

# 记忆的飨宴

柳已青 著



山东画报出版社

# 记忆的飨宴

---

柳已青 著

山东文艺出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

记忆的飨宴 / 柳已青著. —济南：山东画报出版社，  
2015.1

ISBN 978-7-5474-1399-9

I . ① 记 … II . ① 柳 … III . ① 饮食 – 文化 – 中国  
IV . ① TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第257788号

责任编辑 秦 超

装帧设计 王 钧

主管部门 山东出版传媒股份有限公司

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.hbcb.com.cn>

电子信箱 hbcb@sdpress.com.cn

印 刷 山东临沂新华印刷物流集团

规 格 160毫米×230毫米

9印张 200千字

版 次 2015年1月第1版

印 次 2015年1月第1次印刷

定 价 28.00元

如有印装质量问题, 请与出版社资料室联系调换。

记忆是一生的飨宴

【代自序】

十年前，唐鲁孙的作品在大陆出版，他被誉为“华人谈吃第一人”，中国吃，天下味，故园情……他的饮食笔记，风靡一时。

唐鲁孙除了具有好的胃口，还有异于常人的脑袋，惊人的记忆力，把吃食写得摇曳多姿、活色生香。酸甜苦辣，人间的百味；东西南北，人生的历练；萍踪侠影，岁月的沧桑。他将饮食和人生结合起来，一一收录笔底。唐鲁孙的文章中有宦海漂泊者的贵族气派，气定神闲，复活了一个时代的精致生活氛围，呈现出民俗风情画卷。我读过一册《故园情》，印象深刻。有邓云乡的“文化古城旧事”中的北平逸事，读来有恍若隔世之感；有董桥的旧时月色，温婉动人；也有余光中的隔着一湾浅浅的海峡的“乡愁”。鲈鱼莼菜之思，不仅仅是胃的记忆、舌头的记忆，更重要的是情感的联系。

人这一辈子，吃过无数次饭，大多都平淡无奇。但是，总有一些饮食，化为自己的情感和记忆，滋养我们的灵魂。总感觉，人和食物之间，有一种神秘的情感联系。每一种食物，或精致，或简单，只要留下了个人的记忆和情感，一饮一啄的心境，就会在时光深处缓慢地氤氲开来。有时候，我们面对食物，想起往事，所有经历过的，都不曾消逝，会在不经意间涌上心头。

阮义忠在《抽屉里的浪花》文中写道：“人对往事的记忆就像锁在不同抽屉里、舍不得丢的杂物，有些经过归档，有些无法分类，就那么一起掺杂

地搁着，随着岁月的封尘而尘封。某日不经意间打开一个抽屉，那被忘了、如同隔世般的旧事便猛然回魂，又有了温度、呼吸和生命，过去与现在又接续上了。”记忆是一生的飨宴，从童年开始，从故乡出发，各种各样的食物，伴随着我们的成长。那些被消化掉的食物，化为昨日云烟。但是，儿时印象深刻的一种水果、十字街头的一次小酌、流浪异乡的一次小吃，在回忆中，如同打开的抽屉，里边的色香味俱全，形状温度气息，在岁月中依然清晰。

记忆中的食物，是品尝“玛德莱娜小点心”产生的诸多奇妙而丰富效应。法国作家普鲁斯特，掰了一块“小玛德莱娜”放进茶水准备泡软后食用。

“带着点心渣的那一勺茶碰到我的上腭，顿时使我浑身一震，我注意到我身上发生了非同小可的变化。一种舒坦的快感传遍全身，我感到超尘脱俗，却不知出自何因。我只觉得人生一世，荣辱得失都清淡如水，背时遭劫亦无甚大碍，所谓人生短促，不过是一时幻觉；那情形好比恋爱发生的作用，它以一种可贵的精神充实了我。”偶尔吃到一口玛德莱娜小点心，于是一下子回忆起了自己的一生，于是有了煌煌巨著《追忆逝水年华》。

有了玛德莱娜小点心的神奇力量，普鲁斯特将被吞入深渊的往事、完全沉入忘川的经历，靠着味觉的记忆，从幽冥中召回。玛德莱娜小点心——褶子规整，宛如贝壳状，触之柔软，嗅之香甜。即使物毁人亡，天翻地覆，即使往日的岁月了无痕迹，气息和味道仍然存在，它们柔弱，却无比强大；它们渺小，却成为时光之中永恒的象征，更形而上，不折不挠地支撑起记忆的大厦。

