

06

林海音儿童文学全集

窃读记

林海音 著 眉睫 编



海豚出版社
DOLPHIN BOOKS
中国出版集团

06

林海音儿童文学全集

窃读记

林海音 著 眉睫 编



海豚出版社
DOLPHIN BOOKS
中国出版集团

图书在版编目 (C I P) 数据

窃读记 / 林海音著; 眉睫编. -- 北京: 海豚出版社, 2015.1 (2015.4重印)

(林海音儿童文学全集)

ISBN 978-7-5110-2377-3

I. ①窃… II. ①林… ②眉… III. ①儿童文学—小说集—中国—当代 IV. ①I287.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 258097 号

书 名: 窃读记

作 者: 林海音

编 者: 眉 睫

责任编辑: 边海玲 房 蓉

责任印制: 王瑞松

美术编辑: 吴光前

总发行人: 俞晓群

出 版: 海豚出版社

网 址: <http://www.dolphin-books.com.cn>

地 址: 北京市百万庄大街 24 号

邮 编: 100037

电 话: 010-68997480 (销售)

010-68998879 (总编室)

传 真: 010-68998879

印 刷: 北京中科印刷有限公司

经 销: 全国新华书店及各大网络书店

开 本: 32 开 (787 毫米 × 1092 毫米)

印 张: 5.375

字 数: 95 千

印 数: 8000

版 次: 2015 年 1 月第 1 版 2015 年 4 月第 2 次印刷

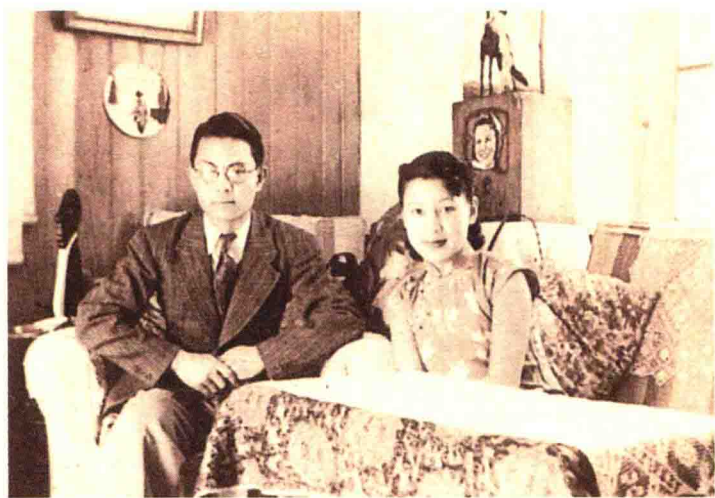
标准书号: ISBN 978-7-5110-2377-3

定 价: 15 元

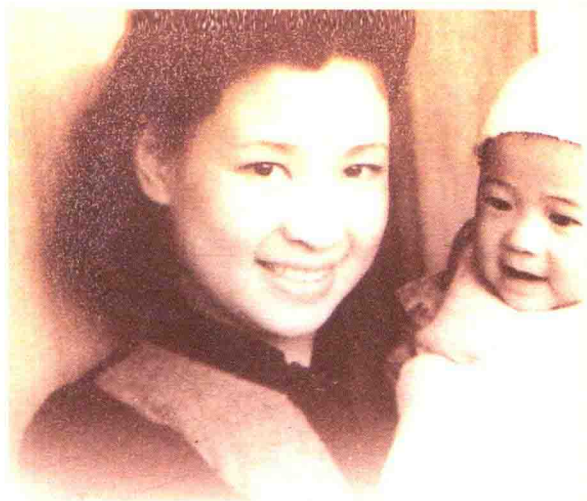
版权所有 侵权必究



林海音



初婚的林海音夫妇在北京
永光寺街1号小楼的居室里



初为人母



在台北参观展览（1990年）



与丈夫夏承楹



与美文大师张秀亚

目 录

新竹白粉	1
爱玉冰	3
虱目鱼的成长	5
珊瑚	8
说猴	11
台北温泉漫写	14
鲈鳗和流氓	17
台湾的香花	19
艋舺	22
台南“度小月”	24
穿山甲	26
相思仔	28
竹	31
爱与牵手	33

豆腐一声天下白	36
童年和童心	41
奔向光明	48
吹箫的人	52
窃读记	68
《童年的再生》	76
模特儿“二姑娘”访问记	80
地坛乐园	91
茶花女轶事	124

附录

林文月 两代友情	155
----------------	-----

新竹白粉

无论是南下或北上的火车，到了新竹站的时候，火车上的小贩除了卖新竹特产的椪柑以外，还有卖“新竹白粉”的，但是生意却很清淡。第一次我从头份老家回到台北来，在火车上一下子买了八盒双桃为记的新竹白粉，不但同车的乘客惊异地注视我，就是连卖粉的孩子，也有点儿莫名其妙。当时我究竟为什么要买这样多的粉呢？送人呢还是自用？全不是。我只是觉得对它有一种亲切感，它是我家乡的产物，许多年我没有见到它了。可怜它现在竟沦落到没有人理睬的地步，它也曾有过全盛时代呀！

母亲最喜欢用新竹粉，但这也是早年的事了。在北方住的时候，碰上家乡寄来许多盒新竹粉，妹妹也从福建寄来许多福建粉，于是母亲的化妆箱里就堆了几十盒各样味道的粉。有一种粉像肉桂的味儿，有一

