

名家
谈吃

美文经典
字字珠玑

我爱果鲜

名人爱吃

名人会吃

苏海坡◎主编

一篮天南地北果鲜，
几多风俗民情故事，
唤醒一缕舌尖上的记忆。
读之，
有一种生理快感——近乎爱情文字，
似有望梅止渴之乐。



YZLI0890119368



我爱果鲜
最是那陈年的回忆里
一片童真的情怀



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

名家
谈吃

我爱

果鲜

名人爱吃

名人会吃

苏海坡◎主编

美文
经典
字
珠
玑



YZLI0890119368



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

我爱果鲜 / 苏海坡主编. —青岛: 青岛出版社, 2011.12

ISBN 978-7-5436-7816-3

I. 我… II. 苏… III. 散文集-中国-当代

IV. I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第257971号

书 名	我爱果鲜
主 编	苏海坡
出版发行	青岛出版社
社 址	青岛市海尔路182号(266061)
本社网址	http://www.qdpub.com
邮购电话	13335059110 (0532) 85814750 (兼传真) (0532) 68068026
责任编辑	赵文生
文字校对	陈迎吉 刘 青
封面设计	乔 峰
排 版	青岛新华出版照排有限公司
印 刷	青岛乐喜力科技发展有限公司
出版日期	2012年1月第1版 2012年1月第1次印刷
开 本	16开(710mm×1000mm)
印 张	16.25
字 数	190千
书 号	ISBN 978-7-5436-7816-3
定 价	29.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社印刷物资处调换。

电话 (0532) 68068629

小 引

徒骇河畔的林阴下，第一次读美食文字，愉悦之感出乎意外。其时正念大学，常读文学作品，习惯了特定题材与风格，突然遇见美食的，就像散步时偶然闯进一条新鲜小径，景色迥异，精神为之一振，也就留下深刻印象。

已记不清当时读的谁，只记得烈日炎炎，原本昏昏沉沉，一见那美食文字，顿然口舌生津，神清气爽，悠然神往那活色生香的美食、氛围与情趣，颇有望梅止渴的快感。多年之后，在泉城一家高楼的旋转餐厅，我临窗宴饮，竟然忆起那篇文章——俯瞰城市近景，恍若置身文中水榭，望水天苍茫——举箸换盏间，竟然也有山青水远的野趣，都是那篇文章带来的幻觉。于是觉得，美食文章带给人的阅读体验与审美感受，只有爱情小说可以媲美。二者看似不搭界，其实皆可调动生理体验，教人感同身受。跟爱情小说不同的是，美食文字除了审美价值，还有一种实用性，可以像工艺一样美。

正是基于这样的感受，今年春季，文生君请我策划关于美食的丛书时，我立马想到把现、当代的美食文字分门别类，荟萃成册，供同好者欣赏。于是，就有了这两本书。一群作家兼美食家雅集一室，天南地北，各自说道美食趣事，谈

笑风生里倒颇有点闲雅的风韵。

欣赏文字的这种美,大约得有点阅历才行,愈有阅历愈有滋味。

大学时本不信佛,而今却伴着梵音,观着高僧大德的影像,跟着王菲读《心经》、颂《金刚》了,竟然觉着尘世的美,在于烟火气里有一种精气神儿。美食文字何尝不是这样子?写的是八方吃食儿,似乎琐碎,有着浓重的生活气息,却因了作者的情调、知识、故事、阅历,内里就有着一一种格调、境界,一种美。

早年独乐斯文,并不知作文的高人心中的滋味;做了编辑多年,似乎理解了美食大家美食文字里的心迹,就想把自己的喜好推荐给读者,同乐乐。相信接触或没接触美食文字的读者,都会在这本好读的书里,唤醒自己深藏于舌尖的美好记忆。

欣赏两书美文的时候,不该忘记作者。这些作者涉及白话文诞生以来海峡两岸三地的众多作家。编辑本书过程中,周作人先生之孙周吉仲先生、老舍先生之子舒乙先生、丰子恺先生之女丰一吟先生、郑逸梅先生之孙女郑有慧女士以及著名作家徐城北、丁建元、叶正亭诸先生慨然授权,给了极大鼓励,在此表示感谢;另有部分作家,未能取得联系,在此一并谢过,并请致函本人电子信箱 suhaipo99@163.com,以便奉上薄酬,在文化传播里结下一段善缘。

