

巫昂 著

巫昂的美食天涯

入口即化



入口即化
巫昂的美食天涯

巫
昂
著

图书在版编目(CIP)数据

入口即化: 巫昂的美食天涯 / 巫昂著. — 南京:
江苏凤凰文艺出版社, 2016
ISBN 978-7-5399-9164-1

I. ①入… II. ①巫… III. ①随笔—作品集—中国—
当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 071896 号

书 名 入口即化: 巫昂的美食天涯

著 者 巫 昂

责任编辑 张 黎 黄孝阳

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏凤凰文艺出版社

出版社地址 南京市中央路 165 号, 邮编: 210009

出版社网址 <http://www.jswenyi.com>

经 销 凤凰出版传媒股份有限公司

印 刷 江苏凤凰通达印刷有限公司

开 本 880×1240 毫米 1/32

印 张 8.875

字 数 200 千字

版 次 2016 年 7 月第 1 版 2016 年 7 月第 1 次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5399-9164-1

定 价 36.00 元

(江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

各种各样的食堂	001
巴塞罗那的海鲜饭	003
想去墨西哥吃点什么吗	005
尼泊尔食者	007
最后的晚餐	009
世界杯的夜宵	011
母亲般的自助餐	013
热干面之恋	015
此物最凉	018
粽有千古风情	020
有鱼有竹就不俗	022
那些能吃很多东西的人	025
肠情播报	027
咸饭圣经	030
臭脸女招待	032

爱吃鬼迷失于泉州	035
面包房情史	037
厦门闲仙	040
贵阳食界私家侦探	043
无头苍蝇吃不到好吃的	045
蹲坐的河内	048
日式的吃的和女的	051
教父家眷的厨艺大战	054
用来催眠的西班牙海鲜饭	057
一个厨娘的恶癖与深情	060
为了表白的家宴	063
生命中不能承受之爬爬虾	066
一位英国姑娘在慵懒之都	069
不明白的不要煮	072
一个人的流水席	076
革命之路上的美国主妇	079

厨房里的生物学博士	082
松露姐姐的好吃梦	085
美食可疗伤	088
与一只米小姐共进午餐	091
深夜不要煮韭菜味的饺子	094
龙虾周围女	097
开餐馆的理想主义	100
古早味食堂	103
Follow 鸳鸯姐姐做私房菜	106
Diner 不了情	109
海外早茶党	112
美食可泡澡	115
疏淡版待客之道	118
凉拌米粉婆婆	137
相当女性化的酸笋	140
辣菜剩经	143

大排档之歌	146
沙丁鱼是一种廉价的鱼	149
土鸡很行	152
小时零嘴大未必然	155
永不做饭的女友	158
烧烤这一夏	161
浮岛食人记	164
二表哥牌炒米粉	167
西南暗战贵州胜出	170
外国厨娘车轮大战	173
怀着旧天着真	176
炒饭是非常纯洁的	179
改行改到下厨这个境界	182
罗勒、紫苏与院中的寂静	185
入冬宴客事	188
贤淑的野菜	191

摩西斜对面的米粉店	194
有情吃得饱	197
酸的小世界	200
吃茶	203
你对牛好，牛也对你好	206
四季就在吃里头	209
菜刀传奇	212
干妈家的流水席	215
好吃莫过烂摊子	218
米有早餐真遗憾	221
饮食的花边社	224
一颗有蛋味儿的蛋	227
他们请客的风格	230
香草弥漫的一夏	233
吃方面的友谊	235
我不能悲伤地坐在你身边吃	238

金牛与爱吃之血肉不分的关系	241
素不素	244
如果你恨一个人，让她开餐馆	247
每一个学做面包的女人	250
神啊，请给我一袋爆米花	253
世事纷扰，我有果酱	256
来软的还是来硬的	259
穷人的好朋友麻辣烫	262
最难将息夜宵时	265
简单吃一顿	268
那些外婆教会我的菜	271
好厨子从买菜当起	274

