



一叶一菜，与生相携；一饮一酌，莫是前定？

吃酒！ 吃酒！

陈赋 编著



目 录

第一辑 北风胡味

家常豆腐 / 林斤澜 /

龙门武昌鱼 / 古清生 /

一鱼两吃黄河鲤 / 姚雪垠 /

手把肉 / 汪曾祺 /

煎饼花儿 / 马瑞芳 /

腊羊肉 / 贾平凹 /

满洲饽饽 / 铁玉钦 /

指头粗的面，碗口大的馍 / 刘晓航 /

一鸡三吃 / 徐城北 /

你真的会吃烤鸭了吗 / 陈建功 /

涮庐闲话 / 陈建功 /

北京小吃 / 肖复兴 /

喝豆汁儿 / 韩少华 /

江米甑糕 / 郑启五 /

开封鼓楼小吃 / 刘晓航 /

葫芦头 / 贾平凹 /

乾县锅盔 / 贾平凹 /

谈羊杂碎 / 张贤亮 /

开封灌汤包子 / 古清生 /

我爱喝稀粥 / 王蒙 /

兰州拉面 / 古清生 /

第二辑

南城巷深

狮子头 / 梁实秋 /

螺蛳 / 郑逸梅 /

长江浪阔鮰鱼美 / 碧野 /

吃河豚 / 叶至诚 /

鲇鱼之酌 / 李耕 /

宋嫂鱼羹 / 车前子 /

五香螺蛳与麻辣泥鳅 / 李幼谦 /

于今何处觅鲥鱼 / 谈正衡 /

过桥爆鳝段 / 古清生 /

梧州豆浆 / 秦牧 /

难忘扬州煮干丝 / 洪丕谟 /

“王怡泰”臭干子 / 谈正衡 /

又到藕粥飘香时 / 李幼谦 /

端午的鸭蛋 / 汪曾祺 /

馄饨 / 车前子 /

花楼街口的豆丝 / 胡榴明 /

野鸭、鹌鹑、斑鸠、鷄 / 汪曾祺

/

周庄名吃万三蹄 / 洪丕谟 /

糊涂面 / 张拓芜 /

我爱武汉的热干面 / 董宏猷 /

桂花赤豆汤 / 胡榴明 /

扬州的牛肉汤 / 郑启五 /

麻糍香，香麻糍 / 张诗群 /

徽州饅 / 王毅萍 /

绍兴东西 / 孙伏园 /

食味杂记 / 鲁彦 /

扬州名点蜂糖糕 / 唐鲁孙 /

第三辑

素年食锦

故乡的野菜 / 周作人 /

豆腐 / 梁实秋 /

芥末墩儿 / 钱世明 /

霜天烂漫菜根香 / 谈正衡 /

喝汤 / 赵立民 /

薯忆 / 杨闻宇 /

啖蟹 / 陆蓉秀 /

油炸鬼 / 周作人 /

炒米和焦屑 / 汪曾祺 /

榆钱饭 / 刘绍棠 /

芝麻香菜滋味长 / 王毅萍 /

吃喝之外 / 陆文夫 /

烫饭 / 唐玉霞 /

鲜鱼浓汤 / 吴泰昌 /

想到老家的菜豆腐 / 沈奇 /

稀粥南北味 / 张抗抗 /

野味香 / 傅炯业 /

从许饼说到常三 / 王世襄 /

第四辑 食趣故事

萝卜 / 汪曾祺 /

黄州东坡菜 / 刘晓航 /

吃蟹 / 丰子恺 /

咬菜根 / 朱湘 /

萝卜赛梨 / 张拓芜 /

大饼油条豆腐浆 / 洪丕谟 /

黄鸡白酒嫩菠菜 / 温肇桐 /

二百年老卤的自信 / 陈建功 /

二荤铺 / 邓云乡 /

吃瓜子 / 丰子恺 /

三遇爆肚冯 / 肖复兴 /

吃喝之道 / 陆文夫 /

腊菜缨子下酒 / 鲍尔吉·原野 /

记腊八粥 / 周绍良 /

人生一世 / 胡榴明 /

腊肉黄豆汤 / 徐小斌 /

苏帮菜 / 俞明 /

猪头肉沧桑录 / 周瑞玉 /

青菜与鸡 / 陆文夫 /

闻一多先生食趣 / 闻铭 /

“佛跳墙”正本 / 谿耀东 /

第五辑 名人说吃

从香糟说到“鳊鱼宴” / 王世襄

/

藕与莼菜 / 叶圣陶 /

酸梅汤与糖葫芦 / 梁实秋 /

腐乳·窝头议 / 吴祖光 /

笋 / 梁实秋 /

吃酒 / 丰子恺 /

家乡菜味 / 臧克家 /

乡情与乡味 / 陈荒煤 /

话说扬州的吃 / 朱自清 /

宴之趣 / 郑振铎 /

五味 / 汪曾祺 /

南北的点心 / 周作人 /

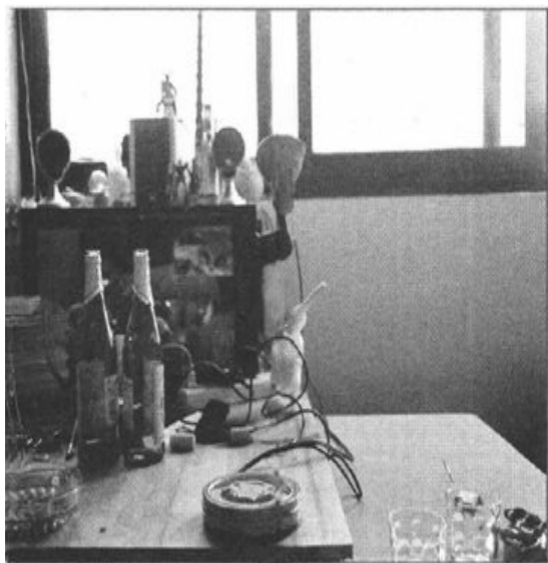
饮食男女在福州 / 郁达夫 /

馄饨民俗 / 林斤澜 /

汤圆涉外 / 林斤澜 /

家乡的食品 / 叶灵凤 /

每个人在味觉方面都有独特的，
不可替代的表述。
那些流转在口舌中，
在时光流逝之中不复留存的体验，
躲藏在文字间，
隐匿在回忆里，
等你去发现。



**吃酒！
吃酒！
陈赋 编著**

一叶一菜，与生相携；
一饮一酌，莫是前定？



辽宁教育出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

吃酒！吃酒！ / 陈赋编著 . — 沈阳：辽宁教育出版社，2011.5

ISBN 978-7-5382-9232-9

I . ①吃... II . ①陈... III . ①散文集—中国—当代②随笔—作品集—中国—当代 IV .
①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第
077065号

辽宁教育出版社出版、发行
(沈阳市和平区十一纬路25号 邮政编码
110003)
北京慧美印刷有限公司

开本：880毫米×1230毫米 1/32 字数：
245千字 印张：12½

2011年5月第1版
2011年5月第1次印刷

责任编辑：王丽君
特约策划：罗毅
封面设计：编号223

责任校对：刘 璎
特约编辑：刘智慧

ISBN 978-7-5382-9232-9

定价：32.00元

第一辑 北风胡味

家常豆腐 / 林斤澜 /

谁都有几样可口的东西。年轻时可口就行，年纪大了还要可胃可肠可养生。常吃不腻，常不吃想吃。我的几样里头，有一样是豆腐。

豆腐太家常了，又便宜，天天吃顿顿吃也不犯难。不，我在北京住了四十年，头五年方便，后来渐渐少见了。有几年只在过年时节，凭本买到砖头块似的冻豆腐。有几年隔三岔五的来豆腐，但那长队也排不起。近十年有了“农贸市场”，有“个体”豆腐，贵一点先不说，总有“火烟”味儿。据说那是制作过程中，点卤用料的缘故。

叫人想念的东西，往往和故乡和童年有关。我的豆腐却关系不大，这东西十方圆通，老少无欺。

豆腐可以粗吃。我在京西农村里，常见一位钢厂工人下班回家，走过小店门口，见有豆腐，就要一双筷子挑起一块，连盐面儿也不撒，白嘴白豆腐，几嘴给吧嗒下去了。可以用筷子挑起来吃的是北方豆腐，那也得冷天，半冻状态。这位吃了一块又一块，连挑三块不在话下。小店主人总是感动，陪着小声说道：

“有火，心口有火。”

这是我眼见里最豪放的豆腐吃家。

豆腐又“不厌精”、“不厌细”。素席上要的是豆制品，豆腐当仁不让，可冷盘，可热炒，可做汤头压轴。厚明老弟去年过早作古，我曾和他在普陀岛上普陀寺中，吃过知客僧做东的一桌素菜。那仿制的鸡鸭鱼肉真是工艺品不消细说，一碗带汤勾芡的豆腐羹，味道竟如“西施舌”。

“西施舌”是东海滩涂上产量极少的贝壳动物。十分鲜嫩，口感异常细腻。把名目起得那么艳丽，那要加些想象。把豆腐做到这个地步，东道主若不是和尚，我就要主张起名“素西施舌”了。

北京“药膳”的一份豆腐羹，放了些当归、黄芪吧，价钱和一只烤鸭差不多。我这个吃豆腐的，也觉得还是吃鸭子划得来。

厨师做豆腐，总以为豆腐太“白”无味，重油，重味精。去年冬天上武夷山，住银河饭店，恰好遇着旅游淡年，冬天又是淡季。楼中竟只有我们一帮五六个客人。主人殷勤接待，叫点菜，说上山需吃野味，麂、蛇、甲鱼、狗肉都是弄得到的，我点了个豆腐。

主人以为玩笑，问：“怎么做？”

“凉拌。”

“不下锅？”

“生吃。”

端上来一中盘，盘底汪着酱油，酱油上面汪着麻油。中间是方块豆腐，汪汪一层碎蒜叶子。放到嘴里品品，有沙沙细声，那是味精多得化不开。

叫我想起东北一位作家，也是老弟，也过早辞世了。和他一起上馆子，他会嗖地掏出五百克袋装味精，不言声，不由分说，满盘满碗花花洒洒将起来。

乡镇小酒店里，坐在柜台外边小方桌上，若没有盘子要一个饭碗也好，把一块豆腐拌上小葱，若不是小葱时节，放半匙辣椒糊，或是盐腌韭菜花，或撒上榨菜碎末，就是两个指头撮点细盐上去也可以了。吃豆腐吃的是“白”味，加咸加辣把“白”味提起来。

我老家善男信女逢斋吃素，或白事做素席，绝不会普陀寺那么讲究。却有一样一看就会的做法，能叫人吃荤时节也想起来。那是把豆腐切片，放在煎锅里用少许油，稍稍撒点细盐，煎成两面黄。吃时，蘸“酱油醋”吃。

“酱油醋”，北方通称“调料”，西南叫“蘸碟”、“蘸水”。这蘸着吃，是个好吃法，可以满足各种口味，酸、甜、麻、辣、咸还有葱、姜、蒜、香菜，各种酱和豆腐都可和平共处，相反相成。连臭也会美起来，把臭豆腐的臭卤，加些白

糖、醋、香油，蘸鲜鱼、鲜肉、白干、熏干，试试吧，别具一格。徽菜中有代表作“臭桂鱼”可作旁证。

蘸着吃是吃法中最简单，又最是“多层次”。这吃法可以吃到原物的味，又可以吃到“多元多味”。食谱上应当单立一章。

两面黄煎豆腐，我老家抬举进鱼类，叫“豆腐鲞”。不吃素时节也想吃，可以把白肉片夹着蘸着吃。

夹上猪头肉片更好，猪头肉中拱嘴部位尤佳，那部位“全天候”拱动，不但拱着吃食，还拱土拱槽拱圈，拱得部位不肥不瘦也不是肉皮，仿佛三者调和匀净。

不能不想吃豆腐！

龙门武昌鱼

/ 古清生 /

有时候做梦，梦中有一条武昌鱼在空中飞，它飞翔的姿态恬静而优雅，鳞光闪闪，宽扁的身体划过湛蓝天空。好多年了，这样的梦反复地做，我以为武昌鱼是一只水中的蝶，它吹起的水泡，像一串珍珠的叹息。那拂摇的绿藻，是柔波的彩裙。

北京的武昌鱼，身份总有些不明。原来的武昌鱼，生态圈是十分的小，便是在湖北鄂州的梁子湖至长江矾口段，秋末时，武昌鱼浩浩荡荡从梁子湖一路下水经矾口入长江越冬，穿越两岸金黄的水稻。春天柳丝吐绿，苦艾青青，武昌鱼逆水而上，到梁子湖繁殖、成长，很抒情的样子度过悠游的夏季，饮着起源通山的高河清凉透彻的水，秋末复返长江。现在，这个生态圈好像有了问题，那便是矾口大闸，它阻止了武昌鱼从湖到江的迁徙路线。鄂州旧时叫武昌，也称吴都，更早时还是鄂国，是山西的鄂国人与长江的扬越人共同经营的地盘。北京的武昌鱼，显然不是梁子湖的武昌鱼了，鄂国不是，楚国也不是。

梁子湖的武昌鱼，是宜于清蒸的，它的鳞是白色的，清秀且有几许调皮的模样，它们其实不知道自己的名字，它们只识得水藻与清冽之水。被渔网

追捕的时候，它们选择飞翔，划破晨光中的朝霞，让渔人捕一网霞光。清蒸的武昌鱼，清甜鲜嫩，有葱姜相佐，细的盐末化于肉质之内，可以精细地吃。但是，北京的武昌鱼，都是黑鳞，就有些许侠客的气质。

烹制北京的武昌鱼，选择了多种方式，我觉得最好的形式，仍是醋烹。所谓醋烹，便是热锅，用压榨花生油小火微煎（当今制油工艺分两种，一是物理法的压榨，一是化学法浸出法，浸出法制油会有残余溶剂），至武昌鱼两面微黄，大火淋醋烈烹，佐一些致美斋老抽酱油，然后是葱姜蒜盐，可以勾上薄芡，令醋挥发以驱除泥腥味。这样烹制的武昌鱼，酸鲜柔嫩，而那挥之不去的泥腥味也就没有了。若是喜欢辛辣味道，热油时搁几粒花椒和一两个干红辣椒。

民以食为天，食以味为先，味以酸为首，酸甜苦辣咸。北京的醋，王致和旗下的龙门米醋为老品牌，始创于1938年，以今日之工艺酿制的米醋，是为体态清亮、酸味柔和，以其烹武昌鱼，便是南鱼北味，适合在北京这个地方发生一些品饮事件，故也就取二者之名合而为一，叫做龙门武昌鱼，实际也是武昌鱼亦能跳龙门么，北京这个地方，才是一个真正的龙门呢。但是粗浅地看上去，或者研究

鱼类的终极去处，真正的龙门还是人的嘴巴，跳进了多少鲤鱼和多少武昌鱼啊？真是繁不胜数的了，人不知，鱼也不知。

一鱼两吃黄河鲤

/ 姚雪垠 /

河南开封是历史上的一座名城，如果谈河南饮食，应该以开封为代表。北宋以后，设在开封的中央政权毁灭了，在杭州建立了新的朝廷。原在开封的皇亲贵族和富豪大户，或者消灭了，或者逃到南方了，其中多数逃到杭州了。“吃的文化”，在杭州突飞猛进，而在开封却再也不能恢复了。但是开封毕竟是个有悠久历史的古城，所以也有不少传统名菜。例如黄河鲤鱼在全国就很有名，而吃法也有特色。

当你在馆子中点吃黄河鲤鱼时，堂信用拇指和食指紧捏着一条鲤鱼的脊鳍来到你的面前，那鲤鱼大约有市尺八寸或一尺长，十分活泼，意思是让你当面验看。堂信满脸堆笑地问你想怎样吃：“焦炸，你老？糖醋溜，你老？要是两吃，焦炸一半？糖醋溜一半？”一般吃客都喜欢一鱼两吃。

当你决定之后，堂信当着客人的面将鲤鱼向地上一摔，提起半死的鲤鱼退出，立刻送给红案师傅。一般是先吃焦炸的一半，然后吃糖醋溜的一半。最后堂信将吃剩的鱼骨收走，过一阵端上来一盘盘丝细面，将做好的鱼骨汤向上一浇，发出响声。这叫做鱼骨焙面。细面又脆、又焦、又甜，不

但色香味俱全，外加响声。比其他常吃的水菜，如爆双脆、爆三脆，都有特点。

手把肉 / 汪曾祺 /

蒙古人从小吃惯羊肉，几天吃不上羊肉就会想得慌。蒙古族舞蹈家斯琴高娃（蒙古族女的叫斯琴高娃的很多，跟那仁花一样的普遍）到北京来，带着她的女儿。她的女儿对北京的饭菜吃不惯。我们请她在晋阳饭庄吃饭，这小姑娘对红烧海参、脆皮鱼……统统不感兴趣。我问她想吃点什么，“羊肉！”我把服务员叫来，问他们这儿有没有羊肉，说只有酱羊肉。“酱羊肉也行，咸不咸？”“不咸。”端上来，是一盘羊腱子。小姑娘白嘴把一盘羊腱子都吃了。问她：“好吃不好吃？”“好吃！”她妈说：“这孩子！真是蒙古人！她到北京几天，头一回说‘好吃’。”

蒙古人非常好客，有人骑马在草原上漫游，什么也不带，只背了一条羊腿。日落黄昏，看见一个蒙古包，下马投宿。主人把他的羊腿解下来，随即杀羊。吃饱了，喝足了，和主人一家同宿在蒙古包里，酣然一觉。第二天主人送客上路，给他换了一条新的羊腿背上。这人在草原上走了一大圈，回家的时候还是背了一条羊腿，不过已经不知道换了多少次了。

“四人帮”肆虐时期，我们奉江青之命，写一

个剧本，搜集材料，曾经四下内蒙古。我在内蒙古学会了两句蒙古话。蒙古族同志说，会说这两句话就饿不着。一句是“不达一的”——要吃的；一句是“莫哈一的”——要吃肉。“莫哈”泛指一切肉，特指羊肉（元杂剧有一出很特别，汉话和蒙古话掺和在一起唱。其中有一句是“莫哈整斤吞”，意思是整斤地吃羊肉）。果然，我从伊克昭盟到呼伦贝尔大草原，走了不少地方，吃了多次手把肉。

八九月是草原最美的时候。经过一夏天的雨水，草都长好了，草原一片碧绿。阿格长好了，灰背青长好了，阿格和灰背青是牲口最爱吃的草。草原上的草在我们看起来都是草，牧民却对每一种草都叫得出名字。草里有野葱、野韭菜（蒙古人说他们那里的羊肉不膻，是因为羊吃野葱，自己把味解了）。到处开着五颜六色的花。羊这时也都上了膘了。

内蒙古的作家、干部爱在这时候下草原，体验生活，调查工作，也是为去“贴秋膘”。进了蒙古包，先喝奶茶。内蒙古的奶茶制法比较简单，不像西藏的酥油茶那样麻烦。只是用铁锅坐一锅水，水开后抓入一把茶叶，滚几滚，加牛奶，放一把盐，即得。我没有觉得有太大的特点，但喝惯了会上瘾的（蒙古人一天也离不开奶茶。很多人早起不吃东

西，喝两碗奶茶就去放羊)。摆了一桌子奶食，奶皮子、奶油(是稀的)、奶渣子……还有月饼、桃酥。客人喝着奶茶，蒙古包外已经支起大锅，坐上火，杀羊了。蒙古人杀羊真是神速，不是用刀子捅死的，是掐断羊的主动脉。羊挣扎都不挣扎，就死了。马上开膛剥皮，工具只有一把比水果刀略大一点的折刀。一会儿的工夫，羊皮就剥下来，抱到稍远处晒着去了。看看杀羊的现场，连一滴血都不溅出，草还是干干净净的。

“手把肉”即白水煮切成大块的羊肉。一手“把”着一大块肉，用一柄蒙古刀自己割了吃。蒙古人用刀子割肉真有功夫。一块肉吃完了，骨头上连一根肉丝都不剩。有小孩子割剔得不净，妈妈就会说：“吃干净了，别像那干部似的！”干部吃肉，不像牧民细心，也可能不大会使刀子。牧民对奶、对肉都有一种近似宗教情绪似的敬重，正如汉族的农民对粮食一样，糟踏了，是罪过。吃手把肉过去是不预备佐料的，顶多放一碗盐水，蘸了吃。现在也有一点佐料，酱油、韭菜花之类。因为是现杀、现煮、现吃，所以非常鲜嫩。在我一生中吃过的各种做法的羊肉中，我以为手把羊肉第一。如果要我给它一个评语，我将毫不犹豫地说：无与伦比！

吃肉，一般是要喝酒的。蒙古人极爱喝酒，而且几乎每饮必醉。我在呼和浩特听一个土默特旗的汉族干部说“骆驼见了柳，蒙古人见了酒”，意思就走不动了——骆驼爱吃柳条。我以为这是一句现代俗话。偶读一本宋人笔记，见有“骆驼见柳，蒙古见酒”之说，可见宋代已有此谚语，已经流传几百年了。可惜我把这本笔记的书名忘了。宋朝的蒙古人喝的大概是武松喝的那种煮酒，不会是白酒——蒸馏酒。白酒是元朝的时候才从阿拉伯传进来的。

在达茂旗吃过一次“羊贝子”，即煮全羊。整只羊放在大锅里煮。据说蒙古人吃只煮三十分钟，因为我们是汉族，怕太生了不敢吃，多煮了十五分钟。整羊，剁去四蹄，趴在一个大铜盘里。羊头已经切下来，但仍放在脖子后面的腔子上，上桌后再搬走。吃羊贝子有规矩，先由主客下刀，切下两条脖子后面的肉（相当于北京人所说的“上脑”部位），交叉斜搭在肩背上，然后其他客人才动刀，各自选取自己爱吃的部位。羊贝子真是够嫩的，一刀切下去，会有血水滋出来。同去的编剧、导演，有的望而生畏，有的浅尝即止，鄙人则吃了个不亦乐乎。羊肉越嫩越好。蒙古人认为煮久了的羊肉不好消化，诚然诚然。我吃了一肚子半生的羊肉，太

平无事。

蒙古人真能吃肉。海拉尔有两位书记到北京东来顺吃涮羊肉，两个人要了十四盘肉，服务员问：“你们吃得完吗？”一个书记说：“前几天我们在呼伦贝尔，五个人吃了一只羊！”

蒙古人不是只会吃手把肉，他们也会各种吃法。呼和浩特的烧羊腿，烂，嫩，鲜，入味。我尤其喜欢吃清蒸羊肉。我在四子王旗一家不大的饭馆中吃过一次“拔丝羊尾”。我吃过拔丝山药、拔丝土豆、拔丝苹果、拔丝香蕉，从来没听说过羊尾可以拔丝。外面有一层薄薄的脆壳，咬破了，里面好像什么也没有，一包清水，羊尾油已经化了。这东西只宜供佛，人不能吃，因为太好吃了！

我在新疆唐巴拉牧场吃过哈萨克的手抓羊肉。做法与内蒙古的手把肉略似，也是大锅清水煮，但切的肉块较小，煮的时间稍长。肉熟后，下面条，然后装在大瓷盘里端上来。下面是面，上面是肉。主人以刀把肉切成小块，客人以手抓肉及面同吃。吃之前，由一个孩子执铜壶注水于客人之手。客人手上浇水后不能向后甩，只能待其自干，否则即是对主人不敬。铜壶颈细而长，壶身镂花，有中亚风格。

煎饼花儿 / 马瑞芳 /

一

每当读到蒲松龄的《煎饼赋》：“圆如望月，大如铜钲，薄似剡溪之纸，色似黄鹤之翎。”我总有一种特殊的亲切感。

煎饼，是鲁中人民的日常食物；煎饼，引起我对童年——五十年代的遐想。

鸟儿啁啾，天光方曙，哥哥姐姐就围在厨房门口，像檐间叽叽喳喳的小雀，嗷嗷待哺：

“娘摊新煎饼喽！”

“我要个黄烂的！”

“我要个软和的！”

我不伸手。煎饼，摊得再好吧，能比得上对门油饼铺的酥油饼好？假如我坚持“绝食”，没准儿娘掏两百块钱（旧人民币）给我买一片很窄很窄的油饼，上小学的几员“大将”中，我最小，常受点特殊照顾。如果我的“绝食”换来的却是“死科子”的训斥，那说明娘连买青菜的钱也没有了，我只好去吃高粱煎饼。菜呢？自腌青萝卜。刚断奶的小妹一见煎饼，就咧嘴嚎啕，被特许吃细粮，大家常向她翻以白眼。统购统销之初，细粮比例是相当小的。

使我十分恼火的是，三哥创作了一幅漫画打趣我。他画了个极丑的小姐儿，张着豁牙的嘴啃油饼，还图文并茂，旁白曰：“这饼真香！”

家门口小商贩的奚落，便令我尴尬。

“咸渍渍，又酥又香的油饼哩，买块带着上学吧，小姑姑？”卖油饼的汉子说。

“买俩热包子上学吧，小姑姑？羊肉煎包，一咬一包油！”那花白胡子又招呼道。

这些比我大几十岁的人一本正经地叫我“姑姑”，颇令我悻悻然。“拄拐棍的孙子，穿开裆裤的爷爷”，转弯抹角净亲戚，本是回族人的特点，不足为奇。只是那花白胡子尤使我反感，从我记事，他就蹲在我家门口卖油煎包子，可直至我到省城上中学，我仍无从知晓，他那煎包究竟是不是“一咬一包油”！

对煎饼，我倒是也有好的回忆。当母亲的煎饼囤露了底时，她就把那些七大八小、零零碎碎的煎饼花儿，用油盐葱花炒得松软可口，大家吃起来，风卷残云，流星赶月，“脱一瞬兮他顾，旋回首兮净光”，那副形象，实在登不得大雅之堂。

哥哥姐姐却对煎饼深恶而痛绝。煎饼之制，“溲含米豆，磨如胶饧”，推磨的角色是他们。头晕目眩倒也罢了，还常因此上学迟到。那位

严厉得全县闻名的中学校长，在大会上怒斥不守纪律者，就把他们三人“金榜题名”：

“某某，他的妹妹某某，他的弟弟某某，要特、特、特别地注意！”

因为学了语法，哥哥姐姐知道这“特、特、特别”表达的是十分严重的语气，自不能等闲视之。更何况校长又每晨亲自把守校门盘查呢！从此，他们鸡鸣即起，天亮时已推完磨，背上书包走了。

油饼铺的汉子来劝母来了：“过得这么艰窘，还上什么学？叫姑姑们下学吧！”

“我砸锅卖铁，也要供他们上学！”

母亲的“声明”颇有点儿“万般皆下品，唯有读书高”的意味儿。至于上学是为学本领，为建设社会主义，那是老师们教的，少先队学的，是中学校长“特、特、特别”指出的。

经济拮据，大家精神却十分饱满。东方未晓，分头上学；夜晚，争抢罩子灯下的“有利地形”读书写字。逢年过节，就揣上两个煎饼，一齐去扭大秧歌。二哥在队首开路，手持大钹，威风凛凛。余者身穿列宁服，腰系红彩绸，载歌载舞：

解放区的天是明朗的天，
解放区的人民好喜欢，
民主政府爱人民哪，

共产党的恩情说不完哪.....

是啊，明朗的天！解放前，回回多是肩挑贸易，朝谋夕食，读书人如凤毛麟角。我家世传中医，算识文断字了。可父亲初中毕业即辍学。我出生那年（1942年），天灾肆虐，因为连煎饼也吃不上，父亲只好将祖房抵了高利贷。上无片瓦、下无立锥之地。摆在争食煎饼花儿的诸兄妹面前的前程，或许是推车卖浆，或许是肩挑青菜，或许是烙油饼、卖煎包，如那花白胡子.....

沧桑之变，解放了！土改中房子回来了，读书的权利也获得了。破屋足蔽风雨，兄妹你追我赶，大的读，小的也读；男的读，女的也读。“砸锅卖铁也供他们上学。”其实母亲有多少锅可砸？我们上学，靠的是人民助学金！

春苗逢喜雨，一日长三寸。解放区的天是明朗的天，瓦蓝瓦蓝的天。

二

生活稍稍好起来，来了母亲之谓“大乱钢铁”。曾点过哥哥姐姐名的中学校长向同学们宣布：“两年进入共产主义！”

我是高中生了，已懂得两道加法：马克思的——共产主义 = 物质极大丰富 + 觉悟空前提高；列宁的——共产主义 = 苏维埃政权 + 电气化。

现实生活与导师的“加法”却分道扬镳了。

“电气化”了：家中电灯的光亮令罩子灯退避三舍。只是我们都失却了争光抢亮的兴趣，在为“小高炉”夜以继日搞运输。什么XYZ，什么氧化还原反应、卷舌音，全丢在九霄云外！我曾一宿搬三趟砖，一次两块，行程四十里，食堂也实行“共产主义”了，地瓜蛋随便吃！于是，我有了一道新加法：共产主义 = 一宿搬六块砖 + 敞开供应大地瓜。只是我的胃不作美，吃地瓜吃得直冒酸水。于是我不无向往：什么时候吃上碗有油有盐的煎饼花儿，这“共产主义”竟不要也罢了。

母亲的锅终于砸了。并非为了卖铁供子女上学，而是装进老太太们自制的坩埚中炼“优质钢”。结果变成了一推青不青、红不红的海绵铁。

等到中学校长预言共产主义到来的岁月，地瓜已变成了“高档商品”。我们堂堂高等学府竟供应起狗都不予问津的“代食品”来。好在有中华民族的脊梁骨替我们承受“×分天灾，×分人祸”的重压，周恩来总理亲自下令提高了大学生的助学金、伙食费，大学里竟没有出现饿殍。在浮肿病刚刚退去时，戎马终生的陈毅元帅又在广州会议上号召大学生向科学进军，振臂一呼，应者云集。我和哥哥姐姐都在家门口上大学。周末回家，又争抢台灯下

的有利地形，有的读原子物理，有的钻高等数学，有的读《文心雕龙》……

那年考过了头一门课，母亲炒了些煎饼花儿，给三个吃够了“瓜菜代”的大学生过“开斋节”。大家边吃边议论考试。我因为把托尔斯泰的生卒年月答错了，俄苏文学史能否得“优”？颇犯嘀咕。三哥又来讪笑我：“这叫旗开失败，马到垮台。你就是吃饭数第一，瞧，‘这饼真香’！”

我的脸“腾”地红到耳根，仿佛又看到那幅捉弄人的漫画，那啃油饼的大豁牙。在我们这些读书人看来，学业上不能争光，是比懒与馋，更为见不得人的。

物换星移，逝者如斯。一九七〇年，我那个见了煎饼就咧嘴哭的妹妹从医学院毕业了。她是七兄妹中第七个大学生。我们则是回族医生家第一代大学生。我们七人都曾抱着玫瑰色的理想去日夜攻读考大学。有的向往亲手发射中国第一颗人造卫星；有的企望成为当代的扁鹊、华佗，妙手回春，起死回生；有的憧憬下笔绣辞，扬手文飞，为民族文化平添春色。进了大学，更是人人矢志握灵蛇之珠，个个力图抱荆山之玉，五年寒窗，胼手胝足，朝咏外语于晨熹中，暮诵文献于华灯下……

然而，十年浩劫，国难民忧：造反有理，读书

无用；“生儿不用识文字，斗鸡走马胜读书”；“案后一腔冻猪肉，所以名为姜侍郎”。我的大妹妹是学自动控制的，毕业时因为是“刘少奇的党员”，被贬到县城，分配当售货员。据说，卖无线电元件对于工业大学五年制毕业生，仍算“专业对口”！我们另外的人呢，或靠边站，或当“老牛”，或干“火头军”。一言以蔽之曰：臭老九。泰然独坐，百忧俱至；淪茗对谈，哀愤两集：你的计划成了水中月，她的打算变为镜中花，我的劳动付诸东流水……我百思不得其解：母亲用煎饼花儿，人民用助学金，供我们读十七年书，难道是为了让我们跟在地富反坏之后，忝列第九？我是何等懊恼烦闷啊！

三

前天，小妹对镜纠正日语发音，忽然说：“我的下巴就是比我女儿的宽，归根到底，我也是吃煎饼长大的，咀嚼肌格外发达。”

“你闺女不至于见了煎饼咧嘴就哭了？”我揭她的短。

“她最爱吃煎饼了。”小妹笑嘻嘻地说，“可你看，人家吃的什么煎饼？”

说着，她从桌上拿起一包塑料纸包装的糖酥煎饼。那是用小米加香蕉、菠萝、桔子、白糖制成

的，比一般糕点还要昂贵的山东名产。“文化革命”前，只能从高级宾馆买到，现在，泉城处处可见。并成为小妹母女的日常早点了。

母亲不以为然，说：“如今，煎饼都成了甜的，咱可没摊过……”

变甜者岂止是煎饼？还有我们的生活！闭门独坐，读书攻关；醇酒对酌，笑语绵绵：你提了讲师，我升了工程师，她入了党；你的论文得发表，我的设计已过关，他开始学第三门外国语。一言以蔽之：学以致用，争做贡献……

我丢一块糖酥煎饼在口中嚼着，赞叹道：“香甜如饴，酥脆可口，这股甜蜜劲儿，真适合除四害后咱们老九的心境。”

三哥又挖苦我一句：“这饼真香！”

大家哄堂大笑。又一致断定：“这糖酥煎饼花儿不及母亲那有油有盐的煎饼花儿可口。”

“为什么呢？”我很感兴趣地问。

有的说，这煎饼甜得发腻，失去了做鲁中劳动人民主食的资格，因为山东人不嗜甜。

更多的却说，因为母亲的煎饼花儿引起大家对“早晨”的联想。

不是吗？那阵子，我们吃煎饼花儿，我们抢罩子灯亮儿，我们穿补丁衣服，弟弟拣哥哥的，妹妹

拾姐姐的，清贫朴素，甚至不免寒酸。可我们这帮黄毛丫头、毛头小子，恰如初生的新中国，奋发向上，朝气蓬勃！我们多想再揣上煎饼，哼着“解放区的天是明朗的天”去扭大秧歌！那或许会使我们对失而复得的教书——读书权利加倍地珍视；那或许能令我们将十年创伤留下的瘢痕尽快消除；那或许使我们在大学讲堂、实验室中、手术台上，更多地想到民族殷切的期望，国家复兴的重责……

腊羊肉 / 贾平凹 /

1900年，庚子事变，慈禧太后惶惶出逃，避难西安，一日坐御辇经城内桥梓口坡道，闻香停车，问：何处美味？答：铺里煮羊肉。便馋涎欲滴，派人购买，尝之大喜，后赏金字招牌：“辇止坡。”

辇止坡的羊肉便是腊羊肉。本是百姓食物，太后竟也辇止；而在这以前，百姓更是早已马止、步止，故此食品更朝换代数百年流传不失。

制作此肉一腌：大瓷缸倒入井水，羊肉，带骨鲜羊肉，皮面相对折叠而放，撒精盐、芒硝，夏腌一至两天，春秋腌三至四天，冬腌四至五天，腌到肉里外色红。二煮：倒老卤汤多少，倒清水多少，辅花椒、八角、桂皮、小茴香为料，旺火烧开，羊肉下锅，老嫩分别，皮面朝上，再烧开放盐，尔后加盖，武火文火煮四五个小时至肉烂。三捞：撇净浮油，火压来灭，焖半小时待汤温下降，用长竹棍挑肉，放入瓷盘。四滷：肉皮面上平放盘中，用原汁汤冲浇数遍，再小心以净布揩干。

因为是当年慈禧所留的遗风吧，此肉渐渐进入上流宴席，且趋热愈来愈甚，已大有攀高枝之德性。近多年更有人以此作后门的见面礼，致使声名大坏。

录者声明：有人曾非议腊羊肉，建议将其开除出小吃之列。但念其毕街巷有卖；况且，以送腊羊肉走后门，罪应在送肉人而不在腊羊肉本身，故不从。

满洲饽饽 / 铁玉钦 /

肉与奶是满族人的主食。历史记载早年的满族生活是“面食酒醪，皆和以酪。”清朝入关前，满族各部族间，战争十分频繁，可以说是日有所战。士兵们的主要食粮，是随身携带的炒面和马奶。每当战争的空隙，士兵们便将系在马身上的皮口袋解下来，探手入袋抓出炒面来食。这种炒面多是用高粱磨成的面粉，做法是先将高粱去皮，“推”成米（去糠），然后再磨成面粉。东北俗称为“秫米面”。秫米——高粱米这个词就是由满文的“高粱”一词借用来的，满语称高粱为“siu' siu”音似“秫秫”，所以东北人将高粱米叫做“秫米”，高粱米面就叫做“秫米面”了。

由于满族早年以面食为主，其所制成的饽饽式样也较多，大致有如下若干种。

馓子。这种食品的做法比较古老，它是用东北特产的“散头高粱”（粘高粱）为原料。这种高粱与普通高粱没有什么差别，只是到了成熟期其穗（果实）不像普通高粱那样成锥形体，而是散开的。且具有粘性，极似大小黄米的性质。这种粘高粱有红色和白色两种果实。馓子的做法，是用粘高粱去皮，做成粉，然后和成面团，再将面团搓拉成

细条，条以越细越好。搓拉成条后，上笼屉蒸或是水煮。熟后，拌卤酱成汤，入口十分“筋道”（有韧性），好吃。今天，东北地区的“钢丝面”，便是由馓子转化而来的。满族萨满祭祀时，要供馓子，做法与原料均与上述相同，只是将搓条挽绕成块，蒸熟后，再用刀切成方形，便可以供在神位前了。

打糕。“打糕”，顾名思义是锤打而成的糕点。它的原料可用粘高粱、大小黄米、江米，总之是用带有黏性的谷物。做法是，先把原料（米）上屉蒸熟成黏饭，然后取出和以清水，再放在石板上用木榔头反复捶打，直到饭粒不见，成为面状为止，再制成饼。吃时，将炒熟了的黄豆磨成粉，熟豆面撒在糕上。打糕表面晶莹光亮，味道甘美，十分可口。打糕也有蘸蜜与糖食用的。满族祭神时，也供献打糕，其做法相同，原料一律规定用秫米面（粘高粱米面），外撒熟黄豆面。

馓叶饽饽。“馓”读若“假”是一种柚木，可以制极好的家具。这里所说的“馓”是“椴”，读若“段”，也是一种乔木，木理细润，皮有韧性，可以拴缚物件。叶大似木槿，呈卵形，可以包裹。椴叶饽饽的做法，也是以秫米面（粘高粱米面）和成面团，揉好后，擀成一个个的饼，类似包饺子的

面皮。然后，将小豆煮烂，搅拌成泥，做成馅。将擀好的皮包裹小豆馅，外面用槿叶裹好，上笼屉蒸。

苏叶饽饽。做法基本上与槿叶饽饽的做法相同。其不同点，只是把包裹饽饽的叶子由槿叶改成了苏子叶。苏子也叫紫苏，是一年生的草本植物，籽可以榨油，叶呈卵形。尖端有锯齿。苏别名也叫荜，它的茎和叶都可以入药，有去火消炎等功效。其味清香，包成的苏叶饽饽，芬芳清爽，十分好吃。

淋浆糕。原料也用秣米面或黄米、江米面。做法是先将米磨成面，然后放在水中搅拌均匀，再用瓢舀在布袋中，使淋成的汁滴在容器里。淋好后，上笼屉蒸，蒸熟用刀切成方块或菱形块。这种淋浆糕质地松软，细腻，味道香甜。

炸饺子。原料也是秣米或糜子（黄米）之类的粘性谷物。推成米后，上笼屉蒸成饭，然后放在打糕石（石板）上用木榔头捶打，做成粘面。再把粘面做成一个个的皮子，把和好的小豆馅填在其中，包成饺子形，最后放在油锅里炸。这种炸饺子具有外焦里粘，馅甜等特点，极似今天东北地区的“油炸糕”。只是两者之间的形状不同，炸饺子形状微长，有肚儿，呈半圆形，油炸糕呈圆形而已。

洒糕，原料与上面的一些糕点相同。做法是，将屉上铺好屉布，将锅水烧开，笼屉置于锅上，按屉面大小，先洒上一层小豆。然后将粘米面撒上一层，蒸熟后，再撒第二层，如此类推，一直撒到与屉帮大体相同的高度为止。最上面，再铺上一层小豆，把小豆最后蒸熟，糕也就做成了。

东北另一种叫做“盆糕”的，就是以洒糕为原型改制而成的。盆糕与洒糕做法相同，只是把笼屉改成了陶制的底部有若干小孔的“蒸笼”。糕洒成后，将盆倒扣在案子上，使整个糕呈半圆形，有一二尺高，吃时用刀切成片状，卷上白糖。这种盆糕也叫做“切糕”，味道甘美，细腻。

搓条饽饽。原料也用粘秫米、糜子、江米等。做法与打糕大体相同，即把蒸熟的米饭放在打糕石上用木槌反复敲打成面团，然后蘸熟黄豆面反复搓拉成条状，放在油锅里炸，炸好切成块，表面再撒一层较厚的熟黄豆面。这种搓条饽饽历史很久，而且是满族的传统食品，也是在祭祀各种神时，不可少的供品。也有人叫它“打糕穆丹条子”，看来似乎是在打糕的基础上形成的。这种做法也极近似“萨其马”（也称芙蓉糕），很有可能萨其马的“始祖”便是搓条饽饽，后来经过了不断的演化和加工而成为更美观，更好吃，更精制的糕点，且

以白糖代替了熟豆面，成了“糖缠”，因而更其名曰萨其马的。

满族的糕点种类很多，上面所举的仅是其中的一小部分。然而，这一些饽饽都比较原始，盛行于满族的故乡——辽宁和整个东北地区。清朝入关后，吸收了更多的汉族和其他民族的文化，在饮食和糕点制作上，比先时则更丰富。更进步了。

满族是个慷慨大方、十分好客的民族，在饮食上更是如此，“旧礼，舍外一见祭室灶烟起，不论相识与否，群至贺。席地坐，以刀割肉自食，后渐以主人力不足供众，遂择亲友食肉矣。其日炕上铺以油纸，客围坐，主家仆片肉于锡盘飧客。亦设白酒。是日则谓吃肉，吃片肉也。次日则谓吃小肉饭肉丝，冒以汤也。其所谓‘阿吗尊肉’，初不以食客，意谓此不可令客食也。然亦有与客食者，盖主家人多，当其自尝尚不足，故不能食客，若主家人少。自尝有余，又恐弃之，古以食客初非秘不与客也。客食毕不谢，唯初见时道贺而已。客去，主人亦不送。”这种好客之风，尤其是在祭祀之日，更为突出。解放初期，东北地区满族的这种好客之风，仍很盛行。

指头粗的面，碗口大的馍

/ 刘晓航 /

晋陕甘农民祖祖辈辈生息在贫瘠的黄土高原，“二亩地一头牛，老婆娃娃热炕头”是他们“乐天知命”的真实写照。他们对黄土地充满眷恋之情，除非万不得已，他们是不会背井离乡外出谋生的。这种浓厚的守乡守土观念也表现在他们的食俗上。

在西北城镇的大街小巷都可以听到震耳的吆喝声：“羊肉串哟——”“烤羊肉哟——”“泡馍哟——”，盛器一律是粗瓷海碗，沉沉的只能搁在桌上或蹴放在膝头上吃。吃食一律粗而大：指头粗的面条，碗口大的馍，草帽大的饅。而且大多是头戴白布圆帽的回民在经营小吃摊：一顶白帐篷下一长溜条桌，油腻乌黑，一拨拨食客全在埋头痛饮猛啖，一片片划拳碰盏声，吸吮羊肉泡馍的咂舌声。西北高寒，人人嗜辣，辣得满头大汗，那才叫酣爽痛快。这里全没有江南水乡茶馆里，人们手把茶壶，几碟细点，悠悠然品啜的情韵。

江南人讲究色、香、味、形，食不厌精，而西北人重实惠和操作技艺；一大盘堆得高高的羊肉端上来，大师傅刚操刀分割，食客们的一只只手便急不可耐地伸过手来抓，没有一个人是用筷子去夹

的。一块面团在大师傅手中往砧板上啪啪几摔，忽儿就变成长条儿，又在他手中抛甩神几个兜儿，就像变魔术般，牵扯出细细缕缕清白光滑的面丝儿，这就是西北人引为骄傲的“兰州拉面”，显出西北人粗中有细的心计来。又如看山西人削“揪片”，大师傅一手托着拉成长条的面团；一手操刀灵巧飞快地猛削，一片片分币大小的面片子像一条条小鱼飞入滚沸的汤锅中，一会儿用笊篱一捞，一海碗“揪片”便端上桌来，只见刀闪，不见汤溅，看得人眼花缭乱，食欲大增。

西北农民吃饭，很少有人围桌而坐的，多半是端起饭碗撵饭场。所谓饭场就是村里较固定的吃饭场所。春夏多半在村口阴凉的大树下，秋冬则择背风的向阳处。每天饭时一到，家家的汉子便一手端着盛面汤的粗钵，一手拿着碗口大的馍去撵（即“赶”）饭场。或背靠墙根儿，或倚树而蹲，或将鞋一脱，坐在鞋上，三人一堆，五人一伙有说有笑，十分热闹。他们端的粗瓷海碗，筷子也特粗，西北人的粗犷、豪爽在碗筷上便显出来。人们在饭场上谈国家大事，粮价行情，天气农事，也扯“张家长，李家短”的野棉花。乡村饭场差不多是乡间的一个信息发布中心，像四川人的茶馆，江南水乡的澡堂，村里有头脸的人在此断事评理，一

些飞短流长是是非非由此而生，故有哭的笑的，也有愁的恼的。乡村饭场，指头粗的面，碗口大的馍，不啻是一幅着墨或浓或淡的西北乡村风俗画。

一鸡三吃

/ 徐城北 /

我有我自己的“三吃”——和所有孩子一样，自小就吃家里的饭，此乃“一吃”，无所谓香也无所谓不香。父母都是记者，连续不断的饭局使得家里无法“起火”，于是我从五六岁起，便随大人外出吃“蹭儿”，说得夸大一些，连北京“全聚德”专管看门儿的胖老头儿，每次都习惯地摸摸我的头顶，此乃“二吃”，我又懂得了一些“色、香、味”的常识。二十岁后，我独立到外面闯荡，除了吃食堂也需要自己动手，虽然不无甘苦，却也别有味道，此乃“三吃”，以“自己动手”为标志。

和我的“三吃”截然不同，“一鸡三吃”另是一番意思，尽管它也能“自圆其说”。后来，我去边疆独立生活，就越发认定只有那些有闲、有钱而且怪癖、洁癖兼而有之的老处女，才会对一只鸡如此挖空心思。在我脑海中，常常奇怪地浮现出北京“协和医院”的护士长，或者刚刚从舞台退下来的芭蕾舞演员……

“文革”中，我曾伴随一个看管劳改犯的生产连队，在新疆塔里木河的北岸“战天斗地”。一次，连长乘犯人们紧贴着河边劳动之际，钓上一条

少见的大头鱼，长逾一米，重二十斤，或者还多，连队干部和我都兴奋起来，立时就把那将近身长三分之一的“大头”割将下来，放在一个大脸盆中，就着塔里木河的水煮汤；鱼尾切段，红烧；中段也切成段儿，在猪油里炸过，然后加上四川的豆瓣酱，“熬”成只辣不香的“豆瓣鱼”。三者相比，数汤最鲜，我“悟”到只有这汤才和塔里木河宽阔的胸膛相适应，那个脸盆是我们这些男人从头洗到脚的，用谁的脸盆煮更是个无所谓的问题。原始的文明，野蛮的欢快，这样的“一鱼三吃”实在不是今日大都会“一鸡三吃”可以类比的啊。

当世界又摆脱了原始和野蛮的时候，我竟“摇身一变”，安然坐在北京的剧场中，坐在名伶布置华贵却未必高雅的客厅中，坐在我自己后来命名为“品戏斋”的书房中，研究起京剧和传统文化来了。工作忙碌、纷乱而亢奋，工作中的文化尚且忙不过来，生活中（首先是饮食）的文化，就更无从抓起。但是无论如何，鸡还是要吃的。经常买自选商场已经去毛、净膛的“西装鸡”，或红烧，或白煮，或者按照美国“肯德基”的制作程序“玩耍”一番……我有时想起少年时期常见的“炸鸡肝”“炸鸡胗”，如今没有原料，只能想想罢了。有时买来活鸡，每当为之褪毛、开膛之时，每当鸡

肝、鸡胗在握之际，刚有一点兴致，马上又想起血脂和胆固醇警告，于是“炸鸡胗”登时从脑海里被驱除了。但是，“一鸡三吃”的名声实在太大，作为一个蕴涵深厚的概念久久不散。一次，我忽然联想到自己的事业，想到了“做学问有无一鸡三吃”这么个问题。我翻阅着前几年的习作——那些“吹捧”京剧演员的文章剪报，明显都是写“他”，根本没有“我”（的感情、思想），这不属于“一吃”？“一吃”的结果往往是留不住的，我的剪报只薄薄一本，后来就懒得再剪了；但这“一吃”又是一切企图做学问的所无法回避的。必须从“一吃”的基础向上攀登，渐渐地，我写“他”时便注意用自己的眼睛去看，这一来，被写出的“他”中便含有“我”，是为“二吃”也。我第一本集子《京剧100题》，大体就这么搞出来的。然而还有“三吃”，几年前我就着手从文化学的角度去研究梅兰芳，今年终于脱稿付排的《梅兰芳与20世纪》，就是从身处九十年代里的我（们）这一代学人的视角，去回望本世纪上半叶的梅，去回望梅所负载的传统文化。这本书与其说是写“他”（梅兰芳），不如说是写“我（们）”。梅先生以及围绕着他的纷纷扰扰的人和事，都要纳入此书的系统之中，“呼之即来，挥之即去”。

区别与饮食操作中的那一只活鸡，我在“三吃”阶段遇到的麻烦，就是梅先生早期做的事情，以及他周围的环境，都已经濒临于“死”，我得通过向当事人调查，通过翻阅当年资料，使之一点点地在“我”心中复活。但是，做学问也有强似吃鸡的地方，那就是生活中的“一鸡”在“三吃”之后，就“一去而不复返”，想再吃您得再掏钱；而我（们）做学问的，生活之“鸡”则是一辈子“吃”不完的，甚至是子子孙孙也“吃”不尽的。是不是这么个理儿？

你真的会吃烤鸭了吗

/ 陈建功 /

“京师美撰，妙莫于鸭，而炙者尤佳”，语出《燕京杂记》。炙鸭，即今人所说的“烤鸭”。近年北京旅游业有“不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾”的口号，前半是毛泽东的诗，后半是后人所续，若此事发生在“文革”，后果不堪设想，而此口号在今日，却实在是应运而生。你能想到，北京人已经有了和毛泽东玩玩幽默的情致，可见生活的确是变得有些趣味了。那么，吃烤鸭，大约也不应该只满足于朵颐之快吧？

何况，如果没有人加以指导，“朵颐之快”是否能满足亦未可知。

笔者曾在鼎鼎大名的“全聚德”烤鸭店见到一位来自南方的朋友，要了一盘烤鸭，两碗米饭，用筷子夹烤鸭蘸甜面酱，一口烤鸭一口饭食之。而另一群来自东北的老兄，虽不用米饭用大饼，也是一口大饼一口鸭，五十步笑百步而已。开个玩笑，久居京华的笔者，对此“暴殄天物”，简直要“怒从心中起，恶向胆边生”了。烤鸭为我京师名肴，而“全聚德”为我京师百年老店，自清同治三年（1864）创办，从来是以荷叶薄饼卷而食之。食用的办法是：取荷叶薄饼一，铺陈于小碟之上，抹

上甜面酱少许，再加羊角葱几根，再加上烤鸭片儿。放好后将饼的一左一右卷起，最后将底部稍稍向上一折，以防油汁下滴。吃的时候，将饼卷举而食之。用饼卷，不可少，此其一；抹甜面酱，不可少，此其二；加羊角葱，不可少，此其三。若实在吃不惯葱，也应将饭店送上的黄瓜条夹入。以上各项，哪一项也不可或缺。吃烤鸭，又是一种“综合艺术”，和京剧的且歌且舞、中医的望闻问切金木水火土如出一辙。阁下万勿一口饼或一口饭，再来一口烤鸭，让它们到肚子里去“综合”，必须于盘上“综合”好了，一起送入口中品尝。当然，阁下既已交了银子，如何把这鸭子吃下去，我辈又何须饶舌？然笔者爱我京华传统，苦心孤诣，谅您不致误会。

当然，您会卷起了荷叶饼，把烤鸭放入嘴里，您的食鸭之道，也就算得上仅仅入门而已。北京的烤鸭，其实还分两大流派，一曰“挂炉烤鸭”，前述百年老店“全聚德”，即此烤法之代表。挂炉是一个拱形的炉门口，烤制时并无炉门可关闭。炉内燃枣木，枣木质坚而带果香，以此木燃之，火焰经久，行家食之，甚至可品出挂炉鸭中带有果木之香。近年不少烤鸭店实施了“电炉烤制”，笔者以为，从生态计，从效率计，皆应顺应历史潮流，不

过挂炉烤鸭过去的果木清香，在用电炉烤出的鸭子中已难得寻觅，不能不说是一个遗憾。阁下若愿成为品尝烤鸭的专家，不妨“转益多师”，到前门的全聚德吃一回，再到和平门的全聚德吃一回，还可以到王府井的全聚德吃一回，您若能品出哪家是电炉制作，哪家是枣木烤出，鉴赏水准，当可自称入品。另一派烤鸭，曰“入焖炉烤鸭”，烤法之代表是“便宜坊”，前门鲜鱼口和崇文门大街分别有“便宜坊”的老店和分店。说起来，便宜坊也是一个百年老店，创办于清咸丰五年（1855），同样声名远播海内外。焖炉烤鸭的烤法和挂炉有所不同，它的炉膛口有一门，烧高粱秸为燃料，焖烤时，是将高粱秸把炉膛烧到一定温度，然后灭火，把鸭子置之铁算，放入炉膛，关上炉门焖烤。挂炉烤鸭外皮酥脆，焖炉烤鸭则更重肉质的鲜嫩。您如果只尝了“全聚德”，而未涉足“便宜坊”，充其量也只能说是半个烤鸭美食家罢了。

还有一个纯粹是属于个人经验的建议，本没有胆量说出的，某日请教了美食大家，小说家汪曾祺先生，居然也聆听到同样的见解，所以才敢在此道出。笔者以为，君若有意品尝烤鸭的真正滋味，是不可到烤鸭店去举办宴会来品尝的。就说“全聚德”吧，其创办之初，除经营烤鸭外，只做三个

菜：炸鸭肝、蒸蛋羹、鸭架汤。如有客人有炒菜的要求，店家只有到隔壁的菜馆代为购买。可以想见，当年人们品尝到的，是烤鸭的真正滋味儿。现在的烤鸭店当然早已不是这样，为赢利，为方便，也大可不必这样。然真正有意品尝烤鸭者，不能不感叹人们在社会前进中的迷失。就说人们每每订下的昂贵的宴会，八珍皆备，五陆杂陈，最后一道热菜才上来了烤鸭。可怜的鸭子们颇有点像今天的人类，面临着在五光十色中迷失了自我的窘境。因此，每临此境，笔者都不免发出“返璞归真”的心声：何如只上烤鸭一道，再上鸭架汤一道，那样您才能发现，烤鸭，的确名不虚传，京中第一佳肴美馔也。由此笔者建议，阁下不妨以一种更为朴实的方式走进“全聚德”：三五同好，不为生意的应酬，也不为虚礼客套，只为寻觅一种传统佳肴的真正滋味，不点别的什么菜，不管服务小姐如何劝说，如何不屑，只坚持要烤鸭和鸭架汤。请君一试，相信感觉不俗。当然，如果您还是要请客，也声明说您只要“全鸭席”——凉菜四道：卤什件、白糟鸭片、拌鸭掌、酱鸭膀。热菜四道：油爆鸭心、烩四宝、炸鸭肝、炒鸭肠。下面就是烤鸭，再后就是鸭架汤了。什么“葱爆海参”啦，“芙蓉鸡片”啦，万万不可要之，花钱事小，喧宾夺主，

错，错，错！

涮庐闲话 / 陈建功 /

我喜欢“大碗筛酒，大块吃肉”的那句话。当然，如果把“大块”改成“大筷”，则更适合于我，因为我喜欢“涮”。

写小说的人和写诗的人大概确有别材别趣，对屈原老先生“朝饮木兰之坠露”“夕餐秋菊之落英”的境界，一直不敢领教。即便东坡先生那句“宁可食无肉，不可居无竹”吧，似乎也不太喜欢，总觉得有点“宁长社会主义的草，不要资本主义的苗”的味道，尽管我对先生向来尊崇备至。我猜东坡先生其实也并不是真的这么绝对，而是“两个文明一起抓”的，所以才有“东坡肘子”“东坡肉”与“大江东去”一道风流千古。跟先贤们较这个“真儿”，实在是太重要了，不然吃起肉来，名不正、言不顺。而我，尤其是“不可一日无肉”的。妻子曾戏我：一日无肉问题多，两日无肉走下坡，三日无肉没法儿活。答曰：知我者妻也。为这“理解万岁”白头偕老，当坚如磐石。

爱吃肉，尤爱吃“涮羊肉”。有批评家何君早已撰文透露，经常光顾舍下的老涮客们称我处为“南来顺”，当然是玩笑。京华首膳，“涮羊肉”最著名的馆子，当推“东来顺”。“东来

顺”似乎由一丁姓回民创建于清末。百十年来以选料精，刀工细，作料全面蜚声中外。据说旧时东来顺只选口外羊进京，进京后还不立时宰杀，而是要入自家羊圈，饲以精料，使之膘足肉厚，才有资格为东来顺献身。上席之肉，还要筛选，唯大、小三叉、上脑、黄瓜条等部位而已。刀工之讲究就更不用说了。记得刘中秋先生曾撰文回忆，三四十年代，常有一老师傅立之东来顺门外，操刀切肉。桃李不言，下自成蹊。过往人等看那被切得薄如纸片、鲜嫩无比的羊肉片，谁人不想一涮为快？如今的东来顺已经不复保留此种节目，不过老字号的威名、手艺仍然代代相传。我家住在城南，朋友往来，每以“涮”待之，因得“南来顺”谑称。手艺如何，再说，涮之不断，人人皆知，由此玩笑，可见一斑。

我之爱“涮”，还有以下事实可为佐证。

第一，家中常备紫铜火锅者三。大者，八九宾客共涮；中者，和妻子、女儿三人涮；小者，一杯一箸独涮。既然有买三只火锅的实践，“火锅经”便略知一二。涮羊肉的火锅，务必保证炉膛大、炉篋宽，才能使沸水翻滚，这是人所共知的。但挑选者往往顾此失彼，注意了实用，忽略了审美。其实，好的火锅，还应注意造型的典雅：线条

流畅而圆润，工艺精致而仪态古拙。当然，还不应忽视配上一个紫铜托盘，就像一件珍贵的古瓶，不可忽视紫檀木的瓶座一样。西人进食，讲究情致；烛光、音乐，直到盛鸡尾酒的每一只酒杯。中国人又何尝不如此？盥、簋以装饭，豆、笾以盛菜，造型何其精美。我想这一定是祖先们的饮食与祭礼不可分割，便又一次“两个文明一起抓”的结果。继承这一传统，我习惯于在点燃了火锅的底火之后，锅中水将开未滚之时，把火锅端上桌。欣赏它红光流溢，炭星飞迸，水雾升腾，亦为一景。我想，大概是这一套连说带练的“火锅经”唬住了朋友们，便招来不少神圣的使命：剧作家刘树纲家的火锅，即由我代买；批评家何志云、张兴劲去买火锅，曾找我咨询；美国的法学博士，《中国当代小说选》的译者戴静女士携回美国，引得老外们啧啧羡叹的那只火锅，也是由我代为精心选购的。我家距景泰蓝厂仅一箭之遥，该厂虽不是专产火锅的厂家，却因为生产工艺品的造型眼光，又有生产铜胎的经验，在我看来，作为他们副产品的紫铜火锅，仍远超他家之上。散步时便踱入其门市部，去完成那神圣的使命。想到同嗜者日多，开心乐意。特别是那些操吴侬软语的江南朋友们，初到我家，谈“涮”色变，经我一通“大碗筛酒，大‘筷’吃

肉”的培训之后，纷纷携火锅和作料南下，不复“杨柳岸晓风残月”，而是一番“大江东去浪淘尽，千古风流人物”气概，真让人觉得痛快！

第二，我家中专置一刀，长近二尺，犀利无比，乃购自花市王麻子刀剪老铺，为切羊肉片而备也，当今北京，店铺街集，卖羊肉片者触目皆是，我独不用之。卫生上的考虑是个原因，更主要的原因是：嫌其肉质未必鲜嫩，筋头未必剔除，刀工更未必如我。我进城一般路过虹桥自由市场，每每携一二绵羊后腿归。休息时剔筋去膜，置之冰室待用。用时取出，钉于一专备案板上，操王麻子老刀，一试锋芒。一刻钟后，肉片如刨花卷曲于案上，持刀四顾，踌躇满志，不敢比之东来顺师傅，但至少不让街市小贩。曾笑与妻曰：待卖文不足以养家时，有此薄技，衣食不愁矣！有作家母国政前来作客，亦“涮”家也，因将老刀示之，国政笑问吾妻：我观此刀，森森然头皮发紧。你与此公朝夕相处，不知有感否？吾妻笑答曰：如履薄冰，战战兢兢。不知无可切时，是否会以我代之。

第三，我涮肉的作料，必自备之。如今市面上为方便消费者，常有成袋配好的作料出售。出于好奇，我曾一试，总觉水准差之太远。我想大概是成本上的考虑，韭菜花、酱豆腐者，多多益善，芝麻

酱则惜之若金，此等作料，不过韭菜花水儿或酱豆腐汤儿而已，焉有可口之理？每念及此，常愤愤然，糟蹋了厂家声誉事小，糟蹋了“涮羊肉”事大。因此，我是绝不再问津的。我自己调作料，虽然也不外乎老一套：韭菜花、酱豆腐、芝麻酱、虾油、料酒、辣椒油、味精等等，然调配得当，全靠经验，自认为还算五味俱全，咸淡相宜，每次调制，皆以大盆为之，调好后盛入瓶中，置之冰箱内，用时不过举手之劳。

第四，北京人吃“涮羊肉”，“大约在冬季”。独我馋不择时。北京人在什么季节吃什么，甚至什么日子吃什么，过去是颇讲究的。涮羊肉至少是八月十五吃过螃蟹以后的事。要说高潮，得到冬至。冬至一到，否极泰来，旧京人家开始画消寒图：或勾81瓣的梅花枝，或描“亭前垂柳珍重待春风”，一日一笔，81笔描完，便是买水萝卜“咬青”，上“河边看杨柳”的日子了。与这雅趣相辉映的，便是“涮”。冬至中午吃馄饨，晚饭的节目，便是“涮羊肉”了，一九一涮，二九一涮，依次下来，九九第一天涮后，还要在九九末一天再涮一次，成了个名副其实的“十全大涮”。当然高贵人家的花样会更多些，譬如，金寄水先生回忆睿亲王府的“十全大涮”时，便举出有“山鸡锅”“白

肉锅”、“银鱼紫蟹蜊蝗火锅”、“鼐、鹿、黄羊、野味锅”，等等。不过打头儿的还是“涮羊肉”。我观今日老北京人家，此风犹存。当然不至于如此排场。想排场，又到哪里去弄山鸡紫蟹、鼐鹿黄羊？使“吃”成为一种仪式，是十分有趣的文化现象，除了读过张光直先生在《中国青铜时代》一书中的一篇文章以外，尚不知有谁作过研究，我相信这一定会引起文化人类学爱好者们的兴趣，自然我也是其中一个。不过，真的让我照此实践，待到冬至才开“涮”，又如何熬得住？我是广西人，南蛮也，只知北京涮羊肉好吃，论习惯该何时开涮，是北京人的事，我辈大可自作主张。反正家中有火锅、大刀、作料、羊腿侍候，“管他春夏与秋冬”！前年有一南方籍友人赴美留学归来，上京时暂住我家。时值盛夏，赤日炎炎。问其想吃点什么，以使我尽地主之谊。答曰：在大洋彼岸朝思暮想者，北京“涮羊肉”也，惜不逢时。我笑道：你我二人，一人身后置一电扇，围炉而坐，涮它一场，岂不更妙？当其时也，当其时也。言罢便意气扬扬，切肉点火。

迷狂至此，不知京中有第二人否？

北京小吃 / 肖复兴 /

北京小吃，绝大多数是清真的。无论《故都食物杂咏》《燕京小食品杂咏》等旧书中描写过的那些名目繁多而令人垂涎的小吃，也无论新近在什刹海开张的“九城”小吃城，还是传统的隆福寺的小吃店，或者是原来门框胡同旁边的小吃街，绝大多数都是清真的，回形清真文字的招牌，是必须要张挂出来标示的。即使是解放以前挑着小担子穿街走巷卖小吃的，担子上也都要挂着简单的清真招牌。为什么呢？回民，在北京城只是一少部分，为什么却占据着几乎全部的北京小吃的领地？满清的时候，是北京小吃最红火的时候，旗人并不是回民啊，为什么从慈禧太后到贫民百姓的胃口，都被回民改造成了清真口味了呢？

那天，我遇到一位高人，他年轻时在北京城南著名的清真餐馆两益轩里当过学徒，解放以后，曾经当过南来顺的经理。没有建菜市口大街的时候，南来顺在菜市口丁字路口南，是当时北京最大的小吃店，几乎囊括了所有的北京小吃，可以说他是一辈子和北京小吃打交道，不仅是知味人家，而且是知底人家。

老先生告诉我，北京小吃，清真打主牌，是有

历史渊源的，最早要上溯到唐永徽二年（651）。那时候，第一位来自阿拉伯的回民使者来长安城拜见唐高宗，自此伊斯兰教传入中国，与此同时带来清真口味的香料和调料，比如我们现在说的胡椒，明显就是。那琳琅满目的众多香料和调料，确实让中原耳目一新，食欲大增。要说改变了我们中国人的口味，最早是从这时候开始，是从这样的香料和调料入味，先从味蕾再到胃口的。

大量西域穆斯林进入并定居中国，是元代，北京最著名的回民居住的牛街，就是在那时候形成的，他们同时便把回民的饮食文化带到了北京。写过《饮食正要》的忽思慧，本人是回民，又是当时的御医，那本《饮食正要》里面写的大多是回民食谱，宫廷里和民间的都有，大概是最早的清真小吃乃至饮食的小百科了。比如现在我们还在吃的炸糕之类的油炸品，在老北京，在汉人中，以前是没有吃过的，那是从古波斯人时代就爱吃的传统清真小吃，如果不是牛街上的回民把它传给我们，也许，我们还只会吃年糕，而不会吃炸糕。

