



不过一碗人间烟火

陈大咖 / 著

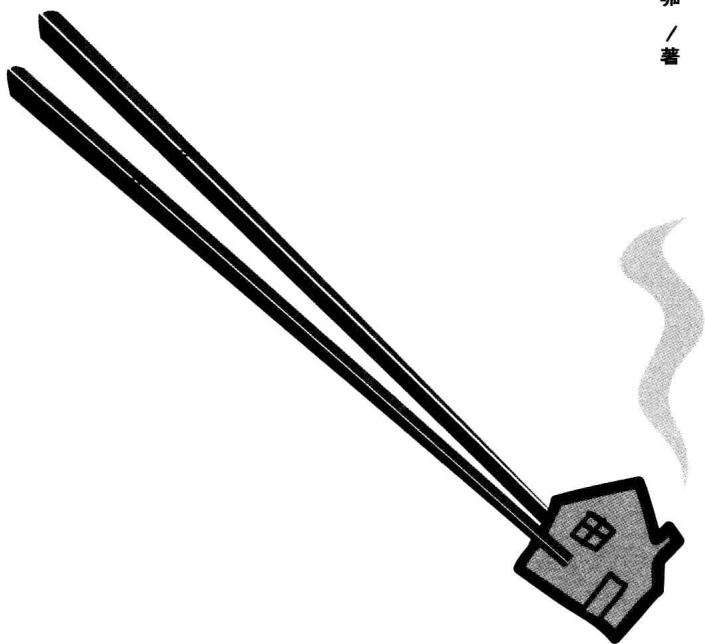
人生在世，无非「吃喝」二字。
将生活嚼得有滋有味，把日子过得活色生香，
往往靠的不只是嘴巴，
还要有一颗浸透人间烟火的心。



全国百佳图书出版单位
时代出版传媒股份有限公司
安徽人民出版社

不过一碗人间烟火

陈大咖 / 著



全国百佳图书出版单位
时代出版传媒股份有限公司
安徽人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

不过一碗人间烟火 / 陈大咖著. -- 合肥: 安徽人民出版社, 2012.12
ISBN 978-7-212-06070-1

I. ①不… II. ①陈… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 300472 号

不过一碗人间烟火

作 者 | 陈大咖
出 版 人 | 胡正义
选题策划 | 张 钰
责任编辑 | 杨迎会 张 钰
责任校对 | 张 钰
责任印制 | 范玉洁
营销推广 | 赵 旭
装帧设计 | 程 慧 段文辉

出 版 | 时代出版传媒股份有限公司 <http://www.press-mart.com>
安徽人民出版社 <http://www.ahpeople.com>
合肥市政务文化新区翡翠路 1118 号出版传媒广场 8 楼
邮编: 230071

发 行 | 北京时代华文书局有限公司
北京市东城区安定门外大街 138 号皇城国际大厦 A 座 8 楼
邮编: 100011 电话: 010-64267120 010-64267397

印 刷 | 北京朝阳新艺印刷有限公司 电话: 010-87704412
(如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换)

开 本 | 880×1230 1/32

印 张 | 7

字 数 | 145 千字

版 次 | 2013 年 2 月第 1 版 2013 年 2 月第 1 次印刷

书 号 | ISBN 978-7-212-06070-1

定 价 | 24.80 元

版权所有, 侵权必究

目 录

contents

不过一碗人间烟火



从豌豆尖开始的川菜	003
没有灰色的大蒜	006
米的一百种形态	008
明朝后日即应无	011
香草的秘密	014
天涯共此时的方便面	017
仁慈又残忍的土豆	020
穿山甲不包邮哦亲	024
小女人的啤酒局	027
你所怀念的小农时代	030
宝一样的川味香肠	033
轻熟女对石榴汁的情意	037
茶包的仪式感	039
当竹升面遇上云吞	041
配菜们的喜剧命运	043
收敛的马蹄踏出细碎的舞步	045
黄酒的士大夫气质	048
一撕一吮的性感	052
再见娘娘腔和塑化剂	054

