



2011

飞行酿酒师
我们的会场 挂职笔记
后罩楼 麦苗青青芦芽红
第三朵浪花
镜子里的打碗花
一九七五年春节 乐天照相馆
七十年代的四季歌
过户
宝贝，我们去北大
小满
天堂再见 月牙泉
爷爷的“债务”

短篇 小说

2011年中国短篇小说精选

中国作协创研部 选编



湖北长江出版集团
长江文艺出版社



2011

2011年中国短篇小说精选



湖北长江出版集团
长江文艺出版社

新出图证(鄂)字 03 号

图书在版编目(CIP)数据

2011 年中国短篇小说精选/中国作协创研部 选编

武汉:长江文艺出版社,2012.1

ISBN 978-7-5354-5510-9

I. 2... II. 中... III. 短篇小说—小说集—中国—当代 IV. I247.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 239564 号

责任编辑:刘舒谊 方莹

责任校对:陈琪

封面设计:徐慧芳

责任印制:左怡 邱莉

湖北长江出版集团
出版:长江文艺出版社

地址:武汉市雄楚大街 268 号
邮编:430070

发行:长江文艺出版社(电话:027-87679362 87679361 传真:027-87679300)

<http://www.cjlap.com>

E-mail:cjlap2004@hotmail.com

印刷:华中理工大学印刷厂

开本:700 毫米×1000 毫米 1/16

印张:23 插页:1

版次:2012 年 1 月第 1 版

2012 年 1 月第 1 次印刷

字数:321 千字

定价:28.00 元

版权所有,盗版必究(举报电话:87679308 87679310)

(图书出现印装问题,本社负责调换)

编选说明

每个年度，文坛上都有数以千万计的各类体裁的新作涌现，云蒸霞蔚，气象万千。它们之中不乏熠熠生辉的精品，然而，时间的波涛不息，倘若不能及时筛选，并通过书籍的形式将其固定下来，这些作品是很容易被新的创作所覆盖和湮没的。观诸现今的出版界，除了长篇小说热之外，专题性的、流派性的选本倒也不少，但这种年度性的关于某一文体的庄重的选本，则甚为罕见。也许这与它的市场效益不太丰厚有关。长江文艺出版社出于繁荣和发展文学事业的目的，不计经济上一时之得失，与我部合作，由我部负责编选，由他们负责出版，向社会、向广大读者隆重推出这一套选本，此举实属难能可贵。

这套丛书的选本包括：中篇小说选、短篇小说选、报告文学选、散文选、诗歌选、微型小说选和随笔选七种。每年一套，准备长期坚持下去。

我们的编辑方针是，力求选出该年度最有代表性的作品，力求选出精品和力作，力求能够反映该年度某个文体领域最主要的创作流派、题材热点、艺术形式上的微妙变化。同时，我们坚持风格、手法、形式、语言的充分多样化，注重作品的创新价值，注重满足广大读者的阅读期待，多选雅俗共赏的佳作。

我们认为，优良的文学选本对创作的示范、引导、推动作用是非常重要的，对读者的潜移默化作用也是十分突出的。除了示范、引导价值，它还具有文学史价值、资料文献价值、培育新人的价值等等。我们不会忘记许多著名选本对文学发展所起到的巨大作用，我们也希望这套选本能够发挥它应有的作用。

