

夜读偶记

美食和苏式生活

读苏眉《食笺》

| 小海文 |

说到写美食的文章,总是会想到陆文夫老师的《美食家》,虽然那是小说,不是食谱,但就像《红楼梦》中的食单一样,那里面有食物与餐饮,甚至食物与人性的真知灼见。

我们常常会从身边的美食家,来切身感受美食之于生命的价值与意义。比如,我的朋友陶文瑜,就是当仁不让的美食家,他也会讲哪道菜用什么原料?由谁烧怎样烧才好吃?这些硬知识,肯定要补习,最关键的一点,是由吃引申开来的故事。就是说,读文瑜的美食文章,读的是他的见识和文字里透出的心性,这就让他的文字,高出了我远远一大截。

说到苏眉,最早读她的美食文章,可能就是在文瑜主编的《苏州杂志》上,后来她又在杂志的美食专栏里写过不少美文。现在,读到她的新著《食笺》,开卷第一篇《暗香》,讲的便是如何做羹,而不是一上来就给读者端上一桌的大鱼大肉,这就很有意思了,也等于给新书定了调性。

汪曾祺在《宋朝人的吃喝》中说:“中国古代人流行吃羹。‘三日入厨下,洗手作羹汤’,不说是洗手炒肉丝。《水浒传》林冲的徒弟说自己‘安排得好菜蔬,端整得好汁水’,‘汁水’也就是羹。《东京梦华录》云‘旧只用匙今皆用筋矣’,可见本都是可喝的汤水。”当然了,若是让宋朝底层百姓在汤水和大鱼大肉之间作选择,恐怕还是选饱腹的实惠为上。

宋朝人终究是有文化的,这也是人所皆知的。宋朝人的饮食其实清简,不是七大盘八大碗的胡吃海喝。迟至两宋时,人们每天还仅吃早晚两餐,中午通常是不吃饭的。吃得简单,

但仪式感还是要有的,看看宋画或文字记录里的宴饮场景或碗碟餐具陈设等等,都是很讲究,很有艺术品位的。

也许,宋朝那时候就有外卖美食和快递小哥,把苏州的家庭煮妇们都养刁了,不肯下厨做饭。这有南宋笔记《三径野录》为证:“吴中妇女骄惰,皆不肯入庖厨,饥则隔窗索唤,市食盈筐,至不下楼。”妇女地位的高低,也间接佐证了当年的江南城市文明。

回到《暗香》。暗香,多指梅花。引梅入茶调羹,似乎是由苏眉的上一本书《茶笺》顺理成章转入新篇。她从古人“暗香汤”的做法说起,讲到日本人的“按茶”,即樱花茶的类似做法,及至用落梅花瓣做的“暗香粥”,最后,又回到了一款唤作“香如故”的梅花入茶焙制法。我不知道她哪来的那么多的知识点与知识面。虽然我们不知道,真正食用饱肚的不在花而在果,可她确实说出了悦目、闻香等观赏性的情致和对美食精髓的理解,让读者充分领略了清赏雅意的文人趣味和实用功效之外装点生活的本意并不冲突。

确实,苏州人讲究饮食,也有由来已久的饮食文化传统。《清稗类钞·饮食部》说:“苏人以讲求饮食闻于时,凡中流社会以上之人家,正餐、小食,无不力求精美,尤喜食多脂肪品,乡人亦然。至其烹饪之法,概皆五味调和,惟多用糖,又喜加五香,腥膻过甚之品,则去之若浼。”苏眉通过《食笺》,结合自己对苏州美食的见解,讲张岱《方物》,讲沈复《浮生六记》,讲袁枚《随园食单》,讲李化楠《醒园录》,讲李渔《闲情偶寄》,乃至她工作所在地相城古往今来的文人墨客,如沈周、刘珏的雅集故事,倒是别出心裁,颇有新意。其

实,她更想说的是“古人对于美的理解力,想象力以及执行力,令我钦羨。”(《艳遇》)

不薄古人爱今人。她的书里点到了当下苏州的一些特色菜馆,如新聚丰、老苏州茶酒楼、老震源、新梅华等等,从老字号到新开店都有涉及,而以沈宏菲、华永根、陶文瑜等为代表的一批江南美食文化倡导者与实践者的名字,屡次在书中出镜,这就更难能可贵了,就是说,通过这本书,我们也看到它所关联着的苏州人的生活方式和生活态度。

这还是一本艺术家的通力合作之书,画家陈如冬兄绘制了精美的花笺,插图采用了陶文瑜兄生前的书法和诗歌作品,宋咏的篆刻为全书增色不少,韩桂丽、李璇的装帧设计也特别唯美。这同时也是一本友谊之书,在江苏书展期间的新书首发式上,范小青、王尧、简雄、稼甸、周晨等一众师长共同出席,并送上了美好祝福。

因为《食笺》中的美食,讲的就是自己舌尖上的记忆,越本真越亲切,哪怕是外婆的木梳糕,小学同桌的盒饭,单位的食堂。而那些林林总总过往的美食,已经成为营养,同时滋养着作者的肉身与精神。

准备收笔时,突然想起文瑜兄生病住院期间跟我说的话:小海,我一生没有遗憾,最想写的诗文写出来了,想吃的都吃过了。美食,成为病床上的他对生命的记忆,生命的完成。那不妨也让我们记住陆文夫先生说的:美食,无非就是吃自己喜欢的东西。

