

吾乡食物

刘旭东

吾鄉食物

刘旭东 著

图书在版编目 (CIP) 数据

吾乡食物 / 刘旭东著. — 南京: 江苏凤凰文艺出版社, 2016

ISBN 978-7-5399-9645-5

I. ①吾… II. ①刘… 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 218847 号

书 名 吾乡食物

编 者 刘旭东

责任编辑 黄孝阳 牟盛洁

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 江苏凤凰通达印刷有限公司

开 本 787×1092 毫米 1/32

印 张 9.625

字 数 205 千字

版 次 2016 年 11 月第 1 版 2016 年 11 月第 1 次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5399-9645-5

定 价 35.00 元

(江苏凤凰文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

滋味里的乡愁

王 干

旭东出书让我写序，起初有点意外，想想也是正常的。我和旭东的交往始于南京，后来我离开了南京，他到北京出差，有空我们要见下，我到南京，有空也要见下。他送孩子读北大，我们两家在北京欢聚。出书找人写序，两种，一种是拉大旗做虎皮，一种是找相知。我们应该相知吧。而且，他写的这些食物，我全吃过，有些还在文章里写过，滋味全知。尽管为人作序常常是件为难的事，也曾宣称不再写序了，但这次，我乐意。

在异乡，读到《吾乡食物》里的文字，肠胃是会蠕动的，他写的这些食物都是我小时候天天吃的，甚至有些吃腻的食物。时过境迁，这些平常的食物现在到了旭东的笔下变成了一种乡愁，变成了一种美食。

大约十五年前，我和香港的美食家蔡澜一起探讨过美食，蔡澜先生说过，最好的美食就是乡愁加滋味。我曾经吃过所谓的法国大餐，说实在的并没有感到特别的美味，只是它的名声太响，让我的味蕾不敢轻易不认同。我也曾吃过满汉全席的普及版，并没有觉得味道怎么的鲜美，只是觉得程序的复杂和奢华。

旭东笔下的这些食物实在太平常了，我却暗暗地流哈喇子（北京话，垂涎之意），为什么？因为乡愁。旭东出生的海安，和我的家乡泰州交界，他的家离我的家大约在三十公里左右，是典型的里下河文化覆盖的地区。近年来里下河作家群

被人们提起,我认为不应该忽略到刘旭东。《吾乡食物》说的是里下河的事,写的是里下河的菜,抒的是里下河的情。里下河作为文学流派论证起来自然比较费劲,里下河的文化,尤其是里下河的饮食文化,自成一家。旭东的《吾乡食物》展现的就是里下河的饮食文化,他在回忆的同时加上了考证,他在考证的同时又悄悄地冷抒情,抒情是青年男女的事情,旭东人到中年自然不会像少男少女那般抒情。而乡情是抑制不住的,总会要流露的。旭东像一个小说家那样巧妙地让乡情在不知不觉间流露在字里行间,寻形无迹,寻味处处。旭东在塑造家乡食物这个巨大的形象,家乡在他的心目中也慢慢矗立起来。

很明显,旭东受到过汪曾祺先生的影响,他的落笔和选材,是往汪曾祺先生那边靠的。汪曾祺先生的文字是热爱生活的典范,生活处处有乐趣,生活处处有美感,生活本身就是值得我们热爱的。旭东也是一个热爱生活的人,他精心而耐心地罗列家乡的食物,在乡愁之外,还有对生活的爱和暖意。当然,还会有他想象不到的价值,社会学的价值,多年之后,人们会发现,有一个人曾经这样清晰地记载家乡食物的食材、来源、烹饪、味道,档案般地存在着。

好多年前,女儿到美国念博士,有一次我们视频聊天,她说有点想家,但最想念的还是家乡的食物,虽然她在南京长大,也爱吃鸭血粉丝汤之类金陵老味道,但我们家的食谱还是《吾乡食物》里写的那些。这位当年的博士生如今的生物学家告诉父母:人的记忆中,胃的记忆最顽强,方言可能会忘记,而胃的记忆常常会伴随你终身。

2016年6月1日于长虹桥

今夜在大江海的美味里，沉沉地醉了

丁捷

从师兄刘旭东最新的书稿《吾乡食物》中，我读到这样一则故事：

“……第一次吃馓子，是在妹妹出生以后。亲戚家送的日子礼，往往就是二斤馓子。妈妈吃泡馓子时，总会喂我几筷。馓子还是干吃好，油油的，脆脆的，咸咸的，越嚼越香。这香味一直留在记忆中，越陈越浓。”

