

《清嘉录》里的「过年」

李荣

读知堂文，知道有《清嘉录》这一册书，记述吴中岁时土俗，颇极详备。读大学时，一有闲暇，就喜欢到各处大小的书店去随便翻翻各样的书。一次，好像是在上海古籍出版社自办的那个小小门市部里（不知道这个门市部现在还有没有），看到上海古籍的那一套《明清笔记丛书》里，就有知堂说起过的那一册《清嘉录》，便毫不犹豫地买了下来。

回到家一翻看，觉得知堂的介绍实在还是“货真价实”，以月为序，以节令民俗为题，叙地方风土人情，具娓娓道来的一种亲切的口吻，都是这一册书的好处。特别是所述以吴中为主，这吴中与上海的“亲缘”就很近，其中不少土俗的称谓，与本人自小从先祖、先祖祖母嘴上听来的上海本土的那些说法，有的完全一样，有的也是相近，实在是感到好玩而且惊喜。

比如说到那些杂耍诸戏，其中有“风阳人蓄猴，令其自为冠带，并攀犬为猴之乘，能为《磨房》、《三战》诸出，俗呼“糊”（原本作猿）猴撮把戏”。又有“围布作房，支以一木，五指运三寸傀儡，金鼓喧嚷，词白则用叫颚（原本即此字，其实即噪字）子，均一人为之，俗呼木人头戏”。这几个“俗呼”，实在是所谓“自家声气”，有一点“方言版”的味道。特别是后面一个“木人头戏”的称谓，真要感谢《清嘉录》作者顾铁卿的细心，如果写成“木头人戏”，看上去亦无什么错误，其实却与吴中风味，顺带着也与上海本地风光，就有了一点距离。

这一册书自从到了手上之后，除了前后通读了几遍之外，月为时了好玩，就常常顺着这些月份时令，翻到《清嘉录》里面与之对应的那一个月份时令的风俗记载，对照着来读，以此来感受感受风土之本来，溯源之所自以及今昔之异同，想想那时候的人到了这个月令上会做些什么事；哪些我们现在还在还在做；哪些我们现在已经不做；哪些我们现在好像已经是在做着新花样，却与那时候的老花样一比，不过是同中有异、异中有同而已。

现在又是辞旧迎新、年终岁首之际，兴致上来，便从书架上又拿出这册《清嘉录》，翻到开头的“正月”那部分来看。比如“行春”、“打春”之类，那与现在就离得远，我们城里居住的人，至少日常生活中已经没有这些习俗的影子，至于现在乡村的农人，因为耕作与耕牛之间的关系也已拉远，心怀里那些劝耕的感受可能还有，但风俗的实存应该也是淡了。即使听说近年来有地方在恢复，那往往也已非“劝耕”而是“劝游”了。而在古代，这样的习俗却是官府皇廷带头，原不分城乡或官民的。如今看看《清嘉录》里的记载：“先立春一日，都守率僚属迎春。娄门外柳仙堂，鸣驺清路，盛设羽仪，前列社伙，殿以春牛，观者如市。男妇竞以手摸春牛，谓占新岁造化。谚云：摸摸春牛脚，赚钱赚得着。”也是能够体会当时人的心情和欣喜，总之也是不隔膜。

当然，正月里面最重要、最愉快的，就是过年了。《清嘉录·正月》里面，有关过年的，从头至尾，完完整整，篇幅占到十分之九以上。单看那那一节节文字的名目，比如“岁朝”、“挂喜神”之类，好像有点陌生，但是细细看一下那记载的内容，却是我们自小过年时都亲历过的。这好像又是有点混合了念佛的一些成分了。

《清嘉录》里有过年的还有一二名目，我们看起来是熟悉不过，但细读下去，却是可以读出不少有趣的东西。比如《开门爆竹》一节：“岁朝开门，放爆竹三声，云辟疫疠，谓之开门爆竹。”顾铁卿接下来考爆竹辟疫，其说始于东方朔《神异经》：“西方深山中，有人长尺余，犯人则病寒热，名曰山臊（四库本、汉魏丛书本此字均作臊）。而清嘉录本子此字“臊”。人以竹著火中，哔啕（此两字原本作焯焯）有声，而山臊惊悸。”铁卿便说：“予尝有句云：俗相相传惟爆竹，城居那得有山臊。”想不到清朝的这位风俗学家，却是不知不觉地在这里为现在的“燃放”无意中起了一个源头，城居还怕什么山臊呢？这无论如何也在环保的理由之外，添了一个风俗依据

