



# 古清生的美食美文

文 / 叢威

“民以食為天”，隨著生活水平的提高，人們對吃的要求也逐漸改變，食文化越來越被人重視。古清生的散文是他云游四方的吃文，它以“吃”為載體，表達了他的人生態度和生命感悟。

他的散文，語言凝練，唯美，幽默，誘人。這種誘人，不僅僅是他寫的美食體驗讓人感到垂涎三尺；更誘人的，是他的文字使你遠離了那些世事紛爭，遠離了絕望和頹廢，使你無限向往生命的本真和美好，你的心在閱讀那些文字的時候，會突然變得無比柔軟和溫暖。他的目光越過令人窒息的城市森林，可以聽見螞蟻的呼吸，聞得見泥土的芳香，能為一顆露珠的滾動而動容，你可以感受他在每篇文字里面傾注的激情，對大自然的深厚的愛。

古清生是一位作家，也是一位美食家。在作家古清生的筆下，“吃”不僅僅是一門味覺藝術，更是一門感覺藝術，他不是用嘴在品嚐食物，而是用心在體味大自然賦予他的每一道美味佳肴，并用他手中的筆，淋漓盡致地描繪出獨特的心理感受。有些在常人眼里普通得不能再普通的食品，他卻能吃出別樣滋味。比如一棵菜根的清香，一粒米飯的香甜，一只紅薯的芳香，一眼泉水的甘甜。如古時的

《菜根譚》，那種寓理于一菜一蔬、一事一物間的精妙文字，字字珠璣，修身養性，使人體味禪的況味，深遠悠長。

看古清生的美食美文，我突然感到自己衣食無憂、豐富而充實的精神生活好象一下子變得蒼白和乏味起來，原來我有那么多美麗的城市、鄉村沒有去過，有無數曼妙無比的美食沒有品嚐過，更有千萬種至真至美的人生體驗沒有感受過。那些為古清生的散文配插畫的夜晚，常常會有饑腸漉漉的感覺，這感覺不僅僅是來自對那些誘人食物的嚮往，而是來自精神上的一種渴求，是那種想馬上走出城市，去拜訪溪水和原野，感受大自然的脈搏和傾聽細小生命淺吟低唱的渴望。古清生行走天下，賞美景，品美食，撰美文，那些細膩豐富的人生感悟，是窮盡一生也寫不盡、體驗不完的。

如果你看厭了城市里的小資文字和那些頹廢悲觀情緒，看煩了針砭時弊的激揚文字，再讀這些有芳香泥土氣息的文字，你會慢慢安靜下來，閉上眼睛享受陽光溢滿自己的那種溫暖明媚的味道。真正的幽默是溫柔的，自然流露的，在你不設防的時候突然觸摸了你的笑神經。古清生的幽默是骨子里的，我在給他的散文配插畫的時候，常常禁不住笑出聲來，這種笑是從心底溢出的，發自內心的。古

清生在《正宗臨潼》里這樣寫到：“西方天亮得晚，七點了，頭上灰灰的藍，餓得有點絕望，想想，臨潼是楊貴妃沐浴與吃荔枝的地方，華清池水洗凝脂，膚色了得？天哪，別想荔枝。”“在臨潼有三件事不忘。一是小說家曉白在講文學藝術時，講得哽咽不已，不復再聽到。再一是路遙獲茅盾文學獎，春風報告，簽名。我拿好大一本擠臺上，我高，往下遞本子，遇阻力而突破，啪的打路遙頭頂，頂禿，頓感做了壞事。想，出名了要像路遙這樣簽名。再再一是我拍兵馬俑被警察抓住。”他在《簡約的豐盛》里寫到：“北方人睡的炕，我開始也覺得他們是睡在灶上，還令人擔心他們在熟睡的時候，會將屁股烤焦了。不過，我相信他們會在暗中設一個機關，以備在屁股烤焦以前報警”。

我為古清生散文配的這些插畫，不是自己以往那種有點小資味道的插畫風格，也不是從前那種凌厲的追求哲理味道的漫畫風格，我採取了一種親近自然的思維方式，因為是做食文化的插畫，我以一只讒嘴、聰明、搞壞的貓貓為主角，表達某種情緒和感受，以大自然里的山水、植物、動物為主要表現對象，求一種溫柔的幽默，試圖用一種嫵媚柔美、簡約流暢的線條詮釋文字里的感動，對生命的摯愛。

吃出情趣，吃出文化和思想——這就是古清生帶給我們的永不落幕的盛宴。

## 雪蘿陽湯

沒有冬天不是冷的，暖冬也一樣。我覺得冬天的意義，就是要喝好多的湯，這些湯要有一些補性，暖胃，漸漸的暖到腦子，暖到了精神，做的文章，有一片亮色，像下午的冬陽從窗玻璃照射進來，人生暖融融。今日的冬天，或許會從氣候學里釋出，潛入都市城堡，棲落書本，冷浸入心靈，直至冬天終結，那是暖的到來，暖是大地春回腳丫先知，胃里的暖，是一種湯暖。

去制造湯吧，既然湯是一種暖。熱愛湯，對溫暖的向往，熱愛溫暖的生活。買了一個大盆，採購羊蝎子、羊腩、白蘿卜、姜和芫荽，進入做湯程序。用羊蝎子做湯已非甚么新的湯學，在太原住時，喝羊肉湯強化了一個印象，喝羊骨湯，吃羊肉。太原羊肉湯，支一口大鐵鍋熬羊骨，羊肉煮熟切成薄片備用，食者來，廚師舀了湯煮土豆粉條，加羊肉片，放芫荽，熱乎乎一大碗，喝出一個溫暖世界。

我把羊蝎子、羊腩洗淨，放大盆里熬，初沸時撇去上層血沫，擱些生姜、八角、桂皮和陳皮，羊腩能用筷子扎穿時撈起，細火慢熬羊蝎子。好大一盆湯，燉著的時候，我去書房里看書，或者寫字，間或看窗外陽光，亮麗時刻會有一群鴿子掠過、盤

旋。

感覺而言，進入一個暖冬了，有些敦厚的情意。午時，洗米放電飯煲里，加一片干荷葉蓋水上煲燜飯。飯熟，溫一壺加飯酒，加飯酒為陶罐裝那種，超市賣19元5角一罐。些許準備，做羊肉湯。將羊腩切成半寸寬，寸半長的薄片，白蘿卜片切大一點，茺荳隨意切得細一點，架了鍋，舀入羊蝎子湯，加入羊腩、白蘿卜片煮，蘿卜熟了起鍋，佐一些鹽，撒上茺荳。

羊蝎子湯有個細節不能忽略，讓它冷卻，湯上面結一層羊油，將凝固的羊油揭起扔掉，湯就不復油膩。羊蝎子湯味本寬厚，去羊油與白蘿卜合煮，朝清淡的方向去。湯有羊骨香與白蘿卜的清甜，有茺荳的點化。

吃蘿卜，喝熱湯，蘿卜辛甜。吃羊腩，羊腩有韌性，嚼時，口感柔綿，有不屈的彈性，釋出純粹的羊肉香，它的香渾厚。從容地嚼，喝一口溫熱的加飯酒，熱量從胃里悠然地升騰。胃是人生命之根，生命從胃里獲取養分。

一個下午，在書桌前獨坐，暖意漸漸升起，讀很冷的歷史，羊蝎子湯也足夠驅寒。羊，公羊叫羖，母羊叫（羊孚），闖羊叫羯。羊蝎子為羊脊骨，掠去肉和羊排，此骨如同一只蝎子，故得名。

《本草綱目》載：羊脊骨，味甘，性熱，主虛勞寒中羸瘦，補腎虛，通督脈。河西生長的羊最佳，河東生長的羊也好，南方只有淮南州郡偶有佳者。蘿卜為十字花科草本植物，性平微寒，清熱解毒、健胃消食、生津止渴、止咳順氣，蘿卜的微寒與羊肉的熱性中和，恰也得當。市井有稱：冬吃蘿卜夏吃姜，不勞醫生開藥方。如此一算，有食養之利。最后要取湯名，原想叫它新蘿舊書湯，意即蘿卜吃新，書要讀舊。請老鄉荒野狼參考，荒野狼就很斯文地貢獻一個湯名：雪蘿陽湯。此名聽起來不錯，就採用了。

## 水煮的宏大敘事

一本《水煮三國》熱銷，將水煮這個動詞極力弘揚了，要帶火遍及大江南北的川菜，讓魯粵湘黔云贛滬鄂杭幫和淮揚圍追堵截落得一空，有可能的。《水煮三國》不講味道，它屬一本做生意的書，三個國家一起好做買賣。

水煮為川系家常菜一種，獨特表達在味覺上的四川文明，簡稱川明，川明包含有麻辣火鍋、麻辣燙、麻婆豆腐、回鍋肉和沸騰魚。川明與盆地和川江有關，可炫耀的歷史遺跡有三星堆，但不是蜀國可以完全包容，還有別的歷史要素可以探討，比如外星人。水煮魚不是外星人發明，起碼一個因素證明，川椒乃四川道地物產。不過四川人比較魚目混珠，在秦時，有10萬秦人入蜀，清代由湖廣人士來入巴填川，明末有個張憲忠在川殺人太多，對川人來說，張憲忠應該水煮，他殺川人如川人殺魚。

水煮魚端桌上，油汪汪一盆，橙紅油亮，光芒四射，如一輪太陽。品嚐起來抵達人的味覺巔峰，一個渾圓的熱烈，在記憶中不朽。

做水煮魚，將魚洗淨切片，熱水過它一遍，在魚片上喂上鹽、料酒、淀粉和蛋清，擱置時間長些比較好，入味。它的輔菜有豆芽，豆芽洗淨放入開水燙一下，撈出放盆里，輔菜還可以另加些類別，

榨菜絲、胡蘿卜條等。往炒鍋放油，油熱后放蔥、姜、蒜、花椒、紅辣椒，以小火煸炒，出味加入熱水，吱的一聲，水沸騰，放入魚片，少頃，將熟魚片及全部湯汁盛入豆芽的盆里。淨鍋，倒入植物油，油量以能將盆中的魚和豆芽等全部淹沒為原則。油漸熱時，加入巨量花椒及干紅辣椒，用小火慢慢燴出香味，緊緊盯著油中辣椒，辣椒從紅艷轉向暗色時關火，把鍋中的油及花椒、辣椒全盤倒入魚盆中。

關鍵技術瓶頸在于熬制紅油，它決定水煮魚的品質。原料是決定因素，魚最重要，魚須鮮活，一如詩歌。有了鮮活的魚，水煮魚的基本味道得到保證，然魚與魚不同，水煮魚的魚，首選鱖魚，次之鱸魚，次次之草魚，另外胖頭魚、鯉魚也可以水煮，水煮天下紅。

一切美食原則，重在講味道，講口感，講美觀。水煮魚浸于紅油之下，顯得白嫩若玉，撥開紅辣椒，抖落麻花椒，以筷夾入口中，烈火中的鮮香，那辣、那麻、那飛揚的紅色如旗，魚肉鮮嫩，入口即化，品味過程體驗鮮、咸、香、麻、辣之水煮五味，其中隱伏火灼般麻辣感覺，一個挑戰性的品嘗，若非川人，吃正宗水煮魚，頭髮炸得直立，麻辣勝似槍藥，感覺頭皮如驚雷滾過。以后細吃，

情況稍好轉，額頭冒汗，靈魂生煙，在麻辣的高調味覺中完成一次宏大敘事的品飲。在北京，紅京魚為水煮標本，紅京魚是重慶品牌，重慶早已脫離四川，四川一次味覺流失事件，將來還要講川味和重味，水煮重慶還是水煮成都，成為一個地域性立場選擇。

## 扁豆

扁豆藤爬滿籬笆的時候，它就開花了，花呈蝶狀，立于花柄，比較散文化傾向，前面的花開，結了豆莢，后面繼續開花，從初夏一直開到深秋。印象中，扁豆與籬笆在一起的，有了扁豆纏繞，籬笆成綠的一簇，喜歡招引蝴蝶和麻雀，間有馬蜂飛來。

扁豆開白色和紅色花，開白花的叫白扁豆，開紅花的叫紅扁豆，它的味道不盡相同。白扁豆肉厚，形如半月，鄉間有稱蛾眉豆者，可以煮得綿軟，微甜，干炒則要有韌性。紅扁豆周邊紅，愈往內中，色澤愈淡，未紅處呈青色，肉薄，極富韌性。有的地方，叫紅扁豆為青扁豆，這種色澤命名法，是圖直觀，一目了然，與學院主流植物學無關。

春天原想種植一株扁豆和一株絲瓜，皆因黃沙滾滾狂風勁吹，找不回南國春播時那份怡然心境，便罷。到秋冬交匯的季節，八里橋市場忽然來了許多扁豆，就想起南國與籬笆，河流與山岡，秋天的芒草和楓葉，買了一些扁豆來細做。洗了扁豆，將扁豆周邊的筋撕了去，中間對折，一分為二，熱鍋干炒，或者切扁豆絲，佐青辣椒絲干炒，有紅辣椒一只切絲佐入，令一盤扁豆色彩鮮艷。今秋買的扁

豆，多為紅扁豆，炒紅扁豆，青味也重，紅扁豆有江南的味道。

吃炒扁豆，要炒透，豆類不可有生的成分，尤其四季豆，未熟透易中毒，它有一種豆城。北京人把四季豆叫成扁豆，我不習慣。縱是在京城，吃炒扁豆，也能品到幾許隱居味道，它令人想起陶前輩那句“采菊東籬下，悠然見南山”，我喜歡“摘豆東籬下，悠然見南山”，摘豆有怡然的豐收心情。實際上，扁豆足跡遍布許多地方，我在山西平遙鄉下看到過許多紅扁豆，那些豆子像山西人一樣質樸，紅色也與艷麗無關，仿佛悠遠歲月的紅，抵達唐朝或漢朝，它生長在土地上，籬邊地角，足下有一捧土，十分謙虛地扎下根，欲望之藤就執著蓬勃地長，一直要把一方土地都覆蓋，那一簇簇的綠意，就在生命的空間存在了。

## 全聚德：金爐長燃千年火

京城老店全聚德已經138年了，六月初六，在前門的全聚德起源店，揭開顯示第101436138只烤鴨出爐編號的電子計數牌，一位東北客人幸運得到印有烤鴨編號的證書。138年前，農民楊全仁（1833年 - 1890年）創建全聚德並將開業第一天賺的錢保留下來，銅幣外圓內方，歷138年與老店同在。

楊全仁，本名壽山，河北冀縣楊家寨人，從老家逃荒到北京，一度在前門肉市做生雞鴨買賣。清同治三年（1864年），他收購肉市一家瀕臨倒閉的干果店，立字號為全聚德，經營掛爐烤鴨。現在的老店建于清光緒十四年（1888年）。

金爐長燃千年火，銀鈎短掛百鴨芳。全聚德烤鴨采用掛爐、明火燒果木的方法烤制，烤鴨成熟時間為45分鐘。新鮮出爐的鴨子皮質酥脆，肉質鮮嫩，飄逸果木之清香。鴨體豐盈飽滿，呈棗紅色，油光亮澤，神采奕奕，外焦內嫩，配以荷葉餅、蔥、醬食之，腴美醇厚，繞腮潤嗓，香溢愈久，沁心透肺。

1933年端午節，德國女攝影家海倫·莫理循到全聚德吃烤鴨，余香在口，海倫請求參觀烤鴨現場，全聚德掛爐烤鴨藝術屬最高商業機密，謝絕任何人

參觀。掌櫃楊奎耀破例帶著海倫來到烤鴨爐前，爐火旗幟般向上飄揚，一只只裸體懸掛的鴨子燎映成棗紅和栗色。烤鴨師傅黑衣、黑褲、光頭，手執挑桿，以中國功夫的姿態旋轉烤鴨，香氣轟然撲鼻。海倫有幸成為第一個拍攝全聚德烤鴨制作過程的攝影師。隨後，楊奎耀領著海倫來到北京城根西北角專為全聚德飼養北京鴨的鴨場。鴨場主人王老五，號稱鴨王，乃楊家世交。王家鴨專用谷物喂養，保證鴨肉清香無腥。鴨場水源連通玉泉山水脈，富含有益礦物質，鴨吃谷類，飲礦泉，肉質無敵，王鴨楊爐，珠連璧合。海倫拍攝了鴨場。

楊奎耀掌櫃帶海倫參觀烤鴨及養鴨現場非一時沖動，亦非被一個德國女攝影師熱愛美食的芳心打動，當時中國是德國在亞洲最大的貿易伙伴，一戰之後二戰之前，中國是德國武器的最大買主，能源與農產品的最大賣主，德國在中國投資達3億馬克，國民政府軍營以上單位配有德國軍事顧問。數萬名德國軍事顧問都是現役軍人，他們在日本侵華前才撒離回國。這樣，楊奎耀掌櫃就有理由讓海倫拍攝烤鴨回德國宣傳或炫耀。另一說海倫靠的公爹的面子，海倫公爹莫理循是清廷和民國政府顧問，澳大利亞人，一邊當顧問，一邊給《泰吾士報》撰稿，王府井街一度改名莫理循街，很有影響。

50年后，一個名叫徐星的青年加盟全聚德，負責飯店門前保潔，月薪38元。他喜歡喝得半醉工作，以為這樣地掃得干淨，小說寫得流暢。三年后，徐星的小說處女作《無主題變奏》在官方《人民文學》（1985年7月號）發表，引起文壇強烈震動，被視為當代文學中異軍突起的現代派，與劉索拉構成雙子星。之后，徐星一身鴨香赴德國西柏林藝術大學講學和德國海德堡大學讀博士學位。

另一位從西子湖畔考入中央戲劇學院的青年導演古榕，以全聚德為題材執導電影《老店》，一舉成名，可見全聚德的人文積淀深厚。

全聚德百余年來，以“聚德”之心廣聚天下有識之士；以“聚全”之志深納華夏美食文化，近200個國家、地區首腦及官員光顧過全聚德，描繪一卷世界首腦嘗鴨群像。老子云：治大國若烹小鮮。亞洲最大的單種菜餐館——和平門全聚德烤鴨店，由中國前總理周恩來指定興建，1979年5月1日開業，建築面積1.5萬平方米，餐廳使用面積4000平方米，內設宴會廳40間，最大宴會廳可容納500多人，全店可接待2000位賓客同時就餐，高級服務師、高級廚師占全店總人數70%。規模宏大的和平門全聚德烤鴨店，旨在為國際交往、國家政治經濟文化活動服務。和平門全聚德烤鴨成了政治

鴨類，它們肩負傳播友誼、傳播文化使命。全聚德，全聚鴨，烤鴨成為德之載體。

全聚德的牌匾上，德字心上少了一橫，歷次清理不規範漢字沒有碰它，卻是奇跡。全聚德創始人楊全仁開了全聚德烤鴨小鋪后，請一位名叫錢子龍的秀才題寫匾額，有幾種版本傳說：一是錢秀才酒醉說，醉了少寫一橫；二是數字說，全聚德開張時，楊掌柜一共雇用13個伙計，加上自己是14個，少寫一橫恰好是14筆。真正的原因是，千年以降，“德”可以多種寫法，或有一橫，或沒一橫。現立于北京國子監孔廟的康熙皇帝御書《大學碑》中的“德”字便沒有一橫；清代畫家鄭板橋寫“德”，時有一橫，時無一橫。不論有橫無橫，聚德須予全心以及全仁，還有爐火見紅的真灼。

## 東來順：一涮天下暖

1903年，東來順在王府井大街北口金魚胡同建店，創始人丁德山，字子清，河北滄州人。之前，丁子清給各煤場送黃土為生。在清朝，東華門有塊下馬石，上書“文官下轎、武官下馬”，下馬處便成存馬場，人來馬往，巨熱鬧。丁子清把干苦力攢下的銀子悉數投入，搭了一個棚子，始掛“東來順粥攤”之牌，賣玉米面貼餅子、小米粥。

皇家存馬場當時由一個叫魏延的太監主管，愛吃粥攤的抻面，就認丁子清為干兒子。1912年，東安市場失火，粥棚被焚，魏太監大義相助，幫丁子清新蓋三間瓦房，起字號為“東來順羊肉館”，賣羊湯、羊雜碎等。

涮羊肉系中國元朝皇帝元世祖忽必烈部下所創，在一次冬季的遠征打仗途中，天寒地凍，軍糧已盡，就燒沸一鍋開水，將凍羊肉切片下鍋一涮，拌上臨時配制的佐料，竟是鮮美好吃。吃罷打了勝仗，立得忽必烈賞識，遂在全軍推廣。

丁子清用重金從前門外正陽樓飯莊挖來一位刀工精湛的名廚，他對羊產地、用肉部位、切肉刀法作了規範。規定切出的羊肉片，鋪在青花瓷盤里，必須透過肉能看到盤上的花紋。丁子清對佐料進行了一次革命性勾兌：以芝麻醬、醬油為主，腐乳、

韭菜花為輔，蝦油、料酒、辣椒油少許，形成咸、辣、鹵、糟、鮮的獨特風味。“東來順羊肉館”便成為車、馬夫人民的美食聖地，朝中達官顯貴文人墨客也偶來一涮。東來順一涮天下暖，遂更名“東來順飯莊”。

百年以降，選肉是長盛秘笈之一。東來順取肉的羊，是產自內蒙古錫林格勒盟的東烏珠穆沁旗、西烏珠穆沁旗的黑頭白羊，特定一歲至一歲半被闖公羊，就是羯羊，太監羊。此羊斷奶時被去了勢，喪失性別特征和生育功能。肉質細膩，無腥膻異味。一只羊取肉只限于上腦、黃瓜條、磨襠、大三岔、小三岔等五個部位，占淨肉的35% - 40%。

上腦：脖頭至下數第三根肋骨處，包裹脊骨的兩條肌肉，切片有大理石天然花紋。

黃瓜條：包裹股骨的肌肉，因它有一條肌肉與黃瓜條相似而得名。

大三岔：包裹髖骨的肌肉及脂肪組成。

小三岔：連接上腦至髖骨根部的部位，由一條狀似扁擔的肌肉和瘦肉與脂肪的混合體構成。

磨襠：和黃瓜條相連，包裹股骨的肌肉。

上述部位皆為肉細嫩、切片色艷的肉。黑頭白羊來自非疫區，宰前檢疫宰後檢驗，由有資格的阿訇主刀，按照伊斯蘭生活食用標準加工。過去切羊

肉，東來順在院里搭席棚，夜里以桶打水，用瓢一瓢一瓢地潑，席上結一層冰再潑一層水，慢慢就結一個冰棚，切肉師傅就在冰棚切肉。

吃涮羊肉，分文吃、武吃二種。文吃為用筷子夾小肉片在沸騰的火鍋細細來回劃動，涮幾個來回，肉變色，就擱小碟內，用小勺把佐料從碗里舀出來，抹在涮好的肉片上，入口品之，是為溫文爾雅，再喝口“小二”（北京時興喝小瓶二鍋頭酒，謂之小二）；武吃則為：將盤里的羊肉片轟然倒火鍋里，然後快涮，涮好將肉夾起到佐料碗里卷起佐料大嚼，吃羊肉也吃佐料，大口喝酒。南方人喜歡手工現切的羊肉，那肉細薄，師傅裝盤時用力甩入，反過盤子來肉也不掉。

1975年底，北京第六機床廠研制成功涮羊肉切片機。

1994年，首屆全國清真烹飪大賽，東來順冷葷、熱菜獲得了銅牌，面點、手工切涮羊肉獲得金牌。

東來順一只百年老銅鍋，老涮新烤皆有出新，研發有炸羊尾、扒羊條等新菜，挖掘清真傳統菜肴，北京烤鴨和西點小吃等400余種，形成爆、烤、炒、涮于一體的風味體系。

1998年3月，東來順飯莊在新東安五樓隆重開

業。它在國內建立62家連鎖，在美國等50個國家完成商標注冊。

## 紅莧菜白莧菜

莧菜是白滑嫩紅青澀，撒了比蠶子還細粒的黑籽，澆了水，它就從土里伸展兩片葉子，擁抱陽光。莧菜葉橢圓形至披針形葉，全緣，平滑或皺縮，綠、黃綠、紫紅或雜色，莧菜原產于中國和印度。

少時，在鄂東，是讀做“汗”菜，不見道理，只是潑洗澡水澆，那域性十足的洗澡水，莧菜吸食后精神抖擻，高揚青春旗幟，紅著或綠著，在晨光里托起晶瑩露珠。我以為洗澡水有汗，其嗜汗，故稱汗菜。工人新村有很多人種菜園，莧菜依地勢而長，低處莧菜愈高而壯，茂密，高處株稀和矮小，如經濟地理，海拔愈高經濟含量愈低。鄂東多水，夏熱，如置蒸籠，人性多暴烈，喜吃青蔥小菜，據說莧菜與甲魚不可同吃。

1990年代末，豐臺韓莊子人也商業化了，北京人甘做時代的菜販。他們學河北、山東菜販到市場販菜，擺攤，竟不靈，感覺是打獵的賣魚，養大象的賣兔肉，很水很水，偏選了外地菜農攤上的菜買。一天，有了莧菜，人皆不識，攤主北京老漢急，腦門冒汗，我見大喜，遂買兩捆。老漢趁機大聲嚷：看嘿看嘿，這就是南方菜，南方的紅色菜，南方人最會吃了，南方人他一來就買了兩捆！他把

我做托了，但仍看多買少，北京人不識莧菜，他們不知道做法。又，北京人賣菜不像賣菜，以為他們在吆喝著什麼好玩的事物。

我喜歡那種只長到六枚葉子的小莧菜，不論紅白，帶著根，洗淨瀝干，色拉油燒熱，投鍋里，少許給鹽，用筷子挑動，半熟給蒜蓉（新蒜頭制），熟即起鍋。有一個細節，白莧菜嫩滑，所以只吃菜，紅莧菜青澀，其湯拌白米飯極有味道，故炒紅莧菜，備炒時稍淋些水。

後來，有一個老太每日在小區樓邊賣菜，她有一輛鐵制三輪車，我不知道她從何來，韓莊子在豐臺橋南，這裡是花鄉的地盤，其田間種植有一望無際的紅月季，或白茉莉。北京節慶日，一夜間滿城布置得花環錦簇，花鄉的花成百萬盆運了去罷。向南，是科學園和世界公園，再是大葆臺村，還要往南，則是大葆臺漢墓。我騎車去過狼堡，路上向田邊農民打聽歸途，一農民講一口川話，悉知，這裡土地已被外省農民承包。向西北約15公里，是盧溝橋，橋柱上有550個獅子，2001年12月1日我騎車去，正是盧溝曉月，涼風沿著闊大的河道襲來，我心清涼，寂涼，讀過苑平城三字，便有一種心緒浮懸，歲月悠悠，多少年后我來，物是人非，惟那曉月巨大一輪，它沁涼的光芒，令我心野如銀色大

地。回到豐臺，便從收音機得知，林海音臺北去世，只留《城南舊事》纖纖維系人間，恰是這苑平城的寂冷么？左近看丹村，有孫思邈之藥王廟，原是藥王村。東北是豐臺火車站，長辛店在那個方向。老太總是在下午日向西斜時來到樓邊，坐在墻下擺起菜賣。或者是幾只辣椒、三個茄子、兩把韭菜和幾捆莧菜，還有絲瓜、豇豆，有一次她賣一只大南瓜。我總是買她的菜，有時不吃也買。她的菜是自己種的，或是鄰人所種。她喜歡送我一點菜。老太身材高大，青年時可以做模特，長臉，有歷史上英俊之痕跡，白粗布褂，敞懷，兩只巨大的紅銅色乳房低垂，那乳汁已經被歲月吸走，所以有些空蕩。在斜陽照耀下，她寧靜，慈祥，退淨皺紋的手指上，戴了一個很亮的銅戒指。她有時候擺著野莧菜賣，我也喜歡，野莧菜菜味十足，惟葉背有細小毛刺，刷嗓子，但在一個廣泛的乏味時代，野莧菜的味道告訴我，大地味道依然如初。

## 鮫魚之歌

鮫魚學名為藍點馬鮫，也叫馬鮫魚、燕魚，鱸形目魚科。北京海鮮市場，就叫它鮫魚，我初聽是霸魚，看它牙齒，頗似，鋒利如鋸么。然在海鮮里，它的價格便宜，多半是2.5元一市斤。比較起淡水魚，這個價格簡直是有損大海的海格。

鮫魚體長多在25~100厘米，它流線狀形體像一把織布梭子，或一枚小型魚雷，側扁而有些圓潤，尾柄各有3條隆起嵴，中央嵴長而高，側線位亦高，為不規則波紋，背部深藍黑色，體被細小圓鱗，腹部銀灰色，背鰭、臀鰭各有8個小鰭，沿體側中間有數列黑色圓斑，牙大尖銳，是太平洋西北部暖溫區性情兇猛的魚類。

撰寫魚類教科書的專家往往稱其“肉厚緊實，呈蒜瓣狀，肉色發紅，刺少味美”。這就像營養學家，見什麼甲殼類動物，就稱“它含有26種胺基酸”，此間奧妙被我洞察，見到瓜果，我就搶先說“它含有abcd多種維生素”，就也專家似的。實際上，鮫魚做不好，就是一堆鋸末，索然無味，比雞肋還肋。味道鮮美，到哪去鮮美？放味精或雞精，那是對美食的背叛！我們可以如此粗暴與專制地解決美食問題嗎？于是，我用愚公移山精神研究鮫魚，不做好鮫魚決不罷休。

那時候，我住在勁松農光里，有管道煤氣。買鮫魚，請賣主刀刃了鮫魚頭尾，中間一劈兩半，去了五臟，回家洗淨，用致美齋醬油、鎮江香醋和姜絲裝碗腌漬一個下午，或長些時間。下廚時，撈鮫魚瀝干，熱油將鮫魚兩面煎黃，就佐紅辣椒、姜絲、蒜瓣、花椒、老干媽豆瓣醬（或陽江姜豉）、醬油、醋、紹興花雕及蔗糖若干，燜。燜到半干時，加56度紅星二鍋頭三錢和五香粉若干，翻動再燜，至有一層淺淺湯汁時，起鍋。

這鮫魚就是結實的蒜瓣肉，蘸著湯汁吃，是些許綿甜，有醬香，有魚鮮味，有微辣，有彌漫性向外擴張的美好氣息，它有點粗糙的肉質纖維在口中，寬厚而綿延不絕的味道源源釋出，如海洋的敦厚，或時間的溫情積淀，或火焰的熱灼飛揚，它給人一種混沌之美，沿著醬味的指向，把握鮫魚肉身的海洋氣息，那種信息素，它撕開人味蕾之上的蒙昧，是太平洋宏闊景色，平安與永久。近時，我又發現，去了鮫魚頭，掏空內臟，將桶狀鮫魚用細火翻煎，皮表至咖啡色，略佐花雕、鎮江香醋、致美齋醬油，在鍋烘干，吃起來香味也不錯，另有《羊城晚報》的朋友通報，最后用蕃茄燜，則可將油吸干，一試，亦佳，它符合北方口味或曰國際流行口味。

## 吃“鬼”

河內的早晨好像容易下雨，一下起來就煙雨朦朧，長得扁瘦扁瘦的越南人，就像蝶在雨中飄浮。河內三輪車，跟山東曲阜那種一樣，兩輪朝前，一輪在後，乘客坐在前面觀光，車主坐後面駕駛。滿街摩托車像比賽燒油，一群一群的摩托車飛蝗般竄過，街面積水被濺得珠玉四射。

據說越南有臭干子，好吃，音譯就叫“鬼”，我在下龍灣時就一心一意想吃“鬼”，沒有吃到，晚上在海邊沙灘公園轉得月亮都快掉進海里去了，就去一家海鮮館吃蝦，下龍灣的蝦真棒，透明，沉默而有活力，其肉質柔韌豐滿，味道鮮美，老板和伙計都說漢話。喝了一肚子酒，包谷燒，與衡水老白干差不多。下龍灣是一個海灣，100平方公里海面上，散布著3000個大小不一的石灰石島嶼，因此叫海上桂林。有倆河北朋友受了騙郁闷著，是在芒街，越南小老板見人稱老鄉，說自己是越南小媽生的，大媽還在中國，爸爸是中國右派逃跑到越南，騙得同情者高價買其玉手鐲。

忽然，在一個銀行邊上，有一個老太太坐在街邊賣“鬼”，一個鐵鍋，座落在一個小煤爐上，鍋內有熱油，邊上擺著各樣盤盤碗碗，主要裝的臭干子、薄荷、紫蘇、魚露、辣椒、蒜蓉、醬油、醋等

等，這一切都在一柄巨大遮陽傘下。越南“鬼”是一塊寬約7公分，長14公分，2公分厚的臭干子，先整塊放鍋里炸，像中國油條師炸油條，熱油滾滾，臭干子膨脹，氣氛沸騰，老太太間或翻動，炸成好大一塊金黃臭干子，攔鐵絲筐里瀝油，晾了片刻，老太太拿起一把大號鐵剪，略約按著1公分寬的樣子，將炸臭干子“卡嚓卡嚓”剪成條狀，裝進一只藍花海碗里。老太太悠然自得，從容不迫，她仍是戴著一頂圓錐形斗笠，近前發現，斗笠帶子是一條布巾，它足夠將眼睛以下到下巴的面部全部遮蔽，才明白，越南女性為何頭上總是不離斗笠，她們在熱帶陽光下，拒絕臉部非洲化的保護措施。

我端起盛“鬼”的碗，將“鬼”依次蘸了醬油、醋、魚露、蒜蓉，又揀了薄荷和紫蘇，一起將“鬼”送入口中，這味道確實與武漢或北京的臭干子大不相同，它要炸得泡一些，因為是剪成條狀，故吸收調料味道快，臭干子的味道，還有“魚露遺臭萬年”的味道，薄荷的清涼，紫蘇的臭麻味兒，有醋小酸，有醬油小陳味，在柔涼的河內街頭，吃得人是神清氣爽，大叫一聲要了四兩白酒，越南人叫米酒，中國人叫谷酒，要了三大塊臭干子，喝著並且吃著，腦子裏面使勁走神地想著，老太太這把大剪刀厲害啊，當年可對付過美國佬？歷

史有多種可能性，老太太當年是風華正茂苗條又豐滿的越南女民兵，胸懷兩顆椰式乳房，總爬到椰子樹上，肩背五六式半自動步槍，腰插一把護身大剪刀，真有可能，可惜我不會越語，無法交流。酒足“鬼”飽，我沖著河內說：好啊河內，我將來還要來吃“鬼”。越南飲食，傾向于清淡，鮮美，因此越南的“鬼”，它與中國的“鬼”就有了不盡相同味道。

## 品魚翅記

魚翅主要取自鯊魚與鰩魚的鰭和尾。因為鯊魚和鰩魚均沒有魚膘，它們在海水中升降依靠鰭，故鰭就十分發達。它們鰭內又都是軟骨，要的就是這個軟骨。做魚翅，頭道工序便要浸發20小時，去皮。蒸2小時，去骨頭。鯊和鰩均無泌尿系統，分泌物是通過全身來散發，所以魚翅里有氨味，取出軟骨以後，要蒸2小時涼水沖6小時，如是反復3-4次，徹底去除氨味，這時候魚翅形狀如綠豆粉絲，當然是一端粗一端細，因其配料不同而色澤也有差異，有泛著淺淺金黃，有透明如緬玉，煲到魚翅軟至筷子挑起，兩頭能沾在一起為適度。

據說魚翅極品是天九翅，其立意源自于牌九。天九翅分兩種翅，鯨鯊翅和姥鯊翅。鯨鯊是海洋中最大的鯊魚，成魚背鰭重十斤左右，然其翅針吃起來有粗糙感，硌齒或劃舌，灰味亦重。姥鯊是海洋中鯊魚老二，背鰭和尾鰭尤佳，當屬天九翅之正宗。

雖然天九翅為極品，群翅也被稱為翅中之王。群翅是取自犁頭鰩的鰭，翅針粗壯，肉膜薄，入口香滑，膠質豐富。群翅還有幾種：黃沙群翅、珍珠群翅、黃群翅、棉群翅、軟沙群翅等。而犁頭鰩則是在亞洲太平洋海域生活的為佳。

今天要品嚐“黃扒群翅”。背著廚師說，好魚翅就是無色無味，翅針軟如綠豆粉絲滑潤如陝西釀皮的物質。泡制魚翅的功夫到了家，后面的功夫是煲湯。相傳最早的魚翅是外國人進貢中國皇帝的，這玩意御廚也沒有做過，就試著將其泡制出來，見其無色無香無味，就知道要加味，使用老雞、干貝、火腿等等出湯的事物一道煨之，出奇香，皇帝嘗了，大加贊賞，因此魚翅便作為珍肴進入中國美食之列。現在的魚翅大廚，仍然“功夫在翅外”，煲湯才是第一生產力，一定要煲出別一樣的湯來。

但是，時代不同了，煲湯也一樣，過去要將湯煲得濃濃的，油旺而厚重，今天則要清淡一些，飽食的食客尤其拒油膩。這中間，各魚翅大廚大展身手，王濤乃譚家菜派系，其已轉向清淡并略微西化，想跟國際味道接軌。

泡制好了魚翅，加上湯再煲，或蒸。說實話，后面的工藝大廚們無論如何說都是僅供參考，因為一道湯是無法申請專利的，大廚們研究半生，一朝被食者無償拿去，這也不甚公道吧？況且食者自己在自己家把湯煨了，那魚翅大廚還不又得去做鹵煮火燒？所以，只能是自己猜測一下魚翅的做工與配料。

品嚐魚翅有些應知應會要學。因為魚翅珍貴，

是只供品味，魚翅大廚們則通過制作魚翅炫技，故其量小，通常是用一個宜興紫砂鉢盛裝，下面是紫砂鏤花爐，內燃一燭，以期保溫。器具好，是為好馬好鞍。燈光亮度適中，可映照到魚翅使其呈現亮麗光澤為宜。背景音樂舒緩而柔暢，座位亦是寬大舒適，溫度則需暖，因為魚翅是懼涼，涼則腥氣上升。備一壺淡茶，以嗽口用。小菜有數樣，不吃辛辣之物，品嘗魚翅，煙沒有必要抽。一切都安排好了，魚翅便上來了。

上的是“黃扒群翅”，它是犁頭鯨之鰭。但見紫砂鉢上湯色金黃燦亮，翅針彎曲于湯里呈透明淺金色，如是田黃玉之色澤，香氣裊裊蒸騰，鉢下鏤花紫砂爐內燭焰若蓮花一小朵，間或如遇小風輕搖。

啜口清茶，擱下杯，右手執了潔白的湯匙，左手托一握小碗，舀一匙湯，略涼入口，立即醇湯香濃繞口蕩漾回環，抿唇，香氣經久不泄。翅湯主香味是雞湯，寬厚，溫潤綿長，轟然入口且于口中悠然環繞。是時世界消隱，惟與香同在。

從一襲香氣中清醒過來，輕輕挑動舌尖，細感覺之，湯有多元成份，王濤大廚不語，暗猜測其成份。然雞湯亦有別，公雞的湯味向上沖，母雞的湯略有沉著意味，此湯清甘向四面平展，十分似闖雞

湯，小公雞去勢之鬪雞，其湯清甘平展，油色黃亮，如似液態黃金，佐墨魚煨之是十分不錯的。湯內又有鴨湯成份，鴨湯含有清新水味，它溶釋了雞湯的高油高熱，使之湯味淡然而飄逸。此間，有一絲干貝的味道，于兩湯之中，若隱若現，如天際間的海潮，在海天一色處間或閃耀。是一絲微咸細腥的海味，從風中飄來，在鷗影與濤聲中沁心入肺，使翅湯展現了層次。

此香綿綿十里長。品第二口，則先投入火腿絲紫砂鉢中，舀湯入口，輕輕細嚼，此番便屬嚼香了，是時也趁機釋放了咀嚼肌的力量，火腿的香是一縷硬香，它穿透了翅湯的綿香，它呈條狀繞齒散放。

經過這口嚼香，味蕾飽了，咀嚼肌的力量釋放了，可以吃一口銀芽：綠豆芽。它清脆、清涼、清新入口，嚼之，味覺邁步于春天原野，清風爽爽，脆嫩多汁，是與世界最清嫩部位親近，是生命永新擁抱。

