

黄发有 主编

# 舌尖上的故乡

家乡情，家乡味

点滴在心的滋味

家乡茶

家乡酒



山东画报出版社

黄发有 主编



# 舌尖上的故乡

山东画报出版社

## 图书在版编目 (C I P) 数据

舌尖上的故乡 / 黄发有主编. — 济南: 山东画报出版社,  
2010.3

ISBN 978-7-80713-830-3

I. 舌… II. 黄… III. ①散文-作品集-中国-当代  
②随笔-作品集-中国-当代 IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 087575 号

责任编辑 向小佳

装帧设计 王 钧

主管部门 山东出版集团

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街 39 号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098479 82098476(传真)

网 址 <http://www.hbcbs.com.cn>

电子信箱 [hbcbs@sdpress.com.cn](mailto:hbcbs@sdpress.com.cn)

印 刷 山东新华印刷厂临沂厂

规 格 150 × 228 毫米

11.125 印张 75 幅图 190 千字

版 次 2010 年 3 月第 1 版

印 次 2010 年 3 月第 1 次印刷

印 数 1-7000

定 价 26.00 元

如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换。

# 目 录

## 第 1 辑 家乡情，家乡味

- 邹获帆 家乡味 3  
陈荒煤 家乡情与家乡味 8
- 林海音 秋的气味 13  
王世襄 谈北京风味 16  
张友鸾 北京菜 25  
赵 珩 “何山药”与爆肚满 36  
韩少华 喝豆汁儿 43
- 陆文夫 姑苏菜艺 49  
叶正亭 阳澄湖边食蟹图 55  
刘学家 阳春三月吃“时鲜” 59  
叶圣陶 藕与莼菜 65  
叶灵凤 家乡食品 68  
汪曾祺 端午的鸭蛋 73

- 孙伏园 绍兴东西 77
- 周作人 故乡的野菜 79
- 王任叔 说笋之类 82
- 琦君 粽子里的乡愁 88
- 林斤澜 年糕 91
- 苏青 谈宁波人的吃 95
- 
- 车辐 成都“肺片”杂谈 98
- 车辐 成都的“鬼饮食” 102
- 张老侃 笑说重庆火锅 106
- 
- 黄发有 客家味道 110
- 刘成章 关中味 123
- 雷抒雁 舌苔上的记忆 126
- 端木蕻良 东北风味 130
- 尚贵荣 闲居塞外说羊肉 133
- 北野 不可磨灭的饕 139
- 简述全 饥饿了讲个笑话吃 142
- 龙燕怡 兴味盎然吃“汤锅” 146
- 卢履范 文人梦笔“佛跳墙”，月照山门心不平 148
- 贺贝小素 粤菜进入“后现代” 151
- 宋子珊 “老济南”春令三吃 156

## 第2辑 点滴在心的滋味

- 庄因 花生米与我 161

逯耀东	只剩下蛋炒饭	165
叶灵凤	茶淘饭	172
苏青	夏天的吃	174
周冷秋	野饭	178
新风霞	节日的吃	180
张爱玲	草炉饼	187
苏青	豆酥糖	190
方杞	母亲的切菜声	195
郭风	戏棚兜的饮食担	197
钟敬文	啖槟榔的风俗	200
李辉英	故乡的山梨	204
莫言	吃相凶恶	207
张爱华	火上的锅	212
吴泰昌	鲜鱼浓汤	215
管用和	地菜谣	220
彭明艳	遍地的灰灰菜	223
刘绍棠	榆钱饭	228
周同宾	饭场纪事	232
周大新	最后一季豌豆	236
杨闻宇	薯忆	240
王敦煌	我跟父亲采蘑菇	245
吴守春	菱角飘香	254
刘家科	蒸喇蛄	257
丁立梅	豌豆头	260
黄苗子	豆腐	262

