

知
味
集

汪
曾
祺
选
编

华
夏

名家谈生活艺术丛书

袁鹰 柳萌

知味集

汪曾祺 选编

华夏出版社

267
38

知 味 集

汪曾祺 选编

华夏出版社

图书在版编目(CIP)数据

知味集/汪曾祺选编. —北京:华夏出版社, 1997. 1

(名家谈生活艺术/袁鹰, 柳萌主编)

ISBN 7-5080-1071-X

I. 知… II. 汪… III. 随笔-作品集-中国-当代 IV.
I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(96)第 20637 号

108:2

华夏出版社出版发行

(北京东直门外香河园北里4号 邮编:100028)

新华书店经销

北京市人民文学印刷厂

850×1092(毫米) 32开本 9.5印张 220千字 2插页

1997年1月北京第1版 1997年1月北京第1次印刷

印数1-5100册

ISBN 7-5080-1071-X/I·546

定价:12.80元

本版图书凡印刷、装订错误,可及时向我社发行部调换

内 容 提 要

饮食不仅为人之所必需,美食美味亦人之所爱也。本书精选国内一流作家谈吃讲美食之精妙文章60余篇,或忆童年余香萦绕之家乡饭,或叙地方独特之小吃,或写四季应时之野蔬,或记在艰难的境遇中四处搜寻材料、自制美味、苦中作乐……谈吃却不囿于吃,深蕴人生况味,世事沧桑,丰富的生活内容与生命的活力机智毕现于其中。

征稿小启（代序）

汪曾祺

浙中请谗，无过张岱。白下老饕，端让随园。中国是一个很讲究吃的国家，文人很多都爱吃，会吃，吃得很精；不但会吃，而且善于谈吃。华夏出版社要编一套作家谈生活艺术的丛书，其中有一本是作家谈饮食文化的，说白了，就是作家谈吃。这是理所当然的事。作家谈吃，时时散见于报刊，但是向无专集，现在把谈吃的文章集成一本，想当有趣。凡不厌精细的作家，盍兴乎来。八大菜系，四方小吃，生猛海鲜，新摘园蔬，暨酸豆汁、臭千张，皆可一谈。或小市烹鲜，欣适多年之故友；佛院烧笋，偶得半日之清闲，婉转亲切。意不在吃，而与吃有关者，何妨一记？作家中不乏烹调高手，卷袖入厨，嗟咄立办；颜色饶有画意，滋味别出酸咸；黄州猪肉、宋嫂鱼羹，不能望其项背。凡有独得之秘者，倘能公诸于世，传之久远，是所望也。

道路阻隔，无由面请，谨奉牒以闻，此启。

目 录

鱼我所欲也（外一题）	王世襄（1）
樊哙狗肉	王为政（12）
作家李劫人的厨艺	车 辐（15）
野菜之癖	艾 煊（20）
牧羊人和鱼 ……（哈萨克族）阿克拜尔·米吉提	（24）
饮食文化意识流	邓友梅（30）
打糰饼	刘绍棠（34）
萝卜（外一题）	汪曾祺（37）
征途食事	李一氓（45）
吃的拉杂谈	苏叔阳（53）
腐乳·窝头议	吴祖光（58）
鲜鱼浓汤	吴泰昌（63）
“涮庐”闲话	陈建功（68）
我“以食为地”	邹 霆（73）
家乡味	邹荻帆（87）
“吃”的随想曲	林 非（92）
温州小吃（外一题）	林斤澜（96）

吃喝之外	陆文夫 (104)
关于豆腐	郭 风 (109)
“豆花西施”情结	赵大年 (115)
胡吃杂记	姜德明 (121)
梧州豆浆	秦 牧 (127)
苏帮菜	俞 明 (130)
不散的筵席	高 缨 (136)
吃谈 (外一题)	高洪波 (143)
一鸡三吃	徐城北 (148)
何必日味	朔 望 (151)
煨红薯之忆	唐 挚 (157)
面包祭	铁 凝 (160)
西藏野味野食	(藏族) 益希单增 (168)
芥菜墩儿	钱世明 (171)
捕鱼·吃鱼	章品镇 (173)
雪与雕梅	晓 雪 (178)
喝豆汁儿	韩少华 (182)
白油豆腐	韩蔼丽 (189)
忆苦思甜话当年	舒 湮 (195)
知味与知本	舒 展 (199)
炒栗情缘	舒 婷 (206)
节日的吃	
——童年回忆	新风霞 (210)
东北风味	端木蕻良 (217)
食 趣	(回族) 霍 达 (220)
漫话贵阳小吃	蹇先艾 (229)
大礼谢饭	黄宗英 (233)
谈吃 (外一章)	邵燕祥 (242)

