

WU ZHANG LI

红
泥
麦
系列

王祥夫◎著 程绍武◎点评

五张犁

——程绍武点评王祥夫短篇小说

名家名作名人点评

——精品之作与清丽机巧的点评相互交融

鲁迅文学奖获得者、

“短篇小说之王”王祥夫的名篇力作，

描绘小人物，揭示大生活，

洞察世态，体味人情，体现人性的关怀。

金圣叹式的点评，处处洞见作品之三昧；

个性化手书，时时领悟点评者的机心。



时代出版传媒股份有限公司
安徽文艺出版社

五张犁

——程绍武点评王祥夫短篇小说

王祥夫◎著 程绍武◎点评

图书在版编目 (CIP) 数据

五张犁: 程绍武点评王祥夫短篇小说/王祥夫著; 程绍武点评. —合肥: 安徽文艺出版社, 2018. 6

(红沙发系列)

ISBN 978-7-5396-6200-8

I. ①五… II. ①王… ②程… III. ①短篇小说—小说集—中国—当代 IV. ①I247.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 254854 号

出 版 人: 朱寒冬

责任编辑: 汪爱武

装帧设计: 张诚鑫

出版发行: 时代出版传媒股份有限公司 www.press-mart.com

安徽文艺出版社 www.awpub.com

地 址: 合肥市翡翠路 1118 号 邮政编码: 230071

营 销 部: (0551)63533889

印 制: 安徽新华印刷股份有限公司

开本: 880×1230 1/32 印张: 12.25 字数: 250 千字

版次: 2018 年 6 月第 1 版 2018 年 6 月第 1 次印刷

定价: 38.80 元(精装)



(如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系调换)

版权所有, 侵权必究

五 张 犁



时代出版传媒股份有限公司
安徽文艺出版社

王祥夫◎著 程绍武◎点评



王祥夫，著名作家、画家。代表作品有长篇小说《米谷》《生活年代》等7部、中短篇小说集《顾长根的最后生活》《愤怒的苹果》等5部、散文集《杂七杂八》《纸上的房间》等6部。其中，中短篇小说《儿子》《怀孕》《西风破》等被改编并拍摄成电影。文学作品曾获鲁迅文学奖、林斤澜短篇小说奖杰出作家奖、赵树理文学奖、《小说月报》百花奖等；美术作品曾获第二届中国民族美术双年奖、2015年亚洲美术双年奖。



程绍武，编辑家、评论家。曾任中国作协《作家通讯》主编、人民文学杂志社编辑、编辑部主任，中国作家杂志社副主编，全国新闻出版行业领军人才。主编“新生代作家小说精品”三卷：《被雨淋湿的河》《成长如蜕》《是谁在深夜说话》。发表评论《既暧昧又温存》《制作时代的制作之书》《日常生活的炼金术》等十几万字。编发的作品多次荣获鲁迅文学奖和茅盾文学奖等国家级大奖。

■ 目 录

婚宴 / 001
浜下 / 020
六户底 / 041
比邻 / 053
三坊 / 077
猪王 / 093
归来 / 112
战栗 / 134
雨夜 / 167
看戏 / 189

花生地 / 209
五张犁 / 220
菜头 / 233
端午 / 258
一丝不挂 / 272
客人 / 290
牛皮 / 306
拆迁之址 / 335
夹子 / 353
演出 / 370

婚 宴

他们是乡下的那路厨子,聪明而贫穷,没有跟过师傅,一切手艺都是自己苦苦琢磨出来的,所以和正经厨子又不一样,出自他们手的七碟八碗就有了特殊的地方,但怎么个特殊又让人不好说,总之是很受乡下人欢迎。这父子俩长得几乎像是兄弟,都高大漂亮。做父亲的十八岁上就结了婚,十九岁上就得了这个儿子,现在的情况是,父子俩站在一起就像是一对嫡亲的兄弟。他们是一个村一个村地挨着去做席,做一张席五块钱,十张席是五十块钱。除了这可怜的工钱,他们每做一回席照例还可以得到两瓶酒和一条烟,酒是最最普通的那种烧酒,乡间作坊出的那种,没有什么牌子,喝到嘴里却像刀子,用空酒瓶子灌了去就是。烟是“迎宾”烟,最大众的那种白壳子。这父子俩在这一带还很有名:一是他们给人家做席从来都不泼汤洒水;二是他们会尽量替主家着想;三是他们并不负责买料,主家有什么他们就做什么,而且是尽量往好了做。这就与别的厨子不同,这就渐渐有了好人缘儿。虽然这样,这父子

