

衣食大义

王干 著

衣

食

大

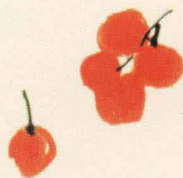
义

王干 / 著



衣住行，各色花活儿，
内蕴精深的礼仪文化再现灵光。

王干传锦绣，笔底出乾坤
汪曾祺长子展家学渊源



茅盾文学奖得主、书法家 王干 倾情作序、亲笔题名
汪曾祺 珍贵画作、经典语录 双重赠礼



中国华侨出版社

衣
食
大
义

汪朗
／
著

中国华侨出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

衣食大义 / 汪朗著. —北京: 中国华侨出版社, 2013.5
ISBN 978-7-5113-3549-4

I. ①衣… II. ①汪… 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 (2013) 第089860号

● 衣食大义

著 者/汪 朗

出 版 人/方 鸣

图书监制/祁定江

责任编辑/付改兰

选题策划/王 聪 谭楚楚

装帧设计/棱角视觉

版式设计/新兴工作室

经 销/新华书店

开 本/870mm×1280mm 1/32 印张/7.25 字数/128千字

印 刷/三河市中晟雅豪印务有限公司

版 次/2013年7月第1版 2013年7月第1次印刷

书 号/ISBN 978-7-5113-3549-4

定 价/29.80元

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里26号通成大厦三层 邮编: 100028

法律顾问: 陈鹰律师事务所

发 行 部: (010) 82605959 传真: (010) 82605930

网 址: www.oveaschin.com

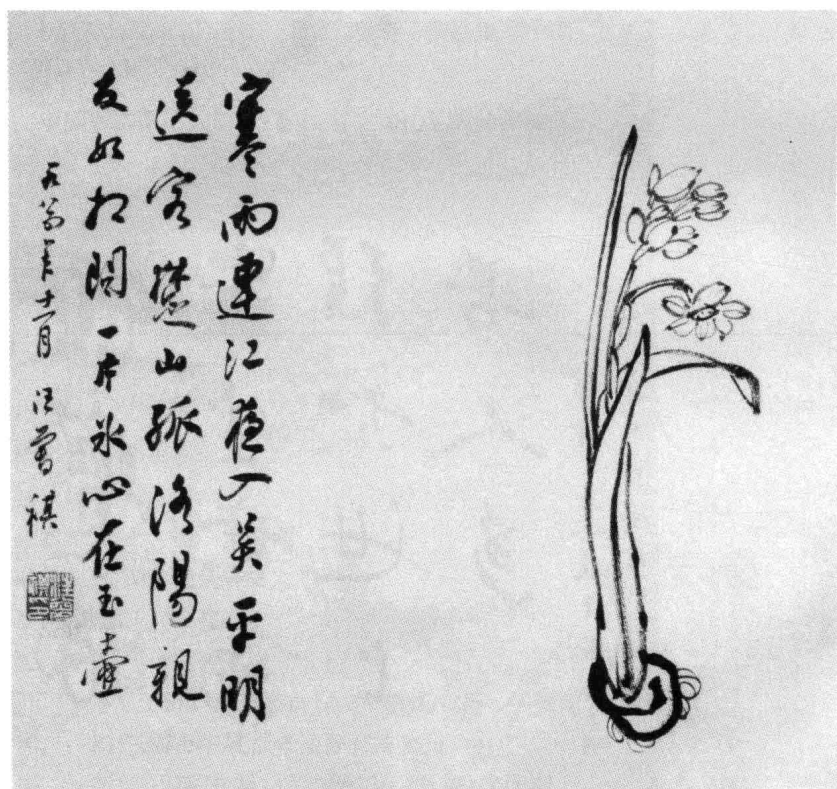
E-mail: oveaschin@sina.com

如果发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

頓與見眼
亦生意滿
須知世上
苦人多

宋儒是人道主義者亦
厚記 汪曾祺內子書





汪曾祺字画

目 录

第一辑 吃喝门道

衣食大义	002
“烹”“治”异同	006
说“尊”道“酋”	010
老之“尊”“卖”	013
审读“讲究”	017
慎谈“正宗”	021
吃喝帮闲	025
“闲行”三六九	029
扫除看盘	036
仕而优则食	040
官高食难俭	044
权臣腹中物	048
皇粮难吃	052

官饭难吃	059
堂餐滋味	063

第二辑 御食辨真

满汉何来全席	068
乱啃皇帝	080
歪批孤寡	084
御膳未必佳	087
皇上请客	095
赐食花活儿	099
饮饌之赐	103
皇上吃请	107
皇上挨宰	111

第三辑 衣帽乾坤

表里儒冠	116
冠冕名堂	120
官帽说道	124
顶戴名堂	128
贵贱花翎	132
花翎溯源	136
雉之变迁	140
“锋头”溯源	144
衣装魔障	148
服饰之赐	152
裤裆变迁	156
揣摩“箕踞”	160
说红道紫	164

第四辑 行止杂拾

叩跪杂拾	170
“名刺”谈往	174
宅第之赐	178
车舆之赐	182
“驴的”杂述	186
天地扫帚	193
“马虎”辑录	197
感悟“井堰”	201
厕俗缀集	205

