

食客光影,烟火年华

Gourmet Diary

最具
文艺范儿的
吃货日志



记忆里那些炊烟的味道
◇ 那一年,我和我的TA
◇ 天南地北,恣意青春
◇ 光影匆匆,叹一声沧海桑田



隔靴搔痒

胡椒是一种原产于印度的藤本植物,攀生在树木或柱架上。



石臼



生抽

生抽是周末做一般的烹调用的,味道较咸。



铸铁锅

含碳量在2%以上的铁碳合金制成的锅。



砧板

胡椒面



将新鲜的鱼肉类生切成片,蘸调味料直接食用的菜品。



生鱼片



今天中午吃什么?
不知道,你想吃什么?
……



油



西红柿

番茄营养丰富,其特殊风味。



生菜

生菜原产欧洲地中海沿岸,可生食,脆嫩爽口。



木铲



橄榄油



五花肉



洋葱



丝瓜

原产于印度的一种葫芦科植物,又称菜瓜,在东亚地区被广泛种植。



豆瓣酱

豆瓣酱是用蚕豆、食盐、辣椒等经发酵制成的酱。



龙须面



泡菜坛

泡菜坛的形状是两头小,中间大,坛口外有坛沿,坛口用坛沿泥密封,坛口的水槽。



藕



泡菜



苏打饼干



独唱剧 / 荣誉出品

食客光影， 烟火年华

策划：赫学颖 主编：张莉

最具
文艺范儿的
吃货日志



Gourmet Diary

图书在版编目(CIP)数据

食客光影, 烟火年华 / 张莉主编. -- 重庆: 重庆出版社, 2015.9
ISBN 978-7-229-10501-3

I. ①食… II. ①张… III. ①散文集-中国-当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第232209号

食客光影, 烟火年华

SHIKE GUANGYING, YANHUO NIANHUA

主 编: 张 莉

出 版 人: 罗小卫

责任编辑: 尹 词 徐贞洁 王利彬

作 者: 蒋 珏 等

插 图: 花农女

封面设计: 刘 洋

版式设计: 袁 磊

 重庆出版集团 出版
重庆出版社

重庆市南岸区南滨路162号1幢 邮政编码: 400061 <http://www.cqph.com>

重庆升光电力印务有限公司印刷

重庆课堂内外杂志有限责任公司发行 <http://www.KTNW.com>

重庆市渝北区财富大道19号财富中心财富三号B栋9楼 邮政编码: 401121

市场总监: 冯川

电话: (023) 63659858

淘宝官方购物网址: <http://ktnwts.tmall.com>

全国新华书店经销

开本: 787 mm × 1092 mm 1/16 印张: 12 字数: 150 千

版次: 2015年10月第1版 印次: 2015年10月第1次印刷

书号: ISBN 978-7-229-10501-3

定价: 25.00 元

如有印装质量问题, 请向重庆课堂内外杂志有限责任公司调换: 023-63659858

本书所使用方正字体经北大方正公司授权许可

版权所有, 侵权必究

关于 美食的回忆



很

早就想做这样一本有关美食的书了。

不单单是美食，也有故事，有梦想，有憧憬，还有些许的小情绪。

一花一世界。每个人都有自己的故事，每一样的食物背后，也都有着属于自己的烙印——甜蜜的，酸涩的，火辣热烈的，抑或黯然神伤的。

而这些烙印，让相同的食物在不同的人尝来，生出千般滋味，万般感慨。即便是尝尽天下美食的老饕，也必然有其最钟爱之处，情不知所起，说不尽，道不完。

所以，常常想念小时候的味道，一碗蛋炒饭，伴着淡淡葱香，便能点亮整个世界。而之后的青春，现在的生活，虽波澜不惊、平淡无奇，却也有滋有味。

只道是，天南地北，形形色色的物，形形色色的人，熟悉与陌生，亲密与疏离，从来都能在一句“你吃了吗”里寻到人间烟火的味道。暖暖的烟火气，袅袅萦绕，挥之不去，惯常却神奇。

于是，每当吃货们夜里辗转难眠，也便有了治愈的方向。

文/张莉







红烩牛肉里的 初恋滋味

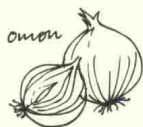
所谓食色性也，食物和情感之间的确存在着散漫而又密不可分的关系，以至于所有与爱有关的事，都逃不开吃吃笑笑，所有的回忆，都与感官有关。

Part

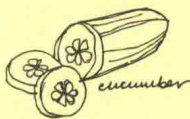
1

记忆里

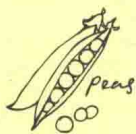
那些炊烟
的味道



Vegetables



- 火辣辣的青春 / 5
米豆腐 / 9
火锅家 / 13
体重秤上的粽子 / 18
野菜一瞥 / 24
一“饵”情深多眷恋，只盼老屋话团圆 / 28
话说黏食 / 33
爱上一碗螺蛳粉 / 37
朝采柳叶，夕餐落花 / 42
蜜豆油糕 / 46
夏天夏天，来十斤麻辣小龙虾 / 53



