

媽媽的柴火灶

五十道精选妈妈菜
带你重温旧日的幸福

二毛 著

唯有旧日子带给我们幸福

心灵满是尘埃，味觉似乎退去，
过尽千帆，唯有妈妈的柴火灶，
才能烹出那世上最美的佳肴。

光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

妈妈的柴火灶 / 二毛著. — 北京: 光明日报出版社, 2012.11

ISBN 978-7-5112-3273-1

I. ①妈… II. ①二… III. ①饮食—文化—中国
IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 231993 号

妈妈的柴火灶

著 者: 二毛

出版人: 朱庆

责任编辑: 庄宁

封面设计: 紫图装帧

终审人: 孙献涛

策 划: 紫图图书

责任校对: 张 翀

责任印制: 曹 诤

出版发行: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街 5 号, 100062

电 话: 010-67078247 (咨询), 67078870 (发行), 67078235 (邮购)

传 真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E-mail: gmcbs@gmw.cn zhuangning@gmw.cn

法律顾问: 北京市洪范广住律师事务所徐波律师

印 刷: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

装 订: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 787 毫米 × 1092 毫米 1/16

字 数: 120 千字

印 张: 15.5

版 次: 2012 年 11 月第 1 版

印 次: 2012 年 11 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5112-3273-1

定 价: 39.90 元

版权所有 翻印必究



谨以此书
献给我的母亲
毛荣贤



妈妈的柴火灶

五十道精选妈妈菜
带你重温旧日的幸福

二毛 / 著

光明日报出版社

推荐序一

馋死我了

刘春

前凤凰卫视执行台长、搜狐网总编辑

吃人的嘴短，拿人的手软。这些年，我吃二毛的太多了，腊猪头、牦牛肉、卤水大肠、粉蒸肉——这些来自人间来自民间的食材，在二毛的手中推陈出新翻云覆雨，化作一个又一个夜晚的美好滋味。可惜，美味太美，美酒太浓，此中有真义，欲辨已忘言。

所以，嘴短。

记不清什么时候认识二毛的。我八十年代掺乎过一点诗歌，所以，那时的诗人们似乎全是朋友，前世注定的朋友。比如万夏，我们俩只是在人群中彼此多看了一眼，就停下脚步，就多聊了几句，多喝了几杯，就成了好朋友。反正名字彼此都听过，共同的朋友很多，大家又都喜欢喝酒。我想我跟二毛肯定也这么认识了。但是，二毛的“天下盐”却是刘爽带我去的，刘爽是凤凰网总裁，特别好吃，跟我多次说，798有家餐馆如何如何好吃。后来我从香港回来时，就随他去了。餐馆人头攒动，跟春节前的火车站一样，用阿城的话是“乱得不能再乱”，一堆堆时尚男女排队、拼桌，服务员跟杂技演员一样在拥挤的人群中与逼仄的楼道中穿行，并端去一盆盆油滚汤满的馋嘴蛙、水煮鱼、黄氏牛肉，看得心惊肉紧。刘爽整个晚上就说两个字“好吃”，不停地说不停地吃。我边吃边东张西望，就看到墙上贴满诗，主题大抵是饮食男女，色彩艳丽，有点淫荡，很那个热爱生活。当然，这些有点色的诗，和非常色的食品，都出自二毛之手。

后来，跟二毛熟了，吃了很多二毛亲手做的菜，可以说，都比刘爽那天点的好吃。

当下著名的美食家我认识不少，比如陈晓卿、小宽、沈宏非等等，陈晓卿和小宽只会带我去苍蝇馆，吃各种“地沟油”美食，不知道二毛会不会做

菜。沈宏非好像会做，我没吃过，我只知道他是男女问题专家，淫得一手好随笔。所以，这些著名的“美食家”给我印象都是动嘴不动手的，也动手，就是动手写文章。一般而言，美食家既不是拼手艺，也不是拼味蕾，主要还是拼文字。所以，二毛的手艺难能可贵。可以说，二毛是我认识的文人中做菜做得最好的，又是我所认识的厨子中，文字最好的。

