



张元纯
著

真不同

第二卷

洛阳水席



洛阳居三代之所，开汉风晋韵，成隋唐高

华，五千年恢弘史诗，十三朝风流帝都。

古今兴废，阅千秋云烟。河洛文化之中心，

东方文明之圣城。河图洛书，东方文明一

开天。佛教首传于斯，儒学形成于斯，道

生发于斯……万千大观，洛阳尽揽，中国

性之学渊源洛阳，真不同领烹之范，尤武

水席古宴为胜。洛阳之三绝龙门、牡丹、

席宴。真不同末世生而盛世显，悠悠之大

大情也。

国际文化出版公司



张元纯
著



真不同

第二卷

洛阳水席

江苏工业学院图书馆
藏书章

洛阳启三代之所，开汉风晋韵，成隋唐高
华。五千年陈弘史诗，十三朝风流帝都。
古今兴废，顿千秋云烟。河洛文化之中心，
东方文明之古城。河图洛书，东方文明之
升天。佛教首传于斯，儒学形成于斯。道
生发于斯，万世大统。洛阳尽揽中国文
化之常川源流。真不同领风之范，尤武
水席古宴为胜。洛阳之三绝龙门、牡丹、
水席。真不同末世主而盛世显，悠悠之大
情也。

国际文化出版公司

图书在版编目(CIP)数据

洛阳水席人/张元纯著. —北京: 国际文化出版公司,
2009. 6

ISBN 978 - 7 - 80173 - 890 - 5

I. 洛… II. 张… III. 饮食—文化—研究—中国
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 077464 号

洛阳水席人

作 者 张元纯

责任编辑 潘建农

出版发行 国际文化出版公司

经 销 北京国文润华图书销售公司

印 刷 北京朝阳新艺印刷有限公司

开 本 710 × 1000 16 开

25 印张 399 千字

版 次 2009 年 6 月第 1 版

2009 年 6 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978 - 7 - 80173 - 890 - 5

定 价 50.00 元

国际文化出版公司

北京朝阳区东土城路乙 9 号 邮编: 100013

总编室: (010) 64270995 传真: (010) 64271499

销售热线: (010) 64271187 64279032

传真: (010) 84257656

E - mail: icpc@95777. sina. com

http: //www. sinoread. com

序

千年帝都的古城洛阳，有着深厚的文化积淀，河洛地区是中华文明的主要发祥地之一。在这片土地上卷动过波澜壮阔的历史风云，也有着太多的人文故事，更催生出了不少中华文明的长歌。产生在洛阳的《礼记·礼运》中明确写道：“夫礼之初，始诸饮食。”有此证明中国长期以来的主流文化——儒家思想，最初是由饮食文化开始的。饮食烹饪文化一直在中国文化里占有重要的地位，被奉为根文化。在文明肇始的最早阶段，饮食成了礼制的主要物质形式，影响到了社会生活的各个方面。

中国的饮食文化经过了五千年的发展，今天不仅是维持人类生存的手段之一，而早已上升到了人们的精神层面，深深地与社会政治、礼仪风俗、艺术审美、哲学思想等相溶一体。饮食烹饪自身也随着时代的递进，得到了不断的发展。由早期的“炮生为熟”“燔而食之”，到后来的美味佳肴，钟鸣鼎食。自古到今，名菜美馐遍布大江南北，各种筵宴流光溢彩。从宫廷到市井，庖厨绝技不断显现，这使中国的烹饪文化形成了自己独特的现象而彪炳史册。

《洛阳水席人》运用文学的手法，在中国烹饪文化万紫千红的春园里，捧起了“洛阳水席”这朵奇葩，让其折射出中国烹饪文化的深厚内涵来。作家通过艺术的笔触，让人们领略了从中国烹饪的漫漫长路上，走来的魅力四射的“洛阳水席”。并深情地讴歌了以尧言鬲为代表的“洛阳水席人”的进取精神，他们是中国一代代烹饪人的缩影和楷模。在上世纪八十年代，我有幸和尧言鬲一道在中国驻外大使馆工作，亲眼看到了他对中国烹饪文化精神的领会，和炉火纯青的烹饪技艺。那时我就相信，在这条路上他会越走越远。今天通过《洛阳水席人》，让我们看到了支撑起中国烹饪文化长盛不衰的一组伟岸身影，也看到了中国烹饪技艺薪火燃燃，千载不断的魅力与神采。

