

の方まひ

汪曾祺 著

汪曾祺作品精选集

汪曾祺 著



珍藏版

北方联合出版传媒(集团)股份有限公司

 万卷出版公司

2016年·沈阳

© 汪曾祺 2016

图书在版编目 (CIP) 数据

四方食事 / 汪曾祺著. — 沈阳: 万卷出版公司,
2016.12

(汪曾祺作品精选集)

ISBN 978-7-5470-4308-0

I. ①四… II. ①汪… III. ①散文集—中国—当代

IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第233177号

出版发行: 北方联合出版传媒(集团)股份有限公司

万卷出版公司

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 北京鹏润伟业印刷有限公司

经销者: 全国新华书店

幅面尺寸: 145mm × 210mm

字数: 242千字

印 张: 10

出版时间: 2016年12月第1版

印刷时间: 2016年12月第1次印刷

责任编辑: 张雪娇

封面设计: 马婧莎

版式设计: 马婧莎

责任校对: 杨 雪

ISBN 978-7-5470-4308-0

定 价: 42.00元

联系电话: 024-23284090

邮购热线: 024-23284050

传 真: 024-23284521

E-mail: vpc_tougao@163.com

腾讯微博: <http://t.qq.com/wjcbgs>

网 址: <http://www.chinavpc.com>

常年法律顾问: 李 福 版权所有 侵权必究 举报电话: 024-23284090

如有质量问题, 请与印务部联系。联系电话: 024-23284452

从生活的细微处寻找意趣与哲思之美

丁 帆

20 世纪 80 年代初，一篇短短的寻梦文化小说《受戒》的出炉，突然扭转了 1949 年以来的小说审美观和重大题材的创作美学原则。人们惊讶地发现，文学作品原来是可以这样去吸引读者的。于是，一个既熟悉又陌生的名字开始引领文坛风骚，汪曾祺遂成为一面旗帜，一批作家聚集于此，专注于美文的创作，一扫“伤痕文学”的云围，开启了新时期“文化小说”的创作先河。

其实，翻开中国百年文学史，我们可以清晰地看到汪曾祺创作的师承，从周作人开始的“美文”和“小品文”的创作主张，以及从他培养的学生废名和沈从文的作品中，就可以寻找到汪曾祺创作的美学源头。同时，我们也可以从“京派”的创作中闻到同样的审美气息。

今天，人们开始了新一轮对汪曾祺作品的热恋，其中的缘故是足以令人深思的：为什么每到一个大的历史转折时期，都会出现追逐这种“平淡冲和”美学思潮呢？窃以为，躲开战乱与纷争，向往平静如水的生活状态，就是人类的理想主义所求，恐怕也是每一个普通人的浪漫主义情怀诉求。文学需要表达的正是生活中的情趣之美，达到这

样的境界，作家就获取了大量的读者，就占据了创作的制高点。如果能够在享受生活情趣之后，作者还能给我们留下思考生活哲理的空间，用隐蔽的“曲笔”和意会的方式，寓意出他要表达的哲思，那就是高手了，汪曾祺大约就是这样的作家。

我读汪曾祺的作品分外亲切，那是缘于他笔下的风景、风情和风俗，皆是我熟悉的生活画面。大运河、芦苇荡、菜畦、花园、校园、野菜，家园、父母、亲人、故人、乡音……都会勾起我青少年时期的记忆。我插队的地方离汪曾祺的家乡很近，同属里下河水网地区，因此，对其作品的体悟就更深一层了。

