

# 蔣韻《北方廚房》 舌尖上的家族記憶

《北方廚房》這本書的寫作對蔣韻來說純屬意外，僅僅因為她偶然之間，讀到了二百年前一個叫薩瓦蘭先生的名作《好吃的哲學》，看到了他的一句話：「告訴我你吃什麼樣的食物，我就知道你是一個什麼樣的人。」這句話引起了蔣韻太多的思緒。她想起了她這大半生所吃過的食物，她家餐桌上幾十年出現過的食物，那不是食物的變遷，而是歷史的演變。「此生，吃什麼，很多時候，不是我們自己的選擇。我想回應一下這位二百年前的薩瓦蘭先生，告訴他，我吃什麼長大，他真的可以判斷出我是一個什麼樣的人嗎？」於是就有了這本書。

◆文：香港文匯報記者 劉蕊



◆作家蔣韻 受訪者供圖

蔣韻，1954年出生於山西太原，祖籍河南開封。中國作家協會會員。曾獲魯迅文學獎、老舍文學獎、郁達夫中篇小說獎、趙樹理文學獎等，作品多次登上《收穫》、《十月》等雜誌以及各種榜單。作品被翻譯為英、法、西班牙、韓文等多種語言。曾任太原市文聯主席，山西省作協副主席。現居北京。

當蔣韻開始書寫，沉浸在往事之中時，薩瓦蘭就變得不再重要了，他悄然隱退。而當她寫完後，她在某種角度上認同了他的觀點。「人類吃什麼，確實決定了我們是什麼樣的人類：那是我們對待萬物的姿態。」蔣韻告訴香港文匯報記者，這本書完全是憑記憶在寫，「它不是一本關於美食的書，它寫的是某一時段，一個北方家庭的飲食史記。當然，我也希望它是北方的飲食『史記』。」

## 用寫作對抗焦慮

寫《北方廚房》，蔣韻用了三個月的時間。沉浸在回憶中的她，在寫到母親學習自製蛋黃醬的時候，間接出現了一個蘇聯女人。「這個女人，我完全不認識，可她曾是我們那個內陸城市傳說式的人物。我和她沒有任何交集，但我突然對她的命運產生了猜想。」

但是在一個非虛構的作品中，蔣韻不能完成這種猜想和探尋，而她覺得，她的城市欠她一個故事。於是蔣韻停下了《北方廚房》的書寫，開始了《我們的娜塔莎》的寫作。「童年時，這個我不知姓名的異國女人，是星辰般遙遠又耀眼的存在，想像不出她是在大地上生活。現在我讓她落在了我們的土地上，成為一個血肉的人，她的命運，讓我心痛不已。」蔣韻一口氣寫完她的故事，才又重新回到了她的《北方廚房》。

「這樣交替的寫作，在我，也是第一次。」而《我們的娜塔莎》也與《北方廚房》放在一起出版。

這兩年，蔣韻的寫作要多些，也要快些。「原因其實很簡單，我是用寫作來對抗焦慮。這些年，我經歷了一些事，而我又是一個脆弱的人，為了不被這些事情壓垮，我就只能寫。新冠疫情剛到來的時候，我特別焦慮，身體出現了各種不好的反應，沒有其他辦法，還是只能寫。寫作使我感到自己回到了日常，生活回到了日常。所以，我需要寫作，僅此而已。」

王春林在評價蔣韻的這種寫作狀態時，也如此寫道，「從一種創作心理學的角度來說，正是母親的不幸去世觸動了蔣韻的諸多歷史與生命記憶，促使她拿起筆來，以小說或者非虛構的方式進一步把這些記憶凝固成型。」

## 年味越來越淡是不爭的事實

《北方廚房》主要劃分為奶奶、母親以及蔣韻自己主廚的三個時期，物質匱乏年代，堅韌的奶奶主理廚房，一個大家族面臨著歷史巨變時無可奈何的風流雲散；母親主廚時期適逢撥亂反正時代，每逢週末的熱鬧聚餐，吃下的是美食，真正分享的是那個時代給予人們的精神養分；蔣韻主廚則從文學的黃金時代開始。

