

孤独时，

请给自己最好的安慰。

孤独的人 都要吃饱

张佳玮 / 著

中国华侨出版社



张佳玮 / 著



孤独的人 也要吃 饱

中国华侨出版社

图书在版编目(CIP)数据

孤独的人都要吃饱 / 张佳玮著. —北京: 中国华侨出版社, 2014. 2

ISBN 978-7-5113-4440-3

I. ①孤… II. ①张… III. ①散文集—中国—当代
②随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第030879号

孤独的人都要吃饱

著 者: 张佳玮

出 版 人: 方 鸣

责任编辑: 叶 辞

装帧设计: Lemon

经 销: 新华书店

印 刷: 北京京都六环印刷厂

开 本: 880mm×1230mm 1/32 印张: 7 字数: 160千字

版 次: 2014年4月第1版 2014年4月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5113-4440-3

定 价: 32.80元

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里26号通成大厦三层 邮编: 100028

法律顾问: 陈鹰律师事务所

发 行 部: (010) 82069015 传 真: (010) 82069000

网 址: www.oveaschin.com

E-mail: oveaschin@sina.com

如发现图书质量问题, 可联系调换。质量投诉电话: 010-82069336

第一章 每个孤独的人，都是有故事的人

吃了喝了，寒冷和饥饿都被缓解了，
桃李春风，松软温暖，
这一碗面，就像让人在冬夜里，
伸一个舒展活泛的懒腰，然后睡进了被窝。

炸臭豆腐和年糕 / 002

大肠面 / 007

爱吃肉，没法子 / 014

巴塞罗那的吃 / 021

吃外卖 / 024

蛋炒饭 / 033

赌吃 / 037

黄豆炖猪脚 / 041

馄饨 / 045

肉夹馍 / 049

咸鸭蛋 / 052

羊肉汤 / 056

日式拉面 / 064

一位印度老板的酱 / 069

鱼头汤和卤鸡爪 / 074

章鱼 / 079

第二章

孤独时，请给自己最好的安慰

世上事并不都像复仇，
搁凉了上桌更有滋味。
久搁可惜，
不如早吃。

趁你还能吃下一切时 / 084

声音是有味道的 / 088

吃肉是件多么美妙的事 / 093

老板，来份夏天 / 098

生活不过是一碗米饭的味道 / 104

愿君把酒休惆怅 / 108

美食地图 / 117

苦 / 123

酸 / 127

甜 / 131

咸 / 137

第三章

一场美食寻故之旅

这是大多数故事的结局：
神话的、英雄的、愚昧的、残忍的、豪迈的大梦，
传奇里的天涯海角，最后都会成为旅游者手机里的照片，
或是餐桌上的标牌。

巴黎的咖啡馆 / 142

吃茶，喝茶 / 146

吃蟹 / 154

法国人吃鹅肝 / 158

给食物起个中国名字 / 162

宫廷过年吃什么 / 167

火鸡 / 174

里斯本、肉桂粉和天涯海角 / 179

烧烤 / 183

天妇罗 / 189

第四章

你可以哭，可以悲伤，可以天真

张佳玮请天狗先生吃星辰。

吃过星辰的人都知道，

那玩意儿的口感很飘忽，

有时鲜脆但是发涩，有时甜浓但是偏软。

清口菜 / 196

肉夹馍和羊肉泡馍的传说 / 201

收留太阳吃晚饭的那一晚 / 209

Chapter 1

每个孤独的人，
都是有故事的人

炸臭豆腐和年糕

臭豆腐阿婆不只卖臭豆腐，还卖年糕。乍听来有些不对：臭豆腐臭而油黄，年糕香而白糯，香臭有别，聚一摊子卖，太奇怪了。但一条街的人吃惯了，也见怪不怪，甚至成习惯了，觉着这两样，非得搭着吃才对，好像卖生煎包配牛肉汤的、卖馄饨配小笼汤包的，理所当然嘛！——街上其他面饭店，到冬天有卖稀饭煮年糕的，有人吃着，就会问：“好，有臭豆腐没？——没有？”就皱眉，觉得太淡了，吃着不香。

