

与一头鹿

相遇的

全过程

葛一敏 乔叶 编





葛一敏 乔叶 编



与一头鹿相遇的全过程

江苏凤凰文艺出版社  
JIANGSU FENGHUANG WENYI PUBLISHING HOUSE

## 图书在版编目(CIP)数据

与一头鹿相遇的全过程 / 葛一敏, 乔叶编. — 南京:  
江苏凤凰文艺出版社, 2015

(微散文)

ISBN 978-7-5399-7948-9

I. ①与… II. ①葛… ②乔… III. ①散文集—中国  
—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第286306号

书 名 与一头鹿相遇的全过程

---

编 者 葛一敏 乔 叶

责任编辑 赵 阳 刘 佳

装帧设计 周伟伟

插图摄影 周宜荣 王 蕾 辛海龙

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司

江苏凤凰文艺出版社

出版社地址 南京市中央路165号, 邮编: 210009

出版社网址 <http://www.jswenyi.com>

经 销 凤凰出版传媒股份有限公司

照 排 江苏凤凰制版有限公司

印 刷 江苏凤凰通达印刷有限公司

开 本 880×1230毫米 1/32

印 张 8

插 页 16

字 数 160千字

版 次 2015年3月第1版 2015年3月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5399-7948-9

定 价 38.00元

---

(江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

CONTENTS 目录

松花酿酒，春水煎茶

- 茶与酒 冯 唐..... 003
- 我的厨师生涯 朱 零..... 007
- 不能遗忘的餐芳往事 刘净植..... 012
- 酒话 陆文夫..... 018
- 松花酿酒，春水煎茶 楚 楚..... 023
- 梅花上的雪 潘向黎..... 027
- 我对黑暗的柔情 迟子建..... 038
- 我梦中的小翠鸟 冰 心..... 042

穿过风景的旅人

- 进山东 贾平凹..... 047
- 从这里到永恒 赵 玫..... 053

|            |          |     |
|------------|----------|-----|
| 忆汉家寨       | 张承志..... | 062 |
| 寻找老舍故居     | 林耀庭..... | 068 |
| 沿途札记       | 石舒清..... | 073 |
| 穿多少条巷子才能到家 | 沈 念..... | 080 |
| 骆驼之死       | 王 族..... | 085 |
| 访梁启超故居     | 王西彦..... | 092 |
| 在乡下坐公共汽车   | 毕星星..... | 097 |
| 穿过风景的旅人    | 人 邻..... | 105 |
| 关于火车的诗     | 杜 丽..... | 125 |
| 那些租来的房子    | 周云蓬..... | 129 |
| 太平洋的风      | 韩 寒..... | 136 |
| 月圆之夜及其他    | 张悦然..... | 141 |

## 世界何以辽阔

|         |          |     |
|---------|----------|-----|
| 魔鬼夜访杨绛  | 杨 绛..... | 155 |
| 遗嘱      | 黄苗子..... | 158 |
| 惶恐      | 吴冠中..... | 165 |
| 倪匡说三道四  | 倪 匡..... | 167 |
| 假如我得了非典 | 毕淑敏..... | 173 |

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 赤贫魅力测试 严歌苓.....       | 177 |
| 说语 贾平凹.....           | 180 |
| 阿克曼、外祖母和德累斯顿 刘震云..... | 183 |
| 算命先生 布 丁.....         | 186 |
| 为自己送葬 赵德发.....        | 189 |
| 中国动物各阶级分析 沙叶新.....    | 192 |
| 生命本来没有名字 周国平.....     | 196 |
| 聪明与糊涂 许 淇.....        | 200 |
| 与一头鹿相遇的全过程 任 真.....   | 204 |
| 离山最近的地方 林 夕.....      | 209 |
| 吃软饭 洪 晃.....          | 213 |
| 村庄来信 余继聪.....         | 216 |
| 散步 林贤治.....           | 220 |
| 活着活着就老了 冯 唐.....      | 223 |
| 心烛 鲍尔吉·原野.....        | 226 |
| 你欠我一个故事 晓 风.....      | 228 |
| 笔记本 张新颖.....          | 235 |
| 命运深处 金 叶.....         | 239 |
| 世界何以辽阔 王小妮.....       | 247 |

