

「以淡為美」——中國現當代美食散文的語言魅力

賈赫

摘要

中國對於飲食文化的探究，早在春秋時代就可見於文獻：「食色，性也。」¹中國文人對於美食的研究自古至今從未間斷過，飲食書寫自先秦至明清由簡到繁。而現當代文學描寫美食的散文更是不在少數，文人墨客對於美食的描寫，一方面突顯了中國飲食文化的繁榮綺麗，使飲食文化在文化史上自成一類；另一方面，美食散文所反映的文學性、藝術性以及美學價值更是不可忽略。本文以中國古代文學批評理論為指導，並以汪曾祺先生、梁實秋先生、陸文夫先生的美食散文為例，探討中國現當代美食散文的語言魅力。

關鍵詞

飲食書寫 淡 汪曾祺 梁實秋 陸文夫

一、前言

中國古代文學批評的許多理論是非常超前的。在與當代西方文論比較時，常常可以發現兩者有不少相似之處，雖然不可同日而語，但為學術理論增添了豐富的內容。一方面，中國古代文論是歷久彌新的，其中的許多精華之處也可以為今天的文學服務；另一方面，飲食書寫是文化的體現，飲食文學所具備的豐富內涵值得人們探究。本文以中國古代的文學批評理論「淡」來探究中國現當代美食散文的魅力，挖掘飲食文學的價值，結合兩者，推動以中國古典文學批評理論為理論依據的中國文學評論，並加深對飲食書寫的重視。

二、「以淡為美」的審美傳統

¹ (清)阮元：〈孟子注疏〉，《十三經注疏》（北京：中華書局，1980年影印版），卷11，頁2748。

(一) 文學批評中「以淡為美」的脈絡

「淡」並不是一個寡淡的形容詞，而是一個包含了許多豐富含義的詞。「淡」最初被老子（約前 570-？）提升到哲學的高度，並成為審美範疇，「道之出口，淡乎其無味，視之不足見，聽之不足聞，用之不足既。」²老子認為「淡」是最接近他核心思想「道」的一種中和之味。這既遠離了感官刺激又沒有完全脫離感官的品質，最能從物質性狀抵達精神的極限，那種若有若無、似無還有的狀態就近似於「無」，「無」就是「道」。³「淡」出現在魏晉六朝時期鍾嶸（約 468-約 518）《詩品·序》中：「永嘉時，貴黃老，稍尚虛談，於時篇什，理過其辭，淡乎寡味。」⁴可見，在魏晉南北朝時期人們崇尚的是語言形式之美，是詞語的華麗。魏晉風靡一時的文體正是賦，這種需要華麗細膩的文體，要有詞藻的堆疊以及音韻的華美，而不是「淡」。因此鍾嶸是並不看好陶淵明（352 或 365-427）所寫的詩，甚至將其排在很低的位置，在《詩品》中屬「中品」。劉勰（約 465-約 520）則認為「繁采寡情，味之必厭。」⁵反對只有文采而沒有情感的文學創作，開始對「淡」有了一定的接受，如《文心雕龍·明詩》中「五言流調，則清麗居宗」。⁶這裏的清麗，不同於以往評論家追求的華麗，反而是一種獨具一格的風味。明代的文學家胡震亨（1569-1645），在其《唐音癸籤》得出「大概中唐以後，稍厭精華，漸趨澹靜」的結論。⁷可見中唐、晚唐對於平淡的詩風沒有明顯的好惡，但已經有向淡發展的趨勢。真正將「淡」發揮到極致的是宋朝，梅堯臣（1002-1060）〈讀邵不疑學士詩卷杜挺之忽來因出示之且伏高致輒書一時之語以奉呈〉：「作詩無古今，惟造平淡難。」⁸對平淡的評價是極高的，他認為唯一的難處是平淡，這種平淡到極致並不是沒有內容，而是表面平淡，實際有無窮意味之意，這種「淡」實在是綺麗絢爛的。如宋周紫芝（1082-1155）《竹坡詩話》引蘇軾（1037-1101）語：「大凡為文，當使氣象崢嶸，五色絢爛，漸老漸熟，乃造平澹。」⁹這裏的「淡」是一種返璞歸真的「淡」，是一種閱盡繁花、洗盡鉛華的「淡」，是文學上的鍛鍊也是人生的經歷。「淡」與絢爛本身是相反並且完全不同的東西，這裏將兩者相提並論，反而突顯了「淡」的張力。南宋葛立方（?-1164）《韻語陽秋》云：「大抵欲造平淡，當自組麗中來，落其華芬，然後可造平淡之境。」¹⁰宋朝是一個重視知識的時代，許多詩人文人寫作時喜歡炫技，多用典故以及一些不合時宜的引用，以突顯其文章內涵深厚。葛立方之意，是真正意蘊深厚的作品，作者是具有濃厚的文化底蘊的，從而可以不露痕跡地寫出自然平淡的感覺，這比簡單的知識堆疊更難。清朝張謙宜（1650-

² （春秋）老子著，（魏）王弼注：《老子道德經》（北京：中華書局，1985），頁 32。

³ 劉劍：〈中國藝術範疇「淡」的流變〉，《廣西社會科學》2013 年第 10 期，頁 144。

⁴ （南朝梁）鍾嶸：《詩品》（鄭州：中州古籍出版社，2010），頁 36。

⁵ （南朝梁）劉勰：《文心雕龍》（長沙：嶽麓書社，2004），頁 321。

⁶ （南朝梁）劉勰：《文心雕龍》，頁 50。

⁷ （明）胡震亨：《唐音癸籤》（上海：古典文學出版社，1957），卷 10，頁 85。

⁸ （宋）梅堯臣著，王雲五主編：《梅堯臣詩》（上海：商務印書館，1940），頁 114。

⁹ （宋）周紫芝：《竹坡詩話》（北京：中華書局，1985），頁 22。

¹⁰ （南宋）葛立方：《韻語陽秋》（北京：中華書局，1985），卷 1，頁 1。

1733)也贊同此種觀點，他在《覲齋詩談》中說道：「詩尚平淡，平淡正其絢爛處。」¹¹可見古往今來的許多評論家都認為「淡」反而最絢麗奪目。

談到「淡」就不得不提到「味」，兩者無法分開而論，而兩者都是抽象的概念。「味」是一種領悟之後的道，這種奧妙超越簡單的文本表面，具有深刻的審美意蘊。「味」中最精妙高超的是「至味」，也就是「味外味」，這就與「淡」緊密聯繫起來。司空圖(837-908)〈與李生論詩書〉：

