

《乡味杂咏》里的美食记忆

□ 宋 凯 国家图书馆古籍馆

《乡味杂咏》，施鸿保撰。施鸿保（？—1871），字可斋，浙江钱塘人。施氏博综典籍，工诗精文，尤擅考证，有《春秋左传注疏五案》六十卷、《炳烛纪闻》十六卷、《读杜随笔》八卷、《思悸录》一卷、《可斋诗文集》若干卷，皆毁于乱。施氏于仕途不爽，屡次应试皆名落孙山。后从事幕僚，历江西，游福建，而在闽最久。同治年间，常来往于同安、厦门之间，所至喜结交贤豪，访当地山川、物产、人物、风俗，并发之于诗歌，惜文集俱未梓，稿多散佚，惟《闽杂记》存。国家图书馆藏有施鸿保所撰《乡味杂咏》稿本，9行，行19—22字不等，无格，钤“可斋”“施鸿保印”“长乐郑振铎西谛藏书”印。此本载施鸿保在闽期间因思慕故乡饌品随忆随咏之作，施鸿保在咸丰八年（1858）序中云：

余，饮食人也，少而食贫，窃饴糈序几三十年，饱尝腐儒之餐，虚慕大官之饌。莫给家食，聊学幕游，盖来闽又十余年矣，闵肝貽累，冯鱼作歌，归橐萧然，无以供山居饔飧。每忆故乡饌品，辄津津涎流齿颊间，偶以七言绝句纪之，比于淮南王《食经》，安平公《食单》，暇或翻阅，亦胜屠门大嚼也。

作者以七言绝句歌咏家乡美食，前后共得三百余首，分为上下两卷，其中，上卷所录珍饌为闽地所无，或虽有而制法不同浙地者，下卷则收录寻常所见之饌品。施鸿保在咸丰十年（1860）序中云：

余初咏乡味，仅及百首，录为一卷。后因随忆随咏，遂多至三百余首，乃分上、下二卷。上卷则闽中所无，及有而制法不同吾乡者。若寻常皆有，制法亦无异，则皆并入下卷，亦不分类也。

此稿今仅存上卷。上卷所收七言绝句共计一百七十二首，内容包括：茶、酒、鸡肉、猪肉、羊肉、海鲜、蔬菜、面点、小吃等不同种类的美食。作者在每首诗歌下或详附食谱，详解美食制法；或回忆故人，插叙陈年往事；或引经据典，考证饌品出处，通篇诗文内容翔实而又颇具文人雅致。作者也在诗歌中流露出怀才不遇的感慨，常借歌咏之物寄托自己思念故土乡音，渴盼雁塔题名的情怀。《乡味杂咏》中作者以诗歌记食谱的方式保存了珍贵的美食材料，以诗歌文化反映了江浙地区的风土人情，书中对江浙一带传统美食的做法做了详细介绍，为后人研究江浙传统美食提供了宝贵的文献材料。今参照何宏、赵炜两先生对《乡味杂咏》记载的美食分类，摘录《乡味杂咏》中部分内容，回味书中的美食记忆，以飨读者。

一、茶酒

虎跑水龙井茶

虎跑泉泡本山茶，碧绿旗枪展嫩芽。
记得湖楼读书倦，一瓯香对水仙花。

泉水，惟虎跑味尤胜，以去城远不能常得。西湖诸山皆出茶，龙井最著称，俗但谓之“本山”。道光壬午（1822），予读书湖上德生庵，春初一日，积雨初霁，和风时来，座中水仙一盆，花方盛开。庵僧自山以虎跑泉水泡龙井茶相饷，对花啜茗，幽趣盎然，诚如古人所云此际“作天际真人想”者。至今三十余年，日处尘劳中，欲复一日得当时趣况，譬若梦醒，醒后重寻前梦矣。俗以沦茶为泡茶，“泡”，本平声，俗亦读口声。“碧绿”，亦杭俗语。

生白酒

清香短水制冬初，生白还凭酒客呼。

果比穿心棉袄暖，不愁风雪满归途。

冬月酒店皆酿白酒，招牌写“清香短水”，俗称“生白儿”，亦号“夹酒”，又谓之“穿心棉袄”，言饮之腹亦暖也。“招牌”犹古之“望子”，亦俗所称。

凉生白酒

天竺山边凉白儿，松棚满座绿阴垂。

正逢大士出家日，香客归来带醉迟。

夹酒，夏日冷卖，号“凉白儿”，天竺山人家酿者尤佳。门前多以松毛架棚，设座延饮。“观音大士”或但称“大士”，相传二月十九降生日，六月十九出家日，九月十九成道日，每年此三日，各处男女来天竺进香，谓之“香客”。

