

叶灵凤

勞 劍
枝 蟬



荔枝蝉

江苏凤凰文艺出版社
Jiangsu Phoenix Literature and Media Publishing Co., Ltd.

图书在版编目（CIP）数据

荔枝蝉 / 叶灵凤著. — 南京：江苏凤凰文艺出版社，2016

ISBN 978-7-5399-9135-1

I. ①荔… II. ①叶… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 066154 号

书 名 荔枝蝉

著 者 叶灵凤

责任编辑 赵 阳 胡 泊

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司

江苏凤凰文艺出版社

出版社地址 南京市中央路 165 号，邮编：210009

出版社网址 <http://www.jswenyi.com>

经 销 凤凰出版传媒股份有限公司

印 刷 江苏凤凰新华印务有限公司

开 本 880×1230 毫米 1/32

印 张 7.875

字 数 120 千字

版 次 2016 年 9 月第 1 版 2016 年 9 月第 1 次印刷

标 准 书 号 ISBN 978-7-5399-9135-1

定 价 38.00 元

(江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

目录

- 001 **第一辑**
- 002 樱桃的乡情
- 006 玄武湖的樱桃
- 010 家乡食品
- 018 家乡的过年食品
- 022 岁暮的乡怀
- 026 吃蟹的余兴
- 030 笋脯豆的滋味
- 034 “美人肝”与“胰子白”
- 038 采芝斋的熏青豆
- 042 杨花萝卜及其他
- 046 薄言采芹
- 050 莴苣、杨梅带来的幸福
- 054 茶淘饭
- 058 江南的野菜
- 062 蚕豆食谱
- 066 碧玉一般的莴苣
- 070 蕺蒿

073	第二辑
074	蚝和蚝田
080	枸杞和枸杞子
084	大树菠萝
088	薯仔和番薯
092	糯米包粟
096	香港的海鲜
102	可炒可拆的香港蟹
106	南方的李
110	西洋菜
114	姜之种种
120	贺年的糖果和果盘
124	过年用的茶素
128	香港的年糕
132	禾虫和禾虫瘾
138	芋乸芋仔
142	夜雨剪春韭
146	琵琶鱼——魔鬼鱼
150	蛇王林看剗蛇
156	缘木可求的海狗鱼
160	蚬与蠔

- 166 鱼猪与猪鱼
- 169 第三辑
- 170 秋末晚菘
- 174 岁暮杂拾
- 178 肉骨头和京江蹄肴
- 182 猪肉白汤面
- 186 镇江的鲥鱼
- 190 蔬食和凉拌
- 194 镇江酱菜
- 198 老菱
- 202 谈镇江的肴
- 206 荔枝蝉·荔枝虫
- 210 闽粤荔枝之争
- 214 海参的故事
- 218 “年晚煎堆”
- 222 春初早韭
- 226 记胡玉美的虾子腐乳
- 232 新春的乡情
- 236 除夕杂碎
- 240 狮子头和镇江肴肉

第一輯

樱桃的乡情



最近从内地已有新熟的樱桃运到了。

诗人范成大有句云：“棟花来石首，谷雨熟樱桃。”樱桃是农历三月当令的果物，今年的“谷雨”是三月初四，应该在内地上市已久了。但这位喜欢以农村岁时景物入诗的南宋诗人，他的家乡是苏州，诗中所咏的该是江南苏常一带的情形。

到了大江以北，以至齐鲁一带，由于气候不同，果物的成熟自然与江南先后不同。这次运到海外来的樱桃，就不是江南的，而是山东的产品。我国北方种植樱桃的果园很多，不下于江南。北京有一处地方就称为“樱桃沟”，因为山坡两侧遍种樱桃而得名。

北方的樱桃与江南的品种略异。这次运来的山东樱桃，颗粒较大，果身椭圆，像一只小荷包，不似江南的小而浑圆。

樱桃并不是什么特别好吃的果物，但它的形与色很可爱，小而圆润，成熟的作朱红色，未熟透的作蜡黄色，我国古代诗人形容它盛在白瓷大盘里的情形，像敲碎了的珊瑚，再加之樱桃在春天熟得很早，因此一向成为一种很受重视而有名的果物，若说到它的滋味，是没有什么特点的，甜而已矣，滋味是远远比不上杨梅、枇杷等等果物的。

但我在感情上对樱桃一向有一点特别好感，是另有一种原因的。我并不爱吃樱桃，它的形色可爱也还不致使我要形诸笔墨。我

见了樱桃，提到了樱桃就特别感到亲切，是因为我们家乡的玄武湖一向以出产樱桃著名。玄武湖上有许多小洲，洲上的居民以种植樱桃为业。樱桃树是不高的，枝叶低垂，有点像荔枝树那样。春深了，洲上的樱桃成熟，在细碎密茂的绿叶之中，一簇一簇的红樱桃真像是珊瑚珠。这种情景，从小到大，从大到老，都使我难以忘记。这里有诗情，有画意，更有乡情。

玄武湖俗称后湖。孩提时代，春天到后湖玩一次，是一件大事。那时湖上的小洲各不相连，要用小船互相来往。后来大了学画，春天从上海回到家乡去旅行写生，玄武湖上盛产樱桃的那些小洲，有些已有堤岸衔接起来，称为“五洲公园”。最近一次回乡，是解放后十多年的事，乡音未改，家乡的面貌却起了天翻地覆的变化，游子老了，家乡却显得更年轻。以玄武湖来说，现在已正式称为玄武湖公园，昔日是长年芦荻萧萧的洲渚，现在已经四处是宽阔的垂杨堤岸，互相衔接。樱桃树固然多，但是别种的花树更多，已经建成一座美丽幽静的大公园了。

