

香港蔡澜隨筆散文精品



城中小丑

GRASS IN JUNGLE



责任编辑：苏 放

装帧设计：刘亮桂

城中小丑

香港蔡澜随笔散文精品（八）

蔡 澜 著

出版：华人文化出版社

发行：华人文化出版社发行部

印刷：新鸿印务有限公司

850×1168 毫米 32 开本 270 千字 10 印张

1999 年 9 月第 1 版 1999 年 9 月第 1 次印刷

书号：ISBN 7-80596-775-2/I·197

定价：18.80 元

《蔡澜随笔散文精品》

再版引言

蔡澜先生是香港四大天王名笔之一，其余三人是金庸、倪匡、黄霑。又是全港三大名嘴之一，其余二人也是黄霑、倪匡。四是好友，金庸已是名满神州，倪匡以卫斯理为笔名的科幻小说也已在国内走红，黄霑的名歌名曲，也已传唱久远，唯有蔡澜的妙趣横生而又见解尖刻的散文随笔在国内尚未被广大读者知晓。1998年我们首次出版了《蔡澜随笔散文精品》，立即引起了许多读者的热烈反应。这次再版可以说正是为了满足越来越多的“蔡澜迷”的需要。

读者应该了解蔡澜，应该读他的文章，此乃香港文化的一个异数。我们应该观摩一下这个异数，典型的东方都市文化。

蔡澜同时是著名的电影监制、导演、成名女演员的造就者、经典三级片上档次开拓者、

美食家、旅行家、篆刻家、艺术品收藏家……甚至可以说是天生大玩家，他风华绝代。

他的文章，在功利的香港，除为他挣到高消费的昂贵开支之外，迄今尚无评定。本系列从蔡澜的三十多部散文随笔中精选而出，包括了所有最精彩而又能适应国内读者口味的作品。题材广泛，文笔隽永，全无港台随笔、小语之类读物的小家子气，脂粉气。故该选本不但适合少而更事的青少年，也适合老年、中年和知识阶层人士阅读。我们相信，象迷恋金庸武侠小说的读者越来越多一样，喜欢蔡澜散文随笔的人，也会越来越多。

在当今中国，谁最看透商业社会金钱重压下的人性扭曲？谁最识得五光十色都市文化的精髓妙处？唯蔡澜也，只有蔡澜能当此大任。

有一句话，在华人圈里流传很广：“在这个世界，凡是有华人的地方，就会看到金庸的武侠小说和蔡澜的散文随笔。”

集

编者 1999·9

目 录

一、学猫做狗

洗蟹	(3)
学猫做狗	(5)
舌	(7)
鸭舌头	(9)
双栗子	(11)
太监	(13)
绝技	(15)
味之素	(17)
Koo Koo Roo	(19)
Charley's	(21)
NOBU	(23)
Umbertos	(25)

二、麦酒的故事

福建炒面	(29)
麦酒的故事	(31)
喝茶	(33)
梦	(35)
笑	(37)
真	(39)

笨蛋	(41)
日夜颠倒	(43)
公寓	(45)
可爱	(47)
赚钱狂的狂想	(49)
不男不女	(51)

三、呈堂证据

呈堂证据	(55)
秃	(57)
离开	(59)
囚烟室	(60)
过时主意	(62)
描画	(64)
时间银行	(66)
时间储蓄	(68)
水	(70)
减怒法	(72)
电动血压计	(73)
千年	(75)

四、大老板

草帽	(79)
大老板	(81)
甜美的复仇	(83)
用法	(85)
美钞	(87)

大生意	(89)
难姓辞典	(91)
狗生意	(93)
荷兰村	(95)
日本老婆	(97)
粗大垃圾	(99)

五、小便的声音

小便的声音	(103)
问题不大	(105)
疯狂	(107)
作家	(109)
演技	(111)
后门	(113)
爱的嘉年华	(115)
肤浅	(117)
误引	(119)
谈翻译	(121)
邢慧	(123)
玩具故事	(125)
新邦片	(127)

五、蝴蝶

名人	(131)
幸德信画展	(133)
蝴蝶	(135)
哲学	(137)

海关	(139)
骨灰	(141)
红灯区	(143)
倪匡酒话	(145)
人亦在	(147)
最过瘾的	(149)
倪氏家谱	(151)
蟹宴	(153)
馊主意	(155)

七、减肥

秘方	(159)
英语	(161)
减肥	(163)
洞	(165)
主观	(167)
宽容	(169)
厨艺	(171)
胆固醇膳	(173)
补遗	(175)

八、扫瞄器

扫瞄器	(179)
葱爆桧儿	(181)
呼喝	(183)
名门	(185)
窗景	(187)

小花和阿黑	(189)
忧郁症	(191)
十楼	(193)
加东公园	(195)
冷门	(197)
批评	(199)
见过	(201)

九、身内物

身内物	(205)
六神丸	(207)
青春药	(209)
快乐药	(211)
快乐新药	(213)
冰箱	(215)
爱立信	(217)
末日封	(219)
笔	(221)
Kiwi 鞋油	(223)
劳与宾	(225)
豪气	(227)
酒壶	(229)

