

三三著

烟火三十六味

市集
餐桌
食物与人



烟火三十六味

市集
餐桌
食物与人

三三
著

生活·讀書·新知 三联书店

Copyright © 2021 by SDX Joint Publishing Company.

All Rights Reserved.

本作品版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

烟火三十六味：市集·餐桌·食物与人 / 三三著. —北京：
生活·读书·新知三联书店，2021.10

ISBN 978-7-108-07201-6

I. ①烟… II. ①三… III. ①饮食—文化—中国—文集
IV. ① TS971-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2021) 第 127995 号

特邀编辑 孙晓林

责任编辑 王晨晨

装帧设计 薛宇

责任校对 张国荣

责任印制 宋家

出版发行 **生活·读书·新知** 三联书店

(北京市东城区美术馆东街 22 号 100010)

网 址 www.sdxjpc.com

经 销 新华书店

制 作 北京金舵手世纪图文设计有限公司

印 刷 天津图文方嘉印刷有限公司

版 次 2021 年 10 月北京第 1 版

2021 年 10 月北京第 1 次印刷

开 本 787 毫米 × 1092 毫米 1/32 印张 11.375

字 数 208 千字 图 158 幅

印 数 0,001—8,000 册

定 价 78.00 元

(印装查询：01064002715；邮购查询：01084010542)

目录

金陵往事

一本鸭子经……23

吃闲工夫……31

滑手长鱼……39

一口白米，一口草……49

三七八巷菜场……57

烟火气，人情味……1

赵珩

一吨爱有多少，一吨辛苦有多少……7

毛尖

与食物同行（代前言）……13

台州山海经

琐碎金鳞软玉膏……129

马鲛尾与小青蟹……139

挖最嫩的笋，尝最冷的春……149

紫阳街旧食……157

台州的早晨……165

椒江花园路菜场……173

吴门烟火

夏至姑苏之三虾面与绿豆汤……69

夏至姑苏之炒肉团……77

甜字道不尽苏州味……85

雪后游园吃面……93

弃船登岸的苏帮菜……101

知足不求全……109

葑门菜市……119

饕人潮汕

嗜牛：229

土匪渔港：237

二十四小时普宁甜：247

点石成金的卤水：255

吃粿粿：265

汕头中山东市场：275

入川杂记

一碗成都混血面：183

喝闲茶：191

诸肉要数猪肉香之东坡肉：199

二郎酒香肉：207

玉林综合市场：217

高原饭香

吃菌子：287

昆明的米线：295

一场滇南临安梦之炊锅与汽锅：305

一场滇南临安梦之甜水与烤鸭：315

雪山家宴：325

滇西味之术：335

香格里拉向阳路农贸市场：345

烟火气，人情味

赵 珩

三三的《烟火三十六味》即将由生活·读书·新知三联书店出版了，责任编辑送来了书稿。大约用了两天的时间，仔细阅读了全部文字，唯一的感想就是：这真是一本难得的关于饮食的好书。尤其是在当下网络信息时代，显得那样地沉静、安然、闲适，而所述及的饮食闻见，又是那样地朴实、真挚、鲜活。好多年没见到三三了，真为她的进步感到由衷地高兴。

《烟火三十六味》是三三近年来在江南、广东、四川、云南的美食笔记，这些记录，都是她最真实的闻见和体味。三三当过编辑、美食记者，十余年来，游走于各地名餐馆、资深厨师、市井美食和三街六巷的菜市场之间，因此所记都是言之有据的材料。而且不同地域的特色又绝不雷同。

南京是六朝古都，历来有着大都会的饮食传统，袁枚、李渔都在此留下了很多的饮食文字。书中没有去追寻那些豪华的官府盛宴，也没有刻意去描摹那些园林雅集。作者更注重的是间巷街肆的饮食，从鸭子的各种做法、长鱼的烹制，到时蔬野菜的精致利用，都可见历史文化留下的痕迹。烹饪的功夫、厨师的技能，更有厨师创业的艰辛和对厨艺的执着追求，无不渗透着作者处处在心的关怀。

