

「美文选粹」五味

作者 | 汪曾祺 赏析 | 周秀义

【编者寄语】

酸甜苦辣咸，人间五味全。汪老先生用细腻、有趣的文笔，将中华美食、各地不同口味的小吃尽展文中。他是一位美食家，考证食物的历史，将文章写成一篇关于中华口味的小百科。或亲历或听说，将古今中外关于五味的奇闻异事娓娓道来。对饮食的态度，即是对生活的态度。本文在酸甜苦辣咸中洋溢着作者对生活的浓浓的热爱之情，体现着对民生的热切关怀。

【披文入情】

五味	
<p>①山西人真能吃醋！几个山西人在北京下饭馆，坐定之后，还没有点菜，先把醋瓶子拿过来，每人喝了三调羹醋。邻座的客人直瞪眼。有一年我到太原去，快过春节了。别处过春节，都供应一点好酒，太原的油盐店却都贴出一个条子：“供应老陈醋，每户一斤。”这在山西人是大事。</p>	<p>一个“真能”引出一个场面，写山西人的最爱，文字简洁，形象鲜明。山西年货供应别具特色。</p>
<p>②山西人还爱吃酸菜，雁北尤胜。什么都拿来酸，除了萝卜白菜，还包括杨树叶儿，榆树钱儿。有人来给姑娘说亲，当妈的先问，那家有几口酸菜缸。酸菜缸多，说明家底子厚。</p>	
<p>③辽宁人爱吃酸菜白肉火锅。</p>	
<p>④北京人吃羊肉酸菜汤下杂面。</p>	
<p>⑤福建人、广西人爱吃酸笋。我和贾平凹在南宁，不爱吃招待所的饭，到外面瞎吃。平凹一进门，就叫：“老友面！”“老友面”者，酸笋肉丝氽汤下面也，不知道为什么叫做“老友”。</p>	
<p>⑥傣族人也爱吃酸。酸笋炖鸡是名菜。</p>	
<p>⑦延庆山里夏天爱吃酸饭。把好好的饭焗酸了，用井拔凉水一和，呼呼地就下去了三碗。</p>	<p>①-⑦段写第一种口味：酸味。由人尽皆知的“山西人爱吃醋”写起，写各地人吃的不同酸味菜肴饭食，具体可感，亲切自然。</p>
<p>⑧都说苏州菜甜，其实苏州菜只是淡，真正甜的是无锡。无锡炒鳝糊放那么多糖！包子的肉馅里也放很多糖，没法吃！</p>	

