

《南京味道》:一座城的舌尖传记

近日,《南京味道》新书发布暨分享会在南京先锋书店举行。《南京味道》作者、南京大学文学院教授余斌,文化饮食研究学者、“风味人间”的美食顾问高文麒,与大家分享畅聊对南京味道的私人体验,细密饮食,风味人间。

现代快报/现代+记者 陈曦



随园、小仓山与《随园食单》

余斌开场便自嘲自黑。他表示,生在吃事荒芜的年代,加之家中没有吃的传统,所以在吃上面并无“童子功”,因此《南京味道》更多是对旧时光、烟火气的回忆。

虽然这本书英文版曾获“美食界的奥斯卡奖”世界美食家大奖图书奖,但是一讲到美食他就“心虚”。余斌谦虚地表示,自己并非美食家,而是介于吃货和馋人之间,因此对《南京味道》被归为美食家所写的作品有些心虚。

说起南京美食,大家都知道《随园食单》。因此当日对话,从根上刨,从200年前南京饮食的文化传统开始聊。

当日活动所在地颇有历史渊源。据余斌介绍,距离先锋书店约200米的随家仓,非“街”、非“巷”,也非“营”,而是由“随园”和“小仓山”复合得名。先锋书店所处的五台山,即昔日小仓山的南岭;随园则是清代诗人袁枚的私家园林,袁枚依山筑园,称书房为“小仓山房”,他的诗文集叫《小仓山文集》。袁枚的《随园食单》被列入南京24部传世名著之一,广州路与宁海路交叉路口立有袁枚雕像以示纪念,如今已成一处著名地标。

随园再往前追溯,与曹雪芹相关。大观园原址就在随园,曹家被抄家后,家产归继任的江宁织造隋赫德,此地改名“隋园”,后袁枚接手,觉得“隋”字不妥,改为“随园”。

南京的美食传统与袁枚、曹雪芹两位文化大咖紧密相连。但同样写美食,一个“虚构”,一个“非虚构”。高文麒表示,袁枚写的美食皆有所本,“他有个坏毛病,到谁家去吃个饭,觉得菜不错,就叫人把菜谱拿来”。而曹雪芹所写的美食,大部分来自幼年的记忆,比如《红楼梦》里很有名的一道菜“茄鲞”,如果照着书里去烹调,是做不出来的,《随园食单》里的菜则大都可以被复制、被考证。

南京饮食不南不北、也南也北

尽人皆知“没有一只鸭子可以活着游出南京”,《南京味道》的开篇一章自然是“鸭,鸭,鸭”,论尽南京人吃鸭的今生前世;其后的章节则从小龙虾、鳝鱼这类“水货”,到马兰头、菊花脑等野菜,从过年家宴上不可或缺“十样菜”,到街头烟火气十足的小吃零嘴;末了作者又穿越到数十年前的餐饮老字号“探店”,上演一波“美食回忆杀”。

那么,南京菜究竟有何独一无二的属性?余斌表示,这很难明确界定,“说有容易说无难”,因为南京菜的很多菜品在其他地方也能见到。

余斌在书中提到一种叫“油球”的食物,他认定别处没有,但已淡出了大多数人的日常饮食,算不上是南京饮食中的一部分。相反,像煎饼果子原本并非南京食物,现在却已成为南京常见的早点;胡辣汤在南京被称为辣汤,虽源自河南,但已面目全非,融入了南京饮食。

余斌把饮食当作一个变化流动的概念,“不管是煎饼果子还是酸菜鱼,它们之所以在南京人的饮食生活当中扮演这么出众的角色,一定是本土化了。”

余斌表示,论饮食传统,大致分南派和北派,南京则较为包容,呈现出南不北、也南也北的特点,尚未定型。南京菜最擅长的就是广纳四乡八镇的美食,最终形成自己的风格,扬州、泰州等地的特色食物都能在南京找到。

高文麒指出,南京是最北边的江南,有江南的饮食习惯,兼具北方风格,像皮肚分量惊人且味道粗犷,他根本吃不下那么一大碗。如今交通和物产运输便利,各地文化交融混杂,导致地方烹调个性淡化,人们很难再清晰界定地方菜系的特点。

鸭子是南京最鲜明的饮食标签

书中着墨最多的是鸭子。在余斌看来,全世界对鸭子兴趣如此之大的,大概没有超过南京人的。如今很多地方也吃鸭,如湖北的周黑鸭、精武鸭脖,但只是鸭的局部,整体对鸭的喜爱程度远不及南京人。

“鸭子依然是南京最鲜明的饮食标签。”余斌说,南京有盐水鸭、板鸭、烤鸭,南京的烤鸭与其他地方不同,其名气局限于南京,在南京以外,中国人提到烤鸭大多指北京烤鸭。在过去很长时间里,南京鸭子的代表,更多是盐水鸭或板鸭,如金陵饭店梅园以盐水鸭闻名。

“不过,就我个人观察和体验而言,现在盐水鸭的地位有所下降,卤菜店中烤鸭往往先卖完。”余斌说,外地人起初不太容易接受盐水鸭,因其味道不够浓烈,无法瞬间征服味蕾,较为平淡。但这恰恰体现了南京饮食中“南”的特点,江浙一带食物讲究食材本身的味道,盐水鸭就突出了鸭子原本的味道。

然而,在饮食传播方面,追求本味并不占优势,本味偏清淡,与重口味相比,重口味如同高潮迭起的小小说、戏剧,而本味则像平淡无奇的散文,在当下重口味盛行的趋势下,本味更难吸引人。

