



## 最爱苏帮菜

### ——陆文夫与美食文化（八）

◎ 高建国

陆文夫 16 岁来到苏州，在此生活了 51 年。苏帮菜的新鲜与精致，使他更沉迷这座古城。苏州人对饮食，有自己的态度，不时不食、不鲜不食、不近不食、不精不食、不亲不食，由此形成了苏帮菜“时令、新鲜、精致”特色。陆文夫也热衷探讨这个话题。

1944 年，16 岁的陆文夫，到苏州姨妈家养病。一踏上苏州土地，便激动起来。“我到姨妈家只是稍坐片刻，便沿着山塘河向虎丘走去。七里山塘到虎丘，这是当年苏州风光最有代表性的地方。我被这天堂的美景惊呆了：塔影、波光、石桥、古庙、河房……她的美妙超过了我的想象。我逛过了虎丘山又乘马车去寒山寺，看完了寒山寺意犹未尽，还到枫桥对面的小吴山上走了一趟。回来时已是万家灯火了，姨妈家的人急得团团转……”陆文夫解释，“我不是迷了路，而是着了迷，觉得这苏州简直是一部历史书，一幅风景画。土生土长的苏州人也许会对苏州的景物有点儿司空见惯，可对一个在农村里长大，在小县城里读了几年书的人来讲，进了苏州真的有如进了天堂。”（陆文夫《姑苏之恋》）日后证明，最让陆文夫着迷的，是苏州文化，尤其是苏帮菜。

不过，在中华餐饮大家族中，苏帮菜并不抢眼。全国许多地方，你能看到“川菜馆”“鲁菜馆”“徽菜馆”“粤菜

馆”“湘菜馆”……，唯独看不到“苏帮菜馆”。这是因为，苏帮菜的主体，不是宾馆菜，而是家常菜。曾有专家，把苏帮菜分为两类：一类是“宾馆菜”，比如，松鼠鳜鱼、樱桃肉、清炒三虾、响油鳝糊、荷叶粉蒸肉、西瓜鸡、鲃肺汤、秃黄油、母油鸭、酱方肉、青鱼划水，等等；一类是“家常菜”，例子举不胜举。但那些“宾馆菜”，你到江浙沪许多地方，也能吃到。上海的本帮菜里，就有不少苏州的“宾馆菜”。说明其特色，正在淡去。能够保持苏帮菜本色的地方，就是苏州人的家庭了。陆文夫说，苏州“饭店里的菜也是千百年在家常菜的基础上提高、发展而定型的。”（陆文夫《姑苏菜艺》）但家常菜数不胜数，究竟哪些是正宗的苏帮菜？也难定性。这说明，苏帮菜的概念，并不局限于她的物质形态，体现的是苏州人对美食的要求与标准，反映了苏州人的文化个性与生活态度。陆文夫热爱苏帮菜，与此有很大关系。

## 一、不时不食

“不时不食”，就是陆文夫所说的，菜肴“随着节令的变化而改变”。（陆文夫《姑苏菜艺》）陆文夫给苏帮菜，起过一个名字：“时菜”。“时”为时令，就是气候季节。苏州人吃菜，讲究时令，什么季节，吃什么菜，一点都不能乱。陆文夫说，“头刀（或二刀）韭菜、青蚕豆、鲜笋、菜花甲鱼、太湖莼菜、马兰头……四时八节都有时菜，如果有哪种时菜没有吃上，那老太太或老先生便要叹息，好像今年的日子过得有点不舒畅，总是缺了点什么东西。”（陆文夫《姑苏菜艺》）虽在说别人，陆文夫自己，也是其中一员。

苏帮菜讲究时令性，是有传统的。古人云：“不时不食”，苏帮菜堪称典范。“同样是水产，春天是红烧正塘、白汁元菜；夏天是盐水虾、响油鳝糊；秋天是蟹的天下；冬天是清炒卷菜、红烧甩水。同样是一块肉，春天腌笃鲜，夏天粉蒸肉，秋冬樱桃肉、酱方。豆腐也是四季分明，春天香椿豆腐，夏天三虾豆腐，秋天蟹粉豆腐，冬天葶油豆腐。苏帮菜宛如一个百花园，春桃秋菊，夏荷冬梅，千姿百态，各领风骚。这是苏帮菜的食材特点。”（王家年《领悟苏帮菜》）烹饪大师华永根，也说，“吃时鲜菜，是苏州人的一种时尚。一年四季中的每一季，总有那么一二味菜肴让人思念。春季里，最是鳊鱼肥，想看看那条会‘叫’的鱼是啥模样；明前一粒螺，赛过一只鹅；小暑的黄鳝赛过参。或许像张翰那样，想起家乡的菰菜莼鲈，馋得连官都不想做了。‘秋风起，蟹脚痒’，搔得心底直痒痒，巴望着那个时节的到来，好一尝久违的味道。”（华永根《苏帮菜·时鲜》）

