

《灶下书》

图书基本信息

书名：《灶下书》

13位ISBN编号：9787511818461

10位ISBN编号：7511818463

出版时间：2011-6

出版社：法律出版社

作者：阿子

页数：202

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

前言

心智与味觉的对话 胡续冬 阿子曾经说，我是第一个没交往多久就凭直觉坚信她会做饭的人。她念小学的时候就已成长为给父母和兄长做饭的幼齿厨子，但在跟我成家以前，她在帝都一直都非常低调，混迹在一大票只会做西红柿炒鸡蛋的迷糊女青年当中，和光同尘、韬锅养晦。我是以一个吃货对另一个吃货的超强感应能力，感应到她潜藏在文艺皮囊下的庖厨气场的：在最初的几次聊天中我就发现，但凡她谈及自己喜欢的事物，都会流露出一种“你看起来好像很美味”的神情，这种神情绝非普通的吃货所能拥有，我当时就认定，这一定是一个善于挥动锅铲默诵“阿子说，要有吃的，于是就有了吃的”的厨妹。我第一次见识到阿子下厨，是在我客座执教的巴西。那一年，作为刚和我打得火热的网恋女友，她生怕我呆在那个波如云美臀如山的欢乐国度不回来了，一个筋斗云就出现在了面前，连同行李箱里一大堆花椒、豆豉、豆瓣和煲汤的中药材（可惜辣椒被海关没收了），全都是我最急需的。我一时激动，竟忘了阿子也身怀厨艺，连着请了好几天假宅在公寓里霸占着厨房满足我的庖厨癖，阿子只有跟着吃的份儿。后来有一天我终于熬不过要去上课了，一回到公寓，发现阿子已经烹好了一桌饭菜，粗略一看，刀工、色泽都比我讲究，细品起来，口味总体上和我是一路，但又比我刚猛到底的重口味路线多了几分清新感。一时间，我不禁感叹老天的慷慨，在一个厨艺普及率大规模缩水的年代，居然无比挥霍地朝一个即将诞生的小家庭砸下了两个厨子。我至今还记得，六年前我们新婚燕尔搬到北大畅春园改进版筒子楼“青年公寓”时阿子的兴奋劲儿，因为我们终于有了一间属于自己的厨房，尽管它微型得不足两平米，仅容一人在里面包揽全部厨事。阿子在这间迷你厨房里挖空心思地填塞各种厨具和食材的时候感觉比结婚还开心，对她来说，厨房就是美好生活的神殿。后来我们搬到现在住的北大蔚秀园，厨房也不大，只有3.2平米，但它却是阿子在这个庞大的世界上最心爱的3.2平米。一般情况下，阿子都像是被体内的某个inner child控制了的大龄儿童，有着与身形极其不成正比的“天然萌”。但只要一走进厨房，阿子瞬间就变身为艺高人胆大的江湖老艺人，沉着老练地把洗菜配菜做面点、烧炒焖炸蒸煮煎等一系列动作在逼仄的厨房里施展得如同行云流水。和我那种简单粗暴的乡野土厨子范儿比起来，阿子的厨风更接近厨艺作为心智与味觉对话的伟大本质。我很喜欢躲在厨房外窥视她一个人在灶前神色迷醉地颠锅的情形，我总觉得锅中蹿起来的火苗像是她的另一个元神，无比狂野地指挥着活泼的食材和香料们在锅中演奏出味觉欢乐颂。虽然我们都只是居家厨子，但阿子在厨艺上的探索精神和创造力显然要高出于我。我们俩之所以会成为自己动手的吃货，大抵还是与地域传承有关，我们分别来自极富味蕾想象力的两个吃货重镇重庆和贵州，结婚时都自带川菜和黔菜的童子功。然而我一直不思进取，婚后六年在厨艺上的作为不外乎强化了童子功而已；阿子则热衷于在黔菜之外另辟蹊径，川滇闽粤淮扬西北乃至日本、东南亚、南欧、南美的路数多多少少均有所涉猎，而且她颇具研发能力，经常像个中世纪的炼金术士一样沉迷于在灶头进行味觉实验，其结果往往令我大赞其味而不知其所以然。简言之，在做饭这件事上，我像是个画行画的，而阿子更像是玩当代艺术的。阿子身上的“厨事控”源于她对食物难以言传的大爱。错过了饭点，她会哭；做得一道好菜，她会忘记所有的焦虑和不顺。如果我们俩在外面分赴不同饭局，阿子会在第一时间发短信息告知我她面前的菜并询问我在吃些什么，只解风情不解食情的友人们常常误以为这是大婆在例行查哨。每天夜里，阿子最常念叨的就是“明天吃什么呀？”，还没等我回答，她就开始小声地嘟囔起床后要去早市买些什么食材，那嘟囔声里放佛有农耕时代的炊烟在袅袅升起，待想象中的炊烟弥漫了整间卧室之际，她已在梦中当“料理仙姬”去了，我也只好钻进梦里去开“深夜食堂”。当这样一个“厨事控”和“食痴”开始写起美食文的时候，作为第一读者的我总有一种把自己写过的那些有关食物的打酱油文字全都销毁的冲动。我前面说过，心智与味觉的对话是厨艺的伟大本质，阿子的美食文将这种温和、细腻、饱含理解力与洞察力的对话从灶下延伸到了纸页上，并在不知不觉中，把厨房里的私家菜烹制成了文字中的私家学问。阿子以前常以博士毕业后未能在大学里谋得教职为憾，可是自从入手美食文之后，这种遗憾就化作了浮云：她每日里心智最奔溢的时刻除了厨房里颠锅，就是在案头吐纳数量惊人的古代笔记、中西交通史料、地方志以及与饮食有关的野史稗说，以这种“文化吃货”的笔法写一篇千字小文虽然比为三五友人下厨还累，但她却在其中获得了一种无法替代的快意：以机敏、柔韧、带着鲜活的实践感的笔触去亲近食物们的前生后世、家长里短，这种浸润着情怀的快意让心智与味觉之间的关系变得无比恩爱。我虽然是一个文字惯犯，但总是惮于为他人作序，这次是为自己的妻子作序，自然更觉战战惶惶、汗出如浆。倒不是担心写不好会被家暴，而是担心自己草率的文字不能让诸位读者体会到阿子文中的种种可爱可敬之处。厨艺是一种以不拘的形式在食材里离析出

