

<<黄鱼听雷>>

图书基本信息

书名：<<黄鱼听雷>>

13位ISBN编号：9787536054035

10位ISBN编号：7536054033

出版时间：2009-6

出版时间：花城出版社

作者：张曼娟

页数：148

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>

<<黄鱼听雷>>

内容概要

我重新回到童蒙，回到少女，回到初初成年，回到岁月任何一个发光点。

那些食物永远在等着我，他们一直在等待着，从来没有改变。

就像海里的黄鱼听过了雷声，纵身沉入深深海底。

我们尝过了人生不同时节的烟火，因而甘愿走向下一道未知的餐点或考验，轻轻拾起刀叉碗筷，继续享用舌尖触着滋味的刹那，愉悦苦涩酸甜。

<<黄鱼听雷>>

作者简介

张曼娟，出生在春暖花开的三月天，祖籍河北丰润县。
现为台湾东吴大学中文系教授，为畅销华人世界二十多年的知名作家。

面对越来越多的未知与变动，她从古典诗词中发掘人生启示，不断思索人生价值与感情状态，并且积极寻找一种适合现代人的生活方式。
溯岁月的河流，明白了每一种转折的幽微，不管是随遇而安，或是逆流而上，只要从容自在，便是人间好时节。

<<黄鱼听雷>>

书籍目录

饮食是写给时间的诗（序）夏日宴 蕉里的快乐 棉花上的沉睡者 敲开一只蛋 瓜架雨如丝 一颗小小的
偈 一片薄薄的冬瓜 似苦还甘一只瓜 染上香芒色 贝上的一只蝴蝶 虾饼的膨胀仪式 葡萄成熟时秋日
宴 乖乖的栗鼠 小精灵的魔法屋 剥开我，你只会流泪 茄子种在大观园 黄鱼听雷 深海缎带 怎能缺少
马铃薯 相亲相爱小虾米 蚬仔的阳光 馒头的预言冬日宴 溪边的打某菜 玻璃化为烟罗纱 甜蜜如浆烤
番薯 上好大白菜 繁华旧梦一豆红 童年的飞鸡场 葱笛悠悠 张家小馆饺子兵 腊八粥的集合式 黏牙食
年糕 没有砂锅的鱼头 涮出来的年味春日宴 韭韭长长的春天 猪小妹的高跟鞋 翡翠镶黄金 我的番茄
寓言 如果你来，泡茶招待 甜蜜的毒药 九层高塔的气味 吐司的千变万化 铁板上的青春牛排 飞翔的
云雀举箸前，忘记忧伤（后记）

<<黄鱼听雷>>

章节摘录

夏日宴 棉花上的沉睡者 自然课的老师穿着一条花裙子，她发给每个同学三颗绿豆，然后问我们发绿豆给我们干什么呢？

顽皮的男生说：“煮绿豆汤啦。

”大家都笑起来，年轻的老师也笑，她笑起来有很好看的酒窝。

不是的，她说，我们要来发豆芽喔。

老师一个步骤一个步骤地告诉我们，将棉花浸湿铺在器皿里，再把绿豆摆在上头，不要晒太阳，每天在棉花上浇点水，豆子就会发芽了，一天天地长高了。

七天之后再带着豆芽来交作业，看看谁的最高？

谁的最粗？

我到这时候才知道，自己爱吃的豆芽菜原来是从豆子里生出来的。

兴奋又好奇地，我东挑西拣，最后选上一只烟灰缸作为豆芽的家。

我家没有人抽烟，可是家里还是要预备着一只烟灰缸，当客人掏出烟盒时，便赶快把烟灰缸放在客人面前，那时候来家里做客的朋友，也从不会因为抽烟而向主人致歉的。

我把绿豆放在烟灰缸里，宝贝一样地捧进房，找了个阴暗的角落安放它。

我记得它最初毫无动静，让我很焦虑，有时候连睡着了都不安心，还要爬起来跪在地上，将绿豆烟灰缸拖出来看，看它到底有没有成长。

缴交作业那天我呵护着成果到学校，因为自己真的培育出生命而欣喜，多么希望路上行人都能看见我亲手养成的绿豆芽。

再一次培养绿豆芽却是在美国居住的那段时间，美国人的超市里很少卖豆芽的，中国人的超市里豆芽卖得很贵，看起来都泡了太多水，有些肿胀到腐烂了。

偏偏我家吃豆芽吃得很多，合菜戴帽里主要的食材就是绿豆芽；春天里要吃春饼也得裹绿豆芽，我们有时候去越南人开的河粉店里吃汤河粉，看见人家送上来的又粗又脆的绿豆芽，真是嫉妒到眼中流油了。

