



情  
停  
那  
不

地  
久  
容  
容

# 一回眸

以亲历者的视角  
追忆如烟往事、  
浮俗风情

巴陵  
著

## 生 物 语

联袂推荐

那些旧时光和老物件，栩栩如生  
著名作家古清生《青岛日报》编辑薛原

《芙蓉》杂志



清华大学出版社



014034177

I267.1  
1631

浮  
生  
物  
语

巴陵  
著



I267.1

1631



清华大学出版社  
北京

010380317

## 内 容 简 介

人来到漂浮的世界，有些事物值得用文字记录，那就是“浮生物语”，巴陵用自己的文字记录着他在浮躁世界里体会的那些城市、风物、书情、旧事、斯人等，那些无法与人细讲的旧事，只能掩埋在文字的记忆里，让它在读者心中滋养、生花。

版权所有，侵权必究。侵权举报电话：010-62782989 13701121933

## 图书在版编目(CIP)数据

浮生物语 / 巴陵著. —北京: 清华大学出版社, 2014

(下午茶)

ISBN 978-7-302-34621-0

I. ①浮… II. ①巴… 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(2013)第290865号

责任编辑: 宋丹青

封面设计: 门乃婷

责任校对: 王凤芝

责任印制: 杨 艳

出版发行: 清华大学出版社

网 址: <http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址: 北京清华大学学研大厦 A 座 邮 编: 100084

社总机: 010-62770175 邮 购: 010-62786544

投稿与读者服务: 010-62776969, [c-service@tup.tsinghua.edu.cn](mailto:c-service@tup.tsinghua.edu.cn)

质 量 反 馈: 010-62772015, [zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn](mailto:zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn)

印 装 者: 三河市李旗庄少明印装厂

经 销: 全国新华书店

开 本: 145mm×210mm 印 张: 8.875 字 数: 203 千字

版 次: 2014 年 4 月第 1 版 印 次: 2014 年 4 月第 1 次印刷

定 价: 35.00 元

产品编号: 051717-01

## 辑一 城 记

目	2	成都茶味
录	5	长沙冬天一锅粥
	7	长沙辣味
	12	岳麓书院门前的徘徊
	15	江声岁月
	18	四合院里的五边形小屋
	21	守望樟园
	25	江南的春天
	27	北京春色
	30	掌上的凤凰
	34	广汉印象
	37	后海之秋
	41	长沙酒吧
	44	雨中靖港
	47	昆明印象
	51	浏阳夜印象
	55	城市散步

## 辑二 风物

- |     |       |          |
|-----|-------|----------|
| 58  | ····· | 西北社火     |
| 61  | ····· | 树菟、竹菟、茶菟 |
| 64  | ····· | 端午雨      |
| 67  | ····· | 凉薯满月     |
| 70  | ····· | 冰清如柚     |
| 73  | ····· | 田野的米花泡   |
| 75  | ····· | 黑茶故里     |
| 79  | ····· | 梅山元宵     |
| 82  | ····· | 新化水酒     |
| 89  | ····· | 八宝盖碗茶    |
| 91  | ····· | 故乡的糝子    |
| 94  | ····· | 祁门红      |
| 97  | ····· | 平江撤席     |
| 100 | ····· | 靖港做秤     |

## 辑三 书情

- |     |       |      |
|-----|-------|------|
| 104 | ····· | 闲读桂花 |
| 107 | ····· | 旧书如妻 |
| 110 | ····· | 书颜书垢 |
| 113 | ····· | 梅弄清照 |
| 116 | ····· | 读书有痕 |

119	识字藏书
123	书藏于勤
128	夜市藏书
131	旧书残章
134	我亦佛缘
137	书柜姐弟
140	读家书治天下
143	恨读鲁迅
146	半床半书
149	孤书夜赏

#### 辑四 旧事

154	在东莞的幸福时光
158	黄板桥
163	古柏
184	马背的重量
187	细姑
193	童年梅雨
195	鱼担上的家庭
197	春汛上的竹排
200	裁缝铺的窗台
203	露天电影
206	米糖担两头的生意

