

快活饕

做个吃货，不亦快哉！

高军
徐路

著



《世间的盐》作者 —— 风行水上 / 高军



四手联弹

豆瓣网重口味老清新写食者 —— 张唐 / 徐路

柴米油盐 + 有趣 + 幽默 + “汪曾祺”

= 最快活、最杀饕的美食人生

目录

序

吃饱了，就不想家了（代序）
馋心大动（代序）

画厨 高军篇

咬蛇

鳖精

巢湖有什么好吃的

花生米与鱼

胡适一品锅

素鸡、牛肉、茶叶蛋

杯酒人生

一点善念

年豆腐

烤鸭与炙肉

南瓜粑粑

春天，惦记一棵榆树

一粥一饭

最好吃的东西

牛奶洗澡

烧鹅与叉烧

下酒菜

画厨

食四味

蒿子粑粑

胡辣汤

问政笋

草鞋底

杀馋 徐路篇

阿亮和厦门煨豆干

笨笨红烧肉

读舌

服了，不喝行不行？

好包子不打狗

喝完这杯咖啡就走开

美食可替

免跪

去海边吃海鲜

杀馋

肾好

五脏六腑皆味道

小食堂

血仍未冷

杨花鳅

炸鱼

只许江梅一点酸

饱餐战饭

给最尊贵的客人吃最好吃的东西

海棠会

江南的面

烂是慢出来的

全世界最好吃的面包

我们鼻子里的小人

宁海路

夜食动物

吃货们的聚会好快活

醒不如醉

家宴

序

吃饱了，就不想家了（代序）

高军

跟徐路合写了一本书，这一阵子都在为书起名，很费了一番脑筋。后来又在网上征名，很多朋友都给出了很好的主意。其中围绕“吃货”这二字的居多，这让我们两个很惶恐。从严格意义上来说，我跟徐路都够不上“吃货”这个光荣的称号。周作人在《北京的茶食》里写道：“我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的茶，吃不求饱的点心，都是生活上必要的——虽然是无用的装点，而且是愈精炼愈好。”不解渴的茶，不求饱的点心，是把吃喝从维持生命中解脱出来，吃的目的性被弱化了。吃饱不想家更退而求其次。张岱在《陶庵梦忆》中写了一个人叫董日铸，他说“浓、热、满”三字尽茶理，陆羽《经》可烧也！像这样的人，他天生对美食无感，不足与言。吃货是超越“碗大、炕热”这个层面，是一种吃的

形而上。

刨去对美食天生无感的人，还有一种人，他的舌头能分别精粗美恶，但不知道是做人比较悲观还是小气，他对美食最终去处的关心大于享受美食的过程。他发明出一句话叫：“什么山珍海错，过几个小时还不是变成屎！”话是对的，但相当无趣。跟这样的人一起吃东西，没的败了兴致！他不仅倒你的兴趣，还倒你的胃口。吃货他还是有一个门槛在那里，要有一点先天的条件。比如我们老家有句话叫：“要饱早上饱，要好祖上好。”吃货除了有点吃的本钱，还得有一点时间。最重要的还是得有一点为了吃不怕跋山涉水的决心。我有个吃货朋友曾经说：“三百公里范围内，听到有什么好吃的，开车就走！一千公里，坐火车去。再远，坐飞机去。无远弗届。”他这是有钱人的吃法。穷的只好向内找，挖掘自身的财富。我们身边也不乏这样的吃货，春天背着布口袋在外面挖野菜。初夏季节下黄鳝笼，自己顺田埂下笼子，早晨起一大早去收笼

子，然后剥蒜，把黄鳝用石头拍扁，使之更容易入味。秋天扛了猎枪到外面打野兔、野鸡，因为没有猎狗，野物打下来掉到河里只好自己去拾，在河边脱得光光的，喝一口烈酒，剩下的倒在身上，使劲搓热了才敢下水。这后一种人往往因为差钱，什么事情都亲力亲为，使得他们都烧得一手好菜。

我和徐路与他们没法比。第一种，我们没他们有钱、有闲，没有那种为吃冲冠一怒的气势，我们的爱好是无力、贫弱的；也比不上第二种人能吃得大苦。徐路跟我还徘徊在基本需求和追求一点味道之间，稍不留神就掉到维持温饱这个层面上来，丝毫不容懈怠。正所谓“革命尚未成功，同志仍须努力”。我们有许多关于吃的计划，到现在还停留在口头上没有实施。去年我们说要到汤池温泉去，在温泉边上弄个小火锅。一定要是露天的，一定要天上下点星星小雪。人躺在热水里，头上顶个毛巾。泡乏了就上来喝几口，吃几口。但这样简单的“小确幸”，到现在也没有实现过。

徐路是金陵建康府的人。也是有缘，他外放一任道台到合肥。没事我们几个经常在一起喝喝茶，说说厨艺。徐路的皮肤很白，面如冠玉。他大概想晒得黑一点。初秋的太阳，还是很毒。他坐在星巴克一把阳伞下面，戴着墨镜，晒得满面油汗。正在读一本书，我走近一看是《寒柳堂集》。我在对面坐了下来，点着一根烟等他说话。远处有几个孩子在地上滚球，有一个送外卖的营业员骑着自行车从广场上过去，手中拎着一盒蛋糕。我看到他出了门，然后一拐弯就看不见了。我回过身说：“徐路，你不觉得这里很热吗？”他把书放下来轻轻叹了一口气说：“陈寅恪先生真了不起啊！我也觉得晒得慌。等会我们移到‘果仁’的屋檐下去吧。”坐在“果仁”的屋檐下面，我要了一杯绿茶，徐路要了一杯柠檬茶。

他悠悠地叹了一口气说：“我真是想念金陵饭店的包子呀！”我说：“南京的包子为什么都要做得那么大？”他说：“以其能保持真味也！”我说

我以前到南京的时候，大部分时间都是住在南京大学对面的一个小招待所里，晚饭的时候就到南大附近一个小面馆吃面或者吃大肉包子。我用手比了一下大小，小碗口大小一个。我说吃一个就饱了。徐路说金陵饭店的大肉包子才正宗，一个有这么大。他也比了一下，他的就比我的大。左右胳膊展开比画了一下，我说这岂不是小脸盆大小。他看了看，觉得这个牛皮吹得太大了，就收小了一点。徐路说起吃的来，“唱念做打”功夫都好。他说：“这种肉包子好吃，完全在包子下面的一洼卤。哎，一咬，卤顺着包子淌到手腕上，手腕那么一翻，好，肉卤蜿蜒着顺着胳膊流下来，说时迟那时快，伸出舌头等着流下来的肉卤，迎头一舔，扫荡得干干净净。我有一个同学不爱吃馅，吓！那么好呀，我就蹲在他手下，”徐路起身蹲在地上，作仰望天空状，“他把馅一抖，我在下面一口叼住。鲜甜！”

服务生端着托盘过来，听得傻了眼。徐路对他说：“哎哎，把茶放他这边。那杯冰柠檬茶给

我。”正说话的时候叶行一和王烧饼来了，他们默默地坐在我旁边。徐路把脑袋伸过来说：“过去甲鱼我们家也经常吃呀！杀甲鱼时拿筷子把头给逗出来，让它咬住了，伸手一刀。”说到伸手一刀，他把手比作刀，就这样在虚妄的空气中晃来晃去。服务员放完茶杯，立刻跳到一边，怕被这隐形的剑气给伤到了。他说剁完了放血，血水要放尽。不然成菜有血腥气，没的坏了好食材。我说我小的时候没吃过什么好东西，那时我随乡下的爷爷奶奶过活，不饿死就要烧高香了。味道这种东西自然是谈不上，比起味道来吃饱是第一等大事。舌头吃粗了，到现在在外面吃大席，上了桌子，也是不问青红皂白先一顿猛吃，真等到主菜上来了，已经饱得要扶墙走路了。甲鱼这种东西对于我来说就跟白菜、萝卜一样，遇上便吃，那会在乡下甲鱼也不算什么稀奇东西。有一年挖塘泥，我叔叔抓了有一水缸甲鱼。结果就天天吃甲鱼，每天中午桌子上都有一碗大蒜烧甲鱼。胶质厚得能挂丝。前几年我叔叔到城

里来，说到这个事情他感慨道：“我们把一幢小楼给吃了！”

徐路说他们家挨饿自然是不会的，但真要说吃什么山珍海味那还是上班以后。我说看你以前写吃的文章就能体会得到，一般开头是这样的：今天吃了顿好的，不是我买单。他说现在到了合肥不行了，反过来了。我问他这话怎么讲，他说：“现在换一个字就工稳了。”我说是哪一个字，他说“又”字，今天吃了顿好的，又是我买单。我们都很惭愧地把头低下来，叶行一愣了片刻说：“大恩不言谢！今后有用得着小弟的地方，刀里火里我与你去。”说罢把肚子拍得山响。我对叶行一说：“像这等天高地厚的大恩，谢也没办法谢。”叶行一问：“那怎么办？”我说：“把恩主给杀了。”王烧饼听了放声大笑，声线粗豪。我没好气地白她一眼：“女人怎么可以这种笑法？”她忙换了左手掩在嘴上，后来趁人不注意又换了右手，特为竖起一根兰花指。

徐路说这样说来说去不过瘾，莫如我们俩合写一本说吃的书。我说这个怕是不好写，我又没吃过什么好吃的东西，没的写出来让人笑话。我说我充其量能写一点追求味道的趣人。后来我写了《花生米与鱼》，写一个离婚后的朋友怎么样努力学习厨艺的事情。后来就有意识写一点，这样慢慢积累到有半本书的样子。饮食男女这些事情都是因为极平常才难写，出奇吧，不像真实的生活；不出奇吧，流水账。谁家烟囱不冒烟？徐路吃过的好东西多，颇能烧几个菜。大约在外面吃好了，徐路在家里饮食相当清淡。晚上他在住处烧点粥或者烫饭吃吃，连下饭小菜也没有。他写的东西可操作性很强，按着他的讲法一步一步都可以做出来。比如他写正宗的金陵红烧肉，怎么放水，怎么放酱油，中间不能揭锅盖，不使走气。我试了试，味道都没有走大样。他在每篇文章后面，特意还附加了一个具体烧法，也能当散文看也能当菜谱用。实在是居家下厨如厕旅行必备之良书！

馋心大动（代序）

徐路

我自小就是个很馋的人。据我奶奶说，两岁多的时候我就知道自己去偷厨房糖罐子里的糖吃了，当家里人问起谁偷吃了糖时，我一个劲嚷嚷“阿牛，阿牛”。阿牛是当时和我一起住在乡下老家的表哥，他如今生意做得不错。大概是因为小时候糖偷吃多了，他现在一口烂牙，都彻底补过好几回了。在许多没那么馋的人眼里，像我这样的馋人其实蛮讨厌的。什么东西只要是没吃过的都想尝尝，到外面旅游也一定要试试当地的特色，最好是当地人去的饭馆，那些旅游定点餐厅是万万不会去的，连锁快餐除外，因为做法统一，所以偶尔换换口味也是不错的。在北海道的时候吃多了海鲜，上车前吃了一顿汉堡王的早餐，顿时精神大振。因为馋，所以吃了许多稀奇古怪的难吃料理，事后往往被同行的伙伴给以类似“这东西看上去就不好吃，你还

非要尝”这样的教训。

然而终究是因为意料之外的美味更多，因此始终改不了到处尝鲜的习惯。馋人遇上馋人，是件挺让人激动的事。到合肥工作前，我和高军之间的交流大多是在书画方面，他是个极有天赋的职业画家，眼界很高。我受父执一辈的影响，也听过许多掌故，过眼过不少好东西，虽然比不得高老师专业，但偶尔说几句观点，也能引得他连声称赞，引为知己。只是我那时候还不知道，高军在饮食一路上，原来也是同道中人。在合肥我吃的头一顿家宴，就是高军亲手烹制的腌笃鲜，肉用的是上好五花，笋是新出的山笋，干张结是淮南产的，味道极其鲜美，以至于那天还吃了其他的什么菜，我一概都不记得了。可惜当时桌上还有个大肚汉小柯，抢食抢得有些辛苦。

合作出书也是在饭桌上定下来的。那次我在合肥的住处烧了锅海派红烧大排请朋友来吃，吃到兴起，大伙提议不如合作出本谈吃的书，高军上一本

书《世间的盐》刚好卖得不错，也算是借个势。选题方案由王芳芳撰写，专业水准，称得上惊天地泣鬼神，吹得我自己看得都有些脸红。大概是选题方案写得太好，出版社几乎没怎么犹豫就定了下来，排日程签合同，一切井井有条，真正事到临头，我反倒有些心虚了。翻出以前在网上写的饮食文章，总觉得不够分量，改了又改，依然不能令人满意，以至于到最后不想再多看一眼自己的文章。责编延平君安慰我说这是作者的正常现象。“书的名字一定要起好！”她最后说道。高军在他上一本书里写了许多关于书画的专业文章，书成之后，很多书画爱好者与他联系，交流切磋，也因此认识了不少新朋友。所以我们出这本书最大的愿望，就是能凭此跻身“美食达人”的行列，到处蹭吃蹭喝，要是因此能多交些朋友，多吃些美食，那就再好不过了。

画厨 高军篇

咬蛇

老杨站在一只铁桶上，把仓库的大铁门拽开一条缝。他用一只眼睛往里瞅，目光穿过铁门的门缝看进去。院子里有许多断砖头，车前子、扫帚苗、蒲公英，还有几只烂搪瓷盆子、一只袜子，几张破卫生纸粘在砖头上。老杨在铁桶上谨慎地移动脚步，然后稍微踮起脚尖，摔下来可不是玩的。丁三在下面嘱咐他：“你把手搭在那个铁环上，等会摔下来的时候，我好下面接着你。”院子里除了这堆破烂什么也没有，有两堵红砖墙，一边拿黄漆写着“防火”，另一边写着“防盗”。老杨站在铁桶上嘀咕道：“什么也没有！丁三你听谁说院子里有条大蛇？”老杨站在铁桶上正好看见丁三的秃头，灯一样在阳光下闪光。秃顶的边沿上有点毛发，像一张破地毯散了边。丁三伏下身子也往门缝里瞅，说：“奇了怪了！好些人都说有蛇，怎么你一来它就不见了？”“肯定是闻到你身上的味了！”

吓得不敢出洞了。”

“放屁！我今天早晨还洗了澡，能有什么味道？”“厂里好些人都看到了，有锹把那么长。说是游的时候把院子里的草都扫倒了，就钻到墙边一个洞里去了。”丁三嘀嘀咕咕说。老杨说：“我怎么看了半天没看到？”丁三说：“你下来，换我上去看。什么眼神啊！”老杨从铁桶上下来，丁三撑着桶边，两只脚直踢蹬，也上去了。老杨恋恋不舍地把位置让给丁三，说：“是没有啊！人家骗你的吧？”“她们油漆班几个女的在楼上洗澡的时候都看见了，吓得跟什么似的，差点光屁股跑出来。”老杨嘴角抽气似的笑了几声。丁三说：“她们说跟小孩子胳膊差不多粗。”“哎！你说抓到了，是煲汤，还是清蒸？省得到时候又要吵架。”丁三说：“也不知道是毒蛇还是无毒蛇。无毒的不好吃，肉老柴柴的，不如煲汤算了。”丁三拽着门，认认真真的往里看。老杨说：“丁三，看到什么了吗？”丁三没搭理他，身体变得很僵硬，

踮起的脚不由自主地抽动了两下。过了一会工夫，丁三从上面悄悄地下来了：“老杨，有了。刚才我看到它钻到洞里去了，明天傍晚的时候我们来堵它。”

第二天傍晚的时候，丁三在食堂先打了饭，菜没有买，他惦记着墙洞里的那盆大菜。老杨在水池边洗手，丁三走过去说：“哎！马上我们就从后面翻上去，我从木工班借了架梯子。别让张大个子看见了，这条蛇跟他亲爹似的。”老杨在裤子上擦干手上的水，就跟在丁三后面走了，一边走一边问：“丁三，你确定这蛇没毒吗？我要不要找副焊工手套戴上？”

“没事，这是无毒蛇。你没看到它尾巴是慢慢细下来的，不是三角形的头。就是家蛇，没事的。”

“你确定？”

“确定，咬死你我抵你一命！”

丁三说：“等会看到蛇回洞，你就光堵它就行

了。别的你就交给我了，你看看我是怎么捉蛇的。”

老杨说：“可不敢大意哦！到底是我们吃它，不能变成它吃我们，你说对不对？”

两个人一边说一边走，老杨的影子高，丁三的影子矮。路上遇到人打招呼：“还没吃呢？”“没有，没有，出去找个菜。”老杨先上的墙头，骑在上面。过了一会丁三也上来了，丁三说：“趴低点，让张大个子看见就弄不成了。”两个人合力把梯子拉上来，在另一边放下来。还是老杨先下来，丁三下来后到洞口看了一圈说：“是出去打食了，还没回来。”“老杨你到门那边守着，不要让它从那边游走就行了。”老杨说：“这得等到什么时候？”丁三说：“好饭不怕晚，别说话，看惊了它。”

等了有一顿饭的工夫，老杨听到一阵“沙沙”的声音，像下雨一样。他把两只手扶在膝盖上，眯着眼睛到处瞅。丁三做个手势，意思是他已

看到了，一切皆在掌控之中。远处草在晃动，像分水似的，一条黑色的大蛇迅疾地游过来。它大概也感到某种异样，一头就扎在洞中。外面只露出一截尾巴，丁三一把捞住，就开始往外拔，兴奋得变了声调：“老杨！快来，快来，我抓住它了！”倒拔蛇是最难拔的啦！尽管老杨和丁三奋力往外拉，蛇的身子还是慢慢往洞里滑进去。蛇的鳞片张开撑住洞壁，就算你是天生神力也莫奈何了。

丁三说：“老杨，你拉住。我来咬它，让它把鳞片松一松。”说罢，一口叼住蛇的尾巴，就往外拖。然后两个人跟蛇就这么来来往往像拔河一样拖，最后大概蛇也耗得没力气了，慢慢被他们从洞里拖出来。蛇也气得要死，心想你就那么想吃我？回头一口就咬在丁三的腮帮子上。丁三痛得一激灵，俩腮帮子一较劲，把整个蛇拖出来，用劳保皮鞋把蛇头踩住，掐住头部对着它大吼：“你还敢咬我！敢咬我！看我马上就吃了你，马上！”蛇扭动着缠在他的腿上、手腕上，尾巴痛苦地扭来扭去。

“丁三，咬哪儿了？” “嘴上，现在感觉嘴有点木木的。”

“不行！我们放了它，赶紧看医生去吧！” “放屁，好不容易才抓住的！”

他们两个从院子里翻出来。蛇还缠在丁三的手臂上，但已经没有什么力气了。尾巴梢像小鞭一样在丁三身上扑来打去。“丁三，你感觉还好吗？没事吧？” “啊！啊！我可能中毒了，你找根绳子把我腮帮子扎起来。”老杨解开皮鞋的鞋带子，扎在丁三嘴和耳朵之间，使蛇的毒气不往上走，然后说道：“不行，我们赶紧上医院去吧！别弄了，我都有点怕了。” “好不容易弄到的，等会我把蛇皮扒了，你来烧，我到医务室看看去。”

丁三和老杨拿着蛇往工具房走。这两个吃货常年在那边烧东西吃，里面有灶具和各种调味料。丁三把蛇钉在墙上，就开剥。蛇皮像丝袜似的被剥下来，褪到尾部。上面有些白色的菱纹，老杨问他这是什么蛇，丁三嘴里含含糊糊地说：“乌风吧！这

蛇有点毒了。咬什么地方不好，咬到嘴上。”剥好的蛇肉很白净，近头部的地方是蛇胆，青色的一块。丁三用刀尖指着蛇胆说：“你等会把这个抠出来，泡在酒里。能明目！不行，我得到医院去一趟，嘴麻得厉害起来了！”“我陪你一道去吧！”“不要！不要！你接着烧蛇，等一会我回来吃。记得要切段煲汤，白汤味道最鲜，千万不要放老抽。不要跟我争了，我嘴都肿起来了，不跟你说了。”丁三从车棚里把自行车推出来，叮里咣当骑上去，又叮里咣当骑远了。

汤好了，奶一样白。老杨撒了点胡椒粉在里面。尝了尝咸淡，鲜得他浑身直颤抖。他解下围裙，到门外张了张。丁三还没有回来，如果回来早就听到动静了。工具房的走廊上有一盏黄灯，有时很亮，有时很暗。灯丝好像不行了，明天跟丁三说要换灯丝了。老杨隐隐约约觉得自己做了一件不好的事情，张大个子老说这条蛇是家蛇，不能吃的，吃了厂子就黄了。附近厂都倒闭了，就他们这个厂

还死撑着，就亏了这条家蛇。现在他跟丁三又把它给杀吃了，而且丁三的嘴还被咬了。事情是没有什么大事，没听过“乌风”咬死过人的。

老杨搬了把椅子坐在门口等丁三，他哼起了《武家坡》的戏词：“西凉国，造了反！薛平贵倒做了先行官。两军阵前遇代战，代战公主好威严，将我擒过马雕鞍。多蒙老王不肯斩，反将公主配良缘。西凉老王把驾晏，代战女保我坐银安。那一日驾坐银安殿，宾鸿大雁口吐人言。手执金弓银弹打，打下了半幅血罗衫。打开罗衫从头看，才知道寒窑受苦王宝钏。”他唱到这里不由跌足长叹一声：“好丁三呀！你真是吃了大苦了！”

鳖精

《水浒传》第三回中，赵员外重修文殊院，鲁智深大闹五台山。鲁智深在禅床上倒头便睡，一旁的禅和子道：“善哉！”智深喝道：“团鱼洒家也吃，甚么‘鳝哉’？”禅和子道：“却是苦也！”智深便道：“团鱼大腹，又肥甜好吃，哪得苦也？”

我看到这个地方犯了一点考据癖。鲁智深是渭州人氏，渭州在今天甘肃平凉一带，这样考下来鲁智深是不应该吃团鱼的，北方不产鳖，北方人更是不吃鳖。记得看过一本笔记小说里谈到北方人连螃蟹也不吃，有个北方人从南方带了一只螃蟹回家，全庄人奉若神明，把它挂在墙上风干了吓鬼。所以鲁智深不可能喜欢吃这个东西，如果一个人冒冒失失地把老鳖拿给他吃，恐怕会被他交裆踢着了。

我估摸着是施先生写到这个地方忽然馋虫上来了，想吃鳖了，就顺笔这么一提。施耐庵的老家是

江苏兴化，水乡泽国。团鱼习见之物，当然知道这个东西如何才能烧好吃，施先生也是一个吃货，我看《水浒传》时常常被引动得口角生涎。如果他不是那么喜欢吃，怎么知道“庄家连忙取半支熟狗肉，捣些蒜泥，将来放在智深面前”。“吃”这个事情，是行家一伸手，便知有没有。这且按下不表，接着说老鳖吧。

甲鱼在我老家就叫老鳖，没有其他叫法。在另外一些地方，老鳖被喊成水鱼、团鱼、王八、甲鱼。总之是一样的东西。去年住在我家楼上的冯大叔，陕西人，跟儿子怄气，生了一场不大不小的病。后来儿子来赔罪，给他买了一只野生老鳖，说是给他补身体。他蹲在地上，伸着脑袋看鳖，奈何鳖头又不伸出来；有时装着不看它了，它倒把头伸出来看看。看见他执着刀过来，又把头缩进去。他不知道从哪里下手，就把这只鳖送给我了。我拿筷子先把老鳖的头逗引出来，然后一刀拿下。然后斩块，洗净血水。收拾老鳖的时候，一定记得把壳上

面的黑膜揭干净，不然有一种土腥味。

红烧老鳖要放点腊肉，不然会发柴。在锅里放上菜籽油，入葱、姜、干红椒。蒜籽稍迟再放，不然会烧化掉，就不好吃了。把斩成块的老鳖和腊肉放在锅里煸炒，煸到老鳖的水分稍干的时候，放生抽、盐、老抽、冰糖，然后转小火慢慢咕嘟着。香气从锅盖的缝中偷偷钻出来，看看周围没有什么动静，就在空气中恣意舒卷，八爪章鱼似的在你的嘴与鼻腔周围徘徊勾连。口水在口腔里左冲右突起来。味蕾一粒一粒竖起来，跟海里海葵伸出触角差不多。红烧老鳖记得汤汁一定要收浓，汤汁里面有胶质，吃完老鳖以后会觉得嘴被粘住了，要费力地张一下。实在张不开的时候，可以请人把上下嘴唇给扳一下，粘得再结实的嘴，扳一下也就开了。

我吃过的老鳖真不少。如果把我吃过的野生老鳖按现在时价折成钱，大概可以盖一栋小楼了。过去我们老家老鳖不值钱，还没有鱼的价钱高。有些东西是不能待客的，比如老鳖、狗肉。当地有一句

俗语叫“狗肉不上席”。老鳖抓来后就养在院子后面的一口水缸里，水缸上面有个竹篾的盖子，防止蚊子叮。蚊子一叮老鳖就死了。我叔叔很会捞鱼摸虾，家里有扳网、抄网、鱼罩子、粘网、黄鳝篓子。涨水的时候，我拎着篮子跟在他后面逮鱼。水浅泥浑的地方，就飞奔回家拿鱼罩子，后来我在南宋的一张院画中看过这种罩子。鱼被罩住后，它会在罩子里发癫一般冲撞。这时罩子不要动，伸手进去抠住鱼鳃，往岸上一甩。摔它个头尾相就的，我就赶紧往篮子里装。

老鳖不好弄，出太阳的时候它们会三三两两在沙洲中间晒阳。有一点动静就“扑通、扑通”跳到水里去，转眼就没影子了。我在沙洲上扒出过老鳖蛋，不大，像白色的珍珠粒一样。老鳖喜欢吃猪肝，切一块猪肝，用一根针扎进去，在针的中间系上线，一拉针会横过来。把系好的猪肝扔在水里，附近有老鳖出没的水塘里都下了钩子。钩子放下后，在边上做个记号。第二天早晨去收，这要看运

气，有时一只也没有，有时能钓个七八只。

贪食的老鳖咬住猪肝后，它就会往后拖。针正好横过来卡在老鳖的食道中，就把它钓上来了。还有一种捕鳖的工具叫鳖枪，在水边静静看，一点声音也不要。只听到草窠子里各种虫的叫声，偶尔能看到一种叫“比比高”的鸟儿，在空中上下颯颯。刚才沉下去的老鳖又慢慢浮上来了，用鳖枪瞄准了，打出去一种像“万把钩”一样的子弹。这种子弹四周都是倒刺，一下子就把鳖甲给钩住了。这两种捕鳖的方法还属下乘。我们当地有一个异人，他只是顺着水塘转几圈，看看水色后，就跺几脚，然后直接下去捡，如探囊取物一样。因为捕得一手好鳖，人送一个诨号叫“鳖精”。

我跟我叔叔只要看到他转过水塘，就赶紧绕道走了。真是马伯乐一过冀北之野，而马群遂空。这人天生的王八对头！我叔叔说这个人得了捕鳖真传。他从不传人，连自己的儿子也不传，只是让他好好念书。他终年穿一双高帮胶鞋，很瘦，戴副眼

镜。身上的衣服都洗得发白，很干净，后背上系着一只草帽，很少看到他戴。头上的头发，白的多，黑的少。他倒背着手在塘埂上慢慢地走，闲庭信步似的。看好一个地方后，他要轻轻地用脚尖在地上踮踮。然后骤然发力，“啪！啪”踩上两脚后，直趋水边，像拾东西一样，伸手就把一只大鳖给捡起来了。然后往篓子里一扔，玩似的。

“鳖精”会捕鳖，干农活却不行。他原是富贵根苗，家里开油坊。三县都有他家的地，家里长年雇工，好几十个人。农忙的时候还要另请人，栽秧，割稻子，家里几十桌人吃饭。他上中学那会，认识一个捕鳖的外乡老头，也是仗着家里有钱，天天破钞请老人家喝酒，要学这门手艺。老头都奇怪：“你一个财主羔子，金枝玉叶。学什么不好，学捕鳖？这玩意儿，杀生。我是没办法，为了糊口。你学这个干吗？”“鳖精”天天跟着老头，老头到哪他到哪。隔着几条田埂远远地看。老头长叹一口气说：“一人一命，没办法的事情。你回家跟

你家大人讲，让他们来找我，如果你家大人同意，我就收你为徒吧！”他爹就他这么一个独苗，平常看得跟龙蛋似的。学捕鳖也不是什么坏事，我们这里老人常说“学会猪头疯，好过扬子江”，多学一门手艺，也不是什么坏事。“鳖精”在学堂里功课都是数一数二的，现在就想学个捕鳖也不是什么了不起的事情。就安排拜师，拿了几十块光洋给老头当学费，在当地一时传为笑柄。好在他们父子俩都有点特立独行，没把别人闲话当回事。

“鳖精”学会这门手艺后，倒不大去用。有时兴致来了，到水塘边踩一脚捡两个老鳖上来看。他不喜欢吃鳖，他喜欢捕。他的快乐都在看水色、巡塘、踩脚上。捕上来如果看到熟人就送给人家，遇不到人就放掉了，像扔土坷垃一样扔到水里。解放后，他家被土改了。地和油坊都分了，他也不再是少东家了。过去逮鳖的时候，还有个人跟在后面帮他拿东西，从水里上来的时候，仆人马上递一块干毛巾给他擦手，帮他掸身上的草茎、泥块。现在

仆人自己家都有地了，看见他不敢跟他说话，就垂着手站在一边，他也低着头，装着没看见。

后来乡下世道艰难了，买卖也不让做了，原来他还可以靠着镇上出租的茶酒馆过日子，眼看着就吃不上饭了。但他念过书，知识就是力量呀！他用肥皂刻了一方乡政府的印章，自己给自己推荐出去工作了。他想离家远一点，越远越好。到什么地方去呢？他找了一张地图闭着眼睛指。指到哪里是哪里，一指，哦，是重庆。那就到重庆去好了。

时也！运也！命也！“鳖精”在重庆混得不错。组织上考虑让他入党。“鳖精”害怕，一再推诿说：“我哪里够格！我还要严格要求自己，等达到标准我再申请。”第一年是这样，第二年还是这样。厂里人都说“鳖精”是个好人，识大体知进退。这样的人不进组织谁进？大家都努力推荐他，他红着脸力辞，说还要努力。明年吧，明年一准主动找书记。他请了几个介绍人喝酒，说明年我一定不辜负你们的期望。“鳖精”小心到让别人生疑心

了，派人去外调，那不什么都明白了！还是他人缘好，没送他坐班房。只是开除了工作，变成一个地道的农民了。

一九六零年我们当地饿死很多人。“鳖精”家一个人都没饿死，就仗着这门手艺。他家天天吃老鳖，烩着吃，炖着吃，炒着吃，蒸着吃。一天三餐，都让老鳖给吃惨了。据他儿子说，他跟老鳖对视一眼都会吐，一辈子都不想吃鳖了。他在学校胆子很小，别人把拳头一举，他就把头缩起来。看看周围没人了，大概没有什么危险了，才慢慢把头伸出来念书，发呆，盯着墙上的蜘蛛网看半天。网上一只螬子正在结网，风吹破蛛网的一角，它从东边连连，西边连连。好多人说吃什么补什么，“鳖精”的儿子吃老鳖吃多了，连起、立、坐、卧也像一只鳖。

巢湖有什么好吃的

我老家处在巢湖的东北部。抗战的时候我们家祠堂还办过一个七县联中，是国民党的一个师长办的。朱天文他爹就在那里上过学。跟全椒、含山、肥东、和县接境。从我们村子往北边走，三公里外就是滁河。夏天傍晚的时候，常常看到人提着马灯和虾网往北边走，他们是到滁河里网大青虾的。这种大青虾现在很少看到了，虾壳薄得近似透明，头部有一个黑点，他们说是虾子的屎。虾子在清水里一曲一伸地游着。齐白石画的就是这种虾子。网虾子的人从门口走过，天就开始黑下来了，他们一边走一边咯咯啰啰不知道说些什么。新秧散发着一股清香。天亮的时候我起来了，又看到他们从北边滁河那边走过来，篮子里有不少大青虾，还有小鱼，上面盖着柳树叶。我奶奶就问他们：“有小鱼吗？留些给我们家猫吃。”我们家养了一只花狸猫，没鱼不吃饭。小杂鱼不值钱，他们一倾就是半篓子。

里面有马古桶、小白丝、棒槌、刀鳅。猫吃不了就给我吃，小杂鱼用盐腌了，在太阳下晒干了，一边晒一边翻。夏天苍蝇多，让小孩拿个树条子就坐在旁边轰苍蝇。不然苍蝇就会在小鱼身上下蛆，有了蛆就不好吃了。小杂鱼晒好后，吃的时候切大量的红辣椒和青辣椒放进去，放点姜，伏酱也放一点。就搁在饭头上蒸，很多菜都可以放在饭头上蒸，茄子、搅瓜，也有蒸小青菜的。蒸好后放点盐一拌，连油都省了。油是金贵的东西，我奶奶倒油的时候，如果瓶口有挂下来的，她就很小心地用手指头把油给抹回去。我们那边主要吃菜籽油，不够的时候掺点棉籽油。棉籽油真不好吃，有一股怪味，如果不把油烧得冒烟，吃了会中毒。

吃油最俭省的一家是我老婶的娘家。他们家要盖房子，所有能换钱的农产品都卖了。一家七口人就留了两斤（每斤五百克）菜油。两斤吃一年，怎么个吃法？油瓶旁边放根筷子，筷子头上扎根鸡毛。烧菜的时候把这个鸡毛在锅里一掸，然后把菜

就下锅，吃油变成跟个仪式一样。越没有油水，几个孩子越是能吃，每顿饭都能扛个四大海碗，在油上省的钱又在饭上亏回去了。

巢湖菜有许多是放酱的。过日子的人家到了伏天都要做点酱，将霉好的蚕豆酱放在大太阳底下晒。傍晚的时候抄底翻一回，一直把里面成块状的蚕豆粒子都晒融了，酱也就做得差不多了！其实中国人做酱的历史是很长的，做酱的时候有很多禁忌。王充《论衡》里不是说：“作豆酱恶闻雷！”一般做酱的时候听到天上打雷，这个酱算是做不好了，也不知道什么缘故。还有些人不管使什么法子，他或她就是做不好酱，俗称臭手！我老婶就不擅长做酱，我奶奶在世的时候，家里酱都是她老人家做。

晒好的酱用处太大了，简直是巢湖菜的灵魂！过去我们那边烧菜不大放酱油，一是酱油贵，二是吃不惯。酱钵子是厨房必不可少的调味料，比如蒸茄子，觉得青气，里面烩一勺猪油，放大量的蒜粒

子，少许加一点酱，马上味道不一样了。蒸小咸鱼上面放一揪酱，临吃的时候用筷子翻抄一遍，鱼就有一种特别的酱香和腊香。吃的时候慢一点，仔细烫到舌头！喝酒就这种小咸鱼，一条小白丝能下一壶酒。肉一丝一丝的，细细在嘴里回味，每一寸都有意思。惯吃鱼的人，把刺用嘴角顺到一边。进去的是鱼，出来的是刺，连续不断。田里的菜瓜摘下来，晒一个皮条干，放在酱里酱着。篱落的刀豆带露摘下来，也放在里面泡着。紫花扁豆也放在酱里酱着。长豇豆洗洗晾干了也放在里面酱着。酱菜的时候一定要把生水晒干了，不然会把一盆酱带坏了。早晨吃早饭没有菜了，就到酱缸里夹几块酱菜，洗净了切切就是小菜。图省事，不洗也行。酱也是菜，褐色的酱汁在白粥里慢慢涸开，怪好看的。酱瓜粒子炒肉丁，过去是我家的拿手菜。自从我叔叔、婶子搬到广东三水去了之后，我们家这道菜也做不成了，找不到地道的酱瓜了。

酱还可以把杀好的鸡放在里面酱起来。冬天中

午家里来客人，到邻家豆腐坊买块豆腐，切点腊肉，到地里拔点青蒜。从酱盆里把酱鸡翻出来，放在饭头上蒸。早晨从集市买回黑猪肉，也是裹上酱，油盐都不要放，就是放在饭头上蒸。油一点一点渗到饭里，米变得透明晶亮起来。饭煮好了，从锅灶里扒一点没有燃尽的木炭，把黄泥风炉点着了。家里堂屋一片青烟缭绕，做好的青蒜炖豆腐放在小泥炉上炖着，红红一点火。咕嘟，咕嘟。炒一点带壳花生，连箴筐子抬上来。主客相对要客气一番。哎！搞这么些菜，太客气了。主自然谦逊一番，都是些骨头，没什么好吃的，你自己动手！不客气！不客气。头三杯要干得净净的，还要把杯子倒过来让主人看看。我叔叔酒量大，冬天在家常把人给喝多了。有一回木匠上家来打家具，到了中午剃头的又来了。三个人坐地喝酒，木匠喝多了睡在打谷场的草堆里面，理发的倒在沟里，和泥带水睡了一夜，差点没冻死。

我们老家附近有山。山下的饭店很擅长治野

味，野鸡、野兔。野鸡的骨头硬得像铁一样，如果不会烧的话，野鸡一点也不好吃。叉野兔，用三股铁叉。秋天地里收净了，藏不住东西。夜里兔子在地里找东西吃，都低着头，两只长耳朵摇摇晃晃的。看到人都把两只前腿提起来，并不马上跑，它要观察一下。人跟它走了个对脸，不要看它。执着叉子像没事人一样走一圈，然后就围着兔子转悠，每转一圈缩小一点。等到铁叉能够到它了，一叉过去准没跑。但这种捉法，兔子皮不能要了，被叉了三个洞。兔子身上有根骚筋，如果不去了这根筋，吃起来土腥味很浓，没办法下嘴。会弄的厨师他知道在哪里，三下两下就弄好了。我有一次请一个朋友到我们乡下饭店吃兔肉，据他说是他这辈子吃过的最好吃的兔子肉。

靠山吃水，靠水吃水。巢湖有一道名菜是银鱼蒸蛋。但是我不喜欢吃，我觉得味道寡淡，而且那么小的银鱼在鸡蛋液里排队一样地密集，会引起我的密集物体恐惧症发作。这种吃法倒不如我们老家

的蒸蛋，就在里面放点酱，然后加点猪油。上面撒一点小香葱，春天的韭菜切成末撒在上面也行。夏秋的非菜就不行了，“九月韭，驴不瞅”。驴都不瞅，况人乎？冬天早晨坐公车，最怕车里有人吃韭菜饼。密闭的空间里那种味道，真是人神共愤。鸡蛋上锅蒸，看着表，十五分钟下来，又嫩又入味，不能蒸时间长，如果蒸到带孔，就说明火候没有把握好。我烧菜是看会的，没有用功去学。反正我奶奶烧的时候，我在旁边看一两眼。我奶奶烧鱼不喜欢煎很长时间，就是简单用油?一下，然后就放水。慢慢炖，连黄酒都不放。顶多就是盐、葱、姜，说这样有原味。你是吃鱼，又不是吃作料。因为鱼烧得好，冬天塘里挑泥上田，塘里水车干了，逮来许多大鱼，就送到我奶奶家让她烧。鱼大吃起来非常过瘾，我坐在灶下烧火，经常跑去把锅盖掀一下。鱼块在乳白色的汤汁中上下翻动，发出一种诱人的香气，我闭上眼陶醉着，左右鼻翼扇动。“还不把锅盖上，看把味道都放跑了！”鱼烧

好了，我先来一大碗。我喜欢吃鱼子，自己在锅里翻找，别人说鱼子吃多了不识数。我不听！妈的，果然长大不识数。上小学三年级了，还在扳着手指头计数。后来在银行上班，无论如何都数不清一沓钞票是多少。这都是让鱼子给闹的。

巢湖现在有点名的美食都是农家菜。最有名的是“瓦罐炖汤”。这种汤弄起来很费工夫，现在没有几家能做得地道。关键是好猪肉难找，过去讲究吃苍皮猪的肉。这种猪长得煞是可爱！身上白一圈，黑一圈，腿短，小尾巴圈成一个团。东边拱拱，西边拱拱。长得慢，百来斤重就可以出栏了。养这种猪不赚钱，家里吃不掉的山芋和剩粥有个消化末端而已。一天有几个放风时间，把猪从圈里赶出来，沿着田埂让它吃点野菜什么的。人又不知道它爱吃什么，不爱吃什么。走一会，随它自己挑选。吃得高兴了，它腿一叉当道来泡尿。它又会享受，起风的时候就在柳荫里睡一觉。这样长胖了，吃它不是应该的呀！现在引进的洋种大白猪，不好

吃不说，还怕蚊子，蚊子一叮，身上还会溃烂。现在农户都不愿意养猪，我老家的猪圈现在基本上都改堆农具和杂物了。不知道这种花猪品种还有没有了？如果连这种当地猪的品种都没有了，瓦罐汤我估计也地道不到哪里去了。

瓦罐汤据说是巢湖一个小媳妇发明的。你看费孝通写的《江村经济》中，在乡下做媳妇是非常痛苦的，哪怕想和自己的孩子、老公吃点好的也没有自由。如果藏在自己屋里吃点好的，被人看见了，就要引起家里一场轩然大波。说这个小媳妇有一天想在家做点肉食，忽然老公公从地里回来了。她慌得什么似的，就把肉从锅里盛出来往罐子里一倒。又找不到藏的地方，藏哪里都不合适，只好塞在灶膛里，中午照常烧饭，烧水。晚上也是烧饭，烧水，找不到拿出来的机会。就这样在灶膛里搁了一两天，后来趁家里没人的时候，把罐子盖一揭，差点香翻一个跟头。

做这种巢湖瓦罐汤，除了有好猪肉外，还得有

好火功。煤不如柴，柴不如草。过去我在家里看我奶奶做瓦罐汤，是用一种小口泥质的罐子。肉切成方形块，就把瓦罐的口用黄泥封上。每天烧完饭后把火压住，让它保持奄奄一息的状态。然后用火叉把罐子放在灰堆上，就这么煨着，也不管它。锅里烘着的锅巴发出悠悠的焦香，等锅巴不结底了，顺边把它铲出来。晾凉了就变得非常脆，一块块装在饼干桶里，也能垫饥，也能当早点。早晨上学如果赶时间，就抓一把锅巴泡泡。里面放点盐，放点猪油。讲究死了！这种小罐子炖肉要在小火上煨一两天，看着没有什么热力，但食物中的精华一点不漏地压榨出来了。汤清得跟水一样，肉在里面载浮载沉。倾到碗里，把炕得焦香的锅巴放在汤里，泡个半透。好，你开始吃！这下子不想家了吧！

花生米与鱼

我有一个朋友离婚后热爱上了烹饪。老婆走了，没有人给他烧吃的了。起初他在外面买着吃，饭是会煮的。他的前妻在锅里曾经做过一个记号，淘两罐头米，放多少水。东北大米放到哪里做一个长记号，粳米放到哪里做一个短记号，杂交米放到哪里画一个圆圈。水就按她做的记号放，保管错不了。他把米淘上，放水的时候又看到这个记号，眼泪就下来了，捧着锅呆住了，然后就哭倒在地上！他锁上门到街上吃。

离他们家不远的地方有个烧饼炉子，炕一种叫“朝牌”的烧饼，形状像上朝大臣拿的朝板。烧饼在案板上做好后，用刀浅浅划数下，上面撒上芝麻，贴到炉壁上。炕烧饼的不吃烧饼，中午他老婆给他送饭，一碗煮得煖松的白米饭，饭上面有几块油浸浸的咸鸭、一根泡红椒，还有碧绿的白菜。炕烧饼的从围裙里掏出一瓶二两的“红星”二锅头就

喝上了。喝一口，发出一声幸福的叹息。喝两口，发出两声幸福的叹息。然后夹一块咸鸭咬一点点肉，再夹一筷子白菜。这个人吃菜很细，他喝好几口酒才夹一筷子菜。一边咀嚼着，一边跟他老婆说话。他老婆在旁边帮他看着火，一边回头跟他说：“中午少喝点，上次把一百当五十找给人家了！晚上我买了一个鱼头，做鱼头豆腐吃，晚上喝点不耽误事情。”炕烧饼的把酒瓶举起来看看说：“不多，一两还不到呢！”我那个朋友看得眼睛喷火，恨不得像鲁智深一样抢过来就吃。

“买两块烧饼！”