三 毛	中国饭店	266
阿 城	思乡与蛋白酶	271
古清生	味蕾上的故乡	281

### 第3辑 家乡茶

琦 君	桂花卤·桂花茶	287
陈廷基	茶醉话茶	290
司马攻	明月水中来	295
楚 儿	茶里乡思	297
陆文夫	门前的茶馆	300
杨羽仪	水乡茶居	303
洪 烛	北京的茶馆	306
马识途	四川的茶馆	311
张拓芜	佐茶的鱼	316

### 第4辑 家乡酒

琦 君	春酒	321
台静农	谈酒	324
柯 灵	酒	327
莫 言	酒后絮语	332
陆文夫	屋后的酒店	339
张 错	台湾啤酒	342
鲍尔吉·原野	对酒当故乡之歌	347

第1輯

家乡情，家乡味





# 家乡味

邹获帆

“每逢佳节倍思亲”，这是古诗人王维的佳句。在过往的时日，我于离乡背井之时，忆念家乡亲人，确实立即联想到这一句诗，并忍不住沉吟。但如今，我离开家乡已五十多年，双亲已故，兄弟也仅存一个年已八十多岁的老哥，当然也想念他。而对家乡思念之情，则更甚，特别是怀念家乡风物。因而觉得王维的诗句如果改为：每逢佳节倍思“乡”，更能表达我这种情怀。

我的家乡在湖北省天门县（现称天门市），那儿有一条小河，名义河，传说宋太祖赵匡胤在争取王位的战争中，曾被敌方追至河边，在此生死关头，万分危急之时，有一个艄公摇了船把他渡到彼岸，脱离了险境，后来赵匡胤坐上皇位，于是这条小河称为“义河”。天门在湖北省是著名的“三乡”：“棉花乡”，产棉在全国也是有名的；“华桥乡”，说来有辛酸史，旧社会此地有歌谣云：沙湖沔阳洲，十年九不收，只要是收了，狗子都不吃糯米粥，因“十年九不收”，飘洋过海谋生的华侨故在本省也最多；“状元乡”，历史上本县有个蒋状元，而如今投考大学录取的比例在全省也最多。

家乡风物确实有很多可怀念的，因而情不自禁说了“三乡”这一段话，未免也有点引为骄傲的情绪。但对“好吃佬”（家乡话馋嘴人）的我来说，则更怀念家乡风味菜，我曾对友人开玩笑说：“对身外之物不要计较，多注意点身内之物为好。”我的解释是“身外人物”指衣、住、行，而“身内之物”指食，是直接与健康有关的。这

当然是开玩笑的话。而想起家乡的几种风味菜，确实我虽然也模仿着在异乡试做，但总觉得“月是故乡明”，赶不上家乡味。

那些家乡风味菜，可能旁人品尝时，并不觉得是“天下第一楼”，但是，“情人眼里出西施”，我是寄与了怀乡之情，而觉得法国马克西姆餐厅的小牛肉、莫斯科的鱼子酱……都远不如我家乡风味菜。因此，我记起诗人戴望舒在《小病》一诗中，有这样的句子：

从竹帘里漏进来的泥土的香，  
在浅青的风里几乎凝住了；  
小病的人嘴里感到了莴苣的脆嫩，  
于是飞起了家乡小园的神往。

看来诗人的“小病”，实际是乡愁，而乡愁时想吃的正是家乡的脆嫩莴苣。

幼年、少年时，我的家境是贫寒的。因而只有“佳节”，特别是春节，才更能体味家乡风味菜的“百花齐放”。其中最为名贵的菜是“义河蚶”，即产于家乡义河上下游六七十华里的一种蚶子。蚶与蚌同类，但义河蚶的外形狭长如眼镜盒，但没有眼镜盒那么宽，蚌则作腰子形。这种义河蚶只在冬季才有。我们家乡摆酒席宴宾客，有“四大六小席”。“六小”只是一般鸡鱼鸭肉，而“四大”，除了碗比“六小”碗要大外，更主要的是名贵菜，如鱼翅、海参等，而义河蚶是被列为“四大”之一的。