松花酿酒，春水煎茶



茶是一种生活。

在含阴笼雾的日子里，有一间干净的小屋，小屋里有扇稍大些的窗子，窗子里有不大聒噪的风景，便可以谈茶。

茶要的不多：壁龛里按季节插的花只是一朵，不是一束；只是含苞未吐的一朵，不是瓣舞香烈的一束；只是纯白的一朵，不是色闹彩喧的一束。茶要的不浓：备茶的女人素面青衣，长长的头发用同样青色的布带低低地系了，宽宽地覆了一肩，眉宇间的浅笑淡怨如阴天、如雾气、如茶盏里盘旋而上的轻烟、如吹入窗来的带地气的风、如门外欲侵阶入室的苍苔。茶要的不乱：听一个老茶工讲，最好的茶叶要在含阴笼雾的天气里，由未解人事的女孩子光了脚上茶山上去采；采

的时候不用手，要用口。不能用牙，要用唇去含下茶树上刚吐出的嫩芽。茶要的不烦：茶本含硷，本可以清污去垢，而在这样的小屋里饮这样一杯茶，人会明白什么叫清乐忘忧，会明白有种溶剂可以溶解心情，可以消化生活。

只要茶的神在，也不一定要这么多形式。

比如心里有件大些的事，一通电话，便会有三两个平日里也不甚走动的朋友把小屋填满，一杯茶后，我们便是饱食终日，无所用心，所以来谈谈棋的神仙，屋顶上的天空或是屋门外的世间便是我们着子的棋盘。待茶渐无味，天渐泛白，心里的事情便已被分析得透彻，一个近乎完美的计划便已成型。走出屋子，这盘棋一定会下得很精彩。

再比如，心里实在不自在，七个号码接通那个女孩：“心里烦，来喝杯茶，聊聊好吗？”如果人是长在时间里的树，如果认识的朋友经过的事是树上的叶子，她和我之间有过的点点滴滴的小事，说过的云飞雪落不经意却记得的话便是茶；这个时候，你我之间不属于尴尬的沉默便是泡茶的水了。话不会很多，声调也不会很高，我可以慢慢地谈我所体会到的一切精致包括对她的相思，而不会被她笑成虚伪。

这茶也可以一个人喝。“寒夜兀坐，幽人首务”，自古以来，一个人喝茶是做个好学生的基本功。一杯泛青的茶一卷发黄的史书，便可以品出志士的介然守节，奸尤的骄恣奢僭，便可以体会秦风汉骨，魏晋风流。不用如孔丘临川，看着茶杯中水波不兴，你也可以感知时光流转，也可以慨叹：“逝者如斯夫！”

酒是另一种生活。

阳光亮丽，天气好得让人想唱想跳想和小姑娘打情骂俏想跟老大妈们打架骂街。小酒馆不用很堂皇，甚至不用很干净，但是老板娘一定要漂亮一定要解风情，至少在饱暖之后能让你想起些什么。“垆边人似月，皓腕凝霜雪”，发髻要挽得一丝不乱梳得油光水滑，衣服要穿得不松不紧，至少在合适的角度可以看见些山水。菜的量很足，酒的劲很大，窗外的人很吵，偶尔闪过的花裙倩影可以为之尽一大杯。人很多，店很乱，如果喝多了吐出些什么没人会厌恶，如果用指甲清清牙缝或是很啊地打打饱嗝没人会在意。

这样的時候，最好有朋友，可以一起大块吃肉大碗喝酒，憧憬着将来可以一起大分金分骗来的小姑娘。高渐离是酒保，樊哙是屠夫，刘邦是小官吏，刘备是小业主，朱元璋是野庙里的花和尚，努尔哈赤是林子里的残匪头目。杯中无日月，壶中有乾坤，我们可以煮酒论英雄，说“儿须成名酒须醉”。看着窗外的俗汉，想起自己的老板，想起小报里的名流，“唉，世无英雄，方使竖子成名！”看着窗外的丑妇，说起办公室满脸旧社会的女孩，说起黄色边缘上的杂志封面，“唉，世无美人，方使竖子得宠！”

这样的時候，也可以和自己的老婆喝。有些女人是天生的政治家，有些女人是天生的酒鬼，只是这两种才能很少能在这个男人统治的世界里表现。酒能让女人更美，能让她颊上的桃红更浓；酒能让女人更动人，能让她忘记假装害羞，可以听你讲能让和尚对着观音念不了经的黄故事，而不觉得你如何下流。