二、饭食

焖饭

蒸饭终输焖饭香，起锅颗颗有珠光。

白头苦忆冬春美，饱食何缘返故乡。

《诗》言“释之叟叟，蒸之浮浮”，蒸饭盖古法也，吾乡多食焖饭，相传始于绍兴人，味既香软，颗粒仍自分明，似胜蒸者。“焖”乃俗字，字书无之。凡物煮熟后，不即起锅，去柴留微火片刻，谓之“焖”，读“门”，去声。“珠光”亦俗语。“冬春米”，隔年冬月所舂，田多者储之。产后病起，多以作饭，云能益人且不停滞也。其粒差长而色微红，价亦昂于常米。按：《晋书》：陈遗少为县吏，母喜食铛底饭，遗每录其焦者，归以供母。一日，方携一囊归，适寇至，遂负母逃山中，得所录焦饭，全活，人以为孝感所致。据此，则前人已有焖饭，若但蒸饭，底不焦也。

菜饭

冬来菜饭味尤佳，秔糯搀和白菜花。

熬透猪油盐水焖，开锅香满四邻家。

释义：以粳米七、糯米三、白菜切花，先熬猪油炒透，加盐水下米焖饭，谓之“菜饭”。菜粥亦然。各种菜及葱、韭细切者为“花”。

三、畜肉菜

家乡肉

每因食肉忆家乡，口语乡皆误作香。

焖切盘中五花件，谁人不悔客殊方。

冬月腌肉，号“家乡肉”，以别来自金华也。今多误“乡”为“香”。饭店熟卖，皆切作件，精肥相间，名“五花件”。“件”亦俗语，犹云“块”也。“食肉”字本《左传》。

东坡肉

烂煮红烧肉味多，犹传制法自东坡。

年来大脔尚能啖，磊块无如满腹何。

肥肉切二寸径方块，酱油酒煮烂，号东坡肉，相传东坡所嗜也。“啖大脔”本《晋书》梁孝王彤语。

胡羊

胡羊种自北来肥，侑酒何须党进姬。

见骨不妨精去骨，剥皮翻爱嫩留皮。

羊有山羊、胡羊之别，市上卖者，皆胡羊也，或去皮，号“剥皮羊”。俗又有“羊见骨”之语。“羊羔美酒”“党进姬”语陶穀事，本《宋稗类钞》。

四、禽蛋菜

鸟腊

酒肆门前鸟腊香，绿营猎户返余杭。

连朝雪压山溪断，鹿肉贱于青草羊。

煮熟山野鸟、兽肉，统名“鸟腊”，多绿营兵充猎户者所卖，无专店，或附酒店中，或以高篮负卖，冬月始多。杭属各县皆多山，惟余杭路近，故皆自余杭猎来。每大雪后，鹿肉尤贱，言雪满鹿饥，群至山家窃食，尤易捕也。羊肉自立夏后至中秋，人鲜买者，号“青草羊”，以其时草盛，羊多食草，肉不肥也。

烧鹅烧鸭

嫩鸭肥鹅上架烧，晚风柜外一登摇。

只须论件休论脚，仔细盘中拣腿条。

原只鹅、鸭遍涂麻酱油，贯铁架上，就火炙透，谓之烧。夏月，羊肉店皆不开，但于晚间柜外摆摊，卖烧鹅、烧鸭。原只切分四块，谓之“脚”，切分小件块，谓之“件”，论脚买，则多骨。论件，则精肥皆肉也。切件者，皆摆长腰或盘中任人拣买。“腿条”，腿上件也，最肥壮。凡卖物不设店，但于市旁铺桌谓之“摊”，卖熟食者，摊尤多。《字典》“柜”字注篋也，今各店门前皆设高柜，长短广狭制不一定，但以收钱付物，不作篋用，与古制异矣。

热锅块鸡

热锅开处候将冬，囫囵生鸡灼汁浓。

两腿肉如鹅样壮，缠刀斩取酒旁供。

秋杪冬初，酒店门前多摆热锅摊，以原只肥鸡，灼取浓汁，煮千层卷、豆腐干、蚌肉、羊血等，其鸡分件切卖。冬日卖熟食者，终日置炉上，名“热锅”。切物作斜角式，名“缠刀块”。“缠”俗读上声。“斩”，俗亦读平声。壮，谓肥也。

