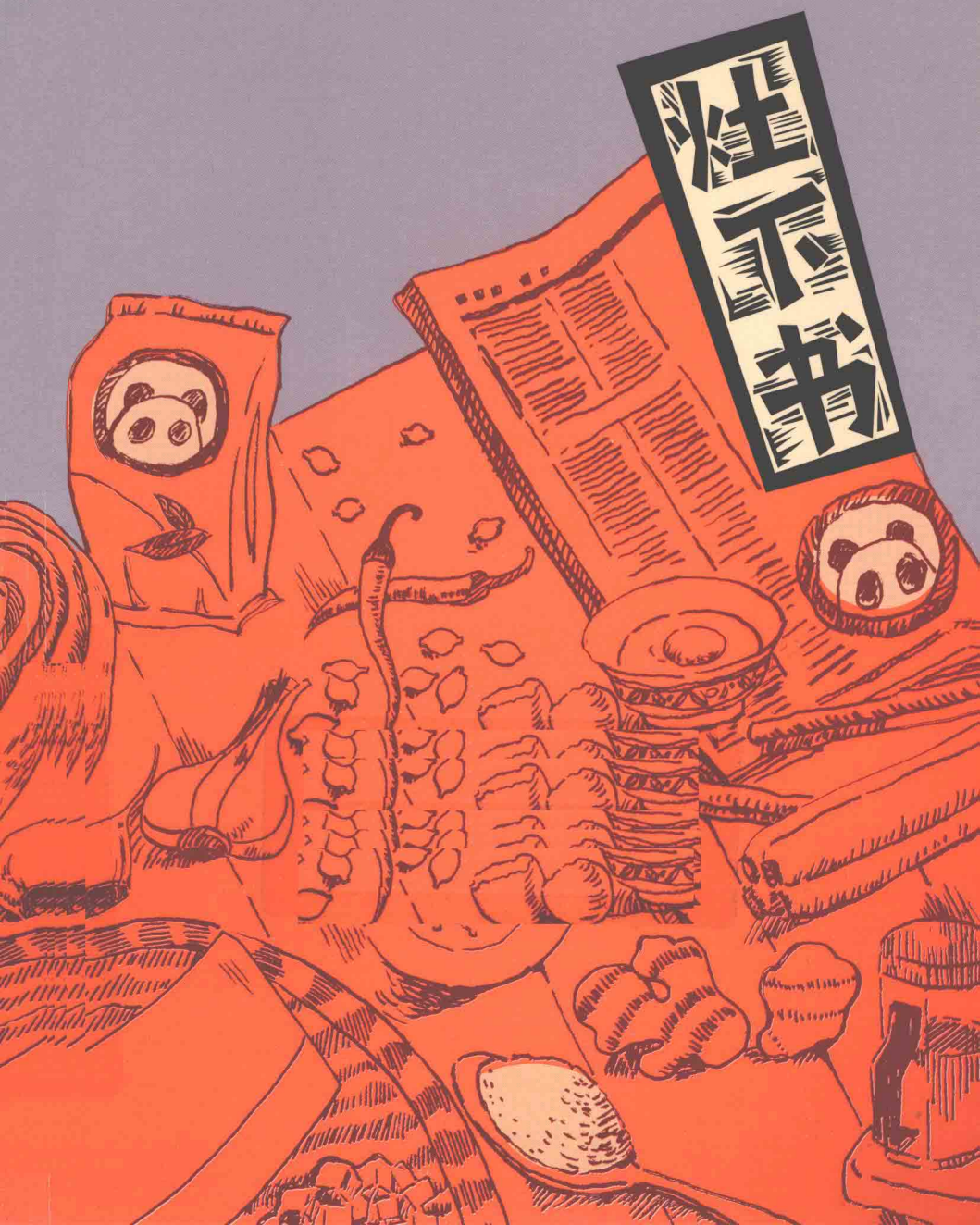


● 指爪厨功 ● 我们时代的“一锅烩” ● 厨房里的数学 ● 哀伤的稻米 ● 包子啊包子 ● 鸡豆花汤 ● 再见，菜苔

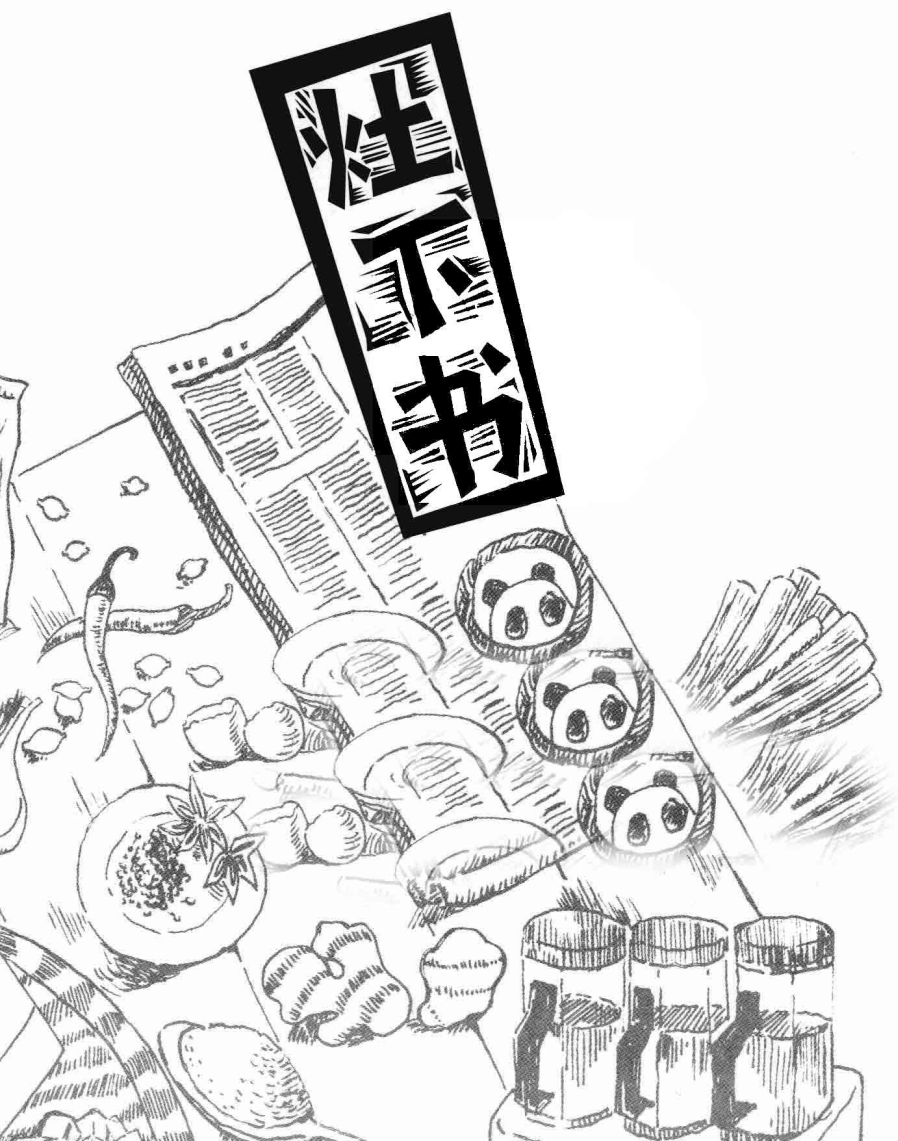
阿子——著

法律出版社

灶下书



阿子——著
法律出版社



图书在版编目(CIP)数据

灶下书 / 阿子著. —北京:法律出版社,2011.4

ISBN 978 - 7 - 5118 - 1846 - 1

I. ①灶… II. ①阿… III. ①饮食—文化—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 024513 号

灶下书

阿子 著

责任编辑 高山

装帧设计 任凌云

© 法律出版社·中国

开本 787 × 1092 毫米 1/32

版本 2011 年 6 月第 1 版

出版 法律出版社

总发行 中国法律图书有限公司

印刷 世纪千禧印刷(北京)有限公司

印张 7 字数 131 千

印次 2011 年 6 月第 1 次印刷

编辑统筹 学术·对外出版分社

经销 新华书店

责任印制 陶松

法律出版社/北京市丰台区莲花池西里 7 号(100073)

电子邮件/info@lawpress.com.cn

网址/www.lawpress.com.cn

销售热线/010-63939792/9779

咨询电话/010-63939796

中国法律图书有限公司/北京市丰台区莲花池西里 7 号(100073)

全国各地中法图分、子公司电话:

第一法律书店/010-63939781/9782

重庆公司/023-65382816/2908

北京分公司/010-62534456

西安分公司/029-85388843

上海公司/021-62071010/1636

深圳公司/0755-83072995

书号:ISBN 978 - 7 - 5118 - 1846 - 1

定价:24.00 元

(如有缺页或倒装,中国法律图书有限公司负责退换)

