

虹影

HONG YING

著

I Am a Gentle Cook

当世界变成辣椒

一位传奇作家尝遍人间美食
经验及情感记录



中信出版社 · CHINACITICPRESS

虹影
HONG YING

I am a gentle cook

当世界变成辣椒

一位传奇作家尝遍人间美食
经验及情感记录

图书在版编目(CIP)数据

当世界变成辣椒：一位传奇作家尝遍人间美食经验及情感记录 / 虹影著. —北京：中信出版社，2012.10
ISBN 978-7-5086-2395-5

I. ①当… II. ①虹… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第158080号

当世界变成辣椒：一位传奇作家尝遍人间美食经验及情感记录

著 者：虹影

封面摄影：王坤

插图摄影：凌代军 王坤 虹影

策划推广：中信出版社（China CITIC Press）

出版发行：中信出版集团股份有限公司

（北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029）

（CITIC Publishing Group）

承 印 者：北京通州皇家印刷厂

开 本：880mm×1230mm 1/32 印 张：6.25 字 数：69千字

版 次：2012年10月第1版 印 次：2012年10月第1次印刷

广告经营许可证号：京朝工商广字第8087号

书 号：ISBN 978-7-5086-2395-5/I·313

定 价：36.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书，如有缺页、倒页、脱页，由发行公司负责退换。

服务热线：010—84849555 传 真：010—84849000

投稿邮箱：author@citicpub.com

喜欢辣椒的色泽，无论黄红紫绿，都亮闪闪的，像女人配饰，拿在手上嚼在嘴里，添了许多妩媚。

喜欢辣椒的多变，甜中带麻，麻中带针刺般舒适，像印度魔鬼椒，吃一枚就可让从不吃辣椒的人在地上打滚，汗流如注。传说红军长征时伤员开刀没有麻药，用此做汤，伤员喝下来便可浑身麻得无知觉。

喜欢辣椒的尖圆长短，弯着挺着，像恋爱的情侣，呈现最美的状态。

也喜欢辣椒的猛烈和牵肠挂肚，一边为之流汗流泪，一边直逼往事的深渊，追寻未来的北斗。

十八岁前，长江山城南岸野苗溪六号院子里，那间小小的房里，辣椒如同三八线，把一家人划成两派，一派是母亲、大姐、四姐，每顿非辣椒不可，母亲在外做造船厂抬工，周末回船厂上班必带辣椒；另一派是父亲、五哥、二姐，父亲是江浙人，不喜辣偏爱甜味。我和三哥属于中间派，可左可右。家里做菜时是先做不辣的，分为两碗，其中一碗放辣椒。父母对辣椒的喜爱不一，让我那时感觉这个家存在某种缺憾。却不知那是因为我是个非婚子。

吃可把陌生人变成朋友，也可把朋友间距离拉远，变成陌生人。吃在一块与否可见极其重要。

过了十八岁，我从中间地段越过辣椒三八线，跑到母亲那一派。天天吃辣椒，一天不吃，就会想得心里发慌，我更是喜欢以吃辣椒的为朋友，那是上个世纪八十年代，与男来北往的诗人作家艺术家切磋技艺，可是一见钟情的人大都不吃辣椒，看来吃到一块不是男女在一起的决定因素。我渐渐明白父母间的那缺憾所在了。

如今当了母亲，女儿比一般孩子喜爱辣椒，她会问些辣椒的问题，辣椒从哪里而来？

我说原产自墨西哥，由欧洲传播，明代才传入中国。

女儿说，原来辣椒转了一整个地球呀！难怪爸爸也喜欢，我们都是辣椒人。

没吃过辣椒的人拒吃，可不小心吃了后，就狂爱不止，有心尝试，并吃苦不少，方才明白辣椒之真谛。爱是什么？平常的爱不是爱。世界是什么？没有辣椒的世界缺少真实，拥有辣椒的世界，才可面对那最可怕的时刻来临，值得为所爱付出自己的一切。


写作也是如此，虽偶尔碰到棉花也会受伤，但相遇上了魔鬼般的辣椒，心里反而会涌起一股绵长的欣喜。



酸

亲人·故乡·怀念

记忆对于我来说，
新的生活不是为了磨灭旧的记忆而来，
而是为了让记忆变色，
要么更深邃，要么更淡然。

I am a Gentle cook  目录

酸

- 001 母亲告诉我做稀饭的秘诀
- 005 童年佳肴
- 011 别人的外婆
- 015 年夜饭的目的
- 017 印象最深刻的节日



- 021 转来转去吃人间美味
- 027 罗宋汤呀罗宋汤
- 031 火鸡与圣诞节
- 035 纪念一个人
- 039 只要能活下去，嫁给谁都可以
- 043 在奈良没有找到好餐馆
- 047 最性感的菜
- 053 马德里，一座为了失恋才存在的城市
- 057 美食家黄珂
- 063 餐馆和拉拉
- 067 英国的厨房
- 069 奇怪的小村子
- 071 意大利鱼
- 073 吃好，才能睡好，睡好才能写好



- 079 饥饿的痕迹
- 083 团圆饭
- 085 家乡的团圆菜
- 087 美食必修课
- 093 做菜的基本要领
- 095 吃，马虎不得
- 097 梦里掉下红烧肉