香是一股力量。香氣溢滿了肺腑，品第三口時，含湯于口，啣翅針數枚于齒間，以休閒態溫柔地細細含咬，翅針綿軟富彈性，在齒間滑動，悠然地感受雙齒捕捉滑柔與彈力之趣，舌尖也幫助打探，如是往復，此間口中每一個部分，都在歡樂地

跳躍，它是音樂的抒情樂章，輕緩綿動起伏，柔潤漫長，而香氣悠悠。品者便隨了香氣在舌尖對嚼碎的細小翅針追逐中浮托而起，輕鬆飄然，如沐微溫海風，陽光撫摸，濤聲如絮，悄然穿越美麗的黃金海岸。

魚翅撈飯是最后步驟。添一小碗香米飯投入魚翅湯中，舀碗中吃湯飯，香米飯與翅湯沖和，有了糧食香，實質上是家園的味道。此刻，放開了大嚼，剎時翅湯于口中呈放射性發出顫香，它令品嘗魚翅抵達最后的高潮！湯與米飯（米飯應是開花的那種，宜硬些有顆粒感）一道入口，在咀嚼間，飽含翅湯的顆粒狀米飯與味蕾發生磨擦，它連口液均擦去而令翅湯的味分子直接與味蕾接觸，因此發生出顫栗的香，每一個味蕾均向神經末梢放電，它使飄然浮托而起的品翅者重重回落地上，品味世俗的快感與真實，此時如大夢初醒，大汗淋漓，面對一個熱氣漸消的空鉢。

## 論職業歧視

在今日這個分工合作的現代社會里，如果你一定要說“萬般皆下品，惟有讀書高”，是不會有人把你送到法庭上去，但肯定也不會有人認為，你是堅持了人類社會的普遍真理。讀書是現代社會人生一個必備過程，現代社會理念是人人必須讀書，如果還有一些人未能讀書，那就是社會的一個缺憾。至于具體到成人后的職業分工，自然有其必然性和偶然性因素，總體來說是分工優劣與文化成正比。教授的后代不一定當教授，農民的后代也可以當教授，然教授的后代執掌牛鞭的幾率極低，北京胡同大雜院什么職業的人都出，卻也鮮見誰個去了鄉村種植莊稼，這種情況我們可以把它歸納為現代化進程中的一般規律。當然，人若能夠選擇個人喜歡的職業，那是最好不過。沒有選擇空間，為謀生計從事某個本人并不喜愛的職業，也只有如此。記得我工作的時候，為選擇職業很苦惱，后來我選擇了機械修理，我覺得工人就應該跟機器打交道，從事機械修理這個職業之后，我滿心高興，十分勤奮，在地質隊里小有名氣，待上級讓我進機關時，我對瀰漫著機油、柴油和鐵屑氣息的車間懷有戀戀不舍的感情。

一個人從事某個職業時間長了，就會產生厭煩

的情緒，俗話說干一行厭一行就是此理。有厭煩之情緒，就慢慢產生痛苦，這也是一般的規律。痛苦之后，還得干下去，畢竟職業是個人謀生的位置。不過，自己痛苦也就罷了，若是旁人又對此有鄙視表露，那就不是一件美妙的事情了，比如我做機械修理，有個小白臉站在我身邊指著我對別人說：看看這個傻大粗黑的家伙，他還蠻像回事呢！我就會勃然發怒，舉起12寸扳手警告他。若是我還在扛大包做碼頭工人，我就會伸出老拳揍他。擺開來說說吧，我干什么職業與你有什么相干？話是這麼說，對我個人內心深處一番檢查，卻也是經常歧視別的職業者，如我對機關職員總是不以為然，以為他們耍嘴皮子，光說不練，身無一技之長，應該早點把他們改革下去，特別是那些專事表揚領導批評群眾的宣傳干部，干脆把他們劃入寄生蟲的范疇，直到我自己從事宣傳這個職業，我才暫時決定不把宣傳工作者劃歸寄生蟲——但是，我去做了流浪作家以后，我又覺得應該把宣傳工作者劃歸寄生蟲了。

自己從事什么職業，是主動選擇還是被動接受，是喜歡還是不滿，總體來說是一個客觀事實，旁人說三道四，只會叫人反感和憤怒。中國這個社會，很多人尊敬科學家、教授、醫生、藝人、官員等等，這沒有毛病，如果尊敬廁所保潔員，人就會

說你沒有志氣。反之，你若鄙視廁所保潔員、掃馬路的清潔工，乃至種植糧食的農民，人就不會說你沒有志氣。但這樣是不對的，理由不用說了，那不過是一個職業而已，從人格上來說，一個省長和一個廁所保潔員是相等的，做人的權力和義務是一樣，省長和廁所保潔員在工作上的努力均應受到社會的普遍尊重，贊揚和獲得獎勵。雖然社會現實使這種平等遙遙不能實現，這只能說社會人文環境的改造任重道遠。

法屠聯（法國屠夫聯合會）最近採取一系列措施為本行業正名，法屠聯領導人認為，屠夫不是壞人，新聞媒體經常把殺人犯、戰爭罪犯稱之為屠夫是不恰當的，把希特勒、墨索里尼和東條英機稱之為屠夫也是不恰當的！真正的屠夫，他們是一些善良的人，屠夫從事的是一個非常正當理應受到人們尊重的職業。屠夫宰殺動物，是為人類和平幸福的生活提供肉類食品，跟種植糧食和釀酒一樣，當你和家人享受牛排的鮮美味道時，這里面有著屠夫一份貢獻。屠夫的職業與殘忍的兇殺、謀殺等等暴力沾不上邊。他們認為，濫用屠夫這個詞是對屠夫的傷害，並且著手選擇一些詞匯提供給新聞界，以便新聞界在報道兇殺和謀殺之案時不再使用屠夫這個詞。法屠聯的感覺和措施我以為是正當、合理的，

把殺人罪犯濫稱為屠夫是不對的，一個終身為人類提供肉類食品而勞動的人總是與罪犯沾著邊，讓人不好想，我們是屠夫是善人，或者說，這僅是一個職業分工，是一份工作而已。

法屠聯不是沒事找事，反過來說，屠夫要在文章中這樣描述他的刀下畜牲：這豬在脖子上給了一刀以後，它就像記者一樣嚎叫起來——記者看了也不會很舒服。用一個職業的稱謂來表達某個事件、行為，總不是很恰當。這種現象當然不僅限于法國，在我們中國也是不能例外，歧視某個職業的情況，傳統文化寶庫中有，現代錦囊中也是能夠找到。過去管演員就叫戲子，這當然不好；過去還有這樣的俗話，叫做“好鐵不打釘，好男不當兵”，當兵這事是保家衛國的大事，好男為什麼不當兵？怕死是也。以塞翁失馬，焉知非福這個典故來考察，此種對軍人的歧視實乃貪生哲學的旁注。工匠是文人筆底缺乏靈氣智知愚笨的一種人，說某個畫家的畫不好，不直說不好，說是充滿了匠氣，這個畫家不是一個畫家，是一個畫匠。把什麼職業后綴一個匠字，保準是一個貶意，最低也是一種輕視，如教書匠、剃頭匠、寫字匠等等。雖然你說還有匠心獨運、科學巨匠之說，卻顯然也無法與前者抗衡。舊時候的工匠，大抵是這樣幾種人：木匠、泥

匠、鐵匠、縫紉匠、鐘表匠——不好的畫家或者別的什么家 = 匠。這個等式多少是有著職業歧視的，工匠相當于某個行當里的次品，這不能讓我接受。魯班是工匠，詹天佑是工匠，黃道婆是工匠，那么蔡倫當然也是工匠，可他們在人類歷史進程中起到了多么重要的作用啊！由此可見，蔑視工匠不是一個好傳統，也許中國在近幾個世紀科學和工業落后，與這個傳統有關。我以為一個國家最好有八成聰明人去從事實業，二成聰明人去玩弄思想、理論和藝術。

工匠在中國文化里上不了臺面，今日這已不是最重要職業歧視，中國經過一個多世紀挨打的歷史以后，知道理工的現實意義重大，今日最泛濫的職業歧視轉向了農民，它表現在對農民這個詞語的使用上。像“我們要克服農民意識”、“他們還是那樣充滿小農思想”這樣的表述，可謂在報刊上比比皆是，直至進入官方文件。我一直想問，“農民意識”是一種什么样的意識？狹隘、偏執、保守、愚昧、沒文化、鼠目寸光、小富即安？我感覺到好像有點將什么东西都往里裝的意思，這肯定是不對。農民是指從事農業勞動這樣一個職業群體，在中國從事農業勞動的人起碼有八億，這樣一個大的社會群體叫做農民，他們中當然有很多人具有“農民意

識”，正如別的群體中很多人有“農民意識”一樣，這很正常。農民有這種“農民意識”，卻也有許多優良品質，所以把落后說成是農民意識，不落后的就不說成是農民意識是不對的，不公正，隱含有嚴重歧視的成份。

工匠和農民不被看好，這兩大緊跟物質生活相關的群體上不了文化臺面，另外一個跟物質生活相關的群體就更加不妙，他們就是：商人。奸商、無奸不商、商人的銅臭氣等等，對於他們這就不是歧視，而是鄙視，這樣的文化心態也是要不得的，用過去的話來說，那就是打擊一大片，打擊得太多太狠了一點，因為商人并非都是奸商，也有無奸也商的商人。商人這個職業特定了他們要把東西便宜買進來，再貴些賣出去，我們可能更喜歡商人把東西貴些買進來，便宜些賣出去，如果我們要求商人這樣做，那麼，我們就是奸商了。再聯系法屠聯的抗議，中國屠夫在文人筆下似也沒有什麼好形象，除了庖丁這個人以外。

## 他們的美食觀

探究當今人類的吃法，大抵是有三種，中國、日本、越南、南北韓用筷子；歐洲和北美用刀、叉、匙；非洲、中東、印尼、印度次大陸用手指抓。吃法能否作為一種文明標準呢？想到哈佛地理經濟學的“歐洲緯度”授人以柄，就也不敢亂下定義，但感覺到還是可以這樣排列：用金屬刀叉進食的動物第一兇猛，用竹木筷子進食的動物第二兇猛，徒手進食者第三兇猛。如果不同意的話，可以把軍隊拉出來練練。周作人對此是用文明的三個狀態來表達，他說：“中國人說吃飯，歐洲人說吃面包，這代表東方與西方兩種不同的生活方式。根本是一樣都是谷食，米與麥實在所差無幾，可以一個是整粒的煮，一個是磨了粉再來蒸烤，在制法這一點差異上就發生了吃法的不同，吃面包用刀叉，吃飯則是用筷子的。這兩者的起源同是出于用手抓，西方面食的省五指為三成為刀叉，東方米食乃省而為二，竹木的筷子。用叉的手勢通用于拿鋼筆，兩只筷子操縱稍難，但運動也更自如，譬如用筷子夾一顆豌豆，在西洋人看來有點近于變小戲法了，在中國卻是尋常的事，只要不是用的象牙或銀筷子。與拿鋼筆同一個道理，中國執筆的手勢與拿筷子也是同一基礎的。”

吃法不過三，說法是多了。其實世界上每一個人都是美食發言人，或多或少都對吃下過不同的定義，不說吃的人，我相信是沒有的。不過是平常人并不珍惜自己的語言，不記錄下來以便大眾學習。所以，只好由不平常人來對美食說三道四，卻還往往成為經典學說。恩格斯說：“請素食主義者先生們原諒，如果不吃肉，人是不會發展到現在這個地步的。”吃肉創造文明，十分贊同，我投恩格斯一票，當總統還是當總理聽便。繼續美食的文明說，則要授予英國前首相麥克米倫“愛中國主義稱號”，他說：“自從罐頭食品問世以來，要享受飲食文明，只有到中國去。”多么可愛的首相啊，我們給他立一座碑吧？愛中國主義還是中國人居多，孫中山感嘆中國事事落后惟有飲食領先于世

界：“烹調之術本于文明而生，非深孕乎文明之種族，則烹調技術不妙。中國烹調之妙，亦是表明進化之深也。中國近代文明進化，事事皆落人之后，惟飲食一道之進步，至今尚為文明各國所不及。中國所發明之食物，固大盛于歐美；而中國烹調法之精良，又非歐美所可并駕。”相比較之，瞿秋白來得快刀切豆腐般的爽：“中國的豆腐也是很好吃的東西，世界第一。”吃豆腐當然好，淮南豆腐最好，那是淮南王劉安所創么。

錢鐘書學貫中西，遇事總要從兩個向度來考慮，他說：“烹飪是文化在日常生活里最親切的表現，西洋各國的語文里‘文藝鑒賞力’和‘口味’是同一個字taste，并非偶然。”這個并非偶然初讀有一些突兀，再讀一下，就有些不突兀了，文藝與食藝之鑒賞，都是一樣的雅致，似乎食還應該在先，費爾巴哈說：“人必須先吃飯而后思維，而不是先思維而后吃飯。”朱自清用先哲的論述支持吃飯的重要性：“我們有自古流傳的兩句話：一是‘衣食足則知榮辱’，見于《管子·牧民篇》；一是‘民以食為天’，是漢朝酈食其說的。老子說‘食、色、性也’，是從人生哲學肯定了食是生活的兩大基本要求之一。《禮記·禮運篇》也說到‘飲食男女，人之大欲存焉’，這更明白。照后面這兩句話，吃飯和性欲是同等重要的，可是照這兩句話里的次序，‘食’或‘飲食’都在前頭，所以還是吃飯第一。”到底是散文家，字都寫得多些，畫家就不一樣，張大千說：“吃是人生最高藝術。”醫家則凡事想著安生固本，孫思邈說：“安生之本，必資于食。不知食宜者，不足以存生也。”兵家大約都是孫子這樣的簡要，孫子說：“味不過五，其變不可勝嘗。”馬克思是跳出美食來談美食，他說：“一切勞動，首先原來也是

把食物的占有和生存為目的。”那麼，教育家的定義與總結就有了分科編類的意義，蔡元培說：“我認為烹飪是屬於文化範疇，飲食是一種文明，可以說是‘飲食文化’。烹飪既是一門科學，又是一種藝術。”

大師們認同食文化與食文明，也有一群喜歡對廚房指手劃腳的人，羅伯特（英）說：“沒有洋蔥，烹調藝術將失去光彩。一旦洋蔥從廚房里失蹤，人們的飲食不再是一種樂趣。”一個惟蔥獨尊的人，有點固執，卻是可愛。莎士比亞表現得像個哲學家，他說：“不能舔自己手指的廚師就不是好廚師。”看來，他比羅伯特更可愛。徐悲鴻則有平民化的傾向，他說：“一個廚師能夠把山珍海味做得好吃並不是太難的；要是能夠把青菜、蘿卜之類的小菜做得好吃，那才是具有真本領的好廚師。”此言卻也是道出藝術的真諦，好的畫也是在普通的畫布上所畫的么。托爾斯泰看上去一輩子雇的都是欠水準的廚師，因此抱怨道：“上帝給我們送來了食物，而魔鬼卻派來了廚師。”魯迅的鄉思如今想來也是那個百草園吧，他也犯了以為大人與小孩味覺一樣的錯誤，他說：“我有一時，曾經屢次憶起兒時在故鄉所吃的蔬果，都是極其鮮美可口的，都曾是我思鄉的盞惑。後來我在久別之後嘗

到了，也不過如此，惟獨在記憶上，還有舊來的意味留存。它們也許要騙我一生，使我時時反顧。” 滄海桑田，歲月如梭，五歲的味覺怎么可以跟五十歲的味覺一樣呢？還是寫過《懺悔錄》的盧梭一直保持了清醒的頭腦，他的話在今天仍然有著啟蒙的意義：“節制和勞動是人類的兩個真正的醫生：勞動促進了人的食欲，而節制可以防止他貪食過度。”

## 被謀殺的生姜

生姜是中國菜的辛辣調味品，如做魚可去腥提鮮，燒肉、煲湯亦不可離，炒青椒肉片而佐姜絲，尤突出青椒之青嫩氣息，肉亦鮮。生姜性溫，有解毒散寒之功，然近時市場的生姜，有諸多不敢食用，是為硫磺熏制。硫磺是有毒性的，縱生姜能解毒散寒，然此毒恐不易解，所以是常要徘徊在生姜攤前而忍姜割愛。

怕吃硫磺的心情是可以想像，又心不甘。終有一天，在一個菜販那里得到一個解方，他說硫磺熏過的生姜不再發芽，而生姜是愛發芽的。復查資料，硫磺熏過的生姜易爛，忽然就產生一個靈感，要吃姜又不想吃硫磺，尚有一法，即將采買的生姜拿回擱置若干時間，發芽者吃，腐爛者扔，此法雖有小小損失，但屬拒硫毒于口外，比吃進毒姜是劃算多了。

硫磺熏姜是對生姜的謀殺，它是犯了毒害群眾的商業錯誤，如是兒童吃了，花朵們也會萎頓，這就叫人憤怒，為什麼要謀殺生姜？賣姜者言，這是為了好賣，未以硫磺熏過的生姜，發黃發黑，其色略丑，被硫磺熏過的生姜，黃而發白，干爽清潔，好似美姜，活活欺侮我城市人民不認識生姜真面目，投的是城市人民日益增長的愛美之好，毒害的

亦是城市人民的堅定的愛美之心。可以說，謀殺生姜，就是謀殺幸福與健康，還有美食生活。

吃生姜要冒被毒害的危險，生命成本誰甘支付？諸多的感念便浮升于心，世界上有多少丑陋假以美貌而被兜售？誠如這小利誘惑的謀殺，欺生姜不言，蒼天不語，回想以往當作佳料而食的生姜，熏生姜亦成我精神的殺手，它在我心靈之上生發疼痛。那麼，歷史是已經過去，現實卻仍擺在面前，面對生姜，吃，還是不吃？真慶幸今日獲得一個考驗生姜的良方，它將化解一個艱難的現實選擇，把一個疑問擱置起來，待時間的加盟合作以甄別，避謀殺仍能品魚肉鮮美，這難道是今時的美食快樂？這難道又不是今時的美食快樂？很困惑的說。

## 綠豆煮夏天

江南的夏天有三大舒暢：蒲扇、竹床和綠豆湯。到北京以後，求竹床已不易了，以竹席代之；蒲扇這事物，似也不易搖起，以空調代之；惟綠豆湯還可照舊喝下去，它是盛夏可以抵達內涼的美湯。

煮綠豆湯是一個簡單的操作，大凡將買回的綠豆洗淨，去掉渣土和砂粒，尤須去掉一些干癟的鐵豆子，干癟的鐵豆子永遠煮不開花，它鐵石般堅硬的身軀，煮不爛，不經意嚼到它，硌牙之外，亦瀰漫一股強烈的生豆子的豆腥味，十分地敗胃口。

洗淨了綠豆，就擱多多的水煮，可以猛火。煮得綠豆完全開花，湯泛出淺的暗綠色，即視為已經完成了綠豆的湯化歷程，就放白蔗糖，晾起來。綠豆湯涼了之後，裝搪瓷碗中擱冰箱里凍，不去管它，徑自出門，做什么不論啦，待登梯回家，滿身大汗，又沖涼，又扇風，靜坐片刻，取出綠豆湯大口猛喝，那真是一個爽啊！

煮綠豆湯也是煮一樣心情，像綠色而熱烈的夏天被細細地煮碎了，再冰凍起來，果如逮著大地宏闊處一個綠色的夢，它被機械性的制冷，它被痛喝下去，抵達心間，制造的無限涼意，清新若冰，柔情似水，是如滅去了燥火。而綠豆的本意，亦含有

清熱解毒，解暑止渴，消腫降脂之功，煮這樣的湯難道不是對人對己的一個善舉么？

綠豆湯青鮮，這是一層美意，在人的諸多器官中，大約只有味覺是最為認真負責的，眼睛可以被妖艷的色彩欺騙，耳朵易為甜言蜜語欺騙，鼻子也可以被芬芳欺騙，而味蕾的執著與誠實地甄別，是生命的保護神，對於一切不潔的味道，它最終會毅然決然地按下止咽鈕，讓咽喉阻止吞咽。那麼，綠豆湯，它是有暢快流入的通行證，是可以極爽極爽地吞咽，那酷暑里的冰舒，是庸常生活中的磅礴快意，去制造它，煮一鍋綠豆湯，如人生的些許得意，暗含于心，也是一個小小勞動的報償。

## 切瓜

小時看過《小兵張嘎》的電影，特喜學那壞人吃西瓜，抱著西瓜一拳砸去，掰開來大口大口地吃，吃起來只一個爽字。夏天，西瓜是讓人向往的，那清甜的瓜汁，真是解渴生津，吃一片瓜，能降去一天暑。用西瓜和綠豆湯與暑天作戰，是不亦樂乎。記得兒時的西瓜，多是三種，一種是最普通的花皮瓜，身上是淺綠與深綠相間的波紋，此瓜為紅色的綿瓤，分深紅與淺紅兩類，深紅綿甜，淺紅酸甜，這事物至今也沒有變；一種是深綠的瓜皮，多是深紅的沙瓤，這瓜是很甜的，但皮厚得很，小時將它切了兩半，用湯匙挖了吃，把瓜皮扣在頭上當鋼盔戴，前方用鉛筆刀刻上五角星或“八一”二字，執著樹枝當沖鋒槍；一種是圓柱形淺綠色的，有點像冬瓜，這是黃沙瓤西瓜，甜，糖份頗足，沙瓤觸碰口腔，像雪花那樣能融化的感覺。黃沙瓤的圓柱形西瓜，體積都很大，家里人口少者，就在瓜上開一個方口，用飯勺挖出瓜瓤盛碗里吃，挖完原封蓋上。北京大興的西瓜，感覺是綿瓤與沙瓤之間。

我現在喜歡將瓜切成兩半，用湯匙挖了吃，遇天熱時，把瓜瓤刨散，買幾支冰棒擱里面，吃起來又冰又甜，爽到底了。切塊吃，是沒有這樣從容，

拿了一片瓜必須吃完。我到文學批評家胡風老家蕪州鎮下石潭村吃西瓜，這兒還有一種從容的吃法，是將西瓜切成圓片，像一個大餅，拿手里一小塊一小塊地掰著吃，人就坐在石門礮、竹靠椅上，邊吃邊聊著往事，日向西斜，雞鳴犬吠，蟬在柳梢上叫。這些，都不及我第一次到北京吃西瓜驚訝，主人將西瓜切成三角小塊，用牙簽挑了吃！我回湖北將此當新聞講與人聽，呵呵，他們用牙簽挑西瓜吃！

西瓜起源于非洲南部的喀喇哈里沙漠，先從非洲傳到南亞，公元前二千多年，埃及、利比亞已廣泛種植西瓜。公元前四世紀，亞歷山大遠征時將它傳到印度，十世紀左右傳入中國，從西傳入，曰西瓜。不過在古代的中國，瓜是不可以隨便切的，《禮記·曲禮》記載，切瓜等級嚴格，為皇帝切瓜，先切四瓣，再橫切成八塊，拿細葛布蓋上；為候爺切瓜，先一分為二，再二分為四，拿粗的葛布蓋；為大夫切也是四塊，就不用葛布蓋了，為士人切瓜是一分為二，去瓜蒂。老百姓吃瓜，就去瓜蒂，不切，啃著吃。我估計，那時候的刀可能很貴。

## 野苧菜

住豐臺橋南韓莊子的時候，吃過一回野苧菜。

當時識得野苧菜的人不多，菜販是將兩捆野苧菜胡亂擱在攤上，是老野苧菜，葉柄間有小束花蕾了，葉子闊大，葉背絨毛清晰，橫腰折斷處流著淡綠菜汁，桿的皮有淡紅顏色。問價，三角錢一捆，我便兩捆都買下。鄰邊上的一個熟菜販指著野苧菜說我，這也要買呀，知道你喜歡，我順道給你拔兩捆來。我說，野苧菜只是嘗嘗，久不見就想吃，卻不可以多吃。這樣說罷，一晃數年過去，再未吃到野苧菜。2000年到山西平遙，坐一人力三輪車去郊外看谷子，就看見地邊有許多野苧菜和曼陀羅，地里是大片大片的粟子，當地人叫谷子。粟子極好看，它的穗飽滿圓潤，彎彎的沉垂，青色或隱隱的絳紫色，它就是先祖最早開發的谷物糧食么？然晉人喜醋，酷愛吃面，就也未曾在館子吃到綠色野食，那野苧菜真是生長錯了地方。

今夏北京六屆國際車展間，搜狐汽車頻道主編何毅先生組織幾人去懷柔山間品飲，其中有中國汽車聯合會首席汽車分析師賈新光，獨立汽車評論家鐘師，開一輛廠商提供試駕的白色奧迪a4，一路是看見曠野的綠，藍天和白云，這是品飲的好時光。去到懷柔百泉山，就停下來，先讓饑餓的目光飽飲

一頓山水，看了峽里的湖，擇了品飲之后去劃船的路線，就到山中酒家點菜。

懷柔的山飲，有名的是虹鱒魚和鱒魚，都是高山冷水養殖的，肉質細嫩而味道清甜，此次要的鱒魚，一魚三吃，生魚片、紅燒鱒魚和鱒魚頭骨架湯。還要了回鍋肉、鐵板牛柳、小雞燉蘑菇、柴雞湯等，喜歡的還有素菜。頭一道素菜是野萹菜，這個館子只是把它叫做萹菜，細細品味，還是野萹菜，它的葉較粗，無主桿，我思想它是集體用沸水焯熟晾干再涼拌，未見萹菜滑柔青嫩，野萹菜是一種糙得很的爽，吞咽時會撕拉一下喉嚨，像用舊棉毛巾擦背的那種感覺，強力擦刮以后的味蕾，在觸到其他菜肴之際，又會有極清晰的味覺。有一道油炸花椒芽，有些像把花椒的嫩枝折來裹了面粉油炸的。由于不是小花椒芽，快老的枝葉感覺不出什麼。香椿已半老，也非春天那種嫩芽了，不過香椿味還頗足。沐山風，聽泉音，又買來一箱“二踢腳”鳴放，是像放21響禮炮那樣，將“二踢腳”插專用鐵架子上放，“二踢腳”連續性爆炸飛升天空再炸，空谷幽澗，是響徹百泉山，震徹龍泉谷，這時候喝二鍋頭是真棒。

前天在八里橋菜市上，忽然又發現有野萹菜，市價1元3角兩捆，就買下兩捆，拿手里，感覺這野

莧菜像是人工種植的，它們長得整齊光溜，比野生的嫩些，比家莧菜老些，這個時代頗為流行吃家種的野菜。不過，它的味道與家莧菜還是有別，就是家莧菜還未馴化成功的樣子。回家去了根，挑了黃葉，洗淨了清炒，加蒜蓉，仍然能品出原野大地不羈的秉性。

## 絲瓜湯

絲瓜與夏天有緣，絲瓜是明代從南洋那個熱的地方引進，靠海邊的泉州，稱它暑瓜，這應該是正確的，絲瓜是真正好的清涼解熱的瓜。絲瓜宜于打湯或者清炒，湯是稀釋主義情結的澎湃，清炒是散淡心緒的凝結，我常做的絲瓜湯是雞蛋絲瓜湯和肉片絲瓜湯。雞蛋絲瓜湯有兩種做法，口味求重時，先劃了雞蛋煎黃搗碎，注水煮湯，湯沸及白時投入絲瓜，絲瓜切絲或半月形的片，佐鹽、生姜絲和蒜瓣；口味求淡時，先注水煮絲瓜，再劃雞蛋細細淋入沸湯之中，蛋花便在沸湯之間盛開了。做肉片絲瓜湯，將絲瓜略炒，注上水煮，肉是豬肉，上品的是里脊肉，次之是前胛瘦肉，切絲或片，以為片要爽些，肉要抓芡，湯沸之后，投鍋中輕輕攪動一下，肉熟即起鍋，這樣肉鮮嫩，絲瓜是清甜，皆都滑爽。喝這樣的絲瓜湯，是夏天的美好回憶，有清熱之效。

絲瓜的清炒，也是有著三個現實向度，純粹清炒絲瓜，清淡滑柔，吸可入咽，只需略約一點蒜蓉調料，喜胡椒者，是可以放一點胡椒粉的，清炒的絲瓜，有些許湯汁，此湯的本原味重，拌飯也是極入味。絲瓜炒雞蛋，亦先將雞蛋煎黃，投絲瓜合炒，或兩者分炒再合炒之。炒肉需將肉抓芡，炒至

八成熟起鍋，洗鍋，注油炒絲瓜，絲瓜八成熟了，投入肉合炒，佐蒜蓉，雙熟起鍋，圖美觀者，攔幾根紅辣椒絲，肉是粉色，雞蛋是金黃色，絲瓜是綠色，蒜是白色，有幾根紅辣椒絲，就是清純之間一點艷麗了。

吃絲瓜的感覺總體是清淡而優雅，最好是在門前窗下種一棵絲瓜，也不妨在陽臺上用大缸種植的，自種的絲瓜，看著發芽、生葉、開花以至結出小小的瓜兒，忽然間就成了長長的一條大瓜了，拿剪刀從瓜蒂剪落，削皮，白白的肉色，青鮮氣息淡淡地瀰漫，有若風中，夏天的綠野由遠而至。有清炒絲瓜或絲瓜湯，燜一鍋白米飯，或者是煮幾碗白粥，悠然地吃起來，也是可以淡忘卻一些塵事，不去感覺市井的喧鬧。

## 瓦罐雞湯

瓦罐雞湯在湖北飲事中占很重要一個位置，湖北人習俗里面，喝雞湯是非常重要一件事，婦女生產后坐月子，要吃上十幾只雞，善吃者能吃上幾十只雞，窮人也要吃三五只雞，雞又以煨湯為主，以為雞湯養人，及至現在的煨湯人，那剛剛做上爹的男人，常因代吃雞肋而痛苦，不論。雞湯，是湖北人的重要湯飲，在荊楚大地上，它蕩漾在平凡的人生歲月中。

前次新創刊的《法制晚報》編輯陳永苗請客，欲讓我寫一專欄，恰湖北大廈瞿主任及彭主席有邀約，我說那就去湖北大廈吧，吃一頓免費的晚餐。湖北大廈是在北京圖書館對面，那是讀書人皆知的地方。就去了，有十年砍柴、雷天一干人等，都是京城的名嘴。

上了一桌菜，掌勺者是剛剛獲得全國烹飪大賽銀牌的名廚，菜肴的精致是不必說了，然心里是期盼著瓦罐雞湯，且是純正土雞煨的瓦罐雞湯，又極其擔心此回上了洋雞之湯，那是有損面子，我以為洋雞湯只對洋人口味。瓦罐雞湯是極快地上了，其他菜是陸續地上，包括有一罐湖北一鍋鮮。就先飲瓦罐雞湯，湯一入口，便知是純正的土雞湯，這味道就像揭開了塵封的故鄉歲月，似乎看到了鄂南山

鄉那黑瓦青牆的鄉村之上裊裊炊煙，那楓紅竹綠的山岡，那石圓水清的山澗和小河，那熱烈的南方太陽。都說是好湯，一小碗一小碗地飲，心情也隨之豁達，大論網戰360回，諸君又多是往來天涯閑閑書話呢。

好的瓦罐雞湯，要用砂罐煨，湖北人喜歡將砂罐叫成瓦罐，將土雞切成方塊，放若干生姜片，幾粒花椒，一兩枚干紅辣椒，擱在板炭火的紅泥小爐上煨，細細紅火，有藍焰閃爍，輕執蒲扇，間或拂搖小風，最好是在有花圃的后院，在假山石前，人坐竹椅，手托一書，是線裝本那種，有斜陽暖照，或由梧桐篩下一方綠蔭，檐上有麻雀嬉戲，瓦罐里的雞湯悄然地沸騰，漸至金黃，湯上像浮一層黃金箔。

雞湯不易冒熱氣，故離火也久久不曾冷卻，十分容易發生燙嘴事故。想起要說，飲雞湯應注意安全。另外，佐鹽要擱在后面，較早佐鹽，會導致蛋白質凝固，不利蛋白質稀釋于湯，令湯味大減，湯是清湯寡水，肉成豆腐渣，那樣的雞湯是完全失敗的雞湯，這有些像談戀愛，訂婚一早，美好的感情就不易釋放出來，或許這輩子也不知哪年哪月才有那般的感情呈現，最妙是感情達至高峰才下訂婚帖。佐鹽的事，事關烹飪大事，應精妙掌握時機，

只有一些固執而不入味的菜如豆類，應早佐鹽。

飲罷瓦罐雞湯，吃了臘味武昌魚等，又飲湖北一鍋鮮，才是發現，瓦罐雞湯是飲得早了些，湖北一鍋鮮，是有魚糕、魚丸、魚翅、豬肉和大白菜的，豬肉是吊其味，大白菜是提其鮮，此湯亦是上等好湯，然屬清淡型，飲罷瓦罐雞湯，其清之所在，也是寡味了。因此，上菜應有正確的秩序，在楚湯中，瓦罐雞湯是一個味覺巔峰，先行有各湯小小的鋪墊，及至愈漸的濃鹹、醇厚，便抵達品飲的高潮。

## 上德肥驢

北京驢肉館日漸多起來，初到通州，門前有一家驢肉館，東北人開的，有全驢火鍋，有單炒。一段時間，我喜歡在那里招待朋友，就來一個全驢火鍋，驢肉是有味道的。後來驢肉館未開了，改成一家普通館子，不免心里生發一些世事滄桑之感。前天，驢肉館又重新開張了，我想，又能夠吃到驢肉了。

少時，我將毛驢認成小馬，排成長隊的驢拉板車，我驚叫地說滿街都是小馬。最早吃到驢肉是1990年在西安了，去參加《人民文學》一個筆會，吃臘驢肉，味道一直令人不忘，像我近時去上德肥驢館吃驢肉一樣。上德肥驢館，一位山東濱州朋友開的，老板姓胡，館子在中日友好醫院斜對面胡同里，叫櫻花小區吧，離馬路不遠。濱州以前吃驢肉有名，那個地方據說是孫子老家，以前滿地跑驢，現在難見驢蹤了，人用機器，把機器叫做電驢子，電驢跑得快不能吃，濱州吃驢肉去山西和陝西高原上買活驢，一歲左右的驢，屠宰取肉。哦，我不幸的驢。

上德肥驢館主要品驢方式為涮驢肉。驢肉也紅，較之牛羊肉色澤淺些。驢肉由切肉機旋成薄片，略略一涮就熟，蘸麻醬或香油調料吃。驢肉味

道，與牛羊肉有別，當然只能叫做有驢肉味，驢肉味道有些淡然趨向，有隱約而至的驢肉香。舊時有說法，天上龍肉地上驢肉，龍肉無人品過，吃驢肉才算現實主義行為。不過，這裡頗有形式主義吃法，比我以前在神農架和山東廣饒吃有不同，神農架里驢肉多紅燒，廣饒則叫做肴驢肉，上德肥驢與太原吃法相當，曾經與韓石山先生在太原吃過一次驢肉火鍋，當然沾韓先生的光。

在上德肥驢館，我覺得紅爛驢皮味道好，這種驢皮已經燉熟發脹，再以鮮筍、蘑菇、辣椒一道紅爛，極有彈性的驢皮，它是釋散一種韌感十足的醇香，又滿足齒感和口腔之內的渾沌之感，一種渾厚的糯香。食客朋友老貓吃了，就說這館子牆上應該掛上皮影戲那種驢皮，要在門口擱上磨子。不過，這與品味驢肉和紅爛驢皮并無關係。那次品驢肉，還有網友王亞樵，他以前和我是天涯國際觀察版主，他這次開著本田車來，讓我笑話一番，他居然沒開國產車，他在天涯國際觀察是有名的愛國憤青呢。王亞樵南方人，老家在揚州，他說我應該去揚州吃美食，這想法真不錯。我們大啖驢肉時，相約到揚州去領略淮揚風味，確實這個世界上味道都不一樣，高原上的走驢步上京城菜桌，它竟給我們諸多懷想世事的機宜。另外，還有搜狐社區如風，老

食友了，屬於天涯食友團，搜狐汽車頻道兩位評論編輯，關注電驢一族，吃起驢肉小心翼翼，有些個職業貫性，設若卡車是驢子，面包車是馬，小型乘用車即轎車無疑是驢子，汽車頻道就是關注驢子，呵呵，連動物也是小型化味道好呢。

一千人等吃得天昏地暗，喝了不知道多少瓶金六福，有些暈，出門天上有一個大月亮，它像濱州月亮，也像高原月亮，其實世界只有一個月亮。現在回過頭想，那一次浩浩蕩蕩結隊去上德肥驢館，就又是記憶中的味道了。

## 玻璃水

北京的春天，頗似一個虛度光陰的頑皮少年，一心要將這一段好時光糟蹋了去。時下路邊柳絲綠了，銀杏亦萌了芽，麻雀在天麻麻亮時，跳到窗下小學校平房頂上鳴叫，陽光懶洋洋的，些許暖意是被風奪了去，季節意義的春天來臨了，惟不能夠體察到真正春天精細化美妙。心中有些不爽，近時使用的陽光牌筆記本電腦常常死機，它疲勞了，我帶它沿黃河邊走了一道，長江也走得差不多了，人生總是要不停地走，電腦不可以長相隨，然我對它抱有感激之心。下午，新添了一臺恒基電腦，買了兩張光盤，一張是理查德·克萊得曼的《鋼琴曲》，我喜歡。

好久沒有這樣聽理查德·克萊得曼了，尤其是這種有畫面音樂，畫面上水波流涌，如玻璃水，不朽水，那琴聲也是水，歲月如水，情亦如水。《魂斷藍橋》是一曲藍波，《人鬼情未了》是一曲綠波，悠悠的流長，《命運》的波瀾向心情外擴張。人被琴聲浮托，被水浮托，漸漸有透明的感覺，尤其是喝了清茶。理查德·克萊得曼的音樂是茶中龍井？幾天前，得一包上好明前龍井，或曰貢茶，據稱是從中南海帶來，土黃草紙包，分三層，內兩層是綿草紙，外一層硬草紙，水紅塑絲系扎，舊時的茶葉包

扎方式。茶葉不易包，紙有紙味，竄到茶葉中糟蹋好茶，要預先用一般茶葉吸去紙味，紙也吸了茶葉味，紙方可包好茶，紙為茶性紙了。用茶筒裝茶，要拿一般茶葉吸去異味，吸味的茶葉可以扔掉。

聽音樂宜于喝茶。有一包好茶，愉悅心情是可以表達，出門喝酒，去逛書店，心里面惦著那茶，也并不太多地喝它，我用保鮮袋將龍井茶裝好，放進茶筒，實際上這種好茶應該用景德鎮青花瓷壇來裝，惜之手頭上沒有。隨后又得了兩把好壺，一是羊脂砂一握小壺，一是宜興徐秀裳千禧年紀念之作。喝龍井，聽理查德·克萊得曼《鋼琴曲》，如晨水之沐，清新可人。

龍井大分有三種，獅峰龍井、西湖龍井和梅家塢龍井，品質之序大約如此，或因人而異，人是有偏好的動物。早年喝過一斤從茶場得到的西湖龍井，一直喜歡西湖龍井，去年參加《名勝風景》筆會，呂宏女士送了半斤梅家塢龍井，覺得梅家塢龍井也不錯。再喝獅峰龍井，亦覺其好。我這一包獅峰龍井，約一斤份量。西湖龍井有栗香，梅家塢龍井偏青郁，獅峰龍井入口始淡，清澈悠遠，回味漸濃，襲一卷芳馥瀰漫升騰。它是玻璃水，不定形的淺茶色玻璃，含于口中有透明柔潤之質感。誠然，此茶不宜用自來水泡，用西山山泉水或農夫山泉泡

