

楼

林斤澜 著



山

水

之

间

楼外楼书系

出版社

楼

外

楼外楼书系 楼外楼书系



山水之间

林斤澜 著

责任编辑:陈鹏鸣

装帧设计:曹 春

版式设计:诸晓军

图书在版编目(CIP)数据

山水之间/林斤澜 著.

- 北京:东方出版社, 1998.4

(楼外楼书系)

ISBN7-5060-1064-X

I. 山…

II. 林…

III. 小品文-作品集-中国-当代

IV. I267

山水之间

SHANSHUI ZHIJIAN

林斤澜 著

东方出版社 出版发行

(100706 北京朝阳门内大街 166 号)

中国建筑工业出版社印刷厂印刷 新华书店经销

1998 年 4 月第 1 版 1998 年 4 月北京第 1 次印刷

开本:850×1092 毫米 1/32 印张 8.25

字数:126 千字 印数:1-10,000 册

ISBN7-5060-1064-X/Z·74

定价:14.00 元

目 录

序	1
山水之“寓”	
后西湖醋鱼记	5
乌牛早	11
“连心桥”的“AA制”	15
山头	19
山水之“寓”	22
书记的头发	35
春卷的梦	38

温州小吃	41
霜肠	50
梭鱼与鲛鱼	54
鱼乡吃鱼	58
花生米、豆腐干、火腿、稀粥	62
玉簪	69
心草	72
附记	
榕	76
衣(过日子之一)	85

食(过日子之二)	90
住(过日子之三)	95
行(过日子之四)	100
金童引	108

山水之“乐”

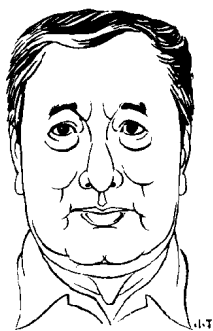
春风	111
云雀	114
映山红	117
渡船	120

天柱	127
春声和春深	133
骆驼	139
焯春	147
附记	
岁灯	150
头彩	154
木鱼	157
烂柯的梦(之一)	160
烂柯的梦(之二)	164

烂柯的梦(之三)	168
过年	171
“祝由科”	174
雨天	180
喜事	187
天地之大德	192
山水之“间”	
山	199
仙山	207
临风口号	210

文成岭	213
盘谷	216
宁静	219
寨寮溪半日	223
海上仙山	228
江边芙蓉	232
山海(瓯海感想之一)	240
石头(瓯海感想之二)	244
新旧(瓯海感想之三)	248
先塍(瓯海感想之四)	252

序



虎年元宵，《生活时报》邀请爬格子朋友，共度新春第一个节日，赏饭。饭前座谈，饭桌之上谈得面红耳赤。

有说北京好比心脏，沿海有两只三角眼，一只是珠江三角洲，一只是长江三角洲。关于眼睛，只有古典的说法：灵魂的窗户。按当前市场经济的直白：橱窗。反正那重要性，比起心脏来差一点也有限云云。

新近有朋来自珠江三角洲，坐“中巴”横穿心脏，沿途乘客上上下下，谈话断断续续，但主题不

外海湾火药味，东南亚金融危机，上头小道如何，下岗大局怎样……

珠江朋友中一位叹道：到底是心脏啊！

一位驳道：心脏就不怕超重？

心脏上人请教：那你们那里都谈什么？

两位一致回答：谈生意经，谈买进卖出赚多赚少，谈牛市、熊市、猪市……

年前，爬格子朋友“笔会”于长江三角洲，那里的金字招牌：“上有天堂，下有苏杭。”心脏朋友到了天堂，也还“做大”，面对湖光山色，口吐仕途宦海。天堂朋友默然良久，等到话风稍转，徐徐“抖落”皮包水，水包皮。浓装淡抹总相宜。醋鱼炆虾。老酒供不应求，酒精勾兑。没有棉布，没有休闲服。新造明清街，观前麦当劳，威尼斯与污泥水……

心脏朋友悟道：这天堂原来是过日子的天堂。

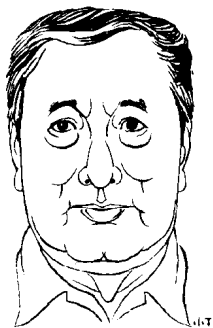
因想政治之事自有诸大报位居要津，经济之事又有诸专业报纸责无旁贷。《生活时报》乃新兴小报，既以“生活”题名，名正言顺是过日子的意思了。虽在心脏部位，也一律执行双休制度。虎年春节也前借后挪假日，连绵一周。且率先进入老龄社会，更不用说提前退休或自由群体。“休闲”两字

在斗争为纲的年头，曾经忌讳，现在的中心是建设，“休闲”变做时髦言语，……公家为加强力度，竟不嫌重，概以工程论：菜篮子工程，无烟工程，住宅社区工程，办报纸的还等什么。

