

小说精选

十年精华

(秋)

《小说精选》编辑部 选编

荟萃中国文坛近十年来最经典、最优秀的中短篇小说

叶广岑 冯骥才 张笑天 刘庆邦等顶尖作者强强组合

一本不可多得的小说精品选集，一部精彩纷呈的小说阅读盛宴

目 录

【中篇小说】

001	豆汁计	叶广苓
035	最慢的是活着	乔 叶
084	羊群入城	叶 舟
138	六本书	倪学礼
209	嫁 死	傅爱毛
236	蓝宝石戒指	滕肖澜
281	跑步穿过中关村	徐则臣
341	天 河	计文君
397	广州小说三题	鲍 十
426	远方没多远	曲从俊

【短篇小说】

443	抬头老婆低头汉	冯骥才
460	李十三推磨	陈忠实
471	第四十三页	韩少功
487	好 了	刘庆邦
498	VISA 卡悬疑	张笑天
510	秘密通道	姚鄂梅
524	笑 场	邱华栋

中
篇
小
说

ZHONG PIAN XIAO SHUO

中
篇
小
说



叶广岑

叶广岑，北京人，满族，中国作协全委会委员，一级作家，现为陕西作协副主席，陕西人大常委，获陕西“德艺双馨”称号。著有长篇小说《采桑子》、《青木川》、《全家福》等。中篇小说《梦也何曾到谢桥》获第二届鲁迅文学奖，《没有日记的罗敷河》获少数民族骏马奖。

豆汁记

□叶广苓/文

人生在天地间原有俊丑,富与贵贫与贱何必忧愁。

……穷人自有穷人本,有道是我人贫志不贫。

——京剧《豆汁记》金玉奴唱段

—

莫姜被父亲领进家门的时候,我正趴在桌上做作业。

这个细节之所以记忆深刻,是因为刚上小学,我被那些莫名其妙的注音字母“夕夕门口”搞得一头雾水,几乎要把书扔上房顶。可能学过注音字母的人都有过这样的经历,一个混沌未开的小孩子,刚上学便接触这些抽象符号,其难度不亚于读天书。这些符号让我对学习的兴致大减,其实那时我已经能读懂《格林童话》,也念过《三字经》《千字文》一类童稚必读,知道了些“父母呼,应勿缓;父母命,行勿懒”的规矩,自认大可不必回头再学这挤眉弄眼的“夕夕门口”,就日日盼着教国文的马老师发高烧起不来炕。也许是这个原因,马老师的确老生病,常常上课铃声响过,教室里仍旧嘈杂一片,如吵蛤蟆坑。闹声中进来了张老师、王老师,都是代课老师,她们教得有一搭没一搭,我们便学得十分的糊涂,十分的勉强。老师们有一个共同特点,就是多留作业,以免我们放了学去野逛。于是,我课余的很长时间得跟这些“臭蚂蚁”(我一贯将注音字母称做“臭蚂蚁”)打交道,把人的心情弄得很糟糕。现在,注音字母被汉语拼音替代,小孩子们同样面临着一个思维模式的转变,现在的孩子都聪明,没把它太当回事就过去了。那时候的我却过不了这一关,对那些面目狰狞,跟日本片假名长相相近的符号至今深恶痛绝。

莫姜来的那天下了雪,是入冬的第一场雪,雪不大,下得羞羞怯怯,但是很冷。母亲让看门老张给各屋挂上了棉门帘子,以挡住北京肆虐的西北风,

挽留住房内的些许温暖。因为战事,西山的煤运不进来,取暖成了大问题,家里除了父母的卧室和堂屋生了炉子,其余各屋都冷如冰窖。我的手背、耳朵和脚都生了冻疮,手尤其严重,肿得发面馒头一般,还流着黄汤,看着甚是悲惨。那时候,小孩子都生冻疮,没有谁特殊,我特别怕屋里热,一旦暖和过来,手上、脚上的疮就开始痒,痒得无法抓挠,痛苦不堪。

傍晚,饭已经吃过,我举着书本,在母亲的房里艰难地用那些“臭蚂蚁”拼出了一句话:“大风刮破了蜘蛛的网”,知道了“臭蚂蚁”们想要表达的意思,正有些愤愤然,父亲进来了,随着父亲进来的是一股冷风和他身后一个已不年轻的妇人。

依着往常我会嚷着“今天带回什么好吃的来啦”,扑向父亲。但今天没有,今天父亲的身后有生人。母亲说过,女孩子在外人跟前要表现得含蓄、有教养。我是小学生了,再不是院里院外招猫遛狗的丫丫,在举止上就得收着点儿。我闪在母亲身后,饶有兴致地打量着父亲和这个陌生的妇人,不知父亲给我们又制造了一个怎样的惊奇。