其實通讀全書可以發現，關於「吃」着墨最多的是奶奶時期，吃的東西、吃的味道、如何做，都被描述得惟妙惟肖，但越往後關於「吃」的內容越少，尤其是到了蔣韻自己做了「主廚」之後，竟基本上是與「吃」有關的人的故事了。

正如蔣韻自己所說，這是歷史的演變。就拿現在的春節來說，年味越來越淡是不爭的事實，就連吃，也遠遠不是



◆《北方廚房》由上海文藝出版社出版 受訪者供圖

從前的味道，早已沒有了那種對「吃」的熱望、虔誠和激情。

蔣韻告訴記者，她記憶中最有味道的食物，不是特定的哪一款哪一樣菜式，而是傳統除夕夜的那一桌年夜饭整體的氣味：在物質匱乏的年代，它的隆重，它的莊重，它的儀式感和寓意，它傾舉家之力所呈現的捉襟見肘的珍貴，那是她對「過年」的懷念也是她以為的「年」的靈魂。

「而如今，年夜饭倒是年年吃，且食材遠比從前高檔，卻沒有了那種珍貴感，總有點像是虛應故事。」蔣韻說，今年春節，由於疫情的緣故，也只能在現在的家——北京過了。「已經有很多年，除夕晚餐都是去酒店飯店吃，今年為了避免聚集，不去酒店了。但到現在，除夕年夜飯的菜譜還沒提到我家的議事日程，可見我這個主婦當得是多麼潦草和不稱職。」

## 如何挽留「家的味道」？

《北方廚房》的另一個主題是愛的教育與傳承。但現在的問題是，愛雖然在傳承在延續，但可能食譜或者味道會中斷，因為很多人已經不進廚房了。

面對這個問題，蔣韻坦言，「我不知道用什麼方式來挽留『媽媽的味道』，『家的味道』，這是一個宏大的社會性話題，也是一個感傷的話題，非我所能回答。無邊落木蕭蕭下，『失去』是人類所要面對的永恒主題。當然也有可能是杞人憂天，但願如此。」

「現在下廚做飯的人，越來越少，越來越稀有，慚愧得很，我就是其中之一，我女兒就更是如此。」蔣韻女兒對於「君子遠庖廚」的詮釋，百分百身體力行。在蔣韻女兒的記憶中，「家的味道」，其實就是「姥姥的味道」。當年她離家萬里，想念的都是姥姥燒的菜，姥姥包的包子、餃子、饅頭。「而她的女兒，將來怎樣記憶家的味道呢？」

蔣韻說：「我這代人中，不下廚做飯的還是極少數，可我女兒這一代人裏，不下廚的就絕非少數了。」90後00後，似乎更加普遍。毋庸置疑，這是一種生活方式的改變，觀念的改變。「到我外孫女這一代人，更下一代人，家的味道有可能會進一步淡化，取而代之的，是某種外賣的味道，某個餐館的味道，某個食物品牌的味道。」

## 在香港 那一碗熱騰騰的皮蛋瘦肉粥

《北方廚房》書中涉及到三個城市——開封、太原、香港。蔣韻出生於山西太原，祖籍河南開封。在香港停留的時間很短，「一次是作為浸會大學國際作家工作坊的訪問作家，在港島停留了一個月。另一次，也是浸會大學國際作家工作坊，邀請我先生李銳做駐校作家，我作為陪同，和他一起在港島生活了三個多月。身為一個北方人，那幾個月，我特別想念一樣東西，就是山西的麵食。香港的麵，和北方不同，我有點不習慣。」

但蔣韻很認同香港是一個美食天堂，「那種豐富和集大成，那種生機勃勃，那種出神入化的想像力，那種極致的精緻，無人可比。」她在書中，寫到了一個叫「六合小館」的地方，它應該就是街邊一個極普通的快餐店或者茶餐廳，但過去了這麼多年，蔣韻還常常想起它。「我曾在獨自一人身體有恙時幸運地遇見了它，一碗熱騰騰的皮蛋瘦肉粥喝下去，我心裏竟湧起感動，感動它帶給我的撫慰。原來皮蛋瘦肉粥是這樣的滋味，如此鮮美，如此溫柔體貼，相比之下，我以前喝的好像都是贗品。這平凡小店裏普普通通的一碗粥，讓我知道了，香港為什麼是美食的天堂。」

