

<<苏式滋味>>

图书基本信息

书名：<<苏式滋味>>

13位ISBN编号：9787807069539

10位ISBN编号：7807069538

出版时间：2009-5

出版时间：上海远东

作者：陶文瑜

页数：228

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>

<<苏式滋味>>

前言

和茶客、食客一样，江湖上的文人分为两种，一种是理性文人，还有就是感性文人。理论是灰色的，生命之树常青。

因为陶文瑜是感性文人，所以他笔下的生活是如此的有滋有味。

陶文瑜几乎每年写一本散文集，今年的集子轮到我为他写序，这是他要求的。

如果他不要，我是要板面孔的。

我觉得为这本《苏式滋味》做序，我责无旁贷，是我应该做的，是我的义务。

首先，近年来他的文章总是我最先读到，因为很多文章都是我逼出来的，比如有关吃的文章，那是因为我们《苏州日报》推出《苏周刊》，有个“纸上烹饪”的专栏，我希望他承包下来，他答应了，一星期一篇，篇篇精彩，持续了大半年。

后来四川大地震，国人皆悲切，文瑜说“再要我吃吃喝喝并且写那样的文字，真是一点心情也没有了”。

于是停了，但是好文章留下来了。

还有，只要有世界杯、欧洲杯、奥运会，报纸都要做特刊，文瑜总是应我的邀请，精心耕作报角的一块“责任田”，嘻嘻哈哈，读者很叫好，也难为他，电视机前兴奋激动之余心里总惦记着稿子，所以人家是最好奥运会天天开下去，他是巴不得今天开幕后天闭幕。

他和亦然的《奥运当头》写得非常好，但是居然这本书里一篇未收，我很有意见，希望他出下部书的时候改正错误。

其次，就是他不为我们报纸写的稿，他也会MSN传给我(如果不是第一读者，至少也进前三)，让我学习，让我在紧张的案头工作之余，轻松愉悦，让我知道生活还是那么有趣。

无论是美食，还是怪石，在文瑜眼中都能看出有趣。

趣味在他的文字里是第一位的，是冯小刚电影里的葛优，绝对主人公。

菜式、风景、茶叶、人物、电影、园林，都是载体，主角就是趣味的文字，以及所展现的趣味的生活。

这是我近来学习、研究、思考文瑜文章的心得。

他是职业文人，对文字非常自信，近乎极端，以至于好为人师，如同他对自己的称谓一样。

叫他“陶主编”还爱理不理，但只要听见“陶老师”，隔一条拥堵的马路他都会应声招呼挥手致意。

他最喜欢人家叫他“陶老师”并一直自称“陶老师”，有几次甚至还在电话里纠正人家“应该叫我陶老师”。

除了学校教师，他是我见过的对老师称呼最执拗的男士。

陶老师(以下都称陶老师)是散文“形散而神不散”的忠实实践者和卓然成就者。

苏州评弹对他的影响很深，现在看来东北二人转和陶老师的文章也异曲同工。

满纸都是“现场噱”、“外插花”，到了最后才点题，像马三立的“挠挠”。

陶老师说，他曾经有过去曲艺界发展的机会，但是错过了。

我们在遗憾的同时也庆幸，苏州滑稽戏因为他的缺席，如今蒸蒸日上。

风格的形成，除了勤奋，家学同样重要。

陶老师在《电影家书》中告诉我们：“从前我有一位堂叔，是乡村小学老师，他每次给我爷爷写信，都是厚厚一叠，国际形势国内形势，农村面貌家庭变化，最后才说到关键，就是问我爷爷过年回不回去。”

