

言以助味

費孝通雜文選集





作者近影



吳縣木瀆石家飯店及于右任、費孝通題字



福州西湖賓館水閣・福州名肴“佛跳牆”



吴江農村培植的蘑菇

目 录	乡情脉脉话酒肴	(1)
	闻香已醉 未品先酣	(15)
	龙胜猕猴桃	(25)
	再谈猕猴桃	(39)
	家乡的凤尾菇	(48)
	盐城的藕粉丸子	(60)
	撒拉餐单	(64)
	访日记吃	(73)
	秦淮风味小吃	(86)
	肺腑之味	(96)
	榕城佛跳墙	(105)
	无棣金丝枣	(115)
	府书记的十大营养蔬菜	(122)
	话说乡味	(134)
	后记	(145)

乡情脉脉话酒肴

——漫话徐海佳肴名酒

1984年4月我有机会访问苏北五市，一路上品尝了各地富有特色的名菜、名点、名酒。同行的朋友怂恿我说：乡情深厚，不可无记。当今人民生活复苏，已有余力品尝美味，而这正是我国悠久文化的特点。世人大多只闻川菜、粤菜之名，殊不知烹饪绝技有其丰厚的乡土根源。每一个名镇几乎必有名菜、名点、名酒为其标帜，所谓“一镇一品”。研究小城镇者不可不知，亦不可不尝。因此，我承提了执笔之任。一转眼已是夏去秋来，如再不抽时写出，势必又成明日黄花。苏北太广，只记陇海东段，徐州和连云港两市。连云港旧称海州，故题作徐海。年老易忘，记不求全，随忆随写，品尝到而未及提者尚多，容后有缘再补。

话从江苏西北角的刘邦故里丰、沛两县说起。在中国历史上，以农民起义而立邦建朝的，惟汉、明两代，其开国皇帝却都出

身于淮海地区。与其说是风水好，不如说这正是土瘠多灾，民贫易反之区；居占要津，兵家必争之地。远者不提，就是三十多年前奠定人民战争胜利的重要一仗也是在这片土地上打的。到这里来旅游的人，听不完历代传奇式英雄人物的故事，不仅地因人杰，就是代表着这地方的美味也离不开有关这些人物的传说，亦可说味因人美。

到沛县，不可不吃一次狗肉。如果物以稀为珍，那么沛县的狗肉不应说是珍品，因为这是人民大众喜爱之肉，多而不稀，但其俗珍视之，不厌其多。这种群众性的珍品得之不难。在沛县城里就有一家“犬肉商店”，在街头还有卖狗肉的个体户，不下六、七家。据说每天出售狗肉有二百多斤，甚至已试制成功狗肉罐头，取名“歌风”。“歌风”是指刘邦的大风歌。沛县保存了相传东汉蔡邕所写的“大风歌”碑石，并筑了个亭，称“歌风台”。

屠狗可能是早年落魄英雄所操的贱

业，吃狗肉的是一些想吃猪肉而吃不起的穷人。可是这贱业却翻了身，人们还津津乐道这翻身故事。据说秦末这地方有个汉子姓樊名哙。这个人因司马迁在“项羽本纪”里提到了他，从此脍炙人口，给人以相当于张飞、鲁智深的印象。这个莽汉早岁就是以屠狗为业的。传说，刘邦没有发迹时，天天去吃樊哙的狗肉，但给不起钱。樊、刘同是穷汉，樊哙养不起这位白吃狗肉的朋友，于是过河另摆摊头。刘邦还是忍不住饥饿，赶到河边，无船可渡，正在发愁，却来了一只老鼋，驮着他过水。他见到樊哙一语不发，抓起狗肉就吃。旁人看他吃得那么香，围拢来一抢而光，个个说好，一文不给，扬长而去。樊哙气极了，杀了老鼋，和狗肉一起煮了来卖，以求补偿。不料狗肉得此加料，香气四溢，从此门庭若市。据说，樊哙这锅原汤，一直保持至今。沛县狗肉，另有风味，源出于此。