这套书由中国作家协会创作研究部编选，雷达同志总负责，具体的分工是：

中篇小说卷由牛玉秋同志负责；

短篇小说卷由胡平同志负责；

报告文学卷由李朝全同志负责；

散文卷由韩小蕙同志负责；
诗歌卷由韩作荣同志负责；
微型小说卷由姚雪雪和陈永林同志负责；
随笔卷由李东华同志负责。

中国作协创研部

2011年中国短篇小说精选
短篇小说·目录

飞行酿酒师	铁 凝 (1)
我们的会场	范小青 (12)
挂职笔记	邵 丽 (22)
后罩楼	叶广岑 (35)
麦苗青青芦芽红	刘庆邦 (52)
第三朵浪花	葛水平 (63)
镜子里的打碗花	关仁山 (75)
一九七五年春节	毕飞宇 (94)
乐天照相馆	阿 成 (104)
七十年代的四季歌	迟子建 (112)
过户	梁晓声 (132)
宝贝，我们去北大	邓一光 (148)
小满	郭文斌 (161)
临界	赵本夫 (177)
细浪	罗伟章 (192)
送火神	陈应松 (203)
梧桐	金仁顺 (213)
雨夜	王祥夫 (226)
关系	胡学文 (237)

天堂再见	滕肖澜 (245)
月牙泉	乔叶 (259)
小学生黄博浩文档选	须一瓜 (280)
爷爷的“债务”	李浩 (298)
坐酒席上方的人是谁	王手 (316)
大案	朱辉 (338)
杀威棒	秦岭 (351)

飞行酿酒师

铁 凝

这是华灯初上的时刻，无名氏站在凯特大厦 21 层，他的公寓落地窗前，垂着眼皮观望地面上如河水一般的车流，等待会长陪同酿酒师来访。

华灯初上，车灯们也哗啦啦亮起来。城市的灯火是这样密集、晶莹如香槟的泡沫。这个形容的发明权不属于无名氏，他是从多少年前读过的一本外国小说里搬来的。当时他正在旧金山飞往北京的飞机上，北京机场四周的漆黑和沉寂，与旧金山璀璨的灯火形成那么鲜明的对比。如今，虽然沉寂和漆黑已经远离北京，无名氏脚下也流淌起香槟泡沫般的灯火。但是，和香槟的泡沫比较，无名氏更喜欢华灯初上这个词，他觉得这词里洋溢着并不泛滥的勃勃生机，有试探性的兴奋，和一点端庄。好比他现在的状态，一个初饮者的精神状态。对了，初饮，无名氏谦虚地给自己这样定位。这阵子他正对红酒产生兴趣。他买了一些红酒，买了关于红酒的书，跟着书上的介绍喝了一些，还叫人在他那个刚刚启用的四合院里挖了个储酒量为 8000 瓶的自动监控温度、湿度的酒窖。

最初，他这一系列行为的确含有赶潮流的成分。他在京城胡同保护区内的四合院市值不会少于两个亿；这幢凯特大厦地处北京东区，离“国贸”和金宝街都不远，算是好地段。他的投资公司最近的两个项目——西北的天然气和苏南的一个自主研发中的海水淡化处理都有不俗的前景。在偌大个北京城，无名氏说不上是富人，可你又断不能把他划归为穷人。他身不由己地卷进了潮流之中，在一些隆重或不隆重的场合，喝着“拉图”、“马高”、“奥比昂”以及宛若传说的红酒之王“罗曼尼·康帝”，听熟人们说着他们品出了酒里的马厩味儿、烟熏味儿、甘草味

儿、巧克力味儿、皮革味儿、黑胡椒味儿、矿石味儿，以及樱桃味儿、蔬菜味儿什么的，常常自惭形秽。因为老实说，他没从酒里喝出过这些个味道。他知道自己酒龄尚浅，初饮者都浅。但并不是所有初饮者的感受力都浅，比如像无名氏这样的人。有时候他也起疑，对那些刚喝一口当年的新酒就声称喝出了马厩或者雪松木味儿的人。新近认识的在波尔多酒庄干过力气活儿的小司告诉他，那些味道都是第三层香气，属于有年头的酒。