这样的時候，也不妨一个人干三大杯，唱“把酒当歌，人生几

何”，捡几个自己赔得起的杯子摔摔。

茶是一种生活，酒是一种生活。都是生活，即使相差再远，也有相通的地方。

酒是火做的水，茶是土做的水。

觥筹之后，人散夜阑灯尽羹残，土克火，酒病酒伤可以用杯清茶来治；茶喝多了，君子之间淡如水，可以在酒里体会一下小人之间的温暖以及市井里不精致却扎实亲切的活法。酒要喝陈，只能和你喝一两回的男人是不能以性命相托的酒肉朋友；只能和你睡一两回的女人是婊子。茶要喝新，人不该太清醒，过去的事情就让它过去，不必反复咀嚼。酒高了，可以有难得的放纵，可以上天摘星，下海揽月；茶深了，可以有泪在脸上静静地流，可以享受一种情感叫孤独。

不是冤家不聚头，说不尽的茶与酒。在这似茶般有味无味的日月中，只愿你我间或有酒得进。

上个世纪80年代末，我还相对年轻，刚冒出的胡须还没有生长的经验，但生长的欲望却是异常地强烈，弄得我的小白脸上有一搭无一搭地须发不分，长相甚是怪异。有一回碰到一个江湖术士，盯着我的一张参差不齐的毛脸足足有六分钟，才从牙缝里挤出四个字来：“雀了，雀了——”。这是云南土话，转译成白话，便是：“这人长的真他妈怪了，真他妈怪了——”术士说这句话的时候，是在我的饭馆里。他一手抬着饭碗，一手夹着菜。他是在一歪头看见我炒菜时，发出如此感叹的。他盯着我看的时候，小翠养的一只苍蝇也正盯着他筷子上的一块肉看，并抢在他下嘴之前，叨了一小口。那只苍蝇，我炒菜时它经常趴在我的那几根竖起的胡子上，荡秋千玩，就像蜻蜓吊在

芦苇上一样，晃啊晃啊的。

我的饭馆开在滇缅公路的红岩坡段，红岩坡位于楚雄和大理的交界处，海拔 3000 多米，上山的路蜿蜒曲折，上坡的途中隔三岔五的能看见路边的几个简陋的小饭馆，我的饭馆就在其中。饭馆就我和小翠两个人，我负责买肉，青菜是自己种的，就在山坡上，有客人点了就去随手拧几棵。小翠负责洗菜，其实菜根本不用怎么洗，用水冲一下就行。我们没有化肥，站在菜地里撒泡尿，青菜就能唰唰唰地长个儿。小翠也蹲在菜地里撒尿。客人都夸我们的青菜口感好，我和小翠就抿着嘴笑。小翠不仅要笑，还要给客人抛媚眼，陪那些长途司机们打情骂俏。有时，碰到小翠尿急了，急匆匆地往山坡上跑，青菜地里便会隐隐约约有半边白花花的屁股在移动，万绿丛中有点白。有些客人会因此多坐一会儿，多点一个菜什么的。当时我甚至冒出一个念头来，每来一桌客人，就让小翠往菜地里去一次，可是小翠不干，她说老板，做人要实在，屁股会感冒的。最后还说了一句，要去你自己去。我知道我的屁股是没人看的，这个念头只好作罢。从此以后，我就踏踏实实静下心来，钻研我的烹调术了。

做猪头肉是我的一绝。生意好时，一天能卖两个猪头，有些客人吃三盘了，还要点，我只好让小翠婉言谢绝。猪头买来后，先用滚水泡上半个小时，然后用刷子刷干净，像耳朵眼里、鼻孔里的一些毛发，我把火钳烧红了，伸进去烙，吱吱吱地一股青烟就冒了出来，还伴随着一阵焦糊味儿。全都再干净以后，用盐把猪头里里外外擦遍，放两三个小时，等盐味儿进肉里了，再准备蒸。

要猪头肉好吃，关键就在蒸。在大铁锅里倒上水，烧开，整个猪头放进去，煮上二三十分钟，然后拿出来，用干净的布把猪头的水汽揩干，抹上蒜泥，再用洗好的小葱连根，把猪头塞满，放进蒸笼里，蒸到烂透了，剃掉骨头，有客人点时切成片，装盘，再根据客人的口味配上小料。

我做小料还有一个独门的秘笈，就是自己做的醋。我把锅巴铲起来，放进一个盛着凉开水的土罐子里，然后放在锅台上烤。休息时，就拿棍子搅一搅，差不多一个礼拜，罐子里便是醋了。微酸，有粮食的香味儿，因为罐子里浸进了肉香，所以，做小料时，我是不再放油的。方圆几十里，都知道我做的小料里有料，却不知道，跟锅巴有关系。