“洛阳水席”大宴，是唯一以整套宴席的制作工艺，被收入中国非物质文化遗产保护名录的。“洛阳水席”的制作技艺，实际上体现的是中国的烹饪精神。作家深入浅出，以跌宕起伏的故事，和栩栩如生的人物刻画，把人们带进了文学的艺术世界。在浓浓的文学氤氲里，让人们领略了中国烹饪的真谛，感受到了“洛阳水席人”不同凡响的敬业精神，和在市场经济大潮冲击下，能守本锐进，科学管理，弄潮浪尖的魄力与勇气。《洛阳水席人》像展开的一幅历史画卷，有浑厚的过去，也有绚丽的今天。让百年老字号的“真不同”饭店从历史深处向人们走来，她携着风雨，带着真趣，把“洛阳水席”大宴推到了历史的前沿，成为近百年来中国烹饪史上的传奇。为了这个传奇的延续和光大，尧言鬲终生不渝，把全部的精力都倾注在对“洛阳水席”事业的发展上。他和他的一班“洛阳水席人”不懈努力，在千年帝都的洛阳古城，使有“天下第一宴”之称的“洛阳水席”享誉海内外。

中国饮食文化的真正内涵，并非只为追求人们的口腹之乐，和满足人们的欲望之需，而更注重的是实实在在的养生健康和益寿价值。“洛阳水席”的制作工艺之目的和文化精神内涵正在于此。然而这个一千年前由唐宫廷传承下来的历史名宴，经过了太多的风雨洗礼。近百年来，是“洛阳水席人”在极尽努力依循宗本，才使这套历史名宴仍能为世人所享用。“洛阳水席”的正食润汤，味走和美，其形其式，还是内容工艺，在今天名目繁多的中国筵宴里是唯一。作家以熟练的文字驾驭功力，把丰富的中国烹饪文化作了形象的文学描写，让人轻松而随意地吸取到中国烹饪文化的滋养。

然而中国烹饪饮食文化的厚重和博大，是个永远都无法说完的话题。希望有更多的文学工作者，能像张元纯先生这样，关注中国的饮食文化和烹饪事业，让中国的饮食烹饪文化借助文学艺术的翅膀，飞得更高更远。

中国商务部部长助理 王超

2009. 4. 28

—

入冬后的第一次寒流，尧言鬲一个人站在马路边，直直地杵在寒风里很久没动。后来有人和他开玩笑说：“你别叫尧言鬲了，干脆叫咬风立好了。”

尧言鬲什么都可以忘记，但那个一九九七年的初冬他无法忘记。那天按中国的二十四节气是大雪。在西伯利亚荒漠上生成的寒流漫过阿尔泰山，穿进天山山口，翻越祁连山脉，泻下黄土高原，势不可挡地向着中国的东部平原袭来。处在河洛川畴上的千年帝都洛阳，长街上的法国梧桐，在飒飒寒风里抖落着尚来不及褪尽的绿色，高矗在大楼上的广告牌，晃动着单薄的身躯发出噼啪的声响。大街上的行人都缩紧了脖子，匆匆加快了回家的脚步……

公历十二月七号，农历初八，星期日。尧言鬲没有坚持记日记的习惯，可他记下了这一天。

洛阳建城区的标志性长街，城市中心干道中州路到了老城区内，面对叠压在隋唐长梦上的金元碎片里裹着的八百年沧桑，及这儿那儿有形无形的文化印记，不得不一下子缩窄了许多，但仍取了笔直向东划向城外。那天的寒流顺着中州大道，呼啸着倾灌而过，路上车匆人急，平时热热闹闹的古城街头，一下子冷清了许多。尧言鬲把黑色的花花公子加厚夹克领子拉起，暂挡着寒风的凛烈，把脖子下意识地缩进领内。隔着中州大道，面南而站，粗黑的蚕眉打起哲人般的锁结，犀利的目光挑开为遮风沙而半闭的眼睑，久久地盯着对面的高楼一动不动。那天他不知道自己在那里站了多久，看了多久，而在他心头滚过的，是这栋新盖的大楼所包藏着的百年沉浮。洛阳作家李准亲书的“真不同饭店”几个鎏金大字，虽宣告着沧海桑田的变化，但矗立在寒风里新瓦流彩的真不同饭店大楼，冷清得如寒流里的长街，少了应有的热烈，显得是那样的凄凉与惨淡。

尧言鬲任寒风漫卷，他两眼不眨的在读着眼前的“真不同”三个大字，像一页页打开散发着墨香的奇书，字里行间吸引着他的情思，让他驻神。他看到的“真不同”，不是眼前碧瓦高耸的煌煌大厦的“真不同”，而是这大厦深处从大清朝晚叶的风雨里，步步艰辛地跌跌撞撞一直走了过来的真不同。那该是真不同的魂魄与神魂，似有若无，飘飘渺渺，不可捉摸，但在他的眼里，有时又变得是那样的清晰，那样的具体。她浑身上下挂满着风尘，带着累累的伤痕，像个无家可归的可怜老者，张开她颤栗的双手站在了他的面前。那嘶嘶的风声是老人发出的哀鸣与呼唤。她不想就这样倒毙在古都洛阳蒸蒸日上的春天里。不想就这样倒毙在波澜壮阔的新时代大道旁。她也不能倒下，因为洛阳不能没有她。她在渴望着有人对她的认知与关爱，浇灌与扶持。她要站起，她要挺立，她要继续拥有一片辽阔的蓝天。