门铃响起，来人是小司。这是个偏胖的青年，四十岁左右，一间职业学院教餐饮的讲师。他在法国读书时学的是发酵，曾经在波尔多地区的一个小酒庄实习过一年。熟人把他介绍给无名氏的时候，特别强调了这段经历，似乎在这样的人身上，才能真正找到酿酒的气息。前不久，春节之后，无名氏从小司手中买了两个水缸大的法国橡木桶，用来装饰自己的酒窖，或者叫做烘托酒窖的气氛。那是两个废弃的旧桶，无名氏遵照小司的指点，让人先用盐水把桶泡了48小时，为的是防止开裂。当然，小司说法国的橡木桶柔性好，不像美国的，木质虽密，可是又硬又糙，很容易裂。

小司受无名氏邀请前来。无名氏在和酿酒师见面时，愿意身边有个也懂一点酒的人，但小司精神有些不振，左手背上贴了块橡皮膏。他对无名氏说，昨天朋友请吃法国空运来的牡蛎，结果吃坏了肚子，现在是刚从医院输完液出来。

无名氏歉意地说那真是不巧，会长昨天就订好了菜单，楼下总统府的。一会儿据说酿酒师还会带几款他自酿的红酒。可你的肠胃恐怕得强迫你休息了。

小司一听总统府的菜却又来了精神，不愧是搞餐饮教学的，食不厌精。他知道这家设在大厦五层的粤菜馆，名称有点霸气，菜式却还精致。他说无总您还真是用了心啊，中国人不习惯以奶酪配红酒，最恰当的菜还就是粤菜。

无名氏立刻强调说为了今天的聚会，他也准备了奶酪，意大利的托斯卡纳毕可利羊奶酪。太硬，不好切，得拿刨子刨。他说这样倒也漂亮，刨出来像木匠手下的刨花似的。关于这羊奶酪给他的感受，他没有告诉小司。因为，又腥又骚，他实在难以下咽。他领着小司在这公寓的敞开式厨房里看了奶酪，以及若干只一尘不染的红酒杯：波尔多杯、勃艮第

杯——也就是俗称的郁金香杯。小司提醒说别忘了香槟杯。他的食欲已经被调动起来，丝毫不打算倾听肠胃的抗议。

这时房间里的电话响了，是会长打来的。他向无名氏道着对不起说，酿酒师早晨还在库尔勒，飞机晚点了，现在刚出机场，可能晚到半个小时。无名氏对会长的话将信将疑，会长是他大学的学兄，他对会长的脾气禀性略知一二。所以他更愿意相信那句话：名角出场总会迟些。不过无名氏有这个等待的耐心，以他对红酒有限的了解，他觉得喜欢品酒和喜欢酿酒的人首先得是些有耐心的人。他和小司一人占据了一张可以按摩的功能沙发坐下，他把这感受讲给小司，顺带夸奖了小司那两个橡木桶，说是放进酒窖后依然散发着幽幽的酒香和木香。

小司说无总，我那些学生要是都像您这样就好了。他抱怨他的学生们根本不爱品酒酿酒，舌头不行啊，接受力太窄，就知道冰酒好喝，甜。他说原以为一线大城市的学生会好些，可职业学院的生源都是延庆、怀柔那一带的，从小饮食就单调，酿酒基本没戏。我跟他们说我在法国学酿酒时要先在葡萄园干活儿，搬橡木桶，一手夹一个，有时候一天搬七八百个。赶上几十年的葡萄藤死了，根子很深，深到几米以下，你也得去出力气挖葡萄藤。那些根子太深的老藤得用绞车起出来，累得我一晚上一晚上的懒得说话。再看看那些酿酒师的手，因为常年接触酸，都是又干又裂。我给家里写信说闹了半天学酿酒得先当农民啊。无总您说到耐心，我的这些学生谁有那份耐心，听听都烦死了。所以他们的出路也就是侍酒员吧。

