

亦

98中国年度最佳小说

中国作家协会《小说选刊》选编

中 篇 卷 上

说

小

98

中国年度最佳小说

中国作家协会《小说选刊》选编

中篇卷 ①

说

漓江出版社

编者的话

由漓江出版社和《小说选刊》杂志社策划,《小说选刊》杂志社选编的这套“中国年度最佳小说”丛书受到读者的欢迎和好评。读过1997年选本的读者们说,他们首先被其庄重、美观且独特的封面设计所吸引,接着便为一篇篇精彩的作品所陶醉。他们认为,这是一套难得的选本,选得精,编得好,出得美,令人爱不释手,很有保存价值。对此,我们感到欣慰,并感谢读者的厚爱。我们将努力把这套丛书操作得更好。

1998年度精选中篇小说20篇,分上下两卷,每卷10篇;短篇小说30篇,自成一卷。今年的选编有一个新原则:一个作家本年度即使发表多篇中短篇小说佳作,本书只选其中最具代表性的一篇。因此,所选50篇作品乃出自50位作家之手。这样可以让更多读者接触到更多的作家,品尝更多样的“风味”。从50位入选作家的名单上可以看出,老中青作家都有,而其中有一些则是近年脱颖而出的新人。他们的作品会给读者带来一些新的感觉。

1998年的中短篇小说创作,无论在反映生活的深度、广度以及塑造人物形象的生动性和多样性方面,还是在弘扬时代的、民族的主旋律以及艺术手法、风格的多样化方面,都有不同程度的进展,取得可喜的成绩。

读者从本书中可以看出,这一年中短篇小说创作的题材相当广泛,古今中外,男女老少,工农兵学,小商大款,干部群众,豪门陋

巷,五行八作,英烈剑侠,警察小偷,动物与人等等的故事,都被写得色彩缤纷,引人入胜。尤其值得赞赏的是,有更多的作品不但有力地针砭了社会生活中的假、丑、恶,而且情浓意深地塑造了代表真、美、善和智慧的人物形象。这也是1998年小说创作一个突出的、有进步意义的特点。它说明有更多的作家在反映一定时代的社会生活时,不是消解情感与意义,而是更自觉和明确地表达自己符合历史发展趋向的生活理念和审美追求。

这一年中短篇小说创作仍以现实主义为主流。不少作品显示了作家们比较深厚的生活积累、文化素养和扎实的艺术功力。其中,叶兆言的《关于饕餮的故事梗概》、邓一光的《大姨》、张宇的《老房子》、谈歌的《绝士》、林希的《天津扁担》、叶广芩的《到家了》、池莉的《致无尽岁月》、铁凝的《B城夫妻》和莫言的《拇指铐》等篇,尤为突出。如果说1998年有文学新热点的话,“知青文学”可以算一个。议论这个话题的人颇多,主张不一;新作也不少,主题各异。本书从中选出刘醒龙的《大树还小》一篇。它出自非知青作家之手,既不是写青春无悔,又不是写不堪回首,却为读者提供了一个新的视角,值得回味。这一年还有一批作品被称之为“成长小说”。作品着重描写人生成长阶段的心理和行为方式,从中也透视出一定时代的风情。本书中王安忆的《忧伤的年代》,便是很有代表性的一篇。

近两年短篇小说的创作很有起色,内容丰富,手法多样,有的很讲究意境和韵味,产生较多短而精的作品,改变了前些年有过的那种短篇小说大多平淡乏味的状态,相信读者读过本书之后,感受与我们相同。

《小说选刊》杂志社

目 录

编者的话	(1)
关于饕餮的故事梗概	叶兆言(1)
大 姨	邓一光(56)
到家了	叶广岑(127)
天津扁担	林 希(167)
致无尽岁月	池 莉(199)
绿毛水怪	王小波(248)
宝 刀	阿 来(283)
天 壤	关仁山(331)
康 老	放 原(384)
泡 沫	程 青(422)
附 录	(475)

