

《幸而还有梅花糕》

图书基本信息

书名：《幸而还有梅花糕》

13位ISBN编号：9787568000095

出版时间：2014-7-1

作者：华明玥

页数：224

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《幸而还有梅花糕》

内容概要

这是一本主要描绘江南风物，江南地方吃食及文化遗产的书。文字清雅隽永，字句间娓娓道来，阿婆茶，家乡米酒，梅花糕，腌笃鲜，垛田芋头，遍地的油菜花，诸多江南风物人情及文化遗产，让人如置身江南水乡中，温婉静谧。让漂泊在外的游子顿生思乡之情。

《幸而还有梅花糕》

作者简介

华明玥，专栏作家，供职于扬子晚报。

《幸而还有梅花糕》

书籍目录

第一章

旧食

垛田芋头3

米酒6

腌笃鲜10

老徐煎饼13

青团18

重阳糕、芦花旗21

满架葫芦25

新花生28

芡实32

豆瓣粽子35幸而还有梅花糕目录花香藕3939

阿婆茶42

幸而还有梅花糕46

酱园子里的秘制白酱油49

老古法的桂花酸梅汤52

油菜花56

茶点59

金莲花63

艇仔粥66

神仙豌豆70

茶会73第二章

旧

茶友79

前台小姐82

淑姨86

再见，崔阿姨89

船工老黄94

扫地阿姨97

列车员郑嫂100

绣娘锦云105

种菇人老萧108

送奶工杨琴111

兑菜人老赵114听漏人廖辉118

遛鸟人老王121

巡警老陆124

旧书店主人128

卖包子的老王131

卖烧饼的小葛134第三章

旧

寿面139

自酿米酒142

熬果酱145

风扇吹出的凉面149

老庄的西瓜152

惜物156

旧衣159

《幸而还有梅花糕》

陪妈妈打毛线162
裁缝小罗165
冲茶师小魏170
炒茶人老邱173宋嫂丸子176
白洋淀里采苇叶180
带一擦饼去约会183
易杨采菊186
白兰花190
熏衣草193
餐具196
静水产品茶师199
归去，万株梨花203
后记206

《幸而还有梅花糕》

精彩短评

- 1、很喜欢这种风格的散文，恬淡如水，充满了真善美，尤其是美食的部分，总让人感动，看的时候就在想，如果所以餐饮业人士都是这样的，我就再也不会担心外食的安全问题了。
- 2、第一次知道青团这个称谓（未读完）
- 3、缓缓介绍江南的小食 做小食的人 很多传统工艺在不断的流失 曾经儿时的念想也慢慢绝迹 什么时候能一一回味遍呢
- 4、前段时间刚刚看了苏枕书的新书：藤花抄，读时对于日本文化的传承感觉十分艳羡，却也感觉很是陌生。毕竟不曾在那里生活过，更不曾真正的经历过，因而虽然喜欢却也十分遥远。同时又有着淡淡的遗憾，总以为这种对古旧传统文化的传承，在中国是十分缺少的。然而当我开始读这本书，从心底涌出了十分的喜悦。在我不知道的小小角落里，有那么一些人默默的传承着这些让我们感到温暖的技艺。那股透着琐碎的生活味道的简单事情，最能让我们脑海中浮现儿时美好的回忆。
- 5、江南那边看起来没有北平好吃 但是这位还算是比较精细的
- 6、江南的旧食、小人物的旧时光，给这个阴冷的冬日带来缕缕阳光...
- 7、一星给腌笃鲜，一星梅花糕...
- 8、插图的小画也好看
- 9、等我老的时候，想在后院自己种一片葫芦地
- 10、难得的可以打动浮躁之心的文字
- 11、对这种描述食物的书，一向多些好感！
- 12、美 怎么柔软才能写出这么美的文字 美的感受
- 13、江浙一带的菜最对我胃口，精致清淡衬着食物本身的味道。作者文笔了得，江南小吃娓娓道来令人垂涎，让我想起梁实秋的雅舍谈吃。
- 14、食物是回忆的寄托
- 15、文字细腻不做作，像笔下的江南小吃一般清新。
- 16、故事
- 17、零星读过一点，中文的韵律破坏殆尽，文章结构也不好，梁实秋周作人大概会被气得活过来。怎么好意思出书呢？！！！原谅我恶毒。

