

《美食小说家》

图书基本信息

书名：《美食小说家》

13位ISBN编号：9787530667564

出版时间：2015-10-1

作者：龙一

页数：224

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《美食小说家》

内容概要

《美食小说家》是著名谍战小说《潜伏》作者龙一的最新小说、散文集，讲述了作者与美食的不解之缘。全书分两部分：上篇是“馋人讲故事”，共11篇，从“我”的角度，用小说形式，回忆了童年时期的美食往事，既有我们耳熟能详的年糕、盖浇饭，也有具有地方特色的美食，读来让人口水大流。最后一篇《长征食谱》曾获《中国作家》“大红鹰奖”；下篇是“馋人走四方”，是作家在全国采风的同时，关注、享受当地美食，每个人都无法做到不食人间烟火，所有的爱恨情仇、功名利禄，不过是一场云烟。人生在世，不如只求顿顿吃。作者用生花妙笔介绍自己的亲身经历和感受，既有美食的历史知识，又有美食的具体作法，是出色的叙事散文。

《美食小说家》

作者简介

龙一，生于饥荒之年，长于物质匮乏时期，故而好吃；曾长期研究中国古代生活史，慕古人之闲雅，于是好玩。汉语言文学专业出身，写小说引读者开心为业。文学创作一级，中国作家协会会员，现为天津市作家协会文学院作家。著有长篇小说《迷人草》《另类英雄》《纵欲时代》《借枪》和小说集《潜伏》《我只是一个马球手》等。曾获“中国作家大红鹰文学奖”和“中国作家百丽小说奖”等奖项，长篇小说《忠勇之家》入选中国作家协会2005年重点作品扶持项目。

书籍目录

馋人讲故事
重阳糕
吃年饭
青丝玫瑰
乞巧
苹果菜
木耳黄瓜
盖浇饭
五日流言
喜宴
老谣
长征食谱
馋人走四方
黑河美食考古
左手拍鸟，右手美食
湄潭食萃
李德鸭
丽水美食行
天津老月饼
春花崇礼
馋人梦中说归隐
河北美食地图
日本酒友
衢州美食寻踪
闲话“渡鱼腐”
细数“八大碗”
后记

1、古人都说了，食色，性也。对美食的喜爱，是人的天性。我就是个不折不扣的吃货，多年微胖的身材就是最好的明证。吃的趣事还挺多，在吃这方面最不能原谅自己的就是没出息，不懂得节制。尤其是小时候，会把自己吃的撑到需要倒立来缓解痛苦，真是醉了。只要有什么好吃的，在我手里不会超过1分钟，保证吃光光。对吃的痴迷，发展到现在，就是搜罗好吃的地方，外加搜罗写美食的书和文章。不过，我们虽号称美食大国，关于美食的文字真的不成系统，我找过很多，都没有自己很满意的，除了《舌尖上的中国》掀起的波澜，再无其他。关于吃的文字，我独爱描写吃后感的文章，看一遍文章，好似自己也跟着吃了一次似的，美味自行脑补，起码满足了脑子。就拿一种味道来说，甜。甜可以甜得醉人，甜到微醺；也可以甜得起腻，甜过头；有些甜品的甜，会给你一层一层涌入的感觉，甜得有层次感；还有一种甜叫“甜过初恋”，不仅仅只是味道了，还带着美好情愫。还有一种味道，博大精深，是“鲜”，印象最深的是一篇文章介绍苏州美食，这样说的：“鲜得眉毛掉下来”。啧啧~多令人无限遐想！关于写美食的作家，目前涉猎不多。通过初中语文课里一篇《黄油烙饼》，知道了汪曾祺。他写的黄油烙饼，我大沽源的羊肉口蘑臊子，现在我都记得，好香好香！之后也追过他写的一些美食作品，浓浓的朴实的味道，美食在他眼中，散发着自然的、永恒的魅力，彰显出生命的含蓄。由此我特别喜爱这种朴实风格的作家，如另一位山药蛋派的赵树理。《美食小说家》这本书是由作家龙一所写。龙一写过很多著名的小说，大热的电视剧《潜伏》、《借枪》就是根据他的小说改编而成。这位生于天津祖籍河北的作家，有着跟我相似的经历，文中描写的天津美食、河北美食，让我感到格外的亲切。本书共分两块内容，一是与美食有关的故事，二是介绍各地的美食。美食故事中，作者通过食物，表现出很多他那个年代的背景，让人了解到不同时代下人民的生活。印象最深刻的一篇描写红军过草地的文章，过程之艰辛，如过鬼门关一般的经历，我竟在读完的第一时间去查作者的出生年月，他生于1961年，那些故事离他的年代同样遥远。实在惊讶于作者深厚的写作功底。而美食介绍，各种惟妙惟肖的词句，为我打开了美食的新世界。“肥肉莹然，瘦肉嫣红。肉蘑一个个形似短短的小笔，洗净即可入肴。羽毛雪白，汤浓似乳，口感软烂，滋味绵长。不骄矜不华丽，醇厚清冽，齿颊留香。”……我摘录着这些如获至宝的语句，感叹作者超然的驭词能力，只有拜服。在这一切的影响下，我也尝试写一些美食的文章，如今也能信手拈来，一边感叹美食的美好，一边用各种方式表达美食的博大。欣赏美食，享受美食，爱上美食，本身，就是一件特别美好的事儿。