堂叔非常喜欢陶老师，陶老师每次回老家，堂叔都要“杀一只公鸡，放了春节时候腌在那儿的咸鱼咸肉一起红烧”。

如此看来，陶老师的美食感觉也好，文字品味也好，堂叔的影响很深。

那天我一看见《电影家书》，就有“拨开乌云见太阳”的喜悦，我一直想概括陶老师的写作特点，如今有了，那就是“东拉西扯，堂叔风格”。

现在说说陶老师的不足之处，主要是两个。

一是恋家。

<<苏式滋味>>

二是不吃辣。

不知道是不是向先贤康德学的，陶老师不喜外出，每当半径超过五十公里就水土不服，病恹恹的样子，据说非要他亲自出马的出差，一踏上异乡，心里就开始“回家倒计时”。

回苏的车上一看见虎丘塔，他马上生动得“老虎也打得煞”。

后来居然可以“身体预告”，一听见出门，就不舒服，终于闹出了大动静。

陶老师有两次吓人的住院记录，竟然都发生在出国的前夕，一次是去巴黎，一次是去东京，高血压发作到“就是出不了远门”。

陶老师成功了。

前年为了儿子考南艺，居然在南京住了半个月当陪读，立即成为“可怜天下父母心”的生动活教材。

非但恋家，还迷恋家乡的口味。

不吃辣而成为美食家，除了陶文瑜陶老师，不知道还有没有第二位？

我曾几次苦口婆心地劝说，不吃辣，那会少了多少美味的享受？

如果不吃川菜、湘菜，那会少掉多少“舌尖的读后感”？

少了那么多的参照，你写苏帮菜还能算大师级人物吗？

陶老师对我的语重心长一概不理。

今年年初，苏州市烹饪协会假座得月楼置办一桌大型正宗豪华苏帮年夜饭，健在的苏帮菜泰山北斗毕至，台上花团锦簇，桌旁鹤发童颜，叹为观止。

我把陶老师不吃辣的问题提交出来供讨论，完了，我成了批判对象。

“苏帮菜当然不能吃辣，你说说苏州大小姐娇滴滴的，如何下得了口，辣味还没进嘴巴，香汗就流下来了。

陶老师一吃辣，苏帮菜就没有感觉了。

”会长一言九鼎，陶老师一旁笑得欣慰，一如苏州大小姐般羞涩。

陶老师如今又爱好书画，小楷端庄雅致，直追魏晋，花鸟果蔬，聊聊几笔透着浓郁的文人气。

苏州十中校长柳袁照托他找人治几方印，陶老师是个热心肠，圈子里也认他账，很快就完成了任务。

夜深，陶老师把玩再三，觉得这几个闲章端的可爱，不如留着，在自己字画上盖盖，别有情趣。

以前他的闲章是“豆腐花”、“南瓜团子”，现在是“瑞云峰”、“西花园”，档次上去了，柳校长却伤透了心。

柳校长其实不用独自伤心，我早就有颗绝望的心。

很多年以前，陶老师在十梓街开书店，店招是“大家书店”，他还说海南那本《大家》窃取了他的知识产权。

那天他在那儿守摊，我正好路过，被他拉着下棋。

此前他输给我至少有一百盘，从来没有赢的希望。

那天我居然输了，有急事就匆匆走了。

五分钟不到，我腰间的BP机就开始响个不停，我一路公用电话回过去，都是问“你竟然输给了陶文瑜”，还有一个朋友说“友谊菜场都传开了”。

更令人发指的是，后来竟动用了除诗歌之外的各种文艺形式，来讴歌他“痛宰常新大龙”的英雄壮举。

自从那一次胜利后，我就很少见到陶老师下围棋，他专心于他的趣味生活和趣味文字，保持着极佳的创作状态，作品多而且精彩。

我想我是有功劳的。

<<苏式滋味>>

内容概要

叶正亭谈吃蟹、毕师傅的成泡饭、朱鸿兴的面、阳澄湖边的大闸蟹、城西的大馄饨、夫子庙小吃、洞庭饭店和老茶馆、胥城美食、吴门人家……本书是作者新近生活笔记，重点写了苏州的美食，以及与苏州相关的一些人事。

无论是菜式、风景、茶叶、人物、电影、园林，在作者眼中都能看出有趣。趣味在他的文字里是第一位的。

<<苏式滋味>>

作者简介

陶文瑜，作家，1963年生，现居苏州。

著有诗集《木马骑手》、《练习一》，散文集《江南》、《纸上的园林》、《茶馆》、《烟波江南》等。

<<苏式滋味>>

书籍目录

吃喝一家亲连锁反应我的理想吃喝演讲一周菜单教训家乡菜阿姨成泡饭夫子庙小吃舌头上的读后感一年去两次阳澄湖边蟹八件城西大馄饨新南腔北调集新南腔北调二集回家过年一个人的茶话会纪念老陆胥城美食洞庭饭店和老茶馆吴门人家叶老师唐震球姚国宪告一段落三年级虎丘千人石去年天气苏州女人评弹看图说话之大饼店看图说话之代写书信看图说话之馄饨担看图说话之老虎灶看图说话之接驾桥水月同里重游山塘街老陆小海书茶馆荆歌老情歌费老与小费老车小说家叶弥冯老师顾天下儿子最后的母亲堂叔警察的故事女警察没有文字的日记歌词二零零九《好人难寻》序卢群和《凡夫诗品》准备读点散文接力赛未来的校友段落大意倾听李 孙君良画园林石头记和石头对话淮南的橘子栀子花开六瓣头郭澎的画我的浮生六记书香二零零九一九八二年的巴尔扎克说起项链一生中的想起加入怀念的行列第一个客人从神到人纪念章提起香港邂逅英豪骂鸭电影家书之一电影家书之二两方面（代后记）

