

《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

出版社：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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.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

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。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。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。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”。

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、马兰头甩开水焯过，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。

1、一直很喜欢汪曾祺写的文字，平平淡淡的，极细腻，又毫无雕琢痕迹。就是一个老人平静地说着，不会乏味，亦不激昂，算不上大气却仿佛牙雕般精致，时代的痕迹很明显，似乎一打开书就走进了一段时光，字里行间的文化气息和温馨感让我很是留恋。看汪老写的饮食书真是一种享受，从中学时高邮的鸭蛋开始就喜欢上了这种风格，美食在笔下成了一种艺术品，其实都算不上美食，每一种都是极具风情的小吃，简单，而入味，让人愿意一遍一遍的读，文化的气息从文字间自然而然地倾泻而出，小日子的味道让人心生喜欢。平时躲在宿舍里懒得出去吃饭的日子里，裹上一床被子，从书架上抽出这本不知读了多少遍的书，随便翻翻，任意咀嚼，竟然能像画饼充饥一般满足自在。唯一让我不大喜欢的地方是，汪老先生似乎对南方过于偏爱，语言当中不时流露出对北方人的偏见，这让我稍稍有点不爽，其他，完美。

2、年前读过汪曾祺的人间草木，当时感觉有纯朴的生活气息扑面而来，正如抚摸着书页的那种令人沉静的质感。读四方食事也是这种感觉，在喧嚣浮躁的当下，可说是难得的好书了。定价18块，每页不到1毛钱，比绝大多数（应该是所有吧，不过我是工科男）畅销书都便宜。除此之外，四方食事中有很多旧时的小人物的，在过往的惊涛骇浪中，也不能忘却这些在细微的溪流中被打磨，抑或说流放在边陲被折磨的小人物的生与死。龙X台的River and Sea虽然说小人物，立意却在大处，因为她是一个政治文人。真正关心小人物的，可以读一读这本书。泡上一壶廉价的含添加剂绿茶，就着不便宜的电价，在节能灯下慢慢翻阅吧。犹如长者将他的往事娓娓道来，没有跌宕起伏，没有惊心动魄。人与草木，不过也就一回事。人之一生，无非吃吃喝喝。平复一下你的雄心壮志，抚慰一下你的loser心态。肉食者鄙。小人物也应该自己关心一下小人物。//文字审查很麻烦，自己解码。

3、关于汪曾祺，之前我知道两点，都是来自课本。一是，他写的《金岳霖先生》曾经出现在高中语文书上。我们这代人，许多只对林徽因这个才女印象深刻，所以总是就金先生的痴情嗟叹又嗟叹，反而忽略了他本身是位著名的哲学家。二是，高中语文课外读物上还收录过汪曾祺的另一篇文章，《故乡的食物》，这本书上也有这篇文章。汪曾祺出生于1920年，逝世于1997年，这位西南联大的旧人，一生也算历经坎坷。然而福祸相依，汪老的丰富阅历也让他有机会接触各地食物，不一定是美食，却大多别有风味。1930年，汪曾祺考入西南联大中文系。西南联大当时在昆明，所以他享受了很多昆明的食物。这本书收录的一些文章中，不少提到他自己对昆明美食的情有独钟。1958年被划为右派，被下放到了张家口，又接触了北方黄河附近的许多食物。1962年，汪曾祺被调到北京剧团，跟着剧团又走了很多地方，书中的许多文章都有提到。虽然走了很多地方，汪曾祺应该算定居于北京，所以对北京的一些小吃也了解。而他出生地则是在江苏高邮，所以说起江浙沪一带的美食又是如数家珍。这样一个爱吃，会吃的人，才写的出那么多关于食物的文章。东南西北，酸甜苦辣咸，都尝遍了，实在喜欢的，还要知道做法。第一篇《泡茶馆》就让我倾心不已。西南联大附近各式各样的茶馆，泡出了多少人才和故事。如今的大学附近是见不到这样的茶馆了。毕竟，在一堆饭馆、美发店、服装店，一堆油烟和喧闹中开一家安静的茶馆实在有些不搭调。而大学的图书馆又往往建的那么雄伟和漂亮，一个又一个阅览室自修室，实在没必要跑校外泡茶馆。可是还是惋惜，茶馆文化没有传承。西南联大的那堆旧人，令人怀念。室友其中一位是云南曲靖来的。一次和我们批判学校食堂的饭菜。又感慨说我们这些人必然没吃过真正的菌子。起先不以为然，倒觉得她过于讲究。这次看了汪老的文章，看他说云南美食，谈到鸡枞，牛肉，汽锅鸡，宣威火腿等等，还真开始对那个遥远的省份产生向往。吃也是一种文化，也需要传承。汪曾祺写这些关于“吃”的文章，也是传承方式之一。可惜，里面提到的一些食物，我们这些90后许多已经不吃，甚至不知道了。比如云南曲靖的韭菜花，我问那位曲靖来的室友，她说很难吃，称其为“老人食品”，说老人很喜欢。也是，汪曾祺对于我们可不是老人。还有“豆汁儿”，“没喝过豆汁儿就不算到过北京。”这种频繁出现在小说中的食物，对于我这个南方人却特别陌生。问一位北京来的同学味道如何。他说喜欢吃的人不多，有一股酸味儿。还跟我讲了个故事，说是两个人打架，其中一个人怒说：“给你喝豆汁儿！”另一个一愣，随即回到：“有焦圈儿么？”焦圈是就着豆汁儿吃的一样食物。许多地方没到过，很多美食没尝过，看看汪老写的这些文章，也算解馋。