苏州美食讲究时令，主要因素有二：一是尊重食材特性，二是提高生活质量。袁枚《随园食单·须知单》说，“夏日长而热，宰杀太早，则肉败矣。冬日短而寒，烹饪稍迟，则物生矣。冬宜食牛羊，移之于夏，非其时也。夏宜食干腊，移之于冬，非其时也。辅佐之物，夏宜用芥末，冬宜用胡椒。当三伏天而得冬腌菜，贱物也，而竟成至宝矣。当秋凉时而得行鞭笋，亦贱物也，而视若珍馐矣。有先时而见好者，三月食鲥鱼是也。有后时而见好者，四月食芋艿是也。其他亦可类推。有过时而不可吃者，萝卜过时则心空，山笋过时则味苦，刀鲚过时则骨硬。所谓四时之序，成功者退，精华已竭，裹裳去之也。”这些道理，苏州人格守，也就形成了“春尝头鲜、夏吃清爽、秋品风味、冬食滋补”的饮食传统。以吃鱼为例，“尝头鲜”是主要动机。各种鱼类，上市时间有别，故品尝的时间，也不相同，“正月鳊鱼、二月刀鱼、三月鳊鱼、四

月鲥鱼、五月白鱼、六月鳊鱼、七月鳊鱼、八月鲃鱼、九月鲫鱼、十月草鱼、十一月鲢鱼、十二月青鱼，季节性极强，如菜花开时的塘鳢鱼、甲鱼，小暑时的黄鳝，苏州人十分称赏，一旦过了季节，便身份大跌，如夏天的甲鱼，便称为‘蚊子甲鱼’，一般也就很少上桌面了。”（王稼句《姑苏食话·特色》）苏州美食作家叶正亭，写过一本《吃在苏州》（文汇出版社2011），是苏州的“时令美食”指南。书中称，春天要吃酱汁肉、青团子、青菜、腌笃鲜、塘鳢鱼、田螺、金花菜、韭菜、刀鱼、香椿头、蒸三鲜、鸭羹；夏天要吃夏三鲜、鳊鱼、鸡、虾、鸭、酒酿饼、黄鳝、糟菜、松花团；冬天要吃扣肉、螃蟹、鳊鱼、方糕、南瓜、童子鸡、豆花、蚕豆、月饼、白果、鲃肺汤、水芹、桔子；冬天要吃酱方、茨菰、肠肺汤、猪头肉、羊肉、冬酿酒、冬至团、糟鱼，等等。这足以看到，苏州美食是四季更迭的。

美食的时令性，主要指食材的变换。但在苏州，时令性还包括更深的内涵，比如，“冬至馄饨夏至面”。意为农历冬至，要吃馄饨；农历夏至，要吃面条。这样的季节美食，便与食材关系不大了。媒体说，苏州“每年到了夏至这一天，家家户户都会吃上一碗面。这是因为夏至是一年中白昼最长的一天，面条则是食品中最长的一种。另外，夏至吃面还与长寿有关。‘面长’和‘绵长’同音，吃面，也就寄寓了生命绵长不绝的美好愿望，还兼有天长地久的祝福。”（胡毓菁《山塘长寿好婆喜尝“夏至面”》）可见，苏州人追求美食的“时令性”，不仅仅是为了味蕾，更是精神需要。如同陆文夫分析苏帮菜，有时上升到文化层面。

## 二、不鲜不食

这里说的“鲜”，有两个含义，一是食材新鲜，二是口味鲜美。陆文夫认为，“名贵的菜不一定是鲜美的，只是因其有名或价钱贵而已。”（陆文夫《姑苏菜艺》）但他说苏帮菜，“荠菜肉丝豆腐、麻酱油香干拌马兰头，这些都是苏州的家常菜，很少有人不喜欢吃的。”（陆文夫《姑苏菜艺》）这里说的荠菜、马兰头，都不是“名贵的菜”，而是郊外随手采摘的野菜。这说明，苏州人追求天人合一，吃菜不为名贵，但求新鲜。这也是苏帮菜，最令陆文夫心怡的地方。

