

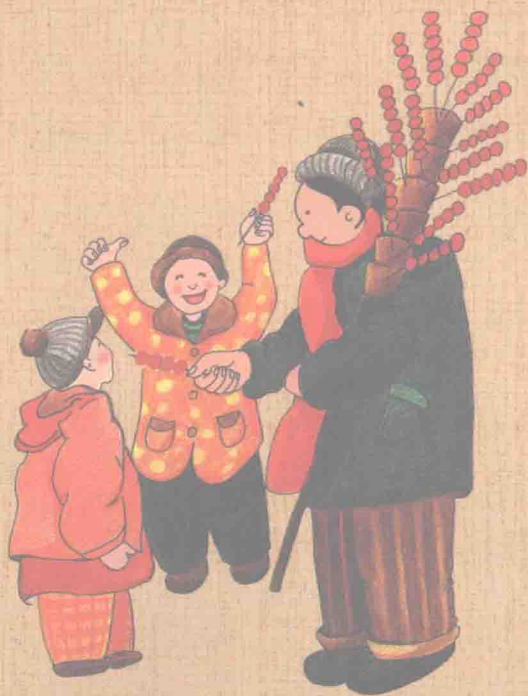


许亿◎著

旧时光的味道

2

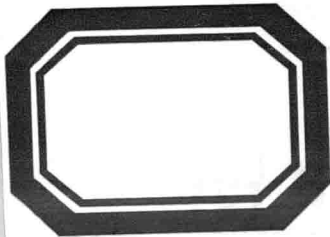
在美食中品尝记忆，
我们的童年在舌尖上，
故乡在胃里



广东旅游出版社

GUANGDONG TRAVEL & TOURISM PRESS

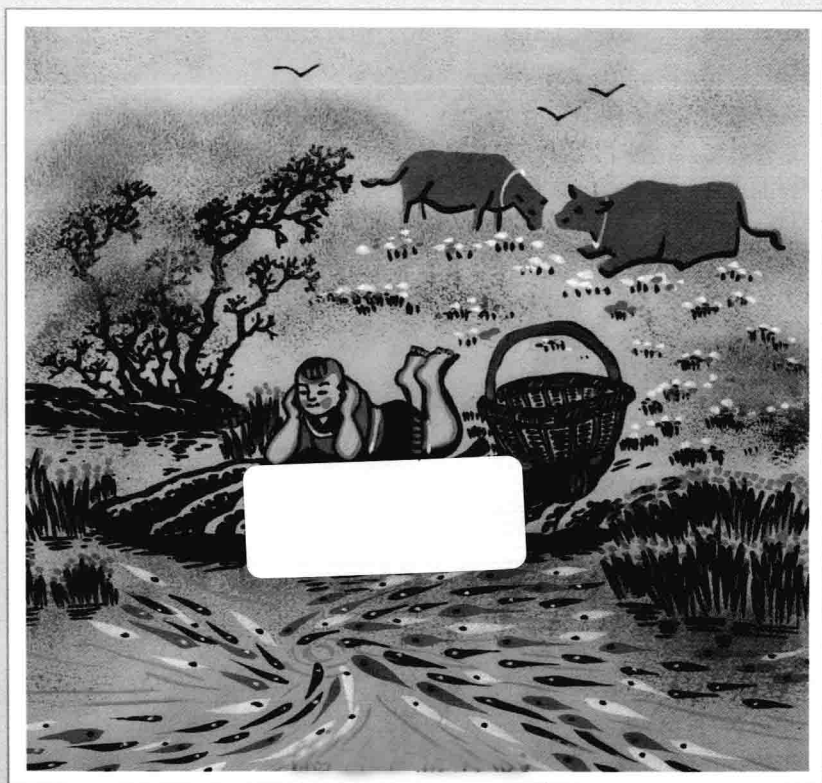
悦读书·悦旅行·悦享人生



时光的味道 2

ANG de WEIDAO

许 亿◎著



廣東旅游出版社

GUANGDONG TRAVEL & TOURISM PRESS

悦读书·悦旅行·悦享人生

旧时光的味道. 2 / 许亿著. — 广州: 广东旅游出版社, 2014. 7
ISBN 978-7-80766-854-1

I. ①旧… II. ①许… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第090399号

出 版 人: 刘志松
策划编辑: 雷 腾
责任编辑: 雷 腾
责任校对: 李瑞苑 刘光焰
责任技编: 刘振华
封面设计: 回归线视觉传达
封面插图: 王 云
内文设计: 邓传志