五、水产菜

醋搂鱼

最爱西湖醋搂鱼，酸咸滋味起锅初。

作羹宋嫂今何在？过客惟寻五柳居。

烹鱼加酱、醋起锅，号“醋搂鱼”。“搂”字义似不合，然俗皆作此字。宋五嫂鱼羹，南渡最有名，《咸淳志·临安》（即《咸淳临安志》）载之。五柳居，近时湖上酒楼，所作醋搂鱼亦有名。

春笋炒土布鱼

清明节近尚无雷，土布鱼肥眼未开。

好配本园春笋炒，一挑留下进城来。

土布鱼，亦名“杜父鱼”，清明前不开眼，其肉甚肥，清明后闻雷开眼，即瘦矣。俗以春笋炒为美馔，春笋又称园笋，谓竹园所生，非野笋也。“本园”，亦俗语。“留下”，地名，在西溪，笋尤著称。

鞭笋穿虫儿

买来古荡鲩虫儿，恰趁新鲜上市时。

已过黄梅鞭笋贱，穿汤最醒伏中脾。

古荡亦在西溪，周广二余里，养鲩、鲩等鱼。鲩鱼长未逾尺者，号“鲩虫儿”，同鞭笋穿汤。夏日所尚鞭笋，即猫笋，新抽之鞭，未过黄梅时者，价甚贵，过黄梅，则贱矣。凡物汤煮数沸即起锅者，谓之穿，读作去声，字亦作“爨”。

糟青鱼青龙白虎汤

螺蛳青比小儿长，糟醉经年满瓮香。

留取肺肠煎豆腐，青龙白虎有名汤。

青鱼食螺蛳，故号“螺蛳青”。冬月买长三、四尺者，破洗微腌，加酒糟封坛中，夏日蒸食。其肠、肺等，煎煮豆腐，名“青龙白虎汤”，亦俗所尚。

鱼生

薄片鱼生去骨头，登盘滋味赖麻油。

笑他时道学京样，泡粥不嫌腥气留。

生鱼，去头、尾、皮、骨，以快刀批作薄片，加盐微腌，拌麻油、葱、花椒末食之，号“鱼生”，京师人有以泡粥者，近多效之。凡事物效京师人者，谓之“京样”，时人所尚者，谓之“时道”。

雪里蕻煎鲳鱼

江鱼船到带鲳鱼，样与槎头鳊不殊。

雪里蕻花煎供酒，何须化骨画灵符。

释义：鲳鳊鱼，但称鲳鱼，与江鱼同时，多附江鱼船来，形似鳊而稍阔，通身只脊骨一条，肉甚肥白，以腌雪里蕻花煎，味尤美。《诸方集验》，有骨鲙方，用清水一碗，以筋画“灵”字于水上，饮之即消，名“化骨符”。江鱼，即石首鱼，闽人谓之黄花鱼，立夏前后，始自宁波来，夏至节过，即不来矣。

鳊儿鲞

鳊儿鲞贩到淮堦，人说头多不值钱。

咸淡岂知皆可口，咸中滋味淡中鲜。

杂鱼大小鲞，自淮来者，名“鳊儿鲞”。长者不过三、四，短者且不及寸，其头大于身，故俗有“鳊儿鲞多是头”之语。“咸中滋味淡中鲜”，亦俗语。“可口”，本出《庄子》，譬三皇五帝之礼义法度，其犹粗梨橘柚耶，其味相反而皆可于口，今俗亦云然。

淮蟹

淮蟹初来霜降过，纸灯巷口担儿多。

团脐不比尖脐贱，腹内紫油儿满窝。

腌蟹自淮来，谓之淮蟹，常在霜降后，卖者皆以纸灯悬担头，三更后方归工作坊。过霜降，皆夜作，三更前犹有买取供作粥佐酒者。团脐腹中膏号“黄儿”，紫色者号“紫油儿”，俗语“九月团脐十月尖”。“担头”亦俗语。

鲜虾子

鲜虾子细色微红，整担街头唤晚风。

莫上萧山脚官当，纸灰淘拌瓦缸中。

春虾剔子，和葱花、姜、米炒食，亦有风味。其色参白而粒多不圆者，皆以纸缸灰淘拌。“上当”，俗谓受骗也。萧山人来杭卖者，暇则受雇挑担抬轿，称为“脚官”，气性粗暴，故凡粗暴人，俗称“萧山脚官”。磨锡箔贴纸上，糊作银锭，祀神祭祖，以缸盛烧，其灰仍可熬箔，箔作坊雇人收买，呼为“纸缸灰”。凡工作聚处，名作坊，线作坊、扇作坊、箔作坊，杭城三大作坊也。

