

本期阅读——

○主持人/项丽敏(青年作家)



豆汁儿

○文/汪曾祺

没有喝过豆汁儿,不算到过北京。

小时看京剧《豆汁记》(又名《金玉奴》),不知“豆汁”为何物,以为即是豆腐浆。到了北京,北京的老同学请我吃了烤鸭、烤肉、涮羊肉,问我:“你敢不敢喝豆汁儿?”我是个“有毛的不吃掸子,有腿的不吃板凳,大荤不吃死人,小荤不吃苍蝇”的,喝豆汁儿,有什么不“敢”?他带我去到一家小吃店,要了两碗,警告我说:“喝不了,就别喝。有很多人喝了一口就吐了。”我端起碗来,几口就喝完了。我那同学问:“怎么样?”我说:“再来一碗。”

豆汁儿是制造绿豆粉丝的下脚料。很便宜。过去卖生豆汁儿的,用小推车推一个有盖的木桶,串背街、胡同。不用“唤头”(招徕顾客的响器),也不吆唤。因为每天串到哪里,大都有准时候。到时候,就有女人提了一个什么容器出来买。有了豆汁儿,这天吃窝头就可以不用熬稀粥了。这是贫民食物。《豆汁记》的金玉奴的父亲金松是“杆儿上的”(叫花头),所以家里有吃剩的豆汁儿,可以给莫稽盛一碗。

卖熟豆汁儿的,在街边支一个摊子。一口铜锅,锅里一锅豆汁,用小火熬着。熬豆汁儿只能用小火,火大了,豆汁儿一翻大泡,就“懈”了。豆汁儿摊上备有辣咸菜丝——水疙瘩切细丝浇辣椒油、烧

饼、焦圈——类似油条，但做成圆圈，焦脆。卖力气的，走到摊边坐下，要几套烧饼焦圈，来两碗豆汁儿，就一点辣咸菜，就是一顿饭。

豆汁儿摊上的咸菜是不算钱的。有保定老乡坐下，掏出两个馒头，问“豆汁儿多少钱一碗”，卖豆汁儿的告诉他，“咸菜呢？”——“咸菜不要钱。”——“那给我来一碟咸菜。”

常喝豆汁儿，会上瘾。北京的穷人喝豆汁儿，有的阔人家也爱喝。梅兰芳家有一段时间，每天下午到外面端一锅豆汁儿，全家大小，一人喝一碗。豆汁儿是什么味儿？这可真没法说。这东西是绿豆发了酵的，有股子酸味。不爱喝的说是像泔水，酸臭。爱喝的说：别的东西不能有这个味儿——酸香！这就跟臭豆腐和启司一样，有人爱，有人不爱。

豆汁儿沉底，干糊糊的，是麻豆腐。羊尾巴油炒麻豆腐，加几个青豆嘴儿（刚出芽的青豆），极香。这家这天炒麻豆腐，煮饭时得多量一碗米——每人的胃口都开了。

作家导读：

汪曾祺，中国当代作家、散文家、戏剧家、京派作家的代表人物。

汪曾祺是最善于白描的作家，他的作品，无论是散文、小说，都有这个特点。

白描原本是国画的技法名，指的是单用墨色线条勾勒形象，而不用色彩加以渲染的画法。移用到文学创作上，就是不重辞藻修饰，不加烘托，只以朴素简练的文字，刻画出事物的特征。以白描手法绘画或写作，作品看起来都很简洁、清晰。所以有人形容汪曾祺的作品，“语言如同水中磨洗过的白石子，干净圆润，清清爽爽”。

汪曾祺的散文还有一个特点，就是口语化，并且是生动有趣的口语化。口语化的写作最能拉近作者与读者的距离，有亲切感。写短小的文章，尤其是写食物的文章，生动，有趣，很重要。这篇写豆汁儿的文章，在第一段就做到了这点——有趣，这样就能在瞬间抓住读者的阅读兴趣，想接着往下读，想弄明白白豆汁儿究竟是怎样一种食物，有着怎样的味道。