

插图本

李国文
楼外
说
红楼

作家出版社



(插图本)

李国文
楼外说

红楼

李国文／著

作家出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

李国文楼外说红楼/李国文著. - 北京: 作家出版社, 2005. 6

ISBN 7 - 5063 - 3308 - 2

I. 李… II. 李… III. 随笔 - 作品集 - 中国 - 当代
IV. I267. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 059679 号

李国文楼外说红楼

作者: 李国文

责任编辑: 贺 平

装帧设计: 曹全弘

出版发行: 作家出版社

社址: 北京农展馆南里 10 号 邮码: 100026

电话传真: 86 - 10 - 65930756 (出版发行部)

86 - 10 - 65004079 (总编室)

86 - 10 - 65389299 (邮购部)

E-mail: wrtspub@public.bta.net.cn

http://www.zuojiachubanshe.com

印刷: 紫恒印装有限公司

开本: 640 × 960 1/16

字数: 250 千

印张: 21

插页: 4

印数: 001 - 15000

版次: 2005 年 8 月第 1 版

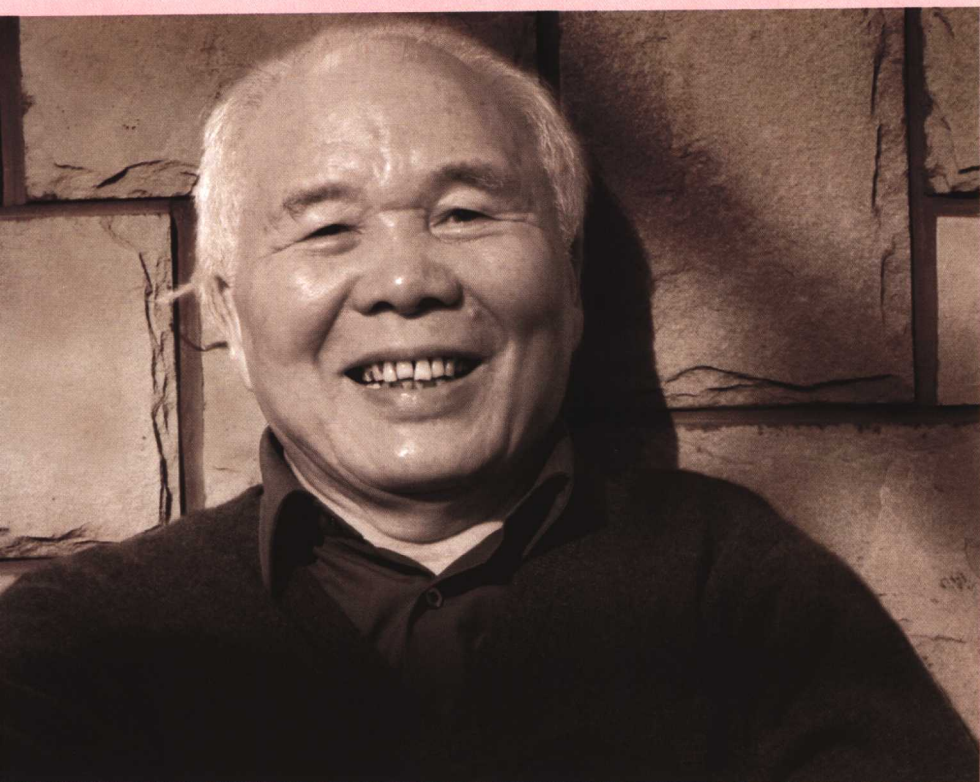
印次: 2005 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 7 - 5063 - 3308 - 2

定价: 29.00 元



作家版图书, 版权所有, 侵权必究。
作家版图书, 印装错误可随时退换。



李国文



目 录

曹雪芹写吃	1
曹雪芹写性	14
曹雪芹写死	23
曹雪芹写骂	35
曹雪芹的梦魇	43
最怕胡庸医	55
大手笔高鹗	68
探春的致命伤	79
晴雯的结局	90
秦可卿的魅力	102
天下第一老太	111
贾政的感觉	124
王夫人的精明	140
邢夫人的闹剧	150
赵姨娘的折腾	160
贾宝玉挨打	170
钗黛的文学观	180

