

新加坡作家协会出版

Published by Singapore Association of Writers

新华文学 VOL:56

Singapore Chinese Literature

# 味蕾

的

文学记忆

在体味、回味与玩味之间  
作家对美食有了不同的体验

# 味蕾的文学记忆

饮食文学的回味与玩味

在体味、回味与玩味之间  
作家对美食有了不同的体验

新华文学 VOL: 56

# 味蕾的文学记忆

散文

微型小说

新诗

食而知其味，  
当美食从舌尖舌面的  
交锋，转换成文字  
记忆的储存、解码，  
作家对美食的  
记载，在体味、回  
味与玩味之间，会  
有什么不同的体  
验？

沉浸在食物的  
回味与思念中，且  
看文字如何一丝不  
苟，理直气壮地记  
载这些从口、从  
舌、从鼻、从心出  
发的文学记忆。

## 新华文学 VOL:56

名誉顾问:

傅春安、黄玉祥、曾也鲁、  
沈克嵩、陈军荣

编辑顾问:

黄孟文博士

总编辑:

王润华教授

副总编辑:

希尼尔

主编:

许福吉博士

编辑:

艾禹、张千玉、刘瑞金、  
董农政、蔡宝龙

编务:

曾采、骆宾路

设计:

大点子创意工作室

出版/发行:

新加坡作家协会

Singapore Association of Writers

13-B, Smith Street, Singapore 0589

承印:

理想印刷出版有限公司

赞助:

国家艺术理事会 (National Arts Council)

李氏基金 (Lee Foundation)

傅长春集团 (Poh Tiong Choon Group)

远景文化广场 (Vista Culture Square)

准证:

M.I.T.A. (P) No: 155/03/2002

出版日期:

2002年6月



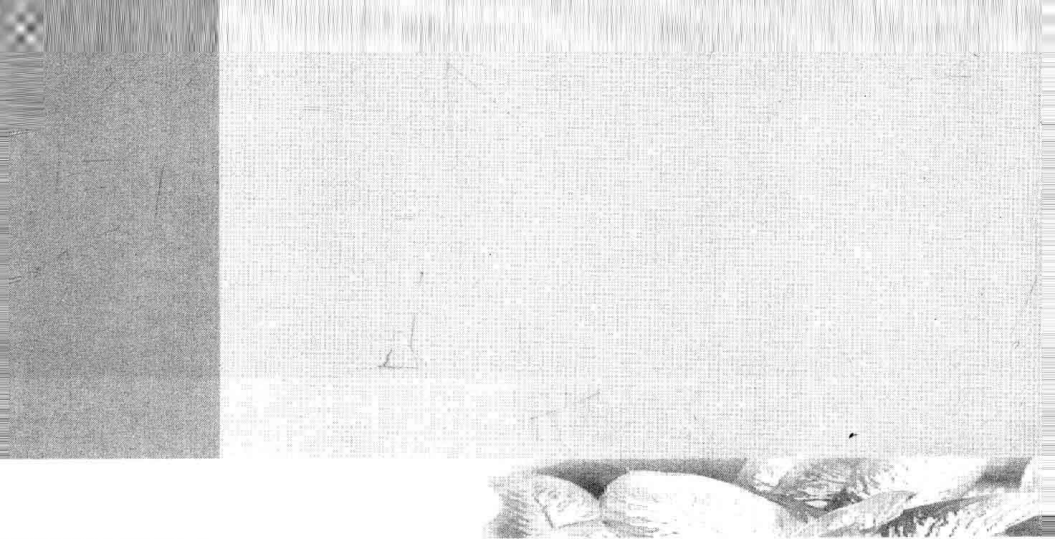
新华文学



Vol: 56

## 特辑：味蕾的文学记忆

|    |        |            |    |
|----|--------|------------|----|
| 散文 | 许福吉    | 味蕾的文学记忆    | 1  |
|    | 尤今     | 厨师的哲学      | 2  |
|    | 君盈绿    | 难忘临水楼上那一餐  | 5  |
|    | 范瑞忠    | 雪花梨        | 8  |
|    | 非马(美国) | 酒肉         | 12 |
|    | 王永炳    | 望着热腾腾的番薯汤  | 18 |
|    | 石鸣     | 茶客         | 22 |
|    | 天长     | 悠悠菜根香      | 28 |
|    | 烈浦     | 这一仗，胜得很痛苦！ | 37 |
|    | 曾采     | 大梦谁先觉      | 40 |