吃着火锅唱着歌	061
流动镜头里的便当盒	063
那碗咸蛋菜心粥	066
鱼蛋先生与专柜小姐	069
令人啧啧称奇的无缝接驳	071
从喧哗回归平静的年夜饭	074
圣诞节的食物心结	076
我就知道吃，我光荣	079
一张给食物的好人卡	082
另外一个张志明	084
没营养和不高兴	086
你的那张“被被”	088
谢谢你，李司机们	090
蒸笼饭与小白猫	092
你所不知道的好	094
那张属于的士大哥的凳	097
陈伯母的两三道菜	099
我的四个爷爷	103



上苍保佑吃饱了饭的人们



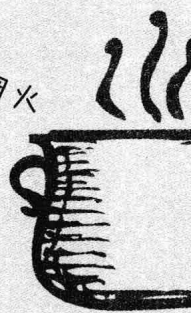
便当盒里的公主病	111
滑溜溜的鸭翅膀	113
筷子是你的一双马脚	115
情怀换速度的焖烧锅	118
一口珐琅瓷铸铁锅的命运	120
给马克杯的挽歌	123
绝境求生的筷子托	125
我和菜市场的那些事	127
餐厅可以说的秘密	130
买一包卑鄙牌谎言	132
这把勺子留给我儿子	135
投机倒把做菜小组	138
打一个体面的喷嚏	141
不好意思，我不吃这个	143
饭桌上的不美不食	146
那虚无缥缈的姿态	148
蝼蚁之乐	151
主妇们这样看足球	153
牙膏的万千可能性	156
把我的黑名单拿来	159

为了美食走江湖



苏打里的欢腾气泡	163
幸福的花心大萝卜	165
天生一对，白头到老	168
甜蜜的十五种语言	170
来巴黎市场吃点有的没的	173
拿铁，多奶少糖	176
用美救凤梨酥	179
凤梨酥的前世今生	181
七岁前的故事	185
撩开布帘的深夜食堂	188
生活在这里，旅行在别处	190
认真做一只鸡	193
无印的小菜小饭	195
午夜的那碗潮州砂锅粥	197
去夜场觅食的怪咖	200
拐角遇到法餐厅	203
猪牛身体别名科普大会	206
一盘肠粉小宇宙	208
双笋记	210
后记 这份幸运的冒险	214

不过一碗人间烟火





因为先生老家在成都，有些白目的朋友会问我“去他们家一定吃很多辣椒吧”，刚开始我还辩论几句，川菜的家常菜其实辣的也不是很多。后来我都懒得解释，在他们同情的眼光中不置可否地笑了。

川菜应是中国被复制得最广泛的菜系之一，但我在广州很少去川菜馆，个中原因，并非我恐麻惧辣或者畏油，相反我根本是个无辣不欢的狠角色。不去川菜馆，是不想让自己生气——广州几乎所有川菜馆的出品，而我又吃得起的，都是不合格的，它和我在家里吃到的成都妈妈的手艺未免差得太多。

街边低廉小馆味道或许略微接近，无奈食材质量实在太差，缺了蜀地“苍蝇馆子”出品的小聪明和大智慧，卫生情况更容易让人膈肚；高级川菜酒楼用料固然好，却又因无可避免地迎合广式饮食习惯而失了韵味和灵性；小吃总是错得离谱，担担面被彻底搞成宽汤面的行为令人发指；火锅连最基本的卤

料底都熬不好，味道差了十万八千里……每次尝试都是失望而归，干脆断了念想。

更让人伤感的是，这些粗制滥造的东西竟然成了本地人对川菜的主体认知，觉得又油又咸又麻又辣就是川菜了，并且直接等于不健康。这种认知在广深一带你无法辩驳，但只要去巴山蜀地走上一圈，大抵就会自动放弃了。