那是我以前在上海住时的事儿了：出小区，右转，沿街到尽头，是个丁字路；丁字路左拐是地铁站商业区，颇热闹；将到丁字路处，有一条弄堂，就像家里门背后角落似

的，安静，藏风避气。臭豆腐阿婆就在那里摆摊，许多年了。臭豆腐本来很臭，但她躲弄堂里，不会熏得大马路上的
人难受。这条街都吃她的臭豆腐和年糕：水果店老板、超市
收银员、刚忙完在门口抽烟的烧烤摊摊主。最吓人的是黄昏
时分，下了课的小学生嗡嗡地杀将过来，看见臭豆腐阿婆那
辆小车子——上面摆着煤气炉、油锅和三个小盒子——犹如
见了亲外婆。小学老师也会来买，买完和学生一起站着吃，
边吃边抱怨：

“你们上课要有吃臭豆腐这心就好了！”

臭豆腐阿婆小车上那三个盒子，一盒装臭豆腐，你要
吃，她就给你炸；你看臭豆腐在油锅里翻腾变黄，听见啦啦
声，闻见臭味；炸好了，起锅，急着咬一口，立刻感觉到豆
腐外皮酥脆，内里筋道柔糯，这就是视觉听觉嗅觉触觉味觉
的全面享受，心里格外充实。一盒装煮好的年糕，你要吃，
她就放在炉火旁急速烤一烤，外层略黑、焦脆热乎了，给你
吃；你咬一口，牙齿透过焦味儿，就被年糕的香软粘住了。
最后一盒，是臭豆腐阿婆的独门商业机密——她的自制甜辣
酱；上口很甜，是江南人喜欢的那种甜；后味很辣，冲鼻
子，你呼一口气，满嘴里往外蹿火。甜辣酱很浓稠，你要她
便给；搅豆腐上，拌年糕上，好吃。

真有人受不了臭豆腐，不爱吃年糕，却也来买的。“多
给我点甜辣酱！”买了，出弄堂，臭豆腐和年糕随便给跑来
跑去的小孩吃，自己捧了那小半罐子甜辣酱，回去盖在米饭

上，一拌，配一碗榨菜鸡蛋汤，吃得满头冒汗。

我开始住在那里时，一份臭豆腐卖五毛钱。价廉物美，人见人爱。卖了几年，涨到一元。小孩子则倒罢了，上班族很高兴：兜里的一元硬币比五毛硬币多！要不然，平时找不到五毛，还得花一元，看阿婆一边倒腾臭豆腐和甜辣酱，一边空出手找零钱，看着都累；说“不要找了”，阿婆又不答应。这一涨价，干脆多了！

有带着孩子来买臭豆腐的，说这豆腐以前只卖两毛——“那时候我也还上中学呢！”

阿婆闲坐等生意的时候，愿意跟人聊。说臭豆腐是她自己做的，年糕是她自己打的，甜辣酱是“死老头子”调的。阿婆有种本事，无论什么场合，都能扯到“死老头子”。比如：

“近来那电视剧真好看啊！”“是啊，可是我那死老头子老要看个戏曲频道，我是看都看着不着！真真是一点儿都不关心我！”

“房价涨得结棍哟！”“是啊，我以前就说，老房子嘛早点儿卖掉可以买新的来，死老头子就是不让卖！现在好了！真真是从来不听我的话！”

“这两天交通管制，堵车堵得来！”“是啊！死老头子前两天好死不死，吃完饭想着要去龙之梦逛店了！好嘛！堵车堵了半个钟头！憋是憋得味！”

我们也问过，“死老头子”是不是支持阿婆的事业，阿婆愤愤不平地说都是她在忙，“死老头子”是一点儿都不插手，除了调调甜辣酱。也不晓得关心她，“啊呀，真是个命苦啊！”