<<苏式滋味>>

章节摘录

吃唱演讲 叶正亭说，吃蟹最好是几个知己，踩着金黄色的落叶，到阳澄湖边雇一条船，赤着脚，盘着腿坐在船舱里。

大海碗。

毛竹筷。

也不用准备什么冷盆，有几颗盐水花生剥剥即可，有两只虾干更好。

也不用忙碌什么炒炒爆爆，有一碗发芽豆，一碗酱螺蛳，再有一只草鸡笃笃汤足矣。

关键是吃蟹，大闸蟹，一人两只，一雌一雄。

这样的食蟹环境，不能称最佳，也能算合格吧！

这样有点农家菜的意思，素面朝天，和自然亲近了，也有文人气，但似乎不是吃蟹，是在吃文化啊。

我觉得有蟹基本就行了，是阳澄湖蟹就更好了，对于环境我是“牛吃蟹”，入乡随俗地吃就是了，因为叶正亭这样做，起码会失去许多吃蟹的机会的。

我将我的想法讲出来，叶正亭想了想说，我还是对环境情有独钟吧，你想想，蟹吃到一定时候，夜深了，风大了，阳澄湖上卷起层层白浪，一波一波地打在小渔船上。

听涛剥蟹，真是无酒也醉啊。

他刻画的意境令我向往，但对我来说，做起来是有一定难度的，我觉得有一点“今朝有酒今朝醉”的状态吃蟹也不错呀，太三纲五常了，不要说吃蟹的人，蟹也会觉得累的呀。

至于一起吃的人，我也不要求非要是知己，你吃你的，我吃我的就是了，我只有一个要求，吃蟹时不要讲太长篇的话，人家一心要剥蟹，还要装出来听你说话的样子，这有点给人添麻烦的意思。

反正大自然将蟹放到我们面前，我们不能辜负了季节，更不能辜负了蟹。

我们谁也不能说服谁，这也算是学术上的一个分歧吧。

还有一次是另外一个朋友约大家吃饭，上了一道酸豇豆，吃到嘴里感觉就是加了醋的长豇豆，也有人爽口，但我却没有感觉出来特别的好。

朋友有点委屈了，说这是一道宋朝的菜，他就是为了这道菜，才请了一桌酒席，这道菜是今天晚上的“梅兰芳”，其他菜全是配角，是为这道菜跑的龙套。

但吃喝之道，同样讲究法大于情，一个美食家如果碍于情面昧着良心说话，相当于职务犯罪。

长豇豆是可以我行我素的素菜，更多的做法是红烧与鸡鸭猪肉搭配，它像一个跟在领导后面的秘书，而且是一个锻炼之后也不能走上领导岗位的秘书，它只能起一些辅助协调的作用，就是这个定位吧，朋友非要对它委以重任，真是自讨没趣。

宋朝也有粗茶淡饭，不能因为有了宋词，就觉得宋朝什么都意味深长了，也不能把所有的久远，都当成历史文化去对待，很多从前既不是糟粕，也算不上精华，本来应该随着历史的长河顺流而去的，你要将它捞起来，差不多和将驴子带到贵州去是一样的意思了。

