

梅酒香螺嘜菜

淡正衡 著 林丽 插图



北京市联合出版集团(集团)股份有限公司
北京联合出版公司

谈正衡著 林丽插图

梅酒香螺嘬嘬菜

北方联合出版传媒(集团)股份有限公司
万卷出版公司 VOLUME PUBLISHING COMPANY

图书在版编目 (C I P) 数据

梅酒香螺嘍嘍菜 / 谈正衡著; 林丽插图. — 沈阳: 万卷出版公司, 2016.6

ISBN 978-7-5470-4178-9

I. ①梅… II. ①谈… ②林… III. ①饮食-文化-中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第094953号

梅酒香螺嘍嘍菜

出版发行: 北方联合出版传媒(集团)股份有限公司

万卷出版公司

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 北京鹏润伟业印刷有限公司

经销者: 全国新华书店

幅面尺寸: 130mm × 185mm

印 张: 10

出版时间: 2016年6月第1版

出 品 人: 刘一秀

责任编辑: 王亦言

封面设计: 马婧莎

ISBN 978-7-5470-4178-9

定 价: 36.80元

装 帧: 精 装

字 数: 180千字

印刷时间: 2016年6月第1次印刷

特约监制: 罗 毅

责任校对: 丁建新

版式设计: 马婧莎

联系电话: 024-23284090

传 真: 024-23284521

腾讯微博: <http://t.qq.com/wjcbgs>

邮购热线: 024-23284050

E-mail: book_light@sina.com

网 址: <http://www.chinavpc.com>

常年法律顾问: 李福 版权所有 侵权必究 举报电话: 024-23284090

如有质量问题, 请与印务部联系。联系电话: 024-23284452

自序

江南鱼米之乡的丰饶与温润，最能显见于口腹之道。

而口味，总是属于私人的，每个人在味觉方面都有独特的、不可替代的表述。有时，味觉的乡愁，更有着切肤的深刻。

一般说来，生长于水软风轻的江南，我们的舌头总是柔软的，青花汤碗里喝尽前代好多辈子的味道……这就很容易让我们获得一种美食之外的品位和思想。

当美食日渐成为一种文化，一种时尚，雅俗共赏也就成了一种趋势。家厨与食府，会搭起各自不同的景观，味道的厚薄，人情的冷暖，行云流水，自在其间。

其实，吃什么，喝什么，聊什么，都是次要的，关键在于味觉能透露一种心情，一种心理状态，一种生活方式。

由此而引发的体悟和思绪，或许比我们的人生路更绵延和深远。





应时而至的春笋，其本身的味道已是鲜极，无须多加调味，便能充分领略其腴嫩清新的本色。



目录

自序

尝鲜无不道春笋

春水新涨说芦蒿

新碧春韭一荏苒

马兰头，拦路生

村上椿树

螺蛳喂喂

原野食绿

莴笋的风土人情

桃花颜色苋菜饭

036 031 026 022 018 014 010 006 001



地苔皮的前世今生

040

梅雨与梅干菜

087

遮眼大法的『水菜』

044

鲇鱼堪脍

091

我自识得菜花蝇

047

游西湖的『糠糠屁』

196

初夏的水果

052

专会打水花的餐鲚子

099

梅子酒与草莓醪

060

鳊鱼讨巧

103

小麻条也有春天

064

有绰号的黑鱼

108

世间犹有桃花痴

068

长胡子的鱼

112

有多个名字的安丁佬

072

别离还有经年客

116

正是河豚欲上时

076

一虾更比一虾艳

120

于今何处觅鲋鱼

082

捕鳊与吃鳊

129





『色相』诱人的鱼杂碎火锅	173
漂鱼之烩	170
蟹酱之祭	165
石鸡与『土遁子』	161
田螺脚的风味	156
舌尖下的西湖	150
千年的鱼子万年的草根	146
君子好色食红鱼	142
秦淮桥下水，口舌惜繁华	137
与《桃花扇》暗通款曲的江鳊鱼	133

