

池莉笔触下的味蕾盛宴——对汉味饮食文化的探索与再现

付雯茜

长江大学 湖北荆州 433200

摘要：作为新写实主义文学流派中一位杰出的地域性代表，池莉通过独特的文学视角，展现了汉味饮食文化的丰富多样性和深厚底蕴。她的作品不仅保存了地域文化的记忆，也赋予了汉味文化新的生命力和表达空间。本文通过分析武汉地域性代表作家池莉的文学作品，探讨了其对汉味饮食文化的深入挖掘与再现。

关键词：池莉；汉味饮食文化；饮食书写

汉味饮食文化，作为中国饮食文化中不可或缺的一环，特指长江中游区域独特的饮食传统，其形成与发展深受地理、历史及文化多重因素的塑造。汉味饮食文化根植于该地区得天独厚的自然环境和丰富的物产资源，尤以鱼米为主食，烹饪技艺精湛，调味讲究，形成了鲜明的地域特色。其起源可追溯至远古石器时代，彼时先民已掌握用火烹饪，实现了从生食到熟食的转变。楚国鼎盛时期，汉味饮食文化经历了快速的成长与转型。楚文化在融合华夏与南方土著文化的过程中，孕育了独特的饮食风尚，“膾炙炮羔，有柘浆些。鹄酸臠臠，煎鸿鹄些。露鸡臠臠，厉而不爽些。”^[1]楚人十分强调食材本味与烹饪技艺的结合，并初步建立了早期楚菜的烹饪理论体系。秦汉至南北朝期间，楚菜在积累中逐步定型，特别是在鱼虾等水产品利用上展现出独特风貌，《史记·货殖列传》记：“楚越之地，地广人稀，饭稻类鱼，或火耕而水矮，果蔽羸蛤，不待贾而足，地势饶食，无饥馑之患，以故訾（21）麻（yi）偷生，无积聚而多贫。是故江淮以南，无冻饿之人，亦无千金之家”。至此，“饭稻羹鱼”成为此地的标志性饮食习惯。荆楚名菜如“武昌鱼”的声名鹊起，不仅体现了地方饮食文化的独特魅力，也标志着其影响力的扩大。隋唐宋元时期，政治中心逐渐迁移并转移至长江、汉水交汇的武汉地区，源自先秦时期的荆楚菜系，作为楚地饮食文化的瑰宝，在这一时期经历了广泛的融合与深化发展。通过不断的演变与创新，荆楚菜系逐渐蜕变成为独具特色的鄂菜，这一过程标志着地方饮食风格的成熟。苏轼《节饮食说》、黄庭坚《士大夫食时五观》则体现了这一时期以士大夫饮食文化为风尚和代表的汉味饮食文化。随着明末清初，辣椒的引入为汉味饮食增添了新的风味层次，彰显了外来食

材对地方饮食文化的深刻影响。20世纪以来，随着社会经济的快速发展与文化交流的深化，汉味饮食文化进入了一个繁荣与转型的新时期。清末民国时期的战乱与人口迁徙，促进了饮食文化的交融与创新，餐饮业的繁荣使得汉味饮食文化更加多元，同时也对现代饮食文化的塑造产生了深远影响。进入新时期，随着新写实主义文学的兴起，武汉地域性代表作家池莉的崭露头角，无疑为汉味饮食文化的弘扬注入了新的活力。池莉以其独特的文学视角和深厚的地域情感，接过了前辈文人传承下来的文化旗帜，继续在文学创作中深入挖掘汉味饮食文化的精髓。她不仅关注汉味菜肴的色香味形，更注重通过饮食这一日常生活的重要组成部分，展现武汉人民的生活状态、情感世界以及地域文化的独特魅力。

一、独特的汉味饮食风貌

在池莉的小说中，武汉频繁被描绘，她对武汉的故土之情正如汪曾祺对高邮的情感，迟子建对东北的留恋，王安忆对上海的专注。作为自己出生与成长的地方，武汉这片孕育着历史与文化的热土早已渗入了池莉的精神世界，打上深刻的文化烙印，亦成为促进其文学创作的重要源泉。池莉尝试通过对真实生活的描绘来重塑她的“想象空间”，而武汉无疑是她的灵感库。她在这个庞大的舞台上构筑起她的“汉味”创作，通过故事吸取和诉说日常生活的经验。

武汉的饮食文化，精髓就在于“过早”与“宵夜”，尤以“过早户部巷，宵夜吉庆街”之说广为人知。从“老通城的豆皮”到“一品香的一品大包”，从“蔡林记的热干面”到“谈炎记的水饺”，再到“田恒启的糊汤米粉”、“厚生里的什锦豆腐脑”，乃至“老谦记的牛肉枯炒豆丝”、“民生食堂的小小汤圆”、“五芳斋的麻蓉汤圆”，

