

饮食记

莫文 著



西南师范大学出版社
国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

作者简介

莫文，原名周卫，女，硕士，高级工程师，IEEE会员。1967年出生于四川达州。1988年毕业于四川大学物理系，获理学学士学位。21世纪初，师从电子科技大学李言荣院士，获工程硕士学位。自1988年起，工作于位于重庆市的中国电子科技集团公司的研究所。

好友是个海归，年轻时在国外求学，并在国外工作多年。出于敬佩她的勇气和毅力，又是从小在一起长大的，关系一直不错，尽管最近这些年，由于各处南北两地，距离相隔甚远，见面交流的机会少了。几年前，回老家，在三甲医院，看见了好友，那时自己的母亲患脑梗塞，在医院住院。遇见好友时，是在住院部大楼的一楼大厅，突然遇见给母亲送饭的好友，很是惊讶。身着短袖短衣的家居服，花白的头发，蓬松随意挽在脑后，发福的身材，着实让人不易辨认出是一位才四十出头的女性。当好友招呼时，自己在人群中寻找，循着大厅环视一周，才发现其就在身旁。从谈话中，得知好友的母亲患有癌症，在住院，她的父亲，因照顾母亲，不小心扭了脚，也在住院治疗。好友住在父母家，离医院不远，好友母亲的一日三餐，都是靠好友端过去的。听到这儿，不由得钦佩好友的能干，一人照顾两位住院老人，而自己的母亲一人生病住院，请人二十四小时全天候照顾，自己还经常过来照看，总觉得整天有很多事忙不过来，更何况好友同时照料两个病人。后来，好友说家里有亲戚帮着做饭，好友只是负责送饭。

回到病房后，把遇见好友的事讲给母亲听，尽管母亲患有脑梗塞，半边身体几乎没有了感觉，变得有话说不出，表情痴呆，但母亲微笑的表情，显示出母亲是高兴有熟人同在一家医院住院的。虽然，自己母亲与好友的母亲也是熟人，但双方年纪都老了，况且自己母亲身体一直不好，因此往来也少。这次，得知好友母亲也在同一家医院时，便在晚饭后，带着母亲去看望。

好友母亲躺在病床上，满头白发，稀疏蓬乱，由于每天长时间的卧床，苍白的脸上，不见一丝血色，虚弱的身体，连说话都显得

很吃力。而好友母亲看见有人来看她，很是兴奋，大嗓门地招呼进来，看见母亲在搀扶下缓慢进屋，便问自己的母亲怎么了，说是自己的母亲原先是很精神的老太太，却成了如此模样。当得知自己的母亲患有脑梗塞，半身不遂，不便行动，而且吃喝拉撒，需得人照顾时，好友母亲便无奈地摇摇头，低声叹息着。不过，话题很快转到好友母亲身上，好友母亲说也不知道如何患上癌症的，好友的母亲是一位妇科专家，退休后，返聘工作，在检查出患有癌症之前，一直在上班工作，当感到不适，觉得疼痛时，已是癌症晚期。在北京肿瘤医院住院治疗一段时间，病情稳定些后，便回老家，一直断断续续在三甲医院住院治疗。这回，觉得病情更加严重，便住院治疗，用了不少昂贵的抗癌增强免疫力的药物。

这时好友进入病房，看见自己和母亲，很是惊讶，说她刚到自己母亲病房去看望，不料，却没看见人，才发现自己和母亲来到她母亲病房。好友母亲精神状态很好，很乐观，而相比之下，自己的母亲整天表情麻木。好友没有多说，露出一丝苦笑，只是说她母亲已经做了九次化疗治疗，身体很是虚弱。只是好友母亲头脑没有损伤，退休后又一直在上班工作，自始至终思路清晰，思维敏捷。自己的母亲已是半身不遂，尿尿不禁，口吃表达不清，精神状态相差甚远。这时，好友母亲指着病床边小柜上的水杯说，她每天喝水时泡几根冬虫夏草，每天喝着家里熬的鱼汤，输着价值昂贵的抗癌药，将命吊着，为的是多活半年，得知小女儿生的孩子是男还是女。之后，便撒手人寰，安心离世。好友的妹妹那时正怀有身孕，好友母亲再次病重的事，一直没有告诉她，好友准备等妹妹生下小孩后，再告诉，但又担心母亲是否能坚持到那时。