《灶下书》

知遇之情的人与自然的交流，好的美食文更能离析出人与自然、人与人、人与时间的多重知遇。但愿阿子笔端的快意能够传递到读者们的心智与味觉中，从而让他们更加快意于自己细小而伟大的生活。

《灶下书》

内容概要

《灶下书》是本书作者在《深圳商报》写了快两年的专栏的栏目名称，书稿里主要是这个专栏的内容，还加入了其他专栏。本书分为厨房篇：理论与工具准备、粮食篇、蔬菜篇、副食品篇、实践编、札记篇等部分。有厨房里的基本理论和各种工具，也有厨房里的各式食材，还有一部分是厨房周边的杂记。食材部分按照季节排列当季食物，体现出岁食录的想法。集吃与做于一体，交织诸多历史八卦，也照应当下。

《灶下书》

作者简介

阿子，本名周舒，记者、专栏作家、业余文史爱好者、中国人民大学哲学博士、金牛座居家厨子，生于贵阳，现居北京，以成为家庭主妇为奋斗目标。

书籍目录

厨房篇：理论与工具准备

看书吃饱饭

厨房用具举隅之指爪

厨房实验主义者

厨房用具举隅之臼与杵

厨房用具举隅之木炭

厨房用具举隅之口罩

厨房用具举隅之砂锅

厨房用具举隅之锅铲和铁勺

厨房用具举隅之砧板

黄酒进厨房

如何消残酒

反勾芡主义者

厨房里的数学

厨房里的大时代

高汤之高

粮食篇

哀伤的稻米

小麦的慰藉

汤圆记

新麦

汤饼和面条

包子啊包子

碱水面

中华汤包

蔬菜篇

韭菜侠

再见菜苔

蕨菜能杀死恐龙么

夏吃姜

陌生的菜苗

夏日雨后的蘑菇

霉干菜的秋天

大蒜的味道

清水煮菜

副食品篇

新春对抗鱼刺方法集锦

脆如凌雪

欢迎来到馅的世界

油大的追求

血色餐桌

吃生肉

猪油一球

某某小丸子

臭豆腐救命

冰粉、木瓜水和爱玉冰

肉山酒海过中元

《灶下书》

有肉的月饼
带鱼统治中国的年代
濼尿皮皮虾
酥肉地理学
羊尾巴的功能
热气羊肉
实践编
杀鸡记
手制豆花实习报告
怎样食用一坛古风浓郁的榨菜
翠汁鸡豆花汤
家宴攻略
上门厨子畅想
记一次难忘的“请客”
网购乡愁
札记篇
我们时代的一锅烩
路边摊颂歌
怀念食物上街的年代
吃饭出汗
打开除湿功能
新食物传说
那些被我们吃倒的馆子
论食物与成才
食物视觉系
食物治愈系