我在这本散文集中所呈现的，与其说是美食，不如说是食物。与其说是食物，不如说是一个人对食物的记忆。与其说一个人对食物的记忆，不如说一代人对食物的认知。与其说一代人对食物的认知，不如说人与食物的关系。即使多么渺小的个人，也拥有人类的记忆。不管多么普通的食物，都是从历史长河之中延续下来的，喂养了一代一代的人们。从这个意义上来说，童年采摘的野果，烤的地瓜、黄豆，在求学的道路上吃过的青菜和咸菜，经过多年漂泊在青岛这个城市定居之后，吃过的海鲜和水果，都是一段一段消逝的

往事。在书写和回忆中，各种各样的食物，多了一些岁月发酵之后的味道。

记忆是一根柔韧的线索，将酸甜苦辣的时光碎片串联在一起。食物是一条穿越历史的文化之线，将煮蒸炒炖的历史掌故串联在一起。四季的风物，海鲜的鲜美，节日的食趣，蔬菜的清新……食物的原汁原味在餐桌一一呈现；古典的韵律、诗词的意象、现代的乡愁、都市的味觉、饮食的各种美感在舌尖依次绽放。

一个人的饮食记忆，映照的是一个城市的饮食风情。我在青岛生活了十几年，这本散文集中，有浓郁的地方饮食特色，比如专门有一辑写青岛的海鲜。像赶海、钓虾虎、挖蛤蜊、捡波螺、采海菜，留存在几代青岛人的记忆里。三年自然灾害期间，青岛的大海，无私地养活了无数的人们。然而，这些丰饶无比的记忆，折射出贫瘠和无奈的现实。那些承载着人们记忆的滩涂、沙滩没有了，城市在不断地扩展，胶州湾在不断缩小，人们已经等不及沧海桑田，而是填海造田。为了写好青岛的海鲜，我多次去王哥庄社区、沙子口渔港、姜哥庄渔村等地，采访白发苍苍的老渔民。他们谈起当年出海打鱼的表情，眼睛里放射出来的神采，永远难忘。人们关于饮食的记忆，不仅仅停留在食物上。我想传递出食物给人们的感觉，刻骨铭心的与平淡自然的感受，温暖与充实的心理体验。这些情感与记忆的双重交响，希望能够引起您的共鸣。

记忆与食物，喂养了每一个人的灵魂，都是生之欢乐，生之明证。书中汇聚的，可以说是一个人的“食”忆和“食”想，一个城市的岁月与岁食。人与人之间的记忆是相通相连的，舌尖上的青岛之味，和其他地方的饮食特色，也有了参照和联通的可能。我书写个人的记忆和经历，同时，书中也融汇不同时代作家的记忆。

在结束这篇代自序时，重读逯耀东的《寒夜客来》，书中有一段，快慰平生。沈刚伯在《辛亥革命前后的见闻》文中，乘船从武昌到宜昌，行舟，品茗，饮酒，真是绝妙文字：“饭后，依舷品茗，赏雪色，听滩声，远望三朝如故之黄牛似一旦突变之白犀；悟逝者之未往，知真体之永存，别有会心，怡然自得，殆飘飘乎若神仙中人矣。”这种天地之间的孤旅，有茶酒相伴，

人生不孤单。也希望我的这本小书，能给您带来心灵的慰安、片刻的宁静、美好的遐思。

一本打开的书，合拢。回望窗外，夜幕降临，浮山下华灯初放。天地苍茫，人生如寄，唯人间食物，犹未忘情。

# 目录

## 第一辑 蔬菜

啊，春韭！	/ 3
薤露	/ 5
不吃葱会死？	/ 7
青葱往事	/ 9
卑微的荠菜慈悲的心	/ 11
穿越历史遇见菠菜	/ 13
椿芽解乡愁	/ 15
茄——子——	/ 18
黄瓜为何叫黄瓜？	/ 20
西红柿环游世界	/ 23
石花菜凉粉	/ 26
买冬瓜送香菜	/ 29
丝瓜的自然趣味	/ 31
扁豆的故事	/ 33
山药串起的前世今生	/ 36
佳藕：光棍节必吃的一道菜	/ 39
一棵白菜胜百菜	/ 42