这个传说，信不信由你。沛县狗肉味道

既有其特色，人们总得给它个解释。把它联系到樊哙确是可以使食客们不仅口里香，而且似乎还可以分到一分英雄气概：举杯嚼肉，重温一下那个“头发上指，目眦尽裂”的勇士，把盾牌在地下一掷，按上那块项羽给他的生“彘肩”，拔剑割肉而食的神气。当然“彘肩”是猪腿，鸿门又在今陕西临潼县东，吃的对象和地点都不尽相合。我不知道当时陕西是不是没有吃狗肉的习惯，而以猪代狗；但是吃惯狗肉的人，对付那块生猪腿当然不会踌躇难咽的。

樊哙对项王要他再喝一“斗卮”酒（一大杯酒），毫无难色。他是沛人，沛地自古出产名酒，对此道必然素有锻炼。给他酒喝，正中下怀。“死且不避，卮酒安足辞”，大言耳。要证明沛地产酒，又得提到刘邦。据说，他得了天下，衣锦返里，在沛宫大宴故乡父老子弟。“大风歌”就是他酒酣后抒情之作。这首传诵千古的诗的催化剂正是流传至今的古沛酒。可惜我自己不沾此道，

不能写出这种酒给人引起的意境。可是，此酒之妙还有史实为证，那就是晋代“竹林七贤”中有名纵酒放诞，至死不悔的刘伶。据说，他有名的“酒德颂”也是喝了沛县高粱酒而写的。有歌谣说：“古沛烧酒醉刘伶，味美醇正香又浓。”甚至有人用此为典，名此酒为“醉刘伶”。刘伶是沛国人，歌谣的依托在此。但查《辞海》，刘伶出生地是今安徽宿县，在今沛县南一百多公里。看来刘伶要喝到古沛酒，还得走相当远的路程。这个史实，信得与否，尚属难说。

此证如果不足，沛县历来出产美酒还是可信的。它东邻微山湖，湖水据称极为清澈，且带甜味，加上这地区的优质高粱，所酿成的烧酒当属非凡。无怪它在一次审酒会上得的评语是：“酒质纯净，入口绵甜，回味悠长。”我不辨酒味，不敢附和：要知确否，不如自尝。

我们所说的酒，在英文中分 Liquor 和

Wine 两类，无统一属称。Liquor 指酒精度数较高的烈酒，一般用五谷酿成，合我国酒字的原义。酒和酉通，《康熙字典》释“酉”引《说文》：“八月黍成，可以酎酒。”释“酒”引《释名》：“酿之米麹，酉泽，久而味美也。”沛县高粱酿成的烧酒大曲属 Liquor。Wine 指葡萄酒，在我国古无此酒，后来从西域引进，唐诗中才出现“葡萄美酒夜光杯”之句。刘邦回乡大宴父老时所喝的酒，还不可能是葡萄酒。

我插入这一段话，原因是在沛县以烧酒出名，至今市上出卖的还标上“大风牌”，利用刘邦争市场，而其西邻丰县却出了一种白葡萄酒，依我猜测大有后来居上之势。如果沛县烧酒得益于微山湖之水，丰县葡萄酒则借力于黄河故道的沉沙。这里在黄河改道之后，“天上来”的水不再滋润这片土地了，留下的却是一片盐碱，五谷产量极低。解放后，大兴水利，这片黄泛冲积平原成了花果园。丰县这几年开辟了果园五万

八千亩，其中特别长得好的是葡萄。可是它虽得地利，却不像新疆吐鲁番那样更得天时，生产的葡萄无法靠干燥的空气来晒成干果。产量多了，运不出去，就会烂掉。于是想到了酿酒一法，生产了白葡萄酒。

当丰县的主人递给我一杯土产的白葡萄酒时，我一上口，立刻联想到了早年在马赛等船返国那晚，在小店里所尝到的至今还没有忘记的酒味。我脱口而出：“Vine blanc”。这是法国最普及的白葡萄酒，它不像我们北京宴会上那种甘甜的红酒，而略带一点苦味。我当即问主人，这种酒的酿造技术是何处引进的？他们捉摸不到我的意思，只说这是近年来试制成的本色葡萄酒。本色者，除加曲发酵外，不加其他作料之意也。既是本色，那么它的醇朴只能来自原料的优质了。我在这次旅行中，总喜欢替它宣扬。我所喝过的葡萄酒中只有丰县本色最接近西方标准；而且可以夸口说，如果经营得好，输出的机会或许可以追上青岛