妙玉的迷失	190
凤姐和来旺儿	200
贾环的不归路	209
贾雨村的嘴脸	219
丫头心态	232
贾芸的拍马术	243
茗烟的奴才学	252
李十儿的牛皮	263
小人的压轴戏	276
红楼食货志	289
贾府的洋货	306
由茄鲞谈起	317
红楼非梦	326



在一部文学史上，凡大家巨匠，都是美食主义者，或曾经是美食主义者。曹雪芹在北京西郊，穷得只能喝粥就咸菜，并不妨碍他在《红楼梦》里写出那么多精致刁钻的吃食来。

大多数中国人未必背得全苏东坡的诗词，但没有领教过“东坡肉”和“东坡肘子”者，恐怕为数甚少。很多读者对于红学也许并不入门，但吃起“红楼宴”来，也是有滋有味，大快朵颐的。

在中国莘莘大观的食谱中，能以文人的名字和作品冠名于珍馐，实在使耍笔杆子者扬眉吐气。

曹雪芹写吃

——北京谚语，“三代为宜，才知穿衣吃饭”，在中国历史上，有几个不讲究口福的官员呢？



我记不起在哪里读到过，明朝万历年间张居正的一则轶事。说他好美食，喜佳人。这位明神宗的首辅，完全按照孔夫子“食色性也”的教导，不仅好食，同时好色。有正式编制的姨太太，达七位之多，还不包括众多的姬妾，和长期、短期的性伴侣。为了性欲不减，为了旺盛的荷尔蒙，自然要吃各式各样能够壮阳的东西。食和色，在他这里达到了高度一致。

戚继光守登州，专门指派渔民，到黄海捕获一种名叫“膾肭脐”的海兽，取其睾丸，也就是俗谓的海狗肾，定期送往北

京，给这位内阁长官，他的顶头上司煲汤喝。据明代文人王世贞的记载，张江陵喝了这种汤以后，奇热攻心，阳亢无比，虽数九寒天，头顶出火。由于张居正冬天戴不住帽子，官员们在风雪寒冬的天气里，也都效法首辅，一律光头，这就成了万历年间京城的一道风景线。

张居正吃到这等离奇荒诞的地步，你得承认，凡官皆擅吃，不吃难为官，他是个会吃的官。

这并不稀奇，在中国历史上，有几个不讲究口福的官员呢？只要是官，被请客，被宴会，被应酬，被尊到主桌主位的机会，要比老百姓多得多。因此，嘴巴越吃越刁，舌头越吃越灵，胃口越吃越大，品味越吃越高，于是，吃的水平也就越来越高，逼得厨师的手艺也跟着精益求精，登峰造极。

应该承认，中华民族饮食文化的发扬光大，很大程度上依赖于五千年来这班能吃、好吃、善吃、懂吃的大小官僚们的推动。倘若要评功摆好的话，拥有善吃之嘴、善品之舌的大小官僚，应该是中华美食走向世界的功臣。

从1840年鸦片战争以后，中国人饱尝帝国主义的侵略，一部近代史，不如意事常八九，落后挨打，愚昧挨打，不长进挨打，打得中国人实在抬不起头来。但是，只有中餐，打不倒，谁也没打过，打也打不倒，真是让炎黄子孙扬眉吐气。甚至可以这样预言：真是到了地球终结那一个晚上，在最后的晚餐桌上，选吃中餐者，肯定比选吃西餐者要多得多。

这种自我安慰，有点阿Q，可除了这，还有别的值得阿Q的吗？

于是，不禁为中国的吃，骄傲起来。英法联军火烧圆明园，偷了东西走了，八国联军攻打紫禁城，抢了东西走了，日本鬼子在中国赖了八年，最后无条件投降滚蛋了；而我们中国的厨师，和炒勺锅铲，红白面案，油盐酱醋，五香佐料，飘洋



