

汪曾祺 全集

6

散文卷

漢書

汪曾祺

全集



散文卷

散文卷主编／徐强

主编／季红真

人民文学出版社





汪曾祺全集

《汪曾祺全集》编辑工作委员会

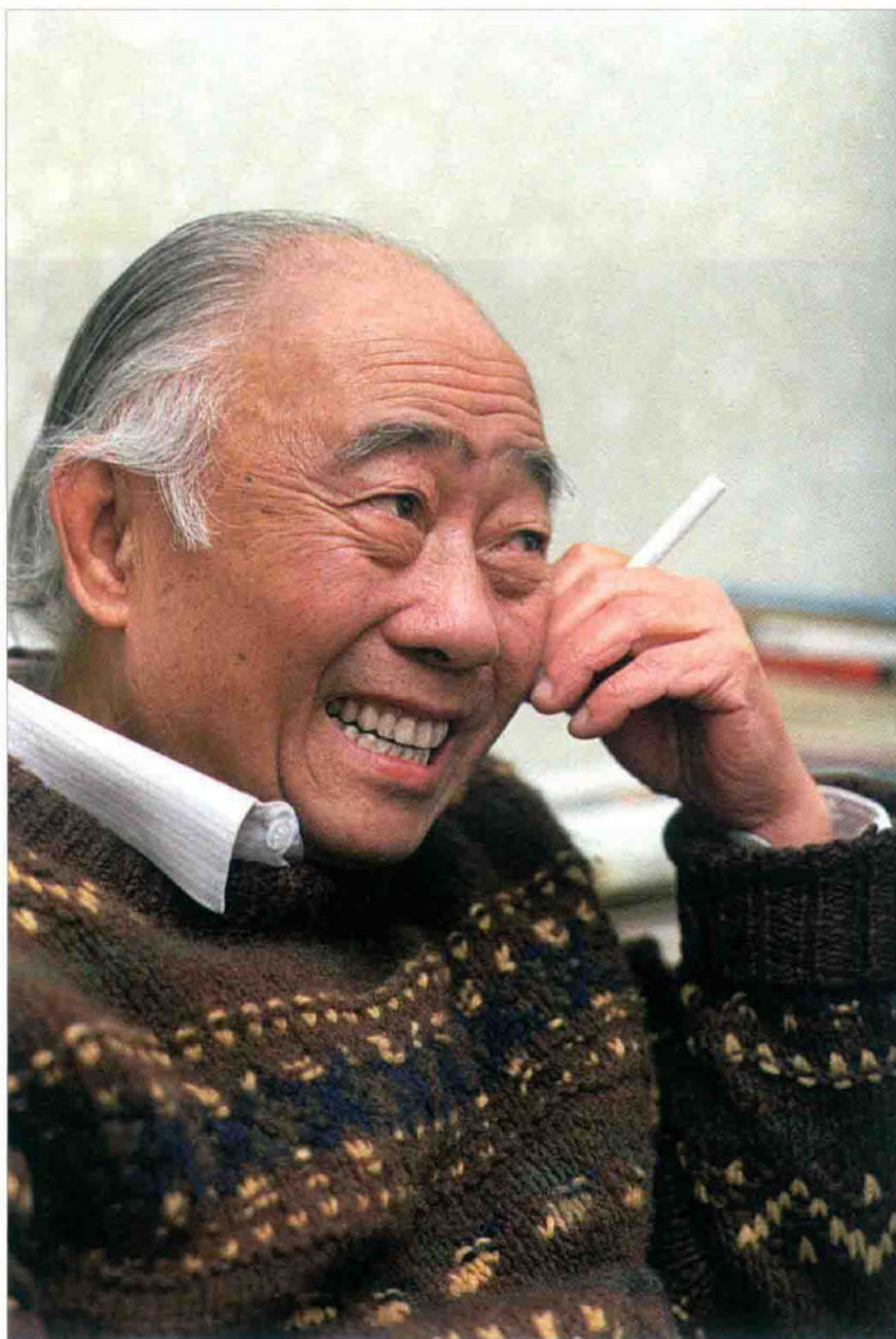
主 任 / 郭 娟

成 员 / 季红真 汪 朝 汪 朗 汪 明

徐 强 李光荣 李建新 赵 坤

刘 伟 杨 康 周墨西 李玉俐

(排名不分先后)



