

闲话红楼

《红楼梦》和《金瓶梅》的吃货指南

刘晓蕾

史太君两宴大观园，刘姥姥吃了一口茄鲞，一脸不相信：别哄我了，茄子哪有这个味！再细嚼：虽有一点茄子香，但还不像茄子，奶奶快告诉我我是怎么做的，我也回去照着做。

凤姐说：这也不难。把鲜茄子的皮削了，只要净肉，切成碎钉子，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌、新笋、蘑菇、五香腐干、各色干果子，都切成钉子，用鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在磁罐子里封严，要吃的时候拿出来，用炒的鸡瓜一拌就是。听得刘姥姥喊佛祖：“倒要十来只鸡来配它！”

问题来了，按王熙凤的食谱能做出来吗？还真有人试了，结果做出来的“茄鲞”并不好吃。亲口尝过北京红楼宴中“茄鲞”的邓云乡先生说，根本不是《红楼梦》里的食物，倒像“宫保鸡丁加烧茄子”。

曹公笔下的美食，不是吃，而是美学。就如大观园，即使按图案骥重建，也未必就是大观园。

宝玉挨了打，想喝“小荷叶儿小莲蓬儿的汤”。王熙凤说：口味倒不高贵，就是磨牙了点，做起来麻烦。“借点新荷叶的清香，全仗这好汤，厨房里拿出几只鸡，另外添了东西，做出十来碗来。不如借势儿弄些大家吃，勉强连我也尝个新儿。”

做这道汤要模子，一尺多长，一寸见方的银模子，刻着豆子大小的菊花、梅花、莲蓬、菱角，三四十样，十分精巧。薛姨妈表示“涨姿势”：你们府上也是想绝了，喝碗汤还要这个！她家是皇商，也算豪富，但在荷叶莲蓬汤面前，也秒变刘姥姥。宝玉去看宝钗，吃的是糟鹅掌鸭信和酸笋汤，是至今常见的南方小吃，很家常。荷叶莲蓬汤走的则是高端文艺小清新路线，关注的不是吃什么，而是怎么吃。这很贵族。

贵族就是连黛玉都步步留心，时时在意，因母亲说过“外祖母家与别家不同”；是一桌子人吃饭，旁边丫鬟执着拂尘、漱盂、巾帕，一声咳嗽不闻，寂然饭毕；是门口有大石狮子，有挺胸叠肚指手画脚的看门人，还有簇簇轿马，刘姥姥要掸掸衣服，蹭到角门前搭话。

讲究到极致，就是话也不好话说，吃也不好好吃，茄子也没了茄子味。

没有富贵生活经验的人，写不出这种格调。不信，去读后 40 回，高鹗没贡献出一道像样的菜。病中的黛玉，吃的是“火肉白菜汤”、“江米粥”和麻油醋拌的“五香大头菜”，可怜的黛玉，还说味道不错。一碗汤配一碗粥加小咸菜，也违背常识啊，这是根本不懂生活。

同样没富贵过，兰陵笑笑生就不一样。

他对生活有无穷的热爱与好奇心，他兴致勃勃地写吃，写喝，写西门庆的酉席，潘金莲们的小食，他笔下的饮食男女，热气腾腾，活色生香。

潘金莲让人买了一坛金华酒，一个猪头和四个蹄子，教来旺媳妇宋蕙莲去烧。宋把猪头剃刷干净，用一大碗油酱，茴香大料，拌好，扣定，只用一根柴火，不用两个小时，烧得皮脱肉化，配上姜蒜碟，用大冰盘盛好，端过来。有这一手绝活，宋蕙莲会活在很多人心里。