过海，到巴黎，到伦敦，到旧金山，落地开花，开花结果，结果生子，永远在异国他乡扎下根来。

一衣带水的日本，更不在话下，我在东京新宿一条小街上，走进一家中华料理店。那师傅是从广州去的，特地给我煮了一碗云吞面，声明不收费，是奉送给我这位同胞的。我问他，想家吗？他说想。我又问他，想回去吗？他说不想。看来中国厨师，到了番邦，就再不离开，就凭煎、炒、烹、炸四字经，从此，没完没了地让老外掏腰包，挣老外那张洋嘴巴、那根洋舌头的钱。

要这样算起来，到底谁厉害，还很难说呢！

张居正这道名菜，我记住了，食谱上查不出来，叫“鸡舌羹”，想系他的独创。顾名思义，是用鸡的舌头做出来的汤了。汤或者羹，是中国菜的正宗，看商周的青铜器，大而宽，深而广，绝对是以食物的流质状态，来构思来设计来制造的。有诗曰：“三日入厨下，洗手作羹汤，未谙翁妇味，先遣小姑尝”，可见羹汤做得好坏，决定新媳妇在这家未来的日子好过与否。孔夫子也把羹看得很重的，他说：“虽疏食菜羹，必祭，必齐如也”，“齐”即“斋”的意思，他要求人们像斋戒那样对待这碗汤。有这样的古训在先，小媳妇敢不把汤做好？

至今粤人爱煲汤，家家有煲，每餐必汤，连本是北人的客家人，或后来南下的干部，也煲汤成瘾，认为羹汤是最补养的，看来倒是古风余韵的发扬了。不过，用鸡舌头做羹，恐怕连老广也闻所未闻。这舌头一定吃那舌头，吃得如此刁钻促狭，挖空心思，也算把食文化推到极致境地了。鸡舌并非凤髓龙脑，倒不难求，但是，得需多少鸡舌才能烧出一碗羹来，那可就令人咋“舌”了。

无独有偶，还有一位爱吃舌头的，那就是《红楼梦》中的贾宝玉了。



不过，他要吃的是鸭舌头。第八回，宝玉在薛姨妈处便饭，“因夸前日在那府里珍大嫂子的好鹅掌、鸭信，薛姨妈听了，忙也把自己糟的取了些来与他尝。宝玉笑道，‘这个须得就酒才好。’”鸭信，即鸭舌，煮熟，用香糟卤汁浸泡，入味后，便是一道美味冷盘。吃的时候，喝两口绍兴花雕，而且是加过温的，那就更是香醇佳妙了。看来，贾宝玉是一个懂得欣赏美味的人，其实，不是贾宝玉懂，而是写《红楼梦》的曹雪芹懂。

那是一位写吃的文学大师。

老百姓也有以动物的舌为菜肴的，例如北京小饭馆的“卤口条”，例如广东路边档的“烧腊猪脚”，都属于大快朵颐、淋漓酣畅的享受。虽然，吃惯大众食品的那张嘴，吃贵族阶层的美味佳肴，应该不会有障碍，但是，吃过“鸡舌羹”，吃出刁钻胃口的张居正，要他在前门外的小胡同口的一家小饭铺，坐在油脂麻花的桌子板凳上，夹一大筷子“卤口条”塞满嘴，喝那种又辣又呛人的二锅头，我想他会敬谢不敏的。同样，让吃过“酒糟鸭信”，颇讲究精致吃食的贾宝玉，要他在上九下九哪条小马路的摊档食肆，满嘴流油品尝“烧腊猪脚”，饮那种一股中药味的五加皮，肯定大摇其头，会对他的小厮茗烟说，你把马牵过来，咱们还是回府里去吧！

