

三联生活周刊

® 2013.2.4-11
2013年第5、6期合刊
www.lifeweek.com.cn

2013年第5、6期合刊



寻寻觅觅家宴味道
最想念的年货

721



生活·读书·新知 三联书店编辑出版

国内统一刊号: ISSN11005-3603

CN11-3221/C

邮发代号: 82-20 定价: ¥24元



李津



能吃就吃，想画就画

在李津的画上，多半都是一席鲜花著锦、烈火烹油般的飨宴，各色肉肠、烤鱼、鸡腿、肥鸭、五花肉等，无不可入画。“从人和食物夸张的关系上以及食物奇特的表情上，你几乎能感受到李津不可抑制的欢愉和颤栗。”

主笔 / 曾焱

一个女性之所爱，一个至少有做过两次以上的，就算有人指着墙上的画跟他说给我画一些别的，他肯定画不了。

2012年，李津大半时间在国内国外转悠：画画，展览，顺路找点好吃的。23米水墨长卷《盛宴》就这样一个个城市地走下来，最终在北京今日美术馆里摆成了长席。画展开幕那天，百余人观画后留在展厅围桌而食，分享他的饕餮之旅。

对于食物，一幅《想吃就吃图》写了李津的态度。对画画，也是如此，但凡入口，便可入画，并无中西雅俗的区别。第一站他到纽约，画了长卷的1/3，画上赫然有汉堡这等美食家眼中的俗物。转到波士顿，他和古巴来的诗人拉斐尔（Rafael Campo）成了朋友，两人同好日本菜，时常相约去当地一家有名日料馆喝酒。李津说，那间馆子和平时所见的精致的日餐不太一样，从店内装饰到原料和做法都有股子野气，令人流连。李津把他们常点的那些菜品画下来，请拉斐尔在画上题写了一首英文诗，题目就叫作《她的厨房》。这拉斐尔也算资深食客，能吃也会做，他家的古巴肘子李津实在难忘，也画入了这席《盛宴》。李津说，古巴肘子的妙处和德国肘子还大不同，其功夫在于烤熟以后，肉尽酥烂而缕缕不失纹理，用手撕吃，妙不可言。

从美国回来后，李津转头去了湘西。湘西的食物，完全印证了他过去从沈从文的小说里获得的印象，是那种一刀斩下的痛快和蛮气。“满街屋子挂着熏肉、肘子、大猪脸，在



《民以食为天》系列组画

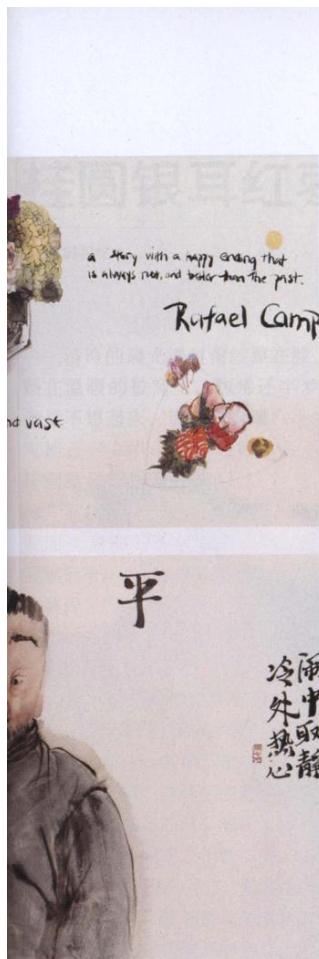
湘西那个环境里就觉得特别合理。”他画下这些彪悍的大鱼大肉，后面的字摘抄了沈从文在小说中对土匪的各样描述。李津可惜“凤凰”已经旅游化了，没有吃到让他叹服的食物，倒是返回省城长沙后，收藏家谭国斌带他去吃了真正难忘的各种街头小馆以及谭妈妈做的家常菜——在当代艺术圈子里，谭妈妈操持的家宴是出了名的。李津每次去过长沙，都要带两瓶谭妈妈做的豆豉辣椒回北京。“热米饭、热面用它一拌，全都有了。我几乎都是站着吃，因为辣极了，坐都坐不住。”他甚至会在这种直入心肺的辣中几番揣想，辣椒传入湘地以前，湖南人是什么性格？还真不好说。李津坚信食物决定了一地一人的气质，在他画下菜肴的时候，就会在笔触里带入对某地的吃感。比如吃过了无锡的饭菜，便觉得那座城市连空气里都有糖分；还有，他

