第一图书网, tushu007.com

<<葫芦提>>

图书基本信息

书名：<<葫芦提>>

13位ISBN编号：9787807593713

10位ISBN编号：7807593717

出版时间：2008

出版时间：万卷出版公司

作者：慕容雪村

页数：200

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

第一图书网, tushu007.com

<<葫芦提>>

前言

不让梦想死在自己怀中　　从小到大，我一直有一个文学梦，经常会尝试写点什么：诗歌、散文、小说，偶尔会发表一两篇，更多的留在了自己手里。
二十八岁那年偶然手痒，写了《成都，今夜请将我遗忘》，从此改变了我的一生。
人在二十八岁时会有许多困惑，有一些永不可解，成为永恒的谜案；另一些渐渐释然，成为人生中无关痛痒的笑柄。
但在二十八岁时我并不明白，所以焦灼、彷徨，还有一点蠢不可及的忧伤。
但我坚持下来，写完了那个故事。
读者和朋友们给了我一些声誉，远远超过了我之应得。
在二00三年，我讲了一个庸俗的故事：一个人如何发财，又如何迷失了自己。
这本书叫《天堂向左，深圳往右》，它并不成功，然而我也为之自豪，因为它毕竟是我的。
此后我走了很长一段弯路，不知该写什么，也不知该怎样写。
讲故事并不难，但我已渐渐厌倦。
二00五年我写了一本《多数人死于贪婪》(《伊伺樱桃》)，这是评价最糟糕的书，却是我最喜欢的，在我愚钝的心中，仍然以为它触中了当代生活的核心：在这个金钱搭建的世界里，我们是否应该甘心做一枚硬币？
写完《多数人死于贪婪》，我开始了一段很长的旅程，到拉萨、到三亚、到青岛，最后又回到拉萨。
万里如咫尺，我在这咫尺之间看了很多，也想了很多，偶尔在电脑上敲两下，两年下来，也积累了二十多万字，东方朔说读够四十四万言，可为天子大臣。
我没有当官的勇气，但六年来写了五六十万字，仅以字数论，差不多可以当东方曼倩了。
《原谅我红尘颠倒》曾有很多名字，开始在网上连载时，取名叫《谁的心不曾柔软》，后来改名多次，《红尘婆娑》、《沧海横流》……《满城衣冠》。
最后一个名字出自辛弃疾的词：将军百战身名裂，向河梁、回头万里、故人长绝，易水萧萧西风冷，满座衣冠似雪。
这是我最喜欢的诗句，豪迈风流，侠风袭人。
没想到很多读者都对此有歧义，读成《满城衣冠禽兽》，这误解就深了，干脆作罢，还是叫《原谅我红尘颠倒》。
文集中还有一本我的随笔集，名叫《葫芦提》，这个词就是“糊涂”的意思，郑板桥说人生难得糊涂，那只是一时激愤之言。
我想人生还是应该清醒，虽然有太多事我们无能为力，但至少也该明辨是非。
几年前读茨威格为伊拉斯谟做的传记，说伊拉斯谟一生只反对一件事：狂热。
我很喜欢这句话，于是把它当成人生格言。
古希腊神话中有一位嘲弄之神叫摩摩斯，我常说自己是他的中国传人。
我没什么建设性，也不喜欢歌颂和赞美，只能做一个嘲弄者。
世间万般红紫，我只愿在一旁冷冷地翻着白眼，这就是我的事业。
六年来，我写了四部长篇小说和一些零散的文字，这些作品部不是好作品，有很多问题，也并不高级。
大多时候我会为之自卑，偶尔也会沾沾自喜。
现在我三十四岁，渐渐了解了一些世事，明白奇迹不会发生，但我将继续努力，不会让梦想白白死在自己怀中。
慕容雪村　　二00八年九月于广州