《黄帝内经》是一部中医学的经典，尽管对它的作者、成书年代等问题历来聚讼纷纭，但这并不能撼动它经典的地位。黄帝在与岐伯关于健康、养身、诊疾等问题的对话时，开宗明义讨论的是医之道——也就是哲学问题：宇宙形成之哲学、宇宙运行之哲学和人与宇宙、人与自然、人与社会、人与环境等问题的哲学。然后，由“道”而及“术”：健康之途径、养身之方法、疾病之诊疗。《左传》昭公元年：“晋侯有疾，郑伯使公侨如晋聘，且问疾。”公侨孙就是大名鼎鼎的子产。他不是医生，但是他能看病。他是用哲学看病。晋侯对他说过，自己的病是鬼神作祟。子产告诉他，他的病与鬼神无关。子产说：“君子有四时：朝以听政，昼以访问，夕以修令，夜以安身。”你的病是不顾四时所致。晋侯认为子产讲得有道理，但还是不能治好他的病，于是又向秦国求助，秦国有一位赫赫有名的神医名和。秦国派和来为晋侯看病。谁知，神医的结论比子产更“不靠谱”，他说，晋侯的病根本治不好，他的病“非鬼非食，惑以丧志”。惑什么呢？“是为近女，室疾如蠹”——惑于女色，房事之感就像蠹一样可怕。问，那么女色不可近吗？和答曰：“节之。”王之乐，所以节百事也，故有五节。”于是对晋侯的大管家从音乐的平和谈起，再及天之六气，分为四时，从而得出结论说：“今君不节、不时，能无及此乎？”你家主人的生活完全逆违了自然与生命的规律，能不生病吗？

或曰：你是为何医生的医书写序，讲了这么多历史故事，是不是离题太

看得人口舌生津。对这样的食物，我们真是没一点隔阂，可见千百年来，中国人的口味一直没变。这顿小吃花了 5 钱银子，西门庆聘的秘书温秀才，每月工资 3 两银子，常时节花 35 两银子买一套小院，西门庆果然豪阔。

但比起荣国府，还是差远了。刘姥姥不小心掉到地上的鸽子蛋，一两银子一个。好家伙，荣国府一盘鸽子蛋，能买几百个猪头了！壮观！

除了宋蕙莲牌猪头肉，西门家常吃的是噶饭、烧鸭子、鲜鱼、雏鸽，无非是鸡鸭鱼肉，浓浓的市井气。一次，应伯爵和谢希大在西门庆家里，登时狠了七碗面，搭配的是蒜汁和猪肉卤，十分接地气。“潘金莲激打孙雪娥”一回，西门庆早点要吃“荷花饼、银鱼鲈汤”，银鱼据说从春秋时期就是驰名美味。而荷花饼，听着很文艺，却只是一种北方常见的白面烙饼。

这就对了，西门庆配烙饼，宝玉才吃荷叶莲蓬汤。

对吃，《金瓶梅词话》比《绣像批评金瓶梅》更热情，比如词话本这样写：“一碟鼓蓬蓬白面蒸饼，一碗韭菜酸笋蛤蜊汤，一盘子肥肥的大片水晶肴，一碟香喷喷晒干的巴子肉，一碟子柳蕪的勒蟹鱼，一碟奶罐子酪酥伴的鸽子雏”，在绣像本就被简化成“四碟菜”。

“两大盘烧猪肉，两盘烧鸭子，两盘新鲜煎鲋鱼，四碟玫瑰点心，两碟白烧笋鸡，两碟炖烂鸽子雏儿。然后又又是四碟脏子：血皮、猪肚、酿肠之类”，也成了“两大盘烧猪肉并许多菜肴”。

词话本的描写，叠床架屋，排山倒海，尽显老饕本色，吃货应该更喜欢。

后来西门庆官做大了，当了提刑，又攀上了蔡太师，饮食也高大上了：比如刘太监送来“糟鲋鱼”，西门庆送给应伯爵两尾。鲋鱼非一般平民能享，全因西门庆的权势，应伯爵尽力奉承了一番。把鲋鱼糟起来，也说明当时运输条件保不新鲜，有钱有势如西门庆也吃不到新鲜鲋鱼。