章节摘录

版权页：如何消残酒按照古诗词的指点，“浓睡”应该是“消残酒”的最佳方法。前些年爆红的好莱坞恶整片《宿醉》的众多男主角，很明显就是没有掌握这个诀窍。不过喝剩下的“残酒”怎么办呢？拿来做菜应该是最好的选择，可谓是肉类菜肴的最佳伴侣。各种不同的酒，绝对可以打破料酒一统天下的呆板格局。我刚上大学的时候，人们对于我家乡的认知还停留在一种“哦，出茅台酒的地方！”所以经常会被问到酒量如何之类的问题，我只好赧然地说自己酒量甚差，喝一口面部毛细血管就要爆炸。这大概是遗传，因为我父亲也是一口下去便立刻脸红心涨。但逢年过节，亲戚朋友们互相往来，总还会有一些茅台酒巡游到我们家。之所以说巡游，是因为有一次我发现我姑姑拿到我们家的一瓶茅台，和我们前些天送给我伯父家的貌似就是同一瓶，包装盒上被我不小心弄上去的圆珠笔道道，历历在目。这些巡游而来的酒，大多数会在一种叫做“请客”的场合消耗掉。虽然我们一家在喝酒方面非常笨蛋，可是我爸爸和我妈妈的好朋友们，和我们家的亲戚们中却颇有一些好酒之人。不过就算是茅台，有时候也会在杯盘交错中被漏下“福根”，没有被喝完——这绝对是茅台酒厂上市乃至在全国那么走俏之前的事情，在改革开放之前，作为本省人，茅台酒的面目并没有镶金边似的那么金贵。如今恐怕不管怎样挣扎，都会把剩下的那一点点喝尽吧。不过以前在我们家喝过酒的那些人，如今有些已经离世，就连我的表哥们也已经开始要准备颐养天年，他们早已远离酒桌了。那点剩下的福根，就拿来做菜了。不知道是不是心理作用，茅台酒炒出来的回锅肉当真比用其他酒炒出来的香。回锅肉爆过，放下蒜苗等调料，火烧得最旺的时候，沿着锅边，浇下去，一颠锅就能有熊熊燃烧的火焰好像牡丹花瓣一样剧烈地从锅里迸发出来，同时传出一股浓烈的酱香。后来用其他酱香型的高度白酒，虽然也香，但是没有茅台香得让人震惊。相比之下，我感觉西南辣味菜肴，用高度数的白酒来处理绝对比黄酒和料酒要更好，能够带出辣味深处的香气，有金戈铁马的杀伐之气，很纯粹，很彻底。现在我手边用的，是朋友送的写着XO的某种威士忌，也相当不错，用来做鱼肉尤其出色。前一阵在家里招呼朋友们吃饭，又剩下了一瓶有大料、茴香的佐餐红酒。用这种红酒跟威士忌加不至于到滚开的热开水一起来处理牛百叶，有奇效，腥膻味道一扫而光，而且还增添了脆嫩感。用来炒菜就嫌稍甜了一些，倒是威士忌用来炒菜效果相当不错，已经让我们家的料酒被冷落了许多。反勾芡主义者勾芡，对于一个厨子来说，乃是相当基本的童子功之一。说起来简单，不过是水淀粉的浓度和稠度而已，不过真要做起来，水淀粉怎么倒，炒勺怎么搅，度怎么掌握，还都是问题。一不注意，就会黏成一堆糊糊。用什么样的淀粉来勾芡，有时甚至会成为一个学术问题。大概因为勾芡意义实在重大，淀粉有时候直接就被叫做芡粉了。黏稠的菜汁对于某些胃口来说，似乎有着风月宝鉴里伸出一只指头做勾魂姿态的凤姐的效果。于是勾芡渐渐地在很多菜系里，都变成了和淋明油一样重要的步骤，不如此似乎不成一盘菜。甚至于汤和羹之间的界限也越来越模糊，汤变得越来越不清澈，喝起来阻力很大。也正是因为勾芡兹事体大，勾芡的时候有种如履薄冰的感觉。看到“二流芡”之类的学术用语，就有些胆寒。对自己经常发挥不好的技术，渐渐就演变出了讨厌的态度。其实小时候我爸爸也手把手教过，但是有时候他老人家都会失手。罢了，想来自己也不能完美地实习这项技艺，索性放弃也好。后来还很欢喜地发现，夫君也不喜欢勾芡，于是两个人就兴高采烈地一起做一对反勾芡主义者了。不勾芡的蔬菜清汤，不勾芡的鱼，不勾芡的肉，多么清爽。仔细想起来，遵守古训，羹自然是应该要勾芡的。在台湾吃到的电影《艋舺》里的鱿鱼羹，就勾了不薄的芡。至于古老肉、松鼠鱼之类的菜色，没有芡，也就无法将味道裹上去。不过，还是不能理解在某些餐馆里，芡如何从一种工具性的技艺，变成了实质性的审美追求。不管什么菜都必先勾一下芡，不给清澈的菜汤留任何余地，一定要有浓浓的汁才觉得看上去很好吃。这大概是一种对于造型的追求吧，上善若水的菜汤貌似相比之下显得太没有造型感了。说起来最近这些年兴起的分子厨艺，有时候也让我想起勾芡来，只不过是用海藻凝胶来造型，把食物的外形陌生化，强调视觉感受。我觉得这其实有些喧宾夺主，说到底，口舌的触觉对于吃饭来说才是最重要的。

《灶下书》

媒体关注与评论

厨艺是一种以不拘的形式在食材里离析出知遇之情的人与自然的交流，好的美食文更能离析出人与自然、人与人、人与时间的多重知遇。但愿阿子笔端的快意能够传递到读者们的心智与味觉中，从而让他们更加快意于自己细小而伟大的生活。 ——胡续冬

