

<<饕餮娘子>>

图书基本信息

书名：<<饕餮娘子>>

13位ISBN编号：9787229007737

10位ISBN编号：7229007739

出版时间：2009-7

出版时间：重庆出版社

作者：佟婕

页数：314

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：<http://www.tushu007.com>

<<饕饕娘子>>

内容概要

本书以十岁的普通小女孩为主角，通过孩童的眼睛用第一人称讲述成人世界里因妄念而滋生各种欲望的故事，在天真懵懂的人性之初，冷眼旁观过这一幕幕魑魅世事、魍魉玄奇的人间百态。全文伊始，以极富江南文化的古江都城（扬州）里一条柳青街上的小饭馆展开，饭馆有位来历不明的神秘美貌老板娘，每日严谨勤劳亲手烹调出各色人间美食，招待所有无论身份高贵的官绅还是三教九流、甚至灵妖饿鬼，平凡之中却能觑见每个人自己立场都有的私心与欲望，她就如欲望化身的上古幻兽饕饕，是因人心永远不足而滋生的欲望才存在，也如映照欲望的明镜，时刻照见又觊觎着谁的欲望，将不同的美食满足人类的口腹，却伺机将人不同的欲望交换与吞噬。

<<饕餮娘子>>

书籍目录

一 神仙醋二 蔷薇糕三 阿胶肉四 镇魂馒头五 醉桃童六 莲花豆七 雪花酥八 焦茶水九 莲心果十 芙蓉肺十一 金丝粉十二 纸花蜜十三 明珠羹十四 菊花骨附录 鬼豆腐

<<饕餮娘子>>

章节摘录

一 神仙醋 都近郊乡下，有一处柳青街的“欢香馆”，可是本地客如云来的有名特色 饭馆

这家饭馆也不知是哪一年就突然冒出来的，当家的是一位老板娘，自称姓陶，北方过来的人。她年约三十，生得窈窕白皙，朱唇潋滟，妩媚动人；夏日里常穿一身素洁的青蓝色小碎花葛布衣衫，下厨时裹着一色的包头，迎来送往间，大方得体，童叟无欺；待邻里街坊也都格外和蔼热情，所以人戏称桃花三娘子，后来又干脆直呼桃三娘了。

桃三娘的厨艺很快在江都一带有了名气，天南地北的小吃大菜，来自五湖四海的客人偶尔说起家乡的什么，她又能找到菜肉食材的，稍一琢磨就能做出一模一样的来，保证让离乡背井出来跑生意的客人吃得开心满意。

她的小店也因此名声大噪，附近乡里人家，甚至有想把女儿送来跟她学操持技艺的，可桃三娘总是婉言谢绝，谦虚地笑着说自家这是微薄小店糊口伎俩，不值一提。

后来，街坊四邻看她平日不怎么与人交际，没有丈夫儿女，又不见任何亲戚走动，手下几个伙计唯有低头做事，从来不问不答，性情木讷。

时间一长，就有人议论起这桃三娘有点古怪。

更离谱的，还有入传言，桃三娘虽然擅烹调菜肴，可其实最喜欢吃的，竟是脑子，不止一次有人见过她晚上在自家小灶上，煮出一大盆白花，不知是猪还是牛的脑子，一个人吃得津津有味……久而久之，当地人对她也就敬而远之起来。

只是来往客商歇脚打尖的，依然络绎不绝。

唯有我，却觉得桃三娘是最可亲的人。

我家就住欢香馆对面的竹枝儿巷口，爹爹是做木匠的，整日里游走于东家西家，敲敲打打没有停歇的时候；娘则忙于许多针黹活计，十指穿缝间，日子也能更细密。

我从小总自己玩，没事趴在自家窗台上，就能闻见路口对面欢香馆飘过来的饭菜香气，也看得见老板娘忙忙碌碌的身影。

长大一点，有时就跑到欢香馆门前附近，见桃三娘正摊开一些竹篾簸箕晒茄子干或豆角干，也过去帮她忙，她总笑着夸我懂事，临了有时还在我嘴里塞一块梅糖。

天气好的黄道吉日里，我总能看见桃三娘把浸泡过的豆子拌好，在自家院子里造酱油。

一边帮她打把下手，一边听她娓娓道来造酱的秘诀：“下酱的日子最忌讳‘水日’，这一天造酱油肯定不成的，会生虫。

若已经长虫了，可以拿六七个草乌头，每个切四块，排在坛底，酱里有虫也即死，永不再生……等到中秋后，可以放一杯左右甘草，就不会生霉花子……蚕豆酱油味道更妙，拿五月收下的蚕豆一斗，煮熟去壳，白面三斗，滚水六斗，晒七日，入盐八斤……” 这样的日子长了，我到欢香馆的次数也越来越多。