菜卤螺蛳

菜卤锅头热煮螺，清明未过胜于鹅。

针头挑佐灯前酒，莫惹人嫌隔夜过。

螺蛳，清明前者肉嫩子少，鲜味尤胜，故有“清明前的螺胜于吃只鹅”之语。卖者或剪去尾，呼曰“剝尾巴螺蛳”。剝，谓刀斫，犹之剪也，读若“都”。以冬腌菜卤煮之，其不去尾者，以针头挑取。俗嫌多言人辄曰“吃了隔夜螺蛳”。“惹嫌”，亦俗语。

蚬肉

满盘蚬肉托渔婆，腐骨休疑拌煮过。

好共肉丁春笋炒，胜他盛饌发青螺。

释义：王蚬，开水泡过，剔取肉卖，以肉、笋丁同炒，亦家常饭菜也。俗言用人兽腐骨煮，则肉自落，故或疑而不食，其实非是。卖者多渔船妇女，俗称“渔婆”。但以木盘托于市。青螺本出徽州，相传惟文公祖墓及建安文公墓前池中所生，剔肉曝干，临用以热水发软，配料作羹，盛饌始设之。然市上卖者，半皆海蛸肉耳。凡物碎切者，或称“花”，或称“末”，整切小块者，称“丁”。

熏田鸡

满篮熏熟剥皮蛙，唤卖人来晚市哗。

都爱坐鱼滋味美，不妨犯禁捉冬瓜。

俗称蛙为田鸡，以其多生田间，肉味如鸡也。去头与皮熏熟卖之，呼曰“熏熟田鸡”。“坐鱼”，见南宋《杂事诗注》黄公度帅闽事，即田鸡也。又载南宋时禁食田鸡，卖者取大冬瓜剜空，置于其内，故有“捉冬瓜”之谚。

糟小鱼

白小天然二寸鱼，糟煎滋味胜花猪。
一灯风雨他乡夜，回首名场廿载余。

白条鱼长一、二寸者，冬月糟煎，尤可久藏，杜诗“白小群分命，天然二寸鱼”。道光壬辰（1832），予肄业诂经精舍，陈芝楣方伯课《白小赋》，即以杜诗二句为韵。高己生广文戏予曰：“君好作长赋，此题亦能长否？”予仍作律赋，每韵五联，共一千余字。案发在第二。己生笑曰：“陆机患才多，君乃不患矣。”壬辰至今二十七年，白首他乡，依人谋食，不独当时己所不料，即己生亦不料余至此也。赋稿犹在，附录卷末。

鲮鱼

鲮鱼搓熟手炉烘，倦读寒窗风雪中。
回首灯前忍重忆，显扬无分负丸雄。

鲮鱼，形扁而润，通身无骨，即非箬鱼，亦非墨鱼，或谓即东坡所咏之鲋鱼也。吴乡本无，道光甲申（1824）、乙酉（1825）之间，二兄有山客江右，尝于冬月寄回，余夜读倦时，先慈每手搓令软，撕作细条，遍涂麻酱油，就手炉烘热，赐以佐酒。今三十余年矣，既不复得此鱼，亦不忍复尝此味，偶忆前事，附咏及之，俾览者知余负母兄之训。白首无成，乃此生一大罪人也（“手炉”，另见）。

六、蔬菜

油菜薹心菜

油菜何须更用油，千层烂炒熟稠稠。
春来更爱薹心菜，腌透小坛三伏留。

油菜，或云即芸薹，其子榨油，即菜油也。冬杪春初，味亦肥美，炒千层油豆腐皆佳。薹心菜，油菜心最嫩者，晒干切碎，腌封小坛中，夏日拌麻油、醋食，尤有风味。“稠稠”，亦俗语。

果子雪里蕻

雪里蕻同果子腌，小坛出水酌加盐。
泥糊草塞留过夏，灯下酒人催取添。

芥菜，一种号“雪里蕻”，梗、叶皆较细。冬日晾干，或原枝腌，或切碎腌，又有同杏仁、桃仁、橄榄仁、花生、瓜子、胡桃肉、橙丁等腌者，号“果子菜”。装小坛内，稻草作辫，塞坛口，倒置灰土上，淋去水气，再以泥糊，可留至夏（“蕻”字本《正字通》）。（旁注：“雪里蕻”之字当作“蕻”，读作去声，蕻，水草也，《北史·慕容修传》“菽蕻数里，以塞船路”，可知非今之“雪里蕻”也。又按：“蕻”即“苳”字与？）

