**圆桌派第二季第4集**

**火锅：火锅江湖，你属哪一派？**

[圆桌派 第二季](https://v.youku.com/v_nextstage/id_3127efbfbd11250911ef.html?spm=a2h0c.8166622.PhoneSokuProgram_1.dtitle" \t "https://so.youku.com/search_video/_blank)

文化 · 2017 · 中国 · 24集全

主持人：窦文涛

简介：《圆桌派》是一档下饭的聊天综艺节目，由著名媒体人、文化名嘴窦文涛携手优酷“看理想”倾力打造。立足“撩、聊、了、料”四大吸睛秘笈，不设剧本，即兴聊天，平等视角，智慧分享。一期一个引发思考的话题设置，交流价值观点、碰撞思想火花，邀你畅游文化与跨界的奇妙之旅。

**人物：窦文涛、马未都、河森堡、陈晓卿**

窦文涛：咱们点香，欢迎咱们今天，这个终于来了一个小鲜肉，马爷。

陈晓卿：特别帅。

窦文涛：这个晓卿刚才说了，他儿子微博就关注。

陈晓卿：俩人儿，一个是他，一个是博物君。

窦文涛：河森堡，这跟马爷有点关系，您跟马爷也可以交流交流，国博的这个明星解说员，但是你这为什么叫河森堡啊。

河森堡：是我特别崇拜一德国物理学家海森堡，但是我觉得他是量子力学的旗帜嘛，我觉得他的知识就像汪洋大海，我的知识就像涓涓小河，所以他是海森堡，我是河森堡。

窦文涛：那我是井森堡，所以我是那井底之蛙，海森堡好像是“测不准原理”那个。

河森堡：对，是吧，海森堡测不准原理就是他提出来。

窦文涛：所以马爷你看你这事业后继有人哪。

马未都：不是我的事业，这是一个大众的事业。

河森堡：确实是这样，而且我深刻觉得，就是博物馆它是一个自带情绪的地方。

窦文涛：怎么说？

河森堡：假如说您写本小说，这一安排男主角和女主角见面，您觉得他们在哪儿见面好，说在机关食堂见面，第一次见面，或者说在大街的转角见面，在一冷饮店见面和在博物馆见面，这一下子的情绪底层就不一样了，所以我觉得博物馆是一挺美好的地方，而且现在很多年轻的情侣就是在博物馆约会，我看着很多次了。

窦文涛：你是吗，你是吗？

河森堡：我不是。

窦文涛：所以说呢，咱们这个这么起个头，将来早晚有一天呢，咱们好好聊聊这个博物馆。

不过人家这个网站说了，这个刚开头啊，咱们还是聊点这个接地气的。最缺德的表现在现在是饭点，咱们准备找晓卿老师，一块来聊聊火锅，我说您应该给我们摆一个火锅。

马未都：边吃边聊。

窦文涛：但是晓卿你还是说说，你吃过的最好吃的火锅。

陈晓卿：我其实我更习惯的是，我们安徽的火锅、或者是中原的火锅，就是我小时候吃过的火锅，它实际上是把食材都做好了，放在里面也叫。

马未都：一品锅。

陈晓卿：对，也叫一品锅，也叫合家欢，或者叫什么，就是类似于全家都在的那个意思，就是有蛋饺，有羊肉，有普通的豆腐和炸豆腐的，码得非常漂亮，都码好了，然后起一个火锅大家都来吃。

马未都：最典型的就是他们家的那个李鸿章火锅。

窦文涛：对，胡适也爱请人吃这种一品锅。

陈晓卿：李鸿章就是大杂烩。

他们那个大数据排的，中国前三位的火锅，第一个当然是四川重庆那边的火锅了，第二个就是北方涮锅，就是这个涮羊肉，第三个广东那边的打边炉。

陈晓卿：打边炉、粥底锅。

窦文涛：你觉得你的最爱，你个人除了你们家乡的之外，你最爱哪种?