《灶下书》

编辑推荐

《灶下书》是由法律出版社出版的。

《灶下书》

精彩短评

1、去年夏天，我根据阿子的微博按图索骥在中关村一带找到了一家串串店。回来后激动地留言：“真的是成都的串串啊，就是串串的种类少了点。”阿子回复：“是有点少，我都想带自己的菜过去涮了！”这是一颗厨子的心。双榆树路一带以前有家主打贵州螺丝鸡的馆子，被人带去吃，带人去吃，自己去吃数次后，它就莫名其妙地变成了一家东北饺子馆，想起来就伤心不已。食在南方，知名美食专栏作家也多是南方人（多自江南），对北方吃食往往不屑一顾的语气常令我这较真儿的读者傻生闷气。难道他们意识不到饮食其实是个很敏感的话题么？而阿子对不了解的东西是这样叙述的：“东北的“杀猪菜”里，血肠貌似就是主要演员之一”，口吻是不确定的，但她说得对，接下来这半句，看得我这半个东北人心里一热：“用来配酸菜吃，也是冬日恩物了。”她也为京城饮食的各种糟糕所苦，但少有轻慢的态度。这也是我能一路看来的原因。学养这东西是存在的。一本为礼化上层生活杂志写的稿子《甜蜜的元代夏天》里写到一类吃食舍儿别，就是解渴水的意思，还提到舍儿别赤，就是监制舍尔别进的官职。舍儿别有木瓜舍儿别，杨梅舍儿别，林檎舍儿别，看得我心花怒放。元史之难就在于这些名词绕得人头晕。我曾选修过汉语授课的蒙族史，自以为凭身体里一半的蒙古血自然就会对那些忆记有所感应，但不久就被那些人名官名绕晕过去了，往往一觉醒来教室已空无一人，期末勉强才考了个及格。不读书，无以言，没有知识，无以穿越。她循着香料牛至的味道带着读者穿越古希腊古罗马。金牛座的想象力，因为知识的扎实全面，所以更丰富，能产生最为飞扬的创造力。身为土象星座另一宫的处女座深谙其中的道理。《来自异时空的食材》，“最近喜爱的是用泰式红咖喱混合贵州红酸汤，加上二金条青椒圈，来煮肥牛片，蒜苗和薄荷都切碎，多多地撒上去，味道都有几多层次感。从地理上说，这是一次穿越，好像打马进入亚热带丛林，马鞍上有温热的牛肉。”这段真令人激赏，十分地诱人，我还反复读了好几遍，垂涎欲滴望梅止渴。不止一人对我居然敢收拾鱼大加称奇。有女生说，她妈妈在家什么活都干，但就是不收拾鱼，所以她觉得女人是不收拾鱼的。新鲜的鱼往往还经人杀生并经过初步处理了呢。至于杀鸡拔毛那更是不能想象，连我这样的女中豪杰也居然连白条鸡都害怕，只买肢解后的鸡胸，鸡腿，鸡翅。阿子能想到把杀鸡当作成人礼，是考虑到以后孩子们将来能独立吃到鸡。这个观点立刻让我想到人类学上的马凌诺夫斯基的功能主义理论。有个美国电影里的人类学家把自己的孩子带到原始部落的场景中，十几岁的孩子看到活鸡即刻抓狂：“除了肯德基，我什么鸡都不碰！”阿子的自制豆花教程看得我呆了会儿，耐心实在惊人地强大。张爱玲说在豆制品上，中国是唯一的先进国。作者是在力证。日剧《料理仙姬》拍得跟日本料理一样悦目，振人心神。可我看过觉得对饮食无所不竭力是不人性的，苍井优饰演的年轻老板娘五岁起就接受言传身教，因为要继承家里的老字号不得不跟男友分手，剧集中又春心萌动了两次也没谈成恋爱，其中一个因惊服她的造诣修养而敬而远之。以经营私家菜为业的年轻主人公，编剧只能让她全身心于保护传统。剧终这间店接受了在快节奏的现代社会倒闭的命运时，我反倒心里一宽。幸好作者不是这般寂寞，神厨自有神厨会，他们夫妇真算得上是非物质文化遗产的保护人。阿子用文字记录下美食的种种，细摹它们的味道，细考它们的身世，细述它们的做法，在我们的心里建立起稳定。我特别喜欢作者为主食而写的《哀伤的稻米》和《小麦的慰藉》。原我是个不怎么吃主食的人，吃也多食米饭，一度有压力性肠胃炎，后来有意地多吃面食，渐渐就好了。稻米确实使我哀伤，小麦也确实慰藉了我。我从阿子的文里才知北方有馒头养心的说法，怪不得多吃面食后我就悄然有心了。然而耐心我还没长出来，往往饭做到一半，就厌烦不已。一本文化阐释的书《香烟》，其作者通过写该书赞美香烟而成功戒烟。我不是书评人，写这篇没有稿费的评论，作者又是不相识的人，动机就是令自己放弃成为一个高段位厨子的妄想。阿子的饮食文章与一般的美食专栏不同，它们让你望洋兴叹。正因为如此，更不该错过这本书。其中巨大的热忱和深挚的爱太过罕见了。豆瓣上有个小组叫“拜阿佳妮教”，我建议建一个小组一拜阿子教。比如最近看到作者在主页上推荐了个蒸煮炖多用锅，就想这样信息在小组里发布更好。那锅还配有漏网，我看如果自制豆花，很是合用。

2、《臼和杵》虽然现时用的确实比以前少很多了，但也并不是如阿子所认为，只有西南二三线城市才能看到。至少对我的山东籍丈母爹和丈母娘而言，臼杵的用途可是他物无法取代的。他们的厨房里有两件流传有年的厨具，打算分别留给两个女儿：一是大号的擀面杖；另一是此物，青石凿成，非常厚重。极为重视面食的山东人如何会把臼杵看得和擀面杖一样重要？看它的山东叫法，蒜碓子，就一目了然了。不论是吃肘子、猪头肉，还是吃包子、饺子，山东人要是没有蒜泥醋作为蘸料，简直就吃不下去。而目前为止，不论有多少功能的机器，在制作蒜泥方面却总不如蒜碓子那么得心应手。所以

，它就暂时稳坐山东人的厨房了。另，上海人又叫它做捣白，它难不成是化名最多的厨具吗？

3、此書開篇一讀，不由得生津咽唾，生理反應連連。讀至“中盤”，漸漸感到腸胃飽脹，心頭油膩，真好似“豬油蒙了心”。不得不承認作者自比“吃貨”名符其實——筆下流淌多種油料，心頭盤算諸般美味，居然奮筆不停箸，腮幫甩開虎虎生風。確實難得。