他老婆看了下说：“烧饼好了。”炕烧饼的放下酒瓶子，把手在盆里浸了水，伸手进去掏烧饼。掏上来放在案板上，散发着馥郁的芳香。炕烧饼的大约看到他馋虫在蠕动，他说：“趁热把烧饼从中间剖开，到隔壁许老三卤菜店，称上个二两卤猪头肉往里面一塞。搞两杯白酒，味道不晓得有多好！”说着拿刀把烧饼从中间剖开，然后往旁边一

指。他捧着两块腾腾冒白烟的烧饼，在许老三店里夹上了猪头肉，一边吃一边往家走。他用一只手拿着烧饼，一只手护在下面。烧饼上掉下的芝麻和猪头肉碎屑都被他接住，他不时停下来，把这些零碎又塞回口中，真是颗粒归仓呀！这时他发觉那种对前妻不可遏制的思念开始退潮了。吃是一味疗伤的好药。我以前看过报纸说一个女的失恋了，就狂吃快餐，结果吃成一个大胖子。我们这里的老人如果看到一个远方的游子思乡，涕泗滂沱的时候，也会劝他吃点东西，“吃饱了就不想家了！”如果这个游子听劝，他就吃，吃一点好味道的东西。吃到坐在那里打嗝，血都跑到胃里参与消化去了，脑部缺血，所有的思维活动就停止下来了。脑子里一片空明境界，好了！这时候他什么也不想了，他的眼睛像失了焦似的，看着一个无限远的地方，神情像一个罗刹国的诗人坐在马背上一样，似乎在想什么，似乎又什么都没想。如果是冬日，最好旁边有一炉火，有一只搭脚的凳子。双手环抱在肚子上，把脚

跷到凳子上，你像一只大蟒吃了一头黄羊，现在你要用很长很长的时间去消化这头黄羊了。

离婚那个时间段里，是一个味觉上的探险与试验之旅，他吃遍了他家方圆五公里之内的烧饼摊与面馆、小饭店，得出一个结论——还得自己烧！猪头肉夹烧饼吃久了也不行，上火。嘴肿得猪拱嘴似的，吃黄连上清片、喝莲心茶清火。面也不行，天天面，腿都吃软了。好的面总要十多块一碗，里面还没有几片牛肉。吃完了这几片牛肉之后翻翻下面，都是红得像血似的辣椒汤。这东西怎么克化得动，下面的“菊花”这几天隐隐地痛起来，痔疮怕是又要发作了。火不上行，必从下泻。苦难日子刚刚才开了个头。那几日他挨蹭着走路，高抬腿轻落步，五官扭曲跟巴黎圣母院的卡西莫多一样。他自己觉得都应该弄面锣，一面敲一边行，且行且喊：“我是个倒霉的大麻风哟！”“都离我远着点！”夜里他痛醒过来，扶着屁股到处找药。马应龙，马应龙在哪里呢？原先剩得有一管子呢？他在

老婆放家里常用药物的储物盒里找到一管没开封的药。背对着穿衣镜，自己摸索着给涂上了。疼痛好像减轻了一点。他想这不行，无论如何还得自己烧菜、烧饭。这样在街上胡吃，早晚会把自己吃死掉的。

他喜欢喝酒，下酒菜总是一盘油炸花生米。就从油炸花生米开始学起。第一盘焦糊，散发着投过燃烧弹废墟的味道。尝了一口，苦！苦过之后有一种奇妙的香味，毕竟是自己做出的第一盘菜。喝了一两酒，把盘子里的花生米吃个罄尽。最后一粒夹了几次没夹上来，如急流中的树叶团团转。用手指捉住它，迎着光看了它半天，那种丑形怪状的样子，浑身黑乎乎的，像兰姆写的伦敦扫烟囱的黑小子。他没舍得吃，把这粒糊花生米放在桌边上的白瓷碗里。第二顿又做了一个油炸花生米，没炸熟，咬在嘴里面面的，有一股生花生味，但比炸过火的好吃。他觉得自己又进步了，于是浮一大白。把最后一粒花生米又请到白瓷碗里陪那个黑小子坐着。

终于有一天，苍天不负有心人！隔壁的李老奶奶实在看不过去，传他一个秘诀：“炸花生米要冷油下锅，小火翻炒。炒得噼里啪啦响的时候，不要急着端下来。这时候端下来，火候不够，花生米不香，稍微等一会，等花生在锅里不响了，立刻关火，晾凉。”“然后呢？”“然后，吃去吧！还有一种炸法，宫保鸡丁里面花生就得这路炸法才正宗。”我那个朋友本着孔老二进了太庙“每事问”的精神：“只要好吃，我不怕麻烦。孩子都让她带走了，现在我有的是时间。”李老奶奶说：“你老婆以前就是太惯你了，这么大个男人油瓶倒了不带扶的，现在好了，抓瞎了。不说烧什么馆子里的大菜，家常菜总得要会烧吧，天天等着吃现成的哪行？”“您接着说宫保鸡丁里面的炸花生米怎么做。”“起一锅油，小火加温。把去了花生衣的花生米放在温油里炸。”“生花生米怎么去衣？”“拿开水烫呀！开水烫了之后晾干，温油炸。炸到象牙黄时就好了，有板栗子味道。”试了

几回，成功！

然后学烧鱼。第一回鱼是鱼，刺是刺。如同乱军阵上，杀得敌我不分。第二回，鱼在油锅里被揭去一层皮，神散形不散。一碟油炸花生米，一条“扒皮鱼”下了二两酒。酒醒后到菜市又买一条。鱼买回来，养在水里。又问李老奶奶曰：“如何皮不烂？”李老奶奶说：“要热油，温油粘锅，切记！”又说：“头前带路，我要看看你买的鱼。”他把盆端出来，鱼一泼刺，溅了李老奶奶一脸水。李老奶奶对着鱼相看了一会说：“刮鳞，抽掉鱼两边的筋（实际上是鱼身两边的黑线），刮去肚子里的黑膜。有先煎后烧法，还有一种方法最简单又非常入味。难的你也学不会，就学简单的吧！在锅里放水，水里放油、料酒、姜片、老抽、醋、盐，然后直接把鱼卧在里面，烧就行了。快好的时候放小香葱就行了。”两道菜学会了，吃不腻，天天油炸花生米、红烧鱼。我尝过一回，确实不错，什么菜都怕天天做，最后这两道菜真做到万人不及

的程度。连隔壁李老奶奶尝了，也不由得赞叹说：“吾不及也！”

现在他又结婚了。据说谈恋爱的时候，他给女方做了两道菜，一碟油炸花生米，一条红烧鱼。他现在的老婆当时就芳心暗许了。这样的人不嫁嫁给谁呢？

胡适一品锅

上次不知道听谁说的，上海菜的祖宗是徽州菜。他拍着手对我说：“浓油赤酱嘛！论油大，什么地方菜有徽州府菜油大？论色，谁有徽州府的菜色重？”说到徽州菜油大，我是有切身体会的。二十世纪九十年代初我初到皖南，第一餐简直被食堂大师傅的烧菜用油惊呆了。他烧的红烧鸡简直就像浸在油中，鸡在黄黄的油中露出冰山一角。我看看别的同事捞完鸡块后，用油把饭拌拌很香地吃了下去。下巴上都是淋淋漓漓的油，然后用手一抹。我一阵恶心，就捧着饭盒去找食堂师傅，我说：“师傅，菜味道是很好呀！”他叼着香烟，一说话烟灰往下直落。他说：“有什么事嘛！”我说：“菜里油大了点，能不能少放点油呀？”他把眼睛一横说：“不爱吃滚蛋，自己上外面买着吃去。”“×你妈！”话音未落，我从卖菜窗口钻进半个身子就要够炒勺往他头上打。后面人拖住两条腿把我从窗

子里面拽了出来，我说：“怎么啦！不就跟你说油大点吗？哪来那么大火气！”旁边人七嘴八舌说：“我们都吃得挺好的，不油，不油。等你在这边住上个把月就好啦！”

这时候厨子也从厨房抄把菜刀出来，要跟我放对厮杀：“天天烧给你们这些货吃，不承情罢了，还要打人，来来来，怕你是小妈养的！”早有旁边围观的人夺下他的菜刀，然后起哄道：“不能动兵刃，就你这身肉压也把他压死了。”大夏天烈日之下，众人站开一个圈，我跟食堂大师傅矮下身形，互相寻找破绽。本着输跤不输把的精神，我拽了他两下，想给他来个扫腰，直接把他扔出去。谁知这厮是个武学奇才，手上滑不溜秋，根本抓不住。后来知道全是油。有一回好不容易把他脖子搂住了，准备弄个抱颈摔，结果滑到头上去了。厨子的脖子和头不分，粗细都差不多，加之一头油汗，一滑就从我的胳肢窝里滑出去了，倒把我弄了个狗抢屎。不是我来个鲤鱼打挺，好悬没让他一屁股给墩死。

后来他飞腿踢我，把一只油渍麻花的烂布鞋踢过了人家屋脊，落到猪圈里去了。加上旁人解劝，我们俩气哄哄地各自回屋去了。

不过就这样打过一场，厨子跟我说话也和气了。晚上打牌的时候他站在我后面看牌，嘴里逼逼叨叨地说：“皖南这个地方水刮人，你不要住长，住半个月，你比他们还馋，吃点油水都不知道跑哪里去。你们看我胖就以为我是吃的。我是烟熏的呀！油烟熏的。”其他打牌的人附和道：“人家一大早上，我们还睡的时候他就起来烧粥、配小菜，你当他容易呀！就是他偷吃一点也是应该的，我们也不眼气。再者说了，‘厨子不偷，五谷不收’。”他在我后面说：“你哪只眼睛看到我偷了？再说我家在城里，我也不能为块肉特地往城里跑一趟。”有个人说：“那你去年不搞了一铁桶猪油回家了，白花花的。你当我是瞎子吗？”其他打牌的人嫌烦说：“不行你们俩出去打一架，吵死人了！”厨子想想一天总不能打两架，影响不好，就

没有吱声了。厨子家是屯溪附近的，从我以上的描述中可以想见他的烧菜风格。吃了半个来月后，我也适应他这种重油重色的菜了。因为每天的浓茶和繁重的体力劳动，把吃到肚子里的油水扫荡得一干二净。

到了冬天，食堂吃饭的人少了。有些人调到其他工区去了，留守的有七八个人。厨子天天闲得蛋疼，没事跟我后面上山刨树根做根雕。我刨出来相一相，像龙爪，或者像老梅虬枝，就塞在麻袋里。他不帮忙，就在旁边瞎转。有的树根根系很长，要刨一个上午，还没有理出个头绪。他性急就一拽，把根拽断了，不美了！我说不要你帮忙，你下山烧饭去吧！他说我都做好了，晚上吃锅子。胡适一品锅！“什么东西？”“妈的，就是火锅嘛！跟你们在外边吃的火锅不一样，一吃你就知道了！”

山里晚上天黑得早，太阳一落到山后，天就忽然黑下来了。附近的黄狗、黑狗，还有花狗，大概闻到今晚食堂要吃好的，就跑到门口来逡巡，看到

人把尾巴摇得飞快。你要一摸它的脑袋，它简直要把头低到尘土里去，还开出一朵花来。花狗最坏了，如果你老不理它，它就朝你腿肚子上来一口。食堂里厨子弄了一炉烈炭火烧得正旺，人坐在炉子旁边，身上感到热烘烘，脸上烫得发烧。炉子上坐着一口大号铁锅。上面一层是酱红色的五花肉，颤颤巍巍在汤中抖动着。下面的汤咕嘟咕嘟沸着，仿佛正吟唱着一首对烈火感恩的歌——“你成就了我！”“你成就了我！”厨子怕外面人先动手坏了规矩，一边在里面叮叮当当弄着什么东西，一边喊着：“等一等哦！你们不会吃，等我来教你们。我跟你们说，哪个先吃哪个变猪哦！”

过了一会，他托着一个白瓷盆子从食堂里面扭出来。肥腰扭得可款式了，一边扭一边报菜名：“香辣白菜心，解腻的！”“就你就够腻的，晚上强奸你！”他抛了个万人倾倒的眼风过来。灰白色围裙里塞了一瓶白酒，他一边拧瓶盖一边说：“别乱动！听明白了再吃。话说这个胡适一品

锅——“滚！”“吃这个锅子要一层一层吃，不要乱翻。次序乱了，翻得乌七八糟的就不好吃了，现在一吃吧！”胡适一品锅荤菜放在上面，素的垫在下面。通过热气熏蒸和煨炖，使上面的油脂和鲜味慢慢浸透到底下的蔬菜里面去。袁子才不就说过，烧菜也没有什么了不得的，无非是“有味使之出，无味使之入”罢了。隆重的胡适一品锅可达七层，猪肉、鸡、鸡蛋、蔬菜、豆腐、海米、油豆腐果子。如果还有好材料，尽可以往里面码放。比如笋衣、笋干、萝卜、干豆角、蛋饺子，还有一种豆腐皮裹肉馅的长方形饺子。码好后，先用猛火攻，然后端到烈炭火上慢慢煨炖，中间要用勺子把锅里的油汤浇淋在食材上面，使味道保持均匀。最后五花三层的猪肉夹到筷子上，似乎有一种弱不禁风、不能自持的样子，一品锅就算是好了。

上面的荤菜就不说怎么好吃了，下面的肉边菜才是这种火锅的精华。什么叫语言乏味？在美食面前，除了吃以外都是废话，筷子头就雨点一样落下

来。厨子一边劝酒，一边左右劝人：“慢一点吃！对食道不好。谁陪我喝一杯？妈的，别光顾着吃啊！这帮白眼狼，说点好听的不行啊？”我们腾出一只手来，默默对他竖起大指。他用一种饲养员一样的目光看着我们，什么叫成就感，什么叫提刀四顾，厨子也有厨子自己的事业巅峰！后来有人问我对皖南的印象，我想也不想地说：“胡适一品锅好吃！”如果他不满意还要接着问，那我肯定要想很久。作为一个光荣的吃货，我对山水、园林基本上无感。所以在绿妖问我对苏州园林的印象时，我答非所问地说面上浇头很好吃，令她相当失望。特别在我饿的时候，没有人能从我手中抢下一条鸡腿。这是我做人的准则，我想到死也不会改变了。

素鸡、牛肉、茶叶蛋

冬天夜长，喜欢读两本破书的人有个毛病。夜里想讲讲，白天想躺躺。忽然抬起头一看钟，快一点了。想睡觉又觉得胃里空落落的，不吃点东西这漫漫长夜怎么打发嘛。煎、炒、烹、炸嫌麻烦，泡碗面卧个鸡蛋，一顿两顿还行，久了，嘴里要淡出鸟来。过去冬天夜里走街串巷挑担卖夜宵的，现在说起来有点像白头宫女说玄宗，好像是几百年前的事情了。这些小贩天擦黑出来，在街口站站，巷尾站站。支一两张小桌子，把矿石灯点上。矿石灯燃烧时会散发出一股臭气。这不是上人的时候，老板抱着膝盖，嘴里叼着香烟，烟灰自落，一副很超然的样子。他们的生意要到九点十点钟以后才会好。

照顾他们生意的人，有下夜班的工人，有打麻将晚归的闲汉，也有痴男怨女，当然也有馋人。人在家中坐，梆从天上来。忽然听到外面传来梆

子“嗒—嗒”的声音，嘴里立刻想吃点什么，不然就有点活不下去的样子。从楼上伸出头来喊：“卖馄饨的，来一碗馄饨！”挑担子的立刻把挑子放下来，立在楼下等。楼梯里“扑通扑通”地响，然后是“轰隆”一声，然后一个搪瓷缸盖子从楼道里滚出来，先于人到摊子前。老板捡起盖子静静地等着人出来。最后是人出来了，一只手端着没了盖的搪瓷杯，一边呼痛一边喊曰：“来两碗！哎哟妈！差点摔死了！”馄饨下好了，老板问：“胡椒撒点吗？”“葱花要不要？”端着搪瓷缸一拐一拐往楼上去，公母俩在台灯的一圈黄晕晕的光中头抵头吃馄饨，像密谋什么似的吃喝着。过了一会，听到楼下安庆腔调的叫卖声：“—馄饨水饺来—馄饨水饺来！”有一次晚上我喝多了酒，晃到家里快十二点了。看到馄饨摊子上老板垂头而睡，心想给他发个利市吧！

我说：“老板！来碗馄饨—”他在睡梦中睁开眼睛说：“哦哦，大碗小碗？”“小碗，多放

汤！”馄饨下好后，他小心地把碗放在桌子上说：“烫，吹吹。”我一边用勺子在碗里搅着，一边跟他闲聊。我问他：“怎么安庆有那么多做馄饨的？跟福建千里香馄饨有什么关系吗？”老板把一条腿搭在另一条腿上，侧过身来诡秘地跟我说：“我告诉你，你可千万别跟人家说哦！千里香馄饨跟安庆馄饨师出一门，都是从安庆开枝散叶传出来的。话说明朝万历年间，安庆府有兄弟两人，原是官宦人家的子弟，家里都讲究吃喝。家里养的有手艺极精的家厨，荤的讲究吃‘鞭杆黄鳝马蹄鳖’，素的讲究吃‘杨花萝卜花下藕’。更有一门手艺是街上饭馆望尘莫及的，就是捏馄饨，小馄饨捏得像水晶似的，皮薄得像纸一样。荤馅的从外面看粉嘟嘟的，素馅绿莹莹的。后来家里老爷不知道怎么恶了九千岁魏忠贤，满门抄斩。家里上下八百多口就跑出兄弟两个，这兄弟两个除了吃，旁的手艺也不会呀！哦，会捏个馄饨。老大、老二远走江湖避风头。就靠这门手艺在外面糊生活，后来老二

走散了，不知道怎么跑到福建去了，开了个小店叫‘千里香’。

“后来朝廷给他们平反昭雪了，老大回到安庆，除了做馄饨，另外还学了一门手艺就是做包子。早上做包子，晚上做馄饨。你看现在全国做包子的大部分都是安庆人吧！你不要小看我这个担子，西边到过青海，南边到过深圳，东边到过上海，北边到过北京。现在我老了，懒得跑了。儿子在合肥做包子，也买了房子。我现在白天帮他看看小孩，晚上出来找两个，自己零花花，也贴补贴补他们。”

因为有这么传奇的经历，后来晚上我常常去照顾他的生意，直到有一次吃坏肚子。我当时觉得馅的味道不大对头，捞起一只馄饨对老板说：“你这个肉是不是坏掉了？”老板把胸脯拍得山响：“我走南闯北，东西卖给天下人吃，凭的就是良心！我家卖的馅都是自己选肉，自己剁，自己拌馅。你放心！吃坏了我包赔。”我就信他了，把一碗馄饨吃

得一个不剩，夜里肚子像刀绞似的痛，从床上爬下来找药，连吃了好几片黄连素也没止住。夜里没怎么睡，守定抽水马桶没动窝。

我不能说过去的小贩有多好，但印象中我没有在街上吃坏肚子的经历，也许是那时肠胃功能比较好。我记得夜宵中最常见的除了馄饨、水饺以外，还有素鸡、卤牛肉、茶叶蛋。有的时候夜行归来，可以沿街就担子上买一份。那担子在矿石灯朦胧的灯光里，冒着蓬蓬的白烟，散播馥郁的香气。一份共有三种：一块牛肉、一片素鸡和一个茶叶蛋，都装在一个铁盘中，浇上煨牛肉和素鸡的卤汁，因而芳香之中透出鲜味，咸甜适口，正宜空口吃。特别是再撒上白胡椒粉，更加吊胃口。

牛肉要地道黄牛肉，素鸡要用百叶自己卷制，鸡蛋自然得新鲜。说是宵夜，其实上街并不很迟，五六点钟就出来了。有些老酒鬼早早等在街口，称上半斤带壳花生，买上一份夜宵当作晚上过酒佳肴。有些人成了小贩的老主顾，常常带着碗上门

买，那又会得到点优惠，如多给点卤汁，或是给挑个头大点的鸡蛋。这些东西其实做起来也并不复杂：素鸡可以买现成的，如果自己买百叶，自己捆扎，味道自然要好得多。现在市面上卖的百叶粗粝得很，不知道是不是豆腐皮挑得太多的原因，吃到嘴里粉渣渣的。素鸡扎好后，要下油锅煎一下。切成七八毫米厚的片，下油锅炸至浮起捞出，沥油后泡在清水中，使它回软。

牛肉洗净，加葱、姜、黄酒、盐和水一同下锅，大火烧开后撇去沫，改成中火再煮半个钟头，捞出肉过凉水浸凉洗净，改刀切成如同素鸡一样大小厚薄的片，然后用砂锅卤料（如八角、桂皮、小茴、豆蔻等，或者用五香粉装布袋），加入刚才煮牛肉的汤，盖严后小火焖煨一个多小时。此时味已醇和，下入回软的素鸡再同炖半小时便成功了。吃前加点味精。其中各种调味料的用量，按自家口味配用，倘用于白口吃（如下酒）可稍淡些，用于下饭则不妨口味重一点。用糖以甜不出头而回甘为最

妙。

茶叶蛋可单做，煮熟敲壳后加入八角、盐、糖和红茶（装袋）同煮。有人喜加酱油，也不妨；有人用绿茶或花茶，也行，反正总要以方便为佳。如果找来找去又找不到，把厨房里翻得一塌糊涂，慢慢也就失了吃的兴趣。这些夜宵特别容易做，反正在我的手里，一次都没有做砸过。在冬天夜里，每每在写字、画画的时候可以一解馋吻。因为易做和好吃，我外甥常常借口看我画画，总要溜到我家里来找吃的，灯下相对，吃得眉开眼笑，用他的话说：“我们俩像夜里活动的老鼠。”

杯酒人生

福建阿亮是我见过的喝酒风度最好的人！他没喝时人什么样，喝过以后人还是什么样。来合肥的时候我们俩在德胜园吃饭，他一个人喝了八两多。临走的时候，还拿走桌上几瓶啤酒说：“晚上我回宾馆在房里看电视喝哦，你们没人要吧？”我给他倒酒的时候，他说：“你大概酒量不行吧？你能喝多少喝多少，不要勉强就好了！”有他这句话，我就不死鸡撑锅盖了。其实我也能喝点，但是酒品不好。喝多会吐，会激动得要跳水，咬人，变成话痨，背唐诗，背现代诗。一般发展到背现代诗的时候，那一定是喝得非常多了。比如：“女人的肉体，洁白的山峰，洁白的腿。你以委身的姿态呈现给世界，我这粗壮的劳动者的身体挖掘着你，使得儿女从大地的深处跳出！”然后就听到不知从哪个角落里传出一声：“臭流氓！”

我喝多了吐就不择地方。不是我自己不想吐到

卫生间里，是实在坚持不到那里。其实我心里明镜一样，但就是做不到。有一回甚至吐到一个朋友的脖子里面。喝之前在楼上，喝完之后他把我背下来，他刚装修好的房子，怕我吐在他家里老婆回来会骂死他。我央求他说：“我要躺一会，就一小会！”无论我怎么求他都不行，他非要把我背下楼，我在他后背上昏昏沉沉的。他下一步楼梯，我的头就点一点。结果我就吐他脖子里了，完全不是故意的。热乎乎的酒和饭菜咀嚼后的流质，就顺着他脖子一路淌下来，跟泥石流一样。

他把我扔在楼梯道上，脱了羽绒服，把手伸到毛衣里面掏，掏一把还汇报说：“哎呀！你吃了不少糖醋排骨，我说呢怎么一股酸味。”我一听又吐，把肠子都吐出来了。我一边往回顺肠子，一边喘着粗气说：“我说要躺一会，你非不让躺。躺一会怎么啦！躺一会怎么啦！”他半蹲在我面前抹着眼泪说：“兄弟！体谅一下。我不容易啊！嫦娥就是一只老虎，是老虎托生的。你不知道就她事多，

抽根烟她说家里有烟味，厕所里不行，阳台上不行。要抽到楼下小花园里去抽。酒更不行，说闻到就想吐。说酒糟只有猪才喜欢吃！说闻到酒味就想到酒糟，就想到猪，想到猪圈。她老人家下了玉音：‘酒友一概不许进门！’”现在他背我走相当于毁尸灭迹，然后好回家清理作案现场。常娥是他的老婆，后来他们离婚了，听到他们离婚的消息，我差点高兴坏了。

阿亮喝酒完全不是这样。他有自己喝的原则，但也不死守。比如白天不喝酒，晚上才喝。但白天我说喝一点青梅酒，阿亮也没怎么贞烈，我说喝他也就喝了。后来还是我自己甜到受不了，跟阿亮说：“这里面冰糖大概放多了，我们俩还是吃饭吧！”阿亮是下午火车，说是到南京看一个朋友。说有十年没有见到这个朋友了，现在酒吧不干了，正好到处走走看看朋友。我问阿亮你对风景感兴趣吗，他说一般吧，我对人更有兴趣一点。各种各样的人，这几年是这样，再过几年这人又那样了。比

如文艺青年成功转型成商人，或者商人转型成文艺中年了。结婚了，又离了。然后又结，然后又离。阿亮跟山一样不动，单着。世事变幻无非像云绕着山腰，不耽误人也不耽误自己。我问阿亮说别人劝你结婚的时候，你怎么办，阿亮说我劝他们离婚呀！比如你们都结这么长时间了，赶紧离了吧。时间长了就不大有人劝我了。

我问阿亮你难道没喝到失态过吗，阿亮说没有，顶多话多一点。厦门酒友在一起喝酒，喝多了都是我一家一家送。像这种擦屁股的事情我干得很多。最讨厌的是喝完酒后调戏妇女的，这种人不能跟他一起喝酒，尽给你惹事！我问他有女的调戏男的吗？他端着杯子想了一会儿说：“啊！这种情况也有很多，酒会使人的控制力下降，他或她潜意识里的东西就暴露出来了。人大概有三个层面的意识，比如说一个人会凭着习惯做一些事情；比如一个酒鬼走路迷迷糊糊看见汽车也会躲，还有吃完饭结账、数钱，知道把钱揣到口袋里。有些人接着喝

会失去意识，完全想不起来自己在干什么；比如一个平常十分斯文的人突然秽语连篇，或者一个非常绅士的先生调戏起妇女来了。这说明这个人潜意识里就有这种倾向，只不过教育或者社会风俗使他这种行为没有被激发出来，现在酒这个媒介把它一下给激发了。然后这个人又清醒了，慢慢驱虎进笼。时间长了大家忘了他的这种行为，其间会被当成笑话说说。因为这个不是这个人的常态，只有在很特定的情境下才会出现。还有一些人喝完酒有暴力倾向，比如会自残或者打人什么的。”

啊！我说这个亲眼见过，我见过一个酒鬼从三楼跳下来，当时摔得不能动了。后来楼上又下来几个人把他抬到医院去了。服侍酒鬼是个相当需要爱心的工作。有些酒鬼喜欢说，说个不停。就那么几句反复说，比如：“我是什么样的人？”或者竖起一个小指头晃来晃去说：“这点酒，算什么呀！算什么呀！”最讨厌的是他用手肘钩着你脑袋，头抵着头。你又不肯使大劲拽，醉鬼力气大着呢！万一

拽个身首分离，可怎么处？阿亮说话愣算是好对付的，话愣总有说累的时候吧！最可怕的是酒友是个胖子，如果他又住在楼上，而且没有电梯，那就遭罪了！

他说我有个朋友身高一米八几，体重近两百斤。有一回喝多了，我们三四个人送他回家，真是扶到东来又到西。一边一个人架着，后面还跟着一个托腰的，不然他就一路往下滑。到了他家所在的小区，我脑子都蒙了，这怎么上去？他家在六楼，这个醉泥鳅如何上得去，他已经站都站不起来了。我们在楼下按电铃，按了两声对讲机开了。他老婆在里面问：“又喝多了吧？”楼下几个酒友说：“不多！不多！就二两，单位招待，没办法哦。”这时候旁边有个人说：“快闪开，上面要扔东西了！”接着大家四散跑开，阿亮还在那里发愣。跑到草坪上的人喊：“阿亮，快闪开！”阿亮说，这时脑子里电路被接通了，撒腿就跑。跑到小区的绿化带里然后朝楼上看。六楼的纱窗推开，从

上面扔下一个大黑包。

醉泥鳅脸朝门趴着，睡得跟死猪一样。阿亮说我还在奇怪楼上扔下来的是什么东西，那几个人倒是配合默契地把黑包给打开了，有防潮垫、被子，还有一盘蚊香。那几个人把防潮垫铺开，把人抬过来放倒，然后盖好被子。怕有蚊子，在上风口把蚊香点好。有个人说把口袋掏掏，然后掏口袋，把驾照、钱夹、工作证、身份证还有钥匙串都装好，怕夜里让小偷偷走了可不是玩的。剩下的就没有什么可怕的了，二百来斤贼也没奈何了。他老婆就抱着手臂站在窗前看着，一直看他们弄好了，才把灯灭了。几个人忙了半天连声谢谢也没捞到，站在那里抽了根烟，就摸摸鼻子各回各家，各找各妈去了。

大清早，鸡不叫狗不咬的，胖子醒了，像鲁智深一样摸摸脑袋，一头雾水。说了一声“惭愧”！然后撅起屁股收拾防潮垫、被子，他知道哪里有绳子，把它们捆成一卷，背在肩头上，像个长年打短

工的人似的，他又按响了六楼的门铃，“叮—叮—叮”，门开了，胖子背着铺盖卷轰隆轰隆上楼了。

一点善念

我有个朋友跟我干同行。他姓夏。下巴上留了一撮山羊胡子，定制的圆眼镜，铜边，时间长了会上铜绿，他坚持一年四季穿唐装。夏天是不带领子的棉布唐装，下面穿靰鞋，灯笼裤。裤子不知道是什么料子，很抖，穿在身上像活了似的。本来头发也不多，索性剃了。冬天当然也是唐装了，戴一副棉手套，棉手套上有根绳子连在一起。可以挂在脖子上，随时可以把手插在里面。他对自己的手很爱惜，闲着没事的时候喜欢自己看自己手。他是画山水画的，学傅抱石一路。大笔在纸上一揉，把笔毫揉乱了，然后用边上旁逸出来的笔毫勾线，把山石勒出来。散开的笔锋还可以勾水，S形横着拖一遍，然后罩花青或者汁绿就是水。

他没有发迹的时候我们就认识他。那时他刚在郊区租了一间画室，画室边上是个杨树林子。杨树叶柄细，风一吹哗哗响，老是像下雨的样子。我跟

他说话时不能安心，时时跑出来看天。天很好，有一轮月牙儿几片云。他在屋里抽烟，一支接一支，弄得屋子里雾气氤氲的。他经常请客，没事的时候就打电话给人说要请人吃饭。比如：“你晚上来吃饭，我外地来了几个朋友。你路上从菜场给带一刀肉，两三斤也差不多了，要五花三层的哦！”然后又打给另外一个人让他顺路带点蔬菜，黄芽白、葱、豆腐、香菇、西红柿什么的。没酒，没酒怎么行呢，然后又打电话请人顺便带几瓶酒。他也不白吃，人家贴手艺。菜来了，别人不要插手，你就坐在那里等着吃好了。他一个人钻到厨房里弄。

我们围坐在画台边喝茶、聊天。他一个人收拾，不要其他人插手。看他干活真是享受，有那么一种快当劲。鱼收拾好用盐码一码，姜丝搭在鱼身上，使之入味。豆腐托在手掌上用刀划，划成四方块浸到清水里除豆腥味。我最喜欢他烧的腐乳肉，红豆腐乳攥碎打成汁，肉里面放老抽和姜，完全用黄酒煨，成品甜不出头。这道菜是他的拿手菜，每

次去都能吃到，每次都能吃个精光，连油汤都会让人拌饭吃掉，这让他很得意！常常放言：“实在不行，我到饭店当个大厨也绰绰有余啊！”

但他一直也没有去当大厨，因为他穷不上三天必定就有一注生意。骗个几千块钱，先把米和油买了，买七八斤鸡蛋放在冰箱里。在外面实在蹭不上饭吃，就回来炒蛋炒饭吃。没葱就到外面人家破脸盆里拔几根。他租房子的地方附近破脸盆里常有人种香葱。把香葱切成细末，蛋在碗里搅打，顺手放一撮盐进去了。先炒蛋，蛋炒好后盛出来。然后再放一点油炒饭，锅里油热了才能倒米饭进去，吃生菜油会吐的，切记！然后打开冰箱找，看看蛋炒饭里面还能放些什么东西，有叉烧最好，没叉烧弄根火腿肠切切配配颜色也是好的。隔夜的饭比较硬，且得翻一会。差不多的时候放点黄酒进去，加一小撮盐，饭一下子就松软起来。再把炒好的蛋倒进去继续翻炒。香葱末最后放，颠几下，蛋炒饭就好了。先别说味，色先用了！牙白的米饭，红的火腿

肠，金黄的鸡蛋，看着就有食欲，如果再配一点泡菜就完美了，但没有呀！没有将就着吧！

好在穷日子没过多久。老夏被房地产开发商包了，给他专门买了工作室，成立了一个什么海外华人艺术协会，总部就设在三里街的一幢楼上。我上次跟老洪去看他，没找到！说是到广州办画展去了。他在电话里说：“哎呀！我现在忙得很。你们以后来要预约呀！不然我也没时间接待你们。”气得老洪破口大骂：“预你妈个×！这真是穷人乍富，狗穿皮裤一还烧起来了呢！”

经过这个事情之后，老夏跟我们几个算是割袍断义了，有大半年没来往。前一阵子，听老洪说老夏被人给撵出来了！我问怎么搞的，老洪说无非是做人不好的报应呗，活该！后来我打听到老夏怎么跟这个房产开发商弄翻掉了，原因是他这个恩主遇到了经济危机。今年上半年他在下面县城里开发的楼盘都卖不掉，这边银行催着还贷，他就打起了老夏的主意，反正老夏在他的食客里相当于鸡鸣狗盗

之辈。但你总得鸡鸣一下，或者狗盗一下。开发商在外面弄了个画展，请老夏去办画展。说要请些有钱朋友去捧场，搞个小型的拍卖专场，看看能不能回笼一点资金周转一下。结果完全不像老夏自己吹的那样，连场地租金都没收上来。有几个老板实在碍着开发商的面子买了几张画，统共不过四五万块钱，还被老夏全揣口袋里了，死活不拿出来。把开发商差点气红了眼，当天就让老夏滚蛋了，把他的“海外华人艺术协会”的牌子扔到楼下垃圾箱去了。

老夏请人把画台和一把圈椅搭在走廊里，旁边还堆着许多他个人的宣传资料。这时他也不要预约了，到处打电话让人帮他找房子。那两天他没地方去，晚上就睡在画台上，他怕走了人家把他吃饭家伙给拿跑了，把印章盒子和笔包包做了个枕头，向看门的借了一件大衣盖在身上。可没过几天他的运气又来了，一个更大的开发商开发一个楼盘，他做了个售楼部，想搞点文化氛围，要一个人到他的售

售楼部里表演水墨丹青，急红了眼在找老夏，像得了宝似的把他请去，说：“你什么事也不要管，磨墨、理纸专门有人帮你弄。画完的画你拿走，我一张都不要！哎！你那个胡子要不要染白？”老夏说：“我觉得这种黑中夹白气质就很好了。”“抽烟吗？”“抽。”“现在改抽烟斗吧！”“呛人，不习惯！”“抽习惯就好了！明天就过去怎么样？”“月薪三万起行不行？烟、茶、酒管够。”

售楼部那边弄了一个巨大的树根，一面是龙爪一样盘曲的脚，上边放了些霁红的胆瓶、几册线装书、砚、龙泉窑的笔筒、砚注、沉香炉。三个穿旗袍的美女分列左右，来人吩咐一声泡茶，马上有个专门弄茶艺的来显摆湿壶、烫杯、纳茶，这边一个美女将沉香屑放在炉子里焚起，旁边还有一个美女抚箏。老夏只要在那里装仙人就行了，画一笔把毛笔提起来，拈着胡子沉吟半天，舔笔墨。伸出兰花指对着纸端详再三，然后吁一口气：吁—兮—兮，再画一笔。人围得里三层外三层的。老洪羡慕得要

死，一再跟我说：“这王八蛋怎么命这么好？吃屎都能吃到豆子。”

老洪想了想说：“据我观察，老夏有一点跟咱们不一样，比如你上街从来不给要饭的钱对吧？”我说是呀！凭什么要给？我觉得他们这些职业要饭的日子过得比我不差。小孩子有时候我还给个块儿八角的，我不像老王那样极品。上次在淮南路，有两个小要饭的伸出黑乎乎的小爪子问他要钱。你猜他怎么说？老洪看着我。老王说：“我喜欢干净的小孩，等会我看谁的手最干净，我就给谁五块钱。”两个小孩子立刻跑去洗手了，回来就找不见他的人影了。你说这人多坏！老洪说，就仅凭这一点，你们不发达也是应该的！人家老夏就不像你们这样，他过去没饭吃，但凡口袋有五毛钱都舍得给要饭的一毛。你们上次结伙到庙里吃斋饭，十好几个人吧，出门的时候就老夏一个人舍钱给睡在门口的要饭花子，一人一块钱。好阔的手面！你们几个倒好，推的推，攘的攘，片刻间走个一干二

净。兄弟啊！舍得，舍得！没得之前，首先在舍字上下功夫。

年豆腐

前几天在广东三水打工的堂弟他们到我家来，中午吃饭的时候我问他们：“年豆腐磨了没有？”他们说：“现在乡下没什么人家做年豆腐了。以前过年不到正月十五外面买不到东西，现在镇上就有超市，菜场上年初三就有人卖菜了，不像过去一家磨几十斤黄豆，豆腐吃不掉，在家做豆腐乳、咸豆腐。我们年初七就要到厂里上班。做多了也吃不掉，现在都是在菜场买几斤回家吃吃。再者说了，现在豆腐也不好吃了，一年不吃我也不想吃！”我说：“大概是豆腐皮挑多了？要不加了什么化学原料？”他们说：“现在自己家也不做豆腐了，具体怎么做都忘得差不多了！”

我说世上三般苦，磨豆腐就是其中之一。我们老家磨豆腐是人力来推磨的，不像北方是弄条驴拉磨，驴的眼睛上用黑布蒙起来。如果不这样，驴围着石磨转久了，脑袋就会晕。但我们那边都是人推

石磨，人推多也会晕，但总不能把人眼睛也蒙上吧！后来改成电磨了，但也有人说电磨磨的豆腐不好吃，粗粝，没有人力推的豆腐细腻。可见舌头这种东西敏感到什么程度。磨年豆腐，自己先在家把黄豆挑好，浸好。瘪的、坏的不要，具体泡多少天我全忘了。豆腐坊都是本村人开的，本村人磨年豆腐赚不了什么钱。因为出力气的都是自家人，大人小孩都去，推磨的、烧火的、打杂的。到了要点浆的时候大师傅来看一下，指点一下怎么点浆就行了。豆腐磨好了，你给几包好烟或者把豆腐渣送给他们也行。磨豆腐的石磨也不大，石磨边上有个洞，从二梁上垂下一根绳子，拴在支架上，然后插在石磨旁边的圆洞里，两个人前仰后合推起来，石磨就呼呼地转起来。锡剧当中有一折戏叫《双推磨》：

苏小娥：推呀拉呀转又转，磨儿转得圆又圆。
一人推磨像牛车水，两人牵磨像扯篷船。

何宜度：推呀拉呀转又转，磨儿转得圆又圆。

上斗好像龙吞珠，下斗好像白浪卷。

说的是寡妇苏小娥一个人在家推磨做年豆腐，一个人对着石磨犯愁。这时长工何宜度就来帮她推，两个人推着推着，就言语荒唐、眼风乱飞起来。苏小娥夸他力气大，何宜度说她手艺巧。力气大是推的浆好，手艺巧是点的豆花好。如果不是亲眼看他们俩在磨豆腐，会误解为这对孤男寡女正在行那警幻所训之事。做豆腐做到开始点浆的时候，工作就算完成一大半了。

推石磨的人要一边推磨一边照应豆子，一边推磨一边用手把豆子往磨眼里赶。磨里没豆子，会把磨齿给打坏的。豆浆从磨缝里汨汨流出来，流到石磨下的大缸里。在另一边，豆腐坊师傅在房梁上拴根麻绳，麻绳下面有个铁环。这个铁环是方便来回牵拉的，然后把纱布做的布袋子系在上面，将缸里磨好的豆浆用桶挑过来，往布袋子里一倒。豆腐坊师傅就款摆肥腰，前后摇晃一通。他在这边前抽后送的时候，旁边大人们就拿他跟他老婆开一些不大

雅驯的玩笑。他嘴上叼着香烟，左右耳朵上还夹着两根，不时地反唇相讥。乳白色豆浆从布袋下面流出来，滤出来的是豆渣。

过滤后的豆浆还要上锅烧。所以经常你会在菜场看到打出的招牌叫“锅烧豆腐”，难道有不经过锅烧的吗？豆浆在大铁锅里翻滚着，不断冒出气泡，小孩子在锅下烧火。师傅站在锅旁边看，一边吩咐，“添把火”“把火压一压”。点浆关系到豆腐的品质，怎么敢不慎重。南方豆腐一般都是用石膏点，北方用卤水。《白毛女》当中杨白劳就是喝卤水死的，杨白劳死的时候正好是大年夜，做豆腐的卤水大概也不难找，所以有“卤水点豆腐，一物降一物”的说法。卤水点的豆腐不知道跟石膏点的豆腐有没有区别，找个机会还要尝上一尝。做豆腐的大师傅手里拿着个铜瓢子，他要酌量豆浆的多少，加多少膏。权衡好了之后，还要在里面加点水，在锅里转着圈撒。小孩子看惯了这种场景，把田埂上一种撅断了会冒白浆的酢浆草称为“点点

浆”。还编了一首童谣曰：“点点浆，点点浆，点到鸡巴不害疮。”这个恐怕就是人最初的文学冲动！我有一次曾把这种草的白浆搽在一个小玩伴的鸡鸡上，一边搽一边口中念念有词祝他永远鸡巴不害疮，结果没到傍晚就肿起来了，不仅红硕而且还有点透明。他们家里大人背了他寻到我家来，揪住我让我包赔他们家子孙根。这我哪里能赔得了，又不是有两根。所以我就爬到树上去了。

点豆浆的时候瓢子要跟着翻搅。炉膛的火要压得小，灶下留最后奄奄一息的火苗。人跟魔怔了似的发呆。锅里的豆浆越来越浓，慢慢凝结起来。小孩子在旁边捧着碗，不要挤，再挤头上来一下！大师傅拿铜瓢在锅里一舀，每个人都有。颤颤巍巍的豆腐脑刚喝到嘴里，还没有品咂味道，一下子就滑到肚子里去了。再要，大人就骂了：“你是猪八戒吃人参果，食而不知其味！”喝豆腐脑要趁热，等做成豆腐，或者干张、干子、油豆腐果，就不是豆腐脑的味道了。夏天的时候菜场里有一家摊位卖豆

腐脑，买过几回。中午把小白菜汤烧好后，汤里面下榨菜丝，瘦肉丝也行，最后把豆腐脑放在汤里。最后淋几滴麻油，颜色搭得恰好！

豆腐脑还不是豆腐，要经过装箱、重压，才能最终变成豆腐！把豆腐脑舀进放好包布的筛子里，折叠好包布之后，在豆腐脑上压上木板，木板上再压上大石头，黄黄的豆浆水就像瀑布一样流下来。这种豆浆水归大师傅家喂猪，豆腐坊都养得有好肥猪，甚至他们对外声称磨豆腐不赚钱，主要收入靠养猪。豆腐坊最少的都养十几头猪，到了快过年的时候卖掉，是一笔不小的收入，而且豆腐坊的猪吃得好，长得好，肉嫩。豆腐渣人吃也行，但要重油。不然下不了嘴，太粗糙了。细做可以在豆腐渣里放进白米虾，入猪油，最后撒上葱花上锅蒸，味道难以比拟。牙口不好的人很喜欢拿它当小菜吃。

豆腐脑在木板和大石头的重压下委屈成形。经过一夜重压，最后变成一块白生生、吹弹可破的豆腐。托在掌心里，它要颤抖一阵才能稳得下心神。

我们当地流氓说书人形容一个姑娘的皮肤如何白如何嫩，常用的形容词就是豆腐。这样形容大家都有最直接的认识，一听就明白了。做好的豆腐要把它们打成一个一个正方形的豆腐块，放在清水里养着，一直能吃到正月以后。到了正月田埂上就开始发青了，慢慢可吃的东西就多了起来，豆腐你等着长毛或者腐烂吧！新一轮的神奇转化又开始了。转化后的成果能吃一年，一直吃到下一年磨年豆腐的时候。