“再活半年”这句话，在好友母亲的嘴里说了几遍，这或许是好友母亲坚持活下去的信念，也是好友母亲唯一想实现的心愿。半年后，好友母亲便将知道她另一位外孙的性别。

聊了一会儿，问起好友的父亲怎样。好友说父亲只是脚崴了一下，不太严重，原本不想治疗，而好友母亲放心不下，在好友母亲的坚持下，也在同一家医院治疗，现在还不能下床行动，不过有亲戚帮忙照顾。家里也请了人煮饭，好友只是跑腿，从家里端饭给母亲。好友父亲病情轻些，除了腿脚不方便外，其他的事情好友父亲都能照料。虽然得知好友并不做家务，只是跑跑腿，在病房陪陪母亲，但从外地回老家，每天跑上跑下，照料身患癌症的母亲，也定不会轻松的。

后来得知，好友母亲在两个月后，去世了。听好友说她母亲临走时，很是痛苦，身体痛得变了形，平时很坚强的母亲，被癌症折磨得蜷曲成一团，全身抽搐不止，而就在身旁的好友却一点儿也帮不上忙，十分痛苦。病者身体痛苦万分，在场做子女的精神上备受折磨，却又无能为力。

过了半年，自己的母亲也离开人世，走时很安详。

后来，好友带着小孩，来到渝州，谈起当时的情况，记忆深刻，仿佛发生在昨天似的，难以忘怀。

好友的孩子，虽然小学还没有毕业，半大的孩子，既顽皮，又好动。看见街上热闹的场景，总是会挤进去，一探究竟。看到街上跳舞的人群，也会驻足观看，久久不愿离去。当问他是否会跳时，回答却说不会。但随音乐挪动的脚步显示出小孩很想学，或许长大后，会是一位街舞高手，但现在尚小，又是初来渝州，

还有很多景点要游览，便没有在街上停留太久。

渝州的朝天门，是来渝州的外地人必去之地。朝天门，原本是古代渝州的九开八闭古城门之首，位于长江和嘉陵江两江交汇之处，渝中半岛最东边。站在朝天门广场边上，可看到清澈的嘉陵江水与昏黄浑浊的长江水交汇，在宽阔的江面上，留下一条长长的分水线，十分明显。古时道路交通不发达，进出渝州，以至入川的路径，水路便是捷径之路。因此，朝天门是古时进入渝州的咽喉要道。渝州成为全国四座直辖市之一后，扩建码头上的广场，沿江岸边，修建塑造成一艘巨大船只的船头，正带领渝州人民，奔驰在广阔的江面上。

原先从家里阳台上便可看见朝天门广场，夜幕下华灯绽放时，非常明亮壮观，远远地望着，就像领航者汇聚船头，带领大家乘风破浪，不畏艰险，勇猛向前。后来，家里阳台的视线，被新修建的高楼遮挡了。

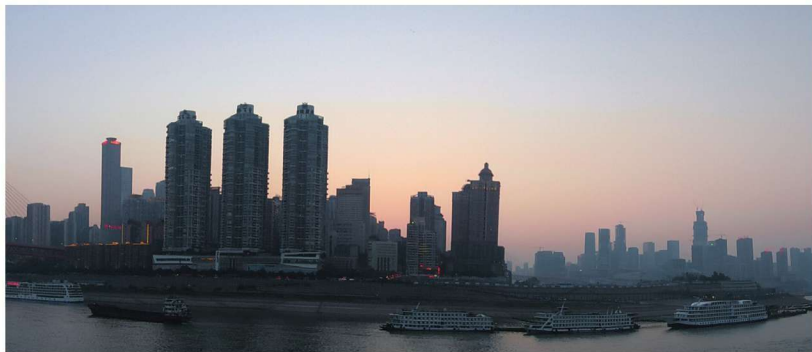
扩展后的朝天门码头，就像勇往直前的一艘大船的船头，代表着渝州的形象。特别是城市直辖的庆典直播中，万人聚集在朝天门广场和江边码头上，齐唱红歌，气势恢宏，震撼人心，让人记忆深刻。因此，朝天门自古以来的悠久历史，所处的特殊地理位置，也是大型活动举办之地，使得朝天门成为渝州的标志性景点，凡是来渝州之人必去不可。