于是，父母亲决定自己来发豆芽，这次的发芽行动声势很浩大，期望也很高，只是发了好几天只有三到五公分高的成绩，而且又老又硬，可谓功败垂成。

为了没有豆芽吃，留在美国的诱惑力当场减到最低。

我是这么爱吃豆芽，却又这么怕家里要吃豆芽。

因为我家豆芽在烹饪之前，必须先把根摘掉，一根根豆芽摘完根总要几十分钟。

小时候除了练毛笔修身养性之外，摘豆芽是另一项磨耐性的功课。

一大包豆芽倾在面前，堆积如山，看起来就很令人崩溃了，而我们必须要将它们梳理得干干净净。

好多次我都提出抗议，为什么别人家都不用摘根，偏偏我们家这么麻烦？

等到我把根都摘除，堆成另一座小山，母亲指着那堆脏兮兮的根问我：“你要把这些都吃进肚子里吗？”

当然不要，谁看了都恶心，我只好乖乖地继续做摘根女工。

我家吃绿豆芽的方式很简单，母亲将干虾米用油爆得很香，再将绿豆芽投进锅里一起炒，只放盐不搁醋，吃起来很像咸鱼炒豆芽的口感。

黄豆芽的吃法就变化多端了，有时候我们拿它炖汤，用鸡骨熬出高汤，再将黄豆芽放进去煮软，起锅前撒一点番茄提味，汤的滋味特别好，黄豆芽嚼起来还透着甜味。

最热闹的吃法，就是过年时必不可少的十全如意菜了。

许多黄豆芽，配上胡萝卜、芹菜、金针花、香菇、冬笋，加上葱、姜和其他的调料，总之是要凑成十样烩炒在一起，讨个吉利。

这是一道素菜，在年菜油腻塞胃的时刻，人们便要寻一点如意菜来醒胃了。

在棉花床上沉沉睡去的豆子，总有一天会发芽的，这从童年时便留下的印象，令我在许多困顿的时候，感到了不可灭绝的希望。

敲开一只蛋 中国开天辟地的神话里，有一则是这样说的，说在宇宙初生的时候，是混沌不清

<<黄鱼听雷>>

的，如一只鸡子，后来，浊气下沉成了大地，清气上升便是天空，天地都安排好，就生出了第一个人，一个孤独的巨人，叫做盘古。

我喜欢这个神话，喜欢他们将那清浊相混的鸿蒙比喻成鸡蛋，鸡蛋变成了宇宙。

谁不爱吃鸡蛋呢？

在平底锅里煎一个荷包蛋，当作早餐，嗅闻着咖啡香气，听着油锅里吱吱蛋在凝结的声音，真是非常幸福的感受啊。

我喜欢半生熟的荷包蛋，蛋白边缘最好还有一点焦脆，淋几滴酱油，配全麦吐司面包吃。

轻轻挑破蛋黄，金黄色的汁液涌出来，像阳光温柔筛过窗边挂在睫间。

用烤过的面包蘸着蛋汁吃，然后再将凝固的部分切成小片，细细吃尽，可以抵得过一个甜蜜的亲吻。

我也曾在酒店的早餐桌旁，看过一个仿佛宿醉还未醒来的男人，整张脸埋在碟子上，噘起嘴来苏苏地将蛋汁全部吸进嘴里，这或许是对于蛋的礼赞，却显得太过贪狼。

小孩子多半都蛮喜欢蛋，端午节争先恐后地抢着将蛋竖起来，常常是失败的，而且还要经过冗长的过程。

大人陪着我们竖蛋，说是念书都没有这样的诚意专心。

母亲说起她小时候的故事，说起她家里养的鸡生了蛋，便让母鸡孵，母鸡孵了好多天也没动静，外婆便盛一盆温水来，将鸡蛋搁在水上，如果鸡蛋在水面上滚啊滚的转动，就表示小鸡几乎生成了，在踩水呢。

若没生成小鸡的蛋，便静静沉下盆底。

“可以捞起来吃啊。”