4、《四方食事》这部讲饮食的随笔集，为后人所编辑，有些地方多有重复，不免有些乏味。单看汪老的文字，却是朴素中生得趣味。看汪老谈吃，能看出三点：其一，汪先生游历过多方，说走南闯北不为过，谈及许多吃食时，都会提及不同地方的口味。比如写到韭菜花，“北京的韭菜花是腌了后磨

碎了的，带汁...熬一锅虾米皮大白菜，佐以一碟韭菜花，或臭豆腐，或卤虾酱，就着窝头、贴饼子，在北京的小家户，就是一顿不错的饭食。”“云南的韭菜花和北方的不一样。昆明韭菜花和曲靖韭菜花不同。昆明韭菜花是用酱腌的，加了很多辣子。曲靖韭菜花是白色的，乃以韭花和切得极细的、风干了的苜蓝丝同腌成，很香，味道不很咸而有一股说不出来淡淡的甜味。”其二，汪先生对吃着实是有些研究的，一种食物常常会说起三四种做法。比如普通的炒鸡蛋，“昆明的炒鸡蛋特泡。一颠翻面，两颠出锅，动锅不动铲。”“番茄炒鸡蛋，番茄炒至断生，仍有清香，不疲软，鸡蛋成大块，不发死。番茄与鸡蛋相杂，颜色仍分明，不像北方的西红柿炒鸡蛋，炒的‘一塌糊涂’。”“映时春有雪花蛋，乃以鸡蛋清、温熟猪油于小火上，不住地搅拌，猪油与蛋清相入，油蛋交融。嫩如鱼脑，洁白而有亮光...另有桂花蛋，则以蛋黄以同法制成。”其三，文字朴实，相当接地气，读来妙趣横生。你看他写昆明的胡萝卜，“联大的女同学吃胡萝卜成风。昆明的胡萝卜是浅黄色的，长至一尺以上，脆嫩多汁而有甜味，胡萝卜味儿也不是很重...不知道是谁提出，胡萝卜还含有微量的砒，吃了可以驻颜。这一来，女同学吃胡萝卜的就更多了。她们常常一把一把地买来吃。一把有十多根。她们一边谈着克里斯丁娜·罗塞蒂的小说，一边咯吱咯吱地咬胡萝卜。”“羊肉写的甚妙，尤其说到煮全羊那段，鲜活的很。”在达茂旗吃过一次羊贝子，即煮全羊。整羊，剃去四蹄，趴在一个大铜盘里。羊头已经切下来，但仍放在脖子后面的腔子上，上桌后再搬走。吃羊贝子有规矩，先由主客下刀，切下两条脖子后面的肉，交叉斜搭在肩背上，然后其他客人才动刀，各自选取自己爱吃的部分。“”羊贝子真是够嫩的，一刀切下去，会有血水滋出来。同去的编剧、导演望而生畏，有的浅尝即止，鄙人则吃了个不亦乐乎。羊肉越嫩越好。蒙古人认为久煮了的羊肉不好消化，诚然诚然。我吃了一肚子半生的羊肉，太平无事。“汪老认为写作者应当杂食一些，口味宽广一点，深以为然。

5、汪老曾戏称自己是“中国式的抒情人道主义者”。有人评说他的散文，就如一长者拉家常似的叙述，却娓娓道来。而读完此书的感觉，甚是如此，天南海北的听汪老聊四方的美食、风情，长了知识，也长了性情，恍如感觉自己还是那个扎个仰天小辫，搬个小板凳坐在夏日树荫下，支着下巴听爷爷讲故事的小女孩。那些文字，温暖、清新、亲切又沁人心脾，是甘泉般的滋养，而你聆听时的眼神里则是充满着敬爱及敬仰之情。