好友带着小孩，从渝中区的洪崖洞，转道朝天门。广场上巨大的广告牌吸引住好友的小孩儿，以广告牌为背景，或笑，或眯着眼睛，或用手在脸前比画着自认为很帅的姿势，变换着不同的姿态，并乐此不疲。到了广场江边，好友的小孩凑到一堆卖小玩

意儿的地摊边，饶有兴趣地说，他知道远处的玩偶为何随着小贩的手指舞动，跳着欢快的舞蹈。不远处，两只飞在天空中的巨型风筝引来大家的注意，一般来说，巨型风筝的起飞，需要一个长长的跑道，就像大型飞机的跑道一样。可横面短的朝天门广场，怎么会使得如此之长的风筝飞上天空？一盏一盏的风筝，顺着放飞者手中粗粗的线，一直延伸到天空，仔细数了一下，大概有数十只，每只风筝的体型都比人大，都被一条长而粗实的线连接着，翱翔在远处的天空。

到江边，乘船往对岸的滨江路，当下到广场下江边的台阶时，才发现，江边码头的台阶上，聚集了许多的人，坐在石头砌成的台阶上，一边欣赏着或起伏，或平静的江面，一边抬头观望着天空中飞翔的风筝。偶尔听到飞机的轰鸣声，蔚蓝的天空中，客机的身影清晰可见。

坐在渡船上，看着渐行渐远的人群，悠闲地享受着天空、地面、水上的风景，不禁想起了林徽因的诗《风筝》：“……一长根丝牵住天穹，渺茫——高高推着它舞去，白云般飞动，它也猜透了不是自己，它知道，知道是风！”



方竹笋

二十多年前，还在读大学时，看到台湾作家三毛的一本书中讲述，在沙漠地带，因三毛丈夫的老板觉得中国菜美味无穷，便想请求做玉兰片炒肉给其品尝，却因缺乏食材，只做了黄瓜片炒肉，请老板品尝，老板吃过之后大加赞赏，称赞不绝。虽是以别物替代、糊弄的事情，却也使得三毛丈夫的老板，品尝到真正的中国菜，即或不是真正的玉兰片炒肉。

玉兰片就是干笋片，因其形状和色泽酷似玉兰花花瓣，因此得名。制作过程繁复，很讲究，需经五十多道工序。判断其成品的优劣，是以品相、色泽、长度、宽度、干燥度、气味等几方面来鉴定，其色泽以奶白色或玉白色、微黄色，断面有小气孔，性脆不硬为佳。

生长在渝州的人们，极少有人吃过玉兰片这种干笋，因为本地不产。早些年，在渝州也常吃到干品的笋，称之为笋干，是以鲜笋为原料，通过去壳切根修整，高温蒸煮、清水浸泡、压榨成型、

烘干等多道工序精制而成。笋干色泽黄亮，肉质肥嫩，用以炖肉，或是红烧，是非常不错的菜品。

有人说，冬笋是春笋还未长出地面之前的笋，因此更加细嫩。因为整个冬季埋于泥土中，尽管养分积累最多，但味道苦涩，炒制或做菜之前，需用水焯一下，或是用淡盐水浸泡，可去除大部分涩味，味道也好些。

初秋的清晨，到农贸市场，便可见新鲜的笋，有的带青绿色的尖，很像已经长出地面一截的鞭笋，其外部有绿色的笋壳包裹着，长长的像鞭子。走上前询问，才得知是雷笋。雷笋，顾名思义，是打雷时出的笋，原本为初春第一声雷响而出的笋，是一年四季中上市最早的笋，在渝州，却在初秋得以量产，很是神奇，听起来极富诗意。剥了笋壳后，露出雪白的笋肉。有更长一些的笋，大概就是已经长出地面一截，人们称为鞭笋，其顶端已有些发青。用手指轻轻一掐，嫩嫩的，不怎么纤维化。切成片，与带皮的肉一起炒，味道甘甜，口感比冬笋稍粗糙，但没有一点儿涩味，吃起来脆爽。

初夏时节，驱车前往都市里海拔最高的金佛山，在半山腰的一处平地，下车欣赏迷雾中的青山绿影，忽然间大雨降临，来势凶猛，相距仅几米便是停靠的车，游客们却被淋得浑身湿透纷纷躲进车里。旁边撑着雨棚的小贩摊位，一位上了年纪的妇人，安详端庄地稳坐其间，仿佛什么事都没发生似的，也许是其见怪不怪了。摊位上摆放的一堆竹笋，引人注目，原本无人问津，却因