苏海坡

2011年11月11日于泉城书苑山庄阅悦轩

目 录

周瘦鹃 最是橙黄橘绿时 / 1

周瘦鹃 枇杷树树香 / 3

周作人 菱 角 / 5

周作人 吃白果 / 7

郑逸梅 桃 / 9

丰子恺 吃瓜子 / 12

老 舍 落花生 / 17

许 杰 榴 莲 / 20

鲁 彦 故乡的杨梅 / 25

钟敬文 荔 枝 / 29

钟敬文 啖槟榔的风俗 / 32

张中行 吃 瓜 / 35

俞平伯 打橘子 / 39

叶灵凤 南方的李 / 43

琦 君 杨 梅 / 45

- 秦 牧 秋林红果 / 49
- 秦 牧 榴槿果漫忆 / 53
- 汪曾祺 昆明的果品 / 58
- 汪曾祺 关于葡萄 / 63
- 秦 似 荔 枝 / 71
- 高晓声 消暑说瓜 / 74
- 庄 因 核 桃 / 79
- 柳 萌 库尔勒香梨 / 83
- 飞 雪 枣乡行 / 86
- 司马攻 槟 榔 / 90
- 胡 为 枇杷的故事 / 93
- 薛 珏 西 瓜 / 98
- 洪丕谟 风韵动人水蜜桃 / 104
- 洪丕谟 鲁迅爱吃的杨桃 / 108
- 洪丕谟 菠萝异于菠萝蜜 / 111
- 洪丕谟 杏子杏仁随缘尝 / 113
- 洪丕谟 果市新宠猕猴桃 / 116
- 洪丕谟 酸甜多汁文旦柚 / 118
- 毛志成 品瓜小记 / 120
- 周简段 沧州金丝小枣 / 124
- 周简段 辛集鸭梨负盛名 / 126
- 肖复兴 火龙果 / 128
- 肖复兴 椰 子 / 130

- 肖复兴 无花果 / 132
- 肖复兴 油 桃 / 134
- 肖复兴 冻酸梨 / 136
- 梁实秋 关于苹果 / 138
- 小 民 水杏儿 / 140
- 雷 达 圣 果 / 142
- 张抗抗 流连榴莲 / 147
- 舒 婷 炒栗情缘 / 150
- 周 熠 梅子的故事 / 153
- 邵振国 白兰瓜 / 156
- 刘 墉 柿 子 / 163
- 尤 今 日啖樱桃,岂止三百? / 167
- 尤 今 啊,蛇皮果 / 171
- 尤 今 椰枣啊椰枣 / 173
- 尤 今 酸 梅 / 177
- 毕淑敏 昆仑山那里出核桃 / 180
- 周大新 吃甘蔗 / 183
- 范小青 水 果 / 185
- 周芬伶 酸柚与甜瓜 / 188
- 张品成 童年琐忆——杨梅 / 192
- 蔡珠儿 酗芒果 / 195
- 王兆胜 童年的草莓 / 197
- 李其功 八方干果 / 200

- 李其功 野酸枣,滴溜溜圆 / 203
- 李其功 追忆北京梨 / 209
- 李其功 金钩梨 / 212
- 秦一民 安心定神桂圆汤 / 215
- 秦一民 木瓜祭灵堂 / 217
- 秦一民 栗子、松子与榛穰 / 219
- 李 申 第一次吃香蕉 / 222
- 张宗子 吃石榴 / 226
- 丁建元 红野莓 / 229
- 杨君栋 兰州名产醉瓜吊蛋儿…… / 233
- 马利章 漫话椰枣 / 235
- 郭 梅 桑葚又红了 / 238
- 唐 纪 山里红 / 240
- 汪逸芳 新疆哈密瓜 / 244
- 莫 屈 白梅情结 / 246
- 马效忠 故乡的山梨 / 249

