

附庸風雅

雜花
生樹

育邦 著

我已經上到十
脚手架英雄看
英雄，說我是
或者從根本上
知道。我不能

来越困难。我还得上。我一直是被人们当作
的工地上可以说是最光荣了。我不想当
因为我爬得高吗？还是我生来就是小丑呢？
不了解我。他们不知道我是什么人。你也不
：我不想上了，也不想对你说这些无聊的
求得到谅解，也不求得列



江門風月書局
Jiangmen Fengyue Publishing Co., Ltd.

附庸風雅



育
邦
著



江蘇鳳凰教育出版社
Phoenix Education Publishing, Ltd.

图书在版编目(CIP)数据

附庸风雅 / 育邦著. —南京: 江苏凤凰教育出版社, 2014. 7

(杂花生树)

ISBN 978 - 7 - 5499 - 4389 - 0

I. ①附… II. ①育… III. ①随笔—作品集—中国—当代IV. ①I267. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 177264 号

- 书 名 附庸风雅
作 者 育 邦
责任编辑 徐宗文
装帧设计 李广珪
出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏凤凰教育出版社 (南京市湖南路 1 号 A 楼 邮编: 210009)
苏教网址 <http://www.1088.com.cn>
照 排 南京理工出版信息技术有限公司
印 刷 江苏凤凰盐城印刷有限公司 (电话: 0515 - 88153008)
厂 址 盐城市纯化路 29 号 (邮编 224001)
开 本 787 毫米 × 1092 毫米 1/32
印 张 8
版 次 2014 年 8 月第 1 版 2014 年 8 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978 - 7 - 5499 - 4389 - 0
定 价 28.00 元
网店地址 <http://jsfhjycbs.tmall.com>
新浪微博 <http://e.weibo.com/jsfhjy>
邮购电话 025 - 85406265, 85400774 短信 02585420909
盗版举报 025 - 83658579

苏教版图书若有印装错误可向承印厂调换
提供盗版线索者给予重奖

写在前面

因为网络、新技术，不管如何，意见市场是相当的多元而繁杂了。在这样的大背景之下，内容的传播乃至生产之一翼，被习惯地称为出版业的图书市场，从表面上看繁花似锦，但稍加深入体察，就会发现虚火甚旺，风高浪急，几家欢乐几家愁。有人说，阅读衰落，娱乐至死；有人说，碎片化浅阅读甚嚣尘上，深阅读、专业阅读日薄西山；有人说，纸媒将死，云媒通吃；但也有人说，这都是伪命题，内容为王，人是主体，介质的改变并不能改变本质的核心。面对如此的喧哗与骚动，各方的粉墨登场众说纷纭，我们这样的一套小小的丛书，既无力去作什么样回应的奢望野心，也不愿去做什么高标空头的独树一帜，仅仅是在这样的时代，卑微但不

自弃地敬畏真诚发乎内心，惨淡经营漂泊于文字之海，守望一隅若明若暗的灯火。

《杂花生树》，作者地北天南，散落各方；内容多样，摇曳生姿。有的寒士一生，舞榭歌台，激情文字，啸傲江湖，虽已遽归道山，落寞远行，却留下了至情至性文本，任世人评说指点；有的供职于出版机构，但不分业内业外，读书编书不辍，不废笔墨，文心可钦；有的虽在新闻媒体，但长年累月编辑副刊，阅文观世，从不懈怠，看世态炎凉，云卷云舒，文字出手，总是斟酌再三，推之敲之；有的在文学期刊，虽为他人作嫁衣，但或写小说，或做诗人，赤诚为文也为人，文名渐起，令人可期。如此啰唆，便有了《散叶零花》《三余笔记》《读书是福》《封存时间》《附庸风雅》《那些人，那些事》《看完烧毁》《用伤口飞翔》的错落有致，呈现在各位面前。

二〇〇一年，曾经与江苏教育出版社结缘主编《读书台文丛》，弹指间，十多载流年似水，而如今，时值二〇一四年，又与江苏教育出版社携手，经多时酝酿，推出这套丛书，感谢江苏教育出版社社长顾华明先生、总编辑王瑞书先生。

