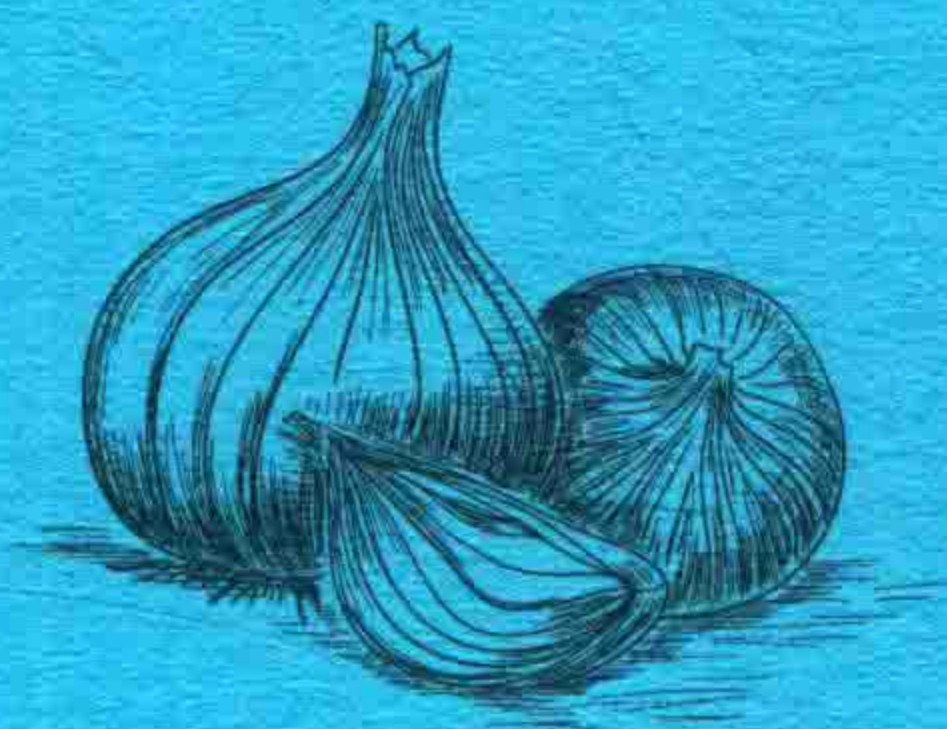


副刊文丛

主编 李 辉 王刘纯



多味斋



周舒艺 编

中原出版传媒集团
大地传媒

大家出版社

副刊文丛
——
主编 李辉 王刘纯



多味斋

周舒艺 编

中原出版传媒集团
大地传媒

 大象出版社

· 郑州 ·

图书在版编目(CIP)数据

多味斋 / 周舒艺编. — 郑州 : 大象出版社,
2017. 1

(副刊文丛 / 李辉, 王刘纯主编)

ISBN 978-7-5347-8474-3

I. ①多… II. ①周… III. ①随笔—作品集—中国—
当代 IV. ①I267. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 282385 号

多味斋

周舒艺 编

出 版 人 王刘纯

项目统筹 李光洁 成 艳

责任编辑 杨 倩

责任校对 安德华

书籍设计 段 旭

出版发行 **大象出版社**(郑州市开元路 16 号 邮政编码 450044)

发行科 0371-63863551 总编室 0371-65597936

网 址 www.daxiang.cn

印 刷 北京汇林印务有限公司

经 销 各地新华书店经销

开 本 787mm×1092mm 1/32

印 张 9.5

版 次 2017 年 1 月第 1 版 2017 年 1 月第 1 次印刷

定 价 35.00 元

若发现印、装质量问题,影响阅读,请与承印厂联系调换。

印厂地址 北京市大兴区黄村镇南六环磁各庄立交桥南 200 米(中轴路东侧)

邮政编码 102600

电话 010-61264834

“副刊文丛”总序

李 辉

设想编一套“副刊文丛”的念头由来已久。

中文报纸副刊历史可谓悠久，迄今已有百年行程。副刊为中文报纸的一大特色。自近代中国报纸诞生之后，几乎所有报纸都有不同类型、不同风格的副刊。在出版业尚不发达之际，精彩纷呈的副刊版面，几乎成为作者与读者之间最为便利的交流平台。百年间，副刊上发表过多少重要作品，培养过多少作家，若要认真统计，颇为不易。

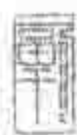


“五四新文学”兴起，报纸副刊一时间成为重要作家与重要作品率先亮相的舞台，从鲁迅的小说《阿Q正传》、郭沫若的诗歌《女神》，到巴金的小说《家》等均是在北京、上海的报纸副刊上发表，从而产生广泛影响的。随着各类出版社雨后春笋般出现，杂志、书籍与报纸副刊渐次形成三足鼎立的局面，但是，不同区域或大小城市，都有不同类型的报纸副刊，因而形成不同层面的读者群，在与读者建立直接和广泛的联系方面，多年来报纸副刊一直占据优势。近些年，随着电视、网络等新兴媒体的崛起，报纸副刊的优势以及影响力开始减弱，长期以来副刊作为阵地培养作家的方式，也随之隐退，风光不再。

