

## 我的世界( 代序 )

外面的世界很精彩 ,我的世界很平常。

我的家乡是一个水乡 ,到处是河 ,可是我既不会游泳 ,也不会使船 ,走在乡下的架得很高的狭窄的木桥上 ,心里都很害怕。于此可见 ,我是个没出息的人。高邮湖就在城西 ,抬脚就到 ,可是我竟然没有在湖上泛过一次舟 ,我不大爱动。华南人把到外面创一番事业 ,叫做“ 闯世界 ” ,我不是个闯世界的人。我不能设计自己的命运 ,只能由着命运摆布。

从出生到初中毕业 ,我是在本城度过的。这一段生活已经写在《逝水》里。除了家、学校 ,我最熟悉的是由科甲巷至新巷口的一条叫做“ 东大街 ”的街。我熟悉沿街的店铺、作坊、摊子。到现在我还能清清楚楚地描绘出这些店铺、作坊、摊子的样子。我每天要去玩一会儿的地方是我祖父所开的“ 保全堂 ”药店。我认识不少药 ,会搓蜜丸 ,摊膏药。我熟悉中药的气味 ,熟悉由前面店堂到后面堆放草药的栈房之间的腰门上的一副蓝漆字对联 :“ 春暖带云锄芍药 ,秋高和露种芙蓉 ”。我熟悉大小店铺的老板、店伙、工匠。我熟悉这些属于市民阶层的各色人物的待人接物 ,言谈话语 ,他们身上的美德和俗气。这些不仅影响了我的为人 ,也影响了我的文风。

我的高中一二年级是在江阴读的 ,南菁中学。江阴是一个江边的城市 ,每天江里涨潮 ,城里的河水也随之上涨。潮退 ,河水又归平静。行过虹桥 ,看河水涨落 ,有一种无端的伤感。难忘伞墩看梅花遇雨 ,携手泥涂 ;君山偶遇 ,遂成离别。几年前我曾往江阴寻梦 ,缘慳未值。我这辈子大概不会有机会再到江阴了。

高三时江阴失陷了 ,我在淮安、盐城辗转“ 借读 ”。来去匆匆 ,未留只字。

我在昆明住过七年，一九三九至一九四六。前四年在西南联大。初到昆明时，身上还有一点带去的钱，可以吃馆子，骑马到黑龙潭、金殿。后来就穷得丁当响了，真是“囚首垢面，而读诗书”。后三年在中学教书，在黄土坡、观音寺、白马庙都住过。

一九四六年夏至一九四七年冬，在上海，教中学。上海无风景，法国公园、兆丰公园都只有一点点大。

一九四八年我在午门历史博物馆工作，我住的地方很特别，在右掖门下，据说原是锦衣卫值宿的所在。

一九四九年三月，参加四野南下工作团。五月，至汉口，在硃口二女中任副教导主任。

一九五〇年夏，回北京。在东单三条、河泊厂都住过一阵。

一九五八年被打成右派，下放张家口沙岭子农业科学研究所劳动。我和农业工人——也就是农民在一起生活了四年，对农村、农民有了比较切近的认识。

一九六一年底回北京后住甘家口。不远就是玉渊潭，我几乎每天要围着玉渊潭散步，和菜农、遛鸟的人闲聊，得到不少知识。

我在一个京剧院当了十几年编剧。认识了一些名角，也认识了一些值得同情但也很可笑的小人物，增加了我对“人生”的一分理解。

我到过不少地方，到过西藏、新疆、内蒙、湖南、江西、四川、广东、福建，登过泰山，在武夷山和永嘉的楠溪江上坐过竹筏……但我于这些地方都只是一个过客，虽然这些地方的山水人情也曾流入我的思想，毕竟只是过眼烟云。

我在这个世界走来走去，已经走了七十三年，我还能走得多远，多久？

一九九三年九月八日

001 我的世界(代序)