文之難，而詩之難尤難。古今之喻多矣，而愚以為辨於味而後可以言詩也。江嶺之南，凡足資於適口者，若醢(醋)，非不酸也，止於酸而已；若醎(鹽)，非不鹹也，止於鹹而已。中華之人所以充飢而遽輟者，知其鹹酸之外，醇美者有所乏耳。彼江嶺之人，習之而不辨也，宜哉！

……足下之詩，時輩固有難色，儻復以全美為工，即知味外之旨矣。¹²

司空圖在這裏用了一個十分恰當的類比，鹽和醋本身的味道都是非常有限制的，鹽用到極致也不過是鹹，醋用到極致也不過是酸，兩者都不再會有別的變化了。但是將兩者的整體味道中和，最後的味道超越了本身的味道，整體的審美意蘊超越了部分的審美意蘊，便是味外之味，而這就是「淡」。蘇軾更加嚴謹地詮釋這一理論，使其更具說服力。

蘇軾〈書黃子思詩集後〉評論了諸多古代大家，他認為「至味」就在「淡泊」之中，「至味」與「淡泊」相輔相成，表面上沒有味道，沒有人可以明確的說出是酸還是鹹，但是在中和之後，實際上有深層的含義。¹³這在文學評論中是甚為奇妙的，簡單的理解便是，「淡」就是一種「至味」。評論文學作品，首先是語言形式之美，強調語言形式上的簡樸真誠，其次是語言風格的簡單平淡，而最重要的一點，是「至味」上內涵豐富到極致，言有盡而意無窮，波瀾壯闊盡在文字之下。

蘇軾其他的文學評論中反覆地陳述了這一觀點，在〈送參寥師〉中說道：「鹹酸雜衆好，中有至味永。詩法不相妨，此語更當請。」¹⁴他認為這種融合是學不來的，是一種高超並且難以概論的玄奇精妙的奧義，看似清淡，實則實美。因此「淡」在某種意義上就是「至味」，是文學表達的一種高境界體現。

明代董其昌(1555-1637)將「淡」作為南北分宗論的立論根基，他以「淡」為藝術之宗。¹⁵晚明袁宏道(1568-1610)在《敘周氏家繩集》中將「淡」的內涵闡釋為不拘格套的性靈抒發，「凡物釀之得甘，炙之得苦，唯淡也不可造。不可造，是文之真性靈也。濃者不復薄，甘者不復辛，唯淡也無不可造；無不可造，是文之真變態也。」¹⁶「淡」與「性靈」有

¹¹ 傅璇琮、許逸民等主編：《中國詩學大辭典》(杭州：浙江教育出版社，1999)，頁230。

¹² 鄭奠、譚全基編：《古漢語修辭學資料匯編》(北京：商務印書館，1980)，頁146-147。

¹³ 郭紹虞主編：《中國歷代文論選》(北京：中華書局，1962)，中冊，頁76。

¹⁴ (宋)蘇軾著，(清)王文誥輯注，孔凡禮點校：《蘇軾詩集》(北京：中華書局，1982)，頁906-907。

¹⁵ 劉劍：〈中國藝術範疇「淡」的流變〉，頁147。

¹⁶ 轉引自李建中主編：《中國文學批評史》(武漢：武漢大學出版社，2015)，頁200。

着不可分割的關係，繼承了前代對於「淡」的認識，袁宏道也認為「淡」是不可以刻意營造的，而這種不可由外力影響的「淡」，才是文章的真正氣質與靈氣，即「文之真性靈」。而將「性靈」這一學說發揚光大的袁枚（1716-1798），其實也是受了公安三袁（袁宗道，1560-1600；袁宏道，1568-1610；袁中道，1575-1630）的影響。

（二）「淡」在飲食書寫中的歷史

先秦文人的飲食書寫，多是藉由食物話語闡明哲學理論，諷喻政治或表述思想及文學創作理論，如《呂氏春秋·本味篇》中伊尹勸諫商湯，乍看描述了各種人間至味，實則道出尋求至味，在於成為仁義的君主。先秦諸子的飲食書寫多以形而上學的理論支持，「至味」在這裏是「淡」，是哲學家最高的追求。先秦「淡」在關於飲食的飲食書寫中就是最高的標準，因此「淡」在飲食書寫中佔據了重要位置。

宋朝，市民文化的興起促使飲食文化相關的書籍大量湧現，文人化的飲食書寫在這一時期佔據了重要地位。南宋林洪（1369-?）的《山家清供》重在一個「清」字，這裏不僅有味覺感官的「清味」，還有涉及思想層面較多的「清供」。¹⁷林洪所著的《山家清供》具有文人化書寫的意圖，將飲食書寫淬煉出高尚的道德情操，通過引用大量的詩句以顯其文學性，如在描寫「黃金雞」就引用李白（701-762）的詩句「堂上十分綠醕酒，杯中一味黃金雞。」¹⁸林洪在許多食材記述中，都不會漏落相關的文學創作，因此《山家清供》可以看作是文人化飲食書寫的重要著作。「清」與「淡」十分相近，可以看作是「淡」的變體，因為林洪在飲食書寫中的追求的「清」，實則是一種生於「淡」的概念。