什么人吃什么，不吃什么，也许没有绝对的界限，但什么阶层吃什么，不吃什么，还是有一定的规矩章法可循的。

张居正奉旨还乡，从北京经大运河，下江南，再去湖北江陵老家。一路上，大州小县，谁敢不找最好的厨子，做最好的菜，来侍候他老人家？七碟八碗，山珍海味，呈供上来，努力拍他的马屁。可张首辅皱着眉头，说，没有一道菜，是我想下筷的。第十九回，贾宝玉被他的小厮茗烟带着，偷偷地跑到袭人的家里去玩。“花自芳母子两个恐怕宝冷，又让他上炕，又





金瓶梅三宣牙牌令



忙另摆果子，又忙倒好茶。袭人笑道：‘你们不用白忙，我自然知道，不敢乱给他东西吃的。’”这两个人的饮食好恶的标准，就反映了中国饮食文化两个层次的区别所在。

曹雪芹接着这样写，“彼时他母兄已是忙着齐齐整整的摆上了一桌子果品来，袭人见总无可吃之物，因笑道，‘既来了，没有空回去的理，好歹尝一点儿，也是来我家一趟。’说着，捻了几个松瓤，吹去细皮，用手帕托着给他。”这个细节挺传神，将贵族和平民在饮食文化上的，那种能感觉得出来，却很难条理化，具体化的差别，着墨不多，表现充分，寥寥数

笔，印象深刻。老北京有句谚语，说得有点刻薄，然而却是一种历史，一种沿革，一种很具沧桑感的总结：“三代做官，才知穿衣吃饭”。或稍雅致一点的：“三代为宦，方知穿衣吃饭”。

于是，我就想起我在江南一座古城，一家老字号菜馆，一次“红楼宴”的经历。

说实在的，我非常佩服曹雪芹，其中有一点尤其令我惭愧的，假如我又穷又饿，在只能食粥的情况下，绝对写不来《红楼梦》中的吃，因为我没有那份经受得住自虐的定力。那天，当我入席，还未举杯拿筷，光看到那陈设，那杯盘，那酒具，那些已经放置在转盘上的看盘和冷盘，我就忍不住对一位早已故去的前辈讲，一个饥饿的作家，要他在自己的作品中，写这一桌珍馐佳肴，他的嘴里，会是什么滋味？他的肚中，会是什么动静？他那脑下丘部的饥饿反射神经，会是什么反应？我想那准是一件非常痛苦的事情。

前辈对我莞尔一笑：所以，你成不了曹雪芹。

这种在重新回味中的精神会餐，是对自己加倍痛苦的折磨。因此，他几乎没有写完这部书，就“泪尽而逝”，这种在物质上和精神上对生命的双重磨耗，自然也就只有提前死亡的结局了。

我很羡慕现在那些同行，将“食色性也”的次序颠倒了一下，成了“色食性也”，集中精力写“色”，而不写“食”。因之，当代作家的笔下，很少有人像曹雪芹那样专注地写吃了。陆文夫写过一篇《美食家》，王蒙写过一篇《坚硬的稀粥》，多少还能与吃挂上钩。而更多的作家，则下力气写性行为，写性动作，不遗余力，将中国裤裆文学推向一个新高度。我好像感觉到他们对天盟誓过的，一定要超过写《金瓶梅》的兰陵笑笑生，不达目的，死不瞑目。如今，如果在他们的作品里，到了



第8页，或者到了第10页，男女主人公居然还没有上床的话，这位新锐作家，很可能就是性无能或者性冷淡的患者了。

所以，我总觉得，当代文人把曹雪芹写吃的传统丢了，不能不说是一件遗憾的事情。

从眼前这一桌绝非杜撰的“红楼宴”，我们充分体会到大师的艺术功力，因为他几乎提供了有关饮食的全部细节，包括原料，加工，制作过程，以及形状、颜色、品味等等注意事项，古往今来，几乎所有的中国作家，都无法做到他笔下如此详尽完善的程度。否则，那位穿着古装的小姐，也就无法头头是道地给在座的食客讲解每道菜式的来历和特点了。