我的父亲是性情中人,他的艺术气质常常让他异想天开地做出惊人之举。比如上了一趟昌平,就从德胜门外羊店弄回三只又老又骚的山羊,养在庭院的海棠树下,以制造“三羊开泰”的吉祥。那些羊都是来自内蒙古的,崇尚自由且无礼教防维,一只只长着长胡子,挺着坚硬的犄角,老祖宗般在院里又拉又尿,使劲儿地叫唤,还要不停地吃,把家里搞得臭气熏天。无奈,母亲在父亲去苏杭游历之时,让我的三哥将开泰的三羊送进了羊肉床子。羊肉床子是回民开的肉铺,也兼卖牛肉,按习惯,北京人只说羊肉床子而不说牛羊肉铺。羊肉床子都是自己宰羊,有专门的人将张家口的西口大羊赶到北京来卖,羊肉床子挑选其中鲜嫩肥美的,请清真寺的人来羊肉床子宰羊。挑羊选羊须有很专业的眼光,肉质不好直接影响着羊肉床子的生意。北京人对吃羊肉很挑剔,谁上哪家铺子买肉都是一定的,轻易不会更改,肉铺对自己的信誉的保持和对老主顾关系的维系很注重。羊肉床子一般是前店后院,买来了羊阿訇先对着羊念经,然后才能下刀放血,用小尖刀一通分割,羊肉挂在木头架子上,羊心羊肝搁在案子上出售,迅速而有序,有时候羊肉在案子上还冒着热气。羊肉床子的秤砣是铜的,扁扁的,称完羊肉的时候,卖羊肉的爱

使劲蹴那个小秤砣,响声很大,这可能是所有羊肉床子的习惯。我跟着厨子老王去羊肉床子买肉,一进铺子就提心吊胆,盯着那个小秤砣,时刻提防着那声响动,成了心理负担。所以老王就事先跟卖羊肉的打招呼,劳驾,您别蹴秤砣,我们家小格格害怕。

这回羊肉床子贸然进来三只老活羊,人家不收,说这三只羊是没经过念经的,不能吃;这样老的羊肉也没人买,坏了铺子的名声。老三说我们不要钱,白送。人家还是不要。老三丢下羊调头就跑,卖羊肉的拉着羊在后头追。老三不敢直接回家,跑到北新桥上了有轨电车,卖肉的在下头骂,老三扎在人堆里不敢抬头,回来一肚子气对着我母亲撒。

还有一回父亲游妙峰山,去了一礼拜,赶着两辆大车回来了,车上各装了一棵白皮松,轰轰烈烈地进了胡同。看门老张站在门口望着这列车马目瞪口呆,半晌说不出话来,父亲则称赞这些松树珍贵,造型独特,让人赏心悦目。父亲找人在后院挖坑栽树,一通忙活,花钱不少,给我们家制造了一个“陵园”。母亲不便直说,很策略地提示,醇亲王在海淀妙高峰的墓冢也有很多白皮松,棵棵都无与伦比,价值连城。父亲说七爷是七爷的,他的是他的,他的树长大了也无与伦比,也价值连城……好在我们没有像扔羊一样扔树,那些来自西山的伟大的白皮松还没过夏天就死完了。我们家的后院成了柴火堆,成了耗子、刺猬、黄鼠狼们的游乐场。

更有一回,人们传说清虚观出了大仙爷二仙爷,去顶礼膜拜者无数,据说灵验无比。仙爷们其实是两条小长虫,深秋时节,长虫们要冬藏,不知还能不能活到明年。老道不想养了,父亲将仙爷们请回家来,也不供奉,只说是两条青绿的虫儿很可爱,就当是蝥蝥养着。仙爷们被安置在玻璃罩子里,放在套间南窗台上。没几天,那两条长虫钻得没了影,害得一家大小夜夜不敢睡觉,披着被卧在桌上坐着……谁也不知道它们会从哪儿钻出来。

现在,父亲领回的不是羊,不是树,不是长虫,是一个人。

母亲脸色很平静,她已经习惯了这一切,无论是羊是树是长虫还是人。

父亲身后的女人穿得很单薄,就一件青夹袄,胳膊肘有两块补丁,挎着个紫花小包袱,冻得在微微颤抖,看得出她在克制着哆嗦,努力地使自己显得舒展。灯光下,女人的面部青黄黯淡,脸上从额头到左颊有一道长长的疤

痕,这道痕迹使她的脸整个破了相,破了相的脸又做出淡淡的微笑。那不是笑,实在是一种扭曲。这让我想起京剧《豆汁记》里穷秀才莫稽的唱词,“大风雪似尖刀单衣穿透,腹内饥身寒冷气短脸抽”,眼前这张脸大概就属于“气短脸抽”的范畴了。

戏里边金玉奴在风雪天为自己捡了个丈夫,在同样恶劣的天气里不知父亲为我们捡回个什么!