最好吃的（外一题）	丹 晨 (249)
北京街头吃食（外一题）	柳 萌 (253)
稀粥南北味	张抗抗 (259)
柳芽，春的清香	牛 汉 (266)
说 圆	刘锡诚 (269)
吃的随想	徐小斌 (271)
食 蝎	林 希 (277)
说 鱼	甲 乙 (280)
豆腐情结	何志云 (283)
童年的食物	陈喜儒 (287)
漫话潮州菜	雷 铎 (293)

鱼我所欲也（外一题）

王世襄

从香糟说到“鳊鱼宴”

世界上有许多国家都用酒来调味，不同的酒味有助于形成各地菜肴的特色。香糟是绍兴黄酒酿后的余滓，用它泡酒调味却是中国的一大发明，妙在糟香不同于酒香，做出菜来有它的特殊风味，决不是只用酒所能代替的。

山东流派的菜最擅长用的香糟，各色众多，不下二、三十种。由于我是一个老饕，既爱吃，又爱做，遇有学习机会决不肯放过。往年到东兴楼、泰丰楼等处吃饭，总要到灶边转转，和掌勺的师傅们寒暄几句，再请教技艺。亲友家办事请客，更舍不得离开厨房，宁可少吃两道，也要多看几眼，香糟菜就这样学到了几样。

其一是糟溜鱼片，最好用鳊鱼，其次是鲤鱼或梭鱼。鲜鱼去骨切成分许厚片，淀粉蛋清浆好，温油拖过。勺内高汤兑用香糟泡的酒烧开，加姜汁、白糖等佐料，下鱼片，勾湿淀粉，淋油使汤汁明亮，出勺倒在木耳垫底的汤盘里。鱼片洁白，木耳黝黑，汤汁晶莹，宛似初雪覆苍苔，淡雅之至。鳊鱼软滑，到口即融，香糟被祛其腥而益其鲜，真堪称色、香、

味三绝。

又一味是糟煨茭白或冬笋。夏、冬季节不同，用料亦异，做法则基本相似。茭白选用短粗脆嫩者，直向改刀后平刀拍成不规则的碎块。高汤加香糟酒煮开，加姜汁、精盐、白糖等佐料，下茭白，开后勾薄芡，一沸即倒入海碗，茭白尽浮汤面。碗未登席，鼻观已开，一啜到口，芬溢齿颊。妙在糟香中有清香，仿佛身在莲塘菰蒲间。论其格调，信是无上逸品。厚味之后，有此一盘，弥觉口爽神怡。糟煨冬笋，笋宜先蒸再改刀拍碎。此二菜虽名曰“煨”，实际上都不宜大煮，很快就可以出勺。

自己做的香糟菜，和当年厨师做的相比，总觉得有些逊色。思考了一下，认识到汤与糟之间，有矛盾又有统一。高汤多糟少则味足而香不浓，高汤少糟多则香浓而味不足。香浓味足是二者矛盾的统一，其要求是高汤要真高，香糟酒要糟浓。当年厨师香糟酒的正规做法是用整坛黄酒泡一、二十斤糟，放入布包，挂起来慢慢滤出清汁，加入桂花，澄清后再使用。过去的高汤是用鸡、鸭、肉等在深桶内熬好，再砸烂鸡脯放入桶内，把汤吊清，清到一清如水。自己做香糟菜临时用黄酒泡糟，煮个鸡骨架就算高汤，怎能和当年厨师的正规做法相比呢？只好自叹弗如了。

但我也做过一次得意的香糟菜，只有一次，即使当年在东兴楼、泰丰楼也吃不到，那就是在湖北咸宁干校时做的“糟溜鳊鱼白加蒲菜”。

1973年春夏间，五七干校已进入逍遥时期，不时有战友调回北京。一次饯别宴会，去窑嘴买了14条约两斤重的鳊鱼，一律选公的，亦中亦西，做了7个菜：炒咖喱鱼、干烧鳊鱼、炸鳊鱼排（用西式炸猪排法）、糖醋鳊鱼、清蒸鳊鱼、清汤鱼丸和上面讲到的鱼白溜蒲菜，一时被称为“鳊鱼宴”。直到现

在还有人说起那次不寻常的宴会。

鲈鱼一律选公的，就是为了要鱼白，14条凑起来有大半碗。从湖里割来一大捆茭白草，剥出嫩心就成为蒲菜，每根二寸来长，比济南大明湖产的毫无逊色。香糟酒是我从北京带去的。三者合一，做成后鱼白柔软鲜美，腴而不腻，蒲菜脆嫩清香，恍如青玉簪，加上香糟，其妙无比，妙在把糟溜鱼片和糟煨茭白两个菜的妙处汇合到一个菜之中，吃得与会者眉飞色舞，大快朵颐。相形之下，其它几个菜就显得不过如此了。

