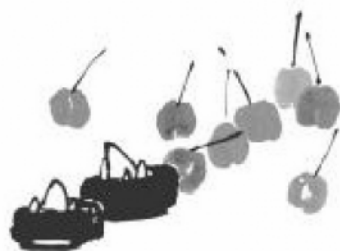


人间有味

RENJIAN YOUWEI

顾村言 | 著



图书在版编目 (C I P) 数据

人间有味 / 顾村言著. —重庆: 重庆出版社, 2007.6
ISBN 978 7 5366 8686 1

I. 人... II. 顾... III. 散文—作品集—中国—当代
IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 047953 号

人间有味

RENJIAN YOUWEI

顾村言 著

出 版 人: 罗小卫
责任编辑: 陶志宏 何 晶
责任校对: 刘向东
装帧设计: 曹 颖



重庆出版集团 出版
重庆出版社

重庆长江二路 205 号 邮政编码: 400016 <http://www.cqph.com>

重庆出版集团艺术设计有限公司制版

重庆华林印务有限公司印刷

重庆出版集团图书发行有限公司发行

E-MAIL: fxchu@cqh.com 邮购电话: 023 68809452

全国新华书店经销

开本: 787mm × 1000mm 1/16 印张: 13.75 字数: 157 千

2007 年 6 月第 1 版 2007 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 978 7 5366 8686 1

定价: 24.80 元

如有印装质量问题, 请向本集团图书发行有限公司调换: 023 68809955 转 8005

版权所有 侵权必究

序

李
陀

读顾村言的散文，常常让我想起汪曾祺。

我喜欢小东西。人在艺术上往往有偏见，有癖好，我的癖好说直白了，就是小东西比大东西好。在卢浮宫看到久仰的卢本斯那些煌煌大作，不免失望，倒是他那些小画，特别是一些小草图，皆率意之作，让我喜欢极了，竟至舍不得移步。一九八六年在汉堡艺术馆看到克里的《金鱼》，发现这幅画比我想象的小得多，不过一张小学生课桌那么大小，真是喜上心头，当时那种莫名的喜悦，至今还小心地雪藏在心里，新鲜如昨。读文学作品也一样，要是全依我的兴趣，我更偏爱小作品。拿俄罗斯作家来说，虽然陀思妥耶夫斯基让我心向往之，但如果一定让我选出最喜欢的小说，我要选的是普希金的《拜尔金小说集》，集中的《暴风雪》、《驿站长》诸篇，是几颗温润晶莹的珍珠，收在所谓“西方文学”的盒子里，那真是腌臢了它。回过头说中国东西，也一样。游山水，

不必登高，山深忽逢小寺，那是最高兴的事，而平生所遇诸寺，又独喜乐山乌尤。如果不是真山真水，只论画中林木丘壑，我偏爱宋人册页；至于唐诗，不用说，酷爱绝句，读词则往往舍长调而只取小词。当然，什么都有例外，譬如《红楼梦》，那肯定是大作品，曹雪芹又肯定是天下第一大作家，可我从没有嫌他们大，大又如何？——事情一涉及到人的性情爱好，其实没有一定道理可讲。