在《我的家乡》中，熟悉的画面永远定格在我的脑海之中：在“上河堆”上“看船”，“弄船的”形状被极其简练的文字勾勒出来，而最妙处，则是“这些大船常有一个舵楼，住着船老板的家眷。船老板娘子大都很年轻，一边扳舵，一边敞开怀奶孩子，态度悠然。舵楼大都伸出一支竹竿，晾晒着衣裤，风吹着啪啪作响”。这段文字的画面感极强，舵楼、扳舵、娘子、开怀、奶孩子、竹竿、衣裤、微风，构成的是一幅极富动感的风景、风情和风俗画面，看似平铺直叙的白描，却深藏着作家自己的价值取向，此中最有神韵的四个字就是“态度悠然”，他传达给读者的是作家欣赏美的态度。如果你略过了这四个字，那么你就看不到汪曾祺那双发现美的眼睛。那种眼神，你可以用“炯炯”来形容，也可以用“直勾勾”来描述。总之，你不可忽略的是作家的存在，不可忽视的是作家表达美学价值理念的通道，尽管有时这个通道是狭窄的、隐蔽的。与他的老师沈从文同题材的作品《丈夫》等相比较，汪

曾祺的洒脱与放浪是乃师不敢彰显的一面。这些元素在汪曾祺散文作品中比比皆是，虽不显山露水，却也从中窥视到一个“美文”作家突破“平淡冲和”之美藩篱的张狂。即便是在描写吃喝的散文随笔当中，也不乏勾连哲思的遐想。《端午的鸭蛋》写儿时吃高邮鸭蛋的童趣，最后一段用囊萤映雪的故事引发的读书感慨，亦是一种价值理念的表达：缺乏童趣的读书并非人生的本意。

毋庸置疑，在文学史表达的序列中，汪曾祺的小说代表作是《受戒》和《大淖记事》，它们写出了人生的另一种况味和方式，给那个转型时代人们的审美带来一种清新鲜活的沉实，也为共和国文学的美学转型起着承上启下的作用。但是，窃以为，汪曾祺最好的小说出品则是“故里三陈”系列，而其中《陈小手》为最。短短的千把字所展开的艺术空间是浩渺的，所表达的历史与现实的内涵是丰富多彩的。汪曾祺举重若轻，用极简的笔墨，如素描一般的笔法，构建了一个看不见的宏大叙事：封建主义的幽灵就游荡在我们的日常生活之中习焉不察。汪曾祺把阴暗的人性写到骨子里去了。一个几乎是小小说或是小散文的文字容量，能够引发你无尽的哲思，这才是小说家的绝活儿。给团长太太接生的陈小手在汪曾祺的笔下信手拈来，但是，光人物简介就占了一半的篇幅，这些看似闲笔的文字，为陈小手最后那笔绝唱奠定了宿命的基础。陈小手从团长太太下身掏出了难产的男婴，母子平安，高兴之余，团长好吃好喝招待一番，又赏银二十大洋，到此，小说应该圆满结局，但是，作者突然峰回路转地抹上了最后一笔：“陈小手出了天王庙，跨上马。团长掏出枪来，从后面，一枪就把他打下来了。”

这就显示出一个好的小说家对情节与节奏的把控，出其不意，方能制胜于千里之外。综观汪曾祺的作品，我们可以看出，他的作品是那种融风景、风俗和风情为一炉的“美文”，是那种意趣第一、讲求在审美之中融入哲思的创制。时代需要这样的作品，但这绝不是唯一的审美方式。

《汪曾祺作品精选集》（万卷出版公司 2016 年版）所选篇目，包含《人间草木》《四方食事》《邂逅》《受戒》四卷，均为汪曾祺作品的翘楚之作，想必会受到广大读者的青睐。读汪，必能咂出其中之滋味。