4、美食屆可讀的書不少。但是總覺得契合我西南人民口味的不多。雖然美食無地域，哪兒哪兒的好吃的都是好吃的，但是總覺得阿子的這一本最貼近我的心還有我的胃。說起美食書籍，往上古中古走還真沒有專業的，偶爾提到也有超遠的距離感，一是那會兒還沒那么多品種的食材，其二是人家那會兒叫法都跟我們現在不一樣，難以喚起味覺，引起共鳴。西南的孩子們都吃冬寒菜稀飯，能知道那個字應該寫成“苋”的就不錯了，還要知道這就是老有名老有名的“青青園中葵，朝露待日晞”或者“春谷持作飯，采葵持作羹”中的“葵”的人就更少了。《隨園食單》神馬的就稍微好了一點，看梁實秋的《雅舍談吃》汪曾祺的《五味》包括唐魯孫的東西都能看得讓人腹內空虛，舌下生津。但是那是人北方的，江南的東西啊。而且畢竟也還是有了那么一點兒年歲了。蔡瀾的東西倒是近在日前，地域涵蓋也比較廣。但是這位大叔總是一副我是食神我什麼都能兼容的表情，同一個內容在不同的書里反復地念叨，光是“折耳根”名字叫做“豬屁股”就說了好幾回。我好想沖過去說，沒有啊，不是這個詞啊，雖然有種發音很像，但是真不是“屁股”啊，大叔。回到《灶下書》來，作者作為一個真真的吃貨，那種對吃的愛從每一個想法每一個動作里都浸潤在她的字里行間。好吃之人，好吃之食物，廣泛的閱讀，細細的考證，生活的經驗，妙語連珠之文字，看得我總想拍腿大贊“對，就是這麼個味兒，就是這麼回事兒！”這才是有了真正的烟火氣的美食之味。

5、水晶包子：普通大小的包子，陷是指甲蓋見方的肥肉塊加上冰糖。剛出爐咬上一口，那肥肉晶瑩剔透，有如水晶，口感比冬瓜果脯稍稍柔軟一些。和着鬆軟的面皮一起吃，一點不覺肥膩，只是非嗜糖分子恐怕要敬而遠之了。炒豆渣：書里說做完豆花的豆渣不知如何處置。小時父親總樂於嘗試新鮮菜品，做過一二次一道炒豆渣的菜。非常簡單的制作工藝，豆渣加上些蔥姜蒜末，炒出一盤賣相勉強算清新的小菜。吃起來就更美好些了，豆渣的口感接近北方粗糙的豆腐，但都是細碎的渣狀，更能入味，合了江西菜“入味”這個必備的要求，吃起來甚是豐富愉悅。皮蛋拌豆腐：在父親的奇特菜品里，有一道賣相非常難以接受的皮蛋拌豆腐。可以歸於涼菜系，這個“拌”非常關鍵，要把豆腐和皮蛋拌的約碎越好，越糾纏不清越能拌出無窮回味。香油小蔥醬油必不可少。拌出來的那一碗近乎糊狀黑乎乎的吃食，視覺效果大概會讓大多數人的胃翻江倒海，但這麼一道要用勺子吃的涼菜，卻令人擊節讚嘆。那些被我們吃沒了的飯店：說到普天旁邊的富岡拉麵，很多朋友都會會心一笑。這家坐落在中關村鬧市里的富岡拉麵有著波普而大氣的日式裝潢，寬敞的空間安靜的環境都深得我心。大概是頻繁的光顧加上打折券的使用導致富岡拉麵倒閉，讓我們會心一笑之余，心生感傷。說到吃沒了的店，大學時頻繁的刷夜K歌，總在凌晨5,6點光顧一些附近的24小時連鎖小吃店，且總是在人家店里玩牌，吵吵鬧鬧。後來小吃店就改了作息時間，再後來小吃店不見蹤跡了。吃沒了的店，總是和一些歡樂的事在一起啊。=====摘抄分界線=====有一種東西，愈是反復思索，內心深處愈是對它產生有增無減的思念。很羞愧，我說的不是內心的道德法則，也不是頭頂的星空，而是碱水面。淮南王求仙煉丹做出了豆腐，而做豆腐的第一步正是豆漿點成豆花，這個過程多么地分子，多么地充滿了科學的先驅精神！

6、今年四五月的時候我在梅里雪山附近的飛來寺青旅做義工，認識了在旁邊客棧做義工的小為。一切的一切都是緣於我愛閒逛的本性。在青旅干玩活沒事就去買零食。買玩零食路過一家客棧，只見里面有位非常面善的姑娘，於是直愣愣的走進去。小為把她畫得畫拿出來給我看看，仔細給我介紹她畫的誰誰都是她遇見的誰誰。有很帥的英國小伙，很有個性的白胡子老头，還有我們的boss到他們客棧喝夜啤酒的故事。有一些畫用彩鉛上了顏色，主角是各種熊貓。比如熊貓坐在供桌上，成了灶王奶奶，還有熊貓成了廚師煙熏火燎地做炒飯。其中有一頁上面寫著“灶下書”。後來我就經常去她們家串門。有的時候就坐在靠窗的桌子邊画画。雲南的陽光真是好啊。我們還在飛來寺那條小街上拍了不少照片。在青旅廚房的牆上還留著小為畫的畫，肉，土豆，煎雞蛋。小為說她今年的願望是學好德語，還有什麼什麼，各種憧憬，各種期待。時間過得一點也不快，就是忘記的事有點多。

7、在法國學者吉雅德（Luce Giard）看來，烹飪是一項類似於寫作的活動，主婦們在廚房揮舞刀鏟、炆炒煎炸或慢火細燉的過程就好像某種無比浪漫的書寫方式，在這個過程中，美味食物的秘密被匿藏在食物背後，這就像是好文的奧義總隱秘地躲在文字的縫隙里一樣。廚師和作家都自有一套神秘的語言，而烹飪和寫作的快感正好都在於此。我們不禁設想，當一個廚子的靈魂遇見一個吃貨作家的純真

