

# 如果让江浙人来拍“舌尖3”



“切脍”，即鱼生。论语云：“食不厌精，脍不厌细”，可见鱼生在中国春秋时期即已盛行 视觉中国供图

会吃，而且要善于谈吃，不是一件容易的事。要雅俗共赏、深入浅出，通过文字就勾起读者的胃口，必须有对吃的了解，否则就不入门道。美食纪录片《舌尖上的中国3》引起的争论，大概正可以印证这一点。放眼大中国，临江靠海的江浙一带，物产丰富，饮食精细，也盛产美食家，谈起吃来，妙笔生花，比纪录片还生动。

现代快报记者 陈曦

## 文人谈吃，还看江浙

很多人知道汪曾祺是从“高邮的咸鸭蛋”开始的，“吃的时候敲碎空头，剥个窟窿，筷子进去‘啵’的一声，挖出来的是香油直冒的红心儿。”双蛋黄的咸鸭蛋被他写得活色生香，看文字都能馋得流口水。

汪曾祺嗜吃，所食所喜的皆是地方风味和民间小吃，他谈萝卜、豆腐，讲韭菜、手把肉，娓娓道来，让读的人也觉得津津有味。

“舌尖3”第四集谈养生食疗，出镜的年轻人说：“我们只要有白萝卜，就可以治很多病。”汪曾祺则说：“萝卜原产中国，所以中国的为最好。有春萝卜、夏萝卜、秋萝卜、四季萝卜，一年到头都有，可生食、煮食、腌制。萝卜所惠于中国人者亦大矣。”

可见萝卜是极好的食材，忽略其食用，而大谈其“疗效”，其实是舍本逐末，且不讲科学。

汪曾祺写萝卜，从家乡的“杨花萝卜”写到全国各地的萝卜种类和吃法，极富季节感和地域感，好看好吃又透着学问。

顺着汪曾祺，能缕出一条文人谈吃之路。

“渐中清馋，无过张岱。白下老饕，端让随园。”汪曾祺认为，要谈吃，没有能超过张岱和袁枚的。他谈高邮咸鸭蛋，就引用了袁枚的《随园食单》。但袁才子这个人，汪曾祺并不喜欢，因为“他的《随园食单》好些菜的做法是听来的，他自己并不会做菜”。

相比之下，汪曾祺更推崇张岱。张岱一生著述颇丰，是名士，是作家，是风流君子，也是

刚直史官，在饮食上，他满纸戏言，却句句入味。不同于袁枚，他不喜欢对饮食的外部特征精雕细琢，而是从“如何制作”出发，谈饮食的门道。

张岱是绍兴人，绍兴出过不少老饕吃货。远有大诗人陆游，近有周氏兄弟。

陆游不仅会吃，而且精通烹饪。他的诗词中，谈吃的有上百首之多。无论身在吴下还是蜀中，他都善于发现身边的美食，不但能下厨操作，食材也要亲自选购，“东门买彘骨，醢酱点橙薤；蒸鸡最知名，美不数鱼鳌”，“霜余蔬甲淡中甜，春近录苗嫩不蔽；采掇归来便堪煮，半铢盐酪不须添”。没有山珍海味，不过是排骨、鸡、时蔬而已，平常恬淡中渗透着对生活的挚爱。

鲁迅与周作人文学观点和立场不同，但口味方面却极其相似，如出一辙。鲁迅日记中，仅记在北京就餐的餐馆就达六十五家之多，其中还包括了好几家西餐厅和日本料理店。

周作人也有许多关于饮食的文字，而对待绍兴特色的饮馔，有比鲁迅更难以割舍的眷爱。松花酿酒，春水煎茶，既是舌尖的滋味，也是人生的况味。

祖籍浙江海宁的金庸，在小说里写过很多江浙美食。《书剑恩仇录》里的陈家洛，回到朝思暮想的海宁家里，慰藉他的是一碗糯米糖藕。

韦小宝最喜欢吃的是湖州粽子——韦小宝闻到一阵肉香和糖香。双儿双手端了木盘，用手臂掠开帐子。韦小宝见碟子中放着四只剥开了的粽子，心中大喜，入口甘美，无与伦比。

苏州人陆文夫写《美食家》，本人也成了美食家，“会吃”的名声远播海内外。厨师听说他要来吃饭，便惶惶然，大有班门弄斧之感。

批评家丁帆也是资深吃客，随笔主题通常绕不开“美食文化”。据南大师生说，丁老师会吃也会做。也是他，早在1996年，便看出了汪曾祺美食散文的价值，编了一本《五味集》。

