

孤独时，
请给自己最好的安慰。

孤独的人 都要吃饱

张佳玮 / 著

中国华侨出版社



目录

Chapter1 每个孤独的人，都是有故事的人

炸臭豆腐和年糕

大肠面

爱吃肉，没法子

巴塞罗那的吃

吃外卖

蛋炒饭

赌吃

黄豆炖猪脚

馄饨

肉夹馍

咸鸭蛋

羊肉汤

日式拉面

一位印度老板的酱

鱼头汤和卤鸡爪

章鱼

Chapter2 孤独时，请给自己最好的安慰

趁你还能吃下一切时

声音是有味道的

吃肉是件多么美妙的事

老板，来份夏天

[生活不过是一碗米饭的味道](#)

[愿君把酒休惆怅](#)

[美食地图](#)

[苦](#)

[酸](#)

[甜](#)

[咸](#)

[Chapter3 一场美食寻故之旅](#)

[巴黎的咖啡馆](#)

[吃茶，喝茶](#)

[吃蟹](#)

[法国人吃鹅肝](#)

[给食物起个中国名字](#)

[宫廷过年吃什么](#)

[火鸡](#)

[里斯本、肉桂粉和天涯海角](#)

[烧烤](#)

[天妇罗](#)

[Chapter4 你可以哭，可以悲伤，可以天真](#)

[清口菜](#)

[肉夹馍和羊肉泡馍的传说](#)

[收留太阳吃晚饭的那一晚](#)

Chapter1 每个孤独的人，都是有故事的人

吃了喝了，寒冷和饥饿都被缓解了，
桃李春风，松软温暖，
这一碗面，就像让人在冬夜里，
伸一个舒展活泛的懒腰，然后睡进了被

窝。

炸臭豆腐和年糕

臭豆腐阿婆不只卖臭豆腐，还卖年糕。乍听来有些不对：臭豆腐臭而油黄，年糕香而白糯，香臭有别，聚一摊子卖，太奇怪了。但一条街的人吃惯了，也见怪不怪，甚至成习惯了，觉着这两样，非得搭着吃才对，好像卖生煎包配牛肉汤的、卖馄饨配小笼汤包的，理所当然嘛！——街上其他面饭店，到冬天有卖稀饭煮年糕的，有人吃着，就会问：“好，有臭豆腐没？——没有？”就皱眉，觉得太淡了，吃着不香。

那是我以前在上海住时的事儿了：出小区，右转，沿街到尽头，是个丁字路；丁字路左拐是地铁站商业区，颇热闹；将到丁字路处，有一条弄堂，就像家里门背后角落似的，安静，藏风避气。臭豆腐阿婆就在那里摆摊，许多年了。臭豆腐本来很臭，但她躲弄堂里，不会熏得大马路上的人难受。这条街都吃她的臭豆腐和年糕：水果店老板、超市收银员、刚忙完在门口抽烟的烧烤摊摊主。最吓人的是黄昏时分，下了课的小学生嗡嗡地杀将过来，看见臭豆腐阿婆那辆小车子——上面摆着煤气炉、油锅和三个小盒子——犹如见了亲外婆。小学老师也会来买，买完和学生一起站着吃，边吃边抱怨：“你们上课要有吃臭豆腐这心就好了！”

臭豆腐阿婆小车上那三个盒子，一盒装臭豆腐，你要吃，她就给你炸；你看臭豆腐在油锅里翻腾变黄，听见刺啦声，闻见臭味；炸好了，起锅，急着咬一口，立刻感觉到豆腐外皮酥脆，内里筋道柔糯，这就是视觉听觉嗅觉触觉味觉的全面享受，心里格外充实。一盒装煮好的年糕，你要吃，她就放在炉火旁急速烤一烤，外层略黑、焦脆热乎了，给你吃；你咬一口，牙齿透过焦味儿，就被年糕的香软粘住了。最后一盒，是臭豆腐阿婆的独门商业机密——她的自制甜辣酱；上口很甜，是江南人喜欢的那种甜；后味很辣，冲鼻子，你呼一口气，满嘴里往外蹿火。甜辣酱很浓稠，你要她便给；搅豆腐上，拌年糕上，好吃。

真有人受不了臭豆腐，不爱吃年糕，却也来买的。“多给我点甜辣酱！”买了，出弄堂，臭豆腐和年糕随便给跑来跑去的小孩吃，自己捧了那小半罐子甜辣酱，回去盖在米饭上，一拌，配一碗榨菜鸡蛋汤，吃得满头冒汗。

我开始住在那里时，一份臭豆腐卖五毛钱。价廉物美，人见人爱。卖了几年，涨到一元。小孩子则倒罢了，上班族很高兴：兜里的一元硬币比五毛硬币多！要不然，平时找不到五毛，还得花一元，看阿婆一边倒腾臭豆腐和甜辣酱，一边空出手找零

钱，看着都累；说“不要找了”，阿婆又不答应。这一涨价，干脆多了！

有带着孩子来买臭豆腐的，说这豆腐以前只卖两毛——“那时候我也还上中学呢！”

阿婆闲坐等生意的时候，愿意跟人聊。说臭豆腐是她自己做的，年糕是她自己打的，甜辣酱是“死老头子”调的。阿婆有种本事，无论什么场合，都能扯到“死老头子”。比如：

“近来那电视剧真好看啊！”“是啊，可是我那死老头子老要看个戏曲频道，我是看都看着！真真是一点儿都不关心我！”

“房价涨得结棍哟！”“是啊，我以前就说，老房子嘛早点儿卖掉可以买新的来，死老头子就是不让卖！现在好了！真真是从来不听我的话！”

“这两天交通管制，堵车堵得来！”“是啊！死老头子前两天好死不死，吃完饭想着要去龙之梦逛店了！好嘛！堵车堵了半个钟头！蠢是蠢得！”

我们也问过，“死老头子”是不是支持阿婆的事业，阿婆愤愤不平地说都是她在忙，“死老头子”是一点儿都不插手，除了调调甜辣酱。也不晓得关心她，“啊呀，真个是命苦啊！”

入冬了，街上流行感冒。阿婆袖着手，背靠墙在弄堂里做生意，看见生意来了就起身，揭开油

锅，热腾腾的，边张罗着炸臭豆腐，边一愣神，转个身避着人：“阿嚏！”一边赶忙说“对不起”，一边把豆腐包好。大家都关心，让阿婆多注意身体；面饭店的小姑娘给阿婆送来热水袋，修手机的老板给阿婆带来件军大衣。阿婆裹上军大衣坐着，远看像座雕塑，只有眼睛在转，等顾客。顾客来了，她从裹着的层层衣服里伸出手，很灵便地操作、递东西。

阿婆终于还是没抵住病魔。有两天，我去买臭豆腐，看见个老爷爷坐那里，听小收音机——越剧《红楼梦》，“天上掉下个林妹妹，似一朵轻云刚出岫；只道他腹内草莽人轻浮，却原来骨格清奇非俗流；娴静犹如花照水，行动好比风扶柳……”

老爷爷脾气很好，见人就笑，满脸皱纹随开随散。

“老阿叔啊，阿婆呢？”

“她在家，她在家。这两天病了，起不动。我来做生意。”

“老阿叔啊，阿婆病得怎么样？”

“我给她吃姜汤，我给她吃热水，我给她炖糖蛋——我们那里治感冒都要炖糖蛋，好得快。”

“哎呀呀，老阿叔啊，要去医院的呀！”

“去过了呀，不严重，大夫说养养就好了。我

是不放心，要让她好好养一养。她以前呼吸道不好，我怕她再发呀……”

老爷爷坐镇那几天，收摊比以往晚。倒不是生意差——还是黄昏前后收完了事——只是大家都很好奇，乐意跟老爷爷多说说话。他呢，手脚又慢一点，年糕一定要放饭盒里，扎上竹签，外面裹好了——“不然冷得快”；炸豆腐一定要沥一沥油起锅，——“太油了不好，还烫嘴”。

出太阳那几天，阿婆回来了。多戴了顶帽子，多围了条围巾，严严实实，更像雕塑了。她一边看着油炸臭豆腐在锅里转，刺啦啦地变酥脆，一边摇头：

“个死老头子很烦的，还说我要多养养，就是不让我出来做生意啊！”

“烦是烦得，要我戴这个围巾，怎么做生意啊！”

“……来，这个是你的……还跟我说啊，要早点出来，早点收摊回去，不然天快黑了冷，我倒要你教的，都没有做过生意！”

“……来，这个是你的……你们说是不是啊，真真是个笨死老头子啊！”

大肠面

世上有许多东西，中吃不中看，要用巧词修饰避讳。比如，前清、民国时，老北京街坊，你叫住个卖驴肉的，问他要驴鞭——没有；说要钱儿肉，他看左右无人，就掏给你了，而且按规矩得斜着切。我在贵州云南交界的一处路边，吃过一次牛肉馆子，菜单上“牛筋”下面，列着“牛大筋”，心想这是什么，问老板，老板略赧颜，看看同来的几位女眷，低着声跟我说：

“牛鞭！”

相对而言，猪大肠就没什么避讳雅称。肠就是肠，虽然女孩子们会露嫌弃之色，菜单上也不避讳。我只有一次算是中了计：在老上海馆子，看见道菜叫草头圈子。草头是好菜蔬，圈子是什么？叫来一看：原来是猪肠子套猪肠子，再切，截面是圈套圈，就叫作圈子了。这菜看着粗粝，但费功夫：草头须新鲜，猪肠子要洗得干净，才好吃呢。

我问过一位师傅：为什么猪大肠红烧的多，白煮的少？师傅毫不讳言：都嫌猪大肠有味道。红烧了、卤过了，就不显，大家就忘了是肠子了。好比许多地方炖猪头肉，务必炖到烂，一是为了入味，二是心理问题：一个大猪头，倘若不炖烂，便“猪”视眈眈对着你，谁都没心思吃；猪头烂

了，看不清了，大家就没有了成见，只觉得是肉，下筷拌饭，吃得稀里哗啦。

我在无锡的家，出家门往南走有条岔路，一头向着太湖，一头向着高速公路。通高速公路那一片左近，龙蛇混杂：交警临时办公的所在、车辆管理所、运输公司、高速公路服务站，杂乱不堪；但真正的地标，是家面店。那店没名字——倒不是没招牌，年深日久，招牌都被汽车尘烟遮蔽，油灰重，大家也不记得了——只用一句话概括：

“卖红烧大肠面的。”

在无锡，传统菜式大概分两类风格。其一清秀雅致，是士大夫菜，例如太湖银鱼羹；其二就是市井菜，讲究浓油赤酱，比如肉酿油面筋。大肠面属于后一种，大家日常吃吃，不能上台面的。司机们来往高速公路，都是拼体力的，奔波终日，吃的就是个痛快。经常是下了高速公路，车子停好，就进店去：

“一碗大肠面！”

如果那天恰好手松或馋，就是：

“大肠面，双浇头！”

双浇头，就是双份红烧大肠。

老板是个瘦长汉子，穿白围裙，戴蓝袖套，头发稀稀疏疏，但中气很足；站得笔挺，仿佛标枪，

大家都猜他以前当过兵。店里有厨子，据说是他弟弟；有老板娘，长一张冬瓜脸，胖而结实，在柜台管账；老板可不当甩手掌柜的，很精神，时时站在店门口迎客，看人来了，先问清人要什么，然后运中气，声如金石铿锵，拖长了尾音，直送进店里去：

“三两大肠面一碗！红汤不辣！”

店堂没什么装潢，就墙上贴了几张球星海报，杂志夹页里拿的；好在面积挺大，桌椅擦得干净，虽然还是泛着用久了的木器无法避免的油光。你坐下，老板便递上盘子：一小碟卤的红烧大肠，算送的，面还在后厨下着呢。大肠卤得好，鲜里带甜，又脆又韧，不失肥厚，越吃越想吃。有时候老主顾不好意思，就会扬声朝后厨房说：“我这里有大肠了，那面里就别搁了。”等面上来，就把这碟大肠用筷子胡噜进去。“过桥”——我听过一个苏州老人家说，过桥的意思是面的浇头另点，若要进面里，须借筷子之力，便叫作过桥了——老板却无所谓：“没瓜子没点心，一杯水都没有，大肠还不管够？”面很筋道，汤是大肠卤勾的红汤，口味重的就加一勺辣油，最好的当然还是大肠，吃得稀里呼噜。吃完，司机们边剔牙边结账，老板慢声道：

“一路平安！”

真有司机吃上了瘾的，坐下先吃一碟红烧大肠，吃面时要双份浇头，临走前还多要一塑料袋卤大肠，开车门，放驾驶室。下回来吃面，满面春风：

“上次那包大肠，我从无锡一直吃到昆山！好！”

店里不卖酒，有爱吃红烧大肠的，专门从隔壁买了黄酒，到店里坐下，要大肠，于是刺溜一口酒，吧唧一口大肠；老板很热心，到冬天愿意帮着温一温黄酒，再加几缕姜丝。但这只限于平常顾客。如果是司机提着酒瓶进来，老板不让：“把酒退了去。”这时候老板娘也会瓮声瓮气来一句：“大哥，平安是福！”

这店太有名，逐渐就有人慕名来了。不只是大老爷们来，也有女孩子跟着男朋友，在门口怯生生望望里面，又看看男朋友面色，于是高跟鞋小心翼翼踏了进来，收着双肩两腿，缩在凳子上，看菜单，又瞄一眼男朋友：“真的好吃吗？”

老板一视同仁，照旧：“一个三两、一个一两大肠面，红汤不辣！”面端上来，男朋友双眼放光，紧赶着撮了两筷大肠，嚼得吱吱响，满足地叹口气，又侧头跟女朋友说：“吃啊，可好吃了！”女朋友于是下定了决心，狠狠瞪了面碗一

眼，小心翼翼吃了两口，眉头一纵，对男朋友说：“好吃哎！”

“我就说嘛！”

我曾经往后厨去过一次，就看见后厨有五台大洗衣机，轰隆隆地在洗肠子；五个小伙计，用盐搓大肠，忙得面红耳赤的。我跟我妈说这事，我妈感叹：“唉，那里一天下来啊，不晓得要经手多少猪肠子！”一边顺嘴刺溜一口，又吃了块大肠。

我妈有那么两年，每天都得跑车辆管理所。或给汽车过户，或做汽车检查，于是一个星期倒有四顿午饭都吃红烧大肠面，吃不腻。她说了，老板好像从来不休息，“每天一条好嗓子，在那里喊，方圆都听得见。”喊来喊去，大家都习惯了。“三两大肠面，红汤不辣”，像日出日落。每到黄昏时分，大家忙完一天，把文件和笔一放，抬抬头：“唉，天都暗了。走，一起去吃大肠面。”必须上门吃，因为这家店惯例不送外卖：店里生意太多，照顾不上外面。

只有一次例外。

那年年初，南方罕见的大雪，高速公路下来的几个路口，为了防滑，设了许多岗；又逢过年前两天，汽车拥堵。那天我从上海回无锡，车子堵住了，正百无聊赖看窗外雪落、云色如铅，忽然见一

辆小三轮车，从车窗外悠悠滑过来；三轮车后盖着白布。车子到驾驶座旁，停下，骑车的就问司机：“要不要面？车上有要吃面的吗？”声音铿锵，如金石声。

——就是老板，骑着小三轮出来了。

冰天雪地，霜湿寒手，大家踊跃买面，端上来，发现老板用保温饭盒护住了，面还烫呢，烫得车里人吸溜吸溜的；老板很体贴，每碗里加一点辣，大家嚼完大肠满嘴香，吃碗面肚子鼓，最后把面汤喝了，满头是汗。没买到的，只好在一边看着吞口水。老板请大家吃完了，留着饭盒：“我一会儿回来收！”骑着车去下一辆车了。

我后来跟我爸说这事，我爸说他也听到了：老板之前从没送过外卖，这次送了；是按原价卖的面，还贴钱买了许多保温饭盒。据说这是老板娘的主意：

“大冷天的，堵在那里，作孽啊！谁不想过年早点儿回家啊！这天冷的，车上的人肯定都饿着呢！”

一周之后，就过年了。年初八，大家都上班了，我妈回来跟我说：回家路上经过那店，发现店门关着，还没开呢。我妈就担心：别是老板连着几天冒雪送外卖，冻坏身体了，“这可怎么好？”去

问隔壁黄酒铺老板，老板答：“海南旅游去了，正月十五回来——哎呀，他临走前贴个条多好啊，都是你们这样的来问！”

我妈欣慰了，又有些不甘：“正月里吃不到大肠了。”我爸摇摇头：“人家做生意勤，几年都没出去玩过了呀！”

那段时间，我妈忍着，出去吃宴席，也不吃肥肠、草头圈子等菜。“要等着吃红烧大肠，吃别的大肠坏了嘴！”我爸听了摇头：“这张刁嘴！”

爱吃肉，没法子

大都市的好处在于：你想买什么食材或调料，只要不太刁钻，总买得到。比如，全世界华人留学生，都能在超市买到“老干妈”酱；比如，纽约、东京和伦敦都能买到郫县豆瓣酱，用来慰藉四川学生。我在巴黎，也能买到豆瓣酱，做麻辣豆腐吃，法子很土，力求简单：回家焖上饭，开始切豆腐；烧水，水开了，把豆腐略烫一烫，满锅白茫茫，烫出豆腐香味。女朋友在沙发上闻见了，“哟，今天吃豆腐”，我回一句“对对，是吃我的豆腐”，就像相声翻包袱。

——也有女朋友负责切豆腐的时候，我就预备姜蒜豆瓣酱。肉糜是先切好的，搁冰箱里，这时候拿出来，狠抓一大把。豆腐、姜、蒜都切好了，豆腐照例烫着，起油锅，下许多油，下姜、蒜、豆瓣酱、花椒，炒料；炒香了，撒肉糜，颜色炒深了，下豆腐。翻一下，不敢炒，怕豆腐烂了，就是把料匀净都抹到了，等油暴跳如雷闹一会儿，下点儿水，烧。水快收完时，想得起来就下湿芡粉调一调，想不起来就直接撒点儿辣椒粉，让豆腐油滑的表面麻沙沙的。这时候，饭也好了。趁烫，把葱花往豆腐面上扔。一是好看，红配绿一台戏；二是好闻，生葱被麻辣的豆腐一烫，香得往鼻子里跳。

一开始，我还舍着脸，跟朋友吹这是麻婆豆腐，等人走了，女朋友说这压根儿不算——豆腐是超市买的北豆腐（在巴黎买豆腐很撞运气），调味也不对，除了豆瓣酱，就没一样是靠谱的。要真在四川，你敢开馆子端这么一盘上去，人家糊你一脸。不过好在方便，配白饭吃个稀里哗啦，也凑合了。

第二天见朋友，朋友很给面子，说我做的豆腐香，“我就做不到这么好”，问我秘诀何在。我问了问他的做法，对应了一下我的，结论是：“好像是，我第一舍得放油，第二舍得放肉。”

袁枚写过，炒素材须用荤油。这话说白了，就是有肉味，沾荤腥，总是比较好吃。有个不爱吃肉的朋友也承认：“我是不爱吃肉，但许多东西，加了肉，是好吃得多。就好像我炒青菜要加香菇——香菇不是肉，但有肉的感觉。”

没豆腐了，单是肉糜也能吃的。有一回，我炒好了麻辣料，开冰箱，发现没豆腐了，一时愣住。锅里姜蒜豆瓣酱跳，锅旁肉糜发呆，饭快焖好出锅了，临时不能换，救场如救火。我想了想，多抓了一大把肉糜——大概够捏五个丸子的量——下锅狠炒，另洗出些生菜叶来。把炒好的麻辣肉糜包生菜里捏团，上桌。这是我以前看菜包的吃法，只是菜

包包的是蛋炒饭。开始惴惴不安，一吃，还行，菜叶子沙啦啦，肉滋滋响，也能下饭；蘸点蒜泥更好。就是没包好，拿着菜包，顺手流红油，手忙脚乱的。

法国超市的鸡，不太合亚洲人的脾胃；炖出来的汤，闻着有戾气，不温润不谦和；喝的时候，有腥气，姜也压不住，好像鸡在汤里都愤愤不平，不想让我吃。好在欧洲鸡都肥大，可以用来炸。切好煮过了，搁在咖喱里，也能做成咖喱鸡。

亚洲超市里到处有咖喱酱卖，一半是日本产——日本人真爱吃咖喱！——吃着偏甜；一半是印度产，但调弄起来，总嫌不够浓稠。我买咖喱粉。要吃时，先把土豆切块，炒；炒出土豆香了，下咖喱粉，下大量的水，慢慢熬。这一锅熬上两三个小时，土豆也灰头土脸没了俊朗外形，水、淀粉和咖喱粉也“融会贯通”了，下煮过腌过的巴黎肥鸡肉，继续焖着。起锅了，咖喱、鸡和土豆倒在饭上，咖喱倒比饭都多。锅底还有些咖喱，都凝结了，使铲子刮下来，淀粉质，搁着。

谷崎润一郎以前说，日本人用黑漆碗盛白米饭，黑白分明，色彩凶烈，尤其催人食欲。我看咖喱才是：浓黄香稠一大片，站白米饭旁边，显得米饭格外好吃。色彩之提胃口，有时甚于味道。

咖喱酱一顿吃不完，可以搁冰箱。冷透了之后，口感微妙，半凝略冻，吃着简直有点儿脆；放热白米饭上，慢慢融化，入口简直听得到“嘶”一声，本来被冻封住的香味，忽然就出来了。鸡身上裹了半冻的咖喱酱，吃到嘴里半融时，居然让我有吃鱼冻的感觉。

巴黎超市都会卖当天的三文鱼，最新鲜的不便宜，便宜的新鲜不到哪里去。我买便宜的那种，还是略冻一冻，切，刀子下去，听得见“些些”的声音。一片片鱼，半个巴掌大，堆一盘，然后找酱油和山葵酱。

新鲜山葵香味之妖异，为我生平所仅见，可惜没机会常吃。山葵酱也香，只是我许多朋友怕山葵冲，都是把山葵调酱油里。其实山葵香味，见液体就散，须得趁它刚见天日时，就抹鱼的一面上，另一面抹酱油，休叫这俩冤家见面，进了嘴混嚼，鱼味道就活了，鲜甜饱满，冲鼻子。好吃。

我试过，片好的三文鱼，蘸过了酱油，盖在剩饭上，蒸了拌一拌吃，味道很香；也可以把这三文鱼酱油吃透了，盖冷饭，搁上山葵酱，加一点滚烫的淡粗绿茶，出来的茶泡饭香得要命，配生姜吃，吃完了就打饱嗝、打喷嚏，天灵盖到脚底都暖和通透。

苏轼说烧猪肉的秘诀：少着水，柴头罨烟焰不起。意思是少水，文火，慢慢来。我做红烧肉，跟格格巫调试剂对付蓝精灵似的。已经懒得炒糖色之类细工，就是猪肉煮过，过火一煎，再加老抽生抽生姜，心情好就醋和霉干菜来一些，最后很豪迈地加酒。葡萄酒，比水还多，慢慢炖。

我是真不会调味，下起料来也随心所欲，初闻味道乱七八糟，但时候一长，猪肉很耐心的，把这些味道调和了，你听着咕嘟咕嘟的小声音，就闻得见甜郁香味了。出锅时，肥肉嫩软如豆腐，瘦肉利落如丝柳，饱满香甜。肉汁用来拌饭吃，单这个我都能吃一碗。

肉分好坏。肉好时，可以直接烤，不加料都好吃；肉不那么好时，就得靠调味，外加拖时间。我买过一只地道的法国鸭子，发呆，不知该怎么做。我女朋友把鸭子要过来，略炒，扔进大瓮里，再放些她从重庆带来的酸萝卜，另外调了些料，跟我说别管了。一下午，瓮里传出醉人的鲜味，我这才知道鲜味真可以醉人，是那种喝酒之后，既享受又受刺激般“吸溜”吸口气的感觉。鸭子吃起来醇浓得很，每块肉都发酵过似的香。

我有个日本同学，处理动物内脏和肉筋时，先用水煮过，去腥臭味，然后下酱油、米酒、水，慢

慢炖；炖完了，一片酥烂。

我女朋友对付大猪蹄，也是处理完毛，煎一煎，就和黄豆搁一起，不放盐，慢慢炖，一整天下来，皮脱肉烂，拿筷子一划拉就四分五裂，整块精肉从肥肉里滑出来；就拌点儿重庆用来吃豆花的酱，就着肥瘦相间的蹄子吃；临了原汤化原食，喝汤，鲜得很适口，没有那种喝了一口，要喝下一口得蓄一会儿气力的侵略性，就很温淡的鲜。

先前说了，法国超市的鸡不好吃，但亚洲超市有卖三黄鸡和老母鸡，不如法国超市的鸡肥，但至少熬得出汤。我妈炖鸡汤好，我从小吃，我妈逢人就说：“张佳玮从小到大吃掉了一整个养鸡场。”我外婆家桥旁，真有个养鸡场，每次去，我妈都指：“那养鸡场就是被你吃掉的。”我小时候还信以为真，觉得自己亏欠了那些鸡……我女朋友喝了我妈的鸡汤之后，也夸说水准不下重庆的“丘二馆”。我每次临走，妈都要千叮咛万嘱咐，还特意把秘诀录成微信语音，让我随时听。我就在华人超市里，买收拾好的鸡。回家，剪掉鸡屁股，冷水煮起，去血沫；去完了，加姜和葱，煮到沸腾，下酒，大煮十分钟，沫子撇掉，就文火熬，到临出锅时放盐。我没用黄酒，改下了葡萄酒，刚下锅时间闻着味很怪，我怕鸡汤出来都酸甜了，可怎么吃？！

煮完了，还是香。鸡汤的鲜香，锅盖闷不住，满房间都是，馥郁浓重，只灌鼻子。我女朋友闻到了，就说：“鸡味太重了！开窗开窗！”

我因为懒，都不肯斩开鸡。周末午后把鸡炖上，就不管了。黄昏时分，等鸡炖烂了才上桌，汤清澄微黄，泛着油——完全没有油的鸡汤可能比较健康，但没那么香——筷子一横，鸡肉丝缕分开，就着吃。吃到最后，鸡只剩骨头了，捞出来；鸡汤且放着；到半夜，把剩饭在鸡汤里略一煮，成汤泡饭，下豆腐干切片、小青菜，煮完了，都好吃。从头到尾都没秘诀，就是花时间。

世上有了姜、葱、蒜、盐、酱油、酒、醋、麻油、味霖、奶油、鲣节、山葵、豆瓣酱、豆豉、茶叶、紫苏、干酪、辣椒、花椒等让食物点石成金的东西，可以让一切食物改头换面，但到最后，所有调味料和食材都无法取代的，还是花了时间，好好做出来的，最俗气的肉。

巴塞罗那的吃

伊比利亚半岛人，春夏都喝sangria，但在巴塞罗那，冬天也喝得到。你去兰布拉大道任何一家坐下，他们都会问你用餐还是喝酒。用餐就推荐给你sangria，喝酒就殷勤介绍mojito。

各家sangria，做法不大同。最标准的配方，自是水果、红酒、蜂蜜和白兰地兑成，在一堆冰块响动中端上来，但各家有不同。装饰新派的店里，会用白葡萄酒代替红葡萄酒，再配上许多明丽斑斓的水果：柠檬、菠萝片、草莓片，看上去五彩缤纷；老城区的店里则会老老实实，给你端一个大陶壶，递给你一把大木勺，让你自己在红酒、苹果片、甜瓜片、柠檬片和冰块里搅和。但无论风骨如何，总是又顺口又上头，你很可能不小心就喝到了量，开始眼里蒙眬嘴里含糊，于是对走来问你要不要加一杯的侍者，也道不出个“不”字。如是，一个自制能力不强、对甜味缺乏抵抗力的人，在巴塞罗那，可能四季都在微笑着半醉着晃荡。

我很怀疑巴塞罗那每个侍者都建议你喝sangria，是希望借此哄你多吃东西；就像传说中四川的陈麻婆创造麻婆豆腐，是为了让过路脚夫们辣到不能自持，多扒几碗白饭。事实是，sangria，因其甜，因其凉，能配一切巴塞罗那食物——因为巴

塞罗那人吃的，若非咸，就是有点儿油。

你在格拉西亚大街任何一个十字路口转弯，总会被橱窗晃到眼睛：香肠、奶酪、酒，以及那些纹理细腻、姹紫嫣红、硕大无朋的火腿。你进一个店，菜单上总会列一堆伊比利亚火腿（Jamón ibérico，或者偷个懒，ibérico），你不知道该怎么分，于是想着，叫一整堆来总不至于错。你叫了，一盘里总有起码五种火腿，附带各家店里自制的面包——脆烤的、抹过鹅肝酱的、浸泡过番茄汁的，以防你肚量比较大。你吃过那些其薄如纸、其味咸香、或微甜或微辣、嚼得不能停嘴的火腿后，就歇了想买条火腿回家的心——你知道自己一准没这般刀工，片得如此之薄，而你又无法接受更厚一些的火腿，因为“曾经沧海难为水”。

海明威在他的小说里，屡次提起西班牙的海鲜饭Paella。这种饭在巴黎也有卖，跟德国酸菜香肠、意大利面似的，是欧洲的方便食品。所谓Paella，通常是把饭做得金黄，配虾、豌豆、贝类，法国人还会“自作多情”，加条鸡腿，另外把饭煮到半生，仿着意大利人的烩饭做法。巴塞罗那的海鲜饭里没有鸡腿，但海鲜放得琳琅满目，饭焖得透，被汤汁润得入味，金黄得饱满，还带着些乍闻不甚友好、吃上去才有的香味，那是藏红花。老

城区还会卖黑米制的Paella，吃起来咸得很，可是人家振振有词：最正统的海鲜饭就是这样的！——海边的人，吃的就是咸！

最自由的小店，会许你随意叫tapas。在西班牙，饭店侍者会愿意你晚去一会儿，因为你去早了，他们倒可以给你备主菜，但厨子还没来得及把tapas摆齐全，让你随意挑呢。tapas者，小菜也，你稍微多吃几味，就会奇怪巴塞罗那人为什么不胖——他们的tapas，道道都是变着法子的油炸蔬菜和海鲜。

因为海鲜、油炸食品、含冰带甜的酒，以及高迪的建筑、满街的酒吧、布满街旁的火腿店、时晴时雨但多云时候相对少的天气，哪怕你不去到海边，也能时刻感受到海的气息。巴塞罗那不是一座随时随地用海岸线来勾引你的城市，但城市本身就像一片海，有亚热带海洋应有的欢乐气氛。当然不难理解：如果你生活在一个建筑瑰丽、五彩斑斓、随地有甜酒、进店就能吃油炸食物和火腿、甜品和糖果跟不要钱似的城市，你也会每天懒洋洋的，就像在度假般过日子——海洋在城市的外面，没关系，因为假期就是生活本身。

吃外卖

宋朝时，中国人普遍由一日两餐变三餐。吃得多了，老百姓赶不及下厨，像都城汴梁这样繁华风雅的所在，就流行消夜外卖。叫了消夜，熟的店铺就拿食盒、掌灯笼，穿街过巷送来，杯盘俱备；如果再熟一点，餐具和食盒都能留在府上过夜，白天再来拿。

我听朋友说，四川担担面，最初也是上门外卖的做法：货郎挑担子，一头搁着锅，一头备着汤、作料、面和肉臊子；哪家太太们打麻将到后半夜，饿了，出门叫一声，当场煮罢面，下肉臊子和作料，热腾腾端进去。好吃不好吃另说，这场面听着便馋煞人。

吃外卖这件事，很容易让人上瘾。比如中夜要吃东西，念头一闪，想到要下厨起火、备饭煮菜，就懒得动弹；要披衣起身，摸黑出门找馆子，更想算了；赶上冬天，霜雪横飞，就会告诫自己“晚上吃东西多不健康啊，不要啦”。所以出去吃东西，若是我和女朋友两个人，得彼此劝勉，才鼓得起劲儿来；有一个人懒，就宁可饿一阵子。可是叫外卖，那就毫无劳动成本：身不需动，腿不需抬，只打个电话，等一会儿，寒夜叩门声传来，一开，吃的东西就来啦！——谁能抵抗这点诱惑呢？我在上

海时，出去吃馆子若吃好了，就会得寸进尺地问：“有外卖送吗？”

北京办奥运会那年，有个南京阿姨，带着女儿女婿，在小区对面街角开了个小门面，卖鸭血粉丝汤、汤包和三丁烧卖，只限白天。晚上铺子归另一家，换几张桌子，摆成小火锅店。

秋冬季去吃粉丝汤时，常能见满店白汽，细看，都是阿姨在给一个个碗里斟鸭汤。鸭血放得料足，鸭肠处理得鲜脆，鸭汤鲜浓，上桌前还会问：“要不要搁香菜？”——香菜这东西有人恨有人爱，爱的人闻见香菜味才觉得是吃饭，恨的人看了汤里泡的香菜如见蜈蚣——是得问清楚。

她家的汤包，皮很薄，除了一个包子收口的尖儿，看上去就是一叠面皮，趴在盘里，漾着一包汁；咬破皮后，汤入口很鲜，吃多了不渴，肉馅小而精，耐嚼；整个汤包很小巧，汤鲜淡，跟无锡、苏州的做法不一样。我问阿姨，说是老家做法；老家在哪儿？南京、淮安、南通，跑了好几个地方呢……三丁烧卖，其实就是糯米烧卖，里面加豆腐干丁、笋丁和肉丁，糯米是用酱油加葱红焖过的。这两样主食都顶饱，配热鸭血汤，吃完肠胃滚热，心直跳。

这家刚开店时，不送外卖，因为老板娘管账备

汤，女儿跑堂杂役，女婿预备汤包和饺子，只应付得来店里。开了半年，雇了个学徒帮着照应店里，老板娘女儿——因为跟她妈妈长得一模一样，我们叫她少老板娘——就骑着辆小摩托，给街坊送外卖了。

有位邻居边喝汤边问：“这店铺，有老板娘，有少老板娘，有少老板娘她男人，那么，有老板吗？”少老板娘简短地说：“在南京。”老板娘接过嘴，恶狠狠地用南京腔说：“没老板！死掉了！”

我在家附近购物时，看见一个湖北馆子，貌不惊人，灰乎乎像个没睡醒没洗脸的坐班族，只门楣上“热干面”触了我情肠——我在武汉户部巷吃过两次热干面——于是推门进去。店堂不大，略暗，老板和桌椅一样方正、色蜡黄、泛油光。但端菜上桌，才觉得人不可貌相。

热干面，煮凉得很像样子，面筋道，舌头能觉出芝麻酱的粗粝颗粒感，很香。

一份豆皮，炸得很周正，豆皮香脆，糯米柔软，油不重，豆皮里除了常见的笋丁、肉粒和榨菜，甚至还有小虾肉碎，咬上去脆得“刺”一声，然后就是口感纷呈，老板说是“为了上海客人爱吃”。

一个吊锅豆腐，用腊肉烩豆腐干，豆腐先炸过，表面略脆，再烩入了腊肉风味，汁浓香溢。

吃完结账，老板也不好意思似的：“店里环境是不好，不过我们有外卖！”就给了我一张名片，指指电话号码。

以后我打电话叫外卖，有时会这样：

“今天要一个豆皮，一份热干面……还有什么？”

“有糍粑鱼、粉蒸肉、吊锅豆腐、玉米汤、武昌鱼、辣子炒肉……”

“那要一个粉蒸肉，一个吊锅豆腐、一个玉米汤……”

老板便打断我：“这么多，你们两个人吃不掉！听我的，一个粉蒸肉就可以了，我再给你配个。”

“好。”

送来了，老板隔着塑料袋指：

“这盒里是粉蒸肉，这盒里是豆皮，这盒里是热干面……这瓶是绿豆浆。”

“绿豆浆？”

“嗯，我自己弄给自己喝的，很清火！很好喝的！”

