

顾 问：余德禄
总 主 编：董家彪
副总主编：杨结 吴宁辉 张国荣

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

烹饪文化

PENGREN WENHUA

陈凤颜 主编 董家彪 主审



旅游教育出版社

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

顾问：余德禄

总主编：董家彪

副总主编：杨 结 吴宁辉 张国荣

烹饪文化

主编 陈凤颜

主审 董家彪

北京·旅游教育出版社

责任编辑:刘彦会

图书在版编目(CIP)数据

烹饪文化 / 陈凤颜主编. — 北京: 旅游教育出版社, 2014. 1

(国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材)

ISBN 978-7-5637-2852-7

I. ①烹… II. ①陈… III. ①烹饪—文化—中国
IV. ①TS972. 11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 289812 号

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

烹饪文化

主编 陈凤颜 主审 董家彪

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E-mail	tepx@163. com
印刷单位	北京甜水彩色印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787 毫米×1092 毫米 1/16
印 张	8. 5
字 数	118 千字
版 次	2014 年 1 月第 1 版
印 次	2014 年 1 月第 1 次印刷
定 价	20. 00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

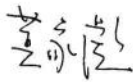
总 序

在现代教育中,中等职业学校承担实现“两个转变”的重大社会责任:一是将受家庭、社会呵护的不谙世事的稚气少年转变成灵魂高尚、个性完善的独立的人;二是将原本依赖于父母的孩子转变为有较好的文化基础、较好的专业技能并凭借它服务于社会、能独立承担社会义务的自立的职业者。要完成上述使命,除好的老师、好的设备外,一套适应学生成长的好的一系列教材是至关重要的。

什么样的教材才算好的教材呢?我的理解有三点:一是体现中职教育培养目标。中职教育是国民教育序列的一部分。教育伴随着人的一生,一个人获取终身学习能力的大小,往往取决于中学阶段的基础是否坚实。我们要防止一种偏向:以狭隘的岗位技能观念代替对学生的文化培养与人文关怀。我们提出“立德尚能,素质竞争”,正是对这种培养目标的一种指向。素质与技能的关系就好比是水箱里的水与阀门的关系。只有水箱里储满了水,打开阀门才会源源不断。因此,教材要体现开发学生心智、培养学生学习能力、提升学生综合素质的理念。二是鲜明的职业特色。学生从初中毕业进入中职,对未来从事的职业认识还是懵懂和盲从的。要让学生对职业从认知到认同,从接受到享受到贯通,从生手到熟手到能手,教材作为学习的载体应该充分体现。三是符合职业教育教学规律。理实一体化、做中学、学中做,模块化教学、项目教学、情境教学、顶岗实践等,教材应适应这些现代职教理念和教学方式。

基于此,我们依托“广东旅游职教集团”的丰富资源,成立了由教育专家、企业专家和教学实践专家组成的编撰委员会。该委员会在指导高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、旅游外语、中餐烹饪与营养膳食等创建全国示范专业中,按照新的行业标准与发展趋势,依据旅游职业教育教学规律,共同制定了新的人才培养方案和课程标准,并在此基础上协同编撰这套系列创新教材。该系列教材力争在教学方式与教学内容方面有重大创新,突出以学生为本,以职业标准为本,教、学、做密切结合的全新教材观。真正体现工学结合、校企深度合作的职教新理念、新方法。经过近两年时间的努力,现已付梓。

在此次教材编撰过程中,我们参考了大量文献、专著,均在书后加以标注,同时我们得到了旅游教育出版社、南沙大酒店总经理杨结、岭南印象园副总经理王娟以及广东省职教学会教学工作委员会主任余德禄教授等旅游企业专家、行业专家的大力支持。在此一并表示感谢!



