

美食杂谈

白忠懋编著

上海科技教育出版社

美食的启示 ● 素食的魅力  
荤菜的风味 ● 河鲜与海鲜  
且说野味香 ● 饮茶的学问  
小吃及其他 ●

MISHI ZATAN

SHANGHAI  
KEJI JIAOYU CHUBANSHE

# 美食杂谈

白忠懋 编著

上海科技教育出版社

(沪)新登字116号

**美食杂谈**

白忠懋 编著

上海科技教育出版社出版发行

(上海冠生园路393号)

各地新华书店经销 上海印刷三厂印刷

开本 850×1168 1/32 印张 9.125 字数 210000

1993年7月第1版 1993年7月第1次印刷

印数 1—5500

ISBN 7-5428-0704-8

G·661

定价: 5.65元

## 吃与美食（代序）

既然我们见面时都爱问“吃了没？”那么吃肯定是头等大事——腹内空空于什么都困难！人有许多疾病，其中牙疼时急于求医，除了疼痛难熬外，也跟食不安稳有关。

中国人是最善吃的民族，菜点花样百出，为之张罗不惜付出大量精力，谁也无法让过年时的丰盛酒肴改成四菜一汤。同胞们确实善吃，俗语“两脚的爷娘不吃，四脚的眠床不吃”，很说明问题。英国名记者柯林·萨布伦写了个长篇纪实报告文学作品叫《透过迷雾看中国》，在第七章“开放的广州”中写道：“在广东人口中，没有不能吃的东西，任何动物的任何部分——猪肚、猞猁的乳房、整只的竹鼠、娃娃鱼等都可食用。在喧闹的无产阶级式的野味餐馆里，我向女招待询问有什么野味，想找出一两样我能忍受的。但她毫无怜悯之心地用眼睛扫瞄着菜谱：清蒸猫、虾酱、炖豚鼠（整只）、豆酱大葱干辣椒炒狗肉丁、蘑菇烧大蟒……”欧洲人基于动物保护的必要性，对我们的野味品种范围太广历来有看法，这是值得我们深思与改进的。另一方面，说明广东人的敢吃。他们敢吃毒蛇，也敢尝蜈蚣般的禾虫和蟑螂似的龙虱，真让人叹为观止。

俞平伯先生在《略谈杭州、北京的饮食》中写道：“西餐取材，比中餐简单些”，“你如不会吃带血的牛排，那西洋菜没有好菜了。话虽稍过，亦近事实。”有不少菜肴原料在外国人眼里是废弃之物，如鹅掌和青鱼的肺、肠，但到了我们手里，鹅掌被制出“糟鹅掌”来，在《红楼梦》里是薛姨妈招待宝玉的美食；扬州人用它加虾茸酿鸽蛋，美其名曰“掌上明珠”。青鱼的肝与肠则

被上海人精制成“炒秃肺”与“炒秃卷”，其肥腴鲜美，无话可说！我们的鱼翅和熊掌，送到西方人手中，他们只能糟蹋掉。因为在我国，也必需由烹调里手下功夫操作才对付得了。

食的经验人人有之，区别只是有的粗茶淡饭过日子，不知“东坡肉”与“樟茶鸭子”为何物，有的山珍海味平常食，不知南瓜花和红薯叶亦可入饌。饮食始终是有魅力的，谁都想吃得好些，懂得多些。“虫草鸭子”里的“虫草”是什么？“佛跳墙”究竟有多少原料组成？为何起这么有趣的名字？“官保鸡丁”是哪个菜系的？“官保”是谁？扬州菜中“三头”是什么？“扒烧整猪头”以猪头为原料，难道猪头也能成为扬州名菜？美食不仅仅是原料加烹调，它还蕴含着历史、社会、文化、博物等方面的知识，你了解它一辈子还了解不够哩！