第一图书网, tushu007.com

<<葫芦提>>

内容概要

当年刘备逃到刘郎浦，见大江浩荡，芦花似雪，回想东吴繁华，不觉潸然泪下……当年易流，薄暮苍茫，满座衣冠似雪。
悲歌声中，荆卿长揖而起，仗剑西行……

第一图书网, tushu007.com

<<葫芦提>>

作者简介

慕容雪村，中年男人，生来不是益鸟。
只会发出刺耳的叫声。
满世红紫娇艳，其人只愿在角落里冷冷地翻着白眼，沧浪水清，可为碧渔夫，沧浪水浊，扁舟浮于江湖。

第一图书网, tushu007.com

<<葫芦提>>

书籍目录

中国美食地图一生中，你至少要去两次重庆近水三分妖河坊街上俗仙人南山路一夕安宁做爱的经济分析中国硬脖子自由的定义我的君主论抬杠由此向南死了老婆，放声歌唱闲坐说禅宗双手合十时间迷城想起海子便是胡闹也成书失忆年代虚假悲欢多数人死于贪婪好文字可以托起一个灵魂江湖虚无世家说谎的女人不会死

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

中国美食地图　　我经常跟人讨论一个问题：“ 鲜 ”是什么味道？
每个人都有一个答案，但各不相同，最终我得出一个结论：“ 鲜 ”就是没有任何味道。
在成都的时候，别人告诉我新刨的竹笋很鲜，我就去挖了一根来，又蒸又煮又炒，或炖牛肉，或炒时蔬，吃出了麻、辣、酸、甜、咸诸般滋味，就是没品出“ 鲜 ”来。
有人说“ 鲜 ”就是味精的味道，我为此干吃了半袋子味精，吃得我恶心欲呕，到最后也没发现“ 开水变鸡汤 ”有什么科学依据。
我的朋友骂我没有味觉，吃什么糟蹋什么，看来不无道理。
这些年足迹遍布全国，我顶着一张没有味觉的嘴，倒确实糟蹋了不少好东西。
一、西北，羊的N种吃法　　出兰州机场后，我问出租车司机：“ 兰州有什么好吃的？ ”他扯长了嗓音说：“ 当然是羊—羔—肉咧。 ”　　兰州羊羔肉最正宗的做法在十三公里，从市中心打车前往，二十几块钱。
还没下车，就看见一排排炝火冒烟的平房，笑声隆隆，香气四溢，红脸蛋的西北大妞儿在车外招手揽客，举手投足透着热情。
我们选了一家门脸大的，两个大妞儿象绑架一样把我硬搀进去。
里面摆着二十几张大台，很干净，台上铺着雪白的台布，摆着酱油、醋等调料，鲜红的辣椒酱，白胖的大蒜头。
六个人要了六斤羊肉，三斤酒，我点菜时的气概可以类比武松，差点就吩咐小二：“ 打二角酒，切二斤熟牛肉，找个齐楚阁儿，让翠花唱《十八摸》！ ”感觉颇有豪气。
十几分钟后，大师傅在窗口内以《信天游》的调子唱：“ 羊肉（那个）起锅咧！ ”众大妞清脆地回应：“ 哎！ ”　　羊肉煮成红褐色，热气腾腾，香气四溢，上面洒着一层碧绿的香菜末。
肉都是大块的，小酒杯大小，四四方方，肥厚多汁，装肉的盘也是大茶盘，红花白瓷，里面的羊肉堆出一个尖来。
他们喝白酒，我喝啤酒，朋友们都说吃羊肉就要喝白的，我不听。
挟起一大块煮得象凉粉一样的羊筋放进嘴里，咪起眼来品味道。
羊筋煮得火候正好，嚼起来很脆，嘎吱吱响，浓香，微咸，带一点淡淡的膻味。
众人赞不绝口，筷箸纷飞，喝一口酒，吃一块羊肉，嚼一瓣大蒜，座中有个胖子大汗淋漓（冬天啊），上衣都脱了。
？　六个人吃了六斤羊肉，三瓶白洒，一瓶啤酒。
人人胃囊隆起，剔着牙打着饱嗝结帐，老板憨憨一笑，报出的价钱便宜得让人不敢相信：128元。
西安有一家泡馍馆，两层楼，黑木匾上金光闪闪的字号。
我们去的时候是晚上九点多，肚子里咕噜噜地叫。
中午在山西运城吃了饭，然后就直接开车到西安，中间还上了一趟华山，九个多小时粒米未进，闻见肉香就开始流口水。
这家酒楼最拿手的有两样，一是羊排（是排骨），半尺多长，颜色黑红透亮，肉煮得极嫩，舌头一卷就可以刮下一截来，几乎有点“ 入口即化 ”的感觉。
咸鲜味的，异常可口。
众人连连呼“ 爽 ”。
垫了垫肚子，然后开始掰馍。
按规定要掰成黄豆粒大小，掐得我指头疼。
中间伙计跟我吹牛，说他们是老字号，生意兴隆，全仗一锅汤。
到厨房里去，看见一口巨大的黑铁锅，咕嘟嘟地冒着热气，没有用液化气，用的木炭火，伙计说这样才能“ 煮出蒸（真）味 ”。
锅里内容丰富，随水浪和蒸汽上下翻滚。

