

舌染红尘

人生就是由味道组成的日子

荆方 著 / 绘
Sheran Hongchen



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位



舌染红尘

荆方 著 / 绘

图书在版编目 (CIP) 数据

舌染红尘：人生就是由味道组成的日子 / 荆方著¹

—北京：中国轻工业出版社，2014.1

ISBN 978-7-5019-9595-0

I. ①舌… II. ①荆… III. ①饮食-文化-中国

IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第292977号

策划编辑：陈 伟

责任编辑：陈 伟 柳 青

责任终审：张乃束

封面设计：奇文云海 
www.qwyh.com

版式设计：张吉娇

责任监印：马金路

出版发行：中国轻工业出版社

北京市东长安街6号 邮编：100740

印刷：北京尚唐印刷包装有限公司

经销：各地新华书店

版次：2014年1月第1版第1次印刷

开本：1/32

印张：6.5

字数：117千字

书号：ISBN 978-7-5019-9595-0

定价：36.00元

邮购电话：010-65241695

传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

131103S1X101ZBW

食物是我们最亲密的**朋友**，因为亲密，所以
它们**分享**了我们很多**不为人知**的故事。

序

舌染红尘

自从有味蕾以来，人生就是一段由味道组成的日子。大到豪华盛宴，小到儿时吃过的一块芝麻糖，点点滴滴铺满我们的一辈子。

在我们的一生中，尝过的味道就像录下的磁带，由味蕾转存至脑海。不管过去多久，每当味蕾再一次触碰到这个味道，大脑立刻翻出当年的存储，那段味道所记忆的酸甜苦辣、缠绵悱恻乃至爱恨情仇，一股脑地翻涌而至，随着味蕾的感受占领你的思维，让你唏嘘，让你感动，让你悲伤，也让你甜蜜。你被味道打碎，又被味道重塑，那一瞬间物换星移，你嘴里的食物还没咽下，你的心已走过万水千山，和当年的自己拥抱握手。

当我们老了，最喜欢回忆的就是当年的味道，红尘已老，只有脑海里磁带存储的味道依然鲜美。我们苦苦寻找和那盘磁带对应的感觉，茫茫食海，何处是当年撞击舌尖的那朵小浪花？待尘埃落定，一切是是非非、恩恩怨怨，不过是残留在碗底的一汪残汁。鲜美的滋味已荡然无存，所有过往，都封缄在日渐褪色的身体里。