父亲将女人引到前边来,告诉母亲女人叫莫姜,是他在颐和园北宫门捡的,父亲特别强调了,他不把莫姜捡回来,莫姜今天就得冻死在北宫门,因为她无家可归了。父亲说得很轻松,就像他在外头捡了块石头,捡了块砖,自然极了。被叫做莫姜的女人头发花白,看上去有五十多岁了,即便脸上没有疤痕,也说不上好看,一双单眼皮的眼睛细细的,薄嘴唇,尖下颏儿,两个耳朵往前扇还透亮,巨大的伤疤使她的脸变得狰狞恐怖,像是东岳庙里的泥塑小鬼儿。出于礼貌,莫姜抬起眼睛,轻轻地叫了声“四太太”,便收回目光再不言语。“四太太”是外人对我母亲的称谓,我父亲排行老四,人们都叫他“四爷”,母亲自然就是四太太了。母亲看莫姜头顶梳着发髻,没有缠裹过的脚上穿着一双烂旧的骆驼鞍儿毛窝说,你是旗人?

莫姜说是。说老家在易县常各庄,祖父是皇帝陵前负责点灯的包衣,祖姓他他拉,莫姜是她的名。母亲问她怎的没了住处,莫姜说原本在北宫门西边的西上村租了间房,今天到期了,房东把房收回去了。问她家里还有谁,莫姜说娘家没人了,婆家男人叫刘成贵,是厨子,前些年死了,她就一个人生活。母亲还想问她脸上的疤,张了张嘴,终没好意思说出来。莫姜窥出母亲的意思,淡淡地说这道疤痕是她已故的男人给她留下的,她男人脾气不好,那天正好在剁饺子馅,两口子拌嘴……其实就划了层皮,划在脸上就长不好了。

该问的都问了,该说的也都说了,经历简单得不能再简单,母亲不再说什么,她没有理由也没有权力拒绝这个突如其来的莫姜,就像她没有理由拒绝那些羊和树。母亲在父亲面前从来是唯唯诺诺,这在于她朝阳门外南营房的低微出身和作为第三房填房的特殊身份。

父亲说晚饭他在老三那儿吃过了,只这个莫姜从中午就没有吃饭,让母

亲给做点儿什么。母亲说厨房的火已经熄了,柜橱里还有一碗豆汁稀饭,凑合一下吧。父亲说也好,莫姜却感到很不好意思,但也没有拒绝,看来是饿得狠了。母亲端来了豆汁,就着房内的铁皮炉子热。那时候绝没有微波炉和电磁灶一类,想温点儿汤水什么的极难,母亲不可能为了一碗豆汁在厨房重新生炉子,那是一件太麻烦的事情。自从厨子老王回老家以后,我们家便是母亲下厨。母亲没有山东人老王的手艺,穷门小户的出身注定了她的烹饪范围离不开炸酱面、疙瘩汤、炒白菜、炖萝卜一类的大众吃食。这是我和父亲都不满意的,大家都格外想念回家探亲的厨子老王,盼着他早点儿回来。

母亲端来的豆汁是我晚上吃剩下的。父亲没在家吃饭,母亲便怎么省事怎么来,她在娘家当穷丫头时候爱吃豆汁煮剩饭,就老腌萝卜,我们的晚饭便是豆汁煮剩饭,就老腌萝卜。豆汁饭酸馊难闻,老腌萝卜咸得能把人齁死,我吃了两口,不吃了。母亲却吃得津津有味,拿筷子点着我的碗说,吃得菜根,百事可做,人家古代贤人,一箪食,一瓢饮,在陋巷,贤人都行,你怎就不行,难道你比贤人还贤?

我说我不当咸人,这老腌萝卜,看两眼就能把人咸个跟头,咬一口能给咸人当姥姥,咸人吗,谁爱当谁当吧。母亲没办法,拿来点心匣子,让我从里边挑,我挑了块萨其马,拿了块槽子糕,正要向一块自来红月饼伸手,母亲说,够了!

