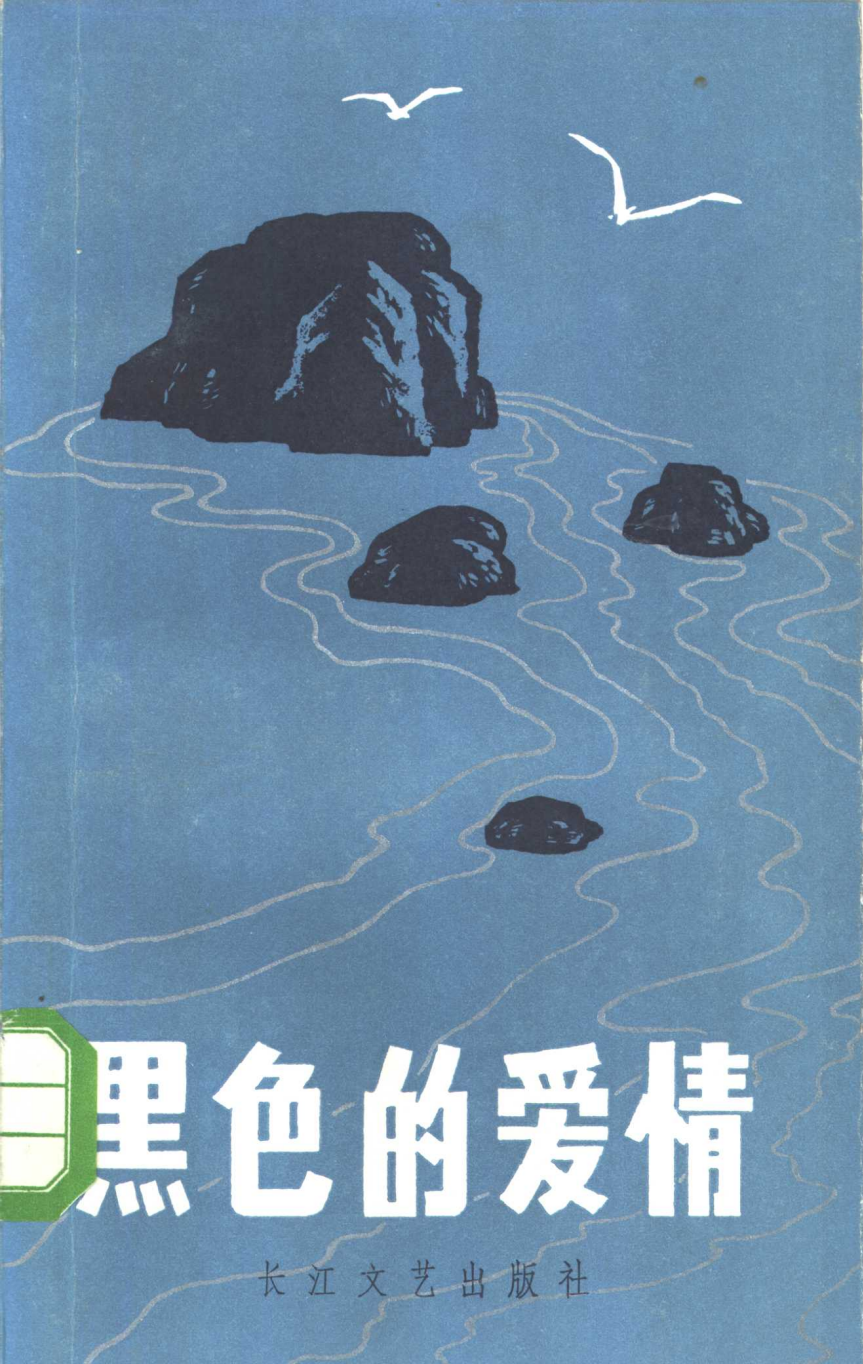




黑色的爱情

长江文艺出版社

黑色的爱情

杨 威

长江文艺出版社



黑色的爱情

杨 威

*

长江文艺出版社出版 新华书店湖北发行所发行
咸宁地区印刷厂印刷

787×930毫米 32开本 8.375印张 2插页 139,000字

1985年11月第1版 1985年11月第1次印刷

印数：1—21,600

统一书号：10107·384 定价：1.40元

内 容 提 要

这是小说新秀杨威的第一本小说集。是从他已经发表的大量作品中精选而成的。这些作品题材新颖，构思奇巧，文笔生动，故事情节曲折，人物立体感强，许多作品都具有传奇色彩。特别是在表现青年人的工作、学习、生活和爱情方面，具有许多独到之处。因此，他的作品深受广大读者，特别是广大青年读者的喜爱和欢迎。

