，用椰壳盛放，里面加了人参与雪蛤，鹿肉被煎烤，下面铺上西班牙火腿，上面搭配上意大利黑松露，味道奇绝，满座皆惊。

2012年10月，去陕北绥德采访，住窑洞，上房打枣，看驴拉磨，翻了几座山头跟着窑洞主人到地里收粮食，天色渐晚，村里的男女老少都来帮着招呼客人，做黄米油糕，大柴锅炖鸡炖羊，没有桌子，凳子也不够，随便盛了一碗就坐在磨盘上大口咀嚼，香甜无比。乡亲们随手唱歌，陕北小调，唢呐声声，乡情就是最好的下酒菜。大碗的羊肉我吃了三碗，意犹未尽。

2012年9月，大董秋宴，各种珍馐一道道呈上，却比不过一款伙食海参。这是大董私藏的美味，菜单上没有。在许多人心，大董的意境菜讲究摆盘，追求意境，这道菜似不管不顾，摒弃花拳绣腿，以少胜多，硕大一盘海参，海参也都切好，混合着浓郁的葱油香，这是拌饭炒菜，盛一大勺与米饭搅和，吃到额头冒汗，嘴巴发黏，这不是蜻蜓点水的温柔，而是胸口碎大石的凶悍。

2012年8月，正值盛夏，万夏家宴。万夏是个诗人，成都人，擅做美味。小菜一经其手，便有意外味，咸肉有微微酒香，拌一个胡豆，炆炒莲白，蒸一条鲜活的鱼，煮一锅牛尾，在上面撒上

院子里种的藿香。单一麦芽威士忌备好，晚收甜白葡萄酒备好，边吃边聊。然后移步户外小院，有流水潺潺，也有蚊虫嘤嘤。许多人都知道万夏的一句诗：“仅以我腐朽的一面，就够你享用一生。”我却更喜欢这句：“花开在树上，树下的人在香气中想死。”

2012年7月，上海，海葵台风来袭，我被困在杨浦区。在一家小馆吃苏北菜，喝一瓶62°的汾酒原浆，座位上有美好的姑娘。微醉中踉跄着去吃排档，一进门就管老板要吃海葵，海葵在东海是常见海鲜，当地叫沙蒜。小店没有，不一会儿给我上了一份双面黄，一碗面可以解酒，可以消愁，胸中块垒随着海葵远走他乡。

2012年6月，武汉街头，正是虾子季，小龙虾肥硕，啤酒欢畅，硕大一盘，红彤彤耀眼。在万松园的一家小店，一群人聚在一起吃夜宵，旁边有武汉姑娘彪悍对骂，这里有醉酒大叔眼神迷离。红彤彤的虾壳摆满一地。

2012年5月，守在家里看《舌尖上的中国》，看完之后觉得饿了，出门买烤串，出门之前先把贵腐酒放在冰桶里，买来烤串、腰子、扇贝和生蚝，在家点起小炉继续加热，倒上一杯酒，以甜白酒搭配烤串，不亦乐乎？然后再倒一杯单一麦芽，以威士忌搭配烤腰子，不亦乐乎？然后叫着媳妇一起喝一口，无红袖添乱有红袖添酒，不亦乐乎？八个月的女儿在里屋沉沉睡去，我偷偷走过去捏一下脸蛋儿，亲一口小脸，她依然没有醒来的迹象，不亦乐乎？

2012年4月，“夜深只恐花睡去，故烧高烛照红妆”，作家冯唐后海小院里的西府海棠开得正旺，一群人在树下坐好，七聊八扯，喝单枞，喝肉桂，茶气清香，堪比海棠。冯唐的父亲年近八旬，精瘦沉默，比他的儿子还酷，他擅做红烧肉，也做北京家常菜，胡同口买来新出锅的大饼，大饼卷红烧肉，犹如西府海棠卷着后海的轻风。

2012年3月，浙江绍兴，阴郁有雨，仓桥直街的石板路有点湿滑，踩着有点异样感觉，仿佛身边有旧人魂魄。在一个家常的小馆子里——是个老房子，老两口开的绍兴本地菜馆，吃酱鸡酱鸭。绍兴菜有一种别致的臭，在我看来犹如当天的天气，是一种阴郁到化不开的惆怅，无论是霉干张还是臭苋菜，“此间有真味，欲辨已忘言”。

2012年2月，一群人聚会，都是少年时玩伴，现在各自发福，肚腩微腆，当天的话题都是一次次返回从前，那些少年零落情事，都还记得清清楚楚。是在一个池塘边，池塘里的水都结着冰，吃开河鱼，肥美，喝一点酒，为往事干杯。

2012年1月，我去菜市场买来鸡、蹄髈，用从浙江金华带回来的火腿，鸡切块，蹄髈切块，沸水焯过，撇掉沫子，与火腿块一起放在砂锅里慢炖，需要用文火，细细炖，并不加任何调料。在这个间隙里，我切菜，炒菜，做红烧肉，又蒸了一条鱼，三个小时之后，蹄髈火腿鸡已经烂熟，清香扑鼻。饭菜上桌，家人都