

散文选刊

创刊30年散文精选集
葛一敏 乔叶◎主编



世
谈
俗
雅

人间烟火

手把肉汪曾祺 | 吃喝之外陆文夫 | 沙漠中的饭店三毛 | 抚仙湖里的鱼贾平凹 | 下午的茶筒贞 | 散说名利场二月河 | 情话·情书·情人舒婷 | 目有疾鲍尔吉·原野 | 倪匡说三道四倪匡 | 姥姥最受用的智慧语录倪萍 | 我的轮椅史铁生 | 宴边解味马力 | 电脑的幽默及其他王跃文 | 电影魅力洁尘 | 虫子,爬吧周涛 | 玉想张晓风 | 食道郑彦英 | 黄土炒棋子张石山 | 醉茶魏琦 | 地瓜的眼睛孙永猛 | 闲居塞外说羊肉尚贵荣 | 话说豆腐雁枫 | 我就是酒朱苏进 | 人生的三种颜色王干 | 从这里到那里谢有顺 | 菜根孙犁 | 米语傅菲 | 舌耕逸事曹澍 | 朝天小语杨闻宇 | 衣食住行叶延滨 | 惶恐吴冠中 | 准确地生活陈亚军

北京日报报业集团
同心出版社

散文选刊

创刊 30 年散文精选集
葛一敏 乔叶◎主编

人间烟火

俗世雅谈

北京日报报业集团
同心出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

人间烟火 / 葛一敏, 乔叶主编. — 北京: 同心出版社, 2013.6
ISBN 978-7-5477-0967-2

I. ①人… 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 (2013) 第146118号

人间烟火

出版发行: 同心出版社

地 址: 北京市东城区东单三条8-16号 东方广场东配楼四层

邮 编: 100005

电 话: 发行部: (010) 65255876

总编室: (010) 65252135-8043

网 址: www.beijingtongxin.com

印 刷: 三河市中晟雅豪印务有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2013年7月第1版 2013年7月第1次印刷

开 本: 700毫米×1000毫米 1/16

印 张: 23.75

字 数: 250千字

印 数: 8000

定 价: 29.80元

同心版图书, 版权所有, 侵权必究, 未经许可, 不得转载

[目 录]

第一辑 宴边解味

手把肉	汪曾祺	002
吃喝之外	陆文夫	006
沙漠中的饭店	三 毛	010
深巷又闻卖米声	陆文夫	016
抚仙湖里的鱼	贾平凹	019
下午的茶	简 贞	022
食 道	郑彦英	025
醉 茶	魏 琦	030
地瓜的眼睛	孙永猛	032
宴力解味	马 力	041
闲居塞外说羊肉	尚贵荣	046
话说豆腐	雁 枫	051
我就是酒	朱苏进	054
人生的三种颜色	王 干	058
黄土炒棋子	张石山	061
从这里到那里	谢有顺	064
菜 根	孙 犁	070
米 语	傅 菲	072

第二辑

笑靥千秋

情话·情书·情人	舒 婷	080
人 病	贾平凹	084
目有疾（外四篇）	鲍尔吉·原野	090
倪匡说三道四	倪 匡	095
姥姥最受用的智慧语录	倪 萍	100
散说名利场	二月河	104
我的轮椅	史铁生	109
笑靥千秋	舒 婷	113
舌耕逸事	曹 澍	115
朝天小语	杨闻宇	119
衣食住行	叶延滨	126
惶 恐	吴冠中	134
冬 泳	雷 达	136
黑白人生	裘山山	141
物资的安慰啊，谁都无法幸免	杜 丽	146
游泳池记	于 坚	149
谈疾病	止 庵	163
评7月28日下午的西安阵雨	方英文	165
题匾说趣	夏坚勇	169
弥勒佛的笑	老 阿	172
准确地生活（外一篇）	陈亚军	175
闲话寺庙与酒店	成 一	181

