

旧食光

凉月满天 著

那些与亲爱的他及家人、
朋友的美食回忆。

全世界最幸福的生活，
就是和你一起柴米油盐的日子……



中国华侨出版社

旧食光

凉月满天 著

中国华侨出版社

目录

嫩叶何青青

- 那个美人，有千面的风情 _002
- 是什么让你参透这人生世事 _006
- 红尘人间，寂寞情怀 _009
- 江湖夜雨十年灯 _012
- 越孤独，越香 _016
- 何秧青青葵甲绿 _019
- 萝卜菜籽结牡丹 _023
- 四月里的思念和忧伤 _026
- 口口春光 _029
- 采采卷耳 _033
- 朋友赠我一个夏天 _037
- 种葵北园中 _041
- 脆柿甜枣，光阴静好 _045
- 嫩叶何青青 _048

眼前方是白蘋洲

- 054_ 把文化坐到火上
- 058_ 思之不得，辗转反侧
- 062_ 用我的真心喂你的嘴
- 066_ 平淡而温暖的味道
- 070_ 一碗炸酱面的幸福生活
- 073_ 有一种爱，让我无能为力
- 078_ 追忆甜蜜时光
- 085_ 它也知道，自己的美丽
- 088_ 属于我的私房幸福
- 091_ 原本不是一个人的事
- 095_ 胭脂烫，胭脂凉
- 099_ 照花前后镜
- 102_ 谁是它们的君王
- 110_ 新茶夕照两醉人
- 113_ 眼前方是白蘋洲

卷起来的乡愁

- 金玉良缘 _118
- 卷起来的乡愁 _125
- 一朝风月 _128
- 双璧 _133
- 回首一望，不觉荒凉 _137
- 人迹板桥霜 _141
- 有一种调料叫“光阴” _145
- 岁月熬香 _149
- 白珍珠，绿珍珠，红珍珠 _153
- 无关饥饿，亦非风月 _157
- 谁能懂得，它们的忧伤 _161
- 娘的心，女儿的胃 _165
- 咸菜快跑 _169
- 想家，想它 _172
- 爱它，请不要辜负它 _175

倾城之恋

- 182_ 桔之心
- 185_ 最后的安慰
- 189_ 千山万水，花落花开
- 193_ 美丽绣花巾
- 196_ 伤心树，断肠花
- 200_ 我的米线情人
- 204_ 此心安
- 207_ 这个世界待我们一往情深
- 211_ 卖遍南北，烧入古今
- 214_ 慕“色”如欢
- 218_ 倾城之恋
- 222_ 千面千面
- 226_ 她是一道善变的菜
- 229_ 金钱池里开荷花

现时清安，心底清欢

- 再也回不来的世界 _234
- 若是此生不重游 _238
- 舌头的地域性差别 _242
- 何物如此多娇 _246
- 怎么让人不爱它 _249
- 一日吃尽洛阳花 _255
- 现时清安 _259
- 人间有味是清欢 _264
- 菜如菊，人如鱼 _271
- 人的心和胃是一回事 _274
- 烟火人间 _278
- 好汤还借清香来 _281
- 好看不过素打扮 _287
- 蟹壳里的红楼梦 _291
- 晴窗细乳戏说茶 _298

【嫩叶何青青】

小时候吃野菜，一口口充填的是饥肠，到现在吃野菜，一口口品尝的都是春光。

那个美人，有千面的风情

要做菜，我把一棵葱剥得白白嫩嫩，挺拔秀丽，就对它笑，说，葱美人，你好漂亮哦。

先生嗤我：“一棵葱漂亮什么？”我大不服：“不漂亮吗？”“漂亮吗？”“不漂亮吗？”他不答，往门外逃，我揪住他做思想工作：

首先，从理论上讲，人家葱长得漂亮。如果不漂亮，晴雯不会在看了一起来到的几个姑娘之后笑嘻嘻地赞美她们像“一把子四根水葱儿”；王熙凤也不会埋怨老太太会调理人，调理得“水葱似的，难怪人要。我若是男的，早要了，还等这会子呢”；就是人家刘兰芝打扮好了见婆婆大人，也是“指如削葱根，口若含珠丹”。