往昔，有句话叫“君子远庖厨”，这句话使人想起了一则寓言：狐狸既要吃葡萄，又说葡萄酸，别忘了有那么一句话——“民以食为天”。著名文学家、教育家夏丏尊在《谈吃》中写道：“……客人到，男主人立即上街办吃场，女主人即入厨罗酒浆，客人则坐在客堂里口嗑瓜子，耳听碗盏刀俎的声响……”从中可以看出，旧社会当厨的还是女人。现在丈夫掌勺的渐多，这无疑是一大进步，何况尽吃妻子做的菜哪有自己烧出来的香？以往，来了客人，“栗子烧肉”和“肉丝豆腐羹”已经很有气派了。目前囊中羞涩者越来越少，来了客人，买得起荷兰豆、美国芹、樱桃番茄和绿菜花，也买得起基围虾、鳊鱼和河鳗。买菜回来，煎、炒、炖、焖，盛得满满的，端上桌去，虽不及饭店那般艳丽油亮，但实惠却是不能否认的。从前，甲鱼与大闸蟹并不金贵，物以稀为贵，眼下却身价不凡了，要买它一千克，得咬咬牙……。说来说去，旧时王谢“桌上菜”，今日已飞入寻常百姓家了。

美食人人喜爱，只是地区不同，口味也就各异。宁波人视奥冬

瓜和臭苋菜梗为无上佳肴，北京人闻了见了就恶心；老北京把豆汁当成不可多得的小吃，宁波人嗅着喝着说与泔脚水无异。云南景颇人最爱吃“撒”，视为珍贵菜肴，这是一种凉拌苦肠，主料是牛的十二指肠，配料为莴笋，加上调料制成，它有苦味，别处是不会欢迎它的。山西人嗜醋，剥两瓣大蒜，馍馍小米粥，吃喝起来就够香的；山东人则喜欢在煎饼里夹上大葱。吃北京烤鸭，一定要把片下的鸭肉放入涂了甜面酱的荷叶饼，放些大葱，其实这是山东人的吃法。四川人对“麻婆豆腐”颇为倾心，而江南地区不嗜辣者却望而生畏。黔南山区的水族同胞须臾不离酸味食品，所谓“三天不吃酸，走路打挠穿”，“鱼酸”就是他们的食之不厌的美肴；广西的侗族也吃酸，上那儿作客，可以吃到酸猪肉、酸牛肉、酸虾、酸笋、酸黄瓜，甚至糯米饭和苦酒也是酸的。

美食不一定都是用山珍海味制作的，凡是自己食不生厌的普通菜点也可算是美食。曾有位吃惯四川泡菜的老人，后来多年吃不到此菜，弥留之际最大愿望便是尝一口正宗的泡菜；大饼最平常，可是陈从周先生却一辈子爱吃它，还因此获得“大饼教授”的称号。

各地都有妙不可言的美食，我在这本书里所介绍的只是“美食沧海”中的“一粟”，有不妥处，欢迎不吝指教。

# 目 录

|            |        |
|------------|--------|
| 一、美食的启示    | ( 1 )  |
| 遥领风骚中国菜    | ( 1 )  |
| 吃与挖空心思     | ( 3 )  |
| “丑小鸭”出人头地  | ( 5 )  |
| 钟情于“下里巴人”  | ( 7 )  |
| 菜肴与“打埋伏”   | ( 9 )  |
| 好菜最是家厨菜    | ( 11 ) |
| 文昌鱼当海味之类   | ( 13 ) |
| “老豆腐”之类的诱惑 | ( 15 ) |
| 须眉入厨又何妨    | ( 16 ) |
| 本味的魅力      | ( 18 ) |
| 菜肴的珠联璧合    | ( 20 ) |
| 烹调秘诀，智慧结晶  | ( 21 ) |
| 素食与半素食     | ( 23 ) |
| 吃与不吃，爱与不爱  | ( 24 ) |
| 名人饮食各有所好   | ( 26 ) |
| 恨鱼多刺       | ( 28 ) |
| 菜名有奇趣      | ( 30 ) |
| “鹅老三”的风味   | ( 33 ) |
| 杀生不取正道     | ( 35 ) |
| 灶前闲话       | ( 37 ) |
| 饮食上的斗奇争奢   | ( 39 ) |
| 甘为逐臭的老饕    | ( 41 ) |

