

书评

民间美食的品鉴心得

——读谢良宏散文集《岐山时光》

□厉敏



最近读到宁波作家谢良宏先生刚出版的散文集《岐山时光》，感受到几分亲切。他的家乡瞻岐是一个位于宁波东边靠海的乡镇，风俗习惯与舟山相近。

这本散文集大部分内容是写对家乡的记忆、怀念和重返，尽显瞻岐的故土山河、村落民风、舌尖记忆，体现了作家对家乡的眷恋、热爱和人间暖意。在70多篇作品中，最吸引我的是他的还乡忆旧和美食记忆等诸方面的文字。特别是他对家乡美食的细致描述，让人瞬间唤醒味蕾的记忆。



也许，在有些人看来，所谓美食，一定是指山珍海味，寻常的菜蔬海鲜算不得美食，这种观念有失偏颇。其实，民间的寻常食材经过千百年烟火的熏陶，早就形成传统的河流，并无声流淌在乡民的血脉之中。出身于瞻岐的作家谢良宏，有着多年的媒体从业经历，他来自民间，又经常回归和深入民间小巷；他熟悉民间灶台上、厨房里所散发出来的烟火气息，他从家乡一日三餐的碗筷碰撞里感受到了浓浓的乡情，引发了他种种有关家乡美食的温馨记忆。

谢良宏写家乡美食，主要集中在“味享食光”这一辑，共写了二三十种浙东沿海常见的民间食物。因瞻岐地理上的特点，这里出产的海鲜，既有海边的，又有河里、湖里的，如江白虾、鲚鱼、河鳗、湖虾、望潮、章鱼、涨网货（用涨网捕获的海鲜，如虾潺、王鳗、虾皮懒虫、玉鳎等）、河鳗、蛳螺、乌贼鳃肠、鳊鱼、乌狼鲞、旁元蟹等，而地里出产的时令蔬菜，也是浙东沿海地区常见的。如菜蕻、草籽茭花、青饼、冬瓜、罗汉豆、毛豆尖、菱角、大头菜、芋艿，还有腌制的雪菜、咸齋等，其他的诸如粽子、面疙瘩之类的面食及茶酒之类的饮品。



作家写民间美食，并非孤立地去写某种食材，而是力求从多角度、多层次地去写，不但写出每一种食材的产地、特点，还重点描述食材的烹饪、加工等方面的具体细节，使每一道民间美食让人体验到色香味的具体感觉。作家每每以亲历者的身份，仿佛面对读者绘声绘色地讲述，让读者感受到一种现场感、即时感和亲切感。同时，作家不忘从历史上寻找美食传统的线索，不时插入一些古代诗文的记载、民间谚语、歌谣等，古代典籍的记载与现实风物的照应，让读者感受到美食传统的源远流长。

以写《盐水江白虾》为例，作家首先介绍它是老家“生活在近岸浅海里或低盐度淡水中的一种海水虾”。接着，作家介绍“每到农历二月，江白虾就进入了一年之中味道最鲜嫩的品尝季节”。

接下去作家描述了江白虾外形“色白壳薄，通体透明”，二月份“肉质饱满，大部分是生了膏的”，“吃起来是甜口的”。作家先不急于介绍江白虾的烹饪，只是点到江白虾以白灼为主，接着说明小一点的江白虾晒干后颜色呈金黄色，故有“金钩海米”之美称。同时，作家在此照应上文，“江白虾”的“江”



作家在写每一种美食时，常有自己独到的地方。比如写《桃花嵩江鲚鱼肥》里，对鲚鱼为什么会产在嵩江浅海的咸淡水中，有详细的了解，“由于大嵩江的源水从崑山梅溪里淌下来，直接泻入象山港，从中带来了大量的有机饵料”，使这里的鲚鱼的鲜度特别足。在介绍鲚鱼烹饪方法时特别提醒：“蒸鲚鱼的时间不宜过长，否则肉质会发麻，鲜嫩味会失掉。”作家平时游历甚广，并注意关注美食细节，他在文章结尾还介绍了一种“其滋味好吃得难以形容”的舟山小吃“鲚鱼饼”的烹饪方法，增加了读者的见识。

