

# 《时光，一场不散的筵席》

## 图书基本信息

书名：《时光，一场不散的筵席》

13位ISBN编号：978755112635X

出版时间：2016-6

作者：家猫甲

页数：252

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《时光，一场不散的筵席》

## 内容概要

食物并不仅仅是用来果腹，更是用来传递心意的上好选择。烹饪的人用心、品尝的人用心，才能体会到最佳的美味，多年后依然能回味起这道菜的色香味所带来的触动——邂逅与离别、共同的经历、未来的期许、感受到的所有美好……

我们追寻的不仅仅是味觉体验，还有许多美好的回忆。你或许不曾吃过我写的任何一道菜，但背后的一些回忆是我们共同拥有的：初恋的第一块巧克力，母亲煲的一锅汤，围坐在圆桌旁的年夜饭，旅行中偶遇的路边小店……即便不在故土，即便只是擦肩而过的邂逅，即便许多面孔早已被时间冲刷磨平，但味觉依然在记忆中发酵。

美女厨娘&创业达人，讲述生命里那些值得珍藏的瞬间以及29道忘不了的人间美味，激醒我们的味蕾，带我们找回幸福的时光。

29篇美食文集、附赠8道料理秘籍，总共37道美味配方，轻松做出私厨大餐。

# 《时光，一场不散的筵席》

## 作者简介

家猫甲，本名覃鑫，“冰冰购”联合创始人。毕业于北京大学经济学院，饲有一夫二猫。秉持完美主义的金牛座，坚信“生命在于折腾”，喜欢做各种“跨界”的事情。曾活跃于出版圈，2012年投身移动互联网浪潮，任职于腾讯。一半生活狂，一半工作狂，跟人合作过线上甜品店，现在正和朋友一起折腾跨境电商的创业。

喜欢世间一切美好与新奇的事物，到过很多地方，吃过很多美食，也喜欢亲自下厨。坚信最美味、最有诚意、最高礼遇的料理只能诞生于自家厨房。未必昂贵，也未必稀有，却是最完美的心意传达。“但求赋予美食以灵魂，我做饭给你，为了我们岁月里彼此的相遇、相伴、相随与相慰。”

# 《时光，一场不散的筵席》

## 书籍目录

糯米肉粽：除夕夜里的温情守候  
红酒炖牛肉：Bon Appétit! 没有勃艮第也开心  
清蒸鲈鱼：对一条鱼的最高礼遇  
自制卤肉饭：走，吃到台北去  
玉子烧和红章鱼：不做最熟悉的陌生人  
鸡蛋焗土司：不孤独的一人食  
意大利肉酱面：厨房经济学  
台中太阳饼：酥皮渣子麦芽香  
意大利千层面：旅行，一场未知的邂逅  
蜜烤三文鱼：唯有美食与爱不可辜负  
虾皮糊塌子：谁说黑暗料理不美味  
蛋烘糕：有一种味道，仅关乎记忆  
腊肠煲仔饭：此物最乡思  
小米南瓜粥：父亲节的一碗暖粥  
萝卜炖牛腩：情浓的守候  
米粉：一碗好粉的N种情结  
泡菜牛肉饭：开胃之夏  
啤酒鸭：中元节的鬼情与乡愁  
白灼与红焖：入了秋的虾  
冰淇淋月饼：不能分食的中秋  
栗子鸡：立冬，听段《报菜名》  
脆底煎饺：冬夜亦暖心  
快手三明治：不期而遇的爱情  
海鲜砂锅粥：淡而有味之情  
松露巧克力：苦涩的爱情  
黑森林蛋糕：曾能获得的最美好  
双层烤肉堡：最后一口的幸福  
铜锣烧：同行与告别

## 《时光，一场不散的筵席》

### 精彩短评

- 1、一本会让人有做饭给自己身边人的冲动的书。珍惜当下的美好吧。
- 2、很温暖的一本书，但是又会读到感伤，感性但是又理性。虽然有些碎碎念，但很多都能投射到自己的身上，比如离家的奔波，争吵，还有喜欢独自的生活态度。
- 3、懂得吃，但不见得懂得美食。就像吃货大多成不了美食家。而懂得美食未必懂得做。三者都懂很难得。
- 4、将美味食谱藏在美食心情、美食故事中，夏日读来带着阵阵清凉感。还有美食美景美人照相映衬，让我躺在美味时光里不起来。不要相信下厨房的都是黄脸婆这种不负责任的谎言了！
- 5、很有爱的一本书，在一个小书店借阅的，淡淡的文笔，但读起来并不乏味，而且没篇还有一个小菜谱，这种结构很有趣
- 6、
- 7、此书最乡思，满满都是情
- 8、"最美味、最有诚意、最高礼遇的料理只能诞生于自家厨房。未必昂贵，也未必稀有，却是最完美的心意传达。"作者文字温暖治愈，值得一读！
- 9、食物的美好不止在味道，更在食物之上的点滴故事
- 10、或许就因为不是大作者，读起来却倍感亲切，就像自己在和自己对话，通过一道道菜，勾起思念与爱。
- 11、文字中的温情，比美食更加诱人
- 12、世界很大，生活很小，我们所能接触到的，一日三餐，衣食住行，或许大有深意。而这深意，非有心人不能发现。
- 13、家猫甲的这本《时光，一场不散的筵席》是我7月读完的第一本书。一道道菜肴串起了亲情、爱情、旅行、生活和对现下的思考，波澜不惊但处处都是小确幸。有趣、舒服，就像炎炎夏日里喝了一瓶北冰洋，想一饮而尽。推荐给大家~
- 14、美味的书，满足了食欲，也抚慰了精神
- 15、很多食谱还有自己做饭和生活的心得，有心的作者
- 16、美味、深情又淡然的一本书。
- 17、食物这种东西啊，不仅烹饪的人要用心，品尝的人也要用心，才会体会到最佳的美味。可惜这二者常常陌路。

# 《时光，一场不散的筵席》

## 精彩书评

1、当我第一次看到《时光，一场不散的筵席》便遇见了知音。美食的诱惑可以让我在下班后用一个半小时坐公交车去崇文门，只为吃一碗麻辣烫。我不算是惯孩子，但从小到大从未进过厨房，甚至连洗碗都没有。这种状况一直持续到大学毕业，一个人来北京，没人家人可以让我衣来伸手，饭来张口；甚至连简单的食堂都没有，北京的快餐都要比学校贵上几倍，已经毕业又不好继续向家里“请求支援”。于是我准备“开火”，照样学样每天看视频从最简单的炒土豆丝开始，我第一次切的“土豆丝”比筷子还粗，已可以称为“土豆条”的土豆丝了，手忙脚乱的炒好了，黑黑的、咸咸的、还没有熟，送给垃圾桶吃了。但已经进厨房了，好现象。我连续一个月炒土豆丝，最后我切的土豆丝已经可以比工具做出来的更细了，我便解放了，可以不用再吃土豆了。“每一个“大厨”的背后，都要有一个拥有垃圾桶般强健的胃、不管多难吃还能笑着说厨“还好”的男人（女人）”。而我却有一个无比挑剔的弟弟。在北京只会简单的小炒，出差长期住在广州弟弟家里，他很忙，没时间做饭，但却很挑食，做的不好一口都不吃，白白浪费食材。他的各种挑剔也使我不得不提高厨艺。每天煲汤至少2小时，成了每天饭桌上首选。我很好奇广东的朋友们总说：保留菜的原味又能吃出香味。后来我发现同样的工序，做饭时的心情直接影响才的口感。我曾因为天气太热做饭的时候不停流汗而不爱下厨，炒出来的菜不是缺盐就是特咸，要不就是口味怪怪的。印证了“烹饪就像爱，要么全心投入，要么全然放弃”。清蒸鲈鱼是我的最爱，每周一条（如果可以我更想要三天吃一条），自己不会做在全国饭店里首选它，鲈鱼肉质细嫩，几乎没有土腥味，最主要的是刺少，当然价格也最贵，常在外面吃好奢侈，便学着自己做，简单的腌制，清淡的料理，新鲜下锅，用最佳的烹饪方法锁住其本身的原味。在人生的途中，人与人之间的交往分分合合，岔路多多，在追求美食的路上，我们遇到很多志同道合的人。当我们偶遇很多年前的老朋友或老同学，美食成了我们永远永远没有隔阂的话题。想当年：学校门口臭臭家的麻辣烫，现在已经没有了；美食汇的糖醋鲤鱼，美味极了；老兵的串串，我每年回家都要去吃……

