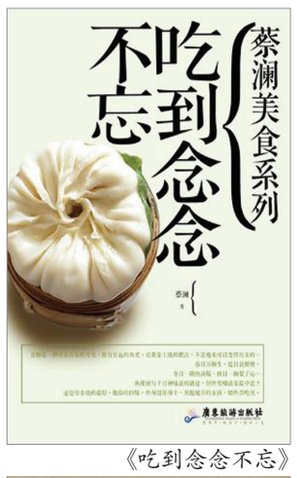
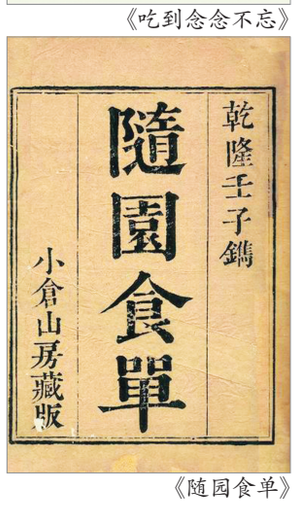
封面
2018.3.11
星期日
报料热线
028-96111
责编 吴德玉
版式 方蕾
校对 廖焱炜

力透纸背的人生滋味

《味道》



《吃到念念不忘》



《随园食单》

荧屏和直播视频里的吃，总是活色生香、酣畅淋漓的，翻滚的汤羹，加了秘制酱料的炙烤，直截了当，画面让人垂涎欲滴，恨不得冲进屏幕中，“杀它个干干净净”。如若在深夜临睡前，无意（其实有潜意识在寻找）看到一碗洒着芫荽又冒着热气的牛肉面，经过七七四十九个小时的熬煮终于出锅，整个人魂魄都被勾走，恨不得跑到楼下吃一碗面，随便什么面，哪怕是家中的一碗泡面，必须把这个心结了了，才能妥妥入睡。否则，那碗牛肉面将承包你整夜的梦魇。

一个人对人生的热爱，从对美食的眷恋即可看出。曾经有知名博主开出明星的减肥食谱，让公司的帅哥美女们比照减肥，掉肉者多奖金亦多，最终胜出的一位90后，虽然瘦出了新高度，却吐槽：怎么感觉生无可恋?!

食之无味，最为可怕。

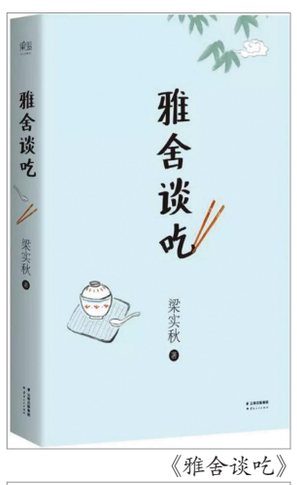
美食，不仅是果腹，更多是情感慰藉，酸甜苦辣，总有一味能在适当的时候扮演适当的角色，给人生增加一点点小确幸。天气阴郁心情低落时，一份洒满杏仁和芋圆的豆花甜品最能提振精神，上面一定要浇上一层糯糯的红豆；像打完一场硬仗的赶工，必定要和朋友来一顿大口吃肉大杯喝碳酸饮料的火锅，方能弥补近期对自己的亏空；周末难得的家庭日，最宜在家精心烹制三菜一汤，虽然没有餐厅里的养眼却因为无味精无添加有着食物本味的醇香；春日野餐，一定要有一份热辣的凉面和香辣的卤鸡脚才能匹配风中的各色热闹话题，因为，此刻，最无关礼仪。

《舌尖上的中国3》开春即席卷荧屏，“舌尖”系列之所以能够形成超级IP，在如蛛网般纵横交错的美食节目中清丽脱俗，那是因为它绝非只是吃，而是戳中了观者的神经——人生的滋味。

