

<<妈妈的柴火灶>>

图书基本信息

书名：<<妈妈的柴火灶>>

13位ISBN编号：9787511232731

10位ISBN编号：7511232736

出版时间：2012-11-1

出版时间：光明日报出版社

作者：二毛

页数：248

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>

<<妈妈的柴火灶>>

前言

馋死我了刘春（前凤凰卫视执行台长、搜狐网总编辑）吃人的嘴短，拿人的手软。这些年，我吃二毛的太多了，腊猪头、牦牛肉、卤水大肠、粉蒸肉——这些来自人间来自民间的食材，在二毛的手中推陈出新翻云覆雨，化作一个又一个夜晚的美好滋味。可惜，美味太美，美酒太浓，此中有真义，欲辨已忘言。所以，嘴短。

记不清什么时候认识二毛的。我80年代掺乎过一点诗歌，所以，那时的诗人们似乎全是朋友，前世注定的朋友。比如万夏，我们俩只是在人群中彼此多看了一眼，就停下脚步，就多聊了几句，多喝了几杯，就成了好朋友。反正名字彼此都听过，共同的朋友很多，大家又都喜欢喝酒。我想我跟二毛肯定也这么认识了。但是，二毛的“天下盐”却是刘爽带我去的，刘爽是凤凰网总裁，特别好吃，跟我多次说，798有家餐馆如何如何好吃。后来我从香港回来时，就随他去了。餐馆人头攒动，跟春节前的火车站一样，用阿城的话是“乱得不能再乱”，一堆堆时尚男女排队、拼桌，服务员跟杂技演员一样在拥挤的人群中与逼仄的楼道中穿行，并端去一盆盆油滚汤满的馋嘴蛙、水煮鱼、黄氏牛肉，看得心惊肉跳。刘爽整个晚上就说两个字“好吃”，不停地说不停地吃。我边吃边东张西望，就看到墙上贴满诗，主题大抵是饮食男女，色彩艳丽，有点淫荡，很那个热爱生活。当然，这些有点色的诗，和非常色的食品，都出自二毛之手。后来，跟二毛熟了，吃了很多二毛亲手做的菜，可以说，都比刘爽那天点的好吃。当下著名的美食家我认识不少，比如陈晓卿、小宽、沈宏非等等，陈晓卿和小宽只会带我去苍蝇馆，吃各种“地沟油”美食，不知道二毛会不会做菜。沈宏非好像会做，我没吃过，我只知道他是男女问题专家，淫得一手好随笔。所以，这些著名的“美食家”给我印象都是动嘴不动手的，也动手，就是动手写文章。一般而言，美食家既不是拼手艺，也不是拼味蕾，主要还是拼文字。所以，二毛的手艺难能可贵。可以说，二毛是我认识的文人中做菜做得最好的，又是我所认识的厨子中，文字最好的。二毛的美食文字很好看。他也炫学问，但术有专攻，他肯定专门钻研了历史文字中跟美食有关的部分，言之有据，一个猪颈肉也是娓娓道来，汉唐明清，字字是典。也炫文字，一不小心就漏出诗人的尾巴，比如他写柴火灶：“有柴火灶的年代，才有袅袅升起的炊烟，有了炊烟的天空，才有随风飘散的诗和扑鼻的菜饭之香。”他当然也跟陈晓卿一样，跟所有美好的美食文字一样，炫人生炫童年炫乡情炫亲情，读这些文字，心中会滚过很多记忆涌现很多温暖。而跟很多美食文字相区别，实战出身的二毛在每一篇文章中，在历史、人生、情感、故事之外，总是会绘声绘色地写出各种美味的具体做法，特别实用，特别生动，又特别诱人口水。读这样的文字，我的眼非常舒服，我的心特别巴适，我的胃特别难受。我认识的“大厨”不多，大董见过，蔡澜电视上看过，沈星很熟了，二毛跟他们似乎也不同。他们似乎更重食材，更阳春白雪；二毛似乎更重调味的丰富与烹饪的繁复，更下里巴人。中国民间长期贫瘠，能把那些低端的食材烹饪成美味，化腐朽为神奇，可能是中国美食所独有的本事。