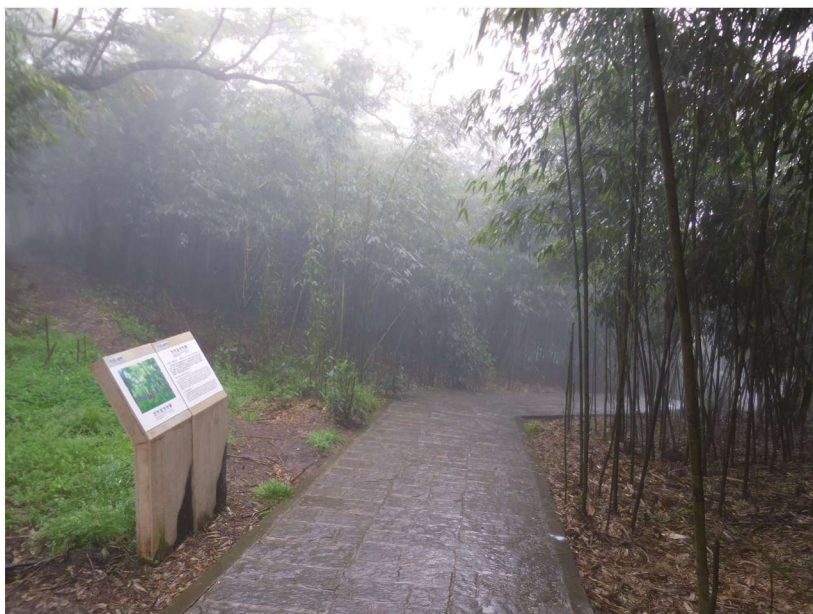
突降的暴雨，而显得与众不同。人们仓皇逃窜，与摊主的安详稳重，形成鲜明对比。冒雨询问，得知是当地的特产，一种长成后为方形竹的笋，便买了一捆，放在车的后备厢。好在夏季，淋湿的衣服，穿在身上，不觉得冷，于是人们上车后，只是简单地用纸巾擦干头发，便继续前行。这场雨，使得有人在登顶之前，犹豫不决，望着迷雾缭绕的山峰，驻足观望，甚至打道回府，结束旅程。据说天气好的时候，可看见整座山峰极像是一尊佛，阳光照射下，金光闪闪，因此而得名金佛山。但是在雨天，雾大、水汽重，不是欣赏的最佳时间。执着的人们，还是继续旅程，尽管乘缆车时看不清车厢外的景物，只见不停地被雨水冲刷的玻璃窗和迷惑的游客。到了山顶上，大雾，细雨连绵，大白天却更像是置身傍晚，昏暗阴冷。在大溶洞里温度仅十摄氏度，说话哈气便有浓浓的水雾，所到之人，无不为大溶洞规模的巨大而震撼。金佛山上迷雾细雨中的栈道，山顶上的廊桥，大陡度的石阶，越发显得惊奇险峻。虽无缘观看日出的美景，却也欣赏到一边是迷雾的天际，一边是绝壁，其间一条小道蜿蜒曲折，不知前方为何物，也看不清身后的景物，迷离、探奇、茫然、刺激、惊险，融为一体，一路伴随。古杜鹃树王庭旁的方竹林，虽凑近眼前细细观察，也未发觉一丝方形所在。

