

沉浮

CHEN FU
霍达著

7.5
4

CHEN FU

沉浮

霍达著

中国文联出版社

沉 浮

霍 达著

•
中国文联出版社出版、发行

(北京农展馆南里10号)

一二〇二工厂印刷

新华书店总店北京发行所经销

•
787×1092毫米 32开本 5.5印张 2插页 121千字

1989年7月第1版 1989年7月北京第1次印刷

•
ISBN 7-5059-0972-X/I·698 定价: 2.90元

雪妮、黑豹和密斯黄

半空中一团蓝莹莹的茸毛浮动，好似天上飘下一片云。茸毛间两点绿莹莹的光，好似天上落下两颗星。

这是一只猫。浑身雪白，无一根杂毛，且软而长，洗得干净，梳得整齐；两眼大而亮，淡黄中微微泛蓝绿，晶莹如“猫眼”宝石，中间两颗瞳孔，随光线而变幻，或细如线，或圆如点；鼻端一点嫩红，三瓣嘴，粉唇娇小珑玲，向两侧伸出数根长须，细如丝线，柔中带刚；额下长眉弯耸，与银须呼应。这是一只柔美俊俏的猫，主人怜爱，赐名“雪妮”，盖因它色白如雪，又是雌性，十分贴切。

现在，雪妮正沿着阳台上的横栏轻巧地走动，像杂技演员走钢丝那般自如，丝毫不必担心失足坠下那高高的六层楼，摔个粉身碎骨。猫和人不同，任何一只寻常的猫都有这样的胆量和技艺。雪妮一边轻捷地走动，一边巡睃着绝壁深谷般的楼下，似在寻觅什么目标。横栏走到了尽头，它忽然前腿平伸，后腿弯曲，将身体缩成一团，一纵身，跳了下去！

它轻盈地落在了楼下的一道矮墙上，没有发出任何声

响。然后，猫着腰——诚然是“猫”着腰——窜上了距墙三尺许的平房瓦簷，又沿着瓦棱攀上房脊，仍然没有任何声响，那软软脚掌好像踏着软软的雪。

它沿着房脊匆匆奔走，从这座房脊跳到那座山墙，从这家院子窜到那家院子，飞簷走壁。昏黄的落日余晖中，这团蓝莹莹的茸毛凌空浮动，如随风飘荡的飞絮。

雪妮一路走，一路寻寻觅觅。渐渐接近了目标，它那双眼晴便益愈有光彩，耸动着眉毛、胡须，轻启嘴唇，发出一声悠远的呼唤：“喵——”直送往胡同深处。

将近冬至，天一天比一天短，五点多钟就暗了下来，胡同里的路灯也就在同一瞬间亮了，只是不如东西长安街和其他交通干线那般亮，那般辉煌灿烂、如同白昼，这里的灯光仅仅是点缀，与街两旁的万家灯火相辉映，织成一幅昏昏溶溶、朦朦胧胧的图画，把高高低低、新新旧旧的房舍都模糊为一体了。灯光是夜的灵魂，胡同里的夜色是活的。

这条胡同虽然名为胡同，却不可与其他寻常小胡同如“狗尾巴胡同”、“猫耳朵胡同”、“牛角胡同”等等同日而语因而加以小视，因为它并不算小，迤邐数百米，而且地理位置相当好。距繁华闹市大栅栏和前门大街都不算远，站在胡同当中便可将视线越过低矮的房舍望见巍然耸立的正阳门箭楼。当然在夜间它只是一个黑色剪影，好像舞台上或电影中人工设置的景片，并且的确曾有电影导演选中这儿拍过外景，因而街民们常引以自豪。实则人家只是为了拍前门和旧房子，街民们一律没上镜头，连群众演员都是特邀的。这胡同曾经很热闹，也曾经很冷清，临街的房子大都挂过布招牌匾也大都换过红漆标语，连门板、墙壁都“一片红”过。后来红漆就又被黑灰、白灰覆盖了。再后来绝迹已久的老字号又