用不着上到开水白菜的高度，仅仅是一盘鱼香茄子，就能让你感觉到川菜之美。在酸甜辣三味平衡的酱汁包裹之下，炸过的茄子紫黄相间，吃起来不仅口感丰富、香软甜滑，真味还一分不失，开胃下饭。鱼香茄子的重点是鱼香味酱汁的调制，需要用到泡红辣椒、郫县豆瓣、黄砂糖、陈醋、料酒以及姜、葱、蒜等多种配料，组合出异常丰腴的味觉体验。

鱼香味仅仅是川菜诸味中的一种，干烧、怪味、椒麻、红油、酸辣、陈皮、糖醋、荔枝、蒜泥等复合味型调味方式和佐料，给了川菜无穷的变化。当然，麻辣依旧是川菜的招牌，但做得好的川菜绝不会不讲道理地蛮干，你能明显感觉到麻和辣在互动，麻抑制辣，辣又能突出花椒特殊的香味，两者带有韵律感地在舌头上沉浮，却又能让食材的本味犹存，非常奇妙。想体验麻辣之韵，建议在成都试试麻婆豆腐，保证你吃得舒坦，全身每个毛孔还会打开来透气。

page | 004

我所爱的川菜，是从头到脚都透着一股子精致的秀气。豌豆尖——豌豆发芽大约30天后摘下来的嫩苗——是个极妙的秀气代表。与粤菜常用的细幼豆苗相比，豌豆尖茎叶都粗大一些，但大约是水土不同的缘故，蜀地的豌豆尖生得极嫩，而且

非常鲜美。豌豆尖可以清炒，也宜煮汤，但我最钟情的还是凉拌。豌豆尖稍稍过下滚水，捞起滤干放凉后，加蒜泥、麻油拌匀，滴两滴陈醋，再均匀地撒上盐就行了。这道川式沙拉有着强烈的春天情愫，入口即化，清甜无敌，非常雅致。

下次去吃川菜，不要急着点水煮牛肉、辣子鸡这些大盆大盆的大菜，多留心一下平时被忽略的小气菜，说不定会让你更加爱不释手。

没有灰色的大蒜



也不知道我这么洋气的人儿，怎么就这么喜欢吃大蒜。

曾在西安街头，穿得花枝招展地坐在一群本地大叔之间，面前一大碗水盆羊肉，一边用猩红的指甲剥蒜丢进嘴里，一边大块吃肉，爽快无比。吃潮州卤水鹅，绝对离不开蒜泥和白醋；若四川火锅没有蒜蓉麻油蘸碟，那离正宗还有十万八千里；蒜蓉炒各种青菜，各种百搭；无论是排骨、扇贝还是茄子，蒜蓉是与生俱来的好朋友；蒜蓉法包更是让这根硬棍子焕发了新的春天……我想象不出来如果没有大蒜，饭碗会变得多么乏味。

自从爱上韩国烤肉之后，又彻底地被大蒜征服了。尤其是牛舌，烤到刚刚变色卷起就夹起来，滴点柠檬汁，蘸上大酱，裹块蒜瓣送到嘴里，恰到好处的油脂香，微微的牛奶味，混着柠檬的清爽和大酱带来的厚重的黄豆气息，已经极端迷人。我更期待的是咬下去的那一瞬间，脆生生的大蒜立即给出反馈，

生异香，鼻尖冒出一层亮晶晶的汗珠，浑身清爽，精神抖擞。

大蒜的原产地是地中海西岸，埃及、希腊和罗马人三千年前就爱上了这个玩意儿。中国人吃上大蒜，得感谢西汉汉武帝时期出使西域的张骞。估摸张先生也是我等烤肉帮同好，回国前觉得自己毫无舍弃西域美食的勇气，于是干脆把调料都配齐带了回来，不仅有大蒜，还把芝麻、蚕豆、黄瓜和胡萝卜一起打包了。有了好吃的张先生的探索，才有了丝绸之路，真的，吃的欲望是改变世界极重要的原动力。

