

快活馋

高军
徐路

做个吃货，不亦快哉！

著



浙江文艺出版社



工267
2014.2.6

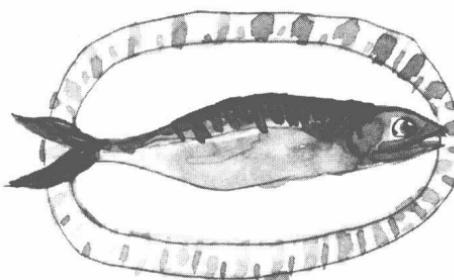
P1

阅 贮

快活馋

徐高军

著



浙江文艺出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

快活馋 / 高军, 徐路著. —杭州: 浙江文艺出版社, 2014.2

ISBN 978-7-5339-3884-0

I. ①快… II. ①高… ②徐… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第000563号

责任编辑 岳海菁

特约监制 石延平

特约编辑 杨海泉

装帧设计 任凌云

封面题字 高 军

营 销 杨思宇

快活馋

高军 徐路 著

出版 浙江文艺出版社

地址 杭州市体育场路 347 号 邮编 310006

网址 www.zjwycbs.cn

经销 浙江省新华书店集团有限公司

印刷 北京慧美印刷有限公司

开本 880 毫米 × 1230 毫米 1/32

字数 163 千字

印张 8.25

插页 2

版次 2014 年 2 月第 1 版 2014 年 2 月第 1 次印刷

书号 ISBN 978-7-5339-3884-0

定价 32.80 元

吃饱了，就不想家了（代序）

高军

跟徐路合写了一本书，这一阵子都在为书起名，很费了一番脑筋。后来又在网上征名，很多朋友都给出了很好的主意。其中围绕“吃货”这二字的居多，这让我们两个很惶恐。从严格意义上来说，我跟徐路都够不上“吃货”这个光荣的称号。周作人在《北京的茶食》里写道：“我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的茶，吃不求饱的点心，都是生活上必要的——虽然是无用的装点，而且是愈精炼愈好。”不解渴的茶，不求饱的点心，是把吃喝从维持生命中解脱出来，吃的目的性被弱化了。吃饱不想家更退而求其次。张岱在《陶庵梦忆》中写了一个人叫董日铸，他说“浓、热、满”三字尽茶理，陆羽《经》可烧也！像这样的人，他天生对美食无感，不足与言。吃货是超越“碗大、炕热”这个层面，是一种吃的形而上。

刨去对美食天生无感的人，还有一种人，他的舌头能分别精粗美恶，但不知道是做人比较悲观还是小气，他对美食最终去处

的关心大于享受美食的过程。他发明出一句话叫：“什么山珍海错，过几个小时还不是变成屎！”话是对的，但相当无趣。跟这样的人一起吃东西，没的败了兴致！他不仅倒你的兴趣，还倒你的胃口。吃货他还是有一个门槛在那里，要有一点先天的条件。比如我们老家有句话叫：“要饱早上饱，要好祖上好。”吃货除了有点吃的本钱，还得有一点时间。最重要的还是得有一点为了吃不怕跋山涉水的决心。我有个吃货朋友曾经说：“三百公里范围内，听到有什么好吃的，开车就走！一千公里，坐火车去。再远，坐飞机去。无远弗届。”他这是有钱人的吃法。穷的只好向内找，挖掘自身的财富。我们身边也不乏这样的吃货，春天背着布口袋在外面挖野菜。初夏季节下黄鳝笼，自己顺田埂下笼子，早晨起一大早去收笼子，然后剥蒜，把黄鳝用石头拍扁，使之更容易入味。秋天扛了猎枪到外面打野兔、野鸡，因为没有猎狗，野物打下来掉到河里只好自己去拾，在河边脱得光光的，喝一口烈酒，剩下的倒在身上，使劲搓热了才敢下水。这后一种人往往因为差钱，什么事情都亲力亲为，使得他们都烧得一手好菜。