|                      |        |
|----------------------|--------|
| “鼻子底下这一横”与文学·····    | ( 43 ) |
| 从“特殊菜谱”到动物保护·····    | ( 45 ) |
| 吃了美食又除害·····         | ( 47 ) |
| 《清异录》中的幽默·····       | ( 49 ) |
| 黑色食品受青睐·····         | ( 51 ) |
| 别具一格姑姑筵·····         | ( 52 ) |
| 从“铁板烧”说到“石板烧”·····   | ( 54 ) |
| 化腐朽为神奇的佳肴·····       | ( 56 ) |
| 吃“苦”·····            | ( 57 ) |
| 吃狗·····              | ( 59 ) |
| 食是家乡美·····           | ( 61 ) |
| 葵——有争议的菜·····        | ( 63 ) |
| <b>二、素肴的魅力</b> ····· | ( 65 ) |
| 野蔬野趣·····            | ( 65 ) |
| 初尝菊花菜·····           | ( 66 ) |
| 药蔬皆宜的马齿苋·····        | ( 68 ) |
| 马兰情思·····            | ( 69 ) |
| 雨前椿芽嫩无比·····         | ( 71 ) |
| 白菜——天下第一菜·····       | ( 73 ) |
| 冷比霜雪甘比蜜·····         | ( 74 ) |
| 草中美味枸杞头·····         | ( 76 ) |
| 好竹连山觉笋香·····         | ( 77 ) |
| 各有所爱说萝卜·····         | ( 79 ) |
| 芹菜拾趣·····            | ( 81 ) |
| 初春早韭嫩又香·····         | ( 83 ) |
| 芳香爽口的藠头·····         | ( 84 ) |
| 荠菜好香·····            | ( 85 ) |
| 清香诱人食·····           | ( 87 ) |

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 莼菜令人心醉·····          | ( 89 )  |
| 芬芳爽口的泡菜·····         | ( 91 )  |
| 再辣也不怕·····           | ( 93 )  |
| 洋葱——蔬菜中的玫瑰·····      | ( 95 )  |
| 别冷落了慈姑·····          | ( 97 )  |
| 芋艿的滋味·····           | ( 98 )  |
| 红薯在四川·····           | ( 100 ) |
| 它们各具风采·····          | ( 102 ) |
| 说说冬瓜·····            | ( 103 ) |
| 南瓜奇吃·····            | ( 105 ) |
| 金瓜——天下第一奇瓜·····      | ( 107 ) |
| 菌中珍品——竹荪·····        | ( 108 ) |
| 鲜美绝伦的鸡枞·····         | ( 110 ) |
| 土地的头发——发菜·····       | ( 111 ) |
| <b>三、荤菜的风味</b> ····· | ( 114 ) |
| 闲话羊肉香·····           | ( 114 ) |
| 话说涮羊肉·····           | ( 115 ) |
| 烤乳猪的风采·····          | ( 117 ) |
| 趣谈“东坡肉”·····         | ( 119 ) |
| “蒜泥白肉”是珍品·····       | ( 121 ) |
| 齿颊留香说猪头·····         | ( 122 ) |
| 广州人嗜鸡·····           | ( 124 ) |
| 全球烤鸭热·····           | ( 126 ) |
| 板鸭不仅南京有·····         | ( 127 ) |
| 食鹅趣话·····            | ( 129 ) |
| 古今蛋菜偶拾·····          | ( 131 ) |
| 不妨吃马肉·····           | ( 132 ) |
| 鱼骨也能做美菜·····         | ( 134 ) |

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 令人咋舌的“大套菜” .....     | ( 136 ) |
| 异香奇味“佛跳墙” .....      | ( 137 ) |
| 宜药宜膳话虫草 .....        | ( 139 ) |
| <b>四、河鲜与海鲜</b> ..... | ( 141 ) |
| 吃鱼美不可言 .....         | ( 141 ) |
| 鱼的精华所在 .....         | ( 142 ) |
| 生鱼片絮语 .....          | ( 144 ) |
| 美在鱼头 .....           | ( 146 ) |
| 塘鲤风味好 .....          | ( 148 ) |
| 晶莹如玉的银鱼 .....        | ( 149 ) |
| 终当走红的泥鳅 .....        | ( 151 ) |
| 鱼中“将军”是黑鱼 .....      | ( 152 ) |
| “物尽其用”是青鱼 .....      | ( 154 ) |
| 鲤鱼菜中的精华 .....        | ( 155 ) |
| 河豚——危险佳肴 .....       | ( 157 ) |
| 有河豚之美的鲢鱼 .....       | ( 161 ) |
| 吃鳝 .....             | ( 163 ) |
| 吃螺絮语 .....           | ( 164 ) |
| 嗜蟹 .....             | ( 167 ) |
| 蟹之为物至美 .....         | ( 168 ) |
| 食鳖漫话 .....           | ( 170 ) |
| 食鳖毋忘留两裙 .....        | ( 172 ) |
| 海鲜美食——海胆 .....       | ( 173 ) |
| 有“海鸡”美誉的鱼 .....      | ( 175 ) |
| 生吃牡蛎，至高享受 .....      | ( 176 ) |
| 章鱼啥味道 .....          | ( 177 ) |
| 禾虫虽丑是美食 .....        | ( 179 ) |
| 压舌生香的鲍鱼 .....        | ( 181 ) |