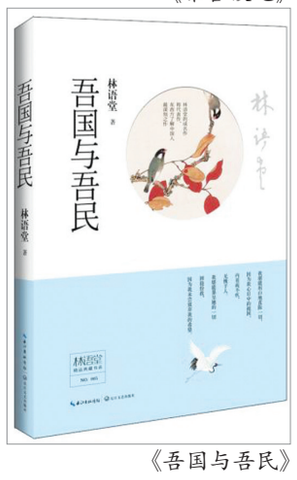
如果你更想寻求视觉上的快感，不如跌入那些大呼小叫的美食节目，不必纠结这一碗河南的胡辣汤为何要出现在杭州，因为那是在路上的人们，对乡愁的追逐，对故土的不舍，不曾远离的人不知道。不必奇怪那份水盆羊肉，为何每天必须要有86岁的掌门人品尝首肯后才能出锅，那是对食物的信仰，对工艺的传承，容不得丝毫差池。

吃是永恒的话题，如果有什么事情是一顿美食解决不了的，那就两顿吧。乾隆才子袁枚平生九大爱好，第一是“吃饭”，读书排最后。“豆腐煮得好，远胜燕窝；海菜若烧得不好，不如竹笋。”饮食，是大雅学问。

会吃的人，一定是懂得生活的人，能将自己的所吃所闻写成书，并广为流传的人，更是老饕中的极品。本期当代书评，为您推荐一些名家谈吃的书。他们笔下的书，如若纯粹看成是吃，那只能算误读，其中有品格，乡愁，匠心，修养，真性情中，是力透纸背的人生滋味。



《雅舍谈吃》



《吾国与吾民》

华西都市报-封面新闻记者 吴德玉

封面
下载封面新闻APP
浏览最潮最新资讯

《雅舍谈吃》作者：梁实秋

梁实秋先生是公认的华语世界中的一代文化宗师之一。他的许多文学作品都在海内外广为传播，被人们赞为经典。其中“雅舍小品”更是他的代表作，先后印行了三百多版。《雅舍谈吃》是梁实秋先生一生在饮食文化方面才华的集中展示。

烤羊肉：

北平烤羊肉以前门肉市正阳楼为最有名，主要的是工料细致，无论是上脑、黄瓜条、三叉、大肥片，都切得飞薄，切肉的师傅就在柜台近处表演他的刀法，一块肉用一块布蒙盖着，一手按着肉一手切，刀法利落。肉不是电冰柜里的冻肉（从前没有电冰柜），就是冬寒天冻，肉还是软软的，没有手艺是切不好的。

醋溜鱼：

醋溜鱼当然是汁里加醋，但不宜加多，可以加少许酱油，亦不能多加。汁不要多，也不要浓，更不要油，要清清淡淡微微透明。上面可以略撒姜末，不可加葱丝，更绝对不可加糖。如此方能保持现杀活鱼之原味。

《随园食单》作者：袁枚

清代大学者袁枚在治学之余对饮食文化也情有独钟。由于他在诗士林的声望与地位，使得他常常成为各地门生故旧，社会名流宴请的对象。他每次遇上美味佳肴都要让自己的家厨向主人的厨师学习烹饪之法，以至四十多年来，积累了大量珍贵的食谱，于是就有了这本值得重视的文化遗产——《随园食单》。

《随园食单》，将饮食上升为大雅学问，写吃货严苛的要求：

一碗粥，必水米融洽，柔腻如一。曾在某观察家用餐，诸菜尚可，饭粥却粗粝，我勉强咽下，回去就生了一场大病！

一盘菜，若用肉，不要超出8两，若用鸡、鱼，最多不过6两。有人会问：不够吃怎么办？答案是：吃完再炒。

鲫鱼，要选扁身且带白色者，肉质鲜嫩松和，熟后一提，骨肉自然分离。圆身黑背的鲫鱼，肉质僵硬多刺，简直是鲫鱼中的“地痞鱼”。

猪有43种做法，而甲鱼只有6种；鸡分5个部分可吃，而鹿最佳者，只在尾上一道浆。做一餐饭有14个注意事项，而且绝对不能涮火锅……

《汪曾祺谈吃》作者：汪曾祺

谈吃不能就吃论吃，一本菜谱又有什么趣味呢？汪曾祺把吃的感受、吃的氛围，怎么个来历说得头头是道、烘托得恰到好处。用真实细腻的语言，表达了无限的生活热情和雅致的韵味，是把口腹之欲和高雅文学拉得最近的人。