<p>⑨四川夹沙肉用大片肥猪肉夹了洗沙蒸，广西芋头扣肉用大片肥猪肉夹芋泥蒸，都极甜，很好吃，但我最多只能吃两片。</p>	
<p>⑩广东人爱吃甜食。昆明金碧路有一家广东人开的甜品店，卖芝麻糊、绿豆沙，广东同学趋之若鹜。（用“趋之若鹜”这个贬义词，是站在第三者的角度评论，突出广东人爱吃甜食的习惯有些叫人难以理解。）“番薯糖水”即用白薯切块熬的汤，这有什么好喝的呢？广东同学说：“好野！”</p>	<p>对比鲜明。一疑惑，一觉爽，表明不同地区的人对口味的喜好截然不同。</p>
<p>⑪北方人不是不爱吃甜，只是过去糖难得。我家曾有老保姆，正定乡下人，六十多岁了。她还有个婆婆，八十几了。她有一次要回乡探亲，临行称了二斤白糖，说她的婆婆就爱喝个白糖水。</p>	<p>⑧-⑪段写第二种口味：甜味。北方人不爱吃辣的理由除了生理喜好，还有物质原因。</p>
<p>⑫北京人很保守，过去不知苦瓜为何物，近年有人学会吃了。菜农也有种的了。农贸市场有很好的苦瓜卖，属于“细菜”，价格颇昂贵。北京人过去不吃薹菜，不吃木耳菜，近年也有人爱吃了。北京人在口味上开放了！北京人过去就知道吃大白菜。由此可见，大白菜主义是可以被打倒的。</p>	<p>北京人的口味由保守到开放，是“大白菜主义”可以被打到的原因，风趣幽默。</p>
<p>⑬北方人初春吃苣荬菜。苣荬菜分甜苣、苦苣，苦苣相当的苦。有一个贵州的年轻女演员上我们剧团学戏，她的妈妈远迢迢给她寄来一包东西，是“者耳根”，或名“则尔根”，即鱼腥草。她让我尝了几根。这是什么东西？苦，倒不要紧，它有一股强烈的生鱼腥味，实在招架不了！（用年轻女演员的事例说鱼腥草的味道，读者条件反射恐怕更强烈点儿吧，别具匠心！）</p>	<p>⑫-⑬段第三种口味：苦味。写北京人口味变化，写鱼腥草特别的味道给人的感觉，真是萝卜白菜各有所爱。</p>
<p>⑭剧团有一干部，是写字幕的，有时也管杂务。此人是个吃辣的专家。他每天中午饭不吃菜，吃辣椒下饭。全国各地的，少数民族的，各种辣椒，他都千方百计地弄来吃。剧团到上海演出，他帮助搞伙食，这下好，不会缺辣椒吃。原以为上海辣椒不好买，他下车第二天就找到一家专卖各种辣椒的铺子。上海人有一些是能吃辣的。</p>	<p>用干部喜欢吃辣为例。喜欢就千方百计弄到，颇含幽默意味。</p>
<p>⑮我们吃辣是在昆明练出来的，曾跟几个贵州同学在一起用青辣椒在火上烧烧，蘸盐水下酒。平生所吃辣椒之多矣，什么朝天椒、野山椒，都不在话下。我吃过最辣的辣椒是在越南。一九四七年，由越南转道往上海，在海防街头吃牛肉粉。牛肉极嫩，汤极鲜，辣椒极辣，一碗汤粉，放三四丝辣椒就辣得不行。这种辣椒的颜色是桔黄色的。在川北，听说有一种辣椒本身不能吃，用一根线吊在灶上，汤做得了，把辣椒在汤里涮涮，就辣得不得了。云南佤族有一种辣椒，叫“涮涮辣”，与川北吊在灶上的辣椒大概不分上下。四川不能说是最能吃辣的省分，川菜的特点是辣而且麻，一一搁很多花椒。四川的小面馆的墙壁上黑漆大书三个字：麻辣烫。麻婆豆腐、干煸牛肉丝、棒棒鸡；不放花椒不行。花椒得是川椒，捣碎，菜做好了，</p>	<p>⑭-⑮段第四种口味：辣味。谈自己的吃辣经历、体会。各地辣味食品品种繁多，从色彩、品质、形状、做法等多方面进行介绍，文笔简约而不失细腻。</p> 

