活着就得有点滋味儿

人生若寄，
切莫错过一盏茶、一杯酒、一顿饭的时光

汪曾祺
汪　朗
著

江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND ART PUBLISHING, LTD

活着就得有点滋味儿

汪曾祺
汪朗
著

江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND ART PUBLISHING LTD

图书在版编目（CIP）数据

活着，就得有点滋味儿 / 汪曾祺，汪朗著. -- 南京：江苏凤凰文艺出版社, 2017.10（2017.11 重印）
ISBN 978-7-5594-1115-0

Ⅰ. ①活… Ⅱ. ①汪… ②汪… Ⅲ. ①散文集－中国－当代 Ⅳ. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字（2017）第224468号

书　　名	活着，就得有点滋味儿
著　　者	汪曾祺　汪　朗
文字编辑	左　夕　梁耀文
责任编辑	黄孝阳　王　青
出版发行	江苏凤凰文艺出版社
出版社地址	南京市中央路165号，邮编：210009
出版社网址	http://www.jswenyi.com
发　　行	北京华景时代文化传媒有限公司 010-83638551
印　　刷	北京中科印刷有限公司
开　　本	880 × 1 230 毫米　1/32
印　　张	7.5
字　　数	130千字
版　　次	2017年10月第1版　2017年11月第2次印刷
标准书号	ISBN 978-7-5594-1115-0
定　　价	49.80元

（江苏凤凰文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换）

目录

老头儿（代序）/6

第一辑 四方

口味/24

家常酒菜/29

肉食者不鄙/36

手把羊肉/41

京城羊肉爆烤涮/44

切脍/49

鱼我所欲也/52

臭鱼掇拾/56

河豚/61

河豚记忆/63

干丝/67

菌小谱/69

大白菜畅想/74

昆明菜/79

韭菜花/89

豆汁儿/92

贴秋膘/94

过三秋与秋膘/99

萝卜/106

故乡的野菜/112

一缸蜜茶
半支素烛
主人的深情

食豆饮水斋闲笔/119

第二辑 五味

五味/132
面之雅俗/137
故乡的食物/140
栗子/156
蚕豆/159
豆腐/163
考察臭豆腐/171
卤煮出身/176

果蔬秋浓/182

第三辑 食事

吃食和文学/187
且说全家福/197
泡茶馆/203
葵•薤/215
食之“是非”/221
桃花源记/226

多年父子成兄弟（代跋）/234

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com

活着就得有点滋味儿

汪曾祺
汪朗
著

江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND ART PUBLISHING LTD

一花一叶皆有情

一茶一饭过一生

目录

老头儿（代序）/6

第一辑 四方

口味/24

家常酒菜/29

肉食者不鄙/36

手把羊肉/41

京城羊肉爆烤涮/44

切脍/49

鱼我所欲也/52

臭鱼掇拾/56

河豚/61

河豚记忆/63

干丝/67

菌小谱/69

大白菜畅想/74

昆明菜/79

韭菜花/89

豆汁儿/92

贴秋膘/94

过三秋与秋膘/99

萝卜/106

故乡的野菜/112

一缸蜜茶
半支素烛
主人的深情

食豆饮水斋闲笔/119

第二辑 五味

五味/132
面之雅俗/137
故乡的食物/140
栗子/156
蚕豆/159
豆腐/163
考察臭豆腐/171
卤煮出身/176

果蔬秋浓/182

第三辑 食事

吃食和文学/187
且说全家福/197
泡茶馆/203
葵•薤/215
食之“是非”/221
桃花源记/226

多年父子成兄弟（代跋）/234

老头儿（代序）

汪朗

看杂书写杂文之外，老头儿（“老头儿”是家人对汪曾祺的昵称——编者注）还喜欢吃杂食，自称是个杂食动物。他生在高邮，住过昆明、上海、北京，还跑了不少地方，对各地的吃食都很有兴趣，都想品尝一番，特别是那些稀奇古怪的东西。他去内蒙古，专门要试着生吃羊肉。他晚年去云南，就想尝一下傣族的苦肠——牛肠里没有完全消化的青草，傣族人生吃、做调料、蘸肉。当地人怕同去的作家接受不了，只做了一个苦肠加肉蒸丸子，让他觉得很不过瘾。

