

俯拾皆是风景

我家吃的宁波菜

舒国治

我是生在台北的宁波人，家里小时候吃的，便是古典的宁波菜。在成长过程中，我也会尝到外间的各省菜，深觉中国菜确实很丰富，也很村土人性（就像韭菜包在包包子里，很村土，又很美观，别国的村土亦不会制成此款），就像中国的竹篱茅舍，或许村土，却很人本（即：人能怎样，就做怎样），也或许还颇美宜，是相同道理。

我也会爱大江南菜，只是我家制菜不会那么烧。像珍珠丸子（湖北菜）、粉蒸肉（江西菜），我家桌上从没见过。像小炒肉、干煸四季豆、酱爆鸡丁、豆干肉丝、道口烧鸡，我在外吃了也皆喜爱，但我家从不曾见。再像同学家把剩菜中的豆干丁、豆角切段、粉丝、韭菜、鸭血包进包包子里，成为“家常包子”，真是好吃，但我家从没包过包子。可见这就是“各地之人”一逞其“因地制宜”各地之菜”。

记忆中在我做小孩时，家里吃的爸妈烧的宁波菜：

◆ 呛蟹（生的海蟹、黄酒、盐、糖去腌）——其实更常做的是蟹粉（把蟹斩得细碎，腌在黄酒、盐、糖的玻璃罐子里）。

◆ 烤麸——这菜深受邻居一位苏州太太盛赞。她每每在过年时说：“过几天我去给你妈妈拜年，也吃吃你们家的剩菜！”但烤麸，我作为小孩子，从来不曾觉得有啥好吃。

◆ 春卷——烂糊肉丝馅。请参看拙著《杂写》中的《穷家之菜》一篇。

◆ 苔条拖黄鱼——如今没黄鱼，或许换成马头鱼，或黑鲷。这种把生的鱼肉剔剥下来，一小块一小块的，拖上薄薄的面衣（面粉上已沾上碎碎的海苔丝），入油锅炸，炸好后，蘸醋或不蘸，皆好吃。

◆ 熏鳊肉（海鳊剖开，竹架撑开，晾高风干，是为鳊鱼）——许多别省人一提提到宁波菜，常都提“鳊鱼肉”。也就是鳊鱼干和红烧肉一起烧。肉的腩，进了鳊鱼；鳊鱼的鲜气，也渡到肉上。我不怎么懂得欣赏这道菜。家母离世后，我也

没在外面吃过这道菜矣。哇，这说来，竟也五十年矣。

◆ 墨鱼红烧肉或红烧乌贼——这也是“很宁波”的一道菜。其实把早就炖好的红烧肉，投入极新鲜极细嫩的墨鱼或锁管，很快地烧一烧，味最佳！然老宁波烧法，竟将它烧得太久，惜哉！或这是穷年代的吃饭法。

红烧肉，我家都不会“独烧”。放墨鱼或放鳊鱼，固是常客；更常放的，是“面结”（豆腐边片扎起来的）、油豆腐、素鸡、冬笋与卤蛋。一来似乎是多一些变化的食料（且便于次日的便当），二来，其实是分散了“猪肉独占”的尊贵这种节俭哲学。就像炒糖糊要趁夜开花是同样道理。

◆ “做人家”（节省）在宁波人的菜里（甚至在全中国的菜里），皆会呈现也！

◆ 烂糊肉丝——（也请参《说勾纤》一文）肉丝炒菜，我家不那么多。至少豆干炒肉丝，我家没见过。但咸菜肉丝汤面，便是我家肉丝最常去之处。

◆ 焗菜——这是我做宁波子弟最感骄傲、最喜欢的一道菜。它是如此粗犷、如此用心用油用酱油用糖去对付块头结棍的芥菜各部位的烧菜法。每年过年我们皆做一大锅，可从除夕吃到初五。

