

李国涛文存

小说

火车由南往北呼啸而进，从蚌埠往北去，一站站地露出北方的贫困和单调，虽然还是秋收刚毕，远远地面上已泛出白花花的碱土，正像附近农民交黑色棉袄上露出的败絮。沿路的村庄都很破败，几乎很少见到瓦顶神气的房子，都是草顶泥墙，偶尔有，仁丹，的广告，蓝底白字，算是换一换颜色。当然，远处近处还有，机头提棚，保家卫国。的标语，刷在墙上，多数是白字或黑字写在土墙上，也还有些没有砍倒的高粱，叶子在风里抖动，长得黄巴巴的没有精神，像饥饿的孩子们摇动着千万面小旗，晃来晃去，但是声音却被火车的有节奏的声音压下去，不能传到窗里来。夏中芷望着窗外，心里产生一股惆怅，这就是，北方了。

南京一所师范学院历史系的毕业生，手提包裹着毕业证书和介绍信，要到一个小学校去工作。在苏南一带水土里养出的白嫩的脸面现在显得黑黑的一双大眼睛却好像要把南方秀丽的山河中吸取的水分滴落出最后的几滴。从今以后，喝的是北方的水，洗出的汗水恐怕也不如今天的灵秀了吧？

不过夏中芷是坚强的，她，是鼓鼓，要把自己那点，小资产阶级情调，压下去，却发现头发上落了一层灰沙。她掏出一块白底蓝色棉花的手绢揩一揩鼻梁和额头的汗，顺便往手绢上一看，竟是两块黑黄颜色的油汗。

火车又停了。车站是符离集。

烧鸡烧鸡——将离集的烧鸡。

符离集的烧鸡啦！

大个儿的八毛，小个儿的五毛。——尽挑尽挑！

不香不嫩不瘦。

车一停，忽然有几十个卖烧鸡的沿着两面的窗口吆喊，那些声音又急切又殷勤。有六十或七十岁的老太太，有十岁八岁的孩子，有各种年龄的男女，每个人都捧着一个竹篮子，篮子里放着有名的符离集烧鸡，大多数都是在烧鸡上盖着一块并不干净的白布，也有把七八只鸡的全捧在外面的。

夏中芷坐的那节车停在月台外面，来这里卖烧鸡的人就只好把竹篮托得高及窗口，一面大声吆喝。夏中芷看到他们双手捧着老高的篮子，坐在筐子里吃。细看这些卖烧鸡的，多是衣衫襁褓，面色灰黄，举着篮子的手是高粗肮脏的，手指上带

山西出版传媒集团

● 三晋出版社

看油垢。她瞥一眼，看到一个卖鸡的一次卖出两只烧鸡，那小贩把托过烧鸡的手指上的油抹了洒下，把钱塞到怀里。

烧鸡烧鸡。这个小贩由下一个车厢的窗口走去。

李国涛文存

小说

山西出版传媒集团

● 三晋出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

李国涛文存. 小说 / 李国涛著. —太原: 三晋出版社, 2013.10

ISBN 978-7-5457-0750-2

I. ①李… II. ①李… III. ①小说集-中国-当代
IV. ①I217.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第114193号

李国涛文存·小说卷

著 者: 李国涛

责任编辑: 李秋芳

责任印制: 李佳音

出 版 者: 山西出版传媒集团·三晋出版社 (原山西古籍出版社)

地 址: 太原市建设南路 21号

邮 编: 030012

电 话: 0351-4922268 (发行中心)

0351-4956036 (综合办)

0351-4922203 (印制部)

