

<<四季如夏>>

图书基本信息

书名：<<四季如夏>>

13位ISBN编号：9787539941042

10位ISBN编号：7539941049

出版时间：2013-3

出版时间：江苏文艺出版社

作者：黄爱东西

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>

## <<四季如夏>>

### 前言

自序非至爱和路人甲似乎只是眨了两下眼。

廿年过去。

有朋友们玩笑，咱看着你专栏长大的。

窘，答曰，咱写着咱专栏长大的。

旧事渐行渐远，当年看专栏和写专栏的人，都一起长大了。

翻阅旧稿，如芒刺在背，咱都胡写了啥，廿年后再看，颇尴尬赧颜，果然是当时年少春衫薄，为赋新词强说愁。

还是看得到从学堂踏进职场，初入生活丛林的自己，冒失毛躁心里没谱，愣头愣脑慌慌张张。

倏忽廿年。

一去不返的辰光，留下来些散落的零星字纸，似被莫名水渍晕得褪色模糊的字里行间，约略晃动着当年动辄兴高采烈的时候，惶急懵然的时分。

《桃花开》里辑录的，算是个当年爱开机车的菜鸟的青春文字，现如今看起来，是一代人桃花盛开的岁月，时间巨轮缓缓转动，那些呼啸而去的背影早已远去，消失于地平线。

《四季如夏》里辑录的，是南国城市里的寻常日子，咱们四体不勤五谷不分地踏进社会大熔炉，终于被锻炼得鬼哭狼嚎炊烟四起地茁壮成人。

《有一个人》里辑录的，就是有一个人的生活流水报告。

有些动作，是在向前半生道个别，和有些曾经的记挂和心事说再见。

呵还有那些生命里的非至爱和路人甲乙丙。

愿自己也能是别人生命里的非至爱和路人甲。

很久之后忽然想起来一下，心里说，哎？

这人一切都还好？

也许就赶紧约出来见，言笑晏晏。

此时此刻，阳光正好。

是为序。

黄爱东西2012-12-12花城广州

## <<四季如夏>>

### 内容概要

《四季如夏》为作者的随笔文集，书中所收集的文章，都是围绕“广州”这个城市，作者作为一个“地道的”广州人描述广州人的衣食住行，趣事见闻等。选题主要针对与广州有“情缘”的读者，广州本地人、在广州工作生活过的人、热爱广州，想往广州的人。

书中所描述的广州风土人情真切、温馨，相信可以吸引不少对广州充满好奇的人的追捧。

地域特色明显，也是《四季如夏》的一大看点，相信很多70后、80后可以跟随读者一起，追忆在自己所长大的城市里发生的童年趣事。

海报：

<<四季如夏>>

作者简介

## &lt;&lt;四季如夏&gt;&gt;

## 书籍目录

自序 非至爱和路人甲 辑一 忙吃有一种甜品 002在巨大的厨房里表达满腔的热情和爱心 006部分小吃的寂寞地图 010起个大早，赶个早茶 013忙吃 018全城最佳菜市场 020榴莲 023茶楼 026饕餮季节 028大街小巷里的零食和叫卖声 031邻家饭菜香 038古法叉烧最佳拍档的中午 043非要广州人怀旧 046辑二 屐声帆影 屐声 054帆影 060花市 068那些寺庙 074西关VS东山 086那条叫怀远驿的小巷 091十三行的街和巷 094十三行街上的寓言式奇闻 097逛一通沙面 100后巷 104游荡 108辑三 陌上谁家年少我的志愿 114我的大学 116关于中大 119凉快二三事 123忽而今夏 126打错算盘 128陌上谁家年少 131父亲节 135粤男穿衣 138小驹 141双城 144台风季节 147亲爱的假期 150麻将 153达明一派 158辑四 广州女人 广州女人 162私房话 168黄飞鸿他姐 173帮凶 176你的婚纱，我的红包 179老的老，小的小 183快餐 186开门N件事 190大问题 193加法冲动 196打鼠英雄 199不美满 202要喝凉茶 205某种快乐 208

