**圆桌派第一季第23集 饭局：如何成为饭局达人**

[圆桌派 第一季](https://v.youku.com/v_nextstage/id_66ba2c36920211e6b9bb.html?spm=a2h0c.8166622.PhoneSokuProgram_1.dtitle" \t "https://so.youku.com/search_video/_blank)

文化 · 2016 · 中国

主持人：窦文涛

简介：《圆桌派》是由著名媒体人、文化名嘴窦文涛携手优酷“看理想”打造的全新“活色生香”聊天真人秀节目，延续不“装”的窦式主持风格，神侃包罗万象的话题，立足网络，开启全新的“谈论+互动”节目模式，场景多变，嘉宾流动。

**嘉宾：窦文涛、梁文道、蒋方舟、陈晓卿**

窦文涛：今天咱们点起一炉香，欢迎咱们这个舌尖上的陈老师，陈老师盼了你许久了，真是。

因为在所有的爱好当中，吃是永远是神圣不可侵犯，所以陈老师我一见面，我得跟你考核一个，就是我看过一些关于他的采访，他说了一句很有哲理的话，但是因为我看的是文字，不同的读音有不同的意思，就是他说过一句话，采访的时候说啊，其实这个世界上最好吃的是人，所以我一直想问问您说的是最好（三声）吃的是人，还是最好吃（四声）的是人？

陈晓卿：应该是最好吃的是人。

窦文涛：那个很恐怖。

陈晓卿：因为这是鲁迅先生说的，翻开几千年的文明史，每一篇都写着吃人两个字，要不是人那么好吃，怎么会写得那么密密麻麻。

窦文涛：您就是带着这个情怀拍下《舌尖上的中国》是吗？

梁文道：这是一帮吃人的人。

窦文涛：过去鲁迅就批判几千年的中国封建史，就是一部吃人的历史，是吧。

陈晓卿：对。

窦文涛：所以你看他不是一般的美食家。

蒋方舟：吃人的美食家。

窦文涛：吃人的。

陈晓卿：但是对我来说，我觉得去哪儿吃和吃什么肯定没有跟谁吃重要，这是肯定的，比较熟的人大家吃的就会比较开心，如果是很生分的人就会吃得非常非常紧张，那个菜就会变得不好吃，后来我都已经开始提供这样的服务了，文道在北京请客，他想在哪儿请，我帮他找厨师到这个地方去做。

梁文道：我跟你说，他厉害，这个我们真的是委托过这个晓卿老师，给我们说有一趟，我记得那次是侯孝贤来，他说侯孝贤来不能怠慢是吧，得好好招待一下，说但是又不想去别的地方，就在我们公司里头，弄个舒服的阳台怎么样，没想到晓卿老师给我们请了个大国手来到会。

陈晓卿：国际级的。

梁文道：真的是厉害。

窦文涛：所以你说能交到这种朋友对吧，这生活太好了，死而无憾。

蒋方舟：那食材也是，就是自己带过来做。

陈晓卿：不是，他准备好，他两天就给我看菜单。

蒋方舟：哇，国宴级别的。

窦文涛：所以今天我们得好好招待招待，但是我们也战战兢兢的，对吧，本来我是说晓卿老师来带点什么吃的吧得，但是人家晓卿老师还是行色匆匆，说给我弄一瓶清酒可以吗，我给你带了一瓶清酒，然后呢文道现在自个儿呢，这个文艺青年活不下去了，也开始卖酒了。

梁文道：很快就卖笑了，我跟你说。

窦文涛：安利一下，给文道安利，安利文道的红酒，来，你给大家倒文道，对，咱们这个我来给你倒清酒，咱们今天这个方舟，咱们两种酒混着喝，行吗？

蒋方舟：我没问题。

窦文涛：对，把你放倒是我们的目的。

蒋方舟：你还想放倒我，都是我放倒别人。

窦文涛：我是听说这个晓卿老师，在这个京城饭局里非常的有名，那个三联生活周刊那个王小峰，他就说原来我们有一个什么老男人饭局，什么都谁啊，罗永浩、还有老六，张立宪，杨葵，好，他就说但是呢，自打这个陈晓卿加入我们这个饭局之后，饭菜的质量明显提高。