《幸而还有梅花糕》

精彩书评

- 1、与其说作者吃的是味道，不如说品的是人情。江南的静谧与情思在笔端下流淌，读来颇有“魂梦悠悠到西塘”的感觉，让人也想去看看小桥流水、听一听那样的吴侬软语了。她写的如此用心，她的笔下那些人物做事用心，他们活得用心，或许这份用心让人的身体劳累，但是心却是很快活的……留一份温存与妥帖与人与事，收获的不过是“心安”二字。在这本书中，你能读到那种近乎于生命本质的柔软与坚韧。
- 2、读书总是会饿，所以总是要伴着茶和几块点心的，尤其是这书还讲着饮食。提起江南风味，大抵都脱不开精致和淡雅，细雨中小小的春小小的夏，细细眉眼的姑娘坐在细细的弄堂里绣着细细的花。江南的点心，也大多是印着细细的图案，五颜六色的，入口也是细细化开的甜味，吃一口，就仿佛体会到大厨一丝不苟地洗好了手，细细将材料打理成最终精致的模样。作者是个江南女子，老派的那种。对，只存在于书中的老派的那种。总有些在浮躁的现世中还有着禅家的静心，和水乡的细心的人存在。而她就是其中之一。说到老派就是【旧】。烟雨也好食物也好都是旧。旧食也好旧识也好旧习俗也好都是旧。旧得朦朦胧胧若隐若现，旧得让回忆和思念将看不清的部分填上喜欢的颜色，旧得让人只记得起旧的好。说旧的东西容易引起共鸣，我想也是如此。特别喜欢叶倾城对这本书的形容。华明玥的文字能把酱油的酿造过程变成炼金术，而酱油端上来又极其平常，平常到筷子一动，便是禅意。点心已经吃完了。我还是饿，想吃梅花糕。
- 3、生活在当下快节奏的社会里，大多数人少了那份闲情逸致，和慢下脚步来细品生活的滋味。我见过很多人吃饭的时候忙不迭地往嘴里送食物，心思却在别处，还没咽完上一口饭，筷子已经送到了嘴边。如此匆忙的吃饭，食物可口与否我想他们大抵是不知道的。洋快餐在街头的分店开了一家又一家，人们早已习惯了麦当劳式的午餐。记忆里小时候的传统吃食现在只能在胡同口，巷子深处才能寻得。幸好还有这么一本《幸而还有梅花糕》，能让人在里面找到儿时的记忆，缓一缓匆忙的脚步。能让在外漂泊的游子的乡愁得到一些慰藉。那些传统的江南吃食，那些嫩白的糯米粉是怎么变成黄灰绿色的青团的。梅花糕是怎么样做出来的，四嫂的鱼丸子是怎么上劲的。对，还有凉面。还记得我10岁的年纪，曾骑着自行车追着卖凉面的小贩的三轮车。夏天的太阳很毒的，豆大的汗珠从额头上滚下，只为吃那份一元钱的凉面。这本书说的大部分是江南吃食，作为四川人，很多我是没吃过的。在看到米酒、煎饼、粽子这些传统小吃的时候，还是会心一笑。文字的妙处在于能让读者想象。笔者文风淡雅，清新自然，就像她笔下的梅花糕一样，少了世俗之气。酿米酒这些看似简单的做法，在她那里却像一曲春水，缓缓流淌。让我这个门外汉看了也有了自酿米酒的信心。一个人无论走多远，和故乡的联系是剪断不了的。人们在外闯荡，在寒冷的冬夜窝在被窝里喝着热热的米酒，在赶着上班嘴里囫囵着街角买来的煎饼时候，吃的是家乡的特产，也是浓浓的乡愁。正如一切景语皆情语，每一个吃食背后都可能有一段故事，有一个人物。人们在那片土地出生，也在那里长大，和周遭一切的联系也许能随着那些吃食保留下来。现在的我看着糖葫芦的时候，就能想起小时候和父母逛集市缠着要买的场景。人们太忙了，忙得没有时间缓一缓脚步来看看这个世界的美丽。机械的生活让面目变得麻木，要寻得生活的一丝感动都很难。窃以为，不一定非要驱车数百里外看壮美山河，也不一定要在天台侍弄蔬菜棚，住宅后院挖养鱼池才能获得平静。有时候一壶好茶就能让人顿悟，一块浓香的煎饼也能让人满足。要怎么领悟这世间流离之美，关键在人心。
- 4、看到书的名字，顿时想起了记忆中的片段，幼小的我，看着卖梅花糕的老人，数量的把面坯放进模具，然后里面放一小勺的豆沙，然后再放一点坯子，一边说，小朋友不要急哦，等我全部放好，几分钟就好哦，我们这些孩子，咽着口水，痴痴的望着还在模具里的美食，小手把裤子口袋里面的零钞都捂得烫烫的，很多年再回到老家，也吃了价格不知翻了很多倍的梅花糕，但再也没有儿时记忆中的味道了。P.S：无锡人把梅花糕视作无锡的特色，上海也有，叫做海棠糕，但是无锡的梅花糕红绿丝放得多，味道更加地道。
- 5、去年今日此门中，人面桃花相映红。人面不知何处去，桃花依旧笑春风。去年如此，何况近十年呢？毕业后，我有回过校园，满园子遍开丁香，香馨味袭人，花那么盛，随落随开。我明白，再也不认识一个，确实孑然独立，上万人的园子，似乎荒了。记忆就此翻涌，我翻涌只能微博、微信吐槽，有人就能团出《幸而还有梅花糕》，旧食、旧识、旧时光，由己勾人。《幸而还有梅花糕》从名字就能晓得，这书是关乎江南风物的，北地只能油炸糕。书分三章：旧食、旧识、旧时，指向也十分明确，作者吃过的食物，结识的人，曾经的一段时光。于是有米酒、腌笃鲜、老徐煎饼、青团、豆瓣粽子

