

# 姑苏食话



王稼句  
著

山东画报出版社

# 姑苏食话

王稼句 著

山东画报出版社

## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

姑苏食话 / 王稼句著. — 济南: 山东画报出版社, 2014.10  
ISBN 978-7-5474-1237-4

I.①姑… II.①王… III.①饮食 - 文化 - 苏州市 IV.①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 ( 2014 ) 第057621号

项目统筹 徐峙立

责任编辑 怀志霄

装帧设计 王 芳

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.hbcbs.com.cn>

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

印 刷 山东鸿杰印务集团有限公司

规 格 160毫米 × 230毫米

31印张 8幅图 430千字

版 次 2014年10月第1版

印 次 2014年10月第1次印刷

定 价 68.00元

如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换。

## 引

## 言

有句脍炙人口的谚语，“上有天堂，下有苏杭”，它本来是“天上天堂，地下苏杭”，约在五代时开始流传，当时杭州是吴越首府，如何会将苏州置于杭州之前呢？其实这一情形，唐代已然。白居易先后任湖州、苏州、杭州刺史，《初到郡斋寄钱湖州、李苏州》诗曰：“霅溪殊冷僻，茂苑太繁雄。惟此钱塘郡，闲忙恰得中。”“霅溪”指湖州，“茂苑”指苏州，白居易做官，不想太忙于事务，从苏州调任杭州，就感到轻松不少。因此范成大《吴郡志》卷五十就说：“在唐时苏之繁雄，固为浙右第一矣。”虽然苏杭都是天堂，历史上还是有点差别的。

人间天堂，首先是指一个美好的人居环境。苏州的自然形胜，得天独厚，它地处长江三角洲平原，碧波浩渺的三万六千顷太湖近在西郊，万里长江流经北隅，京杭大运河绕城半边，穿越而过。境内土地肥沃，湖泊星罗棋布，河港纵横交错。全年气候温和湿润，雨水沛然，日照充足，故稻粮种植可得一岁三熟。在自然灾难史上，很少看到关于苏州的记载，即使偶然有之，也会很快恢复。自古以来，苏州就以富庶繁华闻名，《隋书·地理志》说：“江南之俗，火耕水耨，食鱼与稻，以渔猎为业。虽无蓄积之资，然而亦无饿馁。”“川泽沃衍，有海陆之饶，珍异所聚，故商贾并臻。”章潢《三吴风俗》也说：“自金陵而下，控故吴之墟，

以跨引闽越，则姑苏一都会也。其民利鱼稻之饶，居果布之凑，造作精靡，以綰轂四方。”自唐代起，苏州就是全国重要的经济文化城市。明弘治十年，苏州府领太仓一州，吴、长洲、常熟、吴江、昆山、嘉定、崇明七县。清雍正二年，苏州府领吴、长洲、元和、常熟、昭文、昆山、新阳、吴江、震泽九县。苏州工商业的发展，加速了人口积聚，城市规模不断扩大，至嘉庆二十五年，吴、长洲、元和三县人口已超过三百万，府城人口超过六十万，成为仅次于北京的第二大都市。虽然明初以后，苏州赋税之重为天下最，但城乡百姓大都能得以温饱度日，王士性《广志绎》卷一就说：“毕竟吴中百货所聚，其工商贾人之利又居农之什七，故虽赋重，不见民贫。”

随着苏州商品经济的高度发展，物质财富日益充盈，逾礼越制的现象越来越普遍，体现在衣食住行等各个方面。这种奢侈之风，约起于明代中叶，家住相城的王锜，记下了自己的亲身感受，他在《寓圃杂记》卷五中说：“吴中素号繁华，自张氏之据，天兵所临，虽不被屠戮，人民迁徙实三郡、戍远方者相继，至营籍亦隶教坊。邑里萧然，生计鲜薄，过者增感。正统、天顺间，余尝入城，咸谓稍稍复旧，然犹未盛也。迨成化间，余恒三四年一入，则见其迥若异境。以至于今，愈益繁盛，闾檐辐辏，万瓦鹄鳞，城隅濠股，亭馆布列，略无隙地。舆马从盖，壶觞叠盒，交驰于通衢。水巷中，光彩耀目，游山之舫，载妓之舟，鱼贯于绿波朱阁之间，丝竹讴舞与市声相杂。凡上供锦绮、文具、花果、珍羞奇异之物，岁有所增，若刻丝累漆之属，自浙宋以来，其艺久废，今皆精妙，人性益巧而物产益多。”