明末清初文學家李漁（1611-1680）所作《閒情偶寄》提出了味覺中最高的等級「至味」——鮮，他在〈肉食第三·魚〉中說道：

魚則必須活養，候客至旋烹。魚之至味在鮮，而鮮之至味，又只在初熟離釜之片刻，若先烹以待，是使魚之至美，發泄於空虛無人之境；待客至而再經火氣，猶冷飯之復炊，殘酒之再熱，有其形而無其質矣。¹⁹

李漁追求的「至味」就是鮮。這種鮮不僅是食材本身的新鮮，還需要針對不同食材採取不同製作方法，才能得到這人間至味「鮮」。「鮮」在這裏不同於「淡」，但是李漁飲食書寫所具有的深刻內涵符合「淡」的特色，即內涵的豐富。

這種包蘊着濃厚文化的飲食書寫，到清代更被發揚光大，清代不僅沿襲了飲食書寫的文人化傳統，還將之推向了一個頂峰。

袁枚的《隨園食單》在中國飲食文化史的地位是不可撼動的。袁枚本身對於飲食就有非

¹⁷ 陳元朋：〈追求飲食之清——以《山家清供》為主體的個案觀察〉，《中國飲食文化》第3卷第1期（2007年），頁6。

¹⁸ （南宋）林洪：《山家清供》（北京：中華書局，1985），卷上〈黃金雞〉，頁5。

¹⁹ （清）李漁著，單錦珩校點：《閒情偶寄》（杭州：浙江古籍出版社，1985），卷5，頁232。

常濃厚的興趣。他與晚明的文人有許多相似之處，其肆意自由又受晚明公安三袁與李贄「性靈說」的影響，所作文章十分真性情，緊致淡然，又有小品文的精緻與雋永。袁枚所寫的豆腐菜單〈程立萬豆腐〉宛如一篇小品文：

其腐兩面黃乾，無絲毫滷汁，微有虫車虫教鮮味。然盤中並無虫車虫教及他雜物也。次日告查宣門，查曰：「我能之！我當特請。」已而，同杭董浦同食於查家，則上箸大笑。乃純是雞雀腦為之，並非真豆腐，肥膩難耐矣。其費十倍於程，而味遠不及也。

20

兩面金黃的豆腐包含着各種鮮味，但又看不到材料，令人好奇。袁枚的「淡」體現在他緊致淡然的書寫，以及「淡」背後豐富的思想內涵，「淡」就是「至味」，而袁枚不但論述了自己所認可的「至味」，他高尚的審美情操以及正直的價值觀也蘊含在飲食書寫中的，因此也是一種「至味」。

民國時代則是一個美食懷舊的時代，如黃子平所說，周作人（1885-1967）談〈故鄉的野菜〉，引用《西湖遊覽志》、《清嘉錄》乃至《本草綱目》；梁實秋（1903-1987）《雅舍談吃》所引古籍與近人著作不下二十種。²¹但是，除懷舊之外，現當代文人的飲食書寫不僅繼承了古代飲食書寫的優良傳統，還增添了不同的風采，獨有屬於自己的語言特色與魅力，為文學與飲食文化作出了巨大貢獻，值得人們關注與探究。但「淡」的內涵一直貫穿始終，從宋朝開始的文人化飲食書寫，到李漁與袁枚的飲食書寫，現代作家很好地繼承了飲食書寫的精華，寫出了美食散文的魅力。

（三）「以淡為美」對飲食書寫的影響

文學評論中的「至味」、「淡」，自古以來在飲食書寫中都有體現，無論飲食書寫的主題如何地變化，古往今來飲食書寫所寫的都是「一種至味」。「至味」與「淡」是互為表裏的關係，簡單地說，「淡」到極致就是「至味」，「至味」的表現形式之一就是「淡」，而飲食書寫就是書寫人間美食。在這些飲食書寫中，「淡」一直影響並指導着飲食書寫。

現當代美食散文的語言魅力與中國古代文學批評中的「淡」、「至味」有着不可分割的關係，「淡」指導飲食書寫，本文所選的三位作家的飲食書寫是前承明清的傳統而來，行文風格簡淡質樸，內涵平淡深厚，在現當代美食散文中佔據重要地位，十分具有代表性。

「淡」本身是一個與感官相關的形容詞，可以形容食物，但在這裏，「淡」一語多關，既是包含了前文所說的豐富綺麗的內涵，也是中和天下之味的「至味」；既是語言形式及語言風格的質樸平淡，也是在內涵上豐富到極致的最高境界。因此本文討論的「淡」的定義如下：第一，語言形式、語言風格的質樸平淡；第二，形式上雖然簡單平淡，但內涵豐富、綺

²⁰ （清）袁枚著，王中英標點，王英志校訂：《隨園食單》（南京：江蘇古籍出版社，2000），頁53。

²¹ 黃子平：〈故鄉的食物：現代文人散文中的味覺記憶〉，《杭州師範學院學報（社會科學版）》2003年第4期，頁58。

麗絢爛；第三，融會貫通，有中和之美，是「至味」，也是「味外味」；第四，「淡」廣納如性靈說等文學評論，不刻意營造的真情流露。那麼「淡」是如何影響了飲食書寫的歷史又在現當代散文中熠熠生輝，三位文學大家為代表人物為我們揭開這個謎底。以下首先介紹「淡」如何影響飲食書寫，而現當代的飲食書寫又是沿襲古代飲食書寫而成的，是一脈相承的關係，影響了飲食書寫，然後「淡」影響現代美食散文，並成為飲食書寫的一種風格。

