

<<四方食事>>

图书基本信息

书名：<<四方食事>>

13位ISBN编号：9787505963566

10位ISBN编号：7505963562

出版时间：2009-6

出版时间：中国文联出版社

作者：汪曾祺

页数：196

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<四方食事>>

内容概要

《四方食事：饮食篇》作者汪曾祺的散文在于他对“凡人小事”的审视，能做到自小其“小”，以小见大，而不是自大其“小”，以小媚“大”。

他的散文没有结构的苦心经营，也不追求题旨的玄奥深奇，平淡质朴，娓娓道来，如话家常。品读汪曾祺的散文好像聆听一位性情和蔼、见识广博的老者谈话，虽然话语平常，但饶有趣味。

一个作品算是现实主义的也可以，算是现代主义的也可以，只要它真是一个作品。作品就是作品。

正如苦瓜，说它是苦瓜也行，说它是葫芦也行，只要它是可吃的。

<<四方食事>>

作者简介

汪曾祺（1920—1997），江苏高邮人。

1939年考入西南联合大学中文系，从杨振声、闻一多、朱自清诸先生学习，是沈从文先生的入室弟子。

曾任中学国文教员、历史博物馆职员。

新中国成立后先后在北京市文联、中国民间文艺研究会工作，编过《北京文艺》、《说说唱唱》、《民间文学》等刊物。

1958年被错划为右派。

1962年底调至北京京剧团（院）任编剧。

曾任北京剧协理事、中国作协理事、中国作协顾问等。

曾在海内外出版过小说集、散文集三十余部；《汪曾祺全集》于1998年出版。

代表作品有小说《受戒》、《大淖记事》等。

<<四方食事>>

书籍目录

寻常茶话泡茶馆面茶长城漫忆沙岭子草巷口寻常茶话昆明的果品烟赋名实篇吴大和尚和七拳半 吃的自由昆明的吃食昆明菜皖南一到四方食事食道旧寻初访福建四川杂忆《吃的自由》序文游台泰山拾零 吃食和文学故乡的食物家常酒菜故乡的野菜吃食和文学宋朝人的吃喝肉食者不鄙鱼我所欲也王磐的《野菜谱》食豆饮水斋闲笔 五味五味韭菜花豆腐豆汁儿马铃薯菌小谱手把肉