老头儿看重的是平民化的杂食，是一般百姓的“吃儿”。他在北京京剧团上班时，经常会跑到附近的小饭馆，吃一碗卤煮火烧，来二两二锅头，觉得挺过瘾。到了外地，也四处蹓摸各种杂吃。有一年他和一帮作家到广西桂林，放着宾馆的大菜不享用，非和贾平凹到街头吃小饭馆，最后相中了老友面，好像就是酸笋肉丝面。以后两人一走进小馆子，贾平凹就高叫一声：“两碗老

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com

友面！”爸爸对贾平凹印象不错，除了觉得他有才外，还因为两人曾经是“面友”。

在家里，老头儿也常常做些杂七杂八的东西：炒麻豆腐、炒疙瘩皮、羊头羊蹄、热汤面就臭豆腐……全是北京平民吃的玩意儿，上不得大雅之堂。前些年，市面上还没爆肚卖，他就自己买个生牛肚，吭哧吭哧洗上半天，还得把牛肚里外都撕去一层，只留下中间部分，然后自己配制调料。折腾两三个小时，最后满打满算能爆出一笊篱成品，还嚼不烂。他倒是吃得挺来劲，用假牙一个劲儿磨蹭，一边还说：“爆肚就是不能嚼得烂。”有这回事？

老头儿也会做上几样拿手菜，在朋友中间有点名气。

一个是煮干丝。这本来是扬州的名菜，但他进行了改良。原来的大煮干丝只用鸡汤，最多俏些冬笋丝、火腿丝，比较清淡。他做的煮干丝还要添加冬菇、干贝、海米、虾子、鸡丝等提味，煮的时间也更长，还要略加一点儿酱油，因而味道更为醇厚。一次他受作协之托在家中招待聂华苓，做了一道煮干丝，结果客人把碗里的最后一点汤汁都喝得干干净净，让他很是得意。还有一次，朱德熙来家里吃饭，一大碗煮干丝还剩一小半，他就对夫人何孔敬说：“你不吃了吧！”随即把碗抱过来，吃了个底儿朝天。朱伯伯平时很谦和，对夫人也很好，但真碰上合口的东西就不管不顾了。真有意思。

老头儿常做的还有拌菠菜、冰糖肘子、腐乳肉、汽锅鸡、水煮牛肉、腌笃鲜等，都有相当水平。他做的菜南北杂陈，不拘一

格，往往因时而异。一次，台湾女作家陈怡真到北京，指名要吃汪曾祺做的菜，老头儿参加爱荷华大学国际写作计划时和陈怡真相识，而且得到她不少帮助，自然不能推辞。除了煮干丝、冰糖肘子几样保留节目外，这次他还做了一道烧小萝卜，陈怡真吃了赞不绝口。当时是春天，北京小水萝卜刚上市，正是最好吃的时候，他烧的时候又加入了干贝，味道自然鲜美。到了秋天，市场上刚有鲜玉米卖时，他便会买些回家。别人要挑籽实饱满的，煮着吃出数，他却专拣嫩的买，玉米粒中要有一团白浆才好。买回之后，将玉米粒剥下，与猪肉末、青辣椒同炒，有一股说不出的清香。若是再加上云南的干巴菌，味道更棒，清香中混杂着一股干巴菌独有的异味。这道炒青苞谷本来是昆明的家常菜，但是能在北京吃到的人不多。

除了“三杂”之外，老头儿肚子里还有不少东西，能画两笔画，能写两笔字，新诗旧词也都能写上两句，还会唱几段昆曲，这里就不多说了。

老头儿的“三杂”对他的文学创作多有裨益。他住蒲黄榆时，经常到一家小酒馆喝酒，啃兔头，还结识了一帮酒友。后来他把酒馆里的见闻写成了一篇小说《安乐居》，很有味道，还拍成了电视剧。《安乐居》中写了一帮酒友，有木材厂下夜看门的老吕，做过小买卖的老聂，文化馆的“画家”，当过厨子的瘸子，扛过麻包的老王，还有一个久居北京的上海老头。老头儿把每个人都描画得活灵活现。上海老头的话很特别，在地道的上海

