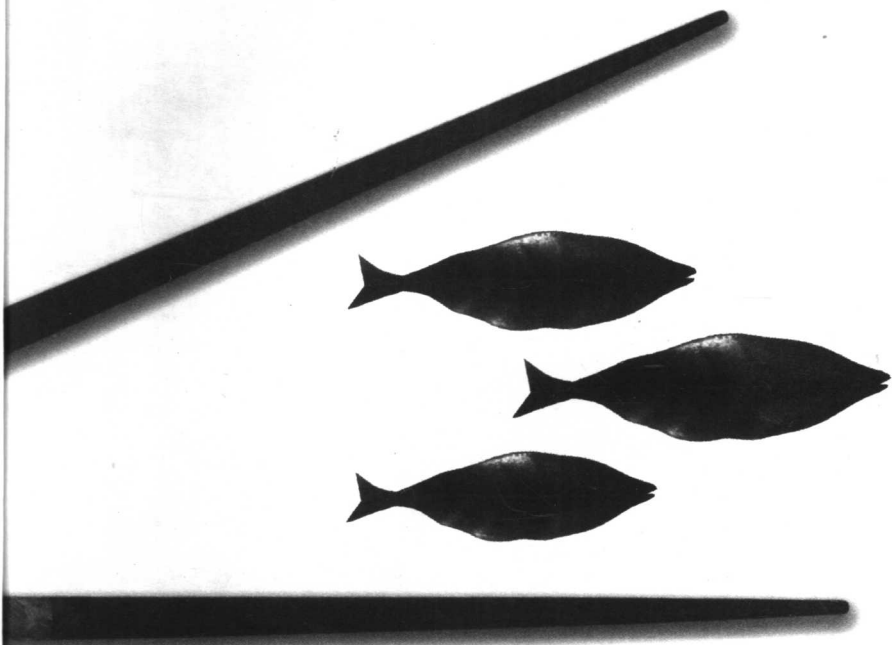


边走边吃

何镇邦◎著

这是一本关于
美食与茶文化
的短文集子



边走边吃

何镇邦◎著

图书在版编目 (CIP) 数据

边走边吃 / 何镇邦著. — 厦门: 鹭江出版社, 2007. 9
ISBN 978-7-80671-804-9

I. 边… II. 何… III. ①饮食—文化—中国②茶—文化—中国③酒—文化—中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 138973 号

边走边吃

何镇邦 著

*

鹭江出版社出版、发行

(厦门市湖明路 22 号 邮编: 361004)

福建新华印刷厂印刷

(福州市福新中路 42 号 邮编: 350011)

开本 850×1168 1/32 4.375 印张 102 千字

2007 年 9 月第 1 版

2007 年 9 月第 1 次印刷

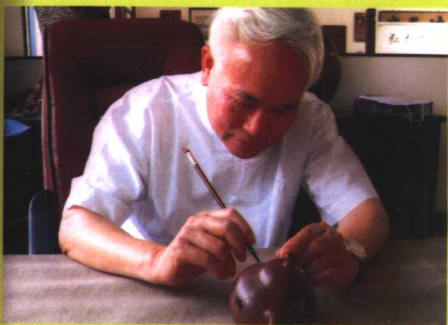
印数: 1—2 000

ISBN 978—7—80671—804—9

I·113

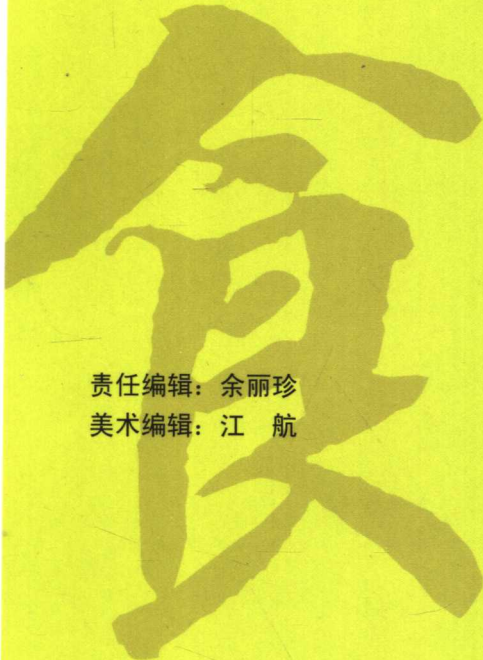
定价: 9.80 元

如有发现印装质量问题请寄承印厂调换



作者简介

何镇邦，中国作协鲁迅文学院教授，文学评论家。1938年出生于福建云霄，1962年毕业于复旦大学中文系，当过中学语文教师，1982年调中国作协，先后在创作研究室、鲁迅文学院工作。著有《长篇小说的奥秘》、《文体的自觉与抉择》、《九十年代文坛扫描》等五部文学评论集和《文化展痕》、《文坛杂俎》等三部散文随笔集，主编《当代名家随笔丛书》、《中国当代女作家情感世界散文丛书》、《名家侧影》等大型书系。