第一辑 感怀

004 故乡的食物

015 文游台

019 新校舍

025 翠湖心影

030 泡茶馆

037 水母

041 童歌小议

045 严子陵钓台

048 林肯的鼻子

051 悬空的人

054 寻常茶话

058 七十书怀

063 写字

067 多年父子成兄弟

070 城隍·土地·灶王爷

078 随遇而安

086 烟赋

090 泰山片石

101 悔不当初

第二辑 交游

106 沈从文的寂寞

117 沈从文先生在西南联大

123 星斗其文,赤子其人

131 沈从文转业之谜

- 136 致朱德熙  
147 致黄裳  
153 遥寄爱荷华  
159 铁凝印象

### 第三辑 写作

- 164 我的小说  
166 “揉面”  
177 《大淖记事》是怎样写出来的  
182 回到现实主义 ,回到民族传统  
185 抒情的现实主义  
189 我的散文  
191 捡石子儿  
197 西窗雨  
201 万寿宫丁丁响  
205 关于《受戒》

### 第四辑 逝水

- 210 花园  
217 我的家乡  
222 我的家  
231 我的祖父祖母  
237 我的父亲  
243 我的母亲  
247 大莲姐姐  
249 我的小学  
257 我的初中

## 目 录

## 作品辑佚

- 264 钓
- 267 翠子
- 273 谁是错的
- 279 驴
- 282 花·果子·旅行
- 285 冬天
- 289 幡与旌
- 293 蝴蝶
- 
- 295 编后记

## 第一辑 感 怀

## 故乡的食物

### 炒米和焦屑

小时读《板桥家书》：“天寒冰冻时暮，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一小碟，最是暖老温贫之具”，觉得很亲切。郑板桥是兴化人，我的家乡是高邮，风气相似。这样的感情，是外地人们不易领会的。炒米是各地都有的。但是很多地方都做成了炒米糖。这是很便宜的食品。孩子买了，咯咯地嚼着。四川有“炒米糖开水”，车站码头都有的卖，那是泡着吃的。但四川的炒米糖似也是专业的作坊做的，不像我们那里。我们那里也有炒米糖，像别处一样，切成长方形的一块一块。也有搓成圆球的，叫做“欢喜团”。那也是作坊里做的。但通常所说的炒米，是不加糖黏结的，是“散装”的，而且不是作坊里做出来，是自己家里炒的。

说是自己家里炒，其实是请了人来炒的。炒炒米要点手艺，并不是人人都会的。入了冬，大概是过了冬至吧，有人背了一面大筛子，手持长柄的铁铲，大街小巷地走，这就是炒炒米的。有时带一个助手，多半是个半大孩子，是帮他烧火的。请到家里来，管一顿饭，给几个钱，炒一天。或二斗，或半石；像我们家人口多，一次得炒一石糯米。炒炒米都是把一年所需一次炒齐，没有零零碎碎炒的。过了这个季节，再找炒炒米的也找不着。一炒炒米，就让人觉得，快要过年了。

装炒米的坛子是固定的，这个坛子就叫“炒米坛子”，不做别的用途。舀炒米的东西也是固定的，一般人家大都是用一个香烟罐头。我的祖母用的是一个“柚子壳”。柚子——我们那里柚子不多见，从顶上开一洞，把里面的瓢

掏出来 ,再塞上米糠 ,风干 ,就成了一个硬壳的钵状的东西。她用这个柚子壳用了一辈子。

我父亲有一个很怪的朋友 ,叫张仲陶。他很有学问 ,曾教我读过《项羽本纪》。他薄有田产 ,不治生业 ,整天在家研究《易经》,算卦。他算卦用蓍草。全城只有他一个人用蓍草算卦。据说他有几卦算得极灵。有一家丢了一只金戒指 ,怀疑是女佣偷了。这女佣人蒙了冤枉 ,来求张先生算一卦。张先生算了 ,说戒指没有丢 ,在你们家炒米坛盖子上。一找 ,果然。我小时就不大相信 ,算卦怎么能算得这样准 ,怎么能算得出在炒米坛盖子上呢 ?不过他的这一卦说明了一件事 ,即我们那里炒米坛子是几乎家家都有的。

