

旧时光的味道

时光将味道烙在我们的味蕾上，随生而生，永不磨灭。

许亿 · 著



旧时光的味道

许亿 著

新出图证(鄂)字 03 号

图书在版编目(CIP)数据

旧时光的味道 / 许亿著. — 武汉: 长江文艺出版社, 2013.4

ISBN 978-7-5354-6201-5

I. ①旧… II. ①许… 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 249666 号

特约监制: 王平 吴双 马志明 责任编辑: 武春玲
封面设计: 致臻书妆 版式设计: 蒿薇薇

出版: 长江出版传媒 地址: 武汉市雄楚大街 268 号
 长江文艺出版社 邮编: 430070
发行: 长江文艺出版社(电话: 027-87679362 87679361 传真: 027-87679300)
 北京时代华语图书股份有限公司 (电话: 010-83670231)
http: //www.cjlap.com
E-mail: cjlap2004@hotmail.com
印刷: 北京同文印刷有限责任公司

开本: 880 毫米 × 1230 毫米 1/32 印张: 8
版次: 2013 年 4 月第 1 版 2013 年 4 月第 1 次印刷
字数: 180 千字

定价: 29.80 元

版权所有, 盗版必究(举报电话: 87679308 87679310)
(图书出现印装问题, 本社负责调换)

目

／
录

借着食物回忆	/ 001
小龙虾往事	/ 004
但炒一碟肉丝	/ 009
甘味无穷萝卜干	/ 012
每个人的红烧肉	/ 014
五湖四海一碗汤	/ 017
江湖救急神仙汤	/ 021
啤酒一杯，盐水鹅在手	/ 025
醉是那一低头的温柔虾	/ 027
有多少肥肠可以重来	/ 030
春天下的第一场粉丝	/ 034
山芋，暖手又暖心	/ 038

往昔重现的南瓜	/ 041
白银盘里一青螺	/ 045
关于早点的一切	/ 049
一天到晚盼杀鸡	/ 054
煮熟的鸭子在飞	/ 058
肉中君子羊肉	/ 062
辣，引诱出忧伤	/ 067
小二，切三斤牛肉	/ 070
记忆中的藕粉圆	/ 075
有关欲望的西红柿	/ 077
对罗宋汤的解构	/ 080
对丝瓜的控诉	/ 083
豆腐当年不讨喜	/ 086
一缕婉约的荷香	/ 090
吃一尾已臻化境的鱼	/ 093
浓得化不开的甲鱼汤	/ 095
那些年，我们一起吃的面	/ 098

读饿了，才是一等一的妙文	/ 101
达观，是糖分修炼出来的	/ 108
什么才算真正的酒徒	/ 111
香，无以言表	/ 114
那碗甘之如饴的粥	/ 119
做一盏情怀肚量汤	/ 123
人生如一碗馄饨	/ 126
炒黄鳝，最下饭	/ 129
猪和它的内心	/ 132
留锅卤汤传家	/ 135
人生如肉圆	/ 138
猪头那个肉	/ 142
腰子轱事	/ 146
诗意如笋	/ 149
鲈鱼堪脍	/ 152
认识秋刀鱼	/ 155
酒，友，趣	/ 158

下午茶	/ 161
饮茶碎写	/ 163
桂林吃	/ 168
回忆阳朔	/ 172
扬州吃	/ 176
红桥烂	/ 181
食虾记	/ 184
再谈鸡	/ 187
从梧州到贺州	/ 190
卤煮吧！北京	/ 195
吃喝的态度	/ 199
吃喝的尴尬	/ 203
吃喝的辛酸	/ 207
吃喝的境界	/ 210
吃喝的闲谈	/ 213
吃喝的爱情	/ 216
乡村消失的味道	/ 220

关于焦屑的回忆	/ 223
关于吃的文字	/ 225
写美食是一种雅趣	/ 229
坚守自己的味道	/ 233
后记：家史碎片	/ 237

借着食物回忆

王世襄的公子王敦煌在《吃主儿》书中写道，真正的吃主儿，不但要会吃，要会做，还要会选择材料云云，并大举如何选择材料的例子，比如如何将一个偌大的冬瓜切成一点点，只是为了余一个汤。王公子是世家，自然有奢侈的本钱。我小时候，却接受了另一个教育，是我父亲看完陆文夫《美食家》后讲给我听的，说的是书中主人公朱自治文革落拓之时，如何用南瓜做一道好菜的故事。我后来看书，才觉得我的父亲的阅读再加工能力了得，朱自治只说如何用南瓜做的名菜而已，似乎并没有实际去做。但父亲所讲的故事给我的教育，就是材料并不重要，重要的是如何去吃，而且要吃出快乐。