章节试读

1、《美食小说家》的笔记-怎样结尾

《重阳糕》

费了这么大的周折和心力，我的目标眼看就要实现了。

因为是休息日，北宁公园的游园会人山人海，花展馆的院子里正在举办菊花展，几百种花样，几十种颜色，都是珍贵品种。我身上穿了件干净的蓝色上衣，这是我哥哥身材长高之后替换下来给我的，前襟上原本沾了一大片油污，形状好似阿拉伯半岛，被我花费半瓶汽油和半块肥皂洗干净了。我的球鞋虽然大脚趾处破了个洞，但被我用鞋粉刷得雪白。

去年今日小夏告诉我，因为出身不好，也因为母女过日子艰难，从来没有人为她庆祝过生日。我当即把胸脯拍得啪啪响，对她发誓明年我给你过生日。天津卫的老爷们儿，一句话一颗钉，说到办到。就这样，今天我手上捧着两块“重阳糕”，衣袋里塞着一只“天津鸭梨”，衣服干净整齐地站在菊花丛中，等待小夏的到来。生日快乐，我先练习一声。

《吃年夜饭》

正月初一，全天吃素，取一年无事，素素净净的意思。我穿着“新鞋”四处拜年，每走一家能得一块水果糖或一小把瓜子。初二，木耳、黄花菜打卤捞面，一年只能吃两回，另一回是伟大领袖的生日。初三，炙炉烙的白菜小虾皮馅合子，白面皮上点点金黄。初四，烙饼炒鸡蛋，妈妈将那块冻蛋黄化开，放上盐和葱末，炒出一片灿烂；烙饼是“金裹银”，里边是棒子面，外边裹上薄薄的一层白面，又香又脆，卷上炒鸡蛋吃。然后，大人们都去上班，晚上爸爸又“发展经济，保障供给”，没有回家。初五，过年的最后一天，照例是“剁小人”包饺子。单位同事带信来说，爸爸被派去青泊洼工作，三五个月回不来。“剁小人。是妈妈剁的，我和哥哥也帮着剁，饺子是面酱炒猪嘴、猪耳朵拌白菜馅，黑面皮儿。吃饺子时妈妈说，人要知道“惜福”，连吃了六天好东西，明天得改粗粮了。

《青丝玫瑰》

第二天早上，我带着“青丝玫瑰”到学校，偷偷在书箱掰成两半。一半给小夏，小夏说好吃。我吃另一半时发现，月饼馅果然有花香，里边有星星片片的胭脂色，这应该是玫瑰；馅中还有一丝一丝青绿色的果肉，有一点硬，有一点涩，不太甜，这就应该是“青丝”吧。小夏的说法不同，她说青丝是青梅蜜饯。于是，我头顶一凉，心中一悚，仿佛学到了点什么，但又什么都没想明白，因此便没在意月饼里其余的馅料都是“点心渣”，而且不曾被仔细摔过。

《乞巧》

小夏这是鬼迷心窍了，但我又能说她什么呢，毕竟她是真关心我。小夏：郑爷爷还说了，让我带你去李公祠大街，看看刘春霖的状元楼，免得你意气消沉，没了志向。我可不想中什么状元，当官多累，连个不算官的街道代表都那么辛苦。我只想一辈子清闲读书，当然了，还得有好吃好喝。于是，我拒绝了小夏参观状元楼的建议，用买书剩下的八分钱买了两根冰棍儿。奶油冰棍儿五分，我给了小夏，我吃水果的，三分。

小夏说：好吃，长大后你跟我结婚吗？闻听此言，我的冰棍儿掉在了地上，我斩钉截铁道：只要不逼着我当状元，什么都好商量。

《苹果菜》

第二天一大早，郑爷爷被派出所民警带走了，说他是潜伏多年的“美蒋特务”。当晚，张奶奶目光闪烁不定、偷偷用大碗给我送来一只红烧猪蹄，还带着半碗肉汤。父亲不许我吃，等天黑透了，他用铝饭盒装上猪蹄和肉汤，远远地跑到铁道边倒掉了。我问：为什么不能吃？父亲横了我一眼：学坏都是从嘴馋开始的。我不死心，接着问这是不是街道代表说的，“举报特务，政府有奖”。父亲打了我一巴掌：这是分赃，拉你下水；“贼咬一口入人骨三分”。一个月后，郑爷爷回家来了，脖子上缠着纱布，面色灰黄。张爷爷来到郑爷爷家门外，满脸同情地给他道烦恼，郑爷爷走出门来笑道：不知哪个绝后的玩意儿不开眼，找个由头送我去疗养了。张爷爷打哈哈：没挨打吧。郑爷爷：挨打，你当我是