陈晓卿：那还是重庆火锅，因为重庆火锅是最亲民的，就是是老百姓最吃得起的。

窦文涛：涮羊肉不亲民哪？

陈晓卿：涮羊肉还是有点贵，涮羊肉的造价肯定会比普通的重庆火锅，重庆火锅当年叫一拖三。

窦文涛：对，这是什么意思？

陈晓卿：素菜一块，所有的荤菜三块。一盘，叫一拖三。

窦文涛：现在还有四拖二的。

陈晓卿：就是它是羊肉做不到这一点。

马未都：重庆火锅过去都是吃那下角料。

陈晓卿：对，这是最重要的。

马未都：吃它们那都是你不吃的。

陈晓卿：你看刚才的那个火锅的图片，那是达官贵人家的锅。真正的火锅也就一百多年，那是重庆苦力最早在江边吃的这种杂碎，但是中国人智慧恰恰就在这儿，他能把没人吃的东西把它变成有人吃的东西。

比如说黄喉，黄喉你知道是什么？

窦文涛：那当然了。

陈晓卿：是什么东西？

马未都：不是喉管吗？

陈晓卿：不是。

马未都：那是啥，这是牛和猪的主动脉血管。

窦文涛：哎呦，这还真没研究。

陈晓卿：但是呢，你如果直接吃是不能吃的，它上面有好多层，要一层一层的撕下去，最中间的那个部分才是脆的，才可以吃，要前面的手工是特别特别的多的；

再比如说毛肚，牛有四个肚，对，能吃的只是第三个肚，第三个胃，第三个胃就我们叫百叶。

窦文涛：对啊。

陈晓卿：现在也有拿第二个胃来做的，就是我们广东叫金钱肚，也有涮的，但是呢，也有拿羊的第三个胃来充数的，就是散丹，您知道这个北京吃爆肚，这个散丹、肚仁，这个肚领、大梁，它都是这都是每个口感味道都不一样。

比如说肚仁，就是马连良先生他就是一辈子就，好肚仁，就好这口，说别的都不行，那这些东西都需要反复的处理，要不然不好吃。

马未都：工夫。

窦文涛：这好像说就是中国人特别爱吃火锅，你觉得为什么呢？

马未都：火锅最简单的一个道理是它比较容易，开火锅店为什么重庆多，因为它成本低。

陈晓卿：对。

马未都：大厨没有。

陈晓卿：没有大厨，不会闹矛盾，明白吗？

窦文涛：有大厨怎么就会闹矛盾？

马未都：大厨是餐厅最重要的技术力量，他要是跟餐厅经理，跟你的投资人闹上矛盾，你拿他没招，火锅店成本是低的。

窦文涛：火锅等于是中国人的自助餐。

陈晓卿：电视台的主持人，大厨一走了，那个主持人一走了，那就要缓半天，所以呢，火锅不需要大厨，它的技术含量没有那么高，更重要的是呢。涮火锅的人把自主权掌握在自己手里，烫嫩一点啊，烫老一点啊，这个就会非常非常随意。

河森堡：大家觉得吃火锅，好像有点凑合，其实火锅特健康。很多观众，肯定被这个蛀牙龋齿困扰，牙疼。

窦文涛：我这刚做了牙。

河森堡：一天刷三次牙，很注意口腔卫生，还疼。为什么呢？

其实就是碳水化合物吃得太多，在这个旧石器时代的时候，那时候没有什么米饭、面条这些东西都没有。因为那会儿小麦、水稻没有被驯化，我们这物种食谱中碳水化合物比例其实并不高，脂肪、蛋白质 纤维素，这比例高。

但是一万多年前那时候农业开始了，农业一开始，这可不一样了，这食物中碳水化合物比例，就猛然就上升。

这碳水化合物其实严格来说并不是一个好东西，因为吃到嘴里之后它会水解成单醣，单醣跟微生物一接触之后，产生有机酸，咱其实牙齿最外层这个牙釉质，强度是非常高的。仅次于金刚石，在正常情况下这牙齿绝对能满足于生活需求，但是有机酸在牙齿上一附着，把这牙釉质全给毁了。

复活节岛特逗，你知道按个复活节岛，今天属于智利西边好几千公里。

窦文涛：就那大石头像那里。

河森堡：大石头像，就这地，这地是全世界蛀牙率最高的地方，曾经啊，就原来波里尼西亚人在那岛上，那儿蛀牙率最高的地方，为什么呢？

因为它是一岛嘛，那个淡水资源就有限，那渴的话又没法喝海水，淡水又少，那怎么办？在岛上一是吃那个木薯，二是喝那个甘蔗汁，就是那个甜树汁，这里边虽然解渴，但里边这里边碳水化合物含量特别高，那岛上波里尼西亚人，14岁的时候就开始烂牙，20岁的时候几乎就没有正常牙的人，就是因为碳水化合物太高。