目 录

江南大头余.....	1
“大蹄子”与“二黑子”	26
谜二仙.....	73
科长的笑声.....	114
黑色的爱情.....	135
当花儿开放的时候.....	155
人之将死.....	173
爱，是一首无声的歌.....	189
弥 留.....	209
爱的升华.....	228
不速之客.....	247

江南大头余

大头余退休了。

对于这个消息，认识他的人谁也不会相信，这是因为其一，大头余今年才五十八，离退休年龄尚有两个春秋。其二，大头余是本市著名的特级厨师，三代单传的好手艺，别说本城爱下馆的人，就连在这江城靠过几次码头的游客，提起“清风朗月”酒楼的大头余都无不知晓。这般的名师高厨，人家“挖墙脚”都挖不动，酒楼怎会同意他提前退休呢。可是，这却是真的，信不信由你，反正事实便是如此：大头余退休了。

大头余确实退休了，而且是在他的强烈要求下退休的。纳闷吧，这里面有缘由呢。

大头余叫什么名字似无人关心，而他自己也不关心，因头大这是事实，他长着一个与众不同的特大的沙罐脑袋，他认为这个称呼便能完满地反映他的实质。你也不必顾忌，以为叫大头余有不恭之意，你若想尝尝他的拿手名菜，叫他余师傅、老余，他

还不高兴呢，而要上支烟，再叫声“大头余”，他却会喜滋滋地把烟往耳根上一夹，顺手操起勺子，高兴地在锅沿上敲击几下，不用愁，这顿酒饭包你吃得舒服，满意。怪吧，其实也不怪，大头余不但烧菜的手艺是他祖上三代单传，他那一颗独特的沙罐脑袋也是祖上单传呢。从他爷爷起就是远近闻名的厨师，旧社会手艺人兴艺号，那时的名艺人多喜欢以自己生理上的缺陷命号，艺高名气盛，叫着反倒气派，比如卖菜刀的王麻子，你若说这是王某某的菜刀，人家反倒不高兴，你说是王麻子的菜刀，他满脸的麻子都会笑得翻了过来，对你不胜感激哩。“大头余”的艺号也就这样跟着他家的生理上的特性和手艺一块儿传下来了，还真感激这遗传因子的作用哩。

大头余祖辈与这“清风朗月”楼有着六、七十年的渊源关系。这酒楼靠水临江，推开窗轩，清风爽爽，明月朗朗，更因这酒楼菜美逗酒意，酒香醉“玉山”，故取了李白诗中“清风朗月不用钱买，玉山自倒非人推”一句中的前边四字“清风朗月”为字号。“清风朗月”楼又有一个称号，叫做“大头余”酒楼，这“大头余”就是一语双关了。当初大头余的爷爷老大头余，在这江南鱼乡，以烹得一手好鱼著称，城里的酒楼、菜庄、饭店的老板们无不争相聘雇，有时竟出现六、七家同时争抢行李的局面。手艺行中的人讲义气，人家争着拉，就是瞧得起的意

思，何况，石头不转磨子转，老大头余也不愿得罪任何一个顾主。无奈间想出一个法子，他在楼上，把铺盖卷向窗外扔出去，站在楼下的各位老板们，谁接着铺盖就随谁走。如此这般，自然是“清风朗月”楼的老板抢着了铺盖卷。这“清风朗月”楼的顾主是一位善做思想工作的老板，他为了稳住老大头余的脚根，不让别人再抢走铺盖卷，在一楼檐下的“清风朗月”匾额之上的二楼檐下，又挂上了一块大大的“江南大头余”的横匾。这“大头余”自然是“余”、“鱼”双关之意，既指人，又指人烹鱼的手艺。人活一世，草生一秋，谁不想传世扬名，树碑立传。这一招，果然生效，老大头余感激老板的知遇之恩，把这“清风朗月”楼当作了自己的家，脚根是再未挪动，一连三代，都报效在这酒楼饭庄，直至解放，再至如今。久而久之，“大头余”反比“清风朗月”更为人所知，就象天津的包子店“狗不理”远比“德聚号”更著名一样。虽然，“文化革命”后，“大头余”、“清风朗月”两块牌子早被摘下，而换成了红彤彤的“春雷饭店”的招牌，可人们似乎并未看见闪电，也未听到春雷，仍只是相互招呼道：“走，‘大头余’吃鱼宴去。”