饥饿惯性	南帆	186
捣家	张丙辰	200
低碳，低碳	马小淘	204
师德教育心得	曹澍	207

第三辑

物质主义

夏天的昆虫	汪曾祺	212
鱼鸟鼠诙谐曲	舒婷	215
电脑的幽默及其他	王跃文	221
电影魅力	洁尘	226
信天游	范曾	229
虫子，爬吧	周涛	232
玉想	张晓风	235
拈花微笑	赵德发	243
“戒”的闲话	俞律	250
物质主义	洁尘	256
屋顶上的灰灰	杜丽	259
关于票证的记忆	冯唐	262
鹰	吴长忠	269
随笔三则	邹静之	274
三张床	简默	279
香生活	荆歌	284
玉	瑛子	290
棋星耿耿	贾漫	294
窗帘	也果	301
几种手工	沉河	303
附：手工的历史		309
刀外寒光	何光宁	310

禅边浅唱	姜珺敏	314
镜头里的世界	李宗奇	317
马 语	金宇澄	324
箫	楚 楚	329
门	沈 念	333
桃	白 河	336
中国动物各阶级分析	沙叶新	339
无花果	沈 苇	342
道 具	朱以撒	348
只染一个红指甲	刘 齐	353
笑之闪电	卞毓方	355
诗意的渔事	刘春龙	363
玩 水	方 方	367

第一辑

宴边解味

手把肉

文_汪曾祺

蒙古人从小吃惯羊肉，几天吃不上羊肉就会想得慌。蒙古族舞蹈家斯琴高娃（蒙古族女的叫斯琴高娃的很多，跟那仁花一样的普遍）到北京来，带着她的女儿。她的女儿对北京的饭菜吃不惯。我们请她在晋阳饭庄吃饭，这小姑娘对红烧海参、脆皮鱼……统统不感兴趣。

我问她想吃什么。

“羊肉！”

我把服务员叫来，问他们这儿有没有羊肉，说只有酱羊肉。

“酱羊肉也行，咸不咸？”

“不咸。”

端上来，是一盘羊腱子。小姑娘白嘴把一盘羊腱子都吃了。问她：“好吃不好吃？”

“好吃！”

她妈说：“这孩子！真是蒙古人！她到北京几天，头一回说‘好吃’。”

蒙古人非常好客，有人骑马在草原上漫游，什么也不带，只背了一条羊腿。日落黄昏，看见一个蒙古包，下马投宿。主人把他的羊腿解下来，随即杀羊。吃饱了，喝足了，和主人一家同宿在蒙古包里，酣然一觉。第二天主人送客上路，给他换了一条新的羊腿背上。这人在草原上走了一大圈，回家的时候还是背了一条羊腿，不过已经不知道换了多少次了。

“四人帮”肆虐时期，我们奉江青之命，写一个剧本，搜集素材，曾经四下内蒙古。我在内蒙古学会了两句蒙古话。蒙古族同志说，会说这两句话就

饿不着。一句是“不合一地”——要吃的；一句是“莫哈一的”——要吃肉。

“莫哈”泛指一切肉，特指羊肉。（元杂剧有一出很特别的戏，汉话和蒙古话搀和在一起唱。其中有一句是“莫哈整斤吞”，意思是整斤地吃羊肉。）果然，我从伊克昭盟到呼伦贝尔大草原，走了不少地方，吃了多次手把肉。

八、九月是草原最美的时候。经过一夏天的雨水，草都长好了，阿格和灰背青是牲口最爱吃的草。草原上的草在我们看起来都是草，牧民却对每一种草都叫得出名字。草里有野葱、野韭菜（蒙古人说他们那里的羊肉不膻，是因为羊吃野葱，自己把味解了）。到处开着五颜六色的花。羊这时也都上了膘了。

内蒙古的作家、干部爱在这时候下草原，体验生活、调查情况，也是为去“贴秋膘”。进了蒙古包，先喝奶茶。内蒙古的奶茶制法比较简单，不像西藏的酥油茶那样麻烦。只是用铁锅坐一锅水，水开后抓一把茶叶，滚几滚，加牛奶，放一把盐，即得。我没有觉得太大的特点，但喝惯了会上瘾的。（蒙古人一天也离不开奶茶。很多人早起不吃东西，喝两碗奶茶就去放羊。）摆了一桌子奶食，奶皮子、奶油（是稀的）、奶渣子……还有月饼、桃酥。客人喝着奶茶，蒙古包外已经支起大锅，坐上水，杀羊了。