以饮食为例，明隆庆间何良俊《四友斋丛说》卷三十四说：“余小时见人家请客，只是果五色肴五品而已，惟大宾或新亲过门，则添虾蟹蜆蛤三四物，亦岁中不一二次也。今寻常燕会，动辄必用十肴，且水陆毕陈，或觅远方珍品，求以相胜。前有一士夫请赵循斋，杀鹅三十馀头，遂至形于奏牍。近一士夫请袁泽门，闻肴品计百馀种，鸽子斑鸠之类皆有。尝作外官，囊橐殷盛，虽不费力，然此是百姓膏血，将来如此暴殄，宁

不畏天地谴责耶。然当此末世，孰无好胜之心，人人求胜，渐以成俗矣。”

清初稍有收敛，未久就故态复还，且愈演愈烈。董含《三冈识略》卷十举顺康间事说：“苏松习尚奢华，一绅宴马总兵逢知，珍奇罗列，鸡鹅等件，率一对为一盆，水果高六七尺，甘蔗牌坊下可走三四岁儿。视明季，直土砌土簋耳。”至乾隆朝，奢风更其炽盛，吴江人袁栋《书隐丛说》卷十说：“苏州风俗奢靡，日甚一日。衣裳冠履，未敝而屡易；饮食宴会，已美而求精。衣则忽长忽短，袖则忽大忽小，冠则忽低忽昂，履则忽锐忽广，造作者以新式诱人，游荡者以巧冶成习，富室贵宦，自堆篋盈箱，不惜纨扇之弃置矣，而贩夫贱隶，负贩稍毕，即美衣鲜服，饮茶听唱以为乐。其宴会不常，往往至虎阜大船内，罗列珍羞以为荣，春秋不待言矣，盛夏亦有为避暑之会者。味非山珍海错不用也，鸡有但用皮者，鸭有但用舌者，且有恐黄鱼之将贱，无钱则宁质蚊帐以货之者。此其衣食之侈靡也。赌博之风，十室而九，白昼长夜，终无休息，处处有赌场，人人有赌具，真所谓十步一楼、五步一阁者矣。秋冬则斗蟋蟀，又斗鹌鹑、黄头，举国若狂，所费不貲。甚而闺阁之中，不娴中馈女红，惟日慕浮荡之习，暗有尼姑、牙婆等为之通声气，今日至某处博弈饮酒，明日至某处呼卢宴会。此风何可长耶？古有营妓，今无其籍，有无耻而射利者，倚门迎客，献笑争妍，有为之荒其本业者，有为之罄其家资者，有为之乖其家室者，有为之陨其身命者。触处网罗，惟智者能避之也。人之最丧品而丧家者有四，曰闋、赌、吃、着而已，苏城之风气，独于四者而加详焉，不亦哀哉。又有笃信僧道，以理忏为名，箫瑟细乐，其音靡靡，十番孔雀，荡人心志，僧俗满堂，男女杂沓，生不衰而死不安甚者。妇女至春时入庙，以烧香为名，遍处遨游，成群嬉玩，脂粉狼藉，钿钗零落，高门蓬户，莫不皆然，此风俗之尤恶者也。以上诸恶习，上台屡为禁止，亦禁于一时而未能终革也。司柄者当以此为急务，明目张胆，设法以绝之，其可哉。”

昆山龚炜《巢林笔谈》卷五也说：“吴俗奢靡为天下最，日甚一日而不知反，安望家给人足乎？予少时，见士人仅仅穿裘，今则里巷妇孺皆裘矣；大红线顶十得一二，今则十八九矣；

家无担石之储，耻穿布素矣；团龙立龙之饰，泥金剪金之衣，编户僭之矣。饮饌，则席费千钱而不为丰，长夜流湎而不知醉矣。物愈贵，力愈艰，增华者愈无厌心，其何以堪？”