责任编辑：余丽珍

美术编辑：江 航

目录

第一辑：边走边吃

- 在延安吃中秋饭◎003
天山脚下的野餐◎005
难忘的镜泊湖美食◎007
内蒙古佳肴“摆羊背”◎009
大理名吃“砂锅泥鳅”◎011
吃在泉城◎013
吃在梧州◎015
潮州小吃◎017
剑门关下豆腐宴◎019
榕城小吃中的文化◎021
镇江的江鱼与野菜◎023
湘西美食◎025
在天津吃海鲜◎027
京城有家“孔乙己”◎029
与贾平凹相聚文豪杂粮食府◎031
在扬州品尝淮扬菜◎033
黄山脚下品徽菜◎035
难忘的绥芬河俄罗斯餐馆◎038
东山岭上东山羊◎040
在波士顿吃龙虾套餐◎042
温哥华的渔人码头◎045
路易斯湖畔的自助餐◎048

-
- 诗人洛夫的家宴◎050
湖滨盛宴◎053
鲜美的汤孙湖鱼丸◎055
中秋吃月饼◎057
在蒙自吃过桥米线◎060
北京美食三题◎064
 在“鸭王”吃烤鸭◎064
 黄记煌焖锅◎065
 汪老家的爆肚◎066
乌江边上乌江鱼◎068
乐山的船上鱼宴◎070
故乡的美味小吃◎072
钦善斋里药膳美◎075
“印象西湖”杭帮菜◎077
珠江堤上的海鲜大排档◎079
洛杉矶多元的饮食文化◎081

第二辑：茶话酒话

- 武夷深处访茶农◎085
三访慧苑村◎088
春访龙井村◎091
在大理喝白族“三道茶”◎093
我与“碧螺春”◎095
我与“大红袍”◎097
父亲与功夫茶◎099
奶茶种种◎102
北京茶艺馆◎104
京城处处茶艺馆◎106
茶里寄深情◎108
井冈名茶狗牯脑◎110
画虎居中共品三峡茶◎112
湄潭问茶◎114
普洱茶香◎117
太华山里茗鼎茶◎120
我的几次喝酒经历◎123
湘泉酒城与酒文化◎126
卡那根湖畔品冰酒◎129
后记◎132

第一辑：边走边吃



在延安 吃中秋饭

1984年8月中旬至9月中旬，中国作家协会评论家赴西北参观访问团由西而东，访问了敦煌、酒泉、兰州、西安和延安。作为中国作协组织的文学评论家深入生活进行采风的活动，这大概是空前绝后的一次。我不仅自始至终参加了这个团的活动，而且还是这个团的组织者之一。因此，沿途活动的情景至今仍历历在目。

最难忘的还是在延安过中秋节的情景。我们一行由西安乘坐大巴途经黄帝陵到达革命圣地延安，已是9月中旬，正是陕北高原秋高气爽的季节。我们参观毛泽东在凤凰岭、枣园、杨家岭等处的故居，到桥儿沟瞻仰延安鲁艺旧址，登宝塔山眺望延安新城，到清凉山参观当年《解放日报》印刷厂的大山洞，在解放剧场参加《人生》的首映式，与延安文艺界的同行座谈等各种有意义的活动之后，正好赶上一年一度的中秋佳节。中秋节在中国人心目中有着重要的地位，它是团圆的节日，也是庆丰收的节日。延安地委和行署非常隆重地接待我们，为我们过好中秋节做了周到的安排。尤其令人难忘的是让我们全体吃了一顿别有风味的中秋饭。

宴会设在我们一行下榻的延安宾馆小餐厅，延安地区行署专员主持这次宴会。在这个宴会上，上了一些很有地方风味的菜，诸如蜜南瓜、葫芦鸡、羊肉汤等。蜜南瓜是老根据地的传统名菜，把大南瓜切成小块，蒸熟后加白糖而成；南瓜虽是俗物，在革命年代却立过赫赫功劳。“天天吃南瓜，打倒资本家”，革命根据地的歌谣记下了它的功劳。如今南瓜上了宴席，只是加了白糖，便成了“蜜南瓜”，一个“蜜”

