

汪曾祺：一菜一蔬 装着故乡的云



今年是汪曾祺诞辰100周年。5月18日，江苏高邮汪曾祺纪念馆正式开馆，从此文艺青年又多了一个打卡地。

汪曾祺(1920年3月5日—1997年5月16日)，江苏高邮人，中国当代作家、散文家、戏剧家、京派作家的代表人物。

汪曾祺在世时很乐观，是个对人间烟火充满世俗趣味的出世者，他能写、喜书、会画，还能做一手好菜。汪曾祺的美食，以独特的魅力，迷醉了众多文人雅士，并因此获得另一个头衔——美食家。他的关于吃、喜欢吃、喜欢写吃，其实也是美，是艺术之道。

读书故事

陈毅谈中西小说

著名诗人艾青，不止一次告诉他人自己与陈毅的相识情形。1941年初，应周恩来之邀，艾青与画家张仃、作家罗烽等人，由重庆艰辛来到延安。一次，周恩来邀请艾青一起用餐。其间，一位壮汉带着浓厚四川口音，大声说着文学问题：中国小说和外国的不同。中国小说是有头有尾，外国小说是拦腰截断。艾青听到其高度概括，认为通俗简明、形象生动，瞬间折服。周恩来介绍说，“你不认识？这是陈毅军长。”艾青与陈毅，由此结识。

陈毅早年曾留学法国，当时还想以文学为生，读了大量西方文艺作品。回国后曾翻译过法国名诗人缪塞及拉马丁等人的作品。他自己不仅写诗，也创作过小说多篇，于文艺不是外行。他对中西小说特点的论断，高度概括，一语中的。从中国传统小说(包括现代乃至今天的许多小说)及陈毅(包括艾青)当时接触的西方小说看，陈毅的判断，与实际情况较为相符。此论今天以比较文学眼光来看，亦有其独到之处：它是从整体上一下抓准评论对象的特征点，宏观地考虑问题的认知结论。

据《今晚报》

曹聚仁的“四不买”

著名作家、学者曹聚仁喜欢读书，说他“书痴”一点也不过分。不过，曹聚仁在买书时有“四不买”：一是书面上有人题字签名的书不买，二是开头排列许多名人序言的书不买，三是标明为“必读书”的不买，四是有花花绿绿封面的书不买。

朋友觉得他太较真，曹聚仁则一本正经地说：“一部好书，必须是朴素的，有如浣纱溪上的西子。布裙荆钗，毫无脂粉气。”说到这里，他还反问朋友：“买书和交友一样，都喜欢那种健康积极人士，难道你愿意和一个打扮得不伦不类、说话扭捏作态的人交往吗？”

朝花夕拾

世界最古老书店

世界上最古老的书店是坐落在葡萄牙里斯本的贝特朗书店。该书店创办于1732年，迄今已有288年的历史。

贝特朗书店经历过地震、火灾、战争和经济危机等，至今依然挺立于里斯本希亚多城区Garrett街73号。走进这家书店，会看到书店的红色标志，标志上有一个大大的字母B，它的下方还有着历史厚重感的创办日期：1732年。

书店的第一间大厅里散发着古老气息，其中摆放着贝特朗书店一份1755年的书单。在这份书单上罗列了近两千册书。店内珍贵的图书都被放在玻璃柜中。装有滑轮的梯子及木制书架梯，能让顾客拿到图书隔板最高一层的图书。在大厅挂着的标牌中，最重要的是标示吉尼斯世界纪录证书的那块牌子，上面写着：“贝特朗书店是世界上最古老的书店。”

晚综

1 懂得吃

汪曾祺的《受戒》《大淖记事》等很多小说中都有水，充分体现了他对水乡生活的迷恋。水乡的静谧温柔，养成了他爱好各种美食的习惯。在他的《所谓吃货，不过是太热爱这个世界》中，谈吃的散文就有32篇之多，荠菜、枸杞、苦瓜、葵、蕓、瓜、茼蒿、蒜苗、花生、韭菜花、豌豆等，都在他笔下开花；鲥鱼、鲤鱼、鳊鱼、凤尾鱼、鳝鱼、螺蛳等，都在他文字中游弋。

《五味》中，炒米、焦屑、端午的鸭蛋、拌菠菜、拌萝卜丝，可写得文采缤纷。《昆明菜》一篇说到昆明的炒鸡蛋，“炒鸡蛋天下皆有。昆明的炒鸡蛋特泡。一掂翻面，两掂出锅，动锅不动铲。趁热上桌，鲜亮喷