## 「假魚肚」的退場 從奶奶的「年」到我的「年」

書中關於奶奶那一輩如何「過年」，讓人讀來津津有味。蔣韻描寫了奶奶的一個經典菜式：什錦假魚肚。這個菜式原材料毫不出奇，就是最常見的風乾的豬肉皮，但做法卻頗費功夫：洗、涮、炸、燒，等等，需要很多道工序和很多的時間，所謂「化腐朽為神奇」說的就是這樣的蛻變。「這道只屬於北方，或者說只屬於豫省的菜餚，奶奶一年只做一次，它是奶奶當廚時我家年夜饭上必不可少的壓軸菜。記憶中，廚房牆壁上，掛着一條條平日裏積攢下來的風乾肉皮，臨到年根，奶奶端一隻大木盆，坐在北方寒風刺骨的院子裏，用鹼水洗、開水燙、清水一遍遍清洗它們的勞作情景，永存我心。」

蔣韻說，那是奶奶對生活，對日子，對萬物，當然也是對「年」的尊敬，敬重，和愛惜。奶奶的年，有很多禁忌。比如，不到「破五」，不能動剪子和針線。除夕夜，要在火爐盆上，烤一塊饅頭，烤一夜，意思是年年有餘。不能說「完」、「壞」、「死」這些不吉利的字眼。「在我的童年和少年，在我生活的上世紀六十年代，這是一個目不識丁的舊時代婦女，在退無可退以後僅剩的最後一點點堅守。這一點，是我在成年以後才意識到的。」

而母親是個職業女性，在奶奶去世以後，「假魚肚」歷史性地退出了蔣韻家年夜飯的餐桌，成為絕響。但奶奶年夜飯的大菜譜，母親基本繼承了下來，比如粉蒸肉，小酥肉，獅子頭等。同時繼承下來的，還有對年夜飯的那份敬重。「特別是在我有了女兒，她有了外孫女之後，就更是如此。我必須說我母親是一個偉大的姥姥，為了她的外孫女，她學會了好多原先她並不看重的技能，比如包饅頭，包湯圓，滾元宵，做孩子愛吃的菜，等等。」

輪到蔣韻做主廚，就基本上是在酒店飯店去吃年夜飯了。「也有例外的時候，比如去年，就是因為北京順義疫情，外出吃飯不安全，所以一家人在自己家裏吃團年飯。餐桌上的菜品中，有粉蒸肉，小酥肉和獅子頭。」這幾種菜式，一擺上桌，蔣韻就知道，「年」來了。她為逝去的奶奶、媽媽和爸爸，一一斟了酒，對他們說：「別來無恙啊。」

## 營繕師異譚

作者：小野不由美  
譯者：張筱森  
繪者：CLEA  
出版：獨步文化



歷史悠久的城下町，有着眾多古老樸實的町屋及蜿蜒如迷宮的巷弄。處處滿溢着都市人嚮往的古風與悠然步調，同時也存在着讓人敬而遠之的陳舊與荒蕪。陸陸續續有六組從都會區遷入的新住戶，渴望在此展開他們的新生活。然而，種種失控的異象打擾了他們的平靜……雨中現身的喪服女子、躲在陰翳角落的奇怪老人、車庫搗亂的神秘男童、天花板上的幽微異音、庭院中那口腥臭瀰漫的水井，以及那扇總是自動開啟的日式拉門……無法視而不見的怪象，似有若無，卻又步步逼近着他們的日常。手足無措的住戶都被引薦認識了專司房屋修繕的青年——尾端，身為專業「營繕師」的他既沒有通靈體質、也不懂驅魔，他真能找到解方，讓一切恢復平靜？故事從小野不由美有「民俗寶庫」之稱的故鄉中津發想，深切刻畫風土、建築與人們之間的因緣。神出鬼沒的另類建築偵探，藉「修繕」解開老屋謎團，輕巧引領徬徨的心，找到能夠安歇的歸屬之地。

