

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;灶下书&gt;&gt;

## 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，发现阿子已经煮好了一桌饭菜，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。

## &lt;&lt;灶下书&gt;&gt;

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，那嘟囔声里仿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在厨房里颠锅，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。

## 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。

<<灶下书>>

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

<<灶下书>>

冰粉、木瓜水和爱玉冰

肉山酒海过中元

有肉的月饼

带鱼统治中国的年代

濑尿皮皮虾

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。

对这种自己经常发挥不好的技术，渐渐就演变出了讨厌的态度。



## &lt;&lt;灶下书&gt;&gt;

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。

罢罢，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。

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>