突然像雨后的蘑菇似地冒出来了，还增添了过去不曾有过的新字号，这条胡同便重新热闹了起来。卖什么的都有。冷饮、水果、青菜、活鱼、花生米，不在话下；彩扩照片、电子表、科学算卦、磅体重也不在话下；真正吸引人的还是那些老字号、老营生：卖爆肚儿的，卖面茶的，卖白水羊头肉的，卖艾窝窝的，卖豆汁儿、焦圈儿的，卖切糕、炸糕、驴打滚儿的……，都是祖传的行当、看家的手艺，无一不张挂着“老牌正宗，货真价实”的广告。走进胡同，你仿佛觉得回到了某个遥远的年代，或者疑心这是哪家电影厂的摄影棚，有意重现旧京风貌。这当然不可能，谁也不能“回到”历史，也不能“重现”历史，历史只能留在人的心里。而且，眼前的某些景象也在提醒你的“现代感”，比如，那位穿着白罩衫、搽着脂粉描着眉毛涂着口红的小姐站在门口迎接你：“水饺儿里边儿请，手工水饺儿！”那位戴着老花镜的账房先生会把你吃的、喝的统统开成一张“住宿”单据递给你，虽然贵点儿，却可以“报销”！如果你西装革履，那位蓄着小胡子的小老板还会问您一句：“有兑换券儿吗？”

总之，这儿又热闹起来了，在夜幕方落、灯火初明的时刻，尤其热闹，空气中弥漫着水蒸汽、油烟、菜香，混合着高低参差、此起彼伏的吆喝叫卖声，又窄又长的胡同里汇集了南来北往、南腔北调的顾客，提着旅行袋的、抱着孩子的、东瞧西看乱打听的，间或还有挎着照像机的黄毛儿蓝眼珠儿的外国人，摩肩接踵，络绎不绝。这时候，生意最红火儿。

种种切切的声音：煎炒声、吆喝声、寒喧声、问价声、议论声、脚步声、摇滚乐声、邓丽君声……汇成一部无止无休、无章法、无总谱的交响乐，这其中还夹杂着房顶上的一

个颤悠悠的细长声：“喵……”

繁忙的人们并不理会头顶上的雪妮，雪妮当然也不必理会脚下那繁忙的人们，它只是一心一意地呼唤着，并且一声比一声强烈，一声比一声动情，在人们听来，也就越来越不悦耳了，起先还像猫叫，继而像婴儿啼哭，后来简直像泼妇骂街、像鬼哭狼嚎了。

但在猫的世界，这无疑是最动听的歌声，犹如在人的世界里那缠缠绵绵的“阿哥阿妹呀情意呀长……”于是，在门脸儿上挂着“爆肚隆”金字招牌的店堂后头，便有一只雪妮的同类被这歌声撩拨得心猿意马想入非非，连正在享用的一顿羊肚儿下脚料的美餐都无心再吃完了，就从墙角里的食盆边“呼”地一窜，上了房，用和雪妮同样熟练的飞檐走壁方式，向着歌声跑去，并且一路唱和：“啊……呜……”比雪妮的鬼哭狼嚎更粗厉，更瘆人。

这是一只雄猫，歌喉自然富有阳刚之美。它全身黑得如铁似炭赛墨汁，没有一根毛像雪妮，且短而硬、密而亮，犹如穿了一身黑缎子紧衣；双耳短而挺，两眼大而圆，炯炯放射绿光；头略显小，短颈长身，四蹄矮健，身后舒展着一根钢鞭似的“豹尾”。主人爱其威武雄壮，赐名“黑豹”，果然恰如其分。

黑夜里，房脊上空无灯火照明，一片黑乎乎。但黑豹和雪妮的眼睛却有着远比人类优越的特异功能，瞳孔自动放大，浑圆晶亮，连瓦缝中的枯草棵子都一目了然，如果面前有一只胆大包天的耗子出来望风，定然难以逃脱。但黑豹、雪妮却都不以捕鼠为业，各有主人赐给的现成饭食，饱暖生闲事，此刻的心都放在了情侣上，纵有老鼠绊脚也无暇纠缠，只顾唱着山歌，如磁铁一般吸向一处。