西门庆赞助了朋友常时节买房子，常二嫂做了四十只大螃蟹答谢：剔剥净了，里面熬着肉，外面用椒料、姜蒜米儿团粉裹就，香油、酱油醋造过，香喷喷酥脆好吃。这款酿螃蟹和两盘烧鸭子一起端上来，帮闲食客纷纷叫好。螃蟹成了酥脆口味，看来被油炸过，西门庆平素喜欢吃口味重的多油或煎炸食品。

比如玫瑰鹅油烫面蒸饼、只有李瓶儿和郑爱月会做的酥油泡螺，还有酥油白糖熬的牛奶，都是三高食品：高糖高脂高胆固醇。

到后来，西门庆已经吃不下去了。无休止的吃和性，让他的身体严重超载。应伯爵来访，见桌上摆着酥油白糖熬的牛奶，他一饮而尽，嘔呃称好。西门庆却懒得吃，抱怨身上酸痛。应伯爵说：你这胖大身子，日逐吃了这等厚味，岂无痰火？

西门庆这样重口，还用人乳吃补药，吃胡僧药壮阳，不得病才怪。他该吃清淡点，喝玫瑰清露。可惜这是荣国府的特供，他捞不着。

富人也有富人的烦恼。贾母请刘姥姥喝茶吃点心，有藕粉桂糖糕，松糯鹅油卷，还有一寸大小的螃蟹馅子，贾母皱眉：“这油

腻腻的，谁吃这个！”

这样的话，一个小丫头也说过。宝玉过生日这天，厨房的柳嫂子给芳官送来了午饭：一碗鸡皮虾丸汤，一碗酒酿清蒸鸭子，一碟腌的胭脂鹅脯，一碟四个奶油松瓤卷酥，还有一大碗热腾腾碧莹莹的绿畦香稻粳米饭，芳官说：“油腻腻的，谁吃这些东西！”

生活在别处。所以，晴雯要柳嫂子做“面筋芦蒿”吃，探春和宝钗商议要吃“油盐炒枸杞芽”，拿五百钱给厨房另做；湘云甚至烤起了鹿肉，脂粉娇娃割腥啖膻，宝琴也跟着凑热闹，黛玉肠胃弱的，只能当围观群众了；薛蟠得了“这么粗这么长粉嫩的鲜藕，这么大的大西瓜，这么长一尾新鲜的鲟鱼，这么大的一个暹罗进贡的灵柏香薰的暹猪”，邀请宝玉去尝鲜，图个新奇特；刘姥姥第二次来贾府，吃好喝好临走还“拐”了一车东西，但平儿叮嘱她：下次把你们晒的那个灰条菜干子和豇豆、扁豆、茄子、葫芦条儿各种干菜拿来，我们这里都爱吃。这趣味，妥妥的城里人向往农家乐。

对了，绿色的粳米饭，不是一般白米饭，是特供。汪曾祺的《八千岁》里写：“一囤晚稻香梗——这种米是专门煮粥用的。煮出粥来，米长半寸，颜色浅碧如碧螺春，香味浓厚，是东乡三块特产，产量低，价极昂。”