第一辑

吃喝门道

衣食大义

穿衣吃饭，本寻常小事，但有些时候却能让历史拐个大弯。

且说2200多年前，项羽和刘邦为争夺天下打得难解难分。其时韩信虽是刘邦麾下大将，但自领一军，与汉王不即不离。他还借口安定地方，要刘邦给个官当当。官不大，齐王而已，让刘邦很是恼火。项羽粗中有细，看出其中有名堂，遂遣人劝韩信另起炉灶，说是：“当今二王之事，权在足下。足下右投则汉王胜，左投则项王胜。项王今日亡，则次取足下。足下与项王有故，何不反汉与楚连和，三分天下王之？”

以韩信之实力，与项羽、刘邦三分天下绝非难事，最不济，混个十年八载的不成问题。可最终他还是行使了否决权，说自己过去在项羽那里只是没人答理的“催巴儿”，到了刘邦这儿却受到重用，统领几万人马，而且吃的穿的都不错，汉王“解衣衣我，推食食我，言听计用，故吾得以至于此。夫人深亲信我，我倍之不祥。虽死不易！”一句话，已与刘邦搭伙，不好另起炉灶。

劝说韩信自立门户的，还有齐地谋士蒯通。他告诫韩信，留在刘邦身边实在悬得很：“今足下戴震主之威，挟不赏之功，归楚，楚人不信；归汉，汉人震恐。足下欲持是安归乎？夫势在人臣之位而有震主之威，名高天下，窃为足下危之。”功高震主者，其下场往往就是呜呼哀哉，省得让你震得“主”寝食难安。这个道理，韩信不会不懂，但他思来想去后还是留在了汉营，后来率大军击败项羽，成就了大汉一统江山。再后来，让蒯通说中了，成为被烹的“走狗”，完事。

韩信未听蒯通之劝，是觉得“汉王遇我甚厚”。而这“甚厚”，却不是当什么常委部长，只是“载我以其车，衣我以其衣，食我以其食”。在他看来，这待遇可比当常委部长厚得多，“吾闻之，乘人之车者载人之患，衣人之衣者怀人之忧，食人之食者死人之事，吾岂可以乡利倍义乎？”因此，没有刘邦车衣食之三赠，《三国演义》讲述的故事，恐怕就不是魏蜀吴而是汉楚齐了。

因满意吃穿待遇而为刘邦效力的，还有一个英布。他本是项羽手下大将，还被封为九江王，后来反戈一击，助刘攻项，被楚霸王端了老窝，只好投奔汉王。刘邦接见他时，竟然坐在床上洗脚丫子，弄得九江王悔恨交加，直想抹脖子。受此羞辱，实实在在是混了。没想到，待到英布回到住所时，发现“帐御饮食从官如汉王居”，大喜过望。吃穿上享受“老大”待遇，脚丫子的事儿就拉倒了，英布马上派人回乡收拾残兵为“老大”卖命，最后还和韩信一道，逼着项羽抹了脖子。惜哉！老上级的情分，还抵不过两

顿饭。由此可证，穿衣吃饭，小事其实不小，国家兴衰朝代更迭，都与其有些瓜葛。

今天看来，韩信、英布之流未免不开眼。为了几顿饭两件衣裳，就舍弃了争夺江山的机会，想必是小时候家里穷，冻稀了饿怕了。这倒也是事实。韩信年轻时经常是有上顿没下顿，为了混碗饭吃屡遭白眼，这是上了《史记》的；而英布曾因犯事受到黥罚，即在脸上刺字涂黑，因此他的另外一个名字是黥布。被黥后，英布又被发配到骊山给秦始皇修建陵墓，期间衣食不周也是肯定的。不过，韩信、英布后来都发了，级别虽然比不上项羽、刘邦，但好吃好穿总是有的。他们所看中的，乃衣食之外的东西，这就是面子。

中国自打产生了天子皇帝这些个“老大”之后，芸芸众生便有了高低贵贱之分。可是大家都是一个鼻子两个眼儿，实在分不出谁高谁低，必须另外搞些名堂，以区分等级。由是，衣食在满足人们温饱需求之外，又成了“分贵贱、别等威”的工具。同样是吃饭，天子要列九鼎，诸侯七鼎，大夫五鼎，元士三鼎，寻常小民，即便饶有家资，也只能是无鼎阶级；同样是穿衣，天子制服可以绘绣十二种花样，诸侯八种，卿六，大夫四，士二。数量之外，还有品种限制，不得乱用。平民穿衣，则不准有文饰，称为白衣，所以后来庶民又称白丁。此外，吃饭穿衣还有一项补充规定，上可以兼下，下不得兼上。皇上看你的衣服新鲜，穿穿玩儿是可以的，而且绝不付专利费；你看皇上的衣服不错，也想穿穿玩儿，准得掉脑袋。

知道了这些花样，也就明白了刘邦解衣推食的举动，为什么会让韩信、英布如此看重。这样做等于把他们放到了与“老大”平起平坐的位置，下可兼上，这确实比当个常委部长风光得多，值得卖命。