现在,母亲把剩豆汁拿来给莫姜吃,多少有打发叫花子的意味,我都替母亲不好意思,她怎不把点心匣子给端来呢?莫姜双手接过了那碗温吞的、面目甚不清爽的豆汁,认真地谢过了,背过身静悄悄地吃着,没有一点儿声响。从背影看,她吃得很斯文,绝不像父亲说的“从中午就没有吃饭”。我想起了戏台上《豆汁记》里穷途潦倒的莫稽,一碗豆汁喝得热烈而张扬,吸引了全场观众的眼球。同是落魄之人,同是姓莫的,这个莫姜怎就拿捏得这般沉稳,这般矜持?

喝完豆汁的莫姜坚持要自己把碗送到厨房,一再说自己在堂屋吃饭已经很失礼了,不能再让太太受累。母亲就领着莫姜到厨房,母亲和莫姜一走,父亲就对我说,别告诉你娘,这个莫姜,是北宫门卖花生米的。

北宫门是我熟得不能再熟的地方。

当时老三在颐和园里工作,路远,平时不回家,一礼拜回来拿一趟换洗的衣裳。颐和园内有德和园,德和园东边夹道里有几个相同的小院,老三就住在其中的一个院里。院子挺大,房也高,前廊后厦,睡觉的雕花木炕嵌在北边墙里,这样的房子在有皇上那会儿不知道是给谁住的,现在住了园里的职工。没上学的时候我和父亲常到老三那儿闲住,父亲在园子里画画,我就满园疯跑,不到吃饭时候不回家。颐和园的自由岁月,充盈了我学龄前的大部分生活,里面的犄角旮旯都被我“临幸”过不知多少遍,连园子里的松鼠和水牛儿我都认识。

出了老三的院门往北是个小城门,北边门楣上写着“赤城霞起”,南边是“紫气东来”,我很喜欢这两个词,认真地记了。上学后,教语文的马老师让用“来”造句,我造的就是“紫气东来”,老师瞪了半天眼,让我坐下了。我错了吗?我一点儿没错!回家跟父亲学说,父亲说,丫儿这个句造得好!

老三家斜对面就是大戏台,有时园子里给职工放电影,幕布挂在西太后看戏的颐乐殿前,我们则坐在大戏台上看,整个一个大颠倒。也有时,有业余的京剧团演出,水平极差,服装也是瞎凑合,演出场所却很辉煌,就是“龙会八风”的大戏台,那些演员唱着唱着唱错了,竟然能回去重新出场,也没人叫倒好,哄然一笑罢了。都是自己职工,抬头不见低头见的,有时上头演的和低头看的还要说话。有回他们演《豆汁记》,排演了大半年,还借了一个外头的金玉奴。待那金玉奴一上场,竟让人大失所望,银盘大脸,高颧骨,大龅牙,屁股大得像碾盘,穿个小短袄,走路像狗熊耍叉。这副尊容还要招赘英俊小生莫稽当女婿,我真要替那莫稽喊冤了。金玉奴形象不好,但唱得不错,“人生在天地间原有俊丑,富与贵、贫与贱何必忧愁”,我觉得这段原板很好听,是呀,只要人好,“狗熊耍叉”又有什么关系呢?演莫稽的小生很出色,把那碗金玉奴施舍的豆汁喝得淋漓尽致,又是舔又是刮,跟真的似的。莫稽唱得也好,主要是嗓子亮,可惜,在戏里头是个坏人,他当了官就看不起金玉奴了。

演莫稽的是我们家老三。

老三单身,不会做饭,我们爷儿三个就在颐和园东南角的职工食堂吃饭。食堂的饭寡淡无味,比我母亲做得还糟糕,颐和园附近也没有好馆子,我们的饭就很成问题。老三每礼拜进城一趟,让我母亲做出一锅炖肉,路过“天

福号”酱肉铺,还要买两个酱肘子,一并带回颐和园。

颐和园东门是正门,有御道,有大牌楼,过去是皇上、太后必经之地,肃整严谨,御道旁边没有店铺,皇上倒了几十年还是如此。南边一个小学,北边一个医院,都是颐和园的附带建筑,目前改做别用,还是没有商店。真正想买东西得出北门,即北宫门,那里有几个小杂货铺,卖油盐酱醋,早晨还有些小商小贩,提些鲜藕嫩姜来卖,多是附近村里的农民。值得一提的是北宫门西北角有个卖火烧的老赵,我之所以跟他熟识是因为“天福号”酱肘子得用烧饼来夹,买烧饼的任务向来由我承担,父亲是不干此类事情的。严格说,老赵卖的是火烧而不是烧饼,北京人将烧饼、火烧分得很清楚,烧饼内里有芝麻酱,外表粘着芝麻;火烧是发面,内里只有花椒盐,外头不粘芝麻。火烧个儿大,烧饼个儿小,火烧二分钱一个,烧饼三分钱一个。老赵的火烧做得不地道,里头的面常常还是生的就出炉了。我问老赵怎净弄出些半生的玩意儿,老赵说他自己就是半生的,他的老姓是爱新觉罗,正黄旗,正黄旗来烙火烧,能弄出个半生就不错啦。

