

舌尖上的中国

文化名家说名吃

马明博 肖瑶 选编

美食，记忆，故乡，文化，
随文化名家一起品读这悠远流长的中国滋味……



文化名家系列

舌尖上的中国

文化名家说名吃

马明博 肖 瑶 选编

中

社

(京)新登字 083 号

图书在版编目(CIP)数据

舌尖上的中国：文化名家说名吃 / 马明博, 肖瑶选编.

—北京：中国青年出版社, 2012.6

(文化名家系列) ISBN 978-7-5153-0830-2

I . ①舌… II . ①马… ②肖… III . ①散文集—中国—当代

IV . ① I 267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 117690 号

责任编辑：李 凌

装帧设计：瞿中华

出版发行：中国青年出版社

社址：北京东四 12 条 21 号

邮政编码：100708

网址：www.cyp.com.cn

编辑部电话：(010) 57350520

门市部电话：(010) 57350370

印刷：三河市君旺印装厂

经销：新华书店

开本：700×1000 1/16

印张：25

插页：8

字数：220 千字

版次：2012 年 6 月北京第 1 版

印次：2012 年 7 月河北第 3 次印刷

定价：38.00 元

本图书如有印装质量问题，请凭购书发票与质检部联系调换

联系电话：(010) 57350337

大味至简

- 003 汪曾祺 — 萝卜
- 008 陈子展 — 萝卜
- 012 周作人 — 藕的吃法
- 014 叶圣陶 — 藕与莼菜
- 017 程巢父 — 藕
- 022 梁实秋 — 莲子
- 024 梁实秋 — 茄子
- 026 李 锐 — 谈白菜
- 029 钟敬文 — 莼菜
- 034 洪丕谟 — 夏令冬瓜第一蔬
- 038 李 锐 — 苦瓜的味道
- 044 韩小蕙 — 来今雨轩吃茄鲞
- 048 逯耀东 — 茄鲞
- 051 梁实秋 — 笋
- 054 王任叔 — 说笋之类

千人千面

- 063 古清生 — 开封灌汤包子
- 066 老 烈 — 苟不理
- 069 梁实秋 — 煎馄饨
- 071 林斤澜 — 馄饨民俗
- 074 车前子 — 馄饨
- 077 梁实秋 — 饺子
- 080 唐鲁孙 — 吃饺子杂谈
- 085 铁 凝 — 我在奥斯陆包饺子
- 089 周 涛 — 大雪飘，饺子包
- 092 周作人 — 窝窝头的历史
- 094 梁实秋 — 窝头
- 097 梁实秋 — 面条
- 101 刘 齐 — 北京炸酱面
- 104 唐鲁孙 — 请您试一试新法炸酱面
- 108 唐鲁孙 — 打卤面
- 112 古清生 — 兰州拉面（节选）
- 114 董宏猷 — 我爱武汉的热干面

清白传家

- 119 周作人 | 天下第一的豆腐
- 121 梁实秋 | 豆腐
- 124 汪曾祺 | 豆腐
- 132 黄苗子 | 豆腐
- 137 王充闾 | 八公山豆腐
- 140 郭 风 | 关于豆腐
- 147 林斤澜 | 豆腐
- 151 秦 牧 | 梧州豆浆
- 155 汪曾祺 | 干丝
- 158 洪丕谟 | 难忘扬州煮干丝

饕餮江山

- 163 汪曾祺——东坡肉
- 165 梁实秋——佛跳墙
- 168 费孝通——榕城佛跳墙
- 174 梁实秋——狮子头
- 176 叶灵凤——狮子头和镇江肴肉
- 179 舒乙——春饼
- 182 王稼句——船菜
- 186 霍达——火锅儿
- 190 汪曾祺——过桥米线·汽锅鸡
- 194 霍达——爆肚儿
- 200 梁实秋——烧鸭
- 203 陈建功——你真的会吃烤鸭了吗

- 209 蔡 澜 — 花生颂
- 213 周作人 — 瓜子
- 215 丰子恺 — 吃瓜子
- 222 梁实秋 — 栗子
- 225 舒 婷 — 炒栗情缘
- 229 唐鲁孙 — 扬州名点蜂糖糕
- 232 王稼句 — 蜜饯
- 236 郑逸梅 — 螺蛳
- 238 梁实秋 — 酸梅汤与糖葫芦
- 241 林斤澜 — 汤圆涉外
- 244 吴祖光 — 腐乳·窝头议
- 249 周作人 — 谈油炸鬼
- 254 梁实秋 — 豆汁儿
- 256 邓友梅 — 喝碗豆汁儿
- 259 韩少华 — 喝豆汁儿
- 266 杨闻宇 — 薯忆

零 碎 时 光

鱼羊之鲜

- 275 梁实秋 — 烤羊肉
- 278 汪曾祺 — 手把羊肉
- 281 张贤亮 — 谈羊杂碎
- 285 高洪波 — 涮羊肉
- 289 阎 纲 — 羊肉泡馍
- 292 赵 珩 — 西安稠酒与泡馍
- 297 陈建功 — 闲话涮羊肉
- 302 赵大年 — 涮羊肉
- 305 梁实秋 — 鱼翅
- 308 姚雪垠 — 一鱼两吃黄河鲤
- 311 王世襄 — 从香糟说到“鳜鱼宴”
- 314 冯骥才 — 吃鲫鱼说
- 318 李 耕 — 鲇鱼之酌
- 322 车前子 — 宋嫂鱼羹（节选）
- 325 古清生 — 龙门武昌鱼
- 328 周作人 — 吃蟹（二）
- 330 梁实秋 — 蟹
- 334 许 淇 — 大闸蟹

四季味道

- 339 唐鲁孙——元宵细语
- 344 洪丕谟——上元灯节尝元宵
- 348 李汉荣——粽子与艾草
- 350 洪丕谟——端午难忘端午粽
- 354 汪曾祺——端午节的鸭蛋
- 358 洪丕谟——八月中秋品月饼
- 362 赵珩——中秋话月饼
- 368 梁实秋——粥
- 371 冰心——腊八粥
- 374 周绍良——记腊八粥
- 379 张抗抗——稀粥南北味

大味至简



汪曾祺

萝卜

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，拌萝卜。

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，余羊肉汤，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。她说台湾没有这种水萝卜。

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个学期，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“玩意儿”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，此风确为别处所无。

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，咔嚓嚓地响。

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，叭嚓，裂成了几瓣。“行！”于是各拿一块啃起来，甜，脆，多汁，难以名状。他们说：“吃萝卜，讲究吃‘棒打萝卜’。”

张家口的大萝卜也很大。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，露出上面部分外皮淡绿色。

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，或与臀肩肉同烧。

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。

萝卜是腌制咸菜的重要原料。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。萝卜干盐渍后须在芦席上摊晒，水气干后，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、四季萝卜，一年到头都有，可生食、煮食、腌制。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。我在爱荷华韩国人开的菜铺的仓库里看到一堆心里美，大喜。买回来一吃，味道满不对，形似而已。日本人爱吃萝卜，好像是煮熟蘸酱吃的。