苏州的奢侈之风，与经济发展密不可分，陆楫《葑葭堂杂著摘钞》就分析了两者的关系：“予每博观天下之势，大抵其地奢则其民必易为生，其地俭则其民必不易为生者也。何者，势使然也。今天下之财赋在吴越，吴俗之奢，莫盛于苏杭之民，有不耕寸土而口食膏粱，不操一杵而身衣文绣者，不知其几何也，盖俗奢而逐末者众也。只以苏杭之湖山言之，其居人按时出游，游必画舫、肩舆、珍羞、良酝、歌舞而行，可谓奢矣，而不知舆夫舟子、歌童舞妓仰湖山而待饔者，不知其几。故曰彼有所损，则此有所益。若使倾财而委之沟壑，则奢可禁，不知所谓奢者，不过富商大贾、豪家巨族自侈其宫室车马、饮食衣服之奉而已，彼以粱肉奢，则耕者庖者分其利；彼以纨绮奢，则鬻者织者分其利。正《孟子》所谓通功易市，羨补不足者也。”顾公燮《消夏闲记摘钞》卷上也说：“治国之道，第一要务在安顿穷人。昔陈文恭公（宏谋）抚吴，禁妇女入寺烧香，三春游履寥寥，舆夫、舟子、肩挑之辈，无以谋生，物议哗然，由是弛禁。胡公（文伯）为苏藩，禁闭戏馆，怨声载路。金阊商贾云集，宴会无时，戏馆数十处，每日演剧，养活小民不下数万人，原非犯法事，如苏子瞻治杭，以工代赈。今则以风俗之所甚便，而阻之不得行，其害有不可言者。由此推此，苏郡五方杂处，如寺院、戏馆、游船、赌博、青楼、蟋蟀、鹌鹑等局，皆穷人大养济院，一旦令其改业，则必至失业，且流为游棍、为乞丐、为盗贼，害无底止矣。”雍正二年六月，江苏布政使鄂尔泰上奏折曰：“受事以来，见江苏地方，外似繁华，中实凋敝，加以风俗奢靡，人情浮薄，纵遇丰年，亦难为继。”故拟严加整治，清世宗胤禛不同意这样做，在奏折上批道：“凡转移风俗之事，须渐次化理，不可拂民之意而强以法绳之也。从前如汤斌等及几任巡抚，亦有为此举者，皆不能挽回而中止，反致百姓之怨望，无济于事。如苏州等处酒船、戏子、匠工之类，亦能赡养多人，此辈有游手好闲者，

亦有无产无业就此觅食者，倘禁之骤急，恐不能别寻生理，归农者无地可种，且亦不能任劳，若不能养生，必反为非，不可究竟矣。”“苏常等处还是礼义柔弱之风，虽习尚奢靡，不过好为嬉戏耳。况人性多巧，颇娴技艺，善于谋食，较之好勇斗狠之风相去远矣。若尽令读书，势必不能；若概令归农，此辈懦怯之人，何能力田服劳。将来不过弃乡弃土，远往他省，仍务其旧业耳，非长策也。”（《世宗宪皇帝硃批谕旨》卷一百二十五）

一方面是奢侈的需求，另一方面是经济发展的需求，两相结合，以维持苏州的社会稳定和经济繁荣。这种奢侈之风，体现在包括衣饰、饮食、陈设、游赏、观览、百工制作乃至言行举止诸多方面，影响波及各地，引领全国时尚。张瀚《松窗梦语》卷四就说：“至于民间风俗，大都江南侈于江北，而江南之侈尤莫过于三吴。自昔吴俗习奢华、乐奇异，人情皆观赴焉。吴制服而华，以为非是弗文也；吴制器而美，以为非是弗珍也。四方重吴服，而吴益工于服；四方贵吴器，而吴益工于器。是吴俗之侈者愈侈，而四方之观赴于吴者，又安能挽而之俭也。”

由于具有优越的自然环境，相对安定的社会生活，聪颖灵慧的思维方式，再加以奢侈之风的引领，苏州人以极大的热情，表现出对物质生活质量的追求，将日常的衣食住行不断升华到一个新的高度。范成大《吴郡志》卷二说：“吴中自昔号繁盛，四郊无旷土，随高下悉为田。人无贵贱，往往有常产。故多奢少俭，竞节物，好遨游。”袁学澜《苏州时序赋序》也说：“江南佳丽，吴郡繁华。土沃田腴，山温水软。征歌选胜，名流多风月之篇；美景良辰，民俗侈岁时之胜。”苏州人对几乎每一个生活层面都十分讲究，体现了生活的丰富性和多样性。这样一种讲究，创造了许多物化的精神产品，其中也包括饮食。