三、「以淡為美」——陸文夫飲食文學的語言魅力

陸文夫（1927-2005）先生的散文非常像明清小品文，不但形式上像，內容上也像。這一點很好地繼承了明清以來飲食書寫的優良傳統，而且陸文夫先生不斷推陳出新，結合現代的美食環境，寫出屬於現代美食的特色與風味。陸文夫先生寫美食散文的形式與語言風格上一貫是「淡」，在〈姑蘇菜藝〉中有這樣一段：

蘇州的家常菜中常用雪裏蕪燒鰻魚湯，再加一點冬筍片和火腿片。如果我有機會在蘇州的飯店做東或陪客的話，我常常指明要一只雪裏蕪大湯鰻魚，中外賓客食之無不讚美。鰻魚雪菜湯雖然不像鱸魚莖菜那麼名貴，卻也頗有田園和民間的風味。順便說一句，名貴的菜不一定是鮮美的，只是因為其有名或價錢貴而已。²²

陸文夫在描繪美食的時候並沒有使用過多的筆墨，而是通過中外賓客的反應說明美食的美味，其文字風格是簡雅拙淡的。可見陸文夫不見得要大寫特寫這美食的味道，反而是這種克制的「淡」寫更引人入勝。後面的敘述則與李漁、袁枚的飲食書寫有異曲同工之妙，那就是不要以食材的貴賤來判別美食。不同的風格各有千秋，田園和民間的都別有一番風味。在對浪費的觀點上陸文夫與前人也是一樣的，如〈吃喝之道〉云：

絕不是像現在這樣，幾十隻菜一齊上，盆子壓在盆子上，杯盤狼籍，一半是浪費。²³

可見陸文夫先生對浪費是非常抵制的，認為應該適可而止。

陸文夫先生的許多美食散文都有着深刻的思想內涵，這就是「淡」背後的思想內涵，是一種「至味」的體現，如〈吃喝之外〉對於情境的要求：

弄到後來，我覺得許多人在吃喝的方面都忽略了一樁十分重要的事情，即大家只研究美酒佳肴，卻忽略了吃喝時的那種境界，或稱為環境、處境、心境等等。此種虛詞不在酒菜之列，菜單上當然是找不到的，可是對於一個有文化的食客來講，虛的

²² 陸文夫：《深巷裏的琵琶聲：陸文夫散文百篇》（上海：上海文藝出版社，2005），頁172。

²³ 陸文夫：《深巷裏的琵琶聲：陸文夫散文百篇》，頁158。

往往影響着實的，特別決定着對某種食品久遠、美好的記憶。²⁴

陸文夫先生對美食的本質似乎已經看得很透徹了，人生最重要的是生活的情趣和感情，這些都是構成美食佳餚的必要條件。這種人生觀可以不斷創造美好的記憶，是人生經歷的最好輔助。因此「淡」不僅表現在表面的典雅樸淡，還有更多的則是在文章背後，文化與人生層面的「至味」真理。

四、汪曾祺美食散文的語言魅力

文學美食界素有「南陸北汪」之稱，陸文夫寫作手法的確與汪曾祺（1920-1997）有相似之處。

（一）語言形式之「淡」

1. 動詞運用得簡單準確

汪曾祺先生所寫的美食散文，其語言形式是非常簡樸淡然的，這種「淡」是對於所描寫的美食有充分地了解，可以散淡地隨意談上幾句就可以通過細節展現出食物的特別之處，所寫美食都可以信手拈來。汪曾祺先生動詞用得十分準確，用了這個動詞之後無法再換其他動詞，這是一種語言的境界，看似最簡單實則也最難。汪曾祺先生動詞運用得簡單準確，幾個簡單的動詞「淡」而代過，正體現了語言形式上的質樸——「淡」。比如〈故鄉的食物〉中關於「炒米和焦屑」有這樣一段話：

糊鍋巴磨成粉末，就是焦屑。我們那裏，餐餐吃米飯，頓頓有鍋巴。把飯鏟出來，鍋巴用小火烘焦，起出來，捲成一卷，存着。鍋巴是不會壞的，不發餿，不長霉。攢夠一定的數量，就用一具小石磨磨碎，放起來。焦屑也像炒米一樣，用開水沖沖，就能吃了。焦屑調勻後成糊狀有點像北方的炒麵，但比炒麵爽口。²⁵

這裏是一段對於焦屑制作過程和食用方法的描寫，汪曾祺先生用了幾個動詞就白描出了這炒米的做法，平淡卻有力；而吃法則簡單直接，充分體現了「淡」，沒有修飾卻鏗鏘有力，真實實在，兩者詳略得當，互相結合，使人有一探究竟的欲望。

2. 形容詞運用得淡然自在

汪曾祺先生是一位寫美食散文如同畫家一樣的美食家、文學家，他介紹美食時如同手持多種多樣的畫筆，有工筆的白描，有潑墨一樣彩虹般顏色的渲染，但是整體呈現的是「淡」

²⁴ 陸文夫：《深巷裏的琵琶聲：陸文夫散文百篇》，頁 164。

²⁵ 汪曾祺：〈故鄉的食物〉，載楊耀文選編：《文化名家談食錄——五味（修訂版）》（北京：京華出版社，2007），頁 121。

之中的中和之美，完美地融合了各種滋味的「淡」。這裏並沒有過多的炫技華麗之感，而是以簡淡的詞語形容，體現了汪曾祺先生簡單的「淡」中充滿了絢爛之感，將美食描寫得淋漓盡致。