為好。

玻璃之水，靈感來自理查德·克萊得曼指下琴鍵，他的琴音源源注入茶幾上的砂壺，音符穿越霧障，芬芳的聲音經歷不息。懸壺而起，茶如玉珠飛落，注于盅，一盅淡然果綠，薄霧裊裊，細縷如紗。聽著理查德·克萊得曼的琴聲，飲著西湖之濱獅峰龍井，登錄互聯網，忽然間春風駐足，融入和諧溫馨的時間，陽光從窗外透進來，輕柔地跌落在茶盅里，這玻璃之水。像以往那樣，鼠標指向天涯社區《關天茶舍》，一個展現個性或曰人性化的地方。我讀到清風花影一個文章，寫王小波與李銀河的爱情，那一份感覺，滿懷溫情地憶念失去了王小波的李銀河，那個用五線譜書寫愛意的王小波走了，愛人只有獨自地在這個人世間跋涉，幾多苦楚，幾多絕念，惟琴音可以穿透歲月，理查德·克萊得曼指尖回環繚繞《命運》，或者《星空》，還有憂郁又悲愴的《魂斷藍橋》。

微澀之龍井，若即若離的甜甜，若即若離的清苦，在感悟里輕輕瀰漫，玻璃水，有些許迷霧，有鶴獨棲，風已去，大地上的光芒，日月循環。有清風花影那一份感覺，冬去春來，滿目芳菲，極易惹人戀舊，思想那些離別故人、故情和飄逝的往昔，人之如茶，一盅明前龍井，不朽真情定格成片狀春

光，讓沸水的熱情還原，恰品飲出人生真諦。年年春來花依舊，歲歲冬去月移情，道一聲辛苦，又見透澈天明，清苦清澀清甜而淡然的龍井，玻璃水，它可以映現的心情都是一樣可以細細品味的珍重。

## 味道雕刻師

我沒有將電視機送人時，每個周末都要看一看中央電視臺二頻道《滿漢全席》擂臺賽，一場時間漫長的大賽，全稱為“全國電視烹飪擂臺賽”，現在第二屆業已落幕，第三屆鳴鼓開擂。我在第二屆復賽階段被邀請做視“美食評論家”，這頭銜感覺比廚師帽高，不過，實品到了美味。以往在電視機前看烹飪大賽，電子技術無所不能，也仍不能把味道傳達，惟在聲光色之中聽到評委們說好，不知道如何好。登上評委臺品飲以后，嘗到了繁華市井間無法品味的美味佳肴，才知道那味道真奇妙。全國電視烹飪擂臺賽有一個較高門檻，據知參賽者得是一方名廚，節目主辦者中央電視臺、青島電視臺和中國烹飪協會也意在推出中國頂級飲食文化作品，每一場擂臺賽都確定一個主題。

“美食評論家”不好做，現吃現評，憑了三寸好吃之舌，不如寫書評可以反復閱讀，細細斟酌洋洋灑灑從容落筆，還能修改，美食評論家要在攝像機鏡頭前表現，前有廚師與觀眾，旁有編導，要及時講出味道的一二三，不忘挖掘一點飲食文化，地域民俗，歷史典故，說的如果不比做的好，才冤枉了人家烹飪大師精湛手藝。守擂和攻擂的廚師，每一場均是一鏟相拼，一勺見分曉，評得到位頗難，

需要悉心細品，然現場沒有從容機會，而諸多味道可以意會不易言傳，方體會到“吃”，勞動起來不是輕鬆。

賽場上烹飪十分不易，只有那些久經考驗的名廚從容自信地在攝像機下刀飛鏟舞，還能精細雕花，讓人眼花繚亂，在45分種時間里做出四道精美菜肴，都不枉一方名廚。大賽作品精雅，味道清晰，絲絲縷縷，鮮是鮮，辣是辣，一樣菜中鮮香或者干香，鮮咸或甜香，清雅或醇厚，皆給人以明晰味覺信息，那些復合香型的肴饌，也不會混沌一片。品嘗第一筷，味覺未激活時，有些模糊，第二筷便能捕捉到感覺了，需要有足夠詞匯來表達它。我參加第二屆全國電視烹飪大賽第一場復賽，以麻辣為主題，菜系不論，還記得四川成都陳述明廚師調制《過江沾水兔》調料的味道，咸鮮香辣，味道明晰可感，劃過味蕾香真味切，芬芳鮮明。陳述明廚師有一道《香辣魚云》相當不錯，這道菜家常可做，取下魚頭中魚云，沸水焯之，澆上香辣調料，主味是鮮甜香辣，有些小資口感。

那些專業評委，則可以從烹制過程判出其味，他們均為中國頂級廚師，在這個領域已經功成名就或者正抵達烹飪巔峰。評委主任高炳義是中國烹飪協會副會長，對中國飲食史和古典文化積淀深厚，

極其認真，有一道魚羊鮮，流行說法是孔子帶學生去一地，沒吃的，學生將魚與羊肉合煮一菜，味道非常鮮，於是發明了鮮字，高炳義先生考察出是商代彭堅所發明，沒有隨眾。廣州白天鵝賓館行政總廚莊偉佳對中西部廚師爭做鮑魚燕窩頗不為然，他認為在棄長揚短。釣魚臺國賓館行政總廚郝保力致力引進西式炊具改造中菜烹飪環境。四川綿陽史正良研究烹飪原料，寫過18本專著。世界中國烹飪聯合會秘書長王家根獨鐘中國食文化，到過多國交流。哈爾濱天竹賓館高峰重造型，他說天竹賓館的切菜師已經在賓館切了20年菜，何時去天竹賓館，菜都是切得一樣。杭州之江飯店徐步榮尤講味道，極推杭幫菜咸鮮之美。周曉燕有些特別，他是烹飪大師，揚州大學旅游烹飪學院中國烹飪系副主任，烹飪大師與教授兼于一身。其他評委，均各有特長，決非平庸之輩，安徽淮南朱邦鴻，烹飪大師兼經濟師，淮南豆腐研究會副會長。在半決賽階段，高炳義先生領著評委們去他弟子劉金波主廚的遠洋大酒店品飲，一品烤蝦，一品紅燜鮑魚，一品小煎餅，令人不能忘懷，開始表示不喝酒的莊偉佳先生喝了一小瓶70度瑯琊臺白酒。

把菜做出味道來，擺擂和攻擂者廚師均不在話下，然中華美食，講究美味、美色、美型和美器，

合為四美。于我，“武吃四美”，當然，盤子留下。我說，美色美型的塑造才見真功夫，因此擂臺賽場，也就直讓人聯想中央工藝美院考場，浙江李富廚師，他雕錦雞連腳紋都費了工夫，用小的有暗紋的胡蘿卜雕而貼上，那隱隱的腳紋依稀可辯。好廚師，差不多都是雕刻家，而廚師的雕刻，行內有嚴格講究，材料都必須可食之物，衛生潔淨。雕花又分浮雕和半浮雕，與盛器、菜肴融為一體，其色香味型將菜肴完全藝術化。惜之，菜肴不可以保存，它永遠是瞬間美，美得還要讓人“趁熱吃”，電視攝像機拍下來，也一播而過，不能不說遺憾。

我手頭這部《全國電視烹飪擂臺賽——滿漢全席》（山東科學技術出版社出版，2004年2月）攝影集卻是一個彌補，攝影師在第一時間拍下了精妙的大賽作品，展開書頁，映入眼簾的：味道雕刻師們的精雕細作。林林總總花環葉茂的盤中美味，匠心獨運令人驚嘆，那潛魚棲鶴，走獸飛禽，栩栩如生。那份感覺，光有個一二十年偉大廚齡不夠，它需要藝術感悟與烹飪術高超，否則難以抵達如此高峰。這本書是第一屆“全國電視烹飪大賽”歷史紀錄，于美食愛好者，是一本藝術型的超級豪華菜譜，于烹飪界和烹飪教學界，它是一本難得教科書。有它作參照，或許來年可揮袖執鏟去攻擂呢。

## 普茶運動

昨天與《中國國家地理》黃秀芳編輯約好去北京動物園側邊仙蹤林喝茶，入門看見原木裝飾，粗繩吊椅，綠葉紅花，有些山野情調的茶屋，坐下點茶，卻是無茶，印制精美的茶單只標了些果茶、奶茶和咖啡，沒有鐵觀音，也沒有龍井，所有純茶不備，再看鄰座，皆為女士或情侶相伴，我就提議去一個中餐館，喝酒談稿子吧。

我以為喝茶，應該是純茶，無論果茶、奶茶，都有些畫蛇添足的雜茶，敗了純粹的茶味。黃秀芳編輯不喝酒，照例是她喝茶，我喝酒，稿子未曾談罷，火鍋燃料換了三次。回到通州，仍在想著那加了味道的茶，心裡面是隱隱有一種背叛了茶的感覺，長此下去，中國茶道的復興恐也無望。再深入想，類似復合味道的雜茶尚有不少，較早旭日升冰紅茶，現在統一和康師傅紅茶綠茶瓶裝糖茶，與仙蹤林的果茶和奶茶有些許近似，通常在菜館品飲，有先生和女士不喝酒，則也喝茶，一種自加冰糖的菊花茶。如是想，不論怎么喝吧，卻是在向茶靠近了。

從喜歡茶角度看過去，縱非純茶，都城生活中多了茶味，終究為好事吧？先由各色雜茶入門，引領著大眾向著茶走近，這日子多了茶香。前些時，

翻開《大不列顛簡明百科全書》茶的辭條，開始就講到日本茶道，費了不少筆墨解釋，到后面才筆鋒一轉，說茶從中國傳到日本去，心若有所失，中國茶文化去了日本，再過中國南海，過印度洋到大西洋，這彎也繞得有點大。歷史已經這樣子了，更改不了，上世紀末以降，喝茶的國人多了起來，茶館在北京日漸多起來，南城馬廉道是京都的茶葉街，八里橋有半邊街賣茶葉，馬廉道每年舉辦一個茶葉節，茶文化似在回歸。

這樣子想，上述雜茶，可以算對國人進行茶葉普及運動，一下子不能領悟茶，那就加一點好喝的誘餌吧，誰也沒有規定，喝茶不能滲入其他味道，西域民族，喜歡喝奶茶與茯茶，一加奶，一加鹽，其味亦濃烈。想開了這件事，心裡面就明白了，中國茶文化復興就開始了，在這個世界上，純粹的事物總比較少，讓每一個人都來功夫茶大約需要功夫。

## 被文化絆倒的烹飪大師

去年做全國烹飪大賽評委，就每天都沉浸在鮑魚、燕窩氛圍里，參賽名廚，往往一次比賽耗去上萬元材料，45分鐘比賽，亦似體育健兒，要下得真功夫，真刀真鏟地拼了。以前看電視上別人做評委，總是說味道不錯，心生懷疑，果然不錯么？果然是味道好極了么？自己做了評委，也來一識高低了。確實，那些一方名廚手藝甚是了得，失手情況極少。

印象中，失手較重的只有兩位，一位是來自東北的烹飪大師，他與四川的烹飪大師比麻辣，麻辣是川味，顯然東北大師未上陣去便先行膽怯，預先提交的菜譜為麻辣鮑魚，麻辣三星斑魚和麻辣鹿肉，試圖從材料上打敗四川大師。結果，東北大師的花椒擱得重，醬味亦濃，鮮味未出，且有些發苦，四川大師一個香辣魚云便見高超。香辣魚云，取的鱸魚頭中的魚云，白的那一塊，先期做好麻辣調料，沸水焯熟魚云，澆上調料即成，鮮香柔嫩，軟滑宜人，取材便利，將一個普通的事物，做出有趣味的一道菜。我總結東北大師之誤，顯然是理解麻辣之烹飪發生了短路，暗想他要是做一個拿手些的麻辣燒烤，或者麻辣爛燉，恐不輸于四川大師，因為只要在他拿手的菜上，使上麻辣調料即可，大

賽規章上沒有規定必須是四川做法，只是要求麻辣味道。比如，烤鹿肉放上干麻辣，味道也是極突出的。這是理解上的失誤，或曰文化之誤，川菜做法可以麻辣，川菜中有許多菜也并非麻辣。在東北傳統做法上，用上麻辣調料，就能得出各有所長，足處與不足處，鹿死誰手尚不能定呢。二個失手的烹飪大師是西南來的，他做了一道先苦后甜的燕窩，蒸的燕窩，打苦瓜汁澆上，白云碧浪，是燕窩與苦瓜汁，看上去很美。然品嚐之后，卻是先甜后苦了。皆因為，人是舌尖品嚐甜味，舌根品嚐苦味，甜味短而苦味長，燕窩與苦瓜汁中，加了冰糖。先苦后甜的事物是有的，如飲茶方面，六安瓜片先苦后甜，茶語道，六安瓜片有回甘。茶葉由濃而淡釋出的味道含甜，苦瓜為君子瓜，其味獨立，不與它味混合。這個作品的設計先出了問題，先苦后甜的本意并未達到。細細推測，二位大師均被文化所絆倒，其實很可惜。這情況，我前時去太原碰到一回，我每晨去一羊肉湯館喝羊肉湯，湯鮮，卻覺味有些不正，問之，是不是放了雞精？答曰：放了雞精，你要還可以放。我說就是不喜歡雞精味。后在馬道坡老陳醋集團喝放了醋的羊肉湯，酸鮮甜香爽，十分地道，醋也是提鮮之物么。

## 與新加坡人對飲

北京國際俱樂部縱是一個國際人士喝酒和咖啡的聊天場所，卻難有真正令人留住記憶的菜肴，仔細想一想，有道素菜獨此一家，油炸菠菜，油炸菠菜除北京國際俱樂部以外，真的在別處沒有見到過。此菜用面粉裹了菠菜而進行油炸，面粉與菠菜都是香酥脆的，還存有菠菜的甜味。

有了油炸菠菜的記憶，再有就是對新加坡人的記憶了。新加坡，亞洲的一個小國，400萬人口，土地面積618平方公里，華人占78%，1965年8月9日脫離馬來西亞建國，現在是世界最富有的國家之一，世界競爭力排名第二。與新加坡人在北京國際俱樂部對飲，第一位是新加坡華聯銀行駐中國首席代表，一位儒生，很喜歡中國傳統文化，說話不離創業與發展，他說華人的創業精神連美國人也不能了解，他老板的傳記是請美國《時代周刊》的主筆寫的，沒有寫好。老板13歲從潮州下南洋，兩手空空，一雙布鞋舍不得穿，扎在腰上，赤著腳走，后來，從小生意到建起新加坡第二大銀行華聯銀行，吃了很多苦頭，現在90歲了，仍每天早晨要到銀行去照料。他說，新加坡人創業是很艱難的，就這麼一個小島，沒有任何資源，缺水，總為供水與馬來西亞談判。以前，我只知道在美國呆慣了的人

不喜歡新加坡，說新加坡刻板，連口香糖都禁止吃。跟華聯銀行的首席代表的一席酒間，初次感受到了他們的“苦難文化”。另外，新加坡人講面子，怕輸，也許是他們始終牢記創業艱辛的根本吧，創業能守業更難。

再一次跟新加坡人在北京國際俱樂部對飲，就認識了新加坡《聯合早報》駐北京特派員周銳鵬，以前只在《聯合早報》讀到他的文章，是一個什么都敢寫的主，入座，飲的是長城干紅。周銳鵬的普通話比我說得好，臉微黑，這是新加坡人惟一的印跡罷。這次我們要了兩份油炸菠菜，喝得比較隨意，是一種閑聊性質，周銳鵬與東南亞商委會干事長許寧寧爭著做東。周銳鵬談起新加坡的發展，也是開口即道：我們不容易！為什麼不容易則大家彼此都明白，就不做多說。只是在談到敬業精神上，周銳鵬說，創業難，守業也難。所以，新加坡人現在仍拼命地干，新加坡人敬業，也廉潔。說到此，他舉東航的新聞發布會為例，早報記者在拿到新聞資料時，也接到一個紅包，中國慣例叫做車馬費的，但是早報記者憤怒地扔了，他說這是對他的污辱，這是敬業精神。不過，他又補充了一點，他們這樣的記者，月薪是2萬新元（1新元等于四元人民幣），我們的工資足夠我們生活。跟兩位新加坡人

對飲，給我的印象是，新加坡人的骨子裏面，在富裕的日子里亦不松懈。新加坡在亞洲的發展路線有三條，中國、印度和印度尼西亞。新加坡在中國的投資達450億美元，是中國的第七大外資來源國，可見其真的厲害。

## 苦瓜不說話

以前我喜歡用臘肉炒苦瓜，但後來發現用叉燒肉炒苦瓜更為合適，主要是臘肉皆呈醬色，配在苦瓜里讓人生出把苦瓜搞臟了的感覺，而叉燒肉就有些艷紅，叉燒肉的作法我至今不清楚，我想可能是使了食品色素的原故，一般說來我是不喜歡色素的，它有背天意，但叉燒肉我還沒有反感，似乎也僅是到此為止。用叉燒肉炒苦瓜，搭配起來，一是青翠，一是艷紅，擱瓷盤里煞是好看，苦瓜切成長片，叉燒肉切成圓片，首先就愉悅了目光，至于其味道，那當然是不用說了，苦苦的香香的，頗能從中體驗人生況味。

比較而言，兒童與女子均不大喜歡吃苦瓜，因為兒童與女子都喜歡甜的生活。可是，我很小就喜歡吃苦瓜，每年每年，我總是要我奶奶給我在菜園里種上苦瓜，苦瓜開一種小黃花，其狀如牽牛花，只是花瓣呈銳角，瀰漫著一股濃郁的氣息，之所以不說芬芳，那是因為它并不芬芳，連蝶也是不大光顧的。苦瓜的清苦味兒，確實也不招惹蟲蟻，獨自安生地過著清苦而淡然的的日子，這仿佛是一個人生道理，大紫大艷，易獲紅顏命薄，清清的苦苦的，卻易于安平地度過平凡歲月。

到了北京，我還是種起了苦瓜，用花盆子種，

擱在陽臺上，苦瓜綠色的藤蔓沿著我給它牽好的膠帶攀援，讓我的整個陽臺都布滿綠，在有太陽的下午，略略抬眼去看，那是一團與天空相接的綠色的云。我買了一只籠裝的蝨蝨，將籠子懸在苦瓜的藤蔓上，那廝趁我不備，將一根粗壯得很的苦瓜藤蔓給啃斷，使之幾天後陽臺上有了一大片枯葉。我種的苦瓜，是我到菜市場有意買的一只老苦瓜，留下它的種籽，擱在廚房的窗臺上，春天里就種下了。但它結的苦瓜，我卻未吃，它成了我的觀賞的景物，我看那青青的苦瓜，它的柔潤斑駁的皮表，真像某位婦人流的淚，那淚滴凝固了，欲滴未滴。它仿佛真的是好命苦，故我不忘給它澆水，悉心呵護。其實苦瓜不終生的苦，待到苦瓜成熟的時候，瓜的周身先是黃起來，跟它的花朵一色，然後漫漫地紅，從內面紅起，紅得鮮艷的時候，驀然地整個瓜炸了開來，像盛開的一朵紅花，這時候它的紅瓢包起的種籽悄然地落了，令人想到它的生產也是這樣的壯麗。只是成熟了的苦瓜，卻不再是苦的，與世俗的所謂苦盡甘來暗合。有一種美食家，專喜吃這樣的甜苦瓜，拿青辣椒爆炒，擱許多蒜蓉。我不吃這樣的苦瓜，我這種死腦筋，總是不喜歡吃異味的食類，苦的甜瓜我不愛吃，甜的苦瓜我也不喜歡。

苦瓜可以用叉燒肉清炒，也有其它的許多做法。有怕苦而又想吃苦瓜的人，會用開水把切好的苦瓜泡若干時辰，瀝干再炒。可以拿瘦肉、辣椒和蒜瓣炒苦瓜，炒熟后不吃，擱在冰箱的冷藏室里，待到第二天回鍋熱了吃，這樣的苦瓜吃起來，其苦味就被沖淡，韻味綿長。一般不是那么喜歡享受視覺愉悅者，大可以如此做，它告訴你如何懂得好味道要慢慢地等待，我知道，人的味覺器官，感知苦味的方位在后，舌尖受用甜味，體驗辣味居中，我們慣常用舌尖舔一下瓜果，就知其甜，辣稍后，苦則苦在舌根了。舌根寬闊，苦味就會久久地駐留。聯系到人的命運，其根本是苦，不論你如何不服，即便你甜得如日中天，到頭來仍是有著苦苦的淡淡的時光。所以，沒有人對人味覺的排列提出異議。

苦瓜還有一個好優雅名字，錦荔枝，美哉麗哉，苦瓜性寒，其還有除邪熱，解勞乏，清心明目的性能。以后會有更多的人了解苦瓜，其實大多苦味東西，都予人以善，比如黃連，它以極苦之味救人于熱毒，苦瓜不及黃連苦，其性相近。

## 瑪吉阿米的西藏風情

瑪吉阿米是一個餐吧，餐吧十分令人拗口，它是飯館也是酒吧，喝酒吃飯都是相宜的地方。瑪吉阿米座落在捷克共和國大使館對面，地理位置是北京建國門外秀水南街甲十一號，北京國際俱樂部以東，恰是一條僻靜的酒吧街，略有異域情調，雅致而明媚，閑適的酒客們漫步樹蔭下，間或有金發女郎碧眸皓齒燦爛一笑，令滿樹陽光沙沙地從葉隙間抖落下來，碎金般撒了一街。

瑪吉阿米是一個西藏風情餐吧，位于二樓，看上去二樓外觀就有西藏情調，雪域高原，藍天麗日，悠揚而透明的歌聲，感覺就會引領人的思緒飛揚。就上樓去，果見西藏阿妹長袍飄飄，雪域之音樂悠然而至。站立片刻，令現代京都漸次從眼前離去，悠然久遠的歲月進入餐吧，就見到瑪尼堆、哈達、大法號、獵槍、唐卡和圖騰，藏式方條桌上，暖色燭光輕輕搖拽，仿如置身于拉薩八角街瑪吉阿瑪酒館。這時光，人想著要來一壺酥油茶，一杯青稞酒，一盤康巴漢子（烤羊排），或優雅，或奮勇地吃起來，前者謂之雅吃，后者為怒吃。事實上與都市的想像有偏差，藏族人喝酒，是極斯文，尤其待客，必用托盤托上銀杯、哈達，一邊唱著敬酒歌一邊敬向客人，客人則雙手接杯，用右手無名指向

杯子蘸了酒曲指向天彈一下，再蘸酒彈地一下，再平彈一下，敬天敬地敬人，連喝三杯。設若酒量不到，就連喝三口。但須喝一口，等一下，讓主人斟一下酒，以此代表三杯。

會說話就會唱歌，會走路就會跳舞，藏族是這樣一個優秀活潑的民族。他們常年生活在海拔三千米高原之上，創造了雪域高原獨有風味飲食，神奇而美妙的菜肴。瑪吉阿米的藏菜，是為藏菜精華，其精美處，不亞于以精緻主義聞名的淮揚菜。

巴拉巴尼是一道藏式風味菜，菠菜醬、奶豆腐烹制，吃起有些酸奶味道，有菠菜甜味，間或有一點小肉塊，它看上去是綠色，如同綠色豆腐腦。其做法是將菠菜絞成醬，倒入鍋中，加入干奶酪一起煮，它是一道女士菜，在我心裡面感覺這樣綠嫩綠嫩的顏色，又是微酸微酸的巴拉巴尼，它確乎適于女士口味，為藏式小資情調。康巴漢子實際上是烤羊排，確如其名，取一塊高原鮮羊排，抹上孜然、辣椒粉、鹽在烤爐或烤箱中反復燒烤，至羊排呈金黃色，瀰漫著高原陽光一般芳香的時候端上桌，極其誘人，不僅眼睛被其牢牢吸住，大腦也飛快地思維著“是橫著下嘴還是豎著下嘴”？烤羊排外焦內嫩，極有韌勁，需要有堅忍不拔精神去撕咬它，這須下功夫，它就不是巴拉巴尼那麼雅致了，它是革

命，需要暴力般撕扯！

吃康巴漢子喝青稞酒，著實來勁。瑪吉阿米青椒包子是另一種人生況味，它將川康地帶的牛角椒去尖，備鮮牛肉末、精鹽、味精、野蔥拌勻，填入青椒之內，用青稞粉糊上，擱熱油鍋里面炸，至青椒欲變顏色，內中牛肉普遍熟了，即可。它果真是一個牛肉包子，青椒內中有著牛肉味道，牛肉中有青椒氣息，令人遙想阿壩那青蔥、綠意無限而一塵不染的壩上草原。我覺得，有一道高原牛舌也不可以放過，一道涼菜，用高原牦牛之舌鹵制，極薄，如同雞血石的玉片，請教不到鹵制方法，柔涼親切的浪漫主義表達。牦牛在海拔三千米以上雪域高原生存，青藏高原惟有的，非洲乞力馬扎羅山上也沒有。

去過青藏高原的人，品味到藏菜便沉緬到歲月中去，眺望雪線上陽光；未去過青藏高原的人，則生發如許關於高原的聯想，包括雄鷹和宗教。我參觀過塔爾寺大鍋，塔爾寺輝煌的時候，有喇嘛五千，鍋大到一次可煮五千人飯食，那鍋大得足可以趕進一群羊去。藏人吃兩種飯，著名的有卓瑪哲斯，翻譯成漢語為蕨麻米飯，像漢人吃的八寶飯，另一種飯是青稞酥油糌粑。卓瑪哲斯有好幾種材料，它以大米飯為主，加入人參果（蕨麻）、葡萄

干、青豆、胡蘿卜丁、白砂糖等，再澆上溶化的酥油攪拌，用小勺舀著細細品味，特別有風味，是米飯的一種罕見吃法。酥油糌粑是藏人日常主食，先把青稞炒熟磨成面粉，備上一個碗，擱上一塊酥油，倒入滾燙的奶茶溶化它，擱入曲拉、白砂糖和青稞炒面，左手托碗，右手用食指不停攪拌，拌勻之后捏其成團，佐上有辣子、蒜蓉配成的臊子蘸著吃。酥油糌粑屬高熱食品，冬天出門，吃上一小團，能御風寒擋風雪，渾身充滿力量。初吃酥油糌粑，我以為是一種自助式軟性巧克力，想想可知炒青稞面拌酥油的味道。

瑪吉阿米還有一道藏式烤天然蘑菇頗有味道，極其簡單，備好新鮮天然蘑菇，通常可用市場買的香菇，去蒂，仰置于盤上，內中擱孜然、辣椒粉、五香粉和香油，放進烤箱烤熟，烤蘑菇有一種極香又極綿的味道，普通藏菜愛好者可在自家嘗試制作。

藏菜在世界上仍是一個未完全商業開發品種，非常獨特又有韻味，象高原給我們的神秘，在淺淺的清亮祝酒歌聲環繞之中，品味著西藏風味美食，置身于神秘幽遠的環境，有著靈魂出游世外的悠然和遙想。

## 吃在中國

古人發明漢字，用字與字來組合，先有一個字，再拼出下一個關聯字……我想這比較科學，如從字，一個人跟一個人走，為從；而三個人碼到一塊，為眾；眾得三人以上，不到三人非眾也。吃字也一樣，吃是口乞，符合邏輯，我曾經為這個發現狂喜一陣，我確實是一個好吃之徒，有一個特別複雜的詞“饕餮”就是為我發明。因此，我深刻地理解方塊漢字的妙處，且并不覺拼音文字有什么好，它有口乞這樣的妙意么？

吃字是一個好詞，一個動詞，也可以作形容詞，還可以……我發現，吃的用處十分多。昨天，在我主持的《世界美食論壇》上，一位網友忽然發出一貼：中國人什么都講吃！……哈哈，一下子調動了我的記憶，吃就嘩嘩地從我腦海里涌出來，使我猛然改變了對吃的狹隘理解，記得我前幾個月還在《世界美食論壇》上為吃征集過警句，《您吃了嗎》網站掌門人貢獻一句“活到老，吃到老”，令我大為興奮，后來我想出一句：“吃無止境。”我認為是這樣，誰敢說他吃到盡頭極致了呢？一吃以蔽之，在漢語語境中，吃字非常了得。

首先，讓我們從動詞角度來看吃，且與本義的吃毫不相干，甚至與口無關。吃進——老張這回吃

進了一萬股，是買進意思；吃車——胡榮華走到第87著，被柳大華吃掉一個車，推盤認負；吃栗子——牛娃放學不回家，去河邊玩水，吃他二叔一栗子；吃槍子——松井中隊長最終吃李向陽一粒槍子；吃透——今天叫大家開會，要吃透《人民日報》社論精神；吃旅——八路軍在晉察冀反掃蕩中，吃掉日軍一個旅；黑吃黑——座山雕跟許大馬棒干上了，倆土匪頭子黑吃黑；通吃——贏家通吃，李老四這回把對手全掏空了；吃墨——宣紙很吃墨，銅板紙不吃墨；吃扣——現在書不如從前好做了，能吃五個扣已經不錯；吃國家——希特勒納粹大軍吃下波蘭以後，接連又把捷克、匈牙利等小國家給吃了；吃肥——米蘭花香是香，但很吃肥；吃老——這小子年輕輕不努力，呆在父母身邊吃老；吃大戶——徐大毛開皮鞋廠發了，三親六戚都去找他借錢不還，個個都來吃大戶；吃回扣——馬科長採購大權在握，吃回扣的事總有點吧；吃工廠——這幫蛀蟲，沒到三年時間，把工廠吃空了；吃利息——王二存款過了六位數，後半輩子吃利息就夠了，還窮折騰個什麼；吃被告——大蓋帽，兩頭翹，吃了被告吃原告；吃黃紅牌——外星人羅納爾多又怎麼樣？背後鏟球照樣吃黃牌，不服氣，又吃了一張黃牌，累加起來吃紅牌下場；吃警告——吳

老板吃了一次警告，又逃稅，公司給查封了.....

吃字在漢語言的表達中，果然無所不在，若設涉及到形容詞，吃字用途就寬廣無邊了，乃至無吃不成書。吃不開——李教授早年研究計劃經濟，現在搞市場經濟了，在系里他有點吃不開了；吃得開——在深圳最吃得開的是懂英語會玩計算機的靚姐；吃不消——吃不消了哥們，再碼一圈就睡覺吧；吃得消——不，吳媽只要有七對和，再打一個晚上也吃得消；吃香——知識經濟時代，當然是雙料博士吃香；不吃香——前幾年本科生大家搶著要，現在可不吃香了，吃香的是博士碩士；吃不住——啊，我吃不住了，100公斤的鐵管壓在我肩上；吃得住——趙州橋一千三百年歷史了，過大卡車還吃得住；靠天吃飯——以前大寨靠天吃飯，現在大寨也靠天吃飯；靠山吃山——靠山吃山靠水吃水，靠著電信這棵大樹老伍不吃電信吃誰；吃皇糧——同學們，高考馬上到了，決定你們吃皇糧還是吃雜糧的關鍵時刻了；吃兵餉——胡宗南打鬼子不行，吃兵餉有一套；吃獨食——老王捉到一只好股不告訴我們，這家伙從來吃獨食；吃官司——嗨，趙記者寫新聞不打草稿，這回又吃官司了；吃緊——陪都的老少爺們，真是前方吃緊后方緊吃啊；吃醋——陳總陪老婆逛街，看一眼女人他老婆都吃

醋；吃勁——金庸寫武俠小說是一流的，讓他寫王朔的都市小說就吃勁；吃力——不過，讓王朔寫金庸的武俠小說也吃力；吃苦——王鐵人最能吃苦；吃虧——美國佬在越南戰場上吃了虧；吃素——喂，你手上的警棍是吃素的，怎么不給那家伙一棍呢；吃葷——告訴你，我這警棍可是吃葷的，老老實實跟我走吧；吃屎——吃屎長大的，怎么著？沒看見前面有人嗎；吃驚——我怎么能不吃驚？昨天你還騎自行車在長安街晃蕩，今天居然開來一輛大奔；吃水——這艘船吃水三米，小風浪搖不動它；吃氣——劉大媽好心去勸王滬生幾句，沒想到他反而挖苦她幾句，劉大媽吃了一肚子氣；吃重——別看這艘船吃水三米，吃重能達八十噸；吃糧——在家呆著餓肚皮，還不如找個部隊去吃糧；吃齋——他是吃齋的人嗎？看他滿眼兇光；吃人——在吃人的舊社會，雷峰同志下雪天還穿單褲；吃軟——嗨，李達可是吃軟不吃硬的好漢；吃癩——他還不吃癩？三個人就他一個沒靠山；吃鹽——怎么著？小子，我吃的鹽比你吃的飯多，過的橋比你走的路多；吃相——這人真是沒個吃相，好像一百年沒有聞過肉香；吃吃——她吃吃一笑，老少爺們又干歡了；吃軟飯——這家伙傍著個富婆，吃軟飯的料子；吃瓦片——老郭家一共有八間房，租出去四

間，他這人靠吃瓦片呢；吃補藥——咱們公司負債一千萬了，現在只能吃補藥不能吃瀉藥；這小子吃了槍藥，一大早說話就這麼沖；吃爆竹——不，他吃了爆竹，一碰就炸；吃悶棍——小鬼子想在晚上偷偷進村，沒到村口就遭遇埋伏，吃了一悶棍；吃牛力——我吃牛力也沒有把他拉回來，真是犟死了；吃豆腐——老小子也不看看自己那模樣，還想吃小陳的豆腐；吃魚——結果是沒有吃到魚惹了一身腥；吃差價——老小子沒走桃花運走財運，倒了一批鋼材差價吃了不少；吃空額——老小子現在又玩花招，手下只有一個民工，他報十個，吃了九個空額；吃批文——老小子還吃批文呢，他把項目批下來，轉手就是錢；吃蒼蠅——我一看見老馬就惡心，跟吃了蒼蠅似的；吃臉蛋——她有什麼能耐啊，還不是吃她那臉蛋；吃老本——同志啊，不要躺在革命的功勞簿上吃老本，要立新功；吃現成——年輕人，你們父輩都是扛過槍渡過鴨綠江，你們可要加強學習不能吃現成啊；吃四方——男人口闊吃四方；吃不了——你敢動我一根指頭？我讓你吃不了兜著走；吃不準——老總吃不準董事長的意圖，干什么都縮手縮腳；吃螃蟹——他是第一個吃螃蟹的人，改革了人事制度，將不上班的人都炒掉了；吃電影——張藝謀這輩子吃電影吃定了；吃敵

人——你不吃掉敵人，敵人就會吃掉你；吃秤砣——這家伙是王八吃秤砣——鐵了心了；吃敗仗——中國足球隊又吃了敗仗，真是讓人下雪天吃冰棍，吃了個透心涼；吃甘蔗——生活要從苦里過，甘蔗要從梢子吃；吃黃連——張老漢不聽人勸，叫他到醫院去看病不去，現在不是胃穿孔了么？張老漢真是啞巴吃黃連，有苦說不出；吃湯圓——別看張非這小子像個悶頭驢，他可是啞巴吃湯圓——心中有數；吃閉門羹——他想去看女朋友，未來的丈母娘讓他吃了閉門羹；吃一塹——他還敢頂總經理么？差點沒有炒魷魚，吃一塹長一智啊；吃小虧——吃小虧，占大便宜；吃老虧——他還不吃老虧，一萬人民幣換的是一萬日元；吃馬路——現在風氣不好，有人專門在路上攔車吃馬路；吃網絡——網絡剛剛火起來，吃網絡的人就多了；吃不飽——我這壓面機一天可以壓五噸面條，但是面粉廠一天只供應我三噸面粉，這壓面機長期吃不飽；吃九餅——上家一個九餅打下來，我吃了筒一色就聽和了；坐吃山空——他老爸給他留下十萬元，可這小子哈事不干坐吃山空，一分錢也沒了；吃奶的勁——吃奶的勁都使出來了，也沒見他挖到一砣金子；吃粉筆灰——我吃了四十年的粉筆粉了，工資還沒有我學生的學生高；吃定心丸——縣長啊，有

你這句話墊底，我就吃了定心丸啦；吃大鍋飯——公司總是獎罰不明，吃大鍋飯，現在效益不好，只能怪改革步子太慢；吃在碗里——吃在碗里，盯在鍋里，人人都怕別人比自己分得多；吃後悔藥——這個世界上沒有後悔藥好吃的；吃耗子藥——你寫舉報信讓我來抄，一查筆跡怎么著？讓我吃耗子藥；吃筆桿子——你指望作家對文聯放個響屁？他們都是吃筆桿子飯的；吃豹子膽——你吃了豹子膽是吧？你敢給我臉上抹黑；吃的是草——魯迅先生像一頭老黃牛，吃的是草，擠出來的是奶；吃罪不起——怎么說他舅舅也是一個副村長，咱們吃罪不起還躲不起；吃河豚——哥們真是好樣的，這叫做冒死吃河豚啊；吃里爬外——我老婆上班半年沒領工資，還把我家的存款拿去給單位買材料，整個一個吃里爬外；端起碗來吃肉——端起碗來吃肉，放下筷子罵娘，這真是一個奇怪的現象，日子好了也有不滿；好漢不吃眼前虧——小余見對方三個人，手里拿著菜刀，好漢不吃眼前虧，撒起腿就跑；敬酒不吃吃罰酒——這人真是不知好歹，用車接他不來，結果走路遲到，扣了一月獎金，真是敬酒不吃吃罰酒；吃水不忘挖井人——王屋山的群眾，給愚公立了一塊碑，吃水不忘挖井人哪，大家出門不再翻山頭了；軟硬不吃——這家伙真是頑固，罰也罰

了，好話也說了，他就是軟硬不吃；吃青春飯——別看電視臺的女主持人很風光，她們吃的是青春飯；吃了兩記耳光——偽軍中隊長不敢到前面探雷，啪啪吃了鬼子小隊長兩記耳光；不吃那一套——老地主想巴結劉文學，劉文學不吃那一套，堅持要把他送到生產隊去；就吃那一套——王守信用銀彈打中了一些毅志不堅的基層幹部，王守信堅信他們就吃那一套……

吃在形容詞里面，真是畫龍點睛之字，諸多詞匯若是少了一個吃字，那還有什么味道？但是……我發現，這還不夠，因為總不能什么都由人來吃，還有動物呢？動物也是要吃的呀，總得借借動物之口吧？于是，便有了許多動物的吃：好馬不吃回頭草——造汽兄，去了美國千萬站住腳，好馬不吃回頭草吶；狐狸吃不到葡萄——狐狸吃不到葡萄，才說葡萄是酸的；兔子不吃窩邊草——鄧斌這老太婆也真黑心，老話說兔子不吃窩邊草，她把街坊的錢也騙了；大魚吃小魚——大魚吃小魚，小魚吃蝦子，蝦子吃渣子，微軟仗著財力又吃掉一家公司；虎毒不吃子——沒想到李四這么心狠，虎毒不吃子，他居然把兒子賣了；狗改不了吃屎——原以為李四賣了大兒子，受到鄉鄰指責會改過，哪想到他把小兒子又賣了，真是狗改不了吃屎；癩蛤蟆想吃

天鵝肉——王五這種人，也想取劉三姐做老婆，真是癩蛤蟆想吃天鵝肉；癩蛤蟆吃碗渣——這小子能說會道，真是癩蛤蟆吃碗渣，一肚子臊瓷（詞）；猴子不吃人——唉，莊兄啊，你真個是猴子不吃人，相難看；老虎吃刺猬——計劃生育工作難做啊，主任自己就超生了一胎，要想去說服別人？真是老虎吃刺猬，無處下口哇；烏龜吃大麥——造汽兄本來就不吸煙，把煙給他吸，真是烏龜吃大麥——糟蹋了糧食；烏龜吃熒火蟲——那事根本瞞不了造汽兄，造汽兄是烏龜吃熒火蟲——心知肚明；喳喳鳥沒肉吃——看他這人，借到宣傳部去以後，整天耍嘴皮子，分流下崗，肯定是他，喳喳鳥沒肉吃；豬八戒吃人參果——你看關明強從東北回來以後，一口氣喝了三碗燕窩湯，問他什麼味道，他一個豬八戒吃人參果，不知何味；老虎吃人不吐骨頭——他這人惡著呢，像老虎吃人不吐骨頭；那有不吃葷的貓——算了吧，整天在女人堆里混，哪有不吃葷的貓；狗不吃貓不聞的——這狗不吃貓不聞的，我好心給他送去一張vcd，他硬說是盜版的.....

