

中国人的道理，都在这吃里头了

Food Is Heaven

两届《亚洲周刊》十大小说奖
“中国好书”奖得主

葛亮

潜心淬炼长篇小说

南方写作版图的
全新力作

FOOD

葛亮

著



燕食記

HEAVEN

人民文学出版社

| 江南岭南风日好，世道味道总关情 |

加微信songshutaoshu，进信息精选群看更多电子书及付费文章

出版信息

燕食记

作者：葛亮

责编：赵萍 王昌改

出版单位：人民文学出版社

版次：2022年7月版

版权所有 翻印必究

目录

[引首 一盅两件](#)

[上阕](#)

[壹 五举山伯](#)

[贰 般若素筵](#)

[叁 太史春秋](#)

[肆 风起河南](#)

[伍 安铺有镇](#)

[陆 此间少年](#)

[柒 故人相候](#)

[捌 月满西楼](#)

[玖 烽火晓烟](#)

[下阕](#)

[壹拾 香江钓雪](#)

[拾壹 欲见莲时](#)

[拾贰 戴氏本帮](#)

[拾叁 十八归行](#)

[拾肆 月落观塘](#)

[拾伍 秋风有信](#)

[拾陆 尾声无边](#)

[后记 食啲乜？](#)

[食史互鉴，以艺证心（特约评论）](#)

[1](#)

[2](#)

引首 一盅两件

市廛尽处有快阁，为行人茶憩之所。

——金武祥《粟香随笔》

荣师傅出走了。我的工作伙伴小湘说。

这消息对我不啻惊雷。很快，媒体就发了报道，说九十六年的老店“同钦楼”将在年底结业。

我急忙赶到了中环。当天同钦楼竟然闭门不开，外面贴了张字条“东主有喜”。但隐约却听到里面有声音。望向二楼，老旧的满洲窗，依稀能看到灯光。我打电话给小湘。小湘说，你还不知道吧，里面正在秘密地装修。听说店又不关张了，要易主了，改了个名叫“同钦茶室”。你猜是谁接了盘，就是店里的原来的八个老伙计。

我问，那荣师傅呢？

小湘道，他是前朝元老，自然不想留了。

我心里一阵颓然，想了一想，对小湘说，我要见荣师傅。

说起来，跟这个茶楼文化的研究项目，算是我一个夙愿。但并非如计划书中拯救式微传统文化这么可歌可泣。祖父上世纪四十年代，曾经短居粤港，在他一篇旧文里，确切而生动地写过广式的点心。其中又重点地写了同钦楼，难得文字间埋藏不少机趣。一个谈不上是老饕的人，竟在莲蓉包上盘桓了许多笔墨，这足以让我好奇。

当初来香港读书，家族长辈为我接风，便在这家同钦楼。那也是我第一次领略“一盅两件”。广东所谓的“茶楼”，“饮茶”的阵

仗，热闹得不像话。人头攒动，茶博士穿梭其间，眼观六路，竟好像与所有人都十二万分的熟稔。一个熟客刚坐下来，他便拿起支钩杆，利索索地将来客的鸟笼，挂到天花上，旋即便走去另张桌子收拾招呼。我当时瞠目，浑然不觉身处香港闹市，仿佛进了某个民国戏的摄影棚。同钦楼的满目烟火，让我一下子就爱上了。叔公一口气在点心纸上划了十几个小笼。叉烧肠粉、虾饺、粉果、豉汁凤爪，真是满目琳琅。吃了半晌，那伙计照例来收拾碗盏，仍是利索，用国语夹杂广东话问我，后生仔，边一样最好食？我想一想，指一指面前的一笼。伙计便有些顾盼自雄，说我们家的莲蓉，恐怕整个省港，也找不出第二家来。

叔公问，阿关，荣师傅在不在？

伙计眨眨眼，说，毛生，这莲蓉包的味道这么正，你倒说他在不在？

叔公便笑说，他若不忙，我跟他打个招呼。

过了一会儿，便见后厨，摇摇晃晃地走出了一个大胖人。满面红光，头发则是茂盛雪白的。他很灵活地在人群中闪身而行，一路拱手，和每座的食客贺着新年。而似乎人人也都认识他。老些的，都回拱手。坐得远的，叫身边的孩童过去，将利是塞到他厨师服的口袋里。

走到我们这一桌，他喜气洋洋地说，毛生，恭喜发财。

我就这么和荣师傅认识了。荣师傅是同钦楼的行政总厨，从老字号迁港，历经三朝。在店里的威望足够，对我总像是个爷爷辈的人，笑得如同他手打的莲蓉，温软厚糯。因靠近港大，后来一些年，我也很习惯多来帮衬。特别是有来港游玩公干的朋友，想要体验地道的广式茶楼。同钦楼自然是不二之选。在店里撞见荣师傅，他便照例送我一笼莲蓉包、一笼流沙包。稍微闲一些，竟然坐下来，跟我和朋友聊天，讲起了古。多半是他和我祖父在广州初见时的往事，又如何在香港重逢，令人心怅然。只是他每回说起这些故事，总有细节上的些微不同。关于见面的年份，或是祖父最喜欢喝的普洱，来自哪个山头。这些都是小节，我就好脾气地由着他兴高采烈。口若悬河间，听

得我一众朋友心驰神往。这样久了，我忽而觉得他这一遍遍讲述的故事里，有可以为之纪念的东西。这想法挥之不去。后来，发现了祖父的这本笔记，更觉得如冥冥中的预示。思量再三，我便申请了一个关于粤港传统文化的口述史研究项目，打算好好地 and 荣师傅谈一谈。

谁知一番苦心，足准备了两个月，待到要和荣师傅见面，却碰到了同钦楼“政变”。先前有些风吹草动，时有耳闻，但我并未当回事。想九十六年的老店，波澜壮阔也经历过。这点暗潮，怕最后也只是一波微澜，何足挂齿。只当是本港传媒一惊一乍。没承想，很快就等到同钦楼结业的消息。再后来，又是易主的风闻，甚嚣尘上。

我对小湘说，我要见荣师傅。

小湘犹豫，道，见了面，他也未必愿意谈啊。店里出了这么大的事，我怕他在气头上。

我说，他要是就此退休，我就更得去看望他一下了。

我们在荣师傅家里见了面。

荣师傅脸上并没有一些异样。甚至没有平日劳碌的疲惫之色，面容舒展，更容光焕发了些。

他见了我十分高兴，拿出一整个“金枕头”，叫身边的人劈开来给我吃。我连忙婉拒，一来我确实不好榴莲；二来荣师傅家空间其实不大，若是劈开整只“金枕头”，那味道挥之不去，自然是满室“馥郁”。

作为同钦楼的行政总厨，辛苦了几十年，荣师傅住得不算宽敞，甚至可说是简朴。西环坚尼地城，四十年的老唐楼，两室一厅。年久失修，空调轰隆作响。我的目光，在窗前被经年烟火熏得发黑的神龛流连。神龛里的关老爷横刀立马，神采奕奕。下面的香烛，堆叠着几个不甚新鲜的供果。

荣师傅似乎看出了我的心思，便说，家有房屋千栋，瞓觉只得三尺。我这把老骨头还有几年，一个人足够了。

我晓得荣师傅中年丧妻，鳏居多载。呕心沥血在几个儿女身上。听说都很有出息，一个在加拿大做金融；香港的一个，是知名律所的合伙人。他身边这个花白发的人，精干身形，青黄脸色。模样十分恭谨，应该不是他的子女。

未待我说明来意，荣师傅先和我寒暄了许久。问我在学校里的工作可忙，升职了没有，有没有被女学生喜欢之类。我一一应他。他高兴地说，叻过你阿爷当年，在大学一定好得！

我终于问，荣师傅，您真的不做啦？

荣师傅目光闪动了一下，又黯然下去，低声道，早些年米寿都过了，做不动了。

我说，您那打莲蓉的手艺，是撑住了同钦楼的。

荣师傅笑一笑，问，毛毛你倒说说，要打好莲蓉，至重要是哪一步。

我自以为做足功课，便说，挑出莲心？挑走了才没有苦味。

荣师傅叹口气，说，至重要的，其实是个“熬”字。

见我沉默，荣师傅嘴里起了个调，吟起一支曲，“欢欲见莲时，移湖安屋里。芙蓉绕床生，眠卧抱莲子。”他眼睛笑吟吟，慢慢又阖上，声音却清冷。这支曲我听他在茶楼里唱过，是他少年时在“得月”的师傅教的。师傅姓叶，手把手教他打莲蓉。

你问是怎么个“熬”法？荣师傅停住，睁开眼睛看着我说，我就说说自己这颗老莲子吧。自我在得月阁，由“小按”做起，如今已经七十年。你爱听，我跟你讲讲古。光绪十五年，“得月”在西关荔湾开张，第一代的老东家是“茶楼大王”谭钟义。集资的法子，股东一百二十二人。一九八四年“得月”装修，我去督场，在财务生锈的铁柜里发现了这本吃满灰尘的“股东簿”，上面载着入股时每一位股东的名字及入股数。算下来，才知道当年谭先生的大手笔。入股数四百一十四，金额合一万三千两白银。这是什么概念，相当于现在三百万港币。你说这钱可都用在了什么地方？如今“得月”没了，成了茶艺博物馆。我带你去看过，百多年的老房子，那楼梯、门窗、椽梁，可

有一处不扎实？那都是进口的乌木、紫檀、酸枝。海黄的满洲窗，是西关木雕名家陈三赏一扇扇雕出来的；一楼墙上挂的瓷画，是广彩阿头潘老驹一幅幅烧出来的。香港的威廉道“同钦”分店，如法炮制，处处见底气，可是他隔壁“荣羽”一个扮高档的新茶楼可比得上的？

“同钦”的老掌柜严先生，人厚道，建国后还继续给广州的股东们每年分红，直到大陆公私合营。为什么？就是为了不忘本啊。如今呢，这些股东，数一数，竟然全都没了。

我当年一个后生仔，生生地把股东们都熬走了。这七十年，同钦楼风里浪里，里头的，外头的，多少次要关门的传闻。我呢，都当它是雨打窗，只管在后厨，打我的老莲蓉。去了莲衣，少了苦头，深锅滚煮，低糖慢火。这再硬皮的湘莲子，火候到了，时辰到了，就是要熬它一个稔软没脾气。

说起来，当年得月阁，如果没我师祖爷打得那一手好莲蓉，哪里有现在的广式月饼。最好的时候，我师父教我琢磨用枣蓉、杏蓉和莲蓉一起制出了“同钦三蓉”。这在当年的香港啊，可风靡一时。到了中秋，加班都赶不上。因为意头好，还流进了黑市。香港人那会儿都说，是“一盒三蓉一条金”啊。

可如今，谈起“同钦”，可还有人记得这个？报纸上那些，我都不忍看。什么茶楼版的“溆心风暴”，争产，分家。说起来，都是我看着长大的孩子，竟然闹成了这样。大爷和二爷是都没了，可是哪一家少了糟心账。大爷家两房历来不和，这些年却齐了心地对付未过门的三奶。一份遗嘱闹得沸沸扬扬。遗嘱假不假，有公论。可这人丢出去了是真的。才消停下来，二房的老三教剑道又教出了非礼案。年尾刚摆平了，二爷家那个稍微出息的，想分家开分店，又给大房的六个堂兄妹斗得焦头烂额。人急了，爆出“同钦”特许牌照上最后一个股东去世，已是无牌经营。无非是要自己独立门户，名正言顺。这可好了，那不生性的六兄妹，破罐破摔，竟然要将产权卖给外人。要关门！九十六年的老店啊，挨过九七金融风暴，撑过〇三年的沙士，他们说关，就关？！

听到这里，我终于明白了过来，说，所以这店，让那八个老伙计盘下来了。

荣师傅愣一愣，笑了，说，是特许经营权，一次过三年期租。那帮老家伙，哪来这么多钱，月租金就是四十万啊。这不是遇上了大金主了吗？哈哈。

我啜嚅了一下，荣师傅，莫不是……

荣师傅还是笑，环顾周遭，说，毛毛啊。你荣师傅生活再不济，蒙老掌柜的提携，也是住过西半山独立屋的人。

他摆摆手，不说了，不说了，都是身外物。这同钦楼啊，熬过了所有的人，连同我这把老骨头，也熬到了今天。你说说，是不是合该和它同生共死，总得帮它熬到百岁整啊。

我说不出话来。

荣师傅说，这事除了这帮老伙计，没什么人知道。都怕那帮媒体搞搞震，你可得口密密，不然以后都吃不上师傅打的莲蓉包！

我说，荣师傅……

荣师傅说，只是，店里的人啊，只当我是个缩头龟，有难，都让八个伙计给顶了。我退休回家落清闲。如今啊，连我的徒弟们，都不来看我喽。倒只有这个当年叛师门的，还三不五时来望我一眼，怕我死不掉。

他斜眼看看身边精瘦黧黑的男人，一头短发苍苍，始终沉默微笑着。荣师傅说，山伯，店里如今这样，我是再不好说了。毛教授这个研究计划，你给我好好弄出来。

我客气道，伯伯，麻烦你。

荣师傅哈哈大笑，说，快别把他叫老了。他是梁山伯的“山伯”，他可有故事着呢，让他自己给你慢慢讲。

他嘱咐山伯，说，你带毛毛去吃饭。下午去你死鬼老岳丈的店，看看。

我好奇地问，也是茶楼吗？

人与人认知上最大的竞争，其实是信息输入量的竞争。

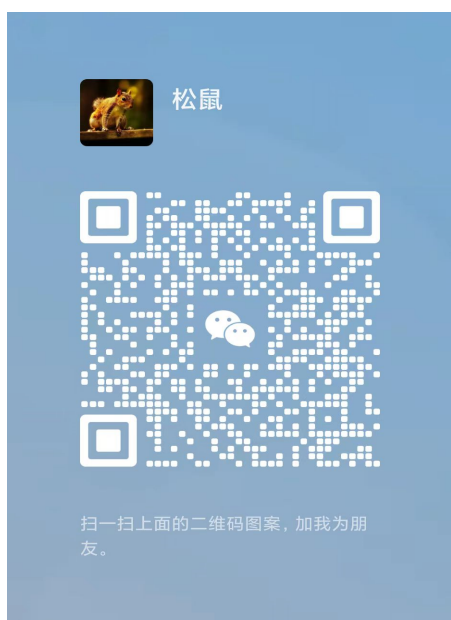
松鼠信息精选群为大家：每日输出有价值的文字，提高信息含金量，提升信息能量密度，取精华、去糟粕，为大家节约时间，你的10分钟=我的3小时。

关于赚钱：小生意、副业、自媒体、引流、网赚

关于投资：核心城市房产投资、优质企业股权投

关于升阶：认知提升、成长、家传

欢迎添加松鼠微信进群：



备注：信息

荣师傅故意做出不屑的样子，说，一个不三不四的小馆子。你大概看不上。

上関

壹 五举山伯

人爱艳阳，居锦绣万花之容；天开色界，聚楞严十种之仙。

卅五年前，塘西风月，豪情胜慨，盛极一时，楚馆秦楼，偎红倚翠，姬有明月，婿为微云，长住温柔乡，真有“不知人间何世”之感。

——罗澧铭《塘西花月痕》

山伯总说，他没赶上香港茶楼最鼎盛的时候。

他给我看他的手，掌心全是茧子。他说，我当年可是从茶壶仔做起。

我终于问，莫介意，荣师傅说你叛师门，是怎么回事。

山伯收敛笑容，低下头，又不说话了。

山伯其实不叫山伯，大名叫陈五举。可是这是哪“五举”，连他自己都说不上来。他从小爹娘病死了，阿公带大，十岁上也过了身。说起来，倒只应上了一个举目无亲。

邻居看他长相伶俐，便叫自家的女孩带他上茶楼。这茶楼叫“多男”，在西营盘的正街。女孩在茶楼做点心妹，捧了大蒸笼在楼面周围行，俗称“揸大巴”。他做茶壶仔，便是跟在茶博士的屁股后头煲水、做些下栏活。以往的茶楼，有许多学问，先“校茶”，再开茶。每客一钱八，是上等还是粗制的“发水”，全靠师傅手眼观色。所以茶博士各有自己的势力范围，帮相熟的客人留座。“要同啲客打牙骹，新闻时事，娱乐八卦，字花狗马，都要对答如流。客人来了一两

次，就要记得人哋个名，下次就识叫人。”有了好茶，自然是要“水靚双滚”，在厨房先一滚，五举便协茶博士倾到大铜煲。然后提壶出厅，放在烧煤炭的座炉上。壶中水常沸，是为第二滚。这大水煲又重又大，俗称“死人头”。五举一个十岁的孩子，倒端得似模似样。间中，还不忘举起台下的黄铜痰罐，伺候客人“放飞箭”。一个姓赵的茶博士，便留心多看了他几眼。赵本德师傅是“多男”的茶头，就是楼面最老的茶博士，那时已经七十多岁。他看出这小子沉静，却是个做事有眼力的人。又看他身后无靠，便跟事头^注说情，将五举留在了茶楼住，省下了住宿饭钱，一个月还给一百五十块的工资。五举心里感激，便格外勤奋。每日天发白，就起身洗地，“省”炉头，抢着粗活干。赵师傅抽空也口传心授，将那斟茶的看家本领，有意在他跟前多过几招：“仙人过桥”是来个远远手起茶落；“二龙戏珠”是左右手各揸水煲同冲一碗；“雪花盖顶”是从客人头上耍个险又滴水不漏；“海底捞月”是拇指一剔，茶盖稳固地盖在碗口。五举默默记下这些手势，心里与这个老人亲近了许多。往日的茶楼，有许多的行规。无人引领，单凭自己觉悟，云里雾里，尚不得要领。凡有老客点茶，只不说话，全在手指眼眉上。客指哪里，赵师傅便特登在五举跟前大声唱出来。他便也渐渐清楚，指指鼻即是要“香片”，意即清香扑鼻；指指嘴即是要“水仙”，水中升仙；指指耳即是要“普洱”，字有耳旁；至于指指眉当然就是要“寿眉”了。再往后，一天晚上，赵师傅将一个发黄陈旧的簿子，随意扔到他跟前，也不说话。簿子封面没字样，卷了边，是给人翻烂了的。他打开来，看到每页上一排大楷的数字，一排是横直间线与圆圈，密码一样。他不禁眼底一热。便知道，赵师傅是正式将他当“企堂”培养了。

这字码叫“花码”，是用在茶楼餐牌上，又名番仔码。追溯起来，是由南宋的“算筹”演变而来，在明代中叶开始流传，当时苏杭一带经济贸易蓬勃，商人云集，花码就用来为交易计数。花码好处是写法跟算珠类同，可配合算盘使用。苏杭一带市民通用花码，故也称“苏州码子”。简化易用的“苏州码子”比繁复的汉字方便，粤广的茶楼标识价目，便代代沿用。熟记花码，便是企堂新入行的门槛。

此时的茶楼，生意并无往日好做了。茶楼的全盛，除了“茶”，自然是靠“一盅两件”。一九五〇年代，内地移民涌港，人口膨胀。时人多在家进食早晚，其余时间则去饮茶，故有“三茶两饭”之说。早期的香港茶市，只有早市和午市，最早光顾茶楼的客是来往省港的运输工人和船员。每朝清晨出发，赶至港岛茶楼吃早点。接着的客人多是鲜鱼行、果菜栏、咸鱼厅的买手。早上九时左右，来茶楼品茗的多是公子和老板，同些手捧雀笼的“雀友”，午市时段更常有马票女郎如蝴蝶入丛穿梭席间。一九五〇年代末，酒楼与茶楼竞争加剧，茶楼也增设了下午茶和晚市。

到五举入行时，便更为难些。本港酒楼心思活络，大的节庆各出奇招。如中秋，热闹是各大酒楼外边的花牌。主题大都是传统的《嫦娥奔月》《八仙贺寿》《三英战吕布》。但花牌上登月的却是美国宇航员阿姆斯特朗的面目。三英则坐在飞机大炮坦克车里，怒目吕布，引得市民纷纷围观。赵师傅与五举，感情已似祖孙。五举唤他阿爷。次年端午，午后生意淡了，阿爷便引这孩子去街上看花牌。这年世道不济，龙凤大酒楼别出心裁，就着股市低迷而制作出“大闸蟹”的讽刺花牌，外资大亨背着香港人的大袋银纸说“拜拜”，被股票套住的市民感同身受。它的对手“琼华”也做了个花牌，上面满是漫画图案的巨大“糗”字，蔚然壮观。赵师傅就问，五举，你看这是个什么字。五举老实回答是糗子的“糗”字。赵师傅便冷笑着说，我看，倒像个“傻”字。五举一望，“米”字边是写成了近似“人”字。赵师傅说，旁门左道。如今的酒楼做生意，都将客当成了傻子。

五举知道，阿爷心里，是顶看不起酒楼新式的做派，觉得他们势利张扬，轻薄无根基。说起赵师傅，是光绪年间生人。原是当地水上的疍家孩子，因为家里穷苦，才跟人上岸寻生计。那时他做企堂的，是香港开埠来的第一间中式茶楼“杏花楼”，在水坑口。

听阿爷说起这间茶楼，五举总觉他有些自雄。

开埠之初，香港的风月场集中于水坑口一带，依循上海、广州传来的“开筵坐花”惯例，酒楼茶楼选址于此，为方便大商家叫阿姑来陪席。除了杏花楼，随后新建的茶楼也依附于这一带，包括兰桂坊的杨兰记、威灵顿街的云来，还有邻近的得云、三元、得名、三多、琼

香等。那年代，南北行华人逐渐富裕，上茶楼倾生意少不了摆花酒，就使茶楼杂役携花笺往临近的寨厅叫红牌阿姑，就是今天说的“出局”。出局一般都是一元，才有了“一蚊鸡”的粤俚说法。至于后来，港督要求水坑口的妓寨迁往新开发的石塘咀，方成就香港历史上绮丽的塘西风月。

但阿爷并不把其他茶楼放在眼里，另有其因。他曾拿了张照片给五举看。相片泛黄，却清晰。他说是往年常去杏花楼的一个英国领事，回国前送他的。看照片上杏花楼，的确是气派得很。阿爷说，你瞧这门板、窗花与栏杆，哪一处不是精雕细琢，站在三楼阳台上能张见整条皇后大道。阿爷说，当年李鸿章来香港办外交，英国人就在杏花楼摆酒设宴，那叫一个排场。五举便问，阿爷那是见过李大人了？赵师傅一怔，却不以为忤。他说，我那时小，没赶上见着他。可我给孙文先生亲手斟过茶。

山伯如今跟我说起这位阿爷，仍满是钦羡之色。我问他，孙中山在杏花楼做什么？山伯说，阿爷讲是闹革命的事。我一惊，又问，为什么要在茶楼上谈。山伯说，我当年也这样问阿爷。他说，茶楼三教九流、龙蛇混杂，走私水货等勾当都在这里，富户商家则在楼上包娼庇赌、抽鸦片，故楼下耳目线眼众多，方便掩护及躲藏，一有洋人巡警出现，立即由底下通风报信，逃之夭夭。

我心里仍有疑虑，就去问了一个研究香港地方史的朋友。他少时便传来资料给我。话说一八九五年，孙中山与杨衢云、何启、《德臣西报》记者黎德，就是在杏花楼草拟广州进攻方略及对外宣言。当时的香港首富、立法局议员何启也在此次会议上发言，谈论起义成功后如何建立“临时政府”的政策大纲。后来，革命党人最高层会议在杏花楼包间里举行，研讨新政权建设问题。第一步决定国体，第二步选出新政府的临时大总统。会议最后确认在广州成立共和国政府，并一致推举孙中山为临时大总统。

朋友怕我不信，还带我去永利街，看一座唐楼外墙的孙中山雕像。如此说来，阿爷赵师傅，见孙文，也就是十岁左右的年纪，与山伯做企堂一般大小。但对五举而言，阿爷“话当年”，都是别人的“当年勇”。他眼里的茶楼，今不如昔是真。阿爷记忆中的上世纪二

三十年代，许多茶楼为了生意，也曾各出奇招，但身段多是好的。小茶楼搏午市，楼头一角开设讲古，有茶水供应。说书的上台先寒暄几句，拿起惊堂木朝桌子一拍，讲的都是民间传奇、章回小说；《西游记》《济公传》之类，有时也穿插点时事新闻，是要讨观众欢喜的。后来，五举倒与阿爷在丽新茶楼听过一回书，说书的粤南生，据说是当年的名角儿，已上了年纪。那回讲的是《七侠五义》，一段入话，临了仍是“欲知后事如何，且听下回分解”的老套。其间小歇，看粤南生佝偻了身子，还要亲自挨桌售卖凉果、花生，约莫也是为了多赚点小费。大茶楼看重的是晚市，设下歌坛，晚上七点到十一点，入场每位两毫。茶厅架起高台，有现场的乐师伴奏。请了当红的女伶演唱粤曲，多是南音、板眼与二黄等。阿爷说，像徐柳仙这样的大明星，一晚上要跑许多场，忙得很，就雇了黄包车代步。我一边服侍她，一边周围给客派歌纸，也忙得很。五举就问，后来呢。赵师傅说，后来香港有了影戏，谁还坐得住听歌？

五举又问，那“多男”也设过歌坛？阿爷眼睛亮一亮，何止？“多男”可是设过大局的。

就在那里。山伯向远处指一指。此时我坐在这间已被政府纳入了市区重建计划的老旧茶楼里，闻见空气中漫溢着奇异的青涩气。山伯说，这是陈年的普洱茶砖的味道。身处半个世纪前见证自己成长的地方，他脸上尚有一些茫然神情。

他指的方向是一面影壁。下头是这间酒楼独有的圆形卡座，深棕的皮靠背上有修补痕迹。影壁上是一只赤褐色的凤凰，不知是本色还是颜色已经斑驳剥落了。凤凰昂首回望，可以看到一个红色突起的圆形灯罩。如果在夜间，这灯亮起来，还是十分堂皇的。山伯告诉我，这只“凤凰追日”的木雕是“多男”的标识，待这酒楼结业后会被香港历史博物馆收藏。

山伯告诉我，听阿爷说那影壁的位置，曾是一个巨大的棋盘。“多男”在此举行过棋王争霸赛，引来城中热议。那段时间，一到晚间，座无虚席。多少棋迷，都在期待着他们请来的围棋高手对决，现场推盘。

山伯说，后来啊，到了那会儿商业电台《月老之音》节目主持人周聪，还邀请了当年的香港棋王苏天雄，一同做了回顾棋坛的连续广播。阿爷一期不落地听，我陪着他听。他一边听一边给我讲。末了叹口气，说苏棋王也老了，好多地方记得不对路喽。

年少的五举，没有亲眼见识过歌坛与棋坛盛况。他在“多男”做企堂的那几年，茶楼仍算热闹。间或可听到有人在听“丽的呼声”的天空小说，有人在茶客中穿梭卖马票。可他也觉得，茶客们的面目，正在老下去。

茶楼外的香港，正在十年间翻天覆地发生着变化。经历了本地社会跌宕，而后股灾、长期干旱后的持续“制水”与接连的台风，经济却在动荡与困顿中获得了空前的发展。中华煤气上市，启德机场建成并投入使用，葵涌和荃湾的卫星城市发展完成。中国内地在一九六〇年代初汹涌的移民，上个世代婴儿潮带来人口的年轻化。制造业空前地发展与扩张，其中纺织业渐成为香港的支柱产业。那个将五举带入行的邻家女孩，早已离开茶楼，成了一名纺织女工。

然而“多男”，还总有一些不变的风景。三楼的雅座，清早时，照样啁啾声一片。这些叹茶捻雀的老客，五举也渐熟悉了他们的面目。赵师傅教他，要服侍好这些提笼的客人。流水的散兵，铁打的雀友。事实上，他们风雨无阻，八号风球也挡不住。五举着意记得他们的习惯。爱穿青绸长衫的十六少，曾是德辅道潮风南北行的太子爷，家里有大哥执事，自己乐得逍遥。兄弟相阅，家道落了，架势不倒。喜欢喝的是“敬昌圆茶”。这茶饼是用老挝边境的曼撒山上最好的茶菁制成。野樟茶香，水性细滑，入口即化。提了鎏金的笼，里头是一对鲜绿的相思。那总是行色匆匆、裹了马经的张经理，原是观塘开塑胶玩具厂的厂主，“六七”过后厂子关了张，人便清闲松弛下来，脚步也慢了，他总爱坐楼梯口的六号台。喝上好水仙，点上两客流沙包，坐个上午。人懒洋洋的，养的却是勇猛的打雀“吱喳”。至于靠窗的三号台，倒并无常客。可有时订下了，阿爷便格外郑重地叫五举招呼好。

这天又是周五的清晨，三号台的客人又来了。五举看，是穿了哗叽呢的西装，身形壮硕的中年人。眉目很淡，脸上笑着，却并没有和

任何人寒暄的意思。他坐下，要了“一盅两件”，又点了一客蜜汁叉烧肠粉，便头也不抬地看报纸。五举见他并没有随身的雀笼，却坐在这雅座，要多付一半的茶钱。但究竟也不想问，便又招呼其他客人去了。

这时刚过了八点，老客们，人和鸟都神归其位。捻雀客也有说法，有谓亦文亦武，楚河汉界。靠南边那一字排开的，满目琳琅，赏心悦目，倒颇像个粤剧大戏台。蓝黄色的黄肚、鲜绿的相思、眼眉入鬓俏过美花旦的石燕，它们较量的是啼声唱功、毛色与身形。这番“文斗”，行话叫“柴”。宣战靠的是各自主人，目不转睛地打量对手的雀鸟，先壮了声势，广东话里头“打雀咁眼”，便是典出此处。这一番唱斗，大约得半个时辰。唱到其中一方的雀鸟无精打采，成个礼拜都不再开口。靠北边呢，雀笼都被白布蒙着，里头是画眉、吱喳之类的打雀。这布盖的讲究是要“储火”，“到时好打啲”。要激起鸟的斗心，各施各法。两雀入笼，自然是死战。主人亦赌上彼此的茶钱。这天恰见张经理的吱喳应战。挑战的客倒是个毛头小子。这叫“赛张飞”的雀，是个常胜将军，观者甚众，却不知怎的，三两个回合，就败下阵来，依着笼子瑟缩成一团。张经理叹口气，说声，老了。一抬手，便打开笼子门放飞了它。

众人一惊，熟人都知道“赛张飞”当年可是花了张经理两条黄鱼买来的。说放便放了？

张经理提着空笼子，扶着楼梯下去了。这时候，五举听到身后有人轻轻说，英雄末路，留有甚用。

五举回头，看正是在三号台饮茶的中年人。中年人重坐下来，理一理手上报纸，依然埋下头看。五举将他的茶续了水。中年人点点头，是致谢的意思。五举壮起胆问，客没带了雀来？

中年人半晌，方闷声道，看看别人的就好。我这人，输赢不起。

五举又问，先生刚才说“英雄末路”，是个什么意思。

中年人将脸从报纸上扬起来，望望他，说，人知道退隐江湖，却不懂雀鸟也有颜面。

五举想一想，说，人都只管这雀鸟的价钱。这么说，张经理是懂的。

中年人放下了报纸，饶有兴趣地笑了，道，细路^注，那你说说，这斗雀，你喜欢“文的”还是“武的”？

五举这回想也不想，说，文斗。

中年人正色，问他，嗯，为什么呢？

五举回头望一眼，答他，文斗的鸟，多半是自己要唱，是天性，是自愿，输了也心服口服。武斗，不是鸟自己要拼要打。是捻雀的按照它们的品种和脾性，硬要激将它们。画眉呢，就争女。隔篱笼摆只^注，咁佢就打。吱喳呢，就争地盘。说到底，这番打斗，都是人设计好了的。全是人自己要争，要看它们打。

中年人沉吟，眼里慢慢有光，又细细打量五举。待那光沉了，他从西装胸袋里掏出张卡片，用自来水笔写了几个字，说，交给你阿爷，我和他有话谈。

五举远远望中年人和阿爷谈话。阿爷和他说几句，点点头，再回头看看五举，眼里头有喜气。

晚上，阿爷和五举收拾后厨。赵师傅说，五举，阿爷问你，你可想学做点心？

五举说，我好好地跟阿爷学做企堂，不想旁的。

阿爷便又问，要是有人想教你做呢？

五举摇摇头，说，阿爷莫要笑话五举了。五举没爹娘，交不上咱“多男”那份拜师傅的“茶水钱”。

五举在“多男”做了一年半，眼见耳闻，渐渐知道了茶楼里的许多规矩。有明的，也有暗的。大小按的行当，虽不至成龙成凤，因是茶楼口碑的根基，有这一技傍身，将来旱涝保收。所以有意入行学徒的，家里的父母先想着要孝敬，渐渐惯坏了师傅们。尤其行里有些名

望的，也自觉矜贵起来。这拜师，先得摆上一桌宴，再当面奉上一封利是，作茶水钱。三五节庆，家里都少不了打点，直至满师。

阿爷说，孩子，阿爷愿为你交上一份茶水钱，可这人不要啊。

五举一惊，这才听出阿爷刚才一番话，不是没来由。

阿爷慢慢说，你以为刚才招呼的客是谁，那是同钦楼的荣师傅啊。

五举茫然道，荣师傅？

阿爷说，唔，要不说你还是个孩子。这荣貽生师傅，咱们茶楼行，谁不知道。别看他样子后生，从广州的得月阁到中环同钦楼，省港两朝的元老。二十出头，已经做到了“车头”。这行里熬年资，可没拴住他。同钦楼大按的头把交椅，做了许多年。人就怕有本事，“同钦”最出名的是什麼？莲蓉！这“三蓉”月饼，每年上市就疯抢，靠的是什麼？就是他这一双手啊。

五举想起来了，活了十几岁，“三蓉”月饼就吃了一回。是有年中秋，隔壁邻居家里口逻肚攒，排队买了一块儿。小姐姐分了他一小口。那软糯的香，入了口，在舌头上化开。没等他品出味道，化没了。

五举搔搔脑袋，说，他是茶楼的大师傅，干吗还要到我们这儿来？

阿爷说，他每礼拜五，是休工日，周围饮茶也是常理。都传说，他是琢磨着在行里挖人了。谁又知道呢？前阵子，疯传他要收徒弟，可究竟没有收。

阿爷看五举一眼，长叹一声，说，你这小子，不知是撞了什么大运，竟让他给看上了。

五举看阿爷眼里一闪，两行老泪，无知觉流了下来。五举便半跪在阿爷膝前，急急说，阿爷，我不要做什么点心。我跟着您做企堂。您拿手的“仙人过桥”，学会了，学好了，也够我受用一世了。

阿爷袖手擦一下眼，摸摸他的脑袋，说，傻仔，阿爷是替你高兴啊。福分这东西，是命里终须有。阿爷留你，就是罪过。这茶博士，做一辈子能有什么出息。我没看错，你是个有大天地的孩子。你要是条过江龙，阿爷就是你条江。你游过化得龙，也不枉咱爷孙一场了。

五举瞧瞧镜子里的自己，多少有点陌生。

厨师服在他身上，是有些大了。昨天下午去领衣服，管布草的阿姐看看他，说，孩子，大点儿好，看你这身量，将来个头儿且能蹿呢。

五举正一正帽子，让眉毛眼睛都露出来。他的眼神清亮，鼻梁也挺。但鼻翼却宽大，鼻头厚实，是典型的粤广人的“发财鼻”。邻居的小姐姐讲过，五举，你这个鼻子，今后要享福的。

这时候，天还蒙蒙亮。阿爷告诫，到了同钦楼，要起得更早。“五更三点皇登殿”，是赶早朝的皇帝。下半句是“一世夫妻半世床”，说的便是茶楼的点心师傅，早早起身，不可贪恋床榻家眷。要收拾好一天的家什，备足料，上好笼，等着开门迎第一批客。

大厅里还没什么人。五举环顾，空荡荡的同钦楼，似乎比白天时更排场阔大了。不像“多男”的格局曲折，将客都安置在自己舒服的角落。同钦楼要的就是一望无垠的气势，上了楼来，数千呎的店堂，迎面的大镜，看不到头。人多了，这里就是人海；人没了，便是空上又叠上一个空，继而是无数个，寥落得让人胆怯。彼时的香港，因为移民繁盛，已有寸土寸金之势。缺的不是物，也不是人，而是空。五举想，敢这样用空的，是要有多少底气。

桌椅都还叠着。不觉间，五举将椅子从桌上放下来。他手里一沉，有些吃力，知道这椅子是上好的木料。阿爷说，同钦楼，连满洲窗的窗棂都是花梨制的。字画装裱的镜框，都用的紫檀。他又搬起了第二把，这时，听到一个声音唤他，说，别愣着，快进来。

他脸一红，这才想起，自己已经不是企堂了。

唤他的人，正靠着后厨的门，似笑非笑地看他。这人身量高瘦，但看出年纪并不大，因脸上还有稚气，嘴角上冒出了茸茸的短髭。他

眉头略皱一下，又催促，快点，师父等你呢。

五举就这么和自己的师兄见了面。谢醒，十五岁，是荣师傅门下唯一的徒弟，自小在茶楼长大，父亲谢蓝田是铜锣湾义顺茶居的“车头”，阿母是行内有名的“肠粉娘娘”。他在学校读到了中二，便读不下去。想要子承父业。谢蓝田托了许多人，让他在同钦楼“见世面”。又不知什么缘故，便拜在了荣师傅门下。

进了后厨，五举看着缭绕的蒸汽间，师傅们各归其位，穿梭忙碌。并未有任何人，因这个新人的到来，而放下手边的工作。大小有序的蒸笼堆叠着，山一样。空气中洋溢着醇香的肉味、蔬菜味。也有清凛的酸气，那是“面种”的味道。有人看他一眼，嘴角上扬算是打了个招呼。

谢醒带着他，穿过了整个后厨，停在一扇小门前。敲敲门，开了。

五举睁大了眼睛。里面竟然是另一个厨房。规模不大，但是灶具和炊具齐备，而且更为精致。

荣师傅问，你知道在这，跟我学什么？

五举答，莲蓉月饼。

荣师傅笑一笑，说，这月饼做得好，靠的是什么？

五举想想说，莲蓉。

谢醒在旁边哧哧地笑。荣师傅正色一喝，笑什么，他答得有错？

荣师傅翻开一个抽斗，拿出一粒莲子。在手里搓一搓，壳剥落了，放在桌上，雪白的一颗。

荣师傅说，带他去“小按”吧。

那年代，点心部分“大按”和“小按”两类。大按主要做月饼、龙凤饼、核桃酥、皮蛋酥等礼饼，每到年节，便是展身手的好时候。大按的主管，便叫作“大按板”。而小按则做虾饺、烧卖、叉烧包、糯米鸡等日常的包点。

大按是一间茶楼的门面，在人心中是堂皇些的。五举听到自己的去处，心里一丝凉，知道自己可能与月饼无缘了。

小按学徒，在厨房里叫“细路”。厨房里的师傅，都并不想带细路。因为早茶，是生意最繁忙的时候，讲个争分夺秒，并不像大按从容。若没有合适的人“帮熟笼”，非但帮不上忙，没有眼力的还会添乱。所以在很多茶楼，细路便等同于杂工。只能在角落里头，帮师傅磨刀、洗围裙，或者出外采买。点心师傅，也没空教你包点心的手艺。细路上心了，就在师傅旁边“偷师”。慢慢也就学得一招半式。

带五举的师傅，姓聂，诨名“三只耳”。这师傅是个大舌头，粤语叫“𩶛𩶛筋”，说话不利索。人问他姓什么，他说“聂”，可任谁听都是“叶”。他急了，便说自己是“三只耳”的“叶”。人就听懂了，日后也就很欢乐地叫他“三只耳”。因为大舌头，聂师傅的话很少。说起来，一句是一句，掷地有声。

再一层，聂师傅包虾饺是一绝。晶莹剔透，入口香滑多汁。一笼虾饺，恰好三只，又像极了耳朵，这诨名便又成了雅号。一只小小的虾饺看似简单，其实从发面、擀皮、调馅、揉团都暗含着许多门道。所以历来，被称为茶楼点心的“四大天王”之首。如此可知，“三只耳”在小按是很有地位的。

这一连一个星期，他和五举名为师徒，但彼此仿佛也没什么相干。五举照例是一大早三点出现在后厨，拖地、洗菜、刷蒸笼。刷好了聂师傅的，也刷别的师傅的。都刷得干干净净、亮亮堂堂的。一连数日，别的师傅心里过意不去了。就故意对聂师傅说，“三只耳”，这么勤力的细路，你不宝贝，我可要收过来了。这话呢，一是致谢的意思，二则也是告诉聂师傅，这孩子厚道帮人是出于自愿，可不是自己有心占便宜。

久了，聂师傅思量这孩子实诚得未免戇居^①。别的学徒，“双偷”成性。第一是干活偷懒；第二呢，是瞅空跟师父偷师。可这孩子，忙着自己手上的活，师父不叫，竟然都不斜眼看师父一眼。有时，聂师傅故意在他跟前，将包虾饺的速度放慢，五举依然故我。

“三只耳”怎么说，也算是“同钦”有名的“小按板”，心里忽而莫名失落。有一日便说，细路，你不想跟我学？

五举站起来，恭敬道，想。

聂师傅便说，想？咱这行偷师是俗例，你不知道？

五举说，我知道。

聂师傅说，那你不偷，难道想刷一辈子蒸笼？

五举便说，师父若看得上五举，便会教我本事。我若是偷来的，自己用着也不踏实。

聂师傅听了，大为罕异。他想想，说，你且看着。

说完，他当着五举的面，包了六只虾饺，动作飞快利落。他将虾饺都摆到了五举面前，说，有个不对路的，挑出来。

五举略打量了一下，挑出了一只。

聂师傅问，这只怎个不对路。

五举说，另外五只，师父都包了十二道褶。唯独这只，师父只包了十道。偷工了。

聂师傅当下便知，这孩子非但不戆居，聪敏远胜于常人。他心下一阵感动，说，好孩子，记住了。咱们这虾饺，必须包上十二道褶，才算成了。这是师父给你上的第一课。

陈五举，是同钦楼历史上最快升到“大细路”的学徒。只用了两个月的工夫。

但没有人不服气。毕竟段经理那刁钻的舌头，二十年来，都是“同钦”上下厨艺的试金石。这种考验，有点类似于现在的“盲测”。三笼虾饺，段经理一一品尝，随即选出了他认为最好的一笼。这一笼，是五举包的。

其他两笼，是店里两个资深小按的作品。这二位师傅嘴里说着后生可畏，心里一万个不自在。

虾饺之难，难在由表及里。外面的饺皮，水晶虾饺的造型、配料要求严苛，面皮也很讲究。虾饺皮讲求烟韧，须以澄面和水晶粉混合，最关键的是热水撞落澄面时，撞得好和水温够，全靠经验所致。配料规定严格，虾三只，肥肉四粒，笋五粒，每粒大小均匀，如此配料口感丰富饱满。肥肉里面有水分、笋和香油里也有水分，足以让虾饺汤汁充盈。另一要诀，虾要用碱、盐腌制。遇上碱，虾肉纤维便慢慢收缩，紧致非常。再用水冲至虾体硬爽，脱水后起了胶。这才算大成了。

两年后，五举已经升至小按的“中工”。早午茶各种点心，早已不在话下。

他与他师父“三只耳”，仍然是后厨话最少的两个。做早茶点心贪黑起早。各位师傅埋镬开炉，要抖擞精神，免不了靠打打嘴仗。在浸荷叶、炸蛋散、炸芋头、腐皮过油的同时，言谈互嘲，嬉笑怒骂一番。

五举与师父，也笑，却没声响。这师徒二人，有自己的乐趣。他们沉默间，众人并不知道，烧卖笼前是一场无硝烟的竞赛。两人面前，一案的烧卖是花樽形，里面的馅料是鱼茸虾仁；一案是马蹄形，里头是牛肉鹌鹑蛋。师徒各自凝神，手眼并用，快而不乱。一捧一捏，仿佛在指尖绽放花朵。远处管蒸笼的何师傅一声响，喊道：得喇！二人便以此为号，停下手来。

聂师傅仔细清点了数目，长叹道：衰仔，又胜了师父两只！

五举便说，花樽耗神。徒弟看着险胜，其实还是逊了师父一筹。

聂师傅便哈哈大笑，说，口花花。总之老辈说得没错，教会徒弟，饿死师父。

这时候，荣师傅带着几个大按的师傅经过。看到这一幕，问道，五举，在小按做了多久了？

五举与他，其实已有些生分，但还是躬一躬身，答，荣师傅，我做了两年了。

荣师傅听到，便故意凑到聂师傅跟前，说，三只耳，听到未？两年喇。

聂师傅转过身，埋下头，只管将烧卖一只只放进蒸笼里，嘴上嘟囔说，使乜咁大声哦，怕我听不见吗。

后厨的人，都看出“大按板”荣师傅，来得勤了。

这天，聂师傅不在。五举一个人在那包叉烧包。师兄谢醒，便靠他坐下，说，五举，我帮你切叉烧。

五举点点头。谢醒切了一会儿，说，这批叉烧，咁多“黑鸡”。坚尼地的“烧味张”，自从给他儿子顶班，如今这叉烧质素，真是没眼睇。

所谓“黑鸡”，就是叉烧烧焦的边缘，包大包是用不得的。五举看一眼，说，师兄有劳，切掉吧。小张师傅不熟手，可叉烧的味道是不错的。

谢醒一边切，一边问，五举，你说这叉烧包，怎么叫个好？

五举满心专注包包子，顺口照本宣科：“高身雀笼，大肚收笃，包面含笑不露馅。”

谢醒笑笑，也不说话。过一会儿，他又问，五举，要让你回大按帮手，你来不来？

五举心里动了动，手里没停，轻轻给一只包子收了口，说，师兄莫消遣我。

晚上，五举带了几笼点心，回“多男”看阿爷。

阿爷到底年纪大了，这一年来，身体大不如前。开春染了一次风寒，许久不见好。店面上的活儿，渐渐力不从心。茶楼的经理体恤，就只让他上半天的班。好多些时间将息。

看到五举，阿爷高兴得很，精神也好了许多。

五举将点心热了，给阿爷吃。阿爷便吃，笑得嘴合不拢，说，我五举将这“四大天王”做得似模像样了。

五举想起什么，便问，阿爷，你说怎样的叉烧包，才叫“好”。

阿爷一乐，说，我孙包的叉烧包，就叫好。

五举也乐了，说，阿爷，我是问你正经的哪。

阿爷便正色，思忖了一会儿，说，我看，这好的叉烧包，是好在—一个“爆”字。

五举也想—想，问，叉烧包个个爆开了口，不是个个都是好的？

阿爷说，是个个都爆开了口。可是爆得好不好，全看—个分寸。你瞧这叉烧包，像不像—尊弥勒佛。为什么人人都喜欢弥勒，是因为他爱笑。可是呢，这笑要连牙齿都不露出点，总让人觉得不—实诚，收收埋埋。但要笑得太张扬，让人舌头根儿都看见，那又太狂妄无顾忌了。所以啊，好的叉烧包，就是要“爆”开了口，恰到好处。这香味出来了，可又没全出来。让人入口前，还有个想头，这才是真的好。