之心，这迸发出的多重快感将多让人神往啊。这个夏天，胡续冬的《胡吃乱想》和阿子的《灶下书》会是这多重快感的最佳读本，因为大概再没有几对夫妇能像胡阿一样，夫妻二人都高调宣布自己身兼居家厨子和作家的双重身份，经营做饭和码字儿这两项细琐又伟大的工作而乐此不疲。正如胡续冬在写给阿子的序言中所说的那样：这是多挥霍的一件事情啊，在这个大多数文艺或非文艺青年厨艺都近乎于零的时代，这一个小家庭居然被砸下两个厨子。更挥霍的事情是，这两个厨子居然都写一手极好的美食文，他们一个是诗人，一个是哲学博士。那个诗人便是我的导师，江湖人称“胡子”的胡续冬老师，而那个哲学博士便是他的妻子阿子了。这对灶台神仙伉俪，对食物怀有巨大的难以言传的热情，热衷烹饪，又好客至极。读研究生的三年时间里，我在他们位于北大蔚秀园的那套42平米的两居室里，亲尝了太多次胡阿私房菜，那味道每一次都不尽相同，却都令人难以忘怀。大多时候的家宴场景是：小朋友们挤在书房围坐一圈等饭，这时，那个名叫阿克黄的羞怯而谨慎的猫咪躲在我们看不见的角落里，而从极其微型却食材丰沛的厨房里传来食物的香气让人躁动不已。等菜上齐，满满一桌食物混杂在一起的气味在心中唤起一种美妙而奇特的快乐，灯光下芸豆猪蹄汤、剁椒蒸虾、茭白回锅肉、豉汁冬寒菜的轮廓都像在熠熠发光，这小小的书房也突然变得温暖而亲切。说食物熠熠发光真是一点也不夸张，阿子总在进行着各式饮食的实验，很多颇具想象力的配搭，色泽和口味非常讲究，让人心动得眼前一亮。但即使是普通的菜品，想到胡子和阿子在早市精心地挑选新鲜、有机的食材，细心地洗净拣净剥净，再耐心地等待它们在沸腾的锅里散发出迷人的香气，想到这些，就觉得即使是最不起眼的食物，也是那么那么的温情。在食物里投注的爱与心思，总是会活色生香地散发出光芒的。这光芒映射到他俩的两本书中，让人在爱的光明里得以一窥厨房的秘密。这是两本轻松好看的书，两本关于食物的田野调查和私家报告，在这里，诗人被庭院里南瓜秧顶端的茸毛勾乱了心，哲学系女生则在灶头颠锅带着迷狂的神情，他们操持着各自神秘的语言，却共享着同样的接近于“文本的快感”的烹饪的乐趣。阿子的文中有这样一个细节：家里的锅铲因为时间太久而卷起了一个小小的窝儿，她觉得这并不是坏事，回忆起父母家里用了一辈子的锅铲，不但起了窝，还几乎变成了不规则的四边形，而正是这个独特的弧度让它变得更灵活好用了，譬如做豆腐的时候，若是用有弧度的那一侧，就要柔和得多，不会把豆腐搅散。阿子说，那是一种堪称百炼成钢的绕指温柔呢。其实这好似高汤般的温柔敦厚感，正是我对阿子美食文的感觉，任何看起来与读者有距离感的主题，在她的笔下也变得亲切可爱起来。不过，有时那个“使人闻风丧胆的哲学系女生”好像也想要偷偷跑出来，她会把菜心不断地重复开花前的巅峰状态与尼采所谓的“永劫无归”相比，会用康德的“趣味无争辩”来平衡人们对汤圆的滑腻和元宵的颗粒感的喜好。这隐秘的露面让这个哲学家厨子变得愈发可敬又美好。胡子的美食文读来则是不同的感觉，不像是温润浓厚的高汤，却更像是某种爆炒的食物，充满各种奔溢的惊喜、热望和吐槽，以强势的语言密度和信息密度，让人读来深感爽辣和快意。在他这里，无论题材是什么，素材都蔓延开来，日常生活的私事变得鲜活而生动。他的这本书名为《胡吃乱想》，话题便不仅仅是围绕食物展开，而是延伸至生活的各种边角余料，并用他特有的语言能量赋予它们新的生命。在这两本书里，两个厨师和一个诗人、一个哲学家的声音美妙地交融在一起，他们各自神秘的语言被转译成了完全相同的爱的语言。这是多么令人羡慕的时刻啊，某一天夫妻二人的书被同时摆上书店的书架。但这并不是最令人羡慕的时刻吧，胡阿夫妇一起在春天带领一群孩儿们同去挖荠菜，一起混迹于退休的老人间拣白果，一起在有机农场、农夫市集抢芹菜、苦菊和胡萝卜苗，这些时刻才更令人羡慕吧。但其实，我没有亲见却可以想象的最美的场景是，胡子和阿子在家里蹲在一起处理臭烘烘的白果，他们负暄剥皮，直至日影西斜。人生全部的美就在这里呢。

