



提起浙江紹興，你會想到什麼？是穿梭往來的烏篷船、濃郁飄香的紹興黃酒，還是一俯首甘為孺子牛的文學巨匠魯迅？早前，杭州亞運會火炬傳遞來到紹興，剛剛提到的紹興「名片」，被一條全長約9.7公里的傳遞線路串聯起來。火炬手從魯迅故里出發，先後途經徐渭藝術館、陽明故里、蔡元培廣場……最終抵達紹興奧體中心，完成火炬交接。「在祖父的家門口開跑，非常有意義！」作為紹興的第三棒火炬手，魯迅長孫周令飛感慨道，這是一條別具文化底蘊的火炬傳遞線路，象徵着名城紹興正從歷史跑向未來。

大公報記者俞晞  
(文、圖)



## 思鄉的蠱惑： 蔬菜與水果

1927年在廣州時，魯迅曾在《朝花夕拾小引》中寫道：「我有一時，曾經屢次憶起兒時在故鄉所吃的蔬果：菱角、羅漢豆、茭白、香瓜。凡這些，都是極其鮮美可口的；都曾是使我思鄉的蠱惑。後來，我在久別之後嘗到了，也不過如此；唯獨在記憶上，還有舊來的意味留存。他們也許要哄騙我一生，使我時時反顧。」紹興水鄉盛產菱角與蓮藕。菱角既可生吃也可熟食，生吃消暑解渴，熟食健脾益氣。據記載，魯迅最愛生吃剛摘下的嫩菱菱，鮮嫩多汁。老菱則一般用於製菜，熟菱肉可用麻油、醬油及少許老酒拌和成為醉菱，佐酒最佳，風味獨特。

在琳琅滿目的經典名菜中，臭豆腐可謂品味紹興美食的「必修課」。有關這道菜的由來，民間流傳着許多



臭豆腐。

有趣的故事。其中最著名的，要數「書聖」王羲之研發臭豆腐的傳說——一日，王羲之在家中休息，突然聞到一陣異香，他循着味道來到後廚，發現氣味來自缸裏霉莧菜梗的滷汁，便命人取來豆腐放置其中，幾日後品嚐起來果然十分美味，便留下了這份食譜。而在魯迅的作品裏，也多次出現了關於臭豆腐的描寫，可見文豪「食臭」的品位頗為相似。

# 「打卡」魯迅筆下的紹興 唯美景美食不可辜負

作為一座擁有2500多年建城史的文化名城，紹興被譽為「沒有圍牆的博物館」。

以這次火炬傳遞的起點為例，魯迅故里位於越城區，記者一路走來，望見河道星羅棋布，隨處可見烏篷船支在水上搖曳，輕微的「吱呀」聲彷彿頓時代入魯迅筆下的故鄉，江南的溫婉躍然於眼前。黃酒、臭豆腐成了魯迅故里步行街上最火的商品，人們想來瞧一瞧魯迅的故居，嘗一嘗他筆下孔乙己最愛的茴香豆。

在魯迅的25篇小說中，有13篇取材紹興或以紹興社會

生活為背景，而他眾多的散文中更是處處展現了鄉情鄉景：百草園、三味書屋、烏篷船、迎神賽會、社戲……這些少年和青年時代的追憶，成為了魯迅小說中不可或缺的依託，也是其散文裏最真實感人的背景。魯迅除了是一名偉大的文學家和思想家，還是一位「美食博主」和十足的「吃貨」。雖然魯迅並沒有特意寫過介紹美食的書，但是在他的很多作品中，都可以尋覓到食物的蹤跡。對於美食，他絲毫不含糊。那麼，就讓我們跟着書本出發，在歷史的風景裏，打卡「吃貨」魯迅的紹興美食地圖吧。



茴香豆。

## 家鄉的味道： 茴香豆與梅乾菜

1881年9月25日，魯迅出生於浙江紹興城內東昌坊新台門周家。在家鄉紹興，度過了童年與少年時光。11歲那年，魯迅進入三味書屋讀書，師從壽鏡吾。可是第二年，祖父周介孚便犯事入獄，父親周伯宜也重病不起，周家從此家道中落，全家人遂回鄉避難。於是，在魯迅後來一生的作品中，帶着濃濃鄉土氣息的紹興美食每每出現，都令人感到一種日常的親切。



梅乾菜。

「溫一碗酒，來一碟茴香豆」是孔乙己的經典台詞，這種紹興的下酒小菜十分不起眼，卻隨着魯迅的小說聲名遠播。茴香豆的做法簡單——大火水煮，等到蠶豆皮微皺，就下入茴香、桂皮等料，轉文火煮到基本水乾就成了。上好的茴香豆肉熟而不腐、軟而不爛，咀嚼起來滿口生津，五香馥郁，鹹而透鮮，回味微甘。