腌蛋：

腌蛋以高邮为佳，颜色细而油多，高文端公最喜食之。席间，先夹取以敬客，放盘中。总宜切开带壳，黄白兼用；不可存黄去白，使味不全，油亦走散。高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩，不似别处的发干、发粉，入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。鸭蛋的吃法，如袁子才所说，带壳切开，是一种，那是席间待客的办法。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。高邮咸蛋的黄是通红的。苏北有一道名菜，叫做“朱砂豆腐”，就是用高邮鸭蛋黄炒的豆腐。我在北京吃的咸鸭蛋，蛋黄是浅黄色的，这叫什么咸鸭蛋呢！

《吾国与吾民》作者：林语堂

《吾国与吾民》是林语堂第一部在美国引起巨大反响的英文著作。林氏在该书中用坦率幽默的笔调、睿智通达的语言娓娓道出了中国人的道德、精神状态与向往，以及中国的社会、文艺与生活情趣。里面关于饮食，有专门的篇章。

炒米：

天寒冰冻时，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一小碟，最是暖老温贫之具。暇日咽碎米饼，煮糊涂粥，双手捧碗，缩颈而啜之，霜晨雪早，得此周身俱暖，嗟呼，嗟呼，吾其长为农夫以没世乎！

林语堂的太太廖翠凤最拿手的清蒸白菜肥鸭，鸭子蒸烂了，肉又嫩又滑，鲜得让人恨不得连舌头都吞下去，白菜在鸭油里浸煮得透亮，放在嘴里就化了。还有焖鸡，先用姜、蒜头、葱把鸡块爆香，再加入香菇、金针、木耳、酱油、酒糖，用文火焖几个小时，鸡和香菇的混合香味在屋子里久久散不去，林语堂一口气能吃下三大碗饭。他的朋友常常不请自来，廖翠凤来不及买菜，便烧上一大锅厦门卤面，配上猪肉、虾仁、香菇、金针、菠菜，用鸡汤慢慢地熬。

《吃到念念不忘》作者：蔡澜

食神蔡澜吃遍天下，念念不忘94道美食，在本书中，蔡澜将其一一道来。在本书中，百种美食在作者蔡澜舌尖吃出了柴米油盐味，吃出了做饭人的心思，吃出了自己的回忆。

豆汁与焦圈：

肚子饿了，就到新东风市场地牢的“老北京一条街”吃东西，虽然都只是普通的菜式，但花样挺多，可以先在这里得到各种北京街道小食的概念。 先来一碗豆汁。这种老舍先生常写的饮品，连来自杭州的罗俞君也没喝过，是豆制品发酵后熬出来的东西，可以说是斋的乳酪吧，当然有点馊，配着咸菜丝，愈喝愈美味，怪不得骆驼祥子老兄那么爱喝了。进食时用焦圈送。所谓焦圈，是把面粉弄成小圆圈炸出来，无馅亦无味，等于南方人的油炸鬼。

《至味在人间》作者：陈晓卿

大隐于市的美食，散落江湖的佳肴，东奔西走，只为吃口热乎的；一个人的饭馆，每个人的珍珠翡翠白玉汤，南来北往，至味只在人与人之间。《至味在人间》是一个美食爱好者的十年饮啜笔记，陈晓卿将文字化作原料，以散文为碗钵，佐以故事人情之盐，把关于食物的独家记忆蒸炒煎炸而成此书。

酱：

我生在皖北，父母是教师，谈不上厨艺精通，只会把饭菜煮熟，一家人将将吃个温饱。所以，我的童年几乎没有什么食物特别难忘，除了一样东西，那就是酱。

每年暑假，院子里家家户户都要做酱，老家称“捂酱”。酱分两种：在坛子里装着带汁水的，我们叫“酱豆”，刚出锅的馒头，掰开，中间抹上勺酱豆，热腾腾的奇香。把酱豆捞出来，晒干直接保存，叫“盐豆”，淋上香油，适合拌稀饭。