无名氏说侍酒员也需要多种历练，怎么向客人介绍和推销酒，不也是学问吗。

小司说对对对，一般的侍酒员至少要高级经验和市井经验兼而有之，好的侍酒师是很受人尊敬的。

无名氏听小司说了一阵子侍酒师的培养，玩味着“高级经验”和“市井经验”，门铃又响了。这次是会长和酿酒师，二人身后还有一位女士，会长介绍说她是酿酒师的太太。

酿酒师是个五十多岁的黑脸男人，厚嘴唇有点松弛地下撇，显出对俗世的不满意。无名氏一边热情地上前握手，一边猜测酿酒师的肤色定是沐浴了库尔勒慷慨的阳光。但当他触到酿酒师的手时，那手的绵软却超出了他的想象。他刚刚听小司讲起，酿酒师的手大都干而粗糙。

酿酒师的太太看上去比丈夫年轻不少，无名氏注意到她的酒晕妆——腮红和眼影像是蘸着红酒蹭出来的，不愧是酿酒师的夫人。酿酒师调侃地对无名氏说，您一定是吃惊我太太比我年轻得多吧？可我不是二婚，我们是同岁，元配。老实说，她的生日比我还大一个月呢。

会长接着说，是啊是啊，这就是红酒的魔力。大地、阳光、空气、果实的迸裂、汁液……人无限地亲近这些怎么会不年轻呢！会长退休前是一家食品杂志的副主编，退休后做了一个什么会的会长。无名氏从来也不知道那是个什么会，总之是和吃喝有关的会吧。只见会长环顾四周又问无名氏说：弟妹呢？不参加今天的聚会？

无名氏说她不参加。这个地方，怎么说呢，家人并不常来，这是我工作和发呆之处。我在这儿谈项目，聊天……还有接客。

无名氏把“接客”说得干脆而率真，他那时的表情甚至可以说是憨厚的，惹得众人一阵大笑，情绪不振的小司也笑起来。无名氏顺便把小司介绍给大家，他不提小司在波尔多葡萄园干活儿的事，只说这这也是一个喜欢红酒的年轻人。小司客气地向各位点过头，就在无名氏的吩咐下去醒红酒，开香槟——一款名为“库克”的香槟。其时，楼下总统府的两位犹如双胞胎似的白面男性侍者已经进得门来布置餐台摆放餐具，影子一样的轻灵并且无声。

开餐之前，无名氏请客人品尝香槟。他希望客人对这款“库克”说点什么，毕竟，今天的聚会是因酒而起。可是除了酿酒师太太举着细长的杯子将酒体衬着一张雪白的餐巾纸夸了这“库克”颜色白中透着浅绿，美丽无比，其他人的注意力都在别处。

酿酒师捏着香槟杯的杯颈毫不客气地在这套公寓里逡巡。他先是奔到落地窗前观赏了一下脚下的大街和远处楼的森林，接着猛回身向无名氏感叹道，现在我知道您为什么选择21层了。21世纪呀！您真正是站在21世纪的成功人士，这不，连总统府都在您脚下踩着呢。而我们这些人——噢，我不敢包括会长，我们的肉身跨过来了，灵魂在哪儿只有天知道。如果我猜得不错，这房子的使用面积应该在300平方米。他边说边把开着门的房间都看了一遍，仿佛是被中介公司带着看房的买主。遇见有意思的东西他也会随时发表评论，他拎起一件搭在沙发上的羊绒外套说，“康纳利”！我就猜到无总您会穿“康纳利”。奥巴马喜欢的牌子啊。可惜大多数人不识货，去年我一个老同学——在库尔勒开发葡萄庄