烤鸭与炙肉

早晨离开合肥七点来钟，天麻麻亮。晚上七点多钟到了通州，天都黑透了。等我们把车停好后，北京的朋友就问我，想吃点什么？我说我想吃碗炸酱面。他说那不行，坐了一天车了，总得吃点好的。他指着马路对面的全聚德烤鸭店的招牌说：“要不就吃全聚德吧！鸭架熬汤你们看怎么样？这边离我办公室也近。吃完了正好到我办公室坐坐，喝点茶，看看画。”本着客随主便的原则，我们随着他往全聚德走。

其实北京烤鸭好几家名店我都吃过了，说实在的对烤鸭没什么兴趣。我们家附近菜场就有三家烤鸭店打出“北京烤鸭”和“全聚德烤鸭”的招牌。傍晚的时候出摊，摊主头上戴一顶不大干净的帽子，摊子上有盏橘红色的小灯把鸭子照得像金子一样闪闪发光。买回家在日光灯下就没那么好看了，吃起来味道还不错。随鸭附赠荷叶饼和甜面酱。每

天下班的时候摊子前面都排长队，排长队为一口吃这么下功夫的事情我又不愿意干。所以他开了两三年我也没吃过，每次走过去能闻到浓郁的香气，使我大咽几下口水。我想如果捧着碗白米饭到他的摊子前面，就着这么蓬勃的香气，下三碗白米饭怕是不难。日本到了鳗鱼上市的时候，许多小烧烤摊上都会隆重推出炭火烤鳗鱼这道菜。有个吝刻的人每天捧了饭碗站在人家摊头，闭眼耸动鼻翅嗅人家烤鳗鱼的香气下饭。烤鳗鱼的老板也不是大方人，他见了不由得气恼，没的把香气白便宜了别人，就问他要钱。吝刻的人从钱袋里把铜钱摸出来在街上一跌，然后捡起来对他说：“铜钱声音你不也听过啦，这就算两清啦！”好在我们菜市的烤鸭摊不问人要香气钱，我可以从容地在他摊子前来来回回，一边闻一边心里念佛：“阿弥陀佛！真香啊！”

上回到北京我跟徐路吃的“便宜坊”，鸭子片上来也就是焦酥酥的，吃不出个所以然来。鸭皮下有一汪肥油，会在嘴里融开，好像忽然咀嚼到虚空

似的凉一下，剩下来就鸭片和葱白和着甜面酱卷在饼里吃。鸭架汤里有点抹布水的味道，我喝了一口就把碗放下来，结账走人。十二月份的北京寒威逼人，这时一辆挂着小红灯的黑头车从身后悄悄驶过来。窗子摇下来：“到哪？”“哪儿也不去，散步消食！”我一边走，一边想象这浓郁的鸭油怎么在肚子里克化得动。

通州全聚德的烤鸭味道自然也不恶，况且我们又是饿得透透的。先上来一盘炒鸭心，还有一盘清炒西兰花，转眼就光盘了。支着腮等片鸭子，先上来一个小盘子。服务员介绍说这几片是一只烤鸭身上最好的几片，我问他大概在身上哪里，服务员指指两乳之间，他说大概就是这个位置。因为只有七八片的样子，我也不好意思一个人端着就吃。迎着亮光看，金黄的焦皮下有一层白油。可怜的鸭子！死得跟布鲁诺似的。味道嘛也不过是焦酥酥的样子，因为饿得透，又困，这顿饭一个小时就吃完了。鸭架汤上来后，乳白色的半盆。我喝了一勺，

比便宜坊味道要好。

第二天中午我到故宫送请柬出来，看到一条地下道以为是地铁就往里钻，走到一半见到一个武警，一问原来不是地铁。老沈问我到北京最想看点什么，我说想看乌鸦，就是老鸱。我超喜欢老鸱，猫头鹰跟老鸱排第一、第二吧！他说看看傍晚的时候有空我带你到景山公园找找。卡尔维诺写的《树上的男爵》，柯希莫给一个强盗启蒙之后，强盗就开了天眼，天天要书看，最后荒废了正业。打家劫舍也不上心了，天天躺在树下读书，最后完全丧失了行动能力，被官府抓走吊死在树上，舌头伸得老长，两条腿无辜地在空中晃荡着。强盗死了之后，老鸱飞来啄他的眼睛，老鸱喜欢啄所有软的、汁水充盈的东西，如柿子、眼珠子。柯希莫坐在另一棵树上帮着轰乌鸦，乌鸦在周围的天空盘来盘去，急不可耐地踱着步，时不时互相啄一口。真是读书人的悲剧！这时候柯希莫的形象非常孤独，连老鸱也孤独起来。齐白石也喜欢画老鸱。浓墨画的树，笨

拙极了，像几条板凳腿指向空中。铺天盖地的老鸱，有的正在树上理窝，有的振翅下落，有的在空中盘旋。远处有一轮朱红的太阳，有点庄严又有点荒唐。

中午老郭打电话来，说请我们吃炙子烤肉。我问是烤肉季吗？他说这个钟点烤肉季到哪里订位子，我们到厚味居去吃吧！我们按照他说的地址一路找过去，老郭笑盈盈地站在门口跟我们握手。握完后，伸手从怀里拽出两瓶“二锅头”问道：“够不够？不够车后还有。”我们连忙说够了够了，太多了！店小二的造型酷到极致，身上穿一件脏得还能看出底色的黄棉袄，从人缝里给我们提来一个铜锅，里面焰腾腾烧着木炭，老郭介绍说等会儿上面还得盖块厚铁板。我说过去吃这个不是讲究得把脚蹬在条凳上，后腿站在地上吃吗？老郭说：“那是老吃法了，现在改良了。坐着吃多好啊！”过了一会儿，有个人拿了一块刷好油的厚铁板，这东西就叫炙子。炙子上面黑乎乎的都是油，铜锅下面的火

熏得人脸上热烘烘的。老王说我们“武吃”，自己动手翻烤，他把送来的羊筋、大葱倒在炙子上，用一柄小铲翻来翻去，炙子上发出“滋滋”的响声。油烟和蒸气升腾，影影绰绰对面都是大红脸。看得出来他们经常在这个地方吃，手法纯熟，炙烤熟了的羊筋用铲子归置到一边。说：“就动手吧！把杯子都端起来！”我要了一瓶啤酒，他们说吃炙子烤肉就得喝白的。我说我下午还有事，喝多了耽误事。后来又上了油炸玉米面窝头，附送一小碟臭豆腐。老王说用两片窝头夹臭豆腐吃，有奇趣！老郭大约喝多了，反复说丢人啊！人丢大发了，每次跟安徽人喝酒，都让你们给弄多了。我们很谦虚地说：“这次我们派出的还是板凳队员呢！”

到一个湘西籍老画家家里。不开门，又打电话联系。等反复确认后，用人把门开开，老头看我们一眼说：“我在吃饭！”其实他在喝粥，碗里有几茎青菜丝，其他什么也没有了。他抱怨医生不给吃，什么都不给吃。然后委屈地把头扭过去

说：“不给吃，活着有什么趣？”回来的路上，我跟老沈说马克·吐温有句话：“年轻时我想吃牛排可没钱，老了我有钱可牙又没了！如果说这世上有神，这神也是一个缺了德的神。好捉弄人！等把人捉弄够了，连吃口好的这种要求都不满足！真是天道无亲呀！”结果晚上为了给老画家报仇，我们又大吃了一顿涮肉，喝了一瓶一九八四年的汾酒。

南瓜粑粑

我表弟上城，车的后备厢里装了两个绝大的南瓜，小磨盘一样。他说是山里的一对老夫妻送他的，吃不了就给我们带了两个过来。说瓜“面”得很，蒸着吃也行，炒着吃也行，做粑粑也好。表弟在老家开一家电器修理行，经常到山里帮人家修理东西。山里一户老夫妻今年南瓜大丰收，可把他们愁坏了，种的时候只想着施肥没想到长那么大。儿女都在上海打工，也没人帮得上忙，更谈不上拉出去卖了。老夫妻两个蚂蚁搬家一样把南瓜拉回家，所有的南瓜搬回家，就实在没力气了。两个人坐下来看着大南瓜叹气。现在家里堂屋里、厢房里都是南瓜，走路都嫌碍事。晚上一跤跌到瓜堆里，要爬半天才能起来。他们早晨在地里忙的时候，看到大路上有人过来，也不管认不认识就问：“你家吃南瓜吗？吃南瓜到我家里去拿。”“摩托车后座上也能捆一个，哎！你怀里还能抱一个。”表弟说我那

天进山修理东西，他就喊我去拉南瓜，给钱也不要，说我做了好事了！让我回家使劲吃，吃完了再来拿。他们不忍心看吃的东西烂在地里。

前几天下雨，连阴天，家里储存的菜吃完了。第二天早晨看看外面小雨还没有停的意思，我也懒得上街买菜。看看屋角那两只大南瓜，心想中午不如做南瓜粑吃算了。南瓜在我们乡下还有一个名字叫“北瓜”，我不知道中国其他地方是不是还有这种称呼的。大概想当然认为这种瓜是从北方传过来的，就给它起个名字叫“北瓜”。南瓜和山芋这两种植物很伟大，徐光启《农政全书·甘薯疏》云：“闽广薯有二种，一名山薯，彼中固有之，一名番薯，有人自海外得此种。”明朝以前，中国人口从没有超过一亿，这两种植物的引进，在很大程度上解决了中国人的吃饭问题，人口才慢慢增长起来。南瓜大致也是这个时间引种到中国来的，《本草纲目》中说道：“南瓜种出南蕃，转入闽浙。今燕京诸处亦有之。”南瓜的登陆路线大致如下：闽

浙沿海的渔民从东南亚引种后，先是在东南沿海一带种植，后逐步推广到内地去了。到了明万历的时候，黄河以北也有人种植南瓜了。“亦有之”的意思是也有种的，估计不是很普遍。

我老家那个地方，丘陵地带。土质不好，红壤，沙质土，种其他农作物长势都不怎么样。黄豆结荚后兔子天天从山上下来吃，远远地看见人来了它也不跑，就把两只前爪拢到胸前立起来看看，嘴动个不停。等到人近了，“轰”的一声跑散开。成熟的豆荚被它一碰就炸开了，散到土缝里。但就种两样东西长得好，山芋和南瓜。小的时候我吃南瓜和山芋吃得伤伤够够的。乡下家种南瓜，田间地头，边边角角，有点空闲地也不放过。俗语：“瓜菜半年粮。”南瓜是一种很贱的植物，不择地而生，只要阳光好，肥水足，都能有很好的收成。南瓜的叶子有碗口大，藤蔓疯长起来，如小儿臂粗。吴昌硕先生画的南瓜可以吊在空中，这种瓜有个名字叫“看金瓜”，摘下来放在案头，可以放很长时

间，也不会烂掉。我们当地种的南瓜很大，只有躺在地上，不然会把藤蔓拉断的。如果在初长瓜蒂时，给它“间”一下，就是留大的，小的瓜蒂除去，营养充分地供到一根瓜蔓上，南瓜可以长到小磨盘那样。这么大的瓜很难搬动，收获的时候半大的孩子只好扶着瓜一路“滚”回家去。南瓜可以做菜，但是不好吃，甜咸分不清。也有拿它炒了，放大量汤，里面结面疙瘩吃。地里收回来的南瓜堆在墙角，明黄照眼。经过长时间贮存后，瓜里的糖分越发多了，到了秋冬季节就可以做南瓜粑吃了。美国人好像到了万圣节也离不了南瓜，他们用南瓜来做灯。这多么浪费啊！

做南瓜粑其实很简单，家里有点元宵面就行了。先把南瓜蒸熟，然后揉烂成泥。经过一秋的贮存，南瓜非常“面”，非常好揉。然后把元宵面调进水，和南瓜泥在一起揉。用手掌搓成圆饼状。我们这里把这种圆饼形状的食物，通称为“粑”，比如荞麦粑粑、糯米粑粑。南瓜粑一般放在汤中下着

吃，南瓜的清香浸润在了米粉中，粑的颜色像一块老玉，温润可亲。临出锅时放点油、盐做调料就可以了。这一种吃腻了，就煎南瓜粑吃。不然堆得像小山一样的南瓜，得吃到猴年马月。而且单吃南瓜，有点糟心，里面掺着米面口感就好多了。也有人家什么调料也不放，另外准备一碟子白砂糖蘸着吃。这已是很讲究的吃法了，估计家里来了客人，小孩子不给上桌子，大人夹几块让端一碗南瓜粑到门口坐着吃。晚归的老鹅在树上叫得急，有些在远处打阵，一圈一圈地转。有一种叫“山和尚”的鸟很大胆，它会飞到离人很近的地方，看你吃什么。如果是小孩子，穿厚棉裤、厚棉袄、虎头鞋，笨笨地走来走去，手里捧着碗，碗里有块肉，它就一下叼走，然后飞到树上慢慢享受。树下的小孩子就大哭起来。

今天吃南瓜粑，“山和尚”不感兴趣。这东西很黏，会把它的嘴粘在一起。它并着两只脚，在地上一跳一跳就走了。热腾腾的南瓜粑很糯，小孩用

筷子夹起来，会自动地拉长、变形，从圆形变成水滴形状。啊呜！把嘴张开，在下面接着缓缓拉长的粑。

春天，惦记一棵榆树

今天早晨我沿着寿春路在南淝河旁边走。河边有一棵榆树，树上爆出米粒大的芽苞，若有若无地有一点绿的意思。我对娘子说：“再过一阵子，榆树就能吃了。”娘子问：“榆树怎么吃？”她是城里人，没受过大苦，又系小地主家庭，洋学生出身，平日里喝牛奶吃面包，哪里知道这些。不知道榆树是咱中国人的救命树，浑身是宝，从花到皮都能吃，比糠、观音土口感好多了。观音土吃了解不下来大便，要用手去抠，吃几次人就不行了。我叔叔一九六〇年的时候，吃榆树叶吃到肚皮都是绿色的，能看到上面的筋和内脏。我没办法想象肚皮怎么能薄到这样一种程度。

我叔叔说，经过一九六〇年就没好人了。我问他为什么，他说，好人都饿死了。他就不是好人！天天晚上背着筐子、口袋出去偷。有什么偷什么，玉米、青豆、花生，小得跟老鼠尾巴一样的红薯。

有一次被村干部狂追，他就往坟地里跑。坟地里有许多坟被刨开了，棺材板扔了一地。村干部追到坟地后，被棺材钉把脚扎穿了，惨叫着找医生去了。这王八蛋差点没得破伤风死掉。后来他把一个富农的儿子，叫“欢实”的，一扁担给打死了。欢实和我叔同年，也是在家里饿得受不了，就和我叔一道上沙石冈上去扒花生。没扒一小点，一只口袋装了几十颗吧，被看秋的人发觉了。就是这个王八蛋举着扁担追下来。欢实瘦，加上没吃的，没气力跑。跑到一个岔路的时候，欢实弯下腰喘着说：“我往东边跑，你往南。”我叔就沿着南边的大路跑下去。欢实没跑多远就被人撵上了，一扁担砍在后脑上，当场就打闷过气去了。

把欢实的父母喊来，欢实已经快不行了。大口大口地喘气，像上了岸的鱼一样，小小的胸口一吸一吸的，骨头支棱出来。攥着他妈的手，慢慢眼神就散了。欢实的罪证被那个村干部拿在手里，说要开他家的批斗会，要游街。欢实是贼，打死活该！

这一个如花少年说没就没了。欢实父母跑到岗上找了个大棺材回来截截短，给欢实做了个小的棺材，喊了家里几个人连拖带拽拉到山上埋了。堆了一座小小坟。到第二年新坟上就长了草，一直绿到坟帽子上。欢实妈下地的时候顺便到坟上拔拔草，拔了没几天，草又长上来。后来就由着它长了。到秋天草自然就黄了。欢实的妈一看到我叔叔就说：“欢实要活着呀，也跟你一样大了！”欢实妈老说老说，前年欢实妈死了，不说了。我叔说也是报应不爽。打死欢实的那个村干部的儿子，后来在城里跟一个姑娘谈恋爱，被姑娘的哥哥一拳打在太阳穴上，当场毙命。女方的哥哥说是在部队当过侦察兵，打人很专业。最后以过失杀人罪判了八年。

偷盗村里粮食风险太大，弄不好会把命搭上。我叔说家附近有榆树的，开春日子就好过了。初春，天气刚刚有了些暖意，桃花、杏花还没有落尽，榆树枝头已经长满了褐色的小花苞，密密的，小小的，像极了高粱米。没几天已经满枝新绿，一

嘟噜一嘟噜穿成串，圆圆碎碎绿绿嫩嫩。这时候捋下来，是最好吃的。这常常是需要爬树的活儿，就是男孩子大显身手的时候了。往掌心吐两口吐沫，抱着树，猴儿一样盘上去。携筐太费事了，我们大多是在身上背个袋子，上树捋了放在袋子里。也有人将榆钱儿长得最嫩最满的枝条直接折了，或者不上树，像打槐花那样绑了镰刀削下来带回家再捋。不过，榆钱儿没有槐花长得那样结实，很容易撒得一地都是，捡都不好捡。

榆钱儿样子就像个铜钱，圆圆的，边缘处薄薄的，中间鼓出来，像缩小了的铜钱，所以才叫榆钱儿。榆钱儿很好吃，可以生吃，嫩嫩的，甜甜的，带着些微的青气。榆钱儿满枝头的时候，春天放学路上到处都能看到拿着刚从树下折下的一枝，边走边捋着吃的小孩子。更普通些的吃法则蒸了吃，清水淘净，用面拌，拌时要多些玉米面，少些小麦面，不然会粘成一团。在笼里蒸熟了，放上盐，浇上蒜汁和咸菜汁，可以当饭吃。榆钱熟了比较黏

滑，做糊涂面吃也不错，咸香黏滑。唯一不好的是它花期短，也不能像槐花那样可以做成干菜吃。榆钱蒸得太粍，就成一锅绿水了。

现在乡下没什么人种地了。大家认为种地是没出息的行为，一年忙到头，累个活死，还赚不到钱，都出去打工了。家里只剩些老弱病残守寨子。贼在村子里直出直进，敢当着人家面把鸡鸭就笼走，或者把晒在外面的腊肉拾到他带来的蛇皮口袋里，然后开着三轮车扬长而去。丢腊肉的那家妇人，只好站在门口，在围裙上擦着手，噙着一泡眼泪，目送三轮车颠颠地走了。平常在村子很少看到年轻人，如果看到个把年轻的人，不是呆子就是精神有毛病的人，看见人吃吃地笑。一看见这种笑，知道了！哦！精神病。不然肯定出去做工了。

想不到去年年届六十的我叔也出门去了。他的两个儿子都在那边做工安了家，说是请他去养老，实则是要他去看孩子发挥余热。他不想去，说我在房前屋后种了几十棵榆树和香椿，房子没人住不

行，“人是房胆”呀。后来终于被儿子媳妇说服了，锁了乡里的房子去广州了。前几天打电话来跟我念叨家里的榆树和房子，说不会让别人挖了吧，那可是救荒的好东西，要我开春的时候，无论如何回乡看一趟。一九六〇年看来是把他饿怕了！

一粥一饭

最近因为减肥，采取佛家过午不食的方法。夜里饿得慌，从床上爬起来在家里到处搜罗吃的。这种时刻心灵交战。晚上煮好的大米饭，在幽暗的厨房中放出宝光。吃还是不吃？这是一个值得考虑的问题！我像哈姆雷特一样在电饭锅边煎熬着。最后还是决定要吃。菜自然是没有了！即使有菜也不想深夜里叮叮咚咚地热，心理上觉得吃一碗没有菜的白饭能减少不少罪恶感。端碗之前，我望空祝了一番：“今天晚上不算，实在是打熬不过。明晚重新来过，来往神灵明鉴！”这样久而久之，空口吃白饭还真吃出滋味来了！原先吃冷饭多少还要点泡豆角或者酱大头菜搭搭嘴，现在发展到就空口吃白饭，其他什么也不想要了！

上晚煮好的大米饭，放到午夜时分，正好凉透了。米粒慢慢变得有一定的韧性，咬在唇齿间有一番小小的挣扎。细细咀嚼之后会泛出一种清甜，这

种甜度很受用，分寸拿捏到毫颠。有些米粒会调皮，跑到嘴唇、鼻翼，或者桌子上。用筷子或者手指把它们捉拿回来，投在嘴里，让这些散兵游勇会集到征战饥饿的大军中。饭要煮得好吃，第一要米好。我在超市买米，会每次挑选各种不同的米来买。把这些品种吃完之后，再到农副产品市场去找，看看有没有没吃过的米。比如香粳米、协优米、东北长粒香、天优，等等。东北长粒香吃的时间长一点。以前我叔叔在家的時候，每年会从乡下带一两百斤杂交米来，因为是自己家吃的，农药打得少一点。但不打药是不可能，现在病虫害太厉害了！不打农药甚至可能要绝收！

新米不好消化！过去乡下新米上来的时候，小孩子要扣着点吃。不然吃多了肚子会胀气，最后胀得像皮球一样。我记得有一年端午节，同村的振宝吃了太多粽子，粽子里的米在肚子里发酵起来，产生了大量气体，家里请来一个兽医给他肚子放气。用一根很长很粗的针插进肚皮里，一边揉一边“嗝

嗝”地往外放气。驴、马积了食也是这样治的。驴、马吃了不消化的东西，痛苦地躺在地上，眼睛湿答答望着人。兽医就拿一根长针给它们放气，放完气就好了。振宝肚子里气放完后，就又跟我们一起上山放牛去了，本来我以为他会死掉的。

煮米饭在收汤的时候要“惊一惊”。乡下煮饭把水放好后，锅上还要支木格子，把一些蒸的菜放在木格子上。比如咸菜、蒸鸡蛋、豆腐渣蒸干虾子、辣椒蒸小咸鱼。家里来客人要蒸米粉肉，就把肉裹好酱后直接放在收汤之后的饭头上蒸。饭收汤之前有米油，据说这层米油非常有营养，所有米中的精华都在里面。小的时候我奶奶常常给我收米饭上的米油，盛在一只小碗里面，看着我喝下去。收汤之后，用锅铲把米翻一下，翻完之后，利用灶中的余火慢慢收汤，最后再燎一把稻草，饭就煮好了。

有一个吃货曾经总结道：电不如煤，煤不如柴。电饭锅烧饭，无论如何没有柴灶的香气。前几

年春天的时候我在大别山里吃了几顿好饭，米是山上冷水田的大米。产量不高，米粒非常长，透明得像青玉一样。抓在手中间有一股扑鼻的香气。饭烧好了，我一连吃了三大海碗，撑得眼珠都瞪出来了！世界上竟然有这么好吃的饭，真是惭愧！吃完饭我慢慢扶着墙壁走到竹椅子上坐下，村子里人家都在举火烧饭，一片柴草气息。后来煮饭的大妈给我端来一碗锅巴汤，说一定要喝下去，不喝会积食，这种米的油性大，不好消化。过去无锡大米也好吃，完全不要菜可以吃两碗饭。有一年我在无锡卖画，钱花完了，中午、晚上就是两大碗饭，什么菜也不要。真是吃到米的真味了！

粥若要煮得好，要有好水！最好稍带一点碱性的井水。广东有一家出名的老字号，每天早晨煮粥都要到附近的一口水井打水，店里有自来水坚决不用。许多老顾客就奔着他们家的粥来的。熬粥是一个慢工，我爸他们单位食堂有个老头一辈子什么菜也不会烧，就会两样手艺，煮粥、烧饭。后来有人

提意见说他什么菜都不会炒，凭什么当食堂大师傅？换个人试试，不是饭生了，就是粥给煮糊了。最后不行还是他上，不过给他加了另一份任务——卖不掉的粥拌上糠养猪。到了年底，他像变戏法似的从圈里轰出七八头大肥猪！

最好吃的东西

因为要跟徐路合写一本讲吃的书，不得不搜索枯肠，抠着肚脐眼想想自己在世上活这么几十年来，吃过哪些好东西。搜索的办法是用排除法。比如燕窝，没吃过。划掉。接着是驼峰，没吃过。划掉。依次排下来，上八珍中，狸唇、驼峰、猴头、熊掌、燕窝、鳧脯、鹿筋、黄唇蛟，一样没吃过，都划掉。接下来看看中八珍吧：鱼翅、银耳、鲑鱼、广肚、果子狸、哈什蚂、鱼唇、裙边。中八珍里面倒有两样有幸尝过，分别是银耳、裙边。再看看下八珍：海参、龙须菜、大口蘑、川竹笋、赤鳞鱼、干贝、蛎黄、乌鱼蛋。说来也可怜！下八珍里面我只吃过乌鱼蛋，乌鱼蛋跟泡的小红椒一起炒，红椒多乌鱼蛋少。过去说评书的人一说皇上吃的好就是“龙肝凤髓”，穿的是绫罗绸缎。龙的肝凤的骨髓，好家伙！令人挤舌不下呀！

龙肝我只听说过，没有见过。世界上也没这种

稀罕物儿，想了也是白想。我觉得本地的咸猪肝就很好了。腊月腌好的咸猪肝，挂在好太阳里面，让风吹它个十天半个月，就好下酒了。蒸的时候在里面撒些红辣椒丝、姜丝，佐酒很妙。一片猪肝能下好几两酒，要龙肝何为？依照这个推理下去，凤髓无非就是一种跟东北大棒骨里的骨髓差不多的东西，吸的时候要戴个塑料手套，一吸“啾啾”响。手上的油舍不得擦掉，顺便把头发抹一抹。功效相当于打了遍发蜡一样。我吃过最大宗美食就是一些家常的东西。这些东西到了农副产品市场一望皆是，所以我在跟人聊美食的时候，相当提不起来精神。

比如我知道酸辣白菜怎么炒好吃，炒韭菜时要先放盐，这样炒出来的韭菜才香。比如马兰头里面加点臭干丁凉拌起来很好吃，夏天做点臭白菜里面放几粒青豆合炒极是下饭。比如这几天蚕豆上来了，可以买一些豆腐来配它，把豆腐煎得两面黄，里面放蚕豆米和肉片，临起锅勾点芡，就是很好味

的家常菜。到菜场前我简直不知道今天要吃什么东西，就沿着各个摊位前面闲看。比如看到乡下老大妈弄了一堆芹芽，冬天压在地下的芹芽，到了春天会从土里冒出来头，这时候把芹芽尖打下来，里面配一点香干、青红椒、黑木耳丝和肉丝炒，宽油大火炒出来，极香美！老买菜的人都是临时起意，比如今天遇到好鲫鱼了，把鱼翻过来。看看肚腹的颜色，然后再看看后背。野生的鲫鱼后背是灰黑色，人工养出的还要黑一些。这时候你想中午可以做点鲫鱼汤，里面放点火腿，没有火腿，咸肉也行。汤要炖到奶白色，两荤再加上一个素菜就足够了。心里盘算好，再去找素菜的原料。比如这几天笋子上来了，可以买点小笋子炒雪里蕻，里面放点干红辣椒，下饭过粥都好。这种笋子做手剥笋味道也非常好。

烧菜当中的学院派就不是这样，他（她）要在家先做功课。把菜谱看好后，把需要的主辅料记在手掌心里，或者直接拿着手机奔菜场。站在菜摊前

调出“下厨房”或者“怎么做红烧鸡”来买东西。这时候卖菜的一看就明白了，这是个不当家花花的，可以耍秤了！把肉或者鱼往秤盘一扔，随口报出个斤两。他（她）一边付钱，眼睛还没离开手机，念念叨叨：“姜呢！哦，还有葱要打成结，师傅哪里有卖姜的？”菜买回来了，回到家里，系上围裙，像科学家做试验一样，盆盆罐罐全摆在台面上。油、盐、酱、醋几钱几两都倒出来。怕炒的时候忘记了，像士兵排队一样按照高矮胖瘦排好。等菜烧好，端上桌，众人刚想举筷子的时候，厨房里披头散发跑出个人来说：“对不起！对不起，等一会吃，我盐忘记放了！”然后这道菜整晚就没有出来，大概是把碱当成盐放在菜里了。

我是因为要写点好吃的，就到处打听别人吃过什么稀奇的东西。比如有的人说他吃过老鼠，我就问他老鼠味道如何。他说家里猫叼了一只老鼠，被他从口中夺下来红烧了。闻闻倒也香，但终于不敢吃。有天晚上我跟我爸聊天，他说我吃过世界上最

好吃的东西。我问他是什么东西，他说是白鳝，而且是一九六〇年的春天吃的。在饿得快要死的时候，饱饱吃了一顿鳊鱼饭，他说我认为这个东西是我这辈子吃过的最好吃的东西，你得把它写在书里面。我问这到底是怎么回事，我父亲说当时他在安徽大学读书，学校抽学生下乡帮助整社。他被分配到巢湖边一个叫段家槽的大队一户农民家里。这个地方饿死了不少人，许多人家被饿得绝户了，门口黄蒿长得高过人头。春天的时候，黄蒿丛里飞出许多蛾子和蝴蝶，围着这个死绝户人家院落上上下下。村里还有些垂死的人，在房檐下无精打采地坐着。看见人过来，连抬眼看看的力气也没有了。

这时候村里的大食堂也散了。我爸分配到的这户农户家里有半块锅片，可以在上面烧一些糠吃。糠是从枕头里面倒出来的，里面还掺杂了一些树皮、树芽。我父亲从学校下来，他们有粮票和钱，就买了米托他家给烧，另外再付一点柴火钱。这家人就每天扣一点给家里孩子吃，我爸看看这样不

行。因为他自己的腿也浮肿起来了，用手一摁，腿上就会陷一个窝，半天也起不来。他听人说这个浮肿只要一过腰部，人就饿死了。人饿死不是一下子死掉的，是慢慢死掉的。先是饿得发疯，极其亢奋地找吃的，把所有能吃的不能吃的都尝试一遍，从榆树皮到水边的芦根都吃一遍。等到严重营养不良的时候，差不多离死也不远了，这个时候就安然坐在那里等死了，连苍蝇落到脸上都懒得拂一下。我爸说，古书上说“三日不食无父子”这话一点都不假。

他有一天看到这户人家的老奶奶把他掉落在草灰中的一粒生米很快投进嘴里，在咽这粒渺茫的米粒的时候，她浑浊的眼下里才亮了一下，只有狼在吃东西时才有这种眼神。我爸找到村干部要换户人家搭伙。村干部也挠头，他说这村里能动得了的，就这几户人家。你上谁家搭伙，他们都要扣你粮食。后来又问我爸老家是哪里的，我爸说是巢北的。他沉吟了一会儿说：“这样吧！你还是在他家

搭伙。晚上到大队部来开个会，几个村干部开个碰头会，商量一下你这个事情怎么办！”我爸听了答应了一声刚想走，他又说道：“晚上开会的事情，跟任何人都不要提。影响不好，邻村的同学也不要说。”

晚上我爸喝了一碗照得见人影的稀粥就躺在床上。肚子饿，翻来覆去睡不着。农村夜里很安静，狗、猪、鸡、羊都让人给杀吃了。连老鼠也让人给掏出来吃了。这时候村干部在外面叫他，他就披了一件“二五”大衣，跟着村干部后面深一脚浅一脚地走。走了三四里路，村干部站住掏出一支烟点上。他好像在等什么人，过了一会黑暗中又走出来几个人。有民兵营长、大队会计、妇女主任，都是白天常见面的熟人，大家都不说话。低着头往前走，遇到淌水的田沟，就奋力跳过去。我爸饿得腿软跳不动，好几次都踩到水里去了，他们把他拉上来，裤管上淋淋漓漓都是水。

我爸好奇就问：“会不在大队部开吗？”带我

爸去的村干部说：“今晚会在巢湖边上开。”其他几个人就吃吃地笑。这样又走了几里路，他们来到湖边的一个芦苇丛里。芦苇丛里有条小船，几个人上了船又划了一气。看见远处高地上有间放老鸭的棚子，棚子的烟囱上正冒着白烟。忽然，这时候一定要用这个词，我爸说他闻到一股沁人心脾的饭香，他说这种香真是能把人砸一个跟头啊！同志们哪！太香，受不了呀！这时就算枪毙我，给一碗白米饭吃，我也情愿的。晚上开的是吃饭会，大队书记说了，为了保存革命的火种，每个星期躲到老鸭棚里吃几顿饱饭，不然村干部都饿死了，没人干工作了。这时我爸才明白那几个村干部不浮肿的奥秘。其中有个村干部老婆还怀孕了，因为只有肚子有食的人，才会有这种闲情逸致呀！

他说我当时好像气都没喘就干了一碗。这个碗有多大呢，他用手比画着说，跟我们家过去洗脸用的小脸盆差不多大。后来有人提醒说：“吃点菜！”他这时才注意到还有菜，傍晚的时候两个村

干部下湖用拖网拖了几条白鳊，也没有作料，就在荒地裡拔了几株野蒜烧烧，然后把野蒜撒在上面。切好的鳊鱼卷成筒状，在火的烘烤下“滋滋”地出油。一人大概分到一节鳊鱼，每次只咬指甲大那么一块。这真是我吃过的世界上最好吃的东西呀！锅里还剩点饭，由几个村干部分了。他们把饭团成一个小饭团子，贴身藏了带回家给老婆孩子吃。临走时书记把人喊到一起说：“这个事情如果让外面的人知道，我×你们妈！要杀头的，知道吗？”

半夜他们悄悄回村，我爸摸到床上。他想想还是当干部好呀！被一种巨大的幸福感摇撼得不能入睡。半夜里房东的妈起来摸他挂在墙上的衣服，看来村里的人都知道村干部在湖边加餐的事情，估计这个老太太以为我爸的衣服里也藏着饭团子。他躺在床上装作不知道，心想，明天早上要不要把那碗照得见人影的稀粥让给老太太吃呢？

牛奶洗澡

牛奶这种东西要从小喝惯了才能适应。我小的时候没有喝过奶，这个地方有点语病，母乳当然是喝过的，一下子又戒断不了，中间辅之以奶糕。过去代销店都有这种东西卖，四四方方的用纸包起来。蓝色的纸，我记忆当中是蓝色的，上面有两个白字“奶糕”。这种记忆还是不吃奶糕后产生的印象。上小学的时候，有的同学有了闲钱就到代销店买一块来吃。其他同学围上来，就从上面抠一点喂到他们嘴里。或者用手掩着让他们吃，有时一口咬大了就把人手指给咬伤了！这种请人吃东西的方式相当危险，所以我当时有个鸿鹄之志：等我有钱了，我要把代销店买下来。坐在奶糕堆上，一手冰糖，一手奶糕。这个理想到现在也没实现得了！

等到了七八岁的时候，离奶糕就越来越远了。我就痴想这奶糕纸上明明写着牛奶、米粉、糖。这排头一名的就是牛奶，这东西得好吃成什么样子

啊！乳牛饼干盒子上倒画了两只，黑白花的，乳房拖得老长，一只小牛正朝着腹部拱去，绿茵茵的草地，上面有几朵气泡似的云彩。我们当地的牛都是水牛，长角。夏天把全身浸在水里，在泥里滚来滚去。我看到刚断奶的孩子吃奶糕，也要围在旁边把手指叼在嘴里看半天。旁边的小孩吃得一头一脸的，他坐在小摇车里，手里拿着一根勺子乱打。我就走过去，照他脸来一巴掌说：“你不吃，给我吃！”他就哭了起来！这个人是我弟弟。然后我妈揪着我的耳朵，我努力踮起脚配合这种揪力，她把我揪过五斗橱前面，让我看家里空空如也的糖罐，里面的糖块被我一个人偷吃光了。又揪到厨房里让我看醋瓶子，实在没有东西吃的时候，醋也是可以的。辣椒面、桂皮也行，我不挑嘴！只要是有滋味的东西都能让我快意。最后她揪着我一路送到一棵马柳树的下面，那里有许多孩子在玩耍。

我妈对他们宣布：“这是一个好吃精！你们都来羞羞他。”许多小孩子都用手指在我脸上刮来刮

去，朝我说：“好吃精！一吃吃到大粪坑！”其实我知道他们都很好吃，比如带头刮脸的许红兵，俗名“大和尚”，在家偷吃给他病榻上妈妈订的牛奶，嘴唇上半月形的牛奶印迹出卖了他，于是他被他爸爸翻过来用夹指拖打了一顿，屁股上带着青紫色的夹指拖印子在院子里走来走去。他带着自豪的口吻对我们说：“牛奶要放了糖才好吃！”这暴露他偷喝的时候一定没有放糖，是到奶站取奶的时候在路上偷喝了一口。他妈妈身体很差，喝了奶也不大见她出来。夏天傍晚的时候，热得十分厉害了，她就坐在屋檐下竹椅子上，看小孩子在院子里跑来跑去。这个时候她就很小声地喊：“三子，把那个奶瓶刷刷拿来，水不要倒！”

许红兵把奶瓶刷了，郑重地递给他妈妈。她就用一只瘦手拨开花枝，小心地把刷牛奶的水倒在花的根部。许红兵对我们说：“牛奶最有营养，花喝了就长得又大又香！”他们家种了几盆花，长也长不好，死也死不掉。一盆太阳花，一盆茉莉花，一

盆大丽菊，花盆里有几只鸡蛋壳。鸡蛋有营养，蛋壳就让给花吃吧。他们家打完鸡蛋，老是把壳放在花盆里。引得绿头苍蝇“嗡嗡”地飞来飞去。绿头苍蝇趴在花枝上，马上花枝就被压矮了一截。除许红兵外，其他人还没有喝过牛奶。味道这种东西是世界上最难以想象的一种东西，没吃过，说了只是徒增向往，自己给自己添加无谓烦恼。夏天有一种东西跟牛奶是近亲——牛奶冰棍，五分钱一支。但这是牛奶的味道吗？

因为我小的时候没喝过牛奶，我的肠子里大概就缺少一种分解牛奶的酶，一喝牛奶的话，就像肚子里进了一只老鼠，终夜响动个不停。我觉得我和不同年龄段的人，可以用牛奶来划分——喝牛奶的一代人和不喝牛奶的一代人。上次我在合肥见到沈书枝，书枝说她上大学后才知道牛奶是什么滋味，我忘记问她第一次喝牛奶是什么感觉了。是感到很失望，还是觉得味道跟自己想象中一样？城里有个牛奶场，我们从围墙外看到一些肮脏的奶牛站在泥地

上，有的就直接卧倒在泥地上。牛奶场旁边有个桑园。初夏季节我们经常到桑园采桑叶，能听到这些脏牛“哞哞”叫起来。我跟许红兵骑在桑园的红砖墙上，我问他：“牛奶放了糖味道真会很好吗？”他说：“我妈死了，我们家就没订奶了！我爸说有饭吃就不错了。我现在不想喝牛奶了，你看看这些脏牛，没有草原牛也能活着吗？”

到了挤奶的时候，就有人从屋里出来，拎着铝桶，胳肢窝下边夹着小板凳，坐在牛的肚子下面。然后一把一把拽它们的乳房，挤完奶他们把牛赶到屋里去。有的牛赖在外面不走，人就拾土块在后面扔它们。挤在铝桶里的牛奶会倒在一起，离牛奶场近的人家会带着钢精锅来买。早晨牛奶场路上雾气蒙蒙的，送牛奶的都骑着三轮车。把牛奶装到箱子里，打着铃铛叮叮当当走街串巷送。我家隔壁住了一个胖老太太，她的男人在木器厂当会计。她偷偷订一瓶奶，奶送到一个与她要好的老太太家里。只要她家老头一走，她就飞奔到这个老太太家里把牛

奶拿回家，然后起油锅煎鸡蛋，一瓶牛奶两个煎蛋，煎蛋煎得两面黄，看着都很好吃的样子。她说老头子对她不好，所以她要比这个老东西活得长，只要活得长她就赢了，所以她坚信牛奶的效力。她相信每天喝一瓶牛奶，可以帮助她打败老头子！果然老头子死了很久以后，老太太还活着，她一个人努力喝牛奶吃鸡蛋，然后到处找人吵架。有一次被一个泼妇追到家里烧纸钱，咒她不得好死，就这样她还活着，把这个院子里好些人都活死光，她还没死，不过最后也由天父把她收走了！

五年级的时候学校组织我们参观贪官家里查没的物资，真是开了眼界！这个贪官原是煤厂的厂长，他家被查没的家产在区群众艺术馆展览，学校老师穷哈哈的，没有见过啥世面。他们想看，就把我们也组织去看了一场。我们排着几列纵队从这些东西面前经过，心里只有赞叹！啊！七灯收音机，凤凰自行车，罗马表。啊！缝纫机三架，捷克式大衣柜，还有几沓子十块十块的人民币！太有钱

了！我们嘴里啧啧有声。老师提醒一个跟着一个走，不要挤在前面，让后面的同学也看看，受教育！当时就有许多同学立志长大要当官，当个贪官。这日子太好过了！有个小牌子上特别介绍他们家天天吃鸡、吃肉、吃大鱼，儿子闺女都喝奶。最引起我们仇恨的还是展厅最后有一个木桶，说他老婆用牛奶洗澡。牛奶洗澡！这四个字像炸雷一样在我们头上炸响，我们连喝都没喝过，你竟然用牛奶洗澡？真是恨得我们牙根痒痒的！

后来我回家跟我姐讨论这件事情，我姐当时已经上初中了，参加了红卫兵，她明白的事情比我多。她说女的用牛奶洗澡就会变得很白，身上会散发一种奶香。哦！原来是这样。我说这个煤厂厂长那得挣多少钱呀，会不会把他枪毙掉？我姐问我是多大一只桶，我用手比画了一下。跟我们家洗脚盆差不多大。“这个怎么洗？”我说大概是站在里面洗吧！“我们初中历史书上说宋美龄就用牛奶洗澡，说她要放一浴缸牛奶。越洗越白，蒋介石就喜

欢她！这得要多少牛奶啊！”我们姐弟俩感叹了一会各自散了。

很多很多年以后，我到一個洗浴城里，碰到一个大池子里装着白白的东西，服务员说那是牛奶。其他人有的泡清水，有的泡中药，我就跳到这个牛奶池子里。我看着藻井上绘的西方美女壁画，衣服都穿得不多。我用毛巾蘸着这种洗浴城称为“牛奶”的东西，一会洗脖子，一会洗肚子，一会把毛巾两只角拉着在后背上来回拖，一会把大腿从牛奶中拎出来，伸到空中，看着它优美的线条。心里得意极了！哈哈！宋美龄呀！

烧鹅与叉烧

周东风起初在十字街开服装店。过了十字街路口，绿杨村对面的那家店就是他的。服装店左边是一家五金店，卖钉子、铁窗纱、水管、龙头、日光灯灯管、生料带。右边是个窄巷，是家修车铺。墙上挂了不少车胎和车辐，地上有一盆脏水，用来检查车胎哪里被戳破了，门口用三合板立了一块牌子，上面用红漆写着“打气补胎”。中间就是老周的“港九服装店”，橱窗里贴了一张香港女星的泳装照。在这条街上除了后来倒闭的绿杨村饭店，这间服装店就算是大买卖了。他让我给写个店招，起了个“港九服装店”的名字。他说字要写霸气一点，要繁体字，不要简体。简体字透着一股土气。我一共写了三张，他选了一张自己认为最霸气的带走了。字放大做成立体字，一个字有床头柜那么大，旁边还围了一圈红绿小灯泡，晚上一开会闪烁发光，还会转着跑，一个灯撵着一个灯跑。门口有

两只巨大的音箱，都擦在一起。放《恋曲1990》或者是《偏偏喜欢你》《一千个伤心的理由》。从早上放到晚上，我们几个同学一到中午吃饭的时候就上他那儿去。他先是请我们上饭店，慢慢也就穷下来了。就买了一口电饭锅，在街上买点菜，让店里的女营业员烧。再后来店就倒闭了，因为没钱付房租了。

店倒闭了，有很多衣服要处理。我分了不少衬衫，都是码子奇大的。袖子可以掖在裤腰里跳西藏的锅庄舞。他说这就是你写字的报酬！我觉得店倒闭还是因为他进货眼光有问题，进来的衣服有点超前了，比如男裤上面极其肥大，然后到裤脚骤然收掉。前几天我看刘德华一个片子，那会他还年轻，他身上就穿着这样一条裤子，像没有腿的蛤蟆一样蹦来蹦去。卖双排扣西服，后面双开气。袖口有个金色的商标，都是英文。许多人买回去舍不得剪去某某服装厂的商标，穿着在街上跑来跑去。女装进了许多吊带衫、蝙蝠衫。本城还没进化到这种程