五举说，爆不爆得好，得面发得好，还得“蒸”得好。

阿爷哈哈—笑，对喽。发面是包子自己的事，“蒸”是别人的事。这蒸还更重要些。不然怎么说，“三分做，七分蒸”呢。所以啊，人—辈子，自己好还不够，还得环境时机好，才能成事。古语说“时势造英雄”，就是这个道理。

夜里头，五举躺在床上，睡不着。他想阿爷的话，却又想不透。他只觉得，自己是个没什么主张的人。没主张或许是因为没来历，把他放在哪里，他便落在了哪里，长在哪里。生了根，发了芽；若是把他拔起来，再落到其他地方。疼是疼—时。慢慢地，也就再生出新根，发了芽，渐渐长出枝叶了。

荣师傅与聂师傅，将五举叫到小房间里。

荣师傅说，五举，我和聂师傅说好了。让你回大按。你愿意回吗？

五举低下眼睛，说，我听师父的。

聂师傅面无表情道，这回不用听师父的，听自己的。

五举说，不回。

荣师傅说，嗯，那你来说说，你不回的道理。

五举说，荣师傅把我带来了同钦楼，是伯乐的恩情。可是师父栽培了我，教我学手艺。我走了，师父两年的心血就白费了。

两位师傅都愣一愣。继而，荣师傅哈哈大笑，说，三只耳，你输咗。

五举茫然看着他们。

荣师傅说，我们方才打了一个赌，赌你愿不愿意回大按。

五举皱皱眉头，说，二位师父，五举人小，是把细路当玩笑看了。

荣师傅忙道，唔，倒是我们两个老的不尊重。你可知这同钦楼，历来有秘不外宣的规矩。大按看上的学徒，需在小按先作历练，将这基本功夯打扎实了。我和你聂师父，有个君子协定，两年。两年后，你若成器了，他就要交还给我。可这个老家伙，竟然反悔想要留下你。我们呢，就打了一个赌。若你急于求成，想要回来，他便赢了。我就得再等个一年半载。

聂师傅摆摆手，说，罢了罢了，愿赌服输。你这徒弟，我可算给你教出来了、又试出来了。这天下的白脸我来唱，你可欠我一个大人情。

荣师傅嘿嘿一笑，瞧你这话说得，多大的委屈，无非是惦记我许给你的“竹叶青”。跟我讨着数^注，尖牙利齿，一点都不“獠腩筋”。

大按的活儿，看着比小按从容，其实是跟着节庆走的。一到春节、端阳、中秋，便忙得不可开交。师傅们要日做夜做，才能跟得上供应。

要说对这唐饼，广东人可是历来讲究得很。像农历新年，各大茶楼的大按工场上下便忙着炸芋虾、“茶泡”，还有油角、肉松角；每

逢清明节，便会有许多人来买煎堆、松糕拜山祭祖；农历五月忙着包粽；到了中秋更是一度最热闹的饼季。人们络绎而至，围聚在茶楼下的饼部买月饼。可让饼部忙的，还不只是中秋，而是过后所谓“小中秋”的嫁娶佳期。

这时，那排场大的，依照传统习俗，男家做大礼，会用数个涂上红、金油漆的木匣，把嫁女饼、生鸡生猪山珍海味都放进去。时新些的家庭，还会放入白兰地酒。以担挑吊起来运送，另有帖盒，用来放利是、金器礼金。每个木匣几斤重，装满嫁女饼也有十多廿斤重。

嫁女饼，就是喜饼。行内人又称五色饼，雅些的就叫作“绫酥”，因为分别有红绫、黄绫、白绫、合桃酥及鸡蛋糕。绫，即绫罗绸缎中的“绫”，是其中最名贵的衣料。礼饼以绫酥为首选，寓意荣华。而不同颜色的绫酥各有寓意，红绫馅料为莲蓉，寓意喜庆、红运当头；黄绫以豆茸做馅，寓意大富金贵；白绫则是五仁馅，代表新娘白璧无瑕。合桃酥和鸡蛋糕则代表“夫妻和合”“步步高升”。有些绫酥中还可加入蛋黄，则为彰显高贵、旺丁满堂之意。

其中当以红绫最受欢迎，因为意头格外吉祥。一个圆形礼盒，大概可盛三十个红绫。

有一日荣师傅兴致好，给我看过一张他收藏的同钦楼的嫁喜订单，落的日期是一九六五年。单上写着：“合桃酥伍拾斤、鸡蛋糕伍拾斤、黄绫酥叁拾伍斤……”伍拾斤为半担。就算到了上世纪的七八十年代，西饼开始流行，可逢年过节，喜逢嫁娶，大茶楼的唐饼，一般人家仍会订上数十至一百担。届时，每日同钦楼门外的送货车至少两三部，不断忙于往反。

由此可见，仅一个喜饼，就够大按忙上一年。也是茶楼收益的大宗。像“同钦”这样的茶楼，饼部的买家更是络绎不绝。所以说，大按其实是一个茶楼的门面，是摆在外头的。同业之间竞争攀比的，也正是这大按的饼品。

不太难想见，大按师傅在业内的吃香。高薪挖角的事，其实常常有。最好的师傅，甚至有老板要留住人，送过一层楼去的。“同钦”呢，也不是没从其他茶楼撬过人，手笔也都不小。比如北角“坤记”

的岳长修师傅，拿手的是老婆饼。那饼味道好得，人都说他是拿饼当老婆来“锡”^注。“同钦”的段经理挖他过来，用的是出奇制胜的法子。本来是雷打不动的，据说是知道了他的小嗜好，爱搜集鼻烟壶。经理忍痛将自己一只嘉靖年的壶做了见面礼。

因此这“同钦”大按的师傅，各擅胜场，多少都有自己的一点绝活。可许多年没收过新人。只两个学徒，除了谢醒，便是五举了。

荣师傅便要他的班底，毕其功于一身。师傅们看了他手底下常年荒着，又经过了小按这一层，知道这是他寻来的宝，自然都不敢怠慢。可是荣师傅教训五举用的法子，多少让他们看不透。

这唐饼，以“唐”为名，可算是点心里集大成的。口味、制作源法各地，煮法涵盖蒸、焗、炸、炒。除了饼食之外，糕点、小食、酥饼及甜点各适其适。原料上，以面粉制成的占多数，最常见的唐饼无非两类。一是酥皮，二是饼皮。前者口感松化酥脆，后者实净而面味浓重。

酥皮最考功夫，考验的是手感与耐心。要焗出酥脆的酥皮依赖人手，得把面团从外向内折，慢慢裹起，然后再擀平、折叠，如是者重复数次，折出至少几十层，焗出来才酥脆。入行多年的师傅，哪怕工多手熟，这一折一叠，稍懈怠走神，便无法尽美。

荣师傅便以此训练五举。一块面，揉、擀、折，不停歇地，让他做上一天。成了形状了，狠狠地用擀面杖一压，酥皮便成了死面，回到起点。然后重新又是一轮揉、擀、折。这揉的是面，却也是心志。在这夜以继日的锻炼中，人沉稳了，也渐渐挫去了少年人的轻浮气。总而言之，要的是他一个“慢”。

再一层，又是要个“快”字。用的法子，是炸芋虾。所谓“芋虾”，叫虾却非虾。其实是农历新年贺年的斋品，讨个丰收吉利，“食完笑虾虾，银纸任你花”。料呢，要拣几斤重、纤维多的芋头，刨成幼丝才不易断。芋丝以糯米粉浆拌匀备料。然而，功夫其实在个“炸”字。油镬里倒入炸油，大火升温。丢进一根芋头丝，不停搅拌炸起，待起泡浮面，转小火即出。要的是眼明手快，动作慢了，油温降下来，无法炸脆，又油又腩。火若太大了，芋虾瞬间变硬变煨。后

关注公众号“松鼠淘书”

回复“1”领取付费资源

来市面上的芋虾，多绕成绣球状，便知是偷懒所致。芋虾的上品，全是心机和时间的结晶。酥、脆、咸、香，干爽轻身。出入油迅速得宜，体态弯曲，芋丝生动得全须全尾，栩栩如真。

一个大大的芋头，起码花一个小时才能炸毕，其间还要不时观察芋虾颜色调整火候。长时站在灶边面对烘热火炉，极考脚骨力，且酷热难当。平常人，炸完一个便要喝凉茶下火。荣师傅着五举，每天要炸上十个芋头，中间不可停歇。整一个月下来，五举小腿上，站到青筋暴出。人瘦得销骨脱形，便是每日焗汗出油，生生将人熬干了。

别的师傅，看在眼里，想自己也让学徒吃过苦头，可何曾有过如此十方阎罗的架势。但碍于情面，并不好置喙。便是谢醒，也觉得师父过分，有心替师弟求情。荣师傅眼睛都不抬，说，他不做可以。你顶上？

如此一年之后，临近八月。荣师傅对五举说，进来，跟我做月饼。

五举跟他进了那个小房间，心里莫名还是起了波澜。他想他上次进来，已经是三年前的事。

房间里还如他记忆中一样。码得整整齐齐的蒸笼，墙上挂着大小锅具、模具。右首摆着一个龕，里面供着关老爷。

荣师傅戴上围裙，用擀面杖点一点案板，说，醒仔，和面。

五举见谢醒先将面粉过筛，在中间位置画一个弧形，倒入生油、糖水和碱水。将面粉逐步拌入，搓成面团。先醒上，发酵。

荣师傅点一点头，自己开了炉子炒馅。五举看着，知道整的是“五仁”，核桃、榄仁、瓜子、芝麻和花生。荣师傅将馅料各取混合，手底下便是斤两，分毫不差。末了问五举，“甜肉”还是“咸肉”。

谢醒说，师父，他知道什么甜咸。来个“八仙赏月”吧。

荣师傅便说，好。便又加上糖冬瓜、杏仁和腩肉。

空气中，弥漫着丰熟的面粉的味道和馅料的焦香味。

谢醒将面皮料分成小份，行话叫“加头”，擀成面皮。荣师傅说，细路，看着。便将一块馅料滚圆，填入饼皮，手囫圇一转，将模具按压。便是一个饼，上面是个铁拐李的图案。荣师傅说，饼皮八钱，馅料四两二，皮薄馅靓。多了少了都不对，老祖宗的规矩。

荣师傅将月饼上了盘，入了炉。过了一阵拿出来，刷上层蛋液。再入炉。饼成了，澄黄如金。荣师傅夹一只放在五举手心里，说，尝尝。

五举小心翼翼地咬一口，五味馨香，在他齿颊漫溢开来。

荣师傅问他，好吃吗？

五举使劲点一点头，露出了孩子的天真相。荣师傅笑了。

五举不禁愣住，嘴里忘记了咀嚼。这是他这一年来，第一次看师父对他笑。这笑的内容他难以判断。但见这壮大的男人，因为笑，眼角里打了一点褶。褶里面藏了一点暖意。

这时候，荣师父忽然收敛了笑容，对五举说，照样给我打一炉。

于是，五举打了他人生中的第一炉月饼。从炉子里拿出的时候，和师父打的一样金黄诱人。他将忐忑咽下去。

荣师傅看一眼，仍夹起一块，放在他手心里，叫他尝尝。

然而这块月饼，他咬不动，像石头一样硬。

荣师傅说，这种月饼，老辈叫“掟死狗”。反生，成炉都废掉。想想看，你入炉前，都做了什么。

五举捧着月饼，茫然看他。觉得月饼的温度，在手心里一点点凉下去。

荣师傅说，你和面的时候，加了一次水，又加了一次糯米粉。这就是“五仁”月饼，料只能让你备一次，由不得你后悔，修修补补再来过。一次错，成炉废。

荣师傅冷冷地看他一眼，说，这一炉，你都给我吃下去，一块不许剩。

八月初五，同钦楼的大按部格外热闹。尽管已入秋，三千呎的工场里头温度逼人。头上数把大风扇，嗡嗡作响，也并不管用。十几个赤裸上身的师傅，汗流浹背，站在案板两边不断搓饼，个个手瓜起腱，功架十足。另一张案板，则堆放了如山的馅料，四名女工密密地将它们搓成球备用。每年临近中秋，对同钦楼来说，便有如盛大的聚会。本已退休的整饼师傅们，自行“埋班”回茶楼帮忙，马不停蹄地造月饼。轻快的笑声与倾谈声，响成一片。混合着汗水与甜香的气息。角落里的五举，望着他们，手中拿一柄木铲子，搅拌着馅料。在这类似节日的氛围中，他也感受到了某种热烈，但又觉得似乎与自己无关。这时，师兄谢醒，端着一只大盆走来，人群中响起了如潮的欢呼声。这是荣师傅调好的莲蓉馅料。它将成为同钦楼，在这一年的中秋，再次称雄全港的秘辛。

五举接近成年的时候，这个城市又有了一些变化。说不上好，也说不上坏，只是每个人都急了一些。说话，做事，甚至走路。都比以前快了一些。茶楼里，有些老人来不了，或者不再来了。有些年轻的面孔，渐渐老去。

师父仍然体态雄健，但也看得到鬓上有霜。

五举抱着一摞摞已包装好的唐饼，送去楼下饼部的店面。店面上挂着“同钦楼”的金漆招牌，在黄昏下有灰蓝色的反光。到晚上，“楼”字是看不见的，因为霓虹坏掉了，几天了也没有修好。

五举将唐饼放到柜台上，卖饼的阿娘一边往柜上摆饼，望了五举一眼，恍然大悟似的，说，啊，五举大个仔啦，生得咁靚仔。过两年要娶老婆了。

五举挠挠头，不好意思地笑了。看那唐饼盒子上的年轻女仔，也在对他笑。这两年，“同钦”的唐饼包装，也跟别的茶楼饼家一样，做了改革。从“龙凤呈祥”，换成花花绿绿的旗袍女郎了。

这时候，师兄谢醒经过，好像刚刚从外头回来。谢醒穿着花呢的西装，已是时髦青年的样子，头发梳得油亮。他正待上楼。五举说，师兄，刚才师父找你。谢醒便退了下来，急问他，你怎么说的？

五举说，照你教的，说去送货了。

谢醒便松了一口气，说，好彩^注有你。刚刚认识了一个新的股票经纪，倾谈了几句，耽误了。

第二年正月，师徒三人，吃了一顿团年饭。

三个人回到茶楼，是掌灯时分。荣师傅说，我该教教打莲蓉了。

两个徒弟，随他走到了小厨房门口。

荣师傅回过身，对他们说，我只传给一个人。

三个人都沉默。

五举想想，退后一步。他说，师父，师兄，我干活去了。

荣师傅拦住他，说，你，跟我来。

谢醒愣住，人僵在那里。荣师傅看他一眼说，没听懂？我只传给一个人。

谢醒嘴动一动，肩膀颤抖，说，为什么？我帮你炒了六年的莲蓉。

小厨房的门，“砰”的一声，对他关上了。

五举扑通一声跪下来。

荣师傅一眼未看他，说，换衣服，系围裙。备料。

五举说，我这一跪，是替师兄的。他纵有错，跟了您八年。您教他。我替你们炒莲蓉。

荣师傅系围裙，开炉，热锅。他说，我教谁，以后莲蓉也归你炒。

五举说，师父，您可记得当年，您问我，斗雀是喜欢文的还是武的。徒弟没出息，不想跟别人的心志走。

倒油。火大，油入锅“滋啦”一声响。

荣师傅关上火，静了半晌，说，我也告诉过你，我这人，怕输赢。我传给一个人，就输不得。

五举到了阿爷那里。

长大的青年人，不管不顾，趴在阿爷膝头哭了。

五举说，阿爷，我方才明白。师父对我恶形恶状，对师兄温言细语。种瓜得瓜，他明知如此，从一开始就害了师兄。

阿爷听着五举哽咽，手摸一摸，摸到他的肩膀，厚实实的。阿爷的一只眼睛障翳，看不见了。他顺着肩膀往上摸到了这青年的脸，棱角分明了，脸颊上还有泪。他摸到了他的唇，唇上有茸毛。唇微微抖动，还很柔软，依然是孩子的。

他躬下身，为五举拭去泪，说，孩子，可还记得当年咱爷俩，说那叉烧包。阿爷说，“三分做，七分蒸”。如今这话，得倒过来说了。人力在外，自然有好有坏。可到头来，还得看自己的那“三分做”，这才是做人的基底。

上世纪的七十年代，西饼开始占领香港市场，机制的西饼，由于花色多，产量大，馅料改革便于保存，不再受制于季节。渐渐为更多的香港人所欢迎。而且，西饼卖家所推出的饼券制度，改变了香港婚嫁喜饼的习俗规则，间接给唐饼的营销带来巨大冲击。

五举山伯，向我展示过一张“西饼皇后”李曾超群在一九七二年发行的永久通用饼卡。尽管，所谓“永久”的不渝承诺，因为一场忽然而至的金融风暴，随风而逝。一九九八年，超群饼店关闭。这张饼卡也由此作废。

我问五举，为什么留着这张饼卡。他说，知己知彼。

的确，这时候同钦楼的饼部生意，已大不如前。业内都知道，“同钦”的饼品之所以屹立不倒，全赖有一老一小。每年中秋，吃荣师傅的莲蓉月饼，仍然是香港人不可割舍的情结，像是为了满足一年中的某个念想。曾经“莲蓉家家有，同钦占鳌头”的茶楼胜景已不再。随着茶楼饼部的次第消失，转入饼家。机制逐渐代替手工。“家家有”已作新解。甚至于西饼满目琳琅的新品，以莲蓉为馅，亦不显尊贵。

荣师傅制莲蓉的秘方，精义所在，是在一个“滑”字。但这个时候的饼店市场，因为开始批量生产。厂家已惯在莲蓉中，加入膏粉、番薯粉鱼目混珠，增加滑度。但滑则滑矣，莲蓉的香味，早已欠奉。一回，五举买了市面上最受欢迎的西点“莲蓉班戟”，让师父试味。荣师傅尝了一口，即刻吐掉。他叹一口气，对五举说，如今，人的舌头，已经钝成这样了吗？

其实，五举何尝不知师父的心事。和师父相处的十年，他慢慢清楚，荣师傅的倔强，是同钦楼的底里。在他的眼中，同钦楼要活，便须有别人所没有的东西，是独一份的。无论时移势易，物以稀为贵。只要是别人没有的，“同钦”便可稳稳地站住。荣师傅的莲蓉，曾让“同钦”站了几十年。如今，莲蓉老了，师父也老了。

五举也知道，师父埋头在小厨房里，是为了做一种新的月饼。这种月饼，叫“鸳鸯”。

难在制馅，一半莲蓉黑芝麻，一半奶黄流心。犹如阴阳，既要包容相照，又要壁垒分明。

但是，师父试了几年，只要进了焗炉，馅心受热融化。两种馅料，便一体难辨。

五举见师父小厨的灯亮了通宵。早晨出来，乌青脸色，形容憔悴。见他笑一笑，嘴唇咬得紧紧的。

这时候的香港，和以往不同。餐饮要建立口碑，扩大影响，没有茶楼歌台棋坛，便有了新时代的法子。其中之一，便是上电视节目。

“丽的”电视因势推出了一个教烹饪的节目，叫《家家煮》。每次呢，请本港著名食肆的厨师，在电视上各展其能，教观众做一两道自己店里的拿手菜。当节目找到了同钦楼，段经理自然与荣师傅合计。段经理说，这可是个好机会。如今的人啊，相信眼睛多过嘴巴。荣师傅去小露一手，就够我这边给咱店里打上一年的广告了。

荣师傅摆摆手，说，你看我皮松肉挂的，上电视的事情，谁爱看个麻甩佬讲古！让五举去，咱们“同钦”，就这一个靓仔头。

段经理想一想，说，也好。如今年轻人的天下。五举去，多吸引些妹妹仔来买饼。

电视台是五举从未来过的地方，其实是有些拘束。因为要来录这个节目，同钦楼上下是当了大事。段经理带他到渣华道定做了套西装，又将自己的领带皮鞋借给他。“三只耳”带他到“侨华”理发厅，找相熟的上海师傅给他剪了个精神的发型。待他华服革履地出现在荣师傅面前，他师父鼻腔里哼一声，说，臭小子，人模狗样的。段经理，你可别给我带成第二个醒仔！

“同钦”上下就都说，这才看出我们五举靓仔。要的，要的。那帮电视佬势利，先敬罗衣后敬人。

可到了电视台，走进了录制棚。导演立刻给五举换上了一身厨师服，又戴上了厨师帽，给捂了个严实。

导演打量五举，说，啊，难得我们的节目，今次上了一对俊男靓女。收视一定要上去。有运行！

剧务就在旁边说，是啊。这位小哥，靓仔过梁醒波啦。我们今期主题就叫“靓仔饼王”大战“上海公主”。

五举一边任他们摆布，听到这里，一边皱了皱眉头，觉得像师父所说，电视佬，实在是轻浮油滑。

待衣服整理停当了，他由场记领着往录制棚走。远远看见一张椅子上，坐着个年轻女孩，低着头。导演就将他领过去，说，戴小姐。这位是同钦楼大按的少当家，陈五举先生。

女孩抬起头，看他一眼。化妆师给她吹了一个陈宝珠的发型。这发型正是时下年轻女子的时髦，蓬蓬地堆在头上，按说是别具风情的。可因女孩的脸格外地尖小，这发型就显得大而无当。女孩皮肤很白，不是粤地少女象牙白的脸色，而是白得透明。她对陈五举浅浅地点一下头。嘴里轻轻说，陈生，你好。

声音十分软糯温和，但目光却清冷，甚至有些坚硬。

女孩说完，便将头低下去，并不等导演介绍她。

于是气氛变得尴尬。场记悄悄对五举说，这是湾仔“十八行”本帮菜馆的太子女戴凤行。是你今天的搭档。

五举便知道，这就是剧务口中的“上海公主”了。

录制开始，说是搭档，不过各做各的。中间有一个饶舌的主持人。气氛轻松而紧凑。先录制的是五举的部分。因时间有限，又是家常，五举便做了一个大按的老婆饼，又做了个小按的虾饺。因为驾轻就熟，他也就不太紧张了。

只是主持人，实在口水多过茶。待他做完了老婆饼，主持人将饼给在场的人分食，一面促狭道，这位哥哥仔，老婆饼整到当真好食。咁识疼惜人，唔知自己有冇老婆呢？

主持人将麦忽然递到他嘴边。五举一时不知如何作答，闹了个大红脸。整个人都露出了呆相。

这时他听到有人哧哧地笑。看见女孩坐在旁边沙发上，乐不自禁。

主持人见五举没反应，便给自己打了个圆场，说，看来台下各位靓女，仲有机会哦。有看过，莫错过。我们祝举哥好事近！

五举的眼睛，还在女孩身上。她却已经正襟危坐，收敛笑容，还是刚才的清冷模样。

比起五举，女孩倒是准备了两道大菜。一道是“本帮红烧肉”。因为节目录制时长，其实是带了做好的成品。但热油入锅，当真是香气四溢。看她的手势，毫无如身形般的娇柔，使起锅铲，竟有些虎虎生风的意思。做好了，女孩对主持人说，这是“十八行”的当家菜。他们从上海来香港，白手起家，靠的便是他父亲整得一手红烧肉。

这第二道是“鸡火干丝”，在上海菜里是有名的功夫菜。原料并不复杂，一碗高汤，主料无非是鸡丝、开洋和豆腐干。这考的是刀功。五举见女孩，手腕轻轻动作，便将一块豆腐干瞬间片成了薄片。轻盈灵动，全在方寸之间，一把大菜刀，竟被她使得有如绣花的针线般细致。

连主持人都停止了聒噪，和在场的所有人屏住呼吸看着。但就在这时，那柄刀忽然从刀把上掉了下来。

全场的人慌了神。问女孩有没有备用的。女孩不慌，说，我们上海人烧菜，一柄“胡顺兴”的菜刀打天下。钝了磨，坏了修。哪来什么备用之说。

她摘下围裙，说，既然没了刀，就不录了。

导演连忙走上来，说，姐姐，千万别，订个棚不容易，我这就让人去买。

女孩说，我使不惯别的刀，不称手。

五举瞧着，左右都下不了台。便从自己的刀箱里，挑出了一把，轻轻递上前去，说，戴小姐，这把白案刀，分量够，您先将就用着？

女孩愣一愣，接过刀，掂一下，抬头看一眼五举，说，谢谢。

接下来，五举看着女孩，举着自己的刀，将豆腐片细细地切成了丝。手法娴熟，快如细雨。主持人将一根豆腐丝高高举起来，用夸张的声调说，真的比头发丝还细啊。

女孩面无表情，没有任何呼应。她开始置锅，开火，吊高汤。将切好的豆腐丝与鸡丝，尽数放入高汤。摄影机给了一个特写。那豆腐丝在汤中，柔软，饱涨。

就在这时，五举的眼睛慢慢地睁大了。他忽然站起身来，对导演说，失陪了。急事在身。

五举甚至顾不上敲门，就推开了小厨房的门。

荣师傅看着自己的徒弟，跑得上气不接下气。他问，举仔，跑什么，欠了电视佬的钱？

五举一边笑，一边用手背擦拭着额头上的汗。他解下领带，松开了衬衫的扣子，狠狠地舒了一口气。他说，师、师父，那个鸳鸯……有了，用、用豆腐。

同钦楼的“鸳鸯”月饼，在这个中秋，再次创造了香港一饼难求的奇迹。

荣师傅难以想象，一片薄薄的豆腐片，真的可以分隔阴阳，让莲蓉与奶黄，完美地在一块月饼里各安其是，相得益彰。

他并没有十分享受同钦楼重新成为香港饮食界的焦点。他心中的快意，来自一个守业者在落潮时的有惊无险。面对媒体，他不再讳言自己的徒弟是个天才。他甚至将“鸳鸯”月饼最初的构想，归功于他们师徒二人的心照。

他想，是时候了。这个年轻人，已继承了他的技艺。那接下来，便是这么多年来，与这间茶楼休戚相关的荣誉，他将会一一渡让给这孩子。

而五举，此时想的，却是一个师父没有见过的人。那个给了他灵感的女孩。他自认是个木讷的人，从未体会到一瞬间的电光石火。他回忆那纤细的手指，将豆腐丝慢慢放进了高汤中，散落、饱涨，渐渐丰盈。

这个青年人，从未有如此的感觉。一种流淌全身的热，无比美好，怅然若失。

五举山伯，在向我描述风行与他重逢的情形。声音变得轻柔，在他风霜满布的脸上，仍可见到微薄的甜蜜，从眼角的细纹里渗出。

那天五举劳作，企堂到后厨来找，说，有位客吃了我们茶楼的点心，说想见见店里的师傅。问想见哪一位。他说，就见上过电视的那位。

师傅们便起哄，说如今我们五举是明星了。

五举稍微收拾了一下，走出去。企堂引他到了卡座。五举看，是个清瘦的洋装青年，正举着报纸看。因为戴着鸭舌帽，并看不清面目。

五举恭敬地问，先生，您找我？

青年放下报纸，抬起头，将黑框眼镜也摘了下来，说，对。

五举定睛一看，也愣住了。这面目，竟正是他这些天一直记挂的人。不禁脱口而出，戴小姐。

女孩将食指放在唇边，做了一个噤声的动作，这才流露了俏皮的女儿气。

面前的人，坐得挺拔，因为着了西装，眉宇间分明的轮廓，本就有英武之气。倒真让五举未曾认出来。他坐下来。女孩定定看着他，眼神先是冷淡的，后来憋不住，自己先笑了。五举便也笑了。

她将一个小纸袋从包里取出来，摆在桌面上。说，我来还刀。

五举先吓了一跳，恍然，摆摆手，说，实在不用，留给你做个纪念也好。

女孩见他仍然在打量自己，便将黑框眼镜重又戴上，说，你现在可是当红小生。我不想给你找麻烦，让小报写了去。这身行头如何，可说得过去？

五举说，很像个港大的学生。

女孩说，以为你人戆居，说话倒是满中听的。

五举说，戴小姐……说笑了。

女孩细声止住他，叫我风行。或者戴先生，哈哈。

两个人都觉得这笑声有些突兀，就沉默了下去。五举看桌上，正有一块“鸳鸯”月饼，但并没有动过。

风行说，其实我想知道，这月饼里头，有没有我的一份功劳。

五举被她说中了心事，一时间有很多话要讲，一时又不知从哪里开始。他说，我有个认识的老厨，说你们上海菜最厉害的刀功，叫“蓑衣刀法”。

风行笑笑，你想学吗？我教你。兜兜转转，又说回了刀来。还是你忘不了对我的借刀之恩？这份情，我是一定会还的。

以后，同钦楼上下就说，五举和一个时髦青年成了朋友。

又有人说，看见两个人结伴去看了大戏。在新光戏院。

看戏是凤行的主意。

先说的是看美国电影。五举说，西洋戏，我一个粗人，看不懂。

凤行就买了两张票，看《百花亭赠剑》。说，林家声做江六云，吴江柳扮百花公主。凤行说，你借了我刀，我便请你看赠剑。五举说，这个好，我听阿爷讲过。何非凡做过这出，收音机里有。

看完了。两个人都不作声。凤行说，这是老戏，说的倒好像是现在的事。本来不是一国的人，各有各的心事，也各有各的活法。到头来，忠爱难两全。

五举想想说，他们最后，还是希望要团圆的。

凤行说，世上哪来的这么多大团圆。就说是戏，杨四郎和铁镜公主算是团圆了，可长平公主和周世显又如何？

五举无语，看看凤行，想这么瘦小的一个人，内里仿佛有很大的气力。想的事情，说的话，都是她的。倒是自己一个大男人，长了二十多岁，好像处处都在跟着时世走，跟着别人走。听阿爷的，听师父的，听这世界的。

他便说，凤行，你以后多跟我说说话。

凤行便也看他。不知怎的，走到了春秧街，有电车“叮叮当当”地沿着路轨响过。虽然已经夜了。两侧的店铺都热闹得很。凤行在一个面店门口停下，面店门面不大。却有个堂皇的名字“振南面粉厂”。里面确实有轰隆的机器。五举看见面条很柔韧地从机器里一绺绺地游出来。五举是第一次见，感到新奇。

凤行和柜台的人打招呼，亲切地交谈。他们是认识的，用的上海话。五举听不懂。但觉得这话很好听，被凤行讲得爽俐，尾音处却有一丝软软的俏。

临走时候，凤行买了一袋面。凤行说，这家的碱水面很好吃。我阿妈爱吃，以前没有机器，都是手打的。

五举便说，你对这里很熟悉。

风行往前走了几步，在一个卖南北货的摊档前驻足，对他说，我在这里长大。

五举周围望望，两边是有些低矮的唐楼，灯光昏黄。每扇窗户里，都能看到一个家庭的剪影。有夫妻争吵斗气，有父母教训孩子；有情侣蜜月饮水饱，也有老年孤寡无人识。他想象不出，风行在哪里长大。

他说，电视佬说，你是太子女。

风行笑笑，太子女？她远远地指一指，指向一个看不见的角落。她说，那里是我们家的铺头，卖红烧肉面。当年这个辰光，我还在店里洗碗。

她忽然捉住他的手，让他摸她的手心。那样细软无骨的手，掌心有厚厚的茧。

他们都觉出彼此手中的暖。便又握紧了些，没有再松开。

对于见到凤行的情形，荣师傅或许记忆犹新，但他并不愿提及。

那是风行唯一一次，进入同钦楼的后厨。按规矩，对于除大小按以外的所有人，后厨是禁地。

当目送五举消失在楼梯尽头的二楼，她忽然有了一个念头。

这时已是凌晨时分，她随五举悄悄潜入。

她推开了后厨的门，脸上还带着好奇被满足前的一种得逞的微笑。但她的表情，瞬间凝固，因她看到了灯下那一老一小。五举半躬着腰。一个身形厚重的壮年人，对炉而坐。

他们在同时间，也看见了风行。

她闻见空气中弥散着浓烈的、难以名状的臭味，不由得掩了一下鼻子。

荣师傅在“补饼”。

这是同钦楼延续了数十年的规矩。“同钦”饼部，平日出产廿多款唐饼，除了坊间常见的鸡仔饼、老婆饼，还有皮蛋酥、摩啰酥、蛋黄酥、棋子饼、小凤酥等。每日黄昏清点，卖光的饼品，便须夜晚焗制补上。“同钦”的这一传统，在广州得月阁时流传至今。广东有个歇后语叫“阿茂整饼”，说的便是昔日得月阁的制饼大师傅区茂。因区茂不时巡视店铺，见哪种饼卖光就制哪种，以备不时之需，“无嘢样，整嘢样”。因是供求相应，各大茶楼的饼部，曾纷纷效仿“补饼”。然而，时移势易，到了这一代，唯有荣师傅还在严格地执行。

这一夜，荣师傅补的是“光酥饼”。

风行闻到的味道，正是由此而生。这种饼身雪白、松软香甜的饼品，做法却极为特别。因为不放面种酵母，要将粉团发开，全赖添加一种“臭粉”。这“臭粉”当真奇臭。烘焙过程要等待其挥发，边焗边照看炉火。臭气氤氲散尽后，便是化腐朽为神奇。

荣师傅看着这个模样清秀的青年。在短暂的惊慌之后，他看到掩鼻的手迅速地放开。人也镇静下来，对他鞠了一躬，作为致礼。待头抬起来，目光与他相对，不卑不亢。

荣师傅看一眼徒弟，问这青年，你是五举的朋友？

青年点点头。

荣师傅沉吟一下，目光转向五举，用斩钉截铁的声音说，送客。

五举和风行正向外走。听到身后一声喝，回来！

他们猛回过头。看见师父戴上手套，将刚刚焗好的光酥饼从炉里取出来。他对五举说，回来，给你朋友带两个走，回家吃。

这个秋天，五举决定娶风行。

他想，这是他人生中一个很大的主张。他见过了凤行的家人，吃了风行父亲为他亲手烧的红烧肉。浓油赤酱击打了他的味蕾，却也唤醒了体内一些原不自知的东西。他醒了，他明白这个主张中，必然包括了放弃。

对于徒弟突如其来的通告，荣师傅似乎并不很意外。他听了只是说，你都大个仔，该娶老婆了。话俾师父知，哪家的姑娘好福气？

五举便说了。荣师傅一皱眉头，说，上海人，外江^注女哦。

但他即刻又故作开明，道，如今是新时代。外江本省一家亲，带来师父见见。

五举告诉他，其实见过。那天在后厨，师父还送了她两块光酥饼。

荣师傅愣一愣，恍然，哈哈大笑说，瞒天过海啊。你们两个，原来是梁山伯与祝英台。

说者无心，五举却倏然听出了师父话里的不祥。

他扑通跪了下来。他说，师父，我结婚后，恐怕不能回来店里帮手了。

荣师傅瞠目，当即站了起来。当听完了女孩家苛刻的结婚条件，他跌坐在了椅子上。

凤行的父亲说，凤行是接我衣钵的女儿。我年纪已大了，她幼弟还未成年。你娶她，必须入赘我家，夫妻同舟共济，撑起“十八行”。

过了半晌，荣师傅说，我养了你十年，你为咗条外江女，说走就走？！

五举听到师父的声音沙了，便哽咽道，师父，一日为师，终身为父。你当我仔来养，我这辈子都拿您当亲爹孝敬。

荣师傅看着他，冷笑道，我有亲生仔，我要你孝敬？我养你是来接我的班。不是帮外江佬养出一个厨子，去烧下作的本帮菜！

五举听到这里，猛然抬起头，眼睛泛满了泪花，他说，师父，捻雀还分文武。我敬您，但我不想被养成您的打雀。不是用来和人斗，和同行斗，用来给同钦楼逞威风的！师父当年选我，不选师兄。是看我好，还是看我孤身一人无挂碍，好留在身边？

荣师傅颤巍巍地站起来，指一指五举，厉声说，你走，我不留你，走了莫要再回来。滚！

五举抬头，眼神灼灼道，好，徒弟不留后路。师父传给我的东西，我这后半世，一分也不会用。

五举对着师父，狠狠地磕了五个响头。荣师傅没看他，只是虚弱地摆一摆手。

这一晚，五举架起铁锅，烧上炭火，最后一次为师父炒莲蓉。他想起当年师父教他炒，说要吃饱饭，慢慢炒，心急炒不好。百多斤的莲蓉。那时他身量小，一口大锅，像是小艇，锅铲像是船桨。他就划啊划啊。那莲蓉渐渐地，就滑了、黏了、稠了。他心里高兴，就划得分外有力了。

如今他长大了，艇和桨都小了。他还在划，却不知道要划到哪里去了。

五举和凤行的婚礼，很热闹。但都是女家的人。同钦楼上下，没有来一个。外面的人都说，白养十年，他就是叛师门的“五举山伯”。

到了婚宴时，男方家来了一个老人，是阿爷。阿爷带来的却是丰盛的喜礼。红金油漆的木匣，嫁女唐饼有二十多斤。五色“绫酥”，一应俱全。另有帖盒，最上层的，是一整副足赤金的龙凤首饰。

五举取出一只红绫，咬一口，嚼着嚼着，眼泪流了下来。他吃出红绫中的莲蓉，是他自己炒的。

此后，每逢年节，新年、端午、中秋，五举必带上凤行，去看望师父。

每每在门口等上一两个小时，才走。数十年雷打不动。

然而这些年，师父没有再见他。

1. ㊟ 事头：粤俚，指一间餐厅、铺头的主事人或老板。
2. ㊟ 细路：粤语，指未成年的小童、孩子。
3. ㊟ 𧄸：粤语，雌性的动物。此处指母鸟。

4. ㊦ 戇居：粤俚，形容人呆钝、愚拙。
5. ㊦ 数：粤语，好处、利益。
6. ㊦ 锡：粤语，疼爱、爱惜。
7. ㊦ 好彩：粤语，幸运、幸好。
8. ㊦ 外江：闽粤等地对外省的称呼。

贰 般若素筵

漱珠桥当珠海之南，酒幔茶檣，往来不绝，桥旁楼二，烹鲜买醉，韵人妙伎，镇日勾留……半夜渡江齐打桨，一船明月一船人。

——梁九图《十二石山斋丛录》

说起来，我和荣师傅去过一次广州得月阁。

是在“得月”一百二十周年庆典。这间老店，自千禧结业。当年的掌事、车头、大厨在各地开枝散叶，倒还都尊这间老号。水源木本，除了香港的“同钦”、澳门的“颐和”，还有上海的“瑞香”、杭州的“嘉裕”等，这天纷纷到场。人头涌涌，共襄盛举。又来了不少的媒体，也算是十分热闹。“瑞香”是有名的粤菜点心连锁店，我尚不知与“得月”的渊源。这天来的是总经理，与我年纪相若，一个意气风发的人。接受采访，也是挥斥方遒的神气。见了荣师傅，毕恭毕敬。荣师傅对他倒是淡淡的。事后跟我说，当家的少东，到最后，将“得月”的名号卖给了这后生仔开了所谓加盟店，也是晚节不保。

待人都散去了，荣师傅与我坐在这间已成了“茶艺博物馆”的建筑里。如今业权给政府购下，已封了后厨，没了烟火，倒还都完整保留了昔日的模样。夕阳的光线，从一扇扇满洲窗穿射过来，赭红的“平地黄”玻璃，铺在墙面上就是一层暖。陈三赏雕的“醉八仙”，也笼在这暖光里头，一帧一帧，那神态行止，也都是百多年前的模样。

“像，真像。”我回过神来，见荣师傅正定定地看着我。

当年你爷爷，就坐在这张桌子上。他敲敲桌面，紫檀质厚，钝钝作响。荣师傅说，那天啊，我在厨房正忙，企堂唤，说有个客想见我。我问，熟客生客？回说，是个生客，江南口音。

我擦一擦手，便出去了。

远远见位先生，挨窗坐着。穿一身青布长衫，是个斯文人，面目有些冷清。企堂引我过去，对他说，这就是做莲蓉包的师傅。

这先生看我一眼，竟站了起来，笑了。我现在还记得那笑，笑得像个孩子似的。他对我拱一拱手，说，毛某抵广多时，未吃过如此好吃的莲蓉包，没想到师傅这么年轻。

企堂插言，别看我们荣师傅后生，胜在辈分高。

我也对他回了礼，说，毛生中意，就常来帮衬。

以后，你爷爷便真的常来。有时自己饮茶，有时带了朋友。渐渐熟悉了。知道他从杭州来，在漱珠桥新开的美术学校教书。后来说起这一面之缘，他就笑说自己是这个脾气，见到了好东西，便总想知道个出处。跟做学问一样，为求甚解。现在想想，他的性情，还是让人很喜欢。

我说，爷爷留下的笔记里，记过和您见的第一面，还在文章前写了个题目，叫“食状元”。

荣师傅便乐了，这一笑就显出了弥勒相，是极满足的，说，那天他一个读书人，对我行礼，可把我吓了一跳。原来是我抬举成状元了。

他笑着笑着，忽然沉默了，目光落在了一幅草书中堂上，是“至味”两个字。这是祖父临去香港前，题给荣师傅的。这中堂笔触颇为豪放，不似平日楷书的工谨端肃，很有几分少年狂的味道。荣师傅忽然开口，喃喃道，早知道我在他心里，是个“状元”，我就厚着脸皮，再多讨一幅了。

那天晚上，荣师傅带我在小北路上的柏园酒家吃饭。这酒家的粤菜算很有些名头。内里也别有洞天，据说设计是出自名家之手，邻着

湖，楼台水榭，飞檐翘角。一晚上，荣师傅好像有心事。在我，倒很想听听他品鉴同行的手艺。虾蟹粉丝煲的味道，是不错的。可是，他草草吃上几口，情形很是敷衍。倒是中途，自己先匆匆地出去了。我见他多时没有回来，就跟了出去。看到他一个人，呆呆地站在中庭里，面对着一扇巨大的红木屏风，那屏风大概也看得见年岁，金漆已有些发暗。我于是走过去，上面镌刻了四时的花鸟鱼虫，工艺十分细致。荣师傅看我来了，笑一笑。那笑容却是有些怅然似的。我说，难得这儿也还有些老东西，可跟“得月”有得一拼。他也不说话，只拍拍我的肩膀，做了个回去的手势。

离开“柏园”的时候，刚跨出门槛，荣师傅忽然回过身，在那扇乌黑的铁木大门上使劲拍了拍，又抬头上下看看，说了句话，我当时不是很懂。他说的是，也算是个好去处了。

这几年前的一幕，在我印象中十分深刻。后来，我问起山伯。五举山伯笑一笑，说，他是对那门说话呢。

五举说，前几年，师父腿脚好时，每年我都陪他来广州，去“柏园”吃饭。那十二幅金漆屏风，他曾经想办法买下来。可如今都是公产，再多钱也买不回了。天大的太史第，一共只余下来这些。

我心里纳闷，但隐隐地觉得可能与荣师傅那怅然的神情相关。其实对五举忽然邀我上广州，我也并无思想准备。但他电话里说，恰好明日有事要办，师父既嘱他陪我走走，不如同去。

接下来几日，我便先跟着山伯，接连走了广州的几间食肆和酒家，除了“柏园”，还有“楠园”“珠溪”和“陶然居”，一一见了他们掌事的大按师傅。一番行走，我也算是明白了大概。离开了“同钦”，荣师傅想要编写一本食典，关于粤式点心。因为当年的老师傅们，各擅胜场，每一道的做法和掌故自然都有个出处。山伯要办的事情，就是为他搜集当年的照片和师傅们手书的食谱，以茂图文。可惜的是，年代久远，许多老师傅已经故去了。好在如今掌事的，多是他们的传人，可谓薪火仍在。陶然居的总厨，居然翻出了一张报纸，已经脆脆的发黄，边缘还有烧焦的痕迹，不知是否因为炉火。他指着报纸上的照片对山伯说，这可有年头了，还是抗战期间拍的，我师父

前年这一走，当初几个同业，恐怕只剩下荣师傅了。这报纸你带回去，给他老人家做个纪念吧。照片已经十分模糊了，我只有凑得很近，方能辨出大概的轮廓。在指点之下，我才看到中间一个瘦高的年轻人，穿着西装，依稀见有清朗的眉宇，笑得很好看。

这正是当年的荣师傅。

我仔细地看一看，说，山伯，原来荣师傅人瘦的时候，和你眉眼有些像呢。

山伯似乎并不想接我的话。我在心里做自我检讨。因为来陶然居的路上，我忍不住再次问起他，当年离开同钦楼的事情。

第二日清晨，山伯早早叫醒了我。我们搭车到了越秀区的一处古刹。门前有一只巨大的香炉，不知为何漆成了通体血红，上面镌着“无着庵”三个字。迎面的大雄宝殿，十分气派。门头是“万佛楼”，汉白玉的栏杆上，挂着一道横幅，上面写着“热烈庆祝广州市佛教协会成立六十周年”。

大约是太早了，庵内外还并未有什么人。

五举山伯打了一个电话，便有一位青年尼姑走出来，很客气地迎接我们，说，意静法师已经在等二位了。

于是我们见到了无着庵的住持，一个年老而和善的比丘尼。山伯从包里拿出一张支票，毕恭毕敬地递给法师，说，这是代师父荣贻生捐奉的香火。

法师听说了这个名字，立即站了起来，问我们荣施主可好。

山伯说，都还好。但师父脚里长了骨刺，做了个小手术，又怕耽误了日子，所以就派我来。

法师点点头，双手合十道，阿弥陀佛。我们都是年纪大的人了。菩萨慈航济苦。檀越这些年，行善颇多，都在因果里。

青年尼姑为我们打开了偏殿的门。我才看到，里面的三面墙，错落地安放许多的牌位。五举点上香，将带来的供品，都放在相邻的两个牌位前。上面镌着，“佛力超荐先妣荣氏慧生往生莲位”，另一

只上中间的名字，只有“般若月傳”四个字。那牌位雕刻得十分精致，上首是一朵盛放的莲花。

下午，我和五举到了广州市图书馆。陶然居总厨说他师父说过，当年几场厨界会饌“庖影”，在《粤华报》上连登了五年有余，都是各大食肆、民间私房的饮食异闻，兴许能找到我们要的东西。