苏州是甜的，甜得那样软糯，那样细腻，像吴侬软语，像笛箫丝竹，犹如静谧的半园、艺圃，是旅游者罕至的深巷所在，也像喧嚣的小菜市，只有本地人才会在清晨光顾。苏州是我几乎每年都要去的城市，但是三三对那里显然更为熟悉。鲜美的三虾面，浓香的绿豆汤，现做的糕团，弃船登岸的苏帮菜，读之令人神往，垂涎欲滴。如果不是深入姑苏历史人文，不是穿行于老街小巷，写不出这样的文字。今天的苏州，已经是新旧杂糅、古老与现代泾渭分明的城市，那些几乎消失在新型城市中的人文掌故和生活方式，也都被一一呈现，这在写饮食的书籍中可以说是十分罕见的陈述。文字中没有对旧时生活刻意的怀恋，也没有对现实疾速变迁的抱怨，但是读者却能体会出作者对历史文化的敬畏。

台州虽然去过，但只是浮光掠影，从来没有到过海边，对海味的捕捞和烹制更是一无所知。三三是不是跟着渔家出海，身体力行，我不得而知，但是关于台州海鲜的文字却令我神往。

文中记录的海味，仿佛让人闻到海边的味道，看到渔家的生活，正像三三说的“再回到北京与上海，坐在荣叔的店里，看着邻桌的食客，很多人不曾吹过海风、踩过泥泽、闻过咸咸的空气，也不曾摸过潮湿的鱼鳞”，在那里，吃到的绝对不是酒店宴席上常见的那种鱼蟹贝蚌，而是最原始的味道。对于台州沿海大黄鱼、马鲛（其实就是北方所谓的鲅鱼）的捕捞，海边渔民的生活常态，都是我极为陌生的；从阿元到荣叔，也写得那样平实而鲜活，如见其人。紫阳街上的旧食、石板小巷中的姜汤面、扁食等，如果只是在台州小住两三日，是绝对体味不到的。

成都可谓天府之国，自秦汉以来就有着独特的餐饮历史，很同意三三纠正“川菜都是辣的”的误导。如今流行全国的川菜，其实多是那些江湖菜、码头菜，而真正的川菜并非如此。一说到川菜，多与苏东坡联系在一起，其实，目前见于各菜系的“东坡肉”，也并非是他老人家在家乡的创造。苏东坡因“乌台诗案”被贬到黄州的几年，虽然只是个团练副使的闲差，但他的许多重要作品都与黄州有着密切联系，除了前后《赤壁赋》和《黄州寒食诗帖》等，“东坡肉”也是在黄州的创造，其实与四川并没有什么关系。川菜把苏东坡拉进来，也无非是借名人做做招牌罢了。如果说，重庆自抗战以来受到外来影响因而更加丰富的话，那么成都平原的饮食似乎更传统些。就像文中提到的许多面点，有很多都是我从没有吃过的。川菜，总让人体会到那种蜀中特有的巴适与安逸。

当代的粤菜，大抵可以分为四个体系，即老式粤菜、新派粤菜（也称港式粤菜）、潮州菜和客家菜。其中潮汕的美食可算是独树一帜。潮汕的牛丸早在二三十年前就落户京沪，但是并没有“大火”，我想那是因为京沪人能尝到的美食太多，这样相对单一的东西就会被忽略，再有就是外地的食客难以领略到牛丸那种“咬口”的快感。这种感觉在潮汕可有着很大的讲究。潮州的米粿与浙江、福建的米粿略有不同，吃法也有差异。如果不熟悉潮汕米粿的制作过程，大抵是吃不出什么区别的。潮汕人吃的蘸料也很独特，鱼露、姜汁、沙茶和各种岭南的水果都是酱料中不可或缺的原料。三三所谓的“馋人”，大抵也是有着对这种味觉的高度敏感和追求吧！