该书所涉二百二十多种故乡食与物，大多如此这般，隐含在一个故事的记忆中。为什么要通过记忆来陈述故乡食物？难道作者不懂，时间与空间的遥远，未必能激起我们对食物的更多向往与亲切。我们正处在这样一个时代：对所描摹的事物，不是越陈越好，而是越直观越好，直观就是对准当先，抓起眼前；直观最好是“舌尖”专题大片，是微信晒图直播，是活色生香与我们感官的零距离。作为一名资深电视人和剧作家，旭东当然比我们更明白这些“别别窍”。选择追忆，一定有着万般无奈的理由；坚信越陈越浓，一定有着十分坚实的恋结。

我与旭东那共同的故乡，位于母亲河长江冲积扇的北侧平原。她水土之好，简直难以用语言描绘。如果站在自家门前，让目光带着一点浪漫宏伟的想象，就能看到长江在眼前奔流不息，黄海在屋左浩淼无边，江海交汇，潮流涌荡。再转身看一眼屋后，金色的三角洲上，河流纵横，水网交织。从高处

俯瞰，在江、海、河三水盘踞缠绕的大地版块之间，绿油油的植物满匝匝地覆盖着，水性的稻子，干性的玉米，中性的三麦，无一不能适生利长，产盛收丰。至于水产品，那就更不用细数了，海鲜、江鲜、河鲜，三鲜举手可捞。那种每每被外乡人、城里人冠以“天下第一鲜”的文蛤蚬子刀鱼河豚之类，曾经遍地俯拾。外地人用它，一小捧可以煲一大锅天下第一鲜汤；而在我们老家，烧一小锅鲜汤，用一篮子文蛤蚬子，根本算不得奢侈。三水之鲜，即使在贫穷年代里，也可以贱得当主食吃过。这方美仑美奂水土里的儿女，长大成人过程中该积攒多少美滋美味的经历？不夸张地说，回望我们成长的足迹，无论如何，都绕不开“口水滔滔”，虽然我们跨过的年代并不富足，但我们“胃的记忆”绝对是说不尽也写不尽的。也许，每一个同乡人的胃，都是一部活生生的“故乡食物纪”，只不过绝大多数人，或者说任何人，都从来不曾用心去写它、去读它。当我们成为游子，因怀旧而相聚在一起的时候，因相聚而怀想这些食物，并试图在餐桌上再现这种记忆的时候，我们才发现，我们的记忆有些凌乱，有些散失，有些无法在现实里重现。这些年，中国人的故乡变化太大了——无论你喜欢还是不喜欢，大路四通八达，汽车尘土飞扬，饲料化肥让万物快速生长，我们一去不复返的时代里的那些如诗如画的小桥流水，那些天然纯净水土滋生出来的百食百味，的确大多已经从物理上消失，有的甚至正在从我们的心理世界走失。我们是不是也一边惋惜，也一边听之任之？不是吗，连泡在雾霾里吃地沟油的日子都可以嬉笑着过，连窦娥冤都可以改编成喜剧小品，丢掉故乡故物又有什么值得较真！然而，在经常聚会的老乡群里，唯有旭东特立独行，你丢他捡，拼命地搜集“陈芝麻烂谷子”，不遗

余力地在各种场合，并通过个人媒体，对吾乡食物大力传扬，试图帮我们修复这份记忆，及时阻止我们丢掉更多的记忆。多少次，我发觉旭东在调侃的声浪中，见缝插针，坚决地说一说过去，念一念旧物的美好。进而，他半年前开始一篇一篇地记述成文，直至今天这部厚厚的著作呈现到我的面前。

有一位老乡无法理解旭东花费太多的精力，搜寻记忆，写作这么一部“过时”的书。凭旭东的才华，这些精力至少可以置换出一部效益不凡的电视剧本。我送给这位聪明老乡两句评论。第一句评论我脱口而出：旭东花费的不止是太多的精力，还是太多的心血。光有才华和精力，哪里能完成这部精确资料与丰沛情感并茂的作品！还有一句评论我留在心里，并在此写出来：旭东是被流行读物挤到书店角落里的一本经典佳作，他在那里，看似没有占据光鲜，但你无法撼动他恪守的位置，而且你一旦打开他尘封的书页，他的清高光泽能一直照亮到你的胸膛。做一个这样的作家，写一部这样的著作，看上去温吞，看上去沉闷，其实里面的热情澎湃，深藏的浓情厚义，你不去用心细读和用情体会，你就一定无法想象得到。写作是一份艰苦的劳作，坚持艰苦劳作的人，如果不是为了养家糊口，一定是内心有着一份强大的力量支撑。这力量之源，可以是情感，义务，责任甚至使命。为家乡收集整理相关史料，当然可以说是源于义务、责任甚至使命，这是《吾乡食物》毋庸置疑的价值。但作为旭东的老乡和多年的朋友，我从书里读到的可能更多是承载，它关乎作者的恋结与智慧——美好的事物一旦成为记忆，我们去呼唤它们，即便无法唤醒、无法复生那些被呼唤者，但这种呼唤携带的情感，会擦亮记忆，深入人心。显然，旭东花费大量的精力搜罗故乡故物，不单纯是为