关于饕餮的故事梗概

叶兆言*

美食高手雅聚秦淮河畔

秦淮风光带的二期工程完成以后,在市政当局的过问下,为时一个月的金陵美食节,隆重拉开了帷幕。四方嘉宾荟萃在秦淮河边,附近的宾馆酒店立刻爆满,各路食客不远万里,纷纷慕名而来,大饱口福。一时间,吃成了最重要的主旋律,民以食为天,成了一句最嘹亮的口号。大大小小的餐馆,抓住这一历史机遇,一个比一个不择手段,一个比一个更敢折腾,都拿出自己看家绝活招揽顾客。为了吸引前来参加美食节的客人,打折优惠赠送礼品,通过当众抽奖,向中奖者送金耳环或金戒指,提供免费桑拿和按摩服务,安排幸运者去泰国旅游,凡是能想到的招,都用上了。报纸上,做着一块块豆腐干大小的广告,到处挂上写着大字的标语,有的是横幅,从街的这头一直扯到另一头,还有的是那种竖条的长飘带,用巨大的气球悬挂下来。是地方,就能看见红红绿绿的小彩旗,几乎所有的餐馆酒店门前,都站了两位花枝招展的迎宾小姐,服装自然

* 叶兆言:生于南京,正值不惑之年。主要作品有五卷本《叶兆言文集》,长篇小说《花煞》、《1937年的爱情》。现为江苏作协专业作家。

是紧身且带些暴露的那种,让男人路过时,会忍不住多看两眼。

美食节期间,最引人注目的,还是秦淮风味的小吃。这玩意便宜,价廉物美,看上去有趣,吃起来热闹,最适合游客品尝。尤其是那些喜欢大惊小怪的外国人,像小学生似的恭恭敬敬坐在那,可怜也不会用筷子,一边吃,一边手忙脚乱地出洋相,吃得目瞪口呆,吃得别人在一旁看着,忍不住要笑。秦淮河边的各种民间风味小吃,说起来都有些来头,动不动就有几百年的历史,动不动就能引出某位历史名人的故事。所谓琳琅满目,甜咸荤素皆备,色味香形俱全,虽然不能和过去最辉煌的时候相比,总算也还差强人意,很像那么回事。毕竟是美食节,起码是比往日做得认真,是用了心的。如今这年头,只要是用了心的,事情就好办。南京是个有文化品位的地方,六朝金粉,秦淮风月,历史上曾经十分牛气。小小的吃,只是民间大文化中的一个组成部分,是历史躯干上的基本细胞。古人曾经说过,善烹小鲜,可治大国。吃可以成为一扇回首历史的窗户,由小能见大,由近可致远,还真不能说古代的哲人说得不对。

美食节期间,有一个项目是评比,和其他各种名目繁多的评比一样,要评比,就要凑个整数,就要凑个八或者十。通过评比,选出十大代表秦淮文化的名菜,另外,还选出十种深受群众欢迎的小吃。评比的办法有两个途径,一是来自民间的选举,通过散发选票,仿佛是电影的百花奖,按票数多少,决定名次。一是专家审定,这又有些像电影的金鸡奖,请出懂吃的行家里手出来当评委,现做现吃,当场举牌亮分。事实上,评委的名单很难安排,因为究竟什么是专家,既说不清楚,也闹不明白。专家不一定就是真正的饕餮之徒,饮食公司,税务局,旅游局,新闻界,方方面面都得照顾,各行各业都得安排,搞活动就要综合平衡,要摆平,摆平了才能搞定。像大学里的教授,民间的遗老,包括个别离退休干部,少了谁都不合适,少了谁就可能引起麻烦。到了美食节快结束的时候,全国烹饪协会的一位姓管的副秘书长,突然心血来潮,要召集真正意义上的十大美

食高手，由秦淮风光带管理部门出面，好好地吃一顿。

管理部门的人说：“吃一顿自然不成问题，问题是怎样才能算是好好的？”

管副秘书长笑着说：“凑十个真正都是会吃的高手，把他们都侍候好了，服务到位了，这就算是好好地吃了一顿。”

管理部门的人说：“侍候好，服务好，这不难，难的是到哪去找会吃的高手，不是存心想难为我们，都知道你是美食界的高人，这次美食节活动，多亏你张罗，你想想，除了你这位大名鼎鼎的美食家之外，我们到哪去找比你还懂吃的人。像这次专家组的名单，可把我们害苦了。”管副秘书长是这次美食节的主要策划人之一，写过好几本有关烹饪的小册子，在美食界相当有名气。管理部门的人真不太相信，在南京还会有比他更懂吃的人。管副秘书长说：“美食高手的事，不用你操心，凭我的本事还找不到，也不配在南京美食界混了，关键是你厨子得给我选好。”管理部门的人笑着说：“干脆好事做到底，南京最好的厨子，我们难道还能比你熟悉？谁掌勺，谁赴宴，都由你定，怎么样？”