其次，从效果上讲，人家葱香得漂亮。如果不漂亮，佛教徒也不会戒它了，戒它和戒美女的原理一样，都是怕和尚家家的动了凡心。这东西太香了，使人一吃忘情，不是，一吃忘佛，对如来不

好交差。

然后，从为人上讲，人家葱做得漂亮。葱是很大气的东西。你见过有人骂人：咬群的骡子似的，那意思是和别人处不到一起。菜蔬里也有独性的，独往独来，不和别人搭配，如果搞不好谁都没了滋味，比如笋。但是没见过和葱配不到一起的，做什么菜都几乎先用葱花炆锅，凉拌菜里葱丝也是清清白白独一份儿。古人叫它和事草，就是这个意思。这份风格和胸襟，不愧它菜伯的古名，引领众菜，精诚团结，为满足人的口腹而奋斗不止。

虽然南甜北咸，东辣西酸，各有各的偏嗜，但由于葱的好品质，全国各地少有不吃葱的。山东有章丘大葱，陕西有华县谷葱，辽宁有盖平大葱，北京高脚白大葱，河北隆尧大葱，莱芜鸡腿葱，寿光八叶齐葱，福建两广的细香葱、胡葱，长江以南的四季葱……

吃得出了名的当然属山东人。就好比江南出美女，人家那里的葱确实出色。“葱以章丘为最肥美”，“茎长而粗，葱白肥大脆嫩，辣味淡，稍有清甜之味。重有一斤多。”瞧瞧，白嘴就可以吃，当水果。再蘸上甜酱，卷进大饼里，咸香清甜，谁不爱吃？其实全国人民都日食有葱，否则做出菜来总觉无滋无味，面目可憎。

葱不但好滋味，而且好药用，中医说它味辛，性温，能发表和里，

通阴和血等等等，简直就是一等一的救命草。

还有一种葱，也美，更纯朴，味道更浓烈。像乡野村姑，可以赤裸裸表达爱情，一点都不用含蓄，看见情哥哥就唱：“阳婆婆出来照西墙，爱哥哥的心思一肚肚装，草根根比不上树根根，你是妹妹的心上人……”像这样野性自然的葱就是茫茫戈壁滩上，一簇簇、一丛丛的嫩绿沙葱，带回家，做饺子馅、拌凉菜、腌制冬菜，又鲜、又香，味道美极。

你看，葱称美人，名下无虚。美人好脾气，可以当绿叶，衬托红花。

袁大才子的《随园食单》里用葱做配料随处可见，比如卤鸡：囫囵鸡一只，肚内塞葱三十条，茴香二钱……香吧？比如倪云林集中载制鹅法：整鹅一只，洗净后，用盐三钱擦其腹内，塞葱一帚，填实其中……

美人好能干，可以独当一面，面不改色。北方人，四季爱吃面。葱油拌面味道最足，最纯，色泽红亮，滋味肥鲜，葱辅面香，面助葱劲，浓酽可口，百吃不厌。葱油饼是无锡应时小吃，用板猪油、嫩油渣、葱、盐、糖制成馅心，包在面酵中，放在圆盘内揪成圆状，放入平底锅内用油煎成金黄色即可。油饼大而薄，又脆又香……

美人可以当英雄，演出大救驾：来了客人，一无准备，只要篮里有蛋，后园有葱，就心里不慌。葱油饼可烙得，葱花鸡蛋可炒得，主食就是烙饼卷大葱嘛。

美人好仁义，牺牲自己，滋养人身。至于佛门弟子吃了思凡，不是葱的原因啊，是其心不诚。当初六祖避难，不是随行就市，人家吃肉，他吃锅边素菜？也不见破了佛戒。

这个美人，有一千面的风情。

帕米尔高原古称“葱岭”，是丝绸之路中、南两路在喀什会合后唯一通往西亚的道路，虽以冰峰奇景著称，却总感觉它站在了时光的对立面，和时光抗衡。时光匆匆，挡不住一代又一代人郁郁葱葱。