炒米这东西实在说不上有什么好吃。家常预备 ,不过取其方便。用开水一泡 ,马上就可以吃。在没有什么东西好吃的时候 ,泡一碗 ,可代早晚茶。来了平常的客人 ,泡一碗 ,也算是点心。郑板桥说 :“穷亲戚朋友到门 ,先泡一大碗炒米送手中 ”,也是说其省事 ,比下一碗挂面还要简单。炒米是吃不饱人的。一大碗 ,其实没有多少东西。我们那里吃泡炒米 ,一般是抓上一把白糖 ,如板桥所说 :“佐以酱姜一小碟 ”,也有 ,少。我现在岁数大了 ,如有人请我吃泡炒米 ,我倒宁愿来一小碟酱生姜——最好滴几滴香油 ,那倒是还有点意思的。另外还有一种吃法 ,用猪油煎两个嫩荷包蛋——我们那里叫做“蛋瘡子” ,抓一把炒米和在一起吃。这种食品是只有“惯宝宝”才能吃得到的。谁家要是老给孩子吃这种东西 ,街坊就会有议论的。

我们那里还有一种可以急就的食品 ,叫做“焦屑” 。糊锅巴磨成碎末 ,就是焦屑。我们那里 ,餐餐吃米饭 ,顿顿有锅巴。把饭铲出来 ,锅巴用小火烘焦 ,起出来 ,卷成一卷 ,存着。锅巴是不会坏的 ,不发馊 ,不长霉 ,攒够一定的数量 ,就用一具小石磨磨碎 ,放起来。焦屑也像炒米一样 ,用开水冲冲 ,就能吃了 ,焦屑调匀后成糊状 ,有点像北方的炒面 ,但比炒面爽口。

我们那里的人家预备炒米和焦屑 ,除了方便 ,原来还有一层意思 ,是应急。在不能正常煮饭时 ,可以用来充饥。这很有点像古代行军用的“糒” 。有一年 ,记不得是哪一年 ,总之是我还小 ,还在上小学 ,党军( 国民革命军 )和联军( 孙传芳的军队 )在我们县境内开了仗 ,很多人都躲进了红十字会。不知道

出于一种什么信念 ,大家都以为红十字会是哪一方的军队都不能打进去的 ,进了红十字会就安全了。红十字会设在炼阳观 ,这是一个道士观。我们一家带了一点行李进了炼阳观。祖母指挥着 ,特别关照 ,把一坛炒米和一坛焦屑带了去。我对这种打破常规的生活极感兴趣。晚上 ,爬到吕祖楼上去 ,看双方军队枪炮的火光在东北面不知什么地方一阵一阵地亮着 ,觉得有点紧张 ,也很好玩。很多人家住在一起 ,不能煮饭 ,这一晚上 ,我们是冲炒米、泡焦屑度过的。没有床铺 ,我把几个道士诵经用的蒲团拼起来 ,在上面睡了一夜。这实在是我小时候度过的一个浪漫主义的夜晚。

第二天 ,没事了 ,大家就都回家了。

炒米和焦屑和我家乡的贫穷和长期的动乱是有关系的。

### 端午的鸭蛋

家乡的端午 ,很多风俗和外地一样。系百索子。五色的丝线拧成小绳 ,系在手腕上。丝线是掉色的 ,洗脸时沾了水 ,手腕上就印得红一道绿一道的。做香角子。丝线缠成小粽子 ,里头装了香面 ,一个一个串起来 ,挂在帐钩上。贴五毒。红纸剪成五毒 ,贴在门槛上。贴符。这符是城隍庙送来的。城隍庙的老道士还是我的寄名干爹 ,他每年端午节前就派小道士送符来 ,还有两把小纸扇。符送来了 ,就贴在堂屋的门楣上。一尺来长的黄色、蓝色的纸条 ,上面用朱笔画些莫名其妙的道道 ,这就能辟邪么 ?喝雄黄酒。用酒和的雄黄在孩子的额头上画一个王字 ,这是很多地方都有的。有一个风俗不知别处有不 :放黄烟子。黄烟子是大小如北方的麻雷子的炮仗 ,只是里面灌的不是硝药 ,而是雄黄。点着后不响 ,只是冒出一股黄烟 ,能冒好一会。把点着的黄烟子丢在橱柜下面 ,说是可以熏五毒。小孩子点了黄烟子 ,常把它的一头抵在板壁上写虎字。写黄烟虎字笔画不能断 ,所以我们那里的孩子都会写草书的“一笔虎”。还有一个风俗 ,是端午节的午饭要吃“十二红” ,就是十二道红颜色的菜。十二红里我只记得有炒红苋菜、油爆虾、咸鸭蛋 ,其余的都记不清 ,数不出了。也许十二红只是一个名目 ,不一定真凑足十二样。不过午饭的菜都是红的 ,这一点是我没有记错的 ,而且 ,苋菜、虾、鸭蛋 ,一定是有的。这三样 ,在