由此，我也联想到作家和他成长的环境，不是我们写不出，不是我们不会写。这是要请读者原谅的：一个没有三代为官，只吃过猪头肉，只吃过炸酱面的平民社会中走出来的作家，要他来写满汉全席，那是很困难的。

其实，文学史上的作家，像曹雪芹这样世家出身的，也不是很多。

因此，《三国演义》里，曹操、刘备、孙权，怎么吃，吃什么，也是空白。身在曹营心在汉的关云长，三日一小宴，五日一大宴地被款待着，都宴些什么东西，也就只有鬼知道了。《水浒传》里，除了“大碗喝酒，大块吃肉”这个响亮的口号，除了花和尚鲁智深怀里那条狗腿，除了孙二娘黑店里的人肉馒头，除了武大郎先生挑上街卖的炊饼，那些打家劫舍的江湖义士，那些替天行道的草莽英雄，一日三餐，都把什么食物，塞进胃里去，谁也说不出的。

是啊！罗贯中也好，施耐庵也好，和出身于贵族之家的曹雪芹，是属于不同的饮食文化层次的作家。曹雪芹所写的“吃”，都是他吃过的，而罗、施二位大师，所写的那些“吃”，不但没吃过，甚至见都没见过，没听说过，无米之炊，巧妇难



为，道理就全在这里了。

那次“红楼宴”上，在座陪同的地方上的头头脑脑，一再征询那位前辈，对推出这样的旅游项目，对那位显然读过《红楼梦》的服务员小姐的讲解，有些什么看法时，他呵呵一笑，不作正面答复地支应过去。事后，我问他老人家，为什么不表态？没想到他语出惊人，“如果曹雪芹就吃这样的样子货，还能成为那个不朽的曹雪芹吗？”

这位前辈是见过大世面的，我相信他的评价。不过，对打成右派，经过劳改的我来说，还是很过瘾的一次口福享受。仅那几个冷荤，其色香味，就令我食欲大开了。

典出第八回的“香糟鸭信”，据介绍，那调味汁颇为费事，是在甜酒糟中加入适量的盐，和炒过的花椒，并兑入冷水，拌成糊状，放在冰箱中二十四个小时，再用纱布过滤而成。典出第六十二回的“胭脂鹅脯”，由于芳官嫌鸡皮虾丸汤味腥，酒酿蒸鸭油腻，就夹了两块鹅脯下饭，这冷盘清爽油嫩，咸淡适度，确是下酒妙物。但要做得色如胭脂，质鲜味美，那位小姐介绍，是要将鹅肉加盐和硝生腌，再上笼蒸熟，才能凉切上桌，是很费功夫的小菜。

再如“翡翠羽衣”，看来用材简单，不过翠绿的黄瓜而已，吃来也较一般，但刀工之精细，能达到如此片薄如纸、切而不断的水准，其炉火纯青的熟练程度，绝非三招两式者能胜任的。不过我记不起《红楼梦》一书中，有黄瓜一说，我问那位讲解小姐，典出何处，她说六十回，宝玉派芳官向厨房中的柳家媳妇说：“柳婶子，宝二爷说了，晚饭的素菜，要一样凉凉的酸酸的东西，只不要搁上香油弄腻了。”就是这只菜式了。而那道“油炸骨头”，脆香酥甜，典出第八十二回，是薛蟠之妻金桂的爱吃之物，则已经不是曹雪芹的创意了。不过，吃“红楼宴”者，不一定是红学家，他们是不会计较高鹗续作



壽怡紅羣芳開夜宴



壽怡紅羣芳開夜宴



优劣之争的。

至于随后上来的热菜，如典出第四十回的“姥姥鸽蛋”，第十六回的“火腿肘子”，第六十二回的“酒酿蒸鸭”。总而言之，只要记住孔夫子的“食不厌精，脍不厌细”八个字，恐怕就掌握了中国贵族饮食文化的全部精华所在。