## &lt;&lt;四季如夏&gt;&gt;

## 章节摘录

有一种甜品“有一种甜品，叫凤凰奶糊。

”我对每一个来广州的外地朋友、每一个还不知道这种甜品的本地朋友这样说：“你一定要试一试凤凰奶糊。

”“还有，你一定要趁热吃。

”“还有还有，你一定要去西关吃。

”去西关，民风保守，敬请莫要穿得太过香艳以致人人侧目，最好如丐帮弟子下山。

又：可在街上当街乱吃大嚼，不顾仪态。

“记住，云吞面可吃欧成记，虽然算不得太老的店。

伍湛记是粥；买零食去第十甫，经过趣香可买一袋鸡仔饼；顺记的新鲜椰子及香芒雪糕一定要试，吃正餐及夜茶可往陶陶居及广州酒家……”“噢，看来口腹之欲还是重要的。

”“沿途可瞻仰骑楼奇观，若要此行更为刺激，随街碰到卖龙虱的可以买两只硬往嘴里塞。

”而实情是，每当我领着外地来的朋友们在广州的西关游荡的时候，从来就只把他们往一家店里领——南信甜品店。

南信甜品店不单卖甜品，牛三星粉/面、云吞粉/面、牛腩粉/面，各种馅料布拉肠粉……通通都有商量。

在朋友们津津有味地吃着这些广州人不想正经进餐而又需要给肠胃作点铺垫而发明出来的小吃的时候，我总是有些心不在焉兼迫不及待：我在等着他们开始吃甜品。

一俟他们吃得差不多，我就开始奔向甜品窗口让店家开始炮制那道我心目中最伟大的甜品。

我经常逼着人家连进三碗甜品：姜撞奶、双皮奶、凤凰奶糊。

顺序不能错，因为一道比一道甜。

姜撞奶，用鲜榨的姜汁放在碗底，把牛奶冲进去，很快就可以看见牛奶凝成豆腐花一样的一碗，吃起来是大部分人都能接受的味道，香、滑、轻。

双皮奶，刮起炖好的水牛奶面上的那层奶皮放在碗底，在用剩下的奶和蛋清混好，再炖。

端出来的是凝固的一碗雪白。

可以吃热的，可以吃冰的，香、凝、腻。

好了终于说到凤凰奶糊：牛奶和蛋黄混均匀，然后放在火上慢慢搅，直要搅到牛奶将滚未滚的临界状态，牛奶和蛋黄会变成一种糊状，如果不到临界点，它们还是混了蛋黄的牛奶，如果过了临界点，立刻变成牛奶鸡蛋花——这就是说，每一碗凤凰奶糊，都必须是那种美妙临界点刹那的产物。