我们说明了来由，广图的馆员十分热情，说解放前的老报纸，如今都被扫描做成了微缩胶卷，现在保存在第二档案馆里，便引我们进去。

花去了许多时间调取胶卷。上机之后，五举山伯戴上老花镜，一帧一帧地看。边看边做着笔记，同时用刚学会的方法，有些笨拙地将需要的资料影印。每张A4纸从影印机中出来，一道白色冷光，便煞煞反射到他的镜片上。他捡起来，对着日光灯，认真地检查影印细节，像个老学究。

这样久了，未免沉闷。我便在另一台电脑上网，回了几封邮件。忽然头脑中闪过上午在无着庵中见到的名字。鬼使神差，便在搜索引擎打上了“般若月傳”四个字。然而搜索的结果，却让我愣了一愣。

出现在首页的，是一篇博客文章，叫《风月沉沉话流年》。打开看，是个叫“越秀俚叟”的作者，所写无非是当年广州的掌故旧事，文字颇为酸腐。可这篇文章，在“陈塘艳影”一节后，出现了“宝刹名庵”的标题。于是我在一个段落里，看到了“月傳”的名字。

清末民初，广州习俗遇有丧事，辄邀尼僧至治丧之家诵经。十年之间，尼庵蜂起。四处交接，招徕佛事。然其内艳影不让陈塘，后遭社会舆论所指，略有减少。民国九年，广东军北伐。因筹募军费，勒定城中寺庵堂必捐出所有产业，庵堂纷纷关闭。唯数庵近官得力，得权力者支持留存，愈见其盛。其名较著者如小北药师庵、都府街永胜庵、仰忠街莲花庵、丽水坊无着庵、应元路昭真庵、豪贤路白衣庵、大北直街的檀道庵等，并称“七大名庵”。所谓“水不在深，有龙则灵，庵不在大，有妙尼则名”。故坊间流传“广州五大伽持”之艳名，如药师庵大虾、细虾，永胜庵眉傳，莲花庵文傳，无着庵容傳，

名噪一时。其与军政人物有染颇多。亦有以才名著称者，如般若庵月傳，丹青弈术，城中诸姝，无出其右。奈何其性清寒，风情不解，未有善舞长袖。唯知己，魂断于乱，后杳然于世间。无可考，足叹息。

到这儿忽然结尾，让我措手不及，隐隐觉得还有下文。这时两个管理员，推着一车档案路过，一边说着白话聊天。我于是问，在哪里可以找到般若庵的资料。两个人对望一眼，口中道，唔知哦。我问，那药师庵呢，大虾细虾什么的。

那年纪大些的，诧异地打量我，说，看你人后生，怎么会问起这个，当年“开师姑厅”的，多半都不在了。

我更茫然了，师姑厅？

他促狭地眨一下眼，说，对，都是你爷爷辈的风流事喽。我们这儿可没有，该去问那些“老羊牯”。

我想了一会儿，又打开了那篇博客文章，登录，给那个叫“越秀俚叟”的人留了言。我不清楚，他是不是所谓“老羊牯”，但直觉告诉我，他可能会知道一些事。我的言辞极为客气。称他为前辈，说拜读了他的大作，自己在做一个研究项目，不知能否当面请教。谁知他竟很快回了留言，只三个字：“在哪见？”

我说，我在广图。

他又回了两个字，“等我。”

我不禁有些惊讶。大概是他文章太过咬文嚼字，忽然变得这么简洁，让人还真不习惯。我留下了我的手机号码。

只过了十分钟，我就接到了电话，竟然是个女人的声音。我走到了图书馆门口，东张西望，只看到一个周身牛仔装的年轻姑娘。她正在咀嚼，忽然一鼓腮帮，慢慢吹出一个大泡。我看得入神，“啪”地炸了，吓了我一跳。她娴熟地将泡泡糖舔进了嘴巴，继续咀嚼。我犹豫了一下，还是走近她，问，你是“越秀俚叟”？

她看我一眼，点点头。

我轻轻皱了皱眉，问，这文章是你写的？

她回答说，不是，是我太爷爷写的。我帮他输入、上传。这么老了还要赶时髦，开博客，那时天天逼着我打没人看的流水账。

“太爷爷？”我深吸了一口气，想起这篇发表于八年前的文章，点击数只有“35”。我说，我可不可以拜望下老人家。

她用很奇怪的眼光看我一眼，说，他老人家，早就下去“卖咸鸭蛋”^①啦。我就是好奇得很，点解他死了这么久，还有人会“拜读”。

我心里一阵黯然。这姑娘打开双肩包，从里头拿出一本书，递给我说，拿着，这个可能对你有用。网上的文章，都是这里头的。

我接过来，是本印得很粗糙的书，上面影影绰绰是个“三羊开泰”的轮廓。书名是行书写的《羊城钩沉》，作者“钱其志”，应该就是“越秀俚叟”的真身。

我很认真地道谢，问姑娘怎么把书还给她。

她摆摆手说，不用不用，送你啦。这本自费书我妈一看见就来气。我们家还多着呢，用你们文人的话说，叫“汗牛充栋”。要多少有多少。

晚上，我在酒店里翻这书。五举山伯，用很钦佩的口气对我说，要不师父说，读书这事，是长在根上呢。我今天看那些报纸，头晕脑涨，到现在还没缓过来，你倒还能读得进去。

我对他笑笑，却顾不上和他说话。我也没有想到，自己会被这本印刷拙劣的自费书吸引。原来钱老先生，是用了章回体的方式，写掌故旧事。网上这篇文章，的确有下文，为第三十二话：花迹梦影皆无痕。

这一话里，提到了许多与“七大名庵”过往甚密的，都是民国军政大员。读来触目惊心，曰彼时风云诡异，自不待言。北伐前后，朝野更迭。下野官僚政客，隐居于广州尼庵，作避人耳目之所，一住便是一年半载，足未出户；伺机再起者，亦以“师姑庵”作为秘密活动

的场所，不少政治密谋与交易，皆于庵内拍板成交。自民国三年，广西军阀龙济光治粤开始，简直堪称一部近代另类简史。龙大将军的部下官员大多是“开师姑厅”的爱好者。其中如统领王纯良、马存发等人，还娶了美尼为妾。及至粤军陈炯明逐龙，重占广州，其麾下也一样喜欢“开师姑厅”。黄慕松做广东省省长时，宋子良任财政厅厅长，与亲信唐海安索性就在师姑庵内办公，以便与名尼朝夕相处。说起尼庵艳闻，甚至惊动了时任行政院长的汪精卫，据说其心腹曾仲鸣长期将药师庵作休憩之所。二人闲话，谈及某粤上名媛姿色。汪问曾：“比得上药师庵的大虾和细虾吗？”

书中对所谓“五大伽持”之生平，算是津津乐道，盛时风光，身后萧条，歿时惨淡，所述颇为翔实。但是，我翻来翻去，唯独“般若庵”的月傅，再未着一字，确确实实“无可考”。

正当我也要掩卷“足叹息”，随手将书一掷，书里却掉出一张纸。对折的，打开竟是一张信笺，宣纸洒金，已黯淡成了点点灰污。上面密密地写着小楷。抬头是“敬启者：般若素筵”，跟着一列列的，读下来，竟是道道菜名。

末尾的落款是：慧生拟，月傅书。

一九二二年夏天的广州，格外溽热。

其实不过六月。傍晚时，下了几程小雨，暑气才微微降了下来。石板路上，还有未褪净的水汽，便有赤脚小童忙不迭地玩耍奔跑。撞了一个卖花的阿婆，将开未开的栀子，落了一地，又被踏上一脚。儿童回身做了个鬼脸，只管继续往前跑。婆婆用拐杖使劲顿一顿地，冲那背影就要骂过去。身边却有人扶她起来，将路面上的花也都捡回篮子里。婆婆看一眼她，说，小师父，这花卖不得了，你好心施舍点，带回去供菩萨吧。

热是外头的。般若庵，结庐人境，自有它的清爽。街面上大小声响，车马喧嚣，进不来，连同许多情势，也都一并挡在了外头。

庵室三进两侧。正面佛堂供奉金身观音，清肃庄严。有灯火香烟，红鱼青磬，几个善男信女礼佛诵经。转过侧边，弯曲几折，另是

若干静室。“莲座通幽处，还须绕回栏。”有人寻了来，也不着要领。坊间传说洞天福地，内有花冠妙人，轻纱软衲，全在一念一时。

慧生拎了一篮花，往里走。越走越静，静到外头的香火味都涤干净了。她走得快了，听见了自己的呼吸声，才放慢了步子。

轻轻推开门，轻轻阖上。她捧了一只钵，出去接了清水，将花一一倒在了里头。

这时候，才听到身后叹一口气。

窸窣窸窣的声音。她一回头，见案上又是一团揉皱的宣纸。她走过去，展开来看，见上面是几个通红的石榴。开了口的，粉嘟嘟的籽，一只小雀正在啄食。旁边还画了荸荠与莲雾，都是应时蔬果。题的是，“一暑接一凉，未见何其多。”

底下钤的是“茶丘”。慧生就说，真是喜欢这枚印，盖了又盖。

月傅呆呆地，这才开口，说，谈溶一还俗，又少了个能说话的人。

慧生想想，说，嫁了个蔡哲夫，也不知靠不靠得住。对了，檀道庵差人送了套清装过来，还算是个念想。

你看这画的，知道的说的是石榴。不知道的，又估摸着你发了什么牢骚。好好的一张画，怎么又揉了。

月傅这才低下头，轻轻说，佛手画坏了。

慧生又仔细看了看，说，我是真没瞧出来。放眼望，这广州城里的妙尼，如今还有谁画得过你。药师庵的细虾，请了高剑父做老师，又如何。你可记得冯十二少怎么说她，“还是一股子陈塘的胭脂味儿”。

慧生捏着嗓子，倒是将那个娘娘腔的军务处长，学到了八九分。月傅这才被她逗笑了。

慧生将那画展展平，说，以后啊，画得不好，就交我烧了。你可是不知道，前日画的那幅山水，给你扔进了纸篓。洒扫的扎脚尼捡

了，执拾起来找人装裱成轴。到外头去，可给卖了个好价钱！

月傅倒笑了，说，还有这等事，也算物尽其用。

想想，她又眉头一皱，说，可画得次了，流出去，也是毁人清誉。

慧生也笑，你啊，一时聪明，一时又糊涂。他们得了好处，还笑你是个招财观音。

月傅叹一口气，说，罢了，那些小孩子，也是过得清苦。就当是帮一帮她们吧。

慧生正色道，想当年，我也是个扎脚尼，怎么没个人心疼我。举凡庵内扫地、添香、种菜、挑水、托钵化缘募米，一桩桩一件件，落手落脚……

说着说着，她看见月傅望她，又是忧心忡忡的表情，便没说下去。

她也望着眼前的人，在灯里头，眉目镀了毛茸茸的一层影，美得如画。别房的妙尼，庵主要训她们一颦一笑。可是月傅，自小不爱笑，冷着脸色，却生就了传情的模样，也合该是造化。

慧生还记得那年，她九岁。月傅也九岁，刚刚买了来，琵琶仔的年纪。这么小，一头丰盛的好头发，散开来，黑云一样。慧生躲在庵堂后头，看她剃度。剃完了，她却屏住了呼吸。庵里的小妙尼，见过得多。可没了头发，还这么美，美得无法挑剔，她未见过。那天边剃头发，月傅一边在哭。慧生的印象中，哭得如此美的女仔，这是第一个。

这美，让她心悦诚服。她知道自己生得不靓，口鼻硬朗，干活的相，只能做下等的扎脚尼。在这师姑庵里，相貌即是等级，决定了地位与境遇。美对她而言，从不是值得欣赏的东西。仰视之余，让她顺理成章地畏惧而妒忌。但她记得那个瞬间，哭泣的月傅，让她心里倏然一软。

十岁那年的冬至，换香的时候，她打碎了庵主的琉璃香炉。监院的老尼，把她摁在冰凉的井台上打。她一声不吭，咬了牙任她打。因为她不吭声，老尼打得更狠。渐渐打出血，僧袍底下，渗出殷紫。她觉得自己的牙关松了，就要失去知觉。蒙眬中，觉得有人抱住她。

是月傅，就这样紧紧抱着她。也不说话，也不求情，就是一边哭，一边紧紧抱住她，护住她。

这一刻，她知觉一点点地恢复，伤口有些疼，疼得发暖。月傅仍是不说话，只是哭。她身上熏衣的檀香味道唤醒了慧生。她觉得鼻腔里猛然一酸，竟然有滚烫的水，从眼里流出来。她惊奇地想，自从剃度后，从来没哭过。她竟然哭了。

第二天，她被调到了月傅一房侍奉。

老尼说，你是什么锅盖运气。平日不声不响的小妙尼，跪在庵主跟前不肯起，非要你。我都怕她哭出个好歹。

她搬了铺盖进来，看见月傅。跟她一般大的女孩子，目光竟然比她要怯得多。躲闪了她一下，好像对着陌生人。

慧生不说话，默默躺下。心里想，这个人护了我一次，我从此都要护着她。

如今九年过去，她们都长大了。

月傅还是爱哭。但，只对她一个人哭。两年前，有个顺德开钱庄的“老羊牯”，花了三千大洋梳拢她。她硬着眼神应下来，回到房里，伏在慧生肩膀上，哭了两个时辰。哭完了，擦干了眼泪，收拾了衣裳、身子，硬着眼神便去了。

慧生想，这样好。只哭给我一个人，外面便没有人能欺负她。

月傅人聪慧。

住持的来历，庵中无人不知。本是巨富妾室，豪门因案破产，如鸟兽散。她携带私蓄，在般若庵落发。因见过世面，又懂男人，她调教妙尼，是往大气一路走的。教她们读佛经道典，诸家诗词。琴棋书画，更请名家相授。一众妙尼中，月傅的靓，人尽皆知。可聪慧，却

是后来脱颖而出。读书，过目成诵；学画，她只见过二居笔墨，便已成竹在胸。自己画来，竟是神形兼备；学棋，庵中偶有国手莅临，庵主求他点拨一二。月傅闭门几日打谱。再有客上门，自诩棋艺了得，纷纷落败于月傅，输了棋金。久而久之，这声名便传开了去。

月傅聪慧，但不懂人情。男人来了，是要身心舒泰。见妙尼，是要讨自己欢喜。与月傅对弈，输一次，是掉以轻心；再输，是自己骄纵；输个没完没了，就心生恼怒了。月傅不懂，下得一板一眼，每每将求见者杀得大败。庵主笑着让她放水。月傅冷面道，我不会，那就不下罢了。

客来求见者以资，资厚者接一弈，酬一画，更厚者酬以诗；薄者留一茶，谈笑片刻而已。资由庵主统收统筹，对见客尼酌予分润。见与不见，都是庵主说的算。庵主心生不悦，白养出了一个愣头青。

眼看房中冷落，慧生想，这庵里人人看人脸色，月傅却不看。她不看，只有我来看。

慧生七岁进来，庵中世故，各房门道，摸得一清二楚。月傅是不懂争。而她是不屑争。可到了如今，便是厚积薄发之时。

她早看清，除了妙尼酬唱，庵中收入，最大一项，其实是摆筵。

所谓“开琼筵以坐花”，是陈塘风气，如今已蔓延师姑厅。达官显贵、王孙贵介们，早吃腻了“留觞”“宴春台”，非要一尝这洞中风月。尼庵素筵，蔚然成风。比之花筵酒家的荤宴，取值更为不菲。一席素筵，通常要五六十银圆，上等素筵则非数百至上千不办。如若延揽名厨整治酒席，收费则比市上的酒楼更为昂贵。

这一项，便成为师姑厅之间的比试。药师庵的鲍燕素斋，声名在外，令无数英雄竞折腰，千金一掷。他人眼红，却奈何不得。庵主咬牙道，她们那燕翅羹，说是素燕，也不过是用母鸡、猪骨熬的高汤来入味。什么佛法真味，哄骗肉眼凡胎，也是阿弥陀佛了。

般若庵的厨房，三个厨师，一个还是从莲花庵挖角过来。用尽百般心力，却总是发挥平平，追不上那风头。

慧生便找到庵主，说，我有办法。

庵主见慧生，愣一愣，想起是月傅房里的。平常不多话，颊上有颗痣，依稀记得是多年前那个打碎了琉璃香炉的扎脚尼。神情骨相，仍是硬朗朗的。看她眼神不躲闪，是不卑不亢的样子。

她想，不声不响，倒是初生牛犊不畏虎，便问，你有什么办法？

慧生就说，我平日在后厨里帮厨。看多了，久了，还是口味迎合，无非是落了外头花筵的俗套。像药师庵和白衣庵，都是在用料上下足了功夫。我们追不上，也无须追。倒是在做法上，多想想办法。

庵主说，谁说不是这个道理。按说佛门地，仿荤的路数本不合适，可那些酒肉穿肠过的主，做得要不像，他们就不再来了。

慧生说，我看倒未必。吃刁了的舌头，口味上跟不得，倒是该给它醒一醒。

庵主听出些味道，笑问，那你想怎么醒？

慧生说，给我三天，做一桌素筵。好了庵主点个头，不好罚我降去做洒扫尼。

庵主心里一怔，想，这好大口气。让她去折腾，撞了南墙，给自己一个好看。

晚上，月傅蒙眈间，看慧生轻手轻脚出去，便问，去哪里？

慧生答，起夜。

可出去了就没了影。到了凌晨，才回来。

月傅便坐起身。正待问，却见慧生揉一揉眼道，睡觉睡觉，可困死我。

到了第二夜，又见她出去。月傅想想，终于悄悄跟上她出去，拐过侧院、花池，看到她快步走到厨房里，掌了灯。

门是虚掩的。炉子生着火，坐着一口锅，锅里的水将开了，冒着雾白的热气。月傅见慧生坐在小机子上，弓着腰，在用力刮着一只硕大的青葫芦，专心致志的。许久，月傅想想，心里疑惑着，却没有扰她。

又是凌晨才回来，脸虚白的，肿着眼睛。眼睑底下，是青青的痕。见了月傅倒先展颜，嘻嘻笑着说，我们就快要翻身了。

月傅佯怒，道，你啊，三更半夜的，给庵主捉住。酱油醋、醋酱油，说不清楚。

慧生往床上一躺，打了个长长的呵欠，说，还给你说准了，就是跟酱油醋打交道。

说完又骨碌一下爬起身来，说，快快，我来笔墨伺候，你写个东西。

月傅蘸饱了墨，倒问她写什么。

慧生想一想，正色道，就写：“般若素筵”。

三天后，便真的开了一席。除了庵主，还有三位平日掌宴的厨尼。慧生叫她们师父，看她们倒都淡淡的，大约准备好了要挑眼。

见慧生端上了几道菜。上一道，便吃一道，然后才问起名堂。

先就上了一个蒸笼，打开了。里头是整齐的五分厚、一寸长的肉块，外皮陈黄。入口倒很有咬劲儿，吃到里面是软糯的。并不腻，反而有一股鲜甜。慧生说，这是素烧鹅，淮山外头包了豆腐皮，打了面浆裹上。用秋油炸了发泡，再上笼蒸，这鹅皮的样子就出来了。火候不可久，蒸垮了，皮肉就到一块去。

庵主说，说人家药师庵吊了高汤，你倒是有样学样，还说不迁就人的舌头。

慧生嘻嘻一笑，说，这可不是高汤，是用老黄豆和绿豆芽熬了两个时辰。

说着端上第二道。看上去倒像是油汪汪的五花肉，层层分明。一个老师父便说，这可腻煞了我。慧生说，尝尝再说。

她们吃到嘴里，竟是很清爽的。那肉皮更是入口即化。

问慧生，说是瓠瓜和麸皮薄薄切过，一做肉，一做皮。用大茴、花椒、丁香炸油，一一煎了。然后加红糖、瓜姜共炒。最后浇上一层

豉酱。

庵主点头道，这倒新奇，仿肉总是有豆腐。这瓠瓜看着像，吃起来倒还真是用了个障眼法。

慧生说，这还不算像，看看我的八宝素鸭。

说着端上了一只大盘，里头真是一整只鸭子，折颈而卧，赤酱颜色，好不诱人。慧生执刀将鸭身切开，却还有厚切的鸭肉，热腾腾的，带了血似的。

庵主说，阿弥陀佛，这可怎么好。罪过了。

慧生说，又不犯戒，何罪之有。

起身撇到了庵主的盘里，庵主这才尝了一口，便道，这个好！十足的咬劲。到底是什么，还真是醒了我的舌头。

慧生不动声色道，既说是八宝，出家人不打诳语。这鸭肉是用真粉、油饼、芝麻、松子、核桃去皮，加上茼蒿，白糖红曲，碾末拌匀了，在甑里蒸熟了，晾干，大切成块，浇上一层芥末辣汁。

旁边老师父说，那这鸭身呢。

慧生说，鸭是凉补，这是一整个葫芦，我可是在菜栏挑了许久，才有个像了回事的。

最后一道，是摆得整齐的一盘鱼片，雪白的。上了一个铜锅，水沸了，便丢进去。烫成一个卷儿，撇起来。旁有酱料，蘸了入口，绵韧竟与一般鱼肉无异。兼有一股辛香，从舌头上泛起，留于齿颊，久久未去。吃下去，整个人似乎都松爽了许多。

庵主同三个老尼，不知不觉，竟将一盘鱼片吃完了。她们额头冒了薄薄的汗，腮上也泛起了红润，似乎也没有了刚才的矜持与挑剔。眼神中锐利退去，似乎还有一些盼望。

慧生看着她们，嘴角闪过一丝冷笑。她们甚至没有追问这道鱼片的做法，使用近乎失态的语气，宣布了她的成就。

这道仿鱼片，成了“般若素筵”的当家菜，被命名为“鹤舞白川”。

说来也奇，自从般若庵的素筵由慧生掌勺，城中显贵，竞至络绎。有自己来的，有呼朋唤友的，更有一些回头再来的。一夜最多，竟开到了三席。

鹤舞白川，每每作为宴席的压轴。铜锅端上来，赴宴的人，眼睛都会亮一亮，似乎等待着一个酣畅淋漓的收束。

月傅房里的客人，渐渐多了。这自然是慧生与庵主的默契。慧生会准备一些糕点，放在房中，作为盛宴真正的端点。它们往往有着风雅的名字，比如“牡丹菊脯”“雪意连天”。虽然简素，其高昂的价格，与弈资相得。

月傅的棋艺比以往精进，客人们多半还是铩羽而归。但他们似乎比以往更为甘心，是一种快乐的甘心。他们体态慵懒，眼神迷醉。在某一个瞬间，却又说不出的兴奋。他们下棋，已经没有了棋路，也没有了所谓好胜心，下得信马由缰，对胜负结果，皆十分坦然。他们的目光，有时逗留于月傅，总有些迷离，但仿佛并非因为她的美，而是被某种凝滞的物象所吸引。但更多的时候，则流连于室内某些细节。有时是一扇满洲窗，有时是青锦屏风、乌木瓶簪，是一种近乎痴迷的端详。

他们似乎形成了某种惯性，宴后必与月傅对弈，乐不思蜀。

城中开始出现传闻，般若庵的月傅，冷若冰霜，其实擅长巫蛊，足以迷惑男人的心智。这个谣言，当然是始于其他的师姑厅。“般若素筵”后来居上，使得她们大为受挫。她们百思不解，为何堂堂皇皇的鲍燕素斋，会输给看似日常的菜肴。那些不算名贵的食材，做法尽管繁复精致，但仍然经不起推敲。她们好奇与不平，进而央求靠得住的熟客，去般若庵一探究竟。这个客人信誓旦旦，去了后，却再也没有回来过。

流言如水，渐渐进入了般若庵的内里。尽管每个妙尼，都懂得水涨船高的道理。但是终究在别人的风头中，受到泽被，有些落寞与不忿。这无疑助长了流言，因为离得近些，便增添了许多的资料。有说

在月傅的房中，曾闻见某种异香；甚而见过有青蓝色的烟雾，在夜半时候，从窗户中流淌出来。

有好事的扎脚尼，借洒扫之名，在月傅房里搜寻，但什么都没有搜到。

这些传言，渐渐传到了月傅耳中。她有些厌恶，也感到了荒谬。但清者自清，她自然不屑去澄清什么。只是她也开始疲倦于应付客人。

她也在想，慧生在厨房里的好手势，才是一切变化的底里。

每次到了晚上，她见到慧生疲倦地归来，总有些内疚。她不事庖厨，分担不了什么，却是那个站在前台的人，坐享了所有的风光。

慧生，才是托住她的底。

慧生在厨房里大刀阔斧，但有一道菜，总是带回来做，就是“鹤舞白川”。她看到慧生用魔芋磨粉垫在缸底，用细纱滤出白色的汁液。然后倾出，在一只小锅中煮沸，洒淡醋收聚，压成小块，铺在甑内，再滤一次白汁，洒上红曲，蒸熟。切片上盘。

月傅并看不出，其中有什么奥秘。慧生的娴熟，使得这一切的过程，更为简化。

她也无从细想，这一道菜有怎样的魔力，可以颠倒众生。因为慧生并不给她试吃经手的菜肴，而她的食欲清淡，对于“仿荤”有着天然的抗拒，认为不洁净。

有时，月傅想帮她洗刷蒸笼。蒸笼里尚有残余的渣滓，散发着不知名的气息。但慧生很迅速抢过来，说，这些菜，都是喂饱那些“听收”^①的，不要碰。那口吻中的轻慢，如同提及牲畜。

在某个雨天的午后，月傅百无聊赖，便起身在房间里拾掇。这本是慧生的活儿。临近佛诞，各房的扎脚尼，都被庵主唤去。她取下了帐幔、窗帘，又将房中酸枝家私，尽数擦洗。慧生床头的观音龕，擦得格外细致。擦着擦着，发现一块板壁松动，就落了下来。她正想安上去，竟发现，里面有一个油纸包。

她想一想，并不知这纸包隐蔽的意图，于是打了开来。

包得很仔细，一层又一层。最里面是几颗枯黄的果实。这些卵形的果实，有些裂开了，可以看到乌黑的籽。这时，她闻到了一阵丰熟的异香，撞击了她的嗅觉。她觉得这味道分外熟悉，甚至与她朝夕相处。忽然，她回忆起来了。

慧生是深夜回来的。

她看到了桌上的那包罌粟。

月傅看着她，并没有说话，只是愣愣看着她。

慧生将那包果实包起来。月傅冲过去，一把抓起来，掷在地上。

慧生冷眼，俯下身，要捡起来。月傅一脚踩下去，实在而有力，那果实崩裂开来。乌黑的籽，还有一些雪白的粉末。那馥郁的、莫可名状的气息，在空气中散布开来。慧生打了一个喷嚏。

她想，她一直谨小慎微，每次磨粉，都忍住了打喷嚏的欲望。她将那些粉加上木樨香，调制成乳液，然后慢慢地渗入魔芋，让每一个颗粒都渗入。那魔一样的味道，渗进去，可以让每一个男人都欲罢不能。

她想，她终于可以淋漓畅快地打一个喷嚏了。

月傅说，你这样，和眉傅房里那个大烟鬼，有什么分别。他倒是光明正大地抽，你却偷偷摸摸地喂。我们这样的人，还不够让人看轻？你做这些下作的事，想过我吗？

慧生愣住了。她看着满地的齏粉，抬一抬脚，似乎小心地想躲过什么。她往后退了几步，这才抬起头来，眼神是散了。她努力将目光聚拢了，落到了月傅的脸上，好像在看一个陌生人。她说，我做这些，不全是为了你？

说完了这句话，她一转身，夺门而出。

夜半时，慧生没有回来。月傅盘桓了许久，才找到了厨房。她看到炉膛里烧着熊熊的火，炉上坐着一口大锅，水已烧开了，冒着氤氲

的白汽。慧生抱着胳膊坐着，呆呆地望着那炉火，脸被火光烤得通红。忽然，她开始呜咽，将脸深深埋在胳膊里。肩膀也剧烈地抖动起来。她哭得这样伤心，终于放出了声响，不管不顾，以至于月傅已经走到了她身边，她并未察觉。

月傅抬起她的脸，擦去她颊上的泪痕，却又猛然揽入自己怀里，紧紧的。她不说话，任由她去哭了。

慧生并没有停止。她一边哭，一边记起了那个有月亮的夜晚。一个女孩，俯在了她的身上哭。当时，她感到身上累累的伤痕，很痛，也有些暖。

我在一本残旧的岭粤地方志上，看到了有关般若庵的零星资料。可一提的是，这庵虽湮没于上世纪四十年代的战火，但却曾为一席“竹珍筵”闻名。据说，这席素宴为一个叫月傅的女尼所制。

因年代久远，字迹漫漶。但依稀仍辨得出，在这一节的开首，印着：“大凡笋贵甘鲜，不当与肉为友。今俗庖多杂以肉，不才有小人，便坏君子。”

底下则是菜单，印有“海棠片”“素云泥”“增城笋脯”“灵芝笋”，可惜并未有制法。倒是一道“紫竹莲池”，跟了一些文字：此出于杭州灵隐，竹荪、莲子、雪簪，入盐汤焯熟，入碗即成，三者相得，各有清致。饮之，隐然有泉石之气。慧生采鲜蕨入之，俱能助鲜。

下面几行，印纸页被蠹虫蛀了，只字片语，无法成文。跳过若干行去，才看到这么一句话：“然熔金煮玉，以富贵之名，得至清之意。弦断听音者，几希。”

这道叫作“熔金煮玉”的菜上来时，陈赫明正对着面前的“傍林鲜”，发着呆。在似是而非的珍宴之后，他几乎失去了最初的兴味与好奇。曲径通幽，清斋冷第后，窗亦垂幔，到最后也不过是满室珠翠旖旎情形。他看着同袍们满面的醉翁之意，其中一两个，大约已是做惯了入幕之宾。

他忽而感到厌倦，打算找一个借口提前离开。但见这道“熔金煮玉”端上来，他却又坐下了。说实在的，这说不上是一道菜。它的名字，像是与这浮华盛宴有意的迎合，好似地水南音最后的打板。故弄玄虚，但其实只是一碗白粥。

他想，我正好想要喝一碗白粥。于是坐下来。

在满室喧嚣中，没有人注意到，这个年轻的军官喝了一口粥，忽而嘴角颤抖了一下。大约并未期待它的味道，然而，却这样好。

他用勺在碗里捞一下，才发现，并不是白粥。所谓的“煮玉”，原来是切得极薄的冬笋片。不知熬了多久，甘香与粥浑然一体。似乎已经无味，但又有说不出的一种味，从舌尖游到喉头。

广东人好粥，如他家乡海丰县白町，是盛产粥的地方。大约因为近海，有丰盛的水产。粥便也因此多了许多的成就。乡亲都是就近取材，生蚝、青口，退潮时，捞上来便丢到锅里。一条“大眼鸡”，斩掉鱼头，连鳞也不刮，也扔到咕咚咕咚烧开的粥里。乡里的老辈人嘴刁，告诉他，不能等，要快，吃粥，就要吃一个“活气”！

来了广州后，满街的粥铺。状元及第、腰膶鱼片，他喝过一次，从此不再喝了。那粥中的食材，无论如何标榜鲜美，在他嘴里，只是吃出“陈”与“腥”。于是他只喝白粥。

但此刻，他又喝了一口，让这粥在舌头上留了一留，心里蓦然热了一下。这粥里，只有几片笋而已，为什么，却有他久违的“活气”。

于是他向庵主打听这煮粥的人。

庵主说出了月傅的名字，说陈司令倒是有格有调，问他想弈棋还是求画。

他摇摇头，说，想问问这粥是怎么煮的。

同袍们都笑，自然是笑他醉翁之意。庵主也笑，是心照不宣的模样。

月傅见一身戎装的人被引进来，说是司令，倒十分年轻。来人不是广东男人惯常的黑瘦样子，白面皮，高身量，竟称得上朗眉星目，不免好奇多看了一眼。

这天月傅穿一身清装。玄色丝罗，高衣袂，雪白的细绫长袴若隐若现。足登丝履，手持念珠，头戴一顶珠玉尼冠。神态平淡，不见矜喜。

陈赫明上下打量了她一番，喃喃说，还以为见到了观音大士本尊。

月傅微蹙眉头，心想白高看了他。这行伍中人，一句话就露出了轻薄相。

但她不露声色，径直在棋桌前坐下，问陈赫明，敢问檀越，执黑执白？

陈赫明说，我不下棋，也不求画。有件事要问师父。

月傅不作声。他笑说，大士慈悲，救苦救难。腹中饥馑，也是一难。

月傅仍不作声。他便道，师父那道“熔金煮玉”，该怎么煮，可否赐教一二。

这倒让月傅意外。她只听说这人来头不小，是陈大帅的亲信，风华正茂。来找她，不谈风月，不论时事裨阖，倒来问一碗粥。

她想想，说，其实简单得很，无非就是舍得花功夫。米好水好。

陈赫明笑，说，怎么个好法。

月傅说，米是新收的竹溪贡米，周家磅的一亩四分“天水田”，稻熟可早七八天。入水浆如乳，不黏不糯，粒粒分明。煮粥的水，一为泉，次为溪，最次为井水。我这用的，是白云山上的日息泉，每日朝露而出，日升而息。赶那黎明的一个时辰打水，水质格外洁净甘冽。

陈赫明说，果然是有门道。那笋呢？

月傅说，是埔田的“岭南珍”。只用那重阳的头荳笋，蜜渍了用蜡封上，用的是“汤绽梅”的法子。一年几时取来用，都新鲜如初。

陈赫明赞道，原来如此！我说怎么我在一碗白粥里喝出了“活气”。师父在这里头花的心思，够得上做流水的满汉全席了。

月傅说，都是些小手势，檀越见笑了。

陈赫明见桌上摆了一只碟，里头有些小食。就问月傅是什么。

月傅说，看了本古书，里头说了这一道，觉得有趣。就照着做了。施主不嫌弃，可以尝尝。

陈赫明就用筷子夹了，放进嘴里，仔细地嚼了嚼。

月傅问，味道如何？

陈赫明只觉得舌尖漾起一股清香，越嚼倒越是馥郁。他说，好像是腊月的梅花啊。

月傅竟笑了，说，好啊，这便对了。这道就叫“梅花脯”。

陈赫明说，难道真是用梅花腌的？

月傅看看他，语气终难掩兴奋，说，还真不是。做法容易之极，这是用薄切的山栗、橄榄，加上一点盐拌了。古人诚不我欺也。

陈赫明面露惊喜，道，这可真是奇了。倒让我想起了金圣叹那句“花生米与豆干同嚼，有火腿滋味”。真是异曲同工！

月傅一听，也笑了。她未想到，自己会笑得如此开怀。

两个人笑过了，陈赫明看着她，认认真真说，月傅师父，那我以后要常来叨扰，讨你一口白粥喝。

关于陈赫明与月傅的交往，并没有太多的记载。哪怕说起他本人，最重要的身份，也是“阿烟”大帅的族中堂弟。从广东护国军第一军随营讲武堂毕业后，其追随陈炯明，援闽护法。民国九年十一月，陈炯明就任广东省省长。并邀孙中山回粤，整编粤军，陈赫明任粤军第一军第三独立旅旅长，次年改任第一军第一路司令。此时少壮

的陈赫明，刚刚经历了春风得意，尚不知其人生正在走向终点。但他多少意识到了一些转折，在他所目见的国家酝酿生长。或许囿于时世风云，或许因有一个过于夺目的兄长，这短暂的戎马生平，身不由己，终于变得无足轻重。以至他在历史尚留下的一鳞半爪，只多与风月相关。

坊间传闻最盛的，是他对于广州某名庵妙尼的赏识与倾心。其中一桩，倒是很有世俗的烟火气。为祝贺这妙尼的生辰，他在庵内大宴宾客。当时尼庵还未安装电灯，陈赫明下令市电灯局即日替该庵接装电灯应急。一晚之间，全部办妥，全庵大放光明。当是时，无论衙门官邸，抑或巨宅豪门，这都是万难办到的事情。

月傅没有想到，会在这个夜晚见到陈赫明。

她知道，也看得清楚，这个男人，自有他的世界。他不说，她也不问。他肯说，她便也听着。

她知道，她能给他的，从那一碗叫作“熔金煮玉”的白粥开始，是一个又一个无味而有味的光景。

他已经半年不来了。慧生说，庵里甚嚣尘上，自然都是筵席上那些夸夸其谈的男人们的谈资。他的兄长陈大帅与孙先生，在“北伐”的事情上政见分歧，终于被罢黜下野。接连失去广东省省长、粤军总司令、内务部总长三职。兵权在握，陈大帅秘密策动粤部从广西回师，而李宗仁防守的玉林是交通中枢要地。为防李叵测之心，大帅下令，将李部调离，移防贵县。玉林五属之地，必交给其最信任者接防。

有时，她也会想，他在广西，会做些什么，想些什么。但是，她想象不到。

有一次，她看见他躺在榻上，在睡梦中剧烈地颤抖，咬紧了牙关，甚至含混地呐喊了一声。她害怕极了，拍他醒来。他只笑一笑，说自己是“铁马冰河入梦来”。她看着他，蹙着眉头，嘴唇紧阖。她知道，这是她表达担心的表情。他就说，给我煲碗粥吧，压压惊。

以后，每当他要来，知道了消息，她总是提前起身，将粥熬好，等着他。

不能太早，也不能太迟。备好新鲜的料，她知道，他想吃的，是一口“活气”。

但这天，陈赫明忽然而至，她没有来得及熬粥。

六月的黄昏，暑气刚刚沉降。月傅和慧生，有一搭没一搭地说着话。

陈赫明这时走了进来，手里却拎着一只竹篮，半篮子的栀子花。他挺拔的身形，拎着篮子，未免有些滑稽。

月傅一回转身，恰看见他，在原地定定地站住了。

慧生正拾掇手里的花，将那水钵刚刚摆好。不禁“咦”了一声，问道，司令，你这篮花是哪里来的？

陈赫明说，在庵门口，一个阿婆被个细路仔碰倒了，撒了一地的花。阿婆坐在地上哭，看见我，扯着裤腿不让走，央我买下来，说是到了庵里，敬观音。

慧生提起手上一模一样的竹篮，说，这可好。我也刚买了一篮。这阿婆，这样一天，还不知卖出了多少篮去。整好了一个局啊。

陈赫明愣一愣，喃喃说，如今是什么世道，大的小的，处处是局。

月傅见他满脸的疲惫之色，说，好了，一篮花而已。倒也是个好意头。你平安回来了，这就是“踏花归来马蹄香”。

她这一说，真的也就满室馥郁。栀子浓郁的气味，饱满地绽开了，在空气中萦绕，将三个人都牢牢地包裹住了。

吃了饭，两个人在灯底下弈棋。

下不多久，陈赫明已经被重重围住。月傅说，司令，你的棋路乱了。

陈赫明笑一笑，故意道，你又知不是我苦心设了个玲珑局？

说到这里，自己倒先推了棋盘，说下不了。着月傅拿些点心来吃。

月傅站起身。他定定地看着，然后说，才看出，这身清装是新的。襟上的万寿结，倒是很别致。

月傅道，谈溶差人送来的。她还了俗，这清装给我，算是一个念想。

陈赫明沉吟了一下，说，想起了，是素与你交好的那个檀道庵的女尼，法号叫“悟定”。

月傅说，也没那么多的交好，只是又少了个说话的人。

陈赫明道，她也算嫁得其所。那个南社的蔡哲夫，算是个博古之士，配得起才女。他治过一枚印赠我，“柴溪”。

月傅说，谈溶送了我一颗，说也是他治的，叫“茶丘”，和你那个倒很工整。

她说完了，不知怎么犹豫了一下，接口道，还有另一枚，也留给了我，是她常用的“画梅尼”。

陈赫明看着她，眼神有些迷离，问道，月傅，你日后若是还俗，想跟个什么样的人？

突如其来的一句。月傅不言，良久正色道，司令莫取笑我。入了空门，这些由得人去想吗？

月傅端了点心来，两个人慢慢地吃，都不再说话。

夜里头，陈赫明又惊醒了。月傅见他满头大汗，煞白脸色，大睁着双眼，使劲喘着气，像是溺水的人。待气喘匀了，他说，邓锵死了。他们说，是给大哥杀掉了。

他说完这句话，忽然眼神一硬，竟然哭了。他俯在月傅的身上，哭了。

月傅什么没做，静静地看着这男人，将自己哭得像个孩子。这哭声击穿了她，让她在一瞬觉得，身体里有无数的空洞。然后在这哭声里，她一动不动，又默默地抱紧他，将这些空洞，一个一个地填补起来了。

陈赫明睡了很久很久，到第二日接近中午，才醒过来。

他又是谈笑风生的样子。看见桌上，已经为他备好了一席斋。最后有一道功夫菜，月傅说，是为他新制的。味道分外地好。

是一整只冬瓜，掏空了。里面填上鲜莲、松茸、云耳、榆耳、猴头等十味。用素上汤炖了两个时辰，末了将昨天买的栀子拆瓣撒在上面。传说，这十味素珍，都是南极仙翁用来饲他的坐骑白鹤的。

陈赫明吃完，匆匆地就走了。

这一走，他从此没有再回来。

因为走得太匆忙，他甚至没有来得及问这道菜的名字。

他应该也不记得，有次闲谈时，他与月傅开过的一个玩笑。

他说，这么多的名菜，都是以人作名，好比“太守羹”“考亭蕓”“东坡豆腐”“元修菜”。他问月傅，什么时候，也用他的名字制上一道。

他不会知道，他在般若庵吃过的这最后一道菜，叫作“待鹤鸣”。

月傅是三个月后，发现有了身己^註。

庵中妙尼流传着“断赤龙”这种功法，可补足五漏之身，她并未习练过。当然是会吃一些中药，但终于，还是来了。

她告诉慧生。

慧生沉吟一下，问她，你想不想保这个孩子？

月傅沉默。慧生说，保与不保，各有利弊。就是要赌一赌。你可记得白衣庵的薇傅，孤注一掷生下来。跟了盐运使，林先生虽年纪大

些，因老来得子，也爱重她。可是咱们庵里的药傅，你是知道的，瞒到孩子大得打不下来。也是硬争一口气，拼了命地生了一个女仔。娘俩儿，一并都给发卖到老举寨去。庵主可是狠得下心来的。

月傅垂下头，半晌，将手放在自己腹上，说，这是一条命。

慧生愣一愣，明白了。她说，那我们就做生下来的主意。

月傅不知道，慧生和庵主之间的谈判，是如此卓绝。即使在现在来看，那仍然是斗智斗勇的一场博弈。

她旁敲侧击，让庵主意识到，这里面所暗含的利害。

白町陈家重子嗣。陈司令的两房太太，一房无子，一房只有两个女儿。如今司令少壮，又是大帅的嫡系，前途未可限量。若是月傅生下一男半子，饮水思源，这般若庵，就真正在广州站稳了脚跟。

庵主冷笑一声，说，上回司令前脚离开，大帅就围攻了总统府，炮轰了粤秀楼。如今支持孙先生的人，可不少。说起大帅，用的是“率部叛变”。陈家人，怕是都脱不了干系。

慧生便说，我只问一句，如今的广州，是谁的天下。若日后司令知道了，追问起来。天塌下来，庵里谁来担着。

庵主愣一愣，缓缓站起来，又坐下去，将手中的念珠数了数下，终于拍在了案上，说，罢了，让她好生养着吧。

孩子是第二年的腊月出生的，是个男孩。

虽然早产，身量小些，但并不虚弱。生下不久，便哭得分外嘹亮，惊天动地。慧生给他取了个乳名，叫“阿响”。

因为一路有庵主护航，月傅未受许多委屈。她是清冷性子，不在意旁人的议论。庵里闲话不少，耳边吹风似的过了。

但孩子生下后，做娘的却神思忡怔，下不了奶水。阿响爱哭，实在无法，庵主请了一个乳娘来。要抱走，月傅不让。整天揽紧了孩子，是草木皆兵的样子。夜里睡得也不踏实，时常惊醒。

有天半夜醒了，大声唤慧生，说是梦见他索命来了。

慧生问是谁。她咬紧了嘴唇，不说，但是下了床来，到摇篮里找到孩子，抱起来，紧紧地贴着自己的脸。孩子给抱疼了，号啕大哭。她便也跟着哭。到了天亮，阿响睡过去了。她依在床头，呆呆地，一动不动。

陈赫明的死讯，是这一年的五月传来的。

至于怎么死的，知道的不敢说或不便说。渐渐就传出了各种版本。有说是陈大帅下野后，退守惠州，遭围攻。陈赫明援惠行军途中，暴病而亡，葬于河源；又有说，“六一六事变”后，其对军中事务意兴阑珊，萌生去意，并屡劝其兄长与孙中山讲和，渐为粤军中叶举等人所不容，故而除之；还有说，他秘密赴港，转道美国，遭遇海难。

这样众说纷纭了一个世纪过后，河源在兴建公园时，发现了一具尸骨和军刀。军刀上刻着陈赫明的字：麓存。

慧生结结实实地，瞒了月傅两个月。她一直在等一个转圜的机会。

庵主却听到了风声，来找她时，已经冷下了脸。说陈家的主母，要将这个孩子抱走。你也该告诉月傅，这么下去不是办法。我让这个孩子生下来，已经算送佛到西。难道还要我养他一世。

慧生说，他们要带孩子走。那孩子的娘呢？

庵主冷笑，照例是发卖。她如今痴痴傻傻，不中用了，这里留不得。

慧生愣一愣，说，我看三房里，新来了一个小妙尼，白白净净。倒是紧着要人帮带伺候呢。

庵主看她一眼，心照似的，牙缝里挤出一句话，你倒是先寻好了退路。庵里上下，都像你似的这么见风使舵，我可就省心了。

慧生笑笑，说，可不是？这些年跟着您，眼观手做，再学不会，连菩萨都看不下去了。

慧生回到房里头，心急火燎地收拾。

一回身，看见月傅苍白的脸看她。月傅问，你要去哪里？

慧生望一望她，没忘了让自己的神情松弛下来。慧生说，司令有消息了，在惠州等着咱们。你也知道外头情势不好，可得小心着。说是夜里头，安排了人秘密接应。车都备好了，你也别愣着，帮我执下阿响的被褥。