◆ 油爆虾——带壳的河虾很快进锅去炒，搁酱油、糖，并一些葱花。我们小孩子最爱吃，更好是大人帮你把壳都剥好了。

◆ 虾球——把虾剥了壳，剥成碎，捏成一球一球的，去炸。这道富泰的菜，只在过节过年或宴客时才做。现在回想，这菜只是壮观，滋味其实比不上油爆虾，也比不上清炒虾仁。

◆ 葱爆鱼——我妈当然也做。并且做得极好。但我们小孩子并不那么懂得欣赏这菜的妙处。倒是萝卜丝烧鱼应该吃得更多些。或许它更汤汤水水，也或许讨厌刺时就多往萝卜丝上动筷吧！

◆ 醉鸡

◆ 清蒸海鳊（蒸其中一段，如手巾大小）

◆ 清蒸虱目鱼（常是半尾，约比手掌短一点）——这当然是我妈妈到了台湾后，自己援引过来的一样食材。我小时见鱼的脸颊有白白快要透明的膜，很想最先从那里下筷。另外鱼背的皮一掀开是咖啡色的肉，也很奇特。但吃起白鱼肉时，刺就多了！

此处只列两种蒸鱼，乃这是我妈最省事的做法。其他像鲳鱼、带鱼、吴郭鱼等，饭桌上都常见。更别谈雪菜烧黄鱼、萝卜丝烧鲫鱼这些江浙名菜了。

◆ 夜开花炒糖糊（夜开花就是南瓜）——我在家从没吃过“清炒糖糊”。因为料太昂也。宁波吃法，更多是这道“夜开花炒糖糊”。南瓜切成细条，炒在不少的糖糊中，看起来也会相当澎湃。糖糊爆过油，南瓜再加进来，这南瓜是颇鲜美的。

◆ 雪菜笋丝炒年糕——雪菜和笋丝，和什么都能共炒。宁波人的调味料中最常的，是腌得黄黄的雪菜。烧黄鱼用它，炒黄豆芽也用它，炒毛豆也用它，雪菜百叶也是它。糗面其实用的是雪菜的咸鲜来提味。另外，宁波人调味，也爱用黄酒。我妈还用公卖局出的“红露酒”。

◆ 菜饭

◆ 糗面（偶而把面煮在菜汁里，尤其是雪菜肉丝汤里，煮得久透些而已，与坊间糗面不甚同，更不会用油面）

◆ 黄豆芽汤——这是最清鲜的一道素汤。我不记得是否在别人家或馆子里吃过。如果没有，那么我妈会制此汤，说是她家乡美学，可能也通。江南人家于黄豆芽之亲近、之了解，真是有意思。

◆ 咸菜笋汤（夏天可冷吃，鲜极）——这汤，不知是不是我自己发明的，我也没在别处吃过。我几乎要说这是江南菜里最雅、最富意境的美饯啊！

◆ 清蒸臭豆腐（上头搁几粒毛豆，是装饰，也是毛豆的登台时机）

看到这里，一桌有呛蟹（生的海鲜、腌过）、有炸物（拖黄鱼）、有凉拌莴笋（冷的脆口菜）、有萝卜丝鲫鱼汤（汤汤水水）、有油爆虾、有水落落的蔬菜（烂糊肉丝）、有或无白斩鸡、醉鸡、有或无“夜开花炒糖糊”、有或无焗菜，已然是很均衡丰雅的家庭宁波饭菜了。

一定还有很多菜，我不能都记得。像豆瓣酥（蚕豆捣泥与雪菜去烧）、我妈也会，但很少做。至于像煎排骨，我妈也常做，第二天还能带便当。但那称不上是宁波菜。就像荷包蛋一样。它们都不属于专门的某一省。另外，我家没有牛肉的菜。不仅没有葱爆牛肉丝、青椒牛肉丝这些家常盘菜，也不会做牛肉面。我妈说，除了牛耕田辛苦，主要她自己属牛。再有一事。一九七八年我在刚办了半年的《时报周刊》上过几个月的班，某次采访自港来台合《蛇形刁手》与《醉拳》颇红的袁小田（袁和平的父亲），聊起互相的籍贯，在他旁边同团的明星姜大卫一听我是宁波人，马上用上海话说：“哦，宁波人，宁波人吃黄泥螺。”算是大伙马上就拉近了聊天的距离！