不过，解衣推食只是战时措施，不可能长久。待到天下已定，刘老大登上皇位，便找了个儒生叔孙通修订吃喝等级制，下令让当年的战友严格执行，而且还美滋滋地说：“吾乃今日知为皇帝之贵也。”打江山与坐江山，从来都是两码事。

“烹” “治” 异同

中国从古到今，拿吃喝说事儿的很有一些。有往小里说的。唐宣宗时有一宰相，仗着皇上恩宠，嫉贤妒能。他的儿子靠着老子的关系中了进士，而且还干预干部任命，一些受气多时的官员这下抓住了把柄，联手狠参了几本。皇上虽有意庇护，但毕竟事出有因，于是让他出镇淮扬，换个地方当官去吧。这也是官场上常有的事情。孰料，此公就任之后还不忘上书申冤，奏折中有这样几句话：“一从先帝，久次中书，得臣恩者谓臣好，不得臣恩者谓臣弱。臣非美酒美肉，安能啖众人之口？”自比美酒美肉，设喻可谓尖新，不知是不是淮扬菜给的灵感。宰相复姓令狐，事见《北梦琐言》。

也有往大里说的。最著名的就是老子的那句话：“治大国，若烹小鲜。”老子那年头还不懂得把文章抻长了挣稿费，这话说得实在有些苟简，叫人摸不着头脑。后人的解释还明白些。宋代范应元的注解是：“治大国者，譬若烹小鳞。夫烹小鳞者，不可扰，扰之则鱼烂。治大国者，当无为，

为之则民伤。盖天下神器，不可为也。”原来小鲜是指小鱼。小鱼在锅中煎熬时，不能经常翻动，否则就成了一锅粥。治理大国，也要如此，不可随意干涉人民的行动，也不可常常改换号令，因为国大民多，稍有变动，便会惹起绝大的扰乱。

不过，老子大约也属于远庖厨的君子，不晓得即便是烹小鲜也不能完全听之任之，无为而治。否则，这鱼一面焦黑了，另一面还是生的，怎么吃？因此，司厨者必要时也得翻腾翻腾，时髦话叫调控。

中国的厨师虽然没有把自己的行当与治国方略硬扯在一块，其实却颇知调控之道。国剧大师兼美食家齐如山先生当年在家中宴客，席间有一道小吃爆肚儿。齐先生见厨师做毕，不禁问了一句：“是不是生了点？”厨师答道，爆肚出锅后，从厨房到餐厅要走过几道院，此时正值盛夏，路途之上还能保温催熟，等到上桌时，正好。如冬天则不能如此。一道爆肚儿，制作时竟然还要顾及天时地利，瞻前而顾后，就其运作的精细而言，恐怕格林斯潘老先生调控美国经济也不过如此。

北京有许多小吃，像熏猪头肉、白水羊头、炒肝儿、卤煮火烧、杂碎汤，都取自头蹄下水。经过有心人多年琢磨，精心烹制，这些下脚料居然成为大众美味。其中佼佼者，为爆肚儿。当年梁实秋先生留学美国，心中最念念不忘的就是此君。待到他学成回京，居然连家也顾不上回，把行李寄存在车站，先跑到馆子要了三个爆肚儿，盐爆、油爆、汤爆各一份，酒足饭饱后才回家。梁先生认为这顿饭是“平生快意之餐，隔五十余年犹不能忘”。可

见当年爆肚儿的吸引力并不亚于时下四大天王之类的明星。

盐爆也称芫爆，因在烹制时要加入香菜即芫荽。芫爆与油爆同属爆肚儿系列中的贵族，多在饭馆中制作，真正的平民小吃是汤爆也称水爆。其制法是将肚子分割加工，放到滚水中滚几下，迅即起锅，蘸作料食之。

虽说是平民小吃，水爆肚儿在制作上却不容马虎。原料要用当日的鲜肚，不经冷冻，而且以羊肚为上。将鲜肚仔细洗净之后，分割成肚板、肚仁、肚领、食信、散丹、葫芦、蘑菇、蘑菇头等不同部位，然后分而爆之。爆时必须水大火旺，各个部位在滚水之中逗留时间，多则十几秒，少则只有几秒，因此非经多年历练难胜其任。当年爆肚界也有“四大天王”：东安市场的爆肚冯、爆肚王以及前门外门框胡同的爆肚杨、天桥的爆肚石。各靠一技之长，占据一方市场。像爆肚儿冯能把牛羊肚分解成13样供食客选用，配制的调料绝对不加味精，保证原汁原味。前几年爆肚儿冯的后人在北京东直门里再树招牌时，不少70多岁的老者赶来重温旧味，用牙床与爆肚儿较劲儿，那股执着精神着实令人感动。

吃爆肚儿也有讲究，肚子的不同部位食之齿感不同。有的脆，比如肚板、食信，食之齿间嘎嘎有声；有的韧，如肚蘑菇，吃起来像嚼胶皮，只能囫圇吞下；也有的嫩，像散丹、肚仁。吃时应该从粗到精，嚼不烂的在前，细嫩者殿后，如此方能渐入佳境。只选散单、肚仁之类细货，那是外