园的，送我一件康纳利衬衫，您猜会长看见怎么说？他说这是哪个厂发给你的工作服啊。

会长呵呵笑着不搭腔，无名氏想起会长在大学时的风范——破衣啰唆的。可是会长讲吃，他们的大学时代正是中国的思想解放时代，人们的食欲好像也随着思想的解放而解放开来。那时西餐在中国尚未普及，会长就已热衷于尝试西餐，常在周末把几个要好的同学召至宿舍对西餐展开切磋，同学中就包括低他两个年级的无名氏。无名氏生就一张喜盈盈的娃娃脸和一副善于自嘲的姿态。比如说到出身，他坦陈自己不过是江南小镇一小吏之子，并不忘解释：吏，旧时没有品级的小公务员而已。他没有更多可炫耀的资本，但这并不意味着他不想为前程付出更多的努力。因了他的温和与自嘲，高班同学和低年级同学都乐意和他交往。有一天会长做了一道奶油蘑菇浓汤请大家品尝。他所谓的奶油浓汤就是奶粉加淀粉加大量味精再撒几片罐头蘑菇。无名氏也在被邀请之列，他怀着虔诚的心情喝下第一口，强忍着恶心才没有呕吐出来。环顾四周，几位同学都在沉默不语地喝汤，不交换眼色，也无人开口赞扬。会长嚷嚷着逼大家表态，一个绰号“高原红”的西北男生突然把勺子往搪瓷茶缸里一放，愁苦而勇敢地说，饿(我)喝不惯，饿实在是喝不惯！“高原红”的宣言解放了众人，无名氏记得宿舍里先是爆发出一阵大笑，接着大家全都放下了饭盆。

此时此刻，无名氏看着仍然不讲究衣着的会长，忍不住跟他提起大学时代的那次喝汤，问他是不是还记得那个“高原红”。会长说当然记得：饿喝不惯，饿实在是喝不惯！都弄成校园流行语了，好比如今晚过后就会有那个把句子成为年度流行语似的。不过那时候我那西餐纯粹瞎胡闹，也就是欺负你们都没喝过真正的奶油蘑菇浓汤罢了。各位，酒醒得差不多了，是不是可以入座了？会长仍然像当年那样张张罗罗的，就像是这间公寓的主人——本来，他也可以说是这次聚会的发起者。眼下他和酿酒师有一种合作，他们游说一些赶着红酒时髦的有钱人在库尔勒投资葡萄庄园。

终于说到了酒。先品酿酒师带来的自酿酒。酿酒师太太客气地谢过那两位白面侍者，从其中一位手里接过醒酒器，亲自为大家斟酒。白面侍者立即退至不惹眼处，职业性地垂手侍立。

无名氏持住杯颈，观察酒体深闻酒香，他静下心，尝了第一口。就

算他的酒龄如此之浅，和在座各位相比他应该是个怯场者，就算他真的怯场，他还是品出了这款酒色暗红、果香味丰富的自酿酒的高雅气质。它讨喜，柔顺却并不通俗，味道十分集中。他观察左手边的小司，小司的表情是沉吟中的肯定。无名氏有几分惊喜地对酿酒师说，不知道这酒是在哪里酿出来的，北京附近？听说密云有块地最适合。这酒有名字吗？也许是出自库尔勒？你们不是一直在说库尔勒嘛。他说着轻轻一抬手，两位侍者之一迅疾将倒空的酒瓶递上，却原来这是一只没有酒标的“裸瓶”。无名氏拿过酒瓶看看瓶身又抠抠深凹的瓶底，继续他的提问：这么好的酒怎么没有名字呢？

酿酒师矜持地说，在我看来，世界上没有名字的酒才有可能是酒中珍品。那些名声震天的你能喝吗？比如“拉菲”。你喝你就是土老财。当然，我不否认这都是让国人给闹的，你比方“卡迪亚”表不错吧，可现在成了二奶表的代名词。

会长说得了你也别太卖关子，快把你这酒名告诉无总。

无名氏说还是有个名字啊。

酿酒师说我是被逼无奈，这酒名叫“学院风”。

学院风。无名氏说。

学院风。会长说。

学院风啊。无名氏几乎抒起情来。他觉得这名字很有趣，他由风还想到风土。他更心仪风土这个词。他觉得人的根系如同葡萄的根系一样，都是和风土相连的，有风而无土那不就成了风筝了吗。风土，还不如叫学院风土呢。但是学院和风土又有何相干？