梁文道：对。

窦文涛：说明这个在，而且一个人可以好到这种程度，他等于是走街串巷就是扫街嘴，说他丢了一部手机，手机里有几千家餐厅的资料。

陈晓卿：而且不仅有去这家餐厅还有要点什么，还有哪些菜，应该提醒服务员什么，这个掉到黄河里了。

窦文涛：这是跳到黄河也洗不清。

陈晓卿：是，太可惜了。

蒋方舟：而且晓卿老师能吃出吉野家、不同吉野家的区别。

陈晓卿：这是王三表（王小峰）害我的。

蒋方舟：其实没有，是吗？

梁文道：你说的吉野家分别是国内的还是。

陈晓卿：没有，那不可能，我很少吃吉野家，除非在单位加班。

窦文涛：而且我还给晓卿老师准备，你可以品尝，这是我们家亲戚在河北的，他奶奶自己做的那个肠，我不知道您这个，就是一点家乡的风味，自己做的肠。

陈晓卿：这是北方的肠。

窦文涛：北方的肠。

蒋方舟：我们能吃吗？

窦文涛：当然了，就是给你们吃的，来，咱可以喝，边喝边吃。今天我是说。

梁文道：不好意思，来，我来。

陈晓卿：要别人倒。

蒋方舟：要别人倒，对。

窦文涛：我是说这个晓卿老师得给咱们讲讲美食经，你说别的经验，咱们倒还可以聊聊，咱说吃饭的经验。

您说您这个饭局，您数得清已经有多少回了吗？

陈晓卿：数不清，前两天还有人问我说，你们就那么几个人在一起吃饭，最密集的时候，几天聚一次，我们最密集的时候一个星期聚七次。

梁文道：每天聚一次。

陈晓卿：对，就是要就是说今天是什么主题，今天要商量明天在哪儿吃，这是一个主题，其实就这几个人，总在一起，大家很安稳、而且很有序，因为老六（张立宪）是局长，他总要有一个开场白，要给大家做一个介绍，就好像我们都不认识一样，就像我们四个人在吃饭，他要介绍一下，然后最近他在做什么，他是发自肺腑的很庄重地在介绍，每次都好像认识一下自己再和大家再吃饭，很有意思，方舟参加过我们的局。

蒋方舟：没有。

梁文道：我参加过，我参加过，我记得但是那时候。

窦文涛：他们不挤兑你呀。

梁文道：挤兑我什么呢。

窦文涛：他们都互相挤兑。

梁文道：那倒对我算客气的，但是我觉得那时候去，我觉得印象很深的是什么，就是点菜，有几次你不在，点菜就交给老六，那是一件很痛苦的事，因为老六点菜就看来看去，后来我们就说老六怎么回事，我记得是王小峰说，老六点菜是这么点，他每一页，一二三四数下来，数到第六道就点，就是叫老六（笑）。

窦文涛：这个点菜真是门学问。

梁文道：太大的学问了。

窦文涛：所以我觉得你一辈子真的要认识这么一个朋友，省大事了，我有的朋友我觉得对他能到崇拜的形容，就是说不要说中国，比方说我到了巴黎，我说去吃什么，他说去哪家餐厅，电话或者微信告诉你，到那家餐厅，就跟这个陈晓卿一样，到那儿点什么什么什么，然后你跟那个厨师说，什么什么要什么地方的，怎么怎么做上来，然后第几道，你说他连这个菜单都没看，他叫如数家珍。

梁文道：其实是可以的。

窦文涛：这家伙太了不起了。

陈晓卿：这个可以，这个香港和巴黎我可以。

窦文涛：你也行，而且还有个点菜的艺术，怎么着，他们说要点好了，你这一桌菜得横看成岭侧成峰，远近高低各不同。就是你怎么，我发现这对我来说很困难，老是不知道点什么，你是有什么原则，还是对你来说是直觉的。

陈晓卿：看来的人，这是最重要的，文道来了，我肯定要点一个在里边，对，跟算命的差不多，要找一个（窦文涛：比较装逼的菜），汤羹类的，做的比较细致的；如果是比方说一个北方的人来，那我肯定要围绕着主食要有一道菜，这个布菜其实（窦文涛：你瞧人家词都叫布菜），点菜点菜点菜。

蒋方舟：比如说五个人要点多少菜，我觉得每次对于这个量，我是没有（概念）。

陈晓卿；你首先你要熟悉这家餐厅，有的餐厅它的菜量特别特别大，而且呢最重要的一定要点一个核心的菜，就是每一个餐厅其实，都只有一道菜或者两道菜是最好吃的，其他的菜都是过眼烟云。

因为又现在又有各种的点评网、口碑网，就相对来说就会更容易一些，但是我同时我会排除、做排除法，比如说点名网里面，我知道哪些是通过投广告靠的前，我就不会去吃它。

窦文涛：你怎么知道的呢？

梁文道：对，我也好奇这个，因为我比如说有时候我们去一个地方，我真的太不熟悉，我们要看点评网，但我就觉得点评网很不靠谱。

陈晓卿：你如果当地没有朋友的话，你只能依靠这个是APP、 或者是点评网，那就不要点便宜的，就先把便宜的。

梁文道：我也觉得是，得先拿掉。

陈晓卿：切掉了，然后才有可能是准确的。

蒋方舟：那我每次是问服务员有什么推荐的，这个可以吗？

陈晓卿：这当然可以，那但是这个前提也是，这个前提也是非常好的餐厅，他会有一个职业的态度来帮你来点，那如果你去我们家餐厅，我们的服务员肯定跟你说，那你得点一个，你随便跟你说一个，你一看这价格这么贵，肯定是这样的，因为他要提成，他就会失去这种职业的范儿。

梁文道：还有一种很奇怪，就是比如说在国外的餐厅，你也不要以为人家到了国外，人家就很专业，不是的。你问他说今天有什么好的，他推荐给你的是，可能剩下没卖完的那个材料，要赶紧把它卖完，尤其海鲜这个情况最明显，大半很多西餐厅，它比如说有那个catch of the day，就是说今天现捞，最好不要点，那个大部分都是，除非是很好的餐厅，否则一般般的餐厅他给你都是。

陈晓卿：你说的是一种情况，还有一种情况就是量大，它要走这个量，就是我进了一大堆的吉拉朵（生蚝），那我这个就要降一点价，让它走的快一点。

窦文涛：那晓卿老师就是你觉得，你这辈子吃过的最好吃的是什么？

陈晓卿：家里。

窦文涛：家里的菜，方舟呢，你觉得呢？

蒋方舟：我是一个没有味觉的人，就是我判断不出来什么东西好吃和不好吃，我整个人是一个大众点评网，就是别人告诉我这个东西好吃，比如说晓卿老师说这香肠好吃，我就记下来了好吃；但如果文道老师说，说这个不好吃，我就那怎么办？它到底好不好吃。