|                  |         |
|------------------|---------|
| 海参——海中人参·····    | ( 182 ) |
| 海味佳肴——海蜇·····    | ( 184 ) |
| 五、且说野味香·····     | ( 187 ) |
| 要吃飞禽，还是鹌鹑·····   | ( 187 ) |
| 禾花雀——广东著名野味····· | ( 188 ) |
| 餐桌上的新佳肴·····     | ( 190 ) |
| 蜗牛——餐桌新秀·····    | ( 192 ) |
| 吃虫奇观·····        | ( 194 ) |
| 龟肉入馔有异香·····     | ( 198 ) |
| 吃蛇·····          | ( 199 ) |
| 北国珍馐数熊掌·····     | ( 201 ) |
| 风味独具兔肉菜·····     | ( 202 ) |
| “天上龙肉，地上驴肉”····· | ( 204 ) |
| 鹿肉不可多得·····      | ( 206 ) |
| 驼峰、驼蹄皆珍馐·····    | ( 208 ) |
| 六、饮茶的学问·····     | ( 211 ) |
| 喝茶养生·····        | ( 211 ) |
| 茶可清心·····        | ( 213 ) |
| 最爱是茶香·····       | ( 214 ) |
| 喝茶淡水·····        | ( 216 ) |
| 品出茶滋味来·····      | ( 218 ) |
| 大有文章说绿茶·····     | ( 220 ) |
| 一啜犹须三日夸·····     | ( 222 ) |
| 我与非茶之茶·····      | ( 223 ) |
| 七、小吃及其他·····     | ( 226 ) |
| 不能顾名思义的小吃·····   | ( 226 ) |
| 我和点心·····        | ( 228 ) |
| 上海人吃早餐·····      | ( 230 ) |

|                |         |
|----------------|---------|
| 早茶的味道·····     | ( 231 ) |
| 到处有面可吃·····    | ( 233 ) |
| 汤面的汤·····      | ( 236 ) |
| “醍醐灌顶”说醍醐····· | ( 238 ) |
| 闻臭吃香臭豆腐·····   | ( 239 ) |
| 滋味玄妙的豆汁·····   | ( 240 ) |
| 硬硬的饼·····      | ( 242 ) |
| 饅最好吃·····      | ( 243 ) |
| 好吃不过饺子·····    | ( 245 ) |
| 汤圆面面观·····     | ( 247 ) |
| 烧麦杂说·····      | ( 249 ) |
| 谈粥篇·····       | ( 251 ) |
| 大饼奇观·····      | ( 254 ) |
| 我与山芋有缘·····    | ( 255 ) |
| 特色早点话“头脑”····· | ( 256 ) |
| 海外豆腐热·····     | ( 257 ) |
| 百鲜都在一口汤·····   | ( 258 ) |
| 吃法不相同·····     | ( 260 ) |
| 菜点与石头·····     | ( 262 ) |
| 火灰煨食酥烂香·····   | ( 264 ) |
| 风味独特的名汤·····   | ( 265 ) |
| 豆豉鲜味浓·····     | ( 267 ) |
| 寒冬中的“一把火”····· | ( 269 ) |
| 诱人的糟食·····     | ( 270 ) |
| 酸溜溜的醋·····     | ( 272 ) |
| 清雅芳香的茶肴·····   | ( 274 ) |
| “秀色可餐”话花饊····· | ( 276 ) |

## 一、美食的启示

### 遥领风骚中国菜

外国人不知道中国的“四大发明”者有之，不知道中国菜的极少。维也纳有一种说法：“住在美国，穿在法国，吃在中国。”可见中国的饮食文化是极不平凡的。维也纳仅有160万人，开设的中国菜馆却有160余家。在英国，中餐馆几乎在所有市镇都有一家以上。巴黎有中餐馆2600家，占全市餐馆的四分之一。即使库克群岛（属新西兰）这样的小地方，虽然仅有15户中国血统居民，首都最大餐馆“翡翠园”却是华人所开。

