

小时吃过，种下了因，
在生养你的地方开花，
于异地结出果子来

故乡的味道

逆存磊 著



北京出版集团公司
北京十月文艺出版社

故乡的味道

逄存磊 著

北京出版集团公司
北京十月文艺出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

故乡的味道 / 逄存磊著. — 北京 : 北京十月文艺出版社, 2019.1

ISBN 978-7-5302-1883-9

I. ①故… II. ①逄… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 225097 号

故乡的味道

GUXIANG DE WEIDAO

逄存磊 著

出 版 北京出版集团公司
北京十月文艺出版社
地 址 北京北三环中路 6 号
邮 编 100120
网 址 www.bph.com.cn
发 行 新经典发行有限公司
电话 (010)68423599
经 销 新华书店
印 刷 山东鸿君杰文化发展有限公司
版 次 2019 年 1 月第 1 版
2019 年 1 月第 1 次印刷
开 本 787 毫米 × 1092 毫米 1/32
印 张 7.75
字 数 103 千字
书 号 ISBN 978-7-5302-1883-9
定 价 58.00 元

质量监督电话 010-58572393

如有印装质量问题, 由本社负责调换。

版权所有, 未经书面许可, 不得转载、复制、翻印, 违者必究。

新经典文化股份有限公司

www.readinglife.com

出 品



目 录

辑一

酸	3
膾	10
野蔬	16
山上的物什	24
故乡的食物	29
瓜豆酱、腌蛋与变蛋	34
食蒜	40
焦叶与炒面	45
茹生记	51
红薯	57
馍与泡馍	64

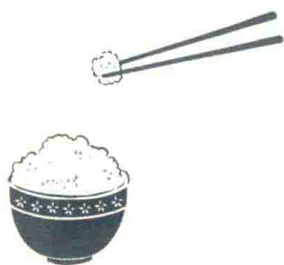
辑二

臭豆腐	73
栲栳栳及其他	79
棘·海枣	85
卤煮、白肉与把子肉	91
饼	97
甜瓜	104
说“血食”	111
芫荽与荆芥	118
皂角仁·槐花·榆皮	125
染色饭食	133
炙	140
川食漫录	149

辑三

采薇	157
饮食的曲径	166
零娄农的议论	172
《一岁货声》与《货声》	180
汪曾祺与《随园食单》	189
知堂早年日记撷拾	197
书信中的饮食识小	208
饮食之事	214
后记	237

辑 一



酸

有一种野果子，略大于豌豆，初生为青色，渐次变为红黄。孩童摘来吃，齿咬皮破，汁水溅出，其酸能让口腔猛一抽搐，然后大皱其眉，挤眼，吸气，津液满口，滋味莫可名状。此物因之名为酸啾啾，真是儿童的叫法，形象极了。

许久之后，才知晓这物什所依的树株，学名为沙棘，俗称有许多，如黑刺、醋柳、黄酸刺、酸刺柳等。沙棘树属落叶灌木或乔木，大约一人高，幼时的我即使矮小，也还够得着那些果子，不过并不好采，因为从枝条上摘的时候，劲儿稍大一点，果子就会破，没法子吃了。果子的皮十分薄，其间拿捏分寸算得要紧。也就是吃着玩儿罢了，果子之小，与苹果、梨子比，几近格列佛入巨人国。

描述酸啾啾时，易和灯笼果混淆，因模样、酸味都有些像。灯笼果也是小球形状，不过身上有一道道的纵向纹路，真如小灯笼般。灯笼果的酸和酸啾啾的酸略有区别，酸啾啾不论是成熟或未成熟，均酸得要命，而灯笼果，尚未成熟时极酸，熟后，就以酸甜为主了。如此看来，酸啾啾之酸味乃一以贯之，不妥协到底。

谈起酸，留在记忆中最早的，是在还未上学的年龄，就开始为家里打醋打酱油。其时现成包装好的并不盛行，家家户户多打散装的，用自家的壶或瓶子。百货店铺有两口大缸，一盛醋，一盛酱油，缸边挂着或盖子上搁着一个提子，通常为半斤的容量。我拎着两只瓶子，付钱给店里，售货的给每只瓶子里各来两提子装满，就完事了。我走出店，左手酱油瓶，右手醋瓶，左顾右盼，对左边的无兴趣，右边则不。半道儿上，游游逛逛，东瞅西看，不忙回家，偷闲还要拧开右手的瓶子盖儿，对着小嘴来上一口，嘶——咧开嘴，吸溜着，抻着脖子，一副怪相，真是过瘾。一两口足够，多了受不了。

委派小孩子去买东西，如糖果，如饼干，如油条，



回家报到时清点，一定损失惨重，而打醋打酱油，大可放心，不会出入多少。不过，摔个大马趴的，要另当别论。

醋，可以用来做酸汤饺子。酸汤饺子，饺子要紧，酸汤更要紧，取的是那股酸味。做酸汤，适宜用香醋，别的差些滋味。其他材料，如紫菜、虾米、韭菜末、香菜末、葱花、芝麻、酱油等，搁在一大碗里，用滚烫的饺子汤冲开即可。吃饺子，讲究原汤化原食，而酸汤，乃更胜层楼，是原汤的进化。饺子吃完，来如此一碗汤，酸味之爽利，直沁脾胃，妙极了。

