

胡嚼文人

汪氏父子闲说饮食



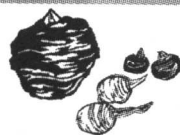
肆食式四

汪朗 著

广西人民出版社

胡嚼文人

汪氏父子闲说饮食



肆食式四

汪朗 著

广西人民出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

四方食事·胡嚼文人/汪曾祺, 汪朗著. - 南宁: 广西人民出版社, 2003.3
(二指丛书)

ISBN 7-219-04749-5

I. 四... II. ①汪...②汪... III. 随笔-作品集-中国-当代 IV. I267.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 104578 号

内 文 画 汪曾祺

总 策 划 江 淳

策划编辑 罗宇飞

责任编辑

美术编辑 李筱茜

装帧设计

责任校对 农向东 彭青梅

四方食事·胡嚼文人

汪曾祺·汪朗 著

广西人民出版社出版

(广西南宁市桂春路6号 邮编: 530028)

全国新华书店发行

中国农业出版社印刷厂印刷

880毫米×1230毫米 1/32 开本

8.5 印张 180 千字 40 幅图

2003 年 3 月第 1 版 2003 年 3 月第 1 次印刷

印数 1-5000 册

ISBN 7-219-04749-5 / I·722

定价: 16.00 元

版权所有 翻印必究

目录

胡嚼文人 / 1
乱啃皇帝 / 4
调味要义 / 7
“烹”“治”异同 / 10
官高食难俭 / 13
御膳未必佳 / 16
权臣腹中物 / 19
满汉无全席 / 21
皇粮难吃 / 24
皇上请客 / 27
皇上吃请 / 31
皇上挨宰 / 34
大话臭吃 / 36
剪辑螃蟹 / 40
活吃黄瓜 / 43
杂糅火锅 / 46
粥食谈往 / 49
汤饼寻源 / 51
面之贵贱 / 55
面之雅俗 / 58
面之异类 / 61

说“尊”道“酋” / 64

歪批孤寡 / 67

年节吃食 / 70

腊八粥话 / 72

馒头探微 / 75

品味鸡蛋 / 78

又见晚菘 / 81

诗说鲋鱼 / 85

慎谈正宗 / 88

堂餐滋味 / 91

烤鸭析味 / 93

狗肉随想 / 96

扫除看盘 / 99

京菜籍贯 / 102

食蟹寻味 / 105

吃醋杂说 / 108

极品豆腐 / 112

冰糖葫芦 / 114

吃喝帮闲 / 118

审读讲究 / 121



胡 嚼 文 人

中国人常给饮食做招牌的，一为皇帝，二为文人。前者用其贵，后者则借其雅。普普通通红烧肉，换个名字改叫东坡肉，吃进肚子都有大江东去的感觉。

说起来，中国文人也确有担任这种角色的资格。比起一般人，文人更讲究吃喝，也更重视吃喝。唐朝新科进士高中之后，第一件大事便是集资筹款，在长安的杏园举办宴会，向主考谢恩，与同年结识，编织关系网。

待到通过吏部的考试(关试),取得做官资格后,进士们还要在曲江边举行更盛大的告别宴会,吃喝完毕,还要泛舟游乐,然后各自东西,当好官或是当坏官,发大财或是发小财。曲江关宴比现在的明星演出还有吸引力,皇上要登楼看热闹,“长安仕女,倾都纵观,车马填咽,公卿家率以是日择婿矣”。除了吃喝玩乐,这曲江关宴还是个婚姻速配的地方。

比起一般人,文人更精于品味,而且还喜欢公开发表意见,哼哼。有得吃要哼哼,如李白的“烹牛宰羊且为乐,会须一饮三百杯”。没得吃也要哼哼,如杜甫的“二年客东都,所历厌机巧。野人对膾腥,蔬食每不饱。岂无青精饭,使我颜色好。苦无大药资,山林迹如扫”。这青精饭是道家发明的一种保健食品,将南烛木(又名乌饭草)叶子捣烂,取其汁液浸米,将米九蒸九晒,再添加一些滋补药材,然后食用。其色青绿可人,又有丰富营养,据说久服可以使人容颜焕发,益寿延年。杜甫的祖父杜审言做过膳部员外郎,伺候武则天的饮食,因此他也应该是会吃的主。只是后来囊中羞涩,求美食而不得,才会向李白发牢骚(此诗是写给李白的),才会有“朱门酒肉臭”的慨叹。