当然我是在说一种甜品，可以完全忽略掉制作的层面，但问题是这种甜品吃到你的嘴里时，那种香甜滑腻得让你目瞪口呆的程度。

呃，那就是西关，我心目中的西关的味道。

这种甜品的香腻让一个南京来的朋友、若干广州的本地朋友腻得在白天鹅酒店喝着浓茶对着珠江发了一下午的呆。

让一对从杭州来的朋友腻得当场满头大汗且要喝醋压惊。

嗯，让一位原来在广州现在去了北京的嗜甜的美女唔的一声，呻吟着说：“啊，耳边响起《欢乐颂》

。”有一种甜品，是如此这般地香甜滑腻，以至于完全可以向你具体地诠释什么叫幸福圆满。——你一定要试一试。

在巨大的厨房里表达满腔的热情和爱心先假设你是个说普通话的人，到了广州。

首先，你发现你像到了另一个移民星球。

暖味的四季，闷热潮湿的天气，像一脚踏进了焖烧锅。

然后，你发现你什么都听不懂，连猜带琢磨地愣听，还是不懂。

终于你找到了要热情地接待你的广州人，他们总是不分青红皂白就把你往吃饭喝茶的地方领。

而这里，在吃饭喝茶的地方总是人满为患。

他们让你喝茶，喝汤，吃生猛海鲜，吃各种贝壳，吃鸟，吃蛇，吃龙虱，吃田鼠，吃猫，吃狗，吃禾

## &lt;&lt;四季如夏&gt;&gt;

虫，吃各种你觉得千奇百怪匪夷所思的东西。

他们总是在不停地商量下一站去哪儿吃饭喝茶，尽管这一顿还没吃完，而你已经撑得只有两只眼珠子偶尔还能吃力地转动一下。

他们的主食总是要吃米饭。

最后一道菜总要蒸一条鱼。

他们一顿饭结束的信号是找侍者要一把牙签。

有时候他们结完了账，不知不觉地叼着牙签就大模大样地走在大街上了。

如果你在广州待的时间长一些，你还会发现广州人会全神贯注地关注你的健康，他们通过热情地建议你吃五花八门的各式各样的汤水菜肴炖品来调理你的身体。

他们觉得你的身体里有清不完的湿和热，他们告诉你现在正在吃的这盅炖品是温补或者大补的，还有，这个菜寒凉，那个菜上火，等等。

如果你们中间少了那张饭桌，少了茶楼食肆那种轰轰烈烈的人声和排山倒海的场面，那么广州人对你的那种满腔的热情和爱心，真是不知如何表达才好。

而身为生活在这样一个城市这样一种氛围里的男男女女，你多少都有点额外压力——要不然你至少会做一点吃的，要不然，你就得特别会吃。

同行的上海女友来广州谈恋爱，头三个月，是由伊教导办公室的广州女同事们穿衣之道以及文胸的ABC罩之三种用法，三个月后，她开始由广州的女同事们领着在菜市场 and 超市买菜。

广州的女同事们可以得意洋洋地向她的男友表功说，你怎么谢我，我们教会了她煲例汤！

而她却不能和她们的男家属说，你怎么谢我，我教会她们买很贵的文胸！

北京的女友来广州谈恋爱，顺便考察一下她能不能适应。

在她来考察的那段时间里，广州人民可高兴了：——天天有前卫养眼的时装和便装看。

——饭桌上有生猛的段子听。

——倘若在家里DIY饭菜，有人特别捧场。

——酒吧里有人代点鸡尾酒，且免费传授调酒知识……每当这时，就觉得写都市生活小说的才女们真应该到这里来进修一下，以免一写到泡吧场景，就点一杯什么波斯猫之类的来敷衍俺们则个。

很快，饭局不那么频密了，广州人民也没几个有天天泡酒吧的良好习惯，女友于是开始学习DIY饭菜和搞卫生，还有，俩人闷在家里吃完饭一个看漫画一个玩电脑里的三国游戏，每每一个要说话，另一个就说，等会儿，等我统一了中国。