味道，让我执子之手，与子偕老。

目 录

001 序 舌染红尘

003 炒凉粉

炒凉粉的原料极其廉价，然而，但凡成为经典，都自有难以替代的精彩。

007 羊双肠

对待羊双肠的这种心理，让我想到对待另外一些事物的态度，比如一夜情。

012 灌汤小笼包

一个巴掌心儿大小的包子上聚集着十几个纤细的小褶，好像款款盛开的菊花。

016 胡辣汤

没有主食辅佐的胡辣汤，就像烈火般的激情，会把情感的绿荫烧成荒原。

020 烧饼

这两种烧饼的吃法意味着两种爱情观，一种在变迁中珍惜永恒，一种不断给乏味日子添新鲜作料。

024 玫瑰切糕

玫瑰切糕，就是用它甜俗的味道，把小女人的平淡人生，装点得矜贵无比。

028 浆面条

婚姻就像浆面条，经过时间熔炉的熬炼，留下长相厮守的汤底。

032 西瓜酱

开封人把西瓜酱称为“豆豉儿”，豆豉儿就像和你共患难的亲人。

037 红薯饼

天寒地冻时，在堂屋围着火炉烙红薯饼，真是快活赛神仙。

042 豆腐脑

20世纪70年代的开封，小吃基本绝迹，而有着强大民众基础的豆腐脑，依然顽强地存留在城市的犄角旮旯。

046 冰糖煮梨

他和李晶晶的逸事就像被消化了的煮糖梨，不久就被大家忘怀。

051 炒八宝饭

我带着迷惑吃了八宝饭，再次为人类花在味蕾上的心思折服。

057 菠萝蜜

在摇曳的烛光里，我们完成了从梦幻到现实的软着陆，可惜是脸先着地。

062 狗肉

保持慈悲心，善待万物，比拘泥于吃或不吃狗肉，重要得多。

068 海南咖啡

我们像不知死活的菜粉蝶，飞在大张嘴巴等待食物的青蛙丛林。

072 牛肉饭

倩倩走后，我再没做过牛肉饭，少了一个人，少了很多滋味。

077 椰子汁

清甜的椰子汁带着冰冻后的清凉滑进喉咙，在嘴里留下淡淡的椰香。

086 鱼翅

“一将功成万骨枯”，多少寻常美味为陪衬鱼翅而隐姓埋名，将一身精华湮没在那汪浅浅的汤底，连尸骨都没留下。

091 芒果

我带着北方小城那颗闭塞的心，为胡处长的偷窥和没能抵挡芒果炮弹的诱惑耿耿于怀。

095 二锅头

如果把人生比作你争我夺的球赛，酒就是专属于你的啦啦队。

099 红菜汤

靠着对红菜汤的想像，母亲和她挨过了一个又一个饥饿时刻。

105 韭菜馅饺子

饺子的鲜香弥漫这座异国他乡的小楼。一个小伙子吃后，突然趴在桌上嚎啕大哭。

111 麦当劳

他看出我的窘境，没戳穿，只默默地把心疼藏进麦当劳的巨无霸里。

119 鱼香肉丝

寒冷的夜风将热气吹到我的脸上，此时此刻，我竟然如此留恋这家饭馆的鱼香肉丝。

126 餐后水果

我一字一顿地对她说：“这香蕉给你吃吧！”她被噎住，脸上红一阵白一阵风云变幻。

131 方便面

方便面对我来说，基本就是失败的代名词。

136 银耳羹

我突然听到一个熟悉的声音“银耳羹女孩子都爱吃”，大脑顿时一片乱码。

140 哈根达斯

冰激凌火锅的对面，是深情款款的男猪脚，我有点眩晕，仿佛置身于爱情电影。

144 寿司和鱼生

女人如寿司，漂漂亮亮地站在台上，等着有缘人把自己领走。

149 丸子汤

冷却的丸子汤在路灯下泛着白光。那一刻，我感到深深的无助。

155 往食不要再提

每一种被遗弃的食物背后都隐藏着一段幽暗的往事，承载着生命最沉重的内涵。

160 豆包

我看着泥点，顿生厌恶，祈祷它们不要渗进豆包。

166 带鱼

浓油酱赤的带鱼骗过味蕾，让我们的心暂时沉浸于过去的美好。

171 五香花生米

爷爷掰掉花生米上的小芽，即使穷困，也保持着对味觉的忠诚。

176 熟食店

最可恨那些路过的男人，他们用筷子在肉中间拨来拨去，香味四处飘散。

180 追腥逐臭

臭馊就是在钢丝上跳舞，在奇香与恶臭间寻找微妙的位置。

185 榴莲

她们扒开硬壳、托出粉黄肥嫩的榴莲肉，一把伸到你鼻子下面。

190 团圆的饺子

一闻到饺子的香味，我就会被兴奋、期待占据。这是一种条件反射。这时候的饺子意味着幸福、团圆。

序

舌染红尘

自从有味蕾以来，人生就是一段由味道组成的日子。大到豪华盛宴，小到儿时吃过的一块芝麻糖，点点滴滴铺满我们的一辈子。

在我们的一生中，尝过的味道就像录下的磁带，由味蕾转存至脑海。不管过去多久，每当味蕾再一次触碰到这个味道，大脑立刻翻出当年的存储，那段味道所记忆的酸甜苦辣、缠绵悱恻乃至爱恨情仇，一股脑地翻涌而至，随着味蕾的感受占领你的思维，让你唏嘘，让你感动，让你悲伤，也让你甜蜜。你被味道打碎，又被味道重塑，那一瞬间物换星移，你嘴里的食物还没咽下，你的心已走过万水千山，和当年的自己拥抱握手。

