



绍兴黄酒和茴香豆。

黄酒中所含的脂类芳香物随温度升高，酒味更加甘爽醇厚，芬芳浓郁。

喝酒不能干喝，得配下酒菜。在绍兴人的桌上，卤豆干、猪耳朵、茴香豆、盐渍花生是最常见的下酒菜。游客点得最多的，当然还是有四种写法的“茴”香豆啦，这是用蚕豆加特殊香料茴香制作的下酒小食：好吃茴香豆，嚼嚼韧纠纠！不过吃不吃得惯还是见仁见智。

绍兴菜不像淮扬菜、鲁菜那样有鲜明的特色，如果非要说一个特色，就是——咸，好像菜就非得为了下饭似的。鲁迅就非常嫌弃绍兴菜，他在日记里写：

“我将来很想查一查，究竟绍兴遇着过多少回大饥谨，竟这样得吓怕了居民，仿佛明天便要到了世界末日似的，专喜欢储藏干物品。有菜，就晒干；有鱼，也晒干；有豆，又晒干；有笋，又晒得它不像样；菱角是以富于水分，肉嫩而脆为特色的，也还要将它风干……”

确实，绍兴人爱吃各式各样的梅干菜，笔者也是从小吃到的。每年家里人都要把芥菜、油菜、白菜的菜叶晒成干，堆黄，然后加盐腌制，又晒干，最后装坛，农村里到了做梅干菜的时节，家家户户都把菜晒在地上或者挂在晾杆上，也是一道极富生活情趣的风景画。

很多人吃不惯梅干菜的味道，绍兴人却甘之如饴：梅干菜蒸肉、梅干菜烹鸭、梅干菜饼、梅干菜包子、梅干菜烧汤……把梅干菜吃出了花。鲁迅虽然在日记里嫌弃着梅干菜，但常年离家，梅干菜扣肉成了他的最爱，在外聚餐，也多是挑一些绍兴饭馆，梅干菜承载了鲁迅的乡愁。

除了梅干菜，绍兴还有“臭名远扬”的“臭菜”。“臭菜”



梅干菜扣肉。

的代表作就是“蒸双臭”——臭豆腐+臭苋菜梗，冬瓜、萝卜、苋菜梗、白菜帮子也可化身“臭菜”。

臭苋菜梗可是一道充满了历史感的菜，据说最早可追溯到春秋战国时期。有个老人在吃苋菜时，又老又硬的梗子不舍得丢弃，就放进瓮里准备有空慢慢处理。结果过了几天再想起来，瓮中的苋菜梗已经产生阵阵香味，试着一蒸，鲜美无比，于是流传至今。

要做“臭菜”，非得有一坛子臭卤，谁家要开新坛，也要问左邻右舍借点“菜露”作为引子，越是祖传的臭卤，味道就越纯粹越鲜。说它鲜不是王婆自夸，也有科学道理：在腌制发酵的过程中，有益霉菌改变了它的植物蛋白，分解成多种氨基酸，从而提高了鲜味。

小时候，笔者实在是吃不惯臭苋菜梗的味道，腌制成灰绿色的臭苋菜梗，中间贮满淡绿色“臭汁儿”，一嗦，味道很咸又带点酸和霉味，是本地人（小孩）吃了都要皱眉头的菜，但家里的大人却很吃得惯，时不时都得蒸一盘下饭。其实，鲁迅的兄弟周作人也颇爱臭菜，吃到老乡送来的苋菜梗，说它有种江南的“旧雨之感”，带着故乡的潮气和腥气，是绍兴人独家记忆。

启蒙之地

鲁迅是著作等身的大家，关于家乡的话题，他写过不少。《从百草园到三味书屋》

横眉冷对千夫指

俯首甘为孺子牛

鲁迅

■

