

五味 (修订版)

知亦行书坊

名家雅谈

文化名家谈食录

对美味的追求是一个永无止境的过程。中国饮食文化的魅力就在于她不仅有其悠远的文化精神，还蕴含着浓厚的乡土气息。

京华出版社

五味 (修订版)



知而行书坊

名家雅谈

文化名家谈食录

对美味的追求是一个永无止境的过程。中国饮食文化的魅力就在于她不仅有着悠远的文化精神，还蕴含着浓厚的乡土气息。

京华出版社

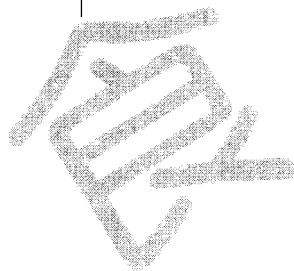
前言

饮食也是一种文化，我国著名作家梁晓声就曾说过：“什么叫文化——吃东西也是文化。”中国的烹调文化和中国的历史一样，源远流长，有着悠久的历史 and 传统。每个省市又有自己特有的名菜，且中外驰名。

具体到各个小地方，还有各种地方风味，就每个人而言，还有自己独特的家乡味。虽然它们不比那些天南地北的名菜，但却是人们日常生活当中最为喜爱的。这本书便收录了一些关于各地饮食的文章，不仅使我们在视觉上“品尝”到了各地的名吃，同时我们还能看到隐藏在这“吃”的背后一个个小故事，不禁让人赞叹，这才是真正的名家之作。

本书除收录了专门写饮食的文章，还收录了关于饮食的风俗习惯的文章。

一般来说，人们谈吃，只谈它们的好吃与不好吃，但是文学名家谈吃就不一样了，他们不仅仅是在谈吃，而是目光更多地放在了由吃而引发的情感上面，使人们在读这本书的时候，既得到了美食的享受，更有着心灵上的强烈共鸣。



目
录

故乡的野菜	周作人(1)
羊肝饼	周作人(3)
南北的点心	周作人(5)
苋菜梗	周作人(10)
吃 菜	周作人(13)
谈 吃	夏丏尊(17)
藕与莼菜	叶圣陶(20)
饮食在福州	郁达夫(22)
宴之趣	郑振铎(26)
爆炒米花	丰子恺(31)
吃 的	朱自清(34)
论吃饭	朱自清(38)
扬州庖厨	曹聚仁(43)
略谈杭州北京的饮食	俞平伯(46)
劝 菜	王 力(53)
奇特的食品	王了一(56)
蜜汁红苕	王了一(60)

目录

CONTENTS

文
名
家
谈

食 录

2

咬菜根	朱 湘(63)
吃 饭	钱钟书(65)
东北风味	端木蕻良(69)
回忆家乡味	戈宝权(71)
家乡情与家乡味	陈荒煤(75)
荔枝蜜	杨 朔(79)
谈北京风味	王世襄(82)
鱼我所欲也	王世襄(90)
春菰秋苳总关情	王世襄(95)
饥饿之忆	韦君宜(101)
红楼饮饌谈	周汝昌(104)
关于豆腐	郭 风(110)
地 瓜	郭 风(116)
故乡的食物	汪曾祺(119)
吃食和文化	汪曾祺(131)
手把羊肉	汪曾祺(138)
萝 卜	汪曾祺(140)
五 味	汪曾祺(144)
《学人谈吃》序	汪曾祺(148)
家常酒菜·菌小谱	汪曾祺(153)
野蔬之癖	艾 煊(161)
节日的吃	新风霞(165)
吃喝之外	陆文夫(171)
星期三的晚餐	宗 璞(175)
吃 喝	李国文(179)
饮食文化意识流	邓友梅(184)
喝豆汁儿	韩少华(187)
我爱喝稀粥	王 蒙(193)
吃的五 W	王 蒙(197)

目 录

文化名家谈

食 录

CONTENTS

闲话煎饼果子	高维晞(201)
薯 忆	杨闻宇(205)
食 趣	霍 达(210)
昆仑之吃	毕淑敏(218)
陕西小吃小识录(节选)	贾平凹(224)
民食天地	舒 婷(235)
春 卷	舒 婷(241)
吃好不易	池 莉(244)