我还琢磨出一道看家的菜来，那就是拿酒炖肉。跑长途的人，都喜欢吃大肉。其实，有些菜的做法，我是不愿意公开的。辛辛苦苦琢磨出来的一份菜谱，本想留着传家的，没有财产留给后人，留下一份宝贵的菜谱也是好的，也算是我的一笔精神财富吧。可我的闺女偏不喜欢做菜，我问朱发财，爸爸教你做菜吧？她一撇嘴，我要搭积木，她还惦着明天去幼儿园搭积木呢。哎，接着说炖肉吧。肉一定要新鲜，三五斤一块，刮洗干净，放在水里煮一两滚随即捞起，用刀改成大方块，再加黄酒炖至七八分熟，倒上一勺酱油，几颗花椒，大料、姜、桂皮各一小块，这时不要盖锅盖，等到肉快熟时，再盖上，文火，约莫两个钟头，起锅时撒上一层葱花，有些平时嚷嚷要减肥的小姑娘，像这样的肉能吃个三四块的，如果让小翠放开吃的话，两斤肉

她是没问题的。

饭馆开在山上，野味是一道特色菜。附近的老百姓经常会送一些野鸡、麻雀，以及獐子、鹿子什么的来。客人也爱吃。炒野味时，千万不能用猪油，要用茶油或芝麻油，先把油在冷锅里炼，起沫子后放进七八颗饭粒，锅热茶油翻滚以后捞起饭粒，做野味的诀窍就在这几粒饭上。放一把生姜丝，稍一变色即把切好的野味倒下爆炒，一小勺盐，马上起锅。有时老百姓不但把野鸡给抓来了，连他们的窝也给端了，经常把野鸡蛋也一起送来。那时我自己养鸡，刚开始没经验，公鸡母鸡差不多一样多，那些鸡们长大后，一刻也没有安宁过。公鸡们为母鸡打架，跟人一模一样。越年轻的鸡越好斗，如果它们识字，让它们读《水浒》的话，不知我的那半边山坡，会不会每天都血流成河。后来有懂鸡性的，告诉我，十五只母鸡配一只公鸡，果然相安无事，山坡上再也没有出现过火并现象。没有文化是公鸡最大的幸运，现在，一些读过几年书，手中有点小权，又有点小钱的人，给他十五只母鸡，不见得能够的。

有鸡就有蛋。白水煮蛋最简单，但也有窍门。把蛋放在冷水里煮，盖上盖子，水开以后，听见蛋滚动的响声，马上捞起，放在清水里泡冷后，再煮，两三滚，再捞起，此时鸡蛋的蛋黄不生不熟，晶莹剔透，放进嘴里，自己就滑了下去，经过喉咙时，就像一个轻吻，有余温，有回味，没有那恶俗的口臭。

鸡养的多了，蛋吃不完，我就学着孵小鸡玩。那也是一门学问。一开始我放被窝里，除了被我睡觉时压碎几个外，一无所获。弄得一

床的鸡蛋黄和鸡蛋壳，小翠还以为我大小便失禁了。后来专门去请教了村子里的老人，才掌握了要领。我拿一个布袋，里面装上谷糠，把蛋埋进谷糠里，放在灶台边上，有火微微烘着就行，不能过热。隔个五六天，打一盆开水放至微温不烫手，把蛋小心取出，放进温水里泡上，抽完两根烟，再捞起用干净的布擦干后，仍然放回谷糠内。五六天后，再重复一次，一般来说，二十多天后，小鸡自己就出壳了。有一回，所有的蛋里都钻出一只小鸡来，只有一个蛋迟迟没有动静，就在我失去耐心，要把它煮了时，一个小脑袋冒了出来，我似乎听见它叫了一声我的名字。后来小东西越长越大，渐渐脱离了鸡的俗气，后来，尾巴越长越长，我走到哪里，它竟能跟着我飞到哪里，一个胡子拉杂的人，身后跟着一只孔雀，我的饭店那阵子生意出奇的好，跟这只孔雀不无关系。我和我的孔雀，是那几年滇缅公路上一道靓丽的风景。

我的饭馆就叫“孔雀饭馆”，当然，这是在孔雀会飞以后，改的名儿。