马兰头

马兰头性最清凉，苏沈多传旧药方。

不信酒人犹病渴，灯前催拌满盘香。

释义：马兰头与芥菜同时，其性清凉，医方多用之。《苏沈良方》，东坡与沈括所辑，今收《四库》中。

蒿菜

正是河豚欲上时，蒌蒿满地系相思。

一盘拌供灯前酒，风雨萧萧夜漏迟。

释义：东坡诗“蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”，三、四月间，买鲜蒿菜，泡熟切拌，佐酒最佳，加炒芝麻，尤有风味。

水芹菜

风味尤怜雪后芹，水边满把采来新。

酒阑忍忆从前事，一领青衫老我身。

芹有山、水之别，山芹即芎藭也，闽人以之供饌。吾乡则但食水芹，冬月生溪涧旁，茎白叶青，整把束卖，食时去叶留茎，或炒或拌，皆宜佐酒。《鲁颂》有“泮水采芹”，故“游泮”谓之采芹。予于道光甲申（1824）游泮，至今三十七年矣，每忆此味，青衫欲湿。

腌冬菜

一畦寒菜饱经霜，晒透加盐耐久藏。

诒日开缸冬至近，雪中滋味果然长。

冬至前家家皆腌白菜，早或七、八日，迟则十二、三日，诒吉开缸，供家堂灶司及祖宗堂，冬至即以炒肉作饌。堂前设座，供诸神菩萨像位，谓之家堂。供祖宗牌位，谓之祖宗堂。“灶神”，但称“灶司”，或亦连称菩萨。“作饌”，祭祖也。《冷斋夜话》“宋仁宗尝问范文正，‘何味最美？’对曰：‘臣少时夜读，馁且渴甚，求他物皆不可得，偶于口雪中拾腌菹一叶，觉天下美味无能及者，至今忆之，犹涎流也’”，末句即用其语。

猫儿头

猫儿头已进城多，时候才交穀两过。

爱觅禅师参玉版，忍教俗士笑东坡。

“猫儿头”，猫笋之初生者也。前已见东坡戏邀刘器之同参玉版禅师，亦谓笋也，见《宾退录》。又，东坡《寒碧轩诗》“可使食无肉，不可居无竹。无肉令人瘦，无竹令人俗。人瘦尚可肥，士俗不可医”。

素火腿

火腿偏宜素食人，酒边细嚼味津津。

阿谁唤作绣鞋底，整片灯前认不真。

猫笋大者切片，盐炸，干后，买以佐酒，号“素火腿”，处州出者尤佳，故又号“处片”，其小而极嫩者，号“绣鞋底”。

烧芥菜

买来紫芥近除年，晒满高檐雪后天。

好试新人辣手段，小坛烧供上灯筵。

紫芥菜，十二月半后与红萝卜丝儿同卖，晒干用油锅微炒，加少醋起锅，封置小坛中，过数日可食，味最宜辣。吴谷人《新年杂咏》自注：“凡新妇过年，必令烧芥菜，谓之‘试辣手段’。”“新妇”，俗称新人。

酱烧核桃

敲取原生鬼脸儿，酱烧松脆起锅时。

少年学吃三官素，常恐邻庵馈岁迟。

胡桃，俗称核桃，敲开仁不碎者，号“鬼脸儿”，亦曰“老虎脸儿”。麻油泡过，加糖酱起锅，名“酱烧核桃”，僧尼多以之馈岁。“三官素”，有大三官，一年三月，正、七、十也；有小三官，每月九日，一、七、十也。三官者，天官、地官、水官也，本出道家，或谓即汉末张角五斗米教。考《通鉴》“汉灵帝中平元年二月，黄巾贼张角等起。角，钜鹿人，事黄老，以妖术教授，号‘太平道’，遣弟子游四方，十余年间，徒众数十万，乃立三十六方，大方万余人，小方六、七千人，各有渠帅。事发，一时并起，皆着黄巾。角自号‘天公将军’，弟宝号‘地公将军’，梁号‘人公将军’，所在响应。”又“中平元年七月，巴郡张修反，修以妖术为人治病，病家出米五斗，号‘五斗米师’。聚众寇郡县，时人称为‘米贼’”。据此，则五斗米教乃张修非张角也，且“天公”“地公”“人公”之号，亦与三官称“官”者不同，又有“人公”，无“水官”，则谓其教者，非也。