月傅说，他死了。

慧生手指抖动了一下，手上正叠着的衣服，掉落在了地上。她默默地捡起来，不看月傅，继续叠。

月傅说，他们要来抢走我的孩子。

慧生说，你又犯糊涂了。老是这么糊糊涂涂，去了陈家，我怎么放心。就算母凭子贵，坐打江山，你也得放醒目些。得求求司令，让我跟了你去。

月傅又走近了些，说，你带孩子走吧。

慧生木在那里。看月傅走近了摇篮，将婴儿迅速包进了襁褓里，动作行云流水，是少有的利落。她抱着孩子，转过身，“扑通”一声跪在了慧生面前，一声不吭。

这时，外头响起了脚步声。是无数军靴顿地的声音，沉闷而响亮。月傅站起来，将孩子往慧生怀里猛然一塞，一个箭步冲到了门前，将门关上，用肩膀死死抵住。她张开嘴巴，对慧生无声地喊，走！

慧生抱起孩子，打开窗户，便跨了出去。她一回头，恰看见月傅也在看她，眼里是护犊的母兽一般凶狠的光。

她不再迟疑，跳了下去，落在了后墙的草丛里。这时，她听到了一声枪响，将这夜的安静撕裂了。然后又是一声。

她猫在墙根，许久。夜里越来越冷，草丛里的露水，渗入她的衣服，让她不禁颤抖起来。她紧紧地抱着襁褓，让这抖动渐渐平缓了。襁褓里的婴孩，竟然一直都睡着。她在心里念了一声“阿弥陀佛”。

当夜更深的时候，她确信四周已经没有了任何声音，这才小心地站起身。她辨别了一下方向，开始往西濠口的方向走去。但她忽然停住了，在黑夜里头，她能听见自己的呼吸。她让自己平静下来，转过身，低下头，开始往码头快步行走，越走越快，竟然像是跑了起来。她尽量让自己跑得更稳一些，将自己与孩子贴得更紧一些。

当她终于坐上了一艘渔船，刚刚驶到江心，怀里的孩子忽然大哭起来。哭声不止，响彻天际。

在以后的许多年里，慧生一直在寻找月傅。这个过程漫长而辗转，一直到般若庵在广州消失，也没能找到。她们失散于那个夜晚，这么匆促，甚至没有一个体面的告别。

想到这里，她会有些失神。她无数回地问自己，为什么月傅有那样的先知先觉，却没有对自己流露半分。她似乎准备好了一切，而自己竟毫无察觉。

在襁褓的内层，缝进了一对翡翠镯子，若干金器、银票，和一枚长命锁。另外还有一封书信，上面写着：

吾儿贻生，为娘无德无能，别无所留。金可续命，唯艺全身。

慧生想，她甚至自己一个人，就把孩子的名字取了。

她阖上信，仔细地叠好。将婴孩抱起来，看孩子定定地望着她。她心中软了一下，用手轻轻抚摸了孩子丰盛的胎发，喃喃道：

贻生，贻生，你娘留了你这条命。往后怎么走，就要看天的造化了。

1. ㊦ 卖咸鸭蛋：粤俚，指人去世。
2. ㊦ 听收：粤地詈语，“听候收档”，比喻人死之意。
3. ㊦ 身己：粤语，身孕。

叁 太史春秋

礼云礼云，玉帛云乎哉？乐云乐云，钟鼓云乎哉？

——《论语·阳货》

五举山伯，同我站在同德横街连排的老旧出租屋前面。头上有从骑楼伸出的长长的竹竿，晾晒着各种衣物。在午后的微风中飘扬着。风过去了，它们便也颓然静置。在安静中，我们听到有上了年纪的人，使劲清喉咙的声音。如今这幢深巷里的三层建筑，被隔成了十几间，住着天南地北的七十二家房客。

向老先生摸一下刷了白灰的外墙，指着对我们说，好好的水磨青砖，刷成这样，现在都看不出了。你往上望，那里头有道坤甸木的楼梯，直通顶楼，头顶的三角梁顶天窗，件件精雕细琢。我上次来看，也都给拆得七七八八。

话里不胜唏嘘。五举山伯，央他带我们进去，说荣师傅想拍几张照片放在书里头。老先生摇头道，如今我也是个外人，向家子侄辈只剩下我一个，话也说不上上了。

五举山伯说，师父记得他小时候，院子里有一棵老榕树。还在吗？

老先生想一想，说，跟我来。我们就沿着横街往前走，走了很远，才在街角转过去。我不禁说，太史第这么大吗？

老先生走得也有些气喘。他说，可不是吗？三面环路，一面傍河。以往可是占了同德里、龙溪首约、同德横街和同德新街四条街位呢。

我们终于在一个大铁门前停下来，旁边挂了个木牌，上面写着“海珠区少年宫”。跟那门卫说明了来由，才放我们进去。往前走了走，果然见了一棵大榕树。依然繁茂，粗得几人合抱，长长的气根垂下来，又落地生了根，枝蔓迁延。但树的一边靠了围墙。大约因为动了墙基，被人为地砍伐了枝干，断面结成了丑陋的树瘤，看上去就不怎么体面。

五举山伯，左左右右，找了许多角度，才把照片拍好。

放眼望去，这里只是一个空旷的篮球场。几个少年在夕阳底下欢蹦着。山伯道，师父说找见了榕树，就是太史第的后花园。向老先生说，对，叫个“百二兰斋”。你瞧那篮球架的地方，以前有个八角亭，庭外有兰棚。当年，叔公封逊翰林，放广东道台，慈禧太后赏了一百二十株兰花，就得了这么个名字。其他花草，都是从芳村花地杜耀花圃精选来的。

我忽然想起了荣师傅上次带我去柏园吃饭，在那两扇黑漆大门跟前不肯挪步子，便问起来。老先生说，哦，走，我带你去看。

他指着一处空旷的门洞，确实十分阔大，大约以往是巍峨的。他说，就是从这儿拆下来的。

我仔细看一看，门轴的痕迹，已经用混凝土堵上了。抬头望一望，不知哪户人家，从大门口屋檐的铁钉扯了细绳，上面挂了咸鱼和腊鸭。门楣往下垂了半条锈蚀的铁链。

老先生说，这里啊，以往吊着一个大灯笼。那铁钉上，挂着叔公亲手写的宅匾。

在向先生的指引下，我仿佛看到在正门上悬着巨大横匾，上有“太史第”三字的遒劲行楷，两边侧挂朱漆洒金楹联。入门宽敞，每进都有朱漆大门，上面镌刻贴金通花。内进是堂皇客厅，高悬宣统皇帝御赐“福”“寿”二匾，三进是肃穆神厅。神厅上有一巨型神龛，供奉祖宗神主牌，正中挂着“敬如在”的匾额。中设花局，局旁三边回廊围绕，两旁次第为书厅、饭厅。中央为梯台，左右分达女眷寝室。全屋的满洲窗，按每厅之名，尽有山水、花卉、扇面、古鼎、古

币各款。往后便是后花园的胜景，据说整个广府，其盛唯有行商巨子潘、伍两家可一较短长。

老先生说，那时这同德里十号的正门，除非祭祖或红白大事，平日是不开的。家眷贵宾，大多从十二号的大门出入。

但是，在荣貽生的儿时记忆里，这正门却为一个陌生人打开了。

大约许多广府的老人儿，都记得这个秋天。

太史第请客，原不是什么新鲜事。每年从秋风新凉“三蛇肥”，可以一直摆宴到农历新年。来头大的宾客，也并不稀奇。本地大员、中央南下政要，加上殷商巨贾、文人墨客，虽不说络绎，可每每也是将河南老少的眼界胃口，都提高了几成。但这一天的动静，却是他们没有见过的。

整提前了一日，从南华西路至同德里，悉由警卫森严把守。同德里两面出口的更楼，全部上栅，有如宵禁。行人要经检查方许通过，直到那来客抵达，周边的交通方恢复正常。可是并没有什么人，看到他进去。因为一辆军车，直接送到了十二号的大门口。在列队的簇拥下，看见一个人影，斗篷闪动了一下，就进入了太史第。

外头的议论纷纷。太史第里头，也都揣测这大人物究竟是谁。仆妇们聚在后厨，少不了要说道。有的说是杜参议长，有的说是孙大帅。只是如今自家的大门，换上了凶神恶相的警卫，闲人是不许过去的。

好事的，便去打听，回来说不得了，怕是这人物来了，广州又要出大物事。三太太罗氏经过，在窗沿儿听见了，狠狠咳嗽一声，说，轮到你们嚼什么舌头。前朝张总督，到孙先生，还有和咱通家的李将军。过往的客流水一样，太史第可变过一分颜色。任是谁来了，不是冲着吃一口太史蛇羹。你们都给我打起一万分精神来，别丢了咱家的脸。

来婢便说，老爷交代下来，往日做龙凤会，入羹的至少用风前牡丹。可现时咱兰斋后园里，多是蟹爪。今天一大早，去了两个花王^注

，到芳村调了新鲜的大白菊。这去了有两个时辰，人人可不都等着吗？

三太太皱一皱眉头，说，那还愣着干什么，主桌的全都改成“鹤舞云霄”。

仆从们面面相觑。三太太才想起，八月台风，园里的白菊倒毁了一半。花王们紧抢慢抢，“鹤舞云霄”只留下了几盆。中秋为给李将军接风，全都用掉了。这种奇菊，是太史第的名产。看是大白菊，白中微透淡紫，不及风前牡丹饱满，味道却更馥郁清冽，可谓食用菊花中不可多得之物。每宴请上客，才以此花与蛇羹相配。

三太太头上也有了冷汗，想也是疏忽了，精打满算，可不能因为几盆花露了怯。

这时候，众人却闻见远远飘来一阵清香，先是游丝一样，继而浓烈了，撞击了每个人的鼻腔，醒了所有人的脑。

少年阿响，看见自己的母亲，随着大少奶奶颂瑛，从回廊走过来。后面跟着花王和几个男仆，每人两手里各拎着一大盆菊花。定睛一看，可不正是“鹤舞云霄”。

颂瑛对着三太太行了个礼，道，三娘，咱同德里一戒严，连同去芳村的路，也要绕上一大圈。冯叔他们许是路上耽误了。我就想起来，廖家小少爷过满月，咱去年借出去四十盆菊花，有十五盆是“鹤舞云霄”。当时爹高兴，说不用还了。我跟廖老爷一说，人家也当说救急。二话没说，给咱们拿回来了。

罗氏点点数，口中道，我们太史公，手一大，金山都许给人家。还好有个持家的新抱^注。人老不灵，你倒想到我们前头去了。

她笑一笑，不过话说回来，许出去就出去了。再要回来，倒好像我们向家送不起似的。

颂瑛也笑笑，说，是媳妇不周到了，三娘的话记下了。

三太太一回头，对着厨房里说，还都愣着！这菊花也来了，还要再偷上半日懒吗？

厨房内外，刚刚还定着。这一说，都热火朝天地忙起来。

一阵油烟泛起来，罗氏掏出手绢，扇一扇，对身旁的两个姨太太说，老八老九，你们俩那出《夜吊秋喜》，也好练一练。晚上要是堂会不济，老爷少不了要你们唱，都给我仔细着点。

待三太太走了。空气好像松懈下来，骤然快活了。各人手上是没有停的。大厨利先叔，将汤吊高高一扬，唱起了“南山调”。来娣说，刚才三太太在，也没见你这样威风。

利先叔促狭笑道，太太不在，自然是威风给你看。

此时上汤已够火路。上汤滤好，汤渣全倒进竹箩去，做了厨房伙计的“下栏”。上汤味厚，是二十只老鸡、十多斤的精肉和金华火腿，熬了一夜。

蛇要新鲜下锅。浆北路“连春堂”的蛇王鸿，一早候着，在厨房外的天阶一展身手。宰蛇有序，要蛇驯服，先取其胆。太史第做宴，所用皆为猛蛇，掉以轻心不得。他那一套如庖丁解牛，谓神乎其技，行云流水。男孩子们自然是雀跃地去围观。阿响倒是个人，不声不响地，对着后厨外头的铁笼子。笼子里有只七间狸，不知是哪房少爷买来玩的，小得狸猫样。尾上的条纹也像猫，黄一道，黑一道，白一道，长长短短有七节。这小东西也看着他，如豆眼珠子骨碌碌一转，忽然有了可怜相，蜷在角落里。阿响执起半只秋梨，将手伸进笼去。那狸子盯着梨，露出恶状，猛然扑过来，差点咬着他的手指头。

来娣飞步，一巴掌打在笼子上，一巴掌又打在他脑袋上，说，不知死的鬼！

她便也拎了阿响的耳朵，直拎到了慧生面前，说，慧姑，你嘅仔真是个活菩萨。别的细路都去看割蛇。他一个人在那喂狸子，手指头差点给咬穿了。

慧生便也是一巴掌，打在孩子屁股上，说，这是你喂得的吗。让你擦通花，都擦完了？

阿响点点头。这大院三进，每一进一道朱漆门，半扇门雕了通花，洒上金箔，每逢年节大事，要逐只拆下来洗刷。阿响一个人，踩

了个小凳子，擦了整个后晌午。

大少奶奶颂瑛走过来，执了一柄菊花。看见他，倒蹲下来，摸摸他的头，说，蛇王鸿那儿热闹着呢，不去看？

阿响摇摇头。

颂瑛说，我刚瞧见了，不怪他。这孩子心里有慈悲，好事。

慧生叹口气，一个细路仔，心这么软。长大了让我怎么放心。

她抢过颂瑛手里的菊花，说，少奶奶，你且快放下。让下人们看见不好。这漫山有活不干的人，怎么轮到您来动手。

颂瑛闪一下，避开她，说，怎么我就不能动。这要上桌的，亲手洗了我也放心。她便将整朵的“鹤舞云霄”，泡在清水里头。阿响看着她执着花柄，轻盈地在水里摇动，然后拿出来，又在另一钵水里头浸上一浸。那手在水中，手指葱段似的，晃一晃，像在舞似的好看。颂瑛看这孩子定定盯着她看，就说，这是盐水，泡一泡，小虫子就下来了，花瓣吃了不闹肚子。

阿响望一望她，点点头，看颂瑛直起身，同母亲一道，将菊花上的花瓣，一片一片地摘下来，落在竹匾里，像是落了一层雪。一层又一层，雪就厚了，密密实实地将竹匾铺满。

颂瑛说，这孩子，叫阿响，可倒是一点声音都没有。

慧姑大笑道，哈哈，叫这个名，自然是小时候哭得地动山摇。

颂瑛听她笑得，倒是失了神，喃喃道，慧姑，有个自己的细蚊仔，日子苦辣酸甜，倒是都有滋味了。

慧生便立时不笑了，又一个巴掌打在阿响屁股上，说，人人忙，你倒学会叹世界^注。去，把这钵柠檬叶给我洗干净去。

颂瑛看着他的背影，说，那时不及一个笏箕长，转眼风似的，也长大了。

阿响便拎了一只桶，去井边取水。恰好经过天阶，连春堂的女工们，架起台，正在出骨。女工一手拈蛇，一手用大拇指从粗的一头铲进去，蛇肉离骨脱出，那手势利落，不消两三下便拆好一条蛇。阿响看着，倒想不起了这些“茅鳝”^①，刚才在地上血淋淋挣扎的样子。

他坐在小板凳上，拿一柄小刷子，细细地洗那柠檬叶。太史第的后花园“兰斋”，种了好几棵柠檬树，这些年也长了不少。利先叔有年让他站在树底下，在树干上划一道，说，阿响，明年再看看，你长高了没。第二年，他老实地站在树底下，见那一道高过了自己头顶了。他以为自己长矮了，偷偷哭了一场。慧生知道了，当娘的去和利先叔理论。她大了喉咙说，谁再欺负我们孤儿寡母，就跟这棵树明年一道遭雷劈。

几年过去，这树没遭雷劈，倒更茂盛了。娘俩儿在太史第稳了脚跟。阿响喜欢采柠檬叶。做蛇羹，嫩叶不够味，老叶太硬了。他呢，就会眯起眼睛，对着阳光看，就能看出老嫩，下得去手。他一边洗，一边撕去叶脉，叶子分两半，一叠一卷，放在手边的筐箩里。

卷好了，送到后厨，正看见利先叔在熬蛇汤。远年陈皮与竹蔗味，和蛇汤清凛的膏香，混在空气中漫渗开来，让他不禁嗅一嗅鼻子。

利先叔接过筐箩，将柠檬叶卷放在案上，麻利地切开了。蛇羹考刀功，这柠檬叶要切得幼若发丝，才算过关。这一案子，都是切成丝的各色配料。阿响看得出神，利先叔倒说，叔考考你。闭上眼，数数这案上切丝，数出了有赏。

阿响便真闭上眼睛，一五一十地数：鸡丝、花胶丝、冬笋丝、吉品鲍丝、冬菇丝、陈皮丝、姜丝、广肚丝、云耳丝。

利先叔哈哈一笑，说，不声不响，还真是好记性。

说罢了，就端起碗，盛一碗蛇汤给他。

阿响不接。利先叔说，好小子，有赏不要？

阿响愣一愣，还是不接，说，我娘说了，不合规矩。

利先叔便自己一口将汤喝下了肚，然后长叹一声，人间莫过三蛇鲜啊。

说罢偷眼看阿响。阿响舔舔嘴唇，定定地看他。利先叔又盛了一碗，放在他鼻子旁边，荡一荡，说，香得。

这时候，就看慧生，一把夺过碗，猛顿在案上，厉声道，厨子偷食，教坏细路。

利先叔一时语塞，恨恨道，下栏命！

一九二九年的香港《华星报》曾刊登一则广告，足证彼时“太史第蛇宴”令城中各大酒楼马首是瞻之盛况：

广州四大酒家每年制作之菊花五蛇羹，系用巨资，聘请向霞公太史之厨师传授制法，久已驰名遐迩。自分设楠园、大三源、闻园各酒家来港，每年于秋末冬初，三蛇已肥之际，必依法烹制应市，近已出世，曾尝试者，莫不交口称赞，并运到大帮南雄新鲜北菇，香味异常浓厚，每日又有竹丝鸡烩山瑞，均为应时补品，好者幸勿失之交臂，是幸。

香港：威灵顿，闻园酒家；石塘咀，楠园酒家；油麻地，大三源酒家。

我问五举山伯，做这“三蛇会”有什么讲究？回说三蛇坊间说法不一，可太史第必用金脚带、过树榕、饭铲头三种。每蛇宴，要二十副，蛇汤才得其味。“龙凤会”则是三壳蛇、一壳鸡，辅以蛋白猪膏，令其甘滑。所有荤丝走油炸过，方可会蛇入大锅慢炖。

我又问，这太史第的蛇宴除了蛇羹，是否还要摆上九大簋？山伯说，师父也曾对他讲过，都是精巧非常的菜式。啖蛇羹，须同饮蛇胆酒，热双蒸或三蒸，始能进补行气。佐胆酒，先上一个四热荤，其中少不得有“鸡子锅炸”，这是太史筵上的看家菜。压席的是红焖山瑞，太史的牙口不好，就舍了冬笋用广肚同焖，焖到肚润汁入。他究竟也记不清，大约还有大良积隆咸蛋、蒸鲜鸭肝肠、杏汁炖白肺、菊花鲈鱼、夜香虾丁、红炆文庆塍鲤鱼和一道“太史豆腐”，都是外面吃不到的。

我说，你见荣师傅做过？

山伯摇摇头，说，师父只做大按，未见他动过红案。我跟他去恒生俱乐部吃过一次。那里的主厨说是太史第大厨李利先的徒孙。师父吃了几口，直摇头。

荣貽生小时候，确实吃过太史第的宴菜。

那天，他吃到蛇羹，已是太史第的掌灯时分。遥遥地，他看见向太史的饭厅，有稀疏的光从满洲窗里渗出来。窗上有一团影，格外净白，几乎称得上璀璨。那是一只法式的水晶灯，在两面落地大镜之间，华彩辉映，绵延无尽。

间或有丝竹声传来。太史饮宴，逢有贵客，必请堂会。粤剧有之，因当年点翰林，曾于京师候职，京戏国粹也是向太史心头所好，并曾一力促成梅博士赴粤，成就佳话。广州的“闻声班”虽不及京津，但算勉强可听。第八第九两位太太，皆出身梨园，饮宴酣畅时，也可助兴。

这回饮宴于太史第，也是前所未有的漫长。几乎到了后半夜，还没有结束。

少年阿响，自始至终，并没有看清楚这个大人物的脸。他只是在擦通花时，似乎看见了这人的背影。身形并不高大，甚至有些佝偻，但两条腿却绷得笔直。脚下生风，马靴在石板地上，有沉实的钝响。

在这咿咿呀呀的声响里，他手里捧着一碗饭，默默地吃着。饭上是半条煎得香喷喷的白咸鱼，淋了浙醋和砂糖。

食下栏，是太史第仆从间的积习与传统。在宴请接近尾声的时候，后厨总有一些剩下的饭菜，或是高汤熬尽的汤渣，或是摆盘余下的菜肴。最受欢迎的，自然是蛇羹。那往往是厨房里有权力的人，负责分配。一个“近身”仆妇的孩子，分到的自然不多，浅尝辄止。

阿响闭上眼睛，回味蛇羹在齿颊间的余味，膏腴而香甜，还有一丝隐隐的酸，是他亲手摘下的柠檬叶。

这时候，他却觉得手里的碗，猛然被人夺走了。

他睁开眼睛，看见对面一个男孩子，狼吞虎咽正吃着自己的饭。

他看见男孩白净的脸，因为吃得太快，而泛起了绯红。额上渗出了薄薄的汗。梳得整齐的头发，额发黏腻地耷拉下了一绺，看上去有些狼狈。

这男孩子，似乎被这碗饭吃得噎住了。他站定，顺一顺气，眼睛定定地盯着阿响，忽然喉头一动，打了一个悠长的饱嗝。这才将碗还给了阿响，用手指支了支鼻梁上的金丝眼镜，说，饱了。

然后又说，今天的鱼煎得刚刚好。

阿响这才回过神来，恭敬地唤他，堃少爷。

是的，面前这孩子，是太史的第七个儿子。比阿响长一岁，大名锡堃，在南武学堂念书。

阿响看他，还是刚刚下学的模样，书包还斜斜地背在身上。

阿响捧着碗，张张口，终于问，少爷，您没吃饭？

这做少爷的，倒是不着急，把包取下来，一屁股坐在台阶上，挨着阿响，嬉皮笑脸地说，这不是吃了你的吗？

阿响说，您这……

上房掀瓦，下地撵狗！七少爷一拍大腿，嘴一嘟，学了三太太捶胸顿足的样子，这一回可倒好，点了先生的帐子！

阿响一听，知道堃少爷又惹上了祸，被罚没了饭吃。他同情地看看这男孩，从自己口袋里拿出一个秋枣，在衣服上擦一擦，递给他。

向锡堃接过来，咬了一口。这时远处传来高胡的过门声，他叹了一口气，说，饭可以不吃，可这戏也听不得，真是冤煞了啊……

阿响见他拉了长长的戏腔，拎起并不存在的长袖，挡住了脸，佯作呜咽，也觉得好笑。锡堃倒抬起脸，正色道，你说我属什么不好，属了个“茅鳢”。爹每次摆蛇宴，就让我上桌陪客。这是什么个道理，不是让我看着自己被扒骨抽筋熬汤喝？

阿响说，这是疼您。我娘说，少爷小姐们除年节都上不了大台，就您吃过整席的宴。

锡堃摇摇头，说，吃不吃的倒无所谓。可是，在这宴上听大老倌的戏，饱耳福才是正经。今天是白玉堂和林思仙，可惜了。

这时，他定定站住，支起了耳朵。半晌，转过身，似抖动了头上的花翎，一瞠目一个起势，喝一声，凤仪亭，凤仪亭，等候佳人诉衷情。

这一喝，倒将他自己吓了一跳，四望了没人，先对阿响笑起来。刚才还是个嬉皮笑脸的吕布，远远鼓点响起，他这架子一端，忽而身段也婉转了。是貂蝉接口唱道：匆匆绕曲径过花阡，千钧重担付婵娟。脂粉远胜动横拳，一副温馨脸，冷笑是刀默是剑……

阿响看七少爷，在后厨稀薄的昏黄灯光中，无声地唱，一人分饰两角。脸上有一种与他的年龄不相称的成熟，与方才的天真判若两人。他看得有些呆住了，也不由为他的表演所吸引。这是一个让他陌生的堃少爷，大概因为融入了角色，在他作为一个孩童的眼光，并不输任何一个在广府当红的老倌。他禁不住鼓起了掌。

锡堃大约也感到得意，对他一抱拳。但阿响却见他眼神黯然下来。他重又坐下，低下头，闷声道，听我爹说，我娘最喜欢的戏，就是《凤仪亭》。阿响，我往后有个心愿，就是写一出戏给我娘。

他抬起脸，看着阿响，问，你说，我能写出来吗？

阿响也看着他的眼睛，郑重地，使劲点一点头。

堃少爷于是又高兴了。他使劲拍了拍阿响的肩膀，说，我今天吃了你的咸鱼饭，我们就是碗盏之交。我要报答你，我教你唱大戏好不好？

阿响没吱声。

堃少爷想想说，那我就教你读书？

没待阿响回答，他愉快地站起身来说，就这么定了。

见阿响回来，慧生劈头就问，饭吃完了？

他愣一愣，轻轻应一声。

但慧生却立时拎起了他的耳朵，说，好嘛，几天不打长了本事，讲大话！来婶说看见堃少爷吃了你的饭，是不是？

阿响不说话。

慧生越发气，说，少爷荒唐罢了，你也跟着起哄吗？这大小规矩都没有了，你给我跪下！

阿响仍不出声，自己走到了墙角里，扑通便跪下。背却挺得直直的。

来婶走进来，将浆洗好的衣服端进来，一件件地抖，说，这七少爷也是，怎么好吃下栏饭！这不是连老爷的脸都捐进去了吗？

慧生一听倒气结，说道，下栏饭也是饭。谁叫缺个人照应呢。

来婶冷笑，你们家的小菩萨，倒照应上了，难保自己不饿肚子。

慧生想想，便说，那就饿着！细路仔，饿一顿长记性，记得自己的身份。纵是吃下栏，有个娘，也饿不长久。

夜里头，慧生伺候颂瑛睡下。

颂瑛靠在床头，对她说，今天五小姐寄过来一听饼干，说是美国产的。你拿去给阿响吃，别让孩子饿肚子。

慧生说，让他饿饿也好。

颂瑛叹一口气，说，你既知道来婶的脾气，和她置的什么气。

慧生回道，少奶奶，我是替七少爷不值。看到少爷没饭吃，一个两个，也没见伸把手。

颂瑛说，老爷和三娘不让吃，他们也是不敢。

她想一想，说，我们这老七啊，专门在风头火势上招惹老爷。一个没娘的孩子。六娘生他时还没过门儿，人先走了，也是可怜。任谁

不是伏低做小。他可好，整个太史第的动静，谁都没他大。

慧生抬起头，硬硬颈说，我倒觉得，七少爷这样好。别人是一回事，先别把自己个儿给看轻了。命要都是顺着来，谁去跟命抗呢。

颂瑛揉揉太阳穴，笑一笑，他呀，不是跟命抗，更像是天性。长这么大，风吹似的，谁都拴不住。我是喜欢，只怕他这么着，将来吃亏。

慧生说，唉，除了五小姐，他也就跟您亲近些。

颂瑛说，长嫂如母，就搭把手。我这样，也更明白他一个人的苦。下个月是他娘的忌日。你替我多准备些金银衣纸，拜她佑一佑自己的儿子。

慧生轻轻应一声。外头有风声，将一扇将开未开的窗子，吹得直响。慧生走过去，将窗子关紧了。

颂瑛往窗外看看，道，还说今年秋天，比往年凉了些。这说话间，就快要过年了。

慧生和阿响，在太史第已经是第七个春秋了。

夜里头，她就着灯光，撩开额前的头发，还能寻见殷紫的戒疤。她细细地看。镜子里头，倒也看得见床上那个小小的孩子。睡得正酣，均匀地呼吸，胸脯一起一伏。她回过身，走到床前，给他掖了掖被子。

阿响颤抖了一下，肩膀也蓦然动一动，应该是做了梦。他嘴角上，还有残留的饼干渣。她为他擦掉。手指碰触到孩子的唇，那么柔软。这让她心里动了一动。

她想，这孩子终于长大了。

这样想着，她觉得胸前涌出了一股滚热的东西。她不禁低下头，让自己贴了贴孩子的脸。

那时候，他不如一个笨篱长。

她在佛山老家，静静地等。那段时间如此煎熬。等到自己的头发长到了三寸。她便包上了头巾，在远房堂兄的介绍下，进入了南海乡绅何家帮佣。她很清楚，一个女人，独身带着婴孩，在世俗的舆论中如此招人耳目。但是，却不会有人注意到一个大富之家的仆从。

她是对的。以后的两三年，并没有麻烦找来。尽管她如履薄冰，常常在夜里惊醒。但她看看那孩子还在身边，稳稳地睡着，便也安然入梦。虽然这期间，她受到过堂兄的勒索，但她懂得也庆幸月傅的先见之明。千金散尽后，一切有惊无险。

何家人敦厚，看重她的伶俐与活泛。她很快就成为何二小姐颂瑛的近身阿姑。二小姐在新学堂念书，却肄业回到了闺阁。据说是要从父母之命，践行一门指腹的亲事。

姑爷如何尚不知道。这联姻的亲家向氏，好生了得。与何家同出于南海，有宗亲之故，却胜在是簪缨世家。祖上为巨富茶商。如今主人，清末中进士，点翰林，人称太史。少年师从康有为，参加过公车上书。辛亥革命以还，失意宦海，索性隐居于乡，以诗书饮食自娱。因承继祖上基业，且有外洋烟草公司的代理之职，故也安于富贵逍遥。关于这位太史公，民间有许多传说，大约最为人津津乐道的，是他一房接一房地娶老婆。当年觐见慈禧，老佛爷高兴，赐他酸枝、红木镶象牙的大床给四位妻妾，并答允他每娶就赐大床。这样赐了七张，太后薨了。再后来，大清也没了。他倒是还没断娶，且不拘相貌。广府便流传了民谚：“太史娶新抱——好好丑丑。”直娶到了十一房，这才觉得薄暮已至。可妻妾成了群，自然是关照不暇，难免摆不平。当年点了翰林，朝廷有诰命衣冠所赐，依例是原配岳氏应得。但因为向太史属意三太太，罗氏不声不响，就成了诰命夫人。这岳氏一气之下，竟就殁了。

而何二小姐要嫁的，便是岳氏所出太史的长子锡寒。便听说这大公子执意为母亲守孝，三年不娶。可到了第二年，向家却传来消息，说大公子也急病而终。

依佛山俗例，女子未过门，夫未婚而死，是为大不祥，无人肯娶。颂瑛心虽不愿，唯听从族训，与大公子缔结冥姻，默默嫁到了向

家“守清口”。

何家选了慧生，做了颂瑛的陪房阿姑。

多少个夜晚，慧生听见颂瑛在房中饮泣。

可第二天，见她起来，照样梳妆停当。给公婆问安，对着一大群姨娘的面，大方落落，不卑不亢。那形容举止，竟然天生就是这巨绅之家长房媳妇的样子。未竟一月，太史第上上下下，都称得赞得这大奶奶的人品风貌。

慧生看在眼里，心里也疼得紧。她想，才十七岁的人，已懂得用力将身心撑起来。以往在自己家里，是个没主意的样子，要人娇惯。读了新书，也有些心气上的任性，可究竟是有许多左右不了的事，让她认了命。这女人，就算生对了人家，没嫁对，也是前功尽弃。人说一入豪门深似海。这一辈子，一个人往前可怎么走，谁又能知道。

其实，她慧生又何尝没有活动心思。因这一陪嫁，她也怕，怕的是回到了广州来。可她却也隐隐盼着回来，她多想告诉那个人，她对得住她，将这孩子养活了。她甚至想过要逃出去，将这几年间她不知道的，看个究竟，问个究竟。

过门一年，颂瑛终于知道了真相。原来大少爷并非病逝，而是一早就从太史第出走，流连花间，在他母亲忌日那天，同“珠玉楼”相好的名妓吞鸦片殉情。

那说漏了嘴的丫头被打了一顿，赶了出去。却也有说，是三太太见人人赞少奶奶贤惠、识大体，声望日隆，故意走漏了风声。

颂瑛只淡淡一句，他肯为这女人死，这女人又肯随了他死，总好过苟且。

因这句话，太史第上下，原本怜惜她的人，都多了一分敬。敬她的人里，也包括太史公。于长子锡寒，他原本就很内疚，想要补偿。但没想到素未谋面的新抱，受尽了委屈，对这雪上加霜的事，能有如此的度量。他便囑阖府上下，要尊大少奶为上，不得怠慢。并礼聘李凤公到府教习丹青，又请宿儒池清讲授国学，是要向闺中巾帼大气的一路培育她。

敬重她的，自然也有了慧生。她在这年轻女子的身上，看到了似曾相识的东西。那种纯净而世故的东西，曾也存在于另一个人身上，想让她保护、看顾。安下心扎下根来，彼此厮守，成为岁月的同盟。

她决定不走了，安心做颂瑛的“近身”慧姑。

岁晚。年十六尾祲，廿三是谢灶，按例其间择日扫屋。

太史道：“一屋不扫，何以扫天下。”兹事体大，阖府上下，无人怠懒。

太史第三面廊腰縵回，檐牙高啄，中央设有兰圃。中秋过后，便要计划贺岁应备的盘花。处处井然有序，各显芬芳。书房走廊摆的是兰花，客厅外摆的多是芍药，天井则摆牡丹和菊花。至于插瓶大枝桃花及吊钟、金橘等，皆是由芳村花地的杜耀花圃精挑送来。

颂瑛领了慧生，指点花王摆设，行步举动，嘱他们多加小心。往年用的花盆、花瓶都是景德、石湾的瓷器，且大都出自官窑。今年太史却订了一套本地“益顺隆”瓷坊的鹤春青。

这套广彩花盆，仿了乾隆御窑满地黄，说是用了“二居”的笔意，绘了四时花卉。从绘制到烧制出炉，竟用去了整整一年。如今看来果然栩栩如生，盆内盆外，竟有斗艳之势。众人啧啧称赞。

待都摆放停当了，但看见一个小女仔，站在“益顺隆”的伙计前头，声音脆脆道：“群贤毕集陈家厅，万花竞开灵思堂。”阿云恭祝太史第财源广进，老爷太太福寿双至，少爷小姐鸿业似锦。

说完了，深深道了个万福。

颂瑛便笑，这是哪家的细路女，这么伶俐的。

旁人便说，是“益顺隆”老揽头司徒章的独孙女阿云。大名叫司徒云重。

颂瑛一沉吟，这名字好，倒真有些气概呢。

说罢叫慧生拿出福袋红封的赏钱，递上。慧生便交到阿响手中，耳语道，跟人家说，恭喜发财。

阿响便走过去，将福袋放到小女孩手中，脸却一时间憋得通红，转身跑回来了。

倒是阿云，仍是声脆脆地说，小少爷吉祥。

慧生便道，我的佛祖，折煞了。这可走了眼，哪有那么不上台面的少爷。大吉利是喽。

平日各院内房自有太太们的近身整理，业近完成。祠堂、神楼和老爷的书房，女眷和仆婢不得进入，则由男仆洒扫。可一年有个例外，谢了灶，除夕将至，自然有的是厨事忙碌。神厅里也便开了一个工坊，阖府上下，倒有些全民皆兵的意思。

在神厅里开了油镬炸油角、煎堆，喜庆是做给祖先看，儿孙们仍然富足丰盛，也要祖先在天上放心。

如此一来，自然布置上也怠慢不得。八仙桌都加了台围。神厅、客厅的座椅，全铺上椅搭，一律大红的锦阳缎，绣满了纹龙金凤。小孩子们在其间穿来跑去，投掷升官图、状元筹。大人们也不像平日里责怪，由着他们的性子，撞上碰上了桌椅角，便说是扑通扑通，送灶君，敬财神。

活儿倒并不轻松，铲豆沙、搓粉、折角、落镬，忙个不停。因为对着向家的祖宗，开油镬有很多禁忌，可乱说话不得。这时候“童言无忌”也不管用了，细路们不许插口更不得插手。太太们和几位少奶奶，若干年言传身教，个个手势上乘，油角折得均匀精致，扭边幼细；通心煎堆更吹得饱满圆润。

大少奶颂瑛的折角，每年最受孩子们欢迎。她手里比旁人多了一把铰剪。在折角一剪刀一剪刀，细细地剪。初时看不出名堂。可下了锅，那一层层的面根儿，炸脆了便竖起。大多是活灵活现的动物，公鸡的花翎子、白兔子的竖耳朵，原来都是孩子们的属相。少爷小姐们都玩够了。她抽空也给阿响做了一只，是匹金黄的小马。两粒赤豆做了眼睛，看上去精灵灵的。尾巴高高地翘起来，是昂扬奋蹄的样子。阿响舍不得吃，拿去给慧生看。

慧生看着，手上并没有停。她正和女仆们忙着蒸糕。萝卜糕、芋头糕、九层糕、马蹄糕，还有晁家哥仔送来水上人的盘粉，蒸了一大家子能吃到年十五。瞧见小马，她也很欢喜，说，快趁热吃了吧，奶奶给的好意头，要下了肚才作数。

倒是七少爷锡堃在旁边看见了，一嘟嘴，叹口气说，人人都比我的好。猪肥屋润，龙马精神。就我属条长虫，油炸出来似笃屎，还要吞落肚。

大人们听了，先愣一愣，然后无不笑骂他，有的目光中露出鄙夷。他倒是做了个鬼脸，远远跑开了。

年关有童子扫神楼的讲究。虽已清洁停当，管家旻伯给阿响一只掸子，让他上去掸一掸。

这神楼在神厅的储藏室上头，他便爬上去。迎面是个巨型的神龛，里头摆满了牌位，挤挤挨挨的。牌位上的字，有些他认得，有些不认得。但上首有“敬如在”三个字，是他识的。那龛上四面镶了漆金木雕，精细繁复，他便执了掸子，一点点地掸。

掸着掸着，听到身后有动静，回过头，却没有看见什么。这时有微弱的阳光洒进来，恰照在神厅的墙上。他便看见那一排高悬的画像，是向家的列祖列宗。无论男女，个个都有着严厉的嘴角，一律宽阔的额和尖削的下巴，在他看来，并无法区分。但一些在阴影中的，似乎瞳仁望向了他的方向，阴煞煞的，让他蓦然有些恐惧。

他想，这些人，曾经在这个大宅子活过，享受过荣光，然后在过年时还被惦记。因为他们是祖先。

而他的祖先是谁，他却一无所知。他甚至不知道，他的父亲是谁。

最靠近的一张画像，似乎是太史的父亲，母亲告诉过他，是一个富有的茶商。而太史是七少爷锡堃和他十多个兄弟姐妹们的父亲。可他不知道，自己的父亲是谁。刚来太史第的时候，那些仆从的孩子，羞辱过他骂他是没爹的野种。他茫然而木然，因为他并不知道这个词的含义，但他判断出是关于一个对他重要的人。他看见自己的阿妈，

因此破口大骂，以一种乡野的悍妇的姿态。骂着骂着，声音便虚了下去，然后抚了抚自己的胸口，息事宁人。当他再大一些，终于问起自己的父亲。阿妈愣一愣，只是潦草地说，死了。

他想，死了。人死后总会有一些痕迹。在这座大宅里，每个父亲，父亲的父亲，甚至父亲的父亲的父亲，都被供奉在这座神楼中。可是，他的父亲，在哪里。

他慢慢下了楼，一个人，走到了院子里头。在年宵的热闹与人声中，越走越远。他还是个孩童，不足以思考，但已经能体会到空洞的惆怅。

这时，阿响忽然被一个人拉到了一边。一看，是七少爷。

听他去了扫神楼。七少爷吐吐舌头，那鬼地方，那么多牌位，得人惊^注。将来我爹的牌位在上头，我的也得在。乍一看，又分得清楚谁是谁。

没待他反应，锡堃说，快快，帮我换身衣裳。

说着就伸手脱他的外褂，然后把自己的长衫和夹袄，也脱下来，硬是给他穿上。他一边推拒，七少爷霸王硬上弓，给他把衣扣一个个地扣上。待穿好了，锡堃退后两步，看一看，说，嘿，你还别说，比我还像个少爷。

他一边穿上阿响的衣服，一边将金丝眼镜也架到了阿响鼻梁上，说，这可就更像了。但却旋即又取回来，嘟囔道，不行不行，没这个我就变成了盲公。

他牵着阿响，穿过花厅一路走，走到了一幢大屋前面。阿响挣扎了一下，因为他知道，这是太史公的书房。阿妈三令五申，教训过他，整个大宅，除了贴身的男仆可进去扫书尘、拭古玩，其他人不得靠近。

锡堃却拥着他，走到了门口，把那厚布帘子一拉，将他推进去，耳语道，你就在这站着，哪儿也别去。我待会儿就回来。

说完，没待阿响回头，一道烟似的，就没了。

阿响站在这大屋里，有些昏暗。待他的目力渐渐适应了光线，才影影绰绰地看清楚。

正中摆了一张八角形的酸枝大案，镶着大理石。两边是十分宽大的太师椅，天花顶上吊着一盏巨型宫灯。太高了，他看不见上面的图案。

他站在一扇满洲窗底下，窗上有净底翠绿山水的玻璃画。这房间里三面墙都是落地的紫檀古玩架，琳琅摆着各种稀奇古怪的物件。阿响听旻伯说，都是皇帝用过的东西。当眼的五彩团龙宫鼎，还是太史点翰时西太后所赐。其他尚有几样宫物。四美十六子斗彩瓶，仇十洲笔法所绘；八骏珐琅瓶，亦为康熙年制贡品；还有那蟠桃兽酌杯和醉红樽。若数起来，溯源倒不甚体面。彼时逊清既倒，废帝溥仪尚在紫禁城中。宫监们见大势已去，便将宫中古器偷运宫外，四处兜卖。溥仪的师傅、太史同年甲辰榜眼朱汝珍，时任南书房行走，与太史交情素笃。知道他好古董，以为古物落于市侩之手，至为可惜。便引荐了宫监乔灵，将这几件给买了出来。如今在这太史第里头落脚，也算安得其所。

这满洲窗似乎还间隔着另一个房间。他不知道那是太史的烟室，坐落着一架紫檀镶楠木的烟炕。他只是闻到了空气中一种奇异的香味，他从未闻见过。同时间，忽而有一种极浓重的鱼腥。他也不知，这是鲚鱼子的气味。传说鲚鱼子能够清去吸食大烟在体内累积的烟油。太史的烟灯上，长年贴着如纸薄的鱼子片，供他焙香食用。这味道刺激了阿响的鼻腔，让他作呕。他不禁打了一个喷嚏。

这时，他听到里面大声道，快入来。

这声音并不严厉，而是沙哑而慵懒，带着长长的尾音。

他犹豫了一下，终于走进去。

他看见一个大人，佝偻着身体坐着，面对着一张棋盘，嘴里喃喃说，你再等等，我这就破了你的局。

忽然他似乎意识到什么，抬起了头，目光正同阿响对上。

这是一张苍老的脸，有着下垂的严厉的嘴角，与阿响刚刚看过的那些画像很相似。但眼中的惊奇，透过眼镜的镜片射出，让这张脸蓦然地滑稽起来。

他打量着阿响，或许看到了他穿的衣裳，忽然哈哈大笑起来。他大声地说，老七这个死仔，精过马骝^註。

阿响从未这样近地看过太史。他想，这个人是七少爷的阿爸。

太史识穿了这场恶作剧后，变得严肃起来。他仔细地辨认了阿响，说，你是大少奶那边的……慧姑的仔？

阿响迟钝了一下，点点头。

太史又露出了笑容。他也看出了阿响的踌躇，于是从烟炕上下来，将手背到身后，看着这个孩子。

作为粤人，太史的身形，原来是很高的。

他正色，问道，你怕我？

阿响摇摇头。

他便又问，那你说说，我是个什么样的人。

阿响想一想，认真地说，你的胳膊特别长。

太史愣了愣，不可遏止地朗声笑起来。他笑得如此恣肆，笑了很久，以致在空荡荡的房间里，有了回声。他忽然停住，伸出右手，从后面环过自己的腰间，搔了搔自己的左边的胳膊。他看着阿响，使劲跳动了一下，然后再次哈哈大笑起来。

即使进入暮年，荣貽生回忆起这次与太史的见面，谈及太史缺乏上下文的笑，仍然觉得突兀而莫名。

关于这一点，我与五举山伯进行过讨论。他认为，哪怕见识过自己师父超人的记忆。一个孩子的童年印象，仍不足以作为人物评价的依据。

不知为何，我却对这件事，产生了某种信任。

关于向太史，因为他过于广泛的交游，有许多名字，可以作为他存在的佐证。这些名字，贯穿了中国近代的历史，亦令向太史没有在一些时代的关隘与节点缺席。孙中山、袁世凯、廖仲恺、林伯渠、胡汉民、谭延闿、张大千……但也因为这些名字之头绪繁多，波谲云诡，在许多的史料中，彼此砥砺错综，反而让这个人的面目，难于安放。或许，荣貽生在其中，实在是个无足轻重的角色。我不确定我的信任，来自何处。直到极其偶然地，看到一九七六年五月一日出版《广东文献》，恰刊登有《霞公太史轶事》一文，其间有如下段落：

霞公身躯高大，雄伟壮实，双目炯炯有光，望之气象万千。且有豪迈的性情，自言未诞生之前，其太夫人梦见一巨猴，投入她的怀中，惊醒后，胎即作动，太夫人说他在胎中打了几个筋斗，然后呱呱堕地，可知他在胎中已经是很调皮的婴孩。初雇一乳媪抚育，断乳后，仍留此乳媪当褓姆。三岁时，这乳媪手持铰剪，正在剪裁衣服之际，蒙眬中忽见一巨猴，扑至其身边。乳媪大惊，立即以手上所持铰剪掷去，中其右额，审视之，原来不是猴，而是霞公，幸而尚非击中要害，损伤额上外皮而已。故霞公右额之上角，终身有一疤痕。其人身长，手亦特别长，右手能绕过头脑之后，转过面目之前，自摸其右耳，左手亦能如此摸其左耳。说者谓此亦猴形的凭证。霞公是猴子托生，不特他自己承认，擅长看相者，都是如此说，真可谓“不可思议”。

或许可以这样说，七少爷锡堃因为不耐烦与父亲对弈的残局，在父亲长考之时，偷偷溜了出去。李代桃僵。然后一个人溜去了海珠戏院，看陈玉珠担纲的年关大戏《锁春秋》，由此造就了太史与少年阿响的见面。

