

图书基本信息

书名：<<寒夜客来-中国饮食文化散记之二-05>>

13位ISBN编号：9787108043900

10位ISBN编号：7108043904

出版时间：2013-2

出版时间：生活.读书.新知三联书店

作者：逯耀东

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

前言

饮食境界 去年五月，此间吵杂难耐，出外避静，到苏州住了三四个月。

苏州不是我的故乡，却是我年少生活的地方，有些青杏年纪跌落的梦可供捡拾。

当年一路南来，北寺塔的塔影，虎丘山的斜阳；沧浪亭的月色，玄妙观的灯光，常在记忆里旋回。

所以，这些年到大陆行走，苏州是我去得最多的地方，但终是蜻蜓点水的逗留，旅寓灯下弹尘，还来不及取出行囊里裹存的旧事，鸡鸣又是天涯。

这次重临，有较长时间居停，可以在这城里寻寻觅觅了。

但待我伫足凝神四顾，才发现我熟悉的城里变了模样，套句现成话说，旧貌换新颜了。

小桥流水的枕河人家，没了。

柳翳夕照的深宅长巷，翻了。

代而兴的是车塞人拥的沓杂和喧嚣，数百年积聚的悠闲和宁静，已无迹可寻了。

景物如此，人事也非。

旧时的玩伴星散，更相见白发苍然似我，却有深重的沧桑，不愿说更不忍问。

春日城头放风筝的欢笑，秋来天平踩枫叶的放歌，都黯然无痕了。

于是这个熟悉的城里突然变得陌生了，我仍然是一个踽踽而行的过客。

所幸尚有舌间依稀的记忆可以回味。

我自来拙于言，既不能逞口舌之快，更不会巧言令色。

所谓舌间回忆，似陆游所谓“悠然一饱自笑愚，愿为口腹劳形躯。

”自幼嘴馋，及长更甚。

周游行四处，遍尝不同的苦辣酸甜，不同的滋味自舌间滑落，留存在记忆里，多年后回味，依然新鲜

。也许这是我过人的长处，拙荆尝言，你读书若此，成就非凡。

我笑说仅此一道，就够吃遍四方了。

当初开放，我在香港教书，不少同事前往挂钩，归来问我，何时启程？

我笑说不急，待内地小吃成市时。

这是实话，折腾多年，如今终于囤有余粮，大锅换小灶，有口安生饭吃了。

如果再有闲钱闲情吃点小吃，日子就可凑合过了。

中国人民原来本分，奢求不高。

虽然人饿了就得吃，这是天经地义的事，但吃得饱和吃得好是两码事，其间有个过程，更且有转折

。从架上取出一册《中国菜谱》，翻开第一页就是《语录》，写着：“我们必须继承文学艺术遗产，批评地吸取其有益的东西。

”然后《前言》说，广大的烹饪职工必须抓革命，促生产，提高服务的质量，更好地为工农兵群众服务，为巩固无产阶级专政服务。

革命管得真宽，包括人民吃的。

事实如此，三面红旗招展时，香港满街都是“千里送鹅毛”的油粮店，专门向内地亲友寄油粮票，人民的吃真成了问题。

现在革命过去，猫要抓耗子了，但首先要解决的还是人民吃的问题。

关于这个问题，《中国菜谱》引的《语录》已有暗示，将饮食烹饪与文学艺术等量齐观，同样是文化遗产的一部分。

既为文化遗产，就有其承传性。

饮食文化是社会生活的积累，和革命完全不同，过去与现在，是不能一刀两切的。

其实《中国菜谱》是一套朴实而不浮华的食单，分地分册出版，一些被遗忘已久的菜肴又重现了。

不过这套菜谱，不是比葫芦画瓢用的，专供烹饪职工交流经验与参考。

烹饪职工闲置已久，现在可以磨净刀铲，涮清案俎，新的饮食市场将出现了。

果然不久，各地的美食代表团纷纷到香港献艺，菜肴虽华而不实，但价甚高昂，非我可以染指。

心想如今内地大概有得吃，我可以整装准备登程了。

于是，我开始到内地行走，头三四年间，去了三十几趟，从南到北，由东往西，走了不少地方。但说来惭愧，既非探幽揽胜，也不是探亲访故，更没有学术交流，只是闲步市井，四下觅食。

