

以爱雕刻的时光绘

天闻角川 / 编

Picture Box

画匣子

Vol.10

优

雅

的

吃

货

kor/虫血君/child.killer

栗子/z/夏文染
生封CE/王刺/卡小N 绘

插画特辑

• 好吃

绘本馆

• 早教 编绘
• 六朝风华绘

老老老 绘 七日晴 脚本
child.killer 绘 明澄里 脚本

小剧场

• 喵的免费招待券

西瓜 编绘

• 台湾夜市吃货一日游

阿油 编绘

• 食说成语

洛空 绘

• 食器之美

财呀 绘

手作课

• 一个人的美食料理

鹿岛 脚本

话匣子

• 桃馆异话【四绛酥】

佟雅文 墨殊 绘

美食便签贴



随书赠送两款

Picture Box

画匣子

Vol.10

优雅的吃货



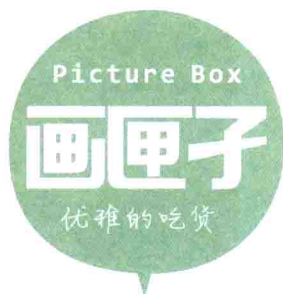
图书在版编目(CIP)数据

画匣子. 优雅的吃货 / 天闻角川编. -- 长沙: 湖南美术出版社, 2014.8

ISBN 978-7-5356-6920-9

I. ①画… II. ①天… III. ①漫画-作品集-中国-现代 IV. ①J228.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第147239号



 广州天闻角川动漫有限公司 出品
Guangzhou Tianwen Kadokawa Animation & Comics Co., Ltd.

编 者 天闻角川
出 版 湖南美术出版社
地 址 长沙市东二环一段622号
经 销 全国新华书店
出 版 人 李小山
出 品 人 刘烜伟

责任编辑 贺澧沙 易莎
文字编辑 罗嘉恒 吕雪竹 陈雨虹
美术编辑 易莎 周海珠

制版印刷 广东广州日报传媒有限公司印务分公司
开 本 787mm×1092mm 1/16
印 张 9
版 次 2014年8月第1版
印 次 2014年8月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5356-6920-9
定 价 20.00元

版权所有 侵权必究

本书如有印装质量问题, 请与广州天闻角川动漫有限公司联系调换。

联系地址: 中国广州市黄埔大道中309号 羊城创意产业园 3-07C 电话: (020) 38031051 传真: (020) 38057562

官方网站: <http://www.gztwkadokawa.com/>

广州天闻角川动漫有限公司常年法律顾问: 北京市盈科(广州)律师事务所

Contents 目录

序

- 01 九州一杯羹
佟婕_文

插画特辑 Illustrations

- 02 好吃
kuri/虫皿君/child.killer/栗子liz/
夏文桀/尘封CF/王贺/卡小N_绘

绘本馆 Drawing Library

- 32 食
早稻_编绘
- 48 六朝风华绘
老老老5_绘 七日鸣_脚本
- 60 姜饼人
child.killer_绘 明澄里_脚本

小剧场 Theater

- 80 喵的免费招待券
西瓜_编绘
- 100 台湾夜市吃货一日游
阿油_编绘
- 110 食说成语
洛空_绘
- 120 食器之美
呀呀_绘

手作课 Handmade

- 126 一个人的料理
鹿岛_图文

话匣子 Novel

- 136 桃馆异食话【四绫酥】
佟婕_文 景殊_绘

《画匣子》绘本志逢双月出版

天闻角川官方网站
<http://www.gztwkadokawa.com>
画匣子官方微博
<http://weibo.com/twxsx>

《画匣子》绘本志系列书各栏目长期征稿
投稿请发至邮箱:
to_huaxiazi@126.com
(请在投稿邮箱名称中注明所投栏目)



卤煮火锅

西湖醋蟹

肉夹馍

口味虾

过桥米线

锅包肉

广袤的华夏天地间有许多湖泊，湖边住着许多人，亘古以来便在水里采撷菰米，做成“菰粱之饭”。

可惜时至今日，屈原在《楚辞·招魂》中提到的吴羹，我们已不知道其具体内容为何了，但唐代诗人陆龟蒙一首《五歌·食鱼》谓“且作吴羹助早餐”，由此而看，似乎这道吴羹是某种滋味美妙的鱼汤吧？而陆龟蒙正是江苏苏州人，他自号江湖散人，自有庄子所说的“相濡以沫，不如相忘于江湖”的豪情大义，但他对那道吴羹的情有独钟，恐怕是毕生不变的。

有趣的倒是三闾大夫屈原，想来那楚国当年与吴接壤，吴、楚至今仍是盛产鱼米的湖泽之乡，何况数千年前楚国境内又有磅礴如内海的云梦大泽，因此楚国贵族们的生活，竟让人联想起《小雅》中那首《南有嘉鱼》来。辞人在描述饮食之美时，自然离不开嘉鱼之味，屈原就如那设宴的君子，有鱼有美酒，饮宴嘉宾不论人、神，自然都会被其所展现的吸引而乐此悠悠了。