## 微型小说

|     |       |    |
|-----|-------|----|
| 梁文福 | 年糕的味道 | 43 |
|-----|-------|----|

## 新诗

|     |    |    |
|-----|----|----|
| 许福吉 | 果香 | 47 |
|-----|----|----|

|    |    |    |
|----|----|----|
| 淡莹 | 茶恋 | 50 |
|----|----|----|

|     |       |    |
|-----|-------|----|
| 陈军荣 | 厨曲十八拍 | 52 |
|-----|-------|----|

|    |               |    |
|----|---------------|----|
| 史英 | 刀下的豆腐<br>鱼的价码 | 55 |
|----|---------------|----|

|     |      |    |
|-----|------|----|
| 陈泽厚 | 养生之道 | 58 |
|-----|------|----|

|    |    |    |
|----|----|----|
| 微尘 | 麦粒 | 60 |
|----|----|----|

## 文学创作

|    |           |            |     |
|----|-----------|------------|-----|
| 小说 | 陈晞哲       | 梦会小王子      | 63  |
|    | 王文献       | 忘情水        | 72  |
|    | 李国七(马来西亚) | 迷途         | 75  |
|    | 朵拉(马来西亚)  | 分手演习       | 78  |
|    | 刘海莲       | 小镇夕阳       | 80  |
|    | 萧丽芬(马来西亚) | 左眼         | 90  |
|    | 刘建超(中国)   | 惊梦         | 93  |
|    | 凌鼎年(中国)   | 糟油脚        | 97  |
|    | 林跃奇(中国)   | New W. Com | 100 |
|    | 李慧敏       | 机械类的爱国方式   | 102 |
| 诗歌 | 伍木        | 七寺情        | 104 |
|    | 陈志锐       | 沉溺, 在你的降温中 | 107 |
|    | 长风葛       | 说莲         | 108 |
|    | 冰谷(马来西亚)  | 短句三帖       | 110 |
|    | 柯奕彪       | 离尘         | 112 |
|    | 冼文光       | 冼文光的四重奏    | 113 |
|    | 刘育龙(马来西亚) | 距离         | 117 |
|    | 杨邪(中国)    | 梦或魔歌       | 118 |
|    | 叶竹(印尼)    | 咖啡本色       | 120 |
|    | 张惠思(马来西亚) | 思想笔记       | 121 |
|    | 辛金顺(马来西亚) | 铜像         | 122 |

|         |             |     |
|---------|-------------|-----|
| 邱洗尘(印尼) | 风雨中读曼德尔斯塔姆诗 | 124 |
| 景祥      | 垂钓鱼缸        | 126 |
| 清哲      | 洞悉          | 128 |

## 散文

|           |           |     |
|-----------|-----------|-----|
| 刘心武(中国)   | 楸树花       | 129 |
| 肖复兴(中国)   | 节约        | 132 |
|           | 宽容        | 136 |
| 君绍        | 隐雷札记      | 140 |
| 王德远       | 巴黎本是有情地   | 143 |
| 刘菲菲       | 错体姻缘      | 152 |
| 凌江月       | 在生命的涛声里低回 | 157 |
| 李亚        | “古老”的记忆   | 158 |
| 谢梦涵(印尼)   | 是不是为了花开   | 163 |
| 景志刚       | 铁船        | 166 |
| 余婉儿(香港)   | 小岛的隐痛     | 168 |
| 胡金伦(马来西亚) | 叠身        | 170 |
| 陈韶华(中国)   | 竹笛情缘      | 176 |

## 文讯

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 新加坡作家协会 2002/2004 年度理事名单  | 180 |
| 新加坡作家协会 1998/2002 年度出版的丛书 | 181 |
| 《新华文学》稿约                  | 182 |