咸宁杂忆

“文革”中，和老伴荃猷分居文化部两个干校。我在湖北咸宁，有观鱼、买鱼、餐鱼之乐。1971年春曾作《观渔十首寄荃猷并序》，录之于下：

咸宁西湖，景色似赵大年画，南北长百里，尽渔场也。专家湾去居处最近，渔父老韩，世居此村，予欲随船观渔，请而后可。未曙出湖，日上而返，京中无此乐事。湖上捕鱼之具凡六：曰“把钩”，藏钩束草，坠以卵石，浮而不漂，络绎里许。凌晨依次以竿挑之，有鱼者水溅草翻，百无一爽。曰“黏网”，丝细如发，韧而弥坚。游鳞入目，便如茧缚。曰“花篮”，编竹为笼，沉于浅水，诱鱼来游，入不得出，即鱼筌也。曰“卡子”，篾端缀环，环中缀铒，鱼来吞食，环落篾张，扩撑辱颡，竟不能脱。曰“亮钩”，长绳系钩，密如栉比，鱼触欲逸，一曳动间，转如蝟簇，大鱼逾十斤者可以此得之。曰“围网”，列船成阵，扣舷如雷，惊鱼入网，一举收网千百尾。观渔为

纪游之作，俾知予尚未衰老，而佐餐有鱼，亦未尝忘君也。

西行斜月照人怀，三里村蹊独自来。拂面馨风浑欲醉，金银花正遍山开。

专家湾下是渔家，半住茅庐半泛槎。多谢打鱼将我去，顿时欢喜放心花！

苻藻团团水面浮，竿挑左右逆来舟。藏钩若挂游鳞住，拔刺声中一罟收。（把钩）

百丈长网一幅宽，清漪横贯巧遮拦。柔丝目目如胶漆，鳞逆鳍张进退难。（黏网）

月明波荡竹纹圆，无数花篮浅水边。寄语渔郎勤检点，得鱼漫即忘鱼筌。（花篮）

削竹真成绕指柔，细搓香饵缀环头。夜深只待鱼儿咬，一寸轻簧却胜钩。（卡子）

欲钩修鳞待若何？密钩长缆锁春波。饶他善跃鲂和鲤，怎奈湖心设障多。（亮钩）

扣舷声急摄腥魂，巨网围湖势欲吞。协力定能开敌寇，区区鱼鳖更何论！（围网）

斑斑白发我犹童，捉鸟张鱼兴尚浓。此夕中宵拼不寐，西湖学作老渔翁。

花鰕提归一尺长，清泉鸣釜竹烟香。和盐煮就鲜如许，只恨无由寄与尝！

可惜我的序和诗，拙劣未能尽意，还须补充几句才能把那天的赏心乐事记下来：

头一天和老韩约好，黎明前下湖，所以一夜未合眼，生怕去晚了。结果半夜就偷偷地离开了干校，在满怀明月、拂面花香中来到了专家湾。哪知去得太早了，在小小船舱中，和

老韩父子蹉跎着睡了一觉才开船。我们先去收把钩，老韩推桨，儿子在船头用竹竿去挑浮在航道两旁的草束。只要拨刺有声，便将草束收入捞网，放到船头，随手把鱼摘下钩来。有鱼的草束虽只是十分之二三，从一百多团草中也钩到了七八斤鱼，这时天已大亮了。接着去收黏网，横贯湖中长达一、二百米，船沿网前进，一边提网，把缠缚住的鱼退下来，一边仍把网放入水中。一路收完，又捕到了十来斤，这时已朝曦满湖了。其次去收亮钩。那天运气欠佳，一无所获。不过老韩说钩不到则已，钩到一定是大鱼。再其次去收沉在湖边水草中的花篮。钻入竹笼的多为三、四寸长的鲫鱼。老韩说花篮因沉放无定所，湖边又多芦苇荷花，故收时容易遗漏，也难免被别人收走。花篮收完，已日上三竿，而鱼舱也快满了。那天老韩没有下卡子，我是从邻近的一艘渔妇的船上看到的，它借篾片的弹力把鱼嘴撑住，很难逃脱，十分巧妙。围网捕鱼，只从远处望到，十多条船一字排开，砰砰地打着船舷，听老韩的讲解，才知道这是一种大规模的捕鱼方法。