而下面的发展，则无关乎于他的导演。太史望一望阿响，问他，下过棋？

阿响点点头。太史听到，眉头舒展开，再次跳动了一下。

阿响觉得似曾相识。他想起这也是七少爷常有的动作。锡堃没有食言，他教阿响读书、识字，甚至弈棋。他体会着一种教学相长的快乐。在他感觉阿响孺子可教时，总会兴奋地跳动一下，作为对学生的

褒扬。是的，他说过，比起“茅鱗”，他更希望自己的属相，是一只马骝。

太史将阿响唤到了棋桌跟前，说，你看看，老七给我整了个“千层宝阁”……

阿响只看了一眼，他伸出了手，一犹豫想缩回去。太史却挡住了他。他于是执起一枚白子，点了下去。

太史思忖了一下，跳了起来，一瞠目道，破了。

这一天的黄昏，除去一人，太史第的人从未如此之齐。他们按长幼分序，依次对着祖先三跪九叩。七少爷锡堃却心不在焉，他究竟想不通，听了一出戏回来，父亲如何就破了他的棋局。

少年阿响，将一枚银圆埋在了柠檬树底下。因为太史告诉他，这并不是给他的压岁赏钱，而是佛山人的风俗。在除夕埋下这枚钱，远行的家人，就会在新年归来。他没有对其他人说，甚至于母亲慧生。他相信这是他想实现的秘密，越少的人知道越好。

大年初一。

太史第上下，自是一团热闹。平时见不见的，都来了拜年。多的自然是小孩子，穿的都是一团锦簇。颂瑛有慧生陪着，先去跟太史问安，再一一去太太们的居停。待回到自己的房间，已经过去了一个时辰。

这才到了各房和外头亲戚的细路们，来讨压岁钱。男孩子打恭，女孩子敛衽，近身们都拿着金漆托盘接利是。颂瑛是长房长媳，出手自然很厚，见到喜欢的孩子，还要多给一封。听着孩子说着吉祥话，眼里头也是笑意。但见这细路走了，颂瑛的目光追出去，竟然是恋恋的。

这样一程子，竟然也到了黄昏。慧生便看见她仍坐着不动，眼睛里头，似乎一点点黯然了。知道她心里放不下人家的孩子，慧生便故意与她打岔，说，嗨，我们奶奶出手也太阔绰，不知这一天，又贴进了多少娘家钱去。

她说出去，方觉得不妥。颂瑛倒是笑说，看这些孩子年年长大，心里也是高兴。

她想一想，叫慧生唤阿响过来。慧生说，刚才还在这里，帮少爷小姐们撒长命花生。这一转身，不知就跑哪里野去了。

出门找了阿响回来，见颂瑛端坐着，膝上是一件毛蓝青缎面的夹袄。展开来，在灯下亮闪闪的，襟上还绣了一枚平安结。她招呼阿响，道，快来换上，新年讨个喜庆。

慧生有些发呆。她知道三太太让颂瑛置办家里孩子的新年衣服，正是这种料子。她立时将衣服抢过来，说，奶奶，下人的孩子可惯不得，坏了规矩。

颂瑛站起来，人却晃了一下。她站定了，看着慧生，说，我，连这个主都做不了了？

慧生语塞，半晌道，出阁前，老爷太太可是交代过，怕您太慈济，在这家里头吃亏。

颂瑛抬起头，目光却不知要摆在哪里，外头忽然响起了鞭炮声，震耳欲聋。慧生看她张了张嘴，似乎说了一句话。然而却什么都听不见。她只看见颂瑛忽地两行泪就流下来了。

慧生心一横，将那件衣服，三两下给阿响穿上了。一边戳了阿响的颈子，说，跪下，给少奶奶磕头。说，阿响将来好好孝敬奶奶。

颂瑛没顾上擦干眼泪，忙将孩子扶起来，道，看我，这大年下的没成色。

她将一封利是，塞到阿响手里，说，你要好好孝敬的，是你阿妈。你长大了，就知道她多不容易。

一向，整个太史第规矩森严，闻鸡起舞。唯独太史过午方起身。

初七那日，破天荒地，太史却起了个大早。

这天是“人日”，老少同寿，有吃蚝豉长寿粥的讲究，喻“好事”将至。来婶和慧生，半夜便起来，给全宅子的人煮粥底。各房人

先后来到，即到即录，猪肉丸、猪腰、猪肝，每人一大碗，厨子忙煞。三太太心急火燎地过来，道，快煮一碗粥送去书房。再煎一个萝卜糕，老爷子直嚷肚子饿。

厨房面面相觑，心想这日头从西边出。大清早的，太史就起来了。他要吃的萝卜糕，可是要费上半天工夫。往日这“私伙”糕都由来婢炮制。先用瑶柱煎水，弃瑶柱留汁煮萝卜。再煎香两条鲛鱼，拣骨留茸，爆香冬菇腊肠，拌入萝卜同煮，掺入黏米粉才上笼蒸。这糕用粉少故而稀削，煎也极需耐性。出炉自然独沽一味，美不见料，软糯清鲜。与宅里他人所食，不可同日而语。可这会儿忙得团团转，哪里来得及。

来婢手忙脚乱，现刨萝卜，发瑶柱。才煮上，这边传了话来，说这糕不做了，允少爷带了荷兰的豪达乳酪来，太史用来佐粥。

先不论这中西合璧的稀奇吃法，众人听了，都恍然太史何故起了个大早。连在外头疯跑的七少爷，听到允哥到了，都赶了回家来。

整一个早上，书房里头都静悄悄的。待到了晌午，才见太史偕一个青年人走出来。那青年人，穿了一身军装，很硬挺，但眉目倒是分外柔和。

太史看上去也精神了许多。虽然含笑，脸上有些肃然之气，是个指挥方遒的样子。

慧生说，这允少爷一来，老爷倒比见了自己的孩子还舒爽些。

阿响远远地看他，觉得这青年的眉目，和太史是很像的。但又不太像，不像在哪里，又说不清。

三太太迎上去，道，你阿叔同你倾咗半日，害我们一家人都等着开饭。

青年“啪”地脚一顿地，行了个军礼，道，三婶娘好。

三太太笑说，回了家来，这里可不是军校。罢了罢了，行这么大的礼，我得备个多大的利是。

青年便松弛下来似的，说，我这一大早来，只为跟三婶娘讨口及第粥喝。

有这允少爷，太史第的午饭吃得比平日热闹了很多。

来往太史第的人，穿军装的不少，但如他这样受到全家欢迎的，究竟不多。大约因为说话的有趣，或者因为见识的庞杂，他和谁都能聊得入港，太史、同辈、娘姨们，甚至小孩子。或许，也是因为他的吃相。

三太太常说，阿允是将碗仔翅吃出鱼翅味道的人。

虽然这话听来有几分刻薄，但内里说的却是这人的讨喜。太史第以食著称，但究竟能尽得奥义，却需要有一条好舌头，且是由衷。

这天太史第的午餐，弥漫了家宴的气息。精致但并不铺张，甚至带了一点日常的用心。其中一道，是特为允少爷准备的。

未到十五，街上已游走疍家妇，挑担叫卖生开蚬肉。初春的黄沙大蚬，因与“大显”谐音，为广府年节时必食之物。阖家围炉有之，吃它一个鲜美。而更为应时的整法，是炒生菜包。蚬肉先拖水沥干，火腿、腊肠、腊肉、咸酸菜和韭菜切粒，一同爆香。生菜上碟，浇上鱼露，加萝卜丝煮鲮鱼松，包成一大包。这食物吃起来，其实很考验人的仪态。太史第的人，上下大小，自然都有某种不自觉的矜持。即使放肆如七少爷锡堃，也不至吃到失仪。但是，一身戎装的允少爷，却仍然可以吃到朵颐生光，吮指不已。

这吃相，极具感染力。此时，太史却没有胃口吃下什么，端坐一旁。三太太说，阿允，看你给你阿叔吃的，什么起司就粥。这不中不西，可给吃堵了。

阿允又卷起一块生菜，说道，三婶娘，这叫中西合璧，如今国外可是兴得很。

太史点点头，脸上满是纵容与欣赏。

阖府上下，自然都知道向锡允的独特地位。

他是太史的兄长唯一的儿子。少年失怙，随太史长大，情笃如父子。但太史并未将各种规矩加身于他，倒让他自由地成长。从南武中学毕业后，考入广东大学，后留法数年归来。

彼时恰逢国共合作，黄埔军校成立。讨伐各省军阀割据，以期共和大业。为备北伐，向太史将自己的侄子荐给至交廖仲恺。廖时任黄埔军校国民党代表。向锡允便协助陈铭枢工作。其文采大约承继于其叔父，极擅于军中时文。因此很受到陈铭枢的器重，渐为黄埔文胆。

阿允到会。全家里都觉得他们叔侄二人，在书房里自有一番大丈夫的纵横捭阖要谈。但实情是，向太史沉迷于诗钟，举家上下，竟无知音。唯有阿允，可与他一较协律。整个上午，你来我往，命题酬唱，不亦乐乎。

太史欢喜他，另就是这孩子自小有一条好舌头，能辨出食材优劣，鞭辟入微；且口味如他般庞杂，又豪放不拘。说起来，有些太史第的自创菜式，竟是这对叔侄，在饮食上电光石火的结果。

待吃完了饭，阿允陪太史与罗氏在内室说话，恍然道，差点忘了要务。这次是为堂妹宛舒当了马前卒，送了东西来。

三太太一听，冷飒飒一笑，我们这五小姐，过年都不回家。什么宝贝东西，倒先回来了。

阿允说，是台留声机。她人还在巴黎，让我先送了来。还有几张唱片。说是给七弟先听着。如今可时髦得很，我在上海看梅博士都灌了唱片。这倒比听唱堂会，还更方便些。

锡堃盼了允哥来，自然是收到了五姐的信。此时他带着阿响，全神贯注地瞧着留声机。这东西阿响没见过。一有动静，倒好像藏了一个人在里头，咿咿呀呀地唱起来。允少爷说，这是唱针。唱片上的罗纹，就好像纸上的文章。照着字一个个念出来，就成了音乐。

锡堃一边听着，大喜道，马师曾的《玉梨魂》，知我者宛姐也。

他便也跟着唱，唱得声情并茂。阿允说，七弟这作科，可以撑起“海珠”的一台大戏了。

这时候，却有人一掀帘子进来了。原来是颂瑛。

她听见了宛舒房里的动静，竟以为她人回来了。一看，是个青年军人在里头。

没待她辨认，阿允先是从沙发上弹起来，肃然立正，恭敬道，嫂嫂。

颂瑛愣一愣，道，允……少爷，这一身衣裳，硬是不认得了。

锡允掸掸军装，说，嫂嫂笑话了。都说人靠衣装，可这芯儿是变不了的。

两个人对望一眼，忽然都没了声音。

半晌，锡允开声道：我年前回家，还见到世伯。老人家身体健旺得很，扯着我要教我螳螂拳。教训说如今在军中，要亦文亦武，文当武职。

颂瑛于是笑了，说，我这个阿爸，如今越发活出了孩子气。倒是和我那个弟弟，镇日闹不清爽。

锡允说，嗯，听世伯提起，说是书不想念了，要去上海学生意？

颂瑛叹一口气道，嗯，阿哲去年来看我，也是报喜不报忧。我们家可不比我公爹开通。“万般皆下品，唯有读书高。”漫说是行商学生意，当年阿爸送我去读新书，都算是破天荒了。

锡允一忖道，倒也不是我阿叔一个。向家有祖训：“读书为重，次即农桑；取之有道，工贾何妨。”他一个前清翰林，给洋人做烟草代理，外头也没少说些好听的。可是他就是个我行我素的脾气。

“礼义廉耻，四维毕张；处于家也，可表可坊；仕于朝也，为忠为良。”锡堃在一旁听了，和着一个锣鼓点过门儿，摇头晃脑，接口念道。

颂瑛说，你瞧瞧，好好的祖训，给当了曲儿唱。给三娘听到了，少不了又是一顿。

锡允在屋里踱了几步，回身道，你也好和阿哲说说，如今这生意不做也罢。去年美国股灾闹得这么厉害，一过了年，恐怕咱这儿的日子也好过不了。今天阿叔还和我说起代理权的事。我说，是一静不如一动。

颂瑛说，整个太史第花钱如流水，没这个撑着，还得了。我过了十五，回佛山一趟，跟阿爸说说。

锡允顿了一顿，说，你要回去，也去看看晏校长。当年学堂里的先生，都挺惦记，替你可惜。

颂瑛低下头，应一声，也说，有什么好可惜的，都没毕业，一个不成器的学生罢了。

锡允摇摇头，道，我听个学弟说，校长在开学典礼上，还要引当年你国文课上作的五律，那句“死却嗟来食，穷途吐哺仁”，里头是女子少有的气魄。有一回，我吟给我们大学里的教授听，他也说，实在可以乱杜。

颂瑛目光落在远远的地方，说，穷途吐哺仁……你倒是都还记得。

这时候，三太太进来了，愣一愣脸，便堆笑对锡允道，瞧我这记性，上回见你阿妈，说想吃“蔗渣鱼”。知道你要来，连夜让来娣做了。惠州的开边甘蔗，恰是打节积糖的时候，这鱼用五年陈普熏到了金黄，刚好给她送饭。厨房都拾掇好了。

锡允回说，要不说三娣娘，小的老的一块儿疼。她老人家，可不就想这一口吗。

锡允离开时，阿响正帮着旻伯掌灯，与他擦身而过。见这青年军官默然地，匆匆地向大门走去。虽然暮色浓重，但依然可见，他脸上不再是嬉笑怒骂的神情，而是有种令人陌生的沉重，笼罩在军帽的暗影里。

他手中的荷叶包，渗出了略带清冽的焦糖香气，也有一丝渺渺的腥咸混合其中，在这个苍冷的新年黄昏，游动铺张，氤氲不去。

在等五姐归来的几个月里，堃少爷终日与留声机为伴。他觉得自己，像一块海绵，贪婪地吸收着这些古老的旋律，以及旋律后千百年沉淀而来的王侯将相、男欢女爱中的人之常情。

这些粤剧的旋律，像魂魄般，涌入了他尚年轻的身体。像饕餮似的喂养他，迅速地发育、充盈着他的心智。

阿响看着他，渐渐觉得堃少爷有些痴了。这并不是一个少年的痴，而似一个久经沧桑的人，终究放下了世故与对世界的成见，又回归了混沌的痴。

留声机里放着一段梁士忠的土工慢板，《六郎罪子》。阿响看锡堃跟着唱。慢慢地，七少爷眼睛里无端地流出了沉沉的暮气，像是被这个失望、无奈的杨延昭附了体。在一刹那，阿响忽然有些怕，是一个孩童的直觉的怕。因为他在这个年龄相仿者的眼中，看不到了任何他所熟识的东西。像是一扇门，骤然向整个世界关闭。门的那一面，只有七少爷自己。

当一个圆润的声音从留声机里响起，阿响感到似曾相识。

向锡堃其生也晚。当梅博士莅临太史第，他尚懵懂。可他的五姐宛舒，无数次地向他重述那个夜晚，渐渐也就成为了他自己的记忆。民国十七年的中秋，不在太史第的宴厅，倒是在百二兰斋，梅博士唱了一出《刺虎》。夜凉如水，习习的风，吹动了满园的“鹤舞云霄”。于是所有人的记忆，都好像镀上了白菊清涩醒神的气味。

向太史是在民初赴京时与梅先生相识，也正是兰斋初建的年份。梅博士的回访却在十多年后，是应“戊辰同乐会”之邀。那是广州的大事件，许多人记得为欢迎他，海珠戏院门前搭起了四座大牌楼，最高者八丈，旁有亭台，镶嵌梅氏十二呎的巨幅剧照。太史亲自将梅博士接到自己的宅第短住，大约也因此为子女带来有关京剧的启蒙。

我看到了此次短聚的见面礼，据说是太史八夫人的丹青，上题：戊辰九秋，畹华应征来粤登坛，南北睽别已逾十稔，因以姬人仿宋人芙蓉鸳鸯乙幅为赠，并系一绝以慰：“画中人是美人妆，写到芙蓉总断肠；珍重涉江人宛在，不妨左顾有鸳鸯。”但按照笔意，大约是元代松江人张中的作品，而非宋人。原画收藏于上海博物馆。

五举山伯告诉我，对这位梅先生，荣师傅有很深刻的记忆，倒不因其声名与风华，更不是因为他优美的行腔。而是因为，他亲口称赞了母亲慧生做的口果“四季仔”。在太史第的蜜饯里，这是最讲究的一种，用红心番薯制成。成品比拇指稍长，蒸熟去皮，晾干方始加糖去饯，不太甜，也不太湿。用手拈来，一枚一口，“烟韧”糖心，百吃不厌。这也是阿响最喜欢的口果。梅先生说，味道堪比北平信远斋的果脯。

更让慧生宽慰的，这和蔼的人，曾微笑地看着幼年阿响，摸了摸他的头，说道，这孩子额角生得好，扮起来好看。长大了会有出息。

慧生记得，五小姐回来得太不应时。

当宛舒回到太史第，几乎同时收到了令人不安的电报。

允少爷在新年时一语成谶。美国股灾引起了旷日持久的经济大萧条，波及欧洲与南洋星马。英美烟草公司生意一落千丈，并且在与兄弟公司的竞争中最终落败。太史的亚洲代理权因此旁落他处。

这对整个太史第是沉重的打击。因为太史的旷达与好客，几十口家人，再加之长居的亲友与门客，每天都是一笔巨大的开销。此时无异釜底抽薪。

因为消息来得太过突然，一向以当机立断而著称的向太史，也一筹莫展。

宛舒在房间里辗转难眠。她的归来，无人在意与重视。相反身后有人指摘，好像她是带来这坏消息的信使。下人们甚至传说，因她缺席了岁除时家族祭祀，而被祖先怪罪，为太史第招致了厄运。

以她的性情，当然无须计较这些。但她想，兹事体大，有关她的酝酿，必须先和一个信得过的人商量。

她敲开了颂瑛的门。

颂瑛也并没有睡，她正在写一封家书，但落笔踌躇。该如何代表太史第，向自己的娘家求助。

两个人都用举重若轻的口气，闲谈了一会儿，才进入了正题。

宛舒说，阿嫂，爸不会答应的。救急不救穷。太史第在旁人眼里，始终是饿死的骆驼比马大，算急还是穷？

颂瑛终于叹一口气，说，也罢，让他们男人去想办法吧。咱们除了干着急，能使上什么力。

宛舒笑一笑，说，那倒未见得。

第二天，颂瑛打着腹稿，想怎么和小姑一起，说服太史和三娘。

慧生见她，是愁肠百转的样子，便劝道，奶奶，嫁出了，你还是何家的小姐。他们家的男人做事不长进，咱们就回娘家去。

颂瑛抬起脸，问她，慧姑，你还记得李将军吗？

慧生有些茫然。这时，身旁的阿响接口道，就是那个山大王，李灯筒。

听到此，颂瑛倒笑了。

慧生恍然道，可不敢乱说！继而也笑起来，在阿响屁股上打了一巴掌。

两人笑归笑，都知道孩子说的是实情。

这李将军，往年是太史第的常客。上下称他李大头，或灯筒叔，没人叫他将军。之所以这样放肆，是因他在太史第的言行举止，也十分粗豪奔放。归根究底，是由于出身草莽。

太史公交友不拘一格，广府民间尽人皆知。有道是“不论上中下流人物，他均能分别与之往还，上至本国元首，下至蹲在街头的乞儿，与不为当日士林所齿之‘优倡隶卒’均能蹲在地上与之纵谈，屈伸皆能自如，甚至各江的‘大天二’，与之亦做朋友，真非常人所能及”。

李将军，便属这“大天二”之类。当年自立为王，横行番禺，行踪凶猛诡谲，令人头疼。清廷县署曾悬红三千两白银买他人头。向太史上任两广清乡督办，按理是要扫除绿林。却不知用了什么法子招安了他，委任他做了乡团统领，变匪为兵。时事涌动，后来孙中山网罗

豪杰，共举反清大旗。太史又资助他去安南谒见，加入同盟会。武昌起义爆发，广东宣布独立，啸聚三千之众，被军政府编为福军。自此追随孙文护法，北伐征战，也算是战功赫赫，这将军的名号，是实打实的，在广府有“河南王”之称。不过，前些年遭了排挤，解职回乡，退隐度日。

这粗莽汉子，记恩知遇，毕生维护二人。一位是当年大元帅孙文，一句粗口咆哮的“唔多清楚”，令人动容。一位就是向太史，每被贬抑为前清遗老，李将军就那一句，“广东共和的大旗，可是我太史哥给树起来的。”

但是，两个老的，这几年倒有些小不痛快。

往年春末时，灯筒叔来太史第，都带来了两样好东西。一样是他的蚝塘产的九头鲍，一样是“礼云子”。

两年未见，李将军似乎清减不少，未着戎装，穿一件宽绰的绸衫。只是言行还是一如既往，是“河南王”的气势。炒虾擦蟹，一口一个“佢老母”，粗言如同连珠炮仗。

他一见太史，第一句话就是，丢佢老母！想通了？

太史并不以为怪，微笑地看着案几上的硕大陶盅，除了贴着“获德园”的标签，上有工整的隶书，“礼云子”，是他亲手所书。这如同一个暗号，代表着这两个男人昔日通家之好。或者也是硬颈的李灯筒，表示和解的标志。

太史心里有了数，不急于回答他，微笑反问：香港这么好，你又舍得回来？

“你好嘢，佢老母！”李将军一边粗豪地骂，一边大笑。笑得上气不接下气。笑声在巨大的客厅中回荡，前嫌冰释。

因为不谈时局纵横，两个人恢复了很久未有的默契。太史非常明白，李将军的“灯筒”习气，并不适合捭阖政坛，甚而注定了他的仓促下野。当年，在与张发奎合作的事上，多次劝他三思，后来受到蒋内阁排挤亦是意料中事。失意于朝野，并不影响他在退隐之后，成为一个好的投资者。灯筒叔目不识丁，却似乎天然拥有生意人的触觉。

难得之处，在他很早为自己留下了后路。大约十年前，他变卖新加坡的甘蔗林，在河南置地两千余亩，开设“获德农场”，甚而在农场中设置兵工厂，以期后图。他避走香港，即刻在大埔购地千亩，建立“康乐农场”，又在皇后大道开设厚金银号，以备复出。事实上，虽则李将军再无东山再起之日，但却为此后的一系列时代变故，留下了李家足以应付的资本。

在太史志得意满之时，他曾劝说其在香港共同投资农场。因为二人于政见上的分歧，有碍太史的决策，最终导致两个家族大相径庭的命运。

但此次李将军应邀登门，无疑为已陷入低潮的太史第，带来一线转机。

太史告诉他，想通的不是我，也不是你三嫂，而是家里的五小姐宛舒。

灯筒叔有些惊奇，脱口而出，就是那个最不听话的细路女？

他下意识地摸一摸自己的胡子。他对宛舒印象太深刻，甚而至今伴随着痛感。在这孩子的抓周家宴上，他走过去逗她。或许是他过于嚣张粗放的笑声，让幼小的宛舒感到不适，一把揪住他的胡子，紧紧不放。令他叫苦不迭。

他也听说这孩子拒绝了太史为她筹备的亲事，只身去了法国。

太史点点头，说，我们都不知道。她去法国竟然学了农科。那天同她大嫂一道，跟我和她三娘说了许多大道理，说考察了法国南部的农场和酒庄，还在普罗旺斯待了一整年。如今在中国，老一套行不通了，要开一个和西人接轨的农场。

灯筒想一想，说，我在香港，倒听人说过很多法子，但怎么接轨，得想清楚。

太史说，她说，比如，用股份制。

灯筒大笑，哈哈，佢老母！我这个大侄女，竟能和我想到一块，当年这胡子可真没白揪。

太史点头，却又叹口气道，我也留过学，可如今才发觉轻看了孩子。宛舒说，中国和法国一样，以农为本。越是到了世道经济大不济，就是回到地里搵食的时候了。

这一天，年幼的阿响，并不知发生了与太史第命运攸关的事。

他觉得大人们的脸色，不如之前阴沉。纵然依旧是凝重的，但似乎眼睛里多了一些希望，也多了一些底。

他看见自己的母亲慧生，跟大少奶颂瑛从房间里走出来，手里捧着一只首饰匣子。母亲看见，摸了摸他的头，说，唉，往日当了，手里还留张当票。我们奶奶的私己，这捐进去怕就回不来了。

他更不知道，大少奶是第一个，响应了三太太在女眷中发起的募金。

三太太见颂瑛打开了自己的首饰匣，里面一片灿然。她不禁有些慌张，因为她听说了大儿媳写信给她父亲，要何家认购了未来这家农场的股份。她以前所未有的绵软口气说，你快拿回去。那些是羊毛出在羊身上，你又何必搭上自己的陪嫁。

太史最风光的时候，接连迎娶宝眷。他却本了一碗水端平的原则，新人进门，旧人同笑。为表公允，所有姬妾都获得同样的财物。这无形间，为向家积攒了另类的家底。据称太史第里“三万三”的透水绿玉，其质无伦，冠绝广府。原是先祖所戴之飞彩玉扳指，太史令人车为四块戒面，一枚颈坠，分赠众美。三太太从古玩架上取下一只胭脂杯，盛满水，抚摸了一下指上已镶作宝戒的翡翠，毅然摘下，投了进去。然后从颂瑛的首饰匣中拣出一对火油钻的耳环，也投进去。

三太太的近身，捧着这只胭脂杯，游走于各房，看着太太们在万分犹豫中，将最心爱的首饰投入。有的前脚离开，身后已响起割爱的饮泣。

当集满的胭脂杯放在了太史的眼前，他不禁唏嘘。自己一人继承父亲与伯父两份家业，到头来千金散尽。却如此这般，在一片苍老的柳绿花红中还又复来。

当晚，阿响吃到了一碗“礼云子”捞面。这对他幼小的味觉造成了击打，让他第一次领受了“鲜”字，可予人带来的感动。及至多年后，这丰腴的味道如同一道烙印，在他的舌尖上历久弥新。

他呆呆坐在后厨的台阶上，看着太史的饭厅灯火通明。曾一年一度，向家呼亲唤友，举办礼云子的聚餐。这一餐有着黄粱一梦般的短暂与不真实。逢翌日，每个人说起，在回味中，都带着意犹未尽的叹息。太史第的大厨利先叔，以最快的速度，将这鲜美的食材，以各种方式进行烹饪。愈是简单，如蒸蛋清或酿豆腐，愈可得其妙。再如煎薄饼，在福建润饼上撒上鸡丝、肉丝、冬菇丝、笋丝、鲜虾肉、蟹肉、蛋皮丝、韭黄、茼蒿，那一小撮礼云子，是最后的点睛。它橙中带红，在其他馅料中隐现。这些馅料清淡，杜绝芥酱，方能彰显礼云子真味。它是百鲜之首。

此刻，太史吃着为他特制的礼云子粉粿，百感交集。他想，在这非常时日，来自“获德园”的礼云子，或者就是李将军这个情感粗疏的友人，对他细腻的慰藉。

中国人脍不厌细，并不缺少时令的食物。但如礼云子一般昙花一现的食材，仍在少数。它本不贵重，却因物以稀为贵，随节令稍纵即逝。礼云子之名隽雅，实为岭南田间小螃蟹所生之卵。这种螃蟹不过半个食指大小，又称蟛蜞。每年春末，清明前后，正值禾麦生穗，农人们下水田中捕捉育卵的母蟹，揭蟹腹将卵洗出，以细盐腌制，盛在陶盅。因其完全野生，且极易腐败，所以被称为难得的“俏食”，需尽速食用。

关于此物何以得名，查考典籍方知，其双螯甚巨，行走如作揖状，似古人见面拱手为礼。故称“礼云”，其赘即礼云子。《论语》曰：“礼云礼云，玉帛云乎哉？”可见其内寓意。

我问五举山伯，可吃过礼云子所烹制菜肴。他说何止吃过。上世纪七十年代他已在本帮菜馆掌勺，有贵胄出没席间，点名要用此物做菜。可是如今岭南水质污染，已食少见少。

我说，我的家乡南京，有清真老字号的招牌菜，叫“美人肝”。其实是用鸭子的胰脏。一鸭一胰，做一盘菜，倒要用上四十只鸭子，

就是吃一个稀罕。

山伯摇摇头，道，嗜，礼云子就更是矜贵，一只好少子，筷子头般大，烧一道琵琶虾要用上几十只；一碟礼云子炒饭要用二两，得两百多只，几襟计啊^注！

我们想一想，灯筒叔送给太史的这三盅礼云子，是由成千上万的螃蟹而来。其中情谊可鉴，令人感叹不已。

阿响踏进兰斋农场，已经是第一季荔枝成熟的时候。

对于这其中的艰辛，他无从体会。但是他知道太史第将经营农场的重任，交给五小姐宛舒，担任了总技师。几个少爷也常去帮忙。

他见到这个青年女人，面色日渐苍黑，穿着裤装，风风火火地在太史第里行走。头发也剪短了，从背影看，像是个飒爽的小伙子。

颂瑛便对慧生说，以往只觉得宛舒任性。可这一年，才知道她是个干家子。我听农场的雨霖伯说，一人多高的树苗，她一个人，成捆地扛起来便走。

慧生说，可不是？以往见她话不多，又喜欢听曲，以为不过是个闷头不想嫁人的姑娘。连下人们都说看走了眼。

颂瑛说，时势造英雄。搁女仔身上，也一样有用。

正说着，就响起一个声音，说谁是英雄呢。

颂瑛看宛舒进来了，手里提了一箩荔枝。

她便笑说，自然说的是咱们太史第里，出了个巾帼英雄。

宛舒把箩一搁下，就说，以前听穆桂英，看她能成事，是靠个“勇”字。这一年多才知道，还是得劳碌一砖一瓦地往上垒，一分懒都偷不得。

说完，将荔枝往他们跟前一拱，说，今早巡城马刚送过来，快尝尝。总算盼到桂味挂枝了。

慧生嗔她道，五小姐也太勤力！前几天的还没吃完，这又送来了。你辛苦种出来，吃不完不成我们的罪过了？

宛舒手一挥，那怎么一样。前些天的三月红、黑叶和槐枝，不过是跑马摇车的龙套。这桂味可是正旦，你瞧瞧，比市面上大得多呢。

她便拿起一颗，唤了阿响过来，说，我啊，不喜欢听你们大人虚头巴脑，细路的话最当真。

这荔枝果真大，小孩半只拳头似的。绿里头透着紫盈盈的红，倒有一股青涩的幽香。宛舒将皮三两下给剥了，果肉冰凌凌的，送到阿响嘴里，问，乜味？

阿响只一边嚼，一边使劲地点头，半晌一张口，蹦出一个字：甜！

宛舒哈哈大笑。可慧生倒慌了，阿弥陀佛，傻仔，你把核给咽下去了？

阿响舌头嘴唇一动，将一颗核吐在手心里。几个人一看，小得跟绿豆似的。

慧生惊说，五小姐，你可让我开了眼。

宛舒道，我这大半个春天，就为这啖核荔枝，给它嫁接了三次糯米糍，总算成了。

外面响着仲夏的蝉鸣，一阵紧着一阵，听得人躁。可几个人围坐着，吃了半箩荔枝，沁凉沁凉的。这一舒爽，倒觉得心里一点点地静下去了。

宛舒拍拍阿响的肩膀，说，走，想吃多的是。我放了两大箩在花园的井里头冰着。咱们不等老七他们下学，先吃个够。然后跟我干活去，送了孝敬我那十几个娘亲。

临走她又回过头，对颂瑛道，嫂嫂，你替我谢谢何世伯。他老人家雪中送炭，我向宛舒有数。年底那两成的股份就快有分红了。

阿响学着七少爷锡堃，将头探出了火车。天还未亮，但可以看到东方既白，渐渐露出了晨曦。那浅红，将黑处一点点地晕开，继而是金色的光芒，好像剑戟，灿灿地将远处的暗影子，切薄了，但还是不通透。

阿响未坐过火车。但他听母亲慧生说，他其实坐过，那时候他尚不记得事情。他在襁褓中，在火车上哭了一路。他想，火车多么好，让他看到了这么多的没见过的东西。近的走得飞快，眼睛都追不上。远的就慢了，但因为还暗着，看得究竟也不很清楚。那些房屋、田野、山起伏的轮廓，好像在空中流动，浪一样。但稍微亮了一点，他看见穿过了一条溪流。溪流的对岸上，有个和他年纪相仿的孩子。那是个牧童，坐在一头牛身上。火车经过时，堃少爷对他挥挥手，那孩子也对他们挥手，似乎还张嘴喊了句什么。老牛也扬起头，像是“哞哞”地叫了几声。在火车轰隆声中，他们究竟是听不见的。

太史第上下，在天大亮前赶往兰斋农场。

对他们而言，这农场实在有些边远。太史与五女宛舒反复斟酌，商议后决定了农场的选址。未开在广州近郊也罢，照理向氏一族宗在佛山，名重于岭南，与广府各地水陆通畅，竟也未雀屏中选，多少令人费解。萝岗洞在番禺县境内，到达颇费一番周折。从广州要先搭乘广九铁路火车先到南岗，再转乘小火车方能到莲潭墟，才是农场的所在。

李将军摊开地图，将自己名下的地头，给太史尽拣。太史偏就在萝岗那画了个圈。灯筒叔摇摇头，劝老哥不要冒险。此时萝岗，名声在广东境内并不很好。因是悍匪出没之地。听他说，在这一块啸聚为王的，是他当年的一个把兄弟，其恶如虎，很不好对付。他说，我名下的地不少，但这一块长年荒置。你既让我以地入股，这投资的事还要听我一句。

太史笑道，说，就这里了。你忘了我最在行的，就是和三山五岳的人打交道。当年你不落草，我们未必有今天的交情。

李将军哑然，忽然也哈哈大笑起来，佢老母！就依你了。不怕宛舒被抢去做压寨夫人！

太史道，我们家老五是廖先生的干女，靶场上摔打大，什么世面没见过。

其实太史自然并非任性，早过了气盛年纪，更不是偏向虎山行。他有他的考量。这萝岗洞虽非鱼米之乡，但当地土质却适合种植果树。萝岗墟至南岗，方圆十数里所产水果，薄有声名。如萝岗桂味、毕村糯米糍和南岗栗子，只因交通不便，未有大的作为。太史就请灯筒叔出面，与番禺县政府协商。先是向农民收购周边零星的小果园，再按部就班，向政府购买附近未开发的土地。以星罗棋布、循序渐进的法子，将这农场发展起来了。

太史第这么些年，一大家子人举家出游，竟还是首次。到了莲潭墟，浩浩荡荡的。天刚放亮。小孩子们午夜就跟着大人起身，觉不够。原本有个兴奋劲撑着，这时候一个个低眉耷眼的，没了精神。小火车开得摇摇晃晃，摇篮似的。有的孩子打起了瞌睡，便让奶妈抱着。阿响也依偎着慧生，睡得蒙眬。忽然一个激灵，醒来了。原来是遇到了一条小河，在前面煞住了车。这小火车靠人力控制，有蜿蜒交错的铁轨通向各个果园，一个戴着草帽的工人在其间扳道。阿响看着他的动作，竟十分潇洒，如风浪间的舵手。锡堃问到了哪里，什么时候才能到。宛舒说，就你猴急！现在是黄竹坑，过了这条小河，是毕村；再下，就是萝岗洞了。这时候的糯米糍，刚刚好。

于是，阿响看到了成片的果树。都是繁茂的，枝条烂漫地生长，树冠次第地联结着。在一个孩子的眼中，像是一望无垠的绿海。他不禁有些激动。初夏阳光下，那绿也并不是清一色的，有着层叠的深浅与明暗。刚生出的嫩芽，近于鹅黄。而那长有时日的，则黑油油的，闪烁着略艳异的光彩。

他看到了一种叶片如云的树，树身上缀满了累累的果实。宛舒告诉他，是去年托农学院的同学引进的檀香山种木瓜，眼下和吕宋种菠萝都到了结实的时节，但究竟还未成熟。再往前呢，辟了一个山坡，是与太史交好的密宗云禅法师送了家乡名产夏茅杧树苗，也将成材。来年就结出杧果，果皮上有一抹胭脂，味似蜜样。宛舒如数家珍。阿响静静地听，心里有一种别样的憧憬。他在五小姐的眼睛里，看到

的，是一种慧生在看他时常有的光。那是一个母亲，在对旁人提及自己的孩子时，有些羞怯但又急于表达的神情。

待他们终于到了萝岗，空气中漾着清甜的气息。这其实是一个山谷。夜间集聚了白色的雾气还未散去，在晨风中飘摇，将许多果树缠绕在里头，看不分明，竟有些像是仙境。远远地，一个中年男人从雾气里迎过来，满脸胡茬子。这是雨霖叔，宛舒从浙江聘来的监场。他一见面就说，可好了，将你们盼来，紧赶慢赶，只盼你们赶得过太阳。

说罢了，便招呼两个工人，各搬来一个箩。宛舒笑说，你们啊，倒是手快，该让他们自己摘下来吃，才有兴味。

原来，这一家人从广州赶过来，是为了吃头茬的“雾水荔枝”。这一茬荔枝，依宛舒的说法，若桂味是正旦，它便是用来压轴的大青衣了，是一季的定海神针。毕村的名种糯米糍，用了一年，悉心种植在兰斋荔谷。此时收获，倒像是个见证的仪式。可为何赶个大早？原来，糯米糍有它的娇贵。甜而汁多，有一股浓郁清香。但一经阳光照射，果肉中糖分立时变酸，香味口感顿减。如此，竟是比较一骑红尘的“妃子笑”，还要不等人。唯有人赶着来吃它。在这荔谷，经过了一夜的雾气氤氲，滋润之下，水分和温度都是将将好。这香甜鲜嫩，个个都在点儿上。

大人们就跟着雨霖叔，缘树采摘荔枝。果实生得并不高，枝丫上有，有的还簇生在树干上。一一放在箩里头，还沾着过夜的露水。

小孩子们在地下欢闹着，边剥边吃。慧生剥开一个给阿响。吃下去，爽了神一般，刚才的旅途劳顿，竟然不觉了。阿响抬起头，看晨光熹微，照进山谷里来了。光芒从繁密的树叶间筛过来，落到地上是斑斑驳驳跳动的影子。雾气也散了，渐渐稀薄，也匿到了光里头，整个山谷都明亮起来。

颂瑛说，这雾水荔枝的名字，起得真好。就像这雾气似的，过了时候，就没了。

三太太就对其他几个太太说，唔食唔知，以前在市面上吃的糯米糍，味道打了这么大折扣。都给我尽往饱里吃，也不枉这大半天的腿

脚。

这时候，阿响看见七少爷锡堃，定定站在树底下，忽然拉长了腔，用戏白念出来，“譬如朝露，去日苦多。”

在一片欢声中，这句未免突兀。三太太听了，脸一沉，说一个细路，知道什么苦不苦，少给你一口饭吃了吗？

颂瑛知道他是接自己的话，刚要圆场。却听见身边的九太太，幽幽跟上来，“何以解忧，唯有杜康。”

太史愣一愣，笑道，这句倒是在理，带了那几坛竹叶青，就新出的口果，是最好不过了。

待吃够了雾水荔枝，宛舒引了大伙在园内各处走动。颂瑛见周边有几棵特别高大的荔枝树。上头系了红色的绸带，在风里头十分招摇。就问雨霖叔，这丝带可是用来祈福。雨霖叔就笑一笑，说，少奶奶说祈福，也对。在萝岗趸参的土匪不少，看李将军的面子，多半不来滋扰。挂了红绸带的，告诉他们是咱太史第所辖，彼此都有个数。出身草莽的，也还讲自己的规矩。这几棵树上挂的果，我们是一向不摘的，算是留给附近山寨上的兄弟，应时的礼。

颂瑛轻叹道，你们也是不容易。这虾道蟹路，要都摸清楚了，才能不出岔子。

此时听到孩子们开了锅似的，都站在一棵树底下。雨霖笑说，此乃荔谷一宝，可是五小姐的发明呢。

慧生上上下下地瞧着，说，怎么个宝贝法。

宛舒便过来接口道，慧姑，这看不出，可就枉我一片苦心。你从树顶上往下看，这棵树上，我可是每枝上都嫁接了一种荔枝。三月红、槐枝、黑叶、妃子笑、桂味、糯米糍、亚娘鞋和挂绿。所以啊，雨霖叔给取了名，叫“五族共和”。

慧生仔细看了，恍然说，我的佛祖！这是太乙真人用藕段莲花拼出了个哪吒。



宛舒笑笑，低声说，瞧那最底下的，叫亚娘鞋，像不像三娘裹的小脚。模样小巧，里头核大，吃了还容易上火。

晚上，就在这荔谷摆了一席。这山谷里头，暑气退得慢，到天全黑透了，才觉得凉爽了。待凉下来，这凉爽却是那种幽深的凉，几乎带着一点寒意。伴随着虫鸣此起彼落，和山涧的溪水声，好像是很辽远的。

利先叔不愧是太史第的大厨，这一餐靠的是因地制宜。因太史一向讲究食材的新鲜，大多用的是农场自产和附近农人的果蔬与山珍。虽不及在家里吃得精致，却有难得的田园野趣。本地人以花生饲鸡，又散放于乡间，鸡肉丰美，尤合下酒；而萝岗洞有小瀑布，泉水鲜洁非常。清泉入溪，溪中产一种山斑鱼，用来酿“太史豆腐”，混以火腿，其味尤鲜。或用甜腐竹炆制，均属送酒佳饌。因为烤山猪肉略肥腻，最后上了一道粥品。这粥有奇异的清香，用勺舀一舀，除了有白果，倒还有一种菌子。颂瑛问起，宛舒说，就是这荔枝树底下的野菌，每年施了肥，经过雨水，就从树底下拱出来。也不知什么名目，味道倒是比松茸还要好。

此时的宛舒，换下了便装，少见她穿上了丝麻的旗袍，有了难得的女儿样子。笔挺挺的，还是很飒爽。她用西方的规矩，用勺敲敲酒杯，唤起了众人注意，这才说，今年是兰斋农场首轮丰收。一年过得动荡，难得咱们全家团聚。我和七弟做了一段戏，阿弟的词，我安的腔，给大家助助兴。

锡堃便也站起来，说道，原本是林子里头的故事，在这演正合适。

阿响见他不知从哪里找来一顶农人的帽子，又给自己打了个领结，看上去倒有些滑稽。锡堃便道，我得扮上，是个外国的故事。

众人原本并未当一回事，可是两人一开了口，倒让人一惊。五小姐的粤剧底子，家里是知道的。可这堃少爷，大概是嬉笑怒骂惯了，说话又可乐。但一开了嗓，竟遽然一股清朗之气。板眼俱在，声音里的沙哑，倒是酷似一位当红的正印小生。

颂瑛看着，听着，也觉出了端倪。回忆起中学时教英国文学的先生，最爱给他们讲的就是莎士比亚。弟妹两个唱得虽如泣如诉，改自莎翁的《随汝欢喜》，却其实是出喜剧。最后这对男女，千辛万苦，是要大团圆的。她这样想着，不禁有些走神。转过头，瞧见阿响看着她，知道自己脸上有了怅然的神色。

她吟道，“陌上千秋各不同，孤山万仞听箫声。”阿弟小小年纪，看不出有这样的文采。

三太太接口，自然是随了我们太史公。可又一皱眉道，就不知这戏子的相，是跟了谁。

太史不动声色，待他们唱完了，回身道，青湘，你也来一段吧。

众人这才将目光，都集中到了九太太身上，却见她两颊已飞起了酡红。原来这一席，她不言不语，却一直在喝酒，一杯接了一杯。听到这里，放下杯子，站起身，几乎没有犹豫。她站起时，身体微微晃了一下，颂瑛扶了扶。她将手在颂瑛手背上按了按，站定了，开口便唱。

众人便都收拾了心神，将目光移开，该说的说，该笑的笑。在太史的宴席上，九太太青湘献唱，照例是保留节目，并没有什么出奇。有时用于宴前的暖场，有时用于宴间的冷场。久而久之，众人便当她的声音，是这宴上的背景。有了，觉得可有可无；若没有了，又觉得少不得。即使太史第的常客，谈到九太太，竟都不记得她说话的声音，倒只记得她的唱腔。

说起来，九太太也很少说话，到这时，广府话也说得不利落。经了这些年，她戏倒是唱得很好，大概到她学唱，粤剧用的依然是官话古腔。所以，她是不学新戏的。

这时候，她却不知一个孩子在看着她。阿响未涉身过太史第的宴席，而侍酒的工作，对他也是首次。他微抬起头，定定看着青湘，在他的人生中忽然领略了美丽的意义。前所未有的地，他看到了异性的美。不同于一个成年男人，他的领略是很洁净的。他发现了九太太与太史第其他的女人，不同的骨相。她有宽阔的额头，鼻梁挺秀，而皮肤是白而透明。从他记事，母亲慧生的脸色就是苍黑的。还有她的眼

睛，大得坦荡，有种说不出的慵懒，也藏不住事儿似的。粤人即使美，眼窝往往深陷，如同太史第其他的太太。他却不懂得，他所感受到的，是一种被嘲为“外江女”的美。

九太太不是广东人。她是太史公最后一次入京，千里迢迢带回来的。一同带回的，还有那些辗转从宫中得到的古董。当时她栖身于一个京剧戏班，将红而未红。

徐青湘出身宦门，其父为逊清举人，参加革命，民国仍浮沉政海，曾任西江等县县长。因雅爱京昆，即延名师教习其女学戏，为女命名青湘，取出水青莲不为所染之意。惜父亲早逝，为叔婶不容，便投身梨园。在某商绅堂会上与太史相识，或恋于繁华，想想孤萍无依，就此便嫁了。

也许因为微醺，目光荡漾，此时竟唱得有些旁若无人。阿响见九太太的眼神有些发空，声音却格外清越，咬得字正腔圆，唱道：

恨东风，不为奴，吹愁去，到春日，它偏能惹我怀思。

对菱花，看愁容，实在无心修饰；

薄命人，伤春思，把镜奁脂粉，奴就一概抛离。

在灯前，和月下，写不尽相思字，都是泪痕满纸；

抚着了凄凉景，吟不尽，春愁夏感秋思冬寒，伤悼四时。

到后来，毕竟有些飘忽，可却没有停。众人才觉得九太太的腔，越来越凉薄，便也停下听她唱。三太太说，大好的日子，唱什么《小青吊影》，倒弄得悲悲戚戚的。老爷，另点一出吧。