却又怪！当这一对儿热恋中的情侣越走越近、近在咫尺时，则又都站着不动了。雪妮站在西家的房脊上眼送秋波盯着黑豹，黑豹蹲在东家的房脊上目不斜视望着雪妮，各自放开歌喉，唱得热烈，似乎非要把肺腑之言倾吐得干干净净、把相思之情抒发得淋漓尽致不肯罢休。“爱情”嘛，有“情”方谈到“爱”，人们往往把有损人伦道德的人斥之为“畜牲”，仿佛动物就是如此，其实未必公平。若以雪妮和黑豹的观点，倒觉得人类当中的某一些，萍水相逢尚未问清对方姓甚名谁就胡乱苟合或者竟匆匆做了夫妻，那才真是荒唐得可以了！

暂且不说猫类如何嘲笑人类，此刻要紧的是人类发觉了猫类的干扰，半空中那声嘶力竭的对唱在满街筒子“绕梁”，把和谐的交响乐搅得乱七八糟，简直不堪入耳，致使鱼贯前行的游人掩耳，伫立门前还客的女招待蹙眉，正在吃得津津有味顾客咬着舌头，纷纷骂道：“谁家的死猫？真缺德！”

“爆肚隆”的小掌柜隆德海正在他那小小的店堂里招呼客人，一位从美利坚来的黄毛儿操着带怪味儿的中国话，说他是慕名来吃爆肚儿的。隆德海笑脸相迎，亲自端肚儿盘、送佐料，并且滔滔不绝地说起爆肚儿的起源、制作要领、风味特色，刚刚说到得意处，头顶上传来一阵厉声呼叫：

“喵……”“啊……呜……”

黄毛儿洋人吓得一哆嗦，本来就拿得不顺手的筷子“啪嗒”掉在桌子底下，惊问：“这是……什么声音？”

隆德海笑笑，替他换了双干净筷子：“吃吧，没事儿！”竟忘了继续讲解爆肚儿，走出店堂，抬头望着黑乎乎的一大溜房脊，饶有兴致地说：“嘿，这大冬天儿，倒叫起春来啦？”

小掌柜这么一嚷嚷，引起街上的行人也止步驻足，抬起了脖子，往天上看。路灯晃眼，看不清，仰得脖子、眼睛全

是酸的，还在找：“哪儿呢？哪儿呢？”凡是来逛这条胡同的，都不是急着赶火车、上飞机的，所以有的是闲工夫，只要有人带头儿，什么事儿都能吸引一大帮人，拿个傻子开开心啦，看看小流氓打架啦，动刀子、溅身上血都不带躲的。

“那不嘛！”隆德海伸着他那油渍麻花的白套袖，往斜上方指着，甚是得意，“这是咱们家的黑豹，又勾搭上一个咳！这小子是他妈能耐！哎，你们瞅见过猫怎么搞对象吗？”

围观的人都没答上来，显然是孤陋寡闻，又想见识见识。隆德海要的就是这个结果，便放开了嗓子嚷道：“黑豹！过来，把它引过来！”

房顶上，黑豹传过来一声长长的“啊……呜……”，好像是对主人的回答，又像是继续唱它的情歌。不过，它倒是原本确有此意：把雪妮引过来，引到爆肚隆的小院来，不是为了供人观赏、在大庭广众之中做爱，而是打算用羊肚儿下脚料招待招待雪妮，以尽地主之谊。

听到主人的呼唤，黑豹不再蹲在那儿傻叫，掉转身子往回走，并且频频回首，以动情的鬼哭狼嚎招呼着雪妮。雪妮起初似乎不大情愿，想争取主动，把黑豹引走，带到它居住的六层楼上，让黑豹开开眼界，它那儿和胡同里另是一番景象，屋里有吊灯、沙发、地毯、彩电，吃的是从冰箱里拿出的鱼罐头、大对虾比羊肚儿下脚料不在以下……。但眼看黑豹不肯上门招赘，越退越远，雪妮舍不得情郎，便不由自主地亦步亦趋，沿着房脊往东追过来。

说话间，它们已在爆肚隆门脸儿上方的屋脊上会合了。大概由于刚才一跑一追，使它更加珍重黑豹，便不再远远地对唱，急急地赶到黑豹身边，偎偎依依，耳鬓厮磨，那歌儿也就唱得更起劲了。

这回，下边的人都看清了，齐齐地伸着脖子，如一群鹅。他们等着看下面的表演，所以对刺耳的猫叫也耐着性子。隆德海进一步向黑豹发出指令：“带它下来，到当街来！”

