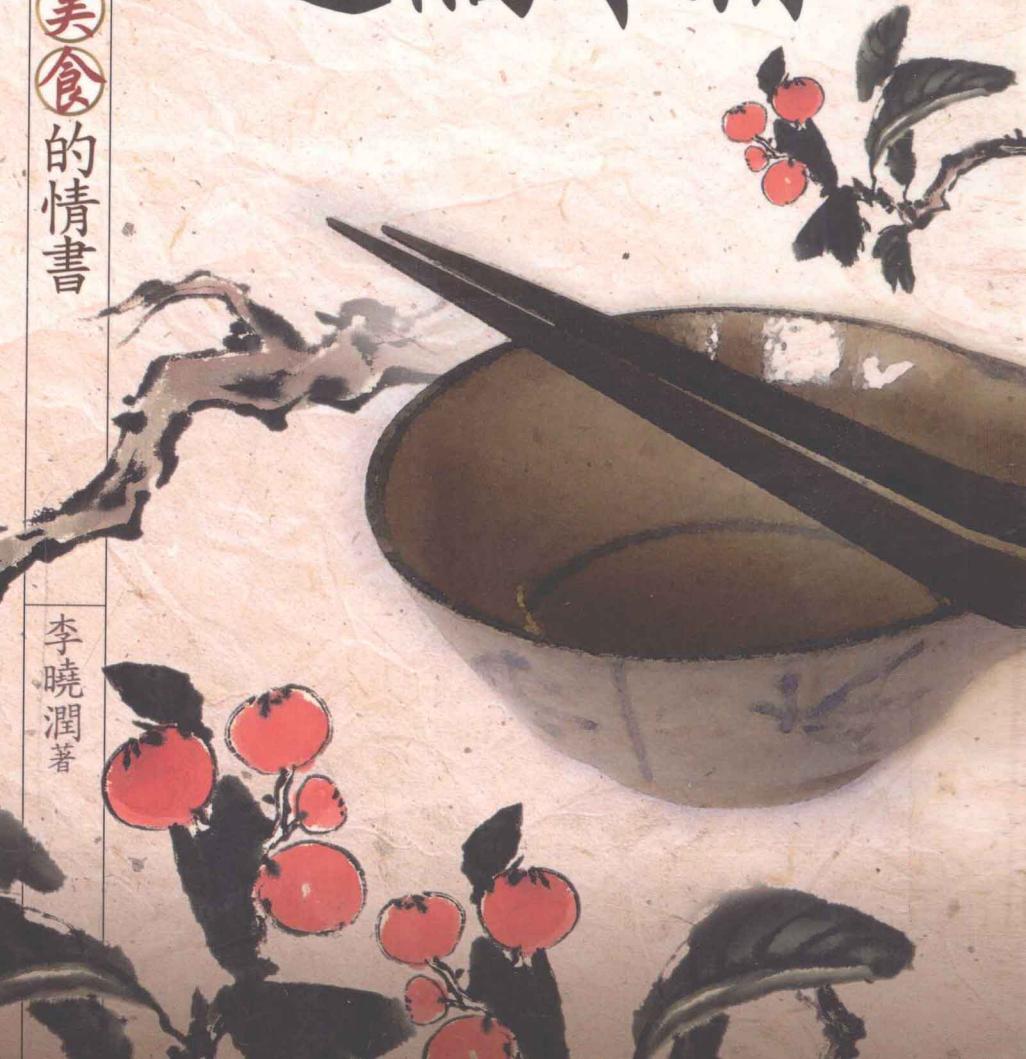


小河流水過橋米線

寫給
美食
的情書

李曉潤著



小河淌水和過橋米線

寫給
美食的情書

李曉潤著



小河淌水和過橋米線：寫給美食的情書／李
曉潤著。-- 一版。-- 臺北市：大地，2007.11
面： 公分。-- (大地叢書：19)

ISBN 978-986-7480-81-1 (平裝)