大头余艺高，这是有目能睹，有口能尝的。不任“案工”还是“炉工”，他样样精通。案子上的十二般刀法，斩、劈、切、片、敲、刮、撬、拍、剁、

批、削、雕，运用娴熟，刀章精妙。炉前的种种技艺，煎、炸、炒、炆、靠、扣、泡、灼、扒、浸、烩、氽、滚、煨、炖、蒸、烤、烧、卤、熏，博大通深，精湛妙绝。大头余是“粤”、“徽”帮的手艺，但也旁通“苏”、“川”、“湘”系的技法。他的拿手好戏，就是烹鱼，从一般的红烧鱼，到上一百另八道菜的“满汉大海宴”，无一不通，无一不精。但是，他最享胜名的却是粗料细作的烩大鱼头。

大头余不但艺高，而且人勤，这也是人们不相信他会退休的原因之一。象他这样的名师高厨，除了首长、外宾，一般都是不站案临炉了的，可大头余却不，他似天生的闲不住，不但是一般的小吃、小宴，就连五毛钱一个的烧鱼杂，他都要亲自掌勺。他切菜的一台砧板，五把刀，炒菜的一炉正火，俩“炮台”^①，一把勺子，五口锅，再加上两个汤罐子，那是谁也不能动弹一下，占用一刻的。甚至连走菜上席，也都是亲身亲手，不让别人染指。人们在夸赞他超人的烹饪技艺之余，也不免会叹息一声，天生就是服侍人的贱命，有福不会享，有闲不会消呢。其实大头余并非仅仅只是“命贱”，忙惯了手脚，闲不住，他却是有着他的追求，一种强烈的，心理满足的追求。每当他走菜上桌后，站在一

① “炮台”即炉子用拌好的煤封隔开的，正火旁边的侧火。

旁看着食客眯着眼，咂着嘴品尝他烹的菜肴的那种满意的神态时，心里就会有一种美滋滋的感觉油然而生，好象那“五滋六味”不是尝在食客的嘴里，而是浸入了他的心里一般，就别提那个舒服、惬意的劲了。这似乎是他一时的满足，其实也是他一生的满足。人啦，就是这般的怪哩。

可是，大头余却自己要求退休了，这在人们是断断想不通的。其实，这正是因了他的“追求”。大头余从人家的满足中感到满足，他一生都孜孜不倦地追求着这种满足，这是他通过自己的劳动和技艺换来的收获，就象诗人欣赏自己的又一篇成功的诗篇一样。他的诗篇就写在人们的脸上，他从中感到无限的乐趣、舒畅，感到生的意义，感到一种强烈的诱感和吸引，感到一种精神和情感的寄托。因而，他对待自己的“创作”是严肃的，一丝不苟的。他希望自己的“作品”完善，而且是“自己的”，不是“抄袭”，不是“口述”而由别人“整理”，否则，即使“诗篇”能感动别人，也不会同等程度地感动自己。他同他的父亲、爷爷一样，一生一世都在寻求着这种“欣赏”与“反欣赏”的满足。因而，虽然他带出了一个又一个的徒弟，而且每个都是那么毫无保留地授艺。徒弟们也一个个成了厨林高手，可是他的“领地”——案、炉、锅、勺……从来也不容人占领。从选料，到掌刀、配料，站炉……有人

见他偌大年纪了还亲自走菜，便说：“大头余，这些跑堂的杂事让小丫头辫子们去干吧。”可是，他们却不知，这走菜就如诗篇的最后润色一样，润得好，往往能收到一唱三叹之效果。走菜不但是“走”而且还得“跟”上调味的佐料，如鱼翅，这是席上佳珍，但要“跟”上浙醋。因为鱼翅胶质重，易胶口，加点浙醋不仅可以增加美味，而且能够帮助消化。水鱼，就得“跟”上胡椒粉、珠油。炖水鱼腥重，并且汤多油少，难以涤清腥味，佐以胡椒粉、珠油有辟腥之能。再说这鱼宴要趁热食用，否则就会影响形美与味鲜，而美食家们往往一丝小味之不足都是品得出来的。还有一些菜肴，如锅巴鱿鱼、馄饨海参，不但要走菜迅速，而且上菜时，一手端主料，一手托配料，菜上席，再将主料倾于配料上，汤汁与配料的滚油相激即发出“吱、吱”的声响。大头余不但研究“色、香、味、形、养”，而且极讲究声响之效果。油泡虾仁又不同，只能把腌过的虾仁拉油至七成熟即离火，在镬里抛几下，九成熟盛上碟，炽热的油温使虾仁送到席上刚刚变熟，恰到好处。如此等等，真是一分味道一分功，大头余自然是要一蹴而就了。