<p>最后再放。</p>	
<p>⑩周作人说他的家乡整年吃咸极了的咸菜和咸极了的咸鱼。浙东人确是吃得很咸。有个同学，是台州人，到铺子里吃包子，掰开包子就往里倒酱油。口味的咸淡和地域是有关系的，北京人说南甜北咸东辣西酸，大体不错。河北、东北人口重，福建菜多很淡。但这与个人的性格习惯也有关。湖北菜并不咸，但闻一多先生却嫌云南蒙白的菜太淡。</p>	<p>由文化名人周作人爱吃咸味写起，谈各地咸淡口味的不同，点面结合，突出对口味喜爱的区域特色。</p>
<p>⑪中国人过去对吃盐很讲究，是桃花盐、水晶盐，“吴盐胜雪”，现在全国都吃再制精盐。只有四川人腌咸菜还坚持用自贡产的井盐。</p>	<p>写中国人吃盐种类的变化和不同。</p>
<p>⑫我不知道世界上还有什么国家的人爱吃臭。过去上海、南京、汉口都卖油炸臭豆腐干。长沙火宫殿的臭豆腐因为一个大人物年轻时常吃而出了名。这位大人物后来还去吃过，说了一句话：“火宫殿的臭豆腐还是好吃。”“文化大革命”中火宫殿的影壁上就出现了两行大字：最高指示：宫殿的臭豆腐还是好吃。</p>	
<p>⑬我们一个同志到南京出差，他的爱人是南京人，嘱咐他带一点臭豆腐干回来。他千方百计居然办到了。带到火车上，引起一车厢的人强烈抗议。</p>	<p>足见臭味的浓烈。</p>
<p>⑭除豆腐干外，面筋、百叶（千张）皆可臭。蔬菜里的茼蒿、冬瓜、豇豆皆可臭。冬笋的老根咬不动，切下来随手就扔到臭坛子里。——我们那里很多人家都有个臭坛子，一坛子“臭卤”，腌芥菜挤下的汁放几天即成“臭卤”。（臭味菜品的制作方法，简单、易操作。）臭物中最特殊的是臭苋菜秆，苋菜长老了，主茎可粗如拇指，高三四尺，截成二寸许小段，入臭坛。臭熟后，外皮是硬的，里面的芯成果冻状。噙住一头，一吸，芯肉即入口中。这是佐粥的无上妙品。我们那里叫做“苋菜秸子”，湖南人谓之“苋菜咕”，因为吸起来“咕”的一声。</p>	<p>写臭苋菜秆有味、有形、亦有声，简洁、形象、传神。</p> 
<p>⑮北京人说的臭豆腐指臭豆腐乳。过去是小贩沿街叫卖的：“臭豆腐，酱豆腐，王致和的臭豆腐。”臭豆腐就贴饼子，熬一锅虾米皮白菜汤，好饭！现在王致和的臭豆腐用很大的玻璃方瓶装，很不方便，一瓶一百块，得很长时间才能吃完，而且卖得很贵，成了奢侈品。我很希望这种包装能改进，一器装五块足矣。</p>	<p>写王致和臭豆腐的吃法、装法、价格，自己对包装改进的希望。过去和现在对比，用典型事例多角度介绍，细腻而温暖。</p>
<p>⑯我在美国吃过最臭的“气死”（干酪），洋人多闻之掩鼻，对我说起来实在没有什么，比臭豆腐差远了。（一个“差远了”，足见作者对中国臭豆腐的喜爱，看来口味也有</p>	<p>⑯-⑲段第 5 种口味——臭味。由南京到北京，隔空的“臭味”可闻、可感。写味道、材质、制作</p>

国民性。)	方法、吃的方法、价格，如数家珍。
②③甚矣，中国人口味之杂也，敢说堪为世界之冠。	②③段总结全文，强调中国口味之杂。照应题目和开头，结构严谨，首尾圆和。
作者：汪曾祺	

【文章珠玑】

一九四七年，由越南转道往上海，在海防街头吃牛肉粉。牛肉极嫩，汤极鲜，辣椒极辣，一碗汤粉，放三四丝辣椒就辣得不行。这种辣椒的颜色是桔黄色的。在川北，听说有一种辣椒本身不能吃，用一根线吊在灶上，汤做得了，把辣椒在汤里涮涮，就辣得不得了。云南佤族有一种辣椒，叫“涮涮辣”，与川北吊在灶上的辣椒大概不分上下。

【思考探究】

1. 从哪些段落能读出饮食背后的生活滋味和人生态度？请结合文本进行分析。（6分）
2. “五味”本是五种味道，但作者妙笔生花，将其写得丰富饱满、具体可感，请结合课文内容进行简要分析。（6分）



扫描公众号，查看思考题参考答案

（本篇解析老师：河北省卢龙中学 周秀义）