七、豆制品

冻豆腐

豆腐连宵汤沃过，晓来冰冻起蜂巢。

暖锅不用浑汤煮，菜卤麻油风味多。

冻豆腐，先一晚切薄片，铺竹篮中，开水数淋，露悬过夜，次日仍以开水淋过，入暖锅内，用腌菜卤煮之，松透若蜂巢然。重加麻油，尤有风味。或以大腿鸡肉汤煮，反不及也。

酒脚腐乳

窖清白酒脚尤浓，豆腐椒盐炒拌松。

留待上灯开佐粥，泥坛个个箬包封。

冬至前后，切白豆腐干作小方块，用稻草垫盖，安极暖处，腐后逐块试净，炒椒盐拌匀，装小坛中，加满酒脚，箬叶封紧，可留至次年上灯时，号“酒脚腐乳”。酒脚，酒底也。

五香干茶干

普门佳制五香干，多供僧厨办素餐。

别有茶干尤软美，四棱不误醉中看。

豆腐淋干切经寸方块，布包煮透，复炸去浆，酱油浸过，名“酱油干”，亦有以五香味同浸者，名五香干。布包炸过，故四方无棱。茶干亦以布包煮，加浓茶，汁同少，酱油浸不炸，故无棱。味稍淡而有茶香。普门天竺寺前山门也，素食店所卖豆腐干、茶干，香客多买归送亲友。招纸皆有佳制字。“素餐”本《诗经毛传》，“素”，空也，此借作“荤素”之素。“软美”，出《新唐书》李泌语。

黄豆腐干回汤豆腐干

熏干豆腐亦无浆，梔子煎涂两面黄。

记得少时牙似锯，酒边最爱嚼回汤。

释义：豆腐蒸干，复熏，名“熏干”，又名“黄豆腐干”。梔子煎涂色尤深黄，卖剩屡熏，又名“回汤豆腐”。“干”，凡学业不成，重习他业者，俗借以诮之。“牙齿如锯子”“舌头如磨子”，亦俗语。

风干豆腐干

香干块块棘端穿，四福楼前落日悬。

不是残牙难再嚼，横塘无分雇归船。

五香干或但称香干，以长棘条穿悬檐下，风吹极干，号“风干香干”。湖上、山上各茶店皆配油炒瓜子、熟落花生、风干栗子，摆茶座中，任客拣食。四福楼，湖上茶店名也。自闽回杭，有西、北两路，西路由延平府过浦城仙霞岭，即浙江界。北路由福宁府过飞鸾岭，即浙江界。北路皆陆行乘轿，西路惟仙霞岭须乘轿，余皆水路，乘舟尤便。故由西路者多。横山塘，亦但称横塘，在闽省西门外，由西路者，必在此雇船。薛能诗“莫嫌老缺残牙齿”。

八、面条

清汤面

清汤素面胜于荤，满碗长条色不浑。

白切锅头羊肉片，萧家记近艮山门。

面店有荤有素，素者但卖蘑菇笋丝、各菜花面，或并不用各物，但以笋汤煮，名清汤面。羊肉店卖熟羊肉，不加作料，名“白切羊肉”。艮山门内萧家尤著称，多买泡清汤面，故早市尤盛。艮山门，杭城东北隅门也，俗称坝子门。

凉拌面

凉拌炎天素面佳，酱麻油碟早安排。

陈年芥末辣逾好，饱听蝉声满绿槐。

面煮熟后淋干，同酱麻油拌，加陈年芥末尤佳。“安排”，出《庄子》“安排而化去，及入于寥天一”，俗语尤云备具也，亦云端正。

雪里蕻笋丝面

雪里蕻花冬笋丝，铜锅煮面漏迟迟。

白头忍又青衫湿，常忆寒宵倦读时。

冬月檀笋丝、雪里蕻花煮面，重加麻油，味最鲜美。予从前尝以供夜读。檀笋又称冬笋，其义未闻（旁注：素面店用铜锅盛，上座号铜锅面）。

九、点心

蟹馒头

秋风乌镇蟹初肥，只只黄儿堆满脐。

裹作团变包子馅，争夸鲜味胜于鸡。

乌镇，地名，湖州所属，出蟹尤肥壮，剥取肉及腹中膏，和鸡肉丁作馒头馅，最鲜美。馒头亦称包子。“黄儿”，已见。“只只”，亦俗语，“叫化子吃死蟹只只好”。

松毛包子

带汤包子号松毛，五寸蒸笼便手操。

只有天和馆中卖，东山街口布帘高。

带汤包子亦称松毛包子，但如胡桃大，肉馅并汤裹蒸。笼高五寸余，每笼多只十个，用新松毛垫底，连笼买归，店中自来收取，然惟东山街口天和馆有之。古酒家多用帘，今独面店犹有用者，或白布作心，红布作边，长三尺余，以竿挑悬檐外，或只悬五色纸条，圈下垂如流苏样，皆无字。鳊鱼，时亦有书五香鳊鱼者。东山街在荐桥，街内有晋谢太傅祠，故名。