会长适时把酿酒师再做介绍，他说酿酒师原是农学院果木栽培的教授，擅长化验，一种酒他能给你化验出好几十种酵母。

可酒是酿出来的，不是化验出来的啊。一直闷着头吃冷盘的小司突然说。

酿酒师显然没把这个胖乎乎的年轻人放在眼里，他对无名氏说，世界上最著名的葡萄庄园我都去过，上星期还陪一个国企的副总去智利买了酒庄。中国，不客气说，目前最理想的葡萄种植地就是库尔勒。你可能不相信吧，我爱那地方，三年之内我飞了一百多趟。

一百多趟，这的确是个有规模的飞行数字，可是酿酒师用什么时间酿酒呢？

无名氏还是对酿酒感兴趣。他希望酿酒师对他做些酒的启蒙，比如眼下这款“学院风”的特点，是什么葡萄酿出来的，他该怎样欣赏它。这时酿酒师身上的手机响了，他起身离席接电话，一迭声地叫着“董事长”。电话那边好像答应了什么事，请他提供账号。当他回到饭桌时，面带兴奋地搓着双手。他不提葡萄，只讲库尔勒的旅游资源，博斯腾湖、巴音布鲁克草原、罗布泊、楼兰古城探险什么的。酿酒师太太也不失时机地做些补充。她说那地方就是仙境，什么烦恼一到那儿都会化掉，包括疾病。她说她和当地的女孩子们跳舞都跳好了颈椎病。她说着，像维吾尔族姑娘那样灵活地动起了脖子，动脖子维吾尔舞蹈的一个基础动作。以她看上去的年龄，她的这个动作并不讨嫌，也可以说还有几分质朴的天真。本来无名氏已经开始有点厌烦酿酒师的做派，但是酿酒师太太的掺和削弱了这种厌烦。无名氏不禁想到一种名为小维铎的葡萄品种，独立不成气候，可它的单宁味和辛辣味都足，既清新又复杂，对于掺和有着画龙点睛之妙。无名氏了解到，波尔多列级酒庄的很多酒都需要小维铎的掺和。他于是坚持问酿酒师“学院风”是用什么葡萄酿成。

葡萄？是的，葡萄。酿酒师喃喃着，仿佛主人在向他提起一件早年模糊的旧事。

会长救场似的对无名氏说，“学院风”就出自库尔勒的葡萄啊。那儿，有人已经许给酿酒师两百亩地，种什么葡萄都绰绰有余。

无名氏说你的意思是那儿有了地还没有葡萄？

会长说有，有，新疆哪儿找不着葡萄啊。

无名氏说我可听说酿好酒需要有年头的葡萄。鲜食葡萄和酿酒葡萄也不是一回事。法国那些名庄的葡萄藤至少是二三十年以上的。

酿酒师自负地拖着长声说，用——不——着。您还会说那些名庄的酒不都得酿个一两年吗。我告诉您，根本用不着。这款“学院风”我就用了一个星期，我有化学方法，快得很。您也尝了，不输给他们吧。

无名氏又喝了一口“学院风”，他不改初衷：这的确是一款相当不错的酒——特别是，假如它真出自酿酒师在库尔勒的化学酿造。

酿酒师趁着无名氏的兴致鼓动似的说，他和几个朋友打算把那两百亩地分割成小块建若干幢别墅，无名氏——无总有兴趣可以参与，钱不用多投，500万就行。500万，在北京能干什么呀？在库尔勒，您就可以有自己的葡萄庄园。您想亲自酿酒，您想摘葡萄，您想旅游，直飞库尔