蒙古人杀羊真是神速，不是用刀子捅死的，是掐断羊的主动脉。羊挣扎都不挣扎，就死了。马上开膛剥皮，工具只是一把比水果刀略大一点的折刀。一会儿的功夫，羊皮就剥下来，抱到稍远处晒着去了。看看杀羊的现场，连一滴血都不溅出，草还是干干净净的。

“手把肉”即白水煮切成大块的羊肉。一手“把”着一大块肉，用一柄蒙古刀自己割了吃。蒙古人用刀子割肉真有功夫。一块肉吃完了，骨头上连一根肉丝都不剩。有小孩子割剔得不净，妈妈就会说：“吃干净了，别像那干部似的！”干部吃肉，不像牧民细心，也可能不大会使刀子。牧民对奶、对肉都有一种近似宗教情绪似的敬重，正如汉族的农民对粮食一样，糟踏了，是罪过。吃手把肉过去是不预备佐料的，顶多放一碗盐水，蘸了吃。现在也有一点佐料，酱油、韭菜花之类。因为是现杀，现煮，现吃，所以非常鲜嫩。在我一生中吃过的各种做法的羊肉中，我以为手把肉

第一。如果要我给它一个评语，我将毫不犹豫地：无与伦比！

吃肉，一般是要喝酒的。蒙古族极爱喝酒，而且几乎每饮必醉。我在呼和浩特听一个土默特旗的汉族干部说“骆驼见了柳，蒙古人见了酒”，意思说就走不动了——骆驼爱吃柳条。我以为这是一句现代俗语。偶读一本宋人笔记，见有“骆驼见柳，蒙古见酒”之说，可见宋代已有此谚语，已经流传几百年了。可惜我把这本笔记的书名忘了。宋朝的蒙古人喝的大概是武松喝的那种煮酒，不会是白酒——蒸馏酒。白酒是元朝的时候才从阿拉伯传进来的。

在达茂旗吃过一次“羊贝子”，即煮全羊。整只羊放在大锅里煮。据说蒙古人吃羊肉只煮30分钟。因为我们是汉族，怕太生了不敢吃，多煮了15分钟。整羊，剁去四蹄，趴在一个大铜盘里。羊头已经切下来，但仍放在脖子后面的腔子上，上桌后再搬走。吃羊贝子有规矩，先由主客下刀，切下两条脖子后面的肉（相当于北京人所说的“上脑”部位），交叉斜搭在肩背上，然后其他客人才动刀，各自选取自己爱吃的部位。羊贝子真是够嫩的，一刀切下去，会有血水滋出来。同去的编剧、导演，有的望而生畏，有的浅尝即止，鄙人则吃了个不亦乐乎。羊肉越嫩越好。蒙古人认为煮久了的羊肉不好消化，诚然诚然。我吃了一肚子半生的羊肉，太平无事。

蒙古人真能吃肉。

海拉尔有两位书记到北京东来顺吃涮羊肉，两个人要了14盘肉，服务员问：“你们吃得完吗？”

一个书记说：“前几天我们在呼伦贝尔，五个人吃了一只羊！”

蒙古人不是只会吃手把肉，他们也会各种吃法。呼和浩特的烧羊腿，烂，嫩，鲜，入味。我尤喜欢吃清蒸羊肉。我在四子王旗一家不大的饭馆中吃过一次“拔丝羊尾”。我吃过拔丝山药、拔丝土豆、拔丝苹果、拔丝香蕉，从来没听说过羊尾可以拔丝。外面有一层薄薄的脆壳，咬破了，里面好像什么也没有，一包清水，羊尾油已经化了。这东西只宜供佛，人不能吃，因为太好吃了！

我在新疆唐巴拉牧场吃过哈萨克的手抓羊肉。做法与内蒙古的手把肉

略似，也是大锅清水煮，但切的肉块较小，煮的时间稍长。肉熟后，下面条，然后装在大瓷盘里端上来。下面是面，上面是肉。主人用刀把肉切成小块。客人用手抓肉及面同吃。吃之前，由一个孩子执铜壶注水于客人之手。客人手上浇水后不能向后甩。只能待其自干，否则即是对主人不敬。铜壶颈细而长，壶身镂花，有中亚风格。