苏州饮食，实在是一个丰厚博大的文化形态，细细道来，当是长篇巨制，本书只是浅近地作点介绍和描述，有时还稍稍延伸开去，让读者从饮食的角度，更多地知道一点苏州历史上的往事。

# 目录

|          |     |  |  |
|----------|-----|--|--|
| 引言·····  | 一   |  |  |
| 天堂物产     |     |  |  |
| 塘藕·····  | 五   |  |  |
| 菱芰·····  | 九   |  |  |
| 芡实·····  | 一二  |  |  |
| 荸荠·····  | 一五  |  |  |
| 茭白·····  | 一七  |  |  |
| 莼菜·····  | 一九  |  |  |
| 白果·····  | 二二  |  |  |
| 板栗·····  | 二五  |  |  |
| 枇杷·····  | 二八  |  |  |
| 杨梅·····  | 三一  |  |  |
| 柑橘·····  | 三四  |  |  |
| 茶薺·····  | 三七  |  |  |
| 花露·····  | 四四  |  |  |
| 血糯·····  | 四七  |  |  |
| 黄鱼·····  | 五〇  |  |  |
| 鲳鱼·····  | 五三  |  |  |
| 刀鱼·····  | 五六  |  |  |
| 河豚·····  | 六〇  |  |  |
| 鲈鱼·····  | 六四  |  |  |
| 白鱼·····  | 六七  |  |  |
| 银鱼·····  | 七〇  |  |  |
| 白虾·····  | 七三  |  |  |
| 湖蟹·····  | 七六  |  |  |
| 岁时饮饌     |     |  |  |
| 正月·····  | 八五  |  |  |
| 二月·····  | 九四  |  |  |
| 三月·····  | 九七  |  |  |
| 四月·····  | 一〇二 |  |  |
| 五月·····  | 一〇七 |  |  |
| 六月·····  | 一一〇 |  |  |
| 七月·····  | 一一五 |  |  |
| 八月·····  | 一二七 |  |  |
| 九月·····  | 一二〇 |  |  |
| 十月·····  | 一二三 |  |  |
| 十一月····· | 一二六 |  |  |
| 十二月····· | 一二九 |  |  |
| 中饋摭拾     |     |  |  |
| 主厨·····  | 一四三 |  |  |
| 家宴·····  | 一四九 |  |  |
| 小集·····  | 一五三 |  |  |
| 野餐·····  | 一五七 |  |  |
| 仪礼·····  | 一六一 |  |  |
| 三餐·····  | 一六五 |  |  |
| 蔬菜·····  | 一七一 |  |  |
| 鱼腥·····  | 一七八 |  |  |
| 暖锅·····  | 一八五 |  |  |
| 酱菜·····  | 一八八 |  |  |
| 腌菜·····  | 一九三 |  |  |

|         |     |         |     |         |     |
|---------|-----|---------|-----|---------|-----|
| 作料····· | 一九七 | 食单····· | 二九二 | 舟楫····· | 三九一 |
| 市廛掠影    |     | 名菜····· | 三〇〇 | 船娘····· | 四〇〇 |
| 官厨····· | 二〇八 | 流风····· | 三〇七 | 船菜····· | 四〇五 |
| 市楼····· | 二一四 | 著述····· | 三一五 | 船点····· | 四一二 |
| 名馆····· | 二二二 | 小食琐碎    |     | 花酒····· | 四一五 |
| 筵席····· | 二二三 | 饼饵····· | 三二八 | 茶酒谈往    |     |
| 礼数····· | 二三八 | 糕团····· | 三三八 | 茶风····· | 四二五 |
| 面馆····· | 二四二 | 糖果····· | 三四五 | 茶韵····· | 四三〇 |
| 快餐····· | 二五二 | 蜜饯····· | 三四九 | 茶水····· | 四三三 |
| 熟食····· | 二五六 | 杂食····· | 三五二 | 茶馆····· | 四四〇 |
| 腌腊····· | 二六三 | 炒货····· | 三六〇 | 茶食····· | 四五三 |
| 饮品····· | 二六七 | 店肆····· | 三六三 | 酒兴····· | 四五六 |
| 价格····· | 二七一 | 包装····· | 三七三 | 酒品····· | 四六二 |
| 风味随谭    |     | 市声····· | 三七六 | 酒店····· | 四六六 |
| 奢尚····· | 二八二 | 花船遗韵    |     | 酒令····· | 四七四 |
| 特色····· | 二八八 | 冶游····· | 三八七 | 后记····· | 四八一 |