“你菜单上没见过这个啊。”

“嗯，我自己做来喝的。还有这盒里是洪山菜薹，我给你炒了下。”

“这个你菜单里也没有。”

“没法供，这个是我老婆从武汉带过来，我们自己吃的。卖，一天就卖完了。”

“那怎么算钱呢？”

“这两个算我送的。”

入夜之后，小区右手边的丁字路口，会停住一辆大三轮车，车上载着炉灶、煤气罐、锅铲和各类小菜。推车的大叔把车一停，把火一生；大妈把车上的折叠桌椅一拆开，摆平，就是一处大排档了。你去吃，叫一瓶啤酒，扬声问大叔：“有什么？”大叔年纪已长，头发黑里带白，如墨里藏针，但钢筋铁骨，中气充沛，就在锅铲飞动声里，吼一声：“宫保鸡丁！蛋炒饭！炒河粉！韭黄鸡蛋！椒盐排条！”“那来个宫保鸡丁！”“好！”须臾，大妈端菜上桌，油放得重，炒得地道，中夜时分，喷香扑鼻；如果能吃辣，喝一声“加辣椒”，老板就撒一把辣子下去，炒得轰轰烈烈，味道直冲鼻子，喝啤酒的诸位此起彼伏打喷嚏，打完了抹鼻子：“这辣劲儿！”吃完了，都是满额汗水，就抬手擦擦，问：“大妈，你们有外卖没有？”

大妈摇摇头：“没有啊！忙不过来！”

——于是，你要吃这大排档，只能半夜出来。有时生意太好，你得买了回家；要在那儿吃也行，自己带张报纸，垫在马路牙子上，捧着饭盒吃。

——老板做菜，手艺有点儿机械。几样招牌菜千锤百炼，都做得好吃；但如果有人提过分要求，比如，“老板，韭黄炒鸡丁！”老板就皱起眉来，满脸不耐，最后粗声大嗓地说：

“那样炒没法吃！”

2010年世博会期间，上海整治市容，这个三轮车大排档隐匿了一整个夏天。街坊们丧魂落魄，到晚上尤其无聊，连小卖部老板都抱怨：“我们啤酒都卖得少了！”倒不是三轮车大叔手艺独到，说来，他的做法无非是大油大火、猛料重味，吃个痛快，家常也能做；但主妇们不乐意，“吃这么油，孩子怎么办？做饭可不单为你一个人。”于是乘凉时，众街坊食不甘味地坐一起发牢骚。水果店大叔边拨弄自己的猫，边摇头：

“让我们少吃油盐，说是活得长；可是不吃油盐，活得长有什么乐子嘛！”

转过两个季节，要过年了。街角卖炒栗子的老板换了地方，开年换到别处经营，铺位被新人承了。开店那天，来了辆三轮车，到地方，一个头发

墨里藏针的身影，把煤气罐、炉灶一一摆在地上；街坊们看直了眼：三轮车大叔回来了，还有大妈，外加儿子儿媳。大家奔走相告：“租了店面了！不走了！”大叔照样管炒，偶尔儿子接手；大妈管账；儿媳与儿子轮流跑堂和骑三轮车送外卖。乍开店的那几天，赶上年下，生意大好，大叔经常边炒边接电话。经常打电话去，“哎，我要一个……”“宫保鸡丁和蛋炒饭是吧！”“对，对！”“好，挂了！”每逢这时，我就知道，大叔正忙得热火朝天，嗓子都哑了。

那是2011年1月的事。女朋友回重庆过年去了。我留在上海，预备到年下再回无锡。这天上午，给街角南京阿姨鸭血汤家打电话，接电话的是少老板娘。

“啊，你呀，两碗鸭血汤、一笼汤包、一笼烧卖，加辣加香菜是吧？”

“一碗鸭血汤就好，不加辣。”我说。

“啊，你女朋友不在呀？”

“回家过年啦。”

“好好，一会儿到！”

一会儿，门铃响。我去开门，见一位陌生大爷，穿一件像是制服的蓝外套，略驼背，一手提着冒热气的外卖，一手就嘴呵着气。看见我，问：

“一碗鸭血汤、一笼汤包、一笼烧卖，加香菜不加辣对吧？”一口南京腔。

“是。”

结完钱，大爷看看我，微微弯腰，低了一下头：

“谢谢您啊，一直照顾我们家生意。”

“噢，你们家生意，嗯……”我想了想，忽然觉得自己明白了，就问：

“您是从南京来的吧？”

“刚来，刚来。”

“都还好吧？”

“现在算是好了！好了！”他很宽慰似的说。

我到现在也没想明白“现在算是好了”是什么意思，但想他那时的笑容，似乎是真的“现在好了”。

我买的火车票是年三十的黄昏时分。那天上午，事都忙完了，我在街上溜达，意外看见三轮车大叔家的儿子，载着一整三轮车的饭盒，给西瓜店、羊绒店、CD店、报亭老板、小学传达室看门大叔，一一送。我有些愣，招招手。

“你们白天也送啊？”

“我爸说，过年大家都回去了，但大家还要吃饭的；我们就送今天一天。”

“你们回家去过年吗？”

“我们把家安这里了，就在这里过年。”

那天中午，满街都是三轮车大叔大油重料的韭黄鸡蛋、宫保鸡丁、炒河粉、蛋炒饭味道。街两旁商铺不回家的老板们，搬张椅子，一条道坐在街旁，跷着二郎腿，吃得稀里呼噜声一片。我都看馋了，就溜达到丁字路口，看大叔使大铲在大锅里，乒乒乓乓，炒得山响。我放大嗓子喊一声：

“大叔，要一个……”

“宫保鸡丁和蛋炒饭是吧！我知道！”

“好！”

2012年秋天，我离开上海，到了巴黎。巴黎也有外卖，但基本限于汉堡和比萨之类，而且到晚上还服务的，甚难见到。隔了一年，我回上海，为了方便起见，在离原住处甚近的酒店订了房间。到晚上，我和若都饿起来了。

“去吃饭吧。”

“不知道店还开着没。”

“打电话去问问呀！”

这才想起，手机里还有个存了一年没拨的外卖号码。我拨了湖北馆子的电话，电话响了两下，被接起来了。

“现在还开店吗？”我问。

“开的。”

“那要一个豆皮，一个热干面，一个粉蒸肉，一个糍粑鱼，我一会儿就到，菜先炒着吧。”

“好。”对面应了一声，隔了一会儿，很温和地补了一句：

“回来啦？”

“是，回来啦。”

蛋炒饭

逯耀东先生考证说，蛋炒饭的发明者是杨素先生——就是那位隋朝大将、养了红拂女、器重李靖、在王小波小说里骑着大象的数学家——当然，那会儿这东西叫碎金饭。杨老师位高权重，文韬武略，诗歌风格像曹操，美食上也有心得。

有些地方，蛋炒饭叫木须饭，按字来说，该是木樨饭。木樨是桂花的意思。旧北京时有些太监，气人有笑人无，最避讳人说鸡蛋二字。所以，馆子里饭菜用到鸡蛋，都讳称一声，说是桂花，以避免哪位公公听得不高兴，触动了情肠。比如著名的“桂花皮炸”，其实就是猪皮浇了蛋液来炸。

唐鲁孙先生说，以前他自家雇厨子，三道考题：先拿鸡汤试厨子的文火。再拿青椒炒肉丝试厨子的武人菜。最后一碗蛋炒饭，试人是否有大手笔。要把蛋炒饭炒到乒乓响、葱花爆焦、饭粒要爽松不腻。他又说，炒饭要弄散了炒，鸡蛋要另外炒好，不能金包银。因为饭粒裹了鸡蛋，胃弱的人不好消化——这点我不太同意。

蛋块和饭分开炒，比较容易控制火候，但不均匀。用勺子吃时，一勺饭，一块蛋，像在吃油炒饭和炒鸡蛋拌起来的产物。蛋炒饭的好处，是鸡蛋、油和葱花。鸡蛋那么全能，加油就香，加盐就咸，

加点葱花煸炒，味道就出来了，还要特意和饭分开，好像结了婚还得守之以礼分床睡，多可惜。

古龙《白玉老虎》里，写唐玉杀完人，炒一大锅饭来吃。一锅饭他用了半斤猪油，十个鸡蛋。看着很油腻，但估计很好吃。古龙又写，有个老妈骂孩子们：“有油饽饽吃还不满意，想吃油煎饼，等死鬼老子发财了吧！”两个孩子哭着说：“发了财我就不吃油煎饼了，我就要吃蛋炒饭！”

我猜古龙自己，一定很喜欢吃蛋炒饭。

我刚自己住时，什么菜都不熟，日复一日吃蛋炒饭。买香肠、鸡蛋、青豆、青椒、毛豆和胡萝卜。在锅里下一遍油，把青椒下去，炒出一点味道，捞走；把五个鸡蛋打进青椒油里，看着它们起泡；再下一遍油，把冷饭下去，拿铲子切了米饭——因为是隔夜冷饭，都结了，得切开——让鸡蛋卷裹着；再下一遍油，把切好的香肠和胡萝卜，外加青豆和青椒倒下去。等蛋乒乒乒乒炒得浓黄香，眼看要焦黑时，停火起锅。把炒饭盛一大盆，花一小时吃完。满嘴是油，饱嗝里都有蛋香味。

我妈跟我唠过一段往事。当年我爸乡下出身，进城工作，与我妈相识。那会儿我外婆虽然中意我爸，但没见过他的底细，终究心里有疑窦。于是携着我妈，坐了很久的公共汽车，去乡下探我爸的究

竟。坐了许久的公共汽车，看两边的楼房越走越矮，车里的乘客越坐越少；下车，又走了很长的路，直到看见一条碎鱼鳞闪亮、半边蓝半边绿的河，河边蹲着阿姨们，擦刷擦刷地洗衣服。再往前，一片油绿泛黄的菜田，大片的狗尾巴草和喇叭花。我外婆刚来得及看见我爸家的房子：墙是红砖砌，门是木框拦着，又竿顶着窗，深油黄色。家门前晒着青豆，门框上挂着鱼，就被我叔叔——那时还是个孩子——瞅见了，回去报了告；我奶奶听说准亲家母来了，怀揣五个煮鸡蛋，抢出来，抓住我外婆，一把揪回去：

“哎呀呀，阿姨你来啦！来得好啊！来得好！！”

据我妈说，那天晚上，他们家在场院晒的青豆旁摆开了饭桌。那时节河塘里的鸭和鹅往家走。妇女们扯起嗓子，叫菜田、沙堆、井旁边乱跑乱叫、挖笋挖萝卜的孩子“快吃饭！”我奶奶给我妈妈和外婆端了黄酒、青豆、鱼肉、红烧螺蛳，然后就是各人面前一大盆蛋炒饭。

据我妈说，我外婆后来回家后念叨起，认为酒也还可以，青豆晒得很香（我奶奶临走还送了一大包），鱼肉很好，红烧螺蛳味道浓郁而且容易吸（我们那儿真有地方，螺蛳非常难吸，吃得人干着

急)；只有蛋炒饭不合她的规格——她老人家习惯的蛋炒饭，乃是金包银、蛋液裹着饭的炒法，可我奶奶那炒法，却是鸡蛋炒好了铲子切块，跟米饭混炒的炒法，不精细。但是呢——我外婆又话锋一转：

“他们炒饭时，放了好多的蛋，比饭都多！——说明他们家不克扣你，虽然只有鸡蛋，到底还是把那些蛋都舍出来让你吃了。这家挺好的，没错的！”

我外婆一说没错儿，就这么定局了。

换句话说，我爸妈能在一起，以至于世上有我，中间诸般缘由里，也离不开这一大盆蛋比饭还多、油亮喷香的蛋炒饭。

赌吃

我高中时，自以为能吃，常跟人打赌——“我能吃个KFC全家桶，吃得完你付账”，次次都赢。但我爸说，我还是不及我叔叔。后来几年，这个段子我先后听五六个人说了七八个版本，细节有出入，描述有白描有精彩，但大体意思是一样的。

先补些细节。早年间，也就是我叔叔我爸爸都还在青壮年时，经常饿肚子。馒头片炸到金黄，蘸点糖吃，就算是打牙祭；要能蘸点芝麻酱，再烤酥一点儿，“刺啦”一声咬下去，那就是过年了。逢年过节，年轻人无聊，就拿吃打赌；赌输了，钻桌子叫干爹之类。这里有种狡猾的逻辑：无论输赢，至少能落个饱肚，谁不愿意呢？

那年年夜饭，我叔叔就和个远房亲戚杠上了。江南年夜饭常例，平时日子再怎么穷，年夜饭都要吃好，而且要管够。先冷盘，后热炒，再蔬菜，然后点心是白馒头就汤，最后来一大盘颤巍巍、香酥入骨的红烧蹄髈。无锡人最爱红烧，比如无锡有名的排骨。传闻是济公传了方子给南禅寺和尚，秘诀无他：下够分量五香、酱油、砂糖、酒，然后慢慢煨就是了。这蹄髈讲究要焖得入味，火候十足。肉汁香甜，得能拿来拌饭吃。最重要的是肉须酥烂，外面的肥肉用一块猪腿骨便能划开，莹润如豆腐；

里间的腿肉须能一绺一绺扯开，嚼来满是肉汁味道……这一整年的好心情，便全仗这一块猪肉了。

叔叔和那个远房亲戚——按辈分我该叫伯伯，当时的两人都是年轻好胃口，又常饿，于是，就赌吃白馒头。我叔叔长心眼，知道白馒头虽然喷香松软，但是干，吃多了堵嗓子，便特意要了碟小咸菜，要了点腐乳。无锡这里的小咸菜一般是腌过的雪里蕻，刚腌完后特别脆而鲜甜，好下饭；腌时间长了会略酸咸，但用来煮汤，是一绝。我叔叔把白馒头掰开，往里塞咸菜，表面抹腐乳，吃完一个馒头，就喝一小口萝卜汤——萝卜汤消食通气，但不能多喝，不然加上吃下的馒头会胀肚子。那位伯伯就很豪迈，干嚼白馒头，就白水。两人吃完几个馒头后，都开始站起来溜达，皮带也解开了。又吃了一會兒，伯伯开始揉肚子，据他后来说：

“把胃里的馒头位置调调，腾出地方来，好落下去。”

我叔叔也开始喝水，用力咽唾沫直脖子。再吃一巡，大家都停筷子看他俩，我叔叔当时有些抖，咸菜都夹不稳，看着馒头犯恶心。看对面的伯伯，撕着馒头皮一缕缕吃，慢条斯理，手还是很稳，叔叔心里就有点儿怯。又吃了一會兒，我叔叔觉得嘴里的唾液都没了，白馒头塞满身体，用他跟我的话

说，就是“喉咙里塞了棉花”。坐了好一会儿，他咬咬牙，看见眼下还是打平，他强自拿过个馒头，蘸点儿萝卜汤，又吃了半个，真不行了。再看那位伯伯，还是很平静地拿起馒头，但这回没撕，也没吃，端详了好一会儿，就跟不认识似的。最后，他张了张嘴，然后牙齿一合，咬了口空气，人哗啦啦，出溜下去了。

我爸爸说，当时大家真吓怕了，看那伯伯闭眼塞唇、肚子高高鼓起，真以为他就这么——跟许多传说里一样——饿了太久饱吃一顿，最后撑死了。众人起身，过来救护，七手八脚瞎出主意。奶奶神情笃定，排开人群，一边抱怨小孩子家真胡闹，一边有条不紊地按摩肚子，一边喝令，别递水过来，“不然涨起来，噎死”。良久，那伯伯嘴里，艰难蹦出一个悠然漫长、连绵起伏的嗝来。我奶奶这才叹口气：好了。大家有的松了口气就坐了下来，有的还站着，都问：胃疼不疼？有没有事？

接下来的一幕，为其他人版本里所无，只有我叔叔和我爸爸说得绘声绘色。我叔叔认为，那年纪饿过的人听了这个，都会相信这是真事的。

一直在厨房里看着蹄髈的火候，顺便自己吃点儿咸泡饭（米饭用肉汤浇了，各类菜都夹一点儿，有咸菜、豆瓣、卤牛肉、豆芽、青菜、鸡蛋，冬天

吃很暖和)的大姑，还不知道外头发生了什么。这时见红烧蹄髈大功告成，大姑高高兴兴地端了出来，肉香四溢。我那位前一会儿还在鬼门关被个嗝撑住，在酆都城遛大街，才被我奶奶拍回来，还了魂的伯伯，这时人斜靠着板凳，忽然眼皮抬了抬，没睁开，但吸了吸鼻子，嘴抿了一下（我叔叔发誓说，之前这伯伯肯定跟他一样，都分泌不出唾沫了，这时居然咽了口唾沫），虚弱地说了声：

“红烧蹄髈啊，你们吃腿心肉吧，我要肉皮！”

黄豆炖猪脚

出好黄豆的地方，豆腐和酱油也一定很好。好黄豆碾碎，阳光晒干，加水煮，再加盐卤，能点出很好的豆腐来，好豆腐未必是雪白的，大多是奶油黄，很香；老法做酱油，是黄豆掺了炒小麦或其他当地谷物，混合发酵，加盐水，慢慢熟成——这两样都用得着好黄豆。

黄豆其实和大豆、毛豆是一路的。年轻时是毛豆，炒吃很脆，也可以连豆皮水煮——我故乡叫作“炆毛豆”；老了就是黄豆，便韧了，便耐嚼，配笋丝下粥，咯嘣咯嘣的。老人家不爱让女孩吃这个，嫌吃起来声音大，不斯文，而且众所周知，吃黄豆后患无穷，很容易气味不好。

拿来炖猪脚，就很相宜。黄豆炖软了酥烂，又不像豆瓣酥似的，筷子都可能夹不起来。黄豆炖过，去了老而弥辣的韧性火劲，很温和。连带猪脚也服帖了。

吃猪脚须带肉皮，韧而肥，香而烂。日本许多姑娘忌吃脂肪，唯猪脚例外，认为富含胶原蛋白，可护肤弥补时光流逝。大概鸡爪、鹅掌等都有这般好处：胶质丰足，入味耐嚼。坏处是吃相不斯文，执子之手，把子吃掉，还容易糊一脸。所以猪脚割开了炖，显得斯文点。猪脚和黄豆单个拿出来，都

是水泊梁山菜；在一起炖了，就温和富贵，让孕妇孩子喝都行了。猪脚炖黄豆，如果有汤，则极肥腴，鲜甜好喝，又不失清浓，只不可晾凉，不然像糨糊，吃完得抹嘴，不然嘴上会长蜘蛛网。所谓浓情厚意化不开，吃时多缠绵黏腻，擦时多费劲巴力。

吃黄豆猪脚，免不得遇到猪脚上有猪毛未净。猪毛疏些，当没看见，吃了便罢；密些，一闭眼也就吃了，边吃边念叨：腿毛长的身体好，腿毛长的身体好……

世上最可恼的，是吃螃蟹扔蟹钳、吃骨头汤不啜骨头、吃片皮鸭把皮给卸了单吃鸭肉，真让人恼恨暴殄天物、明珠暗投。我们这里有店，专卖菜饭和猪脚黄豆汤。邻桌吃的正是猪脚黄豆汤，小心翼翼，使筷子如动手术刀，黄豆也不吃，猪脚则小心翼翼剔了肉皮，净吃里面一丝丝精肉，看着都让人牙根发酸。我于是问我爸：“再来一碗汤？”“好！”一拍桌子，“再来碗汤！”引得四座观看。然后我俩把新上的一碗黄豆猪脚汤稀里哗啦吃干，猪脚啃到只剩骨头，满桌狼藉，这才心头大畅，边使劲擦嘴（嘴粘到张不开），边豪气干云地打饱嗝。后来回去免不了肠胃异动，要被我妈数落，但当时吃得煞是痛快。

我妈最初在纺织厂工作，性子好强，先后换到皮革厂、制衣公司、工业园，后来干脆自己单独开门面去，一路都好强。四十多岁了，还控制着饮食，也打扮着。她很紧张于自己的皮肤。我大着胆子跟她说，瘦和好皮肤是鱼与熊掌，颇难兼得，她不甚听。所以那时节，胶原蛋白之类的口服营养品，她也吃，吃完就揽镜自照，自觉容光焕发、精干美貌了。

后来我外婆病了，我妈一路送走了她。我外婆是常州人，好吃猪脚炖黄豆配菜饭。他们那里，正宗的菜饭需要把米饭、切碎的青菜、咸肉，一起焖透，出锅后郁郁菲菲，松软香糯，再配一碗猪脚黄豆汤，就有“这可到了家”之感。等我外婆到了“该吃点什么就吃点什么”的时候，我妈便常做这道菜给她吃，我外婆吃了便觉得安慰。这道菜其实大违我妈妈的本性。第一，用我妈的话说，“很油”；第二，需要花许多时间，不是她急性子的人能吃的。但为了外婆，我妈还是做了，做完后也陪我外婆吃几碗。后来我外婆过世了，我妈年纪也近了五十，便开始吃许多软黏肥厚、鲜浓可口的猪脚炖黄豆，忽然就想开了似的。

从那以来，我妈就变了个人。打扮少了，养了一条狗，心情也好了。营养品不吃了，倒时常吃粗

粮饭、猪脚黄豆汤，吃得红光满面之余，腰围也松开皮带似的飞速涨了起来。两三年时间，她从一个精干紧张的女精英，变成了个随和自在的半老阿姨。也胖了，也宽和了。臭美的毛病并没怎么变，依然时不时念叨：“你喝这汤，吃这肉皮，对皮肤好。你看我，皮肤多好！这都是胶原蛋白！”我只要点头承认是好，她就卖弄心得：“最重要的是健康。你看我以前，化妆，又不吃饭，皮肤就差。现在就是，心宽体胖……”“妈，这是我以前跟你说的……”“我知道我知道，这不是再跟你说两句嘛……”

馄饨

《水浒传》里，宋江误上贼船，被张横问要“吃板刀面还是吃馄饨”。张横服务态度好，还细加解释：板刀面就是挨刀子，馄饨就是自家跳水，省了老爷一刀。虽显黑色幽默，却委实生动如绘。

馄饨依字辨形，和“混沌”相关。宋时规矩，冬至吃馄饨。大概是因为这混沌劲儿合了什么开天辟地、宇宙洪荒的意思。后世北方又所谓“冬至饺子夏至面”。大概馄饨和饺子本系出一门，后一不小心分裂经营了。广东话“云吞”读音与江浙“馄饨”类似，本是同根生；四川所谓“抄手”明摆着就是馄饨。

江南老年间的馄饨，没有北方饺子馅那么多样：猪肉白菜、鲜虾韭黄、腐皮鸡蛋、茴香油条都能包；也不像广东云吞，必有个虾球。江南老年间的馄饨，馅料大多逃不出猪肉、榨菜、河虾（没有河虾者，改用虾皮）、蔬菜、葱姜这几样的排列组合。猪肉肥腴，虾肉清滑，蔬菜、榨菜丁加点丝缕颗粒的细密口感，煮熟后隔着半透明的皮，呼之欲出，要的是个浑然天成又紧致的口感。

在我的故乡无锡，馄饨常配小笼汤包一起卖，仿佛天然搭配。这两样是馆子菜，寻常人等不在家

里做，就喜欢出来吃。每个小区周围，必有一家馄饨店，好的用鸡汤、骨头汤，再另加些蛋皮丝、干丝。以汤沐皮，不脱面食本色。好汤煮得皮鲜，一口下去，馅鲜皮润汤浓，交相辉映，各得其所。所以江浙馄饨皮与馅分庭抗礼，比较像正襟危坐的主食。冬天的午饭点，在店里等到一大碗浮沉不定的馄饨上来，夹个丰满的咬开，鲜汤干丝浇着虾肉的馅一起下肚，一道热线直通肚腹。

如果家常吃，惯例是包菜肉大馄饨，清汤煮吃。不晓得为什么，在无锡，店里的虾肉汤馄饨、家里的菜肉大馄饨，两不犯冲，泾渭分明。有店会卖菜肉馄饨，却鲜有家庭包虾肉馄饨的，大概觉得去店里吃太方便，不用特意在家里做吧。

我家以前去菜场的路上，有片花圃，左五金店右报刊亭，面对着派出所，种四棵芭蕉，落影森长，夏天很凉快。常有个老阿婆，午后出来，坐芭蕉影里，直到晚饭点，卖自己包的生馄饨，还带一个盆（装馅，有根木勺拌馅用）、一个匾（装皮子和包好的馄饨），边卖边包边听半导体收音机。老阿婆卖的是自家裹的菜肉大馄饨，菜肉拌得停当，用蒜水、姜末、蛋液和好了，皮子也和得好、折得妥当，有角有边的，很好看。生馄饨拿回去一煮，滑软香浓，爱蘸醋吃的还能吃出螃蟹味来。哪个阿

姨被家里人闹得“最烦上菜场，又不知道今天吃什么了”，就来这里买三两馄饨，回去下二两，可以抵一顿饭；剩下的馄饨，翌日早上油煎过，金黄香脆，又能下稀饭。如此买次馄饨，两顿饭都不用担心了。老阿婆人慈和，有阿姨大叔们嫌孩子闹腾，让孩子们“站这儿，陪阿婆玩”，自己去菜场，她也会笑眯眯接过了；孩子们玩馄饨皮、拿木勺扒拉馅，她也笑眯眯的。如此，大得人心，生意火爆。老阿婆经常两三点出来，四点半馄饨就卖完了。我们那一带，家里的孩子再不会做家务，也懂得拿几元钱，接个盆，被爸妈吩咐句：“去，去买阿婆馄饨！”

连其他馄饨店老板，有时都提个锅子出门来买她的——如前所述，菜肉馄饨跟肉馅馄饨、汤包各成一家，不餒行。老板们也用一副行内人的口吻，赞赏她的馄饨料细，下得了心。闲聊过，老阿婆家里儿子、媳妇都不错，就是上班忙。老人自己在家，边听收音机边包馄饨，然后带出来卖卖，晒晒太阳，看看小孩儿，以解寂寞。到后来，简直不是卖馄饨，兼带看小孩儿了。老人特别爱孩子，看小孩儿围着她转，就满心欢喜。据说当时有这么一回事：一个阿姨，把孩子搁在阿婆这里，又口头约好了，“留半斤馄饨啊”，然后就自己去逛菜场了。

等回来了，发现钱都使光了，那阿姨很不好意思。阿婆便劝解她，说无妨，就把半斤馄饨给了她：“明天给我钱就行。”那阿姨大大过意不去，又看自己家孩子竟然调皮地爬到了阿婆的肩膀上，跟孙悟空似的，那阿姨面红耳赤的，觉得简直就没法做人了，赶紧把孩子喝下来。突然，那阿姨心思一转，想一直给阿婆添麻烦，这可不行，就说：“阿婆要不嫌孩子吵，来，给阿婆跪一个，叫声干外婆！”

自此以后，大家都晓得了，于是纷纷让孩子认阿婆做干外婆。每次把孩子寄放在阿婆处，都追一句：

“哎，别惹外婆生气，知道吗？”

我家后来搬了，见这阿婆见得少了，倒是我爸的麻将搭子都还在原地，偶尔回去打牌，就牌桌上听了这茬儿：

原来五金店老板有段时间生意不好，看啥都不顺眼，觉得天上飞鸟地上走狗都惹他了。总嫌小孩儿围着阿婆馄饨铺，在他门口簇拥，心头不耐。于是趁某天午饭休息时，放下柜台生意，溜去五金店对面的派出所报案。门口一看，四位值班民警都在桌前坐着呢，五金店老板就进去了，指天画地，唾沫四溅，说阿婆卖馄饨没有招牌、没有店铺、没有

执照、占地经营，纯属违法，应该管一管，至少让她挪个地方——居然在派出所门前无证经营卖馄饨，太不像话了……说得起劲时，忽然发现四位民警全都眼神古怪，直勾勾地看着他。再一看，五金店老板发现桌上有一碟麻油一碟醋，而四位民警人手一个搪瓷盆一把瓷勺，四把勺里有三把擎着被他们咬了一口、菜绿肉香的阿婆馄饨……

肉夹馍

以前认为，夹肉的馍，就是一个面疙瘩，还怪这馍火候不对：哎，师傅这个焦了吧！——师傅立时满脸晦气状。现在想，当时他们心里不定怎么咒我呢。

后来被西安朋友上了一课：馍馍要九成面粉加一成发酵的面粉，烤个“虎背花心儿”状，黑、黄、白参差斑斓，才酥才脆才香才嫩，才配得上腊汁肉；吃肉夹馍须得横持，才能吃出连脆带酥的鲜味，不辜负了好馍好肉汁。

一开始吃，当然总希望肉夹馍里，肉夹得越多越好。本来嘛，这类面粉夹馅，不都该这般吃吗？金枪鱼三明治如是，馒头卷红烧肉如是，夹心饼干如是。肉夹馍嘛，最好是两片馍薄如纸，中间夹厚厚的汤水淋漓的肉，火车进隧道那样，整块进嗓子眼。

吃多了，慢慢熟了，才觉得馍是咚咚锣鼓，肉是哇哇唢呐，互相渗着搭着才好吃。肉多了，头两口解馋，后面就觉得嘴巴寂寞，没声音噤啪就和，这才醒悟：得有馍，不然太寂寞。

单吃肉太腻了，何况是肥瘦相间的呢，得加料。有些店铺为了将就客人，是肯放些香菜的。后来才觉得，口感驳杂不纯，肉汁也不肥腴了。腊汁

肉是个神物，鲜爽不腻，肥肉酥融韧鲜，瘦肉丝丝饱满，香菜青椒之类登不了这台面。腊汁肉如经纬，把馍一粘一连，肉汁上天下地，把馍都渗通透了，吃起来就觉得鲜味跟挤出来似的，越冒越多。

上海的一些街区，遍地卖肉夹馍，正宗不正宗，很容易吃出来。西安人开的店，馍脆酥得多，肉汁也地道，不比本地开店学的手艺，馍绵软，肉干燥，不中吃。到西安人开的店里，吃肉夹馍，再要一份西安的稠酒（用黄曲和小米酿的，甜香细软），配一份酸菜炒米解油腻，一大顿饭，吃得非常舒服。

2006年秋天，那是我最穷的时候：我女朋友若，那年刚到上海来，两人不知算计，稀里糊涂把钱花了个精光。于是每天买早餐，都得满家里沙发底床脚捡硬币凑数；出去吃个饭，两个人就点一个菜，惹得老板频频回头看；买麻辣烫都不敢点荤的——那时的麻辣烫一份荤的一元，素的五角，于是多点些素的，就能顶饿了。

到那年11月，我等来了一笔稿费，也不大敢大用。11月中旬，她得回学校考试。临走前，我们先把她回学校的车票钱算罢，最后剩了些纸币，珍而重之地收着。那是一个周六午后，俩人没吃早饭，都饿了大半天，就用剩的钱，买了两个肉夹馍，一

人一个，分着吃。

当时，天气晴暖，两个人已经穷了一个多月，不知道什么时候日子才能宽松些，决定就这样天不怕地不怕过穷日子的人，在丁字路口的马路边，背靠背坐在消防栓上，边晒太阳，边肉夹馍，欢天喜地，双手捧着，一口口吃得腮帮鼓鼓的、满嘴是油，就这样高高兴兴吃掉了各自的肉夹馍。

我后来吃过的一切，没一样能和当时的肉夹馍相比。

咸鸭蛋

我小时候，市井间流行些顺口溜。词句可东摆西扭，只要押韵。比如，“周扒皮，皮扒周，周扒皮的老婆在杭州。”周扒皮的老婆干吗要和老公分居去杭州呢？不知道。比如，“鸡蛋、鹅蛋、咸鸭蛋，打死鬼子王八蛋。”我一直觉得这句唱错了，很可能原话是“手榴弹”。因为你给对手扔咸鸭蛋，简直是肉包子打狗。

江苏高邮产的咸鸭蛋，大大有名。我认识许多人，不知道高邮出过秦观和吴三桂，只知道：“啊哟，咸鸭蛋！”可见传奇远而粥饭近。高邮是水乡，鸭子肥，蛋也就多，高邮人本身又善于腌咸鸭蛋，遂海内知名。

咸鸭蛋家腌起来并不难，但要腌得蛋白不沙、蛋黄油酥，很靠手艺的。这和晒酱、做泡菜、腌萝卜干一样，“得之我幸，不得我命”的事。我们这里用黄泥河沙腌的多，有谁腌得不好，被人指责手臭了，就恼羞成怒，抱怨水土不好鸭子差，“沙子不好不吃盐的”。真是淮南橘子淮北枳。

好咸鸭蛋，蛋白柔嫩，咸味重些；蛋黄多油，色彩鲜红。正经的吃法是咸蛋切两半，挖着吃，但没几个爸妈有这等闲心。一碗粥配一个咸蛋，扔给孩子，自己剥去。

咸蛋一边常是空头的，敲破了，有个小窝；剥一些壳，开始拿筷子挖里头的蛋白蛋黄。因为蛋白偏咸，不配粥或泡饭吃不下，许多孩子耍小聪明，挖通了，只吃蛋黄，蛋白和壳扔掉。家长看到，一定生气，用我们这里的话说：

“真是作孽啊！”

吃咸蛋没法急。急性子的孩子，会把蛋白蛋黄挖出来，撒在粥面上，远看蛋白如云，蛋黄像日出，好看，但是过一会儿，咸味就散了，油也汪了。好咸鸭蛋应该连粥带蛋白、蛋黄慢慢吃。斯文的老先生吃完的咸鸭蛋，剔得一干二净，寸缕不剩，只留一个光滑的壳，非常有派头。空壳可以拿来作玩具、放小蜡烛。小时候贪吃蛋黄，总想着什么时候能只吃蛋黄就好了。后来吃各类蛋黄豆腐的菜，才发现蛋黄油重，白嘴吃不好，非得有些白净东西配着才吃得下。

夏天最热，买菜不宜，大家胃口也差。妈妈们经常懒得做菜，冷饭拿热水一泡，加些咸菜、豆芽、萝卜干、豆腐乳，当主餐了。单是这样，还嫌素净，婆婆们一定要唠叨说媳妇懒；加几个咸蛋，正经就是一顿饭了。所以想起夏天来，很容易想到竹椅子的凉、蚊香味道、大家吸泡饭稀里呼噜的声音、萝卜干嚼起来的咯吱声、厨房里刀切开西瓜时

闷脆的“咔”声，然后就是咸鸭蛋的味道了。

我小时候笨得很，以为鸭蛋天生是咸的，还幻想过：是不是有一种天生咸的鸭子，会下咸蛋呢？我爸从南京带回了盐水鸭，我就问爸爸：“咸鸭蛋是盐水鸭生的吗？”我爸说：“对！”我说：“那咸鸭蛋能孵出盐水鸭了？”我爸（现在想起来，他当时考虑了一下）说：

“能，但一定要鸭妈妈自己孵，你就不要去孵了，晓得不？”

很多年后，我在巴黎华人超市买了咸鸭蛋，掏了鸭蛋黄，碾碎，略炒，加了青豆和芹菜碎末，用来煮豆腐：就是蛋黄豆腐了。这菜做起来不难，因为有咸蛋在，你不需调味，就能让豆腐咸鲜，还带鸭蛋的颗粒磨砂式口感；而且人在异乡，吃这个也能有身在江南之感。我请法国朋友吃饭时，若要偷懒，便做这道。法国朋友都惊诧，指着咸鸭蛋黄碎发呆：

“这是什么酱？”

“鸭蛋黄。”

“类似于蛋黄酱（美乃兹）吗？”

“不是。从蛋壳里出来，这蛋就是咸的。”

法国朋友觉得很诧异，于是我听到这么个问题：

“是不是给鸭子吃许多盐，它们就会下这种蛋呢？”

