

十六夜膳房

毛無
著



一生恋其味，一夜了其憾。
今天的客人，也活过了很好的一生呢。



百花洲文艺出版社
BAIHUAZHOU LITERATURE AND ART PRESS



毛無 



百花洲文艺出版社
BATHUAZHOU LITERATURE AND ART PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

十六夜膳房 / 毛無著. — 南昌 : 百花洲文艺出版社, 2017.2
ISBN 978-7-5500-2121-1

I. ①十… II. ①毛… III. ①短篇小说—小说集—中国—当代 IV. ①I247.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 034565 号

出版者 百花洲文艺出版社
社址 江西省南昌市红谷滩世贸路 898 号博能中心 A 座 20 楼 邮编: 330038
电话 0791-86895108 (发行热线) 0791-86894790 (编辑热线)
网址 <http://www.bhzw.com>
E-mail bhzw0791@163.com

书 名 十六夜膳房
作 者 毛 無
出 版 人 姚雪雪
出 品 人 李国靖
特约监制 王 瑜
责任编辑 王俊琴 李 瑶
特约策划 王 瑜
联合策划 StoryBook
特约编辑 王 婷
整体装帧 郑力琿
封面绘图 亦良璇子
内文绘图 拖延征
经 销 全国新华书店
印 刷 三河市兴达印务有限公司
开 本 1/32 880mm × 1230mm
印 张 10.5
字 数 170 千字
版 次 2017 年 4 月第 1 版
印 次 2017 年 4 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5500-2121-1
定 价 39.80 元

赣版权登字: 05-2017-61

版权所有, 侵权必究

图书若有印装错误可向承印厂调换

如果你的人生已到终点

突然闯入脑海最想吃的那道菜

会是什么呢

我是孟婆

在河边开着一家料理店

客人沿河而来

每个人都有不同的回忆和不同的口味喜好

每一生的遗憾残缺也都包裹其中

而我的工作就是还原每一道他们想要吃的食物

让他们无憾上路



原来死后的世界是这样的。

自己的灵魂被黑无常牵着走，然后慢慢地，知觉回来了。待五感都恢复的时候，我发觉自己正身处于一片巨大的黑暗。

河水悉悉索索流动的声音，温柔地荡击我的耳膜。

顺着河声望去，窜入眼帘的是一座幽红色的桥。两岸魁梧茂密的森林在低语，它们在一片黑暗中与忘川河水合奏，枝叶唰唰作响。

刹那间，再一抬头，夜幕下布满了漫天的孔明灯。它们如同繁星一般散发着暖橙色的光芒，将忘川河笼罩得楚楚动人。我陷入在这份天地间的神圣与肃穆里，一时之间什么话都说不出来，只是呆呆地站在桥边，眼看着一盏盏孔明灯，轻悠悠地飘浮上夜空。

过了好一会儿，身边的黑无常突然毕恭毕敬地看着眼前的黑影，“阎王，您来了。”

话音刚落，黑影就变成一个朋克青年，腼腆地朝我打招呼：“好久不见。”

上一次见到阎王，他还是一个雪鬓霜鬟的老酒鬼，这一次见面，他变成了一个留着莫西干头，一说话就脸红的小伙子。

“好久不见，”我颌首点头，“你又变样了。”

“否则不够贴近现代人类生活嘛。倒是你，还是老样子吗？”

我看了眼黑无常，“来的路上黑无常……”

“丙己戊。”黑无常端正了下胸牌。

“黑无常丙己戊已经和我解释过了，我也没有想到我会这样过来。所以我现在算什么？”

“你刚刚死，新上任的那位就找我开紧急会议，”阎王用食指挠了挠额头，“根据我们签署的老协议，放任不管或抛下烂摊子去解脱的一方，多少是要受到惩罚的。会议商量的结果是让你留在地狱任职‘孟婆’，直到你想透了自己错在了哪里。”

“孟婆？”

“是，你看这里，”阎王从屁股口袋掏出一张皱皱巴巴的乐谱，空白处抄了一大段小字，字都歪歪扭扭扭成一团，什么都看不清。“昨天你死得太突然了，我们都没做好准备，我还在上面陪小朋友练歌呢，那位就直接大发雷霆找我开会了，所以，我只好把任职信息抄在这里。”