《幸而还有梅花糕》

、梅花糕……这么一堆名目，看了流馋涎，又有食物说到人事，一大群热爱生活的人，在作者笔下栩栩如生。作者在大多篇章里都是无我的，即便有我，说出的话，也是为所叙对象服务的，应该是作惯记者之故。看到老蔡、李婶……似有所指，又无所指，你我身边引车卖浆者，就这样子，所记对象都好似假托的名字，但即便这样，却不减一点耳濡目染的细腻，用字用词妥帖细致处，颇妙，非仔细观察、沉浸而又发酵是不能为的。小品文的写作看似短小，其实非常难，难就难在那一点老实态度，字词使用的老实、描述的老到，少夸饰，富平白，然后有隽永，气韵悠悠然。你我在深入生活时，如何能够仔细的描摹，就是需要调动各种感官力量，不妨讲一点“望闻问切”：看到、听到、问到，再切身体会。这些都不是想象可以替代的，老实字眼击中生活，由此引起共鸣。这些不作引用，好处大家都看的到。书中也不全都是“胜笔”，且试举一例：“老蔡准备了两段切去头尾的黄瓜，在小碟子里倒入少许甘露一样的白酱油，让我蘸着尝尝。哦，我尝到的是饱满的大豆、鲜辣的太阳和夜间的露水互相作用后，发出的咸鲜甘醇的气息，与我这十多年吃到的酱油都不一样。”这段话摘引自《酱园子里的秘制白酱油》，我读了之前做酱的工序，颇引起些知音感，无他，我小时家里是制作过东北大酱的，工序大抵相仿，无论是酱块子、酱耙子都勾起了陈旧记忆。八九岁时我会图好玩，去帮母亲打上几耙，酱缸的发酵味道并不好闻，咸腥味，凑近去闻，时常会有熏倒感，生怕一头扎进缸去，那就真开了水陆道场。棕黄色的酱，翻动着，泛出杂质，由此自然产生许多额外联想。可生活就是这样，酱缸并不好闻，发酵好的酱，炸一碗辣酱，红油油的，麻酥酥你的生活，生活智慧就在于此，一缸黄酱，可调剂，有滋有味。好了，这样你明白，作者所谓“甘露”“鲜咸甘醇”只是夸饰，笔下想象，这都允许，只是一派生活图景突然杂上玫瑰色，是不够妥帖的，这只是我的求全，合适与否值得探讨。人生一世，走过许多地方，看过许多云，品尝过许多别样吃食，接触过百样人，可有些味道、有些人就是会在脑海中萦绕，吃上一口，每一个味蕾就都泛起满足，一席话，人就久久不能忘。即便我们再也回不去了，故地故交，“幸而还有梅花糕”，无论我们吃的着还是吃不着，说得着还是说不上，记忆深处总还寻摸得到。它可能只是故乡的小葱拌豆腐，一清二白，朴实，厚道，纯粹，管饱。