十、小智慧

小智慧	(233)
疯	(235)
梦	(237)

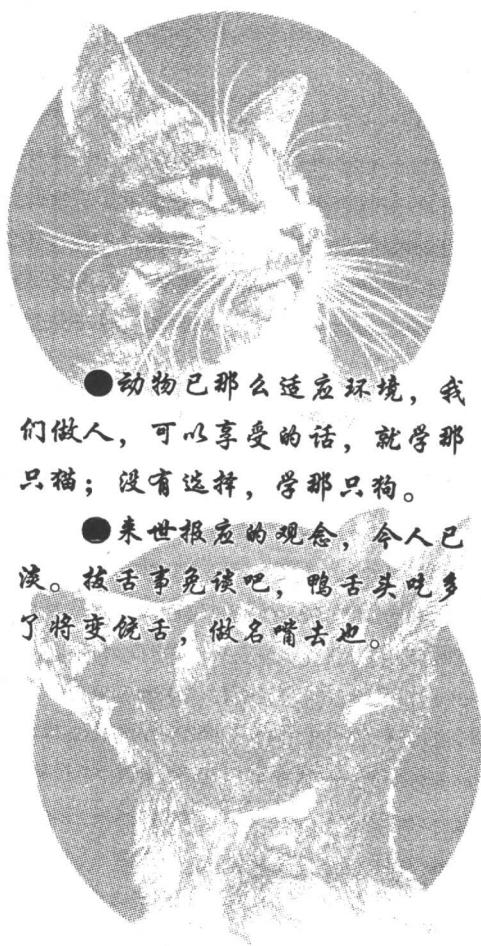
哭泣	(239)
不知道	(241)
庆幸	(243)
如弟	(245)
写作环境	(247)
理科文科	(249)
庙	(251)
戒	(253)
船的寿命	(255)
广告片	(257)
超市	(259)
斋戒月	(261)
收声	(263)
老歌	(265)
经济战	(267)
烈火	(269)
赌马	(271)
小谜语	(273)

十一、城中小丑

城中小丑	(277)
四万	(279)
现代皇帝	(281)
变脸	(283)
好节目	(285)
失窃	(287)
忙	(289)

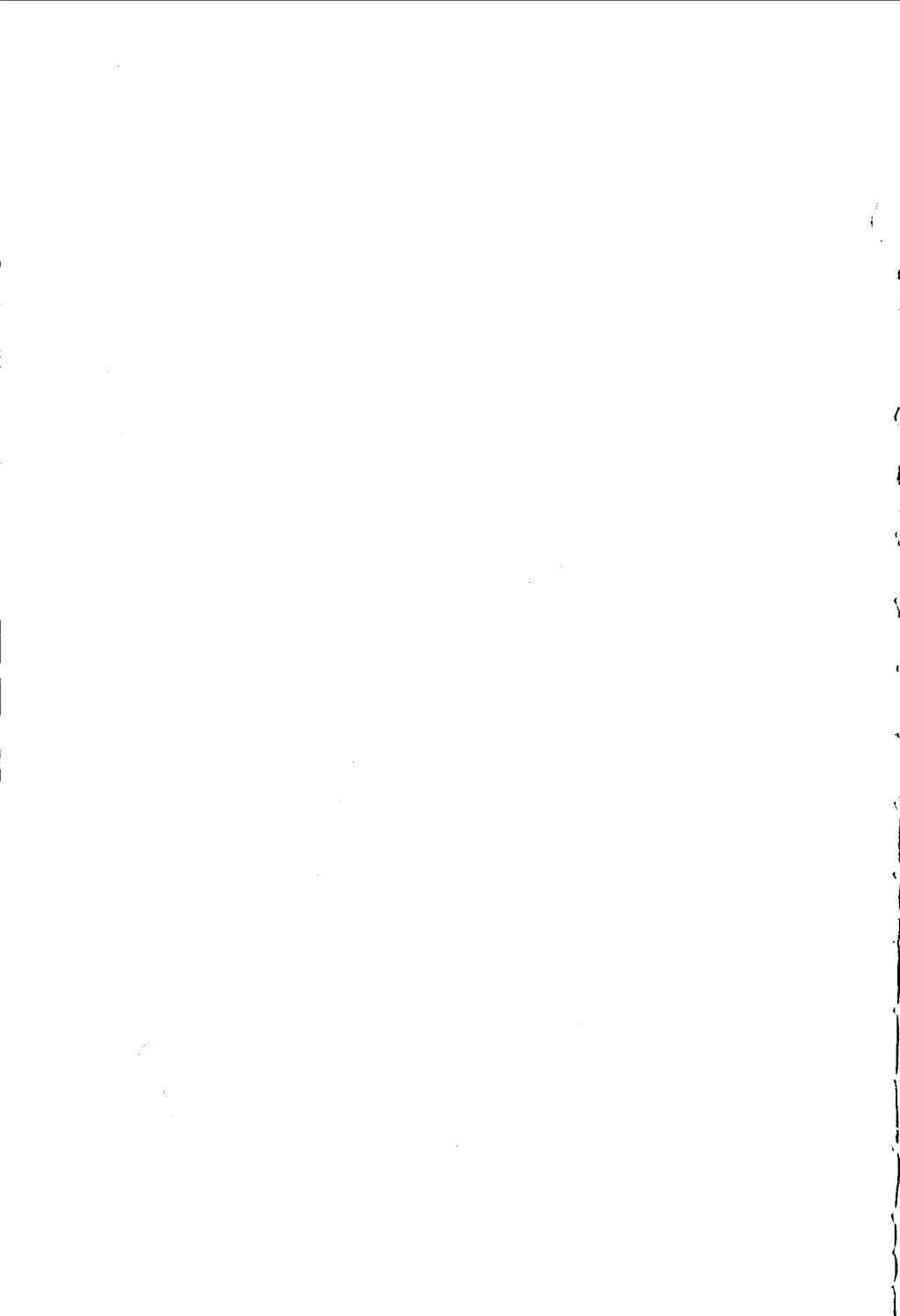
《执笠词典》	(291)
佩服	(293)
匪夷	(295)
崩溃	(297)
诉苦	(299)
编后记：蔡澜访谈录	(301)

