

蔡要要

作品

一心居



Y I X I N J U b y C A I Y A O Y A O

港台外借

作家出版社

心居



一心居

YI XIN JU

by

CAI YAO YAO

蔡要要

作品

作家出版社



图书在版编目(CIP)数据

一心居 / 蔡要要著. — 北京: 作家出版社,
2017.10

ISBN 978-7-5063-9771-1

I. ①—… II. ①蔡… III. ①长篇小说—中国—当代
IV. ①I247.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第267886号

一心居

作 者: 蔡要要

责任编辑: 丁文梅

策划编辑: 何 文

装帧设计: @_叁囍

出版发行: 作家出版社

社 址: 北京农展馆南里10号 邮 编: 100125

电话传真: 86-10-65930756 (出版发行部)

86-10-65004079 (总编室)

86-10-65015116 (邮购部)

E-mail: zuojia@zuoja.net.cn

<http://www.haozuoja.com> (作家在线)

印 刷: 北京中科印刷有限公司

成品尺寸: 147×210

字 数: 160千字

印 张: 8.25

版 次: 2018年3月第1版

印 次: 2018年3月第1次印刷

ISBN 978-7-5063-9771-1

定 价: 39.00元

作家版图书, 版权所有, 侵权必究。

作家版图书, 印装错误可随时退换。



引子

愿得一心人，白首不相离。

愿以美食慰人心，成全世上千万有情人。

我不是妖魅邪魔，也不是神仙，更不是亡灵，我是谁？我当然是人，是一个生意人。在这个小小的子归城里，我日复一日地开着一家小小的食肆，摆开八仙桌，支起四方灶，煎炒烹炸，填饱过路人的肠胃。

我所开的这片小店叫一心居，卖一些简单的小食，鸡汤馄饨，红油水饺，牛肉面，鸡丝炒饭，炒几个家常菜，炖一锅热腾腾的好汤，愿意吃我就端菜倒茶，不愿意吃那我也不稀罕做这单买卖。生意不是很好，我也落得清闲。

开店的时间久了，我也慢慢喜欢做一个这样的厨娘，每天做一些自己想做的饭菜，和来往的客人聊几句闲天，也还算是乐得自在，我雇着一个伙计叫喜善，跟了我几年了，也算是自己人，是个闷头葫芦，三棍子打不出一个屁来，好在做事勤快，也算是一个好帮手。

其实我这也算家传生意，我的姨婆也就是我外婆的姐姐，便是这小小一心居的上任老板，她终身未婚，我小时候听长辈说她留过洋，读了很多书，是家里最有学问的人。可姨婆却最爱做菜，偶尔她来看我们，都会带很多她自己做的糕点，我记忆里那些糕点都和外面卖的不一样，她总是笑眯眯地看我吃，然后问我一句：“素心，可愿意以后也做这么好吃的糕点？”我吃的两腮鼓鼓的，会拼命地点头。我还喜欢听她抱着我唱戏，那些咿咿呀呀的曲调唱得软绵绵的，可好听了。

据说姨婆年轻的时候也很漂亮，我不知道她是怎么来到这里开店的，反正她把这个店作为遗产留给了我。店不大，一幢独门独院的小楼还算清静美观。操持起来也还不算费力。姨婆留下的给我的遗书里，除了一心居的房契和几句店里的交代之外，就只有一句话：奈何，奈何，奈莫何。

我看不懂。

姨婆还留下不少奇怪的物件和一本食谱，那食谱感觉年头已经很久了，破破烂烂的封面上，写着三个字“梦厨谱”。梦厨谱记录了姨婆所学的厨艺来源，她便是继承了这个叫作梦厨派的本事。这本菜谱和通常的那些都不太一样，里面全是我以往未曾见过的食材和方子，并在扉页写着：梦厨一门，成全天下有情人。我记起姨婆去世之前，也曾特地把我叫到病榻前叮嘱我，如果有人找来一心居求成全，无论如何，也要帮助。

初看梦厨谱我总是一头雾水，久了也就看得津津有味，加上我并无什么其他特别的爱好，父母早逝，我就痛痛快快地接下了这个店，当起了老板娘。

我叫素心，但是我并不和你所看到的这么普通。



目录

CONTENTS



01 引子

第一章 味·初心

002	一	莫邪面
006	二	玄机糕
011	三	绿珠春卷
016	四	阿娇鸭
021	五	小小豆腐
027	六	无猜饼
031	七	贵妃排骨(上)
035	八	贵妃排骨(中)
038	九	贵妃排骨(下)