E-mail: sj@sxpmg.com

网 址: <http://sjs.sxpmg.com>

经 销 者: 新华书店

承 印 者: 山西臣功印刷包装有限公司

开 本: 850 mm × 1168 mm 1 / 32

印 张: 15.5

字 数: 290千字

版 次: 2013年12月 第1版

印 次: 2013年12月 第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5457-0750-2

定 价: 69.00 元

版权所有 翻印必究

Index 目录

短篇小说

- /3 郎爪子
/17 炎夏

中篇小说

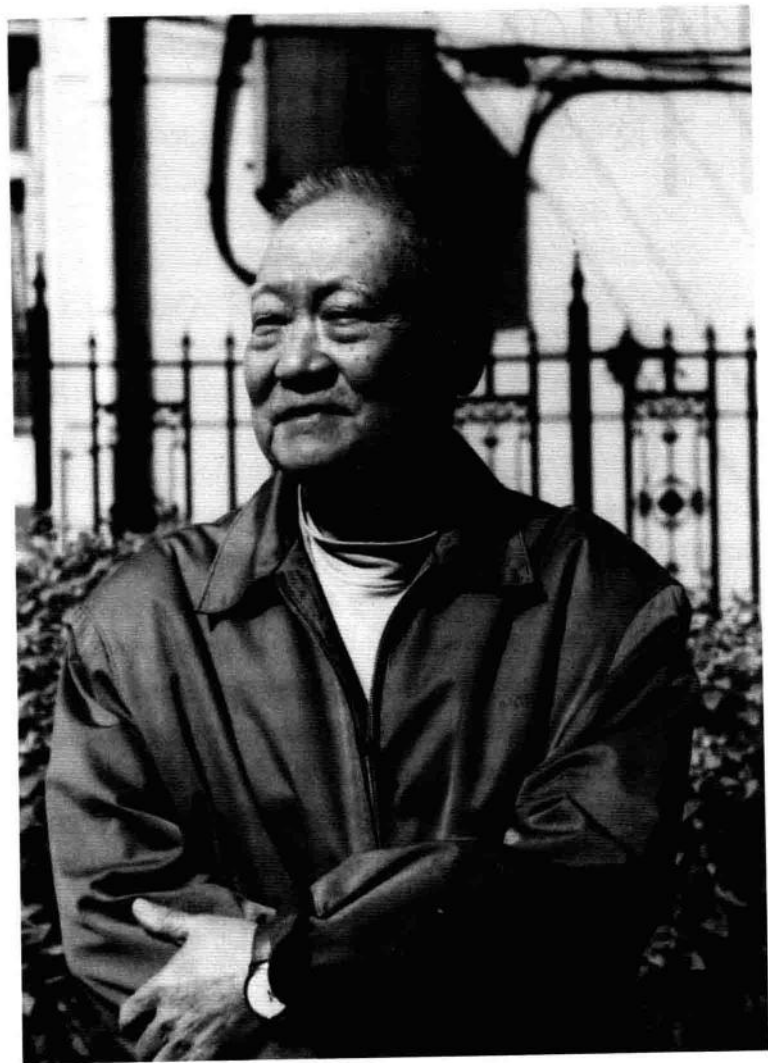
- /43 凉秋
/93 紫砂茶壶
/140 跟人
/189 清白

长篇小说

- /227 世界正年轻

附录

- /485 高岸小说的文化品格 / 牛玉秋



退休以后，在机关小院

小说

短篇小说

①

郎爪子

一

孙家宅第完全败落下来。原来三进大院每进院各有一个偏院，一共六个院子，都是二尺高的青石墙基，磨砖勾缝的墙壁。五年前，正院卖给一所医院，孙家自己只留下三进偏院。三进偏院有花有树，也还整齐，但是已经小气得多。

孙家的主人孙光缙是世家子弟。早年经历繁华，父亲死后，他就故乡小城里过着清闲日子。家里有万卷藏书，他念不进去；家里有几处产业，他管不起来。坐吃山空，可还架子不倒。前几年变卖了房子，今年又抱出不少皮衣、字画、古玩，眼见得这个局面也保不下去。

这一日早晨，太阳已照到窗子上方的一角，孙光缙从回笼觉里也醒过半个钟头。他心里还是闷闷的。正应了“人穷脾气大”的话，他是愁着没钱开销，也是恼着如今“门前冷落车马稀”的局面。每天晚上倒常有个把闲人来闲坐，泡一壶茶，摆一点花生、瓜子，畅谈三个小时，是他精神最好的时候。在此时，可以夸耀列祖列宗当日的富贵威武，三分真实，七分夸张地说一通，心情舒畅。或者幻想未来，怎样攀龙附凤、光耀门庭，这就全是幻想境界了。等到客人散去，自己踏着散落一地的花生壳，听着吱吱咯咯响声，才回到

现实中来。从这时起，情绪就不太高了。一睡下就不高兴。第二天早上就生“下床气”，吵得一家人不安。家里还有两房儿子儿媳妇，男女家仆五名，都觉得早晨这一会儿难过。

现在躺在床上，照老规矩，厨子郎三儿在窗外问：“老爷，今天午饭吃点什么菜？”他点出一两样爱吃的，其余由厨子自己安排，他自己再睡一觉，或者也就起来。这两年家境大变，已谈不上“吃点什么菜”，什么省钱吃什么。但规矩还有，只是说法改了。郎三儿问：