- 210 ..... 鸡蛋挑起的风光  
213 ..... 点起家家户户的灯

## 辑五 斯 人

- 218 ..... 我的大姑  
229 ..... 父亲指间的那支烟  
233 ..... 狗蛋清明  
235 ..... 妻子的童年  
237 ..... 朋友史湘  
240 ..... 爱似菠萝  
243 ..... 萧一新的书法与篆刻  
246 ..... 积宝木匠  
249 ..... 酒人不再友情在  
252 ..... 厨房汤补  
255 ..... 满口药话  
257 ..... 照顾小菜  
260 ..... 一碗情深  
262 ..... 起居注的诱惑  
265 ..... 酒鞋双绝  
269 ..... 有酒养身  
273 ..... 藏酒篆刻养颐年

辑一  
城 记



## 成都茶味

人人都知道，成都的茶馆在全国很有名，也因此有很多喜欢休闲的人想去成都感受一下喝茶的味道。我是一个好玩之人，除了自己的出版事业，其他的时间都花在玩味上溜达，做着品味人间美食和休闲的生意，为自己的思维准备一个驿站的疗程。

待在长沙，我很少去茶馆感受那些时尚和温馨，喜欢在餐馆里争座位品美食。几年前，我就把喝茶的习惯改为喝白开水了，偶尔有朋友送我一盒名茶，我也很少喝。如果朋友来得多，一时高兴了，给大家泡一壶，陪他们品味一番，也算了事。曾经，有朋友跟我说过，人的欲望往往在于食肉，吃的肉一多，欲望就膨胀，常吃蔬菜或者素菜，就会清心寡欲。我希望自己过些清淡的生活，少些奢望的想法，就把吃降低了一个层次，长混在快餐店。

在成都生活了半个月，满街的茶馆林立，我又想起了茶的味道。在茶的世界里，我曾经为茶而疯狂。那是八年前，见到好茶就想据为己有，家里收藏了很多名茶，有朋友来访，一定以茶款之。现在生活在品茶的故乡，我不得不在往事里徘徊，想与茶再次交往，看是否有缘。

二〇〇七年八月，在成都与《成都客》杂志社编辑朱晓剑兄见

面，他从办公室出来就带我去找茶馆。他办公室在《成都日报》报业集团的红星路，那是一处繁华的地段，也是成都的文化中心区域。我们在天河茶馆找了一个临窗的位子，想作些闲谈。茶馆比较幽静，人不是很多，布置得还雅致，让人感觉随意和舒适。

长沙的茶馆，已经不是很雅致的地方了，长沙老百姓把它定为娱乐场所，在茶馆所干的事也就多为娱乐化了。成都却把茶馆打扮成美女，成了老百姓喜闻乐见的事物，也是百姓爱去的避风雨之所，高雅低俗都可以融入茶的生活，打造成成都的茶馆特色。

走了四川很多地市，我才知道，不只是成都一个城市有很多的茶馆，四川的其他地市也有不少的茶馆。在四川，茶馆的生意不一定很好，老板却会坚持惨淡的经营，那也许就是四川茶馆生存的力量和茶馆老板一直保持着茶一般的心境。我看过一些资料，在成都市区，有七千余家茶馆，整个成都市有三万家茶馆。这些休闲玩耍的地方，遍布大街小巷，也挤满了每个成都人的生活，茶馆生活成了成都人生活的一部分。我还发觉：茶馆的存在与麻将的盛行有着一定的关系。成都人的生活态度一般比较懒散，很多时间花费在打麻将上，边喝茶边玩着麻将，乐趣从麻将子的颗粒上传递开来，生活变得有滋有味。