说“前几天我刚从广东回来，感觉广东人对食材的所有处理方法都不是没有来处，都是因为环境在那儿——湿度大，离海近，保证了菜肴原味的东西不易流失。到甘肃，你就无法想象去做什么凉拌水芹，那种地方芹菜切完只要放一小会儿，新鲜劲立刻就没了”。

在水墨界，李津是最擅画美食的。最初他让食物入画，也只是用在为人物补景，一张四方小桌，桌上一杯小酒两碟小鱼小菜，尚未脱离中国画那种清赏的传统态度，食物直如雅玩，混灭烟火之气。到2000年，他慢慢在笔墨里品尝食色的世俗欢乐了，由清赏而为亵玩，逐渐确立那个浓腻的、主动消解了自我的“李津”，变成画面上那个长了仿猪鼻、有着莫名惊诧表情的食者。

2000年在北京四合苑画廊做个展的时候，李津首次展出了三幅以菜肴为画

面独立主体的作品，画面空白处则以密实的题款满满占据，像一张线网织住画面——在评论家看来，这些歪斜的题款衬着美食，一如“众声喧哗”的民间狂欢。题款多数是李津在抄写菜谱——大众菜谱或《随园食谱》，时俗时雅。在抄写过程中，他读菜谱上了瘾，从中悟出各种的好：“所有菜谱里言说的事其实都很‘行为’，如何宰杀，如何用斜刀，手按在哪个部位，最后怎样处理上色，在装盘的时候用红辣椒丁还是青辣椒丁……还有比这更彻底的‘行为’艺术吗？”他说，湘菜川菜淮扬菜，基本手段都不外乎煎炒烹炸，却因地而变化，就像水墨画里干湿浓淡、中锋侧锋，技法是固定的，但北画和南画处理起来全不相同。这些落到画面上，李津自有体会。画日料，他像面对一个很怕摔的东西，笔间有一种在意；画湘西的腊肉，刀劈斧砍皆无



不可。李津说，其实中国画里有很多个人的东西就是你给予笔墨的态度。

2000年前后，在他寻求身份消解的那个时期，还有很多人也在消解和反智，“玩世”、“艳俗”风卷画坛，好在李津忠于美食，美食回赠了他别样的笔墨自由，让李津在“艳俗”之外拥有了自己的“家常主义”。他打动人的作品，也往往是那些闹中取静的“食物”静物，它们和桌边人相看不厌抑或两相厌，仿佛空气中都是宴终后的疲惫和不甘。在2009年那张《饱食图》里，“李津”身穿中国传统的孩童虎头帽衫，左手餐刀，右手鸡腿，表情竟和盘子里那个待吃的鸡头一样，悲伤又茫然。画家在题款里抄写了这样一段菜谱：“腰片炒老了就会有嚼木料一样的感觉，炒嫩了会令人疑惑半生不熟，不如煨烂蘸椒盐吃为好或者加上佐料也行。此法只可用手拆不适宜刀切，需要一日工夫才能

软烂如泥。这种东西只应该单独……”画和文，各言其事，心境上却又似贴合。作家苏童写李津：“我总是被李津作品中男主人公的猪鼻所吸引。不知为什么，我不仅把它视为一个视觉符号，还愿意把它理解为一个精致的隐喻，揶揄的，自嘲的，还有一丝傲慢的幽默感：看吧，看我的鼻子，我用猪鼻闻到了人生的味道。”

