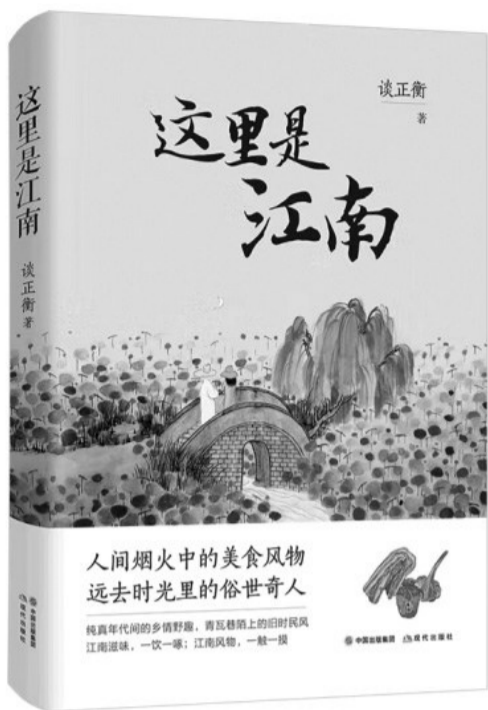


乐读

编者按 汪曾祺说：“秋风一起，胃口大开，想吃点好的，增加一点营养，补偿补偿夏天的损失。”秋高气爽的时节，能有美食相伴真是一件特别幸福的事。快来跟随我们的书单，开启一趟美食之旅，共享秋日好“食”光。

贴秋膘



《这里是江南》

谈正衡 著
出版社：现代出版社

文人美食家谈正衡的乡土风味散文，内容包括江南美食、江南人物、江南古镇、江南风情。

写美食，作者既写食材的特点，又写不同口味的做法，还兼顾了时移世易的变迁，篇篇满含浓郁的江南气息和韵味。

婺源荷包鲤鱼红艳迷人，简直就是流动在水中的鲜花。在风景名胜地和公园池塘里，锦鲤是常见的，但荷包红鲤与身形灵动的锦鲤有很大差异，荷包红鲤鱼头小尾短，背高体宽，脊部隆起，大腹似袋，故以“荷包”名之。

鲤鱼、金鱼是近亲，荷包红鲤鱼就是明代深宫中的金鱼变化而来的。说是某年一位婺源籍高官告老还乡，皇上多少有点恶作剧地赐给他水湿湿活鱼一对。以后，这对千里迢迢小心呵护着捧回家乡的鱼，就在婺源繁衍生发，花团锦簇，民间互赠，香火延传。婺源隶属徽州，山明水秀，松竹连绵，飞檐翘角的民居或隐现于崖峰青林之间，或倒映于溪池清泉之上。

徽州除了牌坊匾额这些帝王敕封外，连鱼中也有皇亲国戚。大户人家喜在院中掘池或置大水缸蓄养好看的鱼，亦观亦食。荷包红鲤鱼同那些古树茶亭、廊桥驿道一样，展示的正是一种地域的风雅。

徽州还有许多很特别的东西，就拿做菜来说，多喜欢蒸，清蒸、粉蒸、干蒸，从蹄膀到苋菜，不问荤素没有不可以拿来蒸的。弄得做徽菜的厨子到哪儿都背着屙笼，虽是外人有点看不懂，不过你也别说，这蒸菜就同那些明山秀水一样，最能保住原汁原味。清蒸荷包红鲤鱼是婺源风味鱼馐，以“池中芳贵，席上佳肴”闻名。

二十年前，我带队省副刊会采访团去婺源，午后到达，第一餐在县委招待所，就享受了清蒸荷包红鲤鱼的美味。白盆红鱼，真有点让君子好色了。初见之下，感觉鱼肉很厚实，特别是肚子上的肉几呈透明状，鼓鼓囊囊，以为里面全是鱼子，没想到筷子拨开来全是肉。迫不及待尝上一口，果然名不虚传，鱼肉肥美嫩滑、甘腴香鲜，鱼刺细小柔弱到可以忽略不计，特别是一点腥味都没有，就像吃爽口的嫩豆腐一样。众人边吃边呼过瘾，风卷

残云一扫而空。剩余残汤，用汤匙舀了入口，也是鲜美异常。

主人慷慨，我们受益，以后每天都有荷包红鲤鱼佐餐。鱼先在油里煎一下，然后与咸肉大蒜一起炖制，亦为当地常见的食法，只是一定要放入足够的紫苏调味。

隔了六七年，一个暮春时节再去婺源。彼时旅游开发正热，在县城或那些热闹场所路边店门前的水池里，红彤彤一片，全是红鲤鱼的身影，无环肥燕瘦之分，大小都差不多，一条一斤多点，二三十元左右，现抄现烧。这价格比早先贵了两倍还拐弯，水涨船高，像我们这样的地市级媒介，也不再如先前那般享受优渥待遇了。好在我们亦有经验，凭着记忆，自己拿张地图开着车子跑，倒也自在。比如想吃不是饲料喂出的鱼，就往偏远乡村跑。原生态红鲤鱼长在深山人未识，市面上很少能见到，其真伪识别，看看那个明显瘪多了的鱼肚子就大致知晓一二了。