6、讲南方美食，美食里带着人情味，讲作者遇到过的人，芸芸众生每个人都是一个故事，平实细腻，淡淡的被不知不觉的牵动着心绪，美食必是用心才能做出来，平凡的人的生活态度，却一点都不平凡，处处有哲学。幸而还有梅花糕不单是作者对美食的热爱，还有对人情的留恋，对那些尊重自己工作热爱生活的人所流露出来的欣赏与敬佩。

7、像我这样出生在北方，生活在北方的女子看到这本江南的《幸而还有梅花糕》着实有些惊叹，为里面那一篇篇看似平淡，实则精致，且带有地方特色的小吃风情所惊叹，为旧时的庭院、旧时的芦苇叶所惊叹，为娓娓道来的那份暖意所惊叹。忍不住想要静下心，走进作者的世界，去感受陌生南方带给我的那丝丝柔情暖意。梅花糕，一个陌生的词汇，只知道应该是一种点心，一种似梅花香气的小点心，当时正是被吃梅花糕的那份心情所吸引，即使没有了其他，幸而还有梅花糕。当我读到它时，就感觉自己也去过了南京，去过了那个祖传三代的蔡姓人家的作坊，也去品尝了蔡师傅亲手做的梅花糕，填上馅，再浇满面浆，在糕面上撒满小元宵。我肯定也会像那些外地客一样傻呵呵地问，为啥要加小元宵，“你有到梅花山上看到过梅花吗？这小元宵，是花蕊啊。”蔡师傅的回答让人心里忍不住荡起层层涟漪。江南的美景，江南的特色美食，无一不透露出这个地方的精致，与北方的粗犷截然不同。让人如置身江南水乡中，温婉静谧。作者分三个章节：旧食，旧识，旧时，有故乡的阿婆茶，有家乡的米酒，有大片的油菜花海，有旧时妈妈织的毛衣，有辛苦的送奶工，有白洋淀里的芦苇叶，再配上一副副的插图，文字清雅隽永，插图简单随意，让我也忍不住沉浸在儿时的记忆里。我的老家是在北方一个普普通通的小村庄。记得小时候爸爸在外地上班，妈妈要做家里的农活，农忙的时候，我和弟弟是放任不管的，随便找个地方“扔”在那儿，或姥姥家，或奶奶家。记忆最深的要数姥姥家那满园子的葡萄，等秋天葡萄熟透了，会小心翼翼的一串串的摘下来，放进竹筐里，自己都舍不得吃，而这些还不算什么，还要每天用竹竿绑上红色的布条去撵麻雀，记得姥爷说过麻雀是个可恶的鸟儿，它像强盗，专吃红透的葡萄，每天是撵了又来，来了再撵，到现在对麻雀都没什么好印象。等玩累了，会爬上高高的看台，其实就是简单的小木屋，里面有姥姥晾的暖暖的被褥，在里面可以舒舒服服的睡上一个下午都没人打扰。等夜幕降临的时候会被姥姥拖起来，起身喝她熬的甜甜的小米南瓜粥，到现在它仍是我的最爱。而姥姥家养的那只小黑狗俯在身旁伸着舌头，时不时地摇摇尾巴。这样的场景，曾经无数次的出现在我的梦里，醒来的时候，眼角总是湿湿的。姥姥、姥爷已离世太久，记忆中的葡萄园也再不曾回去过。除了酸酸甜甜的葡萄，还有一大片的甘蔗林，在葡萄院的西南角，姥爷种了好大一片甘蔗林，儿时的甘蔗不像现在街上叫卖的那种那么粗大，而是有些黑红，比现在的小一圈。记