尽管如此，就报纸而言，副刊依旧具有稳定性，所刊文章更注重深度而非时效性。在电台、电视、网络、微信等新闻爆炸性滚动播出的当下，报纸的

所谓新闻效应早已滞后，无法与昔日同日而语。在我看来，唯有副刊之类的版面，侧重于独家深度文章，侧重于作者不同角度的发现，才能与其他媒体相抗衡。或者说，只有副刊版面发表的不太注重新闻时效的文章，才足以让读者静下心来，选择合适时间品茗细读，与之达到心领神会的交融。这或许才是一份报纸在新闻之外能够带给读者的最佳阅读体验。

1982年自复旦大学毕业，我进入报社，先是编辑《北京晚报》副刊《五色土》，后是编辑《人民日报》副刊《大地》，长达三十四年的光阴，几乎都是在编辑副刊。除了编辑副刊，我还在《中国青年报》《新民晚报》《南方周末》等的副刊上，开设了多年个人专栏。副刊与我，可谓不离不弃。编辑副刊三十余年，有幸与不少前辈文人交往，而他们中间的不少人，都曾编辑过副刊，如夏衍、沈从文、



萧乾、刘北汜、吴祖光、郁风、柯灵、黄裳、袁鹰、姜德明等。在不同时期的这些前辈编辑那里，我感受着百年之间中国报纸副刊的斑斓景象与编辑情怀。

行将退休，编辑一套“副刊文丛”的想法愈加强烈。尽管面临互联网等新媒体方式的挑战，不少报纸副刊如今仍以其稳定性、原创性、丰富性等特点，坚守着文化品位和文化遗产。一大批副刊编辑，不急不躁，沉着坚韧，以各自的才华和眼光，既编辑好不同精品专栏，又笔耕不辍，佳作迭出。鉴于此，我觉得有必要将中国各地报纸副刊的作品，以不同编辑方式予以整合，集中呈现，使纸媒副刊作品，在与新媒体的博弈中，以出版物的形式，留存历史，留存文化。这样，便于日后人们可以借这套丛书，领略中文报纸副刊（包括海外）曾经拥有过的丰富景象。

“副刊文丛”设想以两种类型出版，每年大约出

版二十种。

第一类：精品栏目荟萃。约请各地中文报纸副刊，挑选精品专栏若干编选，涵盖文化、人物、历史、美术、收藏等领域。

第二类：个人作品精选。副刊编辑、在副刊开设个人专栏的作者，人才济济，各有专长，可从中挑选若干，编辑个人作品集。

初步计划先从20世纪80年代开始编选，然后，再往前延伸，直到“五四新文学”时期。如能坚持多年，相信能大致呈现中国报纸副刊的重要成果。

将这一想法与大象出版社社长王刘纯兄沟通，得到王兄的大力支持。如此大规模的一套“副刊文丛”，只有得到大象出版社各位同人的鼎力相助，构想才有一个落地的坚实平台。与大象出版社合作二十年，友情笃深，感谢历届社长和编辑们对我的支持，一直感觉自己仿佛早已是他们中间的一员。



在开始编选“副刊文丛”过程中，得到不少前辈与友人的支持。感谢王刘纯兄应允与我一起担任丛书主编，感谢袁鹰、姜德明两位副刊前辈同意出任“副刊文丛”的顾问，感谢姜德明先生为我编选的《副刊面面观》一书写序……

特别感谢所有来自海内外参与这套丛书的作者与朋友，没有你们的大力支持，构想不可能落地。

期待“副刊文丛”能够得到副刊编辑和读者的认可。期待更多朋友参与其中。期待“副刊文丛”能够坚持下去，真正成为一套文化积累的丛书，延续中文报纸副刊的历史脉络。

我们一起共同努力吧！

2016年7月10日，写于北京酷热中

序：《多味斋》里的多味人生

袁 鹰

《多味斋》在《人民日报》上开始挂牌问世时，坦率地说，并未引起我这个老副刊编辑过多的注意。编副刊的人有如厨子（夏衍语），时时想到顾客的口味，推出些新鲜品种，本是常事。我料想《多味斋》的主持人当时不一定想到什么“弘扬饮食文化”这类时髦的大题目，“××文化”的招牌如今已经泛滥得惹人厌烦。他也许只求编发一些与饮食有关的故事，让读者看了