比如〈故鄉的食物〉中的「鹹菜茨菇湯」裏有一段形容詞，節制、準確卻細膩，令人回味：「腌了四五天的新鹹菜很好吃，不鹹，細、嫩、脆、甜，難可比擬。」²⁶這幾個字的形容將鹹菜的色、香、味、質地、形狀都包含進去了，但是言簡意賅，沒有拖沓，簡練準確卻令人回味無窮。再如「碑螯殼稍呈三角形，質堅，白如細瓷，而有各種顏色的弧形花斑，有淺紫的，有暗紅的，有赭石，墨藍的，很好看。」²⁷食物的顏色像一幅拼圖，無論是從色彩的明暗交接還是冷暖相宜，都讓人覺得舒服自然，真實準確。好像自己說不出的顏色在汪曾祺先生這裏就被輕易地描摹了出來，語言令人欣慰自在。

3. 修辭手法的自然真實

汪曾祺先生的美食散文中，修辭手法用得自然真實，渾然一體，很難讓人注意到這裏其實是運用了修辭手法的，絲毫沒有造作之感，體現了「淡」的本意；比喻擬人隨意地嵌套，用爐火純青的技巧對食物進行對比和襯托。這就體現了「淡」的兩方面：一方面是風格上的簡樸，另一方面則是「淡」背後的絢麗奪目，簡單自然的書寫反而帶來繽紛多彩的內蘊。

比如〈蘿蔔〉：

蘿蔔所惠於中國人者亦大矣。美國有小紅蘿蔔，大如元宵，皮色鮮紅可愛，吃起來則淡而無味。異域得此，聊勝於無。愛倫堡小說寫幾個藝術家吃奶油蘸蘿蔔，喝伏特加，不知是不是這種紅蘿蔔。我在愛荷華南朝鮮人開的菜鋪的倉庫裏看到一堆心裏美，大喜。²⁸

只有這短短一段話，卻包含了多種寫作手法。「大如元宵」運用了比喻的修辭手法，「鮮紅可愛」用詞準確，使紅蘿蔔的形象躍然紙上，「異域得此，聊勝於無」頗有幾分古文的意味，博古通今，而加入美國蘿蔔的書寫增添了幾分趣味性，而「心裏美」一詞則沿用了之前蘿蔔的叫法，形象地展現了蘿蔔的特色。短短一段話多種不同的寫作手法互相輝映。沒有一絲一毫刻意的痕跡，倒是拿出來分析破壞了原有的美感，使人不得不驚嘆於語言大師精湛的語言魅力。

（二）語言風格之「淡」

汪曾祺先生的美食散文給人的第一感覺絕不是濃妝艷抹的，而是一種恰到好處的「淡」。語言風格非常的平實自然，沒有過多的語言技巧，也沒有絲毫矯揉造作的痕跡，是一種打動

²⁶ 汪曾祺：〈故鄉的食物〉，頁 124。

²⁷ 汪曾祺：〈故鄉的食物〉，頁 126。

²⁸ 汪曾祺：〈蘿蔔〉，載楊耀文選編：《文化名家談食錄——五味（修訂版）》，頁 143。

人心、引人入勝的書寫。汪曾祺先生的美食散文之所以獲得大家共同的讚賞，是因為汪曾祺先生將美食散文寫活了，讀者在汪曾祺先生淡淡的描述之下，有想要一探究竟的慾望。汪曾祺先生所寫的美食離生活很近，都是生活中最簡單樸實的美味，除此之外，他的語言也十分平易近人，多用生活化的語言，淺顯易懂卻又獨具特色的方言，日常說話隨便樸實的口頭語，半文半白言簡意賅的文言與白話的交織。這些看似最平淡的語言給讀者「淡」的感受，蘊含着很多層次的質感。

汪曾祺先生的美食散文，與陸文夫先生、梁實秋先生共同的特徵是使用大量的引用，通讀下來銜接得非常自然，沒有複雜難懂的內容，都是十分平易近人的「淡」，是不經意間提出來絲絲縷縷的聯繫。這種敘述將汪曾祺先生語言風格上的「淡」最大化，整篇文章渾然一體，讓人察覺不到是引用，從而形成一種典故的主角就是汪曾祺先生的感覺。

〈故鄉的食物〉提到：

小時候《板橋家書》：「天寒冰凍時暮，窮親戚朋友到門，先泡一大碗炒米送手中，佐以醬薑一小碟，最是暖老溫貧之具」，覺得很親切。鄭板橋是興化人，我的家鄉是高郵，風氣相似。這樣的感情，是外地人們不易領會的。²⁹

文中引用的古文後再穿插作者獨特的感情經歷，不禁令人動容，但是沒有過多的煽情，只是平實簡單的敘述，體現了「淡」的特徵，如同一個老人向故人娓娓道來一件稀鬆小事，表達克制，但其中包含的情感絕對是飽滿的。此外，還有：

讀蘇東坡〈惠崇春江晚景〉詩：「竹外桃花三兩枝，春江水暖鴨先知。蒹葭滿地蘆芽短，正是河豚欲上時。」此蒹葭生於水邊，與蘆芽為伴，分明是我的家鄉人所吃的蒹葭，非白蒿。³⁰

提到的詩都有幾分熟悉，讀起來也是趣味盎然；文韻悠長，倒像是幾分「淡」中帶着鄰家的味道。在別的文章中說到「醬」還提到了《說文解字》、《周禮》、《論衡》和《齊民要術》，說到葫蘆還有《辭海》……但如果只有這樣的陽春白雪豈不是過於單調？文中還有各種方言，蘇州話「乖面乖面（這邊這邊）」，還有幾句四川話、揚州話。小孩子的順口溜也有：「人之初，鼻涕拖，油炒飯，拌蘿菠」，真是詼諧幽默又平易近人。