- 青白之身萝卜滋味 / 44  
你是否享了芫荽那香味 / 46

## 第二辑 海鲜

- 白鳞鱼，可香可臭 / 51  
饮食男女爱海虹 / 54  
仰口湾畔品文蛤 / 57  
原汁蛤蜊 / 60  
西施舌 / 62  
牡蛎 / 65  
海螺壳里听潮音 / 67  
观沧海说对虾 / 70  
小葱拌八带 / 73  
美味墨鱼怎样吃？ / 76  
河豚的诱惑 / 79  
鲅鱼是青岛游子的乡愁 / 87  
品尝鲥鱼的时刻 / 89  
青岛人民爱立虾 / 92  
秋刀鱼之味 / 95  
加吉鱼 / 98  
海蜇入菜亦美味 / 100  
老青岛难忘钓虾虎 / 103  
螃蟹食趣 / 106  
说海参 / 109  
这一波的大头腥 / 112  
那些令人回味的小鱼儿 / 115

### 第三辑 节令

- 春节的饺子 / 121  
立春之日，咬嚼萝卜 / 124  
雪夜排队买元宵 / 127  
寒 食 / 130  
但祈蒲酒话升平——端午节的饮食 / 135  
七月七日吃巧果 / 138  
今年中秋月圆时 / 142  
重阳糕伴菊花酒——重阳节的来历和饮食 / 146  
腊八粥 / 149  
王哥庄大馒头 / 151  
松茸与松露 / 154  
红薯的秘密 / 158  
深秋街头炒栗香 / 160  
火锅店里的暖时光 / 163  
家的气息蛋糕的味道 / 165

### 第四辑 酒趣

- 霸道的年与春节的酒 / 171  
小餐馆里喝杯酒 / 173  
浮世小酒馆 / 176  
啤酒烧烤大排档 / 180  
浪漫主义的啤酒杯，激情或虚无 / 183  
老青岛的文人喝什么酒 / 185

- 醉意 / 189  
修仙求道必备食谱 / 192

## 第五辑 杂拌

- 吃的行为艺术 / 199  
谁说舌头是肉做的 / 201  
饭局五要素 / 203  
麻辣烫 / 206  
胡辣汤 / 209  
沂山鱼羊之鲜 / 213  
火车站广场的小吃摊 / 216  
夹几缕书香佐餐 / 220  
杜甫的橡子 / 223  
晚年张爱玲的饮食和疾病 / 225  
日本料理与醍醐味 / 229  
村上春树如何吃海鲜 / 232

## 第六辑 果盘

- 记忆中最美的果实 / 237  
一树樱桃带雨红 / 240  
蔷薇花开樱珠肥 / 242  
菠萝，清香而酸甜 / 245  
甜瓜的气味 / 248  
人间最爱菠萝蜜 / 251  
凉争冰雪甜争蜜 / 255

- 大理的白云与山竹 / 258  
镜中葡萄 / 262  
崂山的桃子 / 265  
三亚，椰奶清补凉 / 268

第一辑

蔬菜





啊，  
春韭！



蒋大为有一首脍炙人口的歌曲叫《啊，牡丹！》，如果将牡丹换成春韭并加以歌唱，会产生怎样的喜剧效果：啊，春韭，菜园子里最娇柔，冰封大地的时候，你正蕴育着韭黄一片；春风吹来的时候，你把美味带给人间。

言归正传，韭菜原产自我国，它和茶叶、桑树一样，传递着中国传统文化的基因。韭菜在中国有几千年的种植历史，《尚书·夏小正》中有“正月囿有韭”的记载。《诗经·豳风》中也有“四之日其蚤，献羔祭韭”的诗句。那时的韭菜，和羊羔并列为祭品，皇室贵族用来祭神或祭祀祖先，可见在古人心目中，韭菜非家常菜，在蔬菜中地位很高。

《说文解字》中对韭字这样解释：“韭，菜名，一种而久者，故谓之韭。”“韭”字，大概象形、会意二者兼有之，下面的“一”字表示韭菜植根的大地，大地是一，很有哲学的意味：道生一，一生二，二生三，三生万物。“韭”字中的“非”，表示可以收割三次。三和九一样，在传统文化中代表了很多。一茬一茬地连续收割，收割过后，韭菜就会自动生长。只一个简单的“韭”，就具有这样丰饶的内涵。