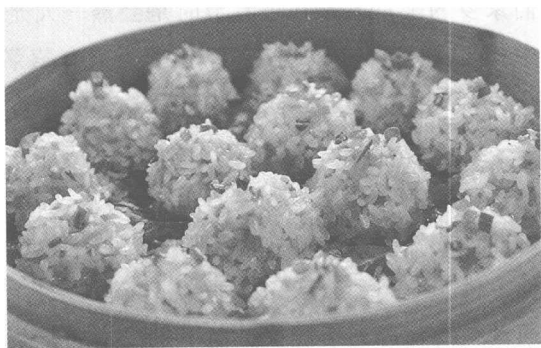
卖蚶的人多是用水桶挑着叫卖，遇着买主时，临时一只只剖开蚶壳，秤给买主。其做法是将鸡汤煮沸，而后将切成丝的蚶子注入汤中，不必久煮，久煮就“老”了。这种义河蚶非常鲜嫩可口，可惜的是，现在由于河水污染，蚶子已经少到绝迹了。

我的家乡既属沙湖沔阳洲，是水乡、湖区，藕是特产，以藕做

的菜也很令人思念。有两种做法，我虽然在京试验过几次，终因北方的藕不如家乡的藕而告失败。一种是“排骨藕汤”。我们家乡是讲究喝汤的，常常称某人的生活过得好，就会引用家乡流行的成语：“又有肉吃又有汤淘”，“汤淘”即用汤注入米饭中。体现这句成语的，正是排骨藕汤。我说我在北京试验时总是失败，即甚至我将排骨与藕同时放入锅中炖煮，同时烧到三个钟头，排骨都到达“骨肉分离”，而藕终不能像土豆那么烂，仍像半生半熟，排骨与藕还不能对上口径。

另一种做法是将藕切成丁，与肉丁一道和以米粉在笼内蒸。“蒸菜”在天津沔阳一带是有盛名的。“文革”前数年在北京虎坊桥曾有一家“沔阳饭店”，即以天津沔阳的蒸菜而吸引人，蒸菜有各种各样，肉、鱼、篙子，都可以蒸。而我最爱的还是藕丁与肉丁的蒸菜，当然也因家乡的藕容易蒸得“烂”，而北方藕则不能。这种藕和肉的蒸菜，在家乡不像我用文字上说得这么“高大全”，而只是形象化的称呼为“竹篙子打老虎”。只要一说这名称，乡亲都知道你要吃什么了，这就是把藕当作竹篙，而猪肉当作虎肉。也许“竹篙子打老虎”这名称还有什么传说和典故，譬如说是善良的人民一种期望和心境抒写，希望生活过得更好一点，而手上只有竹篙，用它去对付老虎，或强暴者。

提到蒸菜，还有一种是江米丸子。这大概有很多接触过湖北人的家庭都品尝过，而且容易做。即将肉末搓成丸子状，



珍珠丸子

外面裹以江米，肉末和的作料可以有盐、味精、姜丝少许。但切忌放酱油，丸子不能变色。这种江米丸子在家乡有两种称呼：一是“珍珠丸子”，因江米在表层，蒸后透明如珍珠，故称，在“佳节”中，更是为了讨一个吉利；另一是“蓑衣丸子”，因江米一粒连一粒，正如南方雨季劳动人民所着之蓑衣，故名。这种“江米丸子”可口，也容易做。但，我在北京做时，远不如我家乡已去世的二嫂、三嫂那样的“能工巧匠”。其一，她们所用的也是江米，但是是一种在秋季就成熟了，而后在太阳下晒上几天，完全干硬后收藏于坛子中，待要做丸子时才取出。这种米家乡称为“英米”，是否这个“英”字，不得而知，故取其音。其二，我在北京试验时，江米都是一粒粒如人躺在席梦思床上，而她们做的都是一粒粒立起来的，形象很美观。不但讲究了色、味、香，而且讲究了形，这是难于达到的高峰。