云南的气候四季宜人，菜系的品种最为复杂，这也是多民族杂居的结果。可以说，云南找不出任何一种菜品能够涵盖和代表全省的特色。曾去过云南几次，如昆明的米线、菌子火锅，大理的乳扇、饵块，巍山的长街宴和独具特色的小吃，丽江纳西族的粑粑，西双版纳的各式烧烤，乃至于腾冲的“大救驾”，真可说是太复杂了。百里不同俗，并非是言过其实。如今云南菜也传遍全国，但是这里说的云南饮食大抵是最为原生态的。

《烟火三十六味》向读者展示了东南、西南的很多美食，最为可贵的是这些叙述并非来自餐桌，而是深入到了原料的来源和最普通的日常生活。我也曾写过些关乎饮食的小文，如果单纯就写饮食本身而言，我写得远远不如这些好，更没有这些深

人的叙述，烟火气、人情味儿就显得苍白和逊色多了。

最后想说说这本书的文字。

《烟火三十六味》应该说是一本关于各地饮食的随笔，在这本随笔中，有散文的美感，有生活的气息，有质朴的百姓生活，有独特的画面感和能捕捉到的生活场景。没有追逐时髦的浮夸，没有攀附豪华的恶俗，烟火气、人情味儿油然而生，可以说在此类文字中是别开生面的。在文字中，没有那种调侃的油腔滑调，也没有追逐时下潮流的网红语言，让人感到一种干净和朴实，我想，这种文字才是经得住时间检验的。

《烟火三十六味》在饮食类书籍中打开了一扇新的窗，会让读者看到一片新的世界。

辛丑仲夏于穀外书屋

一吨爱有多少，一吨辛苦有多少

毛尖

我小姨父不善言辞，家境不好，外婆最后松口，是因为小姨父会吃。懂吃爱吃的男人，不会对女人太不好的。这是中国人的信仰。

如果有一个吃的奥运会，蒸、煮、煎、熬、滚、氽、涮、煲、烫、炙、卤、酱、风、腊、熏、糟、醉、酿、炒、炆、炊、烧、爆、炸、灼、焗、焖、炆、烩、熘、焯、煨、烘、炖、煊、烤，估计场场飘五星红旗。从小到大，人生最隆重的事情都必须体现在吃上。生日，一桌。祭日，一桌。工作了，吃。失恋了，吃。我小时候有个邻居叫八爷，八爷花哨，整个弄堂的年轻女孩都被他吃过豆腐，夏天晚上，乘凉的时候家长里短有人替八大娘鸣不平，我外婆一句话就噎死他们，你们要

有八大娘福气，天天起床被伺候一碗牛肉面，再替她喊冤。

忙完早饭忙中饭，忙完中饭忙晚饭，食物是最好的感情表达。契诃夫有个短篇叫《牵小狗的女人》，苗师傅在《文学体验三十讲》里提到过。德米特里·德米特里耶维奇·古罗夫在雅尔塔对安娜·谢尔盖耶芙娜，一个寂寞的上流社会女人动了心，一个回合之后，他向她提出，“我们到您的旅馆里去吧”。契诃夫没有接着描写他们在旅馆里做什么，隔一段，他写了这么两句：房间里的桌子上有一个西瓜。古罗夫给自己切了一块，慢慢地吃起来。在沉默中至少过了半个钟头。

苗师傅很有把握地说，这是一块事后西瓜。纳博科夫也同意，他认为这个西瓜时刻是契诃夫的高潮，“这里有普通人称为浪漫史的东西以及契诃夫称为散文的东西”。俄罗斯文学史上特别回肠荡气的室内一刻，就是因为是西瓜吗？因为西瓜清甜，多汁，粘手吗？