度，好多女的买回去不敢穿，怕她们的妈用扫帚头子扔她们。起初一天还能卖个十几件，后来一天卖不了一件。几个店员在门口晒太阳的晒太阳，剪指甲的剪指甲。他自己拿着几条裙子在门口拦人家姑娘推销，往人家身上比，跟耍流氓一样。两个大音箱因为扰民被“市容”给抱走了，老周跟在人家皮卡后面跑着要抢音箱，人家把他手往下扳，最后扳开了。老周又跟着后面撵了一气，跑得上气不接下气的。

老周这个人有这样一点好！他悲伤的时间很短，他混得失意的时候你基本上看不到他这个人。无论是麻将桌上也好，同学会也好，过年上他家也找不到他人。有点像武林中人比如中了黄三太甩头一镖之后，就不知道跑到什么地方潜心修炼去了，然后养得精精神神的，又闪亮登场。我再一次见到他时已是两年之后，他骑着一辆本田摩托，“嘟嘟”地冒着青烟。身上穿着一件皮衣，下面是一条皮裤子，相当地拉风。他说：“你还得给我写个店

招呀！我从头再来了！”我问他：“这回做什么？”他说：“广东烧腊。烧鹅、烤乳猪、叉烧，好吃死了！”他给我三罐红漆，让我爬到梯子上帮他写五个大字——“广东烧腊店”。顺着右边的墙写经营范围，他自己跑到很远的地方看，一边看一边叮嘱道：“要霸气哦！记住要霸气哦！”他从梅县请了一个师傅来，深目扁鼻子阔嘴。牙倒生得很白，天天欢欢喜喜地唱粤剧《花田八喜》。他见我近视眼说吃蛇胆能治，给了我几枚蛇胆让我和酒生吞，生吞了也还是近视。

我问老周，他为什么这么快活？老周说他比我这个当老板的还挣得多，当然高兴了。这个做烧腊的师傅一个月开一千五百块钱。当时一般公务员一个月也就拿个二三百块钱吧！以前几个常到服装店的吃货都来店里看几回了，问这个师傅烧鹅好吃吗？他说：“吃吃看啦！”我们都说这第一餐一定要请我们，我们帮你把把关，本地人不见得能接受南方的口味，你说对不对？老周很发愁，他

说：“那就这一回哦！以后亲娘老子来我也要收钱的！”广东师傅林师傅说：“我要一口大酒缸，把缸的底去掉。埋在后面操作间的地上。”酒缸弄来后，底是林师傅慢慢给鏊掉的。鏊底真是一个技术活，一次只鏊下指甲盖那么大的一块。酒缸底鏊掉后，倒置在操作间地上，在地上挖一个很深的坑。把缸埋在里面，里面放上炭火。把鹅和叉烧挂在里面，有个钩子可以三百六十度转动，过一会儿转一下。鹅和叉烧就在空中慢慢舞蹈起来。

几个吃货急得里里外外走，像沙地上的螃蟹一样，一边走一边耸动着鼻子说：“香啊！不知道味道怎么样！”林师傅把两条腿叠在一起，一只手捧着紫砂壶咂着，慢条斯理地说：“吃吃看啦！”老周托着腮，茫然地看着屋顶上的一只黑猫。黑猫傍晚时候不知道在哪里叼到一只麻雀，它顺着屋脊走过来，然后轻轻一跃，上了光明电影院的屋顶，然后就看不见了。过了一会香气更加郁烈，林师傅让我透过缸沿看里面的鹅，他说：“你看它多快活

呀！身上是不是像裹了一层金壳一样？”我咽了一口口水说：“我看这是能吃了吧！”他说：“不要急啦！火候还没到啦！”离开火炉，我们几个人的胃部都觉得很难受，这让我想到《卖火柴的小女孩》：她又擦了一根。火柴燃起来了，发出亮光来了。亮光落在墙上，那儿忽然变得像薄纱那么透明，她可以一直看到屋里。桌上铺着雪白的台布，摆着精致的盘子和碗，肚子里填满了苹果和梅子的烤鹅正冒着香气。更妙的是这只鹅从盘子里跳下来，背上插着刀和叉，摇摇摆摆地在地板上走着，一直向这个穷苦的小女孩走来。这时候，火柴又灭了，她面前只有一堵又厚又冷的墙。

鹅烤好后，要把它肚子里灌的作料倒出来，吃的时候浇到斩件的鹅块上。因为烧腊店还没有正式开张，桌子买回来还没有安装，几个吃货就坐在装东西的纸箱上吃。晚上喝了两瓶二峨大曲，一只四五斤重的大鹅吃了个精光，后来又要嚷着要吃叉烧。林师傅不喝酒，他擦了擦手说：“我去炒饭

吧！”他把叉烧切成小丁，鸡蛋打好。锅里有中午的剩饭，用铲子压松之后，放在一边备用。先在锅里放油炒蛋，然后把饭倒进去翻炒。撒少量的盐，然后把叉烧丁放进去快速翻炒。最后喷黄酒，放小香葱出锅。我问他炒饭为什么放黄酒，他简练告诉我：“放黄酒饭才会松散，好吃！”白的是米，黄的是鸡蛋，红的是叉烧，绿的是香葱。他说：“炒饭要是炒得油汪出来，就不好吃了！”去年杜绿绿从广州回来，我特意打电话给她，让她给我带叉烧和烧鹅回来，自己在家如法炮制也是同样地好吃。当时她从机场出来，一手拎着一只油滴滴的烧鹅，一手拎着叉烧，不住咒骂我们：“我靠！我靠！吃货真他妈的讨厌！”

老周烧腊店开了有一年多时间。我在墙上写的字还没有褪色，他的店又倒闭了。具体原因不详，好像跟他参加什么活动有关，长江剧院的房子不租给他了。广东的林师傅也回老家了，他临走的时候还教了我广式卤味，给我写了一张单子，让我怎么

怎么配料，怎么怎么卤。说开一个档口卖卤菜很挣钱的。老周把店里的酒缸搬回家，在他家后院里弄了一个“深井”，自己学着烤鹅，做叉烧，烤乳猪，当时本地高档酒楼还没有专门供应乳猪的，我们俩经常到舒城乡下找小猪回来烤。有些农户家不愿意卖，给再多钱也不卖，说这么小的猪拿去烤吃，丧德呀！经常在大街小巷看到他一手扶着车把，肩膀上扛着根叉杆，杆上挂着一只笑嘻嘻的小猪，闭着小眼睛。有精致的耳朵和小尾巴，别提有多可爱了！

后来他又不知所踪了，等再次见到他的时候，他已经开上一辆凌志轿车了，带着一个很好看的姑娘。说是他的秘书，口口声声称他周总。老周说是开了一家什么科技公司，从油菜秸秆中提炼汽油。这一回无论如何不要我写招牌了，说他总结了以前破产的经验，就是我写招牌弄的。这一次是请风水大师写的，在九华山请和尚开了光的，包好！他说这要弄好了，是多么广阔的前景啊！要不了两年就

得上市，下一步进军海外市场。外国也为怎么处理油菜秸秆发愁是不是，咱们给它变成油，这个油是无污染的，还不破坏环境。他说现在挣钱对他来说是很小很小的事情了，咱们不差钱！弄这个主要是社会责任感，还子孙后代一个碧水蓝天。后来我听他越说越不像个人话，就懒得搭理他了，还是问他烧腊的事情。我问他现在还记得怎么烤鹅做叉烧吗？他说：“我现在就是退一万步，油菜秸秆炼油不做，就凭我烧腊手艺，养一家老小也不成问题，你说对不对？等我把这个事情弄成了，回头我鏊个缸，把以前几个兄弟找来，叫你们尝尝我的手艺。那时候是穷，舍不得给你们吃，现在敞开肚皮吃！乳猪一人一只你们看够吗？”我说：“太够了，吃不了！”现在离说这个话过去又有七八年了，我连老周的人毛也没见到一个。打他的电话，里面就传来：“您拨打的号码不存在——”

后来我吃过许多烧鹅，都没有那回在老周的店里烤的好吃，不知道是出在鹅的问题上，还是烤制

工艺上。现在许多声称是“深井”的烧鹅大部分是在烤箱里烤出来的，没有炭火激发出来的香气。前几天在万达广场吃了一次深井烧鹅，又上当一回。简直就是几块肥肉，软答答的一股腥臊之气，现在我更加思念老周。老周啊！你在哪儿呀！你答应过的盛宴呢？混得好不好无所谓，好歹你现一下真身吧！别那么死扛着了！怪累的！我幻想着下一回见到老周的情景，或许他会乘着一架直升机，轰轰隆隆地从天上下来。我在楼顶上用石灰画出一个巨大的圆形降落场，手里举着两块牌子，交叉挥舞着，老周披着一件“二五”大衣，身后是万道霞光。手里拎着烧鹅和叉烧，缓缓走下舷梯……

下酒菜

从前有一个笑话。说有一对酒鬼父子从外面打酒回来，走在路上酒壶让人给撞破了。酒顺着石板地蜿蜒地淌着，父亲到底是老江湖，趴在地上就喝了起来。儿子还愣在那里，爹喝了几口就骂儿子：难道你还要等菜吗？儿子顿悟，趴在地上就喝起来。

喝酒要吃点菜下酒固然是常识，但对于老酒鬼来说，真没有菜，有酒也是可以对付的。难的是有菜没有酒。我有一个同学，住在我家附近，他爸是个老酒鬼。我问他，你爸一般喝酒讲不讲究菜？他说有个火柴盒就能对付了。我说：“难道是吃火柴头子吗？”他说：“哪儿呀，他摔火柴盒子下酒。”我问他具体怎么个摔法，他就学给我看。他爸喝酒有一个固定的杯子，一杯二两，一顿两杯。夏天是一只搪瓷缸子，冬天是一只可以烫酒的壶，酒杯反盖在壶上。壶上画着李白颓然倚靠在一个酒

坛子上面。酒杯上用行草写着“李白斗酒诗百篇”。

他说，我爸是这么喝的。过去没有瓶装酒，都是到烟酒店打散装酒。吃中午饭的时候我爸把我叫到一边从口袋里掏一块钱，有时还掏不出一块钱，都是硬币和毛票。他数了数说：“今天没有跑腿费了，酒钱不够了。欠着，下次再给。”我就给他把酒打回来，路上我也弄几口。有时一口干大了，怕他看出来，就到你们院自来水龙头上接点水。我爸看酒回来了，欢不自胜。立刻往缸子里倒，咚咚。倒急了，有点满，他小心伏下身子在酒上吸一口，说：“你妈的，烟酒店老张不是东西，里面加了多少水！酒不知道被他偷喝了多少！”喝了这一口，心神定下来了，开始左顾右盼了。“昨天你妈炒的花生呢？”“我跟二宝吃了，二宝比我吃的还多八个。”二宝是他弟弟，等他上四年级时，二宝就接他班，帮他爸爸打酒。我在巷子里经常看到二宝偷酒喝，喝了又跑到我们院子里灌水。

“什么菜也没有？”他们兄弟俩互相望一眼。“你们到厨房看看臭豆腐乳还有吗，我只要一块。剩下你们吃。”“豆腐乳昨天晚上让你吃光了！”“什么菜也没有吗？”“没有！”“那我就喝寡酒吧？给我拿一盒火柴来。”然后他就开始摔火柴盒子，一边摔一边骂：“这过的什么日子，连菜也没有。像什么人家？我天天在外面累死累活的，到家来喝一杯酒，连块臭豆腐也没有？好的都让你们这些王八蛋给吃了，我都没见过你们这样的孩子。孔融三岁能让梨，你们为吃的能打出脑浆来！留几粒给你爸过过酒也是好的。你们吃好东西的日子长着呢！”他就这样一边摔打着火柴盒一边喝酒，也能下去四两酒。

真正喝酒的人吃菜很省，喝酒要七碗八碟的不是真喝酒人。丰子恺曾经写过一个酒徒，在西湖旁边刻印为生。每天收摊后就到西湖旁边的酒楼上喝酒，喝酒的菜是他自己带的，他收摊之后到西湖旁边用饭粒子钓虾子。钓上来拿到酒楼里请师傅一

烫，里面加点酱油、黄酒、盐、糖，就用虾子佐酒喝起来。因为他一次不可能钓很多，一两只的样子。一次只咬一点点，一只虾子能下半斤黄酒。他们两个人天天在一起对面吃酒。他就劝丰先生也来钓虾子佐酒，丰先生说他的下酒菜是一碗面，浇头用一只碗放在旁边。这个浇头就是下酒菜，等到酒喝得差不多了，再把剩的浇头倒在面上，那真正是酒足饭饱了。前两年我到苏州去，早上吃面，见到一些老头子就是这样一种喝法，几个人围在一张小桌子上坐着，每个人面前一份浇头。有油爆虾，爆鳝丝，还有炒双冬。每个人面前一只酒碗，慢悠悠地喝一口，夹一点菜吃着，逗逗桌子旁边的鸟。哎呀呀！不好了！我的馋劲又犯了。

一般的酒徒都能做出几个下酒菜。像我同学爸爸那样的人少。福建的阿亮有一次到合肥来，他说起做菜是头头是道。他说下酒菜汁水不能多，要有滋味。汤汤水水的就不行，比如说有好酒，你弄一个烩三鲜或者青菜鸡蛋汤就让人很失望。但这种情

况我就遇到过，五粮液就鸡蛋汤。王胖子有一次请我上他家吃饭，也是临时起意。他家那时住在郊区，外面买不到菜。卤菜摊也关门了，他老婆又在外地学习。家里冰箱里空空如也，最后在保鲜格里找到一把蔫头耷脑的小白菜。他说：“有了，我们做一个青菜鸡蛋汤。”估计他也是酒渴若狂，我说：“多打几个蛋，先煎。煎完放水，然后把青菜放在里面。”他说：“多打不了。鸡蛋只有一个，我们多放点水吧！”汤好了，他用大汤碗盛了一碗，然后我们俩就围着这盆汤喝起来。一人一把勺子，喝一口酒来一勺汤，感觉到非常荒诞的样子。汤会冲淡酒的味道，所以阿亮的话我认为是知者之言，比如说兰花干、花生米、干虾仁，就都是很好的下酒菜。他说厦门靠海，能买到新鲜的海虾。把这种虾子去壳后，放在锅里用大盐炒，时时翻动，利用盐的热量把虾仁中的水分焐干，虾子也能得少许盐气，最是鲜美入味。把做好的虾仁装在一个玻璃瓶中，密封起来，以备不时之需。酒鬼来了从这

个瓶子里倒一味，从那个瓶子里抓几把，都是菜，都能下酒！

徐路说阿亮煎的豆干极美味。大概在我的面前说过不下十次。岁数大了跟倒带机一样。阿亮来合肥，我就问他：“豆干是什么东西，好吃吗？徐路说是人间至味。”阿亮说：“也就是煎豆腐干，能好吃到哪里去。下次到厦门去我煎给你吃，哎呀！徐路这个人呀，现在怎么变得大嘴刺刺的。”我说：“以前不这样吗？”阿亮想了一会说：“啊啊，以前不是这样的啦！我们吃饭的时候他一句话也没有，晚上要到海边看焰火的啦！”“这贼厮原来是个文艺青年。”阿亮凑近我的耳边说：“是的，别说是我说的。”后来见到徐路，问他煎豆干是怎么一回事，他还是一口咬死说：“是好吃嘛！我自己认为是最好吃的下酒菜，各人各口味。”我过去喝酒的时候，最喜欢的下酒菜是猪耳朵皮和花生米。花生米水煮的也妙，炒的也妙。没有花生米的日子五香蚕豆也好，实在不行毛豆盐水煮煮也很

有味。但空口喝酒的经历我一次也没有，馋酒也馋不到这种程度。我的朋友当中目前下酒菜烧得好的老黄跟老沈堪称伯仲之间，这两个人都喜欢喝上两杯。清明前老沈烧了田螺和泥鳅请我去吃，那天晚上我破戒喝了一杯黄酒，回来的路上有种羽化而登仙的感觉。真是菜也美，酒也美。

画厨

朋友隔了很长时间不联系就生分起来了。有时住在一个城里也懒得联系了，大家各人忙各人的事情，一年也就过去了。紧接着两年、十年、二十年。隔得时间越久就越懒得联系，见面说什么呢？无非是现在混得怎么样？房子买了？小孩成绩还好吧？你们单位效益还行吧？那谁谁当他们公司老总了，诸如此类的废话。所以不见也罢了！在马路上遇到还是要站住说几句话，孩子小一边说话一边心不在焉看看孩子是不是跑了。然后就是留电话，互相把对方的手机号往手机上存。“有空给我打电话，现在我搬到西边去了。白金汉宫一期，五幢四零五。要不要我开车去接你？下个星期六怎么样？”啊！啊！我最怕这种约了具体时间了。“下周可能不行，要出差。等我回家我约你吧！”“好！好！电话联系。”临走的时候用手指在耳朵边比个电话指着对方说：“一定哦！常联

系。咱弟兄好多年没见了，一定要好好喝一杯！”街上人潮汹涌，转眼就把这片叶子给卷走了。你站在那里想了半天：“这王八蛋谁啊？说这么老半天。”这时儿子说：“爸爸，给我钱。我要吃冰淇淋。”从口袋里掏出一块钱给他，他说不够，要吃八喜的。“你奶奶的，口味还见涨了，好，给你十块。买回来带你爸也吃一口，别一个人吃光了！”

“唉，这王八蛋谁啊？真是中老年痴呆了，想这么半天都想不起来。”我一边走一边想。看他的打扮还是我过去画画那帮朋友里的，不然这大热的天谁会留这么长的头发。马尾辫既然还留着，说明此人还在画画。不然他就会把这种标志给剪了，过正常人日子去了。不是画国画的，画国画的没这路穿法。路遇这位朋友当天穿着一双沙滩鞋，灰色长短裤，白衬衫。背着一只很大的马桶包。这种包很多年前流行过，包口有一根绳子，拉出来一紧就行了。扎完了，往肩膀上一搭，连床被子也能装得进

去。这个大包让我想起他是谁了。“夏勃！”我立刻在街上喊出来了。“我靠！怎么说秃就秃啦！这就叫我怎么想得起来呀！”我在路上跌足长叹，这时我儿子走过来说：“爸，你发什么神经，人家都在看我们呢！”我说：“我想起刚才跟我说话那个叔叔的名字了。”“看你们说得那么热乎，以为是老熟人呢。”我说：“是老熟人，是爸爸年轻时的好朋友。”

我连连拍自己脑袋，怪不得我想不起来你是谁了呢。原来夏勃标志性的一头好头发没有了，现在把仅存的一点头发扎成一撮小马尾，也不复从前那样光可鉴人，里面倒是杂了不少二毛。夏勃过去长得好，他有一只大卫式的鼻子，高且挺。眉眼俊朗，嘴唇稍嫌薄了一点，显得有点神情刻薄。以前他跟我在一起画过素描，有时我给他做模特，有时他给我做模特，因为每天用铅笔刻画彼此的鼻翼、眉骨、颅骨，我想，对他的长相没有人比我更熟的了，背也能背得出来。现在竟然说半天话都认不出

来了，变化太大了！我有二十年多年没有见到他了。那么浓密略略带卷的头发说掉就掉了，整个天庭完全暴露出来了。

我们在一起画头像时虽不能动，手和嘴还是比较自由的。夏勃就坐在那里滔滔不绝说他的艺术理想。有时我画到他嘴部了，就大喊一声：“闭嘴！”他就把嘴合上安静一会儿。这时轮到我说，我说你的理想不就是考上中央美院，娶刘小红当老婆吗？他因为不能说话就点头。“唔，唔。”我说我都听你说一万遍了，耳朵都长老茧子了。刘小红是跟我们一起画画的姑娘，不大来。她来不是为画画，是为聊天来的。她在画室附近的药店卖处方药，热爱艺术。喜欢画马，没人来买药的时候她就在一张便笺上画马。她可以从马的任何部位画起，头、蹄子、腿子。夏勃说她有一次从马的阳具画起，也是一匹龙马精神的马。所以夏勃很崇拜她，没事就跑到药店跟她说：“你是一个绘画奇才，当营业员真是浪费了你这么一个人了！”夏

勃每天都有病，每天都要买药。每天都要到药房去。像眼睛不好似的趴在柜台上一样一样地认药。他买得最多的是阿司匹林，阿司匹林泡腾片买回来，投在水杯里会冒出大股的气泡。夏勃对着水杯画速写，旁边写着“沸腾而躁动的灵魂”。

夏勃把刘小红带到画室来了。这个事情很让大家生气，因为他谁也没有问就把一个女的带来了。两个人躲在最后面一边画画，一边唧唧啾啾不知道说什么东西。有时半天没有动静，空气中有一种诡异的气氛。旁边的胡山材就小声说：“啃上啦！这个女人真骚。”然后小声跟我耳语，“夏勃摸过她奶奶（乳房）了，就在楼下花坛旁边摸的。”我说：“你看见的？还是听谁说的？”“夏勃说的，他说他以后还画女人体，就画刘小红。叫我们都出去避避！”我说：“凭什么？画室也不是他一个人的，他两个月房租都没交了。还是我们帮他垫的，凭什么就成他一个人的画室了？要画我们一起画。”这时候胡山材笑得五官都挤到一起：“这可

是你说的，回头我跟夏勃商量商量去。咱们画来画去都画的维纳斯石膏像，没画过真女人。女的皮下脂肪那一块老是处理不好，哎呀！为艺术献身嘛。大不了刘小红让我们画一回，我胡山材也不是小气的人，我也脱光了，让她画一回不行啊！”我觉得如果要画胡山材真是一种挑战，他是个五短身材，毛发又生得重。长一片盖胆护胸毛，猬卷着下延到肚脐眼处。夏天他常常买了卤猪头肉夹在馒头里吃，咬一口馒头往嘴里扔一粒生蒜头。汗从身上冒出来，他所到之处都弥漫着一股汗味和蒜味。

胡山材跟夏勃商量这件事的时候两人就打了起来，把画室里七八个画架的腿也打断了，画板也踢漏了，说有光就有了光。夏勃说胡山材不是个人，讲的什么丑话。你怎么不把你女朋友叫来给大家画？胡山材擦着鼻血说：“我不是没有吗？跟你商量，不愿意算了，谁也没有强迫她。不都是为艺术吗？”我们几个人给胡山材递卫生纸让他把鼻血擦干净，一边说夏勃：“夏勃，这就你不对了！打人

总不对吧，再说了我们这一个画室里的，就你一个人有女朋友。山材不找你商量找谁商量呀！以前不都我们互相当模特的吗？你又不是没画过别人！”夏勃说：“我不管！外面画册多的是。还有录像厅。凭什么画刘小红？我不愿意，你们画室就多我一个，马上我跟她搬走。”

后来我们教素描的老师来了。他毕业于浙江美术学院，现在已经泯然众人了。在群艺馆里打杂兼教画画，资深酒鬼，长一脸络腮胡子。我们画画的时候，他就坐在一边看着我们画，铅笔落在纸上像春蚕食叶似的沙沙响。慢慢他就打起盹来，头一歪忽然醒了。然后走过来说：“你注意到型没有，线要贴着型走。线排得再漂亮有屁用！”然后用橡皮把人一上午的劳动成果给擦了，说：“重来！”他听说我们要画女裸体，气得直蹦。他说：“你们现在画女裸太早点了吧！你们以为人家一脱，你们就能画得出来？想当年我在美院第一次画女裸都抖成一个个了，铅笔把纸戳得像个麻子一样。趁早给我

把拉奥孔、大卫画好是正事，等你们考上美院了，有的是裸女给你们画。现在你们抢着要画裸女，我这是什么？群艺馆，警察来了怎么办？人家家长来了怎么办？你们考虑过我没有？”夹枪带棒一顿臭骂，骂得我们都找不到北。

过了没多久，胡山材神神秘秘地跑来跟我说，他找到一个画女裸的好地方，让我谁也别告诉。我问他在哪里，胡山材说：“棉纺厂女澡堂。”我说：“你画了吗？”他说：“光顾着看，还没动手画。”胡山材说棉纺厂澡堂后面有一棵楸树，顺着楸树爬上去，有一段墙。走完这段墙，就到女澡堂旁的窗子旁边。山材说我们俩带着速写本就爬墙上画，谁也发现不了。他说澡堂里面雾气氤氲的，人头都看不见，能看到脖子以下的身体。他说他还要先去踩一次点，结果就被人抓了。速写本上画满了各种洗澡的人，有的在擦背，有的用盆舀水冲身体，有的正在洗头发，还有的伸着手试水温。他以流氓罪被送到南湖劳教两年，他分辩说他不是耍流

氓，是为艺术。警察说艺术也不能成为耍流氓的借口。夏勃考取了浙美设计专业，刘小红从药房出来跟人合伙往医院贩药。过了没几年，我在街上看到她，开着一辆很好的车。她看到我，把车窗玻璃降下来问我：“到哪去，要不要我捎你一段？”在她旁边坐着一个戴眼镜的男的，她指指说：“我老公。”我对他点点头。我说：“我就到前头买几个包子。你忙你的吧！”就从那次见过后，后来再也没有遇见了。

山材出来后不画画了。自己弄了个小装饰公司，还是在香港注册的。小城里有不少楼堂馆所的门脸和内部装饰都是他干的，干完之后还特意用一个铜铭牌刻上香港某某设计公司，总设计师：胡山材。他有事没事经常到我画室来玩，穿一件条子衬衫，背带裤。说话的时候喜欢把手别在背带里，不时“啪”地拽一下松开。每一趟来都带着不同的女人。这些女人都有一个共同的特点，那就是：漂亮。山材说：“干鸟吗？年轻的时候荷尔蒙分泌过

盛，不懂事。年轻人最重要的是挣钱，挣了钱，我现在想看什么样的女人没有呀。”这歇了好几年没看到他了，听过去画室一个朋友说他的一个情人把他财产给转移了，混得有点走背字了，天天一大帮债主追着屁股要债，有一次被人家劫到郊区还给打了一顿，将息了个把来月才爬起来。最后把自己的房子给卖掉了还债，有一套别墅没装修也卖掉了。过去常到我那里吹，他下面要弄一个酒窖，在三楼弄一间画室。屋顶开天窗，漫射光。下雨天电钮这么一摁就合起来。他说你瞧着，等我把钱挣够了，我画给那些成名的画家看看，叫他们也睁开狗眼瞧瞧什么叫艺术！把你那个破画室关了，到我这里来。想画什么好纸好墨跟我说，也不找你要钱，一年给我一张画就行。你看可管？现在小鬼晒太阳没影子了，他还欠着我好几张画款没给，估计也是跟孔乙己的酒债一样没有指望了。

我听说过夏勃的消息，但一直提不起兴趣去看他。山材说夏勃美院毕业后到了本地一个中专学校

当了老师，教广告设计什么的，后来转行做行政了。我说他还画画吗？山材说：“还在画！不过是越画越烂。有几次我找他做了几个方案都烂得要死！怪不得他们学校的学生出来找不着工作呢。”我问夏勃现在业余时间弄些什么东西。山材说在家给他老婆做饭，他说：“夏勃现在菜做得可好了！有一次喊我到他家吃饭，色香味形俱佳！我当时建议他出来开个饭馆，我来投资金肯定火！可他嫌麻烦，说做菜太花心思了。我靠！夏勃把过去画画的心思都花在做菜上了。有一次请我到他家吃饭，差点给我饿死，他从下午两点忙，快八点还没吃上饭。”“靠！做龙肝凤髓吗？”“不是，就是家常菜。有一个五彩鸡丝，拿红辣椒丝、青辣椒丝、黄辣椒丝、冬笋丝，反正是五种什么丝合炒的，火候真是拿捏得好。颜色鲜明得跟油画似的。油淋菜心也做得好，每棵菜心摆放的位置都有讲究，摆好了，还要蹲下来从各种角度打量一下。竖起手指眯着眼睛测一下，如果位置不舒服还用筷子

给它挪一下位置。等到所有的角度都满意了，‘OK’，这才吩咐他媳妇往上端。最后做了个猪肚豆腐皮汤，乳白色的汤里面放了几棵乌菜心。真鲜！吃不到一点猪内脏的秽气，问他怎么烧他只是不说。应付说：‘你是大忙人，跟你说怎么烧你也未必会花功夫去做，还浪费我口舌。我现在就是完完全全的一个吃货，人生在世什么是真的？就是吃，一天不吃顿好的一天白活了。一年没吃顿好的一年白活了！你说让我开饭馆，我愿意花功夫烧给自己跟老婆孩子吃，别人我没什么兴趣。再者说了，我现在在学校混，小日子也不是过不下去。钱这个东西多一点对我来说是锦上添花，少一点我也无所谓。让我费心巴力去找，没兴趣！’”

我问山材：“夏勃现在的老婆跟刘小红有相似之处吗？”山材说：“没有，一点也不艺术。就是一个家常过日子的人。微微有点胖，不好看不过也不丑。麻将打得好，算法精密。那天晚上吃完饭，夏勃喊了一个同事来，我们打到快两点才散，他老

婆赢了有两千块！老高你吃干吃万，没有吃过夏勃做的菜都是枉然，人家那也是一门艺术呀！”

食四味

蒿子粑粑

安庆这个地方在清明前后乡下常做一种食物，叫“粑粑”。以前只是听人说过，没有吃过。去年到安庆附近的石牌镇出差，偶然有个机缘尝到了这种食物。石牌是个很小的镇子，以前是县政府所在地。现在政府搬走了，这里也就冷清下来了。我早晨起来沿着旅店后面的小路散步，发现路两边的柳树上有许多八哥。这里离长江边很近，我从来没有见过这么多八哥。八哥在新绿的柳树间穿梭，身上的羽毛黑得发亮。因为是星期天，路边的野地里有很多孩子在挑野菜。挑的这种菜我过去没有见过。我走到一个孩子旁边，看她究竟在挑什么菜。她蹲在地上灵巧地折去菜根，只取野菜的梢尖。我问她这菜叫什么名字，她说叫“蒿子”。安庆话有点像黄梅戏的念白，我听不太明白，就问她说这是炒来吃的吗？她说是用来做蒿子粑粑的。哦！我明白了。原来蒿子粑就是用这东西做的。我们老家常说

的艾蒿就是这种东西。她折的便是新生的艾蒿的尖。如果没有见过，真是没想到这东西还能吃。我们那里常见的只是端午的艾蒿，都是晒干拿来洗澡，说是可以祛百毒。妇女生完小孩后一定要拿艾蒿洗个澡，说是去去身体里的毒气。

这个小女孩很喜欢说话，也不怯生。她问我蒿子粑粑你吃过吗？我说没有，但是听人说过。她说蒿子粑粑可好吃呢，等会我拿个粑粑给你尝尝。没等我说话，她就站起来跑向远处的家里。一边跑一边喊：“你帮我把篮子看着，我马上来！”没一会工夫她就从家里提来一袋东西，然后往我手里一推，说：“给你！”蒿子粑粑绿绿的，上面还印着小小的手印子。她得意地说这是我拍的。我说我要不了这么多，一个就够了。她说你尝尝，可好吃了！她的妈妈在旁边田沟铲草，也走过来说：“大哥，我们这儿蒿子粑，你没吃过吧！我们这里清明家家都做的。你带家去尝尝，也不是什么好东西。”

小女孩子的妈妈告诉我说每年三月三，这里家家都要做蒿子粑粑。也不知道从什么时候传下来的风俗。反正看人家做，就家家跟着后面做。说这时候天也长了，做点蒿子粑粑给念书小伢们回来搭搭嘴。她说听长辈说三月三这天是鬼日，吃了蒿子粑粑就能稳定住人的魂，防被鬼索了魂去。我们老家也有这一说，比如说小孩子莫名其妙发烧了，就说被什么鬼物勾了魂去。傍晚的时候就去桥头或者野地上喊魂，一边喊一边往家引。魂是个什么东西？真是令人费解。反正幼时我听到老年人曼声喊魂总是觉得有一点害怕与凄凉相杂的欢喜。另有一种说法说阳春三月，地气上升，冬眠的各种毒物就醒来了，而孩子又喜欢招惹它们。用蒿子粑粑敬了神后，五毒就堵在洞内出不来了。这也就是敬神如神在吧！其实很有一点幽默感。到底还是果了人的腹，快活了孩子的嘴。

她说蒿子粑粑不难做，在田埂上采了嫩蒿，要采那种一面绿，叶子底下带白色绒毛的。回家捣碎

了，然后放清水里浸泡，把汁挤出来了，和上糯米粉和糖，用手边拍边团。团拍成饼蒸熟了就可以吃了。这里称饼子为“粑粑”。她说现在好多人家不做了，嫌费事。我回到住的地方，托食堂师傅蒸了几只。蒿子粑粑甜糯，食后回味有一种植物的清苦气。但愿这种很有味道的民俗食物还能传下去，现在有很多食物被人遗忘了，慢慢只剩下一个名字了。

胡辣汤

河南这个地方的确很让人留恋。有一个雕塑家离开河南很长时间了，但是说到河南早点仍然是一往情深。他说我很喜欢河南农村人早晨的问候和打招呼；他们在市集上遇到熟人总要粗声大气问一声：“吃了吗？”现在城里人见面没这样问的。这样问话大家都觉得太村了，“屯”得都掉渣了。白领讲究在电梯里碰到，开一朵似笑非笑的浅笑，点一下头就算是问候了。或者像自言自语似的来一句：“早上好。”然后出了电梯各归各的巢。

这位雕塑家在他的工作室里塑了许多河南做早点和吃早点的人群。各色人等都有，有围着围裙摔面的师傅和遛鸟的老头，都圆头圆脑浑愣得可爱。他做的雕塑有点像东汉的风格，他在河南工作过很长时间，看过不少出土陶俑，对这个印象很深。有尊东汉陶俑塑的是一个欢天喜地的说书人，俑的形象很逗，他抱着一面鼓仰天而歌，憨厚中还藏着几

分狡黠。陶俑脸型是现在中原地区常见的一种脸型，国字型脸，嘴巴阔大眼小，手脚都很粗大。雕塑家说我很想念河南的饮食，常常想我什么时候还能吃上那样好吃的烩面和胡辣汤呢？这里面最值得一提的就数河南的胡辣汤了。胡辣汤配上焦黄的烧饼，这位雕塑家把河南早点说得很到位。河南早点的灵魂是胡辣汤。北方冬天是干冷干冷的，早晨能喝上一碗热气腾腾的胡辣汤，手也不再抖抖索索了，腿脚也麻利了。地上白压压的严霜正在阳光下融化，感觉像看到了一片新天新地。就像郑板桥在他的家书里写炒米一样，胡辣汤也是北方人暖老温贫之良方。它在河南人的生活中起着很大的作用。几个河南人在外地遇到了，一说到家乡的胡辣汤就变得神不守舍了。有一次我在上海遇到一个久居南方的河南人，他是从英国回来的“海归”，说一口正宗的牛津英语，普通话那就说得更好了，一点京片子也不带。从他的语言上听不出他是什么地方人，这家伙一点地方特色也没有了。后来不知说什

么就说到吃的上面去了，他一提到家乡的胡辣汤兴奋得像吃了蜜蜂屎一样，和我一个劲说胡辣汤的做法与吃法，说得口角生津唏嘘有声。最后我糊里糊涂出了门后一想到把正事忘了，又折回去了。

胡辣汤在河南人的早餐中占据着很大分量，因为北方人的早餐主要以面食为主，不是饼就是馍，如能辅之以汤，则是天作之合了，最起码能够把这个东西顺顺溜溜地送下去。但河南人对汤的要求是比较高的，那种稀溜溜的汤端出来客脸色就看不得了：“咦，这不是糊弄人吗？”他们喜欢有内容的汤。南方人喜欢喝的一清如水的鸡汤，你说出大天来北方人也不信。他们不喜欢这口，所以河南人做汤他另外有一套章程。做胡辣汤之前先要洗面筋，然后用洗面筋的水来做汤，先开始我也接受不了这种汤，认为它不清爽，什么东西都混在一块，黏黏糊糊的，哪有南方的汤好。南方人就是用豆腐青菜烧个汤也是一清二白的。但接了这边的地气后就觉得非常好，现在想起来真是干舍不得万舍不得呢。

胡辣汤的用料很讲究。有粉条、面筋、山药、黄花、花生仁、木耳、面筋泡、海带丝、牛肉丁等，作料有胡椒、丁香、肉桂、草果、西茴、豆蔻等。先将洗面筋的水打黄，做好后的汤色呈粉红透明糊状。各种配料在汤里如同薄云遮月一般，伙计不停地用勺子在锅里搅着，然后拿过碗来倏地举起，在离碗口还有一两尺的地方就开始往下倒了。这时候你千万不要往前凑，小心把你烫成麻子。胡辣汤飞流直下注进碗里，不多不少，恰好是热气腾腾满满的一碗。边到边沿到沿，端到你的面前。真是神乎其技也！与成都茶馆里茶博士不相上下。早晨一碗热乎乎的胡辣汤在手，虽南面王不易也。入口尝之，热乎乎的胡辣汤稠而不黏，味鲜而不腻，酸辣可口，嚼着鲜嫩的牛肉丁，软硬适中的面筋泡，薄似蝉翼的豆腐皮，再佐以喷香劲道的烧饼，一顿早饭吃得人血脉贲张神游八荒之表。

问政笋

罗两峰画过一张画。画上有—篮子竹笋，用春天新发出的竹筱捆住，有几只笋子格外不老实从篮子里溜出来了。旁边写了一行字：“初打春雷第一声，满山新笋玉棱棱。买来配煮花猪肉，不问厨娘问老僧。”两峰先生开玩笑吧，怎么肉烧笋子要问老僧呢？分明存心不良逗旁人馋虫呢。第一声春雷刚过，该是惊蛰了。睡了一冬的山醒过来了，山上竹林里有了消息，静下来竖起耳朵似乎能听到一种窸窸窣窣的声音。笋子从地上堆积的腐烂树叶中探出尖尖的脑袋。新鲜的下山笋切成滚刀块配黑白相间的花猪肉，谁也不要问了。埋头造吧！问政山的笋子就更别提了，新创出的笋子不小心掉在地上就碎了。这个笋子就有这么嫩，没见过的人以为我是打诳语，实际上只是没有见过，没法理解笋子再嫩也不能这么个嫩法。但是翻过这座山，其他地方的笋子就不是这样的了，可以随便摔。没人能说得清

这里面的原因。

问政山的春天来得迟。这里山高树密，比地上的春天迟了约有半个月。山下人都穿了夹衣了，山上早晨出门还是感到寒瑟得很，手都伸不出来，呵气如烟。半山腰有个小街，早晨五点来钟就开市了。天还很黑的时候就能看到四乡八邻赶场的人打着电筒，往山下的集市上走，那一点点亮光也像从天上渐渐落到平地上来一样。当地的人上集很早，因为这样可以节省一点时间。集散了回家还能收拾一下地里的庄稼。附近的山民都到这里来买或者卖东西。这里也是笋子的一个大的集散地。每年春天来这儿收购春笋的人都在这里设一个收购点。因为这里的笋子很出名，卖倒是不愁卖。十点刚过集市就散了，集市一散就是狗的天下。它们拱到肉案子下面找残余的骨头，常常打得不可开交，有时看打得不像话了，狗的主人把碗里剩余的芋头稀饭往地上一泼，说：嗟！来食！这狗也就飞奔而去了。上山挖笋时大人小孩后头都跟着一条狗，或黄或黑。

小孩子在竹林边山场里玩，狗也不离左右，轰走了过一会又来。狗对挖笋子很好奇。一株笋子挖出来，狗用它的前爪推一推，用鼻子闻一闻，但终于明白这不是给它的东西，悻悻然走了。挖笋子也就几天工夫，挖着挖着笋子就老了。这时候山上的植物都在比赛着长，像发了疯一样。斑鸠在林子里一递一声地叫着。挖笋子的人背着竹篓，他想不明白下一年是让孩子出去打工呢，还是留在家里山场上帮自己干活？现在这样一篓笋子沉得他有点背不动了。笋子好像知道人的心事，它就拼命地长，几天不见长到半人高了。你终于吃不成了吧。挖笋子是很苦累的活，一篓笋子别说挖了，就单单从山上背下去，就是很重的活计，背篓压得人头都抬不起来。山道笔陡，想腾出手来擦把汗也难啊。笋子长出时劲很大，很大的石块都被拱翻了，有时碰上实在顶不动的石头笋子就委屈一下也长出来，等长成竹子可能没有别的竹子漂亮而已。靠根部有些扭曲，那就是跟石头较劲的结果。但它终于长成了一

棵高高的竹子，呼应着越岭而来的长风，梢尖幸福地在风中舞蹈起来。

竹笋不能吃多，吃多了燥心。实际上破解燥心的办法很多，最简单的就是放上肉烧。但山里人哪里会天天为笋子上街买肉的，他们家常用雪菜烧笋子味道也还不错，但较之以花猪肉当然不能比了。所以两峰先生说的还是一种比较高级的吃法。但两峰先生见过怎么样挖笋子吗？看画上的笋子画得很小，其实这样的笋子不好吃，虽然小可并不嫩。问政山的笋子一株像一颗炮弹似的，就有那么大。但照样嫩，笋壳也剥不了很多。记得我买过一回笋子不知道是什么地方的，剥下来能吃的部分只剩毛笔管那么大了，真所谓得不偿劳也！

草鞋底

“草鞋底”并不是草鞋，它是一种烧饼。外形像个草鞋底子，中间有笔直的纹路，像是用草绉出来的鞋底子一样。饼因为炉火的烘烤，两头微微拱起，活脱就像一只草鞋底子一样。乡人就给它起了这么一个诨名儿。这是一种价钱很贱的饼，在我的老家是一种常见的早点，许多起早做生活的人，都喜欢拿它来充饥。这种饼随处有卖的，不仅集市上有卖，有些炕烧饼的人还挎着篮子游乡贩卖。挎一只大篮子，上面盖一块洗到发灰的白布，一边走一边吆喝：“噫——草鞋底。”“草鞋底”这种饼很耐储存，夏天放一个星期，冬天能藏个把月，是一种最方便的早点。我堂弟上高中时从家到学校有五六公里，早上要起很早。鸡不叫狗不咬就得起来，家人就托人炕上很多，早上摸黑到篮子揣上两个就走了。到了学校先上早课，课间摸出来，急急咽下去，像鱼鹰吞鱼一样，拍前胸抚后背才能把饼顺下

去。藏久了的“草鞋底”干硬，特别噎人，要佐之以水才好。因为长期吃这种饼，中午在学校伙食也不好，后来营养不良，上学的路上走着走着忽然腿一软，就坐在地上。医生诊断后说要吃一种什么补充维生素和蛋白质的药，家里人特别在他的饼中夹一只煎蛋，吃了一个来月腿也就有力气了。

新出炉的“草鞋底”味道是很好的，香脆、甜酥。这种饼子只用极少的油，用油的原因只是怕面粉粘炉壁，连装饰都算不上。没水时许多人不吃“草鞋底”，吃也是真受罪。但如果有钱，里面夹点肉菜，那就是另一番境界了。饼的味道就烘云托月般出来了。肉的油浸到面里，非常融洽和天生。“草鞋底”似乎是为肉所生的，我们平常那种吃法是委屈了它。这种饼弹性十足，厚的可以从中间分开，正适合夹肉和炒蛋。但这样的好日子少之又少，大部分时候是干咽。一般在家做饼的很少，会做也不做，因为没有那种大炉子。吃的话拿面粉到烧饼铺去换。跟走乡卖饼的人换不划算。学生拿

面换最常去的是冯二爹那里。因为他人厚道，做的饼又格外大一些，厚一些。他的家离集市很远。早上从家里把炉子拉到集市上来。这时候火已经生起来了。学生们冬天上学的时候碰到冯二爹就跟在他的车后面，一面走一边把手伸到他的炉子上焐焐。冯二爹秃脑袋腾腾冒着热气，有时后背上也会沁出汗来，这只炉子不轻。