应该说，牛街是北京小吃最早的发源地。

老先生说得有史有据有理，牛街的小吃，到现在也是非常有名的，牛街是北京小吃的一种象征，一块金字招牌。

过去说牛街的回民，“两把刀，八根绳”，就可以做小吃的生意了，说的是本钱低，门槛不高。老先生问我知道什么叫做“两把刀，八根绳”吗？我说这我知道，所谓两把刀，就是有一把卖切糕或一把切羊头肉的刀，就可以闯荡天下了。别看只是普通的两把刀，在卖小吃的回民中，是有讲究的。切糕粘刀，切不好，弄得很邈邈，讲究的就是切之前刀子上蘸点儿水，一刀切下来，糕平刀净，而且分量一点儿不差（和后来张秉贵师傅卖糖“一把准”的意思一样）。卖羊头肉，更是得讲究刀工，过去竹枝词说：十月燕京冷朔风，羊头上市味无穷，盐花撒得如雪飞，薄薄切成与纸同。那切得纸一样薄的羊头肉，真得是功夫才行。粉碎“四人帮”之后的八十年代初，断档多年个体经营的传统小吃又恢复了，在虎坊桥南原23路终点站，摆出卖羊头肉的一个摊子，挂着“白水羊头李家”的牌子，一位老头，切——其实准确应该叫片，片得那羊头肉真的是飞快，刷刷飞出的肉片跟纸一样的薄。每天下午五点钟左右，摊子摆出来，正是下班放学时间，围着观看的人很多，老头刀上的功夫，跟表演一样，让老头卖的羊头肉不胫而走。

八根绳，说的是拴起一副挑子，就能够走街串巷了，入门简单，便很快普及，成了当时居住在牛

街贫苦回民的一种生存方式。所以，最早北京小吃是摊子，是走街串巷的吆喝着卖，有了门脸儿，有了门框胡同的小吃街，都是后来民国之初的事了。

回民自身的干净，讲究卫生，更是当时强于汉人的方面，赢得了人们的放心和信任。过去老北京人买东西，经常会嘱咐我们孩子：买清真的呀，不是清真的不要啊！在某种程度上，清真和卫生对仗工整，成了卫生的代名词。

北京小吃，就是这样在岁月的变迁中慢慢地蔓延开来，不仅深入寻常百姓之中，也打进红墙之内的宫廷，成为御膳单的内容之一。可以这样说，北京的名小吃，现在还在活跃着的爆肚冯、羊头马、年糕杨、馅饼周、奶酪魏、豆腐脑白……几乎全是回民创制的。民国时期和建国初期，北京最有名的小吃一条街——大栅栏里的门框胡同，有很多来自牛街的回民。有统计说，那时候全北京卖小吃的一半以上，都是来自牛街。开在天桥的爆肚满的掌柜石昆生，就是牛街清真寺里的阿訇石昆宾的大哥。北京小吃，真的是树连树，根连根，打断了骨头连着筋，和牛街，和清真，分也分不开。

这样一捋根儿，会发现北京小吃，即使现在有些落伍，还真是不可小视的，它的根很深呢。懂得了它的历史，才好珍惜它，挖掘并发扬它的传统优

势。同时，也才会体味到，别看北京古老，真正属于北京自己的东西，除了藏在周口店的北京猿人的头盖骨，其实并不多，基本都是从外面传进来的，有了开放的姿态和心理，才有北京的小吃，也才能够形成北京的性格。

喝豆汁儿 / 韩少华 /

记得前年去拜望胡絮青先生，言笑间佐不过些居家过日子的常情常事，也不免说起旧时京里小吃，如焦圈儿、薄脆、吊炉马蹄儿烧饼之类，当然也少不了豆汁儿。

“不喝豆汁儿，算不上北京人。”絮老说着，竟敛了敛笑容，“几回家里来了洋先生，东洋的西洋的全有，我就备了豆汁儿款待他们。心想各位没有一个不以热爱北京，敬重老舍自嘲的，那就尝尝这个，验验各位的诚心得了一——老舍可是最好喝豆汁儿了……”

说罢，老人竟屏住了漾到嘴边儿上的笑意。

接着说的诸如“焦圈儿”又叫“油炸鬼”，跟“薄脆”都吃的是个火候，以及“马蹄儿烧饼两层皮”，不是吊炉烤的不鼓肚儿，夹上焦圈儿算“一套儿”的话题，我虽生也者晚，倒还搭得一两句茬儿。而如今，这些东西即便弄到了，焦圈儿不焦，薄脆既不薄且不脆，“马蹄儿烧饼”也不鼓肚儿的情形却常见，则与老人同感。

关于豆汁儿，絮老却并没再多说什么。

转年夏景天儿，陪絮青先生及舒乙学兄等家里人，去京西八宝山为老舍先生灵盒拂尘。在灵堂阶

下，又听胡先生说起几位健在的老友，说起冰心先生，还随说随叮嘱我：“从文藻去世，她是难免有些寂寞的，你得空儿倒该去陪她说说话儿……”

入秋之后，去拜望了冰心先生，还带去了一些麻豆腐。

冰心先生本属闽籍，虽自少年即随父入京就学，但如麻豆腐之类京味儿食品能否入口，我却说不大准，就连同是久居京里的臧克家先生，也曾一听“豆汁儿”就忙皱眉的；而这“麻豆腐”，正是豆汁儿的浓缩物。

北京土著人士大部知道，所谓豆汁儿，麻豆腐，纯属下脚料，甚或称之为“废料”也没什么大不可。那原是制粉丝、粉皮儿的剩余物，麻豆腐即湿豆渣，而豆汁儿，即豆泔水罢了，早年大凡开粉坊的，总兼设猪圈，以渣及泔水饲饮之，则肥猪满圈，作坊主也易饱其囊。此种经营体制，实属两利。而外乡人或许望文生义，把“豆汁儿”误认为“豆浆”，忖度着该是宜甜宜淡的呢，殊不知才舀到碗里，还没沾沾唇，就不得不屏气蹙额了。有扔下钱转身就走的，也有不甘心而憋下口气只咂了半口，终不免逃去的。事后多连呼“上当”，甚至说“北京人怎就偏爱喝馊泔水”云云。

本来于美食家那里，总讲个色、香、味，而麻

豆腐也罢，豆汁儿也罢，却无一可取。

先说色，虽系绿豆为原料，却了无碧痕；一瓢在手，满目生“灰”，没点儿缘分是谈不上什么悦目勾涎的，在视觉上先就掉了价儿。

次说香，因是经过焐沤或口酝酿的，故只可叫做一个馊。当年朝阳门内甫小街儿跟大方家胡同东北角儿开着一家豆汁儿铺，老邻居老顾客戏呼之为“馊半街”，没点儿根基的熏也熏跑了。

再说味，既以“馊”为先导，那味可就不只寻常的“酸”了。比如醋，无论米醋或熏醋，临汾醋或镇江醋，都酸得诱人。而这豆汁儿的酸却继馊之后完成着“泔水”的感官效应，难怪除了土生土长的北京人，能有这等口福的，少见。

记得曾对那出《豆汁记》犯过一点儿疑惑，老戏本子里说金玉奴之父金松，“乃临安丐头”。原来非京籍人士也早有对豆汁儿怀着雅量的，这跟在学问上主张“兼收并蓄”者，似乎都属难能因而可贵之列吧？其实呢，说起京里人嗜好豆汁儿，也没多少奥秘可言。中国有“饥不择食，倦不择席”的老话，西方也有“疲劳是柔软的枕头，饥饿是鲜美的酱油”一类俗语。如果联及旧时曾在东安市场摆过摊儿的“豆汁徐”家内掌柜的所说，京里兴豆汁儿多靠着老旗人的偏好，再联及八旗子弟游手好

闲，坐吃山空的背景，以及豆汁儿便宜得出奇还外带辣咸菜丝儿等缘由，那么，所谓“嗜好”或许正是“饿怕了”之故，金松虽被尊为“头儿”，可毕竟首先是“丐”。

不过，京里也有富贵人家喜好豆汁儿的。听我的老岳丈说，清末叶赫那拉族中显宦，光绪爷驾前四大军机之一的那桐那老中堂，就常打发人，有时候就是我岳丈，从金鱼胡同宅里，捧着小砂锅儿，去隆福寺打豆汁儿来喝。这倒让人想起荣国府里，自贾母以下，那么多人都爱吃刘姥姥进献的瓜儿菜儿的情形来了。那自是膏肥脍腻之余，在口味上的某种调剂而已，或如俗话说说的，为的是“去去大肠油”，跟“饿怕了”是毫不相及的；至于穷旗人所谓“偏好”云云，似乎也不大说得上，倒让人疑为婉饰之词。

江米甑糕 / 郑启五 /

飞离西安的航班是上午十点的，我一觉醒来才想到几天来跑景点见缝插针，顾玩不顾吃，好几顿都是在旅行车上胡乱填食，西安一趟居然连关中美食都不曾沾唇，“不虚此行”又何以说得出口。吃向来是旅游的重要组成，特别是风味小吃！于是飞身下床，风风火火找吃的去！天刚大亮，空荡荡的公共汽车高速往来，我在宜人的晨风中穿大街走小巷，不一会儿就迎来了小吃一条街。坠入如此“美食长廊”，最想一味一味地品尝下去，大快朵颐！无奈心有航班倒计时，失去了宽松就影响了胃口，充其量只能认真地解决一两种。

东走走，西瞧瞧，最后把目光停在了最看不懂的“清真江米甑糕”和“麻花油茶”，“清真”二字不但亮在了招牌上，也体现在了卖糕老汉头上那顶白布帽的款式。不过此时此刻回族白布帽给我更多的是一种洁净的感觉，于是就先糕后茶。身为旅游大市的西安，薄膜袋“一夫当关”，成为快餐与小吃卫生服务的主帅。具体做法是把薄膜袋严实的地套在碗的里外，汤粥也好，面食也罢，盛它一碗，待顾客吃完，薄膜袋连同残汤剩菜和木筷一次性处理之。而那口碗套上新的薄膜袋，又迎接新的顾

客。这种做法有得有失，但在缺水的街区不乏为应急的中策。我就是在套着薄膜袋的小瓷碗里领略“江米甑糕”的风味。卖糕老汉操着一把小铲刀，从一个包着严实的大木桶里，挖出一坨冒着热气的软糯糕体，刮入碗内，于是空气中便有了几丝淡淡的甜香。

连观察带品尝，我很快就判断出“江米甑糕”的三大构成：表层是枣泥，主体是糯米饭，但由于蒸得烂熟，饭粒几乎都化为糕状，另还有颗颗硕大的芸豆埋伏其间。我在心里戏称其为“三宝饭”，权当“八宝饭”精兵简政后的和盘托出。总体口感不错，甜而不腻，香软适宜，且经济实惠，称得上是中式快餐中一员精悍的老兵。难怪乎一同享用的不是背着书包的，就是夹着公文包的，相形之下，倒显得我这个无包之人有点单薄了。一小碗下肚就有了饱的感觉，只好对着还来不及下手的“麻花油茶”望而兴叹。

回家后查了《现代汉语词典》，略微吃惊地发现有关“江米”的标准词条居然有三：除了“江米”，还有“江米纸”“江米酒”，可见广为人用，自己却一无所知。看来美食家并非单凭嘴巴吃出来的，还得“君子动口又动书”。“江米”，糯米也；“江米纸”即“糯米纸”；不过“江米

酒”不是糯米酒，而是味道甘甜酒味幽香的“酒酿”，这可是另一款开胃的小吃。“甑”为“古代炊具，底部有许多小孔，放在鬲上蒸食物”。而“甑子”释为“蒸米饭等的用具，略像木桶，有屉子而无底”；字里行间烟气氤氲，看了半天没看懂，同为炊具，却让人看不出“甑”与“甑子”的区别，大凡遇上此类事，《牛津英汉双解词典》会画个小图令你一目了然的。不过反正想来想去都很像卖糕老汉那只包得严严实实的“木桶”，于是乎西安这款枣红的“江米甑糕”随之又平添了古都悠悠的色香……

开封鼓楼小吃

/ 刘晓航 /

开封旧称东京、汴梁，为七朝古都，宋人张择端的一幅《清明上河图》长卷写尽了“汴京富丽天下无”的繁华形胜。我们到开封，正值满城杨花飞。入夜，街巷渐次“灯火阑珊”，而宋城御街附近的鼓楼小吃夜市却灯火通明，热闹如白昼，正如宋代《东京繁华录》记载：“州桥夜市直至三更。”在各色小吃摊位前，各种腔调的叫卖声，锅瓢碗盏，煎炒烹炸，香味四溢，恰如一幅市井风俗画。据统计在鼓楼夜市上经营的小吃达50多种。开封小吃近千年来一直保持着品种繁多、价廉技精、素而不淡、荤而不腻、甜咸爽口、色鲜味醇的传统特色。

我们择了一家摊位落座，点了几样有北宋遗风的小吃：有开封的天下第一楼的汤包，“八宝馒头”，北宋时称“太学馒头”，以发酵面团做皮，内包“八宝”甜馅，蒸制而成，色白亮，味甜香。“瓠包”是一种回民风味小吃，将瓠瓜剁碎为馅，以羊脂、胡椒面调味，风味特异。还有一种“鸡蛋布袋”，形似团鱼，故又称“鸡蛋鳖”，现炸现吃，外酥里嫩。观其制作过程很有趣：将面团搓成长条，再切成7~8厘米长的面片，将四角稍

延长后，入油锅炸，迅速翻动，待两面鼓起呈布袋状时捞出，从一头开口，将鸡蛋液灌入，开口捏严，入油锅复炸一次，是金黄色，即可盛盘食之；最后每人又要了一小盘晶莹透明，酸辣麻香的炒凉皮，喝了店家奉送的辣糊汤，每人额上沁出了汗珠，更妙的是，离席而去，店家的一句道别话，不是北京人常说的“回见”，也不是汉口人说的“您家走好”，而是“走哩不是”，竟透出一种留恋与真诚。

漫步在鼓楼小吃夜市不觉月横中天有了凉意，恍若置身白话小说中酒楼茶肆，或“布衣小帽”的“市井人家”，犹如作了一次《清明上河图》的画中游。

葫芦头

/ 贾平凹 /

同于羊肉泡，异于羊肉泡，同者均为掰馍，异者一为羊肉，一为猪肉，猪肉又仅限于肠子。

史料载：孙思邈在长安一家专卖猪肠的小吃店吃“杂碎”，觉肠子腥味大，油腻多，问及店家，知制作不得法。随告之窍门，留药葫芦于店家调味。从此，“杂碎”一改旧味，香气四溢，顾客盈门。店家感激孙思邈，特将药葫芦高悬门首，渐渐，葫芦头取其名。

葫芦头三道制作工艺，处理肠、熬汤、泡饭。肠过十二次手续：掇，捋，刮，翻，摘，回，再掇，漂，再捋，又再捋，煮，晾，污腥油腻尽脱。熬汤必原骨砸碎，出骨油汤水乳白，下肥母鸡一只，大料花椒，八角，上元桂，大火小火汤浓而止。[左水右上大下卯]时将肠切“坡刀形”，五片六片即可，排列在掰好的馍块上，滚汤烧，三四次，加熟猪油，味精，调料水。

南方人初见葫芦头，皆大骇，以为胃不可克，勉强食之，顿觉鲜香，遂大嚼不要命。有广东人在羊城仿法炮制，味则不及。

乡俗：身弱气柔人宜多食之，日久健壮。这恐怕是和药王孙思邈有关吧。

乾县锅盔 / 贾平凹 /

关中八怪之一：烙馍像锅盖。盖为平面，盔为凸形，且硬，敲之嘭嘭，如石如铁。

一年，有少年从外婆家携锅盔回，中途下冰雹，皆蛋大，砸死许多鸡羊，少年头顶锅盔，有安全帽之功能，行十里路，身无伤损，馍无破裂。坚硬，食之却酥，没牙的老人尤其喜爱，窝窝嘴嚅嚅而动，愈嚼愈出味。

用料简单，若面粉十斤，水便四斤，碱面七钱，酵面可夏七两，冬斤半，春秋一斤。制法也简单，却必须下苦力，按季节掌握水温，先和成死面块，放在案下用木杠压，使劲压，边折边压，压匀盘倒，然后切成两块，分别加入酵面和碱水再压，再使劲压，直到人大汗淋漓，面皮光色润，用湿布盖严盘性。性起，面块分成每块一斤多重的面剂，推擀成直径七寸，厚约八分的圆饼，上鏊，三翻二转，表皮微鼓即熟。

锅盔铺里，卖主称馍不用手折，而以刀割，刀是长叶马刀，割是斜面。削割，大显大家风度。历来卖锅盔的未遭他人抢窃，刀具使一切歹人生畏，锅盔也随时能够当盾。

据乡里传，锅盔为古军人所创。极是。

谈羊杂碎 / 张贤亮 /

每看到骚人墨客介绍自己家乡风味小吃的文章，一面垂涎三尺，一面也暗觉惭愧。我的第二家乡宁夏，可说没有一样具有地方特色的菜肴，而我所偏爱的本地小吃——羊杂碎，似乎是既上不得台面又不能形诸文字的。端到台面上，人们会掩鼻而走，写成文章，徒然引美食家哂笑。然而我一直敝帚自珍，像北京人爱吃臭豆腐一样，嗜吃此物不疲。

中国人善吃，对于动物，不仅食肉啃骨，连五脏六腑也要扫得精光。《礼记》中还有古人“茹毛饮血”一说。但毕竟时代不同了，现在血虽然还饮着，毛大约已经没有人去“茹”了。所谓“羊杂碎”，即羊的内脏。心肝肺肚肠，皆切成小块，一齐倒入锅内。煮熟后，浇以羊油炸的辣子，再撒点香菜即可。制作过程极为简单，刀功火候、放入锅内的先后秩序以及佐料等等，皆无讲究。稍微费事一点的，不过是“吹面肺”。也就是说，要将面粉调成的稀糊灌进羊肺的空隙里。下锅煮熟后，羊肺就成了介乎面食与肉食之间的东西，洁白如玉。用宁夏话说，吃起来很“筋道”。

这当然是种原始的食品，和流行于西北地区

的“手抓羊肉”一样，看起来人人都会做。但是，这里面大有学问在。最原始的、最简单的、无所谓工艺规则和工艺秘诀的制作过程，而其制作出来的东西，在质量上也有天地之差。怎么会出现这么大的差别呢？我们中国人名之曰“手气”。譬如腌咸菜、泡泡菜、腌鸭蛋之类，它们的制作过程都是极为简单的，而谁都知道，各个人制作出来的味道却因人而异，有的人还搞得一团糟，简直不能入口。我在宁夏各地都吃过羊杂碎，各地各人所做的绝不相同，不像有成套工艺程序的松鼠鳜鱼，在哪个饭馆都是同样味道。这里，起作用的不是别的，就是各个人的“手气”了。“手气”，不同于摸彩和摸牌时那种带有运气意义的手气，也不在于那人是男是女，健康与否，干净与否或长得模样如何。究竟是什么，现在谁也说不清楚。说不清楚的东西，不算学问，却又比学问更高级。譬如，“营养学”“烹饪学”这些有规律可循的，是学问；“手气”，无规律可循却又实实在在起作用，就属于玄学了。

因为制作简单，全凭“手气”，羊杂碎本身就好像无话可说。但怎样吃却有文章可做。我在宾馆、招待所里吃过羊杂碎，怎么吃怎么不是滋味，觉得不管是哪家小摊上的也比这里好。仔细琢磨以

后方知道，吃羊杂碎需得吃它的氛围、食具和本人的打扮。一张油腻腻的桌子，最好是连桌子板凳都没有，蹲在黄土地上，身旁还得围着一两条狗。氛围就有了。捧的是粗糙的蓝边碗，抓着发黑的毛竹筷，就得使用这样的食具。本人呢，最好披着老羊皮袄，如果是夏天，就要穿汗渍的小褂。这样吃，才能真正吃出羊杂碎的味道和制作者的人情味来，你和制作者的“手气”甚至“灵气”就相通了。

当然，这样的行头和氛围，吃苏州的蟹黄包子或广州的凤爪，不仅很不像样子，还会食而不知其味。但对羊杂碎，还非这样吃不可。浅而言之这是“食相”，深而言之就是属于文化中的饮食方式。什么是“风味”呢？风味就在这里！如同苏轼的“大江东去”，不能让二八娇娃持牙板启朱唇来唱，非得请关东大汉引吭高歌，听起来才过瘾。

我怎么爱吃起羊杂碎的呢？其实不过是逼出来的而已。劳改和当农工的年代，肉是没我的份儿的，但凡队上宰了牲畜，我只能分得一点下水。羊牛马驴骡猪骆驼以至于狗等等，好像除了人的下水（这样说有点大不敬的味道），没有我没吃过的。说实话，对汉民来说，比较起来还是猪的下水好吃一点。不过猪的下水属于高级下水，还是没我的份儿。而羊杂碎在回民地区又是一种普通的小吃，于

是，经过一段被迫性接受过程，再逐渐适应，最后竟成为一种嗜好了。这倒和某一个人成为某一种学派的信徒的过程相同。

生活条件变了，环境变了，社会地位不同了（这里所说的不同仅指我也可享受猪的下水而言，并无其他含义），但我还是爱吃羊杂碎。遗憾的是，我再也吃不出那种完全沉浸在杂碎汤中的销魂滋味来了。现在人们爱说文化的断裂，这是不是也算一种文化的断裂在个人身上的体现呢？

这种断裂是挺痛苦的，并经常使我留恋过去的饮食方式。因而造成我在文化上时常出现某种返祖现象，就像过不几天就要跑到小摊上去吃碗羊杂碎一样，尽管那羊杂碎已经不同于过去的羊杂碎，大大的串了味了。

开封灌汤包子

/ 古清生 /

六朝古都的开封府，最辉煌也北宋，最落魄也北宋，因为金人一击把它打成了南宋。宋朝的词人，抒愁情时必拍栏杆，拍却雕栏无数，词人还往南渡，金兵大举入关，此恨千古悠悠。我读宋词，多感内中有脂粉气弥漫，读宋代科技史，始知北宋重理工。唐是失之太迟，野史家如是说。科技兴盛，工业发达，商业繁宁，北宋何有灭之天理？盖一词以蔽之，兵临城，王朝更迭，贯穿华夏五千年文明史。

我是从郑州出发去开封的，坐的火车。联系了开封宣传部、团委及旅游局，便已至午时，该操练美食科目的时候了。人不好吃，天诛地灭，我以为比其正宗说法来得正确。有关自私，确乎不能完全成立，至少人还能能为爱情牺牲自己吧。开封有两大名吃，鲤鱼焙面和灌汤包子，皆为皇家经典美食。或许是东道主未知身边坐有一民间美食家，居然没有上鲤鱼焙面，给我留有印象的是蟹黄鱼丸与灌汤包子。关于蟹黄鱼丸，我另篇讲述，此说灌汤包子。

灌汤包子，就是包子里面有汤。应该说，我是先认识武汉的四季美汤包而后结识灌汤包子的，去

开封以前，我尚不知有灌汤包子一说。席间摆谈，知为灌汤包子是皇家食品，估计灌汤包子还是在前，四季美汤包在后。皆因四季美汤包落脚大武汉，享誉武汉三镇，商业大埠，南北东西交通枢纽，占了一个好地盘。看起来包子也一样，置身于好的位置，就能声名远扬，一旦成为掌门包子，也就是世界名包了。

吃开封灌汤包子，看是一个重要的过程。灌汤包子皮薄，洁白如景德镇细瓷，有透明之感。包子上有精工捏制褶皱32道，均匀得不行。搁在白瓷盘上看，灌汤包子似白菊，抬箸夹起来，悬如灯笼。这个唯美主义的赏析过程，不可或缺。吃之，内有肉馅，底层有鲜汤。唯要记住，吃灌汤包子注意抄底，横中一吃，未及将汤汁吸纳，其汤就顺着筷子流至手上，抬腕吸之，汤沿臂而流，可及背心。吃灌汤包子烫着背心，在理论上是存在的。所以，吃灌汤子必须全神贯注，一心在吃，不可旁顾。

灌汤包子有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。吃灌汤包子，汤的存在列第一位，肉馅次之，面皮次之。汤如诗歌，肉馅是为散文，面皮为小说。因为小说是什么都包容的，散文精粹一点，诗歌便就是文中

精华了。故此，吃罢灌汤包子，率先记住了汤之鲜，肉馅是近乎于汤进入味觉感观的，面皮除去嚼感，几乎可以忽略。此便是南人吃北国之体验，未知北人是否列面为第一位。

由是以吃而领悟到哲学的意境，在我们人界，心灵美是为重要，设若内容与形式主义同美，当是至美境界，美人与霓裳相得益彰，造化万千世界，恰给了人间恒久记忆，不可以分离的。诚然，灌汤包子是精致主义的，如同宋词的精细化写作，它已然脱离了民间的粗鄙化牛饮，显然是与翰林院为同宗，翰林院便也就类同今时的社科院文学研究所吧。

吃罢灌汤包子，再游览开封城的山陕甘会馆、铁塔、龙亭和清明上河园。铁塔实为琉璃塔，甚是精湛，美食美景美人，与古城开封同在。

我爱喝稀粥

/ 王 蒙 /

在我的祖籍河北省南皮县，和河北的其他许多地区一样，人们差不多顿顿饭都要喝稀粥。甚至在米饭炒菜之后，按道理是应该喝点汤的，我们河北人也常常是喝粥。

家乡人最常喝的是“黏粥”，即玉米面或玉米子熬的糊糊。乡亲们称这种粥为“嚓（音ca）”，他们说“嚓锅黏粥”，而不说什么“熬一锅粥”。新下来的玉米，有时候加上红薯，饭后喝上两碗，一可以补足尚未完全充实饱满的胃，二可以提供进餐时需要摄入的水分（那时候我们进餐的时候可没有什么饮料啊——没有啤酒可乐，也没有冰水矿泉水），三可以替代水果甜食冰激凌，为一顿饭收收尾，作作总结，把嘴里的咸、腥、油腻、酸、辣（如果有的话）味去一去，为一顿饭打上句号。

喝稀粥的时候一般总要就一点老腌萝卜之类的咸菜。咸稀与稀粥是互相提味、互相促进、相得益彰的，这一点无须多说。吃惯了这种搭配，即使吃白米粥、糯米粥、牛奶麦片粥、燕窝粥、海鲜粥，如我后来有幸吃过的那样，也常常不能忘情于老腌萝卜、云南大头菜或者四川榨菜；还有“天源酱园”“六必居”、保定“春不老”的名牌特制酱

菜，咸菜也是不断发展丰富提高的，常吃稀粥咸菜也罢，食者是完全用不着气馁的。

也有属于甜点性质的粥：赤豆汤、八宝莲子粥、板栗、杏仁、花生做的羹食，等等。就不就咸菜，则无一定之规了。

粥喝得多、喝得久了，自然也就有了感情。粥好消化，一有病就想喝粥，特别是大米粥。新鲜的大米的香味似乎意味着一种疗养，一种悠闲，一种软弱中的平静，一种心平气和的对于恢复健康的期待和信心。新鲜的米粥的香味似乎意味着对于病弱的肠胃的抚慰和温存。干脆说，大米粥本身就传递着一种伤感的温馨，一种童年的回忆，一种对于人类的幼小和软弱的理解和同情，一种和平及与世无争的善良退让。大米粥还是一种药，能去瘟毒，补元气，舒肝养脾，安神止惊，防风败火，寡欲清心。大鱼大肉大虾大蛋糕大曲老窖都有令人起腻，令人吃不消的时候，然而大米粥经得住考验而永存。

另一种最常喝的粥就是“黏粥”了。捧起大粗碗，“吸溜吸溜”吸吮着玉米面擦的稠稠糊糊、热热烫烫的黏粥，真有一种与大地同在、与庄稼汉同呼吸、与颗颗粮食相交融的踏实清明。玉米粥使人变得淳朴，变得实在，玉米粥甚至给人一种艰苦奋

斗、先天下之忧而忧、后天下之乐而乐的乡土意识、忧患意识、安贫乐道随遇而安人不堪其忧我也不改其乐的意识。玉米粥会叫人想到贫穷困难，此话不假，笔者在三年困难时期就有过一天只喝两顿粥的经验，玉米粥拼命喝，喝得肚子里咣里咣当，喝得两眼发直。正因为如此，笔者才由衷欢呼十一届三中全会以来改革开放、繁荣经济、人民生活提高的有目共睹的伟大成绩。同时，玉米食品又是和营养学、现代化、生活选择的多样化联系在一起的。例如，在那个一些小子认为月亮都要比中国的圆的美国，炸玉米片、崩玉米花都是深受欢迎的大众食品，少量的玉米糊糊也可以作为配菜与主菜一道上台盘，为西式大菜增色添香。近年来，国内的玉米方便改良食品也方兴未艾起来。呜呼，吾乡之玉米粥也，且莫以其廉价简陋而弃之，山重水复疑无路，柳暗花明又一村，它的生命力还远大着呢！

至于每年农历腊月初八北方农村普遍熬制的“腊八粥”，窃以为那是粥中之王，是粥之集大成者。谚曰：“谁家的烟囱先冒烟，谁家的粮食堆成尖。”是故，到了腊八这一天，家家起五更熬腊八粥。腊八粥兼收并蓄，来者不拒，凡大米小米糯米黑米紫米黍米（又称黄米，似小米而粒略大、性黏者也）鸡头米薏仁米高粱米，赤豆芸豆绿豆江豆

花生豆，板栗核桃仁小枣大枣葡萄干瓜果脯杏杜莲子以及其他等等，均融汇于一锅之中，熬制时已是满室的温暖芬芳，入口时则生天下粮食干果尽入吾粥，万物皆备于我之乐，喝下去舒舒服服、顺顺当当、饱饱满满，真能启发一点重农爱农思农之心。说下大天来，我们十多亿人口中的八九亿是在农村呀，忘了这一点可就是忘了本，忘了自己是老几喽。

闽粤膳食中有一批很高级的粥，内置肉糜、海鲜、变蛋乃至燕窝鱼翅，食之生富贵感营养感多味感南国感，食之如接触一位戴满首饰的贵妇，心向往之赞之叹之而终不觉亲近。这大概反映了我土包子的那一面吧。

当然，不是说稀粥至上，随着生活水平的提高，眼界的开阔，我们的餐桌上理应增添许多新鲜的、富有营养的饮食，饮食习惯上的保守是不足取的。其实讲到吃东西我是很能接受新鲜事物包括各种东洋西洋土著乃至特异食品的。诸如日本之生鱼片、美国之生牛肉、法国之各色（包括发绿发黑发臭者）计司（乳酪）、俄罗斯之生鱼子、伊斯兰国家之各种羊肉羊脂、我国白族喜吃之生猪肝生猪皮以及生蚝生贝、桂皮味之冰激凌苹果派、各种冷饮热饮天然人工含酒精含咖啡因或不含这些玩艺之液

体食品，均在在下小小胃口的受用之列。这一点使我深觉自豪，这一点使我时而自吹自擂：鄙人口味，就是富有开放性兼容性嘛。我喜欢尝试新经验，包括吃喝，这样，活得不是更有滋味吗？对于身体健康不是更有利吗？

但是，我对稀粥咸菜似乎仍然有特殊的感情。当连续的宴请使肠胃不胜负担的时候，当过多的海鲜使我这个北方人嘴上长泡、身上起荨麻疹的时候，当一种特异的饮食失去了最初的刺激和吸引力、终于使我觉得吃不消的时候，当国外的访问生活使我的肠胃不得安宁的时候，我会向往稀粥咸菜，我会提出“喝碗粥吧”的申请，我会因看到榨菜丝、雪里蕻、酱苕菜，闻到米粥香味而欢呼雀跃，因吃到了稀粥咸菜而熨帖平安。不论是什么山珍海味，不论是什么美酒佳肴，不论走到哪个地方，在不断尝试新经验，补充新营养的同时，我都不会忘记稀粥咸菜，我都不会忘记我的先人、我的过去、我的生活方式，以及那哺育我的山川大地和淳朴的人民。我相信我们都会吃得更美好、更丰富、更营养、更文明、更快乐。

兰州拉面 / 古清生 /

窗外是沉落的夕阳，夕晖照耀在沿路的河流上，这条河叫湟水，在西宁去青海湖之间有一个湟源县，它是在那边汇集无数的支流下来的。古代的西宁还就叫湟中，现在的湟中却是另一个城市了。湟水也是昌耀表现最丰富的一条河，但《慈航》写的应该是黄河。

到了兰州，我住在新闻大厦。

兰州最有名的去处便是夜市，这个夜市离黄河铁桥不远，而这座黄河铁桥也快一百年了，颇像《廊桥遗梦》中的那座廊桥。此时明亮的月亮贴在蓝天最高的圆顶上，夜市也是一片灯火辉煌，街上的人拖着长长的影子移动，不知道为什么，兰州总是给我一个巨大的玻璃蒙古包的感觉。夜市是小吃夜市，仿佛是全体西域人民都到这里来品尝西部完全风味。它确实好，坐在小吃摊前，晚风柔凉地在后面轻轻吹拂，炉火温温地在前面给暖，吃着并且喝着，汗就悄悄地出来了，晚风就把它带走了。间或也好像能听到黄河的涛声。

夜市以清真为主，兰州拉面算此地为最正宗的一味了。兰州拉面，一块七一碗，全兰州城统一价，我通常是要双份牛肉的，付双份牛肉的钱。兰

州拉面我这一回是作了彻底的考证。兰州拉面的历史已经有八十五年，正宗的兰州牛肉拉面，是回族人马保子于1915年始创的。当时马保子家境贫寒，为生活所迫，他在家里制成了热锅牛肉面，肩挑着在城里沿街叫卖。后来，他又把煮过牛、羊肝的汤兑入牛肉面，其香扑鼻，大家都喜欢他的牛肉面，他突出一个清字。接着他开了自己的店，不用沿街叫卖了，就想着推出免费的“进店一碗汤”，客人进得门来，伙计就马上端上一碗香热的牛肉汤请客人喝，爽且醒胃。马保子的清汤牛肉面名气大振，马保子经营到1925年，由其子马杰三接管经营。马杰三继续在清字上下功夫，不断改进牛肉拉面，直到后来名震各方，被赠与“闻香下马，知味停车”的称誉。识别兰州拉面的正宗与否，要一看有没有进店免费一碗汤，正宗必有汤赠，那牛羊肝的汤是明目的，西域人多目光如炬，显然与喝此汤有关；二看牛肉拉面的汤是否清，汤浊就不是正宗的了。……久之，似也没有人管它正宗与否，生意这么好，我估计兰州一碗拉面，足可以消费掉甘肃生产的麦子。而且我可以判定，20世纪以前的烧烤时代可能在21世纪开始终结，饮食文化进入一个全新的水煮时代。

我要了一个煮羊头。这种煮羊头肉板上一字排

开，“羊”视眈眈地看着来者，就有一些沧桑。我让摊主在烤炉上烤了，要了五泉啤酒，就着月亮开始喝起来。羊头也似水土流失过甚的山头，肉是不多的，惟地壳般的头骨隆起。羊头周边的肉吃罢，摊主就主动伸手要过羊头，搁肉板上，执起小钢斧咔嚓一下，羊头被一分为二，摊主朝内撒了五香粉和盐，极诚地说道，这才算开始吃羊头。原来是，吃羊脑。就又吃起来，喝起来，猛然发现，果然是羊头要劈开了好吃。以前我还认为，羊头一定是脸上的肉好吃呢，因为脸是经风雨见世面了的，它是有韧性的，也是叫做容貌的部位，却不曾想到还是思想的部位味道更好。哦，我算是上了杨争光的当，他是在《棺材铺》里写的羊头。

因为拉面，因为羊头，因为杂碎什么的汤水……我喜欢兰州这座城市。

第二辑 南城巷深

狮子头

/ 梁实秋 /

狮子头，扬州名菜。大概是取其形似，而又相当大，故名。北方饭庄称之为四喜丸子，因为一盘四个。北方作法不及扬州狮子头远甚。

我的同学王化成先生，扬州人，幼失恃，赖姑氏扶养成成人，姑善烹调，化成耳濡目染，亦通调和鼎鼎之道。化成官外交部多年，后外放葡萄牙公使历时甚久，终于任上。他公余之暇，常亲操刀俎，以娱嘉宾。狮子头为其拿手杰作之一，曾以制作方法见告。

狮子头人人会作，巧妙各有不同。化成教我的方法是这样的——

首先取材要精。细嫩猪肉一大块，七分瘦三分肥，不可有些许筋络纠结于其间。切割之际最要注意，不可切得七歪八斜，亦不可剁成碎泥，其秘诀是“多切少斩”。挨着刀切成碎丁，越碎越好，然后略为斩剁。

次一步骤也很重要。肉里不羸芡粉，容易碎散；加了芡粉，黏糊糊的不是味道。所以调好芡粉要抹在两个手掌上，然后捏搓肉末成四个丸子，这样丸子外表便自然糊上了一层芡粉，而里面没有。把丸子微微按扁，下油锅炸，以丸子表面紧绷微黄

为度。

再下一步是蒸。碗里先放一层转刀块冬笋垫底，再不然就横切黄芽白作墩形数个也好。把炸过的丸子轻轻放在碗里，大火蒸一个钟头以上。揭开锅盖一看，浮着满碗的油，用大匙把油撇去，或用大吸管吸去，使碗里不见一滴油。

这样的狮子头，不能用筷子夹，要用羹匙舀，其嫩有如豆腐。肉里要加葱汁、姜汁、盐。愿意加海参、虾仁、荸荠、香蕈，各随其便，不过也要切碎。

狮子头是雅舍食谱中重要的一色。最能欣赏的是当年在北碚的编译馆同仁萧毅武先生，他初学英语，称之为“莱阳海带”，见之辄眉飞色舞。化成客死异乡，墓木早拱矣，思之恍然！

螺 蛳

/ 郑逸梅 /

家肴隽洁，螺蛳虽一二簋已足适口充畅。不必一食前方丈为贵也。迭日荆人烹制螺蛳，盖荆人与予有同嗜焉。螺蛳，亦称蛳螺。为动物之有旋线硬壳，其体可以宛转藏伏者。大者曰田螺，小者曰螺蛳。于兹初春时节，为应时鲜品，过此则未免有水蛭寄生，日孕软壳胎螺甚多，殊不相宜也。

螺蛳为平民化食物，每斤只百数十文。小菜所购者，大都已去其尾壳，不可多隔时日，多隔时日即死，然进啖时少较剪之烦，得朵颐之快，亦有足取者。

是物产于水田中，繁殖异常。农民可涉足水田中摸取之，盈筐满担，载以入市。我人购之归，以清水浸之，俾去泥滓，烹以油酒酱油，火候必须相当，否则过犹不及，食取其肉均甚艰涩也。或调味后，置于饭镬之上蒸之，亦熟，有稍和糟汁者，尤为香烈而美。

友人陶孝初，述其表叔朱颂华在乡教读，家贫甚，又自膳，每日晓起，至溪边摸螺蛳，为佐膳之品。久之，乡人笑指为摸螺蛳先生。孝初之父戏赠以诗曰：“晓风柳岸步迟迟，手执筠筐向水湄。笑煞渔家小姑娘，先生也学摸螺蛳。”诗出，一时传

为笑柄。

江湖卖艺，以诙谐说唱为业者，必须舌滴翻澜，滔滔不绝为止，若一迟钝，便不动听，故术语称迟钝曰：“吃螺蛳。”

曩岁，倭卒犯沪，予与居停但始，俱以家在战区，仓皇出走。予寄寓辛家花园，但氏暂赁屋于静安寺路安乐坊居停家。群居谈笑，籍以消磨，其时适在春初，螺蛳充斥，我伎日以螺蛳为下酒物，而殷明女士嗜之尤甚，能啖螺蛳尽一器，至今回忆，此景此情，犹在目前也。

长江浪阔鮰鱼美

/ 碧 野 /

在湖北荆州地区的长江南岸，有连成一串的三座县城：松滋、公安和石首。石首县有一座临江的笔架山形酷似笔架，林木葱茏，有如一块碧玉。鱼类也喜欢美丽的环境，笔架山投影大江中，妩媚多姿，尤为鮰鱼所喜爱。

在石首以下的一段江流，曲折回旋，为长江的“九曲回肠”。鮰鱼爱在急流中游动，逆水游到石首笔架山脚下产卵。因此鮰鱼多产于石首。

石首的鮰鱼闻名于世。县城沿江一带，渔民处处放有滚钩渔网，专门捕捉鮰鱼。

1980年春，我到石首县，第一顿饭就很有口福吃到了鮰鱼。吃鮰鱼，在我说来，还是头一次，真是感到福分不浅。

鮰鱼也呈黄黑，有玉石琥珀光，无鳞，给人一种半透明感。少刺，肉细，味鲜，嫩如脂，入口即化，清炖鱼汤，乳白色，鲜嫩无比。

不论是吃鮰鱼块，还是喝鮰鱼汤，如果能以邻县松滋出产的名酒“白云边”佐餐，再美也没有的了。唐朝大诗人李白游洞庭，夜泊松滋湖口，举杯吟诗：“且就洞庭赊月色，将船买酒白云边。”饮美酒，吃鮰鱼，当是人生一大乐事。

更为珍贵的是鮰鱼的鱼肚。宴席上的珍馐鱼肚，就是取之于鮰鱼的。石首的鮰鱼，一般卖鱼不卖鱼肚，因为鱼肚价值昂贵。石首的鮰鱼鱼肚形似笔架，这可能是受到笔架山生态的影响，大自然的灵气感应到鮰鱼身上，简直像是美丽的神话，巧极了。石首鮰鱼鱼肚切片烹调，白如雪花，嫩如春芽，粘而不腻，鲜美甘甜。吃石首鮰鱼鱼肚，真是平添活力，精神清爽。

松滋矿产丰富，我把她比作金子，叫她做金松滋；公安是白棉之乡，我把她比作银子，叫她做银公安；石首笔架山照影长江，幽绿澄碧，鮰鱼游于江中，鲜亮明洁，我把她比作玉石，叫她做玉石首。石首鮰鱼活鲜鲜，游于大江急流中，不是天生的无数美玉吗！

临离开石首县的时候，我去郊区参观了鱼类养殖。年轻科学家告诉我说，他们正在试验鮰鱼的养殖。据说，这些鮰鱼喜食螺蛳和红蚯蚓。只要它们产卵，育成鱼苗，就可以推广繁殖。现在，我离开石首县已经五年了，不知人工饲养鮰鱼获得成功否。如果池塘养殖鮰鱼成功，那么长江“九曲回肠”就成了鮰鱼的天国乐园，石首沿岸就可以省去滚钩渔网了。

长江浩浩荡荡，鮰鱼争相戏水。我放声歌

唱：“长江浪阔鮰鱼美！”

吃河豚

/ 叶至诚 /

妻子，江阴人，我算是江阴的女婿。

河豚，江阴名产之一，我与河豚却可谓缘浅。

于吃，我有个原则：凡遇没有吃过的东西，必定先尝它一尝。喜欢的，就此在我的食谱里添了一种口味；反之，从此不吃，毫不可惜。也有人不是惯用的食物拒绝进口，吃路很窄，白白失去了许多吃的乐趣，太吃亏了。

河豚的鲜美与可怕，久负盛名。诗人兼散文家忆明珠且写了诱人的《河豚记》，登在《雨花》上，引得北地一班文友，口水共汗水齐下，食欲与冒险欲俱生；来到江苏，定要他请吃河豚，亲自拼个一死。

吃河豚，有时令。东坡居士诗云：“蒹蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”春来春去的两个多月，方才有河豚应时，过了这个季节，再也无处寻觅。我在锡剧团任编剧的末了几年，年年都去江阴华西大队深入生活。只是年年过了春节，等大家忙完全团工作规划、编导组工作规划，自己制定了创作计划，总在五月下旬。到得江阴，麦子已待开镰，想吃河豚，为时晚矣。有一年，我存心早去。偏偏，这年河豚刚一上网，接连毒死了几个好之

者，县政府严令禁售，仍旧无缘和它相识。每有人夸耀“河豚是他平生吃过的第一美味”，甚至“打耳光也不肯丢手”；或有人讲述吃了河豚的恐惧，“傍晚去敲药铺的大门”，甚至“几乎想用粪汁……”我都插不上一言半语，洗耳恭听而已。自愧是江阴的女婿。

直至大前年，我总算有机会尝到了河豚的滋味。

那一回，妻子为剧团的事情到家乡去。走了两天，来个长途，问我：有人请吃河豚，去是不去？我本系“太太万岁”，何况有河豚吃，立即回答说：“去。”

吃处是江阴一家著名的老饭店。据说，烧河豚的高手，非但破肚、冲洗都必须亲自动手，而且在下锅之前，要把肚里取出来的内脏、头上取下來的眼睛，——点清：烧多少条河豚，要有多少副内脏，多少对眼睛，然后扔掉，以保万无一失。这家著名老店，挂牌出售河豚，当然持有高手，所谓：“没有金刚钻，不揽瓷器活。”主人让我和妻子只管放心，我们其实并不紧张。

我只道吃河豚就是吃河豚，至多配几个冷盘作为下酒菜。岂知不然。河豚乃是一桌酒席里的一道压轴菜。等到肚里填满了许多美味佳肴，这位姗姗

来迟的主角方才出场。老实说，这时候已经酒足菜饱，不想再吃什么。然而，岂能辜负了鼎鼎大名的主角，口称“专程为它来的”，欣然举筷。主人殷勤教我们夫妇：“河豚皮上有刺，要把皮翻转来卷在里边，然后送进嘴里。”

如法炮制，卷了一块。

一尝，只觉得味如肥肉，而且盐放多了，甚咸，与陆文夫《美食家》里关于“后上桌的菜肴要越来越淡”的论述，反其道而行之。抿了抿，舌头上麻麻的，仍旧感到有刺。这种麻麻的感觉可算异味，并不怎么鲜美，也没有因此引出恐惧。唯恐像猪八戒吃人参果那样，没有品出真滋味；二度举筷，再尝三尝，感觉依旧，心里于是做出判断，比与河豚先后上市的鲑鱼、刀鱼差多了。见主人和陪客们吃得眉飞色舞，不免有点奇怪。主人问我：“鲜吧？”我只得回答：“鲜。”然而，却把筷子搁了起来。

我把唯一一次吃河豚的经验，说给河豚爱好者听。有人说：“你吃的那次佐料没有放对。”有人说：“你那是冰箱里拿出来货色，完全失去了原味。”于是，我想有机会再吃一次河豚。

诉诸忆明珠，他正色道：“哎呀，这是说不得的呀！”忆公每年必吃河豚，料想也尝到过跟我那

次相似的滋味，只是跟那天的主人和陪客们一样，不说罢了。于是，我想再吃一次河豚的兴趣，大大打了个折扣。

鲇鱼之酌 / 李 耕 /

遇何君于泸西河畔一古老小镇，便入他开的一爿小酒店。酒店生意清淡，无一客人。酒店木楼傍河，一半伸入河上，我便在靠河的木栅栏边入座。见吊脚楼下，吊有若干半沉浸于水的鱼篓，让人感觉自己若浮于一木船之上，问之，知篓中皆鱼，又以鲇鱼最多。何君曾有“鲇鱼豆腐”之约，今日入何君酒店，似可品尝何君酒店的名肴鲇鱼豆腐了。其实，在江南山乡，鲇鱼何处不有，豆腐何处不有，看这位因喜读诗而与之相识的朋友，于此平常鲇鱼平常豆腐，能做出何样的一种味道来。

约半小时，何君端出鲇鱼豆腐一钵，陶盖未揭，鱼香味已从盖的隙缝随雾气袅袅透出。何君为我斟一盅泸溪白酒，将陶盖揭开，自己并不举箸，而是静坐于侧，看我细细品味起来。与目光接触，青葱黄姜，红椒紫蒜，灰鱼沸汤，加上豆腐的白，五彩缤纷，其色诱人。方形鱼块，方形豆腐，或大或小的方形葱姜椒蒜，既有节奏感，又呈现一种结构美，真也让人因其熨帖而舒服、喜欢，但试箸人口或舀汤而尝之，只觉其味平常，与往日在他处吃过的并无多大异趣。

何君问：如何？

我答：平常！

何君略略一笑，曰：你细嚼之啖之便知，此鲇鱼刚从泸溪活水中取出，泸溪水甜，鲇鱼自然鲜嫩，此乃一味也。豆腐系泸溪河水浸豆泡浆，矿物质多，点浆又用石膏，不老不涩，营养特丰，此又是一味也。其三，姜蒜葱椒，皆用尿粪施肥，无化肥农药之虞。料酒是泸溪水酿的，泥钵是泸溪的土烧制的，火炭也是泸溪木炭窑出的，其鱼其水其土其配料豆腐，皆出自泸溪乡土，可谓天下之独有也。

我一听，味腺在舌的周边蠢动，味觉骤然勃起，于是，味的情绪味的欲求，全部投入这钵鲇鱼豆腐之中。

酒过三盏，鱼已食半，饱嗝冲喉，似也有了些许醉意。

何君问：如何？

我答：食鱼，比之其他地方的鲇鱼豆腐，大味相同，小味相异。我看，泸溪鲇鱼豆腐之珍且贵，大概就在这“小异”二字上。大同小异，异于异方之味，其异，便在这泸溪之鲇鱼豆腐的鲜也罢，嫩也罢，香也罢，或你所说的不腻不重、辛辣而不伤舌也罢，皆在这泸溪鲇鱼豆腐具有泸溪之乡土味也。

何君说：甚是。天时地利人和，取乡土之特色

而出其“小异”，圆方默契（后来我才知“圆方默契”为禅家语。圆乃大同，方是小异，默契相融，乾坤祥和），当为人世之幸，也为人世之难为也。

我说：世界级的，都是具有地方特色的，这鲇鱼豆腐，已具备此种品格，若一旦博览于世界，当属名著“红楼”，“梁祝”或茅台酒了。

何君一笑：你，这是在谈文学。

此时，何君将半钵鲇鱼豆腐，加热于泥炉炭火之上，说：这半钵，热后可再嚼些许。

我说：已饱矣醉也，量有限啊！

何君说：此种鲇鱼豆腐又用此种烹焖之法，自汉至今，代代相传，而得真传者，本小酒店也。此物除有独特的色香味型之外，还有一种气韵，内寒者可驱寒，虚火者可泻火。

我说：这要用性能，也算一味了。

何君不语，将沸腾着的半钵鲇鱼豆腐端上，并为之斟酒一盅：其实，有一味不在钵中。

我惊异：不在钵中？

何君说：在木栅栏窗外，可边嚼边看。

我呷了一口酒向木栅外看去，悠悠白云，徘徊且踟躅，似难舍这蓝山之森森莽莽，又见白鹭一行，洗净人世俗尘，轻盈飞翔，并将自己倩影，印在碧青的泸溪水中，而水上的几只渔舟，或横或

竖，无羁无绊，欲醒欲睡；再见河的滩岸的青青草上有二三红衣少女，以蝶的窈窕向渡口走去。

何君问：如何？

我答：此景此画，为吴道于墨线，林风眠彩粉，八大、石涛或李苦禅之水墨，毕加索、赵无极之油彩所难为也。这一味，更是别处的鲇鱼豆腐所无的。似可称之为山水味。

何君说：还有一味。乾隆皇帝微服访江南，便在这古镇一小酒店品味过泸溪鲇鱼豆腐，且吃后赞不绝口，并题诗一首于酒店墙壁。这是山水味外的又一味也，可名之曰“皇帝味道”。这便将泸溪的鲇鱼豆腐，从平民而提升为贵族品位了。

我边听边吃，食欲极佳，不一会，连鱼带汤，全倒进了肚皮。

何君问：如何？

我答：你说的，我全信，真还有点“山水味”“皇帝味”呢。只有“辛辣不伤舌”一句我不信，你看，我的舌已起泡破皮了。

何君一笑：要慢慢嚼而啖之，不可太贪。

离开小酒店时，我已醉意酩酊。

何君问：如何？

我答：老夫我，也要在壁上题诗，让我的诗与泸溪之鲇鱼豆腐，走向世界。

宋嫂鱼羹 / 车前子 /

话说北宋末年，汴梁人宋嫂爱国心切，抛下丈夫，随朝廷南迁来到了西湖，后来小叔找来了，她就和小叔在西湖里捕鱼。鱼捕少了，两人吃；鱼捕多了，卖钱。卖不掉，就做咸鱼。小叔不习惯江南天气，得了重感冒。宋嫂请不起江湖郎中，就用椒姜酒醋秘制了一碗鱼羹，小叔才喝一口，病就好了。于是作为民间偏方传入宫中，偏方名为“宋嫂鱼药”。宋高宗头脑还是不错，在他看来鱼羹就是鱼羹，要说药，宋嫂才是药。他说就叫“宋嫂鱼羹”吧，这就有了“宋嫂鱼羹”。宋嫂也随即成了老板娘。“宋嫂鱼羹”从南宋做到今天，少说也有八百年历史，宋嫂借鱼羹不朽和不老，美味使宋嫂没有成为宋姥姥。

我决定把“宋嫂鱼羹”的烧法——这个杭州机密泄露出来。宋嫂鱼羹——主料：鳊鱼1条（约重600克）。配料：熟火腿10克，熟笋25克，水发香菇25克，鸡蛋黄3个。调料：葱段25克，姜块5克（拍松），姜丝1克，胡椒粉1克，绍酒30克，酱油25克，精盐2.5克，醋25克，味精3克，清汤250克，湿淀粉30克，熟猪油50克。

烹调过程：一、将鳊鱼剖洗干净，去头，沿脊

背片成两片，去掉脊骨及腹腔，将鱼肉皮朝下放在盆中，加入葱段（10克）、姜块、绍酒（15克）、精盐（1克）稍渍后，上蒸笼用旺火蒸6分钟取出，拣去葱段、姜块，卤汁滗在碗中。把鱼肉拨碎，除去皮、骨，倒回原卤汁碗中。

二、将熟火腿、熟笋、香菇均切成1.5厘米长的细丝，鸡蛋黄打散，待用。三、将炒锅置旺火上，下入熟猪油（15克），投入葱段（15克）煸出香味，舀入清汤煮沸，拣去葱段，加入绍酒（15克）、笋丝、香菇丝。再煮沸后，将鱼肉连同原汁落锅，加入酱油、精盐（1.5克）、味精，烧沸后用湿淀粉勾薄芡，然后将鸡蛋黄液倒入锅内搅匀，待羹汁再沸时，加入醋，并洒上八成热的熟猪油（35克），起锅装盆，撒上熟火腿丝、姜丝和胡椒粉即成。

五香螺蛳与麻辣泥鳅

/ 李幼谦 /

“桃花零乱红如雨，小巷声声卖螺蛳”，好看的与好吃的一同应景，这就是江南春末夏初一道亮丽的风景。“大田薅秧沟对沟，捡个螺蛳往上丢，螺蛳晒得大咋口，情妹晒得汗长流”，这是重庆地区唱螺蛳的民歌，这里的螺蛳，只是调情的道具。“一方水土养一方人”，就因为水土不同，物产不同，人物性格也多有差异，小吃风味不同，饮食文化也就不同了。长江东西饮食文化居然有这么大的差异。

江东是水乡，靠着长江下游的浩瀚流水，沟田渠河比比皆是，所以盛产螺蛳，它好吃不好看，多生长在田里、塘里，沟里。田螺大如乒乓球，塘螺一般如指头，形如带罗纹的圆锥体，它那黑不黑，绿不绿的“房屋”，有尖尖的底，敞开的口，是螺蛳肉体进出的门洞，偶尔爬出来的这种软体动物比蜗牛还丑陋，只有细腻文雅的江南人爱吃且会吃。

吃螺蛳最美的季节是清明前后，俗话说“清明螺，赛过鹅”，高蛋白、低脂肪，那是既肥美又极富营养价值的。据中医理论，说它有“清热、通水利肠，疗目赤、黄疸、脚气、痔疮”等作用，作为饮食，却是难登大雅之堂的。

而在长江之东，大田疇秧捞着螺蛳不足奇，甩上岸的是田螺，可以做成宴席上的名菜，一道名为“田螺姑娘”的佳肴，就是在田螺里灌上肉糜做的菜。肉鲜与鱼鲜相融，非比寻常。但是数量最多的是河里、塘里、湖泊里的小螺蛳，做成的小吃，比那宴会上的大吃还好吃。

曾经吃过同事们带来的五香螺蛳，那味道三日不忘，就自己学着做，那时一买就是半篮子，先冲去泥沙，再放进水盆里泡上几天，让它们吐完污秽，再剪去后尾的尖壳，反复洗净，倒进热油锅里炒透，加入茴香、桂皮、酱油、黄酒、干辣椒、葱、糖、姜、盐……何止五香，十香都有了，然而不知哪道工序没到位，总是没买的好吃。

以后住进市中心了，买起来更方便。一般是用热锅边煮边卖的，一斤也不过几元钱，可称一大袋，卖螺蛳的还不忘给你加点卤汁，给几根牙签，你就可以坐在湖边花丛之中，一边与友人谈天说地，同时还能享受美味：只要轻轻一挑，小指尖大的一团黑肉就可送进口中，像是浸透了鱼鲜的牛筋，又鲜又软又韧，真正是五味调和百味鲜。本土女子更会吃，她们不用签子挑，而是跷起兰花指，拈起一枚，放到嘴边，撅起樱桃小口一吸，连着卤汁一起下肚，美人美姿食美味，生活在不知不觉中

也多了几分美妙。

长江上游的川江流域多是小河，水在山谷流淌，山上大多缺水，梯田里泥鳅倒是不少，螺蛳长得却不多也不大，偶尔捡到一只螺蛳，也当稀罕物给情妹妹开心，但是丢上岸了，晒开口了，情哥情妹就谈恋爱去了。川人大多豪爽，缺少细腻，不愿意为吃螺蛳那一点点肉浪费时间，没想起来煮螺蛳吃。小伙子多情起来，来个爱情麻辣烫——会吃省钱的，买一包麻辣泥鳅，那是油炸的、透酥，加上重重的辣椒和花椒，伴着心意，更加热火，那又麻又辣又酥又鲜的滋味比五香螺蛳多几分火爆，少几分情调，但是方便，连头带脑和骨头，三口两口就能吞下肚子，吃了让人血脉贲张，热情似火，直奔主题，与吃螺蛳比起来，爽多了。

于今何处觅鲥鱼

/ 谈正衡 /

“清明挂刀，端午品鲥。”皖江至扬子江所产，最具品质的当是刀鱼和鲥鱼了。

恢复高考的第一年，我从下放插队的农村考入大学，上学时已是1978年的春天。大约一个多月后，我的一位堂叔为了表示庆贺，在我一次去他家时，特意托人从江边渔业社的船上买到了一条两斤重的“出水船鲥”。花了九元多钱，相当于五分之一的月薪，那时鲥鱼已初显贵重难求了。鱼长尺余，乍看有点像鲢鱼，但头尖、尾岔大（日后我在书中看到的所谓“凤头”“燕尾”），通体银鳞闪光，滑润如玉。堂婶做的是带鳞的清蒸鱼，配以笋片、香菇，撒几茎嫩葱，端的是丰姿绰约，清妙可人。浸透脂肪的鳞片，入口稍嚼即化，那时肚子里极清寡，故对腴美丰润的滋味感受尤深。唯雪白细嫩的肉中，有极多毛刺。怪不得曾有人戏言人生三恨事：恨红楼未完，恨海棠无香，恨鲥鱼多刺。现今，能活灵活现描述出鲥鱼滋味的人，四十岁上下者稀少巴巴，因为长江鲥鱼不见踪影起码二十多年了。

鲥鱼脂肪，一半在鳞下，故本地习俗，剖洗鲥鱼并不去鳞，煮熟后，鳞片半溶，油脂渗入肉中，

极其腴美。鲥鱼生长在海中，每年春夏之交游回长江产卵，如候鸟一般，故又称“时鱼”。游入江中的鲥鱼一心赶路，顾不上觅食，全靠消耗体内积蓄的脂肪，行至镇江、南京、芜湖一带江面，最是鲜肥，若再往上，由于消耗过度，味道就要差得多。沿江各地鲥鱼到达的时间不同，鱼汛也有迟早，江阴“谷雨见鲥鱼”，芜湖这边则是“清明早，芒种迟，小满、立夏正当时”。

自梅尧臣有《时鱼》诗后，江南文人骚客皆以食鲥为时尚。就像现在上海人吃螃蟹，讲究的要跑到阳澄湖去吃一样，明清乃至民国时期，有身份的雅人文士，是要泛舟江上品味“出水船鲥”的。时令当为清明前后，在江边现捕现吃，吃完后，面对江上清风明月和笙箫鬓影，品茗观涛，大发诗兴。“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初；分付厨人休斫尽，清光留此照摊书。”一看便知这是郑板桥吟咏风格。我家客厅里就悬有此条幅，是黄山市一位专攻板桥体的成名书法家“书赠”的。春天的新笋满蓄清灵之气，与鲥鱼的鲜肥相互提携，当是大美至味。而大诗人也是大美食家苏东坡箸下的鲥鱼，则又是一番动人景象：“芽姜紫醋炙银鱼，雪碗擎来二尺余；尚有桃花春气在，此中风味胜莼鲈。”看来，前辈人要比我们有口福得多了，尤其

那种精致生活场景，更是令人神往。

当今文人美食家沈宏非说：“鲥鱼之鲜美不仅在鳞，而且是一直鲜到骨子里去的，也就是说，鲥鱼的每一根刺都值得用心吮吸。”准确地说，“值得用心吮吸”的不是鲥鱼的刺，而是鲥鱼的颧骨。鲥鱼的颧骨，渔民称之为“香骨”，是越嚼越香，越嚼越有味的，故有“一根香骨四两酒”之说。

过去，沿江一带大户人家的女眷，都有一手烹制鲥鱼的技艺。而女孩出阁到婆家，多是要接受烹制鲥鱼的考查。据说，当年我们这里有名的丝绸商王顾熙的独生女远嫁镇江。婆家祖上曾为制台，讲究颇多。过门次日，阿婆即让人送上一条鲥鱼，要试试新妇手艺。但厨房里既不见刀具，也找不着作料。王女却不惊慌，拔下头上银钗剖开鱼肚收拾干净，又打嫁奁中觅出一匣，倒出专意配制的作料，不事张扬竟也把一条鱼整弄了出来。待端上桌，婆母和小姑等一帮要看笑话的到底逮到疏漏：原来鱼鳞未刮！岂料，新妇款款一笑，每人递上一把小银匙请先尝口汤。果然，那纯白如乳的汤当即就让众人大气也不得出，这未刮鳞的鱼汤太鲜美了！自此以后，镇江人也像芜湖人一样吃鲥鱼不刮鳞了。不过，也有人将刮下的鳞用线穿起来，入锅同烩，食时捞起线头，鳞去味留。

天下的顶尖美食，和天下绝色女儿一样，都要优先供皇上享用，鲥鱼这种尤物，自明时就被列为“御膳”贡品。明人何大复有诗云：“五月鲥鱼已至燕，荔枝芦桔未应先。赐鲜遍及中官第，荐熟谁开寝庙筵。白日风尘驰驿路，炎天冰雪护江船。银鳞细骨堪怜汝，玉箸金盘敢望传。”其劳师动众程度，与内中保鲜的技术含量，比之“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”，真是有过之无不及！入清以后，“贡鲥”落实得更为细致，在南京设有专门的冰窖，每三十里立一站，白天悬旗，晚上挂灯，驿马飞驰。清初诗人吴嘉纪对此描述极为生动具体：“打鲥鱼，供上用；船头密网犹未下，官长已经备马送。樱桃入市笋味好，当今鲥鱼偏不早。观者倏然颜色欢，玉鳞跃出江中泛；天边举匕久相迟，冰镇箸护付飞骑。君不见金台铁瓮路三千，欲限时辰二十二……”你看，这里渔网还未入水，地方行政领导已命人将快马备好，一俟银鳞出水，立即敷上冰块再裹上香箬叶，快马加鞭，连番送入京。诗中“金台”为京城，“铁瓮”即今之镇江——系距京最直线路程的鲥鱼产地，限期二十二个时辰——也就是四十四小时内送到。

而今，五月鲥鱼影已绝，银鳞细骨如云烟，曲高和寡，雅事凋零……已多年不见鲥鱼了。还是在

十七八年前，我刚进报社时，一次出差去南京，曾在新街口一家高档酒楼见过菜单上有鲥鱼，每一市斤已逾出千元以外了，按我那时月工资算只能买得半市斤而已。据说，那还仅是店家挂的有名无实的空头招牌，目的是招揽顾客。于我而言，雍容华贵、典雅清丽的鲥鱼，只在1978年的那个春天惊鸿照影般打了一个照面……春去春又来，我们一直引以为傲的鲥鱼，已日益远去了，或许将永不回返。想起来真让人不胜怅然。

过桥爆鳝段 / 古清生 /

我住过杭州的胡庆馀堂，胡庆馀堂在杭州吴山北麓，有一大片气宇轩昂、金碧辉煌的古建筑群，为清末著名红顶商人胡雪岩集巨匠、摹江南庭院风格耗白银三十万两于1874年创建。胡庆馀堂号称江南药王，承南宋太平惠民和剂局方，广纳名医传统良方，精心调制庆馀丸、散、膏、丹，济世宁人。住在这里，隐约有一种住进历史的感觉。

胡庆馀堂出门的右首是大井巷，左首是河坊街。今日的河坊街，是一条仿古步行街，除卖些仿古工艺品外，余下就是茶楼酒肆，我喜欢早晨或静夜到此转悠，杭州的夏天也热，河坊街却是有凉风，惟那店家门前的人物铁塑，冷不丁看去以为是一个人执壶倾倒残茶。总之在河坊街，会隐约地找到一些趣味的感觉，或古旧的心情。夏天的酸梅汤也好，犹感觉河坊街小笼蒸包的褶子，旋得像朵梅花，我在心里拿它与武汉的小笼包和开封的灌汤包子的褶子比较，武汉小笼包的褶子旋得比较随意，若脐，开封灌汤包的绉子，有工整的32道，相比较还是河坊街小笼包的褶子胜出。

杭州为南宋古都，所以杭州人的悠闲情趣不输于开封、西安、北京和南京，早晨都是九十点钟到

河坊街吃早点，据说夏天里，他们会躲进大茶楼去吃一整天的茶。我觉得，还不如去西溪或玉皇山野餐。河坊街诸多小吃都尝了个遍，依稀记得，梁实秋喜欢江浙一带的过桥爆鳝段，我就去吃。

过桥爆鳝段，是指面条的一个种类，移到别处说，爆鳝段就是面条的臊子，吃法计有两种，爆鳝段面和过桥爆鳝段面。爆鳝段面，直接将爆鳝段搁了煮好的面里，过桥爆鳝段的爆鳝段不直接搁在面里，单独另搁一盘，吃面时，将爆鳝段从盘子里夹起来吃，此谓过桥。

入乡随俗，我也学着杭州人吃，要一碗过桥爆鳝段，一瓶西湖啤酒，先饮西湖啤酒，吃爆鳝段。据说，中国人一年饮啤酒，要饮干四个西湖，从西湖水体的面积推测，饮干四个西湖不算多，饮干一条长江也算不得海量。西湖啤酒属清爽型，冰镇以后，清凉爽口，那爆鳝段，是选用粗壮的鲜活黄鳝，斩头截尾剔骨后切成鳝片，用素油爆，荤油炒，麻油浇，直至鳝片黄脆为止，口感是脆韧交加，嚼得出水乡滋味。爱杭州，吃爆鳝，人间天堂要享受的事情，此样的品饮也算得其一。

一瓶西湖啤酒饮罢，已经不渴，过桥爆鳝段余下半盘，悉数倒入面中，复又煨热焖绵，鳝香释散面里，就精细地吃面，杭州人吃食雅致而斯文，声

音的分贝不甚高，如夏天的鱼儿在荷下吃食，啾啾啾的细小声音，弥漫在水汽之上，而西湖的烟波，送给了柳风。我想那南宋的大夫，居此偏安，估计就不思中原了。上世纪著名的湖畔诗人汪静之，在西湖结成湖畔诗社，号称湖畔诗人，写下了许多的抒情诗，汪静之的名作《蕙的风》，便是如此抒情：