梅乾菜是紹興特產，清朝時還被當作貢品送往京城，後漸成為了紹興人日常的下飯菜。即使後來因工作離開家鄉，魯迅也常常請母親寄些梅乾菜，以慰思鄉之情。據《魯迅日記》記載，1935年3月15日，魯迅自上海給母親的信中說：「小包一個，亦於前日收到，當即分出一半，送與老三（指周建人）。其中的乾菜，非常好吃，孩子們都很愛吃，因為他們是從來沒有吃過這樣的乾菜的。」由此可見，魯迅對於故鄉所產的梅乾菜是多麼喜愛。

### 紹興美食地圖



#### 咸亨酒店

推薦菜：  
茴香豆、臭豆腐  
地址：  
魯迅中路179號

#### 尋寶記

推薦菜：花雕醉蟹、紹三鮮  
地址：倉橋直街114號（目前在紹興有10家分店，此為總店）

#### 同心樓

推薦菜：陽春麵、生煎包  
地址：解放北路430號

#### 紹興飯店

推薦菜：梅乾菜、白切雞  
地址：環山路8號

#### 嵊州老袁炒年糕



推薦菜：  
糟肉豆腐年糕、雞汁羹  
地址：  
富豪路278號

嵊州年糕。

## 「吃貨」的搭配： 醉蟹與黃酒

江浙多河湖，故而盛產鮮魚肥蟹，魯迅亦享受此種高蛋白肉類在唇齒間逡巡的感覺。他在日記中仍舊多次記下吃魚食蟹的經歷。如1918年9月13日的日記中，魯迅說自己「夜食蟹二枚」，緊接着兩天後又寫道：下午食蟹二枚，更有貪吃的時候甚至「自食四枚於夜飯時」，這裏寫吃蟹便是一人食時享受獨樂樂的情景了。

醉蟹要好吃，醬料很重要。如今的紹興老百姓各家皆有不同的配方，在醬油、黃酒、白糖調成的傳統醬汁

中加入八角、桂皮、茴香、肉蔻等香料，考究者還會添上新鮮的香橙片去腥，吃起來滿嘴飄香。獨酌黃酒也是魯迅的一大愛好。在他的筆下，阿Q、孔乙己都喜歡喝酒，即便是《祝福》裏的「天地聖眾」，也因紹興黃酒「都醉醺醺地在空中蹣跚」。

因此，到了紹興，黃酒是一定要喝的。紹興黃酒具有酸、甜、苦、辣、鮮五味一體和香、醇、柔、綿、爽的綜合風格，須細品方知其中妙味。



蟹與黃酒是良配。



紹興黃酒。

### 紹興旅遊線路推薦

#### 探訪魯迅之旅：

魯迅故里 — 魯鎮 — 魯迅外婆家

從魯迅故里啟航，你可穿行在百草園和三味書屋間，感受少年魯迅的成長印記。在魯迅筆下，外婆家所在的平橋村充滿兒時記憶，平橋村就是今天越城區孫端街道的安橋頭村，這裏也是魯迅晚年魂牽夢縈之地。



三味書屋。



#### 品味黃酒之旅：

黃酒小鎮 — 中國黃酒博物館 — 古越龍山中央酒庫

作為紹興黃酒的發祥地，東浦黃酒小鎮早在東晉末年便形成聚落，宋代就已成為中國釀酒業中心。古越龍山的黃酒中央酒庫是目前世界上最大的酒庫。這裏所儲存的酒罐如果挨個排列，可以從京廣線起始點排一個來回；還擁有1928年產、至今最為古老的紹興酒。

#### 揮毫潑墨之旅：

蘭亭景區 — 書聖故里 — 雲門寺

書聖故里是保存完好的歷史文化街區，老舊的街弄，斑駁的建築，漫步其中，一步一景，一景一故事，戒珠寺、題扇橋、躲婆弄、墨池等景點都留下了「書聖」王羲之的足跡。雲門寺本為王羲之第七子王獻之的舊宅，《蘭亭集序》真跡也曾長期保存在此，寺內至今留有王獻之的洗硯池、陸游草堂遺跡。



書聖故里。

#### 天姥山。



#### 浙東唐詩之旅：

東山 — 剡溪 — 鼓山公園 — 天姥山

東山是浙東「唐詩之路」的重要驛站，這裏因兩位歷史人物而舉世聞名，一位是在此隱居20年而「東山再起」的東晉宰相謝安，一位是曾屢次稱疾歸隱東山的山水詩鼻祖謝靈運。「天姥連天向天橫，勢拔五嶽掩赤城，天台四萬八千丈，對此欲倒東南傾。」李白在《夢遊天姥吟留別》詩中把天姥山的氣勢描繪得淋漓盡致。

#### 戲劇吟唱之旅：

越劇小鎮 — 東王村 — 沈園 — 嵊州越劇藝術學校

坐落於剡溪之畔的越劇小鎮，依託嵊州境內萬年小黃山，以及秀美壯闊的自然風光而建，是越劇迷眼中的「世外桃源」。一百多年前，嵊州唱書藝人在東王村香火堂前，以稻桶搭台，唱響甌甌越音。文化牆、閩越井、稻桶戲台等越劇元素在東王隨處



越劇小鎮。