字，表明时代和生活的变化。葫芦鸡是当地名产，用一只大公鸡烧制而成，做法既不同于红烧，又不同于卤煮，而且保持鸡的完整形态。一只葫芦鸡足有八九斤之重，在宴会桌上成了庞然大物，但不一会儿，也被10双筷子消灭干净。至于羊肉汤加红辣椒，更是陕北的传统名吃了，可惜我对羊肉和辣椒并不感兴趣，此菜只是浅尝辄止，留下的印象就不怎么深了。记得宴会最后上的是延安本地产的苹果和月饼。主持宴会的专员还特地介绍说，延安也能产苹果和自制月饼了，请大家务必品尝。苹果脆而甜，汁多渣少，确为名果。记得3年后，我代表鲁迅文学院在西安设点为函授学员进行面授，有位从洛川赶来听课的学员还带来他亲手种植的苹果，我们分别品尝了，味道确实不错。至于说延安自制的中秋月饼，实在不敢恭维，大概是由于糖多油少的缘故，延安的月饼硬得难以咬动，有人开玩笑说，这种月饼，即使用卡车也难以轧碎。

1999年2月于济南

天山脚下的野餐

1992年8月，新疆昌吉回族自治州举办首届蟠桃会，我作为特邀代表应邀赴会。昌吉回族自治州绵延于天山脚下，从东边的奇台、吉木萨尔到天池下的米泉以至西部的呼图壁、玛纳斯，成一弧形拱卫于乌鲁木齐的北侧，而其首府昌吉市位于乌鲁木齐的西北郊，距乌市仅30余公里。因此可以说，昌吉市和整个昌吉回族自治州正好分布于天山脚下。

那是我第一次到新疆，一切都是新鲜的，风光、习俗、饮食等等，与内地迥然不同。加上主人招待甚殷，因为当时的州委书记吴佳和是我的小同乡，又是我中学一位好同学的哥哥，更是悉心照顾我。我不仅作为贵宾参加蟠桃会的各次活动，诸如参观企业，观看设于天池之畔的民俗表演和篝火晚会，接受电视台采访等等，吴佳和书记还专程陪同我参观位于呼图壁县天山深处的康家石门子表现生殖器崇拜的岩画，并在哈萨克牧民的帐篷里做客，而蟠桃会之后又安排我在昌吉休息写作。于是有了一次昌吉市郊天山脚下难忘的野餐。

这次野餐是由昌吉市长委托市园林局安排的。在市郊的一片小树林里，临近几个人工养鱼塘，我们支起一口锅，还有烤羊肉串的一些简单的设施，并带了冬不拉和手风琴等民族的和西洋的乐器；为这个野餐还专门杀了一只羊，从鱼塘里抓了几条鲜活的大鲤鱼和草鱼。就这样，一次经过周密安排而又充满野趣的野餐开始了。主人先把杀好的羊剔了肉，把精瘦的肉做成羊肉串烤起来，然后把羊腿和羊骨头放进锅里熬煮。我们先边烤边吃喷香的羊肉串，吃了一阵，就边唱边跳起来；饿了，又开始就着羊肉汤吃那维吾尔族的馕。这

是一种烘烤而成的面食，比内地的大饼更香更脆，过去只听说过，品尝之后，才发现馕不仅易于贮藏，且味道很美。我们喝了羊肉汤又喝鱼汤，吃饱了接着又唱又聊又跳。这个充满野趣的野餐从上午十点左右开始，一直延续到下午四五点钟才结束，让我领略到新疆民族地区的习惯和风情，当然，也更加深刻地体验到主人的盛情。

当然，在昌吉逗留期间，也曾应新疆生产建设兵团之邀访问过吐鲁番、石河子和五家渠等地的农场。最令人难忘的要数到吐鲁番一个农场进行野餐和参加露天舞会的活动。吐鲁番位于天山南侧，气候炎热，与天山北侧的乌鲁木齐市及昌吉市的清凉成鲜明对比，但此处盛产各种优良品种的葡萄和各种瓜果，又有火焰山和交河、高昌两座古城遗址吸引着人们，因此游客络绎不绝。我们参观的农场也以种植葡萄为主，我在兵团文联的领导陪同下前来访问，自然受到隆重的接待。我们在葡萄架下野餐，但这个野餐不是以鱼、肉为主，而是以无核白、马奶子等名牌葡萄为主，这可以说是我一生中吃得最多的一次葡萄，那种甜美的感受真是难以名状。访问农场的当晚，就在那大葡萄架下，举办了露天舞会，轻歌曼舞，细雨如丝，友情似蜜，更是令人陶醉。

1999年2月于济南

难忘的 镜泊湖美食

坐落于黑龙江牡丹江市南百里之处的镜泊湖，是个高山湖泊，据说乃是远古时代火山爆发后形成。由于是个高山湖，于崇山峻岭之中形成一个蜿蜒于山中的湖面，青山绿水，更加美丽。20世纪80年代以来，镜泊湖进行了开发，成为关内外以至海内外闻名的旅游避暑胜地。