# 味蕾的文学记忆

## ——饮食文学的回味与玩味

许福吉

你是否可曾想过，当我们把食物，通过筷子刀叉，放进口里的刹那，食物的香味质感，食物的温度律动，食物的气势美态，食物的蓬勃活络，食物的细致含蓄……，在经过一段时间的过滤沉淀之后，会是怎么样的的一种文学记忆？

我们的舌头，是一个装满记忆的囊袋，存储酸甜苦辣，累积悲欢离合，然后通向时间的长廊，汇聚成情感的盛宴。从富庶丰饶的盛宴佳肴，到熟食中心的独特小吃，多元族群食物烹调的创意鲜活，精致细腻，开创成质感绵密的文学回忆。

食而知其味，当美食从舌尖舌面的交锋，转换成文字记忆的储存、解码，作家对美食的记载，在体味、回味与玩味之间，会有什么不同的体验？

沉浸在食物的回味与思念中，且看文字如何一丝不苟，理直气壮地记载这些从口、从舌、从鼻、从心出发的文学记忆。🌀

# 厨师的哲学

不必听人使唤而事事自己作主的这种自由，  
比什么都重要。

这厨师，不但精通厨艺，  
而且，深谙生活的艺术。

**尤今**，原名谭幼今，南洋大学中文系荣誉学位毕业。在新、中、台等地出版过超过一百部的作品集（包括小品文、小说、游记、散文等）。1991年获颁《新华文学奖》，1996年获颁第一届《万宝龙——国大艺术中心文学奖》。由海南大学王春煜教授撰写的《尤今评传》已在中国面世。

## 文学记忆

# 厨师的哲学

尤今

点了三道菜：姜丝鱼片、咸鱼煎蛋、冬菇芥兰。

在柬埔寨中部这个人口寂寥而又落后得好似一百年都不曾发展的小城Kompong Chhnang，居然能够在这间唤作“湄公餐馆”（Meikong Restaurant）的菜单上看到如此“纯中式”的菜肴，也欢喜，也迷惑；而等那三道菜——端上此时，欢喜和迷惑，全都变成了难以置信的惊叹。

宛如霏霏细雨的姜丝，密密地罩在嫩白一如初降雪花鱼片上，恍若一场牵动人心的艳遇。搀和着咸鱼的蛋沫，煎成一个金黄澄亮的大月亮，毫无机心地仰视众生。结实的冬菇和修长的芥兰，亲密地依偎着，有长相厮守的温馨。

道道菜肴，色泽鲜丽，卖相绝佳，味道呢，更是一等一的好，每一口都有让人不忍吞咽的惊喜。

这名出色的掌勺人，姓丁，是老板兼厨师，过去，曾向一位香港厨师学艺长达十年。

这晚，客人不多，我们闲聊。

他一丝不苟地说道：

“学烹饪，一板一眼地死记烹饪的步骤，是一无是

用的；最重要的是：学艺者必须下足功夫去钻研烹饪的原理。炒菜，多几滴水或少几滴水，味道完全不同；切肉，必须顺着肌肉的纹理，否则，那肉，一定作怪，不管你下什么料去调弄，都煮不出好味道来。原理一搞通，厨艺肯定差不到哪儿去。不过呢，话说回来，厨师一定要对所有的肉啊菜啊有一份强烈的感情，菜和肉才会乖乖地听话。”

我看着那张菜式不多的菜单，不揣冒昧地问道：

“你天天煮着同样的几道菜，反复练习，千锤百炼，才能煮得这样精彩吧？”

他睨了我一下，不答，起身，到柜子里取出了一本厚厚的菜谱，递给我。

我只翻了几下，便眼花缭乱，哇，那菜式，多不胜数，单单鸭，便有八宝鸭、香酥鸭、烤鸭、卤鸭、北京鸭、辣熏鸭等等。

他一脸自豪地说：

“我曾在首都金边一家豪华大餐馆当主厨，菜式千变万化，不管客人点什么，都难不倒我。现在，到这小城开餐室，客人喜欢的菜肴，来来去去都是这几样，我只好把这本菜谱收起来了。”

“空有一身武艺而无用武之地，不是很可惜吗？”我又问。

他轻轻地耸了耸肩，答道：“不必听人使唤而事事自己作主的这种自由，比什么都重要。”