“老爷，今天还是炒点肉吧？”孙光缙说：“嗯。”

今天这两句问答过了。郎三儿又问：

“老爷昨天晚上吩咐去侯家做菜……”

“嗯，侯五家。”

“明天？后天？”

“他求我：明天。他娘的，发了点财，想吃郎爪子的菜了……”

“他家有二个厨子。”

“他说了。那种厨子做的菜能吃吗？——暴发户，哼！”

“那——？”

“他苦求。我答应他后天去。”

“是。”

说到这个题目上，孙光缙的情绪好了起来，似乎又接上昨天晚上上的兴致。他接上说（好像完全从梦境中清醒过来）：

“后天你先去看。你不要塌架子，看看再定时间。不能他一招呼咱就到……”

“是。他们想吃什么呢？”

“他们那种人会吃什么？你的菜里头，挑两样粗一些的，叫他们开开眼就行了。”

“是。”

“你可防住，他们的厨子把你的菜偷去！”

“那自然，老爷。”

“去吧。”

“是。”

厨子郎三儿从堂屋东窗下一株石榴树下走过来，你看到他有高高宽宽的身板，黑亮的脸膛，油光光的大手。他永远用低沉的声音说最简短的话，沉默而和气。人们说他是“毡帽头”，撕不破，踩不烂，总是蔫呼呼的。

但是他就是大名鼎鼎的郎爪子。

郎爪子是人们戏用“狼爪子”来赞扬郎三儿的两只手。这是一位身怀绝技的名厨。如果说做菜（面案上的活儿他是一点不会，也从来不沾的）也有才能问题的话，那么在他那两只手上是真能体现出来。好刀法，好勺把，这还是眼睛能见的；他是“神乎其技”，不管烹、烩、烧、烤，样样做到个“精”字。山珍海味，一通百通。当年孙光缙的父亲奔走于北洋军阀的门庭之下时，郎三儿在厨房里面跑腿。那个时期开封、彰德、安庆、济南一带是他常去的，孙大人又好吃，所以郎三儿见过徽菜、豫菜、鲁菜的名厨。后来在北京停过很长时间，各派的手艺他就见得多了。当时孙家还有一两位好厨师，郎三儿人前背后又偷了几手。一凑，“狼爪子”成了。

郎三儿既是名厨，为什么总躲在破落的孙家？难道炒炒肉丝，烧烧蹄膀还要什么名厨？

这有原因。

郎三儿是孙家的“世仆”，从他爷爷那里就干上了。他妈又是孙家的奶母。现在他不便离去，而且他也带着点贾府焦大的味道，不大想伺候外人。他这种厨师干起来要几个人打下手，要别人伺候着他。他一桌酒席要准备三天五天，上完最后一道菜，他端起茶杯就离开厨房。普通人家偶尔请他一次怎么都好说，要说正式用他，可就难了。

孙光缙家现在已经是“小市人家只菜蔬”了。但孙家厨子郎三儿却仍然名震一时。这几年这里几家富户和官宦名流，除了狂嫖滥赌抽鸦片之外，讲吃成风。每日宴请，吃遍所有的菜馆饭店之后，就讲究在家里举行宴会。不是一般地吃菜，而是吃某一风格的菜，以至比赛厨师。

有厨师的人自然由自家厨师做，没有厨师的，或厨师无名的，

就要请名厨师。郎爪子是当地名厨之冠。

二

当郎三儿随着一位听差走进侯五爷家的里院时，侯五正站在院里一只直径约一米的豆绿色大瓷缸旁边看金鱼呢。看到郎三儿进院，侯五转过身笑着招呼郎三儿坐到葡萄架下的藤椅上，自己也就坐下：

“郎师傅，先喝口茶。”侯五用一把古色古香的折扇轻轻敲着膝盖，深深抠下去的小眼睛闪着黑光，而厚厚的嘴唇像吸吮到什么味道似的，带着讨好笑容看郎三儿。他是本地商会会长。

郎三儿在孙家只是个厨子，老老少少都叫“郎三儿”。可是出了孙家的门，他是“郎师傅”，知道大名的也叫他“郎玉清”，够交情又够身份的同行才叫他“狼爪子”。郎三儿抿了一口茶。侯五说：