我和徐路与他们没法比。第一种，我们没他们有钱、有闲，没有那种为吃冲冠一怒的气势，我们的爱好是无力、贫弱的；也比不上第二种人能吃得大苦。徐路跟我还徘徊在基本需求和追求一点味道之间，稍不留神就掉到维持温饱这个层面上来，丝毫不容懈怠。正所谓“革命尚未成功，同志仍须努力”。我们有许多关于吃的计划，到现在还停留在口头上没有实施。去年我们说要到

汤池温泉去，在温泉边上弄个小火锅。一定要是露天的，一定要天上下点星星小雪。人躺在热水里，头上顶个毛巾。泡乏了就上来喝几口，吃几口。但这样简单的“小确幸”，到现在也没有实现过。

徐路是金陵建康府的人。也是有缘，他外放一任道台到合肥。没事我们几个经常在一起喝喝茶，说说厨艺。徐路的皮肤很白，面如冠玉。他大概想晒得黑一点。初秋的太阳，还是很毒。他坐在星巴克一把阳伞下面，戴着墨镜，晒得满面油汗。正在读一本书，我走近一看是《寒柳堂集》。我在对面坐了下来，点着一根烟等他说话。远处有几个孩子在地上滚球，有一个送外卖的营业员骑着自行车从广场上过去，手中拎着一盒蛋糕。我看到他出了门，然后一拐弯就看不见了。我回过身说：“徐路，你不觉得这里很热吗？”他把书放下来轻轻叹了一口气说：“陈寅恪先生真了不起啊！我也觉得晒得慌。等会我们移到‘果仁’的屋檐下去吧。”坐在“果仁”的屋檐下面，我要了一杯绿茶，徐路要了一杯柠檬茶。

他悠悠地叹了一口气说：“我真是想念金陵饭店的包子呀！”我说：“南京的包子为什么都要做得那么大？”他说：“以其能保持真味也！”我说我以前到南京的时候，大部分时间都是住在南京大学对面的一个小招待所里，晚饭的时候就到南大附近一个小面馆吃面或者吃大肉包子。我用手比了一下大小，小碗口大小一个。我说吃一个就饱了。徐路说金陵饭店的大肉包子才正宗，一个有这么大。他也比了一下，他的就比我的大。左右胳膊展开比画了一下，我说这岂不是小脸盆大小。他看了看，觉得这个牛皮吹得

太大了，就收小了一点。徐路说起吃的来，“唱念做打”功夫都好。他说：“这种肉包子好吃，完全在包子下面的一洼卤。哎，一咬，卤顺着包子淌到手腕上，手腕那么一翻，好，肉卤蜿蜒着顺着胳膊流下来，说时迟那时快，伸出舌头等着流下来的肉卤，迎头一舔，扫荡得干干净净。我有一个同学不爱吃馅，吓！那么好呀，我就蹲在他手下，”徐路起身蹲在地上，作仰望天空状，“他把馅一抖，我在下面一口叼住。鲜甜！”

服务生端着托盘过来，听得傻了眼。徐路对他说：“哎哎，把茶放他这边。那杯冰柠檬茶给我。”正说话的时候叶行一和王烧饼来了，他们默默地坐在我旁边。徐路把脑袋伸过来说：“过去甲鱼我们家也经常吃呀！杀甲鱼时拿筷子把头给逗出来，让它咬住了，伸手一刀。”说到伸手一刀，他把手比作刀，就这样在虚妄的空气中晃来晃去。服务员放完茶杯，立刻跳到一边，怕被这隐形的剑气给伤到了。他说剁完了放血，血水要放尽。不然成菜有血腥气，没的坏了好食材。我说我小的时候没吃过什么好东西，那时我随乡下的爷爷奶奶过活，不饿死就要烧高香了。味道这种东西自然是谈不上了，比起味道来吃饱是第一等大事。舌头吃粗了，到现在在外面吃大席，上了桌子，也是不问青红皂白先一顿猛吃，真等到主菜上来了，已经饱得要扶墙走路了。甲鱼这种东西对我来说就跟白菜、萝卜一样，遇上便吃，那会在乡下甲鱼也不算什么稀奇东西。有一年挖塘泥，我叔叔抓了有一水缸甲鱼。结果就天天吃甲鱼，每天中午桌子上都有一碗大蒜烧甲鱼。胶质厚得能