回到家后，将圆形的方竹笋，切成片，炒着吃，特别的清香，是其他任何竹笋无法媲美的。

后来得知，长成的方竹，是呈方形，眼观不易发觉，得用手触摸，

方可感到。将成材的方竹拦腰锯开，便可发现有四个明显的棱角，只是，其竹笋和幼年的竹，却是圆形的，这使得人们无不感慨大自然的神奇。

虽然新鲜的笋，一年四季都有，在渝州，春笋、方竹笋、雷笋、鞭笋、冬笋等，而我却独爱方竹笋的清香，一口咬下，满口留香，堪称绕房三日不绝，也不为过。



后记 postscript

《饮食记》经过反复修改，无论从文字，还是内容，以及表达思想，力求简单、平凡，准确地表达出作者的所见所闻和内心的感受。

《饮食记》是以重庆（书中称为渝州）为主要地点，以人们每天离不开的饮食为线索，以个人的经历和体验，表达出对人生、事物的感悟，描述出重庆的风土人情以及风俗。

本书的描述力求准确，《草木青青》一文，原本以为重庆市江北区号称世界最大城市绿化公园的中央公园，其阳光大草坪，也同普通的草坪一样，在冬季会干黄枯萎。为了明确草木在冬季是否变黄，是否抗拒不了严冬，于是在重庆市主城区二十年来的首次降雪的周末，专程前往，以探究究竟。当远远看到公园边沿的草坪无一不是枯黄时，心情十分低沉。当时天色暗淡，沿着公园外的公路，从北向南，又折转返回，在保安的指点下，才找到尚绿茵葱葱的阳光大草坪，顿时有种暮年壮举的感触，十分激动，在寒冬里，待在草坪四周，足足超过一个小时。

《寻梅记》中，力求准确描述，为此，寒冬到梅园，路边的蜡梅树繁花朵朵，芳香四溢，但众所周知，蜡梅不是梅花，而梅园

的梅花，无论白色的，还是粉红色的，均处在花蕾期，而歌乐山的梅花，据管理员讲，到春节才会花开，而大学城重庆大学虎溪校区里的梅园，已是花开烂漫。于是，春节前后，忙碌于都市各处，寻找梅花的踪迹。

榕树是重庆常见的绿化树种，四季常绿，树冠高大，树叶茂密，树下是酷热时节避暑纳凉的理想之地。在百度百科里，将大叶榕树说成是菩提树，这是一种误解。菩提树与重庆地区常见的小叶榕树和大叶榕树（黄葛树）不同。曾到过重庆主城和郊区的众多寺庙，如南岸区南山上的南山寺，江北区龙兴镇的龙兴寺（原名为禹王庙），九龙坡区历经三百多年如今依然旺盛的华严寺，北碚区保存三百多年的缙云寺，南滨路上创建于唐朝的曾经是唯一的僧尼合庙的佛教寺院、佛教圣地的慈云寺，合川区钓鱼城中建于唐朝的护国寺，合川涪滩古镇有着近五百年的二佛寺，位于合川区安居古镇的已有一千四百年历史的波轮寺，綦江区建于清康熙十八年（1679年）有着三百年历史的观音阁，南川区金佛山的金佛寺，长寿区有着八百年历史的东林寺和建于清朝的天台寺。在天台寺，看到载于盆中、手指粗、尚在幼苗期的菩提树。慈云寺有一株民国初期从印度移植、现在树龄有好几十年的菩提树，曾是西南地区唯一的菩提树，寺庙的一绝。《大树下》一文中描述的大榕树，是重庆常见的小叶榕树，人们生活在大树下，展示出他们的喜怒哀乐，初生、成长、忙碌、休闲，展现世人最平凡、却也是最真实的生活，仿佛以大树为见证的凡人生活百态。

本书中讲述的方竹笋，世界唯一的原产地便在重庆的金佛山，自然，方竹笋便是重庆特有的美食食材。将新鲜的桂花加入文火

融化的糖汁中，隔离空气中的氧，使得桂花不干枯、不变黄，保持新鲜嫩白的原貌，这种最直接却也是最有效的保存方式，在重庆已相传很久。

要出书了，喜悦之外，总免不了担心，虽不说尽善尽美，却力求兢兢业业，准确表达，盼望作品有所价值。

饮食是人们每天的必须，对饮食的感悟和理解，不仅仅局限于本书所述。重庆是最年轻的直辖市，自直辖以来，重庆的飞速发展，是人们有目共睹的，如今的重庆，不只是老旧城区的改造、世界名牌的入驻，更是有着独特之美：重庆的美食，重庆的美景，重庆人的生活，以及风土人情。

《饮食记》是作者出版的第一部书，尽管尽心写作，难免水平有限，望得到大家的理解，更希望得到读者们的共鸣。

莫文于重庆

2016年4月17日

责任编辑：易晓艳

整体设计： 润江文化



微信公众号



门户网站

上架建议：文学

ISBN 978-7-5621-8027-2



9 787562 180272 >

定价：32.00元

饮食记

莫文  著



西南师范大学出版社
国家一级出版社 全国百佳图书出版单位