《味道·第一宗罪》作者：梁文道

在西方文化传统中，“贪吃”被列为七宗罪之首。在梁文道笔下，吃喝不仅仅是满足口腹之欲，而是人类社会文明的切片，它与音乐、教养甚至善恶都有着千丝万缕的联系。传统远去，喧嚣升起，品味变成炫耀的资本，饕餮之徒化身为美食家——人类因贪吃被驱除出伊甸园，背负起原罪，却为自己创造了另一座天堂。

火锅：

火锅是最极致的团圆，取消了前菜和主菜的分别，从头到尾只有一种烹调的技法，吃的过程和烹调的过程合二为一，所有食材共时出现共时享用，每一种东西都染上了别的东西的味道，是彻彻底底的“你中有我，我中有你”。农历新年吃火锅，谁曰不宜？

《妈妈的柴火灶》作者：二毛

《妈妈的柴火灶》是一本怀有浓浓怀旧情调的美食文化随笔，全书以菜谱划为各节，配有精美插图数十幅。作者二毛以温暖轻松的笔调，讲述了幼时母亲为贪吃的孩儿做的一道道动人的菜肴。并从各个角度讲述了各路美食的源流、历史，及其所蕴含的文化意义。全书弥漫着亲切的市井气息和淡淡的人间烟火味。

辣椒碟子：

然而这种灶式最让人怀念的，是小时候，外面下着鹅毛大雪，坐在灶门前一边加柴烧火，一边翻看连环画小人书，吐出的火苗把脸烤得通红。有时也帮着母亲在灶孔里的火灰中炮制辣椒做蘸碟：用火钳夹住五六只干辣椒，埋入柴火灰中，使其表面起黑点，生烟香，夹出来用双手拍打去灰，入石擂钵与大蒜同舂，然后加酱油捣成茸泥装碗上桌。我的妈妈，香啊！

这是迄今为止，我一生中吃到的最好吃的辣椒碟子，不放味精（那时也没味精），纯粹的辣，自然的香。这天一般是吃母亲亲自推磨烹制的白里透绿的“菜豆腐”，还特别用鼎罐煮制了与之绝配的苞谷面饭。每次吃完蘸水菜豆腐下苞谷面饭之后，母亲总会对我说：“二毛，肠子都胀断了啊！”

那些成为时尚界灵感来源的作家们，衣柜是什么样的？

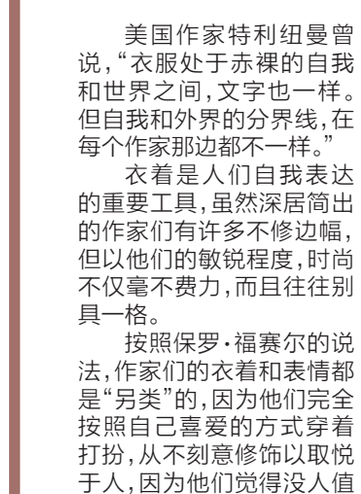
美国作家特利纽曼曾说，“衣服处于赤裸的自我和世界之间，文字也一样。但自我和外界的分界线，在每个作家那边都不一样。”

衣着是人们自我表达的重要工具，虽然深居简出的作家们有许多不修边幅，但以他们的敏锐程度，时尚不仅毫不费力，而且往往别具一格。

按照保罗·福赛尔的说法，作家们的衣着和表情都是“另类”的，因为他们完全按照自己喜爱的方式穿着打扮，从不刻意修饰以取悦于人，因为他们觉得没人值得他们下这样的功夫。

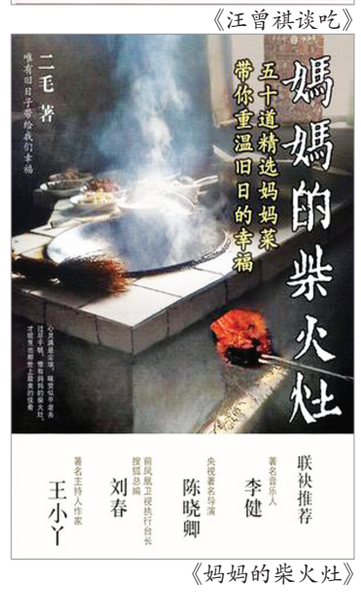
比如贝克特总是穿着厚厚的高领、耸肩的花呢和Clarks 的袋鼠鞋；福柯偏爱各式各样的高领毛衣和夹克；萨特爱穿质地精良的衬衫和三件套西服。