当我们老了，最喜欢回忆的就是当年的味道，红尘已老，只有脑海里磁带存储的味道依然鲜美。我们苦苦寻找和那盘磁带对应的感觉，茫茫食海，何处是当年撞击舌尖的那朵小浪花？待尘埃落定，一切是是非非、恩恩怨怨，不过是残留在碗底的一汪残汁。鲜美的滋味已荡然无存，所有过往，都封缄在日渐褪色的身体里。

味道，让我执子之手，与子偕老。

炒凉粉

炒凉粉是开封的经典名吃，开封大街小巷都有炒凉粉的摊子。来到开封不吃炒凉粉，就像来到北京不喝豆汁一样。不过比起口味“另类”的豆汁，炒凉粉的味道是大多数人喜闻乐见的。炒凉粉的主料是开封当地产的红薯凉粉，它颜色灰灰的毫不起眼，但是它柔韧适度，既禁得住多次翻炒，又能入口即化，是做开封炒凉粉的不二选择。炒凉粉的配料则是开封自产的豆豉儿，以及葱、蒜、辣椒面，等等。

我非常喜欢看师傅炒凉粉，一口直径半米多的平底大铁锅端坐在和锅底一样大的炉口上，半个炉口里是欢快蹿起的火苗子，半个炉口则被黑煤块掩盖起来。大锅里堆着半锅切成块儿的、颤巍巍的凉粉，下面正对着被黑煤块封着的那半个炉口。客人点了凉粉后，大师傅再麻利地用铁铲从凉粉堆里扒拉出准确的分量，划拉到被火苗舔着的这半边铁锅里，然后“刺啦”

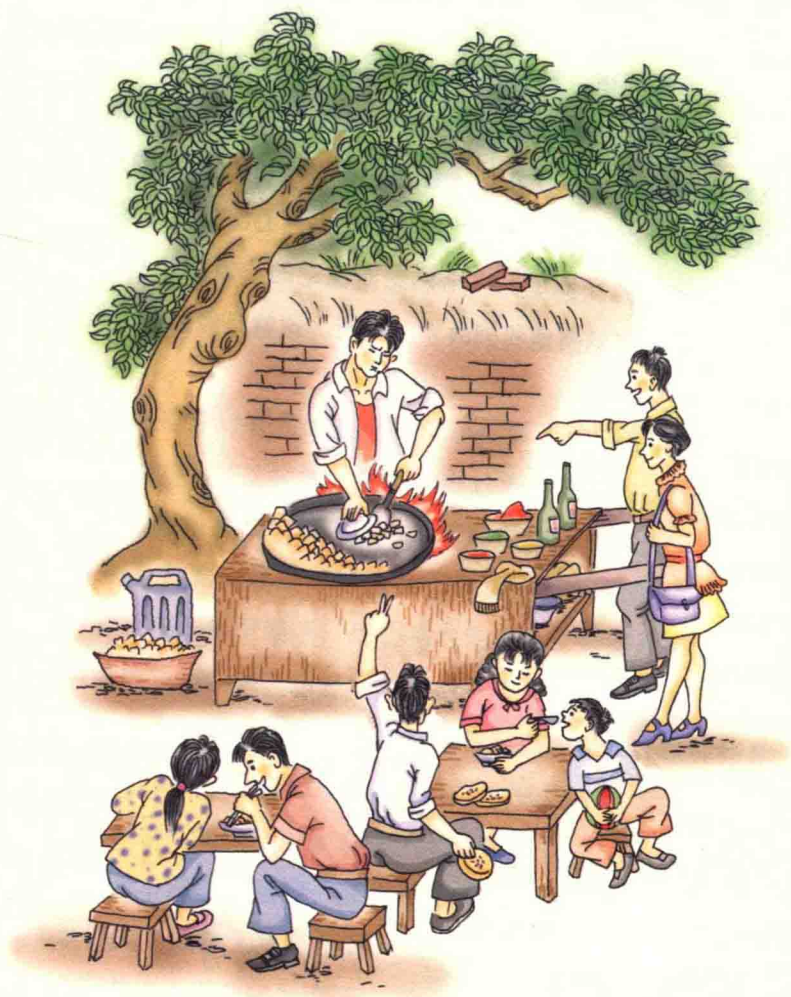
一声浇上油，放入豆豉儿、葱、蒜等，乒乒乓乓一通爆炒，直到确保每块凉粉都沾上作料，才从旁边抄起一个盘子“啪”地扣到翻炒好的凉粉上，稍焖。这时候，豆豉儿和着葱蒜的焦香腾然飘起，站在锅边的食客不由得开始分泌唾液。有经验的老食客会在这时要求师傅“焦点儿！”，意思是炒得老一点。师傅会意，多焖一会儿，凉粉起锅时就会有一层金黄的焦嘎嘎在锅底，融合了各种作料香味的焦嘎嘎还带着凉粉的爽滑，是我最喜欢吃的。