第一图书网, tushu007.com

伙计介绍说里面有老母鸡、从没有过性生活的童子鸡，有各类海鲜、各类山珍，有五牲下水、五禽肝胆，据说这锅汤的配料有上百种，而配方只有老板一个人掌握。

牛吹完了，馍也掰得差不多了，开始上汤，汤是乳白色，里面有粉丝、煮得嫩黄的白菜心，面上浮着碧绿的葱花。

我还往碗里舀了一大勺辣椒酱，胃口大开，美美地吃了一大碗。

不知是饿了还是真的好吃，反正那次的羊肉泡馍感觉很美，以后又吃过几次，再也吃不出那种味道了。

银川的烤羊头不可不提。

出差到银川，也是晚上八点多了，让出租车司机开到吃小吃的地方，叫什么广场，记不清楚了。只记得那里灯火通明，搭着无数凉棚。

街上来来往往，很多都是戴白帽的伊斯兰教徒，那时候还不知道本拉登呢，看着他们也不害怕。

烤羊头要急火，火苗从烤炉里窜起多高。

羊头煮得半熟，一刀剁成两半，放在烤炉上还瞪着眼睛呢。

老板刷上一层羊油，就吱喇喇响一声。

整个工序很复杂，我在旁边数着，共计刷油九次，刷酱油两次、醋两次、孜然两次，辣椒油三次，洒茴香粉一次、胡椒粉一次、芝麻一次，加葱花一次，香菜末一次，加洋葱末一次。

半个小时以后，羊头烤熟端上桌来，紫黑色，香气扑鼻。

入口的感觉更好，羊眼脆而多汁，羊脑软嫩香滑如豆腐，羊皮撕下来抛进嘴里，有一点糊味，越嚼越香，羊脸肉吃起来就象是北极贝。

佐以大蒜，冰凉的啤酒，越吃越想吃，我平时不喝酒的，那天都喝了一瓶多。

还有兰州的拉面、西安的酸汤水饺、粉蒸葫芦头、乌鲁木齐的大盘鸡、新出锅的羊肉馕，都让人情不自禁地流口水。

太原有一种叫做“贴尖”的面食，拌上蕃茄鸡蛋卤，非常可口。

山陕地区有一种黑黑的莜面，搓成筒，在蒸笼里蒸熟，泡在鲜美的汤里，那种感觉让我念念不忘。

大学时去五台山玩，在同学家里吃过一种面食叫“抿（面）疙瘩”，形状与北京的炒疙瘩类似，偶尔吃一吃，也是别有风味。

二、西南。

麻辣心情　　我平生做菜的次数屈指可数。

主要是因为懒，另外，也有一些技术上的原因，我不会炒菜，不会洗菜摘菜，洗碗也洗不干净。

上大学时众人烧酒精炉做菜，谁都不愿意让我入伙，这也罢了，最可恶的是有一个东北佬，馋我的同时还说我是个废物，让我伤心欲绝。

毕业后，常常会有美女问我：“你会做菜吗？”我想这大概是在调查我作为一个丈夫的基本素质。

我一本正经地回答：“会，而且有一道菜特别拿手。”