陆文夫年轻时，经常和文坛前辈范烟桥等人，一起吃饭。喜爱新鲜蔬菜，显然受到前辈影响。范烟桥说，苏州“春令菜蔬及市，市上盈筐满担，有号马兰头者，鲜甘甚于他蔬，和以香豆腐干屑，掺以冰糖麻油，可以下酒，费一二钱，便能觅一醉矣。菜晒成干，别有风味，用





以煮肉胜于其他辅品。……芥菜，吾乡称野菜，苏州人则读芥为斜字上声，即《诗经》‘谁谓荼苦，其苦如芥’之芥，可知二千年前，已有老饕尝此异味矣。芥菜炒鸡炒笋俱佳，有花即老，谚有‘芥菜花开结牡丹’之语，则暮春三月，即不可食。”对枸杞、豆苗等野菜，范烟桥也有浓厚兴趣。“枸杞于嫩时摘食，清香挂齿，而豆苗更清腴可口，宋牧仲开府吴门，曾题盘山拙庵和尚沧浪高唱画册云：‘青沟辟就老烟霞，瓢笠相过道路赊。携得一瓶豆苗菜，来看三月牡丹花。’即此。王渔洋《香祖笔记》记载之，注云：‘豆苗出盘山，在河北蓟县西北，为京东胜地。’不知北国豆苗与苏州豆苗孰美。”（范烟桥《茶烟歌·苏蔬》）最后一句，说得十分幽默。

范烟桥是鸳鸯蝴蝶派作家，在民国文坛，独领风骚。丰厚的稿酬收入，让他在美食消费上，大开眼界，一览众山小。如今称赞野菜，确实慧眼独具。巧合的是，这些文人大师，美食倾向几近相同。比如包天笑，他也是鸳鸯蝴蝶派作家，对芥菜、金花菜等野菜，同样不吝笔墨，倾情赞美。“我们苏州的菜最多，价廉而物美，指不胜数。我只说两种野生植物，一名芥菜，一名金花菜，乡村田野之间，到处都有，即城市间凡遇空旷之地，亦蔓延丛生。芥菜最早于《诗经》，有句云‘谁为荼苦，其苦如芥’。金花菜，植物学上唤作苜蓿，别处地方，又唤作草头。乡村人家小儿女，携一竹篮，在田陌间可以挑取一满篮而归，售诸城市，每扎仅制钱二文。金花菜鲜嫩可口，且富营养，我颇喜之。而那些贵族人家则鄙之为贱物，说这张骞使西域以之饲大宛马者，实则马料耳（见《汉书》）。”（包天笑《衣食住行的百年变迁》）最后一句，值得关注。我们以往对美食优劣的定论，历史沉积的因素较多。先人视野狭窄，知识有限，忽略了野生植物的营养价值。上述野菜，在欠发达地区，至今仍被侧目，弃之不食。而在经济发达地区，人们看重野菜的鲜味，却又轻视其经济价值。社会世相，从美食可窥一斑。故而，陆文夫说，

“相对于浮华与浮躁，吴文化留下的物质遗产，可以陶冶人们的性情，使人们懂得天人合一，懂得适意人生，使得紧张疲惫的人可以心平气和，重振精神。”（陆文夫《吴文化与现代化》）虽是说吴文化，苏帮菜也有这种作用。

### 三、不近不食

所谓“近”，是指食材来源的本土化，食材的自给自足。陆文夫认为，苏帮菜讲究新鲜，是其一大特色，这是食材本土化的结果。比如，吃青菜。他讲过一个故事：“我有一位朋友千方百计地从北京调回来，我问他为什么，他说是为了回到苏州来吃苏州的青菜。这位朋友不是因莼鲈之思而归故里，竟然是为了吃青菜而回来的。”（陆文夫《姑苏菜艺》）苏州人为何酷爱青菜？陆文夫解释，“中国人吃青菜是出了名的，特别是苏州人，好象是没有青菜就不能过日子。我小时候曾经读过一首白话诗：‘晚霞飞，西窗外，窗外家家种青菜；天上红，地下绿，夕阳透过黄茅屋……’这首诗是描写秋天的傍晚农家都在种菜，种的都是青菜，不是大白菜也不是花椰菜，说明青菜之普及。在菜蔬之中，青菜是一种当家菜，四季都可种，一年吃到头。”又说，“最好是越冬的青菜，品种是‘苏州青’，用它来烧一只鸡油菜心，简直是无与伦比。”（陆文夫《青菜与鸡》）上世纪40年代，陆文夫刚到苏州时，“觉得苏州的大米又糯又软又香，用不着菜，只要有点儿青菜汤，就可以吃两大碗。”（陆文夫《深巷又闻卖米声》）苏州青菜的魅力，由此可窥一斑。