广东旅游出版社出版发行
(广州市天河区五山路483号华南农业大学公共管理学院14号楼3楼)
邮编: 510640
邮购电话: 020-87348243
广东旅游出版社图书网
www.tourpress.cn
深圳市希望印务有限公司印刷
(深圳市坂田吉华路505号大丹工业园2楼)
880毫米×1280毫米 32开 8印张 110千字
2014年7月第1版第1次印刷
印数: 1-5000册
定价: 29.50元

【版权所有 侵权必究】

本书如有错页倒装等质量问题, 请直接与印刷厂联系换书。

目录

序：若有闲情与旧味，何愁不下酒？

006

第一辑 009

蚕豆米子清纯时 010

春江水暖误河豚 013

春吃槐花 016

蛙的索引 019

闲情藕寄 022

冷吃紫果叶 026

昂刺鱼与虎头呆子 029

鲶鱼 035

带鱼 038

乌鱼 042

秋天的滋味是蟹味 046

蟹值得一再再写 049

蒸鱼之味 052

亲爱的肝 054

糖扒蹄时蜜在心 058

江湖独大的豆腐干 061

醉去的螺 065

我爱荤油 068

目录

第二辑 071

小炒	072
清蒸	076
糖醋	081
糟卤	087
红烧	093
烧烤	097
锅们只是一个传说	101

第三辑 105

像大糕一样的高兴	106
如何善待一包方便面	109
纪念一碗藕粉	112
一个鸡蛋	114
炒米	117
一根油条的风云际会	122
全家福	126
紫菜蛋花汤	129
蛋炒饭	132
关于八大碗	135
一段人生在食堂	140
致我们终将百吃不厌的水果	145

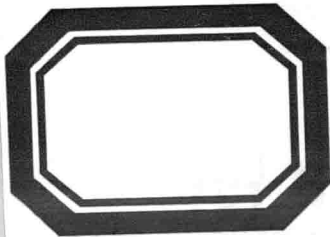
目录

第四辑 153

- 只言片语的抚今追昔 154
终将陌生的故乡味 157
乡间的数事 161
临时起意的一场家宴 164
乡下的伙食 167
蜜一样的生活 170
茹素 175
和我的茶叶说话 178
就这样慢慢地咀嚼 182
独食记 185
诗意、无聊及味道 188
不眠乱字 191
人生正途是腐败 194

第五辑 199

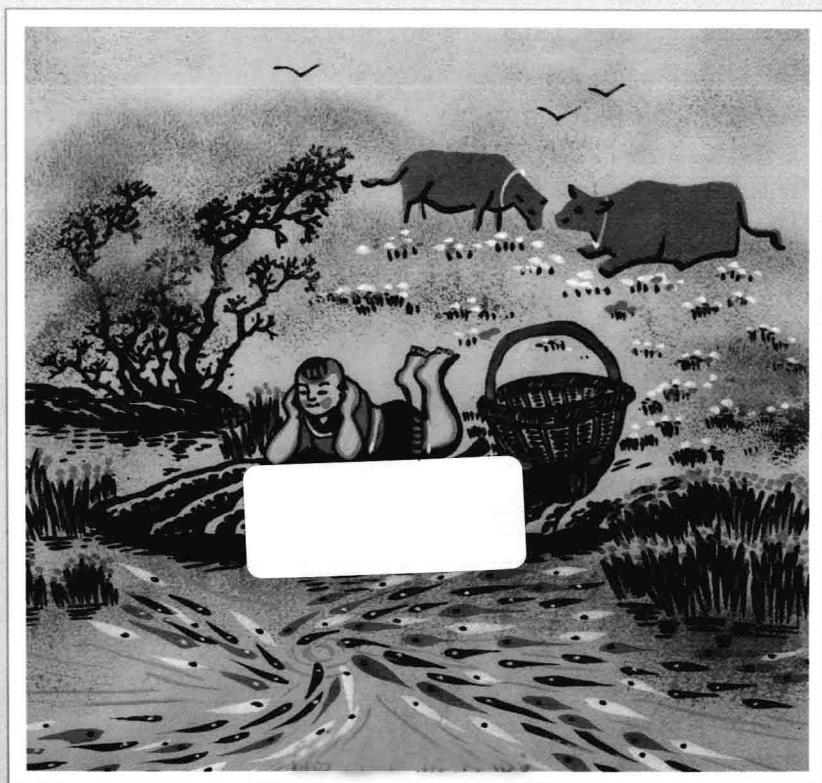
- 小龙虾的仲夏夜之梦 200
米的态度 204
苦尽，甘未必来 207
一碗带有报复心的蟹油口蘑手擀面 212
臭不可闻的香 216
猪蹄浮世绘 219
食欲先从饿开始 224
时刻准备着的香肠 227
茶之禁 230
后记：未曾离家，却感乡愁味道 236