8、传说啊，有个人类学家突发奇想，给一群原始部落的住民放了一场电影。电影结束，被问及观后感时，原始住民们纷纷表示：“我们看到了一只鸡。”在读胡子和阿子这对神厨侠侣新鲜出炉的《胡吃乱想》和《灶下书》时，我就是这种感觉。正如同农业时代的居民对工业文明时代的钢铁怪物们全然无视，被肯德基、微波炉和速冻食品驯化了的我们，也对荒芜池塘的南瓜地、路边的野荠菜这些美好食物的源泉视而不见。而如今，这些被我一直忽略的最纯然温良的细节，又被胡阿细细筛出来，用或辛辣或温香的文字精心烹调，摆在了面前。比如在P大每年冬天制造恶臭的黄色小果果，从来都被我等同于狗狗排泄物，不慎踩上去是要“扣血”的。殊不料这种果果里包含的竟然就是软糯香甜的白果，和胡子阿子跋山涉水寻来的“前工业时代的抒情小土鸡”一同烹调，就是饱含“inner chickeness”的金灿灿鸡汤。又比如火车上富有地方风味的盒饭、菜市场的“肉案西施”、苍蝇馆子里的“烈火催菜妹”……能够从中关村那些“玻璃钢大厦的脚底板”发现“几丛牛皮藓一般难以根除的野菜”的胡子

大叔，和细数渐渐消失的小馆子、怀念路边小摊年代的阿子姑娘，没有“被文明蒙了心”，都是乡野和田园的孩子呀。被“启蒙”了的我，继续在这两本书中快乐地徜徉，并且发现了它们作为“西南及川渝菜谱”、“北京苍蝇馆子地图”、“食用野菜指南”、“食客旅游贴士”、“文学圈轶闻录”以及“探秘胡子和阿子作为一对恩爱的夫妇是如何在食物与文艺之上构建和谐性生活”等等的伟大用途。所以啊，不论你是一个零技术吃货，还是厨房野心家、八卦爱好狂、自然主义者，抑或文艺小青年，都能在这两本书中找到相应的萌点。（以love & peace的名义发誓我不是被胡子和阿子请我吃的家宴收买的，这两本书的字里行间，全是爱！！）胡子大叔的文笔，是一种青花椒朝天椒混杂的冲鼻的生猛。而阿子姑娘的，却带有一种因为认真而生成的天然萌，会用探讨黑格尔的认真态度探讨锅铲的弧度和砧板的材料，一吃到人工速食，“就仿佛有小高炉和生产线在舌根轰鸣起来”。说起对食物本身的研究，阿子显示出学院派和先锋派的风范，从厨房中看出了数学与时代精神，并开发出“食物视觉系”、“食物治愈系”等等新鲜词汇。当真应了胡子在《灶下书》序言里的评价：“在做饭这件事上，我（指胡子）像是个画行画的，而阿子更像是玩当代艺术的。”而且呀，胡子大叔的《胡吃乱想》，更多的是由饕餮引发的奇遇和yy，另加上他混街出身的重口爆料及坊间奇闻，实际上，盘踞在“胡吃”上的那一坨色彩斑斓的“乱想”才是主体。而阿子的每一行文字，都是“发乎食止乎食”，读着读着，脑海中就出现了萌态可掬的小熊猫窝在灶下进行煮与食的哲学思考。所以说，胡子大叔啊，你对美食的爱，好像略输阿子姑娘了哦。在胡子和阿子的书尚未面市时，所有恶趣味读者已经因为他们为彼此写的序言中的爆料而兴奋得颤抖了。如今捧起两个人声气相投、连封面都是“情侣装”的书，在一个人的文字中，经常跳出另外一个人的q版头像，吹出一个萌态十足的气泡对话框，就更成就了一场八卦之心的饕餮。比如胡子在爆料他因为“午夜凶饕”的恶好而发福时，阿子就钻出来吐槽：“你肚子又大了……你们男人只会把肚子搞大，不是把女人的肚子搞大，就是把自己的肚子搞大。”又比如阿子在用天然呆的口气，回忆自己被顾长卫的《孔雀》中热腾腾的包子打动得“思绪顿时溢出了画面”时，胡子在序言中对“阿子时常露出‘你看起来好想很美味’的神情”的描述，也立刻得到了最鲜明的印证。把这两本书齐齐放在书桌上，随意翻开其中一本，读到两书相呼应的部分，就能感到另一本书的书页也在愉快地雀跃着，似乎都能听到簌簌的声音了呢！p.s:对胡子书中“前工业时代的抒情小土鸡”这一说法真是太爱了，所以借用来作为题目

9、今天朋友说想和我吃饭，突然想起了这本书，这本书是我几年前读过的书籍，爱不释手，曾经推荐过给许多吃货朋友，夫妻两高级知识分子，既有上层文化思想的气韵，又有底层居家过日子的烟火气，甚得我意。胡子说过一句话“对我们总体而言，吃是这个时代人最后的堡垒，带来最底线的幸福感”，冬天尤其如此。有一阵子我一个人住，某人经常来蹭饭，当时我最爱的就是煮汤（老汤固然好，但是现在也没有那么流行，汤煮一个小时足矣），花一个多小时，准备三道菜，两个人吃完，聊很长时间的闲，不看电视不玩手机，磨磨唧唧，从七点半到九十点，当时觉得无趣，如今想来也是一段独一无二的好日子。还有某次临时起意去看望要结婚的某女，当我风尘仆仆大晚上赶到，她给了乘上一碗热气腾腾的莲藕排骨汤，糯糯的排骨至今保留着温热，是我迄今最爱的食物之一，人类爱某些食物，除了天生的喜好，小时候家乡的味蕾促成，更多的是因为某个人，因为某段记忆，让你看到吃到某样食物就会想起往事。以前和同事在领导车上找到一本书《吃在南山》，两个小女生，讨论一下午，哪些吃过，哪些有兴趣，添加欲望清单，那时候无论遇到任何事情，吃一顿好吃的，能好百分之八十，不擅长吃辣，仍会偷偷商量着去吃一顿变态的辣，想来这些已经是三年前的事情，人来人往，都是日常。

