

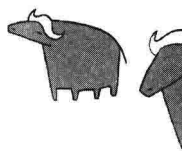
我这个 普通人的 生活

张 佳 玮



最有才情的张佳玮，
最不一样的随笔集。

我这个 普通人的生活



张 佳 玮
著

图书在版编目 (CIP) 数据

我这个普通人的生活 /张佳玮著. —武汉: 湖北教育出版社, 2014. 1

ISBN 978-7-5351-9484-8

I. ①我… II. ①张… III. ①随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267. 1

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第309084号

出版发行 湖北教育出版社
邮政编码 430015 电 话 027-83619605
地 址 武汉市青年路277号
网 址 <http://www.hbedup.com>
经 销 新华书店
印 刷 廊坊市兰新雅彩印有限公司
开 本 880mm×1230mm 1/32
印 张 8
字 数 150千字
版 次 2014年2月第1版
印 次 2014年2月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5351-9484-8
定 价 32.80元

如发现质量问题, 可联系调换。质量投诉电话: 010-82069336

目 录

声音是有味道的

声音是有味道的 / 002

早饭吃什么 / 008

冬天吃羊肉，喝羊肉汤 / 017

米饭 / 026

夏天的味道 / 031

夏天的凉白开 / 038

冬天如何取暖

冬天如何取暖 / 044

趁你还吃得下的时候 / 052

你可以不坚强 / 058

女人的吃醋方式 / 064

我爱胖美人 / 068

且贪吃且傻且好奇

且贪吃且傻且好奇 / 076

喂猫记 / 083

被物化了的理想生活 / 090

追慕一个人，是一段怎样的时光 / 100

你出门去旅游 / 108

大航海时代

大航海时代 / 114

葡萄牙南，25小时 / 135

罗马，佛罗伦萨，威尼斯 / 145

叫我怎么说这些小偷呢 / 158

巴黎街上接零钱的 / 166

旅行与艳遇的错觉 / 175

给食物起个中国名字 / 182

瑞士与干酪锅 / 191

从前，有一个人去意大利旅游

从前，有一个人去意大利旅游 / 202

在葡萄牙如何收集阳光 / 207

爱情故事 / 211

玫瑰症 / 228

世上最透明的爱情 / 235

后 记 / 241

声音是有味道的

声音是有味道的

人会赖床，一半是舍不得温暖的、柔软的、不需要思考的、自由自在的、想怎么打滚耍赖都没人管的环境，不愿意去到外面那寒冷、麻烦、必须直立行走、服饰鲜明、规行矩步的世界。再悦耳的铃声听久了都会腻，是因为新鲜感之后，铃声只意味着现实世界，还跟催命符似的！所以，唤人起床，得找个美妙环境过渡。最好的起床铃声，依我所见，是这样的：土豆牛肉汤被炖到闷闷的咕嘟咕嘟声，烧肉酱抹在煎肉上的刺啦啦声，油条在油锅里膨胀的刺啦啦声，炒饭、虾仁和蛋花在锅里翻腾的沙啦啦声，甜酒倒在杯子里颠儿颠儿的咕嘟声，嚼碎蒜香肝酱脆面包的咔刺刺声……这些声音听

久了，人会忍不住一骨碌翻身起来。

所以你看：声音是有味道的。

英国国菜，众所周知是鱼和薯条（fish and chips）。但英式英语里另有个好词：脆土豆片儿，叫作crisps——听这读音，你就感觉得出来，chips就是一口下去罢了，而crisps，简直就是薯片在嘴里嘶啦咔嚓，响亮爽脆的动静。

晚上，你饿了，出门吃烤串。你点好了，听肉串在火上刺刺作声，不忍心看，看了肉慢悠悠地由红变灰，就百爪挠心，直探入胸腔里去。于是坐立不安，非得过去，监督着摊主：别烤老了！我就爱这么嫩的！快快，快给我！——就差伸手去火里，把刺刺求救的烤串给抢出来了。烤得了，撒孜然，端上桌来，还有刺咧咧沙沙声。这时候须得要冰啤酒，酒倒进杯里，泡沫咻咻地雪涌而出。

油炸火烤的声音，听起来格外香。裹好面糊的炸鸡炸虾下锅，先有刺哩刺哩的油跳声，再是滋滋啦啦的油炸声，好听。江南菜市场，油炸经典小食品三样：一是

刚揉成还白嫩清新、一进锅就黄焦酥脆起来、吃一口就“嘶”叹一口气的萝卜丝饼；二是油光水滑，揉长了扔油锅里慢慢饱胀、脆香可口的油条；三是下了油锅就发硬变脆的油馓子，下锅嘶啦、咬来刺嚓，最是好听，你在一边看人吃，听这声音，自己都会馋。陕西油泼辣子面，最后那一勺滚油“刺啦”一声浇在面上，香气还没被逼出来，氛围已经在内了。

