

目錄

推薦語	方曉嵐	3
推薦語	陳立	4
序一	陳曉卿	5
序二	借紅燈 李舒	7
代自序	我的抓周選擇	10
記憶中的熟菜攤		20
千般味俱往矣		32
徐家的副食品舖子		52
一碗年糕幾段思念		68
柔心暖胃陋巷裡		80
一粉一麵思華年		94
春之味		108
夏日將至		122
端午年關朦朧煮粽夜		136
毛蟹往事		148
秋收冬藏		158
大爐旺火多年前		180
何當共賀團圓年		188
酒以及它的遺產		210
老灶邊的外婆		228
外公與賀壽饅頭及其他		238
母親的廚藝與口味		254
咸陽宿草幾回秋		276
雜絮補遺		288
索引		324
參考文獻		335



記憶中的熟菜攤

熟菜攤在我的記憶裡是常與黃昏相關聯的。
每當華燈初上，
夜色尚未蔓延而夕陽卻已西沉時，
回家途中一切食物的味道似乎都在訴說家的美好。

我的家鄉嵊州是一個很小的城市，面積不到兩千平方公里，人口未過百萬，但建制卻已有兩千多年了。以前它叫嵊縣，這個名字從北宋徽宗宣和三年（1121）開始便沒換過，直到1995年撤縣設市的時候又換回了唐朝時的稱謂「嵊州」。在嵊州還是嵊縣的時候，全市最繁華的主街道叫做市心街。顧名思義，這條長不足千米，寬僅十米的小街地處縣城中心，是舊時全縣的商業繁華之所在。我在市心街尾的老台門²裡長大，對於這裡的變遷自然十分了解，每次看到老街的新顏，心中總不免有種遺老般的哀歎，物是人非之感油然而生。

上世紀九十年代中期的時候，市心街依然十分繁華，兩邊都是鱗次櫛比的商舖——有些是固定的舖位，有些則是臨街老樓改的店面。街上的樓房多是木質結構，一看便是民國或清末



嵯縣古城牆西前街一段

建築，店舖的牆壁上有許多精緻的浮雕，屋樑上也有浙江一帶傳統的吉祥雕花。店家一樓第一進的屋子開了門成了店舖，第二進則一般是客廳，第三進則是廚房，而後門則可直通最近的公廁；二樓多為店家的住處。因此這裡的商業味並不純粹，其中夾雜著濃郁的市井生活氣息。古城牆裡的老城極小，故而居民們大多互相認識，那是一個夜不閉戶，孩童獨自出門遊玩也不擔心走失的淳樸年代。

市中心街是南北走向的，靠近其南端，出了城牆有一條橫貫老城東西的南大街，南大街也是老城繁榮之所在，各種店舖裡售賣著小城各家各戶必需的生活用品。就在這市中心街和南大街

相匯的十字路口，每到傍晚就會出現三四個熟菜攤。我母親是不喜歡熟菜的，一來她覺得熟菜在這車水馬龍之中擺放多時，未必乾淨；二來母親認為熟菜攤的用料是不會好的；三來廚藝頗精的母親可能覺得買熟菜有不尊重其手藝之嫌。但是父親卻喜歡偶爾買點熟菜回家，每次母親打開裝熟菜的塑料袋，總會說這菜用料如何不好，然後嘗一口說味道如何一般云云。但對我而言，總覺得熟菜攤的菜都特別香，特別好吃，因此父親不顧母親的反對，常為我從熟菜攤帶些小菜回來。

現在想來，母親做菜的時候所用香料極少，連麻油她都不喜歡用。只有在燉肉時，母親才會用些桂皮、茴香³和香葉，其餘時候菜的味道主要由加飯酒、鹽、醬油及食物本味構成。怪不得我那時候會覺得熟菜攤的菜這麼香呢，單是香油他們便用得不吝嗇，更別說其他香料了。

熟菜攤裡，父親時常買的有三樣菜，一是荷葉粉蒸肉。粉蒸肉自我有印象起是一元一個，後來逐漸漲成三元，再後來熟菜攤消失，我便再也沒有見過這香噴噴的粉蒸肉了。這個粉蒸肉和四川的並不相同，其用大張荷葉包裹，肉選用的是五花肉，肥瘦相間，切成薄片，調味後裹上炒香的米粉。荷葉由於蒸製多時，都已發黑，打開荷葉後肥肉的油水蒸化流出，看上去非常誘人。吃完之後，荷葉上時常會殘留些肉碎以及米粉，我一般都會用筷子把這些殘渣都刮得乾乾淨淨，這些黏在荷葉上的米粉由於混合了肉的肥油及荷葉的清香，成為了整塊粉蒸肉中最好吃的部分。

