

新民晚报 | 星期天夜光杯 / 读书

天下美馔，不散筵席

汪曾祺先生有言，“浙中清饌，无过张岱。白下老饕，端让随园”。《随园食单》的作者袁枚，是杰出的文学家，康乾盛世数一数二的才子，也是清代三百多年间最有成就的美食家。他做过官，以诗文行走江湖，中年后辞官幽居，活得非常自我，有魏晋名士之风。袁枚一生著述甚多，晚年搜集天下名馔，创造性地汇编成这样一本美食随笔，这也是中文历史上第一部全方位记录食材、烹饪和饮食理念的文集。后世的饮食工作者，一直将其奉为中国烹饪的经典之作。

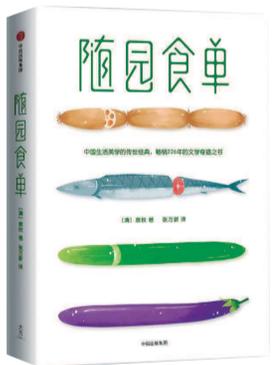
拿到这本译作，我的第一个感受，这是一本轻盈耐读的书。这本书的译者张万新是知名诗人，小说家。他对袁枚及其著作有自己的理解和热爱。他认为这是一本中国人的饭前祈祷书。

对于今天的餐饮从业者和美食爱好者来说，读这本书，可以使我们对全球化浪潮到来之前的中国原产地食材、原生烹饪技法与繁复的古典饮食礼仪有非常确切的认知。尤其是美食工作者，多了解一点传统，就能多一点智慧应对中国的当下。

我一直认为，食物是我们探索世界最好的通道。透过这些描述美食的文字，我们可以更加理解自己身处的土地，不仅可以看到三百年前中国辽阔疆土的物产分布，也可以看到它的历史流变，甚至可以看到那个至今让我们引为自豪的太平盛世——我们不仅能通过正史、野史、宫斗剧去了解它，也可以借助更多的日常生活细节，比如《随园食单》。

《随园食单》是展现中国美学生活的传世经典，流传226年的文学奇迹之书，更是中华美食文化的真正精髓。这本书完美展现了中国人饮食文化的精致和源远流长，书中新增120幅全彩美食插图，每一页，都包含着食物的本质和人的美好生活方式。

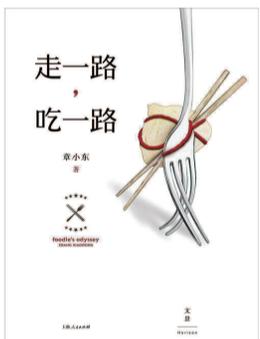
翻开这本书，跟随袁枚的脚步，穿过随园的幽暗树林，去赶赴一场不散的筵席。（中信出版集团）



让时光有滋有味

◆ 华歌

约吗？约！约一餐，是快节奏生活中尤其疫情以来，朋友、同事之间一种极具温度的情感表达。有人说陪伴是最常情的告白，而一起吃饭是亲人间最好的陪伴。一碗白粥，一碟红烧肉，一盘青菜……幸福就在这平常的餐食里。游子思亲，味蕾深处是故乡；生活劳顿，可口饭菜最慰藉。人生若寄，莫错过一盏茶、一杯酒、一顿饭的时光。和假日最配的当然是美食，洗手做羹汤，让生活有滋有味。人生百味，皆需品尝。今天，我们共赏。



《味蕾深处是故乡》：食物故事，带着迥异方言和烟火

这本书以不同的角度和风格，走进人们的记忆深处，以最为难忘的味觉记忆，呈现几十年来美食的多元化和丰富性，尤其突出个人成长、个人情感、亲情友情和美食之间的天然联系。

29篇美食故事，诞生于普通的家庭厨房和寻常的街头巷尾，带着南北迥异的方言和油烟，而注入饭菜里的那些难以言表的情感，那些在艰难岁月里的奋力成长，足以让人们在奔向星辰大海的途中，深深眷恋。（江苏凤凰文艺出版社）