蕙的风

是哪里吹来
这蕙的风——
温馨的蕙的风？

蕙花深锁在园里，
伊满怀着幽怨。
伊底幽香潜出园外，
去招伊所爱的蝶儿。

雅洁的蝶儿，
薰在蕙风里：
他陶醉了；
想去寻着伊呢。

他怎寻得到被禁锢的伊呢？
他只迷在伊底风里，
隐忍着这悲惨而甜蜜的伤心，
醺醺地翩翩地飞着。

梧州豆浆

/ 秦 牧 /

一招鲜，吃遍天。

江湖卖艺人的这句谚语，其实不只适用于杂技界、戏曲界，也同样适用于饮食行业。

一种看似平常的产品，只要它的确出类拔萃，别开生面，时常就能一枝独秀，饮誉四方。

北京烤鸭，德州扒鸡，天津“狗不理”包子，孝感麻糖，西安羊肉泡馍，苏州香腐，镇江酱菜，黄桥烧饼之类的东西，就是这样闯出来的。

各种软饮料，啤酒，酸梅汤，那些顶儿尖儿的名牌，都是这样闯出来的。

梧州也有一种饮料，令人瞩目，津津乐道。说来有趣，这东西竟是平平常常的豆浆。油条豆浆，这是中国众多城市都有的大众食品，许许多多的车站旁边，早晚都见到有小贩在叫卖。蹲在这些摊子旁边喝上一两碗，是许多旅人都有的经验。物虽平常，那风味却给我留下深刻的印象。

然而全国竟有一个地方，豆浆成为名产，增加了城市的声誉，这地方就是梧州。

在这座西江旁边的广西山城，经常都听到人们在谈论豆浆。你如果到那儿去作客，就会常听到主人们这样的言辞：

“你喝过我们这里的豆浆没有？”

“我们这儿的滴珠豆浆顶好的，什么时候老兄得去试试！”

“明早请你喝豆浆吧！今天我们先去预订一席。”什么，什么？喝豆浆还需要预订一席吗？殊不知在梧州，这倒是实事。梧州的豆浆，不是“引车卖浆”的人过街喊卖的，它是最正宗最大的一家豆浆馆，就像酒楼似的，气派很大，每天早上常有好几十批人轮番光顾。因此，每逢节假日，还有“预订一席”的事。有些在当地召开的全国性会议，也全部被邀到那儿光顾去了。

我好几次到梧州都随友人光顾了这豆浆馆。

听说它起初原是一座小棚寮，随着声名远播，它逐步扩大了建筑，如今，早已成为宽敞的楼馆。它有两层楼，好几个大厅，每个厅堂里面，摆了许多八仙桌，每天早晨，门外居然还有小汽车、旅行车呢，端的来头不小！这里出售豆浆，是以“一客”“一客”为单位的，每一客除了豆浆之外，还配以饼食，马蹄糕一类东西，一客收好几块钱。

每一位客人发一个大碗，服务员不断提壶加冲。它的豆浆供应方式也像西方的咖啡馆或者中国茶楼似的，咖啡和茶水不限量地供应。和当地的朋友谈起，我得知人们的肚量是相差很大的。一般人

只喝一两碗，但也有人能够喝四碗五碗，听说最高纪录是有人喝过八碗。那大概也是“大块吃肉，大碗喝酒”之辈啦。

梧州的豆浆着实好喝，浓郁芬芳，热气腾腾，那模样儿仿佛就是一碗碗鲜奶。我在全国各个城市喝过的豆浆，从未有凌驾其上的。所谓“滴珠豆浆”也者，就是如果注入一滴到茶水里面，它会像一粒粒珠子似的，保持原貌一直沉下去。我每一次到这豆浆馆去，都连喝三大碗。这纪录，也算是“比上不足，比下有余”。

梧州居桂江、浔江汇流之处，两条江水颜色不同，汇流在一起的时候，出现了一条呈现异彩的两色江，人们把它叫做“鸳鸯江”。这鸳鸯江畔，每年七夕傍晚，是累千累万情侣齐集戏水的地方，就算在平时，它也是当地一大胜景。梧州周围，是群山万壑的山区，因此，它成为山珍百货的集散之地，建有巨大的活蛇仓库，这蛇库雄视全国，是梧州出色的地方，再加上这豆浆，它们都已成为梧州的城市象征了。

梧州的豆浆，不只在豆浆馆里卖，还设厂制成一袋袋、一盒盒干品，远销海内外，当地人们馈赠远方来客，礼品少不了这类东西。足见，梧州人对当地这样独标一格的产品，也是相当自豪的。

同是一样的黄豆，为什么在梧州制造出来的豆浆这样脍炙人口呢？有人说这是因为那里的山泉特别好，我却以为未必尽然，名泉名井到处都有，为什么其他地方的豆浆，就显得逊色呢？我想梧州必有什么大师傅，精益求精，标新立异，这才闯出这样的局面来。一种平平常常的东西，做到“一招鲜”，就能“吃遍天”，这方面，梧州豆浆，不但在饮食领域，也在其他领域给了人们重要的启发。

难忘扬州煮干丝

/ 洪丕谟 /

在菜肴中，我最爱吃蔬菜和豆制品。还是在十几年前去扬州游览，在富春茶社用早点，那桌上的扬州煮干丝和着笋丝、火腿丝的鲜美，沁人心脾使人至今难忘。近来到学院附近的华航饭店就餐，见有扬州煮干丝，与玉珍坐下来要一盆，亦复白白红红，色彩丰富，氤氲送香，虽然不及富春茶社的鲜美正宗，然而品味解馋，也足以过把干丝之梦的瘾了。

扬州煮干丝原来叫九丝汤。当年乾隆皇帝六下江南来扬州，地方官便聘请当地厨师制作精美菜肴，其中一菜用豆腐干丝、鲜笋丝、火腿丝等，加进鸡汤煨成，吃后乾隆皇帝眉开眼笑，满肚皮都是高兴，这道菜肴就是九干丝。

九丝汤本属地方菜肴，只因为受到皇上的赞扬，从此身价不凡，沸沸扬扬，名气便渐渐洒响开去。后来，由于九丝汤里的干丝切得细细白白，吸足火腿和鸡汤的鲜味，在九丝汤用料中显得非常的出挑，于是就有人开始把九丝汤改称为煮干丝。从名称上看，煮干丝让外行人一听便知，这是由于干丝担了菜的主角。而九丝汤则让人不明就里。日久下来，这煮干丝的名称就取代了九丝汤了，成为路

人皆知的扬州名菜了。

据说，扬州煮干丝的主料新鲜干丝切好以后，要浸两次水，撻去豆腥，然后再加鸡汤、开洋、黄酒同煮。煮好后的干丝白白嫩嫩，胖胖的吸足了开洋、鸡汤的鲜味，这时又加进原先准备好的鸡丝，火腿丝。要是鲜笋上市，还不要忘了加上鲜香的笋丝。接着是用少许豆苗放干丝汤里一烫，就可趁热装盘了。装盘后的煮干丝周围一圈豆苗绿边，在火腿红、豆干白中，再来一点绿色，那色香味就全都绝了。

扬州是我国著名的旅游城市，杜牧所谓“二十四桥明月夜，玉人何处教吹箫”，姜夔词大赞“淮左名都，竹西佳处”。随着改革开放，经济腾飞，扬州煮干丝的大名，自清末以来，非但响彻大江南北，亦且远渡重洋，被金发碧眼的老外们所熟。

价不在高，质佳则名。扬州煮干丝的特点，在于寻常菜里做足文章，这就给人在品味煮干丝的同时，受到这样的启发：在破瓦罐里发现黄金，在普通老百姓里留意人才，在不显眼的事物中寻找真理……世界上的一切伟大原是植根在平凡里的。

“王怡泰”臭干子

/ 谈正衡 /

我在浙南吃过一回“蒸双臭”，据做东的朋友介绍，是结集了当地两种最臭的东西——臭豆腐和臭苋菜梗，加入少量油、糖、姜片等调味品，放到旺火上隔水蒸，上桌前，撒上葱花、椒丝点缀一下。出于礼貌，我稍稍尝了两口，臭烘烘的，感觉堪比我们家乡的臭菜豆腐。两年前又在家门口的宣城敬亭山下吃了一次砂煲臭豆腐，内容倒是丰富了许多，是把笋片、木耳、肉末、香菜加臭豆腐放在一起炖，臭豆腐给“笃”出了无数细小的孔，既饱饱吸进了肉香，且尽情释放了自身的臭，味道真是香得诱人又臭得霸道，一上桌就给一帮手捷眼快的朋友举箸使勺瓜分了。闻臭吃香，嗜好此道者尤不肯放过这样的食机。

早年，我们这里寻常人家的饭桌上，随时可以见到一大碗臭菜豆腐，单看那内里容物，很有点混搭和恶搞的画面：墨绿的菜卤里，浮沉着未经世故的白玉般的嫩豆腐，刚从锅里蒸出来，散发着一股热腾腾的浓烈臭味……只是这臭味好多人馋它，闻了食欲大动。时下，在一些装潢精美的餐馆里，这黑是黑白是白的臭烂菜豆腐，就有一个动人的名字叫“千里飘香”。其实，除了臭烂菜，还有臭豆

腐乳、霉豆渣、霉干张、霉豆子等都能“飘香”。北方人可能就看不懂了：好端端的东西，为何要特意让它变霉变黑变烂，弄得臭到令人掩鼻才来吃？生长于明山秀水之地的江南人岂非都有“逐臭之癖”？这话有点好讲不好听，所以，如周作人那般深透练达之人，也忍不住要出来护短辩解几句：“读外乡人游越的文章，大抵众口一词地讥笑上人之臭食，其实这是不足怪的……”

口之于味也，未尽同嗜。俗话说“闻起来臭，吃起来香”，怜香逐臭，人各喜好。比如说到臭干子，就是最具广泛群众基础的美食。

早年的大小茶馆里，哪一处不是人语嘈杂，热闹非凡？那些茶客，有的是数十年如一日，每天早晨都要来喝上一壶两壶的老客（早上泡茶馆为“皮包水”，晚上泡澡堂为“水包皮”），也有亲友聚会或为成交生意来此边喝边谈的，更有是行云野鹤一样南来北往的过客。众茶客情有独钟的不仅是一杯接一杯宁馨宜人的香茗，更倾心于切成小方块摆在碟子里佐茶的臭干子，且这种臭干子如同时下晚会中常见的歌伴舞一样，又总是和腌制的蒜头、生姜片还有红艳的辣椒片联袂相伴，有白有红有黄。臭干子本身外面靛蓝，内里嫩白，再浇上亮汪汪香喷喷的小磨麻油，别说尝，单是看一眼，嘴里就上

味了！

我本人从来不吃烂臭菜、臭豆腐乳、霉豆渣，却不拒绝臭干子。芜湖的臭干子真是尤物，它不像臭烂菜那般烂歪的浓臭，而是一种款款温柔的臭，臭中蕴香，香中壅臭，就像一对情人，说不清是谁挽住谁……它可以拌上茼蒿、花生米佐酒，可以煮吃、蒸吃，炒香芹、炒芦蒿，还可以先油炸成形，再塞以肉茸配上冬笋、香菇氽汤。但在街头巷口最常见的吃法，是映着夜市的灯火，从吱吱响的油锅里捞起炸起了壳的臭干子，蘸上水磨红辣椒，坐在摊贩的小凳上，端着碟，对着人影捞现吃。那种油炸臭干子，带着一种娇媚的世俗的风尘味，外老内嫩，又香又臭又辣，再加眼底生情，情入至味，尝过一次，直叫你终生难忘！那一次，散文家吴泰昌先生从京城来芜，直言要吃一点老芜湖味道，我特地叫出酒店老板，加点了水磨大椒蘸臭干子和冬笋、火腿汤煲臭干子，令他食时连呼过瘾。

芜湖历史上最入汁入味的臭干子，当然是“王怡泰臭干子”。“王怡泰”是一家酱坊的号，旧址在中长街90号，前身是泾县人于上世纪初创办的“查元泰酱园”，一直以臭干子享誉江城。据说，那时商家极讲究品牌，再好的市场，每天也只上市15斤臭干子，多一两也不做。

做臭干子的工艺说来并不多复杂，就是以白坯干放卤汁中浸泡，失身堕落而成。一般的卤汁就是以炒焦的芝麻兑水制成。据云，传统卤汁配制除了焦芝麻外，还将笋子、芥菜煮熟后发酵过滤，同新鲜荷叶灰、柏枝灰，和炒过的盐一起，共同磨碎后加入。卤汁越陈越好，因消耗不断，故须每半月添料一次。白干坯下开水锅“出白”，但白干子不能煮起泡。出锅后晾晒半小时，晾透后投入卤汁缸浸泡8~9小时，夏天5~6小时即可。还有一种特制小臭干子，则须在卤汁浸泡10天左右，如果拇食二指钳一块抖一抖，那空悬着的半块不掉下来，表示浸的火候还不到家。

卤汁因经年不换，且通常都是摆放在光线不太好的地方，恶臭熏人，不堪入目，倘若化验一下，绝对通不过卫生部门的那些检查仪器，却能浸淫出雅俗共赏的美食，这也算是臭到极致有奇香吧！

又到藕粥飘香时

/ 李幼谦 /

瓜熟果香的金秋之后，荷花谢了，莲子熟了，鲜花藕吃过了，池塘里，如盘如盖的绿叶便枯萎了，偶尔，有几枝颓茎败叶寒颤颤地立于水中，“留得残荷听雨声”，滋生出诗人雅兴的联想，挡不得寒，充不得饥，也是“旧时王谢堂前燕”，还在时空深处流连忘返。百姓人家，爱的是价廉物美的平淡人生，江城的藕稀饭就应时而至。

小巷深处，远远传来一阵“梆梆”的敲打声，跟着就推来一辆板车，车里有火，火上有锅，除了加桶圈的铁鼎被半截的大铜锅代替外，其余的都没有经过文明所打磨。

不知是哪朝哪代的兴起的规矩，竹梆声就是藕稀饭的广告词，它在大街小巷做无字的吆喝——快来买藕稀饭啊——

一路上，小火不断，梆声不停，一幅水乡风情画，声声古老的歌谣，如果在未经改造过的小巷深处，再由一个头戴毡帽的老翁推着车，映衬着几幢黑白二色斑驳的徽派建筑，时光也仿佛倒转了。

江南水乡，多的是水，水稻田里出好米，池塘湖泊出莲藕，好的藕稀饭，用的是南陵县的洋河藕，又白又肥、甘甜鲜美，那米是糯米粳米，有的

曾是给皇帝上贡的佳品，一起在大铜锅里烧开以后，再用文火慢慢地闷熬，一直煮到不稠不稀、米软藕烂之时，小贩就推着上街了。

老人最为钟情藕稀饭，忙碌了一个上午，午饭后抽闲打了几盘小麻将，有点饿了，有点寒了，招呼一声，卖藕稀饭的赶紧停车，先舀一碗藕红色的粥，勺子高高地将稀饭浇下，浓粘的粥汁拉出绵柔的醇香，让你想起“稻花香里说丰年”的余韵。稀饭是浅浅的——还等着放藕哩。卖粥人夹起一节藕来，要给你切成小块，藕断丝连，搅入粥中，再撒点糖，又甜又糯又面又香，喝下半碗，身上就热起来了，饥寒顿失，就要忙着回家煮一家老小的晚餐。孩子们正放学，在路上遇见藕粥，闻到了那股甜香，是肯德基和麦当劳的洋店里没有的，吃了一碗地道的水乡土产，滋长出醇缪般热爱家乡的天真情愫，再赶回家做作业，百姓人家，生活就这样简单地得到了满足。

女人们喜欢吃的是熟藕，它是装在一个小木桶里的，木桶是挂在一个老年妇女的胳膊时间的，喊叫声也是那么绵长悠远：“卖熟藕嘞——”有人买了，揭开桶上的棉垫子，取出的藕还是热的，你要吃多少，给你切多少。刀切熟藕丝不断，微微有点面，稍稍有点甜，吃的时候，你会想起荷叶田田上

晶莹的露珠，你会闻到荷花清爽的芳香，你也如同品尝到莲子清苦的滋味，所以它是贫民食物，又具备理想色彩，像老夫老妻过时的爱情，已经趋于平淡，却有无穷无尽的回味。

藕老了，才有一种粉质，磨细了、搓成团，油炸成藕圆子，是过年的素食。那沉淀出的藕粉，更是病弱者的滋补品，所以莲藕一身都是宝，水乡家家少不了，在进入城市之后，让我们在嘈杂的街后小巷里品味清淡人生，度过宁静如水的时光，水乡滋润的江城人，也滋润出几分优越与悠闲。

端午的鸭蛋

／汪曾祺／

家乡的端午，很多风俗和外地一样。系百索子。五色的丝线拧成小绳，系在手腕上。丝线是掉色的，洗脸时沾了水，手腕上就印得红一道绿一道的。做香角子。丝线缠成小粽子，里头装了香面，一个一个穿起来，挂在帐钩上。贴五毒。红纸剪成五毒，贴在门槛上。贴符，这符是城隍庙送来的。城隍庙的老道士还是我的寄名干爹，他每年端午节前就派小道士送符来，还有两把小纸扇。符送来了，就贴在堂屋的门楣上。一尺来长的黄色、蓝色的纸条，上面用朱笔画些莫名其妙的道道，这就能辟邪么？喝雄黄酒。用酒和的雄黄在孩子的额头上画一个王字，这是很多地方都有的。有一个风俗不知别处有不：放黄烟子。黄烟子是大小如北方的麻雷子的炮仗，只是里面灌的不是硝药，而是雄黄。点着后不响，只是冒出一股黄烟，能冒好一会，把点着的黄烟子丢在橱柜下面，说是可以熏五毒。小孩子点了黄烟子，常把它的一头抵在板壁上写虎字。写黄烟虎字笔画不能断，所以我们那里的孩子都会写草书的“一笔虎”。还有一个风俗，是端午节的午饭要吃“十二红”，就是十二道红颜色的菜。十二红里我只记得有炒红苋菜、油爆虾、咸鸭

蛋，其余的都记不清，数不出了。也许十二红只是一个名目，不一定真凑足十二样。不过午饭的菜都是红的，这一点是我没有记错的，而且，苋菜、虾、鸭蛋，一定是有的。这三样，在我的家乡，都不贵，多数人家是吃得起的。

我的家乡是水乡。出鸭。高邮大麻鸭是著名的鸭种。鸭多，鸭蛋也多。高邮人也善于腌鸭蛋。高邮咸鸭蛋于是出了名。我在苏南，浙江，每逢有人问起我的籍贯，回答之后，对方就会肃然起敬：“哦！你们那里出咸鸭蛋！”上海的卖腌腊的店铺里也卖咸鸭蛋，必用纸条特别标明：“高邮咸蛋。”高邮还出双黄鸭蛋。别处鸭蛋也偶有双黄的，但不如高邮的多，可以成批输出。双黄鸭蛋味道其实无特别处。还不就是个鸭蛋！只是切开之后，里面圆圆的两个黄，使人惊奇不已。我对异乡人称道高邮鸭蛋，是不大高兴的，好像我们那穷地方就出鸭蛋似的！不过高邮的咸鸭蛋，确实是好，我走的地方不少，所食鸭蛋多矣，但和我家乡的完全不能相比！曾经沧海难为水，他乡咸鸭蛋，我实在瞧不上。袁枚的《随园食单·小菜单》有“腌蛋”一条，袁子才这个人我不喜欢，他的《食单》好些菜的做法是听来的，他自己并不会做菜。但是“腌蛋”这一条我看后却觉得很亲切，而且“与

有荣焉”。文不长，录如下：

腌蛋以高邮为佳，颜色细而油多，高文端公最喜食之。席间，先夹取以敬客，放盘中。总宜切开带壳，黄白兼用；不可存黄去白，使味不全，油亦走散。

高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩，不似别处的发干、发粉，入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。鸭蛋的吃法，如袁子才所说，带壳切开，是一种，那是席间待客的办法。平常食用，一般都是敲破“空头”用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。高邮咸蛋的黄是通红的。苏北有一道名菜，叫做“朱砂豆腐”，就是用高邮鸭蛋黄炒的豆腐。我在北京吃的咸鸭蛋，蛋黄是浅黄色的，这叫什么咸鸭蛋呢！

端午节，我们那里的孩子兴挂“鸭蛋络子”。头一天，就由姑姑或姐姐用彩色丝线打好了络子。端午一早，鸭蛋煮熟了，由孩子自己去挑一个，鸭蛋有什么可挑的呢！有！一要挑淡青壳的。鸭蛋壳有白的和淡青的两种。二要挑形状好看的。别说鸭蛋都是一样的，细看却不同。有的样子蠢，有的秀气。挑好了，装在络子里，挂在大襟的纽扣上。这有什么好看呢？然而它是孩子心爱的饰物。鸭蛋络子挂了多半天，什么时候孩子一高兴，就把络子里

的鸭蛋掏出来，吃了。端午的鸭蛋，新腌不久，只有一点点淡的咸味，白嘴吃也可以。

孩子吃鸭蛋是很小心的，除了敲去空头，不把蛋壳碰破。蛋黄蛋白吃光了，用清水把鸭蛋壳里面洗净，晚上捉了萤火虫来，装在蛋壳里，空头的地方糊一层薄罗。萤火虫在鸭蛋壳里一闪一闪地亮，好看极了！

小时读囊萤映雪故事，觉得东晋的车胤用练囊盛了几十只萤火虫，照了读书，还不如用鸭蛋壳来装萤火虫。不过用萤火虫照亮来读书，而且一夜读到天亮，这能行么？车胤读的是手写的卷子，字大，若是读现在的新五号字，大概是不行的。

馄 饨

/ 车前子 /

馄饨这个名字，像是外来语，如沙发雷达之流。馄饨，有的地区说云吞（像是高山流水自然景观），有的地区叫抄手（像是事不关己高高挂起）。苏州与北京在馄饨的问题上没有分歧（比如，苏州人把豆泡说成油豆腐，北京人把油豆腐叫为豆泡；苏州人把莲菜说成藕，北京人把藕叫为莲菜；这就是分歧），既不说云吞，也不叫抄手，就叫馄饨，这多少让我这个飘在北京的人感到亲切（一般的写法是“漂在北京”，但我觉得北京水少风大，特别改成“飘”）。

“馄饨侯”是北京“中华老字号”，它的“红油馄饨”“酸汤馄饨”在苏州吃不到，苏州也有家“中华老字号”的馄饨店，名“绿杨馄饨”，却只有一种馄饨，就是“鸡汤馄饨”——通常的说法是“鸡丝馄饨”。“鸡丝馄饨”听起来不好听，我不知道苏州人为什么不在这里避讳，如果在面店里，你买面四碗，这“四”的声音就被避讳掉，服务员端面上桌的时候，他决不会说：“你好，四碗来哉！”他一定会这样吆喝：“两两碗来哉！”二二得四，苏州人的算术一向很好，所以小学里上算术课，逢到“乘法口诀”这一单元，老师

都是跳过去的。当然也有麻烦，老师提问，在乘法里“四”是怎么得来的，我们说完了“一四得四”，就会说“两两碗得四”，一时间整个教室成了面店。

所谓“鸡丝”，就是鸡肉丝，所谓“鸡丝馄饨”，就是馄饨汤里漂着些鸡肉丝。这鸡肉丝是店家对馄饨汤的证明：我鸡肉丝都给你了，这鸡汤还会是假的吗？

“绿杨馄饨”的“鸡丝馄饨”除了馄饨汤里有鸡肉丝之外，还有蛋皮。想要有青头的，就再加一把葱花。葱是小葱。

20世纪80年代中期，吴趋坊里有一家个体馄饨店，卖的馄饨叫“泡泡馄饨”。“泡泡馄饨”的皮子极薄，肉馅极少——透过极薄的皮子，肉馅只是微红一点，像是被绸衫云遮雾罩的胸脯。这家个体馄饨店破破烂烂，桌子椅子也都摇摇晃晃的，生意却分外红火，等着泡泡的人一波又一波地翻滚在两棵泡桐树下。

这家个体馄饨店门口有两棵泡桐树，四五张桌子就东倒西歪地丢在树下。有一年春天我正吃着馄饨，一朵紫盈盈的泡桐花大概闻到了香气，也来凑热闹，“噗”地掉进我手中的馄饨碗——泡汤了。

花楼街口的豆丝

/ 胡榴明 /

花楼街实在是太老，记载了老汉口的历史。石块铺的路面扯了潮，湿漉漉的。斜交叉着如席编的花纹，凸凹不平地托住过往行人的脚，踩住的是过去的岁月，一个多世纪里中国的岁月，比这一条街要长得多……

花楼街口，靠民生路的那一段，开一家牛肉馆，小店年数长，方圆闻名。哪家老人哪天肚饿了嘴馋了，儿孙一唤：“端碗牛杂碎，花楼街口那家。”小辈们伶俐，蹬上自行车就去了，一会儿端来，还热得烫嘴呢。牛杂碎用大铁锅当街煮，不论冬夏不论早晚，土炉子上烧旺火，油汤在锅边翻着泡沫，汤里的大红干辣椒灿灿地上下滚动，一条街都溢满浓浓的香气，勾得过路人止不住地往里走，拣张桌子坐下，自然是要一碗牛肉豆丝，这是小店里的特色食品，逛花楼街的人都知道，即使是深夜，店门口挑上盏雪亮的灯，老远的街的那一头都有人赶过来，为的就是吃这碗牛肉豆丝。

绿豆大米磨粉摊成皮，再切成条，湖北人叫做“豆丝”，松泡泡的，最能融得进牛肉汤里的汁味。用一只蓝边粗瓷大碗满满地盛了，一双白竹筷粗粗地带着棱角，桌子没上漆，四四方方白光油

亮.....就这样，汤汤水水吞了下去，香鲜辛辣在肠肚中化开，又从毛孔中沁了出来，汗浸在额头，眉梢眼角都洋溢些慵慵懒懒，人倦了，索性多坐一坐，眼前恍恍惚惚，熏黑的墙壁，熏黄的灯泡，摇摇晃晃的，汇一个熏熏的梦，这老街，这老店似乎都不见了，惟一感觉到的只是最最充满了熟悉的眷念之情.....日后很久都不能忘记，那老街、那老屋、那老店.....

野鸭、鹌鹑、斑鸠、鷓

/ 汪曾祺 /

过去我们那里野鸭子很多。水乡，野鸭子自然多。秋冬之际，天上有时“过”野鸭子，黑乎乎的一大片，在地上可以听到它们鼓翅的声音，呼呼的，好像刮大风。野鸭子是枪打的（野鸭肉里常常有很细的铁砂子，吃时要小心），但打野鸭子的人自己不进城来卖。卖野鸭子有专门的摊子。有时卖鱼的也卖野鸭子，把一个养活鱼的木盆翻过来，野鸭一对一对地摆在盆底，卖野鸭子是不用秤约的，都是一对一对地卖。野鸭子是有一定分量的。依分量大小，有一定的名称，如“对鸭”、“八鸭”。哪一种有多大分量，我现在已经记不清了。卖野鸭子都是带毛的。卖野鸭子的可以代客当场去毛，拔野鸭毛是不能用开水烫的。野鸭子皮薄，一烫，皮就破了。干拔。卖野鸭子的把一只鸭子放入一个麻袋里，一手提鸭，一手拔毛，一会儿就拔净了——放在麻袋里拔，是防止鸭毛飞散。代客拔毛，不另收费，卖野鸭子的只要那一点鸭毛——野鸭毛是值钱的。

野鸭的吃法通常是切块红烧。清炖大概也可以吧，我没有吃过。野鸭子肉的特点是细、酥，不像家鸭每每肉老。野鸭烧咸菜是我们那里的家常菜。

里面的咸菜尤其是佐粥的妙品。

现在我们那里的野鸭子很少了。前几年我回乡一次，偶有，卖得很贵。原因据说是因为县里对全乡水利作了全面综合治理，过去的水荡子、荒滩少了，野鸭子无处栖息。而且，野鸭子过去是吃收割后遗撒在田里的谷粒的，现在收割得很干净，颗粒归仓，野鸭子没有什么可吃的，不来了。

鹤鹑是网捕的。我们那里吃鹤鹑的人家少，因为这东西只有由乡下的亲戚送来，市面上没有卖的。鹤鹑大都是用五香卤了吃。也有用油炸了的。鹤鹑能斗，但我们那里无斗鹤鹑的风气。

我看见过猎人打斑鸠。我在读初中的时候。午饭后，我到学校后面的野地里去玩。野地里有小河，有野蔷薇，有金黄色的茼蒿花，有苍耳（苍耳子有小钩刺，能挂在衣裤上，我们管它叫“万把钩”），有才抽穗的芦荻。在一片树林里，我发现一个猎人。我们那里猎人很少，我从来没有见过猎人，但是我一看见他，就知道：他是一个猎人。这个猎人给我一个非常猛厉的印象。他穿了一身黑，下面却缠了鲜红的绑腿。他很瘦。他的眼睛黑而冷。他握着枪。他在干什么？树林上面飞过一只斑鸠。他在追逐这只斑鸠。斑鸠分明已经发现猎人了。它想逃脱。斑鸠飞到北面，在树上落一落，猎

人一步一步往北走。斑鸠连忙往南面飞，猎人扬头看了一眼，斑鸠落定了，猎人又一步一步往南走，非常冷静。这是一场无声的，然而非常紧张的，坚持的较量。斑鸠来回飞，猎人来回走。我很奇怪，为什么斑鸠不往树林外面飞。这样几个来回，斑鸠慌了神了，它飞得不稳了，歪歪倒倒的，失去了原来均匀的节奏。忽然，砰——枪声一响，斑鸠应声而落。猎人走过去，拾起斑鸠，看了看，装在猎袋里。他的眼睛很黑，很冷。

我在小说《异秉》里提到王二的熏烧摊子上，春天，卖一种叫做“鷓”的野味。

这种东西我在别处没看见过。“鷓”这个字很多人也不认得。多数字典里不收。《辞海》里倒有这个字，标音为（duo又读zhua）。zhua与我乡读音较近，但我们那里是读入声的，这只有用国际音标才标得出来。即使用国际音标标出，在不知道“短促急收藏”的北方人也是读不出来的。《辞海》“鷓”字条下注云“见鸠”，似以为“鷓”即“鸠”。而在“鷓鸠”条下注云：“鸟名。雉属。即‘沙鸡’。”这就不对了。沙鸡我是见过的，吃过的。内蒙、张家口多出沙鸡。《尔雅释鸟》郭璞注“出北方沙漠地”，不错。北京冬季偶尔也有卖的。沙鸡嘴短而红，腿也短。我们那里

的鷓却是水鸟，嘴长，腿也长。鷓的滋味和沙鸡有天渊之别。沙鸡肉较粗，略有酸味；鷓肉极细，非常香。我一辈子没有吃过比鷓更香的野味。

周庄名吃万三蹄 / 洪丕谟 /

金秋10月，天高气爽，昆山市副市长、书法家徐崇嘉先生在昆山鹿都宾馆为我和玉珍设宴洗尘。席上有道红烧蹄，徐先生为我们介绍：“这是昆山周庄有名的‘万三蹄’。万三就是明朝初年周庄大财主沈万三。当年，沈万三家里待客留饭，必备这菜，于是后世流传，就称之为‘万三蹄’。别看蹄髈烧得肥浓，却入口不腻，美味异常。”说完让我们品尝，这时时髦的服务员小姐已经把蹄子用刀划开，我和玉珍各自用筷夹起一块，半精半肥，送进嘴里，但觉肉香四溢，美不可言，竟至浑身舒坦，犹如身临仙都。这时，崇嘉先生吩咐，明天送我们去周庄游览，别忘给洪教授捎上一只。

第二天一大早，在宾馆吃过熏鱼爨灶面，即去游览有名的水乡周庄。到了周庄，由副镇长吴耀明亲自为我们做导游，那就更加游得有板有眼，入于妙境了。

在街上，一路看来，我们在吴镇长指点下，玉珍买了周庄名点沈万三花生糕，还有“万三系列糕点”芝麻白糖万三糕、芝麻白糖万三烘糕等。当玉珍正掏皮夹，准备付钱时，吴镇长说什么也要由东道主礼请。没奈何，恭敬不如从命。沈万三花生糕

现做现卖，作坊店堂半间，玻璃门面里师傅白衣白帽，操作卫生，传统手艺较之机器生产，品上去更有味道。花生糕做好后一块块方方整整，比麻将牌稍为小了一点，黄灿灿的，送进嘴里，只感到是酥香满口，在细腻的花生味中，隐隐透出阵阵芝麻的清香，果真是芝麻花生，彼此提携，比例搭配，恰到好处，到周庄而不吃当地传统名点万三花生糕，乃是人生憾事。

还有芝麻白糖万三糕、万三烘糕、烘糕香脆，万三糕软糯，其实都是云片糕。那万三糕里的核桃，非但用料实足足，并且全无油耗味，显然是把关严格，挑选精细，可见当地人的实在和淳朴。玉珍爱吃香甜，两糕俱美，我则对烘糕兴趣不大，偏爱万三糕和方方小小的花生糕。

买好尝好周庄名点，我们穿街过桥，但见这里茶馆林立，还有什么台湾作家三毛吃过茶的地方，现在已经打出了“三毛茶馆”的招牌。据说，周庄人爱品茶，连镇上乡里的老太太也爱上茶馆，三三五五聚在一起，形成了有名的阿婆茶风光。阿婆茶吃时煮水要用陶器瓦罐，烧火必得竹片树枝，沏茶还要先点头茶，点过头茶隔几分钟，然后再用开水冲泡，据说这样吃起来才能够味。吃茶要有茶点，现今茶点，除了原来的菜苋、酥豆、瓜子，还加上

了各种蜜饯等，真是讲究得很，生活是愈来愈红火
了。

说起周庄的吃，除了显现风土人情的阿婆茶，
由于地处水乡，那蟹虾鱼鲜，就成一大特色。刚出
水的鱼虾活蹦乱跳，街头小贩，沿街背河，一字儿
设摊摆开，摆成了一道有趣的水乡风景。我和玉
珍，生性仁慈，不杀生，多吃素，倒是对那些从池
塘里撩出来水灵灵，鲜活活，上面还偶沾星星萍点
的水红菱，投去多情的一瞥。结果，玉珍在一个姑
娘家的摊上称了5斤，拎回家来，洗净了放在桌
上。我见桌上清新，即便忙里偷闲，剥着尝新，看
那一颗颗白玉红壳，彼此映衬，委实是清秋景色，
把那份悠悠水乡的闲情逸致，隐士心怀，沁透到了
心坎深处。

缘着主人热情，吴镇长在我们临行前，还一定
送了只真空包装，万三食品厂出品的当地名吃“万
三蹄”给我们。万三蹄精选后蹄洗净加工，配以作
料，当中经过好几道旺火文火，然后再用文火缓缓
蒸焖的工艺，开锅后汤色酱红，蹄香四溢，肥而不
腻，风味真是绝了。这时，一旁俞建良说，前些年
苏州书法家费新我在世时，一次他们夫妇来到周
庄，八十多岁的一对，竟把一只红焖万三蹄，在菜
馆里和着一斤黄酒，笃悠悠地全给享受掉了，可见

万三蹄对老人，也很适宜。说到这里，吴镇长补充，可惜你们时间紧张，还要赶回上海，否则在这里进用午餐，那刚从锅里起出来的万三蹄，风味就和真空包装大不一样。

主人盛情，给我们提供了对鲜美万三蹄的足够想象空间。回家路上，靠在奥迪车舒适的沙发上一路闭目养神，便仿佛坐在了镇上淳朴的餐馆，享受着热气腾腾，香软可口的熟蹄美酒了。

周庄的吃，据载还有三味圆、焐熟藕、撑腰糕、蟹壳黄、熏青豆、腌菜苋等，真是美不胜收。三味圆又叫汤面筋，面筋当中加进鸡脯肉、猪腿肉、鲜虾仁以及葱、姜、黄酒等，吃得古建筑专家陈从周大赞：“江苏周庄三味圆，味兼小笼、汤包、馄饨之长，天下美味。”

糊涂面 / 张拓芜 /

江南是米食区，面食并不流行，花样也没北方人那样多；做的馍发酸，做大饺子皮子厚。但面食不须三盘四碟的弄好多菜，简单省事。

夏天，母亲常在厨房里擀面条，什么葱花、猪肉渣、酸菜、青菜的全放进去一锅煮，盛进一只大木桶，也是垂进水井里浸着，吃的时候，是稀里糊涂的面浆。擀面条也不是每个妇道人家都会的。有的媳妇就做些“青蛙跳门槛”，就是面疙瘩，这是懒人餐，面粉和得稀稀的。用个大汤匙一匙一匙的往开水锅里放，煮熟了，它是稀里糊涂的一桶。但这种简易食物在夏天很受欢迎，插秧或收割的时候，工人要吃五六顿，三顿干的正餐，三顿稀的点心。这种糊涂面便是其中点心的一餐。我和姐姐抬了去，另外竹篮子盛着一大碗红艳艳的辣椒酱，工人们装一大碗，舀一匙红辣酱，来不及蹲下来，就稀里呼噜地报销了一碗，并且大喊过瘾。但必得是浸过的，在汗流浹背中，只有这凉了的糊涂面才能称他们的心。

煮这种面汤越多越好。煮得越久越好，这样才够糊。通常我放学回家，渴极了，没有冷开水，便装起一碗稀里呼噜喝掉，算是中晚餐之间的点心。

乡下人家的生活，大都是这样子过的，平静、满足而土气。

不是有钱人家吃不起洋白面，但乡下人也并非完全吃不起。只是那要花钱买，而且进城才买得到。自己的麦子，自己磨，自己筛，半文钱不用花费，虽然面粗，颜色黄褐难看，吃起来却香。

老祖母小气得紧，无论小麦、荞麦、玉蜀黍，都只准磨一次，筛一次，说是别把嘴巴吃刁了。面筋是筛剩的面粉做的，绵绵的，带点韧劲儿，很适合老人家的牙口，老人家边吃边赞好，却又边唠叨着说浪费。

其实丝毫不曾浪费。整粒麦子全下了肚。

后山居隔壁的隔壁，是国剧名净角孙元坡先生的府上，有次孙夫人严莉华女士（前大鹏剧队的名武旦）送我两个全麦大馒头，我边读着报就不知不觉的把两个全吃光。孙夫人还交代：冷了可在电锅里炊一炊。免啦！我心里暗笑着，就让它们在胃里自己热去吧。

有天闷得发慌，出去走走，在大华戏院旁的临时菜市场想带些菜。这儿的菜比南势角市场要便宜三分之一。偶然间发现了这种全麦馒头，买得两三个，但都掺了糖，我跟小贩说：“有没有不掺糖的？”

“不放糖卖给谁去？”

“卖给像我这种老头呀。”

“我的主顾大多是小孩，像你这样的老先生，一个月难得遇上一次，只为了你一人，我喝西北风了。”

“下次有不放糖的我全买！”这是气话，一整筐子怕有两三百个，到几时才吃得完？也没紧要，附近住着杨焱、季野、晓天、夏楚一群老友们，邀他们来后山居举办一次家乡味土馒头餐会不也很好？

但以后再去数次都遇不到这个馒头小贩了，恨得我牙痒痒的！

西点面包店随时可以买到全麦面包，买个全麦馒头却又如此之难，而最难的是跑了十几家面粉店，竟买不到一公克的全麦面粉，这个大台北区，竟是这么古怪得出奇！

要是能买得到全麦面粉该多好，我一只手虽然不能擀面条，但可以请面条店代做；即使不能，我也可以自己做做“青蛙跳门槛”的面疙瘩，我心向往之的，除了原始的麦子香，便是那浑而稠的糊涂面汤。你或许会说，洋白面煮得久一点，不也会成为糊涂面？我可要告诉你：完全不是那么回事！

我爱武汉的热干面

/ 董宏猷 /

平生第一次使劲地坐火车，是在二十年前“大串联”的时候。那时节才十六岁，正是长出翅膀想飞的年龄，而且坐火车又不要钱，天南地北地跑了大半个中国。平生第一次出远门，除了想娘，就是想热干面了。想娘，是在夜里想的，而在白天，得三餐有饭下肚，于是每当肚子又瘪了时，便想起武汉的热干面来。

我所想念的热干面，似乎比现在的热干面要实在。作料的差异便更大了。在我的记忆中，那时热干面的作料，除了酱油、胡椒、味精、葱花以外，一是用的香麻油，而且舀油的也不是现在这种像掏耳朵的挖耳勺似的匙子；二是芝麻酱，的确是地地道道的芝麻酱，又稠、又香，而不是像现在一些熟食店里的芝麻酱——那简直是水一般的“芝麻糊”或者“芝麻羹”，掺假太厉害。此外，那时的热干面，一般都还配有切成丁的大头菜或者榨菜，脆生生地爽口；有的还配有切成小米粒丁般的虾米。

信中，也时常提起吃面的事儿。果然，在外转悠了几个月后，一回到武汉，便扑向热干面直吃了个碗朝天。

平生第二次想念热干面，是下放到农村后。在农村，早上是要弄饭吃的，而不仅仅是吃一点“早点”点缀点缀。城里的伢们便有些不习惯了。久而久之，思乡、思家、思念亲人的情感，又凝聚到热干面上。当然，随着时光的流逝，从热干面进而推而广之，扩大到“四季美汤包”“老通城豆皮”这些武汉的传统小吃来。更有甚者，旧曲翻新，将《我爱祖国的蓝天》这首歌的词儿，改成了《我爱武汉的热干面》：“我爱武汉的热干面，二两粮票一角钱，老通城豆皮闻名四海，小桃园的鸡汤美又鲜。汪玉霞的月饼大又圆，我一口咬了大半边……要问武汉人爱什么？我爱蔡林记的热干面。”

我还清晰地记得，当冬夜风寒，油灯将尽，大家都偎在被子里，一人唱歌，众人齐和；唱了一遍，笑够了，又唱第二遍……当年，这首歌曾在下乡知青中广泛流传，它凝聚了一代人的多少情感，升华为家乡、亲人的象征……

据说武汉小吃有着悠久的历史，武汉的热干面，是可以和北京的炸酱面、涮羊肉，天津的狗不理包子、耳朵眼炸糕以及新疆的羊肉串等传统食品媲美的。究其原因，除了价廉物美，有其地域性特色外，更重要的是，它经过了消费者长期的、严格的筛选，终于长存而成为传统。

我爱武汉。我爱武汉的热干面。我愿武汉有更多更好的“热干面”

桂花赤豆汤

／胡榴明／

叫卖赤豆汤的多是下江人，湖北管江浙一带叫下江。挑担上街已是深夜，街巷深处，梧桐树的幽幽暗影里拖起了悠悠的声韵：“桂——花——赤豆汤”。末三字却抢着吐出，仿佛怕被截住似的。

原料很简单，红豆和糯米一并熬得稀烂，撒上糖腌桂花和白砂糖，甜烂香糯，很适宜老人和孩子的口味。

这是说的四十年前的事，我家住在汉口租界内的一栋洋楼里，楼房老而旧了。木地板踩得“夸它”响。深夜叫卖声传来，是一个江浙老妇，秋风瑟瑟，音调中似有凄然的意味。深宅大屋，楼下是好大一间空落落的前厅，那是旧房主曾经举办宴会和舞会的地方。叫卖声越过围墙，从这空洞的空间穿过，宛转沿扶梯到了楼上。祖母醒了，摇起懵懵懂懂的我。“饿了吧？”她问，“吃不？”大约我应的是要吃，馋是孩子的天性，即使在懵懂之中。祖母拿了个搪瓷缸子去了，她沿楼梯走下去，还要穿一个院子才到街上。

我想象卖赤豆汤的老妇，一头挑了个小煤炉，炉里燃几星红炭火，炉上熬了桂花赤豆汤，大瓦罐盛着，又热又香；另一头挑了红油漆小木桶，清水

里泡几只蓝花小瓷碗，还有调羹。挑子头可能挂了一盏风灯，玻璃方罩，煤油浸的棉纱捻子……解放前，汉口市民在平静的日子有吃消夜的习俗，几圈麻将下场或者散戏之后。所以夜间小吃十分兴盛，沿习至今，除了赤豆汤，还有卖炸臭豆腐干子和藕圆，伏汁酒小汤圆，馄饨凉面以及清水煮莲子……都是挑了担子，沿街叫卖，随走随停，或者选一处街口，亮起灯来，炉子上冒出噗噗白气，夜行人的心也暖了。

祖母端了赤豆汤回来，坐在床沿一勺一勺地喂我吃下，只记得满碗粉红色香，咕噜的，囫囵咽下一肚子，又香又甜，然后倒头便睡着，祖母去洗碗收捡，很晚才睡下，第二天又得早起。

几十年了，这桂花赤豆汤的滋味却不曾忘记，以后自然也吃过，那味自然也就不如了，这当然属于心理学方面的问题。祖母今年已年高九十，身体多病而虚弱，日前极想尝尝豆腐脑，说又烫又软，喝了心里舒坦。该轮到我去拿搪瓷缸子去街上端了，豆腐脑挑子上街早，扰了我平素的清梦，接连端了几天就有些嫌烦劳了，也就在这时我想起了那桂花赤豆汤，那深夜的叫卖声，这与豆腐脑儿两者之间似乎没有什么联系。我听得那声音十分清晰，从重重夜雾中传来：“桂——花——赤豆汤。”

扬州的牛肉汤

/ 郑启五 /

古城扬州一日游，脚步匆匆，幸好南京至扬州的准高速路方便快捷，节余了不少时间，使我能比较从容地逛完瘦西湖：长堤独行，沿路饱览风韵独具的二十四桥、晴云临水的白塔，并留影于横卧清波的五亭桥；随后又马不停蹄，光顾了天宁寺，瞻仰了史公祠。冬阳西斜，情趣盎然一尽游兴的我这才漫无目标地漫步于人车拥挤的旧城老街……

突然有股烹煮牛肉的香味浮动，顿时勒住了飘忽的心神，这才感到又饿又累。左右张望，只见一巷口有家木门洞开的老屋，青灰的瓦下一列木窗正飘冒出阵阵热腾腾的汤气，我情不自禁移转方向径自钻了进去。屋中有方桌三张，板凳数条，虽然简陋，却也白净。我一坐下，对柜台后的掌柜模样的人高声说道：“来一碗牛肉汤！”只见到他身子略略前倾，和气地问道：“先生要几两？”我以为他听错了，便抑扬顿挫地表白了要的是汤不是肉。掌柜这下看出了我乃初来乍到者，就耐心解释，这儿切肉，那儿舀汤，说着就朝屋角的一口大锅努了努嘴。买汤论两，我虽然没有完全明白过来，但还是随俗地说道：“那就要二两吧。”

掌柜称了肉后，即刻在案板上切了起来，灵巧

如一阵风，顷刻间半碗薄如纸片的熟牛肉便端到了桌前。接着就进入了自助：汤一如酱醋佐料，自取。我怯怯地揭开了锅盖，鲜浓的汤味随着冒腾的水汽一下劈头盖脸而来，热情洋溢一如家常，使原本已是牛肉香飘逸的小店更有味道了。我舀了半勺沸动的汤水浇入碗里，褐里透红的薄片便半浮沉起来。原以为那汤准是一般的清汤，待热气稀了，才发现汤稠色酽，煞是诱人。埋头一汲，滋味浓厚，于是就连喝几口，待喘过气来，端起碗来，竟将热腾腾的一碗几乎饮尽！这大概就叫“牛饮”，许久不曾有过的痛快，解渴解乏，通体为之热乎为之舒坦！

过了汤瘾，这才不慌不忙地拿起筷子，肉片具有原味的淡爽，蘸了酱醋，另有吃头；更有特点的是这肉片略带韧性，咀嚼有味，又由于薄如片纸，因而决不塞牙：可谓难得的两全其美。但尤为令人恋恋不舍的还是刚才那一碗渗透了周身并业已在额头冒出微汗的原汤！真不知道它熬了多久才拥有如此浓重的滋味，而且竟宽厚地任由顾客随意畅饮，于是我又舀了一碗，这回细品慢喝，徐缓地感受着汤中密布着滋味的精灵浩浩荡荡……

以扬州为源头的淮扬菜肴为我国著名菜系之一，可查遍了《中国烹调大全》，却没有“扬州牛

肉汤”的记载。想来它是不见经传的小吃，却让我时常与扬州大名鼎鼎的瘦西湖、天宁寺一同回味……“难忘的即名菜，好吃的为佳肴”，这是我的饮食观。其实天下饮食男女的心中谁没有一本自己钟爱的美食谱呢？！

麻糍香，香麻糍

/ 张诗群 /

黑不溜秋，软软乎乎，胭脂盒儿大小，得，它可不像胭脂，它叫麻糍。就这模样，难看是难看了点，可闻在鼻尖，吃在嘴里，乖乖隆里冬，香死个人。

安生过日子的人家，看着不起眼，但你仔细瞧，锅台几案，房前屋后，抹布抹过，拖把拖过，细细密密哪儿都是，哪儿都是这生活的小味道。茶水兑了几开，闲话扯到末尾，屋门外，一人提溜着一把小竹椅，跟着男主人进屋去。跨进门，冷不丁眼前一团黑，啊呸！不是黑，是美味。

堂前一张八仙桌，桌上一盘黑糕点。白生生的瓷盘，黑乎乎的粑粑，整两句成语叫粉墨登场，黑白分明。不待细看，香气已钻鼻入肺。男主人瞎谦虚：尝尝贱内的手艺。笑吟吟出来个女主人，几双筷子往瓷盘上一架，干净利落，快人快语：来来来，吃麻糍吃麻糍。于是重沏一遍茶，重开一锣戏，只不过，这回主唱的是这黑乎乎的小东西。

麻是芝麻，糍是糯米。夹起一块，软沓沓柔蜜蜜，叫人想起蛮腰酥软，粉黛钗裙。一口下去，糯香糍软，带几分筋道韧劲，加上一粒粒芝麻被牙碾碎，谷米香、芝麻香、砂糖香，甜味、香味、淳

味，满嘴香甜。肠胃的温适和味蕾的饱满让人油然而生一种微小的满足感：有汗有甜的日子，其实就是这种谷米的香味，暖心暖胃。

小吃从民间来，才有生活的底子，比不得皇家筵席，却自有平民的乐趣。关于麻糍这东东，附会的传说不在少数，因着地域风俗的不同，总有些为地方作传的架势。隔膜最少的也扯上了皇帝朱元璋。话说朱元璋当年兵败鄱阳湖，收拾残兵败将准备返回安徽老家，在赣北山区瑶里梅岭受到当地百姓的热情拥戴，他们节衣缩食，用准备打年糕的糯米做成麻糍为粮，腌齏煮豆腐为菜，犒劳残败军士。经过半个多月的休整和招兵买马，朱元璋重整旗鼓辗转南北，大败陈友谅，最终建立了大明王朝。麻糍这灰头土脸的坊间小吃，自然摇身一变成了皇宫美食，好比村姑做了嫔妃。

“饘箠之食，糗饵粉糍”，语出先秦古籍《周礼·天官》，这说明，各类粉糕米面小吃，早在周商民间就已一路飘香，穿过几千年岁月，至今香气不散，壅天塞地都是这谷米的芳醇。要说这来自民间的糕点，还是回归到民间才算正宗地道。麻糍是平民的制作，糯米洗净蒸熟，石臼或砧板上捶打捣粘，再揪成小团，丢在芝麻拌了糖的碗里滚一身乌黑，再要讲究一点口感，不妨加点花生桃仁作馅，

这滋味，又是一番口舌生香。

平民的小吃，故事自然由平民编排。最朴素的理想，也交给小吃去担待。滚了黑芝麻的乌麻糍就附会了一段平民跳龙门的故事。明朝有一姓许的书生读书贼用功，一天母亲送一碗麻糍一碟砂糖置于书案，收碗时发现书生脸上黑糊糊一片，原来是书生错把砚台当糖碟蘸麻糍吃了。书生得中进士后，邻里儿郎纷纷效仿，母亲们说，儿啊，墨汁虽好吃了怕也伤身，不如老娘给你做乌麻糍吧。这芝麻滚麻糍，便算是有了出处，满足了平民用功苦读光宗耀祖的美好愿望。

一盏茶功夫，瓷盘见底。吸一口烟，男主人笑眯眯问：内人的手艺如何？话是这么问，那份满足已是不言而喻。这一刻人生的小幸福，这庸常生活的滋味，如一盘香香的麻糍，满足着老百姓的口腹之欢，是日子熬煮出来的芳醇。

徽州饊 / 王毅萍 /

暑湿难消，口味淡薄，只想喝一碗稀薄的绿豆稀饭，如果再配几张陈老四的烤饼，那就更美了。

陈老四烤饼也算家乡小吃中的一绝，制作方式颇有点特色：几个小火炉一圈排开，做饼子的师傅将揉好的发面揪一小团，按买者的要求包入各色饼馅，有鲜肉、白菜粉丝、雪菜肉丝、豆沙、芝麻白糖各种口味的，坐在炉前的小姑娘打开刻着“双喜”字样的长柄饼模，师傅抬手把饼子甩入饼模，饼模依次在几个炉子里“走”一圈后，饼子就熟了，不焦不糊，火候恰好。这饼吃起来皮薄馅多，口感软韧。

吃着陈老四烤饼，不由想起老家的另一种饼——徽州饊。所不同的是，徽州饊冷了更好吃，而且经放。

当年徽商出山，沿江而下，行李中都有几摞饼子，一路充饥，所以这徽州饊也叫“盘缠饊”，徽州人出门临行前，还要留下两个“记家饊”，在家的人，远行的客，吃一种饊，念两处风情，万重烟水。这古老又朴实的情意让人低回不已。

徽州饊用山泉和面，包上干菜馅，做成厚薄均匀的饊，放在平底铁锅中，饊上面放一块圆形青石

头，用木炭文火慢慢烘烤……

徽州馃的烤制颇有古代遗风。古人认为谷物不宜于火上直接烧烤，所以就发明了“石上燔谷”之法。这种方法一直为后人所沿用，唐朝有“石鏊饼”，明清有“天然饼”。这种烙制食品的方法传热均匀，既不易焦糊又能熟透，吃起来韧香可口，所以稍加改进后在山村沿袭至今。

在老家，我还听姑姑说过一个有关徽州馃的传说。相传乾隆南巡来到徽州府，见一老翁馃摊的平底锅内有石头压在一个个馃上，很是好奇，买了一个吃后连声赞赏，老翁听见叫好声，便双手捧起一个香椿嫩头馅的馃，送给乾隆，乾隆吃后非常高兴，送给老翁一枚小印：乾隆御制。从此，老翁的馃摊生意在徽州府独占鳌头，徽州馃也随之身价百倍了。

父亲离家多年，对家乡的馃也是念念不忘，兴致好时，便会动手和面做给大家吃。父亲的手艺和姑姑不能比，做出的馃皮厚，但仗着馅好，又是全部用油煎出来的，焦黄脆香，居然独创出另一种风格的徽州馃来。父亲做的饼馅一种是新鲜豇豆猪肉馅，吃起来清脆爽口，有乡野之风，另一种是干香椿头肉馅的，醇香可口，回味绵长。这样的改良馃，虽然滋味不差，但多少沾染了城市的气息，与

家乡原汁原味的饅不可同日而语，只能聊慰游子的思乡之情。

虽然，家乡并不遥远，但山上的老屋已经空无一人了。

绍兴东西 / 孙伏园 /

从前听一位云南朋友潘孟琳兄谈及，云南有一种挑贩，挑着两个竹篓子，口头叫着：“卖东西呵！”这种挑贩全是绍兴人，挑里面的东西全是绍兴东西；顾主一部分自然是绍兴旅同乡，一部分却是本地人及别处人。所谓绍兴东西就是干菜、笋干、茶叶、腐乳，等等。

绍兴有这许多特别食品，绍兴人在家的时候并不觉得，一到旅居外方的时候便一样一样的想起来了；绍兴东西的挑子就是应了这种需要而发生的；我在北京，在武汉，在上海，也常常看见这一类挑子。

解剖起来，所谓绍兴东西有三种特性：第一是干食，第二是腐食，第三是蒸食。

干食不论动植物物质，好处在：（1）整年的可以享用这类食品，例如，没有笋的时候可以吃笋干，没有黄鱼的时候可以吃白鲞（这字读作“响”，是一个浙东特有的字，别处连认也不认得）；（2）增加一种不同的口味，例如芥菜干和白菜干，完全不是芥菜和白菜的口味，白鲞完全不是黄鱼的口味，虾米完全不是虾仁的口味；（3）增加携带的便利，既少重量，又少面积，既没有水分，又不会

腐烂。这便是干食的好处。

至于腐食，内容和外表的改变比干食还厉害。爱吃腐食不单是绍兴人为然，别处往往也有一样两样东西是腐了以后吃的，例如法国人爱吃腐了的奶油，北京人爱吃臭豆腐和变蛋（俗曰皮蛋）。但是，绍兴人确比别处人更爱吃腐食。腐乳在绍兴名曰“霉豆腐”。有“红霉豆腐”和“白霉豆腐”之别。

白霉豆腐又有臭和不臭两种，臭的曰“臭霉豆腐”，不臭的则有“醉方”和“糟方”，因为都是方形的。此外，干张（一名百叶）也有腐了吃的，曰“霉干张”。笋也腐了吃，曰“霉笋”。

菜根也腐了吃，曰“霉菜头”。苋菜的梗也腐了吃，曰“霉苋菜梗”。霉苋菜梗蒸豆腐是妙味的佐饭菜。这便渐渐讲到蒸食的范围里去了。

蒸食也有许多特别的东西。但绝没有别处的讲究，例如荷叶米粉肉的蒸食和鲫鱼青蛤的蒸食，是各处都有的，但绍兴人往往蒸食青菜豆腐这类粗东西。这里我要请周启明先生原谅，没有得到他的同意，发表了他托我买盐奶的一张便条。奶是一种烧盐的余沥。烧盐的时候，盐汁有点点滴下的，积在柴灰堆里，成为灰白色的煤块样的东西，这便是盐奶。盐奶的味道仍是咸——（盐奶的得名和钟乳石

的得名同一道理)——而别具鲜味，最宜于做“溜豆腐”吃。“溜”者是捣之搅之之谓。豆腐溜了之后，加以盐奶，面上或者加些笋末和麻油，在饭锅子里一蒸，多蒸几次更好，取出食之，便是价廉味美的“溜豆腐”了。又如干菜蒸肉，是生肉一层，干菜一层，放在碗中蒸的，大约要蒸二十次或十五次，使肉中有干菜味，干菜中也有肉味。此外，用白鲞和鸡共蒸，味道也是无穷，西湖碧梧轩绍酒馆便以这“鲞拼鸡”名于世。

食味杂记

/ 鲁彦 /

如其他的宁波人一般，我们家里每当十一二月间也要做一石左右米的点心，磨几斗糯米的汤果。所谓点心，就是有些地方的年糕，不过在我们那里还包括着形式略异的薄饼厚饼、元宝，等等。汤果则和汤团（有些地方叫做元宵团）完全是一类的东西，所差的是汤果只如钮子那样大小而且没有馅子。点心和汤果做成后，我们几乎天天要煮着当饭吃。我们一家人都非常喜欢这两种东西，正如其他的宁波人一般。

母亲姐姐妹妹和我都喜欢吃咸的东西。我们总是用菜煮点心和汤果。但父亲的口味恰和我们的相反，他喜欢吃甜的东西。我们每年盼望父亲回家过年，只是要煮点心和汤果吃时，父亲若在家里便有点为难了。父亲吃咸的东西正如我们吃甜的东西一般，一样的咽不下去。我们两方面都难以迁就。母亲是最要省钱的，到了这时也只有甜的和咸的各煮一锅。照普遍的宁波人的俗例，正月初一必须吃一天甜汤果，因此欢天喜地的元旦在我们是一个磨难的日子，我们常常私自谈起，都有点怪祖宗不该创下这种规例。腻滑滑的甜汤果，我们勉强而又勉强的还吃不下一碗，父亲却能吃三四碗。我们对于父

亲的嗜好都觉得奇怪、神秘。“甜的东西是没有一点味的。”我每每对父亲说。

二十几年来，我不仅不喜欢吃甜的东西，而且看见甜的（糖却是例外）还害怕，而至于厌憎。去年珊妹给我的信中有一句“蜜饯一般甜的……”竟忽然引起了我的趣味，觉得甜的滋味中还有令人魂飞的诗意，不能不去探索一下。因此遇到甜的东西，每每捐除了成见，带着几分好奇心情去尝试。直到现在，我的舌头仿佛和以前不同了。它并不觉得甜的没有味，在甜的和咸的东西在面前时，它都要吃一点。“甜的东西是没有一点味的。”这句话我现在不说了。

从前在家里，梅还没有成熟的时候，母亲是不许我去买来吃的，因为太酸了。但明买不能，偷买却还做得到。我非常爱吃酸的东西，我觉得梅熟了反而没有味，梅的美味即在未成熟的时候。故乡的杨梅甜中带酸，在果类中算最美味的，我每每吃得牙齿不能吃饭。大概就是因为吃酸的果品吃惯了，近几年来在吃饭的时候，总是想把任何菜浸在醋中吃。有一年在南京，几乎每餐要一二碗醋。不仅浸菜吃，竟喝着下饭了。朋友们都有点惊骇，他们觉得这是一种古怪的嗜好，仿佛背后有神的力一般。但这在我是再平常也没有的事情了。醋是一种美味

的东西，绝不是使人害怕的东西，在我觉得。

许多人以为浙江人都不会吃辣椒，这却不对。据我所知，三江一带的地方，出辣椒的很多，会吃辣椒的人也很多。至于宁波，确是不大容易得到辣椒，宁波人除了少数在外地久住的人外，差不多都不会吃辣椒。辣椒在我们那边的乡间只是一种玩赏品。人家多把它种在小小的花盆里，和鸡冠花、满堂红之类排列在一处，欣赏辣椒由青色变成红色。那里的种类很少，大一点的非常不易得到，普通多是一种圆形的像钮子般大小的所谓钮子辣茄（宁波人喊辣椒为辣茄），但这一种也还并不多见。我年幼时不晓得辣椒是可以吃的东西，只晓得它很辣，除了玩赏之外还可以欺侮新娘子或新女婿。谁家的花轿进了门，常常便有许多孩子拿了羊尾巴或辣椒伸手到轿内去，往新娘子的嘴上抹。新女婿第一次到岳家时，年轻的男女常常串通了厨子，暗地里在他的饭内拌一点辣椒，看他辣得皱上眉毛，张着口，噓噓的响着，大家就哄然笑了起来。我自任在北方吃惯了辣椒，去年回到家里要买一点吃吃便感到非常的苦恼。好容易从城里买了一篮（据说城里有辣椒出卖还是最近几年的事），味道却如青菜一般一点也不辣。邻居听说我能吃辣椒，都当做一种新闻传说。平常一提到我，总要连带的提到辣椒。他

们似乎把我当做一个外地人看待。他们看见我吃辣椒，便要发笑。我从他们眼光中发觉到他们的脑中存着“他是夷狄之邦的人”的意思。

南方人到北方来最怕的是北方人口中的大蒜臭。然而这臭在北方人却是一种极可爱的香气。

在南方人闻了要吐，在北方人闻了大概比仁丹还能提神。我以前在北京好几处看见有人在吃茶时从衣袋里摸出一包生大蒜头，也同别人一样的奇怪，一样的害怕。但后来吃了几次，觉得这味道实在比辣椒好得多，吃了大蒜以后还有一种后味和香气久久的留在口中。今年端午节吃粽子，甚至用它拌着了。“大蒜是臭的”这句话，从此离开了我的嘴巴。

宁波人腌菜和湖南人不同。湖南人多是把菜晒干了切碎，装入坛里，用草和蔑片塞住了坛口，把坛倒竖在一只盛少许清水的小缸里。这样，空气不易进去，坛中的菜放一年两年也不易腐败，只要你常常调换小缸里的清水。宁波人腌菜多是把菜洗净，塞入坛内，撒上盐，倒入水，让它浸着。这样做，在一礼拜至两月中咸菜的味道确是极其鲜嫩，但日子久了，它就要慢慢的腐败，腐败得臭不堪闻，而至于坛中拥浮着无数的虫。然而宁波人到了这时不但不肯弃掉，反而比才腌的更喜欢吃了。

有许多乡下人家的陈咸菜一直吃到新咸菜可吃时还有。这原因除了节钱之外，还有一个原因是为的越臭越好吃。还有一种为宁波人所最喜欢吃的是所谓“臭苋菜股”。这是用苋菜的干腌菜似的做成的。它的腐败比咸菜容易，其臭气也比咸菜来得厉害。他们常常把这种已臭的汤倒一点到未臭的咸菜里去，使这未臭的咸菜也赶快的臭起来。有时煮什么菜，他们也加上一两碗臭汤。有的人闻到了邻居的臭汤气，心里就非常的神往；若是在谁家讨得了一碗，便千谢万谢，如得到了宝贝一般。我在北方住久了，不常吃鱼，去年回到家里一闻到鱼的腥气就要呕吐，惟几年没有吃臭咸菜和臭苋菜股，见了却还一如从前那么的喜欢。在我觉得这种臭气中分明有比芝兰还香的气息，有比肥肉鲜鱼还美的味道。然而和外省人谈话中偶尔提及，他们就要掩鼻而走了，仿佛这臭食物不是人类所该吃的一般。

扬州名点蜂糖糕

/ 唐鲁孙 /

最近扬州菜在台北好像很走红，以淮扬菜肴为号召的饭馆，扬州餐点的小吃店接二连三开了不少家出来。可是走遍了台北市那些家饭馆或是小吃店，都没有蜂糖糕供应（在扬州也是茶食店才有蜂糖糕卖）。

扬州的面点虽然有名，可是十之八九，都是从别的省份传过来的，例如扬州干丝，是全国闻名，可是做干丝的豆腐干，讲究用徽干。顾名思义，徽干的制法，是从安徽传过来的。干层油糕、翡翠烧卖，就是光绪末年，有个叫高乃超的福州人，来到扬州教场开了一个可可居，以卖干层油糕、翡翠烧卖驰名远近，后来茶馆酒肆纷纷仿效，久而久之，反倒成为扬州点心了。

谈到蜂糖糕，来源甚古，倒确乎是扬州点心。传说蜂糖糕原名“蜜糕”，唐昭宗时，吴王杨行密为淮南节度使，他对蜜糕有特嗜，后封吴王，待人宽厚俨雅，深得民心。淮南江东民众，感恩戴德，为了避他名讳，因为糕发如蜂窝，所以改叫蜂糖糕。复来有人写成丰糖糕，那就讲不通了。蜂糖糕不像广东马拉糕松软到入口无物的感觉，更不像奶油蛋糕腴而厚腻的滞喉，蜂糖糕分荤素两种，荤者

加入杏仁大小猪油丁，鹅黄凝脂，清美湛香，比起干层糕来，甘旨柔滑，又自不同。

民国二十一年，笔者到扬州参加淮南食盐岸商同业开会，会后中南银行行长胡笔江兄，叫人到辕门桥的麒麟阁买几块蜂糖糕，准备带回上海送人，我也打算买几块带回北平，让亲友们尝尝扬州名点蜂糖糕是什么滋味，谦益记鉴号经理许少浦说：“蜂糖糕以左卫街五云斋做的最好，后来东伙闹意见收歇，麒麟阁的蜂糖糕才独步当时，他们的师傅都是盐号里帅厨子（帅厨子是先祖当年服官苏北所用厨师）的徒弟教出来的，帅厨现在虽然上了年纪，回家养老，可是您要是让他做几块蜂糖糕，老东家的事，他一定乐于效力，一显身手的。”