第一章 味·寻心



082	079	075	071	068	065	061	058	055	051	047	044
二十一	二十	十九	十八	十七	十六	十五	十四	十三	十二	十一	十
葱油酥饼(下)	葱油酥饼(上)	柠檬渍荔枝	雨前虾(下)	雨前虾(中)	雨前虾(上)	灯花馒头	晾竿白肉(下)	晾竿白肉(中)	晾竿白肉(上)	黄梁粥(下)	黄梁粥(上)

第三章

味・辨心

086 二十二 安魂果

091 二十三 糯米丸子(上)

094 二十四 糯米丸子(下)

098 二十五 胭脂鹅肝(上)

102 二十六 胭脂鹅肝(中)

106 二十七 胭脂鹅肝(下)

110 二十八 胭脂鹅肝(番外)

114 二十九 如意豆沙糕

119 三十 云月冻(上)

122 三十一 云月冻(下)

第四章

味・伤心

128 三十二 五彩涮肉

134 三十三 蒜香鳝段(上)

138 三十四 蒜香鳝段(下)

142 三十五 洛神炒饭(上)

146 三十六 洛神炒饭(下)

150 三十七 薯泥鱼汤

155 三十八 藕花鸡蓉羹

159 三十九 红娘卷

163 四十 神女瓜(上)

166 四十一 神女瓜(下)

169 四十二 神女瓜(番外)

第五章 味·鉴心

211	207	203	199	194	191	186	181	178	174
五十二	五十一	五十	四十九	四十八	四十七	四十六	四十五	四十四	四十三
扶苏牛肚面(下)	扶苏牛肚面(中)	扶苏牛肚面(上)	醋椒豆腐	灵犀菇(下)	灵犀菇(上)	尾生鱼丸	西门猪头肉(下)	西门猪头肉(中)	西门猪头肉(上)

第六章 味·归心

250	248	245	239	234	228	224	218
六十	五十九	五十八	五十七	五十六	五十五	五十四	五十三
结局	尾声	孟奇的信	欢喜汤	云游烧饼	彼岸花	绿新酒	陌上鸡丝

第一章

味 · 初心

01 02 03 04 05 06 07 08



09 10 11 12 13 14 15 16



一 · 莫邪面

今日早上起来，就听见一心居后院的树梢上停着两只喜鹊喳喳地叫，喜善在树下收拾中午的菜蔬，抬起头对我憨厚地笑着说：“老板娘，喜鹊叫，今天有贵客吧。”我一边吃瓜子一边听那喜鹊唱歌，听了一阵子，我抬头笑笑说：“贵客不一定，但是总归还是会有好事的。喜善，一会儿去市场上买条大青鱼，收拾好等我。”我转身进了厨房，今天该做面条了，我不喜欢用市场买回来的机器压的面条，嫌煮起来软烂不说，还一股子碱水气味。自己做的面虽然麻烦，但人手揉的面团，就是不一样。选上好的面粉，和上鸭蛋和泡香菇的水，擀开来，用利刀切成细丝，撒上玉米粉，这样煮起来，面条才韧而顺滑。

喜善买了青鱼回来，活蹦乱跳的，他刚要给鱼开膛破肚，我连忙喊住他：“用我的菜刀。”喜善诧异地看我一眼，平时我不让他碰我的刀，那也是姨婆留下来的，锋利且韧性好，是一把好刀。我平静地说：“青鱼大，用好刀收拾起来快。把鱼剃了骨去，下油锅炸了，加黄酒老抽老姜一起熬鱼汤，小火炖久一点，炖出奶色来。”喜善点头去做了，我放心喜善，就去开门，快中午了，是迎客的时候了。



门刚打开，就看见门口坐了一个清秀的男孩子。他穿一件已经灰扑扑的白衬衫，满脸倦容，可这也掩不住他的清秀，我忙招呼道：“坐在门口，也不知道等了多久，小店开门晚，快请进。”他抬头打量了我一番，说：“你就是素心？”我点点头，端出一杯茉莉花茶放在桌上，笑吟吟地看着他说：“不知道想吃饭还是吃面？”他长叹出一口气，愁容满面地低下头去，捧着那杯茶看了许久也不说话，只怔怔地发呆。“先想着，我后厨还有事要做。”我也不想催他，找个理由想先去看看喜善的鱼汤炖的如何。

“老板娘，我女朋友生病了，想喝口清鸡汤，麻烦你帮忙做出来打包，我带走。我听人说你这味道好，才找来的。”他忽然说道，还把那听人说三个字说的格外大声。我略一愣怔，大概猜到这男孩的来意，终究忍不住还是问了：“什么病？”男孩的眼眶忽然红起来，把头扭向一边，从牙缝里挤出几个字“胃癌晚期”。男孩平复了一会儿，又接着说：“我知道你有办法的，这子归城一直有传说，一心居里的菜有玄机，能治病，能让有情人不分离。”