炒过东西的人都知道，热油遇到水，会有非常响亮明快的“刺啦”一声。比如你竖耳朵，听厨房炒回锅肉，之前叮叮笃笃的刀击砧板声，总不过瘾，非得“刺啦”响一声，那就是肉片儿下锅炒起来啦，马上就要呈现灯笼盏旋涡状啦，等刺刺出完了油，就是豆瓣酱们爆香的天下啦！你快要闻见一路穿房过屋、钻门沁户的香味啦——总之，那一记“刺啦”声，最是让人心花怒放。

蛋炒饭是另一回事。好蛋炒饭要隔夜饭，天下皆知。此外油不能太多，葱花儿得爆得透，都是小节。所以正经葱花蛋炒饭，从葱叶儿刺刺开始，蛋落无声，最后隔夜干饭下去，如果炒不响，就软塌塌的，整碗蛋炒饭都没精神；炒到乒乓作响，噼里啪啦，饭才有劲道。

大锅炖鸡汤，声音温柔得多。小火慢熬，你每次走过去看，就只能听见锅肚子里咕嘟咕嘟，温柔敦厚的冒泡儿声，于是想见其中皮酥肉烂，漾融在油润微黄的鸡汤里，真让人沉不住气。每次喝鸡汤，总是忍不住来回走几趟，可是鸡汤稳若泰山，就是咕嘟咕嘟、咕嘟咕嘟……慢慢悠悠，香味勾人。咖喱土豆炖鸡时，咖喱粉融的酱，混着炖得半融的土豆淀粉，会发出一种“扑扑剥剥”的响声，比普通水煮声钝得多。这简直就是提醒你：我们这汁可浓啦，味可厚啦，一定会挂碗粘筷，你可要小心哪……同样，喜欢德国炖酸菜、西班牙海鲜饭、意大利鹰嘴豆烩肉、东欧的奶酪炖牛肉的，听见那些锅里叽里咕噜炖汁冒泡的声音，一定会忍不住探头看两眼。

液体也有声音。啤酒泡沫雪涌时会“咻”的一声。可口可乐遇到冰也会先“咻”一下，然后就是刺哩哩的泡沫声。喝冰果汁不如冰可口可乐酣畅淋漓，就是少了这一声。

听葡萄酒落杯的声音，如果钝软钝软的，就可能含糖分多，偏甜。咂到嘴里，稍微黏黏的，味道浓郁。

如果你爱吃瑞士干酪锅，一定会觉得，锅底干酪咕

嘟咕嘟冒泡时是美妙的开始，冷却凝结后焦脆香浓的干酪被从锅底挑起来时的刮刺刮刺声是美丽的结束。

好的西瓜和笋，一刀下去，会很主动地“夸”的一声，裂开了。这一声“夸”饱满而脆，听声音就能想见刀下物的脆声。好的萝卜切起来，落刀声音脆，“嚓”的一声，但往下手感会略钝，质感均匀，一刀到底，很轻的一声“咔”。太脆了就不好：吃着太水。五花肉煮得了，刀上去会觉得弹，切上肥肉时，手感很韧沉，到瘦肉时会爽脆：说明煮透了，不软绵绵跟你较劲。

三文鱼冻实了，皮会咬住肉，内里含水凝冰。去皮时会有轻微的嘶嘶声，切下去，有切肉连冰的“些些”声。吃起来，冰凉清脆，且不失柔软。冬天吃脂膏冻上的白切羊肉，入口即化，酥融好吃，吃多了之后，听见切羊肉的“些些”声，也会觉得好听得要命，就缺酒颠儿颠儿往酒杯里倒的声音了。

我最中意的声音，是南方米饭的叹气。话说一切中餐馆，管你是川鲁粤淮扬，从大煮干丝到回锅肉，厨子都敢给你做。唯独米饭，很难吃上好的。因为大多数饭店都是大锅饭，米饭不卖钱，不给你单做。陆文夫先

生当年抱怨过，苏州馆子炒虾仁越发不讲究，按传统做法，虾仁须得小锅快炒，火候才恰当，上菜时按小盘子上，但陆先生那时节，虾仁已经是大锅混炒，谈不上到火候了——但若不如此，就供应不及。米饭也是这个道理，未必要名贵米种，只要是小锅焖，加水得宜，火候对，就很容易做好吃。所谓好米饭，就是当你揭开锅，扑簌簌一阵淡而饱满的香气腾完，会听见米饭带出一声极轻的“浮”，像叹气似的。那时你就等着看吧，叹完这口气，米饭就会白净香软。

再加点切咸菜的咔嚓声、炒花生的噼啪声、炖红烧肉的咕噜噜声、炒黄豆芽的淅沥沥声，就是最美味的声音了。

早饭吃什么

在四川甘孜的塔公过夏天，住在一位喇嘛师父家里。师父家里养牦牛，每天早饭有新鲜牛奶喝。牛奶极鲜浓，入口厚润，但滑，不挂滞，过了颊就轻若无物，直通肚子。师父说，别喝太多，会滑肠，到时候一天都离不开洗手间。