2、食物中的想念——评《时光，一场不散的筵席》/By Rene-summer老爸说，抓住孩子的心，不如抓住孩子的胃。老爸做的一手的好饭菜，让全家都赞不绝口，就连街坊四邻的阿姨、婶婶、大娘们都来向老爸取经。所以，即使我远在京城，也是十分想念老爸做的饭菜。这不仅仅是美食的诱惑，更是对亲情的思念。但远水解不了近渴，越是思念就越会想念，更会激发做饭的兴趣。家猫甲就是一个典型的例子，她想念家乡的那一口粽子，想念父亲节的一碗暖粥，想念旅行时候吃到的蛋烘糕，更是想念曾经的珍贵记忆。她把一切想念都寄托在一道道的美食之中，即使回不到过去，但记忆中的味觉依然存在于舌尖。家猫甲，本名覃鑫，是美女厨娘&创业达人，《时光，一场不散的筵席》是她的最新作品，带我们回忆了生命里那些美好的瞬间，回味了29道难以忘怀的人间美味，让我们在食物中品尝了各种思念。金牛座爱吃，这一点在家猫甲身上体现的淋漓尽致。从南到北，从西餐到中餐，从国内到国外，从外出就餐到自己下厨，家猫甲吃遍无数美食，但她觉得最好吃的中餐永远是在家里，是亲自动手去做的菜。就像清蒸鱼，鱼一定要选最新鲜的，上午买活鱼，下午入锅，一斤重的鱼，泥土味淡一些的，对于这样精挑细选的食物，吃起来都会觉得爱心满满的。现在越来越多的网上订餐，快捷便利的生活方式，让更多的年轻人远离厨房，自己动手去做饭更是少之甚少。外出就餐的开销很大，亲自动手去做一道美食，不仅仅在成本上能够节省开支，还能在一次次练习中把厨艺提升，这些对于北漂的家猫甲就深有体会。她从不会做饭，到做的一手的好菜，甚至还有人认为她是厨子，或是美食编辑，足以见得她付出了许多。或许食物的作用并不在于能填饱肚子，而是看是否融入爱心，只有融入爱心，才会让品尝的人在多年之后依然想念当年的味道。记住一座城市，可能是一个人，也可能是一件事，但更多的是当时吃过的美食。台北的卤肉饭，重庆的抄手，桂林的螺蛳粉……这些家猫甲记忆中的美食，如今却找不到当时品尝的心情。或许是现代生活的快节奏，打破了曾经的慢条斯理，美食可以复制，但是心情不能复制。慢下来，放慢自己的生活节奏，找点儿空闲，用心去给家人做一顿美食，把爱融入到食物中。

3、美食爱好者家猫甲在《时光，一场不散的筵席》介绍了28道菜品的做法，分享了28则她人生中的故事，让我们认识到了这样一个女生，一个平凡的女生，忙碌工作、热爱生活，尽情享受在厨房中的每一分、每一秒。对于美食书，我是又爱又恨的，爱里面的每一道菜品，做法不难，照片漂亮，光看着都垂涎欲滴，仿佛饿的时候看着图都能饱，享受了一顿大餐；恨，是因为自己厨艺不佳，照着做法弄，都会有一种买家秀与卖家秀的感觉，做出来的菜有时真是惨不忍睹，有时第一次做成功了，结果越

## 《时光，一场不散的筵席》

做越完蛋，若不是怕孩子饿肚子，真心不想受打击，每次都在祈祷这次一定要成功啊！平时看过的美食书不少，同事说我是理论大于实际，是会说，不会做，可不是如此？！非常喜欢菜品做法介绍，需要什么材料、各类材料需要多少，什么时候放入，做法步骤都讲解非常详细，在后面还有一个温馨小提示，真是细心的人呢！书中的故事，虽平淡却温暖，生活中见美食，美食中现生活，在阅读的过程中，也会给读者一种一边品尝美食，一遍倾听朋友诉说往事的感觉。每个人、每个家庭都有对“美食”的独特理解。小时候，家庭条件也不好，妈妈一般都是在周六晚上或者逢年过节，全家团聚时才会做上一顿丰盛的饭菜，那个时候能吃上一顿肉会高兴好久，尤其是过年那天，我就期待两件事情，一是妈妈说那天我可以不用学习，可以看电视，但是爸爸不让我看，有时还会训几句，对于这一点到现在我都是耿耿于怀；另外一点自然就是有好吃的了，粉蒸肉几乎是妈妈每年都要做的菜，米粉包裹着肉块，现在写下这句话的我，口水正在嘴里打转，鼻子仿佛也味道了肉香与米香。另外记忆最深的一道菜，是妈妈做的茄子，其实做法也蛮简单的，每每这个时候，我和妹妹几乎是抢着吃的，尤其是茄子中间部分的那几片，尖和尾不容易入味，所以一般都是留到最后，筷子迅速夹起茄子片儿，有时茄子片儿会很淘气，从中间断裂开来，顺势滑下，好不容易抢到的一片茄子在筷子上只留下了一块皮儿，然后再迅速夹起放入碗中，和饭一起塞进嘴里，那个味道真的是永远不会忘记的，饭香、茄香、蒜香融为一体，滑入食道……但不知为何，现在却吃不出那种味道，同样是妈妈做的，同样是自己家种出的茄子，却回不到当时的味道了。现在家里人一般想吃什么都是在家弄，火锅、烧烤等等只要想吃都能弄出来，比在外面的更健康、更美味，更温暖。不论人在哪里，心都朝着家的方向，向往家的温暖，回忆各段时光带给自己的温暖。