我常常想，我对汪曾祺写作的热爱，是不是和自己这种倾心小东西的偏执有关？虽然在《汪曾祺与现代汉语写作》一文里，我是把汪曾祺写作的意义放在了现代汉语的形成和发展这么一个大背景里给予评价，认为不管这位谦虚的老头儿怎么低调，他对现代汉语发展的贡献决不能低估，我们就是给了再高的评价，也绝不过分。但是，每次拿起老头儿的文字捧读，并且每次都有一种温暖的感动在心里油然而生的时候，我常怀疑，我对他的文字的偏爱，或许和这位作家对生活中小东西、小事情的偏爱有关？记得是一九八六年末，我和林斤澜商量，每期《北京文学》的封二的版面，都刊发一些不咸不淡的画作，太可惜了，为什么不请汪曾祺把这版面占住，每期都写一篇有关衣食住行的小散文？不用多说，林斤澜自然马上赞成这个主意，并且立刻去和老头儿商量——他们是挚友，一对酒中的散仙，哪有不成的道理？于是，自一九八七年始，刊物的封二改为汪曾祺的专栏，栏目名字叫做“草木闲篇”。我已经记不得这名字，到底是汪曾祺取的，还是林斤澜取的，多半是两个好朋友一起商量定下的。我记得清楚的是，从那以后，每期新刊物到手，我都是怀着怎样急迫的心情翻开封页，到封二去读一篇还散发着油墨香气的可爱文字。为作纪念，我愿意把一九八七年“草木闲篇”的十一篇文章的篇名列举如下：《云南茶话》、《张大千和毕加索》、《栈》、《杜甫草堂·三苏祠·升庵祠》、《苏三、宋士杰和穆桂英》、《吴三

桂》、《玉簪》、《夏天的昆虫》、《从桂林山水说道电视连续剧红楼梦》、《鳊鱼》、《银铛》。这些文字除《玉簪》一篇外，后来都收入到汪曾祺亲自编选的《蒲桥集》里。这多少让我有点骄傲，因为这些美丽的文字的出生和自己有那么一点关系。

在《蒲桥集》的自序里，汪曾祺开篇就说：“我写散文，是撙草打兔子，捎带脚。不过我以为写任何形式的文学，都得首先把散文写好。因此陆陆续续写了一些。”每读这几行字，总有点遗憾，如果我早听见他这想法，一定会向老头儿直言：干吗撙草打兔子啊，写散文才是正经啊。不过，多半这是老头儿自谦，因为在这篇序文第二段的结尾，他又说了这样的意见：“其实，如果一个国家的散文不兴旺，很难说这个国家的文学有了真正的兴旺，散文如同布帛麦菽，是不可须臾离开的。”这话我完全赞同，特别是在今天，当我们静下心来回顾近二十年文学发展的时候，汪曾祺这意见就显得格外中肯。近几年，由于报纸副刊和网络空间的发达，散文写作突然兴盛，简直可以用“热闹”来形容，这让我想起汪曾祺怎么形容他家后院的一株紫薇：“一个枝子上有很多朵花。一棵树上有数不清的枝子。真是乱。乱红成阵。乱成一团。简直像一群幼儿园的孩子放开了又高又脆的小嗓子一起乱嚷嚷。”这热闹程度可以说中国的散文历史上从未有过。但是，每当我在这深红浅红里游览搜寻的时候，心里总有一种不满足，老是觉得缺点什么。直到我在一次很意外的巧遇里遇到了顾村言和他的散文，我才一下子明白，那缺憾的感觉从何而来。

我与顾村言相识，非常偶然。那是前年，我和吴亮在陈村主持的网站论坛上有一场争论，顾村言当时似乎也在那里，就插嘴说了一些意见。他到底说了什么？现在已经全忘记了，但是他事后给我寄来一篇游记，写的是高邮汪曾祺的故居，言简情痴，给我印象非常深刻。

我写信给他，问他是否有别的文字可以给我看看？很快，我收到了他的几篇散文，一读之下，不但被深深地吸引，而且有一种特别的感觉，觉得这些文字似曾相识，似乎是我的老朋友，不但是熟人，且是至交。这感觉是从哪儿来的？稍稍一想，我明白了：还是汪曾祺——在这些清丽的文字里我又见到了老头儿的身影，还有他温和的微笑，虽然模模糊糊，可是决不会认错。这个发现让我非常高兴，简直是太高兴了，因为在今天的散文写作里，原来汪曾祺的传统还活着，不仅活着，而且是“日出江花红胜火，春来江水绿如蓝”，一派生机。也许有人会反驳，一个人不能代表一个传统，这话对，但是我相信顾村言不过是个例子，道理很简单，滔滔江水，只取一瓢已经如此，难道非要喝过千瓢万瓢才放心吗？

