

在古物裡尋味江南珍饈

古物和美食，聽著像沒法牽扯的二者。博覽群書，逛博物館，透過具體的器物或書畫，摹觀歷史，大抵不會讓人想到吃的。老饕吃貨卻總是例外，一切歸結於食色性也，萬物皆可聯想到美食。一件件帶有古代韻味的名物，經過時間打磨，不管是它們看著安靜深沉，還是櫥窗裡透著光線那般千文萬華，暗暗都能與食物相襯，達成知識上的盛饌。

縱然觀物，無非是歷史、文學和美學的綜合體，但有些觀感其實不必要多愁善感，畢竟吃喝玩樂，也是一種深邃的解讀。相較而言，把日子過得有滋有味，才是將生活變得藝術化的關鍵。由此方能體會金聖歎的將死之語，其言並不至於哀愴，他在獄中告獄卒遺言：「花生米和豆腐乾同吃有火腿味。」寄妻兒的遺書則說：「鹹菜與黃豆同吃，大有胡桃滋味，此法得傳，吾死無憾！」

不妨羅列幾件古物與江南美食的雜談若干，為這類世俗生活的藝術，做一些小品註解。

張翰帖

現藏北京故宮博物院的歐陽詢張翰帖，又被稱為季鷹帖。取材自《晉書·張翰傳》：「翰因見秋風起，乃思吳中菰菜、蓴羹、鱸魚膾，曰：人生貴得適志，何能羈宦數千里以要名爵乎？遂命駕而歸。」

在這件書帖上，人們可以一睹歐陽詢的書風，他的結構均是以險取勝，字的重心壓在左側，而以千鈞之勢出一奇筆壓向右側，使每個字從視覺上形成一種逆反之勢，隨後再向右用力使之化險為夷，真稱得上是險中求穩、饒有趣味。

老饕們好奇的卻是晉人貪戀的江南美食，蓴鱸之思究竟有多誘惑，能讓一縷秋風就撩動思鄉的念頭。即便是到了近代，文人們仍為這類美食著迷。施蛰存在《雲間語小錄》中記道：「已巳冬，余成婚，友人沈從文、胡也頻、丁玲、戴望舒、姚蓬子、劉燦波，均來松觀禮。余於婚筵外別設鱸羹款之，俱甚稱賞。燦波生長日本，習於擊鮮，謂彼邦魚亦無有如此登白細淨者。越一年，鄭西諦先生聞而羨之，邀葉聖陶、徐調孚二公同來舍下，亦飽饌而去。」

鱸魚一定是松江的最有名，只是如今的松江鱸魚和當年張翰嘴饞的是不是同一類，不敢妄下結論。蘇南的鱸魚以清蒸為多，還聽過滬上有做成火鍋的，饕客們放入雞汁湯和香菇、冬筍，燒滾後又倒入蝦仁、腰花、鴨肫、火腿等，最後才放入整條鱸魚。倘若調味得當，鱸魚吃起來便細膩可口、鮮美無腥。

至於蓴菜又名水葵，據《松江府志》記載：「蓴菜出華亭谷，甘滑，宜作羹。」

當年陸機在洛陽為官，赴外戚大臣王濟的飯局，王濟自以為江南只是一片蠻夷之地，沒有什麼美食可與中原匹敵，就指著北方名菜羊酪問他：「你們江南有什麼美味能比得過這道羊酪？」陸機脫口而出：「千里蓴羹，末下鹽豉。」意思說，我們江南千里沃野，物產豐富，簡單的蓴羹就勝過你們的羊酪，只是北方人不懂怎麼烹飪罷了。

江南的蓴菜多入湯，色澤碧綠，清香撲鼻，味極鮮美。初夏時，三絲蓴菜湯是一道有名的時令菜，以蓴菜、火腿絲、香菇絲、雞絲為主料燒煮而成，活嫩清香，色美味鮮。

辛夷墨菜圖

明人沈周據說擅繪田園果蔬，特別是水墨白菜，逸趣天然。北京故宮博物院藏有沈周繪辛夷墨菜圖，一側繪辛夷二枝，另一側則是白菜一棵，另有友人吳寬題詩：「翠玉曉籠從，畦間足春雨。咬根莫弄葉，還可作羹煮。」沈石田運用筆的飛白、水墨的渲染和重筆濃墨，將一棵普普通通的白菜畫得栩栩如生。小小的田園小品，粗放率意，轉折自然，頗具逸致。