果然在我后来北平的时候，帅厨真做了几大块蜂糖糕送来，我因携带不便，送了两块给陈含光姻丈尝尝。含老精于饮馔，他说当年辕门桥的“柱升”，多子街的“大同”所做蜂糖糕，都比麒麟阁高明，可惜货高价昂，两家相继收歇，前若干年就听说帅师傅的蜂糖糕独步扬州，可惜未能一尝，引为憾事，想不到若干年后，竟然能够吃到；元修遗绪夙愿得偿，果然风味重绝，与时下市上卖的蜂糖糕味道不同，高兴之下立刻写了一副篆联相赠。若不是蜂糖糕之功，想得此老墨宝，三五个月也不一

定能到手呢！

抗战之前，有一个秋天，我在扬州富春花局吃茶。花局主人陈步云对茶叶调配颇有研究，富春的茶就是他用几种茶叶配合，能泡到四遍不变色冲淡，我正在向他请教，忽然来了一双时髦茶客，是李英陪着顾兰君赶到焦山拍电影出外景之便，慕名过江到富春吃扬州点心。李英跟陈步云也是熟识，顾兰君一坐下就要吃蜂糖糕。可是蜂糖糕扬州的茶食店才有售，茶馆店卖点心，从来不卖蜂糖糕的。陈步云知道帅局子的蜂糖糕最拿手，也只有我才烦得动他，于是陈李二人一阵耳语，少不得由帅厨子多做了两块，给他们带回上海去解馋，这话一提来，已经是四十多年前往事了。来到台湾，虽有几家苏北亲友会做蜂糖糕，可是入嘴之后，总觉得甜润不足，是否大家讲求卫生，糖油减量所致，就不得而知了。

抗战时期，征人远戍，有一天心血来潮，忽然想起北平东四牌楼点心铺卖的玉面蜂糕，松软柔滑，核桃剥皮未净，甘中带涩的滋味，非常好吃。等到胜利收京，复员北平，那家点心铺早已收歇，别家的玉面蜂糕吃起来，似是而非，远非昔比，但愿将来光复还都，别说像北平的蜂糕能吃到，像扬州辕门桥麒麟阁那样的蜂糖糕，也就心满意足啦。

第三辑 素年食锦

故乡的野菜

／周作人／

我的故乡不止一个，凡我住过的地方都是故乡。故乡对我并没有什么特别的情分，只因钓于斯游于斯的关系，朝夕会面，遂成相识，正如乡村里的邻舍一样，虽然不是亲属，别后有时也要想念到他。我在浙东住过十几年，南京、东京都住过六年，这都是我的故乡，现在住在北京，于是北京就成了我的家乡了。

日前我的妻往西单市场买菜回来，说起有荠菜在那里卖着，我便想起浙东的事来。荠菜是浙东人春天常吃的野菜，乡间不必说，就是城里只要有后园的人家都可以随时采食。妇女小儿各拿一把剪刀一只“苗篮”，蹲在地上搜寻，是一种有趣味的游戏的工作。那时小孩们唱道：“荠菜马兰头，姊姊嫁在后门头。”后来马兰头有乡人拿来进城售卖了，但荠菜还是一种野菜，须得自家去采。关于荠菜向来颇有风雅的传说，不过这似乎以吴地为主。

《西湖游览志》云：“三月三日男女皆戴荠菜花。谚云：三春戴荠花，桃李羞繁华。”顾禄的《清嘉录》上亦说：“荠菜花俗称野菜花，因谚有三月三蚂蚁上灶山之语，三日人家皆以野菜花置灶陔上，以厌虫蚁。侵农村童叫卖不绝。或妇女簪髻上以祈

清目，俗号眼亮花。”但浙东人却不很理会这些事情，只是挑来做菜或炒年糕吃罢了。

黄花麦果通称鼠曲草，系菊科植物，叶小微圆互生，表面有白毛，花黄色，簇生梢头。春天采嫩叶，捣烂去汁，和粉作糕，称黄花麦果糕。小孩们有歌赞美之云：

黄花麦果韧结结，
关得大门自要吃，
半块拿弗出，一块自要吃。

清明前后扫墓时，有些人家——大约是保存古风的人家——用黄花麦果作供，但不作饼状，做成小颗如指顶大，或细条如小指，以五六个作一攒，名曰茧果，不知是什么意思，或因蚕上山时设祭，也用这种食品，故有是称，亦未可知。自从十二三岁外出不参与外祖家扫墓以后，不复见过茧果，近来住在北京，也不再见黄花麦果的影子了。日本称做“御形”，与荠菜同为春天的七草之一，也采来做点心用，状如艾饺，名曰“草饼”，春分前后多食之，在北京也有，但是吃去总是日本风味，不复是儿时的黄花麦果糕了。

扫墓时候所常吃的还有一种野菜，俗称草紫，通称紫云英。农人在收获后，播种田内，用作肥

料，是一种很被贱视的植物，但采取嫩茎滴食，味颇鲜美，似豌豆苗。花紫红色，数十亩接连不断，一片锦绣，如铺着华美的地毯，非常好看，而且花朵状若蝴蝶，又如鸡雏，尤为小孩所喜，间有白色的花，相传可以治痢。很是珍重，但不易得。日本《俳句大辞典》云：“此草与蒲公英同是习见的东西，从幼年时代便已熟识。在女人里边，不曾采过紫云英的人，恐未必有罢。”中国古来没有花环，但紫云英的花球却是小孩常玩的东西，这一层我还替那些小人们欣幸的。浙东扫墓用鼓吹，所以少年常随了乐音去看“上坟船里的姣姣”；没有钱的人家虽没有鼓吹，但是船头上篷窗下总露出些紫云英和杜鹃的花束，这也就是上坟船的确实的证据了。

豆腐

/ 梁实秋 /

豆腐是我们中国食品中的瑰宝。豆腐之法，是否始于汉淮南王刘安，没有关系，反正我们已经吃了这么多年，至今仍然在吃。在海外留学的人，到唐人街杂碎馆打牙祭少不了要吃一盘烧豆腐，方才有家乡风味。有人在海外由于制豆腐而发了财，也有人研究豆腐而得到学位。

关于豆腐的事情，可以编写一部大书，现在只是谈谈几项我个人所喜欢的吃法。

凉拌豆腐，最简单不过。买块嫩豆腐，冲洗干净，加上一些葱花，撒些盐，加麻油，就很好吃。若是用红酱豆腐的汁浇上去，更好吃。至不济浇上一些酱油膏和麻油，也不错。我最喜欢的是香椿拌豆腐。香椿就是庄子所说的“以八千岁为春，以八千岁为秋”的椿。取其吉利，我家后院植有一棵不大不小的椿树，春发嫩芽，绿中微带红色，摘下来用沸水一烫，切成碎末，拌豆腐，有奇香。可是别误摘臭椿，臭椿就是樗，本草李时珍曰：“其叶臭恶，歉年人或采食。”近来台湾也有香椿芽偶然在市上出现，虽非臭椿，但是嫌其太粗壮，香气不足。在北平，和香椿拌豆腐可以相提并论的是黄瓜拌豆腐，这黄瓜若是冬天温室里长出来的，在没有

黄瓜的季节吃黄瓜拌豆腐，其乐也如何？比松花拌豆腐好吃得多。

“鸡刨豆腐”是普通家常菜，可是很有风味。一块老豆腐用铲子在炒锅热油里戳碎，戳得乱七八糟，略炒一下，倒下一个打碎了的鸡蛋，再炒，加大量葱花。养过鸡的人应该知道，一块豆腐被鸡刨了是什么样子。

锅塌豆腐又是一种味道。切豆腐成许多长方块，厚薄随意，裹以鸡蛋汁，再裹上一层芡粉，入油锅炸，炸到两面焦，取出。再下锅，浇上预先备好的调味汁，如酱油料酒等，如有虾子麝入更好。略烹片刻，即可供食。虽然仍是豆腐，然已别有滋味。台北天厨陈万策老板，自己吃长斋，然喜烹调，推出的锅塌豆腐就是北平作风。

沿街担贩有卖“老豆腐”者。担子一边是锅灶，煮着一锅豆腐，久煮成蜂窝状，另一边是碗匙佐料如酱油、醋、韭菜末、芝麻酱、辣椒油之类。这样的老豆腐，自己在家也可以做。天厨的老豆腐，加上了鲍鱼火腿等，身份就不一样了。

担贩亦有吆喝“卤煮啊，炸豆腐”者，他卖的是炸豆腐，三角形的，间或还有加上炸豆腐丸子的，煮得烂，加上些佐料如花椒之类，也别有风味。

一九二九年至一九三零年之际，李璜先生宴客于上海四马路美丽川（应该是美丽川菜馆，大家都称之为美丽川），我记得在座的有徐悲鸿、蒋碧微等人，还有我不能忘的席中的一道“蚝油豆腐”。事隔五十余年，不知李幼老还记得否。蚝油豆腐用头号大盘，上面平铺着嫩豆腐，一片片的像瓦垄然，整齐端正，黄澄澄的稀溜溜的蚝油汁洒在上面，亮晶晶的。那时候四川菜在上海初露头角，我首次品尝，诧为异味，此后数十年间吃过无数次川菜，不曾再遇此一杰作。我揣想那一盘豆腐是摆好之后去蒸的，然后浇汁。

厚德福有一道名菜，尝过的人不多，因为非有特殊关系或情形他们不肯做，做起来太麻烦，这就是“罗汉豆腐”。豆腐捣成泥，加芡粉以增其黏性，然后捏豆腐泥成小饼状，实以肉馅，和捏汤团一般，下锅过油，再下锅红烧，辅以佐料。罗汉是断尽三界一切见思惑的圣者，焉肯吃外表豆腐而内含肉馅的丸子，称之为罗汉豆腐是有揶揄之意，而且也没有特殊的美味，和“佛跳墙”同是噱头而已。

冻豆腐是广受欢迎的，可下火锅，可做冻豆腐粉丝熬白菜（或酸菜）。有人说，玉泉山的冻豆腐最好吃，泉水好，其实也未必。凡是冻豆腐，味道

都差不多。我常看到北方的劳苦人民，辛劳一天，然后拿着一大块锅盔，捧着一黑皮大碗的冻豆腐粉丝熬白菜，稀里呼噜的吃，我知道他自食其力，他很快乐。

芥末墩儿

/ 钱世明 /

过去通常的老北京人儿在过阴历年的时候，饭桌上都有一碟儿凉菜，不说家家少不了有，也是少不了家家有！这碟儿看上去黄澄澄，白莹莹，透着那么凉快的小菜儿就是芥末墩儿。

顾名思义，这菜离不开芥末。那“墩儿”是什么做的？干嘛叫做“墩儿”？

把一棵大白菜拿来，劈下外边的老帮子，露出白泠泠儿、脆生儿的嫩帮儿就行了。要是再讲究点儿，就多扒下两层帮子，专留下大擀巴杖（就是普通话的擀面杖）粗细的菜心儿也行——反正过年要包饺子，劈下的菜帮子能剁馅儿用，不糟毁。把剥好的菜棵子，用刀切成一指半或二指来厚的骨碌儿，就像个小木头肉墩子模样。再用线把每一个小墩儿像勒个腰箍儿似的全勒好，当锅内的水达到摄氏100度时将菜墩放入水中焯一下，它就不散了。要吃脆口儿的，就稍稍见个开儿就用笊篱捞出来；要吃软和儿点儿的，就多在热锅里见两开——不过，千万别火大了，那就变熬白菜了！用笊篱把小菜墩子们捞出来，用冷水激一下，拿个四号绿盆儿——如今还没地方买绿盆，用铁挂瓷盆儿，钢种盆儿，小缸盆儿兀的全行——把小菜墩儿码进去，码

一层儿，撒一层芥末，撒上糖，倒点儿醋，佐料的多少由自己的口味来定……全码进去之后，用锅盖盖上，闷上一天半天的就能吃了。吃的时候，用筷子夹出来，码到小碟儿里上桌子，就酒是下酒的好东西。特别是过年吃荤腥多，肚子里油水大，吃俩芥末墩儿，到嘴里是又凉又甜、又酸儿、又带辣味，又说得上是解油腻的“美味佳肴”！

芥末墩儿是省钱的小菜儿，过去寒苦人家也做得起。不过，近二十年来，做芥末墩儿的不多了。过去有钱家主儿饭桌上的海蜇呀，松花呀，现在都下放了。芥末墩儿本来是寻常人家桌上的酒菜儿，它一下放，就没影儿了！只有极少的，还得真正老北京人，希望大家伙再过年的时候，都把芥末墩儿调回到饭桌上来。我们敢说，您要吃上它，那才一口嚼出老北京的年夜味儿呢！

霜天烂漫菜根香

/ 谈正衡 /

多年前，南方一家报纸发表了我一篇文章。在收到的样刊上，同版面恰巧有篇叫张拓芜的台湾文人写的文章，说他回皖南泾县探亲的老乡返台后送了他一罐香菜，这应该叫“乡菜”的难得的美味如何勾起思乡之情云云。

一种秆子白得像玉、叶子绿得如翡翠，每棵至少有七八斤的叫“高秆白”的大白菜，只有皖南才有，所以香菜只在皖南才能觅见芳踪。每年霜降后的大晴天里，常能看到腌渍厂和酱坊的人到乡下收大白菜。一千人来到菜地里，将菜砍倒，过秤后就地摊晒，晒到一定功夫，分量大减，再运回厂里。这晒蔫后的菜放水池里清洗，不易折断菜帮也好洗干净。洗好切碎，烘干水分，或上机或用人工揉搓，挤去液汁，掺上辣椒粉、烘熟了的菜子油、黑芝麻、盐，拌一拌，装进罐里，罐口要留点空，以使用捣烂的蒜泥封口。

青弋江上游的章渡，那是个往昔十分繁华的有着一排排吊脚楼的徽商码头小镇，至今每到冬天，镇上的酱坊一口口硕大的缸里便腌满了香菜和萝卜丁。凡到章渡旅游采风的人，回来时没有提一袋两袋香菜和萝卜丁，行程就算不得完美。买回家待一

定时日开罐，新腌渍好的香菜，青中带黄，非常亮泽，淋上小小磨麻油，吃起来香鲜咸甜，韧而带脆，香中有辣，其味无穷，又有嚼劲，下饭可开胃，佐酒能醒神，且食后齿颊留香，是真正的地方特色美食。早餐配稀饭尤为上品，最常见的是用来配早茶，撕几块茶干，搭一小碟香菜，配上点腌红辣椒，或独自品嚼，或与二三友海吹神聊，将人生的层层百味皆析透，也抵得上神仙般自在。

皖南各地的香菜风味小有差别，但都香辣适口，风味隽永。相比厂坊，家庭制作的工艺，显得更加细致与投入。都是选一个好晴天，拿把刀到地里将整畦壮实鲜嫩、水汁丰富长颈大白菜砍倒，就地晒，就地洗。切成寸长细丝，摊放在竹凉床上或直接置于铺在草地的篾席、床单上晒。晒菜是非常讲究的，不能晒得过干，干了就过老，吃起来筋筋拽拽的；如果没晒够，菜里水分过大，就不脆，缺少口感，且保存不长。一般来说，晒三四个太阳也就够了。然后就是搓揉，将菜揉出“汗”，才算揉好。捣碎蒜子拌入，撒上熟菜油和五香粉、辣椒粉、炒香的黑芝麻拌匀后，装入坛中按压紧，再用干荷叶封紧坛口，外敷湿黄泥，存放于阴凉干燥处。

那时，我几乎每年冬天都能收到各地亲友们的

馈赠。有的是装在那种袖珍的上了釉彩的小罐里，开罐时，满室生香，令人食指大动，使劲吸一吸鼻子，即忙不迭拈数茎送入口中大快朵颐了。往后的每一个有稀饭啜饮的早晨，都显得鲜美而滋润……人情的醇厚，一似这香菜历久弥香。

在乡下，说香菜是美味，倒不如说是一种风情。对于乡村和小集镇上的人来说，每年洗菜时的那一个个艳阳晴日，不啻一连串乡风酣透的节日。

阳光是那样好，冬天最干净的云和最透明的轻风，在抚摸着远处的山峦。你随便走到哪里，大河旁、水塘边、小溪头，满眼都是洗菜的人群，满耳都是说笑的声音。挑运菜和站在大澡盆里先踩去菜上头遍污水的，都是青壮男子汉，女人和孩子多或伏或蹲在用自家的门板搭成的水跳上，拿着壮实的菜棵在清澈的水里漂洗。水边的地上铺着干净的稻草用来晾菜，也有用竹凉床晾菜。秆白叶绿的菜经过泡洗，又吸饱了水，重新变得挺实、滋润、鲜活起来。鹅鸭们晃在水面悠闲地追逐那些漂开去的零散菜叶。年轻的女人们脱下红红绿绿的外袄，搭在身旁的树杈上，草地上，而她们穿着薄衫的身形更显俏丽可人。她们白嫩、圆润的小腿有时就浸在水里，逗引得许多小鱼成群围拢来用嘴亲昵，而她们的说笑声一阵阵荡起，比暖融融的轻风更能吹开水

面涟漪.....香菜之所以好吃，让人入口难忘，就因为香菜首先是被这些浓烈的乡风乡情腌渍熏透了！

喝汤 / 赵立民 /

天已透黑，哥儿们才从学大寨的水利工地上晃回来。此刻天塌下来也管不着了，拿起饭盒直奔伙房——先喂饱肚子再说。

饭堂里白的全是水蒸气，后来的伸长了脖子也看不清黑板上的字。有知青操着方言问排在前面的老乡：“小菜有姜？”前面的并不答话，“当！当！当！”敲起了手中的饭盒，这一下大家全明白了，于是合着敲出的节拍唱起了那首兵团战士无人不知的顺口溜：

汤，汤，汤，革命的汤。
兵团战士爱喝汤，
从北安到嫩江，
一直喝到建三江！

我们这儿虽说是个老连队，到了冬天也是没菜吃，可怜巴巴的那点土豆堆在饭堂里早就冻成了铁疙瘩。没有菜，只能变着法儿做汤，今天白菜汤，明天面条汤，后天土豆汤，清汤寡水，难见油星，也不知为什么，团里有的是黄豆就是没有豆油吃。没有肉，团长说明年一定要大力发展养猪事业，但眼下是没辙。

整天学大寨，流大汗，就喝这种油星也见不到

的盐水汤，真够哥们饅啊！

坐下来，刚啃了两口黑馒头，小豆子挤到我的桌旁轻声说：“哎，哥几个听好，少喝几口汤，等开完批判会到我那儿聚聚去。”

“你还有存货？”

“邮包来啦？”

“嘘……”小豆子打着手势，挤进人群不见了。

小豆子是连部的通信员，不像我们住在几十个人一间的大宿舍里，自己住在连部的小屋，哥儿几个有时馋了，就各自把家里给寄来的好吃的拿到他那儿去“共产”。可是最近天降大雪交通不便，足有半个月没来过邮车，我们的家底儿早光了。可是看小豆子的神情分明是有好东西等我们去享用，到底是什么呢？

好不容易挨到批判会结束，我们几个立即溜进了连部。推开小豆子的房门，一股香味扑鼻而来，定睛一看，炉子上放着个脸盆，里面煮着几大块肉。小豆子告诉大家，这几天活特累，吃得特差，他心里老大不忍。今天到团部送信，路上碰到条野狗，他就一枪给崩了。这样既为民除了害，又给哥儿们解了馋。闻着诱人的香味儿，大伙儿直咽口水，还管那么多，吃起来再说。有人又到老职工家弄来瓶“北大荒”。这顿狗肉吃得痛快，不但肉吃

光了，汤也喝得干干净净。一瓶烈酒也见了底。直到深夜大伙才心满意足地回去睡了。

第二天午后，水利工地上突然有人传说小豆子犯了错误。我们吓了一跳，赶紧去打听。

小文书说，保卫股来人啦，说是小豆子违反制度，随便使用枪支，团里要查办！小文书还透露说，小豆子打死了一条狗，这条狗是团里副参谋长家养的，小豆子开枪打狗时副参谋长的儿子亲眼看见的！

得，这下撞枪口上了。哥儿几个一商量，这件事不能让小豆子一个人担着，那样太不够人味儿；再说，什么违反制度，通信员执行任务带枪是团里早有规定的，关键是打狗，没有看主人，唉，谁叫他没看清不是野狗呢。

晚上回到连里，我们几个马上去找指导员，说是小豆子打狗是大伙儿的主意，要处分，我们都有份。可指导员根本不听，他说小豆子都承认了。保卫股原来准备把小豆子带到警通排去，是指导员说了情，才决定暂不带走，先在全连大会上检查，接受群众批判，视态度好坏再做处理。

第二天晚上，我们哥儿几个早早来到会场。借着马灯的微光，看到往日“批判资产阶级反动路线”的横幅不见了，换上了几条新标语：“坚决反

对无政府主义！”“加强纪律性，革命无不胜！”“爱护群众一草一木。”从标语看，小豆子是内部矛盾，我们的心安定了点。

指导员讲话之后，小豆子开始做检查。开始他还拿着稿子念，慢慢地他丢开了稿子，声音低沉而缓慢，说他自己放松了思想改造，犯了错误，对不起组织，对不起领导，对不起贫下中农……会场静极了，听得见人们呼吸，窗外的北风卷着雪花打在窗上“沙沙”作响。从什么地方传来了女知青嚤嚤的抽泣声。指导员站起身来想看看是怎么回事，可这抽泣，已变成了哭声，不少男哥们儿也哭了。我们哥儿几个更加心酸，会场里哭声一片。

指导员惊惶地望着大家不知所措。过了一会儿他似乎明白了什么，长长地叹了一口气，宣布散会。

转天，指导员没有让小豆子继续检查。但小豆子也不再做通信员而是和我们一起抡起大镐战斗在水利工地上。

不久，人们发现伙食有了变化，汤里的油星比原来多了，有时还能找到几片肉。据说这是指导员奉了副参谋长的命令跑了百多里路从县城里弄来的。

开饭时，食堂里还时常能听到知青们合着敲打

饭碗的节拍唱出的顺口溜：

汤，汤，汤，革命的汤，
早晨喝汤迎朝阳，
中午喝汤暖洋洋，
晚上喝汤勤起床.....

薯 忆

/ 杨闻宇 /

离开关中故乡，西行入陇，在兰州城里一住就是十多年。可能是“人离乡贱，物离乡贵”而引起的，每当我看到踏着秋色远道赶来的亲友解开布包儿，亮出还沾着几星泥土的紫红番薯，便禁不住直起目光，心头很有些“他乡遇故知”的热乎味儿。

家乡的番薯和玉米、高粱、糜谷一样，是一种生长期紧促的急庄稼。因为全是红皮儿的，人们又叫它红薯，红苕。

春节刚过去，农家院落向阳的角儿上便铺起厚厚一方细碎的、半干的马粪、牛粪，粪窝里埋进年前精选出来的大个儿的红薯作母体，起秧发苗。五月天急忙忙收了麦子，闪亮的麦茬还遗留在野地里，镢头便从茬缝间掘出窝儿，墙角密匝匝簇拥起来的二尺多高的薯苗被剪成半尺长的茎节，一根根埋进窝儿里，注进一碗清凉的井水，苗儿就在田野上落住根了。当一行行麦茬在来去悠忽的风雨里干霉腐烂、渐渐隐灭时，薯苗儿便悄悄地扯长绿蔓，巴掌形的叶儿开始覆盖地表，整个田垄由黄转绿，在悠悠南风里转换的很快。仓颉造字，将暑字略加变化，上方加盖个草头便形迹近“薯”，似乎巧妙地概括了暑天疯长这层自然物象上的意思。

薯叶封地太严，阳光漏不进去，叶下许多无名小草，硬是活活给捂死了。那贴地扯长的蔓儿极易扎下不定根须，庄稼人担心它到处抽拔地气，随意生叶开花，分散了总根处的凝聚力，于是在它长得最旺势的时候要翻一次蔓——蹲在畦里，以那总根系为中心，一根根抽拽那远远延伸开的蔓儿，尽有蔓儿拢进手里，猫起半腰，像缩那一长缕美女乌发似的缩成一团云鬓儿，便一撒手扔在地上。“花钿委地无人收”，湿地上拆散几朵茎叶，并不在乎——强行缩鬓只在收束住散漫的年华。

夜深了，万物成熟于空中、地表，而红薯则是亢奋于泥土上之中，胖大结实的块头硬是将沉重的黄土层拱起一个龟背，挤错开指头宽的裂缝，土地大约被它挤疼了，疼得情不自禁地咧开了嘴巴，薯儿那亮亮的红色，就从土缝里朝外窥视，透过地上半歪的绿鬓儿窥视蓝天白云，窥视日月星辰，从湿润润的土层里睁开的是惊讶的、生疏的眸子，自地缝里嘘出了陌生的鲜活气息。

秋霜浇醉枫叶那样染红着大树梢的柿子，同时也催熟了土里的红薯。不经霜的红薯是不宜掘的，勉强掘出来，如咬木块而死硬，如嚼青果而微涩。一旦经霜，立即就若梨若枣，甜脆爽口。霜天万里，寒粉敷地，杀败了天下浩茫的绿色，封埋在

黄土里的番薯怎么一下就有味了呢？莫非是叶儿蔓儿里有什么秘密素质被严霜勒逼入土了么？天候、地气在植物果实上的冷热交递是很神奇的。

这时节霜令萧萧，小学生晨起上学时脚冷手冻。散学赶回家吃晚饭，一进屋门，正拉风箱烧饭的老奶奶便从灶膛里掏一个烤红薯扔到脚边，红薯在洁净的院落里几个蹦跶弹掉了灰烬火星儿，小学生飞快拾进手里，烫得不行，两只染墨水的红红的小手倒来倒去，唇对住热红薯吹嘘不已，清旷的冻馁之气顷刻间吹散了，没有了。

在生计不很宽裕的农村，这时也正是家家户户的麦子（细粮）将尽而苞谷（粗粮）收获的换季当口，刚下来的粗粮熬制饭食是挺香的，新出土的红薯很适时很得体地为那粗粮的降临帮衬着一臂之力。苞谷粥里掺和了剁成菱角形的红薯块儿，黄澄澄的粥儿裹定薯块，筷子夹起来抿开粥便亮出一层比纸还轻薄的红皮儿，咬破红皮便是细腻腻的黄瓢，粥儿粘糊烫嘴，薯块之香很像那刚刚炒熟出锅的山板栗。青瓷小碟儿里正由几撮绿闪闪的野菜相佐，大碗擎起，大口吸溜，食之不足驱寒而耐饥，贪嘴过量也绝不伤脾胃，在农家当然是既节俭又实惠的第一流饭食了。三十几户的小小村庄逢个刚刚揭锅的早炊时节，温馨的香味在黄叶簌簌飘坠的村

巷里弥漫开来，这村庄便秋江里一叶小舟似的悠悠然荡入了半痴半醉、出神入化的境界里……这就是最后一抹秋色，最美的秋色。

乡村逢个红白大事，狗肉，驴肉没资格上席面，而红薯是可以的。四盘子八碗里，有那么一碗鼓起的涂抹了红糖的过油条子肉，溢着白气，看着挺富态。那肉正好是一人一片，同时伸起的八双筷子夹着颤颤的肉片之后，碗下亮出的就全是油炸红薯块，与那肉片是一个颜色——热腾腾的深红色。没经验的外来人乍然看去，还认为是红烧肘子哩……刀杖丁丁，笑语哗哗，家家如此，年年如此，谁也不嫌弃谁，谁也不说这是吝啬。

红薯生长期短，贮藏期却长远，而且搁置越久越甜脆。熟之于秋冬之交，贮存也怯热怯寒，九里天，是特意贮之于水井半中腰拐进去的地窖子里，地窖子位于封冻层与地下水水平之间，永是恒温，主人家坐在“吱扭扭”作响的辘轳木桶里秉烛上下，随吃随取，十分便当。可也得留神，千万别让那醺醺酒鬼坐木桶进入地窖，红薯染着酒气极容易溃烂，溃烂中比散发出酒鬼作呕的难闻气味儿。若是存放得法，红薯直可与翌年结下的新薯接住茬哩，仔细些的人家，长年四季都会有鲜艳硕大的红薯待宾客，赠亲朋。

国家困难时期，粮食太紧，关中许多粮站有一度索性用四斤红薯顶替过一斤粮食。个儿大的红薯一个就有四斤重，一天内粒米不进，只切食这个红薯，将就一天两天可以，延续之四天五天，肠胃里就很不妙了。红薯属于菜、粮食间的中介品，倘是硬要晋升到主食地位，难免有烦人之时。天地造物，最讲究搭配合理，运用得宜。不论丰年还是歉岁，将红薯置于主食的辅助地位，它便注定是尤物，是上品。

我自己是土生土长的关中子弟，在我的半生阅历中，红薯确是烙下过一些很难抹杀的印记。后来投笔从戎，远走他乡，辗转到千里外的兰州工作，而我的妻子仍留在故乡。记得有一个深秋，我回家探亲，一夜醒来，旭日红窗，小女儿尚在酣睡，身边的妻子却不见了踪影。我正在纳闷，虚掩的门轻轻开了：妻子捏着短辮，挎着竹篮，篮底尽是拳头、核桃大小的红薯残片，在小渠清水里漱洗过了，红艳艳的水嫩嫩的。她嫣然一笑：“霜降刚过咱队里的红薯还没出土，邻村生产队昨晌午出过了。我到人家地里拾了些回来，别嫌散碎，你先尝尝鲜。”她知道陇上不出产红薯，更知道我小时候就爱吃红薯。晓起下地，野径上的莹莹露珠湿透了布鞋布袜，下半截裤管也水淋淋的，小辮上沾有泥

水，鬓角上沁一层细汗……

人生如流水，这都是渐渐遥远的往事了。往后，妻子儿女也随军迁徙到兰州，在兰州一眨眼又是十年。

红薯耐旱耐碱，贪暖喜光，离开关中再往北、往西，因为无霜期短，似乎就不再种植。一斤红薯在关中三五分钱，在兰州街上泥住一个盛过柴油的大铁桶烧烤个半焦半黄，香味洋溢，一斤要七角八角哩。价钱够贵了，可我那妻子只要看见，就非买不可。买一堆儿用手帕儿拎回去全家受用。每当此时，我便深深感到土地在人的精神上打下的印记是有形无形的，同时也是隽永而强烈的。西北偏僻地方从未见过红薯的人家，还有城市高级宾馆里动不动和珍馐佳肴打交道的人儿，遇见红薯，恐怕就不会有这样一种兴趣、感情。只是用口腹嗜好来解释，是不成立的。

有一天，家里来了位书法家，我们请他留下一帖横幅。他问：“写什么话好呢？”

我未想妥，妻先答道：“就写‘当官不为民做主，不如回家卖红薯’吧。”

“这不合适。我不是什么官嘛。”我驳她。

她笑了，坚持己见：“人家古代的县太爷还念叨红薯哩，我们这条幅你选择别的诗词也行，只要

有‘红薯’这两个字。”

土里土气的红薯太平庸了。别的文雅的诗词里哪会有这两个字呢？……

啖蟹

/ 陆蓉秀 /

我认识螃蟹，是小得还赖在爸妈床上睡的时候。那天半夜，我听见有坏人摸进房里来，窸窸窣窣的，拉开帐门举刀要砍。我惊叫起来，原来是个梦。但那窸窸窣窣的声音依然清晰可闻。我把妈推醒说：“听，有坏人进房了。”妈侧耳听听，笑说：“那是蟹。”我不懂，妈把我抱起来走到屋角一个大缸边，掀开木盖，见湿蒲包下的是吐着泡泡的“怪物”。以后如何处置它们已完全没有记忆了，后来我如何从通蟹腿到嚼蟹身也没印象了。总之，我学会了品螃蟹的鲜味，并十分喜欢食蟹后的一碗姜汤。

九岁时，抗日烽火起，随着父母溯江而上，终止于重庆。我逐渐长大，从文字里知道了吃蟹是个趣事、雅事。然困难期间，全民一心抗日，米粮尚难，遑论其他。1946年，抗战已结束，我们一家分别从各种渠道回到南京觉庐。惊魂甫定，重整家园，还无暇他顾。1947年秋，花园里丹桂盛开，菊花争艳。一日晚餐时见餐桌上摆着两盆红菊。“放着菊花，不放菜了？”我正纳闷，妈高兴地说：“今朝吃大闸蟹。”我们净手后坐在各自的位置上。一会儿，叶嫂捧出一个面盆大的盘子，红

通通热腾腾的蟹码得整齐有序。父亲极高兴，在我们每人面前的小酒盅里斟上木樨酒。八年抗战，备尝艰辛。那时，连最小的我也是个大学生了，父亲养育子女的任务完成了。何况家族中又增加了两位嫂嫂一位姐夫呢。大家一边剥着吃着，一面谈着笑着。蟹的红壳与红菊相映相照，这是其趣弄弄、其乐陶陶、其情殷殷。一餐蟹宴直吃到明月当顶。继后的是桂花姜汤、菊叶搓手。淡淡的蟹腥味衬着浓浓的桂花甜香及菊花青涩，那氛围、那情调使我猛然间懂得了什么叫做“食文化”，那绝不是饕餮之徒酒醉饭饱所能体会。到1948年秋，已是解放军步步紧逼南京了。

五十年代初，我已是詹家的一分子了。又一次在菜场见有大蟹，喜极而买归。S虽不会吃，然有一肚子“无肠公子”“海和尚”及文人墨客食蟹的故事。孩子就着那些故事津津有味地用根细筷戳蟹腿。婆母则一面剥一面告诉孩子哪是不能吃的蟹眉毛、六角肉，鼓励她吃蟹身。我一面吃一面剥出蟹肉送到S的碟子里。虽说没完完整整地吃上一只，但每一只都与S分食，另有一种温馨甜美。以后，一切都无产阶级至上了，脑筋中再也没有出现过蟹的影子。

好不容易才把两个女儿从农村拽回来，我们夫

妇也蒙恩平反。秋天，水产市场上大小螃蟹十分诱人。一问价，好家伙，每斤185元，超过了我们两人整月的工资，伸出的手也就缩了回来。想到打倒“四人帮”时，许多人特意买四只蟹大嚼，可见其愤恨与痛快程度之甚。这样的吃蟹，是有一种“食文化”吧。

我的女儿几乎没有正正经经品味过蟹，但大约是有江南人的基因吧，也喜食蟹。去年她们两家邀约提了一编织袋的蟹来。我问价，女儿说：“您别问，问了杀风景。何况螃蟹如今已不是稀罕物了，再说，这会儿的家庭经济状况远不是八十年代初那样的了。忙个一年到头，吃个新鲜还不该啊！”说的也是，食蟹不是为了果腹，而是为了品味，是温饱以后常规生活中的一种调剂，是用味觉来感受生活的丰富与色彩。女儿在厨房里忙，我已退居祖辈级了。女婿们亦不擅此物，瞎嚼嚼，遭到女儿们善意的讪笑。孙女们倒是认真地边问边学边吃。最后还剩下许多大鳌及腿。两个女儿细细地将肉剥出来以备明日烧蟹羹。“食文化”怎能离开同一物种的不同烹饪不同滋味呢？

今年九月的最后一个周末，中午女婿送来两只熟蟹，并替我在微波炉里热好。说是我这里的炊具不齐整顺手，且食后杯盘狼藉影响我休息，所以蒸

好了送来，让我不忙不乱地慢慢尝。她们也都各在各家吃。我调好姜醋，用托盘将蟹托到书房里慢慢剥食。蟹肉饱满，壳尚未硬，正是品尝的好时候，然而一餐蟹宴分成三处吃，团圆浓厚的亲情没了，边剥边谈的雅趣没了。何况我这儿，S已不需我剥给他吃，他也不会为我斟酒了。蟹味是因情趣而美，因祥和而鲜的，今日仅我一人，其味何鲜美之有？“食文化”与口腹之欲不同的两回事。没有了谈话对象，脑子却不肯闲着。以前吃蟹的情景便连着蟹肉慢慢地溢出，别是一种滋味从口中沁入心中。

最后一只大蟹剥完，我也翻阅了一遍食史。敛手时忽悟：也许能认真品尝且懂得品尝美味，也是一种“食文化”。陆文夫的《美食家》中，不是把那个知道何时何地能吃到最清最纯的早餐面，以及何时上的汤不放盐而味道特鲜的人称之为“美食家”吗？那么，我今日的独啖，应该也是“食文化”的一个支派啰。何况还有这一篇小文，假如此文能跻入文化行列的话。

油炸鬼

/ 周作人 /

刘廷玑著《在园杂志》卷一有一条云：

“东坡云，谪居黄州五年，今日北行，岸上闻骡驮铎声，意亦欣然。铎声何足欣，盖久不闻而今得闻也。昌黎诗，照壁喜见蝎。蝎无可喜，盖久不见而今得见也。予由浙东观察副使奉命引见，渡黄河至王家营，见草棚下挂油炸鬼数枚。制以盐水和面，扭作两股如粗绳，长五六寸，于热油中炸成黄色，味颇佳，俗名油炸鬼。予即于马上取一枚啖之，路人及同行都无不匿笑，意以为如此鞍马仪从而乃自取自啖此物耶。殊不知予离京城赴浙省今十七年矣，一见河北风味不觉狂喜，不能自持，似与韩苏二公之意暗合也。”在园的意思我们可以了解，但说黄河以北才有油炸鬼却并不是事实。江南到处都有，绍兴在东南海滨，市中无不有麻花摊，叫卖麻花烧饼者不绝于道。范寅著《越谚》卷中饮食门云：

“麻花，即油炸桧，迄今代远，恨磨业者省工无头脸，名此。”案此言系油炸秦桧也，殆是望文生义，至同一癸音而曰鬼曰桧，则由南北语异，绍兴读鬼若举不若癸也。中国近世有馒头，其缘起说亦怪异，与油炸鬼相类，但此只是传说罢了。朝鲜

权宁世编《支那四声字典》，第一七五Kuo字项下注云：“韃（Kuo），正音。油韃子，小麦粉和鸡蛋，油煎拉长的点心。油炸韃，同上。但此一语北京人悉读作Kuei音，正音则唯乡下人用之。”此说甚通，鬼脍二读盖即由韃转出。明王思任著《谑庵文饭小品》卷三《游满井记》中云：

“卖饮食者邀诃好火烧，好酒，好大饭，好果子。”所云果子即油韃子，并不是频婆林禽之流，谑庵于此多用土话，邀诃亦即吆喝，作平声读也。

乡音制麻花不曰店而曰摊，盖大抵简陋，只两高凳架木板，于其上和面搓条，傍一炉可烙烧饼，一油锅炸麻花，徒弟用长竹筷翻弄，择其黄熟者夹置铁丝笼中，有客来买时使用竹丝穿了打结递给他。做麻花的手执一小木棍，用以摊赶湿面，却时时空敲木板，滴答有声调，此为麻花摊的一种特色，可以代呼声，告诉人家正在开淘有火热麻花吃也。麻花摊在早晨也兼卖粥，米粒少而汁厚，或谓其加小粉，亦未知真假。平常粥价一碗三文，麻花一股二文，客取麻花折断放碗内，令盛粥其上，如《板桥家书》所说，“双手捧碗缩颈而啜之，霜晨雪早，得此周身俱暖”，代价一共只要五文钱，名曰麻花粥。又有花十二文买一包蒸羊肉，用鲜荷叶包了拿来，放在热粥底下，略加盐花，别有风味，

名曰羊肉粥，然而价增两倍，已不是寻常百姓的吃法了。

麻花摊兼做烧饼，贴炉内烤之，俗称洞里火烧。小时候曾见一种似麻花单股而细，名曰油龙，又以小块面油炸，任其自成奇形，名曰油老鼠，皆小儿食品，价各一文，辛亥年回乡便都已不见了。面条交错作“八结”形者曰巧果，二条缠圆木上如藤蔓，炸熟木自脱去，名曰倭缠。其最简单者两股稍粗，互扭如绳，长约寸许，一文一个，名油馓子。以上各物《越谚》皆失载，孙伯龙著《南通方言疏证》卷四释小食中有馓子一项，注云：

“《州志》方言，馓子，油炸环饼也。”又引《丹铅总录》等云寒具今名曰馓子。寒具是什么东西，我从前不大清楚。据《庶物异名疏》云：

“林洪《清供》云，寒具捻头也，以糯来粉和面麻油煎成，以糖食。据此乃油腻粘胶之物，故客有食寒具不濯手而污桓玄之书画者。”看这情景岂非是蜜供一类的物事乎？刘禹锡寒具诗乃云：

“纤手搓来玉数寻，碧油煎出嫩黄深，夜来春睡无轻重，压扁佳人缠臂金。”诗并不佳，取其颇能描写出寒具的模样，大抵形如北京西域斋制的奶油镯子，却用油煎一下罢了，至于和靖后人所说外面捺糖的或系另一做法，若是那么粘胶的东西，刘

君恐亦未必如此说也。《和名类聚抄》引古字书云：“鬻饼，形如葛藤者也。”则与倭缠颇相像，巧果油馓子又与“结果”及“捻头”近似，盖此皆寒具之一，名学因形而异，前诗所咏只是似环的那一种耳。麻花摊所制各物殆多系寒具之遗，在今日亦是最平民化的食物，因为到处皆有的缘故，不见得会令人引起乡思，我只感慨为什么为著述家所舍弃，那样地不见经传。刘在园范啸风二君之记及油炸鬼真可以说是豪杰之士，我还想费些工夫翻阅近代笔记，看看有没有别的记录，只怕大家太热心于载道，无暇做这“玩物丧志”的勾当也。

炒米和焦屑

／汪曾祺／

小时读《板桥家书》：“天寒冰冻时暮，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一小碟，最是暖老温贫之具。”觉得很亲切。郑板桥是兴化人，我的家乡是高邮，风气相似。这样的感情，是外地人们不易领会的。炒米是各地都有的。但是很多地方都做成了炒米糖。这是很便宜的食品。孩子买了，咯咯地嚼着。四川有“炒米糖开水”，车站码头都有得卖，那是泡着吃的。但四川的炒米糖似也是专业的作坊做的，不像我们那里。我们那里也有炒米糖，像别处一样，切成长方形的一块一块。也有搓成圆球的，叫做“欢喜团”。那也是作坊里做的。但通常所说的炒米，是不加粘结的，是“散装”的；而且不是作坊里做出来，是自己家里炒的。

说是自己家里炒，其实是请了人来炒的。炒炒米也要点手艺，并不是人人都会的。入了冬，大概是过了冬至吧，有人背了一面大筛子，手持长柄的铁铲，大街小巷地走，这就是炒炒米的。有时带一个助手，多半是个半大孩子，是帮他烧火的。请到家里来，管一顿饭，给几个钱，炒一天。或二斗，或半石；像我们家人口多，一次得炒一石糯米。炒

炒米都是把一年所需一次炒齐，没有零零碎碎炒的。过了这个季节，再找炒炒米的也找不着。一炒炒米，就让人觉得，快要过年了。

装炒米的坛子是固定的，这个坛子就叫“炒米坛子”，不作别的用途。舀炒米的东西也是固定的，一般人家大都是用香烟罐头的。我的祖母用的是一个“柚子壳”。柚子——我们那里柚子不多见，从顶上开一个洞，把里面的瓢掏出来，再塞上米糠，风干，就成了一个硬壳的钵状的东西。她用这个柚子壳用了一辈子。

我父亲有一个很怪的朋友，叫张仲陶。他很有学问。曾教我读过《项羽本纪》。他颇有田产，不治生业，整天在研究《易经》，算卦。他算卦用蓍草。全城只有他一个人用蓍草算卦。据说他有几卦算得极灵。有一家，丢了一只金戒，怀疑是女用人偷了。这女用人蒙了冤枉，来求张先生算一卦。张先生算了，说戒指没有丢，在你们家炒米坛盖子上。一找，果然。我小时就不大相信，算卦怎么能算得这样准，怎么能算得出在炒米坛盖子上呢？不过他的这一卦说明了一件事，即我们那里炒米坛子是几乎家家都有的。

炒米这东西实在说不上有什么好吃。家常预备，不过取其方便。用开水一泡，马上就可以吃。

在没有什么东西好吃的时候，泡一碗，可代早晚茶。来了平常的客人，泡一碗，也算是点心，郑板桥说“穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中”，一大碗，其实没有多少东西。我们那里吃泡炒米，一般是抓上一把白糖，如板桥所说“佐以酱姜一小碟”，也有，少。我现在岁数大了，如有人请我吃泡炒米，我倒愿来一小碟酱生姜——最好滴几滴香油，那倒是还有点意思的。另外还有一种吃法，用猪油煎两个嫩荷包蛋——我们那里叫做“蛋瘪子”，抓一把炒米和在一起吃。这种食品是只有“惯宝宝”才能吃得到的。谁家要是老给孩子吃这种东西，街坊就会有议论的。

我们那里还有一种可以急就的食品，叫做“焦屑”，糊锅巴磨成碎末，就是焦屑。我们那里，餐餐吃米饭，顿顿有锅巴。把饭铲出来，锅巴用小火烘焦，起出来，卷成一卷，存着。锅巴是不会坏的，不发馊，不长霉。攒够一定的数量，就用一具小石磨磨碎，放起来，焦屑也像炒米一样，用开水冲冲，就能吃了，焦屑调匀后呈糊状，有点像北方的炒面，但比炒面爽口。

我们那里的人家预备炒米和焦屑，除了方便，原来还有一层意思，是应急。在不能正常煮饭时，可以用来充饥。这很有点像古代行军用的“糜”。

有一年，记不得是哪一年，总之是我还小，还在上小学，党军（国民革命军）和联军（孙传芳的军队）在我们县境内开了仗，很多人都躲进了红十字会。不知道出于一种什么信念，大家都以为红十字会是哪一方的军队都不能打进去的，进了红十字会就安全了。红十字会设在炼阳观，这是一个道士观。我们一家带了一点行李进了炼阳观，祖母指挥着，特别关照，把一坛炒米和一坛焦屑带了去。我对这种打破常规的生活极感兴趣。晚上，爬到吕祖楼上去，看双方军队枪炮的火光在东北面不知什么地方一阵一阵地亮着，觉得有点紧张，也很好玩。很多人家住在一起，不能煮饭，这一晚上，我们是冲炒米、泡焦屑度过的。没有床铺，我把几个道士诵经用的蒲团拼起来，在上面睡了一夜。这实在是我小时候度过的一个浪漫主义的夜晚。

第二天，没事了，大家就都回家了。

炒米和焦屑和我家乡的贫穷和长期的动乱是有关系的。

榆钱饭

/ 刘绍棠 /

我自幼常吃榆钱饭，现在却很难得了。

小时候，年年青黄不接春三月，榆钱儿就是穷苦人的救命粮。杨芽儿和柳叶儿也能吃，可是没有榆钱儿好吃，也当不了饭。

那时候，我六七岁，头上留个木梳背儿；常跟着比我大八九岁的丫姑，摘杨芽，采柳叶，捋榆钱儿。

丫姑是个童养媳，小名就叫丫头；因为还没有圆房，我只能管她叫姑姑，不能管她叫婶子。

杨芽儿和柳叶儿先露头。

杨芽儿摘嫩了，浸到开水锅里烫一烫会化成一锅黄汤绿水，吃不到嘴里；摘老了，又苦又涩，难以下咽。只有不老不嫩的才能吃，摘下来清水洗净，开水锅里烫个翻身儿，箬篱捞上来挤干了水，拌上虾皮和生酱作馅，用玉米面麪和榆皮面擀薄皮儿，包大馅儿团子吃。可这也省不了多少粮食。柳叶不能做馅儿，采下来也是洗净开水捞，拌上生酱小葱当菜吃，却又更费饽饽。

杨芽儿和柳叶儿刚过，榆钱儿又露面了。

村前村后，河滩坟圈子里，一棵棵老榆树耸入云霄，一串串榆钱儿挂满枝头，就像一串串霜凌冰

挂，看花了人眼，馋得人淌口水。丫姑野性，胆子比人的个儿还大；她把黑油油的大辫子七缠八绕地盘在脖子上，雪白的牙齿咬着辫梢儿，光了脚丫子，双手合抱比她的腰还粗的树身，哧溜溜，哧溜溜，一直爬到树梢，叉开腿骑在树杈上。

我站在榆树下，是个小跟班，眯起眼睛仰着脸儿，身边一只大荆条筐。

榆钱儿生吃很甜，越嚼越香。丫姑折断几枝扔下来，边叫我的小名儿边说：“先喂饱你！”我接住这几大串榆钱儿，盘膝坐在树下吃起来，丫姑在树上也大把大把地揉进嘴里。

我们捋满一大筐，背回家去，一顿饭就有着落了。

九成榆钱儿搅和一成玉米面，上屉锅里蒸，水一开花就算熟，只填一灶柴火就够火候儿。然后，盛进碗里，把切碎的碧绿白嫩的青葱，泡上隔年的老腌汤，拌在榆钱饭里。吃着很顺口，也能哄饱肚皮。

这都是我童年时候的故事，发生在旧社会，已经写进我的小说里。

但是，十年内乱中，久别的榆钱饭又出现在家家户户的饭桌上。谁说草木无情？老榆树又来救命了。

政策一年比一年“左”，粮食一年比一年减产。五尺多高的汉子，每年只得320斤到360斤毛粮，磨面脱皮，又减少十几斤。大口小口，每月三斗，一家人才算吃上饱饭；然而，半大小子，吃穷老子，比大人还能吃，口粮定量却比大人少。闲时吃稀，忙时吃干，数着米粒下锅；等到惊蛰一犁土的春播时节，十家已有八户亮了囤底，揭不开锅了。巧妇难为无米之炊，管家婆不能给孩子大人画饼充饥；她们就像胡同捉驴两头堵，围、追、堵、截党支部书记和大队长，手提着口袋借粮。支部书记和大队长被逼得走投无路，恨不能钻进灶膛里，从烟囱里爬出去，逃到九霄云外。

吃粮靠集体，集体的仓库里颗粒无存，饿得死老鼠。靠谁呢？只盼老榆树多结榆钱儿吧！

丫姑已经年过半百，上树登高爬不动了，却有个女儿二妹子，做她的接班人。二妹子身背大筐捋榆钱儿，我这个已经人到40、天过午的人，又给她跑龙套。我沾她的光，她家的饭桌上有我一副碗筷，年年都能吃上榆钱饭，混个树饱。

我把这些亲历目睹的辛酸往事，也写进了我的小说里。

1979年春天，改正了我的“1957年问题”，我回了城。但是，年年暮春时节，我都回乡长住。

仍然是青黄不接春三月，1980年不见亏粮了，1981年饭桌上是大米白面了，1982年更有酒肉了。

不知是想忆苦思甜，还是想打一打油腻，我又向丫姑和二妹子念叨着吃一顿榆钱饭。丫姑上树爬不动了，二妹子爬得动也不愿爬了。越吃不上，我越想吃；可是磨破了嘴皮子，却不能打动二妹子。1981年回乡，正是榆钱成熟的时候，可是丫姑又盖新房，又给二妹子招了个女婿，双喜临门，我怎么能吵着要吃榆钱饭，给人家杀风景？忍一忍，等待来年吧！

1982年春，我赶早来到二妹子家。二妹子住在青砖、红瓦、高墙、花门楼的大宅院里，花草树木满庭芳；生下个白白胖胖的女儿，刚出满月。一连几天，鸡、鸭、鱼、肉，我又烧肚膈了。忽然，抬头看见院后的老榆树挂满了一串串粉个囊囊的榆钱儿，不禁又口馋起来，堆起笑脸怯生生地说：“二妹子，给我做一顿……”二妹子脸上挂霜，狠狠剜了我两眼，气鼓鼓地说：“真是没有受不了的罪，却有享不了的福，你这个人是天生的穷命！”

我知道，眼下家家都以富为荣，如果二妹子竟以榆钱饭待客，被街坊邻居看见，不骂她刻薄，也要笑她小抠儿。二妹子怕被人家戳脊梁骨，我怎能

给她脸上抹黑？

但是，鱼生火，肉生痰，我的食欲不振了。我不敢开口，谁知道二妹子有没有看在眼里？

一天吃过午饭，我正在床上打盹，忽听二妹子大声吆喝：“小坏嘎嘎儿，我打折你们的腿！”我从睡梦中惊醒，走出去一看，只见几个顽童爬到老榆树上掏鸟儿，二妹子手持一条棍棒站在树下，虎着脸。

几个小顽童，有的嬉皮笑脸，有的抹着眼泪，向二妹子告饶。我看着心软，忙替这几个小坏嘎嘎儿求情。

“罚你们每人捋一兜榆钱儿！”二妹子扑哧笑了，刚才不过是假戏真唱。

我欢呼起来：“今天能吃上榆钱饭啦！”

“你这不是跟我要短儿吗？”二妹子又把脸挂下来，“我哪儿来的玉米面！”

是的，二妹子的囤里，不是麦子就是稻子；缸里，不是大米就是白面。二妹子的男人承包30亩大田，种的是稻麦两茬，不种粗粮。

有了榆钱儿又没有玉米面，我只能生吃。

看来，我要跟榆钱饭做最后的告别了。二妹子的女儿长大，不会再像她的姥姥和母亲，大好春光中要捋榆钱儿充饥。

或许，物以稀为贵，榆钱饭由于极其难得，将进入北京的几大饭店，成为别有风味的珍馐佳肴。

芝麻香菜滋味长

/ 王毅萍 /

冬日的餐桌上，常有一盘炒青菜。经了霜的青菜，嫩脆中有绵软、清素中有醇厚。即使是一桌的鱼肉膏腴，非这素炒青菜上场，才能压得住阵脚。青菜若是和豆腐同炒，更是一清二白，舒胃养眼。老人常说，青菜豆腐保平安；古人也说，白饭青菜，养生妙法。我想，老百姓倒不一定讲究养生之法，只因为青菜豆腐便宜易得，刚好暗合了古人的养生之道。

“稻穗黄，充饥肠；菜叶绿，作羹汤；味平淡，趣悠长。万人性命，二物担当。”细品郑板桥的这话，让人感动。岁月的画卷在眼前铺陈开来，有金黄的稻田，有碧绿的菜地，有劳作的农夫。似乎有了稻米和青菜，百姓的日子就可以源远流长地过下去了。可不是吗？聪明的中国百姓，即使是最平常的青菜，也能变幻出上百种的做法。

立冬。天气却依然和暖，街边巷尾，偶尔能看见有卖“高杆白”的农民，雪白的梗，碧青的叶，几大棵捆成一起，戳在路边。只是，现在还有多少人家会腌咸菜呢？

小时候，冬天比现在冷得多，也是腌菜的季节，已经滴水成冰。母亲用大盆装水洗菜，洗了一

盆又一盆，我们来回忙着搬运，手冻得发紫。洗菜要看天，太阳出来的时候，家家门口都拴起绳子，晾晒洗好的菜，“高杆白”为多，还有雪里蕻，还有冬芥菜，滋味各不相同。腌菜是个很奇妙的技术活，同样的菜，腌的人不一样，菜的味道就不一样。据说菜认手，汗手揉菜最好，也有碰菜就烂的人，这样的人，倒是因手得福了，落得个快活。

“高杆白”腌好后，嫩黄清脆，切成片，搁点青蒜段炒着吃，最为下饭。过年的时候，父亲用最嫩的菜心，撒上白糖——甜咸相配，有点出奇制胜的意思。菜心鲜脆爽口，成了最受客人欢迎的下酒菜；雪里蕻腌得少，要配肉丝炒着吃才香；冬芥菜吃起来有丝丝天然的辣味，腌的时间长了，奇鲜。母亲喜欢生着吃，吃稀饭的时候，从罐子里掏点出来，碧莹莹的咸菜，白生生的稀饭，吃下一碗，全身都暖和了。

“高杆白”除了下坛子腌，还有一种高级点的吃法，做芝麻香菜。选嫩白的菜梗，细细地切做丝，摊在竹匾里，晒几个太阳，用盐腌入味，挤掉水分，拌上姜丝、蒜片、五香粉、辣椒粉、芝麻入罐捣实，罐面上用麻油或者熟香油封口，半月后即可开封食用。鲜脆香辣，清香满口，喝茶佐粥都是妙品。可能是每家作料下得不同，做好的香菜滋味

也各不相同，左邻右舍，用罐头瓶装了，分赠交换，做得好的人家，往往有人端着小碗来要，因为太好吃了。

现在自己动手腌咸菜、做香菜的人家都少了，太费时费事。但咸菜香菜并没少吃，菜市里，自有咸菜和香菜卖。一位老家在裕溪口的朋友，曾专门回去寻到厂家，买回几袋最正宗的香菜。她特地送给我一袋，拆开细品，似乎童年时家常香菜的味又回来了。后来也买过多次，再也没她带回来的那次好吃了。

吃喝之外 / 陆文夫 /

我写过一些关于吃喝的文章。对于大吃大喝，小吃小喝，没吃没喝也积累了不少经验。弄到后来，我觉得许多人在吃喝方面都忽略了一桩十分重要的事情，即大家只注意研究美酒佳肴，却忽略了吃喝时的那种境界，或称为环境、气氛、心情、处境，等等。此种虚词不在酒菜之列，菜单上当然是找不到的，可是对于一个有文化的食客来讲，虚的却往往影响着实的，特别决定着对某种食品久远、美好的记忆。

50年代，我在江南的一个小镇上采访，时过中午，饭馆都已经封炉打烊，大饼油条也都是凉了。忽逢一家小饭馆，说是饭也没有了，菜也卖光了，只有一条桂鱼养在河里，可以做个鱼汤聊以充饥。我觉得此乃上策，便进入那家小饭店。

这家饭店临河而筑，准确点说是店门在街上，小楼是架在湖口的大河上。房屋上面架空，可以系船或作船坞，是水乡小镇上常见的那种河房。店主先领我从店堂内的一个窟窿里步下石码头，从河里拎起一个扁圆形的箴篓，篓内果然有一条活桂鱼（难得！），约2斤不到点。按理说，桂鱼超过1斤便不是上品，不嫩。可我此时却希望越大越好，如

果是一条4两重的小鱼，那就填不饱肚皮了。

买下鱼之后，店主便领我从一架吱嘎作响的木扶梯上了楼。楼上空无一人，窗外湖光山色，窗下水清见底，河底水草摇曳；风帆过处，群群野鸭惊飞，极目远眺，有青山隐现。“青山隐隐水迢迢，秋尽江南草未凋。”鱼还没有吃，那情调和味道已经来了。

“有酒吗？”

“有仿绍。”

“来2斤。”

2斤黄酒，一条桂鱼，面对碧水波光，嘴里哼哼唧唧：“秋水共长天一色，落霞与孤鹜齐飞。”低吟浅酌，足足吃了两个钟头。

此事已经过去了30多年，30多年间我重复啖过无数次的桂鱼，其中有苏州的名菜松鼠桂鱼、清蒸桂鱼、桂鱼支菜汤、桂鱼圆，等等。这些名菜都是制作精良，用料考究，如果是清蒸或熬汤的话，都必须有香菇、火腿、冬笋作辅料，那火腿必须是南腿，冬笋不能用罐头里装的。可我总觉得这些制作精良的桂鱼，都不及30多年前在小酒楼上吃到的那么鲜美。其实，那小酒馆里的烹调是最简单的，大概只是在桂鱼里放了点葱、姜、黄酒而已。制作精良的桂鱼肯定不会比小酒楼上的桂鱼差，如果把小

酒楼的桂鱼放到得月楼的宴席上，和得月楼的桂鱼（也是用活鱼）放在一起，那你肯定会感到得月楼胜过小酒楼。可那青山、碧水、白帆、闲清、诗意又在哪里……

有许许多多小离家的苏州人，回到家乡之后，到处寻找小馄饨、豆腐花、臭豆腐干、糖粥等这些儿时或青少年时代常吃的食品。找到了以后也很高兴，可吃了以后总觉得味道不如从前，这“味道”就需要分解了。一种可能是这些小食品的制作是不如从前，因为现在很少有人愿意花大力气赚小钱，不过，此种不足还是可以想办法加以补复或改进的，可那“味道”的主要之点却无法恢复了。

那时候你吃糖粥，可能是依偎在慈母的身边，妈妈用绣花挣来的钱替你们买一碗粥，看着你站在粥摊旁吃得又香又甜，她的脸上露出了笑容；看着你又饿又馋，她的眼眶中含着热泪。你吃的不仅是糖粥，还有慈母的爱怜，温馨的童年。

那时候你吃豆腐花，也许是到外婆家作客的，把你当做宝贝的外婆给了一笔钱，让姐表弟陪你去逛玄妙观，那一天你们简直是玩疯了。吃遍了玄妙观里的小摊头之后，还看了出猢猻把戏。童年的欢乐，儿时的友谊，至今还留在那一小碗豆腐花里。

那一次你吃小馄饨，也许是正当初恋，如火的

恋情使你们二位不畏冬夜的朔风，手挽着手，肩并着肩，在苏州那空寂无人的小巷里，无休止地弯来拐去。到夜半前后，忽见远处有一簇火光，接着又传来了卖小馄饨的竹梆子声，这才使你们想到了饿，感到了冷。你们飞奔到馄饨摊前，一下买了三碗，一人一碗，还有一碗推来让去，最后是平均分配。那小馄饨的味道也确实鲜美，更主要的却是爱情的添加剂。如今你耄耋老矣，他乡漂泊数十年，归来重游旧地，住在一家高级宾馆里，茶饭不思，只想吃碗小馄饨。厨师分外殷勤，做了一客虾肉、荠菜配以高汤的小馄饨。老实说，此种馄饨要比馄饨担上的高几倍。担子上的小馄饨只抹了点肉馅，主要是一团馄饨皮，外加肉骨头汤和大蒜叶，可你还是觉得宾馆里的小馄饨没有担子上的小馄饨有滋味。老年人的味觉虽然有点迟钝，但也不会如此地不分泾渭。究其原因不在小馄饨，而在环境、处境、心情。世界上最高明的厨师，也无法调制出那初恋的滋味。冬夜、深巷、寒风、恋火已经与那小馄饨共酿成一坛美酒，这美酒在你的心中、在心灵深处理藏了数十年，酒是愈陈愈浓愈醇厚，也许还混合着不可名状的百般滋味。心灵深处的美酒和苦酒，人世间是无法买到的，除非你能让时光倒流，像放录像似地再来一遍。

如果你是一个在外面走走的人，这些年来适逢宴会之风盛行，你或是作乐，或是作客，或是躬逢盛宴，或是恭忝末座；山珍海味，特色佳肴，巡杯把盏，杯盘狼藉，气氛热烈，每次宴会好像都有什么纪念意义。可是你身经百战之后，对那些宴会的记忆简直是一片模糊，甚至记不起到底吃了些什么东西。倒不如那一年你到一位下放的朋友家去，那位可怜的朋友的荒郊茅屋，家徒四壁，晚来雨大风急，筹办菜肴是不可能的。好在田里还有韭菜，鸡窝里还有五只鸡蛋，洋铁罐里有二斤花生米，开洋是没有的，油纸信封里还有一把虾皮，有两瓶洋河普曲，是你带去的。好，炒花生米，文火焖蛋，虾皮炒韭菜。三样下酒物，万种人间事，半生的经历，满腔的热血，苦酒和着泪水下咽，直吃得云天雾地，黎明鸡啼。随着斗换星移，一切都已显得那么遥远，可那晚的情景却十分清晰，你清清楚楚地记得吃了几样什么东西，特别是那现割现炒的韭菜，肥、滑、香、嫩、鲜，你怎么也不会忘记。

诗人杜甫虽然有时也穷得没饭吃，但我可以肯定，他一定参加过不少丰盛的宴会，说不定还有“陪酒女郎”、燕窝、熊掌什么的。可是杜老先生印象最深的也是到一位“昔别君未婚”的卫八处士家去吃韭菜，留下了“夜雨剪春韭，新炊间黄

梁”的诗句脍炙人口。附带说一句，春天的头刀或二刀韭菜确实是美味，上市之时和鱼、肉差不多的价钱。

近几年来，饮食行业的朋友们也注意到了吃喝时的环境，可对环境的理解却是狭义的，还没有向境界发展，往往只是注意饭店装修，洋派、豪华、浮华甚至庸俗，进去以后像进入了国外二、三流或不入流的酒店。也学人家服务，由服务员分菜，换一道菜换一件个人使用的餐具，像吃西餐似的。西餐每席只有三四菜，好办。中餐每席有十几二十几道菜，每道菜都换盘子、换碟子，叮叮当当忙得不亦乐乎，吃的人好像是在看操作表演，分散了对菜肴的注意力。有一次我和几位同行去参加此种“高级”宴会，吃完了以后我问几位朋友：“今天到底吃了些什么？”一位朋友回答得好：“吃了不少盘子、碟子和杯子。”

烫饭

/ 唐玉霞 /

现在已经很少有人早晨肯在家里吃一顿烫饭，是啊，寡淡的烫饭有什么吃头呢？忽然生出几分落寞，“苟富贵，毋相忘”。这一定也是烫饭当年在耳边叮嘱再三的话。

我觉得烫饭是个不尴不尬的东东。虽然我从小就吃它，吃了若干年，但是对它仍旧没有好感。将剩饭放在水里煮一下，这就是烫饭。烂草无瓢，首先烫饭没有什么筋骨，虽然比起粥来它要硬扎，但是这硬扎渣子的感觉更多；其次是不香。没有米饭那股子让人舒服的香气。烫饭也是米饭烫的，那里面香味和筋骨哪去了呢？经历，在经历的过程中，有的东西消失了。一个人有了经历，可以做到像什么都没有发生吗？一块布料，做了成衣，你又动剪子动针线的改。可以像在一块布料上加工吗？

烫饭有因陋就简的味道，有捉襟见肘的局促，有小户人家的寒苦，是对食物的珍惜，什么都不浪费，也不能浪费，也是敷衍，将就凑合一下。对生活的敷衍，对自己的敷衍。

上海人以前喜欢烫饭，老是看到文字里带出这样的生活细节。还有香港人，李玉莹写的《关于食物的日常记忆》里提到她小时候经常在烫饭里加一

勺猪油，美味难忘。前阵子看张小娴也是这样说，她和蔡澜一起吃夜宵，是猪油拌饭，她居然吃了半碗。虽然半碗猪油拌饭对我们而言是小来兮，但是张美女文字里透露出的信息是，于她这已经是非常之破例了。也是，记得媒体说陈鲁豫一顿饭只吃七粒米。

猪油烫饭味道也是近年饭店里的一道主食，酒足菜饱之后意思意思，非常受欢迎。白白的烫饭煮得恰到好处，我说的恰到好处是既不是粥那样分不出你我，也不是水是水饭是饭那样粒粒分明，里面有青菜的碎屑，是碧绿的青菜而不是吃剩的青菜，那煮出来是黄的。猪油和米饭的香味热气袅袅盘旋。每次我们都要感叹，家里怎么就煮不出这样浓稠的烫饭呢？家里当然煮不出，他们耗在这一碗烫饭里的功夫和本钱不比煮粥少。让烫饭水乳交融只有放水慢慢煮，假之以时，有的也可以煮得和粥相差不多。而我们煮烫饭，是本着节约的原则的，所以饭和水总是同床异梦。

烫饭是我很反感的饮食习惯之一。我没有富贵，只是愿意选择忘却。但是家有一位固执的老人，总是怕我们吃不饱，所以饭总是煮多，剩饭怎么办呢？当我们的胃再也不能轻易消受那一粒粒子弹一样的炒饭时，烫饭无可避免。每天早晨对着那

碗清汤寡水，真是长日漫漫尽是重复。

鲜鱼浓汤

/ 吴泰昌 /

我不是渔民之子。但我生长在水乡，河鱼可没少吃。各种花色的鱼，名贵的，普通的；新鲜的，活蹦乱跳，两颗眼珠子直瞪着，还透着水汽；不新鲜的，烂了肚皮，苍蝇趴在鱼身上，赶了又飞回来。我吃过多种做法烹制出来的鱼。红烧的，清蒸的，白炖的。我们家乡腊月家家都腌咸鱼，年三十起饭桌上就少不了一盘咸鱼，肉红红的，我很爱吃。咸鱼烧鲜肉更可口，有次一条十几斤重的大青鱼，腌渍后，晾晒不够，发臭了，妈妈怕吃了生病，打算扔掉。同妈妈商量半天，才答应蒸一小块看看。鱼蒸熟后有点臭味，但肉还不粉，我吃了一块，很对胃口，一气全吃了。妈妈笑着用筷子戳着我的头说：怕是有遗传，你奶奶就是不吃鲜鱼，爱吃臭鱼，暑天将鲜鱼吊在屋檐下，非等苍蝇叮了才吃。妈妈说，臭肉是绝对不能吃的，臭鱼吃了没大事。这是你奶奶的话。从此，我心安理得地“遗传”上了臭鱼。

我们家小天井西头有棵天竺，每年飘起雪花的时候，一进院就看到了树上缀满了一簇簇红红的果实。有一个时期，不知怎么想起的，吃了一次鱼，就去摘一颗小红珠子，积攒在一个脱了漆的小糖盒

里。一天放学晚了，回家时已近黄昏，进院我习惯地看了一眼天竺，红的一团团变得昏暗一片，我猛然想起，是我近来天天摘，把红珠子摘少了。我们家的平房本来就陈旧，缺乏色彩，我很害怕这红红的小柱子少了，黄昏会来得更早。

不久发大水了。据说是百年未遇的大水。那时我上高二，日夜在挑土筑堤。一阵暴雨，远处一片骚乱，一段河堤崩了，我随着人流往家跑，四五里地，待我上气不接下气跑回家，水也跟着到家了，我和母亲膝盖以下全浸在水里。我们爬上阁楼，水也跟着进来。傍晚水势开始平稳，县里组织木船运送居民转移到附近的小山上。是夏天，满天星斗，坐在船上，心底反而宁静了，能清晰地听见鱼儿在远处的跳跃声。那年几个月鱼不是当菜，几乎成了主食。我们在山上搭起一个简易棚，常常是用水煮鱼，没什么调料，开头几天还吃得下，渐渐一端起鱼汤就感到恶心。大水退去后，学校里也是天天顿顿水煮鱼，乱七八糟的鱼，不新鲜的甚至有臭味的鱼，每次能分到一大碗。好在我有吃臭鱼的遗传，许多同学吃了泻肚，有的干脆不吃，我还能吃的下。冬天校运动会，我长跑拿了名次，看来与这一碗一碗鱼汁的滋补有关。

到北方上学的八九年，我和家乡鱼的缘分大大

减少了。食堂里能吃到的尽是黄花鱼和带鱼。不是红烧、清蒸、白炖，而是油炸，拖满面粉地油炸。慢慢习惯了，海鱼，油炸的也好吃。起初两年，食堂实行包伙，每顿三四样菜，自己挑选一种，你只管站在窗口，炊事员就会递给你一份。有回我吃着一条刚出锅的油炸黄鱼，香酥味美，似乎还夹有点臭味。我想再去端一盘，好解馋，但害怕被人发现丢脸。犹豫了一番，敌不住食欲的煽动，硬着头皮换了一个窗口，拿到一条比刚得到的还大的油炸黄鱼，我躲在一个角落里大口吃，咬出一口黄鱼的肚肠，还有苦涩的胆汁，我差点呕吐出来。我想这该是报应，谁叫我贪吃一条不该吃的鱼。从此我不大愿吃炸黄鱼，而改吃炸带鱼了。炸带鱼好吃，可量少，常常不够吃。

寒假我回家过年。中学同学从全国各地回到江南小县城，少不了得到亲友的款待。我们从初三起轮流到各家做客。胡妈妈知道我爱吃鱼，这些年在北方吃不到家乡鱼，看我对着桌上一盆肉丸子、蛋饺子不动筷子，她笑着说：“小昌子，今天特意做了一道你喜欢吃的菜。”

她从厨房里端出一个热腾腾的砂锅，打开盖子，是浓厚的乳白色的汤，她用筷子翻了一大块鱼，她说，这是黑鱼汤，炖了一个下午了。她催我

快喝汤，说凉了不好喝。我喝了几口，确实鲜美。“味道全在汤里了，多喝点，肉不吃也可以。”我又喝了一小碗。晚上回家，我问妈妈，我们家怎么不喝汤，怎么不买黑鱼炖汤？妈妈说，你们家祖传就不喝鱼汤，你奶奶爱吃臭鱼，有些新鲜鱼都不做成汤，臭鱼还能做汤？黑鱼你们家是放生的，从来不吃。

想不到吃鱼还有那么多家规。在我的眼里，鱼都是可口的佳肴，鲜鱼，做法好的，我都爱吃。我无意遵循了家规，又无意违反了家规。其实，我吃黑鱼，喝黑鱼汤，这非初次，记忆深深，在很早很早以前我就喝过。

抗战胜利的第二年春天，我从江西搭民船回安徽老家。船行至安庆，由于载的布过重下沉了，姐姐和我幸运地被人救上岸。姐姐恳求一位南京的串珠顺道将我们捎上。过了芜湖，姐姐着急，坐在船舷上四处找船。我们县城在一条内河里，大船不会因我们开进去，船主只答应将我们转送到一条小船上，这对我们就是很作福的事情了。还是姐姐眼力好，不远就有条小船，满船的人替我们喊叫，小船摇过来了。我们用目光哀求他，说好送我们到家时再酬谢他。毕竟是到了家乡，乡情能感动人。那位上了年纪的船主点点头，叫我们上船。小船从长江

向内河驶去，离妈妈渐渐近了。我4岁离开妈妈，家乡的一切对我既亲切又陌生。颠簸了几天，这时才感到饥饿。我坐在船舱里，浆声在拨动我的心。姐姐见我在注意船舱里冒热气的一口锅，也眼盯着看起来。热气越冒越大，香味扑鼻而来。浆声突然停了，船主进舱来，看我们姐弟俩这一副疲惫的脸，和善地说：“没吃饭吧，我煮了鱼汤，一道吃吧。”老人找来一只碗，一把破匙子，打开荷叶包里的一点粗盐，让我们先吃。他揭开锅盖，浑黄的江水里煮着一条大黑鱼。他用匙子将炖烂了的鱼划成几段，我和姐姐合用一个碗共用一双筷子。姐姐舍不得吃，她的那份也叫我吃，她只喝了半碗鱼汤。老人对我姐姐说：“这孩子真饿了，叫他把锅里剩的也吃了吧！”我留下了那块鱼尾，又喝了大半碗鱼汤。回到家我扑在妈妈怀里哭了，妈妈问我吃饭了没有，我连声说：“不饿不饿，鱼汤喝饱了。”

我很晚才知道这个奥秘，为何同样是鲜鱼炖出来的汤，有的是白的，有的是清的。“文革”的头几年，当时我还是个单身汉，每天发愁没处觅食，我们楼下一对夫妇，是老同志了，经常给我点方便。不管他们是“专政对象”，我是“革命群众”，或我是“专政对象”，他们是“革命群

众”，我多次去他们家吃我爱吃的鲜鱼浓汤。不是鲫鱼，黑鱼，就是普通的水库起网的草鱼。关键是用油将鱼稍稍煎一下再煮。后来我下干校当了一段采购员，每过一些天跑趟鱼市，鳊鱼、鲫鱼……我真想自己买一条，炖出乳汁似的汤来，当时既没有条件，也不敢，厨房的席棚上“千万不要忘记阶级斗争”的大标语时刻悬在我的心上。

这几年，到江浙一带出差，不时能吃到鲜鱼浓汤这道名菜，黄鱼，加上雪里蕻。想不到今年秋天，在南京一位阔别了35年的中学同学家里吃到了黑鱼汤。他打开冰箱说凑巧前几天买到一条黑鱼，炖汤吃吧，吃了暖暖和和地上车。因急于赶车，汤刚刚呈现出白色就吃了。主人是搞建筑的，爱好文学。他准读过陆文夫的《美食家》，知道汤要少放盐，他也许看过我写的忆儿时吃盐水鸭的散文，记住了那颗红红的小辣椒，特意切了红辣椒丝撒在汤上，汤是白的，鱼皮是黑的，辣椒是红的，我喝下了五颜六色，暖暖和和地登上了驶往北方原野的列车。过了济南，只见窗外一片皑皑白雪，我想起了高龄重病的母亲。这次见她时，她对我说：“这些年头发虽然渐渐白了，但精神还好，小时候真怕你活不长，你一落地就赶上了抗战，带着你黑天白夜地跑，我没有奶，常用鱼汤喂你。”啊！鱼汤，我

的乳汁.....