序

心智与味觉的对话

胡续冬

阿子曾经说,我是第一个没交往多久就凭直觉坚信她会做饭的人。她念小学的时候就已成长为给父母和兄长做饭的幼齿厨子,但在跟我成家以前,她在帝都一直都非常低调,混迹在一大票只会做西红柿炒鸡蛋的迷糊女青年当中,和光同尘、韬锅养晦。我是以一个吃货对另一个吃货的超强感应能力,感应到她潜藏在文艺皮囊下的庖厨气场的:在最初的几次聊天中我就发现,但凡她谈及自己喜欢的事物,都会流露出一种“你看起来好像很美味”的神情,这种神情绝非普通的吃货所能拥有,我当时就认定,这一定是一个善于挥动锅铲默诵“阿子说,要有吃的,于是就有了吃的”的厨妹。

我第一次见识到阿子下厨,是在我客座执教的巴西。那一年,作为刚和我打得火热的网恋女友,她生怕我呆在那个大波如云美臀如山的欢乐国度不回来了,一个筋斗云就出现在了面前,连同行李箱里一大堆花椒、豆豉、豆瓣和煲汤的中药材(可惜辣椒被海关没收了),全都是

我最急需的。我一时激动，竟忘了阿子也身怀厨艺，连着请了好几天假宅在公寓里霸占着厨房满足我的庖厨癖，阿子只有跟着吃的份儿。后来有一天我终于熬不过要去上课了，一回到公寓，发现阿子已经烹好了一桌饭菜，粗略一看，刀工、色泽都比我讲究，细品起来，口味总体上和我是一路，但又比我刚猛到底的重口味路线多了几分清新感。一时间，我不禁感叹老天的慷慨，在一个厨艺普及率大规模缩水的年代，居然无比挥霍地朝一个即将诞生的小家庭砸下了两个厨子。

我至今还记得，六年前我们新婚燕尔搬到北大畅春园改进版筒子楼“青年公寓”时阿子的兴奋劲儿，因为我们终于有了一间属于自己的厨房，尽管它微型得不足两平米，仅容一人在里面包揽全部厨事。阿子在这间迷你厨房里挖空心思地填塞各种厨具和食材的时候感觉比结婚还开心，对她来说，厨房就是美好生活的神殿。后来我们搬到现在住的北大蔚秀园，厨房也不大，只有 3.2 平米，但它却是阿子在这个庞大的世界上最心爱的 3.2 平米。一般情况下，阿子都像是被体内的某个 inner child 控制了的大龄儿童，有着与身形极其不成正比的“天然萌”。但只要一走进厨房，阿子瞬间就变身为艺高人胆大的江湖老艺人，沉着老练地把洗菜配菜做面点、烧炒焖炸蒸煮煎等一系列动作在逼仄的厨房里施展得如同行云流水。和我那种简单粗暴的乡野土厨子范儿比起来，阿子的厨风更接近厨艺作为心智与味觉对话的伟大本质。我很喜欢躲在厨房外窥视她一个人在灶前神色迷醉地颠锅的情形，我总觉得锅中蹿起来的火苗像是她的另一个元神，无比狂野地指挥着活泼的食材和香料们在锅中演奏出味觉欢乐颂。

虽然我们都只是居家厨子,但阿子在厨艺上的探索精神和创造力显然要高出我。我们俩之所以会成为自己动手的吃货,大抵还是与地域传承有关,我们分别来自极富味蕾想象力的两个吃货重镇重庆和贵州,结婚时都自带川菜和黔菜的童子功。然而我一直不思进取,婚后六年在厨艺上的作为不外乎强化了童子功而已;阿子则热衷于在黔菜之外另辟蹊径,川滇闽粤淮扬西北乃至日本、东南亚、南欧、南美的路数多多少少均有所涉猎,而且她颇具研发能力,经常像个中世纪的炼金术士一样沉迷于在灶头进行味觉实验,其结果往往令我大赞其味而不知其所以然。简言之,在做饭这件事上,我像是个画行画的,而阿子更像是玩当代艺术的。

阿子身上的“厨事控”源于她对食物难以言传的大爱。错过了饭点,她会哭;做得一道好菜,她会忘记所有的焦虑和不顺。如果我们俩在外面分赴不同饭局,阿子会在第一时间发短信告知我她面前的菜并询问我在吃些什么,只解风情不解食情的友人们常常误以为这是大婆在例行查哨。每天夜里,阿子最常念叨的就是“明天吃什么呀?”,还没等我回答,她就开始小声地嘟囔起床后要去早市买些什么食材,那嘟囔声里放佛有农耕时代的炊烟在袅袅升起,待想象中的炊烟弥漫了整间卧室之际,她已在梦中当“料理仙姬”去了,我也只好钻进梦里去开“深夜食堂”。