美国人不食动物内脏，但在中餐馆里他们“放肆”起来，吃“回锅牛百叶”。他们吃后认为“这么好吃的菜不吃太可惜！”在美国人中，能叫出十几种中国名菜的不为鲜见，什么“北京烤鸭”、“宫保肉丁”、“辣子鸡”、“糖醋鱼”、“炒豆芽”和“麻婆豆腐”之类。

在墨西哥首都有一家中餐馆，老板是墨西哥人。上海作家赵丽宏上那儿吃饭，虽有“炸春卷”、“炒虾仁”等中菜，但毫无中国菜的味道，“炸春卷”竟是一块炸得焦黄的面粉片。赵丽宏问墨西哥作家安娜，这里的饭菜和墨西哥饭菜有何区别？她笑道：“没什么区别呀！”还反问：“你们在中国吃的菜也是这样吗？”由此可见，不少国外的中餐馆以烹调中国菜为荣，却缺少中国菜的风味。尽管如此，它仍能招徕不少慕名而来的食客。

美国前总统尼克松在位时，曾拜托一位中餐馆的老板，推荐一名中国厨师替他做菜。他尤爱“扬州炒饭”和“罗汉斋”。

一位中国驻捷使馆的厨师有一次献艺，用白菜作主料，不到两小时烹制了“辣白菜”、“青椒白菜丝”、“四喜白菜”、“鲜肉白菜蒸饺”和水饺。这些在中国极为平常，但捷克人却说：“中国厨师简直是超级魔术师，普普通通的大白菜转眼变成了美味佳肴！”

有人曾向很多中外人士和中外厨师询问，为什么外国人会如此爱吃中国菜？概括他们的答案主要是：中国的烹饪术比外国的高明，菜点好吃。



外国人对中国菜赞不绝口

外国人做牛排、猪排很简单，一片牛肉或猪肉，放在平面的铁锅上烤一烤，放在碟子上加点盐，伴以炸马铃薯或者青豆、番茄片、生菜丝之类，再讲究的加个鸡蛋。走遍全世界，除了法国以外，每个地方都千篇一律。吃鱼，除油炸和白煮，别无他法。有的餐馆把各样菜一一煮熟，食时再拼凑上碟，这怎么会有好味道？中国菜变化多，烹饪技术又特别巧妙，在煮熟前，早已调好盐酱味道，食时不用加盐，且多是临时下锅，味道鲜美，色香味都讲究，格外好吃，不吃便罢，吃了当然还想再吃。

有一年，“烹饪艺术世界杯”在卢森堡举行，有人在那儿的报上撰文说：“中国菜第一，法国菜第二。”但我们不能裹足不前，要看到成功后面潜伏着危机。就以用油来说，在国外，大多数人都排斥过分油腻的或用动物油烹制的食物，许多中餐馆用鸡油、猪油、回锅油炒的菜虽然又亮又香，但食客却敬而远之。此外，不少厨师在菜中放入大量味精，外国人对此也有反感。

### 吃与挖空心思

讲究吃本味者，不会欣赏《红楼梦》里说到的“茄鲞”。那茄丁用鸡油炸了，再用鸡肉脯子合香菌、新笋、蘑菇、五香豆腐干子，各式干果子都切成丁儿，拿汤煨干，香油一收，这茄子的味儿就极其复杂了。刘姥姥的评论是朴实而有理的：“虽有一点茄子香，只是还不是茄子。”

做这么一只菜，单是把茄子、干果和新笋等都切成丁儿，要花多少时间？在现在，为宴请贵宾制作“红楼菜”时偶一为之，无可非议，但平民百姓是谁也不会去仿效的。

苏州作家陆文夫写过《姑苏菜艺》，介绍了“炒绿豆芽”，是把鸡丝嵌在绿豆芽里，其精细的程度简直可和苏州刺绣媲美。电影导演徐昌霖在《苏州“美食”》一文中写到“豆芽塞肉”，他说，它的精美简直是无与伦比的：那如酱的肉末须用针尖一点

一点嵌进豆芽的细茎之内。“过去虽有所闻，总以为是文人墨客闲来聊天编造出来的‘天方夜谭’，这次到苏州，才知真有这道菜……”