二毛出身在四川的普通人家，成长于一个物资短缺的时代，这个时代的美食来自无数母亲的巧手，所以，二毛所擅长所得意所津津乐道的都是普通食材下等食材所烹饪的上等美味，都是民间流传的记忆。

<<妈妈的柴火灶>>

，都是妈妈菜。

这样的菜无疑更对我的胃口，因为我的出身我的童年我的胃。

我看松露龙虾东星斑的文字可能无动于衷，但一看到猪头肉粉蒸肉蛋炒饭锅巴之类，胃液与口水就会滔滔涌出。

我们的胃都是童年给的。

二毛的菜，是中国的；二毛的文字，是我们的。

别看了，去东四十条南新仓的天下盐吧，把二毛写过的菜挨个吃一遍吧。

也许，你会在那儿碰到我，那就一起喝一杯？

把春风用来清炒王小丫（著名主持人）二毛是个诗人。

差不多三十年前，在那个美好的八十年代，青春年少的二毛每天写诗。

他颂赞刚刚复苏的国家，思索人生的价值与个人的命运，有时候也常常为赋新词强说愁，因为年轻。

那时的天空很窄很低没有楼房没有远方那时的诗人很瘦很矮没有长诗没有铅字这是二毛1986年写的诗

。而更早以前，他喜欢以这样的角度看世界。

被虫蛀的词语表达了什么在重量赋予以空洞的含义里我们只有两只眼露在身份之外我们侧面的活着这些漂亮又不矫情的句子，透析着一个年轻诗人的才华。

不知道为什么二毛后来没有继续做一个诗人，我能够找到的唯一解释是，他没有生在唐朝。

离家的人难免思乡，最明显的特征是想念家乡的饭。

这就给吃喝赋予了一层崇高和浪漫的意义。

所以在二毛的天下盐大快朵颐的时候，特别心安。

无关吃喝，仅为乡愁。

这时的二毛常常从烟熏火燎的厨房里冲出来，打个招呼又冲进去，像一个战士。

而厨房里的二毛看世界的目光变了，柔和实在又温馨。

我想应该是人间烟火让一颗诗人的心着了陆。

想吃什么阳光拌豆苗月亮煮清粥米线过小桥再加两支红辣椒只要你喜欢我会为你把春风用来清炒雨丝下面落叶红烧只要你需要我会紧握这把菜刀下厨到老想想，哪家饭馆的老板会以这样的方式跟客人说话？

快去天下盐吧，就在东四十条附近，食客多，还没有包间，菜好吃是其次，关键是掌勺的是个诗人。

<<妈妈的柴火灶>>

内容概要

《妈妈的柴火灶》是一本怀有浓浓怀旧情调的美食文化随笔，全书以菜谱划为各节，配有精美插图数十幅。

作者二毛以温暖轻松的笔调，讲述了幼时母亲为贪吃的孩儿做的一道道动人的菜肴。

并从各个角度讲述了各路美食的源流、历史，及其所蕴含的文化意义。

全书弥漫着亲切的市井气息和淡淡的人间烟火味。

<<妈妈的柴火灶>>

作者简介

二毛，男，原名牟真理，上世纪60年代生，重庆酉阳人。
是上世纪80年代莽汉主义诗派代表诗人之一，中国饮食装置艺术和行为艺术的创始人。
现为《新周刊》、《中国经营报》等美食专栏作家，纪录片《舌尖上的中国》美食顾问，云南大学客座教授，北京（天下盐）餐饮管理有限公司执行董事兼总经理。
著有《碗里江山》等。

