

从实招来

陳建功

廣東旅遊出版社

81598

從實招來

陳建功



200407470



广东旅游出版社

(粵) 新登字08号

书 名	从实招来
作 者	陈 建 功
出版发行	广东旅游出版社 (广州市中山一路30号之一)
经 销	广东省新华书店
印 刷	广东新华印刷厂
开 本	787×960毫米 32开本
印 张	8印张
字 数	132千字
版 次	1992年4月第 1 版 1992年4月第 1 次印刷
印 数	1 —5000册
书 号	ISBN7—80521—319—4/I·136
定 价	4.20元

自序

夸我随笔写得好的不多，除了我的妻子和女儿，大概也就剩一位张洁了。不过我一点儿也不垂头丧气，我坚定地认为，那是因为看到的人不多。

我期待着有这么个机会，攒一块儿，露一手。

这机会来了，于是便凑成了这一本。

在我的一本小说选的自序里已经谦虚过一回，而且这谦虚还受到了《中国青年报》的“表彰”——我那“自序”才写了三百字，“表彰”我的评论竟写了一千多。因此，我自觉着有了吹嘘一回的权利。不吹也罢，不过实话告诉您，我挺为这一本随笔集得意。

至少里面有几篇开心文字。我写得挺开心。我相信，您看着，也不会太痛苦。

为这，我就知足。

是为序。

1991年11月1日

目 次

自序	1
----------	---

第一辑 有滋有味

“涮庐”闲话	3
老饕絮语	9
消费六记	16
消费再记	37

第二辑 从实招来

我辈本是蓬蒿人	63
默默且当歌	70
妈妈在山岗上	86
捉刀小记	88

21487/13

捉刀续记	96
不敢敲门	102
刘厚明：一种活法儿	110
魂寄春泥更护花	118

第三辑 东拉西扯

笑笑和我	125
有信自远方来	129
道听途议	132
关于幽默	140
梅兰芳与小凤仙	143
珍妃遇害前的一个细节	147
珍珠粉	151
一则新闻引起的困扰	155
“穷逛”启示录	158

第四辑 摇头晃脑

民俗·文学

——致张仲	165
-------------	-----

《髻毛》闲篇

——致李彤	169
-------------	-----

《鬚毛》试疏	
——致陈建功	173
可怜的小狗怎样叫	177
《陈建功小说选》自序	185
默默者的歌与哭	
——序《歌与哭》	186
青春好苦	
——序《中学生笔下的“早恋”》	189
袅袅乡情 殷殷忧心	
——序《香河风情》	193

第五辑 蹢蹢跼跼

平民北京探访录	199
开场白	199
杠夫瘸三儿	
——探访录之一	201
“耍骨头”	
——探访录之二	205
“大狗熊”孙宝才	
——探访录之三	211
“瞪眼儿食”	
——探访录之四	217

“大兵黄”	
——探访录之五	220
“剃头挑子一头儿热”	
——探访录之六	224
鬼画符	
——探访录之七	232
俚词俗谚看旧京	236
莲花金顶望前贤	241
跋	247

第一輯

有滋有味

“涮 庐” 闲 话

我喜欢“大碗筛酒，大块吃肉”那句话。当然，如果把“大块”改成“大筷”，则更适合于我，因为我喜欢涮。

写小说的人和写诗的人大概确有别材别趣，对屈原老先生“朝饮木兰之坠露”、“夕餐秋菊之落英”的境界，我就一直不敢领教。即便东坡先生那句“宁可食无肉，不可居无竹”吧，似乎也不太喜欢，总觉着有点“宁长社会主义的草，不要资本主义的苗”的味道，尽管我对先生向来尊崇备至。我猜东坡先生其实也并不是真的这么绝对，而是“两个文明一起抓”的，所以才有“东坡肘子”“东坡肉”与“大江东去”一道风流千古。跟先贤们较这个“真儿”，实在是太重要了，不然吃起肉来，名不正、言不顺。而我，尤其“不可一日无肉”。妻曾戏我：一日无肉问题多，两日无肉走下坡，三日无肉没法儿活。知我者，妻也。为这“理解万岁”，白头偕老，当坚如磐石。

