

蔡澜作品自选集

卷八

蔡澜

著

散髮弄舟



生活·讀書·新知三聯書店

蔡瀾作品自选集 卷八

蔡瀾 著

散髮弄舟



生活·讀書·新知 三联书店

Simplified Chinese Copyright © 2013 by SDX Joint Publishing Company.
All Rights Reserved.

本作品中文简体版权由生活·读书·新知三联书店所有。
未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

散发弄舟 / 蔡澜著. —北京: 生活·读书·新知
三联书店, 2013.10
ISBN 978-7-108-04704-5

I. ①散… II. ①蔡… III. ①饮食—文化—世界
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第189203号

责任编辑 唐明星
装帧设计 蔡立国
责任印制 徐 方
出版发行 生活·读书·新知 三联书店
(北京市东城区美术馆东街22号 100010)
网 址 www.sdxjpc.com
经 销 新华书店
印 刷 北京隆昌伟业印刷有限公司
版 次 2013年10月北京第1版
2013年10月北京第1次印刷
开 本 880毫米×1230毫米 1/32 印张 6.75
字 数 125千字 图16幅
印 数 00,001—10,000册
定 价 29.00元
(印装查询 010-64002715 邮购查询 010-84010542)

三联版总序

最初写作，是将过往的生活点滴记下，已是三十多年前的事。在报纸的专栏写了一些，终于足够聚集成书。倪匡兄说：“也好，当成一张名片送人，能写出一本，已算好的了。”

每天写，不断地努力，不知不觉间，书也出版了两百多本。如今看来，其中有些文字已过时，有些我自己不满意，也被编入书中。

认识了汕头三联书店的李春淮兄，他建议由三联出版我的全集。我认为与其出版全集，不如出版自选集，文章是好是坏，自己清楚。

与北京三联书店的郑勇兄谈妥，以《蔡澜作品自选集》为题，计划每辑四册，总共出七辑二十八册，收录这三十多年来的文章。略觉不佳的，狠心删掉；剩下来的，都是自己觉得还过得去，和大家分享。

此事由李春淮兄大力促成，书面市时，汕头的三联书店已经因购书者稀少而关闭。特此以这集书，献给他。

蔡澜

2012年11月22日

目 录

三联版总序

北京	1
中山蛇宴	15
维多利亚市场	19
东京小酒吧	23
酒店天堂	27
曼谷东方酒店	31
Hugo's	35
料理的铁人	39
洪金宝餐厅	43
万寿宫主人	47
全羊谱	51
面食早点	55
名著菜谱	59
咸酸甜	63

李伯清火锅城	67
围炉	71
肉骨茶对话	75
黄亚细	79
厨艺书信	83
笊面	87
小小烧鸟店	91
俵屋	96
半亩园	100
神户牛肉	105
第二个 CIA	109
东莞之旅	113
昆明之旅	117
鳗鱼人	121
白子刺身	125
阿丽雅	129
逛菜市	131
年夜饭	133
幻想大餐	135
花生	137
牙签面	139
香肠颂	141

海鲜饭	143
没有用	145
吃什么?	147
南吃难吃	149
四汤	150
南饭	152
饿鬼再世	154
水果	156
醉葡萄	158
孤独	159
无花果	161
勇记	163
正宗	165
无名店	167
云吞面	169
烤羊腿	171
厨艺大赛	173
牛腩	175
批发市场	178
菇	180
野餐	182
铁板烧	184

日本菜	186
厉家菜	188
VLADO'S	190
一尺酒	192
尿茶	193
私酒	195
房内煮食	197
租厨房	199
开伙食	201
小水饺	203
自助餐	205
偷梨	207

从香港到北京，两个半小时就抵达。

适逢世界妇女大会在当地举办，差点买不到机票，好在友人代为办理一切，才安心上路。乘的是港龙机，比较准时。

下机，第一个感觉是机场半新不旧，到处看到临时加上去的单薄间隔。建筑物老旧倒不是问题，有它的气派存在，但这首都机场不够宏伟，比许多东南亚小国的差得多，当年的奥运会选举团体参观时，已留下同样的印象吧。