《海错图爱情笔记》：可能“鲜”到你的渔获美味笔记

《海错图》是一部收藏于故宫的古代海洋生物图鉴，描绘了300多种现实或传说中的海洋生物，笔墨呆萌，妙趣横生。

美食艺术家神婆爱吃“年年按季节迎着鲜湿海风大吃大喝后，发现海洋生物洄游、交配和产卵与美味息息相关”，便以这本清朝帝王枕边书为线索，饶有兴致写下了《海错图爱情笔记》。

要吃得有趣活得有味，不容易。看完这本书你或许会觉得可能都不难。这本随笔文集每篇文章都以一种鱼为主角，既写它的爱情与繁衍故事，也写她与食客因此体验到的美味与感受，作者特邀到数十位吃做讲究的名厨分别在不同文中分享了他们对主角的烹烧经验与后厨秘技，并让读者获得更多的信息与价值。（上海三联书店）

《食为天》：80种新疆美食的前世今生

抓饭、烤包子、手抓肉、烤全羊、薄皮包子……新疆作家王族在《食为天》中写下80种新疆美食的“前世今生”。

在《食为天》中，王族笔下的新疆美食有人们熟悉的烤羊肉串、拌面、抓饭、大盘鸡、烤包子等，也有鲜为人知的冬拜吉干、沙尔阔勒等。王族对新疆特色美食的讲述，并非只简单介绍制作方法，而是从他自己的生活娓娓道来。美食在他的生活中流淌，也在岁月中悄然变化，于是他笔下的美食不仅是味觉上的，更是记忆里和体验中的。

在这部色香味俱全的书中，王族笔下的新疆美食涉及肉食、蔬菜、面食、瓜果、干果、腌制、茶点、调味品等近十类；制作形式有烧烤、炖煮、红烧、火焖、风干等。

书里的美食光听名字就让人垂涎欲滴。既有人们熟知的烤羊肉串、拌面、抓饭、大盘鸡、手抓肉、烤全羊、哈密瓜、葡萄干等，亦有鲜为人知的少数民族饮食，如平锅羊肉、缸子肉、椒麻鸡、冬拜吉干、馕坑肉、沙尔阔勒等。不仅如此，王族还对食物的制作者——牧民、兵团人、各民族劳动妇女，甚至是民



族历史的研究者进行描述，新疆的博大、厚重得以呈现，新疆美食的粗犷质地被彰显出来，而新疆各族人民在对大自然顽强征服的过程中所表现出来的坚韧、质朴和乐观主义精神，也在食物的衬托下暴露无遗。

“新疆的美食有一个特点，即人人都会做，而且食用方法也多年不变。”王族说，吃新疆美食，除了可以体会到地域和民族特点外，还可感受到其独特的制作风格。（人民文学出版社）

《走一路，吃一路》：东西方美食令人垂涎

《走一路，吃一路》为作家章小东的散文集。章小东是现代文学大师靳以之女。她阅历丰富，尤其爱好美食，每到一处都会想方设法寻访知名餐馆和菜色，可谓吃遍东西。

作者文笔活泼生动，平易近人，读她的这些美食文章仿佛她本人站在读者面前眉飞色舞，滔滔不绝地讲述各种美食故事，令人神往、垂涎。（世纪文景/上海人民出版社）

《日本料理神髓》：让美味顶点在口中绽放

分辨每一条鳀鱼、每一锅高汤的不同滋味，修炼可以锁住食材切口水分的刀工，烤出外皮酥脆、肉质软嫩鲜甜的香气，寻找能够带出食材原味的微妙酸度，表达白饭的乐趣，等待柿子最美味时刻来临，让菜单成为令人喜悦的安排……日本料理的神髓究竟是什么？以日本美食征服世界味蕾，坐拥东京米其林指南“一门天下”盛誉的传奇料理人小山裕久，用他从从业三十年的经验和热情娓娓讲述——美味的顶点只在一瞬间，而料理人的毕生追求，就是让这个瞬间在客人的口中绽放。（世纪文景/上海人民出版社）