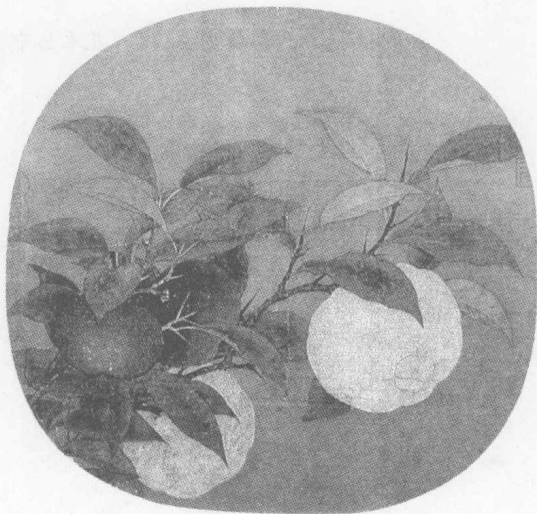
最是橙黄橘绿时

周瘦鹃

“一年好景君须记，最是橙黄橘绿时。”读了苏东坡这两句诗，不禁神往于三万六千顷太湖上的洞庭山，又不禁神往于洞庭山的名橘洞庭红。其实橙黄橘绿虽然好看，而一经霜打、满山红酣时，那才真的是一年好景哩。前几天孩子们从市上买来了几斤洞庭橘，争着尝新，皆大欢喜。我见橘色还是绿多红少，以为味儿一定很酸，谁知上口一尝，却没有酸味而有甜味，足见洞庭橘之所以会流芳千古了。

我说它流芳千古，倒并非夸张，原来远在唐代，洞庭橘就颇为有名，每年秋收之后，照例要进贡皇家，给独夫去尝新。当时曾有善于趋奉的近臣，写了两篇《洞庭献新橘赋》，歌颂一番。至于诗人们专咏洞庭橘的诗，那就更多了。

我园东部百花坡下有两株橘树，十余年前从洞庭西山移来，就是著名的洞庭红，可是因



南宋·林椿绘《橙黄橘绿图》

为不常施肥,结实不多;而盆植的一株,每年总结十多颗,经霜泛红之后,与绿叶相映,鲜艳可爱。桔树的好处,不但能结美果,而又好在叶片常绿,并且有香,用沸水加糖冲饮,香沁心脾。叶作长卵形,柄上有节,枝上有刺。夏季开白花,每朵五瓣,也带着清香。入秋结实,初绿后黄,经霜渐红,那就完全成熟了。橘皮香更浓郁,当你剥开皮来时,会喷出香露沾在手指上,老是香喷喷的。

我国地大物博,产橘的地方多得很,并且橘的质量也有超过洞庭红的。过去我就爱吃汕头、厦门的大蜜橘,漳州的福橘,新会的广橘,天台山和黄岩的蜜橘;还有一种娇小玲珑的南丰橘,妙在无核,而肉细味甜,清代也是进贡皇家给少数人享受的,而现在早就像洞庭橘一样,颗颗都是归人民享受的了。

橘的繁殖方法,以嫁接为主,可用普通的枸橘作为砧木,于农历四月前后施行切接;倘用芽接,那么要在九月初施行。苗木生长很慢,必须在苗圃里培养二三年,才能露地定植。要用黏质壤土,而排水须良好,不需肥土,以免树势陡长,结实推迟。冬季不可施肥,入春施以腐熟的豆粕,帮助它发育成长。

橘的全身样样都有用,肉多丙种维生素,可浸酒、榨汁、制果酱;橘皮、橘核、橘络都可作药笼中物,有治病救人之功。

(选自周瘦鹃著《花木丛中》,金陵书画社1981年4月第1版)

枇杷树树香

周瘦鹃

苏州市的水果铺里，自从柑橘落市以后，就略显寂寞；直到初夏枇杷上市，才又热闹起来，到处是金丸累累，可说是枇杷的天下了。枇杷树高一二丈，粗枝大叶，浓阴如幄，好在四时常绿，经冬不凋，因有枇杷晚翠之称。花型很小，在风雪中开放，白色五瓣，微有香气，唐代诗人杜甫，因有“枇杷树树香”之句。昔人称颂枇杷，说它秋萌冬花，春实夏熟，备四时之气，其他果树，没有一种可以比得上的。它有两个别名：卢橘与炎果。又因其色黄似蜡，称为蜡兄；大叶粗枝，称为粗客。它于农历三四月间结实，皮色有深黄有淡黄，肉色有红有白，红的称红沙，又名大红袍，白的称白沙，甜美胜于红沙。苏州洞庭东西山，都是枇杷著名的产地，尤以东山湾里所产的红沙、槎湾所产的白沙为最美。每年槎湾白沙枇杷上市时，我总要一快朵颐。大的如胡桃，小的如荸荠，因称荸荠种。肉细而甜，核小而汁多，确是此中俊物，可惜产量较少，一会儿就没有了。