从一颗朱红色的樱桃看家乡，我看出了无限亲切的乡情。



试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com



玄武湖的樱桃

玄武湖的樱桃，是南京人春天里的一道独特风景。每年三月，当别的地方还在春寒料峭时，玄武湖畔的樱桃已经悄然绽放，红艳艳的花朵在绿叶间点缀，散发出淡淡的清香。那是一种独特的香气，清新而略带甜味，让人一闻便心旷神怡。

玄武湖的樱桃树，大多分布在湖边的公园和步道旁。它们枝繁叶茂，果实累累，吸引着许多市民和游客前来观赏。每当周末，湖边总是人头攒动，人们或驻足欣赏，或拍照留念，或轻尝一口，享受那份难得的美味。

玄武湖的樱桃，不仅味道鲜美，而且营养价值极高。它们富含维生素C、纤维素以及多种微量元素，对人体健康大有裨益。因此，近年来越来越受到人们的喜爱。

当然，玄武湖的樱桃并不是一年四季都有。它们的生长周期较短，通常在春季开花结果，夏季逐渐成熟，秋季则开始凋落。因此，想要品尝到这份美味，就得把握好时机。

总的来说，玄武湖的樱桃是一份难得的自然馈赠，它不仅美化了环境，也为市民提供了丰富的休闲娱乐场所。希望在未来，这份美丽与美味能够永远留在我们的记忆中。

玄武湖的樱桃，是南京人春天里的一道独特风景。每年三月，当别的地方还在春寒料峭时，玄武湖畔的樱桃已经悄然绽放，红艳艳的花朵在绿叶间点缀，散发出淡淡的清香。那是一种独特的香气，清新而略带甜味，让人一闻便心旷神怡。

玄武湖的樱桃树，大多分布在湖边的公园和步道旁。它们枝繁叶茂，果实累累，吸引着许多市民和游客前来观赏。每当周末，湖边总是人头攒动，人们或驻足欣赏，或拍照留念，或轻尝一口，享受那份难得的美味。

玄武湖的樱桃，不仅味道鲜美，而且营养价值极高。它们富含维生素C、纤维素以及多种微量元素，对人体健康大有裨益。因此，近年来越来越受到人们的喜爱。

当然，玄武湖的樱桃并不是一年四季都有。它们的生长周期较短，通常在春季开花结果，夏季逐渐成熟，秋季则开始凋落。因此，想要品尝到这份美味，就得把握好时机。

总的来说，玄武湖的樱桃是一份难得的自然馈赠，它不仅美化了环境，也为市民提供了丰富的休闲娱乐场所。希望在未来，这份美丽与美味能够永远留在我们的记忆中。

樱桃又上市了。虽然国内出产樱桃的地方很多，但是一提到樱桃，我总是首先要想到我自己的家乡，以出产樱桃著名的玄武湖。

学生时代去游玄武湖，出了玄武门，站在长堤边上，遥望湖中的沙洲，但见一片芳草萋萋，烟笼绿树，总是使人立时想到诗人所咏的“无情最是台城柳，依旧烟笼十里堤”那一类的感伤诗句。

那时在春末夏初去游湖。如果要想尝尝樱桃的滋味，一定要乘船才可以到洲上，向那些门前种有樱桃树的洲上人家买一小筐，价钱往往很不便宜。

现在的玄武湖，早已辟为公园，成了正式的风景游览区。湖上的各座沙洲之间，早已筑了土堤衔接起来。前几年曾去游览过一次，不要说找不出旧时的洲渚，就是湖上的东南西北也分不出了。因为一眼望过去，沿湖都是用城砖铺成的供游人散步的小路，到处的土坡上都是绿草如茵，种满了花树，收拾得十分整齐，完全不像旧时所见的郊野村景了。由于去的时候已是秋天，所以不曾有机会尝到樱桃。

最近在这里上市的樱桃，不知是从什么地方运来的。我听到街头小贩喊的是“上海樱桃”，这是不大可信的，因为在小贩的眼中，凡是外地出产的东西，总说是来自上海。上海虽然有桃，但是并不以出产樱桃著名。

以出产樱桃著名的，乃是我们家乡的玄武湖。这正是我一提到了樱桃，就要想到玄武湖的原因。我笑小贩将不知产地的果物都称之为“上海的”，其实我也不过是以五十步笑百步，因为我俨然已经将所有的樱桃，认为都是来自玄武湖的了。

这次运来的樱桃，非常新鲜。樱桃熟透了，滋味就特别甜，可是熟透了就不能外运久藏，这是难以两全的。因此这次运来的樱桃，达到了新鲜的标准，甜味却差了一点。

外国也有樱桃，就是广东人所说的“车厘子”。用来酿酒，或是作甜食品的点缀，不似我们主要的只是当作鲜果来吃。

樱桃是一种很美丽的容易令人发生好感的小果品。画家喜欢画它，诗人也喜欢咏它。用白瓷盘盛了朱红的樱桃，从前人说是用铁如意敲碎了珊瑚枝，可说是非常富于想象力的形容。



家乡食品



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，使尝过的人恋恋不忘。

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