

母亲的厨艺

刘心武

十八岁以前，我一直跟父母住在一起，吃母亲做的饭菜。我家的常备菜有三样：泡菜、卤肉、豆豉，都是母亲自制。

母亲常年经营着两个泡菜坛，一个是玻璃的，可以见到里面所泡的蔬菜品种：白萝卜条、胡萝卜条、淡绿的豇豆、鲜红的辣椒、嫩黄的姜芽、深紫的包菜……另一个是陶制的，从中可以捞出莴笋、青菜头、水萝卜皮……虽然母亲对淘气的我相当放纵，一般情况下管束并不怎么严格，容忍我在家里关起门来当个孙悟空，但她那两个泡菜坛，却绝不许我靠近。两个泡菜坛的盖子，盖上后都有半圈水维护，母亲会得把里面的成果让我吃尽，但她在往里面填入食材，以及从里面捞出泡好的菜品，那样的操作过程中，是一定要我远离的。

后来我就懂得，泡菜坛绝对不能沾一点油腥，也不能溅进生水，她填入食材，捞出成品各用一双长筷，平时都是晾干于裹在纯干的豆包布上保存的，用时取出后要用开水烫过，并用白酒擦拭。她进行相关的操作，仿佛是在执行一种仪式，颇有神圣感。有一回母亲视察泡菜坛，一声惊呼：‘呀，长白了！’于是不得不将整坛泡菜抛弃，泡菜并不怎么可惜，可惜的是久经使用不断在原来基础上添加的泡汁，母亲重新配置泡汁，如何把握食盐、白酒的比例，体现出她超高的技艺，但新的泡菜，总需泡汁达到一定的成熟度，捞出后才能恰到好处地爽脆适口。泡汁即使没有生白环，太陈旧也泡不出好味道，因此一年里母亲会几次倒换新的泡汁。真是泡菜坛中物，块块皆辛苦！我家餐桌上除了新鲜泡菜，更常备切成碎丁的炒泡菜，其中用量最大的，一定是豇豆。

母亲还有一口颇大的砂锅，是专用来制作卤肉的。锅里的卤汁，最早的根源，据说是我家从重庆迁到北京不久，就有的，我常见母亲把砂锅放在厨房灶膛的火灶上，一旦微有沸腾声，便及时熄火，当然随着取食其中的肉，会再往砂锅里续进新汁，新汁是另锅炖出的肉汤，配以各种佐料，这样，总体而言，锅里的卤汁总保持着无可取代的陈年魔力。锅里的肉当然会不时更新，铁打的卤汁流水的肉，肉好的肉取出切片，放在盘中色泽鲜丽，未曾进口，已令人垂涎。都用什么肉来卤呢？猪肉、牛肉，都不带一点肥，纯用瘦肉，另外的食材只取三样：猪心、猪肝、牛舌。

母亲还常年制作豆豉。干豆豉黑色，我家餐桌上四季常备油炒过的黑豆豉。特别值得一提是水豆豉。水豆豉一般在夏季制作，母亲会在一个大细竹筐中，用大幅豆包布盖住煮熟的新鲜黄豆，让其发酵，一两天过后，若掀开豆包布一角看去，不懂行的或许会吃惊：呀，长出霉丝了，这东西能吃吗？若掌握不住分寸，那就就不能吃了，但母亲总能在恰当的时候，将产生出粘液的裂开的豆瓣取出，再加上盐、碎花椒、姜屑、芝麻大小的辣椒屑，制作成带水浆状态的食品，这就是水豆豉。母亲会把成品装进一个陶罐，每餐倒出一碗，放入一只汤匙，吃饭的时候，可以舀出来直接吃，也可以拌饭，拌面，或涂抹在馒头片上吃。水豆豉的外观，在杏黄色的豆瓣上，显现出许多芝麻大小的辣椒屑，十分可爱，而所散发出的气息，具有异香，令人胃口大开。