还有一个给驴钉掌的,他说他是皇上的三大爷。

“皇上三大爷”送了我许多驴掌,我不知这东西有何用场,“三大爷”说,难得的好肥呀,回去泡水浇花,一棵西番莲能长得比北宫门的松树还高,花开得像石舫火轮船的轮子那么大。我回来找了个罐子泡驴掌,一日三遍地看,满屋腥臭。老三说可惜了那罐子,罐子是康熙青花。

我对北宫门的印象只有这些,并不记得有卖花生仁的女人。

父亲说莫姜的花生仁儿炒得好吃,脆香入味,咸甜适口,是泡过之后烤的,非一般拿盐土炒出的花生仁儿能比。父亲向来对炒花生仁儿情有独钟,我知道文人们都是喜欢吃花生仁儿的,大文人金圣叹,在含冤问斩前以花生米拌臭豆腐干就酒,为自己钱行。没吃几口,时辰已到,官方让他写遗书,金圣叹一挥而就,然后慷慨赴刑场。他儿子将遗物领回,打开遗书,发现遗书上写着“臭豆干臭,花生米香,香臭兼备,滋味胜似火腿强”。父亲的学问无法与“六才子书”的金圣叹相比,但对花生米的喜好上却如出一辙。大概是因了我的离开,父亲不得不亲自跑北宫门,跟那些推车卖浆者流打交道。处在饮食单调中的父亲,自然对花生仁儿产生兴趣,花生仁儿适了父亲的口,就把卖

花生仁儿的带家来了。

这就是我的父亲。

好在他没把“正黄旗”和“皇上的三大爷”弄回来。

喝完豆汁就该安排住的地方了，我想莫姜一定是住在过去女仆刘妈的小屋，谁知母亲却把她安置在我的房里。我不愿意和生人睡觉，跟母亲提出，母亲理也没理。其实我们家的房子很多，三进的四合院，几个哥哥们都先后离开了家，大部分房都空着，母亲非要把卖花生仁儿的安插在我的睡榻旁边，不知安的什么心。老北京，谁住哪儿都是有规矩的，我们家太太（祖母）活着的时候住在北屋正房，父亲是儿子，儿子就得住在西屋，随时伺候着，随时请安，后头北屋空着也不能住。太太去世，父亲住正屋，哥哥们出去了我就住西屋，不能乱住。从里往外说，二门是垂花门，垂花门外南边是一溜倒座南房，是客人住的，有时候仆人们来了亲戚，也在南屋接待。大街门以内西南角是茅房，用月亮门隔成一个小院，与东南角的月亮门厨房小院相对。过去东南角厨房小院是厨子老王住的，西南角小院是女仆刘妈住的。茅房在院子里位于“煞位”，用屎尿压着，以恶制恶。与茅房相对的厨房，应着东厨司命的说法，将灶安在东南角，灶院有小门和正院东屋廊下相连，东屋是餐厅，是一家人吃饭的地方。母亲没让莫姜住刘妈的旧屋说明她就没认可这个女人，没有给她任何身份，心内对她还存有疑虑和防范。

我极不情愿地把莫姜领进屋，母亲夹着刘妈用过的一套被褥跟进来，扔在外屋的小木床上，对我也是对莫姜说，就这么的了！

我的嘴撅得老高。

这是我母亲的精明之处，小家出身有小家出身的心计。

二

老北京家家都睡炕，炕下头有炕洞，冬天生个带轱辘的小铁炉子，傍晚时推进炕洞里，炕便一宿都是热乎的。在寒冷的北方，这不失为一种简便实惠的取暖办法。老百姓一般不睡凉炕，怕作下病，有俗话说，“傻小子睡凉炕，全凭火力壮”，指的是生熟不论的生猛，不是凡人。