欧阳修老前辈倒是轻描淡写，托云抬月。不过千古流传的偏重两句：“醉翁之意不在酒，在乎山水之间也。”其实紧跟着有道：“山水之乐，得之心而寓之酒也。”恰好正中过起日子来的下怀，岂可小看山水之“寓”。风俗人情“得之心”，诚是山水之“乐”，若借前辈吉言做标题，可题“乐间寓”，或“寓乐间”，“间寓乐”亦无不可。当然“山水之间”，最是现成。



山水之“腐”



后西湖醋鱼记

11月初，西湖秋未老，丽日明金屋，楼外楼招宴三日。

头一天是传统名菜，头一道果然是西湖醋鱼。座中美食家指点杯盘，感慨风发。“食美家”面聆春风，更食指所向披靡。邓云乡先生40年代就是座上客，每来必点醋鱼。解说品尝宗旨，嫩字当先。陆文夫先生轻易不动筷，把盏注视盘中色相，低声道及30年前，偕夫

人两千金来游西湖，不免俗：不到楼外楼，不算西湖游。那回只点了一个菜：西湖醋鱼……一言未尽，默默举筷，微微落盘。

喜庆之时，不便多问。悬想文夫几经浮沉，30年前当是沉日。全家出游，“只点了一个菜”。只一句话冷拌了窘境，又热烧了这个菜的“重地”。实是美食家的一鱼两吃也。

食谱上介绍此鱼特点：“色泽红亮，形状鲜活，肉质细嫩似蟹肉，口味酸、甜、鲜合一，回味无穷。”

150年前，湖上渔家见孤山脚下、西泠桥边好不风光，却无处吃一杯酒来，拾掇了一间小店，烹制鲜鱼活虾。西湖醋鱼是这么诗一般画也似开始了，经历一个半世纪，多少代名厨儒厨的操作，多少代美食家食美家带着慕名、带着怀旧、带着醉翁之意的斟酌，总结成食谱上的名色。

楼外楼今春将有150周年大庆，去秋的宴饮探讨，是庆典的序曲。

前不久，京剧进京200周年纪念，面对时代交替艺术兴衰，有一个老意见重新讨论：把一个剧场专作古典演出，原模原样，如是范本，更当原封不动。

另外，京剧要改革，要创新。生活剧变，如不变剧，剧将没有姓京的。

起家的发家的西湖醋鱼，永远是楼外楼的看家菜。这是铁板钉钉子。不过形成今日风范，也是从百多年的洗炼中来。

现在又一次走到跨世纪时刻，若不放开思想又待怎的！试看五味的行情，出现了几多“牛市”“熊市”，君不见酸这一味频频看好。

看好看孬，自是比较而言。咸盐在医家眼里就是钠。据说全世界都有统计，据说老小都有定量，据说超量就是病根。老年人要淡食，肾脏、心脏、什么脏病人要数盐粒，直闹到出现无盐食品系列，明明白白勾销了咸味。

原先有的地方醋不叫醋，叫忌讳，公然混淆食与色。现在忌讳的，倒是甜言蜜语。糖尿病泛滥。减肥普遍化。禁忌甜食上溯到淀粉。座中美食家徐城北先生，为这一禁忌，箸头推敲，春山紧锁，苦水欲滴。

要说这些非味情况，乃味外是非。那么甜在味中，却又落下三没有。一没有意思。如喝开水、吃点心，白水白汤原要个白，不三不四放点糖，叫做甜得没有意思。二没有道理。海洋博大，海鲜天然带着血雨腥风的气概。偏要甜蜜蜜的，和它作对头，岂有此理。随园食谱中盛赞纹蛤：天下唯有此物不用任何佐料。是真见识。三没有解救。甜则生腻，甜腻相成，腻极只

怕转化生理反应，轻者倒胃，重则厌食。主人张渭林书记指点西湖醋鱼，也说糖醋东西，不能天天吃。是“儒厨”大实话。

辣味够刺激的。寻求刺激虽说时髦，可惜像“麻辣烫”有地方和体质的局限，如若勉强接受，只怕舌头瘫痪连下巴也失踪了。不消说医家告诫，连宗教家也把忌五辣和戒杀生相提并论。

座中“食美家”，到处食醋鱼，不论什么宗的菜牌上，凡有西湖醋鱼名目，必点。食来食去，竟把正宗的风范弄模糊了。

四川是辣国，又是酒乡，不料遭遇席上上饮料，随上一瓶醋，各人自由斟入饮料杯中。到处传说当地醋厂，多少年来职工无癌症纪录。

禁忌食咸、食甜、食辣人等，苦于食之无味，据说医家指示：食酸。说醋有舒筋活血之妙，保健偏方中有醋蛋。有醋泡海蜇生姜……

论味，东北有酸菜粉、酸菜血肠。西南兄弟民族有酸鱼酸肉，如同腊肉腊鱼，都是美味佳肴。

去年北京各味馆子，张贴红焖羊肉，前年是酸菜鱼，好比时装，轮流转着流行色。

“嫁汉嫁汉，穿衣吃饭。”可见穿和吃原是人生两件大事。不过穿衣不便返回原样，长袍马褂，上汽车