<<四方食事>>

章节摘录

寻常茶话 寻常茶话 袁鹰编《清风集》约稿。

我对茶实在是个外行。

茶是喝的，而且喝得很勤，一天换三次叶子。

每天起来第一件事，便是坐水，沏茶。

但是毫不讲究。

对茶叶不挑剔。

青茶、绿茶、花茶、红茶、沱茶、乌龙茶，但有便喝。

茶叶多是别人送的，喝完了一筒，再开一筒，喝完了碧螺春，第二天就可以喝蟹爪水仙。

但是不论什么茶，总得是好一点的。

太次的茶叶，便只好留着煮茶叶蛋。

《北京人》里的江泰认为喝茶只是“止渴生津利小便”，我以为还有一种功能，是：提神。

《陶庵梦忆》记闵老子茶，说得神乎其神。

我则有点像董日铸，以为“浓、热、满三字尽茶理”。

我不喜欢喝太烫的茶，沏茶也不爱满杯。

我的家乡为客人斟茶斟酒“酒要满，茶要浅”，茶斟得太满是对客人不敬，甚至是骂人。

于是就只剩下一个字：浓。

我喝茶是喝得很酽的。

曾在机关开会，有女同志尝了我的一口茶，说是“跟药一样”。

因此，写不出关于茶的文章。

要写，也只是些平平常常的话。

我读小学五年级那年暑假，我的祖父不知怎么忽然高了兴，要教我读书。

“穿堂”的左侧有两间空屋。

里间是佛堂，挂了一幅丁云鹏画的佛像，佛的袈裟是朱红的。

佛像下，是一尊乌斯藏铜佛。

我的祖母每天早晚来烧一炷香。

外间本是个贮藏室，房梁上挂着干菜，干的粽叶。

靠墙有一缸“臭卤”，面筋、百叶、笋头、苋菜秸都放在里面臭。

临窗设一方桌，便是我的书桌。

祖父每天早晨来讲《论语》一章，剩下的时间由我自己写大小字各一张。

大字写《圭峰碑》，小字写《闲邪公家传》，都是祖父从他的藏帖里拿来给我的。

隔日作文一篇。

还不是正式的八股，是一种叫做“义”的文体，只是解释《论语》的内容。

题目是祖父出的。

我共做了多少篇“义”，已经不记得了。

只记得有一题是《孟子反不伐义》。

祖父生活俭省，喝茶却颇考究。

他是喝龙井的，泡在一个深栗色的扁肚子的宜兴砂壶里，用一个细瓷小杯倒出来喝。

他喝茶喝得很酽，一次要放多半壶茶叶。

喝得很慢，喝一口，还得回味一下。

他看看我的字，我的“义”，有时会另拿一个杯子，让我喝一杯他的茶。

真香。

从此我知道龙井好喝，我的喝茶浓酽，跟小时候的熏陶也有点关系。

后来我到了外面，有时喝到龙井茶，会想起我的祖父，想起孟子反。

我的家乡有“喝早茶”的习惯，或者叫做“上茶馆”。

上茶馆其实是吃点心，包子、蒸饺、烧麦、千层糕……茶自然是要喝的。

<<四方食事>>

在点心未端来之前，先上一碗干丝。

我们那里原先没有煮干丝，只有烫干丝。

干丝在一个敞口的碗里堆成塔状，临吃，堂倌把装在一个茶杯里的作料——酱油、醋、麻油浇入。喝热茶、吃干丝，一绝！

抗日战争时期，我在昆明住了七年，几乎天天泡茶馆。

“泡茶馆”是西南联大学生特有的说法。

本地人叫做“坐茶馆”，“坐”，本有消磨时间的意思，“泡”则更胜一筹。

这是从北京带过去的一个字，“泡”者，长时间地沉溺其中也，与“穷泡”、“泡蘑菇”的“泡”是同一语源。

联大学生在茶馆里往往一泡就是半天。

干什么的都有。

聊天、看书、写文章。

有一位教授在茶馆里读梵文。

有一位研究生，可称泡茶馆的冠军。

此人姓陆，是一怪人。

他曾经徒步旅行了半个中国，读书甚多，而无所著述，不爱说话。

他简直是“长”在茶馆里。

上午、下午、晚上，要一杯茶，独自坐着看书。

他连漱洗用具都放在一家茶馆里，一起来就到茶馆里洗脸刷牙。

听说他后来流落在四川，穷困潦倒而死，悲夫！

昆明茶馆里卖的都是青茶，茶叶不分等次，泡在盖碗里。

文林街后来开了家“摩登”茶馆，用玻璃杯卖绿茶、红茶——滇红、滇绿。

滇绿色如生青豆，滇红色似“中国红”葡萄酒，茶叶都很厚。

滇红尤其经泡，三开之后，还有茶色。

我觉得滇红比祁（门）红、英（德）红都好，这也许是我的偏见。

当然比斯里兰卡的“利普顿”要差一些——有人喝不来“利普顿”，说是味道很怪。

人之好恶，不能勉强。

我在昆明喝过大烤茶。

把茶叶放在粗陶的烤茶罐里，放在炭火上烤得半焦，倾入滚水，茶香扑人。

几年前在大理街头看到有烤茶缸卖，犹豫一下，没有买。

买了，放在煤气灶上烤，也不会有那样的味道。

一九四六年冬，开明书店在绿杨村请客。

饭后，我们到巴金先生家喝功夫茶。

几个人围着浅黄色的老式圆桌，看陈蕴珍（萧珊）“表演”濯器、炽炭、注水、淋壶、筛茶。

每人喝了三小杯。

我第一次喝功夫茶，印象深刻。

这茶太酽了，只能喝三小杯。

在座的除巴先生夫妇，有靳以、黄裳。

一转眼，四十三年了。

靳以、萧珊都不在了。

巴老衰病，大概没有喝一次功夫茶的兴致了。

那套紫砂茶具大概也不在了。

我在杭州喝过一杯好茶。

一九四七年春，我和几个在一个中学教书的同事到杭州去玩。

除了“西湖景”，使我难忘的有两样方物，一是醋鱼带靶。

所谓“带靶”，是把活草鱼的脊肉剔下来，快刀切为薄片，其薄如纸，浇上好秋油，生吃。

鱼肉发甜，鲜脆无比。

<<四方食事>>