是为序。

目 录 Contents

至味在江湖

003 / 五 味

008 / 四方食事

017 / 昆明的吃食

026 / 昆明的果品

032 / 昆明菜

043 / 蚕 豆

047 / 米线和饵块

053 / 昆明年俗

056 / 鱼我所欲也

060 / 关于葡萄

070 / 泡茶馆

地道风物

081 / 故乡的食物

097 / 故乡的元宵

101 / 手把羊肉

103 / 手把肉

107 / 果蔬秋浓

112 / 家常酒菜

118 / 沽源

122 / 面茶

124 / 贴秋膘

127 / 鳊鱼

130 / 肉食者不鄙

136 / 皖南一到

144 / 泰山拾零

152 / 唐巴拉牧场

155 / 草巷口

160 / 文游台

166 / 桃花源记

美好如素

173 / 故乡的野菜

178 / 豆腐

186 / 豆汁儿

188 / 干丝

190 / 马铃薯

194 / 萝卜

199 / 菌小谱

204 / 韭菜花

207 / 葵·薤

212 / 栗子

知味天地宽

217 / 吃食和文学

226 / 宋朝人的吃喝

229 / 食道旧寻
——《学人谈吃》序

235 / 王磐的《野菜谱》

239 / 《吃的自由》序

243 / 作家谈吃第一集
——《知味集》后记

247 / 《旅食与文化》题记

249 / 颜色的世界

252 / 寻常茶话

258 / 食豆饮水斋闲笔

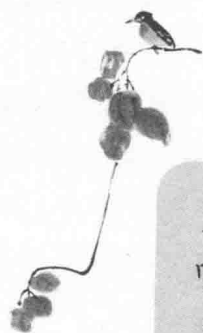
269 / 烟 赋

275 / 羊上树和老虎闻鼻烟儿

279 / 采 薇

282 / 大等喊

287 / “揉面”
——谈语言



至味在江湖

五 味

山西人真能吃醋！几个山西人在北京下饭馆，坐定之后，还没有点菜，先把醋瓶子拿过来，每人喝了三调羹醋。邻座的客人直瞪眼。有一年我到太原去，快过春节了。别处过春节，都供应一点好酒，太原的油盐店却都贴出一个条子：“供应老陈醋，每户一斤。”这在山西人是大事。

山西人还爱吃酸菜，雁北尤甚。什么都拿来酸，除了萝卜白菜，还包括杨树叶子、榆树钱儿。有人来给姑娘说亲，当妈的先问，那家有几口酸菜缸。酸菜缸多，说明家底子厚。

辽宁人爱吃酸菜白肉火锅。

北京人吃羊肉酸菜汤下杂面。

福建人、广西人爱吃酸笋。我和贾平凹在南宁，不爱吃招待所的饭，到外面瞎吃。平凹一进门，就叫：“老友面！”“老友面”者，酸笋肉丝余汤下面也，不知道为什么叫作“老友”。

傣族人也爱吃酸。酸笋炖鸡是名菜。

延庆山里夏天爱吃酸饭。把好好的饭煨酸了，用井拔凉水一和，

呼呼地就下去了三碗。

都说苏州菜甜，其实苏州菜只是淡，真正甜的是无锡。无锡炒鳝糊放那么多糖！包子的肉馅里也放很多糖，没法吃！

四川夹沙肉用大片肥猪肉夹了洗沙蒸，广西芋头扣肉用大片肥猪肉夹芋泥蒸，都极甜，很好吃，但我最多只能吃两片。

广东人爱吃甜食。昆明金碧路有一家广东人开的甜品店，卖芝麻糊、绿豆沙，广东同学趋之若鹜。“番薯糖水”即用白薯切块熬的汤，这有什么好喝的呢？广东同学曰：“好！”

北方人不是不爱吃甜，只是过去糖难得。我家曾有老保姆，正定乡下人，六十多岁了。她还有个婆婆，八十几了。她有一次要回乡探亲，临行称了两斤白糖，说她的婆婆就爱喝个白糖水。

北京人很保守，过去不知苦瓜为何物，近年有人学会吃了。菜农也有种的了。农贸市场上有很好吃的苦瓜卖，属于“细菜”，价颇昂。

北京人过去不吃薤菜，不吃木耳菜，近年也有人爱吃了。

北京人在口味上开放了！

北京人过去就知道吃大白菜。由此可见，大白菜主义是可以被打倒的。

北方人初春吃苣荬菜。苣荬菜分甜荬、苦荬，苦荬相当苦。

有一个贵州的年轻女演员上我们剧团学戏，她的妈妈不远迢迢给她寄来一包东西，是“择耳根”，或名“则尔根”，即鱼腥草。她让我尝了几根。这是什么东西？苦，倒不要紧，它有一股强烈的生鱼腥味，实在招架不了！