可是最近，饭店经理却不让大头余站炉了。其实，这个意思两年前经理便提出过，只是没有拗赢自己当年的师傅。上个月，饮食职工体检，大头余

一上手，血压便升到了一百七十毫米汞柱。这次，经理是再无法容让了，大暑日，又是炉火，又是油烟，那血压还不一个劲地往上冲。顺了师傅的兴，要了师傅的命，经理是断断不敢了。

“你明日起不准上炉了。”

大头余不屑一顾，横他一眼，在他眼里，什么经理不经理，还是他的徒弟。两年前，他就是这一眼横过去，经理吐出来了的话便又吞进喉里去。第二天，他把食品选、切、配好，操起勺子，便仍往他那一炉、俩炮台前一站，不想，冷不防，一只手在后边缴了他的械。

“你干什么？”

“从今往后，这炉子跟前不容你站。”

“你白日说痴话！”

“我是经理，说话算话。”

大头余大怫然了，旧社会老板对他说话也不敢如此气粗，更不要说抢他的勺子。

“你是经理……你是经理……”大头余虽然悻悻，却是没有办法。

这以后，大头余蔫下来了。上炉，勺子早让徒弟抢走。要刀，自己不能“嫁”，哪有兴致为人做衣裳。走菜，这明明是受罪，食客脸上再不是他的诗篇，一笑，真叫人心发寒，鼻翼发酸。大头余已经宣告完结，一生一世的追求、满足、乐趣、惬

意，……那么怅然若失。他感到心里是那么空，没有一点儿寄托，心情是那么烦躁、苦闷，生活是那么索然无味。他受不了，受不了！他需要得到那失却了的，食客对他的菜肴的津津乐道、赞许、欢欣，那眯眼、咂嘴的贪婪……这些表情是因了他，因了他的技艺而发出的。可是现在，食客笑得越欢，他的心越感到刺激、难受。他实在受不了。这天解下围腰，撂下菜刀，江边散心去了。

江边码头处好不兴盛，个体户的餐馆、酒家一家挨着一家，拉客声、送客声、勺子敲锅声，面杖击案声、喝酒划拳声闹成一片。这一切既使大头余感到怅惘，又使他感到吸引。他脚不由己地向码头迈去。

“师傅”。

旁边有一家小餐馆里有一个熟悉的声音唤。大头余望去，那尖腮，光板子没胡子的女人嘴，是原在他们酒楼跑堂，现今退职了的马栓子。大头余早听说他在外面开馆子赚大钱呢，不想却在这里。马栓子是往日在店里他最鄙夷的家伙，年纪轻轻，没一点正本事，连河虾净肉的虾仁和海虾净肉的虾球都不清楚，经常不是给人上错菜，就是打翻人家的酒。宴席的上菜、撤盘更不懂个规矩，宴席上有主人、宾客、副主、副宾、陪客，上菜理应从副主人右边上，撤盘当从副主人左边撤。可轮着他上菜，菜盘

子可以从主人、宾客的头上飞，搞不好淋人一头汁水。这号人还在外面开馆子，不是胡弄人家的钱吗。要平时，这家伙叫他一声师傅，他真觉得是对他的辱没，早就会横过一眼去。可是，这时不知怎的，他却没有横眼，并好奇地移步走了过去。

小店的店檐下挂着一块牌，上书“美味酒家”四字。大头余抬脚进店，马栓子一面把锅里炒好的菜落盘上桌，一面热情地连连招呼着：

“师傅，快坐，快坐。师傅从来是不往这方来，看不起咱们小家子的，今日怎个有闲空出来蹓蹓呀。”

“嗯……嗯……蹓蹓……”大头余含糊其词地答着。

“师傅，抬举抬举徒弟，这边坐下喝一盅。”

大头余抬眼看看马栓子给食客上桌的盘中菜，是炆鳝鱼。那鳝鱼切得丁不丁，块不块，丝不丝，片不片，邋邋遑遑满盘子糊着汤。大头余一看那菜色，便知道这鳝鱼的炆法不对，不觉连连摇头，再看那先上桌的蒸鲢鱼，更忍不住了，不觉说道：

“马栓子，这蒸鲢鱼哪有放姜的，生姜会起泥味。鳝鱼也不是这个炆法，炆有生炆和红炆，这叫火腩炆大鳝，要用红炆，先炸而后炆，勾芡也不对，要锅中加芡，芡汁太少，都糊锅了。”

