



## 性情中人——说说汪曾祺与宗璞

□ 金实秋

说到这个话题,必须提起宗璞的散文名作《三幅画》。这篇散文曾入选《中学生读本》,并作为语文考题和作文范本为几十万中学生、大学生所熟知,也为广大“汪迷”所激赏。

文章以汪曾祺给宗璞的三幅画,写出了 一个多情多义的“性情中人”。我印象最深的有三处。一处是说汪曾祺在话剧《家》中扮演的老更夫,“鸣风鬼魂下场后,老更夫在昏暗的舞台中间,敲响了锣,锣声和报着更次的喑哑声回荡在剧场里,现在眼前还是那老更夫的模样,耳边还有那声音,湿湿的,很苦。”那时,汪曾祺在西南联大就学。这个场面给宗璞“印象最深”。这个场面给宗璞“印象最深”。第二处是说汪曾祺在为宗璞画的《牡丹图》上,“空白上有烟灰留下的一个小洞”,宗璞“嘱裱工保留此洞”。为什么要保留此洞,宗璞没有说,但我觉得别具意蕴,使人思绪悠远。第三处说的是《水仙图》,图上有一行小字:“为纪念陈激莱而作寄与宗璞。”宗璞写道:“激莱乃我挚友,和汪兄也相识,五十年代最后一年,激莱与我一同下放在涿鹿县。……激莱于1971年元月在寒冷的井中直落九泉之下,迄今不明原由。我曾为她写了一篇《水仙辞》的小文。现在谁也不记她了,连我都记不准那恐怖的日子,汪兄却记得水仙花的譬喻,为她画一幅画,而且说来年水仙花发,还要写一幅。”

汪曾祺记得水仙花的譬喻,其实是记住了那时的岁月、那时的朋友。

汪曾祺还给宗璞另外一幅画——第四幅画,那是女作家徐小斌说的。小斌是宗璞的朋友,她也认识汪曾祺,在全国作代会上,她还

与汪曾祺合影过。小斌在《清静淡泊的宗璞》文中写道:“汪曾祺称宗璞为道兄”“宗璞的写作间里挂着一幅写意荷花,就是汪曾祺所画。荷花设色单纯,古朴典雅,清水出芙蓉,天然去雕饰,这大概是汪老的深意所在吧。”我揣测,这幅荷花图当在宗璞作《三幅画》之后画的。

在汪先生给宗璞的几幅画中,有一幅《牡丹图》是题了诗的,五绝一首:

人间存一角,聊放侧枝花。  
欣然亦自得,不共赤城霞。

汪先生对这首题画诗比较满意,而对于冯友兰就此诗的点评则近乎得意了。汪曾祺说,“宗璞把这首诗念给冯友兰先生听了,冯先生说,‘诗中有人’。”(见汪曾祺《自得其乐》)冯友兰者,宗璞之令尊大人也,大哲学家,大教育家。汪曾祺在西南联大读书时,冯老先生任该大学文学院长,既忙于教学,又参与学院领导,其所撰流芳百世的《国立西南联大纪念碑碑文》,更令西南联大学子终生难忘!得冯老院长这四字之誉,学生岂不大乐乎!诗言志。其“诗中有人”,愚以为人谓宗璞,亦汪先生之自喻耳。《三幅画》中,宗璞也写到了冯老先生对诗的品评。文曰:“父亲看不见画,听我念诗后,大为赞赏,说用王国维标准来说,这诗便是不隔。何谓不隔?物与我浑然一体也。”可见,冯老先生真是太喜欢汪曾祺这首诗啦!

林斤澜先生有言:论语言,在男作家中,汪曾祺第一;女作家中,宗璞第一。(见程绍国《情到深处——回忆作家汪曾祺》)可喜的是,这两位第一,他们是文人相亲不相轻。汪曾祺多次向别人说过宗璞,他对先燕云说,“宗璞熟读《世说新语》”;向卫建民说,“写散文,像宗