《幸而还有梅花糕》

得姥爷抡起斧头一棵一棵的砍倒，再一棵棵剥皮，露出里面鲜亮的黑红，特别漂亮。常常是，姥姥和姥爷要把一筐筐的葡萄放到车里，再把甘蔗放在车的角落，套上驴牲口，姥爷赶着驴车到附近的乡村集市去叫卖，时常是早早的出去要到傍晚才回来。这时姥爷手里会多出一些爱吃的东西，有时是几块糖，有时是几匹油条，为的是犒劳在家眼巴巴的等着的我，他的外甥女。记忆中的姥爷身体是那样的强壮，嘴角边常常挂着微笑，从来不曾见他有烦恼的时候。生活的重担结实的压在他的身上，都没有磨去他的棱角，他依然悠然自得的生活。说到这儿就忍不住要说记忆中的油条，小的时候看到集市的小贩，把炸油条的油锅搬到大街上，手里一会切出一个个油条模，轻轻一拉一拧，再轻轻向油锅里一放，吱吱啦啦的，一个个胖胖的小人就出现了，还有扑面而来的香气。小贩们一边炸着油条，一边在那儿吆喝“卖果子来，好吃的果子，路过别错过了啊！”家乡叫油条为果子，现在还有这种叫法，还会看到早晨的街头小巷，摆出来的油锅，旁边放着炸好的油条，只是没有了儿时的味道。或许从未改变过，只是吃的那份心情不同罢了。咽下口水，儿时的记忆如潮水般涌来。还记得小时候放了暑假，和几个小伙伴一起去草丛中逮蚂蚱，去树底下粘知了，然后找一些木棍，点上火，用小树枝插起来，在上面烤，油吱吱的往外冒，吃起来那真叫一个香。留在嘴里的香味，久久不能散去，真叫人回味无穷。还有偷偷去玉米地摘玉米，拿回来照旧是烤着吃，每个人的嘴上全是黑黑的，一个个像小鬼。到地里偷偷摘毛豆，地瓜，每个人吃的肚子都是圆鼓鼓的。吃完，随便找个小伙伴的家就可以睡上半天。根本不用担心家里爸妈会找不到你，在谁家吃都可以，反正玩累了会自己回家。最让我们开心的是麦秋的时候。黄灿灿的小麦，被大人们早早的用镰刀抢割到场院里，这个时候会赶着牛，后面拉个很重的石头，可能是轱辘，现在记不清名字了，在麦子上面来回的压，记得叫碾场。而且一般牛或骡子的眼睛是用布蒙着的，我总以为是怕它们转的次数太多转晕了。碾场不是一句话两句话可以说的完的，碾完场会把麦子收起来，把麦秸垛成一个好高好大的麦垛。这是孩子们撒欢的地方，我们在上面跑啊，跳啊，躺在上面，藏起来，玩的忘了时间，玩的大人们忘了疲劳。等耍够了，大人们会在麦垛上面摸上一层厚厚的泥，可能是怕雨淋湿了吧。就这样任由自己的思绪飘远，钟表的滴答声告诉我已近凌晨，还是舍不得回来，还想回味那一幕幕，还有很多儿时的玩的，看的，吃的，还有旧时的露天电影，还有儿时玩的跳房子，还有去小树林采野蘑菇，还有……下次吧。记起那甜甜的梅花糕，带去我童年的回忆，看着身边女儿甜美的进入梦乡，不知道她的梦里面会有什么。梅花糕，还了我一个儿时的梦。希望长大以后的女儿记忆中也会有这一块梅花糕的存在，会出现在她的梦里，会留在她甜甜的记忆里。