黑豹果然沿着瓦垅向下走，它本来就是带雪妮下来的。雪妮既已到了黑豹家门，便也不再推辞，就紧紧相随，也往上走。“好！”下面一片欢呼，其实猫和他们想得并不大一样。

眼看着好戏开场，突然房顶上又窜过来一只猫，黄的，闷声不响地横在了黑豹和雪妮中间。下边的人嚷嚷上了：

“嗨，第三者插足哇？”

“这家伙要钱行！”

“瞧着，二雄相争，必有一伤！”

观者兴趣陡增，等着看更大的热闹。隆德海则有些不悦，对这个不识趣的、敢来夺黑豹的爱的黄猫愤恨之极，并且担心争斗起来，黑豹难免吃亏，“二雄相争，必有一伤”嘛！说时迟，那时快，黄猫已经追上了黑豹，隆德海的心“嗖”地提上来，他知道“情敌”下手没有不狠的，便不由得提醒一声：“黑豹，留神！”

谁知那黄猫扑向黑豹，却不撕不咬，伸出了脑袋，勾住黑豹的脖子，突如其来地一番亲热，还伸出粉红色的小舌头一个劲儿地朝黑豹脸上猛舔！众人傻了，隆德海乐了：“闹半天这也是个母的？黑豹一人搞俩咳！”

说得不错，那黄猫果然是只雌猫，是主人的宠爱之物，尊称为“密斯黄”，意思即“黄小姐”是也，如今流行称姑娘们“小姐”，而“同志”却显得过时了，何况对猫也不便称“同志”。这密斯黄，黑豹也是认得的，走街串巷在房脊上遇见

过多次，密斯黄早对它眉目传情，百般诱惑，黑豹却一直未予理睬。究其原因，一则嫌它年龄偏大，且黄啦吧叽，极少“动猫”之处，二则黑豹既钟情雪妮在先，不能偷情密斯黄于后，猫也得讲“猫道”，见一个爱一个总不大像话。三则它还知道这密斯黄与雪妮是近邻，不但住同一座楼，而且在同一个单元，门牌隔不了几号，正所谓“抬头不见低头见”，街里街坊的，它不能办这样的事儿，给雪妮留下话把儿。正因为如此，它对于密斯黄采取了“惹不起，躲得起”的战略战术，远远看见，掉头就走，任你围追堵截、一厢情愿，黑豹铁了心，不为所动。不料今天密斯黄追上门来，而且全然不顾廉耻，当着雪妮的面儿朝它“犯贱”！黑豹很为难，它想躲开，又怕同时扔下了雪妮，不要；它想好言劝慰密斯黄一番，又怕雪妮产生了什么误会，也不安。黑豹左右为难，脸上被密斯黄舔得发痒，情急无奈，只好向雪妮呼救：“啊……呜呜……”这边雪妮眼看情郎被抢，怒火中烧，“噌”地窜将上去，掐住密斯黄的脖子又撕又咬！密斯黄一个愣怔，丢了黑豹，来战雪妮，正是仇“猫”相见，分外眼红，心里暗暗恨造物主为何生出这只白猫来断送我的爱情？下起手来也就毫不留情，扬起爪子朝雪妮脸上、身上乱抓，刹时间白毛乱飞！

现在是“二雌相争”了，争得激烈，打得邪乎，“叽哩喳喳”乱叫，比刚才的对歌节奏更快、调子更高，让人听着就更不是味儿了！旁边急坏了黑豹，它想援助雪妮，又不忍对密斯黄这雌猫下手；它想从中调停，无奈喊破了嗓子谁也不听。万不得已，只好以武力解决，纵身跳入角斗场中，以自己的身体隔开这势不两立的仇敌，以期熄了战火。又谁知天下最难劝解的是“情斗”，两只雌猫此刻都有万夫不挡之勇、誓死如归之概，反而越劝越来劲儿，越打越激烈，只见黑、

白、黄三色茸毛拧在一起跟麻花儿似的，乱打一锅粥，三个不同的嗓音齐声惨叫，把下边的人都惊呆了！

隆德海此时早已把爆肚儿生意忘到了九霄云外，只担心黑豹受了闪失，后悔不该没事儿找事儿起哄架秧子，到头来倒楣的是他的黑豹！“黑豹，咬那个黄的！咬死它！”他攥着双拳、跺着脚地嚷，恨不能上房顶助黑豹一臂之力！