# 天堂物产





苏州乃物华天宝、民珍国瑞所在，物产之丰饶，无与伦比。朱长文《吴郡图经续记》卷上记道：“吴中地沃而物夥，其原隰之所育，江湖之所出，不可得而殫名也。其稼，则刈麦种禾，一岁再熟。稻有早晚，其名品甚繁，农民随其力之所及，择其土之所宜，以次种焉。惟号箭子者为最，岁供京师。其果，则黄柑香硕，郡以充贡。橘分丹绿，梨重丝蒂，函列罗生，何珍不有？其草，则药品之所录，《离骚》之所咏，布护于皋泽之间。海苔可食，山蕨可掇，幽兰国香，近出山谷，人多玩焉。其竹，则大如篔簹，小如箭桂，含露而班，冒霜而紫，修篁丛筴，森萃萧瑟，高可拂云，清能来风。其木，则栝柏松梓，棕枏杉桂，冬岩常青，乔林相望，椒棣梔实，蕃衍足用。其花，则木兰辛夷，著名惟旧，牡丹多品，游人是观，繁丽貴重，盛亚京洛。朱华凌雪，白莲敷沼，文通乐天，昔尝称咏。重台之菡萏，伤荷之珍藕，见于传记。其羽族，则水有宾鸿，陆有巢翠，鸚鸡鸛鹭、鸂鶒鸕鷀之类，巨细参差，无不咸备。华亭仙禽，其相如经，或鸣皋原，或扰樊笼。其鳞介，则鲦鲿鰕鲤、鱠鯪鰠、乘蜚鼉鼉、蟹螯螺蛤之类，怪诡舛错，随时而有。秋风起则鲈鱼肥，练木华而石首至，岂胜言哉！海濒之民，以网罟蒲赢之利而自业者，比于农圃焉。又若太湖之怪石，包山之珍茗，千里之紫莼，织席最良，给用四方，皆其所产也。”

历史上，苏州许多物产都向朝廷进贡。朝贡制度的滥觞，可追溯上古，华夏族的夏、商、周，就要求周围“蛮夷戎狄”朝贡。东方的夷人很早就向夏朝贡；西北方的戎狄曾攻周，武王伐纣，放逐戎夷于泾水、洛水以北，要他们按时入贡，称为“荒服”；南方的蛮在唐、虞时代称为“要服”，也就是华夏族向他们要质子。据说，夏的租税制度就是赋贡，《周礼·天官·大宰》“赋贡以驭其用”，陆德明释文引晋干宝语曰：“赋，上之所求于下；贡，下之所纳于上。”这种各地臣属或藩属向君主进献的土贡，乃是赋税的原始形式，自秦汉至明代并未废除，清代虽陆续取消各地进贡，但臣属仍时有报效。

苏州的土贡，除丝缎绫罗诸物外，还有稻米、果品、水产等，都是可得口福之乐的吃食。唐代的贡品，据《吴郡志》卷一引《唐书》，有“大小香

梗、柑、橘、藕、鲰皮、鮓腊、鸭胞、肚鱼、鱼子、五石脂、蛇粟”；又引《大唐国要图》，有“柑子、橘子、菱角”。宋代的贡品，据《吴郡志》卷一引《九域图》，有“柑、橘、咸酸果子、海味、鯊鱼肚、糟姜”。据正德《姑苏志》卷十五记明前期土贡，纳光禄寺的，有“厨料肥猪、肥鹅、肥鸡、鸕鶿、雁、獐、核桃、蓁笋、蒟蓐、茴香、薄荷、木耳、尖头松子、莲肉、红枣、牙茶、栗子、菱米、榛子、黄腊、灯草、茶叶、蜂蜜、土碱、蘑菰，嘉定县加办山药”；纳太医院的，有“药味白匾豆、海金砂、白牵牛、黑牵牛、紫苏、青皮、陈皮、荆芥、紫苏子、小茴香、蝉蜕、粟壳、香附子、山茨菰、枇杷叶、乌梅”。其实不止这些，如鲥鱼，虽由江宁府进办，捕捞则在苏州沿江各县。既为土贡，具有品种的珍贵性、产地的单一性、享受的至尊性和价值的多重性。

