


味是 故乡浓

故乡总是有独特的味道。即使浪迹天涯，故乡的食物也是会最刻骨铭心的牵挂……



掌心里的故乡

林冬冬 主编

梁实秋 汪曾祺
邓云乡 洪 烛

等著

味是 故乡浓

梁实秋 汪曾祺 邓云乡 洪烛 等著
林冬冬 主编

北方文艺出版社

图书在版编目(CIP)数据

味是故乡浓 / 林冬冬主编. -- 哈尔滨: 北方文艺出版社, 2015.8

(掌心里的故乡)

ISBN 978-7-5317-3480-2

I. ①味… II. ①林… III. ①散文集-中国-现代②散文集-中国-当代 IV. ①I266

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第145083号

味是故乡浓

主 编 / 林冬冬

责任编辑 / 王金秋 牟国煜

装帧设计 / 锦色书装工作室

出版发行 / 北方文艺出版社

网 址 / www.bfwy.com

邮 编 / 150080

经 销 / 新华书店

地 址 / 黑龙江现代文化艺术产业园D栋526室

印 刷 / 北京画中画印刷有限公司

开 本 / 880×1230 1/32

字 数 / 219千

印 张 / 10.625

版 次 / 2015年11月第1版

印 次 / 2015年11月第1次印刷

书 号 / ISBN 978-7-5317-3480-2

定 价 / 35.00元

故乡的野菜 周作人 / 001

绍兴东西 孙伏园 / 004

藕与莼菜 叶圣陶 / 007

碗底有沧桑 张恨水 / 010

吃瓜子 丰子恺 / 013

故乡的杨梅 鲁彦 / 020

食味杂记 鲁彦 / 025

说笋之类 王任叔 / 029

火腿 梁实秋 / 035

烧鸭 梁实秋 / 038

北平的零食小贩 梁实秋 / 041

荔枝 钟敬文 / 049

莼菜 钟敬文 / 052

豆腐的滋味 梁容若 / 057

家乡食品 叶灵凤 / 061

茶淘饭 叶灵凤 / 067

家乡菜味香 臧克家 / 069

故乡的烤红薯 谢冰莹 / 071

桃园杂记 李广田 / 074

吃在北平 唐鲁孙 / 080



故都的早点 唐鲁孙 / 098

酒 柯灵 / 101

故乡的山梨 李辉英 / 107

东北风味 端木蕻良 / 110

豆腐 黄苗子 / 113

家乡情与家乡味 陈荒煤 / 118

谈宁波人的吃 苏青 / 124

粽子里的乡愁 琦君 / 128

家乡味 邹狄帆 / 131

秋的气味 林海音 / 136

美人肝 黄裳 / 139

故乡的食物 汪曾祺 / 143

故乡的野菜 汪曾祺 / 158

年糕 林斤澜 / 164

吃食摊之相思 邓云乡 / 169

思念豌豆青对虾 邓云乡 / 181

佐茶的鱼 张拓芜 / 185

姑苏菜艺 陆文夫 / 188

壶中日月长 陆文夫 / 194

银丝细面拌蹄髻 逯耀东 / 202

喝豆汁儿 韩少华 / 215

我爱喝稀粥 王蒙 / 222

榆钱饭 刘绍棠 / 227

挖荠菜 张洁 / 232

鲜鱼浓汤 吴泰昌 / 236

舌苔上的记忆 雷抒雁 / 242

火晶柿子 陈忠实 / 246

思乡与蛋白酶 阿城 / 255



稀粥南北味 张抗抗 / 266

陕西小吃小识录（节选） 贾平凹 / 274

春卷 舒婷 / 284

闽南好味道 唐敏 / 288

忘不了吃 莫言 / 295

武汉人的菜桌 方方 / 307

味蕾上的故乡 古清生 / 316

忆念中的地米菜 古清生 / 319

馄饨 车前子 / 322

故乡的吃食 迟子建 / 324

南京人最爱吃什么 洪烛 / 329

鸭血粉丝汤 余斌 / 332

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。故乡对于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：“荠菜花俗呼野菜花，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。侵晨村童叫卖不绝。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，和粉做糕，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，但不做饼状，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。日本称作“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，但采取嫩茎淪食，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。