周作人

故乡的野菜

经典雅谈

故乡对于我并没有什么特别的情分，只因钓于斯游于斯的关系，朝夕会面，遂成相识，正如乡村里的邻舍一样，虽然不是亲属，别后有时也要想念到他。

我的故乡不止一个，凡我住过的地方都是故乡。故乡对于我并没有什么特别的情分，只因钓于斯游于斯的关系，朝夕会面，遂成相识，正如乡村里的邻舍一样，虽然不是亲属，别后有时也要想念到他。我在浙东住过十几年，南京东京都住过六年，这都是我的故乡；现在住在北京，于是北京就成了我的家乡了。

日前我的妻往西单市场买菜回来，说起有荠菜在那里卖着，我便想起浙东的事来。荠菜是浙东人春天常吃的野菜，乡间不必说，就是城里只要有后园的人家都可以随时采食，妇女小儿各拿一把剪刀一只“苗篮”，蹲在地上搜寻，是一种有趣味的游戏的工作。那时小孩们唱道，“荠菜马兰头，姊姊嫁在后门头。”后来马兰头有乡人拿来进城售卖了，但荠菜还是一种野菜，须得自家去采。关于荠菜向来颇有风雅的传说，不过这似乎以吴地为主。《西湖游览志》云，“三月三日男女皆戴荠菜花。谚云，三春戴荠花，桃李羞繁华。”顾禄的《清嘉录》上亦说，

对美味的追求是一个永无止境的过程。中国饮食文化的魅力就在于

她不仅有着悠远的文化精神,还蕴含着浓厚的乡土气息。

“荠菜花俗呼野菜花，因谚有三月三蚂蚁上灶山之语，三日人家皆以野菜花置灶陴上，以厌虫蚁。侵晨村童叫卖不绝。或妇女簪髻上以祈清目，俗号眼亮花。”但浙东却不很理会这些事情，只是挑来做菜或炒年糕吃罢了。

黄花麦果通称鼠鞠草，系菊科植物，叶小、微圆互生，表面有白毛，花黄色，簇生梢头。春天采嫩叶，捣烂去汁，和粉做糕，称黄花麦果糕。小孩们有歌赞美之云：

黄花麦果初结结，

关得大门自要吃：

半块拿弗出，一块自要吃。

清明前后扫墓时，有些人家——大约是保存古风的人家——用黄花麦果做供，但不做饼状，做成小颗如指顶大，或细条如小指，以五六个作一攒，名曰茧果，不知是什么意思，或因蚕上山时设祭，也用这种食品，故有是称，亦未可知。自从十二三岁外出不参与外祖家扫墓以后，不复见过茧果，近来住在北京，也不再见黄花麦果的影子了。日本称做“御形”，与荠菜同为春天的七草之一，也采来做点心用，状如艾饺，名曰“草饼”，春分前后多食之，在北京也有，但是吃去总是日本风味，不复是儿时的黄花麦果糕了。

扫墓时候所常吃的还有一种野菜，俗名草紫，通称紫云英。农人在收获后，播种田内，用做肥料，是一种很被贱视的植物，但采取嫩茎淪食，味颇鲜美，似豌豆苗。花紫红色，数十亩接连不断，一片锦绣，如铺着华美的地毯，非常好看，而且花朵状若蝴蝶，又如鸡雏，尤为小孩所喜。间有白色的花，相传可以治病，很是珍重，但不易得。日本《俳句大辞典》云，“此草与蒲公英同是习见的东西，从幼年时代便已熟识，在女人里边，不曾采过紫云英的人，恐未必有罢。”中国古来没有花环，但紫云英的花球却是小孩常玩的东西，这一层我还替那些小人们欣幸的。浙东扫墓用鼓吹，所以少年们常随了乐音去“上坟船里看姣姣”；没有钱的人家虽没有鼓吹，但是船头上篷窗下总露出些紫云英和杜鹃的花束，这也就是上坟船的确实的证据了。



周作人

羊肝饼

经典雅谈

有一件东西，是本国出产的，被运往外国经过四五百年之久，又运了回来，却换了别一个面貌了。这在一切东西都是如此，但在吃食有偏好关系的物事，尤其显著，如有名茶点的“羊羹”，便是最好的一例。