6、记点跟吃有关的吧。来昆明快两年了，那次读汪曾祺的「四方食事」，垂涎于汪老笔下那些昆明美食的同时又为自己竟对这些美食陌生得俨如初识而感到愧怍，亏自己还自诩为吃货。米线倒是常吃，只是味道跟别处吃的也无不同，照例的鸡架子猪筒骨煮成的汤底，米线滚水灼熟，几块鸡肉、一对鹌鹑、零星葱花，再随喜好添些盐醋酱料，一碗米线也就告成了。简单得味道也跟着简单。许是学校食堂做得将就，但有一回在大理吃过一家号称正宗得不能再正宗的过桥米线，也没吃出喜欢来。饵丝饵块也实在喜欢不起来，无论汤煮、烤、炸，味道都一般，近似的，老家福建的粉泥，原料是番薯，也是切成薄块状，段葱、大白菜混合炒成，那味道，啧啧，光想着，就不争气地垂涎了。豌豆粉在昆明和大理都喝过，味道俗得让人喜欢。清晨从旅店起来，到附近食肆，就着烤油条，呼哧呼哧地喝下一两碗热豌豆粉——这情景，是至今每想起大理都首先浮现眼前的。不能不说云南的野生菌，汪老也一再提到，鸡枞、牛肝、松茸...可惜没能一一尝遍。野生菌做成汤味道鲜美，阿城曾赞鸡枞菌为天下最「鲜」，用它做汤极危险，因为你会贪鲜，喝到胀死，这话诚然不假。河豚不敢吃、没机会吃，鸡枞倒是要尝的。有一回舍友从家里带来自制的油淋鸡枞，极不同的做法和味道，但依然美味得让人恨不得把舌头也吃掉。不知云南的和尚吃菌不吃，倘若吃，我觉得也该算是破了荤戒的。土豆在昆明好像无处不在，昆明人管土豆叫洋芋，炸洋芋、烤洋芋，算是特色零食，车站旁、巷弄口、小吃街，但凡人多的地方就有卖洋芋的。昆明人吃起洋芋很过瘾，我这种小外省实在不解其中味啊。

章节试读

1、《四方食事》的笔记-第53页

米粉揉成小枕头状的一坨，蒸熟，是为饵块。切成薄片，可加肉丝青菜同炒，为炒饵块；加汤煮，为煮饵块。云南人认为腾冲饵块最好。腾冲人把炒饵块叫做“大救驾”。据说明永历帝被吴三桂追赶，将逃往缅甸，至腾冲，没吃的，饿得走不动了，有人给他送了一盘炒饵块，万岁爷狼吞虎咽，吃得精光，连说：“这可救了驾了！”我在腾冲吃过大救驾，没吃出所以然，大概我那天也不太饿。

2、《四方食事》的笔记-西施舌

我第一次吃西施舌是在青岛顺兴楼席上，一大碗清汤，浮着一层尖尖的白白的东西，初不知为何物，主人曰是乃西施舌，含在口中有滑嫩柔软的感觉，尝试之下果然名不虚传，但觉未免唐突西施。高汤余西施舌，盖仅取其舌状之水管部分。若郁达夫所谓“长圆的蚌肉”，显系整个的西施舌之软体全入釜中。

3、《四方食事》的笔记-第132页

油条两股拆开，切成寸半长的小段。拌好猪肉（肥瘦各半）馅。馅中加盐、葱花、姜末。如加少量榨菜末或酱瓜末、川冬菜末，亦可。用手指将油条小段的窟窿捅通，将肉馅塞入、逐段下油锅炸至油条挺硬，肉馅已熟，捞出装盘。此菜嚼之酥脆。油条中有矾，略有涩味，比炸春卷味道好。这道菜是本人首创，为任何菜谱所不载。很多菜都是俺人瞎琢磨出来的。

4、《四方食事》的笔记-第195页

蒙古人爱吃肉爱喝酒！

“骆驼见柳，蒙古见酒！”蒙古人爱喝酒，就像骆驼爱吃柳。

“手把肉”是白水煮切成的大块羊肉，一手把着大块羊肉，另一只手蒙古刀自己割着吃。可以没有佐料，可以用盐水，现在可以弄酱油韭菜花之类的。

“羊贝子”即煮全羊！

5、《四方食事》的笔记-第142页

口味单调一点、耳音差一点，也还不要紧，最要紧的是对生活的兴趣要广一点。

6、《四方食事》的笔记-第142页

一个文艺工作者、一个作家、一个演员的口味最好杂一点，从北京的豆汁到广东的塘虱都尝尝（有些吃的我也招架不了，比如贵州的鱼腥草）。汪老是我的知己！！！！！！！！折耳根一生黑！！！！

