

汪曾祺的“贴秋膘”指南

食量,吃一斤烤肉,问题不大。吃斤半,二斤,二斤半的,有的是。自己烤,嫩一点,焦一点,可以随意。而且烤本身就是个乐趣。

——汪曾祺《贴秋膘》

饱腹碳水:昆明的米线和饵块

过桥米线和汽锅鸡堪称昆明吃食的代表作。

过桥米线以正义路牌楼西侧一家最负盛名。这家也卖别的饭菜,但是顾客多是冲过桥米线来的。入门坐定,叫过菜,堂倌即在每人面前放一盘生菜(主要是豌豆苗);一盘(九寸盘)生鸡片、腰片、鱼片、猪里脊片、宣威火腿片,平铺盘底,片大,而薄几如纸;一碗白胚米线,随即端来一大碗汤。汤看来似无热气,而汤温高于一百摄氏度,因为上面封了厚厚的一层鸡油。

我们初到昆明,就听到不止一个人的警告:这汤万万不能单喝。说有一个下江人司机,汤一上来,端起来就喝,竟烫死了。把生片推入汤中,即刻就都熟了;然后把米线、生菜拨入汤碗,就可以吃起来。鸡片腰片鱼片肉片都极嫩,汤极鲜,真是食品中的尤物。

过桥米线有个传说,说是有一秀才,在村外小河对岸书斋中苦读,秀才娘子每天给他送米线充饥,为保持鲜嫩烫热,遂想出此法。娘子送吃的,要过一道桥。秀才问:“这是什么米线?”娘子说:“过桥米线!”“过桥米线”的名称就是这样来的。此恐是出于附会。“过桥”为名我于南宋人笔记中即曾见过,书名偶忘。

再说饵块,饵块有两种。一种是汤饵块和炒饵块。饵块乃以米粉压成大坨,于大甑内蒸熟,长方形,一坨有七八寸长,五寸来宽,厚约寸许,四角浑圆,如一小枕头。

将饵块横切成薄片,再加几刀,切如骨牌大,入汤煮,即汤饵块;亦可加肉片青菜炒,即炒饵块。我们通常吃汤饵块,吃炒饵块时少。炒饵块常在小饭馆里卖,汤饵块则在较大的米线店里与米线同卖。饵块亦可以切成细条,名曰饵丝。米线柔滑,不耐咀嚼,连汤入口,便顺流而下,一直通过喉咙入肚。饵块饵丝较有咬劲。不很饿,吃米线;倘要充腹耐饥,吃饵块或饵丝。

——汪曾祺《米线和饵块》

饭后水果:小红萝卜

今天的活是收萝卜。收萝卜是可以随便吃的——有些果品不能随便吃,顶多尝两个,如二十世纪明月(梨)、柔丁香(葡萄),因为产量太少了,很金贵。

萝卜起出来,堆成小山似的。农业工人很有经验,一眼就看出来,这是一般的,过了磅卖出去;这几个好,留下来自己吃。不用刀,用棒子打它一家伙,“棒打萝卜”嘛。喀嚓一声,萝卜就裂开了。萝卜香气四溢,吃起来甜、酥、脆。

红皮小水萝卜,生吃也很好(有萝卜我不吃水果),我的家乡叫作“杨花萝卜”,因为杨树开花时卖,过了那几天就老了。小红萝卜气味清香。

——汪曾祺《果蔬秋浓》

零嘴小食:炒米

炒米这东西实在说不上有什么好吃。家常预备,不过取其方便。用开水一泡,马上就可以吃。在没有什么东西好吃的时候,泡一碗,可代早晚茶。来了平常的客人,泡一碗,也算是点心。郑板桥说“穷亲戚朋友到门,先泡一大碗炒米送手中”,也是说其省事,比下一碗挂面还要简单。

炒米是吃不饱人的。一大碗,其实没有多少东西。我们那里吃泡炒米,一般是抓上一把白糖,如板桥所说“佐以酱姜一小碟”,也有,少。我现在岁数大了,如有人请我吃泡炒米,我倒宁愿来一小碟酱生姜,最好滴几滴香油,那倒是还有点意思的。另外还有一种吃法,用猪油煎两个嫩荷包蛋——我们那里叫做“蛋瘪子”,抓一把炒米和在一起吃。这种食品是只有“惯宝宝”才能吃得到的。谁家要是老给孩子吃这种东西,街坊就会有议论的。

——汪曾祺《故乡的食物》

(燕赵都市报)



梧桐一叶落,天下尽知秋。从古人开始,每到立秋,便有“贴秋膘”的习俗。

汪曾祺在《贴秋膘》一文中写道:“人到夏天,没有什么胃口,饭食清淡简单,芝麻酱面(过水,抓一把黄瓜丝,浇点花椒油);烙两张葱花饼,熬点绿豆稀粥……两三个月下来,体重大都要减少一点。秋风一起,胃口大开,想吃点好的,增加一点营养,补偿补偿夏天的损失,北方人谓之‘贴秋膘’。”

