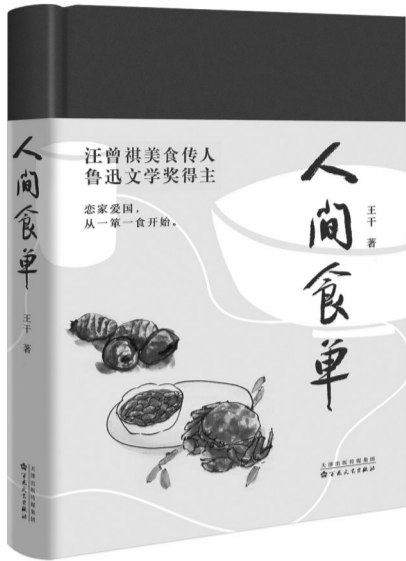


“南京是出博大精深美食家的地方”



近日,苏童、叶兆言、王干三位多年未见的文学“发小”,因为王干新书《人间食单》相聚于南京图书馆,名为谈书,实是谈吃。

现代快报/现代+记者
陈曦 刘静轩

文学发小,结缘四十年

王干是知名文学评论家,也是鲁迅文学奖散文奖得主,多年来却以“美食家”“汪曾祺美食传人”名头行走江湖。说起作家为何“转型”美食家,还要追溯到他在江苏作协工作的一段经历。

1992年,江苏作协举行换届大会,在华东饭店准备材料的王干,突然被分派了负责招待作协主席陆文夫先生的“重任”。陆文夫是著名美食家,出了名的嘴刁,王干苦苦寻找,用一道生炒鲫鱼片获得陆文夫的认可。

王干与汪曾祺同为里下河人,二人有着深厚的忘年情谊,在老一辈文人影响下,王干也特别留意生活中的美好,尤其热爱美食,《人间食单》里的几十篇散文就是记忆中故乡美味的凝练。从米饭饼到高邮鸭蛋,从慈姑的清苦到螺蛳的鲜美,王干用质朴细腻的文字带领读者领略人间百味。

王干是泰州人,苏童是苏州人,叶兆言是南京人,三人结缘于20世纪80年代。王干是苏童认识的第一个苏北朋友,也是第一个给苏童写评论的人;第一篇发表在重要刊物上的苏童评论,也是王干写的。后来王干调去北京的《文艺报》工作,返乡时路过南京,常常在苏童洪武北路的蜗居“蹭住”。

王干和叶兆言第一次相识,则是在1987年召开的苏童、叶兆言的作品研讨会上。当时苏童、叶兆言“小荷才露尖尖角”,江苏作协就在双门楼宾馆被例召开了他俩的研讨会。王干是负责张罗的人之一。

“动嘴派”与“实干家”

三个人对吃都挺讲究,表现却各有千秋:王干在外面吃饭爱挑剔,常常说得店家很闹心,叶兆言担忧双方会“打起来”;苏童不挑剔,但点评起来头头是道;叶兆言有着中国人的传统观念,认为“好吃”常常和“懒做”联系在一起,遇到不好吃的就少吃,不作点评。

王干虽称“美食家”,苏童却被周围人公认为“最会吃”,点菜是他的专属权。“有一次我想抢过来点菜,作协的同事都说要等苏童来。”王干说。

王干、苏童都是“动嘴派”,好吃也懂吃,但做饭的次数屈指可数,以至于现场互揭老底。苏童怼王干:“写这么多,我怎么就吃了你(做的)一顿饭?”

叶兆言是低调的“实干家”,王干至今记得叶兆言做的鱼汤涮羊肉,鲜美无比。叶兆言则评价,相比“动嘴又动手”的汪曾祺,王干这个美食家其实是“三分成绩七分秀”。

苏童在他的名篇《白雪猪头》中,写过他对猪肉难忘的记忆。但要说起最为难忘的美食,还是他小时候有一次生病,父亲带他到畅春园点心铺吃过的玫瑰猪油馅汤圆,自那之后他再也没有吃过。嗅觉是有记忆的,失而复得,终生难忘。

叶兆言从小家里有阿姨烧饭,三餐都被安排妥了,因此滋生出不满足,便总想着去“吃食堂”,因为选择比较多。建立小家庭后,他开始自己做着吃。有段时间胡长林大师在金陵职大开课收徒,同在职大教书的太太近水楼台先得月,也跟着学了个半,回来传授给他,叶兆言反而修炼得青出于蓝,鹅肝蒸蛋、奶油菜心都曾是他招待客人的拿手菜。