2013年8月于广州

前 言

为了适应职业与岗位对接的职业教育教学新要求,提高学生的语文素养,我们在听取专家的意见、开展调查的基础上,结合中职烹饪专业学生语文学习的特点、学习现状等因素,编写了这套教材。教材分两部分,第一部分是基础篇,适用于中职学校烹饪专业一年级的学生;第二部分是文化篇,适用于中职学校烹饪专业二年级的学生,本书是文化篇。

在中国文化史上,历代文学大师与中国烹饪几乎都有不解之缘,文人谈美食,是一种非常值得我们关注的现象。在他们的作品中有不少是以美食为题材的名篇,这些名篇充实和丰富了中华民族的文化宝库,是人类文明的宝贵遗产。不少文学大师不仅对饮食文化很有研究,而且对烹饪技艺也很精通。古有苏轼、陆游、李笠翁,现有汪曾祺、叶圣陶、钱钟书、陆文夫……真是不胜枚举!

丰富多彩的饮食文化精品,为作者编写本书提供了宝贵的资料。饮食是一种文化,从事烹饪工作和饮食业务的工作者必须有文化底蕴,因此,一年级教材基础篇注重听、说、读、写基础的夯实,本教材侧重将文化的理念渗透到文本中。

本教材按照选文的内容分为5个单元:食为民天、吃的艺术、吃的哲学、舌尖上的故乡,语言中的吃,旨在让学生从5个方面了解中国饮食文化。选取名家名作21篇,其中18篇是必读课文、3篇为选读课文(标题前有*号的为选读课文);另加诗词6首和满汉全席大报菜单子。每篇课文设计为2学时,共36学时,分两个学期完成。教材5个部分独立成体,并不存在循序渐进的学习要求,教师可按实际需要灵活掌握教学时间。

每篇课文前有作家简介,便于学生多角度了解作者;课后有“读后感悟”,不仅密切联系课文内容,还可以拓展知识,激发学生主动探索的兴趣,培养学生的创造性思维;“思考与练习”将“说”、“读”、“写”语文能力的培养渗透其中,与语文教学目标相结合;“附录”中引用

与课文相关的材料,对拓展学生的知识面、增加文化积淀起有益的作用。

编写全新思路的中职烹饪专业的语文教材,是一次有探索意义的艰难实践,虽然付出了很大的努力,但由于水平有限,难免有不足和疏漏,敬请读者指正。

在编写教材的过程中引用了有关专家、学者的著作,已在教材中予以标注,在此不胜感谢!董家彪先生百忙中给予悉心指导,并作了细致审核,衷心地感谢他!

陈凤颜

2013 年 7 月

目 录

第一单元 食为民天

1 吃相凶恶	2
2 民食天地	8
3 稀粥南北味	15
4 厨房的秘密	22
5 *谈 吃	26

第二单元 吃的艺术

6 老饕赋	32
7 红楼饮饌谈	37
8 萝卜	44
9 文人菜	49

第三单元 吃的哲学

10 吃 饭	57
11 宴之趣	62

12	劝 菜	68
13	会吃不会吃	74
14	* 论口腹	78

第四单元 舌尖上的故乡

15	藕与莼菜	86
16	姑苏菜艺	91
17	家乡情与家乡味	97
18	成都的“鬼饮食”	102
19	粤菜进入“后现代”	108
20	* 味蕾上的故乡	113

第五单元 语言中的吃

21	语言中的吃	117
22	吃的诗词(六首)	120
23	* 满汉全席之大报菜单子(相声·贯口)	123
	参考文献	126

第一单元 食为民天

食物是人民赖以生存的最为重要的东西。

孔子发表过“食不厌精，脍不厌细”的议论，孟子也有“口之于味，有同嗜焉”的论断，司马迁在《史记·酈生陆贾列传》中说：“王者以民人为天，而民人以食为天。”颜之推《颜氏家训》则说：“夫食为民天，民非食不生矣，三日不粒，父子不能相存。”以上圣贤、学人口中有关吃的论述，充分证明了饮食在中国历史文化中占据着重要的地位和特殊的分量。