如果有机会看看作家们的衣柜，会发现很多都和我们想象不太一样，比如说普鲁斯特，谁能想象他是时尚界的教父？纽曼说，“70年代的蹦迪人群都以他为准的”。他们中有许多甚至一直是时尚界的灵感来源，比如下面的这几位。


乔治·桑

奥斯卡·王尔德

《汪曾祺谈吃》



《妈妈的柴火灶》

乔治·桑 George Sand

（1804年7月1日～1876年6月8日），法国作家，代表作《安蒂亚娜》

要说另类的话，乔治·桑算头一个。

在女权尚未启蒙的年代，乔治·桑抽雪茄、饮烈酒、骑骏马、穿长裤，还要求到她家里赴宴的女宾们必须都身着长裤。

她的着装和行事风格可谓很统一，说出过很多在当时惊人的言论，“婚姻迟早会被废除。一种更人道的关系将代替婚姻关系来繁衍后代”，“一个男人和一个女人既可生儿育女，又不互相束缚对方的自由。”

她最多的时候曾经同时拥有四个情人，以乔治·桑这个男性名字发表作品，而这是她一个年轻情人的名字。

1966年，Yves Saint Laurent正是参考乔治·桑西装裤的形象，设计出了第一件女性吸烟装，开启了中性风格，以修长燕尾服、紧身铅笔裤，中性化的I型轮廓暗示着女性在服装上追求性别平等的诉求。

奥斯卡·王尔德 Oscar Wilde

（1854年10月16日—1900年11月30日），英国作家，代表作《道林·格雷的画像》

在丹迪风格大行其道的时期，这种精致优雅的着装风格也得到作家们的认可。巴尔扎克在《风雅生活论》里，讨论过类似的生活风格，“风雅生活的核心是一种伟大的思想，它条理清晰，和谐统一，其宗旨是赋予事物以诗意”。

作为唯美主义的代言人，奥斯卡·王尔德是丹迪风绝对的追随者。他发表过很多穿衣打扮的言论，比如，“男人的首要责任，就是去找他的裁缝师”，“粗心大意的着装是一种道德的自杀”，“你永远都不会过度装扮或受过多教育”，“一个人若不是一件艺术品，那他身上就该穿戴一件艺术品。”

和布鲁梅尔式精致却崇尚节制的风格不同，王尔德的日常穿搭在精致的同时还要求浮夸。他尤其喜欢华美的天鹅绒和毛皮领子的上衣；颜色的选择也很大胆，最喜欢以深红色和丁香色的衬衫，配上紫罗兰色的领结；他的西装和皮鞋必须一尘不染，胸前总要放上一朵鲜花。

1882年，王尔德去美国巡回演讲，穿着可以拖到脚上的绿色长大衣，衣领和袖口都有毛皮，系着天蓝色领带；内搭则是深紫色的短上衣和齐膝短裤，配上一条黑色长筒丝袜；帽子是一顶波兰式圆帽，鞋子也镶着鲜亮的带扣。

王尔德这副打扮引起轰动，被评价为奇装异服，他回怼道：“奇怪的是，一双丝袜子居然让一个国家如此的惶惶不安。”

至今，王尔德仍是Dandy Look的代表，许多设计师或摄影创作都把他当做范本和灵感来源。

琼·狄迪恩 Joan Didion

（1934年–），美国作家，代表作《充满奇想的一年》

在以优雅和女性味主导为标准的时代，狄迪恩却走起了如今大行其道的简洁舒适路线，追求简单平淡、舒适实穿以及中性，她的标准行头就是纯色T、剪裁利落的连身裙以及极简线条平底凉鞋。虽然伍尔夫说，“女士在穿衣服上花的时间，足够她们学会希腊语了”，但狄迪恩同时得到了时尚界和文学界的认可，有人称她和安迪·沃霍尔一起，在精神上塑造了当代的洛杉矶。

华西都市报
-封面新闻记者
薛维睿