我被某友一直怂恿看日本电影《海鸥食堂》，说的是一个旅北欧的日本女人在异乡开了个迷你咖啡馆，就叫海鸥食堂，附近是海湾，有海鸥飞来飞去，所以，食堂的基调是海洋主题的。她对这个地方无所求，生意开头的时候异常清淡，实际上后来也没能红火起来，这个地方像是个疗伤圣地，缺爱的、孤苦无依的人们在此萍聚，女主人恬淡而温暖，专心致志地想做出最好喝的咖啡和小点心。

这是个特别温暖的食堂，虽然在海外拍摄，还是有日系食堂的审美风致，更有名的好像《深夜食堂》，那位刀疤脸的大叔，容纳了各种各样深夜的食客，有的只是失眠，有的是上完夜班饿了，有的是朋友们组团出来觅食，有的则是因为痛苦难安。他用各种有意思而又制作简单的好吃的，诸如第一夜里的红香肠，不过是将红香肠用剪刀头剪出须须，放在放油不多的平底锅里煎一煎，如此而已，但让人深深着迷。也许是那位大叔做饭

的姿态，也许他身上有不为人知的深刻故事，也许是食物确有安抚人心的温柔用意。

再比如黄油泡饭，简直简单到不能再简单，只是热米饭里头加些酱油，再放在上面一块黄油，中西最基础食材的亲切结合，这样吃起来，很像小时候吃的猪油酱油饭，也是放猪油放酱油，将一碗米饭吃光光，完全不需要其他的菜辅助。贫寒时代的好吃的，总是简单极了：有油，有下饭的咸哒哒的东西，有白米饭，有全家人聚集一处吃晚饭的气氛，这就足够了。

我对于深夜食堂有感受，是因为里面有些东西，似乎是小时候的口味，对食材的要求不高，用酱油炒面，加一点儿肉丝和高丽菜，开个猪蹄罐头炒米粉，都是天牌好料，吃到舌头都要吞掉。那种面对眼前单独一碗吃的东西，得到全部的满足的感受，是非常有意思的，并不需要七八碗，不需要很多人，也不需要冰箱里满满当当的都是东西。从菜市场买回来一两样东西，甚至会买一两三层肉，会要五分钱青菜，会有一颗平静、日常的心。

如果我开个馆子，也会叫食堂，会卖咖啡，会有小食，会有即兴的点心，我是个有故事的资深女同学，跑遍了全世界，最后落户在个村子里，叨个烟给我的客人们煎个蛋，蛋上撒点儿葱花，让他们知道，一个蛋，要那么多讲究干什么，村里的土生蛋，黄归黄，白归白，像是母鸡昨天傍晚才生的。

如此而已。

而且，我一直觉得咖啡做成汤，也一定别有风味，咖啡做成咸饭呢？做成海鲜粥呢？我不知道，这世上的未知数太多，未来不值得去仔细谋划，先将眼前这碗汤喝干净吧。

巴塞罗那的海鲜饭

我在巴塞罗那不过待了几天，吃了好多个版本的海鲜饭，到的那天晚上，海边的小风吹拂在脸上，想到这风来自地中海，不禁感到新奇而且高兴，多会儿才能吹一次地中海的风啊，这就是命。我们三个好朋友住到一个自助式公寓里头，光是开锁就开了十五分钟，饥肠辘辘，听接我们的朋友讲，这是巴塞罗那的周末，西班牙人懒洋洋的，一到周末，商店啊餐馆啊，早就打烊了，各自回家小团圆，或者干脆整个夏天到别处度假。他们自己是度假城市，还要跑到别处度假，真是毒。

我们怀抱残念，到街上找吃的，走出公寓右拐不到五百米，四顾当然所有的店铺都是关着的，居然远远有一道光柱，外边放着几张桌椅和凉伞，凉伞下还坐着两三桌客人。我们兴冲冲地跑过去，店里走出来个中国人，老板娘一口温州普通话，热情让我们坐下，然后店小二应该是老板家的亲戚，一个人高马大的男孩儿，给我们送上了菜单。