第二樣則是豆腐皮卷。我們所說的豆腐皮指的是北方所謂

的油豆皮⁴。農村人家一般都自行製作，而城裡人則去市場上買現成的。豆腐皮卷十分好做，將豆腐皮用水沾濕令其發軟，再包裹上提前調製好的餡料，放進蒸籠裡一蒸便可食用了。記得熟菜攤的爐子一直生著火，大圓竹蒸籠裡一直蒸著新的豆腐皮卷。這個菜的調味很淡，雖然豆腐皮卷多是肉餡的，但是嘗起來卻有一種淡淡的大豆甜味，毫不膩口。有時候母親在家也會製作，但她一般喜歡將其用來煮湯，而不是蒸好直接食用。

第三樣菜是千張卷，千張⁵是浙江的傳統豆製品，嵊州人多捲成小卷食用，也有打成千張結的。母親喜歡用千張卷與肉同燉，味道也是十分鮮美的。說起這個，我想起小時候的一件意外，由於千張卷易散，母親習慣用棉線捆紮後再和肉一同燉煮。結果有次我不小心把棉線吃了下去，等發現時已有大半入肚。但是棉線細而難咽，只好用手拖出，難受至極，從那以後我便對千張卷失去了興趣。但熟菜攤的存在遠早於那次小意外，因此那時候父親也常買千張回來。這千張的做法類似於烤麩，用醬油和糖調味，因此較甜。這正犯了母親不喜食甜的大忌，所以每次買回來她都一口不吃，全由我和父親以及姐姐解決。

除了這三樣常買的菜以外，熟菜攤裡還有很多非常傳統的家鄉菜，比如醬香豬腳爪、糯米塞豬肚、紅燒肥腸等。糯米塞豬肚是我小時候特別愛吃的一個菜，熟菜攤上可切片購買，自家製作則一定是整個豬肚烹製。此菜說難不難，但又容易做得不好吃，做法是將浸泡好的糯米塞入洗淨的豬肚裡，然後上鍋燉煮，至豬肚和糯米都綿軟入味為止。母親的做法是在糯米裡



上 | 荷葉粉蒸肉

下 | 豆腐皮卷可直接吃，也可煮湯或者紅燒，此圖為紅燒做法。



上 | 母親做的紅燒肥腸

下 | 母親做的糯米塞豬肚

混入雞蛋，增加味道層次和糯米的口感。如果烹煮不當，往往豬肚發硬，糯米半生不熟，難吃至極。糯米塞豬肚煮好後一般切成薄片蘸醬油食用，我小時候一口氣能吃下半個豬肚！但是由於擔心這些內臟食材處理得不夠衛生，而且母親也擅長烹製，因此我們幾乎從未買過這些菜。

小時候父親在市心街經營副食品生意，每當夜幕降臨時，他便收舖回家吃飯，而熟食攤正好在這個時候擺出來。我每天晚上和同學一起從學校所在的城南走回城隍山腳下的家，總會路過那一排熟食攤。除了這一排熟食攤，離我家不遠的街邊，一到傍晚就有一個賣豬頭肉的大叔。他每天踩著三輪車，運來一大鍋蒸好的豬頭肉；到了固定的位置，他便停好車，搬出豬頭肉，拿出一杆小秤和一條小板凳，靜靜坐著等待顧客光臨，頗有點願者上鉤的意思。母親說，這大叔的父親就是賣豬頭肉的，看來他是子承父業。自我家搬來市心街後，每天傍晚這賣豬頭肉的大叔都準時到崗。我每次經過他的攤位都會被豬頭肉的香氣吸引，一回家就求父母去買些回來加菜。他家的豬頭肉糯軟鮮香，完全不肥膩，除了少許椒鹽，不需要任何佐料就已很美味。如今回想起來，這該是我吃過最香最糯最美味的豬頭肉了。