一、学猫做狗



● 动物已那么适应环境，我们做人，可以享受的话，就学那只猫；没有选择，学那只狗。

● 来世报应的观念，今人已淡。核舌事免谈吧，鸭舌头吃多了将变饶舌，做名嘴去也。



＊ 洗 蟹

香港的春夏秋冬虽不大分明，但食物跟着冷暖千变万化，比起热带地方，精彩得多。

大闸蟹的季节又到，铜锣湾和尖沙嘴一带的街头巷尾，一下子冒出许多摊子卖蟹，是在蟹季才开的，小小摊位，一两方尺，一个月要付十几万租金，绝对不是说笑。

每斤三百多港币，是普通的。蟹分等级：有“蟹皇”、“皇上皇”、“极品皇上皇”、“XO 皇上皇”等等，数之不清的名字。香港小贩，想象力极为丰富。

向来是丰俭由人的社会，嫌贵又要过蟹瘾的人，可买便宜的，美名为“慢走蟹”。是濒临死亡，而又死不透的螃蟹，尽可放心去吃，不会毒死人。

蟹固好吃，懊恼的是留在手上的那阵味道，数日不退。智者教导，用柠檬洗、用茶洗、用盐洗、用牙膏洗，都试了，阴气犹存。

见邹文怀先生在“天香楼”宴蟹。先拿出十几双医生施手术用的树胶手套，手指戴上了和没有戴一样灵敏，吃完蟹，脱下与蟹壳一起扔掉，名副其实地“干手净脚”。

家中一直使用着喷水牙签，此乃一大发明，利用压力把水变成细柱，冲刺而出。饭后用它清洗，比什么牙刷牙签都管用，而且真想不到牙缝中能藏那么多东西。

请客人在家里吃螃蟹，有时比在饭馆里舒服，可以慢慢蒸

慢慢吃。买一箩蟹，先用鲍鱼擦擦一轮，又以牙刷细刷，最后拿出喷水牙签冲钳上的毛，再干净也没有了。

* 学猫做狗

一早去衙前塱道五十四号的“合元”买鱼饭，当早餐的小菜。

所谓鱼饭，是种传统的潮州食物，渔民捕了海鱼，就地取材地，在一个大铁镬中放进海水，一沸，把鱼扔入镬中煮熟，捞起来，放在竹箩上，冷却，拿到市场去卖。

“合元”由庄先生夫妇经营，他们一早进货，有什么最新鲜的鱼就买下来，勤劳地在店后煮熟，除了在门面的小店卖之外，还批发到其他菜市场去。

潮州人喜爱的乌头，他们也一箩箩地制造鱼饭。乌头肥时，把鱼鳞掀开，里面一大层肥膏，黄油油地，令人垂涎。

鱼脂肪的好处是没有胆固醇，多吃无碍。

沾于豆酱，一点也没有腥味，是一种极高深的文化。鱼类之中的消化系统，只是乌鱼有一粒扣，弹牙好吃。广东人不喜，扔掉，但是在潮州，买一条乌鱼，没有这粒扣，客人一定大吵特吵。

今天去得太早，庄太太还在店后准备，见我来到，说就好了，要我等一下。

看见庄太养一只猫，懒洋洋地在店中走来走去。

“那么多鱼，它不会偷吃吗？”我问。

庄太太笑了一笑：“它才不肯吃鱼呢。”

和庄太太合伙的是旁边的一档卤味，老板向我说：“它连

我的鸭肉和鹅肉看都不看一眼，只吃牛肉或鸡肉。”

从前在水上人家处，见过一条狗，渔人只喂它吃鱼，它照吃，过着猫的生活。

动物已那么适应环境，我们做人，可以享受的话，就学那只猫；没有选择，学那只狗。