那晚，我睡在热炕上，莫姜睡在小床上，我翻来覆去地睡不着，一来是从

没有和陌生人这样睡过,二来是跟一个脸上有刀痕的人同睡,就好像和鬼睡在一起。《豆汁记》里,当了官的莫稽,以娶叫花子的女儿为耻,上任的时候以赏月为由,把金玉奴推到江里去了。这个北宫门捡来的莫姜,谁又能保证她是好人?我心里埋怨母亲的粗心大意,埋怨母亲太不把我当回事,就在炕上弄出很大声响,暗示对方我并没有睡着,时刻在警惕着呢。小床上,静得如同没有人,借着窗外的雪光,我见莫姜侧身躺着,如一张弯弯的弓,一动也不动。在这滴水成冰的天气,她那一床薄薄的棉被,抵得住吗?她睡着了没有?她不可能睡着,没睡着怎么不动弹?她在想什么?

满心的思虑,满心的恐怖,我终熬不过没有声息的莫姜,在焦躁中沉沉睡去。

早晨醒来是满天的大太阳,伸了个懒腰,洒满阳光的窗户纸上有树影在摇曳,掀开窗帘,玻璃上满是冻的“大白菜叶”,外头什么也看不见。赶紧折回被窝,把头正要往被窝里缩,母亲的凉手伸进来了,在我的肚子上揪来揪去,把我弄得睡意全无。猛然想起房内还有一个莫姜,就朝外屋床上看,母亲说那娘儿们正在厨房做早点,天没亮就起来把火早笼着了。

生炉子,老北京叫“笼火”,是居家过日子一件寻常又麻烦的事情。笼火需用劈柴、刨花将乏煤点燃,再装硬煤,冒半天大烟,旧时的北京一到早晨满城是煤烟味儿。“笼火”是技术性很强的活儿,硬煤搁早了搁晚了火都要灭,前功尽弃,满脸煤灰是太常有的事。跟我慥头“夕夕门儿”一样,我母亲也很慥头早晨的笼火,我刚一睁开眼睛她就把这个告诉我,足见她内心的满意。我说,那个女的睡觉一动不动。

母亲说,你以为谁睡觉都跟你一样,在炕上尥蹶儿。

不知卖花生仁的能做出怎样的早点,以她的出身手艺不会比母亲更精彩。老王就是老王,厨子就是厨子,人家是“萃华楼”出来的,那些京酱肉丝、烧明虾的美味鲁菜是无人可以替代的。

我来到堂屋,看见父亲正坐在八仙桌前喝粥,小米粥熬得黏稠腻糊,小酱萝卜切得周正讲究,一碟清爽的暴腌脆白菜,两个煎得恰到好处的鸡子儿,简单普通的早点看着就很赏心悦目。让我感兴趣的是桌上几个刚出锅的“螺蛳转儿”,“螺蛳转儿”是一种火烧,在面剂儿的做法上复杂一点儿,需一

层层把油盐卷了,横切,盘紧,压扁,先烙后烘,中间微微隆起,才算地道。桌上的“螺蛳转儿”烙得的确好,小巧玲珑,精致可爱,比我们平时吃的小了一半,小点心一样,看着焦黄,闻着喷香。

这些都是莫姜所为。

父亲吃得很滋润,满面红光,告诉母亲,老王回来之前就让莫姜在厨房干活。

莫姜就成了我们家的临时厨子。

回山东的老王再没回来,听说他家里分了田地,他愿意在家当农民,不愿意再出来做饭,活活把手艺给扔了,我们都替他可惜。老王不回来,看门老张也走了,回唐山当他的“老塔儿”去了,莫姜无处可去,就留下来。莫姜既非亲戚,也不是名正言顺的仆人,我们无法称呼她,就一直莫姜、莫姜地叫,叫顺了,也不觉得什么了。

莫姜不善言语,一天也说不上几句话,父亲让她“在厨房干”,她就总在厨房待着,院里屋内根本看不到她的影子,好像我们家里就没有这个人,不像前一个女仆刘妈,什么都张罗,大黄蜂似的满院飞,替母亲当了半个家。莫姜说话不紧不慢的,让你听得真切又从无高声,在父母亲跟前说完话都是向后退两步再转身,不像我,动辄便调过大屁股对人。莫姜走路快而轻,低着头目不斜视,无论高兴与否嘴角永远微微向上挑着。父亲说这叫“喜性”,是做人的一种很重要的功夫,无论内心想什么,外表永远是雷打不动的愉快,这种做派非一日之功,像我那样动辄撅嘴吊脸,是最没水平的表现。我在莫姜的脸上看不出什么“喜性”,一张疤痕累累的脸,倘若再“喜性”,只能是丑八怪。