窦文涛：真是他说这个啊，我还就是说，马爷您这个也有点岁数了，我怎么最近在我的朋友圈好像得到一种新理论，就是有些人拿国外的人写的书，基本上就是说这个粮食不是什么好东西，就是一个面，尤其是特别是面食，甚至有人就是有一个医学家，写过一本书，他认为这是糖尿病的一个原因，就是人类摄用的好多这个淀粉，认为这是糖尿病的原因，甚至是现在发展到认为很多的这个中风，这个脑中风。

陈晓卿：还有老年痴呆。

窦文涛：老年痴呆跟这个都有关系，所以现在就是说我周围很多哥们都改了，不吃主食，就是吃肉吃菜。

马未都：吃肉多了好吗？

陈晓卿：两种书都有。

窦文涛：是吗，两种理论都有。

陈晓卿：对，说吃肉多不好。

河森堡：这我体验过，我跟您说是说说我的亲身经历吧，您刚才说那个，就曾经现在有一种减肥方式，叫生酮减肥法。就是碳水化合物基本上不吃，就吃脂肪、蛋白质然后纤维素、喝大量的水，然后我以我的亲身体验，碳水化合物确实是以非常高的速度会转化成脂肪，但是当我摒弃这些东西以后，我们就恨不得以肉眼可见的速度，开始往下降，这个体脂率往下降。

但是也有不好的地方，两点不好，第一点就是嘴里有股铁锈味。第二点就是脑子不太好使了。我就是在不吃碳水化合物的一段时间里，我经常都不由自主进入发呆状态，就是双眼没焦距了，其实脑子要想运转，它无论如何都是需要点碳水化合物的。

窦文涛：或者说里边转化为糖分的东西。

河森堡：是的。

马未都：我第一次去重庆吃他们那火锅，那比较有意思，没见过咱北方人。

第一那是夏天最热的时候，那时候没空调，所有人都光着膀子。

陈晓卿：叫光巴胴火锅。

马未都：然后光一膀子还不说吧，谁也不认识谁。这一桌子一去呢，上面有格。

陈晓卿：九宫格嘛。

马未都：九宫格，其实不是九宫，是明明八个格，然后呢，我跟另外一个人往那儿一坐，太热了那天，那叫浑身就湿透了，我就不好意思，我觉得我好歹还算一文人，不能脱衣服在那儿吃，这一涮呢，咱不会涮，他那格就上边这一层是个格，底下是贯通的，我这一涮呢，没了，跑那屋去了。

跑旁边那哥们那里头去了，那哥们儿拿起来就给吃了，我这不太好意思说你吃那是我的呀，人家不管是哪格里的，是谁的，真正讲究涮的是不能离开这格，那是我第一次，第一次吃吧，把我呛的呀，因为没有思想准备，太辣了，当时呛的眼泪鼻涕一块流，那是我吃的就是第一次吃这个麻辣火锅，全是红的，没有什么鸳鸯锅什么的，那都是后来的事。

陈晓卿：上面厚厚的一层牛油。

窦文涛：牛油，重庆是牛油火锅。

陈晓卿：必须得是牛油。

窦文涛：成都的就不是牛油吧。

陈晓卿：成都的叫清汤火锅嘛，清油锅，这是牛油。

马未都：它那个永远不换，明天点热了还是它，这一辈子也不换，过滤一下。

窦文涛：老汤。

马未都：老汤。

陈晓卿：老汤是有道理的，这个其实这个。

窦文涛：地沟油有道理吗？

陈晓卿：当然有，它所谓的香味分子，它是可以不停地分解，不停分解，你就是去那种清汤的汤底的店，你一定是晚半个小时要比别人赚了，因为别人吃到的是那个是最开始的，是不香的，它要不停的加热，所以百年老汤它是有道理的。

窦文涛：喝别人的洗脚水是更好吃的，是吗？

陈晓卿：它是香的。

窦文涛：但是你看你跟广东人不一样，你看我在香港，广东人他好像喜欢，就是你们这纪录片里讲的新鲜食材，那真是这清水啊。

陈晓卿：这个新鲜食材跟那个是没有关系的，它要的是食材的原味嘛。

窦文涛：对是。

陈晓卿：四川人重庆人，他要的是火锅底料的味道，就是所有的其实你想一想毛肚、黄喉、鸭血、猪脑这些东西，你真正的烹制了出来，它没有。

窦文涛：本身都是打碎，对吧？没什么好吃的， 而且有可能会有刺鼻的味儿。

马未都：有异味。

陈晓卿：对的，异味，很准确。

窦文涛：有道理。

陈晓卿：就是它只有在这个里边过一下。

窦文涛：还有一种是潮州牛肉锅，在我们那儿也很火。

陈晓卿：对。

窦文涛：它那个特点又是什么呢？

陈晓卿：那个就是其实它是用牛身上极少的一部分，六分之一的肉才能切成这个涮火锅的这种肉，其他的肉是要煮的时间或者久，或者是带筋，或者是什么是不能做，那只有像什么，我们说什么匙柄，这个什么匙仁，三花趾五花趾，这在牛身上都是一细条肉，然后就把它切出来，然后给大家吃，这是潮汕人他特别特别精细的吃法。