南京人嘴馋,馋得十分纯粹

叶兆言觉得,有袁枚的“随园食单”在前,

后人再谈“食单”便少了底气,王干的“人间食单”,因有“人间”二字兜着,显得真挚素朴。

“谈美食,最不喜欢高大上。”叶兆言认为,美食最要害的是饥饿,美食家应该都是好吃鬼,“为什么今天的人们对美食无感,是因为没有饥饿感了。王干写美食,有馋鬼、饕餮的样子。”

从这个意义上说,陆文夫、汪曾祺被称为美食家,其实都有问题的,“陆文夫不能吃辣,而天下美食,辣是非常重要的味;汪曾祺的缺陷是胃口不行,林斤澜挑剔过他。”

所以叶兆言特别赞赏南京人,“不在意吃什么,什么流行吃什么,张着一张嘴就想吃那些没吃过的东西”,“好不好吃是第二位的,没吃过真的很难受!”

“南京人不像四川、湖南等地那样固执,没有辣就没有胃口,也不像苏南人那样,有了辣就没办法下筷。南京人深得中庸之道。在品滋味时,没有地方主义的思想在作怪。”叶兆言始终认为,南京才是真正应该出博大精深的美食家的地方。

在南京生活久了,苏童也长了一颗南京人的“江湖胃”,什么好吃吃什么。他觉得苏州菜“太端着了,是画地为牢的餐饮文化”,相比南京菜,少了一份海纳百川的包容。他爱吃辣,但生活在苏州的家人都不怎么碰辣,“炒青菜也要搁三勺糖”。不过,苏童对苏州面食情有独钟,每次回去必吃枫镇大肉面或奥灶面。他吐槽南京的馄饨皮,下水煮过就烂了,而苏州的馄饨皮因为加了碱,煮过之后依然有韧劲。

美食的“首都”在故乡

王干出生于里下河,成长于里下河,对里下河有着割不断的乡情、亲情,因此,《人间食单》描写里下河的美食也是最多、最用情的。

他眼里的里下河美食,都不是什么高大上的菜肴,而只是平常人家的家常菜。如《扁豆烧芋头》一文中说,在我的家乡里下河,不仅“家家都会有一挂扁豆”,而且,家家都会烧一手好吃的扁豆烧芋头。《螺蛳》一文说“螺蛳最平常”,但“里下河的人却把螺蛳当作一道荤菜”,反映的是里下河人民在日常饮食中就地取材的能力。

王干也有着长时间在南京生活的经历,于是南京百姓最日常的家常菜都成了作品中的一部分。如《江南三鲜》里的菊花脑、芦蒿、马兰头,《南京的菜》里的盐水鸭、拌洋花萝卜等。

无论南京菜,还是里下河美食,本质上都属于淮扬菜。历史上华东地区的首府常常设在淮扬,淮扬菜是与川、粤、鲁菜并称的“大菜”,代表了整个华东地区的饮食特点。淮扬菜发源于淮安、扬州,以江湖河鲜为主料,与里下河地区河网密布、盛产水产有关。

淮扬菜里的大煮干丝,在里下河真是平常得不能再平常了。正如王干在书中写道,在高兴宝地区(高邮、兴化、宝应),各县都会做煮干丝的,而只有内行人才能吃出分别:这是高邮的,这是兴化的,这是泰州的……

在中国传统的饮食文化中,一直并行着两条不一样的路线:一条是人民的、日常的,其代表人物有苏东坡、汪曾祺等。东坡肉历经千年而弥久愈香,显示了这条路线持久的生命力;另一条是官宦的、小众的,以描写官宦人家、文人雅士的精美饮食为主,其代表性作品有《红楼梦》《随园食单》等,其所描写的饮食虽然精美,却没有多少流传到今天百姓的餐桌上。王干的《人间食单》,写百姓的饮食日常,无疑是第一条路线的延续,充满了浓浓的人间烟火气。