剧团有一干部，是写字幕的，有时也管杂务。此人是个吃辣的专家。他每天中午饭不吃菜，吃辣椒下饭。全国各地的，少数民族的，各种辣椒，他都千方百计地弄来吃。剧团到上海演出，他帮助搞伙食，这下好，不会缺辣椒吃。原以为上海辣椒不好买，他下车第二天就找到一家专卖各种辣椒的铺子。上海人有一些是能吃辣的。

我的吃辣是在昆明练出来的，曾跟几个贵州同学在一起用青辣椒在火上烧烧，蘸盐水下酒。平生所吃辣椒亦多矣，什么朝天椒、野山椒，都不在话下。我吃过最辣的辣椒是在越南。一九四七年，由越南转道往上海，在海防街头吃牛肉粉，牛肉极嫩，汤极鲜，辣椒极辣，一碗汤粉，放三四丝辣椒就辣得不行。这种辣椒的颜色是橘黄色的。在川北，听说有一种辣椒本身不能吃，用一根线吊在灶上，汤做得了，把辣椒在汤里涮涮，就辣得不得了。云南佤族有一种辣椒，叫“涮涮辣”，与川北吊在灶上的辣椒大概不相上下。

四川不能说是最能吃辣的省份，川菜的特点是辣且麻，——搁很多花椒。四川的小面馆的墙壁上黑漆大书三个字：麻辣烫。麻婆豆腐、干煸牛肉丝、棒棒鸡；不放花椒不行。花椒得是川椒，捣碎，菜做好了，最后再放。

周作人说他的家乡整年吃咸极了的咸菜和咸极了的咸鱼，浙东人确实吃得很咸。有个同学，是台州人，到铺子里吃包子，掰开包子就往里倒酱油。口味的咸淡和地域是有关系的。北京人说南甜北咸东辣西酸，大体不错。河北、东北人口重，福建菜多很淡。但这与个人的性格习惯也有关。湖北菜并不咸，但闻一多先生却嫌云南蒙自的菜

太淡。

中国人过去对吃盐很讲究，如桃花盐、水晶盐，“吴盐胜雪”，现在则全国都吃再制精盐。只有四川人腌咸菜还坚持用自贡产的井盐。

我不知道世界上还有什么国家的人爱吃臭。

过去上海、南京、汉口都卖油炸臭豆腐干。长沙火宫殿的臭豆腐因为一个大人物年轻时常吃而出名。这位大人物后来还去吃过，说了一句话：“火宫殿的臭豆腐还是好吃。”

我们一个同志到南京出差，他的爱人是南京人，嘱咐他带一点臭豆腐干回来。他千方百计，居然办到了。带到火车上，引起一车厢的人强烈抗议。

除豆腐干外，面筋、百叶（千张）皆可臭。蔬菜里的茼蒿、冬瓜、豇豆皆可臭。冬笋的老根咬不动，切下来随手就扔进臭坛子里。——我们那里很多人家都有个臭坛子，一坛子“臭卤”。腌芥菜挤下的汁放几天即成“臭卤”。臭物中最特殊的是臭苋菜秆。苋菜长老了，主茎可粗如拇指，高三四尺，截成二寸许小段，入臭坛。臭熟后，外皮是硬的，里面的芯呈果冻状。噙住一头，一吸，芯肉即入口中。这是佐粥的无上妙品。我们那里叫作“苋菜秸子”，湖南人谓之“苋菜咕”，因为吸起来“咕”的一声。

北京人说的臭豆腐指臭豆腐乳。过去是小贩沿街叫卖的：“臭豆腐，酱豆腐，王致和的臭豆腐。”臭豆腐就贴饼子，熬一锅虾米皮白菜汤，好饭！现在王致和的臭豆腐用很大的玻璃方瓶装，很不方便，一瓶一百块，得很长时间才能吃完，而且卖得很贵，成了奢侈品。我很