在家乡的春节时，即使贫寒人家，总得在大年三十、初一、初二有点荤菜，那就不可能每顿都是大鱼、大肉、蓑衣丸子，另有一种豆腐丸子，可以说是雅俗共赏、贫富咸宜的。这也是一种蒸菜，与江米丸子不同的是将肉末与豆腐拌和在一起，肉多肉少听便。当然还要有盐、姜丝少许和味精。捏成丸子后放入盘中，在锅内蒸。这种豆腐丸子比烧豆腐、炖豆腐、炒豆腐都要嫩，做起来方便。在我们家乡的平常人家在过春节时是会蒸一大笼屉的（那就不是放在盘中），这样可以连续吃几天，也算天天有荤菜。只是这名称虽然很大众化，大家都这么叫，我终嫌没有像“竹篙子打老虎”、“珍珠丸子”或“蓑衣丸子”那么有艺术性。姑且试着增加一个名字：狮子滚绣球。当然也是取吉祥如意的意义，但恐终不如豆腐丸子那样家常便饭的称呼，正如乡亲把他和她的宝贝女儿称为狗子、石头、凤仙、桃花……那么亲切、那么富有感情的，希望他们的儿女如最普通动植物那样易于成长，而不是温室的花朵、笼里的珍禽。

但家乡春节时，有一种“菜”我回想起来不免凄然。那一盘“菜”

是木头雕的一个鲤鱼，漆上了红油漆，当然是摆在桌上，而无法吃的。这是因为可能年夜饭的菜、初一的菜，都给吃得精光，而仍然讨一个吉利：年年有余。因鱼与余同音。贫寒人家是都有这一盘木鱼的。

人人有家乡，岁岁有佳节。谁个家乡没有风味菜？谁个游子不爱家乡味？那家乡菜好似我们历代祖先在那蜂巢里酿的蜜，又把它传给我们后代。忘不了家乡，忘不了祖祖辈辈在那儿生活过的人，忘不了家乡味。我谨祝愿我亲爱的乡亲们享受那家乡味，不再摆一盘“木鱼”，而是真正的年年有鱼和年年有余。

# 家乡情与家乡味

陈荒煤

我是湖北人，其实在湖北的时间不长。一九二五年从上海回到大冶，一九二六年又到了武汉，一九三三年秋天离开武汉时，总共不过是八个年头，正是十二岁到二十岁的时候，却有不少坎坷的经历、长期贫困的生活。

然而，在长期漂泊在外期间，时常发作一阵忧郁症，整天感到一种难以排遣的忧郁，怀念家乡，不是怀念某一个具体的亲人，怀念某一段值得记忆眷恋的生活，某一个固定的可以捉摸的东西；只是感到千丝万缕、连绵不绝，无法排除也无法说明的一种感情缠绕着惆怅的心头。甚至在噩梦中，也觉得身上发热，就似漂流在长江上，滚滚的长江水已经渗透在我的血液里，翻腾不已。

这是一种怀乡病，也是一种无法排遣的家乡情。说来也可笑，也很奇怪。我常常因一阵阵茫然而徘徊于街头，感到饥饿了，就跑到一家小铺子里去，喝一碗莲子汤或是一碗糯米酒小汤圆，再吃上几个烧麦，也就渐渐平静下来。我还记得这两家小店铺，一家就在上海“大世界”隔壁街头拐角的地方，一家是在南京路冠生园饭店斜对过一家小吃店。我不知道这两家小吃店是不是湖北人开的，可是，这两处有几味小吃却是我在武汉喜爱的食物。汉口许多街上都有这种小吃店，当然，最著名的一家是大智门街口的“老通成”，我还记得他家有一个大莲子锅，犹如一个大莲蓬，一个一个长圆的小筒插在大锅里，提出来倒在碗里正好是一小碗白晶晶的冰糖莲子汤。当