下酒，必是不差。

滑的，生生的，加上刚炸的土豆条，是脆脆的，造出了举世无双的视觉与味觉的空前交响的效果。

鞣鞣牛肉这道菜为何这样命名，询问小蔡，他也不知道。记得俄国远东有这地名，鞣鞣共和国。也许那边的本土人有此吃法，那边的牛肉是有名的，传到了巴黎，被嗜好美食的巴黎人魔法般地转手而为一道法国名菜了。秋日午后的凡尔赛林荫道旁，空气清冽，阳光从疏影间柔和地洒下来，我要了一份冰啤，就着那牛肉细细地品味这世上的奇珍，真是快如神仙！

北京的命名

巴黎的三道美食都是生吃的，都没有明显的加工。生蚝是原汁原味，不加任何添加物，鞣鞣牛肉也是，只是剁成肉酱，外加一只生鸡蛋，也许生火腿有意挑战路易十四的皇家宴席，上演了一场纯民间的、自由的、无拘束的“午宴”。时间是参访凡尔赛的当日下午一点钟，地点是皇宫外墙的林荫道，餐厅的名字是：HELIOS PUB BRASSERIE。一行四人，各要各的：牛排、羊排以及烧鸭腿，都是鲜艳而靓丽的。经导游推荐，最富有巴黎特色的是鞣鞣牛肉，我毫不犹豫地点了这道特色菜。

鞣鞣牛肉是一道很奇妙的吃食，生牛肉被剁成肉酱，鲜红的一坨（纯肉，约重250克），装盘呈椭圆形，上桌时在上面打上一只生鸡蛋，洁白盘子的另一端是金黄色的炸土豆条，配以腌橄榄和芥末酱。用的当然是刀叉，牛肉和鸡蛋均是未加任何佐料的，可以随意加盐或其他调味品。用餐时把鸡蛋打散，搅拌，佐以腌制的橄榄碎块，一口牛肉，一口土豆条，鲜红和金黄交加，糯糯的，滑

“三生有幸”记

谢冕

在世界各国的饮食上，中国不必过谦，无疑是排名第一的。也许堪与中国媲美的唯有法国。法国大餐被描写为美食的极致。在俄国的文学作品中我们看到，当年那些追逐时尚的贵族，均以能够享受到正宗的法国大餐为荣耀。法国的的美食闻名于世，而法国的的美食又集中在巴黎。巴黎我不是第一次造访，我曾不止一次地“梦游”过这座世界的花都。我不懂法文，看不懂那些菜谱，因此难以接近那些美食，总是遗憾地与之失之交臂。2014年秋天重游巴黎，亏了精通法国美食的导游小薛的引导，算是圆了我的美食梦。

在巴黎停留只有短短的三天，除了宾馆的免费早餐，我们每天都在外面用餐，美食是不可缺少的节目。行色匆匆，当然是无缘于那些豪华的宴席，我的要求是平常的吃食中每天都不重样，即使是早餐，那些面包，那些肉肠，那些名目繁多的果酱和芝士，也力求吃出新鲜来。导游深知我意，帮助我们圆了美食梦，每日每顿，总变着花样让我们尽情享受法国菜的特色。这真是一次难忘的美食之旅。

第一餐钟情生火腿

到达巴黎，我们放下行囊，马不停蹄，朝圣一般地拜访了罗浮宫。从永远的微笑到断臂维纳斯，从埃及到古罗马，那些远古的辉煌，还有来自世界各地美不胜收的朝拜者，一切都不负世界顶级的文物总汇这个美称。饱餐了“精神盛宴”，出了宫门，已是黄昏时分，巴黎的街树洒满了金色的斜阳，该是享受“物质盛宴”的时分了。巴黎的美景中，临街的咖啡座是非常抢眼的，彩色的遮阳棚，迷人的花草，加上来自全世界的盛装男女，这一切，装扮了巴黎的浪漫和高雅。巴黎人无事没事总喜欢在临街的树荫下慢悠悠地喝一杯咖啡，享受这花都的悠闲时光。

说到巴黎的咖啡馆，许多人都介绍过法国的文学大师们诸如巴尔扎克、雨果、罗曼罗兰经常出入的地方。最近，一个意大利人皮耶罗在给黄永玉写的文章中回忆起，他曾在一个叫洛东达（Le Rotonde）的咖啡馆里遇见过毕加索、爱伦堡和法捷耶夫。另一位中国作家陈丹燕也说：“在巴黎找到哲学家和革命者云集的最老咖啡馆普罗考，街对面就是丹东雕像，好像刚从咖啡馆里出来。”作者写到这里，悟到：“咖啡不光是镇定人心活跃感情的灵药，也曾是古代伊斯兰君子们思想的牛奶，巴黎革命者们激情的维他命。”