<<妈妈的柴火灶>>

书籍目录

序 馋死我了 (刘春) 把春风用来清炒 (王小丫) 01.称心如意菜 02.当萝卜爱上羊肉 03.妈妈的柴火灶
04.冬瓜之恋 05.龚四面馆 06.梦想大头菜那一口 07.热爱卤猪尾巴 08.蹄之花 09.偷嘴 10.爱花椒 11.槽头肉
12.大刀回锅肉 13.蛋炒饭的饭 14.丢头之美 15.豆豉之恋 16.二毛鸡杂 17.肥肠之美 18.高尚的菠菜 19.骨头
上的肉 20.过肥肉瘾 21.怀念锅巴 22.怀念米汤 23.黄氏牛肉 24.家乡的松菌 25.家乡的酸菜 26.豇豆情 27.醪
糟情 28.美丽的盐蛋 29.魔芋的魔 30.那时腰花开 31.茄子的茄 32.亲爱的霉豆腐 33.肉皮之恋 34.肉圆子的
肉 35.诗人厨师张枣 36.“蒜你狠” 37.我心中的猪 38.五花肉的花 39.下饭菜 40.幸福像肉包子一样 41.一
辈子的扣肉 42.忆西南怎不忆卤猪耳朵 43.有文化的猪头 44.有一火腿 45.月亮光光油渣香香 46.猪的思想
47.猪肝的花样 48.猪油之香 49.粽子快乐 50.作为套子的肚子 后记

<<妈妈的柴火灶>>

章节摘录

版权页：插图：到了汉朝，据《汉官仪》记载，在皇帝后妃们居住的房屋里，以花椒和泥涂壁，称为“椒房”，意思是指温馨、幽香和多子。

可见那时用花椒作为装饰材料，是多么的文化和高档。

花椒的小名、笔名、艺名有：大椒、秦椒、蜀椒、汉椒、点椒等。

但我觉得最好听的，还是花椒。

花椒为芸香科的植物，主要品种有：山西产的小椒、大红袍；陕西产的小红袍、豆椒；四川产的正路花椒、金阳花椒、茂汶花椒等。

而最好的花椒当属四川和陕西产的。

呈褐红色的为上等花椒，褐黑色则次之，还有麻中带有一股芳香气味的，为精良花椒，光有麻味而无香气，则质量差。

我自己做菜或在北京天下盐餐厅做菜都喜欢用四川的茂汶花椒，又麻又香。

学材料学的中国台湾朋友，剑桥大学的张一熙博士是个典型的“花痴”，来北京天下盐吃饭只点含有花椒的菜式，并且他每天都会随身携带十多粒花椒，当高度紧张或疲倦困乏时，他就会通过咀嚼两三粒花椒让舌尖做“高频微振动”，直达味蕾瞬间全部盛开之快感。

他说他台湾身边的朋友也和他一样，随身都带有花椒，并由此成立了“花椒党”。

花椒还有伏椒和秋椒之分，伏椒七、八月间成熟，品质较好。

秋椒十月成熟，品质较差。

在重庆老家，五、六月间也正值新鲜洋芋和四季豆上市，那时母亲常用鲜花椒叶煮四季豆洋芋汤，只见母亲起了一个猪油锅，将切成厚片的洋芋和掐成节的四季豆下锅翻炒，加盐反复炒转至散发清香味；掺水淹过四季豆和洋芋，加鲜花椒叶或鲜花椒（现大型超市已开始售卖真空袋装鲜花椒了）适量，加锅盖用中火将四季豆和洋芋煮至软和进味起锅。