黑豹听得主人命令，便不分青红皂白，狠咬一口，想得罪密斯黄就得罪吧，救雪妮要紧！不料这一口却咬在了雪妮的腿上，雪妮大叫一声，黑豹心胆俱裂，猛一哆嗦，那团黑、白、黄三色的茸毛骨碌碌滚下地来，落在当街，“叽哇哇”发出三重唱的哀鸣！

人群“唰”地闪开，犹如巨石落入水中溅起的浪花。隆德海早把众人忘了，猛扑上去，解救自己的黑豹！

这时，顺着胡同气喘吁吁跑来了两个女人。一个正在妙龄，至多十五、六岁，穿一件猩红蝙蝠袖毛衣、牛仔裤，脚蹬后跟尖得如同一根钉子的“迷你鞋”，头上长发披肩，一张粉脸，双眼皮儿，大眼睛，鼻如悬胆，口似樱桃；另一个五十出头，矮墩墩，胖乎乎面皮黄且多皱，单眼皮儿，眯眯睁睁，身穿一件对襟儿、带两个兜儿的黑色大毛衣……，街上暗，她们又跑得急，风是风火是火，原不是打量的时候，难以更具体地描述了！她们便是雪妮和密斯黄的两家主人，不约而同地往这儿跑，都是被那鬼哭狼嚎召唤来的。别人听猫叫都一样，养猫的主儿各人都熟悉自家的猫的语气，犹如母亲熟悉自己的婴儿。她们各自发现自家的猫不见了，又各自都听到了那远远传来的惨叫，便几乎同时奔出了家门，同时冲出了单元门，同时乘电梯下了楼，然后像百米赛跑似地狂奔起来，一路跑，还一路听见在街旁路灯底下摔“洋画”的小孩

说：“爆肚隆门口仨猫掐架呢咳！”她们的心更慌了：仨猫？

她们几乎和隆德海同时扑向了那团黑、白、黄三色纽结的茸毛，各自辨着自己的色儿，扯着哭腔儿喊：“雪妮！”“糜子黄！”

这里，虽是千钧一发也还得交待一句：“密斯黄”的名字是它的女主人起的，而赶来救护的却是女主人的母亲，这老太太虽说也是个不小的干部，却识字不多，更不懂英文，便顺着女儿的叫法，自然而然地想起了老家那黄灿灿的糜子——粘米，包团子、蒸粘糕，粘着哩——于是顺理成章地将“密斯黄”翻译成了“糜子黄”，倒也形象、生动。

现在，老太太不顾一切地从血肉相搏的战场救出了自家的“糜子黄”，抱在怀里；那妙龄少女当然抢着把白雪也似的雪妮搂过来，看见它那洁白的茸毛上沾着尘土、浸着鲜血，女主人珠泪涟涟，又心疼又气恼：“雪妮，你也太不自爱了，怎么往这种地方跑？”

隆德海那边抱着他的黑豹，也心疼得了不得，哪儿容得了这指桑骂槐？便一梗脖子，冷笑道：“咳，咳，咳，嘴里干净点儿！我这儿怎么了？是咱们家的黑豹耍流氓了怎么着？谁让你们把母猫撒出来犯贱的？找不着主儿就送货上门儿？他妈的这年头儿是怎么的了？猫也跟人一样，女的上赶着追男的，怕剩下当没人要的老处女？喊！”

妙龄少女气得脸通红，黄脸老太太气得眼发黑！隆德海如果说句软话，这事儿就过去了，谁知道他说了这么一大套，还说得这么损！对于雪妮的主人来说，这番话已经撒野撒得过分，而对于“糜子黄”的主人则更是弦外有音、击中要害，因为老太太的家里正好有一个三十多了还找不着着落的老处女！

俗谚云：“打人别打脸，骂人别揭短。”黄脸老太太恰恰

被打了脸、揭了短，就如同心被捅了一刀，抱着“糜子黄”跳起脚来骂：“隆德海！嫁不出去的是你妈，要不然能让你爸爸白捡了来？你撒泡尿照照，你们家是什么种儿？什么玩艺儿？靠卖肠子、肚子刚挣俩臭钱儿，就人儿似地欺压乡邻啦？你等着，早晚破产关门儿卷铺盖滚蛋，还得捡破烂儿去！”