很多记录菜谱的，都是比较性情中人的古人，他们不是厨师，他们在记录烹调方法的时候，很可能丢三落四，甚至想当然，他们更在意的是自己的感觉，就是吃到嘴里之后如何如何。

我们对照着他们的记载去做，不是按图索骥，而是在寻找一匹压根就没有存在过的马。

我这样的求全责备是不是对朋友的全盘否定呢？

不是的，在我心里，对朋友这样的行动真是赞赏不已，我认为他是一个在乎友谊在乎情感的人，是一个热爱生活光明向上的人，是一个充分领会美食精神的人。

我比较好吃，但真的还没有达到美食家的境界，仅仅属于看菜吃饭的那一类，如果说美食家是职业选手的话，看菜吃饭的，不过就是业余选手而已。

菜配胃口就暴饮暴食，菜不称心就三口两口，大家觉得你是挑肥拣瘦的样子，有点不太负责地说，你真是美食家啊，再七传八传，声名就出去了。

首先是没有地方声辩，也不能够多说什么，你一开口，人家会觉得你矫情，自己是美食家了，不和群众打成一片了，好像你躲躲藏藏的人家就要饿肚子似的。

接着人来客往的，聚在一起说三道四，虚荣心一冒头，你也总要有些说法。

<<苏式滋味>>

老先生看到端上桌子的蒸饺说，打了二十几个折，生活地道的。

这是内行看门道，我实在没有这样的功力，一般情况下，就是化实为虚，说一些色香味之外的问题，比如火候，我说火候过了或者没有到，这样也能过关的。

上个月接待了两位为报刊写美食专栏文章的朋友，他们走南闯北地吃，不遗余力地吃，因为吃是

他们的工作，他们这样做是一种敬业精神的具体表现。坐在一起，听他们讲吃讲喝，我就想到了火候的事，我觉得这时候还是无招胜有招比较好，轮到我说两句了，我就说我要觉得这一天吃喝太草草了事了，就在夜晚坐在书房里，泡一杯茶，然后打开菜谱，选取几道菜，把一些味道想过来，也算是另一种看菜吃饭吧。

事后他们议论我说，一看就是懂吃的，而且城府深，轻易不露底。

说我城府深是不贴切的，不露底是被大家逼出来的，因为我实在是没有底的呀。

没有什么准备，全是瞎讲讲，大家就是瞎听听而已了。

一周菜单 现在已经是半夜了，今天是立冬，睡下去以后，居然有蚊子“嗡嗡”作响，野生的就是生命力强，蚊子也不例外啊。

我一时走神也睡不着，干脆起来写文章吧。

内子，就是我老婆换了一份工作，要去园区的湖东上班，每天早出晚归，家里面的吃饭有了问题，我儿子说，要不我带盒饭回来吧？看到他有点失落的样子，我的心里很不好受，再苦也不能苦孩子啊。

我说，不用，我来烧。

不久之前作家费振钟到苏州来，我们聚了一小会，大部分时间就听他在说怎样做菜。

按照他的说法，他最拿手的是一道烧牛肉，将牛肉切块涂上一些作料，和土豆胡萝卜一起，放在锅上烧四十五分钟，费振钟说，这道菜真是回味无穷。

我听了以后说，我是苏州烹饪学会的特邀顾问，应该算是普通的技术干部吧，我们搞技术的更关心做这道菜的技术含量，你这道菜也太白手起家了呀。

费振钟看我一眼，是很不屑的那种神情，然后告诉我们，他现在鸡和猪肉是不吃的。

他这一说我似乎明白过来了，我们两个流派的阵营，我是中国传统风格，他是欧美现代时尚。

我是要吃滋味的，费振钟烧的牛肉，难得吃一次可以，每顿这么对付我，我情愿自杀也不将就的。

说了这么一大段费振钟的事情，看上去似乎和我的文章无关，实际上这是一种铺垫的写法，也是说明问题的排除法啊。

我还要说的是，我们除了原材料上有分歧，对于调料的认识也有很大差异，我认为调料真是太重要了，调料相当于一个女人的化妆品，有谁见过不化妆的女人吗？

另外还有一些原则，一是红烧居多。

人长得好看不好看有一白遮百丑之说，菜里面的红烧，也可以掩盖了好多破绽的，红烧必放糖，有了糖和酱油，基本的味道就出来了。

二是常用豆腐，豆腐不用洗，也就方便了许多，关键还有一点，豆腐是非常水性杨花的一道菜，她和什么品种都能搭配，你要放了肉丝，豆腐就是肉味；你要放了蘑菇，豆腐就是蘑菇味。