说到汪曾祺这个传统，到底什么是汪曾祺的传统？这要说起道理来，可说的太多了，因为老头儿不是一个人独自赶路，在他之前，和他同时，前后左右还有很多人，这很多人的写作全和他的写作有密切关系，要是一一讨论，那要写大文章。因此，我想还是不如听听汪曾祺自己怎么说：“看来所有的人写散文，都不得不接受中国的传统。事情很糟糕，不接受民族传统，简直就写不好一篇散文。不过话说回来，既然我们自己的散文传统这样深厚，为什么一定要拒绝接受呢？我认为二三十年来散文不发达，原因之一，可能是对于传统重视不够。包括我自己。到我意识到的时候，已经晚了。老年读书，过目便忘。水过地皮湿，吸入不多，风一吹，就干了。假我十年以学，我的散文也许会写得好一些。”对这一段诚恳的文字，也许有人不以为然，我是完全赞成的。除了传统，也许写好散文还有别的因素，可是汪曾祺这意见恐怕还是最要紧的。

我与顾村言相交不深，只今年夏天在上海匆匆一晤，前后说了不过两小时的话。不过，有汪曾祺给我们

介绍,这文字缘就非同一般。现在顾村言的散文要结集出书了,我实在为他高兴,没有别的,就以上边所引的一段汪曾祺的话相赠,与君共勉。

丙戌年冬(2007年1月)于纽约

自序

在水边

这套书最初想起的名字其实是三个字——“在水边”。

原因无他，我的文字与水大多是密不可分的，水给我的总是感动，与少时的那些寂寞，水给我文字上的影响与爱好也是深远的。汪曾祺说写作大多是回忆，想想是这样，一个人独处时，我爱在城市的角落回忆那些水边的往事，让想象自由地飞，然后打开电脑，随意地敲些字儿——这于我是快乐的。

很喜欢东坡先生在《答谢民师书》中就行文所说的那句话：“大略如行云流水，初无定质，但常行于所当行，常止于不可不止，文理自然，姿态横生……”迷恋东坡似乎是从中学时开始的，说不清为什么，读东坡的文章有时竟感觉仿佛为我写的一般，那种率意为文的感觉真是爱极了，甚至于根本不以为东坡是个几百年前的古人，而是我的一个亲切的朋友，一个可爱的老师。

行云流水,那是怎样的一种境界呢?

我是一个水边的人,家乡触目所及无非是水,故而这句话,从其本义来说,我还是深有体会的。小时候,上小学,学校三面环水,与一些小伙伴玩累了,歇下来时,有时忽然有了寂寞感,于是便有意无意地看着身边的缓缓流着的水和天边变幻的云彩;中学时,学校在水边不说,每周来回,总要走上几里的水路,那是一条长长的运河,那水流得相对快一些,但给我的感觉却又是平静的,悠然的。我背着行李和几本书,在水边悠然地走着,悠然地看水面随时间不同而变幻的银色、蓝色的光,看倒映在水面被揉碎的云丝……小小的心总是被莫名的快乐包围着——现在想来,那样的一种体会是可以解释后来一读就喜欢上庄骚、陶潜、东坡、陶庵、曹霨、沈复、李斗等的理由的,包括对倪瓒、八大山人、石涛、板桥、白石翁等发自内心的喜爱。

有时想想,一个人之所以写东西也确实是一件很奇怪的事,自己儿时最大的爱好一直是书画,包括现在也是(虽然几乎未正经学过),然而鬼使神差,后来从事的工作竟多与影像或文字相关,有几年时间,除了与工作相关的文字,几乎未着一字,然而有一天忽然就想写了,居然断断续续就涂出了这些,大多的文字是回忆,更是生命的印迹。

承重庆出版社的好意,催促自己搜罗这些文字并呈现出来,对我来说,这些文字其实是想献给故乡与亲人的,无论是《人间有味》中的故里食物系列,还是《人间优游》中的游记散文——是故乡的食物与味道让我可以在汉字的排列间重回故乡,而长大后的行走寻找的其实也是故乡,只不过那故乡不再具化罢了。