1. 飲食 2. 文案

427.07

96020383

小河淌水和過橋米線

| | | |
|-------------|----------------------------|----------|
| 作 者 | 李曉潤 | 大地叢書 019 |
| 創 辦 人 | 姚宜瑛 | |
| 發 行 人 | 吳錫清 | |
| 主 編 | 陳玟玟 | |
| 出 版 者 | 大地出版社 | |
| 社 址 | 114台北市內湖區瑞光路358巷38弄36號4樓之2 | |
| 劃撥帳號 | 50031946 (戶名 大地出版社有限公司) | |
| 電 話 | 02-26277749 | |
| 傳 真 | 02-26270895 | |
| E - m a i l | vastplai@ms45.hinet.net | |
| 網 址 | www.vasplain.com.tw | |
| 美術設計 | 普林特斯資訊股份有限公司 | |
| 印 刷 者 | 普林特斯資訊股份有限公司 | |
| 一版一刷 | 2007年11月 | |



定 價：200元

版權所有・翻印必究

Printed in Taiwan



食無魚

小河淌水和過橋米線

山大王和山老鼠

狗肉朋友

冰粉

李白宴請蘇東坡

致命辣椒

睡在西瓜堆裏的孩子

夜飲東坡醒復醉

杭州茶館

四川美食印象

秀色可餐

美女妙廚

| | | | | | | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 0 5 | 0 5 | 0 4 | 0 4 | 0 3 | 0 3 | 0 2 | 0 2 | 0 1 | 0 1 | 0 0 | 0 7 |
| 5 | 2 | 7 | 3 | 0 | 7 | 9 | 6 | 6 | 2 | 7 | 7 |

鳳凰美食

辣行天下

瓜棚閒話

故鄉美食雜憶

美食家的資格

孫二娘開店

鑽石美味

豆腐和豆腐西施

美食家的三重境界

臭名遠揚

最後的晚餐

發乎情止乎餐桌

巨額財產來源不明菜

溫柔的曲線

餓人蘇東坡

故鄉的酒席

好廚子去了哪裏？

用文字做菜

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1 1 7 | 1 1 4 | 1 1 0 | 1 0 4 | 1 0 1 | 0 9 9 | 0 9 7 | 0 9 4 | 0 9 1 | 0 8 9 | 0 8 5 | 0 8 1 | 0 7 8 | 0 7 5 | 0 7 1 | 0 6 7 | 0 6 2 | 0 5 7 |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|

赤壁吃江團

豬都笑了

小饕見了老饕

最佳食品

從巴黎小館到中國國宴

普羅旺斯的美食誘惑

突然羨慕古人

鬼飲食

要吃還是要命？

最可怕的動物

異想天開的做菜方法

稀奇古怪的捕魚方式

美麗食譜

太子湖錦

炒粉

雙城記

逐食中原

另類名菜

廬山小館

老饕眼裏的中國史

醉眼迷離趕集回

伊人如麵

長安不見使人愁

好館子關門

食事詩

功夫在菜外

黃金周歷險記

三碗不過崗

一把菜刀闖江湖

後記：在故鄉的青山上

| | | | | | | | | | | | |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 2 3 0 | 2 2 6 | 2 2 2 | 2 2 0 | 2 1 5 | 2 0 0 | 1 9 7 | 1 9 4 | 1 9 1 | 1 8 8 | 1 7 8 | 1 7 5 |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|

小河淌水和過橋米線

寫給
美食
的情書

李曉潤著

錄



食無魚

小河淌水和過橋米線

山大王和山老鼠

狗肉朋友

冰粉

李白宴請蘇東坡

致命辣椒

睡在西瓜堆裏的孩子

夜飲東坡醒復醉

杭州茶館

四川美食印象

秀色可餐

美女妙廚

0
5
5
2

0
4
7

0
4
3

0
3
7

0
3
4

0
2
9

0
2
7

0
0
7

鳳凰美食

辣行天下

瓜棚閒話

故鄉美食雜憶

美食家的資格

孫二娘開店

鑽石美味

豆腐和豆腐西施

美食家的三重境界

臭名遠揚

最後的晚餐

發乎情止乎餐桌

巨額財產來源不明菜

溫柔的曲線

餓人蘇東坡

故鄉的酒席

好廚子去了哪裏？

用文字做菜

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1 1 7 | 1 1 4 | 1 1 0 | 1 0 4 | 1 0 1 | 0 9 9 | 0 9 7 | 0 9 4 | 0 9 1 | 0 8 9 | 0 8 5 | 0 8 1 | 0 7 8 | 0 7 5 | 0 7 1 | 0 6 7 | 0 6 2 | 0 5 7 |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|