本单元选取了莫言、舒婷、张抗抗三位名家的作品和纪录片《舌尖上的中国》第五集——“厨房的秘密”作为必读内容；选取了夏丏尊的《谈吃》为选读内容。学习时注意体会作者的生活背景，理解他们对食物的渴求，品味作者对食物的描写，领会文章传达出的情怀。

1 吃相凶恶

莫言

莫言(1955.2—),原名管谟业,山东高密人,中国当代著名作家。香港公开大学荣誉文学博士,中国艺术研究院文学院院长,青岛科技大学客座教授,潍坊学院文学院名誉院长。他自20世纪80年代中以一系列乡土作品崛起,充满着“怀乡”的复杂情感,被归类为“寻根文学”作家。2011年莫言荣获茅盾文学奖。2012年莫言荣获诺贝尔文学奖,诺贝尔委员会给他的颁奖词为:将魔幻现实主义与民间故事、历史与当代社会融合在一起。主要作品有长篇小说:《红高粱家族》、《丰乳肥臀》、《檀香刑》、《生死疲劳》、《蛙》等。

在我的脑袋最需要营养的时候,也正是大多数中国人饿得半死的时候。我常对朋友们说,如果不是饥饿,我绝对会比现在聪明,当然也未必。因为生出来就吃不饱,所以最早的记忆都与食物有关。那时候我家有十几口人,每逢开饭,我就要大哭一场。我叔叔的女儿比我大四个月,当时我们都是四五岁的光景,每顿饭奶奶就分给我和这位姐姐每人一片发霉的红薯干,而我总是认为奶奶偏心,将那片大些的给了姐姐。于是就把姐姐手中的那片抢过来,把自己那片扔过去。抢过来后又发现自己那片大,于是再抢回来。这样三抢两抢姐姐就哭了。婶婶的脸也就拉长了。我当然从一上饭桌时就眼泪哗哗地流。母亲无可奈何地叹息着。奶奶自然是站在姐姐的一面,数落着我的不是。婶婶说的话更加难听。母亲向婶婶和奶奶连声赔着不是,抱怨着我的肚子大,说千不该万不该不该生了这样一个大肚子的儿子。

吃完了那片红薯干,就只有野菜团子了。那些黑色的、扎嘴的东西,吃不下去,但又必须吃。于是就边吃边哭,和着泪水往下咽。我们这茬人,到底是依靠着什么营养长大的呢?我不知道。那时想,什么时候能够饱饱地吃上一顿红薯干子就心满意足了。