吃.....哦，吃，怎一個吃字了得，我們為吃而吃，為不吃而吃，左是一個吃，右是一個吃，只道是吃吃吃吃.....吃了也吃，沒吃也吃，天地之大，萬物可吃，設若沒了一個吃字，這世界將是幾多貧

乏，幾多寡淡.....嗨，你吃了嗎？

## 中國菜

中國菜系應該以長江為中軸線劃分南派北派，尤以長江沿線呈多元化格局，長江從四川三江匯合經上海進入大海，沿江人口味大抵是可以用甜酸苦辣概括之。上海人喜甜味，酸辣自是四川人登峰造極，而長江中段如湖北、江西人對苦瓜、萵苣、茼蒿、泥蒿、地菜這類清苦味情有獨鐘——長江沿岸菜系最為複雜，甚至以甜酸苦辣還不能說明全部。往南往北情況就不同了，南以廣東為代表，那些天氣熱的地方，不以味道論菜，唯鮮獨尊，追根溯源，大約也就是沒變質就不錯，別將老廣口味提升到不得了的高度，地域氣候特點使然。湖南人就不講什麼鮮，湖南反倒是一個吃陳食地方，他們喜歡將任何事物重鹽腌之或煙火熏之，吃那份臘味和煙味，仿佛要專門咀嚼一段歲月。北方就有些大一統，除山西人為代表的吃醋族以外，有兩大類可以概括，東北人愛燉，西北人愛烤。吃爛燉的東北人和吃燒烤的西北人大致統治了北方菜系，北京人還講究涮，涮也能算是菜系么？

燒煮炒燉烤溜蒸燜拌——掌握了這幾下子，大抵掌握了做中國菜的技藝，有了這些技藝就可以到美國唐人街去開館子，或者去法蘭西，在中國本地也能游走四方，我初到北京時，就曾想如果賣文章

萬一養不活自己，那就去找家飯店當廚師，有吃有喝尚且也還能拿點工資，廚師做的是天下頭一號文章，色香味俱全的一道菜，有美術作品感觀刺激，音樂作品綿綿余韻，清炒是一盤詩，紅燒是一碗雜文，涮火鍋恰如寫隨筆，爛燉大鍋中當然是一部長篇小說——我以為作家這種動物，就是一個廚師，把平常菜做得味道不平常——用普通漢字組合排列有趣味的文字，完全是一個道理。

中國菜的墮落，我以為要從味精誕生時算起，自從有了味精，中國菜開始向大一統發展，它就像普通話一樣蠶食方言。尤其是放味精做出的湯，它簡直就是謊言，它使我們味蕾漸漸失去敏銳的判別能力，它化腐為鮮功能只能拯救蹩腳的廚師而無法讓我們享受大自然的豐美。我不吃味精，判別一個廚師高超與否，你就看他放不放味精好了，味精放得越多的廚師，他的檔次越低，他無法做出好味道來，就與喜歡用美麗這個詞來贊美美麗的作家一樣，沒有出息。

中國菜的關鍵在於掌握火候，它貫穿於中國的中庸哲學，火候不到不好，火候過了也不好，恰如其分，掌握了這個關鍵，差不多可以到北大當個哲學教授。這個火候它屬經驗性，不好度量，因菜有別，且同一種菜，就是它的厚度、切法、勾芡與否

都有密切關係，如果你要放醬油（醬油是唯一非油而冠之為油的事物），那得炒老一些，炒嫩了醬油味道與菜游離，它與道家的思想是相背離。放醋的菜分做兩類，一是青菜類，這是放了醋即要起鍋，醋的沸點甚低，水鮮類如魚，則要早放一點，讓醋的揮發帶走水鮮的腥氣而不至于將鮮味也蓋了。當然，我們都有蘸醋吃的習慣，尤其吃水鮮，另當別論。醋是音樂中的過門或漢字中的轉折詞，它無用卻不可少。醋酸是一種銷蝕鈣質的事物，體內含量過多恐怕不好。

有了火候，又有了醬油醋，再加上五香大蒜辣椒蔥，做中國菜足夠了，當然不能缺鹽。缺少鹽的日子，我們的靈魂無處寄托。據說二戰時期，日本侵略軍惡毒地封鎖鹽道，不讓八路軍吃到鹽，可見日本侵略軍陰險和毒辣。但是，鹽也分兩種，一是海鹽，一是礦鹽，二者之間，海鹽為上品，比如你腌制臘肉，那一定得用粗顆粒海鹽，礦鹽腌制的臘肉味道遜色不少，看來還是大海豐富得多，它甚至還隱約含有陽光的芬芳，海鹽是曬的呀。

中國菜無比豐富，并不見得完全如我所說，仁者見仁，智者見智，好在一個百菜爭芳時代，誰也不能獨尊，像喜歡吃臭腐乳的逐臭之夫也不失為君子。至關重要，我們需要找到一種好吃法，在這一

點上一定形式主義大于內涵，不論你切片還是切絲，清蒸燒烤小炒紅燒爛燉——它依然是炭水化合物和蛋白質。

## 減肥時代的菜單

中國在歷史上，吃乃是以肥為美，據專家考證，美就是取羊大而來，可見語言霸權習氣是從造字時代就有了。當然，這種拆字法有不盡人意地方，美是大羊，那世界選美活動的結果就不好解釋。好在我們都不是拆字大師，否則“不土”為壞，就把走向文明生活的現代人都給否定了，這樣顯然不好。

在歷史上，我們吃的標準都以肥大為美。據說滿清時老北京請客，要去全聚德烤鴨店選一只壯鴨，付定金預定下，再買上一桶足夠鴨吃一個月的泥鰍，請烤鴨店好生喂養，待一月后，復請朋友來烤鴨店，此時鴨子已經喂養得肥肥碩碩，殺之，烤之，這才是上等待客禮儀——也非只有北京人如此，在我的祖籍江西也一樣，小時見到過大人將閹雞關進黑屋，投以一擔谷喂之，那黑屋里的閹雞，只管吃了長肉，若干時間后，它長得肥碩得走不動路，有十好幾斤重，這時殺了請客，主人會引以為榮。別的事物，可以想出方法搞肥的，比如竹筍，好吃者會搬一塊巨石壓在其上，讓受阻的筍拼命地長壯，長到水桶粗，才搬開石頭挖出筍來。后來，農業方面引進了一些增產科技，輕而易舉把事物弄得肥肥碩碩，在池塘里養魚，投化肥催之，瓜果蔬

菜，改變基因，肥碩青翠得可愛，惟食之味道寡淡，好不悵然……以肥為美的時代即宣告結束。

我在南方小鎮生活時，養成了良好習慣，土雞土鴨為上（在吃這一點上，果真是“不土為壞”呢），土雞土鴨蛋也辯別得出來，不那麼好認的是，天然水中長大的魚和人工魚塘飼養的魚。細看，江河天然水魚身體瘦長，有良好的流線形，腹肌很結實，人工魚塘養魚像退役的運動員，身體寬胖，腹部肌肉松馳，魚鱗光澤也不那麼鮮明透亮。至于什么是在地里施農家肥生長的菠菜，也可以分辨得出，農家肥培植的菠菜樣子土氣，莖葉橫生，葉面顏色深沉，紅的根莖很粗，用這樣的菠菜、麻花一起打雞蛋湯，味道很不錯。那長得齊整、高桿子沒有根的菠菜，就是化肥催起來，搞不好是在溫棚里長出的。胡蘿卜也一樣，那長得如一發小炮彈的家伙，一定不是好家伙，生得只有手指肚大的胡蘿卜，倒是好吃，有胡蘿卜味道，甜得令人想吃。

現在的吃，風氣已經轉到以小為美了，肥豬要大跌價，瘦肉型豬就身價看漲，食品隨著人們的增肥而減肥，中國除了國土不要瘦以外，別的什么都要瘦下來，國務院機關也得瘦——此乃題外話。減肥時代的菜單，稍一打量，就知道這個時代的思潮往什么地方走，八十年代新潮之士熱過一陣西食，

北京青年總叫著要去老莫（莫斯科餐廳）搓一頓，現在絕無人再提，那地方的生意自沙漠風暴海灣戰爭熱打，就涼了下來，狀似英格蘭鼻子的熱狗，我沒見有什麼人去吃，悄上火起的倒是那來自湖南鄉間的家常菜，菜館老板把它叫做毛家菜，這是搞的名人效應，我吃過他們做的紅燒肉，他們為此取名為“領袖肉”，細細品味，做法已是改良，略略佐了一點糖，恐怕為了色澤好看的緣故，湖南鄉間的紅燒肉不佐糖，除非做糖醋排骨——吃毛家菜減不了肥，為了換口味而已。我現在想，吃什麼與不吃什麼，都不要緊，其實中國人肥胖，大多是前半生吸收低能量的碳水化合物已經撐大了胃，如今用這麼大的胃來裝高蛋白高脂肪，結果可想而知，狀似泡沫經濟的肥胖者遍布大江南北，尤以北京為甚。

減肥時代的潮流，大約以后的走向會朝著體育健身而去，擇食而瘦，這多半是科學家說的蠢話，民間對諸多胖人稱之為飯胖子，意即吃多了淀粉而胖起來，這當然也包括土豆。不過，并無大礙，用法律約束一下減肥藥推銷人的胡說八道和無效無味的減肥藥即可。若叫我預測，我以為以后的流行，恐怕要數長江中段的瀰漫清苦味兒的蔬菜，難道還會有別的菜么？我看不出。

## 菜在北京

我一直以為農貿市場站著賣菜的菜販都是菜農，結果並不是，這讓我吃驚不小，想想釋然了，為什麼賣菜就一定是菜農呢？粉粹屬我的習慣性想法，我請教菜販，我問攤上的四季豆是大棚還是海南的，他說不知道。我想，奇了，賣菜不知道菜從哪里來，再想，釋然，賣菜就管賣菜，管菜從哪里來呢？

北京農貿市場看上去熱熱鬧鬧，繁榮異常，實際上菜相同，都是早晨天朦朧亮時菜販到大農貿市場批發上菜，然後擺自家租的攤子上賣，當天上的菜都一樣，稍有不同者，還有昨天賣剩的菜，否則就是該菜販有了第二條進菜渠道，這種情況不多。以前住在豐臺，遇過一回賣野萹菜的，據稱是從住地進城的路上採的，野萹菜很粗，但有菜味。

說起菜味真是令人傷感，北京的菜多來自大棚工業化生產，反季節，沒經風雨，也缺點陽光，嫩嫩甜甜，總是吃這種菜讓人產生困惑：我吃這盤菜到底是扁豆還是青椒？於是動起腦筋，買一些不是蔬菜基地生產的菜，比如四季豆，那種深色，看上去長得極其艱難又有些疤疤癩癩的，我就買。這種四季豆多為敞開的菜地生長，它有菜味。土豆要看它的皮，黃嫩而濕潤的小土豆，可以買，新出土

的，紅燒牛肉或者做蒜蓉土豆泥，吃起來土豆味濃郁得很。蘿卜要買小一些的，頂好是上部生葉子的周邊能看到一些青皮，該蘿卜就有蘿卜的辛辣，燒肉吃或者煮魚湯都好。北方人不大喜歡吃筍，很好的冬筍，賣三塊五一斤，沒有人買，我把價講到兩塊錢一斤，也買來了。冬筍炒臘肉好吃，一般認為，筍生于山，不會施化肥和農藥，綠色食品跑不掉，所以有筍，我就買。有幾種菜我不敢買了，一是新鮮香菇，感覺農藥施重了，吃了以后昏昏欲睡，眼皮如鉛垂。韭菜也一樣，還有蒜苔，白菜等等，萬一要吃，總要用水泡。

據稱北京的大農貿市場在今年普遍實施農藥殘余抽查制度，應該受到歡迎。然而，農藥殘余超標了的蔬菜如何處理了呢？罰款了事么？還是扣留超標蔬菜予以銷毀以及限制該菜商今后進入北京市場？都沒有說。最擔心蔬菜農藥超標罰款以后，該蔬菜仍然流入市場，買菜的人等于又代交罰款回去還要吃農藥。

## 豬這個東西

豬是豬科哺乳動物，長相不必描述了，只一個肥字了得。自從廣大人們懼肥以後，豬油和肥肉不受歡迎了，瘦肉總是銷售一空，養豬人於是啟用一個新養豬法子，這個法子就是往豬食里放添加劑：瘦肉精。豬食里面有了瘦肉精，肥豬吃了從此只長瘦肉而不長肥膘，擱在案板上的豬肉，只一張皮，皮上長著一攤瘦肉，讓人感到十分可怕。據查，瘦肉精的化學成分為“鹽酸克倫特羅”，醫學臨床上可治療哮喘，國際比賽曾有運動員服用該藥以提高肌肉力量。上個世紀80年代初始，美國公司將其添加到豬飼料中，增加豬的瘦肉率。因人食用添加瘦肉精的豬肉、豬肝會引起心臟功能紊亂。添加瘦肉精的養豬法子過去在中國被叫成科學養豬，現在中國已對其禁止。

巡視一下賣豬肉的市場，仍是有許多只長瘦肉不長肥肉的豬肉，這些可憐的豬，不知道它們當初吃下瘦肉精時有什麼感覺，人吃了吃過瘦肉精的豬肉要心慌胸悶，十分難受，且集體中毒的報道屢見報刊，都已經這樣了為何養豬者還要給豬吃瘦肉精呢？我對此氣憤，凡見只有一張皮余皆瘦肉的豬肉，我絕對不買，如果瘦肉精不對人體有害，相信其早被商人開發成減肥藥了，減肥藥是中國的暴利

商品，那多賺啊？腹部和臀部的肥肉消除了，滿身長著精瘦精瘦的瘦肉，苗條好看又有力氣，誰個不去向往呀？

我相信只有豬和豬的粗壯體格能夠承受瘦肉精侵害，人是不行，人連吃了豬肉都中毒，可見這“鹽酸克倫特羅”厲害，現在防疫部門派員到養豬場去抽查化驗豬尿樣，如呈陽性，那一定給豬喂了瘦肉精，一個都跑不了。然且慢歡喜，如果那養豬場老板心虛怕罰備好了禮物或賄金呢？這樣估計就不好說了。所以，現在我買豬肉，要看其有無肥肉，肥豬不長肥肉，天理不容。

豬這個東西，吃食料還能吃成了牛？不能。有一天，我在市場欣喜地發現有帶肥肉的豬肉賣，於是趕快買了兩斤，我說這肉好，有肥肉，我情願買有肥肉的豬肉，然後將肥肉扔掉，留瘦肉炒菜，我不願買含瘦肉精的瘦肉。我這麼說，賣者卻委屈得很，他說來買肉的人，只肯要瘦肉，一點肥肉不要。是呀，我說，比豬還豬啊，天下哪有只長瘦肉不長肥肉的豬呢？有就是有問題。

## 鄉吃

去年過幾次位于北京和平里的毛家菜館，幾次都是國外記者所請，順便就想到這些吃過世界大餐的“高嘴”，居然也喜歡上中國韶山沖的鄉菜，仿佛是一種潮流。

毛家菜館的菜確乎完完全全鄉菜。紅燒肉、豆瓣鯽魚、枯炸泥鰍、板栗燜雞、臭腐乳、豆豉蒸臘肉——總之都是鄉村里的菜，連名兒也沒有改動。據毛家菜館人說，這些菜都是毛主席當年喜歡吃的。有了這話，簡簡單單的鄉村菜又有了另一層文化附加值了。不過，我喜歡吃它倒是真正因為它是鄉菜，喚醒我童年時代的夢。

在北京真是什麼飯菜都吃得到，日本韓國料理，法國牛排，意大利比薩餅，美國麥當勞肯德基家鄉雞，德國漢堡包——自家滿漢全席，粵菜、魯菜、川菜、湘菜、滬菜、滇菜、潮菜、淮揚菜、新疆燒烤——大約可以這樣說吧：不出北京城，能品天下味（為什麼我們千里迢迢奔向首都？是要一飽口福，信不信由你罷）。然“天下名菜匯一城，一城名菜獨鄉尊”，果真食之返璞歸真么？

韶山人民你該自豪，你腳不出沖便吃著天下名吃。

由此想起，吃之講究原本非城中專利，想想少

時在鄉村，吃過種種憶念中抹不去的美味，少時我喜歡吃一道菜，就是臘鳥。臘鳥我想城里的人難吃到，少時，我住在老家江西省遂川縣楊芬公社樟木大隊，現叫樟木溪。我家后面生有五棵數人合抱粗的樟樹和苦栗樹，上面總愛落一些鳥。因為我愛吃臘鳥，時時跑到房子后面去偵察，是否又有鳥落到樹上了，一見了鳥落在樹上，跑出數里路去也要叫回我叔叔去把那鳥打下來。我叔叔古以風有一支非常好的鳥銃，烏亮亮的，我叔叔閉上一只眼手起銃響，那棲立得有多高的鳥也會應聲落下，我就喚了狗去把它從老樹下的刺林間叼了回來。鳥是要趁熱去褪毛，褪得很干淨，剖了膛，摘了嗉子，把它用鹽腌起來，若干日子，用竹簽子把鳥肚子撐開，再用篾穿過脖子繞成個圈，掛在門口竹叉上曬起來。曬干了，切成小塊，用辣椒絲爆炒，佐以蔥姜，淋上花椒油，味道真是再好不過。這辣椒絲，只能用那種白辣椒絲，所謂白辣椒，就是在夏天把青辣椒摘了，用開水燙熟，曬干，它的顏色是白的。白辣椒尚留有青味卻并不十分辣，油鍋里炒了很香。花椒油要從有數十年樹齡且長在井邊的老花椒樹上采下的鮮花椒，用茶油浸泡一年。此花椒油味道純正。當然并非所有的臘鳥都是一個樣，比如鶴類就略有些腥味，像禾雞一類吃水中生物的鳥也有腥

味，花椒油也不能完全去腥。像鷹類——特別是貓頭鷹，略有點蟻臊味。味道最好要數斑鳩、黃硬嘴（臘嘴）、白頭翁這幾種鳥了，真正好的就是斑鳩。肉很香，略有點甜味。這臘鳥自我離開老家后再也沒有吃到，真是千金難買。不過，在老家時我還吃過臘鼠，把鐵夾子夾住的十分肥碩的鼠用紅的柴草灰捂若干時分，再輕輕一搓，鼠皮就褪了去，呈現出一個粉紅鮮嫩的身子，開了膛，去了內臟，頭尾腳也一應去除，用鹽腌了，曬干。臘鼠的做法相同，用辣椒絲，佐以蔥姜及淋花椒油，味道有些接近臘鳥，但有揮之不去的淡土腥味，肉質也顯得糙一些，然味道卻也獨特，算是一吃了。

鄉人吃魚講究，以鯉魚為例，買或撈到一尾鯉魚，在瓦盆里用清水養六日以上，日日換清澈井水，以去其身上渾濁味兒。殺這鯉魚，去鱗，摳腮，剖肚，橫切數段，趁血未流之際猛拍數刀，這樣能把鯉魚的筋拍出，將其抽去。鄉人說，鯉魚的筋不拍出抽去，那是腥得沒法子吃。但是魚的血卻不要洗去，洗去了魚沒了鮮味。做魚的佐料很多，比如要魚香子，薄荷，蔥姜蒜和辣椒，花椒油斷不能少，當然還要一點米醋（這米醋的做法是把糯米酒裝進開水瓶膽中在灶間吊上數年，好的是吊上數十年，也有的放土里埋藏十年而成），以上種種缺

一不可。少時我也喜歡吃魚，所以我一直夢想自己擁有一只鷺鷥和一條竹排，如此我總也能捕到魚。

贛南老家好吃的東西多著呢，我挑一個別處沒有的東西說吧。老家的茶蟲是一道精美的菜。到了秋天，把山上油茶樹上的茶子摘回來，將茶蟲從茶子挑出來，那茶蟲白胖胖，仿佛全身就是油脂，所以非常之嫩。茶蟲用滾鍋爆炒，爆到外表焦黃時，略約放些姜絲、辣椒絲及鹽末即可。這茶蟲吃油茶子，可想通身是油，爆得焦黃時它尚通身冒油，要香去半里路。以后我也很吃過一些蟲子，如到山東吃油炸蝗蟲，油炸知了，炸得很焦，也很香，卻仍不如茶蟲。這茶蟲爆炒到焦黃時，外面是焦脆的香，內里則鮮嫩如膏脂，有小小一汪香油，此味真是只有家鄉有。

在湖北也吃過很多美吃，我得承認湖北的吃就不及我的贛南，不過湖北有湖北的講究。我在大冶湖及梁子湖吃魚，東家就要我上船上去，把船劃到湖中撒網捕魚，捕上魚立即殺了，生火，從湖里舀了水放鍋里煮，講的是哪的魚用哪的水煮，只略約地放一點鹽，其余甚也不佐，魚湯就極鮮極甜，魚肉白嫩，也絲絲甜。梁子湖武昌魚才是正宗武昌魚，所以在梁子湖這樣吃過武昌魚，以后就用不著再吃什麼武昌魚了。梁子湖蟹自然不用說，夜里蟹

到岸邊，拿漁燈照著——捉起，就在湖邊支起三棍子，吊起小鍋，將蟹煮了，蘸了備好的蔥姜蒜醬油醋，對月喝起農家燒的谷酒，那境況令人神怡。梁子湖蟹，主要吃的是蟹黃，團臍子蟹黃多尤鮮。

我在湖北學會了吃魚雜。上等魚雜要數鯽魚的，把鯽魚腸擠盡洗清，拌上米粉，加上豆豉，辣椒絲，放飯鍋里蒸，吃起來是很鮮，鯽魚腸略甜，不經意中會將其中苦膽碰破，所以又有微微苦味兒，這就是別具一格了。大冶湖中還有一種黃咕丁魚，該魚黃色，貌似鯰魚，身子中段上方和兩側各有一根刺，有俗稱叫它三角刺，扎人是非常痛。此魚鮮活時殺了，加上雪里蕻酸菜和鮮水竹筍（這個竹只有小姆指粗，它的筍也只有這麼粗，春天時上山去抽，過了春季就沒有了），水竹筍切成小段，放鍋中一起煮，煮出來的魚湯別有一番味道。北京城的所謂酸菜魚湯，跟黃咕丁魚雪里蕻酸菜水竹筍煮的湯相比，那根本就不是魚湯，是魚的洗澡水。

我在湖北洪湖吃一種粉蒸魚，味道很好，要取野湖里五斤以上鯉魚肚上的肥肉，拌上蒸肉粉蒸，鮮嫩且肥而不膩。后以此而發展的粉蒸黃鱔，同工異曲，要大鱔，去骨粉蒸，吃時到口溶化，絕對鮮美。

其實各處有各處鄉菜，也都別有風味，比如神

農架的果狸燉香菇，湖南的豆豉爛泥鰍，陝西臘驢肉，江蘇叫化子雞，四川酒糟魚，青海青稞煮羊肉和烤鯉魚，云南過橋米線，廣東貓肉燉蛇湯，東北豬肉片燉酸大白菜，細細地品嚐，果真是極平常菜有非凡的味道。

一方人吃一方菜，這一點不可改變，任什麼地方人，吃遍天下之后得出結論還是——自己家鄉那一味最好。且以己推人，以自我為中心在味覺上表現得最為充分。我在江西老家時，鄉人總愛猜測毛主席每天吃什麼菜，他們這樣說：毛主席呵，我敢保證他每天吃一碗肥肉，油汪汪的肥肉，一點瘦肉都不帶。我老家那時候都喜歡吃肥肉，鄉人有這種想法。大冶一帶，喜歡吃油鹽蔥花蛋炒飯，大冶鎮上人說：毛主席天天都吃油鹽蔥花蛋炒飯。這樣看來，地域性飲食文化都有它的局限性，人大約都認為：我喜歡這個，那麼別人也一定喜歡。前些日子，無意間讀到一個老美寫的文章，講喝飲料這種事，大約可以跟中美飲食習慣什麼聯繫起來，老美專家列出統計數據大為驚異：中國人平消費可口可樂飲料的量不足美國人均十分之一，中國人喝可樂簡直太少了。想想，這老美天真得有點可愛吧？難道美國人喝可口可樂而中國人就一定也喜歡要喝？中國人喝多少茶和涼白開啊？照此看來，上面的規

律顯見沒有國界。正應了——食以己為尊，環球同此涼熱。

## 小杜

小杜有一張孩子的臉，身材修長，性格活潑開朗，像沒有憂愁。小杜大我好幾歲，喜歡玩槍和釣魚，我在赤馬山的大山里與他相識的，他當鉗工，我去那兒修鉗機。

赤馬山是鄂南山群中的一個山系，山勢雄險，氣勢磅礴，常年云遮霧繞，飛禽走獸群集。初進山，我被大山的巍峨雄峻所震懾，我以為走進這樣的大山就是真正的地質隊員，在這樣的大山中，手中要有一支獵槍。那時獵槍已經難買了，跑了縣城、省城，在一個體育商店買到一支氣槍。擁有一支氣槍，我心情依然興奮，即便不能追捕走獸，我也可獵取飛禽。

有了槍，便多少有了獵人的感覺，天天在門口立一個靶子，刻苦練習射擊本領，先是打火柴盒，再打一分錢硬幣，再打火柴頭，射技日益精湛。如是打完數盒子彈，我以為是可以進入實戰了——我要打獵。

有了雄心壯志，四處張羅邀人進山去打獵，於是找到了小杜，此時他已號稱神槍手了。我打獵，千萬別以為是那種非常了不起的深入大山峽谷，獵取老虎豹子，而是——打麻雀兒。小杜見我邀他去打麻雀，就說：下午我要上班，我陪你去打兩個小

時吧。兩個小時？這時間短了點，不過有人陪我去還是不錯。小杜拿出油布包好的雙管氣槍，從子彈盒里一粒一粒數出二十粒子彈，就說：走吧。

他只帶二十粒子彈？這太少了點兒吧？小小氣槍子彈，打麻雀這樣小小的鳥，以我的見解五槍能夠打下一只已經夠不錯了。于是我提出異議：你的子彈是不是少了一點？小杜笑笑說：二十粒已經不少了。他說不少，那就走吧，我想我身上帶了整整一盒子彈足有一百粒呢，他打完了我將我的子彈給他一些就是。

我們去一個林子，那是一個楓樹林，林中棲落著成群的麻雀、山雀、黃鸝、臘嘴、白頭翁等等小雀子。頭一次到這樣的山林中打雀子，我心情很激動，啪啪啪打了一氣，原來以為練得很準的槍法在這裡卻走了樣，七、八槍也打不下一只雀子，倒是看到小杜在前面一槍一只，他始終站著無依托射擊，離雀子在四十米開外。大約打到兩個小時，小杜把他打的一串麻雀交給我，問我打了多少，我只打了三只小麻雀。不過，我這樣說：我打傷了不少。我數了數小杜的戰果，不多不少恰好二十只，這真是神了。小杜對我說：你的槍法還得練練。小杜的話我很服氣，我差不多打了半盒子彈只打了三只小麻雀，當然要練。小杜又說：你練槍法時不能

將靶子擺得太近，最少得四十米，等你四十米射程達到百發百中了，出來就不會空手。

以後，我和小杜就成了好朋友，有空總是一起出去打雀子。

小杜年紀大，卻是顯得小，我的胡子都很粗了，他還沒長胡子，老地質隊員常以欺侮他為樂事。小杜上山時帶一點小吃和一壺水，他不放在鈎塔里，他擔心別人搶著吃了喝了，他快要進鈎塔時，就找一個他認為比較隱遮的地方將小吃和水藏起來，多數的時候是找一塊大石頭將它們藏在石頭底下。這個規律很快被老地質隊員發現了，他們每每等小杜干活時悄悄地出去把他的小吃給吃了，水給喝了，等到小杜去時，那里只有一個空水壺。這事放在別人身上是要罵人，小杜不吭氣，連一點氣都不生，到了下次找一個更為隱遮的地方，有時他也做一點假，拿紙包一包小石頭藏在某地方讓別人去上當。

那時候山里鳥真多，尤其麻雀之多，“嘸”地從某地飛起一群就像一團烏云滾過，老鄉極力鼓勵我們打，他們以為麻雀屬於四害之一，沒有人提出保護鳥類，我們麻雀打得多時，用老鄉的大鐵鍋放油燒，用臉盆裝，然後去打五斤十斤散裝谷酒，在山月下大吃大喝。小杜不喝酒，也不大這樣吃麻

雀，至多在我們請他吃時他嘗那麼一筷子，他總是一個人弄著吃。他弄東西吃的時候栓上門，他有一個煤油爐和一個電爐，多數時候他只能用煤油爐，沒電。煤油爐燒的柴油，我們就發現往柴油里加鹽當煤油燒，這樣煙少。小杜燒柴油找我，分隊柴油歸我掌管，柴油是備著洗機器零件用。有一天，我發現小杜出去打了幾只麻雀，回去又把門栓起來，我就去使勁敲門，把門砸得噹噹響，小杜無奈，打開門。我發現，小杜原來在燉麻雀湯。他在煤油爐上擱著一個熬中藥用的黑陶小罐，罐里有三只麻雀，一個蒜瓣，兩片生姜，燉得一屋子香氣。小杜見我發現了他的秘密，索性告訴我，他每天這樣燉一罐麻雀湯喝，這真有意思，以後我也把這經驗學來。

小杜有一段時候迷上釣魚，釣魚他的水平不如我，他一個人悄悄地出去釣，在一個小塘上端的小渠里釣，總也沒釣到魚，待我沒事時拿著桿子去釣，發現小杜盡釣一些刺鰍，這種刺鰍我們根本不愛吃，它身上肉不多，有非常鋒利的刺。小杜把它們釣起來，切成一小段一小段的，放在陶罐里燉湯，我去嘗了嘗，這湯很鮮很甜，我發現小杜差不多是一個美食家了。他弄的東西都是我們所不屑一顧，卻獨有滋味。以後我就和小杜一起研究吃，想

盡辦法去找吃。比如說小杜發明了一種扎鱔魚的方法：買一包縫衣針，剖開一根筷子，將針夾在筷子上捆緊，再把筷子綁在一根竹棍上，晚上拿著手電筒去扎鱔魚，簍子是藤條安全帽，只把安全帽的帶子拎著，那就是一個不錯的鱔魚簍子。鱔魚吃得不愛吃了，我們轉而去揀田螺，很大的田螺，吃起來很香。我吃蚌肉也從那時候才開始，在那以前，我們以為只有饞鬼上海人才吃蚌殼肉。我們在冬天里曬太陽，冬陽暖融融，山鷹在天空上飛，麻雀成群地落在麥地上喳喳地叫，一群脫去了棉襖頭上冒著熱氣的男女農民從山塘里往麥地上挑塘泥，他們把挖出的蚌扔在山塘的岸上，這東西不能挑到地裡去，以防割腳。我見了就叫小杜去把蚌殼拿來，那些日子好像實在沒有什麼吃的了，食堂里整天做豬腸子湯吃，洗得不干淨，每每有糠浮在豬腸子湯上面。小杜樂呵呵地提了個大桶，裝了一大桶蚌回來，我們就拿刷子把蚌殼刷干淨，用開水把蚌殼燙開，取了肉。

我放生姜、大蒜、干辣椒一鍋將蚌殼肉燉了，燉出一鍋牛奶一樣乳白的稠湯，很鮮很甜。我又將那蚌殼肉紅燒了，也很好吃。我們驚喜道：嘿，這家伙味道不錯呢。現在想想，有人把它們當海鮮做給我們吃，而且賣得貴，說是高級菜肴，這不好笑

么？有一次，我在杭州吃海鮮，小姐端上來的盡是河鮮，甚至是塘鮮，說心里話我就喜歡河鮮，河鮮與海鮮比較起來，那味道要鮮嫩得多。不過，我還是把老板叫了來，我問他說：老板，你這全是河鮮呀。老板說：哎呀，干河歸大海呀，沒有河哪來海？沒有河鮮哪來海鮮？這個世界河海是不能分家的呀。老板說得有些強詞，也不乏幽默，我就原諒了他，還請他過來一起喝了兩杯。

冬天里吃的東西愈見地少起來，麻雀這種土頭土腦的雀子吃得實在太多，已經沒有什麼新鮮味道，總不能天天吃它吧？小杜就發明了挖泥鰍。泥鰍實際上是很賤的一道菜，只有湖南人愛吃，北京的毛家菜館就有：黃燜泥鰍。做的的方法是，先用油將泥鰍煎得兩面黃，再放上豆瓣醬、紅辣椒、花椒、蒜瓣在鍋里燜，燜得融融的，很好吃。泥鰍的貴起來，要怪川菜，川菜里有一道干煸泥鰍，自從川菜的普及，泥鰍身價也隨之看漲。

我們一個人拿著一把鋤頭，拎著一個大桶，向著農田出發了。挖泥鰍有把握么？我半信半疑，那麼大的田，從何挖起？到了田里，小杜東找西找，很快找準了一個地方，他站在那里往腳下一指，說：就從這裡開始挖，你看這都是泥鰍通氣孔。我往腳下田里一看，果然田泥上面有一些不規則小

孔，舉起鋤頭挖去，一忽兒挖出了泥鰍。藏在田泥中的泥鰍，身上都有一種鐵黑色的光澤，又顯得很嫩，似乎一碰就可能傷了它。我們挖了一身的汗，棉衣都脫了，將半塊田都挖了一遍，挖了滿滿一桶的泥鰍，提回來，開始弄著吃。冬天的泥鰍沒有吃東西，肚子是空的，就不用去掉內臟，洗干淨了就行。我們做泥鰍分兩種做法，大的泥鰍就黃燜，專門請來湖南籍的地質隊員做指導，小的泥鰍做泥鰍鑽豆腐，泥鰍鑽豆腐這道菜誰也沒做過，只聽老人說起過，所以要試驗。第一次火太大了，冬天的泥鰍在逐漸燒熱的鍋里異常興奮，蹦蹦跳跳，快樂得不行，攪得鍋里水花四濺，未覺大難當頭。等它們反應過來，鍋中水快要開了，小泥鰍就死了，死得皮開肉綻，沒有鑽進豆腐里去。這不行，泥鰍鑽豆腐必須要讓泥鰍鑽進豆腐里去。探討片刻，得出結論是豆腐下鍋時間太早，把豆腐和泥鰍一起放進鍋里去，等泥鰍熱得不行，豆腐也熱，泥鰍哪會往豆腐里鑽呢？它們一個勁地往水面上跳，試圖跳出水深火熱的鍋。以後，我們用小火煮，煮得水漸漸熱了，泥鰍熱得難當時，投下冷豆腐，泥鰍就往豆腐里鑽。

泥鰍鑽豆腐的湯很鮮，與泥鰍不鑽豆腐兩樣放在一起煮差不多，我想，只是感覺不同罷了，多少

有些形式大于内容。那一次，我們吃得非常愜意，關鍵的是我們做出了泥鰍鈷豆腐，而別人只是口頭上說說而已，我們不僅做出來了品嚐到了，還是挖的泥鰍。并且通過這樣一件事，悟出了一個道理，什么事你都得非常認真去實踐，只是憑空想像往往靠不住，也要不得。

以后，小杜還帶我弄過很多好吃的，打過貓吃，捕過蛇吃。以后離開了地質隊，從此天各一方，每每想起在地質隊那歲月，那年輕時的蓬勃朝氣，那近乎惡作劇的吃遍天下的執著，真令人懷念。去年的年底，我從北京回南方去過春節，就忽然看到了分別很多年的小杜，他已經不是那樣修長了，體形照例是朝著橫向擴展了一些，身上穿著一件很肥腫的灰棉衣，頭上戴著一頂絨線帽，手上提著一只鳥籠，在人群中有些孤獨地走著，我心里猛一驚：那不是從前的小杜么？那個自信地非要站在四十米開外朝著雀子射擊的小杜？那個帶我去像南泥灣大開荒似的在冬田里挖泥鰍的小杜么？剎那間，我又有些懷疑不是他，細看去，卻分明是他。我想喊：小杜……我是終于沒有喊，我不知道為什麼，在年底的南方冬天里，云是這般低沉，小小北風吹著絲般細雨，我和一幫以前的文朋詩友朝著一個酒樓走去，我與小杜終于擦肩而過，好像小說中

某個傷感段落，我心里咯噔了一下，走出很遠我才理清一點思緒，我們——都不再是從前了啊。

小杜.....