时光的味道 2

ANG de WEIDAO

许 亿◎著



廣東旅游出版社

GUANGDONG TRAVEL & TOURISM PRESS

悦读书·悦旅行·悦享人生

旧时光的味道. 2 / 许亿著. — 广州: 广东旅游出版社, 2014. 7
ISBN 978-7-80766-854-1

I. ①旧… II. ①许… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第090399号

出 版 人: 刘志松
策划编辑: 雷 腾
责任编辑: 雷 腾
责任校对: 李瑞苑 刘光焰
责任技编: 刘振华
封面设计: 回归线视觉传达
封面插图: 王 云
内文设计: 邓传志

广东旅游出版社出版发行
(广州市天河区五山路483号华南农业大学公共管理学院14号楼3楼)
邮编: 510640
邮购电话: 020-87348243
广东旅游出版社图书网
www.tourpress.cn
深圳市希望印务有限公司印刷
(深圳市坂田吉华路505号大丹工业园2楼)
880毫米×1280毫米 32开 8印张 110千字
2014年7月第1版第1次印刷
印数: 1-5000册
定价: 29.50元

【版权所有 侵权必究】

本书如有错页倒装等质量问题, 请直接与印刷厂联系换书。

目录

序：若有闲情与旧味，何愁不下酒？ 006

第一辑 009

蚕豆米子清纯时 010

春江水暖误河豚 013

春吃槐花 016

蛙的索引 019

闲情藕寄 022

冷吃紫果叶 026

昂刺鱼与虎头呆子 029

鲶鱼 035

带鱼 038

乌鱼 042

秋天的滋味是蟹味 046

蟹值得一写再写 049

蒸鱼之味 052

亲爱的肝 054

糖扒蹄时蜜在心 058

江湖独大的豆腐干 061

醉去的螺 065

我爱荤油 068

目录

第二辑 071

小炒	072
清蒸	076
糖醋	081
糟卤	087
红烧	093
烧烤	097
锅们只是一个传说	101

第三辑 105

像大糕一样的高兴	106
如何善待一包方便面	109
纪念一碗藕粉	112
一个鸡蛋	114
炒米	117
一根油条的风云际会	122
全家福	126
紫菜蛋花汤	129
蛋炒饭	132
关于八大碗	135
一段人生在食堂	140
致我们终将百吃不厌的水果	145

目录

第四辑 153

- 只言片语的抚今追昔 154
终将陌生的故乡味 157
乡间的数事 161
临时起意的一场家宴 164
乡下的伙食 167
蜜一样的生活 170
茹素 175
和我的茶叶说话 178
就这样慢慢地咀嚼 182
独食记 185
诗意、无聊及味道 188
不眠乱字 191
人生正途是腐败 194

第五辑 199

- 小龙虾的仲夏夜之梦 200
米的态度 204
苦尽，甘未必来 207
一碗带有报复心的蟹油口蘑手擀面 212
臭不可闻的香 216
猪蹄浮世绘 219
食欲先从饿开始 224
时刻准备着的香肠 227
茶之禁 230
后记：未曾离家，却感乡愁味道 236

序

若有闲情与旧味，何愁不下酒？

虽然这么说有点矫情，但我还是想说，人生像一场兴之所至的酒局，可以因陋就简，随遇而安，有时候还需要些许机智。我记得《浮生六记》中有一段文字，写沈三白与他的妻子芸娘如何处置一次野餐，既妥善又别有生趣：

苏城有南园、北园三处，菜花黄时，苦无酒家小饮。携盒而往，对花冷饮，殊无意味。或议就近觅饮者，或议看花归饮者，终不如对花燕饮为快。众议未定。芸笑曰：“明日但各出杖头钱，我自担炉火来。”众笑曰：“诺。”众去，余问曰：“卿果自往乎？”芸曰：“非也，妾见市中卖馄饨者，其担锅、灶无不备，盍雇之而往？妾先烹调端整，到彼处再一下锅，茶酒两便。”余曰：“酒菜固便矣，茶乏烹具。”芸曰：“携一砂罐去，以铁叉串串罐柄，去其锅，悬于行灶中，加柴火煎茶，不亦便乎？”余鼓掌称善。