对于缺少农村生活经验

字，这个名字会让人产生误导，以为是淡水虾，其实是“海水虾”，还介绍学名叫“脊尾白虾”。除野生外，在舟山、三门湾、象山沿海一带的海塘里都有养殖。

下面重点介绍江白虾的多种烹饪方法。最经典的方法就是老家用盐水煮江白虾。接着细致描述“厨艺以臻化境”的妻子盐水煮江白虾“恰到好处”的整个过程，让人有一种身临其境之感。他还以自己亲口品尝的味觉感受“淡淡的甜味、微微的咸味，细腻的肉质，鲜香脆嫩满口皆是”，来说明“简单到极致的烹饪”其实并不简单。接着引用古代象山诗人冯宗孝《盐水白虾》的诗句“不用葱姜只用盐，方知厨艺另有天。醉魂入梦犹呼叫，盐水白虾真正鲜”，勾起人们对江白虾的无穷回味。

下面又介绍了“苔菜江白虾”的烹饪法。这里作家着重突出烹饪中的色香味。说到“色”，作家说苔菜与白虾的搭配，不但富有营养价值，而且红配绿，给人视觉享受。再说到“香”与“味”，作家描述，“因炸得香脆，虾肉嫩滑，苔菜的清香在口中一下子弥漫开来”。而江白虾的另一种做法，即“白酒醉虾”，用高度白酒醉炆江白虾，浇以综合调料，堪称沿海当地人做虾一绝。

的人们，常常要将紫云英（苳花）与苜蓿（草子）弄混。在《菜子苳花炒年糕》一文中，作家从外形、花色、生长过程、所属纲目等作了细致的介绍，另外还比较了两种食材的口味，“觉得苳花嫩一些，带有一点青草味；而草子则有一种野菜香，口感清脆。”在《清明螺肥如鹅》一文中，有谜语、俗语、曾巩的《南湖行》诗和四明山区特色菜肴等内容的引用，大大丰富了文章内容；其次，还结合自己小时候与母亲一起“趟蛳螺”的经历，详细介绍了“趟蛳螺”的网具制作、捕捞季节、捕捞水域、烹饪前养蛳螺及多种烹饪方法，内容详实，介绍细致，丰富了读者的感性认识。

书市扫描



《鲁迅的餐桌》

作者：陈武

出版社：北京十月文艺出版社

出版时间：2026年8月

本书从鲁迅家的食材搭配、菜肴风味、烹饪方法与风俗习惯切入，将餐桌上的烟火气缓缓呈现。这本闲话鲁迅家饌食的作品，既能让读者一探这位文学大家平日里吃什么、怎么吃，也能沿着饮食细节了解他的居家生活、交友往来，从另一个角度走近鲁迅。



《壁虎》

作者：雷默

出版社：宁波出版社

出版时间：2026年8月

这部小说集在人物关系的铺排上尽显精妙笔力，无论是人与人，还是人与动物之间彼此交织的影响与命运起落，都成为牵引故事向人性深处发展的内在推力。作者借这些故事集中叩问生与死的终极命题，也铺展出人生不同境遇里，那些未曾被定义的可能性状态。



《看云去》

作者：陈明

出版社：北京时代华文书局

出版时间：2026年7月

这部散文集充满着对自然、生活与人情的深切体悟，将江南地域的温润文化、二十四节气的鲜活民俗，刻在味蕾里的饮食记忆揉入字里行间。全书以草木云天、人间烟火、旧日时光、世相拾遗等为脉络，打捞平凡日常里的细碎微光与脉脉善意，记录万物生灵藏在岁月里的低语与悠长回响。

戴骏华 文