我曾考虑过成都茶馆的形成历史原因：在那横断山脉的高山峡谷的滇、川、藏三角地带的丛林草莽里，有一条茶马古道，它以贩卖茶叶为主，也为三省文化交流产生过不少的推动作用。成都虽然远离茶马古道，但是少数民族的土司却在成都收集茶叶，运往雅安——茶叶集结地，必定有很多人靠茶叶生存，茶叶又不能用来做食品和调味品大量食用，只能泡茶喝，也就有产生茶馆的必要。还有一个是生意上闲聊和品茶也需要一个泡茶的地方，如果需要专业化，那就只好进

茶馆了。

我与朱晓剑兄坐在现代化的茶馆里，谈论那些传统的茶馆的消失和怎样保存具有我们现在人生活的习惯和爱好的茶馆，我觉得很尴尬。我只好与他谈些对读书、寻书、访书的看法，但是，还是有大部分时间用在享受别人喝茶的味道和姿态，来满足我们品茶的雅兴。

坐在成都的茶馆里，并非清一色的男人，有时女人比男人多，有的连孩子也带来喝茶，享受着我们现在人休闲的生活和喜好，打牌打麻将或者谈情说爱，连家庭的拘谨也可以丢弃。

我们从茶馆出来，走到街上，看着那密密麻麻的茶馆，就好像闻到一股浓浓的茶味，那就是成都的味道，也是成都的气息。

## 长沙冬天一锅涮

长沙的冬天有些寒冷，也有些温暖。这寒冷是从天气上来说，温暖却是从长沙的吃上来说的。长沙的冬天，吃是另有一番滋味的。

长沙是个好吃之城，曾经以吃闻名全国，这几年更以吃成名全国。因为一个“吃”字，在不大的长沙城就崛起了一支饮食湘军，以湘为号不是酒店做得好就能迎来这个称号的，而是全民皆吃、全民好吃、全民会吃得来的。长沙人可以不分四季，无论什么时候都能找到自己爱吃的和好吃的东西，就是干冷的长沙冬天也不例外。

北风呼呼的长沙城，在每个角落的排档里，活跃着许多爱吃和好吃的长沙人，他们为了吃，甘愿冒着寒冷游荡在街头或者畏缩在角落里，品味着长沙的滋味和食物。

长沙本来算不上火锅之城。火锅全国没有流行的时候，长沙人没有发明火锅，而是发明了凉菜，喜欢把凉菜和啤酒一起吃，把它当消夜。等全国都流行吃火锅了，长沙人也没有任何抵抗就接受了火锅，火锅在长沙城的大街小巷流行起来，并呈鼎盛之势。有了火锅，长沙人开始有了转变，寒冷的冬天，大家都畏缩在家里，聚着自家的火锅寻找温暖和食物。

长沙人爱吃，主要是为了寻找一份温暖。长沙人聚在一起吃为

的就是那点儿温暖。其实，温暖可以在其他地方找到，但是在饭桌上的温暖却不同，只要有一点火或者一点热，就不再哆嗦，甚至大汗淋漓。爱吃的长沙人找到了火锅，火锅能给一家人带来温暖，也可以给一家人带来欢乐。聚在一起，吃得温暖、吃得热乎。大家也愿意在家里热乎，毕竟家里的热乎还可以暖和一家人的心。

冬天的长沙城，做饭的方法也有所改变。不管会做饭的是女人还是男人，都想出了一锅涮，把带肉的荤菜先炖好，其他蔬菜等都一齐涮在锅里面。其实，这也是从长沙城的实际情况出发的，长沙冬天天气很冷，炒一份菜出来，下一道菜还没炒好前面的菜就凉了。在做一锅涮的时候，需要炒熟的就先炒熟，其他的菜洗干净就可以，再烧上一锅汤，大家围在一起就可以涮了。

家家户户都在家里做火锅，长沙人也心甘情愿地一锅涮。就这一锅涮，其实是从长沙人的小资引发的。长沙人很小资，追求趣味和热闹。一家人围着涮火锅，大家都行动起来，当然是一种有趣味性的行为。自己想吃什么就可以涮什么，可以按自己的饮食习惯和方法去涮、去吃，绝对不受别人的限制和干扰。就这小小的方便，给长沙人迎来了小资的滋味，迎来了小资的资本，大家都开始热爱起来。