从这里看，《红楼梦》的饮食习惯，偏南方。西门庆家的主食呢？一般是烙饼、春饼和面条，明显的北方人。有人说兰陵笑笑生是江浙一带人士，我是不信的。

《金瓶梅》的吃，热气腾腾，按里面的食谱去烧菜，物美价廉，还真有人整理出了《金瓶梅炊食谱》，据说极具操作性。可是，按《红楼梦》



东坡诗意图（国画）

赵俊生
选自国家博物馆
「赵俊生艺术展」

序跋精萃

医案中的哲学与智慧

朱杰人

远？

对曰：何医生是大医，大医行道，小医行术。论何医生必从道起。

我认识何医生很早。我是“文革”以后第一批研究生，学的是“古籍整理与研究”。记得在读研究生二年级的时候，被同学拉去救场，为上海医学会中医研习班讲古汉语。这个班的学生都是活跃在医疗第一线中的中青年骨干医生。第一次给中医们讲古汉语，有点压力，也很高兴有机会交一批医生朋友。记得当时有一百多名学生，但最后，我只认识了何立人。何医生学习之认真自不必说，让我对他刮目相看的是，他经常和我讨论课本以外的问题，主要是儒学的问题、古代文化的问题、古代典籍的问题。比如，我对他说，我们研究古书的人，经常在古人的文集、笔记小说中看到医案和验方、草方。这立刻引起了他的兴趣，表示“愿闻其详”。又比如，我有一段时间在研究中国的一本古卜筮之书，这本书历来被视作封建迷信的荒诞不经之书。但是，何医生有兴趣，他说能不能弄一本来读一读。后来我专门为他复印了一本。这本书论述和演绎的是中国古代的神秘文化，但是神秘

并不代表不经和荒谬，其实它的信息非常丰富，就看你如何解读和破解了。我不知道，何医生研读后的结论如何，我觉得，就凭他愿意下功夫读这样的书，就可看到他的独到之处了。

我研究中国传统文化多年，我的研究告诉我，对传统不能以简单和粗暴的方式妄下结论，更不能以固有的思维定势去理解传统。南宋大儒朱子曾经给一位夏姓名医写过一篇序，全文如下：“予尝病世之为论者皆以为天下之事宜于今者，不必根于古，潜于俗者不必本于经，及观夏君之医，处方用药，奇怪绝出，有若不胜人情者，而其平和不，及问其所近者，则未尝无所自也。予于是窃有感焉，因书遗之，以信其术于当世，又以风吾党之不师古而自用云。”他告诉人们，不要总以为自己比古人高明。对古人、对传统要有起码的敬畏之心和谦卑的态度，这样，你才能从古人那里学到本事、领悟真谛。屠呦呦之于青蒿素如此，何立人之于医道何尝不是如此？

说何医生医道之神我是有切身体会的。我的体质一向羸弱，读研究生

里的美食去烧，难了。别说茄鲞和荷叶莲蓬汤，就连中秋节王夫人孝敬给贾母的小菜“椒油莼齑酱”，也炮制不出来。

曹公写茄鲞，写螃蟹，写荷叶莲蓬汤，写的是遥远的回忆，以及对美好生命的怀恋，是醉翁之意不在酒。正如普鲁斯特在《追忆似水年华》里，尝到“小玛德莱娜”蛋糕的一刹那，过去的时光纷至沓来，他想起了斯万家的花园，贡布雷的一切……

点心不只是点心，茄鲞也不只是茄鲞。

关于吃的最欢乐最诗意记忆，该是螃蟹宴了。

湘云做东，螃蟹和酒却是宝钗提供的。宴席摆在藕香榭，王熙凤说：山坡下还有两棵桂花，开得正好，坐在河中间的亭子里，敞亮，水碧青，眼睛看着也清亮。凤姐是文盲，审美却不俗，贵族气派已入骨入髓。

进了藕香榭，栏杆外放着两张竹案，上面有杯箸酒具，茶具，还有两三个丫头扇着风炉在煮茶，另一边也扇着炉子在烫酒。贾母深表满意，吃了茶，便搭桌子吃螃蟹。凤姐嘱咐：螃蟹不要多拿，就放在蒸笼里，吃完再拿。螃蟹热着才好，冷了会犯腥。

主子们三桌，又在边廊上摆了两桌，让鸳鸯、琥珀、彩霞、彩云、平儿坐下。凤姐伺候贾母，鸳鸯腾出手来专心吃螃蟹。凤姐忙乎完了，鸳鸯便斟了一杯酒，送到凤姐唇边，凤姐一扬脖吃了，琥珀、彩霞也如法炮制。平儿掰了个满黄的螃蟹，听琥珀开自己的玩笑，便去抹她的脸，琥珀一躲，刚好抹在凤姐脸上，大家忍不住笑成一团。