其实，我的小家庭就是一盘菜。如果是葱烧排骨，先生是排骨，家庭主力，孩子是油盐，无它不欢，我是那棵葱，调出我们家特有的味道；如果是小葱拌豆腐，先生是豆腐，温柔大气，孩子是油盐，无它不欢，我还是葱，拌出我们家特有的简单清白的色彩；如果先生是山东烙饼呢？孩子是生命里的盐，我还是葱啊，离了我，看他怎么吃出千般滋味，万种风情。

先生看我大放厥词，坏坏地问我：“宝贝，你算哪棵葱啊？”“啊，”我斜睨他一眼，大笑，“我是一棵，美人葱啊！”

是什么让你参透这人生世事

中午聚餐，上来一道烧茄子。我对这菜不陌生。上学的时候，食堂里最畅销的就是它。茄子先下油锅里炸到软熟，然后捞出，把油沥干，再加糖炒上色。最后放油煸炒，放一个西红柿更好，翻炒几下，出锅装盘。吃的时候，在上面撒上一层拍碎的蒜末。颜色金红油亮，口感柔软浓醇，茄香蒜香，香气扑鼻，非常解馋。

晚上回到家，家人偏偏又做上一道茄子，这次是茄泥，也不陌生。有一次和先生闹脾气，赌气自理家政，各做各吃。我在高压锅里焖了一锅米饭，篦上放只碗，碗里是切成片的茄子。米也焖好，茄子也软烂成泥，捞出过凉，拿筷子轻轻一搅，就成了糊状。撒上一些精盐和蒜粒，滴两滴香油。清香扑鼻，爽利诱人。先生坐对面，守着他自己买回来的猪头肉，不吃饭，瞪眼看着。我不理他，埋头苦吃。他终于受不住诱惑，猛龙过了江，筷子头伸到茄泥碗里。我瞪他一眼，他无赖地露牙一笑，冷战到此结束。

小时爱拿茄子当饭吃。那时生活困窘，小孩子们时常去菜园逛摸。刚见红的西红柿，嫩绿的羊角葱，青绿艳红、灯笼一样的青椒都可下口，土豆也敢生吃。这样多的吃食里，数茄子最是好脾气，不辣不酸，白净细腻。“六月落苏，好过猪肚”，落苏就是茄子。且举眼望去，满园菜蔬里，“重重紫实园”，摘两个回去，洗净切丝，拌精盐和五香粉腌一会儿，拌上面粉，在油锅里煎成金黄，竟能吃出鱼味。

从那时起就爱上一样东西：腌茄包儿。茄子落秧的时候，婴儿拳头一样大的小茄子连着蔓子一并给拔下来，当娘的会把它从秧上一个一个耐心揪下来，装满满一小篮，拿回去洗洗干净，然后整个儿腌进咸菜坛子里。本来饱满鼓溜的小茄子，给腌渍得皱皱巴巴的，白白的瓤肉成了淡黄色。有时切片，滴两滴宝贵的香油，咬上一丝，咸香之味溢满口颊。有时不切片，拿手一点点撕着吃，左手一只小茄包，右手一块棒子面饼子。

还有一种吃法我没试过，不过觉得怪好吃。汪曾祺先生的小说《云致秋行状》里写到的那个没有野心的云致秋，不爱挑班，不爱管事，宁可当个二路角。“唱二路，我有富裕；挑大梁，我不够。不要小鸡吃绿豆，强努。……得，有碗醋卤面吃就行啦！”醋卤面是什么面？这是山西“吃儿”，茄子打卤，搁上醋！这样简单的吃食，养起来一个心态平和简单的人物，透出一种自然达