入冬了，街上流行感冒。阿婆袖着手，背靠墙在弄堂里做生意，看见生意来了就起身，揭开油锅，热腾腾的，边张罗着炸臭豆腐，边一愣神，转个身避着人：“阿嚏！”一边赶忙说“对不起”，一边把豆腐包好。大家都关心，让阿婆多注意身体；面饭店的小姑娘给阿婆送来热水袋，修手机的老板给阿婆带来件军大衣。阿婆裹上军大衣坐着，远看像座雕塑，只有眼睛在转，等顾客。顾客来了，她从裹着的层层衣服里伸出手，很灵便地操作、递东西。

阿婆终于还是没抵住病魔。有两天，我去买臭豆腐，看见个老爷爷坐那里，听小收音机——越剧《红楼梦》，“天上掉下个林妹妹，似一朵轻云刚出岫；只道他腹内草莽人轻浮，却原来骨格清奇非俗流；娴静犹如花照水，行动好比风扶柳……”

老爷爷脾气很好，见人就笑，满脸皱纹随开随散。

“老阿叔啊，阿婆呢？”

“她在家，她在家。这两天病了，起不动。我来做生意。”

“老阿叔啊，阿婆病得怎么样？”

“我给她吃姜汤，我给她吃热水，我给她炖糖蛋——我们那里治感冒都要炖糖蛋，好得快。”

“哎呀呀，老阿叔啊，要去医院的呀！”

“去过了呀，不严重，大夫说养养就好了。我是不放心，要让她好好养一养。她以前呼吸道不好，我怕她再发呀……”

老爷爷坐镇那几天，收摊比以往晚。倒不是生意差——还是黄昏前后收完了事——只是大家都很好奇，乐意跟老爷爷多说说。他呢，手脚又慢一点，年糕一定要放饭盒里，扎上竹签，外面裹好了——“不然冷得快”；炸豆腐一定要沥一沥油起锅，——“太油了不好，还烫嘴”。

出太阳那几天，阿婆回来了。多戴了顶帽子，多围了条围巾，严严实实，更像雕塑了。她一边看着油炸臭豆腐在锅里转，刺啦啦地变酥脆，一边摇头：

“个死老头子很烦的，还说我要多养养，就是不让我出来做生意啊！”

“烦是烦得味，要我戴这个围巾，怎么做生意啊！”

“……来，这个是你的……还跟我说啊，要早点出来，早点收摊回去，不然天快黑了冷，我倒要你教的，都没有做过生意！”

“……来，这个是你的……你们说是不是啊，真真是个笨死老头子啊！”

大肠面

世上有许多东西，中吃不中看，要用巧词修饰避讳。比如，前清、民国时，老北京街坊，你叫住个卖驴肉的，问他要驴鞭——没有；说要钱儿肉，他看左右无人，就掏给你了，而且按规矩得斜着切。我在贵州云南交界的一处路边，吃过一次牛肉馆子，菜单上“牛筋”下面，列着“牛大筋”，心想这是什么，问老板，老板略赧颜，看看同来的几位女眷，低着声跟我说：

“牛鞭！”

相对而言，猪大肠就没什么避讳雅称。肠就是肠，虽然女孩子们会露嫌弃之色，菜单上也不避讳。我只有一次算是中了计：在老上海馆子，看见道菜叫草头圈子。草头是好

菜蔬，圈子是什么？叫来一看：原来是猪肠子套猪肠子，再切，截面是圈套圈，就叫作圈子了。这菜看着粗粝，但费功夫：草头须新鲜，猪肠子要洗得干净，才好吃呢。

我问过一位师傅：为什么猪大肠红烧的多，白煮的少？师傅毫不讳言：都嫌猪大肠有味道。红烧了、卤过了，就不显，大家就忘了是肠子了。好比许多地方炖猪头肉，务必炖到烂，一是为了入味，二是心理问题：一个大猪头，倘若不炖烂，便“猪”视眈眈对着你，谁都没心思吃；猪头烂了，看不清了，大家就没有了成见，只觉得是肉，下筷拌饭，吃得稀里哗啦。