自诗仙诗圣以降,文人谈吃论喝之风一直绵延不绝,其间还有不少专论专著问世,如李笠翁的《闲情偶寄》,袁子才的《随园食单》。这也算是中国的一大特色。林语堂说过:“中国人领受食物像领受性、女人和生活一样。没有一个英国诗人或作家肯屈尊俯就,去写一本有关烹调的书,他们认为这种书不属于文学之类,只配让苏珊姨妈去尝试一下。然而,伟大的戏曲家和诗人李笠翁却并不以为写一本有关蘑菇或者其他荤素食物烹调方法的书,会有损于自己的尊严。”



正因有这样的传统，中国饮饌才会拿文人说事儿，也才有了各种以文人命名的菜点。什么云林鹅、眉公饼、笠翁糕、组庵鱼翅、潘先生鱼、马先生汤……拥有冠名权最多的是东坡居士。除了人们熟知的东坡肘子、东坡肉之外，还有东坡腿、东坡豆腐、东坡玉糝羹、东坡芹芽脍、东坡墨鲤、东坡酥……足可以开一桌。其中有多少是东坡先生原创或是品评过的？又有多少是后人附会的？说不清。比较可信的是玉糝羹，有东坡题诗为佐证。不过，这玉糝羹虽然名字挺好听，又有东坡先生亲自推介，今天却没什么人欣赏，味道太寡淡，只是清水煮蔓菁、萝卜，再加点米粒而已。看来，文人对中国百姓肠胃的影响力还是有限度的。

比起皇帝，文人要给饮食做招牌，条件要更严格。谁都知道慈禧是个什么东西，可仿膳的小窝头还是要拿她编故事，吃的人也都认账。文人则不同，除了要有专业水平，还要有操守。最为典型就是周氏兄弟。鲁迅的一篇小说，招惹来多少家咸亨酒店，据说什么地方还有“鲁迅饼”在卖；周作人谈吃的文章其实也很有味道，但饭馆却不见有知堂菜、知堂羹出售。盖因知堂先生曾经给日本人做过事，大节有亏，自然不被认同。因此，一入文人行列，便须谨言慎行，处处小心，不然连招牌也没得做。

中国文人精于品味，也喜谈吃，但大都是君子——远庖厨。袁枚能把烹饪说得头头是道，又是二十须知，又是十四戒，自己却未曾掌过勺，只是空谈而已。他的家厨一死，便没有美味吃，只好大哭。现在的文人好一点，在撰文谈吃之外也能做上几道菜。不过，多数人写吃的文章要比烧出的饭菜更有滋味，

毕竟这才是本行。因此，拉文人给饮食作幌子，应用其长而掩其短，如此才不致漏底儿。

说这些话，是因为前些日子回了趟高邮老家，得知当地居然搞出了“汪氏家宴”，依据便是老爹诸篇文章中所涉及的食物及做法。呜呼！汪氏老头儿虽然号称美食家，也确实会烧几样菜，但实在还不具备举办家宴的水平。硬把他的作品当菜谱看，比着葫芦画瓢，效果可想而知。其实，要搞“汪氏家宴”也简单，只要把当地的饮食精华归拢起来，放到汪曾祺名下就行了。这样肯定能搞出名堂，因为高邮的饭菜确实好，比汪曾祺做得好。

因汪氏家宴，作胡嚼文人。

乱啃皇帝

中国的不少吃喝都有说道，后面往往跟着一大串名人，其最高者自然是皇帝。

江苏沛县的鼋汁狗肉，据说刘邦在家乡当混混时，常吃不厌，而且还是樊哙亲炙。扬州的狮子头，据说是隋炀帝游览当地名胜葵花园后，命令御厨照此创制出来的，因此也叫葵花献肉。苏州的松鼠鳊鱼，据说乾隆爷下江南时曾御口亲尝，大加赞赏。杭州的吴山酥油饼，据说原是北宋宫中心点，本名“大救驾”。当年赵匡胤在后周当大将时，一次进攻南唐颇费气力，与守军纠缠数月之久后方取胜。搞得老赵心力交瘁，不思饮食。还是厨师做了这酥油点心呈上，才使他食欲大振，康复了“候

补”龙体。老赵登基之后，遂将酥油饼御封为“大救驾”。一道点心，居然和千军万马一样具有救驾功能，也算是风光到家了。

不过，这些都只是据说而已，正史不载。《史记》倒是记述过刘邦未曾发迹时的表现，还有过政审意见：“好酒及色。”也证实过樊哙的职业：“舞阳侯樊哙者，沛人也。以屠狗为事，与高祖俱隐。”但所述不过如此。只凭这两句话，居然能演绎出一段故事，让刘邦、樊哙和狗肉三位一体，也算是功夫。