马未都：就是涮火锅什么都不如涮羊肉，你要是饿极了。

窦文涛：是，咱们北方人。

马未都：对，这一筷子下去厚。

陈晓卿：但是马老师我有一个问题问你，说当时呢，从前这个香港有美食家到北京来请教，这个涮羊肉怎么吃，北京一个美食家告诉他就是涮羊肉，就是说侯宝林先生告诉他，说涮羊肉就是一盘羊肉，唰，下去，然后捞出来就吃了，他就是当时就特别不明白。

后来又问了北京的另外一个美食家，说涮羊肉不是应该一片一片涮的吗？怎么能这么粗暴呢。这位美食家说，那是因为太穷了，他一片一片涮呢，过去有钱的人家都是一下整个扔进去，说那个一片一片涮中间还要垫点蒜说解腻，就那么一点肉解什么腻啊？

所以我请教您，说这个过去的涮羊肉，它真的是就是王世襄老人或者是朱家溍他们涮羊肉，因为涮羊肉这是蒙古人带来的。

马未都：对，涮羊肉它本身不是汉人的，这个涮火锅本来是游牧民族带给我们的，这种吃饭的方式就是游牧民族带过来，就是一个共餐制，围着个圆桌吃饭，是个很野蛮的吃法，咱过去一人吃一份。

窦文涛：西餐就是分餐嘛。

马未都：分餐，我们过去也分餐。

陈晓卿：宋朝之前，没有方桌之前都是分餐。

马未都：我们不仅分餐，还分桌呢，一人一个桌。

窦文涛：感觉越来越野蛮了。

马未都：我们那个分餐啊，还不是一人端一盘子分餐，是一人一个食桌，一人一个，这屋子吃那场面大了。

陈晓卿：鸿门宴那就是一人一个。

马未都：得喊啊，现在北京也有一个这么分桌吃的，你要愿意哪天我带你去，吃的显得怪怪的，十个人占三百米一大厅，互相喊着说，文涛，你那菜怎么着合口味吗，对,没法吃。

窦文涛：感觉像刘邦项羽吃饭。

马未都：对，跟拍电影一样，他这北京是这样，以我的经验，不说上面人，就不说这些事，我小时候吃涮羊肉，第一这羊肉根本不是机器切的，它不是冻过切的，它是没冻过切的，当时最牛的是就这东来顺，他那个在寒风中腊月天三九天，在院子里切，让你看。因为大部分人吃不起呀，看看这，哪儿，就他说那特重要，哪儿有人一顿饭，就吃肉不吃别的，你得有多有钱啊，是不是。

这涮羊肉在大风天里切，羊肉不是冻着的，是半软状态，我记得清清楚楚那大刀，他刀法好，那一刀下去薄厚匀，因为咱家里也从来没买过那么大块的肉，轮不上你切，咱们过去两块钱的肉那么大一条，你能切得歪七扭八的，对吧，它唰唰在那儿切，切完了一码盘，上去，你当然有钱的时候，呼啦全呼噜进去了，叫我说过瘾，叫我说过瘾就是，这一筷子夹十片。恨不得搁嘴里，是不是？你穷人你敢那么吃吗？

陈晓卿：羊肉太容易熟了。

马未都：是不是，羊肉入水就熟，生着都能吃。

窦文涛：抖一下。

马未都：我们现在涮羊肉真是岁数大了，还有日子过得太好吃不下，刚开始能吃涮羊肉，80年代，那时候有点钱，两斤是我们去，那时候王朔什么都在，一进门，门口涮羊肉一进去，一桌一人二斤，十个人20斤先上来，服务员都愣着说，你吃得了吗？说你甭管我吃不了，你拿来，全吃了。