“嘿嘿，师傅，我这是快餐，比不得你那办华

筵的。”

“快餐也得讲究个色、香、味呀。你这是糟蹋人家的钱呢，还叫‘美味酒家’，我看简直是‘霉味’。”大头余不满地说。

“师傅呀，你这是来拆我的庙呀。嘿嘿，你若肯指教，这两位顾客还想加个菜，你帮忙做一个我瞧瞧。”马栓子嬉皮笑脸地对大头余说。

不想马栓子一句玩笑话，却勾起了大头余的兴致，半月来不操此道，一看见镬、灶就有点技痒难熬。他走到马栓子的案前，看了看那些切得不成形的肉、鱼，连连叹气：“好东西都让你糟蹋了呢。接着又败兴地说“你的佐料都不全，这能做出好菜来？”

“师傅，你真给面子，要什么料，你点，没有我隔壁左右借也给你借来。”马栓子受宠若惊。大头余可是从来没对他正眼看过。

大头余见如此说，劲头又来了，于是说道：“大菜要的料只怕你借都借不来。好吧，我见你还有一条大鲜鲢鱼，就给你做道拆烩大鱼头吧。我看你这里的料，就缺熟火腿、鲜蘑和熟鸡脯肉，你各样去搞一两来，要快。”

“好呢，师傅你要拿手戏了。这几样好办，立时弄来。”马栓子高兴地咧着那没有胡子的女人嘴笑着，立即转身跑出店去。

大头余自操作起来，他先把鱼剥下头，去鳞去鳃，洗净，将鱼头一劈两半，然后把锅注入清水，炖上火，加入葱、姜、料酒。这时马栓子已把配料弄齐。大头余接过料，把熟火腿切成斜刀片，鲜蘑切成厚片，鸡脯肉斜刀片成片，把地上堆着的菜苔捡嫩的摘了十来棵，洗净，削去皮筋，改成小拇指长短。这时锅里的水开了，他将鱼头放入锅内，待鱼头煮到七成熟捞出，用水过凉，拆去大小骨头。这拆鱼头得讲究，不能拆得散碎，要保持鱼面部黑膘肉整形。然后将锅里的汤倒去，把锅仍炖上炉，烧热，注入一小勺子猪油，下入葱、姜，煸出香味，把旁边汤罐里的鸡汤舀上两碗注入，汤开后捞出葱、姜，把切好的火腿、鸡脯肉、鲜蘑、菜苔和拆好的鱼头一齐下入锅内，加进料酒、盐、胡椒粉、味精、一小勺猪油，用武火烧开，再移炮台上的文火煮约七、八分钟，接着用淀粉勾芡，淋点鸡油，随着，晃晃大脑袋用勺子敲敲锅沿，叫一声“拿大深盘来。”那得意的神情，宛如他先自吃了般。

马栓子赶忙拿来大深盘，大头余将菜起锅装盘，马栓子伸手端盘，被大头余一勺子敲在手上。随着他放下锅，丢下勺，自托起盘，转身给顾客端上桌去。

“哎呀，真香！这味儿就勾人馋的。”那俩食客早忍不住吸着鼻子叫唤开了。

“哈哈，算你们二位走运呢，你们瞧瞧我师傅那脑袋，认不出？有名的江南大头余，还有不香的。”

“啊，大头余师傅：久闻不如一见，果然好手艺，鱼头，这般的粗料能烧得如此精美，真是妙手，妙手呀！”

两顾客，一个用筷子夹下一小块鱼头肉，放进嘴慢慢地嚼着，一个用汤匙舀起一匙汤细细地品着。

“嫩呀，这鱼头真咬味！”一个喊。

“鲜啦，喝这一口汤，不食天下菜，真是胃口大开，胃口大开！”一个叫，“老板，把这两个菜撤下去。”这食客指着先前马栓子炒的两个菜叫着。

“同志，这菜也是你们要的，我可赔不起这个钱呀。”马栓子赶忙说道。

“钱我们认了，撤一边去，看着就败胃口。”

“哈哈……”大头余得意地大笑起来，多少天来的烦闷、怅然早已云散。他感到快意、满足、无比的舒坦。

“嘿嘿嘿……”马栓子也不好意思地笑了。“师傅，凭着你这手艺，早退了休，自立门户，真得把钱赚个饱。”

一句话，说得大头余立时收了笑脸，鄙夷地向马栓子横过眼来。他从来把他的烹饪手艺视为一种艺术。高雅的琴师的琴声是给人欣赏的，而只有街