

七月

寒雪

随笔卷

丛书总主编◎季羨林
主编◎姜德明

5

中国当代文化书系

季羨林题



大众文艺出版社

中国当代文化书系·随笔卷
丛书总主编 季羡林

七月寒雪

主 编 姜德明

副主编 卫建民

(五)

大众文艺出版社

图书在版编目(CIP)数据

七月寒雪:随笔卷/姜德明主编.

—北京:大众文艺出版社,2000.5(2002.1重印)

(中国当代文化书系/季羨林总主编)

ISBN 7-80094-515-4

I. 七…

II. 姜…

III. 随笔—作品集—中国—当代

IV. I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 06950 号

七月寒雪

大众文艺出版社出版发行

北京市东城区交道口菊儿胡同 7 号 邮编:100009

北京市通州富达印刷厂印刷 新华书店经销

开本 850×1168 毫米 1/32 印张 40.25 字数 744 千字

2006 年 6 月北京第 2 版 2006 年 6 月北京第 1 次印刷

ISBN 7-80094-515-4/I·321

定价:180.00 元(全六册)

版权所有,翻版必究。

大众文艺出版社发行部 电话:84040746

北京市东城区交道口菊儿胡同 7 号 邮编:100009

《中国当代文化书系》顾问名单

钟敬文	张岱年	卞之琳	林 庚	陈 原
任继愈	冯亦代	严文井	周汝昌	范 用
黄苗子	郁 风	丁 聪	吴祖光	郭预衡

总主编：季羨林

编委会名单

季羨林	牛 汉	林斤澜	姜德明	邵燕祥
汤一介	乐黛云	宗 璞	牧 惠	高 莽
李国文	谢 冕	王德后	王富仁	钱理群
刘梦溪	柳 萌	母国政	舒 乙	朱 正
张思之	张抗抗	李景峰	斯 妤	邓九平

执行主编：牛 汉 邓九平

本卷策划人：张家勋

中国当代文化书系

季羡林题



姑 苏 菜 艺

陆文夫

我不想多说苏州菜怎么好了，因为苏州市每天都要接待几万名中外游客，来往客商，会议代表，几万张嘴巴同时评说苏州菜的是非，其中不乏吃遍中外的美食家，应该多听他们的意见。同时我也发现，全国和世界各地的人都说自己的家乡菜不错。至少有某几种菜是好的。你说吃在某处，他说吃在某地，究其原因，这吃和各人的环境、习性、文化水平等等都有关系。

人们评说，苏州菜有三大特点：精细、新鲜、品种随着节令的变化而改变，这三大特点便是由苏州的天、地、人决定的。苏州人的性格温和，精细，所以他的菜也就精致，清淡中偏甜，没有强烈的刺激。听说苏州菜中有一只炒绿豆芽，是把鸡丝嵌在绿豆芽里，其精细的程度简直可以和苏州的刺绣媲美。苏州是鱼米之乡，地处水网与湖泊的中间，过去，在自家的水码头上可以捞鱼摸虾，不新鲜的鱼虾是无人问津的。从

前，苏州市有两大蔬菜基地，南园和北园，这两个园都在城墙的里面，菜农黎明起来，天亮就挑到人家的巷子口，那菜叶上还沾着露水。七年前，我有一位朋友千方百计地从北京调回来，我问他为什么，他说是为了回苏州来吃苏州的青菜。这位朋友不是因莼鲈之思而归故里，竟然是为了吃青菜而回来的。虽然不是唯一的原因，但也可见苏州人对新鲜食物是嗜之若命的。头刀韭菜、青蚕豆、鲜笋、菜花甲鱼、太湖莼菜、南塘鸡头、马兰头……四时八节都有时菜，如果有哪种时菜没有吃上，那老太太或老先生便要叹息，好像今年的日子过得有点不舒畅，总是缺了点什么东西。

我们所说的苏州菜、通常是指菜馆里的菜、宾馆里的菜，其实，一般的苏州人并不经常上饭店，除非是去吃喜酒、陪宾客什么的。苏州人的日常饮食和饭店里的菜有同有异，另成体系，即所谓的苏州家常菜。饭店里的菜也是千百年间在家常菜的基础上提高、发展而定型的。家常过日子没有饭店里的条件，也花不起那么多的钱，所以家常菜都比较简朴，可是简朴得并不马虎，经济实惠，精心制作，这是苏州人的特点，吃也是一种艺术，艺术有两大部类，一种是华，一种是朴，华近乎雕琢，朴近乎自然，华朴相错是为妙品，人们对艺术的欣赏是华久则思朴，朴久则思华，两种艺术交叉欣赏，相互映辉，近华、近朴常常因时、因地、因人的经历而异，吃也是同样的道理。炒头刀韭菜、炒青蚕豆、荠菜肉丝豆腐羹、麻酱油香干拌马兰头，这些都是苏州的家常菜，很少有人不喜欢吃的。可是