（选自1993年第3期《新苑》）

吃喝之外

文_陆文夫

我写过一些关于吃喝的文章。对于大吃大喝，小吃小喝，没吃没喝也积累了不少经验。弄到后来，我觉得许多人在吃喝方面都忽略了一桩十分重要的事情，即大家只注意研究美酒佳肴，却忽略了吃喝时的那种境界，或称为环境、气氛、心情、处境等等。此种“虚词”不在酒菜之列，菜单上当然是找不到的，可是对于一个有文化的食客来讲，虚的却往往影响着实的，特别决定着对某种食品久远、美好的记忆。

五十年代，我在江南一个小镇上采访，时近中午，饭馆都已封炉打烊，大饼油条都是凉的。忽逢一家小饭馆，说是饭也没有了，菜也卖光了，只有一条桂鱼养在河里，可以做个鱼汤聊以充饥。我觉得此乃上策，便进入那家小饭店。

这家饭店临河而筑，正确点说是店门在街上，小楼是架在湖口的大河上，房屋下面架空，可以系船或作船坞，是水乡小镇上常见的那种河房。店主先领我从店堂内的一个窟窿里步下石码头，从河里拎起一个扁圆形的篾篓，篓内果然有一条活桂鱼（难得！），约二斤不到点。按理说，桂鱼超过一斤便不是上品，不嫩。可我此时却希望越大越好，如果是一条四两重的小鱼，那就填不饱肚皮。

买下鱼之后，店主便领我从一架吱嘎作响的木扶梯登楼。楼上空无一人，窗外湖光山色，窗下水清见底，河底水草摇曳；风帆过处，群群野鸭惊飞，极目远眺，有青山隐现。

“青山隐隐水迢迢，秋尽江南草木凋”。鱼还没吃呢，那情调和味道

已经来了。

“有酒吗？”

“有仿绍。”

“来二斤。”

二斤黄酒，一条桂鱼，面对碧水波光，嘴里哼哼唧唧，“落霞与孤鹜齐飞，秋水共长天一色”。低吟浅酌，足足吃了两个钟头。

此事已经过去了三十多年，三十多年间我重复啖过无数次的桂鱼，其中有苏州的名菜松鼠桂鱼、清蒸桂鱼、桂鱼雪菜汤、桂鱼圆等等。这些名菜都是制作精良，用料考究，如果是清蒸或熬汤的话，都必须有香菇、火腿、冬笋作辅料，那火腿必须是南腿，冬笋不能用罐头里装的。可我总觉得这些制作精良的桂鱼，都不及三十多年前在小酒楼上所吃到的那么鲜美。其实，那小酒馆里的烹调是最简单的，大概只是在桂鱼里放了点葱、姜、黄酒而已。制作精良的桂鱼肯定不会比酒楼上的桂鱼差，如果把小酒楼上的桂鱼放到得月楼的宴席上，和得月楼的桂鱼（也是用活鱼）放在一起，那你肯定会感到得月楼胜过小酒楼。可那青山、碧水、白帆、闲情、诗意又在哪里……

有许许多多小离家的苏州人，回到家乡之后，到处寻找小馄饨、血粉汤、豆腐花、臭豆腐干、糖粥等儿时或青少年时代常吃的食品。找到了当然也很高兴，可吃了以后总觉得味道不如从前，这“味道”就需要分解了。一种可能是这些小食品的制作是不如从前，因为现在很少有人愿意花大力气赚小钱，不过，此种不足还是可以想办法加以补复或改进的，可那“味道”的主要之点却无法恢复了。

那时候你吃糖粥，可能是依偎在慈母的身边。妈妈用绣花挣的钱替你买一碗糖粥，看着你站在粥摊旁吃得又香又甜，她的脸上露出了笑容。看着你又饿又馋，她的眼眶中含着热泪。你吃的不仅是糖粥，还有慈母的爱怜，温馨的童年。