俺开导过她，说在广州就是关起门来自己过日子，没事大伙都自己玩，哪像你们北京，集体生活啊，没事大伙就都在一起玩，几乎天天都开大PARTY。

三两个月后，女友说，闷。

再后来，回北京了，要谈恋爱宁可打电话，于是就为我国的电信事业作出了莫大贡献。

接过她的几个电话，都不是在家里打来的，一半是在酒吧，一半在外面，还有一次在电话里提起，北京的菜市场根本就没有生的咸鸭蛋卖。

看来她本来是有过露一手刚学的广东烹饪技术给北京人民瞧的想法的，因为没有生的咸鸭蛋这个重要的配料，某种菜没做成，也可能整顿饭都没做成。

这位朋友从来毫不讳言她的不善烹饪，可是，自打在咱们这个巨大的厨房里转了一圈回去之后，开始恨恨地说，要想拴住男人的心，首先要切除他们的胃。

部分小吃的寂寞地图上九和第十甫，一直是广州人所熟悉的商业街。

若在人民南路和上九路路口开始由东往西走，你可以一直沿着上九路、下九路、第十甫一直逛到恩宁路口。

不过，小时候我们通常从第十甫开始逛。

那时候第十甫商场是天底下零食最多的地方，各色的果脯、奶糖和水果糖以至巧克力，家里煲汤用的各式干货海味，罐头、调料以及油盐酱醋，那儿都有。

十甫商店旁边是陶陶居。

通常站在他们的饼柜前面发一会儿呆，斜对面是好吃的南信双皮奶，南信旁边是琳琅照相馆。

情不自禁地过马路，去吃一碗南信的双皮奶，又或者是凤凰奶糊、姜汁撞奶。

## &lt;&lt;四季如夏&gt;&gt;

往前走还有趣香饼家，可以去买上一块刚出炉的鸡仔饼或者蝴蝶酥。

再往前走是前进电影院，那要等大人买票领我们来看。

而前进戏院旁边又有欧成记面家……如果口袋里有足够的零花钱，我通常在广州酒家斜对面的那家冰室里就已经被沿途一路吃过来的各式小吃、最后在那里再百上加斤地吃下去的一个天下最好吃的红豆拌雪糕撑得脑满肠肥了，经过皇上皇腊味铺时，就看着那些整条的火腿和一串串的腊肠直打饱嗝。如果再往上九路走，那儿基本上是鞋店和百货店，妇女儿童商店，永安公司之类，通常我就往回走了。

有时候从第十甫就直接逛到宝华路去了，在参观完了第十甫的零食柜，看到那些不够零花钱买的糖果零食和巧克力依旧安然无恙地待在商店的玻璃缸里之后，就去宝华路口看伍湛记的伙计卖生滚粥。

沿着宝华路再往下走，是顺记冰室。

小时候它叫椰林冰室，后来又重新改叫顺记，说那才是本来的名字。

顺记的鲜椰子雪糕最出名，设外卖，香腻到了异常解恨的程度，而鲜香芒雪糕则程度稍轻，很香滑。

大概是因为小时候爱吃的缘故，至今有外地朋友来广州玩，如果逛到上下九，还是会领他们沿途乱吃，惘然不顾、或者是完全想不起来人家还有购物的任务和要求；而自己跑回那里，也还是为了吃。

有一首流行歌曲，作者是和我们差不多同龄的北京人，歌词里说，“我和每个恋爱的孩子一样，在大街上琴弦上寂寞成长。

”倘若成长的地点换到了广州，恐怕就会和我们这些当年广州的孩子们一样，“在大街上小吃里寂寞成长”，又或者“热闹成长”。

起个大早，赶个早茶我们要约好喝顿早茶吗？

唔……让我好好想一想。

好吧好吧，早茶就早茶吧，那我们之间的情形，要么就是特别熟，要么就是特别不熟。

像我这种特别痛恨早起又不得不早起的人，说起喝早茶这件事，如果要答应，只可能是两种情形：为了特别熟的朋友一咬牙豁出去；为了特别不熟的朋友一咬牙豁出去。

一咬牙豁出去的意思也是两种情形：睡得正香，闹钟大响（如果听得到的话），用尽毕生的毅力挣扎起床，扑出门去；干脆熬个通宵，正待神思恍惚半明半灭之际，时间差不多了，面无人色蹙出门去。不管以什么样的情形出门，只要出了门就好了。

到了茶楼就好了，灯火通明，人声鼎沸，外面，天可能还没亮，又或者，刚准备亮。

早上喝茶，通常叫上一壶普洱，有人喝不惯那种味道，那可以叫普洱加菊花。

反正我早茶一定叫普洱，解腻、醒神、醒肠胃又不伤胃，虽然所有清醒的时段都喝单枞或者铁观音，但是早上……不行不行，太“寡”了，空着肚子，很容易醉茶，那可是比醉酒和醉烟还难受的事情，而且，很伤胃。