青衫红袖费吟哦	177
秋风响，蟹脚痒	183
风月花香藕	188
鸡头菜，民间的话本	192
被水红菱挑逗的不止是味觉	196
『菰羹』最下『雕胡饭』	201
供入五脏庙里的荸荠	206
扁豆的诗意	211
长毛的豆腐	215





隐身平常心的蒸菜

臭干子更能千里飘香

幽幽酱油豆子香

茶干的闲情逸致

霜天烂漫菜根香

深藏白根的水芹菜

将小笼汤包进行到底

羊肉的精神外遇

有江湖味的老鸭汤泡锅巴

无意于佳猪头香

258 255 251 246 242 238 232 228 224 219

持刀切肴肉洗手作汤羹

吃锅贴喝鸭血汤的享受

见到美人不说话

人生微醺偶耽的意境

茶意的江南

锅里锅外一色红的藕稀饭

茂林檀郎春风客

味蕾上的芜湖

当厨人物苏大厨子

故乡风味



301 297 293 287 283 277 273 269 265 261

尝鲜无不道春笋

脆嫩鲜美的春笋，趁着三月春雨绵绵的湿润，破土而出，成为盘中佳菜。因为它是春天的，吃在嘴里，自然就是春天的滋味了。

一夜春雨，笋与檐齐，是说春笋蓬勃向上，长得极快，故春笋必得适时而食。采春笋，挑那些刚钻出土层笋壳嫩黄的，才特别好吃。笋的节与节之间越是紧密，则其肉质也就越为嫩滑爽口。圩区不产毛竹，所多的是水竹、油竹，还有雅称湘妃竹的斑竹。前二种竹，笋皆味美，唯壳上布满麻点的斑竹笋，乡人喊作麻笋或苦笋的，苦不可食。下雨的时日，竹林里薄雾缥缈，刚破土的笋尖上挂着晶莹的水珠，清新无比。这就是“雨后春笋”，其鲜嫩清雅，可想

而知。采笋时，瞄着五六寸高的新笋，脚稍一踢，啪一声就齐根脆脆断了，虽是省事，但留下白嫩的一截在土中殊为可惜。通常是拿小铲贴住笋根斜着往土下一插，再拈着笋轻轻一提就行了。剥笋时，将笋竖割一道口子，约划至笋肉，从下到上完整地掀去外壳，笋不会断裂，切出来是完整的条状。

其实，最好吃的，是那种青润的小野竹笋。小野竹叶细枝韧，多长在荒寂无人处，如圩堤、坟滩上，混杂于野草荆棘中。其笋稍迟，约在四月初的春深时钻出地面，恍如青玉簪，剥尽外壳，细伶伶一小条，那种绝世的不染纤尘气质，和清雅脱俗的纤纤体态，会令你观之动容。我尤喜爱小竹笋切段同肉丝一起炒咸菜，若是再点缀些青莹莹的蚕豆瓣或是圆润的豌豆粒，那真是活色生鲜了。

“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香”，是东坡的诗吧。数年前，我应朋友邀请，去九华山下一个叫茶庵的地方探访民间学人也是制茶大师赵恩语，在那里住了两三日，餐饮山珍，无食不笋。笋是毛竹笋，肥大壮硕，底部割断处有汁液渗出，非常新鲜。剥净栗色厚壳的笋，白中稍透着一层隐隐青碧，切成厚实的滚刀块且焯过水，与肉红烧，或携上小排骨并加入腊肉同煮，勿需任何调料，肉烂即食，大钵大碗端上桌，满屋升逸着诱人的香气。其间，我们下到龙池大峡谷的陡坡上看野茶树，方才发现如同我老家

的那种小野竹无处不有，只是在崖沟石罅间更显茂盛。春风吹拂，杜鹃花开子规啼，小竹笋从漫山遍野的灌木荆棘丛中探出头来，满眼皆是。我们住的那家，白天大人采茶小孩拔笋，留下一个老阿婆坐在门口的竹椅子上剥笋壳。她将笋先撕出一点皮，往食指上一缠，三绕两绕，就成一支脱去外衣的苗条嫩白的净笋。剥满了一笕箕，就端过去烧一锅开水焯一焯，赶太阳晒出去。竹树四合的林间，一声声鸟鸣清幽。