母亲制作的三种常备菜，是家庭亲情的凝聚物。父亲1951年参加赴湖南的土改工作队半年，回家后第一餐，就要求母亲挑出一大盘泡菜，母亲问：湖南不也有泡菜吗？父亲答：那个自然，也很好吃，不过我今天就要吃你泡的，要横扫一大盘！母亲问：原来你想念的，只是泡菜？父亲说：是呀！说完他们相视而笑。姐姐考上了哈尔滨的大学，暑假回家，母亲要给她炖条鱼，姐姐说：不要！我只要咱们家的老三样！果然，



一九五二年作者与母亲游颐和园

一盘泡菜，一盘卤肉，一小碗水豆豉，连主食也免了，吃完她三赞：爽死了！香死了！美死了！

母亲好客。亲友们来了，总是留饭。有的亲友会说：“您别麻烦了，咱们出去吃馆子吧，我请客！”母亲就总用一句话怼过去：“哪个说的哟？”这句话用四川话道出最传神，含义很丰富，包括以下诸种意思：既来我家，当然由我招待；馆子能有什么好吃的；别跟我争了，等着我的美食吧！后来，对某些客人，她用普通话发话说这么一句，也很有征服力。凡在我家，享受过母亲厨艺的亲朋来客，都会得出相同的结论：确实比餐馆的还好吃，而且有特色！

父亲有两个同乡发小，都姓陈，一位陈伯伯是造纸专家，另一位是汽车发动机专家，他们一起从旧社会迈进新社会，互相关怀，互相勉励。大约每隔两个来月，星期日，两位陈伯伯就会来我家，跟父亲欢聚。他们三个聊完天，便一起玩叶子牌，那是一种长条形的，散发出浓郁桐油味道的乡土牌具，牌上有描画得很粗犷的红绿色圆点，也不知那牌的游戏规则是什么，他们总是玩得很开心，还会儿童般争执起来。他们玩牌的时候，母亲就在厨房中忙活，往往一个灶眼不够，还得另生一个小炉子，双管齐下，于是我也就明白，母亲的厨艺，亦是维系友情的胶浆。

两位陈伯伯往往一早就相继来到，那天我家会吃两顿饭，一顿在十点以后，都是母亲自制的成都小吃，父亲和两位陈伯伯先是就着母亲制作的一大盘夫妻废片（常被写作夫妻肺片，其实食材中无肺），喝红星二锅头酒，另有一盘佐酒的，往往是凉拌白菜心，周遭环绕着月牙般的松花蛋羹。酒喝得差不多了，供应主食，先是一人一一小碗龙抄手，然后是钟水饺、担担面，最后是赖汤圆，也许还会一人一个叶儿粩。第二顿则要晚上六七点钟才开饭——午前虽然吃得饱足，到那时两位陈伯伯往往忍不住声明：饿了饿了！他们点名要我家的老三样，好开始喝酒，晚上这顿他们喝烫好的黄酒。母亲切好肉片，总要细心摆盘，把肉片、猪心片、猪肝片、牛舌片切得大小得宜，摆成花样，就会听见一位陈伯伯大声发言：“何必像餐馆那样打荷！”但母亲却固执地一丝不苟地像绣花那样摆盘上桌，并且警告：“浅尝辄止吧！后头好吃的多呢！”后头好吃的确实让他们目不暇接、口不服品，我记得的下酒菜有白斩鸡、油炸花生米，热菜会有红薯垫底的渣肉（米粉肉）、麻婆豆腐、豆瓣鲫鱼、虎皮尖椒、樟茶鸭、清炒豌豆苗……汤会有《红楼梦》里提到的虾丸鸡皮汤，最后会有一道甜食，比如拔丝山药或者八宝蒸饭。虽然大都是川味家常菜，琳琅满目一桌，确实在大快朵颐之后，余味无穷。

我父母都是四川人，口味自然长期嗜辣。我们兄弟俩从小也习惯嗜辣。曾有人问我：你母亲会自制肉松、果酱，那样的美味，你会不会偷吃？回想起来，因为母亲实在厨艺太高明，那类成品于我