想到老家的菜豆腐

/ 沈 奇 /

想到老家，就想到菜豆腐。

菜豆腐不是菜，只是老家人常吃的一种家常饭。可正是这普普通通的家常饭，成了远离故乡的汉中人魂牵梦绕的物事。那年四叔从台湾回老家探亲，四十年的乡愁，只一碗菜豆腐，便化为舒心的热泪和孩提般的笑，未了将一个温慰的倦困安适在午后的枇杷树下……及至晚饭，又迫不及待地喊着：“做菜豆腐吃吆！”

说起来真绝，这些年了，开放搞活，什么地方特产，名贵小吃，祖传绝活乃至宫廷秘方全都走出家门国门，满世界流传了，可唯独这老家的菜豆腐，依旧是不到汉中十一县不得尝，如化石一般，待在它出生的地方和游子的梦中呢，于是便常常要暗自骄傲地想道：“这中国，这地球，这宇宙，怕也只有我老家有这极稀罕的饭呢！”记得在闲聊中，曾将这饭说与老友贾平凹听，一向爱吃素饭的平凹君一时竟痴在那里，不停咽口水。也曾在饭桌上说给林斤澜先生听，写尽南北名吃的林老野连称有趣而未闻。看来，像文房四宝是中国的国粹，这菜豆腐可是我老家的“乡粹”了。

做菜豆腐，母亲最是拿手。老人家做姑娘时，

念过中学，算是那个时代的知识分子呢。跟了父亲后，生儿育女做个小职员家属，再也出不了家门，便渐渐将那文化的底子全渗于一家人的衣食操劳之中了。偏遇上父亲一介穷儒而再穷不倒的架子，从不下厨，饮食上却还穷讲究。即便是困难时期，一顿糠菜糊糊，也要母亲做出别样的鲜味来。日子长了，母亲又生来贤良聪慧，便真的在饭菜上做出了学问。最家常的饭菜，从母亲手里做出，就总是有了不同寻常的味道。早年家贫，动荤的时候少，三五天吃顿菜豆腐，便成了珍贵的家宴。父亲最是贪这饭，三碗下肚，常有“人生足矣”的感动流溢于清瘦的笑容。久而久之，我和弟妹们也染上了这“馋病”，即或火来稍有发达了，依旧是吃什么也不如母亲做的菜豆腐香呢。

去年夏末，得空回老家小住。恰逢父亲七十大寿，你来我往，酒酒菜菜，两天下来，母亲累病了，父亲也满脸烦倦，连棋也懒得下，只是守着阳台的躺椅捧一本《古文观止》去看。说与母亲，母亲只是一笑，说：“想吃菜豆腐啰，待我好些，好好做一顿，让你也过过瘾。”隔两日，母亲爽健了，先做了顿酸香可口的浆水面，算是“入境”，当晚便泡起一锅上好的黄豆，预备第二天用了。

早起随便吃点东西，使提了泡涨的黄豆和一应

用具，下楼和母亲一块磨豆浆。自住进这楼房，父亲便亲手为母亲安置了一套可在锅头上操作的小石磨，母亲却总不习惯，逢天朗气爽时，仍还是喜欢下楼到大院的公用手磨去磨豆浆，说是露天心敞快，才磨得细。实则做菜豆腐的这第一道工序，确是讲究个气宁心细。磨要慢慢悠悠实实在在地转，豆子要三颗两颗均均匀匀地下，灌豆子时勺子里几颗豆子加几多水，更是马虎不得。性急的，常使磨子打空，心粗的，豆子下得不均匀，这样磨出的浆粗，点出的豆腐也便离谱了。母亲从来是不放心别人掌勺的，但喜欢儿女搭边手推，一是大磨重，二是为着伴着石磨的哼唱，好说说话。于是话也悠悠，磨也悠悠，那乳白的豆浆也便因渗浸了这悠悠的话语悠悠的亲情而特别细腻和清香了……

豆浆磨好，再细细滤过渣，就该起火烧饭了。做这种饭，火也得有个讲究，得大铁锅，木柴火，火苗飘飘忽忽文文静静均均匀匀地舔着锅底，将那豆浆的醇香一丝一缕地慢慢熬出来。豆浆最易粘锅，若是换了别样的火顶着锅底烧，一准烧出焦糊味，这饭就吃不得了。母亲说得更绝：只有柴火熬浆点豆腐，才是本味，其他火一烧就串味了。还说：正经烧这饭，得纯用松木块子柴呢！

豆浆慢慢熬热，不等大开，就该点豆腐了。这

顿饭的好坏，全在这“点”的功夫上，那真是差之毫厘失之千里的事呢。首先得有上好的新鲜浆水。老家人几乎家家常年自己窝浆水菜，这又得一番讲究：菜要用当地产的麻麻菜或小白菜，嫩芹菜，开水焯过，窝在碗盆里，倒入清面汤发酵，或最好用点完豆腐的清浆水淹起（故名浆水菜），两三天便汤青菜黄，酸香四溢。怪就怪在老家的浆水菜与北地南边的酸菜同属酸菜类，其味却大不相同。北方的酸菜只是一味傻酸，吃多了还倒牙；南方的酸菜又总带着一股腌菜的腥味，失去了那份爽净。思来想去，得说是地处秦岭巴山间汉水盆地的老家水好，窝出来的浆水菜，纯是一股子清清爽爽的酸香味，生调、热炒或做汤，咋做都好吃。用它点出的豆腐，更是细白、精、嫩，后味清幽淡远，略带一点甘甜，不似用石膏水点的那样发涩发苦。当然，点得法，更是主要原因。讲究一慢二看三回头。老嫩之间，无章可循，尽在心领神会。每至此时，连老于此道的母亲，也总是凝神屏气，十分投入，一浆开忙喊：“退柴！”留下红毯火锅底烘着。先用小盆盛一盆豆浆，点一勺酸浆于盆中，再用这带了浆水的豆浆一勺一勺地去点大锅里的。点完再盛一盆，再点一勺酸浆水于盆中，再用它去点锅里的，断不敢性急直接用浆水去点大锅豆浆……如此数

回，好似国画里的积墨晕染，写文章中的起承转合，把一锅热腾腾的豆浆中蕴含的精气神儿，一丝一缕地循循善导了出来。待豆浆一点一点地清了，豆腐花一层一层地起了，母亲那展开着一圈一圈笑容的脸上，也便泛起了无数的小汗粒。

待豆花凝成块，轻轻捞起集于一竹筛子，用勺子稍稍挤压成形，豆腐便做好了。随之淘米下锅，重新起火，用那一锅清清亮亮的酸浆水熬稀饭，也就是北方人说的粥。最后再煮些土豆（老家叫洋芋）进去，要整个刮皮下锅，不能切块煮。妙在这纯淀粉的东西最宜于在这酸浆水中白煮，熟后沙面甘甜，纯是鲜香本味。饭不能煮得太稠，要汤是汤要米是米，却又不能太稀，要汤浓米烂。稀饭熬好后，再将筛子里的豆腐切成不大不小的块回锅和稀饭一起煮一会，一锅菜豆腐就做成了。

这是饭，还得说配这饭的菜。平常吃这顿饭，也就一碟红油辣子腌葱花去就那豆腐，再随便配两样时令菜就稀饭。要正经待客，或自家有时间细调理，这菜就做得稀罕起来了。老家人喜好自己腌制各种小菜，母亲更是拿手。泡菜、盐腌菜、红豆腐（豆腐乳）是常年必备的。泡菜拿来和土豆丁、青辣椒、鸡肉或瘦猪肉丝爆炒，且最好早先炒好，放凉来就烫饭。红豆腐的做法母亲有一套秘方，走遍

天下吃不到那味。炒的是那盐腌菜，要用上好的莲花白，香椿芽，青辣椒拌花椒腌制，吃时用素油爆炒放凉，香脆耐嚼，余味悠长，最是下饭。再依时节而定，或调上一碟凉拌黄瓜，或一碟凉拌水萝卜丝，便成四样配菜用来就稀饭。关键还在那盘就白豆腐吃的主菜，可是这顿饭画龙点睛的物事。再鲜嫩的豆腐，不就什么拿来白吃总是寡淡，非得清香浓香，对比换口，那就淡中出奇了，这要是说深沉起来，可含着一些大文化，大学问呢！母亲常年做这饭，便对这口就白豆腐的菜摸出了绝配方：要的是上好的鲜美（最好的鲜姜芽子）新蒜、青尖辣椒、小葱、老核桃、陈芝麻。将核桃仁文火焙酥去皮，芝麻炒熟，青椒一个个用炕坑里的热炭火烤成虎皮状出些许焦香味（这就说为啥得用柴火做这饭了）听得“噗”的一声烧爆了，取出用干净抹布擦净（不得见水）摘去椒蒂，然后和姜、蒜、核桃、芝麻一起加盐面在石臼里捣成泥糊，再与另外盐腌好的小葱入盘调红油，小磨香油、醋，扣上碗闷三五分钟上桌，这菜才算齐了。

这一顿饭做下来，连我这搭边手的，也觉得累了，可看着摆满一桌子的斑彩馨香，只觉得是和母亲从事了一项艺术活动呢，满屋子里也便顿时洋溢着一股子爱意喜气。忙去阳台喊来父亲，一家人坐

定，让老爸先尝口味。老人家先端起碗，喝一小口浆汤，吸气品味，曰：“可以！”再用筷子夹起一撮主菜，抹于豆腐一角，夹来送入口中，细嚼慢咽，曰：“不错！”再喝一口稀饭。随长出一口气，仰身叹道：“这才叫饭吆！”全家人便随母亲一起舒心地笑了。久不食此味的我，早已被老爸惹得两腮下陷，鼓促一口香津，跟着吃将起来。这饭，做起来急不得，吃起来也急不得，两口豆腐一口汤，哪一口就哪一味菜，乱招式便不得其真味。尤其那夹抹豆腐的功夫，直似绣花，又要轻巧，又要讲力道，弄不好到不了嘴里，反掉入碗中，弄串了那碗清浆水稀饭，便走了韵调呢。如此两口浓香，一口清香，清香自然，浓香悠长，有如往返于红尘净土，闹市幽谷。待得三碗下肚，便觉两肋之下，有清气浸润，鼻息之间，有馨香弥散，胸腹中，腻烦全消，连那看人，看物的眼神儿，也都不同往常，平生出一种别样的淡远和清亮呢！

饭毕，母亲自是倦倦地午睡了，我便陪老爸阳台上下棋。许是那饭吃得心安神定，父亲竟连赢了我三盘。得意间，门房送来邮件，恰有台湾四叔一封贺寿的信，老爸便让我念给他听。信中几句问候祝词后，便是回忆小时候两人一块在汉江河滩玩耍的情景，感叹一晃都老成这样，鼓促好生保养，一

起奔21世纪……最后便写道：“寿辰吉日，想老嫂子又给您做菜豆腐吃了？唉，那味道我是走哪都忘不了，想了一辈子啊！上次回去过了几天瘾，回来后越发牵心了——这不，写这封信，想那顿饭，又是三天没睡好……”父亲听完，却是一声不吭，取过信，在手里摩挲着，仰靠于躺椅看天，那眼中飘忽着的，说不清是秋云，是冬雾，还是一抹春草……

哦，菜豆腐，汉中菜豆腐——那哪是一顿饭，分明是老家人的精儿魂儿梦儿根儿，是那块古风犹存的楚蜀边地集天籁地气人情风土为一的五调的古歌啊！

想起老家，便想到菜豆腐！

稀粥南北味 / 张抗抗 /

稀粥在中国，犹如长江黄河，源远流长。

可惜我辈才疏学浅，暂无从考证稀粥的历史。

只能从自己幼年至今喝粥的经历，体察到稀粥这玩艺，历经岁月沧桑朝代更迭而始终长盛不衰的种种魅力。甚至可以绝不夸张地说，稀粥对于许多中国人，亦如生命之源泉，一锅一勺一点一滴，从中生长出精血气力、聪明才智，还有顺便喝出来许多陈规和积习。

少年时代在杭州，江浙地方的人爱吃泡饭。所谓泡饭，其实最简单不过，就是把剩下的大米饭搅松，然后用水烧开了，就是泡饭。泡饭里有锅底的饭锅巴，所以吃起来很香。一般用来作早餐，或是夏季的晚饭，佐以酱瓜。腐乳和油炸蚕豆板，最好有几块油煎咸带鱼，就是普通人家价廉物美的享受了。对于江南一带的人来说，泡饭也就是稀饭，家家离不开泡饭，与北方人爱喝稀粥的习性并无二致。

我的外婆住在杭嘉湖平原的一个小镇上，那是江南腹地旱涝保收的鱼米之乡，所以外婆家爱喝白米粥，而且煮粥必用粳米。用粳米烧的粥又粘又稠，开了锅，厨房里便雾气蒙蒙地飘起阵阵甜丝丝

的粥香，听着灶上锅里咕嘟咕嘟白米翻滚的声音，像是有人唱歌一样。熄火后的粥是不能马上就喝的，微微地闷上一阵，待粥锅四边翘起了一圈薄薄的白膜，粥面上结成一层白亮白亮的薄壳，粥米已变得极其柔软几乎融化，粥才成其为粥。那样的白米粥，天然的清爽可口，就像是白芍药加百合再加莲子熬出来的汁。滚烫地喝下去，似乎五脏六腑都被清洗了一遍。

我母亲在这样一个美好的白米粥的环境下长大，自然是碗米饭的量，而喝粥却能一口气吃上三大碗。只要外婆一来杭州小住，往日匆匆忙忙炮制的杭式方便快餐泡饭，就立即被外婆改换成天底下顶顶温柔的白米粥，外婆每天很早就起床烧粥，烧好了粥再去烧菜。于是我们家早也喝粥，晚也喝粥，而且总是见锅见底地一抢而空，南方人喝粥就是喝粥，不像北方人那样，还就着馒头烙饼什么的。因此喝粥就有些单调。粥对于我来说，自然是别无选择，我的喝粥多半出于家传的习惯。那个时候，想必稀粥尚未成为我生活的某种需要，所以偶尔也抱怨早上喝粥肚子容易饿，晚上喝粥总要起夜。而每当我对喝粥稍有不满意时，外婆就皱着眉头，用筷子轻轻敲着碗边说：

“小孩真是不懂事了，早十几年，一户人家吃

三年粥，就可买上一亩田呢，你外公家的房地产，还不是这样省吃俭用挣下来……”

舅舅补充说：“一粥一饭当思来之不易。”

于是我就从粥碗上抬起头，疑惑地看着我的外婆。外婆喝粥有一个奇怪的习惯，她喝饱了以后，放下筷子，必得用舌头把粘在粥碗四边的粥汤舔干净，干净得就像一只没用过的碗，那时外婆的粥才算是真正喝完。我想外婆并不是穷人，她这样喝粥的样子可不大好看。那么难道外公家的产业真是这样喝粥喝出来的吗？人如果一辈子都喝粥，是不是就会有很多很多钱呢？看来粥真是一种奇妙的东西。

然而，外婆的白米粥却和我少女时代的梦，一同扔在了江南。

当我在寒冷的北大荒上啃着冻窝头、掰着黑面馒头时，我开始思念外婆的白米粥。白米粥在东北称做大米粥，连队的食堂极偶然才炮制一回，通常是作为病号饭，必须经过分场大夫和连首长的批准，才能得此优待。有顽皮男生，千方百计把自己的体温弄得“高烧”了，批下条子来，就为骗一碗大米粥喝，是相互间公开的秘密。后来我有了一个小家，便在后院的菜园子里，种些豌豆。豌豆成熟时剥出一粒粒翡翠般的新鲜豆子，再向农场的老职

工讨些大米，熬上一锅粥，待粥快熟时，把豌豆掺进去，又加上不知从哪弄来的一点白糖，便成了江南一带著名的豌豆糖粥。一时馋倒连队的杭州老乡，纷纷如蝗虫拥入我的茅屋，一锅粥顿时告罄，只是碍于面子，就差没像我外婆那样把锅舔净了。

豌豆糖粥是关于粥的记忆中比较幸福的一回。在当时年年吃返销粮的北大荒，大米粥毕竟不可多得，南方人的“大米情结”，不得不在窝头苞米面发糕小米饭之间渐渐淡忘或暂时压抑。万般无奈中，却慢慢发现，所有以粗粮制作的主食里，唯有粥，还是可以接受并且较为容易适应的。——这就是大馊子粥和小米粥。

最初弄懂“大馊子”这三个字，很费了一番口舌，后来才知道，所谓大馊子，其实就是把玉米粒轧成几瓣约如绿豆大小的干玉米粒，用一口大锅把玉米馊子添上水，急火煮开锅了，便改为文火焖，焖的时间似乎越长越好，时间越长；馊子就熬得越烂，越烂吃起来就越香。等到粥香四溢，开锅揭盖，眼前金光灿灿，一派辉煌，盛在碗里，如捧着个金碗，很新奇也很庄严。

大馊子粥的口感与大米粥很不相同。它的米粒饱满又实沉，咬下去富有弹性和韧劲，嚼起来挺过瘾。从每一粒馊子里熬出的粘稠浆汁，散发着秋天

田野上成熟的庄稼的气息，洋溢着北方汉子的那种粗犷和力量。

煮大饺子粥最关键的是，必须在饺子下锅的同时，放上一种长粒的饭豆。那种豆子比一般的小豆绿豆要大得多，紫色粉色白色还有带花纹的五光十色令人眼花缭乱。五彩的豆子在锅里微微涨裂，沉浮在金色的稀汤里，如玉盘上镶嵌的宝石……

小米粥比之大饺子粥，喝起来感觉要温柔些细腻些。且有极高的营养价值，又容易被人体吸收，所以北方的妇女用其作为生小孩坐月子和哺乳期的最佳食品。我在北大荒农场的土坑上生下我的儿子时，就有农场职工的家属，送来一袋小米。靠着这袋小米，我度过了那一段艰难的日子。每天每天，几乎每一餐每一顿，我喝的都是小米粥。在挂满白霜的土屋里，冰凉的手捧起一碗黄澄澄冒着热气的小米粥，我觉得自己还有足够的力量活下去，热粥一滴滴温热我的身体烤干我的眼泪暖透我的心，我不再害怕不再畏惧，我第一次发现，原来稀粥远非仅仅具有外婆赋予它的功能，它可以承载人生可以疏导痛苦甚至可以影响一个人的命运。

也许正是从那个时候开始，我摈弃了远方白米粥的梦想，进入了一个实实在在的小米粥的情境；我无可依傍，唯有依傍来自大地的慰藉，我用纯洁

的白色换回了收获季节遍地的金黄。至今我依然崇敬小米粥，很多年前它就化作了我闯荡世界的精气。

然而，白色和金色的粥，并未穷尽我关于稀粥的故事。

喝小米粥的日子过去很多年以后，我和父母去广东老家探亲，在广州小住几日，稀粥竟以我从未见过的丰富绚丽，以其五彩斑斓的颜色和别具风味的种类，呈现在我面前，街头巷尾到处都有粥摊或粥挑子，燃得旺旺的炉火上，熬得稀烂的薄薄的粥汤正咕咕冒泡，一边摆放整齐的粥碗里，分别码着新鲜的生鱼片、生鸡片或生肉片，任顾客自己选用。确定了某一种，摊主便从锅里舀起一勺滚滚的薄粥，对着碗里的生鱼片浇下去，借着沸腾的稀粥的热量，生鱼片很快烫熟，再加少许精盐、胡椒粉和味精，用筷子翻动搅拌一会，一碗美味的鱼生粥就炮制而成。

鱼生粥其味鲜美无比。其粥入口便化，回味无穷，其鱼片鲜嫩可口，滑而不腻。一碗粥喝下去，周身通达舒畅，与世无争，别无他求。我在广州吃过烧鹅乳猪蛇羹野味，却独独忘不了这几角钱一碗的鱼生粥或鸡丝粥。

从新会老家回到广州，因为等机票，全家三人

住在父亲的亲戚家中，那家有个姑娘，比我略小几岁，名叫阿嫦，阿嫦每天晚上临睡前，都要为我们煲粥，作为第二天的早餐。她有一只陶罐，口窄底深，形状就像一只水壶。她把淘好的米放在罐子里，加了适量的水，再把罐子放在封好底火的炉子上，便放心地去睡，据说后半夜炉火渐渐复燃，粥罐里的米自然就被焖个透烂。到早晨起床，只需将准备好的青菜碎丁、切碎的松花蛋，海米丁，还有少量肉末，一起放入罐内，加上些佐料——真正具有广东地方家庭特色的粥，就煲好了。

阿嫦的早粥不但味道清香爽口，让人喝了一碗还想再喝，每天早晨都喝得肚子溜圆才肯作罢，而且内容丰富，色泽鲜艳——绿的菜叶红的肉丁黑褐色带花纹的松花蛋和金黄色的海米，衬以米粒雪白的底色，真像是一幅点彩派的斑斓绘画。

广东之行使我大开稀粥眼界，从此由白而黄的稀粥“初级阶段”，跃入五彩缤纷的“中级阶段”。稀粥的功能也从一般聊以糊口、解决温饱的实用性，开始迈向对稀粥的审美、欣赏以及精神享受的“高度”。那时再重读《红楼梦》，才确信五千年文明史的中华民族，原来真有悠远的粥文化。

尝试喝八宝莲子粥，喝红枣紫米粥，喝腊八粥，喝在这块土地上所能喝到的或精致或粗糙或富

丽或简朴的各式各样的粥。最近去湖南，在娄底那个地方的涟源钢铁厂食堂，就喝到一种据说是“舂”出来的米粥。粥已近糊状，但极有韧性，糊而不散，稠而光洁；闻其香甜，便知其本色。

却有几位外国朋友，一听稀粥，闻粥色变，发表意见说，为人一世，最不喜欢吃的就是稀粥，并且永远不能理解中国人对于粥的爱好。

我想我们并非是天生就热爱粥的，如果有人探究粥的渊源、粥的延伸、粥的本质，也许只有一个简单的原因，那就是贫穷。粮食的匮乏加之人口众多，结果就产生稀粥这种颇具中国特色的食物，覆盖了大江南北几百万平方公里的土地，一喝几千年。

如今我们已不会因为粮食不够吃而喝粥；也不会因为没有钱买粮而喝粥；我们喝粥是因为祖先遗传的粥的基因。粥的基因是否同人体血脂的粘液质形成有关？为什么一个喝粥民族就有些如同稀粥一般粘粘糊糊、汤汤水水的脾性？以此为缺口，研究生命科学的学者们便会找到重大突破也说不定。

可作为主妇的我，如今却很少熬粥。我们家不熬粥的原因很简单，我想许多家庭逐渐淡化了粥，也是出于同一个原因：没有时间。粥是贫穷的产物，也是时间的产物，粮食和资金勉强具备，但如

果不具备时间，同样也喝不成粥。我们的早餐早已代之以面包和袋奶，晚餐有面条；还有偷工减料的食粥奥秘——回归泡饭。

所以如今一旦喝粥，便喝得郑重其事，喝得不同凡响；要提前洗好小米配上黑米加点红枣和莲子，像是一个隆重的仪式。听说市场已经推出一种速成的粥米，那么再过些日子，连这仪式也成了象征。当时间的压力更多地降临的时候，稀粥是否终会爱莫能助地渐渐远去？我似乎觉得下一代人，对稀粥已没有那么深厚的感情和浓烈的兴趣了，你若问孩子晚饭想喝粥么，他准保回答：随便。

野味香 / 傅炯业 /

三年困难时期，武汉最火爆的餐馆要数“野味香”。“野味香”位于汉阳江堤之上，建筑古朴，其野味曾让许许多多来此品尝的外宾赞不绝口。我所居住的汉口贫民区单洞门曾有几位被饥饿折磨不过的老人慕名到“野味香”吃面条，回来后把“野味香”的面条夸成了“天堂食品”，当说到汤碗面上的那一层油以及用野鸡野兔肉做的臊子时，口水都流了出来。

很长时间没有沾过荤腥的我，难以抵御“野味香”的诱惑，也于一个星期天从汉口步行十余里找到离市区有一段距离的野味香。我原以为这偏远的餐馆不应人满为患，到了那里方知“野味香”好似朝山进香时节的木兰庙，餐馆内座无虚席，每个座位旁边都有站立守候者；外面排了几条长队，有买餐票的长队，有领汤面的长队，还有领次日牌子的。我终于搞清楚了今日在此幸福地呼而哈哧的，是昨天领了牌子的，今天领了牌子，明天再来吃面。我口袋里虽然有钱，有粮票，但没有牌子，我也就吃不成那厚厚一层油的有野味臊子的“天堂食品”了。走得筋疲力尽的我在“野味香”闻了一回香后，不得不忍着饥饿与疲惫走回头路。

说来有趣，没有吃到“野味香”臊子面的我，却在我任教的乡村中学吃到了几餐正宗的野味，这在吃杂粮瓜菜的岁月，真是不可思议。

那是1961年一个秋收的季节，我们停课支农，为当地生产队割稻谷。就在我们挥汗如雨埋头割稻时，有人发现有条狗蹿进了稻田中。“那不是狗，是獾。”一农民很内行地说。“什么？獾？就是鲁迅先生小说《故乡》中提到的闰土举着钢叉去刺的那种獾儿？”我正在想这个问题，不想“逮住它！逮住它！”喊声四起。割稻人都直起了腰，有人走出稻田沿着田埂包抄过去。所有的人都打起了“哦嗬”。那獾见情况不妙，东突西窜，但哪一方都有镰刀舞动，就在这小家伙诚惶诚恐之时，一农民勇敢地扑了上去；将那小狗似的野物逮住了。“老师们辛苦了，拿回去打牙祭吧。”那农民将獾交给了我们的头儿——工会主席。“哎，老陈，下厨地干活！”老陈是广东人，是烹调高手。这是工会主席给他下达收工后的任务。

收工后，老陈很内行地到卫生院买了几味中药，将洗净切好的獾子肉与中药一起焖。肉的香味在校园弥漫，那是真正的野味香啊！一切弄妥帖之后，大伙将餐桌搬到室外，围桌而坐。东天升起一轮明月，蝉声奏响夜曲，大家举杯互祝，一天的劳

累被酒与肉的香味释放得所剩无几。

又过了些日子，几个学生在放学的路上打死了一条又粗又长的蛇。他们知道广东老师敢吃蛇肉，便把蛇拖到学校奉献给老师。老广见后激动不已：“借借借（这这这）好东西哩！借（这）叫青蝎（蛇）膘，好吃得很哩！”我为了刮下蛇皮做胡琴，加入了帮厨的行列，几个大胆的也刮、洗、切。掌勺的还是广东人老陈。“吃肉不如喝汤，今天做的就是清炖蛇肉汤。”不一会，汤就在锅子中翻滚起来，雪白雪白的。

还是有几位不敢吃，这就让敢吃的人求之不得了。我从来没吃过蛇肉，但我觉得老广能吃的东西咱湖北佬为啥不敢吃，再说，蛇肉也不是想吃就能吃到的，决不能错过这难得的机会。没有吃过蛇肉的我向白色的汤内伸进了筷子，将雪白的肉送进口中。蛇肉没有鳝鱼那么嫩，有嚼劲。那汤更是鲜美可口，喝一勺让人全身通泰。品尝了这顿野味后，我们各自拿出自己的乐器，在月光下奏了一曲《金蛇狂舞》。

又过了些日子，在一个秋风卷着枯叶颇生寒意的夜晚，我们正在办公室备课。办公室很安静，教语文的何老师突然一声惊叫：“哎呀，什么东西跑到裤裆里了？”我们以为是蛇，忙跑到何老师身

边，何老师的手紧紧抓住裤子，隔着裤子有个活的东西。我们帮着他把裤脚挽到高处，结果发现何老师抓的竟是一只大老鼠。有人找来一块砖头，对着老鼠猛砸，老鼠抽搐了几下便死去了。显然这是一只饥寒交迫的硕鼠，它以为何老师的腿是温暖的天堂，便顺着腿爬上去。于是便有了这深夜惊魂。

我说：“各位，快转钟了，我想大家的肚皮一定很饿了，今天这只老鼠正是天赐美味，我去做，你们等着。”

老鼠能吃我也是从广东人那里知道的：我用开水将硕鼠一淋，那鼠皮便轻巧地剥下了，然后开膛破肚取出内脏，切成小块，放上油盐，在文火上清炖。香味很快散发出来。待我端到办公室，除老何心里发憷不敢吃外，其他人你一匙我一筷很快将其消灭殆尽。“啧啧，真比鸡肉还好吃哩！”

“当！”已是深夜一点了，空气中还弥漫着野味香。

从许饼说到常三

/ 王世襄 /

《中国烹饪》今年第一期刊载了孙旭升同志（可能是燕京大学的一位学长）的一篇文章《称许饼》，提到我曾为燕大东门外的常三饭馆（招牌是“长盛和”，往往被称为“长盛馆”，又因掌柜的姓常行三，故通常被人叫做“常三”）写的一副对联，并且还记得其中的一句——“天竺传来称许饼”。半个世纪前的遣兴之作，居然还给人留下了印象，这当然是由于许地山先生的道德文章，深入人心，而区区附骥，也与有荣焉！

承蒙主持《中国烹饪》的肖帆同志惠书，问起我过去写的对联全文是否还记得，并可否为撰一短文。既然出了题目，敢不从命，草草写成，就算《饮啄篇》的第一篇吧。

当年我送给常三的对联不是一副而是两副。其一是：

葱屑灿黄金，西土传来称许饼。
槐荫凉绿玉，东门相对是常家。

这许饼确是地山先生从印度学来传授给常三的，所以又叫“印度饼”，后来居然脍炙人口，成为常三食单上的保留节目。它的做法是先炒鸡蛋，

用铲铲碎，放在一旁备用。另起锅烧葱头末，稍煸后加咖喱，炒好后盛出备用。再起锅炒猪肉末（牛肉料可），七成瘦、三成肥，变色后加入葱头末和鸡蛋，加食盐，少许白糖及味精。因不用酱油，色泽金黄，故曰“葱屑灿黄金”。以此作馅，擀皮包成长方形的饼，近似褙褙火烧而较宽，上铛烙熟，烙时须刷一两次油，所以实际上是一种馅儿饼。许饼方法简单，家家可做。记得1956年黄苗子、郁风、张光宇、张正宇诸公光临舍间，我就做了许饼和清汤馄饨相飧。“天竺传来称许饼”原句是“西土”，不是“天竺”。印度古称“天竺”，当然比“西土”更为贴切。不过我为了对下联的“东门”，所以用了“西土”。

下联也得解释一下。燕大东校门恰好和常三铺门相对，中间隔一条马路和水渠。渠上盖了三块条石，拼成平桥。沿着小渠东侧种了一行槐树，枝叶甚茂，俯荫渠水。夏秋雨过，流水有声，因此有“槐荫淙绿玉”这句。

其二是：

葛菜卢鸡，今有客夸长盛馆。
潘鱼江鼓，更无人问广和居。

“葛菜”由一位姓葛的学长传授给常三，又

叫“葛先生菜”，当年虽曾品尝过，但现已印象模糊。卢鸡是一位广东女同学卢惠卿传授的，我曾看常三的大徒弟炒过，即烹子鸡和葱头丝，作料用姜末、酱油、黄酒、白糖及纯胡椒粉，十分可口。潘鱼即著名的潘炳年鱼。江豉也是广和居名菜之一，曾在某笔记中读到，具体出处已记不清。广和居是清末民初北京最有名的一家饭馆，在我上学时早已歇业。但还时常听到父执前辈讲到它。《中国烹饪》1981年第二期邓云乡先生写过一篇《广和居和会贤堂》，记述颇详。

两副对联我用工楷写在荣宝斋裱好的洒金笺对子上，朱丝栏格子是我自己打的，常三大喜，悬之店堂，并特意请我在柜房里吃大螃蟹。时届深秋，他知道我不爱吃团脐，所以只只都是白膏盈壳的雄蟹。我在燕大上了七年学。和常三也算是老朋友了，但并不经常光顾。原因是本科四年在食堂包饭，周末走出东门，也不一定去常三，因为成府还有一家倪家饭铺，也很不错。进了研究院，住在校外，自己开火。只偶尔想吃用火的菜，例如爆肚仁，才自备原料，到常三去借勺颠两下。常三也不谢绝，对我总算是破例了。

常三馆是一个中为长方院、四周有房、院内带住家的饭铺。从路东的随墙门进去，门道以南是灶

房，门道以北是散座。北房三房是单间雅座，西南房存东西，东房住家。西南角是杂货铺，糖果烟酒、罐头鲜果、汽水冰淇淋等应有尽有。它算不了什么高级馆，以肉菜为主，鸡并不每天有，鸭子、海参等根本不预备。但对虾季节，烹虾段却做得很好，因为那年头对虾并不是稀罕之物。大掌柜常三，二掌柜常四，都身体魁梧，笑口常开，态度和蔼。一家老小，全参加劳动，管理得井井有条，论价钱和当年的一般饭馆差不多，可能略高，但用料地道，菜肉新鲜，而且保质保量，多少年不变，所以生意很好。

常三馆当年卖得最多的菜是常四拉长了嗓子喊的，“——卖软炸里脊——糖、醋、烹”，后三个字分开喊，一个比一个重。往往还要应顾客的要求，带上一句“多加菠菜”。此外比较别致的菜是肉末炒松花和糖醋溜松花。前者好在姜味颇浓，后者切块后在鸡蛋清中拉一下，稍炸后再碰糖醋汁。其他如焦溜土豆丝、炒木樨肉、海米白菜汤等都堪称物美价廉。白案的家常饼烙得极好。焦炒面抻得头发那样细，不蒸，直入油锅，炸好后浇宽汁的炒肉丝，确是美味。

凡在燕大上过学的，或多或少，都曾光顾过常三，而它总给顾客们留下印象。现在遇到老同学，

谈来谈去，有时就谈到常三上去了。旅居海外多年的老同学也是如此。有位已在美国定居的学长，回国探亲，在北京住了两周，临行时对我说：“吃了北京好几家大菜馆反倒使我想起来常三来了。”我问他为什么？他说：“常三的菜没有山珍海味、‘艺术’拼盘，但老老实实，朴质无华，吃什么是什么味。房间很简陋，不花里胡哨，但不乱、不嘈杂，吃饭时心里很踏实，有在家的亲切感。我对国外的某些格调不高的饭馆很厌烦，没想到国内有的饭馆竟去学它们。因此使我们怀念起常三来了。”我无以对，只好说：“你到底是一位美学家，语多哲理，可能和明代书画家的观点有相通处，所谓‘绚烂至极，乃归平淡’吧！不过要请你原谅，一个人要是没有经过绚烂，恐怕也不能领略平淡之妙。”

燕京大学的同学遍天下，如果看看这篇短文，或许会勾起对往日的一丝回忆吧！

第四辑 食趣故事

萝卜

/ 汪曾祺 /

杨花萝卜即北京的小水萝卜。因为是杨花飞舞时上市卖的，我的家乡名之曰：杨花萝卜。这个名称很富于季节感。我家不远的街口一家茶食店的屋下有一个岁数大的女人摆一个小摊子，卖供孩子食用的便宜的零吃。杨花萝卜下来的时候，卖萝卜。萝卜一把一把地码着。她不时用炊帚洒一点水，萝卜总是鲜红的。给她一个铜板，她就用小刀切下三四根萝卜。萝卜极脆嫩，有甜味，富水分。自离家乡后，我没有吃过这样好吃的萝卜。或者不如说自我长大后没有吃过这样好吃的萝卜。小时候吃的东西都是最好吃的。

除了生嚼，杨花萝卜也能拌萝卜丝。萝卜斜切的薄片，再切为细丝，加酱油、醋、香油略拌，撒一点青蒜，极开胃。小孩子的顺口溜唱道：

人之初，
鼻涕拖；
油炒饭，
拌萝菠。

（注：我的家乡萝卜为萝菠。）

油炒饭加一点葱花，在农村算是美食，所以拌萝卜丝一碟，吃起来是很香的。

萝卜丝与细切的海蜇皮同拌，在我的家乡是上酒席的，与香干拌荠菜、盐水虾、松花蛋同为凉碟。

北京的拍水萝卜也不错，但宜少入白糖。

北京人用水萝卜切片，氽羊肉汤，味鲜而清淡。

烧小萝卜，来北京前我没有吃过（我的家乡杨花萝卜没有熟吃的），很好。有一位台湾女作家来北京，要我亲自做一顿饭请她吃。我给她做了几个菜，其中一个就是烧小萝卜。她吃了赞不绝口。那当然是不难吃的；那两天正是小萝卜最好的时候，都长足了，但还很嫩，不糠；而且我是用干贝烧的。她说台湾没有这种小萝卜。

我们家乡有一种穿心红萝卜，粗如黄酒盏，长可三四寸，外皮深紫红色，里面的肉有放射形的紫红纹，紫白相间，若是横切开来，正如中药里的槟榔片（卖时都是直切），当中一线贯通，色极深，故名穿心红。卖穿心红萝卜的挑担，与山芋（红薯）同卖，山芋切厚片。都是生吃。

紫萝卜不大，大的如一个大衣扣子，扁圆形，皮色乌紫。据说这是五倍子染的。看来不是本色，因为它掉色，吃了，嘴唇牙肉也是乌紫乌紫的。里面的肉却是嫩白的。这种萝卜非本地所产，产在泰

州。每年秋末，就有泰州人来卖紫萝卜，都是女的，挎一个柳条篮子，沿街吆喝：“紫萝——卜！”

我在淮安第一回吃到青萝卜。曾在淮安中学借读过一学期，一到星期日，就买了七八个青萝卜，一堆花生，几个同学，尽情吃一顿。后来我到天津吃过青萝卜，觉得淮安青萝卜比天津的好。大抵一种东西第一回吃，总是最好的。

天津吃萝卜是一种风气。50年代初，我到天津，一个同学的父亲请我们到天华景听曲艺。座位之前有一溜长案，摆得满满的，除了茶壶茶碗，瓜子花生米碟子，还有几大盘切成薄片的青萝卜。听“玩艺儿”吃萝卜，此风为别处所无。天津谚云“吃了萝卜喝热茶，气得大夫满街爬”，吃萝卜喝茶，此风亦为别处所无。

心里美萝卜是北京特色。1948年冬天，我到了北京，街头巷尾，每听到吆喝：“哎——萝卜，赛梨来——辣来换……”声音高亮打远。看来在北京做小买卖的，都得有条好嗓子。卖“萝卜赛梨”的，萝卜都是一个一个挑选过的，用手指头一弹，当当的；一刀切下去，咔嚓嚓的响。

我在张家口沙岭子劳动，曾参加过收心里美萝卜。张家口土质于萝卜相宜，心里美皆甚大。收萝

卜时是可以随便吃的。和我一起收萝卜的农业工人起出一个萝卜，看一看，不怎么样的，随手就扔进了大堆。一看，这个不错，往地下一扔，咔嚓，裂成了几瓣：“行！”于是各拿一块啃起来，甜，脆，多汁，难可名状。他们说：“吃萝卜，讲究吃‘棒打萝卜’。”

张家口的白萝卜也很大。我参加过张家口地区农业展览会的布置工作，送展的白萝卜都特大。白萝卜有象牙白和露八分。露八分即八分露出土面，露出土面部分外皮淡绿色。

我的家乡无此大白萝卜，只是粗如小儿臂而已。家乡吃萝卜只是红烧，或素烧，或与臀尖肉同烧。

江南人特重白萝卜炖汤，常与排骨或猪肉同炖。白萝卜耐久炖，久则出味。或入淡菜，味尤厚。沙汀《淘金记》写么吵吵每天用牙巴骨炖白萝卜，吃得一家脸上都是油光光的。天天吃是不行的，隔几天吃一次，想亦不恶。

四川人用白萝卜炖牛肉，甚佳。

扬州人、广东人制萝卜丝饼，极妙。北京东华门大街曾有外地人制萝卜丝饼，生意极好。此人后来不见了。

北京人炒萝卜条，是家常下饭菜。或入酱炒，

则为南方人所不喜。

白萝卜最能消食通气。我们在湖南体验生活，有位领导同志，接连五天大便不通，吃了各种药都不见效，憋得他难受得不行。后来生吃了几个大白萝卜，一下子畅通了。奇效如此，若非亲见，很难相信。

萝卜是腌渍咸菜的重要原料。我们那里，几乎家家都要腌萝卜干。腌萝卜干的是红皮圆萝卜。切萝卜时全家大小一齐动手。孩子切萝卜，觉得这个一定很甜，尝一瓣，甜，就放在一边，自己吃。切一天萝卜，每个孩子肚子里都装了不少。萝卜干腌渍后须在芦席上摊晒，水汽干后，入缸，压紧、封实，一两月后取食。我们那里说在商店学徒（学生意）要“吃三年萝卜干饭”，谓油水少也。学徒不到三年零一节，不满师，吃饭须自觉，筷子不能往荤菜盘里伸。

扬州一带酱园里卖萝卜头，乃甜面酱所腌，口感甚佳。孩子们爱吃，一半也因为它的形状很好玩，圆圆的，比一个鸽子蛋略大。此北地所无，天源、六必居都没有。

北京有小酱萝卜，佐粥甚佳。大腌萝卜咸得发苦，不好吃。

四川泡菜什么萝卜都可以泡，红萝卜、白萝

卜。

湖南桑植卖泡萝卜。走几步，就有个卖泡萝卜的摊子。萝卜切成大片，泡在广口玻璃瓶里，给毛把钱即可得一片，边走边吃。峨眉山道边也有卖泡萝卜的，一面涂了一层稀酱。

萝卜原产中国，所以中国的为最好。有春萝卜、夏萝卜、秋萝卜、四秋萝卜，一年到头都有。可生食、煮食、腌渍。萝卜所惠于中国人者亦大矣。美国有小红萝卜，大如元宵，皮色鲜红可爱，吃起来则淡而无味，异域得此，聊胜于无。爱伦堡小说写几个艺术家吃奶油蘸萝卜，喝伏特加，不知是不是这种红萝卜。我在艾奥瓦南朝鲜人开的菜铺的仓库里看到一堆心里美，大喜，买回来一吃，味道蛮不对，形似而已。日本人爱吃萝卜，好像是煮熟蘸酱吃的。

黄州东坡菜 / 刘晓航 /

宋神宗元丰二年（1079）苏轼因“乌台诗案”被贬官为黄州团练副使（负责地方军事的助理官），元丰三年二月，苏轼就和长子苏迈急匆匆地赶到黄州，他在《梅花》诗中说“幸有清溪三百曲，不辞相送到黄州”，可见他一路上凄凉孤寂的心情。

苏轼在黄州，虽然挂了个“团练副使”的头衔，但实际是“罪人”，宋神宗规定他“不得签书公事”，这种清贫闲散的日子，使得他有充裕的时间去游览鄂东的名山古刹，广泛接触黄州的下层老百姓，了解他们的疾苦，况且这时候他也过着一种拮据“乏食”的生活，亲自躬耕东坡下，因此自号东坡居士。他在《寒食雨二首》中描绘他的困顿和潦倒的家境：“小屋如渔舟，蒙蒙水云里，空庖煮寒菜，破灶烧湿苇。”“与渔樵杂处”的生活，使他与贫苦的劳动人民建立了比较亲密的感情联系。使他在“也是风雨也是晴”的环境中，经得起挫折，抒发了无数“一蓑烟雨任平生”的旷达乐观的情怀。

“愤怒出诗人”，苏轼谪居黄州五年中，不仅写下了千古绝唱《前赤壁赋》和《后赤壁赋》等数

百首诗词和散文佳作，还将黄州的山水田园风光与寻常百姓村居生活浓郁的民风乡俗融进他擅长的美食烹饪创意中，留下一系列美食佳话，流传至今。以东坡命名的名馐佳肴足可成为一个系列，反映了自古以来黄州饮食文化的厚重底蕴。

黄州濒临大江，山清水秀，民风淳朴，物产亦丰富，相传城内有金甲井，水清味醇，做的豆腐好吃，远近有名。离黄州五十里的巴河盛产莲藕，别处藕有七孔，巴河藕却有九孔。肥嫩甜脆，与黄州隔江相望的鄂城樊口，盛产细投鳊鱼，肉嫩味美，又称武昌鱼（因古代鄂城称武昌），鄂城出产一种醇酏的白酒，被苏东坡称为“江城白酒三杯酏”。当地人编了这样一首民谣：“过江名士开笑口，樊口鳊鱼武昌酒，黄州豆腐本佳味，盘中新雪巴河藕。”东坡系列佳肴正是黄州淳厚乡风民俗背景下形成的。

小吃“东坡饼”，民间传说苏轼谪居黄州时，居赤壁卧仙亭，与亭北安国寺参寥称为莫逆之交，他常以自制酥油饼款待苏轼。这是一种“干层饼”，用上等细白面粉做成蟠龙状，用麻油煎炸，片片如薄丝，然后撒上雪花白糖，具有香、甜、酥、脆的特点。外地人来黄州，若不亲口尝尝“东坡饼”，总被视为憾事。黄州也历来有以“东坡

饼”招待上宾之俗，年节也将它视作馈赠礼品。

“东坡肉”是一种炖肉，为黄州传统名菜。苏轼谪居黄州时常烧此菜，有客待客，无客自食。他曾戏写下《炖肉诗》一首：“黄州好猪肉，价贱如泥土，富者不肯吃，贫者不解煮，慢着火，少著水，火候足时它自美。”元祐四年，苏轼任杭州太守时，发动万民疏浚西湖，杭州百姓抬猪肉挑黄酒来感谢他，苏轼令家人按他的烹调法炖肉与民同食，传为佳话。此菜肴油润鲜红，肉酥烂如豆腐却不碎，味道香糯而不腻口，遂被列为中国名菜之一。

“东坡豆腐”相传为东坡谪居黄州时用黄州豆腐烹制的。制作时取葱少许洗净，下葱入油锅至发黄捞出，再将豆腐一大块切成丁入油锅，加精盐，白汤烧沸，取榧子20枚，研碎入锅同煮，再淋入麻油即可起锅装盘，其味滑嫩葱香，榧脆味美。

“东坡鲫鱼”是苏轼居黄州时以鲜活鲫鱼为主料烹制的菜，故名。李时珍称此菜有“和中补虚，除湿利水，温胃进食，温中下气”的功能。据《黄州府志》载，“东坡居黄州好自煮鲫鱼，并曰其珍食者，自知不尽谈也。”其主料为活鲫鱼一尾，白菜心少许，桔皮一片即可。制作堪称简便：置炒锅旺火上，下猪油烧至五成热。将剖洗好的鲫鱼下锅

煎至两面黄，入清水，加精盐，白菜心烧沸，再放入葱白、姜末、萝卜汁、料酒、桔皮、胡椒粉，起锅盛入汤碗即成。

“东坡春鸠脍”，是春天脍斑鸠肉，因苏轼喜食，并曾宣扬故名。苏轼在出川前就爱吃此菜，曾说“蜀人贵芹菜脍，杂鸠肉为之”。他在黄州的《东坡八首》中写道：“……泥芹有宿根，一寸差独在。雪芹何时动，春鸠行可脍。”它是选用春斑鸠胸脯肉，并杂以香芹丝合炒的一道佳肴。

“东坡鲰鱼”，鲰鱼，亦称鲑鱼，李时珍说：“鲑生江淮间无鳞鱼，五六月取大四五尺者，鳞细而紫，无细骨，不腥，其肉其味甘平。”有“开胃下，膀胱水”的功效。鲰鱼也是东坡喜食并曾制作的菜肴，故名。他写有《戏作鲰鱼一绝》，“粉红石首仍无骨，雪白河豚不药人。寄语天公与河伯，何妨乞与水精鳞。”东坡鲰鱼，鱼肉肥嫩，滑润鲜美，为湖北黄州传统名菜。

“东坡荠羹”，这是苏轼在黄州首创的滋补素肴，他在《与徐十二尺牋》中说：“今日食荠甚美，念君卧病，而醋酒皆不可近，唯有天然之珍，虽不甘于五味而有味外之美。《本草》荠，和肝气、明目，君今患疮故宜食荠。其法取荠一二升许，净择，入淘米三合，冷水三升，生姜不去皮，

槌两指大，同入釜中，浇生油一蚬壳，当于羹面上。不的触，触则生油气，不可食。不得入盐醋。君若知此味，则陆海八珍皆可鄙厌也。”东坡所述芥羹为绿色稀羹，甘香绝伦，为天然山林风味。

吃蟹 / 丰子恺 /

我的父亲中了举人之后，科举就废，他无事在家，每天吃酒，看书。他不要吃羊、牛、猪肉，而喜欢吃鱼、虾之类。而对于蟹，尤其喜欢。自七八月起直到冬天，父亲平日的晚酌规定吃一只蟹，一碗隔壁豆腐店里买来的开锅热豆腐干。他的晚酌，时间总在黄昏。八仙桌上一盏洋油灯，一把紫砂酒壶，一只盛热豆腐干的碎瓷盖碗，一把水烟筒，一本书，桌子角上一只端坐的老猫，我脑中这印象非常深刻，到现在还可以清楚地浮现出来，我在旁边看，有时他给我一只蟹脚或半块豆腐干。然我喜欢蟹脚。蟹的味道真好，我们五个姊妹兄弟，都喜欢吃，也是为了父亲喜欢吃的缘故。只有母亲与我们相反，喜欢吃肉，而不喜欢又不会吃蟹，吃的时候常常被蟹螯上的刺刺开手指，出血；而且剔得很不干净，父亲常常说她是外行。父亲说：吃蟹是风雅的事，吃法也要内行才懂得。先折蟹脚，后开蟹斗……脚上的拳头（关节）里的肉怎样可以吃干净，脐里的肉怎样可以剔出……脚爪可以当做剔肉的针……蟹螯上的骨头可以拼成一只很好看的蝴蝶……父亲吃蟹真是内行，吃得非常干净。所以陈妈妈说：“老爷吃下来的蟹壳，真是蟹壳。”

蟹的储藏所，就在天井角落里的缸里，经常总养着十来只。到了七夕、七月半、中秋、重阳等节候上，缸里的蟹就满了，那时我们都有得吃，而且每人得吃一大只，或一只半。尤其是中秋一天，兴致更浓。在深黄昏，移桌子到隔壁的白场上的月光下面去吃。更深夜静，明月底下只有我们一家的人，恰好围成一桌，此外只有一个供差使的红英坐在旁边。大家谈笑，看月亮，他们——父亲和诸姐——直到月落时光，我则半途睡去，与父亲和诸姐不分而散。

这原是为了父亲嗜蟹，以吃蟹为中心而举行的。故这种夜宴，不仅限于中秋，有蟹的节季里的月夜，无端也要举行数次。不过不是良辰佳节，我们少吃一点，有时两人分吃一只。我们都学父亲，剥得很精细，剥出来的肉不是立刻吃的，都积受在蟹斗里，剥完之后，放一点姜醋，拌一拌，就作为下饭的菜，此外没有别的菜了。因为父亲吃菜是很省的，而且他说蟹是至味，吃蟹时混吃别的菜肴，是乏味的。我们也学他，半蟹斗的蟹肉，过两碗饭还有余，就可得父亲的称赞，又可以白口吃下余多的蟹肉，所以大家都勉励节省。现在回想那时候，半条蟹腿肉要过两大口饭，这滋味真好！自父亲死了以后，我不曾再尝这种好滋味。现在，我已经自

己做父亲，况且已经茹素，当然永远不会再尝这滋味了。唉！儿时欢乐，何等使我神往！

咬菜根

/ 朱 湘 /

“咬得菜根，百事可做”，这句成话，便是我们祖先留传下来，教我们不要怕吃苦的意思。

还记得少年的时候，立志要作一个轰轰烈烈的英雄，当时不知在哪本书内发现了这句格言，于是拿起案头的笔，将它恭楷抄出，粘在书桌右方的墙上。并且在胸中下了十二分的决心，在中饭时候，一定要牺牲别样的菜不吃，而专咬菜根。上桌之后，果然战退了肉丝焦炒香干的诱惑，致全力于青菜汤的碗里搜求菜根。找到之后，一面着力的咬，一面又在心中决定，将来做了英雄的时候，一定要叫老唐妈特别为我一人炒一大盘肉丝香干摆上得胜之筵。

萝卜当然也是一种菜根。有一个新鲜的早晨，在卖菜的吆喝声中，起身披衣出房。看见桌上放着一碗雪白的热气腾腾的粥，粥碗前是一盘腌菜，有长条的青黄色的豇豆，有灯笼形的通红的辣椒，还有萝卜，米白色而圆滑，有如一些煮熟了的鸡蛋。这与范文正的淡黄，差得多远！我相信那个说“咬得菜根，百事可做”的老祖宗，要是看见了这样的一顿早饭，决定会摇他那白发之头的。

还有一种菜根：白薯。但是白薯并不难咬，我

看我们的那班能吃苦的祖先，如果由奈何桥或是望乡台在过年过节的时候回家，我们决不可供些什么煮得木头般硬的鸡或是浑身有刺的鱼。因为他们老人家的牙齿都掉完了，一定领略不了我们这班后人的孝心；我们不如供上一盘最容易咬的食品：煮白薯。

如果咬菜根能算得艰苦卓绝，那我简直可以算得艰苦卓绝中最艰苦卓绝的人了。

因为我不单能咬白薯，并且能咬这白薯的皮。给我一个刚出笼的烤白薯，我是百事可做的；甚至教我将那金子一般黄的肉统统让给你，我都做得到。唯独有一件事，我却不肯做，那就是把烤白薯的皮也让给你；它是全个烤白薯的精华，又香又脆，正如那张红皮，是全个红烧肘子的精华一样。

山茶、慈姑，也是菜根。但是你如果拿它们来给我咬，我并不拒绝。

我并非一个主张素食的人，但是却不反对咬菜根。据西方的植物学者的调查，中国人吃的菜蔬有六百种，比他们多六倍。我宁可这六百种的菜根，种种都咬到，都不肯咬一咬那名扬四海的猪尾或是那摇来乞怜的狗尾，或是那长了疮脓血也不多的耗子尾巴。

萝卜赛梨 / 张拓芜 /

萝卜是道很贱，很普通的菜，任何人都吃得起。无论刨了丝生炒，剁了丁丁片片的腌渍，滚刀切的红烧或炖汤，都很下饭；要是冬天用来烧牛羊肉，那就更变得不可方物了！萝卜吸味而不抢味，不管配什么，都能搭配得很好。好似一个硬里子配角，既不抢主角的风头，也不把自己贬得那么瘟，不卑不亢，恰到好处。

前年夏天，我追随散文家琦君，诗人洛夫两位大家之后去高雄作了趟“文艺秀”，两个男人抽烟，琦君在两支烟枪的“熏陶”中直皱眉头。打开一个盒子，盒子里叠放着几片腌了的萝卜，她跟我们大赞萝卜的好处，并与我们分食，刚好我是个好啖萝卜者，这就一路谈萝卜谈到了高雄，倒忘了在散文写作方面多向她请益了。

吃萝卜，说得上是经验丰富。乡下的冬天，没什么水果，有梨什么的，却不是我们小孩子所能吃得起，菜园里拔个冻裂了嘴的萝卜解解馋罢。

北方人常说萝卜赛梨，我想卖萝卜的人有些夸张。萝卜再甜，也甜不到梨的那个程度。虽然北方也盛产梨，但价格总比萝卜高出许多，所以萝卜赛梨云云，也极可能是一种心理补偿作用。

冬天烤火炉，总有人大啖生萝卜，起初不明其意，后来才得知烤火太久，容易上火，唇干舌燥，急需一些水分来补充，而萝卜又能通气，生食熟食均无害。

萝卜要连着皮吃才够味。我看不得人家吃萝卜削皮，我把削掉的皮收拢，洗净，晒干，然后放些辣椒粉、蒜瓣、盐、糖等腌起来，三四天后取来佐稀饭，既香又脆的，那是无上妙配。我一面嚼着人家丢弃的萝卜皮，一面暗骂着：接生婆摸屁股——外行！

北方的落子戏有一句“腊月里的萝卜——冻（动）了心”，是既写实又浪漫得教人遐思，萝卜经过霜打雪压冻了心，皮肉俱脆，要是外皮冻裂了口子，那更完美；不但减低了辛辣，生吃后嗝也打得较少。萝卜就这点讨人厌，它通气，向下通也往上通！

南京人被戏称为大萝卜，像四川的耗子，河南的骡子一样成为名闻遐迩的地区标志。是南京出产大宗萝卜抑或出产一种特大的萝卜？至今仍不明就里。询之于南京人亦得不到满意的答复。倒是南京出产一种小而浑圆，像个小陀螺似的洋红色红萝卜（不是胡萝卜），在南京搭火车，无论往北（京浦线）往东（京沪线）或往西（江南）在每个大小车

站都可看到手持一串串卖萝卜的小贩，这种萝卜除了甜而脆，最大特色便是生吃不会打嗝，但它小得像婴儿拳头，不能称之为“大”萝卜。

真正出大萝卜的是我们那儿一个没有地名却又大大有名的小沙洲，萝卜有多大呢？我八九岁的时候有我身高那么高，一只手抱不过来。

在格栗树到邵村之间的村道边上，有一个占地二三十亩的沙洲，地当边河与小溪的三角地界，成年累月的冲击而成。因系一新生地，故未取名，但却是大大有名。它的名因它所生产的产品与季节而定，譬如油菜花满地黄，就叫它油菜洲，生产菜瓜时就叫菜瓜洲，生产萝卜时就叫萝卜洲，这地由附近十几户农家占地耕种，由于土地肥沃，所产农作物均极饱硕，且不须施肥。

十几户农家似乎开了会决议，下一季种什么，整块洲全是清一色，且几乎同时翻地，同时播种，同时收成。站在河边一眼望去，总是同一个样子，它的地名便在此时给叫唤出来，到下一季种别的也就跟着改了名。

这里的萝卜和菜瓜都比别处的硕大，尤其是萝卜，每年都要出个萝卜王，出在哪家的田里，便由这家出资唱一台“托菩萨戏”（手托的木偶，唱的却是正统的京戏）。请班子唱一台戏所费不多，但

荣耀和宣传的意义却很大。左邻右舍的都在帮着做义务宣传，“今年的萝卜王出在某家”，这一家的萝卜便一抢而空。

这一天的萝卜王真神气得透顶，披红挂彩，端坐中央，它头上的萝卜叶子未切除，身上的泥土依旧，“戏台”正面对着它，搭了棚给它遮阳挡雨，还摆了香案，今天让它风光享受个够。