日日吃家常菜的人也想到菜馆里去弄一顿，换换口味，见见世面。已故的苏州老作家周瘦鹃、范烟桥、程小青先生可算得上是苏州的美食家，他们的家常菜也是不马虎的，可是当年我们常常相约去松鹤楼“尝尝味道”。如果碰上连续几天宴请，他们又要高喊吃不消，要回家吃青菜了。前两年威尼斯的市长到苏州来访问，苏州市的市长在得月楼设宴招待贵宾。得月楼的经理顾应根是特级服务技师，他估计这位市长从北京等地吃过来，什么世面都见过了，便以苏州的家常菜待客，精心制作，华朴相错，使得威尼斯的市长大为惊异，中国菜竟然有如此的美味，苏州菜中有一只松鼠桂鱼，是苏州的名菜，一般的家庭中做不出来。但在苏州的家菜常中常用雪里蕻烧桂鱼汤和鲫鱼汤，当我有机会到萃华园去陪客做东时，我只指明要两样东西，一是屈群根师傅制作的小点心，一是雪里蕻桂鱼汤，汤中再加点冬笋片与火腿片，中外宾客食之无不赞美，虽然不像鲈鱼和莼菜那么名贵，却也颇有田园与民间的风味。顺便说一句，名贵的菜不一定都是鲜美的菜，只是因其有名、价钱贵而已。烹调术是一种艺术，艺术切忌粗制滥造，但也反对矫揉造作，热衷于搞形式主义。

近年来，随着人民生活水平的提高，旅游事业的发展，经济交往的增多，苏州的菜馆生意兴隆，日无虚席。苏州的各色名菜都有了恢复、提高、发展，但是也碰到了问题，这问题不是苏州所特有，而是全国性的，问题的产生原因也很简单：吃的人太多，俗话说人多没好食，特别是苏州菜，以精细为其

长，几十桌筵席一起开，楼上楼下都坐得满满的。吃喜酒的人像赶集似地涌进店堂里，对不起，那烹饪就不得不采取工业化的方式，来点儿流水作业。有一次，我陪几位朋友上饭店，服务员对我很客气，问我有什么要求，我说只有一个小小的要求，希望那菜一只只地下去，一只只地上来。服务员听了只好摇头：“办不到。”所谓一只只地下去就是不要把几盆虾仁之类的菜一起炒，炒好了每只盆子里分一点，使得小锅菜成了大锅菜。大锅饭好吃，大锅菜并不鲜美，尽管你炒的是虾仁或鲜贝。所谓一只只地上来就是等客人把第一只菜吃得差不多，再把第二只菜下锅。不要一涌而上，把盆子摞在盆子上，吃到一半便汤菜冰凉，油花成了油皮。中餐和西餐不同，除掉冷盆之外都是要趁热吃的，中国人劝客，都说：“来来，趁热。”如果炒虾仁也不热，蟹粉菜心是凉的，那就白花了冤枉钱。饭店经理也知道这一点，可他有什么办法呢，哪来那么多的人手，哪来那么大的场地？红炉上的菜单有一叠，不可能专用一只炉灶为一桌人服务，等着你去细细地品味，只能要求服务员不站在桌子旁边等扫地。有些老吃客往往叹息，说现在的菜不如从前，这话也不尽然，有一次，苏州的特一级厨师吴涌根的儿子结婚，他的儿子继承父业，也是有名的厨师，父子合作了一桌菜，请几位老朋友到他家聚聚。我的吃龄不长，清末民初的苏州美食没有吃过，可我有幸参加过 50 年代初期苏州最盛大的宴会，当年的名厨师云集，一顿饭吃了两个钟头。我觉得吴家父子的那一桌菜，比起 50 年代初期来毫不逊色，而且有许多

创造与发展，内中有一只拔丝点心，那丝拔得和真丝一样，像一团云雾笼罩在盆子上，透过纱雾可见一只只雪白的蚕茧（小点）卧在青花瓷盘里，吴师傅要我为此菜取个名字，我名之曰“春蚕”，苏州是丝绸之乡，蚕蛹也是可食的。吴家父子为这一桌菜准备了几夭，他哪里有可能、有精力每天都办他几十桌呢？