1960年春天,在人类历史上恐怕也是一个黑暗的春天。能吃的东西都吃光了,草根、树皮、房檐上的草。村子里几乎天天死人。都是饿死的。起初死了人还掩埋,亲人们还要哭哭

啼啼地到村头的土地庙去“报庙”，向土地爷爷注销死者的户口，后来就没人掩埋死者，更没人哭嚎着去“报庙”了。但还是有一些人强撑着将村子里的死尸拖到村子外边去，很多吃死人吃红了眼睛的疯狗就在那里等待着，死尸一放下，狗们就扑上去，将死者吞下去。过去我对戏文里讲穷人使用的是皮毛棺材的话不太理解，现在就明白了何谓皮毛棺材。后来有些书写过那时人吃人的事情，我觉得只能是十分局部的现象。据说我们村的马四曾经从自己死去的老婆的腿上割肉烧吃，但没有确证，因为他自己也很快就死了。粮食啊，粮食，粮食都哪里去了？粮食都被什么人吃了呢？村子里的人老实无能，饿死也不敢出去闯荡，都在家里死熬着。后来听说南洼里那种白色的土能吃，就去挖来吃。吃了拉不下来，憋死了一些人，于是就不再吃土。那时候我已经上了学，冬天，学校里拉来了一车煤，亮晶晶的，是好煤。有一个生痲病的同学对我们说那煤很香，越嚼越香。于是我们都去拿来吃，果然是越嚼越香。一上课，老师在黑板上写字，我们在下面吃煤，一片咯嘣咯嘣的声响。老师问我们吃什么，大家齐说吃煤。老师说煤怎么能吃呢？我们张开乌黑的嘴巴说，老师，煤好吃，煤是世界上最好吃的东西，香极了，老师吃块尝尝吧。老师是个女的，姓俞，也饿得不轻，脸色蜡黄，似乎连胡子都长出来了，饿成男人了。她狐疑地说，煤怎么能吃呢？煤怎么能吃？一个男生讨好地把一块亮晶晶的煤递给老师，说老师尝尝吧，如果不好吃，您可以吐出来。俞老师试探着咬了一小口，咯嘣咯嘣地嚼着，皱着眉头，似乎是在品尝滋味，然后大口地吃起来了。她惊喜地说：“啊，真的很好吃啊！”这事儿有点魔幻，我现在也觉得不像真事，但毫无疑问是真事。去年我探家时遇到了当年在学校当过门房的王大爷，说起了吃煤的事，王大爷说，这是千真万确的，怎么能假呢？你们的屎拍打拍打就是煤饼，放在炉子里呼呼地着呢。饿到极处时，国家发来了救济粮，豆饼，每人半斤。奶奶分给我杏核大小的一块，放在口里，嚼着，香甜无比，舍不得往下咽就没有了，仿佛在口腔里化掉了。我家西邻的孙家爷爷把分给他家的两斤豆饼在往家走的路上就吃完了，回到家后，就开始口渴，然后就喝凉水，豆饼在肚子里发开，把胃胀破，死了。十几年后痛定思痛，母亲说那时候的人，肠胃像纸一样薄，一点脂肪也没有。大人水肿，我们一般孩子都挺着一个水罐般的大肚子，肚皮都是透明的，青色的肠子在里边蠢蠢欲动。都特别地能吃，五六岁的孩子，一次能喝下去八碗野菜粥，那碗是粗瓷大碗，跟革命先烈赵一曼女士用过的那个差不多。

后来，生活渐渐地好转了，基本上实现了糠菜半年粮。我那位在供销社工作的叔叔走后门买了一麻袋棉籽饼，放在缸里。夜里起来撒尿，我也忘不了去摸一块，放在被窝里，蒙着头

吃,香极了。

村子里的牲口都饿死了,在生产队饲养室里架起大锅煮。一群群野孩子嗅着味道跑来,围绕着锅台转。有一个名字叫运输的大孩子,领导着我们高唱歌曲:

骂一声刘彪你好大的头,
你爹十五你娘十六,
一辈子没捞到饱饭吃,
唧唧喀喀地啃了些牛羊骨头。

手持大棒的大队长把我们轰走,一转眼我们又嗅着气味来了。在大队长的心目中,我们大概比那些苍蝇还要讨厌。

趁着大队长去上茅房,我们像饿狼一样扑上去。我二哥抢了一只马蹄子,捧回家,像宝贝一样。点上火,燎去蹄上的毛,然后剁开,放在锅里煮。煮熟了就喝汤。那汤的味道实在是太精彩了,几十年后还让我难以忘却。

“文革”期间,依然吃不饱,我便到玉米田里去寻找生在秸秆上的菌瘤。掰下来,拿回家煮熟,撒上盐少许,用大蒜泥拌着吃,鲜美无比,在我的心中是人间第一美味。

后来听说,癞蛤蟆的肉味比羊肉的还要鲜美,母亲嫌脏,不许我们去捉。

生活越来越好,红薯干终于可以吃饱了。这时已经是“文革”的后期。有一年,年终结算,我家分了290多元钱,这在当时是个惊人的数字。我记得六婶把她女儿头打破了,因为她赶集时丢了一毛钱。分了那么多钱,村子里屠宰组卖便宜肉,父亲下决心割了五斤,也许更多一点,要犒劳我们。把肉切成大块,煮了,每人一碗,我一口气就把一大碗肥肉吃下去,还觉不够,母亲叹一口气,把她碗里的给了我。吃完了,嘴巴还是馋,但肚子受不了了。一股股的荤油伴着没嚼碎的肉片往上涌,喉咙像被小刀子割着,这就是吃肉的感觉了。