于是管副秘书长亲自安排，这事还非得他身体力行、亲自过问才行。这些年来，管副秘书长成了著名的食客，屡屡在全国性的烹饪大赛中担任评委，南京的名厨提起他来就肃然起敬，看到他就点头哈腰。都知道他活动能量大，呼风唤雨，想让谁出名就能让谁出名，想让谁得奖，谁就一定有希望。当面和背后都称他为餐饮界的老大。事实上大家心里都明白，这次宴请十大美食高手，他开恩安排谁掌勺，便是给谁的面子。趁着美食节的余威，管副秘书长把宴会安排在状元楼酒家，把夫子庙一带手上有些绝活的厨师，像挑熟西瓜一样地筛了一遍，最后定下四名人选，通知他们事先碰一个头，开个会，拟个菜单，认真精心地准备，然后把具体的日期定好。这管副秘书长是个办事认真的人，定好了厨子，又开始亲自一家家登门，邀请各路美食高手赴宴。南京这地方藏龙卧虎，管副秘

书长心里自有一把尺子,谁真会吃,谁是真正的饕餮之徒,早就烂熟于心。宴请十大高手和筹备评委会的名单不一样,这一回得看真本事,老实说,正是因为管副秘书长的心里早就有了十大高手,因此才会产生让高手雅聚在一起过过招的念头。

到开宴的那一天,明知道这十位高手中午肯定预留了肚量,在正式入座之前,管副秘书长亲自领着大家参观秦淮风光带,沿河走了一大段以后,又把人带到会议室,请一位小领导畅谈开发的前景。他的用意十分明显,一动一静,目的都是要让十大高手的肚子再饿一些,为了到正式开吃的时候,能进入最佳状态。果然十大高手一边听介绍,一边就有些不耐烦,介绍结束,一个个热烈鼓掌,不是表示报告做得好,而是意味着对这形式主义的忍受终于到了尽头。从会议室出来,饥肠辘辘地步入餐厅,桌上的冷盘已经放好,大家入座,眼睛都对着桌上看。管副秘书长把厨师先请出来和高手们见面,在一片寒暄声中,管副秘书长笑着对厨师说:“今天我可是故意和大家为难,在座的,平均年龄已经六十多岁,都是我的前辈,有他们在场,我是不敢随便说什么。这是切磋武艺,大家都是高手,都不要谦虚,一个是做菜的高手,一个是吃菜的高手,高手在一起,必将成为一段佳话。这样,我先冒昧提个小建议,是否先把这冷盘撤下去,为什么呢,因为这盘子太大,量太多,太穷凶极恶了一些,都是老先生,吃不了多少的。我们大家都知道,冷盘的目的,也就是先开开胃,不能这样大盘子喧宾夺主,用数量来蒙我们。以后上什么菜,都用小盘子装,少一些,精一些,我们慢慢吃,慢慢品,怎么样?”

厨师十分恭敬地退场,心里暗想,今天算是遇到高人了。十大高手果然像管副秘书长所说,都是60岁开外的前辈。在一本谈美食的小册子里,管副秘书长曾一本正经地写过,人活不到60岁,就不配被称为美食家。善吃又能成名成家,必须得有丰富的人生经验衬托着才行,走遍千山万水,行万里路,读万卷书,吃遍天下,方能修成正果。能成为美食家,肯定是有文化的人,因为没有文化底蕴,

充其量也就是能吃和好吃。能吃者，只是《红楼梦》中的刘姥姥，所谓“老刘，老刘，食量大如牛”，不过有了一个消化功能强于别人的好胃。而好吃者，也就是我们所说的馋嘴，见了美味佳肴就流口水，仍然还是愚昧的动物。美食高手必然能吃和好吃，然而能吃和好吃都还不能算作美食高手，美食高手必须得有更高的境界，这境界就是会吃。美食家是高级动物中的高级动物，会吃者对吃不仅仅是懂，而且能够如数家珍，而且对于食物的各种滋味，一定会有非常独特的见解。简单的一句话，能吃者靠的是胃，好吃者靠的是嘴，会吃者靠的是大脑。