挂丝。前几年我叔叔到城里来，说到这个事情他感慨道：“我们把一幢小楼给吃了！”

徐路说他们家挨饿自然是不会的，但真要说吃什么山珍海味那还是上班以后。我说看你以前写吃的的文章就能体会到，一般开头是这样的：今天吃了顿好的，不是我买单。他说现在到了合肥不行了，反过来了。我问他这话怎么讲，他说：“现在换一个字就工稳了。”我说是哪一个字，他说“又”字，今天吃了顿好的，又是我买单。我们都很惭愧地把头低下来，叶行一愣了片刻说：“大恩不言谢！今后有用得着小弟的地方，刀里火里我与你去。”说罢把肚子拍得山响。我对叶行一说：“像这等天高地厚的大恩，谢也没办法谢。”叶行一问：“那怎么办？”我说：“把恩主给杀了。”王烧饼听了放声大笑，声线粗豪。我没好气地白她一眼：“女人怎么可以这种笑法？”她忙换了左手掩在嘴上，后来趁人不注意又换了右手，特为竖起一根兰花指。

徐路说这样说来说去不过瘾，莫如我们俩合写一本说吃的书。我说这个怕是不好写，我又没吃过什么好吃的东西，没的写出来让人笑话。我说我充其量能写一点追求味道的趣人。后来我写了《花生米与鱼》，写一个离婚后的朋友怎么样努力学习厨艺的事情。后来就有意识写一点，这样慢慢积累到有半本书的样子。饮食男女这些事情都是因为极平常才难写，出奇吧，不像真实的生活；不出奇吧，流水账。谁家烟囱不冒烟？徐路吃过的好东西多，颇能烧几个菜。大约在外面吃好了，徐路在家里饮食相当清淡。晚

上他在住处烧点粥或者烫饭吃吃，连下饭小菜也没有。他写的东西可操作性很强，按着他的讲法一步一步都可以做出来。比如他写正宗的金陵红烧肉，怎么放水，怎么放酱油，中间不能揭锅盖，不使走气。我试了试，味道都没有走大样。他在每篇文章后面，特意还附加了一个具体烧法，也能当散文看也能当菜谱用。实在是居家下厨如厕旅行必备之良书！

馋心大动（代序）

徐路

我自小就是个很馋的人。据我奶奶说，两岁多的时候我就知道自己去偷厨房糖罐子里的糖吃了，当家里人问起谁偷吃了糖时，我一个劲嚷嚷“阿牛，阿牛”。阿牛是当时和我一起住在乡下老家的表哥，他如今生意做得不错。大概是因为小时候糖偷吃多了，他现在一口烂牙，都彻底补过好几回了。在许多没那么馋的人眼里，像我这样的馋人其实蛮讨厌的。什么东西只要是没吃过的都想品尝，到外面旅游也一定要试试当地的特色，最好是当地人去的饭馆，那些旅游定点餐厅是万万不会去的，连锁快餐除外，因为做法统一，所以偶尔换换口味也是不错的。在北海道的时候吃多了海鲜，上车前吃了一顿汉堡王的早餐，顿时精神大振。因为馋，所以吃了许多稀奇古怪的难吃料理，事后往往被同行的伙伴给以类似“这东西看上去就不好吃，你还非要尝”这样的教训。

然而终究是因为意料之外的美味更多，因此始终改不了到处尝鲜的习惯。馋人遇上馋人，是件挺让人激动的事。到合肥工作前，

我和高军之间的交流大多是在书画方面，他是个极有天赋的职业画家，眼界很高。我受父执一辈的影响，也听过许多掌故，过眼过不少好东西，虽然比不得高老师专业，但偶尔说几句观点，也能引得他连声称赞，引为知己。只是我那时候还不知道，高军在饮食一路上，原来也是同道中人。在合肥我吃的头一顿家宴，就是高军亲手烹制的腌笃鲜，肉用的是上好五花，笋是新出的山笋，千张结是淮南产的，味道极其鲜美，以至于那天还吃了其他的什么菜，我一概都不记得了。可惜当时桌上还有个大肚汉小柯，抢食抢得有些辛苦。