## 給和平一個機會

作者：大衛·薛夫  
譯者：何佳芸  
審訂：徐睿楷  
出版：尖端



由《紐約時報》暢銷榜冠軍作者大衛·薛夫親自彙整41年前的藍儂專訪，展現約翰·藍儂與小野洋子最赤裸、真實的自我剖析。這篇為期三周的貼身專訪於1981年刊登於雜誌《花花公子》，作者大衛·薛夫關鍵地提問，並如實呈現藍儂夫妻回應的基調，使讀者具有親臨訪問現場的臨場感。書中記錄約翰·藍儂與其妻小野洋子二人最豐富、傳神及完整的訪問，關於愛、和平、理想、真理、藝術、創作、音樂和童年等各種極其隱私的故事與見解。而藍儂也於書中正面回應披頭四的解散、與保羅·麥卡尼的分歧，以及對人生、音樂、家庭、金錢、女性、宗教等方面的見解，更首度暢談與洋子的愛情史、觀念及精神。這是一篇在約翰·藍儂毫無防備的情況下所進行的傑出訪問，採訪完成三日後，藍儂不幸遇刺身亡。在約翰·藍儂專訪逾40年之際，作者重新整理該訪問並加上全新介紹，與讀者一同緬懷搖滾界永遠的神話。

## 帝國、氣象、科學家

作者：黛博拉·柯恩  
譯者：翁尚均  
出版：麥田



有別於海洋帝國與佔據海外殖民地的國家，歷史學家很少關注十九世紀歐亞陸地帝國產出知識的地理學。但奧匈帝國廣大疆域的高度差異性，驅使人們投身於帝國治理與科學創新的志業，包含建立觀測站運用觀測數據、視覺化繪圖技術的演進、推動動力氣候學發展、透過植物遷徙進行觀測、有關森林砍伐對氣候影響的大辯論等，哈布斯堡王朝樹立了廣義上大氣科學史的重要里程碑，也從而讓一般民眾意識到「氣候」的重要性。透過哈布斯堡王朝科學家之眼，我們得以返回那個時代，重探當時為了解決「奧地利難題」所發展的技術與理論，包括如何統整並發展出一套獨特系統，解讀並呈現奧匈帝國的特質——領土幅員廣大、地形差異甚廣，多民族多語言、結合了中世紀王國與現代法治的綜合政體。人們無不苦於探尋或發明新的着力點、研究手法與建立新的機構（如「中央氣象與地磁研究所」〔Zentral anstalt für Meteorologie und Geomagnetismus，簡稱ZAMG〕），處理氣候與人類、社會與帝國之間的關係與象徵意義。

## 閱讀有 you

本版現邀請讀者用不多於400字的篇幅，與我們一起分享自己與書的小故事。可以是介紹最近心水的好書，回憶印象最深的一次閱讀體驗，又或是關於書店與城市的獨家記憶。題材隨意，風格不限，一經採用，小稿將獲刊登之餘，更有神秘禮物送上！有興趣的讀者即日起請將小稿與聯絡方式電郵至bookwpp@gmail.com，主題請註明「閱讀有 you」。

## 第一次讀外語書

剛學會日語發音，就讀起了大久保康雄翻譯的日文版《大地》，賽珍珠這部諾獎獲獎作品，寫的是中國的內容，應該容易理解。既然是自學，我要與自然學說話一樣，語詞、語法同步進行，結果發現這個讀法很有趣。舉凡單詞、語法因為必須逐字逐句認證查詞典，同時對照中文版，印象就很深刻，掌握速度也較理想。

最重要的還是有趣，比如日語版把「老秦」錯譯為「老陳」，因為日語「陳」字發音似中文「秦」聲。大久保康雄還把「丫鬟」簡單譯成了「奴隸」，顯然是對中國文化不夠熟悉，不過他把中文版中的「豁嘴」譯成「兔唇」卻相當高明。對於賽珍珠原著，故事主角王龍妻子用蘆葦片割嬰兒脛帶，以及給王龍寫墓碑，不僅用了駱駝毛筆，還用了西方式的題詞，體現了賽珍珠的豐富想像力。對王龍女兒的絕望、痛切，具有賽珍珠自己智障女兒的投射成分，而即便是學校不讀「四書」了，王源那樣外國帶回來的良種，在這塊大地上能夠順利生長嗎？讀得太仔細，不免也多產生一些胡思亂想。

◆文：龔敏迪