沈周的田園畫卷，往往著力表現栩栩如生的菜蔬果實，與他其它主題繪畫裡的細節如出一轍。食物與人，無論是隱士烹茶還是市井煮酒，本就同聲共氣，細節處更是充滿生活情調。

這裡完全看不到什麼避世的場景，題跋也沒有什麼孑然獨立的調子，一切都聚集日常的瑣碎生活。只是這些不經意之處，卻又包含著無邊無際的文脈畫技，如同江浙菜一般，含蓄深沉處竟有百轉千折。

中國台灣作家王宣一說，江浙菜裡一道茄子，經過乾貝、蟹肉、荸薺等等各種食材和方法反覆蒸煎，或燜、或燉、或浸過肉汁，抑或海味，再以不起眼的姿態呈現出來，上菜時仍只看得得到是一盤簡單茄子。「做主人的洋洋得意地說，請吃點茄子，最後就等著客人說，啊，這是什麼茄子這麼好吃？」好像就是這麼可愛。

有件最出名的翠玉白菜，藏在台北故宮，人人到此都不忘打卡。那顆白菜以半白半綠的翠玉為原料，運用其自然分佈的色澤雕琢而成。菜身潔白，菜葉翠綠，鮮活欲滴，幾可亂真。菜葉上螽斯和蝗蟲的觸鬚纖細輕盈，尤稱鬼斧神工。據聞這寶貝原置於光緒皇帝妃子瑾妃的寢宮永和宮，為其陪嫁物，白菜象徵清白，螽斯和蝗蟲則寓意多子多孫。

和翠玉白菜共稱世間圭璧的，還有台北故宮博物院所藏肉形石，本為清宮廷珍玩，康熙時供入內府。該石形色兼備，其肉皮毛孔逼真有膠質感，屬意年年有肉食。每個親眼看到它的人，都能震撼於這塊奇石的毛孔和肌理實在過於肉感，肥瘦層次分明、肌理清晰、毛孔宛然，外觀看過去就像一塊肥嫩的東坡肉，給人有一種百看不厭、欲食不能的感覺。而對於通識地質的人，真假李逵不難辨識，它就是一塊自然生成的瑪瑙，生成過程中受到雜質的影響，天然形成與肉無異的色峰紋理，一層一層，層次分明。當年的御用工匠，神工鬼力，將質感豐富的石材進行加工，做成了這件極品肉形石。

作家黎戈據說偏愛江南的白菜炒肉絲，她是南京人，那道菜油多火爆，起鍋時灑一些糖，又像無錫人喜歡的口味。女作家筆下的白菜絲肉糊，除了火候講究，還要專門的老廚子在爐子旁守上一夜。



▲清代陳鳴遠制筍形水盂

紫砂筍形水盂

南京博物院藏有一件清初陳鳴遠所作紫砂筍形水盂，這是一件眾所周知的名器，胎質細膩，呈土黃色。形若一橫臥的竹筍，形態豐滿。六片筍殼緊緊相疊，細密的筋脈根根清晰自如，根部筍痣刻劃得維妙維肖，蟲蛙痕跡表露自然，口注功能也合理，真可謂巧奪天工。

陳鳴遠所做陶器，往往喜歡取材瓜果蔬菜，瀟灑農村生活氣息。這類題材偶爾見於明清竹雕、木雕、玉雕，但以紫砂陶器的應用尤為普遍，因此農村田園風味，或江南村野食材，都能成為陳鳴遠作品的獨出機杼的主題。陳鳴遠造器不僅以蔬果為基本造型，同一自然題材又能有多樣的器型製作。故此有仿生茄子，又有茄子水注；有仿生栗子，又有栗子水洗。又比如同樣是蓮蓬，可變化出蓮蓬盃、蓮蓬茶壺，又能做出蓮蓬水注等，各有巧思。

他所處的時代，紫砂不僅可以做成茶壺，還能雕鑲成各種文房雅器。以特產紫砂冠絕一世的宜興窯，更不僅以素面素心的紫砂聞名，其他陶瓷創作也相映成輝。譬如清宮舊藏宜均灰藍釉螺形洗，有三支釘為足，紫砂內胎，薄而輕。不同之處是它裡外滿釉，釉色灰中泛藍綠，厚而不膩，濃艷光亮。明清宜均以這種灰藍釉最為知名，正如古人所說的「灰中有藍景，艷若蝴蝶花」。