10、（胡子常常感叹阿子的读者里高段位者很多，很遗憾，我自是不属于这种。那只好以一个前实习生的视角，写点杂七杂八的琐事。没有什么高深的观点，连劲爆的八卦也提供不了。><）2008年，小清新教主苍井优穿上和服，在日剧《料理仙姬》中出演了一家日本料理店的年轻老板娘。除了年轻偶像的光芒，对食材的敬意、对传统的恪守，种种奇妙而温暖的情怀默默流淌在这部短短的日剧中，滋润了我几个月的生活。时间是最不留情面的贼。三年时间不长不短，却将很多事情悄悄改变。那一年，向井理还是一个在各类剧中默默打酱油的悲催新人，演的也是最怀才不遇内心憋屈的大师兄。那一年，追着剧集看的我还没有和阿子混熟，也没有机会了解她作为厨子的隐秘身份。想来，那时的我肯定做梦也想不到，后来自己会成为阿子的实习生。更想象不到的是，在阿子姐姐温和的外表之下，藏着一颗炙热的江湖老厨子的心。在成为阿子的实习生半年之后，我第一次有幸来到胡子和阿子的家。那是蔚秀园一间42平方的两居室，进门的右手边就是厨房。当我摸索到门口的时候，饭菜早已准备好了。那一顿饭给我留下的印象极为深刻。虽然只有三个菜，但是这三个菜里有饱含了鲜红汁水的

苋菜，还有阿子自己点的豆花。豆花柔软的身体，要在蘸水中打一个滚才有滋味——这也是我第一次尝到豆花的贵州吃法。阿子的那篇《鸡豆花汤》，大概就写于那顿饭前后吧。因为我清楚记得，在我用筷子和勺子胆颤心惊地捞着豆花的时候，还和胡子与阿子讨论了招待奥巴马的国宴。这顿四菜一汤的国宴，其中的汤，就是鸡豆花汤。算起来鸡豆花是豆花的一个变种——只是比豆花还要麻烦得多。然而，这样一道费事费力的菜，阿子也亲身实践。这篇不足两千字的小文章，粗看不起眼，却默默包裹了数不清的精力和心血。阿子很多看似毫不费力的美食小文，都站立在这样声势浩大的体力和脑力运动之上。某次收工回来，和阿子一起去鼎泰丰吃昂贵的小笼包。席间阿子已经流露出要写汤包的意图。然而真正看到这篇文章，又过了一个多月。这一个月里，阿子前往台湾，在美丽的宝岛吃到了比鼎泰丰的18褶包子还要多一个褶的“点水楼”蟹粉小笼。于是在那一篇文字中，上海、武汉、台湾的小笼争先登场，更有来自家乡的童年记忆在其中穿针引线。然而阿子在写下“中华汤包”的题目时，仍然有些诚惶诚恐，怕自己无法驾驭这样庞大的题材。其实以她哲学博士的出身，再写一本《厨房里的哲学家》也完全没有问题。但阿子的笔下每每诞生的，只是一两千字的小文章，而写这样的一篇文章，往往还要先预支一周的时间翻看旧纸堆。于是写面条的文字里，会引述《齐民要术》；写鱼生，会提到《太平御览》；写新麦的篇章，也会援引元代书籍的论据。诸如《唐五代敦煌饮食文化研究》等学术书籍的名字，在阿子的文章中，也时常客串出场。这种兢兢业业的严谨，一方面源于她对于文字的敬畏，而一方面，则源于她对食物和厨房发自内心的爱。这种爱延伸到很多领域。在作为实习生打酱油的接近两年时间里，我跟随阿子一起看过很多展览。但觉得她看得最高兴的一次，还是在首都博物馆的一个清末出口瓷器展。展出的大部分瓷器都是实实在在的餐具、茶具。和我一起看展时，阿子已经是第二次参观。然而她的兴头却丝毫没有在这种“剧透”所影响。如果我能再“《知音》体”一点，大概会仔细描摹她想象这些盘啊、碗啊盛上她自己做的饭菜的内心活动吧！在很长一段时间里，阿子最喜欢的男影星当属日本的堺雅人。虽然堺雅人大叔的笑容确实非常治愈，但我非常怀疑，能笼络到阿子的心，还是因为他在《南极料理人》中演了一个厨子——在电影里他不仅变着花样做各国料理，最后还在艰苦的环境里研发了一回碱水面。而继堺雅人之后，阿子的“新欢”，不是别人，正是《料理仙姬》中的“大师兄”向井理。当然，当年的憋屈大师兄，如今终于扬眉吐气熬出了一片天。然而，我对他的印象，却永远停留在那部充满了美食的日剧。尊重食材、恪守传统，要真正做到这些，即便在重视文化遗产的日本，也并不容易。在《料理仙姬》的最后，包括向井理在内的“一升庵”众人，仍然无法避免在商业大潮中低头认输的无奈结局。而在以动车速度前进的中国，很多有关厨房的琐碎小事，更是早已被飞奔的人们抛在了脑后。正和《料理仙姬》单用一集描绘用稻草煮出的喷香米饭一样，阿子也在《灶下书》为木炭、杵和臼留下了专门的篇幅。这些为原先的人们带来无尽舌尖愉悦的厨房成员，已经彻底退出了现代人生活的舞台，也将一些庖厨的快感一同带走。在阿子的文字里，我读出了她对这些龙套演员的默默思念。

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