爱吃肉，尤爱吃“涮羊肉”，有批评家何君早已

撰文透露。经常光顾舍下的老涮客们称我处为“南来顺”，当然是玩笑。京华首善，“涮羊肉”最著名的馆子，当推“东来顺”。“东来顺”似乎由一丁姓回民创建于清末。百十年来，以选料精，刀工细，佐料全而蜚声中外。据说旧时东来顺只选口外羊进京，进京后还不立时宰杀，而是要入自家羊圈，饲以精料，使之膘足肉厚，才有资格为东来顺献身。上席之肉，还要筛选，唯大、小三叉、上脑、黄瓜条等部位而已。刀工之讲究就更不用说了。记得刘叶秋先生曾撰文回忆，三四十年代，常有一老师傅立之东来顺门外，操刀切肉。桃李无言，下自成蹊。过往人等看那被切得薄如纸片、鲜嫩无比的羊肉片，谁人不想一涮为快？如今的东来顺已经不复保留此种节目，不过老字号的威名手艺仍代代相传。我家住城南，朋友往来，每以“涮”待之，因得“南来顺”谥称。手艺如何，再说。涮之不断，人人皆知，由此玩笑，可见一斑。

我之爱“涮”，还有以下事实可为佐证：

第一，家中常备紫铜火锅者三。大者，八九宾客共涮；中者，和妻子、女儿三人涮；小者，一杯一箸独涮。既然有买三只火锅的实践，“火锅经”便略知一二。涮羊肉的火锅，务必保证炉膛大、炉篦宽，才能使沸水翻滚，这是人所共知的。但挑选者往往顾此失彼，注意了实用，忽略了审美。其实，好

的火锅，还应注意造型的典雅：线条流畅而圆润，工艺精致而仪态古拙。当然，还不应忽视配上一个紫铜托盘，就像一件珍贵的古瓶，不可忽视紫檀木的瓶座一样。西人进食，讲究情致：烛光、音乐、直至盛鸡尾酒的每一只酒杯。中国人又何尝不如此？盥、簋以装饭，豆、笾以盛菜，造型何其精美。我想这一定是祖先们的饮食与祭祀不可分割，便又一次“两个文明一起抓”的结果。继承这一传统，我习惯于在点燃了火锅的底火之后，锅中水将开未滚之时，把火锅端上桌。欣赏它红光流溢，炭星飞进，水雾升腾，亦为一景。我想，大概是这一套连说带练的“火锅经”唬住了朋友们，便招来不少神圣的使命：剧作家刘树纲家的火锅，即由我代买；批评家何志云、张兴劲去买火锅，曾找我咨询；美国的法学博士，《中国当代小说选》的译者戴静女士携回美国，引得老外们啧啧赞叹的那只火锅，也是由我代为精心选购的。我家距景泰蓝厂仅一箭之遥，该厂虽不是专产火锅的厂家，却因为有生产工艺品的造型眼光，又有生产铜胎的经验，在我看来，作为他们副产品的紫铜火锅，仍远超他家之上。散步时便踱入其门市部，去完成那神圣的使命。想到同嗜者日多，开心乐意。特别是那些操吴侬软语的江南朋友们，初到我家，谈“涮”色变，经我一通“大碗筛酒大‘筷’吃肉”的培训之后，纷纷携火锅和佐料南下，不复

“杨柳岸晓风残月”，而是一番“大江东去浪淘尽千古风流人物”气概，真让人觉得痛快！

第二，我家中专置一刀，长近二尺，犀利无比，乃购自花市王麻子刀剪老铺，为切羊肉片而备也。当今北京，店铺街集，卖羊肉片者触目皆是，我独不用之。卫生上的考虑是个原因，更主要的原因是：嫌其肉质未必鲜嫩，筋头未必剔除，刀工更未必如我。我进城一般路过虹桥自由市场，每每携一二绵羊后腿归，休息时剔筋去膜，置之冰室待用。用时取出，钉于一专备案板上，操王麻子老刀，一试锋芒。一刻钟后，肉片如刨花卷曲于案上，持刀四顾，踌躇满志，不敢比之东来顺师傅，但至少不让街市小贩。曾笑与妻曰：待卖文不足以养家时，有此薄技，衣食不愁矣。母国政前来作客，亦“涮”家也，因将老刀示之，国政笑问吾妻：我观此刀，森森然头皮发紧。你与此公朝夕相处，不知有安全感否。妻笑答曰：如履薄冰，战战兢兢。不知无羊可切时，是否会以我代之。