我想这就是中国古代的“切脍”。

一是在虎跑喝的一杯龙井。

真正的狮峰龙井雨前新芽，每蕾皆一旗一枪，泡在玻璃杯里，茶叶皆直立不倒，载浮载沉，茶色颇淡，但入口香浓，直透肺腑，真是好茶！

只是太贵了。

一杯茶，一块大洋，比吃一顿饭还贵。

狮峰茶名不虚，但不得虎跑水不可能有这样的味道。

我自此才知道，喝茶，水是至关重要的。

我喝过的好水有昆明的黑龙潭泉水。

骑马到黑龙潭，疾驰之后，下马到茶馆里喝一杯泉水泡的茶，真是过瘾。

泉就在茶馆檐外地面，一个正方的小池子，看得见泉水咕嘟咕嘟往上冒。

井冈山的水也很好，水清而滑。

有的水是“滑”的，“温泉水滑洗凝脂”并非虚语。

井冈山水洗被单，越洗越白；以泡“狗古脑”茶，色味俱发，不知道水里含了什么物质。

天下第一泉、第二泉的水，我没有喝出什么道理。

济南号称泉城，但泉水只能供观赏，以泡茶，不觉得有什么特点。

有些地方的水真不好。

比如盐城。

盐城真是“盐城”，水是咸的。

中产以上人家都吃“天落水”。

下雨天，在天井上方张了布幕，以接雨水，存在缸里，备烹茶用。

最不好吃的水是菏泽。

菏泽牡丹甲天下，因为菏泽土中含碱，牡丹喜碱性土。

我们到菏泽看牡丹，牡丹极好，但茶没法喝。

不论是青茶、绿茶，沏出来一会儿就变成红茶了，颜色深如酱油，入口咸涩。

由菏泽往梁山，住进招待所后，第一件事便是赶紧用不带碱味的甜水沏一杯茶。

老北京早起都要喝茶，得把茶喝“通”了，这一天才舒服。

无论贫富，皆如此。

一九四八年我在午门历史博物馆工作。

馆里有几位看守员，岁数都很大了。

他们上班后，都是先把带来的窝头片在炉盘上烤上，然后轮流用水沏坐水沏茶。

茶喝足了，才到午门城楼的展览室里去坐着。

他们喝的都是花茶。

北京人爱喝花茶，以为只有花茶才算是茶（很多人把茉莉花叫做“茶叶花”）。

我不太喜欢花茶，但好的花茶例外，比如老舍先生家的花茶。

老舍先生一天离不开茶。

他到莫斯科开会，苏联人知道中国人爱喝茶，倒是特意给他预备了一个热水壶。

可是，他刚沏了一杯茶，还没喝几口，一转脸，服务员就给倒了。

老舍先生很愤慨地说：“他妈的！”

他不知道中国人喝茶是一天喝到晚的！

”一天喝茶喝到晚，也许只有中国人如此。

外国人喝茶都是论“顿”的，难怪那位服务员看到多半杯茶放在那里，以为老先生已经喝完了，不要了。

龚定盒以为碧螺春天下第一。

我曾在苏州东山的“雕花楼”喝过一次新采的碧螺春。

“雕花楼”原是一个华侨富商的住宅，楼是进口的硬木造的，到处都雕了花，八仙庆寿、福禄寿三星、龙、凤、牡丹……真是集恶俗之大成。

<<四方食事>>

但碧螺春真是好。

不过茶是泡在大碗里的，我觉得这有点煞风景。

后来问陆文夫，文夫说碧螺春就是讲究用大碗喝的。

茶极细，器极粗，亦怪！

在湖南桃源喝过一次擂茶。

茶叶、老姜、芝麻、米，加盐放在一个擂钵里，用硬木的擂棒“擂”成细末，用开水冲开，便是擂茶。

我在《湘行二记》中对擂茶有较详细的叙述，为省篇幅，不再抄引。

茶可入馔，制为食品。

杭州有龙井虾仁，想不恶。

裘盛戎曾用龙井茶包饺子，可谓别出心裁。

日本有茶粥。

《俳人的食物》说俳人小聚，食物极简单，但“唯茶粥”一品，万不可少。

茶粥是啥样的呢？

我曾用粗茶叶煎汁，加大米熬粥，自以为这便是“茶粥”了。

有一阵子，我每天早起喝我所发明的茶粥，自以为很好喝。

四川的樟茶鸭子乃以柏树枝、樟树叶及茶叶为熏料，吃起来有茶香而无茶味。

曾吃过一块龙井茶心的巧克力，这简直是恶作剧！

用上海人的话说：巧克力与龙井茶实在完全“弗搭界”。

<<四方食事>>

编辑推荐

春天了，是挖野菜的时候。
踏青挑菜，是很好的风俗。
人在屋里闷了一冬天，尤其是妇女，到野地里活动活动，呼吸一点新鲜空气，看看新鲜的绿色，身心一快。
南方的野菜，有枸杞，荠菜，马兰头……北方野菜则主要的是苣荬菜。
枸杞，荠菜、马兰头用开水焯过，加酱油、醋香油凉拌，苣荬菜则是洗净，去根，蘸甜面酱生吃。
或曰吃野菜可以“清火”有一定道理。
野菜多半带一点苦味，凡苦味菜，皆可清火。
但是更重要的是吃个新鲜。
有诗人说：“这是吃春天”，这话说的有点做作，但也还说得过去。
学人中有不少是会自己做菜的。
但部只能做一两个拿手小菜。
学人中真正精于烹调的，据我所知，当推北京王世襄。
世襄以此为乐。
据说有时朋友请他上家里做几个菜，主料，配料，酱油，黄酒……都是自己带去。
听黄永玉说，有一次有几个朋友在一家会餐，规定每人备料击表演一个菜。
王世襄来了，提了一捆葱。
他做了一个菜，焖葱。
结果把所有的菜全压下去了。
此事不知是否可靠。
如不可靠，当由黄永玉负责。
客人不多，时间充裕，材料凑手，做几个菜是很愉快的事。
成天伏案，改换一下身体的姿势，也是抒的——做菜都是站着的。
做菜，得自己去买菜。
买菜也是构思的过程。
得看菜市上有什么菜，琢磨一下。

<<四方食事>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>