配牛奶的是现打的面饼，绵软好撕，好嚼。加上鸡油辣子，格外好吃。藏族人家里，如果有四川亲友，厨房都少不了折耳根和辣子。鸡油辣子味道醇正，偶尔还嚼得到碎鸡骨头。辣味虽重，被牛奶一漫，也就过去了。吃完了这些，再来杯酸奶。藏地酸奶是真酸，不习惯的人如我，不加糖就难以下咽。加了糖，味道

圆融通透，酸凉甜浓，直透肺腑。

吃得惯的话，也能吃糍粑。我吃的糍粑就是青稞粉炒得了，按自己喜欢的分量加酥油捏。捏起来吃，有点儿像日本的黄豆粉点心。少加一点儿盐或糖，香味很活泼。

我在重庆时，早饭总是吃小面和油茶。我个人所见的食物里，重庆小面是食材与调味料比值最夸张的。没见到，真不敢信：调色盘似的布开辣椒末、辣椒粉（在重庆人那里，这两者大不相同）、炸花椒、鲜花椒、红油、花生碎，红绿灰黄，还有铺子会来点榨菜丁、豆豉、韭菜末——十几二十来样料，全为了衬托一碗面。面出锅，老板大写意地在面上天女散花地下料。吃起来，满嘴噼里啪啦，味道跳荡。因为辣和烫，你得快吃，所以吃小面，如快船过峡，又如看美女短跑，风景不暇看，眼花缭乱。

油茶，因为都买现成的，我一直不知道怎么做。大略是米羹样子的糊糊，吃得出盐、猪油、花椒粉、胡椒粉、油辣子，加黄豆碎或花生碎，最后得加点馓子碎段——也可能是炸面碎段。花椒鲜麻，馓子段香脆，和米羹一勾兑，吃不腻。

我在天津吃早饭，尝过一次面茶。不知道是秫米还是面，一锅熬成糊糊，洒上芝麻酱和花椒盐。冯骥才写前清时，有家杨八面茶最有名，秘诀就是下半碗面茶，洒一层芝麻酱，再来半碗，洒第二层芝麻酱，这样越吃越香，不会吃一半就没味了。天津的油条——或者说果子——也好，不粗，但脆。咬起来有嘶啦嘶啦声，很舒服，不容易像其他地方的，咬一口粘嘴，脖子都粗了。

我不知道锅巴菜——或者嘎巴菜？——是不是天津人早饭的通例。我吃过一回。吃之前，以为真是菜，吃进了口，才觉得像豆粉面勾芡的，口感奇异，用来拌点什么汤或者卤，稀里哗啦的更好吃。

北京朋友跟我说，传统的北京人吃早饭，烧饼夹果子，不就豆浆而就粳米粥。我喝过一次粳米粥，砂锅熬的，半融化又粒粒分明，冬天早上喝一口，整条脊梁都暖和通了。老板考虑到我是南方人，怕我吃不惯，特意加了勺甜面酱。豆汁和咸菜丝，我图新鲜吃过一次。豆汁是老北京人的资格认证，我没通过。咸菜丝还行——江南人说咸菜，都以为是雪里蕻，用来炒毛豆和肉丝；北京的咸菜丝，我吃的几次，都像是芥菜，也不能说多好吃，但吃上瘾，会连绵不断的。

在武汉，我早饭吃了次热干面，后来每见到武汉馆子，总绕不了这道。热干面的精华是芝麻酱。面煮得了弄干，下芝麻酱后，整碗都有种粗粝又雄浑的香气。挑起面来，拖泥带水，黏着浓稠，甜香夺人，如果加点儿萝卜干和青豆，整碗面都跟着活色生香。

在海南，我早饭吃过一次蒸粉。岛民的做法，粉和鸡蛋液混合了，加点油，然后蒸。蒸得液态刚呈现固态，看去白亮亮颤巍巍热气蒸腾时，加上辣子和酸豆角吃，红白绿黄，吃得一身汗。

无锡、苏州、上海人吃早饭，相去不远。爱吃面的，大早上去面店排队，等着吃头汤面，还经常叫宽汤——早饭需要补充水分。鸭肉面、咸菜肉丝面、三鲜面、笋干面，我爸还爱加姜丝。不吃面的，在家里吃稀饭——无锡叫泡饭。下泡饭的，有萝卜干、毛豆、肉松、鱼冻、盐腌豆腐、干丝。夏天吃个咸鸭蛋，或是西瓜皮用酱油腌一下，也能下一顿早饭。

豆浆油条，北方南方吃法不同。我听天津朋友说，他们那里习惯喝清浆。咸浆或豆浆里加肉松，可能都是上海人所创。江南油条比北方粗一些，刚出锅的，两头