一百年了，对一个人来说，可能一百年太过漫长，但在时间的长河里，一百年又太过短暂。尧言鬲知道在这一百年里，“真不同”制作的洛阳水席大宴，从府院深处走向洛阳市井，又从洛阳市井走到慈禧与光绪皇帝的案前；走到了吴佩孚洛阳督府的山海宴上；走到蒋介石洛阳行都的宴会厅里；也走到了周恩来总理拍案叫绝的赞誉声中……那天尧言鬲就那样站立在寒风中，一页页地品读着“真不同”。他忘记了时间，忘记了寒冷，忘记了归去，久久地咀嚼着，思索着，有回望，也有前瞻。悠悠的情思带着几分沉重，长长的在他心头萦绕。

尧言鬲此时清楚地知道，自己如果向前走去，迈过了马路，整个真不同就要归在他的麾下，从此由他来决定这个百年老店的命运走向。为这一天的到来，他曾在心里有过多么壮伟的憧憬和想象。为这个憧憬的实现，他又走过了太过漫长的路。今天真的站在了真不同饭店面前，眼望着真不同在等待着他伸手可取时，他的脚步失去了弹性，两腿没有了轻快感，滞重得像粘连在地上，半天没有向前迈动半步。

真不同新建的仿古营业大楼，碧瓦飞檐，六层，玉墙红门。这是多少真不同人心中所向往的气派。它携带着百年来真不同的荣耀与曲折，风霜与沉浮，更有与之不可分割的洛阳水席之魂索，一步一步走得好不容易，这才迎来了她今天的伟岸身姿。真不同新营业大楼有六千平方米的营业面积，同时可开三百余台，接待数千人同时就餐的宽敞厅堂，在古老的中原大地上独一无二。在全国纯经营饮食的酒店中亦屈指可数。然而气派倒是

气派了，这是曾有过帝都梦萦的洛阳人，潜意识里的王者情结所致，正是它把真不同带进了深不见底的深渊绝境。真不同的新大楼不是天上掉下来的琼阁，更不是资金雄厚的投资人慷慨解囊的产物，而是每一块砖瓦都在背负着沉重的银行利息，直压得她残喘难支……尧言隔再清楚不过，现代经济的规则是严苛的，多少曾经呼风唤雨的企业，最后不得不在经济的泥淖里越陷越深而难以自拔。对一个企业家，在经济规则面前，稍有不慎即会给企业和个人带来灭顶之灾。这就是严酷而无情的市场经济。他不是不想伸出自己的双手，但他心中明白，这双手如果伸过去了，接下来的就不仅是烫手的山芋那么简单。一块山芋烫手了可以扔下。而这幢大楼和这幢大楼所涵盖的真不同文化，与有天下第一宴之称的洛阳水席，哪一个都重过千斤，只要他托起了，再想扔下就会把他砸得粉身碎骨。如果不想再扔下，自己有能力把她们托稳吗？在这改革风云变幻莫测的年代，他看过了太多的国有企业，你包我并，折腾到了最后，是一家接着一家的破产倒闭。当初似乎能呼风唤雨的所谓企业家们，也一个个走马灯似的销声匿迹，甚至有多少人身陷牢狱，只留下企业可怜的职工生计无门……有一种良知在告诉他，自己决不能去步他们的后尘。他在一声声的问着自己，希望能有答案，可没有人会替他回答。然而现在他已经站在这里了，只剩下一路之隔，如果不向前走去，那自己又为何站在这里？几十年漫长的梦想要到哪里才能是个归宿？

此时的寒风卷着落叶向他不停地袭来，尧言隔又缩了缩头，他觉得今天的寒冷和心中难忘的，同在这条路上开始的他人生的起点，形成了水与火的鲜明对比，这是对他人生的磨练，是对一个男儿雄心的考问，也是对他意志与魄力的挑战。他不能忘记那个赤日炎炎的盛夏，烈阳高照，长街生烟。同样是在这里，在洛阳当时不叫中州路而叫东华街的路旁，那个酷热的三伏天，第一次成就了一个五岁“男人”的自尊。