苏州菜的第二个特点便是新鲜、时鲜，各大菜系的美食无不考究这一点，可是这一点也受到了采购、贮运和冷藏的威胁。冰箱是个好东西，说是可以保鲜，这里所谓的保鲜是保其在一定的时间内不坏，而不能保住菜蔬尤其是食用动物的特殊鲜味。得月楼的特三级厨师韩云焕，常为我的客人炒一只虾仁，那些吃遍中外的美食家食之无不赞美，认为是一种特技，可是这种特技必须有个先决条件，那虾仁必须是现拆的，如果没有此种条件的话，韩师傅也只好抱歉：“对不起，今天只好马虎点了，那虾仁是从冰箱里拿出来的。”看来，这吃的艺术也和其他艺术一样，也都存在着提高与普及的问题。饭店里的菜本来是一种提高，吃的人太多了以后就成了普及，在此种普及的基础上再提高，那就只有在大饭店里开小灶，由著名的厨师挂牌营业，就像大医院里开设主任门诊，那挂号费当然也得相应地提高点。烹调是一种艺术，真正的艺术都有艺术家的个性与独特的风格，集体创作和流水作业会阻碍艺术的发展。根据中国烹饪的特点，吃店的规模不宜太大，应该多开设一些特色的小饭店。卫生条件很

好，环境不求洋化而具有民族特点，炉灶就放在店堂里，文君当炉，当众表演，老吃客可以提出要求，咸淡自便。那菜一只只地下去，一只只地上来当然就不是问题，每个人都可拿起筷子来：“请，趁热。”每个小饭店只要有一只拿手菜，就可以做出点名声来。当今许多有名的饭店，当初都是规模很小的，许多有名的菜都是小饭馆里创造出来的。小饭馆里当然不能每天办几十桌喜酒，那就让那些欢喜在大饭店里办喜酒的人去多花点儿气派钱。

苏州菜有着十分悠久的传统，任何传统都不可能是一成不变的。这些年来苏州的菜也在变，偶尔发现有川菜和鲁菜的渗透。为了适应外国人的习惯，还出现了所谓的宾馆菜。这些变化引起了苏州老吃客的争议，有的赞成，有的反对。去年，坐落在察院场口的萃花园开张，这是一家苏州烹饪学校开设的大饭店，是负责培养厨师和服务员的，开张之日苏州的美食家云集，对苏州菜未来的发展各抒己见。我说要保持苏州菜的传统特色，却遭到一位比我更精于此道的权威的反对：“不对，要变，不能吃来吃去都是一样的。”我想想也对，世界上哪有不不变的东西。不过，我倒是希望苏州菜在发展与变化过程中，注意向苏州的家常菜，向苏州的小吃学习，从其中吸收营养，加以提炼，开拓品种，这样才能既保特色，而又不在原地停留，民间艺术是艺术的源泉，有特色的艺术都离不开这个基地。何况苏州的民间食品是那么的丰富而又精细。当然，这里面有个价格的问题，麻酱油香干拌马兰头，好菜，可那原料采购、加

工、切洗都很费事，却又不能把一盘拌马兰头卖它二十块钱。如果你向主持家务的苏州老太太献上这盆菜，她还会生气：“什嘛，你叫我到大饭店里来吃马兰头！”

家常酒菜菌小谱

汪曾祺

家常酒菜，一要有点新意，二要省钱，三要省事。偶有客来，酒渴思饮。主人卷袖下厨，一面切葱姜，调佐料，一面仍可陪客人聊天，显得从容不迫，若无其事，方有意思。如果主人手忙脚乱，客人坐立不安，这酒还喝个什么劲儿！

拌菠菜

拌菠菜是北京大酒缸最便宜的酒菜。菠菜焯熟，切为寸段，加一勺芝麻酱、蒜汁。或要芥末，随意。过去（1948年以前）才三分钱一碟。现在北京的大酒缸已经没有了。

我做的拌菠菜稍为细致。菠菜洗净，去根，在开水锅中焯至八成熟（不可盖锅煮烂），捞出，过凉水，加一点盐，剁成菜泥，挤去菜汁，以手在盘中转成宝塔状。先碎切香干（北方无香干，可以熏干代），如米粒大，泡好虾米，切姜末、青蒜

末。香干末、虾米、姜末、青蒜末，手捏紧，分层堆在菠菜泥上，如宝塔顶。好酱油、香醋、小磨香油及少许味精在小碗中调好。菠菜上桌，将调料轻轻自塔顶淋下。吃时将宝塔推倒，诸料拌匀。

这是我的家乡制拌枸杞头、拌荠菜的办法。北京枸杞头不入馐，荠菜不香。无可奈何，代以菠菜，亦佳。清馋酒客，不妨一试。

拌萝卜丝

小红水萝卜，南方叫“杨花萝卜”，因为是杨花飘时上市的，洗净，去根须，不可去皮。斜切成薄片，再切为细丝，愈细愈好。少加糖，略腌，即可装盘。轻红嫩白，颜色可爱。扬州有一种菊花，即叫“萝卜丝”。临吃，浇以三合油（酱油、醋、香油）。