太史说，今天也是难得。青湘，那年晚华来咱们家，一招一式地提点了《贵妃醉酒》，可从未见你唱过。

三太太说，梅博士调教自然是好的。可那唱的人，本来是不醉的，所以才有了庄重的味儿。喝成这样了，怕是要唱回了《醉杨妃》“粉戏”的路数上去，成什么样。

太史咳嗽了一声，说，唱吧。

青湘便走到了院落中，执起一柄折扇，信手打开，悠悠唱道：“海岛冰轮初转腾，见玉兔又转东升。冰轮离海岛，乾坤分外明，皓月当空，恰便是嫦娥离月宫。”寥寥数句，倒仿佛换了一个人。原是京昆的底子，比起方才粤剧的幽丽，原来她的身段唱作，还是更适合雍容大气的脉络。这段二黄平板，听得太史连连点头。

这时，恰有月光映照在了院落里头，阿响看到九太太的面庞，在折扇后忽明忽暗。有浓重的影笼罩在她的身上，那脸也看不分明，倒好像一时在笑，一时间又不笑了。阿响未听过京剧，也听不懂唱词。但他听到的，是一个女人一时间的喜悦和亟盼，和忽然而至的惆怅。

大约唱完了，青湘不走，摇摇摆摆地在院子里头，甩着不存在的水袖。阿响不知，在这戏里，有许多虚拟的花卉，是等待贵妃欣赏的。太史拈一下须，笑了，说，这段柳腰金，还真是海棠花未醒。

忽然，众人见她屈下了身体，慢慢蹲下来，身体也扭过去，稳稳盘坐在地上。

宛舒不禁鼓掌，说，好一个卧鱼，九娘真是得梅先生真传。

但是，青湘坐定了，却没有起来。她似乎颓然地，将头也埋了下去。那旗袍的开衩间，露出一段雪白的腿。宛舒见势不对，忙快步走过去，想要扶她起来。青湘却一把将她推到了一边去，自己努力地撑了一下地。双腿跪在了地上，整个身体的曲线，暴露在了众人的视野里。太史大声道，成何体统！

宛舒又过去，手刚搭上她的肘腕，已经被拨开了。青湘终于站起来，踉跄了一下。往前跚然几步，一个趔趄，手里的折扇飞了出去。人一仰，倒在了宛舒怀里。

阿响看见，九太太的脸是煞白的，紧紧闭着眼睛。这时候，月色正洒在她的脸上。飞动的，是从树叶中筛落的，斑斑点点的影。

大约因为这一幕，败了大家的兴致。饮宴便草草结束了。

当天晚上，阿响睡得很熟。他做了个梦，在梦里听见了潺潺的水声。有一条鱼，奋力地溯流而上，它跃动着，将自己拍打到了潮湿的布满了苔藓的岩石上。那岩石滑溜溜的，有青涩而微腥的气息，在空

气中荡漾。中间他似乎醒来了。听到了“咿咿呀呀”的声音，从很远很远的地方传过来。他想，这大概是另一个梦。便转了一下身体，又睡过去了。

天蒙蒙亮，阿响听见自己的母亲慧生，慌乱地起身。

院落里有嘈杂的声响。

他悄悄从床上爬起来，透过窗子，恰看见几个农民，将一副担架抬进了院子。她听到母亲大声地呵斥农人，让他们的手脚放轻一点。

他的眼睛渐渐地睁大了。他看见担架上，躺着一个衣衫凌乱的女人。她的眼睛大睁着，嘴角留着紫黑的污迹。她有着宽阔的额头，头发湿漉漉地水藻一样披散着。面庞是毫无生气的灰白色。而颈项上，有一道殷紫的痕迹。

九太太青湘，是被果园一个守夜的农人发现的。

她漂浮在果园周边的溪水中，打捞上来时，已经没有了呼吸。她藕色的旗袍敞开着，也漂浮在水面上。农人们发现，一双绣花鞋，很齐整地摆在岸上。近旁的草丛里，是一只已经空了的酒壶。

三太太给了农人们掩口费，让他们不要报警和声张。她对家人说，人已经死了，你们要想想农场的声誉。

阿响记得自己，慢慢地走出门去。

晨曦中，他看到有一束阳光，极微弱地在九太太的眼睛里跳动了一下，稍纵即逝。他努力地想看得更真切一些。但有人伸出手，轻轻将她的眼睛阖上了。

这一刹那，女人的脸色，毫无征兆地，也泛起了浅浅的光，让她焕发出了异乎寻常的美。

这是他，第一次如此近地接触死亡。

他没有感到害怕。

此时，有轻微的风吹过来，他闻到了，极清淡而甜的清香。那是成熟荔枝的气味。他闭上眼睛，觉得心里面的有些东西，在一点点地

粉碎。

从此后，荣貽生每每他回忆起这一幕，甚至，当此后每一次面对了死亡，总是不期然地会闻到荔枝的气息。那味道一瞬间地，浓郁起来，而后渐渐转淡，却弥留不散。

1. ㊦ 花王：粤语，园丁。
2. ㊦ 新抱：粤语，家中新妇，此处指儿媳。
3. ㊦ 细蚊仔：粤语，指小孩子。
4. ㊦ 叹世界：粤语，享受生活。
5. ㊦ 茅鱔：粤地对蛇的别称。《倦游杂录》记载：“岭南人好啖蛇，易其名曰茅鱔。”
6. ㊦ 得人惊：粤语，令人害怕。
7. ㊦ 马骝：粤语，猴子。
8. ㊦ 几襟计啊：粤语，哪经得起计算。

肆 风起河南

荔红羌紫艳阳天，道出南门过五仙。买棹漱珠桥畔醉，沉龙甘美鳊鱼鲜。

——邓风枢《漱珠桥竹枝词》

及至久后，荣师傅才与我说，对许多人的印象，是定格在了九岁那年。即使此后再与他们相见，但是，都无法覆盖那一年的印象。如此深，像是炽热的烙铁烫印进血肉。那一年，他听到了七少爷作的一首曲词，里头有一句，也于是忘不掉，“眼底旧院洞中天，桃树掩映台榭尚似从前艳，盛似从前艳。”

我问五举山伯，有没有听师父吟过。他想一想，便哼唱出一支旋律。山伯本五音不全，但此时，在夜色中，这支旋律却因其中的停顿和破败，出人意表地苍凉清远。我拿出录音笔，想要录下来，让他再唱一遍。他笑着摆摆手，说，我是听得太多，板眼都在心里头。可师父听到我唱成这样，要骂我的。

一九三二年的太史第，并无意于故人。或许这便是大时代给予人的借口，有关记忆与遗忘。

年头，北方传来了一些消息，总算是鼓舞人心。即使如阿响一般的少年，亦可体会到暮霭沉沉的太史第，骤然有了一些涟漪。竟然在仆妇间的言谈中，也出现了一些激昂的东西。他们议论着上海的战事，虽则阿响似懂非懂。三太太经过，会笑他们的无知，但并没有影响到他们讨论的热情。他于是听到了“淞沪”“十九路军”，还有一位姓蔡的将军。但说的更多的，大约是蔡将军的同乡部下谭师长。

“一·二八”一役，对日作战，谭以一旅，守吴淞炮台。其炮陈旧，尚屡能击中日舰。与日军对垒月余，沪上民众，感其英伟而献旗。

阖府上下，皆呼其花名“大口谭”，自然是因为向谭两家之渊源。太史祖母出于广东罗定谭氏，故其宗人，与南海向家世有姻亲之谊。谭师长妻礼和，太史第人称七姑，与三太太交好。其长女为太史认作义女，过从甚笃。及至日后谭氏解甲林泉，寓居香江，还可与太史把酒，这是后话。

仲春日，阿响看到一辆军车停在门口。仆从簇拥在花厅，遥遥地望。他想，上回这样的阵仗，还是“三蛇肥”时那位始终未曾露面的大人物。但这次毕竟不同，没有宵禁，没有列队的士兵。车上的人下来，车便开走了。前面的军官，只带了两个随从，便步进了太史第。

阿响只觉得他步态分外眼熟。阿响听见七少爷，远远地跑过来，只一声欢快的“允哥”。这时那军官抬起头来，果然是向锡允。

允少爷在府第仰目而望，一眼扫到了阿响，便笑了一下。那笑容依然是温存的，但也稍纵即逝，便是凝重的表情。数年不见，允少爷的面目已起了变化。除了脸色的苍青外，神情中也脱去了往日的天真与生动，不见嗔喜。阿响不知道，这是出于战场上的历练，看惯了生死后的沉淀。他只觉得这个人，眉目的果毅坚硬，让他陌生，既畏且敬。

太史在三太太的搀扶下向他走来。锡允脱去了军帽，这一刹那，人似乎终于松弛下来。但即刻便站定，绷直了身形，对他的叔叔行了一个军礼。

这让家人之间的见面，忽而变得肃穆。

是的，向锡允是代表谭师长，准确地说，是代表十九路军造访太史第。

看到他甚至没有和府中上下寒暄，便随太史走进了书房。这令众人的盼望多少有些失落。

三太太说，都散了吧。他们爷俩有大事要谈。

但她内心其实也打起了鼓。这孩子的眼神举止都让她感觉，有这些年为自己所不知的事，在一个人身上的凝聚。但她毕竟是个妇人，也知道即使阖府事务于一握，毕竟离外面的世界还太远。见面有这么一瞬间，她伸出手，想如以往掸一掸侄儿肩头的风尘。但是，却不知为何缩了回去。

她望望书房的方向，叹了一口气。

叔侄二人，傍晚时走了出来。太史神气平静，但交代给管家旻伯，声音里却有些发灼。他说，快，拿了我在案上的字。送去漱玉桥的木新斋，找岳师傅连夜赶出来。

第二日，太史第门口多了一副横额，来往的人站定了。看上面用大隶镌了四个字“义款救国”。有人认出来，是向太史的手书。

向锡允负命而来。其在军中，以少校副官之身随“大口谭”南征北战数年，深历戎马甘苦。而自年初，十九路军因饷金屡被克扣，军需难以为继。锡允便主动请缨，回粤筹集军饷。

太史第自然成了这场募款的起点。对谭氏而言，这是个明智的选择。向太史名重河南，其振臂自有应者如云。加之其少年时负笈南洋等地，且曾任职于英美烟草公司，与侨界关系密切，更易获得海外及港澳商界的支持。

即使时日如烟，前事枝蔓不可历历，但老辈的广府人都记得，那一年，太史联合“戊辰同乐会”在海珠戏院发起了募款义演。甚至让府中的八太太吟香现身，票了一出戏。吟香工巾生，往日各种场合，向与九太太青湘搭档，这是太史以此自矜的风雅。此时，她与“协春社”的女伶靚小凤在台上出现，台下众人都愣了一愣。太史第上下，听到了议论，忽而回忆起这个几乎已被淡忘的人。有的不以为意，有的锐痛突至。但是更多的，一忽悠间，想到了那个夏夜，仿佛有一缕似有若无的荔枝的气息，在空气中回荡。这时他们听到七少爷与五小姐宛舒啼声初试，联袂而作的《女儿行》曲词，由靚小凤口中流出，皆觉别具深意。

磨我剑，砺我枪，少年身当为国殇，流我血，卫我疆，征夫血战泪凝霜，城社有狐鼠，关塞有强梁，孤臣节烈死，义士不屈降，越王台下冢，战骨尚未寒，抚剑问明月，何日还故乡，马上故乡，云山泱泱水茫茫，离乱沧桑，忠烈长留万古香。

大约唯太史第马首是瞻，两个月中，各界善款接踵而至。锡允不辱使命，在募款的尾声，便携主军需谢旅长，登城内士绅商贾之门，一一行谢仪。

午后，他敲敲颂瑛居停的门，听到里头咳嗽了一声，便道，嫂嫂，不急开门。听说你抱恙，我就在门外说了，这次募款替何世伯捐出了农场股份所得。锡允铭感在心……

他正说着，门忽然开了，就见宛舒笑盈盈，一把将他拉进了门，说道，我和大嫂刚才还说，打过仗的人可是不同了，那个精气神儿，整个太史第的男人也找不出一个。这才几日，怎么又现出了书生的迂腐劲儿来！

锡允闻见室内有隐隐的中药味，见颂瑛披着衣服，依桌前坐着，用一只木杵正在石臼里捣着什么。

颂瑛招呼他坐下，声音倒有些发虚。锡允问道，嫂嫂可好些了？

颂瑛便说，允少爷有心了。不妨事，每年一入了春，就开始咳嗽，喉头痒得不行。老毛病了，吃几味药就好一些。

锡允说，有没有看过西医？要是年年如此，听起来像是敏感。西医的法子，倒是更对症些。

宛舒在旁道，呦！在外头打鬼子，倒打出了一个大夫来。会诊症了！

锡允笑笑，只沿着自己的话说下去，我哪有这好本事。说起来，谭师长也是每年开春便咳嗽，和嫂嫂很像，是一个德国医生看好的。中医调理，是慢一点，不会立竿见影。嫂嫂这手里的是哪味药，怎么还要你亲自动手。

宛舒接口说，什么哪味药！我讲出来，你又欠一个大人情。三娘知道你爱吃芡实糕，昨晚上就在那咋咋呼呼。嫂嫂应下来，大早就找出去年藏的“肇实”，落手落脚去壳、晾干、研粉，这跟我说着话，杵了一上午。手都酸了。

颂瑛忙道，这是什么话。我们妇道人家能做什么，举手之劳的小事罢了，给这丫头说得天大。

锡允说，并非小事。这次募款，嫂嫂的手笔不让须眉。

宛舒说，向锡允，你好嘢！大嫂谢了两茬了。我这个做妹妹的，在乡下起早贪黑，将兰斋农场一年所出都捐给了你，倒听不到一句好听的！

锡允的黧黑脸色，竟透出了红，嗫嚅道，这自家人就不谢了吧。

宛舒不依不饶，好！照你这么说，嫂嫂倒不是自家人了？

心直口快的话，出来就收不回去。在场的，顿然都没了声响。旁边伺候的慧生，见情形不妥，便一拍身边孩子的脑袋，说，仔，你不是成天问这前线打仗的事吗？这二郎神就站在眼前，倒没声气了？

锡允躬下身，看着他，我还记得，这孩子叫阿响。不声不响，才几年，长这么高了。

阿响定定看他，依然没声。锡允就问他，大个仔了，想不想跟我去参军？

阿响点点头，可又使劲地摇摇头。锡允就笑了，说，怎么不想？

阿响便开了口道，阿妈说，好男勿当兵，好铁勿打钉。

众人都愣一愣，房间里一片静。锡允忽而大笑起来，这笑仿佛为这安静打开了一个缺口，大家便都跟着笑。宛舒笑得浑身乱颤，说，这细路！天底下还有比我更愣头青的。

慧生边笑，边赧颜道，死仔胞！当没我这个阿妈，你到底想不想？

阿响倒有些无所适从，他低下了头去，但忽然间，他抬起头来，大声道，想！

这清脆的童音，出其不意的锐亮，几乎震穿了大人们的耳鼓。慧生的笑，凝固在了脸上，脸色渐渐地沉了下去。

她说，允少爷，我们孤儿寡母，可没有披甲上阵、光宗耀祖的富贵命。天不早了，三太太着人准备晚饭，我先帮忙去。

说罢，跟颂瑛姑嫂也行了礼，她匆匆拖着阿响便出去了。

她回到了自己房里，将柜桶抽开，找出只匣子，里头有密密收藏的油纸包。她打开，一方锦帕里的一对镯子，通透的绿翠。这是襁褓中，她唯一留下的东西。每只镯子内侧，都刻上了明月流云，雕工格外细致。眼前，倏忽便是那个人，平日哀矜不显。但男人一身戎装，风风火火地进来，只将这镯子放在她手里。她看一眼，便放在梳妆台上，淡淡说，有心了。男人不言语，将镯子重新拿起来。迎着灯火，给她看。两只刻的，一枚满月盈盈，一枚是新月上弦，一阴一晴。她的眼睛这才亮起来，将镯子戴在手上，又怅然道，你若初一来，我就戴这只；十五就戴这只。不知这辈子，能戴上几回。

慧生看一眼门外玩耍的阿响，心里头又不安起来。她想，这东西是个念想，可终是那男人留下，带着兵刃气，不能让安生孩子续上了这条冤孽的血脉。她再一想，既然外头募捐是为了上战场杀敌，将这捐出去，也算适得其所。

她便将那锦帕包起来，揣到了襟兜里，打开门。却又退了回来，不知怎么的，她又将那镯子拿出来看。天色已暗淡下去，外头火烧似的云霭，流影投到镯子上，一忽是艳异的光色。这时，外头有人唤她。她一闪念，便将那枚满月的镯子拿出来，又塞到了柜桶里，包好另一只出去了。

她并没留神，方才做的这一切，给站在门前暗影子里的阿响，看得真真切切。

太史第夜宴，有为锡允饯行之意。他第二日便要随队开拔离粤。因忙于筹款，竟未有几日能举家聚坐，好好吃上一顿饭。这尘埃落

定，众人心里也都松快了许多。

锡允知道，今晚少不了要与叔父把盏。见侍酒的，正是后晌见过的阿响。

上的酒，却是汾酒，在广府是少人饮的。端来的头道热菜，是菊花鲈鱼羹。他便明白了。斟满了酒，敬叔父。

太史一饮而尽，肃然道：阿允，从你记事起，我对你尽半父之责。可也要时时提醒你，莫要忘本。当年我和兄长，同师从追随康南海，同年中举，同具名公车上书，但命运殊异。我和他吃的最后一餐饭，只一道菜，就是这菊花鲈鱼羹。只一壶酒，是他从晋中带来的汾酒。

旁边的三太太倒听得不耐烦了，接口道，你叔父近年总是长篇大论。其实他就是想说，你阿爹这一房，该开枝散叶了。

太史被打断，有些不悦，但也闷声说，兄长一房人丁单薄，到你又是独一支，是要早做打算。

三太太说，我们既是半个父母，但如今也不作兴老古董的一套，也要扮得开明些，你可有意中人？

锡允愣一下，回道：叔父婶娘教训得是，是我疏忽了。不过，如今国难当头，何以家为？这几年南征北战，也知道枪炮无眼，不想连累了好人家的姑娘。

太史慨然道，你这糊涂孩子，就是枪炮无眼，才不可让我兄长断了血脉。

三太太忙说，大吉利是！这才是老糊涂，孩子明天就回军队去，说的是什么话！我倒是想，“大口谭”七姑家的三女，我认了契女的那个，今年不是刚中学毕业？我看很合适。

锡允倒也笑了，说，三婶取笑了。人家刚考上圣约翰大学，哪有急着嫁人的道理。况且我和半夏以兄妹相称，大她十岁有余呢。

大些怕什么！说到这里，三太太一斜眼睛，高声道，若是你叔父怕大这一二十岁，你哪里来这么满桌的婶娘，满地跑的堂弟堂妹。太

史第又怎会如此的热闹！

这话说得是半真半假，听来却是有些荒唐戏谑，忽而将刚才凝重的气氛，给裁开了。太史也是哭笑不得，捻一下胡须，无话可说，长叹一声。这一叹，倒将桌上的人，都解放了。

此刻，锡允闷着头吃菜，再不想多言，对周遭也很敷衍。众人只当他这几日是奔波累了。但后来酒过三巡，大约也是喝得多了，形态忽然有些放任，露出了左右逢源的狂狷相。旁人却又不惯了，只由他言语，再也不接他那些逗趣的话。

待家宴接近了尾声，上了主食。三太太夹了一只芡实糕，放到他盘子里，说，你小时候最爱吃这个，总让你走之前吃上了。

听到这，锡允禁不住遥遥地一望。他站起来，向另一桌举一举杯，想说句什么，忽而身子一沉，又坐下来。

另一桌，坐的都是府上的女眷。宛舒瞧见了，哈哈一笑说，这允哥，喝了酒才有了往日样子。小时候啊，我和他你一言我一语，谁也不让谁，说得热闹得很。出去几年，见了世面，倒成了个闷葫芦。

邻座的八太太便道，我们五小姐也去法兰西见了世面，嘴巴却越发不饶人，是跟洋鬼子学坏了，当心以后嫁不出去。

宛舒轻嗤一声，我向宛舒顶天立地，要嫁什么人。大不了，在家里守着嫂嫂一辈子。

颂瑛正出着神，宛舒忽而向她靠过来，让她猛然一怔。她于是笑笑，说，你倒要先问问我，愿不愿意和你守一辈子。

第二日清晨，颂瑛带着慧生，着几个花王，在兰圃侍弄新鲜的花卉。朝阳的光是凛凛的，带着些夜露的清气，洒在身上是一层冷白。杜耀芳村的西府海棠，赶了夜送来，都跟没睡醒似的。淋了水，沐了阳光，倒立时舒展了开来。新放的花，都格外地茂盛浓艳。却唯有一盆打了白色的骨朵，蔫蔫地不开。一颗露珠，从毛茸茸的叶子上，慢慢地滚落，集合了其他的，越滚越大，到了叶间，眼看着就要滴下来了。

颂瑛凝神间，不禁念：“垄月正当寒食夜，春阴初过海棠时。”

听到身后有人赞，好句。

她回过头，看见是锡允。锡允穿了身玄色杭绸的短衫。不见了戎装，还是当年上学时的书生模样。

颂瑛敛衽道，允少爷起得早。

锡允说，一早就醒了。汾酒的后劲大，起来还脑仁疼。也好，午后才动身，偷得半日闲。

慧生说，堂少爷这一走，老爷又要牵肠挂肚了。

锡允说，今年的海棠，开得迟呢。

颂瑛说，是啊，春寒久了，到现在才开了头茬。

锡允说，小时候，跟着大哥二哥读家塾。叔父请了陈桂生给我们讲《资治通鉴》。陈师父最爱海棠，知道太史第百二兰斋的海棠开得好，偏要等到花期才来教我们。叔父就在塾室给他摆满了。陈师父说，海棠好，好在无香。阖上眼睛，佛不动心；张开眼睛，又是满目翠艳。这一阖一张，就是《资治通鉴》里的所有了。我愚钝，至今不明白这话的意思。大哥二哥，一个做了国会议员，一个做了省议员。我到现在，只记住了海棠。

五举山伯，曾向我展示他在广图所得的成果。

有一份是一九三二年五月二十九日《粤声报》的复印件。其中一则新闻，是关于前一日在苏州举行的“淞沪抗日阵亡将士追悼大会”。《粤声报》对整个公祭仪式进行了详细报道，并刊登了“淞沪抗日阵亡将士追悼会告全国民众书”。此次设坛公祭，到会军民共计五万余人。国民党中央党部委员会代表居正担任主祭官，陪祭官为国民政府代表孔祥熙。在这份报道中，也选载有全国各界名人发来的挽联。其中一则发自广州，全联为：

白日阴明，愁魂黯黯，我辈哀怜冤忆。崇拜英伟，痛今朝追悼九泉，哭沉天地；

咒持等等，磬叩声声，人生得尽招升。皆大欢喜，愿此后轮回再世，整顿乾坤。

具名为“向翊胤”，一目了然出自太史的手笔。但当他撰写这则挽联时，十九路军已为南京政府所迫，撤离上海抗日战场，被调派往福建。一九三三年秋，蔡廷锴等将领在前线与中共展开和谈。次年十一月，蒋光鼐、蔡廷锴与邓世增等发动“闽变”，在福州成立抗日反蒋的“中华共和国人民革命政府”。蒋介石调集八个师入闽，重兵镇压下，“闽变”事败，蔡廷锴等高级将领辗转香港，部下谭启秀等参与者皆被开除军籍。谭启秀猝然回粤，寄居于太史第，半生戎马生涯就此告一段落。而其副官向锡允，却在战场上不知所踪。这都是后话。

我带着这份载有挽联的报纸，向荣师傅询问当时太史第内的情形。他看一眼，想想，摇一摇头，似乎不愿提及。但大约终究忍不住，对我说，如果阿妈不做那一餐饭，以后可能就都不一样了。

向太史中年参佛，暮年皈依受戒。太史第内设坛追悼淞沪亡勇，请了弥陀寺的云禅法师亲自来做法事。三太太便说，不如在法事之后，办一场素宴，也用以酬答义款捐赠的应援各界。

此时的太史第，宴客排场自当不如往日。太史意得时，盂兰节大放水陆三宝，唤紫洞艇四五，诵经开坛，年年烧幽，太史第上下至戚友以此迁兴，达旦通宵，山水环回，完坛始归。向晚思之，方觉镜花水月。

他便嘱咐下去，这场素宴，不妄奢华，重在周到体面。太史第以蛇宴闻名岭粤。但因太史多年礼佛，众位太太亦追随，府内初一、十五与佛诞必守斋。故而太史第的素斋，其水准与外名斋相较不遑多让。几位家厨，可谓各擅胜场。利先善做蛇宴，冯瑞工中式白案，莫子项由“十三行”法餐室礼聘而来，专责西点。而做素斋的，就是府上唯一的女厨来娣。

说起来娣的口碑，其人之势利在太史第里是出了名的。但因做人圆转，且得三太太宠信，自然在一众仆从里，有她的地位。当然，三太太用人向以务实为原则，也是赖得她的厨艺。

府里的人说来娣投其所好的功夫了得，是有出处的。三太太的生辰在农历六月底，太史第有道当家的素菜叫“三宝素会”，一听便知其度身订制。那时兰斋后的水塘，菱角正上粉。皮青中带赭红，里头嫩得掐汁，刚刚可以剥肉，与鲜草菇和丝瓜块同烩，加个琉璃苣，不需佐料提味，已是齿颊留香。火候重要，出锅时那菱角嫩滑，咬一口清甜如蜜。原料是应时的，并不稀罕，意头却是四两拨千斤。这“三宝素会”，太史第的人吃了十多年，眼看着三太太的地位日隆。那做菜的人，自然言语行事，也都十分气壮了。

可若说来娣的首本，是为太史第撑足面子的“鼎湖上素”。既是首本，自然不惜工本，“三菇六耳”缺一不可。再加之鲜莲子、百合、冬笋、炸生根等料，用素上汤以文火煮上三个时辰，再以大火同炒。听起来工序并不复杂，可功夫都花在备料上。因竹笙、榆耳等都出自野生，桂花耳更是朝发夕萎的稀罕物，在外采货的厨工，有时不免疏忽些。可但凡有一味不合了规矩，或以次充好，来娣先将他们祖宗八代问候一遍去。

按理，精益求精是不错的。这用料的讲究，多少也是太史第行事的分寸。再说其素菜的料，无非是腐皮、面筋、生根，新鲜的水豆腐、板豆腐、布包豆腐及硬豆腐，每每万变不离其宗。佐料也不可大鸣大放，葱、蒜、韭、薤及兴渠，所谓“小五荤”，自然用不得，偶也用豆豉便打了大折扣。酱料多用面豉、酱油、南乳及腐乳。而来娣的心得，提味全靠各种菇类。用的居多是冬菇和干草菇。因为用的量大，这洗涮晾晒的工作，便都落在厨工身上，动辄得咎。有敢怒不敢言的，就编了个歌诀，“冬菇草菇荔枝菌，香菇松茸鸡枞菌，隔篱利先唔开口，姣婆分分藕仔筋。”再隐晦，听者也知道说的是大厨利先叔和她的事。

利先有个老婆在乡下，人虽非君子，在厨房里打情骂俏可以，但却也不想招惹是非。可暧昧了大几年，经不住寡居的来娣穷追不舍，竟将那发妻给休了。但成了“一支公”，他却又硬了颈，就是不和来娣摆酒，所谓“拉埋天窗”。这以后，来娣的脾性便越发不可收拾。仆从间流传了一个笑话。当年守长斋的九太太青湘，爱吃一道“桂花锅炸”。做甜锅炸要用上牛奶和鸡蛋，这两种虽属花素，但食清斋的

人是忌口的。因彼时九太太极受太史宠爱，后厨便专养了一笼东竹母鸡，生下的蛋不受沾染，才可入馔。可有一日，厨工未关好鸡笼，竟然让这几只母鸡跑了出来。后厨原有一只鸡公，大约也是垂涎已久，来个霸王硬上弓，将这几只鸡娘纷纷临幸了一遍。发现时已经迟了。这可也让来婶看到了，拎起把菜刀，风火火地出来，一言不发，将那鸡公拎起来，照颈子就是一刀。临了将那鸡头，扔在地上，唾一口道：“贱格！”这真是迅雷不及掩耳，那鸡身子喷着血，还拍着翅膀，在地上扑腾。看得后厨上下，惊心怵目。有人便私下里说，真是阿弥陀佛，鸡公这一刀，是替利先叔挨的。利先闻风而丧胆，此后和来婶，连眉来眼去也不敢了。

因为有三太太撑腰，来婶向来恃宠而骄。再加上为情所乱，对后厨的事情，渐渐不上心了。无奈太史第近两年，是多事之秋。事事敷衍，也就有些粗枝大叶。有次四房的近身来端药膳，看见来婶做罗汉斋，大约是手边老黄豆熬的素上汤没了，顺手就舀了一勺近旁的鸡汤做底汤。看见的人，知道她的厉害，自然不敢声张。

后来，逢到初一、十五，要开素斋，她大约也是惫懒了，除了一两个主菜，其他的，她竟着人到龙津路上的“盈香斋”买了现成的来，热了应付主子。终于有人不忿了。三太太便当着众人的面放话说，我养兵千日，要放在大处用的，是用来佛诞上给我撑场面的。

原本，这酬募后的素宴，便是三太太说的大场面。她自然没想到，会自打了嘴巴子。来婶竟就在前一天夜里失了踪。问起来，说是有急事，回了佛山老家。

三太太哑巴吃黄连，心里恨得直咬牙，最恨自己将人骄纵坏了，这可难收拾。表面上，却还是一副风停水静的模样，一边着人去外头借厨。

这事还未传到太史耳中。此刻，太史正和云禅法师在书房里头。法事将至，因是告慰英灵，二人都格外郑重。旁的人都不敢进去打扰。

出去借厨的，无功而返。这火急火燎的。三太太点了名字的厨师，无论是食肆还是府第，竟一个个都挪不开身。能出来的，她又看

不上，怕败了事。终于，她也有些慌，早知如此，就请云禅带了净念来，现在好了，远水解不了近渴。

后厨都哑声，这净念和尚，是六榕寺榕荫园当家厨僧。其声名之大，连当年陈济棠的持斋夫人莫秀英都三番延请。可他却有个习惯，不涉军戎，就是不肯踏陈府一步。不知怎的，倒是与太史颇有佛缘，十分谈得来。三太太便着来娣与他习厨，即使不太情愿，他还是教了几个拿手的菜式。“雪积银钟”“六宝拼盘”“佛蒲团”，都是广府四围的素菜馆所没有的独一份。这也是三太太将来嫂捧在手心里头，看不上外头厨子的缘故。如今可真是釜底抽薪。

六神无主间，她想想阖府能帮她拿主意，又不落话柄的，竟只有一个大儿媳。于是找了颂瑛。颂瑛想一想，说，三娘，那我就给你荐个人。

慧生来了，往三太太跟前一站。三太太打量她，扬起下巴，问道，你会做素菜？

慧生愣一下，张口答道，嘻，太太抬举！我一个粗手笨脚的下人，哪里会这细巧东西。

说着眼睛便往外头看，是想要脱身的架势。颂瑛便说，慧姑，太太问，自然是咱家落了急。你从前在老家，给老姨奶奶做的那几样，应付得来的。

此时三太太也硬颈不得，口气软了下来，说，你好歹做上几样热菜，精粗且不论。先替我敷衍过去。

慧生站在了太史第的厨房里。她的手触碰了一下灶台。云石的凉，顺着她的指尖蔓延上来，一点点地。却出乎意料，最后有一丝暖，让她心里悸动了一下。

她不再迟疑，对身旁的厨工说，烧水，备料。

那日赴太史第素宴的人，大约都有挥之不去的记忆。他们记得筵席的最后一道菜，端上，是一整只冬瓜。打开来，清香四溢，才知里面别有乾坤。浓郁的花香之下，可见鲜莲、松茸、云耳、榆耳、猴头等十味素珍，交融浑然。尝之，其鲜美较“鼎湖上素”，有过之无不

及。来者交赞不已，连云禅法师亦啧啧称是。问起菜名来，说叫“壁藏珍”。

这一道，慧生用素上汤文火炖了两个时辰。她静静地候着，待火候到了，她对阿响说，仔仔，去兰圃给阿妈摘两朵栀子来，越大越好。

慧生将云白的栀子花，轻轻掰开。后厨便是一股四溢的浓香，随着雾气蒸腾的热力，击打了她一下。那花瓣的触感厚实，滑腻温存。忽然间，她觉得自己的手，是被另一只手执着，牵引着，一点点地将这花拆成了瓣，落到这汤水中。变色、卷曲、沉没。她想起了，她回忆起了那个溽热的六月，满室的栀子花香。清晨，那个人用水净般的目光看着她，告诉她，他终于还是走了。没来得及话给他听这菜的名字。

这名字，自那人唇齿间轻轻吐出，叫作“待鹤鸣”。

此时接近饮宴尾声。人们未解朵颐之快，有人忙于言商，有人捭阖时事，有人谈到激越处，不禁慨叹，抚案潸然。然而，他们都没有注意到，一位耆绅，在人群中一言不发，反复地品尝这道菜。他闭着眼睛，半晌，忽而嘴角抽动了一下。

他起身，借故离开了饭厅，走进了太史第的庭院。太史第的人，看到一个老者，在各处游荡，甚至深入一些少人去的角落，似在四处逡巡。但因为他的穿着体面华贵，举止亦无逾矩，人们便也由他去了。他在每一处流连，眼中热烈而谨慎，如一头年迈的猎犬。终于，他在百二兰斋停住，目光落在正随花王捉虫的阿响身上。他静静地打量阿响，由头至踵，眼睛似乎再也无法挪动。久后，他似乎下了一个决心，毅然转身离开。

荣慧生，这个大少奶的近身阿姑，在太史第的筹募素宴后，获得了无上的声名。人们的结论是，如太史第钟鸣鼎食，即使日后寥落，仍是藏龙卧虎。哪怕一个不声不响的仆妇，亦不可小觑，必内藏乾坤。

在这之后，慧生再无意庖厨。她甚至尽量减少去后厨的次数。为颂瑛准备消夜和药膳，她会去小厨房。这是让她感到安心的所在，是

她自己的一方天地。如同以往在何家，也是如此。在这方天地，她可释放她的手艺，这手艺藏着她的过往。而她释放所得，足以俘虏一千人的味蕾。其中包括颂瑛那个口味乖张的老姨奶奶。颂瑛的祖父去世后，这老人将自己关在没有光的后厢房里，布置为佛堂，青灯持斋。她唯一与外界的交流，就是颂瑛从小厨房给她送去的素食。颂瑛对这个姨奶奶有别样的感情，她知道自己的父亲庶出，自这老人。但父亲很快过继给了太夫人，才有了她一脉相承正房小姐的身份。但出自血缘的亲近，令她们有着相似的食欲。是慧生的手，无形中养刁了祖孙二人的舌头。于是，慧生将这些带到了太史第的小厨房里，成为主仆之间的默契与秘密。“海棠片”“素云泥”“增城笏脯”“雪梅饼”，这些只会属于颂瑛。太史第其他人等，哪怕亲近如五小姐，也不可染指。

但她没有料到，素宴尾声，那道叫作“熔金煮玉”的白粥，收服了太史，令其心驰神往。他通过三太太与颂瑛商议，即使不深入后厨，但希望慧生负责府中的粥品。慧生犹豫了一下，答应了。

当来娣回到太史第时，刚刚落过一场小雨，脚底下漾起一阵尘土混着青苔的潮湿气息。她走到了后厨的天阶，正看见慧生坐在小板凳上，面前是一片石磨。慧生专心致志，将米和杏仁，一点点地放进石磨，然后均匀地推动。那米浆便从石磨的槽口流进了瓦盘。瓦盘上蒙了层纱布隔开一道，滤出的米浆才够幼滑。

一群细路正围着，有府中的小少爷，也有仆从的孩子。来娣顺口一问，这围了一圈，是有什么稀罕好看。

一个孩子就说，慧姑给我们打杏仁霜呢。

来娣扫了一眼，与慧生点了点头，算是打过了招呼。她并不知道这段时间太史第里发生的事情。此刻只觉自己神清气爽。毕竟于她，算完成了一件大事，心里的石头落了地。

来娣回乡，为自己夭折多年的儿子，办了一场体面的冥婚。

之所以不告而别，是因为她从老乡那里听到了风声。老家有一个新丧的少女，着人阴配。她找人合了八字，与自己孩子是上上之姻。但又听说，有另一家的老太爷寿终正寝，要纳妾于泉下。因为订礼丰

厚，女家的父母动了心。她这一着急，带上了积蓄，便奔回了三水。那可真是一场斗智斗勇，艰苦卓绝，可她到底是赢了。她看着女家的棺柩起灵，泼了清水，撒下花红纸钱，移葬在儿子坟侧，不禁号啕大哭。她想，当年跟死鬼老公发了毒誓，如今可算有了交代。她终于也是做婆婆的人了。

这时扬眉吐气地回来，以三太太平日对她的深浅，至多嘴上责难一番。她甚至准备好了一份喜仪。三太太也是出身三水。当地的风俗，冥喜的喜仪，是要为生者贵人添寿的。

然而，三太太只阴沉沉看她一眼，不问缘由，喝道：跪下。

她迟疑了一下，还是跪下了。

三太太说，这是你给我的好看！若是没有慧姑，这次就是给全太史第的好看。谁也保不下你。

来娣一愣。她想，慧姑？这个人，三太太何时提到过她的名姓，以往说起来，至多泛泛说是大少奶的人。现在成了慧姑。

三太太说话，从不是疾风骤雨，但句句幽幽地说出来，都冷到人心里。

来娣究竟没将那封喜仪拿出来。

来娣走到后厨，看到慧生正靠在井边，细细地刷洗那片石磨。水顺着井边的水渠，慢慢地流淌过来，带着一丝杏仁清凛的香气，微微地发苦。

她想，这个女人，也算朝夕相处了多年，从未让自己感到过不适。太史第的仆从上百，或许这女人是让她高看过的。大约是因为慧生的身上有一种自尊；大约因为彼此都知道什么叫作本分，井水不犯河水。

好事的厨工，在她跟前，说了那一日慧生如何行云流水般，做了一席素宴。许多菜肴，竟都是他们未见过的名目。大约因为添油加醋，说得不免神乎其技。她安静地听完，有让她自己意外的镇静。她想，人不可貌相。人人也都有那昙花一现时。

如今，她来婶回来了，一切都会回到以前的样子。

第二天清晨，来婶照例给太史渌了一碗及第生滚粥，里面撒上用蚝豉腌过的荔枝菌。那“私伙”的萝卜糕，也是细细地煎过。煎到双面金黄，让那鲮鱼茸的鲜香渗透出来，这才满意地熄了火头，着人给太史送去。可厨工并没有接，踌躇了一下，终于说，三太太吩咐过了，以后太史的早餐和消夜，都交给慧姑做了。

她不禁一愣，即刻，笑一笑说，太太真怜惜我，以后再不用起早，也不用贪黑了。

她伸出筷子，夹起一块萝卜糕，放进自己嘴里，片刻嚼得稀碎。

来婶发现，除了为几个厨子做下手，慧生几乎不来后厨。她所做的，都是在小厨房完成，这是分寸。她从不越界，只是做粥品与果糊。花生糊、芝麻粥、核桃露，做这些，她也是见缝插针式的，有空了便做一做。原先只是给颂瑛做。现在，也给太史做，吃了称赞，便给太太们吃。众人说好，她也未必接着做。不迎合，也不抗拒。她呢，跟着节令走，不同节令是不同的粥水。入梅了，有眉豆粥打湿；立夏了，便有香草绿豆粥去暑。也跟着人走，给小姐们熬的是莲子百合红豆沙；哪房少爷青春体热，脸上起了痘疮，她就给煮一碗臭草绿豆沙。喝下去，两三天，痘印便退了。

她看周围的人变得好起来，有一种将自己的技艺，放在了阳光下的舒坦。

小孩子们呢，也爱她。大约是身边有阿响的缘故，她不时做点素扎蹄、斋鸭肾给府第的孩子们解馋。亲手制成了荷包，里头装了甘草豆，给年幼的挂在颈子上。八太太说，慧姑的相，是有佛缘的。以前不觉得，如今看出她对人的好，仿佛诗文里说的，叫润物细无声。

来婶终于听到了只言片语，将她与慧生比较。有人说，这养过孩子的人，就是不一样。对人对己都宽待些，拿人家的孩子也当自己的。七少爷没娘，因为有这个慧姑照应，虽磕磕绊绊地长大，少受了多少罪。听的人就说，那来婶也算养过孩子的，怎么天上地下。就有人插嘴说，何解，你没见这不是就把孩子给养死了吗？

这话听到了，来婶蓦然心里像给刀扎了一下。

到了七夕乞巧节，兰斋农场的柚子挂枝，果实累累，但因未长足肉，距收获还远。太史第多半用作供果，敬香拜神。但还有一个用途，此时碌柚皮青而厚，最宜入饌。

岭南自肇庆至于四邑，皆擅烹调柚皮，作为日常佐餐。来婶是好手，她选的柚皮，多半是沙田柚，因皮饱满疏松，且带清香。太史好柚皮，尽人皆知。举府自然受其泽被。但来婶心里自有一杆秤。给太史和三太太的，做法十分考究，先用瑶柱和整只母鸡熬上汤，加鸡油虾子同炆，出锅前滤净汤渣，只得柚皮，但精华早已由表及里，食之难忘。给各房太太的，用鱼露和蚝油煮制；到底下粗制，用猪油和生抽足矣。人们都说，这手心里长着眼。做一个柚子皮，已有三等五级。

说起来，这菜原料简单，其实极为考工，且“功夫在诗外”，费在准备上。柚皮外层苦涩，要用姜磨刨去，出水后浸在大木盘内，不时换水，用力气将苦味挤出方能用。这些劳碌活儿，属于厨工婢女们，来婶自然从不插手。但出一水，她便要亲自尝过，直至苦味去尽方下手烹制。

这一日，来婶心情本就不爽。帮厨的婢女又是新来的，处处不称用。来婶精挑细选一只大柚，想用整只柚皮做柚煲。可那婢女下手粗笨，去苦时竟将这柚皮给挤裂了。来婶心头火起，上去就照那女仔一巴掌，骂声不绝。因是新来，这孩子不晓厉害，还未学会忍气吞声。也是初生牛犊，竟就将一盆柚皮泼在地上，和她对骂。惹得众人来看。女孩的粤北口音，铿铿锵锵，那真叫个针尖对麦芒。看热闹的心里暗笑，也都不劝架，想这下可棋逢对手了。女孩气势是足的，但究竟阅历短浅，大意无外乎骂来婶狗仗人势之类。来婶后来居上，四两拨千斤，对方到底还是个姑娘，给她骂哭了。但临到最后，这孩子骂道，人说生仔冇屎忽。冇男人要你，你一世都有仔生。慧姑也做柚皮，自己落手落脚。人哋有仔傍身老来福，你仆街暴尸冇人埋！

来婶本叉着腰，冷眼看她。听到这里，忽然间，身体就松懈了。这一松，人也矮了下去。看的人有些发慌，他们知道，这话击中了来

婶的痛处。

有厨工慌忙躬下身，收拾地上的木盆和柚皮，是打扫战场的意思。另几个将那女仔拉走。来婶不再说话，她用奇怪的眼光看了众人一眼。这目光没有焦点，好像落在很远的地方。她一转身，就回去后厨了。

傍晚时，她看见几个孩子在夕阳中玩耍。他们围着七少爷，锡堃手中是慧生新制的蜜渍柚皮，这是为太太们近日喜欢的居停口果。阿响正站在近旁，不随他们吵闹，很安静。脸上的笑容，也比一般十岁的孩子要沉和得多。

她看了好一会儿，阿响的样子，就此定格在了她的头脑中。她想起了某个厨工曾和她八卦，那日素宴，一个衣着体面的老人，目光也曾在这孩子的身上流连。人们都感到古怪。

少年的脸，夜里令她辗转反侧。天快亮时，蒙眬中几乎要睡去，她忽然想起有次回老家，本家阿舅说起流传在佛山镇的一则传说。有个尼姑，抱着新生婴儿，逃到了乡下亲戚家。后来有广州的大人物追来，这尼姑带着孩子却不知所踪。对这婴儿有印象的，大约只有祖庙街的老中医。因为孩子患了黄疸，他曾出诊上门。他深刻记得，婴孩的尾龙骨的正中，长了一块方正的胎记，万不见一。相书上叫龟骨记，主大贵。

这则传说，击打她。她顿时醒了。风驰电掣般，她又想起，有次她去水房，看到慧生正在洗头。原本披散的头发，还湿漉漉的。看到她，立时使用毛巾包起来，匆匆离开了。

这一幕幕串联成了一个念头。这念头炙烤着她，煎熬着她，令她感到折磨。

她睁着眼睛，看着天一点点亮起来。她推开窗子，外面没有晨曦的光，只有厚厚的、阴沉的云，好像压在了太史第外的门楼上。

终于有一日，慧生陪颂瑛出门，置办中秋的货品。来婶端了一碗桂花酿圆子，穿过花厅。路上有三太太的婢女经过，说不用劳她大

驾，要替她送去。她一手端着盘子，一手打开婢女的手，笑说，我做出的好东西，倒由你嘴上抹蜜占了便宜去。

她终于找到了阿响。他并未与孩子们玩耍，而是在二进的朱漆门前擦通花。自他六岁起，每到年节，这就成了他例行的工作。他长高了，再不用站在板凳上，也不用踮起脚。

来娣走过去，说，响仔，擦累了吧。阿娣请你食好嘢。

阿响看看她，说，唔该阿娣，我仲未做完。

来娣和他说了些无关紧要的话，这孩子慢条斯理地回答，但并未停下手中的活儿。她终于有些不耐烦，过去大力拉了孩子一下，说，食完先做喇。

阿响被她拉扯得没有站稳，往后一倾，恰碰到了食盘上。碗里的桂花圆子，竟然扣在他身上。

孩子被猛然一烫，不禁颤跳了一下。来娣也慌了神，但她很快就平静下来。她想，这样好，省却了许多麻烦。

她对阿响说，大吉利是！这么不小心。快让娣子看看烫伤了没有。

说完，她不由分说，将孩子的衣服脱了下来。阿响的肩头红了一片，来娣一边大呼小叫，一边就势拉下了他的裤腰。

她不禁愣了一下。她看得很清楚，是的，这孩子的尾龙骨上，有一块青色的胎记。形状如一只屈身酣睡的猫仔。

她让自己平静下来，招呼近旁一个婢女，让她带阿响去上烫伤药，一边说，我去给他找身干净衣服来。

来娣走进了慧生母子居住的耳房。她的心怦怦直跳。她迟疑了一下，但没有让自己犹豫。

她想，这比她原本的计划，更为一气呵成。

她打开橱柜，找到一件阿响的衣服。然后开始在室内翻找。她翻得十分细致，但让自己不要留下痕迹。同时间代入另一个女人的心

理，去揣测她可能收藏秘密的蛛丝马迹。

她小心翼翼，在柜桶里找到了油纸包，发现了那只翠镯。她拿起来，迎着光线凝神看，估出了上佳的成色，却也未看出其他的端倪。她在心里“哼”了一声，想，这女人不声不响，果然还有些家底。