梁文道：你是个机器人吗？

蒋方舟：不是，但是我没有分辨体系。

梁文道：就你比如说像我们吃一辈子白米饭的人，你今天来一碗上好的白米饭，煮法对、米对、水对，我们说这饭好，但是这是一个吃了一辈子饭的人的判断，喝酒也是这样，所以你一来就很贵的酒，对大部分人而言没有意义。

陈晓卿：他说的这个就跟蔡先生，蔡澜，他就反复说吃野生动物是没有意义的，因为我们没有吃野生动物的这个习惯。

蒋方舟：没有这个味觉基础。

陈晓卿：对，而最重要的是，厨师也得不到每天的训练，他每天训练最多的就是猪肉，甚至知道哪一块下去，他应该从哪儿动刀，他这一块昨天我也见到过，他就几乎会知道，但是野味不是这样的。

窦文涛：你说这个，他说的这种饭，比如说跟朋友在一起吃饭，大家就快乐，是吧。但是实际上当咱们说饭局这个词的时候，你知道我在网上一看，我才发现这全是人情世故，这是一种战场，因为很多专业术语我都头一回听说，你知道吗？

就是说一个饭局有局主，什么局主，然后局精，还有局托。比如说这个局主呢，就是今天你是我们主要的标的物，今天就是要把你搞定，你坐在主位置，这就叫局主。

蒋方舟：局主知道自己是局主吗？

窦文涛：有可能知道，有可能不知道。然后呢，这个局托是专门请来的，这局托专门就是这个什么，调节气氛、插科打诨、又能喝酒，把气氛弄开心了，对吧；然后这个还有什么局精，局精酒席局托的局托，它还有很复杂的系统，他负责补漏，就补这个局托的漏，最后还有局奴，局奴就是来买单的。

众人：哈哈哈哈。

窦文涛：就是局奴，我想想我说我当过多少回局奴。

陈晓卿：这就是工作饭局，就是饭局其实有很多种，就比方说还有相亲饭局，比如说，相亲。

窦文涛：这个待会儿方舟说说。

陈晓卿：有各种工作饭局，地域不同，饭局也不同，上海饭局和北京饭局完全不一样。

窦文涛：怎么不一样？

陈晓卿：上海的饭局，比如说我去上海，我想通过您找道长吃顿饭，那您肯定当时说我问一问，然后问问他，然后说哪天有时间，然后这个就成了，当场不会答应你。

北京的饭局是这样的，他不让拍这个麦嘛，对，文道我熟啊，昨天我还跟他在一起，我让他什么时候来什么时候来，我叫他立刻来，你来吧，来了。

来了，今天太不巧了，他在另外一个地方有一个局，要不然咱们要吃到三点钟以后，他能才来，要不然明天吧，第二天发现还没来，说今天他病了，今天确实不能来，所以说你还能再等一天吗，再等一天，我肯定给你约来，到第三天往那儿一坐说，梁文道多傻啊，你为什么要跟他吃饭。

窦文涛：这就是北京的饭局，这个惟妙惟肖。

梁文道：太像了。

窦文涛：你知道我还见过一种就是，这么一饭局，经常就是有这个，开始我没弄明白，然后我一拿起电话，那边就也是一个半熟不熟的朋友是吧，文涛，在纽约呢，我说我没在纽约。

梁文道：对，我有一阵子老接这类电话，我懂你这样子。

窦文涛：最近我认识一个特有才一美女，她可以上你节目，你不是上次还让我给你推荐吗，什么的，等你明天过来，你说我根本不知道他在说什么。

梁文道：有时候我跟你说，就在我隔壁。

梁文道：就在我隔壁，就在我隔壁。

蒋方舟：表演性的是吗？

窦文涛：对，然后有时候就说，你跟她说两句，你跟她说两句，你好，行，你就知道他那边骗姑娘呢是吧，但是你觉得这些东西，你笑成这样干嘛，亲身经历（梁文道：你遭遇过是吗）亲身经历出来了。

梁文道：现在知道老男人的厉害了吧。

蒋方舟：就没经历过，觉得特别好笑。

梁文道：我都遇过好几回，太多了这种事。

窦文涛：你说你现在就男人一般都给你买单的，对不对？中国嘛，就是这样。

蒋方舟：不，我不喜欢让男生买单，所以一般都是我买单，就是我，因为我就是一般都是我点菜（梁文道：局奴），对，然后我就说那，因为我不喜欢让别人买单。

窦文涛：有这样的吗？

蒋方舟：对啊，然后我就说那我们猜价格，谁猜的价格准谁买单，然后因为我一般我点菜，所以我大概就猜价格，就我点这样。

窦文涛：你们是成年人吗？还猜价格。

蒋方舟：就是我不喜欢让对方买单。

窦文涛：你知道我前一阵去日本，我说起来呢，又好像说是假的，但是我身边就有日本的男的这个留学生，他就跟我讲，我很难理解，他说日本的这个女孩子，他说一开始我也给闹晕了，他说我请她吃顿饭，他说在她看来你给她买了单，这是大件事，甚至表示你要跟我这个处朋友的意思，你要给我买单了吗？就我们俩，不得了。