“客官里面请！”

客官想吃点什么？”

” “嗨，都是老主顾了，桃三娘，来碟韭菜炒鸡蛋，椒末麻油拌个猪耳丝，打个火腿豆腐汤，两碗米饭！”

” “好咧，跑堂的快给客官上茶！”

” 一迭声吆喝下去，不一时，酒足饭饱，那客商把随身带来放在桌上的一个大包袱拍了拍，朝桃三娘半开玩笑半当真地道：“桃三娘，买根簪子吧？”

我刚从金陵进的货，卖给你，肯定是最实惠的价码。

” 桃三娘笑吟吟过来：“知道你的都是好东西，但我不喜欢，我整天忙里忙外的，戴这些不方便

。” “是、是，桃花三娘子花容月貌，不打扮也比一般人强百倍，叫什么唇不点而丹，眉不画而翠……” “得！”

吃好喝好了就拿我取笑是吧？”

<<饕餮娘子>>

小心下回我给你饭里下巴豆。

”桃三娘从一排柜子底下端出一小口坛子，开了封口，拿勺子舀出一点尝尝。

旁有人看着好奇：“哟，桃三娘，又是什么好东西？”

”桃三娘笑了笑，不答。

这个时候，我正在巷子口闲晃，忽然见一人从路的一头慢慢踱来。

是个穿青布长衫的后生，却是本地官洲渡头摆渡张老汉的独子张玉才，勤奋上进的读书人，虽然他长相干净整齐，但黄黄瘦瘦的总有那么点寒酸相。

张玉才为人平日最是谨小慎微，隔三差五帮人写个帖子、代笔一封信，也能聊以糊口。

可今日见他，却是眉头深锁，神情懊丧，魂不守舍地就走进欢香馆去，我出于好奇，便也往店门口挨近过去，只听他甫一进去就喊：“跑堂的，去给我打斤酒来。”

”跑堂的引他到一张桌子坐下：“客官您是要哪种酒啊？”

烧春还是梨花白？

太雕竹叶青？

”“随便随便！”

”张玉才不耐烦摆手，自兜里抓出一把钱撒桌上，“你看着办吧。”

”跑堂的捡起钱算了算：“好，您稍等。”

”不一会儿，就捧来了一碟花生米，一碟五香豆，一个约半斤的锡酒壶：“客官慢用。”

”桃三娘在柜台那儿冷眼看着，只见他倒满一杯酒就往嘴里灌，一口喝干，再倒一杯，一连灌下三杯去，那样子就是不会喝酒的人。

果不其然，他立刻就呛得满脸通红，剧烈咳嗽起来。

“哎呀，你们怎么都不认得吗？”

不是和你们说过了吗？

本地街坊来了，更要好好招待，李二，快去把我做的糟鸭蛋拿两个来。

”桃三娘赶忙走过来，朝张玉才道，“你是张家的小哥吧？”

喝酒也别太猛了，得吃点东西垫垫。

”张玉才被酒呛得晕头转向的：“你、你别来管我……”我在外面听见是桃三娘糟的鸭蛋，就忍不住流口水了。

她糟的鸭蛋味道和形状都很新异，洗净鸭蛋放进她秘制的陈糟坛子里，存放七天后取出，鸭蛋就会软糯如绵，再用小巧方形木匣盛煮，即成方蛋，切片吃着鲜味无比。

看那张玉才不领情，桃三娘也不生气，依旧笑眯眯地转身去招呼别的客人，这里过路行脚的人，来去匆匆，自然也没人过多去注意这个后生。

我好奇地在欢香馆门口两棵核桃树下挪来挪去，不时拿眼偷瞄一下店里的情景。

只见那张玉才咳嗽完了，又再灌了自己两杯，迅速就脸红筋凸起来，根本就是存心要灌醉自己的模样。

我看他的样子像是受了天大的委屈，却又无从发泄，恐怕他喝醉了还要闹事吧？

桃三娘应该早看在眼里了，怎么她这会儿也不言语呢？

我又望向桃三娘，正巧她也看见了我，就招呼道：“桃月儿啊，几天没看见你了。”

”说着，她就走到店门前来，声音略压低，“我刚点了一壶梅卤茶，别人我可不给他喝，你来。”