与通常厨师形象完全不同,主人公一出场,就在形象上先声夺人。

为他人做嫁衣裳，为别人婚事忙碌，此为对比，亦为伏线。

“武国权家”，仿佛直接取自村民花名册，原汁原味。

写婚宴、写厨子，须懂厨事、烹饪，方能起笔。

还是贫穷得很，儿子已经一连谈过三个对象了，只是因为家穷又都吹了，做父亲的很为儿子的婚事犯愁，话就更少。儿子也心里急，却不像他的父亲，是一声不吭，是近乎病态的那种自尊和矜持。如果他会来事，亲事也许早就成了，但他就是不会和女孩子在言语间回转，不会和女孩子在来往间使小奸小坏。这是性格很耿直的父子俩。

河边村的人们先是看到了这父子俩在那里忙，后来才知道武国权家要办事了。

三个大灶，已经砌在了武国权家后门外的空地上，空地的后边是那条河，河水在太阳下无声而闪烁地流着。除了那三个大灶，武家还让人从小学校那边拉了三个门板放在那里做案板，这真是够排场。猪肉都是从外边现买的，一共三片，白晃晃地放在那里，血脖子 是艳艳的红。羊有两只，是活的牵回来现杀，还有二十多只活鸡，都给竹笼罩着，先已喂了两天玉米，鸡就在这两天里又猛长了些分量。这父子俩此时就站在案子边收拾这些要上席面的东西。那三片猪肉是先剔骨，剔好的骨头又仔细分开，腿骨、腔骨算一份，放在一个大盆子里；排骨算一份，又放在另一个大盆子里。这两种骨头因为要做两道菜，所以要分开煮。腿骨上的肉多一些，算一个菜，乡下普遍受欢迎的菜，叫“侉炖骨

头”，里边要加大量芋头和萝卜。排骨要斩成一段一段的，时下喜欢的是糖醋排骨，临出锅还要加些菠萝块儿在里边。这排骨要先在锅里用酱油调味煮了，煮八成熟，从汤里捞出来再过一下油，这么一来，排骨既是酥烂的而又有嚼头。讲究一点儿的，还要把排骨里的骨头一根一根抽出来再往里边塞上用油炸过的芋头条，芋头条也必须先用油炸挺了。做父亲的去问武国权的女人了，问：“要不要把骨头去了镶芋头？”武国权的女人马上就问：“现在是不是都讲究这样做？既然讲究这样做就这样做，多用一点儿芋头有什么了不起？”骨头这时已经下了锅，腿骨和排骨是各下各的，是两个锅，是分开煮，要不是这样，就怕腿骨煮熟了而排骨已经稀烂了。这父子俩是规矩的手艺人，他们只在后边做，前边是一步不去。这也是谨慎，前边将来有了什么事，比如丢了什么东西或碰磕了什么，和他们就不会有任何关系。晚上呢，这父子俩就睡在灶台边临时支起来的棚里，也算是下夜。这会儿呢，父子俩已经把剔好的纯肉又一块一块分开，五花肉切成一方一方的要下锅煮过，要做扒肉条和乳腐肉方，其他部位的肉还要剥包包子和炸丸子的馅子。六个猪肘子也都齐齐斩了下来，那做儿子的年轻人，已经在案子边把这六个肘子剖得平展展的，是一大块，在里边夹了桂皮和八角又卷起

