



六书坊

舌尖上的私房菜

石磊 著



一粒点错的盐，
或者，
半盏不知名的蜜酒，
可以耗尽你一生的妄想。



WUHAN UNIVERSITY PRESS
武汉大学出版社



六书坊

舌尖上的私房菜

石磊 著



武汉大学出版社
WUHAN UNIVERSITY PRESS

图书在版编目(CIP)数据

舌尖上的私房菜/石磊著. —武汉:武汉大学出版社,2014. 1
六书坊
ISBN 978-7-307-12004-4

I. 舌… II. 石… III. 小品文—作品集—中国—当代
IV. I267. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 252076 号

责任编辑:郭倩 责任校对:鄢春梅 版式设计:韩闻锦

出版发行:武汉大学出版社 (430072 武昌 珞珈山)

(电子邮件:cbs22@whu.edu.cn 网址:www.wdp.com.cn)

印刷:湖北知音印务有限公司

开本:880×1230 1/32 印张:7.625 字数:131千字 插页:3

版次:2014年1月第1版 2014年1月第1次印刷

ISBN 978-7-307-12004-4 定价:16.00元

版权所有,不得翻印;凡购买我社的图书,如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请与当地图书销售部门联系调换。

自序 我们为什么对美食喋喋不休？

十分愿意，于春寒之暮，换一身黑苍苍的麻布衫子，千山万水，跋涉了去吃一笼古朴简静的春韭蒸饺。山间陋室的矮墙，湿润得滴得出水，岁月垂老的木窗外，是烟绿浓浓的春溪，一汪一汪，统统是，人间的长日永昼。忙手忙脚做给你吃的人，和心思闲闲陪你去吃的人，一一都是，殊难忘怀的黑白记忆。

常常暗暗期待，于深宵的小宴上，眼睁睁地看着，那一个一个，扎扎实实的小碟子，轻而易举地，击溃人心。让人至少在如此一瞬，忘记了仕途滚烫，放下了城府深邃。稍纵即逝的眉飞色舞里，终于，可以领略到一角柔软人心，于千篇一律的嘴脸和若即若离的面具之后。

亦喜欢邂逅口味卓异的逸人，无限疙瘩，无限固执，毫不妥协。人到中年，吃过足够多的饭，终于了解了一点，人是先有一条不媚俗的舌，才有一柱不弯软的脊。吃东西口味高华的人，大多品味了得，相貌

堂堂，气概上，总之不可一世。人身独立，人格才会独立。所谓清高，原是从口腹开始慢慢叙述的长篇故事。

饮食，是禅，亦是玄。一粒点错的盐，或者，半盏不知名的蜜酒，可以耗尽你一生的妄想。

常常是，吃过一口，便终生不再容你亲近的诡异绝情，不可追的沉痛，寻欢未遂的落寞，果然剑剑都杀人。

而饮食，日日活泼具体地在，那种举重若轻，又实在不是东西。玩玩而已，一笑而过，谁拿你当过对手？一想至此，除了无语，亦就只有一口一口缓缓地吃了。

饮食于我，仿佛是人世一切。喋喋不休，孜孜不倦，恐怕亦是难改的人生态度。于是，便有了这里的字字句句。

书中插图，是我的儿子包子，幼年的涂鸦。拣了他的小画儿来，是我深心佩服，小人下笔的稚拙果断，浑然天成，以及异想天开，以及元气淋漓。而这些，无一不是，上好饮食的必要元素。谢谢天，人间的大小道理，原是一通百通的简洁简白。

十五岁的包子小人，至今仍然认为，天下最好吃的东西，是妈咪煮的饭菜。

所谓序言，亦就这样了。

目 录

CONTENTS



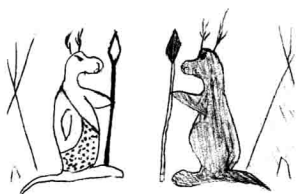
腌渍岁月

爱面小札	003
私房蛋糕	006
风流吃蛋	009
豆子的缤纷情怀	011
东北菜的好说歹说	014
法式派	016
甘党与辛党	019
口腹纵欲记	022
男版午餐秀	024
年食乱想	026
清茶与黑咖啡	029
清蒸	032
晴天面疙瘩	035
软硬饭	037
蔬菜汤	040

天敌不容	042
我的鸡汤	044
午餐一星期	047
夏天的鳗鱼饭	050
辛党花絮	053
雪菜豆瓣酥	055
腌渍岁月	057
羊痴在行动	060
油炸与烟熏	062
最近吃的好吃的	065
溏心蛋	068

一尾鱼的幸福吃法

大衣与慈菇	073
蟹季流水	076
吃素大业	079
东京吃面记	082

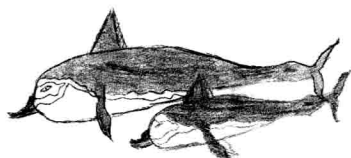


冬天描述	085
男人下厨	088
糯的东西	090
肥蟹在晚秋	093
荤素女子	096
柬埔寨食事	99
姣姣男厨师	101
良家夜饭	103
清秋三白	106
软食	109
俗话俗说	111
挑战 39 度	113
碗痴	116
中餐与西餐	118
夏天的物与事	123
美味生活	126
星期天的一杯茶	128
烟女与烟男	131

饮食笔记	133
在缅甸吃饭	136
最后的晚餐	139
早春的鱼与雨	142
饕人萍踪	144
一尾鱼的幸福吃法	147

牛肉和它的贵妃们

爱枣说	153
私房小馆子	156
菜场里的女人	159
月饼爱	162
吃遍天下家常菜	165
村上春树的食色事情	167
豆腐西施	170
吃茶店	172
低碳这笔账	174
疙瘩温开水	177
埋单手势	180