此件回忆，已过去了四十多年。我想的，是我从没有在家里吃过这道菜，黄泥螺。不知是台湾的泥螺不合用，抑是我妈哪怕在故乡，亦不见得是吃黄泥螺那一挂的？总之，我也没问过。最大的可能，是我妈妈到了台湾后，凡吃食已逐渐一点一滴地进入自然的“现代”矣。当然，这也是我自己中年后猜想的。

我妈也偶尔包饺子。这是她惟一做的北方食物（包子、馒头从没见过）。她的馅是小白菜猪肉馅，皮是切面店买来的皮。小白菜先用滚水焯一下，捞起略放，俟凉，再放进纱布里，把菜汁拧干，取出，剁碎，再放进绞好的猪肉里拌。拌时，加盐，及麻油。也加很少的酱油。我没看过她加胡椒粉，也没加姜末。显然，和有些省份的调味法，或店

里的调味法，不同。为什么是小白菜？我没问过。这小白菜剁碎了，包在饺子皮里，下好，捞起在盘子里，皮内透出绿色，哇，我还记得！

当然，我妈也炒年糕。炒法十分简单，就是肉丝蔬菜炒宁波年糕。有时是白菜肉丝，有时是青江菜肉丝，有时是雪菜笋丝；很偶尔呢也会用草头炒年糕，非常翠绿的外观，也非常翠绿耐嚼的美味。年糕片必须炒得片片分开，也必须和肉丝蔬菜炒得很融合有滋味。这赖于炒的人要细心、手要勤于拨动。我妈炒得固然好，但即使是她，有的年糕片也会两三片黏在一坨里，我们小孩一吃，眉头就皱起来了。当然，做成汤年糕，也很多。

年糕，我妈未必到菜市场常态地去买，倒是有挑担子的年糕贩子，到了我家门前，用家乡话叫卖，于是我妈买上一叠。所谓一叠，是三或四条年糕排成一层，七八层用绳子扎起，上铺一张印着品牌的红纸，是为一叠。这挑担子用宁波话叫卖年糕的场景，是五六十年代的好风景。他在巷子里叫卖，但到了他知道的地方，会多停一两分钟，想，这同乡今天会否开门买他一叠！

我也包粽子，宁波人嘛。包的就是坊间会卖的湖州粽子，口味也是就猪肉和豆沙两种。记忆中，邻居都赞不绝口，说她的粽子真好吃！她也包汤圆。就是我们心目中的芝麻汤圆。自己炒馅、调糯，但糯米粉好像是买来的，并没见她自己捣米什么的。酒酿也是自己做的，却未必是为了配成“酒酿汤圆”。这几样手艺，很偶尔会在她心中生出想改善拮据环境的念头，差一点要开一小小的卖浙宁点心的铺子呢（就像人家在南门外开“蔡万兴”之例）。

我家也偶吃面食。但做法是南方人版。像葱油饼，我家是将面粉（里头拌了葱花）用汤勺舀进有些许油的炒菜锅里，如此煎成的，宁波话称“油抹黄”。我十岁时也会做。这事看一次就

会。十岁的我，在巷口玩累了饭饿了，会回家煎几片油抹黄，或是烧一碗“雪菜肉丝面”。其法是先切肉丝，再切咸菜（将一小把咸菜切成细段），在炒锅里搁花生油，油热了，先投肉丝，炒几下，投咸菜，炒上一阵子，加入白开水，盖锅盖。等水滚了，投细面（切面店买来的、用小段报纸圈在晒干细面腰上的），再盖盖。又快滚时，掀锅盖，审看一下，再盖，再掀，差不多好了，便是一碗咸菜肉丝汤面。