真诚期待各位方家的不吝指教。

王振羽

二〇一四年六月六日

目 录

第一辑 饕 餮

脍炙	3
圆子	7
以臭为香	11
茄子	16
萝卜	19
刀工	23
馓子	26
素食	29
内脏	33
大美至简	37
花饽	40

吃茶	44
食粥	48
笋子	52

第二辑 野 狐

矫情的自叙或虚构的生活	59
私人笔记	68
诗人，作为悠游卒而存在	87

第三辑 行·影

查济，一块深藏着的璞玉	95
雕刻时光	102

第四辑 乱 弹

囚徒的天空	125
意大利两作家	134
鲁羊和他的小说	142

第五辑 聊 斋

写作可以让我的内心更加舒展和自由	167
作家不应考虑所谓的“成功”	175
别裁伪体亲风雅	187

第六辑 蜃 世

路遇	201
口吃者说	203
没有什么原因	207
地狱门前	209
雀巢	212
赶路	221
推销员的时刻	223
尚未穿越马路	225
城墙倒塌了	227
寻找	233
脚手架英雄	236
我的抱负	240
传令者	242

第一辑 饕 餐

唐朝时荆州有一个道士，叫王彦伯，擅长医术，被时人誉为“一大国手”。他最拿手的本领是擅识脉象。根据人们不同的脉象，他能断定收诊者生死。阳寿几何，精准至极，令人叹为神人。《酉阳杂俎》中记载，尚书裴胄的儿子忽然暴病，当时的医生都束手无策，拒绝给他医治，认为他基

脍 炙

唐朝时荆州有一个道士，叫王彦伯，擅长医术，被时人誉为“大国手”。他最拿手的本领是擅识脉象。根据人们不同的脉象，他能断定收诊者生死，阳寿几何，精准至极，令人叹为神人。《酉阳杂俎》中记载，尚书裴胄的儿子忽然暴病，当时的医生都束手无策，拒绝给他医治，认为他基本上已经没希望了。裴胄只好请来王彦伯，他把脉之后，说公子啥病也没有，后来开了几服散方，煎服后就痊愈了。裴胄询问病因，王彦伯说，他是“中无鳃鲤鱼毒”。也就是说其子实因鳃得病。裴胄不信，令人鳃无鳃鲤鱼，命下属吃下去，其症状与他的儿子是一模一样，因而对王彦伯的医术大为惊骇！

用切细的鱼肉做成菜肴，称之为鳃（亦同“脍”）。在唐

王朝之前，鲤鱼是做鲈的最重要食材。所谓“脍炙人口”，最原始的含义，炙是指烤里脊肉，脍是指鲤鱼鲈。春秋以来，就有这道菜了。孔子的弟子中有曾皙和曾参父子，父亲曾皙嗜羊枣（一种野生水果，约枣类），儿子曾参是个孝子，时常惦记着给父亲买羊枣。后来父亲死了，曾参非常难过，再也不忍心吃羊枣了。对于此事，孟子的弟子公孙丑搞不明白，就问老师：为什么曾参不戒吃脍炙只戒吃羊枣？孟子就说，脍炙是大家都爱吃的，羊枣的滋味虽比不上脍炙，但却是曾皙特别爱吃的东西，所以曾参只戒吃羊枣。好比对长辈只忌讳叫名字，不忌讳称姓一样。姓有相同的，名字却是自己所独有的。可见，当时“脍炙”是一道大家喜闻乐见而又钟情的美食。

左慈是《三国演义》中曹操门下颇为著名的术士，《后汉书》中讲到有一次曹操大宴宾客，山珍海味齐备，曹操还是觉得有些遗憾，说要是松江（今属上海）鲈鱼就好了。左慈就说，这有何难？于是就命人取一只铜盘，盛满水，拿钓竿挂饵，在盘中垂钓，不一会儿就钓得一条三尺余长的大鲈鱼。曹操尚嫌不够，左慈复钓得几条。随后，曹操即命大厨烹制鲈鱼鲈，遍飧宾客。

李唐上台，“鲤”与“李”同音，鲤鱼呢就不能叫鲤鱼了，被尊称为“赤鯶公”，严禁捕捞贩卖，违令者罚六十大板。道书上也说，鲤多为龙，“鲤鱼跳龙门”就是说过了龙门的鲤鱼就成为龙了，因而食之不祥。从此，大厨们做鲙时只好使用鲫鱼了。看来，位高权重如裴胃者在美味的诱惑下是不惧触犯此法令的，他儿子所食之鲙还是鲤鱼，不过是较为特殊的无鳃鲤鱼罢了！

“食不厌精，脍不厌细”原来是孔夫子恪守祭礼食规以示敬、慎洁、卫生而提出来的要求。不过现在，我们早就把祭祀这一背景抛之脑后了，它已经成为中国人满足无尽的口腹之需的伟大传统和名正言顺的美食标签。这里“脍”也泛化为菜肴的制作方法。中国人是天生的“吃货”，或者美其名曰“美食家”。林语堂先生不遗余力地为中国人这一伟大传统进行辩护。他认为这是我们中国人的本能，并上升为一种哲学：“中国人是靠着本能的，他的本能告诉他说，当肚子美满的时候，一切都美满了。所以我认为中国人有一种比较近乎本能的生活，同时有一种哲学，叫他们能公开承认他们的生活近乎本能。”古人云，食为天，一年三百六五天，日日三餐，琢磨肚子之美满倒也不是件羞耻的事！