窦文涛：真的。

马未都：那二斤肉是实打实的给你二斤肉，全吃肚子里，羊肉这东西，你要年轻，吃多少都能化了。猪肉不成，猪肉吃二斤就基本上翻白眼了。

窦文涛：还真是，就为什么火锅吃的就比一般的菜吃得多？

马未都：对，你要把那羊肉都炒了，你可就吃不了。

窦文涛：没错。

河森堡：刚才马老师说的合餐分餐这事，我想起挺有意思的一个，马老师说错了您纠正我。

马未都：没有，咱聊天没错。

河森堡：国家博物馆里头就有一个类似于火锅的东西，但是那是明显分餐时用的火锅器具，它是青铜染器，它分上中下三个部分，这底下是一铜炉，可以放这个燃料加热，上边是一个类似于耳杯一样的，一个青铜结构。

但汉人的时候有类似于吃火锅的这么一个概念，它不是说今天把肉涮熟了蘸着料吃。那时候就直接把这个酱料，放在上边这染器里头，然后底下把那个酱料蘸加热熟了。直接把那个生肉在染料里头，酱料里头涮熟，那时候管那酱料叫染料。

陈晓卿：那个染字怎么写？

河森堡：染就是污染的染。

陈晓卿：染料的染。

河森堡：对，那时候管那酱料叫染料。

把生肉在这个染料里涮熟，这种行为称为染，但那时候大家都分餐嘛，就不在一桌上。我特讨厌，比如那个晓卿老师那边肉涮好了，但他没注意。他跟马老师说话呢，我就趁机用两个手指头，把他那二百里那染料涮熟那肉夹上来吃了，晓卿说你这人怎么那么恶心呢，就是这种行为特招人讨厌。但是我把手伸出去，夹人肉这种行为被称为染指，染指的染就是从这儿来了。

窦文涛：“染指”是这么来的。

河森堡：要不说染指是一贬义词嘛，就是它是对别人的一种侵犯、一种骚扰。

窦文涛：后来过渡到这个对女性也叫染指。

陈晓卿：那个我在重庆，重庆原来有一个特别牛的火锅店叫洞子口，不是，就在一个防空洞里面开了一个火锅店，是一个画家开的，拿一个破蒲扇，这个人神奇到什么程度呢？比如说有人说，说老板这个味道不够浓，他就拿着一个蒲扇到你的火锅面前，直接手指头就伸到你的火锅里面，确实，加料嘛，这也是一种染指，那个煮着开的锅。

窦文涛：这里边透着不是外人哪。

马未都：他这个老干这种事的人呢，第一他耐烫，那我亲眼见到过去的人，那时候过去都是煤球炉子，煤球炉子红的烧得，那人就聊着聊着天，拿根烟，拿一个煤球往上扔过去， 当时给我看，这全是老炮，谁敢玩这个，他就没事。

窦文涛：窦文涛：晓卿你说这个火锅的这个料，比如说像这个重庆，这个成都它讲新鲜吗？

陈晓卿：火锅料不讲新鲜，但是它要炒制的时间，越长越久越好，所以舌尖里大家也看过，炒火锅料是一个最粗笨，最没有技术含量，但是最要功夫的活，

窦文涛：什么功夫？

陈晓卿：就是炒，就是反复地炒要炒一宿，第二天这个火锅才会好吃。你火锅好吃与不好吃，不是那个，它一定要先把这个香味，一层一层地炒出来。

马老师知道老北京人炸酱面，一定是两次加热，卸了酱先蒸，蒸完了再炒酱，一定是两次。所以多一次烘焙、加热的过程，它就多一次香味的释放，这个做美食的总是这样，就是好多东西是时间，好多东西都可以工业代替，但是时间是工业代替不了的。

窦文涛：那你说这个为什么我有一种感觉，当然我辨味不太敏感，但为什么我觉得，我得到重庆和成都，哪怕甚至是它同样品牌的这个店，我怎么就觉得还是在四川的好吃，跟在北京的就是不一样。

陈晓卿：重庆四川的好吃，对啊。

窦文涛：对去，它一模一样在北京开的。

马未都：不，它改良，到哪儿都要改良，餐馆不敢不改良。

陈晓卿：它要迁就。

马未都：因为太辣，辣度都要降，它更要更标准化一些，就是重庆那个真的是很粗放的，重庆叫江湖菜嘛，就是特别特别粗放的。

窦文涛：所以说你们俩这总结就是说便宜，对吧？说中国人爱吃。

马未都：还有一个是佐料啊，他刚才说了那是，他说的是。

陈晓卿：你要知道人的味觉系统，味道强的永远有遮蔽作用，就是比如说最典型的就是咸和辣。人你给他吃了更咸更辣的东西，他之前吃的东西就会淡而无味。

窦文涛：是。

陈晓卿：就是很多营销非常好的餐厅，我作为一个美食纪录片的导演，我就去采访。我说那你告诉我诀窍是什么，人家也说，手再重一点。尤其是年轻人的口味，就是特别容易被这个夺走，其实真正的美食的东西就会被忽略了。