朋友圈里有“美食党”，常年晒美食，还有人专门总结出晒美食的最佳时间点：22点左右，这个时刻，已经吃过晚饭的人常常会有点小饿，没吃晚饭的人自然会饥肠辘辘了，看到别人拍得精美又经过美图修饰之后的美食图，大概率会心生羡慕，给“深夜发吃”的人点个赞。

我有个观察，不知道对不对，凡是每到一个地方就对那个地方美食赞不绝口的人，一定有其他言不由衷的时候，不是说这个地方的美食佳肴味道不好，而是人的味蕾确实有地方性，“好吃到哭”这种事通常会发生于故乡以及故乡之外少数几个地方，在外地，赞美当地美食，更像是一种社交技巧，夸赞美食是最容易拉近距离的一件事。

但有一个例外，如果你在他乡与诸多不太熟悉的朋友围桌而坐，动筷子之前，先听博古通今的朋友由桌子上的一道菜出发，大谈当地文化历史典故与名人轶事，然后再再满足虔诚地去吃，即便味蕾觉得不是那么惊艳，但仍然能说服自己，承认这菜不错——这个时候，吃的已经不是菜了，而是“文化”。

最近读到江苏泰州人李敬白出版的一本书《人间滋味，温暖可期》，介绍的就不是美食，如果将他的书比喻为一张“餐桌”，那么这张“餐桌”上蒙着一张大大的“文化”桌布。泰州我知道，是座历史文化名城，马可·波罗700多年前游历至此留下一句话，“这城不很大，但各种尘世的幸福极多”，他这句话翻译一下就三个字“吃美了”。泰州水系发达，与江河湖海的关联非常亲密，但《人间滋味，温暖可期》所书写的美食，罕见山珍海味等名贵菜品，从虾仁蒸饺到秧草包子，从毛鱼到醉泥螺，都是民间气息极浓的小菜，至于格高茨菰、沁香茼蒿等青菜，更是带着些清苦的味道……对于现代人来说，“舌尖上的清苦”也是一种独特的享受了。

格高茨菰这个名称组合显得晦涩，李敬白的江苏老乡汪曾祺先生曾到他的老师沈从文家吃饭，师母张兆和做了一道茨菰肉片，汪曾祺觉得茨菰味道苦，但沈从文吃了两片之后说，“这个好！‘格’比土豆高。”原来格高茨菰中的“格高”两字是这个出处，吃菜也要讲究格调高低，做人的境界自然就低不了，难怪汪曾祺一句“我想喝一碗咸菜茨菰汤，我想念家乡的雪”，让人觉得既美好又惆怅。

李敬白一直生活在泰州，又引汪曾祺先生为偶像，笔下文字自然有着汪氏标签式的清淡婉约，同时又擅长把深情藏于文字之后。写美食的文章很容易走向煽情，但李敬白的美食文章丝毫不见夸大，也见不着那种地方主义殷切的沾沾自喜，他像一位大牌的“厨子”，身怀绝技，但在展示的时候娓娓道来，绝无卖弄，等到食客们被盘中美味惊艳到去寻找“作者”时，他已经悄然离去。

在美食随笔中如果只看得见美食，那无疑会显得有点单调，在“文化”这张桌布铺就的餐桌上，还应有山水纹路、民间景象、历史风情……食客们围坐桌边，也应言辞文雅，谈古论今，醉了或者饱了，发出的一声叹息，也是清澈的。在读完《人间滋味，温暖可期》之后，我听见了那声不知道来自何处的叹息之声。（华中科技大学出版社）



美食餐桌上应有一张文化桌布

◆ 韩浩月