汪曾祺先生作为写美食的高手,不仅会吃,更会写吃。他的散文字里行间洋溢着他对美食和生活的热爱,从高邮的鸭蛋,到北京的烤肉;从昆明的米线和饵块,到家乡的小红萝卜,他的笔尖跳跃着各种美食的香气。

以下文章选自《汪曾祺小全集》中汪曾祺笔下秋天的美食,值此立秋时节,给读者奉上一份“贴秋膘”指南,让我们一起品味生活的美好与乐趣吧。

精彩书摘

开胃小菜:高邮的鸭蛋

我的家乡是水乡。出鸭。高邮大麻鸭是著名的鸭种。鸭多,鸭蛋也多。高邮人也善于腌鸭蛋。高邮咸鸭蛋于是出了名。我在苏南、浙江,每逢有人问起我的籍贯,回答之后,对方就会肃然起敬:“哦!你们那里出咸鸭蛋!”上海的卖腌腊的店铺里也卖咸鸭蛋,必用纸条特别标明,“高邮咸蛋”。

高邮还出双黄鸭蛋。别处鸭蛋也偶有双黄的,但不如高邮的多,可以成批输出。双黄鸭蛋味道其实无特别处。还不就是个鸭蛋!只是切开之后,里面圆圆的两个黄,使人惊奇不已。

我对异乡人称道高邮鸭蛋,是不大高兴的,好像我们那穷地方就出鸭蛋似的!不过高邮的咸鸭蛋,确实是好,我走的地方不少,所食鸭蛋多矣,但和我家乡的完全不能相比!曾经沧海难为水,他乡咸鸭蛋,我实在瞧不上。

——汪曾祺《故乡的食物》

丰盛主菜:北京的烤肉

北京人所谓“贴秋膘”有特殊的含意,即吃烤肉。

北京烤肉是在“炙子”上烤的。“炙子”是一根铁条钉成的圆板,下面烧着大块的劈柴,松木或果木。羊肉切成薄片(也有烤牛肉的,少),由堂倌在大碗里拌好佐料——酱油,香油,料酒,大量的香菜,加一点水,交给顾客,由顾客用长筷子平摊在炙子上烤。“炙子”的铁条之间有小缝,下面的柴烟火气可以从缝隙中透上来,不但整个“炙子”受火均匀,而且使烤着的肉带柴木清香;上面的汤卤肉屑又可填入缝中,增加了烤炙的焦香。

过去吃烤肉都是自己烤。因为炙子颇高,只能站着烤,或一只脚踩在长凳上。大火烤着,外面的衣裳穿不住,大都脱得只穿一件衬衫。足蹬长凳,解衣磅礴,一边大口地吃肉,一边喝白酒,很有点剽悍豪霸之气。满屋子都是烤炙的肉香,这气氛就能使人增加三分胃口。平常

好书推荐



扫码关注,快捷投稿

《改革的伟力》

本书编写组
新华出版社

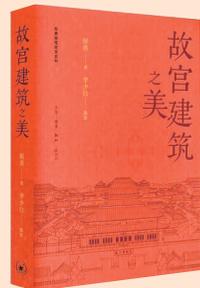


本书在新华社公开播发的“以巨大的政治勇气和智慧推进全面深化改革”“坚持党的领导为全面深化改革提供根本政治保证”“确保改革开放沿着正确方向前进”“坚持以人民为中心推进改革”“坚持在法治轨道上深化改革”“增强改革系统性整体性协同性”“统筹推进深层次改革和高水平开放”7篇聚焦全面深化改革实践与启示的述评基础上编纂而成。

《故宫建筑之美》

作者:祝勇
摄影:李少白
生活·读书·新知三联书店

本书遴选了故宫中有代表性的建筑,以文化散文的笔触讲述了其历史渊源、建筑形制和审美功能,并细述了与之相关的人物、故事、历史变迁,由此围绕生命、权力、家国等主题开展了深邃而独特的思考。文笔轻盈灵动,语言清晰流畅,富有厚重的历史感和沧桑感,字里行间浸润着一种炽热的文化情怀与历史关怀。



《视频化社会》

孟建 赵晖 著
复旦大学出版社



本书以“视频化社会”为题,全面分析和阐释中国视频化社会现象。全书共3编21章:上编“理论阐释”,全方位剖析以视频为基本视听要素的社会文化图景,从社会学、文化学、传播学、媒介物质性、技术观念、社会批判等视角构建视频化社会的理论图谱;中编“实务运作”,归纳了中国视频平台的运作特征,从社群建构、平台景观、大众娱乐、媒体转型等维度勾勒出视频化社会的表征方式;下编“全景聚焦”,展现中国短视频研究现状和视听内容与平台发展。

《养一只爱你的猫》

史铁生 梁实秋等 著
北京联合出版有限公司

本书是以猫的可爱为“药引”,以史铁生、梁实秋、丰子恺、老舍、冯骥才等二十几位名家散文为“药”,以情感共鸣为“药炉”,加之岁月、真心、爱的“三味真火”熬炼而成,让生活有趣、有味、有解。