这个萝卜虽然身躯庞大，但是体重却不成比例，只有三十来斤，里面大半儿是空的，不空也只是些棉絮般的瓜瓢子充塞着。至于风味如何，那就不必提了。空心萝卜不但味苦涩，而且像嚼一团破棉絮！但是，我们岂能要求太多，它的硕大无比便是最完美的成绩，虽然大而无当。

萝卜叶（我们泾县土话叫萝卜缨子）也可食，味道有些苦涩，必须大力搓揉，把绿汁挤掉；拌大蒜辣椒素炒，风味不逊雪里蕻，只是人们大都弃之不食，太可惜了。

我的餐桌上常见萝卜一味，刨了丝凉拌，素炒，或者炖牛肉汤，又便宜又好吃。

大饼油条豆腐浆

/ 洪丕谟 /

过去听人说起，海外华人经常忆及大饼油条豆腐浆，年轻时不以为意，大饼油条怎敌奶油蛋糕三明治？豆腐浆怎敌咖啡牛奶？现在马齿渐增，方始感到天底下的东西，原本没有什么高低好坏之分。从以往的眼光看，大饼油条豆腐浆价廉物美，所以摊贩走卒，腰里没钱，上班时早饭来不及吃，花几分钱卷上一副，坐下来喝一碗浆，或不喝浆，边走边吃就可完事，买蛋糕则价钿昂贵，牛奶还要定量供应，只有什么几岁以下的孩子以及教授级高级知识分子才能够受到的特殊照顾，所以自然是身价百倍。从现在的条件看，牛奶蛋糕汉堡包，到处都是，虽然价钿比起大饼油条豆腐浆来同步上升但还是贵了不少，然而人民生活奔小康，钱袋鼓鼓满满，区区小数还是吃得起花得起的，只不过是因为生活改善，平时油腻吃得多了，故而在一般情况下，白领阶层倾心于大饼油条豆腐浆的不是少了，而是多了。要是再加上从小养成的习惯，那么街头早上大饼油条摊的生意，还是非常热闹红火的。

不知听谁说过，办前进业余学校一炮打响，又把分校开到美国去，后来又成了大企业家的蔡光天先生，平时西装革履，领带笔挺，可是偶然肚皮饿

了，兴致来时，依旧经常乐意上街头小摊，坐在长板凳上，叫一碗咸菜肉丝面，哗啦啦吃个淋漓尽致，或早餐裹一副大饼油条，来一碗咸浆甜浆淡浆什么的，实在是肚皮饱饱，鼓腹而歌，穿着西装露原先穷读书的本色了。

人，就是这样一种矛盾且又有趣的动物，可以理喻，也不可理喻。说是不可爱，有时确又可爱得紧，关键全在于观念和思绪及内心需要的转换。

近些年来，早餐用酱菜乳腐萝卜干下饭，来一碗稀饭，或偶尔弄点面包，或朋友送来鲜奶蛋糕等，随缘而吃。随吃而安，倒也乐惠自在，品出了不少生活的真味。然而不知什么道理，有时也忽然想起大饼油条。去年，学院菜场边上，来了一对外地小夫妻，做大饼油条生意，为学院教职员工提供了不少早餐上的方便。有时双休日，玉珍早早下楼，买两只大饼，弄两根油条；上得楼来，各人卷上一副，泡杯白开水或麦乳精，就香喷喷地大嚼起来，只可惜是不供应豆浆，实为美中不足。

最近从南通归来，接连两天自助早餐，在丰富美味高档中忽然想起摊头简朴的大饼油条豆腐浆来，就好比接触穿红着绿珠光宝气画眉涂唇百般打扮女人多了，反觉村姑赤脚学生布衣天然姣好来得更显本色和活力。于是乎清早起来，写好半篇文

章，便下得楼去，出得校门，穿过铁桥，在那中山北路光复西路转弯角处朴陋林光饮食店，花一元钱卷一副大饼油条，再坐下来花四角钱喝一碗淡浆，挤在劳动人民中一起听南腔北调本色粗话，有时还带点什么脏话牢骚之类，那份自在而没有拘束，那种满嘴喷香的感觉，自然是孵在咖啡馆里吃奶油蛋糕听优雅音乐看白领丽人所感觉不到，感受不到的。

小时候喝豆腐浆爱喝甜浆，也喝咸浆，现在感到大味若淡，爱喝淡浆，偶尔若想喝碗甜浆咸浆，每碗再加两毛钱便得。豆腐浆是好东西，和牛奶比较起来各有优劣，那营养价值绝对半点不输牛奶。大饼也是好东西，只不过是烘烤黑了的地方要剥掉，否则多吃了不利身体健康。油条虽然可口，但经常看到报刊撰文，说是油条含铅，吃多了铅沉积到脑神经里，日积月累上了年纪，就容易得老年痴呆症，所以平时控制，几个月才吃一次油条，不知这种控制是否起步太晚还是杞人忧天，自己在吓自己？

然而不管怎样，偶尔家里没有早饭或兴致来时，上摊头或小店吃一次大饼油条豆腐浆，感受一下底层小小老百姓自在质朴的饮食乐趣和氛围，实在是件很有意味的事。

黄鸡白酒嫩菠青

/ 温肇桐 /

今年春初，在上海时常叙谈的几个同乡女友，约定在春假期间，一同回到常熟，一同上王四那儿去吃“油鸡”，而且约定要我做东的。

在春天里，游虞山的人越来越多了，自然王四的顾客也越坐越多了。我们为避免向隅起见，在早上不到九点钟的时候，我和纫先走出北门，到王四楼上找了一个座位，不久，瑞、淳也先后的赶到了。

距城三四里的破山寺，又名兴福寺，在虞山北岭，创于齐梁，唐代诗人常建曾为它写过一首诗：

清晨入古寺，初日照高林，
曲径通幽处，禅房花木深；
山光悦鸟性，潭影空人心，
万籁此俱寂，惟闻钟磬音。

王四酒家就在寺旁一里路远的地方，小楼三楹，酒旗招展，坐在那里，不但可以听到隐隐的钟鼓梵呗，还可以听到山野烟林的樵唱，真会使人忘记都市的喧嚣烦杂，消失那从都市中带来的疲劳呢。

我们面对着苍翠欲滴的虞山，这一幅天然的山水图，是无法从欧洲的许多艺术巨匠如柯罗 (Corot)、罗骚 (T. Rousseau)、泰纳

(Turner)的名作中领略得到；似乎像虞山派首领王石谷的融洽南北二宗的清秀妙笔，这一位乡先贤，是静悟三十年，才得了青绿山水画法的妙谛；如今，我们是真的感受了这样的艺术意境。

确实的，往古的许多大艺人：黄大痴、吴渔山、杨西亭、蒋南沙，这些生长在虞山的画杰，以及慕名而来的沈石田、王廉州、恽南田……他们不知花了多少心思，多少时间，描绘过虞山，陶醉在虞山之下，留下了千古绝笔，艺术的瑰宝。

酒在那里，该喝的是村上自酿的白酒，带着葡萄酒一样的甜酸味，极易上口，多喝了些也不会使人酩酊大醉的。不会喝酒的我，总是不及他们会享受这种幸福。

王四酒家的菜，自然各色俱全，可是最著名的是“油鸡”，用着祖传秘法烹制的，又名“麇鸡”，浸在芳香的暖黄色的菜油之中，鸡肉鲜嫩无比，闻到了这种异样的香味，真会相信他祖传秘法的神妙呢。如果，把吃剩的鸡油，向侍者要一些生豆腐拌着吃，会觉得别有一种美味。这是一些老食客的惯技，不会有伤大雅的。

其他的名菜，还有古铜色的松树蕈、象牙色的黄笋烧豆腐、翡翠色的香椿头拌白玉色的豆腐。还有著名的点心：甜的是山药糕、血糯八宝饭，咸的

是松树蕈面。假使秋天去，又可以尝到蜜汁桂花栗子呢。这许多山肴野蕈，已经是名闻海内，十多年以前，易君左来游虞山，曾书一首赞美它的七绝，现在那帧小轴还挂在楼中，诗云：

名山最爱是才人，心未能空尚有亭；
王四酒家风味好，黄鸡白酒嫩菠青。

那天，我们点了它的许多名菜，一碟血糯八宝饭，又加点一二味普通菜吃饭，淳则独点了一盏松树蕈面吃。大约是下午一点钟光景，我们离开王四酒家，走向三峰寺去玩。当斜阳照在田野间，我们又在平坦的公路上走回城去。

二百年老卤的自信

/ 陈建功 /

月盛斋地处前门，更准确地说，它是在北京前门箭楼的眼皮子底下。窄小的绿色门脸儿，顶多有丈余宽，和它东边的加州烤肉、西边的朝鲜烤肉店相比，虽说都是以风味肉食为特色，它的芳邻却透着器宇轩昂，而它，则越发显得有些可怜兮兮。不过如果您知道了它的历史，又品尝了它的酱羊肉和烧羊肉，您会觉得它这寒酸的外表后面，透着拥有传统、固守传统的自信与悲壮。不管别人如何器宇轩昂，二百年的传统谁可比肩？一天一天，一月一月，一年一年传承至今的“百年老卤”，用这“老卤”烧出的牛羊肉，更是足可睥睨天下了吧？

“山不在高，有仙则名。”诚哉斯言。

闻名全国的月盛斋马家老铺，系马庆瑞于清乾隆四十年（1775）创办，迄今已五代不衰。传马庆瑞曾在清廷礼部衙门当差，时得礼部赏赐的祭祖供品如全羊之类，加之他又曾在御膳房帮忙，暗学得御膳房酱羊肉烧羊肉手艺，遂操此业。到了其子马永祥马永富兄弟，对酱羊肉的工艺又加改进，求得太医院太医的帮助，加入丁香、桂皮、砂仁、大料等，经反复研制，做成了至今闻名遐迩的“五香酱羊肉”。早在清代，五香酱羊肉久负盛名。清末

柏泉孙着《道咸以来朝野杂记》称：“……月盛斋所制五香酱羊肉为北平第一，外埠所销甚广，价之昂亦无比。”马家老铺第五代传人马霖亦曾撰文说，慈禧太后也嗜月盛斋的酱羊肉和烧羊肉如命，为了随时吃到月盛斋的肉，特于光绪十二年十月十二日颁下“腰牌”四块，“腰牌”者，今之“通行证”是也，以使月盛斋进宫送货，畅通无阻。足见月盛斋当年的品位。

用马霖先生文中的资料，月盛斋酱羊肉和烧羊肉的特色是：“选料认真，制作精细，火候适宜。”所选羊肉只选用羊的前半截，还要根据肉的部位确定下刀之法。下刀不好，块儿大则难以入味，块儿小又过于细碎。各种调料皆为精选，不怕价高。掌握火候最见功夫：先用旺火一小时去腥膻，又用文火七小时入其味，最后对入那百年传下的“陈年宿汁”……

说起这陈年宿汁，京师人士多有传闻，颇具传奇色彩。月盛斋每次制作酱羊肉后，是必须将汤汁留存一部分，以备下一次之用的，如此代代相传，已有百年之久。这宿汁之浓郁醇厚，可以想见，对月盛斋来说，其弥足珍贵，亦可谓命脉所系。然“文革”浩劫破“四旧”时，“老汤”险遭厄运，几乎失传，幸有月盛斋传人秘密保存，得以

在“文革”之后有月盛斋的重振。知道这富于传奇的故事，当您推开那扇绿色的小门走进的时候，您会觉得您是走进了历史。

那小小店堂的东墙上，挂着字迹陈旧的说明招牌，上书：

“本斋开自清乾隆年间，世传专做五香酱羊肉、夏令烧羊肉，均称纯香适口，与众不同。前清御用上等礼品，外省行匣，各界主顾无不赞美。天下驰名，只此一家。诸君赐顾，请认明马家字号，庶不致误。”

我常常将酱羊肉和烧羊肉都分别买上一些，再买上一瓶烧酒，回家细细品尝。

我发现，它确乎堪称“肥而不腻，瘦而不柴，不腥不膻，齿颊留香”，那感觉是吃别家的烧烤所难以得到的。

要命的是，一想到它出自一锅百年老卤，老是觉得吃到了二百年前的真东西，觉得一块儿咀嚼的文化，也“肥而不腻，瘦而不柴”似的。

历史就是历史。传统就是传统。二百年就是二百年。老卤就是老卤。

不服气是不行的。

二荤铺 / 邓云乡 /

北京过去最普通的小饭馆，有一个特殊的名字，叫做“二荤铺”。这个名字在当年很普通，有的馆子，直接就把这个名字写到牌匾上，如两间门面的铺子，右面门上的匾刻“四海轩”，左面门上就刻“二荤铺”。那时都是金字招牌，飞金贴的，金箔极薄，贴两块匾，金箔的重量也不够一钱，只不过几块钱的代价，远不像今天的黄金那样珍贵。

现在理解“二荤铺”这一名称的人是很少了，它是什么意思呢？“二荤”简单解释，就是只有二种荤菜，或曰猪肉、羊肉，或曰肉与下水。北京有不少回民，市间俗称：汉民馆子曰“大教馆子”，回民清真馆子曰“隔教馆子”。不管大教或清真的二荤铺，一般都不卖比较高级的荤素菜，如鸡鸭鱼虾、香菇冬笋之类，至于什么海参、鱼翅等海味，自然更是没有的了。这样小的饭馆，它的菜肴不外炸丸子、熘丸子、炒肉片、熘肉片、熘腰花、炒肝尖、爆三样，等等。要喝酒，只是白干，没有黄酒。

它也卖素菜，什么烧茄子，醋熘白菜等，豆腐在二荤铺中不大卖，不像成都小饭馆，卖什么家常豆腐、麻婆豆腐等等。但是它有两样特殊的北京素

菜，一是“麻豆腐”，二是“烙炸”。这两样特殊的佳品，外地很少有，现在更少人知道了，我不免要多说两句，恍如白头宫女，闲话开元旧事吧。麻豆腐是一种粗糙的糊状豆制品，制时不过滤，不凝结，名豆腐而实非豆腐，生吃有生豆味和涩味。制“麻豆腐”时，除麻豆腐外，还须配青豆（粒大、水浸过的）入麻油中大火炒之，只加海盐，不加其他作料。出锅时倒在盘中，黄澄澄的油汤中，碧绿的青豆、姜黄色的麻豆腐，别有香味入鼻尖，吃过的人，我一说就会想起来，而没吃过的人，那我只用文字就无法使你领略了。“烙炸”是绿豆做的，本身已是熟的了，像一片片黄绿色的面饼，不过是方形的。这种豆制品广东馆子也很普遍，不过广东人做得似乎过于简单，只是切成菱形块，油里炸一炸，蘸了椒盐或番茄酱吃，没有什么特殊味。而北京二荤铺，一味“焦熘烙炸”，那吃过之后，会让你永世不忘。但这样好的美味，在高级的北京饭店大餐厅中是花多少钱也吃不到的，只有在二荤铺中吃。

在北京做过学生的人，尤其是做过穷学生的人，离开后没有一个不思念二荤铺的，马神庙北大二院对门的小铺。二龙坑中国大学对门的有绿居，新华街师大斜对门的新华楼……这些小铺，无一不

常常入我梦中。

不要看二荤铺是小饭馆，它曾经经过多少名家的品尝，专家的记载。近代词章家夏枝巢老先生，在他的名著《旧京琐记》中，就记载了有名的二荤馆，他说：“曰二荤馆者，卒为平民果腹之地，其食品不离豚鸡，无烹鲜者，其中佼佼者，如煤市街之百景楼，价廉而物美，但客座嘈杂耳。”

枝巢老人书中所记是清末民初的情况，所说的百景楼在前门外煤市街，是当年饭馆、旅店最集中、最热闹的地方，那生意之好，是想象中的，虽然一个小小的二荤铺，经营得法，也出了名，记载在专家的名著中。除此之外，当年以二荤铺而出名者，还有西长安街的龙海轩，阜成门外路北的虾米居、西四牌楼南面路东的龙泉居，也都可以称之为二荤铺中的佼佼者们了。

枝巢子文中一曰“价廉而物美”，二曰：“但客座嘈杂耳。”

第一是赞美之词，这是实在的。40年代中，物价飞涨，很难谈什么廉与贵了，开小饭馆的掌柜的，也只有摇头叹气的份儿，老主顾都穷了，吃个炒腰花比当年吃一桌鸭翅席还贵，这话从何说起呢？要从30年中叶、即“七七事变”往前算。那时我上中学，天天在学校门口一个二荤铺吃中饭，高

级荤菜小碗坛子肉，只不过56枚，合不到1毛2分钱，两碗饭12枚，全加起来只不过1毛4分钱。雪白喷香的饭，又香又烂的肉，说是小碗，也足有十三四块，吃得又香又饱。至于素菜和小荤菜，那就更便宜了，醋熘白菜20多枚，肉丁酱、烧茄子不过30多枚，都不过七八分钱，5寸盘，口味又好，足够你吃半斤饭或两三个馒头。

第二说到嘈杂，那倒是真的。地方小，人多，怎能不嘈杂呢？但这嘈杂中，却有悦耳的乐章，余音绕梁。不信您就听听吧。

“您来啦，这边请！你吃点儿什么？来个溜肝尖……再来个酸辣汤！木樨汤？要么给您来个高汤卧果儿，加两根豌豆苗儿，吃个鲜劲儿……两小碗饭，您甭说，我都知道，要不怎么叫老主顾哪。……溜肝尖、高汤卧果、加豆苗，马前——”

到过二荤铺的读者，当还记得这部“跑堂交响曲”吧，刚才这是第一乐章，接下来便是“三吊六”“五吊四”等那口头报账的第二乐章，多么叫人思念啊！

吃瓜子 / 丰子恺 /

从前听人说：中国人人人具有三种博士的资格：拿筷子博士、吹煤头纸博士、吃瓜子博士。

拿筷子，吹煤头纸，吃瓜子，的确是中国人独有的技术。

其纯熟深造，想起了可以使人吃惊。这里精通拿筷子法的人，有了一双筷，可抵刀锯叉瓢一切器具之用，爬罗剔抉，无所不精。这两根毛竹仿佛是身体上的一部分，手指的延长，或者一对取食的触手。用时好像变戏法者的一种演技，熟能生巧，巧极通神。不必说西洋人了，就是我们自己看了，也可惊叹。

至于精通吹煤头纸法的人，首推几位一天到晚捧水烟筒的老先生和老太太。他们的“要有火”比上帝还容易，只消向煤头纸上轻轻一吹，火便来了。他们不必出数元乃至数十元的代价去买打火机，只要有一张纸，便可临时在膝上卷起煤头纸来，向铜火炉盖的小孔内一插，拔出来一吹，火便来了。我小时候看见我们染坊店里的管账先生，有种种吹煤头纸的特技。我把煤头纸高举在他的额旁边了，他会把下唇伸出来，使风向上吹；我把煤头纸放在他的胸前了，他会把上唇伸出来，使风向下

吹；我把煤头纸放在他的耳旁了，他会把嘴歪转来，使风向左右吹；我用手按住了他的嘴，他会用鼻孔吹，都是吹一两下就着火的。中国人对于吹煤头纸技术造诣之深，于此可以窥见。所可惜者，自从卷烟和火柴输入中国而盛行之后，水烟这种“国烟”竟被冷落，吹煤头纸这种“国技”也很不发达了。生长在都会里的小孩子，有的竟不会吹，或者连煤头纸这东西也不曾见过。在努力保存国粹的人看来，这也是一种可虑的现象。近来国内有不少人努力于国粹保存。国医、国药、国术、国乐，都有人在那里提倡。

也许水烟和煤头纸这种国粹，将来也有人起来提倡，使之复兴。

但我以为这三种技术中最进步最发达的，要算吃瓜子。近来瓜子大王的畅销，便是其老大的证据。据关心此事的人说，瓜子大王一类的装纸袋的瓜子，最近市上流行的有许多牌子。

最初是某大药房“用科学方法创制”的，后来有什么好吃来公司、顶好吃公司等种种出品陆续产出。到现在差不多无论哪个穷乡僻处的糖食摊上，都有纸袋装的瓜子陈列而倾销着了。现代中国人的精通吃瓜子术，由此盖可想见。我对于此道，一向非常短拙，说出来有伤于中国人的体面，但对自家

人不妨谈谈。我从来不曾自动地找求或买瓜子来吃。但到人家做客，受人劝诱时；或者在酒席上、杭州的茶楼上，看见桌上现成放着瓜子盆时，也便拿起来咬。我必须注意选择，选那较大、较厚，而形状平整的瓜子，放进口里，用臼齿“咯”地一咬，再吐出来，用手指去剥。幸而咬得恰好，两瓣瓜子壳各向两旁扩张而破裂，瓜仁没有咬碎，剥起来就较为省力。若用力不得其法，两瓣瓜子壳和瓜仁叠在一起而折断了，吐出来的时候我就担忧。那瓜子已纵断为两半，两半瓣的瓜仁紧紧地装塞在两半瓣的瓜子壳中，好像日本版的洋装书，套在很紧的厚纸函中，不容易取它出来。这种洋装书的取出法，现在都已从日本人那里学得，不要把指头塞进厚纸函中去力摺，只要使函口向下，两手扶着函，上下振动数次，洋装书自会脱壳而出。然而半瓣瓜子的形状太小了，不能应用这个方法，我只得用指爪细细地剥取。有时因为练习弹琴，两手的指爪都剪平，和尚头一般的手指对它简直毫无办法。我只得乘人不见把它抛弃了。在痛感困难的时候，我本拟不再吃瓜子了。但抛弃了之后，觉得口中有一种非甜非咸的香味，会引逗我再吃。我便不由得伸起手来，另选一粒，再送交臼齿去咬。不幸而这瓜子太燥，我的用力又太猛，“咯”地一响，玉石不

分，咬成了无数的碎块，事体就更糟了。我只得把粘着唾液的碎块尽行吐出在手心里，用心挑选，剔去壳的碎块，然后用舌尖舔食瓜仁的碎块。然而这挑选颇不容易，因为壳的碎块的一面也是白色的，与瓜仁无异，我误认为全是瓜仁而舐进口中去嚼，其味虽非嚼蜡，却等于嚼砂。

壳的碎片紧紧地嵌进牙齿缝里，找不到牙签就无法取出。碰到这种钉子的时候，我就下个决心，从此戒绝瓜子。戒绝之法，大抵是喝一口茶来漱一漱口，点起一支香烟，或者把瓜子盆推开些，把身体换个方向坐了，以示不再对它发生关系。然而过了几分钟，与别人谈了几句话，不知不觉之间，会跟了别人而伸手向盆中摸瓜子来咬。等到自己觉察破戒的时候，往往是已经咬过好几粒了。这样，吃了非戒不可，戒了非吃不可；吃而复戒，戒而复吃，我为它受尽苦痛。这使我现在想起了瓜子觉得害怕。

但我看别人，精通此技的很多。我以为中国人的三种博士才能中，咬瓜子的才能最可叹佩。常见闲散的少爷们，一只手指间夹着一支香烟，一只手握着一把瓜子，且吸且咬，且咬且吃，且吃且谈，且谈且笑。从容自由，真是“交关写意”！

他们不须拣选瓜子，也不须用手指去剥。一粒

瓜子塞进了嘴里，只消“咯”地一咬，“呸”地一吐，早已把所有的壳吐出，而在那里嚼食瓜子的肉了。那嘴巴真象一具精巧灵敏的机器，不绝地塞进瓜子去，不绝地“咯”“呸”“咯”“呸”……全不费力，可以永无罢休。女人们、小姐们的咬瓜子，态度尤加来得美妙：她们用兰花似的手指摘住瓜子的圆端，把瓜子垂直地塞在门牙中间，而用门牙去咬它的尖端。“的，的”两响，两瓣壳的尖头便向左右绽裂。然后那手敏捷地转个方向，同时头也帮着微微地一侧，使瓜子水平地放在门牙口，用上下两门牙把两瓣壳分别拨开，咬住了瓜子肉的尖端而抽它出来吃。这吃法不但“的，的”的声音清脆可听，那手和头的转侧的姿势窈窕得很，有些儿妩媚动人，连丢去的瓜子壳也模样姣好，有如朵朵兰花。由此看来，咬瓜子是中国少爷们的专长，而尤其是中国小姐、太太们的拿手戏。

在酒席上、茶楼上，我看见过无数咬瓜子的圣手。近来瓜子大王畅销，我国的小孩子们也都学会了咬瓜子的绝技。我的技术，在国内不如小孩子们远甚，只能在外国人面前占胜。

记得从前我在赴横滨的轮船中，与一个日本人同舱。偶检行篋，发见亲友所赠的一罐瓜子。旅途寂寥，我就打开来和日本人共吃。这是他平生没有

吃过的东西，他觉得非常珍奇。

在这时候，我便老实不客气地装出内行的模样，把吃法教导他，并且示范地吃给他看。托祖国的福，这示范没有失败。但看那日本人的练习，真是可怜得很！他如法将瓜子塞进口中，“咯”地一咬，然而咬时不得其法，将唾液把瓜子的外壳全部浸湿，拿在手里剥的时候，滑来滑去，无从下手，终于滑落在地上，无处寻找了。他空咽一口唾液，再选一粒来咬。这回他剥时非常小心，把咬碎了的瓜子陈列在舱中的食桌上，俯伏了头，细细地剥，好像修理钟表的样子。约莫一二分钟之后，好容易剥得了些瓜仁的碎片，郑重地塞进口里去吃。我问他滋味如何，他点点头连称umai, umai! (好吃，好吃！) 我不禁笑了出来。我看他那阔大的嘴里放进一些瓜仁的碎屑，犹如沧海中投以一粟，亏他辨出“umai”的滋味来。但我的笑不仅为这点滑稽，本由于骄矜自夸的心理。我想，这毕竟是中国人独得的技术，像我这样对于此道最拙劣的人，也能在外国人面前占胜，何况国内无数精通此道的少爷、小姐们呢？

发明吃瓜子的人，真是一个了不起的天才！这是一种最有效的“消闲”法。要“消磨岁月”，除了抽鸦片以外，没有比吃瓜子更好的方法了。其所

以最有效者，为了它具备三个条件：一、吃不厌；二、吃不饱；三、要剥壳。

俗语形容瓜子吃不厌，叫做“勿完勿歇”。为了它有一种非甜非咸的香味，能引逗人不断地要吃。想再吃一粒不吃了，但是嚼完吞下之后，口中余香不绝，不由你不再伸手向盆中或纸包里去摸。我们吃东西，凡一味甜的，或一味咸的，往往易于吃厌。只有非甜非咸的，可以久吃不厌。瓜子的百吃不厌，便是为此。有一位老于应酬的朋友告诉我一段吃瓜子的趣话：说他已养成了见瓜子就吃的习惯。有一次同了朋友到戏馆里看戏，坐定之后，看见茶壶的旁边放着一包打开的瓜子，便随手向包里掏取几粒，一面咬着，一面看戏。咬完了再取，取了再咬。如是数次，发见邻席的不相识的观剧者也来掏取，方才想起了这包瓜子的所有权。低声问他的朋友：

“这包瓜子是你买来的么？”那朋友说“不”，他才知道刚才是擅吃了人家的东西，便向邻座的人道歉。邻座的人很漂亮，付之一笑，索性正式地把瓜子请客了。由此可知瓜子这样东西，对中国人有非常的吸引力，不管三七二十一，见了瓜子就吃。

俗语形容瓜子吃不饱，叫做“吃三日三夜，长

个屎尖头”。

因为这东西分量微小，无论如何也吃不饱，连吃三日三夜，也不过多排泄一粒吃瓜子屎尖头。

为消闲计，这是很重要的一个条件。

倘分量大了，一吃就饱，时间就无法消磨。这与赈饥的粮食目的完全相反。赈饥的粮食求其吃得饱，消闲的粮食求其吃不饱。最好只尝滋味而不吞物质。最好越吃越饿，像罗马亡国之前所流行的“吐剂”一样，则开筵大嚼，醉饱之后，咬一下瓜子可以再来开筵大嚼，一直把时间消磨下去。

要剥壳也是消闲食品的一个必要条件。倘没有壳，吃起来太便当，容易饱，时间就不能多多消磨了。一定要剥，而且剥的技术要有声有色，使它不像一种苦工，而像一种游戏，方才适合于有闲阶级的生活，可让他们愉快地把时间消磨下去。

具足以上三个利于消磨时间的条件的，在世间一切食物之中，想来想去，只有瓜子。所以我说发明吃瓜子的人是了不起的天才。而能尽量地享用瓜子的中国人，在消闲一道上，真是了不起的积极的实行家！试看糖食店、南货店里的瓜子的畅销，试看茶楼、酒店、家庭中满地的瓜子壳，便可想见中国人在“咯，呸”“的，的”的声音中消磨去的时间，每年统计起来为数一定可惊。将来此道发展起

来，恐怕是全中国也可消灭在“咯，呸”“的，的”的声音中呢。

我本来见瓜子害怕，写到这里，觉得更加害怕了。

三遇爆肚冯 / 肖复兴 /

那天出王府井北口往西拐，去看新建得的皇城根公园，一眼看见原来雷蒙服装店改成了“王府井小吃城”，几家中华老字号的招牌醒目地闪着，便走了过去，心里想着看能不能有运气遇见小冯。

我和他有将近十年没见了，他是北京的老字号“爆肚冯”的第四代传人。在北京，爱吃这一口的，没有不知道“爆肚冯”的。北京的小吃，渊源有二，一是出自皇室，是在清朝御膳单里查得它们的名字的；一是来自民间，是下层百姓智慧的发明。前者如萨其马、艾窝窝等，爆肚就属于后者，将牛羊的肚子分开肚片和肚仁，在锅中轻轻一涮，佐以各种调料一吃，清爽可口，开胃暖胃，简单实惠却格外好吃。小冯的老太爷从山东到北京谋生，发明了这一口，在大栅栏里的门框胡同扯起了“爆肚冯”的旗子，在北京一下子就传扬开了。那是遥远光绪年间的事了，传到小冯他父亲是“爆肚冯”的第三代，忽然在“文化大革命”那一年断了烟火。一直到粉碎“四人帮”后才又续上了香火，只是我不知道接上这杆大旗的是小冯。

我和小冯算是同学了，他比我小4岁，是1967届的初中。那一年，我去下乡，他去上山，在水利

工程工地里当工人，从此天各一方再也没有见过面。大概在90年代初期，西四小吃街刚开张，像我这样北京小吃的顽固爱好者当然要去了，谁想刚在卖爆肚的地方一落座，就看见小冯向我走来，真是恍若梦里一样，青春虽都已经蹉跎，但还得如年轻人一样挑起生活的担子。他告诉我他父亲照顾门框胡同的老店，他支起了这个新摊子。那天，他的客人特别多，没来得及细聊，不过看见他的生意红火，挺替他高兴的。

我再一次见到小冯是在90年代的中期，也是真巧，要不就是我和他有缘分。那一天，我完全无目的地在街上散步，走过了劲松的东口，看见百货大楼在前面开了一家分店，便走了过去，一看地下一层全卖小吃，鬼使神差就走到了卖爆肚的摊位前，谁让我馋这一口呢？小冯又向我走过来，就像电影里演的镜头重复似的，和上次在西四小吃街一样，戴着回族的小白帽，笑容可掬，一双凹陷的眼睛还是那样有神。我笑着对他说你和你的爆肚在北京城简直是无处不在，我只要想吃这一口，就准保能遇见你！

这一次，又隔了好几年，不知还能不能遇见他。走进王府井小吃城，见中华老字号都在二楼，往楼上走时，心里还在想，谁想刚上楼梯，就见他

向我走过来，那样子，那姿势，就和前两次一模一样，岁月好像定格在那一瞬间。

正是下午时分，客人不多，他坐在我对面，静静看我津津有味地吃他亲手为我做的爆肚。他不善言辞，那一刻却忽然说起我们在学校里的一些往事，他的记忆力极好，心细得让我感到温暖。我问他生意怎么样，他说现在竞争很激烈，这个地方离王府井稍偏了点，一到晚上夜市一开，双方争夺客人很紧张。不过，毕竟是老字号，他这里来的回头客多，有好多海外回来的老人爱吃这一口的，都特意找“爆肚冯”，这让他欣慰，也不敢大意，料都是专门从大厂进的，他亲自精选的。如今，他家的“爆肚冯”已经在这里和门框胡同老店、SOGO、当代商城开了4家，甭管怎么说，也是发展了。这里是今年春天开张的，他父亲牵的头，把羊头李、月盛斋马几家老字号聚在这里，相互帮衬着干。他一直在这里盯着，每天从早上盯到晚上十点多钟，辛苦倒不怕，怕是以后“爆肚冯”的第五代没人愿意干这一行了。他说这活儿单调，又不挣钱，年轻人谁愿意干呀！我问他你的孩子呢？他说他的孩子今年刚考上大学，学的是艺术系，学钢琴，一年光学费就是9000块钱。

我发现他说这话时，神情很复杂，既有着欣

慰，又有着苦恼。一晃，我们的孩子都到了当年我们青春的年龄了，心里的感慨当然会有许多。我知道，对于小冯，孩子会让他想起自己的青春，小店则让他想起父辈，命中注定，他一肩挑起了这样两头。

午后温暖的阳光洒进来，填平他眼角渐起的皱纹，辉映着他背后“爆肚冯”的牌号。

吃喝之道 / 陆文夫 /

我曾经写过一篇小说，名曰《美食家》。坏了，这一来自己也就成了“美食家”，人们当众介绍：“这位就是美食家陆某……”其实，此家非那家，我大小也应当算是个作家。不过，我听到了“美食家陆某”时也微笑点头，坦然受之，并有提升一级之感。因为当作家并不难，只需要一张纸与一支笔；纸张好坏不论，笔也随处可取。当美食家可不一样了。一是要有相应的财富和机遇，吃得到，吃得起；二是要有十分灵敏的味觉，食而能知其味；三是要懂得一点烹调的原理；四是要会营造吃的环境、心情和氛围。美食和饮食是两个概念，饮食是解渴与充饥，美食是以嘴巴为主的艺术欣赏——品味。

美食家并非天生，也需要学习，最好还要能得到名师的指点。我所以能懂得一点吃喝之道，是向我的前辈作家周瘦鹃先生学来的。周先生被认为是鸳鸯蝴蝶派的首领，20世纪的30年代，他在上海滩上编申报《自由谈》，《礼拜六》，《紫罗兰》，包括大光明的海报在内，总共有六份出版物，家还住在苏州。刊物需要稿件，他的拉稿方法就是在上海或苏州举行宴会，请著名的作家、报人

赴宴，在宴会上约稿。周先生自己是作家，也应邀赴别人的约稿的宴会。你请他，他请你，使得周先生身经百战，精通了吃的艺术。名人词典上只载明周先生是位作家，盆景艺术家，其实还应该加上一个头衔——美食家。难怪，那时没有美食家之称，只能名之曰会吃。会吃上不了词典，可在饭店和厨师之间周先生却是以吃闻名，因为厨师和饭店的名声是靠名家吃出来的。

余生也晚，直到60年代才有机会常与周先生共席。那时苏州有个作家协会的会员小组，约六七人。周先生是组长，组员有范烟桥、程小青等人，我是最年轻的一个，听候周先生的召唤。

周先生每月要召集两次小组会议，名为学习，实际上是聚餐，到松鹤楼去吃一顿。那时没有人请客，每人出资四元，由我负责收付。周先生和程小青先生都能如数交足，只有范烟桥先生常常是忘记带钱。

每次聚餐，周先生都要提前三五天亲自到松鹤楼去一次，确定日期，并指定厨师，如果某某厨师不在，宁可另选吉日。他说，不懂吃的人是“吃饭店”，懂吃的人是“吃厨师”。这是我向周先生学来的第一要领，以后被多次的实践证明，此乃至理名言。

我们到松鹤楼坐下来，被周先生指定的大厨师便来了：

“各位今天想用点啥？”

周先生总是说：“随你的便。”他点了厨师以后就不再点菜了，再点菜就有点小家子气，而且也容易打乱厨师的总体设计。名厨在操办此种宴席时，都是早有准备，包括采购原料都是亲自动手，一个人从头到尾，一气呵成，不像现在都是集体创作，流水作业。

苏州的饮食文化源远流长，就像昆剧一样，它有一套固定的程式。大幕拉开时是八只或十二只冷盆，成双，图个吉利。冷盆当然可吃，可它的着重点是色彩和形状。红黄蓝白色彩斑斓，龙凤呈祥形态各异。美食的要素是色、香、味、形、声。在嘴巴发挥作用之前，先由眼睛、鼻子和耳朵激发起食欲，引起所谓的馋涎欲滴，为消化食物做好准备。在眼耳鼻舌之中，耳朵的作用较少，据我所知的苏州菜中，有声有色的只有两种，一是“响油鳝糊”，一是“虾仁锅巴”，还称天下第一菜。响油鳝糊就是把鳝丝炒好拿上桌来，然后用一勺滚油向上面一浇，发出一阵“刺啦”的响声，同时腾起一股香味，有滋有味，引起食欲。虾仁锅巴也是如此，是把炸脆的锅巴放在一个大盆里拿上桌来，然

后将一大碗虾仁、香菇、冬笋片、火腿丝等做成的热汤向大盆里一倒，发出一阵比响油鳝糊更为热闹的声音。据说，乾隆皇帝大为赞赏，称之为“天下第一菜”，看来也只有皇帝才有这么大的口气。可惜的是此种天下第一菜近来已不多见，原因是现在的大饭店都现代化了，炸脆的虾仁锅巴从篮球场那么大的厨房里拿出来，先放在备餐台上，再放到升降机中，升至二楼三楼或四楼的备餐台，然后再由服务小姐小心翼翼地放上手推车，推进三五十米，然后再放上桌来，这时候锅巴也快凉了，汤也不烫了，汤向锅巴里一倒，往往是无声无息，使得服务小姐十分尴尬，食者也索然无味，这样的事情我碰到过好几次。

我和周先生共餐时，从来没有碰到过如上的尴尬，因为那时的饭店都没有现在的规模，大名鼎鼎的松鹤楼也只是二层楼，从厨房到饭桌总在一分钟之内，更何况大厨师为我们烹调时是一对一，一道菜上来之后，大厨师也上来了，他站立在桌旁征求意见：“各位觉得怎么样？”

周瘦鹃先生舍不得说个好字，总是说：“嗯，可以吃。”

程小青先生信耶稣，他宽恕一切，总是不停地称赞：“好、好。”

范烟桥先生是闷吃，他没有周先生那么考究，只是对乳腐酱方（方块肉），冰糖蹄膀有兴趣。

那时候的苏州菜是以炒菜为主，炒虾仁，炒鳝丝，炒腰花，炒蟹粉，炒塘鳢鱼片……炒菜的品种极多，吃遍不大可能，少了又不甘心，所以便有了双拼甚至三拼，即在一只腰盆中有两种或三种炒菜，每人对每种菜只吃一两筷。用周先生的美食理论来讲这不叫吃，叫尝，到饭店里来吃饭不是吃饱，而是“尝尝味道”，吃饱可以到面馆里去吃碗面，用不着到松鹤楼来吃酒席。这是美食学的第二要领，必须铭记，要不然，那行云流水似的菜肴有几十种，你能吃得下去？吃到后来就吃不动了，只能眼睁睁地看着那大菜冒热气。有人便因此而埋怨中国的宴席菜太多，太浪费。

所谓的菜太多，太浪费，那是没有遵守“尝尝味道”的规律。菜可以多，量不能大，每人只能吃一两筷，吃光了以后再上第二道菜。大厨师还要不时地观察“现场”，看见有哪一道菜没有吃光，他便要打招呼：“对不起，我做得不配大家的胃口。”跟着便做一道“配胃口”的菜上来，把那不配胃口的菜撤下去。绝不是像现在这样，几十道菜一齐上，盆子压在盆子上，杯盘狼藉，一半是浪费。为了克服此种不文明的现象，于是便兴起了一

种所谓的中餐西吃，由服务员分食，这好像是中学为体，西学为用的老花头。可惜的是中餐和西餐不同，吃法不能与内容分离。那色、香、味、形、声不能任意分割，拉开距离。把一条松鼠桂鱼切成小块分你吃，头尾都不见了，你知道那是什么东西。有时候服务小姐在分割之前把菜在众食客面前亮相，叫先看后吃。看的时候吃不到，吃的时候看不见，只能看着面前的盘子把食物放到嘴里，稍一不留神，就分不清鸭与鸡，他说是烤鸭，却只有几块皮，吃完之后只记得有许多杯子和盘子在面前换来换去，却记不清楚到底吃了些什么东西。

如果承认美食是一种欣赏的话，那是要眼耳鼻舌同时起作用的，何况宴席中菜肴的配制是一个整体，是由浅入深，有序幕，有高潮，有结尾。荤素搭配，甜咸相间，还要有点心镶嵌其间。

一席的点心通常是四道，最多的有八道。点心的品种也是花式繁多，这在饭店里属于白案，是另一体系，可是最好的厨师是集红白案于一身，把点心的形状与色彩和菜肴融为一体。

如果要多尝尝各美食的味道，那就必须集体行动，呼朋引类，像周瘦鹃先生那样每月召开两次小组会。如果是二三人偶然相遇，那就只能欣赏“折子戏”了。选看“折子戏”要美食家自己点菜了，

他要了解某厨师有哪些拿手好戏，还要知道朋友们是来自何方，文化素养，因为美食有地方性，有习惯性也与人的素质有关系。贪吃的要量多，暴发的要价高，年老的文化人要清淡点。点菜是否准确，往往是成败的关键。

美食之道是大道，具体的烹调术是由厨师或烹调高手来完成的。可这大道也非常道，三十年前的大道，当今是行不通了。七八年前，我曾经碰到一位当年为吾等掌厨的师傅，我说，当年我们吃的菜为啥现在都吃不到了。这位大厨师回答得很妙：

“你还想吃那时候的菜呀，那时候你们来一趟我们要忙好几天！”

这话说到了点子上，如果按照那时的水平，两三个厨师为我们忙三天，这三天的工资是多少钱！再加上一只红炉专门为我们服务，不能做其他的生意。那原料就不能谈了，鸡要散养的，甲鱼要天然的，人工饲养的鱼虾不鲜美，大棚里的蔬菜无原味……对于那些志在于“尝尝味道”的人来说，这些都是差不了半点。当然，要恢复“那时候的菜”也不是不可能，那就不是每人出四块钱了，至少要四百块钱才能解决问题。周先生再也不能每个月召开两次小组会了，四百块钱要写一个万字左右的短篇，一个月是决不会写出两篇来的。到时候不

仅是范烟桥先生要忘记带钱了，可能是所有的人钱包都忘记在家里。所以我开头便说，当美食家要比当做家难，谁封我是美食家便是提升了一级，谢谢。

腊菜缨子下酒 / 鲍尔吉·原野 /

我饮酒遍尝百味，都不入口。

说遍尝百味，很有些吹嘘自己是大员外的意思。其实没有这个用意，遍尝是有酒就喝，随梆唱曲。百味在于所吃之物啥玩艺都有，蝎子甲鱼，林林总总，并不由个人掏钱。而不入口，责任在我命贱。若在旧社会，我顶多出落一个土包财主，好东西吃到嘴里不知道啥味。也许是酒精把舌头味蕾的武功给废了。

近日吃一物，曰好。吾妻之友，名李静，慨然赠腊菜缨子一束。用盐渍过，淋淋漓漓深绿而近于黑。一嚼咯吱咯吱，如老鼠啃办公桌脚。

这玩艺儿好吃，尤其下酒。首先它浑身一股浓郁的乡土气息，像沈阳举办的秧歌节一般。憨，是一味，有布衣荆钗的淳朴。粗，又是一味，毋庸精细烹饪，不妨下锅一煮。这种风格，对东北汉子和东北人惯饮的高粱烧都是一种神韵相近的契合。

腊菜缨子有一个雅得引人发笑的学名：雪里蕻。这已令人不知所云，而蕻是茎的意思，联在一起，便有诗经般古奥了。用它炖豆腐，一白一绿，暗自传味，相得益彰。两者可作恋人观。而腊菜缨子下酒，亦如老夫少妻，泼辣与体贴、热肠与温

口，见得出一段恩爱。

腊菜缨子适合回忆农村的事，烟筐箩，火盆和烧秸秆的香气。主人披黑市布棉袄沿房山墙转一圈儿。干咳两声，寻个暗处撒尿。回头再给槽边之马添一把豆饼渣子。

喝烧酒，辣得人张开大嘴直哈热气。心也暖了，肠也热了。皱着眉头看窗外那棵光秃秃的老杏树。心里默念节气，九九添一九，黄牛遍地走。

在城里，嚼腊菜缨子下酒，眼前竟有恩恩怨怨的台湾电视剧。嚼一阵儿，左顾右盼总好像不是滋味儿。

记腊八粥

/ 周绍良 /

在农历腊月里，全国各地都有吃“腊八粥”这一习惯，几乎可以说是全民的风俗。到现在在北京，一逢进了农历腊月，各粮食店就开始供应各种豆米混合在一起的称为“粥米”。

腊八粥的起源开始于佛教徒，在腊月初八佛成道日这天，寺庙里僧众把斋粮煮成粥来供佛。斋粮是募化来的，各方施舍包括各种米粮杂豆，所以煮起来就混在一起，于是流传到民间，也仿效这个样子。

为什么这天供佛一定要用粥？其故事是这样，据萧梁释僧祐撰《释迦谱》卷一载：

尔时太子（佛）心自念言：“我今日食一麻一米，乃至七日食一麻米，身形消瘦，有若枯木。修于苦行，垂满六年，不得解脱，故知非道。”……时彼林外有一牧牛女人，名难陀波罗。时净居天来下劝言：“太子今者在于林中，汝可供养。”女人闻已，心大欢喜。于时地中自然生干叶莲花，上有乳糜。女人见此，生奇特心，即取乳糜至太子所，头面礼足而以奉上。……太子即复作如是言：“我为成熟一切众生，故食此食。”咒愿讫已，即受食之，身体光悦，气力充足，堪受菩提。

——出《因果经》

“糜”就是粥，僧徒们为什么要烧粥供佛，这是师法牧牛女人用乳糜供佛的故事。但这是由中国

僧徒创始的呢，还是沿袭来自印度，这就无从考证了。根据中国记载，最早是宋代，见宋孟元老《东京梦华录》卷十《十二月》条：

十二月……初八日，街巷中有僧尼三五人作队念佛，以银铜沙罗或好盆器，坐一金铜或木佛像，浸以香水，杨枝洒浴，排门教化。诸大寺作浴佛会，并送七宝五味粥与门徒，谓之“腊八粥”。都人是日各家亦以果子杂料煮粥而食也。

可见腊八粥在宋代已经普遍流行，所以其起源当更早。至于俗谓“腊八粥”就是“七宝五味粥”，只说是用“果子杂料煮粥”，但内容究竟是一些什么，《东京梦华录》中并没有说得清楚，周密《武林旧事》卷三上却记得很明白：

八日，则寺院及家人用胡桃、松子、乳蕈、柿、栗之类作粥，谓之“腊八粥”。

当然这些东西混在一起并不能煮成粥，主要用米却没有写进去。但可见这腊八粥是相当精细的。

元代人吃腊八粥的记载还没有找到，不过可以相信也大致差不多。传到明代，据明刘若愚《明宫史》火集《十二月》条：

初八日，吃腊八粥，先期数日，将红枣捶破泡汤，至初八日，加粳米、白果、核桃仁、栗子，菱米煮粥。供佛圣前、户牖、园

树，井灶之上，各分布之。举家皆吃，或亦互相赠送，夸精美也。

《明宫史》所记虽宫廷内部情况，不单“供佛圣前”，连“户牖、园树、井灶之上，各分布之”。记得幼年时，曾见乡间老太太用腊八粥抹在自己家里的梨树、枣树的树丫上，嘱愿它来年多结果子，也把腊八粥抹在灶门口上，这大概是给灶王爷吃的。这也说明从明代至今在民间习俗上，大致相差无几。

清代情形，见清富察敦崇《燕京岁时记·腊八粥》：

“腊八粥”者，用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、花生、去皮枣泥等，合水煮熟，外用染红桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛穰、松子及白糖、红糖、琐琐葡萄以作点染。

这比《明宫史》所叙又加一些品种，但总的仍是宋周密《武林旧事》说的范围。所以从历史看，吃腊八粥这一习惯，历宋、元、明、清迄今而未变，真可算是传统习惯了。

我也吃过不少人家的腊八粥，自己家里也煮腊八粥，总不外用各种杂豆和大米、小米混起来煮之而已。不过老太太总是考究一点，算一算所用原料是不是已经够了八样，这样才够标准。

只有一次，却是一位朋友约我去他家吃腊八

粥，他说只有他的做法，才够得上《东京梦华录》上的“七宝五味粥”，也才配称“腊八粥”。后来吃了，的确是花了一些工夫，据说他煮这粥，就花了两天时间。他用了菱米、栗子、白果、莲子、杏仁、红枣、桂圆肉，这是七宝；加上白豆、绿豆、赤豆、芸豆，扁豆这算五味；更用江米、黄米、粳米、小米、薏仁米、高粱、大麦仁、芡实（鸡头米）以符腊“八”之意。有些不同火候的豆米，都得分别下锅，最后总合而煮成一大锅腊八粥，谓以糖水而成。这真是腊八粥中第一品了。可是收集这些东西，如果不是有心人，随时收集起来，临时是怎么样也找不齐的。

当然，民间一般吃腊八粥只是风俗习惯，谁还想它是来源于佛教，有的地方，只认为吃了腊八粥，也就是说春节将临，农事已完，带有庆丰收的意思。江苏有的地方，用白果、花生、莲子、红枣、板栗诸般果实，和上姜桂调味品，掺在米中煮成，谓其温暖滋补，可以祛寒。扬州地方，在腊八这天，除了烧煮甜腊八粥外，还有用青菜、胡萝卜、豆腐、雪里蕻、黄花、木耳切丝炒熟合于白米煮成了的粥中，谓之咸腊八粥。

腊八粥只是一味食品，细究之它关系到宗教学、民俗学、社会学等学科，并不简单；孤立起来

看，是没有什么可谈的。

人生一世 / 胡榴明 /

人生一世为的一个吃字，这也许是我公爹的人生哲学。公爹是个鞋匠，地地道道的手艺人。公爹做了一世的鞋，鞋做得好，精巧耐穿，汉口单洞门方圆一带都知道黄皮匠做鞋的手艺，至今还有老一辈的人念叨穿过他做的鞋，夸那鞋合脚。

公爹人生一世除了靠做鞋养命之外有两大嗜好，一是赌二是吃。好赌一条街有名，也不大赌，凭他无产无业，也不可能大赌，主要是摸点小牌。另一个嗜好吃，不积不攒有钱就吃，公爹倡导的是“辛苦做快活吃”的人生哲学，凭着这个哲学，黄家的孩子三年自然灾害都没有饿肚子。那年月老戏还正兴盛，公爹所在的戏剧服装厂做古装戏剧鞋按件论工资，可以将材料带回家来由婆母帮忙没日没夜地赶着做，钱挣得多，买黑市米黑市面，没有荤腥就踩三轮到姑嫂树去吃馆子。馆子是乡下人开的，出高价买一条大鱼烧熟了吃一半带一半回家去，家里还有几个孩子。

辛苦做快活吃的公爹家里穷得刀刮水洗，一间破屋漏雨穿风，屋内四个孩子，隔壁五个外孙，煨了一吊子砂锅汤，烧了一钵子肉，公爹居中正坐先拿起筷子，往桌子上这么一绕，高声唤：“伢们，

吃呀吃呀！”眼看一扫而空，公爹笑眯眯的，再怎么也不能让肚子空着，公爹最喜欢的是看别人吃得高兴。因此公爹最喜欢办酒请客，酒席还要讲究排场。丈夫是黄家多年盼得的长子，做十岁那年请了将近一条街的客。那是一件令公爹自豪一生的大事，多年之后每每搬来自夸，说：“那该是几热闹哇，早晨的早面，中午的正酒，晚上的夜宵，吃三餐哪，哪一家也不敢像我们，舍得给人吃。”为了一个吃字，挣来的钱自然存不住。婆母说还是解放了好。政府彻底地禁了赌，茶馆生意也渐渐萧条，公私合营，公爹的鞋摊子拆了，到工厂做正式的工人。即便如此，穷家小户家大口阔也靠了他一个人勉力地支撑，幸而有个单位有医疗劳保退休金，不然老无所养加重儿女的负担。

公爹退休之后又摆起做鞋摊子，左右邻舍前后街坊单鞋棉鞋都给他做给他纳。特别是到了冬天生意特别的好，屋子里鞋面鞋底鞋楦头堆成小山，从早到晚活做不赢。屋子中央烧一个小煤炉，婆母做鞋面公爹纳鞋底，为了对光照亮，大门开开地敞着，寒风夹着细雪往屋子里灌，灌得两个老人直咳嗽。傍黑，公爹停了手上的锥子掏出钱来说：“天冷，到花楼街去买两碗牛杂碎回来下酒。”跑腿的照例是我丈夫。吃饭的时候，婆母专门烫了酒，牛

杂碎在炉子上煮得沸沸的，又辣又浓的香气直蹿人的鼻子，端上桌那汤水里辣椒放得鲜红，撩拨人的口水直往外涌。其实这是一种价格最贱的食物。在旧社会时只有脚夫和苦力才会去享用。黄家的孩子嘴刁，只有公爹和我爱吃。

尽管不挑口，公爹对吃还是比较有讲究。早年间老公爹在长江上洋人的轮船上当大厨，那是第一流的手艺，可惜也没有传下来，让人感到很是遗憾。之所以公爹会吃懂吃全亏了这个当大厨的老公爹，只可惜会吃不会做。婆母也不算很会做菜，除了汤煨得说得过去，其余则仅仅是生的弄熟。后来黄家的孩子几乎都会做吃的，而且个个都节省用钱，这两样和他们的老子娘都不一样。之前，如果想吃好吃的，就得到馆子里去端。汉口六渡桥的几家馆子，公爹自然都熟得不得了，譬如郭一泰的豆油皮包的肉馅圆子，福庆和的牛肉和三鲜米粉，老会宾的熘肚子爆京片，一碗两碗地买回家来。家里人多，我又添了孩子，即便如此，大家还是能跟着尝尝油水。

婆母先去世，公爹像少了半边身子骨，人也呆了，脾气也坏了好些。我和丈夫上班早出晚归，他平生除了做鞋以外什么事也不会做，生活自理都难，更莫谈吃。等到我休息，公爹上街买来一条财

鱼（黑鱼）要我学着熬汤，我猜当时他可能很想吃。我从来不做饭，边做边不高兴：“我情愿不吃也不情愿做。”后来谁做熟的就不记得了。反正后来几年归丈夫做饭。那几年公爹过得不顺，也不高兴，去世的那天是大年初四，还算有福气过了一个年，孩子们都在跟前，也吃了一点过年的好饭菜。去后的第二天也就是正月初五的早晨，有乡下人挑了一担大鱼经过门口叫卖，黄家人连忙拦住了，说：“这鱼来得好，爸爸一生爱热闹，正好买下来办酒。”于是整筐地买了——公爹的白喜事办得的确是热闹。

腊肉黄豆汤

/ 徐小斌 /

在兵团五年，只吃过一次米饭炒菜。那是在刚去的时候，连里开恩放了一天假，于是大家纷纷去德都县城照相，中午就在那儿找了个饭馆。东北的大米一粒粒的透明而香糯，口感特别好，吃这样的米简直不需要什么菜。那菜不过是肉片青椒和酸菜豆腐，都切得像东北的一切那样硕大，我们在苍蝇的嗡嗡声中嚼完了最后一口汤——那一种回味整整延续了五年之久。连队的伙食永远是菜汤馒头。有时因为伙房打夜班碰翻了煤油灯，菜汤里便充溢着煤油味。馒头常常是发了芽的麦面又黑又粘。实在打熬不住只好装一回病，吃一碗病号饭过过瘾。所谓病号饭，不过是擀点面条用酱油一煮，加点葱花味精而已，但在那时却是我们的佳肴了。

自然也有打牙祭的时候。有一回家里寄来了腊肉，正巧有黄豆和土豆，就把土豆用灶灰烤了，满满地煮了一锅腊肉黄豆汤。七八个人围在火炉边，每人手中拿一把小勺，加了酱油膏和味精，当第一层鲜亮的油珠浮起来的时候，勺便纷纷落下去，这一下，宁肯舌尖烫起泡也不再撇嘴了。

这样的夜晚常常停电。灯光骤灭。窗外的冰雪便一下子变得很亮。有很蓝很蓝的雪花悠悠地落

下。嘴里仍荡着腊肉的余香，整个人变得软软的很容易出现幻觉。于是大家开始在黑暗中讲故事，讲各种美好和恐怖的故事。后来，火熄灭了。故事也讲完了。就仰头看天花板上——串串的冰挂，在黑暗中可以把它想象成水晶玻璃大吊灯，就像人民大会堂宴会厅里那样的。

一晃十多年过去了。这样的故事以后不知是不是还会再有。但肯定有别的故事继续着。各地的风味菜实在吃得不多，能吃中的就更少了。大学期间去过一次上海，曾经为城隍庙的小吃着迷，但日子一长，什么也没留下。倒是1984年去厦门吃中了那里的肉燕汤。所谓肉燕汤是瘦肉磨成细粉，雪白的卷起来烧菜做汤都浓浓的，十分鲜美。朋友们特意送我一些带回，却无论如何做不出那种味道来。

1986年去武汉，有湖北佬介绍三种风味：四季美汤包，老桐城豆皮，小桃园煨汤。果然不错。尤其是小桃园的鸡汤，用一个个小瓦罐煨成，真正原汁原味，纯白得像奶。喝起来浓香扑鼻，回味悠长。豆皮也好。只有汤包因油汁过多，分不出甲鱼馅还是香菇馅的了，味道一律鲜美而已。前年去西北，发现发菜是一样好东西，便买了一包回来，却不知怎样吃，仍在那里放着。

人说“吃在广州”，近几年更是听说广东

人“长腿儿的除了桌子椅子不吃，带毛儿的除了鸡毛掸子不吃”，连娃娃鱼等自然保护动物都敢招呼，真可谓登峰造极了——只盼他们别把珍奇动物赶尽杀绝。不过我去广东却没能吃上什么。只在深圳吃了几次鱼粥，因为价钱奇贵，已经觉得很奢侈了。最实惠的倒是那次去成都吃的川味火锅。什么黄鳝、泥鳅、毛肚、百叶、猪脑等统统涮将进去，最神奇的是那种调料，简直是鲜香可口的“厨房杀手”，能活活让人吃得撑死也放不下筷子的。我几次问起那调料的配方，主人们都神秘地搪塞着，最后露了一点口风，说是其中掺了罂粟，因此吃了以后会上瘾的。其实主人们倒是多虑了，当时就是有人当众在锅子里撒下毒药也不会败坏老饕们的食欲——“过把瘾就死”，值得！

不知从何时始，大家的嘴越吃越刁。各种饭局以各种名目存在着，且规格越来越高。最后终于物极必反有了四菜一汤的规定。但菜少也有菜少的吃法：基围虾，铁板鹿肉，红烧鲍鱼，扒熊掌，鱼翅汤也是四菜一汤。不过吃多了，吊人胃口的美味也会变得味同嚼蜡。于是美食先锋派们又开始返璞归真，什么扎啤，二锅头，什么粉条炖猪肉等又成为一种时髦，犹如西方贵族们开口便是“water”一般，透着身份的不凡。

有一位经理朋友请吃粤菜，三个人叫了十几个菜，自己只吃一小碗鱼翅汤，当然，是一百四十五元一碗的。我猜他的胃大概已经接近凝固，只有液体才能渗进去了。丈夫去国半年，回到家中，我用一碗清汤面接风。他几口吞下，连叫好吃。说是半年没吃过可口的饭菜。我对这种说法却深表怀疑。直到前不久有一次一起出去买东西，中午在王府井的“麦当劳”吃快餐。倒真是快，且又干净舒适。只是口味实在不习惯。丈夫要了巨无霸、麦香鸡、炸土豆条、热巧克力和菠萝冰淇淋。麦香鸡是女士吃的，秀气些，看着倒是很漂亮，新鲜面包里夹着浅粉的炸鸡肉饼，碧绿的酸黄瓜，嫩黄的生菜，雪白的奶油，连上面的芝麻也透着新鲜干净，及至一吃，却吃出一股怪味，提出质疑之后，丈夫肯定地答复我说，据他在美半载之经验，这确是地道的美式快餐，与美国本土所吃一般无二。只好又换来巨无霸，又觉得有股膻味。喝口热饮还有酒味，于是大呼上当。丈夫幸灾乐祸地说，看来你只适合在国内生活，你就老老实实待着吧！最后我只好吃冰淇淋。美国的冰淇淋确实很好吃。后来侍者换了一支曲子，是小提琴曲，冷冷清清地流动着。我和丈夫都不再说话。透过剔花的窗帘可以看到大街上熙熙攘攘的人群。防寒服构成一块块鲜艳的颜色。不知

为什么忽然想起许多年前躺在床上生病的时候，那时头一回听说世界上有一种叫做汉堡牛排的美味。现在真的不知道什么叫做美味了。

我相信吃遍世界也不会再有比那一锅腊肉黄豆汤更好吃的东西。那一个冬天的晚上，有蓝的雪花静静地飘落。

苏帮菜

/ 俞 明 /

吃馆子怎么吃？一家名菜馆怎样做菜？现在的年轻人要说，这算什么问题，吃馆子就上馆子去得了，至于怎样做菜，那是菜馆里厨师的事。唉，哪里知道，这本是大有学问的事。苏帮菜不仅菜式好，馆子里还有许多方便顾客吃喝的优良传统，其中主客沟通的程度是如今公关小姐们所不能及的。

我小时候常跟一个堂叔上馆子，堂叔是一个鳏夫，一个美食家和一个酒徒，长着一颗通红的酒糟鼻子。他独酌寂寞，牵着我好有个活人听他说醉话。他常去的馆子只是个普通馆子，但确是一个幽雅清静的去处。

在堂叔的吃喝经中，至关重要的一章是要讲究环境。这座小酒楼，正中堂叔的意，它临着小河，船只经过的时候把搅碎的光影投射到吃客们酡红的脸上，河滩边植着几株垂杨，春风把它们嫩绿的枝条直送到窗口，乳燕箭也似的穿梭其间，有时竟掠进小楼盘旋数回再穿窗而出，凭窗远眺，望得见双塔朦胧的塔影，再远些，隐约可见青山。

这小小的酒肆还有一桩好处，就是有一个高明的厨子和一位热情的跑堂。跑堂名叫阿六，并非兄弟六个，只是手上多长了一个指头。阿六一见我堂

叔，赶紧上前招呼，引到傍河的楼窗边。

堂叔宽了衣，小立窗前，自言自语道：“好景致啊，关城烟树，塔影迷离，唉，眼前风景堪留醉，且喜偷闲半日身哪！宜乎哉，宜乎哉！”他摇头晃脑谄了一通，回身拍拍我的头说：“小弟哪，吃老酒么，第一要讲究吃喝的地方，坐花醉月，你懂不懂？”

阿六使劲抹擦桌子，凑趣道：“四叔好兴致，我阿六算定四叔今日要光临，特意留着这临窗桌子哩。”他一边摆上酒盅碟筷，一边笑眯眯地说：“四叔哪，一日不见如隔三秋，李师傅正牵记着呢，今天备得有两只时令菜款待你老人家。”说着，又故作神秘地凑到堂叔耳边说，“腊月里用好酒浸泡的青鱼块，肉头活像火腿，酒香扑鼻。”

“还有一只呢？”

“四叔猜猜看。”阿六调皮地眨眨眼。

“我又不是神仙。”

“煨黄雀！”阿六大声宣布说，“李师傅说过，去年你四叔点的，只因货源缺，今年欠债要还。等四叔一到，马上动手，带点爇味。呱呱叫的下酒菜。”

“好！”四叔显然惬意了，敞开长襟，享受着河上吹拂来的清风。

“再来只炸虾球怎样？”

“天气转热，油炸的不适宜了。”堂叔摇摇

头。

“有鲜蹦活跳的清水大虾，来盆酒炆虾，怎

样？”

堂叔赞许地点点头，承认阿六参谋作用。”

“绍兴霉干菜到货了么？”堂叔问。

“来哉，霉干菜焖肉，肥而不腻，包四叔满

意。”

“再来一只雪里蕻笋丝鱼片，鱼要用黑鱼。”

“噤，崭透！只怕鲜得眉毛都要脱光哉！”阿

六边说边跷起大拇指，但我却盯住那第六只小拇指看。

我有点不高兴，觉得被冷落了，并且老是想着炸虾球，那实在是最美味的东西，便嚷着说：“我要吃炸虾球，我要！”

“小先生，有，有！”阿六眼看堂叔点头微笑，赶紧应承。

“阿六，告诉李师傅，不要做虾球，做虾饼。你懂得这里面道理么？”

“有数。虾饼薄，油锅里一捞就起，外面金黄，里面透嫩。阿对？”

“不错，我的陈年花雕还剩多少？”原来堂叔

的酒坛是存放在店里的。

“还有小半坛，先来一斤阿好？”阿六回答，一边麻利地用白铁皮质的长酒筒舀满花雕，插进温酒桶里，桶盖上满布小圆洞，上粗下细的酒筒正好落入。

上来的菜果然好。年幼的我虽不会细加品味，但也感到特别好吃。精心腌制的青鱼块白里透红，肉质硬而鲜，十分爽口，鲜虾还在盆里蠕动，用手一挤，雪白香嫩的虾肉便跳进嘴里。煨黄雀香酥异常，入口即化，而在吃雪菜笋丝鱼片时，我不时按摸我的眉毛生怕应了阿六的话。堂叔一边呷酒，一边唠叨着。他的酒糟鼻子红得透亮，像一颗山楂。我看着那颗山楂，含糊地应着，嘴里塞满了虾饼。

临行，堂叔交代说：“今年秋，弄只巴肺汤吃。”

阿六拍胸说：“包在我身上！过几天跑趟黄桥，订它百来斤巴鱼，秋分吃起，吃到霜降，四叔满意了吧？”

堂叔显然满意之至。他搂住阿六，使劲拍他肩膀，两个勾肩搭背地下楼。阿六把醉醺醺的堂叔一直送到弄口。

此后，堂叔又牵着我的手上好多次馆子，李师傅用他的拿手好菜使幼小的我在记忆里深深烙上了

那些美食的印记，但遗憾的是在以后几十年间，这一方大脑皮层上却再也没有过新的记录。

饮食男女，人之大欲。像我堂叔那样的美食家，苏州话叫“吃精”，成了吃的精怪了。堂叔是开业行医的，只能到馆子里去讲究吃喝，而旧时的大官人家，则用高价雇佣名厨。食不厌精，主人是设计师，发挥形象思维；厨师则是营造师，千方百计去满足主人的口腹之欲。几百年间，苏城为商贾集散地，官僚回归林下的休憩所，资产者金屋贮娇的藏春坞，豪绅吃喝嫖赌的游乐场，发扬海内独树一帜的苏帮菜肴为适合此等需要应运而生，与京、粤、川、扬等名帮分庭抗礼。很多众口交誉的名菜都出自家厨，比如明代宰相张居正爱好吴馔，官府竞相仿效，吴地的厨师都被雇去做家庭厨子。吴人唐静涵家的青盐甲鱼和唐鸭，被《随园食单》列为佳肴。清徐珂著《清稗类钞》载：“凡中流社会以上人家，正餐小吃无不力求精美。”这些中等人家雇不起家庭厨子，便亲自下庖厨采办。烹饪艺术本是一种创造，在不断的翻新和扬弃中发展，主人中不乏有文化修养并且心灵手巧之辈，于是便有不少使饕餮者垂涎三尺之创造。陈揖明等著《苏州烹饪古今谈》中有精辟的论述：“在千百年的苏州烹饪技术长河中，民间家庖是本源，酒楼菜馆是巨