“牛鬼蛇神”了？“美蒋特务”在里边住单间，吃大米白面，炖肉熬鱼。张爷爷指着郑爷爷的脖子：你这伤？郑爷爷：让您见笑，吃糖饼烫的。我不明白：吃糖饼怎么会烫脖子？郑爷爷连说带表演，语调铿锵，功夫扎实：热糖饼刚从炙炉上下来，你一撕饼，糖流到胳膊肘上，你抬手低头舔胳膊肘上的糖，就忘了手里的饼，结果，饼里的热糖就全倒在脖子上了。我模仿郑爷爷的动作，心里想着热糖饼，果然是这么个道理。郑爷爷：问你那苹果酱怎么样了？我笑道：拌麻酱面吃了，又酸又香又开胃。郑爷爷：行，你小子是个吃主儿，改山西口味了。

许多年之后，我教给我女儿的第一道菜是用苹果拌凉菜，西红柿、去皮黄瓜、苹果切寸片，为抗氧化最后切苹果，然后放少量橄榄油或色拉油拌匀。有西红柿的酸和苹果的甜就足够了，放油只是为了保鲜抗氧化，不用再放其他调味品。此菜老少咸宜，清香酸甜酥脆，开胃解腻，属“中庸之道”，用来给六岁的女儿开蒙，学习调和五味的“宰相本领”最合适不过。女儿上大学之前，我教她的最后一道菜就是“拔丝苹果”，用的是栖霞产的红富士，是日本人在战后用国光和红香蕉杂交而成的新品种。我对她说：你此去马丁·路德·金的故乡，有“拔丝苹果”压箱底，不愁斗不过“苹果派”。九〇后的孩子不懂老爹的苦心，她头一摇嘴一撇道：都是苹果，谁斗谁呀？

《木耳黄花》

一年后，1976年12月26日，我到副食店买木耳和黄花菜，见曹无极正在里边烤窝头片，喝绿豆烧。我叫了声曹大爷，他好像没听见，举着酒杯，脸上的愁容像挂了霜，“祥林嫂”似的自言自语。后来我听说，曹无极自从半个月前被放回来之后，每天在家里晨昏三叩首，早晚一炉香，向伟大领袖的塑像忏悔，口中颠三倒四只有一句话：我一辈子都没算准过，这回怎么就一语成谶了呢？

《盖浇饭》

当晚，我端着饭碗来到郑爷爷家，何大拿两口子也在，他们和我一样，手里端着一碗粳米饭。用我父亲的话说，这叫“过拳不过酒”，是“节粮度荒”留下的君子遗风。每个人的粮食有定量，各家都不富裕，吃人家粮食不厚道，但吃菜不怕，无非是多加把盐的事。郑奶奶正在打卤，将两毛钱五花肉煸出油来再炸大料瓣(八角)，卤里的稀罕物是黄花菜和肉蘑，勾欠出锅时滴几滴香油，再撒上自家养的青蒜苗碎粒，顿时香气蒸腾而上，充满了无产阶级革命热情。郑奶奶在我的饭上铺了一层白菜心细丝和几颗煮黄豆，再浇上一勺卤，便成了一碗“盖浇饭”。打卤我吃过，但肉蘑是第一次入口，什么叫滑溜、滑腻、清爽、滑嫩……反正所有的好词前边加一个“滑”字，便是蓟县肉蘑的美妙。8号院的金教授来借一碗底醋，被郑奶奶硬是留下吃了碗面。金教授指甲缝里满是烧锅炉的煤灰，郑爷爷：贝子爷偏劳了。金教授摇摇头，看见我的盖浇饭您是个吃主儿，这碗饭乃“周八珍”之一，“煎醢加于陆稻之上，沃之以膏，曰淳熬”。到了四十多年后的今天，出名好吃的蘑菇我大约已经吃过一半，但仍然忘不了这碗“淳熬”的滋味和肉蘑的口感，反倒是“大辩论”，怕是很少有人记得了。

《五日流言》

听完广播，同学们一哄而散。我回家的路上，有人在放鞭炮。大人们都挤在胡同里高谈阔论，孩子们疯玩疯闹没人管。郑爷爷已经被放回家，正闹着要“出活殡”，说是大难不死，国出明君，借着现成的装裹、纸钱，他一定得热闹出点动静来。父亲回来了，手上托着好大块五花肉，怕是得有半斤多。他塞给我五毛钱，让我去买二斤切面，一挂鞭炮。每逢喜事，吃喜面，放鞭炮，这是本地传统。一斤切面一毛三，二斤两毛六，还剩下两毛四分钱买鞭炮。我心中打着算盘，鞭炮一放灰飞烟灭，既不当吃也不当喝，听听别人家放鞭炮的声音，照样能愉悦心情，表达快乐。于是我有违父命，买回来三斤切面和一本《新华字典》。我出生十五年来，既有长寿面可吃，又有贵重礼物可收的生日，这是第一次，算是托了“国家大事”之福，梦想得以实现。

《喜宴》

就在二妹姐结婚的那天夜里，铁路道口上有一个男人卧轨，撞的就是去东北的那趟火车。我没有去看，不管那人是不是大国，已经无关紧要，他不过是个一时胀大的“尿脬”，一旦吹破，便什么都不是了。

《美食小说家》

《美食小说家》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com