那天尧言隔第一次走出了家门，过早的迈出了他的人生之路。

二

五岁的年龄对多少人应该都是沉浸在幸福的童年里，故尔有了幸福的童年之说。但五岁的影子在尧言隔的脑海里，却不尽都是幸福的慰藉，而

更多的是饥饿、奔波和缺少明媚的春天。

他的爷爷在停泊过隋炀帝水殿龙舟的河、洛交汇处，曾是方圆几十里很有名气的乡厨。三里五乡谁家有了红白大事，爷爷都要被主人请去出场。爷爷做的“四（四碗）八（八盘）桌，在巩县黄河边一带名显一方。随着黄河边上的柳树绿了又黄，黄了又绿，爷爷老了。老了的爷爷把厨子的手艺传给了他的父亲。那年黄河涨水，决堤溃口，洛神与河伯的欢场失却了诗意，变成了一片无情的汪洋。他的父亲带着家人，趟着黄水，加入进了逃难的人群。他们一直向西，再向西，走啊走，最终走到了风刮不着，水淹不着的古都洛阳。父亲靠自己家传的厨艺在洛阳扎根住下，早出晚归养家糊口，把全家人的生计捆绑在风雨飘摇的艰辛奔劳里。

尧言鬲记得最早的事情，就是小时候所看到的洛阳长街和长街上一家连着一家的店铺门面。那时每一个门面里的柜台上和门面外的小贩们支起的摊架上，各色美味的小吃、点心都曾是他奢侈的梦。他是和共和国一块诞生，一穷二白的共和国童年，在他幼小的心灵上烙下的是涌动的新时代激情伴随着的物质匮乏，新的生活依然充满着艰辛。这一切都给他留下了深深的印记，也为他以后的成长奠定了坚实的基础。

因父亲的厨艺平平，在千年帝都，豫西重镇的洛阳，很难显山露水。他是凭着自己的辛劳与执着苦撑着这个家。洛阳人不是巩县小地方的人，他们不吃父亲会做的“四八桌”，而是每遇家中有红白大事，生子添丁，老人吉寿等，都要吃“官场”大宴。为了生存，父亲凭着做四八桌的厨艺功底，学着也改做了“官场”大宴，靠着他的善良与敬业在洛阳老城内外站住了脚，有了他自己的市场。尧言鬲记得，那时能和父亲在一块的日子，就是没有人来请父亲出场的时候。但他发现父亲若几天没有人来请，就会显得非常消沉。只要一有人来请，他拿上自己的刀、钩、锅、勺往往头都不回的就走了，整个人精神亢奋了许多。

父亲出门后他问妈妈：“爹怎么在家里就显得不高兴，一有人来叫他，他就高兴呢？”

妈妈心中酸酸的说：“傻孩子。要是没有人来叫你爹出去做厨，咱这一家人吃什么？”

他似乎明白了，但也不全明白。在他幼小的心灵里，父亲是最了不起的人物。后来他知道，那是个全中国的人都在一穷二白的一张白纸上描绘社会主义美景的年代。他做厨子的父亲，每每从外边给人做完了厨回来，

都能给他和弟弟们带回好吃的东西，松肉、条肉、焦炸丸子之类，让他和弟弟们过年一般的高兴几天。他更知道，那是多少人家的孩子难以拥有的奢望，不是到过年他们很难吃上这些东西。他那时就在想，自己长大了，一定要像父亲一样，也给家里挣钱，给母亲和弟弟们带回好吃的东西。他常常关注着父亲，父亲走到哪里，都离不开他的刀、钩、锅、勺。他把它们看成了宝贝，似乎父亲不能没有它们。

父亲的宝贝也是他的宝贝，父亲不出去时，那些宝贝就放在家里。他趁父亲不注意，总爱掂起父亲的宝贝们玩玩，当当当把它们敲出各样的声响，有时也学着父亲的样子，把锅端在手里，想把里边的东西像父亲一样高高地给扬起，然后再落下……然而他把锅端起时，手腕的力量太小，怎么努力都很难把锅在他的小手上扬起。那次他一咬牙，一只手不行就两只手一块端，坚决要把锅扬起来，可谁知他不扬起还好，锅一被他扬起，哐当一声掉在了地上，险些砸了他的脚。父亲听到响声，问妻子：“什么在响？”

妻子胸有成竹道：“还能是什么响。是你的宝贝儿子又在动你的厨具玩的。”

父亲走过去摸摸他的头，笑着说：“小家伙。等你长大了爹再教你。这是咱全家人的吃饭家伙什，你把它摔坏了，咱全家人可就没饭吃了。”

他不好意思地向爹笑笑，心中盼望着自己快快长大。等自己长大了就能也学了爹的手艺，拿着这些东西去挣回好吃的松肉、条肉还有丸子……

那天父亲出去了两天没有回来，上午他在带着弟弟们玩，不知几时他们疯跑得肚子饿了，肚子里咕咕在叫。他和弟弟们都在等待着快点吃中午饭。这时听见厨房里扑扑哒哒的风箱声，他们知道是母亲在做中午饭了，他们像盼到了希望。