那天我向老韩买了一条一斤半重的鳊鱼，只收我六角钱。提回住处，用刨来的竹根当柴烧，架起脸盆，白水煮鱼，仅放了些盐和野葱，味道却鲜美无比。荃猷素爱吃鱼，这时真是“只恨无由寄与尝”了。

春菰秋葦总关情

戢戢寸玉嫩，累累万钉繁。
中涵烟霞气，外绝沙土痕。
下筯极隼永，加餐亦平温。

083378

这是宋汪彦章的食蕈诗。“蕈”通“菌”，或称蘑菰，亦可写作蘑菇，其味确实隽永，且富营养，是厨蔬无上佳品。我素嗜此物，尤其是春秋两季野生的，倍觉关情。

记得十一、二岁时，随母亲暂住南浔外家。南浔位在太湖之滨、江浙两省交界处。镇虽不大，却住着不少大户人家。到这里来佣工的农家妇女，大都来自洞庭东、西山。服侍外婆的一位老妪，就是东山人。她每年深秋，都要从家带一瓮“寒露蕈”来，清油中浸渍着一颗颗如钮扣大的蘑菰，还漂着几根灯草，据说有它可以解毒。这种野生菌只有寒露时节才出土，因而得名。其味之佳，可谓无与伦比。正因为它是外婆的珍馐，母亲不许我多吃，所以感到特别鲜美。

在燕京大学读书时，常常骑车去香山游玩，而香山是以产野生蘑菰闻名的。经过访问，在附近的一个村子四王府结识了一位人称“蘑菰王”的老者，那时他已年逾六旬了。他告诉我香山蘑菰有大小两种。小而色浅的叫“白丁香”，小而色深的叫“紫丁香”，春秋两季都有。他谈得有点神秘——采蘑菰要学会看“稍”（读作 saO），指生蘑菰的地脉。这“稍”从地面草木的长势可以看出来。他虽向我讲解了几遍还是不能得其要领。看来所谓的“稍”，一半指草木的葱茏茂密，一半和埋在土内的菌丝有关。蘑菰落下孢子才生长菌丝，所以产菌的地方年年会有蘑菰长出来。使香山出名的是一种大白蘑，直径可以长到一尺多，像一只底朝天的白瓷盆。过去只要在山上发现此种幼菰，便搭窝棚在旁守护，昼夜不离，以防被他人采去。只须两三天便长成，取下来装入大捧盒送到宣武门外菜市口去卖，可得白银三、五两，因为它是一种名贵贡品。“蘑菰王”感慨地说：“这是前清的事了，近些年简直见不着了。贵人吃贵物嘛。贵人没有了，大白蘑也就不长了。”他的话反映出他的封建意识。实际上逶迤的燕山，只要

气候环境适宜，都可能生长此种大白蘑。60年代我去怀柔县黄坎村劳动，听老乡说当地山上就有，名叫“天花板”，并自古留下“天花板炖肉——馋人”的歌后语，只是很稀少，不大容易遇到而已。我当时以为“天花板”只不过是一个当地土名，不料后来读到明人潘之恒的《广菌谱》，其中就有“天花蕈”一条，并称“出五台山，形如松花而大于斗，香气如蕈，白色，食之甚美”。可见那位老乡的话大有来历，顿时不禁对他肃然起敬而自惭孤陋了。

回忆一下，几十年来，北京的各大菜市场一直可以买到鲜蘑菰。查其品种，因时而异，60年代以前，市场上卖的都是野生鲜蘑菰。品种有二：一种叫“柳蘑”，蕈伞土褐色，簇聚而生，往往有大有小，相去悬殊。烹制时宜加黄酒，去其土腥味。烩、炒皆可，而烩胜于炒，用鸡丝加嫩豌豆烩，是一味佳肴。一种叫“鸡腿蘑”，菌柄较高，色泽稍浅，炒胜于烩。蘑菰的采集者多住在水定门、右安门外，每人都有几条熟悉的路线，隔几天便巡回采一次，生手自然很难找到。后来朝内、东单、西单几个菜市都买不到野生鲜蘑，只有菜市口市场还有。据了解是一位姓张的老者隔几天送货一次。随后他找到了工作，在水定门外一所小学传达室值班，野生鲜蘑从此在北京菜市场上绝迹。我曾去拜访过张老汉问他为什么不干了。他说郊区都在建设，永定河也在整理，生态变了，蘑菰越来越难找了，只好转业了。60年代至70年代，几个菜市场有时可以买到人造的圆鲜蘑，和一般罐头蘑菰品种相同。近几年，这种人造圆鲜蘑菜市也不供应了，而是凤尾平菰的天下了。论其味与质，自然不及圆鲜蘑。