我以为这是苏州特有的菜，后来，我读了《满族食俗与清宫御膳》，才知清代宫中也有此菜，不过叫“酿豆芽”。那是为了讨得主子的喜欢，别出心裁地做出的拿手好菜，其制法是：选挺直肥大的绿豆芽，掐去两头，用铜丝将中间挖空，然后仔细塞满鸡肉馅，上屉蒸熟即成。据说慈禧太后很爱吃。

我又翻了一些资料，发现在清末的孔府菜中竟然也有此菜，不过它取名“酿豆荳”，即去根去芽的绿豆芽。制作时先将其焯过，再用细竹签将它逐根挖空，嵌入鸡肉泥或火腿末，使之有红、白心之区别，然后清炒而成。制此菜需两个厨师花数小时才能制成。这儿不去研究这一菜式始创在何地，反正是有这一款极度雕琢的菜，现在恐怕少有人制作了。要是还有人花一天时间去侍弄它，等端上桌来，让女客们去品尝，还能辨出点滋味来；若是招待大汉，他一筷一大把，大大咧咧咀嚼起来，怕是难以品出个中微妙的味道的。

“三套鸭”已经够费工的了，再看窃国大盗袁世凯，为了长命百岁，是怎样吃鸭的：鸭要选填鸭，且是上好的品种，由专人精心饲养，所喂的饲料极为特殊——竟是补阳益精的鹿茸。鹿茸还需切成薄片，捣成细屑，用新高粱调和，按规定次数准时填喂，这样饲养出来的鸭肉质细嫩，滋味鲜美，且大补肾元。袁世凯本想延年，岂知过量的补品及山珍海味，反使他在57岁上得了尿毒症，竟一命呜呼！袁世凯在饮食上的所作所为，按随园老人袁枚的说法是“暴殄”——“暴者不恤人功，殄者不惜物力”。

弹词名家蒋云仙在《啼笑因缘》中说到，刘将军看中沈凤喜，请沈凤喜赴宴，席上有六道名贵的菜，其中一道叫“汤余雪蛆”，它烹制起来并不复杂，复杂的是雪蛆的培育过程：先用一只火鸡

以黄酒灌醉，不能刀宰，要用手将鸡脖扭过来勒死，不拔毛，也不洗刷，挂在屋檐下，任凭风吹雨打。过些时候，鸡肉上生出一条条小蛆。待鸡毛脱光，肉被蛀空，便用鸡毛将一条条小蛆掸下。掸时不可过轻，轻则不下，也不可过重，重则掸死。盛器的器具不能是金器，也不能是铜器，只能用银器，器内温度要保持摄氏25度，多一度热死，少一度冻死。所喂的食料，不能用肉松，鱼松也不行，有腥气，一定要用鸡松。如此这般，精心饲养三年，小蛆便有蚕般大小，身上出现花丽斑纹，才算大功告成。吃时，捉来滚水一泡，变硬后剖肚抽肠，剥皮去头，里边的雪白粉嫩，光亮透明，放入鲜汤一盅，会像海参般发起来，蘸以酱油、麻油食用，入口而化，据说其味之美，打耳光也不肯吐！

为了求得“口福”而如此大动干戈，真让人叹为观止。我国饮食讲究文明，但像“汤余雪蛆”那样的饮食是反其道而行之，说它是糟粕是不为过的。老作家郑逸梅在《我的饮食观》中对菜肴制作过于烦杂，又不惜代价是很有看法的，我有同感。

### “丑小鸭”出人头地

1991年是紫角叶大红大紫之年。入夏以来已听人说起它，我的亲戚把它说成“朱”角叶。后来我买来吃过，它的叶形卵圆，先端急尖，炒好后色泽鲜绿，口感滑润，味近莼菜，不失为一种优良蔬菜。有人说它自广东引进，有人说它是洋菜，菜贩们叫卖时称之为“宾馆蔬菜”，这一来身价不凡了。愿意尝新的，花两元钱买上500克，也都交口称赞。到了秋天，紫角叶已红遍沪上，售价下跌至一元左右。看来，它是站住了脚，预计下一年的前景更为光明。

其实，“紫角叶”这个名称是被扭曲了的，不伦不类，它在太仓（供货的主要发源地）叫“紫葛叶”，学名落葵，别名胭脂菜、藤菜、软姜子和染绛子。杭州人称其为木耳菜，大概是吃上