了推销一个“物质家乡”，更多是为了记述和承载其浓郁的乡愁乡恋。退一步说，这也是文法上的高超，它需要越过一定的时空距离，才能让我们触摸到故乡，触摸到久违的食与物；让我们的认知突破了感官，成为深入到内心的一种感动。诸多的食与物，在他懵懂的成长岁月，与他相遇，被他发现，成为美好，都不是无缘无故、理所当然的：几十年后在办公室吃一把馓子，会记忆妹妹的出生，妈妈举到自己嘴边的那双筷子；在遥远的边城伊宁，在星空下直奔路边的扁豆面旗子小店，想起做面旗子的莽莽曾是母亲的“救命恩物”；面对专业厨师做出的美味乌鱼片，突然想起童年小河里的乌鱼晒乌的亲情，顿生慈悲；幼时第一次在亲戚家喝到的好茶，是父亲端着自己的杯子喂的，几十年的茶香埋在记忆里不散；元麦粥难以下咽，但忠实地帮人们挺过了灾荒岁月，“做人当知感恩，吾其三拜元麦矣”；“平生吃的第一个番茄是我的开蒙老师给我的……那种味蕾绽放的感觉至今仍在。”……父母之爱，老师之厚，邻里之睦，喂养自己的诸多食物，一花一草都含情，无事无物不留恩，美味固然凝固，美味之上更美的恩情，则融化在永久的血脉中。他笔下的美食美味，在现实中也许不能改变消逝的命运，但他笔下的美情美义却可以跨越时空，广种广收。这是我从旭东师兄的文心里读到的真切意图。

请问，如今我们是不是更关心“有”，更关心“多”，而不在乎“好”，因为我们曾经贫乏过，所以我们喜欢面对九碗十盆的转基因大餐？我们更惊羡眼前，而忘却过去无视未来，因为我们饥饿过，所以我们崇尚肠肥脑满，打着饱嗝鄙薄先人先物、调侃悲悯情怀？从我们这一代开始，中国人会不会成为不要念想的转基因糠心人类？……记得当旭东开始写作这部书

时,我们在一起讨论过几次与“食物”存在似有似无关系的庞杂话题。这些话题所涉的内容,更加“激愤”了他的灵感和决心。他熬灯榨火,是在背对着这个混沌时代,沿着寂寞的来路,回到过去捡拾凤毛麟角。而这些凤毛麟角,很多人看来可能就是上满青苔的泥瓦土砖,盖不出华丽的宫殿。是的,《吾乡食物》就是一座泥瓦土砖砌成的结实而古朴的房子,它不彰显,但其中堆积的财富,不是向往锦衣玉食宫殿生活的人所能看透的。不要否认,我们中的大多数人都来自这座房子,这些年也或多或少忽略过这座房子,但我们一定要知道,我们有必要回到这座房子。那里有我们的根本,有我们成长的滋味,有我们成熟壮大的秘笈。