我的家乡 ,都不贵 ,多数人家是吃得起的。

我的家乡是水乡。出鸭。高邮大麻鸭是著名的鸭种。鸭多 ,鸭蛋也多。高邮人也善于腌鸭蛋。高邮咸鸭蛋于是出了名。我在苏南、浙江 ,每逢有人问起我的籍贯 ,回答之后 ,对方就会肃然起敬：“哦！你们那里出咸鸭蛋！”上海的卖腌腊的店铺里也卖咸鸭蛋 ,必用纸条特别标明：“高邮咸蛋”。高邮还出双黄鸭蛋。别处鸭蛋也偶有双黄的 ,但不如高邮的多 ,可以成批输出。双黄鸭蛋味道其实无特别处。还不就是个鸭蛋！只是切开之后 ,里面圆圆的两个黄 ,使人惊奇不已。我对异乡人称道高邮鸭蛋 ,是不大高兴的 ,好像我们那穷地方就出鸭蛋似的！不过高邮的咸鸭蛋 ,确实是好 ,我走的地方不少 ,所食鸭蛋多矣 ,但和我家乡的完全不能相比！曾经沧海难为水 ,他乡咸鸭蛋 ,我实在瞧不上。袁枚的《随园食单·小菜单》有“腌蛋”一条。袁子才这个人我不喜欢 ,他的《食单》好些菜的做法是听来的 ,他自己并不会做菜。但是“腌蛋”这一条我看后却觉得很亲切 ,而且“与有荣焉”。文不长 ,录如下：

腌蛋以高邮为佳 ,颜色细而油多 ,高文端公最喜食之。席间 ,先夹取以敬客 ,放盘中。总宜切开带壳 ,黄白兼用；不可存黄去白 ,使味不全 ,油亦走散。

高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩 ,不似别处的发干、发粉 ,入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。鸭蛋的吃法 ,如袁子才所说 ,带壳切开 ,是一种 ,那是席间待客的办法。平常食用 ,一般都是敲破“空头”用筷子挖着吃。筷子头一扎下去 ,吱——红油就冒出来了。高邮咸蛋的黄是通红的。苏北有一道名菜 ,叫做“朱砂豆腐” ,就是用高邮鸭蛋黄炒的豆腐。我在北京吃的咸鸭蛋 ,蛋黄是浅黄色的 ,这叫什么咸鸭蛋呢！

端午节 ,我们那里的孩子兴挂“鸭蛋络子”。头一天 ,就由姑姑或姐姐用彩色丝线打好了络子。端午一早 ,鸭蛋煮熟了 ,由孩子自己去挑一个 ,鸭蛋有什么可挑的呢？有！一要挑淡青壳的。鸭蛋壳有白的和淡青的两种。二要挑形状好看的。别说鸭蛋都是一样的 ,细看却不同。有的样子蠢 ,有的秀气。挑

好了,装在络子里,挂在大襟的纽扣上。这有什么好看呢?然而它是孩子心爱的饰物。鸭蛋络子挂了多半天,什么时候孩子一高兴,就把络子里的鸭蛋掏出来,吃了。端午的鸭蛋,新腌不久,只有一点淡淡的咸味,白嘴吃也可以。

孩子吃鸭蛋是很小心的。除了敲去空头,不把蛋壳碰破。蛋黄蛋白吃光了,用清水把鸭蛋壳里面洗净,晚上捉了萤火虫来,装在蛋壳里,空头的地方糊一层薄罗。萤火虫在鸭蛋里一闪一闪地亮,好看极了!