写着写着，突然惊觉这是六十年前我的“作品”。十六七岁后我再也没做过这种先炒料码，再加水、再投面的煮面法。也再也没在煤球炉前移开进气铁片（如此静置的煤球因空气灌入可致火烤大），再将炒锅置上等那些属于老年代的动作矣。唉！

以上说了不少童年的事。那么聊些别的吧。

假如某天你经过一个小镇，见一小馆子，只卖几样你熟悉的家乡菜，那会是多么的教人感动啊！比方说，你进了一乡间小馆，他只卖几样东西，像呛蟹，像拖黄鱼，像红烧墨鱼，像夜开花炒糖糊，像白菜肉丝馅的春卷，再有一锅菜饭，哇，如果他敢卖这几样东西，那一定是武林高手，而隐居在某个荒村小店！

如果我坐下一尝，哇，做得还真不错，那这时我会怎么想？老实说，我可能心中有些淡淡的哀愁，一来我会担忧他开不久，二来，他应该有另外一种埋藏在心底的重要念头。

也就是，这样的馆子，有一点像掌柜开这家店，是为了圆一个心愿，是为了等一个远方的长辈。那长辈已太老太老，常年住在纽约的长岛，或许在他人生的最后一段岁月会来到这个小馆，若这长辈吃过了这一顿最精采的饭，不久后离开人世才会毫不遗憾。

这种菜肴是他的心愿。当这个心愿圆了，他第二天把店一收，就可以云游去了。

你用画笔给人画像，我用文字给你画像

张瑞田

忻东旺，用画笔给人画像，那些“像”，满腹心事，欲言又止，皱巴巴的脸，沉浸旧日时光的茫然，经历岁月磨难的坚韧还有渴望，挣扎、痛苦中的信心，如一幅流动的画面，浓缩着一个时代的印记。看着，时而沉重，时而退思，时而怅然，时而激动。生活中经常见到的脸颊，随四季变化的表情，一个人，两个人，或者是很多人，目光聚拢，情感起伏，与他们的双眼对视，内心的波澜如风声、如海潮，节奏分明……

恍惚中好像是在读一首诗。这首诗是忻东旺十年以前，用他的画笔写下的。情感依然，旋律依旧，我看着，也是满腹心事，欲言又止。

忻东旺离开我们十年了。

忻东旺，我用文字给你画像。

这幅画很难画。我提笔要画的时候，想起他曾说过的一段话：

“我不到山西之前曾走村串户给农家画炕围子，虽然三天画一幅炕围子才能挣到五块钱，但大都还是要熬到秋后，不过终究是手艺人，可以逃脱田间的劳动。在三乡五里的画匠中算是有些专业基础的，因此我便得意于用些明暗法画出有立体感的炕围子来。”

炕围子，与我的生活也很近。北方天寒，取暖依靠一张大炕，与大炕连接的是一个有点夸张的灶台，下面是火炉，在里面点燃柴禾，热量蒸腾，一张大炕就变得热乎乎了。一家人就在大炕上睡觉，人挨着人，就有了一个温暖的夜晚。对于人来讲，这是生活的基础，并不够，还需要色彩和形象的美化。于是，在大炕的正反面，渴望有一幅画，风景、禽鸟、老虎、熊猫、花卉、湖畔、凉亭什么的，努力让一个普普通通的家庭有一点活力，挤走苦难、贫穷带来的哀伤。我的乡村生活与炕围子上的画离得很近，那些美不能及的画面是心中的圣地，我常常一个人蹲在地上观看。乡村的家，炕围子上的画，不知出自哪一位画匠之手，当我看到忻东旺留在炕围子上的色彩与形象，突然想到自己的少年，即刻联想到北方乡下无忧无虑的生活。

我与忻东旺接触到的美，是在一条弧线上。

我们都属兔。

忻东旺以十九岁的年龄，涂抹在炕围子上的画，很真诚，很自如。那些图形粗犷、简约，却能看到一颗清澈的心，那些色彩明快、透彻，就是乡村画师眼中的世界。我久久地看，我想通过他在河北尚义县大梁底村稚嫩的勾勒、点染，看到一个画家的精神历程。