当这样一个“厨事控”和“食痴”开始写起美食文的时候,作为第一读者的我总有一种把自己写过的那些有关食物的打酱油文字全都销毁的冲动。我前面说过,心智与味觉的对话是厨艺的伟大本质,阿子的美

食文将这种温和、细腻、饱含理解力与洞察力的对话从灶下延伸到了纸上,并在不知不觉中,把厨房里的私家菜烹制成了文字中的私家学问。阿子以前常以博士毕业后未能在大学里谋得教职为憾,可是自从入手美食文之后,这种遗憾就化作了浮云:她每日里心智最奔溢的时刻除了在厨房里颠锅,就是在案头吐纳数量惊人的古代笔记、中西交通史料、地方志以及与饮食有关的野史稗说,以这种“文化吃货”的笔法写一篇千字小文虽然比为三五友人下厨还累,但她却在其中获得了一种无法替代的快意:以机敏、柔韧、带着鲜活的实践感的笔触去亲近食物们的前生后世、家长里短,这种浸润着情怀的快意让心智与味觉之间的关系变得无比恩爱。

我虽然是一个文字惯犯,但总是惮于为他人作序,这次是为自己的妻子作序,自然更觉战战惶惶、汗出如浆。倒不是担心写不好会被家暴,而是担心自己草率的文字不能让诸位读者体会到阿子文中的种种可爱可敬之处。厨艺是一种以不拘的形式在食材里离析出知遇之情的人与自然的交流,好的美食文更能离析出人与自然、人与人、人与时间的多重知遇。但愿阿子笔端的快意能够传递到读者们的心智与味觉中,从而让他们更加快意于自己细小而伟大的生活。

目 录

厨 房

- 看书吃饱饭 / 003
- 指爪厨功 / 006
- 厨房科学主义者 / 009
- 木炭 / 012
- 白与杵 / 015
- 口罩 / 018
- 砂锅 / 021
- 锅铲和铁勺 / 023
- 砧板:多少血腥假汝而行 / 026
- 黄酒进厨房 / 029
- 如何消残酒 / 032
- 反勾芡主义者 / 034
- 厨房里的数学 / 036
- 厨房里的大时代 / 039

高汤之高 / 041

粮 食

哀伤的稻米 / 047

小麦的慰藉 / 050

汤圆记 / 053

新麦 / 057

汤饼和面条还有意大利面(pasta) / 059

包子啊包子 / 062

碱水面条 / 065

中华汤包 / 068

蔬 菜

韭菜侠 / 075

再见,菜苔 / 077

蕨菜能杀死恐龙吗 / 079

夏吃姜 / 081

陌生的菜苗 / 084

夏日雨后的蘑菇 / 086

做霉干菜的季节 / 089

清水煮菜 / 091

副 食 品

- 新春对抗鱼刺良方集锦 / 097
- 脆如凌雪 / 100
- 欢迎来到馅世界 / 103
- 血色餐桌 / 105
- 油大的追求 / 108
- 吃生肉 / 110
- 猪油一球 / 113
- 某某小丸子 / 115
- 臭豆腐救命 / 117
- 冰粉、木瓜水和爱玉冰 / 120
- 肉山酒海庆中元 / 122
- 肉月饼 / 125
- 带鱼统治中国的年代 / 127
- 濑尿皮皮虾 / 130
- 羊脂如何与白玉发生关系 / 134
- 酥肉地理学 / 137
- 热气羊肉 / 140

实 践

- 杀鸡记 / 147

手制豆花实习报告	/ 150
怎样食用一坛古风浓郁的榨菜	/ 153
鸡豆花汤	/ 156
家宴攻略	/ 159
上门厨子	/ 162
记一次难忘的“请客”	/ 165
网购乡愁	/ 168

札 记

我们时代的“一锅烩”	/ 173
讴歌路边摊	/ 176
怀念食物上街的年代	/ 179
为了出汗而吃饭	/ 181
打开除湿功能	/ 184
新食物传说	/ 186
论食物与成功	/ 189
那些被我们吃没了的馆子	/ 192
食物视觉系	/ 195
食物治愈系	/ 199