出机场，气候干燥，这次是来过中秋的，的确有季节性的秋凉，和香港的闷热一比，舒服得多。

迎接我们的单位派了车子来。上车时，高级干部打开门，用手挡着车顶下面，保护我踏进车子。以后数日中，每逢上、下车，司机都用这个动作，将手摆在门框顶上。我想，从前一定有过很多乘客碰伤头的例子，所以后来才成为一种习惯性的礼貌。

下次你到北京，留意一下，就知道我说些什么了。

一路上到处可见世界妇女大会的大型招牌。这个运动，在我逗留期间，进行得如火如荼，酒店的大堂中，电视新闻里，各国妇女麇集的场面无时无刻地出现，仔细观察前来参加大会的女人，发觉有一个很明确的共同点，那就是所有女子，没有一个长得漂亮的。

抵达酒店，是座二十几层高的建筑物，大堂土气甚重，绝对不像香港的那么华丽，电梯出口旁边有一个服务台，供应热水壶茶水。走遍世界各大城市，得到的结论是，凡是每层楼有服务部的旅馆，都好不到哪里去。

房间还算干净，但大型皮沙发椅等，摆设笨拙，挤满空间，小套房变成只有双人房的大小。

问题出在大陆的酒店每逢什么交易会、运动大会等，都坐地起价，两百多块美金变成四百多块，实在是一种要不得的风气。

放下行李，就往外跑，吃宵夜去，大陆人将这名称倒反，叫为夜宵。

在附近的一家小餐厅就地取材，肚子饿了，不想走得太远。叫的当然是涮羊肉，来北京，不吃涮羊肉怎行？涮字应读为“算”，与算术的算同音。香港人多数念不出，一直是刷刷或者擦擦声地乱叫。

广东人以不纯正的国语讲起来，笑话一箩筐。小姐，水饺一碗多少钱？问女侍应时，变成：小姐，睡觉一晚多少钱？已是过

时的故事。何嘉丽告诉我一个新的，有个港人在餐厅把芥末念成节目，女侍应听不懂，他还大声解释说是黄色的，黄色节目。

“要几斤羊肉？”女侍应问。

在香港吃涮牛肉，都是一碟碟，斤怎么算？到底有多少？一点概念都没有。

我们一共五个人，就叫两斤吧。

火锅上桌，里面是清水，侍应先拿了一小碟东西前来，是些虾米、紫菜和螃蟹爪，她扑通扑通地推进锅中，熬一会儿，就是汤底了。

两斤羊肉分四碟上，堆积如山，这个分量，在香港至少分二十碟。我们一再努力地吃，也只能吃一斤左右。旁桌的人都笑我们食量太小。

羊肉都是全瘦的，看了皱眉头，应该是半肥半瘦才好吃呀。当地人解释：这部分的肉是羊屁股上的肉，最上等，当然是全瘦的。

我不同意，向女侍要一碟肥一点的。

“腰圈呀？”她问。

我也不知道腰圈是什么，反正有肥的就是。

一看，是一碟白色的肥膏，全部是脂肪，同桌人都不敢动筷，惊叫纯胆固醇。

我夹了一片所谓的腰圈，再夹一片屁股上的瘦肉，往锅中涮完入口。

“这不就是半肥半瘦了吗？”我说。

大家点头，依样画葫芦，赞称比全瘦的好吃。

再来几碟羊百叶。女侍应问说要白的还是黑的，后者没经过漂白，较有原味，就点了黑的，但吃起来并不脆，也不弹牙，有点失望。

加上豆腐、蔬菜等，吃得饱得不能动弹，摸着肚子付账，才一百多块人民币。

“都是给你们外国游客吃贵了。”听到旁桌的人这么说，也就不敢喊便宜。

再下去的几个晚上都是在酒店附近吃夜宵。个体户的小铺子通常没有店名，招牌上写了几个“家常菜”的字罢了，下次去北京，也难再找到。

小店都门户大开，但挂着一条条的透明塑胶带子，像大型的贴苍蝇胶条，当地人说北京风沙大，用来阻挡，这种塑胶条子挂久了十分肮脏，但进门非拨开不能通过，拨漏个一两条，啪嗒一声，黏在脸上，自己变成了一只大苍蝇，那种感觉，极不好受。