就文字与人生而言,想再感谢的依然是汪曾祺与沈从文,是他们让自己觉得文字原来可以这样走近生命、

汪曾祺——这个可爱的老头儿，是他让自己觉得写作是一件很真诚、很平常、很快活也可能很悲哀的事。

而沈从文先生——这个喜欢自称“乡下人”的湘西人，则让自己在文字间触摸到一种人生的本心、一种平凡生命的庄严与阔大，真正体会到源自生命中的一片水意，一如他所言：“我对于宇宙认识得深一点，也亏得是水。”

迅翁的骨力与悲愤、周作人的自然恬淡、废名的清新与独行、耕堂的朴素与简洁、萧红的寂寞与悲凉，以及《社戏》、《竹林的故事》、《菱荡》、《故乡的野菜》、《芦花荡》、《呼兰河传》……包括所有与沈从文、汪曾祺相知相契的文字，都值得自己永远报以敬意，自己的一些文字无疑也是流着他们的余韵的——读这些师长兼朋友的文字二十多年，惭愧的是现在读得不算多了，然而每每想起那些曾让自己沉迷的文字，便感到一种人生的清凉与温暖。

感谢李陀老师从未见过一面、尤其是身体不适的情况下慨然答应写序，他的诚恳与警辟，他的微笑与随和，同样让我感到一种人生的清凉与温暖。

写下这些文字的小小希望是：这套书也能给您带来些许人间的清凉或温暖。

丙戌冬(2006年12月)于上海春申河畔

目录

1 序

1 自序

【鲜】

3 螺蛳

7 蚬子

9 青虾

13 螃蟹

17 “于今绝矣”说鲥鱼

23 瓜洲深港觅刀鱼

27 巨口细鳞时新尝

31 正是河豚欲上时

35 昂刺, 昂刺

39 菜花鱼·虎头鲨

43 渔火飘忽食鲈鱼

47 鱖鱼

49 垂柳依依下的参条

53 佐粥妙物小罗汉

57 河蚌

61 长鱼

65 鹅, 鹅, 鹅

69 清清爽爽鱼汤面

71 何必“拼死”去扬中

【清】

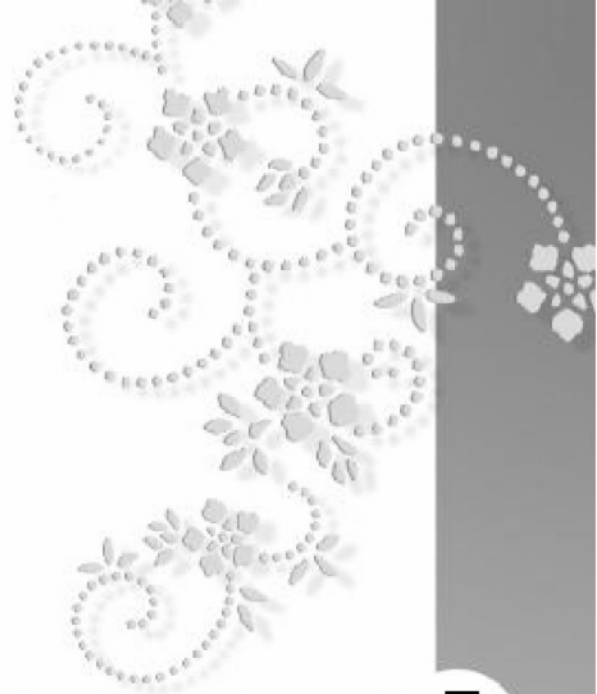
- 春初新韭 79
薄采其芹 83
芫荽之香 87
秋末晚菘 91
冬日青菜 95
早春茅针 99
本色黄瓜 103
蚕豆二题 107
春水菱蒿 115
踏青挑芥 119
 马兰头 123
 采薇采薇 127
滴红赏翠是枸杞 131
 黄花头 135
一庭春雨小毛菜 139
 豌豆嫩头 143
 九月可采菱 147
十里荷塘花香藕 151
 葶芥 155
茨菇叶子两头尖 159
 清水芋子 163