若说酸汤是主食的附庸或衍生，那酸辣汤就是独立门户了。此汤很普及，许多地域都有，做法也各式各样。我独喜一种川味的：锅内放入豆腐丝、香菇丝、肉丝、鸡丝及各类调料，水开后，淀粉勾芡搁入，随后放搅匀的鸡蛋；事前备好汤碗，里面有醋、胡椒粉、葱花等，锅内汤煮好后，倾入汤碗。这种汤不愧酸辣之称，确实酸得入脑，辣得呛鼻，消食也好，针对厌食也好，都是不妨一试的。

《本草纲目》谈及乌梅：“梅实采半黄者，以烟熏之

为乌梅。”这是熬制酸梅汤的首要原料。至于其制法，近人崇彝《道咸以来朝野杂记》中有云：“北京夏季凉饮，以酸梅汤为佳品。系以乌梅和冰糖水熬成，外用冰围之，久而自凉，不伤人，且祛暑也。向以琉璃厂信远斋及前门大街九龙斋最负盛名。其实不如西单之秋家梅汤，以其卖处设于牌楼南甬道中间，后因修马路，迫令迁移，其浮摊历年甚久，盖始于咸丰初年。余品信远味太浓，九龙味太清，惟秋家梅汤适得其中耳。”材料大致如此，但配方比例与制法细节各异，会导致成品的大不同，这也是《道咸以来朝野杂记》专列出若干家品牌的缘由。（其制作之讲究，金云臻在《曲巷市声》里也说：“一、绝对要用开水泡制、不许用冷水。故称‘热水梅汤’。二、冰块只能镇在缸外，绝对禁止冰块直接入内。因为天然冰不洁，所以只能外边加冷不能直接放入。”）

我是在北京才喝到酸梅汤的，有瓶装的，也有老字号的散装，不消说，前者不能和后者比。夏日饮一碗冰镇酸梅汤，何异于登仙（另有人讲“如一服清凉散，何必嚼冰雪而茹梅花”）？一碗不足，续之可也。

旧时，堂吃固然好，而便利起见，更多的是沿街叫卖。清郝懿行的《都门竹枝词》里言道：

“底须曲水引流觞，暑到燕山自解凉。铜碗声声街里唤，一瓿冰水和梅汤。”

《燕都小食品杂咏》亦云：

“梅汤冰镇味酸甜，凉沁心脾六月寒。挥汗炙天难得此，一闻铜盏热中宽。”

此中的铜碗或铜盏，乃直径三四寸的两只，走街小贩拿着，上下一磕，即发出清脆的声音，传出很远，街巷的住家便都知道了，小孩儿拿着罐啊碗啊，拽着大人就往外走，奔向解渴的爱物。小贩手中的铜碗，叫做“冰盏”，这名字实在是好，炎热季节闻此，消下许多腻汗去。（冰盏之声亦可卖冰块，如清程可则《燕京杂兴》其一：“京国无朝暮，三衢乐事多。绿杨人系马，紫陌夜鸣珂。铜盏敲冰卖，银镫载酒过。西河好颜色，乘兴一听歌。”）

若无冰盏，或会有叫卖声。闲园鞠农《一岁货声》所记颇为传神：

“又解渴，又带凉，又加玫瑰又加糖，不信您就闹

碗尝一尝，酸梅的汤儿来哎，另一个味呀。”

而冰盏或叫卖声等种种景状，如今只能于书册中见到了。

说了这许多酸味道，可另补一种青杏。青杏之酸，罕有其匹，为何不等熟了再吃？尚是小学生的孩子只能讲：那棵杏树不是自家的，要吃等不得熟后，熟了就没你吃的份儿了。那时还没学过孔乙己的故事，否则早就说，窃杏非偷也，馋猫的事，能算偷么？

趁月黑风不高，走了老远，靠近人家院外的大杏树。蹑手蹑脚爬上去，拣低枝摘上几颗杏子，还没等放到嘴里，就听到狗叫声，吓得赶紧溜下来，撒腿就跑。两腿生风，亚赛兔子。

待得到了安全地带，顿有劫后余生的感觉，喘息未定，此时想起口袋里的青杏，抓起一颗，咬嚼起来，不过瘾，接着吃，津津有味，终于一个不剩。

次日清晨餐桌上，忽然发现，豆腐脑也触碰不得，原来牙倒了。

脍

肉之脍者，虽无梁山泊好汉大碗喝酒之辅，却有大口吃肉之概，算得上是不亦快哉的事情。所谓脍于肉，只是物质不丰裕的时代之追忆罢了，毕竟，如今遇到这般食物，多半是要敬而远之的。

幼时对扣肉，有“狠恨”的感觉。狠，是意欲一口吞下的恶狠狠；恨，是眼大肚子小的恨恨之意。家常的扣肉，无菜衬底，全然是肉，一条条肥多瘦少的片子肉，颜色可有两种，白或红，就看要不要劳烦酱油的大驾，我是均无意见的，反正入口的瞬间满足感难分高下。扣肉以在笼屉上蒸的方式制成，呈酥软状态，腻感已去掉不少，但饶是如此，八九岁的孩童猛攻三四片后，也有点受不了，脑中会产生一种晕的感觉，如酒醉，上头，