厨
房

看书吃饱饭

十年前我从来没有想象过这样一个场景：临睡前的阅读时间，老公在捧读东欧某大牌流氓哲学家的作品以供催眠，而我在认真阅读菜谱，研习如何做好肥肠和脑花这一类吃下去无异于慢性自杀的高度不健康食物。那时我满心想的是如何看懂《小逻辑》、《精神现象学》一类让人头发日益稀少的大部头——当然直到今天也没看完，如何让自己成为一个使人闻风丧胆的哲学系女生，进而成为一个女哲学家，哪怕冒着嫁不出去的危险……现在这个伟大的事业已经离我越来越远，黑格尔的思辨远远没有一船胡椒换一个耶鲁大学的故事有趣，而胡塞尔的宏大叙事也不如辣椒如何远渡重洋，从新大陆来到中国的神秘经历吸引人。那些书，在描写旧时代的小说里，一般都会有一个叔叔或者舅舅或者其他所谓无知妇孺出面，来发出“看这些书，就能吃饱饭?!”的反问句或者疑问句。

大约只有菜谱这种书，具有看了就直接能吃饱饭的可操作性，为其他书籍所不及。《鲁班全书》、《农政全书》之类的书，自然也有看了能

够吃饱饭的可能性,但是总归还有一个理论到实践的时间差,如果不是学鲁班打家具起房子的话,尊重大自然规律种田耕地,就要更长的时间周期了。当然,看菜谱的前提是有食材,不然就变成了《故事会》之类杂志里经常使用的俗语:“巧妇难为无米之炊。”

如果把《随园食单》一类的古代生活休闲图书也归入菜谱名录的话,可以看到曾经的菜谱是充满了科学精神的,如葱要切成120节,猪头要煮二百余滚。每当读到“煮二百余滚”这类计量叙述的时候,我的内心都充满了敬仰——站在灶边,需要怎样的专注才能目不转睛地数清楚,是煮了二百余滚呢?一滚和一滚之间的界限怎样判定?古代人真是太有智慧了。

改革开放初期的菜谱们,大多本着“人民的智慧”精神,采取“集体创作”的方式。作者不外乎是“某某饭店烹饪组”、“某某市烹饪协会”等,写法也极度符合课本里曾经教过的“说明文”,废话极少,步骤详细。比如,包饺子是要“将饺子皮平摊在左手(如是左撇子,请平摊于右手)”,接下来,“另一只手用筷子或汤匙将适量馅放入饺子皮中”。

但也有一些菜谱,会太过于简略,“海参泡发”,看上去非常简单,但是如何泡?泡多久?用什么温度的水泡?水里要不要加盐或者碱?这些都是摆在人们面前的具体问题。海参这种昂贵的食材,一旦处理得不好,就十分麻烦,会有尖锐的涩味,口感很差。在物资匮乏的过去,通常也只有过年过节才会吃这样贵重的东西,效果不好甚至会影响家庭关系。但是对于编写菜谱的大师傅们来说,这些知识大抵已经是祖师爷给的饭碗里最基本最基本的东西,乃是不用解释的常识。当然现

在大约也很少还有家庭自己做这样的东西吃了吧,实在是收到包装精美的干海参礼物,亦可带到海鲜馆去做来料加工,不用自己淘神。更有一些地方菜系的菜谱,大约师傅不谙普通话,写出来的句子都是“猪油烧涨”,北方人大概会完全摸不着头脑,其实所说的是“猪油烧至十成热”的意思。

现在的大本菜谱自然不可与以前的“集体创作”菜谱相比,都有美艳不可方物的照片,让你按着菜谱做出来永远感到自卑。而且还极度照顾初入厨房的新人,能够以德国人式的精确来写作中国菜谱,炒一个菜要放多少盐都是精确到克,油则精确到毫升——从健康的角度来说,倒也真是时代的进步啊!

指爪厨功

厨房当中若论起来,利器第一,当属指爪。老式家庭主妇,一般都会在家中小辈操刀挥向蔬菜的时候,当机立断地制止。在以前诸事讲究的人家里,茎叶作为食用部分的蔬菜,以及其他只要能掰得动的菜蔬,基本都是不可以刀剪相向。否则用《大波》或者《死水微澜》上的话来说,“会有铁腥气”。“手撕包菜”的神秘魅力,在以前,不过是一种常识:用刀切的包菜,一定会有铁腥气,无从下口。

所谓的铁腥气,大约现在的人们也很难理解了。我们如今所使用的大多要么是不粘锅,要么就是不锈钢锅,王麻子、张小泉一类的传统刀剪也很快要被双立人、非兹乐等来自德国的昂贵工具所取代。这些工具最大的共同点,就是不会生锈,而铁腥气的主要来源就是铁锈。传说中使用中国铁锅能够补铁,大概说的也就是锅里的铁锈。于是就有专门乐于破坏人们心中美好童话的科学家站了出来,说人体根本无法直接吸收铁锈。那这样说起来,主妇们对铁腥气的抱怨,就不再是龟毛大发甚至是为难新妇之举,而是对口味的高标准严要求了。