回酒店糊里糊涂地睡了一觉。这次旅行，准备随遇而安，主要是尝尝未吃过的东西，观光为次。长城也不准备去。本来就不是好汉嘛，登啥子鸟城？

中老舍的毒甚深，翌日一大早起床，冲出旅馆，见人就问：“什么地方可以吃到豆汁？”

老乡说：“哦，油条豆浆，到处都有。”

“不，不，不，”我摇头，“不是豆浆，是豆汁，骆驼祥子吃的那种。黄包车夫吃的那种。”

问了十个上了年纪的人，没有一个知道。

北京的道路都很宽敞，不像上海整天塞车，清晨的阳光下，一排排整齐的银杏，倒映在露水的湿地上，富有诗情画意，北京是朴素的、庄严的。

老头子在公园里耍太极剑，动作灵活。北京人的生活，恬静安详。

中年人集中于广场中，这里一堆，那里一堆，原来在学习跳交际舞。看见一个写得大大的“舞”字。内容为：初学者入门法，每周一至周五，早上六点半到七点五十分上课，一步一步教学，男、女步分开教，学习舞厅中常跳的六种舞：慢三（应该是华尔兹吧），慢四（应该是狐步），蹦四（应该是快步），平四（就不知是什么了），恰恰，是洽洽。伦巴，我们叫冧巴。

招牌上还写着包教包会，不会不收费。一个课程是人民币三十大洋。要是我住北京，也会来学。

很奇怪，为什么舞蹈老师不肯带一个录音机，播点音乐？授课一路在默默中进行，像在看一部无声电影。

行人道上还有一个妇女在摆摊，一个量人体高度的架子和一个秤，大概是学舞者量身高，又称称看跳了舞减不减肥。一次收银两毛钱。

香味扑鼻，街边一档脚踏车小贩，在卖大饼，每一块足足有

面盆那么大，吃不饱是骗人。

食欲大动，马上找东西吃，附近一排小店，卖的东西差不多都是一样，锅贴和水饺为主，也有兰州拉面，现叫现拉，店中小女孩小男孩的拉面技术，绝不差于在香港大餐厅表演的大师傅。

拉面一碗两块钱，大的两块半，别小看这五毛，分量加倍，面本身算是软熟，汤底可全是味精，面上铺着切碎了的西洋火腿片，试过一次，可以不必再吃。除了兰州拉面，那里也卖温州云吞，吃了昏昏吞吞。

不满意，驱车往西单菜市场，想找更好的。

小贩摆满街边，一摊摊的，卖肉类和鱼虾蟹、各种蔬菜和水果等。走了一圈，印象是所有物产绝对没有西方那么富庶，肉的颜色并不鲜红，鱼的种类更是少得可怜，活鱼只见翻着肚子濒死的鲤鱼和鲫鱼。

蔬菜中除了大白菜和椰菜肥大之外，其他的如菜花、油菜、通心菜等，都是黄黄酸酸，非常之瘦。

水蜜桃的季节已过，苹果最多，价钱方面，可以五十个的价钱换取一个日本的青森苹果。

路旁有一个招牌，写着“公平秤”，消费者对重量不服，可在这里公平公平。

一到九点，管理员就把小贩赶得一干二净，接着大队妇女清扫场地。北京留给人们的印象，是比其他省份干净很多。

九点之后，主妇们可进入大型建筑物西单市场，里面像个购

物中心，毫无菜市场的痕迹，货物陈列得有条有理。今后的菜市，大概都会往这方向走吧。

在卤味档中看到鸭舌头、猪小肚包着的腊肉等等令人垂涎的东西，即刻买下，拿到市场隔壁的一家面店去，叫了些菜，便打开来尝。

发现外形美好的卤味，吃起来甚差劲，绝对没有台北小吃档中做得那么精彩。

炒面上桌，吃了一两口，就停筷，干干硬硬的不入味，配料也只有虾米壳和椰菜。价钱较贵，八块人民币。

“怎么？”老板问，“不好吃吗？炒面我做得最拿手了，不可能不好吃。”