而言，并无强烈的诱惑力，倒是母亲隔段时间便会制作一次油辣子，往沸腾的豆油里，倒入她配置好的辣椒末花椒末，还略加盐糖，炼出的油辣子极香极爽，待她将炼好的成品装入一个带盖的小陶罐以后，温度降到微热，趁她眼看不见，我会掀开罐盖，罐盖上一缺口，插入的配套陶勺勺柄伸在外面，我以极快的速度，托出一勺油辣子，放入嘴中，以舌搅动，啊呀，那种快感，难以形容！我曾经就是那样的一个嗜辣少年！

只是，也许是在北京居住得久了，兼年龄增长身体变化，到上个世纪末，我竟变成每当餐厅服务员询问：“有什么忌口的吗？”便回答：“免辣。”或：“只能微辣。”如今年轻一代，无论东西南北，似乎多爱吃辣，以至于一度无辣不成菜，无辣不欢馆，东北女士，会热爱毛血旺、水煮鱼，江浙女孩，会迷上巴蜀烤鱼、麻辣火锅，去北京东直门内簋街，会听见满街的麻辣小龙虾气息。

曾有位姨妈，对我嘟囔：“你呀你呀，看你以后离开了家，还怎么吃得下饭哟！”事实也并非如她设想的那么糟糕，我十八岁离开父母，独自生活，很快就适应了公共食堂。当然，我会偶尔忆念起母亲的厨艺。梦中出现次数最多的，是一菜一汤。菜是夹沙肉，就是用洗净的肥猪肉，切成片，再剖开，镶嵌进甜豆沙，煮熟，肥而不腻，咸甜交杂，真乃超级美食。汤是酸菜豆瓣汤，将蚕豆（四川叫胡豆）去皮分成薄瓣，投入事先煮妥的酸菜汤里，酸菜只取叶片撕成小块，汤是煮过猪骨头的高汤，待汤呈乳色，豆瓣恰好熟透而并没有煮化，舀出一碗，先嗅，再舌尖尝尝，再用汤匙舀着细品，哎，此汤只应天上有，人间哪得几回享！

父亲在新中国一 definite 级，就是行政十二级，工资一百二十几，这待遇一直延续到他1978年去世。我的哥姊陆续自立，1960年前我家平时就三个人吃饭，生活是富裕的。父亲爱吃西餐。他很长时间在东长安街南边的海关总署和贸易部上班，下班一过马路，就是王府井，那时东安市场里有三家西餐厅：和平餐厅、和风餐厅、起士林餐厅，父亲是常客，也带我去过几次，但母亲一次也未去过，她一生

都固守一个信念：哪个餐馆的菜肴也比不了家里的烹饪。她一生与父亲同甘共苦，不离不弃，父亲既然爱吃西餐，她也就尝试在家里为父亲烹制西餐，记得她有时会为父亲制作西式土豆泥、酸黄瓜、腌甜菜，她烹出的罗宋汤，令父亲赞叹，说是比西餐的还好！我也就懂得：母亲的厨艺，也是她和父亲爱情的延伸。

1960后父亲调到张家口解放军外语学院任教，那时候张家口是苦寒之地，加上遇到供应困难，一般家庭都觉得巧妇难为无米之炊，但母亲却非常乐观地随父亲在那里生活。寒暑假我会从北京去张家口看望他们，惊讶地发现，母亲仍有施展厨艺的机会。部队供应比地方强些，有时会分到带鱼，那些带鱼都十分瘦薄，头尾剩掉后所剩无几，左右邻居都把鱼头剩掉抛弃，母亲劝阻了他们，并以身作则，将那些鱼头鱼尾烹制成酥香味浓的下饭美食，分给邻居们品尝后，各家主妇纷纷效法，都赞真妙！那时父亲有黄豆的特殊供应，母亲制成豆豉，喝杂粮粥时佐餐，味道极好，也曾赠送邻居一些，皆大欢喜。因为上世纪三十年代父母和三个哥哥都在宁波居住过，所以母亲会制作宁波汤圆，若有人能够给她提供麦苗，她还能制作青团，不消说都非常可口。