“孟婆是……那个孟婆？”

“对，就是那个孟婆。我来给你这位大人物读读我们地狱的规章

啊。”阎王咳了声，然后红着脸念了起来，“职称，孟婆。职位描述，每个人都有不同的回忆和不同的口味喜好，每一生的遗憾残缺也都包裹其中，孟婆的工作就是还原每一道离世之人想要吃的食物，让他们无憾上路。”

“你看这些孔明灯，”阎王小心翼翼地一边叠好这皱巴巴的乐谱，一边看向静谧的夜空。

“每一盏孔明灯，都代表着一个人一生的遗憾。”

“地狱就是由大家的遗憾所点亮的。”

“欢迎来到……”

“地狱膳房。”



第一夜

雪菜毛豆肉丝面

001

第二夜

毛血旺

039

第三夜

速溶咖啡

061

第四夜

姜撞奶

077

第五夜

炸油墩子

095

第六夜

黄油啤酒

115

第七夜

芝士牛肉汉堡

129

第八夜

薄荷牛肉饵丝

141





第九夜

麻椒大盘鸡

161

第十夜

青团三味

175

第十一夜

糖醋小排

201

第十二夜

草莓奶油蛋糕

223

后记

309

第十六夜

孟婆汤

299

第十五夜

澳门炒饭

279

第十四夜

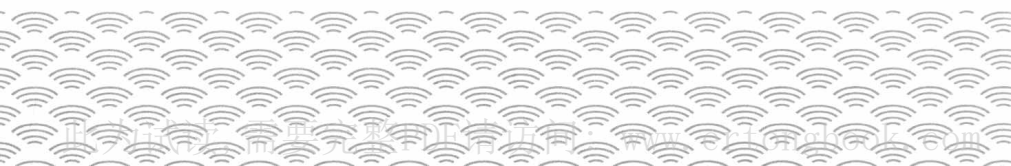
春韭炒鲜虾

259

第十三夜

猪肉茴香饺

237



第一夜

雪菜毛豆肉丝面

“孟婆孟婆孟婆，今天她就要来了，我好慌。”黑无常甲捧着白无常，在店角落里已经唠叨完三个客人了，“今天是谁去接她的？”

白无常是阎王抱来店里养着的肥懒猫，它跳到地上伸了个大大的懒腰，“新来那个实习黑无常去接的……”



我还在努力收拾桌子上的残局。

刚刚那个客人毫不客气地点了满汉全席，说生前吃到一半就吃不下去了，死了一定要再试试。

我告诉他来这儿吃饭是有时间限制的，如果想要吃完，就每个菜都做成一口分量的，说不定可以吃完全部。

他不干，杀红了眼一定要大盘的。

一百零八道菜才上到三分之一就说吃不下了，最后上桥时说下辈子一定要吃完全部满汉全席。

再之前那个客人是位失明人士，说要吃所有蓝色的食物。

我告诉她世界上没有什么食物是纯蓝色的，蓝莓和蓝色土豆都属于

紫色。

她不干，说那就要吃蓝莓和蓝色土豆。

我很为难，和她说：“但是您生前没有吃过蓝莓和蓝色土豆，用同类口感的食物，给您做替换可好？”

她也不干，就这样什么都没吃就气呼呼上桥了。

我鞠躬的时候心里默默叹气，我在这里反思过错又有何意义？人类仍旧还是一个样子。

再之前那个客人，要了一大盘温州鸭舌，她说要把这辈子吃过的鸭舌，都再吃一遍。

所以一盘里面每一根的味道都是要不一样的：糖醋的、麻辣的、五香的、怪味的、酱烧的、酒糟的、甜辣的、蒜香的、西梅的、泡椒的、卤味的、冬阴功的、柠汁芝士的、韭菜麻酱的、清水蘸干碟的……

她上桥的时候，白无常默默地蹭了蹭我的腿，“我去叫阎王给你加薪。”

就在我默默思考加薪分量的那一刹那，店里的生死钟咣当咣当地敲击起来，暗示着下一位客人的到来，白无常嗷嗷地叫了起来。

我揉揉它的耳朵，“乖，人来了。”