赤壁吃江團

豬都笑了

小饕見了老饕

最佳食品

從巴黎小館到中國國宴

普羅旺斯的美食誘惑

突然羨慕古人

鬼飲食

要吃還是要命？

最可怕的動物

異想天開的做菜方法

稀奇古怪的捕魚方式

美麗食譜

太子湖錦

炒粉

雙城記

逐食中原

另類名菜

廬山小館

老饕眼裏的中國史

醉眼迷離趕集回

伊人如麵

長安不見使人愁

好館子關門

食事詩

功夫在菜外

黃金周歷險記

三碗不過崗

一把菜刀闖江湖

後記：在故鄉的青山上

| | | | | | | | | | | | |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 2 3 0 | 2 2 6 | 2 2 2 | 2 2 0 | 2 1 5 | 2 0 0 | 1 9 7 | 1 9 4 | 1 9 1 | 1 8 8 | 1 7 8 | 1 7 5 |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|

食無魚

西塞山前白鷺飛，桃花流水鱖魚肥。

青箬笠，綠蓑衣，斜風細雨不須歸。

——張志和《漁歌子》

我的家鄉是個美麗富饒的南國山村。春天新綠滿眼，白鷺飛過梯田；夏天山花爛漫，雨後千山明豔；秋天果香如酒，楓葉也醉紅了臉；冬天空曠的田野成了孩子們的遊樂園，捉迷藏、掏蜂窩、偷鳥蛋。偶爾下一場大雪，大人小孩奔相走告，不為瑞雪兆豐年，只因老天降新鮮。雪化後不久，草色遙看近卻無，春天又重來敘舊。

家家戶戶都有桃李羅堂前，果子常常熟透落地腐爛，賣不出好價錢，只好吃得肚皮滾圓，互相饋贈。學童們的書包半邊裝書本，半邊裝瓜果，書本被果汁染得色彩斑斕，課堂上常有瓜果滾出來搗蛋。

村裏的沙土特別適合種西瓜，這裏的「馬蘭瓜」是江西名產。最有意思的是，我們常能在人跡罕至的山澗林中發現野生的瓜果，這是過路人隨手扔出的瓜籽果仁餐風飲露自然生長

的山珍，絕對的純天然無污染！

村裏的父老鄉親基本上來自同一個祖先，所以互相都以叔伯兄弟相稱，口渴了隨手摘個瓜，主人往往視而不見，為了避免尷尬甚至閃身避讓，給「偷瓜者」留足離開現場的時間。

蔬菜同樣隨種隨生。有時客人不期而至，外婆難為無菜之炊。我從房前屋後的瓜棚李下變戲法般掏出幾根絲瓜、瓠子，加上家裏常備的辣椒、雞蛋和臘肉，外婆很快就能做出幾個色香味俱佳的農家小炒，佐以一壺清甜的米酒，賓主盡歡。「料峭春風吹酒醒，山頭斜照卻相迎」，城裏人很難體會這樣的意境。

故鄉是典型的江南魚米之鄉。中國歷史上由於天災人禍，常常引發大規模的饑荒，百姓家破人亡，背井離鄉。但這樣的事情很少發生在我的家鄉。上世紀五、六十年代，全國有數千萬人餓死，家鄉的地方官員打腫臉充胖子，虛報產量把大量糧食當作公糧運往外地，但依然沒有發生這樣的慘劇。

故鄉少有以捕魚為生的漁夫，但村村都有水性很好、魚性很熟的捕魚能手，江河湖塘也到處都是魚蝦，連水稻田裏也有泥鰌安家。小時候，帶上一個便攜的漁網或竹簍，背上一個魚簍出去捕魚，是每一個男伢子的賞心樂事。首先，藉口出去捉魚就不用砍柴、放牛。放牛輕鬆一點，砍柴比較辛苦，最受不了的是天天重複；其次，平常大人怕有危險不讓下河游泳，每次偷偷下水都得提防被發現，等頭髮乾了才敢回家，有了捉魚的藉口就可以名正言順地整天泡在水裏玩耍；再次，捕魚很少會空手而歸，運氣好的時候常有驚喜，比如捕獲一條

