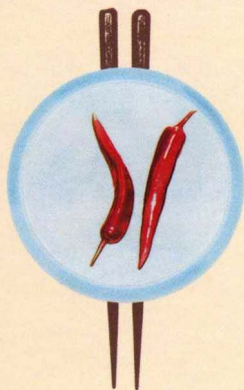


味生谈吃

江南食事别集

陆明



上海書店出版社
SHANGHAI BOOKSTORE PUBLISHING HOUSE

味生谈吃

江南食事别集

陆明



上海書店出版社
SHANGHAI BOOKSTORE PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

味生谈吃：江南食事别集 / 陆明著. —上海：上海书店出版社，2019.7

ISBN 978-7-5458-1824-6

I. ①味… II. ①陆… III. ①饮食—文化—嘉兴
IV. ①TS971.202.553

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2019)第 144508 号

责任编辑 解永健 盛 魁

装帧设计 郦书径

味生谈吃——江南食事别集

陆 明 著

出 版 上海书店出版社
(200001 上海福建中路 193 号)

发 行 上海人民出版社发行中心

印 刷 苏州市越洋印刷有限公司

开 本 787×1092 1/32

印 张 11.75

版 次 2019 年 7 月第 1 版

印 次 2019 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5458-1824-6/TS·13

定 价 49.00 元

目录

饕餮杂记

理想中的小酒馆	3
我的饮食之谈	5
厨房	8
灶头·柴及其他	12
米饭	16
食粥	21
面食	25
臭卤齏	28
盐齏菜	32
腌菜种种	36
河鲜	40

说蟹	43
大肉	46
牛肉·春华园	49
羊肉	53
春蔬	56
鲳扁鱼	60
葵之肴	70
茭白鲈鳢鱼	72
二锦馅	74
白斩鸡	76
家常小炒	78
我心仪的农家菜	81
红烧糖醋带鱼	83
蒸鱼虾豆腐	85
萝卜丝鲫鱼	88
清炒蟹粉	90
上海菜亦精致	92
过节	95
年饱	99
月夜酒饮南湖	102

天籁阁豪宴及其他	105
----------------	-----

小镇名菜	117
------------	-----

故园名物

石鳊	123
----------	-----

鲈鳢鱼	127
-----------	-----

绿头鸭	143
-----------	-----

余太和尚	150
------------	-----

无刺鳎	153
-----------	-----

八月鸡	157
-----------	-----

癞蛳皮南瓜	163
-------------	-----

杜做酒	167
-----------	-----

米之品	173
-----------	-----

麦之品	181
-----------	-----

豆之品	186
-----------	-----

蔬之品	194
-----------	-----

瓜之品	202
-----------	-----

果之品	211
-----------	-----

茗边琐忆

茶馆	217
茶馆与江湖	221
老虎灶与茶炉	228
茶馆世家	232
乡镇上的茶馆	238

节气月令

正月	247
二月	250
三月	253
四月	256
五月	259
六月	262
七月	266
八月	269
九月	272
十月	275
十一月	278

十二月	281
-----------	-----

食谱三种

引言	287
食谱之始	289
朱彝尊与顾仲清	294
宝丰驿馆	306
食癆	312
山泽癯	316
朱稻孙其人	319
借录《食宪》	328
书名之改	335
两谱之异同	340
两谱之梓行	350
《醒园录》——父子成谱	362

饕餮杂记

理想中的小酒馆

理想中的小酒馆，临河，推窗望见桥，桥上有二三行人，徒手的，神态闲闲，似往酒馆来；桥下流水淙淙，有小船过往；酒馆地板间，曲尺形柜台，台上摆一坛绍兴酒，十斤装的，坛口压一掺杂砑糠的鬃头泥，很整洁的模样，不会有泥粒掉入酒坛内。