我本来想认真聊一聊腌咸鸭蛋的工艺，但一想到要用法语表达那么冗长琐碎的句子，便觉得头都大了。于是我简洁地回答：

“对，就是让鸭子吃盐，它们就下咸蛋了。”但我怕他们真去尝试，会把鸭子齁死，于是补了一句：

“可是，只有中国某种特定的鸭子才下得了咸蛋。”

于是他们边用勺子吃着蛋黄豆腐，边点着头：“真是神奇啊……”

而我则想：小时候我爸爸哄我那句，真也是急中生智。

羊肉汤

宋朝人，真是爱吃羊，跟羊有关的故事也多。比如，在传说和正史里，宋仁宗都被记成个好皇帝。传说里，他是狸猫换太子的主角，还坐拥包公和狄青这一文一武，而且国运升平。正史里，说宋仁宗有天晨起，对近臣说，昨晚睡不着，饿，想吃烧羊。宋时谓烧羊，就是烤羊了。近臣问，何不降旨索取啊？仁宗说：听说宫里每次有要求，下头就会准备，当作份例。怕吃了这一次，以后御厨每晚都杀只羊，预备着我要吃。时候一长，杀羊太多啦，这就是忍不了一晚饿，开了无穷杀戒。此事足证：宋仁宗这个“仁”字，当之无愧。不仅考虑人，连羊都保护起来了。

羊被宋朝人集中火力歼灭，是因为宋朝时，人还不爱吃猪肉。苏轼说猪肉，“富者不肯吃，贫者不解煮”，地位尴尬。而牛又是耕地用物，吃不得——实际上，日本人到明治维新前，都守此例，不敢大胆吃牛。《水浒传》里，也就是荒村野店的好汉，敢吃牛肉狗肉——林冲到了柴进庄上，柴进就吩咐“杀羊相待”，规格不低。

中国人吃羊肉，时候甚早。古人以牛、羊、猪为三牲，拜祖宗时得三样齐聚，祖宗才肯吃，是为太牢。而上古吃东西，又偏爱酥烂。谈论好吃的，

都一定要吹嘘如何脂膏饱满。大概古人牙齿不甚好，喜欢吃软的。所以周时，将羊里脊肉捣烂，去筋膜，加作料，就吃了，听上去就觉得入口即化，酥嫩无比，呼为“捣珍”。但细想来，总觉得少了羊肉的筋骨气节。

宋朝人爱吃羊肉，不只北宋独然。南宋时，宋高宗到大将张俊府做客，张俊请天子吃“羊舌签”，宋朝说“签”，就是羹了，也就是羊舌羹，想起来就好吃，一定又韧又脆，只是费材料，寻常人吃不起。又说那时候，都城临安，有位厨娘，制羊手艺高，踩着不知多少羊的阴魂，架子也大。某知府请她烹羊，得“回轿接取”——接个厨娘来做饭，好比娶个新夫人，难伺候！她做五份“羊头签”，张嘴就要十个羊头来，刮了羊脸肉，就把羊头扔了；要五斤葱，只取条心——好比吃韭菜只挑韭黄——以淡酒和肉酱腌制。仆人看不过，要捡她扔掉的羊，立刻被她嘲笑：“真狗子也。”奢侈靡费的一顿，好吃是好吃的，“馨香脆美，济楚细腻”，但知府都觉得支撑不了——我想也是，请个厨娘做羊，花钱不说，还要被嘲笑，何苦来哉——没俩月就找个理由请回去吧。我在西北吃到过羊脸肉，鲜嫩，味道简直像贝类。按这厨娘的做法，是羊脸肉再加葱、酒、酱腌制，应该更嫩更入味吧。

羊肉确有好处：肉有口感，且细嫩。比起猪、牛，显得斯文些。《金瓶梅》里市井人家吃猪肉，《水浒传》里好汉吃“花糕也似肥牛肉”，而宫廷中人或知府吃羊肉，各得其所，大概也能见性情。比起牛肉和猪肉，羊肉既没个性，又有个性。说没个性，在于此物性甘而温，老人家有一套鱼生火肉生痰的格物致知阴阳生克理论，可没人说羊肉对身体怎么有害的。比如，再娇弱的女孩子，也不会因为吃了点儿羊肉就跟沾海鲜似的过敏，为自己的肌肤痛哭流涕。有个性，在于羊肉易辨认。我有些朋友口钝，吃猪肉、牛肉和狗肉时，经常舌头打架分不出来。但羊肉从肌理到气味以至于口感，都棱角分明。因此，羊肉是种上得厅堂下得厨房、外柔内刚、谦和温润的君子肉。

羊肉做法很多，涮羊肉尤其天下皆知。羊肉天生丽质，所以最适合拿来清水出芙蓉。可是白水一涮，最忌讳的膻味，就像传说里杨玉环的狐臭一样现形。传说前清时，老北京吃羊肉的挑剔起来，非张家口外肥羊不吃。秋天运将进来，玉泉山放养，吃青草喝泉水，好比斋戒沐浴了，这才进得京来，冰清玉洁——好像妃子伺候皇帝前先要洗干净熏香——这才够资格被片，下锅挨涮。北京涮羊肉时，片肉可以薄如雪花，委实好手艺。一只羊出四十斤

肉，也就有十五斤够资格来涮。

又说，涮羊肉好吃的，只有五处：上脑嫩，瘦中带肥；大三岔一头肥一头瘦；小三岔就是五花肉；磨裆是瘦肉里带肥肉边；黄瓜条也是取其嫩和肥瘦相间。行家吃羊肉，好比品酒师品红酒，能从酒的年份、季节、气候，说到酒庄的看门老大爷养的猫是什么颜色。同理，吃涮羊肉的名手，一口下去，这头羊前世今生有没有交配生育过，也都门儿清了。好羊肉天生鲜嫩，不用白水涮还真对不起它。白水一过，不蘸酱都能有天然肉香。涮羊肉的火候是门手艺。我小时候吃羊肉，唯恐不熟，羊肉片下了锅，总要顿一顿，等一等，起锅来羊肉发灰，略带皱，吃起来还好。后来遇到热情的朋友请客，抢过筷子替我一口气涮了十几片，都是一涮即起，蘸了料，叮嘱我快吃。我一嚼之下，才知道一涮即起的羊肉的好，半生半熟，肌理若有若无，嫩香软滑，入口即化，嚼都不用嚼——还需要嚼一下者，单是为了把蘸料和肉混合了，真觉得以前那些羊肉，都是吃错了的。

羊肉做热菜，就友好得多。煎炒烹烤，无一不可。搭萝卜，配土豆，好像门客三千面不改色的大度孟尝。只是，相比起猪肉的连红烧带扣外加冷淬等一系列复杂处理，羊肉的烹制似乎简单得多。大

概羊肉本身鲜嫩好吃，布衣荆钗不掩天香国色，不用再施以脂粉、加以环佩，淡妆浓抹总相宜吧。比起鱼翅之类借味菜，大多数羊肉菜都更有发散性，许多配菜都狐假虎威，想借个羊肉的香味。羊肉这样不求索取默默奉献、不动声色间渲染得满室温香的好东西，果然是君子菜。当然，它老人家还不是三头六臂无所不能，还是有求于人。做羊肉时少不得生姜、当归或甘草之类，或者大火葱爆，以压膻味。《骆驼祥子》里，提过个羊肉馅包子，随笔里聊过羊肉白菜饺子。后者没吃过，前者吃来比猪肉馅清鲜多汁。

烤羊肉串是用孜然那种霸道的香来使之增色，犹如美人化浓妆喷劣质香水抖性感裙摆：甚至那种粗糙都是性感的一部分。实际上，仅论对鼻子的吸引度，烤羊肉串当世罕有其匹：羊肉和孜然味道一合，漫天彻地，是很火烧火燎、撩撩杂杂的香。加上火焰熊熊、油声滋滋，方圆百米之内都被这种视觉听觉嗅觉全方位勾引。再小心翼翼的人，见了烤羊肉都会心情喧腾，胸胆开张，不喝酒的也得来两瓶。

羊肉非只北方人爱吃，江南亦然。比如，湖州有著名的板羊肉，苏州有所谓藏书羊肉。据说湖州、苏州的羊，最初都是明朝时北方羊种南下，在

江南宝地，饮清水、吃嫩草，脱了北方羊的雄伟，多了南方羊的婉约。典型的老派湖州板羊肉做法，是去毛刮皮，然后放进一个大石槽里火烧。石槽厚，所以等于文火炖。一天炖完，羊肉味道全出，酥融鲜浓，勾魂夺魄。这样的羊肉尽可以冻实了再吃。江南现在的许多白切羊肉，情况相去不远：使厚锅慢炖，炖出味道来吃。

连羊脂膏一起冻实了的白切羊肉，极是香，最是好吃。咀嚼间肉的口感，有时酥滑如鹅肝，却又有丝丝缕缕的疏落感。更妙在脂膏凝冻，参差其间。一块白切羊肉，柔滑冷冽与香酥入骨掩映其间，大有点至尊宝在冷艳青霞和妩媚紫霞间神魂颠倒天上人间的辗转感。无锡的熟食店四季有牛肉供应，但总到入冬，才有白切羊肉卖，常见人买了下酒。用来下热黄酒或冰啤酒显然不妥，通常是白切羊肉，抹些辣椒酱，用来下冷白酒。过年前后，买包白切羊肉回来能直接冻硬，能嚼得你嘴里脆生生冒出冰碴声。吃冷肉喝冷酒，冷香四溢，全靠酒和肉提神把自己体内点起火来。因此，冬天和人吃白切羊肉喝冷白酒，到后来常发生两人双手冰冷，可是面红似火、口齿不清、唇舌翻飞、欲罢不能的情景。

比羊肉更动人的，乃是冬天的羊肉汤。我小时

候，故乡无锡，很奇怪的，卖羊肉汤的店不卖白切羊肉，似乎是分行当的。江南冬天阴寒，周末大家爱去澡堂泡澡。许多人都如此：周末，睡到日上三竿，看冬日阳光还好，就出门，去羊肉汤店，招手要碗羊肉汤。店主一掀巨大的桶盖，亮出蒸汽郁郁、看不清就里的一锅，捞出几大勺汤、几大块羊排。一大盆汤递来，先一把葱叶撒进去，被汤一烫，立刻香味喷薄，满盆皆绿。羊肉店旁，总有卖白馒头、花卷、面饼的，就是等着买了，就羊汤吃喝。把这些面食，一片片撕了，扔进汤里泡着载浮载沉。计算时间，等浓香羊汤灌饱这些面团后，趁其还没有失却面饼的筋道，迅速捞出食之，满口滚烫，背上发痒，额头出汗。然后抢起块羊排，连肥带瘦，一缕缕肉撕咬吞下。末了，一大碗汤连着葱，呼噜噜灌下肚去，只觉得从天灵盖到小腹、任督二脉噼里啪啦贯通，赶紧再要一碗。第二碗羊汤会觉得比第一碗少些滋味，所以得加些葱，加些辣，羊汤进了发烫的嘴，才能爆出更香更烈的味道。好，喝完了，出透一身汗，顶心通到脚底，就跑去澡堂，一进门就脱衣服：“热！”

也有会享福的，多半是上年纪的老人家，午饭随便吃吃，到澡堂进门，找掌柜要了钥匙，边跟熟人聊天边脱衣服。茶房端一玻璃杯绿茶上来。找一

角池边，放下洗浴用品，用脚试水温，搁两只脚进去，若水烫，不免牙齿缝里吱吱地透气；再过一会儿，半个身子没下去，然后直没至颈，水的烫劲包裹全身，先是暖，继而热，末了全身发热，像虾子一样发红，等全身开始刺刺地痒起来，呼吸困难了，出水，喘两口气，休息会儿继续。如是者三，洗头，冲淋浴，有人就叫个搓背的，若不搓背就出门，接茶房递的热毛巾擦身，躺床铺上，喝口绿茶，打个呵欠，全身舒坦、飘飘欲仙。这时就要叫服务了：让师傅们来擦背、扞脚、捶背、掏耳等，再顺手要肩上搁毛巾的小跟班：

“去，给我叫碗羊肉汤！”

等敲背完了，羊肉汤也来了；就躺在铺位上，捧着碗，刺溜喝一小口，暖和；吃块羊肉，嚼得滋滋有声，满澡堂都馋起来；喝羊肉汤这位还念叨呢：“冬天冷，吃碗汤去去寒。”就躺舒服了，喝着汤；有时喝完了，盖着毛巾被能捂出身汗来，就起身，二次进去，热水冲一冲，全身松快，这叫冲二遭，全身湿寒之气，都出透了，没捂着，都是羊肉汤的功劳。出门回家前，还得再问店里要一碗：给家里人吃去！回了家，在羊肉汤里搁点萝卜、面条一煮，一家人的饭全有了。

日式拉面

从横滨出发往新宿赶时已是黄昏，坐上湘南线时还饥肠辘辘，夜幕下来，胃口像无底洞，黑暗幽深。我的脑子和嘴都记不清上一顿饭味道了；中午似乎在浅草寺吃了些人形烧，但如今回忆起来也都是轻飘飘的物事；看见地铁站商铺里，烤到黄褐的面包，就忍不住吞馋涎。我和女朋友，真是饿断了肠子，才撑到新宿歌舞伎町那头粉红小猪的旁边。

所谓粉红小猪，是歌舞伎町牌坊后面，那家“博多天神”拉面挂门的招牌。

新宿歌舞伎町，历来被称为亚洲第一欢乐场，著名的“歌舞伎町一番街”大牌坊后面，旁逸斜出，左右招摇着无数声色犬马灯红酒绿。博多天神拉面馆，小小一家，在牌坊后几步远处平淡地蹲着，反差巨大；就像是麦当娜浓妆艳抹，着件缀满钻石的豹纹装，领口却挂了个普通的白瓷饭勺。

俩人进门，左手一片白案台，一列高凳，客人在长桌上排开，像食槽的马一般，只是不吃草，吃面；右手边的窄道，可容两个人互相侧身过，放三两张桌子，几对情侣模样的男女正对坐吃得稀里呼噜。店里照顾生意的一位大叔，案台后另有两位劳作。一位收拾食材、打理生面，一位凝神定气，和

一个汤锅、几个面碗较劲。照顾生意的大叔戴副眼镜，收碗拢筷地忙。看了看菜单，抬手，眼镜大叔慢吞吞笑着过来，看我们指了指700日元的味噌豚骨叉烧拉面，又伸了两个手指，点点头，用英文说了句：“Two？”我们点头确认，眼镜大叔对柜台里喊一声。点单完毕，我黑洞洞的饥饿像块石头，扑通落到了实处——依然饿着，但有下落了。

——日式拉面，其实和山西传统拉面已非一路。日文写作“ラーメン”，英文ramen，音同中国字“拉面”，故名。但也有说法，可能是卤面、柳面、捞面、老面等音译，只怪中国面花样太多，很难对号入座。明治时期，横滨的中华街已有中国人卖类似于如今日式拉面之物，但实际是切面，配汤底与调料。

两位案内师傅手法娴熟利落，下面，煮毕，铺汤底，捞面，下食材，下汤，都在我们眼皮底下操作完，豪迈的两大碗，递到我们面前。第一印象：面、海苔、海带丝、木耳和片好的叉烧，都浮沉在一碗暖黄色、稠浓香的汤里。在饿极了的我鼻子里闻来，这香味都是荤的，有肉味。下勺子先喝了一口汤：汤浓得匪夷所思，猪骨熬透，加浓味噌，鲜浓到成半固体，简直可以放在手心舔着吃。

——日本人吃面，从来重汤，也就是汤头和汤

底的组合。汤头惯例得是昆布和鲣节刨出的木鱼花，取其鲜味；也有用猪骨熬的；更有些是猪骨熬完，另加昆布和木鱼花，为了怕味道混，会用昆布在水里过一下，木鱼花也是烫过便捞起；汤底则看情况，酱油、盐、味噌或自家做的酱料，都有。据说豚骨味汤一脉，最初是自九州发源。博多正在九州，博多天神算九州风味代表。豚者猪也，猪骨熬久了，汤头浓白厚润，易于调制。加酱油、调味味噌，随心所欲。豚骨+味噌到了东京不取清，而取浓。豚骨本身是厚润的香，但缺一点性格；味噌汤由黄豆发酵而来，其香醇浓鲜美。博多人制汤用来做杂煮和拉面时，还爱用晒干后的烤鱼来炖汤。这些一混加，一碗面硬生生就给衬托得玲珑浮凸，活起来了。

喝过汤，左手持勺子，右手筷子挑起一绺面，看。面是手制——这不，师傅正在案板后，继续威风凛凛地做面呢——直条，略呈方形。挑了面和和在勺子汤里，一口下去，鲜暖得让人闭过气。嚼一口，韧得恰到好处。见海苔、海带丝、木耳、葱花、豆芽和片好的叉烧，都还撒在汤上，被浓汤烫得滋滋散香气。混杂着捞了一勺，吃下去，满嘴里软的脆的薄的厚的，跳成一片。

——与山西面类似的是，日式拉面会用碱水。

老西儿都知道：碱水和面，能使面溜光明滑、弹韧好吃。也有不爱碱水味的，就会如广东的，用鸡蛋和面，同样香浓滑韧。论对面的花样处理，日本没法和山西揪、扯、拨、擦、剪、捻、剔的华丽手段相比，也不如山西人在小麦、荞麦、莜麦、高粱间的华丽转换，大多是小麦（日式荞麦面传统八成荞麦二成小麦，又是另一份建制了），但好在做得用心。

日本人的拉面分粗细。粗到14番手，细到28番手。他们谈论棉纱纺线，也爱用“番手”这词。当然，日本人还有其他面，比如他们传统的荞麦面，惯例是荞麦粉加小麦粉，荞麦粉多到七成以上才算数；乌冬面，传统做法是面团揉好了，遮上布，用脚踩，才踩得筋道。拉面也得靠揉搓，因为面的弹性来自面粉的蛋白质。做生面时揉面、醒面，都是为了使麦壳蛋白和麦醇蛋白结合，产生面筋；越粗的面条越筋道，因为保留了较多面筋。

有了好汤头和好面，加什么都方便，好比好水煮得好茶后，要加枣、松仁、核桃，只在心念一动间。日本人对海苔的鲜味很是信任，使海苔卷饭团是常例；茶泡饭配个海苔和梅子，就当顿正经饭吃了。豆芽和木耳是拉面的常例，大概觉得拉面韧、叉烧鲜，总得有些轻而脆的物事吧？于是我这碗

里，还有鱼糕切片。

——日本人传统做鱼糕法子，惯例用白肉鱼，取其油少肉紧实的，比如鲈鱼和海鳗，捣成泥后，加一点盐和味霖，入盒子蒸。淋冷水后收缩凝结，就成了。

我有个很私人的习惯：消消停停把面先吃完了，剩下叉烧在汤里泡得久，入了味，再开始吃。叉烧酥烂却韧，筋络软糯，纹理都绽放了。吃下去，不消牙齿太费事，就块块绽裂，和着鲜汤一起下去，满嘴都是饱满的肉香。

——日式叉烧，讲究点的，会用私制酱先腌过肉，表面略煎，取肉本身油脂香，再放凉，最后大煮，等煮入味了通透了，再切片。好叉烧随遇而安，而且不贵气，配得了主菜，当得了浇头。

许是饿得太久，开始吃得很急。但吃到中途，就变慢了。汤太鲜浓，每喝一口都觉得“剩下不多了”，想慢慢来。吃汤面的好处，一半在于汤；而汤的好处，又是寒饿的夜晚，能够一口口把温暖吃进肚子里。面吃完，叉烧嚼完，最后把面碗端起来，面汤喝个底朝天。眼镜大叔过来收碗。我朝他跷拇指，拿英语说赞，他很客气地笑，微微弯腰鞠躬。

我很难告诉眼镜大叔，这顿吃得挺香。吃得香

这事儿很主观：不只是满足了舌头，而是一连串的感受。我饿着肚子远道而来，看到三位大叔在灯红酒绿的世界里经营一碗简单温暖香浓的面，吃了喝了，寒冷和饥饿都被缓解了，桃李春风，松软温暖，这一碗面，就像让人在冬夜里，伸一个舒展活泛的懒腰，然后睡进了被窝。

一位印度老板的酱

许多法国人，过圣诞有条固定路线：先去阿尔卑斯山下的阿纳西，赏玩过阿纳西湖，便坐窄轨列车翻阿尔卑斯山，去到勃朗峰下的霞慕尼：那是个高山小镇，物价非常瑞士化，比南欧贵出一倍。木结构小饭馆里，卖传统的瑞士干酪火锅fondue，就是一个干酪锅，加点儿面包——没了。两人对坐吃。锅不大，锅底浓稠的干酪则已被温度烘软，缠绵不已。所用餐具，乃是个细巧的长杆二尖叉。店老板最后多送了点自家做的火腿。高山火腿没有西班牙、意大利火腿那么鲜美诱人，而是坚韧鲜咸，没涮前像软木片，色如玫瑰花瓣。用二尖叉叉上，在干酪锅里略一卷，浓香干酪汁浓挂肉，入口来吃，满口香浓。但我不间断吃了两三顿，就会腻——亚洲胃对乳糖，毕竟没那么亲近。

某天午后，我为了改善伙食，便踩着雪，咯吱咯吱，满镇找亚洲馆子。镇不大，房子又规划得整齐，便找到了一家印度馆。进门，见几张餐桌临着面墙，桌上搁着一排酱料供顾客自取；墙上开个洞，看得到里面是厨房；一个人正在里面忙；我问了一声，那人便回头，弯腰从厨房洞里望我：“稍等啊！”

敢情这位既是老板，又是厨子。

老板后来说，他其实也有助手，只是那助手懒，只在晚饭时来帮厨；白天客人也少，店里一人足矣。我当日去时，老板正忙着做咖喱黄姜米饭，就问我要不要。“好的。”老板又盯了我一会儿：“你是亚洲人吧，日本人？韩国人？中国人？”我说：“中国人。”老板又追问了一句：“那你能吃辣吧？我的米饭有点儿辣。”

店里没别人，于是我们坐一桌，面对面，吃咖喱黄姜米饭。老板边吃边观察我的反应，我点着头：咖喱辣甜又香，香茅和黄姜粉很入味。我不知道这些词用英语或法语怎么说，只好一股脑说，“好”，“不算辣”。老板挺高兴。

晚饭时我再去，店主说有“阿鲁颇哈”。我不知道是什么玩意儿，只好盯着他做：似乎是香料腌过的米饭配土豆、酸奶和咖喱炒。端上来吃，觉得米饭很像意大利和西班牙人做的烩饭，没熟；味道也很妖，说不出是香、臭、辣还是酸，但咬着牙吃顺了之后，意外觉得还挺好吃；猛可间一股酸辣冲了鼻子，一个喷嚏。老板递过一杯水，满脸的小得意之情。

过了两天，我又去吃早饭，老板还是备了“阿鲁颇哈”，外加一种米饼，配两种辣酱——一红一绿，红的辣，绿的是蔬菜腌酱。我吃时很天真，总

觉得红酱很辣，绿酱大概还清新，不料入了口才知道：绿酱辣得更冲，火烧火燎半晌，背上发热，太阳穴发紧，咕嘟嘟喝水。老板给自己烤了个蔬菜煎饼，问我要不要。我看那煎饼，香料和蔬菜混在一起，烘得半熟不生，不太敢尝试，只好“您请，您请”。

吃多了之后，彼此熟了，也能开玩笑。我跟老板说，你们印度人，每次吃饭，除了咖喱肉类，就是各类主食——脆米饼、蔬菜烙饼、米饭、蔬菜炒饭——配各类酱，中国有些店还带印度飞饼呢，也没见你们会这手。该老板神色凝重，说这黄姜米饭，是用自家熬榨的姜汁腌过的米，再用香料炒的；这两份蔬菜烙饼，这份烙时加了AAAA酱和BBBB菜，那份是CCCC酱和DDDD菜（这里用ABCD代称，是因为他说的那些材料，我一样都不懂），很难得的！

我也隔着那墙洞，观察过厨房：墙壁上挂满各类锅盆等不提，有个极大的石头锅，远看像个石头做的洗衣机；老板在里面烤土鸡，鸡香扑鼻；老板也在内炉壁上贴饼子。我没吃，只觉得香味闻上去，有些像馕。

我要出发去马蒂尼前一晚，过来吃饭，顺便跟老板辞行，还是要黄姜米饭。老板正在整理桌子，

给每张桌子上换酱料的玻璃瓶；听我说要走了，就睁大一双印度人水汪汪的眼睛，看去有些抑郁。他让助手（一个胖乎乎的印度人）准备咖喱饭，自己把酱料都推过来。

“你平时都不吃这个，今天你吃吃看！”

我挨个试了一小口。第一碟咖喱酱，半固态，嚼一口，像奶酪，咂一下味，辣劲直冲脑门；第二碟酱，刚吃时不辣，但时候略长，就觉得是冷辣：舌头口腔，包括吸气的鼻子，都被小针微刺，耳朵慢慢就热了起来；第三碟酱，咸辣，咸过之后，有鱼的香味；第四碟酱，一点儿都不辣，但像怪味：满嘴里一会儿甜一会儿香一会儿泛起八角一会儿涌起陈皮。最后一碟，老板让我先别急，舀一勺刚端上来的咖喱饭——帮厨的那位忙完了，正摸着大肚子前的围裙微笑——就着最后一碟酱，一起下肚。刚进嘴，我就觉得耳朵嗡的一声，眼泪立刻流下来，紧闭着嘴，怕出来，只嫌鼻孔不够大，脑袋上没洞，不能喷气；又过了一会儿，满嘴噼里啪啦地爆炸开香味。我长舒一口气，把嘴张开了，呼哧呼哧喘。老板喜笑颜开，给我递水，问我够不够劲，我说好，好极了。

我吃完饭要走了，老板就从厨房里拿出五个小瓶，盛着那些咖喱酱，让我带走吃。我推辞，老板

摇摇手，用印度英语跟我白话了半天，大意是：来这里滑雪的亚洲人已经很少，肯来连着吃他馆子的亚洲人更是少，亚洲人里能吃辣的人更是少得可怜——他们只能吃一些淡而甜的日本式咖喱。

结束这一串夸张的排比后，他接着道：这些酱也很普通，给你吃，这是缘分啊！他用这么句话结尾：“好品味遇见好食物。” (Good taste meets good food.)

那几瓶酱，我一直带回了巴黎，慢慢吃，一直到初春时节才吃完。每次吃时，我都想起这个老板：我从来没问起，他一个印度人，为什么会到阿尔卑斯山的欧洲之巅，在这个连火腿和奶酪都不丰足的地方，执着地卖他的印度咖喱，而且研究他自己的配方呢？印度人会抒情而夸张地说，他们的香料有灵魂，我没去过印度不知道；但在欧洲，感受到一个远离故国的印度人对香料的爱，想起来，真也只能是命运。

鱼头汤和卤鸡爪

做鱼头汤，我爸很是拿手。去菜市场，要一个花鲢鱼头，卖鱼的如果跟你熟，会很慷慨地一刀，连鱼头带大半截鱼脖子肉，一起递来，只收鱼头的钱。回家，鱼头洗过，切开，便起锅热油；等油不安分了，把鱼头下锅，“刺啦”一声大响，水油并作，香味被烫出来；煎着，看好火候，等鱼焦黄色，嘴唇都噉了，便加水，加黄酒，加葱段与生姜片，焖住锅，慢慢熬，起锅前不久才放盐，不然汤不白。熬完了，汤色乳白醇浓，伸筷子下锅，仿佛深不见底；舀一勺喝，浓得挂嘴；多喝几口，觉得嘴都黏呢。鱼尾也能入汤，熬完后，鱼尾胶质、鱼头皮、鱼脖子上白肉，半坠半挂，饱绽酥融，好吃；鱼脑滑如豆腐。舀半碗汤在碗里，拌米饭，冬天都能吃得额头见汗。

做卤鸡爪，我爸也很拿手。哪怕没有老卤水，只把鸡爪抹一层生抽，油炸一遍，看鸡爪泛金黄色，便捞起，搁凉，放黄酒里泡着；哪天想起来，就和盐、花椒、黄酒、腐乳、砂糖一起慢煮，煮完了再蒸一遍，看鸡皮褶皱，仿佛要脱骨滑落了，就能吃：下酒下粥均可，蒸完了鸡爪的汁还能拌米饭，香甜。

他当然还会做其他菜，但唯独这两样，被我外

婆赞不绝口。概因我外婆出身贫苦，勤俭持家惯了，是个做红烧鳝鱼，都不舍得扔掉鳝尾巴的铁公鸡。鱼头鸡爪，本来是下脚料，我们这里的人都不会做；见我爹能这么变废为宝，化腐朽为神奇，我外婆甚为欣慰，觉得找到了抠门的新诀窍。据我妈说，她老人家当年，每次吃饱了鸡爪，就对我妈说：

“我看他不会亏待你的。你看，他对个鸡爪都这么好！”

“他对鸡爪好，跟我有何关系？”

“你不是属鸡吗？”

“真是胡说八道，这都哪里的话啊！”

当然，以上和以下这些故事，非我所能目见，只是耳闻复述罢了。

我亲外公过世时，留下我外婆，外带我妈（时年四岁）和我舅舅（时年一岁）。我外婆会吵架，会打牌，会缝褂子，会编蒲扇子，会种花，会养鸡鸭鹅猫狗，但是一个寡妇，养不活女儿和儿子，只好嫁了我后外公——当然，我也管他叫外公。

我外公先前也结过婚，打前房带来个女儿，公主一般。炖鸡汤，公主吃鸡腿，我妈和舅舅吃鸡脖子和爪子。熬鱼汤，公主吃鱼肉，我妈和舅舅啃鱼头鱼尾。馒头，公主吃肉包子，我妈和舅舅吃白面

花卷，蘸点儿腐乳。我妈把鸡脖子上丝缕的肉、鸡爪的掌筋、抹匀了腐乳的花卷给舅舅吃，叹了一口气。外婆看了，抹抹眼角，没话说。隔三岔五，偷偷摊个面饼，给我妈和舅舅吃——还得留心，别让外公发现少了面粉和砂糖。

我妈二十四岁时，当纺织工人，认识了当时在外贸公司做事的我爸。在我妈和我爸还没缔结姻缘之前，颇有点儿周折。我妈编手套、打毛衣、做自行车手把儿，我爸请她去吃馄饨、吃汤包，围着我爸转的一群当地小伙子时不时还请我妈吃油馓子、吃油条。最后，我妈请我爸回家吃饭。我爸坐下来，就看见我外公拧住的眉毛。

据说我外婆说，当时做了一桌煮花生、炖鸡汤、熬鱼汤、摊面饼、红烧鳝鱼，外公的眉头皱进肉里了。我爸并不见肉眼开，没命抢吃，却教我外婆：鱼头鱼尾怎么熬汤才好喝；鸡爪其实也可以吃，广东人就吃。我外婆和我妈听得连连点头，我外公便心头不喜。等我爸去得多了，我外公发现：他自己吃到的鸡腿、鱼肉、鳝鱼越来越少，哪怕吃到，也不再羡慕的眼光盯着他。经常是我爸一来，就在厨下帮忙：做鱼头汤，做卤鸡爪。做完了，外婆、妈妈和舅舅一起围着吃，眼睛都盯着我爸，听他说他看过的书里的事、出差时遇到的事、

他喝过的酒，他看过的电视节目，他在湖里游泳时的乐趣。在我外公看来，吃鱼肉、吃鸡腿，乐趣一半在吃，一半在家里人的艳羡；但现在，艳羡没了，他不是家里的中心了。

据说我外公为这事，就生气了。某一次，忽然就发作起来，拿起门后的竹棒，挥起来就打：“让你不要来，让你不要来，你还来！”竹棍用的时间长了，由绿变黄，硬而且韧，外面泛油光，挥起来呼呼带风声，就打得我爸沿发际线淌血。

据说联防队、卫生站和派出所的人都来了——其中几个是我爸的朋友——见了血，吓坏了，问我爸是怎么回事。

据说，当时卫生站的人已经帮我爸包好了额头，血也擦干净了，我爸就托着额，看看屋里一圈人，说：“没事。我自己滑了一跤，撞了门。没啥事情。不用打破伤风针。”

据说他把人劝走后，就从我外公手里拿过竹棒，用手一拗，啪一声，竹棍脆生生地折了。据说他接着就对我外公道：

“今天你打我，算过去了。但这是最后一回了。我游泳、跑步，也会打架，打你这样的，十个不在话下。以后你再欺负他们几个，我就揍你。你欺负一次，我揍一次。”

据说从那之后，我外公忽然就转了性。变拘谨了，变老实了，变慈祥了。他让我舅舅吃鸡腿，劝我妈妈吃鳝丝，隔三岔五还问我外婆：“那个谁，啊，怎么不来家吃饭啊？”据说后来，他和我爸、我舅舅，组成了相当默契的搭档，比如用竹片编鸡栅栏，比如念着“一、二、三”，一起搬五斗橱，比如托木梁上葡萄架。每次我爸帮着办完事，我后外公就会很热情地问：

“吃不吃苹果啊？”

很多年后，我长大了，每逢跟外公出去吃东西，他还是挺喜欢点鱼头汤（冬天就放一点辣子），点卤鸡爪（还饶点儿小酒）。那时候鸡爪在我们那儿已经叫凤爪了，很流行；鱼头汤也有馆子专门做了。我外公就很得意地跟我说：“你知道吧，这些流行之前，你爸爸就给我们做上了！——是好吃！”

章鱼

地中海沿岸的人，似乎都爱吃章鱼。去希腊馆子、去热那亚湾区、去巴塞罗那，都能吃到章鱼。然而品其做法，有些不一样。

我在热那亚附近吃过一次章鱼。热那亚那一带的湾区，山海相接。地图上给你指出的城市，大多更像镇子或村庄。镇与镇之间，常靠邮政巴士连接。比如你从拉斯帕齐去利奥马特雷，十分钟走个来回的所在——坐邮政巴士，司机于是给你表演悬崖山道的飘移来回。而海边诸村更夸张：利奥马特雷和马纳多纳两个村之间，或者走沿海山道（你可以一路看见晴天时泛绿、黄昏时泛深蓝的大海，以及晒日光浴的美女），或者等上半小时，坐上小火车，然后两分钟就到下一个镇子。卖烤鱼的师傅都开玩笑：光是做等车游客吃炸鱼的生意，都养活小半个意大利了。

那里的炸鱼，主要是油炸章鱼。章鱼裹上面衣油炸，再加香料。因为保留着章鱼本身的洁白柔韧，所以真能做到外松脆而内香韧；这做法谈不上花样，但是章鱼本身很耐嚼，越嚼越爱，于是情不自禁，就吃多了。好章鱼不用加盐，本身有海的鲜味。

巴塞罗那也卖这类油炸章鱼，是非常受欢迎的

小菜tapas之一；还有章鱼切开，镶上菠萝片的，味道就有些奇妙。但另有一种做法，据说很希腊化。直接用重味道橄榄油来处理章鱼：直接烤，略带焦便吃。这种做法，吃不惯的人会觉得橄榄油味重；但吃几口后，你会被烤过的章鱼外皮所折服：鲜脆可口，有种奇妙的腥香味。

我在海南海口，吃到过一个奇怪的菜。店里阿妈端来一碗汤，里面是一块块煮过的章鱼肉，另配一碗调料，是鱼露。吃时夹煮过的章鱼肉蘸鱼露吃。鱼肉煮过后，肉略松，有肉汁的饱满感，配合鱼露凶烈浓郁的咸鲜味，很好吃。阿妈还问我要不要用薄荷叶夹着吃吃看，我没敢尝试；现在想来，一定很有趣。

我在日本鸟取县，吃过一次生章鱼：那是在浦富海岸，海女会端出现捞的章鱼，切开，浇上酱油，让你扎竹签吃；这做法是极简的做法，但肉头极厚，又韧，鲜嫩无比；如果用烤过的海苔裹着生章鱼脚吃，更妙了，脆韧交加，鲜味弥漫。