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滇同乡，一部分却是当地人及别处人。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地想起来了，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：一、整年地可以享用这类食品，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）；二、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；三、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，千张（一名百叶）也有腐了吃的，曰“霉千张”。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。

盐奶是一种烧盐的余沥。烧盐的时候，盐汁有点滴下的，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，



味是
故乡浓

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，在饭锅里一蒸，是多蒸几次更好，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。

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，每当新秋的早晨，门前经过许多的乡人：男的紫赤的臂膊和小腿肌肉突起，躯干高大且挺直，使人起康健的感觉；女的往往裹着白地青花头布，虽然赤脚却穿短短的夏布裙，躯干固然不及男的这样高，但是别有一种康健的美的风致；他们各挑着一副担子，盛着鲜嫩玉色的长节的藕。在藕的家乡的池塘里，在城外曲曲弯弯的小河边，他们把这些藕一濯再濯，所以这样洁白了。仿佛他们以为这是供人体味的高品的东西，这是清晨的图画里的重要题材，假若满涂污泥，就把人家欣赏的浑凝之感打破了；这是一件罪过的事情，他们不愿意担在身上，故而先把它们濯得这样洁白了，才挑进城里来。他们想要休息的时候，就把竹扁担横在地上，自己坐在上面，随便拣择担里的过嫩的藕或是较老的藕，大口地嚼着解渴。过路的人便站住了，红衣衫的小姑娘拣一节，白头发的老公公买两支。清淡的甘美



的滋味于是普遍于家家且人人了。这种情形，差不多是平常的日课，直要到叶落秋深的时候。

在这里，藕这东西几乎是珍品了。大概也是从我们的故乡运来的，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；其余的便要供在大一点的水果铺子里，位置在金山苹果、吕宋香芒之间，专善待价而沽。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腿，便涩得像未熟的柿子，实在无从欣羨。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，很不顺爽。切成了片，送入口里嚼着，颇有点甘味，但没有一种鲜嫩的感觉，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。

因为想起藕，又联想到莼菜。在故乡的春天，几乎天天吃莼菜，它本来没有味道，味道全在于好的汤。但这样嫩绿的颜色与丰富的诗意，无味之味真足令人心醉呢。在每条街旁的小河里，石埠头总歇着一两条没篷船，满舱盛着莼菜，是从太湖里去捞来的。像这样的取求很便，当然能得日餐一碗了。

而在这里又不然；非上馆子，就难以吃到这东西。我们当然不上馆子，偶然有一两回去扰朋友的酒席，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，送他几瓶装瓶的西湖莼菜，他送我一瓶，我才算也尝了新了。

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，实在很浅显的：因为在故乡有所恋，而所恋又只在故乡有，便萦着系着不能离舍了。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吗？不是的，不过在故乡的几个人把我们牵着罢了。若无所牵，更何所恋？像我现在，偶然被藕与莼菜所牵，所以就怀念起故乡来了。

所恋在哪里，哪里就是我们的故乡了。

碗底有沧桑

张恨水

“上夫子庙吃茶”（茶读作错，平声），这是南京人趣味之一。谈起真正的吃茶趣味，要早，真要夫子庙畔，还要指定是奇芳阁、六朝居这四五家茶楼。你若是个要睡早觉的人，被朋友们拉上夫子庙去吃回茶，你真会感到得不偿失。可是有人去惯了，每早不去吃二三十分钟茶，这一天也不会舒服。这就是我上篇《风檐尝烤肉》的话，这就是趣味吗？

这里单说奇芳阁吧。那是我常去的地方，我也只有这里最熟。这一家茶楼，面对了秦淮河（不管秦淮碧或黑，反正字面是美的），隔壁是夫子庙前广场，是个热闹中心点。无论你去得多么早，这茶楼上下，已是人声哄哄、高朋满座。我大概到的时候，是八点钟前，七点钟后，那一二班吃茶的人，已经过瘾走了。这里面有公务员与商人，并未因此而误他的工作，这是南京人吃茶的可取点。我去时当然不止一个人踏着那涂满了“脚底下泥”的大板梯上那片敞楼，