合作出书也是在饭桌上定下来的。那次我在合肥的住处烧了锅海派红烧大排请朋友来吃，吃到兴起，大伙提议不如合作出本谈吃的书，高军上一本书《世间的盐》刚好卖得不错，也算是借个势。选题方案由王芳芳撰写，专业水准，称得上惊天地泣鬼神，吹得我自己看得都有些脸红。大概是选题方案写得太好，出版社几乎没怎么犹豫就定了下来，排日程签合同，一切井井有条，真正事到临头，我反倒有些心虚了。翻出以前在网上写的饮食文章，总觉得不够分量，改了又改，依然不能令人满意，以至于到最后不想再多看一眼自己的文章。责编延平君安慰我说这是作者的正常现象。“书的名字一定要起好！”她最后说道。高军在他上一本书里写了许多关于书画的专业文章，书成之后，很多书画爱好者与他联系，交流切磋，也因此认识了不少新朋友。所以我们出这本书最大的愿望，就是能凭此跻身“美食达人”的行列，到处蹭吃蹭喝，要是因此能多交些朋友，多吃些美食，那就再好不过了。

吃饱了，就不想家了（代序） 高军 1

馋心大动（代序） 徐路 7

目
录

高军篇

咬蛇	3
蟹精	9
巢湖有什么好吃的	16
花生米与鱼	23
胡适一品锅	29
素鸡、牛肉、茶叶蛋	34
杯酒人生	39
一点善念	44
年豆腐	49
烤鸭与炙肉	54
南瓜粑粑	59
春天，惦记一棵榆树	63
一粥一饭	67
最好吃的东西	71
牛奶洗澡	78
烧鹅与叉烧	84
下酒菜	91
画厨	96
食四味	105

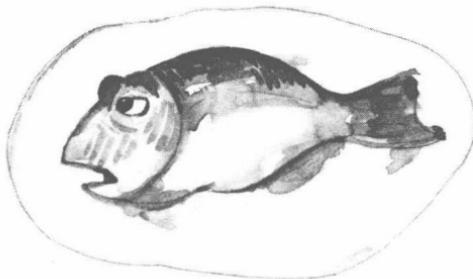
徐路篇

阿亮和厦门扁豆干	119		
笨笨红烧肉	123		
读舌	127		
服了，不喝行不行？	131		
好包子不打狗	134		
喝完这杯咖啡就走开	138	杀馋	153
美食可替	142	肾好	157
免跪	146	五脏六腑皆味道	161
去海边吃海鲜	149	小食堂	165
		血仍未冷	170
		杨花鳅	175
		炸鱼	179
		只许江梅一点酸	183
		饱餐战饭	187
		给最尊贵的客人	
		吃最好吃的东西	192

海棠会	196
江南的面	200
烂是慢出来的	205
全世界最好吃的面包	209
我们鼻子里的小人	213
宁海路	217
夜食动物	224
吃货们的聚会好快活	231
醒不如醉	235
家宴	241

画厨

高军篇



咬蛇

老杨站在一只铁桶上，把仓库的大铁门拽开一条缝。他用一只眼睛往里瞅，目光穿过铁门的门缝看进去。院子里有许多断砖头，车前子、扫帚苗、蒲公英，还有几只烂搪瓷盆子、一只袜子，几张破卫生纸粘在砖头上。老杨在铁桶上谨慎地移动脚步，然后稍微踮起脚尖，摔下来可不是玩的。丁三在下面嘱咐他：“你把手搭在那个大铁环上，等会摔下来的时候，我好在下面接着你。”院子里除了这堆破烂什么也没有，有两堵红砖墙，一边拿黄漆写着“防火”，另一边写着“防盗”。老杨站在铁桶上嘀咕道：“什么也没有！丁三你听谁说院子里有条大蛇？”老杨站在铁桶上正好看见丁三