第三，我涮羊肉的佐料，必自备之。如今市面上为方便消费者，常有成袋配好的佐料出售。出于好奇，我曾一试，总觉水准差之太远。我想大概是成本上的考虑，韭菜花、酱豆腐者，多多益善，芝麻酱则惜之若金。此等佐料，不过韭菜花水儿或酱豆腐汤儿而已，焉有可口之理？每念及此，常愤愤

然，糟塌了厂家声誉事小，糟塌了“涮羊肉”事大。因此，我是决不再问津的。我自己调佐料，虽然也不外乎老一套：韭菜花、酱豆腐、芝麻酱、虾油、料酒、辣椒油、味精等等，然调配得当，全靠经验，自认为还算五味俱全，咸淡相宜，每次调制，皆以大盆为之，调好后盛入瓶中，置之冰箱内，用时不过举手之劳。

第四，北京人吃“涮羊肉”，“大约在冬季”，独我馋不择时。北京人在什么季节吃什么，甚至什么日子吃什么，过去是颇讲究的。涮羊肉至少是八月十五吃过螃蟹以后的事，要说高潮，得到冬至。冬至一到，否极泰来，旧京人家开始画消寒图，或勾81瓣的梅花枝，或描“亭前垂柳珍重待春风”，一日一笔，81笔描完，便是买水萝卜“咬青”，上“河边看杨柳”的日子了。与这雅趣相辉映的便是“涮”。冬至中午吃馄饨，晚饭的节目，便是“涮羊肉”了，一九一涮，二九一涮，依次下来，九九第一天涮后，还要在九九末一天再涮一次，成了个名副其实的“十全大涮”。当然富贵人家的花样会更多些，譬如金寄水先生回忆睿亲王府的“十全大涮”时，便举出有“山鸡锅”、“白肉锅”、“银鱼紫蟹蛎蝗火锅”、“麂、鹿、黄羊、野味锅”等等，不过打头儿的，还是“涮羊肉”。我观今日老北京人家，此风犹存，当然不至于如此排场。想排场，又到哪里去弄山鸡紫蟹、

麋鹿、黄羊？使“吃”成为一种仪式，是十分有趣的文化现象，除了读过张光直先生在《中国青铜时代》一书中的一篇文章以外，尚不知有谁作过研究。我相信这一定会引起文化人类学爱好者们的兴趣，自然我也是其中一个。不过，真的让我照此实践，待到冬至才开“涮”，又如何打熬得住？我是广西人，南蛮也，只知北京涮羊肉好吃，论习惯该何时开涮，是北京人的事，我辈大可自作主张。反正家中有火锅、大刀、佐料、羊腿侍候，“管他春夏与秋冬”！前年有一南方籍友人赴美留学归来，上京时暂住我家。时值盛夏，赤日炎炎。问其想吃点什么，以使我尽地主之谊，答曰：在大洋彼岸朝思暮想者，北京“涮羊肉”也，惜不逢时。我笑道：你我二人，一人身后置一电扇，围炉而坐，涮它一场，岂不更妙？当其时也当其时也。言罢便意气扬扬，切肉点火。

迷狂至此，不知京中有第二人否？

老饕絮语

写小说的人，记住三千汉字足矣，生僻之字用多了，反而惹人生厌。——这是我为自己疏懒而找的台阶。譬如“身材颀长”的“颀”字，已经记过无数遍，然而有一次上台谈文学，引文中冒出一个“身材颀长”来，还是无可奈何，只好就教于听众，引起一片善意的笑声。读过的古书中，记不住的字则更多。大学时读过杨慎的《升庵外集》，知道了“龙生九子，个个不同”，随后那九个古灵精怪的名字，“赑屃”啦，“狻猊”啦，“睚眦”啦等等等等，自然又是让我瞠目结舌。唯一例外的竟只有“饕餮”，怪让人不好意思，大概这便是我这个人实在是缺乏使命感，而近乎“饭桶”的佐证。您阁下即便记不住佛祖的坐骑狻猊，记住一个踏踏实实驮石碑的赑屃也好。而您却只记住了一个饕餮，大概还真是个只配当饕餮之徒的材料了。

几个月前的一家刊物登了一篇《濠庐闲话》，愈发显得有些不打自招。其实那《闲话》乃遵汪曾祺老之命而作。他老人家在主持一本作家谈吃的书：曰