那回在里坑往东北的一处深山，找到一户人家，在山潭里撒网现捕，稍经等待，一锅热腾腾的清蒸荷包红鲤鱼就端上桌来。做菜时，我跑到厨房看。当家的瘦高中年人姓汪，据称是在上海打工时经高人点拨，才回家专做野生红鲤鱼营生。他十分利索地刮鳞、挖鳃、去内脏，洗净拿抹布揩干水，在鱼身两边刮斜形刀花，抹精盐、料酒腌片刻，香菇、葱、姜摆上鱼身，倒入半碗泛着油花的清汤，再挖一勺熟猪油搁上，上笼用旺火蒸，十来分钟就上桌。

据介绍，那清汤是用山泉熬制的，无此泉水，做不出真正美味的婺源荷包红鲤鱼。汪师傅说，清蒸除了好吃，也好看，炖烧稍稍破坏鱼形，要真正品出味道来，还是红烧的好。于是那个下午我们就在周边转，晚上在他家店里品尝了红烧的正宗味道。

(节选)

《有味小日子》

【日】广田千悦子 著
出版社：北京联合出版公司

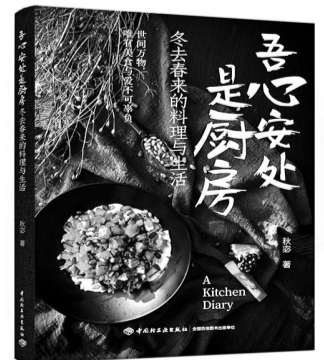
本书从四季着手，讲述了四季里好吃、好做的一些料理。不仅顺应节气，体现了精致的不时不食的生活方式，更以常见食材、简单手法，烹调出地道的料理。用这些简单的食物，让我们一起一点点地探索这个世界，一点点地获取季节赐予的力量。



《吾心安处是厨房》

秋窗 著
出版社：中国轻工业出版社

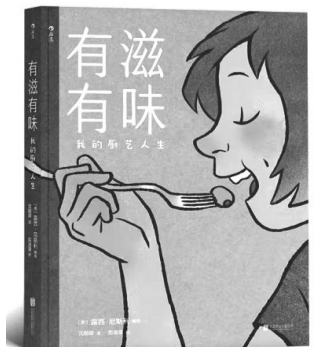
周末的早晨，让孩子们在烤面包的香气中醒来；雨天躲在家中，吃上一碟牛肉派；寒冬腊月吃一碗热腾腾的煲仔饭；情人节亲手做一个奥利奥芝士蛋糕庆祝；到了万物复苏的春天，煮上一锅肉骨茶；做寿司解馋……本书由46篇厨房日记组成，记录着美食的制作、食物的故事。



《有滋有味：我的厨艺人生》

【美】露西·尼斯利 著
出版社：北京联合出版公司

这是一本以美食贯穿其中的漫画回忆录。十二个有关作者美食记忆的精彩片段搭配十二篇料理笔记，浓墨重彩的不仅是她个人经历中所见到的斑斓美食，更是她有趣有味的厨艺人生。



文化寻踪

名将郭子仪的传奇人生

《再造大唐》

穆涓生 著
出版社：山西人民出版社

一部史料可靠、叙事严谨的郭子仪传记。本书从家族世系、京城宿卫、戍守边塞、平定安史之乱、稳定朝政、名垂青史等角度，系统梳理了郭子仪“立马横刀赴国难”的一生。



唐军清渠之战失败后，经过四个月的休整补充，士气复振。

八月二十六日，叛军自渭水之南西攻凤翔。御史大夫崔光远于骆谷（今周至县西南）打败叛军；行军司马王伯伦和判官李椿率2000名骑兵，乘胜进攻中渭桥（今西安市北面），杀死叛军1000余人，一直攻到禁苑北门。先前屯驻武功的叛军撤回长安，与唐军在禁苑遭遇，双方发生激战，王伯伦战死，李椿被俘。唐军虽然失利，但叛军也不敢再进逼武功。

八月底，肃宗登上凤翔城楼，检阅诸军，再次诏令天下兵马元帅广平王与副元帅郭子仪进兵，收复长安。肃宗设宴犒劳诸将，对郭子仪道：“成功与否，在此一举。”郭子仪庄重起誓：“这次进攻不能奏捷，臣当以死相报。”唐朝开国以来，兵马元帅一职，只授予亲王（皇子）。自安禄山反叛之后，才开始由高仙芝、哥舒翰等大将担任。而亲王担任元帅，一般只是挂名，副元帅才是实际的统帅，统领诸军“行军”作战。所以，肃宗特意嘱托郭子仪，勉其成功。

九月十二日，唐军元帅广平王统率15万大军，号称20万，从凤翔出发，声势浩荡，军威旺盛。这次进攻，郭子仪惩清渠之败，改由武功渡过渭水，循南山东进。长安城郊的地势，东南高而西北低。城南的泔水以东，漓水两岸，虽地势稍高，皆为起伏平缓的原野。

