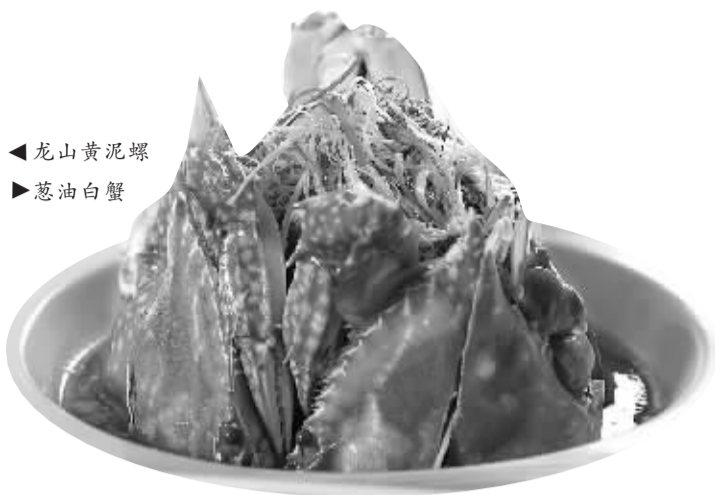




▲龙山黄泥螺  
▶葱油白蟹



## 故乡的味觉记忆

——当代文化名人与家乡美食的故事

□朱峰

大凡才情出众的作家艺术家们,对于故乡都有超乎寻常的审美感悟,尤其对家乡的食物,更是充满着温情脉脉的味觉记忆,像鲁迅、周作人对绍兴吃食的偏爱,梁实秋对北平美食的推崇,都为世人所津津乐道,他们笔下的那份故乡情结也时时感动着我们。

### 陈逸飞:钟情宁波“下饭”

出生于镇海星阳村(今属宁波市北仑区)的艺术大师陈逸飞,对于家乡菜可谓情有独钟。

他说:宁波是我外婆家,我对那里的一砖一瓦都怀有特殊的情分。宁波菜鲜咸合一、原汁原味,很有特色,海鲜味道很好。回老家的时候,听人们说起“葱油白蟹”“黄泥螺”“臭冬瓜”等,感觉很亲切。那年,上海希尔顿酒店开了“水上人家”汉通宁波餐厅后,陈逸飞频频光顾,十分钟情宁波“下饭”的他,曾经这样说:在上海,宁波菜极其风行,在街上走就能不时看到做宁波菜的高档酒店,宁波人是很有魄力的。

一位曾在上海希尔顿酒店工作的朋友,向我描述过多年前陈逸飞到那里用餐时的情景——那

一年电影《理发师》重新开机后,陈逸飞经常到“水上人家”餐厅吃饭。有一次,他很随意地点了两只宁波家常菜:一只猪肝炒菠菜,另一只是腌笃鲜。“陈先生经常光顾我们餐厅,我作为厨师长,每次征询他对宁波菜的意见时,他总是说,蛮不错,很合他的胃口;并希望给他煮得烂一些,容易消化。可惜,他现在已经不在在了……”

陈逸飞曾多次来宁波,他导演的《理发师》也选在宁海前童古镇拍摄。这里,似乎可以寻觅到陈逸飞之钟情宁波菜的因缘所在。其一,他有很深的宁波情结。他曾希望在宁波办一次画展,他说天一阁周边的感觉很好,如果能把天一阁、月湖这些元素扩大,宁波完全可以办一所

视觉艺术学校。他对宁波充满诗一般的梦想……

其二,宁波菜与上海菜本属同一个饮食门派。以陈逸飞最爱吃的“腌笃鲜”为例,它是上海人喜食的宁波菜,其烧制取“鲜咸合一”之法,即鲜活原料与海货干制品或腌制原料在一起“腌笃鲜”。“笃”是宁波话,意谓文火慢慢煨。慢笃,就会令原料的味道互相渗透而产生复合味,此味别具一格。陈逸飞吃的腌笃鲜,特别关照要放宁波的笋,可见乡情之切。再如他常吃的三鲜汤,虽是上海菜,但宁波人却把它视作“宁波下饭”,十分爱吃。宁波与上海食俗相仿,在此表达得淋漓尽致。就如陈逸飞先生,有谁说清他到底是上海人,抑或是宁波人?

### 吴亮:嗜好市井美食

在当今中国文坛,吴亮正以其独特的审美视角和众多的评论著述,成为当代文学、先锋艺术和都市时尚文化的“三栖批评家”,广受关注。但很少有人知道,他还是一位美食家,对老上海的市井风味偏爱有加。

吴亮是地地道道的上海人,他对上海每一条布满沧桑的老街,每一座典雅的旧建筑都怀有很深的感情。由于大规模的城市建设,一些旧的人文景观不复存在,使吴亮失去了许多珍贵的记忆,也成为他怀旧的理由。吴亮说:“怀旧的人们坐下来,从对视的目光中读到了某种企盼,时间在流逝,他们必须抓住机会表述往事,在老唱片的旋律中寻找曾经失落的世界。”

对于遍布上海大街小巷的众多特色餐馆和风味美食,他更是十分钟爱,尤其嗜好绍兴黄酒、醉虾和面食。在多年前刊登于《收获》杂志“百年上海”栏目的长篇散文中,吴亮有过生动的描述:“一九九一年,我在这房间里,写《漫游者的行踪》,到了半夜,饥肠辘辘,我知道这时候应该吃点东西。那会儿,上海夜生活远不如今天,附近只有不多的几家酒馆通宵营业。我骑着自行车,顺着金陵路往东,过八仙桥,到云南路,有一家酒馆,我忘了叫什么,每次进去,一斤花雕,半斤醉虾,消磨到清晨四点。花雕加醉虾,至今是我所爱。”