1948年至1949年我在美国和加拿大，注意到蘑菰在西餐中的食用。那里的大城市很容易买到人造圆鲜蘑，餐馆的通常做法是用它做奶油浓汤，或放在奶汁烤鱼肉，或碎切后

摊鸡蛋饼或卷 (mushroom omelette, 也有人称之为“奄列”), 比较好吃的是用黄油煎。作为一个穷书生, 自然不可能品尝到名餐馆中的各种做法, 但从烹调食谱中也可以了解不少, 总觉得不及中国的蘑菇吃法来得多而好。在波士顿时, 我常去老同学王伊同、娄安吉伉俪家去做油煸鲜蘑, 略仿“寒露蕈”的做法而减少用油量。我曾带给租房给我的美国老太太尝尝。她擅长西法烹调, 竟对我的油煸蘑菇大为欣赏, 认为比西餐中的许多做法要好, 特意在小本子上记下了我的 recipe, 并要我示范烧了两次。

已故老友张葱玉(珩)兄, 是一位杰出的书画鉴定家, 也是一位真正的美食家。他向我几次讲到上海红房子西餐馆的黄油煎蘑菇如何如何隽美, 而离开上海后再也吃不到了。1959年有一天他请我在东安市场吉士林吃饭, 特意点了这个菜, 结果大失所望。我向他夸下海口, 几时买到好蘑菇, 做一回请他品尝。后来我一次用鸡腿蘑, 一次用人造圆鲜蘑; 都使他大快朵颐, 连声说好。道理很简单, 关键在黄油煎蘑菇必须用鲜蘑, 最好是菌伞紧包着柄尚未张开的野生蘑。罐头蘑菇绝对不能用。它经过高温煮过, 水分已浸透, 饶你再用黄油煎也无济于事, 味、质皆非矣。

湖南的野生菌亦颇为人所乐道。在西南联大上过学的朋友往往谈起抗战时期长沙街头小馆的蕈子粉、蕈子面(即汤煮米粉或面条上加蕈子浇头)如何鲜美。九如斋的瓶装蕈油也常常被人带出来馈赠亲友。1956年我在中国音乐研究所工作, 参加了湖南音乐普查之行, 跑遍了大半个省。那一次的印象是长沙的蕈子粉赶不及衡阳的好而衡阳的又不及湘南偏远小镇的好。看来起决定作用的在蕈子的品种好不好, 而采得是否及时尤为重要。柄抽伞张, 再好的蕈子也没有吃头了。

当年从道县去江华的公路尚未修通, 要步行两天才能到

达。中途走到桥头铺，眼看一位大娘提着半篮刚刚采到的钮子蕈送进一家小饭铺，我顿时不禁垂涎三尺。不过普查队的队长是一位“左”得十分可爱的同志，非常强调组织性、纪律性，还时时警告队员要注意影响。像我这样出身不好、受帝国主义教育毒害又很深的人，她自然觉得有责任对我随时进行监督改造。如果我不经过请示批准，擅自进小饭铺买碗粉吃，晚上的生活会就不愁没有内容了。好在一路之上我走在最前面，队长落在后头至少有三、五里之遥，我乍着胆子去吃了一碗蕈子粉。哈哈！这是我在整个普查中吃到的最好的野蕈子！我很想来个第二碗，生怕被队长看见而没敢再吃，抹了抹嘴走出了小铺的门。

“文革”时期文化部干校在湖北咸宁甘棠附近。1971年以后，干校的戒律稍见松弛，被“改造”的人开始能有一点人的情趣。调查、采集、品尝野生蘑菇就是我的情趣之一。为了防止误食毒菌，首先向老乡们求教。经过了解，才知道当地食用菌有以下几种：

洁白而伞上呈绿色的叫绿豆蕈，长在树林中，其味甚佳，但不易找到。

呈黄色的叫黄豆蕈，味道稍差。

体大色红，草坡上络绎丛生的叫胭脂蕈，须经过灶火薰才能吃，否则麻口。

此外还有丝茅蕈、冬至蕈等，而以冬至蕈最为难得，味亦最佳。后来我从“四五二”高地进入湖区放牛，在沟渠边上发现紫色的平片蘑菇。起初还不敢吃，后来听秦岭云兄说可以食用才敢吃，味鲜质嫩，与鱼同煮尤美。回忆其形态，和现在人造凤尾平蕈相近，应该属于同一品种。

云南盛产各种蘑菇，我向往已久，1986年秋随政协文化组考查文物古迹，有机会做了几千公里的旅行，从昆明西行，