

Zhangjiawei

给食物起“花名”



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

众所周知，我国人民在菜式名字上，极有巧思。最流行的自然是引用名人，比如左公鸡、东坡肉、宫保鸡丁、宋嫂鱼羹；也有跟你打哑谜的，比如佛跳墙。据说陈果夫当年想出来一个鸡汁虾仁浇锅巴，因为下汁时声音响亮，方当抗战时，就叫做“轰炸东京”——也算是凑了当时的话题。

当然，类似看似风雅的不直观菜名，也很给人麻烦。比如我老家就有所谓神仙汤——说白了，酱油加热水，撒点葱，就是酱油汤了；更奇怪的则叫做青龙过海：酱油汤上，横一根大葱。

这大概难免让人产生“老婆饼里没老婆、鱼香茄子里没有鱼”的不平之感吧？越是字面意思不可解的菜式，越有神奇玄妙的说法。

看明朝《酌中志》写宫廷所食，菜的意思还都挺朴实：三月二十八日，东岳庙进香，吃烧笋鹅，吃凉饼，糯米面蒸熟加糖碎芝麻，就是糍巴（糍粑）。四月要吃笋鸡，吃白煮猪肉，因为“冬不白煮，夏不爇”。还要吃包儿饭：各样精肥肉，姜、蒜铤如豆大，拌饭，以茼蒿大叶裹食之。取新麦穗煮熟，剥去芒壳，磨成细条食之，名曰“稔转”，算是这年五谷新味的开端。捻捻转似乎现在山西还有，用新麦或燕麦做的，的确有谷物香。六月初六日，要吃过水面了，还得嚼“银苗菜”：也就是藕的新嫩秧。看来看去，都是很端正的菜名。唯一有点花样的，是四月初八日，进“不落夹”，用苇叶方包糯米，长可三四寸，阔一寸——应该就是改良版粽子。

看清朝食谱，更是直白。乾隆吃的大多是“燕窝红白鸭子南鲜热锅”、“山药葱椒鸡羹”。按照乾隆那个附庸风雅、到处题诗的性格，居然不在菜名上花团锦簇一番，还亲自盖章？又溥仪在自传里写吃的，“口蘑肥鸡、三鲜鸭子、五绉鸡丝、炖肉、炖肚肺、肉片炖白菜、黄焖羊肉……”

名字也都挺朴实的。

哪位会说，《红楼梦》里，不是王熙凤让刘姥姥猜谜，吃了个所谓“茄鲞”？但我觉得，这段剧情里，王熙凤不无戏谑之意。看贾府所持的，纵然精美，比如薛姨妈留贾宝玉吃饭，也不过吃糟鹅掌鸭信，喝酸笋鸡皮汤。吃点心，老太太也吃过吃了松瓤鹅油卷、薛姨妈要了藕粉桂糖糕：饮食都是字面意思。并没有整得格外花里胡哨呀？

按照老评书说法，清宫里御膳房有两不敢。一不敢上太珍奇的食材，生怕上头吃顺口了，天天要吃，御膳房购置不到；二不敢起奇怪的菜名：

上面吃到嘴里的东西，要知道得清清楚楚；你起个怪名，让上头猜谜语，简直自寻死路嘛。

反过来想想，给食物起花名，是什么时候的事？《中馈录》里有个“玉灌肺”，大大有名。说白了就是真粉、油饼、芝麻、松子、胡桃、茴香，拌和成卷，蒸了吃。大概颜色好看，莹润如玉吧——好听归好听，但是

当时汴梁城的街食。大概名字说好听点，销量也好，有噱头？

大概，越是大人物吃的东西，名字越是朴实。反而越是民间的菜式，才得琢磨点花里胡哨的名字，如此才有噱头啊。

不仅如此，连做法上，也是越商业化越敢整花活。比如青城子的《志异续编》，提到清朝时的富商，搞这种吃法：十几个生鸡蛋，灌进猪尿脬里，井里浸一宿，就成了一个巨大的蛋。大家吃着，啧啧称奇；鲜笋煨熟，里头挖空，金华火腿切细，塞进笋里，烘干。想起来是蛮鲜的，就是太费功夫了。当然，有钱人无所谓就是了。

像这种搞法很是炫目，是否好吃就不知道了。估计御厨房也不敢这么跟皇帝玩花样，富商却花样翻新，务必吓得客人目瞪口呆，才算过瘾吧？

像这种搞法很是炫目，是否好吃就不知道了。