大多数画家没有这个经历。炕围

子，该是多么具有象征意义的存在啊。生活、生命、民间、基层、苦难、美感……忻东旺，从一开始你就有了立体的用心。

炕围子与忻东旺的生活有对应关系。

许多年后，一位叫张宏芳的人写下一段平静而又滚烫的文字：“乡亲们能许着秋后的收成让你描画炕上的围墙，那是几分善几分对美的憧憬几分苦难中依然保有的周全。他们是渡你一程的舟子。”

与许许多多的画家走的不是同一条路，也可以这样讲，他走的不是自己的路。

从河北，又来到山西，在一家煤矿讨生活。毕竟是一技之长的年轻人，繁重的劳动之余，脑海里就会浮现五彩斑斓的景象，他想把这些景象画出来，他很想看看与现实不一样的虚实。

他考入山西晋中师专美术学院，对于一个草莽画匠而言，这一步是挑战，也是他重新看待世界的起点。三年的学习，对自己画画的观念与习惯做了修正，但是，他对田间地头仍一往情深，对紧紧贴近大地、河流、旷野、山林中的人，也是念念不忘。学院派，崇高与素养俱在，这是忻东旺以往未曾见到的存在，他一步步靠近，认识，理解，然后下笔成型。有意思的是，就在他下笔的那一刻，河北尚义县大梁底村几户人家的炕围子上的画，会偏执地出现在眼前。不管那是不是艺术，不管那是不是创作，一瞬间的暗示，就让他知道了画画的本源。

毕业后，他的六幅水彩画入选“第六届全国新人新作展”，在当代画坛崭露头角。

此后，雁北幼儿师范学校、山西师范大学、天津美术学院、清华大学美术学院的教职，伴随着他的美术创作，他一跃成为当代著名画家，直到2014年11月11日离开我们。

忻东旺离开我们已经十年了。他的画是他的第二条命，是现实世界里耀眼的艺术光芒。

他从炕围子出发的艺术初衷，让我这个同龄人常常感伤，又流不出泪。他的画总是让我沉默。

在“直面形象——忻东旺绘画教学研究展”研讨会上，我说：“艺术创作有多种功能，最能让人们记住的就是忻东旺的选择。他从苦难中来，没有被苦难吓倒，而是以自己的画笔思考苦难的源头，展现人们抗拒苦难的信心和勇气。我因此觉得，忻东旺塑

造的人物群像，更接近中国现实，也可以说是中国一个时代的形象标识。”

忻东旺之所以与众不同，首先是他对生活的理解。他的作品有强烈的文学思考，或许这是油画的传统，是他的知识储备和文化视野的必然结果。因此，他的画笔很沉重，因为生活沉重，是生命沉重。比如《教授》这幅水彩画。模特是山西师范大学一位退休的教师，沟壑纵横的脸颊，杂乱的胡须，失去光泽的眼神，并不强烈的光影，共筑了一位历经沧桑又无可奈何的人的独有气质。画这幅画，忻东旺的心理不轻松，他用一段文字注释：“美术系请他当模特儿，他特别高兴，因此也就有了我这张水彩画，我称他professor，因为这是他的一个幻觉。我离开几年后，听说他那单身宿舍的门很久没有打开，直到一股异味飘了出来……”

一个人，只不过如此。

与其说忻东旺是用油笔画画画，毋宁说他是用油笔画讲故事，没有人物关系，没有激烈冲突的故事，依然震撼人心。《善言者》就是这样。画面上的人是忻东旺岳父家的亲戚，这是一位农民，在物资匮乏的时代，每逢春节，就会从百里之外挑来豆腐，用俏皮的语言让亲戚一家高兴，临走时，就会得到丰厚的馈赠。他用扁担挑着这些物品，高高兴