## 吃魚者說

一個優秀的美食家，最低應該掌握20種以上的做魚方法，有一次請客，我就專門下廚做了一桌魚宴，計有八道菜，全是魚。依序是武昌魚清蒸、贛南小炒魚、洪湖粉蒸魚、四川豆瓣魚等，足足讓我一顯身手，滿足了炫技主義者的虛榮。當然，在平日里獨酌，我沒那等雅興，買回一條魚，便簡單地砍成三段，頭尾用油略煎，投豆腐煮湯，中段紅燒，謂之一魚兩吃。

做一魚兩吃，頂好是鯰魚，鯰魚只有一根主刺。鯰魚洗淨去腸（勿洗其血，以保鮮），將兩面肉削下，切薄片，放少量淀粉抓一下（先將佐料蔥姜蒜或辣椒絲炒熟備用），熱油爆之，投佐料，熟即起鍋，爆魚片鮮嫩柔滑，如是搭配紅綠辣椒絲以及金黃色的姜絲，其色亦佳。鯰魚頭尾及骨刺煮湯，可放豆腐或蘿卜絲，芥菜絲也不錯。若有烏鯉，爆魚片就更好了，但此魚難覓。

居京日子，魚的種類總是那幾樣，卻便宜，白鰱與蔬菜的價格相當，故我多買白鰱，魚老板常慫恿我買鯉魚，惜之北京鯉魚土腥甚重，必抽其筋，猛加料酒方可去其腥。抽鯉魚筋是門技術，將魚橫切數段，用刀平拍，鯉魚筋便會露頭，拿撮子夾住抽之。不過這等繁瑣之事，我已懶得去做了，我吃

白鰱。北京鯽魚，甚貴，死水中長大。好魚是河中活水長大，呈流線形，死水中的魚身寬體胖，肉質松弛，皆半老徐娘狀。我買鯽魚，就決不要魚老板開膛，只叫他去鱗除腮便罷，魚老板不得其解。真講究吃魚者，知道魚雜是好東西，我對魚雜情有獨鐘，每年我總有一些時間住在武昌梅苑，那里的魚老板知道剖魚時將魚雜去膽洗淨留起，其價比魚價高，我在那里總要買魚雜。加干紅辣椒燒魚雜，其味辣而略苦，然其魚味甚濃，吃后再吃魚肉，就覺魚肉如此寡淡，不論如何做法。在北京，魚老板不專門賣魚雜，想找他討要又拉不下面子，只覺得他們扔了實在太可惜。到了浙江人來賣魚后，魚雜也開始賣了，不過，貴得離譜，8元一斤。

魚雜比魚肉好，有明目功能，我吃魚雜有保養眼睛的思想，然魚的身上，還有一樣好東西，那是魚鱗。舉凡魚鱗多的時候，收集洗淨，用文火熬魚鱗凍，魚鱗凍與涼粉相似，切成條狀放花椒大蒜炒，是一道很好菜，其功效為養膚，吃魚鱗凍不生瘡，膚色白嫩如瓷，永富彈性……在北京，這兩樣皆為棄物，令我等好吃之徒心有不甘，就像我讀三流作家扔了細節而大談事件的文章，吃的是乏味的魚軀殼，而非精髓。

## 蒸籠上的歲月

我在地質隊時，是一個味覺貧乏的歲月，記憶觸角不經意觸碰到那個時代，仍不免心頭生起怒火，總覺得那些前輩們天天在耳邊叨叨“你們是蜜罐子里長大的一代”純屬虛構，爬山涉水的地質隊員，胃總是打著節拍地沉吟：我們要吃！我們要吃！我們要吃……肉！肉在那個時代是一道極品菜，就是餐餐吃，也沒有個厭煩的時候。

我在地質分隊維護鉆機，一個人負責一臺鉆機加一臺泥漿泵正常運轉，總是有時間呆在駐地讀書、學無線電知識和研究美食，剩余時間即用來觀察炊事班，給炊事班的人講點從外國小說上讀的愛情故事，舉凡什麼惡劣的偷情故事，就安在事務長頭上。觀察炊事班我頗有心得，這幫鳥人總會想出一些吃法，慣常與我們一樣的飲食，他們也所獲甚多。記得那一段時間香煙甚為緊張，深山小鎮上的副食店賣一包香煙，卻要搭上半斤賣不出去的紅棗，一時間紅棗多得成災，我們的床頭櫃、木箱及可以放東西的地方，都堆著紅棗。炊事班只有班長不吸煙，其余人都是煙槍，紅棗甚多，於是，他們想出一個消滅的辦法，將紅棗、粉絲、瘦肉片或排骨一起裝陶鉢里放入蒸籠內蒸，這個發明解決了大家紅棗過剩的問題，這湯也不錯，有點甜，紅棗蒸

溶了，小片的瘦肉蒸出大片的瘦肉來，比炒好得多，炒要費油，此一；炒肉片縮小，此二；炒要費工，此三。蒸就簡單了，下面一格蒸飯，上面一格蒸紅棗肉片湯，人就是這麼聰明。

從蒸紅棗肉片湯始，我們進入了一個蒸籠歲月，我們幾乎所有的菜都蒸，如海帶、干菜、豬腳、鱧魚、粉條、豆腐——總之在於一個蒸字。炊事班的人差不多從繁重的勞動中解放出來，甚么事物都一蒸了之。我的觀察還進一步拓展，蒸還有公平性，不用人掌勺，掌勺打菜每每引起糾紛，那位被人稱之為“賓努親王”極愛抖腕的掌勺廚師，常被人拎出來批判。蒸菜事先配置好菜，每鉢的肉片都一樣多，省了大家用“狗眼看人”這類詞語敬獻掌勺師傅。不過，此中仍有奧妙，你當那些炊事員也是每人一鉢肉片湯，所獲的湯一樣，好像很無私，果真無私么？我終於看出了破綻，炊事員在往陶鉢里放肉片時，要按炊事班的人頭特裝幾鉢，加上分隊頭頭，特裝的肉片多一倍，為使端湯時不至搞錯，他們在特裝肉片的鉢子里投上一段小蔥，他們吃那有一段小蔥的肉片湯。在下也非高尚之人，發現此機密之后，每每在打開蒸籠時去端那有一段小蔥的肉片湯，裝作不懂的樣子，說這鉢肉少了，有時候太燙，端不了，就裝作很饞的樣子，伸勺去

舀一勺湯喝，飲事班長就說，你喝了的那一鉢，你得買去。

食欲容易讓人卑微，我這樣想。設若不是有了食欲，我怎么樂于去做那無趣的觀察及為獲得較多的肉片而費盡心機呢？當我端走那超量的肉片湯時，就會發生這樣一件事：有一個炊事員失去了特裝的肉片湯。這樣他們就研究對策，決不許外人進入伙房，以此杜絕有人侵犯他們權益。這并不能長久，炊事班的人也絕不能完全自私，他們還要給隊長、書記留一份特裝的肉片湯，在下還能將隊長或書記的那一份享用。

這樣過了一段時間，絕對公平的神話蒸鉢無以為繼，以后就改煮了，煮菜也是一件省油又省力的操作，他們買的豬腸子用大鐵鍋煮，煮得氨氣撲鼻，湯上面又總浮一層糠，當然是豬還未及消化掉的新糠，一點也沒有變質。煮菜又恢復了掌勺這道工序，在大家一致反對下，養成抖勺子習慣的師傅都改行燒火去了，那賓努親王不久退休，自己開了小飯館，據說抖勺毛病徹底痊愈。我也從此不再關注炊事班操作，開始了自己制造美食的歷程，我購置了氣槍、火銃、魚網、煤油爐、電爐及鍋碗瓢盆，進山中打野雞、野兔和斑鳩，或下河捕魚撈蝦，進入實質性的漁獵時代，古氏菜系研究，漸漸

就在地質隊名揚一方，以至于不用正眼看待有炊事員職稱的做飯人，閒時去鄰近學校與氣味相投的民辦教師交流美食心得，如今懷想那樣的歲月，果真生命中不再有，思想飽腹的日子也已經過去。

## 吃與文明

間或邀朋友到酒館小酌，恰好其中又有女士的話，那遞上菜譜作“錄口供狀”的服務小姐，就可能不待你拜讀完菜譜而十分麻利地告訴你：我們酒店的特色菜有清蒸甲魚紅燒鮑魚文火燉河豚魚……酒水有茅臺五糧液人頭馬軒尼詩xO……我每到此時，便要其打住：現在是什麼時代了？只有王八才吃王八呢！

就我的飲食思想，我對國人追求吃的怪異是不曾苟同，像吃穿山甲、喝熊貓湯之類，的確讓人感到沒文化的吃法是如何的惡劣，大倒胃口。沒文化的吃，反映出的是吃的素養之貧乏，吃的素養低下者，像一個看不懂愛情故事而專事閱讀色情小說的王小二一樣，一味喜歡離奇和刺激，這境況讓人氣歪鼻子。我知道一個有著良好素養的美食家，他會珍視任何一次吃的機會，比如手頭上有一棵新上市的萵苣，他會將其審視再三，計劃出幾套制作萵苣的方案，是做一碟清炒萵苣絲？還是用叉燒肉小炒萵苣片？甚或做一道臘肉萵苣湯？總之這棵萵苣做好了，它能使你獲得平凡日子裡的生活美意，你不能排除這樣的可能，設若你懂得這些，將萵苣的葉子洗淨以開水燙了，淋上些許辣椒油和小磨麻油，一道甚為可口的菜告成。

現在吃的世風墮落成這個樣子，總是令人痛心疾首，很多人對喝熊貓湯之類的品行，往往以吃國家保護動物斥之，從遵守法律保護珍稀動物的思想出發，是應有之舉，然我獨沒看到，有誰個站出來從缺失吃文明的視角給予有力批評，魯迅先生當年批判庸醫，講過那庸醫下藥，就要三年原配蟋蟀一對做藥引的奇思，以這樣怪異的藥引入藥大抵可以遮掩一下庸醫之惡術，不可忘了，時日長久，人們也可以就此藥引明辯出庸醫來哉。

一個時代的吃文化，多少能夠折射這個時代社會總的心態，吃昂貴的珍稀動物可以反映浮躁與輕狂的社會思潮，如果你留心猜測一個渴望吃天鵝肉的人的真實內心，那一定漾動著自卑和無以排遣的膨脹欲念。誠如拿破侖用劍鋒建構個人的輝煌歷史，而貝多芬則用他的音符打動世界千萬人的心靈，那么一個并無建樹的人，他總會找到類似吃天鵝肉的行動獲得精神的愉悅。這當然悲哀，然而它卻總是發生在我們眼前，正如在社會林林總總的場所都必然發生不文明事件，吃的行為映射出人的文明缺失亦是那么驚心動魄。

我當然知道酒店的小姐（大多為打工妹）本無故意，大約是那位躲在大堂后面的老板授意，就知道了這樣的老板多么無聊及無賴，有了這樣的老

板，這個祥和世界平白多了點怪異，這個怪異無非是為了讓眾人多掏點腰包，但若以為當今中國遍地二百五那也屬沒有看準風向，我曾聽過類似惡劣老板鼓吹：人生就是吃吃、玩玩、樂樂，千萬別辜負了自己。此言如果甚對的話，你花費如此苦心開酒店干嘛？何不自己輕鬆地到街上溜達溜達。

我覺得進酒店就要一只大王八，不能排除是一個弱智的可能。

## 黃金寶石翡翠湯

這道黃金寶石翡翠湯純屬在下杜撰，然而民間的食文化真是浩如煙海，要總結梳理也是要付出窮經皓首的精力，好在有了好菜名，就人讓人生食欲。我去東北，他們有一道菜叫螞蟻上樹，我想這菜名好，我看你螞蟻是如何上樹，待菜上桌，令我樂極，這名字牽強，而且是極端的牽強。所謂螞蟻上樹，原來就是肉末煮粉條，如以象形取名，倒不如“金蟬鳴柳”，或者說“金銀五線譜”貼切一些。

在下的黃金寶石翡翠湯，有三種菜，一是雞蛋，二是麻花，三是菠菜。具體的做法是這樣，三樣菜備好，劃好雞蛋，在鍋中煎至金黃，倒入開水煮沸，此時投入菠菜和麻花，菠菜要整的，要把紅的根須留住（無根的菠菜做湯味道略差），麻花折成寸長，煮至菜熟而麻花未溶即可。

這道湯的顏色看上去，有雞蛋的金黃，有麻花的赤黃（如田黃玉石），有菠菜的翠綠，還有菠菜根的寶石紅，是唯美主義的開心湯。當然，味道不差，喝湯吃菜，都能得到上佳享受。據說過去皇帝不滿宮中千篇一律的山珍海味，甚為厭食，就有太監與廚子一道弄出一客菠菜湯哄騙皇帝，說這菠菜是紅嘴綠鸚鵡，大得皇帝歡心，可想我等民間人

士，能夠在平凡歲月的世俗生活中獲得如此佳味，亦也不乏“帝嘴”的高品，那甚么山珍海味，原也敵不過一道菠菜湯也。清朝廢帝傅儀曾曰，他吃菜不看菜時多，我懷疑如此之多的貢品大約以皇帝的名義而飽了嬪妃大臣王爺太監的口腹。

黃金寶石翡翠湯的妙處，我以為是吃那麻花，此麻花外綿內脆，有了蛋湯的香味和菠菜的青味入內，顯然不是常規的麻花吃法可以比擬。所以，千萬要選擇上佳的麻花，這是不可以忽略。這道湯其實也還是有另一種做法，即以豬里脊肉、雞蛋和菠菜三樣，也是先煎好雞蛋，再投入抓過淀粉的豬里脊肉片和菠菜，佐少量黃酒，如是手邊沒有黃酒，不妨滴上數滴二鍋頭，這湯味道鮮，有略略的酒的芬芳，吃肉的口感也好，那肉滑嫩綿軟，鮮甜有致，而菠菜的青綠，令人如浴自然之風，蛋花汲納淡淡的酒氣，其味幅也寬，豐富了歲月中的平凡想像與渴思。

這大抵是一篇介于華麗與質樸之間的抒情散文，講究詞語搭配與意韻之朦朧，清淡的甜香意長情綿，恰又似承襲了山水國畫的衣鉢，水淋淋的青綠與朦朧的金色，被那一點艷紅點綴，極似煙雨中的江南，哦，煙雨中的江南——進入這樣一道風景，人就流連忘返，甚或還要比那“雨后的小巷走

過一位丁香花般的女子”還要令人懷想，尤在北國的日子里，這是懷念江南的一種好形式呢。

## 泡菜解酒

成吉思汗的后代皆能豪飲，蒙古族人的酒文化卻真個令人神往，在蒙古包的篝火前，草原明淨夜空的月光下，鍋里煮著手抓羊肉，男人喝酒，女人圍著你亦舞亦歌——此情此景，不豪飲一番是毫無道理的。但我們漢人，則多半消受不了如此厚福，因為蒙古族人喝酒，習以海碗盛之，酒量略小，恐要嚇死。然我與蒙古族人交往，發現其懊秘，蒙古族人酒喝多了，便飲酸奶，可以降除酒精——即是俗稱解酒是也。

漢人也有一法，醉之喝醋，或煮一鍋酸菜湯喝，但皆無吃泡菜來得簡單。南人做泡菜，總是簡單事，南方人家大多有一個泡菜壇，常年泡菜，泡菜手藝上佳者，家有常客，不為酒香，皆為菜酸，夏天喝粥，有一壇好泡菜，就是人生美好的日子。而川人做泡菜，卻是獨尊，無人能敵。據說川人講究些的人家，必辟一室，專事泡菜，用的是大水缸，講的是無菌操作，泡菜是陳水為佳，如是你家有一百年的泡菜水，你的名字響亮一方，跟集郵者手頭上有大龍郵票或黑便士相等，也類似于書畫收藏家家藏王羲之的真跡，那古典的泡菜湯是令人神往的。且不說百年陳泡，有個三五十年的泡菜水，也是好讓人垂涎的了。

個人泡菜，備一泡菜壇，是扣了蓋周邊可放水密封的那種泡菜壇，基本的做法是，煮一壺開水，晾好盛入壇中，炒椒鹽入內，即可將要泡的菜洗淨晾乾投入，新做泡菜大抵要半月左右，以後的泡菜水酸了，時間大大縮短，三五天也就足夠。做泡菜有幾大講究，不要泡單一品種，先要泡些姜蒜和辣椒，這也跟放佐料類似，泡菜水中進入姜蒜和辣椒之味，味道就足，且泡菜的品種越多，其味亦愈佳；夾泡菜亦要專用筷子，不可見油，否則壞了菜水，菜易腐爛；泡菜的另一難題是泡菜水愛起白霉，起了白霉的泡菜水，即是快要變質了，消除白霉的做法是往壇子里倒進幾小杯的白酒，如北京人則可倒進一杯二鍋頭，酒去白霉。

掌握上述泡菜方法，沒有不成功的。然泡菜最有味道的種類，是包菜的大根子（北京叫圓白菜），它本是棄之無用的東西，而做泡菜卻是美得不得了，脆酸脆酸的，甚過于泡豆角和泡蘿卜。家中泡了一小壇泡菜，你喝酒就不必那麼留神，略感醉意時夾起泡菜來嚼，終究是可以降解一些酒精的，還能增強胃口。家有學生因考試重壓而厭食者，有泡菜也不一樣，兩根泡蘿卜條，也足以解開學生的胃口，保證就餐的正常量。若說這中間有什麼政治正確性，你可以理解為看文章，圖新鮮看新

聞，講味道讀散文，散文這事物就是有了構思，還在腹中醞釀一些時日再端出來，難怪人稱文人皆酸，此與醞釀有關，文人顯然是泡菜壇子一個，張中行老先生的文章應該是最酸的了，泡了八十余年是也；而青年文人造的就是一股子青味，鮮則鮮矣，醇厚還數百年老水，可解大醉還能醉人。

## 凍筍

北京的農貿市場可以買到南方的竹筍，有楠竹筍、毛竹筍、金竹筍和水竹筍，它們主要是浙江農民從南方販運來。有意思的是，北京人對筍子並沒有表現特別的熱愛，他們寧願去吃柳樹芽、楊樹芽，他們認為那是綠色食品，所以筍在北京市場只賣每市斤2元左右，昨天我以2元1市斤的價格買了3斤，賣主一邊說這價要虧本一邊使勁往盤秤上揀筍子。回家剝筍時一看，我驚訝了，筍的主要部位都黑了，我認為是腐了，準備扔掉，細看是凍的。於是，將筍剝好了，切成片炒牛肉和香干，居然出了好味道。這凍過的筍，有一些綿，且色澤也不好，澀味卻沒有了，吃起來如同燉過，肉味也與筍味相融。以前是聽說凍梨好吃，十分甜，吃凍筍是第一次。

今年天氣有點怪，開始說是一個大暖春，早早的曠野都綠了，北京城楊柳悠悠無處不飛花，楊柳花絮如飛雪，極白，十分美，惟落了身上不好受。突然氣溫下降，人皆從穿著的襯衣上套起羽絨服或棉大衣，剛剛瘦下去的城市又膨脹起來。於是，霜凍了，那一年四季也是在溫暖之鄉的竹筍，斷無霜雪的考驗，就從嫩尖上凍起，一直往下凍，所凍之處皆發烏，無意中凍去了澀味，做起菜來也省卻開

水泡筍一道程序，居然歪凍正著，就想，以后要是吃筍，也可以放冰箱擱一會，凍它一凍，有點青澀有點柔綿，肉味醬香滲透其中，如是近了江南及江南悠悠的河流和山岡，白云下的翠綠和牧笛悠揚。又像是北方將南方凍了一下，然而本色未改。

## 魚頭

民間有個故事，在舊社會，有一群土匪劫了一個商人和他的隨從，土匪本意是叫他們留下買路錢走人，化過妝的商人偏說自己是窮人，身上沒帶錢，家也空空無有，土匪不信，即把他們關在匪巢。午飯時，土匪做了一條魚給他們吃，土匪在門外窺視，當商人吃起魚時，土匪破門而入，指出商人是富人而非窮人，那商人仍舊不承認是富人，土匪即說：不用狡辯了，我們看見你第一筷子夾向魚頭！只有富人吃魚才把第一筷子夾向魚頭，窮人往往先夾魚背脊肉吃——商人徹底服輸，指派隨從速速回家取錢給了土匪贖回自由。這個故事指出了在飲食方面，窮人吃肉富人吃味的一般規律，而魚頭卻是有味道。

魚頭的味道美，當首推胖頭魚的頭，此魚恰恰長了一個不善思考的大頭，其身價原與地位卑微的白鰱相去無幾，只是花鱗，因了頭大，就不再與白鰱為伍。胖頭魚的頭自然是煮湯為上品，其眼周的肉及其腦髓鮮嫩，湯亦清純鮮甜。煮魚頭大抵也算是懶漢吃法，因無須更多復雜的做工，只將魚頭劈開，略略在油鍋中煎一下，然後放進砂鍋中煮起來，有姜、蒜、辣椒干及小蔥做佐料。當然，沒有砂鍋的時候，就在鋼鍋鐵鍋銅鍋鋁鍋及別的什麼容

器中煮也是可以湊合的，但最好是砂鍋板炭文火細煮。

煮魚頭有兩樣配菜，一為豆腐，二為蘿卜。特別喜歡吃豆腐的人，用魚頭煮豆腐實在是美妙，北京的盒裝豆腐煮魚頭，那是美妙得不得了。蘿卜煮魚頭，魚頭的味道更鮮，可以選那脆嫩的水蘿卜，但我以為山蘿卜更純粹一些。但兩樣的煮，都必須將湯煮白，魚頭煮豆腐，湯白如乳，魚頭煮蘿卜，湯則清白一些。又必須久煮，俗話說千煮豆腐萬煮魚，煮魚跟交朋友一樣，時間愈長，則情誼愈深。

但是魚頭煮蘿卜有時更讓人喜歡一些，如是在有些上火的時候，或者傷風感冒，喝味道鮮美的魚頭蘿卜湯，它能去火、去痰及通氣，只略多佐一點姜絲。因為蘿卜素有小人參之雅譽，舊時之說“蘿卜上了市，藥鋪要關門”，指蘿卜的上好藥用功能，總之是通氣之湯，爽氣之湯，怡神之湯，常喝有益。至于喜歡吃面食的北方人，其實也是可以用魚頭湯下面的，講究點的人，把魚頭湯煮得濃濃的，用紗布過濾，以便吃面時毫無憂慮。但不要做手工面，以掛面為佳，皆因掛面的湯清，不至于壓住魚頭鮮味。當然，也可以用魚頭湯涼了和面，壓出掛面曬干，可以隨時吃到魚頭湯面，魚頭湯面是一種很好吃的面食。

冬天，吃魚頭湯凍，那也是很有味道的一種吃法，有獨喜魚頭湯凍的人，夏天煮好魚頭湯放進冰箱冷凍，這也無妨，不過好的方法還是放進冷藏室，如是在冷凍室結成冰塊，就沒有湯凍的那種軟綿的感覺。除上述吃法之外，現在的湘菜開發了一種“剁椒魚頭”，可能川味館也有了，這種做法是剁開魚頭平放蒸熟，佐以蔥姜及辣椒油，味道濃重，亦別有風味，但要選擇正宗湘味館，其趣與四川之水煮魚片有同工異曲之妙，是一種創新思路。

## 烤蛋

烤蛋如烤土豆，是一個簡單的加工過程，一般而言，吃過烤蛋的人總是少之又少，也不會想到要去烤一個蛋吃，沒有吃過烤蛋，人生中也就不會沒有鄉村或山野生活體驗，有時候我這樣認為，沒有吃過烤蛋，或者說沒有烤過蛋，偉大的人生歷程中就會缺失一種味道，缺失兒童時代一個令人終身懷念的極富情趣的創造。

兒時在南方，吃也是一個話題。兒時倒未缺吃少穿，成為餓狼一族，我家的閣樓上，就擺滿了各種樣式大體是圓的壇子，這些陶制容器，能抗拒鼠類，我這個碩鼠例外。那些壇子裏面，有炒薯片、米泡糖、芝麻糕、炒花生、炒向日葵、炒黃豆、炒碗豆……總之，內容繁多，攀著梯子上去，揭開每一個蓋搜出一把，匆匆裝進兜裏，一個下午嘴巴不會停頓。但是，這多麼乏味啊？與其坐吃其成，我更樂意自力更生，將家里的半成品食物搬運出去，按自己的想像加工成新的食品。

在鄉下，我們都能弄到一口自己的鍋，家里收藏有舊社會點油燈的鍋形小鐵蓋，它像一口袖珍鐵鍋，直徑約10公分，這家伙特別符合我的心情，有時候能見到它的正經用場，敬神時各家都是要倒上桐油加上燈芯草點燃一盞燈光。我從家里拿出它

來，用它來油炸一些芳香事物。簡單的操作程序，在比較隱蔽的野外，找一坡坎，一人挖一個凹洞，上面擱鍋，下面生火，再打一個小斜洞，插上一根竹管做煙囪，升起裊裊炊煙。

那時候，沒有現在這麼多可資利用的工具，裝豬油的盒子，多為空的蛤蜊油盒子，豬油裝在裡面，還象蛤蜊油一樣。人趴在地上油炸食品，如米粉、薯片、黃豆……一些小事物，挺香的，炸的時間長，吃的時間短，有時互相交換著吃。弄得個個一身土，尤其是兩個膝蓋，頭上有草木灰，眼睛煙熏得浮腫，不亦樂乎。忽然有一段時間，我們都成了懶人，不想那麼繁瑣了，于是就流行烤蛋。烤蛋是把雞蛋拿來，生起火，將蛋擱在火里，蛋就漸漸烤熟。烤蛋過程中，要用棍子翻動一下，以免某一面烤糊了。烤蛋在熟的時候，會發出“撲哧”一聲，膨脹的蛋清將蛋殼脹破，並流出一些蛋清和蛋黃，迅即凝固，就像一個小瓜留著蒂把。烤蛋不翻，有一面蛋殼會焦糊，裡面的蛋白也略黃或呈咖啡色。烤好了，剝殼，把口袋里紙包的鹽、五香粉、辣椒粉攤開，蘸著它們吃。烤蛋比起連殼煮蛋要香得多，它還有蛋殼烤焦的那種鈣質的香味，假如蘸點花椒油吃，其味尤佳。

吃烤蛋，易挨打，因為身上的蛋殼焦糊味不易

去掉，家長們也會把蛋記上數，偷不出來。那只好想其它的辦法，一般而言，只要注意觀察，也不難找到蛋源，比如某個獅茅草叢里常有一只小母雞出入，就可以跟蹤去，它們往往會悄悄在那兒下一窩蛋，因為它們打不過兇狠老母雞，老母雞會把下蛋的窩霸占了。稻草堆也極易引誘小母雞去下蛋，這兩個地方找一找，有一窩蛋，能烤好長時間。後來，演變成烤麻雀蛋，一般在三月春暖花開時，麻雀要下蛋了。麻雀蛋小，質地細膩，芬芳可口。麻雀蛋的皮極薄，外殼布滿醬色的麻麻點點，擱火邊就成了，就是小了點兒，一窩麻雀蛋是4——6個，少數的里面有了小雀，我們當時不吃有小雀的蛋。我那時還吃過八哥蛋、喜鵲蛋、白鶴蛋——白鶴蛋像鴨蛋，蛋殼是淺綠色，如果從樹上下來時把它弄破在口袋里，奇腥。雁蛋，完全與鵝蛋一樣，我在地質隊時也是吃過，但味道就不如麻雀與八哥蛋了，也不如喜鵲蛋。

## 雞蛋·單身漢·荷包式速食

單身漢與單身女郎不會拒絕雞蛋，我初到北京時，就發現雞蛋是一種適宜單身漢的菜，它的天然包裝使每一個吃蛋人感覺到它就是為懶人而生。吃雞蛋可以省去吃其他蔬菜擇菜、洗菜、切菜的麻煩，雞蛋只用輕輕一敲，纖纖玉手的女性也不會感覺取出雞蛋來吃需要多么大的勞動成本。

雞蛋的吃法繁多，本廚總結起來，仍是傳統的煎、炸、炒、蒸、煮，外加一個腌制。雞蛋從上世紀末以降，受到反膽固醇主義者的強烈抨擊，其身價每況愈下，在北國天寒季節，可能降至土豆價格。本廚在一位法國《解放報》的女記者一聲“你不怕死啊”的頓喝下，減低了對它的需求量。

有一段時間，我高舉打倒雞蛋的大旗，從靈魂深處與雞蛋決裂。但是，往往在路過小區某戶人家聞到從廚房窗戶飄溢出油煎雞蛋的香氣時，本廚只得舉手投降，甚至認為，在告別雞蛋的日子里，我的衣服照樣縮小，頑固性的身體擴張一分鐘也沒有停止，脂肪的霸權主義與今日的克林頓主義毫無差別，這么看來，雞蛋是無辜的。就買雞蛋，煎雞蛋，讓雞蛋飄溢出生活的芳香。

我個人的觀察，懶人主義者的首選雞蛋吃法，肯定是煎荷包蛋。它具有懶性和速食性，將鍋燒熱

了，倒油，然後敲擊雞蛋，食指、中指和無名指托住雞蛋了，兩大拇指面對面將指甲深入蛋殼，略張雙肘，手腕向內旋轉30度，“曄”的一聲，雞蛋落入油鍋，發出與沸騰態油類相遇的驚呼，蛋清便以蛋黃為核心率先發起圓周膨脹運動。

荷包蛋有四種吃法。一種是嫩荷包蛋，此蛋煎炸要一手拿鍋一手拿鏟，很多人因為思維定勢使然，即使鍋上有把，也不拿鍋，待荷包蛋眼看要老了時，急急去扭燃氣灶的火力控制開關，其實拿著鍋抬手就解決問題，快捷而簡便。見蛋清膨脹，應用鍋鏟把雞蛋輕輕挑起來，以不粘鍋為準，然後，輕輕旋它一下，以使它均勻地接受火力，待上層蛋清有略微固化，即時翻面。嫩的荷包蛋，蛋清為瓷白，蛋黃像霧天隱約可見的太陽，此時要及時起鍋，趁熱擱在一個大盤子里，撒鹽翻動，這種嫩荷包蛋的蛋黃仍是流態，吃起來，蛋清柔軟具有彈性，流態的蛋黃保持蛋味而沒有老蛋黃堅硬如粉團的干性；二種是老荷包蛋，煎老荷包蛋，把荷包蛋煎老，把荷包蛋煎成黃色、茶色、白色三色間雜，那蛋黃是頑固黃。蛋清貼鍋處被煎成茶色，未貼鍋處仍是白色，總體來看蛋清是焦脆的了，再佐醬油、蔥花、韭花、姜末、蒜蓉、五香粉等等，本廚特別喜歡吃老荷蛋有些焦的周邊，以為那才是雞蛋

香的極致形式；三種吃法是，荷包蛋煎好，起鍋，再炒青椒，青蒜、韭花等等，然後將荷包蛋回鍋，這種吃法是解決了吃荷包蛋還要吃青菜的現代二合一需求，本廚偶爾為之；第四種是煮荷包蛋，煮荷包蛋應考究湯料，瘦肉湯煮荷包蛋不錯，本廚個人習性喜歡臘肉湯煮荷包蛋，如果有上好的火腿切片煮湯，下荷包蛋，那味道也不差。若寫作時有紅袖添香，則也可以繁瑣一點，以清水下臘腸數片，冬筍數片，去皮蝦仁數枚，以及姜末、蔥花（蔥花需起鍋後放，謂之生蔥熟蒜，此如足球之不許越位為廚界鐵律）、干蜜棗若干，待水沸一刻鐘之際，下入荷包蛋，煮荷包蛋不得老了，不能過嫩，過嫩會有腥氣，煮荷包蛋，蛋清如緬玉，蛋黃是溏稀狀。

荷包蛋是懶人文化的碩果，而事實是，我們完全可以創造出來第五種和第六種荷包蛋，一如戰略彈道導彈或反戰略彈道導彈，這些由彈弓演化過來的東西，它提供了我們做荷包蛋的創新思維……總之，在雞蛋的基礎上，一個孜孜以求永不停止創新的廚師，完全可以做出更多更有味道的荷包蛋來。

## 艾米果

艾米果不應是這樣寫，這個果字，左邊應該有一個食字旁，現在的字庫中沒有，看來進口軟件靠不住，一定要發展民族產業，否則的話，中國文字標準要按著外國軟件編排來定奪，否則標準就無法執行，字庫里沒有的話，大家就只好拿別字代替了。加食字旁的果字，舊時為點心的統稱，也可以是一種油炸的面食，惜之現在連這個字也找不著，看來我中華要真正的現代化，還要我華夏族人努力奮鬥。

艾米果也是我童年時喜歡的一種食品。一般在清明節前，江南原野遍綠，艾蒿就在田畔地角生長起來。我的童年，多少有些被我奶奶養成女性化了，她老人家不許我爬樹，也不許下河，剃光頭也不許，還不許我玩彈弓！我很小的時候，就理著個小分頭，而且穿一件列寧裝，跟五四青年式的，終日在家門口的學校旁轉悠。我想多少有點女性化，比如人家穿花褂子、扎朝天辮子的小女孩見清明節快到了，拎著小竹籃，唱著童謠結隊去采野艾，我就拎起家里的大籃子拖著鼻涕跟了去，也要采一些野艾回來。我奶奶頂不喜歡我去干女孩子的活兒，她愿意我去做男子漢的活兒，可是，既不能爬樹掏鳥，又不許下河捉魚，到哪兒去找男子漢的活兒干

呢？也罷，采回野艾，就叫我奶奶做艾米果。

做艾米果，得用糯米，把糯米浸了，磨成漿，再用細白布袋子吊上去水份，這樣子磨的糯米粉就細白，做米果都得這麼細白的米粉。先把糯米粉和好，再把青嫩的野艾用開水燙熟，摻進糯米粉中揉，揉得艾與糯米粉完全融合了，就拿去蒸。當然，也是可以用油炸，一共有兩種吃法。艾米果是綠顏色，可以想象，青嫩的野艾漿汁都滲入了糯米粉中，艾米果也就選擇了艾的顏色。艾米果散發著艾的清香，還有糯米的芬芳，兩樣合起來，這樣的香氣與南方原野氣息相投，有著童謠與牧笛的質樸與悠遠。你知道在薄霧瀰漫、濕漉漉的南方，一個圓圓的紅彤彤的太陽擱在天上，柳梢上的黃鸝鳥不住地鳴叫，其時誰也不知道在此之外還有沒有寧靜致遠的地方。

吃艾米果，得有個分寸，一般做好了，我可以嘗一個的，往往是最后做的那個，因為最后總是有一團粉不足以做一整個艾米果了，只好把它做成小小的，如我一直守在邊上，我會把它捏成一只兔子，或者一只小山雀。我當然喜歡先嘗上這樣一個小的艾米果。做好了艾米果，就用敬神的神籃拎到自家先人的墳頭上去，因為在清明節大家都是要去敬先人，這樣好延續香火，自然也是一種對先人的

懷想。將艾米果擺在先人墳頭，三跪九叩首，燃香點燭，待日頭當午，方收拾好貢品還家。我是在這樣一個清明節出生的，所以我印象奇深。大人們是不吃已經涼了的艾米果，對於我來說涼不是障礙，涼的艾米果一樣很香，並且會拿著就狼吞虎咽。

吃艾米果在我的故鄉是一種習俗，它的源流我不知從何而來，但我是知道艾有很多種用途的。明朝藥聖李時珍認為，將艾搗汁飲，可治心腹一切冷氣鬼氣。又曰：傷寒時氣，溫病頭痛，壯熱脈盛，以干艾葉三升，水一斗，頓服取汗。不過，在我的故鄉，人們總是在端午時節采集老艾，將其束起掛在屋檐下涼曬，如是婦人生了皮疹，嬰孩長了痱子及水瘡，拿艾葉煮水洗，此方至今有效。端午時節，人們還要采很多艾插在門楣上，別在窗櫺上，據說是可以避鬼邪，防毒蟲侵擾。

我卻想，這一切都不如吃艾米果好，人吃五谷雜糧，總會在體內集聚熱毒，外洗是為治表，而食用則從內部敗火消熱，惜之現在再也沒有人給我做艾米果吃了，久經流浪滿心創傷，我心向老，已然是沒有了那樣的童趣，艾米果在我的意念中，瀰漫著南方原野清明時節的蓬勃的生長氣息。

# 生命中不能夠沒有辣椒

辣椒是固體的火。

正如我不知道是從哪一天起正式開始吃大米飯一樣，我也記不起我是從哪一天起開始吃辣椒的，我只是能夠記得，我最初吃辣椒的地方是在我的祖籍江西省遂川縣，村名叫做樟木溪，它好像是一個很虛的村名。我小時候認為，凡能夠看見的地方都應該屬於是一個村子的，我家住在一個墩上，兩面環水一面向山，再四面環山，我和奶奶、叔叔三個人一塊度日，小河的水聲永永遠遠回響我的耳畔，我在這裡度過我的童年時光。因此，我記住家鄉的小燈籠椒是為最正宗的辣椒。我隱約還知道一些我吃辣椒的經歷，比如辣得哭過，但是不哭以後，我就成為一個勇敢的椒民。

辣椒在今天的生活中已經成為流行時尚，在通過人為控制辣椒的辣椒素成份以後，一個全民辣椒運動正在興起，因為辣椒除了它的蔬菜角色之外，它已經是一種積極向上的文化載體。熱烈的辣椒象征著朝氣蓬勃的人生，酷的性格，弱小的剛烈，在歲月里永遠令人惦記的朋友，看一眼故鄉屋檐下那一掛紅爆竹的辣椒串吧，那就會馬上叩動人在平凡日子里辣味嘶嘶的生活情懷，會吃辣椒的人，也定是世俗生活的雕刻家。

我發現這個世界上越來越多的人愛上辣椒，這個過程當然經過了相當漫長的時間，隨著我腳下的版圖越大，我認識的辣椒也就越多，辣椒好像是與文明世界的現代思維一道擴張，從熱帶雨林到高寒雪域的凍土之上，皆有辣椒的繽紛英姿……真是令人感嘆不已呢，哥倫布用航船征服了美洲大陸，而美洲辣椒用它的熱烈品格征服了全世界。

我當然也是被辣椒所征服的一個，並不用誰刻意地栽培，從兒時被辣哭過那麼一兩次，以後便開始大啖辣椒，成為一個無辣不食的超級勇者。唯有遺憾的是，從1994年到北京做了一個職業作家以後，未曾想到天才的吃辣椒能力居然因擱置而退化，到今天方知生命中那一份鄉土的性格、鄉土情懷在京腔京調的普通話語中式微了。

不過，我現在又重新拿起了辣椒，我尋找最辣的辣椒吃。

吃辣椒會改變人的一生。小時候好像就聽大人說誰誰不敢吃辣椒，是一個孬頭，辣椒版圖上的人就是這麼認為的，也許在那經過大砍大殺的贛南紅色的山岡上，人是都有這樣的氣質。辣椒，是靈魂與意志的凸現。事實上它有著科學的道理，吃辣椒者本身需要具備一種巨大的心理承受力，而吃辣椒卻正是錘煉一個人心理承受力的好辦法，當一個人

被辣得天翻地覆、灼腸穿肚、靈魂著火以後，下一餐他還要接著吃辣椒，這是一種什麼精神？這是一種明知椒有辣，偏把辣椒吃的無畏精神。我為自己吃辣椒的斗志衰退而感到羞愧和無顏見江東父老，我決定從今年起，開始人生的第二次學習吃辣椒，以重新向生命中注入辣勁十足的奮鬥精神。是的，辣椒是與人類文明史關聯的，它是熱力，是穿越時空而不朽的熱度與力度。

辣椒進入我國大約是在明末，在漫漫500年的歲月里產生了許多的辣椒名品：四川的海椒、江西的燈籠椒、貴州的七星椒、青海的線椒、湖南的朝天椒、湖北的尖椒、雲南的米椒、陝西的大角椒、甘肅的干椒、安徽的牛角椒、海南的肉椒、廣東的柿子椒……還有無以計數的辣椒品名，新培育出的品種，轉基因的品種，辣椒的家族越來越大，其生存的版圖也是無限地擴張，已然是達到有人的地方就會有辣椒。因此，今後的人生是無論人抵達何方，吃辣椒是生命中不可或缺的，一經開吃，終身圖辣。

回首往昔青春里的吃辣椒歷程，我從贛南到了鄂南，然後成為一個踏遍群山的地質隊員。在山野中吃的臨時食堂，廚師們總是喜歡用肥肉燜辣椒，在用肥肉燜辣椒的過程中，澆上一瓢涼水冷卻再

爛，辣椒經歷了油釋復又水釋，其辣味素完全溢出來，辣啊辣啊辣啊辣啊，很多人都辣得吸氣大叫，而我就喜歡這樣的辣，一樣最奔放的辣，它讓我在沒有星光的黑夜也敢循著羊腸小道去到山頭上的（鉛機）機場。但我不知道為什麼同是楚的後裔，湘人吃辣椒就聲名遠揚，鄂人吃辣椒就默默無聞？關於吃辣椒的這個問題，我思考已經很久了，但是無論是個人的思維，還是八方討教，都是不得其果，看看吧：贛人不怕辣，湘人辣不怕，川人怕不辣，還有黔人辣椒怕……黔人這個辣椒怕，算是我給他們原創的，那就是辣椒都怕貴州人哪！鄂人為什麼就一定怕辣呢？皆因，鄂之文化，乃中庸也。

我發現鄂人吃辣椒是有那麼一點問題，他們通常都是要把辣椒的芯給拔掉，更有甚者連筋也剪掉，這樣吃辣椒當然是辣度大幅度降下來了，很安逸的了，再想在吃辣椒的名聲上也占上一席，顯然就有失公允，所以在我的辣椒族譜里，是將鄂人開除出去的。誠然，其它辣椒軍師也是各有不同，我發現湘人吃辣椒與川人吃辣椒就大有不同，湘人吃辣椒，似乎辣椒不那麼明顯，有些菜肴中索性未見辣椒的影子，但是吃起來卻是十足的辣呀！川人吃辣椒就喜歡大張旗鼓，就感覺到眼前是辣椒的山辣椒的海辣椒的云，都來了！怎麼得了啊，那個油漫

金山的水煮肉片，那個紅油滔滔辣氣沸騰的毛血旺，人如同逼近戰場，在預感它的辣度，在做沖鋒的準備，在思考決一死戰。

據說現在成都吃辣椒，已經開始設定星位了，一星是微辣，二星是比較辣，三星是極辣。但是在海外，比如澳洲及日本一些地方，則實行辣椒的段位制，通常是以十段界定，辣椒高手就比聶衛平還高一段呢。我認為按段位制來界定是比較好的，因為這樣的分劃可以做更多的人品嚐的辣椒，一個人開始吃辣椒，其能力是從一段上升到十段，這一個歷程是人生的一個非常值得回味的歷程，美麗的辣椒時間段，是比較漫長的，特別值得回味的，悄然漸進的，它是一種光榮和俗世生活的紀念。這樣的話，到將來我寫回憶錄，那就這樣開頭：那時候，我正處在吃辣椒三段水平……這真是很有味道。實行吃辣椒的段位制，就可以開展吃辣椒比賽了，各省人等，可以進行辣椒大賽，看是川軍厲害，還是黔將勇猛，並且就是在本省里面，也可以進行比賽，看誰能夠獲得“紅角朝天王”的辣椒杯。

我們需要一次辣椒的革命行動，以辣椒的名義。我們還需要辣椒的關懷，以鼓勵我們走向未來。

# 辣椒的起源

——辣到湖北。

過去我一直以為贛南人吃的辣椒最辣，到了湖北，果然發現湖北人吃辣椒不行，居然有人怕辣，心里就很得意，以為自己是特殊材料制成的，以後吃到廣東的柿子椒，發現天下還有更差火的辣椒，就愈發信心大增，直到我吃了貴州的七星椒和四川的海椒，它們像蛇一樣差點把我的舌頭徹底咬掉之後，我才明白那贛南的辣椒也算不了老幾，真是辣中更有強中辣，椒外有椒啊。