土贡之外，苏州物产还有很多。如水稻、小麦、油菜都有优良的品种，尤其是水稻，质地上乘，种类繁多，有香粳米、鸭血糯等名品。水产资源十分丰富，有各类淡水鱼和虾蟹之属，以太湖银鱼、吴江鲈鱼、常熟鲥鱼、阳澄湖大闸蟹最负盛名，苏州人称鲥鱼、刀鱼、河豚为“长江三鲜”，称白鱼、银鱼、白虾为“太湖三宝”。苏州近海，海物充牣，葑门外有全国闻名的海鲜市场，马元勋《葑门即事》诗曰：“金色黄鱼雪色鲥，贩鲜船到五更时。腥风吹出桥边市，绿贯红腮柳一枝。”《吕氏春秋》谈到天下“菜之美者”，“具区之菁”就是其中之一。苏州蔬菜自古有名，有旱生、水生之分，品种极多，应候迭出，四季不断，赵筠《吴门竹枝词》便咏道：“山中鲜果海中鳞，落索瓜茄次第陈。佳品尽为吴地有，一年四季卖时新。”水生蔬菜主要有莲藕、菱芡、芡实、荸荠、茭白、慈姑、水芹、莼菜八样，苏州人俗呼“水八仙”。“水八仙”乃水乡寻常之物，鲜嫩水灵，本色清淡，滋味淳真，以城东和城西南低洼地区所产最多。此外，碧螺春茶、洞庭红橘、白沙枇杷、乌紫杨梅等，也各各品传乡味，美不胜收。

论饮食，首推食材，苏州物产的丰饶，为饮食活动提供了丰富多样的原材料。

## 塘藕

说藕得先说莲，莲也称荷、芙蕖、芙蓉等，为多年生水生草本。它的根茎最初细瘦如指，称为茎，也就是莲鞭，茎上有节，节再生茎，至夏秋生长末期，莲鞭先端膨大成藕，横生于泥中。故《尔雅·释草》郭璞注：“别名芙蓉，江东呼荷。其茎茄，其叶莲，其本茎，其华菡萏，其实莲，其根藕，其中的。”王桢《农书》卷八也说：“莲，荷实也；藕，荷根也。”藕的外形如美人之臂，白而丰腴，内则多窍，玲珑剔透。前人巧对故事有“一弯西施臂，七窍比千心”，实在是形象的描绘。

藕有田藕和塘藕之分，苏州所产大都是塘藕。以一节者为佳，二节者次之，三节者更次之。截面为三角形者，窍小肉厚；圆筒形者，窍大肉薄。画中的藕，以二节、三节者为多，固然入眼，滋味却实在很有差别。

苏州的藕，在唐代就是贡品。李肇《唐国史补》卷下记道：“苏州进藕，其最上者名曰伤荷藕。或云叶甘为虫所伤，又云欲长其根，则故伤其叶。近多重台荷花，花上复上一花，藕乃实中，亦异也。有生花异，而其藕不变者。”据说，伤荷藕就产于石湖行春桥北的荷花荡，凡花为白色的，藕味佳妙，而中为九窍的，食之无滓。唐人赵嘏《吴中观贡藕》诗曰：“野艇几西东，清泠映碧空。褰衣来水上，捧玉出泥中。叶乱田田绿，莲馀片片红。激波才入选，就日已生风。御洁玲珑膳，人怀拔擢功。梯山漫

多品，不与世流同。”白居易《六年秋重题白莲》也有“本是吴州供进藕，今为伊水寄生莲”之咏。伤荷藕在历史上声誉隆重，也为后人念念不忘，近人范广宪《石湖棹歌》便咏道：“荷花荡水弄潺湲，啮叶虫伤长藕根。九窍玲珑推绝品，伤荷藕进被承恩。”

晚近以来，葑门外黄天荡、杨枝荡的藕，名满江南，以黄天荡金字圩所出者最佳，作浅碧色，俗呼青莲子藕，爽若哀梨，味极清冽。此外，梅湾北莲荡的藕，甘嫩不减高邮。车坊的藕，松脆无比，但皮色粗恶，有失观瞻，也就不十分讨人喜欢了。吴江唐家坊的藕，早在明代就名闻遐迩，宁祖武《吴江竹枝词》咏道：“唐家坊藕太湖瓜，消暑冰肌透碧纱。水上纳凉何处好，垂虹亭子看荷花。”

