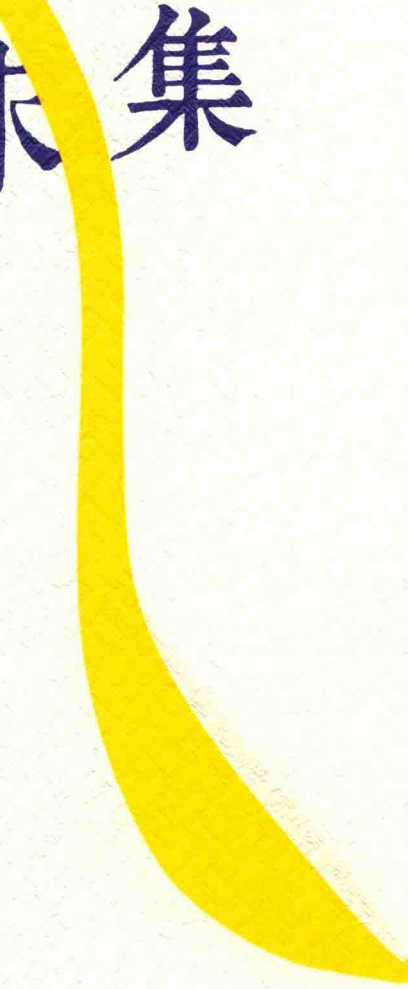


知味集



知味集：餐桌边的故事

主编 汪曾祺
朴编 施亮

CS

湖南文艺出版社

知味集

餐桌边的故事



汪曾祺 主编
施亮 补编

版社

图书在版编目(CIP)数据

知味集：餐桌边的故事 / 汪曾祺主编；施亮补编. — 长沙：
湖南文艺出版社，2017.12
(生活美学馆)

ISBN 978-7-5404-8345-6

I. ①知… II. ①汪… ②施… III. ①饮食—文化—中国
IV. ①TS971.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第252731号

zhiweiji:canzhuobian de gushi

知味集：餐桌边的故事

主 编 汪曾祺 补 编 施 亮

出 版 人 曾赛丰
责任编辑 刘茁松
责任校对 彭浩瑞
插 图 申和平
排 版 汪 勇
封面设计 韩 捷
出版发行 湖南文艺出版社
经 销 全国新华书店
印 刷 长沙超峰印刷有限公司
开 本 880mm×1230mm 1/32
字 数 240 千
印 张 18.5
印 次 2017年12月第1版1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5404-8345-6
定 价 56.00元

湖南文艺出版社地址：长沙市雨花区东二环一段508号 邮编410014 网址 www.hnwy.net
若有印刷质量问题，请与本社出版科联系调换。电话0731-85983029

初夏新荷

知味集

餐桌边的故事



烹饪是文化在日常生活里最亲切的表现。——钱锺书

主编 施亮 补编

韭菜之秋

芳郊草苗

村中柘苗

萌苗盈邱

泛土膏而争茁

覽芳郊而競茁

獨漸牙兮正茁

春芽茁而葩紅

勾萌茁以聿達

當五年而再茁

滿盆豆苗 吐苗

嫩牛苗之微尖

姜芳蘭之茁茁

薺菜苗以六葉

再閨因之而草茁

《知味集》征稿小启（代序）

汪曾祺

浙中清谈，无过张岱。白下老饕，端让随园。中国是一个很讲吃的国家，文人很多都爱吃，会吃，吃得很精；不但会吃，而且善于谈吃。中外文化出版公司要编一套作家生活艺术的丛书，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中成一本，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、臭干张，皆可一谈。或小市烹鲜，欣逢多年之故友；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，谨奉牋以闻，此启。

编者注：此文为《知味集》1990年原版序言。

启事

经多方联系，本书尚有部分作者未能联系上。希望借此启事，得到作者及作者家属或友人的帮助，以便我们付酬并寄送样书。在此致谢。未能联系上的作者有：李一氓、赵珩、益西旦增、朔望、车辐、舒湮、俞明。

责编邮箱 liuzhuosong@163.com

目录

- 吃食和文学 汪曾祺 001
- 四方食事 汪曾祺 012
- 故乡的食物 汪曾祺 022
- 故乡的野菜 汪曾祺 041
- 五味 汪曾祺 048
- 萝卜 汪曾祺 053
- 征途食事 李一氓 060
- 吃的 5W 王蒙 072
- 面包祭 铁凝 078
- “涮庐”闲话 陈建功 090
- 吃谈 高洪波 097
- 鱼我所欲也 王世襄 102
- 春菰秋蕈总关情 王世襄 109