我们一旁嚷嚷。

母亲说孵不出来的蛋也坏了，吃不成，只得丢掉。

我想像着在黄土高原上，那个被太阳晒得黧黑的小女孩，满怀希望的在母鸡肚子下面取出孵过的蛋，却都是吃不得的。

四十年后，我们在黄土高原，在那座倾圮的院落里，遇见最丰盛的鸡蛋宴。

陪着母亲返乡探亲时，外婆已经过世好些年了。

十一二岁的母亲离家时只当是去远方旅行，脚步如此轻巧地跨过院墙，却花了四十几个寒暑，才又走回来。

姨妈们一路哭着迎着我们回家，稍稍休息之后，为我们端上一大碗一大碗补品，白糊糊的，原来全是水包蛋煮白糖水。

每人的碗里大约有七八只水包蛋，我们五个人可能吃掉他们半年或者一年的蛋了。

在围绕着的孩子羡慕的眼光中，亲人催促我们，吃吧，吃吧，多吃点，好补的。

那个黧黑的小女孩，隐约也在窗边，看着我的蛋。

我将白糖水喝了几口之后，放下筷子说，我不喜欢吃蛋，给小孩子吃吧。

孩子欢快地一拥而上，他们的大快朵颐减轻了我撒谎的愧疚感。

其实，我是爱吃水包蛋的，特别是酒酿煮蛋。

从小家里总有亲朋好友送的自制酒酿，寒流来临的夜晚，就用小锅煮甜酒酿，厨房里全是甜酒蒸发的香气。

起锅前敲开蛋壳将生蛋坠入酒酿里，整颗水包蛋浮在酒酿上，我故意戳破蛋黄，就成了黄金酒酿了。

有些人不敢吃生蛋，如果可以吃生蛋，这里倒有一个治久咳的秘方：没进过冰箱的粉红色土鸡蛋，在一个碗里打匀，撒少许碎冰糖，放一两滴麻油，煮沸的热水浇下去，再用盘子盖起来，等蛋汁似凝非凝趁热饮下。

母亲得了这秘方便做给我和父亲吃，味道不错，也还有效。

我近来感到兴趣的是虾仁烘蛋。

新鲜虾仁先用姜和酒浸过，再用蛋清裹一裹，放进油锅里炒熟，捞起备用。

打几个蛋放进油锅里翻炒，将熟时放入虾仁，再翻几回，两面都呈现麦黄色，成一个蛋饼。

虾仁埋在蛋里，保持幼嫩；蛋汁吸收了虾的鲜甜，特别惹味。

不会做菜的人常会说：“我会炒蛋啊。”

<<黄鱼听雷>>

”连蛋都不会炒的人，煮泡面时也会放一颗蛋，蛋是这么亲切的东西。或许是受了母亲讲的故事的影响，我在敲开一只蛋的时候总会想，这个未知的小宇宙里，是否曾经发生过一只鸡的可能？

瓜架雨如丝 用削皮刀将碧绿的瓜皮刮去，里面翠白的瓜肉露出来，同时，那一股从泥土里喷薄而出的、饱含汁液的新鲜气息也蔓延开来。

削去瓜皮的内层，细细地沁出丝瓜露来，我想起有位老师以前告诉我们的，她说她都用丝瓜露来敷脸，自然又滋养。

“尤其是丝瓜的幼瓜，特别好。

”那位老师很少化妆，她的脸一年四季都紧绷着，透着光亮。

别的老师用一种艳羨又嫉妒的口吻说：“你们这个老师可爱美了，一到九点就要睡觉了，老公小孩都丢下来不管喽。

瞧她美的……”少女的我心里想，如果真的这么羡慕，你也用丝瓜露就好了嘛。

长大以后我告诉朋友这个美容小窍门，朋友很惊奇地向我求证：“真的吗？

你也用过吗？

”我说没有，可是我知道丝瓜确实有点神奇功效，那是在我童年时代印证了的。

可能因为体质燥热的关系，我和弟弟从小就常流鼻血，和同伴一起玩着玩着，忽然，血从鼻管里流出来了；夜里正熟睡着，忽然，血从鼻子里沾染在枕头上了；最尴尬的是正在教室里上着课，鼻血汹涌而至，白衬衫立时一片血渍，像刚刚杀过人。

年轻的女老师看见这形状，紧张到快要晕倒了，她拉着我上保健室，从她冰凉的手指，我探测到她的恐惧。

保健室阿姨一向临危不乱，让我躺下，用棉花塞进鼻子里止血。

躺下的瞬间，鼻血不往外流，却从鼻管流进咽喉，再进入食道，流进我的身体里。

我咽着浓重的血腥味，忍住欲呕的情绪，等待血液干涸，这也是最难受的时间，干凝的血结成硬壳，糊在鼻管和咽喉里面，好像怎么清都清不干净。

<<黄鱼听雷>>

编辑推荐

饮食是写给时间的诗。

当我们举起筷子，就应该忘记一切忧伤和烦恼，向美味致敬，向生命致敬。

纯净·纯真·纯美，爱情·亲情·友情，文学博士，美女教授，畅销作家张曼娟，用文字为心灵，构筑一个可以停泊欢喜悲忧的港口。

热爱美食的张曼娟，第一本透过食物观照生活与感情的美食散文集！

全书配上精美插图有如一本读之余味无穷的美丽图文书！

读着一篇篇果蔬肉鱼里的张曼娟，彷彿也嗅到了，从她字里行间释出的千百种最细腻动人生活原味。

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>