“当然了，海鲜饭。”我们说，就像西班牙人只知道中国的长城，我

们只知道西班牙有海鲜饭和火腿。

过了不多会儿，送上来一份墨鱼汁儿海鲜饭，和一份带着零星一点儿虾仁和贝壳的海鲜饭，我们吃了两口，饭有些夹生，问小伙计，他解释说：西班牙人就喜欢吃这种硬生生的米饭，入乡随俗，他们也不得不做成这样。我们想了想，也找不出理由反驳，然后，饭奇咸无比，我们自己替他们找借口，肯定是西班牙人口味重，就喜欢这么又咸又硬的海鲜饭，海鲜少，可能是因为菜金便宜，又是街头大排档。

第二天中午，我们居然又在另外一家温州人的餐馆里头点了海鲜饭，被某种惯性驱使的人生真是悲哀，在高迪著名的圣家堂斜对面，眼看着基督耶稣以一个现代雕塑之体，高高的悬挂在十字架上，迷离，古怪，送上的海鲜饭没有那么硬了，还是那么咸。

当然了，第三天，我们学聪明了，去了一家菜市场附设的酒吧式餐馆吃了东西，烤虾烤鱼烤淡菜，没有点海鲜饭，但是知道了西班牙本地人吃的东西口味没有那么重，我们遂在当天晚上去了一家超大规模的海边大排档式馆子，大模大样地坐下，对着说西班牙口音英语的忙碌无比的男服务员，又点了一堆海鲜，和一份海鲜饭。

每一样东西都鲜美可口，尤其是蒜味虾和海鲜饭，海鲜饭做得汁液浓郁，饭又软又整颗，咬到嘴里真是舒适，我们顿时觉得被头天的温州小伙儿骗了，西班牙本地人牙口也没有那么好，也喜欢吃软饭。

我起心动念，想要回国后学做海鲜饭，看起来也没有想象中那么难。也许我可以用寿司米来做，配合虾、鱿鱼圈、干贝等物，味道一定可口无比。我可以告诉我的朋友们，去西班牙，我吃了各种版本的海鲜饭，然后得到了这个秘方：海鲜饭，不过是海鲜放到饭里，没有什么神秘的。

想去墨西哥吃点什么吗

我写过一个英文版的短篇小说，那也是我这辈子第一个也可能是最后一个用英文写的短篇小说，题目叫做《想去墨西哥吗？》，说的是一对各自已婚的男女，相约去墨西哥，他们把这当作是生活的盼头，而现实生活琐碎繁冗无趣。当然了，他们最终也没有成行，也就没能吃到著名的墨西哥拌饭。

某日，朋友约我去另外一个朋友家吃饭，她们都是文艺工作者，也都很爱做饭，喜欢做饭的人大概有些相似之处，她那天就是要做改良版的墨西哥拌饭，饭里面加了红曲米，颜色鲜艳好看，原版是番茄出来的红，她的料是酱牛肉和豆腐干切成丁，青红椒与洋葱，还放了些奶酪丁儿、蒜末和胡椒粉，蒜末是她素日常用的，加了盐一直泡在橄榄油内，三不两时地都有用。她说：“我把原版的牛肉末，改良成了中式的酱牛肉，还加了豆腐干，还加了一点儿生抽和蚝油，所以，吃起来更入味，更亲切。”

原版里头，还要加咖喱粉和红酒醋，还有干比萨草跟罗勒碎，如果想要增加新鲜度，还可以加一些白蘑菇，如此混合在一处，便成了很墨西哥味儿的饭。墨西哥也有海鲜饭，做法似乎跟西班牙海鲜饭差不多，但是上面要盖上奶酪丝，烤着吃。

有一回，一个老美朋友，他是个素食主义者，请我去吃墨西哥餐，他自己也常常在外吃墨西哥餐，因为素食的选择较多。我们走进那家餐馆，我茫然不知所措，他过来告诉我：“你可以自由选择拿什么裹在饼里面吃，这个完全是由你自己来决定的，跟快餐一样。”

柜台里像冰淇淋一样分为各种小格子，里面放着各色食材，特别是各种豆儿，红红绿绿搁在那里，还有洋葱碎、番茄碎和青红椒碎。我指示店员给我一些豆子，和青红椒，外加某种看起来颜色还不错的酱，如此混在一起吃。拿过来吃了一口，我忍不住皱起眉头，请客的人很敏感，问我是不是不喜欢，不习惯，我也只好承认，大概是搭配问题。任何一个菜系，都是一个庞大的系统，一个外人贸然闯入，想要吃到精髓，吃出点儿意思，是不太可能的。