到场的十大高手，有两位是大学的老教授，是那种可以带博士生的教授，一位中文系的，一位历史系的，都是快八十的古董，看上去很不起眼，一声不响地坐在那，还真不知道他们能吃。有两位是书画界的，是艺术家。有一位是老中医。还有一位在文史馆挂职，从1949年起，就一直领着干薪，从来也没干过什么正事。这六位都可以列入文化名流之类，都是社会上有身份有地位的人物，都享受着政府的专家津贴。剩下的四位，有两位是已退休的特一级厨师，在烹饪界大名鼎鼎，曾为很多著名的宴席掌过厨，说起国宴的珍闻轶事，说起某某名人善吃的掌故，头头是道，栩栩如生，他们属于能做会吃的高手，因为会做，对吃有一层特殊的理解。最后的两位，一位是管副秘书长，他出生于大户人家，从小就会吃，平时也喜欢写些小文章，专谈吃的掌故，为了吃而写文章，写了文章，就有更多的机会可以吃。另一位是一家国营厂即将退休的大厂长，关于这名厂长有个最著名的笑话，就是他太讲究吃了，结果在担任过领导工作的近十个工厂中，只要是在他任职期间，产值未必有什么惊人的增长，食堂的菜永远是第一流的。

显然是饿狠了，那菜开始一道道上来，大家奋勇下筷，不说一句话。小姐过来打开卡拉OK，那位即将退休的大厂长，塞了一嘴的菜，连连摆手，让小姐赶快关掉。大家猛吃了一阵，管副秘书长举

杯敬了一次酒,开始挑剔起今天的菜肴。首当其冲的,自然就是那玻璃碗里的醉虾,不说不新鲜,因为虾仍然还是活的,只说虾有污染,有一种淡淡的煤油味。高手们虽然肚子饿,那虾都是浅尝辄止,懒得去接管副秘书长的话,全力以赴猛攻新端上桌的炖生敲。这炖生敲可是道传统名菜,在南京起码有三百年的历史,地道的做法,是将每条一斤多重的鳊鱼活杀后去骨,用木棒敲击鳊肉,使肉质松散,故名“生敲”。过去有人曾做诗赞赏过这道菜,“若论香酥醇厚味,金陵独擅炖生敲”,由此可见这道菜的非同一般。吃炖生敲的时候,高手们还是不说话,等到那小砂锅只剩下最后一块的时候,老中医往自己面前一搯,用地道的老南京话叹气说:

“都说南京人不会吃,真是冤枉了南京人!”

那位国营厂的大厂长冷笑说:“今天的南京人,还别说,是真的不会吃。”

接下来的每一道菜,渐入佳境,都是绝活。高手们窄路相逢,短兵相接,剑拔弩张,谁都不肯马虎。厨房里的厨师知道今天请的是什么人,不敢不尽心尽力,每道菜皆是最高发挥,都是个人能力的极致。整个就是一场美食的大会战,一方是精益求精地烧,唯恐有什么闪失,另一方是兢兢业业地吃,就怕错过了一味佳肴,谁都不肯有一点马虎。像这样高手对阵的宴会,完全可以载入史册,它的水平之高,使轰动一时刚刚结束的美食节,整个就像一场成人的儿童游戏。事物总是相辅相成,没有名厨,不会有佳肴,而佳肴没有美食家欣赏,再精致的好菜,也失去意义。棋逢对手,仇人相见,针尖遇上了麦芒,饭桌上的诸位高手憋足了劲,暗暗较着功力。都是顶尖的人物,谁也不愿意显出弱来。人就一张嘴,顾了吃,就不可能兼顾说话。大家埋头认真吃,又猛吃了一气,终于到了该歇一会儿的时候。

管副秘书长很虚心地说:“今天请大家来,真的是想听听老前辈们说些什么。”