但在那次“红楼宴”上，我一直念念不忘的“茄鲞”，酒阑人散，也没有出现。可能这家饭店，考虑制作上的麻烦、琐碎，以及成本和效益的不划算，而故意忽略的。如果按凤姐所说的做法，投入手工人力太多，而价格无论如何不能定得太

高，就不列入菜单了。典出第四十一回的这道菜，按曹雪芹借凤姐口中说出：“这也不难，你把才下来的茄子，把皮刨了，只要净肉，切成碎丁子，用鸡油炸了；再用鸡肉脯子合香菌，新笋，蘑菇，五香豆腐干子，各式干果子，都切成丁儿，拿鸡汤煨干了；拿香油一收，外加糟油一拌，盛在磁罐子里封来了。要吃的时候儿，拿出来用炒的鸡、瓜子，一拌就是了。”

也难怪“刘姥姥听了，摇头吐舌说：‘我的佛祖，倒得多少只鸡配他，怪道这个味儿！’”

我从年青时读这部名著，一直到垂垂老焉的今天，每读到“茄鲞”这一节，总是有一种忍不住要生出亵渎圣人的冲动，曹雪芹固然是一个伟大作家，曹雪芹的《红楼梦》，固然是一部无与伦比的伟大作品，曹雪芹在这部小说中写吃，固然也是中国文学史上空前绝后的巅峰。但是，大师近乎偏执地写吃，一定写到这样臻于极致的做法，似乎值得商榷了。

按苏东坡的说法：

吾文如万斛泉源，不择地皆可出。在平地滔滔汨汨，虽一日千里无难。及其与山石曲折，随物赋形而不可知也。所可知者，常行于所当行，常止于所当止，如是而已矣。其他，虽吾亦不能知也。（《自评文》）

“行于所当行，止于所当止”，这是作家“所可知”者，也就是说，作家应该把握住行文的弛张敛约的所需尺度。若是行于其不当行，止于其不当止，那么，就说不上尽善尽美了。

他是大师，不错；可他也是一个具有喜怒哀乐，而且还是感情丰富的人。我们更能够体谅，他在京郊，几块咸菜，一碗薄粥，呵开冻墨，守着孤灯，于辘辘饥肠中，呕心沥血地撰写

那一部《红楼梦》。无边无涯的悔恨，嗟怨，永无止境的痛苦，忏悔，繁华岁月，锦衣饫食的往事回忆，“茅椽蓬牖，瓦灶绳床”的冰凉现实，在这样煎熬的日子里，有点病态的自恋，近乎癖嗜的自慰，也许是应该寄予同情，加以理解的。所以，他在笔下，哪怕吃个茄子，喝盏荷叶羹，也会忍不住一走三回首，细细玩味，一直迁延到“止于不当止”的地步，也就不好多说什么了。

不过，曹雪芹对于写吃的执着，只是他们这个阶层，在饮食文化消费中的冰山一角。

若是我们从宋人罗大经的《鹤林玉露》看蔡京——

有士夫于京师买一妾，自言是蔡太师府包子厨上人，一日，令其做包子，辞以不能。诘之曰：“既是包子厨中人，何为不能作包子？”对曰：“妾乃包子厨中缕葱丝者也。”曾无疑乃周益公门下士，有委之作志铭者，无疑援此事以辞曰：“某于益公之门，乃包子厨中缕葱丝者也，焉能做包子哉！”

若是我们从清人梁章钜的《归田琐记》看年羹尧——

年羹尧由大将军贬为杭州将军后，姬妾皆星散。有杭州秀才，适得其姬，闻系年府专司饮饌者，自云但专管小炒肉一味，凡将军每饭，必于前一日呈进食单，若点到小炒肉，则我须忙得半日，但数月不过一二次，他手所不能办，他事亦不相关也。秀才曰：“何不为我一试之？”姬哂曰：“酸秀才，谈何容易，府中一盘肉，须一只肥猪，任我择其最精处一块用之。今君家每市肉，率以斤计，从何下手？”秀才为