但日本也不只有极简的做法。东京和横滨都有“筑地银”，这家老章鱼烧店，连粉带烤加木鱼花，是至繁的做法了。

两年前的初春，我和女朋友大晚上逛横滨，想去山下公园。不认识路，天又略冷，一路哆哆嗦嗦

的。看见一家“筑地银”，天晚了，只有两个小伙子在看店，一个微胖，一个染着发。我俩过去，用英文要了份章鱼烧。看着他俩配合：微胖那位给模具刷油，染发那位把调好的章鱼丸子（外层是面糊，杂有蛋皮和海苔等，内是章鱼块）倒进模具加热，烧到章鱼丸子凝固，染发那位预备包装，而微胖那位负责撒海苔粉、酱油、木鱼花等，最后问我们要加什么酱料？

“就普通酱料好了。”“好的。”于是浇上酱料，递给我们。我们顺便用英语问：

“这里去山下公园还有多远？”

他们俩的英语似乎不算好，彼此面面相觑，讲不出来。微胖那位问了染发那位几句日语，染发那位苦苦思索了一会儿，摇摇头，于是跑去厨房柜里拿了纸笔，画了条路线给我们；染发那位画时，微胖那位就从旁指导，点点画画，时不时给我微微躬身：抱歉啊抱歉啊。我们都不好意思了：“啊，要不算了。”但他们还是画完了地图，交给我们，还是躬身，道：“抱歉啦！”

走出不远，就在路边长椅上坐下来吃。章鱼丸子很酥脆，木鱼花鲜，海苔清香，酱汁还是热的——因为一直在用文火加热；酱油里略带昆布味道，最后，大块韧章鱼肉跟酥软的丸子，配合得极

好。我们俩分吃了，继续朝山下公园前进，“按地图，就这里了！”抬头一看，“到了！”

回去的路上，夜深天冷了。眼看要路过，我问女朋友：“再来一份章鱼烧，带回去吃？”“好。”

于是走过去，看见那二位还在呢。一看见我们，染发那位就用日式英语问：

“找到了吗？”

“找到了！”

Chapter2 孤独时，请给自己最好的安慰

世上事并不都像复仇，
搁凉了上桌更有滋味。
久搁可惜，
不如早吃。

趁你还能吃下一切时

吃东西有其时机。咖喱刚熬时，香得很辣，但搁过一晚后，味道变醇厚，甜辣交加，用来拌热米饭，好像香味睡着了，又醒过来了似的。芝麻爆香时最热，等略凉一点，撒菠菜、拌豆腐丝，抹一把在煎排骨面上，脆酥香好吃。但鸭子汤，熬完了须立刻吃：好鸭子汤油不会太重，上来烫，也凉得快。鸭子干吃怎么都好，汤一凉，就像久无往来的亲友，对坐悬望，说什么都尴尬，不如不说。

有的东西适合久藏。吃到一次好巧克力了，赶去买，藏抽屉里，等着有空时吃；朋友送了好酒来，藏柜子里，等着有喜事时喝。像储藏太久于是凝结了的陈年绍酒、经年累月于是黑黝黝一坨的普洱，都是传说。有些东西不一定靠久藏，只是吃时会被留到最后：吃叉烧饭，把饭吃干净，最后慢条斯理嚼叉烧，腻是归腻，心里舒服——好东西，到底留到了最后。

有的东西得吃新鲜的。日本人以前相信，吃每年头产的初物，可以多活七十五天。如果吃了初鰹，他们便觉得可以多活七百五十天。虽然有些人认定回游鰹鱼好——那时节的鰹鱼，暑假没作业，吃肥上膘，秋来被捕，拍松了，加葱姜蒜萝卜泥吃，也可以离火远些，烤出油了吃——但到底敌不

过初鯉派们势大。好的鯉节，都选初春鯉鱼造就，哪怕瘦，但鲜美无比——何况还增寿七百五十天呢。

苏轼有一首诗写春菜，琢磨荠菜配肥白鱼，考虑青蒿和凉饼的问题，想宿酒春睡之后起床，穿鞋子踏田去踩菜。说着说着，就念叨北方苦寒，还是四川老家好，冬天有蔬菜吃。说着说着，想到苦笋和江豚，都要哭了。如果到此为止，看去也不过像张季鹰的“人生贵适意，怎么能为了求官远走千里而放弃吴中的鲈鱼莼菜羹呢”的调子。苏轼的话没那么超拔，但平实得让人害怕：

“明年投劾径须归，莫待齿摇并发脱。”

家乡的东西永远好吃，但等牙齿没了头发掉了，也吃不出味来了。

人得藏着一些食粮，精神肉体皆是。你饿时，想到冰箱里有肉，柜子里有泡面，望梅止渴，饿劲也缓缓；你焦虑时，想到还有些后路可走，就舒服些。松鼠都知道办些仓储过冬，何况人类是星球“统治者”，智慧非凡。

但这种做法，多多少少会有问题。在这年头，你很容易发现：这种秘藏日积月累之后，回头一刨，发现有太多东西，当时信手埋下，指望他日发芽，但时光流逝，你回头想吃那颗藏深了的核桃，

却发现都咬不动了。每个人都有这样那样的一些事：买了之后，总是一推再推不肯看的书；云储存之后，永远不会再去调用的文件；为防断粮买回来，而总也不会拆包的饼干和意面；到处旅游买的一打，当时整理好，日后再也不会打开的照片；一个发愿“一定要好好重温”，特意找到了，然后一直在硬盘发呆的老游戏。

过期食物，扔了就好；老了的书，不读也无碍。但有太多事，就这样搁着，可惜了。

每个人，或多或少都存着个虚无缥缈，只有自己珍之藏之的梦想。然而，随着时间推移，大多数梦想，并非破灭，而是被推迟，被当作冰箱里的隔夜咖喱，酒柜里的庆祝香槟，“非得到那一天才能享用……我们得等到那天”。与这个梦想并存的，是这个念想：“有一天，一切都会好的，然后我们就能……”在未来的某天，阳光灿烂，你无忧无虑，自由自在，可以随心所欲。

但是完美的一天，基本上不存在。辛弃疾一句话就断了所有人的念想：

“莫避春阴上马迟，春来未有不阴时。”

完美的一天终于到了——顺便说句，如果真有那天，那一定不是天气终于万里无云，而是你有许多事已经不在乎了——你打开珍藏的匣子，发现你

想做的事，已经被窖藏过期了。你以前显得宏伟的构思显得很呆，你曾经看上去不朽的理想像小孩儿过家家。当时的食欲，当时的心境，都过去了。

所以世上的事并不都像复仇，搁凉了上桌更有滋味。久搁可惜，不如早吃。倒不是说万事都得趁新鲜吃以便延年益寿，只是趁你还吃得动时，把能吃的、能做的、能读的、能听的、能爱的，都过一遍。人生的确长得很，但什么都吃得下还愿意吃的好牙口，却短暂得多。

声音是有味道的

人会赖床，大半是舍不得温暖的、柔软的、不需思考的、自由自在的、想怎么打滚撒赖都没人管的环境，不愿意去到外面那寒冷、麻烦、必须直立行走、衣饰鲜明、规行矩步的世界。闹铃声设计得再悦耳，久了都会腻。因为新鲜感之后，铃声只意味着现实世界又再叫你去啦，真是催命符！所以，唤人起床，得找个美妙环境过渡。最好的起床铃声，依我之见，是这样的：土豆牛肉汤被炖到闷闷的咕嘟咕嘟声。烧肉酱抹在煎肉上的刺啦声。油条在油锅里膨胀的滋滋声。炒饭、虾仁和蛋花在锅里翻腾的沙啦声。嚼碎蒜香肝酱脆面包时的喀刺声。这些声音听久了，人会忍不住一骨碌翻身起来。

因为声音就是有味道的。

英国国菜，众所周知是鱼和薯条fish and chips。但英式英语里另有个好词：脆土豆片儿，叫作crisps——听这读音，你就感觉得出来，chips就是一口下去罢了，而crisps，简直就是薯片在嘴里刺啦咔嚓，响亮爽脆的动静。

晚上你饿了，出门吃烤串。你点好了，听肉串在火上滋滋作声，不忍心看，看了肉由红变灰慢悠悠，就百爪挠心，直探入胸腔里去，于是坐立不安，非得过去，监督着摊主：别烤老了！我就爱这

么嫩的！快快，快给我！——就差伸手去火里，把滋滋的烤串给抢出来了。烤得了，撒孜然，端上桌来，还有滋滋沙沙声。这时候须得要冰啤酒，酒倒进杯里，泡沫咻咻地雪涌而出。没等吃，先舒一口气：这感觉才对了。

油炸火烤的声音，听起来格外香。裹好面糊的炸鸡炸虾下锅，先是滋滋的油跳声，再是滋滋啦啦的油炸声，好听。我小时候，江南菜市场，油炸经典小食品三样：一是刚揉成还白嫩清新，一进锅就黄焦酥脆起来，吃一口就“嘶”叹一口气的萝卜丝饼；二是油光水滑，揉长了扔油锅里慢慢膨胀，脆香可口的油条；三是下了油锅就发硬变脆的油馓子，最是下锅时的刺啦声，咬起来的咔嚓声好听。你在一边看人吃，听这声音，自己都会馋。陕西油泼辣子面，最后那一勺滚油“刺啦”一声浇在面上，香气还没被逼出来，氛围已经在。

炒过菜的都知道，热油遇到水，会有非常响亮明快的“沙啦”一声。比如你竖耳朵，听厨房炒回锅肉，之前叮叮笃笃的刀击砧板声，总不过瘾；非得“沙啦”响一声，那就是肉片儿下锅炒起来啦，马上就要呈现灯笼盏状啦，等“滋滋”出完了油，就是豆瓣酱们爆香的天下啦！你快要闻见一路穿房过屋、钻门沁户的麻辣香味来啦——总之，那一

记“沙啦”声，最是让人心花怒放。

蛋炒饭是另一回事。好蛋炒饭要隔夜饭，天下皆知。此外油不能太多，葱花儿得爆得透，都是小节。所以正经葱花蛋炒饭，葱叶儿自“滋滋”始，蛋落无声，最后隔夜干饭下去，如果炒不响，就软塌塌的，整碗蛋炒饭都没精神；炒到乒乓作响，噼里啪啦，饭就有劲道。

大锅炖鸡汤，声音要温柔得多。小火慢熬，你每次走过去看，就只能听见锅肚子里咕嘟咕嘟，温柔敦厚的冒泡儿声，于是想见其中皮酥肉烂、漾融在油润微黄的鸡汤里，真让人沉不住气。每次吃鸡汤，总是忍不住来回走几趟，可是鸡汤稳若泰山，就是咕嘟咕嘟、咕嘟咕嘟……慢慢悠悠，香味勾人。咖喱土豆炖鸡时，咖喱粉融的酱，混着炖得半融的土豆淀粉，会发出一种“扑扑波波”的响声，比普通水煮声钝得多。这简直就是提醒你：我们这汁可浓啦、味可厚啦，一定会挂碗黏筷，你可要小心呢……同样，喜欢德国炖酸菜、西班牙海鲜饭、意大利鹰嘴豆烩肉、东欧的奶酪炖牛肉的，听见那些锅里叽里咕噜炖汁冒泡的声音，一定会忍不住探头看两眼。

液体也有声音。啤酒泡沫雪涌时会发出“咻”的一声。可口可乐遇到冰也会先“咻”一

下，然后就是滋哩哩泡沫声。喝冰果汁不如冰可口可乐酣畅淋漓，就是少了这一声。

听葡萄酒落杯的声音，如果钝软钝软的，就可能含糖分多，偏甜。哂到嘴里，稍微黏黏的，味道浓郁。

如果你爱吃瑞士干酪锅，一定会觉得，锅底干酪咕嘟咕嘟冒泡时是美妙的开始，冷却凝结后焦脆香浓的干酪被从锅底挑起来时的刮刺刮刺声是美丽的结束。

好的西瓜和笋，一刀下去，会听到一声响，随即裂开了。这一声饱满而脆，听声音就能想见刀下物的脆声。好的萝卜切起来，落刀声音脆，“嚓”的一声，但往下手感会略钝，质感均匀，一刀到底，很轻的一声“咔”。太脆了就不好：吃着太水。五花肉煮好了，刀上去会觉得弹，切上肥肉时，手感很软韧沉；到瘦肉时会爽脆：说明煮透了，不软绵绵跟你较劲。

三文鱼冻实了，皮会咬住肉，内里含水凝冰。去皮时会有轻微的嘶嘶声，切下去，有切肉连冰的“些些”声。吃起来，冰凉清脆，且不失柔软。冬天吃脂膏冻上的白切羊肉，入口即化，酥融好吃，吃多了之后，听见切羊肉的“些些”声，也会觉得好听得要命，就缺酒颠儿颠儿往酒杯里倒的声

音了。

我最中意的味道，是南方米饭的叹气。话说一切中餐馆，管你是川、鲁、粤、淮、扬，从大煮干丝到回锅肉，厨子都敢给你做。唯独米饭，很难吃上好的。因为大多数饭店都是大锅饭，米饭不卖钱，不给你单做。陆文夫先生抱怨过，苏州饭店炒虾越来越敷衍，请他们一小盘一小盘上都不行：因为人家都是一次性炒一大盘，导致虾火候不当。但若不如此，就供应不及——米饭也是这道理，未必要名贵米种，只要不是大锅饭，就很容易做好吃。所谓好米饭，就是等你揭开锅，迎面一阵淡而饱满的香气腾起，之后会听见米饭带出一个极轻的声音，像叹气似的。那时你就知道，米饭香软得宜了，再加点切咸菜的咔嚓声、炒花生的噼啪声、炖红烧肉的咕噜声、炒黄豆芽的淅沥声，这就是一桌好饭了。

吃肉是件多么美妙的事

欧洲人在吃东西这件事上，很会给自己找理由。同样，逢年过节，大家吃火鸡、吃烤鹅、吃牛排，总能找出种种高尚理由，说到底就是：先前缺油水，需要高热量，如此而已。

欧洲人以前，尤其缺肉吃。因为欧洲尤其是西欧，水网密布，又都离海不远，鲜鱼比新鲜面包还便宜，唯独缺口肉吃，所以不像中国和日本，会念叨“牛是农耕之物，吃不得”，欧洲人素来是见牛见羊，都拿来吃，可惜手法粗糙。17世纪，荷兰已经是欧洲最富裕的国家，但法国嘲讽诗人勒内·夏尔批评他们“太节俭了……不是在食物的分量上，而是在食物的质量上”。那时节，荷兰人过年吃一种“多味肉糜”，说来其实就是牛肉、羊肉等一切找得到的肉，用水和盐加点儿菜一起炖焖，然后大家欢天喜地，当珍馐美味吃！当然，苏格兰人老法炖牛肉更夸张：卷心菜、牛肉、啤酒，搁一起咕嘟，煮出来一锅不知道是纸屑还是肉的东西，就着烈酒喝。19世纪时德国人笑话这个，说难怪苏格兰人人酗酒：不喝醉了，每天吃这东西实在了无生趣。

南欧诸邦，吃牛肉就很有心得了，一大原因，是南欧有地中海岸，地气暖，长各类香料。比如说

牛排这东西，干吃没味，但你拿迷迭香、黑胡椒一腌，烤到四分熟，如果还有上好橄榄油，就香味四溢了。而迷迭香、黑胡椒、橄榄油，早年间北欧很稀罕，都是南欧才常见的物件。

当然牛肉本身，也有讲究。像日本的和牛，一度被传得神乎其神，说如何用啤酒喂养，如何按摩放松，使肉肥腴，入口即化，价比千金。但法国、意大利人吃牛肉，其实倒对“入口即化”没那么钟爱。老式法国人吃牛肉，喜欢沿海的牛。有一种理论是：沿海的牛，吃的牧草含海盐，牛肉更紧实。像神户牛肉，有名的霜纹，其实是脂肪；用来烤，浓香酥融，但不适合生吃，这点不同于鱼。鱼脂肪易融，所以生鱼片脂肪厚些，肥腴好吃，入口即化；牛肉脂肪不易融，生牛肉片直接吃，腻得很。

牛宰了，牛肉可不敢立刻吃。吃鱼得图新鲜，但欧洲人吃牛肉，通常是宰完后切开两片，挂着，等熟成。因为牛肉的蛋白质会分解成氨基酸来增加肉的风味，所以应当花些时间——几天的也有，两周的也有——来熟成，等肉变鲜；标准的烤法，不能提前加盐，会导致肉汁流失；烤牛排得看火候，但无论火候如何，惯例做法是牛排两边先过大火，封住肉汁，然后看具体小火候了。之后盐和酱料，不一而足。简单的直接撒盐或胡椒，吃牛肉本味；

复杂的那就无上限了：松露切碎加威士忌配肉汁来做酱的，真也不是没有。

法国人除了招牌的烤牛排法子，也有其他新鲜花样。国境靠阿尔卑斯山那儿，入冬后的集市，有三样招牌小吃。一是红酒加姜糖，煮得滚热，喝了一身暖和，上了阿尔卑斯山都不怕冷；二是土豆奶酪加火腿，炖得浓稠一片，饱肚暖身，奶酪不用问是瑞士产的。第三样还是跟瑞士沾边：你使一个薄锅子，小火炖着瑞士干酪，半融时，把牛肉片加进去；牛肉片略出汁时，立刻融着酪吃。这法子不中看——干酪颜色灰扑扑，实在不提胃口——但中吃：牛肉汁乍被熬出时，和干酪一就，鲜香醇浓，无可比拟，互相渗透，导致牛肉里面净是酪汁；你吃时，肉为辅，混兑肉汁为主，鼓鼓囊囊，吃得你满嘴丝丝味道都飞腾起来。

西班牙有种吃法，据说是从别处学来的，大概先前没炊具，所以法子很原始：一块石头，烧得滚烫，端上来；一方牛肉，厚墩墩的，也没喂过料。直接切了块，往石板上一搁，烟与水汽并起，滋滋有声。两面都烫过了，肉汁锁住，脂肪焦黑，这时候在几种酱汁里头选着兑吃。这法子很天然，但主要考验牛肉本身：牛肉若有不好的气味，这一烫就得显形，再好的酱汁也糊弄不过去。但牛肉质地

好，则表面酱汁焦脆，撕开牛肉纹理，你就能品到鲜浓可口的牛肉汁了。葡萄牙人也这么吃，在这里头尤其匠心独运，好些的店，会配个盐渍鳀鱼酱——是盐腌鳀鱼成了鱼干后捣的酱——用来配这牛肉。鳀鱼配牛肉听着怪，但咸里带鲜甜，好吃得很。

意大利人说起牛肉，都说博洛尼亚好，但你圣诞节去佛罗伦萨，被人流一哄，就会情不自禁去买牛肚包。佛罗伦萨牛肚包说穿了，就是个牛肚三明治，加各类腌蔬菜，随你挑。妙在牛肚包炖得熟烂，虽然还保留着点动物内脏的味道，爱的人觉得够野性，恨的人觉得略腥臊，但还好，不太重，恰到好处能够挑起你的食欲，又不犯恶心；三明治配的面包外脆里嫩，牛肚香浓滑韧，一口下去，牙齿过关斩将一样，经历多重考验，满嘴鲜甜。你要是喜欢重口味，也能去找熏牛肉三明治吃，配甜一点的白葡萄酒。

当然，佛罗伦萨也有最妙的吃牛肉的店。中午开店之前，门口总能排起长队，全都是馋肉的老饕。开店了，老板也不跟你装模作样，一等你坐下来就问是不是要一公斤牛排。要？好。一公斤牛排上桌时，貌不惊人，烤得焦黑，乌沉沉一大坨。但你切开一块，便看见牛肉的层次了：外黑，是烤焦

脆了的；内红，是生牛肉；中间略有泛白，是已经烤热但还没流失的肥牛肉脂肪。赶紧吃，第一口，觉得外面的黑肉焦脆但略咸，里头的红肉汁鲜但略淡。嚼了几下，牛肉是越嚼越有劲，咸味和牛肉汁对在一起，味道妙不可言。吃一口肉刚觉得腻口，喝一口甜酸的店里专配红葡萄酒，全救回来了，接着吃。吃完了，满盘冒热气的牛肉汁，真不舍得浪费，就着面包稀里哗啦都吃完了，咕咚咚把酒灌下去。吃完这些，无论多冷的天，你都觉得脸热如沸，心头突突跳，一个饱嗝上来，满嘴都是热乎乎的牛肉味：这你才能知道，吃肉是件多美妙的事。

老板，来份夏天

在江南，夏天最大的福利，莫过于吃西瓜。我小时候秋冬季，水果铺也有西瓜卖，但大家少买：一则贵，许多时候不是吃不起，只觉得不时不食，“造孽”；二是秋冬的西瓜，吃起来莫名地不甜不脆，红得也虚情假意，像小时候上台表演，被老师当脸猛抹一把的粉；三就是氛围，冬天吃西瓜，透着骄矜不合群，大家都会左右打量你，而且寒，吃着不舒服。哪比得上大夏天，渴热之际，抱着价廉物美的西瓜大啃，酣畅淋漓，汁水横溢，痛快爽利。

我小时候，吃西瓜很粗气：不爱切成一牙一牙，细密密摆开，再使白瓷盘端来。比如托起好大个西瓜，就得粗切大斩，三五刀划开个样子，在木桌竹椅上、花棚葡萄架下，蚊香袅袅之间，大家抢起来吃，如大碗喝酒般痛快。吃得满嘴满手，还经常划拉到脸上去，彼此看，拍手大笑。西瓜切两半也好，先使勺子挖中间甜的，渐次往边上捞。由红及绿，由甜浓到清淡。吃不过瘾的，就刨西瓜皮吃。但一个人吃西瓜，到底是太孤单了。

没有榨汁机的年代，若想喝西瓜汁，有个笨法子：西瓜切两半，拿勺子把里面的瓤儿一勺勺挖出来另搁盘里；挖到后来，半个瓜成了大碗，里面都

是汁儿，倒出来，把瓜子滤掉，就是很清甜的西瓜汁，越靠近西瓜皮的西瓜汁越清爽解渴。当然，这么麻烦，也只有阿姨大妈们有心思折腾。小孩子，抱住半个西瓜一个勺，再不放手了。

那会儿有个动画片，大略讲小熊们懒，买完西瓜，不想扛回家，看西瓜是圆的，一路连推带踢，把它滚回了家。到家一开瓜，瓤尽化为汁水。我见此大悟，对我爸妈建议，可以使这法子制西瓜汁。他俩对视一眼，摇摇头：这孩子笨起来，真让人没法子。

我小时候，邻居一个孩子，比我更笨得无可救药。家里买了一大堆西瓜搁厨房里，满地翠绿——那时候家长都爱如此，一口气买一大堆瓜在家，瓜农也乐得不挨晒，卖时宁肯打些折送到家，收了钱就能回家啦；家长也乐得买，因为孩子暑假在家，随时能拿西瓜解渴，真忘了做饭，吃个西瓜就顶一天饿了——我在他家看连环画，他馋了，说要开个西瓜吃，到厨房里去了。我亲耳听见刀砍瓜的咔嚓一声，然后没动静了。良久，那位从厨房出来，满脸疑惑地问我：

“瓜瓤有白的吗？”

我进去看了眼：是一个冬瓜，被他切成两半，其中一半，瓜瓤上还缺了一小勺——被他吃了。

以我所见，西瓜解暑，一是确实水分充足、味道清甜，二在于其颜色：一片绿，看着就舒服。比如冬天，阳光淡薄，大家穿得厚实，吃东西很容易正襟危坐起来。繁复仪式和暖色调食物——比如红烧肉、过油的干层糕、暖红茶——特别让人舒适。相反夏天阳光浓烈，正宜开轩面窗，看竹林杉木绿森森，喝碧沉沉凉过了的绿茶，简衣素行，不拘小节，听蝉声喝白粥吃小菜，最容易让人消暑热去郁烦了。比如赤豆和绿豆熬了粥，味道都好，但到夏天，大家就是愿意喝清凉绿豆粥。晚饭时不煮米饭，一碗绿豆粥，再吃些家常小菜，也就过去了。

夏天煮粥，宜稀不宜稠，若非为了绿豆粥借绿豆那点子清凉，吃泡饭倒比粥还适宜。粥易入口好消化，但热着时吃，满额发汗；稠粥搁凉了吃，凝结黏稠，让人心头不快。泡饭是夏天最宜。江南所谓泡饭其实很偷懒，隔夜饭加点水一煮一拌就是了，饭粒分明，也清爽。医生警告说不宜消化，但比粥来得爽快也是真的。

日本料理里有种泡饭，是九州地方的风味：小鱼干、小黄瓜丝、紫菜熬成味噌汤，搁凉了，浇白米饭上。夏天若被高温蒸得有气无力少胃口，就指着这个吃了：鲜浓有味，还凉快；如果有碎芝麻粒，铺在饭面上再浇汤，更香美入口。

夏末秋初，到螃蟹将来又未来，孩子们开始习惯性发馋时，江南阿妈们有种拿手菜，用来配稀饭吃，在我家乡，这菜叫作“蟹粉蛋”。说来无非是炒鸡蛋，但点石成金处是：蛋打开，蛋白蛋黄分开，分别加些香醋，配些姜末。炒功得当的话，嫩蛋清有蟹肉味，蛋黄味如蟹黄，其实都是醋和姜的功劳。搁凉之后，眯眼一看真以为是蟹，吃起来被姜醋二味哄过，可以多吃一碗凉泡饭呢。无锡这里，夏天生姜常见。大概是怕吃太冷，着了寒，消夜若喝黄酒，便会加姜丝和冰糖，配螺蛳吃。蒜泥白切肉，肉片好了，肥的韧，瘦的酥，蒜泥里也要姜末，味道略冲，但据说不会着了寒气。

我吃过的最清凉爽快的夏季拌菜，是西瓜皮。这本是江南人省钱的法门之一，比如哪家买了西瓜，一刀两半，把红瓜瓢儿剔去，剩了绿皮；把外层带纹路绿皮刮掉；剩下的瓜皮，剁片切丝，蘸酱油吃，像是拌莴苣，又比莴苣透着清新爽甜，实在妙绝。当然这加工活不能让孩子做。我有堂弟自告奋勇处理这个，结果瓜瓢没处理好，一筷夹起来，连绿带红，惹得大家吃两口就怪叫一声——想一想，西瓜红瓢是甜的，蘸了酱油塞嘴里，得是什么怪味道？

夏天还宜吃藕。脆藕炒毛豆，下泡饭吃。毛豆

已经够脆，藕则脆得能嚼出“刺”的一声，明快。生藕切片，宜下酒。糯米糖藕，夏天吃略腻了些，还黏，但就粗绿茶，意外地相配。

我所见过最江南风味的下酒菜，出自金庸《书剑恩仇录》里：玉如意勾引乾隆到家来吃消夜，请他喝女贞绍酒，又端上肴肉、醉鸡、皮蛋、肉松来。这些菜宜酒宜茶，夏天下粥也可以：肴肉凝脂如水晶，妙在鲜韧而且凉，不腻；醉鸡比老母鸡汤易入口得多；皮蛋凉滑半透明，本已妙绝，再来个豆腐，浇好酱油，味道绝妙；肉松最为爽口。这些东西加一起做消夜，好吃又雅。本来嘛，才子佳人夏天吃消夜，先来个肘子，相看两厌，真是不要谈了。

夏天除了吃，还得喝。家长们从小就教导孩子：平时多喝水，别渴上来再找冰镇酸梅汤咕嘟咕嘟猛灌，伤胃！夏天最解渴的是凉白开。但以前没饮用水时，白开水烧滚之后奇烫，不易凉。最后，不是等凉的，而是忘凉的。小孩子热情来去如潮水，发现白开水搁凉费时良久，就生气，就搁下跑一边去，转头就忘了。总得山重水复之后，回来看见搪瓷杯，这才想起来：噢，刚才还搁了凉白开呢！这才想起热来，这才想起渴来。搁凉白开水的手段：拿两个搪瓷杯，把水来回倒，边倒边吹气；

要不就是接一脸盆的自来水，把搪瓷杯浸在里头。后来读了《红楼梦》，才发现大观园里也用这法子：把茶壶搁井水里，湃着，取一点井水的凉意。

《水浒传》里面，杨志送生辰纲，大夏天，逼军汉们大热天走，也难怪军汉们生气。黄泥冈上，白胜叫卖两桶酒。中国元朝之前无蒸馏酒，如此料来，那酒该是村酿，大概类似于醪糟的味道。众军汉凑钱喝酒，还被晁盖一伙饶了几个枣子吃。那段儿是《水浒传》全书中我所见最温馨的场面：虽然意在下蒙汗药盗生辰纲，可是军汉们一路挨鞭子晒日头，在黄泥冈上终于能躺一躺，买来了酒解渴，还吃着枣子，那几个贩枣子的客人还那么温柔，“都是行路人，哪争几个枣子？”这份情怀，哪怕晁盖们当场鼓动“要不我们一起分了生辰纲，再把这桶酒和这几车枣子吃了”，估计军汉们也肯了。

大夏天喝醪糟有多美妙？重庆、四川、贵州，到夏天都有冰粉卖，我在重庆所见的铺子，多一点花样，可以加凉虾和西米露，再加红糖和醪糟。我经常跟老板娘说，免去其他，直接来碗冰镇醪糟。夏天喝白开水，妙在第二口：第一口先把干得沙沙发响的嘴里润一润，第二口呼地来一口，淡白温润的舒服。但喝冰醪糟，一如喝冰啤酒，好在第一

口。端着碗，刺溜吸一口，甜而又冰，满嘴冰凉，又甜，又有醪糟那股子酒味，杀舌头，让你不觉就嘴发滋滋声，略痛略快，太阳穴都冰得发痛，这才叫作真痛快。然后徐徐喝第三口、第四口，咕咚咚下肚，满嘴甜刺刺的，老板娘，再来一碗！

生活不过是一碗米饭的味道

小时候，家里尚无电饭锅的年代，爸妈教做饭，水深、火候，谆谆不止。江南的米饭大多是煮成的，煮时宁肯放多些水。因为水多了，最多饭软糯些；水少了，不免成了夹生饭。这东西只有评书里那些随时吞十斤烙饼、肚藏不锈钢肠胃的好汉爱吃。到后来有了电饭锅，做饭成了傻瓜工艺，淘米之后一按键便是。还可拿去学校博得“会做家务的好孩子”之美名。吃惯煮白米饭，看《红楼梦》里有华丽的“绿畦香稻粳米饭”。又听朋友说，北方饭是煮米半熟，上笼蒸好，饭粒散，米汁仍在，所以香美——这些于我而说，简直是神话了。

因为米饭易得，所以吃时不经心；只有小学里听老师说“米饭里是有糖的”，中午去食堂，菜都不要，单要一碗饭，细嚼慢咽，猪八戒二吃人参果似的细品。果然吃慢一点，米饭就不淡了，是甜的。只是这甜太叵测，如此甜了几顿之后，觉得左邻右舍清蔬厚肉的味道凶猛得多，想自己捧碗白饭咂吧咂吧，真是傻透了。

大学之后，在家里也基本没机会“钟鸣鼎食”似的隆重吃过饭了。偶尔吃到米饭，或汤泡，或盖浇，或蛋炒，吃不出好坏来。五音令人盲，五味令舌钝。太多日常馆子都宣扬“每人奉送米饭一

碗”，米饭的位置说轻不轻，说重不重。许多馆子做得好菜，但店里卖的米饭，都有点食堂大锅饭味儿：大概煮饭师傅也知道，细心吃米饭的人少了。

可是米饭本身，应该是很可以下番功夫的。

比如扬州炒饭，或是西北的酸菜炒米，要做得好吃，须得隔夜饭：水分更少，这才炒得透，有嚼头。而无锡常州一带的咸肉菜饭，煮饭时关键就是三个字：多加水。倘不如此，饭就焖不透。广东煲仔饭要做好，得从选米开始：米纤长则好吃，而且煲仔饭的精华——焦香扑鼻油浓酥脆的锅巴——也排列华丽、凝结不散。茶泡饭的饭粒也得软硬适度，太松散则茶汤成了淘米水，太硬了韧而滑不好吃。

意大利人做烩饭，西班牙人做海鲜饭，饭都不能煮透，略半生，带脆味。

希腊馆子里有种东西，我没记下名字，音似乎读作“多马塔尼亚”，端上来，是葡萄叶子裹着米饭和绞肉，有些像粽子。

我在日本静冈吃过一碗米饭，一个街边小店，米饭味道香美饱满。我留神看老板操作：米没多洗，先煮，煮到一定火候，拿出来蒸，蒸炉下面塞的是稻草。可见米饭是煮熟的，但最后一点儿饱满的火候，是被稻草蒸透了的——后来我听天津朋友

说，最好的小站米，也要这么拾掇才好吃。

日本的怀石料理，可以简单也可以朴素。最朴素的怀石料理三菜一汤，但茶会里会配合料理和茶，上四次米饭。第一次米饭水嫩；第二次米饭就软黏黏的；第三次，米饭里的水分已经收干，饱满柔韧；到第四次，米饭就略焦，带香脆味道了。

一碗米饭，也可以很讲究的。

我妈现在还秉持着老例。一顿饭酒肉蔬，不管吃得多饱，都要求“必须吃碗米饭，两勺都行”。老一辈人自有一套格物致知的科学观，觉得米饭有谷气，通地气，吃下去养胃。人肯吃米饭，就是守得淡，不忘本。米饭是淡，但若世上没了米饭，那么咸菜、麻婆豆腐、梅菜扣肉们的妙处，也就打了折扣。吃火锅喝凉茶、喝酒就花生、酸菜解白肉之腻，一切好吃，都是味道对比映衬出来的。白饭的缺点是淡而无味，好汉们不免“嘴里淡出个鸟来”。但当五味杂陈时，米饭是最好的中和剂：一切的浓滋味，都得靠它来承当。

香港老电影里，喜欢把老婆叫煮饭婆。再风云呼啸的大佬，最后都得回家，和曾经风华绝代如今徐娘半老的煮饭婆坐一桌。小碟小盘的菜，一小碗米饭，吃。徐克的电影《满汉全席》里，钟镇涛身为海内第一厨师，做满汉全席随心所欲，最后还是

和他那生意场上山珍海味的太太，坐在一小桌旁吃米饭。《食神》里唐牛的佛跳墙输给了周星驰的黯然销魂饭——也不过是叉烧荷包蛋饭罢了。米饭在这时，就带了象征意义：一碗米饭，乃是人生最后也是最初的寄托：万事最后不免风云过眼，不免看淡。也因为世上有了淡的底子，一切菜才有了滋味。

要领略一份好米饭的味道是最简单的事。远离厚味大菜、麻辣咸香，稍微饿一两顿。到午夜时分饿上来时，去厨房，在外面夏虫鸣叫声里，扒拉一碗米饭。然后：你可以拿热茶泡了之后撒点梅干，你可以拿点儿酱——不管是肉酱、鳗鱼酱、豆瓣酱、辣椒酱——来拌一拌，你可以像江南农家那样，直接拿猪油一拌，再下一点酱油；你也可以什么都不就，就夹一点儿小咸菜，然后拿双筷子慢慢扒拉饭粒，一口口嚼，就像小时候相信“只要用心嚼，米饭是甜的”那样嚼，到最后，一碗米饭，其实还是淡里沁出甜香暖和来的。

愿君把酒休惆怅

不同的地方，喝酒的风范真是不太一样。在巴黎过圣诞节，我和几个中国同学说要喝酒聊天，拉人来凑热闹，一个俄罗斯女同学听了，喜动颜色。当天晚上，我们围着自家的吧台，打开一瓶甜白葡萄酒，各斟半杯，正且饮且聊，突然有兴冲冲的敲门声。开门时，见那俄罗斯女同学背个压弯了腰的大包，忍者神龟般杀进来。拉开包的拉链：伏特加、葡萄酒、梨子酒、苹果酒、各类果汁、啤酒、杜松子酒、朗姆酒，还有一包波兰菜馅大饺子。她抬头看看吧台那孤零零一瓶酒，满脸疑惑：