然后他说这日本这女的还真挺有意思，就是说她觉得你请她吃顿饭，你买了单，她就心里也觉得她好像，至少是跟你要往男女朋友方向发展，但是呢，你跟她发个微信三天不回，发信息三天不回，就后来我说为什么她们三天不回，他说你看中国人这个谈恋爱，那联系得没完没了。

他说日本这个女孩子，你给她发的信息，她呢不但不回，而且你三天之后你再看，她那个手机那个未接，未回信息她没点开过，他说因为呢，我说为什么，他说她们就是跟你见了一个面，然后大部分时间还是自己待着，可能平常忙于工作，然后呢就是她认为她要是当时点开了，她就是个负担，她就有义务，非常要有义务去猜这是个怎么个事？

梁文道：要马上回应。

窦文涛：我就觉得日本人这种，就有点儿拿鸡毛当令箭，就是她把事看得特重，这个回，所以必须三天之后有空了，一个一个就回，有的时候两口子约会了三四回，几个月间就结婚了，后来我说这个可能吗，他正巧旁边有个日本女孩说，说你问你是不是？

这个日本女孩说是这样啊，说为什么当天不回呢？她说好像我们就不会觉得马上就要这么回应。

蒋方舟：就会很郑重的事。

梁文道：因为她们觉得回答人家一件事，是要很慎重的一件事，所以平常她们答话都特别喜欢，就是很轻松的，就比如说很随便，就比如说，你问她这个有什么意见，她说看来不坏。

但这个意思其实就是不太好，就先拖着再说，但你说到请女孩吃饭，我觉得还不如跟欧洲那些有时候更麻烦，就是中国人跟那完全相反。。

陈晓卿：但是在中国，我觉得没有饭局解决不了的事情。

窦文涛：解决不了的话就两顿饭局。

陈晓卿：对，通常是这样的，尤其是这个相亲这种事情，基本上是到饭桌上基本上，必然搞定，基本上，不，起码能混得非常非常熟悉，我做过很多次这样的红娘。

蒋方舟：都成了，是吗？

陈晓卿：成功率还不是特别高，但是他们肯定会有交往，不会像日本那么，但是也有人就是他比较谨慎，比如说你全勇先叔叔，写《悬崖》的那个编剧，我给他介绍过很多次。

他太爱喝酒了，就是到了比如说，我们接着换一个地方，我们要接着再喝一点，然后你呢把姑娘送回去，他说不不不…

梁文道：你们去哪儿喝酒，还不叫上我！

陈晓卿：我再跟你们喝会，所以这样的就太困难了。

梁文道：这样都去相亲。

窦文涛：那您说比如说这个饭局，我有时候真觉得就有时候不管是办事的，还是说什么，你只要能把这个人吃到，好像对于中国人来说，确实认为约到吃个饭，就能搞定，但我不明白，这事都有原则性的，怎么就约他吃个饭就怎么了，就能解决什么问题？

陈晓卿：怎么说呢，起码能面对面，但是在平时的场合里面可能都是特别正式的场合，或者说不能，有些话不能说，借着酒劲可能能够说出来，让人就可信度往往会更高一点，所以组织饭局永远是最难的一件事情。

窦文涛：难在哪儿？

陈晓卿：难在，你比方说他们文化人吃饭，谁跟谁不对付还不能在一起吃饭，我真的有一次，我从前在老男人饭局我是组织者，大概一年多，我后来就坚决就辞掉了，我真的看着一个人，跟他的隔壁的人遮着脸这样吃饭，吃了一晚上，就是为了表示跟旁边的人不理。

更糟糕的，导致我直接卸任的是，我把一个哥们儿的三任女友组织到了一个局上，我不知道你们文化界这么乱，你知道吗。

梁文道：他们就真是太乱了，真是的，所以我就很不耻于这个界。

陈晓卿：后来包括后来进来的人都（夸张的表情），然后，就是，怎么，只有我一个。

梁文道：当时是什么局面，什么场合。

陈晓卿：后来有一个女孩还哭了，当场还哭了，就是一塌糊涂。

蒋方舟：其中有现任女友吗？

陈晓卿：有啊，他带着现任女友。

窦文涛：同台啊，我的天哪，您真能组织。

陈晓卿：对，就是我是一个特别不八卦的人，我都不知道他过去的历史，非常的糟糕。

蒋方舟：修罗场。

窦文涛：我就觉得就是说在北京做人，我有时候会觉得有点儿累，你知道吗？因为我觉得我得保持点儿聪明劲，保持点儿机灵劲儿。

有时候相比之下，你看他们讲比如说在深圳好像就比较轻松，就是大家好像彼此之间没什么事，在北京我老觉得，我得比在香港或者在哪儿好像得聪明一点，因为的确就是这里边他跟他不能见面，他跟他不能见面，你比如说有一次我们一桌人吃饭就有个，你看美国好莱坞来这么一个华裔的女演员，其实美国人就挺愣的，你知道吗？

他会觉得大家都是朋友，接了一个电话说，我们这儿都谁谁谁，可能那边就说到我们家来玩吧，好好好，吃完饭就去，就替大家都答应了，结果最后吃完饭之后走了一大半，只有她一个人。