Part

2

那一年，
我和我的TA



CONTENTS

目录



- 红烩牛肉里的初恋滋味 / 63
情思米线牵 / 67
为你做碗粥 / 71
一个人的美食 / 75
朱狗剩和洋芋花儿 / 79



Part

3

天南地北，
恣意青春

- 带上包子看海去 / 87
马铃薯那些讲不完的故事 / 92
焖面的“焖”，我的菜 / 100
恰似江南糯 / 105
五花肉在红烧中香艳销魂 / 109
阳春面记 / 113
欲买桂花同载酒 / 118
原味英伦 / 123
嘿，拐子！你过了早冒嚟？ / 128
鱼戏莲叶间，烧来吃了 / 133

Part

4

光影匆
匆，
叹一声
沧海桑田

- 档口情，星斗市民的“搵食”精神 / 143
人间好时节 / 148
因为一碗面，想念一座城 / 157
念念不忘，糯米藕 / 162
用一个糕团，换一个故事 / 167
一豆生花 / 172
江南水乡，无肠公子 / 177



「吃了嗎？」

「沒呢！」

「想吃點啥？一起吧！」

「吃啥都行！要不，來一籠小籠包？」

「……」

生活之美，人間煙火，總離不開一個「吃」字。
而正是這個「吃」字，在很大程度上，串起了我們年少的期盼，青春的經歷，成年的打拼，以及頓悟歲月靜好之後的回憶。

Part 1



很 久，很久，脑海里都有一种味道
剪不断，理还乱

仿如妈妈身上的气息

多年以后，仍萦绕心间

那是

童年时欢笑的味道

年少里无忧的味道

青春中张扬的味道

……

心的味道，亦是幸福的味道

很久很久以后

还能在某个时刻突然想起

亦如

鼻尖轻盈跳跃的，唇齿间的留香

心心念念，点点滴滴

就这样，那味道弥散开来

成为我们独一无二印记

伴着成长，恣意疯狂

「第一幕」

记忆里 那些炊烟的 味道





火辣辣的青春

文/蒋珏

我的父亲年少时在北方待过几年，后来回江浙娶妻生女，便有了我。

于是我家的餐桌上，便时常呈现出豪迈的个性。是的，父亲喜食辣。他的无辣不欢，直接导致我和他的不相融合。我一直在南方长大，懂事之后常常到厨房里去交代：“爸爸，少点辣啊，也别太咸。”

父亲是个执拗的人，他才不听我这一套。想想，当年爱玩的父亲，学会在麦田里、草甸上骑马，还在马上吹着笛子。那时的父亲相貌清瘦，但并不骨感，只是没有多余的赘肉。他还会披一个斗篷拗造型。要是马儿跑起来，风儿就随着斗篷一路飞奔。如果放在当下，那肯定是帅得一塌糊涂。说不定还得迷倒一大片的姑娘。可是当年没有人认为这样的玩要有多么拉风，那仅仅是个耍酷的游戏罢了。

话说回来，因为父亲是个执拗的人，我又不喜吃辣，所以有时我们竟然会激烈争辩起来。然后双方都在想：嘿，这饭还做不做了？于是呢，菜上了桌，谁的脸色都不好看。是什么菜呀？哎哟，一盘小尖椒。尖椒是碧绿碧绿的，看着新鲜得很。父亲成家后，学会了在菜场讨价还价。估计他的心理就是：终于



辣椒油

把红辣椒用剪刀剪碎，放在一个大茶缸里，红辣椒的量控制在在大茶缸容量的一半。起一个大油锅，在大锅里倒上满满的油，等待油温升高。油沸腾了，就可以端起，直接将油倒入茶缸。



成家啦，可以买自己喜欢吃的东西，而且还可以叫别人吃，总算，也是能左右和领导一些事了。所以呢，他总能买到不贵的尖椒，然后让大家都尝试着吃。

除了辣椒，我家的菜里还时不时会掺入蒜蓉、大葱等辛辣配料，但都不如辣椒的直接。这鲜活生猛的滋味，一定是当时的年代，被一群血气方刚无用武之地的年轻人所钟情的。倒不是说北方人全都是嗜辣成性，只是父亲年轻时投入到的环境与接触的人，都是如此。

我读幼儿园的时候上过父亲的当。那时我对父亲烧的菜还不够深入了解，只见他大口大口吃着菜，满脸是汗，在餐桌上真是有滋有味。年幼的我望着一盘尖椒，萌萌地问：“爸爸，这个好吃吗？”

“你尝尝看！”父亲期待地看我夹筷。母亲在旁边，优雅地坐着，每一口都小小地扒饭。我只记住了这份优雅的吃相，却忘了关注她有没有尝一口尖椒。我也学着母亲的样子，慢动作地把这绿得好看的尖椒放入口中，本想慢慢地嚼，结果发现……哎哟喂，整张嘴都燃烧啦！我条件反射地跳起来，赶忙去喝一杯水。母亲被逗笑了，那一脸坏笑的父亲更是可恶，“哈哈”。他笑得可真够爽朗的。