林先生还有一个幽默说法，称“中国人之所以不能发展植物学和动物学，是因为中国的学者不能冷静地与无动于衷地观察一条鱼，一看到鱼便想到鱼在口中的滋味，因而想吃掉它。”前几日，我们大学同窗一行十几人去古城扬州聚会，游览瘦西湖时，正好有一群野生绿头鸭，有人就在考虑怎么吃它才好，随后大家就纷纷提出各种方案：红烧、炖老鸭煲、盐水鸭、烤鸭……果不其然啊！林先生深刻地洞悉了我们中国人千百年来那张永不安分的嘴和那尊永不满足的胃。

圆 子

吴敬梓在《儒林外史》中写范进中举后，去寻汤知县打秋风。他因为守孝，连象牙筷也不肯用，但吃饭时，却在燕窝里拣了一个大虾圆子送在嘴里。先前读到此处，不禁为作者绝妙的讽刺手段而拍案叫绝。正像鲁迅先生在《中国小说史略》里评价吴敬梓时言“无一贬词，而情伪毕露，诚微辞之妙选，亦狙击之辣手矣。”年少时未作多想，后来再读《儒林外史》时，我竟然注意到的是这个“大虾圆子”，心里琢磨这到底是个啥玩意。看来，生活的教诲大约就是把我们从精神层面生生的拉到物质层面，从形而上拉到形而下。

乾隆年间名士袁枚时为江南文坛领袖，他的著作《随园

诗话》为当时所重，影响至今不衰。说起来，袁枚先生还是一位讲究至极的美食家。他把自己吃喝、烹饪的心得写成一本书，叫《随园食单》，收录了菜肴糕点三百余种，大则珍馐，小则粥饭，包罗万象。碰巧的是，袁枚与吴敬梓几近生活在同一个时空中，大约在乾隆年间的南京城。

显然，袁枚先生不会轻易放过这个“大虾圆子”。他详细地记载说，先将虾捶烂，再用芡粉、大油、盐水加葱、姜汁搅成团，于滚水中煮熟，捞出再放入鸡汤、紫菜之中，味鲜美至极。饕餮爱好者不妨遵此法炮制一番，定会收获舌尖上的古典滋味。作为顶级的食客，袁枚还特别注上：“捶虾不可过细，恐失真味”！如此细节，今天的美食家亦慨叹自愧不如！

圆子其实是一种常见美食，顾名思义，也就是把某些可以做成圆形的食物统称为“圆子”。以肉为主料做成的叫肉丸子或肉圆子。一些地方把湿磨的糯米粉做的汤圆叫圆子。其料来源各异，有鱼虾类、禽类、肉类、汤类、素菜类等。其形大小各异，小者如绿豆大，如珍珠圆子；大者比拳头还大，如扬州狮子头。而由于地域出产与传统口味的不同，各地又有不同特色的圆子，譬如湖北有名菜“蒸圆子”，它是著名的

“沔阳三蒸”之一；我所居住的南京城有“金陵圆子”，它精选优质猪肉为原料，配以水发蹄筋垫底，经精细加工后，肉圆酥烂鲜香，蹄筋软糯醇美，汤汁稠浓味厚，也是南京名菜之一；扬州更有天下闻名的“扬州狮子头”，它是维扬菜系中不可或缺的经典名菜；安徽有“徽州圆子”，它当仁不让，与“扬州狮子头”齐名，在徽菜传统筵席“五盘八碟”中是一道大菜，多以砂锅炖制，吸汤丰富，鲜嫩醇厚。湖南邵阳的“猪血圆子”也名动天下，主要原料是豆腐，伴以新鲜猪肉和适量猪血等，做好后要放在太阳下晒几天，再挂在柴火灶上让烟火熏干，烟熏的时间越长，腊香味越浓。

从古至今，圆子在筵席上横行天下，也许这折射了我们中国人的文化心理。我想第一层意思就是“圆”谐“缘”，即“缘分”之意。中国人凡事讲“缘”，在筵席上，大家不管是新朋罢，旧友罢，亲人罢，敌人罢，能聚在一起就是一种莫大的缘分。第二层意思多是团圆之意了。数十年来，逢年过节我每次回老家，母亲必定要做些肉圆、藕圆，临走时还要打包带上，想必天下父母天下亲人都是此种情形：千言万语不足道，尽在圆子中。第三层意思，我想远了，也想得庸俗一点，就是“圆通”之意。《易·系辞》中言，“圆而神”，圆