上世纪八十年代末九十年代初,上海还没有开通地铁,人们的生活节奏没有现在快捷,城市交

通也不像现在这样拥挤。吴亮当时在上海市作家协会工作,不用坐班,空闲时间较多,经常上午办完事后,就泡在社科院隔壁的书店里,到了中午,经常到斜对面一家叫“沧浪亭”的苏式面馆吃饭。当时,成都路高架桥尚未建造,老沧浪亭坐落在重庆路上,培文公寓对面。新址沧浪亭,则有一整面的大玻璃,正对着小花园和一幢非常气派的商务楼。吴亮有食面的嗜好,试过几十家,比较了一大圈后,最终固定在这家“沧浪亭”面馆。在这里,他遇到过上海滩名流姚双、杨华生等人,很有风度身架笔挺的滑稽老绅士,金丝边眼镜,法兰绒帽子。他常点一碗葱油开洋面,坐在店堂里,边等边观望街边的风景。

### 汪曾祺:舌尖上的乡愁

被誉为“最后一位文人美食家”的著名作家汪曾祺先生离开我们已近二十个年头了,他创作的大量文学作品中,以“吃”为题材的占了相当比重。

汪曾祺谈吃,似乎是在闲聊,不经意间却流露出淡雅而博学的文化气息,令人百读不厌。汪先生谈吃论食的著名作品有小说《金冬心》《黄油烙饼》,散文《故乡的食物》《五味》,文论《吃食的文学》等。

阔别江苏高邮多年,对故乡仍然魂牵梦绕的汪曾祺,其文学创作更钟情于描述典型的淮扬地方菜肴。文中曾提到:“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。”汪曾祺推崇高邮同乡、明代散文家王盘(字鸿渐,号西楼)的《野菜谱》,也曾将荠菜、枸杞头、茼蒿、马齿苋等故乡的野菜一一叙来。苏轼《惠崇春江晚景》诗云:“竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”东坡所称之为蒌蒿,生于水边,与芦芽为伴,有野趣而富雅韵,分明也为高邮人所珍爱。于是我们便可以不时地在汪曾祺的文稿中找到它的踪迹:“蒌蒿是生于水边的野

草,粗如笔管,有节,生狭长的小叶,初生二寸来高,叫做‘蒌蒿芥子’,加肉炒食极清香……”

而以蒌蒿入菜,正合淮扬人的饮食口味,成为淮扬菜饮食传统之一。有《红楼梦》第61回的文字为证:“大观园的姑娘们喜爱吃蒿杆子炒肉、炒鸡丝、炒面筋。”这些菜肴清香、脆嫩、爽口、开胃,还兼有保健功能。写“枸杞头”,不仅“色香味俱全”地写,更是写出了“叫卖”的声音:“卖枸杞头的多是附郭近村的女孩子,声音很脆,极能传远:‘卖枸杞头来!’枸杞头放在一个竹篮子里,一种长圆形的竹篮,叫做元宝篮子。枸杞头带着雨水,女孩子的声音也带着雨水。”

以散文名篇《故乡的食物》为代表的汪曾祺论饮食之作,几乎写尽了淮扬菜系中特有的地方风味,写得更多、写得妙,使人联想到齐白石老人画的白菜南瓜种种,散发着泥土的清香,正所谓“字里行间有书香味,有江南的泥土芳香”。

汪曾祺是一位深受中国传统文化影响的儒家文人,和淮扬菜注重原汁原味、以清淡见长,同时又浓而不腻、淡而不薄、讲求“中和”之美一样,其文学创作(包括他描写故乡吃食的散文)始终追求淳朴而纯净的审美意趣,恰似初春新韭,秋末晚菘,滋味近似。

天天分类 刊登热线 81957760

QQ:3484405859 微信号:15058009712

调查咨询 神洲调查87289267

民事取证、商务、打假、寻人 宁波人自己的老牌调查公司

企业代理 投资咨询

●资深会计代理记账18167226136

旧货市场 商品供求

您有旧货请拨13884469298

●高价收一切旧货15906590052张

●高价收一切旧货13586580881严

●收家具床一切旧货81100126陶

●收饭店及所有旧货13486602666

●上门收一切旧货13065602887张

车辆信息 典当租赁

高价收购各档二手车 轿车皮卡车货车等13056903116虞

高价急售二手车

车好价可稍高18868687777方

教育培训 家教辅导

上门来辅导 82858787

鲜人参直销

上甘岭八年根鲜参,单个七十克左右,冬季进补热销中,加微信送六年根鲜参一棵,限前200名。

微信 15957445446

手机 15957405229

物业广场 租售转让

标准厂房出租

位于鄞州区五乡宝幢新厂房二楼出租,面积1200m<sup>2</sup>左右,水电齐全,有货梯,交通方便,价面议。电话:18067308193 陈女士

江东饭店转让

位于江东波城斜对面,面积约500m<sup>2</sup>左右,装修豪华。本人因有其它产业,现欲低价转让。电话:13805867466

横溪栎斜1-2楼厂房出租

1000平方有货梯13777128128余

●石碛轻纺城雅戈尔宿舍对面90平方超市底价急转15869369836

●美山棋牌转让600m<sup>2</sup>13056805896

●江东北路367号近三百平方

仓库出租13071912023余先生

●江北400m<sup>2</sup>仓库出租13967859086徐

●宁波市鄞州东联包装厂遗失开户许可证,核准号:J3320029555801,开户银行:宁波鄞州农村合作银行集士港支行,声明作废

●宁波市江东北路天立激光刀模有限公司丢失社会保险登记证副本,社保号33020444005457,声明作废

声明公告

热线:81957760

QQ:3484405859

微信号:15058009712