她说你们怎么回事啊，然后后来这旁边一个老者就跟她说，说你这美国回来，你不知道，这北京这地方，不是谁都能见谁的，这有些人是跟他是不对付的，他是根本不能，就是说你必须保持你的情商，你必须保持你真是，得是人精，就是你得察人于微，就是他跟他，有时候两个人神色之间，你都能感觉到两个人有点，这个你当作家的你没这情商。

蒋方舟：我不参加饭局，因为，我不参加饭局，我都在家吃饭，所以我就听这种饭局故事，我觉得特别快乐，就好像我参加过一样，因为我参加饭局我是吃饭，然后所以好多人声称认识我，但是就可能在一个饭局上，但我就吃吃完就走，是这样，所以我就，但是我特别喜欢听这种故事。

陈晓卿：我觉得作为一个作家，吃饭的地方是了解人生的非常好的地方。

蒋方舟：多带我去，以后。

陈晓卿：不是，除了这种饭局，和饭局相对的就是一人食。

窦文涛：什么叫一人食？

蒋方舟：一个人吃饭。

陈晓卿：我特别喜欢。

梁文道：我也是。

陈晓卿：我特别喜欢一个人吃法，就听着旁边的人聊天。

蒋方舟：这个我也喜欢。

陈晓卿：而且那个去不同的地方立刻你就知道了，只要是一谈政治的肯定是北京，就是你谈这个生意的就是上海啊、浙江啊。

梁文道：南方的。

陈晓卿：对啊，就是股市什么的，肯定就会是那边，

窦文涛：而且我觉得中国人，有些地方真的是，你比如说我挺尴尬的一种就是求人办事，你看这顿饭其实一句话都没谈，大家心里都放着事，但是就是胡皮蛋扯，往往是到最后快买单的时候，实在HOLD不住了，再说那么两句，有时候我觉得这种你看，但是好像就是说这个刚坐下就说这个事……

陈晓卿：太不礼貌了。

窦文涛：就叫不礼貌，一直都在大家一直都在胡扯，但是你说这种饭局我就觉得挺没劲的，谁心里面都明白。

陈晓卿：但是饭局最能看到人的性格，就是就像下筷子的这个速率，这个看不看菜，看多久，这都是考验人的。

窦文涛：那如果是看呢，如果是怎么多久表示什么？

陈晓卿：就是这个人肯定很挑剔，他看哪一块。

窦文涛：哪一块是腿，哪一块是尖？

陈晓卿：对，沈东文以前当过土匪嘛，他就说以前就是说这个吃鱼，就是绑架来了孩子，饿三天，然后给他做一条鱼，他如果吃这个鱼背的肉，挑大块肉吃，放了，穷人孩子，如果他长来就挖鱼肚子，这个得扣几天，

如果他上来就找腮帮子的肉、鱼头，第一筷子就这个月牙肉嘛，这个他家里不倾家荡产，他肯定走不了，因为他是家里面最受宠的，对。

窦文涛：但是你说这个我倒还真想到那天，我跟一个朋友聊天，他在这个中国做一个算是服务性的一个行业吧，对吧。他就很有一个感触，他说我做的再讲究，我做的再好，也没有用。

他说就是他觉得中国的这个客人们不太在乎（梁文道：我懂你意思），你明白吗？就是他说我有时候很精心的设计了一些什么东西，但他体会不到。

梁文道：他做的是西餐，对不对。

蒋方舟：而且大家不赞美这个食物，就很少有这个饭局是大家就是，除非是朋友的，其实他不赞美食物，就是这个跟我在日本吃饭挺不一样，就是在日本吃饭，就是不赞美这个食物是一个非常少见而且很怪的一件事。

梁文道：他做西餐吗？

窦文涛：对，做西餐。

梁文道：我就知道。

陈晓卿：准确的说，真正的美食家需要三代，我们吃饱了饭才不到30年的时间，这个可能是非常非常重要的一个原因，还有一个呢，就是什么样的，就是我经常会接到这样的问题，就是说我们的中餐这个独步天下，就是比西餐高明这么多，就是所有的人会有这种误解。

蒋方舟：不知道高到哪里去了，对吧？

陈晓卿：其实有挑剔的顾客的时候才会有好的美食，而且我们都太，从中国来说，北方人太随和了，太不挑剔了，太宽容了，做的差一点也就这么着了。

但是南方，我在北京，比如说我去东北，朋友请吃饭，说去哪儿吃那就是去哪儿，大家都特别服；我要如果去广州，比如说封新城说一个地方吃饭，别人就激烈反对，说那个地方哪能吃，再换一个孙冕再说一个地方，也会被很多人骂。

就是你就觉得，广东人特别特别幸福，他有太多的选择，每个人都有自己的胃口，就像一个少妇站在六柜子那个衣服前面，琳琅满目，没衣服穿，就是这种幸福感，所以你就看“食在广州”，它不是说“食在北京”，其实北京是那么，这么多人汇流的一个地方，就是它跟食客挑剔不挑剔还有太大的关系。

梁文道：而且还有一个原因就是我觉得，我们几个国家不同文化对吃的，有时候的态度不太一样，比如说我刚才之前提到，为什么我有一个朋友，他要办那种三星米其林美食团会失败，我觉得那原因很简单，因为比如说他自己也觉得很难堪。