做人讲究个从一而终忠贞不二，做菜有豆腐这样的个性，那真是太难得了。

还有一条就是多买些水果，代替蔬菜。

当然水果只能是餐后的饮食。

我一直觉得，应该让更多的水果入菜，事实上这样做的饭店餐馆不多，好比是一个包办婚姻的年代，你突然提出来自由恋爱，大家接受起来是要有过程的。

第一天做菜，花了差不多一个小时的时间，肉丝、菠菜、蘑菇、虾仁炒年糕，我要多说一句的是，这道菜中的肉丝一定要去市场买新鲜的腿肉，然后自己切肉丝。

只要有一点点上进心和责任心，只要还没到破罐破摔那一步，就不要去碰机器轧出来的肉丝肉酱。

晚上，看到我儿子吃得津津有味样子，我问他，有没有感觉到父爱如山？

儿子将碗里最后一口汤喝掉，说了一声，感觉到了。

教训 一开始在菜场，买鲫鱼还是买黄鱼让我费了一会儿心思，鲫鱼比较家常，价格也便宜，这是居家过日子的一日三餐啊。

<<苏式滋味>>

黄鱼要贵出好多，但口感好，滋味生动。

最后我还是选择了黄鱼。

我如果要考虑经济实惠，烧鲫鱼的时候，心里却想着黄鱼怎么好吃，这和同床异梦有什么两样呢。再说我要算经济账，做饭烧菜的时间，花在写文章上，黄鱼好当饭吃了。

我是想烧一道糖醋黄鱼，为了烧好这道菜，我特地去超市买了一瓶上好的酱油，谁知道问题就出在这里，酱油的瓶盖是很精致的包装，怎么也打不开，情急之下我就拿了手边的西瓜刀去捅，使劲的一下，却是捅在另一只手的手指上了，当时鲜血直流，急忙去医院包扎。

出门想了想，又回去打了破伤风针。

白求恩大夫就是划破了伤口没顾上打针，结果付出了宝贵的生命，他毕竟是为了中国人民的解放事业，我要有个三长两短，为烧黄鱼搭上了一条性命，也不值得啊。

起先我心里一直在埋怨生产酱油的厂家，把瓶酱油瓶弄得跟保险箱似的，你的酱油就这么金贵？你的酱油能当汽油烧？

渐渐心里平静了，就想到了另外一些问题。

<<苏式滋味>>

编辑推荐

和茶客、食客一样，江湖上的文人分为两种，一种是理性文人，还有就是感性文人。理论是灰色的，生命之树常青。

因为陶文瑜是感性文人，所以他笔下的生活是如此的有滋有味。

《歌抄》庞培著 《母亲教我的歌》、《黑眼睛的少女》、《山中忆故人》、《半个月亮爬上来》、《茉莉花》、《雨滴》、《苏丽珂》、《红河村》、《多那多那》、《暴风雨》、《多年以前》、《友谊地久天长》、《牧场上的家》、《在那遥远的地方》……《苏式滋味》是作者新近音乐随笔结集，富有灵性和诗情，内容别致，携有上世纪六十年代人特有的记忆。

《蝶影抄》赵焰著 《香水》、《迷失东京》、《暴雨将至》、《悲情城市》、《深海长眠》、《广岛之恋》、《布拉格》、《情迷六月花》、《007皇家赌场》、《罗马风情录》、《特洛伊?木马屠城》、《亚历山大大帝》……《苏式滋味》是作者的第二本电影随笔，延续了第一本的气场，像娓娓的人生，没有跌宕华丽，更显淡静平易。

《苏式滋味》陶文瑜著 叶正亭谈吃蟹、毕师傅的成泡饭、朱鸿兴的面、阳澄湖边的大闸蟹、城西的大馄饨、夫子庙小吃、洞庭饭店和老茶馆、胥城美食、吴门人家……《苏式滋味》是作者新生活笔记，重点写了苏州的美食，以及与苏州相关的一些人事。

无论是菜式、风景、茶叶、人物、电影、园林，在作者眼中都能看出有趣。

趣味在他的文字里是第一位的。

饭是没有滋味的，所以最容易搭配，菜往往各有各的个性，搭配得不恰当，味道就串了。

这和人际交往是一回事情，两个个性强的人，搭成一家人家，不愁吃不愁穿，日子还是过不下去，所以我要提醒那些未婚青年男女，你要寻找的是饭，而不是另一道菜。

碧螺春是春天里太湖著名的特产，我喜欢在餐前泡一杯，感觉嘴巴里身体里有点清气上升的意思，然后再吃大闸蟹，滋味越发鲜明了。

吃蟹时不要讲太长篇的话，人家一心要剥蟹，还要装出来听你说话的样子，这有点给人添麻烦的意思的。

反正大自然将蟹放到我们面前，我们不能辜负了季节，更不能辜负了蟹。

宋朝也有粗茶淡饭，不能因为有了宋词，就觉得宋朝什么都意味深长了，也不能把所有的久远，都当成历史文化去对待，很多从前既不是糟粕，也算不上精华，本来应该随着历史的长河顺流而去的，你要将它捞起来，差不多和将驴子带到贵州去是一样的意思了。

<<苏式滋味>>

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>