不过，吃的不是珍馐美味，只是平常百姓的小吃。

各地不同风味的小吃，表现不同地方人民的生活习惯，经长久时间的变化，有不同的风格和面貌，同时也可以考察这个社会变迁的痕迹。

这也是我杵于街边，蹲于廊下，乐此不疲吃小吃的原由。

不仅品尝不同的风味，也体验了各地人民的生活。

首先去了江南，那是我熟悉的地方，还有些旧时味的记忆。

归来草成《从城隍庙吃到夫子庙》，除了些微重临故土的轻喟，都是旧味新尝的纪实。

以后又去了其他地方，也写下一些饮食的随笔。

但不到二十年的工夫，现在看起来，那时吃的，已嫌粗糙。

虽然饮食没有新旧之分，却有社会变迁的转换。

尤其饮食生活经过一段停滞之后，再重新出发，其间出现了一个断层，需要一段时间填补。

作为一个饮食文化与历史工作者，在探访观察与品尝以后，留下一份过渡期间的饮食资料。

这个饮食的断层事实是存在的。

但由于后来城市经济发展，社会迅速转变，这个饮食的断层来不及填补，就向前飞跃了。

使得饮食发展的过去与现代之间，距离增大。

城市经济发展促使人口流动，内外旅客跟着观光导游的小旗走，除了走马看花，剩下的就是吃了。

于是八方滋味混同，似是而非，却没有准头。

另一方面，城市经济发到一定程度，外食人口增加，外来的速食文化乘机渗入，来势汹汹，色彩缤纷的商旗，遮蔽了红旗。

两块面包夹牛肉饼的味道，影响的层面，甚于“五四”。

城市经济发展过程中，出现了畸形的现象，贫富距离拉大，腰缠万贯的豪富，想吃却不会吃，只有吃“阿堵物”。

阿堵物是钱的另一种称谓，一席酒宴，岂仅平常人家数年粮。

于是城市饮食时时创新，新潮迭起，但却没根没梢。

精美的菜肴像一出精彩的戏，最初虽起于平常，历经名家千锤百炼，流传至今，是不能胡弹乱唱离谱的。

这种情形同样感染了苏州。

苏州自来是个消闲的城市，成中带甜，甜里蕴鲜的饮食习惯，自成一格。

菜肴糕团与小吃，出自世家或书香门第，雅致精巧，自有渊源。

虽然，我年少时在苏州生活的时间不长，却留下的印象甚深。

这次重临，为的是寻觅舌间留存的记忆。

所以坚持品尝姑苏菜肴与面点，却已非旧时味了。

最令人难堪的，著名的姑苏传统老店菜单上，竟出现毛血旺一味，这是以黄豆芽作底，内加毛肚与鸡鸭血和花椒的汤菜，上面浮着一层红油，味虽不殊，但和回锅肉一样，同属川味。

没想到这些年川味四下流窜，甚是霸道。

姑苏菜肴出现麻辣且偏成，以往的格调尽失。

后来我见到陆文夫，这位以撰写《美食家》扬名的作家，维护苏州饮食的传统不遗余力，且开了家“老苏州菜馆”宣扬姑苏风味。

“老苏州”也阻挡不了潮流，两年前歇业了。

陆文夫黯然说：“世道变得太快，没有什么可吃了。”