勒了。平时我们给您看着房，游客来也租给他们住，何乐而不为？

无名氏听明白了，怨不得酿酒师不喜欢谈酿酒呢，而且有点憎恨葡萄。再多提葡萄和酒，说不定他能跟你急。可是无名氏不想将500万扔在酿酒师的这个建房项目里，虽然这的确不是大钱，那他也不乐意。他的直觉还使他渐渐生出一种索然无味之感，他干脆转移话题请客人关注一下餐桌上的粤菜。他强调说，菜单是会长订的，诸位不喜欢请直接声讨会长。

侍者为每人端上一只紫砂炖盅，无名氏掀起盖子，见盅内一汪清香的鸡汤里卧着一只肚子滚圆的乳鸽。无名氏正在纳闷儿小小乳鸽何以能把肚子撑得如门钉豆包那么大，会长已经在为大家解释这道菜。他说这道菜名叫“鸽包燕”，它不属于粤菜，是总统府的独家创新。具体讲就是烹调之前将乳鸽的肚子里灌满燕窝——血燕啊。各位想想这“鸽包燕”的营养价值吧。

率先向“鸽包燕”下筷子的是小司，他以按捺不住的激情夹起似要爆炸的鸽子，内行地鉴定了它的肚子完好无损，这说明燕窝真的是从鸽子嘴里灌进去的而不是剖开肚子塞进去的。想到乳鸽的小嘴竟能被强迫灌进比它整个体积都大的一团燕窝，小司刹那间还生出一种恶狠狠的快感。他一口咬去乳鸽的半个肚子，果然有燕窝丝丝缕缕掉出来，他品尝到鲜美和愚昧。

无名氏也咬了一口鸽子，但他显然对会长点的这个噱头菜不以为然。他说我不明白总统府的人干吗要折磨一只鸽子呢？我下嘴的时候只觉得自己的肚子都气鼓鼓的。

酿酒师太太附和说是啊，我一见它给撑得翻着白眼耷拉着细脖儿我就头晕。请原谅我就不动这“鸽包燕”了。我这可不是有意让会长您为难。她说完拿起一片托斯卡纳羊奶酪嚼起来，她不讨厌它。

早就将自己那份“鸽包燕”吃喝一空的酿酒师抢白太太说，你以为那燕窝是鸽子活着灌的呀？那是它死后才塞进去的，所以，它——不——痛——苦。酿酒师边说边把话题又拉回到库尔勒的500万别墅投资，虽然，凭他的直觉，他已经感到这位无名氏不会轻易将500万人民币撒在那遥远的库尔勒。这已经让他有一种预先的快怏然，继而还有几分愠怒——对无名氏这等富人（他以为的），难道不是谁都可以愠怒吗。刚才在地下车库停车时他已经愠怒过，为他的“帕萨特”强挤进“宾利”

“奔驰”“宝马”“路虎”什么的中间感到愠怒和不平。可现在他还得强压下愠怒再次邀请无名氏投资库尔勒的庄园，他并且带有怂恿意味地说，一个如无总这般酷爱红酒的人怎么可以没有自己的葡萄酒庄呢？

无名氏却打哈哈似的说，酒盲，酒盲啊，我其实是个感觉迟钝的酒盲。等我再有点进步，咱们再去梦想那些个庄园。说完他举杯向酿酒师的美酒致意。

这时酿酒师的电话又响了，这次他身不离席，就坐在那儿大声接起电话，仿佛因了无名氏的拒绝，因了自己白白浪费的一个晚上和白搭上一瓶好酒，他已经无须再表演社交的礼貌。这个电话大意是对方要他和会长当晚飞一趟温州，一位做领带生意的老板刚从意大利回来，只有明天早晨有空，可以与他们共进早餐谈库尔勒投资事。

这是一个及时而有面子的电话，酿酒师站起来快速告辞，一边得意地抱怨着说，最近我一直睡眠不足，就是这样的事闹的。你看，温州的老板都追上门来找。他在“追”字上加重着语气。