兴地回到乡下，保证一家能够过上一个不缺货、不缺喝的春节。城乡距离，贫富差别，人性人情，忻东旺看在了眼里。这是一份珍贵的生活积累，于此忻东旺想了很多。于是，2005年春节过后，他去这位亲戚家为他画了一幅肖像。忻东旺放下画笔，颇多感慨：“我被老汉机智中透出的几分憨厚感动。勤劳是每一个农民的本分。心理上的乐观和意志的坚强，使我对他增加了格外的敬意。”

我常看《善言者》，蓝色的帽子，大嘴豁牙，招风的耳朵，一只没有光芒，一只失明失明的眼睛，不动声色地看着这个世界。看久了，觉得他是一个寓言。

《诚城》在“第三届中国油画年展”上荣获银奖，是他的成名作。题材普通，五位刚刚进城的农民工，带着行囊，怀揣梦想，来到了一个陌生的地方。显然是长期被贫困压迫的人，有点困惑与迷茫，有点好奇与期待的目光，觉得冷，也觉得热，他们在街头张望，浑身的肌肉正在凝聚成力量。这是上世纪九十

年代中期的作品，彼时，每一座城市都像打了鸡血，不停地建设、扩张，而主要劳动力就是这些农民工。忻东旺也曾是农民工，对他们有特殊的情感。画完《诚城》，他说了一句话：“在城市的轰鸣中，他们似乎同沙石一样搅拌在这钢筋混凝土的丛林中，他们竭尽全力以博得自己希望的收获，但无论如何也舍弃不了肩头沉重的包袱。”

几年前，我走进忻东旺位于京西的工作室。这时，他已经离开我们好多年了，我怀着敬仰之情在他的工作室凭吊，感受着一位优秀艺术家坎坷而壮丽的一生。我看到墙壁上的画，后来被命名为“队伍”的这幅画在墙壁上的丙烯画，像一本小说，塑造了鲜明的人物形象，展开了温馨的故事情节。我看着墙上的十一个人，觉得他们之间的关系简单也复杂。他们的背后系着人生的苦辣酸甜。这些人

是忻东旺工作室的装修工人，他们在很长一段时间与忻东旺打交道，工作室的布局，房间的色调，窗户怎么打开，

地下如何修整，施工的时间与进度，还有装修的费用，彼此和睦磋商，愉快往来。工作结束，他们要与工作室告别的时候，忻东旺有些怅然，他决定把这十一个与这间工作室有联系的人留住。他开始构思，像一个编剧，编织着人物关系；他又像一个导演，调度每一个人的表情，尤其是眼睛里那清晰见底又迷乱忧伤的目光，他想从中看到很远的地方。

不久，忻东旺工作室最大的一面墙，浮现出生动、鲜明的人物群像，其中有木工、电工、电焊工、粉刷工、油工，他们是这间焕然一新的工作室的塑造者、美容师，他们见证了这间土坯房从凌乱到规整的过程。忻东旺有诗人气质，看着他们，喃喃道：“活干完了，产生了不舍之情，遂于工作室腾出一面空墙画下这幅画，是想把大家留住。”

忻东旺所想所作，没有见到第二人。我不止一次猜想，忻东旺在工作室画画的时候，是不是会经常抬头，看看这十一个“产生了不舍之情”的人呢。

在忻东旺工作室，我久久地看着《队伍》，没有什么可说的，沉默是对艺术的最高敬意。少顷，我站在了画前，与之合影。

今年九月，在清华大学美术学院美术馆，与《队伍》的复制品晤对，依然伫立良久，还是以沉默的方式表达对忻东旺和《队伍》的敬意。少顷，又一次与《队伍》合影。

2024年9月于北京百礼馆

“直面形象——忻东旺绘画教学研究展”正在中华艺术宫（上海美术馆）举行，展至2025年2月12日。



忻东旺作品（局部）：
右图：《伤疤》（油画）
下图：《队伍》（左、丙烯）
《教授》（右，水彩）



笔会



「文汇报」
微信公众账号