李津家里有两个半旧编织篮，是他出门的固定行头，走哪都拎着，到使馆签证也拎着。一个穿着讲究、留大络腮胡的男人拎个菜篮子，免不了被人上下打量议论，他却自在得意。最开始确实是因为要买菜，现在李津承认，这菜篮成了他刻意为自己保留的标签。

李津喜欢做饭。他早年来北京漂，没钱下馆子，全靠自己做。饭做得好吃，朋友来得就多，食物成了交友的一个重要环节：“我希望他们吃完了出去传，说三哥做得真棒。”

李津对自己炮制的一次“鸡头宴”记忆颇深：“那天我去画家方力均家，赶

会刻萝卜花，说的是那份心理——肯定不能是按部就班、恪守刻度的人，他会根据现场的灵感来做菜。”

李津1958年生在天津一个老干部家庭，小条件比较优越，没吃过什么苦。“我们家从爷爷那辈就特别爱吃，尤其是我父亲，工资一发就带家里人吃去，到‘文革’期间他挨了整，处境最糟的时候还要偷空去找好吃的。我在家里很早就会做饭，上高中时曾突发奇想要试做一次苹果炒肉，菜谱上哪有这个，凭直觉选了生脆的国光苹果，将肉切末，关键是苹果得最后放，速炒速起，结果这菜还成了，家里人都说好吃。”但李津说他这辈子也没再做过第二回苹果炒肉。他说，自己做菜和画画一样，全凭性之所至，一个菜少有做过两次以上的，就像有人指着墙上的画跟他说给我再画一张这样的，他肯定画不了。

现在每年春节，李津还都回天津过。他家年夜饭里，什锦锅是最重要的一道菜。下锅子的菜要提前采买，备得富足：豆制品准备好几种，有冻豆腐、红白豆

 “在北方人的食谱里，海鲜是第一鲜，其他什么都比不了。我们那边看你懂不懂吃，就看你怎么做蟹。”

上一堆人都在，大约有30多个。当时挺晚了，周边没饭馆开门，方力均发愁地问我，三哥，给大家吃什么？我说你家旁边都有什么？说只有一个宰鸡场，而且没整鸡卖，只卖鸡头。我就让他买了30来斤鸡头回来。那次他服我了，说没想到鸡头也能做得那么好吃。鸡头一定要用大量的姜来除腥，但什么火候放姜很重要。很多人是在炖的时候就下姜，那不行，一定要在红烧收汤后把鸡头先盛出来，重新搁油，一盆姜丝“哗”地倒进去，再入鸡头一起爆炒，出锅的时候姜丝能挂在鸡头外面，吃不出一丝腥气。那天我们三十几个人就这极大一锅鸡头下酒，最后连汤都没剩下。方力均说他老父亲后来照着又做过一次，无论如何没那天的味道。其实这做和吃，都靠一个感觉。我觉得一个好大厨得有点艺术气质，不是说他非得要会画画或者

腐、腐竹、豆皮；蔬菜菌类，蘑菇用珍蘑，因为比鲜蘑出味；白肉要准备五花肉和肘子肉；海鲜各色，鱿鱼是一定要有的……所有这些都以上好刀工切片，红白黄绿地在铜锅里码放整齐，然后再走汤。“为提鲜，有人把海蟹的蟹黄剔出来入锅汤，算是比较讲究了。再讲究些的人家，把整只海蟹用纱布包起来捣碎挤压，沥出的蟹汁成黑青色并不好看，但调配在汤里绝香。”他记得小时候家里吃寿面也用蟹汁做卤。“在北方人的食谱里，海鲜是第一鲜，其他什么都比不了。我们那边看你懂不懂吃，就看你怎么做蟹。”李津说，南方大闸蟹基本用蒸，但做海蟹，会吃的经验证是要用煮：放少许水，搁花椒和海盐，盖上锅盖以大火煮15分钟左右，等水快收尽了出锅就好。“煮出来的蟹，鲜味全部收在蟹身里面，不会让蒸汽带跑了。”