但食有肉不如无肉，我想古人标榜的饮食情操仍是山家清供风格的吧，种菊、竹、蒲与艾，夏可掐叶制香，秋可餐落英花饌，倒是一举多得，实在比我们现今的人有闲情逸致多了。

我随手翻开一些书，当中记录着古人紧跟节气饮食的习俗。

比如谷雨时，在南方要吃头茬的白苋菜、红苋菜，手工打磨的米糕类点心，也可用这特有的苋菜红汁去晕染，因其鲜艳玫紫不必担心褪色。

农忙中的立夏，最应季的生果就是殷红的酸甜李子。据说李子刨去皮和核，还可制成补血与气色的李子酒或李果酱，只是今人愿意尝试此味的，极少。

小满枇杷黄，过去的人讲究手捻吃，才叫风雅。枇杷的果和叶子可以加冰糖熬制药用的祛痰止咳枇杷膏，即便加入几颗川贝或者腥苦蛇胆，蜜制后仍清甜可口到连孩子都不会拒绝。

我想起从小在南方常吃的一种佛手瓜。据说它在公元1915年从国外传入，而中国人似乎对葫芦科的瓜果都情有独钟吧。况且这瓜形如双掌合十，如向人们祈福福气的好意，所以人们对其偏爱也是理所当然，就连它的嫩芽也唤作“龙须菜”而珍为贵蔬，家常凉拌或汤滚、油炒皆宜。

岭南的雨季，有时让人觉得是从春到秋了，除特殊的旱年，便是常涝的天气了。

粤地的丝瓜分有棱和无棱。有棱的要削去几角硬皮，才能

切块炒食；而无棱的丝瓜，其实就是古名“天罗瓜”的菜瓜，自古皆知其老了以后可以刷碗搓澡，所以也称为“洗锅罗瓜”。然而此瓜还有个较为惊悚的名号为“天骷骸”，也不知是出自哪年哪人的想象，概只因其瓜络天然缠绵之势吧。

古书里有人在夏日到溪水或湖藻间挖凫茈粉充饥肠的记载。我翻到宋人笔记里，才知道这凫茈其实是南北都有的荸荠。

民国时代关于北京城的风俗，提到北海岸边所卖的“冰碗”里，就有削皮切好的雪藕和荸荠块。冻成碗状的冰坨将之盛放，再用竹签扎住吃进嘴里，想来定是清爽甜脆的隽永美好。

小暑前后要吃苡苡菜，这是在中国北方以北都有的身影。我曾在内蒙古草原吃过甘苦的炒苡苡菜，也在江南水乡吃过芝麻酱调和的精致苡苡小卷。再到岭南，则又有两叶一芽的讲究，用豆豉鲮鱼罐头旺火入锅，或再添点半勺潮汕特产黄豆瓣酱，也是人间狂放不羁的风味啊！

只是这夏日冗长炎热，人易感心烦不安，倦怠乏力。中医认为夏季为心所主而需顾护心阳，而《灵枢》曰“喜怒不节则伤脏”。因此这时大家都不妨煮水吃一壶茶，恬淡平和一下心境，或用三五年的云南老树茶饼，又或七夕月下一杯狮峰龙井，观黄绿清澈茶汤色，任香气氤氲室内。窗外城市虽喧嚣数十年，但遥想往古来今之宙，四方上下之宇，古人今人同此一月，自是辽阔有趣味。

我曾在古城宁波的早晨炊烟里，闻见袅袅糕饼香。那是两宋古迹的月湖边功德林里，素食师傅们将磨好的米浆在蒸年糕和打印花糕，“噼里啪啦”的声音充满了人间烟火气。

我也曾在古都西安的街头排队买过腊汁香浓的肉夹馍，馍瓤绵软雪白，形制图案隐约仿佛汉朝的瓦当。当中火色线自然烙作周整的圆，皮焦香酥，但不带火色的地方依然洁白如玉，一如华夏人的智慧，煎灼与自我分明，俗中也自有圆融会通。

千百年来，人们的日用饮食，从学会用火并熬出的第一釜粥、烧红的石板上反复烙熟的第一张麦饼开始，漫长岁月中慢慢知悉了将四季杂陈、七色纳五行于一席，使各黍各蔬各果各司其职，为人类饱腹滋养，在此过程中不一定要有香、花、音乐为配供，但求满足口腹欲望，便是人间道理了。

华夏九州上，大野湖泽烹一杯羹，便是饮食人文天地。



中
餐



日
餐



法

餐





云
贵
菜



Illustration _ child.killer





陕

西

菜



湖

南

菜





浙

江

菜



Illustration 栗子Liz