（三）「淡」之下的「至味」

「淡」之下的「至味」是內涵上豐富到極致，汪曾祺先生的美食散文就是這樣文化底蘊深厚的文章。汪曾祺將口語、民間話語、歐式現代話語等相結合，形成一種新的話語模式。

²⁹ 楊耀文選編：《文化名家談食錄——五味（修訂版）》，頁 119。

³⁰ 楊耀文選編：《文化名家談食錄——五味（修訂版）》，頁 129。

³¹這種藝術性的風格非常好地彰顯了先生寫美食散文的文化底蘊。除此之外，其散文中還具有人文關懷，從人的角度出發，描寫人間百態之事，關懷人們給予人們愛與希望。汪曾祺先生有對美食得描繪有着非常認真的考據。這不是汪曾祺先生「掉書袋」刻意為之，而是他嚴謹治學態度和廣博學識的自然流露。³²如在〈切膾〉這篇文章中，汪先生就逐本溯源，從這一美食文化的興起講到發展：

《論語·鄉黨》：「食不厭精，膾不厭細」，中國的切膾不知始於何時。孔子以「食」、「膾」對舉，可見當時是相當普遍的。北魏賈思勰《齊民要術》提到切膾。唐人特重切膾，杜甫詩累見。宋代切膾之風亦盛。《東京夢華錄·三月一日開金魚池瓊林苑》：「多垂釣之士，必於池苑所買牌子，方許捕魚。遊人得魚，倍其價買之。臨水斫膾，以薦芳樽，乃一時佳味也。」元代，關漢卿曾寫過「望江樓中秋切膾」。明代切膾，也還是有的，但《金瓶梅》中未提及，很奇怪。《紅樓夢》也沒有提到。³³

文章後面還有許多考據與探究，汪曾祺先生對每一個過程都展示了大量的證據，以支撐自己的觀點。不僅如此，汪先生的美食散文還反映出了大量的風土人情、民俗文化。除此之外，我們還從他的美食散文中看到了一種悲天憫人的文人情懷。

汪曾祺先生美食散文中有許多關於風土人情的描述，比如許多他自己故鄉高郵的美食。鹹鴨蛋、炒米和焦屑、虎頭鯊、螺螄、野鴨、鶻鶻、斑鳩、馬齒莧……在寫故鄉的食物鹹菜茨菇湯時，他在文中輕輕點下這樣一句話：「我很想喝一碗鹹菜茨菇湯。我想家鄉的雪。」³⁴汪曾祺先生對於家鄉真切的思念都化在了這一句話裏，那是真實的愛與思念，是最動人的真情。汪曾祺先生在西南聯大求學的過程中，對雲南這個第二故鄉，所表現出的懷念也是顯而易見的。他描寫一個地方的美食就有那個地方的特色，例如描寫雲南的汽鍋雞：

原來在正義路近金碧路的路西有一家專賣汽鍋雞。這家不知有沒有店號，進門處掛了一塊匾，上書四個大字：「培養正氣。」因此大家就徑稱這家飯館為「培養正氣」。過去昆明人一說：「今天我們培養一下正氣」，聽話的人就明白是去吃汽鍋雞。「培養正氣」的雞特別鮮嫩，而且屢試不爽。³⁵

汽鍋雞是雲南家喻戶曉的名菜，早在二百多年前就在滇南民間流傳；汽鍋則是在雲南建水出產的具有民族地域特色的別致土陶蒸鍋。作者在汽鍋雞的鮮香中融入了西南少數民族的特色，那一筆筆描寫彷彿一幅鮮明活潑的民俗風情畫，為這汽鍋雞賦予了一身正氣，這就是汪

³¹ 劉旭：〈從文人意識形態到打通文學史——汪曾祺小說的語言模式分析〉，《中國文學批評》2015年第3期，頁45。

³² 楊國憲：〈淺論汪曾祺的美食散文〉，《北方文學》2012年第9期，頁10。

³³ 汪曾祺：《汪曾祺談吃》（哈爾濱：北方文藝出版社，2006），〈切膾〉，頁48。

³⁴ 汪曾祺：《汪曾祺談吃》，〈鹹菜茨菇湯〉，頁165。

³⁵ 汪曾祺：《汪曾祺談吃》，〈汽鍋雞〉，頁57。

曾祺先生的文人氣魄了。汪曾祺先生對於一身正氣是有所追求的。

汪曾祺先生在美食散文中還展現出了一種悲天憫人的文人情懷，³⁶如前文所引，作者在《板橋家書》中所說的「暖老溫貧」。這是汪曾祺先生對於世人的關注，是一種憂心家國天下的文人情懷，對窮親戚的尊重，是對人格尊嚴的尊重。在汪曾祺先生的美食散文中，許多與美食相關的故事都是由真實的記憶串聯而成，是人文主義的本質。他關心、體貼人民的生活，對家國天下有着充分認識。汪曾祺先生在平淡如水的敘述中，流露出了悲天憫人的文人情懷，在「淡」敘述的背後，是對世態人情的關注。汪曾祺先生看過了世間百態，展現出了超脫世俗的淡然，了解到了生活的不易，但卻鼓勵人們懷揣希望。這種廣博的胸懷所書寫出的美食散文也在向我們傳達審美情趣與對生活的熱愛。這正是「至味」的體現，對世界對萬物的愛以及尊重。

五、「以淡為美」——梁實秋美食散文的語言魅力

（一）幽雋淡遠的語言形式與風格

梁實秋先生是在北京長大的，他的父親梁咸熙先生曾經在北京開辦了一家豫菜館——「厚德福飯莊」，這為梁實秋先生日後寫美食品美食打下了堅實的基礎。在父親的影響下，梁實秋先生不但懂得欣賞美味，還懂得分享美食，將美食展現在大家的眼前。他所作的美食散文是閒淡舒心的，其語言形式與語言風格是「淡」的體現，文字樸實平淡。梁實秋先生所寫的美食散文有一種反差感，他本是學富五車的大文豪，有的文章寫得文人氣息十足，舉手投足間都可見文人對於文學的真誠與熱烈，以赤子之心貫穿始終，簡單清楚，平淡樸實，明確地告訴讀者自己的真實想法，敘述看似平淡，但是香氣撲鼻，淺「淡」的文字卻寫出了濃烈的味道。如《雅舍談吃》中寫烤羊肉：