到了集上冯二爹要把炉火叉开，拨旺。看到一点烟也没了，火焰逼人脸了，就开始炕饼了。饼坯是早已经做好了，冯二爹迅速抓起两块饼坯，顺着炉膛两侧开始贴。转眼之间已经贴完，冯二爹抄起火叉，把炭灰拨到一边。一会工夫，饼坯就像蛤蟆一样鼓起肚子来。饼面变得焦黄，香味馥郁扑鼻而来。知道饼好了，赶紧用火叉压火，不然饼会糊了。第一炉“草鞋底”出炉了，他用铲子把“草鞋底”从炉中揭出来。有些学生已经等不及了，抓一只在手，一边倒换着手一边往学校走。冬天嘴巴和鼻子冒出白烟，边吃边走。早晨一会工夫冯二爹要

卖几炉烧饼，才出炉的饼太烫了，冯二爹手怕不是像铁铸一样吗？二爹贴饼像跳舞一样，他的动作舒展敏捷极了，真够得上“行云流水”四个字。“草鞋底”一只一只像活的一样，从炉子里自动跳出来。有时离上课还早，我们都愿意站在旁边看一会儿。冯二爹一边贴饼一边做出各种怪相，他是喜欢有观众的。他说：“毛伢！你们还不念书去，想跟我学贴饼吗？”学校课本里讲“庖丁解牛”神乎其技，冯二爹怕也能称得上神乎其技了。

杀馋 徐路篇

阿亮和厦门焗豆干

阿亮弓着背从黑暗里出现时，我和同事刚把解下的领带揣好，从客户的酒会里溜出来，穿一身正装在曾厝垵村里昏黄黯淡的灯光与满溢着文艺气息的阴影间穿行，让人格外感到心虚。我问阿亮隔壁的晴天见哪里去了，“开倒了”，他说的时候一脸幸灾乐祸，我不由得一阵唏嘘。之后在阿亮的小酒吧里，我把满满一杯单一麦芽威士忌洒在了地上，在溅起的尘土中为倒闭的搞爷和晴天见默哀了三分钟，阿亮问我一会想吃什么。“焗豆干！”我毫不犹豫地说。

焗豆干是地道厦门特色，海边人家辛劳一天之后，煎几块豆腐干下酒，若是收成尚好，就再加些腥荤，闲坐着细品慢啜，是一天里最好的时光。后来日子好过了，食材越来越丰富，便成了最能消磨时光的美食。每到夜里，焗豆干集中的这一带便灯火通明，鼎沸的人声在避震棚一样的挡风塑料薄膜

间穿进穿出，热腾腾的香气和挥发出的酒味混杂在一起，异香蒸腾。每一桌的食客都像赌徒一样聚拢在一口硕大浑圆的平底大锅周围，聚精会神地看着其中的一位挥舞刀铲，将锅里的食材逐一煎熟，喝一口酒，咽一口唾沫，伸长脖子等着美味新鲜出炉。实在馋得狠了，用筷子点一点面前小碗里的调料入口咂咂味道，调料用蒜蓉和生抽调成，很鲜。

吃煨豆干讲究食材煨煎的先后顺序和火候，一圈人里必须有个爱厨艺肯动手的行家才好，否则一群围坐的笨蛋手忙脚乱吃不上几道，眼前就浓烟滚滚、油腻不堪了，好好的美味也得焦糊漆黑。好在我们有阿亮，只要有他在煨豆干的锅边，那一份气定神闲便悄然混进食材，成为美味的一部分。在他手里，麻将牌大小的豆干被悠闲地翻着身，直煎到两面焦黄，微脆略软，蘸上调料入口，嚼起来清爽细滑，是极好的开胃头菜。接着是甜虾、海鲳、扒皮鱼，无不是肉质鲜美嫩甜的海产鲜货。阿亮张开手掌，轻轻从铁锅表面划过，试试锅里的温度，洒

一缕清油，逐次把食料下锅，奇香在轻缓的翻转中四下飘溢，咽口水的声音大过油煎的滋滋响动。这种做法最考究火候，稍过即老，一定要在肉质恰熟时盛出，再略撒薄盐，不需要其他作料，海鲜的香甜自然在唇边齿后游荡，千万小心舌头！吃到略感油腻了，再将姜丝葱段和一大捧文蛤用锡纸包在一起，丢进铁锅加热，等候的时间里只管喝酒聊天，等锡纸饱胀欲破时用筷子轻轻撕开，一缕清新无比的香甜之雾顿时四下飘逸，鼻端如入仙境。海边的文蛤肉厚无沙，用这种方式烹制，原味不泄，吃的时候一定要耐得住烫，两手左右开弓，拎起蛤壳轮番将肉连汁带水囫圇吸进口中，稍稍松懈片刻，就吃不到几块了，这个时刻阿亮反倒最是清闲，叼根香烟，微笑着看一群饿狼被烫得龇牙咧嘴，兀自不肯停手，“好吃好吃，再来一份”之类的话语夹杂在吸溜声中飘出，老男人的魅力在此刻如同狼烟一般直上顶门，几乎把塑料棚顶扎出个洞来。

我在十多年前刚认识阿亮的时候，不知道他原

来还烧得一手好菜，只是跟着他四处喝酒。这老酒鬼家里藏酒无数，烧酒洋酒高粱酒样样喝得，酒品更是好到出类拔萃，无论多晚，喝多少酒，最后总是由阿亮来安排所有的醉鬼归程，第二天断片的场景自然也是由他一一还原，所以到最后厦门的朋友无不以酒局上邀请到阿亮参加为幸。据说就连陈升去厦门拍片，都托人找到阿亮作陪。后来他辞职在曾厝垵开了间小酒吧，为的也只是自己喝酒方便。遗憾的是场地太小，做不得餐食，没法显露一身的做菜本领，听说要和村里的几家集体搬到其他地方开店，到时候会不会像深夜食堂的刀疤老板那样，变成一个无所不会的故事主角呢？我们都很期待。

那天吃煨豆干前，我刚跑完厦门马拉松，累得半死，所以晚上自然酒喝得不少。阿亮当时的女友饭后请客唱歌，我却躺在沙发上呼呼大睡。睡得正香时，王导悄悄地摇醒了我，他那会已经从一家世界五百强公司的雇员转变成本地电视台的编导，留了头半长不短的卷发，略有些油腻。王导问我想不

想陪他去赶赴另一场本地电视台美女主播的歌局，迷迷糊糊中，他和阿亮两张极其相似的脸在我的头顶上方不停地嗡嗡作响，带着诡异而猥琐的微笑，让我立刻感觉到这样的好事怎么能错过？于是我们三人借上厕所之机溜出歌厅共赴女主播之约，这趟厕所我们上了两个多小时，唱了几十首歌，喝了无数瓶啤酒，回来怎么跟他俩交的差我已经忘了，只记得阿亮女友暴跳如雷的嘶吼声，好在那会我已经醉了。第二天在阿亮的书房上网，忽然听见外面客厅里高跟鞋一通乱响，安静一会之后是一声无比爆裂的关门声。“女朋友，分手来还钥匙的。”阿亮静静地说，低头继续喝起刚从楼下买回的海鲜粥来。从此以后，我每当吃起煊豆干，便对阿亮心生愧疚，顺便再想起美丽的女主播来。

快活馋之锡纸包文蛤

主料：文蛤、葱段、姜丝、整张锡纸

制法：将新鲜文蛤与葱段、姜丝一起，用整张锡纸包好，放入铁锅里加热；待锡纸鼓胀后调成最

小火加热五分钟，撕开即食，配上冰凉的啤酒风味更佳。小心舌头！

笨笨红烧肉

在回合肥的高铁上忽然收到老婆发来的短信，上面写着“笨笨红烧肉”几个字。开始我还以为这是她替我文章编的菜名，因为我外甥的小名就叫笨笨，长得虎头虎脑，很讨人喜欢，把他的小名冠在红烧肉的前面，显得娇憨质朴，适合在饭店里当个菜名。中戏附近曾经有家饭馆的镇店名菜就叫“李先生肉”，学生饿得狠了，直接跟店员说：“来份李先生尝尝。”这位李先生看来把老板得罪得不轻啊。所以说，开饭店的人士是万万得罪不得的，弄得不好，把你的名字加到菜单上，还不得天天被人点，顿顿给人嚼。

在那条红烧肉短信之后，我老婆又加了一条，内容如下：“以后你还要上学的话，绝对不许上长江商学院，提前知会一声！”这新的一条让我有些丈二和尚摸不着头脑了，赶紧上网查了查，这才明白，原来是这么回事啊。你说你个王总，自己搞搞

婚变也就算了，怎么害得大伙连上个长江商学院的资格都没了。不过转念一想，这规定也不怎么靠谱，要真是起了贼心，咱上不了长江商学院，不还有中欧商学院、蓝翔技校张开怀抱在等着呢吗？真正是妇人之见！

百度上的简介里说王总祖籍安徽金寨，广西出生，去兰州上的大学，在深圳掘的第一桶金。从这几点分析，我估计他烧的红烧肉不会太好吃，我在广西就没吃过红烧肉，红烧穿山甲倒是有的。兰州就更不用提了，拉面的故乡，和红烧肉这种东西简直是格格不入。安徽人倒是常吃红烧肉，但是这里的做法相当粗糙，炒的时间太长，炖的时间太短，加上油大酱多，吃起来既肥且腻，算不上美味。不过有种名叫“鮰肉”的做法很有特色，成品乍看像是粉蒸肉，吃起来却截然不同，糯韧兼备，有股特有的香味。鮰肉的做法相当复杂，风老师有一次费了不少时间做出来请我们吃，结果每个人都多吃了两碗饭。相比起来，还是南京的红烧肉更好吃些。

至少我做的红烧肉就得到了大家的一致好评，风老师虽然嘴上不肯承认，但看他当时的吃相，便足以了然。

我是跟我父亲学的红烧肉做法，典型的淮扬风味，绝对称得上流传有序。二十世纪八十年代后期刚流行起下馆子吃饭，每次在外边吃着什么好东西，老爷子都要回家跟我们详细描述一下，听得我们口涎长流，恨不能托生在厨师家。说来也怪，真正记住的多是些现在根本不屑一顾的菜品，比如拔丝苹果、油炸鲜奶之类的废柴，只有这红烧肉，才是唯一值得记忆的东西。有一回父亲吃完饭回家，激动得连连搓手：“今天跟大师学了道菜，明天我烧给你们吃！”那天他们吃的红烧肉是由淮扬菜一代宗师胡长龄亲自掌勺，因为席上有领导问起了这道红烧肉的做法，饭馆专门把胡大师请出来作答。胡大师也很爽快，一二三四五说了个明明白白，我爸在一边听得眉飞色舞，就差没掏出小本子记录了，从此这道红烧肉的做法便流落民间，成为我家

镇厨之首。

胡氏红烧肉的做法其实很简单，挑选上好的五花肉（黑猪肉最佳）切块，每块大小约和一个芝宝（ZIPPO）打火机差不多，加上些姜片入锅干炒，等肉块的颜色全部变白以后加黄酒、清水以及老抽若干，水面要刚好没过肉块，盖上锅盖大火烧开，转小火慢炖五十分钟左右，“关键是中间千万不能开盖”，我爸和谁都要说这一句，出锅前加盐糖调味，大火收汁，汤味要略重些，肉才能入味，要是嫌油太厚，可以等放凉以后把上面的一层猪油刮去再热。如此一来，你也可以自称是胡长龄一脉所传了，可比什么笨笨红烧肉牛逼，不过到时候再有绯闻传出，可别说是跟我学的哦。

快活馋之红烧肉

主料：五花肉（黑猪肉最佳）

制法：上文已述，不再赘言。只是有一点尤其要注意，烧红烧肉时一定要保持好心情。我有一次烧肉的时候心情郁闷，严重影响了味觉系统的正常

工作，导致出品的红烧肉无人肯吃，最后在冰箱里放了三天才被倒掉，各位亲自操作时不可不知。

读舌

我学车的时候开的是种特别老式的北京吉普，一共只有四个挡，离合器一脚踩下去整辆车都在晃动。驾驶和副驾驶两个座位后面是两排长凳子，除了兴高采烈正在试手的学员和坐在副驾驶座位上满头冒汗的教练，其他组员都得挤在那两张长凳上，随着前面那个二把刀的每一脚急刹车左右摇晃，有时候还要集体惊呼几声，以示惊险。车厢的密封不太好，四面透风，学车那会儿正是冬天，冷得很，所以大家都挤在一起，好把自己弄得暖和一些。车厢里总有股特别奇怪的香味，不是香水的香，而是类似酱鸭烧鸡的那种香味，这让在冷风里挤作一团的我们感觉很温暖，有种围坐在饭桌上的感觉。后来彼此熟悉了才知道，我们这组有个学员是卤菜店老板，每天早上，他都是熬完了盐卤，码齐了肉鸭，这才过来上课的。我问他店里什么菜卖得最快，他伸出自己的舌头指了指，这家伙不大爱说

话，肢体语言倒是挺丰富。

后来我去他们店里看了看，生意不错，老板娘长得很富态，见到客人笑语盈盈。我那个学车的同学总是一脸冷峻，在案板前落刀如飞。店里猪口条的确卖得最好，关键是火候到位，卤汁合口，猪舌那独特的既紧密又疏松的肌理结构把酱料的味道充分吸收、聚拢后，随着每一口的咀嚼逐次释放出来，真叫人迷醉，难怪猪舌在所有舌类食材里最受欢迎，是当之无愧的最佳大众美食。

周星驰的一部电影里有段很重口的隔墙舌吻三岔口戏，最后一个倒霉蛋以为自己的对面是个美女，其实他是和一条硕大猪舌在热吻。那条猪舌头又粗又长，还带着层白乎乎的舌苔，连我都看得有些恶心，头一回对猪舌产生了少许抵触情绪。还好不久后一次饭局上的卤水拼盘里有份很好吃的卤猪口条，总算让我忘记了与猪舌有关的不快，战斗力迅速地回升了过来。

比起猪舌，饭馆里的牛舌要矜贵不少。对一头

牛来说，舌头的功用极大，吃草时只需伸舌一卷，即便草尖叶锐也无须留意，据说武术家凭此创出套八卦掌的发力方法，专为空手入白刃用。而那些不断咀嚼着的牙，只是用来反刍而已，一旦缺了舌头，牛便难以生存。《龙图案》里有个故事说的就是农户耕牛的舌头被人偷割，无奈下只能杀牛，宋律不许百姓私宰耕牛，便有人举报求赏，包青天明察秋毫，轻松破了案子。贼人原来就是那个举报人，因为不忿别人耕牛体壮，坏了自家的生意，便出此损招，只是想逼人宰牛，自己再去举报，让竞争对手无可翻身，用心真是险恶。至于那牛舌，自是被他带回家卤掉吃了，据说味道不错，破案时还未吃完，可见在宋朝，卤牛舌也已是常菜了。

常去的一家日式餐馆烤牛舌做得不错，我每次去必点这道菜。也推荐给不少朋友，大家都很喜欢。那里的牛舌分生熟两种烤法，主要是原料的加工方式不同，却都是腌好后切成薄片在铁板上烤的。生烤出的牛舌脆韧清淡，越嚼越有味道，熟烤

的则是绵烂肥滑，入口即化，两样做法各擅胜场，不分伯仲。相比起来，因为生烤的牛舌别处不易吃到，一般倒是点得多些。

动物的舌头大多都是美味，除了偶尔用来发声，多是进食时使用，整天动个不停，处处都是活肉，当然好吃。走兽舌厚，需要去皮切片处理，猪、牛舌最常见，做法也是极多，烤、卤、炒、炖，只要火候到了，怎样都是好味。禽舌就更简单了，洗净直接烧汤或是清炒，入嘴一口一个，香糯嫩滑，中间多带着根软骨，嚼起来“嘎巴嘎巴”痛快得很。北宋名臣吕蒙正就最爱吃鸡舌汤，吃得多了，家里后院都堆出个鸡毛山来。他是贤臣，用自己俸禄买鸡，别人也说不出什么，倒是他自己被吓了一跳，觉得太浪费，从此便吃得少了。更小的鸟儿舌头灵巧，叫声好听，却因为实在太小，吃起来没什么意思，反而煞掉不少风景，很少有人去吃。倒是江苏金坛出产一种名叫“雀舌”的绿茶，泡开后黄嫩细巧，极像小鸟的舌头，相当诱人，喝起来

味道也是极好，真不愧如此好名。

按照国人的饮食思维，“吃哪补哪”，嘴笨就应该多吃舌头。我小时候嘴笨，不会说好听的，就爱拣别人不爱听的话说，所以从小到大，我都一直努力地在吃各种舌头，就想整出只如簧的巧舌来。可直到今天，我时不时还会在吃饭时咬着自己的舌头，鼓起一疙瘩紫泡，疼出一脸眼泪来。说话自然依旧是笨嘴笨舌，杀伤力十足，被不少人称为“毒舌”，可见吃舌头和巧嘴没什么必然的联系。倒是万一哪天人类不再是食物链的顶端，像我这样的毒舌可得小心着点说话，可别叫人盯上，变成别家补舌的原料才好。

快活馋之“画舌添足”汤

主料：鸭舌、鸭掌、鸡爪、猪骨

制法：将猪骨焯水后与鸭掌、鸡爪、鸭舌一起慢煨三小时以上，出锅前加盐即可。再放些诸如冬瓜、萝卜之类的时令食材，风味尤佳。家里有小孩的可以多此汤，小孩子将来嘴灵手巧，别忘记我

的功劳。

服了，不喝行不行？

我问我哥，为什么喝酒容易长胖，他想了想：“大概是因为喝多了酒得用饭菜来压吧，酒一旦喝多，反应就迟钝，怎么吃都不觉得肚子胀，时间一长，自然就胖了。”“但喝多了不是会吐出来吗？”他又想了想：“吐完就饿了，还是要吃啊！”我们兄弟俩都没能继承我爷爷和外公的酒量，只要小小一杯白酒就能让脸蛋从红光满面直接跳转至通体酱紫，从小到大，我就从来没觉得酒有什么好喝的，尤其是中国白酒，套用宋朝文化人的说法，那根本就是“臭酒”。

前两天去客户那儿签合同，我又喝大了，一桌子菜，最后只记得道山菌汤。我一喝多酒就会拼命喝汤，躲不过敬酒，只好等落到肚子里以后再冲淡了。问题是客户敬酒的频率太高，这边刚用一碗汤稀释了一下胃里还没来得及吸收的酒精，那边新的几杯又来了。客户都是老手，敬完了酒非得拉着手

再说几句掏心窝子的话才肯退回自己座位，口里的酒逃不出去，自然也只能“嗞”的一声，顺着食道一路烧进胃里，翻滚几下，冒出个大大的酒嗝，赶紧吃口菜，压一压酒气。

安徽人敬酒，最喜欢拎着分酒器走到你跟前，讲究的还会在碰杯的时候把自己的杯子朝下沉沉，以示尊重。如果两边级别差不多，又都是讲究的主，那就麻烦了，你把酒杯朝下放一点，我得比你低一些，你又往下沉一沉杯子，我更要低几分……到最后两个人都蹲在地上，酒杯全在地板上了，没处更低了吧，那就一起喝吧！两个人只能四肢着地低头用嘴把杯子里的酒吸完，完了相互拱拱手，站起来拍拍巴掌各自归位。这是古风，现在一般是不容易看见的。我有一次在本地画家的饭局上差点看到了这一幕，可惜两个人里有一方是个官儿，比画了几下就把酒喝了，弄得不停往下低杯子敬酒的画家挺不是滋味，意犹未尽之下，他干脆蹲在那领导面前把酒给喝了。领导也够意思，当即问

了问这个画家的名字，还特地重复了几遍，表示记住了，那画家一激动，起得猛了，站在原地晃荡了半天。

刚来敬酒的时候都还好，一般是右手提壶，再一杯杯倒进左手的小杯里喝，敬上几轮，就变成把小杯子里的酒倒回分酒器，直接喝大壶了，安徽人管这样叫“炸雷子”。一个满雷至少二两半，依我的酒量，一个雷子下去胃里就翻江倒海了，遇到这样的敬酒，我一般都一个箭步跳出去一丈远躲着，实在熬不过，捏鼻子灌下去立马冲进厕所，有时候吐得不顺，刚吃下去的饭菜从鼻孔里蹿出来，万一菜里还带点辣，那可真是想死的心都有。

老倪是河南汝州人，衣锦还乡办婚事，我们都陪着一起去壮行。头一天的晚宴当地主要领导出来接待，问我们喝什么酒，大伙都说本地酒最好，领导一挥手，这怎么行？你们北京来的当然要喝茅台了，来，上茅台！第一杯大伙站起来一起喝了，杯子刚搁下，身边几个就开始交头接耳起来。“假的

吧？”“味儿不对！”老倪远远地坐在主位上把眼一瞪，给每个人发了条短信：假的也得喝！书记亲自拎着那瓶假茅台走到每个人面前：“以前我们河南讲究端酒，一端就是三杯六杯，很麻烦的。”话还没说完，大伙立刻在座位上击掌相庆，这下好了，不端了，书记英明！书记摆摆手，等我们的欢呼告一段落，接着说：“所以呢，我们直接倒酒，我给你们每个人倒三杯，咱们再碰一杯。”兄弟，那可都是茶杯啊，就是倒个底也得一两朝上。所以那天从北京去的几个朋友全醉了。

快活馋之醒酒汤

主料：水

制法：有酒以来，醒酒汤就一直伴随着醉鬼的出现不断更新，很难说哪一种最有效。《北齐书》里有道醒酒汤倒是很有特色，只是此汤非彼汤也。做法很简单，把醉鬼按在地上，一遍遍地往头上浇水即可，夏天冷水冬天热水，三通过后，再醉的酒也能醒上几分。

好包子不打狗

我对风老头说，就是想吃一口真正的好包子。什么是真正的好包子？首先要白要大，像女孩子的胸一样，白得耀眼，大到一只手握不过来，吃的时候颤巍巍地捧在手上，慢慢把嘴凑上去狠狠咬上一口；其次，馅料要足、皮要薄，第一口下去就要让牙齿和馅料会师，否则吃的就不叫包子，而是馒头；最后，当然是味道要好了，无论哪种馅料，只有用心调制，精心选料，蒸出来的包子才能好吃。

南京的金陵大肉包，是我吃过的最好吃的包子，它符合所有包子应该具有的优点：皮薄、馅厚、个大、色白。以前金陵饭店后门有个小小的外卖窗口，专卖包子，什么时候去都是长长的大队，买到的都会迫不及待地取出一个，小心翼翼地捧在手里，边走边吃，香味飘过来，引得正在排队的喉结直动，赶紧朝前凑上几小步，生怕被人插队抢了位置。

包子分菜肉两种，菜包子主要是青菜粉丝做馅，撒了些白芝麻，难得的是青菜碧绿青翠，看起来极勾人。我至今不清楚如此碧绿的青菜馅是怎么蒸出来的，菜里拌了切成细末的猪油渣，香甜无比。吃完了最好找个地方撒泡尿照照，把嵌在牙缝里的绿叶子再抠出来吃掉，免得浪费。我发现个规律，一般在包菜包子的时候，褶皱收口都是捏在一处，蒸出笼浑然一体，看不见半分内里的馅料。但肉包子就不一样，捏褶的时候往往会用拇指扣在正中，包成了正上方开出个圆圆的天窗，出笼时热气蒸腾，内里的肉馅隐约可见。包子的肉馅极讲究，蒸熟时必须是紧紧的一个大肉疙瘩，馅里肥瘦各半，蒸的时候肥油在包子里肆意流淌，却突不出面皮的重围，无奈只能将内壁浸透。我有个同学只吃这种被肉汁浸透的包子皮，肉馅都是随手抖落，看得我们心疼，便每次都有人不顾廉耻地犬伏在他手侧，张嘴去接那颗滑落的肉丸。包子里剩下的肉汁无处宣泄，便会趁你大口咀嚼的当儿顺着手指一路

向下，一直流到你的胳膊肘，可不能浪费！你要抬起手肘，伸长舌头，顺着胳膊肘一路舔将上去，肉包子的美妙，此刻方才尽显。不过舔的时候要要小心，手上包子里的肉馅千万别掉出来，便宜了蹲在一旁的我们。

到了秋天，天气转凉，在窗口排队买来的包子还没等回家就凉了，吃的时候要再蒸一下，肉馅还好，原先碧绿菜馅再蒸一回，很容易就变黄。这时候就应该去吃新鲜出炉的汤包了，还是蟹黄的。

江北六合有个龙袍镇，离南京长江二桥出口不远，镇上有一条街，家家户户都卖蟹黄汤包。千万别赶节假日去，人多得跟春节看灯一样，想吃包子非得抢不可，从刚包好的包子抢起，扒拉扒拉人群，把抢来的生包子连着蒸笼一起送到厨房，一定要蹲在一边守着。要是还不放心，可以咬破食指，在蒸笼上做个血记。到了这时候，才可以有闲心四下张望一下，看看同来伙伴有没有抢到吃包子的座位。

龙袍的汤包好就好在正经是用刚剥出来的蟹肉做成的，几乎没什么废料，凉了再热，免不了一股子浓烈的腥气，所以必须现吃。先咬口薄皮开个天窗，把里面的卤汁吸干。卤汁是用高汤肉皮熬成的，晾干了以后胶结成冻，用刀划成一个个小块，包包子的时候在每个馅里塞上一小块，肉皮冻在汤包的包裹下静静化开，和包子里的蟹肉蟹黄被笼屉里的蒸汽熏袭环绕，渐渐不分彼此。出锅时，这个卤汁包容了蟹肉蟹黄的鲜香，最好喝不过。吸完卤汁，稍稍挑开汤包的薄皮，就能看见里面的一条条蟹腿，还有不少蟹黄碎块点缀其中，看得人心驰神动，夹起来蘸点姜醋调料，一口一个，比吃螃蟹还过瘾。要是吃得腻了，再点份这里的红烧禾花雀来吃，酥爽香嫩，也是难得一见的特色。

若是在人少的时候去龙袍，你会发现每家包子店的门口都坐着一圈人在忙活，看样子不像是打麻将，每一圈人身旁都有个黑乎乎的大盆子。走近些看，原来是在剥螃蟹，每人手里几样工具，上下翻

飞，熟练至极，还好没一个用嘴帮忙。人人身前都有一堆螃蟹空壳，你要是问起剥好的蟹黄蟹肉去了哪里，人家会用手在那黑乎乎的大盆上轻轻一挥，“嗡”的一声，飞起一片苍蝇，露出下面白白黄黄的蟹腿和蟹膏。“喏，这不是吗？”没关系，蒸熟就干净了。

快活馋之吃包子的方法

吃包子有好几种方法，下面介绍两种常用的。第一种是平推法，这种吃法最常见，只管张大嘴从头一口口咬下去就好。只是要是遇到无良商家做的包子，免不了遇见第一口没咬着馅第二口咬过了的悲哀。所以要是吃不准包子的质量，最好采用第二种吃法：撕裂法，下口前把包子从正中分开，等里面扑面的热气散去，探头朝里面望望，再根据馅料的多少下嘴。用这种吃法会显得经验老到，很有面子，只是要当心一边同行的小伙伴，看见你包子的料足，猛地伸过头来咬上一口，那可就亏大了。

喝完这杯咖啡就走开

我刚认识老汪的时候，他总是约我在百盛一楼的那家星巴克里会面，这家伙从不喝咖啡，却喜欢在咖啡馆里和人见面，手边永远是一杯橙汁。那会儿星巴克的橙汁好像都是都乐的，浑稠里悬浮着细小的橙子微粒，看上去很诱人。老汪一般会在面前放一本黑皮封面的大本子，不时在上面写写画画，一副日理万机的模样。我当时被他这成功人士的派头蛊惑，毅然下海与他合开起了公司，几年后散伙的时候，钱没赚到，咖啡却喝了个饱。直到现在，我每天去办公室以前，总要在楼下的星巴克买上一杯新鲜调制的当日咖啡，这也是当年在那家星巴克当店长的小于告诉我的：“新鲜，我们都喝这个！”在合肥喝当日咖啡的人好像不那么多，所以每天早上都是我点了以后再看着店员们开始现滴现滤，胜在新鲜，多等一会也值了。

南京开第一家星巴克的时候，当地报纸上还专

门发了几篇文章以示庆祝。作为一个不断在二三线城市间徘徊的省会城市，南京在当时许多人的心里算是从此摘掉了土鳖的帽子。文章写得都很有意境，主人公手捧一杯温热的咖啡，在星巴克大大的落地窗前感受着落日的余晖，耳边传来舒缓优雅的爵士乐，手边再来本于丹老师的《论语》心经，一切都显得如此知性，令人着迷。我记得当时我们都被“知性”这个优雅的词汇所打动，所以在后来很长一段时间里，在约牌局的时候我们都会说：“今晚有没有空？打一场知性的麻将吧。”

龚老师两口子用南京话来形容就是十分“洋盘”，早在二十年前他们就不再喝速溶咖啡，甚至连咖啡店都很少光顾。除了养猫和写诗，龚老师最大的乐趣就是买上些进口的新鲜咖啡豆，回家自己研磨冲服。刚开始是用电动打磨，后来更高级，改成全手工了，握着个小小的手柄“咕啦啦咕啦啦”转上好多圈，抽出下面的小抽屉，里面是磨好的咖啡粉，再点上酒精灯，用一套像实验室里的仪

器一样的设备，利用虹吸原理，冲出杯香浓无比的咖啡。据说这样磨出来的咖啡豆粗细适中，口味最好。好莱坞大片《黑鹰坠落》里有一段镜头，麦克格雷格饰演的文职军官第一次参与实战，被敌人重重包围的时候，依然用钢盔和纱布煮了杯现磨的咖啡，在枪林弹雨里与战友共享。那一段拍得极好，几乎能透过银幕闻见电影里的咖啡浓香，当时看到那一段的时候我立刻想到了龚老师，不知道这么多年以后，他这个发了胖的罗密欧，还有没有继续保持那优雅的爱好的。

估计是因为咖啡味苦，所以咖啡馆里的甜点味道都很甜。雕刻时光里的芝士蛋糕味道很好，香醇细滑，回味无穷，关键是不像其他店里的芝士蛋糕那样甜得发齁，所以每次和朋友去金树街喝茶打牌时，我都要拐到旁边雕刻时光里点一份芝士蛋糕，有时候去晚了还买不到。星巴克里的甜点味道也不错，在合肥似乎应该是最佳的选择了。那天为了激励风老师写稿子的激情，我把常去的那家店里几乎

所有的甜点都点了一遍，以至于店员反复问我要不要打包，当然不要，全部堂食！风师娘评价最好吃的是松露巧克力蛋糕，最难吃的是一种硬邦邦的切糕。然而终究是吃得多了，晚上的鱼翅宴风师娘挣扎了半晌，才勉强把自己那份吃了个干净，后悔不已。

在上海的同事老余也爱喝咖啡，但是我觉得他喜欢的不是咖啡的味道，而是咖啡馆里不时出现的美女。上次去上海，他非要拉我去一家超市地下一层新开的咖啡店坐坐。“猫屎咖啡，你没喝过吧，那里的美女特别多！”老余说的时候眉飞色舞，我上网查了查，原来真是用猫拉出来的咖啡豆做成的咖啡，这么有特色的东西怎能不尝？一杯猫屎咖啡要一两百块钱，老余这次难得大方，可不能错过。然而当我站在吧台前，刚要点那杯著名的猫屎咖啡时，听见老余对店员说：“来两杯经典咖啡，不要猫屎的！”接着他转过头对我认真地说：“这个也一样好喝，相信我。”我伸头看了看价格，一杯三

十九元，还是人民币。

快活馋之手冲咖啡

主料：咖啡粉、沸水

制法：把磨好的咖啡粉倒进漏斗里的滤纸，分量看口味自定。左手执杯，右手提壶，慢慢把水浇进滤纸。据说不同的冲法对咖啡的味道有很大的影响，在一部名叫《海鸥食堂》的电影里，女主角稍稍改变了冲咖啡的手法，竟能让同伴以为更换了咖啡豆，真是太神奇了！我自己偶尔也冲着喝，用的是乡下盖房和水泥的法子：用手指在咖啡粉堆的正中戳个凹坑，先把水对着凹坑浇下去，然后再顺着咖啡粉堆的周围慢慢浇水，水流不可太猛，手上得把持住几分力道，如此冲出的咖啡味道也是很不错的呢。

美食可替

阿黛尔 (Adele) 的专辑《21》里有首很好听的歌叫作Someone Like You (像你的他) ，很能让分手后的男女沉醉其中，自爱自怜，曾经的爱人无可替代，即使找个相似的人，也无济于事，这听起来很让人心酸。所以，要想疗伤，你应该有颗厨子的心，因为在厨子心里，没有什么食材是不可替代的，爱人不见了？那就用花椒水代替吧。

我头一次吃到鱼香肉丝时，曾经被大大地震惊了，从来没见过这么多的肉条盘踞在一起，每一根都是那么粗壮动人，用筷子拎起来轻轻一抖，就像放声大笑的胖女人一样花枝乱颤。此刻，矜持骨感哪能与如此的丰腴肥美相比？入得口中，一嘴细嫩香滑，味道浓烈得让人陶醉。所以在后来很长的一段时间里，我每到一个没吃过的饭馆，都会点上一份鱼香肉丝，从配菜的分量和口味来判断这家饭馆的实力，相当见效。然而不知从什么时候开始，所

有的鱼香肉丝都变了样子，肉的分量越来越少，肉条缩水成肉丝，省出的空间成了胡萝卜丝、木耳甚至土豆丝的天下，虽说另有一番风味，可终究比不上原版的生动。鱼香肉丝，主料当然是肉，足够的肉！

鱼香肉丝的演变主要是因为成本，肉价飞涨，即使是在这道菜的出生地四川，如今也依然是菜多于肉。然而除了因为成本原因用其他食材替代主料以外，在许多情况下也需要替换，比如食客的喜好、备料的不足、供应情况，等等。有时候偶尔灵光一闪的替换，成就出另一道美食。然而用现成的原料替代没有的食材，需要有一定的想象力和创造力。好厨子不能拘泥于菜谱，能制，还要会创，在某某技校考个三级厨师证，是没法成为大厨的。当然，做家常菜就没那么多讲究了，手边有什么拿来用就是。我上次看了胡子的火腿蒸菌，心动不已，手边没合适的火腿，就拿红兵店里的自灌香肠代替，菌菇也是买的菜场大路货，味道确实极好，虽

比不上云南的鲜货，也能解解馋虫了。

我记得有那么几年，螃蟹价格高到离谱，以往每年都吃的螃蟹忽然成了稀罕货。当时家里人的工资根本吃不起螃蟹，把馋人逼上绝路，可是什么法都能想的。我父亲有天突然告诉我，把橡皮鱼清蒸了，蘸着姜醋吃，和螃蟹肉一样。当时橡皮鱼很贱，主要是肉粗味腥，几乎无人问津，老头子为自己的发现激动不已，隔三岔五上菜场买回些橡皮鱼回家当螃蟹吃，还悄悄地，生怕知道的人多了，把鱼价炒上去。后来橡皮鱼被做成罐头大量出口，市场上也不见了踪迹，老头子懊恼了好几年，直到又能吃得起螃蟹，这才不再念叨。多年以后，我在南京定淮门附近一家名叫“太小”的土菜馆里吃到那里的特色菜辣炒橡皮鱼，才发现，原来这种小鱼用重料爆炒，也是很香的。

金圣叹说五香豆腐干和花生米同嚼，有火腿的味道，他没说是先吃豆腐干还是先嚼花生米，两样的比例各是多少，花生米是生是熟，总之我试了好

几次，味道都差强人意。这么无聊，估计要被他在下边嘲笑了。素斋吃出肉味，那都是烹调所致，肉鱼用豆制品和菌菇代替，做法却和正牌食材一样，甚至油腻更甚，以北京功德林为最，一盘素腰花里足足半盘子油，腻得吃不了几口。有些菜做得荤素难辨，细细嚼后才有明判；有些就显得牵强了，只是形似而已。出家人要是吃这种菜，恐怕也和破戒差不多了。

鲍鱼在中国古代叫鳆鱼，两汉时就很有名，书上说它“虽有鱼名，固非鱼类，一枚可直数千钱”，折合成现在的价钱，也是极贵的。古代人同样吃不起，舍不得花钱，自然有馋虫想办法替代。豆制的素鲍鱼不用说了，口感还是很像的，直到今天在饭店里还能吃到。最离谱的是宋朝有个叫刘邕的家伙，竟然用人身上的疮痂代替鲍鱼来吃，吃到上瘾，哪个朋友身上生了疮可不能被他知道，要是被他知道，立刻跑人家里，日夜守在床前，随时捡病人身上脱下来的疮痂来吃。这个人要是当官，应

该最爱去的就是刑部，搞不好还没事制造些鞭刑棍伤，好给自己解馋。我试着抠了块身上的疤来嚼，硬邦邦的压根不是那回事，仔细想想，怕是要有新鲜脓液的滋润才好。

快活馋之鱼香肉丝

所谓鱼香，最重要的一道调料是豆瓣酱，最好用郫县豆瓣酱，超市里都有卖的。

1.切好肉丝，上浆。

2.想吃蔬菜就多切些胡萝卜丝、笋丝、木耳丝，码好备用。

3.把浆好的肉丝下锅炒至八成熟，装盘备用。

4.起油锅，放豆瓣酱，少许醋、糖，加入切好的各种丝一起翻炒，出锅前倒进肉丝再翻炒几下即可。

PS：豆瓣酱很咸，最好多放些糖。

免跪

去安徽宿州拜访客户，客户带我们去吃土菜。“今天不喝酒，带你们尝尝本地特色！”虽然事实证明我还是轻信了他们，酒压根没少喝，但菜确实不错。餐桌正中的一大盆牛膝盖骨汤着实让人震撼，连骨带汤足足二十来斤。我数了数，一盆汤也不过八九块牛膝盖，个个都有巴掌大小，不知道炖了多久，汤色依然微黄清亮。捞一块到碗里，入嘴软韧黏香，牛肉独有的香味在口腔里尽情爆发，比蹄筋牛鞭什么的更有咬劲。为了吃起来方便，我不得不用左手抄起骨头，汤汁顺着手掌一路淌到胳膊肘，再滴到土菜馆色泽黯淡的桌布上，泛出星星点点的油光，所谓据案大嚼，就是这个样子了。咬几口膝盖，喝一口浓汤，汤里漂着些刚切好的青蒜碎末，味道格外香鲜。我抬眼偷瞧，同席的每一个人都在鼓动腮帮，嘴巴动个不停，酒杯也顾不上端了，甚好甚好，不如再来一块！

作为一个经常跑步的吃货，我对于膝盖的了解还是颇为深厚的，半月板、髌骨、韧带的位置无不了然于胸。吃牛膝盖的时候我抽空端详了一下，好像和人的膝盖差不多，吃哪补哪，要是能天天嚼上两个膝盖，我是不是就不用再担心膝盖受伤了？本着这个念头，那天我吃得最多，到最后握骨头的手指都粘在一起，整个下午都散发出一股浓浓的牛肉味。

同样是膝盖，鸡鸭的结构就简单多了。南方人把这一部分称作“拐”，淮扬菜里有一道极有特色的小菜叫黄豆煨鸭拐，取的都是鸭爪与鸭腿间的那一处关节，用文火与黄豆一起细细红焖，直煨到豆烂拐熟，汤汁黏稠才成。鸭拐的特点是无论炖上多久依然会保留一份脆韧，所以吃时用小勺连豆带拐抄上一大勺入口，黄豆的绵烂与鸭拐关节的脆韧在口腔里混合搅拌，风味绝佳。

去年在三亚吃东山羊的时候，乐乐问我要不要尝尝羊拐。据说小羊待宰之前会跪地求饶，因此前

蹄的羊拐比后蹄更好。这事听起来甚惨，不过不妨碍我们品尝。海南东山羊讲究吃个原味，清汤白煮，羊拐带着老长一段小腿骨棒，像个巨大的阿拉伯数字7。吃的时候用手握住小腿，细细啃来就是。因为白煮时短，吃起来需要借助手上和腮帮子的力量来回拉拽，远远看去，像是一桌人在茹毛饮血一般。电影《黄海》里有个黑帮老大深夜遇袭，仓促间握着根粗大的腿拐且战且退，竟然生生敲出一条血路。不过他那根骨头应该是牛骨，像羊拐这样的细物，只能用来吓吓人了。

“我问你，什么生物的膝盖最好吃？”乐乐喉结动了动，把嘴里的羊肉咽下去后开口问我。“人吧？”我早就猜到了他的答案，“不过古人才行，搁今天，恐怕只有那些老演清宫戏的家伙的膝盖能吃了。”“还有日本人和韩国人，他们也喜欢跪着。”乐乐认真地说。我们继续着这种无营养的对话，又加了一份羊拐。

快活馋之黄豆鸭拐

主料：鸭拐、黄豆

制法：鸭拐好像不容易在菜场看到，尤其是北方的菜场，没有的话其实鸭掌也行。想省事就用高压锅，把鸭拐和黄豆加水 and 老抽，用高压锅煮烂，开盖后放入盐糖调味，佐酒配饭，都是好东西。小心黄豆吃多了放气。

去海边吃海鲜

雨季的三亚比其他时候要湿热一些，好在除了每天傍晚的一场大雨，阳光依然灿烂。我和朋友们并排躺在看不见比基尼的沙滩上，听小琪讲鲍鱼的故事。这福州小子嘴一点不馋，却酷爱下厨，烧得一手菜，尤擅制鲍。“最底下铺一层不削皮的甘蔗，然后是筒子骨，然后是干贝和火腿，最后用猪皮把鲍鱼包起来放在上面……”小琪说得滔滔不绝，我和乐乐在一边听到口水泉涌，忍不住冲进海里咽几口咸水解馋。这几天亚龙湾的海水有点犯浑，腥味倒是不重，喝起来像是放多了盐的海带汤。

因为有乐乐这个三亚的大地主，我每年都要来三亚住上几天，太阳晒够，海鲜吃饱。自从宰客饭馆频频曝光以后，三亚的饭馆都变得非常小心，每次点完餐，一定要客人签字确认，否则不给下锅，即使到了安游悦来这种只有本地人才来的海鲜馆，

也是一样。初来海边要吃些清淡的海鲜，我点了活对虾、柠檬贝、野生小鲍、大白鲳，还有本地特产的四角豆和革命菜。对虾直接用盐水煮，一般来说活对虾只有在海边才能吃着，这和我们平日在内地吃到的冰冻大对虾简直就是两个物种，肉实细密，鲜甜无比，到海边一定要吃这个。白鲳很肥，斩成大件油炸了吃，有一股特殊的香腻，肉紧不柴，香腴无骨，一人夹上几筷子就成了空盘。野生小鲍加些葱姜白灼了一下，有股特别的香味。哦对了，还有这里的盐水猪肚，用花椒盐水煮成，作为头彩入口酥烂微韧，最是开胃，一桌十人，直吃到盘盘清空才肯住嘴。出门结账，老板却是一口东北腔，倒是吓人一跳。

乐乐酷爱潜水，一身潜水装备够换辆国产小轿车了。每年冬天，他都要去马六甲一带潜水，寄来的明信片无一不是色彩斑斓，洋溢着热带海滩的海腥味。对于海南的海，他一向嗤之以鼻，唯一在海南的一次潜水还是陪我们去的，能见度确实不高，

大东海一带的船潜也不过三四米的能见度，刚够我看见带我的潜水员掐起一条偌大的海参塞进腰包，虽然是在海里，我还是马上就流出了口水，差点堵住氧气管。那天晚上我毫不犹豫地点了一份海参，乐乐说潜水员都不吃鱼翅，我估计他们是怕潜水的时候遇上鲨鱼被人家闻出来。不过据说乡里打狗最厉害的人身上都会带上狗煞，再凶的狗见了都会夹起尾巴一声不吭，我想会不会多吃些鱼翅，将来下海就不怕鲨鱼了呢？“割鱼翅太残忍，不要吃！”乐乐一脸正色。好吧，大家一起来抵制鱼翅的交易。

晚上是在市里凤凰桥头的海鲜排档吃的，我们点了条小鲨鱼，我特地问了潜水员，这个可以吃！鲨鱼不大，连头带尾两尺来长，平头短吻，全身淡褐，可以搁得进家里的鱼缸。海南的烧法是切成小块放进砂锅和豆酱煲透，香烂肥滑、入口即化，奇香无比。这一回乐乐不再强调他的潜水员身份，和我们疯抢起来。桥对岸的凤凰岛上霓虹灯流