“餐饮其实是商业运作。饮食不见得就怎么样特别,但是你会很会操作,把它作为一个产业去运作,这是另外一个问题。”余斌认为,南京在餐饮商业运作方面,可能只有南京大牌档走了出去。

在他看来,南京菜传播范围有限,京苏大菜很多传统老菜仅存于菜谱,在南京本地也近乎半谢幕状态。一些老字号虽保留着老菜,但烹饪手法过时,未能与时俱进。相比之下,像成都等地的餐饮不断推陈出新。

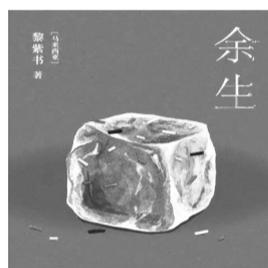
南京整体氛围偏稳健保守,在饮食文化上表现为守正有余,创新不足。“守正不是原封不动,一些传统苏帮菜制作耗时费力,但味道和摆盘不出彩,口味上赚不着我,摆盘也吸引不了我,就显得比较落后了。”

新书推荐



2025年1月
浙江文艺出版社·西藏人民出版社
次仁罗布著
《乌思藏风云》

作者以严谨考据为基石,巧妙地将宏大的历史叙事与鲜活的人物命运交织在一起。读者将跟随书中人物的脚步,穿梭于历史的长河之中,亲历那些决定乌思藏走向的重要时刻,感受权力更迭的波澜壮阔,体会文化交融的激荡回响,更能洞察复杂人性在时代洪流下的挣扎与抉择。本书值得每一位对西藏历史文化抱有感兴趣的读者细细品读,深入触摸西藏历史的肌理,领略藏地风土人情,感受这片土地所蕴含的独特魅力与深沉底蕴。



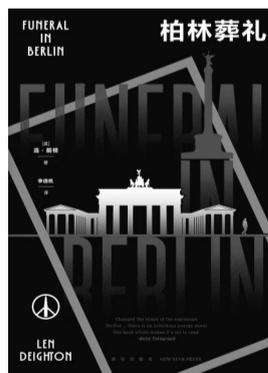
2025年1月
北京十月文艺出版社
黎紫书著
《余生》

《余生》收录了马来西亚华人作家黎紫书的七十一篇微型小说,每篇均在千字左右,篇幅虽小,但题材涵盖了世相万千,落笔如手术刀一般从极细处剖开,露出凡人凡事凡心,涓滴中见宇宙,微澜中藏巨浪。《同居者》《消失的赵露》异化的城市孤独症候,《窗帘》《两难》啼笑皆非的世态缩影,《春满乾坤》《阳光淡淡》于细微处折射出庞然的五味杂陈。短小的篇幅,奇崛的张力,连通起个人与城市的情感流动和生存状态,更是呈现了黎紫书对文字的虔敬与苦心,如后记中所写,“全篇无一字懈怠”。



2025年1月
湖南文艺出版社
刘庆邦著
《挂在墙上的弦子》

《挂在墙上的弦子》是鲁迅文学奖得主刘庆邦的最新中短篇小说集,收录九篇扎根乡土、直面生活的力作。林斤澜先生评价刘庆邦的小说:“来自平民,出自平常,贵在平实,可谓三平有幸。”这部作品延续了刘庆邦一贯的质朴风格,以豫东平原和矿区为背景,用细腻的笔触勾勒出平凡人如何在困顿中坚守对美的追求。这部作品既是对乡土中国的深情回望,也是对浮躁世相的沉静反诘——当宏大叙事遮蔽个体微光时,刘庆邦以文学之锄掘出深埋在泥土下的“人味”,让读者在“有情人间”重拾对生活的热爱。



2024年12月
新星出版社
[英]连·戴顿著
《柏林葬礼》

戴顿是一个所谓的斜杠青年,他是小说家,也是插画师,还做过空乘,当过大厨。他塑造的间谍都来自底层劳工阶级,甚至无名无姓,颠覆了传统间谍小说中007式精英特工的浪漫想象。本书的故事以1963年分裂的柏林为背景,围绕苏联科学家想藏身在一具精心伪造的棺材中叛逃的惊险计划展开。戴顿以插画师独有的空间调度能力,将柏林墙两侧的谍影重重与人性博弈编织成一幅阴郁的浮世绘——情报交易的密室暗涌、身份认同的撕裂感,与迷离的叙事节奏交织,形成极具诗性的黑色寓言。



2024年11月
江苏凤凰文艺出版社
记无忘著
《大宋悬疑录:貔貅刑》

《大宋悬疑录:貔貅刑》就像一幅徐徐展开的画卷,细腻描绘了繁华的大宋王朝暗流涌动的社会景象。作者记无忘没有采用哗众取宠的手法,而是深入挖掘宋代社会的肌理,用沉稳而富有力量感的笔触,将神秘的瑞兽貔貅传说巧妙地融入一桩桩扑朔迷离的刑侦案件之中。这不仅是一部推理小说,更是一次引人入胜的文化探寻之旅。它带领读者穿梭于古代都城的街头巷尾,在高墙深院之中探寻真相,在层层剥茧的过程中,不仅能感受到悬疑推理的刺激,更能领略到大宋王朝独特的文化风貌,洞察隐藏在人性深处的幽微之处,以及世间百态的人情冷暖。