有一件东西，是本国出产的，被运往外国经过四五百年之久，又运了回来，却换了别一个面貌了。这在一切东西都是如此，但在吃食有偏好关系的物事，尤其显著，如有名茶点的“羊羹”，便是最好的一例。

“羊羹”这名称不见经传，一直到近时北京仿制，才出现市面上。这并不是羊肉什么做的羹，乃是一种净素的食品，系用小豆做成细馅，加糖精制而成，凝结成块，切作长物，所以实事求是，理应叫做“豆沙糖”才是正办。但是这在日本（因为这原是日本仿制的食品）一直是这样写，他们也觉得费解，加以说明，最近理的一种说法是，这种豆沙糖在中国本来叫做羊肝饼，因为饼的颜色相像，传到日本，不知因何传说，称为羊羹了。虽然在中国查不出羊肝饼的故典，未免缺恨，不过唐朝时代的点心有哪几种，至今也实难以查清，所以最好承认，算是合理的说明了。

传授中国学问技术去日本的人，是日本的留学僧人，他们于学术之

对美味的追求是一个永无止境的过程。中国饮食文化的魅力就在于

她不仅有着悠远的文化精神,还蕴含着浓厚的乡土气息。

外,还把这些吃食东西传过去。羊肝饼便是这些和尚带回去的食品,在公历十五六世纪“茶道”发达时代,便开始作为茶点而流行起来。在日本文化上有一种特色,便是“简单”,在一样东西上精益求精的干下来,在吃食上也有此风,于是便有一家专做羊肝饼(羊羹)的店,正如做昆布(海带)的也有专门店一样。结果是“羊羹”大大的有名,有纯粹豆沙的,这是正宗,也有加栗子的,或用柿子做的,那是旁门,不足重了。现在说起日本茶食,总第一要提出“羊羹”,不知它的祖宗是在中国,不过一时无可查考罢了。

近时在中国市场上,又查着羊肝饼的子孙,仍旧叫做“羊羹”,可是已经面目全非,——因为它已加入西洋点心的队伍里去了。它脱去了“简单”的特别衣服,换上了时髦装束,做成“奶油”、“香草”,各种果品的种类。我希望它至少还保留一种,有小豆的清香的纯豆沙的羊羹,熬得久一点,可以经久不变,却不可复得了。倒是做冰棍(上海叫棒冰)的在各式花样之中,有一种小豆的,用豆沙做成,很有点羊肝饼的意思,觉得是颇可吃得,何不利用它去制成一种可口的吃食呢。



周作人

南北的点心

经典雅谈

我这里只就点心这个题目,依据浅陋所知,来说几句话,希望抛砖引玉,有旅行既广,游历又多的同志们,从各方面来报道出来,对于爱乡爱国的教育,或者也不无小补吧。

中国地大物博,风俗与土产随地各有不同,因为一直缺少人纪录,有许多值得也是应该知道的事物,我们至今不能知道清楚,特别是关于衣食住的事项。我这里只就点心这个题目,依据浅陋所知,来说几句话,希望抛砖引玉,有旅行既广,游历又多的同志们,从各方面来报道出来,对于爱乡爱国的教育,或者也不无小补吧。

我是浙江东部人,可是在北京住了将近四十年,因此南腔北调,对于南北情形都知道一点,却没有深厚的了解。据我的观察来说,中国南北两路的点心,根本性质上有一个很大的区别。简单的下一句断语,北方的点心是常食的性质,南方的则是闲食。我们只看北京人家做饺子馄饨面总是十分苗实,馅决不考究,面用芝麻酱拌,最好也只是炸酱;馒头全是实心。本来是代饭用的,只要吃饱就好,所以并不求精。若是回过来走到东安市场,往五芳斋去叫了来吃,尽管是同样名称,做法便大不一样,别说蟹黄包子,鸡肉馄饨,就是一碗三鲜汤面,也是精细鲜美