从旭东的“房子”看过去,吾乡近了,情更切,意更深。

2016年6月8日,端午前夕,南京

自序

吾乡海安。南有如皋，西有姜堰，北有东台，东有如东。从地名看，三面被皋、堰、台所围，似为洼地。唯东向入海，一无阻挡。

吾乡至今仍以县治。南有如皋市，西有泰州市（姜堰已改市为区），北有东台市。乡人调侃，唯愿东邻如东早日改县为市，吾乡则为名副其实之市中心矣。

吾家在城北，通扬河北岸。中学时地理老师说通扬河为里下河与长江三角洲之分界线。里下河如锅底洼。如此，吾家则处于锅沿之上耳。

通扬河，古为邗沟，吴王所开。河南为沙地，河北为黏土，泾渭分明，绝不含糊。先民何以循此挖河，颇为神奇。每念及此，不禁对先民智慧由衷生敬。

据青墩遗址考证，吾乡已有六千多年历史。朝代兴替，文化育成。吴韵汉风，均有濡染。地属江淮，兼容南北，可谓博大精深。

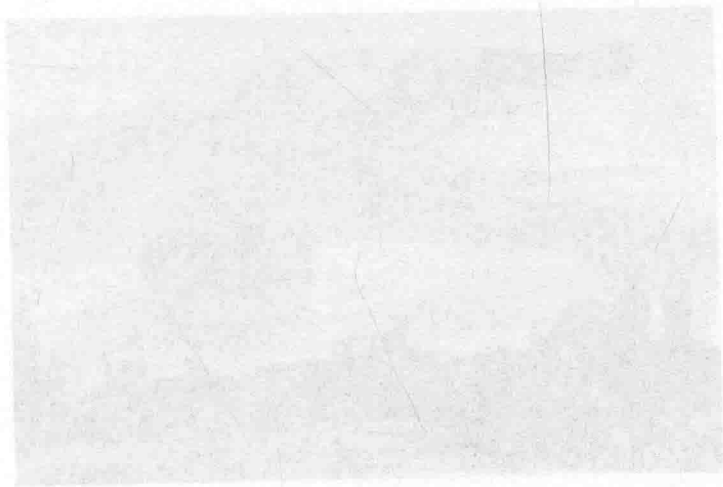
吾乡食物，得天独厚。鱼米之乡，素负盛名。有米有面，有菜有肉，有河鲜，有海味。唯山珍一节，似稍欠缺。幸而近年交通发达，远货近运，亦添其美。

吾生于斯长于斯，凡十八年。故乡风物，常在心中。尤其对饮食一节更是刻骨铭心。人的味蕾是在幼年发育的，味觉也一定是在幼年定型的。即使走遍天下，吃遍天下，故乡美

食,亦不可替代。而评价美食的标准,其实多是源自幼年记忆。

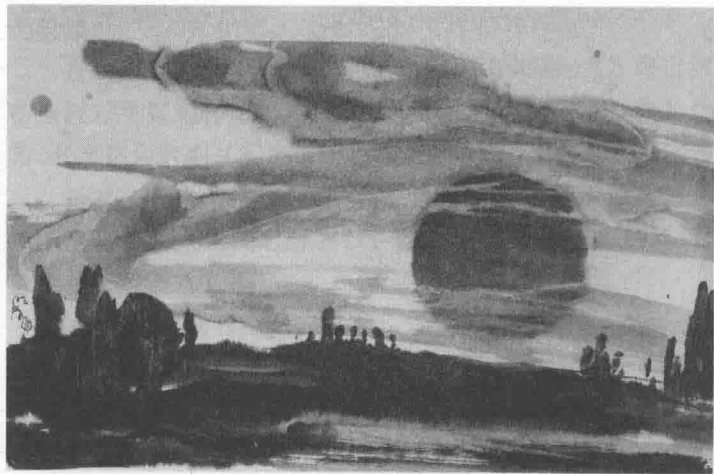
吾对故乡食物,常怀感恩之情。今用微信体信手写来,汇集成篇。收为一札,尚可一读乎?

是为序。



年暮自思其老矣其，亦料何食矣而何而，对景已不存，
 故园，未可平知科尚堪思也，耐生愿强作歌，即寄之於秋石
 平野一何尚，并一草如，微如星

故乡陈安，向有江来，西有紫烟，正可重外，亦有烟云，
 从地名管，一而数事，想，恰相宜，何力推地，或不用人等，一



化育成，其说以成，均有情物，物象以成，其在神也，何而
 大物深了

故乡 刘明泰 绘

故乡陈安，向有江来，西有紫烟，正可重外，亦有烟云，
 从地名管，一而数事，想，恰相宜，何力推地，或不用人等，一

吾生于斯长于斯，凡十八年，虽有风雨，亦在心中，况是
 对故乡一草一木，何堪其心，夫的自然是自幼年发其德，其德
 也一定是在幼年发其的，即能走遍天下，吃遍天下，故乡第

目 录

滋味里的乡愁(王千)(001)

今夜在大江海的美味里,沉沉地醉了(丁捷)(003)

自序(008)

一 饮之部

河水(002)

井水(003)

自来水(004)

白酒(006)

啤酒(007)

糯米陈酒(008)

冰雪酒(009)

汽水(010)

茶(011)

二 味之部

盐(014)

棉籽油(015)

菜油(016)