那时候你吃豆腐花，也许是到外婆家作客的。把你当作宝贝的外婆给了一笔钱，让表姐表弟陪你去逛玄妙观，那一天你们简直是玩疯了，吃遍

了玄妙观里的小摊头，还看了猢猻出把戏。童年的欢乐，儿时的友谊，至今还留在那一小碗豆腐花里。

那一次你吃吃小馄饨，也许是正当初恋。如火的恋情使你们二位不畏冬夜的朔风，手挽着手，肩并着肩，在苏州那空寂无人的小巷里，无休止地弯来拐去。到夜半前后，忽见远处有一簇火光，接着又传来了卖小馄饨的竹梆子声，这才使你们想到了饿，感到了冷。你们飞奔到馄饨摊前，一下子买了三碗，一人一碗，还有一碗推来让去，最后是平均分配。那小馄饨的味道也确实鲜美，更主要的却是爱情的添加剂。如今你耄耋老矣，他乡漂泊数十年，归来重游旧地，住在一家高级宾馆里，茶饭不思，只想吃碗小馄饨。厨师分外殷勤，做了一碗虾肉、荠菜配以高汤的小馄饨不如担子上的小馄饨有滋味。老年人的味觉虽然有点迟钝，但也不会如此地不分泾渭。究其原因不在小馄饨，而在环境、处境、心情。世界上最高明的厨师，也无法调制出那初恋的滋味。冬夜、深巷、寒风、恋火已经与那小馄饨共酿成一缸美酒，这美酒在你的心中，在心灵深处理藏了数十年，酒是愈陈愈浓愈醇厚，也许还混和着不可名状的百般滋味。心灵深处的美酒或苦酒，人世间是无法买到的，除非你能让时光倒流，像放录像似的再来一遍。

如果你是一个在外面走走的人。这些年来适逢宴会之风盛行，你或是作东，或是作客，或是躬逢盛宴，或是恭忝末座，山珍海味，特色佳肴，巡杯把盏，杯盘狼藉，气氛热烈，每次宴会好像都有什么纪念意义。可是当你身经百战之后，对那些宴会的记忆简直是一片模糊，甚至记不起到底吃了些什么东西。倒不如那一年你到一位下放的朋友家去，那位可怜的朋友是荒郊茅屋，家徒四壁，晚来雨大风急，筹办菜肴是不可能的。好在是田里还有韭菜，鸡窝里还有五只鸡蛋，洋铁罐里有二斤花生米，开洋是没有的，油纸信封里还有一把虾皮，有两瓶洋河普曲，是你带去的。好，炒花生米，文火焖蛋，虾皮炒韭菜。三样下酒物，万种人间事，半生的经历，满腔的热血，苦酒合着泪水下咽，直吃得云天雾地，黎明鸡啼。随着斗换星移，一切都已显得那么遥远，可是那晚的情景却十分清晰，你清清楚楚地记得吃了几样什么东西，特别是那现割现炒的韭菜，肥、滑、香，

嫩、鲜，你怎么也不会忘记。诗人杜甫虽然有时也穷得没饭吃，但我可以肯定，他一定参加过不少丰盛的宴会，说不定还有“陪酒女郎”、燕窝、熊掌什么的。可是杜老先生印象最深的也是到一位“昔别君未婚”的卫八处士家去吃韭菜，留下了“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”的诗句脍炙人口。附带说一句，春天的头刀或二刀韭菜确实是美味，上市之时和鱼离差不多的价钱。

近几年来，饮食行业朋友们也注意到了吃喝时的环境，可对环境的理解却是狭义的，还没有向境界发展。往往只注意饭店的装修，洋派、豪华、浮华甚至庸俗，进去以后像进入了国外二三流或不入流的酒店。也学人家的服务，由服务员分菜，换一道菜换一件个人使用的餐具，像吃西餐似的。西餐每席只有三、四道菜，好办。中餐每席有十几二十道菜，每道菜都换盘、换碟子，叮叮当当忙得不亦乐乎，吃的人好像是在看操作表演，分散了对菜肴的注意力。有一次我和几位同行去参加此种“高级”宴会，吃完了以后我问几位朋友：“今天到底吃了些什么？”一位朋友回答得好妙：“吃了不少盘子、碟子和杯子。”

(选自1990年5-6期《太湖》)