对美味的追求是一个永无止境的过程。中国饮食文化的魅力就在于

她不仅有着悠远的文化精神,还蕴含着浓厚的乡土气息。

的。可是有一层,这决不可能吃饱当饭,一则因为价钱比较贵,二则昔时无此习惯。抗战以后上海也有阳春面,可以当饭了,但那是新时代的产物,在老辈看来,是不大可以为训的。我母亲如果在世,已有一百岁了,她生前便是绝对不承认点心可以当饭的,有时生点小毛病,不喜吃大米饭,随叫家里做点馄饨或面来充饥,即使一天里仍然吃过三回,她却总说今天胃口不开,因为吃不下饭去,因此可以证明那馄饨和面都不能算是饭。这种论断,虽然有点儿近于武断,但也可以说是客观的佐证,因为南方的点心是闲食,做法也是趋于精细鲜美,不取苗实一路的。上文五芳斋固然是很好的例子,我还可以再举出南方做烙饼的方法来,更为具体,也有意思。我们故乡是在钱塘江的东岸,那里不常吃面食,可是有烙饼这物事。这里要注意的,是烙不读作老字音,乃是“洛”字入声,又称为山东饼,这证明原来是模仿大饼而作的,但是烙法却大不相同了,乡间卖馄饨面和馒头都分别有专门的店铺,惟独这烙饼只有摊,而且也不是每天都有,这要等待哪里有社戏,才有几个摆在戏台附近,供看戏的人买吃,价格是每个制钱三文,训,油条价二文,葱酱和饼只要一文罢了。做法是先将原本两折的油条扯开,改作三折,在熬盘上烤焦,同时在预先做好的直径约二寸,厚约一分的圆饼上,满搽红酱和辣酱,撒上葱花,卷在油条外面,再烤一下,就做成了。它的特色是油条加葱酱烤过,香辣好吃,那所谓饼只是包裹油条的东西,乃是客而非主,拿来与北方原来的大饼相比,厚大如茶盘,卷上黄酱与大葱,大嚼一张,可供一饱,这里便显出很大的不同来了。

上边所说的点心偏于面食一方面,这在北方本来不算是闲食吧。此外还有一类干点心,北京称为饽饽,这才当作闲食,大概与南方并无什么差别。但是这里也有一点不同,据我的考察,北方的点心历史古,南方的历史新,古者可能还有唐宋遗制,新的只是明朝中叶吧。点心铺招牌上有常用的两句话,我想借来用在这里,似乎也还适当,北方可以称为“官礼茶食”,南方则是“嘉湖细点”。

我们这里且来作一点烦琐的考证,可以多少明白这时代的先后。查清顾张思的《土风录》卷六,“点心”条下云:“小食曰点心,见《吴



曾漫录》。唐郑修为江淮留后，家人备夫人晨饌，夫人谓其弟曰“治妆未毕，我未及餐，尔且可点心。”“俄而女仆请备夫人点心，修诟曰：‘适已点心，今何得又请！’由此可知点心古时即是晨饌。同书又引周辉《北辕录》云：“洗漱冠毕，点心已至。”后文说明点心中馒头馄饨包子等，可知说的是水点心，在唐朝已有此名了。茶食一名，据《土风录》云：“干点心曰茶食，见宇文懋《昭金志》：‘婿先期拜门，以酒饌往，酒三行，进大软脂小软脂，如中国寒具，又进蜜糕，人各一盘，曰茶食。’”《北辕录》云：“金国宴南使，未行酒，先设茶筵，进茶一盏，谓之茶食。”茶食是喝茶时所吃的，与小食不同，大软脂，大抵有如蜜麻花，蜜糕则明系蜜饯之类了。从文献上看来，点心与茶食两者原有区别，性质也就不同，但是后来早已混同了。本文中也就混用，那招牌上的话也只是利用现代文句，茶食与细点作同意语看，用不着再分析了。

我初到北京来的时候，随便在饽饽铺买点东西吃，觉得不大满意，曾经埋怨过这个古都市，积聚了千年以上的文化历史，怎么没有做出些好吃的点心来。老实说，北京的大八件小八件，尽管名称不同，吃起来不免单调，正和五芳斋的前例一样，东安市场内的稻香春所做的南式茶食，并不齐备，但比起来也显得花样要多些了。过去时代，皇帝向在京里，他的享受当然是很豪华的，却也并不曾创造出什么来，北海公园内旧有“仿膳”，是前清御膳房的做法，所做小点心，看来也是平常，只是做得小巧一点而已。南方茶食中有些东西，是小时候熟悉的，在北京都没有，也就感觉不满足，例如糖类的酥糖、麻片糖、寸金糖，片类的云片糕、椒桃片、松仁片，软糕类的松子糕、枣子糕、蜜仁糕、橘红糕等。此外有缠类，如松仁缠、核桃缠，乃是在干果上包糖，算是上品茶食，其实倒并不怎么好吃。南北点心粗细不同，我早已注意到了，但这是怎么一个系统，为什么有这差异？那我也没有法子去查考，因为孤陋寡闻，而且关于点心的文献，实在也不知道有什么书籍。但是事有凑巧，不记得是哪一年，或者什么原因了，总之见到几件北京的旧式点心，平常不大碰见，样式有点别致的，这使我忽然大悟，心想这岂不是在故乡见惯的“官礼茶食”么？故乡旧式结婚后，照例要给亲戚本家