豆油(017)

麻油(018)

花生油(019)

猪油(020)

本酱油(021)

吊吊鲜(022)

麻虾酱(023)

瓜渍(024)

咸菜(025)

榨菜(026)

酱菜(027)

萝卜干(028)

苋菜股(029)

咸菜头(030)

蒜(031)

生姜(032)

葱(033)

洋葱(034)

辣椒(035)

芫荽(036)

紫苏(037)

藿香(038)

薄荷(039)

三 谷之部

玉米 (042)	籼米 (043)	粳米 (044)
糯米 (045)	大麦 (046)	小麦 (047)
元麦 (048)	荞麦 (049)	苡仁 (050)
花生 (051)	葵花籽 (053)	

四 蔬之部

青菜 (057)	黄芽菜 (058)	苋菜 (059)
塌菜 (060)	雪菜 (061)	空心菜 (062)
芹菜 (063)	同蒿 (064)	水芹 (066)
菠菜 (067)	莴苣 (068)	生菜 (069)
韭菜 (071)	荠菜 (072)	苜蓿 (073)
萝卜 (074)	山芋 (075)	土豆 (076)
茨菰 (077)	芋头 (079)	胡萝卜 (080)
甜菜 (081)	大头菜 (082)	葵花芋 (083)
田七 (085)	木耳菜 (086)	南瓜藤 (087)
山芋藤 (088)	地皮菜 (089)	木耳 (090)
茄子 (091)	西红柿 (092)	南瓜 (094)
北瓜 (095)	冬瓜 (096)	西瓜 (098)
丝瓜 (100)	菜瓜 (101)	瓠子 (102)
黄瓜 (103)	香瓜 (104)	甜瓜 (105)
苦瓜 (106)	茄瓜 (107)	豌豆 (108)
蚕豆 (109)	毛豆 (110)	扁豆 (112)
豇豆 (113)	荸荠 (115)	菱 (116)
藕 (118)	茭白 (119)	香椿 (121)
榆钱 (122)	槐花 (123)	柳芽 (124)

茅针 (125) 莽莽 (126) 蒲公英 (127)
金针菜 (128)

五 果之部

桑椹 (133) 白果 (134) 梨 (135)
桃 (136) 杏 (137) 柿子 (138)
枣 (139)

六 豆腐部

豆腐 (142) 百页 (143) 油熬干 (144)
茶干 (145)

七 粉之部

粉丝 (148) 砣粉 (149)

八 禽之部

鸡 (152) 鸭 (153) 皮蛋 (155)
鸭蛋 (156) 蛋糕 (157) 蛋羹 (158)
蛋花 (159)

九 河鲜部

鲫鱼 (163) 鲤鱼 (165) 乌鱼 (166)
鳊鱼 (168) 昂刺鱼 (169) 白鱼 (170)
鳊鱼 (171) 鳙鱼 (173) 鲢鱼 (174)
鳗鱼 (176) 鳊鱼 (178) 聋子鱼 (179)
泥鳅 (180) 鲢鱼 (181) 鲢鱼 (182)

三 鳊子 (183) 刀鱼 (184) 河虾 (186)
蚬子 (187) 河蚌 (188) 甲鱼 (189)
螃蟹 (190) 螺蛳 (191) 小龙虾 (192)

十 海鲜部

紫菜 (197) 海带 (198) 海蜇 (199)
带鱼 (200) 鲳鱼 (201) 梅子鱼 (202)
剥皮鱼 (203) 乌贼 (204) 鱿鱼 (205)
章鱼 (206) 黄鱼 (207) 春鱼 (208)
红虾 (209) 白虾 (210) 文蛤 (212)
泥螺 (213) 蛏子 (214)

十一 肉之部

猪肉 (216) 羊 (218) 红烧肉 (220)
肉圆 (221) 咸肉 (222) 香肠 (223)
烧腊肉 (225) 肚肺汤 (226) 扎蹄 (227)
白汤蹄膀 (228) 扒糖蹄 (229) 羊肉汤 (230)

十二 菜之部

杂烩 (232) 鱼圆 (233) 白切羊膏 (234)
香菜萝卜丝 (235) 咸菜豆瓣汤 (236) 藕饼 (238)
茄夹子 (239) 荠菜汤圆 (240) 春卷 (241)
炒疙丁 (242) 黄芽菜炒粘糕 (243)
荠菜煎豆腐 (244) 赛螃蟹 (245) 杂鱼冻 (246)
神仙汤 (247) 红烧鳝段 (248)