那种清爽中透出的鲜香和麻香，成了我一生中永远的口味，因为迄今为止，我还常做这道菜来自己享用或招待朋友。

现在举国上下流行的“麻辣馋嘴蛙”，就是用鲜花椒煮出来的。

花椒用于调味，大概是在南北朝时期。

贾思勰的《齐民要术》中有花椒用于脯腊的记载。

在很长一段时间里，花椒和八角、茴香、桂皮一样，是作为香料来用的，常与大小茴香、丁香、桂皮一起配制成我们熟悉的“五香面”。

<<妈妈的柴火灶>>

后记

本书出版之际，时逢我的母亲诞辰80周年。

这一巧合，正好可以让我把本书作为有滋有味的礼物，献给我九泉之下的妈妈，让她也吃到一碗热乎乎的安慰。

在那些缺肉少油的日子里，在柴火灶上，母亲不仅用爱为我们一家人做出了一道道可口的饭菜，而且很快认清了阶级斗争新形势，迅速给我认了一个当杀猪匠的舅舅，在食品公司工作的姑爹以及当政府招待所所长的大姨伯。

当充足的油水让我肥头大耳，充满前程似锦的面相，我得意的母亲逢人便说：你看我二毛从小都没脱过奶膘(白白胖胖)！

2010年夏天，《南都周刊》诗人总编陈朝华来北京找我“炒几个菜”上他们的专栏，于是我遵命系上围裙拿起了笔。

在美女副主编李霞精心的打荷装盘下，一篇篇色、香、味、形、意俱全的文章，迅速得到广大“食客”的认可，连陈朝华总编十二岁的儿子也馋的看完这篇边等候着下篇。

本书正是在这系列专栏文章中精选集结出版的。

这里我要感谢老朋友、著名主持人、美食专栏作家王小丫及诗兄、搜狐总编刘春在百忙之中为我做序；感谢兄台著名导演陈晓卿、著名作家野夫、王小山、孔二狗及著名音乐人李健、美食家小宽为本书真诚推荐。

感谢紫图图书老总黄利、万夏为本书的策划、出版所做的贡献；特别感谢老哥们万夏亲自为本书设计和现场指导拍摄图片；感谢紫图图书编辑主任李媛媛及摄影师李景军对本书的精心编辑。

这里我要特别感谢我家乡酉阳会做菜的婆婆吕庭芳、姑姑牟忠玲、兄弟张昌、李权以及曾开着油罐车带我去湘西等地采菜的姑父冉启胜，是他(她)们让我找到了做菜的灵感；还要特别感谢家乡酉阳的兄弟伙肖洪远、周立萍、夏琳、姚华、晏天翼、刘文玉、石小刚、郭小燕等，没有他(她)们在上世纪80、90年代彼此“吃周六转转饭”时，折磨我不仅家家下厨(他(她)们打麻将)而且每家做出来的菜百分之七十不能重复，就没有我幸福美食的今天。