母亲每每把饭做好了，都是先给他们盛上让他们吃，她就那样高兴的看着他们吃。等他们都吃饱了，她才自己再吃。往往这时锅里剩的饭已经不多，他们不知道够不够母亲吃的，但母亲的脸上从来都是充满着阳光。尽管那年他才刚过五岁，但他知道家里的粮食并不宽余。父亲和母亲在他们睡觉后一块讨论过粮食的事。父亲常是半天没有话，只一袋接一袋地抽烟。全家人就父亲一个人挣钱，但外边能有红白事需要父亲去出场的人家，越来越少了，有时很长一段时间，父亲才能遇到有人来叫他，而且父亲回来时，带回的东西也越来越少，有些时候是两手空空。

那天父亲没有在家里，尧言鬲觉得自己是这个家里的男人，他一个人坐在门槛上，望着窄窄的院子上方不大的一块蓝天，有几只鸽子很快地划了过去，在院子的上空留下了悠悠的鸽哨声。鸽哨声已经听不见了，他还在想着怎样才能帮家里干些什么。那时他就觉得自己身上有了种责任。

他正在想着心事，街上的小伙伴们来叫他去看戏。他没敢如实告诉妈妈，就和小伙伴们跑出去玩了。一出了家门，尚不知愁的小伙伴们相互追赶着，他们绕过御路街，又穿过火神庙，向着唱戏的中州戏院跑去。

中州戏院在东华街上，从远处就能看见戏院门口挤满了人。等他们跑到戏院时，里边已经开戏了。站在外边的人们在说，是马金凤唱《穆桂英挂帅》。尧言鬲不知道马金凤是谁，但常听大人们说起这个名字，说她戏唱得如何好，扮像如何俊美……他尚不知道《穆桂英挂帅》是怎么回事，马金凤什么样子。因为他们每次来看戏，都没有钱买票，只能想法夹在大人们的身子下往里边混，这样十次会有九次，被把门的老头给拧住耳朵提出来。但提出来了他们还要混，乐此不疲。有时要等戏快结束时，把门的老头才会放他们进去。可进去了什么也看不见，到处是大人们的背影和屁股，往往都是看不了多长时间戏就结束了，每每他们都只能拾个戏尾巴。他们也看见大孩子们有翻墙进去的，可他们太小，墙太高，他们不敢翻墙，就只能混着进去。那天把门的老头非常严，或者是像他们一样没有票想混进去的孩子们太多，他们一直在戏院外转，就是找不到混进去的机会。这时在戏院外的人还有很多，不只是他们孩子们。更有没有买到戏票的大人们，着急地听着戏院里边的锣鼓家伙响在外边转圈圈。只要是马金凤唱戏，戏院外都会有很多没有买到戏票的人不肯离去。

尧言鬲和他的小伙伴们，都还不知道什么是二十四节气，也不知道三伏天是怎么一回事，就知道那天很热，身上的汗水不停的流。小伙伴们都感到嘴里冒烟。他也觉得口渴得厉害。就在这时，一个大人说了句：“这里也没有个卖水的……”

尧言鬲忽然脑子一亮，心想这么热的天，这里这么多人在口渴而没有水喝。要是来这里卖水，不是就可以为家里挣钱了……他主意拿定，对一块来的小伙伴们说：“你们走不走？我要回去了，一会儿再来。”

一个小伙伴说：“再等一会儿，把门老头看的松了，我们就混进去。”

尧言鬲说：“那你们等吧。我得回去。”

小伙伴问：“你回去干什么？”

尧言鬲没有告诉小伙伴们他要干什么，只说有事，他一个人跑回了家里。

到了家里后，他见妈妈在洗他们的衣服，就拉着妈妈说：“妈。你不要洗衣服了。快点着火烧水。”

母亲不解问：“烧水干什么？”

他说：“你烧水我去卖水挣钱。戏院里马金凤在唱戏，人很多。现在天气热，要喝水的人一定很多。”

母亲看看他，一边为他的懂事感动，一边不放心的说：“你才刚比水桶高点。你行吗你？”

尧言鬲坚决说：“我行。你快去烧水吧。”

母亲再看看儿子，为儿子这么小就懂事了，愿意为家里挣钱感到高兴。能不能挣钱是小事，要鼓励儿子自强的精神。或许儿子说得对，三伏天戏院外口渴的人是会很多。她改变了态度，鼓励儿子道：“我的儿子长大了。知道给家里挣钱了……”