这是我和陆文夫的初会，也是最后一面，不久以后，他就抱憾而终了。

如今，不是没有什么可吃的，和过去相较，不仅吃得好也吃得巧，而且吃得更奢华，只是没有往日的饮食境界了。

所谓饮食境界，是由环境、气氛和心境形成的饮食情趣和品味。

和饮食的精粗无关，也不是灯火辉煌、杯盘交错的宾主尽欢。

杜甫《赠卫八处士》云：“……儿女罗酒浆。

夜雨剪春韭，新炊间黄粱。

主称会面难，一举累十觞。

十觞亦不醉，感子故意长。

明日隔山岳，世事两茫茫。

”在一个春雨绵绵的晚上，历经离乱漂泊的杜甫，来到卫八卜居的山村，他们已经二十年没见了。堂上灯前相见，才惊觉当年彼此还少壮，如今鬓发都苍然了。

当时主人尚未娶，现下儿女已成行。

主人嘱儿女备酒饭，山村无所供，仅有一味园圃现采的春韭，和一钵刚出锅的小黄米饭。

于是两位久别重逢的老友，把肩相看，开怀畅饮，细说别后沧桑，感慨故人多已逝，世事难料。

案上烛火摇曳，堂外细雨淅淅，真不知今夕是何夕了。

这是一种饮食的境界。

宋人杜耒《寒夜》有“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红”之句。

寒夜朔风，拥被难眠，突有故人到访，披衣而起，倒屣相迎。

然厨下无余肴，柜中无陈酿，于是铲雪融水，发火煮茶。

茅舍外雪压寒枝悄然自坠，竹炉里松炭星火四溅有声，釜中茶汤鱼眼乍现，此时风宁月朗，更有数点疏梅映窗，又是另一种境界。

那年下中州，又去长安。

晚饭后，独自招车驱往夜市。

夜市灯火依旧，只是有许多摊位改营港式海鲜，不知什么时候西安人也转换了口味。

这才想起中午朋友请客，竟上了龙虾三吃，真是盛情可感。

不过，我思念的还是菊花鱼、温炆腰丝……最后在一个清真摊子前站住，当炉的伙计喊道：“老师傅棚里坐。

”于是，进得棚来，捡了张桌子，在小矮板凳上坐定，唤了碗丸子汤，几串烤羊肉，一盘驴钱肉，一大杯透心凉的冰啤酒，慢慢啜饮起来。

突然临座歌声唱起，我抬头看见一个头缠黄巾，身着淡蓝色秧歌装的卖唱者，正在唱“走西口”。

那汉子嗓音高亢而凄婉，棚里嘈杂顿时静下来。

探头棚外，一阵风来，浮云掩皓月，月色朦朦。

回首棚内，客人渐渐散去，夜已深沉。

我又续了一杯冰啤酒，深深饮了一口，真不知自己是过客，还是夜归人了。

逮耀东序于台北糊涂斋 二 五年十一月

<<寒夜客来-中国饮食文化散记之 >

内容概要

往日教书读书，残卷孤灯，枯燥单调。

偶有喘息，摸索饮饌，以为休闲，不意竟成了我正业外最繁重的外务。

前承抬爱，出版《肚大能容》，颇适人口。

现更辑旧作，兼有新探，勒成一书，以续前编，名曰《寒夜客来——中国饮食文化散记之二》，无他，怀想往日饮食境界而已。

作者简介

逯耀东，是台湾历史学教授，1933年生于江苏丰县，写有多部散文体专谈饮食文化的书，《寒夜客来》是他专为大陆读者选编的一本。

书中旁征博引，追索饮食渊源；文思典雅，学养与才情并茂。

其笔下的饮食故事多有一份真切而醇厚的历史沧桑感。

作者在大学讲授中国饮食文化史课程而深受学生欢迎。

又下江南、上塞北。

到各地探访、品尝不同风味的民间饮食，透过历史的考察，文学的笔触，将饮食生活的琐细与社会变迁相衔接。

值得一提的是，作者并未单纯介绍美味珍馐及作法，而是对民间俚食抱欣赏赞许态度，体悟百姓的生活情趣。

书籍目录

饮食境界（代序） 烧猪与挂炉鸭子 看来端的是“无肠” 齑切玉玲珑 谁解其中味 寒夜客来 陶渊明喝的酒 嵇康过年 中国第一本食谱 袁枚与明清文人食谱 造洋饭书 从城隍庙吃到夫子庙 姑苏城内 银丝细面 拌蹄膀 美食家之逝 更上长安 又见西子 黄山顶上吃石鸡 三醉岳阳楼 “霸王别姬” 与《金瓶梅》 不是挂羊头 吃南安鸭的方法 饮咗茶未 知堂论茶 石碇买茶 烤番薯 蚵仔面与臭豆腐 出得门来人半醉 记忆是把尺 吸烟室怀想 糊涂有斋 后记