香，逗人食欲”，真的把人的食欲给“吊”了起来。

其实，汪曾祺笔下的美食，并不上“档次”。几个小小的“杨花萝卜”，也被他描述成最好吃的食材。杨花萝卜即北京的小水萝卜。“因为是杨花飞舞时上市卖的，名之曰：‘杨花萝卜’，这个名称极富于季节感。”汪曾祺笔下的高邮鸭蛋写出了人间滋味。“平常食用，一般都是敲破‘空头’用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。”(汪曾祺《端午的鸭蛋》)这种笔法充满无限的家乡恋情，细细品味，让人感到高邮人骨子里对鸭蛋的那份骄傲。

2 品着吃

汪曾祺对吃是饶有兴趣的。在20世纪70年代的一封信中，他教朱德熙做一种“金必度汤”，原料无非是菜花、胡萝卜、马铃薯、鲜蘑和香肠等，可做工考究，菜花、胡萝卜、马铃薯、鲜蘑和香肠全部要切成小丁，汤中居然还要倒上一瓶牛奶，起锅之后再撒上胡椒末，称之为西菜。

有一次到菜场买牛肉，汪曾祺问卖牛肉的：牛肉怎么做？让人感觉老头奇怪：不会做，怎么还买？其实，他是为了引出话头，结果倒给人家讲解了一通牛肉的做法，从清炖、红烧、咖喱牛肉，直讲到广东的蚝油炒牛肉、四川的水煮牛肉和干煸牛肉丝。(汪曾

祺《吃食与文学》)

汪曾祺生前曾编过一本《知味集》，给这本文集写稿的有48位知名作家，历数中国菜的渊源和历史。文人很多都爱吃、会吃，吃得很精，而且善于谈吃，把谈吃文章集中成一本，什么八大菜系、四方小吃、生猛海鲜、新摘园蔬、暨酸豆汁、臭千张等，相当有趣。

他在1973年写给朱德熙的一封信中还说：“我很想退休之后，搞一本《中国烹饪史》，因为这实在很有意思，而我又还颇有点实践，但这只是一时浮想耳。”足可见汪老对吃的兴趣。

3 亲手做着吃

汪曾祺的“好吃”精神促成了一道汪氏菜肴的诞生。他在《文章杂事》中详细列出回锅油条的做法：“买油条两三根，劈开，切成一寸多长一段，于窟窿内塞入拌了剁碎榨菜及葱丝肉末，入油锅炸焦，极有味。”“这是我的发明，可以申请专利。回锅油条极酥脆，嚼之真可声动十里人。”

在不少文章中他都透露出对豆腐菜系的钟情。《豆腐》一文是他对豆腐喜爱之情的大成之文，洋洋洒洒4000余字，讲述豆腐的各种做法及风味，写出了汪曾祺的“豆腐学问”。“汪豆腐好像是我的家乡菜，豆腐切成指甲盖大小的小薄片，推入虾子酱油汤中，滚几开，勾薄芡，盛大碗中，浇一勺熟猪油，即得。叫作汪豆腐，大概是因为上面泛着一层油，用勺舀了吃，吃时要小心，不能性急，因为很烫，滚开的豆腐，上面又是滚开的油，吃急了会烫坏舌头。我的家乡人喜欢吃烫的东西，语云：‘一烫抵三鲜’。”

1987年的《家常酒菜》中，在拌菠菜、拌萝卜丝、干丝、扒瓜皮、炒苞谷、松花蛋拌豆腐、芝麻酱拌腰片、拌里脊片之后，他正式将“汪豆腐”列入，并说“这道菜是本人首创，为任何菜谱所不载。很多菜

都是馋人瞎琢磨出来的”。美籍华人作家聂华苓到北京访问，汪曾祺以家宴接待。做了几道菜，其中一道煮干丝，聂华苓吃得非常惬意，最后连一点汤都喝掉了。煮干丝是淮扬菜，不是什么稀罕物，但他是用干贝吊的汤。他说“煮干丝不厌浓厚”，愈是高汤则愈妙。台湾作家陈怡真到北京，请汪曾祺给她做一回饭。汪先生给她做了几个菜，一个是干贝烧小萝卜。那时，正是北京小萝卜长得最饱满也最嫩的时候。汪先生说，这个菜连自己吃了都很诧异，味道香甜如此！他还炒了一盘云南的干巴菌。陈怡真不仅吃了，剩下的一点点，还用塑料袋包起，带到宾馆去吃。(汪曾祺《自得其乐》)

汪曾祺逝世后，故乡高邮为纪念他，“汪氏菜肴”“汪氏家宴”一时鹊起，还出现了专事推介汪氏菜肴的“汪味馆”，生意十分红火。全国众多“汪迷”不顾路远迢迢慕名前往，品尝汪氏菜肴，饱览汪曾祺美文和书画。

谁的心里没有一片故乡的云呢？只是，汪曾祺把对故乡的感情融入生活的一菜一蔬，平淡朴实地叙说着心中的那片云。

据《解放日报》