## 会吃不难，吃出文化难

会吃不难，可要吃出文化，就不是人人都能做到。

黄蓉初遇郭靖，在饭店里点了四干果、四鲜果、两咸酸、四蜜饯。干果四样是荔枝、桂圆、蒸枣、银杏；咸酸是砌香樱桃和姜丝梅儿；蜜饯是玫瑰金橘、香药葡萄、糖霜桃条、梨肉好郎君。

八个酒菜是花炊鹤子、炒鸭掌、鸡舌羹、鹿肚酿江瑶、鸳鸯煎牛筋、菊花兔丝、爆獐腿、姜醋金银蹄子。单是鸭掌和鸡舌羹，就得用几十只鸡鸭。

当时看了之后，觉得真是太懂了，却不知道这些都是史书有载的——咸酸是宋高宗去奸臣张俊家摆的家宴里的，砌香樱桃和姜丝梅儿名字都没改。鸡舌羹是影射宋真宗时的宰相吕蒙正每天要吃鸡舌汤，家里鸡毛堆积如山。

口碑崩盘的“舌尖3”里，麻辣烫和钵仔鸡混为一谈，天津煎饼里夹火腿生菜，河南小吃胡辣汤硬生生放到杭州来，都还无伤大雅。可说着典故“莼鲈之思”里的鲈鱼，出镜的却是美国大口黑鲈，忒煞风景。

而且典故里的鲈鱼，不是

红烧或白灼，也不是清蒸或炖汤，是要“切脍”的。

很多人对切脍是什么感到茫然，汪曾祺对此有过专门的考证——

“脍”就是鱼生、肉生，更多指鱼生，“脍”的繁体字是“鲙”，可知。

孔子说：“食不厌精，脍不厌细。”老夫子以“食”“脍”对举，可见早在春秋，中国人食用鱼生已很普遍。

杜甫《阌乡姜七少府设鲙戏赠长歌》对切脍有较详细的描写。脍要切得极细，“无声细下飞碎雪。”切脍的鱼不能洗，“落砧何曾白纸湿”，邵注：“凡作鲙，以灰去血水，用纸以隔之”，大概是隔着一层纸用灰吸去鱼的血水。加什么作料？一般是加葱的，杜诗：“有骨已剁葍春葱。”《内则》：“鲙，春用葱，夏用芥。”葱是葱花，不会是葱段。

汪曾祺谈吃，不常引经据典，可真有必要时，一个“脍”字就牵出上下五千年。

## 舌尖的滋味，人生的况味

周作人说：“我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的酒，吃不求饱的点心，都是生活上必要的。”他在北京生活，“随便撞进一家饽饽铺里去买一点来吃”便已知足，却觉北京点心远不如家乡的精细。

和谈吃妙在“俗”的汪曾祺相比，周作人谈吃得其“深”，他曾细细比较南北点心的差异：北方点心是“常食”，饺子馄饨面总是十分扎实，但求吃饱，并不求精；南方的则是“闲食”，蟹黄包子、鸡肉馄饨精细鲜美，但不能吃饱当饭。

还有一类“干点心”，北方称为饽饽，与南方差别不大，但南方的种类、做法更多：松仁缠、核桃缠、牛皮糖、麻片糖、寸金糖、酥糖，松子糕、枣泥糕、蜜仁糕、炒米糕、百子糕、玉露霜，红绫饼、梁湖月饼、鸡骨头糕干等不胜枚举，而北京的所谓“小八件大八件”，“样子很质朴”，却“全是乡下气”。

“舌尖3”第六集让人惊艳，说的是杭州点心。不过片中的荷花酥、龙井茶酥，很多老杭州表示“没有听过”。应该不属于传统点心，而是与时俱进的新美食。

“真正的美食家要有家传，要有家族的基因在里面。”《舌尖上的中国》前两季总导演陈晓卿这个说法，极有道理。

一部《红楼梦》，仅吃这一项就让人瞠目。老太太赏的枣泥馅山药糕、袭人赠给宝玉的木樨清露和玫瑰清露、宝玉留给晴雯的豆腐皮包子、宝钗送给黛玉的燕窝和洁粉梅花洋糖、海棠诗社的赏菊食蟹、珍大嫂子的糟鹅掌鸭信，还有那牛乳蒸羊羔、火腿鲜笋汤、风腌果子狸、屠苏酒、合欢汤、吉祥果、如意糕等，琳琅满目。若非生于贵族世家，曹雪芹断写不出这般精细的吃食。

吃这件事，最没门槛，也最见见识。

## 书目



《知味集》  
汪曾祺等 著  
湖南文艺出版社



《知堂谈吃》  
周作人 著  
中华书局



《天下美食》  
丁帆 著  
译林出版社



《人间滋味》  
汪曾祺 著  
天津人民出版社