我家即是如此，当然有很大程度上是因为我奶奶近乎病态的节约精神所致。奶奶曾言她受过穷，见过饿死的人，所以刻骨铭心，一点也不敢浪费。于是，她经常每顿只吃剩饭，即使做好新鲜的，宁可剩到晚上再吃，也要把前顿的剩饭剩菜吃掉。奶奶吸烟喝酒，但烟都吸儿子们孝敬的或者买最便宜的；喝酒从不讲究菜，最喜欢的就是油炸的果子或者一把馓子。买

菜有买晚市的习惯，就是等菜市要收摊了，她去把人家剩下的菜三文不值二文的全部扫荡下来，经常是十斤、十几斤地往家里买。于是，奶奶家堂屋里陈年累月地放着遍地的蔬菜瓜果。其实，这些菜根本吃不完，很快就会大把地烂掉或黄掉，于是又勉强儿子们他一把你一把地拿回家去。我们家有时候拿回来转身也是扔掉，其实更浪费。我忽然想到，也许图便宜只是一个方面，更重要的是奶奶一直有着备荒的心态。我们这个民族，对饥荒的恐惧几乎是在基因里的。

总是处理这些烂蔬坏果，确实考验我爷爷的烹饪智慧，所以我认为，将不好的材料料理成佳肴，这才是一等一的能耐。我不敢说我爷爷的手艺到底如何，但他做的菜确实是我吃过的最好的味道。很难从他做的那些家常菜当中提炼出什么精确的特点，但有一字还是确切的，就是“香”！我始终认为，好菜有两个标准，一个是下饭，一个是下酒。后来我看电视上一些所谓美食家、营养家去吹毛求疵某个菜如何好看、如何营养，心中是相当不屑，认为全是扯淡。食物是一种态度，是面对生活的态度，尤其对于寻常人家来说，你不可能天天吃席或者顿顿燕鲍翅。就好像你不能把做梦当作生活一样，生活是真实的，生活也是挣扎的，如何在平淡琐碎乃至艰辛中活出趣味，才算是懂得生活。我们家从爷爷开始，基本上都是乐天安命。说得不好听，就是我们全家都没有什么太强的上进心；说得好听，是我们知足常乐，子弟们也都温良和善，没有作奸犯科的。在我们家周遭的环境，比较下来，还是值得骄傲的。

爷爷是我们全家的榜样，甚至是骄傲，和熟悉我们家的人

一谈起爷爷，必然能感受到他们尊敬的态度。我记得爷爷病重的那段时间，经常有陌生的人来看望爷爷，说是以前的下属或者相识，一张嘴就是如何敬重我爷爷的为人。爷爷去世那天，我一路哭泣走回家，回家没有钥匙，就坐在楼梯上泪流不止，见到的人无不叹息。那瞬间，我感觉世界塌了。七年以后，我奶奶也突然故去了。我在河边烧她生前衣物的时候，抬眼一看，曾经那么熟悉的环境也正在一点一点地被拆成废墟，不由感叹旧时光没有了，往事没有了。那一瞬间，我甚至对于生都感到了厌倦。

我开始热衷回忆，觉得所有的快乐只是曾经有过。我要找到那些快乐的痕迹。但很多事情已经模糊了，有些事情我甚至怀疑是否发生过。总结下来，只有一样是非常清晰鲜明的，就是味道，食物的味道。

借着食物回忆，也真是奇怪，当我想到某个食物的时候，确实牵扯到许多已经忘记的事情，将那些事情串联起来，又发现一个曾经的自己。也许，我未来的生命是孩子和家庭的，但我的快乐，假如有的话，我想，先要吹去上面的灰尘，而后，深深地呼吸一下它的气息，再将它放在嘴里，闭上眼睛，慢慢地咀嚼、吞咽。