比如说他花了很大力气在什么巴黎、西班牙订最顶尖、很难定的那种，就可能一年前要订好位置，然后排满了一天一个，然后每天去的那一团人就大吵大闹，然后觉得特没礼貌，这个就先不说，主要就是客人们也都不满意，就是说菜上得这么慢，我一顿饭吃个四五个钟头，还不让闹，还要怎么样，然后也没吃好，主要是觉得不好吃，那后来所有人都不高兴，餐厅不高兴，客人也不高兴。

后来我跟他总结分析什么原因，有一个很重要的原因，就是我们中国人现在吃饭，整个吃饭的态度跟方法，和你刚才说的日本和欧美不太一样的地方在哪儿，就比如说我们饭局一桌，我们围着桌子坐，菜都摆在这儿，我们下筷子，我们是整个状态是随我们的性的，比如说我现在，我说着话先放下筷子，聊聊，吃两口，随时夹，这顿饭可长可短，你可以一个钟头吃完，能够五个钟头吃完，都行。

老外那个菜跟日本那一套他怎么样，他一道一道来，你不能这么说，我放下筷子，然后我去隔壁，这个就，晓卿。

陈晓卿：这个中国是最。

梁文道：你懂吗？

陈晓卿：我刚去那个石家庄。

窦文涛：我老家嘛。

陈晓卿：对啊，说藁城人，说基本上是说你坐一下，我旁边有几个朋友，我回来就。

梁文道：这叫什么，那你说说看，你说人家十几道菜，一道一道来，怎么等怎么办，然后变得就很尴尬。比如说你这个人老起来敬酒，然后满桌人这道菜吃完了，就等你等了半个钟头，然后还，我就说这牵涉这整个文化太不一样，而且还有一点就是，老外他们吃那个米其林餐或者是日本你说去什么，吉兆这一类，他们带的那个态度是像听古典音乐会，很神圣，对，我全天几乎就不干别的事，我就等着晚上这个事。

去的时候那跟我们的态度，我们吃饭对我们来讲，我们该轻松，他恰恰很不轻松，他非常严肃紧张活泼，然后整个舌尖，整个人那个状态极度紧张。

而且你看现在那种，所谓的分子的料理或什么，很精致的那些东西上来，它一道菜里面十几样材料，很丰富的做法，那必须你高度注意，你才吃得到东西。

窦文涛：所以就刚才这个陈老师讲这个饭局，你就说明中国人很多人讲究，就是比如说功夫在诗外，或者说什么什么之意不在酒，咱们这意思从来就不在这事本身，他饭局呢，他刚才眼睛漂着这姑娘的对吧？他哪儿，食而不知肉味，你说这意思就像很多，有时候咱们在那个高级西餐馆，你觉得它真是像看演出，他欣赏一个演出，整个是一个那样的品味。

蒋方舟：大家会讨论这个食物。

窦文涛：你知道就是说，咱们就是不是说非要高消费，而是说很多时候你比如说酒店，对于很多富豪来说，后来我发现他真的没必要住什么酒店，他往往就一代创业，这种洗脚上田的农民，他一直到今天保留着他比较粗糙的生活习惯。

对他来说真的，你住那五星级酒店就糟蹋了，他睡招待所一样，他睡招待所一样的，你知道吗？因为他根本不知道床硬啊软啊，你发现很多人是感觉不到的，他是你同样很多时候，咱们在饭桌上吃饭的时候，我有时候觉得那么美好的，按说有的老板们他吃饭，在香港那一顿饭甚至能吃出十几万去，可是我都替他们可惜、浪费，他们就在这儿这个觥筹交错，哥们儿怎么怎么着，最近我又挣了几个亿，喝一个，我们就是，稀里哗啦，他吃什么了？

我那天有个，我有一个朋友的这个儿子，我就朋友有五十多了，他儿子爱喝威士忌，家里放了威士忌，结果他领我们到他家，咣咣咣就把这个威士忌喝了，结果他儿子回来，冲着我们这帮老头骂了我们一通，谁让你们喝我的威士忌，后来他儿子说，我不是不让叔叔们喝，你们不懂，就你们，这是我是苏格兰弄来的多么好的，你们完全品味不出来，你们就糟蹋了，我现在觉得很多美食就是这样被糟蹋掉的。

梁文道：而且还有就是背后大家对厨师态度，对，也太不一样，太不尊敬了。

陈晓卿：当然《舌尖》之后，现在厨师好得多。

梁文道：我觉得他们真是大功德，你比如说像你刚才说，我们不会谢谢厨师或者说，我举一个例子，有一趟我请一个朋友，几个朋友来香港找我，我请他们吃饭。

那有几个是演艺圈的，演艺界的，那也是露脸的明星或者什么，好，一起吃饭，然后呢我给他们挑了一家很好的一个餐厅，那个大厨呢是一个，已经最近几年不做了的，就那几天他回来做，我也认识，就是香港人人敬重的，就是粤菜里面，香港粤菜顶尖的大师。

好，吃完饭出来，然后看到我，他是因为认识我，他说又来了，好久不见，来跟你拍张照，他说这几位朋友一起来，他就不太认识那些大陆明星，但是那几个同桌让我很尴尬，他说马上他的经理人就上来，你这个不会发微信吧，因为他的整个概念是，你厨师跟你合影是不是一个，你打算要（蒋方舟：贴在墙上或者怎么），他就没想过这个人对我们来说就像神一样。

