



汪曾祺与美食文化

□ 朱延庆

汪曾祺先生是一位海内外知名的作家,也是一位知名的美食家。有的美食家只会品尝、评论,而他不仅会品评,且能自己下厨做菜。他做的菜均能得到家人和客人的褒赞。更难能可贵的是,如同他的文学创作一样,能够不断创新,给人以新的美感享受。

先生在阔别故乡高邮40年后,于1981年10月、1986年10月、1991年9月三次回高邮,我有幸能陪同先生参加有关活动,特别是第二、三次我是全程陪同,后又曾在先生家作客,因而对先生关于美食文化的理论和实践粗有知晓、领悟。

高邮的大厨及美食家近来将先生喜欢吃的菜,他经常做给家人及客人吃的菜,统称为“汪氏家宴”,并以其本味、清淡、别致的独特风味行于世,颇受广大民众的欢迎,成为世界美食之都扬州耀眼的名宴。



在先生的食单中,每道菜取料平常,操作简便,风味独特。试举几例明释。

烫煮干丝。烫煮干丝是淮扬菜的特色菜。先生少年、青年时期在高邮茶馆吃干丝的情景几次出现在他的文章中,在《如意楼和得意楼》《徙》《八千岁》中都有过描述。一块定制的老嫩相宜的大豆腐干,用快刀削成薄片,再切成细丝,“细如马尾,一根不断”。大煮干丝做工精细,沸水烫煮两次后配以鸡丝、笋片、虾米,先生却别具匠心,喜用自制的干贝汤烧制。1987年9月,先生在美国爱荷华州,曾在美籍华人作家聂华苓家用餐,非常愉快。不久,聂华苓及其夫君到了北京,坚决要在先生家吃一顿,



先生做了这道菜,聂华苓连汤汁都喝光了。这道菜的闪光点是加干贝汤。

油条撮斩肉。这道菜是先生的“专利”。油条全国各地都有。将油条切成寸段,掏空,加入榨菜丁、葱、姜米、胡椒的肉泥撮入油条中,入油锅炸至酥脆起锅,配番茄酱蘸食,先生写道,可“声动十里”。



扬花萝卜烧干贝。早先在扬州一带,扬花萝卜似只有春季有,一般是扑一扑,炆着吃。现在好像四季都有扬花萝卜卖了。一次先生在家将扬花萝卜与干贝一起烧招待客人,扬花萝卜烂了,一嘴一个,鲜嫩无比,客人连汤汁都喝干了。

菱蒿薹子炒肉丝。先生在《大淖记事》中曾经写到菱蒿薹子。这是一种生于水边的野草,“加肉炒食极清香。”春天,在沙滩上、高邮湖边到处是菱蒿薹子,这种野草有一种“蒿”味,即所谓“清香”。诺贝尔奖得主屠呦呦曾几次到高邮调研青蒿素治疟疾的药理效用。青蒿也是“蒿”,“蒿”味重,不能做菜。先生认为菱蒿薹子的清香“即食时如坐在河边闻到新涨的春水的气味。这是实话,并非故作玄言。”吃这道菜时,很能使人联想到苏轼的《惠崇春江晚景》中的诗句“菱蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”如今市场上的菱蒿薹子不少是人工培植的,不及野生的清香。



虎头鲨余汤。高邮人称为虎头鲨,苏州人、上海人称为塘鳢鱼,杭州人称为土步鱼,均视为上品,袁枚的《随园食单》曾经写到。虎头鲨的吃法有红烧、清炒、椒盐等,而先生喜“余汤,加醋和胡椒。虎头鲨余汤,鱼肉极细嫩,汤味极鲜,开胃。”先生称此为“醋汤”,风味别致。他曾创作并书写《虎头鲨歌》赠人,其中有两句:“嫩比河豚鲜比虾,只在寻常百姓家”。

昂嗤鱼余汤。昂嗤鱼学名叫黄颡鱼,高邮训估学大师王引之考证应写成“𩚑𩚑”。常州人称“昂公”,一碗“昂公炖蛋”中间放一条昂公,味道就鲜美了。先生做昂嗤鱼余汤不加醋,“汤白如牛乳”,是所谓“奶汤”,有别于虎头鲨的“醋汤”。“昂嗤鱼也极嫩,腮边的两块蒜瓣肉有大拇指大,堪称至味。”前几年,高邮的厨师、美食家新开发了一道菜,一条昂嗤鱼用刀在正反面各削取一大片,清炒,名曰“金丝鱼片”,因鱼皮上有金色的花纹,在南京参赛时获得“江苏国际金奖”。



咸菜茨菇汤。高邮一带在秋末冬初产一种高约2尺的大白菜,是专门供腌制的。早些年每年小雪后家家就都腌菜了。下雪了,咸菜茨菇汤就成了大菜。“腌了四五天的新咸菜,不咸,细、嫩、脆、甜,难可比拟”。咸菜里加了茨菇片,那就是咸菜茨菇汤或是茨菇咸菜汤了。民国二十年即1931年高邮发大水,先生一家全搬迁至文