流……使苏州菜系卓然特立，名闻全国。”而且，民间庖厨和酒肆菜馆的“汇流”也是常有的事，在沪宁一带，包括苏州，社会变革和战乱使一些巨绅豪门家道中落，他们之中有些人开菜馆以维持生计，用自创的拿手菜招徕食客，一些用“煨”“焖”“炖”“熬”等方法文火制作的功夫菜，是这些酒家的特色。此外，如上文所述，一些知识阶层，虽雇不起家庭厨师，却上得起酒楼，他们是君子远庖厨，动嘴不动手，成年累月，他们成了“吃精”，他们是酒肆的常客，和跑堂厨子结成至交，从事“共建活动”，创制了一些用料时鲜，做法讲究，色香味俱佳的名肴，高度发达的头脑和长期劳动的积累使饮食这个行当的名帮菜成为一种艺术生产。

在吃喝的诸多讲究中，还有环境。在过去的章回小说里，讲到酒楼常常要描述就近的景色。苏州酒楼的建造，很注意给予顾客们赏心悦目的环境。清嘉庆年间顾禄著《桐桥倚棹录》中载有虎丘一带酒楼的情况；如“三山馆”，始创时“壶觞有限，只一饭歇铺而已”，后为发展了“遂置凉亭、暖阁”。又如引善桥旁的“山景园”酒楼，则“疏泉叠石，略具林亭之胜”，这两个酒楼俱又“筑近丘南，址连塔影。点缀溪山景致”，可以一边饮酒，

一边远眺虎丘，那种意境，便是“新晴春色满渔汀，小憩黄垆画桨停。七里水球花市缘，一楼山向酒人青”的光景了。在那样的环境中，邀二三知己共饮于斯，菜不过三五精品，佳酿一壶，不亦乐乎。近半个世纪前，苏州这个消费城市酒肆林立，有几家大酒楼建在繁华地区。但真正的吃客都宁愿去一些僻静的去处，如同我堂叔那样。但那时可供选择的余地甚多，而时至今日，外宾侨胞和国内旅游者把一个小小的苏城几乎挤破，除了少数高档宾馆，在进门大厅或室内天井处布置一些山石，尚有作西洋装饰的单间可以从容就餐的，其他餐馆多处热闹市区，唯“挤”“脏”两字可以概括。

《苏州烹饪古今谈》中所称“酒楼茶馆是巨流”。本是一句抽象概念，不料，如今在酒楼菜馆进出的人群却真已形成了巨流，苏州的太监弄为酒楼菜馆的集聚地，有句谚语叫做“吃煞太监弄”，站在弄内高处下望。但见万头攒动，人流汹涌。入夜，“松鹤楼”“王四酒家”等十余家酒楼的霓虹灯招牌映红了熙熙攘攘的人群的脸，菜馆的厅堂中桌椅和通道似乎专为瘦子而设，最灵活的跑堂也被挤得满头是汗，厨灶间炉火通红，掌勺的大师傅都有足够的力气和娴熟的技艺。力气是锻炼出来的，一菜要匀上十来盆，技术娴熟也并不稀奇，一年三

百六十五天，菜单绝少变化，八小碟小吃，一只拼盘，六热炒，全鸡鸭，两甜食，一鱼一汤收尾。里面确也不乏苏帮特色的菜式，如热炒必有虾仁、蟾糊、蹄筋之类，鸡鸭有香酥鸭、西瓜鸡、叫花鸡等，上等酒席要上清炖甲鱼和松鼠鳜鱼，汤无非是太湖莼菜或是名为“天下第一菜”的茄汁蘑菇锅巴汤。近年来总算在菜单上添了一只暖锅，无非有一些气氛，其内容却不如过去家庭用冬日暖锅的丰富，况且在残筵满桌之后再上，只是显露主人（主人大都是一个老板，姓国名家）的好客而已。零星客人上馆子，是不大受生意兴隆的菜馆欢迎的，菜单上的款式，也一般雷同于筵席范围内的东西，食客们只能从发黄的菜单纸上去寻找比较适合胃口的菜式。试想，如今若非外地来客或与亲友相叙，有谁经常上馆子吃喝的？偶一为之，一盆价值数十元的清虾仁已令主客在菜单上踌躇再三矣。至于一些不时上酒楼吃喝的暴发户，他们有的是好胃口，舍得出钱点菜单上的高价菜，却不知如何寻求真正的美食，他们缺乏对饮食这门艺术的美感的感受力，只是据案大嚼，举觞狂饮，此市井之徒之乐，一如苏人谚语“木樨花当牛料”。苏地的茶馆酒楼因此不需要为生存和发展作出更多努力，它们不愁无生意可做，只愁无法承纳纷至沓来的公司机关以及结

婚筵席订单；跑堂的只愁接待不了蜂拥而至的中外旅游者。如同外发加工绢扇上的仕女画，或者春联摊上的蹩脚作品，已经不称其为书画作品，大酒楼的厨师在成年累月制作大量的应市菜肴中也逐渐丧失了创造力。

堂叔早已作古。昔日的临河酒楼并那小河一起也已被扩建的马路所吞没。阿六发福了，在一家大酒楼当餐厅主任，整日仅背双手指挥跑堂摆筵席。李师傅年老体弱适应不了掌大锅勺而退休，而被浇灌在大筵席的模子里的苏帮菜似乎也凝固而难以流动了。

猪头肉沧桑录

/ 周瑞玉 /

前几天，一进家门，我刚打开自己的拎包，12岁的儿子就像家中闯进个盗贼似的对着房内高喊：“妈妈，不好了！爸爸又买猪头肉了！”妻子不知发生了什么事，赶紧跑出来一看，脸上立即又露出了不屑一顾嗤之以鼻的表情。

确实如此，近年来由于工作关系，我几乎吃遍了南京的所有宾馆及各大菜馆，尝遍了各种中西宴会，成了友人们戏谑的“美食家”。可是，我对“金陵特产”猪头肉却始终不能忘情，常常因为饕餮之余买半斤猪头肉回家品尝，而遭到妻子甚至年幼儿子的讥笑。妻子曾不止一次地嘲讽我，说我对猪头肉有着“深厚的阶级感情”。

此言不虚也。50年代的时候，南京城墙还没有拆除，我家弟兄多，家里穷，十天半月饭桌上难得见到一点荤腥。偶尔熬一锅猪肺汤或烧一串猪大肠，这一天就成了我们孩子们过节的日子，更别说不美美地尝上两块猪头肉了。记得那时候，每逢快过春节的时候，我就会和弟弟一边穿堂过室，满院子乱跑，一边扯起破锣般的嗓子，兴头地放声唱起：“三十晚上，过年彘，又吃猫耳朵，又吃猪头肉！”一时引得整个杂居大院内，孩子们欢蹦乱

跳，齐声唱起猫耳朵和猪头肉的赞歌，为这座拥挤的城南大院增添了不少节日的气氛。

直到如今，母亲还时常当着不懂事的孙子的面，出我的丑。说什么，我小时候最馋，某年某次吃猪头肉，实行“计划分配”，一人两块，我自然是挑了两块最肥最大的。据讲我大弟弟吃东西和我不一样，他是“馋人吃细食”，慢慢品尝，而我眨眼之间两块猪头肉早已下了肚。此时，我还眼光毒毒地盯着弟弟的“计划”，问他：“你吃什么东西啊？这种肉还好吃啊？”引得大人们哄堂大笑。特别是奶奶，笑得把饭喷了一桌子。后来，还是奶奶心疼我这个长头孙子，把她那份“计划”让给了我吃。我这才真正尝到了它的滋味：一团入口，油腻腻、香喷喷，余味无穷，叫人一辈子都忘不了。那时，我想猪头肉大概是人世间最好吃的东西了，心想，要是能天天吃上它，那生活该是多么美好！

“文化大革命”后期，我们这些“红卫兵”听从毛主席他老人家的安排，到“广阔天地”去“炼红心”。我当时是“扎根”在江苏省江浦县一个偏远的公社，一面“晴天一身汗，雨天一身泥”地“绣地球”，一面和贫下中农一道过起盐水泡白饭的“无产阶级生活”，更是一年半载难得沾上半点荤腥了。于是乎，什么狗肉、蛇肉、老鼠肉

都成了我们的“盘中餐”。

记得每次回宁，我都是开起“11路车子”，从下关一直步行到水西门，为的是省下几毛钱汽车票，好用来买上两角绿荷叶包着的猪头肉，从中山码头一路有滋有味地吃进南京城来。那一路上，一边看汽车，一边哼“太阳歌”，一边咂嘴吮指头地吃猪头肉的架势，别提有多潇洒了。彼时彼情彼景，真应得上古人说的优哉游哉，其乐融融，赛似活神仙也！

忘不了那一次，我所插队的公社召开万人大会，内容大概不外乎什么“献忠字”“掏红心”之类玩艺儿。公社书记是一位笆斗大的字认不得半箩筐，并常常以“工农大老粗”自诩的“真正大老粗”。平时他带领广大贫下中农在穷山恶水之间“战天斗地学大寨”，倒是块好料子，可在万人大会上作报告却稍微缺一点功夫。只见他在台上大讲特讲其“共产主义未来”是如何如何美好，如何如何“各尽所能，各取所需”，直吹得唾沫星子乱溅，深深地陶醉在他自己的滔滔宏论之中。

书记大人看看台下老社员们无动于衷，毫无反应，于是乎突发奇想，居然要对共产主义未来作一番形象性的描绘，下一个通俗活泼的定义：“什么叫共产主义？嗯？”只见此公摇头晃脑地信口

道，“共产主义就是苞谷面的粑粑，尽克！”尽克者，江浦土话，随便吃也。

这位仁兄的话刚落声，老社员们尚没反应过来。一位油头滑脑的本地知青，外号好像叫什么金老八的，在台下声音洪亮地应声补充道：“还有猪头肉，让咱们无产阶级甩吃！”甩吃者，也是江浦土话，意谓尽量吃也。

到了共产主义，竟然苞谷面粑粑，还有猪头肉能不要钱、不要“计划”，随便让任何一个贫下中农同志放开肚子拼命填，这对于长年累月在“忠字田”里脸朝黄土背朝天，一年到头“忆苦饭”总也吃不完的老社员们来说，何啻静潭里投入一块巨石。于是，顿时全场欢声雷动。掌声入云，“万岁”“万寿无疆”的欢呼声发自内心、惊天动地。那时候，对苞谷面粑粑我倒不十分崇拜，有吃就不错，但对猪头肉可的的确确怀着无比深厚、极其浓烈的感情。古人望梅止渴，我们憧憬猪头肉止馋。当时的我，在那激动人心的时刻，也着实冲动了一番，和全场社员一起振臂狂喊，山呼万岁。

最难忘的是一个春光明媚的日子。那天，我正扛着一根看田棍，满山遍野地在癞石岗上赶猪撵鸡，不让这些畜生糟蹋贫下中农的劳动果实。忽然村姑相告，说我家中来了客人。我赶紧回来一看，

原来是邻公社的张氏三兄弟。三兄弟全家下放在苏北，只有他们三人扎根在江浦县。由于他们没有经济来源，所在生产队只有7分钱一个工，也就是说一个壮劳力苦死苦活干一天只能得到7分钱，因而他们一年到头都不敢塌一天工。

“哎，今天怎么有空光临茅舍？”我言下之意是如此晴朗天气，他们怎么舍得塌工出来串门。神气些的张二眉飞色舞地告诉我，今天早晨上工铃一响，他恰巧走在前面。当走到村边的大路上时，张二眼睛一亮，抢在二秃前面飞快地拾起一样东西，并匆匆揣进口袋。然后，他迅速地和弟兄们耳语一番，就高声喊道：“报告队长，我们请假一天！”队长吃惊地问原因，张二毫不忌讳地挥舞着一张票子叫道：“捡到两毛钱，够我们弟兄三人歇它一整天！”于是奔我处而来。

至今使我难以忘怀的，是我招待他们的那顿“午餐”——从农民家讨来一碗咸菜，三兄弟连蛆虫都不让我捡掉，说是“米虫酱蛆有营养”。当我哆哆嗦嗦地从水缸后面摸出半瓶机轮酱油来时，他们差点惊呼起来：“想不到你老兄还有这玩艺儿！”这可的确是连城里人都限量供应的东西。然后，我们4人端端围着一碗爬蛆咸菜，大吃特吃起酱油、塘水泡饭来。本来我是要执意烧点开水泡饭

的，可他们硬是不肯。因为当地柴草紧张，知青们又没有农民上山刨树根、刮草皮的能耐，为节约能源，不少知青只能三天举火一次，烧的饭每天用塘水泡着吃，根本不烧什么开水。因而，他们也就叫我免了开水泡饭的奢侈礼仪。

当大半笊箕饭吃得精光、咸菜连蛆全都下了肚子、酱油也用塘水冲过三浇之后，我们开始在一起畅谈未来。我们对未来的憧憬和大多数知青一样，不外乎什么将来调回城市，要吃多少多少斤高级饼子，要坐在电影院里夜以继日地看尽全部的“样板”节目，或是和喜欢的女孩子一道坐公共汽车（注意：绝不是靠“11路”！）玩遍南京的名胜之类云云。

记不清是谁提议的了：不准讲如此之多的幻想，一人只许说一个平生最大的愿望。为了彼此互不干扰，每人写在纸上。当四张字条全都铺开来的时候，堂堂正正的四条汉子，写的竟然都是猪头肉！所不同的是，有人发誓，有朝一日要一顿干它5斤猪头肉。有人则表示，今后咱们互相拜访，一定要用猪头肉招待。前些日子还捎信给我，说是平生“只求一口饿不死食、一片冻不死衣、一块容得身地”的张大，竟然异想天开地想顿顿能吃上猪头肉，说是没有“南捕厅（指城南一家卤菜

店)”的，“味雅”的也可以。

于是乎，我们4位“同声相求”“志同道合”的“猪头肉”朋友在一起欢呼、哄闹，一起沉浸在对猪头肉的奢望和梦想之中……

时代在前进，今天，随着家用电器及毛毯、羽绒衫等消费品对千百万小家庭的疯狂入侵，猪头肉早就被烧鹅等副食品打得落花流水，逐步退出了居民的菜篮子。如今的猪头肉不仅为千千万万当代君子所不齿，即使城里的农民工、我当年插队地区的老社员们，闲时三五成群喝酒时，也以啃烤鹅、盐水鸭为荣，而以吃猪头肉为耻了。

当年的张氏三兄弟如今自然已是“鸟枪换炮”了。他们不是这个长就是那个长了，全都大腹便便起来。据我了解，他们对猪头肉的感情早已发生了质的变化，远不像我这样矢志不渝、坚贞如一了。

但是，尽管当代衮衮诸公对猪头肉不屑一顾，嗤之以鼻，尽管妻子儿子阖家对猪头肉口诛笔伐，不准进门，可我还是怀着对它深厚的感情，大声宣告：“我爱猪头肉！”因为我无论如何忘不了猪头肉伴随我所走过的人生岁月，也万分珍视而今这个“烤鹅天天吃，偶尔骂骂娘”的时代……

青菜与鸡 / 陆文夫 /

中国人吃青菜是出了名的，特别是苏州人，好像是没有青菜就不能过日子。我小时候曾经读过一首白话诗：“晚霞飞，西窗外，窗外家家种青菜；天上红，地下绿，夕阳透过黄茅屋……”

这首诗是描写秋天的傍晚农家都在种菜，种的都是青菜，不是大白菜也不是花椰菜，说明青菜之普及。在菜蔬之中，青菜是一种当家菜，四季都可种，一年吃到头。苏州小巷里常有农妇挑着担子在叫喊：“阿要买青菜？……”那声音尖脆而悠扬，不像是叫卖，简直是唱歌，唱的是吴歌。特别是在有细雨的清晨，你在朦胧中听到：“阿要买青菜？……”时，头脑就会立刻清醒，就会想见那青菜的碧绿生青，鲜嫩水灵。不过，这时候老太太买青菜要压秤，说是菜里有水分。

青菜虽然如此重要，可却被人看不起，卖不起价钱，因为它太多，太普遍。这也和人一样，人太多了那劳动力也就不值钱，物稀为贵，人少为贵。

早年间，青菜和鸡总是摆不到一起。一个是多，一个是少；一个是贵，一个是贱。客人来了，都是去买只鸡回来杀杀，没有谁说要去买点青菜回来炒炒的，除非那青菜是一种搭配。形容某家生活

好是天天鸡鸭鱼肉，形容某家生活差是天天青菜萝卜。吃青菜是一种受苦受难的表现，糠菜半年粮是粮食不够，面有菜色是饿的。所以才有了一句成语叫“咬得菜根，做得大事”。

1960年大饥荒，粮食不够吃，青菜比粮食长得快，有些人便大量地吃青菜，结果得了青紫病。营养不良的人生了浮肿病，没药医，据说只要吃一只老母鸡便可以不治而愈，可见青菜与鸡是不能相提并论的。

到了80年代的初期，我偶尔读到一篇美国的短篇小说，里面写到一位妇女在法庭上高声地抗议，说是法官判给她的离婚费太少，理由是：“如果只有这么几个钱的话，我只能天天吃鸡啦！”

我看了有点吃惊，天天吃鸡还不好呀，你想吃啥？！我怀疑是翻译搞错了，把吃洋白菜译成了吃鸡。后来我多次到欧美去访问，才明白那翻译并没有搞错，鸡可以在养鸡场里大量地饲养，那价钱和自然生长的菜蔬是差不多的。

如果我现在再读那篇小说的话，就会觉得十分自然了，苏州人也在为青菜和鸡重新排座位。改革开放以来苏州的乡镇企业大发展，原来种菜的田都成了工厂、商店、住宅、高楼。原来种菜的人都进了工厂，他们不仅是自己不种菜，还要买菜吃。那

些曾经挑着担子高喊：“阿要买青菜？……”的人，如今正挎着菜篮子在小菜场里转来转去，埋怨着菜贵而又不新鲜。

菜不够吃，用塑料大棚，用化肥，使得那菜长得快点。鸡不够吃，办养鸡场，50天生产一只大肉鸡（苏州人叫它洋鸡），用人工的方法来逼迫大自然。可这大自然也不是好惹的，你要它快啊，可以，可那生产出来的东西味道就有点不对头。洋鸡虽然大，价钱也比较便宜，可那味道却没有草鸡鲜美。蔬菜也是如此，用恒温，用化肥，种出来的蔬菜都是不如自然生长的。这一点我有经验，我在农村里种过自留田，日夜温差大，菜蔬长得慢，质地紧密，好吃。最好是越冬的青菜，品种是“苏州青”，用它来烧一道鸡油菜心，简直是无与伦比。如果你用暖棚加温，用化肥催生，对不起，味道就是两样的，和厨师的手艺毫无关系。菜蔬不仅是生长的快慢，还有个新鲜与否的问题。我在农村时曾经做过一次试验，早晨割下来的韭菜到中午炒，那味道就不如刚从田里割下来的鲜美。人的嘴巴是很难对付的，连牛也知道鲜草和宿草的区别。从塑料大棚里铲出来的青菜，堆积如山似的用拖拉机拉到苏州来，那味道还会好到哪里？

也许会有一天，苏州小巷里还会有“阿要买青

菜？……”的叫喊声，那青菜长于自然，不用化肥，碧绿生嫩，一如从前。可以肯定，那青菜一定比洋鸡还要贵。那时候要把沿用了千百年的成语修改了，改成：“咬得鸡腿，做得大事。”

闻一多先生食趣

/ 闻 铭 /

我记事的时候，正是抗日战争时期。那是，由于日本帝国主义的侵略和国民党黑暗腐败的统治，物价高涨，民不聊生，父亲虽身为大学教授，但每月薪水还不够一家八口半个月的花销。后来，父亲在中学兼了课，又起早贪黑从事辛苦的“手工业劳动”——为人治印，才勉强维持了一家人的温饱。那些年吃到点肉很不容易，客人来时，一盘豆腐干炒肉就算是加菜了。我们在昆明住了九年，昆明的特产过桥米线，我却从未见过。然而，那时的饭菜虽然苦，我们却不觉得怎么苦，反而有一种甜滋滋的感觉，那甜意，至今还深深融在我的心里，回想起来，它正是父亲给予我们的。

“真南面王不易也”

抗战最艰苦的那几年，我们饭桌上常常只有一锅清水白菜，兄妹五人，个个都营养不良，二哥贫血更厉害，在上学途中，时常走着走着就晕倒了。像父亲这样的名诗人，学者，教授，在当时要摆脱贫困，过上舒适生活，其实也不难，但他常常教育我们说：“抗战时期，吃点苦算什么？前线战士还在流血呢！”学院里有人忍受不了困苦，去参加与电面公路上的投机生意，或给地主官僚写墓志铭。

他很鄙视这种人，常说：“穷要穷得有志气。”

在昆明农村住时，为了补充点营养，父亲常让母亲从老乡哪儿买一些豆渣。那时，豆腐是不大吃得起的，我们都管它叫“白肉”，豆渣更便宜多了，也有营养。清水白菜里放进些豆渣，顿时变得清甜可口了，父亲给它取了个雅号，叫做“一锅熬”。有油的时候，豆渣里加点葱花，盐，炒一炒，又别有一种风味。

母亲还自制了一种腌菜，很受父亲赞赏，那是用云南特有的苦菜制做的，里面放了八味调料，味道十分鲜美。做法是把苦菜洗净，晾到略微发蔫时，切碎，加入适量的盐、糖，少许花椒、大料、生姜、辣椒和青蒜，再喷上一点酒，轻轻揉一会，待味道均匀后，放入坛内，用力压紧，然后将坛口封严，半个多月就可以吃了。这种菜腌得越久越好吃，每次开坛，都香气扑鼻，我们在饭桌上吃了还不够，放了学还要抓上一把当零嘴吃。

那些年，一家人围坐在一起，白色的“一锅熬”，旁边一碟青青的腌菜，虽然清苦，但清新的味道配上清新的色彩，吃起来倒觉得颇有味道。

昆明气候温和，景色秀丽，父亲闲暇时，常带我们出去散步，一边欣赏大自然的美景，一边教我们背诵唐诗，也就在这淡山明水，蓝天绿野间让我

们接受着新鲜空气和阳光的爱抚，滋补着营养不良的身体。有时，晚饭以后，父亲带我们到收割过的稻田里抓蚂蚱。辽阔的田野在晚霞中美丽而静谧，我们搜寻着，看准了，悄悄走近，用手一扑就是一只，每当捉到一只，就是一阵欢腾雀跃。捉回来的蚂蚱，倒进烧热的锅中，盖上锅盖，等它们不再蹦跳了，掀开盖，放进一点油，盖上锅盖，再撒上一点盐，香酥焦脆，真是一顿难得的美餐。

大自然是慷慨的，有时我们还能变换一下口味。昆明的农村，路边常有溪水清澈见底，里面嬉戏着小鱼小虾。父亲带我们来东溪边，我们拿上自制的小网兜，拎着一个破罐头盒，心里就像晶莹的溪水一般清新欢快，不大工夫就能满载而归。捞到的这些小东西，别看一条只有半寸来长，但和在面糊里加上盐，烙成薄饼，吃起来还真满口鱼香。我们知道父亲生长在长江边，喜欢吃鱼，下学回来，就常常跑到小溪边去捕捞，母亲迎合着父亲浓重的口味，在薄饼中多放上一点盐，给父亲端去，他吃着直满意地点头，看见他脸上的微笑，我们心里也甜滋滋的。

父亲早年在美国留学时，十分想念祖国，他身在大洋彼岸，仍不能忘怀中国生活的情趣。为了做中国饭吃，还打翻过一只酒精炉，把头发也烧焦了

一络。据说，有一次，他和同学包饺子，引起宿舍管理员的不满，可是等饺子煮熟后，给管理员端去一碗，竟使他吃的眉开眼笑。父亲在一封家信中津津有味地描述了做中国饭的乐趣：“……我们渐用经验试做，可以炒鸡蛋，炒白菜，炒肉丝等，虽不能完全成味，然猪油酱油调配起来，离家乡味亦不甚远。我们初次试验成功，竟拍案大叫：‘在异国的土地上，真南面王不易也。’”

现在，在通国的土地上，除了“一锅熬”的风味外，竟能得到如此美味的“素炒蚂蚱”和“鱼虾薄饼”亦可谓“真南面王不易也”。

“赏给一个糯米丸子”

“你不知道故乡有个可爱的湖，常年总有半边青天浸在湖水里……”

父亲诗中那个可爱的湖，就是我们老街前的望天湖。听母亲说，这个湖很大，里面能行船，湖水清澈平静，在晨曦和晚霞中尤其美丽。湖里的鱼特别肥大，肉质细嫩，用这种鱼做成的丸子，也特鲜嫩柔韧。每年家里都要打上好多条鱼，除了吃新鲜的外，还做成封坛鱼放着。做封坛鱼要把鱼切成块，用盐腌上，晾干后放在坛内，每码一层，就喷上一道酒，最后要用泥把坛口封好。吃时取出蒸熟，味道很独特。

父亲思念家乡的时候，也常常想念家乡的口
味，特别是望天湖的鱼。记得西南联大复原前夕，
大家的心情都很兴奋，有一天吃完晚饭，父亲在他
难得的积分总休息里，和我们一起围坐在桌旁，吟
诵起杜甫的《闻官军收河南河北》来，我们也和着
背诵：“剑外忽传收蓟北，初闻涕泪满衣裳……即
从巴峡穿巫峡，便下襄阳向洛阳。”在诗性中，父
亲给我们讲起老家门前的望天湖，讲起清华园新南
院的故居和窗前的竹子。父亲说，如果有机会，一
定带我们回家去看去，看一看故乡，也让我们尝一
尝望天湖的鱼。可是那些年，不仅不可能吃到家乡
的鱼，就连当地的鲜鱼也很难买得起。平时母亲只
能从市场上买来一些最便宜的小咸鱼干，用油炸给
父亲下饭，但就这几条小咸鱼干，父亲也舍不得
吃，总是往我们碗里夹。只有一回过年时，母亲用
父亲刻图章得来的钱，买了一条鲜鱼，做成了鱼丸
子，大家过了一下瘾，不过，那鱼丸子，做法虽和
老家的一样，都是将肉切片下，捶成肉泥，加水团
成丸子，但吃起来，父亲母亲说，总觉得不如家乡
的好吃。至于封坛鱼，我尝到它的滋味，已经是解
放后，三伯母从湖北托人带来几坛，可惜父亲竟享
用不到了。

在昆明的后两年，父亲刻图章补充了一点收

入，过年时，我们才尝到了家乡菜的味道。给我印象较深的有几种丸子。除了鱼丸子外，还有藕丸子，萝卜丸子和糯米丸子。萝卜丸子是一种美味的大丸子，原料便宜，又好吃，做法也简单，只消买上几个白萝卜，加一点肉就行了。把萝卜切成细条，在开水中焯一下，捞出来后配些肉丁，青蒜和盐，再加淀粉做成丸子，蒸出来后，味道和家乡的差不多，十分鲜美，父亲很爱吃。

糯米丸子是比较精贵的，要用咸淡合适的肉团，在浸泡过的糯米中滚动，等糯米在丸子上裹满，沾匀了，再装在碗里上屉蒸。出锅后，蒸透的糯米饱含了肉里面的脂肪，像是一粒粒晶莹剔透的珍珠，所以也叫珍珠丸子。做这种丸子，需用上等糯米，这又得推家乡的好了，浠水是鱼米之乡，所产糯米尤其著称，用它做出来的丸子，据说真有一粒粒珍珠的感觉。父亲在清华读书时，有一年春节没有回家，寄了一首诗回来，是用王维的《九月九日忆山东兄弟》改写的：

“独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲，遥知兄弟团圆宴，遍桌何妨少一人。”他让侄儿们把诗意讲给弟妹们听，并且问他们知不知道这诗是什么人做的，谁要是猜着了，就赏给谁一个糯米丸子吃，可见他是何等偏爱这糯米丸子了。

我们小时候，父亲也喜欢叫我们背诗，背出来虽然不会有糯米丸子吃，可得到的乐趣是无穷的。有得家乡菜吃的春节，年三十晚上，大家围坐在火炉旁，品尝一年一度的“思乡菜”。听着父母讲述家乡的故事，讲述那产生楚文化的故地，讲那历代诗人所吟咏的家乡秀丽景色，讲那美丽的望天湖，湖中肥大的鱼，还有就个孔德藕和甜嫩的菱角，这更比赏给糯米丸子吃还要甜美得意呢。

“清水里放进一点颜色”

父亲曾对一个学生说过：“朱先生（注：朱自清）写文章像一泓清水，我呢，则喜欢在清水里放进一点颜色。”这种审美趣味在他的饮食上也能看得出来。

父亲吃东西，口味很重。烹调中的五味，不管是哪一味，都喜欢浓浓的。特别是咸味，刚到云南时，父亲随文学院住在蒙自，吃的是大锅饭，最受不了的就是菜太淡。在回忆这段生活时，他说：“在蒙自，吃饭最是一件大苦事。第一我吃菜吃得咸，而云南的菜淡得可怕，叫厨共每餐饭多准备一点盐，他每每又忘记，我也懒得麻烦，于是天天只有忍痛吃淡菜。”在家里，也时常嫌菜炒得淡，饭桌上总有一小瓶专为他准备的盐。辣味，也是父亲喜好的，吃饭时，面前也常常少不了一两根

烧得喷香的小红辣椒，辣椒蘸盐巴，那是再香不过的了，苦瓜不少人嫌苦，父亲偏偏爱吃，昆明的苦菜，他最欣赏的就是那种苦味。吃甜食，他也要多放上一点糖。至于浓茶，更是案边不可少的，在昆明的日日夜夜，是一杯苦茶，一只烟斗陪伴着他。

父亲早年学习美术，对于色彩有特殊的爱好，他写诗，主张有绘画美，在吃菜上，也十分讲究色彩。他喜欢吃蔬菜，尤其是新时代的绿色蔬菜，常常抱怨人把菜炒得太烂了，失去了色泽，味道和营养，有时干脆自己动手炒，他炒出的青菜，总是绿油油的，为了多吃上一些蔬菜，父亲亲自带领我们在房前屋后担水种菜，在西仓坡住时，他和母亲一起在门前修出一个别致的小菜园，用竹子编成篱笆围起来，里面种了扁豆、西红柿、辣椒，等等。园中的蔬菜，给我们补充了许多维生素，也为我们饭桌增添了不少色彩。记得父亲曾用园内摘下的西红柿，配在鸡蛋面糊里，烙成饼，嫩黄的蛋糊，配上红色的西红柿，色彩和谐自然，给人一种舒适的美感，鲜甜的软饼，变得更加可口了。

有一次，父亲的一位朋友送了一只宣威火腿。春节时，母亲做了一道熘黄菜。在打好的鸡蛋中，放入一些剁成碎丁的香菇、荸荠、海米和事先蒸好的火腿丁，加一点盐和水，拌匀，倒入热油锅内，

翻炒几下马上盛出，这道菜很有特色，绵中带脆，香嫩鲜美，尤其是那色彩，鹅黄中隐隐透出红、白、黑，十分别致，在清苦的生活中，能吃到这样的菜，真是莫大的享受。父亲特别高兴，他喜欢的不只是味道，更欣赏那诱人的色彩。

父亲自己也为我们做过一道难忘的菜。那是他的美国朋友温特教授给我们一筒奶油之后，有一天，父亲来了兴趣，亲自动手为我们做了一道“西式大菜”。这大约是他模仿以前留美时吃过的菜做的，自然，也揉进了他自己的创作。父亲把土豆、芹菜、西红柿切成丁，先后放入烧开的清汤中，滚两开后，趁热拌入奶油，加上盐，就制成了一道鲜美的汤菜。这道看起来很简单的菜，不仅味道清醇，色彩更是优美极了，乳白色的汁液中，点缀着鲜红的西红柿，蛋黄的土豆和翠绿的芹菜，淡雅柔和，看上一眼都觉得是一种艺术享受。记得在陈家营时我们常常跑到附近去挖窑泥，拿回来捏成玩具玩，有一回，父亲兴致很高，还做了一个小炉子。他用竹片把炉子摸得又黑又亮，看上去像是青铜铸成的，炉子做成后，母亲舍不得用，放在那儿当成了一件工艺品欣赏，可惜后来搬家丢了。如果在那个炉子上面，放上这色彩优美，清香四溢的汤菜，该不是一件更加精美的艺术品吗？

前些日子，看到了一首诗，里面写道：

“吃，原来不只是填饱肚皮，它竟有诗的韵律，画的色彩，乐的节奏。”

回想起来，父亲追求的正是这样一种美。在昆明的那些年，日子虽然贫困，但和父亲在一起，我们的生活有情趣和色彩，那情趣和色彩融在我们的粗茶淡饭中，也融进我们的心里，至今仍觉得那样甜美。

“佛跳墙”正本 / 逯耀东 /

“佛跳墙”是福州佳肴，兴于清朝同光年间，初名“坛烧八宝”，后易名“福寿全”，最后称“佛跳墙”，由创办“聚春园”的郑春发推广而流传。

至于“佛跳墙”的由来，一般都说是庙里的小和尚偷吃肉，被老和尚发现，小和尚一时情急，抱着肉坛子跳墙而出，因而得名。其实“佛跳墙”的由来有各种不同说法，其中之一是和“叫花鸡”一样出于乞丐之手。

乞丐拎着破瓦罐沿街乞讨，在饭店讨得的残肴剩羹，加上剩酒混在一起，当街回烧，奇香四散，他们称为杂烩菜。菜香触动一家饭馆老板的灵感，于是将各种材料加酒烩于一坛中，因而有了“佛跳墙”。

另一说法是福州新妇过门，有“试厨”的习俗，以验其将来主持中馈的功夫。相传有一个在家娇生惯养的新妇，从不近庖厨，临嫁，其母将各种材料以荷叶包裹，并告知不同的烹调方法。但待新妇下厨，却丢了方子，一时情急，将所有的材料置于酒坛中，上覆荷叶扎口，文火慢炖。菜成启坛，香气四溢，深获翁姑的欢心，于是有了后来的“佛

跳墙”。

不过，另一种说法较为可靠。此菜创于光绪丙子年，当时福州官银局的长官，在家宴请布政司杨莲，长官的夫人是浙江人，为烹饪的高手，以鸡、鸭、猪肉置于绍兴酒坛中煨制成肴，布政司杨莲吃了赞不绝口，回到衙内，要掌厨的郑春发如法调制，几经试验，总不是那种味道。于是杨莲亲自带郑春发到官银局长官家中，向那位长官夫人请教，回来后，郑春发在主料里又增加鲍参翅肚，味道甚于官银局长官家的。

郑春发13岁习艺，后便去京、沪、苏、杭遍访名师，学得一身好手艺，辞厨后，自立门户，开设“三友斋菜馆”，后更名“聚春园”。此菜初名“坛烧八宝”，后来继续充实材料，主料增至二十种，辅料十余种，并换了个吉祥的名字，称为“福寿全”。一日，几个秀才到“聚春园”聚饮，堂倌捧来一个酒坛置于桌上，坛盖启开，满室飘香，秀才们闻香陶醉，下箸更是拍案叫绝，其中一个秀才吟诗一首，内有：“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来。”之句，因而更名“佛跳墙”。而且“福寿全”与“佛跳墙”，在福州话的发音是相近的。

制“佛跳墙”取绍兴酒坛，加清水置微火热

透，倾去。坛底置一小竹算，先将煮过的鸡、鸭、羊肘、猪蹄尖、猪肚、鸭肫等置于其上，然后将鱼翅、干贝、鲍鱼、火腿，用纱布包成长形，置入坛中，其上置花菇、冬笋、白萝卜球后，倾入绍兴酒与鸡汤，坛口封以荷叶，上覆一小碗，置于炭火上，小火煨两小时，启盖，置入刺参、蹄筋、鱼唇、鱼肚，立即封坛，再煨一小时，上菜时，将坛中菜肴倒入盆中，卤妥的蛋置于其旁，配以小菜糖醋萝卜、麦花鲍鱼脯、酒醉香螺片、香糟醉鸡、火腿拌菜心、香菇扒豆苗等，就凑成一席地道的福州“佛跳墙宴”了。

第五辑 名人说吃

从香糟说到“鳊鱼宴”

/ 王世襄 /

世界上有许多国家都用酒来调味，不同的酒味有助于形成各地菜肴的特色。香糟是绍兴黄酒酿后的余滓，用它泡酒调味却是中国的一大发明，妙在糟香不同于酒香，做出菜来有它的特殊风味，绝不是只用酒所能代替的。

山东流派的菜最擅长用香糟，各色众多，不下二三十种。由于我是一个老饕，既爱吃，又爱做，遇有学习机会决不肯放过。往年到东兴楼、泰丰楼等处吃饭，总要到灶边转转，和掌勺的师傅们寒暄几句，再请教技艺；亲友家办事请客，更舍不得离开厨房，宁可少吃两遭，也要多看几眼，香糟菜就这样学到了几样。

其一是糟熘鱼片，最好用鳊鱼，其次是鲤鱼或梭鱼。鲜鱼去骨切成分许厚片，淀粉蛋清浆好，温油拖过。勺内高汤兑用香糟泡的酒烧开，加姜汁、精盐、白糖等作料，下鱼片，勾湿淀粉，淋油使汤汁明亮，出勺倒在木耳垫底的汤盘里。鱼片洁白，木耳黝黑，汤汁晶莹，宛似初雪覆苍苔，淡雅之至。鳊鱼软滑，到口即融，香糟祛其腥而益其鲜，真堪称色、香、味三绝。

又一味是糟煨菱白或冬笋。夏、冬季节不同，

用料亦异，做法则基本相似。茭白选用短粗脆嫩者，直向改刀后平刀拍成不规则的碎块。高汤加香糟酒煮开，加姜汁，精盐、白糖等作料，下茭白，开后勾薄芡，一沸即倒入海碗，茭白尽浮汤面。碗未登席，鼻观已开，一啜到口，芬溢齿颊。妙在糟香中有清香，仿佛身在莲塘菰蒲间。论其格调，信是无上逸品。厚味之后，有此一盘，弥觉口爽神怡。糟煨冬笋，笋宜先蒸再改刀拍碎。此二菜虽名曰“煨”，实际上都不宜大煮，很快就可以出勺。

自己做的香糟菜，和当年厨师做的相比，总觉得有些逊色。思考了一下，认识到汤与糟之间，有矛盾又有统一。高汤多糟少则味足而香不浓，高汤少糟多则香浓而味不足。香浓味足是二者矛盾的统一，其要求是高汤要真高，香糟酒要糟浓。当年厨师香糟酒的正规做法是用整坛黄酒泡一二十斤粮，放入布包，挂起来慢慢滤出清汁，加入桂花，澄清后再使用。过去的高汤是用鸡、鸭，肉等在深桶内熬好，再砸烂鸡脯放入桶内把汤吊清，清到一清如水，自己做香糟菜临时用黄酒泡糟，煮个鸡骨架就算高汤，怎能和当年厨师的正规做法相比呢？只好自叹弗如了。

但我也有一次得意的香糟菜，只有一次，即使当年在东兴楼、泰丰楼也吃不到，那就是在湖北

成宁干校时做的“糟熘鳊鱼白加蒲菜”。

1973年春夏间，五七干校已进入逍遥时期，不时有战友调回北京。一次饯别宴会，去窑嘴买了14条约两斤重的鳊鱼，一律选公的，亦中亦西，做了七个菜：炒咖喱鱼片、干烧鳊鱼、炸鳊鱼排（用西式炸猪排法）、糖醋鳊鱼、清蒸鳊鱼、清汤鱼丸和上面讲到的鱼白熘蒲菜，一时被称为“鳊鱼宴”。直到现在还有人说起那次不寻常的宴会。

鳊鱼一律选公的，就是为了要鱼白，14条凑起来有大半碗。从湖里割来一大捆茭白草，剥出嫩心就成为蒲菜，每根二寸来长，比济南大明湖产的毫无逊色。香糟酒是我从北京带去的。三者合一，做成后鱼白柔软鲜美，腴而不腻，蒲菜脆嫩清香，恍如青玉簪，加上香糟，奇妙无比，妙在把糟熘鱼片和糟煨茭白两个菜的妙处会合到一个菜之中；进餐者吃得眉飞色舞，大快朵颐。相形之下，其他几个菜就显得不过如此了。

其实做这个菜并不难，只是在北京一下子要搞到十四条活蹦乱跳的公鳊鱼和一大捆新割下来的茭白草却是不容易罢了。

藕与莼菜 / 叶圣陶 /

同朋友喝酒，嚼着薄片的雪藕，忽然怀念起故乡来了。若在故乡，每当新秋早晨，门前经过许多乡人：男的紫赤的胳膊和小腿肌肉突起，躯干高大且挺直，使人起健康的感觉；女的往往裹着白地青花头巾，虽然赤脚，却穿短短的夏布裙，躯干固然不及男的那样高，但是别有一种健康的美的风致。他们各挑着一副担子，盛着鲜嫩的玉色的长节的藕。在产藕的池塘里，在城外曲曲弯弯的小河边，他们把这些藕一再洗濯，所以这样洁白。仿佛他们以为这是供人品味的珍品，这是清晨的画境里的重要题材，倘若涂满污泥，就把人家欣赏的浑凝之感打破了；这是一件罪过的事，他们不愿意担在身上，故而先把它们洗濯得这样洁白，才挑进城里来。他们要稍稍休息的时候，就把竹扁担横在地上，自己坐在上面，随便拣择担里过嫩的“藕枪”或是较老的“藕朴”，大口地嚼着解渴。过路的人就站住了，红衣衫的小姑娘拣一节，白头发的老公公买两节。清淡的甘美的滋味于是普遍于家家户户了。这样情形差不多是平常的日课，直到叶落秋深的时候。

在这里上海，藕这东西几乎是珍品了。大概也

是从我们故乡运来的。但是数量不多，自有那些伺候豪华公子硕腹巨贾的帮闲茶房们把大部分抢去了；其余的就要供在较大的水果铺里，位置在金山苹果吕宋香芒之间，专待善价而沽。至于挑着担子在街上叫卖的，也并不是没有，但不是瘦得像乞丐的臂和腿，就是涩得像未熟的柿子，实在无从欣赏。因此，除了仅有的一回，我们今年竟不曾吃过藕。

这仅有的一回不是买来吃的，是邻舍送给我们吃的。他们也不是自己买的，是从故乡来的亲戚带来的。这藕离开它的家乡大约有好些时候了，所以不复呈玉样的颜色，却满被着许多锈斑。削去皮的时候，刀锋过处，很不爽利。切成片送进嘴里嚼着，有些儿甘味，但是没有那种鲜嫩的感觉，而且似乎含了满口的渣，第二片就不想吃了。只有孩子很高兴，他把这许多片嚼完，居然有半点钟工夫不再作别的要求。

想起了藕就联想到莼菜。在故乡的春天，几乎天天吃莼菜。莼菜本身没有味道，味道全在于好的汤。但是嫩绿的颜色与丰富的诗意，无味之味真足令人心醉。在每条街旁的小河里，石埠头总歇着一两条没篷的船，满舱盛着莼菜，是从太湖里捞来的。取得这样方便，当然能日餐一碗了。

而在这里上海又不然；非上馆子就难以吃到这东西。我们当然不上馆子，偶然有一两口去叨扰朋友的酒席，恰又不是莼菜上市的时候，所以今年竟不曾吃过。直到最近，伯祥的杭州亲戚来了，送他瓶装的西湖莼菜，他送给我一瓶，我才算也尝了新。

向来不恋故乡的我，想到这里，觉得故乡可爱极了。我自己也不明白，为什么会起这么深浓的情绪？再一思索，实在很浅显：因为在故乡有所恋，而所恋又只在故乡有，就萦系着不能割舍了。譬如亲密的家人在那里，知心的朋友在那里，怎得不恋恋？怎得不怀念？但是仅仅为了爱故乡么？不是的，不过在故乡的几个人把我们牵系着罢了。

酸梅汤与糖葫芦

/ 梁实秋 /

夏天喝酸梅汤，冬天吃糖葫芦，在北平是各阶级人人都能享受的事。不过东西也有精粗之别。琉璃厂信远斋的酸梅汤与糖葫芦，特别考究，与其他各处或街头小贩所供应者大有不同。徐凌霄《旧都百话》关于酸梅汤有这样的记载：

暑天之冰，以冰梅汤为最流行，大街小巷，干鲜果铺的门口，都可以看见“冰镇梅汤”四字的木檐横额。有的黄底黑字，甚为工致，迎风招展，好似酒家的帘子一样，使过往的热人，望梅止渴，富于吸引力。昔年京朝大老，贵客雅流，有闲工夫，常常要到琉璃厂逛逛书铺，品品古董，考考版本，消磨长昼。天热口干，辄以信远斋梅汤为解渴之需。

信远斋铺面很小，只有两间小小门面，临街是旧式玻璃门窗，拂拭得一尘不染，门楣上一块黑漆金字匾额，铺内清洁简单，道地北平式的装修。进门右手方有一黑漆大木桶，里面有一大白瓷罐，罐外周围全是碎冰，罐里是酸梅汤，所以名为冰镇，北平的冰是从什刹海或护城河挖取藏在窖内的，冰块里可以看见草皮木屑，泥沙秽物更不能免，是不能放在饮料里喝的。什刹海会贤堂的名件“冰

碗”，莲蓬桃仁杏仁菱角藕都放在冰块上，食客不嫌其脏，真是不可思议。有人甚至把冰块放在酸梅汤里！信远斋的冰镇就高明多了。因为桶大罐小冰多，喝起来凉沁脾胃。他的酸梅汤的成功秘诀，是冰糖多、梅汁稠、水少，所以味浓而酽。上口冰凉，甜酸适度，含在嘴里如品纯醪，舍不得下咽。很少人能站在那里喝那一小碗而不再喝一碗的。抗战胜利还乡，我带孩子们到信远斋，我准许他们能喝多少碗都可以。他们连尽七碗方始罢休。我每次去喝，不是为解渴，是为解馋。我不知道为什么没有人动脑筋把信远斋的酸梅汤制为罐头行销各地，而一任“可口可乐”到处猖狂。

信远斋也卖酸梅卤、酸梅糕。卤冲水可以制酸梅汤，但是无论如何不能像站在那木桶旁边细啜那样有味。我自己在家也曾试做，在药铺买了乌梅，在干果铺买了大块冰糖，不惜工本，仍难如愿。信远斋掌柜姓萧，一团和气，我曾问他何以仿制不成，他回答得很妙：“请您过来喝，别自己费事了。”

信远斋也卖蜜饯、冰粮子儿、糖葫芦。以糖葫芦为最出色。北平糖葫芦分三种。一种用麦芽糖，北平话是糖稀，可以做大串山里红的糖葫芦，可以长达五尺多，这种大糖葫芦，新年厂甸卖得最多。

麦芽糖裹水杏儿（没长大的绿杏），很好吃，做糖葫芦就不见佳，尤其是山里红常是烂的或是带虫子屎。另一种用白糖和了粘上去，冷了之后白汪汪的一层霜，另有风味。正宗是冰糖葫芦，薄薄一层糖，透明雪亮。材料种类甚多，诸如海棠、山药、山药豆、杏干、葡萄、桔子、荸荠、核桃，但是以山里红为正宗。山里红，即山楂，北地盛产，味酸，裹糖则极可口。一般的糖葫芦皆用半尺来长的竹签，街头小贩所售，多染尘沙，而且品质粗劣。东安市场所售较为高级。但仍以信远斋所制为最精，不用竹签，每一颗山里红或海棠均单个独立，所用之果皆硕大无朋，而且干净，放在垫了油纸的纸盒中由客携去。

离开北平就没吃过糖葫芦，实在想念。近有客自北平来，说起糖葫芦，据称在北平这种不属于任何一个阶级的食物几已绝迹。他说我们在台湾自己家里也未尝不可试做，台湾虽无山里红，其他水果种类不少，蘸了冰糖汁，放在一块涂了油的玻璃板上，送入冰箱冷冻，岂不即可等自大嚼？他说他制成之后将邀我共尝，但是迄今尚无下文，不知结果如何。

腐乳·窝头议

/ 吴祖光 /

一个星期以前接到一个很不寻常的电话，《中国烹饪》杂志约我写一篇关于美食营养的稿子。一般说来，这种力不胜任的文章，我只能婉言谢绝，但这回却不行，这个约稿人非同小可，而是我们的剧坛盟主。德高望重的曹禺大师。他一声令下，我只有俯首听命别无他话。过不到三天，催稿的电话又来了，发话的是曹禺二世、非凡的作家、女公子万方，我这做叔叔的当然也只有连连应承不迭。

约稿人通知我，只要是谈吃，写什么、怎么写都行，长点行，短的也行。然而说来惭愧，我其实对吃毫不讲究，不太懂得好歹，也从不挑精拣瘦；不过是爱吃的多吃点，不爱吃的少吃点或不吃而已。至于做饭，除了只有把鸡蛋煮熟的水平而外，别的是什么也不会……

这使我想起来，大概是1981年，就是这本开美食之先驱的《中国烹饪》杂志曾经约我写过一篇叫做《谈吃》的文章。我在被逼无奈之下，居然在文中写了一段母亲生前的拿手杰作“常州烂面饼”的做法，仓促交稿，以为就此完事大吉。谁知两年之后去香港，遇见从台湾来到香港中文大学任教的年轻表妹孙筑谨对我说：“在台北读到你那篇大文之

后，按照你写的方法做了几次都没做成？是怎么回事？”这下子问得我傻了眼，真乃愧罪难当。后来见到我家小八妹，方知道我写的满不是那么回事，只得求八妹重写一遍，改正错误，向读者道歉。说真的，我一直认为：做饭、做菜、做点心，应该比写剧本容易得多。现在我方知道，那是另有一功，不是我这样笨手笨脚的人能学得来的；但是知道此杂志影响及于海峡彼岸却是十分高兴。这回又是给《中国烹饪》写文章，怎么也得写。

写了半天也没写出个正经来。忽然有人叫门，铃声大作，原来有朋自远方来，地处大西南恐龙之乡的四川自贡川剧团杰出青年作家魏明伦托信使给我带来了产自宜宾的美酒“五粮液”和产自乐山五通的腐乳。吃中饭的时候，我打开一盒腐乳，闻见那一阵霉香不觉神往。它给我的第一个联想是想起了我的母亲，感到出乎意料的惊喜；对同坐在餐桌那边的妻子和刚从远方归来的女儿说：“快来尝尝，完全是婆婆的味儿。”这个四川腐乳的鲜味一下子把我们全家都深深沉浸在对婆婆的怀念里。

善良温柔的母亲敬夫爱幼，用她全身心的终生的母爱卵翼着她众多人口的全家，她上孝婆母，对自己的丈夫和11个子女爱护到无微不至；甚至我们姐妹弟兄的同学、朋友也很少没有受到过她的关心

和照顾的。她做的一手好菜更为亲友们所津津乐道难以忘记。她不仅能一手做出整桌的酒席，一年四季还制做种种不同的小菜更为脍炙人口。我早听祖母说过：能用发酵、发霉的方法来做出异味食品的一定是具有悠久文明的国家。譬如西方人酷嗜奶酪制品等就是古老文化的结晶。而作为一个人，我就更喜欢我们的传统豆制品，尤其是腐乳类的佐餐小菜更是我最爱的恩物，母亲每年都要多次制作她拿手的“霉豆腐”。而我只要有一小块母亲做的豆腐就能吃一碗稀饭。

在生活里，“霉”不是一个好名词，譬如一个人遭逢不幸，或有点什么不顺心如意就都叫做“倒霉”，上海话就叫“触霉头”。尤其是食物，“发霉变质”就只能当做废物扔掉；但是这个神奇的霉豆腐却充溢着一种异香，使人胃口大开。今天在任何副食店里都能买到全中国各地的土产豆腐乳。各有其不同的特征，成为佐餐的美味。多年来，成都好友车辐先生保证不断供应给我的四川唐场豆腐和白菜豆腐，使愚夫妇感戴不尽，几乎成为我们每饭不离的佳品；然而母亲巧手制作出来的那种“霉香”，在我尝遍了无以数计的多种腐乳品类之后却终于难得找到。所以这回从明伦的家乡得到如此美味怎不教我喜出望外。

神州大地是称霸世界的美食王国，珍馐佳饌无以数计。我却只写了不为人重视的腐乳一项，连自己也觉得十分古怪，很不像话。我总得再写一样方好交代，而立即想起的却是更加上不得餐桌，甚至在近年来北京最寒酸的伙食团里也不多见的窝头。

很多南方人不知窝头是何物，有些人则是闻其名而未见过其物；但是北京人，尤其是旧中国的劳动人民，小米粥和棒子面窝头则是生活中不可一日或离的主食。20世纪50年代后期，我去北大荒服劳役，同难的一位上海来的琴师看见小米，皱起眉头说：“个么事把拉乌吃格！”（上海方言，意思是这个东西是喂鸟的）而老玉米磨碎的棒子面在他的眼睛里则是连鸟也不肯吃的了。

在北京曾度过我的青少年时期。窝头不是我的主食品，但我从来欣赏棒子面窝头的美味，那种香美的味道不是别种粮食的味道所能代替的。在东北，还有用高粱面做的窝头，我就始终没吃惯，比棒子面差多了。

要解释一下的是，所谓棒子就是北方人给玉米或曰玉蜀黍起的别名。玉米在南方也叫珍珠米，也是很多人都爱的食品。西方人把煮熟的玉米剥出来放在长形盘里，浇上奶油便成为高级食品了。此外，嫩玉米刚长出来只有寸把长，也可能是一个小

品种的玉米，炒在素菜里也是一种高级菜。可见易地价不同是因为物以稀为贵。棒子面也能煮成稀粥，和窝头一样，是贫苦的北方大众最为普及的食品。

我对窝头的喜爱可不是一般的喜爱而已，我是把它放在珍馐美味的行列来喜欢它的，其原因之一是现在很难吃到它了。多年来我再没有找到过一个卖窝头的饭馆，而我心中却常常涌起一种对棒子面的芳香的怀念。两年前我曾经和家里一个“黄山来的小姑娘”（家庭服务员）商量，请她给我做一屉窝头。先让她去买了一袋棒子面来，难办的是她完全不知道窝头是半圆形当中挖出一个洞……那样的形式。半小时以后，“窝头”出屉了，看到的是一屉圆球形的东西，看不见那个著名的窝头圆洞。小姑娘说，她做不出洞来。我才发现她只是把每个球形体放在笼屉里之后，用一个手指往下面插一个洞，实际上手指退出来，那个洞就弥合起来恢复原状了。而这几个实心的棒子球里面还是生的。

从北大荒回来已近30年，仍不时涌起对棒子面窝头的深深怀念。想起当年八国联军侵华战争中，大清朝慈禧皇太后仓皇出逃，十分饥饿之下，吃到了老百姓敬献的窝头，惊喜交加，认为乃天下之至味。后来回宫之后，仍思念窝头不止。御厨房奉旨

做窝头，用的是栗子面，加上糖、蜜和其他材料，于是传下来今天御膳中的栗子面的小窝头；不说材料名贵，至少20个也顶不上一个真窝头的重量。而我至今觉得，还是老百姓的窝头比如今的栗子面窝头好吃。可惜没有听说过那位慈禧太后对这两种窝头的不同评价，而老百姓的窝头是救了她的命的。

就中国是美食王国这一特点说来，作为中国人真乃幸福之至。半个多世纪以来，就吃而言，我吃过好的，也吃过赖的；也饿得难受过，也撑得难受过。怎么会撑得难受呢？就是那些一天接一天、一顿接一顿的宴会，山珍海味、佳肴满前，殷勤的主人频频相劝，使你不断地吃喝。

这种时候，我最想得到的就是：腐乳、窝头、小米粥……最不值钱的东西会成为最美之味。

笋

／ 梁实秋 ／

我们中国人好吃竹笋。《诗大雅·韩奕》：“其簌维何，维笋维蒲。”可见自古以来，就视竹笋为上好的蔬菜。唐朝还有专员管理植竹，唐书百官志：“司竹监掌植竹笋，岁以笋供尚食。”到了宋朝的苏东坡，初到黄州立刻就吟出“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香”之句，后来传诵一时的“无竹令人俗，无肉使人瘦。若要不俗也不瘦，餐餐笋煮肉。”更是明白表示笋是餐餐所不可少的。不但人爱吃笋，熊猫也非吃竹枝竹叶不可，竹林若是开了花，熊猫如不迁徙便会饿死。

笋，竹萌也。竹类非一，生笋的季节亦异，所以笋也有不同种类。苦竹之笋当然味苦，但是苦的程度不同。太苦的笋难以入口，微苦则亦别有风味，如食苦瓜、苦菜、苦酒，并不嫌其味苦。苦笋先煮一过，可以稍减苦味。苏东坡吃笋专家，他不排斥苦笋，有句云：“久抛松菊犹细事，苦笋江豚那忍说？”他对苦笋还念念不忘呢。黄鲁直曾调侃他：“公如端为苦笋归，明日春衫诚可脱。”为了吃苦笋，连官都可以不做。我们在台湾夏季所吃到的鲜笋，非常脆嫩，有时候不善挑选的人也会买到微苦味的。好像从笋的外表形状就可以知道其是否

苦笋。

春笋不但细嫩清脆，而且样子也漂亮。细细长长的，洁白光润，没有一点瑕疵。春雨之后，竹笋骤发，水分充足，纤维特细。古人形容妇女手指之美常曰春笋。“秋波浅浅银灯下，春笋纤纤玉镜前。”（剪灯余话）。这比喻不算夸张，你若是没见过春笋一般的手指，那是你所见不广。春笋怎样做都好，煎炒煨炖，无不佳妙。油闷笋非春笋不可，而春笋季节不长，故罐头油闷笋一向颇受欢迎，唯近制多粗制滥造耳。

冬笋最美。杜甫发秦州“密州复冬笋”，好像是他一路挖冬笋吃。冬笋不生在地面，冬天是藏在土里，需要掘出来。因其深藏不露，所以质地细密。北方竹子少，冬笋是外来的，相当贵重。在北平馆子里叫一盘“炒二冬”（冬笋冬菇）就算是好菜。东兴楼的“虾子烧冬笋”，春华楼的“火腿煨冬笋”，都是名菜。过年的时候，若是以一蒲包的冬笋一蒲包的黄瓜送人，这份礼不轻，而且也投老饕之所好。我从小最爱吃的一道菜，就是冬笋炒肉丝，加一点韭黄木耳，临起锅浇一勺绍兴酒，认为那是无上妙品——但是一定要我母亲亲自掌勺。

笋尖也是好东西，杭州的最好。在北平有时候深巷里发出跑单帮的杭州来的小贩叫卖声，他背负

大竹筐，有小竹篓的笋尖兜售。他的笋尖是比较新鲜的，所以还有些软。肉丝炒笋尖很有味，屢在素什锦或烤麸之类里面也好，甚至以笋尖烧豆腐也别有风味。笋尖之外还有所谓“素火腿”者，是大片的制炼过的干笋，黑黑的，可以当做零嘴啃。

究竟笋是越新鲜越好。有一年我随舅氏游西湖，在灵隐寺前面的一家餐馆进膳，是素菜馆，但是一盘冬菇烧笋真是做得出神入化，主要的是因为笋新鲜。前些年一位朋友避暑上狮头山住最高处一尼庵，贻书给我说：“山居多佳趣，每日素斋有新斫之笋，味绝鲜美，盍来共尝？”我没去，至今引以为憾。

关于冬笋，台南陆国基先生赐书有所补正，他说：“‘冬笋不生在地面，冬天是藏在土里’这两句话若改作‘冬笋是生长在土里’，较为简明。兹将冬笋生长过程略述于后。我们常吃的冬笋为孟宗竹笋（台湾建屋搭鹰架用竹），是笋中较好吃的一种，隔年初秋，从地下茎上发芽，慢慢生长，至冬天已可挖吃。竹的地下茎，在土中深浅不一，离地面约十公分所生竹笋，其尖（芽）端已露出土表，观地面隆起，布有新细缝者，即为竹笋所在。用锄挖出，笋箨淡黄。若离地面一尺以下所生竹笋，地面表无迹象，殊难找着。要是掘笋老手，观竹枝开

展，则知地下茎方向，亦可挖到竹笋。至春暖花开，雨水充足，深土中竹笋迅速伸出地面，即称春笋。实际冬笋春笋原为一物，只是出土有先后，季节不同。所有竹笋未出地面都较好吃，非独孟宗竹为然。”附此致谢。

吃酒 / 丰子恺 /

酒，应该说饮，或喝。然而我们南方人都叫吃。古诗中有“吃茶”，那么酒也不妨称吃。说起吃酒，我忘不了下述几种情境：

二十多岁时，我在日本结识了一个留学生，崇明人黄涵秋。此人爱吃酒，富有闲情逸致。我二人常常共饮。有一天风和日暖，我们乘小火车到江之岛去游玩。这岛临海的一面，有一片平地，芳草如茵，柳荫如盖，中间设着许多矮榻，榻上铺着红毡毯，和环境作成强烈的对比。我们两人踞坐一榻，就有束红带的女子来招待。“两瓶正宗，两个壶烧。”正宗是日本的黄酒，色香味都不亚于绍兴酒。壶烧是这里的名菜，日本名叫tsuboyaki，是一种大螺蛳，名叫荣螺（sazae），约有拳头来大，壳上生许多刺，把刺修整一下，可以摆平，像三足鼎一样。把这大螺蛳烧杀，取出肉来切碎，再放进去，加入酱油等调味品，煮熟，就用这壳作为器皿，请客人吃。这器皿像一把壶，所以名为壶烧。其味甚鲜，确是侑酒佳品。用的筷子更佳：这双筷用纸袋套好，纸袋上印着“消毒割箸”四个字，袋上又插着一个牙签，预备吃过之后用的。从纸袋中拔出筷来，但见一半已割裂，一半还连接，

让客人自己去裂开来。这木头是消毒过的，而且没有人用过，所以用时心地非常快适。用后就丢弃，价廉并不可惜。我赞美这种筷，认为是世界上最进步的用品。西洋人用刀叉，太笨重，要洗过方能再用；中国人用竹筷，也是洗过再用，很不卫生，即使是象牙筷也不卫生。日本人的消毒割箸，就同牙签一样，只用一次，真乃一大发明。他们还有一种牙刷，非常简单，到处杂货店发卖，价钱很便宜，也是只用一次就丢弃的。于此可见日本人很有小聪明。且说我和老黄在江之岛吃壶烧酒，三杯入口，万虑皆消。海鸟长鸣，天风振袖。但觉心旷神怡，仿佛身在仙境。老黄爱调笑，看见年轻侍女，就和她搭讪，问年纪，问家乡，引起她身世之感，使她掉下泪来。于是临走多给小账，约定何日重来。我们又仿佛身在小说中了。

又有一种情境，也忘不了。吃酒的对头还是老黄，地点却在上海城隍庙里。这里有一家素菜馆，叫做春风松月楼，百年老店，名闻遐迩。我和老黄都在上海当教师，每逢闲暇，便相约去吃素酒。我们的吃法很经济：两斤酒，两碗“过浇面”，一碗冬菇，一碗什锦。所谓过浇，就是浇头不浇在面上，而另盛在碗里，作为酒菜。等到酒吃好了，才要面底子来当饭吃。人们叫别了，常喊作“过桥

面”。这里的冬菇非常肥鲜，什锦也非常入味。浇头的分量不少，下酒之后，还有剩余，可以浇在面上。我们常常去吃，后来那堂倌熟悉了，看见我们进去，就叫“过桥客人来了，请坐请坐！”现在，老黄早已作古，这素菜馆也改头换面，不可复识了。另有一种情境，则见于患难之中。那年日本侵略中国，石门湾沦陷，我们一家老幼九人逃到杭州，转桐庐，在城外河头上租屋而居。那屋主姓盛，兄弟四人。我们租住老三的屋子，隔壁就是老大，名叫宝函。他有一个孙子，名叫贞谦，约十七八岁，酷爱读书，常常来向我请教问题，因此宝函也和我要好，常常邀我到他家去坐。这老翁年约六十多岁，身体很健康，常常坐在一只小桌旁边的圆鼓凳上。我一到，他就请我坐在他对面的椅子上。站起身来，揭开鼓凳的盖，拿出一把大酒壶来，在桌上的杯子里满满地斟了两盅；又向鼓凳里摸出一把花生米来，就和我对酌。他的鼓凳里装着棉絮，酒壶裹在棉絮里，可以保暖，斟出来的两碗黄酒，热气腾腾。酒是自家酿的，色香味都上等。我们就用花生米下酒，一面闲谈。谈的大都是关于他的孙子贞谦的事。他只有这孙子，很疼爱他。说“这小人一天到晚望书，身体不好……”望书即看书，是桐庐土白。我用空话安慰他，骗他酒吃。骗得太

多，不好意思，我准备后来报谢他。但我们住在河头上不到一个月，杭州沦陷，我们匆匆离去，终于没有报谢他的酒惠。现在，这老翁不知是否在世，贞谦已入中年，情况不得而知。

最后一种情境，见于杭州西湖之畔。那时我就居在里西湖招贤寺隔壁的小平屋里，对门就是孤山，所以朋友送我一副对联，叫做“居邻葛岭招贤寺，门对孤山放鹤亭”。家居多暇，则闲坐在湖边的石凳上，欣赏湖光山色。每见一中年男子，蹲在岸上，向湖边垂钓。他钓的不是鱼，而是虾。钓钩上装一粒饭米，挂在岸石边。一会儿拉起线来，就有很大的—只虾。其人把它关在一个瓶子里。于是再装上饭米，挂下去钓。钓得了三四只大虾，他就把瓶子藏入藤篮里，起身走了。我问他：“何不再钓几只？”他笑着回答说：“下酒够了。”我跟他去，见他走进岳坟旁边的一家酒店里，拣一座头坐下了。我就在他旁边的桌上坐下，叫酒保来一斤酒，一盆花生米。他也叫一斤酒，却不叫菜，取出瓶子来，用钓丝缚住了这三四只虾，拿到酒保烫酒的开水里去—浸，不久取出，虾已经变成红色了。他向酒保要—小碟酱油，就用虾下酒。我看他吃菜很省，—只虾要吃很久，由此可知此人是个酒徒。此人常到我家门前的岸边来钓虾。我被他引起酒

兴，也常跟他到岳坟去吃酒。彼此相熟了，但不问姓名。我们都独酌无伴，就相与交谈。他知道我住在这里，问我何不钓虾。我说我不爱此物。他就向我劝诱，尽力宣扬虾的滋味鲜美，营养丰富。又教我钓虾的窍门。他说：“虾这东西，爱躲在湖岸石边。你倘到湖心去钓，是永远钓不着的。这东西爱吃饭粒和蚯蚓，但蚯蚓齜齜，它吃了，你就吃它，等于你吃蚯蚓。所以我总用饭粒。你看，它现在死了，还抱着饭粒呢。”他提起一只大虾来给我看，我果然看见那虾还抱着半粒饭。他继续说：“这东西比鱼好得多。鱼，你钓了来，要剖，要洗，要用油盐酱醋来烧，多少麻烦。这虾就便当得多：只要到开水里一煮，就好吃了。不需花钱，而且新鲜得很。”他这钓虾论讲得头头是道，我真心赞叹。这钓虾人常来我家门前钓虾，我也好几次跟他到岳坟吃酒，彼此熟识了，然而不曾通过姓名。有一次，夏天，我带了扇子去吃酒。他借看我的扇子，看到了我的名字，吃惊地叫道：“啊！我有眼不识泰山！”于是叙述他曾经读过我的随笔和漫画，说了许多仰慕的话。我也请教他姓名，知道他姓朱，名字现已忘记，是在湖滨旅馆门口摆刻字摊的。下午收了摊，常到里西湖来钓虾吃酒。此人自得其乐，甚可赞佩。可惜不久我就离开杭州，远游他方，不