二毛的美食文字很好看。他也炫学问，但术有专攻，他肯定专门钻研了历史文字中跟美食有关的部分，言之有据，一个猪颈肉也是娓娓道来，汉唐明清，字字是典。也炫文字，一不小心就漏出诗人的尾巴，比如他写柴火灶：“有柴火灶的年代，才有袅袅升起的炊烟，有了炊烟的天空，才有随风飘散的诗和扑鼻的菜饭之香。”他当然也跟陈晓卿一样，跟所有美好的美食文字一样，炫人生炫童年炫乡情炫亲情，读这些文字，心中会滚过很多记忆涌现很多温暖。而跟很多美食文字相区别，实战出身的二毛在每一篇文字中，在历史、人生、情感、故事之外，总是会绘声绘色地写出各种美味的具体做法，特别实用，特别生动，又特别诱人口水。读这样的文字，我的眼非常舒服，我的心特别巴适，我的胃特别难受。

我认识的“大厨”不多，大董见过，蔡澜电视上看过，沈星很熟了，二毛跟他们似乎也不同。他们似乎更重食材，更阳春白雪；二毛似乎更重调味的丰富与烹饪的繁复，更下里巴人。中国民间长期贫瘠，能把那些低端的食材烹饪成美味，化腐朽为神奇，可能是中国美食所独有的本事。二毛出身在四川的普通人家，成长于一个物资短缺的时代，这个时代的美食来自无数母亲的巧手，所以，二毛所擅长所得意所津津乐道的都是普通食材下等食材所烹饪的上等美味，都是民间流传的记忆，都是妈妈菜。这样的菜无疑更对我的胃口，因为我的出身我的童年我的胃。我看松露龙虾东星斑的文字可能无动于衷，但一看到猪头肉粉蒸肉蛋炒饭锅巴之类，胃液与口水就会滔滔涌出。我们的胃都是童年给的。二毛的菜，是中国的；二毛的文字，是我们的。