隆德海自然不让她！像是在跟她作预言比赛，发着狠地说：“你也等着，你们家的老处女但得能嫁着个瞎子、麻子、傻子、瘫子，我就不姓隆！”

爆 肚 隆

尽管别人可以把爆肚隆根本不放在眼里，隆德海却把自家的行业看得比金子还要贵重，绝对不允许侮辱的。

真正的“老牌正宗”的北京人，对爆肚儿的偏爱达到了痴迷的程度，如涮肉、面茶、豆汁儿一样，外省人也许不以为然，老北京却视作珍馐美味。爆肚儿确是一份老祖宗留下来的遗产，虽不算丰厚却十分独特，简直是一门学问。

爆肚儿也者，其实就是“爆”牛、羊的胃脏。胃脏和心、肝、肾等等，通称为“下水”，或曰“杂碎”，外国有些民族根本就不吃的，而中国人却对其极有兴趣并且发明了种种的吃法。尤其是北京人，下自平民、上至宫廷，都喜食之。公元一八九六年，清朝政府的洋务大臣李鸿章出访英国和沙皇俄国，顺道访问了美国，在纽约港受到十九响礼炮的隆重礼遇，由第二骑兵团护送，下榻于豪华的阿斯拉利大旅馆。他在美国总统克利夫兰陪同下游览了五天，大开眼界，受宠若惊，临行前自然要举行一个“答谢宴会”。但他此行有一大疏忽：没带厨子，因而也就难以华夏风味儿款待盛情的主人，

情急生智，想起了在美国也有华人餐馆，于是因地制宜，假此设宴。席间，他还亲自点了一道菜，请克利夫兰总统品尝。美国总统尝后赞不绝口，问他这是什么菜，李鸿章扬扬得意，笑而作答：“炒杂碎也。”于是美利坚各报大加宣扬，“炒杂碎”自此身价百倍，名满美国，一些餐馆特意在门前用霓虹灯打出“Chop Suey”字样，便是“炒杂碎”的英文译名。其实，这也仅仅是中国“杂碎”之一斑，未窥全豹。比如这“爆肚儿”，既不“杂”，又不“炒”，却别有风味儿，又远胜于李鸿章待客的佳餚。传统的爆肚儿，系选用新鲜绵羊全肚儿（牛肚儿亦可）一份重三斤以上，各部位名称为食信、散丹、肚儿葫芦、肚儿库、肚儿领、肚儿板——薄者为阴板、厚者为阳板，用时一一分开：先切去食信、蘑菇尖、蘑菇粘，再切掉散丹、肚儿领，剩余的就是肚儿葫芦、肚儿板、肚儿库。肚儿板很大，内壁有瘤状构造；肚儿葫芦较小，内壁有蜂窝状构造；肚儿散丹又称百叶，因其内壁有许多皱褶，状如书页；肚儿库又叫真胃，相当于其他哺乳动物的胃，并能分泌胃液。肚子要整个儿地放在木桶中反复冲洗、漂搓，百叶还要逐片漂洗，几经换水直至一尘不染，才能捞出切开，裁下肚儿领，取下散丹、蘑菇、硬扇肚儿板、肚儿葫芦、食信，这些都是做“爆肚儿”的原料，余下的零零碎碎才是“杂碎”，所以美国总统克利夫兰吃的其实只是爆肚儿的下脚料而已，这在爆肚隆的店里只配喂黑豹。“爆肚儿”之“爆”，其实并不复杂，只是用开水烫一下而已，北京人称之为“焯”，以专用小锅盛水约三斤，上旺火烧开，投入切好的肚儿料约四两，一眨眼的工夫用漏勺捞出，蘸着佐料即可食用。但这一“焯”却又非同寻常，时间短了肚儿生，时间长了肚儿老，要的就是不早不晚不紧不慢不温不火不生不老