时间一分一秒过去，她不禁有些焦灼。当听到外面些许的声响，她紧张地几乎想要放弃。

在她关上衣橱的刹那。忽而闻到了一阵气味。这时，她的嗅觉派上了用场。隐隐地，是婴孩的奶味，因为陈年，有些腥膻。

她终于发现了那只襁褓。

虽然经年褪色，她还是认出来。这襁褓是一件僧衣改的，还可以看到衣领上绣的万字纹。衣料的质地细腻，她虽不懂什么是清装，但是在心里颤抖了一下。

来婶回想，或许是那封短笺，让她几乎心软。她有一个母亲的本能，她读出了这只字片语中，是一个母亲无力的求助。在那个几乎要动摇的当下，她想，我为什么要识字。那个死鬼老公没留给我任何东西，但为什么却教会了我识字。

吾儿贻生，为娘无德无能，别无所留。金可续命，唯艺全身。

但是，她的心很快就硬了起来。她想，这个素未谋面的女人，无论是死是活，但至少留下了一个儿子。这儿子寄生于另一个女人。这个女人忠诚地为她保守秘密，还养大了这个孩子。

她想，我有什么？我什么都没有。

黑暗中，她狠狠地咬了一下自己的嘴唇。咬得太狠，她甚至尝到一丝血的味道，慢慢地渗出来，是腥咸的。

这就是太史第的好，王孙贵胄、风流人物皆可成为谈资。有心的人，不怕打听不来。来婶很快地知道了那个华服老者的身份。下野的陈参议长，虽做闲云野鹤多年，但竟不至被人遗忘。他的堂弟陈炯明，在时势潮头跌落，早已避居香港。他们还有个共同的族弟，叫陈

赫明，亦音讯杳然。但传说这个失踪的陈姓将军，身后留有一个子嗣在外，整个家族这十年来，一直在寻找。

来娣在太史第的家塾找到了许多发了黄的报纸。晚近发生在西关的一宗绑架案教她获得了灵感，学习了掩藏身份的方法。她从报纸上将那些字一一剪下，拼贴成了一封内容简洁而清晰的短信，放进了信封。

然后，她将那些满是窟窿的报纸投进了后厨的炉膛。看着熊熊的火舌，一忽悠，就将它们舔得干干净净。

三太太对陈府来太史第借厨的事，感到有些诧异。倒不完全是因为陈参议长与向氏一族，这些年并无许多往来。而是，他邀请的并非几位声名在外的家厨，而是点名要借慧生。

信上的理由说得很简单。上回赴酬募素宴，一味“璧藏珍”齿颊留甘。夫人寝疾初愈，此斋定襄其复本固原。万望成全。

说到此处，三太太想起这位前参议长，由于他堂弟的立场，与当年支持北伐的太史并不算亲睦。如今，既为一味斋菜屈尊求厨，于情于理，如何都无法拒绝。

夜里，慧生心急火燎，翻开衣橱与柜桶。查验之后，回过头来。她厉声问阿响有无动过。阿响摇头。她捉住孩子肩膀，摇得阿响几乎站不住。她说，响仔，你同阿妈讲大话，就是要了我们两仔戙的性命，你知唔知？

阿响看见眼睛在灯光底下，好像要喷出火来，像一头凶猛的母兽。这是一个他陌生的母亲。他终于哭出来，使劲地摇头。

慧生再次翻开那襁褓，没有她做了记号的头发丝。而那只玉镯，对着她的，也不再是满月的方向。她撑住床头，想抱一抱自己还在痛哭的孩子，却忽然脚下一软，终于颓然地坐下来。

荣慧生走进了大少奶颂瑛的房间，二话不说，便对她跪下来。

颂瑛大惊，要扶起她。

她不起，只说，奶奶，你要答应救我们母子，我才起来。

慧生就这么跪着，对颂瑛和盘托出。

慧生说，奶奶，我瞒你，是我该死。可孩子没有错。

颂瑛听完了，呆呆望着她，半晌没有话。忽然从牙齿间迸出一句，慧姑，是我害了你。

伍 安铺有镇

家在桃源里，龙溪是假名。蕉衫溪女窄，木屐市郎轻。
生酒鲙鱼脍，边垆蚬子羹。行窝堪处处，只少邵先生。

——陈白沙《南归寄乡旧》

我和五举山伯，从广州，坐了八个小时的巴士，到了湛江。碰巧最近播了一出很红的推理剧，在这个粤地最西端的城市取景。网络经济实在有令人瞠目的威力。这个网剧的取景地，如名胜一般，成为游客的网红打卡点。我们经过了一个士多店，山伯说，等我一下，我去买包香烟。但当他出来时，这个巴掌大的店铺门口，竟然被围得水泄不通。他举着香烟，和两瓶矿泉水，挤了出来。他看到一些少年男女，摆出各种甫士在拍照，录视频。他们挽着胳膊，在唱一首儿歌。这首歌我在小学里学过，没有想到因为这出剧而再次翻红。

五举山伯没有看过这个剧，因此他匪夷所思地望着这一切。我举起相机，在赤坎老街附近拍了一些照片。带给了荣师傅看。这些模样败落的街巷和建筑，在我看来大同小异。每个城市的改造规划中，大约都有一些黯淡的印记。但令我吃惊的是，荣师傅看到每一张照片，都能够准确地说出它的地理位置和周边景物。

山伯向我提及师父对当时湛江的描述。十岁的荣师傅，身处这座城市，眼神里曾充满了迷惑。因为到处都是外国人。金发碧眼的水手，或者是眼窝深陷的南亚人。他不知道，这座城市当时叫作广州湾，又叫白瓦特城，是法国人在中国的殖民地。

阿响与母亲，终于栖身于叫作安铺的小镇。

慧生长长地舒了一口气，打了一盆水，将行李筐里的衣服拿出来。看看阿响，趴在骑楼的露台上，往外望。对面的楼下，一色是商铺。此时暮色浓重了，有一些便关了门。另一些正在打烊，一间接一间地黑了下去，造就日落而息的景观。倒是楼上，是万家灯火的样子。

这一排居家的窗户，连成一片。阿响就想，来的时候，他们坐的船，坐了很久。现在望过去，这些窗户，仍像是船，便像是整齐地漂浮在了黑暗上面。这底下的黑暗，为上头的光托住了底。就像是海面，一望无际的。而在远处，他竟然也能看到真正的海，有一两点渔火的。

巨大的月亮，从海里升了起来。

不知为什么，他觉得自己的身下，好像也摇晃起来，如同这几日在海面上了。

慧生忧心忡忡地看着儿子。她不知道阿响在想什么。这孩子有时太静，让她担心。这年纪的孩子，总应该多一些吵闹和宣泄，才让人放心。尤其是这样的时候，经过如此长途的旅程，到了一个完全陌生的地方。

她的目光，倒都在暗处。她想，暗些好。

此时，她已经不慌了。她想，一切不过回到了原点。想到这里，她越发感恩这十年安定的日子，仿佛都是赚来的。这十年在广州的日子，让她产生了错觉。她不懂什么是“大隐于市”，但她以为可以藏身于喧嚣。这是错觉。如今，她终于回到黑暗中了。

过了多些时候，安铺人便看到有个敦实的妇人，坐在“十八级”上，身旁是一根扁担。每当货船靠岸，她便起身。其他的担工，都蜂拥而至，抢活的抢活，卸货的卸货。她却不动，遥遥地望，待看清楚了，才掸一掸衣服上的灰尘，逐级而下。

当地人叫“十八级”，其实是九洲江畔的古码头。安铺坐落在出海口，西邻北部湾。九洲江是粤西繁忙的水运航线，这码头大约就是镇上最热闹的地方。因为要落到江边，必先下过十八级的青石板台

阶，故而得名。当地又有“七上八下”的说法，是说缘江望去，这台阶左高而右低，右边的石级被磨得圆滑低陷，往往还崩裂了。原来这忙碌的码头，也有自己严格的秩序，是左落右上。那从船只上卸货的挑工，是要将货物依次沿着右边的石级慢慢担上去。石级经过多年岁月的踩踏，就成了如今的样子。

这妇人便从左边轻快地走下来，专拣那面色黧黑、眼窝深陷的人。这些人在这小镇上并不鲜见，毕竟当地是惯做了与南洋的生意。这些南洋人携带家眷的，往往会在码头上犹豫一下。大约是因为东西多，挈妇将雏，总不得周转。妇人便迎上去，主动表示要帮手。一根扁担，一头一个行李筐，她担上，稳稳便站起来，大手大脚地，便沿着那右边的石阶走上去。

这样来去，大约耽误大半个时辰。回来了，她便又在“十八级”上等。她近旁，有时会有个男孩子，十来岁的样子。不同于妇人生得粗枝大叶，眉目是很细致排场的，人也是安安静静的。拎一个竹篮子来，搁下，里面有一些粥菜。两个人就挨着，慢慢地吃。船来了，她也顾不上似的，搁下碗，执了扁担就跑下去。

这孩子就远远看着，拾掇了一下，回转了身向镇里走去。时不时也要回头，往码头的方向看一看。

多数时候，还是妇人一个。到晌午，她就将扁担挨墙放着，不埋堆，独自大刺刺地坐下，大口大口吃一碗菜头乾。只看肩背，竟有些男人的形容。时间久了，人们也便瞧出她有些古怪。一是她担东西，不计较价钱，轻重同价；二是不计较路途，先担上再说。碰上孩子多的，她便从女眷怀里抱过婴孩，拉开一根宽布带，背上，再担上行李，望上头走。看出来有些吃力，但脚下还是稳稳的。

按说，她这样不计较，其实有些坏规矩。但人们看始终是个女人，又带个半大的孩子，耐劳擅作，便也由她。这镇上临海，虽早有“万铺之乡”的商贾传统，却还保持着淳朴的民风。虽不知底里，挑夫们便也有意无意地照应她，见有南洋人来了，便往后退退，慢几步，让她赶得及过来。但是，每每她担货回来，人们还是能看得出她脸上浅浅的失望。

荣慧生每从码头回来，已近薄暮。她总是强撑了身体，至多是在骑楼上坐一坐，腰酸背痛，却不敢躺下来。她知道这一躺下来，怕是就起不来了。

这时候，阿响便会走过来，给她捶一捶，松松筋骨。母子二人就说些话，虽不说其乐融融，但慧生心里却很安慰。她看阿响在无形间，似乎已开始抽条。这孩子长大了。她伸出手，想要在他头上摸一下，却终于落在了他肩膀上，按一按。两个人，便在油灯底下吃饭。有时是一碗蚝豉粥，有时是一碗簸箕炊，这算是硬饱。孩子在长身体。这用米粉蒸出来的，毕竟饱肚子。用豆豉油、蒜蓉调成的酱汁蘸了吃。口味是不计算的。阿响大约知道她想什么，大口地吃，是叫人放心的意思。慧生就很感怀。觉得这孩子，虽是食下栏长大，却始终是见惯了太史第的锦衣玉食。如今，跟了自己的生活，还是顺顺妥妥地，像是生来如此，无一丝勉强。她心里有些发空，想孩子不声不响间，是比大人还能认命吗。

她环顾这房间里，清锅冷灶，倒是没有半点家的痕迹。连行李都没收拾清楚，是随时要开拔的样子。最堂皇的，倒是神台上的关公像，红通通的脸色，眼里炯炯地看着她。行李筐上整齐地码着一摞书，那是临走时颂瑛让她带上的。她焦灼间，不想带。颂瑛把一下她的手，说，你记着我的话。你这孩子，是比老七还能读得进书的。

这一日，到了下晌午，天无端下起了暴雨。挑夫们便都猫在西街缎子庄的屋檐底下。男人们一边抽烟，一边说着闲话。江上的风夹着雨水簌簌地吹过，渐渐烈了，迎面打过来，风也有些硬。吹得慧生有些瑟缩，不禁抱住了胳膊。这时候，走过来一个男人，举着个酒葫芦，对她扬一下，说，饮一啖，暖啲。她笑一下，摆摆手，说，唔该。这微笑大概鼓励了男人，竟走近了一步，问，广府来的？慧生便将身体抱得更紧了，然后偏到了一边去。男人轻叹声，摇摇头，走开了。

待雨终于停了，天已经黑下去。码头上并没有船，大约是都聚到了海湾附近的避风港过夜。挑夫们就散去了。

慧生悒悒地望东大街走，看到骑楼底下，铺面都在往外头扫水。手勤快伶俐些的，整理停当了。便有人搬了小板凳，依门劳作。大人在廊下削竹篾，卷炮筒，拧麻绳；小孩子则绕膝玩耍奔跑。镇上的人多半是上居下铺，因此开门做生意，也并不影响乐享天伦。不知谁家里传来了争吵声，然后是孩子响亮的哭声，倒将慧生的心打开了。

路过苏杭街，她看到一个走鬼档^①，在卖牛杂。孩子们蜂拥地围着，在一个热腾腾的大锅里涮着，一面吃，脸上都是酣畅的满足表情。她心里动了一下，便也走进去，挑了几串，渌熟了。看那牛肚慢慢变了颜色，卷曲起来。心头莫名有了一丝快意。

她举着竹扞子，风风火火地望家里走。忽然觉得有些盼望，脚下也竟轻快了。

她上楼，呼吸到了烹炊的气息，在这清寒的空气里，是一股暖热。辣椒味刺激了她的鼻腔，让她打了个喷嚏。这味道让她陌生而熟悉。这不是房东周师娘在准备晚饭，因为没有那离不开的热烈而馥郁的虾酱味道。

她一边疑惑，一边往上走。当她确认这味道是从自己的小屋里传出来时，她想，他们母子唯一的食物来源，就是对面的“吉佬”粉粥档。她包了伙。在她放工时，阿响会拎一只锅，将晚饭端上来。他们的屋，靠着一间小厨房。但从未用过。这么长时间，她没有开过伙。

她不禁走进厨房，摸一摸灶头。还有余温。她心里不禁颤动了一下。

她推开门。

阿响照样坐在骑楼上看书，就着外头的光。她不回来，家里是不点灯的。她的鼻翼，像猎狗一样翕动了一下，竹扞子掉到了地上。她点亮了油灯，看见桌上摆着四个菜。一碟苡麦菜，一条蒸大眼鸡，一盅蒸鸡蛋。还有一盘热气腾腾的、用辣椒酱炒过的簸箕炊。

她不甘心地问，周师娘送来的？

阿响轻声说，我整的。

慧生回过头，看着这孩子，说，你整的？

阿响点点头。

慧生说，你整的？你怎么会整？

阿响说，看阿妈整，看利先叔整。

慧生说，你为什么要整？

阿响停了一停，说，今日，天好冻。

慧生慢慢坐下来。她说，我说过家里不开伙。你唔听？

阿响的声音大了一些。他说，今日，天好冻。

慧生看着孩子，眼神少有的，灼灼看着她。她说，阿妈给人整嘢食，整到我们两母子冇咗屋企！你知唔知？你唔读书，开伙入厨房，要招祸来，你知唔知？

她望着外面通黑的天，云霭里的一星亮，忽然间也暗了。她眼底一酸，觉得内心间一阵虚弱，两行泪就流了下来。她拖着腿，走到了阿响跟前，抬起手掌就打下去，打到孩子的背上、臀上，和腿上。她的手脚也麻木了，没了轻重，打下去，孩子的身体就是一凜。腿弯一折，就跪了下去。但他却立时站了起来，站得更直些，由着母亲打。

慧生一边哭，一边更凶狠地打。她喊道，响仔，你哭，你哭出来！也让我这个做阿妈的安心。狗也嫌的年纪，不怕你上房揭瓦，总要有点声响，我心里才有个底，有个着落。你这个样子，不声不响入厨房，会害死我哋！

阿响不哭，身体有点发抖，但仍站着。闭着眼睛，由阿妈打。

慧生打累了，也哭累了。她眼里发空，跌坐下来。神台上的关二爷看她。灯光落在阿响身上，又落在墙上，一片昏黄。墙上的影，这孩子站得挺挺的，巨人似的。却有些发虚，在灯影里晃动。

这时候，才听外头有敲门声。慧生连忙收拾了自己，顺一顺额前的头发，平息了一下，才打开门。

敲门的是周师娘。手里是一挂月饼，微笑望她，道，响仔阿母，今日系中秋，团团圆圆。

慧生愣住，动动嘴角，牵起一丝笑，说，周师娘，下个月房租，我后日就给您送过来。

周师娘道，不着急。

她往屋里望一望说，响仔好生性，辣椒酱是我借给他的。家里要开一开火头，才有屋企的样子。

慧生不作声。

周师娘顿一顿，压低声音说，我听讲，你在南洋人家里找佣工做？

慧生眼皮跳一下，眼睛想躲闪，却终于抬起来，坦荡荡望着周师娘，说，嗯。

周师娘犹豫一下，还是说，南洋人待人孤寒。你一个女人带着孩子，若要去南洋讨生计，怕是很不容易。

这番话，让荣慧生心里骤然软弱了一下。她倏忽想起也是个雨夜，来时船上，睡得蒙眬间，听有人在身旁闲谈说起，举家正要望广州湾去，但那里不是终点，他们最后往星马落脚。但若说起捷径，倒是先要往广州湾以北廉江上的小镇，然后由防城东兴转往安南，再过老挝，从泰国南下是最快的。

她本不是心思缜密的人，却记住了小镇的名字。到了广州湾，在何家人的安排下住在客栈。她却带了阿响，连夜便逃了。她想，这一回，要逃得干干净净，逃到个谁都找不到的地方。逃得太仓促，丢了一只行李筐。里头是她的积蓄和何家给的银票。还好随身有些细软，她在廉江找地方当了，咬一咬牙，还是把那只玉镯留了下来。她想，这是那个人，与阿响最后的牵连了，要等孩子长大的。

响仔阿母，周师娘说。

慧生一个激灵。面前的女人，是关切模样，却有分寸。她说，响仔阿母，我不问你的过去，但我知道你难。最难的时候，却也未欠过

我的房租，你是个体面人。说到底，谁都有难，既到了这里，你总得信一个人。

慧生终于抬起头来。

周师娘临走前，又回转了身来，说，既然开了伙，孤儿寡母，也算是一头家了。你仔仔的手势，要尝尝的。

慧生与阿响面对面。孩子不说话，低着头。

今日是中秋，她竟忘了。慧生将那鱼分开，夹了半条到儿子碗里。自己夹了一筷炒簸箕炊，放入口中，眼睛却渐渐亮了。她不禁多嚼了几口。这翻炒的东西，按理没什么。但她却吃出了火候和分寸。这孩子从未下过厨，手底下的轻重绝非出自经验。她一时间百感交集，泪又流了下来。抬起头，看见孩子忧心忡忡地看她。她擦了擦眼角，抑止住。那泪便往心里流下去，一点点地，身上竟有些暖和了。

我和五举山伯，到了安铺，已是黄昏时分。镇口看到了立了一块石碑，“广东省四大古镇”，我就问山伯，是哪四大名镇，他也说不出所以然来。碑是新立的。镇子里头倒全是旧的气象。两侧的骑楼，和我之前所见不太一样。轮廓建制上颇有异域风情，听说因为和东南亚的往来频密，风物互渐。罗马柱头，屋檐上是业已斑驳的砖雕和彩画，但究竟也看不周详，因为街道都不甚宽阔，骑楼间又没有缝隙，光线便被挡在外头。抬起头，错落的电线，将狭窄的天空切割成了各种几何的形状。此时街上是很幽暗的。山伯说，那就对了。听师父说，这里以往叫“暗铺”，本地人嫌不好听，才改了名。

我打开电子地图，并没有发现这家叫作“仙芝林”的中药铺。最近的能找到的建筑是“文笔塔”，附近显示出了几个酒吧和咖啡店的位置，还有一家麦当劳。九洲江边的文笔塔在我们的视野范围内，它依然是这个镇上最高的建筑。我点了一下简介，说是同治年一个叫陈恭秀的监生督修的，上祀魁星经。“文革”期间作为“四旧”被拆掉了，如今看到的是后来新造。荣师傅说，沿着它一直走到安铺西街，就能找到“仙芝林”。

我们走过了整条西街，我很着意地看着路牌与街招。依次经过“欣妮为你理发室”“关帝庙糯米鸡”和“青霞钟表行”，然而并没

有看到：“仙芝林”，甚至没有一家中药铺。

我们走到了街尾，又折回来。当我终于意兴阑珊、心不在焉时，看到山伯在一个洗头房跟前站定了。像中国所有的洗头房一样，窗口的纱帘透出了艳异而暧昧的粉光。我正犹豫要不要揶揄他一下。此时见这洗头房和相邻的骑楼间，墙上镶嵌着一块斑驳的花岗岩，上面镌着两行字：“仙芝林，廉江‘三点会’领袖刘芝草故居”。

在周师娘的介绍下，慧生入了镇西南新开的缫丝厂做工。佛山、顺德一带本是“桑基鱼塘”之乡，自小离家，虽谈不上耳濡目染，但手眼有数，慧生很快驾轻就熟。同厂的女工，有不少是镇上姑婆屋“漱玉堂”的自梳女，不论是什么缘故，总算是打定了终生不靠男人的主意。个个是独当一面的样子，又彼此友爱。知道慧生一人寡居带着孩子，也很照顾。并不问她的前缘，得空便教她廉江本地话。相处起来，皆十分利落。慧生虽未放下十分戒备，却也觉得神清气爽。

其他大半时间，她便待在“仙芝林”里，帮周师娘看铺。这中药堂是周师娘家的祖业，却也是一间医馆。馆里有个坐馆的中医师，花名叫吉三，只道是周师娘的本家叔叔。大名不知道，能看出是一把年纪。擅治疥疮和眼科，也能看跌打，所以周身是一股子药油味。“十八级”的挑夫，因为镇日负重，腰骨劳损，去看他的人很多，生意算是十分好的。

慧生在旁瞧了个把月有余，又看看身边的阿响，渐有了一个主意。她问周师娘，医馆里可收学徒。周师娘听懂了，说，你们以往经过的人家我不知道。响仔难得这么好读书，镇上的同礼书院，改了新式小学，你不想让孩子试试？

慧生说，人各有命。我们这样的人，读得再好，也还是下九流。何必费这个折腾。

周师娘叹口气说，现在毕竟是民国了。我们家老太爷当年……

她终于没有说完，看慧生直愣愣看她，便说，行，我代你问一问吧。

慧生心里头，对医师郎中，总有些好感。她不懂什么悬壶济世的大道理。自己的身体粗枝大叶，也少去医馆。可是，她记得当年祖庙街的那个老中医，是将阿响的黄疸看好了的，捡回了孩子的半条命。她还记得，那个老中医指着孩子尾龙骨上的胎记，说这个孩子命里本富贵。她当时心里一惊，冲这句话，倒觉得做郎中的都神乎其神。这就是个缘分。

周师娘回话，吉叔说，他原本一个游医，没收过徒弟。本事有限，便也没有这么多讲究，想学便跟着他吧。

周师娘一同带来的，是吉医师给的几本医书，都不怎么齐整。不知给多少人翻过，书页焦黄卷曲，书脊开了线，是《汤头歌诀》《金匱要略》，还有本《备急千金要方》。慧生便找了根纳鞋底的大针，一针一线地重新订订。她原本不擅长针线活，针脚格外地大，但总算是囫囵有了完整样子。

以后看柜时，周师娘便顺手教阿响辨认药材、称斤两和分类入柜。她对慧生说，响仔真是灵的，教他什么，过目不忘。

可眼见着，这孩子却并不很爱看那几本医书。像《汤头歌诀》这样算开蒙的。吉医师随便翻开一页，让他背，便都是朗朗的。“升阳益胃汤，东垣参术芪，黄连半夏草陈皮。苓泻防风羌独活，柴胡白芍枣姜随。”可再往深里问，却道不出个所以然。吉医师便道，这当了歌唱，先前学的，都忘到了爪哇国去了。

他这么说，心里却又喜欢这个细路。安安静静的，手脚倒也很勤快，有个眼力见儿。将医馆里头，上下擦得干干净净的。有人来看跌打，正骨时候趴着，给吉医师一使劲，疼得嗷嗷叫。阿响就从罐子里头，拿出山楂条，或是一块蜜渍的陈皮，塞到那人嘴里头。那人嘴里甜着，再看个青靛白净的细路，心平气和地望着他。自己一个大男人，便也不好意思再叫了。

不明就里的新客，还以为阿响是吉叔的孙子，说，医师，好福气啊。

吉叔也不辩白，笑吟吟地看那人，说，这个药油，每天擦三次，偷不得懒。

闲下来了，他便问阿响，响仔，你大了后想做什么。

阿响道，我跟你学医。

吉叔摇摇头，说，我看你是“陈显南卖告白——得把口”哦。阿妈不在，就话给阿伯听啦。

阿响说，其实，阿妈煮𩚑好叻。我想学，她不让，说没有出息。

他想一想，将那本《备急千金要方》拿过来，翻开指着上头的“食治”部说，阿伯，你能教我这个吗？

吉叔哈哈笑说，这是药膳，不同家常煮𩚑，里头有好多医理。我看你识好多字，是跟谁学的。

阿响心里动一动，涌起了冲动，想和他说说自己的朋友埤少爷的事。但立即警醒，阿妈说过以往在广州的任何事情，都不可以说。阿妈厉言厉色，现在不可以，以后也不可以，就当烂在肚子里头。

他便沉默了。吉叔倒也不追问，说，你想学，阿伯便教你，以后教埋你读书罢。我的书你随便看。

医馆里头有个鸡翅木的大书橱。以往阿响掸扫，也能看见里头的书。最上层摆着《文选》《古文观止》和《资治通鉴》，中间是医典和养生书，《太平圣惠方》《奉亲养老书》《遵生八笺》，倒还有一本《饮膳正要》。吉叔就从书架上拿下来，对阿响说，这本你可看看，我得空就讲给你听。以往给皇帝治病用得着，就靠个“吃”。

但其实呢，吉叔确实没什么传道授业的经验。自己天性又很懒散，三天打鱼，两天晒网。兴致来了，就说上几句。有时候呢，他在里头看跌打，便让阿响在外头柜上念。念到一段，他便讲一讲。因为他耳朵有些背，就要阿响念得格外大声。虽是童音，阿响的中气倒很足，铿铿锵锵的。久而久之，成了医馆里的一道景。正骨的人原本叫得杀猪一样，阿响念得嘹亮，倒将那声音给盖了下去。吉叔就哈哈大笑，说，响仔，你这个名倒真没取错。

这一天后晌，他趴在柜上念书。忽然听到一阵大笑声，声音虽尖厉，却爽朗豪气得很。阿响不禁好奇地抬起头，看着一个宽身汉子走

进来。人本是高的，走路没有气势，一是身形扁薄，二是拄着一支拐。这人进来了，笑声却没有断。阿响一看，原来汉子肩膀上栖了黑毛红嘴的鸟，是只鹩哥，竟笑得如人一样。阿响书不念了。这鹩哥也便止住了笑，扑啦啦地飞到了柜台上，煞有介事地踱了几步，东张西望一番，忽然来了句，食咗未呀？

阿响目不转睛，没承想被它这么一问，倒呆住了。他这一愣，鹩哥却又大笑起来。阿响不禁问，你笑乜嘢？

黄脸汉子打了声呼哨，那鹩哥便飞回到他的肩膀上，似乎有些焦躁，使劲啄着自己的翅膀。汉子一边安抚它，一边说，能不笑吗？好好一句古文，给念了个稀碎，雀仔都听唔落去。

见阿响茫然，他便从柜上拿过那本《小苍山文集》，指着一句，问他，怎么念？阿响就念道：“故有所览，辄省记通籍。后俸去书来，落落大满。”汉子摇摇头，说，这就错了。因为你不懂得什么叫“通籍”。是说中了功名的，名字就给朝廷知道了。吃了公粮就可以买书。所以这句应该念：“故有所览，辄省记。通籍后，俸去书来，落落大满。”

这时候，吉叔送了客出来，看见黄脸汉子，面黑黑道，叶七，你叻仔喇！你这个鹩哥，跟你学舌，也不见得句句都对。

汉子说，鹩哥是只鸟，养得再坏也是只鸟。你教人细路，可叫个误人子弟。

吉叔不屑道，你这鸟给你教脏了口。我这细路，干干净净的！

鹩哥大概听懂是在败坏它，兴奋地扑扇一下，大声叫：丢你老母！

刚出门的客，听了竟又折回来，促狭对鹩哥道，雀仔，那你得先等吉叔老母翻生喇。

吉叔有些恼，便要赶那汉子和鹩哥出去。那汉子将拐一扔，捋起裤腿，大声说，医者仁心，救死扶伤。吉叔，你见死不救，是要遭天谴的。

阿响瞧见，汉子小腿近膝盖处，有个杯底大的伤口，边缘上是厚厚的陈年疤痕。那伤口上翻起了紫红的血肉，有些化脓了。

吉叔愣一愣，摇头道，这才半年，又溃成这样。唉，进来吧。

这以后，汉子便经常来了。他并不似其他病人愁眉苦面，脸上总带着笑，倒仿佛串门走亲戚。和柜上的慧生阿响娘俩也熟了。来了，手里捧了一只荷叶包，远远地就抛在柜台上。回过头，冲阿响眨眨眼。慧生便偏过头去，对阿响说，唔望佢。麻甩佬，桃花眼！

那荷叶包打开了，往往里头是一份小食。有时是半只糯米鸡，有时是几只虾饺，还有时只是安铺常见的菜头粿。可说来也怪，即使当地普通的吃食，他带来的，味道却格外地好。渗入了荷叶凜凜的气息，十分清爽开胃。有时好得，连慧生这个厨上客，也不禁瞠目。她只当这是个风流人，背地里骂归骂，却也从来不拒绝他的馈赠。因为除了这些，听阿响读书，他往往适时地从旁说上几句。做娘的虽听不懂，但能看出这点拨十分切中。因为她能看出儿子的佩服，是由衷的。

在阿响看来，这个男人是有些与众不同的。他常想，只那杯底大的伤口，总不收口，便是要疼死人，但从未见汉子哼过一声。吉叔那药膏，给敷在伤口上。他是知道厉害的，多少人疼得要作势打滚。可是汉子，至多皱一皱眉，豆大的汗珠从额上滚下来，黄脸泛一泛白，便恢复了谈笑风生的模样。

眼见他和吉叔，是老熟人。插科打诨，言语间你来我往，像是前世冤家，没什么辈分。吉叔也不恼，有时候给说急了，就冲着鹁哥发发牢骚，无非指桑骂槐。旁人听了都很好笑。他在时，整个医馆里头，便洋溢着快活的空气。

阿响是个聪慧的孩子，很快地，已经学会了廉江话。他这才意识到，叶七和他初见时教他断句，大约怕他不懂，用的是广府口音。他的鹁哥，说的则是很正宗的广府话。而他的廉江话又很道地，甚至夹杂着一些土语，又是阿响所听不懂的。但阿响很快又发现，这并不是什么土语。比如他和别人都不同，称吉叔为“保舅”，或许是因为他们之间有什么亲戚关系。还比如有个人的名字，他们会常常谈起。这

个人叫“老披”。但谈到时，他们往往都会有短暂的沉默，和一丝怅然。这时叶七的脸上，会瞬间脱去那混不吝的表情，甚而是凝重而肃穆的。

有一次，叶七一进来，忽然冲着吉叔心口比一个手势，问道，你是谁？吉叔并没有犹豫，也比了个手势，答道：“我是无尾羊。”吉叔反问：“你是谁？”叶七答：“我是我！”

这一幕，对趴在柜上的阿响而言，不明就里，近乎一种返老还童式的游戏。但他看到两个人，继而大笑起来。在吉叔混浊的眼睛里头，忽然闪现出了他未曾见过的光芒。那光芒，是属于一个青年人的。

终于有一次，阿响问了周师娘。周师娘脸上笑容，慢慢收敛。她默然片刻，说，响仔，你看看，“羊”字底下一个“我”，是个什么字。

阿响在心里头描了一下，说，是个“义”字。

周师娘摸一摸他的头，说道，对。安铺地方小，可出的都是真男人。你长大了，也一定不会差。

七月流火，转眼又至天凉时候。

到了中秋这天，缫丝厂提前给女工们放了假。慧生便到“仙芝林”看柜，让周师娘早些回去操持一大家子的晚饭。她想想，说话间竟然又一年过去了。娘俩已经囫囵有了过日子的样子。想到这里，不禁转头去看阿响，却正迎上儿子的目光。原来响仔也正在看她。她笑了，心头一热，这真就叫个相依为命。

渐渐有了暮色。她正准备打烊，远远看有人一瘸一拐地过来，扁薄身形。只见叶七走进来，将一只盒子搁在柜上，说一句，花好月圆。

慧生便说，医馆收工了，吉叔同人饮酒去喇。

叶七说，不关他事，这是给响仔的。我手打的月饼。

慧生便将盒子一推，说道，我们阿响读过书，知道什么叫“无功不受禄”。

叶七将盒子又推回来，冲阿响笑笑，响仔也听我讲过《儿女英雄传》，知道什么叫作“恭敬不如从命”。

说罢，他转身便走了。阿响见他一瘸一拐地，跨过了门槛。刻意将身体挺得直一些，似乎走得也比平时快了。他望望自己的母亲，看慧生的目光也竟落在了远处，跟那背影走出了很远去。

母子两个回到家里，就着灯光将那盒子打开。一股丰熟的甜香荡漾出来，是焦糖、蛋黄和面粉混合的香味。拿起来，这月饼竟然还保留着温热。并不似店里所卖的，大概没有精致的模具，饼上没有繁复的雕花，仅用刀刻出了一个“吉”字。那口是半圆的，像是在畅然地笑。大约也是因为太过朴素，中心便点了一个红色的点。

阿响小心地捧在手里。慧生说，仔，愣着干吗。吃啊，他敢下药不成？

阿响这才咬了一口，这一咬，他的眼神渐渐亮了。他又吃了一口，细细咀嚼，终于抬起头，对慧生说，阿妈，得月……

慧生不明所以，便也拿起一只来，咬下去。忽然，她停住了。她说，响仔，你刚才说什么，得月？

阿响点点头。

慧生呼吸不禁有些急促。她说，你可听实了，他说这月饼，是他手打的？

阿响犹豫了一下，肯定地点点头。

慧生慢慢地将月饼放下了。

我向荣师傅求证过这件事。他说，每年自他熬出莲蓉，第一口，必由他亲自尝试。与其说信任自己，不如说是信任已经因年老正在退化中的味觉。

我相信，一个好厨师的味蕾，必然会有着独特的记忆。哪怕凡人亦如是。我记得若干年前，第一次离开南京。思乡心切，母亲便托付一个朋友给我带了一盒“六贤居”盐水鸭。但我吃下第一口，纵然美味，便觉得不是老张师傅的手艺。或许只是火候导致肉质的劲道，或许只是胡椒的分量，或许只是一点难以言传的细微差别。我打了电话给母亲。她说，就在我离开的那个冬天，老张师傅忽然中风，再也无法掌勺。这盒盐水鸭，是他手把手，指点他儿子小张师傅制的。人人都说得他真传。母亲说，你的舌头太刁了。我们所有人，都没吃出差别。我想一想，或许是一方水土一方人，当味觉留下了记忆后，如烙印一般，会在乡情炽燃间愈见清晰、强烈。一切只是源于一条饥饿的舌头。

我又问五举山伯，他最深刻的食物记忆，是否是荣师傅的月饼。他想想，摇一摇头。他说他的童年自贫瘠的岁月中来，造就了味觉的迟钝。他对厨艺的分寸，多半来自经验。但是，也许一部分也来自敏锐的嗅觉，这是因当年他跟在阿爷后头做茶壶仔，终日在“多男”氤氲满室的茶香中练就的。

那晚，月光底下，这盒月饼齐整整地摆着。慧生望出去，看墨蓝天上，一轮月亮格外白亮，边缘泛起了一圈绒毛。她想起若干年前的那个中秋，颂瑛夜半敲开他们的耳房。那是颂瑛嫁来太史第的第一年。慧生起身迎她，诚惶诚恐，说，小姐，我的少奶奶，你怎么好到下人房里来？给三太太知道可怎么好。

颂瑛将一只食盒放在台上，说，由他们热闹去。我们娘仨在一起，才算团圆过了一个中秋节。

盘里摆着三只月饼。两只盖了玉兔丹桂，一只鱼戏莲叶。那一只上头，点了一个大红点。颂瑛说，这只要给响仔吃。吃一只，长一岁。

阿响咬下一口去，便再也没忘去那味道。如此软糯的莲蓉与枣泥，并不十分甜，但却和舌头交缠在一起，渗入味蕾深处。他太幼小，并不懂得什么是朵颐之快。但是，此刻他却感受到了一阵细小的战栗。

慧生看到自己的儿子，脸上露出了孩童由衷的微笑。比起许多孩子，他还未学会用语言表达自己的欲求，甚至有不少人觉得他性情木讷，物欲淡漠。但这一刹间，他眼睛里泛起的光，却将慧生与颂瑛都感动了。

颂瑛说，这“得月阁”的双蓉月饼，名不虚传啊。

与洛阳纸贵同理，作为广州最负盛名的茶楼，得月阁每年推出月饼，都有着严格的数量控制。而其中以莲蓉馅料最为矜贵，因为那是由他们的大当家车头叶凤池亲自手制，从选料、制馅到压花、烘焙，除了一个最亲近的伙计，从未假手于人。而据说制馅这道工序，因为涉及秘方，更是在他如密室般的小厨房里完成。双蓉月饼，每年只制一千只，多年雷打不动，无关世道丰歉。并且叶师傅立下了规矩，这款月饼只在得月阁的点心铺“信芳斋”发售，绝不流入市场。每人只供两盒。因其性情硬颈，豪门大户也无奈何，无非是雇人排队购买。也渐有逐利之徒化零为整，奇货可居。据说有次给叶师傅发现了，便索性封了“信芳斋”。当年的双蓉月饼，在市面上迹近于无。而也正是这一年，阿响第一次吃到了这块月饼。

慧生让他记住，这块月饼，是少奶奶颂瑛为他省下来的。

以后的三年，他便总能在中秋吃到一块。作为一个仆从的孩子，这份奢侈的口福近乎不可思议。慧生谨小慎微，从般若庵到太史第，皆谙于不可逾矩之道。但是，这块双蓉月饼，却成了每年一次的例外。她想，这或许就是骨血的传递。曾经那个人，也如此地喜欢吃得月阁的双蓉月饼。只一口，神情清淡的脸上，便霎时绽开了不可抑制的笑意。慧生多么喜欢看她吃月饼，看她一边吃，一边掩上口，却挡不住由衷的愉悦。后来她们甚至很认真地钻研，想要仿制，但从未成功过。

而今，这孩子也吃到这月饼，竟与她有一模一样的笑容。

这个发现，竟然让她感恩与庆幸。她在心里暗暗决定，以后每一年，都要想办法让这孩子吃上得月阁的月饼。其后三年，得偿所愿。然而到了第四年，阿响没有吃上。因为这一年的得月阁，竟然没有再售卖这款月饼，一块也没有。广州的讲究人们失魂落魄，像是过了一

个不完整的中秋。后来慢慢传出了消息，说是因为车头叶师傅离开了得月阁，甚至离开了广州，不知何踪。知道内情的便说，他能去哪里呢，腿脚也不好，应该走不远吧。但此后，广州城里，确实没有人再看到他。事实上，鲜有人知道叶师傅的模样。慢慢地，也就有谈论起叶师傅的来历的，却和他的模样同样模糊。依稀听说，他似乎是个潦倒的世家子弟，至于怎么流落，又怎样进入了得月阁，又如何练就了大按上的绝技，就都是众说纷纭的传奇了。

广州人是不甘心让这月饼绝迹的，不愿它成为中秋佳节的留白。第二年，各大茶楼与饼家便各显神通，都推出了各自的莲蓉月饼。而“得月”自然不甘人后，静观有时，重又推出了“月满双蓉”，这犹如为这波风潮一锤定音。人们奔走相告，趋之若鹜。晚上，慧生将一块月饼放在阿响手中，看儿子双手捧过，像是进行某种郑重仪式。阿响难掩欣喜，轻轻咬上了一口。她看着这孩子的眼神，在咀嚼间，一点一点地黯淡了下去。

这黯然，大概也出现在了这一年许多广州人的饭桌上。人们很清楚，得月阁的双蓉月饼，自此成为绝响。

此刻，多年以后，在这个偏远的粤西小镇，也是一个中秋夜，慧生看着阿响，吃着一块月饼，脸上浮现出了久违的笑容。

慧生惊奇地看见孩子眼里的光，听见他说，得月。

她的脑海里出现了一张有些风流气的脸，晃晃荡荡的扁薄的身形。她摇摇头，似乎想要将一个念头驱散。她分明听见那男人说，这是我手打的月饼。

手中的月饼，带着温热。她也咬上一口，那沁人的香，在她口中氤氲、流淌。她闭上眼睛，想，真的是它。

其实叶七很早就发现这孩子在跟着他。他只由他跟着。他甚至有意让自己走得慢一些。他的不良于行，为他随意地调整步伐，提供了便利。

不用眼睛看，他感到了这孩子跟得执着。并未躲闪，或有一丝延宕。

阿响走入了那间外墙黯淡的骑楼，墙根上生着厚厚的苔藓，由下层的黑往上退晕为青绿色。地上也有，青石板因此黏腻而湿滑。他险些摔了一跤。他抬起头，看见安铺镇上本就稀薄的阳光，在这里似乎更为吝啬。一道光影，落在谁家阳台伸出的竹竿上，竹竿晾晒着有些发灰的衣物，还滴着水。不知为何，他觉得这个地方，熟悉而陌生。他并没想到，就此选择了自己以后的人生。

他脚踏上楼梯。木制的楼梯吱呀作响。昏暗的光线中，有经年的灰尘在飞舞。楼梯的拐弯处，他不小心碰到了一个陶罐，发出沉闷的钝声，瞬间便被黑暗吞噬了。他舒了一口气。

那门打开着。

他走进去，发现比外面还要更阴暗些。他嗅到了空气中有中药的气味，但和医馆里的味道不一样，因为混合着成人的汗液挥发的味道，会更为恣肆，也不新鲜。还有另一种香味，令他似曾相识，冲击着他的鼻腔。当他的视线开始适应黑暗，正努力地辨认着房间的轮廓。忽然，他听到了扑扇翅膀的响动，有个怪异的声音，大声叫道，人客来，人客来！

这声音划破了黑暗。同时出现了一星火，房间骤然亮了。

这里，比他预想的要宽敞得多，甚至可以用排场来形容。亮起来的一刹那，他看到对面墙上挂着一幅画。那画上的老寿星捧着仙桃，正对他慈祥地笑。他听到了一声咳嗽，看到画底下的男人。

叶七蜷在一把太师椅上。阿响看他光裸着腿，因为用力，这腿上青筋虬然，盘踞在肌肉间。这男人正将一块很大的膏药，贴在那杯底大的伤口上。膏药贴上去的刹那，男人不禁“嘶”了一声。他面上没有了惯常的笑意，有种阴郁和坚硬的神情，脸颊抽搐了一下。这让他更像是一头在暗处舔舐伤口的野兽。

做完了这些，他并没有穿上裤子，反而将腿抬起来，好像在欣赏那膏药边缘的疤痕。他甚至没有抬头，对阿响说，那个，给我拿过来。

阿响这才回过神，意识到他是在跟自己说话。顺着他指的方向，他看到八仙桌上，有一柄烟枪。

阿响顿时明白了让他似曾相识的气味。他进过太史的书房，同样暗淡的室内，总是弥漫着膏腴的异香。他拎了这把烟枪，很沉重。他不知道这烟杆是用象牙制成，烟嘴和葫芦以鎏金接口，镶嵌翡翠。

慢着点，这可是件好东西。我老窠^注的东西，我还能接着用。叶七接过来，填上烟膏，点上。过了一会儿，他深深地吸一口，将烟吐了出去。阿响看他的神情松弛了，有一种怪异的笑意，慢慢地浮现起来。他软软地靠在太师椅上，眼神迷离，看着阿响，问，细路，你来干什么？

阿响往后退了半步，站定了。说，我要跟你学。

叶七问，哦？跟我学什么？

阿响看到了这眼神中的挑衅。他迎着叶七的目光说，学打月饼。

叶七倒愣了一下，他搁下了烟枪，定定看着这个细路，说，你看清楚了我这副模样，还要跟我学？

阿响没有犹豫，使劲一点头。

他未觉察到这男人神色细微的变化。但他看到叶七默默地捡起近旁的裤子，穿上了。他系上裤子，站起身。他站起来，忽而踉跄了一下，扶住了桌子，这才站稳了。他望着阿响，你当真想学？