有点兴趣，有点味道。我读了若干篇以后，果然渐渐品出些别具一格的风味来。

前前后后发表了一百多篇，现在回头看看，《多味斋》是什么呢？

它是大拼盘，是什锦砂锅，是羊杂碎汤，是擂茶，是腊八粥。它是农村办红白喜事的十大碗，是旧京官宦筵宴的满汉全席。它是北京的厂甸、上海的城隍庙、蒙古草原的“那达慕”，是城乡大大小小的庙会、集市、小吃街。从讲究点的虾丸鸡皮汤、一品锅、去壳蜗牛、扬州干丝、红酒糟肉到家庭常见的黄米糕、南瓜粥、缸炉烧饼、揪片汤直到豆花、野菜，无一不散发诱人的乡土风情。

然而，《多味斋》里，天南地北的饮食菜肴、地方名点，虽然异彩纷呈，各具特色，叫人忍不住食指大动，馋涎欲滴，却还不是主要的价值所在。它给你更多的是多种多样的生活情趣，饱含着酸甜苦辣咸涩辛百种滋味的故事。还有浓浓淡淡的亲情友情乡情各类情结，如酒、如蜜、如泪、如诗、如画、如梦，让你会心一笑，

让你衷心怦然，让你遐思绵绵，也许还会联想起自己的一段年华，一件往事，一些故人。

比如郁风大姊那篇《我的“法国牛肉”》，开始时也许让你津津有味地看她怎么选肉备料，怎么油煎水煮，读着读着，你就不觉收敛起笑容，跟着她进入北京半步桥监狱，遇到那位半个世纪前的廖家姐姐，“无悔地微笑着在这里走完人生最后一程”。这么一个风雨年月里平凡的人物，一件平凡的小事，也许会伴着“法国牛肉”让你永远记住。

人人都有自己的多味的人生，都有难以抹去、难以淡忘的滋味。龚自珍的“青灯有味似儿时”是一种滋味。陆游的“世味年来薄似纱，谁令骑马客京华”是一种滋味。辛弃疾的“而今识尽愁滋味，欲说还休，欲说还休，却道天凉好个秋”又是一种滋味……

那么，岂不是人人家里、心里都有一个“多味斋”吗？《多味斋》里的人生滋味，是品不足、说不完、写不尽的。读这本书，一卷在手，虽不是长篇巨著，却如同好友相对，一壶清茶，三杯小酒，几颗花生米，



一碟熏青豆，细细咀嚼，娓娓倾读，不觉夜深人静，
灯火阑珊，岂不快哉！

目 录

序：《多味斋》里的多味人生	袁 鹰	1
吃鲫鱼说	冯骥才	1
香嫩的野蔬	艾 煊	6
葛仙米·地皮菜	邓云乡	9
人之于味	陆文夫	14
点到为止	叶文玲	20
“今天吃什么好呢”	舒 婷	27
自讨苦吃	董其中	32
我的“法国牛肉”	郁 风	37
一品锅	邓云乡	42



饮食的记忆	萧 乾	46
捉泥鳅与煮泥鳅	董 其中	51
吃的联想	萧 乾	54
年年有鱼	高 深	61
庖厨一梦	冯亦代	66
飘香的干蒿菜	金 凤	71
小蒜味长	黄开林	74
酒趣	郑有义	77
芜湖油煎包	薛来彩	81
土豆情结	孙士杰	84
又闻野菜香	陈发仁	88
清润粉条记	贺永军	92
鸭脚包	王斌俊	96
湘西粉糍粑	张世旺	100
烤红薯	黄杨木	103

烫干丝	刘小峥	108
洛阳水席的韵味	岑 枫	112
又见农家黏豆包	亦 木	116
难以割舍的锅巴菜	孙占村	119
淮南牛肉汤	吴子长	124
小米粥记	卢晓圣	127
香河肉饼	巨凤霞	130
七叔公晒腊肉	杨论评	133
纸上吃	王 凯	137
岭南油糍	何群贤	140
狮子头的精致	谢旧我	144
姥姥煎的黄花鱼	赵文泉	148
大同黄糕	赵忠格	151
叮叮糖	高隆才	155
南瓜面	牛 耕	160



难忘鳊鱼透骨鲜	赵长顺	163
烧豆腐的意味	路 人	166
扯不断的年糕情	宫泉激	170
团团圆圆说春饼	吕士君	174
小镇葱饼	陈 平	177
莜面烤饅饅	董其中	181
文人的美食	黑 白	185
“鸡蛋世界”	周 伟	188
荞麦园小记	马治权	192
玉版竹笋	郭松民	196
父母的烙饼	郭 卿	199
山药蛋饼子	高明远	202
家乡的霉豆腐	刘 杰	206
咸菜飘香	陈露霞	209
翠黛溢香枸杞棵	左梦魁	213