璞说的,要有真情实感”;他还向香港出版家古剑推荐说,“宗璞(冯友兰的女儿)散文写得不错”;向台湾《中国时报》第十二届时报文学征文奖推荐了宗璞的作品……

最后,聊一个汪曾祺与宗璞的“段子”吧。1981年,江苏《钟山》举办太湖笔会(也就是汪曾祺在船上撕张香烟盒纸写“壮游谁似冯宗璞”诗的那一次),主人举办了一次宴会,“当一盘代表无锡风味的清蒸鳊鱼端上桌之后,大家都吃大鱼,而汪老却挑小的。众人不解,问之,汪老笑而不答,要他们谦一块尝尝。一尝,小鱼果然鲜美异常,众人忙问什么道理,汪老说,小的是活的。又问,你怎么知道?答:看吧。真是独具慧眼。大家尚在寻究奥秘所在,而聪敏的宗璞则看出了诀窍,她看汪老的筷子行事,汪老吃什么,她就谦什么,果然味道均佳。以后每逢宴会,宗璞总是坐在汪老的旁边,既听到了津津有味的美食经,又不会错过一道美味。”(见王干《美食家汪曾祺》)这非王干所虚构,其时他在江苏作协工作,其文乃“在场”记实哦。1991年9月,汪曾祺最后一次回故乡,高邮市文联设宴招待汪老夫妇,餐中当然少不了清蒸鳊鱼,席间,汪老也颇有兴致地说了这件事。

《三幅画》的尾声有宗璞的一段肺腑之言,她感慨地写道:从前常有性情中人的说法,现在久不见这词了。我常说的“没有真性情,写不出好文章”的大白话,也久不说了。性情中人不一定写文章,而写出好文章的,必有真性情。汪曾祺的戏与诗,文与画,都隐着一段真性情。

我认为,汪曾祺是性情中人,宗璞也是性情中人。

栈道如游龙匍匐于山间。两岸是层层叠叠的岩石,中间隔着一条弯弯曲曲的小河流水,那深谷里的水竟然还呈现一片蔚蓝色。地心谷的美景以险、奇、古、野、秘作为特点,但是最有特点的还是一路上的奇妙石头。比如:在那湍急的水流中的岩石,形态酷似一只不怕困难、逆流而上的海龟,被命名为“逆水神龟”。我们可以在山头的岩石看到一只面相凶猛的鹰脑袋,被命名为“鹰头岩”。还有一个山面上的形状,就像一个小女孩赶着一头羊和一头牛,所以被命名为“牧童放牧”。走着走着,一抬头,又会发现大自然的另一个杰作——巨猿人头像……

行走在高山峡谷中,无意中发现在峡谷悬崖绝壁两岸之间有一座桥,叫“空中魔毯”,是由悬空索桥和滑雪魔毯结合设计而成。导游说,若要体验空中魔毯就去购票,要么由此处下山再绕道到对面的山上去。我老伴看到前面有两个年轻人正在下山,竟然脱口而出:“走!”她坚毅的态度让我瞠目,须眉岂能落于巾帼,说走就走!这一上一下都是崎岖山坡,为了能赶上同伴,我们跑得很急,大汗淋漓也在所不惜。哪知一路上选择爬坡的就我们4个人,络绎不绝的游客走的都是“空中魔毯”。地心谷海拔600—800米,根据手机数据显示,那天我们比其他同伴多跑了4000多步的上下坡,也好,正好减肥。

玩地心谷虽然有点累,但心里快乐着呢!

在一家星级酒店吃到一道风鱼。

高邮有长河大湖,但并非只这里人吃鱼。风鱼也非高邮特有。但远在宋朝,有一旧诗提到这一风味。时秦观寄苏东坡以一众本地土产风味。他又赋诗《以莼姜法鱼糟蟹寄子瞻》作为礼单,凡七字十二句,提及风物多矣,其中“鱼鱸”即风干的鱼。陆游诗《雪夜小酌》中有句:地炉对火得奇温,兔醺鱼鱸穷旨蓄——也有风鱼的记录。

星级酒店的菜像工业,快餐店里的饭是商业,而世上的美食应该是农业。然这一味风鱼令人感到惊艳,让人感觉某种不确认感——似乎味道和名声还能在口腹中生长。于是每逢此菜过面前都要夹一筷,竟又觉得乐此不疲,真有如过去母亲所言:小人胀死不着。席间主厨来介绍菜式。今天一餐乃是为制作寻味的电视片。奈何外地来的先生们兴趣不在此鱼。而我则是对此味道十分兴趣,一定请问老先生味道秘境。大师姜传宏先生是本地菜名家,他倒也大气,不久后就发来一份制作的“秘方”:

取适量花椒与盐炒透成花椒盐,放凉待用。

备干荷叶用清水浸泡回软。  
选高邮湖野生白鱼从脊背开刀,宰杀去腮、内脏、鱼鳞(也有不去的)。用干净毛巾抹净血水。

按每斤鱼80克花椒盐的比例,将鱼全身抹遍擦透。

将腌制好的鱼用荷叶包裹再用打包绳宽松捆扎后,在荷叶上戳些小孔(便于透气)。

将捆好的鱼悬挂在防雨避光且通风的地方,约20天左右即可收藏。

食用时取一条先用清水浸泡2小时使其回软。排出部分咸味,取出加葱、姜、料酒,上笼蒸熟放凉。

将蒸熟的风鱼手撕粗条装盘即可食用。

……

我将此方录于此并非揭秘,更非只是充实内容,是觉得这些步骤以及字字句句都像诗,至少是有着诗情画意的。有什么秘密呢——告诉你,或者手把手地教你,也未必能做得如出一辙,不然叫什么手艺呢?