母亲将她的部分厨艺，传给了嫂子、姐夫和我的妻子晓歌。上世纪末，一位后来成为华裔法籍剧作家画家的高先生，是我安定门居所的常客，晓歌烹制出的罗宋汤，令他一唱三叹：“漂亮！漂亮！漂亮！”那是他的口头禅，凡他所推崇的人物、作品、事物，总会祭出这一赞语。他那时是搞外事工作的，也经常出国，对西餐是不陌生，有评价权的，他就询问晓歌：从哪个洋人那里学来的？晓歌如实相告：是孩子奶奶教会的。

父亲去世后，母亲在我两位哥哥、一位姐姐和我家，轮流居住。我们当然都不会再让她给晚辈做饭，但她住技痒，还是要时不时露一手，但孙辈，比如我儿子，在吃了她烹出的菜后，会私下问我：“你说说奶奶烧的菜好吃得不行，怎么吃着也平常？”哥姊和我都心知肚明，那是因为母亲年事高了，她的视力、嗅觉、味觉都衰退了，烹饪时已经难以准确把握食材、火候、咸淡，但我们绝对对年迈的母亲厨艺提出意见，我们吃下的，是养育之恩，是浓醇的亲情的。

中国传统文化中，家庭文化是重要的组成部分，而家常菜，又是家庭文化中极其重要的一项。不是我刻意要将母亲的厨艺价值拔高，我是真觉得那是一种融汇进亲情、友情、爱情，乃至邻里情、乡土情、民族情的既平凡又神圣的文化存在。

昨夜梦中恍惚又回到父母家中，我跟母亲说：又有新书出版，又有稿费到账，我请二老去便宜坊吃烤鸭！于是母亲那微笑的面容又呈现于眼前，而且分明听见了那句熟悉的回应：哪个说的哟！

2022年6月5日小区封控足不出户中写成

萨克雷叫他「圣查尔斯」

顾真

胡洪侠先生在微信公众号“夜书房”里说，他在湖畔西文书店买到一批E.V.卢卡斯的签名本。虽然没有题赠，这批书却是与卢卡斯交往多年的酒商朋友Charles Walter Berry的旧藏，有别致的藏书票为证。

卢卡斯是当年英国很有名气的文人，长年作为老牌出版社梅休恩(Methuen)审稿，后来还出任董事长；身份多样，是随笔家，是剧作家，是小说家，是出版家，作品数量惊人，据说有上百种。他又是天生的编辑，精力充沛，交游广泛，善于激发赏识的作者写出连本人也感到惊喜的文章。1938年卢卡斯去世，《小熊维尼》的作者A.A.米尔恩在给《泰晤士报》写的纪念文章里说，论文学成就，卢卡斯当然算不上“作家中的作家”(the writer's writer)，但论为人，他是作家们真心喜爱的一位同行，因为他从不虚荣，从不妒忌。从事写作这门手艺的人难免陷入自我怀疑，有卢卡斯的鼓励是作者的福气；“当一位作家有了他这样的朋友，就会感到，不管自己写了什么，从某个特殊的意义上讲，都是为卢卡斯而写的；想到‘这篇东西E.V.准喜欢’能让一个人对写成的段落愈发得意，对未写的段落重拾信心。”

不过，虽说卢卡斯勤于著述又人缘上佳，印象中却并没有很多签名本在旧书市场上流通，题赠本更是甚少看到，或许他也抱持雷蒙德·钱德勒的看法，认为除非受赠者主动提出，否则不宜给人签名？能遇到这样一批卢卡斯签名本，一举纳入收藏，着实是难得的机缘。