我在青島住了四年，想起北平烤羊肉饞涎欲滴。可巧厚德福飯莊從北平運來大批冷凍羊肉片，我靈機一動，託人在北平為我定製了一具烤肉支子。支子有一定的規格尺度，不是外行人可以隨便製造的。我的支子運來之後，大宴賓客，命兒輩到寓所後山拾松塔盈筐，敷在炭上，松香濃郁。烤肉佐以濰縣特產大蔥，真如錦上添花，蔥白粗如甘蔗，斜切成片，細嫩而甜。吃得皆大歡喜。³⁷

梁實秋先生在描寫這段烤羊肉的時候，多了一種西北漢子的豪爽之氣，這並不是刻意為之，而是簡單地書寫，突出了一個「淡」。梁實秋先生寫美食散文沒有廢話，每一個字都用得恰到好處，敘述平淡而自然，如文中所說「咬上去，軟」沒有過多的渲染與藻飾，在形容蔥的滋味時，筆鋒一揮，幾個字便將蔥的形狀、做法、層疊豐富的味道勾勒出來了。通篇讀下來

³⁶ 李新雨：〈舌尖上的文學——淺談汪曾祺的飲食散文〉，《安徽文學》2012年第8期，頁9。

³⁷ 梁實秋：《雅舍談吃》（天津：天津教育出版社，2006），〈烤羊肉〉，頁4。

給人以神清氣爽之感，這就是「淡」的一種表現，沒有炫耀技巧地運用大量華麗的詞句，反而用最簡單、通俗易懂的話語將意思表達清楚。這對文學家來說是更難的，因為沒有外在的技巧，更注重文學的本質。在《雅舍談吃》中有許多這樣鮮明的例子。如在描寫湯包的時候：

玉華臺的湯包才是真正的含着一汪子湯。一籠屉裏放七八個包子，連籠屉上桌，熱氣騰騰，包子底下墊着一塊蒸籠布，包子扁扁的塌在蒸籠布上。取食的時候要眼明手快，抓住包子的皺褶處猛然提起，包子皮驟然下墜，像是被嬰兒吮癩了的乳房一樣，趁包子沒有破裂趕快放進自己的碟中，輕輕咬破包子皮，把其中的湯汁吸飲下肚，然後再吃包子的空皮。沒有經驗的人，看着籠裏的包子，又怕燙手，又怕弄破包子皮，猶猶豫豫，結果大概是皮破湯流，一塌糊塗。³⁸

這段對湯包的描寫實在是讓人忍俊不禁，先是具體地描述了湯包上桌時的情形，將吃包子的過程展現得行雲流水，好不自然，接着又將包子被吮吸時的型態與嬰兒吮吸母乳做類比，這種描述並不是出於幻想，而是有着對生活豐富的觀察及熱情才能將包子的狀態描寫得如此自然。這種自然也是一種樸實平淡的體現，雖然表面上語言形式閒淡舒緩，沒有過多的詮釋，但却不着痕跡如蜻蜓點水一般，將包子的型態、吃不上包子的人的型態描繪得十分生動。正是這一種淡然處之的態度，才能夠完滿地體現「淡」的形式之美。

（二）「至味」的豐富內涵

梁實秋先生所作的美食散文雖然語言形式與風格樸素自然，但內涵卻是十分深厚的，這種內涵的豐富一方面體現在豐富的文化底蘊上，另一方面則體現在「淡」的文風下，其對人生的哲理有許多意義深遠的獨到見解，給人以無限的啟發，值得我們去深思、去體味。梁實秋先生描寫美食，很喜歡引經據典，在講解美食的同時為讀者補充了歷史、文學等文化知識，但一切的引用都不是生搬硬套，而是水到渠成，正如蘇軾所說「寄至味於淡泊」，³⁹梁實秋先生有了豐富的文化底蘊後，才將這種留存於骨血的文化，融為一體，如斟酒一般緩緩地倒給讀者。

在描寫水晶蝦餅的時候，梁實秋先生就引用了《爾雅翼》中的一段描述：

蝦，種類繁多。《爾雅翼》所記：「閩中五色蝦，長尺余，具五色。梅蝦，梅雨時有之。蘆蝦，青色，相傳蘆葦所變。泥蝦，稻花變成，多在泥田中。又蝦姑，狀如蜈蚣，一名管蝦。」蘆葦稻花會變蝦，當然是神話。⁴⁰

梁實秋先生的引用多用於文章的一開頭，而且都是一些具有趣味又與文章內容緊密相關的

³⁸ 梁實秋：《雅舍談吃》，〈湯包〉，頁12。

³⁹ （宋）蘇軾：《書黃子思詩集後》，載郭紹虞主編：《中國歷代文論選》，中冊，頁76。

⁴⁰ 梁實秋：《雅舍談吃》，〈水晶蝦餅〉，頁9。

典籍故事。正如古代文學家對於「淡」的理解是「至味」，除了表面的形式之外，最重要的是其文化底蘊與思想內涵。古人認為有了豐富的知識與閱歷才能將「淡」表達出來，那麼梁實秋先生顯然符合這一標準，梁實秋先生本身就有豐富的文化底蘊，因此在引用這些典故的時候都是自然的，體現的更多是對於「至味」的理解，即除了文章本身之外，所表達的深刻內涵。這裏引用典籍對各種不同蝦的介紹，既是文章開頭引人入勝的趣味故事，也是概括散文的一段總括，各種各樣的蝦各有各的用處與做法，有的蝦適合做蝦球，有的蝦適合油爆，有的蝦適合做蝦仁，不一樣的蝦各有各的歸宿，各有各適合的做法，正如那些在書中出現的蝦，正是不同時機所出，讓讀者在看了美食散文之後，不僅了解了古書中對於蝦的記載，還知道許多蝦的做法，更重要的是引發了許多對美食、對生活的思考。除此之外梁實秋先生還有大量的引用，如〈火腿〉中：