中国人对于历代君主，一向分为两类，桀纣自是桀纣，尧舜自是尧舜，两者泾渭分明。但是每逢论及吃喝，这泾渭便合流了。只要是皇上，吃过的东西一概受到尊崇，再不管什么昏君明主，甚至昏君还更为吃香。谁都知道隋炀帝是有名的亡国之君，可是扬州狮子头还是要跟他扯在一起，以壮门面。杭州有一道宋嫂鱼羹，已有八百多年历史。据宋人《武林旧事》记载，淳熙六年三月十五日，太上皇游西湖时曾经品尝过宋五嫂烹制的这道菜，赞赏有加，并赐以金银绢匹。宋嫂鱼羹由此名闻天下，流传至今。这个太上皇不是别人，正是当年伙同秦桧杀害岳飞的南宋高宗赵构。可今人在推介宋嫂鱼羹时，却还要用这个赵构来贴金。真不知是何道理。

细细琢磨，其实不难找到答案。昏君的一个标志便是骄奢淫逸，把老百姓的肚子问题放在了一边，自己却想方设法搜寻天下美味，满足口腹之欲。如果将他们吃过的东西一概排斥，那中国饮食精华就得少去大半，未免可惜。再说，昏君之昏是在为政方面，而对于美食的感觉，由于时时讲究，处处留心，反能高于常人也高于明君，其实并不昏。让他们出任肴饌评委，更具权威性。政绩较好的君主，吃喝上则往往难有太多的说道。北



宋仁宗赵祯夜晚在宫中加班，肚子饿了，想吃的东西不过“烧羊”，实在不够档次。一次仁宗要在宫中宴客，有一道菜是螃蟹，他一看二十八只螃蟹每只要价一千文，便斥去不用，嫌贵。这样的人，候选帝王节俭典型还马马虎虎，出任美食专家则差着火候，远不如赵构之类。这个赵构，虽然治下只剩下半壁江山，但在吃喝上却一点也不半壁。他在位时，曾经因厨子煮馄饨不熟而将其送往大理寺问罪；逊位后，一次钦定接班人宋孝宗为他祝寿，他竟然因为寿宴不够丰盛而大发其火。这种人，倒还真有资格给佳肴名点当当招牌。

中国的吃喝愿意和各类皇帝挂钩，其中的一个原因，就是满足人们向上看齐的心理需求。中国过去在饮食上的等级规定相当森严，最高执政者的吃喝，总要刻意高人一等。周代就明文规定，诸侯可以吃牛肉，大夫等而下之，可以吃羊肉，士只有狗肉猪肉可吃，而平头百姓平时只好吃素。在这种制度下，皇上享用的东西，臣民如有幸跟着沾沾光，身价就能涨出一截，十分荣耀。欧阳修做官二十多年，得到御用的一饼小龙团贡茶，不仅小心珍藏，还要撰文纪念，广为传播，便是例证。文人尚且如此，何况凡夫俗子。可惜一般人获得御赐的机会是少之又少，无奈之下只好在市面上挖掘代用品，是真是假且由他去，只要能借此和皇上们套套近乎，风光风光，目的就达到了，心里就舒坦了。

这种向上看齐的民众心理，并非中国特色，外国更邪乎。法国的太阳王路易十四，是个饕餮之徒，由于暴饮暴食，消化不良，终于寡人有疾，得了地地道道的肛痿。虽医治多时而未见效果，最后还是一刀割下去了事。消息传开，肛痿顿时成为

朝野议论的热门话题，外科医生的家里挤满了人，都说有肚痠，都要动手术。当医生告知病情不重无须开刀时，这些人竟然大发雷霆，因为失去了和国王同挨一刀的机会，就少了一份对外炫耀的资本。

法国的国王没有了，争着要效仿国王在屁股上来一刀的故事已成为笑料；中国的皇帝也没有了，许多吃喝则还在拿皇帝正经说事儿。有点意思。

调 味 要 义

世上有许多事情难有标准答案，什么东西好吃便是一例。比如蛇肉，广东张三认为美味之至，湖南李四觉得不过如此，北京王五表示尚可忍受，而陕西赵六则判定不如狗屎。至于西洋的约翰，则可能来上一句：“这种东西还能吃？我的上帝！”除了原料，东西南北各色人等，于口味上的要求更是千差万别，所谓众口难调是也。