“你们不是要喝酒吗？”

各人心里，酒和酒又不一样。比如我外婆生前，就觉得酒只分两种：凶的，不凶的——凶的是蒸馏酒，不凶的是酿造酒。我妈则认为酒该这么分：南方人喝的，北方人喝的——对北方人的酒量，我们江南的老一代深为敬畏，谈之色变，平时饮宴，南方朋友叫板，任怎么喝都奉陪；遇到北方朋友，上桌前先给人认个告个罪，才敢动杯子，还经常叮嘱我们别和北方人喝酒：

“一过扬子江，酒量不一样！”

我叔叔当年结婚，场院里摆酒席，杀翻两头猪，请遍同僚；三位山东来的同事，只坐在角落

里，微笑，喝酒。本地无锡小伙子，年轻气盛，能对着啤酒瓶吹喇叭，就觉得自己有本事了；举着啤酒瓶，上前去挑事：听说北方朋友能喝，咱们干一个？山东老乡摇头：不要了吧……无锡小伙子不更事：不行不行，大喜的日子！山东老乡三四番推不过，于是来了句：

我们不习惯喝黄酒和啤酒，这样吧，你们诸位喝啤酒、黄酒随便，我们陪着喝白酒，如何？

结果是：等猪头肉上桌时，无锡小伙子全被啤酒干倒了；山东老乡稳如泰山，继续一杯一杯，喝水似的抿着白酒——这酒量！

山东老乡喝不惯的黄酒，在江浙这里，是老一代的命根子。好黄酒使稻米酿就，没蒸馏，甜软香糯，易于入口，明清时叫作南酒。《金瓶梅》里，西门庆经常送人一坛南酒，四样小菜，算一顿了；曹雪芹自己说：“有人欲读我书不难，日以南酒烧鸭饷我，我即为之作书。”南酒烧鸭，是很南京式的吃法。《红楼梦》里，写过无锡的惠泉酒，王熙凤请嬷嬷吃；刘姥姥也喝黄酒，不怕过量，“横竖这酒蜜水儿似的！”——就是个甜。

我父亲那辈江南人喝黄酒，四季不能离手。夏天晚上，街边小店，冷黄酒下点儿冰糖姜丝，叫一盘炒螺蛳一盘炒韭黄，兄弟们就能敞开聊；到冬

天，主妇们都要骂：“黄酒不能冷喝！——烫热了喝！”讲究些的，把黄酒壶搁热水里；图痛快的，就用钹子搁灶上，黄酒热得满屋飘香，大老爷们乐颠颠跑去，抿一口，眯着眼，嘴里发咝咝声，美得很。余华《许三观卖血记》里，每次许三观卖完血，就去酒店，很仪式化的：炒猪肝，黄酒温一温——在那年代，这就是最受用的事了。我爷爷，晚年住在乡下，就喜欢春、夏、秋吃饭时，把小圆桌支在门口，蹲在凳上，头顶着樟树、夕阳和虫声，刺溜溜，一口口抿黄酒，跟邻居聊；平时耳朵听不见，喝了几口黄酒，就听得见了。

葡萄酒其实算是欧洲的南酒：属酿造酒，未蒸馏，且略甜。当然凡糖分重者皆可酿酒，比如梨子酒、苹果酒、椰子酒，但到底是葡萄酒最时兴。欧洲人和中国人有一点略相似：越是靠南方，喝酒口越甜。法国南部的甜白葡萄酒，诺曼底人喝着要皱眉，嫌腻；但法国人到了波尔图乃至马德拉，又觉得这甜得不正经。欧洲南部嫌普通葡萄酒不够甜，爱制加强型酒：趁酒发酵时加酒精，逼停了发酵，保留了糖分，比如西班牙雪利酒，真有甜到腻在嗓子眼里的。

葡萄牙波尔图，杜罗河上有路易一世大桥，桥两边河岸，酒窖横罗一气，还有些古酒窖会保留前

代壁画：古代欧洲人的贵腐葡萄酒，是要靠大家勾肩搭背，使脚去踩的！当然到现在，也还是有些酒庄会使这手段——题外话，日本人制味噌的传统法子，其实也是使脚踩，唯如此才能糅混得均匀——虽然看着不舒服，但效果确实好：波尔图酒极好喝，爱喝甜的、酒体饱满的，会觉得比法国酒更胜一筹。当地人自吹波尔图水土好：土地有沙层，葡萄根扎得深，又有阳光和风，葡萄和酒都格外甜。

欧洲迷葡萄酒的人，真可以为了一种酒死去活来。我认识一位住在巴黎的比利时人，平日只喝比利时的啤酒，不爱喝葡萄酒，嫌甜，嫌涩。某冬天，去一次超市，买了鹅肝和超市推荐搭配的白葡萄酒：是朱朗松产区一个无名酒庄的2011年新酒，既不著名，又不醇厚，可是果香莹润、入口甜浓、色彩金黄，于是他一头栽进去，再不肯喝其他酒了。可恨那酒庄小，超市进货有限，只有五瓶，都被他席卷一空；不到两周，喝完了，如丧考妣，茶饭不思，人都瘦了。到了开春，请个假，坐了车就赶去朱朗松，回来时提了一箱，满面春风：“我又能活了！”这回喝起来，小心翼翼；有一次请我去聊天，倒了一杯；我喝一口：这瓶酒开了之后，搁了些时间，酒味都变了，除了果香，还泛糖药水味道；跟他说，不妨喝快点儿，何必这么惜酒如

金，他也委屈：“我就这么一点儿，喝完了，以后怎么办？！”

中国白酒、伏特加、威士忌、白兰地、朗姆酒，包括韩国的烧酒，都算蒸馏酒，都凶烈。我小时候不懂，听说朗姆酒是甘蔗酿的，想一定甜得很；喝一口，其烈如火，满嘴如刀割，愤而罢喝，心想这有什么好喝的？——到了解酒精的好处，是后来的事了。

酒鬼的世界，外人无法理解。对普通爱好者来说，威士忌、伏特加、朗姆酒们得调，调得容易入口，才好喝。可对酒鬼们而言，这就是暴殄天物：我看过一些苏格兰人写的论述，会为威士忌加不加水大吵起来；对烈性酒钟爱的，会觉得威士忌里加水或冰，其罪大过打老婆；俄罗斯人会跟你说，门捷列夫（对，就是制作化学周期表那位）好容易确定了酒精度38的伏特加最妙，要蒸馏出这么纯净的酒，真也不易，你还偏加水和果汁去稀释——那还喝伏特加干吗呢？这好比在中国喝惯白酒的，一听人说要往白酒里掺东西，立刻就能发作——拿白酒泡个虎骨虫草，制成药酒，行；往白酒里掺水掺果汁？跟你拼了！

伏特加眼下正占领世界，把龙舌兰酒、波本威士忌、白兰地、朗姆酒们——压倒，其妙处何在？

我跟一位爱喝伏特加的法国同学聊，他的答案：纯粹。

伏特加的味道很纯粹：除了酒精，就是水，所以你可以往里面无限乱兑，不用怕兑威士忌似的遮盖了烟熏味儿。不兑，味道也行，扬脖子就喝，除了酒精就是酒精，香、甜、辣，都在里面。烈性酒爱好者，把烈性酒全叫作sprints（精神），就是讲求个纯粹啊！

存放伏特加的法子也纯粹：不用特意供着，没什么仪式化情节，不用像珍藏珠宝似的小心翼翼。平时搁冰箱里镇着，冬天要出门，喝一大口，满嘴甜辣香，一条冰线下肚，须臾就全身暖和起来，头脑略有儿飘，还没醉，但仿佛一根紧缚着思绪的绳子，被解开了似的。如果你从没跳过舞，那么喝过一口伏特加后，再听见音乐，你会发现自己会有跳舞的欲望。

喝惯中国白酒的人，对伏特加这种“入口醇柔，下去就有”的感觉，一定会心不远。我爸喝惯白酒后，觉得黄酒和葡萄酒只是饮料，“小孩子喝的东西”。有位辽宁营口来的姑娘到上海找我玩，我请她去东北人开的饺子馆吃午饭；她吃了两个白菜羊肉馅儿饺子，停了筷，眼愣怔，“缺点儿啥。”我问她：“馅不对吗？”“不是。”扬手叫

老板，“先给我来点蒜，再来瓶二锅头！”蒜来了，剥开啃一口；开了二锅头瓶子，喝了一大口酒，脖子梗了梗，眼眉一下就软了，笑意尽在眼角荡漾，“这就对了。”她请我喝一口，我却情不过，也来了一口，就觉得大脑里闪了个鞭炮，咚一声晕乎乎，不由自主就笑起来：“好喝！”然后话匣子就跟笑意似的，打开合不上，哗啦啦的。就蒜，就酒，纯素馅儿的饺子都格外香而有味。

啤酒论该是麦芽酿的，历史书说典出美索不达米亚平原，延至埃及：修金字塔的诸位就喝啤酒抵抗烈日，克里奥帕特拉女王还用啤酒来洗脸。但那会儿的啤酒没有啤酒花，太甜了。直到啤酒花加进去，才苦中带香，清新爽冽。

荷兰人17世纪，喝啤酒多过喝水：因为他们填海造陆，跟海水抢土地，淡水太稀有了，反而是进口啤酒，还便宜些。荷兰周边，德国、比利时都产好啤酒，古代最好的啤酒和葡萄酒都出自修道院。我有位法国老师，每次聊到中世纪宗教史，总忘不了补这一段，补完了就慨叹，觉得中世纪教士真会享福。

好啤酒不能等，也不宜咂嘴慢品；倒满一大杯，泡沫盖住酒，以免香气逃逸；趁冰凉且泡沫丰满时，尖着嘴伸进泡沫里，咕嘟嘟一气儿喝完，痛

快之极。待久了，凉意也去了，泡沫也散了，只是一杯苦水，无趣得很。我曾去青岛玩儿，黄昏向晚，沿东海路走，买罐啤酒，看见有卖烤鱿鱼的铺子——青岛遍地都卖烤鱿鱼——就买一堆；因还没到中夜，生意还没到最红火时，膀大腰圆的老板也闲着，就摸出一塑料袋啤酒来，自己喝一口，问我：“要不要？”我给吓着了，说我喝罐装的就成；老板点头，于是又豪迈地咕咚了好大一口，圆起腮帮漱了漱口。

想来在那里等生意，也闷；这么咚咚咚喝几口，心便开了。

说回开头，我那位俄罗斯女同学，看着生猛，在俄罗斯人里再正常不过：俄罗斯真是战斗民族，说喝酒，那就是真喝酒。在我故乡，无锡、苏州、上海这一带，喝酒也叫“吃酒”，顾名思义，喝酒需要就菜：炒螺蛳、炒花生、凤爪、铁板烧、卤牛肉、酱鸭、海蜇头、炒韭黄、白切羊肉，数之不尽，几百样小菜，围着一两样酒；俄罗斯人喝酒，常是两三样小菜——腌黄瓜、大饺子、香肠——配许多种酒。伏特加自是主流，啤酒当饮料随时灌着玩儿。我在威尼斯往佛罗伦萨的火车上，见过位俄罗斯大叔：几个酒瓶子串好了，提上车，叮叮当当，一落座便开始喝，干喝，喝到下车，摇摇摆

摆，边喝边哼歌。但俄罗斯人喝酒有样好处：除非喝吐喝倒了，否则妙语如珠，而且有种奇怪的、拘谨的礼貌；喝着酒呢，就会开始用如诗的语言，描述自己颠沛流离的人生——你很容易就听迷了。那位俄罗斯女同学，原来在俄罗斯唱歌剧，体格魁伟，三十多了，没结婚；每当喝醉，便闪着忧郁的大眼睛，用法语絮絮喃喃念叨：“我到巴黎……是想找一份爱情……可是爱情不容易找……男人都只想跟你玩儿……不想真正娶你的……”

我有位长辈，贵州人，极能喝酒，至今他们朋友圈里，都流传着“你可不知道他当年多能喝”的传说，配以“可惜他现在不怎么喝了，想当年，嗨”的叹惋；但他老人家跟我说，他也遇到过那么一回，道高一尺，魔高一尺，被人给降了。话说他陪一位少数民族朋友，开车去广西的山里村寨探亲。那地方天高皇帝远，当地人胸襟豪迈，热情好客，见有客人来，便大喜。让他们把车停在山脚下，拽他们上山进寨，喝！半截埋地下的土瓮烧酒、梁上挂的风干腊肉、缸里腌的豆角，都拿出来，灶下整治好菜，流水般端上来，酒则是一碗一碗，不曾断过。满寨的人，男女老少，都来——敬酒。酒辣，又极烈，上头，喝两碗就让人晕乎乎，都没力气拒绝，话说出口就飘散，自己记不住，只

是喝酒，吃菜，大家唱歌欢笑。喝到后来，都不觉得酒辣了，只觉得好喝，暖洋洋；到天黑，喝得不行了，心里还来得及模糊地寻思：

怎么来敬酒的人没个头呢？

细看时，发现不只自家寨，原来别寨的人，听说来客人了，喝酒了，也端着瓮，热情万丈，赶过来喝了！

当时就发现问题严重啦：再这么喝，必然会倒，不能喝了！就告个便，说要上厕所，跟同来的朋友，两个人携着手，从寨里偷偷溜出来，晕头晕脑往山下走；说找风吹吹，走走路，醒醒酒，躲一会儿再回去吧！两人踉跄走到山脚下一看：汽车还原地停着，轮前轮后，安上了大石头——这是不让他们偷偷逃走啊！正发呆呢，就听见山上一片叫唤声；抬头看，寨里人举着火把，如火蛇般从山道蜿蜒而下：“快回来，快回来！还没喝完呢！”

美食地图

美食的地理大分布，地球人都心里有数。比如俄罗斯大叔们喝伏特加吃酸黄瓜；日本人喝清酒吃天妇罗、寿司和荞麦面；韩国人喝烧酒吃泡菜；德国人喝啤酒吃咸猪腿；法国人吃鹅肝喝葡萄酒；英国人吃炸鱼薯条喝威士忌；美国人喝波旁威士忌吃热狗；墨西哥人吃玉米饼喝龙舌兰酒，如此种种，将成标签矣。以至于你遇到日本人，没得可聊，就只好来一句“我也爱吃寿司”，想来错不了。甚至于英国人早餐吃烟肉，中国北方人吃打卤面南方人吃米饭，葡萄牙人爱做鳕鱼，日本关东人吃天妇罗，九州人吃萨摩扬，也已分门别类被美食节目和杂志安插了标签。可是再往细一点，就比较难办啦：比如，当你去到意大利拉斯佩齐亚、瑞士马蒂尼或者贵州都匀这样侥幸逃过舆论轰炸的地方，或者就会愣怔一下：

“等等，这里要找好吃的，去哪儿找来着？”

于是吃东西，心里得有个大谱。跑去苏黎世要海鲜、跑去苏州找奶酪、跑去大阪吃涮羊肉，不光难找，味道还难以保证，显然吃力不讨好。这时候，就用得着各地的饮食知识了：日本是岛国，所以去伊势湾或东京湾一带，便可以放心点鱼类料理；泰国产大米，又在东南亚，米粉和香辣料总是

不差；墨西哥人善烹玉米和辣椒；在印度吃东西，就得预备好大量饮料，好将就食物的辣劲儿；南欧的葡萄酒显然会比法国北部的更甜一些……大体而言，越接近赤道的所在，植物多生多长，调味料也鲜浓活泼；越远离赤道的地方，就长于各类腌制风干食物。临海找海味，靠山找山珍，进了四川别嫌麻，到了无锡别嫌甜，这都是因地制宜，得提前做好心理准备。比方说，一个平日在上海吃惯了的人，去贵州吃东西，可不能听人说“我们这里不算辣，微辣”，就掉以轻心——贵州厨房的锅子，日积月累炒了多少年辣子了，一个空锅子煮开一壶水，放上海馆子里都能当辣椒水使了。

又比如，凡你到海边城市，自然首选吃海鲜；而海鲜质量上乘处，最方便的，莫过于沿海那些馆子，哪怕看上去装潢不明艳。这倒不是说沿海酒店都有捕鱼业务，后厨往海里挂着渔网呢，而是因为海鲜确实是吃个便宜，沿海设店的老板，牌子都打出去了，在海鲜选购上，一是近便，二是不惜本钱。反过来，那些离海岸有两小时车程的大店，点个海鲜，多半得从冰箱里提出来，日期也甚为可疑。在意大利、葡萄牙、法国南部、日本这些所在，沿海小镇渔村，都吃得到很地道的海鲜，你也不用太担心厨师的手艺。因为一来这些人惯做海

鲜，熟能生巧；二来广东老饕都懂：上好的鱼，不用多调理，蒸完略点酱油即可。同理，海鲜之妙，九成是其本身质地，吃个新鲜。当然也有人跟我说：在东京的渔获，确也有些离海远的老店，却有最好的海鲜；比如鱼获被拖到筑地鱼市，一些招牌老店就来抢头一茬。当然，这类顶级的店，每日都卖最极品的鱼，通常还真不是普通人吃得起的……

又比如，如果你去瑞士或德国，想吃好火腿，须得找那些老气横秋、半截墙扎在地底下、矮墩墩貌不惊人、好似童话里森林矮人住的房子。因为中欧好火腿产地，多有地窖；房子藏风避气，才能发酵出上好火腿。火腿如酒，得在窖里，等时间出味道。陈年火腿的调治和等候需要行家的耐心，而不像可口可乐一样，在流水线上刷啦啦出售。

意大利如佛罗伦萨、博洛尼亚那些地方，在窄街老巷处，常蹲着这么些店。你隔着窗，能看见满厅纵横交错，挂满了火腿牛蹄，满墙陈列着葡萄酒开瓶器。若遇这等店，不要犹豫，推门进去。要色拉米香肠，要火腿，要牛排，要熏猪肉，请老板自行配酒，绝对不会让人失望。因为类似店铺，时间既久，又有处理肉类的经验，虽然谈不上技术全面，但一招鲜吃遍天，精诚所至，水准从来是好的。

在中国，如果要吃当地民间美食，很容易被人劝去老字号。比如，你乍到上海，也会觉得去城隍庙吃南翔小笼包比较安全；乍去无锡，一定听说卖汤包和馄饨的王兴记是百年老店；杭州奎元馆、苏州朱鸿兴，都是有名的好面馆。但这选择其实倒未必精确。

因为如鲍翅参肚这样的大菜，确实是老馆子好：这东西材料贵，须得有实力的老馆子才能长期支应。可是想吃平民小食，却未必得迷信老店。因为大铺老店，卖的是历史和口碑，技艺上纵使有过独传之秘，也未必能贯彻古今；而且老店名气太大，顾客摩肩接踵，饮食体验也不会太好。所以要吃民间美食，倒不妨去找些将拆未拆、半红不红的老街区。那些所在，尚在照常营业的老店，常能吃到出人意料的好东西。因为老区小店，别无他长，全靠着回头客，也不用分心在服务 and 宣传上，精神纯一，反而地道。在重庆吃火锅，必须找苍蝇馆子；在贵州吃烧烤，得在夜市边角溜达，都是这种意思。重庆装潢得体的火锅店，固然会有种种卫生的、高雅的、周到的、健康的服务，但实在未必好吃。反而是街头巷角的破烂小店，泛出浓厚的牛油味，油亮的木制桌椅，成盘的鸭肠、黄喉、菌花刷刷啦啦流水价出场，老板手打均匀的蒜泥麻油碟，反

而更容易保证质量。

老店的菜也非不好，只是你得挑着点。比如，你去杭州西湖楼外楼，点个片儿川面，那还真未必比普通面馆的好吃；但你要一整只叫化鸡，那就香酥入骨，一撕即烂，缕缕香糯。去多少次，水准总是不坏。你去重庆的老四川馆，要枸杞牛尾汤，一定是火候十足，醇浓香厚，一般小店真做不出来。因为这菜比较大，不是家常小店靠好厨娘妙手艺，就能做得像的。这类菜，一要时间，二要火候，三要食材，四要有客人不断来点，非大店莫办。所以去老店吃东西，不能不舍得花钱。

我听过一番歪理，说凡去产酒处，就一定在那附近吃饭。这道理是位日本朋友说的。比如，日本产好米酒的地方，一定出好米，有好稻田，有好水和好土，养得了肥鸭子和鲜鱼；鸭子锅配米酒，香。我故乡无锡，素称鱼米之乡，最有名的是船菜，其实也就是在太湖里，现打鱼现吃，喝无锡产的黄酒。在葡萄牙，我也听着了类似说法。波尔图是出了名地产好酒，路易一世大桥两侧河岸，都是酒窖。当地出租车司机说，波尔图水土奇特，土壤表层沙化，根系扎得深，又有河水、风与南欧阳光，所以葡萄酒风味绝妙。而酒窖对岸的馆子，被认为是波尔图吃饭最好的所在。理由？说是这水

土，养得出来好猪。葡萄和李子产得多时，就拿来
做猪饲料，所以波尔图本土猪，特别适合配本土
酒；而且河岸这里风水好，猪肉腌了挂着，与酒窖
隔河相望，最后再被葡萄酒拿来炖，实在妙绝——
听着全是歪理吹牛，但真吃起来，倒很让人信服。
大概产好酒处，总是连带好植被、好阳光、好风
水，养的猪牛羊兔也都心情愉快、身体健美，先天
条件好吧。

通常，设若你刚去一个城市，想吃顿简单便
饭，又对此地饮食无甚把握，那么总有两处地方，
可以用来撞大运。其一是大学附近：盖大学生都是
如狼似虎、能吃能喝的年纪，也不会为了养生放弃
口味，甘心去素食清粥；通常这样的所在，性价比
颇高，而且很容易淘到好吃的：未必是极品的美
味，但吃个痛快，想来不难。其二就是菜市场：盖
因好吃的小食，总是在市井，而菜市场又是市井里
最市井的所在。试想在菜市场开饮食铺，论食材来
源，再新鲜不过；开店摆摊的，又常是善烹能调、
浸淫于当地小食的当地名手，会许多上不了厅堂但
足以勾出小孩儿馋涎的当地名手。比如，您去找老
人家，打听三亚最好的抱罗粉、都匀最好的烧烤
摊、无锡最好的玉兰饼，最后总是歪七扭八，会找
到那些菜市场深处的小店去。张爱玲的《封锁》

里，男主角之所以被困电车，就是因为他不辞辛苦，给老婆到市井深处买菠菜包子吃。虽然听着可恼，但这种选择，却是典型海派妻子最智慧的所在：小地方才有民间美食可吃。

苦

我妈说，当年还没我时，随我爸去开洋荤，吃牛排。被问要几分熟时，我妈天真未凿答：“熟一点，焦一点。”剩下一餐饭时间，净练刀功了。按她描述，差点儿咯了牙，觉得那牛排能划玻璃。我妈也满腹委屈：我就不知道焦了会这么难吃，苦！

焦的东西，大多发苦。然而江南人对焦这回事，却没什么恶感，觉得区区小苦，可以担当。一是焦常和脆相干，二是焦苦焦苦，却自有股香气。比如苏州和无锡人老年代早饭，都爱吃锅巴粥。锅巴加剩饭，水煮一下吃，嚼个噉里啪啦的脆生，也不在意那苦味。我跟外婆讨论过，为什么焦味还能惹人爱。外婆认为，以前没什么作料，饭不香，焦了虽然会苦，但却香。这听着有些谬论，但她实践起来很不错。我外婆做面饼的手艺精绝：面略加烙，外面焦黄泛黑，内里绵软如酥，单吃略苦，但加了糖便馋煞人。

餐桌上的菜若有苦味，婆婆们便竖起脸来训媳妇，老板会被顾客逼免单。当然也有人特意去找苦吃——比如苦瓜和鱼腥草都苦，爱的人奉若珍宝，恨的人如避蛇蝎——但毕竟爱苦者少。小吃饮品类，苦的就多了。金庸《天龙八部》里，钟灵请段誉吃蛇胆炒的瓜子，说是吃了心明眼亮。段誉初吃

不惯，但“谏果回甘”，就觉得有滋味了。

苦的味道，一半是回味里来的。中国人常说良药苦口，但我有位朋友却有谬论，说小时候，被父母威逼利诱、软硬兼施地吃药，苦得满舌发硬。但随后一气儿灌白水消苦，越喝越觉得白水都甜了。虽说大有苦中作乐之嫌，但也不无道理：苦之衬甜，比一味甜本身要隽永许多。

如是，凡味厚需要细细咂摸又易上瘾之物，或多或少，都有一点点苦味。好雪茄香味层次分明，但如果欠了苦味，就略显轻佻，不够端凝沉厚。好的雪茄味道层次多样之余，总是苦香沉厚、醇浓温柔，能缭绕飘荡三日不绝，但又不至于发腻，镇得住。咖啡的苦味，不知给世上多少炼乳、砂糖和牛奶销售提供了活路，可是众芳杂芜，最后也还是咖啡的配角。咖啡因其苦而需要配料，又因其苦而有无限多种调制方法，但咖啡圣手们从来不是为了泯灭苦味，而是变着法子把这苦味修饰装点得让人惊艳——当然，对咖啡老饕来说，浓缩咖啡的苦味最妙不过了。

啤酒也苦也香，秘诀都在啤酒花上。唐鲁孙聊掌故说，民国时北京初开啤酒厂，啤酒花不敷供应，只好拿槐花代替，也救了急。哪位说了：啤酒最早产于美索不达米亚平原，初出之时，尚无啤酒

花这物，西亚人民也喝得甚欢。其实索性免了啤酒花，不也去了苦味吗？答：不可。一来啤酒花芬芳香味无可代替，二来啤酒花清爽的苦味天下无对。少了啤酒花，啤酒也不过是麦芽汁酒罢了。苦倒不苦，但没滋没味，行尸走肉矣。

茶则是另一个话题，在中国人文化概念里，足以大书特书一番。劣茶颇苦，泡得好的绿茶不苦而回味甜，但周作人却拿苦茶作过文章。华佗以为“苦茶久食益意思”，古人又有“苦茶久食羽化”之言。广东人喜饮苦丁茶，以为清热解火；老茶客们，喝茶很酽，苦而且削，常人不惯，但他们自己乐在其中。

中国雅人，常把茶写得神乎其神，大有躲进茶壶成一统的意思。喝得苦茶，耐得寂寞，上等茶人都有点儿化外散仙之意，好像苦茶和孤僻性子浑然一体似的。陆羽说茶者至寒之物，需要有节操的人士来喝，这算是为茶定下了品格基调。

往小了说，苦味儿大多和清火解热、生津止渴有关。但东方禅佛之道，很容易大而化之，把苦与清寒寂寥、遗世独立、孤高自许、疏冷横斜勾连在一起。苦本身不是浮华的味道，唯其如此，苦才能把味觉体验压到最低，激发此后的甜来，所谓“谏果回甘”，即如是也。如果把味道比作色彩，则笋

之清鲜为淡绿，鱼之嫩滑如纯白，苦味大概就是明快的深绿色：清而且削，沉而且厚。正合小径柴扉、疏树寒山的文人气。所以到了夏天，老人家都要劝孩子吃炒苦瓜：“对身体好！”我小时候吃不惯，总觉得这是老人家迂腐。到长大了，懂得吃苦瓜的清凉味道了，才明白过来。

从讨厌吃苦，到开始能吃苦的味道，终于喜欢上咖啡、啤酒和苦瓜，也就是人味觉发育的过程。

酸

山西人真爱吃醋，山西出的皇帝都和醋有关。李世民一代天可汗，也跟臣子玩酸醋游戏，留下故事几许。

故事一：魏徵老不给太宗面子，当面嚷嚷，让太宗时时起念，欲杀此田舍翁。虽然没杀成，但太宗也不是吃亏不吭声的滥好人，总得想法子，恶搞魏公一把，方能出气。太宗听说魏大爷爱吃醋芹，一日设宴，赐他三杯。魏徵喜形于色，张牙舞爪吃尽，斯文扫地矣，太宗看了图个乐子。

故事二：房玄龄夫人坚决抵制天子赐妾，宁死不屈。太宗于是派下鸩酒一杯：不屈是吧？自尽去吧。一夫一妻制坚决拥护者、女权主义的唐朝先锋房夫人，悲壮无比地喝了，才发现原来是醋——众所周知，“吃醋”这词的典故，就出在这里。

山西又出过寇准寇平仲。按史载，寇平仲在宋朝做宰相，生活不算节俭，声色犬马造了个够，颇惹物议，但放评书里，民间艺人着意美化，神神道道，足智多谋，舌灿莲花，大概有点上承徐茂公，下启刘伯温，简直是北宋头牌智慧化身。头衔也有名：寇老西儿。如果咬文嚼字下，这里的“西”字，其实是“醯”，醯者醋也。反正评话里，寇准和醋息息相关：大略把他描述成简朴清

官，身上旧衣多带酸醋味，又嗜醋。和历史上那位豪奢的寇相爷大相径庭，但这里就可见百姓们的爱好了：凡清官，必简朴；有点儿小聪明，又不是好好先生滥好人；锦囊妙计里，常带点小伶俐小狡猾的酸醋味儿。大致酸醋这一物，给人民们也是这感觉：不奢华，有味儿，不算君子，但聪明伶俐，透着喜闻乐见的民间风味。

陕西人也爱吃酸。酸汤水饺，把酸字都贴脸上了；吃臊子面和烩麻什，得靠半酸带辣香的汤；酸菜炒米，吃得脆生又实在。我原先以为，西北多面食，又多牛羊肉；面和肉这样强悍雄猛、遒劲勇健的至刚之物，吃得过瘾，厚实有味，但吃多了腻，需要一味酸，来解一解。后来有朋友跟我这么开解：西北地方所吃，太多碱性；大家为了中和，习惯就吃酸一点——这么一想，就理解了。大概对别处而言，酸是调味；对西北人民，酸是平衡身体呢。

袁枚虽是江淮人士，却觉得山西醋是正统，因为醋以酸为本，山西醋就是一味酸，地道过瘾；镇江香醋太香了，喧宾夺主。江淮人吃醋，缺乏西北那种全身心投入、无酸不爱的精神。醋在江淮菜里，主要用来“点味”，或是配了姜丝做蘸料。镇江肴肉晶莹剔透、鲜亮浓酥，但若不加醋与姜丝，

便像少了插科打诨小笑话的经典演讲，过于纯正，少了灵动。螃蟹味道好，不加调料就五味俱全，然而螃蟹不蘸姜醋吃，根本天理不容。

加醋是外来调味的酸，发酵是内藏蕴藉的酸，后一种酸内秀得多了。酸菜酸笋，都是酸中的杰作。没去过东北的人，也晓得酸菜猪肉炖粉条。酸菜好在多样，包饺子、炒、炖，十项全能。拿来涮锅子，酸菜白肉锅，以生蚝之鲜为汤底，是为神品。江南有酸菜黄鱼汤，其味清鲜，最是开胃，比寻常熬得奶白鲜浓的鱼汤又撩人得多。广西、贵州人吃米粉，酸豆角、酸笋丝都很到位。本来淡雅的鲜味，经酸味一提，忽然就恣肆轻灵了。

酸味能开胃能解渴，还能解酒，而且这法古已有之。《红楼梦》里，薛姨妈给贾宝玉喝酸笋鸡皮汤醒酒；《水浒传》里，燕顺们要剖宋江的心，做酸辣汤来醒酒。如果要给个科学解释，可以这么猜：酒精者乙醇也，酸醋主打是乙酸。乙醇和乙酸相遇时会产生乙酸乙酯——乙醇就没了。

酸味在许多饮食方法里，属于无心插柳。比如日本人饭团里加梅子，最初是为了防腐，结果越吃越好吃，于是想出了用梅子汁来腌生姜的法子；寿司，最初也是跟中国学的，以醋腌米与肉，本为了保存，结果不小心就酝酿出了好味道。朝鲜半岛人

民初制泡菜，也不是为了“菜酸一点更好吃”，而是为了腌了过冬。无巧不巧，化学反应，于是出了美妙的味道。

比起咸和甜，酸不算是正味，但是撩人开胃，刺激诱惑，能勾人。曹操为了鼓舞士气，于是望梅止渴；后来青梅煮酒，请刘备来论天下英雄；黄蓉初见郭靖，敲他竹杠，点菜时就有“两咸酸”是所谓砌香樱桃和姜丝梅儿，听着就很适合下酒。夏天街市上，总是有些阿姨穷讲究：“不要太甜的杨梅，要稍微酸一点的，但又不要太酸。”边挑边吃，让卖杨梅的小贩急火攻心。正因为酸大多来自果品，所以也可以如此调味：我认识位广东朋友，做咕嚕肉，讲究砂糖、番茄、柠檬、黑醋、白醋不去多提；在他看来，最鲜活的酸甜味儿，是现掰碎的山楂干。

如是，酸很活跃跳脱，略刺人，味道好，够诱惑，与甜略有相似，又善解平淡沉厚。所以感情甜蜜了，反而平淡，有点儿醋，酸一酸，才算是有趣了——实际上，许多爱甜的人总喜欢甜上加甜，殊不知酸上加甜更动人；比如法国人做苹果派，会选略酸的苹果来做，比一味浓甜的苹果味道灵动得多。

甜

人对甜味没抵抗力，概莫能外：比如，西餐里就只有甜点，鲜有咸点、苦点、酸点的。甜通常与冰凉相关，大概这两者都可以解饮食之咸，所以适用于饭后。古希腊人以阿尔卑斯冰雪冰镇浆果，罗马人用冰雪兑蜂蜜、果汁之类，古有明训。

欧洲人爱甜，而且从喝酒到饮食，都是越往南越甜。葡萄牙人吃蛋挞，吃马德拉蛋糕，喝百香果酒；西班牙人每天小甜食不离嘴；法国马卡龙好吃，但颇贵，不怕，超市里还有论斤卖的布朗尼。老北京吃的冰糖葫芦，叫卖的要强调是“糖葫芦儿！——刚蘸得的！”法国人也吃这个，不过更夸张：大苹果蘸的冰糖，酸甜脆口，法国人叫爱之果（Pomme de Amour）。意大利人吃甜，尤其极端。我在意大利吃过半个月早饭，无论是饭店还是家常，总逃不过四样：浓缩咖啡、色拉米香肠、各色面包，以及半张桌子形形色色的果酱。比起法国的果酱，意大利果酱普遍更有凝冻透明、颤巍巍的肉感，吃起来也顺口，舌头如划秋水，味道很快就散了，满嘴清甜。我见过不止一位，吃早饭时，一口浓缩咖啡，舔一下果酱，然后满脸欲仙欲死的陶醉状——真也不嫌腻。《六人行》里Chandler问Joey：左手果酱右手美女，你要哪个？意大利后裔

Joey答：你把两手合一起吧！——就是这个意思了。

甜味不是凭空掉下来的，得从植物里提炼，所以各类甜品，躲不开各类神奇的植物。果酱不用提了，其他蓝莓猕猴桃、可可哈密瓜、杏仁白砂糖，不一而足。当然也有朴素的，比如《金瓶梅》里，西门庆吃的“衣梅”，是杨梅用各种药料加蜜炼制过，薄荷橘叶包裹，下料不算猎奇，但花样繁多。至于甜味的基础糖，则基本躲不开甘蔗、甜菜和谷物——还是跟植物有关。

而甜品所需，又不单是甜，还需得软糯香滑，从慕司到冰激凌到蛋糕，大概都少不了面粉、鸡蛋和奶油。满族人和蒙古族人善做乳制品，所以中国北方的传统甜食，许多都和牛奶、羊奶沾边儿。