1994 年



1986 年 与作家贾平凹（右）、彭匈（左）在广西



1987 年美国爱荷华 在华裔女作家
聂华苓（中）家中



1990 年 4 月滇西湖 与青年作家们
左起：凌力、李林栋、汪曾祺、高洪波、
陆星儿

目 录

1987 年

散文四篇	1
宋朝人的吃喝 马铃薯 紫薇 腊梅花	
贺路翎重写小说	10
昆明菜——昆明忆旧之七	12
金岳霖先生	20
午门	24
苏三、宋士杰和穆桂英	26
熬鹰·逮獾子	28
杜甫草堂·三苏祠·升庵祠	30
泰山拾零	32
猴王的罗曼史	38
建文帝的下落——滇游新记	41
杨慎在保山	44
滇游新记(三篇)	47
泼水节印象 大等喊 滇南草木状	
吴三桂	56
藻鉴堂	58
狼的母性	60
观音寺——昆明忆旧之八	62
手把羊肉	66
鳊鱼	68
银铛	70

家常酒菜	72
钓鱼台	76
水母宫和张郎像	78
坝上	80
夏天的昆虫	82
林肯的鼻子——美国家书	85
昆明食菌	88
口蘑	90
四僧	92

1988 年

菌小谱	95
悬空的人——美国家书	99
自报家门——为熊猫丛书《汪曾祺小说选》作	102
西南联大中文系	112
淡泊的消逝——悼吾师沈从文先生	116
星斗其文 赤子其人——怀念沈从文老师	118
踢毽子	126
严子陵钓台	129
退役老兵不“退役”	132
沈从文转业之谜	134
美国短简	140
臂射珠光	147
早茶笔记(三则)	149
野鸭子是候鸟吗? ——美国家书	152
淡淡秋光	154
吴大和尚和七拳半	158
冬天	161

1989 年

吴雨僧先生二三事	164
----------------	-----

我的“解放”	167
韭菜花	175
四方食事	177
凤翥街	184
“无事此静坐”	190
寻常茶话	192
和尚——《早茶笔记》之三	197
皖南一到	201

1990 年

沽源	207
初访福建	210
七十书怀	217
人间草木	222
作家谈吃第一集	226
沙岭子	229
闹市闲民	235
二愣子	237
萝卜	239
赵树理同志二三事——《早茶笔记》之四	243
食道旧寻	247
呼雷豹	252
《水浒》人物的绰号——鼓上蚤和拚命三郎	254
五味	256
多年父子成兄弟	260
米线和饵块	263
城隍·土地·灶王爷	268

1991 年

美国女生——阿美利加明信片	276
贾似道之死——老学闲抄	279

随遇而安	284
《水浒》人物的绰号——浪子燕青及其他	292
雁不栖树	295
修髯飘飘——记西南联大的几位教授	297
觅我游踪五十年	301
烟赋	306
却老	313
我的家乡——自传体系列散文《逝水》之一	317
泰山片石	323
我的家——自传体系列散文《逝水》之二	335
录音压鸟	344
初识楠溪江	346
遥寄爱荷华——怀念聂华苓和保罗·安格尔	355
羊上树和老虎闻鼻烟儿	362
一辈古人	365

1987 年

散文四篇^①

宋朝人的吃喝

唐宋人似乎不怎么讲究大吃大喝。杜甫的《丽人行》里列叙了一些珍馐,但多系夸张想象之辞。五代顾闳中所绘《韩熙载夜宴图》主人客人面前案上所列的食物不过八品,四个高足的浅碗,四个小碟子。有一碗是白色的圆球形的东西,有点像外面滚了米粒的蓑衣丸子。有一碗颜色是鲜红的,很惹眼,用放大镜细看,不过是几个带蒂的柿子!其余的看不清是什么。苏东坡是个有名的馋人,但他爱吃的好像只是猪肉。他称赞“黄州好猪肉”,但还是“富者不解吃,贫者不解煮”。他爱吃猪头,也不过是煮得稀烂,最后浇一勺杏酪。——杏酪想必是酸里咕叽的,可以解腻。有人“忽出新意”以山羊肉为玉糝羹,他觉得好吃得不得了。这是一种什么东西?大概只是山羊肉加碎米煮成的糊糊罢了。当然,想象起来也不难吃。