最后我要感谢张倩同学为本书的资料收集、打印、整理，编排等所做的无私贡献；感谢哥们诗人周墙、马松等在我写作本书的过程中，一直给我的真诚鼓励。

二毛 2012年9月于北京

<<妈妈的柴火灶>>

媒体关注与评论

每个人都忠实于童年的味觉，母亲的菜谱虽然简朴无华，却能奠定人一生的品味。

——野夫（作家） 在二毛的新作《妈妈的柴火灶》里，满是触动内心的人间烟火，帮我们找回了家的味道，寻到了爱的美食。

——王小山（作家） 那是一个物质匮乏的年代，如此少的食品，永远无法填满童年饥渴的味蕾和空洞的肠胃。

也正因为如此，母亲的巧手才显得弥足珍贵。

我们这一代人的味觉记忆最深处，永远清晰地烙着“妈妈味道”的印记。

——陈晓卿（纪录片《舌尖上的中国》总导演） 二毛所擅长所得意所津津乐道的都是普通食材下等食材所烹饪的上等美味，都是民间流传的记忆，都是妈妈菜。

我们的胃都是童年给的。

二毛的菜，是中国的；二毛的文字，是我们的。

——刘春（前凤凰卫视执行台长、搜狐网总编辑） 离家的人难免思乡，最明显的特征是想念家乡的饭。

这就给吃喝赋予了一层崇高和浪漫的意义。

所以在二毛的天下盐大快朵颐的时候，特别心安。

无关吃喝，仅为乡愁。

——王小丫（著名主持人） 在我看来，二毛是位美食艺术家，能够在审美层面上给人愉悦。

我品尝过好几次二毛亲手做的菜，好吃自然不用多说，尤其是聆听他的讲解，常常让人入迷。

我本人不是很热衷美食，但愿意去二毛的餐馆里体会他的独特天地，让人感受生活的真实和美好，在看似普通的餐桌上发现无限情趣。

——李健（音乐人） 二毛写美食快意恩仇，不拐弯抹角，直接捉住你的馋虫。

读这种文字不用吃饭，文字就可以下酒，你想象着十万字幻化成十万多颗花生米，颗颗饱满，粒粒精华，以文字清风下酒，这是我能想到的幸福。

——小宽（美食作家） 对于每个游子来说，妈妈的菜都是最好吃的菜，妈妈的菜的味道就是家的味道。

有时吃一口妈妈的菜，我会热泪盈眶。

看完这本书，我真想写一本长篇小说，就叫《妈妈的菜》。

——孔二狗（作家）

<<妈妈的柴火灶>>

编辑推荐

《妈妈的柴火灶》编辑推荐：“北京食神”倾情讲述妈妈的菜谱，一本书写尽旧日无限情怀。以亲情入味，以文化佐肴，以怀旧为文——诸多名人大腕鼎力推荐的美食文化佳作。

<<妈妈的柴火灶>>

名人推荐

每个人都忠实于童年的味觉，母亲的菜谱虽然简朴无华，却能奠定人一生的品味。

——野夫（作家）在二毛的新作《妈妈的柴火灶》里，满是触动内心的人间烟火，帮我们找回了家的味道，寻到了爱的美食。

——王小山（作家）那是一个物质匮乏的年代，如此少的食品，永远无法填满童年饥渴的味蕾和空洞的肠胃。

也正因为如此，母亲的巧手才显得弥足珍贵。

我们这一代人的味觉记忆最深处，永远清晰地烙着“妈妈味道”的印记。

——陈晓卿（纪录片《舌尖上的中国》总导演）二毛所擅长所得意所津津乐道的都是普通食材下等食材所烹饪的上等美味，都是民间流传的记忆，都是妈妈菜。

我们的胃都是童年给的。

二毛的菜，是中国的；二毛的文字，是我们的。

——刘春（前凤凰卫视执行台长、搜狐网总编辑）离家的人难免思乡，最明显的特征是想念家乡的饭。

这就给吃喝赋予了一层崇高和浪漫的意义。

所以在二毛的天下盐大快朵颐的时候，特别心安。

无关吃喝，仅为乡愁。

——王小丫（著名主持人）在我看来，二毛是位美食艺术家，能够在审美层面上给人愉悦。

我品尝过好几次二毛亲手做的菜，好吃自然不用多说，尤其是聆听他的讲解，常常让人入迷。

我本人不是很热衷美食，但愿意去二毛的餐馆里体会他的独特天地，让人感受生活的真实和美好，在看似普通的餐桌上发现无限情趣。

——李健（音乐人）二毛写美食快意恩仇，不拐弯抹角，直接捉住你的馋虫。

读这种文字不用吃饭，文字就可以下酒，你想象着十万字幻化成十万多颗花生米，颗颗饱满，粒粒精华，以文字清风下酒，这是我能想到的幸福。

——小宽（美食作家）对于每个游子来说，妈妈的菜都是最好吃的菜，妈妈的菜的味道就是家的味道。

。

有时吃一口妈妈的菜，我会热泪盈眶。

看完这本书，我真想写一本长篇小说，就叫《妈妈的菜》。

——孔二狗（作家）

<<妈妈的柴火灶>>

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>