4、美食向来是人们感兴趣的一个话题。于我而言，外出旅游，每到一处都喜欢穿街走巷，品尝地方风味和民间小食，每每陶醉其间，自得其乐。人皆爱美食，而懂美食，食出心得，却难。书中一张张美食图片无不令人垂涎，不时感慨美食文化的多样与精深。在作者的笔下，美食不再是寻常的果腹，而是一种文化，一种境界，一种情怀。人，饥饿时想吃东西，空虚时也想吃东西，生命是需要经过吃的过程，获得饱满充实的质感。“吃”，这个最本能的行为可以让人们感到生命的安全可控，而“美食”能使人的心情变得美好欢快起来。父母那一代，能够填饱肚子已是幸事，如今的生活不再满足于简单的果腹，而是追求更高层次的味蕾体验。每个人的记忆里都有专属家乡的独特味道，作者也不例外。作者一直恋恋不忘母亲做的糖醋排骨。是的，美食，是最深的乡愁。时光将味道烙印在我们的味蕾上，此生不灭。一开始看到这本书的封面，以为是介绍包饺子的教程。其实不是。作者家猫甲是位创业达人，闲暇之余喜欢下厨做饭，为了把自己的做菜心得和美食故事分享给大家，才有了这本书的问世。这本书讲述了生命里那些值得珍藏的瞬间以及29道忘不了的人间美味，激醒我们的味蕾，带我们找回幸福的时光。29篇美食文集、附赠8道料理秘籍，总共37道美味配方，轻松做出私厨大餐。沉浸在这本美食文集里，你是否也怀念起那一道道久久不能忘怀的家乡风味。我很认同书中的这句话，“人总是要吃饭的，如果有一件事你不得不做，那还不如爱上它。”对于作者来说，做饭也是一种创作，需要分析食材的味道，用刀加工、塑形，再加以各种微妙的调味，配以最佳的烹饪方法，最后还可以多花几分钟时间点缀上蔬菜、枝叶，让原本只是用于果腹的死物，也添上几分活气与灵性。所以用心做出来的食物最后都格外美味。徜徉在美食的书海里仿佛时光交错，置身那逝去的时光。我似乎看见亲爱的家人忙碌的背影，只为我们烹饪一道道带有爱意的美味佳肴。时光虽远去，味觉却在记忆中发酵……

5、都说“人生唯爱与美食不可辜负。”喜欢美食、生活在爱中的人更有深切体会。美食与爱，二者是可治愈人的；倘若受伤的人，有美食疗伤，有爱相伴，那么伤痛很快就会痊愈。家猫甲，写下这本书，并非因为受伤。她说“我不能做菜给所有人，但是我希望读到这本书的人，都感受到生活可以更美。懂得享用美味的人，永远都不会孤单。”是的，在这世界上，美食是忠诚的，它忠诚于你的味蕾，忠诚于你的心境。美食，会讨好你，会让你感到愉悦、心满意足。有事没事，我也喜欢自己动手做些美食。虽然称不上精致或者是美味无极，但是因为是自己熟悉或是喜欢的味道，品尝到它们，心中油然滋生充实、满足之感。倘若离开家，隔阵子就会特别想念家人烹饪的食物的味道；倘若远离家乡，便会分外怀念故土的美食特色小吃；倘若身在异国，那就更不用说了，对于中国传统味道哪个华夏子孙不朝思暮想呢？《时光，一场不散的筵席》，娓娓道来，是生活本味，是最真诚的表白。有些菜肴，是父母曾经做过的而留在家猫甲记忆中的味道；有些菜肴，可能是她漂泊异乡时在某个馆子里意外品尝到的；还有的菜肴是她独自创新的；……不论是哪一种，它们的味道深深地吸引着她，她写下了它们的故事，道出了她与美食的那些美好交集，并动手制作它们，与我们分享它们的制作，包括所用的食材、调料（配料）、以及详细的制作步骤和制作TIPS.用心用眼品尝她所分享的这些美食，哪里

## 《时光，一场不散的筵席》

舍得散去？边读边流着口水的我，早已忍不住，想立马自己动手来一道道制作这些美食。最经典的“糖醋排骨”，有几个秘诀——一是炒糖色；二是加米醋；三是炖排骨时用刚烧开水；最后是加香油和白芝麻提香。这道只是在作者的自序后介绍的，因为它来自母亲的味道。而正文中还有二十八篇故事、二十八道美食。其实不止，因为有的一篇之中的美食还有两种或是多种的做法，如此一算，那就有超过三十余种了。中式的菜肴、西式的糕点，思乡人的粽子、煲仔饭，追求新奇的意大利千层面、松露巧克力……真是让人垂涎三尺。一刻钟也不想多等，马上动手跟着家猫甲学做这些美食，或许也可以写写关于它们与我们之间的故事。文/ashley书评原创，转载刊用请豆邮联系~

6、  
烹饪就像神奇的炼金术，或是有趣的化学实验课，教你把硫酸铜拆解成分子式。只不过元素周期表换成了调料周期表，卤族元素变成了卤汁，碱变成了盐，酸变成了醋，试管烧瓶变成了砂锅煎锅，而食材与调料之间的神奇反应造就了美味，和镁条燃烧瞬间时的耀眼白光一样令人兴奋。——家猫甲

老人常说“吃得是福”倒是没错，要做到这点自家先得有个百病不侵的好胃口，更重要的你也得有那个钱去吃欸！所以，这人一有了钱就容易得种病，没别的，就一个、馋病\_( : > )\_就算是肚子不饿，嘴也饿，哪怕嘴不饿，眼睛也会饿么。但是，多能吃都不算本事，会吃才叫真能耐。要懂得品味美食，才叫会吃。东西好吃，还要难得，这样才能让人百吃不厌。是以我尤为钟爱应季的食物。

或许是有些矫情，总觉着反季的东西味道不正，价格还贵，也就更加怀念起了那个不得不依节令饮食的时候了。即使是再怎样喜欢吃的东西，一年也只能在那个时令才能吃上，过了时令怎样想吃也是吃不到的了。就像是春天的野菜、夏天的时蔬、秋天的果实，冬天的烤红薯、山楂糕、柿子饼，在自然流转中自然生发的喜悦，并不咏之绘之，一口吃下去落肚为安才最是实在。

时下人讲情怀的话，多多少少都会追忆起那个只有每年的秋天能够吃到嫩玉米，只有冬天能够吃到冻豆腐的过去。那时候的人们只能依循时令饮食，因为用时光酝酿的美味只有特定的时间才得以生发，过时不候，便也没有了可以选择余地。不是可以时常吃到的东西，平日恋念不忘的，当吃的时候自然会觉得分外美味。

至少在大棚反季种植和各种饲料添加剂尚未普及开来的九十年代前生人，无论何等出身均有着不得不依循时序饮食的童年经历，作者也无能例外并且铭记于心，“春节蒸扣肉炸油蛋，元宵磨糯米粉包汤圆，清明采艾叶做糍粑，端午摘竹叶包肉粽，鬼节宰活鸭祭先祖……中秋虽不曾自己做过月饼，但是一家团聚，买几个月饼分而食之总是有的。” P.185

反诸时下随着科学技术的进步，人们对于身旁季节的变化，变得是越来越不敏感了。想吃什么也用不着等上几个月，无论是反季生产的，外地运来的，还是长期仓储的，只要你肯掏钱，总是买得到的。只是味道却再不如我们小时候吃到过的好味，不知是速生的结果，还是放太久的关系。

说起来，时间是最公平的，能让人技艺日渐熟稔，时间也是最无情的，能让人因为时间的过去而无法施展出自己拥有的高超技艺。味觉也是同样的。年纪越小人的味觉就越敏感，反之则日渐迟钝。这样浓烈的期待，加上食物本身的美味，才成就了那时最好的记忆。

私以为，也许再没有比风干的腊肠这样的东西，能够更好的呈现时光沉淀的美味的了。恰如作者在那篇“此物最乡思”深情的写道：“风干就像是时间的沉淀，失去了鲜活，却留下最咸也最厚重的味道。一周的准备，一整天的灌制，整整三十斤肉，最后所得的干货往往只有一半。” P.120

每每回忆起儿时的美味，周围同龄人总是说些诸如两根小棍搅拌旋绕的糖稀、附赠小勺话的梅粉、花花绿绿的糖球、玻璃瓶装的汽水，或者如后来档次更高一些的蛋卷、薯条、虾片、猪肉脯等等的小零食。这方面和我有极大不同。