我的馋在村子里是有名的,只要家里有点好吃的,无论藏在什么地方,我总要变着法子偷点吃。有时吃着吃着就控制不住自己,索性将心一横,不顾后果,全部吃完,豁出去挨打挨骂。我的爷爷和奶奶住在婶婶家,要我送饭给他们吃。我总是利用送饭的机会,掀开饭盒偷点吃,为此母亲受了不少冤枉。这件事至今我还感到内疚。我为什么会那样馋呢?这恐怕不完全是因为饥饿,与我的品质有关。一个嘴馋的孩子,往往是意志薄弱、自制力很差的人,我就是。

20世纪70年代中期,去水利工地劳动,生产队用水利粮蒸大馒头,半斤面一个,我一次

能吃四个,有的人能吃六个。

1976年,我当了兵,从此和饥饿道了别。从新兵连分到新单位,第一顿饭,端上来一笼雪白的小馒头,我一口气吃了八个。肚子里感到还有空隙,但不好意思吃了。炊事班长对司务长说:“坏了,来了大肚子汉了。”司务长说:“没有关系,吃上一个月就吃不动了。”果然,一个月后,还是那样的馒头,我一次只能吃两个了。而现在,一个就足够了。

尽管这些年不饿了,肚子里也有了油水,但一上宴席,总有些迫不及待,生怕捞不到吃不够似的疯抢,也不管别人是怎样看我。吃完后也感到后悔。为什么我就不能慢悠悠地吃呢?为什么我就不能少吃一点呢?让人也觉得我的出身高贵,吃相文雅,因为在文明社会里,吃得多是没教养的表现。好多人攻击我的食量大,吃起饭来奋不顾身啦,埋头苦干啦,我感到自尊心受到了很大的伤害,便下决心下次吃饭时文雅一点,但下次那些有身份的人还是攻击我吃得多吃得快,好像狼一样。我的自尊心更加受到了伤害。再一次吃饭时,我牢牢记着,少吃,慢吃,不要到别人的面前去夹东西吃,吃时嘴巴不要响,眼光不要恶,筷子要拿到最上端,夹菜时只夹一根菜梗或是一根豆芽,像小鸟一样,像蝴蝶一样,可人家还是攻击我吃得多吃得快,我可是气坏了。因为我努力地保持文雅吃相时,观察到了那些攻击我的小姐太太们吃起来就像河马一样,吃饱了后才开始文雅。于是怒火就在我的胸中燃烧,下一次吃那些不花钱的宴席,上来一盘子海参,我就端起盘子,拨一半到自己碗里,好一顿狼吞虎咽,他们说我吃相凶恶,我一怒之下,又把那半盘拨到自己碗里,挑战似的扒拉下去。这次,他们却友善地笑了,说:莫言真是可爱啊。

我回想三十多年来吃的经历,感到自己跟一头猪、一条狗没有什么区别,一直哼哼着,转着圈子,找点可吃的东西,填这个无底洞。为了吃我浪费了太多的智慧,现在吃的问题解决了,脑筋也渐渐地不灵光了。



读后感悟

提示:故乡给予莫言童年更多的是饥饿和孤独,却也给予莫言一笔取之不尽的精神财富。童年的记忆深深地扎根在莫言的心里,导致即使在现在这个“吃饭文雅”的时代,莫言仍改不掉狼吞虎咽、吃相凶恶的习惯。品读作品,理解作者在轻松调侃中寓含的压抑与沉重。