以及“同兴里的油香”、“顺香居的重油烧梅”、“民众甜食的汰汁酒”和“福庆和的牛肉米粉”^[2]，这些色香味俱佳、诱人垂涎的早餐小吃，在池莉的笔下栩栩如生，尽显武汉早点的丰富多样。池莉还细致入微地观察到，武汉的餐馆门店经营灵活多变，早晨供应早点，午间则换上家常小炒与煤炉慢炖的汤品，到了夜晚，便又换上了热气腾腾的火锅与烧烤，全天候满足食客们的味蕾需求。《生活秀》中吉庆街上的鸭脖、油焖大虾、烧烤卤味、锅贴汽水包，及诸多家常重口菜肴，与各色摊贩、折叠桌椅共筑吉庆街宵夜风貌，汇聚四方情感与风味。露天大排档中，人们无分彼此，共享美食，此刻，吉庆街的一切皆成武汉饮食文化的缩影。这种民间集会式的社交，让宵夜不仅仅是味蕾的满足，更成为了社交娱乐与情感沟通的桥梁，拉近人心，消融差异，构筑起亲密的社区文化氛围。早点与宵夜，作为一天起始与终结的标记，也寓含着生活的节奏与社会动态。早点预示着新一天的忙碌与挑战，推动着城市的快节奏生活；而宵夜，则如同漫长白昼后的温情释放，展现了夜幕下人们的亲密交流与团聚。池莉以饮食为笔，细腻描绘了一个真实多维的社会画卷，让读者在品味文字间美食的同时，也能深刻领悟这一地域的文化底蕴与社会意义。她巧妙地传达了武汉的饮食特色，映射出这座城市的历史、文化与生活方式，使读者能够在心中重构武汉的饮食文化景象，进而深入理解并感受武汉人的生活情态。

二、市井烟火中的味觉盛宴

池莉的饮食书写充满了市井生活的热闹、亲切与泼辣，这种独特的写作风格描绘出了一幅丰富多彩的市井美学图景。一方面，热闹的市井人情在池莉的文字中得到了生动的演绎。通过对各式各样的菜肴、饮食习惯以及日常生活琐事的描述，池莉成功捕捉到了市井生活中难以忽略的热闹情感。这种热闹不仅体现在菜肴的丰富多样性上，也表现在人与人之间的交往和互动上。《冷也好热也好活着也好》中这样描述小市民市井生活的普通一餐，街边竹床上摆着简单的四菜一汤，悠闲自在的用餐环境，朴素的家常食材，取代现代社会邻里之间封闭、隔阂的是大家随意的交谈寒暄，乐于互相分享餐食的相处模式，大家伙就着自家和旁边传来的饭香，一起其乐融融地用餐。饭后，邻居几位老人家还会对各地美食的发表见解，给后辈们讲述自己年轻时与饮食有关的趣事，晚餐就在热闹繁荣的氛围中进行了。另一方面，池莉的饮食书写中满溢着亲切的市井人情。“许师傅，好

菜呀。”“不愧老汉口！会吃！”^[3]这些朴实的语言，细腻的心理描绘，都显示了她对市井生活的深厚情感。不论是对味道的细致描绘，还是对食物背后故事的娓娓道来，都如同一位好友在向你诉说生活中的点点滴滴，让人感受到无比的亲切。池莉笔下的市井人情还具有一种特别的泼辣。她尊重生活，也愿意直抒胸臆，这在她的饮食书写中体现得淋漓尽致。“个杂种，他们的油条都是软皮隆咚的，只有我们武汉的油条是酥酥的。”“丢丑了丢丑了，老不死的涎都馋出来了。”^[4]她的文字直接、率真，如同市井中那些不加修饰的人们，带着一种泼辣自然，让人感觉真实且亲近。