在我母亲小的时候，国人还没有给孩子零用钱的习惯，到我小的时候，哪怕上了初中班里的孩子大都



## 《时光，一场不散的筵席》

兜里揣着父母长辈们给的零花钱，她依旧不会出现这种想法。总之，截止住校之前我的学生时代过得都是相当窘迫的。我所能回忆起的，都是家里人给我买的，像是什么鹤鹑蛋罐头、小香槟、荔枝汽水、杏仁露之类正经的吃喝。

大抵是小时候难获得满足的缘故，长大后和我的母亲不同，我在吃的方面反倒是很舍得。不过，读过作者的那篇“旅行，一场未知的邂逅”倒是很受触动，不纯粹是“旅行常常与美食相伴”惹人向往的缘故。——不知别人是怎样想的，于我而言，旅行对我来说，最大的意义，或许就是捡回失去的味觉吧。

一件事做久了，你就会对它失去感觉。再怎样爱的不得了的食物，都会因为麻木而暂时失去滋味，偶尔也想要离开原来的轨道休息一下。就像是制作香水的调香师和品酒师，入芝兰之室久而不闻其香，在家做饭久了，也会感觉厌烦呢。

诚然，自家做的东西自然是健康、安全的，那为什么人时不时的多爱在外就食呢？原因其实很简单。单纯从健康、安全的角度出发，首先我们这些缺乏专业技能的普通人，从源头就无法把握食品质量吧。反倒是某些有良心的饭馆，通过进货渠道等关系，得以更好的把控源头关。从这个角度出发，在不回家吃都一样了。

既然我们从超市、菜市场买到的东西，是否就真的是全然无害的，仅凭肉眼辨别尚且难以很好判断，更不要提自家的错误烹调方式带来的威胁了。像我母亲用了几十年的红梅味精做饭，始终不肯改用鸡精，面对我的一再劝说，坚持称两种都是同样的东西。还是在我掌厨之后，家里餐桌上才不见了味精的踪影。事实上，我连鸡精也几乎不用。

美食最重要的是什么？私以为，所谓美食最高目标和最低要求，都是在注意营养、健康的基础上，让人说出‘好吃’吧。然而，好吃不仅是单纯的口味问题。美食永远都不会普遍，说得绝对一些，食材只分新鲜不新鲜，好不好吃全看厨子的手艺。

料理美食和裁缝、插花一类的手工，都是需要技巧和创造力的。就像是泡茶，会做不会做，差别很明显。诚如我们所见，烹饪是一种创意性很强的手工，多一点、少一点味道都会有很大不同。好比作者提供的玉子烧食谱中有鸡蛋、牛奶、糖、盐等寥寥几种食材与调味品，这也是国内大众最为熟知的玉子烧配方。

但是记得在某本介绍日本饮食文化的书中读到过，真正成功的玉子烧（煎蛋卷）正是因为其中添加了磨碎的虾肉或是比目鱼一类的白鱼肉泥，吃起来才口感特别滑顺，还带了一股甘甜风味的。显然，这是按作者食谱制作的玉子烧所欠缺的。有感兴趣的，不妨自家也分别尝试下这两种做法，看看到底是哪种更合你的口味。

这本书配图不少，多数拍摄食物成品的静物照，也有一些风景照或是作者的个照。照片拍的很棒，除光线没有处理好，显得稍暗之外，甚至够得上专业水准了。或许和工作有关，作者拥有绝佳的审美素养，尤其是195页上的一幅黄昏湖畔雪景的风景图，拍的极有意境，宛如油画般隽永。感觉美极了。这方面作者和我的母亲有极大不同。

不知道我的母亲是不是爱漂亮，但至少她是爱漂亮东西的，尤其喜好那些亮片、水钻、蕾丝等阿物。哪怕上过大学，在国企迎来送往，在她事业的顶峰见识也不算少了，依旧不曾对她的审美有所帮助。不知为何就是觉得满身挂的琳琅满目就是美了。许是年岁渐长的关系，喜好越发向年少时靠拢，还像是当年那个家在边远城郊，不城不乡的土妮儿似的。

窃以为，她之所以喜欢把自己打扮得很有波西米亚风格，疯狂迷恋那些亮闪闪的廉价首饰，就是因为小时候对各种玻璃球和纽扣的渴望不曾得到满足的关系吧。其实，我一直感觉她对我的态度很奇怪，

## 《时光，一场不散的筵席》

一方面想要通过我弥补什么，另一方面又不甘心觉得我凭什么可以拥有。这种矛盾的心态表现为，她特别喜欢询问我的意见，但是当我真的跟她说了，她又是绝对不会依从的。

三五不时的她就会买回来一堆花里胡哨的东西，很多还都是打着为我买的旗号弄回来的。说起来，这个时候的‘我’，不过是一个现成存在的借口，因为她很喜欢那些亮片、铆钉、蕾丝、蝴蝶结，但是自己又穿不上，干脆拿‘我’做借口，使得自己可以痛快的买下自己喜欢但绝对没法穿戴出去的东西。若是为值得期待的人下厨是不会轻易感觉烦腻的，然而我却没有这个幸运呢。