话中往往掺杂一些北京语汇，甚至用一些北京的歇后语：“那末好！武大郎盘杠子——上下够不着！”他把这些北京语汇、歇后语一律上海话化了，北京字眼，上海语音，挺绝。上海老头自带酒菜，一顿酒要跑好几家酒馆，对此还有一个妙喻：“啊！我们吃酒格人，好比天上飞格一只鸟（读如‘屌’），格小酒馆，好比地上一棵树。鸟飞在天上，看到树，总要落一落格。”这只鸟喝完酒，收拾好筷子，盖好小饭盒，拎起提包，和其他酒客打个招呼后，飞了。他走后，有的酒客问：“他说什么？喝酒的都是屌？”每次看到这里，我都忍不住发笑。这个老头儿，一肚子坏水。老头儿写小说不怎么会编，一般都是根据真人真事加工出来的。如果没有泡酒馆吃兔头的经历，不可能写出这只“鸟”来。

老头儿吃兔头还有一个收获。一次酒客们在老头儿不在时聊起老头儿，有一个老者说，别看那个老头儿不言不语，肚子里有货。一看那双手，就是个写文章的。老头儿听说后很得意，向我们显摆了好一阵，同时也惊异于江湖之上确有高人。

有一篇小说编的成分比较多，就是《金冬心》。冬心先生是扬州八怪重要人物金农的号，老头儿对他很感兴趣。他曾经和我说起过金冬心的捷才：一次某盐商参加宴会，席间行令赋诗，诗句中须带有飞、红二字，盐商没什么文化，居然说了一句“柳絮飞来片片红”，众人皆说不通，弄得盐商很没面子，此时金冬心站出来说，此乃元人咏平山堂的诗句，并随口吟出全诗：“廿四桥头廿四风，凭栏犹忆旧江东。夕阳返照桃花渡，柳絮飞来片片

红。”为盐商解了围。而这首诗其实是金农自撰的。事后，盐商送了金冬心一大笔钱。我听了之后觉得这个金冬心确实不一般，有“夕阳返照桃花渡”做铺垫，“柳絮飞来片片红”不但通，而且很有画面感。没想到，过了没多久，老头儿就写成了《金冬心》，说的就是这件事。

老头儿多年的朋友黄裳先生写过一篇《也说汪曾祺》，追忆了两人的交往故事，还对他的一些作品进行了评价，都十分精到。真的是懂老头儿。其中谈到了《金冬心》：“值得一说的是他的《金冬心》。初读，激赏，后来再读，觉得不过是以技巧胜，并未花多大力气就写成了，说不上‘代表作’。说来颇有意思，我也曾对金冬心发生过兴趣，编过一本《金冬心事辑》，从雍乾间冬心朋辈的诗文集中辑取素材，原想写一篇清前期扬州盐商、文士、画人之间关系的文章，一直未下笔，见曾祺的小说，未免激赏。后来重读，觉得这正是一篇‘才子文章’，摭取一二故实，穿插点染，其意自见，手法真是聪明，但不能归入‘力作’。”

“才子文章”，这等评价，也就是黄裳先生说得出来，因为他看清了里面的道道。《金冬心》确实没有花老头儿太多精力，确实是“摭取一二故实，穿插点染，其意自见”，但是要将这点子事情敷衍成篇，肚子里还真得有点杂货才行。就拿金冬心赴宴这件事来说，老头儿用相当篇幅具体介绍了宴会菜单：“凉碟是金华竹叶腿、宁波瓦楞明蚶、黑龙江熏鹿脯、四川叙府糟蛋、兴化醉蛏鼻、东台醉泥螺、阳澄湖醉蟹、糟鹌鹑、糟鸭舌、高邮双黄鸭蛋、

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com