入乡随俗，我们当然不会放弃这树荫彩棚之下的绝美享受。到达巴黎的第一餐，我们也像地道的巴黎人那样，毫不犹豫地选择了临街的一家咖啡座。巴黎时间下午七时半，地点是罗浮宫附近三教堂临街的一家海鲜酒吧。我们一行四人中，一人要的是清蒸海虹，一人要的是羊排，一人牛排，我与他们不同，要的是没有吃过的、非常有名的法国生火腿。羊排或者牛排世界各地大抵都相似，蒸海虹有点特别，一只汤锅，点着火，海虹置于上，蒸着，那汤是滚烫的，再配以一碗鲜虾浓汤加面包。当然，必不可少的还有炸土豆条一类的配菜。

这顿晚餐中最隆重的一道菜是我点的生火腿。这道菜没有豪华的装饰，诸如生菜、草莓、西红柿等，一概从略，甚至连传统的炸土豆条也不见。白色的大磁盘，两片薄薄的生火腿，折叠着平铺在磁盘的半边，火腿是鲜红的色泽，薄如蝉翼，透明，盘子的另一半，平铺着金黄色的芒果片。一道菜上桌，鲜红和金黄发出耀眼的亮光，白色的大磁盘，也发出亮光，构成了简单明晰的画图。一般的西餐，画面总是色泽艳丽，鲜红的西红柿，翠绿的生菜，紫色的包心菜，加上必不可少的金黄的土豆条，一菜上桌，花团锦簇，绚丽夺目。而此刻的生火腿，却是刻意的简洁明快。

我品尝那火腿，不外加任何的调味品，辣酱，沙拉酱，一概没有，只是单纯的咸和秘制的香料，味道来自腌制的

火腿自身，也是不露形色的。法国人在这款菜上，不似其他的菜那么大方，相比之下有点“吝啬”，一共只有两片，薄薄的、赤褐色的、透明的两片。配上那盘子另一边的芒果片，甜甜的发出清香的芒果片，金黄和赭红，微咸和香甜，还有，生火腿的柔韧和鲜芒果的软糯，不论是色彩、质感还是味觉，两相对照，相映成趣。此刻，不能不佩服法国人的审美情趣：该浓郁的地方，大胆用色，该清爽的地方，坚定地简洁。这款生火腿，目的在于突显简洁之美。

我端详眼前的这生冷的菜肴，此时若是五彩斑斓，便是画蛇添足。但若只有生菜，而缺了帮衬，则未免单调——法国人知道单纯不是单调。这时盘中出现的金黄的芒果片，便是恰当的“伴侣”。香气扑鼻的、微咸的火腿片，配以同样香气四溢的、酸甜的芒果片，真是相得益彰的互补——说是互补，未免显得轻，只能是：天造地设的绝配！

法国生蚝是最爱

次日的行程是凯旋门、香榭丽舍大街和塞纳河。街树，喷泉，雕塑，幽静的林荫道和开满鲜花的草坪，一切都奢华、高贵而精致。还有，让人联想的王位的更迭和战争的凯旋，大革命的吼声摇撼着协和广场，革命者蜂拥街头，以及断头台。历史的风云莫测，而香榭丽舍永远是法兰西的华彩乐章，它是法国的骄傲。趁着巴黎中午的明媚阳光，我们走出那雄伟厚重的凯旋门，心想，作为一个外国的旅行者，我们应当像地道的法国人那样在华丽的香榭丽舍大街上吃一顿浪漫的法国餐。我们在临街的树影下坐定。阳光从高大的街树间隙洒下摇曳的光线。又是咖啡座，又是彩色的遮阳棚，四个座位，我们点的是豪华的什锦海鲜，外加两份生蚝。

这里临街，行人匆匆，而且有风，不适于吃那份冒着热气的“海鲜大全”。侍者开了单，建议我们换座到餐厅里边去，我们同意了。巴黎的生蚝全球闻名，我上次到巴黎，一口气吃了两套，引得朋友睁大了眼睛望着我。其实，这于我乃是小菜一碟。在珠海和深圳，都留下了我的“蒙（蚝）情万丈”（我的学生黄子平揶揄我的用语）的记录。巴黎的生蚝让我神往，简括地说，我到巴黎，有两件事必须做，一是拜访罗丹，二是吃生蚝。这次重访巴黎，罗丹博物馆去了，剩下的就是生蚝，我当然不会轻易放弃这机会的。