话题转移到了傅家菜

那天十大高手雅聚，一桌共坐了12个人，多出来的两个人中，一个是斜阳楼酒家公关部的经理，姓王，是一位言语不多的年轻人，看上去性格有些内向。还有一个就是我，对于这场吃，我当然只有看热闹和听高见的份，所以会混迹其中，有机会参加作陪，是因为那一阵子，管副秘书长正三天两头地和我碰面，拉着我共同策划一个关于吃的电视剧。老实说，我对这些年来流行的电视剧毫无兴趣，尤其是不喜欢行业电视剧。秦淮河武定桥边的斜阳楼酒家，最近经过重新装潢，隆重开业，为了树立自己的形象，达到宣传的目的，准备出钱投拍一部关于斜阳楼的电视剧。行业电视剧正在成为一种时髦，我承认自己答应参加这次策划和经常跟着管副秘书长后面蹭饭有关。吃了人家的，总有些嘴软，好在策划也跟吃宴会一样，只要动动嘴就行。我不是什么饕餮之徒，对于吃谈不上多高的境界，嘴馋却难免。事实上，策划的电视剧，故事还没有什么影子，饭已经吃了好几顿。

一直到宴会结束，大家都没说什么。通常能吃的饕餮之徒谈起吃来都有一套。或许大家觉得今天遇到的是内行，能不出招尽量不出招免得让对手看出自己的破绽。有些话太平常了，不必说，有些话没把握，不敢说，客气话不能老是重复，反复说了便失身份，挑剔的话也不能太过分，毕竟是白吃白喝，而且像这样高水平的宴席在烹饪水平不断下降的今天，已经寥若晨星，确是很难见到。吃完了，几位掌勺的厨师解了围裙，换上笔挺的西装，出来听意见，大家一片声地说好。管副秘书长说：“别光顾着说好，表扬谁都会，今天请诸位来，主要是听听意见。”大家知道不说几条意见，也不合适，总不能吃饱了抹抹嘴就走，一致推年纪最大的文史馆员先说几句。他老先生德高望重，早在民国时期就是大名鼎鼎的食客，他若不发

言,谁还敢冒昧吭声。

管副秘书长说:“吴老,你真得说几句,我们都知道,当年连蒋委员长要吃什么,都要听你的吩咐。”

老先生没办法,哑了哑嘴,随口说道:“蒋委员长根本就不懂吃,他当年倡导什么新生活运动,恨不得人人都像他一样喝白开水。再一个,他的牙也不好,牙不好,吃什么都没味道。老实说,他当年喜欢的菜里面,只有大汤黄鱼还有些品味。不过这是宁波菜,是他的家乡菜。”

国营大厂长忍不住插嘴:“蒋委员长总比毛主席会吃一些,听说他只爱吃辣椒和红烧肉。蒋委员长牙不好,而毛主席他老人家呢,书上说他一直便秘。”

老先生似乎觉得这样的议论有些不恭敬,人吃饱了,就难免胡说八道,不由地赶紧把话题拽回来。他翻了翻已经开始浑浊的眼珠,转向正在一旁等着听意见的厨师,挑剔说:“刚刚的那鱼皮烧卖,皮子再薄一些,就更好了。”

老先生说的所谓鱼皮烧卖,是用薄薄的鱼肉片包上馅,做成烧卖的形状,鱼肉片削得太薄,包不住馅,可是厚了,滋味就受影响,而且外观也不好看。这道菜对工艺有很高的要求,刀功和火候非得第一流才行。大家听老先生这么一说,都笑了,因为鱼皮烧卖本来的目的就是为了让食客惊叹厨师的手艺,老先生要挑剔找碴,偏偏就从手艺落手,不是内行,绝对说不出这样的话,这就叫提问题必须抓住要害,擒贼先擒王,打蛇要打七寸。顺着老先生的话,其他几位高手纷纷出招,有节制地发表了自己的意见,都是点到为止,说过就算,然而差不多都是点在了穴道上。几位厨师不住地点头,是真的心服口服,遇上这些会吃的高手,不服气也得服气。有些缺点厨师心里本来就有数,是所谓得失自知,有些问题确实是刚弄明白,听君一席话,胜读十年书,一下子豁然开窍。今天的雅聚对于他们来说,真是针针见血得益匪浅。管副秘书长在一旁听着,不吭声,