后来我才知道，他们的饮食里面有三种酱料很有意思，分别是莎莎酱、鳄梨酱和辣茄汁，它们用在墨西哥菜的不同方面，会出来不同效果，但我没有研究和试验过，跑到人家餐厅，只是随便指指点点，要了一个完全外行的组合，不过是作为食客稍稍吃过一点儿，没有发言权。墨西哥是个遥远国度，想起她，会想到辣椒的红和玉米的黄，还有女画家弗里达的画儿。所以，如果有人当真问我：想去墨西哥吗？我应该会点点头。

在尼泊尔，我吃得最多的就是鸡肉咖喱，每次踌躇半天，最后一定落脚在鸡肉咖喱，觉得可以用来下饭。他们的米饭颗粒细小，而且煮的时候水放得少，干干细粒，唯有浇上咖喱汁才能下咽。即便如此，这样的米，如果晚上很晚才吃，还是觉得无法消化。不吃米饭的话，可以吃藏式饺子，他们叫做 MOMO，听起来像是骗小孩子多吃东西的叫法，很是可爱。

“你要不要来份 MOMO？”是不是很有说服力？

好吧。MOMO 一般都是肉馅儿，不带蔬菜，沾着汁儿吃，吃多了也觉得占肚子，不过加德满都西方人多，你可以点个素色拉，中和一下胃，或者吃他们认为的中餐，鸡肉炒面，来一份之后，可以晓得其实我们做的意大利面，也不过是我们想象中的而已，跨文化，永远是那么难。

同行的朋友有来过尼泊尔三次的旅行家，他建议我尝下豆饭，当地话叫做“Daal Bhaat”。它们放在一个铜的圆托盘上，里面是一个个小铜高脚碗，放着米饭，豆子加调料煮成汁儿，也是加了大量调料的各种蔬菜，

酸奶，一份腌咸菜，和米饭。吃的时候可以将豆汤浇在米饭上，据说尼泊尔寻常人家就是这样吃的，很少吃肉，吃肉那是奢侈的。如果在餐馆里头吃这种豆饭，还可以加菜加饭，加到你吃饱为止，很像是平民快餐的传统版。我压根不用加任何东西，已经吃不完了，猜测是米饭太硬，你总觉得吃两口就差不多了，炒饭也是如此，似乎比寻常吃得少，容易饱。也许跟海拔有关，记得在西藏时，也是随便吃两口，就饱了，不敢多吃，唯恐耗光了氧气，兀自发晕。

跟我们一起工作的化妆师叫做苏菲，其实是个尼泊尔当地女孩儿，大家偷偷议论她是不是曾经是个男孩儿，后来主观把自己变成女孩儿，她喜好时尚之物，不太穿传统服装，看起来总是摩登又入时。她给我们吃一种香口糖，里面有花花绿绿的小糖碎片，外加一些香料，我含了一点点在嘴里，拿我当第一个吃螃蟹的人的小伙伴们问我滋味如何？我想了想，只好说：“很像不小心吃了洗发水。”

苏菲很想去中国，她用了一个很夸张的形容，说：这辈子至少要去一次，她还喜欢上了现场的一个中国男人，可惜他结婚了，高大而爷们儿的那款，我感到奇怪，我觉得尼泊尔男人长得很不错，轮廓分明，双目含情而有神，但她问我：你是否愿意找个尼泊尔男人，我却含糊了，这件事太重大，来待个三两天不足以决定。我只好回复说：我喜欢眼睛小的男人，这样基因可以取对角线。跟苏菲聊天非常愉快，她在家偶尔做饭，她喜欢吃 MOMO，她吃 MOMO 的时候，完全不时髦，恢复了她是尼泊尔小孩儿的本性，托着托盘，沾着中间的黄色酱汁，一小口一小口，小心翼翼地吃。

我看着她，真希望她有一天找到称心如意的男人，一起过上两人一起吃 MOMO 的童话生活。