章节摘录

版权页：插图：袁枚说他的《食单》是他“四十年间，颇集众美”饮食经验的记录。

如其“煨鹌鹑、黄雀”说：“苏州沈观察煨黄雀，并骨如泥，不知作何制法？

炒鱼片亦精。

其厨饌之精，合吴门推为第一。

”又“鳊鱼”：“杨中丞家，削片入鸡汤豆腐中，号称‘鳊鱼豆腐’；上加陈糟油浇之。

庄太守用大块鳊鱼煨整鸭，亦别有风味。

”又“素面”：“先一日将蘑菇熬汁，定清。

次日将笋熬汁，加面滚上。

此法扬州定慧庵僧人制之极精，不肯传人，然其大概亦可仿求。

”袁枚每出游，必有家厨自随，习得其方，归家仿制，并叙其所自，载于《食单》。

《食单》有未载出处者，则多出自扬州盐商童岳荐的《调鼎集》。

《调鼎集》由北京图书馆抄本《童氏食规》《北砚食单》合成。

据《扬州画舫录》载，童氏字砚北。

《调鼎集》湮没数百年，至今始重见天日，这段公案当另为文讨论。

袁枚人品诚有可议之处，但却是懂得生活情趣，而且是知味的人。

自称是饮食之人，在他《答（尹）相国书》中说：魏文帝《典论》云：一世长者知居处，三世长者知服食。

钱穆父亦云：三世仕宦，才晓得穿表吃饭，枚腹如唐园，半是菜抵，虽有牛羊，未必遽能踏破，何足当谆谆见委之盛。

哉！

然传说调羹之妙，衣钵难传。

而易牙知味之称，古今同嗜。

谨以三寸不烂之舌，仔细平章。

凡一切蒸鸪炙鹅，鸭胙羊羹，必加取去之功，列长名之榜。

所以，《食单》所载，都是袁枚“以三寸不烂之舌，仔细平章”后，加以去取的记载，由此形成其个人饮食理论的体系，《食单》前有《须知单》与《戒单》，就是袁枚饮食理论具体的实践。

其《须知单》小序云：“学问之道，先知而后行，饮食亦然。

”而《戒单》小序则云：“为政者兴一利，不如除一弊，能除饮食之弊，则思过半矣。

”袁枚不仅将饮食与为学从政相提并论，并且将饮食与咏诗等量齐观。

前引他的《杂诗》就说：“吟诗之余作《食单》，精微仍当吟诗看。

”他更有《品味》诗：“平生品味似评诗，别有酸咸世莫知，第一要看香色好，明珠仙露上盘时。

”袁枚不仅将饮食视为一种生活艺术，并且将饮食提升到诗意的境界。

梁章钜《浪迹丛谈》说“《随园食单》所讲求烹调之法，率皆常味，并无山海奇珍，不失雅人清致。

”清雅是袁枚品味评诗的标准。

他说“平生诸般能耐，最不能耐一庸字。

所谓庸字，不过人云亦云。

”所以，他在《答（尹）相国书》说：每见富贵人家，堂悬画一幅，制《行乐图》，往往不画玉几金床，而反画白苹机杼，竹杖芒鞋，何哉？

味浓则厌，趣淡反佳故也。

……如平日诗文自出机杼，不屑寄人篱下。

……饮食之道，不可随众，尤不可务名。

后记

往日教书读书，残卷孤灯，枯燥单调。

偶有喘息，摸索饮饌，以为休闲，不意竟成了我正业外最繁重的外务。

前承抬爱，出版《肚大能容》，颇适人口。

现更辑旧作，兼有新探，勒成一书，以续前编，名曰《寒夜客来——中国饮食文化散记之二》，无他，怀想往日饮食境界而已。

再次承王世襄先生为本书题写书签，张充和先生、唐吟方小弟的画作使拙编生色不少，在此一并致谢。

编辑推荐

《寒夜客来:中国饮食文化散记2》由生活·读书·新知三联书店出版。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>