蓑衣饼

着履吴山雨乍晴，桂花蒸过晚风清。

城隍庙外蓑衣饼，最是兰馨馆出名。

和酥油擀薄面皮，层层裹糖，面上糝橙丁、瓜子、红丝等，号“蓑衣饼”，城隍庙外茶店多卖之，惟兰馨馆尤出名。吴山，俗称城隍山，南有大观台，四面皆桂树，花时游人最盛，然常天气郁蒸如黄梅时，俗谓之“桂花蒸”。“蒸”，读若“枕”，二月桃花蒸，四月樱花蒸，九月菊花蒸，一年凡四蒸，蒸后天必久晴。

月饼

中秋月饼样团圆，招纸开齐名目繁。

只笑红糖黄豆馅，棘闾分与号三元。

中秋供月，必有月饼，亲友馈节，亦多兼之。其名目有：五仁、洗沙、玫瑰、椒盐、水晶干菜、火腿等十余种，皆以馅别也。卖者以薄木片为盂，白纸包之，外贴红纸店号。盂内各夹招纸，开列店中所有各物，或并价目。乡试三场，适在中秋时，点名时，每名给月饼三个，号“三元饼”，皆细，点心店当官者，但以红糖黄豆粉为馅，多带归，分给儿童，不中吃也。点心店有糖，有细，细者亦名茶食店。

木糕

后市街头魏木糕，上笼手段果然高。

千揉万搦重罗面，甜裹沙糖脆核桃。

木糕，夏日所卖，其称名亦未详。或云当作“墨”，言色黑也。煮熟干蚕豆，加糖和面，随手捻成，蒸熟食之，有无馅者，有冰糖核桃猪油馅者，名水晶木糕，又名猪油木糕。后市街魏姓卖者最著称。后市街在涌金门内。

十、街头小吃

酥藕

藕担如飞晚进城，泥污洗尽窍玲珑。

红糖白糯连宵煮，趁晓开锅尚见星。

东城太平门外，十余里皆荷花荡。夏日鲜藕出时，城中多摆酥藕摊，逐日买定，日晨时雇挑入城，断节去皮，洗尽泥污，嫩者生卖，老者贯糯米满窍中，仍加糯米、红糖煮过夜，黎明极烂，藕皆红如玛瑙，切片零卖，名“酥藕”，余末成粥，名“藕粥”。

毛芋艿

带毛芋子样团栾，煨熟红炉夜未阑。

宰相十年真领取，不妨亦吃懒残残。

释义：冬月芋艿，不去毛者，号毛芋艿，嫩者称芋子。炉内煨熟，蘸盐佐酒最有风味。《邨侯家传》：尝读书山寺，冬夜，访懒残和尚，方与一僧拥炉煨芋。候久之，以箸夹取半芋与泌曰“无多言，领取十年宰相”。“懒残残”，本苏诗，《除夜访子野食烧芋戏作》“牛粪火中烧芋子，山人更吃懒残残”。

糖炒栗子

炖鸡栗子未开蓬，零降深山待北风。

听得一声糖炒卖，寒衣偏解警闺中。

新栗子炒鸡，秋日饌品也。栗壳谓之蓬。“零降”，本《夏小正》，九月栗老，去蓬糖炒熟卖，名糖炒栗子，俗谚云“糖炒栗子，难过日子”，言天将冷也。

老菱

小船河边卖老菱，窑头尖角总论斤。

堆堆火热开锅摆，听唱新腔到上灯。

菱老煮熟，可自八月至十月，皆由瓶窑、永泰两处小船贩来。瓶窑者，角团，号“窑头菱”。永泰者，角尖，号“尖角菱”，卖皆论升。摊头分堆唤买，现开锅者尤甜嫩，多唱开锅老菱，一文钱一升，其声清脆可听。