站柜的不拘男女，但须是中年，很稳当的。有五六张板桌，木的靠背椅。酒器一色陶的，浅灰色。如是白陶的那种，更悦目。绍酒必须烫热了吃，烫酒器是个大木桶，桶有盖，有十数个圆孔。大木桶摆放在柜台外的左侧，桶内加满沸水，烫酒时把盛了酒的串筒（洋铁制，形状像倒写的凸字），插入圆孔大半浸水，等一会，即可使酒温热。一串筒装酒二斤，吃酒时每人一把小陶壶，一个浅底小碗，亦陶的，拒绝玻璃

的，尤其是高脚酒杯。青白的毛竹筷，拒绝割箸（一次性方便筷）。

下酒菜：豆腐干（新市有黑色豆腐干，极佳）、长生果、火腿片、油爆虾、发芽豆、荸荠（生吃）、茨菇、芋艿、爆鱼头（比爆鱼入味）、糟油马兰头、蒜泥拍黄瓜、秋油腌渍嫩姜片、红椒泡菜等等。

入此小酒馆，得三四说得上话的同饮，大半日罄十斤黄酒。

道别，不约期，也不问下回谁的东。

我的饮食之谈

我生长在江南鱼米之乡，讲到饮食，江南——杭嘉湖苏松常及上海等——各地并无大的异别，餐次都是一日而三，主食喜以粳米煮饭粥，至若烹饪上头，主要分馆子的和家庭的两大类。馆子饮食，八大菜系，爆炒烩熘，名目繁多，写起来非我所能。实在的说，我并不是那种经常出入饭店酒家有口福的饕餮之徒（今人称之为“美食家”），对于馆子菜真正有独到的心验。至于家庭饮食，自成年之后、结婚以来，围裙常系于身，充作庖厨倒是有数十年头了，加上自幼年至青少年时生活在祖母身边，耳濡目染，老祖母那一套举炊作羹的手法，大约能说得出来并可以操作的也有二十来种吧。我在吃食喜好上是属于“守旧”的一派，即以炊具而言，如果居住条件许可，我是宁弃液化气瓶而选择旧式灶头的。用

柴禾烧火做饭菜，另有一功，非言语可以道及。

因这样的缘故，这篇“我的饮食之谈”及以下展开的各文，所涉及的内容、范围基本上是五六十年前的旧事，时代变迁的鳞爪片段倘能闪烁其中，则是我的一点希望。

说饮食必先说人。我的家乡这地方，自太平天国之后人口变化甚剧，河南、两湖、安徽、浙东、浙南和苏北的客民大批涌入，开荒种地，繁衍生息。真正的嘉兴土著，能说得出世系在四五代以上的，据我估计，到 1950 年初在县城内的五万多人口中，最多占到十分之三四罢了。人口的变化影响到饮食习惯，虽然土著和客民都是一日三餐，但浙东浙南的偏嗜于咸，不能不影响到土著于甜的偏嗜，久而久之，家庭餐啖逐渐形成不咸不淡的格局。绍兴菜口重，是其特色。我们现在到绍兴去，咸亨酒店是必定要去的。这是一家供应绍兴家常菜和小吃的酒店，因鲁迅的小说《孔乙己》而著闻。那里的茴香豆、鸡肫豆（盐水煮黄豆）和鲞冻肉（白鲞切块，与猪肉同煮，冻后吃），吃起来咸得要命（我还是 80 年代初去的绍兴，现在旅游业发展很快，绍兴人重咸的口味想必有所改变了吧）。再如苏州，我也同样存在口感不适的问题。1996 年我和同事去苏州，在陆文夫办的“老苏州茶酒楼”用餐。那天文夫先生也在座，我们一起喝泸州老窖，菜不必说，

都是文夫先生亲自点品的。他是著名作家，在文化人圈子里素有“美食家”之称。这一顿酒饭吃下来，不客气地说，我的感觉是只只菜不缺甜，就少了点咸鲜！我从此对吴门肴饌之精以及家常肉丝面有二十四种吃法，抱了怀疑主义的态度。