或加少量海蜇皮细丝同拌，尤佳。

家乡童谣曰：“人之初，鼻涕拖，油炒饭，拌萝卜”，可见其普遍。

若无小水萝卜，可以心里美或卫青代，但不如扬花萝卜细嫩。

干 丝

干丝是扬州菜。北方买不到扬州那种质地紧密，可以片薄

片、切细丝的方豆腐干，可以豆腐片代。但须选色白、质紧、片薄者。切极细丝，以凉水拔二三次，去盐卤味及豆腥气。

拌干丝。拔后的豆腐片细丝入沸水中煮两三开，捞出，沥去水，置浅汤碗中。青蒜切寸段，略焯，虾米发透，并堆置豆腐丝上。五香花生米搓去皮膜，撒在周围，好酱油、小磨香油，醋（少量），淋入，拌匀。

煮干丝。鸡汤或者骨头汤煮。若无鸡汤骨汤，用高压锅煮几片肥瘦肉取汤亦可，但必须有荤汤，加火腿丝，鸡丝，亦可少加冬菇丝、笋丝。或入虾仁、干贝，均无不可。欲汤白者入盐，或稍加酱油（万不可多）、少量白糖，则汤色微红。拌干丝宜素，要清爽；煮干丝则不厌浓厚。

无论拌干丝、煮干丝，都要加姜丝，多多益善。

扞瓜皮

黄瓜（不太老即可）切成寸段，用水果刀从外至内旋成薄片，如带，成卷。剩下带籽的瓜心不用。酱油、糖、花椒、大料、桂皮、胡椒（破粒）、干红辣椒（整个）、味精、料酒（不可缺）调匀。将扞好的瓜皮投入料汁，不时以筷子翻动，使瓜皮沾透料汁，腌约一小时，取出瓜皮装盘。先装中心，然后以瓜皮瓜面朝外，层层码好，加一小馒头，仍以所余料汁自馒头顶淋下。扞瓜皮极脆，嚼之有声，诸味均透，仍有瓜香，此法得之海拉尔一曾治过国宴的厨师。一盘瓜皮，所费不过四五角

钱耳。

炒苞谷

昆明菜。苞谷即玉米，嫩玉米剥出粒。与瘦猪肉同炒，少放盐，略用葱花煸锅亦可，但葱花不能煸得过老，如成黑色，即不美观，不宜用酱油，酱油会掩盖苞谷的清香，起锅时可稍烹水，但不能多，多则成煮苞谷矣！我到菜市买玉米，挑嫩的，别人都很奇怪：“挑嫩的干什么？”——“炒肉”——“玉米能炒了吃？”北京人真是少见多怪。

松花蛋拌豆腐

北豆腐入开水焯过，俟冷，切为小骰子块，加少许盐，松花蛋（要腌得较老的），亦切为骰子块，与豆腐同拌。老姜在蒜臼中捣烂，加水，滗去渣，淋入。不宜用姜米，亦不加醋。

芝麻酱拌腰片

拌腰片要领：一、先不要去腰臊，只用快刀两面平片，剩下腰臊即可扔掉。如先将腰子平剖两半，剔出腰臊，再用平刀片，则腰片易残破不整。二、腰片须用凉水拔，频频换水，至腰片血水排净，方可用。三、焯腰片要锅大水多。等水大开，

将腰片推下，旋即用笊篱抄出，不可等腰片复开。将第一次焯腰片的水泼去，洗净锅，再坐锅，水大开，将焯过一次的腰片投入再焯，旋即捞出，放凉水盆中。两次焯，则腰片已熟，而仍脆嫩。如一次焯，待腰片大开，即成煮矣。腰片凉透，挤去水，入盘，浇以生芝麻酱、剁碎的郫县豆瓣、葱末、姜米、蒜泥。

拌里脊片

以四川制水煮牛肉法制猪肉，亦可，里脊或通脊斜切薄片，以芡粉抓过。烧开水一锅，投入肉片，以笊篱翻搅，至肉片变色，即可捞出，加调料。

如热吃，即可倾入水煮牛肉的调料：郫县豆瓣（剁碎）炒至出香味，加酱油、少量糖、料酒。最后撒碾碎的生花椒、芝麻。

焯过肉的汤，撇去浮沫，可做一个紫菜汤。

塞馅回锅油条

油条两股拆开，切成寸半长的小段。拌好猪肉（肥瘦各半）馅。馅中加盐、葱花、姜末。如加少量榨菜末或酱瓜末、川冬菜末，亦可，用手指将油条小段的窟窿捅通，将肉馅塞入，逐段下油锅炸至油条挺硬，肉馅已熟，捞出装盘。此菜嚼