虽说众口难调，在有些场合还非调不行，那只好使劲想辙。最常用的法子是把可能遭致各种人反对的用料和味道全部舍弃废除，只留下大家都可以接受的内容，跟联合国开会达成协议的办法差不多。曾在报纸上看到一篇介绍国宴的文章，其烹饪原则即如此。为了让亚细亚欧罗巴亚美利加各国来宾都能受用，人民大会堂国宴创立了“堂菜”风格，上席的川菜要少麻辣，苏锡菜品要少放糖，“以清淡、软烂为主，口感嫩滑、酥脆、香醇，以咸为主，较温和的口味辅之”。国宴咱虽然无缘



参加，去人大大会堂参加各种活动时倒是尝过几次“堂菜”，用料十分考究，但滋味确如此文中所说的那样，温文尔雅，中正平和。无强辣，无大酸，更无凉拌鱼腥草、油炸臭豆腐干之类的嘎味儿。亏得办国宴的地方不多，不然饮食王国大概就剩下王国而无饮食了。

在饮食上其实还有一种调适之道，而且更为简单有效，那就是弃众口而尊一人。其他人一边凉快去，照说话算数的人的口味办事就齐活儿。唐朝诗人王建深谙此理，其《新嫁娘词》云：“三日入厨下，洗手作羹汤。未谙姑食性，先遣小姑尝。”刚过门的儿媳妇，不按婆婆的口味行事，能行么？小叔子小姑子再满意也是白搭。所以必须抓住主要矛盾。方履新职之人，要讨当家人欢心，那捷径自然是找到一家之长最亲近的人细细讨教，探究其喜好什么，口儿咸口儿淡。

王建设当过新媳妇，也未必下过厨房，他能把这调味中的门道写得如此贴切，应该是把为官要诀套用过来了。这烹政两坛之中，本来就有不少相通的地方，要不怎么说“治大国若烹小鲜”呢。

既要让“婆婆”满意，就必须处处顺其心思行事，有时还要揣着明白装糊涂。这是为厨之道也是为官之道。汉语中用来比喻独自占有而不容别人分享的东西，有个词叫“禁脔”。这其中还有典故：“晋元帝渡江，在建业，公私窘困。每得一豚，群下不敢食，辄以进帝，项上一脔尤美，人呼为禁脔。”由此后人便以“禁脔”形容为美好的事物。又引申为他人不得染指之物。原来，这“禁脔”只不过是猪脖子上的一块肉。北京人称这个地方为“血脖”，因为杀猪时要从脖子处一刀子捅下去，血涌出



时便在此处肉中积存。这血脖是猪肉各部位中最不成样的一块，肉老质差，肥瘦不分，即便在三年困难北京买肉凭本的时候，也只是用来绞肉馅儿，不然卖不出去，如今市场上已然不见踪迹。

这晋元帝司马睿放着里脊臀尖不吃，非要把这血脖当宝贝，今天看来实在有些不可思议。我觉得，众多御厨未必不知道这“禁脔”滋味其实不佳，但圣上既然好之，便装傻充愣，由他去享用。因为说了实话，可能招来祸灾。司马睿准备称帝时，一个叫周嵩的上书劝他先整备军事，收复失地，根基稳固之后再称帝也不迟，结果差一点被砍了头。这就是说实话的下场。政坛的事情难免影响到烹坛。糊涂人不明白，明白人又不得不装傻，于是便有了“禁脔”，中国版的“皇帝的新衣”。

为婆婆做羹汤自然要多些规矩，如果自己吃饭，则还是本色一点为好，犯不上非要向圣贤高官名人的口味看齐。一来这样做你也成不了圣贤高官名人，二来弄不好自己的肚子还要受罪。

北京有一传统小吃豆汁儿，得到过许多名人的推崇。梁秋认定，不能喝豆汁儿的人算不得北平人。还有人写文章说，当年老佛爷在颐和园的时候，就有专人照看豆汁儿锅，熬制时要小火，沙锅，先将一小勺生豆汁儿入锅，见开后再放入一小勺，如此豆汁儿方不澌，喝起来更有滋味。至于老佛爷是否喝过豆汁儿，没说。不过，祖父给老佛爷唱过戏的梅兰芳大师，却是豆汁儿爱好者，在上海唱戏时还让人从北京乘飞机往回捎，一次要带四暖瓶。不过，喜爱梅派的人如果非要在饮食上也追随先贤，把豆汁尝上一尝，等于没事找“禁脔”吃。这豆汁儿是绿豆制作淀粉之后留下的浆水，味道强烈，酸中带馊，能喝惯的