回头来说家乡。我以为嘉兴家庭饮食的好处是能够兼容并包，咸甜都来一点，“允执厥中”，也就是“中庸之道”吧。嘉兴人在性格上不做出头椽子（缺乏“开拓精神”），遇到是非取“守势”，说话不咸不淡（吴语谓“促掐”，使受听者犹如黄梅天穿湿布衫那样难过），是否因吃食滋味的喜好所致，则不敢妄断。但咸甜都来一点的饌食，适足以调和出鲜美的至味。从这一点上说，家乡的家常菜确是值得—写的。我常想，大家都在说热爱家乡，我热爱家乡什么？我热爱家乡老灶头上做出来的家常菜！

现在嘉兴的不少馆子为刺激消费，相继推出所谓的“家常菜”“农家菜”“本帮菜”系列，这是在“生猛海鲜”疲软之后的食事新举措。饭店酒家的“家常菜”，我去吃过几回，南湖菱炒虾仁，软硬结合，匪夷所思；咸蛋黄炒青南瓜，那简直可以称之“一塌糊涂”！看来家常菜还是要讲究一点传统的。

厨 房

谈饮食之道，先要说一说治肴饌之所的厨房。沪、嘉等地土白称厨房为“灶头间”，可见灶头在厨房所占地位的重要了。从前嘉兴的大户之家，有十廿口人吃饭的，灶头往往是五眼、四眼、三眼不等，也就是说一个灶头有五个、四个或三个灶膛，上安烧饭、炒菜锅子和蒸糕团的蒸笼。一般人家则是双眼灶。灶上也有彩绘图案的，多为乌龙、鲤鱼、仙鹤、松柏及蔬果花卉等，并书写吉语：五谷丰登、年年有余之类，俗称“花篮灶”。构造也颇繁复，有灶基、灶身、灶台、灶栏、灶山等十五六种名称。灶山最上端为“司命堂”，是一龕，供奉灶君菩萨。这种灶头形似花篮，多见于浙北苏南乡村。

不管是几眼灶，汤罐总是必有的，安在贴近灶山的地方，

有一个很小的火门，待饭菜熟了，汤罐里的水百热，可供洗漱。节俭一点的人家，也有拿这汤罐水来解渴的。俗语“喝点汤罐水”，多指人没出息，含有讥笑的成分。当一个人被取笑到“喝点汤罐水”时，常常会羞惭到无地自容。嘉兴这地方，自古以来安于小康，虽然在多数人还谈不到崇奢，但民性羞于说贫。讳贫的结果是“死要面子活受罪”。这种性格上的毛病，现在大概已很少能见识得到了。

旧时嘉兴人的厨房和别处并无不同，在偏屋或正屋的后半间，灶头倚北墙壁。如果是双眼灶，外锅用平锅盖，炒菜；里锅是高锅盖，烧饭。高锅盖下可以放置蒸架，上蒸七八碗菜，待饭熟了菜便也熟了，不必为烹饪另外费去时间。饭锅上的蒸菜别有风味，若按六七口人吃饭计，蒸架上可放七到八碗菜，分两层，上面一层都是一大碗水蒸蛋（方言“调散蛋”），下面一层通常都是油炖雪里蕻、豆瓣酱豆腐干、臭苋菜梗、切块萝卜等，荤菜是带鱼或咸肉片。在有南瓜山薯的时节，还可以在碗与碗的间隙放几块南瓜或山薯，作为饭后的点心，凉吃比较热吃更有甜味。饭锅上的蒸菜视季节转换而不同，春天的清炖孵鸡笋，那是油焖笋无法相比的，吃口很是甘腴；夏日的油拌茄子、雪菜豆瓣泥（淋上熟猪油，用筷子头“挖”着吃）、虾皮丝瓜汤；秋冬的鲈鳊鱼炖蛋和白鲞