说毕，脸上浮起一个淡若浮云的微笑。

这厨师，不但精通厨艺，而且，深谙生活的艺术。

他自己其实就是一朵云。

云不肯守着一成不变的形状，它不受天空的围限，千变万化，自我负责而又活得潇洒自在。☁

# 难忘临水楼上那一餐

水乡处处有温情，  
请酒最是情意重。

**君盈绿**，原名刘秀珍，出生、成长于新加坡。祖籍福建安溪，作品结集出版的有散文集《爱的圈圈》及小说集《蛤蟆恰恰》等多种。曾任职新加坡电视台戏剧组编剧。现攻读文学士学位课程。

## 文学记忆

# 难忘临水楼上 那一餐



君盈绿

在西塘水乡，我们被接待到一家水上楼房去用餐。走过曲曲折折的廊道与拱桥，走入成串红灯笼把水波照成涟漪翩翩的楼房，惊喜的眼光步上陡而窄的木板梯阶，每一抬脚都是心动着的兴奋，迫不及待环视着的是一份浓浓幽幽的古意。

主人殷勤招呼我们坐在靠窗处，美食美酒还未上桌，美景已让人心醉。那一路的水波桥影柳叶依依迎面来，人在楼上，被水声波光一照面，便已恍惚如梦不知身是客，只贪婪地计划着他日重临得盘桓多少天？

餐以河鲜为主的菜色，单单鱼类就有好几种，就算问出名堂也记不了。另外以各种贝壳类入菜的烹调，令人品尝出无限鲜美滋味。吃惯海鲜餐的我们，初尝河鲜大餐，确实新又鲜。主食有面条与馄饨，能说善道的导游美其面条为“天下第一面”，虽然稍嫌夸张，但是入口的面条，除了制面煮面功夫掌握到家外，值得介绍的也有里头的配料，当然也以河鲜为主，主人郑重介绍说这面条是因为加入鲍鱼，所以才显得特别好吃。看他那么谨而慎焉隆而重

之的样子，我们除了觉得被当成上宾的荣幸外，还稍稍地有点过意不去。

但是，鲍鱼？没听错吧？大家都愣了愣，在这简朴的水乡里，难道如城市人那般把鲍鱼奉为上品的一招已经流行开来？还有，淡水河里也适合培育鲍鱼吗？大家交换着“可别低估了这朴素水乡”的眼神。面条端上来后才搞清楚是“爆”鱼之误，这不只是两地人语音之误，也是文化习惯之祟。面条里加入香爆鳗鱼丝以及截截爽口甜美韭黄，让人把一碗不起眼也没有美丽包装又有点黑乎乎的面条，吃出万古风情与满足。难怪导游“敢敢”大声介绍，确实不是夸夸其谈。

还有难忘的“鸭肉馄饨”，看起来是那么家常简单甚至可用上粗糙两字来形容的一大碗斩块鸭肉与面粉馄饨共煮的汤，却酝酿成型传承了一个温馨的故事。

水乡人家每天一早出外工作，担心家中老幼午餐无着，出门前就把一锅子鸭肉（水乡盛产鸭子）放在炉子上任其慢火炖煮，中午回家小休再煮一餐饭不易，家人又饿了，干脆包了馄饨丢入汤里，就是美味佳肴又一餐了。这与云南的“过桥米线”颇有异曲同工之妙。

水乡处处有温情，请酒最是情意重。要喝出豪迈的“酒情”，还得把酒倒在碗里，拿碗的手势是用五根手指夹起碗口（拇指无名指与尾指在外而食指中指在内），然后仰头一干而尽，这才显示真心有情。这里的名酒为糯米酿制的黄酒，酒色微黄，酒味香醇，扑鼻微醺，酒未喝，人已先醉，醉的不是酒，是美景，是浓情。

临水楼上那一餐，不能算是精致美点佳肴，但主人劝酒的热忱，说起水乡的故土情意，款款殷勤的接待，是景色宜人美丽水乡的外一章。如此深情，难忘。🌀

# 雪花梨

我的旅行包，  
每次返乡，不装乡愁，不载乡音，  
只驮一箱雪花梨回来

范瑞忠，南大国立教育学院毕业，现为中学教师。

## 文学记忆