食材本土化，是苏帮菜的基本特色；保持新鲜，却是一个高标准。苏州有这种条件。苏州的“苏”，繁体字为“蘇”，左“鱼”右“米”，彰显了“鱼米之乡”特色。也可写成“蘇”，更显草木繁盛，生机盎然，说明自然资源丰富。在这种环境下，苏州人想吃新鲜的水产、蔬菜，自然不成问题。老话说，“杭州不断笋，苏州不断菜”。民国《吴县志》卷五十载，苏州蔬菜之所以源源不断，主要因为，它产自“四郊及至各县，明清时城内也有种植，如南园、北园、天赐庄、王废基、桃花坞等都广有种植。”陆文夫也说：“从前，苏州市有两大蔬菜基地，南园和北园，这两个菜园子都在城里面。菜农黎明起菜，天不亮就可以挑到小菜场，挑到巷子口，那菜叶上还沾着夜来的露水。”（陆文夫《姑苏菜艺》）沈复自传小说《浮生六记》描述，苏州文人对南园菜地，有特殊情感。“苏州名人都喜欢到沈复家作客，品尝芸娘亲手烹制的家常菜肴，总是赞不绝口。毗邻沧浪亭的南园是一块菜地，每逢油菜花开，芸娘时常陪夫君及朋友来南园饮酒、尝肴、品



茶、煮馄饨、观赏南园美景，传为佳话，流布至今。”（刘耿大《“吴中风情第一席”——记苏州南园宾馆“芸娘宴”》）苏州文人爱吃青菜，有时候也属于附庸风雅。李渔说，“吾谓饮食之道，脍不如肉，肉不如蔬。亦以其渐近自然也。草衣木食，上古之风，人能疏远肥腻，食蔬蕨而甘之，腹中菜园不使羊来踏破，是犹作羲皇之民，鼓唐虞之腹，与崇尚古玩同一致也。”（李渔《闲情偶记》卷五）苏州是一座古城，李渔说的“食蔬”“尚古”，至今风行姑苏。可见酷爱新鲜青菜，等同于“崇尚古玩”。

当然，苏州人吃青菜，住在南园附近最方便。住得远一点，也没关系，陆文夫说：“苏州小巷里常有农妇挑着担子在叫喊：‘阿要买青菜？……’那声音尖脆而悠扬，不像是叫卖，简直是唱歌，唱的是吴歌。特别是在有细雨的清晨，你在朦胧中听到：‘阿要买青菜……’时，头脑就会立刻清醒，就会想见那青菜的碧绿生青，鲜嫩水灵。”（陆文夫《青菜与鸡》）小巷里，如果听不到叫卖声，街道旁边还有小河。“那些做买卖的单桨的小船，悠悠地放舟中流，让流水随便地把它带走，那些船上装着鱼虾、蔬菜、瓜果。只要临河的窗口有人叫卖，那小船便箭也似的射到窗下，交易谈成，楼上便放下一只篮筐，钱放在篮筐中吊下来，货放在篮筐中吊上去。然后，楼窗便吱呀关上，小船又慢慢地随波漂去。”（陆文夫《梦中的天地》）这些描述，让人想到金孟远的《吴门新竹枝》：“胶白青菠雪里红，声声唤卖小桥头。担筐不问兴亡事，输与南园卖菜翁。”作者自注，苏州“盘门内南园，农人多以种菜为业。按胶菜、白菜、青菜、菠菜、雪里红菜，皆南园名产也。”那么，买菜人又是什么模样？吴鏞《姑苏竹枝词》说，“买菜吴娘系短裙，脸堆雪粉鬓梳云。朝朝持秤东西市，只秤人情不秤斤。”腰系短裙，是吴地妇女的标志性服饰；出来买菜，还要化着浓妆，梳一个时尚发型。苏州人的生活质量与情调，由此可见一斑。