我哈哈笑起来，忙摇头对他说：“哪就有了这些神通，不过是普通的菜肴而已。”我干脆也坐下来，“能不能帮你我也不知道，但我要先给你讲一个故事。”男孩诧异地看着我，似乎并不想听我说故事。我也不管他，自顾自地给自己倒一杯茶，喝一口，慢悠悠地说起来：“你可知道干

将莫邪的故事？”男孩一愣，问道：“铸剑的干将莫邪？”我点点头，继续说道：“干将为夫，莫邪为妻，他们为楚王铸剑，却无法融化采来的精铁。如果铸剑不成，楚王必定不会放过干将。莫邪为此以身投炉，精血融化了精铁，方成名剑。一雄一雌，取名干将莫邪。”我忽然停下来，看向男孩：“你既然能来到一心居，这就是缘分，鸡汤还得煮一会儿，你也先吃碗面吧，别饿着肚子空等。”

喜善走上来，说鱼汤已经好了。我看一眼发呆的男孩，吩咐喜善用鱼汤煮一小碗面端来。男孩忽地问：“老板娘，那你可有法子救她？如果能救她，我愿意从此以后为老板娘做牛做马。”我挥挥手：“我要你做牛马干什么，我这小店有喜善也就够了。”说话间喜善已经把面端上来了，面汤奶白，撒着碧绿的韭叶和通红的油辣子，手擀面静默地卧在碗里，热腾腾地冒出香气。“尝一尝，等了那么久，也饿了。”男孩终于举起了筷子，轻轻地吃了一口面。“这叫莫邪面。”我悠悠地解释道。“干将虽然铸剑成功，可永远失去了莫邪。莫邪虽然牺牲了自己，但她不知道，独活的干将永远不会快乐。”

男孩怔怔地望向我，我终究是不忍心。“喜善，你去我房间把那个锦盒拿来。”喜善刚要说什么，我摆摆手让他不要再说了。“去救她吧。”我把锦盒递给他。“她需要你陪在身边。”男孩迟疑了一会儿，终于收下了我的礼物。“先吃面。我给你打包一份，带去给她也尝尝。”



他盯着那碗莫邪面，眼眶又是红了起来。“老板娘，这面特别的很。到底是为什么？”我也坐下来，拿起一双筷子，轻轻地在他碗里也捻起一根面条。“面没有特别，汤也没有特别。我做的都是普通饭菜。唯一特别的是，人的感情而已。”男孩郑重地对我点点头：“老板娘，我叫程衍，以后老板娘有何吩咐，我必定随叫随到。”

关门的时候，喜善站在我身后嘟囔：“那么贵重的东西说送人就送人了，这小子不知道修到了什么福气。”我抿嘴笑起来：“我也是做生意的，不划算的生意我不做的。那千年灵芝是贵重，但你可知道这小狐狸却要欠我一份人情，只用一根灵芝换，你说这买卖是不是赚了昵？”我的眼神飘向更远的地方：“我们梦厨一门，必须立下承诺，如有情人有难，一定全力相助。这也是姨婆开一心居的目的，你说，我怎能不帮？”

喜善点头称是，又说：“你那把菜刀确实好用，明天订了新鲜的牛骨，不知道拿来用用好不好？”我怒道：“莫邪剑上的精铁做的菜刀你用来砍牛骨，小心我砍了你！”喜善小声说：“那么凶，小心一辈子嫁不出去！”

我关上店门，明儿，还得早起。

“干将莫邪、赤炼青锋、同生共死、千秋万世、永不分离。”

二 · 玄机糕

喜善在腌泡菜，整个后院都是一股子酸气，都拿大玻璃坛子装着，绿卜卜的长豆角，红艳艳的水萝卜，白生生的大白菜，用盐巴搓过，泡在酸姜水里，等十几天启坛，就酸脆可口。我靠着一棵小槐树笑吟吟地看着，时不时地伸出手来指指点点一番，说些“喜善，坛口再盖严实些”之类的讨厌话。最后喜善生气了，抄起一把豆角甩过来，我才笑着跑到前堂去。

日头也高了，是该开门了。

今天可要好好做生意，前几日生意惨淡，再这么下去估计是要喝西北风了。前面拐角开了一家火锅城，请了些漂亮的女孩子站在门口，生意比我这小店好多了。我嫉妒地把点菜本摔在桌上，但是要我花钱请人站在店前，那是万万不可的。我素心别的不行，抠门可是一把好手。

就在我睁大眼睛等着顾客上门就要睡着的时候，却真的有客人来了。是一个女人，是一个女人中间的女人。为什么这么说，因为连我这个女