对美味的追求是一个永无止境的过程。中国饮食文化的魅力就在于她不仅有着悠远的文化精神,还蕴含着浓厚的乡土气息。

分“喜果”，一种是干果，计核桃、枣子、松子、榛子，讲究的加荔枝、桂圆。又一种是干点心，记不清它的名字。查范寅《越谚》饮食门下，记有金枣和珑缠豆两种，此外我还记得有佛手酥、菊花酥和蛋黄酥等三种。这种东西，平时不通销，店铺里也不常备，要结婚人家订购才有，样子虽然不差，但材料不大考究，即使是可以吃得的佛手酥，也总不及红绫饼或梁湖月饼，所以喜果送来，只供小孩们胡乱吃一阵，大人是不去染指的。可是这类喜果却大抵与北京的一样，而且结婚时节非得使用不可。云片糕等虽是比较要好，却是决不使用的。这是什么理由？这一类点心是中国旧有的，历代相承，使用于结婚仪式。一方面时势转变，点心上发生了新品种，然而一切仪式都是守旧的，不轻易容许改变，因此即使是送人的喜果，也有一定的规矩，要定做现今市上不通行了的物品来使用。同是一类茶食，在甲地尚在通行，在乙地已出了新的品种，只留着用于“官礼”，这便是南北点心情形不同的缘因了。

上文只说得“官礼茶食”，是旧式的点心，至今流传于北方。至于南方点心的来源，那还得另行说明。“嘉湖细点”这四个字，本是招牌和仿单上的口头禅，现在正好借用过来，说明细点的起源。因为据我的了解，那时期当为前明中叶，而地点则是东吴西浙，嘉兴湖州正是代表地方。我没有文书上的资料，来证明那时吴中饮食丰盛奢华的情形，但以近代苏州饮食风靡南方的事情来作比，这里有点类似。明朝自永乐以来，政府虽是设在北京，但文化中心一直还是在江南一带。那里官绅富豪生活奢侈，茶食一类也就发达起来。就是水点心，在北方作为常食的，也改作得特别精美，成为以赏味为目的的闲食了。这南北两样的区别，在点心上存在得很久，这里固然有风俗习惯的关系，一时不易改变；但在“百花齐放”的今日，这至少该得有一种进展了吧。其实这区别不在于质而只是量的问题，换一句话即是做法的一点不同而已，我们前面说过，家庭的鸡蛋炸酱面与五芳斋的三鲜汤面，固然是一例。此外则有大块粗制的窝窝头，与“仿膳”的一碟十个的小窝窝头，也正是一样的变化。北京市上有一种爱窝窝，以江米煮饭捣烂（即是糍粑）为皮，中裹糖馅，如元宵大小。李光庭在《乡言解颐》中说明它的起



源云：相传明世中官有嗜之者，因名御爱窝窝，今但曰爱而已。这里便是一个例证，在明清两朝里，窝窝头一件食品，便发生了两个变化了。本来常食闲食，都有一定习惯，不易轻轻更变，在各处都一样是闲食的干点心则无妨改良一点做法，做得比较精美，在人民生活水平日益提高的现在，这也未始不是切合实际的事情吧。国内各地方，都富有不少有特色的点心，就只因为地域所限，外边人不能知道，我希望将来不但有人多多报道，而且还同土产果品一样，陆续输到外边来，增加人们的口福。