西瓜当然是有功劳，不过重点在吃。慢慢地吃。就像《花样年华》（2000）里，梁朝伟和张曼玉对切牛排，但在他们之间轰鸣的是一次次的蓄势待发。刘别谦的电影《天使》（1937）中，黛德丽的丈夫突然带老友道格拉斯回家用餐，仆人端上牛肉，三人中，只有被绿的呆萌男主人把牛肉吃了，女主没吃，道格拉斯把牛肉切成一小块一小块，也没吃。

所以啊，食物从来都是最完美的人生譬喻。工作是饭碗，失业炒鱿鱼，嫉妒是吃醋，雄起时候就甩对方一句，小爷我也

不是吃素的。吃是汉语中最活跃的动词，也是最有抒情能力的词语。香港电影能抗衡好莱坞，首先就因为港片为全球电影示范好吃。

许鞍华的《女人，四十》（1995）开场烟火流丽，阿娥菜场挑鱼，逡巡好一会，看中一条，老板过秤，“一百五”。阿娥说：“五十，上面不是写了吗！”老板解释，那是死鱼价，阿娥理直气壮：我在你这里站这么久，不就为等它死吗？老板茫然之际，阿娥以迅雷不及掩耳之势，拍出了鱼的最后一口气。镜头一转，鱼已经在阿娥的砧板上。

香港导演拍吃有传统。食神系列倒是其次，最好看的吃常常发生在段落间歇。早些年，像成龙在《醉拳》（1978）里吃面，元彪在《杂家小子》（1979）里吃白斩鸡，洪金宝在《鬼打鬼》（1980）里吃烤鸭，都属名场面，不过打的都是吃的形意拳。然后周润发出来，《老虎出更》（1988）虽然算不上好电影，但发哥一口气在玻璃杯中敲下十二个生鸡蛋，然后一口干的场面，直接把吃变成了港片全类型装置。像银河映像，电影中大量接头、转折和收场，都选在餐桌或餐厅爆破。杜琪峰的《放·逐》中，有一场戏，五个杀手，放弃各自背道而驰的任务准备携手干一票。于是，他们一起做了一顿饭。张耀扬、林雪搭建大饭桌，张家辉收拾椅子，黄秋生择菜，吴镇宇炒菜，这是杜琪峰蚀骨柔情的银幕表达，四分钟的吃饭戏用了高对比暖光，每个男人都性感又美好，既是童年，又是爱情。

吃就是命。吃就是天。吃就是这个世界最可歌可泣的行为。爱人会欺骗，同志会背叛，吃却从不歪曲也不纠正我们的情感和欲望。吃就是我们本质。《我的团长我的团》凭着第十二集就能名垂影史，龙文章鼓唇弄舌说了整整一集，开始报地名，后来报吃食：“北平的爆肚、涮肉、皇城根，南京的干丝烧卖，还有销金的秦淮风月，上海的润饼、蚵仔煎，天津的麻花狗不理，广州的艇仔粥和肠粉，旅顺口的咸鱼饼子和炮台，东北地三鲜、酸菜白肉炖粉条，火宫殿的鸭血汤、臭豆腐……”

吃就是祖国，祖国就在我们的味蕾里。最好的家国教育，永远是餐桌教育。所以，看到三三的《烟火三十六味》，真是太有好感了。

三三是美食专栏作家，但不染美食作家的习气，没有常见的富贵盈桌，也没有行业的年份官气。一箪食一瓢羹，食物是大地恩情，也是人间喜悦，三三笔下的鸭子长鱼白米青蟹，几乎有春秋风。从平常心进，以平常心出，她和食物，图一个彼此清欢，也因此，饮食中最难写的食材和蔬菜，三三反而驾轻就熟。她写南京人吃草，夏天的芦蒿，春天的马兰头，还有清明时分的金陵菊花脑，汪曾祺看了，估计也坐不住。到台州，把台州的海鲜写得活色生香不稀奇，因为大自然丰沛到目不暇接，但三三把台州的时蔬写得人舌尖生津，是本事。看过三三笔下的台州“糕”“水”，几乎平添惆

烟火三十六味 ... 一吨爱有多少，一吨辛苦有多少