宋朝人的吃喝好像比较简单而清淡。连有皇帝参加的御宴也并不丰盛。御宴有定制,每一盏酒都要有歌舞杂技,似乎这是主要的,吃喝在其次。幽兰居士《东京梦华录》载《宰执亲王宗室百官入内上寿》,使臣诸卿只是“每分列环饼、油饼、枣塔为看盘,次列果子。惟大辽加之猪羊鸡鹅兔连骨熟肉为看盘,皆以小绳束之。又生葱韭蒜醋各一碟。三五人共列浆水一桶,立杓数枚。”“看盘”只是摆样子的,不能吃的。“凡御宴至第三盏,方有下酒肉、咸豉、爆肉、双下驼峰角子”。第四盏

下酒是鹑子骨头、索粉、白肉胡饼；第五盏是群仙鹑、天花饼、太平毕罗、干饭、缕肉羹、莲花肉饼；第六盏假圆鱼、密浮酥捺花；第七盏排炊羊、胡饼、炙金肠；第八盏假沙鱼、独下馒头、肚羹；第九盏水饭、簇钉下饭。如此而已。

宋朝市面上的吃食似乎很便宜。《东京梦华录》云：“吾辈入店，则用一等琉璃浅棱碗，谓之‘碧碗’，亦谓之‘造羹’，菜蔬精细，谓之‘造齏’，每碗十文”。“会仙楼”条载：“止两人对坐饮酒……即银近百两矣”，初看吓人一跳。细看，这是指餐具的价值——宋人餐具多用银。

几乎所有记两宋风俗的书无不记“市食”。钱塘吴自牧《梦粱录·分茶酒店》最为详备。宋朝的肴馔好像多是“快餐”，是现成的。中国古代人流行吃羹。“三日入厨下，洗手作羹汤”，不说是洗手炒肉丝。《水浒传》林冲的徒弟说自己“安排得好菜蔬，端整得好汁水”，“汁水”也就是羹。《东京梦华录》云“旧只用匙今皆用箸矣”，可见本都是可喝的汤水。其次是各种爇菜、爇鸡、爇鸭、爇鹅。再次是半干的肉脯和全干的肉犯。几本书里都提到“影戏犯”，我觉得这就是四川的灯影牛肉一类的东西。炒菜也有，如炒蟹，但极少。

宋朝人饮酒和后来有些不同的，是总要有些鲜果干果，如柑、梨、蔗、柿，炒栗子、新银杏，以及莴苣、“姜油多”之类的菜蔬和玛瑙饧、泽州饧之类的糖稀。《水浒传》所谓“铺下果子按酒”，即指此类东西。

宋朝的面食品类甚多。我们现在叫做主食，宋人却叫“从食”。面食主要是饼。《水浒》动辄说“回些面来打饼”。饼有门油、菊花、宽焦、侧厚、油砣、新样满麻……《东京梦华录》载武成王庙前海州张家、皇建院前郑家最盛，每家有五十余炉。五十几个炉子一起烙饼，真是好家伙！

遍检《东京梦华录》、《都城纪胜》、《西湖老人繁胜录》、《梦粱录》、《武林旧事》，都没有发现宋朝人吃海参、鱼翅、燕巢的记载。吃这种滋补性的高蛋白的海味，大概从明朝才开始。这大概和明朝人的纵欲有关系，记得鲁迅好像曾经说过。

宋朝人好像实行的是“分食制”。《东京梦华录》云“用一等琉璃浅

棱碗……每碗十文”，可证。《韩熙载夜宴图》上画的也是各人一份，不像后来大家合坐一桌，大盘大碗，筷子勺子一起来。这一点是颇合卫生的，因不易传染肝炎。

一九八七年一月十八日

马 铃 薯

马铃薯的名字很多。河北、东北叫土豆，内蒙、张家口叫山药，山西叫山药蛋，云南、四川叫洋芋，上海叫洋山芋。除了搞农业科学的人，大概很少人叫得惯马铃薯。我倒是叫得惯了。我曾经画过一部《中国马铃薯图谱》。这是我一生中一部很奇怪的作品。图谱原来是打算出版的，因故未能实现。原稿旧存沙岭子农业科学研究所，“文化大革命”中毁了，可惜！