20世纪90年代初的两个夏天，我有两次到镜泊湖游览避暑的机会。那儿的湖光山色固然令人流连忘返，而那里的各种带有点野趣的美食也令人难以忘怀。

镜泊湖周围是一片由火山熔岩喷射而形成的稻田，这些稻田，土壤特别肥沃，加之引入镜泊湖水进行灌溉，于是种出一种名为“响水稻”的大米，用此米酿成的“响水米酒”就成为闻名遐迩的珍品，也成为牡丹江市政府馈赠贵宾的礼品。我和一些朋友在牡丹江市逗留，在镜泊湖游览期间，吃响水稻做成的米饭，饮响水稻为原料酿成的响水米酒，都为之陶醉。响水米饭糯软清香，响水米酒绵甜醇厚，都是米中、酒中的上品，都是镜泊湖山水精华所成。难怪同游的北京文坛二老汪曾祺和林斤澜两位在喝了颇有日本青酒之特色的响水米酒后，竟然破例向主人提出还想带点回北京品尝。

除了响水稻米和响水米酒之外，镜泊湖的美食当然还要数各种各样用各种鱼做成的菜肴了。镜泊湖是个高山湖，水深而寒，水质好，水草丰，适于各种鱼类的生长，而且镜泊湖出产的各种鱼，肉质均特别鲜美。有一种红尾巴鱼，据说是镜泊湖的特产，鱼细长而尾巴鲜红，把它油炸之后，乃是佐酒之佳肴。然而，镜泊湖最有名的菜乃是“鲶鱼炖茄子”。镜

泊湖里的鲢鱼往往要长到三五斤重才捕捞上来，剁成鱼块后，加上当地产的大茄子切成块状，一起放进锅中，用湖水炖，只加适量的盐和花椒等作料，即成一味名菜。当地有一民谣曰：“鲢鱼炖茄子，乐死老爷子。”由此可见此菜味之鲜美诱人。同游镜泊湖的一帮老爷子，除了汪老、林老外，尚有王蒙、谢永旺、童庆炳、缪俊杰、韩静霆等半老爷子，吃了“鲢鱼炖茄子”这个带有点野趣的名菜，真是乐坏了，以至至今难忘。镜泊湖中产的鱼，大白鱼儿东北人称为“岛子”，也是特别鲜美的，用它清蒸或者清炖，也都是一味名肴。有一天我们泛舟湖中，有一条大白鱼竟然跳到船上，主人用它制成鲜鱼丝，加上醋和菜蔬，竟然让大家吃后难以忘怀。

镜泊湖以及牡丹江一带的名吃，除了响水大米、响水米酒以及各种用鱼做成的菜肴外，豆制品也是特别出名的，尤其是那拌豆丝，大概是每席必有的“保留节目”。而我在牡丹江喝过的大楂子粥，还有那豆面的窝窝头，至今也难以忘怀。黑土地的丰饶，黑土地的情怀，由上述各种美食，大概也可以略见其一端了。

1999年2月于济南

内蒙古 佳肴“摆羊背”

蒙古族同胞性格豪爽，不仅豪饮，吃起肉来也是够豪爽的。内蒙古佳肴“摆羊背”，就很能让人领略蒙古族同胞吃肉的豪爽之气概。

那是1990年的8月，正是内蒙古草原草丰羊肥的季节，我们一行领头的是王蒙及夫人，同行的还有蒋子龙、林斤澜、谢永旺等。到达伊盟首府东胜后，先活动了数日，即按照主人的安排，由东胜南行数十里，到位于伊盟伊金霍洛旗的成吉思汗陵参观。成陵建在一座小山坡上，面向一片小草原，陵寝的建筑完全是蒙古族的建筑风格，由几个大蒙古包联结而成，显得颇为雄伟壮丽。参观成陵的当天，主人安排我们住在成陵招待所，并于当晚在成陵招待所的一个大蒙古包里宴请我们一行。这个蒙古包是个超大型的固定建筑，并非流动性的蒙古包，只是把建筑物造成蒙古包状而已。这个在大蒙古包里举行的宴会有一道主菜“摆羊背”。这是蒙古族款待贵宾的一个传统的大菜。“摆羊背”的做法是把一头羊宰杀后，去掉肚肠五脏，只留下最肥美的背部，保留整羊的样子，放在一口大锅里蒸煮数小时，熟后盛在一个大漆盘里置于席上。当我们一行十人加上主人十余人沿着一个大的酒席一同坐下，按照惯例先吃了些时令凉菜之后，蒸煮熟了一只“摆羊背”即放在大型漆盘里被抬到席上，我估摸了一下，此羊大约在百斤以上。首先由主人割下羊的鼻子和耳朵，献给主宾，然后又把杯中酒弹向天又弹向地表示祭天又祭地之后，即用利刃把熟了的羊背切割成一块块的肉，盛到每位客人的菜碟里。每块肉都有一斤至二斤重，每位客人与主人一起，用手抓起那一块块羊肉，只需