8、这本书看封面就知道，是在写一些远去了而抓不住的时光。或许只有看了《舌尖上的中国》才知道垛田芋头，但垛田和垛田的泥与水养育出来的不止是芋头，还有春天时节如画一般妆点了江南的油菜花。油菜籽收完后，初夏开始种芋头，那形同莲叶芙蓉的巨大叶子，如同挣开的巨伞，芋头的植株带给江南的清凉与油菜花不同，却同是为青春和夏天唱的赞歌。

9、“懂一个人要用头脑，有时也要用手腕，而爱一个人可以很笨——用心就可以。”这段话是出自散文集《幸而还有梅花糕》中一位女子之口，之所以极为深刻，并非是因为对她关于胡兰成与张爱玲之间爱情所阐述的这一观点，而是因为女子虽是位前台小姐，却因为多读书而显现出不俗的气质与涵养。因为作者对美好事物的敏感度，才让她也成为人海中一粒闪烁的钻石般弥足珍贵。《幸而还有梅花糕》，拿起这本散文集的第一时间，我便在记忆里搜寻有关梅花糕的所有印象。可惜的是，我所有吃过的糕点里，没有一种叫做梅花糕的。那是什么样的味道，可以浸透出一整本书的厚度？全书分成了三个版块：旧食、旧识、旧时。每一个版块里，作者华明玥用平叙又流淌着暖暖诗意的语言，用一种近乎于清淡的味觉体验来完成着自己关于“旧”这个概念的诠释。旧食，乍一看以为尽是舌尖上的美味罢了，起篇为《垛田芋头》，在芋头还未入口之前，就已经可以感知到作者的用心，最令人回味无穷的，乃是这些吃食背后饱满的人情之味，这不可名状的，才是最温暖人心的。中秋时节，游子纷纷回乡帮助家里去水田起芋头。这如同一场无声的呼唤一样，平实的语言，却勾勒出动人的景象。在一番付出后，尝到入口这蘸了白糖的软滑香甜的芋头，就像喉咙里滑过的情诗。我们总是为身边各种繁杂的事情包围，抽不开身，而许多精心精选的地方吃食，却是缺不得一款闲适的心境去体味。作者也因为自己的这一处境，才真切地知晓能剥离出一个完整的光阴，细细品味一道春天的腌笃鲜，着实如同一场漫长的恋爱时光一般奢侈。此时此刻，春华落地，野鸟啼枝确是品味美食的必备条件。于是，仅仅揣着敏感的味蕾，想来也是远远不够的。跟着作者的笔尖游走，水田的农人，在拆迁热潮席卷中国之后，街道角落里坚持摊着煎饼的老大爷，亲密的友人，一面之缘的路人，都能给她带来心灵上的触动。这些真真切切的小角色，却能为这个社会注入最质朴的感动，从亲情到友情，再到邻里之间

《幸而还有梅花糕》

的和睦友善，只需要一点点的温暖，就拥有足够建立一个宇宙的能量。如此，经历生命再多的裂变，只要能抓紧手心一丝的温暖，我们就不会被生命的裂变击溃。时间摧毁了彼时的街道，带走了从前的鸡汤香，但好歹，岁月将梅花糕留了下来。作者所经历过的人生，何不如这一场岁月的扫荡。正是如此，她所有的旧梦和面对前路的勇气，亦都将同这一块幸存下来的梅花糕一般，因温暖而最终得到捍卫。因为我坚信这个世界，历经岁月的扫荡而留存的，定是温暖的。

《幸而还有梅花糕》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com