取“适量”“炒透”“待用”,这期间有细致也有耐心。干荷叶清水泡回

## 风香白鱼

□ 周荣池

软,是不是起死回生呢?一定是高邮湖的白鱼——一定其实是未必的,有没有从邵伯湖游来的鱼呢?一定只是一种信念,开背、宰杀、去腮、擦净,就像庖丁解牛的节奏;按比例用椒盐将鱼身抹透,想来就无比周到熨帖;荷叶打包宽松包扎并戳扎透气,好些并没有一点标准规定,但一定又是心中有数;吃时浸泡、蒸熟、手撕,仍然似乎没有一点特殊,是家常的手段,没有任何星级酒店的傲娇。

但这味道丰富、透彻、隽永——一点香卤菜叶像是水草,那些风味的肉身,似还活着。

风鱼的肉质坚实,口感劲道,就像鱼还在水里挣扎,味道出入有度,咸淡相宜,鲜美干香,没有复杂的呈现,只有咸香——果断、晓畅而透彻,食后口齿留香,回味无穷。在这个繁盛的年代,想吃一种食物,是莫大的信赖。

风鱼百姓人家也是做的,只可惜是过去的记忆了。外来的也能买到,但一定有几个问题:一是工业化的办法,二是商业化的介绍,三是缺少本土的确认感。为什么是本地?更重要的是本地人的手艺、本地的气候、本地人的情绪,这太重要了。唯其如此,美食就只是造饭当饱,没什么美感而言。大美一定不是实务,而是感受甚至无以言表。比如这份方法中,又提到几个事项:鱼宰杀后不能水洗;盐必须放凉;荷叶一定要戳孔;腌制要擦透;必须放在防雨、避光、通风处;最后一句更重要:小雪季节之后才能制作。

必须并非规范,是谨慎,因为所谓不能与必需,本身并没有科学的界限。比如一定要在小雪之后,那小雪的一定是不是只是温度的界限,或者说手艺的准确是诗性的准确——永远说不清楚道理才显得肯定。

这天饭中,我想把这鱼打包带走。看了好多眼,奈何饭罢时只剩下几枝潦草的叶子,就像失去鱼的河流,可是你心里明白啊——那鱼在记忆的河水里跑不掉了啊。口水这条河可是不会断流的。

## 界首茶干

□ 孔秀霞

别看界首茶干形似银元大小,可它的制作工序却多达32道。要选用优质大豆,石磨细磨;要因豆、因时、因季把握烧浆的火候;要因火、因温、因色,恰当时点卤;要适时放置稀有药材,天然佐料;要采高邮湖新鲜叶编织的蒲包包裹;要快慢有致掌握火候,历数十时出锅;要用自制特种酱油染色、晾干……整个流程全靠作坊师傅用心去把握,手下见功夫。比如烧浆,将过滤后的纯净豆浆,置于大锅中烧煮。火候因豆(不同产地的大豆)、因时(上午或下午、白天或夜晚的时间不同)、因季(春夏秋冬季节不同)而异。火候过大、过小,都有可能造成整锅浆汤废掉。具体火候把握,全凭操作者“手上一把尺、心中一杆秤”。再比如点卤,手法因火(大小)、因温(环境温度)、因色(浆汤的颜色)不同而灵活把握。使用盐卤每次皆无定量,手起卤落,动作干净利落,直到形成洁白清纯的豆腐脑。这是十分重要的一个环节,全凭操作者的经验和感觉,往往从业多年的人也难以把握。最重要的当数添加辅料,辅料配方是传承人掌握的秘密,添加时很有讲究,早一刻苦涩,迟一分寡味。让辅料与主料融为一体,相得益彰,即所谓“和中”,是该项技艺中最为关键的地方。最后的酱油染色,也是一道十分重要的工艺。界首茶干所用酱油均为自制,选择优质黄豆为原料,经18道工序、历时一千多天酿造而成。其特点是酱油红中发亮,染色后茶干表面油渍清晰可见。