母亲说我说得对。

毕竟和莫姜在一个屋里住着,我们之间的距离在慢慢儿缩短。晚上,我会以“写作业”、“背书”各种名义晚睡,等着莫姜。当然不会白等,莫姜进屋见我没睡,先是淡淡一笑,然后打开手里的白手巾,手巾里包着核桃粘、红枣蜂糕、酪干什么的,每天不重样。在吃面前,我是个意志薄弱的人,深谙“有奶便是娘”的道理,谁给我好吃的,我就跟谁好,在某种程度上,我觉着莫姜比我母亲更让我亲近。

在我嘎嘣嘎嘣嚼酪干的时候,莫姜就准备她的床铺。莫姜睡觉前衣裳必叠齐整了搁在椅子上,一双鞋也摆齐了放在床沿下,躺下睡觉不翻身,不招呼噜,不咬牙、放屁、说梦话,静得像只兔。莫姜跟我说话从来都是“您”、“您”的,好像她从来不会用“你”,说到我的父母亲,她用的词是“怨”。“怨”是“他”的尊称,现在的北京人已经没有谁会用这个词了,这个词大概快从字典上消失了,有点儿遗憾。

父亲每月给莫姜5块钱,意味着不是白使唤人家。莫姜开始不要,说在我们家白吃白住,哪能还拿钱。父亲让莫姜把钱攒起来,说将来说不定用得着,莫姜诚惶诚恐地接了,然后请双安,以示谢意。莫姜将那些钱拿回来用手绢包了,也从不见她检点,她对钱物似乎看得不太重。

莫姜的全部家当就是她的紫花小包袱,就搁在枕头旁边,也不避讳我,包袱里除了几件换洗衣裳还有一个袜子板。我问莫姜怎还带着这个东西,莫姜说是她离开家时她额娘给她的。她额娘说袜子穿在脚上,虽不显山露水却是件很重要的穿着,女人最丢人的是袜子破了露脚后跟,无论是自己做的布袜子,还是洋线袜子,跑路一多就要破,补袜子用的家什得随时预备着。莫姜的话有道理,我的袜子一礼拜就破,在学校一提脚,不光是脚后跟,连后脚脖子都露出来了,有时候挺让人尴尬。莫姜的袜子板有年头了,木头色泽已变得深红发暗,光溜溜的,我很喜爱。莫姜也没说送给我,只告诉我,有她在,我的袜子永远不会露脚后跟。

莫姜的包袱里还有一个不让我碰的东西,一根梳头用的翠绿扁方。这种东西我家有好几根,都是父亲的第一个妻子留下的,我那个没见过面的母亲是旗人,姓瓜尔佳,娘家是内务府的,平日是旗装打扮,梳两把头,穿花盆底鞋,家里有她的相片,很有派头的一个妇人。扁方是插在头发和缎子板之间的簪子,一指宽,长七八寸,两头是圆的,扁而光滑。瓜尔佳母亲留下的扁方有木头的、骨头的和银的,还有一根赤金的,被父亲收着,说是等我出门子的时候给我压箱底。莫姜的扁方着实与众不同,晶莹剔透,温润可爱。她不让我碰,只能她拿着让我摸,说是万一掉地上就碎了。我摸着那扁方,心里满是贪婪和嫉妒,故意挑剔说扁方上有几处黑点。莫姜收了扁方说那是翡翠上的瑕疵,我说有瑕疵的就不是好东西。莫姜说大羹必有淡味,至宝必有瑕秽,大

简必有不好,良工必有不巧;物件和人一样,人尚无完人,更何况是物。

我当时年纪小,对莫姜的话似懂非懂,一向崇尚完美主义的我,到今天才理解“大羹必有淡味”的含义,毕竟还不算晚。后来莫姜离开我们家时,把那个暗红的袜子板给了我,我却一次也没用过。时代变了,尼龙袜子风靡全球,这种袜子是永远不会磨破,永远用不着袜子板的。今天,人们又追求棉线袜子了,今天的线袜子没等穿破就扔了,再没有露脚后跟之羞,总想用用莫姜的袜子板,总也用不上。有个朋友叫雅君,前年在筹建妇女博物馆,连哄带要,用一张捐赠证书换走了我的袜子板,拿去当了展品,展品的说明是“补袜子用具”,却不知它背后的故事更精彩。

父亲老是夸莫姜,夸的前提必定拿我当陪衬,一定是先说我哪儿哪儿做得不对了,然后是:看看人家莫姜……怎么怎么的……多规矩!