将进退两难做成别开生面，其快乐可想而知。想到去年春天的时候，两家人相约去郊区看桃花，兴致来了，却苦于无处可以聚饮。其实郊区有一处房子，因无人住，也久未去打扫，锅冷灶冷，很难下手。但桃花迎面，非饮酒不能助兴。既然来了兴致，只好提早返城，在禽流感最厉害的时候，买一只鸡回来。又买上路边的杂鱼，家里有

过年时候剩下的腌腊，该备的备齐了，便开始开灶生火。这么搞一搞，居然一不留神吃到深夜。虽非即兴，也算尽兴。

我一直喜欢简单的酒局，人不宜多，三两知己就好。到了傍晚，谁有兴致谁约。吃什么，并不是特别讲究，在意的是酒谈的快意。施耐庵在《水浒传》的序里说：“快意之事莫若友，快友之快莫若谈。”至于谈些什么，无关紧要。毕竟人到中年，大抵有些胡说八道的底气。所以絮絮叨叨，啰里啰嗦，爱听则听，不爱听，劝一杯酒下去。酒到浓时，看时候不早，还不忘赶紧回家，免得老婆抱怨。睡前泡一杯茶解酒，往往也就跟着失眠了。于是打开电脑，将此刻的一点散漫情绪、席间的无聊谈论信笔写下来，便成了一篇篇文字。岁月是一张粗砂纸，足以将内心里那么一点理想和棱角打磨得细腻圆滑。如今写的东西无关深刻，平白如诉，更是一点也不讲究。

写出来先发在网上，有些人看，已经很满足。后来有好事的编辑联系出版，压抑不住激动，一如沈三白听说芸娘找到了那个馄饨摊，一场生动活泼的野餐在望。再后来稍有曲折，但总算付梓。于是大请一圈要好的朋友，每人赠送一本，得意之情溢于言表，恨不得饭桌上就布置他们作业，连夜写个读后感表扬表扬我。生来肤浅，所以不加掩饰。题外话是，这帮家伙至今无人记得读完后捧个场。倒是某人的孩子念念不忘，道：你和我爸爸原来就是书上写的那两个“江苏吃货”！

再然后，一发而不可收，便写出了现在这本《旧时光的味道2》，有些欲罢不能了。

说来，我这人一直好追大流，别人写吃，我也写吃。看别的作者，风格不一，大致都是高水平的吃货，吃得精致，也上档次，叫我羡慕不已。因为我吃得潦草，很不讲究，所以写起来其实乏善可陈。不过我自恋，没事的时候，回过头去看，虽然文采缺乏，但下饭的效果还是不错的。有读者私信给我，说晚上看两页，就想着爬起来吃夜宵，结果长胖了云云。我忙撇清责任，回复道：早已提示概不负责。宜酒宜饭，总归

是这本书的好处，纵然比不上法国大餐、日本料理那般流光溢彩、纸醉金迷，但就像一碟腌咸菜，虽不上台面，然而可以下粥。

许多时候，还是我们想得太多，要得太多。如我们本地老说的一句俗话，叫做“嘴大喉咙小”，说的是你饿的时候去点菜，生怕吃不饱，于是拼命地点，结果不要说吃，看看就饱了。当然我也理解，人生确实有许多阶段，是很不淡定的。等时过境迁，再回味这些不淡定，如看黑夜河边上的萤火忽明忽灭，感到虚幻、不切实际，却恍惚而美好。

德国导演维姆·文德斯为他的偶像小津安二郎，拍摄过一部纪实电影《寻找小津》，内容是他东京探访小津电影中描绘的点点滴滴。在这部电影的开头，他这么说：假如不是带了摄像机去，那么我的记忆也许会更清晰。

我对这句话很有感触，因为这句话何尝不是李商隐“此情可待成追忆，只是当时已惘然”最好的解释？只是现在换了一个角度而已。许多现实的生活，经历悲欢离合、颠簸流离，最后安逸之时回想起来，无不是没心没肺的快乐。