光四溢，在两栋高楼上游走不停，听说岛上的房价已经炒到十多万元一平方米，不知道晚上住在里面会不会被墙面上霓虹灯晃到眼睛。就着灯光，我多吃了不少白螺，白煮的，不带任何作料。我学着役所广司在电影《一命》里那样，用长长的竹签挑出螺肉，静静地端详一阵，再从螺尾开始，一口一口地咬嚼下去。腮帮子有些费力，但很新鲜，有股淡淡的清甜，可惜餐后没有电影里那样的剖腹表演。

吃海鲜的时候，小琪又开始了教学，这次说的是佛跳墙。作为福州人，谈起佛跳墙最是自豪，聚春园最贵的佛跳墙价已过万，从一千元到一万元之间的都需提前预订。越贵准备的时间越长，各种材料需要分别以煎炒烹炸的制法备好，再依照各自的火候入罐熬煮，最讲究火候，吃的时候只需一碗米饭、一碟素菜即可。其他菜点得再多，也是庸脂俗粉，还不如一心一意专吃主菜，吃佛跳墙的桌子一般都很安静，因为胶质太多，吃到最后嘴唇都被粘住，说不出话来了。想说话就得用随餐附送的小刀

从两片嘴唇中间割开，随割随说，心急不得，割的时候还得小心。你看福州街头许多嘴唇割伤的人，都是吃佛跳墙时心急说话，又用不好刀子的人。

快活馋之原汁烩鲍

主料：筒子骨、干鲍、干贝、火腿、带皮甘蔗、猪皮

制法：

1.干鲍越大越好，用纯净水（千万不能用生水）浸透，放进冰箱，每天拿出来用牙刷轻轻把上面的白霜刷掉，换水再泡，大约七到十天。

2.泡好的鲍鱼取出备用，先将不削皮的甘蔗在锅底铺好，再在上面铺一层焯过水的筒子骨，撒上干贝和火腿，倒纯净水。

3.水要加到没过筒子骨三四厘米左右，用猪皮把鲍鱼包好，铺在最上面，水面大约在鲍鱼一半处。

4.大火烧开后，转小火慢炖大约四个小时。

5.出锅后的汤汁加些蚝油勾芡，即是鲍汁，泡白米饭吃最佳。

杀馋

好端端地突然想吃河豚了。最好是白烧，汤汁炖到浓浓稠稠，鱼不要太大，一人一小条摆在面前的碗里。最好是巴掌大小的菊花豚，肉质最细，浸在浓汁里，白里透黄，格外勾人食欲。用筷子反卷了鱼皮伸伸脖子吞下去，再把鱼肉夹着蘸上汤汁吃，等吃完鱼肉，扣一小碗白米饭进去，拌匀汤汁，一勺勺吃净，最后打个饱嗝，嗯，可以瘫在椅子上抽烟了。

没吃过河豚的朋友总是会问：“河豚好吃吗？”当然好吃了！借用《老人与海》里一句形容鱼肉的话，河豚肉“就像牲口肉一样”，细密紧致，又带着股鱼鲜的特有甜香，只要烹调得法，绝对是一等一的美味。我第一次吃到河豚是在一个春天，父亲的朋友专门在江阴烧好以后坐火车带到南京，回锅再热，虽然比不上活杀现吃，但依然让我惊叹不已，“拼死吃河豚”果然有道理。总的来

说，江南各地河豚的烧法大同小异，主要是红烧或者白炖，我吃过的味道最好的还是江阴和扬中两地的烧法，最能把河豚本身的鲜味发挥出来，其他地方的烧法大都或油腻或酱咸，影响河豚本身的味道。日本人爱把河豚做成刺身来吃，鱼肉削得极薄，如花瓣一般铺在盘上，我没吃过，想来味道也是极好的。

烧河豚的最佳配菜是秧草，学名苜蓿，这种农村里喂猪的主要原料，与河豚烧在一起，尤其入味，豚肉偏肥，秧草解腻，两种材料各自的味道都很独特，烩在一起不但互不干扰，更能将本身的鲜味更好地发挥，实在是难得一见的绝佳组合。相比起来，也只有螃蟹与姜醋、咸肉和百叶这样的组合能与之媲美了。

烧河豚当然要专门的厨师，野生河豚毒性剧烈，即使经专业厨师处理过以后，也未必百分百安全。我二伯就曾经在乡下有过吃河豚时同一桌人都没事，只有一个倒霉鬼中招的经历。好在毒性不

深，僵坐了十来分钟，眼可见耳能听，就是丝毫动弹不了，等其他人发现不对时，鱼肉早就瓜分落肚了，估计就那一筷子鱼肉有些问题。记得很多年前某著名杂志上有篇鸡汤文，说有人生活潦倒，打算把全家的累赘都弄死，搞了条河豚瞒着家人炖上，让他们先吃，自己出门溜达了一天，回家却发现大家都舍不得先吃，非要等他回来一起，激动之下，全家来了场痛快的聚餐。谁知河豚被炖了一天，毒性全没了，想死也没死掉，主人公从此重振旗鼓，勇敢面对生活。我当时竟然信了，现在想来，纯属胡扯淡，要是真能这样，还要那么多专业持证的河豚厨师干吗？日本人早些年培育出无毒的河豚，结果遭到大批老饕的抵制，据说野生剧毒的河豚即使处理得十分干净，吃到最后，舌尖还是会隐隐发麻，叫人格外刺激，无毒的河豚缺了这种刀尖上跳舞一般的体验，自然逊色不少。

以前乡下吃河豚，还有一样东西是必备的，什么呢？新鲜的粪汁！把浓鲜的粪汁装好了，盖上盖

子，就摆在桌边，眼看着谁不对劲了，同桌的人立马七手八脚撬开嘴巴，兜头一大勺粪汁灌下肚去，中毒的连吐带呕，运气好能捡条命回来。这和现在医院里的灌肠洗胃道理差不多，力道还更猛一些。所以那时候吃河豚时一定不能发愣，搞不好就被人当成中毒的强制灌粪了。前两天看古书，发现古人灌粪汁还是有道理的，这玩意还真是个好东西，古人把粪便密封在陶罐里，存放积年，滤去杂质，剩下来的汤汁既黑且苦，名为“黄龙汤”，中医用它来治瘟病，据说“垂死者皆治”。北齐有个权臣叫和士开，想要升官必须走他的门路，每天来往的人络绎不绝。有一次和士开得了极重的伤寒，医生开出药方：喝黄龙汤。他挣扎了半晌，还是下不了口，正好有个想升官的来探病，见此情景，就对和士开说：“这事儿简单呢，我喝给你看！”说完了端起药罐子“咚咚咚”一口气喝下半罐，完了一抹嘴，打出个大大的臭嗝。和士开很感动，一咬牙一闭眼，跟着把剩下的半罐喝完了，很快身体就痊愈

了。有了这共饮粪汁的友谊，前途还用担心吗？瞧瞧人家这马屁拍的，真值得学习啊！

快活馋之海鲜盖饭

主料：各种海鲜刺身、热白米饭

制法：据说河豚的刺身是最好吃的美味，可惜没机会品尝。好在日本到处都有海鲜盖饭，好一些的酒店早餐都有。吃的时候不可露怯，盛一碗米饭，再把各种生鲜刺身和鱼子酱依次夹出堆在白米饭上，万一遇上特别腥的鱼子酱，那只好自认倒霉了。吃时加些腌好的嫩姜一同扒拉进嘴，是绝美早餐。尤其是海胆拌饭，肥滑细腻之极，忍不住叫人再来一份。

肾好

在单位加班晚了，大伙都去楼下的小饭馆订餐，他家的烧烤味道不错，阿凯一气要了四串烤肥腰。结果午夜不到，加班还没结束，这小子的鼻孔便开始喷血，如同亲临苍井空拍片现场一般。从此“腰子哥”的外号便声名大噪，但凡加餐，都要问问他点不点肥腰。其实这也怪不了他，你想啊，新烤出的大肥羊腰，“滋滋”冒着热气，裹着一圈肥油的外皮焦香脆油，而腰子本身则是细嫩香滑，一口咬下，嫩滑中冒出血水，唇齿间一股香甜。四串实在不多，只怪“腰子哥”年轻火力太壮，好肾经不起恶补。

十多年前我刚来北京，地铁口外面尽是烤串小摊。最香的是烤鱿鱼铺子，而最实惠的则是烤羊腰。我每每在冬日下班的寒风里闻见烤肥腰的那股奇香，就迈不动步子了，非得来上两串，站在街边吃到口角血水淋漓，肚里油腻温厚才肯移步。因此

在短短一年的时间里，我的腰围从两尺一飙升到两尺六，烤肥腰功不可没。羊腰，当然要肥了烤才好吃。现在不少拉面馆和烧烤店里的烤羊腰，干枯柴硬，个头又小，那是电烤得过了火候的结果，早已算不得美味了，不点也罢。前不久在新疆办事处的餐厅吃到了久违的肥厚烤腰，当时激动得我热泪盈眶，几乎把串羊腰的铁钎也吃下肚去。唯一的遗憾是烤得略老了一些，恐怕是出于卫生原因，只是缺了那股一口咬下去肆意流淌的鲜红血水，这烤羊腰终究还是少了几分圆满。北京涮肉馆里倒多有羊腰可点，吃法却不是烤的，切成薄片，下锅轻涮，入口甜嫩香腴。只是这羊腰必须放在最后来涮，否则滚水一过，锅中顿时混沌不堪，汤水里往往还带着股微骚之气，再涮不了其他食物。

羊腰是羊肾，鸡腰自然就是鸡肾了，相比起羊腰，鸡腰清淡许多。由于本身味淡，鸡腰的做法愈发丰富多彩。常去的湘菜馆里有道特色菜是用鸡肾与鳖爪牛鞭同煨，极补。鸡肾细腻，在红汤辣油里

煨得久了便酥烂如泥，被一层微韧的薄膜包裹着，吃时入口即化，真是美味。老王开的港式火锅专门店也有鸡腰可涮，选料极精，每个鸡肾都比大拇指还粗，整盘倒进汤锅中慢煮，待鸡肾里的膏腴充盈鼓胀，无处宣泄，几乎把那层薄膜撑得破开。这时候捞出，在调好的酱料里略略一蘸，放进口里轻咬一口，丰腴的汁水顿时流进口中，和细滑的鸡肾一同在嘴里咀嚼，鲜美异常，实在是腰肾里的无上美味。可惜这样的鸡肾原料难得，平日在家倒不容易吃到。

有次去老蔡家蹭吃，见他握着个圆圆的东西在啃，呱唧呱唧吃得极是香甜。我问他何物，他说是猪腰，不剔骚筋，不经焯水，整只丢在汤里与西红柿同煮。味道如何？他说比巧克力还好吃。我听了一个激灵，凑到锅前闻了闻那股浓烈的猪小便味道，没敢尝试。和大多数人的口味一样，对我来说，猪腰的骚味还是越少越好。为此，炒腰花之前，定要将切好的腰片在滚水里焯上一下，再与黄

酒姜丝同爆才好。镇江名吃锅盖面的浇头里就有腰花可选，都是新鲜猪腰，切成细细的薄片，在滚水里一烫，再与面一起混在酱浓的汤料里同吃，脆爽香浓，没有一点骚味，是最好的猪腰制法。

猪腰在国人眼里，应是最见效的补肾壮阳之物。有朋友当兵三年回城，和女友厮混了一个星期，两脚硬是没沾过地，一日三餐全靠猪腰拌饭支撑，出关时依然红光满面，不显一丝颓败。据他自己说，连吃一周猪腰子，连说话都带着股醉人的骚味。猪腰之效，由此可见一斑，难怪赵本山在小品里坚决不承认自己是鞋拔子脸，而是自豪地声称那是一张“正宗的猪腰子脸”了。

快活馋之炒腰花

评判炒腰花的成功与否不在味道浓淡，而在是否炒得爽脆。若是腰花炒得又韧又干，味道调得再好也是白搭，只能拿去喂猫。要想把腰花炒得爽脆，必须将猪腰中间那些紫红色的东西剔除干净，否则即使火候控制得再有经验的厨师也不会炒好。

1.将新鲜猪腰剖开，去掉里面紫红色的部分，然后在光滑的圆弧表面划上十字刀痕，方切件。

2.把铁锅烧热，先将配菜（荷兰豆、洋葱什么的都行）炒到七分熟，盛出备用。

3.烧热锅，先放入蒜头起锅，再倒进腰花，翻炒一阵后加入配菜再炒几下即可装盘。

五脏六腑皆味道

上大学时教室边上就是食堂的屠宰场，每次上课的时候只要听见杀猪的嘶鸣，中午食堂里就有猪血豆腐卖，运气好的话还有像石头一样坚硬的白菜炖猪肝，因为舍不得放油，所以又老又苦，大伙都不爱吃。我们一直都很奇怪为什么从来见不到其他部件，大肠肚肺难洗难制还能理解，猪心猪腰都去了哪里？一次在食堂的小炒部点了份酸菜猪肚汤，整盆喝完找不到一丝猪肚，问服务员，她理直气壮地说：“酸菜猪肚汤的猪肚当然是在锅里熬着了！”

五脏六腑皆好味，汉尼拔当外科医生的时候，拿乐队指挥的肝烧了招待朋友，博了个满堂彩。文献上记载吃过人肝的都说有股土腥味，所以要烤了吃最好，不知道汉尼拔是怎么个做法，西式烹饪，想来红酒洋葱佐料是少不了的。猪肝其实也有股味道，却不能烤，要炒得极嫩才好吃，有时候端上来

时还依稀可见几丝血水，倒是不用担心，这样的炒猪肝吃起来最香。南方还有种猪肝的做法，把清水放入青菜烧开后连锅端出，丢进切成薄片的猪肝慢慢浸熟，汤味绝鲜且猪肝极嫩，非常好吃。猪心的肌肉因为运动频繁，所以吃起来很脆，极有咬头，《水浒传》里动不动就要剜了人心下酒，想来应该不错。

我大学毕业后在一家单位的变电站里值过一阵子班，那会整片地都正在建设，场地周边的铁栅栏外就是农村。有个周末正忙着班，听见外面的村里传出宰猪响动，站长食指大动，打发同事去搞副大肠过来，他要亲自下厨。没多会就见同事乐颠颠地捧着一堆还冒着热气的大肠回来，那小子嘴甜，硬是饶了根尾巴。站长不让旁人插手，亲自动手细细洗了三个小时后下锅红烧，到今天为止，我再没吃到过那么香的红烧肥肠。站长说年轻的时候为了多吃点，一般都会会在烧好以后往盆里撒一把糠，看起来活像没洗干净一样，效果出奇地好。北京的卤煮

里大肠也是主料，然而吃起来无非粗烂肥壮而已，黏糊糊的不够清爽，终是喜欢不来，还有人专爱吃那不洗干净的卤煮肠头，这样的重口真叫人甘拜下风。

我原先一直以为陕西名小吃葫芦头泡馍里的主料是连接猪菊花的那一段肠头，吃的时候往往浮想联翩，你想想，你的每一次咀嚼其实都是在和一头不知性别的猪玩跨越生死的69式。这要让彭浩翔知道了，指不定会弄出个像《低俗喜剧》里那样的重口味的桥段来调侃一二。后来问了专家，才得知所谓“葫芦头”其实是肠与胃的接头处，学名“幽门”，这段部位有肚有胃、亦肚亦肠，嚼起来口感独特，怎能不好吃？只是如此一来，就少了许多刺激，而且这肠应是小肠，比大肠的丰腴肥韧还差了些力度，应该再创道菊花头泡馍，吃的时候以歌曲《菊花台》作为背景，“菊花头，满地香，你的笑容我不懂……”如此相得益彰，真令人神往。

淮扬菜里有道白肺浓汤，用猪肺炖成，浓白甘

香，是道美味。然而猪肺却很难洗，沙血俱集，洗起来要格外用心，先用水把猪肺灌满，反复拍打冲洗，如此几轮后剪开气管再冲洗，最后猪肺应该是纯白中泛着玉色，古书里所谓玉灌肺应是很形象的描写。《随园食单》里有道猪肺汤，那是十足的工夫菜，将整片猪肺洗净后加高汤用柴火熬煮一整天，一片肺叶最终只盛一碗而已。白如菊，嫩如霜，入口即化，连袁枚都赞不绝口。

杀猪菜和毛血旺都是用猪下水制成的，一白一红，是五脏六腑集大成之菜。只是杀猪菜一般只在土菜馆里流传，上不得厅堂，毛血旺却随着川菜和地沟油的快速发展遍布了全国，连很多高档餐馆里都有毛血旺可吃，加了些海参鳝鱼之类的高档材料，请客的时候点上一道也是心安理得。都说老外惧食内脏，饭桌上遇见内脏食品多避之不送，俗称“惧内”。然而多年前我和老面人在簋街的川菜馆吃饭，点了份毛血旺，正吃得冒汗，身边来个女老外，站在我们桌边凝视良久，突然指着那盆红汤

问道：“What's this?”（这是什么？）老面人没存好心，拿筷子把红汤里的内脏一一夹出解说：“This is pig's stomach...This is pig's blood...This is pig's large intestine...”（这是猪肚.....这是猪血.....这是猪大肠.....）没等说完，那老外便道谢移步，在一旁的空桌坐下。我们以为她被吓得不轻，只怕接下来要来点清淡的尝尝，谁知那老外叫来服务员，伸手一指我们面前的毛血旺，用带着陕西腔的中国话说：“要一份这个！”

快活馋之爆炒鸡杂

1.超市里有现成的鸡肝、鸡肫和鸡心，分别买回来切成指甲盖大小的块片，用盐、生抽、淀粉、料酒稍抓一下备用，鸡肝可以稍微多一些。

2.配菜用青椒最好，洋葱也可以，就是颜色差些，洗净切好。

3.起油锅，依次把鸡心、鸡肫下锅爆炒，鸡肝最后放，扒拉几下就可以放青椒了，加盐加糖，出锅洒些生抽即可。

PS：其实放点鸡肠也很好吃，但是我一直不知道那么细的鸡肠是如何清洗出来的，要是能把这个问题解决，鸡肠也是个很好的选择。

小食堂

单位开运动会，地点选在了一家大学里，因为要开一天，所以午饭就在大学食堂里解决。这个决定让我们很兴奋，多年没在校园的食堂吃过饭了，我们是不是略显青涩地点上一份红烧大排，凑到正在进食的美女面前，羞涩地说上一句：“同学，吃我的，吃我的！”然而单位豪爽，包下了学校食堂的整个三层，也就是小食堂，所有员工的午饭都在这里进行，每桌十菜一汤，我们一边没滋没味地吃着这些半温不热的桌餐，一边琢磨着是不是应该一会儿再去一楼点上几份，顺便欣赏一下美女，除了好奇之外，主要还是因为这里的伙食实在是太难吃了，简直是辜负了这小食堂的招牌。

我上大学那会儿，大食堂的旁边往往会有一家小食堂，在那里，学生可以把一个月剩下下来的饭票换成猪油和啤酒，欢天喜地地快活一回。所以每到周末、月末以及放假前，小食堂里都是人满为患，

即使不断有人从那些荤油满满的菜里吃出各种稀奇古怪的东西，也挡不住那些被大食堂清汤寡水的煮菜清扫得饥渴无比的大胃。我的上铺有一次被小食堂菜里的硬物磕伤了牙龈。“什么玩意？都快和牙差不多大了！”他边嘟囔边从满嘴的食物里准确地挖出了一个硬物，丢到桌上，仔细一看，好家伙，这不就是颗槽牙吗？新鲜黄褐，根部还带着几根血丝，厨师最近是不是在换智齿？其实这还不是我们吃到的最奇怪的东西，不过我猜，这颗牙已经即将触及你能忍受的底线，所以关于学校小食堂的恶劣表现，还是就此打住吧。

除了学校，只要是员工数量够多的单位，基本上都设有食堂。我在北京时上班的地方也不例外，只要不挑剔，在这里你可以以足够优惠的价钱把早中晚饭一并解决，然而再好的食堂也经不住长年累月地不断品尝。所以到后来，我们经常是想到食堂的菜就没了胃口，或者勉强凑合几口，或者直接出门下馆子。这一点管食堂的领导估计是永远意识不

到了，因为领导们从来都是在小食堂里用餐，看起来好高档的样子。通过仔细观察我老板从小食堂里饱餐之后回到办公室的神情，我对那里饭菜的质量相当有信心，所以我一直把吃上小食堂的饭菜，作为我在单位里奋斗的目标。

老林在福州的公司总部里也有个专供领导和贵宾享用的小食堂，这是我吃过的单位食堂里最好吃的一家。头一次去的时候，我就被桌上整只整只的大龙虾和成堆的梭子蟹给惊住了，全是刚从出海的渔船上买回来的，都还没过夜。原料这么好，怎么做都好吃。二尺长的龙虾大卸八块盐水煮煮；四个头的鲍鱼红烧了用盆盛着；拇指粗细的蛏子肥得跟西洋参差不多大小；蛇汤不知熬了几个钟头，依旧清澈晶亮。这边螃蟹还没顾得吃上几口，那面刚捞上的清蒸大石斑已经端了上来。至于带膏的虾蛄、熬成的沙虫冻、油焖大海参、鸡蛋烧文蛤，实在是顾不上了，胡乱塞几个就好，抽空还得端杯，这时候只恨胃小，更恨这世上怎么还有酒这么个东西，

这么多美味，过半小时以后就全都和着胃液一起，落在抽水马桶里了。只恨这公司总部在福州，吃上一次实在不容易，我劝老林在北京也开上一家食堂，毕竟北京分公司的人也不少了，总得解决一下大伙的吃饭问题吧。他陷在万柳写字楼的老板椅里，慵懒地伸出手指朝下指了指地板说：“楼下那家不就是我们食堂吗？”一层有家高档粤菜馆，燕鲍翅做得很拿手，我也吃过几次，但终究和小食堂的风采相差甚远。

这几年转战合肥，吃了不少本地土菜。合肥的土菜很有特色，就是油腻了些，不好顿顿连吃。也在合肥工作过的陈军有一次回合肥，说要请我好好吃上一顿。电话里说的地方挺神秘，不像是饭店的名称。我依照他所说的地名，在GPS的一路指引下，到达了东二环一座写字楼前，上了电梯，在第十层钻出。刚出门立刻被门口某某集团的招牌和一台指纹打卡机镇住了。差点以为是走错了地方，亏得里面有人，看见我立刻从里面把门打开，简单对

了对暗号，便放我进门。这一层原来就是集团办公的地方，只是专门辟出几间大房，按酒店的风格装修了一下，用来招待客人。厨房藏得很好，也闻不到半点油烟，只见一道道菜流水般端上来。这里做的是肥东土菜，用料新鲜，红烧獾肉和砂锅黄鳝用的都是野生材料，除了味美以外，一种名叫“大补”的成分几乎像实质一样，在从舌头到肠胃的每一个细胞里荡漾，让人吃得精神大振。主人特地介绍，在我们这吃得绝对放心，所有原料包括油和米都是自己采购，保证新鲜无毒。主食是稀饭油条，油条根根粗壮金黄，笔挺地排列在菜盆里，骄傲得很。主人说油条全都是他们自己用菜籽油炸的，油只用一遍就倒，绝对不放其他乱七八糟的东西。据说炸油条不能用色拉油或是橄榄油，菜籽油是最好的。所以尽管我已经很饱，还是就着同样也是自制的臭豆腐乳，吃下去整整三大根油条。在炸最后一个雷子的时候（安徽酒桌上的“炸雷子”是指将自己面前分酒器里的白酒一口气喝光，白酒一般不少

于一两)我昏昏沉沉地想：所谓共产主义，就是让每个人都能吃上小食堂吧。

快活馋之北海道烤蟹

主料：长脚海蟹

制法：去北海道要吃小樽的螃蟹和函馆的鱿鱼。螃蟹最好是吃火锅，可惜我们去的时候正值八月，当地的饭馆只有烤蟹和刺身两种吃法，螃蟹刺身太水，还是烤了吃最适合。老吴在日本大众点评网上找到的居酒屋是当地人才去的美食小馆。老板听见我们要吃蟹，二话没说，出门片刻，拎回一只长腿的大个松叶蟹。蟹盖单独剥开，壳朝下放在炭火上，蟹膏和水慢慢煮沸，味道是最鲜美的。腿和蟹身都用锡纸包好，用炭火慢烤。锡纸是关键，所以烤出的蟹肉不带烟火气，清甜美味至极。配上热好的清酒，好吃到醉。

血仍未冷

女人一旦有了孩子，大多性情大变，再见不得杀鸡宰鱼的事情。我身边许多原本的女汉子，有了孩子以后立刻变得心软无比，远离屠刀。聚餐的时候点条活鱼，人家把活蹦乱跳的活鱼装在桶里拎上来看，还没凑到跟前，就听见桌上一连串地叫唤：“好了好了，拿出去拿出去！”几只手连连摆动，唯恐让那桶里的鱼盯上。我老婆也是这样，以前她在厨房里也是个狠角色，一尺多长的活鱼三下两下就料理干净，还不让我插手，嫌我弄得不够干净。如今倒好，去菜场买只鸡都要躲得远远的，等人家杀好剥净才肯过去付账。慢慢地连这种需要活杀的菜都吃得少了，家里的菜刀许久不见血食，常常在半夜里自个儿“嗡嗡”鸣叫，听上去饥渴得很，我很担心它会在哪天自个从刀架子上蹦起，穿过窗户，上外边切几条鱼、剁几只鸡，再带着血腥飞回来养神。所以一到晚上，我都把厨房的窗户关

好，省得附近的鱼肆鸡贩来找我麻烦。

除了猪牛羊肉这种杀起来需要技术和空间的产品，大部分荤菜，还是活杀了吃味道最好。江南的菜场里，最血腥的就是卖黄鳝的摊位。杀黄鳝真是技术活，老板挽了袖子朝水盆里伸伸手，一把抄出条把滑不留手的鳝鱼，用铁钉将脑袋钉在木板上，在黄鳝拼了命的扭动中拿小刀细细切割下去，分出鳝肉，只留下一根大骨随着脑袋在木板上摇晃，像外科手术一般精细。分出的鳝肉是片状的，切成块下锅猛油一炒，便缩成一张张如同蝴蝶翅膀一样的鳝片，加上洋葱青椒，吃起来新鲜爽脆，佐酒下饭最好。一直以来坊间关于炒鳝片都有一个传闻，能吃到碎骨头的鳝片都是活杀出来的，因为再好的师傅也没办法在黄鳝拼命扭动的时候做到彻底的骨肉分离。风老师说安徽人杀完黄鳝还会用硬物把鳝骨一截截碾成薄片然后红烧，格外入味。

关于活杀，明清笔记里记载得很多，什么挖洞割驴、石灰滚猫、铁板活鹅、鞭猪抽脊之类，手段

大多残忍，味道自然也与与众不同，此类故事差不多最后都有个因果报应的结局。这样的写法很值得动物保护人士参考学习，别整天宣传动物也有人性，写几个轮回因果的段子，足可以吓退好些爱吃孽食的饕客。不过其实我们平日里看不到的杀猪屠牛，也是很血腥的。我上大学的时候，有间教室紧挨食堂，每次一杀猪，讲课老师的音量就得提高八度，否则根本听不清，那猪的惨叫持续的时间还很长，血多，不容易放干净。听说国外的屠宰场为求人道，都是用电杀猪，把猪赶到个大浴缸里，放满水，丢进个正在轰轰作响的电吹风机，丢的时候不动声色，像希区柯克的电影一样。这样猪牛死起来快，也没什么痛苦，却因为血没有放尽，肉里深黯乌紫，味道也差了很多。割肉放血，实在是保证味道好坏的关键。

我第一次杀鸡的时候，唯恐割得不透，一把菜刀在鸡脖子上来回锯了很久，直到还剩下薄薄一层皮才肯罢手，放在东边那个岛国，这可是介错的最

高境界，不过方向反过来了。当时那只可怜的鸡直到白眼翻完，也没捞到挣扎的机会，按照早已被交代多次的操作流程，我拧着鸡脖把切口对准眼前放着半下清水的大碗，将一腔热鸡血滴进碗中，趁热和着清水搅拌均匀，等鸡血凝固以后，切成豆腐块大小冷藏，是极好的炖菜配料。外婆赞我手法得当，比舅舅强不少，当年他干净利落地一刀剁掉鸡头，直接把无头的母鸡扔进了院子里，那只无头鸡摇晃着在院子里扑腾了好一阵才轰然倒下，血洒了一院子，场面壮观极了。我舅舅叫张宁，后来去了美国，把这断脖一刀在美利坚大地上发扬光大，闯出好大名头，尤其是他所居住的俄勒冈地区，只要提起“割喉宁”（Cut Neck Ning），没人不伸大拇指的。当然，问的时候最好用他外号的简称：CNN。

二十世纪八十年代末，我父亲到苏北乡下扶贫，日子过得挺苦，每次回家都要狠狠大吃一通。唯一的亮点是每次回家都会背几只当地的野生甲鱼

回来。那时候野生的甲鱼还多，个大的有脸盆大小，性子也猛，要是用脚踩在背上，头能伸出老长，扭过来咬你，那牙尖得跟食人鱼差不多，咬上绝对不撒口，所以这些甲鱼杀起来要比鸡麻烦些，要有前戏时间，用根筷子反复挑逗几次，等甲鱼怒气勃发，一口死死咬住筷子才能慢慢把头拉出下刀。万一这个阶段被它发觉异样，松口缩回壳里，那可就麻烦了，在很长的时间里无论怎么挑逗，它都不会再把头伸出，所以一定要稳准狠才行。特别值得一提的是，把甲鱼的脑袋慢慢从龟壳里拉出的过程其实非常有趣，也相当色情，少儿不宜。后面的过程就不用说了，无头王八还比不上鸡更能闹腾，碗也早在下边接好，鳖血大补，可惜太腥，吃不惯。凌峰说他有位姨奶，每次杀鳖都是斩头以后直接用嘴接着脖子大口吮吸，我想象了一下，够血腥，老太太如今已是年逾八旬，依然身强体壮，新鲜鳖血，恐怕确实是有些力道。我在老家的二伯有阵子听人说杀王八剁头不够滋补，最好是直接用水

焖杀，但用水焖熟的老鳖处理起来很是麻烦，他老人家索性活开肚肠，生生在王八肚壳上划个十字，这边满手是血地剥着肚肠，那边王八伸长了脑袋四处乱咬，看得人心惊肉跳，拍部恐怖片都够了。我小时候在一旁伺候过，看得惊心动魄，连呼“罪过罪过”，吃的时候自然要多几分狠劲才好。

快活馋之鸡血粉丝汤

主料：鸡血、粉丝

制法：

- 1.杀鸡取血，和水凝结，用刀把鸡血划成小块备用。
- 2.水开后，将鸡血块倒入水中，撇去浮沫，放入事先泡软的粉丝煮开。
- 3.熄火，放入榨菜、芫荽末、盐调味，鸡血细腻，又无膻味，其实比鸭血好吃。

杨花鳅

初中时，班主任最爱把我们几个调皮捣蛋的学生拎到墙根，痛心疾首地说：“我说这几天班上总是不太平，原来是你们几个像鳅鱼一样在里面拱！”他是苏北人，农家子弟，想来自小没少吃泥鳅，这种熟悉到骨子里的东西，当然难以忘怀，给我们训话的时候一不小心，便冒了出来。驰老曾经写过用活泥鳅通马桶的段子，我没试过，不知效力如何。不过说实话，泥鳅这玩意我小时候就没怎么吃过，主要是见不着，家里人嫌它有股土腥味，从来不买。现在想起来，我觉得主要还是他们不会烧的缘故，泥鳅烧得不好，确实有一股浑浊的腥气，叫人难以下咽。不过等我自己开始挣钱，并像个食蚁兽一样四处伸长舌头，在城市的每一个洞穴坑道里舔寻美食时，才发现原来泥鳅烧好了竟是如此美味。

南京市公安局出入境管理处正门对面有家名

叫“嘴对嘴”的小馆，店面很小，为了增加一层楼面，特地把底层挖下去半尺多深，上面再加一层楼面，成了One Step Down（低一步）的格局，进门一不小心就会跌个踉跄。在一层吃饭，时常听见头顶的楼面咚咚乱响，那是楼上的客人在撒酒疯。小馆是四川风味的，耙泥鳅做得相当不错，味道好到可以让人忽略满屋低俗的装修和油兮兮的地面。一层的楼面上挂满了金色的木匾，上面用烫金文字写满了关于吃泥鳅养生的内容，尤其是壮阳功能，更是老长一段，恨不能在下面画上重点，要是光看着木匾上，会让人以为这是家以壮阳养生为目的的中药铺。如此四下张望一圈，时间也差不多了，等耙好的泥鳅满满一盆端上来时，装修、环境这些无关紧要的东西就都不用在意了。泥鳅盛在一个大铜盆里，三分之二浸在红油中，上面堆出个尖来，最顶端是时蔬配菜，莴笋和藕条最好吃，颜色也好看，碧绿嫩白混杂在一起堆在焦黄的泥鳅上，再有层白芝麻点睛，好一锅麻辣鲜香。泥鳅先煎后煨，

都已经烂熟，夹起来轻抿一下，便能抽出一整根大骨。季节如果对了，那满肚子的鱼子更是妙不可言，又怎么是简单的入口即化能形容的？莴笋条生脆多汁，清甜爽口，搭配在一起浑然天成，仿佛二十世纪八十年代全盛时期的达明一派。饭馆的几个年轻老板常在店里自打秋风，边吃边议论如何改进口味增加菜式等，偶尔也会聊聊篮球，听起来很励志。这里的虾和黄辣丁味道也不错，唯一的遗憾就是体形太小，像是水产市场里的老弱病残一般。

不知道北方人吃泥鳅是不是南方人带出来的，二〇〇〇年初互联网烧得最热的时候，老汪带我去过一家北太平庄的饭店，名字非常互联网，叫作“家乡菜.COM”。那是家新派川菜馆，去之前，老汪就说那里的干煸泥鳅是一绝。顺便说一句，老汪是我见过的男人里最爱吃零食的，这点上连我都甘拜下风，他说好吃，那应该错不了吧。果然，干煸泥鳅里的每一条都敦肥壮硕，炸得金黄酥脆，咬起来咯吱咯吱作响，口味极其麻辣，却越嚼

越香，让人欲罢不能。可惜那一波互联网危机来得很猛，“家乡菜.COM”很快消失，再去时已经换了名称和大厨，从此相忘江湖。许多年以后，我在学院路一家商务酒店的楼下突然发现了“家乡菜.COM”的招牌，菜单里已经没了干煸泥鳅，我握着菜单愣了半晌，最后还是什么都没点，美食好像还是记忆中的最好。

一直以来，我都在不同的场合听说过一种传说中的美食：泥鳅钻豆腐。这道菜残忍而又美味，充满了邪恶的美感，据说是要把整块豆腐和活泥鳅一起在锅里水煮，水在锅里逐渐升温，泥鳅受不得热，就纷纷钻进豆腐躲避，等豆腐里面也热得受不了时，泥鳅便会再往外钻，然而水已沸腾，一探头就被开水烫死，所以泥鳅的脑袋都露在豆腐外面，像个方形的狼牙棒。接下来关火，捞出整块豆腐，用手夹住泥鳅头，轻轻朝外一拉，连头带骨带内脏都出来了。随后把豆腐切成寸许大小的方块，按麻婆豆腐的手法烹制一遍，号称“至尊美味”。可惜

这些都是传说，我从来没真正尝到过，也没听任何人说起吃过这道美食。姐拉同学说这个夹头去骨的手法技术含量极高，骨头出来好办，内脏也要一起出来，这就非常人所能了。我有个嘴馋的阿姨，走南闯北吃过无数美味，听她说曾经在苏州吴县吃过一道泥鳅饭，和泥鳅钻豆腐有异曲同工之妙——把泥鳅和大米同煮，干饭烧成时泥鳅根根竖在饭中，只余头露饭外，揪着鱼头一根根连骨带内脏拔出，饭里就只剩下鱼肉，再加上香油、盐、糖、香菜，搅拌以后再吃。“味道怎样？”我记得当时追问长辈。“唉！”一声叹息后，这个家里当时的吃货带头人竟然可耻地咽了咽口水，味道可想而知。

中国人自古就吃泥鳅，胡注《资治通鉴》里萧齐崔慧景起兵讨伐萧宝卷一段说，崔慧景兵败被杀后，脑袋就是被装在渔民捕泥鳅的篮子里送到建康（以头内鳃篮）。胡三省特地在这一段的注解里写道：“鳃鱼，今江淮间湖荡河港皆有之，春二月时，人取食之，其味甘美，至三月后，人不甚食，

谓之杨花鮰。”古人吃得比我们讲究，过了三月就不吃泥鳅了，篮子无处可用，便装个人头吧。

快活馋之泥鳅烧豆腐

主料：豆腐、活泥鳅

制法：将杀好的泥鳅下锅微煸一下，加黄酒、老抽、葱、姜、水慢炖，豆腐切成小块放入其中同煮，等泥鳅肉烂熟时加盐、糖。虽然比不上传说中的泥鳅钻豆腐神奇，但胜在简单易行，泥鳅有些土腥味，放些辣椒和豆瓣酱效果更好。

炸鱼

和我差不多年纪或者更大一些的人，都应该听过一个叫作《糖醋活鱼》的相声。侯耀文先生那时候还很年轻，精瘦，梳着锃亮的分头，说起糖醋活鱼这道菜如何如何好吃时，喉结一上一下地动，微胖的石富宽在一边连连点头，显得极有说服力。那会儿家里都穷，没吃过什么好东西，尤其是糖醋活鱼这种甜酸可口的硬菜，所以每回听这相声时，我嘴里的口水都跟音乐喷泉一样，一下一下往外滋，相当有节奏。

其实糖醋活鱼就是炸完活鱼，再淋上糖醋汁而已。然而相声里的做法却相当残忍。我小时候在电视里看过这道菜的现场表演，大厨穿戴整齐，左手捏住条胖大鲤鱼的鱼鳃，右手里门板大小的菜刀上下翻飞，刮鳞、去鳃、清内脏、改刀一气呵成，然后用条湿布把鱼脑袋紧紧裹住，将整条鱼放进油锅里炸。被湿布紧包的鱼头始终在油面以上，等炸到

鱼身酥脆金黄时出锅浇汁，上桌前撤掉湿布。一切都进行得飞快，装盘时鱼肉是外酥里嫩，鱼嘴却还在一张一合，估计意识还没丧失干净，既恐怖又残忍，如今想来真是不寒而栗，很难想象当年相声里一个洋美女会因为爱吃这道菜而喜欢上一个精瘦的中国大厨。不过那个年月大伙才刚刚解决了温饱，像这种拿整整一锅油炸出来的大条活鱼，金黄酥脆还浇着热腾腾的汤汁，绝对是无上美味，要是能天天吃着这菜，别说是嫁给大厨，就是给他做牛做马，估计也有人愿意。

我在肚子饿时，最闻不得炸鱼的香气。活鱼身上的不饱和脂肪在热油里一滚，立刻就迸发出一股子特殊的味道，这股香而不腻的味道随着油烟机的鼓动在楼道里四处飘散，诱人食欲，每个走进楼道的人都会抽抽鼻子，说句“今天谁家炸鱼了，好香”！小时候我父亲爱做红烧带鱼，切好的带鱼段都要先下锅油炸一遍再汇总红烧。每次我都要求他加料红烧前留几块炸好的鱼段给我单吃，小孩都爱

吃油炸的东西，那会儿觉得炸带鱼可比酱褐浑稠的红烧带鱼好吃多了。后来问问身边的朋友，和我口味一样的很多，那还红烧什么，干脆直接炸完了就吃吧！刀鱼还没身价暴涨的时候，也常常被用来炸了吃，入锅前在鱼身上粗切几刀，断去大骨下锅猛炸，一身小刺都酥松甘脆，入口即化，最适合小孩子吃，可惜如今刀鱼价比黄金，再没人舍得拿来油炸着吃了。

新鲜的活鱼肉紧味甜，炸着吃其实挺浪费，清蒸、红烧、氽汤、水煮，都能让鲜鱼的味道充分发挥，怎样都比油炸了强。大部分鱼肉在用油炸过以后，味道都没太多区别，所差的只是油质与火候不同而已，听说用地沟油炸出的鱼反倒还更香一些。

《清稗类钞》里提到用鱼油炸鱼，满语名“黑伙”，这是金人在入关前吃的家伙，听着就让人想到黑乎乎一坨，提不起食欲。西餐里的炸鱼排倒是硬邦邦黄灿灿，油光透亮，看着很是诱人，吃起来却差强人意，除了番茄酱和鱼排表面面包糠的味

道，压根吃不出是用什么鱼炸出来的，吃完了就记得油腻二字。当然也有例外，我在海南安游一家海鲜馆里吃过一道油炸大海鲳就相当有特色。把刚出水活蹦乱跳的大海鲳切成小指粗细的鱼段下锅油炸，吃时略蘸些椒盐即可。因为海鲳肉质肥美而且新鲜，炸后只是外皮酥脆，内里的鱼肉依旧细嫩香滑、汁水丰厚，入嘴格外肥腴，口感极佳，与平日在内陆所吃的炸鱼大有不同。这是沾了靠近大海的光，平日里也不容易吃到。

江浙一带，过年家中必制熏鱼。我家乡话里把熏鱼称作“爆鱼”，指的就是熏鱼制作中极为重要的一个步骤：油炸。先把青鱼从脊背沿鱼骨剖开，除去大骨内脏，切成段，摊开于背阴处晾上半日，下锅炸透，浸入用姜、葱、酱油、白糖和黄酒煮好的酱汁中，随吃随取，是佐酒伴粥的极品。也有图省事的，先将鱼肉泡在酱汁中腌了再炸，弄得锅里乌糟糟一片，味道也入不进肉中。鱼肉晾干，是为去除些水分，让鱼肉炸透后略干一些，这样浸在卤

汁里愈发入味，吃起来也更加酥烂。现在不少饭馆里的熏鱼，看上去卖相还行，咬开后鱼肉白花一片，无滋无味，就是少了晾干炸透这一环节，诸位在家自制时不可不知。

快活馋之自制熏鱼

主料：新鲜青鱼

制法：

1.挑选大个的青鱼（或鲢鱼），鱼头鱼尾剁下来烧汤，刮完鳞后将鱼身从背面用刀剖开，清除内脏，卸下大骨。

2.把鱼肉切成小指粗细的厚片，摊开在背阴处晾上半日。要是时间紧，就拿吸水纸多按几次，让鱼肉略干。

3.起油锅，油温保持八十摄氏度左右，把鱼片下锅炸透，盛出备用。

4.这是最重要的步骤：调汁。熏鱼的味道好坏，关键就在这酱汁，要是不放心，还是多试几次吧，酱油要用生抽，糖多些。

5.把炸好的鱼片回锅用滚油再爆上一爆，浸入调好的酱汁里，好了，开吃吧！

只许江梅一点酸

在一个酷热难耐的下午，宋徽宗遭遇了消化不良的症状。作为一个诗人，他顺手在扇面上写一句“选饭朝来不喜餐，御厨空费八珍盘”，那手瘦金体写得真是好看，可惜写完了欣赏半天，却始终酝酿不出后一句，所谓积食损脑，消化不良也伤脑筋。还好有人推荐了个到京城学习的太学生邻居过来续写，这太学生肚里还有些货，弄清楚状况后大笔一挥“人间有味都尝遍，只许江梅一点酸”。这里的江梅应是长江流域的一种野生梅，既酸且小，梅雨季节成熟，吃了尤其开胃。这一句对仗工整，马屁拍得不落痕迹，皇帝老儿好东西吃多了，看到个“酸”字顿时口角生津，胃口大开，一时间龙颜大悦，太学生也因此鱼跃龙门，被赐进士及第，直接殿试赏宅。揣摩对了上意，好处真是大大地有。

中餐用酸颇多，来源无外乎发酵与调味，比如腌菜，基本都是发酵制成，好腌菜的腌制过程都需

用心讲究，否则出不来好味。有人说腌菜缸里加入特殊调料可出奇味，那都是扯淡，腌菜嘛，最主要的还是隔绝空气，原料新鲜，水质清甜，腌出来的菜差不到哪去。新鲜蔬菜晒干的过程倒是要讲究些火候。河南有种浆面条，是用豆浆发酵而成，极是好吃，酒后来上一碗，养胃惬意。我在河南有次喝多了假酒，差点挂掉，全靠两大碗浆面条把命给吊了回来。甘肃的浆水面用的也是酸汤，汁水是由芹菜发酵而成，除了味美，还有天然抗生素的功效，喉痛时喝一大碗，不药而愈。不过我只是听家里长辈说起，自己从没尝过，有一次我问甘肃来的保姆会不会做这个，她说没酵母不好做，我看她是狡辩，其实根本不会做。