7、《四方食事》的笔记-第102页

大红袍不易得，据说武夷山只有几棵真的大红袍树。功夫茶的茶具很讲究，但我只见过描金细瓷的小壶、小杯，好茶须有好茶具，一般都是凑起来的。张岱《红楼梦》栊翠庵妙玉拿出来的也是各式各样的茶杯。符文说“玉书碾”、“孟臣罐”、风炉和“若深瓯”合称“烹茶四宝”。“四宝”当然也是凑集起来的，并非原配，但称“四宝”，也可以说是“一套”了。

8、《四方食事》的笔记-第39页

汪先生从18岁开始抽烟，虽知道抽一根烟少活五年的说法，可下决心不戒烟。他71岁的时候还说“宁减十年寿，不忘红塔山”。对于抽烟这件事，不抽当然好。抽了也不是不可原谅的。

产品加工制造，信奉“修合虽无人见，存心自有天知”，一点没错。好产品里面的心，消费者是能体会出来的。

9、《四方食事》的笔记-000麻婆豆腐

原来麻婆豆腐这么讲究啊，以前自己做的时候，就是瞎做。一要油多，二要牛肉末不能用猪肉末代替，三要用剁碎壳的郫县豆瓣酱，四要用文火待汤汁被豆腐慢慢吸收，五要起锅撒川花椒末，六要趁热吃！过去豆汁儿是贫民食物，是制造绿豆粉丝的下脚料。不爱喝的人说是泔水，酸臭。爱喝的人说是酸香。就像对待臭豆腐一样，各有爱恨咯。

10、《四方食事》的笔记-第170页

酸

山西人真能吃醋！晓彤是山西人，真的对醋的要求好高，吃了她带的正宗山西陈醋，吃其他的醋简直就是将就！

辽宁人爱吃酸菜白肉火锅。问问黄楠哈哈

福建广西人爱吃酸笋。至于酸笋，我一辈子忘不了呆总请客广西大厦吃的酸笋，简直地狱般的可怖回忆。怪自己逞能，非得显示自己南方人阅笋无数。没想到家里腌制的酸酸的笋根本和广西的酸笋不搭界……这个故事告诉我们一个道理——莫装逼！

甜

无锡菜甜。（不知）

广东人爱吃甜点出了名的。

辣

贵州，有人青椒放火上烧，蘸盐水下酒。还记得小时候，贵州六盘水的表嫂把在火上烧了的青椒剥去黑壳，蘸她特制的调料——贵州辣椒面、酱油、醋、小葱！现在想起来，只记得怪美味的呢。

四川菜又辣又麻，麻才是四川的特色！

中国人口味之杂也，敢说堪为世界之冠！

11、《四方食事》的笔记-第23页

有些人烫了澡（他们不怕烫，不烫不过瘾），还得擦背、捏脚、修脚，这叫“全大套”。还要叫小伙计去叫一碗虾子猪油葱花面来，三扒两口吃掉。然后咕咚咕咚喝一壶浓茶，脑袋一歪，酣然睡去。洗了“全大套”的澡，吃一碗滚烫的虾子汤面，来一觉，真是“快活似神仙”。

12、《四方食事》的笔记-第25页

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。我则有点像董日铸，以为“浓、热、满三字尽茶理”。

13、《四方食事》的笔记-第1页

汪曾祺先生曾就读于西南联大。

西南联大是为了躲避日军，由北京大学清华大学和南开大学在云南昆明组建的！从1937年到1946年，它存在的8年零11个月期间，培养了大批人才，为新中国建设保留了人才资源！

所以汪曾祺先生对昆明如此熟悉。

在汪先生眼里，昆明的茶馆对西南联大的学子影响深远。它为学生提供了学习、接触社会、交流思想的场所。

14、《四方食事》的笔记-第78页

当年云南大学成立了一个曲社，定期举行“同期”。同期之后多半要进行聚一次餐。所谓“聚餐”，是到翠湖边一家小吃铺去吃一顿馅儿饼，费用公摊。不到吃完，帐已经算得一清二楚，谁该多少钱。掌柜的直纳闷，怎么算的这么快？他不知道算账的是许宝騄先生。许先生是数论专家，这点小九九还在话下！许家是昆曲世家，他的曲子唱的细致规矩是不难理解的，从俞平伯先生文中，我才知道他的字也写得很好。

许宝騄先生啊

《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：www.tushu000.com