啤酒。可惜丰县本色葡萄酒还是个“养在闺中人未识”的小家碧玉，至今连个牌子都没有。

我们从徐州乘汽车去连云港，路过东海县的温泉，住了一夜。在这里，我们虽则还没有望见海面，但已经开始和海味接触了。离开我们住所不远有个鳗鱼人工养殖场。鳗鱼我是吃过，也喜欢吃的，主要是因为它肉质细嫩，富含脂肪，而且没有细骨，对我这样满口假牙，习于吞食的人，不致有刺喉之患。但是，我过去只在桌面上见它，从来没有看见过它们在水中的生活。这次开了眼界。

这个养殖场是和日本合资经营的。日本人把鳗鱼列为上品，所以愿意和我们合资办这个养殖场，产品目前主要是供应日本市场的，但是从此我们就引进了人工养殖鳗鱼的技术。这个养殖场办在温泉，原因不言可喻，就是由于鳗鱼需要较高的水温

才能生长。温泉的水不加人工就够适应鳗鱼的需要，在经济上占了便宜。我们参观时，主人表演了喂鱼的场面。鱼的饲料团成小球，投入水中，一时整个池塘内的鳗鱼立刻集中争食，黑黝黝地一大片，起伏回泳，确是奇观。

据说这种鱼全名是鳗鲡。有地方俗称白鳢，其实出于误解，鳢是淡水食用鱼，在池塘、小河、稻田里都有，而鳗形状虽然和鳢相似，但是它们的生命史却不同。鳗鱼到了秋季要到深海里去产卵，幼鱼如小小柳叶，透明，经过变态之后，才进入淡水中生长。所以，人工养殖需要专门知识，也就是说要点科学才行。养殖的池塘是用玻璃盖顶，保温保光。棚内看到几个小伙子操作熟练，使人心喜。我们的渔业上了一层楼了。当晚吃到清蒸的和红烧的鳗鲡，觉得味道也特别入胃。

目前鳗鱼在我们外贸帐上还不占什么地位，占地位的海产是对虾。我记得在科技

影片上看见过对虾的一生。它是海水动物，栖于泥沙底的浅海里，一向是我国黄海、渤海沿海的特产。但是它在生长过程中有一段时期要到外海去回游，所以就发生了渔业里的海上争夺战，而且也听说由于我们捕捞技术赶不上别国而受到巨大损失。无论如何，天然捕捞总是靠不住的。出路必然是人工养殖。可喜的是对虾的养殖业我们已经开始了。

人工养殖对虾要用海水，所以只能在海边筑塘。我们听说在连云港市赣榆县的海头村和九里村都有养虾致富的专业户。听来养殖对虾比养殖鳗鲡要简单一些，首先不必投资建造保温保光的玻璃棚，成本低，一家人可以承包几十亩虾塘。海头村梁启仓一家承包八十亩虾塘，经过一百三十天精心管理和饲养，总产近九千斤，收入一万六千元，获利五千四百元，加上外汇分成，实收一万元，是个名符其实的万元户。我们沿渤海和黄海的海岸线这样长，如果

有计划地发展起养殖业来，单是对虾一项就可以造成多少万元户！事在人为，不应等闲视之。

对虾的滋味，我想吃过的人比较多，不必我来描写。据我的观察，在我参加过的宴会上，各道菜中，经常收回空盘的，对虾必居其一，而且近年来也经常听见桌边议论，对虾难买。现在人民生活改善了，像对虾这样在市场上会不胫而走的鲜货，如果能及早推广养殖，必然会得到群众的称道。经营渔业的主管部门，似乎可以有所醒觉，不要把眼睛只盯住外汇，跟在外贸的屁股后面跑，而要多下去看看，动动脑筋。不要辜负这样广阔的国内市场和这样绵长的海岸线！

说起名酒，其实几乎每镇都有。我们去连云港时路过邳县，有出名的“运河香醇”，又是一种高粱大曲，1962年曾在全省评比中名列第二，1979年又评为全省优质产品。