卢卡斯是资深兰姆迷，编过一套经典的七卷本《兰姆姐弟作品集》，而花大力气撰写的《兰姆传》更是成为他的代表作，在其生前印行了多次，至今仍是喜爱兰姆的读者不可或缺的参考书。这些年，卢卡斯的书陆续买过一些，主要是关于兰姆的几种，其他的实在太多太杂，没有刻意关注。胡洪侠先生买下的卢卡斯签名本里虽说没有《兰姆传》，倒也不缺老伊利亚的身影。是一册带素雅护封的小书，封面正中，兰姆坐在书桌前，身体前倾，凝神细阅几卷旧书——可能是《瓮葬》，可能是《忧郁的解剖》，反正不会是《罗马帝国衰亡史》。这本《在圣查尔斯的神龛前》(At the Shrine of St. Charles)我也有，是1934年兰姆去世一百周年之际出版的随笔集，收录卢卡斯历年所写关于兰姆的零散文章(stray papers)。嫌《兰姆传》篇幅较长一时难以消化的读者不妨翻翻此书作为开胃菜，读过《兰姆传》的人也可以借此重温一些细节。

《在圣查尔斯的神龛前》里的十六篇长短文章以考证为主，卢卡斯文笔轻松，富有生气，加之本书版式疏朗，读来十分畅快。集中篇什并未按照写作年份编排，而是大致遵从兰姆生平布局，简直构成了一部精简版的传记。最好玩的当属首尾两篇，皆是带有虚构笔法的对话体，前者假借兰姆只在书信中提到过一次的书籍装订师表兄弟之口细数兰姆生平趣事，后者想象一桌兰姆迷聚会闲聊，争得面红耳赤，说如果只能从兰姆随笔中留下一篇，其他一概毁灭，该如何取舍？兰姆的人生有波澜，却并不复杂，行止也局限，但经过卢卡斯的巧妙剪裁，那些我们或许本已略知一二的逸闻又焕发出了新意。呵，原来期期艾艾的伊利亚也不乏急智(ready wit)的锋芒。一天，他上午十点半才

到东印度公司，一位上司看到后，说：“兰姆先生，你来得够晚的啊。”兰姆冷冷地回答：“是啊，但你没看到我走得有多早。”

书里援引了不少兰姆书信片段，读来也是一大享受。卢卡斯一边津津乐道于兰姆的体重兰姆的风采，一边告诉我们，《伊利亚随笔》自是英国文学的奇珍，兰姆的书信同样落英缤纷。兰姆虽然沉迷古旧事物，连文笔都学十七世纪，却又是卢卡斯眼中的先行者：“兰姆了不起的地方在于，他发现毫无保留地展露自我好过遮遮掩掩；他的记忆，他的印象，他的忠心，他的谦逊，他的犹疑，他的信念，他的偏见，他的热情，总之，他的一切，都适合作为文学素材。”换言之，兰姆的伟大就在一个“我”字。菲利普·罗帕特(Philip Lopate)说过，两辑《伊利亚随笔》不仅仅是文集(collections)，更是自成一体完整的作品(books)，甚至可以被当作长篇小说来读。照这个说法，兰姆的书信倒更接近随笔了，是真正的personal essay。

最后说一说本书的书名由来。卢卡斯在正文前引用了自己编辑的《兰姆姐弟作品集》中的一段按语，说萨克雷读罢1824年12月1日兰姆写给好友贵族派诗人伯纳德·巴顿(Bernard Barton)的信，不禁把信件紧紧抵住额头，大呼：“圣查尔斯！”但让萨翁大为震动的并非那封信本身，而是被许多兰姆书信集的编者删去的一段不起眼的附笔。至于那段附笔是什么内容，卢卡斯没有展开，但我们却可以在《兰姆传》里找到全文。原来那是他专门写给巴顿的女儿露西的几行字：

下面的附笔供你慢慢阅读。亲爱的姐姐——看了你娟秀的小字，我对自己七扭八扭的粗鄙大字深感汗颜。不知你的笔是哪里来的，竟能写出这么小的字。想必是一只小鹤鹑或旅鸽的羽翎吧。如果你在纪念簿上这样写字，那你得同时附赠眼镜，我们才看得清。我见过一位女士有本类似的笔，全文都是用以下的方式写就的。我觉得很漂亮，也很奇特。