马未都：吃盐很容易上瘾。

窦文涛：我现在就是口味越来越重。

马未都：不好，要控制。他刚才说这佐料，他说的这个是四川火锅的佐料，其实北京火锅当时全是靠这佐料。

陈晓卿：对。

马未都：你知道这佐料中最重要是麻酱吧，你知道麻酱你今天随便买，也不值啥钱。过去麻酱是定量的一户一人一个月一两麻酱，不够你涮一回的。那麻酱那都香啊。

窦文涛：那时候我们在馒头上抹麻酱。

陈晓卿：你们北方人就这个麻酱，就是北京人说东西好与坏，在食物上就分得特别清楚。你比如驴打滚儿，比如说豆汁儿。

窦文涛：是。

陈晓卿：儿话音的都是比较糟的，但是你说芝麻酱没有儿话音。

窦文涛：这表示郑重。

陈晓卿：郑重。你比如说北京有一道菜叫乾隆白菜，是什么呢？芝麻酱和白糖抹在白菜上，就是觉得乾隆，这个芝麻酱太好了。

窦文涛：我小时候最爱吃的就是早餐馒头抹麻酱，再撒一层白糖。

陈晓卿：我的一个同事，北京姑娘她就说，说她去加拿大，她说加拿大什么都好，就是芝麻酱没人调，芝麻酱得慢慢调。对一个北京姑娘来说，就是芝麻酱可以蘸宇宙的，就是都能吃的。

马未都：你知道它这个过去，因为我跟一些老先生去吃饭看，那时候我年轻，喜欢看他们吃，一到涮羊肉，那时候涮羊肉也算大菜，80年代那刚改革开放，请人吃涮羊肉，那老先生都是一请必到，因为没人请，吃的时候你就能看出来谁贵族。

窦文涛：王世襄。

马未都：那当然，凡是讲究吃的人，对佐料特别在意，不讲究的就是你看那就是一外行，就吃一大概，像王世襄他们吃这个，调完佐料，没有一次会第一次成功。

我觉得它是摆给你看是个程序，都调完了，拿个筷子一扎，叭一咗，再加点韭菜花。其实都是说给你们大家看的，就是他我就不相信能加那一点，这味能改多大，我不知道。

陈晓卿：没有，那个确实能改，对一个美食家来说确实能改。

马未都：他就是要加点这个，但是没有一次你能调得，就是一次到位，满意是不可能的，他一定要走完这套程序，就是再来一下，再来一下，也许说这一次，不能老回回都韭菜花显得不专业，下回是来点这蒜汁，来点什么，他就每次要求酱豆腐它什么，他这个每次要求不一样，但是他绝对不要一次调到位，每个人都调自己的，自己调的，后来那种就特土，就是本店的特色就是调好了的，咣咣咣咣咣，是不是，这就不行，好的火锅店一定是自调。

窦文涛：对，我自己调的那个，我没几筷子就吃完了，就用完了都。

陈晓卿：像东来顺之前，它每年有两个月以上的那个歇业期，它在歇业之前的十天到半个月，他会猛加料。

马未都：那啥意思？

陈晓卿：就是你吃别的家的都没味，这是好多老人的回忆录里面都写到，而且我是在哪儿看的呢，在文革的时候，这个就是批判过去的旧社会里。

马未都：那都是坏招。

窦文涛：这我倒也真不知道，就是你说人类的味觉，马爷你比如说咱们有时候很好奇，就是说古人他是，他的美感和我们今天的这个美感是不是一样的，对吧？就是是不是他，你比如说茶，咱就知道在这个唐朝的时候，它是茶甚至像煮汤一样，里边还撒盐呢，对吧？

这么当个汤这么喝，后来慢慢的变成了咱们喝这个清茶，就是味道发生了，就是味道的审美发生了变化，那你说呀，这个菜就是说古代人觉得好吃的，是不是也是我们今天人觉得好吃的。