黛玉只吃了一点夹子肉，觉得心

口微微的疼，要烧酒吃，宝玉连忙令人把合欢花浸的酒烫一壶来。她秉性柔弱，平日吃的是人参养荣丸，需要热补，禁不得螃蟹这大寒之物。

吃完螃蟹，便是诗会。这一次，黛玉的三首菊花诗都夺了魁，宝玉欣喜万分，做螃蟹诗助兴：“持螯更喜桂阴凉，泼醋擂姜兴欲狂”，黛玉高兴，和了一首。谁知宝钗的兴致也来了，也要咏螃蟹，一反平日的温柔敦厚，众人纷纷说讽刺世人太毒了。

有人说，是因为宝黛一唱一和，宝钗泛酸，写诗嘲笑他俩呢。宝黛钗，三人行总有故事。宝玉和黛玉说话，宝钗必会笑咪咪地走来搭话。宝玉和宝钗聊天，黛玉也会摇摇地走来。

小儿女的情爱，最恼人，也最甜蜜，最好看。

你看，主子和奴才们暂时忘了上下尊卑，打成一片，吃完螃蟹还有诗会，何其雅致！螃蟹宴是在第 38 回，彼时，正是大观园的鼎盛时期。

全是气氛、格调和文文化，是生活的美学，是诗意生活的极致。这样的日子，这样的欢乐，连空气里都荡漾着自由与美。可惜，盛宴必散，终归到头一梦，万境归空，而她们，并不知道命运会有多残酷。

《金瓶梅》里，吴月娘们也一起吃蒸螃蟹，似乎也没什么讲究。倒是潘金莲一直在挖苦李瓶儿，家长里短，明争暗斗。

读《金瓶梅》，看她们吃，看见的是寂寞，是沉重的肉身无休止的欲望。读《红楼梦》，看她们吃，看见的是哀伤，是一去不复返的繁华、青春和爱。

而兰陵笑笑生和曹雪芹，他们写吃，懂吃，骨子里都是对生活热烈而绝望的爱。



大龄得子，能不高兴吗？可是我想到的却不是她的病与她的儿子（她的儿子已经一岁多了，还专门抱过来让我看）。我想到的是何医生究竟是如何治她的病的。是先治她的过敏，再治她的不孕，还是过敏与不孕同时治？从她只吃过药了一个月的药来看恐怕不会是先治一病再治一病。难道同时治？又抑或是治好了过敏也就治好了不孕？我不是医者，我不敢下结论，但有一点是可以肯定的，用西医的办法吃激素治过敏（她吃了一年多激素）不要说治不好（事实上没治好），就是治好了，她也不可能怀孕。但，何医生能。当然，何医生的能，是因为中医能。这就是中医的神奇之处，事实在那里，你不服不行。我想，何医生的这个病例是非常好的中医理论所谓整体施治与辩证施治的范例。何医生说：“临床上，我尤其推崇《素问》‘法于阴阳，和于术数’之理。”法于阴阳是道，和于术数是术，何医生之神，应该就是神在这里。

作为朋友，我多次建议他把自己的医道好好总结一下，写出来留给后人。我很高兴看到了他的书《何立人医论医案选》。这书对我来说有点“深”。但我还是饶有兴趣地读了一遍，竟然爱不释手。我想中国的医道，其实就是天道、人道、治道，是一脉贯通的。从何医生的医案中，我们照样可以读出中国的哲学和中国人的智慧。遗憾的是，我在书中没有看到治我的学生过敏与不孕的案例，我想，以后再出新书，应该把这一页补上吧？