观的人生态度。

以上诸多吃法，都是茄子的本色。只是一样的东西，放进不同的环境，就会身份大变，就像《红楼梦》里的茄鲞：“把才下来的茄子把皮千了，只要净肉，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌、新笋、蘑菇、五香腐干、各色干果子，俱切成钉子，用鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严，要吃时拿出来，用炒的鸡瓜一拌就是。”

做到这个份上，茄子也不是茄子了，就像大脚姑娘进豪门，需要扭扭捏捏，做出许多身段，又像佛门三关里的“见山不是山，见水不是水”。好像富贵人家爱做的事情就是把极简单的东西弄得极为复杂，既有钱，且有闲，不精致不复杂就觉得对不起自己高贵的身份。

有心的人看什么都能看出门道来。从一本书里读到这样一段话：“茄子的确是不能小视，了解认识茄子，差不多是可以参透这人生世事……茄子仿佛是一个中性味道，佐什么偏什么，这其实也是站在错误的立场作出的错误的判断。”看看，多么深奥。

不过，对于我来说，茄子仍旧还是茄子。

红尘人间，寂寞情怀

长日风花，口味淡薄，晚上做梦都在寂寞，醒过来迫切想吃一道菜：红嘴绿鹦哥。

蔬菜也有性别，且各有脾气性格。羊角葱新鲜刮辣，与通红小辣椒都是乡里妹子；青椒是八十万禁军教头林冲，五爪朝天椒是李逵；土豆是戴草帽的农人；白菜是方巾儒生，迈着八字步，清和平正；菠菜初初上市，是“静女其姝，俟我于城隅”的静女，有点像胡兰成《今生今世》里写到的那个小周，十八岁的娇娇，柳嫩桃夭，红绿相亲。你看它左土豆右菜花，陷身一大堆男士当中，前呼后拥，有点爱俏，有点爱娇，有点甜丝丝的爱情味道。

大唐盛世，吐纳如仪，它由尼泊尔进贡而得，就此作为外来妹红遍，不对，绿遍大江南北。它和清凌凌的流水、河边的茅屋一起来，和春天的杨芽、柳穗一起来，和秋天的霜雪一起来，和鞭炮炸

响的新年一起来，枯涩一冬的胃口因它而开。

小时候家里穷，一到过年，“菠菜凉调渣子肉”是我的最爱——这道菜里有两个方言，“调（tiáo）”，就是“拌”的意思，我们本地不说凉拌菜，而是说“调”个凉菜——很有意味，得五味调和之正；“渣子肉”，就是年肉煮熟后，从棒骨和排骨上拆下来的瘦肉，香而不腻，柔韧耐嚼。把它顺着筋络撕开，菠菜在开水锅里烫个翻身，快快捞起过凉，二者“调”在一起，像一个好女子与一个好男人，比如崔莺莺和张生。

精盐味精伺候，还少不了黄芥末，它是菜里红娘，色彩艳丽，味道凶猛，全凭它给这桩绝配增色十分。屋外天寒地冻，大雪纷飞，屋里人一簇菜，一杯酒，猛不防吃到一口芥末，酷辣直冲脑门，忙不迭拍脑瓜顶。大家笑作一团，红红的火苗映着大人孩子快乐的脸。

冬春之际的菠菜最鲜嫩，经了秋霜的菠菜也清纯，像新剥开的笋。开水烫过，粉丝、海米凉拌，绿白相间，冰雪聪颖，像一场初经人世的爱情，比如白蛇，初降人间，乍见许仙，却原来女人钟情男子，也可以是这般惊艳；经霜的菠菜还可用来油泼：把菠菜烫过，过凉，沥水，装盘，转尖，将干辣椒碎、花椒、盐、芝麻撒其上。油加热，倒在盘中的菠菜上，“啞啦”有声，瞬间将干辣椒和花椒、芝麻爆香。然后用筷子把菠菜塔尖推倒，拌匀即成。它与口齿舌唇的相遇，犹如提刀跨马的樊梨花见到薛仁贵，英雄美人却原来