做过甜品的，大概都有经验：无论提拉米苏还是咖啡慕司，以至于所有甜点，总少不得一样工序：拼命地打蛋或打奶油，直至发泡。我每次看到美食节目里大师傅打蛋白至于凝胶状，反过盆来蛋白都对抗地心引力悬停不坠，就无奈地绝望。通常你做过甜品，看着热热冷冷打发凝结最后冰冻完，能膨胀出多大的效果，才能意识到餐厅卖甜品有多暴利，但哪怕知道了真相，你还是无法抗拒：许多甜品，就是奶油、鸡蛋们被打发后的无限膨胀、瞬

间急冻，使它们保留在那种泡沫经济的繁荣过程，是一场甜蜜的海市蜃楼，而女孩子们最喜欢的就是这种轻软柔滑、浮光掠影，其实虚无缥缈，但那瞬间很甜蜜的感觉。

在饭蔬菜食里做出甜味来，则是另一回事了。旁人聊起我故乡江南吃食，常一皱眉，说真甜。其实苏州菜只是清淡，无锡菜才是甜。我身为无锡人，也没法反驳。苏州尚清淡，如丝衣仕女，甜也只在点心上，无锡是一直甜到各种菜里的。其来源就不大清爽了。老上海菜浓油赤酱，最初是跟安徽商人学的；无锡菜也学上海，爱用酱油，但又比上海显著地甜。

《梦溪笔谈》里说：“大业中，吴中贡蜜蟹二千头。又何胤嗜糖蟹。大抵南人嗜咸，北人嗜甘，鱼蟹加糖蜜，盖便于北俗也。”于我而言，难以想象：蟹都能蜜了？又见宋朝时，“南人嗜咸，北人嗜甘”，只觉得当头挨了一棍，想无锡的糖醋、四川的荔枝味、广东的糖水，居然都被北方打败了？后来朋友解劝说，沈括写《梦溪笔谈》时，北方还多游牧民族，嗜好乳制品，偏爱甜味，这么想，就好理解些。

我小时候吃惯了无锡菜，身在鲍鱼之肆久而不闻其臭，也不觉得无锡菜太甜了。去了上海，只觉

口味似乎淡些，等奔走四方，才乍然明白无锡菜有多甜。比如，我在南京、扬州、宁波吃汤包，总觉得其汤清鲜但缺些什么，后来才想起是少了一味甜。在无锡，卤汁豆腐干都是甜的。无锡家常烧菜，红烧白炖断然是混不得的。红烧就是红烧肉、糖醋排骨、红烧鱼、肉汁酿面筋之类，白炖就是鸡汤、冬瓜排骨汤之流。前者浓甜，后者淡鲜。所以吃饭时须小心，浇了红烧肉汁就再不能浇鸡汤，不然咸甜打架，其味幻化扭曲，让人受不了。无锡人吃汤圆，有咸馅与糖馅之分。咸馅者红烧肉圆为馅，糖馅就花样多些，猪油糖拌菜、芝麻、豆沙。重庆人来无锡吃汤圆，我先还惴惴，担心人家吃不惯无锡人的甜。不料人家吃了豆沙、芝麻，怡然自得；吃了猪油糖拌菜，开始大惊小怪；再吃了一口肉汤圆，如见蛇蝎，跳脚大叫：

“怎么你们汤圆有肉馅？！还是咸的？！”

重庆以至川中，虽然以麻辣著称，但甜起来也着实了得。冰糖红苕圆、冰汁荷花桂圆这类清甜的，糖醋鸡这类红甜的，江南也有，倒不足怪。但锅巴三鲜、荔枝肉片这种荔枝味的，我初见便有些发呆了。而且川中味重而烈，所谓辣起来胜过麻辣烫，甜起来胜过三合泥，什么味道都敢往一起搭配。咸甜之别，在川中厨娘大手笔来说不过小道，

可以随便逾越的。苏轼出自川中，曾经爱吃蜜蜂——把蜜蜂一口吸干，躯干扔了。而且被和尚招待了蜜汁豆腐，也能大快朵颐——别说现代人糖分过量了，苏轼连蜜蜂都吃呢，这可直接跟狗熊媲美了。

我听一个河南朋友说，他们那里有种甜牛肉；乍听吓了一跳，后来才知道是白煮不加料的牛肉，旋切之后夹饼吃；牛肉和鱼一样，不加料清吃，有鲜甜的味道，故名。

像福建菜、广东菜以至于东南亚菜，以果品和各类香料入馔者极多，讲究五味杂陈，有甜味丝毫不稀奇。东南亚人把芒果和菠萝配米饭、香蕉和榴莲打饼、炸完虫子裹上果酱吃，实在司空见惯。法国人爱吃东南亚粉，正宗一点的米粉店，照例是端给你一碗汤粉，一丛让你眼花缭乱、闻着甜香冲鼻的植物香料，一碟甜酸辣的自家调酱汁，然后你随意搭配。我见过有重口味的巴黎人，把那丛香料干嚼，边嚼边跟邻座做学术讨论状：

“很甜！”

日本人对甜，有一种隐秘的喜爱，所以他们很少把甜放在面儿上张扬，但在许多汤和酱里暗藏甜味。比如煮物的汤里，敢放苹果，熬出一点儿甜来。比如他们传统汤头，离不得昆布、鲣节，还敢

加些甜酒味霖；比如最传统的荞麦面酱做法，是酱油加热水融化了砂糖，装罐埋地下，惯例得埋三星期以待糖酱发酵，这样荞麦面酱料味道才丰厚，配得上浓汤头；比如茶会用的和果子，不能使生砂糖做，嫌味道重；昭和年间的书里说，要用香川县出的和三盆糖，以求味道典雅。比起东南亚直白凶猛的甜，日本的甜藏得更深一点。所以你看：对甜的喜爱，到处都是一样，只是离赤道越近，对甜的热爱，便更不加掩饰一些。

咸

宋应星写《天工开物》，提到盐，明说其独一无二。所谓：“口之于味也，辛酸甘苦经年绝一无恙。独食盐禁戒旬日，则缚鸡胜匹倦怠恢然。岂非天一生水，而此味为生人生气之源哉？”说得很是：酸甜苦辣，不过是人生配菜，有就有，没有十天半月也不太会想；只有盐才是人生第一需求，离了便不能过日子。古代盐铁专卖和国库息息相关，所以程咬金贩私盐的传奇才能体现他天生的不“法”分子的秉性，扬州盐商才是肥缺，林黛玉他爹林如海前科探花才会去当巡盐御史——世上既没有私醋贩子、《糖铁论》和巡辣椒御史，于此可见盐的独一无二了。

厨师学的第一调味，乃是下盐。盐下对了，怎么都好吃。下盐多少，足见厨师水平高低。新学厨的人下盐，大多会手重放多。倒是老外婆们做菜，荤少素多，疏疏朗朗地给你端来，尝不出味精来，盐也淡得若有若无，通常处在“不会让你觉得少了盐”的地步。和人开玩笑，常说下盐是门功夫：觉得盐多了或少了，就属于内功和招式没配合好，还是毛头新手；如果觉得味道对路但品得出盐味，那是功力高了但锋芒过盛，要到没发现盐多盐少，只觉得浑然一体一道菜，才到了自然而然、随心所

欲、不逾矩的地步——到那境界，方是深藏不露的大师了。

下盐不能急，因为盐能脱水，很影响烹饪过程。比如炖鸡汤，起锅前才该撒盐；比如炒花生，花生与油炒后才敢下盐；烤牛排亦是最后才敢下盐，不然肉汁流失；但也因为盐能脱水，所以许多食物，都用它来腌制，以备储藏：火腿如是，腌咸鱼如是，腌咸肉如是，腌咸菜如是。结果一不小心，就出了好滋味。

夏丐尊老先生说他当年会弘一法师。法师吃饭只用一碟咸菜，还淡然道“咸有咸的味道”。咱们不提禅法佛性，只这一句话会心不远。吃粥配菜，本来就越咸越好。咸菜淡粥之间，才能吃出味道。所以，下粥的菜，味道都要重一些才好。

我外婆她老人家善做两样粥菜：腌萝卜干，盐水花生。早年江南老人们没如今那么庞杂博大的调味体系，只有一味盐，就被她用得出神入化。她做萝卜干讲究一层盐一层萝卜，闷瓶而装。有时兴起，还往里面扔些炸黄豆。某年夏天开罐去吃，咸得过分，存心要把我的舌头腌成盐卤口条。外婆倒振振有词：咸了下粥，你就可以少吃萝卜多喝粥啦——这也算老年代省钱秘法。萝卜本来脆，腌了之后多了韧劲，刚中带柔，口感绝佳。配着嘎嘣作响

的炸黄豆吃，像慢郎中配霹雳火，有点儿金圣叹所谓豆腐干配花生的对比感。咸菜则是各地都有，而且似乎花样不同。范仲淹有断齏划粥的故事，好像彼时之齏和如今也没决定性区别。江南做咸菜喜用雪里蕻，也就是雪菜，口感咸而清秀，像谈吐有趣的白面书生。配毛豆、肉丝都是天作之合。

以前过年时，父亲单位里常发一条大青鱼，取“年年有余”的口彩。我家一般砍头去尾，年夜饭时熬汤喝，余下身段一时吃不完，砍成段儿，用盐腌了，就是简洁版咸鱼。咸鱼不算新鲜，但腌得好的咸鱼，蒸后极下饭。

每年春天，江南人惯例要做腌笃鲜吃：猪肉咸肉洗净，大火烧开，加点儿酒提香，文火焖，加笋，开着锅盖等。手艺好的阿姨自有诸般火候控制，手艺没把握些的如我就可以盐都不放，按时放肉放笋焖就罢了——最妙的是，基本不用斟酌下盐：有了咸肉，一应俱全。本来排骨炖笋好在清鲜，但终究淡薄，总得加味精与盐。但是加了咸肉，像新酒对陈酒，一下子多层次多变化了。咸肉是一锅腌笃鲜的魂灵所在，汤白不白厚不厚，味道鲜不鲜醇不醇，都是它在左右。李渔把笋比君子，是个清白鲜活的书生。加了鲜肉，是位少女搭配，但总嫌清淡些。加了咸肉这个熟女，立刻水乳交

融，各自清鲜甜醇的勾搭出来。

周邦彦当年记录道君皇帝和李师师风流时，有名句所谓“并刀如水，吴盐似雪，纤手剥新橙”。看来宋朝时，东南就是产盐大区了。盐配橙子的吃法也不稀罕：小时候买菠萝吃，我妈妈总爱用盐水洗过一遍，名曰消火去毒。我妈的新加坡老板曾经认真地搬出套理论，认为热带一切水果都有火毒，必须以盐洗之，不然吃了就会上火。菠萝、荔枝过了盐水之后，也确实清甜可口，味道清雅了一个境界。现在去沿海吃烧烤海鲜，重咸之味，又流行挤些柠檬汁橙汁下去。所以咸甜这两味钩心斗角、欢喜冤家，终究是分不开的了。

Chapter3 一场美食寻故之旅

这是大多数故事的结局：

神话的、英雄的、愚昧的、残忍的、豪迈的大梦，

传奇里的天涯海角，最后都会成为旅游者手机里的照片，

或是餐桌上的标牌。

巴黎的咖啡馆

咖啡从东往西传播，先是在意大利登陆。所以至今咖啡里的许多术语，都是意大利词。比如浓缩咖啡espresso，意大利语。比如“拿铁”，意大利语写作Caffè latte，法语写作Cafe au lait，读作“欧蕾”，其实意大利语latte和法语lait，都是牛奶。这咖啡说白了，大可以叫作“牛奶咖啡”。当然啦，中文读作拿铁，听来范儿十足——嚷一句“伙计，来杯牛奶咖啡”，立刻落了下乘，好像襁褓婴儿。所谓玛奇朵，也是意大利语：macchiato，意思是彩绘。

意大利有个名典故：Ordine dei frati minori cappuccini，中文译作“嘉布虔小兄弟会”，是基督教某支派。这一派人，喜欢穿浅咖啡色袍子。意大利人后来发明了一种咖啡，因为是奶泡打就，色彩特殊，很像嘉布虔派袍子的颜色，于是借了cappuccini起名——你大概明白了，这就是卡布其诺cappuccino。这就是字眼的意义了，叫卡布奇诺，听着就活泼俏皮。如果译作嘉布虔，则“兄弟，我请你喝杯嘉布虔咖啡”，庄严肃穆，氛围都不同了。

意大利人喝咖啡抢了先，但巴黎人后来者居上。17世纪初，威尼斯有了咖啡馆，1672年，巴

黎新桥(Pont Neuf)也有了自己的咖啡馆。又过了一百来年，“法国大革命”前夕，巴黎的咖啡馆突破两千。可以归结的缘由大概有二：其一，法国咖啡馆发明了新技巧，用过滤器和热水来处理咖啡；其二，允许妇女进咖啡馆。不用问，后一点具有决定性意义：有男有女有咖啡，能吹牛和抱怨、能哭能笑，这样的所在，谁不爱来？加上“法国大革命”前夕，人们在公开场所聚会麻烦，蹲咖啡馆里发牢骚爆粗口，国王陛下也管不着。

19世纪，巴黎的几个变化，让咖啡馆的发展顺风顺水。其一，1823年始，巴黎流行起将玻璃和钢铁掺入建筑，各类露天拱廊商店街出现。人民爱上了游逛，作为饮料提供点和休息站的咖啡馆也就鸡犬升天，发达起来。其二，19世纪中期，奥斯曼男爵大事翻修巴黎，加宽道路，拓林荫大道。本来，露天咖啡馆就是逛街休息的所在，谁乐意在闹哄哄的馆子里多坐？但巴黎经过大建设后，风貌雍容华贵，游客和本地人也都乐意去咖啡馆坐一下午，隔玻璃窗看世界了。最后，巴黎的繁盛，引来大批外省青年和外国艺术家。这些人物，没来得及住豪宅置美地，只好出没于咖啡馆，边喝咖啡边舞烟斗，激扬文字指点江山，一高兴就蹲一晚上，当免费旅馆了。

当然，未了，巴黎咖啡馆的传说，还是要靠人。好比《茶馆》的灵魂不是茶，而是王利发掌柜，咖啡从区区一种普通饮料，到如今成了巴黎的传奇，自然得靠人推广。巴黎到处都有咖啡馆的传说，比如，伏尔泰先生每天喝掉十二杯咖啡；比如，狄德罗一边猛喝咖啡，一边编完了人类史上第一本百科全书；比如，巴尔扎克到哪儿都要带酒精灯和咖啡壶，结果年过五十就写下洋洋洒洒的《人间喜剧》，自己却因咖啡中毒而死。19世纪60年代，四个来巴黎学画的穷学生——莫奈、雷诺阿、西斯莱和巴齐耶——在盖尔布瓦咖啡馆边喝咖啡边嚷嚷，抨击学院派绘画……这其中，除了巴齐耶死在普法战争期间，其他三位在十年之后扛起了印象派大旗，成为艺术史上承前启后的天神级人物。所以盖尔布瓦咖啡馆简直是印象派的圣地。比如海明威年轻时在巴黎穷愁潦倒，经常在咖啡馆蹲一天，就一杯咖啡，不叫吃的，还自我安慰“饿着肚子看塞尚的画更容易有感觉”。但这不妨碍他削完铅笔、开始写作，看着在咖啡馆里出没的姑娘，以她们为主角写故事，以及那句“我看你一眼，你就属于我了”的诞生。

当然，现在你可以抱怨说：哪怕去花神咖啡馆，去卢森堡公园门口那排咖啡馆，去歌剧院大街

上那鳞次栉比的咖啡馆，去大皇宫、小皇宫、旺多姆广场、罗浮宫、奥赛博物馆旁的那些博物馆，都无济于事——那只是附庸风雅，毫无实际意义。真正的大师都忙着跟女粉丝交流感情，哪有时间去那儿呢？

等等，这里有个故事。

胡里奥·科塔萨尔，南美史上最伟大的作家之一，开启马尔克斯和略萨那代人的大师，曾经长居巴黎。在一个动人的传说里，身材魁伟的他，很喜欢在巴黎的公园里朗诵小说。哪怕面前的观众是小学生、工人、足球运动员，他都依然激情洋溢。某些时候，他会注意到，一个留着髭须、眉目愤怒的老头儿会混在人群里注视他。朗诵完了，科塔萨尔就去塞纳河岸边的咖啡馆写东西。巴黎冬天很长，咖啡馆里足够暖和，能让南美来的科塔萨尔感到舒服。他写着写着，会注意到邻桌有个长相奇怪的家伙也在写东西，偶尔抬头看他。

在传说里，直到多年后，科塔萨尔才知道，那个眉目愤怒的老头儿就是埃兹拉·庞德，而那个邻桌埋头写字的家伙，就是让-保罗·萨特。

这就是巴黎咖啡馆的神奇之处。莫奈和雷诺阿敲桌碰杯嚷嚷的少年岁月，不会知道多年后他们会成为神话；科塔萨尔低头写作时，不会知道自己和

萨特多年后会如何影响南美和欧洲的文学。如是，许多年之后会站上某个领奖台，将名字镌刻进历史的某人，也许这会儿，就在巴黎某个咖啡馆的角落坐着，貌不惊人。

吃茶，喝茶

英国大概算西方世界最爱喝茶的一国了。18世纪，英国人喝茶得靠东印度公司接济。伦敦茶价，每磅茶值到四英镑——按购买力折算，到19世纪中期，一英镑都相当于2014年的二百磅以上，折合人民币两千元开外。再早一百年，更金贵了。一磅茶折合如今万元人民币，吓死人。如是，维多利亚时期的艳情小说，经常描写贵妇人拿茶勾引壮年平民。现在看来简直是开玩笑：还有拿茶来勾引人的？但那个时代就能见效。说来就是欺负人家穷，平时喝不到。

幸亏后来欧洲各国打抱不平，压低茶税，英国茶叶价才跌到两先令一磅，老百姓也才喝得起了。好茶须配美器，所以瓷器茶具也成了欧洲一宝。中国瓷器在欧洲卖得贵，一半是因为易碎难运输（比如明朝时往西运瓷器，有种妙法，是往瓷器里塞沙土、豆麦，等豆麦长出藤蔓、缠绕瓷器、摔打不碎了，才启运），一半就是仗着英国人太爱喝茶了。1794年，英国人自己发明了骨瓷，说到底，就是被喝茶之风催的。

当然啦，贫苦大众都喝上茶了，贵族们就坐不住了。18世纪，尤纳斯·汉威先生认定，英国普通大众，包括侍女和工人，就不该喝茶，不然没法专

心工作、服务国家，可老先生却对贵族的饮茶风闭口不谈。说穿了，就是嫌下等人民粗穷，都喝茶了，就影响他老人家的尊贵地位啦。可是茶叶价格还是跌，英国老百姓都能喝，没法儿禁绝，上等人只好拔高自己，把喝茶弄得神幻玄妙。比如19世纪末20世纪初的舆论里，英式下午茶是绅士与贵妇人的风雅据点，无数秘制点心的发明源头，须有好茶室、好器皿、饱学贵人、庄园主、艺术家们才有味道。寻常体力劳动者，也就只能牛饮般喝茶就粗面包、牛肉去。

但也有人看不惯这股劲儿，比如卡萨里内·怀特霍姆（Katharine Whitehorn），看腻了贵妇人们“没有茶，怎么活得下去”的娇软呻吟，在《观察家报》上吼了一嗓子：“叫离了茶就死的人直接去死，他们就活得下去了！茶根本就是英国病！英国人伤春悲秋，都是喝茶这档子事闹的！”这话听来，有点儿金刚怒目、鲁智深醉打山门的意思。但是呢，咱们能从另一个角度谈。

18世纪，被贵族命为风雅的英国茶，绝大多数是红茶，且配糖。实际上，英国人没控制印度前，根本不相信绿茶和红茶产自同一种植物，咬死这是两种树上长的——因为茶从东方运到英国，必须耐久藏，而绿茶，又是出了名的经不起久运，于是那

时英国进口的，全是发酵了耐久藏的红茶。曾经，玛丽女王的嫁妆里就有半斤红茶，真是当个宝藏着，其珍贵也如此。18世纪，英国人喝红茶加糖，夸张到此地步：英国商界想统计全国一年喝茶多少，但因为走私逃税的茶太多，一时摸不透，他们脑子一转，计上心来——既然英国人喝茶都加糖，直接统计全国一年耗了多少砂糖就好了嘛！

所以，你看，英国风雅太太们喝的，也就是为远航而特制的红茶，还加糖，或加其他香料。早在宋朝，苏轼都知道“且将新火试新茶”了，英国人却喝不着新鲜茶——这样还想摆起喝茶的谱来，着实有些“拿鸡毛当令箭”呢。

日本茶道，初识的人都觉得其仪式庄重烦琐，但其实日本史上茶道第一大宗师千利休（千利休），当年也抵制华贵装饰，喜欢“草庵茶室”，念的也是“清敬和寂”四字箴言，认为“茶道不过是点火煮茶而已”。他老人家和同为茶道大宗师的武野绍鸥一样，有许多传世茶器，大多不尚华丽，而求返璞归真。比如千利休定型的乐烧茶碗，不用辘轳拉坯，而用手捏刀削，器物未必规整，好在古拙自然。英国小说家菲尔丁也早就看透了，“爱情和私房话流言，是茶最好的调味品”。去掉各类玄虚门道，承认喝茶就是大家一起取个暖、说个闲

话、顺便喝点东西，反而更对路呢。

日本人折腾茶道，最初是学中国的。中国唐宋盛行点茶，明初开始流行泡茶，日本人学去了，略加修改，也就是后来抹茶和煎茶之分。抹茶是要“点”的，现在日本人点抹茶，惯例是先温碗，再调膏（以抹茶加些许水，调成糨糊状）然后以茶筴击拂。这技法，宋朝时蔡襄就总结了：“钞茶一钱七，先注汤调令极匀，又添注入，环回击拂。”日本正经茶会，先饮浓茶，仪式感极重，还得大家轮流分一碗茶喝（日本人也不是不知道，这么做挺让人不舒服的，所以历史上颇多“某某虽见传来的茶碗中有脏唾甚至脓液，依然慨然喝掉，遂成生死之交”的故事），然后喝薄茶。按蔡襄所谓的一钱七调茶法，在日本是极浓的茶了。

世界人民喝茶时，都要配吃东西。英式下午茶，糕点堆成金字塔：烤饼、熏三文鱼、鸡蛋、奶酪、果馅饼、面包、牛油、手指三明治……能组个英国版的《报菜名》。俄罗斯人则甜面包、蛋糕、蜂蜜摆满桌，经常就算一餐了。日本人吃茶，配和果子。周作人先生很喜欢这玩意儿，认为日本和果子，虽是豆米做的，但“优雅朴素，合于茶食的资格”。日本茶道里，当作配茶点心的和果子分量极重。哪家有善做和果子的秘方，与私藏秘制茶器一

样，都可以当家族骄傲的。

和果子这东西，材料不太珍异，不过豆沙、麻薯、栗子、葛粉和糖。关西饮食清淡些，和果子也做得细巧；关东口味厚润，于是从山梨县的信玄饼到东京浅草寺的人形烧，都是麻薯为里，外面厚厚一层黄豆粉。京都有名的果子店“俵屋吉富”，创于18世纪末了，给京都公家做了两百多年的和果子。其出品配料上，也无非是老老实实的“樱渍”“黑糖”“抹茶”，并无什么奇技淫巧，至今依然。但好在和果子手感细洁，易取易吃；匣子精美，一张浮世绘风的京都地图为包装，连看带吃，和风俨然。配玄米抹茶喝，感觉甜味儿从有形到无形消融弥散。吃完起身，也没有“拂了一身还满”的扑簌簌麻烦劲儿，非常妥帖。细想来，日本不只把茶给“道”化了，顺带把茶食也“道”化了——好吃之外，还考虑色彩、触觉，一整套的细致精雅。比如夏天须用葛粉来显透明清凉，春天就做出绿枝薇菜的模样。当得起周作人的赞许。坏处是，和中国的月饼一样，日本和果子的仪式化，已到夸张的地步。比如你看日剧里随地吃的羊羹、机器猫吃的铜锣烧，单抽出来，也就是日常垫肚子的零食，可是往茶会上一摆，放进了织部俎盘、吴须手山路瓷盘、桃山风漆器碗、伊贺釉鲍形大钵这些

来头甚大的东西里，那就是地道茶食，立刻身价百倍了。

前述的茶圣千利休先生，最有名的创举之一，就是发明怀石料理。如今你去日本点菜，怀石料理是正经十四道程序的流水大菜。诸如京都的辻留、大阪的吉兆这种“不管实际上是否好吃，而且价码牌看得吓死你，但去吃就对了”的店，吃时不免战战兢兢，端个盘子上来，可能都是北大路鲁山人这样的大宗匠手制的文物级宝贝。但在千利休所处的16世纪，怀石料理就是茶会上果腹之用。怀石者，僧侣饿了，抱着石头暖腹的意思，清净简素，本不华丽。千利休时代的怀石料理，是所谓的一汁三菜。汁是大酱汤，三菜是凉拌野菜、炖菜和烤鱼，一小点儿米饭。

传统怀石料理，是在茶会中间吃的。吃完之后，客人去休息下，即所谓的“中立”。之后，就是“后座”，得喝浓茶和薄茶，可能还就和果子。所以怀石料理说白了，就是让你喝茶之前，胃里垫个底，怕浓茶伤胃。到后来，江户开府，怀石料理的格式也确定成了刺身、烩煮和烤菜，讲究得多了，但也不奢靡，还是三菜一汤。其实说来传统日本料理，精华也就在此：刺身考验刀工和鱼的新鲜度；烩煮（煮物）除了时令蔬菜的选择，就得看鲷

节、酱油、酒这些调味品的质地。这些东西一综合，就是考验你“如何以极简单的，鱼、蔬菜为主的食材及鲶节、酱油为主的调味料，做出好东西来”的本事，所谓极简的纯粹就是了。

可是时日迁延，仪式化日益严重，怀石料理也就越发庞杂，甚至单纯为茶食而定的“茶怀石”，都从“一汁三菜”变成了起码六至八道菜，什么菜名贵摆什么菜。于是怀石料理本来是配茶的，如今却成了贵族沙龙、宰客专用。干利休如果复生，一定皱眉头：老夫好歹是一代茶圣，当年又不是没钱，吃不起料理，好容易把茶室精简到四张半榻榻米，把个奢华的茶会搞成了清静素雅的套路，好容易琢磨出一汁三菜这个丰简得宜，既饿不死你们又不让你们吃腻的菜谱，你们倒好，又全部返回去啦！

中国人的茶食，就没那么琐碎规矩。一来古代小说里，常把喝茶写作“吃茶”，真是吃的。《金瓶梅》里，王婆和西门庆制造中国史上最著名奸情案，为了哄住潘金莲，就先“浓浓地点道茶，撒上些出白松子、胡桃肉”，是路边茶铺的喝法。孟玉楼要跟西门庆谈亲事，请喝的就是橘子泡茶，清雅得多。《西游记》里蜘蛛精的师兄多目怪，为了给唐僧师徒下毒，就在茶里下了几颗枣子。《梦梁

录》里，宋朝人四时卖“奇茶异汤”，花生、杏仁、芝麻、核桃都敢往茶里放，看着方子都很香。

至今吴方言里，“喝水”二字还被读为“吃茶”。扬州人认为“上午皮包水，下午水包皮”，即上午茶馆下午澡堂，是人生至乐。实际上一上午若真是光喝茶，人都喝成仙了，一下池子都化没了，所以在茶馆里主要还是吃。干丝、五香牛肉、烧卖，皆可佐茶。老扬州、南京人有“吃讲茶”之俗，比如要谈事，就不吃饭而吃茶。来笼点心，两碗茶，事情就能谈下来。淮扬点心名动天下，一大半倒是吃茶吃下去的。比如扬州有名的干丝。老年代扬州，徒弟学手艺，先学切干丝。练习步骤，开始是切姜丝，切得熟极而用刀如神了，再切干丝。按扬州老例，干丝切好了，分大煮或拌。拌也就是烫，干丝用水略一烫，加三合油，宜茶宜粥。大煮干丝算一道菜，须下火腿、干贝、皮蛋等熬汤，众家亲贵王公，捧出一道小家碧玉的干丝来。扬州人以前上茶馆，彼此客气。“请你煮个干丝吧？”“拌就好，拌就好。”而且干丝非只刀工利落，豆腐干本身亦不寻常。广东茶餐厅的吃茶是最夸张的，比起后面堆山填海的云吞面、虾饺、河粉、白云猪手、豉汁凤爪们，茶真的只是山间白云、湖上浮萍，纯是点缀，但最后这一系列行为，

还是“饮茶”——说也奇怪，边吃边聊，消磨掉如山积的时间和饮食，只要冠以“饮茶”二字，忽然就云淡风轻了。

吃蟹

龙王每次遭哪吒或孙悟空等突袭时，总是只能气急败坏地升帐点兵，派出的也总是虾兵蟹将。这安排很有道理：虾们孱弱柔嫩，只好做兵；蟹们横行霸道，身有盔甲，有钳有脚，好威风好煞气，就能做将啦。可怜蟹将虾兵连同龟丞相，同样缺少威慑力。每逢入秋，中国人就急吼吼地“通缉”蟹将军。江南人吃不到蟹时，有道菜叫作蟹粉蛋，也有叫假螃蟹的。大致是蛋清蛋黄分开打匀，以姜、醋调味炒之，蛋清如蟹肉，蛋黄如蟹黄，粥饭皆宜——其实也就是解个馋罢了。

拿这菜为例，可以印证蟹之美味。蟹肉如蛋清，柔嫩细白；蟹黄如蛋黄，口感酥沙。但说到底，也只能是当作备胎，聊解莼鲈之思。因为吃细一点的都知道，蟹肉除了细嫩，还有丝丝缕缕的秀挺好处，是为鸡蛋所无。日本人烤大海蟹，专吃丝丝缕缕长条的蟹肉，非蛋白可比。蟹黄美味，堪比鱼子，又远非鸡蛋可比。但是说到底，蟹最美味的，是蟹本身的鲜味。姜、醋再怎么以假乱真，终究不能鱼目混珠。

明朝著名的李渔先生，除了能写《玉蒲团》品鉴男欢女爱，对饮食也有研究。他老人家说天下鲜者就两个，一是螃蟹，一是笋。酸甜苦辣都能用调

味法子勾兑，唯独这鲜味，就像天生才情，不能以人工法子得之，所以格外珍贵。张岱说食物不加盐、醋而五味全者，就剩蟹了，意思相去不远。等秋天肥蟹，蒸完了，一剥开壳，好家伙，满壳膏脂香肥，任哪个厨子都调制不出。

蟹味极香，所以蟹脚肉烤了或煮了，肉自带鲜甜之味；加姜、醋自然味极美，不加姜醋其实也大可吃得，吸罢一条蟹腿，吸得出好一口蟹汁。蟹壳里膏脂满腹，蟹黄是珍宝自不待提，咬一口牙都酥倒，看那红珠般的模样就让人心痒。但蟹壳里的汁液碎末同样动人。广东有种吃法，是以蟹壳焖蛋炒饭，饭松软，汁亦入味，香味全出，食之真令人感动落泪。

吃蟹最热闹的，莫过于江南。别处自然也吃，但不像江苏无锡、上海、浙江杭州这样，全民都有吃蟹的手法。清时官宦宴席，讲究点的得上蟹八件，给蟹动外科手术，以便一只好蟹身上的犄角旮旯、丝缕肉汁，都被人类搜刮干净。但江南老百姓可不必劳烦器械。任何一个江南老阿姨，给她整蟹一只，她自有办法把这蟹盘剥得一干二净，真让人诧异她怎么这么好的牙口。上海人贪吃这一口蟹，甚至可以接受每年蟹季到来时，比寻常小笼包贵上一倍的蟹粉小笼包。杭州有著名的虾爆鳝，是奎元

馆为首的面馆头牌，用来做面浇头无往不利。可是到蟹季到来，苏州、杭州都会有蟹粉、虾仁这类神异的菜。本来虾肉滑润清甜，蟹粉浓香酥融，未必相配，但这就像黄金白玉、鲜花着锦，奢侈之极，让人无从抵抗这感觉。

广东人吃蟹，不如江南人精细并存其本味，但花样繁多。比如香炒蟹这等做法，江南人就不擅长。传统卫道士自然会批评这种法子损了蟹婉妙鲜浓的细腻味道，但蟹壳炒香脆后直接吃的诱惑还是很动人。日本不太产河蟹，也不像江南人般懂得蒸煮蟹剥蟹粉，所以对炒蟹或烤蟹类做法趋之若鹜。

欧美人对蟹的感觉尤其特殊。1912年9月26日，德国的威悉支流阿勒河捉到过一只河蟹，当时德国人都啧啧称奇呢——就是说，德国人传统里连见到河蟹都少，遑论吃之？然后呢，河蟹又不是肉头厚、容易纳入饮食计划、料理起来很方便的那类东西。实际上论吃得细，中国人肯定是世界翘楚。对中国人吃凤爪、鸭颈、牛肚这类细东西的热爱，欧洲饮食体会不深；河蟹在中国可以被剥壳细吃，欧洲人没这么细腻的爱好的。20世纪80年代，勃兰登堡有湖产河蟹，德国人还嫌河蟹和鱼抢东西吃，打算灭绝河蟹——后来不知道怎么吃，只好拿来肥田，还嫌腥气重。可是如今，德国人也能跟美国人

似的，烤烤蟹吃了。问题是欧美人从来只重吃蟹腿：中国人爱若性命的蟹粉和蟹黄，许多西方人觉得有肥皂味。真是“甲之蜜糖，乙之砒霜”。所以在欧洲菜市场，很容易遇见慷慨老板，看你买了八条蟹腿，把一个连壳蟹白送给你。运气好的，一回家能啃一整壳的蟹黄。当然也有运气差的，赶上那蟹长了一个宽袍大袖的壳，留着瘦骨伶仃的身子，那就徒呼奈何啦。

蟹最美妙的，还是其多样。在中国人的食谱里，猪肉厚润，但苏轼也说“富者不肯吃”；羊肉清鲜，但有膻味；其他牛肉、鱼肉、兔肉、鸡肉，都多少有些或粗肉或秀雅。蟹就没有这些问题：本身鲜浓，可蒸可煮，可以做主菜，可以配各类东西。要油腻也油腻，要清爽也清爽。张岱年轻时跟人吃蟹，配飞腊鸭、牛乳酪、醉蚶、鸭汁煮白菜，再加上谢橘、风栗、风菱当果子，等等——这还不算饭茶和酒。看起来乱七八糟，但都配得上。如果主菜是熊掌或蹄膀，这么配菜就显得不伦不类啦。

最妙的是，螃蟹这东西，看着宏伟，可是体量不大。没听说过谁吃螃蟹吃出一身肥膘的。林黛玉这种多愁多病的身，在《红楼梦》里也能吃螃蟹，只是要喝口合欢花浸的烧酒，末了还能和贾宝玉、薛宝钗一起写螃蟹诗。你看，吃螃蟹既可以开怀大

嚼，品其美味，又不伤斯文——反正大家都会吃得满桌壳爪，林黛玉都不例外嘛。

法国人吃鹅肝

世界人民都爱吃肝。老北京人，平民吃炒肝，有钱人去山东馆吃鸭肝；南京马祥兴，有明朝就传下来的菜叫美人肝；俄罗斯人和瑞典人都吃猪肝牛肝，光吃不够，还用来制酱——瑞典人是猪油和猪肝一起熬了酱，配面包吃。说起来，无非是鸡肝、鸭肝、鹅肝、猪肝、牛肝、羊肝，都是酥融好吃，入口即化。再说直白点，就因为人类基因里对高脂肪高热量的钟爱，所以脂肪饱满、脂膏香浓的动物肝部，永远招人爱。

但人类也不笨，千万年下来，已经知道不能任着性子胡吃。看见高脂肪不吃，虽然会被馋涎烦恼，但心里愉快，隐然有“又少长了一块赘肉”的满足感。所以高脂肪高热量，也要精挑细选。法国人吃鹅肝，就是特为满足人类这种既想吃脂肪又别扭的心态，应运而生的。

