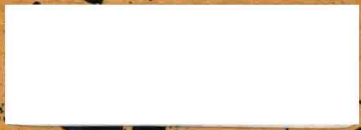


谷以成著

金陵小巷
人物志



江苏凤凰文艺

出版社

JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING, LTD

谷以成著

人金
物陵
非小
卷



江苏凤凰文艺
出版社

JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

金陵小巷人物志 / 谷以成著. — 南京: 江苏凤凰文艺出版社, 2016

ISBN 978-7-5399-9433-8

I. ①金… II. ①谷… III. ①杂文集—中国—当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第156615号

书 名 金陵小巷人物志

著 者 谷以成

责任编辑 赵 阳 姚 丽

责任校对 张松寿

责任监制 刘 巍 江伟明

插 画 王 烈

书籍设计 周伟伟

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

印 刷 上海雅昌艺术印刷有限公司

开 本 787×1092毫米 1/32

印 张 15 1/8

字 数 120千字

版 次 2016年7月第1版 2016年7月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5399-9433-8

定 价 48.00元

(江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

目 录

| | |
|-----|-------|
| 002 | 神厨 |
| 011 | 打折 |
| 018 | 大补 |
| 026 | 面道 |
| 036 | 大师 |
| 047 | 姐妹 |
| 059 | 我家 |
| 069 | 卖报歌 |
| 077 | 后裔 |
| 086 | 酒鬼 |
| 093 | 二万 |
| 100 | 劫数 |
| 108 | 坤哥 |
| 118 | 性灵 |
| 127 | 留影 |
| 136 | 甩子张一鸣 |
| 146 | 买车记 |
| 155 | 年成 |

162

尚武

172

夜色

181

一天

189

面人刘

199

王所长

207

捡到一枚戒指

215

项链

223

致爱丽丝

232

舒服

244

寻找

253

马路天使

262

毛弟和小拉登

274

“我是警察！”

283

“邪头”于长勇轶事

292

大金失踪之谜

299

镖哥

307

凤姐

318

旧的不去，新的不来

- 328 刻字
- 339 私房钱
- 348 魏大妈的幸福生活
- 357 诸葛亮
- 365 小白菜
- 376 重案六组
- 384 顶上功夫
- 391 计划
- 403 计算
- 409 木匠太爷爷
- 415 亲家母，你坐下
- 421 慰藉
- 427 吱吱喳喳

小卷

神厨

赵本山在小品里形容范伟说：“脑袋大脖子粗，不是老板就是伙夫。”如果说要在生活里寻找原型的话，吴宁生绝对是个标本。虽然名字是南京城里随便扒扒就能找出几十个的大路货，但人长得却很有特点。如果要穿件黄绿相间的T恤，那整个人就是一只新鲜的德国汉堡。这是典型的伙夫的形体特征。

吴宁生就是个伙夫。他的名片上也印了许多近义词：厨师、厨师长、烹饪师、厨艺设计师、烹饪艺术总监。

人不可貌相，海水不可斗量。百步之内有芳草，偏街陋巷也藏龙卧虎。吴宁生在城南评事街一带可不是个一般的人物。单看他那衣着，上下通亮，不是耐克，就是阿迪达斯，有人红眼说那是假的，他笑笑，也不辩白。脖子上一条粗链子足有半斤重，阳光下泛着金光，看了直晃眼。手上拿着新款的手机，有电话没电话，都把耳麦插着。谁要是跟他讲话，他会“啊，啊”半天，然后拿下耳麦，才算恍然听见。他因为作息时间跟大多数人不一

样，所以街坊邻居见他不多，这反而增添了他的神秘。但只要见着他，不管多少人在场，就像K斤的麦霸总占着话筒一样，话题总由他扯着走。当然，大家也都喜欢听他吹牛听他闲侃，侃得海天湖地，听得有滋有味。什么喜宴上伴郎醉了吃新娘的豆腐啦，大款酒桌上斗富烧钱连眼都不眨啦，六世同堂一大家子一百四十口人为一百零四岁老人祝寿啦。也是，在大饭店里当厨子，什么样的人物没见过，什么样的故事没听过。一条巷子里，像他这样四十几岁的，下岗失业的一大半，天天跟农民工抢饭吃，唯独他的日子过得滋润。荒年饿不死手艺人；一招鲜，吃遍天。生活不断地证明着，他家的祖训是颠扑不破的真理。

吴宁生到这个世界上，好像注定要跟吃打交道。他父亲吴道平，当年是六朝春的当家大厨，他自小就跟在父亲后面，什么山珍海味、大烹小炒都尝过，渐渐还真尝出点味来。尝了父亲做的菜，他会认真地咂味，“不行，欠火！”“唔，醋放少了！”“今天你好像心情不好，下料时出手太重！”还都说到点子上了。父亲觉着