噢，我多么喜欢在晨光里移步走上开满鲜花的草地。字迹丰富多彩，颇能悦人眼目。特此推荐给你看看，并送上朋友伊利亚最美好的祝愿。

这段附言写在信件正文的背面，字很小，那两句诗更是特意用红黑两种墨水交替抄录，足见兰姆的用心。露西·巴顿当时才十六六岁，前一年跟随父亲拜访过他的这位名作家老友。卢卡斯说，这短短几行文字对露西意义不凡，背后是兰姆真诚待人的高贵品性，这品性非同寻常，只存在于心地纯良之人身上。这美妙的一小杯佳酿让萨克雷沉醉，“兰姆的一生在他眼前一闪而过——那些美好与善意，那些失望与悲伤；而最让他动容的，或许是他随时愿为他人尽一份力的胸怀”，所以他有充分的理由发出那样的感叹。

对了，露西·巴顿后来嫁给了《柔巴依集》(Rubaiyat)的英译者爱德华·菲茨杰拉德(Edward FitzGerald)，卢卡斯为研究兰姆，拜读过晚年的她。另外，菲茨杰拉德是萨克雷的朋友，萨克雷叫兰姆“圣查尔斯”的时候他就在旁边——这么精彩的一幕，他当然要写进信里透露给别人。



「文汇报笔会」
微信公众号

古人诗话里常说“拈出”一什么字，“境界全出”，意思是某一字用得妙，如同画龙点睛的那一笔，一笔下去，立时精神；或者下棋的一招妙手，全盘皆活。比如“红杏枝头春意闹”，著一“闹”字，自然“境界全出”。这是品诗，其实我们平日说话，也有些字眼是极妙的。我有一搞画的朋友，聚会的场合从不与人抢话，冷不丁冒句口，却常是片语传神。比如说某人性情偏枯，无趣，他就只道一个字，“寡”，或称其为“寡人”——当然不是“寡人有疾”的寡，是清汤寡水的寡，形容没滋没味的人，确比其他说法更具感受性。

这说法后来也从别人口中听到过，也许不是他的原创，但“熬渴”肯定是。有次对他说起，大热天火烧火燎，渴的程度似乎也翻倍，此时啤酒灌上一气，真是痛快，只可惜是一时之快，过一阵渴得更厉害。他道：“那不是解渴，是熬渴。”——熬渴，“熬”字下得真妙。

熬渴

余斌

然生了病，百般难受。这情形多半出在夏天。此时的渴是与热连作一气的，无从分拆，所以渴与热，最宜同时解决。当然就需冷饮出场。冷饮中我最不能接受的是冰淇淋、雪糕之类，唯一只降热而不止渴，而且糖和奶做一处，能算是饮鸡止渴，却真是举杯消渴更渴。这是屡试不爽的，可是因那一霎那的痛快，还是要不顾地痛饮——那一份爽，就差说虽南面王不易了。这是给渴来个急煞车，杀其于猖獗之时。“熬渴”者，此之谓也。也可叫“镇渴”，因是将渴的感觉压下去，不过“镇渴”文乎了点，不似“熬渴”，能将渴的恨意与对渴迎头痛击的快感，一并道出，特别是用南京话道出的时候。

问题是茶是以静制动，太平和，其效来得慢，限于常态下的止渴，若是三伏天的那种渴热难当，就好像远水解

不了近渴。特别是刚刚由动及静的那一刻，比如剧烈运动之后，或是由毒日头下回到室内，这时候要的不是什么非暴力，唯一的冲动是以暴易暴，来刺激，冲那冒烟的嗓子和一身燥热当头一棒。这就要带气的，冰可乐或冰啤酒。喘息未定就去冰箱里抓过来，咕嘟咕嘟一气灌下半瓶，透心的凉加上汽泡带来的酥麻感，渴与热被一举镇住，动弹不得，似乎是戛然而止；若是冰得厉害，喝得够猛，那凉气更是直冲脑门，凉得似到临界状态，怎一个“爽”字了得？

小靠窗缝纫的农妇巷春深(油画) 尼古拉·格列高列斯库