“叶子还行吧？我从南方刚带回来的。我知道厨师都喜欢喝茶，你要喝着好，走的时候带一包回去慢慢品。”

“不，五爷，我喝粗茶就行。”

“你见外了。我知道你们孙家府上讲究吃喝。你老爷的老大人在世的时候，了不得呢。”

“五爷看这桌酒席怎么办？”

“怎么办？”侯五站起来，用扇子点点郎三儿的肩膀说，“就看你的了，你说怎么办好就怎么办。”

“点几样主菜吧？”

“不，不用。”

“那——？”

“郎师傅，你听我说。这不是请客。前一个月，城里几家朋友就撺掇我，叫我生法子吃一顿‘狼爪子’的菜！”

郎三儿对这些话原是听得多了。也许因为近两年渐渐听得少了，所以侯五这么样地一讲，心里还是有点热。他含含糊糊地嘟哝

一句：

“那容易，容……”

“容易？郎师傅，不容易！孙爷的脾气我知道，孙家公馆的人请不动呀。”

“不，那……”

“那天见到孙爷，我凑他高兴，求这个脸。嘻，答应了！”

侯五好像嘴里已经品到了什么味道。“我给他们一说，都高兴得蹦起来。所以，郎师傅，这桌酒席，你就拣拿手的上。不用管别的，钱尽着花，帮手尽着用。怎么样？”

“行，五爷！”郎三儿这半年没操持大席面了，他真觉得“狼爪子”会被大家忘掉了，“我弄几样。弄几样新鲜的。”

“好极了，郎爪子！”

“我，我想，弄一个炸小烧……”

“炸小烧？郎爪子的炸小烧！——他们谁也没吃过。”

“咱们再来个冬瓜羹……”

“冬瓜羹？”

“嗯！”

“冬瓜羹？——让你做吗？”

“让做。——五爷，有些菜，我得单在一间屋里收拾。”

“知道，知道。单有一间屋留你配菜。这规矩我知道。——郎师傅，我不许我的厨子去偷你的手艺，这你只管放心。”

“不，不是这话……”

“这是规矩，这是规矩。请人做菜，不能偷人的手艺！”侯五非常豪爽地说，“那就来看看咱的灶房、案子，不合用的咱现修，现买！”

三

又一天的早晨，郎三儿站在孙光缙住房的窗外。又是那样开头两句：

“老爷，午饭炒个肉丝吧？”

“嗯。”

然后郎三儿顿了半分钟，又说：

“老爷，侯五爷家我去过了。”

“嗯。”

郎三儿觉得老爷今天的心情不如前天好。他的感觉很准确。孙光缙的一个紫貂马褂筒子，昨天被皮货商压价压得等于白送！这是原来值三百块大洋的东西！——所以今天孙光缙躺在床上满腹怨气。

“侯五爷的席，定在后天。”

“后天……”

“是，老爷，后天。”

“谁答应你后天的呢？”声音突然高起来。

“老爷吩咐过，叫我……”

“叫你怎么着？”

“叫我去看看。”

“叫你去看看你就定在后天？”声音越高了。扫院子的一个小厮和东房走出来的老妈子都静静地停下来听。

“是，老爷。”郎三儿这么答应着，“是”什么呢，也说不清。郎三儿恭敬的脸，对着拉严的窗帘。

约有五分钟没有声音。那小厮都举起扫帚又去扫地了，孙光缙骂了一声：

“侯五儿这王八蛋！才几天没挨饿，要吃好的了。”还好，怒气在侯五身上，那么总还不至于十分不妙，“那，侯五儿他们要吃什么呢？”

“他说由我做，老爷。”

“哼，料他也点不出一桌菜。”孙光缙的口气缓过来了，“那，你说给他做什么呢？”

“是，老爷。我说，做点，新鲜的……”

“什么菜？”

“我说，叫他们尝尝炸小烧，还有，咱们家的冬瓜羹……”

“放屁！”终于爆发了，“我不说过吗，这种菜不许出外做！”

“是，老爷。我说过，单给我一间屋去配菜，没人能偷去……”
郎三儿抖着胆子说了这么长一句，自以为理由很充足了。

“你他娘的以为这手艺就是你郎三儿的了吗？这是孙家的菜！”

“是，老爷。”

“老太爷带你走南闯北学手艺，花了多少钱你才学成个二把刀！这点手艺你早晚要露给他们！”

“是，老爷。”