苏州人吃藕，方法很多，最简单的就是将鲜藕片片切了，盛在小碟里，用牙签挑了，放入口中，慢慢咀嚼，能得藕的真味，尤其宜于酒后进食。周霆震《冰盘雪藕》诗曰：“清澈冰盘压蔗浆，酒酣雪藕近华堂。凝寒色映瑶华脆，真白丝连翠袖香。金掌曾闻承玉露，琼台忽见捣元霜。文园近日真消渴，莫种莲根引恨长。”然而华堂之上，未必如豆棚瓜架之下，晚风清凉，矮几竹椅，闲人几个，小菜数款，酒后奉上一碟藕片，情味尤胜。藕除生吃外，可将鲜藕刨成丝丝，用葛布沥汁，也就是藕粉，和入糖霜，然后以沸水冲之，清芬可口，胜过市上出售的西湖藕粉多多；或将藕片调以面粉，入油锅煎之，做成藕饼；或将藕丝和青椒炒成一盆，青白分明，清脆爽口，乃是常见的时令小炒。苏州人家还将糯米实入藕孔，蒸之为熟藕，称为煨熟藕；或将藕切块，和以糯米，煮成藕粥，那都属于家厨清品。

叶圣陶有一篇《藕与莼菜》，回忆故乡风物，这样说：“同朋友喝酒，嚼着薄片的雪藕，忽然怀念起故乡来了。若在故乡，每到新秋的早晨，门前经过许多乡人：男的紫赤的胳膊和小腿肌肉突起，躯干高大而挺直，使人起健康的感觉；女的往往裹着白地青花的头巾。虽然赤脚，却穿短短的夏布裙，躯干固然不及男的那样高，但是别有一种健康的美的风致；他们各挑着一副担子，盛着鲜嫩的玉色的长节的藕。在产藕的池塘里，

在城外曲曲弯弯的小河边，他们把这些藕一再洗濯，所以这样洁白。仿佛他们以为这是供人品味的珍品，这是清晨的画境里的重要题材，倘若涂满污泥，就把人家欣赏的浑凝之感打破了；这是一件罪过的事，他们不愿意担在身上，故而先把它们洗濯得这样洁白，才挑进城里来。他们要稍稍休息的时候，就把竹扁担横在地上，自己坐在上面，随便拣择担里过嫩的‘藕枪’或是较老的‘藕朴’，大口地嚼着解渴。过路的人就站住了，红衣衫的小姑娘拣一节，白头发的老公公买两支。清淡的甘美的滋味于是普遍于家家户户了。这样情形差不多是平常的日课，直到叶落秋深的时候。”

周作人则不大喜欢生吃藕片，他在《藕的吃法》里说：“当作水果吃时，即使是很嫩的花红藕，我也不大佩服，还是熟吃觉得好。其一是藕粥与蒸藕，用糯米煮粥，加入藕去，同时也制成蒸藕了，因为藕有天然的空窍，中间也装好了糯米去，切成片时很是好看。其二是藕脯，实在只是糖煮藕罢了，把藕切为大小适宜的块，同红枣、白果煮熟，加入红糖，这藕与汤都很好吃，乡下过年祭祖时，必有此一品，为小儿辈所欢迎，还在鲞冻肉之上。其三是藕粉，全国通行，无须赘说。三者之中，藕脯纯是家常吃食，做法简单，也最实惠耐吃。藕粥在市面上只一个时候有卖，风味很好，却又是很普通的东西，从前只要几文钱就可吃一大碗，与荤粥、豆腐浆相差不远。藕粉我却不喜欢，吃时费事自是一个原因，此外则嫌它薄的不过瘾，厚了又不好吃，可以说是近于鸡肋吧。”

周作人还有一篇《藕与莲花》，也谈到藕的吃法：“其实藕的用处由我说来十九是在当水果吃，其一，乡下的切片生吃；其二，北京的配小菱角冰镇；其三，薄片糖醋拌；其四，煮藕粥藕脯，已近于点心，但总是甜的，也觉得相宜，似乎是他的本色。虽然有些地方做藕饼，仿佛是素的溜丸子之属，当作菜吃，未尝不别有风味，却是没有多少别的吃法，以菜论总是很有缺点的。擦汁取粉，西湖藕粉是颇有名的，这差不多有不文律规定只宜甜吃。想来藕的本性与荸荠很有点相近，可以与甘蔗老头同煮，可以做糕，可以取粉，可以切片加入荤菜，如炒四宝内是一根