蒜味很冲，冲到吸血鬼都怕这玩意儿。但就算把自己搞得满身味道，大蒜控们也浑然不知，还会有点恶作剧的沾沾自喜。哪知道身边的人早已忍了又忍，只敢屏住呼吸，大气不出地勉强保持笑颜。喜欢大蒜，自然也会钟情上它的三姑六婆：韭菜、洋葱、蒜苗、葱、蒜头，如此种种。而且蒜是没有灰色地带的食材，爱的人甘之如饴，讨厌的人捂鼻鼠窜，并没法有“那今天我就勉强吃一吃好了”的心态，不暧昧，不苟且，普通的外表掩盖的是“如果爱，请深爱”的价值观。

若是你爱蒜又懒，更好的办法是把身边朋友都变成大蒜控：“吃大蒜好啊，降胆固醇，降血脂，杀菌清肠去毒素，还能除粉刺呢。”待周围都是臭人的时候，世界也就没有臭人了。最后和大家分享一个小贴士：吃了蒜之后吃几颗花生米，可以迅速减少扰民的气味。

米的一百种形态



不得不承认，虽然无时无刻不在追求“洋气”二字，但能让我的味蕾彻底舒适放松的，还是某些土得掉渣儿的老祖宗的东西，比如老火煲汤，又比如米。

如果出国在外，长久吃不到米和米制品，我的精神会濒临崩溃。即使是一口也好，就是需要这一点点米的气息作为安全感的寄托。实在找不到中餐厅的时候，我会选择吃日餐厅，要一套鳗鱼饭定食，只求一碗热乎乎的白米饭，用碗装着，无害无辜的样子。曾在巴黎街头的寒风中看到别人吃越南河粉，看到坐在门口的人把一碟小辣椒倒进汤里，我的口水简直抑制不住一直涌出来，非常馋这口，那是我人生第一次感受到对食物穷凶极恶的渴望。

米这玩意儿的妙处不仅在救命安神，还能颇有趣味。潮汕人民把一切米制品都称为“粿”，可粿和粿之间又大有不同。最常见的形态是粿条，也就是宽条米粉，不仅能轻松完成饱肚的任务，

在沙茶酱和花生酱的配合下，还可化身成熬夜加餐之绝世美味。把米浆摊平晾干，要吃时入锅煮开，再加一点点米浆或者生粉水，煮至半糊状起锅，此乃粿汁，米香扑鼻，甜滑舒畅，配上一盘传统潮州卤水拼盘，是我很推崇的下午茶替代品。

潮汕街头路边摊上蒸笼里的各种粿，更是妙不可言：小巧的凹字形如灯盏般的咸水粿，加上一点点熬得奇香的菜脯（萝卜干），风味相当清雅；混着桑叶汁的颇籽粿，一口咬下去，草本的天然之气迅速占领口腔，米香又提供了恰到好处的甜度和口感，实在妙极；包着绿豆或芋泥的鼠壳粿，用平底锅煎得略焦，又脆又糯，和伯爵红茶是绝配……即便被改变了形态，各种食材又把它装扮得千面不同，可米永远能保持着自己中立温和的特性，不添一分，不减一寸，让强烈的味道们尽情张扬，又有回身立命之地。

如果单要欣赏米之美，还是质朴的方法——半水半米的清粥为最佳。煮得半透明的米粒悬浮在同样是半透明的粥水里，或许点缀着些小气泡，热气从表面缓缓升腾，越是观察越会觉得面前的这碗粥有禅意。用木质筷子（勺子当然要方便很多，但出于尊崇禅意的一致性，我还是推荐用筷子）撩起一堆米粒，趁热迅速吮进嘴，先用舌尖感受粥的温度和稠度，随后放任它们在嘴里自由扩散，这时候最好把脑子放空，让温柔又清爽的米香从味蕾慢慢地向头顶涌去。

喝稀饭，嚼还是不嚼不应该成为一个哈姆雷特式的问题，交给你的本能来处理就行。当温热的粥水顺着食道往胃里滑时，冥思暂时停止，是时候撩下一口了。和品酒一样，试试不

同品种的米，用不同火候和不同水量，或者用不同炊具和不同烹饪时间做出来的粥，你会发现完全不同的结构和香味，而且颇有怀古之风。

即便是最简单的食材，只要用心品鉴体会，也能成为一门艺术。