应时而至的春笋，其本身的味道已是鲜极，无须多加调味，便能充分领略其腴嫩清新的本色。春笋越往上的部分，肉越是嫩，到了笋尖上，连壳也是嫩得一碰就碎。春笋烧肉丁是最简单的做法，将笋用刀拍松，切成丁，油锅烧热，入锅煸炒至微黄，即加入事先已烧入味的半熟肉丁、酱油、糖，续上水，小火烧至汤汁收浓即成。其色泽红亮，鲜嫩爽口，略带甜味，虽是家常味道，却百吃不厌。若是花点心思，也可现学着做道春笋炒腊肉，腊肉切条，放水煮到肥肉呈半透明状盛起，然后把切片的笋在锅中煸香，再放进腊肉同炒，加红辣椒丝和青白蒜，加盐、料酒、鸡精，就成了。春笋的吃法，可谓荤素百搭，炒、烧、煮、煨、炖都各有风味。浙人还把笋放坛中发酵制成霉笋，炖汤喝。

笋子好吃，大多情况下却处在配角地位，仿佛清新的小家碧玉，虽居于一隅，安宁沉静，却让你怎么也难以忘怀。

同时，不事张扬，是那种淡泊出尘的意境，又略带几许文人清苦的气质。我家客厅挂有一幅朋友书赠的郑板桥的诗：“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初……”如今，长江鲥鱼已绝迹多年，但这并不妨碍我对鲜笋鲥鱼的钦羡神往。这些年，每至春深时，我总是要买来“江鲩”——又称“鮰鲩”，做一款春笋鲥鱼，也别有一番滋味。锅中油热，鲥鱼煎香，加高汤，大火烧开，放姜、盐、味精，小火焖至鱼酥油出，投入切成滚刀块且焯过水的鲜笋，烧到汤汁收浓即成。品入口中，鲥鱼腴厚春笋嫩脆，加上那种清香绵绵的笋味，仿佛咽下去的就是氤氲在时空深处的湿润诗情。

春笋还有药疗效果，儿童患麻疹、水痘，就喝点春笋鲫鱼汤，让体内邪气散发出去。若能事先将鲫鱼抹上盐 and 黄酒腌一会子，爆香姜片，将鱼略煎一下，这样汤容易变得牛奶一般白。再加水，放入春笋，烧开后转小火煮，起锅前放点胡椒粉、葱花，那就是绝美风味在此汤了。

春笋的前身，是“金衣白玉”的冬笋。与春笋相比，冬笋嫩白，尤显少不更事的甜美香鲜，因此越发招人怜爱。林语堂说他自小最爱吃的菜，就是“冬笋炒肉丝，加点韭黄木耳，临起锅浇一勺绍兴酒，那是无上妙品——但，一定要我母亲亲自掌勺”。而在袁枚《随园食单》里，收录有冻豆腐一道佳肴，就是用豆腐加鸡汤汁、火腿汁，以及香蕈、冬笋久煮而成。李渔则称冬笋为“素食第一品”，甚至认为

“肥羊嫩豕，何足比肩”！

本世纪初，我在竹乡广德一处农家乐山庄，被人招待尝过一味冬笋名吃：将冬笋连壳埋入红炽炭火中，烧焖出香味，剥下笋肉，以辣酱芝麻油和葱姜汁蘸食，味道热烈，风格独特，记忆颇深。但其奢侈的程度，却令我至今犹存愧疚……

春深又一年，一支支碧玉簪般的新笋透土了，漫山遍野浮升着蓬勃绿意。老阿婆大约又是坐在门边的竹椅上不紧不慢地剥着笋壳，从春笋一样的年华起，每年春天都要这般在盈耳的鸟语里剥笋晒笋，否则，春天就没有来过。