一九五八年，我下放张家口沙岭子农业科学研究所劳动。一九六〇年摘了右派分子帽子，结束了劳动，一时没有地方可去，留在所里打杂。所里要画一套马铃薯图谱，把任务交给了我。所里有一个下属的马铃薯研究站，设在沽源。我在张家口买了一些纸笔颜色，乘车往沽源去。

马铃薯是适于在高寒地带生长的作物。马铃薯会退化。在海拔较低、气候温和的地方种一二年，薯块就会变小。因此每年都有很多省市开车到张家口坝上来调种。坝上成为供应全国薯种的基地。沽源在坝上，海拔一千四，冬天冷到零下四十度，马铃薯研究站设在这里，很合适。

这里集中了全国的马铃薯品种，分畦种植。正是开花的季节，真是洋洋大观。

我在沽源，究竟是一种什么心情，真是说不清。远离了家人和故友，独自生活在荒凉的绝塞，可以谈谈心的人很少，不免有点寂寞。另外一方面，摘掉了帽子，总有一种轻松感。日子过得非常悠闲。没有人管我，也不需要开会。一早起来，到马铃薯地里（露水很重，得穿了浅

勒的胶靴),掐了一把花,几枝叶子,回到屋里,插在玻璃杯里,对着它画。马铃薯的花是很好画的。伞形花序,有一点像复瓣水仙。颜色是白的,浅紫的。紫花有的偏红,有的偏蓝。当中一个高庄小窝头似的黄心。叶子大都相似,奇数羽状复叶,只是有的圆一点,有的尖一点,颜色有的深一点,有的淡一点,如此而已。我画这玩意又没有定额,尽可慢慢地画。不过我画得还是很用心的,尽量画得像。我曾写过一首长诗,记述我的生活,代替书信,寄给一个老同学。原诗已经忘了,只记得两句:“坐对一丛花,眸子炯如虎”。画画不是我的本行,但是“工作需要”,我也算起了一点作用,倒是差堪自慰的。沽源是清代的军台,我在这里工作,可以说是“发往军台效力”,我于是用画马铃薯的红颜色在带来的一本《梦溪笔谈》的扉页上画了一方图章:“效力军台”——我带来一些书,除《笔谈》外,有《癸巳类稿》、《十驾斋养新录》,还有一套商务印书馆铅印本《四史》。晚上不能作画——灯光下颜色不正,我就读这些书。我自成年后,读书读得最专心的,要算在沽源这一段时候。

我对马铃薯的科研工作有过一点很小的贡献:马铃薯的花都是没有香味的。我发现有一种马铃薯,麻土豆的花,却是香的。我告诉研究站的研究人员,他们都很惊奇:“是吗?——真的!我们搞了那么多年马铃薯,还没有发现。”

到了马铃薯逐渐成熟——马铃薯的花一落,薯块就成熟了,我就开始画薯块。那就更好画了,想画得不像都不大容易。画完一种薯块,我就把它放进牛粪火里烤烤,然后吃掉。全国像我一样吃过那么多种马铃薯的人,大概不多!马铃薯的薯块之间的区别比花、叶要明显。最大的要数“男爵”,一个可以当一顿饭。有一种味极甜脆,可以当水果生吃。最好的是“紫土豆”,外皮乌紫,薯肉黄如蒸栗,味道也像蒸栗,入口更为细腻。我曾经扛回一袋,带到北京。春节前后,一家大小,吃了好几天。我很奇怪:“紫土豆”为什么不在全国推广呢?

马铃薯原产南美洲,现在遍布全世界。苏联卫国战争时期的小说,每每写战士在艰苦恶劣的前线战壕中思念家乡的烤土豆。“马铃薯”和“祖国”几乎成了同义字。罗宋汤、沙拉,离开了马铃薯做不成,更不