“孙家花了这么多钱养成了你，你去伺候侯五他们这帮杂种呀！”

足有十分钟的沉静。郎三儿知道这时候不能走，要等。“狼爪子”长在他身上，可是算孙家的手艺。“狼爪子”还有多大的用呢？侯五爷的一番奉承都是空话。还不如不去做这桌菜。挣不下多少钱，惹的气不少。

孙光缙又发话了：

“冬瓜羹不能做，听到了吗？”

“是，老爷。”

“炸小烧不能做，防他们偷。”

“是，老爷。”

“有烤鸭，有清蒸鱼翅，这席也就够了。你的菜露露糟溜鱼片、爆虾仁……”

“是，老爷。”

沉默。

“咱家穷了，你的手艺也不能长进了。”

“……”郎三儿没有答应“是”，他知道那么说不好。

又等了五分钟，郎三儿知道可以走了。

这些对答都是意料之中的，可又是意想不到的。郎三儿很满意，很满足，同时又觉得烦闷。他低着头，甩着两只长臂，缓缓向外走。扫地的小厮向他做鬼脸，他理也没理。

四

郎三儿从床头一个木箱子里取出自己心爱的那把菜刀时，沉郁的心情一扫而光。

郎三儿在桌上解开细线绳，打开蓝布包儿，里面还有一层油纸，再打开油纸，银灰色的寒光便闪了出来。这真是一把宝刀，跟随郎三儿走遍这个城市的几乎所有第一流人家的厨房。鲜嫩的肉，粉白的鸡，刮去鳞片以后还轻轻抖动的鲤鱼，长着厚肉的乌鱼剔下刺来切片时，灰白的鱼片上偶尔沾上一点血丝……这一切都从他的这把刀下经过。冬笋在刀下发出那种轻轻的似乎溅出水汁的声音，手上感到细微之极的震颤，于是象牙色的笋丝便像一把把牙签似的码到盘里备用。这把刀，轻重适度，锋利又灵活。那就是“狼爪子”的尖锐的爪，它是郎三儿手指手掌的延续伸张。它是活的。

郎三儿看看又把它照样包好，夹在左胳膊底下，出门去了。

上午9点钟左右，郎三儿走进侯家的厨房。厨房占一个独立的小院。原来的厨房供炒菜用，小院里支起一个灶，烧木柴，安着蒸笼。另一面砌一个大大的木炭火塘，是烤鸭子用的。厨房旁边原有半间空房，现在收拾起来，留郎三儿在里面工作、休息。他要收拾几样拿手菜，就在这里面，以免被偷了绝招。

厨房里有一个厨子、一个打下手的、一个做杂工的。一个十岁左右的小女孩在烧那个大灶。

郎三儿昨天已经来过，今天一到，先沏上一杯好茶（侯五爷送的好叶子），然后取出那把宝刀。宝刀放到案上，郎三儿蔫呼呼的神气去掉了大半。

郎三儿像个临战的将军。

他面临的不是“胜负在此一战”的局面；他打的总是胜仗。“狼爪子”的威名使他立于不败之地。他有些兴奋，这兴奋不是由于将要取得多大的胜利。能有多大呢？侯五爷赏，大洋三元。高兴的时候，四元。交给老婆，十天里头不生闲气。当然，这比孙家给的工钱要大得多。但是，更令人兴奋的是：郎三儿要做菜了！高贵的、细致

的、精巧考究的、奇绝妙绝的、只有我能做谁也做不出来想不出来的菜！吃的人品尝、点头、赞叹。上菜回来的听差传话：“舌头都咽下肚喽！”“盘子边儿啃了个豁口啦！”那时候，郎三儿轻轻地用勺子敲着炒瓢，又一道菜出来了！

他经过的多了。不在乎。

他现在有点兴奋的就是：他居然又有了这种兴奋！他又挥动起刀。刀是那样令人兴奋。他又嗅到各种调料的味道，看到各种菜的色泽。捏一捏发好的鱼翅，半透明的胶质的翅针，柔软而有弹力；海参像大老鼠一样伏在盆里，也是柔软而有弹力；蒸好备用的干贝，淡黄的色泽变得更淡了；鱿鱼是用淋下的草木灰水发的，那比用火碱发的更能保持鲜味。一切准备都令人无可挑剔，做出来的菜才能令人无可挑剔。最重要的是这两只“狼爪子”的动作令人无可挑剔。——这是最令人兴奋的事。