母亲烧好了一木桶碧绿的槐叶水，有几片槐叶舒展地漂浮在水面，看去煞是好看。她亲自把水和碗还有一张小木桌，帮儿子送到了戏院门外，找了个平展有凉荫的地方放好了，站在那里看着才五岁的儿子怎样卖水为家里挣钱。尧言鬲见母亲不放心似的不肯离开，就催母亲回去，说：“你回吧。我会卖。”母亲还是提醒着他：“水还热。盛水慢点。别烫着你，么（一个）钱活俩（两个）钱工钱……”他说：“我知道。水不烫了。你快走吧。弟弟还在家里。”母亲这才答应着走了，可走到了一边还是站下来远远的望着儿子，心里总有些放心不下。

第一个要买水喝的人来了，问尧言鬲多少钱一碗。尧言鬲学着大人们卖东西的样子，说：“二分钱一碗。槐叶水，解渴消暑。”

那个人掏出二分钱给了他，端起一碗水喝着。一个人买了，接着第二个人，第三个人……那天尧言鬲在三伏天里，把妈妈烧的水全卖完了。他数了数手里的零钱，一共七角二分钱，但那七角二分钱捧在他的手里，显得是那么的贵重，绝不亚于一块金砖，那是他的成就与荣誉。他卖完了水，拉着小木桌和水桶回家时，五岁的步伐迈动得是那样的自信。

父亲回来了，母亲高兴的把儿子卖水为家里挣钱的事告诉了丈夫，说他们的儿子会挣钱了。

父亲用没有洗净的油手拍拍尧言鬲的头说：“我儿子长大了。好样的。”

在父亲不无鼓励和关爱的大掌拍抚下，尧言鬲觉得自己真的长大了。

三

有了卖水的开头，尧言鬲认为自己不再是不懂事的孩子了，他是个男人，可以给家里挣钱了。那个酷热的夏天在一天天的汗水里过去了。不知几时，秋风开始一阵阵刮透人们的衣衫，卖水没有人喝了，他学着别人卖瓜籽、卖萝卜、卖白菜……只要能挣钱，本钱不大，他能卖得了的，他都尝试着去卖。每次他只要一出摊，他的摊位前都要围上不少的人。那些人与其说是在买他的东西，倒不如说是在看一个五六岁的孩子怎么挣钱……童年的风雨带给了他太多的心曲，不知不觉中到了七岁该上学的年龄。而他和其他小伙伴们不同的是，这时的他已经能把十六两的旧秤，熟悉地读出两道秤星的量标，并在他的小手上把秤玩的得心应手。

上学那天是父亲把他送到学校的。学校里一个男老师个子不高，父亲让他叫史老师。史老师从他父亲的手里把他拉到了跟前，看着他做学前知识测验。史老师问他：“左手三个指头，右手五个指头，加一块是几个指头？”他看着史老师笑了，没有回答，以为这个姓史的老师是在故意逗小孩玩的。史老师却没有逗他玩的意思，还在很认真地问他：“说呀。你笑什么？一个手三个指头，一个手五个指头。加在一块一共是几个指头？”史老师是怕他脑子反应迟钝算不过来，并一边伸出手来给他比划着让他数。他见这个史老师很认真的样子，不像是在逗他玩的，就觉得史老师在小看他，恶狠狠地回答道：“八个指头。一只手五个指头，两只手十个指头。蜷起两个剩八个指头。”史老师见他反应很快，这才笑着逗他说：“那要是六指呢？”尧言鬲想都没有想说：“二歪一个手是六指，两只手加起来是十一个指头；四毛两只手都是六指，两只手加起来是十二个指头。”史老师高兴地笑着摸了摸他的头，觉得这个孩子太可爱了，深深地寄希望于这个新生。

那是个太阳很早就出来的早晨，妈妈连夜给他缝了个书包，两条长长的书包带，亲手斜挂在了他的肩上，高兴地看着他说：“我儿子成学生了。”父亲站在一旁，很是欣赏的目光看着儿子，说：“儿子。你上学了要好好读书，听老师的话。将来要有出息。”他听着父亲的鼓励心里亮亮的，

很高兴。但他不知道为什么，却说了一句：“我长大了也和爹一样当厨子。”

父亲和母亲听了都怔住了。父亲有几分不太高兴的样子，但见他还是个小孩，就只好随着他说：“好。你长大了也当厨子。当个好厨子。”

他看出来父亲的回答是敷衍的，似乎父亲心中并不希望他长大了当厨子，他不知道这是为什么，只知道自己是认真的。在他的心灵深处，一直在向往着父亲的手艺。行业的高下和人们思想深处对贵贱的划分这些形而上的东西，还不是他一个七岁的孩子去想的事情。他所能想到的，依然是渴望自己快快长大，长大了也和父亲一样掂起炒锅，把锅中五彩的肉菜随心所欲地高高簸起；让锅中突然火焰冲天，又突然熄火菜成；同样的菜，父亲一炒就特别的好看好吃，而母亲永远炒不出父亲炒的菜来。他要炒出父亲的菜，也让妈妈说好吃……