的“恰到好处”，吃起来又脆又嫩又筋道又不硌牙，越嚼越有劲儿，越品越有味儿，越吃越上瘾，吃过之后还满口余香，把世界上还有什么燕窝、鱼翅、猴头、熊掌全忘了！而由于所爆的原料又分为肚儿领、肚儿仁、肚儿板……，爆的时间长短又有所不同，十二秒、十三秒、……十九秒，掌勺师傅的眼神儿心劲儿比秒表还准，没有家传的秘诀、十年八年的苦练，休想“问鼎”，功夫全在这一“焯”。当然还有极为讲究的佐料，酱油、醋、香菜、葱末儿、水懈芝麻酱、卤虾油、辣椒油、老蒜泥……又有严格的配方，不能乱来。到时候以汤盘盛爆肚儿，小碗盛佐料，食客以筷子夹爆肚儿、蘸佐料，脆嫩清香，食欲大增。饭前食之开胃，饭后食之助消化，不仅饱了口福，同时还获得了健脾养胃的裨益，强似良药苦口了。

“爆肚隆”是隆德海祖传的老字号，少说也已经有五、六代的历史。早年间在大栅栏开一间门脸儿，前店后家，是为“连家铺”，从采购到拾掇肚子、掌勺、待客，都是掌柜的夫妻俩四只手紧忙乎，本小利薄，仅糊口而已。但用料极精，手艺极佳，有常年的“吃主儿”，不论道儿近道儿远前来光顾，小店倒也座无虚席，且声誉日隆。某年某月某日，黄昏时分来了一位生客，长袍马褂、眉清目秀、五绺长髯，背后垂着根油亮的大辫子，像是有身分的人，却又猜不透是位学者呢还是位有官阶的大人，后边还跟着个随从，青衣小帽、黄面无须。掌柜的自然不便盘问人家尊姓大名，来的都是客，便笑脸相迎：“二爷，您来啦？这边儿请！”老年成，“二爷”是官称，无论人家排行老大、老二、老五、老十都可尊称为“二爷”，头一回见面儿就如同熟客似的。随着一声招呼，手里的一条用滚水浸过又拧得半干的手巾把儿就递

了过去，请客人净面，未曾用餐，已感到宾至如归、浑身舒畅。当时，这位客人落座，微笑着说今儿的晚膳过于油腻，想吃一盘儿爆散丹爽爽口。掌柜的答应一声“好嘞！”即取早已洗净的散丹四两，精心切成柳叶条状，当小锅中水将开未开约摸九十五摄氏度之际投入，漏勺只翻动一下，散丹挺身，便飞速捞出，盛在盘中，端上案来，那散丹呈蓑衣状，白花花、脆生生，不待食用即令人垂涎。“二爷请！”掌柜的站立一旁，小心伺候，唯恐这生客稍不如意，砸了小店的牌子。那客人也不言语，极熟练地拈箸，自蘸自食，随从垂手肃立，不坐、不吃，只将两眼专注地看着主人的脸色。客人却旁若无人，只顾吃，细嚼慢咽，有条不紊，一看便是个“吃主儿”。直到把那一盘儿爆散丹吃完，才一咂嘴，说了声：“美哉！”掌柜的放下心来，笑脸再问：“今儿个讨得二爷喜欢，再来一盘儿？”客人却说：“足矣。店家可有笔墨吗？”掌柜的连声说：“有，有！”心说这位横是个有学问的，要留下一幅题咏，倒是为小店长光的事儿。连忙到隔壁的布匹店借了纸、墨、笔、砚，铺在擦净的八仙桌上，请客人命笔。邻座的食客中有通文墨的也纷纷离座，围在一旁观看。只见那位客人抚纸濡墨，写下“爆肚”两个大字，又停下了，问掌柜的：

“店家贵姓？”掌柜的连忙答道：“免贵，姓‘龙’——呃，就是真龙天子那个‘龙’啊！”

客人似有踌躇之状，驻笔片刻，才又落了下去，接着写了一个“隆”字。旁观者愕然，分明是个别字，却也不好当面指出。掌柜的却不识字，笑问客人所书何字，那随人答道：“‘爆肚隆’！明儿照这样做一块匾挂在门脸儿上吧，您就有了字号啦！”掌柜的自然高兴，连爆肚儿的钱也没收，说是给“二爷”润笔，实则为了拉住这位不知深浅的主顾。客人