十岁的快乐是清蒸，吃的是新鲜；

二十岁的快乐是小炒，吃的是生猛；

三十岁的快乐就已经是红烧，吃的是回味。

至于以后，便是一道五味杂陈、历久弥香的佛跳墙。

将时间煮成味道。

小龙虾往事

我们习惯将小龙虾叫做龙虾，至于那真正的海产大龙虾，说老实话，我吃过若干次，只有一次用剩下的虾壳煮了一碗泡饭，才吃出那份龙虾的甘美。其他的时候，每次一两筷子，或许确实美味，但从未尽兴。吃大龙虾的时候，往往是很高端的商务宴请，人生最痛苦的时候莫过此时，面对满桌美味，却心思旁移，交杯换盏，说言不由衷的客套话，却无暇也无心取一筷心仪之味细品。

龙虾在我们传统的做法只有一种，就是剪掉螯钳与腿脚，拿掉虾头上的壳，剪掉两边的胰腺，取出虾黄，再抽掉尾筋。清洗后，将剪好分开的虾黄、螯钳、虾段一起放炒锅里爆炒，加料酒、糖、酱油炒至红色，再加入先前炒好的洋葱青椒，最后加盐翻炒片刻即可。家常龙虾味道鲜美，下酒下饭总相宜。最好的是用龙虾汁浇饭，味美之极，难寻第二，好吃到往往一碗米饭下肚全然不知肚子已饱，还想续饭。而且，手指因剥虾壳留有余味，怎么洗总难洗干净，数日不散。不过，如今似乎再也没有什么东西能在手上留下这么强烈的味道了。

龙虾在过去是廉价的东西，一是人们嫌脏，因为龙虾一般生长在阴沟小河，数量繁多，几乎成灾；再如前面所言，龙虾打当（收拾、处理的意思）起来繁琐而且危险，稍不留心就会被钳到，所以我们并不经常食用。龙虾廉价还有两个表现，一是那时候比较流行的炒虾仁，据说经常用龙虾仁代替。还有就是著名的蟹黄包子，据说也常用龙虾黄冒充蟹黄。盐城原来有一家著名的早点店，因抗战时候刘少奇吃过，就得名奇园。我记得那时候一笼肉蒸饺不过两元，一笼蟹黄蒸饺却要十六元，所以在盛传蟹黄是由龙虾黄替代的情况下，我们基本上望之却步，甚至得出所有的蟹黄包子皆假的结论。直到这些年去扬州，在某一家早点店的后厨看到剥蟹现场，亲眼目睹那些堆积如山的蟹壳，过去的陈见才有所改观。在扬州冶春茶社，点的蟹黄包子，也确实吃出大块的蟹黄。

说到奇园，又想到一些题外话。我外婆退休以后，除了打麻将，早上就出来锻炼，还经常带我和弟弟去奇园吃点心，一来二去，和奇园的一个做蒸饺的大妈熟悉了。每次去，我们总能不用排队而先取到点心。若干年后，外婆与这个大妈说合，希望我和她的女儿处对象，于是我们也就被长辈们安排去喝了一次茶。她女儿相当坦诚，第一次见面就讲在家碗都是她父亲洗的。我家也是这个情况，所以仔细考虑了下，为了不使将来在洗碗问题上扯淡，也就就此拜拜。不想一两年后，又经人介绍，此女和我的表哥也就是我外婆的孙子处上对象并结了婚。再过了一年不到，又离了婚。从此，家人佩服我有先见之明。

我外婆家的旁边，现在的高档住宅的下面，原来都是一些

小溪小沟，每每夏天时候，孩子们都在那里用青蛙钓龙虾。我从小就是一个缺乏实践能力的孩子，青蛙我是逮不住的，于是央外婆去买水鸡（青蛙）。有了青蛙以后，我提竿独钓，但印象中几乎就没有过收获。其他的孩子钓得不亦乐乎，甚至有孩子钓到兴起，直接拿小篮子涉水捞虾，收获甚巨。而我一竿下去，水波不动，风平浪静。到斜阳西下，孩子们提着战利品三两离去的时候，我深恨狡猾的龙虾对我的歧视，收兵回营，好在家里外婆已经炖好了水鸡汤。

外婆家有一球型玻璃器，里面就养了一只龙虾，养了好些年，我不知道龙虾究竟可以活多久，可以肯定的是，这个匍匐在容器里不食不动的龙虾绝对是够长寿的了。

忽然之间，手抓龙虾就风行了，当时有一个同事就讲要收购龙虾贩到北京，我还在想这东西能有多大价值，但很快就有了养殖龙虾的宣传。由此可见，泛滥的龙虾已大有被我们吃稀缺的趋势。我那时候谈了一个南京的女朋友，是在网上认识的。她让我去南京的时候，正好是手抓龙虾大流行的开始。我记得我和她吃的第一顿龙虾，是在当时据说南京最火爆的一家龙虾店，店里只卖龙虾与小鱼锅贴，都是8元一斤。我们一气将店里四种口味的龙虾以及小鱼锅贴各点了一斤，分别是手抓、椒盐、红烧和清蒸。我们的食量和我们当初的爱情一样惊人，居然横扫一空还意犹未尽。四种口味比较下来，清蒸有着意想不到的鲜美。