辣

- 103 做温柔的厨娘
- 105 如何做菜，怎样低碳
- 109 我的做菜原则
- 111 菜谱问题
- 113 如何捕获那颗心
- 117 女贵族必备的三件奢侈品
- 119 好菜与柔软心肠
- 121 心里喜欢，菜就会美味
- 123 鸽子衔回橄榄枝后
- 127 厨房之舞
- 133 一个女人的厨房
- 137 身在厨房

怪

- 141 糖的作用
- 145 将进醋
- 149 绝对不能忍受味精
- 151 处女座天生是营养师
- 153 拒绝用药 自治感冒的四个办法
- 155 偏爱做西菜
- 159 写作与做菜
- 161 作家与厨娘

附录

- 163 附录一：因美食而爱恋的地方
- 179 附录二：我看虹影

母亲告诉我做稀饭的秘诀

母亲做稀饭时头很低，她的头发很短，眼睛不是太好，整个身体凑近锅。她手里握着长木勺，不时搅动米粒。母亲转过脸来，总是有笑容。2006年母亲去世，我回重庆给母亲办丧事。最后一日在重庆，毫无胃口。姐姐问我想吃什么，我不假思索地说：“冬苋菜稀饭。”说完便知是想念母亲。那是母亲最喜欢的一种稀饭，稠稠的，带点糯。饥饿年代出生的我，最怕吃稀饭，但母亲做的饭，怎么吃都觉得香。

印象中母亲做饭不多，我十八岁离家出走，有十年在路上，决心做一个孤心独胆女子。直到出国后，命运更加颠簸多劫，想到故土之根，才渐渐与母亲联系多了。我曾回去看过她，住的日子也最久，足足有三个月。我记不得，只感觉那炎夏破天荒的热。家里仅客厅有台空调，卧室只好用电风扇，我怕热，正在写《饥饿的女儿》，就在客厅里工作。每天醒来，母亲已从街市买菜回来。她在厨

房做稀饭。四川人叫粥为稀饭，蒸得水干的饭叫干饭。母亲做稀饭会加青菜，每日不同，或加绿豆、红豆，也加过红薯土豆，小火慢慢熬。她从客厅走到厨房，又从厨房走到客厅，看到我伏在电脑前工作，就一声不响地坐在我旁边。

当时家里来了一个客人，很喜欢吃稀饭。母亲笑着说客人是渠县来的人。

客人不解。

母亲说，“那是个穷地方，缺粮，就只能顿顿吃稀饭”。我流浪时去过那个地方，一个人在渠江边静坐，江水泛着斑驳的阳光，跟长江一样，那时我对自己面前的路茫然失措。那个夏天有好几日都是40度高温，而只是报道38度、39度。母亲做好了稀饭，端到客厅，降温。她挟泡豇豆和红萝卜，切碎，放两勺红辣油。一家人围坐桌边，吃着饭，听母亲讲乡里旧事。昨晚我在家里做小米红枣稀饭，做好了，却没有香味。我居然忘了母亲说过做稀饭的秘诀：料得新鲜，菜要嫩，用瓦罐和山里泉水，最紧要是要有好心境。我具有好料好水，可是悲伤充满了我的心。屋里飘浮着熟悉的音乐，母亲的背影忽近忽远，这一次她没有朝我转过脸露出笑容来。

今年春节我带着女儿去重庆，旧历初二时我们本打算去给她和父亲上坟，可是天公不作美，下起雨来了。我们只好打消了去全是泥土的南山之念。初四看到天晴，我连忙带着女儿出门，打了出租就奔南山去。上坟的人不多，倒是有卖菊花的小贩。我和女儿买

了冥币、蜡烛、香和一束菊花就上山了。她爬得比我快。

我俩蹲在坟前烧纸，女儿居然给外婆外公唱起一首英文祝福歌，她一脸严肃，唱完，看着我。我亲亲她，再看看碑石上父母的照片。

怎么看，都觉得父母的脸在满意地看着我，尤其是母亲，她嘴角有了笑容。

这之前，我怎么会觉得母亲一直以背影对着自己呢？

当晚我做了一个梦，梦见母亲弯着腰在大厨房里做冬苋菜稀饭。她搅动着锅里的米和菜，说：“哎，我的外孙女，今天爬山累了，多吃点稀饭，会睡得实！”

窗外是鞭炮，一直在响，可我就是不肯醒来，生怕醒来就见不着母亲了。酸

童年佳肴

父亲，也就是养父，每临近清明节，都会做清明粿。每年一开春，就眼巴巴等着和父亲一起上山。

学着走路是一岁多，两岁不必大人扶，自个儿走，三岁就能跟父亲上山。坡弯弯曲曲，不是特陡，沿途开有野花，五颜六色，晃着眼香。最喜欢豌豆胡豆花，嫩粉嫩白，女孩子的花。四五岁后，慢慢走，父亲不必时时背我，他不放心，就跟在我身后。站在家门前，抬头可见南山，连绵着黄山，奇异挺拔，酷似骆驼孔雀大象，山前临江，山后有山，云雾缭绕，怪是神秘。看似近，真要爬上山顶，却要花两小时。一般我们就在山腰上，沿清水溪走，不到一碗泉就止步。

父亲在家很少说话，到了山上，他也是一句顶一句，实打实。坡上潮湿的地方，生有一种草本细叶，周身白毛茸茸。父亲蹲下，摘了一瓣，放在我手心里，说：“灾荒年没吃的，都吃它，后来连它都没的吃，就吃它的根。”