他是块料，就托人把他送到扬州烹饪学校正经学习。因为有着在父亲后面跟班的经历，在扬州学习的三年里，他如鱼得水，门门优秀。毕业实际操作考试那次，最是出彩。头天晚上，其他同学都在背菜谱，煎、炸、炖、炒，京、川、粤、扬，叽里咕噜一大串，只有他抱着一本小说看得入神。其实，他也在琢磨究竟会考什么，他仔细地研究分析，考炒菜不大可能，因为要为这么多学生备料太麻烦。所以，说不定会考做汤。因此，他悄悄地把做汤的东西复习了一遍，然后看完小说睡觉。第二天，果不其然，每人发了一锅骨头汤，荤荤的，油花闪耀。考题要求大家把汤重新烧制一遍，但要变浑汤为清汤。一班同学都傻了眼，只有他是胸有成竹。他记得老师讲过的，下什么料去油，下什么料沉腻。半个时辰下来，他端出了一锅清汤，上面放了根碧绿的葱叶，让人想起“一苇渡江”的意境。老师又尝了一口，透鲜！当场就给了他一个满分。

毕业以后，先是进了国营饭店，然后是合资，再后来又是改制，颠过来，倒过去。吴宁生烦不了这些，

“民以食为天”，改到什么时候，人总是要吃饭的，他靠的是手艺。

说到手艺，吴宁生的手艺很是特别。用文化人的说法，那叫以人为本，融会贯通。就是说他不恪守规矩，看什么人炒什么菜，不死记菜谱。官场应酬，讲的是身份，要名贵；婚典喜庆，讲的是场面，要好看；过周祝寿，讲的是亲情，要实惠。而且，人和人也不一样，年轻人解馋煞渴，口要重；中年人品滋咂味，重搭配；老年人清心寡欲，宜清淡。再细分，还有许多道道呢。总之，吴宁生炒同一道菜，这回和上回会大不一样。而且，他没有门派之见，虽然学的是淮扬菜，但四大派八大系他也都一一揣摩，兼收并蓄。他还特别喜欢剑走偏锋，琢磨些特别的菜肴。比如他创制的一道“雪里红”。初看菜名，以为是雪菜，其实不然。他用面包屑铺底，磕两个蛋清打成泡沫再铺在上面。然后，在中间放两粒樱桃。蛋清泡沫纯如白雪，再点缀两粒火红的樱桃，视觉冲击特别强烈。大菜过后，再吃“雪里红”，既赏心悦目，又清淡爽滑。

神厨



忽一日，有朋友撺掇他，说像你这样的手艺，天天给别人打工，可惜了！你要自己开家饭店，肯定火！

他想了三天，不顾父亲的反对，从饭店辞工回家，连积蓄带借款花了三十万自己开了一家饭店。朋友给他的饭店起名叫“神厨”，他挺满意。饭店装潢古色古香，他又专门烧了一桌拿手的菜，请住在钓鱼台的一位老书法家给题了匾，褐底金字，系上红绸，煞是好看。

吴宁生的名片上有了和他们饭店老总平起平坐的头衔：总经理。

听说吴宁生开了个饭店，朋友和熟悉的客人都来捧场，天天客满，一个晚上至少翻两次台。吴宁生有点后悔怎么不早点开这个饭店。但是，他也忙得够呛。每天一早起来，忙着开单子叫伙计买菜。接着，张罗着联络客人，敲定业务。然后，从下半晌开始一直到半夜，除了中途出来敬酒，基本上就没离开灶头。一天下来，浑身像

散了架子一样。但到了夜里，清点营业款时的那份欣喜，也就冲淡了一身的疲倦。

这样忙了三个月，他吃不消了。没办法，他又请了一个厨子。还把小姨子也找了来，帮他管理前台。忙归忙，他还是雄心勃勃地想把旁边的水果店盘下来，准备进一步扩展事业。

谁料想，就在他的事业如日中天的时节，身体一向很好的他突然生了一场病。本来只是染了风寒，以为挺几天就过去了，谁知竟然到了住院的地步。等他住了半个月的院再出来时，饭店差点关了门。小姨子为厨师带亲戚吃白食吵了架；闹了一回食物中毒，被防疫站罚了款；最重要的是客人都抱怨菜肴没有以前好了，不大愿意来了。渐渐地，客人越来越少。吴宁生着手进行整顿，把厨子也给辞了，自己亲自上阵掌勺，但已无力回天。每天，锅不动，瓢不响，光水电房租加工人工资就大几百块，先前赚的一点钱在慢慢地往里贴。

一天，他见饭店门可罗雀，就早早地关了门。自己炒了两个菜，喝起闷酒来。恰巧，钓鱼台的那个书法家路过，他就请了一道喝酒。酒过三巡，他向书法家倾诉郁闷，请他指点指点。书法家也不接话，半斤酒下肚，才吩咐伙计买了纸笔来，给吴宁生写了一幅字：一心一意。临走时，又指指门头上的牌匾，说你再琢磨琢磨，然后飘然而去。

吴宁生看看字，又看看牌匾，里里外外跑了五六次。终于，一拍脑门，把剩下的酒咕咚咕咚全喝了。

第二天，他又专门请了书法家，说是要答谢他老人家。书法家问他，你想通了？他说，想通了。书法家问，怎么想通了？他说，您的字说的是做事，一心不能二用；您的匾说的是我，再神，也就是个厨子。书法家和他杯子一碰，干了。

吴宁生关了自己的饭店，又回到别人的饭店，掌起他得心应手的大勺。慢慢地还了债，日子又开始滋润起来。