到了北京，朋友們見我是來自南方，就問我是不是特別能吃辣？我說這麼說吧，假如這裡有一盆鮑魚湯，沒有辣椒，十里外有辣椒，沒有鮑魚湯，那我就坐車到十里外去吃飯。此言一出，果然將朋友同事皆皆嚇住，他們說，你是怎麼練出來的？我說，從小就用奶瓶喂辣椒水呢，南方人喂小孩子都用兩個奶瓶，一個奶瓶裝牛奶，是正餐，相當於大人吃飯，一個奶瓶裝辣椒水，相當於大人喝湯，小孩一哭，趕快喂辣椒水吧，一喂辣椒水就不哭了。我這樣一說，更把人給嚇住了。於是，我聽見他們私下里說，咱們也買點辣椒試試？看看什麼味道？我就想，我這是傳播辣椒的火種呢，如果北京人都吃辣椒了，南方那些種辣椒的兄弟應該感謝我一聲

啊，這不是推廣市場么？

不幾天，我的朋友就把拳頭那么大的厚皮柿子椒買回去炒肉絲，吃了，興沖沖跑來跟我交流感受：嗨，怪不得，你們南方人那么喜歡吃辣椒，原來辣椒的味道真好……唉，辣死了，辣死了。那份感覺，真是令人暢快，確也是一個辣椒知交了，待我再打聽到他吃的是厚皮柿子椒時，真差點給我笑掉了下巴。

笑過之后，問題出來了，該朋友就問，外國人吃不吃辣椒？啊，辣椒是我們中國的本土植物吧？這……當然是中國的，可能就是四川那天府之國長出來的吧？我以前沒有遇到這樣的問題，現在遇到了，我當時腦子飛快一轉，想想幾本外國名著《約翰克利斯朵夫》、《巴黎圣母院》、《靜靜的頓河》里面都沒有關於辣椒的描寫，好像外國人特別喜歡吃洋蔥頭？于是，我就肯定辣椒是四川生長的，要不然四川人怎么如此能吃辣椒？這事情過去了好多年，且這些年我還寫了許多關於吃的文字，有一天在網上，一個網友問起我，辣椒是中國本土產的嗎？我也是隨手答在bbs上。我說，是的，辣椒肯定是中國本土植物，可能就產自四川廣源。就是此時，一位網友悠悠的上了一個貼子，介紹辣椒是南美洲所產，我頓時驚呆了！并不完全是因為

自己寫的吃文在各報紙開專欄，有面子上的問題，也不是旁邊人多，被很多眼睛盯著，在網上這些都無所謂，我還是用的網名呢。內心深處的感動是吃辣椒，喜歡辣椒，熱愛辣椒，仿佛生命中不能沒有辣椒……卻竟然沒有弄清楚辣椒的來龍去脈，不知道辣椒的老家，不知道親愛的辣椒的起源，真是很慚愧得透頂，慚愧得要死。于是，我就決定要把辣椒探個究竟。

辣椒是一種茄科辣椒屬植物，果實就是我們吃的那個叫做辣椒的東西，學術上叫做漿果，一年生或多年生草本植物，它還有一大串別名：番椒、海椒、秦椒、辣茄、甜椒、菜椒、尖椒等。注意，叫番的東西，那就是從外國進來的東西。辣椒的染色體： $2n = 2x = 24$ 。辣椒的成份：每100克鮮辣椒含水份70 - 93克，淀粉4.2克，蛋白質1.2 - 2.0克，維生素c73 - 342mg；干辣椒主要含維生素a。辣椒的辣味是辣椒素，辣椒素主要分布在胎座周圍的隔膜及皮表細胞之中。

辣椒原來生長在中南美洲熱帶地區。

關於辣椒的原生地，在椒民中確實是一本糊涂賬，我過去也是如此，它出自中南美洲熱帶地區，真相大白以后多少令我有些失落，當然這也是一種多余的想法，沒有必要因為喜愛辣椒便一定是要本

國自產的，如此便十分容易讓人給戴上一頂狹隘的民族主義的帽子。

歐洲殖民主義到達美洲以後，辣椒1493年率先傳入歐洲，大約1583年 - 1598年傳入日本，傳入中國的年代未見具體記載，但是比較公認的中國最早關於辣椒的記載是明代高濂撰《遵生八箋》（1591年），有：“番椒叢生，白花，果儼似禿筆頭，味辣色紅，甚可觀”的描述。據此記載，通常認為，辣椒即是明朝末年傳入中國。

辣椒傳入中國有兩條路徑，一是聲明遠揚的絲綢之路，從西亞進入新疆、甘肅、陝西等地，率先在西北栽培；一是經過馬六甲海峽進入南中國，在南方的雲南、廣西和湖南等地栽培，然後逐漸向全國擴展，到現在幾乎是沒有辣椒的空白地帶了。

史料記載的，最早的辣椒是生長於美洲智利的叢林，經人採集，拿到墨西哥馴化栽培，由野辣椒變成家辣椒，然後再傳入世界各國。現在，智利這個國家還有傳統的吃辣椒比賽。但是，植物學家在上個世紀的70年代，又從雲南西雙版納的原始森林考察中，發現了野生型的小米椒，引起茄科植物界的關注。這是原生型的野辣椒呢？還是傳入的辣椒種子意外遺落在了原始森林，或者是種植地變成了原始森林？這是不易得出確切的結論的，如果從大

陸板塊漂移說來討論，太平洋東西海岸原來是一個整體的話，云南倒是與中美洲相近呢。我是很想有個結論，辣椒是本土中國也有的，因為云南也真的是一個植物園，與中美洲是在相當的緯度上。

但是，中國至今也沒有發現過木本辣椒，在中南美洲是有木本辣椒的，我想如果在中國也有那樣的辣椒樹，我相信川人會把它作為省樹遍植天府之國，特別是那公路的兩邊，都改種成辣椒樹，那景觀就十分的美麗，主要是樹上面掛滿著一串串的紅辣椒，司機看久了，都會覺得十字路口的紅燈是一個大紅辣椒，它越是亮著大家就越是要開過去，于是四川就只好修改交通規則，藍燈走白燈停，交警頭上戴一頂紅辣椒的帽子，是紅角朝天椒。

## 辣椒的長征路線

辣椒是一種方言。

國語里面沒有辣味，現在的標準普通話里也沒有辣味，所以辣椒話語在在椒民之最的中國也是非主流的，中國的主流話語是麥子磨出來的，面得很，人人能吃。吃辣椒就會說辣椒話，我印象中小時候吃辣椒，辣得舌頭兩邊如熊熊烈火燃燒，就要扁嘴擴腮向內吸氣，吸得嘶嘶的響，涼氣能夠緩阻一下辣感，習慣性的扁嘴擴腮吸氣，久而久之，人一笑就能夠看出此君是一個堅定的辣椒主義者，他（她）給出的一個辣椒式扁嘴，瘦者如羊角椒，胖者如燈籠椒，這是不能更改的辣椒人生了。

辣椒從美洲出發，登陸北非，進入歐洲，然後從歐洲進入中東阿拉伯世界，從中東分出兩條路線向中國大陸挺進：一路是經中亞循著絲綢之路進入中國西北，從新疆、甘肅、陝西沿黃河南下向中原包圍；一路則從東南亞挺進南中國，從云南、廣西向長江北伐，兩條路線碰撞的交點也就是辣椒革命中心，一般人都會將它指定四川，因為客觀現實四川人整體吃辣的水平是最高的。川也可以為辣釋解，一辣什麼就通，川人源源地輸出的辣椒經驗，川人對辣椒的愛戀與崇拜，應該是當之無愧的，這是辣椒來到中國的好運，因為有川人這般的摯愛

她。

我今天有一個有趣的發現，我們先將長江設為一根軸線，西北的辣椒長征路線從甘肅、陝西而下，經漢水匯入長江，西南的辣椒長征路線從雲南、貴州穿越湘贛經洞庭和鄱陽兩湖匯入長江，而長江在川由三江匯合突破三峽奔騰而出，像一支巨大的辣椒直指太平洋，長江的辣椒軸心線宣告成立，它也就是世界上從南美出發，經北非、歐洲、中東、中亞、東南亞、西北中國、西南中國……直到長江相匯的辣椒長征路線的熱辣地帶。這一椒出擊，也分切出中國的麥子文化圈和稻子文化圈，而它們的杰出代表是西北的線椒和西南的米椒。

辣椒長征路線上的文化是多元的，研究這條路線即辣椒之路的文化是一個十分好的課題，事實上辣椒之路是具有雙向流通功能的，因此辣椒在一定的層面上也可以定位為燭照人類文明的火炬，如果我們用胡椒來定位大西洋文明，那麼辣椒它是一種跨洋的世界性文明，因為辣椒它跨越的地域最為廣大，而胡椒只是區域性的文明。從人類歷史考察，胡椒之戰均是商人利益之戰，而辣椒之戰就具有了理想主義之戰的成分，如今天仍在爭論不休的革命戰士切·格瓦拉，他也是一個正宗的辣椒主義戰士吧。

要說明辣椒之路是文明路線，則我們還可以遠推到青銅冶煉和冶鐵術傳入中國的路線，還有麥子和水稻傳入中國的路線。相反可以推理瓷器、造紙術、絲綢等等中國生產技術的輸出路線，這些路線都與辣椒之路重合，在今天我們十分容易獲得一個定義，即：辣椒之路通暢，世界朝著一個正確方向發展，辣椒之路阻塞，它必然是地球上發生戰爭與災難。中國應是有許多歷史教訓，即辣椒之路的阻塞導致中國經濟的大幅度衰退。因此，中國的戰略家一定要把辣椒之路的通暢設為一個底線，無論從軍事、商業還是外交出發，一切試圖掐斷和阻塞辣椒之路的行為，都是陰險的惡意行為。

自從以地中海沿岸的胡椒文明崛起以後，我們看到的是辣椒之路無以計數的腰斬、阻塞、沖決……我今天看到的南中國海的事件，仍可以把它劃歸為沖決辣椒之路的事件。再心平氣和地展望未來，辣椒文明仍是一個世界方向，因為在60億世界人口版圖中，胡椒文明的受惠者只有大約10%，而辣椒文明代表了90%的人口，就是在中國國內劃分也是差不多這樣一個比例。問題的關鍵是，在今天的世界上，已經沒有辣椒的空白版圖，辣椒的大趨勢就是逐漸進入人類主流文化或曰主流社會，辣椒話語的聲音再高一點。

衷心地希望新世紀能夠振興辣椒經濟帶，讓辣椒之火重新燭照世界。

## 辣之最

川味之辣已成共識，它辣得其所，順長江而下，在湘、鄂、贛地段它絲辣不減，像長江穿峽而出的英勇雄姿，領引湘鄂贛的辣椒主義繼續向前。湖南人是這麼說：我吃辣椒我怕誰？因此，辣椒大軍之間并非始終一團和氣，湘軍照例奮起反抗，高舉剁椒魚頭向老川的麻辣燙勇猛反擊，然后是鄂軍搖旗呼應，拎著瓦罐雞湯上北京，用“中庸”兩字訣征服了紫禁城。所以說辣得其所，是大家都心知肚明的一件事：到了北京的辣，不論川黔滇，還是湘鄂贛，皆皆都大幅度降低辣素之等級為要事，用甜辣、微辣小心翼翼地在北京從事辣普工作。這個過程筆者相信是看得比較清楚的，是九十年代以降自由經濟潮流改變北京單一大白菜生存以后的歡喜歷程，從柿子椒……燈籠椒……尖椒……直至紅辣椒的漸辣過程，我看北京是50年沒有把北京普通話普及到南方去，南方的辣椒主義只用了10年時間就給北京徹底普及了辣椒，看來做辣椒的手是辣一些。

倒底哪里的辣椒最辣？這是一個辣椒的初習者比較愛問的問題，我也是經常被人問起。這讓我想起兒時，兒時我也經常問起大人：世界上什麼辣椒最辣？遺憾的是，今天的辣椒多用化肥種植，辣是大不如從前了。真正的辣椒，應該是單粒的，就是

辣得你一粒都吃不了，不是現在這樣，覺得不夠辣就多放幾把辣椒。我小時候聽說一種釘子椒是最辣的，吃三個就會把人辣得鼻孔出血。我那時候就對釘子椒充滿恐懼的想像，我害怕它，又想見見它。記得那時候種過一次朝天椒，所有的小辣椒都是朝天長的，精神得跟紅衛兵小將一樣。吃過兩次，卻也不覺其辣。就把辣的寄托擱在野山椒。野山椒真的是一個算一個，記得初次吃它，嘴都辣得腫起來，我跟人說是上火所致，也不算欺騙。

其實我一直沒有遇見過最辣的辣椒。但是辣椒界相傳有一種涮椒，涮椒一說在四川，一說在云南，反正涮椒是可以隨處跑的，涮椒是無人能敵的。涮椒不能吃，就是說一個火鍋館，平常只有一個涮椒，用索子把它系牢吊在屋梁上，哪個火鍋要辣味，扯過去涮涮就行，吃進肚子那胃都要著火，涮椒就如此厲害。

世界上最辣的辣椒，應該算智利著名辣椒紅指天椒，也叫“地獄之火”。這是已經公認的最辣的辣椒，只要把它折斷或切開口，放在嘴唇上碰一下，人的嘴唇就會立即腫起來。所以，種植這種辣椒的田頭地邊都要掛危險標志，加工和出售也是如此。墨西哥有一個杜倫烏市，每年要舉行一次吃“地獄之火”紅指天椒的大賽，該賽吸引著全世

界的辣椒愛好者，已經有12年的歷史。1992年，立志奪魁的參賽選手甘莫斯，一氣把13個紅指天椒送入口吞掉……5分鐘后，他忽然驚叫一聲，只見他張口噴煙，臉孔變色，鼻孔耳孔也都一齊噴煙，接著頸脖和雙手也噴煙，他被烈焰包圍了。人們大驚狂叫，有的去尋找滅火器，有的報警要救護車，可是已經晚了。這時候……甘莫斯全身著火，充滿了辛辣味的火，特別明亮，也十分飄逸。大約20分鐘，甘莫斯先生全身焚毀，衣服、鞋子、肌肉、骨髓等都化作了灰燼。據說從那以后，保險公司拒絕給吃智利紅指天椒的任何比賽保險。

## 川湘食辣秘笈

一椒辣遍南北，川湘稱魁獨有原因？

國內食辣部落中，川軍與湘軍十分醒目，相比較保持低調的西北部落和西南部落，可能在吃辣椒方面還要行一些，卻因師無出名只有望著川湘辣士風光的份兒。

川菜及重慶火鍋的辣，仿佛是永不可攀的高度，而湘軍有也是一支特別能戰鬥的隊伍。比較起來西北和西南的食辣部落要保持低調一些，陝北人那油潑辣子，也不是辣椒素含量很低的。西北的辣，是一種干硬干硬的辣，一點都不轉彎，但西北人不說話，吃了也就吃了，他們把語言的功能用在了唱歌上面，當然是蠻漢調調花兒信天游的那一種，吃辣椒是西北人的深呼吸，吸一口氣，好給妹妹唱一句動聽的歌兒。

西南也唱歌，但是歌都被裝進了火鍋。成都人一句“日暮火鍋飛紅處，把盞投箸暖風吹”，就把個成都的冬天一鍋煮熱了。辣椒沒有冬季，所有的成都人胸懷里有一顆辣椒，這個世界就是充滿辣椒。

我極想破解川湘辣士之謎。他們是傳統嗎？是遺傳基因嗎？是他們更具有不怕死的精神嗎？我正式投入了研究，想想500年前大家都沒有見過辣

椒，也沒有吃過辣椒，不知辣椒為何物，如何忽然川人就以特別能吃辣椒而聞名天下呢？川人制造如魔術般的麻辣火鍋，辣得個人天昏地暗，顛倒黑白。有道是世上無難路，只要肯爬坡。首先，我是從地理因素去找的，潮濕……都這麼說，因為吃辣椒確有祛濕功效，但是沿海城市也潮呵，上海、江蘇也潮呵。地理因素還有一條，就是歷史上沒有鹽吃，吃辣椒代鹽。這一條也不確，四川有中國最早的鹽井，且是自流鹽井，意思就是不用機器抽它自動地嘩嘩往外冒鹽水，在自貢。中國只在某個特定的歷史時期造成局部缺鹽，中國的鹽資源豐富得很。

大環境影響放到一邊，從吃法進行考察。我發現川人食辣確與人不同，皆要講究個麻……辣，又麻又辣。吃麻本身也是勇敢行為，那花椒的麻有若干萬個小蟻子一齊咬舌頭上的味蕾，咬得人口舌如麻，心亂如麻，汗流如麻，眼花如麻……無麻不成菜，無辣不成席的川之辣士，過人之處在於麻！

忽然，我有一個頓悟，我明白了，川人能夠成為吃辣椒明星，皆在於這個麻字。花椒之麻屬於油性，且是一種揮發性的油性，成分極輕，往往都浮於湯的表層，川人第一筷或第一匙，都是麻的東西，入口迅即在口腔布了一層麻，使整個口腔的神

經末梢處于麻痹狀態，像手術前給術者打一針杜冷丁……再吃辣椒，就什么事情都沒有了，就是吃智利的紅指天椒也沒有事。

可以肯定川人吃辣椒，必須麻辣，如果在吃辣前先奪了川人的麻，那就等于廢了川人一半吃辣的武功。為了證實這個發現，我專門找了一個朝天椒來，先嚼五粒花椒，咬一口辣椒，辣；再嚼五粒花椒，咬一口辣椒，辣味減輕；再嚼五粒花椒，咬一口辣椒，辣味再減輕……據說，如是嚼剛採摘下來的鮮花椒十粒，吃再辣的辣椒都沒有辣味。

湘人也是吃花椒的，事實上麻辣同行，所有吃辣椒的人，都同時吃花椒。不知道是什么原因，反正我知道贛南吃花椒油，也是麻得挺厲害的，我特別喜歡花椒油、辣椒和薄荷三樣燒泥鰱。但是，湘人也的確沒有川人弄得那麼麻辣，他們就是辣。湘人的秘訣何在？我也有了一個發現，湘人吃辣，是喜歡吃紅燒肉，湘人的紅燒肉卻絕對不辣，只是又肥又甜……這就有了玄機，紅燒肥肉一吃，人口腔到消化道皆抹上了一層“防辣塗的油”，這樣辣椒就很難辣著人了。

誠然，並不是所有的防范都有效用，那麼湘人還有一法，就是嚼茶葉，嚼炒豆。湘人的這種吃法，是極獨特的，他們先喝茶，再嚼茶葉，再嚼炒

黃豆，先有茶葉細細撫摸舌頭與口腔，然後再有嚼碎的細黃豆沙作研磨，這可以把辣味去除了。

## 辣椒與瘦腰

吃辣椒的男人，都喜歡吃肥肉，新上市的辣椒燒肥肉就是那麼好吃，越吃得辣，對肥肉也越喜歡。個中原由，辣椒素是一種活性物質，它可以分解脂肪（準確一些的表述應該是辣椒成分刺激人體代謝加快，從而導致人體比一般情況下消耗更多的能量，人體的能量來自血液中的葡萄糖，在葡萄糖水平降低到一定程度時，脂肪細胞就會放出脂肪酸來充作能量，脂肪細胞也因此而縮小，這樣就達到了瘦身的效果），長期食辣，要有一定的脂肪補充，以為吃辣打下日後的基礎。女人吃辣，又不補充脂肪，所以她們的腰就漸漸瘦成馬蜂。川湘妹妹的細腰，確也是宋代花瓶的細頸一般，細細一搖，男性的地球便要打住片刻，接著繼續旋轉。川湘妹妹的細腰，就是那細腰的辣椒所為。

吃辣椒減肥，從前並沒有受到直接的關注，直到被懷特洛夫人實驗並獲得巨大成功以後，辣椒的瘦腰功能才成為全世界矚目的焦點，它可能帶來一場新的健身革命。英國《泰晤士報》報道，30歲的懷特洛夫人現在不論吃蛋糕、魚餅還是土豆餅，都加入大量的紅辣椒，懷特洛夫人體重已經降到154磅，穿12號裙子。在吃辣椒減肥以前，懷特洛夫人的體重是252磅，穿24號裙子。她在一年內靠吃辣

椒減掉98磅（44.5公斤），成為人間奇跡。

懷特洛夫人是一個朋友介紹她吃辣椒減肥的，此後懷特洛夫人就開始大吃辣椒，並買來中國菜譜，學習麻辣做法。很快她就見到了效果，她這時候才明白為什麼中國女孩都有那麼漂亮的細腰。懷特洛夫人的減肥經驗被《泰晤士報》披露以後，吃辣椒減肥的潮流就辣遍英倫三島。

現在日本女人手提袋里的化妝品盒里，悄然多出一瓶紅辣椒油。日本女人除在菜里增大辣椒的投入量外，就是出門在外也不忘吃一點辣椒，很多日本女人寄希望於吃辣椒減肥，更多日本女人是想藉此保持自己的身腰不變。在廣大日本少女的心目中，辣椒就簡直成為她們青春胴體美麗的保護神。日本商人已經看準了吃辣椒時尚會在日本掀起更大的波浪，紛紛開發各種辣椒食品。飲料公司開始研究開發辣椒飲料，一種減肥的辣椒口香糖也宣告問世，進口商開始從中國等傳統辣椒國大量進口辣椒，年進口達2萬4千噸。

外電報道，一種新型的減肥辣椒也將在日本問世。京都大學矢澤教授多年前在泰國發現一種沒有蟲害的辣椒品種，就帶了一些種子回日本栽培，辣椒是一種極容易異化的植物，在雜交過程中，出現一種不辣的品種，矢澤教授用了七年時間將這個品

種的植物學性穩定下來，據稱這種辣椒的辣椒素大大降低而具有良好的減肥效果。不過，科學這種事情，並不是一時半刻能說清的。

若是全球性的吃辣椒與減肥時尚相匯，麻辣地帶的辣妹子就省了大事，有火鍋就成了，未來的美女出處恐怕要改在重慶，因為重慶吃辣椒，女子就瘦腰，重慶坡多又陡，所以又擰臀，細腰加擰臀的妹子，就是陪都的標志。辣椒時代里，唯令人擔心的是，從此以后全世界女人都成王熙鳳，辣妹與辣婦，林妹妹那一樣才女型美女將是要從此一筆勾銷的了，對於男人，總是要生發一點淡淡的愁緒，有一些的遺憾吧。

## 辣椒的家園意象

乘坐省際公共汽車眺望鄉野，有兩個意象會讓我產生一些暖意，它們是托舉在巨樹上的雀巢及懸于屋檐下的紅辣椒串。巨樹上的雀巢毫無疑問是一個家園的意象，它本身就是家園。相對於家園的雀巢，紅辣椒串則是家園中世俗生活的溫馨標志。

鄉村的屋檐下，經常懸掛的幾種物資：紅辣椒、玉米、高粱、帶花盤的向日葵、臘肉、咸魚、鹽鴨、葫蘆、番薯、蘿卜干、番薯藤、大蔥、大蒜頭……這些有味道的物資積淀在我心靈里面，有家園的特別感召力的就有兩樣：紅辣椒和金玉米。前者艷紅如霞，后者金光燦爛。

想起來如我這等中國人對家園的認同，是早已經固定在鄉村里了，雖然我在工廠的家屬區住的時間遠遠多于鄉村，但心境是一種特殊的東西，它不由時間來確定，有時空間也不需要，它甚至可能就是一種經驗主義的語言表述，忽然間潛入于心，我相信我這樣的中國人的都市認同心理弱于鄉土，這與中國鄉土文化濃厚以及宗教的在野原則有關。

我是一個無神論者，提到宗教影響似乎是值得特別質疑。中國影響面積最廣至少在漢族中間影響最廣的宗教應該是佛教和道教，佛教從印度傳入，全盛時期達到國教的程度。道教是中國本土宗教，

信徒不敵佛教信徒之眾，然道教的信徒多為影響力廣的知識分子，所以它們在中國的影響力巨大。

可是，佛教和道教的廟、觀都建設在名山巨川之間，于是信徒們的心就系于名山大剎，只有肉身在村莊與城鎮間走動。它總是在引發、在暗示……自然之美，天地之闊，歲月之悠悠。在這種宗教氛圍下，中國人及中國文化怎么不想從村莊與城鎮逃遁而最終皈依名山巨川呢？反觀成功完成都市化的西方，他們是把教堂往人多的地方建設，往城鎮中間建設，這樣一來，只要教徒們信教，他們在心中就向往著城鎮，他們會從山野、平原、水埠……四面八方向城鎮集合，城鎮是他們的精神家園。

中國人信教，就從村里和城里往外走；西方人信教，就從外面往村里城里走。西方又把朝拜的日子固定，六天后一個禮拜，它剛好是一個勞作的周期，一氣干了六天生理上就需要休息一天，這又奠定了西方都市化和原初秩序的基礎。為什麼佛教與道教沒有一開始在都市扎根？難道一開始就統一信奉自然？天人合一？想想也不見得，比較可能的是，歐洲曾經歷過政教合一的階段，只要是政教合一，那麼教堂定會建設在都市，中國沒有政教合一，根據一山不容二虎的規律，政在都市教只有往外走，而道教的主體本身就是失意的知識分子，他

們的逃避主義心理決定了道教不會扎根都市。如果從都市化及家園認同感來考察，政教合一的功績實在不可抹殺。由此，也就可以從中感覺到，中國人建設城市，至今仍有一種臨時駐扎的心態，西方人建設城市，他們就是在建設自己的家園。

時間久了，人們就發現，西方早四個世紀已經都市化了，中國現在還在討論要不要都市化。

哦，這與辣椒有什麼關係？其實關係是十分密切的，因為它同是一個家園認同的關係。遠遠在公共汽車上看到農家的屋檐下，掛著一串串的紅辣椒，心靈里面就悠然而升的有關歲月，有關祖母，有關童年的記憶，它已經宗教般鏤刻在記憶的深處，永遠也消逝不去，其永不能漂白的艷紅顏色，令我終身對都市抱有敵意。

## 辣椒的本土化生存

辣椒早年叫做番椒，但除了學術交流之外，現在已經很少有人知道番椒這個名字，若不是特別地提問，也不會有人去過問辣椒是不是中國本土就有的原生植物，我也是在《新文化》討論它時，才忽然想起這個問題：辣椒是中國本土就有的嗎？

後來查資料，見介紹開頭就這麼說：辣椒，也叫番椒……我知道后面就不用再考證了。番椒，這個名字就說明了它是泊來物，是從國外進來的：番椒、番茄、番薯、番瓜。

老祖宗比現代人聰明，對待客觀事物一是一二是二，不像現代人這麼喜歡胡說八道，做學問是精益求精。記得以前，中國人把有洋名稱的物資：洋火、洋油、洋灰、洋釘、洋鎬、洋鐵桶……悉數抓來改名：火柴、煤油、水泥、鐵釘、十字鎬、薄鐵桶。這麼一改的好處就是，沒有了人見人煩的洋字，十分痛快，就像辣椒，誰也不知道它們是泊來品還是本土原創。改名運動是在一個奇怪的名目下進行的：反對崇洋媚外。

我在吃辣椒的時候這麼想過：老祖宗崇洋媚外過么？沒有。老祖宗的時代，沒有洋人什麼事兒，只是到了中近代，洋人才發達了起來，也許老祖宗給洋物取名的時候，也就按過去的老法子簡簡單單

隨隨便便地取個名字：洋火、洋油……如是放在了現在，還不搞個什么“克隆”、“摳機”之別扭來？平心而論，改名運動也是在一種完全自卑的心理環境進行的。

胡番夷洋西……這五個名號，皆是給非我族原創之物的，胡服、胡椒、胡蘿卜，這是古代對外來物的稱謂。胡以后，就稱番，番以后為夷，夷后為洋，洋以后為西。可以說崇胡媚外么？崇番媚外么？崇夷媚外么？那時候根本不會這麼想吧。據說，漢人以前是穿長衫的，后來打仗和勞作不便，就學著胡人穿短衫。這種處世法則較好，有什么好的馬上拿過來，還要什么中外之分叫呢！老祖宗這種取名法，后人做學問省卻了許多事，如胡椒，一看就是泊來品，如果把它改成香椒、東方椒什么的，考證起來就費事多了。

其實元被明所打敗，也就是置換了服裝。漢人穿起胡人的胡服方便多了，元揀起了漢人的長衫以后，就每況愈下。這其中的土番置換的奧秘仍有不解，反正80年代一開始改革，中國人馬上就穿起西服，中國人一穿別人的衣服馬上就變了樣，中國人是由外而內發生變化。西是洋以后的泊來品的中性修飾詞，是具指而不含崇洋成分：西服、西瓜、西餐、西紅柿……心態平衡多了，比洋服、洋瓜、洋

餐、洋紅柿順眼順耳。

從番椒到辣椒，說明辣椒深入到世俗生活中的程度，也許到今天大家都希望它是中國原產而不是泊來品，不是來自智利或墨西哥。1990年代以後，辣椒的引進也沒有終止，以色列辣椒、荷蘭辣椒都被中國農民大量引進，現在有一種五彩椒就是引進來的產品，我在山東壽光品嚐過，它有紫色、黃色、白色、綠色等，已經是不辣了，唯有辣椒的青味，吃其如水果。

我倒是希望，再從外面引進的植物什么的，仍舊冠它一個番字，或者在胡番夷洋西中任選一個冠名，比如五彩椒取名叫番紫椒、番黃椒……這總是比五彩椒精確一些。啟用西字系列也可以，總之它不是崇洋媚外，而是一種名稱分類法，這對於泊來品有所戒備，比如泰國椒蠅，它是一種可怕的辣椒害蟲，界定泰國椒的泊來身份十分重要。中外生物還是區分開好，當然也不一定要把辣椒改回到番椒。

## 紅辣醬

制作紅辣醬之前，心里面總是要不斷給自己鼓氣，因為這是勇者的行為，如同面臨火海，隨時可能被熊熊烈焰灼傷。我兒時特別的愛吃紅辣醬，所以每每吵著要阿婆給做，如是阿婆忙得沒有空，那麼我也會自己做，自己做紅辣醬不好玩。

制作紅辣醬要選大紅的牛角椒，它是肉厚的那一種，沒有皮薄的那麼辣，還略有甜味。一般而言，鄉里自種的辣椒，面積不會有三分地大，辣椒一次紅不了很多，尤其是還要等牛角椒紅，種植面積較大的卻是燈籠椒，這是種辣椒的習慣。有這個前提，我只要見到有一堆牛角椒摘回來，做紅辣醬是斷不可能放過。

我就做吧。做紅辣醬不複雜，先把辣椒洗淨，晾乾，然後剁碎，拌上蒜蓉，生姜和鹽，裝進壇子里密封起來，其過程就完了，吃時用無菌筷子把紅辣醬挑起來，淋上花椒油。這種紅辣醬吃起來有點酸、甜而不是特別的辣，所以吃白米飯時，將其挑在碗里，那雪粒般潔白的米飯，上面是艷紅的紅辣醬，就像霞光萬丈的太陽擱在白云之上，云也是濡染得紅了，看一眼就讓人想大口大口地吃。

辣醬好吃手難過。就是這個剁辣椒的過程，它幾近于恐怖，小時候既不知在剁辣椒的時候，手套

上塑料袋子，當然也沒有現在的橡膠手套，干脆開始一點也不知道保護自己的手，反正就是拿著菜刀，當當當地亂剁一氣，把辣椒剁碎了，自己的臉上、手上濺得到處是辣椒水，也不可能免掉眼睛被濺上辣椒水的，那辣得就十分難受了。最難受的就是手，不論別處怎麼樣，這一下午到晚上，手被辣得火燒火燎是免不了的，一晚上睡不著也正常。但只要……這個辣熬過去，吃起辣醬來就十分香了。後來，我找到一個竅門，剁辣椒之前在手上抹上豬油，或茶油也可，這樣辣椒水就不能直接滲入毛孔，不會火燒火燎地辣手。此法最妙的是，只要打肥皂把油洗去，手就一點不辣了。

為了吃紅辣醬只好犧牲自己。有一次剁辣椒，忽然要小解了，就跑到菜園角落，沒加思索就用剁辣椒的手去掏雞雞……忽然就烈火熊熊地從命根燃起，燒得我哇哇大哭！想來這手，它還不是最怕辣的呢。

以後我做紅辣醬，就戴上橡膠手套，也學會不用刀剁了，只用細細地切，先切辣椒為絲，再橫切一刀，辣椒也就碎了，其實粗細也無妨，並不要十分精確。這種紅辣醬要加一樣東西才好，炒黃豆，是干黃豆炒熟，香香的，拌了辣椒裝進壇子里，封存十天打開，辣椒水也進入黃豆了，黃豆已經浸

軟，這黃豆綿，辣辣香，吃起紅辣醬來，就還有了一份嚼頭。

做紅辣醬確實是太方便了，在北京遇到紅辣椒，心情又還算好的時候，就會自己做一瓶紅辣醬，裝罐頭瓶子，也可以吃三五天。如今不如從前，那時候剁辣椒，剁一次就是好幾斤紅辣椒，有時候辣得手只能浸在冷水里，到現在點湘菜的剁椒魚頭時，仍會回想起剁辣椒的日子。

辣椒愈是辣手，卻愈是好吃，怎麼辦呢？

## 泡椒

在辣椒的天空上，有我世俗生活的歌聲回蕩。

我在地質隊的時候，有位同事叫薛正南，他的古文底子在隊里是最深的，我們一直很要好，他還專門把分隊長擠出去，讓我跟他同住一屋，分別很多年了，他還打電話專請我去給他燒田雞，他教會了我泡菜。他的夫人，據說是609地質隊的，609地質隊是從四川集體遷到湖北的，皆會泡菜，夫人就教了他。

首先，我們乘車幾十公里去買回泡菜壇子，這種壇子是壇口還加一個圍邊的，這個圍邊與壇口之間構成一個v型的圓槽，在泡制菜的過程中，v型槽中加水，將鉢狀的壇蓋蓋下來，埋沒在水里，就形成了一種較原始的水密封體系。

有了一個泡菜壇子，洗淨，燒了開水灌進去，投鹽，冷卻。這就可以加菜進去了。小泡菜壇不宜多投和投入大型的菜，像我們流浪的日子，要有一些松散，不切實際，散漫而不失美好的向往。幾瓣蒜、一砣姜、幾根豆角、蒜苗、包菜根、幾只辣椒，不宜泡得過多。

初泡的菜不怎麼樣，有半個月，你會發現菜開始酸了。壇子里也可以投幾粒花椒、幾個干紅辣椒進去的。泡椒主要是泡青椒，切對半，晾干水，投

進壇子里。也不妨投一點白蘿卜胡蘿卜條進去。泡菜壇實際上是一個社會大染缸，就是人感覺在多元社會里生存更具有美好與自由的空間一樣，泡菜壇里多放一些味道不同的菜，它們相互浸潤，各得其所，泡出來的菜就有味道。

據稱，正宗的川人泡菜，必須專門辟出一室，以為防菌。泡菜是用大缸泡，要用百年陳的泡菜水，那水中就如人生歲月滄海桑田一任盡有，百年百味哦。我們通常百姓，有個五年十年的陳泡菜水，那就牛得不得了，遂成為一方名泡。

備一雙專用筷子，保持無水無菌無油清潔狀態，用它夾壇子里的泡菜。青椒泡出來是脆的，酸脆，淡淡一綠，擱在白瓷的碟子上，邊上有一條金色的姜條，兩根白玉的蘿卜，三幾根紅胡蘿卜條，或者一根長長的泡豆角彎彎的繞在其間……擱一碗白米飯邊上，啊，我親愛的日子，我因為泡椒我要擁抱你！

泡椒的壇子應該酌情續水，加鹽。涼開水，鹽可以炒過。它最要防范長白毛，很多業余泡椒選手都被長白毛打敗，泡菜水長了白毛，先是菜綿了，色暗了，再腐了。消滅泡菜水長白毛的辦法，適時倒入高度白酒兩盅約六錢左右，若已經長白毛了，就加量。白酒是消滅泡菜水長白毛的好東西，倒入

酒以後，泡椒還脆。

事實上泡椒，川湘鄂辣椒三角區都流行，以前還見人家小孩子哭，大人就搬出泡菜壇子，小丫就給一根泡豆角，大丫就給一只泡青椒，兩廂都破涕為笑。至於北非那地帶，是否專用紅辣椒當糖哄孩子乖，未曾親眼目睹，此地泡椒哄小孩是目睹了的。

泡菜壇子其實就是一個零食罐子，它應有盡有，雖然一酸以概之，卻是酸出百味，在酸分子共同致酸的號召下，所有的菜系都在壇子里平等地獲得相同的酸份。川麻辣、湘鮮辣、鄂咸辣……泡椒之辣在其中，不是那麼麻，不是那麼鮮，不是那麼咸……咸的辣椒，我再另文介紹。

一只辣椒，它有多種可能性。

## 米粉辣椒

米粉辣椒的做法是，將成熟未紅的小型燈籠椒切成兩半，蘸上鹽水，然後將它裹上米粉，擱在蒸籠里蒸熟，再放在陽光下曬干，吃之前就把裹米粉、蒸熟、曬干的米粉辣椒用油炸了，以茶油炸者為佳。

米粉辣椒完全做好后，是十分酥脆的。它是辣的，但已不是那種直接的辣了，辣勁要比紅辣椒厚一些，包含了青辣椒的青氣，我以為贛南吃辣椒，講究個青辣椒，四川和湖南都是以紅為主，兼吃別樣。米粉和青辣椒的香氣，加上陽光照曬與油炸的芳香，它是令人向往的。

米粉辣椒有的也要視油炸的程度保持它的辣度。有的本身是老青椒了，快要發白變紅了，它奇辣無比，恰好在油炸時，又將它炸得有些枯黃，便炸焦了去，這家伙嚼一口，它會在口腔崩得遍地是辣的碎片。會極辣，鉆入舌頭的一側，辣到心里面去。吃者往往大口喝茶，或吃糖姜來壓一壓辣勁。沒有敢蔑視米粉辣椒的，雖嚼青辣椒不比嚼紅辣椒那麼英勇壯烈。

米粉辣椒油炸以后，我覺得擱在蒸肉里面或蒸臘鴨里面一起蒸，讓它的辣味串到蒸肉里面去，讓蒸肉的油又浸到米粉辣椒里面來，這也十分有味

道。印象中，我小時候總是喜歡把它放進蒸臘鴨里，蒸出來的臘鴨油有一種臘味的奇香，米粉辣椒吸足了這樣的油，它又被蒸得有些綿軟，有了韌勁，而它本身所應有的芬芳卻是沒有失去，這當然是很美好的啦。

米粉辣椒油炸以後，就不能裝進口袋里邊走邊吃了，這是所有油炸類點心的共同缺陷，當不是米粉辣椒獨有的。米粉辣椒自是很酥香辣脆地吃，或綿軟柔韌地吃，有了那一股子青蔥的辣勁，也有了南國米粉獨有的芬芳，它確實是一客極有個性的茶點，它埋伏著的辣勁，是庸常生活里的一個突兀和神奇而至的玩笑，其實贛南那地方，現在想起來是一個亞麻辣地帶。

米粉系列食品，實際是稻文化圈的美食，所以北方是不怎麼能夠見到的，近年來只有米粉蒸肉能夠北上進入麥文化圈，這個跡象當然是一個積極的信號，北方種植水稻的熱情也在有增無減，種植水稻同時也是在拓展更廣闊的濕地。消滅了濕地，是中國生態體系日益惡劣的一個因素。

在南方的稻文化圈，客家人都有一個七星盤，底是木制的，上面用竹片圍成一個大圓，中間圍成一個小圓，大小圓之間，隔出六個等分，這樣就有了七個格，是專門用來盛放點心的，這些點心是用

來喝茶。以後我再專談這七個格都放什麼，但有一個格，會用來放米粉辣椒。

## 辣椒的段位

辣椒分段刻不容緩，辣椒分段必將引來一場餐飲業的革命，包括中國農業商品化的革命。它也可能是中華民族的文明復興歷程中，一個重大的哲學命題。辣椒的段位制在國外已經實施起來，如澳洲等地區，辣椒的段位是十分明確的。

印象中，川味餐館開到不同的地方，它有不同的辣度，一般來說主要是降低它的辣度，以適應更廣泛的人口來享受川辣、湘辣和黔辣。這一個降低辣度的過程，它包含有民主意識，仔細品味一下這種辣椒民主，解開辣椒文化的纜索，自是可以觸摸到一個民族的民主意識的悄然覺醒。