对美味的追求是一个永无止境的过程。中国饮食文化的魅力就在于

她不仅有着悠远的文化精神,还蕴含着浓厚的乡土气息。

周作人

苋菜梗

经典雅谈

咬了菜根是否百事可做,我不能确说,但是我觉得这是颇有意义的,第一可以食贫,第二可以习苦,而实在却也有清淡的滋味,并没有蔑这样难吃,胆这样难尝。

——草木虫鱼之四

近日从乡人处分得腌苋菜梗来吃,对于苋菜仿佛有一种旧雨之感。苋菜在南方是平民生活上几乎没有一天缺的东西,北方却似乎少有,虽然在北平近来也可以吃到嫩苋菜了。查《齐民要术》中便没有讲到,只在卷十列有人苋一条,引《尔雅》郭注,但这一卷所讲都是“五谷果瓜菜茹非中国物产者”,而《南史》中则常有此物出现,如《王智深传》云,“智深家贫无人事,尝饿五日不得食,掘苋根食之。”又《蔡樽附传》云,“樽在吴兴不饮郡斋井,斋前自种白苋紫茹以为常饵,诏褒其清。”都是很好的例。

苋菜据《本草纲目》说共有五种,马齿苋在外。苏颂曰:“人苋白苋俱大寒,其实一也,但大者为白苋,小者为人苋耳,其子霜后方熟,细而色黑。紫苋叶通紫,吴人用染爪者,诸苋中惟此无毒不寒。赤苋亦谓之花苋,茎叶深赤,根茎亦可糟藏,食之甚美味辛。五色苋今亦稀



有，细苋俗谓之野苋，猪好食之，又名猪苋。”李时珍曰：“苋并三月撒种，六月以后不堪食，老则抽茎如人长，开细花成穗，穗中细子扁而光黑，与青箱子鸡冠子无别，九月收之。”《尔雅·释草》：“蕒赤苋”，郭注云：“今之苋赤茎者”，郝懿行疏乃云：“今验赤苋茎叶纯紫，浓如燕支，根浅赤色，人家或种以饰园庭，不堪啖也。”照我们经验来说，嫩的紫苋固然可以渝食，但是“糟藏”的却都用白苋，这原只是一乡的习俗，不过别处的我不知道，所以不能拿来比较了。

说到苋菜同时就不能不想到甲鱼。《学圃余疏》云：“苋有红白两种，素食者便之，肉食者忌与鳖共食。”《本草纲目》引张鼎曰：“不可与鳖同食，生鳖瘤，又取鳖肉如豆大，以苋菜封裹置土坑内，以上盖之，一宿尽变成小鳖也。”其下接连地引汪机曰：“此话屡试不验。”《群芳谱》采张氏的话稍加删改，而未云“即变小鳖”之后却接写一句“试之屡验”，与原文比较来看未免有点滑稽。这种神异的物类感应，读了的人大抵觉得很很好奇，除了雀入大水为蛤之类无可着手外，总想怎么来试他一试，苋菜鳖肉反正都是易得的材料，一经实验便自分出真假，虽然也有越试越糊涂的，如《西阳杂俎》所记，“蝉未脱时名复育，秀才韦翱庄在杜曲，常冬中掘树根，见复育附于朽处，怪之，村人言蝉固朽木所化也，翱因剖一视之，腹中犹实烂木。”这正如剖鸡胃中皆米粒，遂说鸡是白米所化也。苋菜与甲鱼同吃，在三十年前曾和一位族叔试过，现在族叔已将七十了，听说还健在，我也不曾肚痛，那么鳖瘤之说或者也可以归入不验之列了罢。

苋菜梗的制法须俟其“抽茎如人长”，肌肉充实的时候，去叶取梗，切作寸许长短，用盐腌藏瓦坛中；候发酵即成，生熟皆可食。平民几乎家家皆制，每食必备，与干菜淹菜及螺蛳霉豆腐千张等为日用的副食物，苋菜梗卤中又可浸豆腐干，卤可蒸豆腐，味与溜豆腐万相似，稍带桔涩，别有一种山野之趣。读外乡人游越的文章，大抵众口一词地讥笑上人之臭食，其实这是不足怪的，绍兴中等以下的人家大都能安贫贱，敝衣恶食，终岁勤劳，其所食者除米而外惟菜与盐，盖亦自然之势耳。干脆者有干菜，湿腋者以槐菜及苋菜梗为大宗，一年间的“下饭”