再遇见这钓虾的酒徒了。

写这篇琐记时，我久病初愈，酒戒又开。回想上述情景，酒兴顿添。正是：“昔年多病厌芳樽，今日芳樽唯恐浅。”

家乡菜味 / 臧克家 /

烹调是一种艺术。同样的原料，做出来的食品有可口与不可口的分别，这中间，厨师的手艺见高低了。

我们家乡有句谚语，“三辈乡宦，才会穿衣吃饭”。可见，吃饭穿衣小事，其中大有文章。

某个省份、某个地区，产生某种名菜，这不但有历史渊源，而且和政治、经济条件、物产的特殊性，特别是与厨师的高超手艺分不开的。

山东是齐鲁之邦，文化发达较早，海陆物产也极为丰富，所以对吃格外讲究。两千年前，孔老夫子就说：“食不厌精。”山东菜是富有特别风味、享誉全国的大菜系之一。北京的“东来顺”“同和居”“丰泽园”，是人人皆知的。

我生长在农村，对吃的东西从来不讲究。既没有研究过食谱，更不用说按谱实践了。话虽这么说，但对外乡、外省的某种菜和它的吃法，却留下了相当深刻的记忆。

我的故乡，离海边不远，早晨从红石崖出海的鲜鱼，第二天一早就可以出现在附近的集市上。鱼类是极多的，银刀鱼（带鱼）、黄尖鱼、加吉鱼，名色不一。黄尖鱼，细小多刺，味却极美，煎着吃

之外，还可以晾晒出来作为酒肴，这种鱼，在别处很少见到。加吉鱼，煮得半熟时，加上藤蒿菜，鲜美极了，成为我县名菜之一。这种鱼北京有时也出现，价钱相当贵，不为人所知。我每次想到“藤蒿熬加吉鱼”，就想起古人莼鲈之思的故事。

在上高小的时候，学校里有个厨房供饭，愿吃什么，可以点菜。山东有句话：“愿吃好饭，诸（诸城县，我的故乡）安（安丘县）二县。”这两个县，富户有钱的多，自然讲究吃。厨房里有一样拿手好菜：炸八块。把一只小嫩鸡，一剁八块，炸以滚油，富于嫩、香、脆三个特点，使人未下筷子先流涎。在别处不是没有尝过这菜，但总觉得没有少年时代故乡的那种味道。

烧鸡，说起来大家都知道，都吃过，而且不少名牌，如德州扒鸡，禹城烧鸡，可是我儿时吃过的王德元卖的烧鸡，口味却与众不同。烧得火候好，似乎还有点隐隐血迹，嫩极了，也香极了。不是鸡子不同，而是做法各异。这种特殊做法，是长期经验的积累，受到吃的人的赞赏，所以它在一般中见特殊。我小时候，家乡招待贵客，讲究“十大碗”，其中之一是“鸡脯”，把鸡脯子剁烂，加上点粉团和其他作料，捏成一个个小团子，颜色白白的，非常好吃。这样名菜，在别处没有吃到过。

中学时代，在济南读书，关于吃的方面，有两三件事，在记忆中比较突出。

我们学校，在督司大街，斜对过有一间门面，一个大木架子上挂着开了膛的一只烧猪。皮色半黑，刀割零售。烧得很烂，甚为可口。这种整个烧猪，别处未曾见过。

济南有家大馆子，里面有个大水池，当中养着条条鲤鱼，记得叫“姜家池”。来这馆子吃饭的人，主要为了吃这池中鱼，这种鲤鱼，有四只眼，很有名，叫做河鲤，产于黄河。点菜之后，厨师亲自将活蹦乱跳的刚出水的鱼，拿到顾客面前打个照面，一会儿，摆到桌子上来的是一大碗，仿佛还加上了萝卜丝。味道极其鲜美，肉嫩，汤也好。

大明湖里，荷花中间，有不少蒲菜，挺着嫩绿的身子。逛过大明湖的游客，往往到岸上的一家饭馆里去吃饭。馆子不大，但有一样菜颇有名，这就是：蒲菜炒肉。济南的烤整猪，蒲菜炒肉，我都尝过，至今皆有美好的回忆。写到家鄉的菜，心里另有一种情味，我的心又回到了故乡，回到了自己的青少年时代。

乡情与乡味 / 陈荒煤 /

我是湖北人，其实在湖北的时间不长。1925年从上海回到大冶，1926年又到了武汉，到1933年秋天离开武汉时，总共不过是八个年头，正是12岁到20岁的时候，却有不少坎坷的经历、长期贫困的生活。

然而，在长期漂泊在外期间，时常发作一阵忧郁症，整天感到一种难以排遣的忧郁，怀念家乡，不是怀念某一个具体的亲人，怀念某一段值得记忆眷恋的生活，某一个固定的可以捉摸的东西；只是感到千丝万缕、连绵不绝，无法排除也无法说明的一种感情缠绕着惆怅的心头。甚至在噩梦中，也觉得身上发热，就似漂流在长江上，滚滚的长江水已经渗透在我的血液里，翻腾不已。

这是一种怀乡病，也是一种无法排遣的家乡情。

说来也可笑，也很奇怪。我常常因一阵阵茫然而徘徊于街头，感到饥饿了，就跑到一家小铺子里去，喝一碗莲子汤或是一碗糯米酒小汤圆，再吃上几个烧卖，也就渐渐平静下来。我还记得这两家小店铺，一家就在上海“大世界”隔壁街头拐角的地方，一家是在南京路冠生园饭店斜对过一家小吃

店。

我不知道这两家小吃店是不是湖北人开的。可是，这两处有几味小吃却是我在武汉喜爱的食物。汉口许多街上都有这种小吃店，当然，最著名的一家是大智门街口的“老通成”，我还记得他家有一个大莲子锅，犹如一个大莲蓬，一个一个长圆的小筒插在大锅里，提出来倒在碗里正好是一小碗白晶晶的冰糖莲子汤。当然，老通成的豆皮也是有名的。

因此，家乡风味的食物，既可饱腹，也可清除怀乡症。

许多人终生保持家乡的口味，难以改变习惯，这也就是一种渗透的家乡情的标志吧。也因此，对家乡风味的欣赏、爱好，甚至到了迷恋的程度，对于另外的异乡人，是无法理解的。所以家乡情与家乡味是不可分的。只有家乡情而不喜家乡味的人，或是只爱乡味而无家乡情的人都是不存在的。

当然，真正可口的美味，也可以得到异乡甚至异国人民的欣赏。近几年我分别到罗马、米兰、都灵、巴黎、东京、京都、华盛顿、纽约等城市，那里到处可以看到中国饭店的广告。据说巴黎的中国餐厅就有三千家，也可以说是一个壮观了，而凡是来中国访问的朋友也都惊讶地发现，在我到过的各

地方还都有想象不到的独特风味菜。

可是，我不知道，在国外有没有湖北风味的餐馆。我也很难说出来，湖北菜有什么特殊的风味。

但我姨母有几样菜，的确是我非常喜爱的，是很难在饭店吃到的。

一是“蓑衣丸子”。当新鲜糯米上市的时候，挑选三分瘦一分肥的猪肉剁得细细的，还掺一点儿荸荠、小葱花，以荷叶垫底，用文火蒸熟。据她说，关键在于火候。蒸得过火，糯米失去它颗粒晶莹的形状和香味，肉也不嫩了，荷叶香味也没有了，吃起来就不那么清香可口。

之所以叫蓑衣丸子，就是说看不到肉丸的内形，糯米颗粒可见，像披上层白皑皑的蓑衣。可见，这个名称也是富有家乡味的。

再一个是炸藕夹。也要在新藕上市的时候，选一节最粗最圆的藕切成薄薄的藕片，两片之间大约只有十分之一还连接着，然后在藕眼里填上精细的鲜肉泥，裹上一层蛋清面浆，用香油炸出来；形状像一块淡黄色小小的油饼，吃起来又香又脆。大概是我15岁的生日吧，也是考进高中的那一年，姨母对我高兴地说道：“今天我给你做一个特别的菜。”她买来一些新鲜的小虾，剥成虾仁填在藕眼里，给我吃过这一种风味的虾藕夹。这可能是我这

位“秀才娘子”姨母的创造。因为，我从来也没有在任何餐馆吃过炸虾藕夹。当然，这个菜也有一个火候问题，炸得过焦，藕夹就不脆也失去香味。

还有一个菜也是外面很难吃到，甚至认为是一种不能登大雅之堂的野菜吧，可是我至今也还不能忘却，它有一种特殊的风味。在大冶农村，湖边、田野生长着一种紧贴地面的野草，叫马齿苋，也叫长寿菜；姨母把它采来洗净稍稍晒干，用来做米粉肉的垫底。有时候，也用它做成咸肉或鲜肉包子。

还有一种不能叫做菜了，就是在豌豆刚刚上市、颗粒饱满而清嫩的时候，用四分之三的新米和四分之一的糯米焖饭，到饭快熟的时候，用火腿丁、细粒的鲜肥肉丁，也可以放上鲜虾仁、葱花、黑木耳搅拌着豌豆盖在饭面上。撒上一点椒盐、香油，等到饭焖熟了，掀开锅盖就可以闻到一股清香，仍然嫩绿的豌豆、鲜红的火腿丁、白晶的肉丁、红嫩的虾仁、黑色的木耳和青青的葱花交织着色彩丰富的画面，吃起来真香，我母亲胃弱，吃几口，是当做菜来吃的，但我却是当饭吃，并且一定要饱餐一顿的。

自然，这大概都是家常菜吧。可是，在我的记忆里都远远比大饭店那种豪华的宴席更多些家乡味。

现在人民生活比较富裕了，大饭店多起来了，旅游的外宾也很多。可是也确有些饭店以高价豪华盛宴取胜，却不注意小吃和地方同味菜，其实是没有特色的重复，并不能吸引人们。北京烤鸭是有中国特色的北京风味，然而全国各大城市吃到最后都捧上一盘烤鸭，岂不是重复而且单调吗？

所以，我作为一个湖北人，倒是很希望有人好好研究一下湖北的风味菜，在自己传统的风味上再加以发扬，显示出自己的特色来。

我听说黄鹤楼重修之后，在山脚下将有一条街专卖湖北风味的食品，这是一个很好的想法，我祝愿它早日实现。

可是，我也不禁回忆起两件事。

一个是难忘的旧黄鹤楼之下，当我在高小到高中读书的时候，只要到黄鹤楼上去逛一下，我必然要吃黄鹤楼上的油炸萝卜丝饼。有一位老人独自挑着一副担子歇在上黄鹤楼的门脚边，他就只卖有特殊风味的油炸萝卜丝饼。一个大瓷盘里装了切得细细的白萝卜丝搅拌着不稀不稠的面浆，用几只特制的碗口般大的铁勺盛着不断地在油锅里翻炸，快熟的时候，撒上几粒虾皮和特制的拌好的椒盐，这饼中间薄，四周又圆又厚，可是吃起来，热乎乎的，外脆内柔，的确很香。这位老头，据说一天卖完这

一盆萝卜丝饼就收摊。星期天，或春光明媚的天气里，在游人多的时候，你想去吃上两个萝卜丝饼，你还得赶在一个上午去哩！

半个多世纪过去了，新修的黄鹤楼下当然不会有这样小吃了。我20世纪50年代初第一次爬到黄鹤楼上后，突然怀念过这位老人和他留在我记忆里的美味，当时还不禁有点惆怅哩！

话说扬州的吃

/ 朱自清 /

扬州是吃得好的地方，这个保你没错儿。北平寻常提到江苏菜，总想着是甜甜的腻腻的。现在有了淮扬菜，才知道江苏菜也有不甜的；但还以为油重，和山东菜的清淡不同。其实真正不同的是镇江菜，上桌子常叫你腻得无可奈何。扬州菜若是让盐商家的厨子做起来，虽不到山东菜的清淡，却也滋润，利落，决不腻嘴腻舌。不但味道鲜美，颜色也清丽悦目。

扬州又以面馆著名。好在汤味醇厚，是所谓白汤，由种种出汤的东西如鸡鸭鱼肉等熬成，好在它的厚，和啖熊掌一般。也有清汤，就是一味鸡汤，倒并不出奇。

内行人吃面要“大煮”。普通将面挑在碗里，浇上汤。“大煮”是将面在汤里煮一会，更能入味些。

扬州最著名的吃茶馆，早上去下午去都是满满的，吃的花样最多。坐定了沏上茶，便有卖零碎的来兜揽，手臂上挽着一个默淡的柳条筐，筐子里摆满了一些小薄包分放着瓜子、花生、炒盐豆之类。又有炒白果的，在担子上铁锅炒白果，一片铲子的声音。得先告诉他才给你炒，炒得壳子爆了，露出

黄亮的杏儿，铲在铁丝罩里送过来，又热又香。还有卖五香牛肉的，让他抓一些，摊在干荷叶上，叫茶房拿点好麻酱油来，拌上慢慢地吃，也可向卖零碎的买些白酒——扬州普通都喝白酒——喝着。这才叫茶房烫干丝。北平现在吃干丝，都是所谓煮干丝：那是很浓的，当菜很好，当点心却未必合适。烫干丝先将一大块方的白豆腐干飞快地片成薄片，再切为细丝，放在小碗里，用开水一浇，干丝便熟了。逼去了水，转成圆锥似的，再倒上麻酱油，搁一撮虾米和干笋丝在尖儿，就成。说时迟，那时快，刚瞧着在切豆腐干，一眨眼已端来了。烫干丝就是清得好，不妨碍你吃别的。接着该要小笼点心。北平淮扬馆子出卖的汤包诚哉是好，在扬州却少见。那实在是，淮阴的名产，扬州不该掠美。扬州的小笼点心，肉馅儿的，蟹肉馅儿的，笋肉馅儿的且不用说，最可口的是菜包子菜烧卖，还有干菜包子。菜选那组嫩的，剁成泥，加一点儿糖儿加一点儿油，蒸得白生生的，热腾腾的，到口轻松地化去，留下一丝儿余味。下菜也是切碎，也是加一点儿糖和油，燥湿恰到好处。细细地咬嚼，可以嚼出一些橄榄般的回味来。这么着每样吃点也并不太多。假如有饭局，还尽可以从容地去。但是要老资格的菜客才能这样有分寸；偶尔上一回菜馆的本地人外

地人，却总忍不住狼吞虎咽，末了捧着肚子走出。

宴之趣 / 郑振铎 /

虽然是冬天，天气却并不怎么冷，雨点淅淅沥沥的滴个不已，灰色云是弥漫着；火炉的火是熄下了，在这样的秋天似的天气中，生了火炉未免是过于燠暖了。家里一个人也没有，他们都出外“应酬”去了。独自在这样的房里坐着，读书的兴趣也引不起，偶然地把早晨的日报翻着，翻着，看看它的广告，忽然想起去看Merry Widow吧。于是独自地上了电车，到派克路跳下了。

在黑漆的影戏院中，乐队悠扬地奏着乐，白幕上的黑影，坐着，立着，追着，哭着，笑着，愁着，怒着，恋着，失望着，决斗着，那还不是那一套，他们写了又写，演了又演的那一套故事。

但至少，我是把一句话记住在心上了：

“有多少次，我是饿着肚子从晚餐席上跑开了。”

这是一句隽妙无比的名句；借来形容我们宴会无虚日的交际社会，真是很确切的。

每一个商人、每一个官僚，每一个略略交际广了些的人，差不多他们的每一个黄昏，都是消磨在酒楼菜馆之中的。有的时候，一个黄昏要赶着去赴三四处的宴会；这些忙碌的交际者真是妓女一样，

在这里坐一坐；就走开了，又赶到另一个地方去了，在那一个地方又只略坐一坐，又赶到再一个地方去了。他们的肚子定是不会饱的，我想。有几个这样的交际者，当酒阑灯榭，应酬完毕之后，定是回到家中，叫底下人烧了稀饭来堆补空肠的。

我们在广漠繁华的上海，简直是一个村气十足的“乡下人”：我们住的是乡下，到“上海”去一趟是不容易的，我们过的是乡间的生活，一月中难得有几个黄昏是在“应酬”场中度过的。有许多人也许要说我们是“孤介”，那是很清高的一个名词。但我们实在不是如此，我们不过是不惯征逐于酒肉之场，始终保持着不大见世面的“乡下人”的色彩而已。

“偶然的有几次，承一二个朋友的好意，邀请我们去赴宴。在座的至多只有三四个熟人，那一半生客，还要主人介绍或自己去请教尊姓大名，或交换名片，把应有的初见面的应酬的话讷讷地说完了之后，便默默地相对无言了。说的话都不是有着落，都不是从心里发出的；泛泛的，是几个音声，由喉咙头溜到口外的而已。过后自己想起那样的敷衍的对话，未免要为之失笑。如此的，说是一个黄昏在繁灯絮语之宴席上度过了，然而那是如何没有生趣的一个黄昏呀？

有几次，席上的生客太多了，除了主人之外，没有一个是认识的；请教了姓名之后，也随即忘记了。除了和主人说几句话之外，简直是无从和他们谈起。不晓得他们是什么行业，不晓得他们是什么性质的人，有话在口头也不敢随意的高谈起来。那一席宴，真是如坐针毡；精美的羹菜，一碗碗的捧上来，也不知是什么味儿。终于忍不住了，只好向主人撒一个谎，说身体不大好过，或说是还有应酬，一定要去的。——如果在谣言很多的这几天当然是更好托词了，说我怕戒严提早，要被留在华界之外——虽然这是礼貌的，不大应该的，虽然主人是照例的殷勤的留着，然而我却不顾一切的不得不走了。这个黄昏实在是太难挨得过去了！回到家里以后，买了一碗稀饭，即使只有一小盖萝卜干下稀饭，反而觉得舒畅，有意味。

如果有什么友人做喜事，或寿事，在某某花园，某某旅社的大厅里，大张旗鼓的宴客，不幸我们是被邀请了，更不幸我们是太熟的友人，不能不到，也不能道完了喜或拜完了寿，立刻就托词溜走的，于是这又是一个可怕的黄昏。常常的张大了两眼，在寻找熟人，好容易找到了，一定要紧紧的和他们挤在一起，不敢失散。到了坐席时，便至少有两三人在一块儿可以谈谈了，不至于一个人独自的

局促在一群生面孔的人当中，惶恐而且空虚。当我们两三个人在津津的谈着自己的事时，偶然抬起眼来看着对面的一个坐客，他是凄然无侣的坐着；大家酒杯举了，他也举着；菜来了，一个人说：“请，请。”同时把牙箸伸到盘边，他也说：“请，请。”也同样的把牙箸伸出。除了吃菜之外，他没有目的，菜完了，他便局促的独坐着。我们见了他，总要代他难过，然而他终于能够终了席方才起身离座。

宴会之趣味如果仅是这样的，那么，我们将咒诅那第一个发明请客的人；喝酒的趣味如果仅是这样的，那么，我们也将打倒杜康与狄奥尼修士了。

然而又有的宴会却幸而并不是这样的；我们也有别的可以引起喝酒的趣味的环境。

独酌，据说，那是很有意思的。我少时，常见祖父一个人执了一把锡的酒壶，把黄色的酒倒在白瓷小杯里，举了杯独酌着；喝了一小口，真正一小口，便放下了，又拿起筷子来夹菜。因此，他食得很慢，大家的饭碗和碗都已放下了，且已离座了，而他却还在举着酒杯，不匆不忙的喝着。他的吃饭，尚在再一个半点钟之后呢。而他喝着酒，颜微酡着，常常叫道：“孩子，来。”而我们便到了他的跟前。他夹了一块只有他独享着的菜蔬放在我们

口中，问道：“好吃么？”我们往往以点点头答之，在孙男与孙女中，他特别的喜欢我，叫我前去的时候尤多。常常的，他把有了短髭的嘴吻着我的面颊，微微有些刺痛，而他的酒气从他的口鼻中直喷出来。这是使我很难受的。

这样的，他消磨过了一个中午和一个黄昏。天天都是如此。我没有享受过这样的乐趣。然而回想起来，似乎他那时是非常的高兴，他是陶醉着，为快乐的雾所围着，似乎他的沉重的忧郁都从心上移开了，这里便是他的全个世界，而全个世界也便是他的。

别一个宴之趣，是我们近几年所常常领略到的，那就是集合了好几个无所不谈的朋友，全座没有一个生面孔，在随意的喝着酒，吃着菜，上天下地的谈着。有时说着很轻妙的话，说着很可发笑的话，有时是如火如荼的激动的话，有时是深切的论学谈艺的话，有时是随意的取笑着，有时是面红耳热的争辩着，有时是高妙的理想在我们的谈锋上触着，有时是恋爱的遇合与家庭的与个人的身世使我们谈个不休。每个人都把他的心胸赤裸裸的袒开了，每个人都把他的向来不肯给人看的面孔显露出来了；每个人都谈着，谈着，谈着，只有更兴奋的谈着，毫不觉得“疲倦”是怎么一个样子。酒是喝

得干了，菜是已经没有了，而他们却还是谈着，谈着，谈着。那个地方，即使是很喧闹的，很湫狭的，向来所不愿意多坐的，而这时大家却都忘记了这些事，只是谈着，谈着，谈着，没有一个人愿意先说起告别的话。要不是为了戒严或家庭的命令，竟不会有人想走开的。虽然这些闲谈都是琐屑之至的，都是无意味的，而我们却已在其间得到宴之趣了。——其实在这些闲谈中，我们是时时可发现许多珠宝的；大家都互相的受着影响，大家都更进一步了解他的同伴，大家都可以从那里得到些教益与利益。（“再喝一杯，只要一杯，一杯。”）

“不，不能喝了，实在的。”

不会喝酒的人每每这样的被强迫着而喝了过量的酒。面部红红的，映在灯光之下，是向来所未有的壮美的风采。

“圣陶，干一杯，干一杯。”我往往的举起杯来对着他说，我是很喜欢一口一杯的喝酒的。

“慢慢的，不要这样快，喝酒的趣味，在于一小口一小口的喝，不在于‘干杯’。”圣陶反抗似的说，然而终于他是一口干了，一杯又是一杯。

连不会喝酒的愈之、雁冰，有时，竟也被我们强迫的干了一杯。于是大家哄然的大笑，是发出于心之绝底的笑。

再有，佳年好节，合家团团的坐在一桌上，放了十几双的红漆筷子，连不在家中的人也都放着一双筷子，都排着一个座位。小孩子笑孜孜的闹着吵着，母亲和祖母温和的笑着，妻子忙碌着，指挥着厨房中厅堂中仆人们的做菜，端菜，那也是特有一种融融泄泄的乐趣，为孤独者所妒羡不止的，虽然并没有和同伴们同在时那样的宴之趣。

还有，一对恋人独自在酒店的密室中晚餐；还有，从戏院中偕了妻子出来，同登酒楼喝一二杯酒；还有，伴着祖母或母亲在熊熊的炉火旁边，放了几盏小菜，闲吃着消夜的酒，那都是使身临其境的人心醉神怡的。

宴之趣是如此的不同呀！

五味

／汪曾祺／

山西人真能吃醋！几个山西人在北京下饭馆，坐定之后，还没有点菜，先把醋瓶子拿过来，每人喝了三调羹醋。邻座的客人直瞪眼。有一年我到太原去，快过节了。别处过春节，都供应一点好酒，太原的油盐店却都贴出一个条子：“供应老陈醋，每户一斤。”这在山西人是大事。

山西人还爱吃酸菜，雁北尤甚。什么都拿来酸，除了萝卜白菜，还包括杨树叶子，榆树钱儿，有人来给姑娘说亲，当妈的先问，那家有几口酸菜缸，酸菜缸多，说明家底子厚。

辽宁人爱吃酸菜白肉火锅。

北京人吃羊肉酸菜汤下杂面。

福建人、广西人爱吃酸笋，我和贾平凹在南宁，不爱吃招待所的饭，到外面瞎吃。平凹一进门，就叫：“老友面！”“老友面”者酸笋肉丝氽汤下面也，不知道为什么叫做“老友”。

傣族人也爱吃酸。酸笋炖鸡是名菜。

延庆山里夏天爱吃酸饭。把好好的饭焐酸了，用井拔凉水一和，呼呼地就下去了三碗。

都说苏州菜甜，其实苏州菜只是淡，真正甜的是无锡，无锡炒鳝糊放那么多糖！包子的肉馅里也

放很多糖，没法吃！

四川夹沙肉用大片肥猪肉夹了洗沙蒸，广西芋头扣肉用大片肥猪肉夹芋泥蒸，都极甜，很好吃，但我最多只能吃两片。

广东人爱吃甜食，昆明金碧路有一家广东人开的甜品店，卖芝麻糊、绿豆沙，广东同学趋之若鹜。“番薯糖水”即用白薯切块熬的汤，这有什么好喝的呢？广东同学曰：“好耶！”

北京人不是不爱吃甜，只是过去糖难得，我家曾有老保姆，正定乡下人，60多岁了，她还有个婆婆，八十几了。她有一次要回乡探亲，临行称了二斤白糖，说她的婆婆就爱喝个白糖水。

北京人很保守，过去不知苦瓜为何物，近年有人学会吃了，菜农也有种的了。农贸市场上有很好好的苦瓜卖，属于“细菜”，价颇昂。

北京人过去不吃蕹菜，不吃木耳菜，近年也有人爱吃了。

北京人在口味上开放了！

北京人过去就知道吃大白菜，由此可见，大白菜主义是可以被打倒的。

北京人初春吃苣荬菜。苣荬菜分甜荬、苦荬，苦荬相当的苦。

有一个贵州的年轻女演员上我们剧团学戏，她

的妈妈远迢迢给她寄来一包东西，是“耆耳根”，或名“则尔根”，即鱼腥草。她让我尝了几根。这是什么东西？苦，倒不要紧，它有一股强烈的生鱼腥味，实在招架不了！

剧团有一干部，是写字幕的，有时也管杂务。此人是个吃辣的专家，他每天中午饭不吃菜，吃辣椒下饭。全国各地的，少数民族的，各种辣椒，他都千方百计地弄来吃。剧团到上海演出，他帮助搞伙食，这下好，不会缺辣椒吃。原以为上海辣椒不好买，他下车第二天就找到一家专卖各种辣椒的铺子，上海人有一些是能吃辣的。

我们吃辣是在昆明练出来的，曾跟几个贵州同学在一起用青辣椒在火上烧烧，蘸盐水下酒，平生所吃辣椒之多矣，什么朝天椒、野山椒，都不在话下。我吃过最辣的辣椒是在越南。1947年，由越南转道往上海，在海防街头吃牛肉粉。牛肉极嫩，汤极鲜，辣椒极辣，一碗汤粉，放三四丝辣椒就辣得不行，这种辣椒的颜色是桔黄色的，在川北，听说有一种辣椒本身不能吃，用一根线吊在灶上，汤做得了，把辣椒在汤里涮涮，就辣得不得了。云南佤族有一种辣椒，叫“涮涮辣”，与川北吊在灶上的辣椒大概不相上下。

四川不能说是最吃辣的省份。川菜的特点是辣

面而且麻——捣很多花椒。四川的小面馆的墙壁上黑漆大书三个字：麻辣烫。麻婆豆腐、干煽牛肉丝、棒棒鸡，不放花椒不行。花椒得是川椒，捣碎，菜做好了，最后再放。

周作人说他的家乡整年吃咸极了的咸菜和咸极了的咸鱼，浙东人确是吃得很咸，有个同学，是台州人，到铺子里吃包子，掰开包子就往里倒酱油。口味的咸淡和地域是有关系的，北京人说南甜北咸东辣西酸，大体不错。河北、东北人口重，福建菜多很淡。但这与个人的性格习惯也有关，湖北菜并不咸，但闻一多先生却嫌云南蒙自的菜太淡。

中国人过去对吃盐很讲究，如桃花盐、水晶盐，“吴盐胜雪”，现在则全国都吃再制精盐。只有四川人腌咸菜还坚持用自贡产的井盐。

我不知道世界上还有什么国家的人爱吃臭。

过去上海、南京、汉口都卖油炸臭豆腐干。长沙火宫殿的臭豆腐因为一个大人物年轻时常吃而出了名，这位大人物后来还去吃过，说了一句话：“火宫殿的臭豆腐还是好吃。”“文化大革命”中火宫殿的影壁上就出现了两行大字：

最高指示：

火宫殿的臭豆腐还是好吃。

我们一个同志到南京出差，他的爱人是南京人，嘱咐他带点臭豆腐干回来。他千方百计，居然办到了。带在火车上引起一车厢的人强烈抗议。

除臭豆腐干外，面筋、百叶（干张）皆可臭。蔬菜里的莴苣、冬瓜、豇豆皆可臭。冬笋的老根咬不动，切下来随手就扔进臭坛子里。——我们那里很多人家都有个臭坛子，一坛子“臭卤”。腌芥菜挤下的汁放几天即成“臭卤”。臭物中最特殊的是臭苋菜秆。苋菜长老了，主茎可粗如拇指，高三四尺，截成二寸许小段，入臭坛，臭熟后，外皮是硬的，里面的芯呈果冻状。噙住一头，一吸，芯肉即入口中。这是佐粥的无上妙品。我们那里叫做“苋菜秸子”，湖南人谓之“苋菜咕”，因为吸起来“咕”的一声。

北京人说的臭豆腐指臭豆腐乳。过去是小贩沿街叫卖的：

“臭豆腐，酱豆腐，王致和的臭豆腐。”

臭豆腐就贴饼子，熬一锅虾米皮白菜汤，好饭！现在王致和的臭豆腐用很大的玻璃方瓶装，很不方便，一瓶100块，得很长时间才能吃完，而且卖得很贵，成了奢侈品。我很希望这种包装能改进，一器装5块足矣。

我在美国吃过最臭的“气死”（干酪），洋人

多闻之掩鼻，对我说起来实在没有什么，比臭豆腐差远了。

甚矣，中国人口味之杂也，敢说堪为世界之冠。

南北的点心 / 周作人 /

中国地大物博，风俗与土产随地各有不同，因为一直缺少人记录，有许多值得也是应该知道的事物，我们至今不能知道清楚，特别是关于衣食住的事项。我这里只就点心这个题目，依据浅陋所知，来说几句话，希望抛砖引玉，有旅行既广，游历又多的同志们，从各方面来报道出来，对于爱乡爱国的教育，或者也不无小补吧。

我是浙江东部人，可是在北京住了将近四十年，因此南腔北调，对于南北情形都知道一点，却没有深厚的了解。据我的观察来说，中国南北两路的点心，根本性质上有一个很大的区别。简单地下一句断语，北方的点心是常食的性质，南方的则是闲食。我们只看北京人家做饺子馄饨面总是十分茁实，馅决不考究，面用芝麻酱拌，最好也只是炸酱；馒头全是实心。本来是代饭用的，只要吃饱就好，所以并不求精。若是回过来走到东安市场，往五芳斋去叫了来吃，尽管是同样名称，做法便大不一样，别说蟹黄包干，鸡肉馄饨，就是一碗三鲜汤面，也是精细鲜美的。可是有一层，这绝不可能吃饱当饭，一则因为价钱比较贵，二则昔时无此习惯。抗战以后上海也有阳春面，可以当饭了，但那

是新时代的产物，在老辈看来，是不大可以为训的。我母亲如果在世，已有一百岁了，她生前便是绝对不承认点心可以当饭的，有时生点小毛病，不喜吃大米饭，遂叫家里做点馄饨或面来充饥，即使一天里仍然吃过三回，她却总说今天胃口不开，因为吃不下饭去，因此可以证明那馄饨和面都不能算是饭。这种论断，虽然有点儿近于武断，但也可以说是客观的佐证，因为南方的点心是闲食，做法也是趋于精细鲜美，不取茁实一路的。上文五芳斋固然是很好的例子，我还可以再举出南方做烙饼的方法来，更为具体，也有意思。

我们故乡是在钱塘江的东岸，那里不常吃面食，可是有烙饼这物事。这里要注意的，是烙不读作者字音，乃是“洛”字入声，又称为山东饼，这证明原来是模仿大饼而作的，但是烙法却大不相同了，乡间卖馄饨面和馒头都分别有专门的店铺，唯独这烙饼只有摊，而且也不是每天都有，这要等待哪里有社戏，才有几个摆在戏台附近，供看戏的人买吃，价格是每个制钱三文，训，油条价二文，葱酱和饼只要一文罢了。做法是先将原本两折的油条扯开，改作三折，在熬盘上烤焦，同时在预先做好的直径约二寸，厚约一分的圆饼上，满搽红酱和辣酱，撒上葱花，卷在油条外面，再烤一下，就做成

了。它的特色是油条加葱酱烤过，香辣好吃，那所谓饼只是包裹油条的东西，乃是客而非主，拿来与北方原来的大饼相比，厚大如茶盘，卷上黄酱与大葱，大嚼一张，可供一饱，这里便显出很大的不同来了。

上边所说的点心偏于面食一方面，这在北方本来不算是闲食吧。此外还有一类干点心，北京称为饽饽，这才当做闲食，大概与南方并无什么差别。但是这里也有一点不同，据我的考察，北方的点心历史古，南方的历史新，古者可能还有唐宋遗制，新的只是明朝中叶吧。点心铺招牌上有常用的两句话，我想借来用在这里，似乎也还适当，北方可以称为“官礼茶食”，南方则是“嘉湖细点”。

我们这里且来作一点烦琐的考证，可以多少明白这时代的先后。查清顾张思的《土风录》卷六，“点心”条下云：小食曰点心，见《吴曾漫录》。唐郑僖为江淮留后，家人备夫人晨馔，夫人谓其弟曰：“治妆未毕，我未及餐，尔且可点心。”俄而女仆请备夫人点心，僖诘曰：“适已点心，今何得又请！”由此可知点心古时即是晨馔。同书又引周辉《北辕录》云：“洗漱冠栉毕，点心已至。”后文说明点心中馒头馄饨包子等，可知说的是水点心，在唐朝已有此名了。茶食一名，据

《土风录》云：“干点心曰茶食，见宇文懋《昭金志》：‘婿先期拜门，以酒撰往，酒三行，进大软脂小软脂，如中国寒具，又进蜜糕，人各一盘，曰茶食。’”《北辕录》云：“金国宴南使，未行酒，先设茶筵，进茶一盏，谓之茶食。”茶食是喝茶时所吃的，与小食不同，大软脂，大抵有如蜜麻花，蜜糕则明系蜜饯之类了。从文献上看来，点心与茶食两者原有区别，性质也就不同，但是后来早已混同了。本文中也就混用，那招牌上的话也只是利用现代文句，茶食与细点作同意语看，用不着再分析了。

我初到北京来的时候，随便在饽饽铺买点东西吃，觉得不大满意，曾经埋怨过这个古都市，积聚了千年以上的文化历史，怎么没有做出些好吃的点心来。老实说，北京的大八件小八件，尽管名称不同，吃起来不免单调，正和五芳斋的前例一样，东安市场内的稻香村所做的南式茶食，并不齐备，但比起来也显得花样要多些了。过去时代，皇帝向在京里，他的享受当然是很豪华的，却也并不曾创造出什么来，北海公园内旧有“仿膳”，是前清御膳房的作法，所做小点心，看来也是平常，只是做得小巧一点而已。南方茶食中有些东西，是小时候熟悉的，在北京都没有，也就感觉不满足，例如糖类

的酥糖、麻片糖、寸金糖，片类的云片糕、椒桃片、松仁片，软糕类的松子糕、枣子糕、蜜仁糕、桔红糕等。此外有缠类，如松仁缠、核桃缠，乃是在于果上包糖，算是上品茶食，其实倒并不怎么好吃。南北点心粗细不同，我早已注意到了，但这是怎么一个系统，为什么有这差异？那我也没有法子去查考，因为孤陋寡闻，而且关于点心的文献，实在也不知道有什么书籍。但是事有凑巧，不记得是哪一年，或者什么原因了，总之见到几件北京的旧式点心，平常不大碰见，样式有点别致的，这使我忽然大悟，心想这岂不是在故乡见惯的“官礼茶食”么？故乡旧式结婚后，照例要给亲戚本家分“喜果”，一种是干果，计核桃、枣子、松子、榛子，讲究的加荔枝、桂圆。又一种是干点心，记不清它的名字。查范寅《越谚》饮食门下，记有金枣和珑缠豆两种，此外我还记得有佛手酥、菊花酥和蛋黄酥等三种。这种东西，平时不通销，店铺里也不常备，要结婚人家订购才有，样子虽然不差，但材料不大考究，即使是可以吃得的佛手酥，也总不及红绫饼或梁湖月饼，所以喜果送来，只供小孩们胡乱吃一阵，大人是不去染指的。可是这类喜果却大抵与北京的一样，而且结婚时节非得使用不可。云片糕等虽是比较要好，却是决不使用的。这

是什么理由？这一类点心是中国旧有的，历代相承，使用于结婚仪式。一方面时势转变，点心上发生了新品种，然而一切仪式都是守旧的，不轻易容许改变，因此即使是送人的喜果，也有一定的规矩，要定做现今市上不通行了的物品来使用。同是一类茶食，在甲地尚在通行，在乙地已出了新的品种，只留着用于“官礼”，这便是南北点心情形不同的原因了。

上文只说得“官礼茶食”，是旧式的点心，至今流传于北方。至于南方点心的来源，那还得另行说明。“嘉湖细点”这四个字，本是招牌和仿单上的口头禅，现在正好借用过来，说明细点的起源。因为据我的了解，那时期当为前明中叶，而地点则是东吴西浙，嘉兴湖州正是代表地方。我没有文书上的资料，来证明那时吴中饮食丰盛奢华的情形，但以近代苏州饮食风靡南方的事情来作比，这里有点类似。明朝自永乐以来，政府虽是设在北京，但文化中心一直还是在江南一带。那里官绅富豪生活奢侈，茶食一类也就发达起来。就是水点心，在北方作为常食的，也改作得特别精美，成为以赏味为目的的闲食了。这南北两样的区别，在点心上存在得很久，这里固然有风俗习惯的关系，一时不易改变；但在“百花齐放”的今日，这至少该得有一种

进受了吧。其实这区别不在于质而只是量的问题，换一句话即是做法的一点不同而已，我们前面说过，家庭的鸡蛋炸酱面与五芳斋的三鲜汤面，固然是一例。此外则有大块粗制的窝窝头，与“仿膳”的一碟十个的小窝窝头，也正是一样的变化。北京市上有一种艾窝窝，以江米煮饭捣烂（糍粑）为皮，中裹糖馅，如元宵大小。李光庭在《乡言解颐》中说明它的起源云：相传明世中官有嗜之者，因名御艾窝窝，今但曰爱而已。这里便是一个例证，在明清两朝里，窝窝头一件食品，便发生了两个变化了。本来常食闲食，都有一定习惯，不易轻轻更变，在各地都一样是闲食的干点心则不妨改良一点做法，做得比较精美，在人民生活水平日益提高的现在，这也未始不是切合实际的事情吧。国内各地方，都富有不少有特色的点心，就只因为地域所限，外边人不能知道，我希望将来不但有人多多报道，而且还同上产果品一样，陆续输到外边来，增加人民的口福。

饮食男女在福州 / 郁达夫 /

福州的食品，向来就很为外省人所赏识，前十余年在北平，说起私家的厨子，我们总同声一致的赞成刘崧先生和林宗孟先生家里的蔬菜的可口。当时宣武门外的中信堂正在流行，而这中信堂的主人就是刘家的厨子，曾经做过清室的御厨房的上海的小有天以及现在早已歇业了的消闲别墅，在粤菜还没有征服上海之先，也曾盛行过一时。面食里的伊府面，听说还是汀州伊墨卿太守的创作，太守在扬州日久，与袁子才也时相往来，可惜他没有像随园老人那么的好事，留下一本食谱来，教给我们以烹调之法，否则，这一个福建萨伐郎（Savain）的荣誉，也早就可以驰名海外了。

福州的菜所以会这样著名，而实际上却也实在是丰盛不过的原因，第一当然是由于天然物产的富足。福建全省，东南并海，西北多山，所以山珍海味，一例的都贱如泥沙。听说沿海的居民，不必忧虑饥饿，大海潮回，只消上海滨去走走，就可以拾一篮的海货来充作食品。又加以地气温暖，土质腴厚，森林蔬菜，随处都可以培植，随时都可以采摘。一年四季，笋类菜类，常是不断；野菜的味道，吃起来又比别处的来得鲜甜。福建既有了这样

丰富的天产，再加上以在外省各地游宦官营商者的数目的众多，作料采从本地，烹制学自外方，五味调和，百珍并列，于是乎闽菜之名，就宣传在饕餮家的口上了。清初周亮工著的《闽小纪》两卷，记述食品处独多，按理原也是应该的。

福州的海味，在春三二月间，最流行而肥美的，要算来自长乐的海蚌肉，与海滨一带多有的蛎房。《闽小纪》里所说的西施舌，不知是否指蚌肉而言，色白而腴，味脆而鲜，以鸡汤煮得适宜，长圆的蚌肉，实在是色香味俱佳的神品。听说从前有一位海军当局者，老母病剧，颇思乡味；远在千里之外，欲得一蚌肉，以解死前一刻的渴慕，部长纯孝，就以飞机运蚌肉至都。从这一件逸事看来，也可想见这蚌肉的风味了。我这一回赶上福州，正及蚌肉上市的时候，所以红烧白煮，吃尽了几百个蚌，总算也是此生的豪举，特笔记此，聊志口福。

蛎房并不是福州独有的特产，但福建的蛎房，却比江浙沿海的一带所产的，特别的肥嫩清洁。正二三月间，沿路的滩头店里，到处都堆满着这淡蓝色的水包肉；价钱的廉，味道的鲜，比到东坡在岭南所贪食的蚝，当然只会得超过。可惜苏公不曾到闽南去谪居，否则，阳羨之田可以不买，苏氏子孙，或将永寓在三山二塔之下，也说不定。福州人

叫蛎房作“地衣”，略带“挨”字的尾声，写起字来，我想只有“诋”字，可以当得。

在清初的时候，江瑶柱似乎还没有现在那么的通行，所以周亮工再说的称道，誉为逸品。在目下的福州，江瑶柱却并没有人提起了，鱼翅席上，缺少不得的，倒是一种类似宁波横脚蟹的蟳蟹，福州人叫做“新恩”，《闽小纪》里所说的虎蟳，大约就是此物。据福州人说，蟳肉最滋补，也最容易消化，所以产妇病人以及体弱的人，往往爱吃。但由对蟹类素无好感的我来看，却仍赞成周亮工之言，终觉得质粗味劣，远不及蚌与蛎房或香螺的来得干脆。

福州海味的种类，除上述的三种以外，原也很多很多；但是别地方也有，我们平常在上海也吃得到的东西，记下来也没有什么价值，所以不说。至于与海错相对的山珍哩，却更是可以干制，可以输出的东西，益发的没有记述的必要了，所以在这里只想说一说叫做肉燕的那一种奇异的包皮。

初到福州，打从大街小巷里走过，看见好些店家，都有一个大砧头摆在店中，一两位壮强的男子，拿了木槌，只在对着砧上的一大块猪肉，一下一下的死劲的敲。把猪肉这样的乱敲乱打，究竟算怎么回事？我每次看见，总觉得奇怪；后来向福州

的一位朋友一打听，才知道这就是制肉燕的原料了。所谓肉燕者，就是将猪肉打得粉烂，和入面粉，然后再制成皮子。如包馄饨的外皮一样，用以来包制菜蔬的东西。听说这物事在福建也只是福州独有的特产。

福州食品的味道，大抵重糖，有几家真正福州馆子里烧出来的鸡鸭四件，简直是蜜饯的罐头一样，不杂入一粒盐花。因此福州人的牙齿，十有九坏。有一次去看三赛乐的闽剧，看见台上演戏的人，个个都是满口黄金；回头更向左右的观众一看，妇女子的嘴里也大半镶着全副黄色的金色牙齿。于是天黄黄，地黄黄，弄得我这一向就痛恨金牙齿的偏执狂者，几乎想放声大哭，以为福州人故意在和我捣乱。

将这些脱嫌糖重的食味除起，若论到酒，则福州的那一种土黄酒，也还勉强可以喝得。周亮工所记的玉带春、梨花白、蓝家酒、碧霞酒、莲须白、河清、双夹、西施红、状元红等，我都不曾喝过，所以不敢品评。只有会城各处卖的鸡老（酪）酒。听说这是以一生鸡，悬于酒中，等鸡骨都化了后，然后开坛饮用的酒，自然也是越陈越好。福州酒店外面，都写酒库两字，发卖叫发扛，也是新奇得很的名称。以红糟酿的甜酒，味道有点像上海的

甜白酒，不过颜色桃红，当是西施红等名目出处的由来。莆田的荔枝酒，颜色深红带黑，味甘甜如西班牙的宝德红葡萄，虽则名贵，但我却终不喜欢。福州一般宴客，喝的总还是绍兴花雕，价钱极贵，斤两又不足，而酒味也淡似沪杭各地，我觉得建庄终究不及京庄。

福州的水果花木，终年不断，橙柑、福桔、佛手、荔枝、龙眼、甘蔗、香蕉，以及茉莉、兰花、橄榄等，都是全国闻名的品物。好事者且各有谱牒之著，我在这里，自然可以不说。

闽茶半出自武夷，就是不是武夷之产，也往往借这名山为号召。铁罗汉，铁观音的两种，为茶种柳下惠，非红非绿，略带赭色，酒醉之后，喝它三两盏，头脑倒真能清醒一下。其他若龙团玉乳，大约名目总也不少，我不恋茶娇，终是俗客，深恐品评失当，贻笑大方，在这里只好轻轻放过。

从《闽小纪》中的记载来看，番薯似乎还是福建人开始从南洋运来的代食品，其后因种植的便利，食味的甘美，就流传到内地去了。这植物传播到中国来的时代，只在三百年前，是明末清初的时候，因亮工所记如此，不晓得究竟是否确实。不过福建的米麦，向来就是不足，现在也须仰给于外省或台湾，但田稻倒又可以一年两植。而福州正式的

酒席，大抵总不吃饭散场，因为菜太丰盛了，吃到后来，总已个个饱满，用不着再以饭颗来充腹之故。

饮食处的有名处所，城内为树春园、南轩、河上酒家、可然亭等。味和小吃，亦佳且廉；仓前的鸭面，南门兜的素菜与牛肉馆，鼓楼西的水饺铺，都是各有长处的小吃处；久吃了自然不对，偶尔去一试，倒也别有风味。城外在南台的西菜馆，有嘉宾、西宴台、法大、西来，以及前临闽江，内设戏台的广聚楼等。洪山桥畔的义心楼，以吃形同比目鱼的贴沙鱼著名；仓前山的快乐林，以吃小盘西洋菜见称，这些当然又是菜馆中的别调。至如我所寄寓的青年会食堂，地方清洁宽广，中西菜也可以吃吃，只是不同耶稣的飨宴十二门徒一样，不许顾客醉饮葡萄酒浆，所以正式请客，大感不便。

此外则福建特有的温泉浴场，如汤门外的百合、福龙泉，飞机场的乐天泉等，也备有饮饌供客；浴室往往在这些浴场里可以鬼混一天，不必出外去买酒买食，却也便利。从前听说更可以在个人池内男女同浴，则饮食男女，就不必分求，一举竟可以两得了。

要说福州的女子，先得说一说福建的人种。大约福建土著的最初老百姓，为南洋近边的海岛人

种，所以面貌习俗，与日本的九州一带，有一点相像。其后汉族南下，与这些土人杂婚，就成了无诸种族，系在春秋战国，吴越争霸之后。到得唐朝，大兵入境；相传当时曾经杀尽了福建的男子，只留下女人，以配光身的兵士；故而直至现在，福建人还呼丈夫为“唐哺人”，哺着系日暮袭来的意思，同时女人的“诸娘仔”之名，也出来了。还有现在东门外北门外的许多工女农妇，头上仍带着三把银刀似的簪为发饰，俗称她们作三把刀，据说犹是当时的遗制。因为她们的父亲丈夫儿子，都被外来的征服者杀了；她们誓死不肯从敌，故而时时带着三把刀在身边，预备复仇。只今台湾的福建籍妓女，听说也是一样；亡国到了现在，也已经有好多年了，而她们却仍不肯与日本的嫖客同宿。若有人破此旧习，而与日本嫖客同宿一宵者，同人中就视作禽兽，耻不与伍，这又是多么悲壮的一幕惨剧！谁说犹唱后庭花处，商女都不知家国的兴亡哩！试看汉奸到处卖国，而妓女乃不肯辱身，其间相去，又岂止泾渭的不同？这一种古代的人种，与唐人杂婚之后，一部分不完全唐化，仍保留着他们固有的生活习惯，宗教仪式的，就是现在仍旧退居在北门外万山深处的畲民。此外的一族，以水上为家，明清以后，一向被视为贱民，不时受汉人的蹂躏的，相

传其祖先系蒙古人，自元亡后，遂被贬为蛋户，俗呼科蹄。科蹄实为曲蹄之别音，因他们常常屈膝盘坐在船舱之内，两脚弯曲，故有此称。串通倭寇，骚扰沿海一带的居民，古时在泉州叫做泉郎的，就是这一种人的旁支。

因为福州人种的血统，有这种种的沿革，所以福建人的面貌，和一般中原的汉族，有点两样。大致广颧深眼，鼻子与颧骨高突，两颊深陷成窝，下额部也稍稍尖凸向前。这一种面相，生在男人的身上，倒也并不觉得特别；但一生在女人的身上，高突部为嫩白的皮肉所调和，看起来却个个都是线条刻画分明，像是希腊古代的雕塑人形了。福州女子的另一特点，是在她们的皮色的细白。生长在深闺中的宦家小姐，不见天日，白腻原也应该；最奇怪的，却是那些住在城外的工农佣妇，也一例地有着那种嫩白微红，像刚施过脂粉似的皮肤。大约日夕灌溉的温泉浴是一种关系，吃的闽江江水，总也是一种关系。

我们从前没有居住过福建，心目中总只以为福建人种，是一种蛮族，后来到了那里，和他们的文化一接触，才晓得他们虽则开化得较迟，但进步得却很快；又因为东南是海港的关系，中西文化的交流，也比中原僻地为频繁，所以闽南的有些都市，

简直繁华摩登得可以同上海来争甲乙。及至观察稍深，一移目到了福州的女性，更觉得她们的美的水准，比苏杭的女子要高好几倍；而装饰的入时，身体的健康，比到苏州的小型女子，又得高强数倍都不止。

“天生丽质难自弃”，表露欲，装饰欲，原是女性的特嗜；而福州女子所有的这一种显示本能，似乎比什么地方的人还要强一点。因而天晴气爽，或岁时伏腊，有迎神赛会的关头，南大街，仓前山一带，完全是美妇人披露的画廊。眼睛个个是灵敏深黑的，鼻梁个个是细长高突的，皮肤个个是柔嫩雪白的；此外还要加上以最摩登的衣饰，与来自巴黎纽约的化妆品的香雾与红霞，你说这幅福州晴天午后的全景，美丽不美丽？迷人不迷人？

亦唯此之故，所以也影响到了社会，影响到了风俗。国民经济破产，是全国到处都一样的事实；而这些妇女们，又大半是不生产的中流以下的阶级。意思不足，礼义廉耻之凋伤，原是自然的结果，故而在福州住不上几月，就时时有暗娼流行的风说，传到耳边上来。都市集中人口以后，这实在也是一种不可避免而亟待解决的社会大问题。

说及了娼妓，自然不得不说一说福州的官娼。从前邵武诗人张亨甫，曾著过一部《南浦秋波

录》，是专记南台一带的烟花韵事的；现在世业凋零，景气全落，这些乐户人家，完全没有旧日的豪奢影子了。福州最上流的官娼，叫做白面处，是同上海的长三一样的款式。听几位久住福州的朋友说，白面处近来门可罗雀，早已掉在没落的深渊里了；其次还勉强在维持市面的，是以卖嘴不卖身为标榜的清唱堂，无论何人，只需花三元法币，就能进去听三出戏，只剩了田墩的三五家人家。自此以下，则完全是惨无人道的下等娼妓，与野鸡款式的无名密贩了，数目之多，求售之切，到了骇人听闻的地步。至于城内的暗娼，包月妇，零售处之类，只听见公安维持者等谈起过几次，报纸上见到过许多回，内容虽则无从调查，但演绎起来，旁证以社会的萧条，产业的不振，国步的艰难，与夫人口的过剩，总也不难举一反三，晓得她们的大概。

总之，福州的饮食男女，虽比别处稍觉得奢侈，而福州的社会状态，比别处也并不见得十分的堕落。说到两性的纵弛，人欲的横流，则与风土气候有关，次热带的境内，自然要比温带寒带为剧烈。而食品的丰富，女子一般娇美与健康，却是我们不曾到过福建的人所意想不到的发现。

馄饨民俗 / 林斤澜 /

西南有“抄手”，华南有“云吞”，名目怪异，实物可又全国普及，通称馄饨。看字形似从“乾坤初开”的混沌那里来，来头偌大，不敢想象。但女娲老祖宗补天的石子，都可以含在贾二爷口中出世，世界上什么事情没有！

久住北京的作家，当知道当年的东安市场有一家馄饨侯，可列入“著名作家”一级。那馄饨怎样？来到楠溪江吃过本地馄饨的，不妨先比较馄饨皮，那位不和饺子皮差不多乎。本地土话形容“薄”，爱说和馄饨皮一样。形容馄饨皮呢，有“映灯光”三个字，这三个字够不够“啧啧”？不信请到馄饨摊上，看看那一个挨一个挤着的馄饨小姐，穿着半透明一层皮，映着红啧啧香啧啧一身肉，慢着，香啧啧如何映得出来？实是那隐约肉色看好，阿谁也会联想如何如何耳。

馄饨侯的馄饨汤，酱油少许，星星绿色卧底，漂起一二点子当是香菜，还竟有韭菜末子顶替的时节！若稍稍和主人进行美食讨论，答称“原汤化原食”。这是开原始玩笑了。

本地馄饨在汤头上实行“礼多人不怪”，卧底有酱油麻油猪油或多或少，味精一小堆一小堆，醋

与有椒粉须问好胃口。此外，随汤开先后投入物资计有：肉松或红烧肉末，蛋皮细丝、紫菜、榨菜，高档的竟撒上桔红的虾子，带来江河湖海的“鲜美”……还有一样原本先投，这里特意留到最后卖个关子，窃以为这位是担任升华的角色。

唐达成虽非本地人，却有在本地上中学的机缘，不妨把这个关子考他一考。达成练达，以容光焕发，神游物外夺关而走。

这样东西本地叫亨菜，实是蒿子嫩尖。天保佑本地四季包括落雪时节，蒿子一律生长冒尖。

须知乾坤大事，也可以换汤不换药，对付千秋。和乾坤初开的混沌同音的馄饨，汤中捞食者，若无视汤头，成何体统！

本地馄饨不但有摊，还有担。串街走巷，敲梆为号。半上午尤其半下午，本地有吃点心的古老习惯，怎见得古老，这一吃的名目古意透彻：“借力”。届时忽然梆声四出或徐或疾，疾者负重过路，徐乃站位作业。

馄饨不但是“借力”的名色之一，夜间活动，另有名堂。本地临睡前，又有一吃称呼“夜厨”，有以为和早中晚三“厨”比较，这一“厨”性质特殊。俗云马无夜草不肥，马犹如此，人何以堪！

午夜犹有梆声笃笃如梦中如佛国木鱼，开门只

见火苗吐舌如梦中如迎春篝火。说到火这里，不能不交代这担子的模样。

担可竹制，也可木造，或竹木合成。一头一灶一锅，挂一竹梆。灶是口大膛浅的灶头，架木柴充分燃烧，可收急效不宜持久。另一头是多个不等的小抽屉，这一屉放皮，那一屉储存成品。各样汤头作料，各有一屉半屉之地，两头中间本是扁担地方，却过街楼一般搭天桥分房间连接两头，码着海碗，立着高矮瓶子，盛着肉馅。操作时节，一只手这房间那房间，一只手拉这抽屉关那抽屉，遂生魔术的魅力。

如若馄饨一元一碗，参观馄饨担子并操作足值一角。

楠溪江边有民俗馆，尚在草创，实物不齐，建议搜罗井井有序色色有异的馄饨担当然必要。

汤圆涉外 / 林斤澜 /

有朋友看了前边几段，说，反正楠溪江靠山沿海，嵌在宝地上就是了。提名点到的饮食都是土特产，是“稀罕物儿”，别地别人无法比较。

好道！殊不知北京去的作家，当场就有所闪烁。如从维熙，京东老戆也。毋国政、郑万隆，或关内或关外，或老蔫或老棒子也。邵燕祥祖籍江南，落得秀士一表，居心却是燕赵脾味。为此，信步夜市，“灯火阑珊处”“蓦然回首”，乃“众里”吃过“干百度”，普及东西南北的，如汤圆，如馄饨。

汤圆，字汤团，号元宵。北方用摇煤球法，把馅放在粉上，摇滚成球。南方用水磨米粉，手捏手搓而成。看来不过方法有别，吃起来却是大异其趣。其趣肯定不属生肖，没准属天机。君不闻南北流传同样佳话：老外吃汤圆，百思不解——馅儿是怎么放进去的？正是人家制造无缝钢管的千百年前，我们的祖宗早会制造无缝汤圆了。

全国各地，都有自己的名牌汤圆、老牌汤圆、正宗汤圆，四川成都的赖汤圆，久负盛名之至矣！

汤圆又多外号，外号实表内心，如豆沙汤圆、玫瑰汤圆、什锦汤圆、咸肉汤圆、珍珠汤圆……楠

溪江一带，首推麻心汤圆。麻心者，标明芝麻必不可少，还有一事至关重要，猪油非他油可以替代也。

却说率众来到汤圆摊前，摊主一叠连声——老司伯、老司嬷、老司斋（姐）、老司父（傅）……一手揭锅，一手执勺，眼睛溜溜转，汤头上下转到，客人个个转到。这是本地生意人的本领，叫做眼到、嘴到、笑到、手到、钞票到……

不知是谁的吩咐，转眼间，递过来一人一碗，几位失声叫道：

“啊呀，吃不了。”

“晚饭还没下去，腾不出地方……唉，肚子就是个实心大汤圆。”

“吃点儿消食的去吧。这个，胀肚！”

有谁作郑重声明：

“诸位，先尝一口，撮它两个也好，开掉一半也请便请便……”

长者汪曾祺，身兼美食权威，一勺下去一只，瞪目、愣神，飞快又一勺，当机立断：“我吃得完！”

不瞒俗话说：“干锤打锣，一锤定音。只见众生全部进入美学的接受境界。

皇天，这东西到了口中，外头皮先自饴饴的摊

开了，麻心甜甜的不粘牙，香香的不冲鼻，猪油是觉不着它的，只觉着饴里、甜里、香里全都滑溜溜，朝喉头滑翔……

听见叹道：“超过赖汤圆。”

此话涉外——外省之外，暂不具名姓，略供参考。

家乡的食品

/ 叶灵凤 /

尝了新自我的家乡运来的香肚。大约为了赶运来应节，风干得还不很透，但是已经够甘香了，一吃到嘴里，就获得了这种家乡食品所特有的滋味。而今年的香肚售价更特别相宜，我只能说这真是“口福”。

香肚不见于乡土籍载。它的滋味好，该是与猪肉本身有关的。我们家乡有一种小型的猪，肉质特别好，是冬季的最好肉食。陈作霖《金陵物产风土志》云：猪肉，中国人贵贱之通食也，金陵南乡人善豢之，躯小而肥，俗呼驼猪，岁暮始宰以祀神，供宾客，给年用，非市间所常有。其皮厚肉粗，间杂以臭恶者，皆贩自江北之猪，必稍稍饲之然后杀，始无此病。

香肚的滋味，近于火腿，一定要用上好的肉，这正是我们家乡能有这特产的原因。这正如板鸭一样，当地并不产鸭，所用的鸭也是从江北来的。但是在宰杀之前，先要经过若干日的饲养，不仅使它肥大，而且还要改变鸭的肉质，因此，不论是制咸板鸭、烧鸭，或是盐水鸭，都能够肥嫩鲜美，使尝过的人念念不忘。

每逢农历年节，家乡还有许多特制的应时食

品，配合了过年风俗。《金陵物产风土志》云：岁聿云暮，宜备糍粮。取糯米杂沙干炒之，去其沙，曰炒米。蒸而干之，和以饴糖，掬之使圆，曰欢喜团。

这种“欢喜团”，是白色的，比乒乓球略大，是我们家乡的特有食品，可以就这么咬来吃，或是用滚水泡开来吃。新年亲友来了，这是最简单的下午点心。滋味不错，而取意又吉祥，所以老少都欢迎。

“欢喜团”是用糯米炒涨制成的，另有一种用黏米炒熟作原料的，不用白糖而用赤砂糖拌和，制成一个个两寸直径的圆饼，称为“炒米粑粑”，滋味比“欢喜团”更好，小时最喜欢吃。未尝此味者，已半个世纪了。

祝灶有灶糖，作元宝状。以芝麻和糖焙焦之为金，以大麦糖揉之为银，兆家富也。

祭灶风俗和这类祭灶的物品，现在在家乡大约已经渐渐革除了。还有其他点缀年节的食物，在名称上都脱不掉迷信色彩。

除夕名物，多取吉祥。安乐菜者，干马齿苋也；如意菜者，黄豆芽也。守岁时取红枣、福建莲子、荸荠、天生野菱，煮粥食之，谓之洪福齐天。

这一种粥，不同于腊八粥，滋味不错，不知现

在还有人吃否，我以为倒不必以名废实的。

到了新年，我们家乡还有一些应节食品。《金陵物产风土志》说：食之以时，唯节令为最备。元旦祀神，取麦屑揉糖为圆式，蒸之使起，曰发糕。和糯粉争分之，曰年糕。其供祖先有饽罗，则取糖馅之饼四，贯以四柱，影堂几上物也，谓之桌面。汤团谓之元宵，以节名也。贺客至，率以芹芽松子核桃仁点茶，谓之茶泡，煮鸡子以充晨餐，谓之元宝。

所谓发糕，即广东人所说的松糕。用白糖的作白色，用黄糖的作黄色，象征金与银。但是白面的发糕，面上必须略涂洋红，因为纯粹白色是忌讳的。就是前面说起过的欢喜团也是如此，每一个雪白的欢喜团上，必须用洋红点一个小红点。

我们家乡的酱菜也很有名。这在镇江淮扬一带也是如此。有酱茼苣、酱萝卜、酱生姜、酱黄瓜。其中最有名的是酱茼苣，可以长至尺余，他处所无。切片佐粥，最为相宜。还有将茼苣腌后晒干，卷成小圆饼，中心饰以玫瑰花瓣，称为“茼苣丸”，佐饭下酒，甚至作为零食都相宜，更是我们家乡独有的特产。

酱生姜之中，最珍贵的是酱嫩姜芽，称为“漂芦姜”。这是春末初夏才有的，由酱园现制现卖，

过了嫩姜的季节就没有，而且每天仅清晨有得卖，因为“漂芦姜”取其鲜嫩清淡，浸酱过久，就成了普通的酱生姜，不是“漂芦姜”了。

陈作霖的《物产志》记家乡有名的酱菜道：酱有甜咸二种，以豆麦为别，各种小菜，皆渍于中。承恩寺僧有制此者，号阿蓝斋，芦姜豆豉，所制最精。阿蓝菜一名阿猎，形如莽，味辛，必去汁渍以盐始可食。高座寺僧尝蓄以为菹。承恩寺斋名之所由称也，今则失其传矣。

在从前，不仅和尚善于制各种酱菜咸菜，尼庵里的师姑们所制更精。这些出家人有的是闲暇，可是尘心未泯，别出心裁，用这种精致的小吃来讨官家富室老太太少奶奶们的欢心。她们饱饜膏粱，尝到这种清淡的蔬食自然口味一新，于是，这些出家人就有资格可以登堂入室了。我记得有一家尼庵的某师太所秘制的“臭卤面筋”，最为有名。她不肯多制，必须有深厚香火缘的施主，才肯赠送一小坛。我的吕姓外婆家是在被送之列的，得了一坛后就珍如拱璧，我们孩子是没有资格吃得到的。

某师太秘制的“臭卤面筋”，简称“臭面筋”，小的时候虽然没有资格吃，岁数稍大以后却有机会吃到了，那是我们家中自制的。看来是我的继母从娘家学来的，可能还是从庵中讨得了一点老

卤，因为最难得的就是这种老卤。面筋是普通的面筋，是一团搓成只有鱼丸大小，浸到盛在瓦坛的卤中，过了若干日子，就成熟了。

这种泡好了的臭面筋，作灰白色，可以就这么像吃腐乳一样的生吃，也可以用素油炸了来吃。说到滋味，由于各人嗜好不同，那就很难说。我看凡是喜欢吃乳酪、腐乳、臭豆腐、鱼子、黑黄咸蛋的人，就一定喜欢吃这东西。若是不喜欢上述诸物的，对于臭面筋一定会望而去之。

我尝到臭面筋的滋味，已经不是在家乡，而是远在江西的九江。我父亲也像当年的陶渊明一样，为了五斗米在那里折腰，酷尝臭面筋，继母这才托人远远地从娘家带来了泡臭面筋的老卤，自己试制。我记得当时九江没有生面筋卖，还是自己买了麦麸回来，洗制生面筋的。

我们家乡对于面筋和豆制的素食，都有特长，给我留下很深的印象。《金陵物产风土志》说：取芥菜盐汁，积久以为卤，投白豆腐干于瓮内，经宿后煎之蒸之，味极浊，馥之有别致，可谓臭腐出神奇矣。江宁乡白塘有蒲包五香豆干，以秋油干为佳。秋油者酱汁之上品也，味淡可供品茶，故俗呼茶干。

磨坊取麦麸揉洗之，成小团，炙以火，张其外

而中虚，谓之贴炉面筋，物虽微而行最远焉。

所谓“贴炉面筋”，就是无锡、上海一带的“油面筋”，这里的上海店和国货公司也有得卖，不仅是素食中的妙品，就是嵌肉也是一味好菜。

蒲包干是圆形的。大约制时是用“蒲包”包扎而不是用布包扎的，制成后上面有细细的篾纹，所以称之为蒲包干。五香干是普通制品，秋油干则是特制品，黑而且硬，最耐咀嚼，可以送茶送酒。相传金圣叹临刑时所说，伴花生米同吃，滋味不殊火腿者就是此物。这本是江南很普遍的豆制食品，最好的出在安徽芜湖，黑硬而小，可是滋味绝佳。称为“芜湖秋油干”。从前上海流行的“小小豆腐干”，就是仿芜湖的，可是滋味差得远了。本港也有普通的五香干，称为“豆润”（为了忌讳“干”字，所以改称“润”），只可做菜中的配料，是不能就这么用来下酒送茶，更谈不上有火腿的滋味了。



责任编辑：王丽君
特约策划：罗毅
特约编辑：刘智慧
特约印制：徐冬梅
封面设计：编号223