别看了，去东四十条南新仓的天下盐吧，把二毛写过的菜挨个吃一遍吧。也许，你会在那儿碰到我，那就一起喝一杯？

2012年10月

推荐序二

把春风用来清炒

王小丫

著名主持人

二毛是个诗人。

差不多三十年前，在那个美好的八十年代，青春年少的二毛每天写诗。他颂赞刚刚复苏的国家，思索人生的价值与个人的命运，有时候也常常为赋新词强说愁，因为年轻。

那时的天空很窄很低

没有楼房

没有远方

那时的诗人很瘦很矮

没有长诗

没有铅字

这是二毛 1986 年写的诗。而更早以前，他喜欢以这样的角度看世界。

被虫蛀的词语表达了什么

在重量赋予以空洞的含义里

我们只有两只眼露在身份之外

我们侧面的活着

这些漂亮又不矫情的句子，透析着一个年轻诗人的才华。不知道为什么二

毛后来没有继续做一个诗人，我能够找到的唯一解释是，他没有生在唐朝。

离家的人难免思乡，最明显的特征是想念家乡的饭。这就给吃喝赋予了一层崇高和浪漫的意义。所以在二毛的天下盐大快朵颐的时候，特别心安。无关吃喝，仅为乡愁。

这时的二毛常常从烟熏火燎的厨房里冲出来，打个招呼又冲进去，像一个战士。

而厨房里的二毛看世界的目光变了，柔和实在又温馨。我想应该是人间烟火让一颗诗人的心着了陆。

想吃什么

阳光拌豆苗

月亮煮清粥

米线过小桥

再加两支红辣椒

只要你喜欢

我会为你把春风用来清炒

雨丝下面

落叶红烧

只要你需要

我会紧握这把菜刀

下厨到老

想想，哪家饭馆的老板会以这样的方式跟客人说话？快去天下盐吧，就在东四十条附近，食客多，还没有包间，菜好吃是其次，关键是掌勺的是个诗人。

2012年10月



目录

推荐序一：馋死我了 / 刘春4

推荐序二：把春风用来清炒 / 王小丫6

01. 称心如意菜.....15

02. 当萝卜爱上羊肉.....19

03. 妈妈的柴火灶.....25

04. 冬瓜之恋.....29

05. 猪肝的花样.....35

06. 梦想大头菜那一口.....39

07. 热爱卤猪尾巴.....43

08. 蹄之花.....47

09. 偷嘴.....53

10. 爱花椒.....57

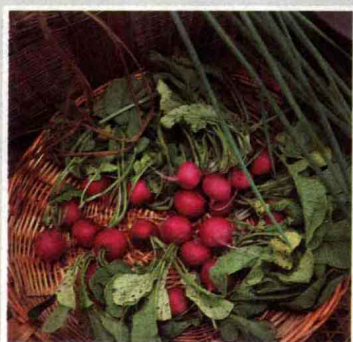
11. 槽头肉.....63



12. 大刀回锅肉.....	67
13. 蛋炒饭的饭.....	71
14. 丢头之美.....	75
15. 豆豉之恋.....	79
16. 二毛鸡杂.....	85
17. 肥肠之美.....	89
18. 高尚的菠菜.....	93
19. 骨头上的肉.....	99
20. 过肥肉瘾.....	103
21. 怀念锅巴.....	109
22. 怀念米汤.....	113
23. 黄氏牛肉.....	117
24. 家乡的松菌.....	121
25. 家乡的酸菜.....	125



26. 豇豆情.....	131
27. 醪糟情.....	135
28. 美丽的盐蛋.....	141
29. 魔芋的魔.....	145
30. 那时腰花开.....	149
31. 茄子的茄.....	155
32. 亲爱的霉豆腐.....	159
33. 肉皮之恋.....	165
34. 肉圆子的肉.....	169
35. 诗人厨师张枣.....	173
36. “蒜你狠”.....	179
37. 我心中的猪.....	183
38. 五花肉的花.....	189
39. 下饭菜.....	193



40. 幸福像肉包子一样.....	197
41. 一辈子的扣肉.....	201
42. 忆西南怎不忆卤猪耳朵.....	205
43. 有文化的猪头.....	211
44. 有一火腿.....	217
45. 月亮光光油渣香香.....	221
46. 猪的思想.....	225
47. 龚四面馆.....	229
48. 猪油之香.....	233
49. 粽子快乐.....	237
50. 作为套子的肚子.....	243
后记.....	247







01

称心如意菜



上世纪 60、70 年代，在那些缺肉少油的日子里，我特别喜欢母亲做的一道豆芽菜，即酸辣味的“炆炒绿豆芽”，因为爽脆下饭，至今我还常炒这道菜来招待朋友。说来奇怪，我 90 后的儿子牟兰岛也格外喜欢这款豆芽菜，回家吃饭之前总要打招呼：老汉（爸爸），炆炒个绿豆芽哈！我常想：龟儿子的还算要求不高！

“死歪万恶，不拆豆芽脚脚”这是一句四川骂人的话，意思是这人很厉害，吃豆芽连根都不掐掉。

后来发现，母亲做这款“炆炒绿豆芽”有些特别：起混合油锅（菜油三分之二，猪油三分之一）七成油热时，将干辣椒节炸至泛黄时，下几粒花椒炸香，迅速倒入洗净沥干的绿豆芽（适量姜片、蒜片同时下锅）下锅翻炒，加盐、醋、醪糟汁（比加料酒和糖更为醇厚）快炒至断生起锅。鲜脆生生的咸、酸、辣、下头一碗米饭，盘中剩下的酸辣香汁拌第