除了奶品，几乎所有用来发酵的原料，都是素食。肉类若是发酵，怕是除了酸味，多半还会带着臭气，除了天赋异禀之人，估计是谁都吃不下去。不过依伊永文先生在《东京梦华录》里的注释看，宋时羊肉也可发酵，精选带骨羊肉入镬熬煮，稀烂

时抽去骨头再熬，最后将熬成的肉汁和酒曲拌匀酿酒，名为羊羔酒，据说喝起来甘腴滑香，比一般的酒贵上许多。这等滋味单凭想象无法体验，只有喝过就知道了。

酸咸酸麻酸甜酸辣，中餐里的酸少不了醋，糖醋排骨咕嚕肉，西湖醋鱼酸辣汤。年纪越小时越爱吃，老外多爱酸甜中餐，除了口重外，心态年轻可能也是原因之一。至于嗜酸甜和人心态间的关联，等我考餐饮系博士的时候得写篇论文好好研究一下。西湖醋鱼如今已然式微，我在杭州楼外楼吃了几次，都不得要领，鱼腥味总能透过表面的酸甜直透鼻根，肯定是调味不得法。咕嚕肉和糖醋排骨倒是好做，关键在调汁，微稠挂汁最好，颜色必须浅些，否则糊答答一大盘黑卤，看着就倒胃口。这也是我始终对酸辣汤喜欢不来的缘故。

除却中餐，无论西餐还是东南亚菜，酸味大多都靠青柠和罗勒。蒸鱼最好，青柠、红椒与蒜头堆在一处，酸里透香，好看又好吃，宋徽宗那会是绝

对吃不上这个的。泰餐里有道凉拌青木瓜，酸脆爽口，我很爱吃，以至于当我看到一部电影名叫《青木瓜之味》时，忍不住流下了口水，毫不犹豫地下载去看，等发现这电影说的其实不是餐饮时，我相当失望，恶狠狠地只给了这部电影两星的评价。贵州酸汤鱼爱用番茄提酸，红彤彤一大锅番茄泥里翻滚着雪白鱼片，很提胃口。只是这种做法少了葱姜酒，去腥上少了力道，鱼肉稍不妥，就会土腥气满口，对材质的要求极高。不是熟悉的餐馆，最好不要尝试。

很多时候吃酸是为开胃，一直以来，我觉得最开胃的酸食还是陕西老家的酸汤面。小时候生病没胃口，外婆总会做给我吃，花椒水加醋调出的酸汤，点缀上青蒜葱末，香气扑鼻。无论多没胃口，都能喝上一大碗，吃几口面条，出一身大汗，顿时轻松许多。上回在铜川驻京办吃饭，我特地在最后要了份酸汤臊子面，虽然肚肠已满，还是稀里呼噜吃了个精光，连汤汁都喝得一滴不剩，吃完以后瘫

在椅子上再也动弹不得，他们把我连椅子抬出门的时候，外面的老乡纷纷摇头叹息，又吃倒了一个！

快活馋之青柠蒸鲈鱼

主料：鲈鱼、青柠、柠檬汁、鱼露、白砂糖、泰椒、香菜、大蒜、盐

制法：

- 1.将泰椒、香菜、大蒜切成碎末，青柠切片备用。
- 2.将泰椒末与蒜蓉末混合在一起，倒入鱼露、柠檬汁、白糖搅拌均匀。
- 3.将鱼清洗干净，两面改刀，抹干鱼表面水分，均匀撒上少许盐装盘。鱼身下垫两根筷子，将青柠片铺在鱼身上。
- 4.锅里水烧滚，放入鲈鱼，大火蒸十来分钟，再放入调理好的料汁蒸二至三分钟即可。
- 5.端出鱼与料汁，再将切好的青柠片摆在鱼上，均匀地淋上料汁。

第一次烧这个菜要多准备几条鲈鱼，第一条蒸

老了就换一条少蒸两分钟，多试几次，一定能蒸出入口嫩滑的火候。蒸老的鱼可以用来喂猫，也是美味一道。

饱餐战饭

公元五五六年，建康城外，玄武湖西北，来自北齐的大军正在生火做饭。他们刚越过钟山，正赶上这一带连着下了几场大雨，整片地区泥泞不堪，深的地方积水过丈。这几天士卒们吃住都在泥里，不少人的手脚都泡烂了，过幕府山的时候又被陈霸先手下大将钱明偷袭了粮道，这些天吃的都是军中的驴马。地上水深，也没别的做法，把瓦罐吊起来煮，虽说有“天上龙肉，地下驴肉”的话，可连吃几天，再不讲究的人也受不了了，张嘴打个哈欠都带着股驴骚味。据说有些营的大头兵梦里都开始学驴叫了，要不是眼看胜利在望，可以进城吃一吃闻名已久的淮扬大餐，玩一玩婉约丽质的江南小妞，怕是早就要军心离散了。瓦罐里的水刚刚煮开，喷出的热气在军营里四下飘散，带出那股闻都闻腻了的驴肉味道，闻着肚里就朝上泛酸水，压根提不起胃口。忽然间，这些坐在泥水里的士卒们纷纷抬起

头来，抽动起各自的鼻翼，朝着同一个方向；正在巡营的北齐大将王敬宝从嘴里拔出自己的食指，迎风竖了起来，嗯，风是从南边刮来的，带着股奇异的香甜味，南边又做什么好吃的了？

隔了个玄武湖，南边的地势比北边要好，水退得快，地早就干了。萧摩诃蹲在地上，左手捧着张荷叶，里面有一包白米饭和几块稀烂的鸭肉。鸭肉和米被荷叶包在一块蒸熟，上面撒了些盐末，闻起来喷香扑鼻，还带着股荷叶的清香。萧摩诃大口大口吃得香甜，天亮决战，他是冲阵的前锋，听说北齐的军士这几天都是泡在水里，这帮北佬，哪受得了这种罪？一会儿得好好给他们点颜色看看。要说南朝的军队也饿了好几天，之前虽然陈霸先派出手下将领频频截获北齐的粮草，搞得他们无米可吃，只能剥驴宰马，但都相隔太远，截获到的粮草运不到中军这里来，眼看决战在即，大军却乏食，急得陈霸先拼命揪头发，差点把自己扯成个光头。亏好侄子陈蒨争气，不知道从哪搞来三千斛米和一千只

青头大鸭，做了这顿荷叶鸭肉饭。史书上记载这一天，梁军胜，齐师大溃，斩获数千人，相蹂藉而死者不可胜计，“军士以赏俘贸酒，一人裁得一醉”。虽然史书上没说，但明眼人都应该能发现，梁军胜利的关键是：吃饱吃好了！所以后来南京人为了纪念这场胜利，一遇到下雨天，就买些鸭子回家就饭吃，最受欢迎的自然是盐水鸭，用八十多摄氏度的盐卤慢慢浸熟，入口柔烂清香，百吃不厌。

除了打仗，做大事前也一定要吃饱吃好，所谓饱餐战饭，说的可不只是战前的伙食。考试前要吃好、应聘前要吃好、比赛前更要吃好。我小时候每逢考试，早餐都要吃上一根油条两个鸡蛋，虽然从没考过一百，但肚里有食，心中就不慌，答起卷来自然有条不紊，遇上答不出来的问题，趁着饱劲悄悄打个瞌睡，比我那些没吃早饭的同学悠闲多了，他们都是边做卷子边一个劲啃自己的手指甲充饥。我哥大学读的是军校，显然当年他们学校管食堂的领导不明白饱餐战饭的道理，每天都整些没油水的

白菜豆腐来给这帮正在长身体的小伙子吃。我记得我哥头一次回家的时候，带了个同学回来，坐在饭桌上的时候，两个人四只眼，都泛着绿莹莹的光芒。那时候我奶奶还在世，心疼孙子，特地烧了一大盆面筋塞肉，打算让他们吃完了再带些回去，谁知道这两只饿鬼只用了一顿饭，就把那一盆子面筋塞肉全吃光了。我那时候还小，当场被吓住了，要是搁现在，一定要伸手拍拍我哥的肩膀，赞赏地说一句：“小伙子不错，当兵就是要能吃，这才是虎狼之师嘛！”

作为一个坚持跑步的业余马拉松爱好者，每年我都要去不同的地方跑几场马拉松。刚开始的时候，我对饱餐战饭的道理也不是太清楚。那次是在河南，一直要从郑州跑到开封，头一晚没睡好，赛前的兴奋又让我压根吃不下东西，勉强塞两块巧克力就跟着人群出发了。而我那些经验丰富的跑友，直到发令枪响之前，还有人在小口小口地吃个不停。郑开大道全程将近四十千米，整条路宽阔平

坦，两边多是田地，那时节全都是绿油油的，看起来相当舒服。每经过一个村庄，村民都夹道围观我们跑步，小孩子们站成一排，各个把小手伸出来等候，我穿过大半条马路，跑过去和他们击掌，小手都很软，那会儿我还有多余的精力。

十五千米以后，饥饿开始冒头，我强忍着跑到半程的终点。一个河南武校的小伙从身后超上来，说了声加油，我注意到他左手握着罐红牛，厚脸皮要来喝了大半，却更加饿了。从那以后直到终点，饥饿一路伴随，像根针一样从胃里一路扎下，让人越跑越提不起气力。不知道那位伟大的裴里庇第斯从马拉松海边跑到雅典的过程中有没有机会吃上东西，反正我当时为了填饱肚皮，不知廉耻地向每一个经过的选手索要食物，前几次都遭到拒绝，最后一次一个被我超过的老者从他的塑料袋里掏出了块大白兔奶糖递了过来，我舍不得咬，含着它跑了将近一千米，感动得几乎落下泪来。最后两千米冲刺前，三个如花似玉的女孩从我身前说笑着穿过马

路，中间那个女孩捧着一大桶爆米花，几乎是条件反射一般，我从她身边经过时猛地伸手从桶里抄出一大把爆米花，边跑便往嘴里塞，身后那几个女孩在不停地尖叫。我挥了挥手，没敢回头，从此以后，我再也没参加过郑州的马拉松比赛。

快活馋之面筋塞肉

主料：油面筋、肉馅

制法：

1.调肉馅，肉馅要肥多瘦少、细切粗剁，口味咸淡自主。

2.把买好的油面筋用筷子戳个小口，将肉馅填满里面的空间。

3.入锅，加水、老抽、盐、糖红烧。出锅前加些青菜，味道更佳。

PS：南京珠江路的珠江壹号酒店楼下胡同里有家小饭馆，只做砂锅配米饭，老板娘操着无锡口音。面筋塞肉和砂锅分开另算，两元一个，味道很好。

给最尊贵的客人吃最好吃的东西

这个题目有点拗口，但是类似的内容常能听见。作为一个喜欢吃的人，每到一个地方，我都要问问当地最好吃的东西是什么，答案自然是五花八门，有小吃、有正餐，还有水果。但凡能被称上当地最好吃的东西，多少都有些独特的风味，虽然不一定合口，但特色总是有的。最好是和当地人一起，信步走到那卖着“最好吃东西”的地方，点几瓶啤酒，挥手赶一赶盘上飞舞的苍蝇，边吃边夸赞几句美味。吃到开心了，扒掉上衣，管他脸红脖粗、吃相凶悍，反正没人认识我。这样才算不虚此行。最怕的是在正规宴席上遇见“我们这里最好吃的东西”，这样的称呼有时候会升级成更凶猛的“我们这里招待最尊贵客人的东西”。小心了！凡是在西装领带的场合遇上冠以这样名称的食物，多数都难以下咽。最尊贵的客人不是那么好当的，既然尊贵，那就得微笑着把招待你的东西吃下去，

然后博得所有人的拥戴和，呃，同情。

老韩说他带兄弟们去青海打秋风，当地接待很隆重，下了飞机的第一顿午餐，就被招待了一道当地最有特色的食品：血肠。据说那里边真的是血，羊血！一口咬下去，那黏稠的血汤便顺着咀嚼着的嘴角流淌下来，看上去相当血腥。我问老韩好吃不好吃，他一个劲摇头。到了晚上，更要命的事来了，宴席的主人换了一位，“最尊贵的客人”有没有吃过我们这里最好吃的东西呢？一定要尝尝！中午吃过了？那再尝尝，这个比中午那家更好，来来来！得，还得再来一次，盛情难却啊。老韩用拇指和食指拎起一根血肠，举在空中，歪着头从下面一口咬将上去。那场景，在场的兄弟们足足说了好几年，后来他喝多了吐的时候，满地红褐色的黏稠液体，所有人都以为他的胃穿孔了，吓得大伙差点拨了120。

我单位有位领导一次去内蒙古出差，被当地人拉去帐篷吃羊宴。开席前端出个小碗，里面是招待

最尊贵客人的东西，望上去黄亮挂壁，比三十年的茅台好看。领导酒量很大，没含糊，举起碗一口全闷了，进了嘴才知道，原来是一碗羊油，还带着股骚味，估计是羊尾巴上最肥的肥腩，当时差点没喷出来，强忍着咽进肚里，后面整餐饭，只顾喝茶解腻，一样好东西都没吃上。还好最尊贵的客人一般只有一位，其他人只要稍稍坚持一下，就不用吃了。

到圣保罗的第二天，我问当地导游，你们这里最好吃的东西是什么。导游在圣保罗生活了三十年，早习惯了这里的饮食，连考虑都没考虑一下，带着我们直奔一家餐馆，这里主打巴西国餐：豆饭，俗称“黑奴饭”。据说是当年农场里的黑奴发明的，营养美味，巴西人逢年过节必吃，政府招待外国贵宾时，也常常端出一份来作为镇餐之宝。导游说的时候直咽口水，吃顿豆饭不便宜，当地人也不是天天都吃的。

你问我究竟味道如何？喏，就是这个样子的

啦：大锅里猪蹄、黑豆、土豆和各种香料炖在一起，舀一大勺，浇在盘里的糙米饭上吃。火候是到了，猪蹄烂到入口即化，味道却不敢恭维，除了盐和大料的味道，吃不出什么鲜味。糙米饭硬得要命，一点黏性都不带，泡上猪蹄豆糊，勉强能混个大饱，反倒是一边的自助生菜沙拉新鲜爽脆，我连吃了好几盘。同去的老李哥从此落下了心病，每逢吃饭必须带上他那个从国内托运过来的辣酱瓶子。“得省着点吃，去年去美国带了十瓶，这次只带了五瓶，回头吃光了怎么办？”老李哥小心地用勺子挖出一勺老干妈辣酱，拌上糙米，津津有味地吃了起来。身边一桌看样子也是国内来的游客，桌上摆了瓶茅台，推杯换盏正喝得起劲。看我们吃得辛苦，端了杯酒来请我们喝，老李哥摆摆手谢绝了。出国就不喝酒，这点他很自律，尽管在安徽的时候他顿顿有酒。我看那边喝得热闹，悄悄问了问他们的“地导”，哪里来的？导游凑到我耳朵边小声说：“扶贫办公室的。”我想起来了，下飞机的

时候看到过接他们的横幅，好大一条，占了半个出口。

快活馋之自制简易巴西国餐

主料：猪蹄、黑豆

制法：

1、把猪蹄洗净，去毛切块。嫌毛多麻烦可以把铁锅烧热，握着猪蹄在铁锅上轻炙毛多的部分，记得要开抽油烟机哦。

2、把猪蹄块放进高压锅，加水没过猪蹄，放入葱、姜、料酒、老抽、盐、糖，再倒进些干黄豆，盖上盖子。大火烧开转小火，大约半小时就可以出锅了。

3、米饭要用东北大米来煮，浇一勺刚出锅的猪蹄汁，可比巴西人吃得要好。

海棠会

一连三天，只要门铃一响，两岁多的女儿就要大叫一声：“我的麦芽糖来了！”然后迫不及待地跑到门口仰头等待。她和所有来敲门的客人都聊得很开心，包括来洗油烟机的清洁剂推销员、小区里收废品的小老板、抄煤气表的物业，生怕得罪了来客，收不到她的麦芽糖。最后当快递终于送到时，她从妈妈手里的麦芽糖上狠狠地啃下一嘴，脸上洋溢的是无比的幸福。我问女儿粘不粘牙，她蠕动了半天嘴巴，点点头，指指张开的嘴巴，示意再来一口。

在网上买的麦芽糖像黏稠的糖浆，泛着红褐色的光亮，和我小时候吃的那种不太一样。我小时候学校门口常有小贩挑着麦芽糖卖，那种麦芽糖是浅黄色的，像面团一样，但是很硬。卖起来跟现在新疆人卖切糕差不多，递上一两毛钱，小贩用把平口的瓦刀往面团上一搁，大概也就是一指肚的宽度，

这时候不能客气，一定要叫唤着多点多点。小贩不情不愿地把瓦刀朝后挪了挪，然后迅雷不及掩耳地用只小木槌朝瓦刀把上一敲，一截麦芽糖就出来了。也就是一根手指的大小，吃的时候不能用力猛咬，否则粘在牙上舔不下来，还得用手抠。吃这种麦芽糖要小心翼翼地咬下一小块，然后在嘴里含一会，再轻轻用牙磨，真的有股麦芽的香味，所以很受欢迎。后来我在北野武的黑帮片看到黑帮成员费力痛苦地切手指时，忍不住想到了小时候吃的这种麦芽糖，那么费劲干吗，把刀搁手指上，找个锤子一敲不就得了？

上网买麦芽糖是为做果酱用的。小区里的海棠树上硕果累累，海棠果个个结到拇指大小，黄里透红，漂亮极了，不晓得有没有打过农药，味道酸甜里带点微涩。我老婆鸡贼，先去物业问了问，又查了查记录，确认小区里的果树没被喷过农药，这才从家里搜出个大木盆，去小区当起采摘果农来。在抓生产抢进度的过程中，她的两条胳膊被树枝划出

不少小口子。女儿要凑热闹，抱着妈妈的腿仰头看她摘果子。我让我老婆悠着点，注意点形象，她连连摇头，悄悄指指小区里那几个正摇着屁股往家赶的大婶：“你看着，一会儿她们拿出来的盆肯定比我的大！”女儿抱着她大腿也冲我点点头：“拿大盆来！”这是我教她的，天津话，前面还少句“二他妈”，我真喜欢高英培说的那段相声。

我老婆以前在南京开过甜品店，那时候生意不错，双皮奶和芒果布丁一天要卖几百份。后来到了北京，做起了职业家庭主妇，不过一身做甜品的本领却是没丢，见到好材料，忍不住就手痒，女儿爱吃酸和甜，当妈的还不使出全身解数？上网查过海棠果酱的做法，凭自己的经验去芜存菁，整理出一套流程。先把摘好的海棠果细细挑拣一番，当然选材的过程里不少品相完美的果子都落进了她自己的肚里。“要那么完整干吗？反正下了锅都一样。”她说得振振有词。好在果子量大，经得起这般损耗。麦芽糖是必不可少的原料，要从网上买，

等快递的时间最是难熬，女儿等得急了，就塞给她几颗果子堵嘴。

熟透的海棠果坏起来极快，刚过两天，有些果上就出现些细小的“尸斑”。好在麦芽糖在第三天头上到了，琥珀般黄澄澄老大一坨，凑近闻闻，麦芽的香气荡漾于四周，相当诱人。熬果酱放麦芽糖，除了增稠添色外，麦芽的清香混在果酱当中，能让原本清淡的果味变得异香扑鼻。做好的海棠果酱是深红色的，除了果肉绵烂甜软，鲜果时微涩的果皮也变为柔嫩微韧，早上挖一大勺抹在面包或者馒头上，酸和甜、柔与韧混杂在口里，真是美味。若想创新，在凉面里加上一勺拌开，清香酸甜，可比朝鲜冷面好吃！

收拾行李回合肥的时候，我在包里揣上了满满一瓶。打算去合肥开场海棠酱会，邀请三街五巷的闲人散客共赏美味，搞不好吃高兴了，还能现场作诗题字什么的，跟《儒林外史》里娄家兄弟的人头会那样。想到这里，在机场过安检通道时我几

乎流下口水。不料刚被搜完身，就看见安检X光机前的制服美女冲我冷冷一笑：“包里的瓶子拿出来，膏状物体不许带进去！”我看看时间，再去托运已经来不及了。罢了，只能暗咬银牙，冲那制服美女媚笑一下：“有没有勺子？借一把用用。”“你要勺子干吗？”制服美女一脸诧异。

“吃果酱啊！你总不能让我在这儿用手指挖着吃吧？”

快活馋之海棠果酱

主料：海棠果、麦芽糖

制法：

- 1.新鲜的海棠果洗净，去掉果核，切下果肉。
- 2.把切好的果肉放入高压锅中，加少量水，再加入适量白糖，加盖煮十分钟左右。
- 3.开盖放进麦芽糖用大火熬煮，直到水熬干，果酱变得黏稠为止，其间注意搅拌，万万不可出现焦糊。

江南的面

“面条又没得了，叫他们赶快送来！”煮面的姑娘皱着眉回头冲后堂喊道。这个眉清目秀的小姑娘永远都是一副债主的嘴脸，站在面馆门口的大锅前煮面。一天上千斤的面条，在她手里上下翻飞，右手两根煮面用的长筷，左手一副竹笊篱，这边生面下锅，那边熟面捞起依次装碗，快而不乱，带着特有的韵律，好看得很。只是毕竟太过繁重，身边还不断有不识趣的食客过来问面好了没有，即使姑娘的煮面功力已然几近超凡入圣，也摆不出什么好脸色来。看那情形，就是金城武捧着花站在她面前深情款款，也得被吆喝一句“后边排队去”，所以说脾气大的馆子味道好，这是必然规律。

记得张恨水在书里写过，江浙的面馆多用猪头肉吊卤，味道浓、油水大，成本又可控，到现在好像也是如此。相比起北人吃面讲究的面面筋道，南人更注重面汤和配料，俗称浇头。这家我们常去的

老卤面馆就是典型的江南面馆，最讲究浇头。倚墙的一排货架上摆着十几个钢精盆子，里面全是各种浇头，能选的有小排、大排、纯素的素鸡金针菜、肥肠、猪肝、腰花、大肉等十余种，都是前夜做好了浸在原汤的卤汁里，供人吃时挑选的。食客要先选好浇头，付了钱才能到一边排队领面。付钱的时候面对那一排钢精盆，选择起来真是首鼠两端。

“来份肥肠腰花面，加点小排，哎，好像大排也不错，来个大排。”买面的人手里握着钞票，仰头看着那些个盆子，挑挑拣拣。

“那你小排还要不要？”

“不要了不要了，改成大排！哎，这么多我吃得掉不？是不是再去掉个腰花……”

老板手边有个计算器，单加一份小排八块，素鸡两块，诸如此类。那个计算器的报废速度我看比银行柜台的都快。最值得一吃的是老卤大肉，宽三分、厚一分、长两寸，每片上带一截软骨，绝对是肥而不腻、入口即化。像我这样的胃口一般都要点

一份大肉，再加份肥肠或腰花之类的硬货，吃到口滑，再加份卤蛋或者素鸡，一直要吃到一个响亮的饱嗝直顶上来，才会心满意足地离去。

内堂里老板娘把二十个海碗斩鸡头喝血酒一般一字排开，每个碗里都加了青蒜、小葱、酱油、盐、糖和味精，冲进卤汤，煮面姑娘用那二尺长的筷子一碗碗地将面盛入碗中，长队里的我们看得口里泉涌。忽听见后面有人跳脚大叫：“我不要味精！我不要味精！”这年头不吃味精也就只能天天在家自己做了，老板白眼一翻：“已经放了，等下一轮吧！”后面那位回头看看已经排到街角的队伍，脸挂得老长，无奈地上前端碗。

我看得面熟，叫声：“蔡包子！”果然是这厮，五年不见，还是和原来一样精瘦，分头梳得锃亮，略带一些油腻，一脸不真诚的笑容，仿佛随时要推销保险一样。因为来得早，面店门口还有几张空桌，挑张破烂的坐下，我俩边吸溜面条边叙旧。

“最近在忙什么？”我从蔡包子碗里先挑了块

小排，嗯，炖得很到火候，吃起来糯而不烂。

“这面馆，一天要下两三千斤面条呢！”蔡包子满脸艳羡，夹起一筷子面条，用嘴吹了吹。

“在附近上班？”我舍不得一口就把自己碗里的大肉吃完，先咬了一口，再夹了一筷子面条。

“这面馆比我老板还来钱来得快！”他已经进入了状态，一口肥肠一口面条，吃得稀里呼噜。

“你老板干什么的？”我吃到大肉的软骨了，嘎巴嘎巴嚼得很是过瘾。

“原先混黑道的，现在洗白了，有时候还会帮人收收债什么的。”蔡包子有些得意，说话的声音挺大，也可能是因为吃得痛快，我一直怀疑肉吃得多了也会让人醉。

忽然间，我俩身边两米以内一片肃静，所有人都低下头去聚精会神地吃面。分手时我连名片也没敢给他，江湖险恶，自求多福吧。

不过面还是要继续吃的，江南的面条别具一格，与北方大有不同。苏州奥灶、镇江锅盖、淮扬

阳春，皆能自成一體，穩穩地在面道里占上一席。尤其是鎮江鍋蓋面，煮的時候在大鍋里放一個小木鍋蓋，因為鍋蓋下的水溫最低，麵條全都集中在那裡，和鍋蓋一起隨著面湯的沸騰四下飄蕩，這樣煮出來的麵條韌而不爛，即使是機器切割成的麵條，咬起來也頗有幾分勁道，所以我每次去鎮江，最愛上小巷里尋些當地的麵館。這些麵館的老板無一不和上面所說的老鹵麵館一樣，鼻孔都長到了天上，只因生意太好，顧客發不得脾氣，再煩躁的等待，只要兩口麵條下肚，全都化作一聲讚嘆，好吃！鎮江鍋蓋面的澆頭和金陵老鹵麵又略有不同，除了肥多瘦少入口即化的“斬肉”圓子，腰花、豬肝、鱔魚、香干都是現燙現吃，配幾把新鮮的韭菜，加幾勺熬煮過的老抽，叫人忍不住連面帶鹵吃個精光，完了還要端起碗來，“咕咚咕咚”把剩下的湯汁喝完，這才抹抹嘴唇，拍著肚子，結賬走人。

在南京除了老鹵麵，還有皮肚麵可吃。所謂皮肚，其實就是用炸過的豬皮風干製成的，豬皮炸過

之后变得疏松膨大，最能吸味，嚼起来带些酥脆，放在面条汤汁里再合适不过。风老师在南京吃过一顿皮肚面大餐，从此念念不忘，每次和师娘吵架就叫嚣着要去南京吃皮肚面，我猜想是因为我曾经告诉他南京有家传奇的皮肚面馆叫“寡妇面”。好在师娘不知道这个典故，她倒是到鼓楼那家康记面馆里头发花白满身刺青的老板赞叹不已，“一看就是个退隐的江湖大佬”！风师娘边说边咬了口炸得焦黄的特色虎皮卤蛋，把喷出来的汁水对准了身边的风老师。

快活馋之葱油拌面

制法：

- 1.起油锅，把切好的葱段放进锅里，调成小火慢煎，待葱花变色时关火，晾凉备用。
- 2.把煮好的面过两遍凉水，沥干捞出。
- 3.加入葱油、盐、生抽、醋调匀。

PS：吃面最关键的一步是吃的时候一定要吸出声音来，日本人做过研究，只有吸出声音，才能让

空气在嘴里和面条充分混合，将香味发挥到极致，各位爱面人士不可不知。

烂是慢出来的

我的领导老孙是个很雍容的人，办事有条不紊，从不见急躁。有时候作为副手的我们心急火燎，他依旧从容不迫，稳步前行。“不要急，慢慢来”是老孙最常说的话，却搞得我们愈发煎熬，恨不能抄起滑竿，架上老孙一路小跑直奔终点而去。然而事情的结果大多证明我们之前的忧虑往往都是多余的，相比起雷厉风行，慢慢来有时候反倒效果更好。若是有大智慧的人看到这里，说不定会有所体悟，养心修体，从而领悟人生大道。不过我作为一个吃货，却是由大道入小法，从中顿悟到了烹饪的妙法，那就是“天下美食，唯慢不破”。所谓“填蒸烂慢”，正是肉食的无上境界。

怎样才能烂？靠的自然就是个“慢”字。我女儿一岁多时最爱吃的食物是肉，在她嘴里，所有的蔬菜都是树叶，只有“又又（肉肉）”才是能吃的东西，在所有的“又又”当中，“鸭子又”是最最

美好的，因此“七鸭子（吃鸭子）”也是她最喜欢在饭前念叨的闲话。小孩子吃不了太硬的东西，每顿饭都要把菜和肉切得细碎再烧，唯有炖鸭子不用这样麻烦，慢火炖到稀烂，就是没了牙也能细细品味。

超市里那些肥厚的鸭腿一般都散落地铺在一堆冰块上面，每一只都比成人巴掌还大，冻得邦邦硬，粉红的鸭肉从微黄的皮里挤出来，肆无忌惮地以各种姿势摊开，像是被解剖完的废料，让人看着一点食欲都没有。然而每条鸭腿厚厚的皮下面都是白花花一层肥油。随便买上几块，到家焯水，和葱姜料酒一同放进砂锅，再加些老抽和清水，水不要多，没过鸭腿的三分之一即可，用细火慢煨两个钟头，出锅前依自己的口味撒盐添糖，就是道家常美味了。鸭肉已经炖到稀烂，提起腿骨轻轻抖抖，整块肉便脱骨而出，入口当然即化。皮的颜色最好，也最有味道，含在嘴里微微一抿就直接滑进了食道。唯一的缺点是鸭子大多很肥，炖好了总有层一

指厚的肥油漂浮在汤汁表面，看上去很不健康。但其实鸭油大多是不饱和脂肪，对身体害处不大，要是实在不喜欢油腻，只需将炖好的鸭子连盆放进冰箱，等肥油凝结成霜后用勺子刮掉就可以了。那些刮下来的白油可以趁还凝固着，堆个小金字塔出来，冒充刚刚开始融化的冰淇淋，端给那些不愿意进厨房的人吃。

鸭子要炖到稀烂才好吃。一般来讲，稀烂这个词总代表了些不太好的状态，比如胃肠不适后的反应，比如神情萎靡时的表现，都足以让人痛恨稀烂这个状态。然而当某些肉类被形容为烹制到稀烂时，这个词顿时焕发出勃勃生机，画面感十足，能让人立刻从文字里读出口水，在想象中就上一碗白米饭。这样的描写，明清小说里常见，吴敬梓年轻时家境殷厚，养士、欢宴、会友、精食一样不落。

《儒林外史》里那个边喝黄酒边细细剥蟹的杜少卿，正是他自己的写照。不过我看这书，最爱看的段子其实反倒是马二先生这样吃货的暴食场景。马

二先生在蘧公孙家做客，上来一碗炖鸭，一碗煮鸡，一尾鱼，一大碗煨到稀烂的猪肉。这胖大先生连吃了四碗饭，将一大碗烂肉吃得干干净净，里面听见，还又添出一碗来。每每看到这里，我都要积攒了一嘴巴的口水，恨不能依样弄上一桌，吃他个痛快。其实那几味菜，除了鱼之外，只怕都是炖作了稀烂的，不然哪能好吃？

在南京时，应天西路高架还没修好，引桥一旁有家旧仓库改建的土菜馆，破瓦红砖，看上去极不起眼，然而一到饭点，门口便车流不断。老板是个书法爱好者，从大门起，每一扇门的两侧都贴着用毛笔写成的红色对联，一手武中奇临得很有几分味道。进得院门，空旷的小院里一字排开二三十个煤炉，每只炉上都有一只肥大的鸭子正在砂锅里被小火细细地煨着，不知加了什么作料，泛着油亮亮的红光。几个穿着脏兮兮白褂的厨子就像生产线上的员工一般，在炉边安静走动，观望炉火，不时用汤勺舀起锅下的红汁再顺着鸭身浇下，如此反复，要

炖上整整一天。中午是无论如何也吃不上这道菜的，只有晚饭时分，一桌人围拢坐定时，这一大砂锅鸭子才能端上来。汁水已然熬成浅浅一层，黏稠红厚，刚够埋进只爪子。用筷子在鸭身上轻轻一拈，鸭肉便随筷而起，带着片肥白的鸭皮，红汤淋漓，入口即化，绝对当得起“稀烂”二字。那里的土菜做得也不错，糖醋藕丸、卤水咸鹅都是地道的本地风味。只是等高架落成，饭店就再不见踪影，如此美味，只好留待回忆了。到北京以后，也吃过几道类似的慢火炖菜，比如许仙楼的神仙鸡，火候完备、外形周正，吃起来也是烂软绵甜，但总觉得少了几分原汁原味的力道。不过话说回来，反正你们也吃不到这南京的炖鸭子了，就随我乱吹吧。

快活馋之清蒸仔鸡

主料：新鲜仔鸡、葱、姜

制法：

1.将仔鸡洗净，加黄酒、葱、姜，隔水小火慢蒸，时间越长越好。

2.出锅前加盐即可。

PS：出锅加一点柱候酱，汤汁顿成仙品。这是阿亮告诉我的。

全世界最好吃的面包

我大学毕业后的第一份工作是修机场。刚上班的时候，那地方还是一片荒地，在里面开车动不动就会陷进泥里，大伙都得下车推，等再上车时就是一身泥，整天灰头土脸的。有个同事和航空公司的美女谈恋爱，开头几次下了班去找人家，都被大楼里的保安当成来维修设施的工人，不是领着他去电梯井，就是下到地下的管道间，到最后我那同事画了航空公司大楼结构图，专门标出了几处隐蔽场所，供大家约会时用。那图纸就挂在宿舍里，谁去谁在自己选好的位置上插面小红旗，相当于野生动物在自己的领地上撒了一泡尿，免得撞车。

当时在工地上只有三类人总是显得整洁美观，不染尘埃。一类是领导，推车的时候只管加油喊号子，溅不上泥；第二类是姑娘，这点风度我们还是要有的，她们只要在我们出力的时候默默注视就行了，比兴奋剂管用；最后一类人是那些过来调试设

备的外籍技师。因为很多设备都是进口的，所以在布满挖掘机和烂泥塘的工地上，时常能看见这些穿着考究工装的外籍技师，他们大多都神情倨傲，带着股天然的优越感。为了能让领导和他们沟通方便，和我们同时招进单位的毕业生里，有相当一批数量是主修外语专业的学生，她们全都是女生。后来混得久了，大伙也常在一起喝酒，我们才知道，那帮老外和我们一样，也喜欢在闲暇时议论哪个翻译长得漂亮，然而很遗憾，老外对姑娘的审美观原来和我们有很大不同。

“我发现了一家全世界最好吃的面包店，实在是太好吃了！呆逼！要不要带你们去？不过……”詹姆斯一脸神秘地注视着我们。这个和詹姆斯·布朗（James Brown）同名的小英国佬刚到南京五个月，已经学会了很多人中国人的习惯，比如嗑瓜子，比如不用牙签直接用嘴嚼螺蛳，还有南京的市骂“呆逼”，只是总是用错场合。我问他听没听过詹姆斯·布朗的歌，他连连摇头：“那都是些老棺

材瓢子才听的东西，我怎么会喜欢？”

南大附近的酒吧不少，好在都很便宜，很适合刚工作的我们和节约成性的老外。威雀酒吧的冷气不是很足，已过午夜，酒吧里只有我们一桌客人，老板为了省电直接把窗户全部打开，闷热的湿气和蚊子彻底包围了我们，那一年好像是一九九六年。

“讨厌！你带我们去嘛！人家都饿了！”与我们一同入职的小翻译格瑞斯娇嗔着。她是所有来工作的老外公认的机场第一美女，有一张标准东方式的扁平大脸，单眼皮、长直发，可能是出生时被产房使用了助产吸盘的缘故，整个头略微呈现出正梯形的形状，皮肤黄里透红，相当健康。被烟草和酒精麻痹的我们那时候压根就没有注意到一种叫作暧昧的气氛在她和英国小伙詹姆斯间流淌，一个劲地附和着要詹姆斯赶紧带路。

“带你们去当然可以，不过这家店只在凌晨三点半开门，而且太阳出来以后就关门了。”詹姆斯继续神秘地看着格瑞斯。这样的眼神一年以后在格

瑞斯从伦敦发来的结婚照上我们又一次看到，到那会儿我们才醒悟，原来奸情早就开始了。

“吸血鬼开的店？还怕见太阳，格瑞斯你小心，小詹说不定已经被吸血鬼咬过了。”老朱不怀好意地说。许多年以后我才知道，那时候他的右手一直在另一个翻译小于的大腿上搁着。“讨厌！”格瑞斯继续娇嗔，看那情形即使小詹是个吸血鬼她也会义无反顾地跟着走。酒吧里愈发闷热，老板搬了台落地摇头电风扇出来，吹得我们桌上哗哗作响，服务员在一旁大声地收拾房间，酒杯盘勺乒乒乓乓乱响，不停地敲打着我们这些不识趣顾客的良心。格瑞斯要去看吸血鬼，作为同事我们当然不能放任不管，于是大家一拥而出，在闷热的大街上消磨着接下来难熬的三个小时。

那一年还没有通宵餐饮店，不远处的西桥日后名震鼓楼区的趣乐烧烤还在劳动改造的小虎脑袋中酝酿，而满街的游戏机房也还没被网吧取代。究竟那三个小时我们都干了些什么？我如同一个宿醉者

一样对那段时间的记忆张口结舌，彻底一片空白，只记得刚到三点半时格瑞斯惊喜地报时。

十来个人，三四辆车，我们打着车呼啸穿过半个南京城，来到公司在富贵山为外国帮工们租住的高档筒子楼的楼下。詹姆斯双脚站定，左手叉腰，右手前伸，以主席视察大寨公社时的姿态指向几栋高楼之间一处晃动着的白炽灯，得意地说：“就是那里！”

刹那间除了詹姆斯，我们所有人都直愣愣地站在原地目瞪口呆，直到那个在晃动白炽灯下满身油腻的胖吸血鬼打破僵局，他满脸堆笑地在油烟和晃动的影子间冲我们大叫：“刚炸好的油条，五分钱一根！”

快活馋之丝瓜毛豆老油条

1.把隔夜的油条切成大拇指长短，放进锅里干炒几下，煸干水分，颜色略深即可。

2.毛豆要先炒一下，加少量水煮烂，再与丝瓜同烹。

3.出锅前加入老油条，必须现做现吃。

PS：万万不可勾芡，这是最下乘的做法了。

我们鼻子的小人

同事从南方度完假回京，带了几个剥好的榴莲，登机前用保鲜膜裹了三层，又用三个塑料袋套好，过安检的时候还在排队，就听见里面一阵喧哗：“谁他妈不自觉，又带榴莲了！”我在机场工作过，安检这帮人，每天不知道要查多少违禁品，声色味识都已经练到条件反射的地步，有时候大脑还没反应过来，手已经开始指着包向旅客提问了。所以当时我那同事吓得惊慌失措，假装尿急出列，随便找了个垃圾箱把榴莲扔了，因为心急差点连登机牌都一起丢掉。不过对于飞机上不让带榴莲的规定，我一向是坚决赞成的。榴莲这玩意是典型的闻着臭吃着香，前两年榴莲大丰收，北京的超市里水果摊前尽是那股刺鼻的味道，闻多了脑仁疼，然而买几块剥好的果肉进嘴，却格外细腻滑爽，鼻子上的臭气在嘴巴里却变成了肥肉一样甘腴。唯一要注意的是，吃榴莲必须一口气吃光，千万不能有剩，

要是有不长眼的把剩下的榴莲存进冰箱，那绝对是一场灾难。

作为一个过敏性鼻炎患者，有几处场所我一向深恶痛绝却又无法回避，比如肚痛时的公共厕所，比如早高峰时的地铁，特别是七八月间，地铁里汗味、香水味、体味、口气、煎饼果子味、韭菜盒味混杂着没有晒太阳的换洗衣服那种特有的馊味，几乎让人窒息。好在我的舌头没有鼻子那么敏感，对那些闻起来臭吃起来香的东西还比较容易适应。据说北七家有个馆子的臭鳊鱼做得很好，一直没去尝过，倒是万寿路河边的“梦桃源”经常去吃，那里的臭鳊鱼味道不错，肉质紧绷不下垂，吃到嘴里很新鲜，仅仅是闻着臭而已。单位旁边有家湘菜馆的臭鳊鱼也很受同事欢迎，然而我始终觉得不太对劲，可别是传说里那种在臭汁里泡出来的烂鳊鱼啊。到了合肥以后，和臭鳊鱼见面的机会陡然增多，几乎逢席必见，也尝了许多据说是相当经典的老字号。总的感觉虽说是臭菜，但与鳊鱼处理时的

新鲜程度还是有很大关系，好的臭鳊鱼原料新鲜，腌制以后依然肉质细腻紧致，越嚼越有味道，差的怕是真正用臭鱼做成，闻起来一样臭，吃起来却颓败糜烂，倒人胃口。合肥一家五星级酒店里中餐厅的臭鳊鱼属于后者，筷子刚放上去，肉就像豆腐脑一样碎了，吃起来臭不可当，绕舌不绝。问起服务员，人家振振有词：“我们这的臭鳊鱼特别有名，来的客人都爱点！”

少年时在南京骑单车上学，出门都很早，路上常会遇见些拖着新出缸的臭豆腐的三轮。生臭豆腐的味道恐怕许多人没有领教过，那叫一个惊天动地，一辆三轮车在前面骑，后面半条街都是滚滚臭气，这时候必须深吸一口气猛蹬几下超过去才敢呼吸。这么臭的家伙，烧成菜以后却极其好吃，尤其是用南京土法红烧，把臭豆腐切成薄片，用砂锅煲炖，加些肥肠烂蒜，相当有味。西餐里也有臭菜，臭芝士就是一种，我原先一直不敢尝试，主要是受儿时看的动画片《玛雅历险记》影响。有只小老鼠

总爱搬些臭芝士回家吃，弄得一路上所有碰见他的小动物都吃不下饭，所以我见了臭芝士都避之不迭。有一次在牛二虎家喝红酒时无意间尝了一块，就着白面包慢慢品味，竟是极好的美味，比臭豆腐乳好吃多了，从此欲罢不能，听说有种着绿毛的最好，可惜在国内见不到。去巴西时酒店里每顿早餐都有十几种芝士，我专拣那些散发着臭味的来吃，再配上些生切的火腿，一天都变得完美起来。

出于个人的偏见，我认为有一些真正的臭食，闻见臭，吃进嘴更臭，比如洗不干净的卤煮、北京的豆汁、浙江臭冬瓜臭苋菜之类，那是无论如何都适应不来的。刚到北京时阳阳夫妇请我们品尝北京小吃，戏楼一样的场所，台上还有人在表演杂耍，我看得正热闹，鼻中突然闻见一股阴沟水的味道，原来是热豆汁上桌了。天哪，世间怎会有这样的食品。阳阳充满感情地一口一口把阴沟水喝完，顺便吃了两个焦圈，直到全部撤下去，我面前的那碗几乎一口没动，那是我憋气时间最长的一次了。还有

一次在浙江吃臭苋菜，粗大的苋菜梗子里包着一腔腐烂的半流体，主人示范着用嘴轻柔地含住轻巧地一吸，感觉像吃吸吸果冻一样，那团流质顺着他的喉结进入食道，伴出一声由衷的赞叹。主人让我跟着尝试，我闻了闻筷子上的臭苋菜，舔了舔里面渗出的汁液，高举双手表示放弃。

清人乐钧写过一本《耳食录》，里面许多荒诞的传奇故事，有一则与臭食有关。说有个孝廉有天晚上忽觉鼻孔奇痒，用力一擤，从鼻子里掉出个寸许小人来，那小人落地以后，四下张望了几下便迅速逃逸。从此以后那孝廉的鼻子就出了大问题，别人闻着香的东西他觉着臭不可闻，而别人觉得臭的东西他都感觉特别香，所谓“入鲍鱼肆如进芝兰室”，还把办公室专门移到了公共厕所里，可苦了他的随从和下人。直到某日遇见个老道，才作法找回了那个小人塞回鼻子里，从此不用再馋屎尿了。看到这里，我赶紧摸了摸自己的鼻子，谢天谢地，那小人还没跑掉。