我们那个态度是这样，就比如说我有一次，我们在欧洲也是，碰到一些朋友就是说，这是一个哪里的三星大厨，多牛逼多怎么样，是我们该抢着跟他拍照，而不是反过来，就整个概念，这里面对厨师概念太不同了。

陈晓卿：我有两次在大董看到国外的元首，一次是奥地利，一次是瑞典。吃完饭，到后厨去送小礼物。

窦文涛：但是我有时候在北京，或者在中国很多地方，就有一个现象，就是为什么一个餐馆，吃着吃着就突然不好吃了。

陈晓卿：这个是一个最大的问题。

窦文涛：是吧，我有时候吃着吃着，突然怎么变味了。

蒋方舟：是厨师换了吗？

陈晓卿：那我想说一个话题就是，其实做美食和做生意，是违背了的，是用两个劲，你拼命地在做美食的时候，可能你就是没有钱，或者说你的价格就是特别高。

而且你做了美食了，来的人特别多，在拼命地在等位的时候，你就想我为什么不在。

梁文道：扩大店面。

陈晓卿：对啊。

梁文道：开分店。

陈晓卿：控制不了，控制不了整体的质量，很多是可能和餐饮关系不大的东西，比如说这个人做菜做得特别好，他那个凤凰刻得栩栩如生。

梁文道：最讨厌这种了。

陈晓卿：后来我也参加国外的这种美食的评选，人家说，这第一名就给中国了。你说这多费劲，弄这一个大凤凰弄半天，我们从第二名开始评。

窦文涛：所以这就是过去我们河北，有一句话叫“驴粪蛋，表面光”，就是全是表面的功夫。

梁文道：我一碰到那种餐厅给我来以个雕个龙雕个风什么，我就知道完蛋了，就是你把功夫花在这儿。

窦文涛：就是我们那个排场，我是不是跟文道有一次，咱们在北京的那个时候说我去吃炸酱面，好家伙，那排场得十八里常，从门口就是您贵姓，比如说我姓窦，窦爷一位，好家伙，二道门，三道门，一路喊过去，传，啪啪啪啪，过了十八道门，最后领到一个小包间，哐，端上来一碗炸酱面，就那炸酱我觉得就跟那个凝固了一样。

陈晓卿：我都知道你说的是哪家。

窦文涛：面都拌不动了，就这样一个个穿得，都跟太监似的，好，再来碗汤。

梁文道：我很好奇，因为我在北京，老待在北京，但我很少出门吃饭，我不是在我们公司里头，自己有食堂，我就甚至今天堕落到宁愿就在酒店房间点餐的地步，为什么我不知道上哪儿吃饭，我除非我要多找机会跟他们吃饭或者怎么样，因为我觉得太难。

就是你在北京明明是首都，明明各地方的人都在，明明理论上各种资源，包括财富也在这儿，但是我就发现很难找到一家，就你在街上碰（窦文涛：他那个概率太低了），太低太低。

陈晓卿：南方就好得多，我曾经，王三表给我有一次打电话，他在成都，我问他住哪儿，他住那地方我根本就不知道。

我说你现在下楼，你往前走，前面有没有餐厅，他说有，我说你去第二个那个餐厅吃，他回来写了一篇好长的博客，说陈晓卿推荐的这个真好，就是它那个密集程度就要大得多。

窦文涛：我感觉到你这个言谈话语之间，似乎你是不是觉得北方人这个口味上比较糙点儿，南方人相对细腻一点。

陈晓卿：这个是从，这是从汉代就开始了，这个汉朝把都城建到了长安，但是你看汉朝的，葛剑雄老师做的这个人口图，你就知道，南方人太多了，GDP在哪儿，在长江中下游地区，这是没有办法的，因为一年一熟，就是从美食和农耕的文明离不开，那一年一熟和两年三熟和一年两熟，它确实是差了太多的成色。

窦文涛：他这个分析有道理，所以一般你包括什么南方的这个江南，你比如说南方文人，他意味着更细微、的更细腻的感觉。

梁文道：而且我觉得哪怕，就算你传统上说不叫很富裕的地方，你比如说我们南方，比如说潮州，你是很难找到难吃的东西。

陈晓卿：潮州是一个，就是如果一个中国人说他是美食家，他没去过汕头，那他就不叫美食家，因为它是遗留了中国，就是相当于开封下面，它有很多这个基层，就是比如说鱼生，这是秦朝的时候就这样的，比如说肥酒，这是宋朝的，比如说这个雪蛤，这是宋朝的，你都能知道它一层一层的全都有。

蒋方舟：那您说我们吃到的，和他们古代吃到的味道是一样的吗？

陈晓卿：肯定有差异，这个有专门做这个，这个我们今天讲这个，肯定都就它就讲复杂了，但是它是一块特别宝贵的孤岛，汕头是中国美食的一个特别宝贵的孤岛。

梁文道：太厉害了。

窦文涛：还有那个芋泥，汕头那个甜地得呀，就不行。

梁文道：而且今年肯定，我觉得2017年，中国又要搞坏一个东西我担心，就是以前不是每年我们一个饮食潮流嘛，从小龙虾到重庆小面……今年可能就轮到搞坏潮州牛肉了。

陈晓卿：对，潮州牛丸我就觉得这里面有阴谋，一个切肉师现在三万块钱一个月，比我的工资高。

窦文涛：你觉得这是什么阴谋呢？

陈晓卿：我觉得炒到这么高了就不是特别自然了，而且这里边有太多的水分，像我们可能吃的多一点，我会知道这个肉是从汕头来的，这个是黄牛肉的味，这个牛肉是河北的牛肉，不一样就是不一样，其实价格差得非常非常多。