河森堡：不是，是这样，我突然想起刚才那个晓卿老师说的一句话，就是说那个这菜怎么能做的好呢，说这个味道再重点，其实呢，就是咱们味觉里头，这辣它跟别的味觉还不一样，虽然都说酸甜苦辣如何如何，好像跟其他味道一样，其实辣不是，辣它的神经通路不一样，辣走的是热和疼痛的神经通路，这就是为什么你把手伸辣椒酱里，你会辣到你手疼。但是你把手伸进蜂蜜里头它不会甜到你的手，辣的这种神经通道，他特别的强势，这个重庆火锅只要一下，这辣一下吧其他所有的味觉。

陈晓卿：祖国山河一片红。

河森堡：对，它非常的强势。

窦文涛：对，辣实际是对味觉细胞的这个灼伤，是吧，它实际等于是这个玩这个自虐，玩SM，是吧，所以就是嗨。

马未都：你这个，你现在说的辣是辣椒的辣，那古代说辣是辛辣，是辛，五味。

陈晓卿：这也是明朝之前没有的。

马未都：没有的，辣是一个最后就是从食谱中算是最偏后的食物，凡是这种略带刺激的东西都会上瘾，烟也刺激，茶也刺激。你第一次喝茶，茶是非常苦的，很难喝的，没有喝过茶的说这凭什么爱喝这个呀，就是所有能让你上瘾的东西，一开始都不会让你舒服，除了一个糖，糖是特例。

陈晓卿：糖是糖是天然的，糖是因为母乳是甜的。

马未都：告诉你有一本书很有意思，是一个老外写的，叫《上瘾五百年》。我原来专门讲过这个问题，就是凡是能让你上瘾的东西都创造过世界级的暴利。

比如一百年前，你说这人牛逼干吗的，糖王，玩糖的，玩盐的，盐商，现在说盐怎么挣钱，那一袋儿盐我能吃半年，这上哪挣钱去，盐商都是富甲一方的，这些东西都一都可以让你上瘾。

上瘾有两类，人是这样，人类是依赖生存的叫食品，对精神依赖然后对你身体没什么好处的叫毒品，中间这部分叫瘾品。

瘾品的上限我们国家定为烟，再跨过一步就是毒品，有的国家把大麻给合法了，半合法，比如像美国半合法，有的地方在什么范围内受人监督下可以吸，你也不许随便吸，那么下限是什么呢？食品和瘾的下限就是盐和糖，这里头中间的东西，你比如刚才说的辣椒，辣椒也上瘾，你知道常吃辣的人，如果突然你断掉辣，他吃三天以后他浑身难受，他非得吃那辣。

窦文涛：出现了戒断症状。

马未都：对，所以这一些东西都可能获取你巨大的利益，所以有一本书叫《上瘾五百年》，很有意思。

陈晓卿：另外一本书是西敏司写的，叫《甜与权力》，你看就是甜和社会阶层、甜和经济利益，甜和殖民地。

窦文涛：但是呢你要说这个，我倒觉得就是在味觉上，你比如说是什么，你像历史上这个香料，香料之路这是东西方贸易的一个大项，后来你看，你比如说我吃西餐，比如说吃法餐和吃中餐有什么不同啊，我有的感觉，就好像比如说吃法餐的时候，它比较注重什么呢？咱们是注重舌头，我怎么觉得我吃这个法餐哪，我的鼻子也享受，就好像一种香味蒙罩着我，但是你看中国菜有时候不一样，你比如火锅，你闻着不一定是什么味呢，对吧？但是到嘴里是真好吃。

马未都：凡是带异味的，喜欢的人叫香，不喜欢的人肯定叫臭，说那东西多难闻哪，你比如说我喜欢吃香椿对吧，很多人跟我说那香椿怎么能进口，说那什么臭味啊，他认为是臭味，对吧？