快活馋之芦蒿炒臭干

主料：芦蒿、臭豆腐干

制法：芦蒿是在南方水边生长的植物，味道很独特，没吃过的人会觉得有股药味，和臭豆腐干同炒，是淮扬特色。做法极其简单，把臭豆腐干和芦蒿下锅炒熟就好，盐、糖各自随意，出锅前滴几滴生抽更好。注意不要用太臭的豆腐干，否则洗锅的时候可是痛苦。

宁海路

天气刚暖和一点，大伙就把牌桌摆到了路上，一张桌上打的是麻将，另一桌是扑克，围观的人比牌桌上的还多，倒是不怎么插嘴，偶尔有人惋惜地长叹一声，估计是正在看的那位听错了牌。南京虽然不像成都那样全民休闲，但也是个相当懒散的城市。我和老秦正走的这条路是我自小生长的地方，小学、中学都是在附近上的。This used to be my playground（这儿曾是我的游乐场），这首麦当娜的歌我一直没觉得有多好听，但歌的名字还是很让人心动的。所以我用手比画了一下，对老秦说：“This used to be my playground.” 她正捧着个刚刚从巷口买的韭菜盒子在啃，没顾上搭理我。这种韭菜盒子很素淡，一张没油的面饼里夹些韭菜鸡蛋馅，馅不咸，吃起来一点也不腻。一个下岗职工模样的男人支个平锅就在路边开卖了，生意不错，所以老秦只是对我嘟囔了一句：“穷腓。”

我上中学的时候，宁海路还是条很狭窄的小街道。那时候下馆子还不流行，最热闹的地方就是汉口路和宁海路的交叉路口，七八个假新疆人的烤羊肉串摊，每天烟雾弥漫，香味顺着路边的污水在附近的小巷里肆意扩散。我们的零花钱除了丢进那些把手指头磨出老茧的街机，就是在这里变成一团团油脂下肚了，直到有一天外外郑重其事地告诉我，他亲眼看见羊肉串的摊主把没卖掉的肉串顺手在路边的污水里涮了涮以后回架重烤。外外那时候每天夜里在电台主持摇滚乐节目，据说收听率挺高，那时候他还没有开始以写诗作为泡姑娘的主要手段，因此说出来的话还比较可信，所以我们就不再吃那些肉串，改成铁板大连鱿鱼了。新鲜鱿鱼在铁板上炙熟的过程中发出的那股香味，简直能让人犯罪，直到来了北京，我都没法拒绝这种诱惑。有一次在地铁站等车的时候，被飘进地铁站的烤鱿鱼香味逼迫得直接放弃了即将到来的地铁和两元车票，蹿上地面买上一条吃了个痛快，好大一条鱿鱼！每一口

下去，抹在上面的稠厚酱汁都要顺着烤好的鱿鱼和竹签从嘴角滑到下巴，鱿鱼须的味道最好。

朱宁的家就在宁海路上，道路扩建的时候家里的院子生生缩水了九成，好在那洋房够大，隔着围墙依然能俯览半条街道，算得上街景房了。他家那一侧多是政府部门的公房或公寓，在扩建的时候只是被缩小了些院落的面积，没太大调整。道路的另外一侧就不同了，猛然间开满了各色小店，卖盗版光盘的店铺和小餐馆的生意最好。因为被南大和南师大这两所美女如云的大学包围着，整条街上无时无刻不充满着一种蓬勃的生气。偶尔看见些横着膀子目光如炬满街乱窜的壮男，那应该都是河海大学的男生。据说苏宁集团就诞生在这条路上，我觉得应该把那卖空调的小店保留下来，竖块大碑：张某某发家处。门口再停辆当年张总拉货的三轮，多么好的一个励志所在！

由于主要做的是学生和住户的生意，宁海路上的餐馆大多好吃不贵，分量也够。与汉口路交会处

的金春锅贴店开得最久，牛肉锅贴是主打，煎到焦黄的锅贴盛到盘子里时还在滋滋作响，最适合打上三四两，端到隔壁的鸡汤店吃。那家鸡汤店不知道每天要杀多少只鸡，鸡杂汤里肠、血、胗、心都新鲜得很，厚厚一层金黄的鸡油飘在上面，看不出温度，喝一口下去，滚烫的鸡汤顺着喉咙一路热到胃里，天冷的时候来上一碗，百邪不侵。最好早一点去，能喝上头浇汤。门外不远处是个卖桂花糯米藕的小档，一口电锅永远开着盖子，能看见里面上下翻滚的糖藕，藕红得有些过，我怀疑多少加了些色素，不过味道还是很好。付完款，老板用夹子从锅里抄起一段藕节，拔掉插在口上的竹签，把糖藕一刀刀切成小指粗细的薄片，藕洞里的糯米鬼鬼祟祟地探出头来，泛着晶莹的色泽，再配上一勺饱含桂花香味的糖汁，作为饭后甜点是再好不过了。

武敏的四海音像店还在，拐个弯就到。多年不见，他还是一样黑，儿子肥头大耳，长势喜人，眼见被他逗弄得一脸不满意，张嘴欲哭，武敏赶紧把

儿子往妈妈怀里一丢，拉着我们去吴家面馆吃生煎包了。现在生意不如以前，大家都在网上听歌看电影，加上时不时来个检查，武敏边吃包子边叹气。“其实在网上听歌哪有用CD唱机听效果好？还透着份优雅，文艺青年都应该来买碟！”我对武敏说。他连连点头，一不小心把生煎包的汤汁喷到了我的衬衣上，接下来一整天，我的身上都是一股子肉馅的香味。这家面馆的面做得一般，生煎包却好吃到爆，肉馅味道很正，汤汁又足。据说是老板专门去上海学来的手艺，所以尽管价格一涨再涨，每天排着长队买生煎包的场面还是从早到晚，是这条路上的固定风景。武敏吃完包子，回店照顾生意去了，我们继续闲逛，趁肚里还有点空，去吃碗鸭血粉丝汤吧。

虽然前面有家回味鸭血粉丝的连锁店，但我还是坚持在巷口的这家小铺里吃鸭血粉丝汤，原因无他，味好料足而已。豆腐果和鸭血都比回味的香嫩，汤汁也浓不少，看老秦喝得额头见汗，一副意

犹未尽的样子，我起身去前面小巷里的巴子卤菜店，斩四分之一只烤鸭。巴子是老板的小名，开了二十年店，当年的小伙子也成了中年人。斩鸭子的时候我给巴子拍了张照，还挺上相。他说房租越来越高，等拆迁以后就不做了，小孩都已经长大，也不愿再干这行。说话间鸭子已经斩好，南京的烤鸭和北京不同，皮薄肉嫩，吃的时候把调好的汤汁浇在烤鸭上，汤汁的好坏直接决定了烤鸭的味道。巴子淋了勺卤汁在切好的鸭子上，再撒些花生碎末，顺手送了两只新卤好的盐水鸭心给我。转身的时候我发现卤菜店对面开了家馄饨店，招牌很花哨，上面写着“巧云馄饨店”。我刚在不久前重温过一遍《水浒传》，又看了豆瓣那篇“秀恩爱死得快”的文章，便不由自主地琢磨起馄饨店老板的姓氏来，不晓得是姓潘还是姓裴呢？要不姓杨？总不会是姓石吧。我把这疑问跟老秦说了。“穷腚！”她冲我翻了个白眼，大口吃起鸭子来。山东话不如南京话脏得带劲，但“穷腚”这个词还是很有些魅力的，

透着一股文盲对知识分子爱思考习惯的不屑，我没跟她一般见识，继续琢磨起来。

因为带着老秦，我就没去南师大门口的麦当劳，那家店里美女最多，开得又早，以前是我们常去的地方。刘恩在那里认识了个打工的女学生，每次去我们都让他点餐，那炸薯条塞得，满到纸袋都快裂开了，足足有两份还多。麦当劳对面有家石锅坊，开了不到十年，算是家新店，石锅饭味道不错，又很方便，生意好得很。刚开业的时候还常常见到胖老板悄悄躲在门外窥探，发现员工服务不好，就冲进来一通臭骂，现在分店开得多了，估计也没了这份热情。顺着石锅坊的路口往东拐，走不了几步，就是汉口路了，那里原先有着南京最好的蛋糕店：云中蛋糕店。只要路过就没法不拐进去一趟，后来老板又在不远处开了家意式餐厅，也叫云中，里面的外国人永远都比中国人多，啤酒、牛排和意式面条相当地道，除了太咸以外，口味都很好。据说咸也是意餐的特色，谁说老外吃得清淡？

云中蛋糕后来搬到上海路上猫空咖啡的隔壁，门口的路太宽，闲逛是没法路过了，只有开车经过时，可以踩一脚刹车，停下来带几块蛋糕回去，好在味道还是和原先一样完美。

路口的红友是整条路上最高档的餐馆，刚开业的时候菜做得还算精致，为了少跑路，不少人把宴席放在了这里。上一次和沈总去吃，发现水准下降了不少，更要命的是在这里吃饭，遇上熟人的概率实在是高得要命。我们在这一桌吃饭，正说到某个认识的领导，突然手机响了，人家发了条信息过来，就在隔壁桌上，被柱子挡住，看不见而已。所以去红友吃饭，家宴小聚可以，密谋谈心可要万万记得小心。早年路上还有家名叫“荃友”的小饭馆，菜炒得极好。据说在不远处古南都大酒店上班的厨师们下了班都爱去那里吃饭，兴致高时，还下厨露上一两手，听起来仿佛是武林高手的聚会一般。那段时间我刚工作不久，最喜欢去那里吃饭，可惜没过多久那店就换了招牌，味道也是一落千

丈。倒是对面派出所旁边的鱼馆，生意一直火爆，老板娘日进斗金。“给个厅局长也不去当！”住在鱼馆对面的汪古玩这么说道。

宁海路的迷人之处，不在于一两家好吃的餐馆，而是这一条街上各种味道搭配组合以后带来的无穷魅力。你可以端着包子去喝汤，捧着面条吃糖藕，看着美女撕扯手里的鸭腿，在酸菜鱼店里遇见少年时的同学。时隔多年，无论在哪里遇上个从南京来的朋友，只要说起宁海路那一条街，总能找到共同的话题。只是这样美好的地方竟然也随着宁海路的拆迁烟消云散了，不知道那些施工的围栏护板拆除以后，这条路还能不能重现旧日的气息。我在电话里告诉老秦宁海路现在的变化，她沉默了半晌，似乎有些伤感，我正准备安慰两句，忽然听见手机那边说道：“那几个麻将搭子还在不？只要他们在就没事，有空一定回南京打麻将去！”……好一个没心没肺的东西！

快活馋之桂花糖藕

主料：老藕整只、糯米

制法：把整节老藕的一头切开，用水冲净，把糯米倒进藕眼中填满，再将切下的部分用牙签插回原处，放进糖卤里慢熬，吃时晾凉切片，浇几勺桂花糖卤。年龄越小越爱吃这东西。

夜食动物

晚上跑完十公里，时间刚过九点，之前因为要跑步没敢多吃，到这会儿已饿得坐立不安了。翻了翻家里的存货，没几样想吃的东西，忽然在微信的朋友圈里看到凌峰叫唤饿。他去年测出来的血脂数值把医生都吓了一跳，估计相当于血管里流淌的都是藕粉样的血液了。于是之后他坚持了一个月的素食，接着便开始报复性食肉，出去吃火锅一个素菜都不点，只吃下水，所以这么长时间他竟然没有再胖，让每个人都很奇怪。既然这个时间喊饿，不如去簋街吃麻辣牛蛙吧，好久没吃，倒真有些馋了。我对着手机正准备张口说话，一条细细的水线从里面喷了出来，溅在了手机屏幕上，我这人唾液腺比较发达，饿的时候常这样。

小山城的麻辣牛蛙这么多年来水准保持得不错，凌峰吃得高兴，又加了一份。吃饭的时候我注意到他不时扭头朝自己的左手方向张望几眼，顺着

看过去，没见到有美女，原来是刚进来的时候那边碎了个啤酒瓶，估计是喝多了。凌峰一直想看看后续的发展，可惜这里不是东北，我俩关注了一会，只能遗憾地回过头继续扯那些公司里没营养的人事变化。牛骨髓涮久了嚼起来像是塑料棒，午餐肉口感稳定，牛蛙细嫩依旧。很久不吃夜宵和大辣，于是那天晚上我失眠了，肚子里仿佛有个秤砣样的招财猫在不停地微微晃动，让人没法入睡。第二天早晨不出意料，连着上了三次厕所，果真是老了呀。

其实很久以前我也是个夜食动物，那时候在南京，晚上肚子饿了没什么太多的去处，马台街是最经常的选择。老纪留着一头汤师爷的发型站在店门口迎客，没有礼帽，头发有些油腻，分成几缕挂在他胖胖的脸颊两侧，把他脸上的那颗大黑痣衬托得闪闪发亮，痣上的几根长毛在夜风里轻轻随风舞动，显得很飘逸。我一直奇怪他家酸菜鱼里的酸菜为什么这么好吃，自己买回家的酸菜却总是做不出同样的味道。我把这个疑问提给老蔡，他想了

想，说：“估计是和你吃饭的心情有关。”按照现在的说法，吃宵夜的人大多都有些晚睡强迫症，眼看着睡觉的时间快到了，便开始手足无措。在没有互联网和卡拉OK的时代，宵夜是最好的抗拒睡眠理由，不管多晚，只要坐进了通宵营业的饭馆里，这个晚上就不算结束。因此那时候在马台街吃宵夜，常常能遇见些同样不愿意早早上床的熟人，要是都认识，凑成一桌吃也是常事。有一次在去吃宵夜的路上，出租车司机对我说：“这么晚出来吃东西的除了活闹鬼，就只有三种人了。”我问他哪三种人，他扳着手指头数了起来：“赌鬼、色鬼、酒鬼！”说完从后视镜里看了看我铁青的脸颊，问道：“打麻将输钱了吧？”老纪酸菜鱼的左右是家名叫肚四宝的火锅店和一家同样开了许多年的重庆烧鸡公，那些年我们都没少去，要是不远处卖碟的商店没有关门，顺便再去淘上几部电影回来，回家就更不用睡了。

到了夏天，宵夜的选择开始多了起来。阿牛家

楼下就是湖南路夜市，我们常常聚在一起看完球赛后，下楼吃一碗热腾腾的砂锅，如此一来，夜晚才算完整。夜市里的砂锅都是预先把原料和作料码好，吃的时候上炉子烧几个滚就得。内容无非是些粉丝干丝香肠青菜鹌鹑蛋之类的大众食材，关键是在调味，味道调得好了，能让人吃到欲罢不能。我记得大方巷附近的小巷子里就有一家砂锅小馆，口味相当地道，每天中午都是人山人海的午餐族在那里排队，天热的时候也不例外。吃完滚热的砂锅，再喝一罐冰可乐，只要胃能承受，那是无论如何都要来上一份的。夜市里的砂锅没那么美味，却胜在气氛悠闲，砂锅在小煤炉上炖得“咕嘟咕嘟”直响，几个人围坐在一起，每人一个砂锅，就瓶冰凉的啤酒。吃到酣处扒掉上衣，露出一块块年轻的排骨，那时候还没开始发胖，汗顺着光着的脊背在排骨上流淌。快到半夜时，鼓楼和山西路一带常能看到推着小车的柴火馄饨流动摊，遇上一定要点上一碗。这种用木柴烧火煮出来的馄饨最是好吃，小馄

饨皮大肉紧，用汤勺一口一个送进嘴里，再喝口撒了葱花、榨菜末、蛋皮、紫菜丝的鲜汤，好吃得让人不想说话，所以好吃的馄饨摊周围总是一片静默。我妈是医生，对于这种街头的美食一向深恶痛绝，隔段时间就要拿些她医院的肠道传染病惨剧来教育我。那时候一次性餐具还不流行，用的都是不明来源水源清洗过的餐具。只要细心找找，就能看见摊位边上那一桶泡着脏碗筷的塑料大桶，老板娘用块看不出本色的抹布左擦右擦，把碗筷抹得锃明瓦亮，再盛上馄饨端到你面前。真要讲究卫生的话，一定要在老板娘还没把别人吃完的碗筷收拢时坐下，端起别人吃剩的脏碗，倒掉碗里剩余的汤汁，对老板娘说：“就拿这个碗来盛。”如此一来，最多吃一点上一个人的口水（如果那人够健康的话），一经那桶泡了一夜顾客口水的脏水的清洗，就只能听天由命了。现在想起来，那些年就这样吃来吃去，竟然也没吃出什么毛病，真是万幸。

王早晨肚子还没大的时候，常去云南路西桥的

烧烤店熬夜。那家叫作趣乐的烧烤店刚开不久，所有的烧烤都是老板小虎亲自动手，他刚从山上下来，在里面学了一手烧烤好本领。长夜漫漫，店里除了王早晨他们几个，没其他客人，鸡翅和肉串在有一搭没一搭的闲话里慢慢翻转，油汁像汗液一样从里面一粒粒冒出，在烤串的表面此起彼伏，滋滋作响，爆出一阵阵奇香，那味道是真好。所以烧烤店的生意越做越红火，到后来除非小虎来了兴致，亲自拨拉几下，平常摊上烧烤的活都是店里的伙计来干了，为此王早晨抱怨了好几次味道不如从前。刚发迹的时候，小虎买了辆奥迪A61.8T，为了显摆，他把1.8T的标志抠掉，换成3.0，被王早晨他们好一通嘲笑，小虎脸上挂不住，就又把标志换了回来。谁知没过两年，又换成了宝马七系，这次可是硬邦邦的七系列，加上五台花园的两处房子，羡慕得王早晨愤愤不平，活脱脱就是一个草根励志加读书无用的人生教材。估计因为夜里的烧烤和啤酒吃得太多，王早晨的肚子那几年就像怀了双胞胎一

样，迅速膨胀了起来，走路也开始有了大肚汉那种特有的行进方式。有一次在看港片的时候，我妈突然指着片子里的林雪叫道：“这不是王早晨吗？怎么胖成这样子了！”

广东的同事都有吃宵夜的习惯，每次在一起开会，夜里总要出来吃上一顿才肯安心睡觉。如果在北京，我一般会把他们带去簋街。要是有不肯吃辣的清淡人士，金鼎轩的茶点、丰悦的海鲜粥也可以抵挡一下，自然比不得正宗的广东地头美食，不过就好比四川人在上海吃麻辣烫一样，少啰唆，有的吃就不错了！如果是在南京，季节又合适，夜里不如去吃小龙虾和炒螺蛳。地道的南京红烧龙虾做起来其实很讲究，活虾要洗得干干净净，虾头两边的腮连壳剪掉，露出两片如同跑车进气格栅一样的虾头骨骼，须爪去尽，只留下两只大钳，虾黄就在脑壳正下方，轻轻一揭就能看见，吃的时候用嘴轻轻一吸，连同汁水一同进嘴，妙不可言。虾线要趁虾活的时候抽出，揪住虾尾上正中间一片甲壳，微微

用力一揪，就能带出一整条黑线，非熟手不能为也。只是太过麻烦，加上有人提出抽掉虾线的小龙虾烧好后肉质紧缩，不如不抽虾线的细嫩，慢慢地饭馆里的小龙虾都不再事先抽线了。这样一来，吃虾的时候就不能图省事，去壳以后，要撕开虾背上的肉，找到青黑的虾线后抽出，再把囫圇的虾肉蘸一蘸汤汁，这才整只进口。味道不必多说，吃过的都知道，最可恨的是那些吃前用手机拍照上传的家伙，大半夜的，这不是逼人起床吗？

炒螺蛳也是江南的宵夜主力，下锅前要用清水养上一阵，时间不能太长，否则肉就不够肥美。清明前的螺蛳里没有小籽，吃起来一口一个，最是痛快。天暖时的螺蛳虽然没有清明前的那样清爽，却也肥厚可人。吃螺蛳一定要亲自用嘴去嚼，连汤带肉一同入口才是美味。用牙签细细挑着吃，或者吃别人嚼出来的肉头，都不是正法。要是一桌人同吃螺蛳，那声音此起彼伏，响亮诱人，谁说吃饭的时候不能发出声音？那是他没吃过炒螺蛳。像嗑瓜子

一样，吃螺蛳一旦开始，就难以停下。我记得有一次和朋友在夜市上吃螺蛳，半途突然下起雨来，我们赶忙收起碗筷挪进雨棚里继续，身边桌上的一个哥们独自在吃螺蛳，在雨里岿然不动，依旧一声一口，眼看着他盘里的螺蛳将告罄，这才猛地抬起头来，疑惑着说了声：“呀？下雨了！”接着他像小狗一样甩了甩脑袋，把头上的积水四下抛洒一圈，伸出筷子去夹盘里最后那几只螺蛳。

快活馋之虾粥

主料：新鲜基围虾、干贝、大米

制法：将大米用水泡个把小时后下锅熬粥，泡的时候滴几滴色拉油，煮粥时把发好的干贝撕碎放入粥中同熬，将基围虾切开除去黑线，放入即将出锅的粥中煮五至十分钟。出锅前洒些香菜或芹菜末更好。吃时佐以腌嫩姜，风味尤佳。

吃货们的聚会好快活

前年夏天在上海，和东林、小毛一起喝得昏天黑地。小毛喝多了爱冲着—个方向瞪眼，其实他是个高度近视，摘了眼镜啥都看不清。那天从晚上喝到凌晨，然后结伴去打边炉，小毛的眼镜被锅里冒出来的热气熏得像发了霉—样，怎么擦都擦不干净，索性摘了下来。没了眼镜，他瞪眼的对象就从我们转向了某个不知名的方向，反正什么都看不见，隔壁桌上有个穿紧身背心的客人被小毛瞪得满身不爽，那客人身上文了条青色的带鱼，在随着那客人横着膀子走过来的过程里—直抖动个不停，看上去狰狞得很。小毛瞪眼看着那—道黑影走到跟前，镇静地端起眼前的啤酒瓶，—口气干了，带鱼明显愣了—下，抄起桌上的另—瓶啤酒，喝两口，回瞪了他两眼，转身游回了自己的座位。第二天我问小毛记不记得昨晚上—事，他摇摇头，显然是失忆了。他就这点不好，喝多了第二天肯定断片，兜

里少钱就找我们，其实那都是他喝多以后随处乱派的结果。那次原本第二天我是要去参加NIKE十千米“放肆跑”活动的，草草睡了一会就爬起来，换好衣服刚走出酒店的房间，门还没关严，一个大大的酒嗝涌了上来，顿时打消了我跑步的念头，掉头回房继续睡觉。那件“放肆跑”黄色短袖衫很漂亮，穿着也舒服，我直到现在还不时穿着它出门跑步，向懂行的人冒充我曾经参加过上海十千米的比赛。

东林是个地道的吃货，在对待食物上，他和晚明那个与他名字相同的党派一样刚正不阿，不时不食、不活不吃，野味和海鲜更是要吃鲜活的才好。所以每次我去上海，都要问他在不在，最好去个没吃过的馆子。“周末一起去三亚，我刚在那买了处房子。”东林在电话里诱惑我。“不行，我得去珠海出差，不过我可以推荐你去安游一家本地人常去的海鲜馆吃饭，很不错！”虽然去不了，但是吃货的操守还是要有的，我打算介绍几处三亚的美食给

他。“你说的是安游的悦来吗？我吃过，确实很好！”吃货之间的沟通就是这么顺畅，算了，我还是等他下次带我去海口吃山龟吧。上次去上海吃蛇，东林特地提前和常去的广东饭馆打好招呼，蛇肉按人数配好，提前炖上，我一下火车就被他亲自开车接上直奔餐馆。刚上车我闻见一股子浓重的麝香冰片味，顿生知己之感，因为我一直想试试那著名的用马应龙痔疮膏抹黑眼圈的效果，没想到东林已经走在了前面，仔细瞧瞧，果然精神饱满，眼凹有神。我向他讨教其中技巧，东林伸伸胳膊肘，露出一大块膏药：“打球伤了筋，身上贴了好几块！”他最近谈了个女朋友是羽毛球专业选手，每周见三次面，不打几局羽毛球不让上床，所以东林的羽毛球技术如今突飞猛进，几乎打遍浦东无敌手。

蛇肉已经炖好，大块放在每个人身前的小锅里咕嘟，汤是用蛇骨熬的，浓鲜乳白，桌上摆了几样生食，随吃随涮。大片雪花肥肉质极佳，酸又排得

好，入口香嫩油滑，和嫩肉粉的感觉截然不同。斑节虾用竹签穿成一排，偶尔还蹦上几下，下锅不能太久，变色即食。还有一整条新鲜的鱿鱼，切成细块摊在大盘里，烫过再吃，有股清甜的味道。在座的除了我，都是不爱吃素菜的莽汉，所以一桌子菜，竟然只有一份素菜，我全倒进自己的锅里，有人反对吗？肥牛还剩两块，也不能浪费了，帮你们吃掉可好？趁着酒兴东林说起他山里的客户给他送野味的事，听得我们寒毛倒竖，目瞪口呆。

“今年我们再去趟四川可好？”席上东林问我，其实去年那趟四川之行我没参加，就他和毛律师去了。东林认识个在上海工作的姑娘，家在四川山区，有天在一起喝酒，突然心血来潮，邀请在座所有人去她家玩。那天我也在场，也在被邀请的名单中，可惜工作太忙，实在抽不开身，只在多日之后，吃着几片他们带回来的四川腊肉。那是用自家养的猪肉在柏树枝、花椒枝和野橘枝生出的火上慢慢熏炙而成的，差点让我把自己的舌头也一起嚼了

吃掉。东林说山里自酿的白酒也是精品，度数高，不上头，微黄挂壁，可惜带不上飞机。东林和毛律师每天早上坐在山上的院子里泡一大壶野菊花茶，听听风声鸟叫，快活得直哼哼，归期一拖再拖，两个人原本粗黑腥臊的肉质也变得细嫩不少。那姑娘说他们两个是自己公司的老板，下来体察民情，弄得老父老母每天变着法给他们烧菜，唯恐怠慢。眼看着家里原先满山乱跑的土鸡和随处可见的野笋日渐稀少，这两个祸害也很是过意不去，走前凑了一笔钱通过女孩的父亲捐给了当地的小学，一时声名大振。山里小学的校长骑了几十里山路的单车，专程跑过来道谢，不愧是校长，说的话相当有水平：“二位捐了这么多，要不要正面宣传一下？”东林一摆手：“不用，对得起良心就行，看我明年再拉他十个八个过来，酒可要管够才好！”

快活馋之荷兰豆炒腊肉

主料：腊肉、荷兰豆

制法：起油锅，将切碎的大蒜放进油中，炒出

香味，再把切成薄片的腊肉下锅翻炒几下，倒进择好的荷兰豆，稍稍撒些盐即可。清炒的荷兰豆有股生气，许多人不爱吃，加点腊肉，荷兰豆的清香和腊肉的厚重顿时水乳交融起来。

醒不如醉

我父亲兄妹七个，他排行最后，酒量也是最小的一个。几个伯父里，大伯惊才艳羨，是家里的灵魂人物，当年土改的时候要是没他给北京写信，我爷爷家就要被评为地主了，那可是万劫不复。可惜大伯英年早逝，不到四十就因为肺结核去世，听二伯说，大伯的酒量也是好的。三伯在贵州的大学当过校长，酒量自然也没得说。四伯在老家务农，每年都自己酿酒，他酿的米酒入口甘醇，后劲却是极大。我小时候喝醉过一次，满地撒酒疯，闹腾了一夜，把这辈子的洋相都出完了，所以后来我再喝醉酒，从来都是倒头就睡，再也没撒过酒疯，一觉醒来，饭局往往还没结束，我成了桌上最清醒的一个。二伯没孩子，和我们最亲近，酒量也是最大的一个，据他说从记事起就没喝醉过。我最爱和二伯喝酒，因为他特别讲究下酒菜，无论喝点什么，都要弄几个称心的小菜吃吃，油爆河虾、韭菜螺蛳、

河蚌咸肉、雪菜冬笋，都是赶着时令做出来，这得感谢伯母的手艺，百吃不厌。有一年我在二伯那待了半个暑假，走的时候胖了好几斤，送我们的时候他老人家兀自摇摇头：“这次没弄什么好小菜给你们吃，蹄膀和老鳖都没看见好的。”所以说，吃货的传统不会是突然冒出来的，一定有基因在里面作祟。

我和我哥都像父亲，喝一口酒就脸红，酒量也不大。小时候在外公家偷酒，也只敢偷些果酒喝，就这样，还老被发现，脸红藏不住啊。那会儿不会烧菜，随便找个苹果或是山芋，切成小块下酒，啣一口酒，吃一块山芋，下酒菜都吃完了，酒还没下过瓶颈。有一次我哥从厨房端出一小碗刚熬完猪油的油渣，我俩蘸糖就酒吃了个精光。那一次我喝多了，吐了一地，下酒菜要是好吃，真能让人多喝二两。父亲是公务员，这年月要专心当公务员，又不想喝醉，只有两个办法，一个是像贞节烈妇一样拼死不从，不管你多大的官、多深的感情，任你喉咙

说破，我上了桌就是滴酒不沾，那别人拿你真是一点办法都没有。另一办法就是拼命做官，等位置足够高时，别人自然也灌不了你。我爸这两点都做到了，所以他从来没喝醉过。每次赴宴都是专心吃菜，吃了什么好东西都记得清清楚楚，有时候还问问厨师，回家依法炮制。要是赶上个爱喝酒的，你问他昨天吃了什么好东西，肯定记不住，就是记住了一两道菜，也不能当真，被酒精泡醉了的味蕾不可信。只是清醒的人在酒桌上看一群醉鬼表演，其实挺难熬，我不知道父亲当年是怎么顶下来的，我就不行，经历不沾酒的饭局以后，再逢酒局，多少也得喝上一点，这样大家一起晕，也就不觉得难熬了。

胖律师喝多了以后最喜欢在出租车上脱鞋，光脚闭上眼睛哼哼。那天他不让人送，自己打车回家，眼看快到小区门口，一口酒菜从胃底翻将上来，他是好心怕弄污了人家的车，赶忙叫司机停车，光着脚蹲在车头一侧猛吐。司机开门下车，绕

过车头走到他面前问，兄弟怎么样？胖律师吐得正欢，头没回，只是优雅地向后挥了挥手，四五月份的北京天气已经开始热了起来，光着脚踩在地上倒是也不冷。胖律师正吐得酣畅淋漓，忽然听见身后一阵猛加油门的声音，接着一阵疾风从他身边掠过，只见那辆出租车朝前狂奔而去，如同电影里的慢镜头那样，在那一瞬间，他记起了车上有他一双几千元的好鞋、一个刚买的名牌包包，包里除了钱包，还有几沓新收的律师费。有些客户就是爱给现金，所以他买了个大大的包。第二天胖律师满世界找人调沿途摄像头的记录，记录倒是有，只是离得太远，只能郁闷地再欣赏一遍事情经过，看不到车牌。从此胖律师喝高必找人送，结婚以后司机成了老婆，声色场里从此少了位豪客。

单身汉张组织在单位有“公斤不倒”的美誉，头一次和他喝酒，同席的朋友抬了箱洋河梦之蓝，张组织尝后说：“这酒是甜的，我们三口一杯！”茶盅大小的杯子三口一杯，热菜还没上，已

经下去半箱了。我酒量不济，后半程连洒带赖加瞌睡，结束时反倒最清醒，“公斤不倒”这会儿还没倒，一个人沿着马路溜达，看样子也快了。我和阿杜把他架上车，送到小区门口，不知道该再往哪送，而张组织此时已是烂泥一般人事不知，没办法，小区门口有家麻将档，我俩架着他往麻将档门口一戳，冲里面大叫：“谁知道他住哪里？”唬得里面的大叔大婶忙不迭地收起桌上的零钱，等弄清不是查赌，立时把我们轰了出来。我从张组织口袋里翻出手机，找到认识的朋友挨个打过去问，总算弄清他住在哪栋楼里。可房门号却像罗生门一样含糊不清，实在没办法，我让阿杜架着张组织在后，我拎着钥匙按罗生门里几个主角提供的号码一个个试。头一个在九楼，我闷头捅了捅，钥匙能插进去但转不动，刚想往外拔，门突然开了，一光着膀子的哥们顶着胸前两坨大馒头冲我冷冷一笑：“你想干什么？”我眼快，瞅见他身后还隐隐有寒光闪动，吓得我连连摆手，指着身后的醉鬼说：“找错

门了，找错门了！”于是不敢再试，陪张组织在楼道里坐等半夜，直到他回过魂来。从此以后酒局里我能喝就喝，再不做最清醒的一个了。

酒驾检查还没广泛坚决地被执行之前，每天晚上过八点，长安街上就满是醉鬼开着车乱窜，基本上交警一临检，就能逮着一大堆。还好北京不像南京，有《南京零距离》之类监听警方频道的电视节目，酒后撒欢的表演者只能让围观群众饱一饱眼福，做不成电视明星。老张有个手下，一次酒后驾车在建国门附近被拦下，吹出高分后十分冷静，出示工作证向警察解释因工作原因，车后备厢里有二十公斤黄金，需打电话请同事到位才能随他们去局里坐班。警察同志表示理解，让他联系，结果这位老兄借打电话之机越挪越远，趁警察不注意撒丫子就跑，像罗拉一样穿过人行道，跃过绿化带，奔过建国门立交桥，最后在使馆区阡陌纵横的道路中消失不见，事后他说，这辈子就没跑那么快过！

胖律师嘴里的段子最多。有次酒局，饭桌上一

个老板执意先走，我们看他酒喝得有些多，建议找代驾，老板逞能，非要自己开，我看他是舍不得让别人开他那辆刚买的“娃儿卧”。结果没过多久，我们还在饭桌上闲扯，胖律师手机铃响，接通后那头的叫喊声整个房间都能听见，老板正在撞毁四个防护栏后由东向西沿长安街逃逸的路上，依稀还能从电话里听见背景里的警报声。老板气急败坏地让胖律师找人，要不他不敢停车，怕被警察狠揍。胖律师挂了电话拨通另一个电话，为满足在座诸位的好奇心，他开了免提，就听见里面的警察同志说：“那人是你朋友啊？现在整个长安街的步话机里都在追这辆车呢，真他妈结实，撞成这样还能开！”

但凡是司机没喝酒遇上查酒驾，都会莫名其妙地兴奋，摩拳擦掌准备好久，然后对着话筒一通猛吹，大有不把仪器吹炸不罢休的气概。春节期间阿华田约我们吃饭，都是老朋友，懒得喝酒，吃完都挤上阿华田的车去唱歌，一出饭店就遇上酒驾检

查，阿华田高兴极了，脸憋得通红，专门下车蹲了个马步去吹，警察在一边给他鼓劲：“用力吹！用力吹！”半晌不见数字跳动，阿华田得意扬扬地对车里的我们挥了挥手，警官收回仪器，又仔细看了看阿华田通红的脸，回身对同事说：“换一个仪器过来，这个坏了！”

快活馋之油渣青菜

主料：肥猪肉、青菜

制法：把肥膘细细切成小块（如果身边还有人要你再将精瘦肉和寸丁软骨细细切成小块的话，千万不要理他），下锅慢慢炼成油渣，盛出备用。将青菜炒至八成熟时，倒入油渣，加水炖烂。这是地道的南京土菜，到了南京不可不尝。

家宴

外公是个很好客的人，在我的记忆里，小时候几乎每个礼拜家里都有客人过来吃饭，秋天蒸蟹、冬日煨羊，常忙得保姆阿姨团团转，人实在多了，还去单位食堂请大厨过来掌勺。保姆是上海人，除了手脚利落爱干净外，脑袋也灵光得很，大厨烧个什么菜她看上一遍就会做了，到后来家里宴席的档次越来越高，八宝鸭、香酥鸡、手工拉面粉蒸肉，桂花藕、油闷虾、松鼠鳊鱼烧大排，全是保姆阿姨一个人一手操办。在外公那里，大人们吃饭小孩子是不许上桌的，我们兄弟就在厨房外支张小桌，扒拉些新出锅的热菜吃，兴致来了，再偷上些舅舅姨妈们搁在外公家的低度果酒对酌一二，那日子可是美极了。我哥哥是保姆阿姨一手带大的，感情深得很，时常会打个偏手，悄悄扯两条八宝鸭的翅膀或是截几块香酥鸭最肥美的部位下来，丢在我们面前的盘里，吃得我们兄弟眉开眼笑，常在饭后抱着肚

子哼哼。反正大人桌上的酒菜够多，少两条翅膀也不容易发现。如此想来，《围城》里汪处厚家的厨娘恐怕也是存了一样的心思，可惜老汪家没个直系亲生的小祖宗，一旦被发现，厨娘可没法理直气壮地说：“我还不是心疼你家小崽子吗？”所以说，干点坏事一定要找个足够大的挡箭牌。

稍大一点以后，我时常站在厨房里看阿姨烧菜。看高手烧菜绝对是个享受，洗菜切菜起油锅刷碗筷，一切有条不紊，如同最高明的统筹演示，所以虽然我在其他方面是个很没有条理的人，但进了厨房便立刻井井有条，一切都是拜保姆阿姨所赐。最早还只是看看烧菜的步骤，到后来看得多了，便开始融会贯通，像张无忌学太极拳一样，忘光所有的招式，只留下真正的精髓，任何食材拿到手里，自然而然地便会根据它的肌理、结构和新鲜程度设计出烹饪的方式。在我看来，那种跟着菜谱亦步亦趋的厨房工匠，实在是做饭的最低层次，看菜谱看的是对食材的处理方式，其中包含了想象力和经

验，要是精确到分秒时间和克两油盐，那还不如买个机器人来做厨师，好吃的中餐不容易复制，就是这个道理。

二十世纪九十年代以前，家里来了客人都是家宴招待，虽然我爸厨艺不俗，但是他和我妈都是怕麻烦的人，一想到要买菜烧菜洗碗刷筷这一系列工作，脑袋顿时就以肉眼可见的速度大了好几圈。所以我印象中家里就没怎么请过客，搞得我都不好意思邀请同学上家玩，从来都是放了学背上书包去同学那混到天黑才回，闻见同学家厨房的香味对自己胃口，就留下来吃上两口。原本我是不吃香菜的，有一次却被刘恩家刚上桌的香菜拌花生米迷住，从此踏上了嗜吃香菜的不归路。毕业的时候别人家家长对自己孩子的同学一个个如数家珍，多年以后在路上碰见还拉着手念叨几句，我们家二位老大人却连我一个同学的名字都报不出来，想想蛮伤心的。所以到了我自己能下厨房时，对举办家宴有股子报复性的热衷，刚开始还有点生涩，几次以后就游刃

有余，准备菜的当儿还能时不时窜出厨房，和客人唠上几句闲话，喝几口沏好的茶水，一起看两眼新收的字画。

中国古代官宦贵胄对亲自下厨烧菜招待客人一向不太待见，所谓“膳夫鄙事”，说的就是这类人事，连孟子都说过：“饮食之人，则人贱之矣。”魏书上写北魏毛修之能做南人饮食，形容他“手自煎调，多所适意”，听上去多么优雅，然而就是这么个讲究饮食品味的人，也被列为便嬖小人之列，其中亲制膳食是个重要的原因。在自个不下厨房却喜欢用家宴招待客人这点上，现在不少大款倒是颇有古风。去年到九江看望一位老哥，本想着好好宰他一顿大餐，不想见了面没聊几句，就被他拉上同赴另一个朋友的家宴去了。开始的时候我心里极度不爽，心想土老板的家宴有什么意思，无非是大鱼大肉，好酒猛灌罢了。进了那装修得如同葫芦屯皇宫一样的豪宅别墅，我更是对晚上的家宴不抱任何希望，谁知道上了饭桌才知道，人家原来

养着个御用家宴厨子，天天如同李安版《饮食男女》里的杨雄那样，在家用冬瓜胡萝卜雕龙画凤，琢磨各种食材的烧法。老板荷包足，食材从不吝惜，桌子上野生大王八只能算中档菜，好家伙，那几道正菜做得，简直是吃上就停不下来，我一个人吃了半盆清炖野味，趁其他人议论着现下的生意，顺手把最大的裙边拽进自己的碗里。那顿饭让我彻底颠覆了对土老板家宴的观念，从此以后，只要有人邀请我参加家宴，我一向踊跃参与，只是再没吃到能与那场九江宴比肩的家宴了。

没有专属厨师的家宴，一切都要自己动手。提前半天逛菜场，根据人数定一两味硬菜，无论是蜜汁肘子红烧肉还是糖醋排骨水煮鱼，一定要选最好最新鲜的原料，否则味道不尽如人意，毁的可是一世英名。煲一锅老汤，火候要足，客人来了先喝上几碗，自个在厨房里得闲了也可以出去盛上一小碗哏上几口，顺便聊几句天，显得气定神闲，给后面的正菜作个暖场。准备工作要在客人来前就做好，

蔬菜都择洗、切好搭配完毕，花时间焖煮清蒸的工夫菜要算好时间，太早烧好不易保温，晚了又占着灶头。最好是开席前下灶，立刻换上炒锅，爆几道热菜，在一片“别做了，就等你开席了”的催促声中，解下围裙，施施然端盘热菜走到桌前，端上酒杯，以主人的身份说几句开场话，那份成就感，可比当领导在员工大会上发言好得多。吃上一阵，酒下几杯，起身再进厨房，炒几道素菜清一清口，节奏张弛有度，气氛热烈活泼，家宴的味道就在这里了。

还有一种家宴，来的都是吃货，吃相也不太好的那种，比如叶行一和风老师夫妇，这边红烧大排刚端上去，锅里青椒肉丝还没炒好，外面已经传来一阵“好吃好吃”的声音。我不像保姆阿姨，烧一桌子宴席，自己只吃点咸菜就好，问她原因，她说油烟闻饱了吃不下。我从来是做完菜更有胃口的，除非不好吃。所以听见外面那几个吃货已经不顾颜面吃将起来，这边厨房里就掌握不住火候，心急火

燎地赶紧出锅，极易坏菜。遇上这种客人，一定得事先把所有菜都烧好，藏在厨房里，等全部完成后再一起上桌。那时候，就可以比比谁用筷子用得好、喉咙管粗了。那天的红烧大排吃到最后两块时，风老师举起筷子顺着餐盘画了个圈，好像孙悟空用金箍棒画地为牢一样，禁止其他人把筷子再伸进去，他要带两块回去给儿子吃。“怜子如何不丈夫”，这点大家都能理解。扯个食品袋把剩下的大排装进去，再倒进些汤汁，让风公子第二天大快朵颐，还顺带分了爷爷一块，爷爷也是个资深吃货，赞不绝口之余，问起为何大排如此之嫩，是不是放了嫩肉粉？这怎么可能？要想大排鲜嫩，有几个步骤必不可少，首先要用刀背把大排细细剁松，正反都要剁，剁好的大排比原先薄了许多，面积也变大了；其次要用生姜、料酒、酱油、盐、糖、淀粉把大排浆上二十分钟。下锅油炸至八成熟，最后加盐糖老抽烩熟，比嫩肉粉效果好多了。

家宴易制，盘碗难收。老韩也喜欢招待朋友，

虽然他最近升了官，但想来烧菜的兴趣不会减，每次去他那里吃饭，吃到一片狼藉时，老韩这才端出个满满的饭碗，细细地品味一桌残羹冷炙。这时候主动替他收拾场面的多半都是一帮大老爷们，也是怪了，我身边一群朋友，无论是主动还是被迫，几乎全部都是男人做菜，连带刷碗洗锅。女人要是遇上个合胃口的菜，立刻对自家男人说：“好好学学，回家烧给我们吃。”理直气壮得很。关于这种状态，我一直很疑惑，有一次帮老韩洗碗的时候，我侧耳听了听客厅里一群已婚和未婚女人热闹的交流，直到听到这句：“想当年我俩谈恋爱的时候，不管他做的菜好不好吃，我都一个劲夸他做得好。轮到我自己做的时候，我就做得连我自己都吃不下去，在厨房里特别笨手笨脚，所以到最后，我连厨房都不用进了，男人嘛，就是要满足他的虚荣心啊！”索逮死耐（日语发音，意为：原来如此），可惜明白得晚了。

快活馋之红烧大排

主料：猪大排、葱、姜、淀粉

制法：用刀背把大排细细剁松，正反都要剁，剁好的大排比原先薄了许多，面积也变大了。再用生姜、料酒、酱油、盐、糖、淀粉把大排腌二十分钟。下锅油炸至八成熟，最后汇总入锅，加盐、糖、老抽烩熟。