枇杷色泽金黄，因此诗人们都以金丸作比。如宋代刘子翬句云：“万颗金丸缀树稠，遗根汉苑识风流。”明代高启诗云：“落叶空林忽有香，疏花吹雪过东墙；居僧记取南风后，留个金丸待我尝。”近代吴昌硕诗云：“五月天气换葛衣，山中卢橘黄且肥；鸟疑金弹不敢啄，忍饥空向林间飞。”其实这是诗人的想象，并非事实，像吾家园子里的三株枇杷，一到黄熟时，就有不少是给鸟类抢先尝新的。

明代大画家沈石田，有友人送枇杷给他，信上误写了琵琶，沈戏答云：“承惠



清·虚谷绘《枇杷》

琵琶，开奁骇甚！听之无声，食之有味，乃知古来司马泪于浔阳，明妃怨于塞土，皆为一啖之需耳。今后觅之，当于杨柳晓风、梧桐秋雨之际也。”清代朱竹垞，有《明月耀孤舟》一词咏枇杷云：“几阵疏疏梅子雨，也催得嫩黄如许。笑逐金丸，看携素手，犹带晓来纤露。寒叶青青香树树。记东谿旧曾游处，日影堂阴，雪晴花下，长见那

人窥户。”又宋代周必大咏枇杷诗有句云：“昭阳睡起人如玉，妆台对罢双娥绿。琉璃叶底黄金簇，纤手拈来嗅清馥。可人风味少人知，把尽春风夏作熟。”这一词一诗虽咏枇杷，而此中有人，呼之欲出，自觉风致嫣然。

苏州东北街拙政园中，有个枇杷院，旧时种有枇杷树多株，因以为名。中有一轩，额曰玉壶冰，现在是供游人啜茗的所在。我以为那边仍可多种几株枇杷，那么终年绿荫翳画，婆婆可爱，就将玉壶冰改为晚翠轩，也无不可。

（选自周瘦鹃著《花木丛中》，金陵书画社1981年4月第1版）

菱 角

周作人

每日上午门外有人叫卖“菱角”，小孩们都吵着要买，因此常买十来包给他们分吃，每人也只分得十几个罢了。这是一种小的四角菱，比刺菱稍大，色青而非纯黑，形状也没有那样奇古，味道则与两角菱相同。正在看乌程汪日楨的《湖雅》（光绪庚辰即1880年出版），便翻出卷二讲菱的一条来，所记情形与浙东大抵相象，选录两则于后——

《仙潭文献》“‘水红菱’最先出。青菱有二种，一曰‘花蒂’，一曰‘火刀’，风干之皆可致远，唯‘火刀’耐久，迨春犹可食。因塔村之‘鸡腿’，生噉殊佳；柏林圩之‘沙角’，熟淪颇胜。乡人以九月十月之交撒荡，多则积之，腐其皮，如收贮银杏之法，曰‘阖菱’。”

《湖录》：“菱与芰不同。《武陵记》：‘四角三角曰芰，两角曰菱。’今菱湖水中多种两角，初冬采之，曝干，可以致远，名曰‘风菱’。唯郭西湾桑渚一带皆种四角，最肥大，夏秋之交，煮熟鬻于市，曰‘熟老菱’。”

按，鲜菱充果，亦可充蔬。沉水乌菱俗呼“浆菱”。乡人多于溪湖近岸处水中种之，曰“菱荡”，四围植竹，经绳于水面，间之为界，曰“菱筴竹”。

越中也有两角菱，但味不甚佳，多作为“酱大菱”；水果铺去壳出售，名“黄菱肉”，清明扫墓时常用作供品，“迨春犹可食”，亦别有风味。实熟沉水抽芽者用竹制发篦状物曳水底摄取之，名“掺芽大菱”，初冬下乡常能购得，市上不多见

也。唯平常煮食总是四角者为佳。有一种名“驼背白”，色白而拱背，故名，生熟食均美，十年前每斤才十文，一角钱可得一大筐；近年来物价大涨，不知需价若干了。城外河中弥望菱荡，唯中间留一条水路，供船只往来。秋深水长风起，菱科漂浮荡外，则为“散荡”。行舟可以任意采取残留菱角，或并摘菱科之嫩者，携归作菹食。明李日华在《味水轩日记》卷二（万历三十八年，即一六一〇年）记途中窃菱事，颇有趣味，抄录于下——