平均降低辣度，並不是最佳的經營方法，北京這樣一個城市，有很多人就特別能吃辣，吃那個平均辣度就很不帶勁！北京是一個移民城市，是一個標準化的雜種地帶，1500萬人等，他們的口味是不可以一刀切的。因此，如果把辣椒分為10個段位，雖然還是粗了一點，卻比不分精確化多了。每一個段位如10分，它的一個菜里面應該放多少只辣椒，每只辣椒的辣椒素含量應該達到多少，即很詳細地精確與細化，其標準也在全國辣椒協會中達成一個共識，作大家共同遵守的標準，這麼一來廚師都省事多了，說來一個10段的魚香肉絲，他就知道

應該放多少辣椒，而不是很不得要領地：多放點或少放點辣椒。多多少？少多少？如果訴訟起來，是永遠說不清的，因為它本身沒有標準。在信息時代，有效信息的傳播，是效率和效益的保證。

標準化是商品化的重要關口。制約中國農產品、食品、餐飲品遲遲不能市場化，或者說市場化程度不高的因素就是一個標準化問題，西方國家發達，標準化是一個重要的指數。

有了標準，就成為大家共同遵守的規範，在這個大規範面前，就不會頭腦發熱地在大牆上刷標語：正宗川味火鍋。爭奪正宗親源確實是農業文明時代的一個痼疾，它是世襲制文化的殘余，到底誰是正宗？天下真的有正宗的事物嗎？

麥當勞在全球執行一個標準，麥當勞的工業標準就是它全球推廣的依據，工業時代，誰手上握有世界標準，誰將擁有財富。

說到辣椒的段位，設段的目的是精確與簡化解釋辣度的手續，從微辣到大辣，以段位分割，它并非是一種推銷餐飲產品的手段，這麼說就太過於低俗化了。它其實是一個餐飲的標準化問題，我認為中國餐飲協會（到底有沒有這麼一個機構？）應該出臺全套的餐飲產品標準了，從辣椒上開始做試點，恰是一個妙不可言的方法，因為它一出臺就會

引起公眾關注。現在辣椒文化仍是一個有力的擴張者，在北京這座城市，川湘黔的上升勢頭至今不減，不斷地擴展市場份額。

假如我獲得辣椒10段，我會感到很光榮的，如果還沒有達到10段，我將為之努力，鞠躬盡瘁，死而后已。不論前面有貴州的七星椒、云南的小米椒，還是有四川的海椒，以及前面有智利紅指天椒地獄之火強力狙擊，我都要勇往直前，勇奪10段。

## 落霞如碧兩相依

在無論怎樣的春水里，湖、河、塘、堰……總之是有水草的地方，生活著蝦的部落，蝦們皆透明身體，不易發現，卻有一個簡便的方法可以捕獲它們。

用一塊半公尺見方的紗布，醫用紗布那一種就差不多，過去我是拆一只口罩，用鐵絲交叉彎弓將紗布撐開，這就成為一個網。鐵絲上面有一根長繩，如此做它十來個或數十個，就夠了，去到水邊，在紗布上抹一點面粉，當然用血腥的鱔魚腸是絕佳，但不易弄到且令人感覺太不衛生。依次將紗布網放入水中，將上面的繩子固定，如是一字排開。稍等片刻，就拎紗布網，上必有蝦數只，大小不一，靈活跳動，偶有銀白小魚，將蝦投入籃子里，放下紗布網，再拎起前面的……循環往復，用不多久功夫，就能獲得一籃清蝦，身體都是透明的，眼睛黑黑的，腳動個不停。

回家清洗了蝦，架鐵鍋，燒熱打小火，投入蝦，將蝦烘熟，蝦熟時通身透紅，如霞光四射。小心些烘，再擺到陽臺去曬干。備好干蝦、青蒜、姜絲、紅辣椒。紅辣椒要井岡山的朝天椒較好，廣東陽江姜豉（豆豉的一種），最好有茶油。熱油炸起紅辣椒段，在未轉色前投入干蝦，輕輕翻動，煎

炒，投入姜、豆豉和鹽，蝦的顏色漸漸變深，至朱紅時投入青蒜，稍炒片刻，青蒜熟，但須保持綠色，起鍋。

這時候的蝦，原本已經酥松焦脆，過于焦脆也不好，投青蒜恰好給予蝦一些濕氣，使蝦有一些回軟。看上去紅辣椒、熟蝦米仍紅紅的，青蒜碧綠的，紅綠相間，蝦的暖色的香味漸漸彌漫開去。

用盤錦大米熬粥，噢，就是用東北玉米碴子熬粥，吃時盛上一碗，粥上冒著小日子的熱氣，挖上一匙紅蝦米擱在粥上，吃將起來，這蝦米是一種酥香辣的氣息，有鹽味，頗有味道。一碗粥喝下去，還會想到喝第二碗，皆因有了青蒜、辣椒炒蝦。當然，擱幾粒花椒也是必要的，麻辣蝦的味道更深一層。有道是“落霞如碧兩相依，紅椒青蒜蝦有情”。

上述是講的小蝦，是生活在水下社會的底層。紗布網也能網到一些大蝦子，比如有指頭大的，大蝦及中等身材的蝦都不宜上述做法，大中型蝦子必須改革它的做法。

先用開水燙一下大中型蝦子，剝殼，剩了蝦仁，也是紅的。這要一些青蠶豆瓣（四川叫胡豆，開黑花的一種），將青蠶豆瓣放鍋里炒，蝦仁則裹上雞蛋清，油鍋爆炒。裹了雞蛋清的蝦仁，爆炒愈

亮，再混入炒好的蠶豆瓣，撒上青椒絲，澆一層紅油再炒，攔些紅尖椒，起鍋，這蝦仁的味道美極了。

## 20世紀的辣椒

我忽然有一種悲哀，現在想起來不過是心里很想吃一次兒時的辣椒，那不過是20世紀60年代末的辣椒，那時候的小燈籠椒皮薄籽嫩，成熟了也是柔柔的青青的，若是想它辣則待些時日，辣椒一白……轉紅間就是奇辣的了，雖然它也還是青辣椒。

我要是有一點思想，保留有20世紀60年代的辣椒種子，再過10年或20年，它就是文物了呀，我可以買一塊地，並且與外界分離開，種上一畝20世紀60年代的辣椒請好友們嘗嘗。這種想法只是在我的腦海里一閃，我手頭上並沒有留下一點20世紀60年代的辣椒。現在的農業科技還傾向以產量和利潤為目標，不是優先考慮品質和辣椒本原生命的味道。人們種植的辣椒，每年都在變種，且每況愈下，找不見了辣椒的靈魂，能夠遇到的辣椒，都是被催肥般厚實得駭人的一副工程院院士的面孔。

這裡，只有記錄一下20世紀的辣椒植物學性狀，因為今天引進來的以色列辣椒、荷蘭辣椒是長藤蔓的，由傳統的辣椒樹狀分野到藤狀了，啊啊，我看采集一點今天的種子也未嘗不可。

辣椒的根群分布在30厘米的土層之內，莖直立，黃綠色，有深綠色縱紋，間或可見紫色脈絡，

其基部木質化。辣椒分叉開花，邊開花邊成長，一般為雙叉狀分枝，也有三叉分枝，小果型品種分枝較多，植株高大。也有一種非常小的地椒，約20厘米高，長的小線型朝天椒，奇辣。

辣椒的枝與枝之間，節間較為明顯，當主莖長到5 - 15片葉子的時候，頂芽分化為花芽，開出第一朵花。花朵下的側芽抽出分枝，側枝頂芽又分化為花芽，開出第二朵花.....以后每一分叉處，就都會開出一朵花或多朵花。叢生花是在分叉處開出兩朵以上的花。辣椒單葉互生，卵圓形、披針形或橢圓形全緣，先端尖，葉面光滑，微具光澤。完全花，較小，單生或叢生1 - 3朵，花冠白或綠白色。花萼基部連成萼筒呈鐘形，先端5齒。花冠基部合生，先端5裂，基部有蜜腺，雄蕊5 - 6枚，雌蕊1，子房2室。

辣椒屬於常異交作物，不同類屬的辣椒種植應有500米的隔離帶，否則它們便自動進行異交，結果就發生異象，若非有意為之，則要高度防備，系蟲媒花。漿果，果皮肉質；于心皮的縫線處產生隔膜。果身直彎曲或螺旋狀，表面光滑，通常具腹溝、凹陷或橫向皺褶。果形取決于心皮數，一般為兩心皮，有錐形、短錐形、牛角形、羊角形、長形、圓柱形、棱柱形、線形等。果頂有尖，鈍尖、

鈍等形狀。果實下垂，或向上，或介于兩者之間。種子腎形、淡黃色，胚珠彎曲。千粒重4.5 - 7.5克。種子壽命3 - 7年。

這個種子壽命只有七年，如是要保存下去，那就是七年種植它一次，種植的次數應是愈少愈好，以防不潔的種子與它異交。我發現這個時代生物性在衰退，植物的物種退化已經不成樣子了，動物在大面積退化，基于一個新的收藏時代已經到來，它就是種子的收藏。是的，也許是心理的作用，也許是確有其事，我在2000年的五一勞動節回到南方登山，忽然發現山野里的天門冬長得有些瘋狂，我準備指責那些用化肥迫害植物的人們，可是一想天門冬原是野生之物呢。但有一種植物我是沒有看見了，那就是水芹。水芹是我喜歡吃的一種野生芹菜，它就在河畔或湖邊依水而生。水芹性質很溫，微甜，兒時總是把它采回來吃。現在的水……已然是沒有了啊！

關於辣椒，我想是要有一種標本計劃，我想拯救兒時愛吃的那一種小燈籠椒。另外，我也希望西北的線椒能夠進入長江的辣椒軸心線，線椒是有多么的美麗，圈起一圓，看上去它像一種即要閃光的霓虹燈呢。

## 紅油魚脯及其他

紅油當然就是辣椒油，鄂人的做法，置了食油，投入辣椒粉和芝麻，油漸熱炸了這兩樣，油既辣且香，再裝入瓶里，做菜時可以油淋，可以直接用紅油炸了，其辣度也高，極讓嗜辣族望紅而垂涎的。也有直接將辣椒粉與芝麻挑出來吃的，所以在炸兩樣事物之際，應投入適當比例的鹽。

魚脯有兩種都適于紅油制作。一為鮮魚脯，活的魚殺了，現在都圖一個鮮字，以為鮮吃是至美的吃法，卻也不然，如是將鮮魚撒些鹽腌制一些，擱半天再紅燒，其土腥氣息皆去，余下是寬厚平和的魚的本身氣息，吃起來有一種柔綿感覺。鮮魚脯的做法就是這樣，三五斤重的河鯉殺了，取魚脯肉，腌制一夜，復懸于陽臺風至半干，切塊置于瓷碗，魚脯擺好了，倒入紅油浸泡，約有三日時間，紅油浸入魚脯之內，可以油鍋煎之。煎紅油魚脯，因紅油已浸入其內，通常不必有很多油，煎至兩邊有焦色，佐以姜、蒜、胡蘿卜絲及豆豉加水略燜片刻，起鍋，吃起來此魚脯的味道就是又柔綿又熱烈，感覺像在一種陰晴不明的歲月，一株老樹上新枝綠葉的清新。另一則是咸魚脯，咸魚脯是腌制的大鯉魚或草魚的魚脯，其本身就具有了卓越的成色，如看上去這魚脯的色澤就有若上等的松明子，或者就像松

香的琥珀色了。咸魚脯本身是干的，就切塊裝進瓶子里，倒入紅油浸泡，約一星期，魚脯從外至里皆泛紅色，是辣椒油國色天香般的紅也。文火細煎，兩面金黃色澤，就起鍋了，復拿去蒸，可以用蒜桿切絲及胡蘿卜切絲相佐，蒸綿以後，再回到鍋里加水小燜，用料酒、花椒油、青蒜再度小炒，起鍋，一個紅油魚脯便大功告成了。

上述紅油浸泡魚脯的方法，其實可以廣用于別菜的制作，比如干的海魚，是完全可以採用這個方法的，用紅油浸泡之後，再擱到蒸鍋里面去蒸，比如干蘿卜絲，用紅油浸泡了，用來蒸扣肉，還可以把蠶蛹也用紅油浸泡，我想這樣，可以有許多的可能性，又比如將鱔段晾干，紅油浸泡，再裹上蒸肉米粉，做成紅油粉蒸鱔段，是很高雅的一客水鮮菜肴，如是反推，則紅油鮮魚脯也是可以粉蒸的，這兩樣粉蒸，是為上品。

想起來有一樣東西經紅油浸泡再油炸之，也是優美得不得了的一道菜，那就是馬蜂蛹。馬蜂蛹是白色的，大約看過馬蜂窩的人都見識過，當然馬蜂窩白天是不可以捅它的，只有晚上，用長竿挑個火把，在安全系數範圍之內，用火燎一下馬蜂窩，那棲憩的馬蜂頓時灼傷，缺翅殘腿紛紛落地，摘了馬蜂窩就走。從馬蜂窩里挑出馬蜂蛹，直接紅油浸

泡，待它們喝飽了紅油，油炸之，給些青蒜葉子小炒一會，其香無比。順便提示：摘馬蜂窩有風險，應謹慎為之。

## 青紅幫

辣椒做素菜的好吃程度，自是有其獨特的個性的，這一回我是要介紹油爆辣椒南瓜絲。我想這道菜做的人並不是很多，如是沒有美食愛好，大約是不易品嚐到的。因為，油爆辣椒南瓜絲的南瓜只能是拳頭那麼大，最好是還要略小一些，大約是相當於一個網球那麼大吧。

網球那麼大的南瓜，其母花還未脫落，瓜上有細微的胎毛，通常農民是不會把它摘了來賣的，除非打霜給瓜苗帶來毀滅性的打擊，瓜苗受到霜打，瓜主將瓜藤上的果實悉數摘下，一次性處理給市場，此時幸運的話，就獲得一兩枚網球大的小南瓜。

在地質隊的時候，吃小南瓜就多了。因為在夏夜里，我們總是出去抓青蛙，抓黃鱔，下網捕魚，打兔子，打鳥……這些活動都是野外作業。因此，就能夠遇到好多的南瓜藤。南瓜花的花粉是有特別濃郁的氣香，在月光下，細密的露珠紛紛灑灑，螢火蟲在南瓜藤周邊飛舞。螢火蟲是最愛吃南瓜花的，有時一朵花里面有幾只螢火蟲，草叢里也有蚰蚰在鳴叫。小南瓜並不難發現，南瓜的葉柄和花柄總是朝上的，藤上有朝下或平行的，那就是小南瓜了。摘上幾根南瓜藤上的小南瓜，能有好幾斤。然

后，就去摘辣椒。我們在地質隊的時候，把這種行為叫豐收，說：“啊，去豐收一點辣椒回來”。就是指到田野里去摘辣椒。有些個講究，月夜就要穿深色褲子淺色上衣，不易被人發現。豐收辣椒是有一些講究的，夜里的曠野雖然沒有人，但也不能推亮手電筒干，所以看不清辣椒，胡亂抓就把辣椒的苗也弄壞了，這是不符合長遠豐收戰略的。因此，豐收辣椒就要弓下腰去，兩手從辣椒枝葉的底部掌心向上平托，這樣掌心最先觸碰到的就是辣椒，摘之，不傷辣椒一片葉子，可謂文明之師。

先把小南瓜切成絲，然后是切紅辣椒絲和青辣椒絲各半，備好蒜蓉，就燒油鍋了。先炒辣椒絲至大半熟，起鍋，再燒鍋待油沸投下南瓜絲，嘶的一聲，聽起來是蠻舒服，悅耳，然后是急炒。佐蒜蓉和紅辣椒粉，再倒入青紅辣椒絲，復炒片刻，起鍋了。這樣的辣椒南瓜絲的味道，清新，微甜，鮮嫩，如初夏的清風徐徐緩吹，若不是段位甚高的辣椒能手，就可以不佐紅辣椒粉。應該說在南瓜的生命里，其幼小的時候，是清新而美麗的，沒有老南瓜那樣一種渾甜，寡甜，胡亂的甜，一種粉不拉噠的世俗面孔，清新脫俗的小南瓜，又是月夜里未經銅臭氣浸染的鮮辣椒，又是在午夜的兩點烹飪，月亮紛灑在窗外，蚩蚩還在草叢里叫，間或有林間的

鳥兒拍翅，驚乍乍地在樹林里叫起來振翅飛向夜空，就悠悠地吃辣椒南瓜絲，其金黃燦爛，又有紅綠的色澤相間，就顯得十分的美麗動人。

可喝點葡萄酒。

## 辣椒的切法

辣椒是有一些切功可以講究的，切辣椒的過程，是我們在選擇辣椒的功能時，遵照辣椒的植物生理規律來確定刀法，切辣椒也不能回避一些現實問題。

我相信吃辣椒者眾，如沒有自己親自掌勺，似乎很難再記起辣椒的形狀了，只是記住了辣椒的味道。這很有趣，如土豆、藕片、蘿卜……這一類菜，它們的形狀非常重要，做什么菜切成什麼形狀，都是有極端的講究，如土豆絲，就是吃土豆絲。辣椒則不然，無論是切成什麼形狀，只要它辣，食者仍會經久地記住它的滋味而不是形狀。請問，辣是什麼形狀？圓的還是扁的？

切辣椒基本的刀法差不多是順切與斜切，順切就是順著辣椒的長度下刀，切辣椒片和辣椒絲，斜切多半為不規則辣椒片，不規則刀法在切茄科蔬菜方面，好像十分普遍，這種心理源于盛夏的那份燥勁，如是數九寒冬，反有心思將菜切得片是片絲是絲的。削茄子剪辣椒，在鄂省來看，簡直是經典的夏天刀法了。因為削茄子實在可以端小板凳坐在門口樹蔭下，與街坊邊聊邊削，削罷又拿起剪刀，咔嚓咔嚓捏著辣椒蒂把就把辣椒給剪了，正好也去了芯。有一種曬辣椒，也是這麼的剪，剪了皮曬，辣

椒種子單獨裝在一個盤里面曬。

切柿子椒，人們比較喜歡將它切成方塊，這樣的切法可能因為柿子椒不辣，不辣的辣椒切得很大，很辣的辣椒切得很小，這是規律。切燈籠椒、牛角椒，就有切片的和切絲的，我個人喜歡切絲，因為不論做什么菜，放紅辣椒絲與青辣椒絲，看起來是十分美妙的，如爆小南瓜絲，南瓜絲是金黃色的，佐青辣椒絲和紅辣椒絲，看上去是那麼舒暢。油煎土豆泥也是，金黃的土豆泥之上，紅綠相間，它不僅僅是形式主義，我認為其中有審美趣味本能體現。

一般看來，橫切辣椒僅限于干的紅尖椒，將它切成小圈兒的，也是圖省事便捷採用的方式。鮮辣椒中，不論青紅，皆鮮見人橫切，但有的時候將辣椒橫切，會有意想不到的效果。比如有一種羊角椒，它只有中指那麼粗，上市時淺淺的綠，十分的鮮嫩，這樣的辣椒橫切，它就是戒指那麼大的圈，在燒魚的時候，要勾芡了，放上這些青辣椒圈，又撒上紅的胡蘿卜絲，薄薄地鋪一層魚上，看上去在琥珀色的透明汁液下，一個個青辣椒圈像是綠太陽，胡蘿卜絲是它金燦燦的光芒。所以，有時候推陳出新，會有想不到的效果。

切干紅辣椒，我以為先用水沖一下，讓它回些

潮，然後切絲比較好，有些美食家在這方面顯出心氣浮躁，胡亂把辣椒弄碎，這是不負責任的做法，也不符合一個美食家的身份。切很細的紅辣椒絲，在觀感上極美麗，也反映出來辣椒線狀的辣意。

像鄂省的人，還喜歡將辣椒的蒂把往辣椒里面塞，然後拔出，這可以把辣椒蒂把、心室、隔離筋與種子都去掉，那是辣椒最辣的部分，然後洗了再切成絲或者片，這樣的辣椒就不辣了，個人認為這不是吃辣椒的行為，既懼辣，何吃也？

## 辣椒與民主

吃辣椒當然可以判別出人的性格，情緒化的人吃辣椒多，較理智的人吃辣椒少，並且在吃辣椒方面也有所不同，比如情緒化的人切辣椒時，就連種子都一起切了，這樣吃起來才辣，理智的人就去除辣椒的內部，只留一個空空的皮。

在吃辣椒的南方，或者北方也行，從吃辣椒上面可以看出一個人的民主意識厚薄。其實一個人吃辣椒的能力不是恒定的，所以在燒菜以前，做菜的家長如果喊一聲：辣椒放多少？在我的印象中，我的鄰居他們家永遠是要這樣問一聲的，他們兩口子都是學化學的。是否學化學的就有更多民主意識呢？我不知道。我只是非常渴望像他們那樣，每次燒菜，我們家的大人也那麼喊一聲。

“辣椒放多少”這句話真的是永久性地銘刻在我的心中，此言在做客的時候，是可以聽到的，如果是我做菜，我也會問上一句，但這已經說明不了什麼，針對客人的詢問它代表不了普通的日常生活。這充其量是一種關懷，一種客氣，一種不能將客人弄得吃不了飯的擔心。其實在南方，年輕輩的更加能夠吃辣，詢問的結果會引來一句：多放辣椒，放辣辣的！

一個人在庸常的日子里，在漫漫的歲月中，是

很難憶起他人吃辣椒的情形，除非有特別的事件與環境，吃辣椒更多的時候是自私的，是自顧的，是全心全意地品味而忘他的。我現在能夠回憶起許多吃辣椒的美好享受，我憶不起他人吃辣椒的快樂享受，我最愛我的祖母，我是她帶大，吃的辣椒，都是祖母種植和烹制的，小時候與祖母相依為命。說心里話，吃遍天下山珍海味，仍是祖母炒的那一碗辣椒茄子好吃，辣椒是切絲，茄子是切片，都是切得極細極薄，茶油炒的，佐了蒜蓉，擱了豆豉，淋上一點點花椒油。客家人吃的，小麻辣。而祖母這也不算是民主，是寵愛。我有時候要的菜是很奇怪的。比如打霜以後，我要吃拔起擱在菜園邊的辣椒苗上的小辣椒。

辣椒民主也是可以說成人文關懷的，我在地質隊的時候，特別恨一個炊事班長，因為他總是設法為食堂賺更多的錢，職工食堂賺錢是不道德的，他有時候是下面條不放油，這樣有一個月他盈余了40元，這令我們十分憤怒，本來單位是可以補貼伙食費的，不放油下面條還贏余40元，這就差火了。炒辣椒就是要把辣椒搞得其辣，辣椒是可以脂溶也可以水溶，脂溶的辣椒素辣起來溫和一些，也舒服一些，水溶辣椒素就是直起來辣，辣得要鉗破舌頭。所以，炊事班長在炒辣椒肉時，用肥肉刷刷炒幾鏟

子，然后用水熬一下辣椒，水溶出辣椒素以后，才正式炒肥肉，那肥肉呢，用水煮熟的，煮熟再用凉水浸一下，切片或丁，这水熬辣椒水浸肉，吃起来奇辣，也是对整个消化系统的严峻考验。稍知饮食的人，知道这么做的后果了，可是，我们往往一个夏天加一个秋天，都要吃这样的菜。在这种专制主义饮食环境下，我几乎锻炼出一个可以消化螺絲帽的大胃。

引进绩效考核以后，我们的胃就安全了，单位通过了成本核算，以生产效益为考核中心，食堂就做出多样菜来，辣的，微辣的和不太辣的。我觉得这才是一个正常的社会，你用辣椒来迫害我，我再用辣椒去迫害人，这样的社会环境难以步入现代文明。

## 再談辣椒與民主

一天去到家門口新建起來的麥當勞，就見一幫小朋友進進出出熱鬧非凡，這個麥當勞店的經理、領班皆出動了，指揮拼桌子，擺薯條，放音樂，如臨大慶，我喝著咖啡，靜靜地看。一通鬧騰，一群孩子圍桌而坐，忽然唱起了“祝你生日快樂”，原來是一位8歲的小朋友生日。這……就是麥當勞？這就是舉世聞名的麥當勞文化？

我不能想像一家川味菜館會做這樣的事情，顧客提出特殊服務，顯然也做不到。設若一位川籍人士要說，川味菜館不是快餐，麥當勞是快餐。但是，我就要回復說，川味為什麼沒有快餐呢？最關鍵的是，川味為什麼沒有一種形式和好吃的菜肴給一個8歲的孩子以終生的快樂記憶？就我所知，川味系列里面有一些小件是孩子愛吃的，如米酒湯圓，擔擔面、酸蘿卜條、泡椒等，而且孩子也喜歡辣椒食品，這表現在他們並不反感康師傅方便面佐料中的麻辣牛肉。

民主僅僅是一種投票形式和規則么？顯然不是，民主是融入日常生活中的一種人與人之間的平等理念，也是商業精神里面的立商之本。據我所知，中國人沒有提出這麼一個立商之本的理念，這就是距離。因此，我才成為了一個不折不扣的川味

叛徒。包括川籍人士在內，我接觸到的川味餐館經理，他們始終跟我宣揚一種我永遠不可能相信的背景：他們是正宗，他們的辣度最高。事實上川味是一個公共菜系，它本來就沒有誰擁有專利壟斷權，而正宗標榜恰是一種反動，他們試圖說明在技術上實現了壟斷，因為他們正宗！正宗意味著排他，意味著別人都是偽川味，這已經涉嫌誹謗。

我知道這樣一個現實，就是在北京這個地區，川味菜系的辣度已經大大降低，為了讓北京人能夠接受作出妥協，不過這很籠統，包括我去吃過的著名川味連鎖金山城，連這樣經營頗為成功的名店也沒有辣度等級，顧客沒有選擇，只能被動接受餐館提供的格式化辣度，甚至有一次因為自帶了一瓶酒而引發糾紛，不是觸犯某種公共原則，如麥當勞不許吸煙，卻是餐館要收取開瓶費，此費高達50元，貴于我所帶的酒。

其實，我們一直生活在辣椒專制之下，湘菜系略好一些，這可能是因為它不同于盆地的天府之國那麼閉塞，但它並不是有了真民主，而是湘菜沒有川菜那麼辣，它的剁椒魚頭作為品牌菜，通常人不必擔心無法下嘴，而毛血旺就令人感覺這是四川盆地的大辣椒主義積習，比湘匪還要粗暴！好在時代進步的腳步聲正隱隱地傳來，鄂菜在這方面已經有

所考慮，領班小姐會主動地問：辣椒放多少……會說這句話，就是那麼讓人放心，社會朝著一個正確的方向前進，真是這樣，盼這句話，我們足足等了一個20世紀。

不過今天仍要警惕，我認為在吃辣椒這個問題上，新權威主義可能對新辣椒民主帶來破壞，因為他們總是以個人吃辣椒的辣度愛好取代全民性的辣度承受力，恰是孔子的話語反面：己所欲，施予人。從文化角度觀照，要沖淡這個“己所欲，施予人”則可能需要付出21世紀的上半葉，若能成功，乃是萬幸。

## 虎皮青椒

做虎皮青椒是考驗一個高級廚師甚至一個世界級美食家的重要課題，有位網友曾告訴我，考特級廚師是做魚香肉絲，我認為魚香肉絲是川味小飯館的名堂，真正的虎皮青椒才是大雅大俗，也是正宗的吃辣椒，很多人把吃辣椒和用辣椒做佐料混淆，這不能不是美食界的笑話，我相信任何一個喜歡辣椒的人士，在初夏的日子里走進餐館，不會忘記點一客虎皮青椒的。

烹飪術中，跟眼下的五筆型輸入有共同的之處，愈是筆劃少的字愈是不好輸入，因為電腦識別系統在認證的時候，它較少有識別的參照系。烹飪術中做最簡單的菜，沒有旁味雜湯遮掩，也是十分難的，大廚師之所以要金華火腿兩片，冬菇三只，玉蘭片四片……其意與高明中醫下諸多藥引近似，這會讓人感覺很有水平，其實除了金華火腿有點又燒的柴煙味以外，其余都是無味的東西，它們只會吸味。

于此打量，繁復是中華文化的一積習，人們認為中國功夫都是花拳繡腿，實不然，它也有一招見血之處，但為了不讓敵方剽學到這至關重要的一招，它用了上十招來掩飾這一招，中醫下藥引廚師下佐料同此一理，花花的讓人心生敬畏，于是就吃

出一股神圣的味道來。

做虎皮青椒要選好原料，個人認為，肉厚的大角椒較好，小燈籠椒、羊角椒也是可以的，這略與個人喜好相關，總的來說它只有青椒這個界定。那麼，這裡就以本人的做法為例，選大角椒，可去芯也可以不去芯，架原始的鑄鐵鍋一口，燒至微紅，將青椒投入，邊炒邊抓機會按按辣椒，以便鐵鍋有機會燒糊青椒的皮……如此炒到青椒灼痕累累遍體鱗傷之際，青椒起鍋，將鍋清洗重新架好，淋入茶油或豆油，俗話說，一豬二茶，三豆四麻，豬油完了，如今沒有人吃了，因此油界重新排位：一茶二豆，三麻四菜。油燒沸，將青椒再投入，放陽江豆豉，或貴州老干媽豆豉及郫縣豆瓣醬，也可以放武漢曬制、廣州致美齋生抽醬油等翻炒片刻。若是喜歡麻辣的朋友，可投花椒數粒，可以放許多蒜瓣，當然也可以放一些干紅辣椒，以增加虎皮青椒的辣度。

炒虎皮青椒的訣竅在於無油干炒，這種方法可以炒出許多辣椒的水分，這水分中又飽含辣椒素，所以要在抽風的環境下操作。大量的辣椒素被揮發以後，辣椒的濕辣成份就大量去除，以後就是佐了干紅辣椒，那也是干的辣了，當然在初夏的南方，濕辣並不是人所特別追求的。還有一個關鍵就是，

干炒它會使青椒的薄皮膨脹，內肉收縮，吃起來是綿而不爛，尤其是那虎皮般斑斑點點的色澤，直讓人想盛一大碗熱騰騰的白米飯，飽飽吃它一頓！

虎皮青椒的美在於簡單。

## 青椒里脊蘑

想一想“己所欲，施予人”只有一半正確，因為己所欲者，亦屬人之所欲也。話說回來，孔子言：己所不欲，勿施于人。其中亦有“己所不欲而人所欲”啊！“真理只正確一半”，這是天經地義的，誰若不服，罰其吃三個紅尖椒。

刪繁就簡談何易，高廚更要擺繁復。做虎皮青椒時，我提出一個簡字，其實并非是完全尋找美食的哲學意義，有時候就一個簡字了得！西部的手抓肉是如此，東部的海鮮也是如此，水、溫度、鹽，就三樣。我看cctv時，發現那個叫做劉儀偉的廚子，見菜都要放一勺雞精，就在心里發笑：唉，好生生的一個純潔后生，活活被贊助商毀了半世英名哪！

咱們說吃的。青椒里脊蘑，這道菜是本人無意間開發的，也許早已有高嘴制作在先，孤陋之認定開創之舉，請擔待之。剛吃完這道菜，喝了二兩酒，就把它貢獻給大家吧。里脊是牛的，青椒應以羊角椒，蘑要鮮的香菇，平菇是沒有意義的。三樣，姜若干、蒜瓣若干、花椒若干、豆豉若干……備好了，先將青椒橫切寸段，再對開切，牛里脊切薄片，拌醬油用淀粉抓一下，香菇就撕碎了。注意，香菇水泡后要使勁擠干水，反復若干次，去除

農藥殘余。

先炒青椒，八成熟起鍋，洗鍋注油炒牛里脊，投入姜、蒜、花椒、豆豉……再投入香菇，開最大火炒，佐鹽，放入青椒，復炒，起鍋了。牛里脊肉質鮮嫩，微甜，鮮香菇有一種菌類的陳香，青椒是微辣的青氣，這三種不同的味道合而為一，就出新味道了。這道菜吃了容易上癮，如果不放花椒，而是放一些孜然，就有一種別樣的味道，它離草原更近。當然，海外的網友就沒有辦法了，在此也提醒克服一下，在海外千萬別吃牛制品，用豬里脊代替吧，但卻是與這道菜的味道不同了。

哦，想一想這道菜也已經發明了有四年了呢，印象中我發明它的時候，還在一家報社編稿，好像是鄭重地推薦過，似乎沒有青椒時，放韭菜，或蒜苗也成，總之是要一樣青的事物來參與，不然的話味道就大打折扣了。

日子，也是過得真快，又一年的青椒上市了，剛剛看過桃花梨花開，就又吃一個青椒里脊蘑，喝了二兩，我有一點淡淡的憂愁，我看那京郊廣闊的平原上，拂搖的綠柳，綠得空氣都嫩了。

## 辣椒與味覺

微辣的辣椒種類越來越多，如七彩椒已經去除了辣椒素而僅剩青蔥的辣椒氣息，但是我們必須承認吃辣椒仍面臨著相應的門檻，它考驗人的一個完全的系統，更多的人認同它考驗味覺。

一個健康的體魄是吃辣椒的先決條件，人進食、消化與排泄系統中任何一個環節出現故障，吃辣椒后都會發生強烈的反應，所以有時候辣椒也是人的消化系統檢測媒介，特別是對消化系統隱存的故障，吃過辣椒它立即顯現出來。當然，辣椒在這種時候往往容易暴露人的隱私，如果你的朋友忽然不肯吃辣椒了，那八成是他的一個或多個系統出現了故障，通常的感冒和潰瘍就會打消人吃辣椒的念頭。

辣椒素真是一種神秘的刺激物質，與其它味道不同的是，人的皮膚與其它粘膜均能夠感覺它，手上的皮膚在接觸過辣椒素以后，會產生火灼的灼痛感，而人體最能感覺的四個基味中的另三個甜、酸、苦則不然，除在舌頭的味蕾感覺及鼻腔還能嗅到微弱氣息以外，皮膚與粘膜幾乎再感覺不到這些味道。

辣椒素同時兼有油溶和水溶雙重被溶解的特征，在一定的溫度條件下，辣椒素會隨著水分子和

油分子的蒸發而蒸發，為什麼我們在炒辣椒的時候，空氣會那麼的辣！四個基味中，還有酸分子也易揮發，甜與苦則相對穩定，在中國這塊土地上明顯有“北酸南辣，東甜西苦”的味道版圖，酸辣占據人口面積更大，甜苦這種對立的味道在工業化時代的中國，大約可以區別精工製造與重工之分。我覺得在重工業地帶，人對苦味素有需求，這是否對消解二氧化硫等酸性物質有幫助？我對此尚沒有研究，惟發現夾竹桃這種植物對二氧化硫具有植物的反常依存度，它在二氧化硫環境下將花朵開放得十分鮮艷，而別的植物卻紛紛枯死掉。

西方的實驗心理學其實對味覺已經有過剖析，其中也包括對舌頭的解剖，它還包括神經系統及相關的分子化學反應。味覺胚體大約有50至150個味覺接受細胞群。它們的頂部呈球狀張開著，那味覺孔道。溶解物的分子——“味分子”——進入味覺孔道和突起物相互作用，來自味覺細胞內部的纖維狀的放射物包圍著味覺孔道。（見《味覺》美-卡羅琳·考斯梅爾著。）在微小的突起物中，味分子與接受器味覺細胞中的分子之間的化學反應引起的反應能進一步產生化學物質，它像神經傳遞素一樣作用著，刺激神經把信息傳遞到味覺胚體。神經傳遞素沿著一條頭部神經把信息傳遞給大腦，然後在意

識中便會出現味知覺。（見蘇珊·麥克勞琳《味覺感觀》、勞格《飲食心理學》）

事實上舌頭是一個精密的組織，它看上去是一塊表面粗糙的肌肉，在咀嚼過程中，這塊肌肉用來翻動和運送食物。在舌頭的表面上，有許多突起的小組織，肉眼看上去像有一層白霜，顯微環境下，則更像是小胚芽。但它們還不是味覺接收器，味覺胚體必須放大才能夠看清，它是在1867年在可見乳頭狀突起物的內壁發現的。（見艾德溫·博林《實驗心理學歷史中的感覺與知覺》）

舌頭上布著乳頭狀突起物和較小的纖維狀乳頭，菌狀乳頭主要分布在舌前部表面，味覺胚體有少量的是分布在菌狀乳頭的中心，大多數分布在葉狀和環狀乳頭的內壁及二者之間的區域。哺乳動物的纖維狀乳頭中沒有味覺胚體，但是味覺胚體也存在于口腔的上腭、咽喉及其他地方。

有四種神經進入舌頭和口腔的區域，并各自負責向大腦提供信息渠道。味覺信息的大部分沿著一條環行的路線穿過面部神經的韃鼓膜一線，即經由耳朵的區域從舌頭到骨髓，再從骨髓經由視覺丘腦到皮層。在味覺胚體的內壁有著各種各樣類型的細胞，它們周期性更新，成人約每十天更換一次。

我們可以畫出這樣一張圖，將突起物中的葉狀

乳頭及環狀乳頭的分布標明出來，但這其實不如去沖四杯有味道的水來，一杯甜糖水，一杯苦咖啡，一杯鎮江香醋，一杯辣湯，分別進行品嘗，舌頭的感覺分布立即強烈地告訴我們，味道已經出現在哪里。

所有的味道接受器都分布在舌頭上，而四種基本味道——甜、酸、辣、苦——每一種在舌頭的不同位置能產生十分強烈的感受。舌尖對甜的感受最為明顯，酸在舌頭的兩側最為強烈，辣的感受主要發生在舌頭前端和兩側，苦感覺主要在舌頭的后部，咽喉的前部這個區域。據稱這種分布構成了一種安全的保護機制，舌尖可以探測或品嘗到有益健康甜味的碳水化合物，而許多有害物質是苦味的，因而將苦味接受器安排在舌頭的最后端，它可以起到防衛作用，使吞咽在那里受阻，十分苦的物質，它能刺激咽喉的嘔吐反應，這是已經吞咽但是為了避免有毒物質繼續進入消化系統的安全警戒系統，它也是補救的后援。一切設置都是那么嚴密，分工合理。（見安迪阿·克曼《感官自然史》）

味道的化學反應過程完全不同，辣和酸的味道一般是與味覺細胞膜相互作用的離子化的分子的味覺反應。甜苦的味道通常需要有刺激物，這些刺激物的分子結構比較復雜，不能被離子化，它在釋放

出神經傳遞素時會引發一系列長時間的化學變化。苦味的刺激過程尤其復雜，其化學變化也十分多樣化。味覺和嗅覺是人體中兩個十分神秘的感觀，要洞察它們仍需進行長久的實驗。（見卡羅琳·考斯梅爾《味覺》）

人對味覺的訓練或者說對味道的統治，是由來已久的，在我的《一辣天下紅》往網上貼的過程中，我仍獲得一些川湘籍人士的提示，或者用隱喻的方法說明，他們對辣椒的統治的天才性。一般而言，川人已經獲得吃辣椒正宗的地位，所以他們在這方面本能地繼續強化，而湘人多半會提出川人之吃辣，皆求助于花椒。可能只有鄂人不爭辣椒霸主地位，因為鄂人吃辣椒往往去掉最辣的“辣筋”，這強烈地反映出鄂人的中庸主義的本來面目。

## 辣椒的分類

辣椒從明代傳入中國以後，栽培與食用辣椒的人群迅速增長，從辣椒的傳入路線西南、西北直到中原，都成為辣椒地帶，現在擴展到了全國，舉凡有人的地方，都有辣椒的味道。但是在中國很難找到有關辣椒的典籍，我原先試圖到本草綱目中尋找辣椒，想想此著乃明代科學家李時珍之著，辣椒也是從明代傳入中國，顯然辣椒是不可能入書，果然就沒有。

清代的典籍中有一些零碎的關於辣椒的描寫，我一直希望能夠找到較全面的有關辣椒的著作，我發現只有大量的辣椒簡介文字，包括一些關於辣椒栽培的書籍，我想這可能就是東西方學術思維的分野，東方學人情願花數十年時間去研究一段人文史，比如林黛玉到底是小腳還是大腳，而不願去研究一宗植物，在東方人眼中，植物可能是農林學或園林學的範疇，那不是大家之為，做大家就要去研究《史記》、《論語》，其實那又有什么呢？一個植物的世界，它包含了宇宙規律。