今夜的客人是一位年过古稀的女士，她脸上皱纹随着河风而颤动，

身穿一件破旧的睡衣 T 恤。

我挂起微笑然后毕恭毕敬地打开门，“您好，欢迎来到地狱膳房。”

黑无常笔直站在墙角，整个人僵在那里动都不动。

我招手让他过来，他身体却像是定在墙上一般无法动弹，眼泪却先流了下来。

我领他到老婆婆面前，他却已经泪流满面，他深呼吸了几口，然后慢慢地跪了下来，“我……”

她一脸错愕。

“对不起对不起对不起……”黑无常甲把头埋在地上，伴着哭声道歉。

老婆婆有些意外，犹豫了半天，最后还是伸出手来把他扶了起来。

这个看起来不过三十岁的男生，浑身发着抖，“我……真的，我真的想和您说声对不起，对不起对不起……”

“这些等会儿再说吧，请问想点些什么呢？”见气氛实在微妙，我只好先领老婆婆坐定后翻开手中的资料，“您生前最后的那餐是清炒蓬蒿、炸猪排、白粥和豆沙双酿团，或者您也可以随便选择任何菜式。”

“他……小伙还……”老婆婆很是在意跪着的黑无常甲。

“您、您别管我……”黑无常甲跪在地上，抽泣着回答。

“这怎么行啊？那……”她也很紧张。

“您先点单吧。”我看着老婆婆。

老婆婆想了一下，一顿一顿地报菜名，“那，那我想吃雪菜……毛豆肉丝面，汤面，汤面就好。”

我颌首微笑，“没有问题。”

“你起来吧？”她看着黑无常甲，实在一头雾水。

首先将瘦肉逆着纹路切片，接着顺着纹路切成丝，加少许盐、糖、料酒、麻油和水淀粉后用手抓匀，腌制三十分钟左右。水淀粉的重量约为肉的五分之一，三十分钟过后，会发现肉丝已经将水分吸收殆尽，这般吸收水分的肉质，炒出来的肉丝才会既不柴又不散。

雪菜一般都是用大量食盐腌制好的，所以切末后需要泡入清水中静置些许时候，为的是去除过重的咸味，去完咸味的雪菜末用手捏干水分后，静置备用。

新鲜毛豆剥好，四五月份蚕豆上市的时候，用蚕豆也是非常好的一個选择。十一月到三月则是冬笋上市的时期，加一点冬笋也是能鲜到落眉毛。

雪菜和豆的比例应该是在一比一，肉则是雪菜的一半。

取一铁锅，先将锅预热至能见白烟后，倒入花生油。其实用什么油都可以，只是花生油有一种特别的香气，用来蒸鱼还会融成一个特别厚



重的浪漫感，白无常特别喜欢。

油要稍微多一点，过油的肉丝才会滑嫩。开中火，锅里下肉丝，炒至颜色发白后捞起备用，转大火后用剩余的油煸炒毛豆，直至炒到毛豆表皮起皱后加少许盐调味，毛豆起皱后更容易进行调味。

将雪菜末和肉丝一并倒入，再倒些许清水后一齐翻炒均匀，最后加一撮砂糖吊鲜味，只为提鲜而用，略加翻炒之后就可以出锅了。

大汤锅里面下一人份的鸡蛋面，准备一个小蓝花面碗，里头拨入一勺熬好的猪油、一大勺酱油（最好是浸在素鸡里面的），然后汤水浇入做成酱油汤底，最后把煮好的面条盖入汤底中。

新鲜炒好的雪菜毛豆肉丝浇头，也爽快地通通拨到面上。

“您好，您的雪菜毛豆肉丝面。”我给她递上筷子。

这过于熟悉的香味像是一把钥匙，悄无声息地开启了她的回忆。

打响指，燃鬼灯，墙面上的走马灯开始滚动，自动播放起了客人的一生。

“这……这是什么？”她惶恐地指着墙面。

“这是走马灯。时间久了就会忘记事情，我们能够想起来的都是细节，走马灯就是这一帧一帧的画面，我们站在框外看，看自己曾经的一生。”我朝她笑笑，然后也看起了她的走马灯。