游台避水,每天咸菜茨菇汤,茨菇是带崙子的,崙子味苦,“真难吃”。到北京后一次去他的老师沈从文家拜年,师母张兆和炒了一盘茨菇肉片,要知道在北京茨菇的价格是很贵的。沈先生吃了两片茨菇,说:“这个好,格比土豆高。”这句话给先生以很好的启迪。茨菇出污泥而不染,格高。吃菜讲究“格”的高低,也体现了吃菜人的高“格”。原来每道菜都有它深厚的文化底蕴。沈先生的话似乎改变了先生青年时常吃咸菜茨菇汤的感觉。几十年的漂泊生涯,吃不到家乡的茨菇,汪曾祺想它了。所以先生在《故乡的食物》中写道:“我很想喝一碗咸菜茨菇汤”“我想念家乡的雪”。咸菜茨菇汤、家乡的雪成了思乡的代名词了,饮食咸菜茨菇汤是饮和食德啊!身在他乡,想家了,最好去吃一碗咸菜茨菇汤。



卤汁桃花鸡。高邮的春天,桃花盛开,有一种野鸟,嘴长,腿长,身如鹤鹑大,常在芦苇丛中嬉游,或在湖边沼泽地里觅食,这种野鸟高邮人称做“鸪”,它身虽瘦小,但胸脯一块肉厚,人们常将不好的东西叫作“鸪”,字写得不好也叫作“鸪”“鸪老二”。如将鸪用酱油、料酒、姜汁、卤水等调料腌制后再在调料中烧煮即成卤汁桃花鸡。先生在家乡喜吃鸪,写道:“鸪肉极细,非常香,我一辈子没有吃过比鸪更香的野味。”鸪味固然甚美,其中也夹着对家乡的浓浓的深情啊!高邮州志上载,传说桃花凋谢,鸪就无踪了,鸪就化成田鼠了,第二年桃花开时,田鼠又变成鸪。鸪味真美,高邮人吃鸪时,连骨头都嚼食。现在鸪少了,厨师便以鹤鹑代替。

名贵双璧。先生很喜欢家乡的“朱砂豆腐”。即在汪豆腐时加入高邮的鸭蛋黄,红白相间,色香味俱佳。先生又创新了。1990年9月3日写给我一封信,其中谈到:“我很想把高邮的‘雪花豆腐’提高一下,即在豆腐中加入鳊鱼肚皮的嫩肉。”“这个菜可以成为名贵的菜,可用以待上客。”1982年,我将袁枚的《随园食单》复印寄赠先生,先生阅后写了一篇文章:这家伙真会吃,

“有味使之出,无味使之入。”这两句话也成了先生美食文化的经典名句。鳊鱼白有味,“出”;豆腐无味,“入”。一碗汪豆腐上桌,豆腐色如玉,清香散发;鳊鱼的肚皮丁色如白璧,在碗中闪闪发光,入口嫩滑,味道鲜美,真可谓“双璧”了,因为名贵,所以叫“名贵双璧”。我与几位厨师谈此创意,做出的菜颇受好评。先生在文学创作上是一位既继承传统又不断创新的大家,在美食研究上也是一位善于思考、不断改革创新的大家。

醉蟹。1989年前后,我曾连续几年托人带高邮产的醉蟹赠先生。当时的醉蟹还比较紧张,价格也不低。1989年5月13日我收到先生的来信:托王干带来醉蟹一坛已拜领,并已吃光了,两次都是招待台湾客人。先生与家人都舍不得吃,用以招待嘉宾了。我以为先生喜食正宗的做法精细的醉蟹。高邮的醉蟹在北宋时就闻名了,秦观曾以糟蟹赠送在徐州的师友苏轼,有诗记之《以尊姜法鱼糟蟹寄子瞻》,糟蟹类醉蟹也。



汪氏出的大菜还有红烧狮子头、八宝麻鸭羹、清炒虾仁等。

高邮的国家级地标产品如今有15种之多,占扬州市的百分之四十,高邮湖产的鳊、白、鳊鱼、银鱼、瓜鱼、虎头鲨、昂嗤鱼、龙虾、白虾、青虾、螃蟹、界首茶干等,先生均喜爱并能做出道道美食。还有高邮的咸鸭蛋,质细而油多,蛋白柔嫩,筷子一戳,吱——油直冒。五香牛肉、熏鱼、醉虾、高邮的蒲包肉、荠菜拌界首茶干、炆枸杞头等冷盘,都有其独特的风味。高邮的大厨及美食家已经总结出几十道汪氏家宴中的美食食单,而且制定了标准,可以让全国食客享用。

汪曾祺先生的美食文化最大的特点是美食当中有文化,走入寻常百姓家,因而每道菜的美味、文味、人味相互交融,韵味悠长,美妙难忘。

一边品尝先生的美食,一边欣赏先生的美文,养身,养心,真是人生一大快事也。