這些器物，多少讓人想到蘇南浙北多見的鮮味菜餚，譬如醃篤鮮和上湯螺蛳。醃篤鮮是江蘇的招牌菜，宜興盛產竹筍，自然無筍不鮮的醃篤鮮也就成為當地百姓的家常菜。在很多蘇南人的心目中，最道地的醃篤鮮必

屬春筍醃篤鮮。下廚預備的春筍醃篤鮮，時不時從爐灶散發出誘人的清香，兼雜慢火燉煨出來的春日鮮爽，實在叫人回味無窮。

醃篤鮮的醃，自然就是指鹹肉和火腿，吳語方言稱煨叫篤，鮮就是鮮肉和鮮竹筍。醃篤鮮的名字本就這麼簡單，外地人不曉得篤這個字，篤本是個象聲詞，用以形容聲音。硬物相擊叫篤篤響，手指節敲門也如此形容。漢語裡派生出篤定一詞，可能就從吳語裡衍生出來，有落實擺平的意思，畫面感十足，好像一個人在拍桌子做決定。江南人把水開了，稱之為水篤篤開了。

在上海吃老酒，鍋上擺著湯，老阿姨會用上海話說：「讓這湯多篤一歇兒」，說明這是一道功夫菜，要慢慢熬煮才行。既然醃肉與鮮肉合煮謂之醃篤鮮，用了篤這個說法，就說明這實在是一道講究火候和功夫的提鮮菜餚。

作為名副其實的蘇幫菜，醃篤鮮口味鹹鮮，湯白汁濃，肉質酥肥，春筍清香脆嫩，鮮味濃厚。肉和筍總是味覺上的珠聯璧合，金農有一幅《春筍圖》，圖上題詩說：「夜打春雷第一聲，滿山新筍玉稜稜。買來配煮花豬肉，不問廚娘問老僧。」可見，金農多曉得美食的奧秘，買來的筍必須是春筍，不是冬筍。春筍個頭大，倘若切出大塊，最適合用來熬煮鹹肉。

至於清明時的螺蛳極其味美，那個時候的螺蛳剛從冬眠中醒來，不帶泥腥。若是講究的江浙饕客，曉得將螺蛳佐以姜絲、火腿、鮮筍，讓它們細細熬煮，調成鹹鮮口味，與醃篤鮮共上一桌，實在是佐酒美味。

釉裡紅三魚紋高足盃

上海博物館藏有一件明宣德時期景德鎮釉裡紅三魚紋高足盃，口部外撇，薄唇平腹，高足形制，足沿呈喇叭口，胎體較厚，緻密堅硬，觸摸有滑潤感。惹人注目的是盃腹用釉裡紅裝飾了三條鯪魚。胎白釉潤，紅白相映，顯得簡潔樸實，典雅鮮明，極有情趣，是明代釉裡紅器中少有的佳作。

元青花和明代釉裡紅常見有畫鯪魚裝飾的。不妨細說，元青花的鯪魚往往細緻逼真，工很細，而明代釉裡紅器上的鯪魚，往往不作細緻描繪，只是畫一個剪影，呈現出大致輪廓。鯪魚在凝厚釉層中，沿著盃壁首尾相隨，上下浮沉，彷彿在碧波中的自由沉浮，令人神往。同樣的釉裡紅三魚紋高足盃，在北京故宮博物院也藏有一件，並為瓷中瑰寶。

水中鯪魚自然不僅活潑生動，還是道地江南美食。特別是徽州臭鯪魚，實在勾人饞蟲。

臭鯪魚又稱醃鮮鯪魚，是徽州非常傳統的民間菜，最初流行於皖江一帶，如貴池、銅陵、大通地區，因放入桶裡醃存，也名桶魚。雖說叫臭鯪魚，吃起來卻覺其很香很嫩，恰如臭豆腐，聞著臭吃起來香。每當桃花盛開、春汛水高之時，正是鯪魚最肥美之際。

到了最恰當時令，可以提前醃製好臭鯪魚，好壞的標準，大抵是否呈鮮紅色，散發出純正、特殊的醃鮮香味，肉質細膩，口感滑嫩，醇香入味。

臭鯪魚預備以後，取五花肉、竹筍、火腿適量，切成細丁，與魚同鍋入味，大概是最享受的人間美味了。暑天出遊，把酒和醃魚包在荷葉裡，一路上薰風吹，和日暖，荷葉清香漸漸滲入酒食，十足的夏日風味。

作者 / 利維
本版圖文除署名外均據上海《文匯報》

▲明代釉裡紅三魚紋高足盃

▼沈周《辛夷墨菜圖》局部



◀清宮舊藏宜均灰釉螺形洗