在历史上，韭菜经过两次大规模的种植，变得很普遍了。西汉渤海太守龚遂要求每人种植一畦韭菜，以备荒年。那时就出现了韭菜种植专业户，富裕程度直逼千户侯。北宋初年，赵匡胤下令让 10 岁以上的男女每人各种一

畦韭菜（宋代称之为丰禾），想来赵匡胤是一位爱食韭菜的皇帝。据叶梦得的《避暑漫抄》，赵匡胤曾立一块石碑，“不得杀士大夫及上书言事人”，因为他深深懂得钳制言论的危害；他知道，士大夫的脑袋，不是韭菜，割掉了还能长出来。有宋一代，对文人比较优容，也比较信任，也许和赵匡胤立的这块不杀士大夫的石碑有关。

历代文人颇爱韭菜。六朝有个叫周颙的人，清贫寡欲，蔬食为生。文惠太子问他蔬食何味最胜？他答曰：“春初早韭，秋末晚菘。”春回大地，阳气上升，韭菜得阳光照耀，绿得可爱，一派欣欣向荣。此时的韭菜味道最佳，可以与之相提并论的只有经过秋霜和小雪的大白菜。

古人有在立春之日“咬春”的习俗，照风俗要吃春卷（古时亦称春盘）。苏轼诗云：“断觉东风料峭寒，青蒿黄韭试春盘。”可见，立春之日吃黄韭，很可能是温室栽培出来的。陆游有“新津韭黄天下无，色如鹅黄三尺余”之句，可见新津这个地方出产的“韭黄”闻名遐迩。

在所有写韭菜的诗句中，我最喜欢杜甫的《赠卫八处士》，诗云：“夜雨剪春韭，新炊间黄粱。主称会面难，一举累十觞。十觞亦不醉，感子故意长。明日隔山岳，世事两茫茫。”为何夜雨剪春韭？一是卫八倾其所有，连夜招待多年未见、鬓发苍苍的好友；二是古谚说“日中不剪韭”，收割韭菜以下雨天为最佳。

在一个春雨绵绵的晚上，历经离乱漂泊的杜甫，来到卫八卜居的山村。两人相遇，乍惊乍喜，如梦如幻，急忙询问旧友，多半登了鬼簿。当年杜甫和卫八分别时，都还没有结婚，如今儿女忽成行。主人赶紧嘱咐儿女罗酒浆，剪春韭，炊黄粱。于是两位久别重逢的老友，开怀畅饮，细说别后沧桑。案上烛火摇曳，堂外细雨淅沥，真不知今夕是何夕。经历安史之乱，平常的一顿饭，平常的老友见面，在诗人的笔下有了不平常的意味。

杜诗中的韭菜，美好之中多了一份沉郁的滋味。鲜嫩的春韭，滋味悠长，挡不住世事茫茫和人间沧桑。

## 薤 露



薤和韭，从字形上来看，它们是兄弟。薤是葱蒜类蔬菜，它和葱韭蒜都有相似之处，简直就是三者的混合体。薤的叶片绿色，细长似韭而有剑脊，中空似葱而有棱，有大蒜一样辛辣的气味。薤和韭都有宿根，属于多年生的植物。“二月开细花，紫白色，根如小蒜，一本数颗，相依而生。”薤的地下鳞茎就是藠头，呈乳白色，故名“藠白”，南方人喜欢食用。藠头大都是腌制的，或入醋，味道酸甜，类似腌制的甜蒜。

薤，春天叶子青葱，表面上覆有蜡粉，光滑、细长的叶子上，露珠一沾上，就瞬间滑落。汉代人很了解薤的习性，将它和露联在一起，薤露，借喻人生短暂。

薤露两个字在一起，就有了伤感的气息，甚至悲壮死亡的意味。汉刘邦称帝后，齐王田横率五百徒属退居今青岛即墨市田横镇东海中岛。汉王五年，田横应诏赴洛阳，途中自刎而亡。消息传到海岛后，五百壮士肝胆俱裂，于田横衣冠冢前哀唱《薤露歌》，歌罢集体挥刀自杀殉节。后人感其忠烈，遂收其遗骨合葬于岛顶，立庙祭祀。《薤露歌》是一曲生命的挽歌，回响于天地间。

春天是生的季节，有生必有死。薤与蒿，在春风里狂野生长，却无法摆脱与死亡相连的宿命。“蒿里谁家地，聚敛魂魄无贤愚。鬼伯一何相催促，