窦文涛：对，鸡屎味。

众人：哈哈哈哈。

马未都：对，他剁碎了再摊上鸡蛋，那感觉还有了，对吧。那么现在这种异味，这个香菜、香椿、香蒿、蒿子、蒿子杆，很多有异味的，很多人都不吃，这都是植物里边带有。

马未都：某一种物质。

陈晓卿：挥发性，油性物质。

马未都：对，你像我就是，所有的东西我都吃，而且都好吃。

陈晓卿：我也在找我不吃的东西，还没找到。

马未都：我也是，没有不吃的。

窦文涛：你不可能有，但是晓卿你这，你觉得怎么理解我刚才说的这个。

陈晓卿：你说的那些。

窦文涛：就是好像西方它重视香料往里放。

陈晓卿：说片面的，就是其实香料中国人也用香料，就是中国人喜欢把香料埋藏在汁里面，那个外国人的香料会更表面化一些。

窦文涛：你比如说你们安徽的那个叫什么什么臭鱼响，还是叫什么来着。

陈晓卿：臭鳜鱼。

窦文涛：对对，臭鳜鱼、臭鳜鱼。

陈晓卿：臭鳜鱼不就是给鼻子的吗？

窦文涛：你闻着那是香吗？

陈晓卿：我闻着是香啊，是有点臭，但是吃起来非常非常香。

马未都：不是，本身香臭不应该分得那么很清楚。它是一种味道，是你习惯就可以，你不习惯你就觉得，其实最臭的，我认为中国食物里最臭的就是臭豆腐。

陈晓卿：不是不是。

马未都：为什么？

陈晓卿：是什么？

马未都：我说的。

陈晓卿：那个霉苋菜梗，霉苋菜梗。

马未都：那我没吃过。

窦文涛：霉苋菜。

陈晓卿：苋菜苋菜，苋菜的梗，臭冬瓜，霉苋菜梗在一个缸里。

马未都：你知道那个臭豆腐有多臭吗？我们那时候当知青，知青没好人，完了上人家那个知青宿舍，坏啊，报复，一块臭豆腐三分钱，拿一半，因为都给了早饭没了，早饭吃一半，剩一半拿手里攥着，趁人不注意往那个床板底下一抹，那床板都是那个特糙的木头，抹进去跟腻子似的，这一屋半个月之内，谁进去谁都说这屋什么味，就是特臭，而且那个臭跟人类的排泄物非常接近，是吧？非常的接近。

窦文涛：你也有臭事。

河森堡：不是，马老师说刚才说的特对，就是香跟臭之间其实界限，可以互换的。

它中间它就是一种东西，就跟那个吲哚似的。就是如果这。

窦文涛：什么叫吲哚？

河森堡：大便里边的一种化学物质。

窦文涛：哦，吲哚，大便里。

河森堡：就是您觉得玫瑰特香是吧，玫瑰那个吲哚要是浓度1万倍，那就是屎的味。

窦文涛：玫瑰我也觉得臭，

马未都：那你敏感。

河森堡：再淡一点，您就觉得这是玫瑰的香味，如果这味道浓1万倍，那就是屎，那就是屎的味道。所有臭跟香本来就是一回事。马老师刚才说的就是。

窦文涛：香臭不二。

窦文涛：晓卿、森堡，我最后问你们一个问题，就是说这个味，这个味觉古今中外。

陈晓卿：是完全变化的。

窦文涛：是变的。

陈晓卿：是变的，就是我们吃到的，你比如说我经常去被邀请去参加什么仿唐宴、仿汉宴，那都是瞎说。

马未都：那都是瞎扯。

陈晓卿：就是连土豆都上来了，那肯定不对，辣椒都上来了。

窦文涛：对，那玩意儿还没传入中国。

陈晓卿：我就问一个厨师，还是挺有名的，我就是说那你这个做的这个辣味，他说这就是这个古代的辣味，我说不对，那如果是最接近辣椒的味道，可能中国古代有很多种香辛，辣、辛的这个味道，比如说花椒、韭菜这些可能都有这个辛苦的味道，最接近的实际上是茱萸，就遍插茱萸少一人，那个是山茱萸，然后呢，江南还有一种叫吴茱萸，但是呢真正给人吃的叫石茱萸，那在潮汕，在台湾，在闽南还有这种植物叫鸟不战，就是鸟不沾炒鸡蛋，鸟不沾炖猪蹄都有，马英九就很喜欢吃这个鸟不站，就是这是中国古代的辣椒，它最接近今天我们吃到的辣椒的味道。

所以你说中国古代和今天的人，他的味觉没有发生变化这是肯定的。

窦文涛：那也就是说咱们可以预期100年以后的中国人，他们觉得好吃的味道跟今天也不一样，这个时尚也不一样，比方说宋朝最喜欢吃的叫蟹酿橙，您在那个发布会上吃过，它就是它的容器就是一个橙子，因为当时对中国来说，这种东西是新来的。

窦文涛：用橙子装着的菜。

陈晓卿：对，橙子皮里面放着蟹肉，这是非常非常高，现在这个东西。

马未都：而且这佐料这些年进步非常快。

陈晓卿：对，而且古代是没有十三香的，就像印度的古代是没有咖喱的一样，所以没准100年以后活烧外星人。

窦文涛：来来，谢谢。

END