還有個賣五香混蛋喜蛋的老婆婆也讓我記憶猶新。嵊州話的「混蛋喜蛋」就是部分地區所謂的「毛雞蛋」是也，而南京人說的「活珠子」，我們稱為「活蛋」。混蛋／喜蛋的區別在於喜蛋裡面已有成形的小雞小鴨，而混蛋裡僅有混沌不清的胚胎。與活蛋不同，混蛋喜蛋一般都用孵化失敗的死蛋烹製。不



上 | 豬頭肉

下 | 左為混蛋，右為已成形的喜蛋。

過有時候父親會從菜市場買生的混蛋喜蛋回家，確也有生命力頑強的小雞破殼而出，可見雞鴨養殖戶挑揀得並不仔細。一般我們較少吃活蛋，因覺得這太過殘忍，但混蛋喜蛋卻是當年嵯州非常流行的一個小吃。混蛋喜蛋嫩得香氣撲鼻又入味，論味道並不算挑戰，只不過喜蛋裡面的雞鴨羽毛都已長出，很多人看到就害怕，而且小雞羽毛吃上去口感亦不佳；而混蛋則僅有胚胎形狀，沒有羽毛硬喙等惱人部分，因此是我的最愛。這老太太賣混蛋喜蛋多年，全城雖然有不少熟菜攤都售賣這一味，唯獨她家的獲得我母親首肯。多年不吃混蛋喜蛋，現在的我不知還敢一試否？

熟菜攤在我的記憶裡是常與黃昏相關聯的。每當華燈初上，夜色尚未蔓延而夕陽卻已西沉時，回家途中一切食物的味道似乎都在訴說家的美好。我加快腳步往家走去，心裡念著家中那一桌美味豐盛的晚餐。而這熟菜攤如同路上一戶戶正在準備晚飯的人家一樣，傳出陣陣香氣，告訴背著大書包的我，只要回家，一天的不舒心皆可由美食來消除。人說少年不知愁滋味，其實看似天真爛漫的孩童，也是天天有其煩惱的，只不過如今回望才發現，當時的愁滋味與成年後的相比，簡直是甜蜜的煩惱。

每當週末放假在家，我便會在傍晚時去父親的舖子上等他收店，希望能夠在一起回家的路上碰到熟菜攤，讓父親買幾樣熟菜回去。這樣的小陰謀時常得逞，現在想來，我從小便是愛吃之人，時至今日，飲食二字成了我生命中無比重要的主題。



市心街被拆除後，原址所建的文化廣場。

後來我離開家鄉，到北京求學，每年回家的時間越來越短，到最後幾乎成了個過客，匆匆地回去待上幾天，又匆匆離開。往日那些要求父親買熟菜回家的日子也早已遠去，而那些記憶中的熟菜攤也漸漸凋零。

早在 1999 年，老城區就開始拆遷，兩年後，市心街最繁華的一段便徹底消失了，替代它的是一個華而不實的廣場。那些躲過了 1942 年 5 月 17 日日寇轟炸的古鎮老建築，還是未能躲過九十年代轟轟烈烈的拆遷大潮。後來所建的新樓新廣場毫無地方特色，讓嵊州成為了千城一面的「範例」之一。隨著市心街的拆遷，老街上的店舖也搬遷到了城市各處，那些老鄰

里們見面的機會越來越少，市心街往日的繁華自不復見。世事便是如此，預料之外的強力讓變故來得那麼突然，我們熟悉的生活很容易在一朝一夕間遭到摧毀。如果還要去尋找，也還是有一些熟菜攤繼續經營的，但記憶中的那種香氣與美味卻永遠也找不回來了。

記憶就是如此狡猾的一個騙子，明明如此普通卻被它加工成無可替代。記憶雖是騙子，卻也柔情，用時間醞釀出來的花言巧語將過去修飾得美好異常，供人回味一生。

註

- 1 本篇寫於 2012 年 11 月 6 日，於北京；修改於 2022 年 7 月 12 日，於香港。
- 2 台門是一種紹興民居院落，傳統上一個台門為同一家族的宅院。台門通常為縱向延伸結構，進數二至七進不等；嵊州的台門一般由台門斗（即朝外的第一進門）、道地（天井）、堂前、樓房和廂房等組成，視乎該家族的財富狀況和社會地位，台門結構複雜度差異較大。
- 3 嵊州話的茴香是指大茴香，即八角。
- 4 即廣東之腐皮。
- 5 豆花壓榨得薄而乾身即得千張，本質上是一種豆腐皮，但嵊州方言裡「豆腐皮」僅指腐皮，因製作工藝完全不同。