“九月九日，由谢村取余杭道，曲溪浅渚，被水皆菱角，有深浅红及惨碧三色，舟行掬手可取而不设膾炙。僻地俗淳，此亦可见。余坐篷底阅所携《康乐集》，遇一秀句则引一酌，酒渴思解，奴子康素工掠食，偶命之，甚资咀嚼。平生耻为不义，此其愧心者也。”

水红菱只可生食，虽然也有人把它拿去作蔬。秋日择嫩菱淪熟，去涩衣，加酒、酱油及花椒，名“醉大菱”，为极好的下酒物（俗名过酒坯）。阴历八月三日灶君生日，各家供素菜，例有此品，几成为不文之律。水红菱形甚纤艳，故俗以喻女子的小脚。虽然我们现在看去，或者觉得有点唐突菱角，但是闻水红菱之名而“颇涉遐想”者恐在此刻也仍不乏其人罢？

写《菱角》既了，问疑古君讨回范寅的《越谚》来一查，见卷中“大菱”一条说得颇详细，补抄在这里，可以纠正我的好些错误。甚矣，我的关于故乡的知识之不很可靠也！

“老菱装箬，日浇，去皮，冬食，曰‘酱大菱’。老菱脱蒂沉湖底，明春抽芽，揠起，曰‘揠芽大菱’，其壳乌，又名‘乌大菱’。肉烂壳浮，曰‘余起乌大菱’，越以讥无用人。揠菱肉黄，剥卖，曰‘黄菱肉’。老菱晾干，曰‘风大菱’。嫩菱煮坏，曰‘烂勃七’。”

（选自许志英编《周作人早期散文选》，上海文艺出版社1984年4月第1版）

吃白果

周作人

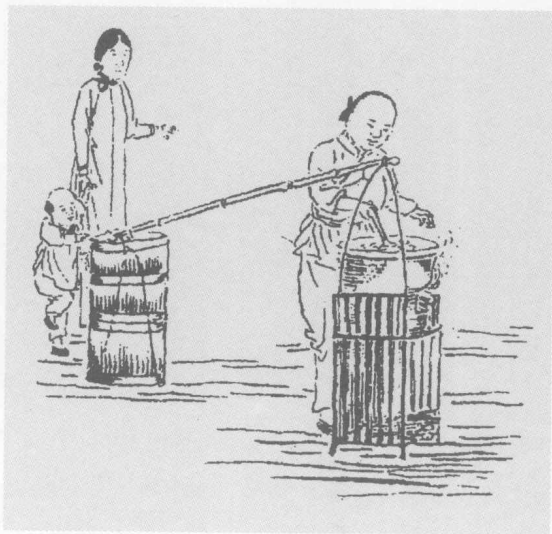
白果树的历史很早，和它同时代的始祖鸟等已于几百万年前消灭了，它却还健在，真可以算是植物界的遗老了。

书上称它为鸭脚子，因为叶如鸭脚；又名公孙树，“言其实久而后生，公种而孙方食”；或谓左思赋中称作平仲，后来却不通行，一般还是叫它作白果，据说宋初入贡，乃改名银杏。日本称为耿南，乃是银杏音译转讹；树称伊曲，则是鸭脚

的音译。而且都是后起的宋音，可见传入的年代也不很早，大概只是千年的历史罢了。

白果的形状很别致，可是实在没有什么好吃，因为壳外有肉，大概是泡在水里让它烂掉的吧，所以带有臭气；而且白果自身也有一种特殊的气味，有些人不大喜欢。

它的吃法我只知道有两种：其一是炒。街上有人挑担支锅，叫道“现炒白果儿”，小儿买吃，



卖白果

一文钱几颗，现买现炒。其二是煮。大抵只在过年的时候，照例煮藕脯，用藕切块，加红糖煮，附添白果、红枣，是小时候所最期待的一种过年食品。此外似乎没有什么用处了。

古医书云：白果食满千颗杀人。其实这种警告是多余的，因为谁也吃不到一百颗，无论是炒了或煮了来吃。

(原载 1951 年 3 月 31 日《亦报》)