火腿的歷史且不去談他。也許是宋朝大破金兵的宗澤於無意中所發明。宗澤是義烏人，在金華之東。所以直到如今，凡火腿必曰金華火腿。東陽縣亦在金華附近，《東陽縣誌》云：「熏蹄，俗謂火腿，其實煙熏，非火也。腌曬熏將如法者，果勝常品，以所腌之鹽必臺鹽，所熏之煙必松煙，氣香烈而善入，制之及時如法，故久而彌旨。」

41

簡單的幾句就將金華火腿的歷史娓娓道來。梁實秋先生是文學大家，這裏用輕鬆散淡的語言說不去談火腿的歷史，並不是不認真，而是知道取捨，突顯了「淡」，而背後的深刻文化內涵體現出梁實秋先生深厚的文學功力。為了寫火腿而去查閱縣志，這種認真嚴謹的文人態度正是「淡」背後的東西，是表面平淡無奇，當深思之時才了解背後探究文化的赤誠與熱烈。梁實秋先生緣何要在這裏引用火腿的做法，是承上啟下，過渡至火腿的做法與後文自己與火腿的故事，形散而神不散，表面風格「淡」而實際文化內涵是「至味」。除此之外，梁實秋先生在作品中還大量引用詩詞，如〈醋溜魚〉引用了（清）梁晉竹（梁紹王，1792-?）《兩般秋雨翕隨筆》：

西湖醋溜魚，相傳是宋五嫂遺制，近則工料簡濇〔澀〕，直不見其佳處。然名留刀匕，四遠皆知。番禺方像杆孝廉恒泰〈西湖詞〉云：

小泊湖邊五柳居，
當筵舉網得鮮魚。
味酸最愛銀刀鱠，
河鯉河魴總不如。⁴²

他對於美食是認真的，在〈醋溜魚〉的最後，他說到「現時一般餐廳，多標榜西湖醋溜魚，

⁴¹ 梁實秋：《雅舍談吃》，頁 71。

⁴² 梁實秋：《雅舍談吃》，頁 74。

與原來風味相去甚遠。往往是濃汁滿溢，大量加糖，無復清淡之致」，⁴³可見梁實秋先生重視的是美食的本質，梁實秋先生有豐富的文化修養、敏銳的審美感受，並且對高尚崇高的精神世界有所追求，他是「知味」的人，可以體會美食的本質，可以挖掘飲食的品味，這些正是他美食散文「淡」之下的深層內涵。清朝文人梁晉竹已經感嘆西湖醋魚盛名不再，看來說出了他的心聲。後者對詩詞的引用主要都是為了烘托古人對於美味的認可，因此「淡」在他的美食散文中不僅體現在樸實平淡的語言風格中，更體現在文章背後深刻的文化內涵與修養，邏輯思考與能力。這是第一層「至味」。

第二層「至味」就是梁實秋先生對於人生哲理的痛快領悟，在〈吃相〉中他這樣說道：

人生貴適意，在環境許可的時候是不妨稍為放肆一點。吃飯而能充分享受，沒有什麼太多禮法的約束，細嚼爛咽，或風卷殘雲，均無不可。吃的時候怡然自得，吃完之後抹抹嘴鼓腹而遊，像這樣的樂事並不常見，我看見過兩次真正痛快淋漓的吃，印象至今猶新。⁴⁴

「人生貴適意」，這句話真是「寄至味於淡泊」在現代最好的體現了，梁實秋將這種對於人生的思考展現在世人眼前，不必刻意地去約束什麼，而是尊重自己的內心，這是一種跨越文化的表述，無論什麼樣的人，都有享受人生的權利，無論怎樣的吃法，在不打擾別人的情況下都可以吃得怡然自得。這種對於生命個體的尊重是直到今天仍應該被提倡、被尊重的。

在〈吃醋〉的最後，梁實秋先生又告誡大家不要爭風吃醋，多去做有意義的事：

醋的力量之大，既如上述，我們決不能忽視他。不過假如我們真有這樣大的醋勁非發泄不可的話，我們何妨轉移目標，把這一股潑辣的力量用在一種偉大的事業上去呢？

45

梁實秋先生在這裏勸誡人們遇事不要妒忌，不要浪費自己的精力，如若真是有這麼大的醋勁非要發洩不可，也要做一些偉大的事，這便是「淡」中的「味外味」，也就是言外之音了。他所希望的是不要為了一些小事勾心鬥角，保持雅緻淡然的心態去面對世界，如果實在很生氣的時候也儘量用這種力量去做有意義的事情。這是非常有人生智慧的話語，在文本的「淡」下，對生氣的淡然處之，將醋勁用在偉大的地方，這種崇高的精神境界正是對「淡」的最高體現。

六、結語

⁴³ 梁實秋：《雅舍談吃》，頁 75。

⁴⁴ 梁實秋：《梁實秋談吃》（哈爾濱：北方文藝出版社，2006），頁 9。

⁴⁵ 梁實秋：《梁實秋談吃》，頁 17。

中國現當代美食散文是異彩紛呈的，本文選取了以中國古代文藝批評理論中的「淡」為切入點，又以汪曾祺、梁實秋、陸文夫三者的美食散文為例，對中國現當代美食散文的語言魅力做出評價。一些淺見，望各位斧正。