法国人吃生蚝讲究配鲜柠檬汁，我不管那些，我什么佐料都不加，我是一只一只地蘸着芥末酱油吞吞。这看起来有点“野蛮”，其实乃是保全生蚝本色之举。我们点的那款海蚌什锦，有海蟹、龙虾、各色的蛤蜊，当然也有生蚝，但最令我欣喜的，也还是单点的那份，肥肥的、嫩嫩的，带点海水的咸味的，让人联想起地中海湛蓝透彻的海水，海水摇摆中的马赛港迷蒙的帆影。还有，那盛产葡萄酒的波尔多，波尔多左岸，比斯开湾上空白色的海鸥在欢叫着飞翔……

盛宴落幕于鞣鞣牛肉

这一天的节目最为豪华，我们访问了珠宝宝气的凡尔赛。凡尔赛我不是第一次造访，但还是饶有兴趣地一一走过，凡尔赛是文艺复兴时代人们幻想的理想之城。紫杉树环绕的运河和喷泉，大大小小的湖泊，湖岸边环绕着奥林匹斯山上的众神的雕塑，让人回想当年路易十四和王室的奢华，回想当年宫门外革命者的呐喊，仿佛回到了法兰西风雨飘摇的年代。

在凡尔赛，印象深刻的是路易十四的豪华餐厅以及皇家的进餐仪式——进餐是等级森严的：皇帝和皇后是坐着的，其余亲属和众多的近臣，分层次或坐或立，环侍左右。这场面，似是宫廷朝见，更似是众人的“围观”。睹此不免感慨，饮食本寻常家事，如此肃穆庄重，有甚



上图：董桥书“大有”
下图：郭永秉以战国楚简文字书“眉寿难老，百福具臻”

慈菇

余斌

骨汤喝得可口，我根本没想到汤里载浮载沉的白圆薄片乃是慈菇。江南人饮食上属于所谓“咸鲜口”，于“鲜”字最是钟情，那汤自然有肉汤的鲜，却不是飘浮的鲜，而是鲜得沉着而腴厚，依稀有一丝苦味，是我后来给慈菇杜撰的，它特有的“甜苦”。

苦味虽也算是五味之一，却最不受待见，只能隐身于其他诸味之后。慈菇的苦是浑成的——原本就不是苦且那样一味的苦，无需杀苦的处理，且又自有其甜，到汤里苦、甜并作，合力给鲜汤托底，令汤更“厚”而有层次。故我真以为慈菇是炖汤的妙品了。

后来就看到汪曾祺说慈菇。有意思

的是，他说小时吃慈菇吃倒了胃，后来对慈菇的再发现，乃是并非江南人的沈从文给的蒙。沈从文赞慈菇“格”比土豆高，此处“格”当然是“格调”的“格”，“自成高格”的“格”，只是他老人家是一言道破式，高在哪里，并无具体的论证。不说别物，单是将土豆拿来与慈菇做比较，倒并不费解。因二者都多淀粉，又都是爆炒煮炖皆宜的。汪曾祺在沈家吃到的，便是慈菇炒肉。但他念兹在兹的，乃是他家江苏高邮的咸菜慈菇汤。

这两样，都好吃。都是最寻常的家常菜，尤其是咸菜慈菇汤，大约是个菜谱不载的。汪曾

慈菇有很多种写法：“茨菇”、“茨菰”、“慈姑”，最后一种是汪曾祺的写法，去了草头，容易联想到“妙姑”、“尼姑”之类。至于说又称“剪刀草”、“燕尾草”、“藏卵”，对一般人而言，就不知所云了。

虽然称作“菇”，它与菌菇当然全不相干，除非你拿它的顶菌拟作蘑菇小伞小面的柄。慈菇一球一顶，像个不大标准的立体的逗号，即使再“五谷不分”，这也是不会混淆的。

我不知道对慈菇的不喜当中，它的苦味是不是一个因素。慈菇比芋苗硬，这里说“硬”主要是指味道上的，慈菇兼有苦与甜，都来得比较直接，论甜，不像芋苗、土豆来得含蓄，苦则是土豆、芋苗没有的。

没想到好多年后，慈菇的那一分苦倒成了我走近它的诱因。此前吃慈菇，似乎就限于切了块烧肉，那一回在一家餐馆里遇到的却是炖汤。南京人以江浙人，炖汤会加入各种素菜（多为茎块类），但少有放入慈菇。此所以那次特



“文汇报”
微信二维码