大段大段的烹饪过程描写，是小说丰满的基石。

此种细节，于塑造人物最为有力。凸显父亲做事认真负责的性格。

这种烹饪过程的专业描写，贯穿整篇，人物亦在此描写中被塑造成功。

香气吸引狗来，亦通过狗写香气之浓。

来，用麻绳紧紧捆圆了，做父亲的还怕儿子捆不紧，不放心，又过来看了一下，用手死劲攥了攥。这肘子只有捆扎紧了才能煮出形来，切凉盘的时候才会一片一片站得住。这肘子和那五花肉块便也下了锅，却是和那

一锅排骨一处煮。做好这些，这父子俩就在那里“砰砰砰砰”剁馅儿了，猪后屁股那块儿的瘦肉最多，便用来剁馅子。剁好的馅子，一是要炸丸子，二是要拌蒸包子的包子，乡下办事讲究的是包包子。大蒸笼已经从饭店那边借了来，一共是十二屉，都已经让人在河里“唰啦、唰啦”洗过，现在就立在武国权家后院的墙边。这就是气派，像个办事的人家。十二屉笼屉还要紧着倒腾着用，先打蒸锅，把要上笼蒸的肉条、肉丸、鸡和鱼都先蒸出来，用这村里的话就是“打蒸锅”，先要用汽“打”出来。到第二天办事的时候再把包子蒸出来，这是一赶二、二赶三、三赶四的事，父子俩要一直忙得团团转。但再忙，这父子俩都只显得从容不迫、有条有理。骨头和肉都下了锅，八角的香气也渐渐漫开了，村里的狗已经在周围转来转去了，在互相咬，你咬我我咬你，咬出一片锐利的叫声，这亦是办事的气派。这父子俩呢，这时又开始收拾他们的鸡，这父子俩先把鸡一只一只杀了，鸡毛按规矩是归他父子俩的，这父子俩使用了一个蛇皮袋子拔鸡毛，在蛇皮袋里拔，外边一点点鸡

毛都没有,杀一只鸡就把一只鸡塞到蛇皮袋里去拔,鸡毛都在蛇皮袋里,既干净又利落,却不是用开水烫,把湿漉漉的鸡毛弄得到处都是。“一口袋鸡毛能卖多少钱呢?”有人在旁边问了一声,那父子俩也不回答,只管全神贯注地收拾鸡。鸡血却又都被小小心心地接在塑料盆里,二十多只鸡,共接了三盆,待会儿是要用鸡血灌小肠的。用鸡的小肠子灌了再上笼蒸,蒸熟晾凉切成小段是要与韭菜一道炒,这道菜红红绿绿煞是好看,老年人又咬得动。只是现在人们的日子富裕了,再也瞧不起那点点鸡血,这道菜现在许多厨子都不再做了。这父子俩在那里接鸡血的时候,武国权的女人还过来看了一下,说:“那血不要了也算,办这么大的事不在乎那一个菜!”口气是阔气的。但这父子俩还是把血接了,又马上灌起肠来,武国权女人嘴里不再说什么,心里却是高兴,因为这父子俩为他们着想。二十只鸡的鸡胗,也被这父子俩细细地剥洗了出来,颜色一下子灿烂了起来。黄黄的鸡胗上有很好看的紫蓝色条纹,一个一个地排放在案子上像是要放出光来。过一会儿就要用椒盐细细搓软了晾在那里,这又是一道菜,要与红色的小尖椒一道炒,是道下酒的好菜。主家自然更是高兴,这道菜,一般厨子现在都不敢去做,一是费工,二是炒鸡胗怕掌握不好火候,到时候不是炒老了就是夹