二十七日，唐军列阵于长安西南的香积寺北面，阵线东西长达30里，镇西、北庭行营节度使李嗣业为前军，朔方行营节度使郭子仪为中军，关内行营节度使王思礼为后军。长安叛军出动兵力10万人，南迎唐军而列阵。而叛军敢于同唐军决战，可见气焰仍很狂妄嚣张。

叛将李归仁首先发起冲锋，唐前军迎击。叛军大队齐出，唐军抵挡不住，向后退却，辎重尽丢，叛军争相拾取，攻势稍显迟滞。

唐前军统帅李嗣业见状，卸甲赤膊，手执长刀，瞪大两眼，嘶声怒吼道：“今天如果不拼命，我军就会彻底灭亡！”叛军刀锋者，人马皆被砍为几段。李嗣业左右搏杀，一口气砍倒十几名叛军，这才稳住了唐军阵脚。主将冲锋在前，视死如归，士卒感受激励，奋勇争先。李嗣业指挥唐军排成横队，人人手持长刀，如同一堵铁墙向前推进，喊杀之声震天动地，所向披靡，叛军抵挡不住，纷纷后退奔逃。

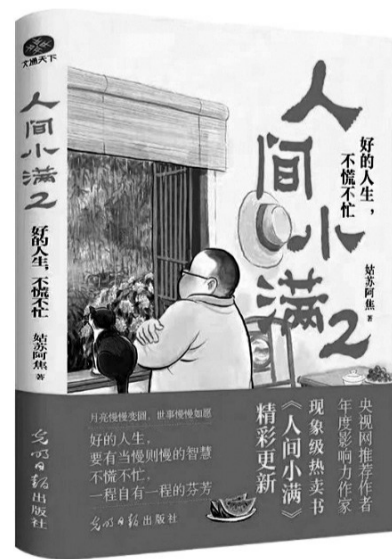
开战之前，叛军在阵线东面埋伏了一支轻骑兵，准备在双方胶着厮杀、相持不下之际，从背后突袭唐军。但被唐军预先侦知，元帅广平王命令朔方左厢兵马使仆固怀恩带领回纥骑兵，抢先出击。叛军骑兵猝不及防，被歼灭殆尽，士气顿受挫折。

唐军都知兵马使王难得为救其裨将，被敌箭射中眼眉，肉皮垂下来遮挡了视线，他拔出箭头，扯断肉皮，顿时血流满面，继续跃马大呼，挥刀冲杀。部下士卒人人奋勇，拼杀之声惊天动地，鬼泣神惊。

(节选)

读有所得

小满，即是幸福



■朱娟清

那日，我漫步书城，偶然间发现了《人间小满》这本书，作者是姑苏阿焦。

在这个喧嚣而浮躁的时代，人们总是匆匆忙忙，追逐着名利与地位。作者却以他独有的笔触，不急不躁，娓娓道来生活的细腻与韵律，恰如其分地描绘着人生的“小满”状态：生活的真谛并非在于无尽的追求，而是恰到好处地满足。

书页之间，三百幅画以简洁的线条，勾勒出生活的意韵。作者的文字是简练的，但处处流露出对生活的热爱。

面对美好，他说：美好来自那一盆花，一点儿微小的事情，便能让内心变得柔软起来，沉默中有了期待和希望。

面对焦虑，他说：把欲望收回来一些，把梦想缩小点儿，想想最爱吃的是什么？

关于困境，他说：不知所措的日子里需要些嬉皮笑脸，方能度过那些岁月艰难。

关于感情，他说：人生里的一些欢喜并没有那么复杂，你笑了我便可以大声地笑，花开了便是春天。面对生活，他说：小儿嬉戏，不知人间疾

苦，老者欢愉，那是知人间疾苦而惜眼前光阴，哪个人的生活不是一地鸡毛，只是我们知道，活在当下才最重要。

是啊，这些文字时刻都像在提醒我们：那些看似微不足道的日常琐事与细节，才是构成我们生活最真实、最温暖的元素。一粥一饭的温馨、一丝一缕的柔情之间，都蕴含着生活的智慧与温情。平庸并非乏味与无趣，而是一种淡然处世、随遇而安的生活态度。即使平凡日子，也可以用新视角去对待生活，从而发现那些被忽视的美好瞬间、身边风景，我们应该学会珍惜寻常时刻，感受其中的幸福。

“日有小暖，岁有小安，是最好的人生状态。”这句话，不仅表达了对美好生活的期许，更是心灵的慰藉。是啊，我们大可不必刻意追求轰轰烈烈的壮举，微小而确定的幸福才是温暖的存在，学会知足，学会感恩，从容面对生活的每一个瞬间。

读完《人间小满》的感受，就如封面所写的那样：有汪曾祺笔下的人间烟火，苏东坡式的人生哲学，季羨林文字里的人生智慧。

小满，是最好的状态；小满，即是幸福。