我在无锡的家，出家门往南走有条岔路，一头向着太湖，一头向着高速公路。通高速公路那一片左近，龙蛇混杂：交警临时办公的所在、车辆管理所、运输公司、高速公路服务站，杂乱不堪；但真正的地标，是家面店。那店没名字——倒不是没招牌，年深日久，招牌都被汽车尘烟遮蔽，油灰重，大家也不记得了——只用一句话概括：

“卖红烧大肠面的。”

在无锡，传统菜式大概分两类风格。其一清秀雅致，是士大夫菜，例如太湖银鱼羹；其二就是市井菜，讲究浓油赤酱，比如肉酿油面筋。大肠面属于后一种，大家日常吃吃，不能上台面的。司机们来往高速公路，都是拼体力的，奔波

终日，吃的就是个痛快。经常是下了高速公路，车子停好，就进店去：

“一碗大肠面！”

如果那天恰好手松或馋，就是：

“大肠面，双浇头！”

双浇头，就是双份红烧大肠。

老板是个瘦长汉子，穿白围裙，戴蓝袖套，头发稀稀疏疏，但中气很足；站得笔挺，仿佛标枪，大家都猜他以前当过兵。店里有厨子，据说是他弟弟；有老板娘，长一张冬瓜脸，胖而结实，在柜台管账；老板可不当甩手掌柜的，很精神，时时站在店门口迎客，看人来了，先问清人要什么，然后运中气，声如金石铿锵，拖长了尾音，直送进店里去：

“三两大肠面一碗！红汤不辣！”

店堂没什么装潢，就墙上贴了几张球星海报，杂志夹页里拿的；好在面积挺大，桌椅擦得干净，虽然还是泛着用久了的木器无法避免的油光。你坐下，老板便递上盘子：一小碟卤的红烧大肠，算送的，面还在后厨下着呢。大肠卤得好，鲜里带甜，又脆又韧，不失肥厚，越吃越想吃。有时候老主顾不好意思，就会扬声朝后厨房说：“我这里有大肠了，那面里就别搁了。”等面上来，就把这碟大肠用筷子胡噜进去。“过桥”——我听过一个苏州老人家说，过桥的意思是面的浇头另点，若要进面里，须借筷子之力，便叫作过

桥了——老板却无所谓：“没瓜子没点心，一杯水都没有，大肠还不管够？”面很筋道，汤是大肠卤勾的红汤，口味重的就加一勺辣油，最好的当然还是大肠，吃得稀里呼噜。吃完，司机们边剔牙边结账，老板慢声道：

“一路平安！”

真有司机吃上了瘾的，坐下先吃一碟红烧大肠，吃面时要双份浇头，临走前还多要一塑料袋卤大肠，开车门，放驾驶室。下回来吃面，满面春风：

“上次那包大肠，我从无锡一直吃到昆山！好！”

店里不卖酒，有爱吃红烧大肠的，专门从隔壁买了黄酒，到店里坐下，要大肠，于是刺溜一口酒，吧唧一口大肠；老板很热心，到冬天愿意帮着温一温黄酒，再加几缕姜丝。但这只限于平常顾客。如果是司机提着酒瓶进来，老板不让：“把酒退了去。”这时候老板娘也会瓮声瓮气来一句：“大哥，平安是福！”

这店太有名，逐渐就有人慕名来了。不只是大老爷们来，也有女孩子跟着男朋友，在门口怯生生望望里面，又看看男朋友面色，于是高跟鞋小心翼翼踏了进来，收着双肩两腿，缩在凳子上，看菜单，又瞄一眼男朋友：“真的好吃吗？”

老板一视同仁，照旧：“一个三两、一个一两大肠面，红汤不辣！”面端上来，男朋友双眼放光，紧赶着撮了两筷