买菜者说	183
男女食相	185
馆子二三事	187
平庸食客	190
生姜爱好者	193
食色评价	195
岁暮饭事	197
甜点心	199
晚餐一星期	201
味觉乡愁	204
小人口味	207
小宴	209
雪菜黄鱼面	212
饮食势利	215
早餐三味	217
想甜与想肉	219
西班牙小馆	221
葫芦轩	224
牛肉和它的贵妃们	227

腌渍岁月

>>>



爱面小札

热爱吃面，面条是上海人的饮食里一碗尺寸很小、气韵却极大的吃食。家常到不能再家常，也啰唆到不能再啰唆。

上海人的面，鲜有是手擀的，这一点，跟北方面大大的不同。给上海人吃手擀面，一次两次可以，吃多了，总是嫌弃那种浑猛倔犟，欠缺秀润娟好。一方水土养一方肠胃，这是没有办法的事情。上海的面，因为不是手擀的，大致是加了鸡蛋的机制面，于是，下面的手艺，就格外讲究起来。火候不到，面条僵而无趣；火候过了，烂若无骨，更加无趣得紧。上海的吃面人，通常踏进店堂，略略瞭望一下食客碗中的面条状况，大致心里就有底了。

上海人吃面，基本就不吃素，一碗像样的面，大多要配个大荤。大排面、羊肉面、焖肉面、黄鱼面，色色都是山河壮丽的。小荤里面，辣酱面、雪菜肉丝面算是小家碧玉。净素的面，罗汉上素之流，吃了半

辈子，从来不曾吃到过及格的。唯有一碗素鸡面，算是草根里的一枝独秀，久久屹立不倒。再有双菇面筋这样的细致素面，煮得好的，也常常是绝无仅有的。

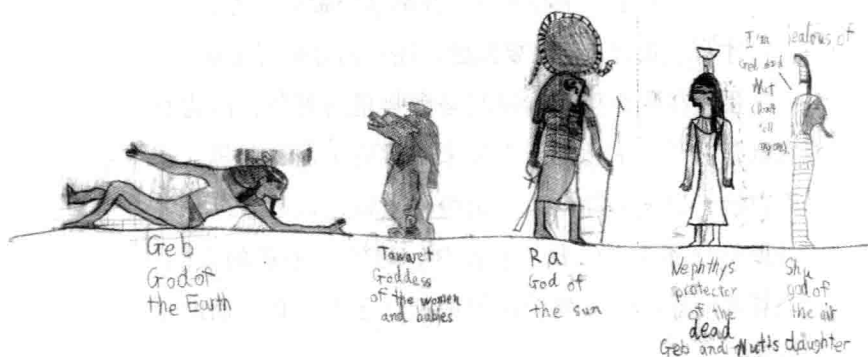
上海人的吃面，没有特指的话，通常是讲的吃汤面，那个汤，务必要宽宽落落才称心。今日这样匆忙潦草的年代，几乎没有一家面馆，那个汤，是下过真功夫和真材料的。这一两代的吃面人，牢记的汤头口味，都隐隐约约带着方便面的阴影，跟从前是再好比的了。吃面也要识时务，想穷讲究兼猛烈怀旧，只有回家自己炖鸡汤，跟着煮一挂龙须细面，啧啧，这样的好东西，除了亲手煮，还指望哪里有得吃呢？

上海人的拌面，我想得起来的，好像只有两碗代表作，一碗麻酱拌面，一碗葱油开洋拌面。虽然只得两碗，却是真真面中翘楚，值得一生默默追随。这两碗拌面，都没有懒好偷，真材实料落下去，不正点也



难。见过很多漂泊异乡上海人，对那碗葱油开面，思念到肝肠寸断的地步。从前长年寄居海外，偶然回乡省亲，被友人带去簇新的新天地吃饭吃酒，黄昏路过附近混沌小街，忽然瞥见小面馆的老板娘，在当街的小煤炉上，炸葱油开洋，我一下子就走不动了，拉着友人站定双脚，仔仔细细从头看到尾，顺便很补很补地深呼吸，葱油开洋那种奇异的香，真是可以慰藉乡愁的。

出门旅行，尤其是跑到景区里，我都不敢吃鱼吃肉吃鸡吃鸭子，因为贵到离谱，亦难吃到惊魂。积累了多年惨痛教训之后，我的宝贵心得是，无论到哪里，请店家煮一碗清水面，再来一个青椒土豆丝以及一个番茄炒鸡蛋。不会贵，也不会难吃，高度保险。为什么是清水面？因为很多地方煮出来的米饭，是比较咽不下去的，而清水煮面，大致不会错到吓人的地步。这也算是我爱死面条的一个重大理由。



私房蛋糕

天底下，无分东方和西方，没有女人和小人是不爱吃蛋糕的。男人基本上也是暗恋这一口的，他们不过是有点害羞，默默深爱在心底，不好意思大声讲出来，怕被人嘿嘿耻笑了去。男人就是这样造作，敢爱敢恨这一点，注定及不上女人。而女人，又远远及不上小人。每次看见小人们，围着一盒子蛋糕蜂拥而上，吃得满唇满齿满脸堆欢的样子，我都好生羡慕。这些亲亲小宝贝，为了一口好吃的，那么的一往直前，这种事情，这辈子，于心于力，我都已经做不成功了。

才写了几行，已经要跑题，还是回过来写蛋糕。

蛋糕在我心里，称得起是食物里的菁华，因为它真真是君子，永远都给人带来俗世的丰足和美满，那么直接，也那么简单，一角蛋糕入口，人是可以从筋骨里酥软甜蜜的。我一直乱想，患了忧郁症的人们，三餐都给他们吃甜软缤纷的蛋糕，会不会有点辅助疗效呢？