思考与练习

1. 作者在文章中回忆了各个成长阶段吃的经历,请用简洁的语言概括出来。

四五岁光景:

三年困难时期:

“文革”期间:

“文革”后期:

76年当兵时:

现在:

2. 从课文中找出以下吃相“凶恶”的字,流畅地书写出来,并体会作者表达的情感:嚼、尝、咽、咬、嗅、啃。

3. 你的吃相是“文雅”的还是“凶恶”的呢?说说你家的吃饭习惯,以及形成这种习惯的原因。



附录

当今社会,大家最关注的莫过于“吃”了。“吃”作为人们最熟悉的事情,成为人们茶余饭后永恒的话题。莫言在《吃相凶恶》中以一种自我调侃的语气讲述了作者童年正逢三年困难时期,如何与亲人、小伙伴们一起吃野菜的一幕幕场景,以及由此派生出“吃”给当时人伦关系、人性带来的变化。不足九千字的散文讲述了这位诺贝尔文学奖获得者作为“吃货”的经历,轻松调侃中却寓含了压抑与沉重,不仅展示了作者对国家的深沉忧思,还提示了封建观念带来的社会现实弊端。

印象最深刻的就是文章中对食物的描写,其中写道:“吃完了那片薯干,就只有野菜团子了。那些黑色的、扎嘴的东西,吃不下去,但又必须吃于是就边吃边哭……”那是一个物质匮乏的时代,作为一个从小没有为吃穿发过愁的90后,这样的描述令我有些难以置信。由此我联想起旧中国的人们,在那样艰苦的条件下,仅仅依靠少得可怜又难以下咽的食物,度过了最艰难的时期。我想,是坚韧不拔的意志救了莫言这一代人,是对生活的渴望让他们在拮据

据的条件中生存下来。而我们生活在一个生活富足的年代,从未经历过忍饥挨饿的生活,反而更加不懂得珍惜了。好的生活给了我们一张挑剔的嘴,同时给了我们一颗坚硬的心。我们不懂得什么是知足,忘记了什么是感恩。

对于莫言而言,童年的艰苦生活是刻骨铭心的,那段记忆更是深深地扎根在莫言的心里,以至于在现在这个“吃饭文雅”的时代,莫言仍改不掉狼吞虎咽、吃相凶恶的习惯。我想,唯有内心保留本真的人才会如此。现在的我们不用为找吃的绞尽脑汁,却为了追求所谓的“生活质量”对事物十分挑剔,有的人甚至非“海参鲍鱼”不吃,丝毫不懂得珍惜。如此身在福中不知福,这样的我们岂不是更可悲吗?

莫言的《吃相凶恶》把乡土材料和乡土色彩同人的本质和人类文明的普遍意义有机地结合起来,使作品超越地域性获得了普遍性。正是由于他幼年的生活环境,给予了他这么一笔取之不尽的精神财富。(李静)

2 民食天地

舒 婷

舒婷(1952.5—),原名龚佩瑜,中国女诗人。出生于福建龙海市石码镇,祖籍福建泉州,居住于厦门鼓浪屿。1969年下乡插队,1972年返城当工人,1979年开始发表诗歌作品,1980年到福建省文联工作,从事专业写作。主要著作有诗集《双桅船》、《会唱歌的鸢尾花》、《始祖鸟》,散文集《心烟》等。舒婷崛起于20世纪70年代末的中国诗坛,她和同代人北岛、顾城、梁小斌等以迥异于前人的诗风,在中国诗坛上掀起了一股“朦胧诗”大潮。舒婷是朦胧诗派的代表人物,《致橡树》是朦胧诗潮的代表作之一。