作者的烹饪
知识加文字功夫
支撑全篇。

黄色、紫蓝色,
一下抓住鸡胗形象。
文字功夫。

写武家之阔绰、
婚宴之排场，都是为
结尾“真相”做铺垫。

作者烹饪知识让人叹服。作家写到哪个领域，须成为哪个领域专家，作品方能服人。

生。这鸡胗用盐杀了便会紧起来，紧起来才会切成极薄的片儿。这又是一道看手艺的菜，既要看刀工又要看火候。收拾完了鸡，做儿子的细细把鸡皮上的细毛再用火燎了一回，然后在案上“砰砰砰砰”切了块儿，然后也下了锅，也是要煮八成熟，然后再过油，再上笼蒸，是黄焖鸡。这武国权家真是阔气，阔气就表现在既舍得油又舍得工夫，一样一样都不肯偷工减料，比如这鸡，原本就可以煮一锅，到时候装盘上桌就是。但武国权的女人出来对这父子俩说了，要“足工足料”地做。这时候，这父子俩又蹲在那里洗鱼了，是鲫鱼，这里的人却非要叫它“福鱼”不可，简直是岂有此理。但这里的人们喜欢这么叫，你又有什么办法？这里办事最讲究的就是要吃福鱼，而这一带最有钱的人家吃福鱼讲究的就是吃“荷包福鱼”，也就是把肉馅儿镶在鱼肚子里做的一道菜。这父子俩又请示了主家：“做什么鱼？是炖福鱼还是荷包福鱼？”武国权的女人马上应声说了：“当然是荷包福鱼！”这才是办事的人家！这父子俩这时就在那里往福鱼的肚子里一点一点地填肉馅儿，这肉馅儿既要让鱼肚子鼓起来，又不能漏出来，所以收拾鱼就有讲究，鱼肚子上的口儿不能开得太大，只开两指大个口儿，把鱼的内脏掏出来就行。做父亲的这时已经被主家办事的阔绰感动了，也是受了刺激，一

边往鱼肚子里填肉馅儿一边在心里想：自己儿子结婚的时候还不知道能不能请客人吃得起这道菜？是不是到时候往鱼肚子里填的是豆腐？又在心里想：这家人娶了什么样的媳妇？竟这样排场！这样福气！做儿子的呢，也在一边往鱼肚子里填肉馅儿，想的倒是这家的新郎长得什么样？岁数比自己大还是比自己小？父子俩各自想着心事，就又到了收拾羊的时候了。羊昨天已经杀了，羊肉在这地方只做两样菜，一道菜是“扒羊肉”，先煮半烂，然后切一指宽的条儿，再整整齐齐码在盘子里上笼蒸。这羊肉不能煮太烂，煮得太烂就看不出刀工了。另一道菜就是羊汤，羊骨头和羊腿还有羊脖子上的肉都要放在锅里一起煮，到办事的这天早上，客人和亲戚们都会早早地赶来喝一碗羊汤，羊汤里到时候还会放些碧绿的芫荽沫儿和红辣子，羊汤要想煮得好喝就得用一两只整羊。煮羊汤是晚上的事，等到一切蒸锅都打好了，别的菜也都就绪了才开始煮羊汤，直煮一夜。人们出门吃喜宴，最最要紧的是这一碗羊汤，这羊汤可以尽着肚子喝，不够还可以再添。收拾羊的时候，武国权的女人对这父子俩就更满意了，她看到了那两只肥团团的羊尾已经给放在了案子上，那做儿子的，已经用刀把羊尾拉成了两指宽的条儿。武国权的女人，不知道这又该是一道什么菜。在这乡下，这羊