人，少矣。

世上什么东西好吃，一百个人有一百种说法。要寻美味，必先得把自己的嘴巴真正当成自己的嘴巴。

“烹”“治”异同

中国从古到今，拿吃喝说事儿的很有一些。

有往小里说的。唐宣宗时有一宰相，仗着皇上恩宠，嫉贤妒能。他的儿子靠着老子的关系中了进士，而且还干预干部任命，一些受气多时的官员这下抓住了把柄，联手狠参了几本。皇上虽有意庇护，但毕竟事出有因，于是让他出镇淮扬，换个地方当官去吧。这也是官场上常有的事情。孰料，此公就任之后还不忘上书申冤，奏折中有这样几句话：“一从先帝，久次中书，得臣恩者谓臣好，不得臣恩者谓臣弱。臣非美酒美肉，安能啖众人之口？”自比美酒美肉，设喻可谓尖新，不知是不是淮扬菜给的灵感。宰相复姓令狐，事见《北梦琐言》。

也有往大里说的。最著名的就是老子的那句话：“治大国，若烹小鲜。”老子那年头还不懂得把文章抻长了挣稿费，这话说得实在有些苟简，叫人摸不着头脑。后人的解释还明白些。宋代范应元的注解是：“治大国者，譬若烹小鳞。夫烹小鳞者，不可扰，扰之则鱼烂。治大国者，当无为，为之则民伤。盖天下神器，不可为也。”原来小鲜是指小鱼。小鱼在锅中煎熬时，不能经常翻动，否则就成了一锅粥。治理大国，也要如此，不可随意干涉人民的行动，也不可常常改换号令，因为国大民多，稍

有变动，便会惹起绝大的扰乱。这倒是与现在某些的说法暗合，让看不见的手主事儿，政府不要瞎搅和。

不过，老子大约也属于远庖厨的君子，不晓得即便是烹小鲜也不能完全听之任之，无为而治。否则，这鱼一面焦黑了，另一面还是生的，怎么吃？因此，司厨者必要时也得翻腾翻腾，时髦话叫调控。

中国的厨师虽然没有把自己的行当与治国方略硬扯在一块，其实却颇知调控之道。国剧大师兼美食家齐如山先生当年在家中宴客，席间有一道小吃爆肚儿。齐先生见厨师做毕，不禁问了一句：“是不是生了点？”厨师答道，爆肚出锅后，从厨房到餐厅要走过几道院，此时正值盛夏，路途之上还能保温催熟，等到上桌时，正好。如冬天则不能如此。一道爆肚儿，制作时竟然还要顾及天时地利，瞻前而顾后，就其运作的精细而言，恐怕格林斯潘老先生调控美国经济也不过如此。

北京有许多小吃，像熏猪头肉、白水羊头、炒肝儿、卤煮火烧、杂碎汤，都取自头蹄下水。经过有心人多年琢磨，精心烹制，这些下脚料居然成为大众美味。其中佼佼者，为爆肚儿。当年梁实秋先生留学美国，心中最念念不忘的就是此君。待到他学成回京，居然连家也顾不上回，把行李寄存在车站，先跑到馆子要了三个爆肚儿，盐爆、油爆、汤爆各一份，酒足饭饱之后，这才起驾回家。梁先生认为这顿饭是“平生快意之餐，隔五十余年犹不能忘”。可见，当年爆肚儿的吸引力并不亚于时下四大天王之类的明星。

盐爆也称芫爆，因在烹制时要加入香菜即芫荽。芫爆与油爆同属爆肚儿系列中的贵族，多在饭馆中制作，真正的平民小



吃是汤爆也称水爆。其制法是将肚子分割加工，放到滚水中滚几下，迅即起锅，蘸作料食之。

虽说是平民小吃，水爆肚儿在制作上却不容马虎。原料要用当日的鲜肚，不经冷冻，而且以羊肚为上。将鲜肚仔细洗净之后，分割成肚板、肚仁、肚领、食信、散丹、葫芦、蘑菇、蘑菇头等不同部位，然后分而爆之。爆时必须水大火旺，各个部位在滚水之中逗留时间，多则十几秒，少则只有几秒，因此非经多年历练难胜其任。当年爆肚界也有“四大天王”：东安市场的爆肚冯、爆肚王以及前门外门框胡同的爆肚杨、天桥的爆肚石。各靠一技之长，占据一方市场。像爆肚儿冯能把牛羊肚分解成十三样供食客选用，配制的调料绝对不加味精，保证原汁原味。前几年爆肚儿冯的后人在北京东直门里再树招牌时，不少七十多岁的老者赶来重温旧味，用牙床与爆肚儿较劲儿，那股执著精神着实令人感动。

吃爆肚儿也有讲究，肚子的不同部位食之齿感不同。有的脆，比如肚板、食信，食之齿间嘎嘎有声；有的韧，如肚蘑