莫姜的性情静得像水,手却老不闲着,总是在做着与饮食有关的事情。在漫长的冬日,我与莫姜围炉而坐,我们凑在一起是因了火炉的温暖,因了屋里难得的一会儿太阳。我在折腾那永远搞不清楚的数学,莫姜不知在鼓捣什么,待我疲倦地放下书的时候,炉圈上则站满了洁白如雪的兔子、刺猬、鸭子、乌龟……都是莫姜捏的小点心,精巧美丽,里面的馅是豆沙和枣泥。我忘乎所以地将那些兔子、刺猬一口一个地往嘴里填,那时候还不懂得欣赏也不知道赞美,只是一味地吃,真是糟蹋了莫姜的工夫,愧对了那些艺术品。莫姜坐在对面,抬起她轻易不抬起的头,微笑地看着猛如饕餮的我,看得出我这毫不遮掩的性情让她高兴。

莫姜做饭的手艺是化腐朽为神奇,极普通的东西到了她手里就会变得绝妙无比。比如,我们家后院那些堆积如山的松树枝子,一度成为累赘,偌大的后院简直被搞得下不去脚。莫姜闲下来的工作是烧松树枝,正如她的性情,不是烈焰蒸腾地猛烧,是只冒烟不出火地慢燃,松树枝上架铁算子,算子上摆着她灌制的肉肠。跟街上卖的香肠不同,莫姜灌的肠是在锅里煮熟以后才上算子熏的,并且只能用松枝熏才有味。一批肠要熏制十天,也不用管它们,肠在烟中,顺其自然。这种自制松肠成了我们家的传统食品,父亲拿它来待客,送人。都知道叶家的松肠好吃,慕名而来的大有人在,可是谁也做不出,因为哪家也没有那么多的白皮松枝子能长期点燃。莫姜的松肠走得很

远,甚至出了国门到了英国和日本。几年光阴,两棵白皮松的枝杈生生被肉肠耗完了。

叶家主要受惠的是我,因了我跟父亲一样的馋,因了我好刨根问底的禀性,使我成为了莫姜身后的一条尾巴。我喜欢钻厨房,从老王在的时候我就是那里的常客。母亲说我是厨子托生的,对这点我深信不疑,我喜欢厨房的味道和气氛,待在那种氛围中有一种安全感。我们家厨房的灶是用砖砌的,有两个火眼,可以同时蒸炒煎炸,灶膛内还砌有汤罐,以保证随时有热水,这都是老王留下来的。莫姜对我们家的炉灶相当满意,她说做饭全凭火,火跟不上,再好的厨子也得抓瞎。

莫姜在我们家待了近二十年。二十年,我从一个懵懂的小玩闹到一个能撑起家门、嫁不出去的老姑娘,真跟她学了不少,醋焖肉、樱桃肉、核桃酪、鸽肉包、奶酥饽饽、炸三角。自信已深得真传,要不是后来历史的变故,我相信我能当一个不错的厨子。就是今天,已近暮年的我,仍旧是我们家节假日的大厨。饭桌上,吃着吃着我就想起了莫姜,想起了那个女人传奇的一生,常常地走神。也有朋友买了材料,提着上门来,言明要学某某菜,倾心地教了,她们的味道总差着一层,作料工艺都对,缺的是莫姜那不温不火的心劲儿。

莫姜做得最多的是醋焖肉。有用啤酒烧肉的,谁也没想过还有用醋烧肉的,并且还必须是江南香醋。醋一次用半斤,真正的“醋焖”,而绝非点到为止的点缀。醋焖肉不是酸的,是地道的咸甜口,吃到嘴里烂而不柴,爽而不腻,恰到好处。相比之下樱桃肉的做法就简单多了,樱桃肉是把肉切成小丁,加上作料,与鲜樱桃一起装在罐里煨,头天晚上搁炉子上,第二天中午才能吃。这十几个钟头的煨,将樱桃的色味与肉融合在一起,食之如天上珍馐。

莫姜做的吃食,基本是满族口味,我最爱吃她做的鸽肉包。鸽肉包满族又将它称做“包”,是一种游牧民族的饭食,并非汉族的肉包子。莫姜会做,父亲会讲,谈到“包”的出处,父亲说“包”具有纪念意义,明朝万历四十六年七月五日,老汗王努尔哈赤领兵打仗,走到一个叫清河的地方,一点儿吃的也没有了,清河的农民给努尔哈赤送来了几只鸽子、一些白菜,汗王把鸽子烤熟了,和着米饭用菜叶包着吃了。有人问这叫什么,努尔哈赤说叫“包”。打了胜仗,“包”也成了满族的传统吃食。