#### 四、不精不食

“精”有两个含义：一是精心烹饪，二是精致呈现。烹饪工艺，是否精细，是评判苏帮菜质量的重要标准。陆文夫也探讨过这个话题。他说，“苏州菜有三大特点：精细、新鲜、品种随着节令的变化而改变。这三大特点是由苏州的天、地、人决定的。”（陆文夫《姑苏菜艺》）用料新鲜、追踪时令，前面已做介绍。“精细”作何解释？专家认为，“精细，讲的是操作，是菜的工艺特点。苏州人‘食不厌精，脍不厌细’到了极致。红烧甩水必须用10斤左右的青鱼，尾鳍留的鱼肉长不逾寸。鱼过大的，



鳍要纵向对半剖开，成‘双尾巴’，要剖得均匀，不能有刺无肉或有肉无刺。下锅前还要把鳍纵向切成长条，一般是四条。狮子头的肉，不用剃刀，要用切刀。肥瘦分开切，按三七或二八比例拌匀。菜料的不同形状，片、丝、块、丁的刀工要求各不相同，一丝不苟。听退休名厨讲炒鳝丝的要领，只有五个字：‘旺火十八铲’，这是旺火快炒。黄焖河鳗，蜜汁火方则要在文火上焖几个小时。由此可见苏帮菜的精工细作。”（王家年《领悟苏帮菜》）

再举一个例子：樱桃肉。这是苏帮菜的历史典藏。《苏州日报》说，“苏帮菜历来有花果入菜传承，吴中民俗‘立夏见三新’中，樱桃为‘一新’。清乾隆下江南在苏州品尝樱桃肉后，回官配了苏州厨师，苏帮名厨张东官制作的山药酒炖樱桃肉，被记录进清《御茶膳房档》。德龄《御香缥缈录》中，记载慈禧晚年特别中意的樱桃肉，是用猪肉和新鲜樱桃一起在文火上慢炖。”（尤薇《苏帮菜非遗传承人五年潜心复原传统名菜樱桃肉》）这款经典美食，如今在苏州名厨张子平手里，得以“复原”。张子平是江苏省非遗苏帮菜制作技艺第三代传承大师。对于樱桃肉的复原，《苏州日报》这样描述，“从‘初稿’





到成品一遍遍打磨,‘一块肉’5年内做了几百次,创下张子平‘出菜’最长纪录。复原的山药酒炖樱桃肉,融入现代消费理念、口味古为今用,一块低糖果香型樱桃肉中,创出樱桃‘入菜二用法’。复原的新鲜樱桃和猪肉一起焖工序,严格按照传统流程焖煮3个多小时,将樱桃甜香焖进肉中后,去除樱桃残渣。起锅用樱桃去核打成果汁浇卤的创新做法,代替部分红曲卤,增加新鲜果香,降低传统樱桃肉糖度。樱桃打汁后还要把细小的果蓉全部滤清。辅料确定用山药蒸熟去皮,浸入桂花糖卤后作为围边,既荤素搭配,又和樱桃肉口感协调,体现苏帮菜精细特色。”(尤薇《苏帮菜非遗传承人五年潜心复原传统名菜樱桃肉》)

陆文夫也讲过一件事:“有一次,苏州的特一级厨师吴涌根的儿子结婚,他的儿子继承父业,也是有名的厨师,父子合作了一桌菜,请几位老朋友到他家聚聚。我的吃龄不长,清末民初的苏州美食没有吃过,可我有幸参加过50年代初期苏州最盛大的宴会,当年苏州的名厨师云集,一顿饭吃了四个钟头。我觉得吴家父子的那一桌菜,比起50年代初期来毫无逊色,而且有许多创造与发展。内中有一只拔丝点心,那丝拔得和真丝一样,像一团云雾笼罩在盘子上,透过纱雾可见一只雪白的蚕蛹(小心点)卧在青花瓷盆里。吴师傅要我为此菜取个名字,我名之曰“春蚕”,苏州是丝绸之乡,蚕蛹也是可食的。吴家父子为这一桌菜准备了几天。”(陆文夫《姑苏菜艺》)有了切身感受,陆文夫感慨道,“在苏州当一个厨师很不容易,当一个有名的厨师更困难,因为苏州人懂吃,吃得精,吃得细,四时八节不同,家常小烹也是决不马虎的。……在这样一个吃的水平很高的社会里当一个厨师,当一个有名的厨师,那是谈何容易!”(陆文夫《江南厨王》)