“是什么？”

“糖拌西红柿。”

这个笑话的效果总是特别好。

有人说做菜是种享受，但在我看来就纯是受罪，一屋子油烟，到处都是油腻腻的，冬天水冰凉，夏天一身汗。

所以我坚决抵制做菜，在我的管辖范围内，也不允许别人做菜，长年累月在街上吃，包括年夜饭。如是十余年。

在西南住了几年，那里好吃的东西简直数不清。

首先要提的就是乐山的小火锅，又叫做串串香，外地人呼之曰麻辣烫。

写到这里，我已经开始流口水了。

我们闻名前往，去到乐山一条古色古香的巷子里，夜里一点钟，长街上灯火通明，每一处都有沸腾冒气的火锅。

背后就是著名的乐山大佛，嘉陵江、岷江和青衣江三江汇合，从大佛的脚下浩浩东流，不舍日夜。

第一图书网, tushu007.com

清凉的江风吹到身上，感觉神清气爽。
　　深夜一点钟也要排队。
旁边卖卤鸭子的、卖炸鱼的、卖五香花生新鲜毛豆的、卖茉莉花球的、卖报的的大声叫卖，擦皮鞋的向你点头微笑。
一派热闹景象。
？　　没有座位，先吃点别的，买半只卤鸭子。
红色，皮皱皱的，剁成小块，放在嘴里慢慢啃嚼。
鸭肉细嫩，微微有一点甜味，有一点烟熏的糊味，非常好吃。
？　　终于有人走了，飞跑过去占座位。
老板换锅，我去拿菜。
　　菜放在一个个塑料筐里，都串着竹签子，菠菜、通心菜、莴笋叶碧绿，金针菇、黄花菜金黄，鲜竹笋、土豆片、藕片雪白，筲粉灰而长，魔芋肥而嫩，这是素菜；有各类家禽，有鸭舌、鸭脚板、凤爪、鸡翅、生抠鹅肠，也有裹着芡粉香菜的鸡肉串，有各类家畜，牛肉串裹着葱花和香菜、羊肉串鲜红、黄喉在盘子里颤动、有毛肚，有兔……？　　锅已经烧开，红彤彤的，辣椒、花椒和各式菜肴上下翻滚。
在作料碗里加上香油、加上碎花生米、香菜末、青椒丝、蚝油、醋、味精和盐，调匀，从锅里不拘什么拿起一串来，蘸着作料送入口中，那感觉，啧啧，我又流口水了。
　　吃得八九分饱了，到旁边的店里去要一碗细嫩的西坝老豆腐，切一盘薄脆透明的马边猪耳朵，吃一勺老豆腐，挟一块猪耳朵，滑嫩细腻爽脆，各种感觉都有，不管带谁去吃，都会赞不绝口。
？　　成都有一家陈氏兔头，没有固定的店铺，每天下午三点钟左右，在街边上挂起“陈氏兔头”的蓝招牌，用小车推着卖，生意非常好，经常要警察来维持秩序。
？　　兔头分两种：五香味的和麻辣味的。
放在两个大白铝盆里，兔头卤得紫黑色，油汪汪的。
　　买的时候论个，一个五块钱。
把兔头拣好了，一个秀气的小姑娘给你浇上蒜汁、芝麻酱、红油和一碗黑黑的复合作料（据说那就是陈氏兔头的秘方），装在厚纸袋里递给你，不忘关照一句：“你慢走哈！
”　　有个极胖的朋友，每天都要去买四个兔头，他的吃法也很经典。
　　回家后，把兔头倒在盘子里，先去洗手。
倒一杯蓝剑纯生啤酒，把兔头拿起来，先吮吸兔眼里的汁液，然后把兔头一掰两半，用小勺挖兔脑，蘸点姜醋送进嘴里，闭上眼睛品味道。
吃过兔脑后吃兔肉，这厮的动作极娴熟，不超过两分钟，一只兔头就只剩下骨头，比剔过的还干净。
四只兔头吃完，端起金黄的啤酒一饮而尽，打个响亮的饱嗝，然后看看我们，幸福地叹一口气说：“每天四个兔头，一杯啤酒，夫复何求？
”。
　　一个外地的朋友到成都玩，没有买到陈氏兔头，我带他到新华宾馆的楼下吃“冷淡杯”，也点了四个兔头，吃完了以后他说：“再来两个。
”很快又吃光了，他就自己招手：“再来两个兔头，要切开的！
”　　那天花了我三十多块钱，但这家伙吃得拍着肚皮打饱嗝。
　　青城前山有很多“农家乐”，农民把自己的家装修一下，加几张台，吊一些彩纸彩灯，骗城里人到他们家里来吃吃喝喝，赚点辛苦钱。
　　那是98年4月份，桃花刚开，我们开车到青城山去玩，中午就在这样一个农民家里吃饭。
　　先上茶，茶是青城后山上的高山云雾茶，喝起来很香，众人啧啧称美。
　　放眼青山如黛，空气中有幽幽的花木清香。
山上的游人如在云间行走，坐在竹制的躺椅上给眼睛放假，真是心旷神怡。
不要以为农民没文化，瞧瞧门上这一幅对联：　　觑神佛如蝼蚁　　寄厚味于淡泊　　上联说酒，下联说茶，回家翻过书后我才知道那还是诸葛亮的名言。
　　菜都是地道的农家菜。