.....无论是自家做的，还是在外买的，怀旧的食物，承载的是过往的记忆。或喜或悲，微笑和苦楚，尽在这一口似曾相识的老味道中！

7、不知道从什么时候开始我们的生活像是加上了进度条，我们似乎可以让时间变得越来越快起来。原本一顿需要准备一个小时的晚餐，现在在手机上下个单十分钟就能吃上送上门的快餐来；原本需要翻山越岭经历白昼和黑夜的一段车程，现在只需要在高铁里喝一杯咖啡看一本杂志的空隙就能把你送达到目的地；原本每一年的农历跨年每家每户都要大包小包张罗半个多月的年货，现在只需要年前一两天去超市扫一圈就把年货给置办好了。科技的进步，经济的发展确实让我们不管是工作还是生活都变得快捷而高效了。如果那样来说，我们现在的一辈子可以利用和体验的生命是古人的两倍那么长。那我们的幸福感应该更多了吧？然而事实却并不是如此。每件事都有其两面性，我们渴望科技进步经济发展，好让我们工作生活更得心应手，快捷方便。而另一方面来看，如果长期保持一种“疲于在路上”的感觉，那么你一定错过路边很多美丽的风景，你会逐渐忘记出发前的心情和初心。记得小时候在一本杂志上读到郑渊洁的一篇文章很受启发。他说小时候自己很喜欢吃瓜子，然后每次吃瓜子的时候都要一颗一颗的把瓜子壳给咬开，才能吃到一粒粒小小的瓜子仁。小时候的他嫌这样吃瓜子不过瘾太麻烦了，于是就幻想能不能有一种能够把瓜子壳和瓜子仁分开来的机器，那样省时省力，可以大把的抓起香喷喷的瓜子仁塞满自己的嘴里。文章里说，后来他真的梦想成真了，市场上开始有那种独立包装的瓜子仁在出售。他特别兴奋的买了来吃，却发现那个味道不是他想象的味道，放进嘴里的瓜子仁还是酥脆香甜，却不是他最钟爱的瓜子仁了。他说，吃瓜子最美味的是瓜子仁这个没有错，但是其中的乐趣却在于嗑瓜子，这个看起来似乎多余无聊又浪费时间的事情上。端午节前夕，每次看到母亲蹲在厨房，烧一大锅水不厌其烦的把一个个粽子放进去，等粽叶飘香等糯米煮熟再一个个捞起来的时候，我总是斜眼不解的对母亲说，这样不厌其烦的耗时耗力的做一堆粽子出来，不如去外面买几个来吃，口味还更多样和香醇。以前喜欢一个人，我用好看的信封信纸给你写一封信，我用一个只能收发短信，打电话和保存照片的简易手机存了几百条你的留言；你挠着刚剪短了的头发说要带我去吃好吃的，然后带我围着一座小城转了一圈又一圈，身边的绿荫从披上晚霞到黑影斑驳。最后你说，我们去对面吃拉面吧！第一次坐绿皮火车长途旅行，随身携带的只有一个背包。背包里放了两本泛黄的旧书，一个向父亲缠了很久才带出来的傻瓜相机。就那样把车窗推开，窗外是此起彼伏的绿树和山峦，以及轻抚发梢和脸盘的微风。那时候哪知道疲惫和无聊，满眼都只有美景和日光。其实母亲包的粽子里是有一种浓浓的爱意，她的快乐是看到一家人拨开粽子其乐融融的在一起吃饭的满足；其实女生哪是要把喜欢分成一段一段的变成信纸里的小方块字，男生哪是绕了那么远，只是想带亲爱的姑娘吃上一碗拉面，他们只是想要让时光慢下来，让他们的爱恋细碎温柔一些；而我后来几乎看不到那种绿皮火车了，最近一次在丽江见到一辆车程不远的绿皮车，我也只是咔嚓一下给它拍了张照就急忙忙去赶别的车了。年初的时候，我一个每天忙于工作和学业的好友给我发来一个清单。最开始我以为又是一堆她新年的各种考证，学技能的学习任务。而出乎我的意料，她发给我的却是一份自己想学的菜谱。她说之前很多年，生活一直看似很有目标和规划。但是生活里百分之八九十都是想着如何努力工作，加薪或者跳槽，如何赚钱攒钱，买房然后换更大的房。然而，当忙碌了这么多年之后，才发现那并不是真正的生活，生活应该松弛有度，有紧张的投入工作的热情，热衷追求于物质，而另一方面也要一些抛去物质的兴趣和爱好，也要有无所事事的休息日和发呆。我一直很喜欢鼓捣美食和厨房，也喜欢看一些相关的书籍和电影。然后当我拿到《时光，一场不散的筵席》这本书的时候，就想把这本书推荐给她。这本书的作者是一个养了两只猫的北漂女生——家猫甲，像所有一线城市从事互联网行业的年轻人一样，她也要奔波于现实与理想之间，看着高房价怀抱诗和远方拼着命，发着呆。而她却不随波逐流，不屈从于现实不妥协于生活。她把生活打理的井井有条，工作和生活协调的舒适而惬意。我突然想到可以用一句话来描写他们这种人的状态，有些人疲于生活，有些人把生活过成了诗整本书她

## 《时光，一场不散的筵席》

一字一笔的写下了28道菜的具体方法，以及藏在每道菜背后她讲的一个暖心的小故事。例如第一个美食——糯米肉粽。她写到她在北京的第11个年头，也是全家人第一次来京团圆。她说她的一个好友跟她说，“自己很惧怕任何需要回家的节日，因为每次回去总会和父母发生无休止的纠纷与争吵，而他很向往自由，还想有更多的时间做自己想做的事情，看自己想看的世界。而他的父母总嫌弃他挣得少，希望他能像所有“普通人”一样，娶个老婆，生个孩子，过完所有“常规”的一生。而作者描述自己家庭的时候是这样说的，“我正好相反，我的父母也很传统，一个小家，一间小屋，一个女儿，几个亲戚，这就是他们生命的全部，没有电影，没有音乐，没有旅行，没有冒险，也没有任何浪漫……他们从不试图去经历和改变，也不能理解我对无限大世界的渴求，但从不束缚我，我在一条无尽头的跑道上越跑越远，有一天我累了停下来，回头一望，却发现他们还在遥远的起点，相互搀扶着，看着我的方向……”她描述的母亲做的粽子是这样的，“稻绳捆绑的不仅仅是粽子，而是将他们觉得最好的东西紧紧地东西包裹起来，让我吃下这最好的心意和美味，然后一切就都美满了。”从作者的话里，我感触到的是，并不是这个世界好不好，取决于这一切的都是你看世界的眼睛。这本书里还有更多更多简单美味的美食：意大利肉酱面，冰淇淋月饼，萝卜炖牛腩，鸡蛋焗吐死……她说：“人总是要吃饭的，如果有一件事你不得不做，那还不如爱上它。厨房对我来说，是一个可以将我从工作中抽离出来的避风港，我只需要专注于如何将眼前的食材做成一盘想要的料理。”说到慢生活，有些人说这个世界已经让每个人飞速得像陀螺而停止不下来了。那些小资又讲情调的人，不过是有大把闲暇时间和物质基础的人。而实际上，我们大部分人都是相似的，我们在理想和现实的夹缝里找寻一种想要过的生活，一种自得其乐又努力拼搏的生活。这本书的作者在这本书里也提到了自己是一个朝九晚五，时常还加班的“产品狗”。然而她还是乐于利用每天早起的时间给自己冲泡一杯咖啡烤上一片面包，席地而坐看一集短剧或动漫；上班地铁上来回的两三个小时，她会随身携带一本书而不让路上的时间无聊而变得冗长；每个月会空出一个周末，招呼朋友到家中来品尝她做的美食，和朋友谈天喝酒；每年还会凑出两个假期，前往未知而广阔的世界，去增加和丰富自己的眼界。快乐的人，永远是那个手握时间遥控器，掌握了生活中快与慢节奏的人。

8、文字给人的感觉，有很多种。有些人的文字是冷静理性的，你在阅读时只能正襟危坐，认真谛听作者的讲授，仿佛只要一松懈，就会产生巨大的愧疚感。而有些人的文字是温暖感性的，你在阅读时可以放松自己的身心，然后用最舒适的姿态，慢慢融化到作者的文字世界里，与他同喜同悲。家猫甲就是这样一个写着可以暖到你心底的文字的作者，在读她的《时光，一场不散的筵席》时，你会觉得像坐在好朋友家里的沙发上，聊着身边种种琐碎却又感人的事，任由美好的时光在身边缓慢流逝。能读到这样一本书，真是读者的幸运！《时光，一场不散的筵席》与其说是一本美食书，倒不如说是一本以美食为载体的回忆随笔集。在家猫甲的笔下，美食不单单是摆在盘里的一道菜，也不仅仅是养活人的能量源泉。它更像是一把通往记忆的密匙，带着你从眼花缭乱的众多食材中，寻找到能打动你味蕾的那一道。因此，家猫甲除了给出一道道美食的做法之外，还用了一段段真实的记忆，来为这些食物增添独特的味道。于是她笔下的美食，成了通往她的人生记忆的密匙。例如芳香扑鼻的糯米肉粽里，就有父母和外公外婆的千里惦念；甜甜腻腻的玉子烧和红章鱼里，就有她和Paul的贴心爱意；简单便捷的快手三明治，就有她和朋友之间清淡如水的知己之交……在这些情感作料的“烹调”下，每一口吃进去的食物，跨越了其本身的客观存在，最终变成了温暖的守护，从胃一直暖到心里。而这种温暖又是朴素的，是很多人的共有经验。这样共有经验源于相似的成长回忆，因此当你潜意识里追溯着记忆中让自己喜悦和幸福的那个口味时，你自然也就会被家猫甲的文字所深深打动。如此一来，她的感动，才会成为你的感动。这样的美食，才会像那句歌词写的那样，“只因这城市情歌太悲伤，才让一碗热汤红了眼眶”，感同身受！除此之外，家猫甲还用“美食”这道密匙，让读者探看到她对这个世界的看法。就像你可以从鸡蛋焗吐司里看到她对孤独的理解，从冰淇淋月饼里看出团圆的意义，从双层烤肉堡里看到什么才是真正的爱……在她的笔下，人与人的关系、人与物的关系都可以从人与食物的关系里展露出来。就像她在序言里说“如果有一件事你不得不做，那还不如爱上她”，你亦能在这本书里看到家猫甲对于生活的热爱和认真。从拿起原材料，认真制作，慎重对待，每一个环节都是一个人世界观的展现。《时光，一场不散的筵席》告诉每个读者，你怎样对待食物，你就是一个怎样的人！除了上述的之外，其实这本书里，家猫甲还给了你很多其他的美食密匙。例如随书附赠的菜谱，足以让厨房新手也能顺利做出美味的菜肴。当然更多的，则需要你打开这本书，自己去寻找藏在其中的、充满食物芳香的秘密花园了！谢谢你阅读我的字！我的微博：<http://www.weibo.com/kivo>