种粉红色的粉，没有什么用处，我常常拿来给小妹搽了开心。后来这种粉在我家绝迹了，原因是和家乡已许久音信不通。所以，当我在火车上听见卖新竹粉时，不由得引起我幼年的许多回忆，就连母亲搽粉的方法我都想起来了，她不用粉扑，只用手在粉块上抹抹，然后搽在脸上。

新竹粉在全盛时代，曾经开拓过海外市场。但是自从舶来品充斥市场后，新竹粉渐渐地走向下坡路。在台北，我曾试着到各化妆品商店和卖化妆品的摊上去问，新竹粉竟不可得。新竹粉的创始，是远在七十年前的一个叫“金德美”的铺子。那时制粉都是以牛来做动力，牛做工时要遮住眼睛，所以那时笑话年轻人带眼镜就说“金德美的水牛”，可以想见金德美是多么出名。

现在制新竹粉在新竹市还有一个部落，就是在新竹车站向南走去观音亭的附近，这是新竹粉的发祥地，但是因为不改进，也就在这儿萎缩下去了。

一九五〇年一月二十一日

爱玉冰

长夏的台湾，冷食店和冷食摊，很早就开始活跃了。冰砖冰糕固然是冷饮中的“前进者”，可是具有台湾乡土风味的冷食物却也不少。台湾的劳动阶级，仍然是对本乡本土的冷食感觉兴趣，因为他们认为只有这类的冷饮，才真正使人喝下去以后，感到内心的清凉，而且价格便宜也是主要原因之一。

在许多乡土冷饮中，最叫座儿的应当是“爱玉冰”，它是一种冻子，加入甜汁喝，每碗只要一毛钱。爱玉冰是热天的“马路天使”，但却难登大雅之堂。

爱玉冰的原料是一种植物叫做爱玉子的，不过它还有许多别名，如“玉枳”、“草枳子”，台北大半叫它做“澳浇”，但是“爱玉冰”三个字好像更能引起人们的美感。它是在山里不用种植的野生蔓，从大树根或岩石角绕着长上去，结着好像无花果样的果实，就是爱玉子。把果实的外皮削开，附在皮里有一种粉

样的微粒，就把这种东西用布包，在水里揉它，从布里挤出来是油滑的黏液，过半小时就会结成半透明的黄色冻子了。

每年8月到11月是它的成熟季。采爱玉子也是乡人的职业，这种工作并不是很简单，而是艰苦危险的。因为爱玉子是附生在一千公尺以上的山中，缠在木或者岩角上，割取它当然不是容易的。

关于爱玉子还有一段民间史话：

一个从山中过路的人，因为口渴想在路旁的小溪里取点溪水喝，但奇怪的是溪水不知为什么会结成冻子了，他后来发现，是溪旁树上的一种植物的果实，裂开后落在水里所致。于是他发明了这种冷饮品，就做起生意来。他有一个美丽的女儿叫做爱玉子，帮他做生意，大家总喜欢说：“到爱玉子那儿吃去。”于是无以为名，就名之为爱玉子了。

一九五〇年五月二十七日

虱目鱼的成长

我们一家人都喜欢吃虱目鱼，它的味道很有点儿像沙丁鱼罐头。同时虱目鱼遍体发着银光，看着很清爽，在鱼摊子上，很容易因为比别的鱼新鲜，不由得把它买回来。

讲到虱目鱼的培养，是很有趣的事。每年到清明前后，虱目鱼卵不知从什么地方涌到了台湾的南海岸，这时沿海的渔夫就要忙着捕鱼苗。有人说虱目鱼的鱼卵，在菲律宾就产下了，随波逐流漂流到台湾的海岸，才出卵成苗。不管怎样吧，反正渔夫们在这个时期都忙着下海捕苗工作，这个工作相当辛苦。

虱目鱼的鱼苗像针一样，颜色透明，只有它的一点黑斑的眼睛可以辨认。不老练的渔人不易捕到它。它的生命很脆弱，保持它的生存不是一件容易的事。这种鱼苗以前在台东繁殖最多，所以年轻力壮的小伙子，每年成群地拥到台东去捕鱼苗。其他沿海的地

方，捕鱼苗的男女老幼也很多。他们辛苦得很，下半身因为泡在海水里，起满了皱纹，让日光一蒸晒，那个滋味可够受的。他们用小布网在海边浅水里捞，真像俗话所说的“大海里捞针”。据说鱼苗最多的时候是在天亮以前，天上还带着星星时。

一个人平均每天可以捕到三百尾，今年的价钱是每尾五分，那么每天就可以赚到十几块钱了。渔夫的生活困堆，所以这两年捕鱼苗的人特别多，不然的话，一个人一天可以捕到一千尾的样子。挑选鱼苗用的小竹篓，每担可以装两万尾的样子。

挑鱼篓的人也要有高级的技术，扁担要用富于弹力的。挑的人要一边走，一边颤抖着，为的是使竹篓震动，鱼苗才不至于死去。

三四月捕到的鱼苗，在鱼塘里培养，经过了三四个月的工夫，就可以生长到半斤重，拿出来应市了。现在台北市上的虱目鱼，每两二角五分，价钱还算公道。

从鱼塘里把鱼捉出来，也是个有趣的事。他们在半夜里下手，捉鱼的人先用长竹竿在水面乱打一阵，一边喊着，用各样的怪声气，好把鱼的梦（假定它们有的话）惊醒。经过这样乱闹一场以后，再下网捞鱼。据说虱目鱼的胆子最小，这样一闹腾，