开封师傅焖凉粉从来不用锅盖，而是用一个小小的盘子扣在爆炒的凉粉上，凉粉做好了，再拿这个盘子盛了端给顾客。用经过加温的盘子盛凉粉，吃到最后也是热的。

炒凉粉的原料极其廉价，红薯凉粉和豆豉儿都是开封的特产，一个小吃源远流长的首要条件是原料要平凡。龙肝凤胆虽然好，但有几个人吃过？但凡成为经典的，都自有难以替代的精彩。

20世纪90年代初，我在北京官园的自由市场里，发现了两个河南人卖开封炒凉粉。我兴趣盎然地买了一盘，一尝之下，大失所望：他们用干黄酱代替豆豉儿，用软烂的绿豆凉粉代替柔韧的红薯凉粉，炒出来的凉粉没有豆豉儿的芳香，还稀碎碎地摊了一盘子，一看就没有食欲。

炒凉粉材料平凡，价廉物美，拥有极强的生命力，即便是



在贫困的 20 世纪六七十年代，小吃几乎绝迹的时期，炒凉粉隐藏在大小胡同里，始终沉默地坚持着为每一个寻它而来的老食客服务。现在开封夜市名震全国，上百种小吃争奇斗艳，但炒凉粉依然独树一帜，在烟火缭绕中维持着一份淡淡的从容。那种经过岁月淘洗的笃定，其实是每个人内心深处最原始的需要。在眼花缭乱的变换里，一个熟悉而稳定的味道能让我们会心一笑，思绪轻车熟路地找到故乡。我想，这就是经典的力量。

羊双肠

羊双肠是开封著名的小吃，是用羊肠子灌入羊血制成的。具体的制作方法是这样的：把刚放出的新鲜羊血过滤、去掉污物，加少许淀粉和盐，灌入洗净的羊肠子内，再将整段灌好羊血的羊肠子煮熟，就成了羊双肠。吃的时候，把羊肠子横切片。一片片圆形的羊肠子，外边是白色肠衣，中间是深红色羊血，码在碗底很漂亮。码好后浇上用老火久炖的滚烫的羊肉鲜汤，撒上香菜，浇上辣椒油。还没喝到嘴里，那股香味就扑鼻而来！喝一口汤，鲜香醇厚，再吃一口碗底的羊双肠，滑软劲道，养胃暖身，确实是对食者的一大褒奖。

但是对羊双肠的感情，开封人始终是纠结的。喜欢它的人如飞蛾扑火、无怨无悔，不喜欢的人视它如敝履，避之不及。不喜欢它并不是因为它的味道，（它跟纯羊肉汤的味道是一样的喝纯羊肉汤的人大大多于吃羊双肠的人）而是因为它的卫生问