我们少年时候，在大排档里点两个便宜的菜，可以喝掉整瓶的劣质白酒。长夜漫漫，心声如同琴诉。此刻回忆起来，仿佛看达利的超现实主义绘画，所有的主题都是关于梦。那样的夸张，却又是那样的逼真。虽往事不复，但每每想起，仍如往昔置身情境之中。张岱在《陶庵梦忆》的序里说：

一寒士乡试中试，方赴鹿鸣宴，恍然犹意非真，自啮其臂曰：“莫是梦否？”一梦耳，惟恐其非梦，又惟恐其是梦，其为痴人则一也。

某天我喝酒喝到不可自拔时，却感到始料未及的清醒。

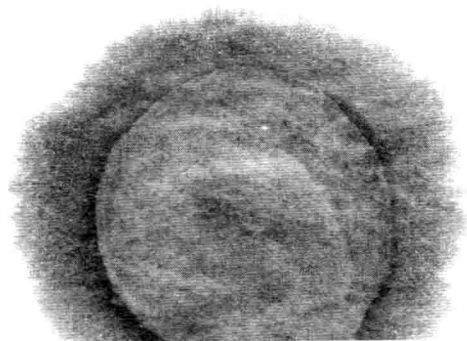
这时候，也难免会问自己一句：

这场酒局不就是梦吗？

旧时光的味道

2

第一辑



蚕豆米子清纯时

春天的时候，有几样东西是最鲜的，蚕豆便是其中之一。这时候即使简单做个蚕豆米子蛋花汤，起锅的时候稍放点盐，也是鲜美绝伦。我们这里虽然不时尚饭前喝汤，但饭后盛一碗来喝，也是畅快得不得了。好吃的东西在做法上其实越简单越好，当然好吃的东西也是吃起来越直接越好。不施粉黛的美好，便是清纯。

春天还有一样最迷人之物，便是河豚。那日和朋友做了一个河豚蚕豆汤，好喝至极，河豚也肥美。其实我以前不怎么爱吃河豚，但也看情况，鲜活的河豚现杀做汤，当然绝美，加点蚕豆到里面，更是鲜上加鲜。春天最大的好处，是舌头上的味蕾和食材们一起苏醒。当其时，当其食，有因缘际会的感觉。这时候，什么事情都可以放下，唯独应季的食物不可错过。一错过，又是一年的等待。林语堂说，中国人过去是这样写请帖的：“已是六月底了，如果你不来，那就等到明年五月份才能吃另一条鲱鱼。”

所以有些反季节的蔬菜，永远达不到那种恰当其时的妙处，甚至最好的保存方式，也留不住当季食材那种独一无二的鲜美味道，比如蚕豆，每年我爸都要剥十几斤放到冰箱里。但日后每吃一回都厌恶一回——味道似乎没有什么变化，但根本吃不出印象中那种理所当然的鲜美。当食材“徒有其表”的时候，便叫你生出时光不复的哀叹。当然，有些东西注定是种遗憾，也许正是因为遗憾，才生出惊艳感，生出美好。好像人生，若没有生老病死，人人就会无所顾忌，作恶多端。

不过，小时候是根本吃不出蚕豆的好的。那时胃口好，吃什么都香，反而对一些细微的好滋味没有注意。

小时候吃蚕豆，记得只有一种吃法最好玩，便是将蚕豆用盐水煮熟，用细线穿起来，挂在脖子上，如一串佛珠。一串蚕豆，可以吃一个下午，想起来的时候就抓一个丢到嘴里。与其他孩子打闹的时候，彼此拽对方脖子上的蚕豆吃，拽的力气若大些，一串蚕豆便散落一地。反正也不是什么好东西，大家继续打闹，然后一哄而散。

大人最爱的吃法，是用咸菜煮蚕豆，咸菜首先要好，最好是那种现腌时间并不长的小菜，与蚕豆一起煮出来，嫩滴滴的，一嚼起来，满口生动。咸菜也是至鲜的美物，与蚕豆相得益彰。两者搭配，虽是草根结合，也如神仙美眷一样和谐美满。大人们都爱吃这个，往往一炒便是一大锅，早上搭粥，中午下酒。闲得无事的时候，拿一双筷子，一人也能吃下去半碗。小时候，我们视所有的蔬菜为畏途，所以吃得不多，倒是如今大了，口舌之欲日深，反而喜欢起蚕豆。

当然，家里做蚕豆也有不合适的吃法。尤其我丈人家，中了电视