苏州人做菜,为何能够如此精细?陆文夫总结三点:

一是历史因素。“太伯奔吴时,吴越乃荆蛮之地,性格刚强,尚武,好斗。到了六朝以后才有了转变,原因是吴地的水利逐渐得到兴修,水患有所控制,也就是说物产日益丰富,生活臻于富足而安定,再加上南宋以后,大量的北人南迁,南迁的北人大都是高层人士,士大夫们的儒、道文化,融入吴地文化之内,苏州人的性格也就慢慢地由刚变柔,由尚武转而崇文。明清以来,苏州地区的商业和手工业有了很大的发展,使得苏州人不仅是崇文,而且重商;崇文是好学,重商是敬业。苏州人变得温文而雅了,他们有较好的文化修养,处世通达,精巧细致,做事有耐心,有韧性。”(陆文夫《吴文化与现代化》)

二是文化因素。陆文夫认为,“苏州人被女性化,除

掉语言之外,那心态、习性和生活的方式中,都显露出一种女性的细致、温和、柔韧的特点,此种特点是地区的经济和文化形成的。吴文化是水文化,是稻米文化;水是柔和的,稻米是高产的,在温和的气候条件下,那肥沃的土地上一年四季都有产出,高产和精耕相连,要想多收获,就要精心地把各种劳务做仔细的安排。一年四季有收获,就等于一年四季不停息,那劳动是持续不断的,是有韧性的。这就养成了苏州人的耐心、细致,有头有尾。”(陆文夫《被女性化的苏州人》)

三是个性使然。陆文夫说,“所谓苏州的特色与个性,可分为两个部份,一是精神的,一是物质的。物质的一眼可见:园林、古宅、小桥流水、波光塔影;精神的若隐若现,那是苏人的价值取向,文化修养,待人接物的方式,对待生活的态度等等。”(陆文夫《吴文化与现代化》)又说,“苏州人的性格温和,办事精细,所以他的菜也就精致,清淡中偏甜,没有强烈的刺激。听说苏州菜中有一只绿豆芽,是把鸡丝嵌在绿豆芽里,其精的程度可以和苏州的刺绣媲美。”(陆文夫《姑苏菜艺》)

## 五、不亲不食

所谓“亲”,是指烹饪者的身份。他们或出生本土,或长期在苏州定居,消费者感觉到亲切和亲近。苏帮菜的烹饪队伍,由两部分人组成,一是专业厨师,二是家庭主妇。“专业厨师”话题,我们另章论述。这里只说“家庭主妇”。

在苏州人眼里,正宗的苏帮菜,就是家常菜。或者说,苏帮菜的主流,应该是家常菜。陆文夫这样解释:“我们所说的苏州菜,通常是指菜馆里的菜,宾馆里的菜,其实,……饭店里的菜也是千百年间在家常菜的基础上提高、发展而定型的。”(陆文夫《姑苏菜艺》)道出了苏帮菜的源流。说明苏州百姓人家,烹饪水平很高,也有创造性。而松鼠鳜鱼、樱桃肉、清炒虾仁、雪花蟹斗、蜜汁火方、叫花鸡、母油鸭、黄焖河鳗、鲃肺汤、莼菜羹塘片等,这些高档餐馆的宠儿,虽号称经典苏帮菜,却都是从家常菜衍化而来。

苏州人的家庭烹饪,有较高水准,是有历史依据的。研究表明,“几百年间,苏城为商贾集散地,官僚回归林下的休憩所,资产者金屋贮娇的藏春坞,豪绅吃喝嫖赌的游乐场。发扬海内独树一帜的苏帮菜肴为适合此等需要应运而生,与京、粤、川、扬等各帮分庭抗礼。很多众口交誉的名菜都出自家厨,比如明代宰相张居正爱好吴馔,官府竞相仿效,吴地的厨师都被雇去做家庭厨子。