小时读囊萤映雪故事,觉得东晋的车胤用练囊盛了几十只萤火虫,照了读书,还不如用鸭蛋壳来装萤火虫。不过用萤火虫照亮来读书,而且一夜读到天亮,这能行么?车胤读的是手写的卷子,字大,若是读现在的新五号字,大概是不行的。

### 咸菜茨菇汤

一到下雪天,我们家就喝咸菜汤,不知是什么道理。是因为雪天买不到青菜?那也不见得。除非大雪三日,卖菜的出不了门,否则他们总还会上市卖菜的。这大概只是一种习惯。一早起来,看见飘雪花了,我这就知道:今天中午是咸菜汤!

咸菜是青菜腌的。我们那里过去不种白菜,偶有卖的,叫做“黄芽菜”,是外地运去的,很名贵。一盘黄芽菜炒肉丝,是上等菜。平常吃的,都是青菜,青菜似油菜,但高大得多。入秋,腌菜,这时青菜正肥。把青菜成担的买来,洗净,晾去水气,下缸。一层菜,一层盐,码实,即成。随吃随取,可以一直吃到第二年春天。

腌了四五天的新咸菜很好吃,不咸,细、嫩、脆、甜,难可比拟。

咸菜汤是咸菜切碎了煮成的。到了下雪的天气,咸菜已经腌得很咸了,而且已经发酸。咸菜汤的颜色是暗绿的。没有吃惯的人,是不容易引起食欲的。

咸菜汤里有时加了茨菇片,那就是咸菜茨菇汤。或者叫茨菇咸菜汤,都可以。

我小时候对茨菇实在没有好感。这东西有一种苦味。民国二十年,我们

家乡闹大水 ,各种作物减产 ,只有茨菇却丰收。那一年我吃了很多茨菇 ,而且是不去茨菇的嘴子的 ,真难吃。

我十九岁离乡 ,辗转漂流 ,三四十年没有吃到茨菇 ,并不想。

前好几年 ,春节后数日 ,我到沈从文老师家去拜年 ,他留我吃饭 ,师母张兆和炒了一盘茨菇肉片。沈先生吃了两片茨菇 ,说：“这个好！格比土豆高。”我承认他这话。吃菜讲究“格”的高低 ,这种语言正是沈老师的语言。他是对什么事物都讲“格”的 ,包括对于茨菇、土豆。

因为久违 ,我对茨菇有了感情。前几年 ,北京的菜市场在春节前后有卖茨菇的。我见到 ,必要买一点回来加肉炒了。家里人都不怎么爱吃。所有的茨菇 ,都由我一个人“包圆儿”了。

北方人不识茨菇。我买茨菇 ,总要有人问我：“这是什么？”——“茨菇。”——“茨菇是什么？”这可不好回答。

北京的茨菇卖得很贵 ,价钱和“洞子货”(温室所产)的西红柿、野鸡脖韭菜差不多。

我很想喝一碗咸菜茨菇汤。

我想念家乡的雪。

### 虎头鲨·昂嗤鱼·碎螯·螺螄·蚬子

苏州人特重塘鳢鱼。上海人也是 ,一提起塘鳢鱼 ,眉飞色舞。塘鳢鱼是什么鱼？我向往之久矣。到苏州 ,曾想尝尝塘鳢鱼 ,未能如愿。后来我知道 ,塘鳢鱼就是虎头鲨 ,瞎！

塘鳢鱼亦称土步鱼。《随园食单》：“杭州以土步鱼为上品 ,而金陵人贱之 ,目为虎头蛇 ,可发一笑。”虎头蛇即虎头鲨。这种鱼样子不好看 ,而且有点凶恶。浑身紫褐色 ,有细碎黑斑 ,头大而多骨 ,鳍如蝶翅。这种鱼在我们那里也是贱鱼 ,是不能上席的。苏州人做塘鳢鱼有清炒、椒盐多法。我们家乡通常的吃法是氽汤 ,加醋、胡椒。虎头鲨氽汤 ,鱼肉极细嫩 ,松而不散 ,汤味极鲜 ,开胃。