当有一天，尧言鬲终于能用一只手把父亲的炒锅端起，并把炒锅里用于练手的沙土扬起而准确的接住时，父亲却对他一点都不赏识，像又变了一个人似的，不让他玩他的炒锅和勺子。他还是不明白这是为什么，呆呆地看着父亲。父亲只让他好好读书，在学校里好好学习，问的最多的话题，是他的考试成绩如何。

那时他刚到学校时的史老师在教了他们两年后不再教他们了，他上了三年级，而史老师又去接了一年级的小弟弟小妹妹们。等他到了五年级后，史老师又来教他们了，仍然对他非常关心。他知道史老师喜欢他，他也能给史老师争气。那天史老师领着全班的同学，到洛河边上写生上图画课。冬天洛河边上的树木都脱去了绿叶，光秃秃的树枝在北风中摇曳。就在一棵大柿树旁边，一棵死了的老榆树仍挺着干枯的枝干陪伴着那棵柿树立在风里。史老师对学生们说：“今天咱们就画这两棵树。这两棵树都没有叶子，但一棵是活着的树，一棵是死了的树。我们要画出活树与死树的区别来。大家好好观察，然后再画。”听了史老师的话，同学们都在认真观察，然后各自画了起来。等大家都把树画完了，史老师一个一个的检查，又一个一个的摇头，全班的同学没有一个人把两棵树的活与死能画出来的。到了尧言鬲那里，尧言鬲和同学杨六常在一块画画。史老师先看了杨六常画的树，没有做任何评价。他又看尧言鬲画的树，一看高兴地把尧言鬲画的画拿起，问尧言鬲：“你是怎么画的？”尧言鬲说：“我是先看这

两棵树，一棵树没有死，虽没有树叶，但它有生命，是活的。另一棵也没有树叶，它却没有生命，是死的。活的画活，死的画死。我就这样画的。”

史老师让同学们都过来看，给他们讲同样没有叶子的树，怎么画出活与死的方法，怎样表现出生命的气息……

然而尽管史老师那样的喜欢尧言鬲，但在尧言鬲心中，关心的不是自己的学习，仍然是自己长大了要像父亲一样当厨子为家里挣钱。他虽然这样想，他的父亲并没有这样想，一天到晚只关心他在学校里的学习如何。那天他实在憋不住了，向父亲争辩道：“你不是说等我长大了，教我学厨师的吗？老问我学习的事干什么呀？”

父亲很严厉说：“你不把书念好，把学习搞好，以后怎么学厨师？”

他继续争辩说：“你不是也没有念书。你怎么当了厨师？”

父亲说：“我没有念书。所以我就只能当个一般的厨子。可我不想让你也当一般的厨子。你要当就得当厨师，好厨师。”

他听的不太明白，问父亲：“厨子不就是厨师吗，什么是不一般的？”

父亲说：“厨子和厨师不一样，厨师就不是只会捣火炒菜的，得有高超的技艺。厨子不憨不傻知道生熟就行。不一般就是不仅要会做菜，还得知道很多很多的东西。前三皇后五帝的都得知道。”

尧言鬲听的更不明白了，说：“那不成说书的了。”

父亲说：“比说书的人知道的还得多。这是你爷爷活着时告诉我的。他让你要先学会读书，后才能学厨。你要不好好读书，我就不教你厨艺。”

父亲说的话是很当真的，尧言鬲却无法明白这些话的道理。当厨子与上学好好学习怎么会有关系？他见过的厨子，包括自己的父亲，好像都没有念过多少书。他们不一样把酒席做得很香，让四邻八家的吃得非常满意？可父亲坚持让他必须好好读书，不然就不教他厨艺，他就只有努力的把功课做好。但他一回到家里，看见厨房里的案板、菜刀，有东西没东西他都忍不住要掂起菜刀，啪啪啪的在案板上剁一阵。他想象着父亲手里拿刀时的潇洒样子。父亲切东西时看都不看刀，刀在他手里上下翻飞，发出一阵阵有节奏的声响，或急或徐，那声音是那样的悦耳好听，是伴随着他的童年最难忘的音乐。而当他每每把家里的案板也剁得咚咚有声时，换来的常是母亲的吵嚷声。母亲不止一次的责怨，好好的案板都让他给剁坏了，并把状告到了他父亲那里。

父亲是有心的，面对已经懂事了儿子，一次他很认真的问他：“你

真的想学厨子，不想好好读书吗？”

他看看父亲说：“书上也有厨子的。”

父亲有所不解的问：“书上有什么厨子？”

他说：“《庖丁解牛》。庖丁就是厨子。”