《食笺》,苏眉 著,古吴轩出版社出版,定价:88元

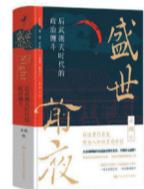
上架新书

四川文艺出版社
60元



本书收录了14篇以夜晚为叙述背景的短篇小说。小说聚焦都市男女的生活日常,以人物为圆心,夜色为半径,勾勒出一个包含着婚姻、病痛、友情、爱欲与事业的残缺的圆圈,揭开人与人之间亲密关系中避无可避的裂隙,以及种种交往下隐藏的脆弱、阴暗、孤独与无奈坚守的爱意。

中国人民大学出版社
89元



开元盛世前的八年,朝廷政治笼罩在武则天的影响之下,可以称为后武则天时代。在这短短八年,高层政治持续动荡。本书以大量细致的史实,复盘四次政变的来龙去脉,展现各方势力在困境中谋求扭转的种种对策,呈现众多人物的立场变化与人性幽微,探寻政治动荡的深层原因,以及其超越时代的镜鉴意义。

中信出版社
58元



王德威:“她的作品以当代东北城乡为背景,写人事的变迁,生活的逼仄,年轻世代的无所适从,紧扣目前‘东北书写’令人关心的议题……极具感染力,未来极为看好。”

人民文学出版社
58元



作者是法国当代著名作家,2014年诺贝尔文学奖获得者。中篇小说《隐形墨水》出版于2019年,内容关于记忆的取舍。

百草园书店提供

品书录

物事中存留历史与情感

读《远去的物事》

| 刘荣富文 |

《远去的物事》作者石惠泉,出身无锡前洲农家,于农村生活、农业劳动皆有深切体验,并熟悉各种各样的“物事”和人物,故甚念旧、重情,并为之著书立传。

物事、物事,物与事也。《远去的物事》忠实记录了乡村众多正在消失,或已经远去的职业、劳动工具和生活用具,以及生活习俗、劳动场景。比如:货郎担、箍桶匠;纺车、水车、蓑衣笠帽;坐黄昏、闹新房;米囤、蒸笼;牵磨、搅麦、蜀河泥等等。记录了真实历史,并赋予思想情感,极具存念价值。

其中不少作品颇有哲理与警示意味,如《补锅匠》中一句俗语:“小洞不补,大洞吃苦。”此语与“千里之堤,溃于蚁穴”有异曲同工之妙。还有补锅匠的“建议”:“丫环小姐轮流做,这样不至于一个做煞,一个闲煞。如果闲煞,就容易变坏。”又如《豆腐花的滋味》则告诫人们:“再好吃的东西,也有一个度。同理,再有权的人,更要注意一个度。”另如《杆秤》:除了百姓心里有“秤”之外,在天地之间还横着一杆秤。它维持着自然的平衡,控制着进退的适度,把握着强弱的得失,调节着阴阳的契合。

全书五辑,并非仅描述“物事”,也有不少人物掺入其中,比如“小眼睛”“雌老

虎”、卖豆腐花的阿泉等人,物与人相互交融,将物事赋予灵性和情感,增强了作品的思想性、艺术性与可读性。

笔者与石惠泉先生为同邑之人,但居所相距数十里,方言有所不同,对于相同物事的称法亦多有不一之处。

《远去的物事》,乡土气息浓郁,方言俗语使用风趣、巧妙、活泛。然因“五里不同风,十里不同俗”,笔者认为部分物事之名称,似以大家都能读懂的乡音或另加旁注为妥,使之更具地方特色。比如“叠柴垛”一语,笔者妄猜,前洲未必一定有如此称法。

曾有前洲文友将“柴垛”称为“柴子”。笔者所居无锡南门乡下则称为“柴积(挤)”,具有“堆积”之义。如甘肃天水名胜“麦积山”,其状与麦积、稻积无异。或许千里之外的天水,亦将“麦垛”称为“麦积”也。另如“锅子”,鄙乡则称为“镬子”。

“远去的物事”另有许多,如商品供应证、粮票、布票,以及其它购物票证等,虽使用仅二三十年,却反映了物质贫乏年代的艰难困苦,与其它某些物事一样,俱属一个历史时期之珍贵物证。

人与“物事”会产生感情。笔者曾见过不少中老年人,仍保留着一些早已弃之不用劳动工具和生活用具,因为它

们曾经被依靠,被“重用”。直到搬迁新居,或旧房需要装修,他们方才脸带悲戚,如同告别多年亲友一般,恋恋不舍地将这些“物事”进行处理。

新“物事”替代旧“物事”,这是科技进步与发展的必然。虽说已有许多使用了几十年几百年甚至一二千年,发挥过重大的不可或缺的作用,甚至无可替代之物事,已经或正在消失,然我们毋需为此伤感,因为毕竟有收藏者,有博物馆,也有少数传承者,并有《远去的物事》,可供人们怀旧,寄托乡情、乡恋,或发思古之幽情。因此,我们大可不必为之感到失落与忧虑。

令人担忧的却是许多无形的“物事”,也有可能正在消失和远去。比如传统文化中的诚实守信、契约精神、礼义廉耻等内容,需要我们去继承,发扬光大。

“古为今用,洋为中用”,在吸收先进“物事”的同时,我们也需要吸收、借鉴和发扬传统文化中的精华。

《远去的物事》,可称一部精彩的乡土纪实文学。字里行间,也体现了作者深厚的学养与叙事功力。

《远去的物事》,石惠泉 著,上海文艺出版社出版,定价:42元