第一图书网, tushu007.com

活宰鸡，我多了一句话：“你这鸡是土鸡吧？
”　　老板不高兴了，“这还有假？
我们从来不喂它饲料，你看看，你看看！
”　　一鸡三吃，辣子鸡堆满盘，红彤彤的辣椒，粉嫩嫩的鸡肉，好吃；竹笋和干豇豆烧鸡，竹笋甜，干豇豆微酸，肉味鲜美。
豆花鸡，一大碗金黄色的豆腐脑，加上青菜、鸡肉，看着都有食欲。
一兔五吃，具体名堂不记得了，还有鱼，养在鱼缸里，泼辣漂亮的老板娘伸手进去，一把捉住那条最大的，提起来问我们：“这条要不要得？
”　　“要得！
”我们齐声回答，都大笑。
老腊肉炒西兰花也很有特色，腊肉是几年前的，用松针熏过，外面黑，中间红，咬起来有点硬，松香味浓郁。
这种腊肉在成都市面上卖几十块钱一斤。
新磨豆花，蒸的时候在碗里放上几块鹅卵石，不知道他们是怎么做的，豆花韧得用筷子都挟得起来。
青菜是纯正的野山菜，其中有一道叫作“没名堂”，嚼起来有点脆，带点苦味，很清爽。
老板自己都不清楚它的名字。
吃完饭后，还有个固定的仪式：跟老板娘合影，一般性的搂搂抱抱没关系，动作过分了老板娘就会笑着骂你：“狗日的，你想做啥子？
”老板也不发火，在旁边嘿嘿地傻笑，一幅大智若愚的精明劲儿。
四川好吃的东西真是数不清。
到西昌，在穹海边的吊脚楼烤鱼，炉火滋滋地响，香气缕缕漂浮，楼下风声猎猎，海中渔火点点，让人忍不住想长啸；重庆的乌江鱼、清水鸡、归元鸡、泉水兔、邮厅鲫鱼，吃到你舌头都吞下肚去；南充的米粉细软，当地人都说是“吸米粉”，在里面泡上两个爽脆的“油根儿”，吃起来别有风味；峨眉山的油炸蚯蚓，没几个人敢吃，但吃过之后再也不会忘记……？　　四川给我留下最深的印象就是安闲的气氛和美味的食品，不管在成都重庆，还是小县城小乡镇，你随便找一家街头小店走进去，炒个回锅肉，要碗肥肠粉，一块钱来粉泡萝卜，都能吃得很美。
或者早晨起床后，揉着睡眼到小摊上来碗一块五的小面，香甜可口，吃得五内俱爽，比广州的早茶舒服多了。
三、广东。
幸福的滋补　　我的同龄人大多都已经娶妻生子，作员外作寓公了。
生活的形式决定生活的质量，所以很多人开始发福，而我却日渐消瘦。
广州有个朋友向我这样描述他的一日三餐：早点是一杯牛奶、一个鸡蛋，午餐在办公室里吃盒饭，老婆定的上限标准是8块钱；休息日的午餐在街上吃，以小吃为主；晚餐先来一碗老火汤，菜有荤素有冷拼有热炒，照例还要喝上半瓶啤酒。
平时一般在11点左右睡觉，如过了11点半还没睡，就要再吃上一点宵夜。
我打呵欠，他也对我的饮食习惯表示不理解，“常年在外面吃，我觉得不卫生，另外吃得也不舒服。
”　　我告诉他：“我们两个的生活各有所长，你过得比我幸福，我过得比你潇洒。
”　　他点头称是。
到广东快两年了，对这里的生活渐渐有了一些了解。
广东人是中国人中心态最好的，敬天畏命，能吃苦，讲究养生。
这从饮食习惯中也看出来，广东人坐在餐馆里，第一件事永远都是用热茶洗碗筷。
据报载这种方法根本不能杀菌，但他们都说：“即使不能杀菌，心理上感觉也会好一点”。
早上起床后，老广东的第一件事就是去喝早茶。
茶市总是人满为患，互不相识的人同座一台，各占一角，靓女（女侍应生，不能叫“小姐”）过来问：“生，喝乜茶？