昂嗤鱼的样子也很怪 ,头扁嘴阔 ,有点像鲇鱼 ,无鳞 ,皮色黄 ,有浅黑色

的不规整的大斑。无背鳍。而背上有一根很硬的尖锐的骨刺。用手捏起这根骨刺,它就发出昂嗤昂嗤小小的声音。这声音是怎么发出来的,我一直没弄明白。这种鱼是由这种声音得名的。它的学名是什么,只有去问鱼类学专家了。这种鱼没有很大的,七八寸长的,就算难得的了。这种鱼也很贱,连乡下人也看不起。我的一个亲戚在农村插队,见到昂嗤鱼,买了一些,农民都笑他:“买这种鱼干什么!”昂嗤鱼其实是很好吃的。昂嗤鱼通常也是氽汤。虎头鲨是醋汤,昂嗤鱼不加醋,汤白如牛乳,是所谓“奶汤”。昂嗤鱼也极细嫩,腮边的两块蒜瓣肉有大拇指大,堪称至味。有一年,北京一家鱼店不知从哪里运来一些昂嗤鱼,无人问津。顾客都不识这是啥鱼。有一位卖鱼的老师傅倒知道:“这是昂嗤。”我看到,高兴极了,买了十来条。回家一做,满不是那么一回事!昂嗤要吃活的(虎头鲨也是活杀)。长途转运,又在冷库里冰了一些日子,肉质变硬,鲜味全失,一点意思都没有!

砗磲,我的家乡叫馋螯,砗磲是扬州人的叫法,我在大连见到花蛤,我以为就是砗磲,不是。形状很相似,入口全不同。花蛤肉粗而硬,咬不动。砗磲极柔软细嫩。砗磲好像是淡水里产的,但味道却似海鲜。有点像蛎黄,但比蛎黄味道清爽。比青蛤、蚶子味厚。砗磲可清炒,烧豆腐,或与咸肉同煮。砗磲烧乌青菜(江南人叫塌苦菜),风味绝佳。乌青菜如是经霜而现拔的,尤美。我不食砗磲四十五年矣。

砗磲壳稍呈三角形,质坚,白如细瓷,而有各种颜色的弧形花斑,有浅紫的,有暗红的,有赭石,墨蓝的,很好看。家里买了砗磲,挖出砗磲肉,我们就从一堆砗磲壳里去挑选,挑到好的,洗净了留起来玩。砗磲壳的铰合部有两个突出的尖嘴子,把尖嘴子在糙石上磨磨,不一会儿就磨出两个小圆洞,含在嘴里吹,呜呜地响,且有细细颤音,如风吹窗纸。

螺蛳处处有之。我们家乡清明吃螺蛳,谓可以明目。用五香煮熟螺蛳,分给孩子,一人半碗,由他们自己用竹签挑着吃。孩子吃了螺蛳,用小竹弓把螺蛳壳射到屋顶上,喀啦喀啦地响。夏天“检漏”,瓦匠总要扫下好些螺蛳壳。这种小弓不作别的用处,就叫做螺蛳弓,我在小说《戴车匠》里对螺蛳弓有较详细的描写。

蚬子是我所见过的贝类里最小的了，只有一粒瓜子大。蚬子是剥了壳卖的。剥蚬子的人家附近堆了好多蚬子壳，像一个坟头。蚬子炒韭菜，很下饭。这种东西非常便宜，为小户人家的恩物。

有一年修运河堤。按工程规定，有一段堤面应铺碎石，包工的贪污了款子，在堤面铺了一层蚬子壳。前来验收的委员，坐在汽车里，向外一看，白花一片，还抽着雪茄烟，连说：“很好！很好！”