借人物之口设置悬念，吊起读者胃口，卖上一个关子。然后继续报菜名，写做菜。如此不厌其烦，小说反倒有一种特别结实饱满的艺术效果。

“飞”薄，薄之极也。着“正”字，羊尾薄而透明之感立出。

尾一般就不用了，谁愿吃谁拿去，因为它的肥腻和膻气。武国权的女人过去问了一声，那做儿子的便说是要做一道“杏梅氽羊尾”，是要把羊尾切了薄片用开水氽，再上笼和泡好的杏干儿加白糖一道蒸，蒸好了再回锅。这是一道别的厨子都不肯做的菜。那做儿子的对武国权的女人说：“要不就浪费掉了。”只这一句，不肯再多说，又埋头切他的羊尾了，每一片都切得飞薄。武国权的女人原是嗓子里卡了一片茶叶，怎么都吐不出来，她到后边来找一口醋漱喉咙，这时候倒又不忙着用醋漱喉咙了，看那年轻人切飞薄的羊尾巴片。这时送酒的老三恰好“蹦蹦蹦、蹦蹦蹦”地开着小四轮来了。武国权的女人让老三索性把酒都放到这父子俩的后边来，在这乡下，人们是习惯喝热酒的，酒都要倒在一个一个小壶里热过，然后再上桌。整整二十箱子白酒都给码到了父子俩的案子边，这亦是一种信任。武国权的女人当即取了一瓶酒，要这父子俩到了晚上喝一喝，挡挡风寒，虽然已经过了阳历的五一节，而阴历的四月初八还没到，晚上凉气还很重，而且这几天一到晚上就要起风。

这时候，村里来帮忙的女人们也来了，她们的任务是帮着武书记家蒸包子蒸馍蒸花卷蒸糖三角和蒸枣卷子，先要把面擀着起好，到了晚上再蒸，米饭却要第二

天再做。她们是在前院的厨房里做,但她们像是参观一样都先后边来看了一看,因为这父子俩在这里一样一样地操作,每样都做得干净利索而且有模有样,盆是盆,碗是碗,厨房里的事,好像在这一刻对她们来说又忽然变新鲜了。灌好的鸡血肠已经挂在了那里,亮晶晶鲜红的一条又一条,不像是食品,倒像是漂亮的拉花儿,挺喜庆的,鸡血因为搅了些盐巴进去,这时已经红红地凝固在鸡肠子里,就等着上笼去蒸了。在这空当里,这父子俩可以抽一支烟了,他们便取了烟出来,烟是最便宜的“迎宾”牌子,就放在灶头上,这是主家给他们随时抽的,另外按规矩要给他们带走的要到最后一天才拿给他们。

“娶过媳妇没有?”不知是村里的哪个女人,随口问了那做父亲的一句。

父子俩竟然没有正面回答这个问题,做父亲的却说那鸡血肠要再晾它一晾才好上笼蒸,这话却又不知是对谁说,既不是对那问话的女人,又不是对他的儿子。就这样,做父亲的轻轻把那女人的话题挡了回去。

怎么说呢?由于是人家的婚宴,由于总是给人家做这婚宴的席面,这父子俩总是在喜庆和忙碌中度过,他们总是不说话或很少说话,但这并不说明他们的心里不装事,他们的心里也装事,经他们手的东西的丰裕

强化作品主题
之间。

故设迷障之语，
所谓“叙述圈套”是
也。

和简薄都可以让他们掂量主家日子过得富足或不足。即使是日子过得再简薄，因为是办宴席，也多多少少显得油水光亮，油啦，肉啦，酒啦，烟啦，总是要钱来买，这父子俩是有点计的，他们可以一眼就掂量出主家是否有钱，办这个宴席是铺张了还是主家刻意在吝啬。但每一次给人们办婚宴席，这父子俩在内心都要受到一次刺激，那就是世上又一对新人终于要结婚了。晚上呢，必然是入洞房了，入洞房呢，必定是要做那事了，结婚的内容其实很简单，就是可以让一个男人放足了胆子和用足了力气在女方身体里进进出出。这父子俩，做父亲的总是在想自己的儿子什么时候也可以把婚事办了；那儿子呢，心里的想法就多一些，就更丰富一些，有时候想法多得都会让他自己的身体受不了，比如看到了那新娘或新郎官兴滋滋的脸庞，比如听到了一句什么人调笑新郎官的荤话，这儿子就总是无法不想到晚上的事情，有时候下边就会火棍样顶得老高。这时候他的脾气就会变得无比倔，比如他父亲这时要他做什么他会偏偏不去做。也就是说，做这种宴席，儿子最容易受刺激，几乎是每一次给人家做婚宴席面他都要受到刺激，身体的刺激过一阵子总会消退，精神上的刺激就不那么好消退。如果那些新郎官岁数比他大，这儿子所受的刺激就相对小一些，如果新郎官的岁数比