丁酉之夏于富春江边

女性的「敦刻尔克」

梁永安

昨天忙忙碌碌，夜里放下手头的事，去万达影城看《敦刻尔克》。梧桐树漏下的灯光里飘着小雨，不打伞走过去，晚风好清凉。一路上有些担心，这片子会不会像《珍珠港》，炮火满天中开了一朵英雄美人花，战争仿佛是为了催生最凄美的爱情？这庸俗的套路不知害了多少电影人，导演诺兰的特立独行，如何顶住电影工业的圈粉本能？

不到两个小时的影片，结束时没有马上站起来，似乎片子还没放完。一部完全没有女人的战争片，从开始到终场没有一次笑声，没有一个人中途离席，人人陷入黑洞一样的静默。钢锯般颤动的音乐穿过每一个镜头，随时都可能戛然而止，如同敦刻尔克每一个官兵的命运。诺兰淋漓尽致地发挥了自己剪辑大师的才华，视觉在陆地、海上、空中穿梭变换，释放了电影语言的自叙事能量，把一部没故事的影片拍得浓重而空灵。什么是电影？什么是“形式即内容”？这部片子是强大的阐释。

然而真正让我内心震动的并不是诺兰的电影美学，而是影片的性别意识。40 万的英法将士一路溃退，最后惶惶聚集在敦刻尔克海滩，其中没有一个女性。这和真实的历史当然不一样，电影已经把她们过滤了。诺兰要拍的是一部“绝望的男人人们依靠谁”，这个危机瞬间激发了英国全部的力量：国家机器、陆海空三军、镇定的将军、勇敢的飞行员、无畏的老船长、浩浩荡荡的民船……一个庞大的系统轰隆隆运转，每一个环节都是男人建立和操控的。惊慌失措的撤退男兵都不会失去“组织”，他们既然被编入了军队的序列，就有了明确的位置，男人编织的大救援的网络，会不顾一切把他们捞出来。

这就打开了另一面的问题：绝望的女人依靠谁？这问题似乎很空幻，因为历史空间中并没有 40 万女性全副武装汇聚海滩的壮观景象。从本质上说，当时女性是分散的，没有自己的独立组织，都是通过家庭纳入到社会体系。但是在现代社会，独立的女性越来越多，她们环望世界，孤独感油然而生，精神上的“敦刻尔克”直逼眼前。福楼拜《包法利夫人》中，艾玛的痛苦是现代女性的先声：“一个男人，至少是自由自在的；他可以体验各种激情，周游整个世界，冲破艰难险阻，去尝一口远在天涯海角的幸福之果。而一个女人却处处受到束缚。她既委顿又驯顺，她身不由己，体力既弱，法律上又处于从属地位。她的意志，就像她的女帽上用细绳系住的面纱，随风颤悠晃动；时时有某种欲望在掀动它，又时时有某种礼俗在牵住它。”这种感觉，在电影《包法利夫人》中归结为一句话：“世界为什么离我这么远？”

生活中也认识一些自由而丰富的女性，她们绝不从属于男性的身影，以自己的创造性和专业性拥抱广大的世界，令人钦佩。但不得不说，这样的人还是太少了，不足以构成拯救女性“敦刻尔克”时刻的强大社会系统。《挪威的森林》将近收尾，渡边回忆自尽的美丽女子初美：

天地间的一切全都红彤彤一片。我的手、碟子、桌子，凡是目力所及的东西，无不被染成了红色，而且红得非常鲜艳，俨如被特殊的果汁从上方垂直淋下来。就在这种气势夺人的暮色当中，我猛然想起了初美，并且这时才领悟她给我带来的心灵震撼究竟是什么东西——它类似一种少年时代的憧憬，一种从来不曾实现而且永远不可能实现的憧憬。

为什么“从来不曾实现而且永远不可能实现”？这不是宇宙定律，而是自由女性每时每刻都处于敦刻尔克，后面追兵如云，前面不见来船。