一脸的得意，待大家的意见都发表得差不多了，他挥挥手，让厨师们退下，让他们回去好好改进。

接下来的余兴节目是写字，这是雅人聚会结束前常有的一幕。事先已经准备好了文房四宝，要几位高手留下墨迹。高手中有两位本来就是书画家，这种事手到擒来，当场挥毫，你一张我一张，随手完成了任务。两位教授也能写一手不俗的毛笔字，不过不习惯当众写，已经在家里写好了，此时只要落个款就行。老中医和文史馆员熬不住技痒，一人写了一张，写完了，坐下来喝茶，因为这时候的服务员小姐仿佛听见百货公司里大减价，打折优惠，纷纷拥了进来，向那两位著名的书画家要字。管副秘书长冲过去阻拦也拦不住。服务员小姐一个个花枝招展，莺声燕语，纠缠着不肯离去，书画家中有一位是多情种子，头发早就白成一片，只要有女孩子问他要字，必定来者不拒。管副秘书长总不能硬拉下脸来吵架，周瑜打黄盖，一个愿打，一个愿挨，书画家真愿意写，还只好让他写。

那位乐意被美人包围的书画家，陷在服务员小姐的海洋中出不来，不光是写字，还画画，画了一张又一张。这边的几位美食高手只好等他，好在酒足饭饱，又有一壶新泡的酹茶，大家一边喝，一边等，一边聊。今天是大快朵颐的好日子，刚结束的佳宴不说，就这一壶上等的好茶，便值得坐下来一品再品。这时候，大家酒足饭饱，话题的缰绳已经放开，天南海北说什么都行，不知不觉地就聊到了斜阳楼酒家的傅家菜上。饕餮之徒聚到了一起，三句话离不开老本行，反正总是在吃字上做文章，离不开吃的故事。话题很自然地过渡到了正在策划的电视剧上，一听说我们打算写“斜阳楼”，在场的几位老饕立刻打开了话匣子。

这也是管副秘书长精心安排这次宴会的目的之一，既然要凑个电视剧，他不得不计划从这些美食高手的嘴里，掏出一些有关斜阳楼的故事。凡是熟悉南京饮食掌故的人，都知道昔日秦淮河武定桥边，曾经有过一家名噪一时的斜阳楼酒家，经营极有特色的傅家

菜。昔日的斜阳楼,和今天的完全不一样,天悬地隔,此楼非彼楼,物不是而人已非。这次借美食节活动,装修一新隆重开业的斜阳楼酒家,早已不是当年的旧物,它不过是由昔日的傅家菜传人傅薇薇出面,在斜阳楼原址上,参照当年的式样,重新建筑的一个放大的高档餐馆,虽然也还叫做斜阳楼,但是和老斜阳楼比,无论其经营规模,还是服务宗旨,已经没多少相似之处。新斜阳楼的装潢可以说是绝对高档,到处都是包厢,每间包厢都有卡拉OK,时髦的菜肴差不多都有了,从麻辣火锅到生猛海鲜,从北京烤鸭到蒙古烤肉,如今流行的东西一样不缺,价格自然也是出奇地贵,但是味道却不见有任何特色。这天在场的十大高手中,因为都是高手,差不多都已经去尝过鲜,迫不及待地想重温一下极具特色的傅家菜,结果是一个个后悔不迭,提到了便不胜感叹。由于斜阳楼的公关部经理今天也在场,而且一逮着机会就十分空洞地自吹自擂,说的全是外行话。大家不便过多地说新斜阳楼今天的不是,只好把话题转向斜阳楼的过去。

斜阳楼当年

美食家要谈斜阳楼的傅家菜,就必须说一下京苏大菜。凡是懂些吃的人都知道,无论八大菜系,或是四大菜系,京苏大菜总能占上一席,然而说是这么说了,究竟什么是正宗的京苏大菜,现在已经是一个很容易引起吵架的话题。吵架的重要原因是作为京苏大菜主要特色的“南京菜”,近几十年来,走了严重的下坡路,越来越堕落潦倒,大有溃不成军之势。领头的老大既然出了问题,江苏境内的其他菜肴便有了跳出来取而代之的野心。苏南以苏州菜为代表,被称为苏锡帮,苏北以扬州为正宗,即所谓淮扬菜,南北两派的共同点在于都想觊觎江苏菜的领导地位。