小资的女人与男人，吃完了火锅，都不愿意离开餐桌。在回味吃过的美食，回味得兴趣盎然。从火锅里，我读到了长沙的风味，也读到了长沙人的前卫。围着火锅的长沙人，就用火锅阐释着自己的人生和追求。

## 长沙辣味

说起辣，少不了要提到长沙；说起现在饮食文化的繁荣，也离不开长沙。套用一词给长沙辣文化下个定义：长沙是辣咸饮食，也是饮食湘军的中坚。

长沙的辣椒和辣味，应该从周边的地理位置来谈：辣椒的辐射性和辣椒的生存，特别是湖南辣味的辣椒生存需要湖南特有的红色酸性土壤。相隔洞庭湖的湖北，也产辣椒，那里的辣椒个大、味淡而甜。长沙红色酸性土壤虽产牛角辣椒，产量不高，辣味不足。湖南产辣椒与山区坡地有关，长沙周边的宁乡、浏阳等县以及娄底的新化、湘潭的湘乡、邵阳、湘西、张家界、怀化、郴州、株洲都是辣椒高产区，也是辣椒高消耗区。这些地方，每家每户以辣椒为主要菜蔬，每天每餐以辣椒为主菜，辣椒不再是世人眼里的调料，而是下饭菜，并且是主菜，哪餐没有辣椒，饭就难以下咽。

长沙在湖南来说，是个地道的外来城市。长沙土著人现在不到十分之十，从新化、湘乡、邵阳、湘西、张家界、怀化等地迁徙到长沙的外乡人，没有改变他们的原始口味，把吃辣椒的习惯和风格带到了长沙，并且传播开去，形成长沙家庭式辣椒特色。

改革开放后，餐饮业非常发达，湖南餐饮异军突起。湖南各地

县市的特色饮食都有开到长沙去的想法，但不知道长沙人的口味，都做得比较小，以小饭店满足来自家乡的小商小贩。随着长沙一些好吃之人的品味和尝试活动的开展，对味道感觉后的效果新鲜，就大肆吹播，其他好食之客蜂拥而至，地方特色辣食就越做越大。

地方饮食业的发展，离不开好吃鬼和文人墨客的鼓舞，虽然这群人没有富余的钱，但他们的品位极高，又爱新鲜和有辣椒个性的食物。他们一路吃一路品，找到理想食物的就口头和文字一起传播，形成立体式宣传系统。慢慢的，长沙人对全省辣椒风格形成了概念：邵阳是青辣椒炒红辣椒粉，湘西、张家界喜欢尖辣椒，怀化爱吃野山椒，新化、湘乡喜欢干红辣椒煮汤水，宁乡酷爱白辣椒，浏阳好红辣椒粉等，这些特点，是在长沙生活三个月就必须掌握的常识，否则就无法外出就餐。长沙的各行各业，都存在着好吃鬼和食客，常常会组织冒险品味最辣美食，做个食客英雄。

在长沙工作生活的婚龄男女，想找到生活的另一半，就要学习吃喝和吃辣椒。不习惯对方的辣椒风味，就无法与其接近，更谈不上有爱情可言。所以有人开玩笑：长沙人与成都人谈恋爱，就是地道的麻辣爱情。青年男女里能吃辣椒的人越来越多，吃的味道也越来越辣，谈爱的条件也越来越高。

湖南各地的辣椒菜进入长沙之后，给长沙人带来了超强的刺激，形成各辣齐聚星城（长沙的别称）的局面。在众多辣味的围攻下，形成一种新兴趋势，就是长沙辣味。

最具长沙辣味代表性的菜是青辣椒炒肉和剁辣椒鱼头。这两样菜，有必要解释：一是青辣椒炒肉和剁辣椒鱼头都是长沙招牌菜，即湘菜的代表菜，任何餐馆都可以做；二是青辣椒炒肉和剁辣椒鱼头辣