”她伸手牵我，我就跟着她进去了，到柜台旁一张小桌子坐了，桃三娘给我倒来茶。

我正要喝，突然只听“哐当”一声碎响，我们一齐看过去，只见那张玉才手上满是鲜血，桌上地上都是一些碎了的酒杯渣子。

他却不知道痛似的，先是定定地看着自己的手一阵，接着竟捶打起桌子号啕大哭起来。

店里众人都看得傻了眼，一时都不知该怎么办好。

只听他一边哭一边还口齿不清地喊：“椒盐、椒盐……”我一头雾水，也听得新鲜，小声与旁边桃三娘说：“三、三娘，他说什么……椒盐？”

”桃三娘抿嘴笑笑没回答我，有人结账，她拿起算盘拨打起来，纤纤笋玉一般的手指飞快跳动着，煞是好看。

<<饕餮娘子>>

我却害怕起来，我过去从未看见过喝醉了会发这么大酒疯的。我死死盯着那张玉才，只见他满手血流不止，双臂使劲挥舞着。旁边一桌有个离他最近的客人，刚起身想避开他远点的时候，他冷不丁地突然过去一把攥住那人衣服：“这个世上哪有这样的事？”

啊！
你说啊，这人、这人，偏偏有人想得的却得不到，想说的话，也不能说啊！
怎么就……椒盐！

……” 他继续大喊大叫，把这倒霉的客人吓得不轻。
店里伙计过去拉他，看他平日手无缚鸡之力的模样，这会儿却一把将伙计甩得跌出去老远。

我吓傻了：“三、三娘……” 回头却见桃三娘慢条斯理地把她方才尝过味道的坛子打开，用舀子舀出一勺放进一酒杯里，然后拿着酒杯朝张玉才走过去。

那张玉才已经放开那倒霉蛋，“扑通”一声跌坐在地上，继续挥舞血淋淋的手大哭，桃三娘伸手一拍他：“张小哥，有话好说嘛，来，三娘再敬你一杯。”

” 张玉才原本谁都不答理的，桃三娘这么一句，他顿时就停下来，回头眼睛发直地看了看她，再看看她手里的酒，接了过去，又毫不犹豫一口喝尽。

刚一入口，他便脸色一变，眼睛猛地一瞪，手里的杯子掉落，整个人像只破口袋一般，往地上一歪倒，就失去知觉了。

“哎呀，怎么回事？
怎么回事？”

”周围的人都惊叫起来，凑着头过来看。

桃三娘却不以为异，转身吩咐道：“哎呀，各位多多包涵啊！
这位客官他不胜酒力，实在不好意思。”

李二，快把张小哥扶起来，他喝太多醉倒了。

何大，拿醒酒石来。

” 众人本来与张玉才不认识，也就散开不管这闲事了。

众人回自己桌上，吃饭的继续吃，结账的结了走，不一会儿店里就清静下来。

李二把张玉才扶到一个地方歪着，等何大拿来醒酒石放进他嘴里，便也都各自去忙活各自的事去了。

我看张玉才半晌没动了，才从惊吓中缓过神来，桃三娘的身影依旧是忙忙碌碌的，那副处变不惊的气度，让我打心底佩服。

她完全不像我娘或者其他我所认识的婶姨姑婆那样，碰到一点点小事就大惊小叫，做饭的手艺，也比那些人强……就在我自己胡思乱想的时候，桃三娘已经利落地把客人都打发完了，回到柜台前看我：

“桃月儿，想什么呢？”

” 我摇摇头。

她笑咪咪地拧拧我的鼻尖：“三娘最喜欢小桃月儿了，知道为什么吗？”

” 我又摇摇头。

<<饕饕娘子>>

媒体关注与评论

所谓“民之质矣，日用饮食”，中华美食之道向来博大精深，佟婕的《饕饕娘子》便由此入手，巧运匠心，自一啄一饮间折射出浮生六道，善恶殊途。

全书铅华洗尽，清艳朴质，于夏日风前、冬夜炉边读来，尤愜襟怀。

——知名网络作家 迦楼罗火翼 民以食为天，岂不知民亦以食为乐？

谁都有口腹之欲，谁亦都有八卦之心，道葭把这两者用精彩的故事、幽默诙谐的语言结合在一起，这就是《饕饕娘子》引起轰动的原因吧！

——天涯莲蓬鬼话版主 莲蓬 此书堪比日本秋乃茉莉之《恐怖宠物店》，却无丝毫飘忽的和氏风味。

而充溢着浓郁的民俗志怪色彩和中国古典文化气息。

其平凡而亲切的人生百态，让人陶醉的江南风韵，娓娓从容的秀美文字，消弥了故事原有的肃杀与血腥，使一切温馨而神秘。

——《今古传奇》故事版主编 孟德民

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:<http://www.tushu007.com>