9、这几天连日的阴雨使得空气中弥漫着一股潮湿的味道。床上的被单摸上去都是一股子的潮气。这

## 《时光，一场不散的筵席》

种天气像极了在南方时候的样子。阴雨的天气只能宅在家中，这种时候似乎与美食更配。搬个马扎坐在窗前，聆听着窗外的雨滴打在玻璃上的声音，随手翻阅着《时光，一场不散的筵席》却也是一种享受。书一到手，捧在手中随手翻阅，书中菜肴的图片跃出，并幻出一股香。其实《时光，一场不散的筵席》一眼望去并不像一本菜谱，仔细翻阅感觉更不是。它更像是一本散文，有时觉得更像一本对话录。“故人具鸡黍，邀我至田家。”一口气读下来的时候居然想到的是这首唐诗。就是说读完了有种故人相见，把酒叙旧的感觉。当然在“话桑麻”的时候，也不忘“话鸡黍”。天下没有不散的筵席，这是一个人人皆知的道理。在作者看来可能时光是个例外。筵席终究有散去的时候，而凝聚在时光中的感情没有终点。所以在书中能够看到，单纯的菜式的烹饪其实就只有那么短短的一页或者两页，而后面讲述的情感却值得大书特书。正如很多人所说，吃讲究的是健康；而在这里，吃讲究的其实是料理背后所蕴藏的情感。再好的美食，如果脱离了感情的语境也不会给人带来美的体验，也不会给味蕾带来新鲜的感触。或如作者在书中所言，“你吃的每一道菜都能感受到……心情，而不仅仅是在吃能填饱肚子的东西而已”。就像故人在叙旧的时候倾诉衷肠，作者也在书中袒露自己厨艺的真谛。料理的形式其实都是些外在的东西，而食物本身才是重中之重。朋友之间，备上七八个拿手好菜，这才是最高礼遇。顺着这个思路下去，你就会在书中发现，作者在书中讲述她的家庭，说起她的父母，论及她的婚姻……作者在书中一共提及了37道美味的攻略，其实技艺的繁复与否并不重要，菜式花色光鲜程度也并不重要，用心料理你就是自己的大厨。而你的心意将最终通过自己双手的烹饪传递给品味的人。合上书页，各种思绪涌上心头，想必可能是饿了吧？从总体上说这本书的质量还是不错的，有一点不足的是这本书如果是大32的开本就更好了。

10、“你或许不曾吃过我写的任何一道菜，但背后的一些记忆是我们共同拥有的。”合上书，就像刚结束了一场朋友间的谈心，每一道菜，每一个与菜有关的故事，没有着重笔墨，淡淡的，却又因为那份自然流露的温暖，更显得真诚满满。说熟悉，是因为与作者同为南方人，很多饮食风俗、习惯是类似的，比如端午包的板栗肉粽，过年前自制的腊肠，等等。略有不同的是在我的家乡，正宗捆粽子用的材料不是稻草绳子，而是棕榈叶子撕成的长条，听老人说，用“棕丝”扎的粽子比用普通棉线扎的煮出来要香很多而且还更不容易变质；还有，在我们这儿，腊肠不叫“腊肠”，管叫“香肠”……然而这又有什么关系，这本书让我又重新回顾了一遍记忆深处对逢年过节的“讲究”以及家长们的“郑重其事”与关切，可惜现在都渐行渐远了。当然书中也提到了很多我没吃过的东西，比如大名鼎鼎的“螺蛳粉”，比如蛋烘糕、太阳饼，比如意大利千层面……我很喜欢吃螺蛳，吃过桂林米粉、重庆酸辣粉、各类“凉粉”，就是没有螺蛳粉，不知道究竟是怎样一种滋味；蛋烘糕则让想起了学生时代校门口售卖的“梅花蛋糕”的香味——估计应该类似作者说的五块钱一袋路边的圆形小蛋糕。梅花形状的模具，先刷一层油，再浇上鸡蛋面粉糊，盖盖儿，双面加热，耐心等待……记得当时晚自习下课后经常结伴去门口阿姨那排队，逆着风，毫不畏惧，为的只是那一缕蛋香味——每提到一种吃的，脑海中就会不由自主地浮现那时人那时景还有那时的美味。每个人都有自己独家的味觉记忆，记忆让美味发酵，而美味又触动了记忆。比如我的外公摘的毛桃，我的外婆做的择子豆腐，我的母亲做的脆脆的腌萝卜，比如冬日大学食堂里暖暖的免费米汤，比如夏季必备的“黑暗料理”知了肉……此刻我并不知道为什么会想到这几件吃的并敲下键盘作为举例，“即便不在故土，即便只是擦肩而过的邂逅，即便许多面孔早已被时间冲刷磨平，但味觉依然在记忆中发酵。”作者说。或许，这几件只是碰巧发酵的火候刚刚好？回到这本书本身，无论是作者外公外婆亲手做的腊肠，母亲煲的浓情萝卜牛腩汤，父亲节的小米南瓜粥，丈夫Paul笨拙的玉子烧和小章鱼，还有旅途中的美食际遇，还有朋友们的大“胃”支持……都在告诉我们，细心观察生活，发现生活，感悟生活，味觉在记忆中发酵，时光里筵席不散，生活，可以更加美好。

11、忙碌的一周过去，周末听着音乐或炖上一锅汤，或炒上几个小菜，犒劳自己的胃，才觉得，生活充满了美好，灵魂又加满了油。最近在读家猫甲的《时光，一场不散的筵席》，这不是一本单纯的食谱，也不是一本单纯的散文，而是一本混合着作者离家多年乡情和慢慢细腻感情的故事集。我想，这很适合在做菜和炖汤的间隙，来读上一小段，让我们在烹饪的时候回忆起和自己有关的故事，让烹饪出的菜更有爱的味道。是谁说过，用爱做出的饭菜才特别好吃。30余道忘不了的人间美味，记录的是人生中许多个数不清的念念时光。她说“我不能做菜给所有人，但是我希望读到这本书的人，都感受到生活可以更美。懂得享用美味的人，永远都不会孤单。你或许不曾吃过我写的任何一道菜，但背后的一些记忆是我们共同拥有的。”诚如她说，这些美食背后的记忆，总是那么的相似。我也一直在或远或近的异乡工作，每次回家，迎接我的必定是许久没见的家人和那一桌或许从清晨就开始准备的家人