我的家乡富水产。鱼中之名贵的是鳊鱼、白鱼（尤重翘嘴白）、鲢花鱼（即鳊鱼），谓之“鳊、白、鲢”。虾有青虾、白虾。蟹极肥。以无特点，故不及。

### 野鸭·鹌鹑·斑鸠·鸚

过去我们那里野鸭子很多。水乡，野鸭子自然多。秋冬之际，天上有时“过”野鸭子，黑乎乎的一大片，在地上可以听到它们鼓翅的声音，呼呼的，好像刮大风。野鸭子是枪打的（野鸭肉里常常有很细的铁砂子，吃时要小心），但打野鸭子的人自己不进城来卖。卖野鸭子有专门的摊子。有时卖鱼的也卖野鸭子，把一个养活鱼的木盆翻过来，野鸭一对一对地摆在盆底，卖野鸭子是不用秤约的，都是一对一对地卖。野鸭子是有一定分量的。依分量大小，有一定的名称，如“对鸭”、“八鸭”。哪一种有多大分量，我现在已经记不清了。卖野鸭子都是带毛的。卖野鸭子的可以代客当场去毛，拔野鸭毛是不能用开水烫的。野鸭子皮薄，一烫，皮就破了。干拔，卖野鸭子的把一只鸭子放入一个麻袋里，一手提鸭，一手拔毛，一会就拔净了。——放在麻袋里拔，是防止鸭毛飞散。代客拔毛，不另收费，卖野鸭子的只要那一点鸭毛。——野鸭毛是值钱的。

野鸭的吃法通常是切块红烧。清炖大概也可以吧，我没有吃过。野鸭肉的特点是：细、“酥”，不像家鸭每每肉老。野鸭烧咸菜是我们那里的家常菜。里面的咸菜尤其是佐粥的妙品。

现在我们那里的野鸭子很少了。前几年我回乡一次，偶有，卖得很贵。原因据说是因为县里对各乡水利作了全面综合治理，过去的水荡子、荒滩少了，野鸭子无处栖息。而且，野鸭子过去是吃收割后遗撒在田里的谷粒的，现

在收割得很干净,颗粒归仓,野鸭子没有什么可吃的,不来了。

鹌鹑是网捕的。我们那里吃鹌鹑的人家少,因为这东西只有由乡下的亲戚送来,市面上没有卖的。鹌鹑大都是用五香卤了吃。也有用油炸了的。鹌鹑能斗,但我们那里无斗鹌鹑的风气。

我看见过猎人打斑鸠。我在读初中的时候。午饭后,我到学校后面的野地里去玩。野地里有小河,有野蔷薇,有金黄色的茼蒿花,有苍耳(苍耳子有小钩刺,能挂在衣裤上,我们管它叫“万把钩”),有才抽穗的芦荻。在一片树林里,我发现一个猎人。我们那里猎人很少,我从来没有见过猎人,但是我一看见他,就知道:他是一个猎人。这个猎人给我一个非常猛厉的印象。他穿了一身黑,下面却缠了鲜红的绑腿。他很瘦。他的眼睛黑,而冷。他握着枪。他在干什么?树林上面飞过一只斑鸠。他在追逐这只斑鸠。斑鸠分明已经发现猎人了。它想逃脱。斑鸠飞到北面,在树上落一落,猎人一步一步往北走。斑鸠连忙往南面飞,猎人扬头看了一眼,斑鸠落定了,猎人又一步一步往南走,非常冷静。这是一场无声的,然而非常紧张的、坚持的较量。斑鸠来回飞,猎人来回走。我很奇怪,为什么斑鸠不往树林外面飞。这样几个来回,斑鸠慌了神了,它飞得不稳了,歪歪倒倒的,失去了原来均匀的节奏。忽然,砰——枪声一响,斑鸠应声而落。猎人走过去,拾起斑鸠,看了看,装在猎袋里。他的眼睛很黑,很冷。

我在小说《异秉》里提到王二的熏烧摊子上,春天,卖一种叫做“鸚”的野味,鸚这种东西我在别处没看见过。“鸚”这个字很多人也不认得。多数字典里不收。《辞海》里倒有这个字,标音为(duò又读zhuā),zhuā与我乡读音较近,但我们那里是读入声的,这只有用国际音标才标得出来。即使用国际音标标出,在不知道“短促急收藏”的北方人也是读不出来的。《辞海》“鸚”字条下注云:“见鸚鸠”,似以为“鸚”即“鸚鸠”。而在“鸚鸠”条下注云:“鸟名。雉属。即‘沙鸡’。”这就不对了。沙鸡我是见过的,吃过的。内蒙、张家口多出沙鸡。《尔雅·释鸟》郭璞注:“出北方沙漠地”,不错。北京冬季偶尔也有卖的。沙鸡嘴短而红,腿也短。我们那里的鸚却是水鸟,嘴长,腿也长。鸚的滋味和沙鸡有天渊之别。沙鸡肉较粗,略带酸味;鸚肉极细,非常香。我一辈子没有吃过