新书推荐



2024年1月
江苏人民出版社
《南方理论:社会科学知识的全球动态》
[澳]澳大利亚瑞文·康奈尔著 詹俊峰译

当下,社会科学的主流理论主要采用男性的、资产阶级的、受过良好教育的富人的视角来描述世界,本书作者瑞文·康奈尔称其为“北方理论”,而基于其他国家和地区(如南半球)的经验的社会知识并未得到应有的重视。在此背景下,本书重新整理并阐释了澳大利亚、非洲、处于现代化进程中的伊朗、二战后的拉丁美洲和20世纪70年代的印度等国家和地区的社会科学理论,试图以“南方理论”一词,唤起人们对知识领域中的边缘-中心关系的关注,囊括世界范围内更为多元的声音,打破欧美知识霸权,为社会科学理论开辟一条新的理解道路。



2024年1月
江苏凤凰美术出版社
《意大利文艺复兴艺术史》
[美]斯蒂芬·坎贝尔·迈克尔·韦恩·科尔著 邵亦杨等译

本书以时间为序,分为21个篇章,对从1300—1600年期间文艺复兴时期标志性的壁画、油画、雕塑、建筑等艺术进行了全方位的阐述,是目前世界上介绍文艺复兴艺术最全面的著述,全书70万字左右,858张图,内容丰富。书中包含了最新的学术成果,使艺术领域的学生、研究者以及非专业读者都能从新的视角来了解意大利文艺复兴时期的艺术。本书采用了新颖的每十年一章节(除第一章)的结构,读者能够轻松地将作品定位到具体的历史时间轴中,同时也能对作品进行完整的讨论,并且可以根据需要对其中的重要问题进行更为深刻的理解。

与许多介绍文艺复兴艺术史的书籍不同,本书没有强调艺术家的个人传记,而是将焦点集中在具体的作品上,强调历史写作是一种叙事性的创造,所讨论的任何作品都可以被讲述为不同的故事:作者的生平、购买者或赞助人的利益、题材背后的传统、观众的反应等等。



2024年4月
译林出版社
《克拉克森的农场2:我的牛又不见了》
[英]杰里米·克拉克森著

豆瓣10万+人打出9.6高分,B站700万+人点击的农场真人秀。逗笑无数读者的现代“陶渊明”,治愈都市心灵的英式“种田文”。百万富翁跨界务农,干啥啥不行,烧钱第一名,纪录片没有拍进去的农场趣事,“大猩猩”在书里告诉你。

知名主持人、“毒舌”专栏作家、农业门外汉,决定在花甲之年亲自经营6070亩的农场。结果辛苦一年,最后只赚了144英镑。这是克拉克森的第二年。他的“好主意”依旧源源不断,农场又多了新的作物、动物和“商业宏图”。然而,谁能想到装载机拖车比开武装直升机还难,牛比赛车更危险,把旧产羔棚改造成餐馆还不如获得核电站的规划许可简单……

尽管被折腾得焦头烂额,怨气冲天,还常常被农场工人卡莱布和农场经纪人查理嫌弃,但克拉克森还是觉得:“这是世界上最棒的工作。”



2024年4月
博集天卷·湖南文艺出版社
《食南之徒》
马伯庸著

最贪吃的大汉使者唐蒙,来到了最会吃的南越之国。

这里食材丰富,简直就是饕餮之徒的梦想之地。然而,在美食背后,却涌动着南北对峙、族群隔阂、权位争斗、国策兴废……种种波谲云诡,竟比岭南食材的风味更加复杂。

这个懒散的大汉使者,身陷岭南的政争漩涡。他唯一能信赖的伙伴,只有食物;唯一的破局之法,只有追求极致美食的心。

谁都没想到,那一缕微妙滋味,竟关乎大汉与南越国运,乃至整个中华版图……



2024年4月
上海贝叶特·广西师范大学出版社
《大海飞鸟和学者:文德勒论诗人与诗》
[美]海伦·文德勒著

诗人说,没有飞鸟及其后代,大海将成为“死亡的地貌”。

本书集萃了海伦·文德勒二十年来的论文、书评和不定期散文(包括2004年的杰斐逊讲座)。文德勒研究了19世纪和20世纪英国、爱尔兰和美国诗人及其作品,其中既有她长期关注的史蒂文斯、希尼、阿什贝利和格雷厄姆等人,又兼顾休斯、金斯堡、洛威尔、毕肖普、克兰、梅里尔等人。此外,文德勒还着力于回溯诗歌传统,追踪济慈、叶芝、惠特曼、艾略特和其他诗人在当今诗人作品中的影响。文德勒试图展现史蒂文斯所说的诗论生态:“诗歌是学者的艺术。”

现代快报/现代+记者 张垚 整理