但是在那儿卖的时候，反正也都是分块切的，肌理大致都一样，这个里边的水太深了，真的。你说的太对了，去年把重庆小面搞坏了，彻底搞坏了，满大街都是重庆小面。

蒋方舟：吃不到好吃的了。

梁文道：今年就轮到这个牛肉了。

窦文涛：所以我觉得就要不说，人说在中国其实你必须活成一个人精，一个各方面的人精，要不然就是各种被骗，各种被忽悠。

我就现在就觉得，这种味觉的东西，太容易别忽悠了，你比如这这咱自己都知道，好比说喝普洱茶，它又不是幻觉，它真的就是一个品味系统，你比如说你开始喝，什么都喝不出来，到后来你入这道入得深了，你真的是能喝出什么红印，宋聘，什么八五八二，你就有了这个味觉的体系，但是大部分人完全喝不出来，你喝不出来的这些人，你到茶叶店买茶叶，那可不就是说什么是什么，说多少钱就多少钱。

而且各种各样的吃的，我也就是发现你看，包括说京剧为什么说衰落，你听戏的人没了，你听不出来，叫好你都不知道好在哪儿，那这个就完了，所以我就现在就觉得，你这个饮食之道，这真的是最近我好几个朋友做这个行业的都很感慨，是不是中国现在各行各业都是这样？就是说将来咱是不是就是一个劣弊驱逐良弊的国家，我过去以为认真做事做到最好，每一个细节都渗透出你的心意，那么这个永远是不会错的吧。

但是从利益，从赚钱的角度它还就是错，它还就是赚不到钱，最后说你所有认认真真的花钱进去，我想把它弄得更好一些的，我都开不下去。相反对门那个，就是这个窦爷一位那种，他就能发财，开分店。

那么我说这个最后会变成一个什么情况，就是说大量的并没有什么品位，不知道、辨认不出好坏的人在主宰着这个。

蒋方舟：所以中国好吃的餐馆总体来说你觉得变多了还是变少了呢？

陈晓卿：整体还是变多了，这个是没问题的，你如果看官方的数字，那是特别特别惊人的，这个对GDP的拉动还是非常非常大的。还有一个就是，永远都不要担心，总有高手在民间，就是我不管去哪儿，我每次都能吃到特别惊喜的东西。

我就前两天广州电视节，我就在番禺吃了一家猪杂粥，所有的人就是一个破烂的街道旁边，一百人，就是有一百人，大家都是桌子空空的就在那儿等，那边有猪杂、有粥，就在那儿等。我是从10点钟等到了12点半，猪杂，新鲜的猪杂来了，人去抢。

窦文涛：那个是什么？您能描述描述吗？

陈晓卿：这个太血腥了，就是我可以这么说，那个猪大肠来的，鲜的猪大肠还这样。

窦文涛：我的天哪，真新鲜。

陈晓卿：那个太美味了，那真是无敌的美味。

窦文涛：你这个不禁让我想起，有人又说中国人是不是世界上最残忍的民族。

陈晓卿：是，但是这个它早晚是也要吃的。

梁文道：对啊，那不如新鲜的吃，潮州牛肉也是这样。

陈晓卿：对啊。

蒋方舟：现杀的是吗？

梁文道：对啊，他是杀完马上，所以“温体”这叫。

陈晓卿：国外的对肉的尊重是排酸，中国人对肉的尊重是保鲜。

梁文道：不太一样。

陈晓卿：就是一定要新鲜，这个都是，如果我们说这个残忍不残忍，这个确实是，但是恰恰是吃猪下水的人是最节俭的。

梁文道：没错，卤煮，你不浪费，你把它所有的吃完，我觉得这是对的态度。

陈晓卿：全世界都一样，你去里昂，这个世界下水中心，去日本，都有非常好吃的下水。

窦文涛：而且我听您讲的这都是上山下乡，就是。

陈晓卿：好的东西都在民间，真的。

窦文涛：而不是大城市的餐馆。

陈晓卿：你想一想这个店面的费用有多贵，它让你存活不下去，你真的你到了这种，我还是说一个肥肠的故事，就是地震的时候，我去往青川送那个物资，路断了，只好在那儿等。在901所门口有一家冒肥肠店，刚点上，就是刚端上来，余震了。

我刚吃一口，那个好吃的，结果余震了，所有人都往外跑，我也往外跑，但是我想想那个味，我说砸死了算了，我又回去非常镇静地吃起来，它好吃的程度能让你舍命，就是最美味的。

最极致的美味肯定藏在深山老林里，好在这些年大家都喜欢上山下乡，都喜欢去旅游自驾，总能找到，如果您不相信，您下次再去杭州，你去一个叫开化的县，就是钱塘江的源头，在那个半山腰上有一个途中饭店，你都不用点菜，你说随便给我来两个菜，那个道道菜都好吃。我说老板你为什么不开到杭州去？他说到杭州就不行了。

窦文涛：所以咱们最终的结论是说什么都白扯，跟着陈晓卿。

梁文道：但是跟着他，可能得地震余震都不跑。

窦文涛：过去说死了都要爱，我看他是死了都要吃，您真是此道中人，敬一个。

END