历史学家会跟你说，鹅肝这玩意儿始自古埃及。本来嘛，希腊和罗马人所谓的东方——埃及、巴比伦、波斯——那都是豪奢放逸之地，鹅肝这种劳动人民看不见、只让君王咂吧嘴的东西，当然是东方出产。但我们如今所说的鹅肝，也就是16世纪在法国出现——很巧，那段儿法国正好是新东西层出不穷之时：玛丽·德·美第奇北来当路易家的王

后，带来了香水和冰激凌，给法国宫廷日常起居上了堂时尚课，鹅肝这玩意儿，也可能多少经过了她的改良。所以到现在，鹅肝的最正统说法还是法语：foie gras。

好吃的鹅肝，当然不是健康的鹅出产的。一如北京烤鸭要靠填，不然肉瘦而柴，身怀好鹅肝的鹅，一不能是雌性，二不能是健美型。鹅养了百十天，能吃能睡了，就每天三顿灌粟米浆，灌饱了还让闷在小地方，不让溜达减肥。如此一个月，鹅得了脂肪肝，肝都有一公斤，这就能吃了。

法国厨艺，其实也不净是高雅的。有布尔乔亚菜（Cuisine Bourgeoise），是老实的烤鸡配面包一类的做法。这类东西，地中海沿岸都差不多：使奶油，加橄榄油，以酒调味，吃个痛快。所谓法国大餐，基本是高等菜（Haute Cuisine），那就是无限制折腾了。

平民吃法里，也有吃鹅肝的：入了冬，满法国超市里都有卖鹅肝酱。鹅肝酱是经过调味的产物，留着鹅肝的香味和酥滑，但味道不太一样。而且这玩意儿，虽说是酱，其实不像番茄酱那样可以挤在薯条上，而更像是意大利果酱，凝冻滑软。

法国平民惯例吃法，是把锡箔纸包的鹅肝酱切一小片，搁在面包片上，然后点些洋葱甜汁，这就

能吃了。鹅肝酱滑润，面包硬脆，洋葱甜汁帮忙搅和味道，对比极鲜明的口感。嚼几下，面包沙啦啦响，鹅肝酱已经融化了，让你忙着咂摸味道。法国人惯例吃东西时就酒，吃鹅肝酱，适合就法国南部产的酒，比如朱朗松那一带酒庄产的年轻白葡萄酒，清逸隽香，解油腻，满嘴甜香。当然，洋葱汁是为了界面友好，如果你吃惯了，面包上搁鹅肝酱，也能下肚——这种吃法，更多点鹅肝酱的甜香。

但奢靡的自有奢靡的吃法。在大菜里，鹅肝吃起来，比喂起来还要麻烦。比如煎鹅肝，不因为好吃，只因为繁难：鹅肝和英国烟肉一样，脂肪居多。煎得好，酥香漫溢；煎不好，一锅都是油，没法吃。整块肥肝香煎是难得的大菜，让人吃起来有侍弄珍品的局促。香浓润滑的好吃，但稍微又有点儿虚无——毕竟鹅肝大多是前菜，不能指望其像面包牛排似的吃饱。吃到嘴里，酥滑销魂，有个味儿就下去了。吃不惯的，还会觉得略带腥味——当然老饕会说了：老子千辛万苦、不惜工本，吃的就是这点腥！酒店里日常有的，常是半熟鹅肝。这玩意儿是经过烘焙调味的鹅肝，好吃且易储藏，吃起来也不会让人感觉太隆重。

法国菜的核心，是酱料。酱料的核心自然是奶

油——新鲜的奶油很容易分辨，味道浓郁而且略硬些——然后就是各类昂贵食材。比如有种吃法，是使整块牛肉去烤，烤完后只取中心那块半熟未熟、没经着火但保有肉汁的牛肉吃，蘸酱是波本酒蘸肉汁，放点奶油、切碎的松露和鹅肝。另有种吃法更夸张，我也只是耳闻，说是法国尼斯老年间，会用青椒与松露分别做酱，搭配牛肉片吃。这牛肉片复杂透了：烤完后，片薄了，趁没冷，夹烤过的鹅肝，就蘸酱吃。这牛肉还得挑，脂肪不能多，不然和鹅肝配，吃着腻。当然还有诸如半熟鸡蛋，蛋壳开个口，把碎松露和鹅肝拌进蛋壳里去——种种做法当然华丽透顶，味道鲜明，但多少有点儿显示“老子有钱，能把珍贵食材这么折腾”的意思。

给食物起个中国名字

中国人自古骄傲，很重华夏和蛮夷之分。蛮夷有好东西拿来吃喝，也要特别给个称谓。古代中国人图俭省，习惯这么起名字：西域来的，都给个前缀，叫“胡什么”，比如胡瓜、胡豆、胡萝卜、胡椒、胡桃，那都是西边来的。如果是海外来的呢，就叫“洋什么”，比如洋烟、洋葱、洋芹菜，那就是海外发来中土的。西边是胡，东边是洋，分门别类，各安其所，舒坦啊。

但总这么拿胡、洋字样给人安插，也不是很雅。中国古人既风雅，又身处礼仪之邦，入乡随俗吧。意大利人Matteo Ricci来中国，也不强逼着中国人咬意大利语字样，自定了汉名叫利玛窦。中国人也客气，到清朝就管英国叫英吉利，管美国叫美利坚，都是好字眼儿。

比如说吧，鼻烟这东西，英文叫snuff，清末大家都好闻这玩意儿，就给起个译名叫“士那夫”，纯是音译。烟草，tobacco，在菲律宾种得甚好，中国士大夫听了，按字索音，就译作“淡巴菰”，也有种说法叫“淡巴姑”。乍看字眼听读音，会以为是种清新淡雅、适合熬汤的菌类。

万恶的鸦片，乃是opium的音译不提，好玩在鸦片另有个中文名，叫作阿芙蓉。乍听之下，还以

为是犯毒瘾的，特别钟爱其气味芳香，定的美名。实际上一琢磨，鸦片在阿拉伯语里读作Afyum，那不就是“阿芙蓉”吗？鸦片可恨不假，阿芙蓉这三字因音定字，上好的辞藻，不下于把希腊首都Athens译作雅典。

广东和西洋贸易最早，于是造出了许多漂亮的译名。粤语译名，都按粤语读音，不拘形格，用普通话念，会觉得风马牛不相及。但用粤语一念，就觉得音极近。比如把kiwi翻成奇异果，真是神来之笔，意音皆近。milk shake翻成奶昔，就有点一半一半——前一半意译，后一半音译。把salmon翻成三文鱼也是源自粤语，一如sandwich翻成三文治，只是很容易让人疑惑：三文治和三文鱼有没有远亲关系？香港人至今称呼某种水果叫士多啤梨，不知道的会以为很神秘，细一看是草莓，再一想就明白了——strawberry，直接音译过来啦。

葡萄牙人拿来做早饭吃的煎蛋omelette，粤语里叫作奄列。把egg tart译作蛋挞，也是粤语创意。在广东茶餐厅，吃到班戟这玩意儿，第一次见，会以为是班超之戟，看模样，又不太像戟。再一看，是pancake，锅摊薄饼的音译，可见广东人译音用字，又险又奇。实际上，因为粤语读音引入甚早，所以至今如布丁（布甸）、奶昔、曲奇、芝

士这类西式茶餐惯见词，大家都习以为常，把粤语称谓当作惯用了。甚至日语うどん，被译成中文乌冬面，其实也是粤语发端。

但译名界的通行语言，不只粤语一味。清末，上海奋起直追，语言上也不遑多让。比如，Russian soup，俄罗斯汤，被上海话一捏，就成了罗宋汤；广东人不是管omelette叫奄列嘛，上海人偏要出奇，用吴语念作杏利蛋。欧陆面包toast，广东人叫作多士，上海人就抬杠，就得叫吐司。

有一种美丽的传说，称泰戈尔当年访华，徐志摩负责接待。两位才子一起抽cigar，吞云吐雾。末了泰戈尔问徐志摩，这玩意儿可有中文译名？徐志摩才情泉涌，答曰：“Cigar之燃灰白如雪，Cigar之烟草卷如茄，就叫雪茄吧！”——故事动人，但稍一查验便可发现，1905年连载完的《官场现形记》里头，早有了“雪茄”字样。而且上海、苏州、无锡、常州这吴语区的人都明白：雪茄俩字，用普通话念，与cigar不甚合衬，但用吴语念，就严丝合缝。很可能这就是位吴语地方译者，早在19世纪末就译出来了。

面包夹香肠，英语作hot dog，中文倒没有叫“霍特多格”，而是老实意译，叫作“热狗”。依此推论，cold stone冰激凌该叫作“冷石”，和

热狗还真是一对，但现在官方译名却叫作酷圣石，不免让人替热狗鸣不平，大可以改叫“炽热狗”，听着也威风些。

唐朝的《酉阳杂俎》里头，已经提到过冰与奶制品混一的玩意儿，叫作“酪饮”。宋朝时，大家也习惯类似东西叫冰酪。但ice cream传入我国，译者就半音半义，来了个“冰激凌”——其实cream既然跟奶油搭界，干吗不直接翻成“冰奶油”，或者古典些，直接叫“冰酪”呢？大概还是觉得“冰激凌”更机灵好听吧。同理，Dairy Queen，直译该叫“奶品皇后”，但这一听，好像是要喂小孩子似的，一股子保姆感觉，而官方译名“冰雪皇后”，立刻就冷艳清新、活泼动人起来。

法国有名的香槟酒及产区香槟，原词是Champagne。这词本身，其实没啥深文奥义。法语里，田地是Champ，乡下人是campagne，所以Champagne，按法语套路，是往“田乡下”语境走的。实际上，17世纪，法国有位宫廷画家，就叫作Jean Baptiste de Champaigne，通译让-巴普蒂斯特·德·尚佩涅。如果按音译，champagne该译作“尚巴涅”，那酒也就叫作“尚巴涅酒”，就不那么好听了。稍微想象下：生意成了，大家庆

祝，“来来，来杯尚巴涅酒”，感觉总是哪儿不对；“某某F1车手得到了该站冠军，在领奖台上狂洒尚巴涅”，字眼一点儿都不好看。但把这地方及其酒翻译成了“香槟”，立刻意思、味道全出来了，完美的营销。比起可口可乐、雪碧这样的漂亮译名，还要胜出一筹。

给外来食物起名字，最常见的，是起得特别洋气，如此可以大抬价格，比如牛奶咖啡音译成拿铁或欧蕾。但更狡猾的法子，就是让你丝毫不觉得突兀，润物无声，融入你的生活，潜伏到你有一天一愣神：“什么，这玩意儿是外国来的？”比如吧，土豆又叫洋芋，地瓜又叫番薯。大家听惯，不觉什么，但细想来，洋者洋人也，番者番邦也——这两货还真像洋芹洋烟、胡桃胡瓜一样，是外国来的，然而本土化得实在太好，以至于现在如果有男生对女孩子说：“我给你备俩外国菜……一个烤地瓜，一个胡萝卜炒土豆丝，怎么样？”——不挨耳光才怪。

宫廷过年吃什么

《笑林广记》里有个段子，说一人爱吹牛，进过次京，就说自己见过天子。问天子住何处？答：门前有四柱牌坊，写金字曰“皇帝世家”。大门上匾额，题“天子第”三个金字，两边居然还有对联，所谓：“日月光天德，山河壮帝居。”——贾平凹讲过个段子，笑点类似：俩关陕农民聊天：“你说蒋委员长每天都吃什么饭？”“那肯定是顿顿捞干面，油泼辣子红通通！”河南戏里，曹操为了留关羽，曾这么唱：“……顿顿饭包饺子又炸油条，你曹大嫂亲自下厨烧锅燎灶，大冷天只忙得热汗不消，白面馍夹腊肉你吃腻了，又给你蒸一锅马齿菜包，搬蒜臼还把蒜汁捣，萝卜丝拌香油调了一瓢。”看了令人哑然失笑，深觉曹丞相府上，烟火气息好生撩人。

我国历史上，大多数时候的百姓，就是这么可爱，没有士大夫识字读史的机会，所以对宫廷贵胄生活，全仗戏曲评书，融会日常想象。但如果细细琢磨，其实古代宫廷御膳，还真未必比老百姓的想象华丽出多少。比如吧，曹操的孙子魏明帝曹叡，已经是魏明帝了，为了查验著名美男子、五石散大宗师何晏是否脸上敷粉，就在朝堂上请大家吃热汤饼——魏晋时汤饼者，白面汤也。如今休说是朝

堂，就是百姓家里，请来客吃碗热汤阳春面，都会被人瞪眼睛呢。又说，战国秦汉间，祭祖宗用太牢——猪牛羊全备是也。说来实在不精细，全仗着肉头厚罢了。

古代人并不都把年夜饭当一年最正经的时节。比如宋朝节假极多，天子的生日也要过节吃饭。清朝有所谓三节，也就是过年、五月节、八月节。过年是讲究过一岁。在古代，岁者，木星也。古人对岁与其说热爱，不如说敬畏。加上宫廷平时吃东西就脑满肠肥，肥腴得很，不像小民百姓，攒着胃口，大年夜猛吃一顿。如是，宫廷年夜饭，仪式感比口味重要得多。这就像许多商务宴饮，不求有功，但求无过，好吃不好吃的另说，先把规矩合了再说。

比如唐朝宫廷过年，先不忙着吃喝，而是大家一起看太常寺卿安排的舞蹈（类似春节联欢晚会的歌舞），也不能听郑声淫乐，而是大张旗鼓的傩舞，用以驱除邪魔瘟疫。皇家诸位居安思危，知道人类普遍奈何不了他们，所以尤其敬神。等驱完鬼神，天子兴致所起，就开摆宴席了——这才是年夜饭开始。

宫廷年夜饭不用问是极华丽的，但也有局限。比如武则天宠爱的美男子张易之、张昌宗发明过的

鹅鸭炙——把鹅鸭灌酱醋味汁，活活烤死——就不能吃，太不中正了。端正些的就只能吃大肉了。英国人以前没发现火鸡时，圣诞节吃野味，唐玄宗也有此好：野味煮熟晾干，切片拌米饭，配茱萸和盐，晒干了，再蒸熟吃——看来令人眼花缭乱，不输于《红楼梦》里王熙凤拿来跟刘姥姥开玩笑的茄鲞。又传唐玄宗过年赐宴时，请臣下吃过驼蹄羹。也是块头大、肉头厚的神物。杜甫没机会吃，只好写诗叹：“劝客驼蹄羹，霜橙压香橘。”野味和驼蹄热量都高，让林黛玉来吃，一准就吐了。可是玄宗家的杨贵妃体格丰腴，吃起来就不费事。

野味里有茱萸一味，乍看有些奇怪。“遍插茱萸少一人”，天下皆知，杀虫消毒、逐寒祛风，可做药用，用来做菜，是不是怪了点？这就是古人的逻辑：过年务以祛风寒、避邪崇为上。所以不仅要茱萸入饌，还要喝椒柏酒——花椒和柏叶浸的酒。楚人奉祀神仙时就用花椒酒，到了汉朝，世人相信花椒使人长寿，柏树又长青，喝这玩意儿，自然长命百岁。

唐宋之间，宫廷也饮屠苏酒。不用问，又是益气温阳、祛风散寒、避邪崇的好东西。世传是华佗所创，孙思邈热情推荐，最后宫廷里也觉得喝喝无妨，就试了。妙在椒柏酒和屠苏酒喝起来，颇为别

致：少年者先饮，因为过了一年，年轻者“得岁”；年老者后饮，因为又老一年，老人家“失岁”——又是仪式感。但苏轼也很看得开，只要活得长，最后一个饮屠苏又如何呢？——“但把穷愁博长健，不辞最后饮屠苏”。

苏轼都饮屠苏酒，可见屠苏酒到宋朝，已经是大众过年饮品了。王安石所谓“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏”。“春风送暖”这四个字，可见人们自古都喜欢冬天吃温热之食。汉魏六朝间，宫廷就吃五辛盘。五辛者，指蒜、葱、韭之类。在哥伦布发现新大陆、辣椒传遍世界前，亚洲人基本靠吃这些东西。孙思邈的理论是：正月时，吃五辛可以开五脏、去伏热。

当然对香料的偏爱，非只中国人，实在无可怪责。香料古来难得，而且能生温热，所以中西皆用。11世纪学者阿勒·加扎利说，天使加布里尔曾建议，肉粥拌胡椒能增强性能力。1610年托马斯·道森在《夫妻食物精选》里大忽悠，说酒熬土豆，加红枣、椰子、麻雀脑袋、玫瑰水、糖、桂皮、生姜、丁香、肉豆蔻皮和甜奶油，合起来就是超级神秘的春药。

宋朝人过年，比唐朝就接地气些。宋时御宴，仪式比吃饭重要，年夜饭亦然。正菜前惯例吃果

子，第一道菜配什么曲子，第二道菜配什么乐舞，都得登对着来。到第三道后，才有下酒肉、角子（饺子）等物。北宋朝廷节俭，宋仁宗半夜吃烧羊都要考虑半天，年夜饭也平淡。辽国过年却很别致，过年时，辽国主以糯米饭、白羊髓捏成团，如拳大，每帐里发四十九个，用来“惊鬼”，惊完了鬼后，大家吃了。休看是个糯米团，考虑到辽国牛羊奶多而蔬菜米面少，过年每帐来四十九个糯米团，还真是奢侈呢。除此之外，辽国过年还喜吃貔狸，也就是地松鼠。这玩意儿形如大老鼠，极肥，辽国主吃的貔狸是使羊奶养的。此物妙在能使肉烂，比如一个鼎里煮着肉呢，扔一甬貔狸肉进去，全鼎肉立刻酥烂——端的是好。

明朝饮食，实在无甚话说。虽然朱元璋珍珠翡翠白玉汤的故事只是相声，但他和马皇后饮食节俭不动花样，却是真的。明末几任皇帝就很没趣，总怕自己不能长生，于是过年也常吃什么五味地黄煨猪腰来补肾，老山人参炖雏鸽来益虚，陈皮仔姜煲羊肉来补气，枸杞杜仲氽鲤鱼简直是要给孕妇吃的。袁枚一句话总结就是：“明朝官中饮食，由疗饥变成却病，所谓有菜皆治病，无药不成肴。”刻薄是刻薄了，但也说的是。

但清朝其实也好不到哪里去。满汉全席被全世

界幻想得传奇异常，但从《光禄寺则例》里看来，此席的真正意义在于“全”，而非“精”。比如满席就是满人的饽饽桌子，全部为各种糕点饽饽与果品；汉席有鲍鱼、海参、鹿筋之类，但每席只用二两，且与猪肉同煮，形式胜于实际。乾隆皇帝下江南多了，爱吃江南菜肴，也很爱吃些“燕窝红白鸭子新鲜热锅”“山药葱椒鸡羹”，算是丰富了宫廷膳食。他老人家过起年来，冷热膳、酒茶膳、小菜、点心、汤粥、蜜饯一百零八品，但重点倒是拿些蜜饯苹果、松仁瓤荔枝、青梅瓤海棠之类的果盘摆着，主要是好看，用来消夜守岁时还能念叨“盒子摆得甚好，以后某某宫也照着摆就是”。

慈禧老佛爷净被人说奢侈靡费，但其实她老人家过起年来，费则费了，精则不足。过年吃晚膳，或宁寿宫，或体和殿，布三个桌子。老佛爷居中一桌坐了，皇帝在东桌，皇后西桌。皇帝执壶斟酒，皇后把盏，给太后祝福，老佛爷一杯酒饮三次，算是珍贵身体。真吃起来，第一类菜最常见，都是燕窝摆的寿比南山、吉祥如意，好看罢了，味道却未必好。实际上大多数吉祥菜，都在鸡鸭身上找，比如燕窝“寿”字红白鸭丝、燕窝“年”字三鲜肥鸡、燕窝“如”字八仙鸭子、燕窝“意”字十锦鸡丝。第二类是例菜，中规中矩。换个角度想想，御

膳房的庖人，御前当差，大都不求有功，但求无过。除了康熙、乾隆这样多下江南、兼容并包、敢尝鲜的皇帝，其他大多是按制度来。何况清朝尚膳监想得很明白：有什么珍奇时令食物，天子如果吃顺了嘴，天天要，御膳房日子还过不过了？第三类是贡品菜，比如熊掌、鹿脯、龙虾，这才是见真章儿的珍奇玩意儿。可惜再好吃，太后惯例每盘三筷子，就撤了。吃到最后，按满族规矩，必须吃一份煮饽饽，也就是煮饺子。可就连煮饽饽都有花样：饽饽里放元宝，谁吃到了来年多福多寿。不用问，最后都是老佛爷吃到，大家图个开心罢了。

所以说到底，宫廷年夜饭，一半吃规矩，一半吃药膳。譬如北方过年必吃饺子、江南年夜饭最后必有个红烧蹄膀。珍奇必然算不上，最后吃的也就是个踏实自在——过年这种时候，吃得团圆温和、心里平安，才是最重要的吧。

火鸡

估计每年到感恩节和圣诞节，土耳其人民都高兴不起来。每到这时节，世界人民喜吃火鸡（turkey），其实就是吃土耳其(Turkey)。美国人闲极无聊，主持人每年都会讲火鸡和土耳其的谐音笑话。土耳其人民听了，虽不至于咬牙切齿，诅咒其他地方人民吃火鸡被噎住，但也会犯闷：又不是我们的错！

火鸡和土耳其同名，还真不是土耳其人民的错。这玩意儿产在美洲，英国人当年初到新大陆，但觉万事新鲜，看什么都想给起名字。远远看见山冈上一只大鸡，金光闪闪，蓝顶红颈，体态威武，英国人就蒙猜：这不是土耳其那儿的珍珠鸡吗？——那时奥斯曼土耳其霸住东地中海，英国人去中欧也不方便，望文生义乱猜，就把这玩意儿叫成了火鸡（turkey）。说起来，他们还把印第安人讹作印度人，这错误也不过分。

感恩节是地道的美国节日，1620年，著名的“五月花号”载着102名清教徒到了北美。本身就水土不服，又值冬来，饥寒交迫。亏得印第安人帮忙，教他们打猎捕鱼、种玉米南瓜。1621年丰收的日子，移民们请印第安人来，先感谢上帝垂恩，然后哗啦啦吃饭食。

要感谢上帝，不吃顿好的，感谢不起来。可是吃什么呢？大英帝国贵族在中世纪时，每逢节日，吃得煞是奢靡：烤个孔雀（古罗马人也吃这个），来个野味。问题是这二物稀罕，非王族贵胄吃不起。到美洲大陆的这批英国人不免犯愁：苍茫大地路都不认识，哪儿来的孔雀给你吃？看那厢火鸡肥大壮实，端的是好。大鸡别跑，一起过节吧！抓来烤吃了，印第安人和移民皆大欢喜。感恩节吃了，圣诞节也吃。从此遂成定例。

那时节，人们还没营养学的概念，不知道火鸡营养多丰富、胆固醇含量低，只觉得此物肉多，吃起来过瘾。在当地漫山遍野都是，又笨，好捉。这习俗漂洋过海，回了英国。16世纪，英国人也觉得吃孔雀吃野味，一来过费，二来腻了，尝一回火鸡，觉得挺好吃，而且还能跟来宾吹牛：“这是海外殖民地风味！”来宾都叹主人风雅。17世纪，全英国人民都吃上烤火鸡了。维多利亚时代，英国人过节流行吃烤鹅，其实也是因为火鸡的灵感。

烤火鸡其实就是外头烤、内填馅料，可简可繁。唯一的讲究是得整只烤，不能大卸八块切开来——虽然最后吃时，不免还是撕得七零八落。火鸡这东西不聪明，精力都花在长肉上了。大的火鸡可以到百斤上下，等闲小火鸡洗剥完了也有近二十

斤。火鸡好在产肉率高，真正是吃草长肉，好养易活，肉便宜，所以是饕餮平民阶级的最爱。但对老饕来说，这玩意儿脂肪率太低——虽然姑娘们会喜欢它低于2%的脂肪含量，但也不得不承认，吃起来不免发柴。所以，馅料和烤得下功夫。

正经烤火鸡时，先把这庞然大物解冻，取了内脏，包好了放右肚子内；火鸡内外抹上盐与胡椒——若有耐心，可以把火鸡表皮扯开，抹罢盐椒，还可以涂厚黄油，以便给瘦鸡肉加点脂肪——然后就去对付馅料。馅料简单起来，可以蘑菇、西芹、胡萝卜、栗子、洋葱一炒就得；复杂起来就任意为之了。馅料往火鸡肚子里填罢，开火去烤，剩下的也就是酱汁的事了。

火鸡本身既然庞大结实，没啥个性，又恰好四海都吃，所以各国人民都穷尽琢磨，怎么把这玩意儿给玩出花来。澳大利亚在南半球，过感恩节和圣诞节时正逢春夏，为了怕热怕腻，就用红莓酱当火鸡蘸汁，另配蔬菜沙拉。巴西人吃火鸡时，得配火腿和沙拉来解腻。加拿大气候寒冷，所以圣诞节吃火鸡，常会用土豆泥和肉汁来配，以温补寒。冰岛人处苦寒地儿，所以吃熏羊肉、烤鸭肉，急起来时，能把这两一混合，塞进火鸡肚里当馅料。爱尔兰人豪迈霸气，饮酒如狂，所以火鸡肚子里敢塞烤

牛肉、火腿，连环双烤，也不怕火气重。

洪都拉斯人本来习惯圣诞节吃玉米粉蒸肉，近年来也肯学美国，吃吃火鸡了。印度人敢用咖喱抹火鸡，还会拿咖喱羊肉塞进火鸡肚子里。最华丽的是，他们敢拿印度香米饭、鹰嘴豆抓饭当馅料，火鸡就成了个大饭盆。最本地风情的，莫过于秘鲁人——往烤火鸡肚子里塞牛肉球、花生、鲜菠萝、白米。烤出来颇具热带风情，难描难画。

话说，烤火鸡本身，实在是大工程。不像中国炖鸡汤，放得了料，就可以耐心等一锅浓香鲜美的汤出炉。火鸡庞大雄健，冻硬了之后面目狰狞，活像漫画里的帝国主义资本家。扛回来，准备火鸡填料就是个大工程——你哪怕简单点，芹菜、洋葱、香料混起来，也够复杂。再扛去烤了，会感觉自己像个上古时代的猎人似的。一个大火鸡整个上桌，会让人胆寒，撕吃也不方便。但一家围坐，看着一只庞大肥鸡，还是挺其乐融融的——大概这就是火鸡的魅力。好比中国人吃火锅，大家对着一口锅，比对着满桌菜肴，更容易亲近些。

真吃起来时，火鸡还是分类的。胸脯子是细腻白肉，鸡腿是壮硕黑肉。小孩子与姑娘家就斯斯文文找白肉吃，老爸、叔伯们就气吞山河抱着鸡腿大啃。吃火鸡到最后是个体力活，把填料和肉吃完

了，大家满足地打饱嗝。这时对上帝的感恩之心，才是最真诚的。

火鸡的另一大好玩处是：实在太大了，所以很容易一顿吃不完。比如《麦兜的故事》里，麦太太和麦兜，一只火鸡拖拖拉拉吃了小半年。倒不是香港人胃口小，而是火鸡实在太大了。美国人经常吃完了火鸡还留个鸡架煮汤喝——一如南京人用鸭架煮汤。煮的汤放土豆和蒜苗，又是一顿了。一只大火鸡能让人少的家庭吃一个圣诞假期，端的是实在。

里斯本、肉桂粉和天涯海角

葡萄牙人说，他们有两个天涯海角。一是西南的圣维森特角——那是葡萄牙的最西南，实际上，也是欧洲的最西南。一艘船在大西洋，沿葡萄牙海岸线而行，到圣维森特角一转弯向东，前面就是西班牙、直布罗陀海峡和地中海了。圣维森特角隔着一片湾，是著名的萨格雷斯，至今那里还耸立着世界上第一个航海学校。你去那里，看得见一片故城，一片石头垒的旧校舍，一些石头排布的世界地图——当然，那是15世纪末，欧洲人想象出来的世界。锈迹斑斑的铁炮在城墙上排开，此外最触目的，便是悬崖峭壁上，垂钓大西洋的当地大叔们。

第二个海角，是葡萄牙最西的罗卡角——不用问，那也是欧洲的最西端。从里斯本去罗卡角，要半个下午的时间。沿路还来得及看到些别的，比如摩尔人的遗址——那地方像一个袖珍长城，但妖风阵阵，黑猫遍地，让人怀疑摩尔人爬上山来特意建此城，用意何在。但你真的去到罗卡角，只能看见无边无际的大西洋，以及那块著名的石碑，上书：*onde a terra acaba e o mar começa*——陆终于此，海始于此。

在里斯本，最有名的景点是海边的贝伦区。你在午后，从中心城区坐电车，一路叮叮当当，大海

——或者说，塔霍河——在你左手边，被阳光照得熠熠生辉。你会慢慢看见传说中的瓦斯科·达·伽马跨海大桥，看见贝伦塔，以及高耸的大航海纪念碑。在大航海纪念碑下，是整个世界海图，葡萄牙人很细心地记录了他们每次征服世界的路线：他们如何越过好望角，如何越过印度，如何到达斯里兰卡……船从里斯本出发，绕过罗卡角，绕过圣维森特角，把整个欧洲甩在身后，一路往南，然后，然后……

欧洲人要去东方，最原始的动力是香料。话说中世纪时，欧洲人刻意神化东方香料，把肉桂、生姜等奉为至宝，价比黄金，开始是因为物以稀为贵。东西一稀少，人就爱幻想，把香料都想象得神通广大、上接神仙府第。按说胡椒之类，也就是温热，没有剧烈影响神经系统反应速度的功效，但温热能让人起性，加上安慰剂效应，也哄得动人。

1497年，瓦斯科·达·伽马过了罗卡角，过了圣维森特角，一路往南，当时的文献记载道：“吾一行人于1497年7月8日周六由雷斯蒂耶罗港起航，愿上帝保佑吾人此行当有善果。阿门。”这次英雄主义+愚昧无知的远航进行到六个月时，他们绕过了非洲南端的好望角；第十个月，他们到达印度。5月21日，他们对遇到的印度人说：

“我们是来寻找基督徒和香料的！”

四年之后，葡萄牙人成为欧洲的新香料暴发户，之前几乎垄断香料贸易的威尼斯人大感恐惧，觉得他们可能得变成鱼贩子——当然那是后话。葡萄牙人在印度东南，发现了肉桂的真正源头：斯里兰卡。他们大喜过望，跟斯里兰卡人订了协议，垄断了肉桂贸易。此举给葡萄牙带来多少金币无法计数，但更美丽的事实是，欧洲人明白了：世界上没有大鸟，没有做诱饵的牛肉，但确实有聪明的商人和美味的肉桂——只要你足够勇敢地出发，绕过罗卡角，绕过圣维森特角，一路往未知的所在去探索……

后来，荷兰人和英国人先后夺走了斯里兰卡，英国人开始在大吉岭布满红茶；后来，葡萄牙结束了短暂的世界之王地位，开始专职开发葡萄酒瓶塞，大航海时代成为迷梦一场。现在，如果你去贝伦区，除了看见跨海大桥、大航海纪念碑、圣哲罗姆派修道院外，还能看见隔修道院一条街，有个甜品店，大字招牌：葡式蛋挞店，1837年开始经营。这店老而有名，队伍经常排到溢出门外。你战战兢兢买了近两百年配方的葡式蛋挞，售货员大叔会慈祥地提醒你买杯咖啡。坐下吃，才知道咖啡用意何在——正牌的葡式蛋挞，蛋不是油汪汪半凝

着，而是凝而成型，口感甜润；蛋挞底面硬而脆，而非其他地方那类起酥掉屑的松脆感；正牌葡式蛋挞，甜、脆、韧、浓得多，一口下去劲道十足，要从嘴里蹦出来。但你如果就这么咬了，服务生——如果他们忙得过来——一定会提醒你：要加肉桂，这样才有芳香的味道。如果你还愿意喝啤酒，他们就会推荐萨格雷牌啤酒——很奇怪，很多葡萄牙人都爱喝这个。

这是大多数故事的结局：神话的、英雄的、愚昧的、残忍的、豪迈的大梦，传奇里的天涯海角，最后都会成为旅游者手机里的照片，或是餐桌上的标牌。在圣维森特角和罗卡角，大海总是很配合，时常波澜壮阔，惹你勾勒出一连串电影般宏伟苍凉的景象。但暮色沉落时，里斯本的游客们喝足了酒吃足了甜点，尤其是吃了一嘴的肉桂粉，到处找车回酒店。里斯本的大航海纪念碑远远看去也就像一块大石头，而其上的达·伽马雕像，一如里斯本旁的海洋，呼吸沉默，一言不发。

烧烤

金庸的小说里，主角经常流落至荒山无人岛。黄蓉在明霞岛烤野羊，张无忌在山谷里烤鱼，令狐冲在溪边烤田鸡，不一而足。张翠山和殷素素初到冰火岛，只能吃野果，一旦弄到火种，就能拿来烤肉吃。这是烧烤的美妙之处：除了养育自古以来地球上的人类之外，还在小说里救活了无数的大侠和探险家。究其原因，烧烤实在太质朴太简单了——有了火，怎么都成。

传统加热食物的法子里，用水或油来烹煮在古代已属奢侈，煎炒烹炸更是高级科技。但用热对流和借物传导却是古已有之，原始人都会：只要有火，拿块兽肉过去凑着，烤一会儿，熟了，可以吃了！这是热对流。什么东西被火烫热了，拿来凑在兽肉上，烫熟了，可以吃了！这是热传导。烤并不难，把食物送近火，让火苗舔着，就是炙。但时间长，就焦了，成块木炭了。原始人烤焦了兽肉，估计也要挨老婆敲头：真笨！白打猎了！

于是需要器具，于是需要技巧。

中国人有成语——脍炙人口。脍是细切的肉，炙是烧烤。说明古代人已经明白啦，肉类就得切开了，才能烤得入味——你拿一大坨五花肉去，外面烤焦了，里面还是生的。刀工技艺，最初就是为烤

肉服务的。孔夫子说“食不厌精，脍不厌细”，我就想象他老人家也觉得：切细了，烤的才入味。可是也不能就用手拿着肉去生烤啊，手烤坏了，岂非得不偿失？于是就有扞子。东汉石刻画里，就有人拿扞子烤肉的画面。春秋时候，专诸行刺吴王僚，就是以鱼炙为由头。鱼炙就是烤整鱼。

大炮是近现代才出现的，得等火药出现了，才有使用的可能。在此之前，炮这个字怎么讲呢，跟烤肉有关系。世人说纣王昏庸暴虐，偏偏还很有才华，矜天下以能，高天下以声，做了缺德事，还能给自己打圆场。但他做起缺德事来，很有跨界才华，比如著名的炮烙，是把铜柱烧红，拿去烫人——这里就用到了“炮”字。这招其实是从厨子那里学来的，所谓炮，就是把什么东西烫完了，再拿去烤肉，属于热传导，类似于现在的铁板烧烤肉。

当然，铜柱子这种家伙，太先进了——古代人要拿来烤肉，有办法，用石头！这法子放之四海皆准。日本人有烫石头烤地瓜，源远流长。葡萄牙人有烫石板烤牛肉，我在马德拉吃到过。这两个地方一个在亚欧大陆之西，一个在亚欧大陆之东，在烤东西上却如此心有灵犀，妙哉。