现炒白果儿

银杏多呼白果儿，街头现炒不粘皮。

笑他毡帽怀中裹，果是铁头风耐吹。

冬月卖现炒白果儿，担锅唤买，炒久恐冷，多以毡帽裹塞怀内。俗有“苏空头”“杭铁头”语，以杭人不常带帽，冬月亦然也。“毡帽”，亦杭俗语。

十一、水果

沙果花红

曾临旧帖识来禽，熟透还将沙果称。

取比苹婆北方柰，只应价为原来增。

右军有《来禽帖》，即林檎也，以其味美，能来众禽，故名。俗以纯青者为花红。熟后间红白色，味尤甜爽者，为沙果。苹婆果，北方柰也，由粮船带来，但称苹果，其价甚昂。

寿星桃夫人李

凉风消息到臯亭，离核桃多号寿星。

好配青消紫粉李，夫人名字酒边听。

皋亭山，俗称半山，在艮山门外，山皆桃树，其实有数种，最佳者寿星桃，核不黏肉，故又称离核桃。李亦种多，“青消”“紫粉”，皆其名也，惟夫人李最佳。

糖梅梅酱

青榔头减齿牙酸，雕取玲珑络索看。
黄熟满盘蒸作酱，沁脾最好酒出阑。

梅子大者，号“青榔头”。妇女用快刀剝去核，雕种种花样，有作络索者，回环不断，可一尺余长，皆先以温水泡去酸味，加糖与整朵玫瑰花，拌置小坛中，藏久不坏。黄熟梅，和糖蒸酱，号“梅酱”，味最爽口。桃极熟者，亦可蒸酱，然不及也。

紫钵盂

更忆泥糊紫钵盂，冬来味亦比杨卢。
臍脐记取薛家令，莫作马蹄闽语呼。

荸荠最大者，色纯紫，号“紫钵盂”，冬月尤美。东坡诗“南村诸卢北村杨”，谓枇杷、杨梅也。《天中记》：薛能与诸客饮，举席上果与身体名同者为令，薛言“臍脐则荸荠正名也”，闽人呼为“马蹄”，当由音近而误。

王菱肉

菱肉分明白似霜，王瓜比例合名王。
想因口号称元宝，只羡金多误作黄。

秋后菱老，剥肉签卖，称“黄菱肉”，节日用作三果，谓之元宝，以形似也。《月令·王瓜疏》“王，大也”，王菱当亦此义，今皆作黄，与色不合，殆因元宝之称耳。三果，三素菜，皆平时祀神供者，年终烧纸，则各种果子，干、鲜、咸具矣，素菜亦然。

十二、干果

梅食儿

红紫搀匀梅食儿，酸甜滋味击人思。
整包放学归来买，口角涎先一路垂。

青梅大者，削片，盐渍，茭白亦削片，以茜草染红，紫苏嫩叶去梗揉碎，和糖拌晒，号“梅食儿”。

榄仁

橄榄争如崖蜜甜，回甘待久果堪嫌。
谁知风味核中好，炒透一盘仁着盐。

东坡诗“待得微甘回齿颊，已输崖蜜十分甜”，咏橄榄也。其核中肉，谓之橄榄仁，拣极大者，加盐微炒，颇有风味。

葱管糖椿儿糖

巷口锣声卖大糖，纸糊灯小担头光。
倒翻不刮芝麻屑，碗底找寻骰子忙。

冬日卖大糖者，敲小铜锣，夜间以纸糊竹丝灯插担头，有兼设赌者，置大碗于前，或用六色骰子，或用干蚕豆，五颗中嵌红黑豆，一面红，一面黑，以多红者为胜。俗语“不管大

糖担儿倒翻，只管刮芝麻屑儿”，大糖以白糖和面，熬搓，作圆条，裹芝麻于外，长二、三寸者，名“葱管糖”，粗如酒杯口，只一寸长者，内裹玫瑰、黑芝麻，名“馅子糖”，亦名“椿儿糖”。“找寻”，亦俗语。

石花

石花连夜菜熬成，徹底晶莹似水晶。

解暑一盂兼解渴，诗情都不为茶清。

石花菜，亦名麒麟菜，捶烂熬膏，但称“石花”，竹刀划分，和糖、醋拌食，七月十五日中元节，兼以作享，白乐天诗“诗清都为饮茶多”。

不焦

不焦真个不宜焦，抢起锅心薄似绡。

最爱松甜糖煨透，槐荫细嚼听鸣啁。

绍兴人为锅为“镬”。“烂饭”，本始于绍兴人，其锅底粘着微焦者，名“镬焦”。吾杭音讹“镬”为“不”，遂呼“不焦”，抢起，用微油加糖煨过，俟冷食之，夏月尤宜。