我微笑不答，作老衲状。

食物不能消化，散步回酒店，一路上看到许多店铺的招牌，我指出一个，叫“随身听”，问友人说：“你知道是卖些什么的吗？”

朋友摇头。

我说：“Walkman 嘛。”

她大笑。

大哥大北京也叫大哥大，无线电话就写成无绳电话。行过一家美容院，写着“辣椒减肥”。老板娘笑盈盈地解释：“在蒸汽器中放辣椒油。”

朋友听后咋舌。

有家理发店，招牌写“大花板寸”四个大字。

我这个人有不耻下问的习惯，即刻问坐在外边的老板说：“什么是大花板寸？”

“大花是大花。”他回答，“板寸是板寸，没有大花板寸的。”

我还是不明白。

老板详细说明：“大花嘛，把头发烫曲，蓬蓬松松，看起来不像朵大花吗？”

“那么板寸呢？”

“剪个平头，像一块板，只留一寸头发，不就是板寸了吗？”

我连声道谢他的指导。

走得有点疲倦，召辆面的，直奔琉璃厂。

什么是“面的”？迷你巴士，国内叫面包车，“麵”字简体字为面，面包车当的士，便是“面的”，到处可见。

“面的”的车顶漆了黄色，从二十多楼的酒店窗口望下，塞起车来，像一条黄虫。

琉璃厂中字画古董店铺林立，每间仔细看的话，走一天都不够时间。最瞩目的是荣宝斋了。逛了一下，觉得好东西不多，近来刻的木版水印，所选的内容，品位不高，没有挑画家的精品来复制。整间店，印象最深的是进门处的那个巨型石砚，足足一张床那么大，摸上去冰凉，可供金庸小说人物练功。

招牌是齐白石题的，琉璃厂店铺的招牌都是大有来头。在北

京，溥杰的题字甚多，我不喜欢看此人的字，像蚕茧，黏黏的，腻眼。赵朴初的笔迹文雅兼有禅味。中国书法家中，当今应算他老人家是第一位了。

出名的商务印书馆、中华书局和古籍书店的老铺都在琉璃厂中。买了弘一法师的两册线装版，为《华师本愿功德经》和《金刚般若波罗蜜经》。

逛整个琉璃厂，想买块古玉，但都看不上眼。最后在字画店中买了几丈蓝色的绫，带回香港以备今后裱画用，一般人认为蓝色不祥，裱画铺缺货，但以蓝绫裱出来的字，特别好看。

司机前来接我们去“全聚德”吃烤鸭，已经声明不想去这恶名昭彰的名店吃东西，但阴差阳错，还是被友人请去那儿。

除非是待遇不同的大人物，一般人去“全聚德”，一定得不到好结果。在香港吃烤鸭，皮是皮，肉是肉，这里的年轻师傅乱片一通，样子极难看。

鸭架子叫去熬汤，汤却比肉先上，是别人家的鸭架子。汤的颜色暧昧，也不加白菜，喝起来像洗脚水，绝对不如香港的“鹿鸣春”，下去那几天，一经烤鸭店，怕怕。

到颐和园走了一圈，晚上被安排在园内的“听鹂馆”吃宫廷寿膳，做出来的菜，像咕噜肉，又酸又甜，一定和西太后吃的不一样，要是相同，她的品位，好极有限。

一天吃了三餐，吃出一肚子气。好在上天对我们甚仁慈，最后一顿的夜宵，让我们找到一家家常菜的煮炒，简简单单的三两