吴人唐静涵家的青盐甲鱼和唐鸭,被《随园食单》列为佳肴。清徐珂著《清稗类钞》载:“凡中流社会以上人家,正餐小吃无不力求精美。”这些中等人家雇不起家庭厨子,便亲自下庖厨采办。烹饪艺术本是一种创造,在不断的翻新和扬弃中发展,主人中不乏有文化修养并且心灵手巧之辈,于是便有不少使饕餮者垂涎三尺之创造。陈揖明等著《苏州烹饪古今谈》中有精辟的论述:“在千百年的苏州烹饪技术长河中,民间家庖是本源,酒楼菜馆是巨流,……使苏州菜卓然特立,名闻全国。”(俞明《苏帮菜》)陆文夫也说,“如果我们把烹饪当作一门艺术的话,就必须了解民间艺术是艺术的源泉,有特色的艺术都离不开这个基地,何况苏州的民间食品是那么的丰富多采,新鲜精细,许多家庭的掌勺人都有那么几手。”(陆文夫《姑苏菜艺》)可见,陆文夫的观点,与历史传统一脉相承,并非空谷足音。

在这种历史背景下,苏州民间烹饪高手辈出,也就不奇怪了。《浮生六记》记载的“芸娘宴”,便是一例。芸娘,是清乾隆年间,苏州文人沈复之妻陈芸,烧得一手好菜,堪比《美食家》里的孔碧霞。沈复自传小说《浮生六记》说,芸娘烧家常菜,有独特的烹制方法,“瓜蔬鱼虾一经芸手便有意意外味”;茶道亦不落俗套,“芸用小纱囊撮茶叶少许,置花心。明早取出,烹天泉水泡之,香韵尤绝”;餐具设计别出心裁,“芸为置一梅花盒,用二寸白磁深碟六只,中置一只,外置五只,用灰漆就,其形如梅花。底盖均起凹楞,盖之上有柄如花蒂,置之案头,如一朵墨梅覆桌;启盖视之,如菜装于花瓣中。一盒六色,二三知己可以随意取食。”苏州文人,喜欢到沈复家作客,品尝芸娘烹制的家常菜肴,对其赞不绝口。毗邻沧浪亭的南园,有一块菜地,每逢油菜花开,芸娘会陪夫君及朋友,来南园饮酒、尝肴、品茶、煮馄饨、观赏美景,一时传为佳话,流布至今。(刘耿大《“吴中风情第一席”——记苏州南园宾馆“芸娘宴”》)上世纪90年代,苏州南园宾馆,推出创新的苏帮菜系列,其中就有“芸娘宴”。具体菜肴包括:芸娘拾味碟、酒炆活河虾、芥冬甫里羹、酥炸鳗鱼片、枸杞溜鱼米、余糟豆腐煲、南腿夹桂鱼、扇形鲜时蔬、南园什锦锅、玫瑰猪油糕、南腿油酥饼、拉丝山药糕、芸娘汤馄饨……这些菜,既有田园气息和民间风味,也呈现了苏帮菜的“精细、新鲜、时令”特色。

当今家常菜,已没有“芸娘宴”的烹饪条件。陆文夫说,现在的“家常菜都比较简朴,可是简朴并不等于简单,经济实惠还得制作精细,精细有时并不消耗物力,消耗的是时间、智慧和耐力,这三者对苏州人来说

是并不缺乏的。”(陆文夫《姑苏菜艺》)所以,陆文夫自曝:“我常常出差、出国,有时候还参加国际、国内的美食展,美食节,那都不乏佳肴美味。一旦回到家里,如果是春天的话,老伴儿肯定已端正好了‘腌笃鲜’,我喝了一口汤,长嘘一口气:‘啊,吃遍天下,还是回家!’”(陆文夫《人之于味》)这让人想到,陆文夫说过的另一段话:“那些街头巷尾的阿嫂,白发苍苍的老太太,其中不乏烹饪高手,都是会做几只拿手菜的。苏州人在谈论自己的母亲、祖母、外婆的时候,常常要谈起这些伟大母性的菜艺,总是有那么几只菜是使自己终身难忘的。”(陆文夫《江南厨王》)正是她们,让苏帮菜从古至今,大放异彩。

以上说的,是苏州人对待菜肴的态度,既是传统,也体现了苏帮菜特点。当然在今天,苏帮菜不再一统天下。改革开放后,移民大批涌入,使苏州的市民构成,和餐馆的从业者身份,发生了巨变。它带来各地的美食文化,也推动了苏帮菜的变革。陆文夫感到欣悦,他说,“世界上哪有不不变的东西。”(陆文夫《姑苏菜艺》)陆文夫不光在文学作品中,为苏帮菜正名传播,鼓励其变革;在文化建设上,也一直摇旗呐喊,影响了一批美食作家的成长。《苏州杂志》就是他的主阵地。下一章我们来聊聊这个话题。