无名氏则把一瓶2003年份的“拉图”送到酿酒师太太手中，也算是个礼貌。他不想欠酿酒师的人情。太太推辞不要，会长替她接过来，跟他客气什么呀，这个好年份的酒你还不要？不要白不要。临出门他又扭回头悄声对无名氏说，学弟，我知道你今晚没有尽兴。过几天我保证再给你找一个专讲酿酒的行家，咱们不许他说别的！

眨眼之间公寓里只剩下无名氏和小司，面对着一桌陆续上齐的粤菜。无名氏叹了口气，有点为酿酒师的才华感到可惜。不管怎么说，酿酒师带来的那款酒的确不凡。他把这可惜感告诉小司，正忙着吃菜的小司从一堆盘子里抬起头来说，无总，我倒没觉得可惜，反正那款酒也不是他酿的。

无名氏说你们这叫同行是冤家吧？

小司说，如果我的舌头没出问题，他那瓶“学院风”应该是2008年左右的“拉兰伯爵”副牌——“拉兰女爵”。

无名氏说这可涉及到一个人的品质，你怎么能断定呢？

小司毫不犹豫地说，因为，我也这么干过。

他直视着无名氏，丝毫没有为“品质”二字感到不安。无名氏甚至从他的眼神里觉察出某种以攻为守的硬冷。

小司的眼神的确显得硬冷，也许他是觉得和无名氏这种人谈不着什

么品质。说到品质，谁知道他们这些人的第一桶金是怎么来的？无名氏曾经对他讲起前不久喝过“罗曼尼·康帝”，那可是酒中皇帝啊，产量极低，年产不超过6000瓶。小司相信中国的大部分酿酒师都无缘品尝“罗曼尼·康帝”。而无名氏他们却敢在谈笑中就把这样的极品灌进肚子。

无名氏一边庆幸自己没有盲从酿酒师的蛊惑，一边从桌上够过醒酒器，把剩余的“拉兰女爵”倒入自己杯中。既然他们不能再涉及人的“品质”，他还是想让懂酒的小司给他讲讲这款来自波尔多梅铎地区的、他尚未听说过的新酒的品质。小司却突然向他发问道：无总，刚才酿酒师太太没动的那盅“鸽包燕”呢？别浪费了。

无名氏起身从厨房的配餐台上为小司端来酿酒师太太的那份“鸽包燕”，小司埋头便吃，并不掩饰他的兴致。吃着，也不忘照顾一下无名氏的情绪。他说其实除了教课，他在三里屯还有一个小酒吧，也兼营法国红酒——只卖法国的。无总可以从他那儿订酒，不必太贵的，“奥比昂”就不错，在五大酒庄里价格最低，挺值得收藏。噢，我得走了，过去照顾一下我的酒吧，12点之后那儿才热闹。

无名氏却没有眼色地还是追问小司，“拉兰女爵”的葡萄品种里有没有小维铎的掺和？

小司懒洋洋地，也可以说是仗着一点酒劲儿说，无总，您是不是觉得您有钱有闲就可以把一个大活人扣在这儿没完没了地陪您聊酿酒啊。他说着费劲地站起来，往门厅挪起步子。

恍惚之间，无名氏就像看见了一只无限放大的肚子里塞满燕窝的巨型乳鸽正在起飞。

也还有一些场景是无名氏不曾看见的，比如酿酒师夫妇告辞之后乘电梯到地下车库取车时的小情景：他们的“帕萨特”旁边是一辆轿跑两用的“奔驰”。酿酒师掏出钥匙开车门之前，有意无意地用钥匙在奔驰车身上划了一下子。太太和会长都没有发觉他这个动作，只有他自己明晰地看见“奔驰”身上突显出一道触目的划痕，他那颗愠怒的心终于平静了许多。

午夜时分，无名氏一个人在公寓里呆坐。今晚的这场“接客”弄得他有点累。这位接客者本来以为自己会离葡萄酒越来越近，可他又分明正在远离它。他干吗要选个21层做公寓呢？太高了。而他那四合院里的