大魚，或從洞裏掏出一條長鰐，定睛一看卻是水蛇，嚇得大喊大叫落荒而逃！最後，捕魚還會有額外收益。現在價錢昂貴的野生甲魚，在我小時候司空見慣，那時候沒覺得「裙邊」有多好吃，最關心的是甲魚殼的去向，因為可以用來換搖撥浪鼓的小貨郎的薑汁糖。

最容易捕魚的地方自然是池塘。這些池塘多半在村中心和梯田頂上近山處，實際上是一個個小型水庫。釣魚也是我們捕魚的重要方式，杜甫詩中提到「稚子敲針作釣鉤」，我們也用大頭針自己做過魚鉤。我們從沒覺得釣魚是多麼悠閒風雅的事情，後來看見很多城裏人為釣魚武裝到牙齒，上山下鄉不遠千里，才明白原來我們一直生活在西塞山前、桃花源裏。

釣魚的樂趣絕不在於某些人標榜的修身養性，而在魚兒吞鉤的激動人心。否則你也像姜太公一樣不用魚鉤好了，何必不惜重金購買名貴漁具？姜太公是為了讓文王上鉤，當然得故弄玄虛。

除了常見的草鰱鯉鯽，最想捕捉的自然是甲魚。大甲魚一般都生活在深水塘裏，我們小孩子只能捉到一斤不到賭氣離家出走的小甲魚。在我離開故鄉前發生了一件趣事，有個村裏漢子夜晚在蓮湖邊的曬穀場上乘涼，一隻大如小茶几的甲魚爺爺晚上出水散步，糊里糊塗把村裏漢子的鋪蓋當作蔭涼乾燥的洞穴，人魚同榻而眠。第二天早上人先醒過來，結果可以想見。這條甲魚給他換來一年的油鹽。

最會捕甲魚的是個老紅軍戰士。他在反圍剿時被缺德的白軍打中命根子，沒有參加長征。他領養了一個兒子，直到晚年才和鄰村一個長得很清秀的中年女人成家。他是個奇人，比很多當代小說家虛構的人物還神奇，只是沒有他們風流。他夏天從來都是光著膀子，一身

肌肉黝黑發亮，不但不懼蚊蟲叮咬，連我們最害怕的烏蜂、黃蜂他也毫不畏懼。我曾在夏日正當午時看見他在路邊砍柴，頭上紮一條汗巾，身上大汗淋漓。家園被他破壞的黃蜂輪流向他俯衝攻擊。行人都躲得遠遠的，他卻若無其事。這種黃蜂毒性很強，有人曾被它們蜇死。我和小夥伴們在掏蜂窩時也遭到反擊，被蜇得像番薯頭蠟筆小新，臉完全變了形。其閃擊速度之快、毒性之強使我至今心有餘悸！

紅軍大爺不但不怕烈日毒蜂，水性也好得驚人。他隔三差五背著魚叉網兜獨自出門，有時要兩三天才回家，這時網兜裏一定裝著七八條大甲魚。那時候無人養殖甲魚，自然是如假包換的野生。我偶爾看過他捉甲魚。他能分辨水塘裏不時冒出的無數氣泡中甲魚的談吐，然後記住方位一個猛子紮下去，浮出水面時手裏多半就是一條怒不可遏的鱉相公，很少落空。

他的漁叉幾乎無用武之地，基本上成了挑網兜的工具。大多數圍觀的人和我一樣，永遠看不出何謂甲魚的氣泡。我曾經當面向他請教，自以為得其要旨，憋足氣潛入水中一陣狂摸亂撈，如獲至寶抱出水面的指定是一塊石頭！

我的一個娘家舅舅也是捕魚高手，他最擅長捕捉「沙鴿」，一種長不過四、五寸，通體透明，骨頭很少肉質鮮美的小魚。舅舅大不了我幾歲，個頭甚至還不如我高，我們經常一起玩鬧。他讀過高中，喜歡朗誦古文，昔日的翩翩少年如今在贛州以撿破爛為生，不知他捉「沙鴿」的巧手慧眼是否不減當年？

「沙鴿」顧名思義，喜歡生活在水中沙裏。故鄉村前有一條地圖上叫梅江本地人卻直呼