【境】

- 171 水边的茶馆
175 母亲与粽子
179 日啖老鹅头一根
183 清明的吃物
189 闲话富春

【人】

- 195 烧饼驼子
199 豆腐莲子



【鲜】

螺蛳



螺蛳于我的童年而言，除了吃以外，兼含诗意的美与一种凄美，这全是因为传说。

一则是关于螺蛳姑娘的。一个老实的种田郎在水边拾到一硕大美丽的螺蛳，便在家中以水缸供养之，此后每自田中归来，家中饭菜齐齐整整，如此约有数日之久，种田郎思来想去，实在想不出所以然，一天便早早收工，悄悄来到自家的茅屋边，从门缝外窥视，却见一绝色女子自水缸中的螺蛳壳中缓缓而起后，径直来到灶间动手做饭做菜，种田郎于是推门而入，抢过螺壳，求那螺蛳姑娘与之成婚，姑娘含羞自是允了，由此家中丰衣足食。螺蛳姑娘后生一子，孩子顽皮，偶然翻出螺蛳壳来，被种田郎发现了，于是戏道：“叮叮叮，你妈是个螺蛳精！当当当，这是你妈的螺蛳壳！”恰被外出归来的螺蛳姑娘撞个正着，红着脸的螺蛳姑娘当即跳入螺壳，无影无踪。种田郎悔恨交加，每日里形单影只，去河边看水流汤汤，



却再不见了温柔的螺蛳妻。

另一则传说则有些怕人，说的是在河中溺水而亡的冤魂，第一件事就是被逼着拾螺蛳——这倒不麻烦，麻烦的是用来装螺蛳的是个无底筐，若拣不满一箩筐，鬼魂是永不能超生的，这实在是一件很怕人的事儿。

这些传说并没有影响我对螺蛳的挚爱，那小小的螺蛳爆炒之后实在是一种美味。螺蛳大概在清明前后就开始吃了，据说和吃马兰头一样是可以明目的，用青葱头喷酒爆炒，放少许红椒丝，滋味实在好极。事实上，螺蛳在水乡实在是提不上口的低劣菜肴（去年在西安吃饭，一家饭店的螺蛳价格竟比鱼类还高出许多，不禁失笑）。我们那儿水河交错，凡有水处必有螺蛳，若是家中菜少了，用一种自制的被称做耢网子的家伙（也就是长竹篙顶头装一小网），沿河岸顺推下去，只捣鼓那么几下，提上网子，除去一些极少的小鱼小虾，大多的便是螺蛳，有的一网下去便有一脸盆之多，只几网，便足够一家人吃上好些天了。有的人家没有这种专用的网子，便用一只铁篮子，以长绳扣着，抛入水中，待沉入水底再往上拖，若巧的话，有时能拖到一篮螺蛳，只在清水中洗去泥浆，回去养几天即可剪着炒食了。

螺蛳烹调前，要用清水反复洗净，并用洗帚去除表面污物，再用清水漂养。每天换几次水，养二三天直至螺蛳体内的泥沙、粪便全部排净为止。然后剪去螺尾、洗净烹炒。家乡多以葱头椒丝爆炒，喷酒加糖，再倒上少许红酱油，后加宽汤，汤一开即出锅，这种做法比较清淡，着力突出螺蛳自身的鲜味，不仅螺蛳好吃，汤也鲜美异常，儿时用这种螺蛳汤泡饭，饭量常常不知不觉地就大增。扬州南京等地炒螺蛳时多加以五香八角，加糖，汤极少，成黏稠状，这种螺蛳大多极入味，鲜味浓烈，街头大排档多是这种做法。夏夜时，约二三好友着短裤背心，于习习晚风中大喝生啤，大啖螺蛳龙虾，畅谈人生如