那个夏天几乎是与龙虾干上了。那时她去参加单位培训，我在她单位门口的小店等她，百无聊赖，经常是一盆龙虾一碟

木耳就啤酒。等待因为美味而消磨，心里是快乐的。

最为豪迈的一次，我们听说某家龙虾店盛名在外，于是一起前往。那天傍晚大雨过后，积水较深，一不留心我将拖鞋弄坏了，于是赤脚继续前行。是夜长街如洗，凉爽宜人。我们牵手同行，打会儿的，坐会儿公交。很难想象人们如何用异样目光打量赤脚的出行男子，而我却无一点尴尬。后来，终于到达那家店，一问价格才知道这家龙虾昂贵到不可想象的地步，别处是8元一斤，此处8元一只。无奈只有悻悻而返，另寻了一处大吃一顿才算了事。

我结婚前确实认识不少女孩，但有时候想，除了老婆以外，真正的恋爱并不多。这个南京的女朋友应该算是我感情上最刻骨铭心的。不为别的，只为她对我人生的启发以及对我一点才华（假如有的话）的肯定。和她认识的时候，我还在一家厂里做工人，很难想象一个女大学生会喜欢我。当初要我去南京，她对我母亲讲，说你儿子不应该在这样的小城市埋没掉。说得我母亲大为欢喜，居然欣然同意我去南京（我妈还是帮我在厂里延长假期，也算是给我留条后路）。我们分手后不久，我便毅然跳出那家国营工厂。十年后再看，纵然我远算不上是成功，但比较起那些工友来说，确实是有很大的差距了。分手后，她在南京偶然遇见过我弟弟，跟我弟弟讲：我们之间的感情像机枪打过人群，不是我就是别人，只是一个大概率的巧合而已。当我弟弟跟我转述的时候，我选择了不相信。

若干年后，她已经身居某著名商业运营公司的副总。因为工作的原因，我们再次见面，在她的公司，某个嘈杂的办公室

里。我们非常平静地讲了一点工作上的事情，就此分别。当我和老婆说起这个事情，或者当我抱怨老婆不够欣赏我的时候，老婆奚落了我一下：说你好的人都没和你结婚，我和你结婚，就是对你最大的肯定。

如今龙虾价格飞涨，我们偶尔也会请人家吃顿龙虾，每每吃得最多的就是我们夫妻。我老婆是宜兴人，本地话插不上嘴。而另一方面，确实因为平常不常吃，吃的时候难免贪多。

当爱情进化成婚姻，放纵就变成了克制，虚荣就转换成了务实。我老婆计算每一分钱用于改善生活，也就不介意或者阻止老公有没有为她一掷千金的洒脱。

但炒一碟肉丝

英国的约翰·安东尼·乔治·罗伯茨先生写了本《东食西渐》的书，内容是研究西方人眼中的中国饮食文化。一读起来，发现与其说是西方人对中国饮食文化的理解史，还不如说是误解史。比如，他认为爆炒是中国烹饪的重要特色，却说发明这种快速简便的烹饪方法与中国的燃料短缺有关。事关我国的历史荣誉，我们当然要断然否认。但就这个角度一想，发现爆炒还真不失为一个节约能源的方式。

其实在我们的历史上，何止燃料匮乏，几乎什么样的物资都不算太丰裕。这书上有一节统计，说在1931年到1937年期间，美国人的人均消费肉类食品达到150公斤，而同期中国人还不到13公斤。所以美国人在为肥胖而困扰的时候，中国人却收获了因为物质匮乏而训练出的精致生活。最终，我们擅长用很少的肉，配上蔬菜，制作出口味绝佳的佳肴。而这个独特的方式，无疑便是省材料、省燃料、更省时间的爆炒。

我们这个年纪的人，在小时候最该怀念的，便是一碟炒肉丝。当年，肉是如此昂贵，没有一定分量肯定烧不出红烧肉，