吃辣对他来说并不可怕，这种强烈的刺激仿佛能轻易地点中父亲肆意的青春。我理智地想，是不是北方的冬天比南方冷，吃这个是用来御寒的。可能就在潜移默化的历史进程中，父亲与辣有了密不可分的联系。

后来，我找到了吃小尖椒的窍门。其实，并不是每一根炒熟了的尖椒都是火辣辣的。用油煸过的尖椒，如果出盘时，尖椒被炒得瘪瘪的，缩小了许多，通常是不辣的。如果是那些依旧保持光洁的身躯，没有褶皱，那便需要辣中高手来解决它了。

我的父亲就是这样的高手。他对着一盘尖椒，从来不用挑，吃一根，便要赞道：“哇，好吃，很好吃。”几乎是以感动我的口吻说的。

我也想我们能在餐桌上达成共识。所以，等我学会了辨别尖椒辣与不辣的窍门时，也会即兴地夹几筷。父亲便会投来一个赞赏的眼神，那表示他很满意，以为我终于学会吃辣了。

有一天，父亲从储藏室里拿出一支笛子，故意到我面前摆弄着，“嘿，想听一首不？”

作为一名小粉丝，我当然得装模作样地奉承：“好呀好呀。”

笛子的声音很清脆。但如果往不好了说，那就是父亲高涨的热情快要震破了我的耳膜。许久不吹了，把控不好音阶，出来的调子还有点尖锐呢。

父亲是很认真的，他看出我并不受用。所以躲到房间里继续练习。可以很自豪地说，父亲当年是个文艺青年呢。现在的他，正在找当年的感觉。由于底子不赖，过一会儿，欢快的调子就被他俏皮地演绎出来。我没有急于称赞他，谁让他总喊我吃辣椒呢，我也要小小“报复”一下。

其实不光是小尖椒，那种晒干的红辣椒，父亲时不时会买上一两斤。用来怎么做呢？告诉你，是自制辣椒油。把红辣椒用剪刀剪碎，放在一个大茶缸里，红辣椒的量控制在大茶缸容量的一半。起一个大油锅，在大锅里倒上满满的油，等待油温升高。油沸腾了，就可以端起，直接将油倒入茶缸。这时，就可以看到热油迅速地覆盖细碎的红辣椒。一股扑鼻的香味蔓延开来。由于红辣椒被剪碎，里面的辣椒籽漏出来，有种比芝麻粒更香的感觉呢！

制好的辣油，可以放置几个月的时间。这时我通常在想，它能用来配什么美味佳肴呢？不过对父亲来说，这根本就不是一个问题。早餐是水饺，一碗饺子汤里，可以放一点；中午来不及烧菜，煮一碗面条，可以放一点；晚上炒菜多，再来一碗润喉的汤，可以放一点。哇，它的用途是无处不在的。

在享用辣油的环节里，我和父亲从高度一致，到个体差异。他喜欢多放一点辣椒籽，而我则喜欢来一勺拂去籽的辣油，因为，辣椒籽真的更辣啊！渐渐地，我竟成为了一名伪辣爱好者。我用辣油佐餐，是看重它那种独一无二的香气，它是下饭下菜的动力呢。

看着我步入食辣界，父亲为他找到新同盟而兴奋着。就像别人与父辈爱喝一杯，陪父辈回忆往昔，我正以辣的名义，接近父亲曾经的岁月。那曾经火辣辣的青春啊，在马背上驰骋，在风里吹响怀有理想种子的笛声，然后以热爱世界的态度吃一口呛喉的辣椒。慢慢地，在横冲直撞的年少后，回味那种激荡心扉的体验，同时学会了承受回忆后的缺失。

我希望父亲继续豪迈，像他二十岁那样，我也知道他还会酿造着火辣辣的味道，一直、一直年轻着。

米豆腐

文/遥遥

电影《芙蓉镇》中，刘晓庆扮演的芙蓉妹子正招呼着来她摊子前站着坐着蹲着吃碗米豆腐打点心的客人：“再来一碗？添勺汤打口干？”加上有香喷喷的猪杂盖码子，价钱亲民，店里边人满为患。有的吃油了嘴巴，还要吃两碗、三碗；有的只能在等待中四处观望、吞口水；还有的吃完了全然不顾店外的长龙，在悠闲地剔牙……

首届茅盾文学奖获奖者古华描述的大家排队购买的米豆腐，正是我今天想要分享的美食。

在我所有美好的童年记忆中，米豆腐至少能排前三名。小时候暑假常住在外婆家，午睡后，小姨总会带着我和妹妹到街上吃米豆腐。小镇东南西北四条街满目都是青瓦的小木屋，一米宽的屋檐下，是人行石板路。为了躲避午后的太阳，我们总是沿着石板路闲逛到北街最东边的小卖铺旁，在那里，有我们的最爱——米豆腐。

小店是露天的，约莫半人高的棕红色长木桌，围着四根长木凳，这是招待客人的唯一一张桌子。桌上由左往右，分别放着盛满井水的黄色土缸、棕色