- 樊哙狗肉 王为政 119
- 作家李劫人的厨艺 车幅 122
- 野蔬之癖 艾煊 130
- 牧羊人和鱼 (哈萨克族) 艾克拜尔·米吉提 136
- 饮食文化意识流 邓友梅 145
- 吃河豚 叶志诚 151
- 打糊饼 刘绍棠 155
- 吃的拉杂谈 苏叔阳 159
- 腐乳·窝头议 吴祖光 166
- 鲜鱼浓汤 吴泰昌 176
- 我“以食为地”——关于饮食漫谈絮语 邹霆 183
- 家乡味 邹荻帆 204
- “吃”的随想曲 林非 211
- 温州小吃 林斤澜 217
- 豆腐 林斤澜 226
- 吃喝之外 陆文夫 230
- 关于豆腐 郭风 237
- “豆花西施”情结 (满族) 赵大年 246
- 美食二题 (满族) 赵大年 253

- 菜羹香 (满族) 赵大年 257
- 胡吃杂记 姜德明 268
- 梧州豆浆 秦牧 276
- 苏帮菜 俞明 280
- 不散的筵席 高缨 289
- 一鸡三吃 徐城北 299
- 何必曰味 朔望 303
- 煨红薯之忆 唐棣 312
- 西藏野味食物 (藏族) 益西单增 317
- 芥末墩儿 钱世明 322
- 捕鱼·吃鱼 章品镇 325
- 美食随笔 黄宗江 333
- 雪与雕梅 (白族) 晓雪 338
- 喝豆汁儿 韩少华 343
- 白油豆腐 韩蔼丽 352
- 忆苦思甜话当年 舒湮 360
- 知味与知本 舒展 366
- 民食天地 舒婷 376
- 节日的吃——童年回忆 新风霞 386

- 东北风味 端木蕻良 397
- 食趣 霍达 400
- 漫话贵阳小吃 蹇先艾 413
- 吃饭的故事 孙犁 418
- 吃菜根 孙犁 421
- 沙滩的吃 张中行 424
- 早期的烤肉 张中行 428
- 东来顺 张中行 432
- 袁枚与《随园食单》 李国文 436
- 馄饨大爷 梁秉堃 445
- 记忆中的野菜粥 张胜友 453
- 紫笋红姜煮鲫鱼 王跃文 456
- 土瓜湾家宴 王璞 459
- 吃小馆儿的学问 赵珩 470
- 莼鲈盐豉的诱惑——文人与吃 赵珩 475
- 说恶吃 赵珩 486
- 旧京食俗二题 朱小平 496
- 北海仿膳与满汉席 朱小平 502
- 煲仔饭 朱小平 507

扬州美食二题 王慧骥 518

吃面 王慧骥 524

儿时吃食 王慧骥 527

他乡异味 汪朗 534

大白菜畅想 汪朗 541

考察臭豆腐 汪朗 547

食蟹之美 施亮 554

吃的风度 施亮 565

《知味集》原版后记 汪曾祺 569

《知味集》新版后记 施亮 574

汪曾祺

吃食和文学

偶然和高晓声谈起
“什么叫文化？——吃
意他的看法。这两天自
起咸菜和文化。

咸菜和文化

“文化小说”，晓声说：
东西也是文化。”我同
己在家里腌韭菜花，想

咸菜可以算是一种中国文化。西方似乎没有咸菜。我吃过“洋泡菜”，那不能算咸菜。日本有咸菜，但不知道有没有中国这样盛行。“文革”前《福建日报》登过一则猴子腌咸菜的新闻，一个新华社归侨记者用此材料写了一篇对外的特稿：“猴子会腌咸菜吗？”被批评为“资产阶级新闻观点”。——为什么这就是资产阶级新闻观点呢？猴子腌咸菜，大概是跟人学的，于此可以证明咸菜在中国是极为常见的东西。中国不出咸菜的地

方大概不多。各地的咸菜各有特点，互不雷同。北京的水疙瘩、天津的津冬菜、保定的春不老。“保定有三宝：铁球、面酱、春不老。”我吃过苏州的春不老，是用带缨子的很小的萝卜腌制的，腌成后寸把长的小缨子还是碧绿的，极嫩，微甜，好吃，名字也起得好。保定的春不老想也是这样的。周作人曾说他的家乡经常吃的是咸极了的咸鱼和咸极了的咸菜。鲁迅《风波》里写的蒸得乌黑的干菜很诱人。腌雪里蕻南北皆有。上海人爱吃咸菜肉丝面和雪笋汤。云南曲靖的韭菜花风味绝佳。曲靖韭菜花的主料其实是细切晾干的萝卜丝，与北京作为吃涮羊肉的调料的韭菜花不同。贵州有冰糖酸，乃以芥菜加醪糟、辣子腌成。四川咸菜种类极多，据说必以自贡井的粗盐腌制乃佳。行销（真是“行销”）全国，远至海外（有华侨的地方），堪称咸菜之王的，应数榨菜。朝鲜辣菜也可以算是咸菜。延边的腌蕨菜北京偶有卖的，人多不识。福建的黄萝卜很有名，可惜未曾吃过。我的家乡每到秋末冬初，多数人家都腌萝卜干。到店铺里学徒，要“吃三年萝卜干饭”，言其缺油水也。中国咸菜多矣，此不能备载。如果有人写一本《咸菜谱》，将是一本非常有意思的书。