乡美食：用冷水发泡了一夜的山笋，细细的切成段，和同样切得薄薄的过年烟熏腊肉一起炒；春天门口的香椿，被妈妈细心用开水焯过了之后封存在冰箱，待我随时回家即使过了时节只需开水解冻，拌上调料或者切碎了炒鸡蛋就仿佛回到春天；自家种的小土豆滚刀切开，和腊猪蹄一起温火炖上三五个小时……如此种种，就像作者笔下的粽子一样，带着太多情绪和亲情。作者在开篇写到的不远外里带着姥姥的粽叶去到北京的父母，其实这是一种感情的表达方式。你要说现在社会发展这么快，网购和快递也很方便了，再需要保鲜的食材加冰袋空运也不很快，中国大多数乡村的父母和祖辈，他们没有太多表达感情的花哨的方式，也不懂爱要怎么出口，唯有把所有对家人、对儿女的爱融在那一道道家乡菜里面。每个归家的孩子，即使已经成家立业，假期结束离家的时候，行李箱势必也是要强行被塞得慢慢的。曾经有一次年后乘坐火车，身边都是和我一样大包小包从家里带食物去工作地的同行者，感觉整个车厢，一半是人，一半是食物，载着的也不仅是食物，而是在异乡每次想念家乡都可以烹饪了入口解相思的“良药”，在列车声中去往全国各地，周而复始……在外边吃的再好，也没有自家餐桌的感觉：周末三两好友，做上几个简单的拿手菜，所谓人间烟火气，便是那厨房里面的一切。在我心中，再温馨的场景也比不上有人在厨房里忙碌的场景，不管是自己，还是家人朋友。有时候觉得啊，如果没有一日三餐的慰藉，其实离家的人，除了乡音，还有口味是永远抹不去的故乡印记。人是很奇怪的动物，你可以适应新的生活和饮食习惯，但是留在骨子里的偏好，永远无法抹去，就像作者在台北的卤肉饭的那一篇中写到的一样，因为种种原因离开故土几十载的人们啊，记忆力的味道，总是牵扯着更多层面的情感。整本书融合了作者的社会经历和真实情感，所有的菜谱和故事没有多复杂的辞藻，不是米其林多少星的菜谱，故事很多也是碎碎念的小心思，那些归家离家的情节，那些旅途出差的美食见闻，甚至那些伤感和低落的瞬间，都被作者用饱含深情的文字一一呈现。糯米肉粽是除夕夜里的温情守候，小米南瓜粥是父亲节的一碗暖粥，快手三明治是不期而遇的爱情……就像她想要传达的一样：食物并不仅仅是用来果腹，更是用来传递心意的上好选择。烹饪的人用心、品尝的人用心，才能体会到最佳的美味，那些暗含在味道里的邂逅与离别、共同的经历、未来的期许、感受到的所有美好，都将伴随着往后的每一刻。做菜和对食物的态度，也是对生活的态度。我希望自己能做好每一道菜，能像作者一样，喜欢世间一切美好与新奇的事物，珍惜每一次家人和朋友用美食像我表达的情感，因为，彼此的相遇、相伴、相随与相慰，难道仅仅只是存在于食物里面吗？恐怕在看不见的地方，我们常常忽视的更多吧！愿这本书，让我们更珍惜美食与爱。

12、小时候的我看着电视中很有食欲的糖醋排骨，清蒸鲈鱼，卤肉饭都认为这些菜只有在外面的饭馆里才可以吃到，不属于家里的小饭桌。外出求学直到现在有了自己的家庭，外面吃过很多以前不常吃的菜，它们也会时常出现在我们俩人的饭桌上，并且会讨论它们应该如何会更加可口。从一个只会挑剔的吃货，晋升为一个可以从容融入厨房的吃货。就像作者写的北方人对于饺子有种执念。实习期的周末三人为改善伙食做一顿饺子，馅是自己做的，面皮是买的，三个不同地方的人包出三种不同形状的饺子，做出来竟没有想要的味道，后来我们一致归罪于面皮，自己和面做出来的面皮才会更筋道。后来自己也做过很多次的饺子，面皮大都是自己做的，吃起来仍然和记忆中不一样。后来W告诉我那个是妈妈的味道，每个人做的饺子都带有他自己的印记。说来很是惭愧，我是后来在外求学才开始认真品味美食。生在地地道道的农村家庭，周围大多数家庭吃饭都只是为了果腹。地里长什么菜就做什么菜，一种菜一种做法可以吃一个星期，佐料也只有油盐，只是为了有个咸味可以下饭。比较巧手的主妇为了家人可以多吃点饭，一种菜研究出好多种做法，煎炒烹炸。老妈没有那么多的闲工夫研究做菜，至少春天回家韭菜鸡蛋馅饺子，夏天在家葫芦鸡蛋馅饺子，秋天在家茴香陷饺子，冬天回家白菜豆腐馅饺子，这些是不会少的。妈妈包的素菜馅的饺子馅大皮薄，长身体的我们一顿都能两大碗。对我们北方人来说过年过节可以没有荤，不可以没有饺子。小时候妹妹有好多忌口，好多蔬菜都不吃，强迫她吃会作呕。而我就比较随意，想吃的菜就多吃点，不想吃的就少吃几口。为这妹妹常说我滑头。我虽不挑剔，但时至今日都吃不下茶泡饭。开始实习的时候，工资都不高，我和两个女同学合租一套房子，另外两个女同学中午做饭总是多做出一点来，晚上兑水烧开，他们认为这是粥，他们那一带人晚饭都吃这个。我是吃不惯这种粥的，没有米的香气和粘稠怎么称的上粥呢？乃至今日都没再吃过泡饭（我觉得这种只能称得上泡饭），也喜欢不起来。我熬粥没有像作者的海鲜砂锅粥那么细致，日子久了每天的白粥还是可以熬的恰到好处的。看到作者拍的自己平时做的菜，确实应了别人说做饭是门艺术的景，并且在这门艺术中感悟生活的点滴，生活变得从容起来。这样说来做饭又何尝不是体会生活，像我一样的大多数人做不到所谓艺术那样的高度，即使只有白粥，生活一样可以从容。