来来来，让我们先好好地喝一会儿茶，聊一会儿天，或者，发一会儿呆。

我们很熟吗？

那就好好地集体发一会儿呆。

我们还不熟吗？

那就聊些什么吧。

我们广州人是可以一整天都泡在茶楼里的，就像那个关于旅行的笑话一样，早上五点半到十一点是喝早茶和早餐的时间，十一点到下午两点半是吃午饭，两点半到六点喝下午茶，六点到九点吃晚饭，九点到十二点喝夜茶，十二点到凌晨三点是吃夜宵……然后，一二三四，再来一次，你甚至连睡觉都没时间。

当然当然，实际上没有人逼着你这样子从早吃到晚。

这种营业时间只是实实在在地方便。

也顺便说说我们为什么约在这里——如果喝早茶，我通常会出现在……陶陶居、泮溪和白天鹅。

从前广州的茶楼和酒楼分得很清楚，虽然现在你可以去茶楼吃午饭，而去酒楼喝夜茶。

但从前茶楼就是茶楼，只经营早午茶市、点心和龙凤礼饼，不经营饭市，不包办筵席；而酒楼就是酒楼，只经营饭市、随意小酌、包办筵席，不做茶市和点心。

说得再简单一些，就是，如果在八十年前的广州，若你要一眼就分辨出茶楼或酒楼，你可以看他们店

## &lt;&lt;四季如夏&gt;&gt;

里的柜子——设饼饵柜的，是茶楼，喝茶；设烧腊柜的，是酒楼，吃饭。

最早把酒楼和茶楼一起开的，是陶陶居，据说当时还颇费了一大番周章。

说起老广州的茶楼，你可以去看看陶陶居和莲香楼，而说起老广州的酒楼，你可以去看看广州酒家、大同酒家、大三元酒家，它们都是出名的老字号。

泮溪是1949年之后全国第一家园林酒家，老榕树长在酒家中庭的正中央，那里的间隔用的是原装正版的满洲花窗；至于白天鹅吗，呃，那是广州的第一家五星级酒店，无敌江景，最主要还是相对安静舒服，如果不想领教人声鼎沸，就去那里，看看沙面，再看太阳照耀珠江。

喝茶最多喝个二十分钟，无论你是没睡醒还是还没睡，无论你饿还是不饿，你都会开始有食欲。

要叫些什么吃的吗？

如果比较饿，我会叫糯米鸡和拉肠。

糯米鸡其实不是鸡，拉肠也和任何动物的内脏全无关系。

如果不算太饿，可以叫蒸排骨、虾饺、烧卖、芋角、咸水角和风爪，口味嗜甜的话，莲蓉包、麻蓉包、奶黄包、马拉糕、马蹄糕甚至姜醋。

在这里，烧卖不是饼，是一种肉做的颇为袖珍的小吃，姜醋倒是可以喝，但主要内容是吃里面的软烂猪蹄和硬硬的鸡蛋——在广东，这是产妇坐月子时必备食品，不过因为太多人爱吃，所以稍具规模的茶市都备，男女老少一起吃。

还是不饿吗，那可以叫一碗老火靚粥。

以老火靚汤著名的城市，其实老火靚粥也同样优秀，喝一次早茶，总是要长点花边小知识——老火靚粥煲得不好的地方，广州人也不爱去喝早茶，道理和著名食肆必备老火靚汤一样，那是基本功。

我不太知道别人对一顿早茶的期望值有多么高或者多么低，但是，基本上我们出来的时候都觉得吃得有点多，虽然我在吃的时候不断提醒自己，这只是一顿早餐，但通常都不会再考虑午饭了，而如果是第一次喝早茶的朋友，他们都无一例外地发愁说，怎么办，我还约了人吃午饭，怎么办。

每年，大概会有那么两三次，起个大早，赶个早茶，吃完了喝完了站在街上有点发傻——我很难得在早上吃饱了的同时，还脑中一片空白地看着喧闹的广州的早晨。

## <<四季如夏>>

### 编辑推荐

《四季如夏》编辑推荐：作者呈现在读者面前的，不止是一个真正“四季如夏”的城市，热情亲切的广州民风，多种多样的广州美食，五光十色的广州风采，让人回味无穷。

<<四季如夏>>

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>