他父亲听了更是不明白，说：“没听说过。庖丁是哪的厨子？”

他说：“是古代的厨子。擅长杀牛。”

父亲听得处在了五里雾中，只听出了庖丁是个杀牛的，有些不屑道：“杀牛的算啥厨子。”

他知道父亲不明白，说：“他杀牛杀得很熟练，书上说：得庖丁为文惠君解牛，手之所触，肩之所倚，足之所履，膝之所踣，砉然响然，奏刀騞然，莫不中音。合于桑林之舞，乃中经首之会。文惠君曰：嘻，善哉！技盖至此乎？”

父亲听得更糊涂了，摇了摇头。

他只好又用白话向父亲解释说：“说的是古时候，有一个名叫丁的厨子为梁惠王杀牛，手摸住的地方，肩靠住的地方，脚能踩着的地方，膝能顶着的地方，都能发出皮骨离开的声音。他把刀子刺进去响声就更大，而且这些声音像唱戏一样有板有眼。和《桑林》曲、《经首》曲的节奏正合拍。

梁惠王夸他的技术怎么这么高明。庖丁说：臣下探究的是事物的规律，已经超过了对杀牛技术的追求。刚学杀牛时，我和旁人一样看见的只是整头的牛。三年后，我就看不见整头的牛了，而是一块一块的牛。现在我只是用意念去接触牛的身体就可以了，而不必用眼睛去看。顺着牛体的肌理结构，劈开筋骨间大的空隙，沿着骨节间的空穴使刀。刀是顺着牛体身上的结构，从来没有碰过经络相连的地方、紧附在骨头上的肌肉和肌肉聚结的地方，更何况股部的大骨。技术高明的厨子每年换一把刀，是因为他们用刀子去割肉。技术一般的厨工每月换一把刀，是因为他们用刀子去砍骨头。我的这把刀用了十九年了，宰了数千头牛，而刀口却象刚从磨刀石上磨出来的一样……”

他还在往下讲着，父亲听他讲完，什么也不再问了，显得十分颓然。临了看着儿子说：“孩子。你比你爹强。爹没你读书多，不知道这些。我干了半辈子厨子，但没有真正学会做菜。像你说的杀牛的功夫爹更学不来”

他问爹：“爹。你不是会做洛阳水席吗。怎么不会做菜？”不知几时，洛阳不再把“官场席”叫官场席了，而改叫了洛阳水席，他就也这样问父亲。

父亲说：“爹做的洛阳水席不能叫洛阳水席。真正的洛阳水席是真不同饭店做的。”

他说：“上次老姨结婚。我和我妈就在真不同饭店吃的洛阳水席。那和爹做的洛阳水席差不多的。”他在鼓励父亲。

父亲叹一声说：“唉。我给你说不清楚。现在的事情也不好说清楚了……反正爹告诉你，真正的洛阳水席不是这样的。”

他问：“那应该是啥样的？”

父亲说：“这个爹也说不来。爹只听人说过，洛阳水席那是皇帝吃了都说好的。吴大帅在洛阳过五十大寿时给他做过；蒋介石在洛阳时也给他做过。蒋介石走时把会做洛阳水席的厨子也带走了，这以后就没有人能做那样的洛阳水席了。”

他听得更来了兴趣，刨根问底道：“那现在的水席是啥水席？”

父亲说：“现在的水席，要算都得算是万家的水席。万家的前人给会做洛阳水席的白大厨端过盘子，后来就自己开馆子卖起了洛阳水席。他不会做，就学了洛阳水席的样子，一把胡椒一勺醋的瞎对付，只做给下边的人吃。现在洛阳说是能做洛阳水席的，做的洛阳水席就都是这种水席。有钱了三斤五斤猪肉就能做一桌水席，没钱了半个猪头也能做一桌水席。其实是不是洛阳水席也就是个叫法。也是这几年才有人这样叫的，以前都叫官场席。爹在老家学的是咱老家巩县的四八桌。来到洛阳一看这里人做的官场席也就那么回事，才改做了洛阳水席。以后你要是走爹这条路，千万别学爹。要学就得进大馆子，学做正儿八经的大菜。我听一个东大街的老厨子说过，他说能做出洛阳水席的厨子，必会做南北大菜，知道历史地理，自然大道，古今兴废……要不就做不出洛阳水席。而只会做所谓的洛阳水席，不会做别的大菜的厨子，做出来的洛阳水席都不是真正的洛阳水席。”

尧言磊已经能熟背庄子的《庖丁解牛》了，他早已不再是懵懂未开的稚童。他从父亲的话里，听出了有关洛阳水席的神秘，深深地在他的心头打下了烙印，逾发的吸引了他。他问父亲：“哪谁能做出你说的，真正的洛阳水席？”