家吃国吃

南方风俗,新媳妇过门第三天,公婆要检验其烹调手艺,并推及家教。某书香门第同时娶两房媳妇。大媳妇起早洗手下厨,果然整治一桌佳肴,公婆齐口夸奖。大媳妇谦虚道:“有油有葱,煮羹也香。”众人面面相觑。小媳妇接着也办一桌美食,啧啧声遍起,那小媳妇也谦逊着:“并非媳妇巧,乃是多佐料。”胜负不辩而明。

以上故事经我外婆用漳州土音屡教不止后,我得以明白烹调精义中有一要素是佐料,它同时强调了中国饮食文化中那个“雅”字。我外公因此补充:少年时代他只身流浪来厦门,啃两个大光饼,叫一碗菜牌上最便宜的汤,美其名“青龙过江”,只花一个铜板,其实不过一碗清汤加两节葱段。

海边人吃鱼有个考究,一鲳二鲳三马鲛,以鲳鱼品位最高。某大户考媳妇,便以此命题作文。那新娘子毫不示弱双手捧出一盖盘清蒸鲳鱼,果然浓香四溢。那婆婆筷子一碰,看见鱼身刮得光溜溜,脸就沉下来。原来据说鲳鱼之名贵在于鳞,只有鱼鳞才能熬出特殊浓香的金黄色鱼油来。可是等鱼吃完了,才发觉鱼鳞一片片被丝线穿起来,团在盘底。这样吃起来

既方便又保持了原味。所以那公公长喙一声：“到底是三代世家呀！”这户人家终于讨到了一个豌豆公主。

这故事却是我父亲最得意的家教之一。由此可见我父亲不但重视饮食质量，还讲究形式。即使家常小饭桌，他也要求相应的套盘。几根青菜也要炒得有个名目出来。遇有家宴，更是萝卜染色，西红柿雕花，这种极端的形式主义使几个孩子一致断定，父亲对烹调的乐趣全在手做上，而非口尝。

在我父亲勺子里，除了人肉之外，大概没有什么动物是不能入口的。当他从银行经理的位置上一跤跌成右派，被分配到露天煤矿掘煤，家里流水般寄去的都是他信中指定的食物。困难时期，他抓田鼠，剥皮后穿在树枝上烤；他拣毛栗，煨在灰里；摘地瓜叶、南瓜叶，甚至爆炒蝗虫。若不是臭虫有一股怪味，说不定也成了一道不愁来源的菜肴。一切牙能咬动的东西都被辘辘饥肠吸收成蛋白质，使父亲在严酷的劳动中得以生存下来，而却有不少见田鼠蝗虫就干呕的同伴逐一离去。

母亲早逝，父亲一直主宰厨房。兄妹三人乐得饭来张口。虽不灶边偷艺，但饭桌上耳濡目濡兼口尝，已有自己的食谱。等各自成家，短期突击，无不烧炒自成体系。轮到老父挨家去验收，仍是摇头：青还不如蓝。

家吃如此，把舌头娇惯了，外出公差开会，回来一定瘦半圈。中国确实地大物博，小小福建，隔一个县就有不同花样的吃法，厦门的海蛎煎到了泉州就有不同，到了福州则已是两码事。等到出国去，便同仇敌忾起来，一致怀念的是国吃。比起三明治来，甭说北方的饺子，南方的春卷，就连南北通行的阳春面，也叫人痛苦思念得直磨牙。尽管尝过法国蜗牛、日本生鱼、荷兰烤肝，喉咙那儿总是窄的，肚子是虚的，成日不知饥饱。每逢有外国朋友请吃饭，问西餐还是中餐，立刻直指中餐馆。虽然知道到了西方不尝异国风味实在没出息。

推己及人，从伦敦回来，给一位工作极努力经常以三明治果腹的好朋友写信：“好好保重自己，每天至少吃一顿中国饭。”

南吃北吃

也许不是所有南方人，仅仅对我而言，南方与北方的饮食之大相径庭，不啻两个距离远的国度。

北京近年来挖掘出不少御膳曝光，包装日益精美，比当年进贡皇上还要宫廷几分，吃到