13、我没怎么关注过关于做饭的书，一是因为觉得做饭是需要味觉的，光看文字怎么能体会的到味道

## 《时光，一场不散的筵席》

？二是既然是关于做饭的书，那么要做的菜一定逼格很高，就不实用了，要是做点家常菜怎么好意思写出来？然而我读完这本书后，发现不是这样的，书里面基本上都是家常菜，是能接触到的，虽然看这种书，你不会对作者做的饭有什么味觉上的体会，但是你会想起书里面提到的、没提到的，你曾经吃过的食物的记忆，那是有味道的。《时光，一场不散的筵席》的作者家猫甲不是与美食相关的从业者，只是喜欢做饭，书里面提到了很多菜背后的故事。作者把故事以细腻的文笔，描写细致，把每道菜产生的联想，用第一人称的写法带给读者以亲身经历的感觉。以时间的发展，为我们带来了不同的食物。过年了？要吃最爱的“糯米肉粽”！父亲节到了？为父亲熬一碗“小米南瓜粥”吧！中秋节到了？来点“冰淇淋月饼”吧！踩着时间变化这条线，离生活更近了，使不做饭的读者也感到熟悉。这本书的叙述手法给人的体会就像：来吧，坐下来，我这里有道菜和故事，你品尝这道菜，我给你分享一下我的生活，我的经历。书里没有特别细致的讲怎么烹饪一道菜，而更多的是由每道菜引出的故事。从“糯米肉粽”到“铜锣烧”，我看到的不是菜，是柔情，是对生命的思考。一道菜可以说是见证了人生的酸甜苦辣。看到作者的文字时，我的思绪也跟着一块体会那一个味道了。古话讲“民以食为天”，吃饭是日常不可或缺的一部分，所以人一生的感情在菜上寄托了太多。告别家乡多年后，即使吃到不太正宗的家乡菜，会泪流满面。生活过得不用太艰辛时，吃到为理想拼搏的时候简单充饥的食物，也会泪流满面。回想在国外旅行时，一直吃不惯当地食物，终于找到了一家中餐馆，胃口便一下好了起来，心情也变好了。对于吃饭，人们更多吃到的不是食物，而是对曾经经历过的记忆。同样一个菜可以有千种味道，身为川人，我最是喜欢回锅肉，奶奶做的回锅肉是怎么也吃不腻，然而去外面餐馆吃，却怎么也吃不出熟悉的味道，餐馆吃到的只是流水线生产的、只能填饱肚子的食物。就如作者所说，“烹饪就像爱，要么全心投入，要么全然放弃。”即使是厨师，同一个菜，在饭馆里做的和在家做的是不一样的。不知道为什么，感觉这本书文笔有点淡淡的伤感，也许是因为谈人生的书都是这样的吧。最有意思的是翻开这本书首先看到居然是“糖醋排骨”，呵，这不是我的拿手菜么。

14、对于美食，我有种说不出的喜爱，就像一种熟悉又陌生的老朋友一般，忍不住的想多接触。旅行的时候，每每到一个地方，总会去当地有名的小吃地一饱口福。不管认识的还是不认识的食物，先点了再说，然后一边兴致勃勃的品味，一边去看看对于美食的介绍。每个地方的美食都是一种当地的特色，一种文化，所以喜欢美食，也是对于文化的一种追寻，一种喜爱。爱美食，也爱做美食，更爱看有关美食方面的书籍，这样即便有的佳肴自己无法做出来，看到也会有一种满足感。而这本《时光，一场不散的筵席》也让我看到了久未的一种感动，那就是美食后面带来的故事和回忆。爱做菜的朋友会有这样的一种感觉，每每用心的做好了一道菜就会有种满足感，当家人吃着自己做的菜说着好吃的时候，那更是有一种骄傲一种自傲。其实有的时候也明白，自己的做的菜并不是最好的，但是那种与家人、朋友在一起的感觉，就在一起吃吃喝喝之中，有种充实感。或许这也是游子在外说的那种家乡的味道，妈妈的味道。因为味道独特，因为记忆满满，所以爱上了那样的一种感觉。那样时候的相遇相随，是彼此记忆里最好的回忆。所以美食也承载了一份心意，一份记忆。作者说，烹饪就像爱，要么全心投入，要么全然放弃。我是非常同意这样的一句话，因为做菜和感情很像，用心去做才会发现其中的趣味。不管是糯米肉粽、意大利肉酱面、又或者是常见的糖醋排骨，你都会发现不一样的感觉。就拿肉粽来说吧，书中的标题写的是除夕夜里的温情守候，过年上门拜年的时候也会带上接粽子。而在我们这边，吃粽子一般是在端午前后，过年是肯定没有的。做的也不是书上作者记忆中的那种长方形粽子。我记忆中的粽子，是一种说不来的形状，一头大大的好多角，一头尖尖的，很大个，吃两个就饱了。后来在外地也见过很多种粽子，肉的、蜜枣的、豆沙的、火腿蛋黄的、红豆的、绿豆的、栗仁的等等，各种形状的，各种包装的都有，却再也找不到记忆中的老家粽子的味道。回忆里，还是和家人一起包粽子的样子，笑着、闹着，互相说着嚷着彼此包的形状有多好看。那种将美好的东西紧紧地包裹起来，等到入口时，吃下最好的心意与美味，然后似乎一切都美好了。书中一共介绍了二十八种美食，有图片有做法，更多的却是每种美食带来的故事。我也相信这种未必最昂贵也未必稀有的美食，是最完美心意的传达。相信懂得享受美味的人不会孤单，美食会让生活更美好。若有幸可以赋予美食以灵魂，做饭会是为了我们岁月里彼此的相遇、相伴、相随与相慰。

15、常说美食与爱不可辜负，其实心底深处最放不下的是时光。家猫甲的《时光，一场不散的筵席》，借各种美食来记录生活中的“相遇、相伴、相随”。回忆妈妈的味道，旅途中的偶遇，友人们的小聚，她的烹饪小心得等等，笔笔都是生活的细节体验。家猫甲对烹饪的看法也很纯粹：“要么全心投入，要么全然放弃”。要的就是这种不将就的态度，所以你在书中能看到每道菜制作步骤的细致介绍，还有小贴士。每一个文字都透着一种烹饪不可小觑的仪式感。里面关于挑虾线的方法都根据是白灼

## 《时光，一场不散的筵席》

还是红烧而有区别。这种不是科班出身的烹饪经验更容易被普通人接受。我一直说自己是个伪吃货，不喜欢油烟味道，很少进厨房，自己动手做的东西少油少盐，拿不出手，一个人吃饭仅仅为了填饱肚子，家猫甲那种钻研美食的满足感我是体会不到的。但还是有共鸣，因为我不喜欢一个人出门吃东西，多数时候是和好友们一起觅得美食的，所以关于好吃的回忆都是大家相聚的记忆。书中的美食，我唯一做过的是简版意大利面。还记得是在谢村的时候，过的第一个圣诞节前夜，没什么当地朋友，只不过认识同一个Flat的几个留学生，在厨房碰上临屋的日本女孩，于是相约一起庆祝。结果在英国跟日本人学做意大利面，现在回想都觉得不可思议，两个东方人就这么过了个西方人的传统节日。听她讲日本意大利馆子很多，她也只会泡个意面，要用什么样的锅子，热水烫是多久，怎么看是不是熟了，要搅拌，以免面黏住，边说边演示，很是认真。我也是第一次知道煮意面的门道，这么复杂，远不是下挂面那么简单。我们都是头回出远门的娃，她是素食主义者，当然我们也不会做肉酱，只用现成的罐头酱，外加我贡献的一些蔬菜点缀。晚上用叉子极不习惯的吃面，用生涩的英语边吃边聊，没什么国仇家恨抵制日货，有的只是同在异乡的寂寞无依无靠。就这样过了第一个圣诞夜。如今已经记不太清那天意面的味道了，但之后的日子里，我煮意面和在国内吃泡面一样顺手。书里面的旅游故事也很多，看各地风景，品各处美食，想想当是极好的。可惜我这路痴属性，一个人旅行，那就是个丢，虽说丢着丢着就习惯了，但至今宁可看纪录片，也不会奢望什么说走就走的浪漫。美食旅游这些津津乐道的话题，于我享受阅读带来的快乐时光足矣。不会因为一本书，就投身烹饪，我是那“全然放弃”的一类。每个人都是不同的，可以看别人的故事，但不要模仿别人的生活。不是说看个《Eat, pray, love》（饭祷爱），就能一辈子做女孩，还要有时间的沉淀。哪怕最最简单的一份三明治，也能做出你特有的味道。其实吃货和美食家的距离就在那一份用心上。也许我连个吃货都算不上，但还是喜欢尝尝美食，翻翻美食书，读着里面的故事，回味自己的生活，也很是满足。

# 《时光，一场不散的筵席》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)