欧洲文学大经典《荷马史诗》里头，《伊利亚特》里出现以下情景若干次，曰：

“当众人做过祷告，撒过祭麦后，他们扳起祭畜的头颅，割断它们的喉管，剥去皮张，然后剔下腿肉，用油脂包裹腿骨，双层，把小块的生肉置于其上。老人把肉包放在劈开的木块上烘烤，洒上闪亮的醇酒，年轻人手握五指尖叉，站在他的身边。焚烧了祭畜的腿件，品尝过内脏，他们把所剩部分切成小块，用叉子挑起来仔细炙烤后，脱叉备用。”

这就是史诗里英雄们祭祀的礼仪，其中就暗含了希腊式烤肉的方法：用叉子挑起来炙烤。这里面有许多细节值得讲究，比如，古希腊人已经懂得剔腿肉来烤了；古希腊人已经知道要切小块肉来“仔细炙烤”了；古希腊人已经知道烤完后要脱叉备用了——就着叉子直接吃，对健康不好。

大概从唐朝开始，中国人对炭的研究就颇为精进了。虽然卖炭翁还得“伐薪烧炭南山中，满面尘灰烟火色”，但杨贵妃兄弟杨国忠权倾朝野时，已经懂得用炭屑和蜜一起捏成凤的造型了。冬天拿白檀木铺在炉底，再烧这蜜凤，味道好，又少灰，且暖和。宫廷里还烧西凉国进贡的所谓“瑞炭”，无火焰，有光亮，尺来长一条，可以烧十天。那时宫廷里吃烤肉，就开始重视炭的质地了：不能让天子和娘娘吃个烤肉，就呛得满脸灰啊！

但还真有人烤肉时喜欢烟、讲究烟呢。不信吗？

日本人的蒲烧鳗鱼，天下有名。当然他们有许多讲究处，都是经验和细节。最早的做法：鳗鱼要切成筒状，抹盐，用竹签串起来烤。后来日本关西人脑筋一活，把筒状的鳗鱼剖开，用铁扦子串好，先素烤一次，然后浸在酱缸里，蘸了浓酱，再烤一次。日本关东人历来要跟关西叫板，这类细节也不肯让：你们关西的鳗鱼瘦，我们关东的鳗鱼肥，哪能一概而论呢？那要先烤一次，蒸透，再烤一次！——日本有所谓“剖三年，串八年，烤一生”，这是要研究一辈子的。比起古希腊人简洁的油、盐和酒直接烤，日本人可烦琐多了。

话说远了，且说烤的问题。现代日本许多店铺，都是用煤气炉烤鳗鱼；但传统的老铺子，会强调用木炭烤，且要见明火。为什么呢？理由：煤气燃烧后，生成二氧化碳和水，会让鳗鱼受潮，吃起来会软塌塌的，且容易冷；而用木炭烤，更灼热更干燥，能把鳗鱼脂肪烤出来。日本老师傅会玄而又玄地说：“鳗鱼脂肪滴入木炭里，能使烟熏别有滋味，于是烤鳗鱼还另带脂肪回熏之香，为煤气炉所不能有。”所以啦，木炭比煤气好太多了。

北京因为曾是元朝和满清的国都，饮食间有游

牧民族的特色，多吃乳制品，爱牛羊肉，烤、涮都有。北京早年烤肉，讲究的是“支子”。有所谓老牌店铺，曰烤肉宛，曰烤肉季，民国时都以“支子老”为卖点。支子老有何好处呢？答：支子老了，就吸油，而且不易粘肉，而且跟用久了的土锅和茶壶一样，烤出来的肉，自带浓郁香味。当然，这玩意儿不能阻烟。

北京烤鸭，有名的分为挂炉和焖炉，其实就是烤法的科技太进步，分化了。挂炉其实就是传统的明火烤，负责烤的师傅可以随时查看，顺手翻转，让鸭子可以受热均匀；烤完了，皮下脂肪融化，皮脆肉嫩。焖炉烤鸭则不考验技巧，而看器物：炉膛烧热，鸭子搁铁罩里，焖熟的。这就不用考虑鸭子受热均匀的问题，不用怕鸭子烤焦了，但这种焖法，鸭子也就比较肥腴了。

法国人也烤鸭子、烤面包，而且比较推崇明火烤法。巴黎老馆子里，都有些炉子和烤架，简直可以当文物来自豪，烤架讲究越老越好。传统的烤面包蘸鹅油，判断标准之一就是面包上是否有条纹。什么条纹？上炉烤的时候，被烤架隔出来的条纹啊！——就像女孩子去海滩，晒出一身比基尼晒痕似的，大家看了都啧啧赞美一样。

还是得说回最传统的石头烤法。在西班牙和葡

萄牙，以及北非沿海所在，石头烤肉都很时兴，但细节上又不同。用石头做炊具，亚洲人也有，比如韩国著名的石锅拌饭，中国湖州传统的石头焖板羊肉，都是如此。葡萄牙人的做法是：石头烫得极热，牛排不细切，先上去烫，滋滋作响，立刻翻面，两面都用石头烤得略带焦痕了，起来略凉一凉，等石头和牛肉一起有些凉了，再下去慢慢烫。我也问过是为啥，答曰“老规矩”。

中国人想吃热闹的，就吃火锅；日本和韩国人则爱烧烤。就像中国人通常不会一个人去默默吃火锅似的，在日本，一个人去吃烤肉，也会显得很奇怪。日本和欧美人现在郊游、看球赛或露天婚礼时，都有大家吃烧烤的事儿：一来蓝天白云，二来大家合力，吃烧烤喝啤酒，热闹之极。BBQ这词，全写是英文barbecue这个字，其实源出法语de la barbe au cul，从胡须到臀，说明是把牛羊全须全尾、连头带尾地整烤，简写就是法语的barbecul。所以仔细想来，正统的全牛全羊BBQ，真也只能趁婚礼欢宴时吃——寻常三五人家宴，哪吃得了一只整羊呢？

天妇罗

日本战国三大枭雄：吞吐风云但中道崩殒的织田信长；权谋巧变的丰臣秀吉；坚忍沉默、终成大事、开三百年幕府的德川家康。话说，家康此人，年少艰辛，中年跌宕，刀剑矢石下讨生活，在织田信长、丰臣秀吉两位枭雄身边隐忍。好在他懂医术，又耐心，善自保重，熬到花甲之年，秀吉过世了，于是一举出手，夺了日本天下，开了德川幕府；再熬到七十五岁，在大阪夏之阵取胜，真正底定天下。到此地步，也该放下担子，安享晚年，出了戏剧性的事儿：底定天下半年多，胃忽然出问题，未几逝世。医官追根寻源，说都怪京都富商世家茶屋清次：给家康大人献了鲷鱼天妇罗；天妇罗本是平民食品，德川家康的胃又尊贵，贵胃遇贱食，就完蛋啦！

当然这理由，也是逸话传说。天妇罗不像河豚有毒，日本人几百年来，会编俳句说“舍命吃河豚”，倒没听说有“舍命吃天妇罗”的。当然啦，你说吃多了天妇罗对胃不好，但事实是，世上万物，吃多了都不妙。反过来说，家康一辈子简素，偏对天妇罗忍不住，这玩意儿的魅力显然大得不对。

天妇罗这东西，名字来源就传奇。在日本，这

东西叫天妇罗；在台湾，叫作甜不辣——还真有台湾食坊，咬文嚼字，特意给甜不辣抹甜辣酱，以符合“甜不辣”汉字意思的！但实际上，天妇罗三字，也是舶来品、翻译名。话说早年，葡萄牙人爱吃鱼，又信天主教。每逢大斋期，禁吃肉了，就来吃鱼。葡萄牙人的料理法很有名：拿奶油面糊，裹好了水果或海鲜，炸了吃，鱼亦然。这么吃鱼，又不破戒，又中吃，真是两全其美。这种鱼吃法，就叫作ad tempora quadragesima——葡萄牙语的意思是：“守大斋期”。16世纪，葡萄牙传教士去了日本，带去了火绳枪、钢琴、地球仪、基督教和“守大斋期”。日本人管欧洲外来者叫南蛮，管火绳枪叫铁炮，管基督徒Christians叫切支丹，最后，看中了这个“守大斋期”：这玩意儿读音不是tempura吗？好，就叫天妇罗吧！

天妇罗到来前，日本人也少吃油炸物——所谓扬物——但葡萄牙人奶油面糊、重度油炸的料理法，在日本开始发扬光大。到18世纪中期前，天妇罗都还是屋台食物。屋台者，路边摊是也；屋台食物者，快餐是也。江户城是职人之城，手工业者众多，又多旅游者，所以日常路边快餐三大件，大受欢迎：一是寿司，尤其是制作简便、随手可就的握寿司；二是荞麦面，小麦粉和荞麦粉混合煮罢，加

酱油鲰节面汤；三就是天妇罗。18世纪中叶后，日本产油量突飞猛进，人民在自家也做得了天妇罗，无须去路边吃了。到此地步，天妇罗才成了国民食品。

正统做天妇罗的法子，一是深锅，经得起160℃以上油热；二要好“衣液”，鸡蛋、冷水、小麦粉揉混来做面衣；三就是好“种”。日语所谓“种”，可见于天妇罗、寿司和刺身，比如寿司里的鱼片和贝类、天妇罗拿来炸的虾和好蔬菜，都算是“种”。日语里说“三分手艺七分种”，上好野菜新鲜鱼，抵得上个积年老厨子；如果能在好季节赶上伊势湾大龙虾——所谓伊势海老——来做天妇罗，简直是平民百姓赶上了满汉全席。

古代平民爱吃天妇罗，却也难怪：大名家老饱食终日，不缺油水，可以清敬和寂琢磨素雅的茶道；平民日本人缺肉食，看见高热量就心猿意马。天妇罗哪怕是炸个藕或野菜，好歹有麦粉有蛋汁，还是重油，当真绝妙。但如今，大家都不缺油水来适口足胃，就愿意挑剔味道。江户时代，平民吃天妇罗，是炸得油黄焦脆，淋酱油吃；武家公家这等贵族，光吃油炸物嫌腻，于是会用味霖、萝卜、生姜、柑橘汁、海盐、柚子皮来调味，以清鲜酸甜的味道，消解天妇罗的油腻。又因为古代屋台上，卖

荞麦面和天妇罗的常是一家——好比北京卖煎饼的必备果子——所以也常有荞麦面、天妇罗一起卖，当场磨出鲣节配酱油做蘸料的吃法。当然，这两样都做得地道的，真也得江户时代老店了。

日本人食不厌精，脍不厌细，吃食方面，最善于用极少的食料，磨无限的工夫，而且引以为豪，觉得这是职人的本分；而且地域观念极重，关西人觉得江户口味甜浓，江户人觉得关西人口味偏淡。如今台湾的甜不辣虽也称天妇罗，其实更接近关西风味，关西人自称是天妇罗。关东人看不上，称之为萨摩扬。萨摩扬基本是沙丁鱼、乌贼鱼、鲭鱼或其他鱼或蔬菜，切片，腌过，再油炸来吃。

江户人做天妇罗的讲究，极是可怕。就以“衣粉”为例，要打入蛋液，蛋白多的称“银妇罗”，蛋黄多的称“金妇罗”。蛋白多的更柔腻，蛋黄多的更香酥。也有厨子提过建议，说油太重了对胃不好，试看德川家康公可知；还说重油天妇罗是屋台时代商贩的卖法，多油炸得香脆，是为了用感官勾引客人，对健康却不利。但类似看法总是站不住脚：少了油，那就是违了天妇罗的初衷啦！自然，还有人拿海苔卷裹了寿司再炸的天妇罗、梅子干腌罢的天妇罗、馒头天妇罗，不一而足。更夸张的是，认为做天妇罗的师傅，需要五感通透。为什

么？眼观，看得见食材变化；耳闻，听得见油炸时声音的变化（油的声音会随着温度升高而变尖锐）；鼻嗅，能感受气味；手触，对油温的变化了如指掌……讲究些的，还要用冰水糅合面衣，以维持面衣的制作温度，保持面衣口感——真是门艺术。

还是说德川家康公。自家康公过世后，江户城内将军内府，就不许吃天妇罗。听着像是家康吃天妇罗得胃癌，搞得幕府一朝被蛇咬十年怕井绳，实际上天妇罗这玩意儿是大火油炸，容易着火，一烧起来，大奥那些木结构建筑，就此灰飞烟灭矣。但百姓摸黑，州官依然放火。1867年幕府终结时，就有传说搜检末代将军德川庆喜住处，挖出五寸大盘，装天妇罗的。可见将军不许老百姓沾这个，自己却私下偷吃，大快朵颐。

为什么天妇罗那么好吃呢？就稍微想一想家康当年吃的鲷鱼天妇罗好了。众所周知，鲷鱼肉质软，鱼头煮汤极鲜，鳞多而脆。按一般吃法，得去了鳞炖汤，鲷汤炖萝卜也是日式名菜了；但如果使之做天妇罗，只要略用盐与醋调理，然后油炸，鱼鳞就脆而且香，加上内中水软细嫩的肉质，外酥里嫩，怎不叫人销魂？加上油炸把鲷鱼头的鲜味封住，势必美味无比。所以家康公舍命吃天妇罗，真

也可以理解：隐忍了一辈子，终于天下大定；这时大油高热量美食当前，是该规行矩步继续忍着，以七十五岁高龄磨磨叽叽，还是心无挂碍、甩开腮帮享受人生？大多数人的选择，显然不难猜。

Chapter4 你可以哭，可以悲伤， 可以天真

张佳玮请天狗先生吃星辰。
吃过星辰的人都知道，
那玩意儿的口感很飘忽，
有时酥脆但是发涩，有时甜浓但是偏软。

清口菜

张佳玮请天狗先生吃星辰。吃过星辰的人都知道，那玩意儿的口感很飘忽，有时鲜脆但是发涩，有时甜浓但是偏软。天狗先生吃着，觉得这一天的星辰很可口：鲜而且脆，还覆了层甜软的酱。他于是问张佳玮：

“这，什么酱呀？”

“是月光呀！”张佳玮说，“月光好的晚上，星光会淡一点；那时候摘下的新鲜星辰，披着月光酱，又甜又软，就这么好吃。”

“这样子……月光酱真是好吃。”天狗先生点了点头，又吃了两个星辰。

过了两天，张佳玮去看天狗先生，看他脸色不好。“怎么啦？”

“都怪你。”天狗先生恹恹地说，“我前两天，吃了你的月光酱拌星辰，没吃够，就想，如果直接把月亮吃了，不是很过瘾？——我去试了试，你看到啦！月光只能蘸，不能囫囵吃！腻死了！齁着我了！”

每次从地铁出来，看到下雨，我就默念咒语：

“家里还有米，回家煮得了，饭上可以顺手蒸个香肠；土豆和胡萝卜切了块，炒一下再煮到火候，和冷咖喱拌了，加上嫩炸鸡块油煎过，用来浇

米饭；周日涮剩下的虾丸、木耳和蘑菇，炖个汤喝，锅里还能放些萝卜片；牛肉切了片，抹上酱，用洋葱热煎锅烫熟了配菜；趁锅热，又有多的肉酱，煎个蛋，撒点生豆芽菜。”

然后一拍手：“急急如律令！”

于是就云散日出、阳光普照了。

我边给炒锅洗澡，边听她唠叨。

“你那个竹铲刮得我不舒服，还是换个木铲吧。”

“嗯。”

“你近来炒饭时，老是用结块的米饭，下锅才开始使铲子切，很疼好不好？”

“嗯。”

“你新买那油还行，以后都买那款吧。”

“嗯。”

“你近来煎鸡块，都用煎锅，不找我了，是不是嫌我身材不如她骨感？”

“煎锅轻嘛。”

“你看你就是嫌我胖！”

地铁站，一头狮子朝我走来，低着头，话说得很快。

“吵架了。女朋友逛街时说晚饭要吃土豆。我生气走出来。俩人的通票都在她那儿，我也没钱。

能不能装作你的宠物，逃四站票？”

“好。”

车上，我坐着，他趴我脚边。我没话找话聊。

“鬃毛挺好看的。”

“谢谢。女朋友梳的。她说，雄狮出门，发型很重要。”

“挺恩爱的，为什么还要吵？”

“……我想吃莴苣……”

我听说，同样一个巫婆，冬天用薄荷味、橙汁味、柠檬味的肥皂水换热梅子酒。晴天，你用肥皂水吹出五光十色的泡泡，浮上天空。泡泡吸取阳光，越来越重，最后像柔软的羽毛球一样落地。你拣回去，入夜将肥皂泡拍碎，就可以收获满屋子温暖的阳光。薄荷味的泡泡里的阳光是绿色的，橙色出自橙汁味，金黄色出自柠檬味。

我听说，南方有种鸟叫雪鸮。翅粗短，春、夏、秋季学鸡、鸭、鹅漫步原野。到冬天，两翼吸寒云成羽毛，奋然起飞，往北而行，和南下的大雁擦身而过。越往北，双翼越大，成垂天雪云。冬季将完，它便南行，沿路春暖，翅膀化成大雪洒落，它自己越飞越低，滑翔到河滩寒树边。谚曰：鸮雪下，春归来。

我听说，有些地方，习惯把糯米和上肉糜、芝

麻、豆沙、花生等种在地里，浇以醪糟，至元宵节，能收获许多的汤圆。有嗜猫肉者，性残忍，逮猫一只，和以糯米，埋于地下，寻思吃猫肉汤圆。元宵，果然结巨大汤圆十余个。正待煮，汤圆裂，爬出猛虎十余只：“是你这厮要吃我们，对吧？自己乖乖钻糯米粉里去！”

早餐盘里，荷包蛋对水煮蛋说：“我一直喜欢你，只怕你嫌我皮肤黑皱，不敢说。现在蛋之将死，我……”水煮蛋说：“我也一直喜欢你，只怕你嫌我太软弱苍白，不敢说，现在蛋之将死，我……”此时，一声断喝：“早说了胆囊不好不许偷吃蛋！快撤了！”——从此，荷包蛋和水煮蛋幸福地在一起了。

肉馅汤圆爱上了青菜汤圆，上门求亲。青菜汤圆爸爸把着门不让进，说：“肉菜不两立！别看你生得白胖，可肌理泛红，我就知道你一定杀过生！我们家不欢迎你！”肉馅汤圆和青菜汤圆正待抱头大哭，青菜汤圆妈妈撇撇嘴说：“不就是嫉妒人孩子比你壮嘛，你肚里的青菜馅不也是猪油和的吗？”

我听说有一种谷物，品行刁钻，挑三拣四，要施以榛仁、松果、花生、芝麻，浇灌以巧克力浆、朗姆酒、蛋白，如此经春历夏，它才能茁壮成长。

每年结果百余个，有足球大小。到熟成便自己坠落。剥开稻谷，就能收获足球大的榛仁松果花生芝麻朗姆酒心巧克力蛋糕。此谷物培养最大的麻烦在于：不熟悉其种植的人，常会给它施肥，然后……

以前，有个人去意大利旅游。先是被偷了钱包，再是被偷了护照。他想掏手机找人，发现手机也被偷了。他找到当地警察局想报案，发现自己的记忆也被偷了，他都想不起来自己是谁。当他刚想下决心重新寻找自己时，街对面一个大眼睛姑娘的微笑偷走了他的心。

现在他在热那亚附近卖烤鱼，那个姑娘负责收零钱，给烤鱼洒柠檬汁。

肉夹馍和羊肉泡馍的传说

这是个很久、很久之前的故事了。

有一天，肉夹馍大王正和腊汁肉皇后亲热，彼此吹捧，君王好生劲韧，臣妾天然香浓，两情融洽真乃天作之合，你中有我我中有你，恰好不晓事的青椒侍卫闯进寝宫，打断了海誓山盟。侍卫气急败坏、火冲上脑，满身的铁板烧味，跪下奏道：君王听禀，大事不好。咱们美丽的坚韧的清脆的性感的馍馍公主，在远嫁牛肉泡馍王途中翻了船，被羊肉泡馍王抓走了！

肉夹馍大王勃然大怒，拍床而起，披上袍服，掩盖赤裸的背部，喝令侍卫：快令太尉辣椒去整治军队！快令丞相香菜去发布檄文！我们要即日出征，远征羊肉泡馍国，夺回我们的公主，屠尽他们的城邦，让所有的泡馍都粉身碎骨、扔进羊汤！

青椒侍卫小心翼翼地說：君王，羊肉泡馍本来就是掰碎了扔羊汤.....

肉夹馍大王一瞪眼：嘟！寡馍馍难道不知？寡馍馍才不会让他们泡得那么优哉。他们不是爱泡吗？寡馍馍就汤下加火，把他们都泡散了！此乃鼎煮之刑！

青椒侍卫小心翼翼地說：君王，这叫宽汤煮馍，又叫水围城.....

肉夹馍大王斜睨着青椒侍卫说：小子，叫你办事不去办，尽跟寡馍馍折腾什么呢？嗯？你怎么好像对羊肉泡馍很熟啊，嗯？.....

青椒侍卫吓得狼狈而去。腊汁肉皇后款款下床，轻抚肉夹馍大王：大王息怒，臣妾有一句话，本不知当不当说，但料大王宽宏大量，一定会允臣妾但说无妨，臣妾就说了。这羊肉泡馍王山高路远.....

肉夹馍大王嘿嘿一笑，他揽着腊汁肉皇后道：梓童多虑了，国凶战危，寡馍馍岂有不知？你以为寡馍馍真的笨到为了一个馍馍公主，就要冒此大险？这本是天大的良机。牛肉泡馍王丢了面子，一定肯出兵相助。何况有你父亲腊汁肉那一族的支援，我们乘此借口，剿灭羊肉泡馍，从此千秋万代，一统馍馍；馍馍扫六合，虎视何雄哉？

“诸位馍馍们，你们从小就明白，生为一个馍馍，一个健康壮实坚韧白净的馍馍，是何等幸运。我们每个馍馍来到世间，都是为了寻找属于他的那份腊汁肉，你中有我我中有你，相濡以肉汁，来达到馍生的大完美。而现在，我们的馍馍公主，居然被羊肉泡馍王劫走了。她将永远无法找到相配的腊肉塞在肚子里，而得被掰得粉身碎骨，下在羊汤里，被慢慢泡散.....这是何等的残酷？馍馍们，为

了肉夹馍的尊严，为了让世上的馍馍不再受被羊汤浸泡的苦刑，我们就此誓师，剿灭羊肉泡馍！——
嗯，香菜丞相，你这个檄文写得甚好，辞气慷慨，通俗易懂，富有煽动性。怎么，辣椒太尉你为什么满身通红？你说什么？寡馍馍这是假私济公别有所图？寡馍馍这是在牺牲所有的馍馍来满足一个馍馍的野心？寡馍馍看你是老了，连辣椒本该有的血性都没了……寡馍馍现在就把你贬为小卒！青椒侍卫何在？你给寡馍馍抹二斤辣椒酱，从此升为太尉！！——等等，寡馍馍是不是忘了关这个……这个话筒怎么关来着？”

“启奏君王！牛肉泡馍大王愿意出兵相助，业已点兵出发，相约在羊肉泡馍大王都城会师！”

“好，去吧！！”

“启奏君王！前方有一大河羊汤相阻，怎么渡河？”

“好简单嘛，我们有十万雄师，派个一千馍馍泡在羊汤里，搭成浮桥，让大军渡河！”

“君王，我们这么做会不会……”

“会什么呢？快给寡馍馍实行！”

“启奏君王！我们抓到了一群降兵。他们自称是从羊汤的鼎镬旁逃出来的馍馍。他们说已经受够了羊肉泡馍的日子，说宁为肉夹馍死，不为羊肉泡

馍生！”

“妙哉！快，先给他们找上相配的腊汁肉填好肚子，让他们成为我们的一员，然后编入教坊乐艺团，唱歌、演戏，来宣传我们是正义的，羊肉泡馍是邪恶的！”

“启奏君王！我们遇到了一群平民馍馍。他们说，既没见过腊汁肉，也没见过羊汤，只想一辈子当普通馍馍。”

“这可不行。快跟他们说腊汁肉可好了，比普通馍馍强多了。把他们肚子里都灌上腊汁肉，久了他们自然会习惯的。”

肉夹馍大军开到了羊肉泡馍大王城下。肉夹馍大王扬鞭喝道：“羊肉泡馍，快快肉袒出降，自备汤锅，寡馍饶你全城馍馍不死！”

肉夹馍大王问青椒丞相：“寡馍视力不好，城头这个是谁？”

“君王，那好像是馍馍公主啊……”

“是吗？……”

“等等，她好像要说话了……”

馍馍公主说：

“我的父老乡亲，我的亲馍馍们，你们为何来此？你们岂不知道，这是一场骗局？”

肉夹馍大王一皱眉：“她说什么呢？”

“馍馍们，生为馍馍，并不一定得按照一种人生继续。为什么我们每个馍馍都得被划开肚子，灌进腊汁肉呢？为什么在此之前，我们要满足腊汁肉丈母娘的种种苛求，给腊汁肉丈母娘买房子买车送聘礼，才能完成这约定俗成的礼仪呢？为什么我们就不能沐浴在羊汤锅里，享受另一种温暖呢？”

肉夹馍大王生气了：“太有伤风化了，她在宣扬什么价值观？”

“馍馍们，我在这里很幸福。我喜欢羊汤的温暖，加糖蒜，加辣酱，撒点胡椒面儿，搁点葱花……这都无妨，因为我依然是个馍馍，这是我自己的选择。是谁从一开始就规定了我们馍馍应该如何生活？用强硬的条令、用各种成见和约束，逼迫我们去划开肚子，接受腊汁肉？我们难道不应该有自己选择生活的权利吗？”

肉夹馍大王顿足捶胸：“就知道女生外向！不管多么锦衣玉食，被别的汤一泡就五迷三道，翻脸不认馍了！”

“馍馍们，想一想吧。我们只是有的被灌进了腊汁肉，有些被扔进了羊汤，才有了貌似的不同，其实我们都是馍馍，本是同锅生，相煎何太急？”

“馍馍们，你们一路走来，那些牺牲掉的馍馍，那些在羊汤里被泡散的，不也是另一种牺牲

吗？君王不在乎你们是不是变成泡馍，他更在乎自己。

“馍馍们，如果你们回头看看君王，会发现他背上也有你们一样的痕迹——虎背菊花，他本也是一个普通的馍馍。他就是为了掩盖自己的平凡，才会对征服其他馍馍如此狂热！”

肉夹馍大王发现，所有的馍馍都开始注视他。

“馍馍们，你们的盟友牛肉泡馍和羊肉泡馍并没有本质的不同，只是君王需要联合一方打垮一方而已；你们的香菜丞相其实夹在馍里和撒在汤里都可以，只是他需要这样宣扬而已。馍馍们，放弃腊汁肉的成见吧！——你们有自由的权利！”

然后，一阵大乱。

此刻，肉夹馍大王躲在一个角落里，喘息未定。腊汁肉皇后依然陪伴在他身旁。

“出啥事了？”他问。

“牛肉泡馍大王原来和羊肉泡馍大王私下订了协约，临阵倒戈了。”

“这浑蛋！”

“香菜丞相也叛变了。他本来就是墙头草。”

“难怪那么多人都说香菜味道有点儿怪！”

“我们队伍里许多馍馍其实是卧底。于是……”

“唉，不用提了。眼下我国破家亡，到何处去

呢？”

“臣妾本也想永远服侍大王，但每个馍馍和每块腊汁肉其实也没法天长地久。能在一起的日子总是缘分，缘分尽了，也就罢了。臣妾只能送大王到这里了。愿大王福寿康宁。”

肉夹馍大王成了一个普通的馍馍。他漫步在多风的大地上，变成了一个干馍馍。于是他跳进了一条漂浮着葱花、辣椒末的羊汤河。随波逐流之后，他变得蓬松柔软。他浮在汤面上仰望天空，想：

“这样的馍生其实也不坏，对吧……”

远处漂来一片腊汁肉，他侧头，看见了，大惊。

“梓童？”

“你叫谁呢？——你又是谁？”腊汁肉问。

“我是……我是……”

他想不出怎么说，因为他不再是大王了，只是一个普通的肉夹馍。

“算了，我是什么很重要吗？——唉，你愿意和我在一起吗？”

“一个泡馍和一块腊汁肉在一起？有这种做法吗？”

“那又怎么样呢？”他说，“想一想吧。馍馍们只是有的被灌进了腊汁肉，有些被扔进了羊汤，

才有了貌似的不同，其实我们都是馍馍而已。”

“说得还有几分道理……”

“每个馍馍和每块腊汁肉其实也没法天长地久。能在一起的日子总是缘分，缘分尽了，也就罢了。我们能有缘在一起，别问是非，就珍惜一下时光吧，如何？”

“我一直听说肉夹馍比较老成比较扎实，泡馍比较漂浮比较鲜活。敢情你就是那种泡馍吗？”

“唉，其实我以前也是个脆韧鲜爽、肉汁稠浓的肉夹馍来着。”

“真的？”

“嗯，这是个很久、很久以前的故事了。”

收留太阳吃晚饭的那一晚

入冬之后，天黑得便早，论该是黄昏时候，星辰已上来。我拿钥匙开门，发现太阳在屋里，蹲坐在窗下楼梯口第一阶。看见我进来，他抬头“哟”了一声。

“没打招呼就进来了，抱歉啊。”

“没事，”我说，“从窗口进来的？”

“天窗。”太阳说，“你早上出门没关天窗，我就顺势滑下来了。”

“噢……是凑巧还是？”

“是朋友介绍的，你是张佳玮，我没走错人家，对吧？”

太阳会在下班后，随机歇宿到人家里，这还是前两天我跟朋友喝酒时听说的——那天太阳就歇在他家里。当时我喝多了甜白葡萄酒，随口来了句“那就住到我家来吧——我家还多个沙发床呢”。大概我那朋友转达了这意见。不过也说不定。我不想多问，不然显得从来没见过世面的样子。

下班后的太阳跟我想象得不太一样，不太绚烂暖和，显得疲惫苍白。如果不是长得圆鼓鼓，身周还有金色的芒焰，说他是个大白汤团都有人信。当然，因为下了班，金色的芒焰也不再熊熊燃烧，而

是垂落着，金得发白，像一只患了白化病的狮子。

“红茶，可以？”我问太阳，太阳点点头，打了个哈欠，“抱歉，太困了，而且说来不好意思，饿了。”

“今天我回来得也晚，所以路上就构思好了，图方便，汤锅里下一点酒，煮肉丸、芹菜、萝卜片、藕片、豆腐干和早上就发好的木耳。如果你需要，我可以另外再来个蚝油生菜，反正很快。”

“汤锅就行，谢谢你啦。”太阳满脸不好意思的样子，“我现在就想吃点热乎的。”

“红茶。”我把杯子递给他，“我不知道你喜不喜欢，不过加了一点儿糖和柠檬，提提神吧。”

女朋友敲门声。我去开了门，指了指太阳，“有客人。”女朋友看了眼，咬我耳朵：“太阳还是月亮？”

“太阳啊，多明显。”

“可是他看上去挺苍白的。”

“我女朋友。”我对太阳说。女朋友爽朗地递过去纸袋：“刚买的羊角面包。”

“谢谢啦。”太阳点着头。

“冬天上班挺累的吧？”我问，太阳喝了一口汤，边默默地点头。

“汤还合适？”女朋友问，“我习惯味道重一

点儿。”

“挺好的，真谢谢你们了。”太阳说，“那个，上班是挺累的。这个季节，因为冷，云的脾气很不好，要说服他很难。我也想每天都灿烂微笑，可是又冷又累，又时常跟云吵架，所以有时候表现得也不尽如人意……加上近来又有点儿忙……”

“怎么办呢？”女朋友俨然打听八卦似的，太阳挠了挠头。

“我白天上班时，都偷空给月亮织一次性外套来着。”

“是怕她晚上黯淡无光吗？”我问。

“不只这样。说来怕你们不信，其实月亮比我还怕冷。”太阳说，“所以得给她织厚一点儿、暖和一点儿，好让她上夜班。每天我要下班时，就把织好的外套放在云上，等月亮上班时就能套上，可是云总是要扯一截给自己扮靓，就是晚霞啦，最好的颜色都被他抢掉了……”

“我回家路上，还看到了呢，颜色和手艺都不错呀。”女朋友说。

“就是好奇，”我插了一句嘴，“你和月亮的关系，到底是……”

“其实没有啦。”太阳说，“我们就是工作伙伴关系，而且还是不同班次的；只不过她上班时我

下班，我上班时她下班，有时会彼此望一下。可是毕竟她一个女孩子，上夜班还挺冷的，是吧……”

吃完饭，太阳帮我们收了餐具，还自告奋勇要洗碗。边洗碗，他一边满脸歉意地说：“那个，因为明天我要早起上班，所以得早睡……”

“明白明白。沙发床可以吗？可惜只有毯子……”

“毯子就够了，实在是太麻烦你们啦！”

太阳裹进毯子后，很快就睡着了。他一睡着，脸上仅余的一点光也熄灭了，芒焰垂落在床边。我和女朋友并肩在楼梯扶手边看了他一会儿。

“像不像个小孩子？”女朋友问我，我点了点头。

“把羊角面包给他放茶几上吧，”我说，“他明早早饭要吃的。”

我一晚上没睡稳，到凌晨时分，听见轻轻的叩窗声。我和女朋友一起醒了，互相望望，打个手势，望了望下面：窗口有一张白色的脸孔。是月亮。

“醒醒，上班了！”她说。

“嗯嗯，我知道。”太阳揉着眼睛走去开了窗，“你先进来吧。”

“这家对你挺好啊！”月亮开始给太阳叠毯

子，顺眼看了看羊角面包。

“是挺好的。”太阳说，“对了，他们还问起我俩的事来了。”

“你怎么说？”

“还能怎么说？说我们没什么关系呗。”太阳摇着头，叹了口气，在月亮身边坐下。

“是挺辛苦的。”月亮说，“但谈恋爱就这样。你看半人马、土星和天王星他们，三角恋呢，更辛苦。我俩还算好的。”

“嗯，我知道。”太阳抚了抚月亮的头，“你回去休息吧，我上班了。”

“嗯。噢对了，昨天你织的外套挺暖和的。”月亮说。

月亮从窗口蹑手蹑脚出去了。太阳想了想，低手从肩上拔下一束芒焰，搁在茶几上。他走到窗前，吸了一口气。苍白的脸色忽而变得橙红，随即转为金黄；垂在身侧的芒焰缓缓直立，燃烧起来；天风四合，云翳流动，他身上一轮轮光晕由暗而明，如波涛涌动，不断饱胀开来。猛的，一道炫目光闪过，我们不由闭眼；再睁眼时，太阳已不在窗前了。暗青色的东方天空，隐约有一缕光开始流动起来。

“他上班去了。”我对女朋友说，“我们再睡

一会儿吧。”

“如果我们昨天给他吃点辣椒，他会不会今天特别热烈？”女朋友问。

“那我们给他吃薄荷糖和冰激凌，今天还会下雪呢。”我说。

太阳留下的那束芒焰很有用：光亮暖和，像盏长明灯。之后的冬夜里，我们经常不开灯，就用这束芒焰照着，围炉吃锅。有一天正吃着，听见敲窗户声。我走过去看，是月亮，手里捧着一大片阳光。

“他给我织的满月外套，我说我今天是钩月，穿不尽，他就裁下这一片儿，托我送给你们了。”

“谢谢，代我问太阳好。”

“让他下次还来。”我女朋友说，“上次吃得太简单了。”

“他是有些不好意思。”月亮说，“而且觉得骗了你们心里有愧。”

“骗了我们？”

“嗯，就我和他谈恋爱的事。”月亮大大方方地说，“他骗你们说我们没在一起。”

“我们其实知道啊……”我女朋友说，“他也太不会骗人了。”

“我知道他没骗到你们，你们知道他没骗到你

们，就他不知道。”月亮笑了笑，“所以说他没心没肺的。”

“我觉得这是一腔热诚，没心眼子啊。”我说。

“嗯，我就喜欢他这点。”月亮说，“那，回见了。这片儿阳光，你们可以当被子盖，又暖和又轻软，很舒服的。”

“回见，回见。”