味非同小可，不吃辣椒之人千万别试，以免伤心伤口。

青辣椒炒肉是一道地道的长沙家常菜，多是居家过日子的人吃。芙蓉路有家饭店取名青辣椒炒肉之后，此菜名声大振，外地来长沙的旅客都想尝试。青辣椒炒肉用宁乡五花肉切薄片，青辣椒斜切长筒，五花肉炒出油，精肉开始焦黄，加青辣椒翻炒，炒到辣椒皮破裂，再加一把红辣椒粉即成。现在很多肉辣椒无法做这道菜，吃的人也不多了。

剁辣椒鱼头有一式多样，主要是原料——辣椒不同，做出的剁辣椒鱼头就不一样，有剁辣椒、一半剁辣椒一半野山椒、野山椒、野山椒加鸭黄四样，名字分别叫剁辣椒鱼头、双色鱼头、野山椒鱼头、黄金鱼头等。四样鱼头的辣味分三个等级：微辣、中辣、巨辣。长沙人一般吃中辣，中年人喜欢吃巨辣。吃鱼头还有个讲究，吃完鱼之后要吃光辣椒末。客人吩咐厨房下一斤清汤挂面，煮熟后放入剁辣椒鱼头的菜盘里，翻转几下，吸干辣椒汤水，辣椒末转进面里，吃起来又辣又滑爽，吃完后大汗淋漓，浑身痛快。这就是长沙的辣滋味，也是长沙的辣味。

中年人吃辣椒，与他（她）的辣椒味觉功能齐全有关。经过三四十年的品味和尝试，完全把握了辣椒的性格，掌握了自己的胃对辣椒的承受能力，吃辣椒就没有后顾之忧。

吃辣椒吃到一定程度会产生需要辣椒的欲望。也许，孔圣人讲的性即食也就是这个道理，辣椒与女人（或男人）对异性都是同等的重要，不可或缺。长沙的辣椒特色，带动了长沙情人现象的高涨。男人带自己老婆出场应酬，说是自己的画胡子，带情人应酬说是老婆；女人带自己老公见闺中密友，说是腿夫子，带别的男人见闺中密友，说



是自己的老公；在别人眼里，他们都是搞哩跟喇（情人），这就是辣椒文化衍生出来的性文化和欲望现象。

长沙人爱玩情人，像爱辣椒一样越多越好、越刺激越好、花样越新越好。据调查显示：爱找情人的人，都爱吃辣椒。情人也许是辣椒刺激了他（她）的欲望或者蒙昧了他（她）的心性，产生了贪欲和性欲。

长沙人与情人在一起，少不了要吃喝玩乐。吃喝的是长沙辣味的新鲜菜肴和刚进入长沙的外地菜肴，必须加上长沙的辣味改造。长沙人吃夜宵，喜欢找最辣的地方去，品味辣中之辣。长沙的夜宵生意非常红火，夜夜爆棚（满座）；就像出来找情人的人，坐满每个大排档。在一起吃夜宵，多是情人和准备做情人的人。就是几个正经人去吃喝，也要吆喝一群狐朋狗友，吃完后各自带着相好的去开房，发泄性欲和辣欲，达到辣后狂欢。

有经验的男人女人，与情人不再流连于喧闹的酒吧，而流连在辣椒的刺激里，让辣椒刺激自己的欲望和生活，改变现实的痛苦，寻找夜间的快乐。

湖南人吃辣椒，首先要有颗辣椒心。长沙人吃辣椒，同样有颗辣椒心。品味辣椒多了，你就知道辣椒的辣是口感，吃过后是甜味，还很舒坦。这就是辣椒的本质，也是辣椒的特色。

人人称道的湘妹子，又叫辣妹子，是典型的辣椒心。长沙妹子个性泼辣干练，与人说话是针尖对麦芒，开头三斧头，很快就缓和下来了。换一种角度看待长沙妹子，你就认为她心地非常善良，也很好相处，并且大度有气概。

长沙妹子适宜做老婆，对老公的爱护与关心没的说，家里也收