第一图书网, tushu007.com

”　　或菊花，或乌龙，或铁观音，这是我常喝的三种。
坦白说我一直不知道茶比白开水好喝在什么地方，但在饥饿的早晨，空腹饮下一口热茶，确实感觉舒坦。
茶润肠生津，看见好吃的要流口水了。
　　早茶有粥，白粥、皮蛋瘦肉粥、猪肝粥、鸭粥、百合粥、鱼粥……，种类繁多，粥都放在明炉上的小砂锅里，咕嘟嘟冒着热气，不象北方的粥一煮一大锅，这里的粥都是现熬制的，热得烫嘴。
　　有肠粉，猪肝肠、猪腰肠、鸡蛋肠、牛肉肠、牛腩肠……数不胜数，两片蒸得嫩嫩的面皮，裹着不同滋味的馅儿，碧绿的菜心，看起来很可口。
　　也有荤的，蒸的凤爪、排骨、猪肚、百叶，有各类面点，叉烧包、蟹黄包、豆沙包、莲蓉包，我最爱吃的，是虾饺。
　　广东话说“虾饺”听起来就象是“瞎搞”，所以每次我一走进茶市，就会告诉靓女：“我要瞎搞。
”听见的人都笑。
　　虾饺是用蒸笼蒸出来的，一笼四个，半月型的饺子里面，包着四个透明鲜嫩的鲜虾仁，一口咬下去，爽脆甘美，虾肉在口中愉快的舞蹈，口齿留香，感觉很是美妙。
狼吞虎咽地吃完四个虾饺，我就高高地扬起手招呼：“靓女，我还要瞎搞！
”？　　坦白地说到现在我也没吃惯广东菜，受不了它的寡淡。
这里非常在意菜本身的“鲜”味，尽量少用油盐，以免夺其本味，结果就是一点味道也没有，我如果连续三天吃粤菜，就会心儿发慌，眼放绿光，嘴里淡出个鸟来。
　　广东的青菜论“条”，一条菜，两条菜什么的，倒也名符其实，因为这里的青菜除了保持原味，还要保持原形，从来都是整条上桌，再长也不切开。
象我这种“北佬”乍见这种情形，都会大发感慨：唉，广东人真野蛮。

第一图书网, tushu007.com

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