不同于南方饮食文化的精致和北方饮食文化的粗犷，武汉的饮食特色杂糅了南北各地的特点，巧妙地维持着两者间的平衡，如同武汉的市井文化般呈现出兼收并蓄的开放风格。隐匿于武汉街头巷尾的大排档是平民百姓的常见聚集地，这里的菜味美价廉，最适合夜里解馋或是朋友的晚间小聚，人们在这里，呈现出最自由的样子：光着上半身，穿着人字拖，吆喝嬉笑，肆无忌惮地品味生活。与那些冷若冰霜、高档华丽的餐厅相比，这里剔除了矫揉造作，留下了淳朴的市井气息，给人一种归属、亲近感。这里，辛劳一天的上班族可以放下社会角色的包袱，释放心中的压力。他们邀约几位知己好友，点上几道开胃菜配上几杯啤酒，言谈甚欢，尽情地诉说心中的欢喜忧愁，或者随意开怀畅饮。《生活秀》《黑鸽子》都有对大排档的描写，“街两旁的露天地里见缝插针地摆着餐桌，街中间只留下了能让一辆的士勉强通过的道路，人们蜂集蚁聚在餐桌旁，吃菜喝酒，猜拳行令，真是热闹非凡。”“雪亮的大灯泡下，这儿的一切都是油腻腻的，地上污水横流，围着大圆桌子吃吃喝喝的食客身分各异，他们之中有破衣烂衫的穷小子也有西装革履满面红光的大人物，还有一些穿着入时但身份可疑的女孩子孱杂其间。”无处不在的街头排挡，形成了一道小小风景，组成了市井文化的符号。在这里，无论是高档餐厅的常客还是普通劳动者，都能围坐一桌，共享美味佳肴，汉味饮食文化无形中打消了阶级隔阂，让每个人都能在这片充满活力的土地上找到属于自己的味蕾归属。这种无界限的交流与融合，正是武汉市井文化包容开放、兼收并蓄精神的最佳体现，让这座城市不仅在饮食上独树一帜，更在文化上展现出无限的魅力与活力。

三、“杂而不乱”的饮食理念

武汉以其得天独厚的地理位置让鄂菜成为南北美食

的融合典范，集众家之所长，五味调和的饮食传统自古有之。“总而言之，荆楚北面乃黄河流域民族，注重咸味；又东临吴越，其味嗜甜；西接巴蜀，爱好辛辣。荆楚兼容并蓄，将各方之味都吸收融合，养成了注重五味调和的口味特征。”^[5]岁月变迁，王朝更迭，楚人的饮食观念仍完好的保留了下来，造就了如今的汉味饮食文化。

相较于各大菜系，池莉以“杂”字精炼概括鄂菜，凸显其种类繁多、风格混搭的特色。池莉认为，武汉的味道虽杂得很，但其中却遵循着人与自然的调和规律。汉味饮食中的荆楚名菜如《假如你没有吃过菜薹》中的菜薹炒腊肉，又如《荤菜素做 素菜荤做》中的沔阳三蒸，池莉在描述食材的挑选时讲究荤素搭配，盛放餐具和烹饪时长，也需由制作食物的人细心挑选、严格控制，精致可口但费心费时；家常小菜在池莉细腻的笔下也不马虎，搭配得有红有绿、有滋有味：“一是鲜红的辣椒凉拌雪白的藕片，二是细细的瘦肉丝炒翠绿的苦瓜，三是筷子长的餐鲮鱼煎得两面金黄又煮了葱姜酱醋，四是卤出了花骨朵朵的猪耳朵薄薄切一小碟子。汤呢，清淡，丝瓜蛋花汤。汤上飘一层小磨麻香油。”^[6]《她的城》中关于时令菜的做法也是颇有讲究：泥巴封口文火煨的瓦罐老鸭雪梨汤是去秋燥的；野生的干烧大白刁；清炒菜薹，铁锅爆炒，清香四溢，起锅时洒一把蒜花；炒三丝，肉丝、酸包菜丝、苕粉丝，佐料一定要把干红椒丝、泡姜片 and 蒜片，好生下饭。她的作品中流露出一种深刻的文化自觉和地域认同感，使读者能更全面地理解武汉饮食文化的复杂性和独特性。通过池莉的文学作品，我们可以看到汉味饮食文化中“杂而不乱”的特点，其中融

合了多种烹饪技艺和风味，展现了一种和谐而有序的多多样性。这种文化的多样性和包容性，不仅仅是菜品本身的融合，更是不同文化、历史传统与现代生活方式的交融。正如池莉所言，汉味饮食文化展示了一种生活的艺术，一种在日常琐碎中寻找和创造美的能力。

结语

池莉的笔下充满了这样的例证，饮食成为其作品中的一个生动符号，与人物命运、情感纠葛和地域文脉紧密编织为一体。她笔下的饮食书写，成为一种文化传递的媒介，不仅保存了地域文化的记忆，也在新的时代语境中，让传统与现代发生交流，赐予汉味文化以新的生命力和表达空间。

参考文献

- [1][汉]刘向辑[汉]王逸注[宋]洪兴祖补注：《楚辞》，上海：上海古籍出版社，2015年，第410页。
- [2]池莉：《池莉文集2》，江苏：江苏文艺出版社，1999年，第347页。
- [3]池莉：《池莉文集2》，江苏：江苏文艺出版社，1999年，第340、347页。
- [4]池莉：《池莉文集2》，江苏：江苏文艺出版社，1999年，第347页。
- [5]谢定源：《中国饮食文化史·长江中游地区卷》，北京：中国轻工业出版社，2013年，第94页。
- [6]池莉：《池莉文集2》，江苏：江苏文艺出版社，1999年，第340页。