辣椒的分類學，林奈（1773年）記載的有兩種，即草本一年生辣椒與木本辣椒，木本辣椒未見報道，以前對木本辣椒的想像，可能會出現在雲貴高原的原始森林，這需要有科考工作者繼續努力。

草本辣椒在中國的栽培過程中，約有以下五個變種。1、櫻桃類辣椒，葉中等大小，圓形、卵圓或橢圓形，果小如櫻桃，圓形或扁圓形，紅、黃或微紫色，辣味甚強，制干辣椒或供觀賞，如成都的扣子椒、五色椒等；2、圓錐椒類，植株矮，果實為圓錐形或圓筒形，多向上生長，味辣，如倉平的雞心椒等；3、簇生椒類，葉狹長，果實簇生，向上生長，果色深紅，果肉薄，辣味甚強，油分高，多作干辣椒栽培，晚熟，耐熱，抗病毒力強，如貴州七星椒等；4、長椒類，株型矮小至高大，分枝性強，葉片較小或中等，果實一般下垂，為長角形，先端尖，微彎曲，似牛角、羊角、線形。果肉薄或厚，肉薄、辛辣味濃，供干制、腌漬或制辣椒醬，如陝西的大角椒；肉厚，辛辣味適中的供鮮食，如長沙牛角椒等；5、甜柿椒類，分枝性較弱，葉片和果實均較大。根據辣椒的生長分枝和結果習性，也可分為無限生長類型、有限生長類型和部分有限生長類型。

草本辣椒的生長與發育因地不同，在長江沿線及華北各地都是一年生植物，每年冬季枯死。在熱帶及亞熱帶地區如海南、廣西、廣東及雲南的南部，可以露地越冬，二年春暖又可發生新芽。在四川、貴州、江西等地一帶，冬季用保溫措施防凍，

也可以老根越冬。老根越冬的辣椒，因其結果早于新苗，在溫棚種植技術普及以前，它是一種較能獲得經濟效益的辣椒，也好吃。

## 油炸粉椒

油炸粉椒在江漢平原的農家流行，稻文化圈的一種吃法。制作油炸粉椒，先把紅辣椒切碎，放鹽和米粉拌好，腌漬一至兩天後，用油悉心炸之，即成。這道菜肴看上去是那麼不經意，如同農家日子，有小小的溫馨，吃起來也有這樣一個感覺，它是橙黃色的，隱隱有辣椒的紅色，溫和之中折射一束亮麗光芒。

其實油炸粉椒的奧妙就在于辣椒和米粉腌漬一至兩天，讓辣味浸入米粉，使米粉辣起來，但這種辣椒是鮮辣椒的味道，一種鮮紅辣椒的味道蘊含于米粉之中，而辣椒退卻，只有一些隱隱的紅，辣香與米香交融一起，這才是它別一樣的味道。

油炸粉椒仍是一道基菜，就是說在它的基礎上，可以組接一些別的菜式，比如在江漢平原的農家菜中，它可佐上一些肥腸，這就成為辣粉肥腸，若是佐上一些臘肉丁，就成為辣粉臘肉丁，這也很有味道。它對人擁有一種不可逃避的魅力，散發在廣闊的江漢平原鄉野之中。

我吃油炸粉辣，時間不算長，是在麗澤橋往南西不遠處，七里莊，那里有一個大江峽漁港，以前我以為是一個海鮮城一類的去處，結果莊稼人老兄把我扯去，卻是京山辦事處，地道的湖北菜！老

天，我在那里天天喊吃不上好味道，不知道邊上竟有湖北菜館，著實冤枉得厲害。然後，我就吃上油炸辣粉了。再後來，就會點它一盤，悉心細品，也好把心情悠悠地寄走。

## 我們為什麼要吃辣椒

《一辣天下紅》寫罷24節以後，我就有一種奇怪的想法，我總是有這樣的奇怪想法，包括我在郊外看見一只蝴蝶落在牛角尖上，我們為什麼要吃辣椒？辣椒，為什麼可以占據我生活的重要位置？有一些日子，我真的想流浪到南美洲，我腦子里裝滿了南美洲的河馬和蜥蜴，還有可可豆。現在，有辣椒。

我的確在今天晚上設想，假如我不是因為報紙限制，必須將論述辣椒的文章寫成這麼一小段一小段，我希望在生命中能寫一部如同紅指天椒般張揚的文章，也可能現在不是張揚的時候。現在還得好好地干活呢。我是說，人生來舌頭上能夠接受甜、酸、苦、辣四個基本味道。事實上，我們這個星球有幾億種味道，可是，基于我們舌頭上的味蕾，只能夠接受到這四種主要味道，地球上無以窮盡的不能接受，像色盲看不見顏色，真是可惜。所以，人類的食譜就在甜、酸、苦、辣這四個基味之間轉來轉去。噢，我的辣椒，它是從美洲來尋找我們的味蕾，涉越千山萬水，輾轉荒原綠洲，終於來到了我們面前。

辣椒的版圖不斷在擴展，辣椒是一種性情中植物，有時候我會感覺自己跟辣椒一樣，生活在廣闊

鄉野，我喜歡初夏充滿了木槿花香的黃昏，我也喜歡老牛哞哞月上柳梢的時光，或者蛙鳴浮升暖風流螢的時刻，我有時候是一個渴望戰鬥的辣椒。

那天我將《本草綱目》從頭翻到尾，沒有翻到辣椒，心里很失落，我知道辣椒注定是一個漂泊者，一個跋山涉水的人，我想在這樣的日子裡，也許辣椒是唯一知音，在這個星球上，我為什麼還要別人來理解？或者關懷？我有辣椒時刻相伴，摯愛永新！我記得以往，在過去的時光，在地質隊那遙遠的山岡上，我喜歡用一個有漏洞的瓷碗，裝土種上一棵辣椒，以後，我總是留一個花盆種幾棵辣椒，在大部分流浪京都的日子，我仍用花盆種植了辣椒……但是，這兩年我沒有種辣椒了，我感覺自己老了，我沒有種苦瓜和西瓜了。過去在我的陽臺，我種有許多的瓜，在那一捧綠色下面，我坐在靠椅上讀書，品味綠茶，優雅如同生活鄉野。

不！事實上我是久久不願撕開心靈一角，那樣它會流血，因為在這個世界上，我只愛祖母給我種植的辣椒，可是……我早早地告別祖母流浪遠方，我的生命總是在流浪在流浪……我不知道會流浪到何方，我曾經是一個攀登懸崖的漢子，我在追尋苦難，我真正知道辣椒，它是生命中的一種味道！我愛祖母，我十歲時離開她，爾后很少相見……直至

永別！啊，辣椒，我真的再不能抑制，清明節過去了，那卻是我生日，它是唯有祖母知道，唯有我在想起祖母時，那辣椒才如此親情濃郁味道永新。

我想人的生命中，總有一樣味道會永遠銘記，也許這不是最能夠品嚐，如同我并不是最善吃辣椒。但是，我生命中只有這樣一種味道，辣椒……它是祖母留給我的，除此以外，我平淡如水，如初夏的小風吹拂。我的靈魂將永遠如此流浪，在我生命中，怎麼會有一種味道勝過辣椒？所以我說我永遠憶念鄉土，我在一切的日子里，本能地悄悄呵護心靈，我并不愿深入去討論辣椒。于是，我在寫了24小節辣椒之后，我終於抑制不住，感情閘門猛烈地打開，我真正愿意是一個辣椒之子，我本不情愿要像一個文人那樣優雅地闊論辣椒的吃法，我覺得那是十分可恥。

我以為只有歷盡滄桑的人可以談論辣椒，只有歷盡滄桑的人能夠懂得辣椒。然而，辣椒畢竟是平常物，它是一種激情，一種燃燒欲望，一個凝固火種，在可能或不可能的時間中，辣椒，都是平常眾生與英雄之間的想像。在辣椒下，在月光的辣椒下，土地有青青的芬芳。

## 白辣椒

白辣椒是一種鄉愁。

前天去談一部稿子，李國林開車把我們拉到燕莎旁的水魚館，意即要喝點什麼，姜琳點了一道白辣椒蒸臘肉，她那天好像不怎么想吃，所以點了白辣椒來調一下胃口，這道菜一上桌就讓我感覺到悠遠南方和那已經遠逝的歲月。

白辣椒，它是有著深刻鄉情的菜肴呢。

白辣椒并非白的辣椒，它是用一種南方的薄皮燈籠辣椒在青色時曬制而成。依稀記得，曬制白辣椒有三種方法，第一種就是將青辣椒切開，放在圓形的竹籐箕里，在屋檐下架起凳子擱在上面曬；第二種是掐了辣椒蒂，拿完好的青辣椒用開水燙熟，也是擱籐箕里曬；第三種是將青辣椒切開，用鹽水蘸一下，再裹上濕米粉漿，在鐵鍋上架起竹蒸籠，鋪上紗布，把裹好米粉的青辣椒擱在紗布上，蓋上鍋蓋蒸。蒸熟了，再拿去曬。上述曬干的辣椒，都白，故稱白辣椒。

我喜歡吃第二種和第三種白辣椒，第二種白辣椒，用它來燒鵝肉，炒魚雜，燉鴨子都很好，它仍有一股綠辣椒的青氣，而且也不像紅辣椒那么咄咄逼人，它溫和，隱含夏季青郁以及陽光的明媚，是火熱中的一種陰涼感。記得在地質隊，我曾在午后

熱烈的陽光和“知了”鼓噪聲里，從老鄉的簸箕里悄悄地拿取過一些白辣椒，這個時候連老鄉的狗都懶懶地睡著了。有白辣椒，買一些豬頭肉，將豬頭肉與白辣椒放水在鐵鍋里爛爛，盛起來，洗淨鐵鍋，再放油，豬頭肉連同白辣椒一起紅燒了，喝純谷酒和吃白米飯，都很香。

第三種裹米粉的白辣椒，曬成了干，用它來炒臘鴨。這種炒是干炒，把臘鴨切成丁，油燒熱，簡直就是炸臘鴨，待臘鴨油亮亮的，瀰漫著臘鴨獨有芬芳時，將白辣椒投放下，白辣椒漸漸被炒枯，米粉膨脹，辣椒皮卷曲或舒展，有濃烈的辣氣騰起，再略炒幾下，起鍋，臘鴨香，白辣椒疏松，脆香，吃起來香酥辣，一種濃縮的鄉情熱辣辣襲上心頭。

白辣椒蒸臘肉，白辣椒綿軟了，汲入一些北方醬味，其味也濃，足以撩起心底隱喻般的南方，白太陽下面的熱辣辣土地，它升騰螞蚱展翅噠噠飛翔的意念，我離去了已有時，南方，我又想到何時，怎麼樣自己親自去挖一塊土地，種一畝辣椒，青綠時把它曬起來（也是可以紅紅的把它曬起來），把一個個普通的世俗日子曬得白舊白舊，然後，再慢慢品嚐。

## 從美食原則看法治的核心價值觀

昨天下午（03年8月10日）去什刹海花園酒吧參加了天涯網關天茶舍網友的聚會，主題是請劉軍寧博士主講《從法治國到法治》，並進行了提問式討論，個人因為沒有受過法學方面的專業訓練，平日對此亦未探究，所以只帶了耳朵，口則留在了后面的聚餐與飲酒，舍棄了它的話語功能。

實際上這個話題是一個遵法與治法的哲學命題，那就是法的基于“人類核心價值觀”的合法存在依據，即法在社會組織過程中的滿足與維護基本人性的需求，像這樣宏大的設問對於法學與哲學的門外漢當然是淵不可及。但是，老子說，治大國如烹小鮮，正好劉軍寧博士就此問題也作了解答，這倒是一個好的話題。

美食的多樣性與社會話語的多樣性是相同的，基于味覺活動而產生的味覺需求，它有兩大基本功能，第一是由味覺識別功能判定食品的安全性，比如霉腐餿酸臭的食品，證明已經變質，經過味覺判定，人便即時吐掉，即使強咽，也會在味覺刺激后啟動預警系統發出嘔吐指令嘔吐掉，從而使人的身體健康和生命安全獲得保障；第二是審查食品的美味度，美味度的判斷標準較為復雜，以辣為美和以甜為美，均設置了個性化的美味前提，嗜辣者與拒

辣者對於辣是持有美與丑兩種不同的價值判斷。因此，人類在飲食過程中的健康與安全的第一味覺功能是相通的，第二味覺功能則不完全相通。那麼，在此兩個功能之外，它還有超越味覺的飲食核心原則，它就是維持生命活動的基本營養，營養在於飲食是一個基本核心原則，這可能與人類的核心價值觀相通。營養是存在的，如果不存在，人類這個生物便不存在。人類發現與攝入營養的過程，是生存的基本過程。

但是，現代人與茹毛飲血的遠古人發生了區別，烹飪技術的發明與改造將人類推進現代文明社會，生產食品原料（糧食蔬菜）與制造食品加工器具（鐵鍋瓷碗）使人類勞動產生了分工合作，基於這個分工，人類勞動日益復雜化。再回到治大國與烹小鮮這個哲學命題，以鮮為美，也是美食原則的一般標準，所以烹小鮮即煎一條好吃的有味道魚，它是一個表征，色香味形，或是治國的一個美善度問題，核心原則是它的營養，一個維持人的生命活動的根本前提，或曰法。這樣，美食原則可以提供兩個思維向度，它的營養核心原則與審味之色香味形，前者可以作為人類通用判斷工具，我們完全可以將沒有營養的美食或破壞了營養的美食判斷為非美食，即非法，因為它背離了營養核心原則，

后者則是美食的審味個性化選擇，它更多的認同個性化標準，因此無論嗜辣與拒辣，如未向營養核心原則提出挑戰，顛覆營養核心原則存在之根本大法，皆屬對味覺第二功能的尊重，因此在哲學意義上構成了美食的共和與民主。

今夏酷暑，故多煲冬瓜湯以作調劑。冬瓜味甘，微寒，止渴消煩悶，去熱解毒（《本草綱目》李時珍）。所以切片，著水煲之，佐海米及生姜兩片，適時，切里脊肉為薄片，抓芡，投冬瓜湯中微攪，熟即起鍋。這是一道清淡型的復合味道的湯，肉鮮嫩，冬瓜綿甜，湯內蕩漾海米的醇色的海味，飲食過程的酣暢淋漓與其對營養核心原則的尊重相得益彰。它調度了海洋與陸地兩樣生物和地上地下葫蘆科及根莖類兩樣蔬菜植物，還有水與火，食界稱其為《金勾冬瓜》。

從美食原則來檢驗，哈耶克關於法之天成的立場則是能夠成立的，無論生存在地球上的哪一個經度與緯度人群，營養皆是一個普世價值，此便是法。烹飪方式的選擇，是基于法之原則下的性情化的追求，或曰權宜之策也，因為它不僅有審味目標，亦有四時演變，大法不變，小法不亂。故老子之道，乃大道。基于上述判斷，我認為老子已經提供了法治原則，并且它是一個普世準則，至于為什

么中國這塊土地上沒有誕生現代法，我想它可能是費孝通先生提出的治法問題。因此，劉軍寧博士講的哈耶克與費孝通先生的兩個立論我均認同，前者指出的是營養的存在性，后者講的是烹飪術，所以劉軍寧博士與費孝通先生法治與治法，實則是一個因果關係，似無對立。此是基于美食原則對劉軍寧博士與關天茶舍網友10日對話交流的一般判斷。

## 中國比薩：香河肉餅

香河之名據說是朱元璋四太子朱棣所取，朱棣為燕王，平定元兵之后，遂回京東欲建新都，派劉伯溫尋地，就尋到香河淑陽鎮，時值初夏，淑陽鎮四面環河，乳霧繚繞，荷花盛開，楊柳依依，鶴飛蟬鳴，朱棣到此一看，驚嘆一聲：此處真乃香河也。于是，照北京城原樣十分之一比例建都。并且從明到清，香河直屬朝廷，多大的官到來，香河知縣可以免迎送之禮。

香河縣是一個遼闊的平原，現有兩城一餅聞名京東：天下第一城、家具城和香河肉餅。天下第一城為中信國安投資20億建設，名景包括復制的圓明園。香河家具城之大，北京無出其右者。香河肉餅，則堪稱中國比薩，它是一個歷史悠久的餅，也是一個味道鮮美的餅，很特別，很有誘惑力。香河肉餅在舊時叫做京東肉餅，最早可追溯到一千年前的突厥餅，突厥游牧民族放牧牛羊，不事農耕，牛羊肉多而少面食，所以做餅待客時，也是肉餡多皮兒薄，此法傳至回鶻及回回地區。明初，明成祖朱棣遷都北京，大批回人遷入京東，香河肉餅也就扎根了。但是商業化推廣香河肉餅，還是一個姓哈的人家，哈家店經百年經營，將香河肉餅傳遍京津地區。乾隆皇帝有詩一首：香河有奇餅，老嫗技藝

新，此店一餐畢，忘卻天下珍。

香河畢竟是小縣，進京賣肉餅，師出無名是難賣的，為壯大聲勢，取它一個京東肉餅，人一聽以為北京東城的肉餅，不是鄉下一個小縣的肉餅，確切地說，是北京東邊大廠、三河和香河三縣的肉餅。這三個縣夾在北京和天津兩城中間，河北一塊飛地，看上去河北人沒有把它開發好，京東肉餅在烤鴨與涮羊肉一統天下的味覺地帶，缺少霸氣，卻又讓三河縣將“京東肉餅”注冊商標了。老天，三河縣這不是貪天下之餅么？香河人索性取名叫香河肉餅，香河肉餅這個名字取得實在是妙，香河的肉餅，京東算得了什麼？恰好中國足協在香河建有基地，2004年這個中國足球的多事之秋，“革命派”俱樂部在香河與中國足協展開了艱苦卓絕的拉鋸戰，最終以中國足協成功鎮壓了“革命派”俱樂部，中國足協掌門人閻世鐸悲慘下臺為結局。足球不幸肉餅幸，當全國數十家媒體的記者從天南地北前來香河報道足球時，香河肉餅給了足球記者們芬芳的慰藉。關於餅類，該年中國國家隊主教練哈恩被孫繼海之父指認為“餅才”，餅才在大連話中應屬蠢才之意吧，餅餅相映，我以為中國足協全是一幫餅才，可以改名中國餅協，香河肉餅，自此聞名天下了。

香河肉餅，一張大餅用面一斤、肉二斤、大蔥一斤，餅直徑二尺，肉分牛肉、羊肉和豬肉。我感覺羊肉的鮮，豬肉的嫩，牛肉味濃。香河肉餅，由兩層紙樣薄的面皮夾一層厚實的肉餡。面皮薄有彈性，肉餡如泥，加入大蔥、茴香等等，用香油攪拌。包好肉餡以後，整張肉餅在平底鍋上翻轉，面皮漸焦黃，鼓起氣如圓球，完整無漏，再刷上油，面皮呈半透明，那肉餡是歷歷在目呀。外韌內綿，內鮮外香，這肉餅吃起來不得了，真正的中國餅王！中國比薩！我是秋天去香河吃的肉餅，隱約能見有人在香河釣魚和撒網，香河縣本是北京的蔬菜副食基地，天高氣爽時，香河的韭菜棚那是一綠到天呢。現在，香河縣人也將香河肉餅注了冊，香河縣有200家肉餅店，我還吃過驢肉的香河肉餅。不過，外人來香河開的肉餅店，卻不能用香河肉餅了，他們賣京東肉餅，老牌號在香河賣成了雜牌號。真個是一餅知秋，世事本難料。

## 蘋果會從樹上掉下來

我原來一直想，馬路邊上若不栽那種往下掉毛的法國梧桐，也不栽每年春天飄雪般飛舞楊花的楊樹，栽上能夠開花結果的蘋果、梨、柿子或者核桃樹該有多好？那樣街道又多美麗與芬芳？美景不能獨美鄉村。在廣大鄉村，院子里及門前屋后都種有若干果樹，客人來時遠遠望見就悅目與芬芳了，多好？

到了北京忽然發現，北京的辦公院子種有許多果樹，而且真的都結果子！我的長篇小說《追殺索羅斯》交給文化藝術出版社出版的時候，我有半個月都到該出版社去看校樣，因此就要經過院子，這個院子長滿了柿子樹，樹上的柿子多得把枝丫都給壓彎下來。我非常想摘一個柿子，我問責任編輯沈悅苓可否？她說不可，我就沒有摘。待樹上的葉子都落了時，我再去，想到我連一個柿子都沒有摘，那失落心情無以言喻。

在有果樹的院子上班太好了，滿院子都芬芳，工作或休息，都在林間，仿佛那看林人，綠了春天，紅了秋天，確也不一定要真吃果子。想來北京院落的果子不論有多少多，也還是沒有我這次考察黃河（博庫網與中國青年出版社組織）路上所見到多。我從甘南返回蘭州途中，路上遇到野杏子、柿

子和桃子樹，恰又有一兩次車停下，去摘了來吃，味道非常美妙，也不曾有侵犯主權問題，因為樹是野的。當然，它們離公路還有個20來米遠，故不是所有過路者能夠窺見；在內蒙古河套，摘了葵花，那裏有無邊無際的葵花，從磴口到呼和浩特，再到集寧，一路葵花，葵花就是大地與生命；到了山西、陝西、河南……高原上遍山蘋果、棗、石榴和柿子，它們裝點了黃土高原，裝點了我所有行走的日子。坦白地說，我沒有放過它們，爬上樹去，大把大把地摘棗子，在呂梁山上閻錫山抗戰指揮部的大院里摘得最多，我摘棗，摘掉了指揮部管理者臉上的微笑，是不是摘得粗糙了一點？我卻認為我是精摘，並不想讓它剩下多少；在陝西韓城，路邊生長了柿子樹，柿子樹的葉子綠著，柿子已經橙黃，隱懸在葉子之間，多么美與芬芳呢？

到河南，進入了摘蘋果季節。黃河從晉陝大峽谷由北而南，至潼關忽然掉頭東去，與渭河相攜挺進豫晉大峽谷。至靈寶有涵谷關，再到三門峽和小浪底。潼關以東，那蘋果樹結的蘋果燦若繁星，紅艷艷的，還有柿子、大棗，果農在路邊擺著十分漂亮的樣品。坐著車走，可見路邊果園里，樹上落下蘋果成堆，樹上還有許多蘋果預備好了準備往下落。……果樹多了，不及賣掉的蘋果，就讓其落到

地上，讓其圍著根回報果樹母親。我忽然發現，路邊上的確不能栽果樹，栽了果樹，它紛紛地往下掉怎麼辦？噠噠噠……砸在了人頭上，車頭上，砸在了光潔平坦的公路上……到處是圓圓的家伙滾來滾去，我想那結果會不妙，那會醞成水果災。

## 溫州的鴨賺

溫州的甌江浩浩蕩蕩入海，其源頭在龍泉，那地方的人會造寶劍，曰龍泉寶劍。龍泉進入雁蕩山，叫楠溪江，一溪清流，繞山悠悠流淌。甌菜的源流，也是十分長，有許多菜名用的古漢語。不過，鴨賺屬當代，據說其興起時間在上世紀八十年代。

溫州是一個水城，從其規模來看，應比蘇州還水，跟威尼斯那樣的水。溫州城現在有兩條大道，一曰信河大道，一曰蟬河大道，這兩條大道，原來就是河，信河和蟬河，是在六七十年代將河填起，革命性地將水街改成旱街。就將一座東方亞熱帶的威尼斯城市，變成了平庸得跟任何城市沒區別的城市了。然而，畢竟溫州水城，有甌江，緊鄰大海，即便山中，水系也發達，曾成就過謝靈運，一任永佳知府，開了中國山水詩之先，亦成鴨子的天堂。

說鴨賺。水城有鴨子，大規模養鴨以後，溫州副食加工業崛起，有名牌“鄉巴佬”，分解了鴨子，鴨舌成了一道名菜。我在溫州吃過好幾頓鴨舌，它是一道涼菜，鹵鴨舌，風至半干，在口中細嚼，韌性十足，頗為耐嚼。然而，我卻是在網上遇到溫州人南方朔，他告訴我，溫州人叫鴨賺，不稱鴨舌。這情況很嚴重，我沒想到會產生如此重大失

誤，因為，我向以熟知溫州自居，此便穿幫了。

說的是溫州話中，舌的發音同虧，這麼說，吃鴨舌就是吃鴨虧，每一個汗毛孔里都布滿商業細胞的溫州人，便不樂意“吃鴨虧”，索性就改了，叫鴨賺，請客也就成了“吃鴨賺”了。至于豬舌，則照例叫口賺，只有人舌名不變。鴨賺和口賺，這樣的菜名確可以反映溫州人性格，不好聽，不順耳，最關鍵是不吉利，那么就改掉它，叫賺還不行嗎？

溫州人做實業和做貿易走在前沿，他們對於細節的把握登峰造極，溫州人對三樣東西最喜歡：電話、電視和錄相機，三樣東西那是采集信息的工具，不為娛樂。溫州人除了把鴨舌改叫鴨賺，他們在其他方面也出語驚人。比如溫州人要政府干事，就直通通地說：拿人錢財，予人消災。意思是，你政府收了我們的稅了，你就得給我們解決問題。近幾年，在浙江省經濟排名中，溫州市已落在寧波之後，這與諸多溫州商人不滿溫州投資環境遷廠上海有關。溫州商人覺得在上海投資，章子一次性就蓋完了，在溫州還麻煩得要死，于是紛紛遷往上海去，逼得溫州政府來了一次“效能革命”，就是要提高服務效率。

從一碟鴨舌看鴨賺，或許可以看出溫州人的思路，人皆圖吉，但國人不能久長時間停在詞語的游

戲上，一句萬事大吉可以令人一樂，然有否萬事大吉，值得研究。吃一碟鴨而發起來的人，在溫州估計也沒有。

## 我寫食文化的開始

大約在10年前，我陸陸續續寫過一些關於吃的文章，我認為中國人最強烈的欲望就是吃，並且現在這個吃字，就是“口乞”組成，因此寫了一個中篇小說，取名《口乞》。接下來，我就背著一臺286電腦闖北京了。剛到北京時，最擔心吃不飽肚子，確實如此，記得住小莊的時候，天天到樓下去吃刀削面，便宜，實在忍不住時，才到館子點一個炒菜，要一瓶啤酒，一碗米飯，那感覺真好，可惜一餐要吃十幾塊錢，有負罪感，擔心斷糧。後來，稿子發得多了，解決了吃飯問題，轉而自己開伙，就講究美食了。

自己做菜多起來，免不了想吹噓，跟幾個熟人吹噓不過癮，就寫。當時在《中國有色金屬報》編副刊，在自己版面上發，也往外投，發得最多屬《人民政協報》，當時由紫訾編稿，她竟然用黑體字排，每周一篇，我自己做不了那麼多菜了，開始寫在外面吃的菜，就強烈感覺到吃在文化上的地域分野，差異十分大，同是涼拌黃瓜，湖北切片，切黃瓜最可見刀功，切得跟紙一樣薄，擱碟子里，薄薄撒一層鹽，像給清甜的日子一點咸味，所謂蟬翼之割，是那樣薄的黃瓜片，有唯美成份在里面。北京呢？將整條黃瓜一拍，美其名曰“拍黃瓜”，我

感覺拍黃瓜粗暴，在今年全國烹飪大賽上，有一組比賽叫游刃有餘，賽刀功，主持人王小丫問我，到北京感覺印象最深是什麼？我說拍黃瓜，很粗暴。王小丫說，她到北京感覺拍黃瓜很好。食文化的地域性沖突與認同十分鮮明，味覺是人最主觀的感覺之一，也是經驗性的，人們都認為自己家鄉菜味道最好，我不知道王小丫四川老家拍不拍黃瓜，如果不拍，她接受北京食文化比我快。

可以說，最早開始食文化寫作，不是一種自覺寫作，因為地方走得多，還有在地質隊時代的“野蠻之食”，寫了許多趣味文字，一些在吃過程中發生的故事與想法，寫得多起來，才體會到，食是中國歷史和現在最豐富的文化載體，它有窄的地域性，也有普世性，跟地理、氣候、農耕、習俗、移民等自然環境與人文積淀相關，中國在漫長的五千年歷史中積淀起來的食文化，用一生的時間也寫不完。先哲老子在《道德經》論治國，竟說“治大國若烹小鮮”，這是食文化入哲。像“膾炙人口”，說切得很細的烤肉吃起來特別有味道，後來發展成評價文章的專用成語。中國的食文化，還有重要一點是其他國家比不了（雖然每一個民族都有自己獨特的口味），中國有藥食同源的理論觀念和傳統，從神農嘗百草開始，到李時珍的《本草綱目》，都

從食性和藥性出發，對各種食物與礦物藥食功能作了經典表述，中國有食養傳統。到了后來，我不由對中國食文化產生敬畏之心，開始悉心研究，在中國，每一種經典食品，或者經典菜肴，都可以找到它文化的根。

從蘇軾、李漁、袁枚等文學家的著述中可以發現，食文化的研究起步很早，可能與“君子遠庖廚”這個理念有關，食文化流源甚遠，卻又少有當代的研究者，只有文學家的一些閑筆，比如梁實秋、汪增琪、陸文夫等人寫過一些食文化的文章，但都沒有體系，想哪寫哪，一些與文學相關的點綴。我想，重要的是與中華民族長時間的饑餓記憶相關，當好吃成為奢侈行為的時候，食文化就無地生根。直到20世紀末，全民族進入溫飽階段，從吃飽上升到吃好的層面，中國多彩而豐富的食文化才得以復活，全面興盛。近年來，上海的江禮暘、廣州的沈宏非食文化著述都十分活躍，還有車輻、朱偉、老貓、洪燭、阿堅、車前子等人，也寫過許多食文，在臺灣那邊，因比大陸進入溫飽時代早，食文化人才輩出，打造了一本本紙上盛宴，對弘揚中國食文化功不可沒。

電視對食文化傳播推波助瀾，中央電視臺、青島電視臺和中國烹飪協會聯合舉辦了兩屆“全國烹

飪大賽”，它是由“滿漢全席”這個常規節目進行選拔賽，然後進入復賽和決賽，在2003年的第二屆全國烹飪大賽中，首次創立“美食評論家”席位，邀請美食評論家參評，對食文化的傳播創立了一個新平臺，在食文化史中，添上了新的一筆。第一屆全國烹飪大賽，收視率達到了17%。

今天，報紙、雜誌、圖書、廣播、電視、互聯網等等媒體，食文化的傳播都占了重要一席，很多年輕的文化人，包括一些普通市民，都加了食文化的寫作隊伍，盛況空前，它表達一個繁榮時代到來，同時可以看成中華文化復興開始。

正如其他文化在初始階段一樣，食文化興起，同樣存在著粗鄙化的許多樣式，特別在報紙雜誌上，許多的食文僅是品嚐經歷，一些時尚類雜誌，印刷大量菜肴圖片，為美觀而拍攝半成熟的菜，有些菜是往生菜上刷油，色澤鮮明，奇艷奪目，因為不是成菜本色，導致圖與菜的根本性間離，這不是食文化正道。

我認為中國菜可分四大源流，一是家常菜，世世代代先民在普通的日子生存積淀下來，它是故鄉的，母性的，是母親手中那一道菜，它一般沒有什麼統一的名字，有許多是內容相加，比如茄子炒辣椒，藜蒿炒臘肉；二是專業的酒店菜，它由專業廚

師在酒店餐館中，研制與烹飪發展起來，它有命名，有譜系，不論早期四大菜系還是后來的八大菜系，又每個菜譜都有它的獨特口味、烹飪形式與地域性，川菜是中國菜在味覺上的巔峰，而粵味則平淡到味覺上的海拔起點。在物產方面，可以分劃出兩大食圈，水稻文化圈和小麥文化圈，兩大食文化圈中，各區域又有非常精細的小分劃，比如魯菜系，實際上可以分離出齊菜與魯菜，膠東半島與魯西在口味上的區別很大。酒店專業菜的研發是最為活躍的一部分，在北京，一個新菜的研發成功，可以帶活整個菜系。許多傳統菜都在進行改良，比如同是鄂菜，紅蕃茄在北京引入蕃茄醬的口味，試圖在味覺上與國際口味駁接。川菜在北京，已大大降低了它的辣度。與之相反的是，許多南方以清淡為特色的菜系，粵菜、滬菜、甌菜、杭幫菜等，到北京又加重了口味，也添加辣椒。美國麥當勞、肯德雞都增加香辣口味食品，這就是食文化遷徙、改良與融合的過程。在烹飪史的寫作中，專業菜可追溯到宮廷菜；三是文人菜，文人菜有非常之悠久的歷史源流，中國經典名著《金瓶梅》、《紅樓夢》、《水滸》和《西游記》，都有上乘的美食描述，其中許多菜已失傳，當代人從中挖掘出來，重新制作，其中有一些屬作者誇張或虛構，但不妨礙挖掘

者受到啟迪而創新。另有一些文人菜是由文人直接創造，比如東坡肉，這道菜是一個經典名菜，近千年了，流傳至今。我到當地去考察聽到民間傳說，蘇東坡去羅州（后來的蘄州，南宋時被金人摧毀），看到羅州人吃肉，喜歡燉，燉三天時間，肉綿如膏而味道純正。蘇東坡回黃州照單炮制，燉七天，其味更純。著名詩人蘇東坡做了一道，這道菜就借蘇東坡詩名而名揚天下。歷史上許多文人在寫讀期間，都會嘗試自己做一些菜肴，包括當代文人，文人菜因為時間條件充裕或物質局限，與前二者均有差異，它脫胎于家常菜和酒店專業菜，它更重味而不重形，也有些形味皆佳，名也雅致，只因多數不能固化或因烹飪成本過高，不被民間與酒店專業廚師採納，卻不妨礙大家借它的味或形改制，文人菜因為與一個著名文人關聯，文化積淀甚厚，在許多地方，仍然留有一席之地，作為地方食文化的品牌；四是佛家菜，或曰寺院菜，現在普遍叫素齋，它去葷辛，肉食要戒，辛臭之菜蔥蒜等也要戒，豆腐、蘑菇在高級素齋里占重要成份，如廈門南普陀寺的“孤云絲雨”，就是香菇烹制。素齋發展到今天，也進入俗家食譜。另外，還有數不清的地方小吃，它們是獨特的地域性食物符號。

總之，食文化的興起，與一個民族的興盛相

關，它是民族整體發展的食文化表達。我個人悉心研究地域美食，將美食與地域文化放置在自己的研究範圍，現在準備推出個人系列，這個系列是開放性的，前提是絕大多數文章，均為我個人到當地品飲之后所作。我想，這可以擺脫從酒店吃到酒店，從書本抄到書本的模式，從味覺出發，可以歸納為“味覺中國”，我相信這是一個有意義的文化探索，它的根是中國五千年的農耕文明，它的廣度是中華文化輻射圈，也包含將中國農業物產推介世界的因素，我將努力。

## 龍門武昌魚

有時候做夢，夢中有一條武昌魚在空中飛，它飛翔的姿態恬靜而優雅，鱗光閃閃，寬扁的身體劃過湛藍天空。好多年了，這樣的夢反復地做，我以為武昌魚是一只水中的蝶，它吹起的水泡，像一串珍珠的嘆息。那拂搖的綠藻，是柔波的彩裙。

北京的武昌魚，身份總有些不明，原來的武昌魚，生態圈是十分小，在湖北鄂州梁子湖至長江礮口段，秋末時，武昌魚浩浩蕩蕩從梁子湖一路下水經礮口入長江越冬，穿越兩岸金黃的水稻，春天柳絲吐綠，苦艾青青，武昌魚逆水而上，到梁子湖繁殖、成長，很抒情的樣子度過悠游的夏季，飲著從通山流下的高河清澈的水，秋末復返長江。現在，這個生態圈好像有了問題，那礮口大閘阻止了武昌魚從梁子湖到長江的遷徙路線。鄂州，舊時叫武昌，也稱吳都，更早時叫鄂國，山西鄂國人與長江的揚越人共同經營的地盤。北京的武昌魚，顯然不是梁子湖的武昌魚了，鄂國不是，楚國也不是。

梁子湖的武昌魚，是宜于清蒸，它的鱗白色，清秀且有幾許調皮模樣，它們其實不知道自己的名字，它們只識得水藻與清冽之水。被漁網追捕的時候，它們選擇飛翔，劃破晨光中的朝霞，讓漁人捕一網霞光。清蒸的武昌魚，清甜鮮嫩，有蔥姜相

佐，細的鹽末化于肉質之內，可以精細地吃。但是，北京的武昌魚，都是黑鱗，有些許江湖游俠的氣質。

烹制北京的武昌魚，選擇了多種方式，我覺得最好的形式，仍是醋烹。所謂醋烹，是拿熱鍋，用壓榨花生油小火微煎（當今制油工藝分兩種，一是物理法壓榨，一是化學法浸出法，浸出法制油會有殘余溶劑），至武昌魚兩面微黃，大火淋醋烈烹，佐一些致美齋老抽醬油，然后是蔥姜蒜鹽，可以勾上薄芡，令醋揮發以驅除泥腥。這樣烹制的武昌魚，酸鮮柔嫩，那揮之不去的泥腥味隨之蒸發。若是喜歡辛辣味道，熱油時擱幾粒花椒和一兩個干紅辣椒。

民以食為天，食以味為先，味以酸為首，酸甜苦辣咸。北京的醋，王致和旗下的龍門米醋為老品牌，創于1938年，以今日之工藝釀制的米醋，是為體態清亮、酸味柔和，以其烹武昌魚，南魚北味，適合在北京這個地方發生一些品飲事件，故也就取二者之名合而為一，叫做龍門武昌魚，實際也是武昌魚亦能跳龍門么，北京這個地方，才是一個真正的龍門呢。但是粗淺地看上去，或者研究魚類的終極去處，真正的龍門還是人的嘴巴，跳進了多少鯉魚和武昌魚啊？真是繁不勝數，人不知，魚也

不知。

# Table of Contents

[封面](#)

[古清生的美食美文](#)

[雪蘿陽湯](#)

[水煮的宏大敘事](#)

[扁豆](#)

[全聚德：金爐長燃千年火](#)

[東來順：一涮天下暖](#)

[紅苋菜白苋菜](#)

[鮫魚之歌](#)

[吃“鬼”](#)

[品魚翅記](#)

[論職業歧視](#)

[他們的美食觀](#)

[被謀殺的生姜](#)

[綠豆煮夏天](#)

[切瓜](#)

[野苋菜](#)

[絲瓜湯](#)

[瓦罐雞湯](#)

[上德肥驢](#)

[玻璃水](#)

[味道雕刻師](#)

[普茶運動](#)

[被文化絆倒的烹飪大師](#)

[與新加坡人對飲](#)

[苦瓜不說話](#)

[瑪吉阿米的西藏風情](#)

[吃在中國](#)

[中國菜](#)

[減肥時代的菜單](#)

[菜在北京](#)

[豬這個東西](#)

[鄉吃](#)

[小杜](#)

[吃魚者說](#)

[蒸籠上的歲月](#)

[吃與文明](#)

[黃金寶石翡翠湯](#)

[泡菜解酒](#)

[凍筍](#)

[魚頭](#)

[烤蛋](#)

[雞蛋·單身漢·荷包式速食](#)

[艾米果](#)

[生命中不能夠沒有辣椒](#)

[辣椒的起源](#)

[辣椒的長征路線](#)

[辣之最](#)

[川湘食辣秘笈](#)

[辣椒與瘦腰](#)

[辣椒的家園意象](#)

[辣椒的本土化生存](#)

[紅辣醬](#)

[泡椒](#)

[米粉辣椒](#)

[辣椒的段位](#)

[落霞如碧兩相依](#)

[20世紀的辣椒](#)

[紅油魚脯及其他](#)

[青紅幫](#)

[辣椒的切法](#)

[辣椒與民主](#)

[再談辣椒與民主](#)

[虎皮青椒](#)

[青椒里脊蘑](#)

[辣椒與味覺](#)

[辣椒的分類](#)

[油炸粉椒](#)

[我們為什麼要吃辣椒](#)

[白辣椒](#)

[從美食原則看法治的核心價值觀](#)

[中國比薩：香河肉餅](#)

[蘋果會從樹上掉下來](#)

[溫州的鴨賺](#)

[我寫食文化的開始](#)

[龍門武昌魚](#)