京苏大菜的京,当然就是指南京,它的潜台词是以六朝古都南

京为圆心，挟带苏南苏北两个副菜系，和粤菜川菜鲁菜叫板，争一高低决一雌雄。史料证明，京苏大菜这块招牌，早在清朝时期，就旗帜鲜明地亮了出来，而京苏大菜最盛行的时候，显然应该是民国以后。京苏大菜的重要特点是适应性强，讲究变，讲究创新，讲究家常氛围。它选料严谨，制作精细，考究原汁原味，注意四季分明，所烹制的菜肴大都口味平和，咸淡适中，始终保持京苏帮口鲜香酥嫩的特点。可惜京苏大菜风行的年头短了一些，想当年最红火的时候，譬如1927年国民政府定都南京以后，京苏大菜突然名震遐迩，那些善于烹制京苏大菜的馆子，如老万全，如六华春，还有嘉宾楼和金陵春，像雨后春笋似的一家接着一家冒出来。每当华灯初上，门前车水马龙，各界人士以及国民政府的五院八部官员，翩然而至，宾客盈座，生意火爆，天天都是过节。

斜阳楼酒家的菜肴，由于主人是正宗的南京人，特色万变不离其宗，自然也离不开京苏大菜的窠臼。不过老派的南京人都知道，斜阳楼所以闻名，是因其令人拍案叫绝的傅家菜。这傅家菜说白了，是金陵大户傅嵩青老先生家的家常菜，在二三十年代，敢以家常菜的特长开餐馆，尤其是敢在美食好手成群的南京，堂而皇之地打出牌子来招揽顾客，没有些绝活肯定不行。傅家是南京著名的饮食世家，吃的优良传统已经不知道传了多少代，傅嵩青老先生是前清的官僚，做过几年不大不小的京官，管过漕运，清朝亡了以后，成了若有所失的遗老，无事可做，便一味地在吃字上猛下功夫，越吃门槛越精，越吃家境越穷，吃到临了，不得不想到靠开一个小馆子维持。

斜阳楼的正式开业是1924年，用今天的话来说，也算是一种下海。那年头，正是北洋军阀统治时期，城头变幻大王旗，谁有势力谁称王，南京的最高地方长官，三天两头换。这是破落户和暴发户交替出现的年代，谁也不知道前途和出路在什么地方。当时最常见的下海是票友正式挂牌唱京戏，是女学生入舞池当歌女。斜阳楼的

开业,也隐含着一种迫不得已,是家族败落的标志。只要看一看傅老先生写的两副白话对联,便能看出主人的满腹牢骚:

桌子未改良,椅子未改良,房子也未改良,做几样白炖红烧,都还讲究;

政界不要我,学界不要我,军界更不要我,买两只汤瓢火铲,讨点生机。

这一副写在大堂的正面,一进门就能看见。另一副是写在角落里,火气更大,牢骚更盛:

做些鱼翅燕窝,欢迎各位老爷太太;

落点残汤剩饭,养活我们大人娃娃。

傅老先生是那种有名士气的人,他只会动嘴,开馆子、掌勺还是自己的家厨。因为他吃的名气太大,在美食界一言定乾坤,说哪家的馆子的菜好,哪家馆子立刻生意盈门,因为大家都在琢磨,为什么傅老先生会说好。傅家自己开了馆子,不用在报纸上登广告,自然会有馋嘴的人摸上门去。那生意出奇地火爆,开业不久就人满为患,结果不约而同地便形成了规矩,凡是想上斜阳楼吃傅家菜,都得提前三天预约。傅老先生恪守着老派人的传统,绝不会因为生意火爆,就趁势扩大经营规模。他不是做生意的人,既然下了海,文化人的架子依然不改变。傅老先生始终是摆着施主的派,虽然食客如潮,客随主便的规矩依然不改。谁出钱谁就是上帝的说法,在斜阳楼说不通。上至达官贵人,下到贩夫走卒,谁来都欢迎,来的都是客,来了一样坐。斜阳楼的布置,颇有些明代老店的味道,店堂布置得古雅风趣,既不设雅座,更没有包厢,大家一样平等。

三年以后,国民政府定都南京,斜阳楼的生意更加火爆。国民