春水新涨说芦蒿

芦蒿两字到底该怎么写，我真还拿捏不准。东坡诗里“蒹蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”，这“蒹蒿”当然就是芦蒿。我之所以选择“芦蒿”，是从众，随了皖江这一带几乎所有餐馆及菜场里最通行的本土化的写法。至于芦蒿读音的由来，有一种说法，早先人家养的驴生病了，就牵到江边沙洲上吃蒹蒿，病就好了，所以本地人读蒹蒿为“驴”蒿。读作“驴”蒿，写出来是“芦”蒿，易“马”旁为“草”头，读音也是驴头接马嘴的不变。从“户”而念“驴”音的字例，还有安徽庐江的“庐”。但无论是“芦”还是“庐”，字典上均只注一个通行的读音。或许，口音里带上地域和民间的味道，才备感亲切。

芦蒿是一种天生地长的野菜，散落在江滩和芦苇沙洲上。草长莺飞的江南三月，正是芦蒿清纯多汁的二八年华，十天半月一怠慢，就是迟暮美人不堪看了。二月芦，三月蒿，四月五月当柴烧；“听说河豚新入市，蒌蒿荻笋急须拈”，就是咏叹芦蒿青春年华之不容耽搁。

入口脆嫩的芦蒿，辛气清涩，不绝如缕，正是那股撩拨人的蒿子味，让你眼前总是晃动着江滩上那一丛丛青绿。远离长江的外地人可能闻不惯那股冲人的青蒿气，吃不进口。上海人好像也不怎么吃芦蒿，但是从南京到镇江，这头再上溯到武汉，沿江一带的人都极馋这一口地道的浓郁蒿气。那是清香脉脉的田园故土的气息，是饱含江南雨水的味觉的乡愁啊。按汪曾祺说的，“就好像坐在了河边，闻到了新涨的春水的气味”。《红楼梦》里那个美丽动人的晴雯爱吃芦蒿，我猜测，长江边或许正有她思念的桑梓故园。

现在卖的芦蒿，有野生和大棚的两种。野地里现采的，茎杆红紫，细瘦而有点老气，嚼起来嘎吱带响，但香气却清远宜人；大棚里来的，嫩绿壮实，一副营养过剩的模样，吃在口里味道淡得多。有一年我和几个朋友去长江中曹姑洲玩，看到不少人家的地里都养着芦蒿。他们把长到四五寸长的芦蒿齐根割起，堆放一块，也有放沙里壅着，上面覆盖稻草，隔一段时间浇一次水，外加薄膜覆盖，进行软

化处理，两三天后肉质转嫩脆，看上去饱含汁水，即可摘除老叶上市。

芦蒿炒食时，可配之以干丝、肉丝、红椒丝等，吃起来满口鲜嫩。从上档次的酒楼到大排档到家庭厨灶上，通行的都是腊肉炒芦蒿。炒锅上火，入油，投进干椒、腊肉、姜、蒜煸香后，再倒入芦蒿略煸炒片刻，调味后起锅装盘即成。很多大排档乃至大酒店都是这样的炒法，粗细搭配、青白相间，油滑光亮，绿意满眼，齿舌间都清香脉脉。不过，我更喜欢的，是只同茶干丝清炒，将芦蒿掐成寸段，清水浸去涩味，再用盐略腌，炒食时才会既入味又保其脆嫩。锅内置油，最好是土榨菜籽油，而不要色拉油。油热锅辣，用干椒炝过，将芦蒿倒入锅中略煸去水分，再加茶干细丝，在锅内稍跳几下就成，若伴以些许红椒丝，那就是翠绿中抹出几笔朱红了。这种清炒，将芦蒿的本味充分体现出来，吃在嘴里，脆而香，微辣而开胃，所谓满嘴留香。最值得一提的是芦蒿炒臭干子，这已是本地招牌一绝，凭借油香与旺火，芦蒿的清香与臭干子的臭味浑然一体，芦蒿因了臭干子的提携，吃到嘴里竟然是一种鲜而悠长的香——那真是可触摸到的“新涨春水”的清香。

那天在一家装饰有古典气息的酒楼里吃饭，照例上了一盘干丝炒芦蒿。正巧，包厢的壁上就挂了一幅东坡的那首蒹蒿芦芽题画诗。先贤文字，流韵至今，品味起来备感