然，老通成的豆皮也是有名的。

因此，家乡风味的食物，既可饱腹，也可清除怀乡症。

许多人终生保持家乡的口味，难以改变习惯，这也就是一种渗透家乡情的标志吧。也因此，对家乡风味的欣赏、爱好，甚至到了迷恋的程度，对于另外的异乡人，是无法理解的。所以家乡情与家乡味是不可分的。只有家乡情而不喜家乡味的人，或是只爱家乡味而无家乡情的人都是不存在的。

当然，真正可口的美味，也可以得到异乡甚至异国人民的欣赏。近几年我分别到过罗马、米兰、都灵、巴黎、东京、京都、华盛顿、纽约等城市，那里到处都可以看到中国饭店的广告，据说巴黎的中国餐厅就有三千家，也可以说很壮观了。而凡是来中国访问的朋友也都惊讶地发现，在我国各个地方还都有想像不到的独特风味菜。可是，我不知道，在国外有没有湖北风味的餐馆。我也很难说出来，湖北菜有什么特殊的风味。

但我姨母有几样菜，的确是我非常喜爱的，是很难在饭店吃到的。

一是“蓑衣丸子”。当新鲜糯米上市的时候，挑选三分瘦一分肥的猪肉剁得细细的，还掺一点儿荸荠、小葱花，以荷叶垫底，用温火蒸熟。据她说，关键在于火候。蒸得过火，糯米失去它颗粒晶莹的形状和香味，肉也不嫩了，荷叶香味也没有了，吃起来就不那么清香可口。

之所以叫蓑衣丸子，就是说看不到肉丸的内形，糯米颗粒可见，像披上层白皑皑的蓑衣。可见，这个名称也是富有家乡味的。

再一个是炸藕夹，也要在新藕上市的时候，选一节最粗最圆的藕切成薄薄的藕片，两片之间大约只有十分之一还联结着，然后在藕眼里填上精细的鲜肉泥，裹上一层蛋清面浆，用香油炸出来；形状像一块淡黄色小小的油饼，吃起来又香又脆。大概是我十五岁的



生日吧，也是考进高中的那一年，姨母对我高兴地说道：“今天我给你一个特别的菜。”她买来一些新鲜的小虾，剥成虾仁填在藕眼里，给我吃过这一种风味的虾藕夹。这可能是我这位“秀才娘子”姨母的创造，因为，我从来也没有在任何餐馆吃过炸虾藕夹。当然，这个菜也有一个火候的问题，炸得过焦，藕夹就不脆也失去香味。

还有一个菜也是在外面很难吃到，甚至认为是一种不能登大雅之堂的野菜吧，可是我至今也还不能忘却，它有一种特殊的风味。在大冶农村，湖边、田野生长着一种紧贴地面的野草，叫马齿苋，也叫长寿菜；姨母把它采来洗净稍稍晒干，用来做米粉肉的垫底。有时候，也用它做成咸肉或鲜肉包子。

还有一种不能叫做菜了，就是在豌豆刚刚上市、颗粒饱满而清嫩的时候，用四分之三的新米和四分之一的糯米焖饭，到饭快熟的时候，用火腿丁、细粒的鲜肥肉

丁，也可以放上鲜虾仁、葱花、黑木耳搅拌着豌豆盖在饭面上，洒上一点椒盐、香油，等到饭焖熟了，掀开锅盖就可以闻到一股清香，仍然嫩绿的豌豆、鲜红的火腿丁、白晶的肉丁、红嫩的虾仁、黑色的木耳和青青的葱花交织着色彩丰富画面，吃起来真香。我母亲胃弱，吃几口，是当作饭菜来吃的，但我却是当饭吃，并且一定要饱餐一顿的。

自然，这大概都称是家常菜吧。可是，在我的记忆里都远远比大饭店那种豪华的宴席更多些家

馬齒苋

入夏采沸湯淪過  
臘乾冬用旋食亦  
可楚俗元旦食之

馬齒苋馬齒苋風俗相傳  
食元旦何事年來采更頻

終朝賴爾供淩飯



明人王鸿渐《野菜谱》中的马齿苋