郎三儿这屋里没人进来。主人有吩咐。

郎三儿整理了一阵，端着茶杯走到院里。烧火的小丫头十分乖觉地问：

“郎大爷，开水还有吗？我给你再提一壶热的来吧？”

“有了。你叫啥名儿？”

“我叫小兰。”

侯家的厨子走过来招呼：

“郎师傅，你歇好再干！”

“歇好啦！忙好了吗？”

“好了，你指点着吧。你看着不对的地方，说话。”

“都好都好。虾还活吗？”

“活着，你看。”

是的，寸把长的大虾，黑灰色，加上寸把长的前须，看了叫人心疼。

“过午再捏出来，捏出就下锅。”郎三儿高兴地说，“你来爆这样吧？”

“不敢，郎师傅。你在这儿，让我细看看就算高待我。”

“看，看。有什么稀罕？不就是个火候吗？——腰花剔刮了吗？”

“剔了。你看。等你动刀呢。”

“好，都好。我看着，你动刀。天热，动完刀用黄酒泡起来。你今天来下锅，我看着。有我呢！”

“郎师傅，你真照应我。”

“有什么。都是做菜嘛，都是耍手艺。”

郎三儿今天的话多。

他想说，想动手。

五

从下午3点钟开始装盘。冷菜早已在一张桌上摆齐，罩上纱罩，只等一浇作料就上。该蒸的都已在笼里。一只大吊罐煮着两鸡两鸭和一个大肘子，这是做菜时配味用的，只取汤，不用肉。

要细检查的是炒菜的料。鸡丝、鱼片、虾仁等等，每盘所用的配菜、菜码，要随着安放，用时才能凑手。顺序最重要。每一样菜都有两三个或三四个盘子盛着。这时候就得动点心思，先上什么，再上什么。大厨师在这里就有大将风度了。郎三儿站在满满两个大案子前逐一过目。侯家的厨子在旁边看着他的脸色和眼睛。

“都好，都好。”郎三儿说。

“还干什么不呢？”

“歇歇。摆上凉菜喝上酒，咱们再动手。”

“好，郎师傅。”

“把炉火弄好，上足焦炭。”

一切都顺当了，郎三儿总觉得心里有点不顺畅。

这是一桌好席，是郎爪子兴致勃勃干出的好活。叫响是一定叫响。可是，它叫人不能满足。说不出什么地方不满足。

看罢菜案子以后，郎三儿像一位将军调兵布阵只待一声炮响了。可是他猛然间像恶鬼附体一样想到：

“炸小烧！”

他自己惊了一下。“放屁！”老爷不是骂过吗？

“冬瓜羹！”

他又惊了一下。“这是孙家的菜！”老爷说过。

可是他答应过侯五爷要做。

可是他已经决定不做。

可是这桌菜需要这两样！

加上这两样，哪怕去掉清蒸鱼翅呢，这桌席就变得不凡，就变得神妙。“狼爪子”的菜，一样两样地单吃，怎么都行。要整桌地做，就要配出“狼爪子”的味道。

少了这两样还不如不做。老天生下人不长手或不长眼能行吗？牛不长腿、鱼不长鳞、白菜不长心，行吗？那还不如不生。

做给谁吃？——谁该吃谁吃。姓侯的吃又怎么啦？我郎三儿只能管做。

“做！”郎三儿被自己的决心吓住了。

“做！”

他喊过两个帮手：

“选两个好冬瓜，削净了！”

他到厨房里，拿过一块花油，端过鸡鸭的肝，回到自己的小房。他想，赶一赶，还来得及。炸小烧是比较方便的，它的妙处只在用料。鸡鸭肝剁碎，调好（当然有调味的问题），然后把猪花油的网状薄膜，切成二寸见方，裹住肫肝，成一个小小的春卷的样子。这东西放到素油里一炸，当然酥脆之极。如果不知道用网油做皮、鸭肝做馅管你如何试验也不成功。

这就是“狼爪子”炸小烧的妙处。

但是冬瓜羹却是很费时间的菜。这要把冬瓜去瓤以后，切成薄片，再把薄片切成小梳子一样，一头连在一起，一头是细丝。然后，上粉，过油，烩制。讲究太多。每个程序之间都要一段时间，由热而冷，由冷而热。

郎三儿在冬瓜羹上集中了全部注意力。他这才感到踏实，感到无可挑剔的完美。刀工那样细致，排到盘里的瓜片瓜丝让他自己看