比鹌更香的野味。

### 萋蒿·枸杞·荠菜·马齿苋

小说《大淖记事》春初水暖，沙洲上冒出很多紫红色的芦芽和灰绿色的萋蒿，很快就是一片翠绿了。“我在书面下方加了一条注：萋蒿是生于水边的野草，粗如笔管，有节，生狭长的小叶，初生二寸来高，叫做‘萋蒿薹子’，加肉炒食极清香。……”萋蒿的萋字，我小时不知怎么写，后来偶然看了一本什么书，才知道的。这个字音“吕”。我小学有一个同班同学，姓吕，我们就给他起了个外号，叫“萋蒿薹子”（萋蒿薹子家开了一爿糖坊，小学毕业后未升学，我们看见他坐在糖坊里当小老板，觉得很滑稽）。但我查了几本字典，“萋”都音“楼”，我有点恍惚了。“楼”、“吕”一声之转。许多从“娄”的字都读“吕”，如“屡”、“缕”、“褛”……这本来无所谓，读“楼”读“吕”，关系不大。但字典上都说萋蒿是蒿之一种，即白蒿，我却有点不以为然了。我小说里写的萋蒿和蒿其实不相干。读苏东坡《惠崇春江晚景》诗：“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。萋蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”此萋蒿生于水边，与芦芽为伴，分明是我的家乡人所吃的萋蒿，非白蒿。或者“即白蒿”的萋蒿别是一种，未可知矣。深望懂诗、懂植物学，也懂吃的博雅君子有以教我。

我的小说注文中所说的“极清香”，很不具体，嗅觉和味觉是很难比方，无法具体的。昔人以为荔枝味似软枣，实在是风马牛不相及。我所谓“清香”，即食时如坐在河边闻到新涨的春水的气味。这是实话，并非故作玄言。

枸杞到处都有。开花后结长圆形的小浆果，即枸杞子。我们叫它“狗奶子”，形状颇像。本地产的枸杞子没有入药的，大概不如宁夏产的好。枸杞是多年生植物。春天，冒出嫩叶，即枸杞头。枸杞头是容易采到的。偶尔也有进城的乡村的女孩子采了，放在竹篮里叫卖：“枸杞头来！……”枸杞头可下油盐炒食，或用开水焯了，切碎，加香油、酱油、醋，凉拌了吃。那滋味，也只能说“极清香”。春天吃枸杞头，云可以清火，如北方人吃苣荬菜一样。

“三月三，荠菜花赛牡丹”。俗谓是日以荠菜花置灶上，则蚂蚁不上锅台。

北京也偶有荠菜卖。菜市上卖的是园子里种的，茎白叶大，颜色较野生

者浅淡,无香气。农贸市场间有南方的老太太挑了野生的来卖,则又过于细瘦,如一团乱发,制熟后强硬扎嘴。总不如南方野生的有味。

江南人惯用荠菜包春卷,包馄饨,甚佳。我们家乡有用来包春卷的,用来包馄饨的没有,——我们家乡没有“菜肉馄饨”。一般是凉拌。荠菜焯熟剁碎,界首茶干切细丁,入虾米,同拌。这道菜是可以上酒席作凉菜的。酒席上的凉拌荠菜都用手抻成一座尖塔,临吃推倒。

马齿苋现在很少有人吃。古代这是相当重要的菜蔬。苋分人苋、马苋。人苋即今苋菜,马苋即马齿苋。我的祖母每于夏天摘肥嫩的马齿苋晾干,过年时作馅包包子。她是吃长斋的,这种包子只有她一个人吃。我有时从她的盘子里拿一个,蘸了香油吃,挺香。马齿苋有点淡淡的酸味。

马齿苋开花,花瓣如一小囊。我们有时捉了一个哑巴知了,——知了是应该会叫的,捉住一个哑巴,多么扫兴!于是就摘了两个马齿苋的花瓣套住它的眼睛,——马齿苋花瓣套知了眼睛正合适,一撒手,这知了就拼命往高处飞,一直飞到看不见!

三年自然灾害,我在张家口沙岭子吃过不少马齿苋。那时候,这是宝物!

载一九八六年第五期《雨花》