咸菜起于何时，我一直没有弄清楚。古书里有一个“菹”字，我少时曾以为是咸菜。后来看《说文解字》，菹字下注云：“酢菜也”，不对了。汉字凡从酉者，都和酒有点关系。酢菜现在还有。昆明的“茄子酢”、湖南乾城的“酢辣子”，都是密封在坛子里使酒化了的，吃起来都带酒香。这不能算是咸菜。有一个“齏”字，则确乎是咸菜了。这是切碎了腌的。这东西的颜色是发黄的，故称“黄齏”。腌制得法，“色如金钗股”云。我无端地觉得，这恐怕就是酸雪里蕻。齏似乎不是很古的东西。这个字的大量出现好像是在宋人的笔记和元人的戏曲里。这是穷秀才和和尚常吃的东西。“黄齏”成了嘲笑秀才和和尚，亦为秀才和和尚自嘲的常用的话头。中国咸菜之多，制作之精，我以为跟佛教有一点关系。佛教徒不茹荤，又不一定一年四季都能吃到新鲜蔬菜，于是就在咸菜上打主意。我的家乡腌咸菜腌得最好的是尼姑庵。尼姑到相熟的施主家去拜年，都要备几色咸菜。关于咸菜的起源，我在看杂书时还要随时留心，并希望博学而好古的饕餮人有以教我。

和咸菜相伯仲的是酱菜。中国的酱菜大别起来，可分为北味的与南味的两类。北味的以北京为代表。六必

居、天源、后门的“大葫芦”都很好。——“大葫芦”门悬大葫芦为记，现在好像已经没有了。保定酱菜有名，但与北京酱菜区别实不大。南味的以扬州酱菜为代表，商标为“三和”“四美”。北方酱菜偏咸，南则偏甜。中国好像什么东西都可以拿来酱。萝卜、瓜、莴苣、蒜苗、甘露、藕，乃至花生、核桃、杏仁，无不可酱。北京酱菜里有酱银苗，我到现在还不知道究竟是什么东西。只有荸荠不能酱。我的家乡不兴到酱油园里开口说买酱荸荠，那是骂人的话。

酱菜起于何时，我也弄不清楚。不会很早。因为制酱菜有个前提，必得先有酱，——豆制的酱。酱——酱油，是中国一大发明。“柴米油盐酱醋茶”，酱为开门七事之一。中国菜多数要放酱油。西方没有。有一个京剧演员出国，回来总结了一条经验，告诫同行，以后若有出国机会，必须带一盒固体酱油！没有郫县豆瓣，就做不出“正宗川味”。但是中国古代的酱和现在的酱不是一回事。《说文》酱字注云从肉、从酉、爿声。这是加盐、加酒、经过发酵的肉酱。《周礼·天官·膳夫》：“凡王之馈，酱用百有二十瓮。”郑玄注：“酱，谓醢醢也。”醢，醢，都是肉酱。大概较早出现的是豉，其后才现在的酱。汉

代著作中提到豆酱。《齐民要术》提到酱油，但其时已至北魏，距现在一千五百多年——当然，这也相当古了。酱菜的起源，我现在没有查出来，俟诸异日吧。

考查咸菜和酱菜的起源，我不反对，而且颇有兴趣。但是，也不一定非得寻出它的来由不可。

“文化小说”的概念颇含糊。小说重视民族文化，并从生活的深层追寻某种民族文化的“根”，我以为是未可厚非的。小说要有浓郁的民族色彩，不在民族文化里腌一腌、酱一酱，是不成的，但是不一定非得寻得那么远，非得追寻到一种苍苍莽莽的古文化不可。古文化荒邈难稽（连咸菜和酱菜的来源我们还不清楚）。寻找古文化，是考古学家的事，不是作家的事。从食品角度来说，与其考察太子丹请荆轲吃的是什么，不如追寻一下“春不老”；与其查究楚辞里的“蕙肴蒸”，不如品味湖南豆豉；与其追溯断发文身的越人怎样吃蛤蜊，不如蒸一碗霉干菜，喝两杯黄酒。我们在小说里要表现的文化，首先是现在的，活着的；其次是昨天的，消逝不久的。理由很简单，因为我们可以看得见，摸得着，尝得出，想得透。

1986年9月11日