阿响说，嗯。

他笑一笑，笑得有些虚弱了。他说，你知道我是谁？

阿响想一想，说，你是无尾羊。

这男人愣一下，却即刻朗声大笑起来。这笑让他顿时焕发了神采，好像变了一个人。他问，那你呢，你是谁？

阿响这回没有犹豫，他说，我是我！

我是我。叶七口中喃喃重复，眼神却也一点点黯然下来。他慢慢说，我知道你跟周师娘打听过我。一个废人，倒还有人打听。

阿响说，我要跟你学。我吃的第一块月饼，是你打的。

叶七不禁冷笑，说，你才能吃上几年，我离开广州可有年头了。

阿响说，我吃过三年。三块月饼，够记一辈子。

这时，叶七的笑凝固在脸上，是一个分外难看的表情。他说，一辈子。细路哥，你可知道一辈子有多长。

他重新坐了下来，说，一辈子，一世人。我这活了，都只可说是半辈子。这半辈子，人帮我，我帮人；人负我，我负人。就这么过来了。吃上一口，随便说，就能记一辈子？

阿响说，你不是我，怎么知道我不记得。

叶七一笑道，也对，子非鱼。我不是你，怎么知道你不记得。

他环顾了一下，像是在寻找什么东西。最后终于还是落在了阿响身上。他说，如今的人挂住我，是因为一块月饼。

阿响说，不，还因为你是无尾羊。周师娘说，“无尾羊”底下一个“我”，就是真男人。

叶七听到这里，放在桌上的手，无知觉地颤抖了一下。他沉默住。半晌，他拎起拐杖，使劲将自己撑持起来。他说，细路，你跟我来。

阿响跟着他走进了另一个房间。他把灯放下，将身上一把钥匙解下来，递给阿响，指指墙角一口木箱，说，打开。

阿响便照着他的话，打开了锁。他屈身将箱盖掀起来，里头是些杂物与瓷器。他一件件地取出来。最底下是个包袱，他让阿响抱出来。包袱有浓重的樟木的味道，有些呛鼻，看着应是在箱底压了许久。

叶七解开了包袱，大约当初系得紧，很花了些气力。里头有一只黄色的帽子，式样颇为奇怪。在阿响看来，像是戏台上用的。叶七捧

起帽子，看了又看，忽然贴到了自己面上。埋下了头，良久，抬起脸。又抖开了包袱里的一件衣裳，是绸缎质地，上面有刺绣。胸前绣了一个鲜红的“洪”字。叶七眼里有光，如见故人。他说，细路，你可知道，当年我们老披穿了这件，带我们过洪门关，何其威风。他坐在台前，问我，你敢不敢杀皇帝？我脆生生答一个“敢”。

如今皇帝没了，老披也没了。老披死了，我苟活，还瞒下了这副衣冠，放在箱子里头。你说这日子，我们这些个人，还怎么活这下半辈子。

他失神，忽而将衣服使劲一抖，便将自己的底衫脱去。在灯光底下，阿响见他背上，是纵横的伤痕。有一道蜿蜒到股，像是血红的蚯蚓。叶七便当着他的面，戴上了这顶帽子，穿上了衣裳。

待他转过身来，阿响不禁一惊。这眼前的人，竟像神将一样，忽而有轩昂气宇，再不是个现世中的人。他将手中木杖顿地，仰天道：

“孔子成仁，孟子取义，唯其义尽所以仁至。读圣贤书，所学何事，而今而后，庶几无愧！”

说罢，却将拐杖一掷，身体却也一点点地矮下去，最后颓然坐在木箱上。阿响看他捂住脸，久没有发声。面前的油灯，忽然火苗亮一下，却渐渐暗下去。他再抬起头来时，阿响见到这男人脸上有两道泪痕。叶七苦笑一声，对阿响说，细路，没吓着你吧，你就权当看了一出大戏罢。

慧生看着自己的儿子跪在面前，身板却挺直的。不知为何，她预感到了这一幕。

她说，你跪我，是知道我不会许你学厨。

阿响说，阿妈，他不肯收我。

慧生愣一愣，说，这就笑话了。他不肯收你，你倒来跪我？

阿响说，他不肯收，我就要天天去求他，但我不跪。我跪阿妈，是因为不孝。

慧生俯身，想扶他起来，却将手收了回去。她说，孩子，你可知道这条路，可能是会要命的。

阿响说，以前阿妈说，我信。现在阿响长大了，想的是安身立命。不知道自己想做什么，才是没有命。

慧生吃了一惊，发觉这么多年，母子两个是第一次对话。这孩子以往顺从，原来心里早就一板一眼，铿铿锵锵。

阿响便天天去。

叶七看这孩子，来了，也并没有求人拜师的样子。大清早的便来，挺挺地站在堂屋里头，咬着嘴唇，也不说话。他便装作看不见，衣食起居，该做什么做什么。

这样过去了半个月。一天早晨他站在骑楼上，喝了茶漱口，看着这孩子又来了，依然不说话。

一站又是一个时辰。阿响忽然脚底下一软，险些没站住。他身子晃了一下，眼前一斜，目光恰落到了墙上的几幅画像上。那画像上的人，眼神阴郁。嘴角不知为何，倒些微上翘，似笑非笑。有一个就散着眼光，或许是溷潮，半边脸泛黄，有些扭曲了。阿响就想起，他小时，过年在太史第扫神楼，看过去，是向家的列祖列宗，一色有宽阔的额和尖削的下巴。而这墙上的这么些人，面目倒并不相像。

这时他听到“哗”的一声响，见是叶七脚下一蹬，将一只小杌子支到他身后，是让他坐下的意思。他不动，站得更直些。叶七咳嗽一声，清一清嗓，戏文念白道，傻仔……

那鹁哥便从露台的架上飞起来，在室内盘桓了一圈。大约是与阿响熟识了，竟落到了他的肩头。一边啄他的耳垂，一边叫道：傻仔，傻仔。

叶七到了后晌午，照例要煲一锅糖水。煲好了，自己靠着八仙桌慢慢饮。秋深了，多煲的是南北杏甜汤。这一煲便是一个时辰，南杏生津；北杏平喘，但因有微毒，须要长煲解毒。这一日煲出，他盛了一碗，先搁到阿响脚边的小杌子上。

他也不说话，背转过身去给自己盛。却听到身后少年的声音，说，少了一味。

他回过身，见阿响并没有动那糖水，甚至看也未曾看一眼。他笑笑，因为龙脷叶用完了，是未放。这一减料，倒给这孩子瞧见了。

他刚走回厨房里头，又听见阿响说，今天的北杏多了。

叶七这才在心里一惊，回过身，见那碗糖水，仍然是分毫未动。不禁问阿响，你如何看出来的？

通常这道糖水，南北杏成数为三一之比。因为今日微咳，他不过多加了两颗北杏，且用枇杷叶去毒。其中不过是毫微之别。

阿响说，我不是看出来的，是闻出来的。

叶七不言语，暗地留了意。第二日做桂花糕。做好了，仍摆在阿响身后的杌子上。

阿响不动声色，叶七却看见了他鼻翼的翕动。片刻，少年说，今天用的不是金桂，是银桂。

他想，细路整日在中药铺子里头，倒熏出了一只好鼻子。他自然不甘心，下一天煲了陈皮红豆沙，有意煲到了极烂。且不论红豆都开了花，只那刮瓢的陈皮竟至也软糯化于其中，不辨踪影。

这一回，他盛好了，有意先凉上一凉。自己点上一筒大烟，慢慢抽。抽完了，才将这碗红豆沙放在阿响身边。

或许要先发制人，他索性问道，细路，你倒说一说，这里头用的，是几年的陈皮。

这时间，满室内是氤氲未去的大烟味。红豆沙也已经被凉气封上了。

叶七见阿响闭上眼睛。良久，他才睁开了，说，十五年。

叶七笑一笑，刚要开口，阿响说，等一等。他仔细地吸了吸鼻子，然后说，这里头，还掺了一种，不超过十年。

叶七不作声了。他的确用了两种陈皮，一种是新会十五年的名品茶枝柑。可还有一种，是古兜山河谷产的野生青皮柑，将将好的十年品。

他皱一皱眉头道，明天，你别来了。

从此后，阿响未再去找叶七。叶七竟然也不再“到仙芝堂”的柜上来。许久不见他一走一拐的扁薄身形。吉叔或许也感到寂寞了。有时正在诊病，听到外头有鸟叫的声音，便立时站了起来，脸上摆出促狭的神情，要出得门去。但那并不是叶七的鹁哥，他便失望地折回医馆，摇摇头道，死仔，他那条腿，迟早要烂掉。

后来，他究竟待不住，为叶七出了一回诊。回来后，骂骂咧咧，说，好啲啲有手有脚，唔出来见人。你话系唔系藕咗线？我在他家里半日，七魂有了六魄，对住我成个死人咁。

说罢，将一个荷叶包放到柜台上，说，同我有半句话倾，临走倒记得给你们两母子带副点心。

慧生便打开荷叶包，看是几块光酥饼，好像刚出炉还热乎的。她推到阿响跟前，说，仔，食一啖，都几香口。

阿响像是没听见，依然埋着头，在柜台上誊抄医书。慧生在心里叹一口气，每每从丝厂收工，看这孩子如今安心跟吉叔习医，与周师娘学药理，都是踏实本分的。还是那个她熟悉的响仔。或许是先前碰了钉子，吃了荒唐，总归是收心生性了。可是，她却总是觉得哪里不对。

待到关铺打烊时，慧生将那趟枕门闩上。外头照进店里的光线，渐渐地微弱了，只在柜台上留下了昏黄的一线。慧生回过身，恰见到响仔手里执着一块光酥饼，愣愣地看。眼神里的内容，却让她这个当阿妈的，感到十分陌生。但忽然她又觉得似曾相识。她回忆起了陈将军离开的那个下午，有个人坐在桌前，也用一种这样的眼神，对着面前已成残羹的一道菜。

那道菜，叫作“待鹤鸣”。

许久，阿响才发现母亲看着他。他埋下头，匆促地将那块饼搁下，包进了荷叶包，推到了一边去。

叶七没有发现荣慧生的到来。这女人走进来时，甚至鹁哥也没叫一声。

慧生经过了瑞南街整条街的热闹，转过了石角会馆。只一拐，这热闹忽然就静止了下来。她望着拐角处的骑楼，想，这还真是个藏身的好地方。

不同于阿响，当走进了叶七的屋子，她并没有分辨出各种气味的来源。但是，不禁掩了一下鼻子。她只闻到了一种气味，一种不洁净的男人气味。这让她有些作呕。他，还是一个瘾君子。

这一天，太阳架势，房间里居然有饱满的光线。这也让室内无所遁形。他看到叶七正靠着八仙桌，眼神迷离，有轻微的鼾声。桌上摆着烟枪，还有一壶酒以及两三只颜色并不新鲜的小菜。鹁哥在他肩头打着盹，也是无精打采的样子。抬起眼皮，看见她，想要振动一下翅膀，却只是无声地颤抖了一下。

慧生环顾这屋子，有种错觉，好像回到了太史第。她有些哑然，在这南洋风的骑楼里，为什么还会有这样恍若隔世的所在。

家具一律是厚重扎实的广作，她是见过世面的人，看出质地上好。酸枝的博古架，上面摆着各色文玩，紫檀和花梨的书柜，镌镶着繁复的雕花。然而，这些家具间并未有应有的错落，而是在房间里摆得满满当当，彼此间几乎没有留下缝隙。每一件上，都积满了灰尘。如果不是那幅寿星图和草书中堂，以及墙上悬挂着位置并不周正的画像，这里局促得，更像是个无人问津的古董铺。而骑楼上摆着一些盆景和花草，长得七支八棱，居多已经衰败了，泛着枯黄颜色。

她看了一会儿，皱起了眉头，想，这么些好的东西，怎么没有人爱惜。她不禁卷起了袖子。见门外有一只水桶，便到楼下的水井打了一桶水。拎上来便开始擦洗。像所有在大宅里训练有素的仆从，她皱着眉头，不声不响地开始工作。这些家具，渐渐露出了它本来的底色。如意云头、花开富贵，似不停歇地在她的手中一一盛放。她感到了一种满足，劳作后的满足。这是久未有过的。在这劳作中，她有些

忘记了此行的来意。将地板拖得一尘不染后，她甚至发现了一柄剪刀，就在骑楼上开始修剪花草。她回忆着百二兰斋花王的手势，投入了创作的意趣。当她全神贯注，将一株龙爪槐，修成了“仙芝林”门口那棵古树的形状，听到身后响起了咳嗽声。

她回过头，看见叶七已坐起身，不再是迷离眼神，而是鹰隼般的警惕与疑虑。

她不动声色，将地上的枝叶扫成一堆，用一只簸箕装起来。

你哋两母子轮班来，到底有什么蛊惑^注？男人的声音，是冷冷的。

慧生不理他，将扔在各处的脏衣服拾到桶里，叹一声道，好好个屋企，这么缺人打理。

叶七说，你摆低，洗衣妇明天下午来。

慧生没有停手，她将桶拎起来，便往外头走去。走到了门口，她听到有手杖顿地的急促声响。她刚想转过身，却感到有双胳膊忽然将她从身后抱住了。是男人结实的胸膛，紧紧贴着她的后背，两只手箍着她胸前。她有些愣住了，待她感到了一阵窒息，这才想起了挣扎。她是有把子力气的人，可这男人的胳膊却挣脱不开。而她的耳际，是粗重的呼吸带来的气息，滚热的，沿着她的皮肤蔓延过来。这是她未有经历过的，她觉得心里一软。手一松，桶掉到了地上，砸了她的脚，也砸醒了她。她用手臂一顶，低下头，在男人胳膊上使劲咬了一口。这才松开了。她想也不想，沿着楼梯就往楼下奔去。

她刚刚跑到楼下，听到有声音从楼上传过来：唔好扮嘢喇，不就是你想要的吗？

她听到男人的声音在楼梯间回荡，以一种恶作剧的怪腔调。然而尾音却喊劈了，听来竟然有些凄凉。

周师娘是隔一天来的。

这是个有分寸的人，可再是若无其事的样子，事情都在眼睛里。慧生看见她手中的荷叶包，先就有数了。倒是周师娘说到前头，响

仔，一阵曲龙有“白戏仔”听，阿鹿弟系楼下等你，一起去。等下人多就看不到了。快去。我同你阿妈有啲嘢倾。

阿响便去了，走到门口，回头望一望。慧生对他点点头。

待阿响走远了，周师娘把门关上了，说，响仔阿妈，前日的事情，我都知道了。

慧生冷笑一声，说，他倒是不知丑。

周师娘顿一顿，这才说，你知道我是个爽快人。我们就把事情一桩桩拆开来讲。响仔想和他学打饼，是不是？

慧生沉默了。

周师娘有了底，便道，你不找我议这个事，倒以为我不知道他是广州得月阁的叶凤池，还是怕我问你们娘俩的来历？我说过不问前事，你还是信不过。

慧生说，我们两仔乜，几时求过人。拜他学个手艺，这么难。

周师娘笑笑，拜叶七不难，难的是叶凤池。拜叶凤池其实也不难，他说，他愿意收响仔。

慧生抬头，看周师娘的眼睛，问道，真的？

周师娘点点头，说，他是说了，也想求你一桩事。

慧生说，什么事？

周师娘便轻声说了。慧生道，吓！我可怜他屋企似个猪栏。孤儿寡母，他倒想乘人之危。

周师娘等她平息了，便说，他这么个人，说话行事都荒唐该打。可你是聪明人，先前能看得出来？

她指指手上的荷叶包，说，意思都在这里头呢。你自己忖一忖。你也说是孤儿寡母，如今在安铺安下身，多少算是个依靠。

慧生愣一愣，喃喃说，他收阿响，怕是个借口。

周师娘叹口气，若是借口，还用三番五次考这孩子？他不是不愿收徒弟。你以为他当年何解离开“得月”？还不是因为一个徒弟。千挑万选一个细路，教到了半路，叛了师门跟了“得月”的对头去。他是伤了心了。

慧生望望外头，晌午还亮堂堂的天，无端地阴沉了些。她沉吟一下，对周师娘说，师娘，你当我自己人，我也明人不说暗话。这个叶七，怕是不止个大按师傅这么简单吧。我看他挂在墙上的画像，有一张和你挂在咱铺子里头的一模一样，是“仙芝林”的老掌柜。

说到这里，周师娘方才还泰然的脸色，慢慢收敛了笑容。有一瞬间，似乎忽而读到了疼痛。但是，她终于执起慧生的手，说，响仔阿妈，你坐下来，我说给你听。

关于叶七这个人物，为了还原他的音容，我查了许多的资料。然而，在这资料的瀚海中，他的面目反而更为扑朔。甚至关于他的名姓，也众说纷纭。有写他做叶凤池的，亦有叶风迟，在《广粤庖曲》里，则载为叶风驰。不知是化名，还是为了避讳。然而他既不是皇族，亦非贵胄，便不知是避的什么名讳。我问过荣师傅，他开始自然一口咬定是叶凤池。但被我一问，倒也疑虑，变得不肯定起来。他仔细想一想说，师父的书读得不少，可我竟没有看他写过自己的名字。

终于，我在《石城县志》上找到了有关他较为确凿的记载。光绪三年生，安铺下三墩村人。世居苏杭街，为当地丝绸贾商。其祖叶绍荃出资设“同礼书院”，誉“揽英接秀，廉江之文运开于此”，出贡生黄龙章、崖州守备丘国荣、海安营把总陈明义、雷州把总胡汉高等人。叶凤池行七，少敏于学，然无心功名，志亦不在陶朱事业。勤武艺，并好庖厨。弱冠之年，入三点会，职“流涉”。光绪二十四年，随老披刘芝草，啸聚塘蓬、石岭、青平、车板、龙湾、石角等地三府八县会众万余人，于安铺誓师，先后攻横山团局及靖江炮台，围当地团勇首黄锦灿、毛其勉等，捕而剿之。然廉江知县王寿培，增调高雷廉镇台兵勇并琼州水师，搜捕三点会众。起义事败，叶凤池与吉思顾等人，护会首刘芝草潜往广西，至博白县境，遭清兵突袭。俘叶等数人，施吊头、火烙、钳脚酷刑。为救会众，周氏毅然投案，于安铺玉枢宫前，以十字架钉手足示众，凌迟就义。

叶氏秉周之遗志，将三点会化聚为散，兴行会之名，以抗清廷。其以穗上名肆得月阁大按之身，于岭南各处结社，声震庖业。辛亥以降，洪门因时分崩。叶氏以道不同，淡出江湖，匿迹于粤广，后其踪鲜为人知。

周师娘说完了，眼睛里的光，随夜幕一并熄暗。慧生体内，却还滚热地奔涌着一些东西，未及冷却。她问道，当年，他们就是在仙芝林“开总台”？

周师娘理一下鬓发，点点头。

慧生又问，那吉叔也是？

吉叔是他的保舅，就是当年入会的担保。周师娘默然片刻，接着说，话时话，都是三十年前的事了。你知他腿上那块伤，是为护我阿爹给王寿培的人用火枪打的。弹片嵌进了骨头，长死在了里头。如今不知怎么，隔一阵就化脓，总不收口。洋大夫看过了，说取不出来，要根治，得截肢。他不愿意，说好歹一块铁，留在骨头里，算是老披留下的念想。

慧生便也沉默，两个人都不说话，太静了，影影绰绰听得见远处的锣鼓声。是那唱大戏的人。周师娘便又把她的手，放在自己手里，在上面按了一按。师娘人长得细巧清秀。手心却是糙的，生了厚厚的茧。这一按，按得慧生的心里，蓦然疼了一下。

半晌，慧生抬起头来，定定看着周师娘的眼睛，问道，他，能把大烟戒了吗？

隔年的正月二十八，荣慧生领着阿响，进了叶七家的门。

自然没有喜仪，也没有天地高堂可拜，只摆了一桌酒。请了两个客，周师娘和吉叔。

周师娘带了一块喜绸，一副自己绣的鸳鸯枕。吉三带了阿响读过的《资治通鉴》给他。叶七笑道，你个吉老倌，我办喜事，你白来吃酒就罢了。带书来送，是想我“执输”吗？

吉三说，我是贺你。书中自有黄金屋，你死鬼老爹给你留下的。如今桃花运得了颜如玉，求莲得子，你倒说该贺不该贺。

这时候，外头响起了“六国大封相”，震耳喧阗。一时光猛，将那黑沉沉的天映得透亮。叶七便拍手道，好了好了，合该全世界都贺我，替我省下摆酒钱。

他这样说，众人便都欢喜起来。这一日逢上安铺的“雷王诞”，是大节庆。白天游神，晚上游灯。

白天从玉枢宫一路过来。雷神作主，各街境神伴游，神轿十多乘，香烛焚于轿前，神童、道公随于轿旁。三角彩旗引路，香案台摆满香烛宝帛，拜神平台摆置烧猪牲仪，有数十台。还有锣鼓花架、狮子班、舞龙，队伍长数里，热闹异常。可更好看的是晚上，那才正正不夜天，便又是一个白昼。

几个人听到声响，便走到骑楼上望。看下头明晃晃的一片，除了人，便是灯，分不清人和灯。看清爽了，前头的是锣鼓乐手，吹吹打打走过来，八音座前，高擎各色引灯，后面跟着有走马灯、盘转灯、长灯、短灯、方灯、圆灯、扁灯、梭灯等，五光十色。再后头的是十来岁孩童，每队三五十人，身穿长衫、马褂，都骑在大人肩头，手举龙灯、凤灯、马灯、鲤鱼灯、鲳鱼灯、龙虾灯、螃蟹灯、桃子灯、柑子灯等，学的是飞禽走兽，求的是五谷丰登。远处看得见人头涌涌，张灯结彩立着大花牌，是文笔塔下请的三班庆诞，不唱个三五天不罢休的。

底下的灯火，映在楼上人的脸庞，也映在眼睛里头。周师娘看叶七和慧生，眼里便都是两朵小火苗，灼灼地闪。周师娘便说，这下好，比什么八抬大轿不强？往后你们要是记不住，我替你们记下这一天。

夜深了。几个大人说话，吃菜喝着酒，眼看着就过了子时。吉三没酒力，竟然喝成了一摊烂泥。拖着拖不动，叫也叫不醒。周师娘拍他一巴掌，说，这成什么话。

叶七就说，罢了，响仔先睡了，让他也去小屋里过一宿吧。

周师娘倒很抱歉似的，说，真是越老越没成色了，明日我非说说他不可。

慧生送她到了楼底下，一边说着话，忽然站住不动了。低下头也没了言语，忽然说，周师娘，我还是跟你回去住吧。就当你陪陪我。

周师娘看她一眼，倒笑了，说，人讲一回生二回熟，事事如此。你要当我是娘家人，就更不能由着性子来了。明天早上你再来，算是回门儿，我好好陪你说话。

慧生上了楼，正看见叶七卷着一领铺盖，在堂屋铺开。看见她，说，里头铺好了，你去睡。

慧生愣一愣，倒站在原地不动。他说，我睡相不好，怕搅了你。

慧生不知是什么缘故，木手木脚地往那屋里走。走到门口，忽然听男人追过来一句，你信不信，我还是个童男子。

她没有回头，听见这声音里，藏着张嬉皮笑脸。她便将屋门猛然关上了，带了响。关上了却不甘心，将耳朵贴在上头听一听。窸窣窸窣，又“咯吱”一声，是男人躺下来，再没了声响。她心一横，索性将门闩上了。

第二天清早，她起身推开门，看见吉叔和阿响两个，一老一少围着堂屋的春凳。阿响看向她，眼神是惶惶的。

她这才看见叶七靠着春凳坐在地上，瑟瑟地发着抖。长大的一个人，身体蜷曲着，竟然缩成了一团。慧生见他脸色苍白着，额头上冒着细密的汗。胳膊半撑在地上。慧生便赶忙屈下身，想扶他起来。谁知刚伸出手，就听见吉叔冷冷道，别碰。

慧生情急之下，脱口骂道，你只老嘢，白做个郎中，见死不救吗？

郎中？郎中顶个屁用！这瘾犯起来，天王老子也救不了。吉叔摇摇头，对她说，你打盆热水来吧。

这时，叶七的手，在空中胡乱抓一下，喘着气，像是个水中垂死的人。吉叔一跺脚道，罢了罢了。

回过身，就去那八仙桌上拿起烟枪，熟门熟路，装上烟膏在灯上点了。举起来，蹲下身放在叶七嘴边。慧生刚张一张口，看吉叔眼睛里头，也是绝望神色。他索性将叶七的裤腿一捋，轻声说，你以为骨头里留铁的伤，是活人能受的吗？这十几二十年，还不就靠这一口，才顶过来。

这时，叶七喘息着，忽然抬起胳膊，将吉叔一把推开。那烟枪也掉落在地上，“当”的一声响。鎏金葫芦上的一块翡翠，竟然跌落下来，给磕成了两片。他喘着气，抬起了脸来，艰难睁开眼，定定看着慧生，使劲迸出一句话。声音很轻，但慧生听得清楚。他说，牙齿当金使……我应承过你。

这话说完，似乎耗尽了力气。叶七便昏了过去。

这一睡便是一天，到晚上才醒过来。叶七看眼前的女人望着自己，见他醒了，便急急站起来走出去了。

回来时，手里端了一碗白粥。他坐起身便接过来，还是滚热的。看来是在暖锅里搁着，等他醒来。

他喝一口，竟一时间怔住。接着又舀了一大勺，细细地喝下去。竟然闭上了眼睛。这粥似无味，至喉头甘香里却又有千百种味。

他望着慧生，问，这是什么神仙白粥？

慧生说，这粥有个好名字，叫“熔金煮玉”。我看你厨房里头藏了颗冬笋，就用上了。

“熔金煮玉”。叶七放下碗，说，好名字，我现在是神清气爽。

他声音里还透着虚，却撑出了一个硬朗朗的精气神。站起身，望一望外头，天已经黑透了。一看柜上的座钟，竟然已经半夜了。他就将床上掸一掸，说，我是睡够了，你好生歇着吧。

慧生咬一咬嘴唇道，你别动了，我看着你。今天早上那样子，吓死个人。

叶七愣一愣，脸上的神色也静止住，忽而舒展开了，笑道，你不赶我，我又何必要走。

他便又躺下来。片刻，又将身体往里头挪一挪。这本是个无比宽大的宁式床，横躺着都能睡上好几个人。挪与不挪，离床沿都有一大块地方。慧生看懂了，脸热一热。背过身，只将外褂脱了，熄了灯，也就躺在了床上。

两个人便并排躺着，谁也不说话。屋里先是黑透了，慧生闻到一股子陈年的中药味，还有些带着湿霉气的木头味，外头放了通天炮仗的火药味和点了一宿游灯的灯油味。如今都冷下来了。倒是还有一种气味，先是若有若无，游丝一样，渐渐浓厚了，竟有了一个形状，暖暖地，将她碰触了一下。这是身边男人的气味。这味道是她陌生的，却也熟悉。毕竟是有儿子的人，如果也长成了少年，那是汗和皮肤翕张而来的气息。但到底不同，这气息要厚得多，也粗糙得多。

她听到了轻微的鼾声，不禁侧过头去。外面的月光洒进来，渐渐她看到了身边有一个黑幢幢的起伏的轮廓，是这男人的呼吸。渐渐看清晰了，这轮廓竟是海涯边的岩一样的。鼓突的眉骨，粤地人少见的挺秀的鼻梁，都是铿锵的。鼾声大了一些，有些微的停顿，然后接续。也是一起一伏，这声音渐让她安心，竟也沉沉睡去了。

她是在鸟的聒噪中醒来的。她睁开眼睛，却看见那只鹁哥栖据在床架上，歪着脑袋，直勾勾地看着她。那眼神黑洞洞的，竟有一些凌厉，忽然“嘎”地叫了一声。她听见身后的笑。回过头，看男人盘腿坐着，说，我睡了一天，没人给它喂食，是饿极了。

慧生心里抱怨着自己的疏忽，却脱口道，你醒了，干吗干坐着？

男人说，嗯，早醒了，怕起来吵醒你。就坐着。

慧生默然，也坐起了身。叶七说，没事，你睡你的。他便下了床来，刚站定，那鹁哥便飞到了他的肩膀上。男人抚弄一下它的羽毛，用英文跟它招呼，Good morning。

这鸟呼扇一下翅膀，一迭声地也叫“Good morning”，像个饶舌而兴奋的孩子。

慧生自然睡不着了，天还半黑着。她朝窗外望出去，东方的天，才微微泛起了鱼肚白。外头有浅浅的雾。倒是文笔塔，已能看见一个

清晰的轮廓。她想，原来这里离九洲江口这样近的，难怪夜里能听见水响。

忽然，外面“当”的一声，她连忙走出去。看着叶七靠在八仙桌上，裸着腿。慧生就看见了那杯底大的殷紫的伤口。这男人虚白着脸，手里捉着一封膏药。那地上却是一只打碎的碗，里头是还冒着热气的药膏。男人伸手擦一擦额上的汗，不忘对她笑一下，说，我真系几论尽^註……

慧生蹲下身，先收拾了，然后说，我帮你吧。她就帮叶七将膏药贴上，这男人的呼吸变得气促，眼睛里不自控地淌出泪水，鼻涕也流了下来。他偏过头，不想让她看到自己的狼狈相。可是慧生明白发生了什么。

慧生将他扶进了屋里。男人躺在床上，对她笑一下，却即刻便咬紧了牙关。男人浑身开始颤抖，筛糠一样，胳膊也渐渐抱紧。那只鹧哥飞了进来，停在他的近旁，竟然栖住，一动不动地望着他。慧生看见男人的面庞扭曲了，流出了口涎。她拿起一块毛巾，帮他把这口涎擦去了。可这时，她的手却被另一只手攥住。这只手是冰冷的，紧紧地攥住她。太紧，攥得她有些疼。这手一边颤抖着，她觉得手心中的寒意，在这颤抖间，顺着她的手指、胳膊，一点点地传入她的体内。她竟然也感到冷了，冷得彻骨。她不禁坐下来，依偎那具冰冷的身体。那身体便也靠紧了她。在依偎间，颤抖似乎渐渐和缓了些。她长长地舒一口气，索性将这身体放在自己臂弯，抱住了。她觉出一线浅浅的暖意，让自己不那么冷了。慢慢地，反而有一种热力，从她躯体的深处，向上升腾。这热力令她陌生，炙烤着她，东奔西突，忽而让她有了一丝醉。这时，方才冰冷的身体也热了，舒展了，不再颤抖了，与她更紧了一些，慢慢地，慢慢地，潮水一样卷裹和覆盖了她。迷醉间，她感受有种力量刀锋一样，划开了她的身体。她听到了自己最深处，有开裂的声音。她闭上眼睛，任由一滴泪流了下来，心说，罢了。

当这一切结束，天已经透彻地亮了。慧生和男人的眼睛碰撞了一下，回过身去，静静地穿衣服。叶七看着床上的一抹红，难以掩饰目

光里的惊诧。这目光中，还有畏惧。此时，慧生已经穿好了衣服，站起来，静定地望着这男人，说，你若负我哋两母子，就天打雷劈了。

1. ㊟ 走鬼档：粤俚，流动小贩。
2. ㊟ 老窦：粤语，称父亲。
3. ㊟ 蛊惑：粤俚，指狡猾耍小聪明。
4. ㊟ 论尽：粤语，笨手笨脚。

陆 此间少年

易米梅花不讳贫，玉台壶史自千春。闽茶绝品承遥寄，我亦城南穷巷人。

——谈溶《梅石图题识》

荣贻生对叶七，终生没有改口，叫了一辈子的师父。

这是叶七的主张。他说，一日为师，终身为父，够了。留着名姓，记得来处。

阿响，并不知自己的来处。

可有了一个师父，心里踏实了不少。长这么大，他从来没有见过家的样子。他不知别人的家是什么样子。早上起来，有母亲的身影，忙碌地为爷俩儿做早饭，也抱怨着昨晚未收拾的棋盘。中午，看见骑楼上晾晒好的衣服，在并不猛烈的春阳下，透着光。风吹过来，微微地飘荡，将番碱的味道也吹过来。这味道是洁净而安静的。

荣师傅给我看过一张照片，那是一张毕业证。上面记录着他短暂的求学生涯。这张标示为“同礼小学”的毕业证上写着他的名姓。照片上是个头发浓密的男孩子，穿着立领的制服。即使穿过了几十年的时间，仍然可以看到他眼神的清澈。不得不说，这张脸上，有一种和年龄不相称的少见的雍容，大约来自一个少年对现状的满足和笃定。

毕业证水印的建筑，影影绰绰。荣师傅告诉我是文笔塔。背面，印着这所学校的校歌：“既殚精以求知，复笃志以力行，嗟我诸生兮，毋忘同礼之好学精神。”荣师傅哼了两句，大约为自己老迈沙哑的声音所赧颜，终于摆一摆手，径自放弃了。

但他又戴上了老花镜，将那段并不长的歌词，细细地看了又看。

他说，在取得这张毕业证后，他曾经有去廉江县城升中学的机会。但终于没有去。我问他为什么没去。他不再说话，却将眼镜取了下来，搁在一边。整个人似乎也便定住，忽然伸出手，将一片从窗子飞进的合欢的落叶捉住了。这才长吁了一口气，说，一个厨子，读这么多书有什么用。

少年阿响，在一个黄昏下学后，路过了瑞同街。他看到了一座骑楼，在灰扑扑的同类中脱颖而出，张灯结彩。邻近的空气中，还洋溢着鞭炮燃放的硫黄硝烟的气息，是还未冷却下来的热闹。

他看到门楼上，挂了一块匾额，用鎏金镌了“南天居”三个字，覆着红绸。

他不是好奇的性情，但仍忍不住向里张望了一下。其实，他已经回忆不起这骑楼本来的模样，究竟是一处平凡的住家，还是商铺。

过了几天，吉叔来访，说起这间新开的茶楼。

叶七道，安铺一街的豆豉店，半巷的酱园子，开茶楼倒是头一遭。

吉叔说，你道是什么来历，开茶楼的是谁？

叶七摇摇头，只说，敢叫这个名，也是好大的口气。

吉叔卖关子道，好，听朝带上阿响去看看，我做东。

第二天清晨，阿响便坐在这叫“南天居”的茶楼里，看着来往企堂、茶博士穿梭于店堂。此时的太阳还是冷白的，穿过满洲窗照射过来，拖曳的影子也是冷白的一道。

叶七说，这阵仗，倒和上六府学了个三分像。

吉叔嘴努一下，说，老板出来了。

三个人都看过去。一个穿了青绸夹袄、身材矮小的人，走出来，对着众人作揖。叶七笑一笑，说，莫不是我看错了，跳鱼聋？

这人虽短小，但声量却分外大，中气又足。安铺老少都认识，在苏杭街经营一家小饭馆，菜式并不多，却擅作一道“跳鱼煲酸菜”。知道他耳朵不好，人人去他店里帮衬，便都和他用手比画。

吉叔说，你没看错，他是发达了。要不说安铺藏龙卧虎。你可记得上年底陈济棠来探亲的事。嗯，就歇在同礼书院，听到有人在外头吵闹，震天声响。问起来，说是有个聋子在外头，带了一个食盒子，说要慰劳昔日长官。门卫看他相貌寒碜，拦住不让他进去，也不肯通报。陈司令一听，却立即唤他进来。那聋子进来一口一个“营长”。见了陈，就跪下来，打开食盒。陈一看，里头是一盘“跳鱼煲酸菜”，一碗红米饭，立即认出这是当年自己的马弁，救过自己的命。当场就赏了一封银圆，问他还想要什么。他说年景不济，就想开一间自己的茶楼。陈点一下头，说，那就挑个好地方吧。

叶七说，这里是陈司令买下来的？

吉叔点一点头，要不敢叫这个名字？也是“南天王”的地盘了。

叶七沉吟一下，说，那少不了要请个好厨子。

吉叔说，大按是湛江“鹤云楼”请来的，袁仰三。

叶七听了眼睛一亮，这倒好了。

晚间，慧生在桌上摆着一盘糯米鸡。却不曾见叶七开火。

叶七笑笑，说，你尝一尝。

慧生挑开尝一尝，便说，如今你这手艺，是连家里人都要打发。

叶七笑得更开怀了，说，好，能吃出不是我做的，合该进了一家门。

慧生说，不是你，那是谁？

叶七回她，我要等的人。

慧生怔一怔，明白了一半。她问，你不送响仔出去了？

叶七说，不送了。

慧生说，不出去上学，也不出去学厨？让他留在我身边？

叶七点点头。她看着这男人，心里头打着鼓，眼里却骤然流了泪。这泪憋了半个月有余。她忍一忍道，我们娘俩，只求跟你学手艺，不图别的。你要藏，我们就跟你藏一辈子。

叶七说，你要藏，我要藏。响仔一个后生，路还长着呢。要做大小按，怎能没有个像样的师父。

慧生的脸色，便又慢慢阴暗下来，说，你到底打的是什么主意？

叶七慢慢说，我，已经是个死人了。如今要想响仔成了，就得借尸还魂。

少年阿响，小学毕业后，在南天居做了白案学徒。

在家里头，他的师父姓叶。在茶楼，他的师父姓袁。

袁师傅是个和气人，不教他，不指点，但也不像其他师傅防他偷师。每天自己做，便让他在近旁看着。看上一个星期，就让他自己做。这在白案行，算是厚道了。

到要他自己上案的前一日，叶七便让他在家里先做一次。制虾饺，阿响埋头包了一会儿，忽然不动了。叶七问，手怎么停了？南天居教人摸鱼？

阿响抬头便道，袁师父包虾饺是十二道褶，你是十四道。我跟他，还是跟你？

叶七脱口而出，说，跟我！

但顿一顿，轻轻道，跟他吧，十二道。

出了蒸笼，整整齐齐的一笼。叶七一皱眉头，说，不好。

阿响问，怎么个不好？

叶七说，一个露馅儿的都没有。学徒入行，手势好过师父？重来！

这样过去了半年，阿响算是囫圇学会了几样。在旁人眼里，这学徒谈不上什么天资，或许是有些阴晴无定。一时聪慧，一时又论论尽尽。可人前人后，袁师傅都有些护他。

他跟人说，学徒千日苦，都是行过来的。但凡有点办法，谁送自己孩子来给人倒痰罐。还是读完了小学的。

他大约也是听说了阿响的家况，问得直截了当，家里头不是亲爹？

阿响愣一愣，点点头。他虽然已可以讲一口道地的安铺话，但仍用寡言来藏着。时间久了，终于有藏不到的地方。只字片语，露出了广府口音。袁师傅听了，问，不是本地人？

没待他回答，将自己顾周全。这驼背汉子却已经长叹一声，想他是跟阿妈远嫁过来的，便拍拍他肩膀道，细路，人争口气，终究要靠自己。爹是个摆设，你还有师父呢。

阿响的肩膀一抖，心里头却也“咯噔”一下。

晚上，叶七教他洗豆沙，做水晶皮。洗着洗着，阿响说，我不去茶楼了。

叶七停下来，看着他。

这狭小的厨房，由来已久，被一股甜腻安静的气息所充盈。这气息包裹了这对师徒，构成了虚浮的祥和，在灯光中氤氲开来。此时，却被这句话陡然割开了。

阿响的眼睛垂下去，说，我跟袁师父，学不会什么了。

叶七并不意外，笑着看他，我是让你跟他学吗？

阿响说，他手势不如你，可他是个好人，把我当徒弟。

叶七洗了手，坐下来，问道，那你说说，你是谁的徒弟，跟谁学？

阿响抬起脸，望着叶七，慢慢地说，我是你的徒弟，跟你学。

叶七看这少年的眼睛里，有一点燃亮的东西。这点亮和他的目光对视、对抗，有种他所不熟悉的坚硬，让他有些心惊。然而，这点亮瞬息便熄灭下去。阿响轻轻问，跟你学，有什么见不得人吗？

叶七目光冷下来，跟我学，学会了手艺，要藏一辈子。

阿响说，那就骗袁师父，一直骗到我跟他出师？

叶七一字一顿地说，对，是带着我的手艺出师。

阿响不再说话。漫长沉默间，叶七站起来，拎起灯向外走。最后一线光在厨房里散尽时，阿响听见这男人的声音，从黑暗间传过来：记着，遵行例，还有三年零五个月。

阿响离满师还有一年时，叶七领了个小女仔回家。

这小女仔十来岁，身形干瘦，眼睛却分外大。叶七唤她叫秀明。

秀明话不多，人却十分有礼，是个好教养的样子。有问有答，却唯独不说自己的往来出处。

她对叶七很恭敬，叫“七叔”。叶七说，既进了我的家门，从今改口叫“爹”。这也不是七婶，要叫“阿妈”。

慧生不多问，不知为何，她心里欢喜这个女孩。她和叶七有默契，彼此不问前事。她知道，这孩子便是他的前事。她默默地在桌子上多摆上一只碗，添上一副筷子，说，好啊，我如今子女双全。

阿响坐在对面看母亲。经过了这几年，母亲铮铮的轮廓一点点地退去了，身形与行事都柔软圆润。面颊上有了安铺镇上大多数妇人的浅红，是安定生活的沉淀。可那一点周全，还是以往的。

听到这里，女孩脸上有些戚然的神色，也松弛了下来。这时候，听到叶七咳嗽了一声，说，什么子女，秀明是你的新抱。

对于荣师母，我了解甚少，并不仅仅因为她的早逝。在荣师傅家客厅的正中，挂有一幅黑白照片，是荣师母的遗像。相片上是个清秀的中年妇人，齐耳短发，形容朴素。她微笑，很大的眼睛因此有些下垂，眼睑的褶皱遮没了一些神采而显得倦怠。她没有任何多余的饰

物，领口却别着一枚胸针。分辨不出是什图案。或许是一只蜻蜓，或许是一枝含苞的玉兰。在这幅照片的下方，是一处供台，有着电控的香烛，内里是忽明忽暗却不会熄灭的火焰。荣师傅看我注目良久，便起了身，从供台下方取出三支香，点上，对着那照片拜一拜，便插进了香炉里。青烟从香炉里袅袅地升起来，荣师傅的眼神也变得肃穆。但自始至终，却未说一句话。

后来，我向五举山伯也打听过去。他缄口良久，终于说，自师母去世以后，有一道菜，便没有出现在荣家的饭桌，是虾籽碌柚皮。

秀明有门亲戚，夫妇两个做瓷器生意，长年在广府、四邑往来，再由粤西转往南洋去。

入秋的时节，他们总是来看一回秀明，带了丰厚的礼物。然后从南洋回来，再看上一回。几经寒暑，如同候鸟一般。慢慢地，他们的到来，好像季节的钟点。至于是什么亲戚，是否是真的亲戚，便都不重要了。

秀明叫女的“音姑姑”。看得出，这对夫妇与叶七也是故旧，慧生不追究底里，只看得出他们间有时日累积的默契。

彼此都很熟识了，话便多了起来。音姑姑是个走南闯北的人，说话间，总是带了丰富的见识，是和外头的大世界有关的。也将她和平常妇人们区分开来。可这见识，也有女人的心思在其中，便又显出日常与细腻。里面便有了许多的故事，常常听得人入了迷。她说话时，音姑丈便坐在一旁，看着她，默默地抽一柄烟斗。这烟斗看得出是上好红木所制，刻着繁复的雕花。这物件的奢华，和他形容的过于朴素颇有些不相称。但或许因为气定神闲，久之大家也都看得很惯了。

有时，他会忽而离席，和叶七走进里屋去。这时，音姑姑便侧一侧目，很快回转来，依然说她的话，神色若常。大约到了饭点，两个人久久并未出来。她便叫慧生照常开饭，说我们不等，让他们去谈“男人的事情”。

慧生煮饭，她帮厨。在旁边看着，半晌说道，阿嫂，你这一把好手势，好像是大世面里练出来的。

慧生听得心里一惊，手却不停，说，这是哪里话，几个家常小菜，上不得台面。你七哥不肯显山露水，才让我在这里能耐。

音姑姑接口便说，听七哥说你老家是佛山。西樵的大饼，凤城的鱼皮饺，最合风雨里来去的人。嫂嫂有空了，给我们备上几个带上。

慧生想想道，我出来得早，老家的事都不记得了。没根儿了，怕是做出来的也不地道。

音姑姑端来一只木盆，里头是换了几水的碌柚皮。她撸起衣袖，将柚皮使劲挤净了水，笑说，阿嫂且先歇着去，到了我显身手的时候了。

上了桌，菜摆上了，才叫男人们出来。照例是要喝酒，姑丈酒满上，敬叶七一杯，一饮而尽，说，这一回下去，要隔上一段才能来了。你们大约也听说，日本人在濠洲岛建了个机场。往后下南洋去没有这么便利。

慧生说，难怪近来，总听到头上轰隆隆地响。该不会打过来吧？

姑丈说，都不好说，一年前，谁知道他们能占了广州和武汉呢。现在广州的市面上走动，除了“宣抚品”，就是得拿了许可证的。江西胎也过不来，如今我行里头的艺人，十之八九都去了港澳的金山庄挂单。我们益顺隆倒还有些外单生意，这一回也是执了首尾去。

慧生第一次听到姑丈说起“益顺隆”三个字，只觉得耳熟，究竟想不起在哪里听过，便说，那你们也要去港澳避一避风头才好。

姑丈摇一摇头，说，我姐夫是个硬颈的人，说行会总要有人撑着。他不肯走，我们两公婆怎么安心走得掉。灵思堂的规矩，要走，先得革除了会籍。司徒家的人都走光了，往后就没人来“加彩”了。

说完这些，他和叶七交换了一个眼神。慧生张一张口，却低了头去。倒是阿响，接口道，“群贤毕集陈家厅，万花竞开灵思堂。”

姑父便笑道，我们的堂歌，响仔倒是会唱。

慧生斜过眼睛，看一眼儿子。说，不知细路哪里胡乱听来的。

这时候，音姑姑走进来，手里是热腾腾的一钵，说，我们秀明啊，打小喜欢吃我做的虾籽碌柚皮，怎么吃都不够。

慧生帮她接过来，放在桌上，不动声色道，我是想起来了，以往我侍奉过老家的小姐，嫁去了广府。听说婆家里每到过年，就有益顺隆的伙计上门送花盆。最前头一个小女仔，一口好嗓儿，唱的莫不是你们的堂歌。

音姑姑说，那这家，一定是太史第了。太史最喜欢我外甥女阿云，每年都是她去送。只是，他们全家都搬到了香港去，快小一年了吧。

慧生先前端着碗的手，倏然抖一下。她放下碗，伸出筷子去夹菜。那柚皮厚得很，煮得烂，夹起来便落到了钵里头。她便索性收起了筷子，说，瞧我这论论尽尽。

阿响望着母亲，眼神直愣愣的，说，阿妈，你心里明明挂着，念着，为什么不问？

慧生停一停，重又伸出了勺头，舀起了一勺柚皮，放在秀明碗里，说，阿女，食多啲。

她这才一咬唇，轻轻说，话时话，这么久过去。也不知这小姐过得怎样了。也跟去了香港么。

音姑姑问，佛山嫁过去的……是他们大少奶奶？

慧生没说话，轻点下头。

音姑姑想一想，说，向家大少奶奶。这么大的事，你竟然没听说吗？

慧生抬起眼睛，望着她，眼里茫然灼灼。音姑姑叹一口气，说，她离开太史第那年，整个广府没有人不知道的。因为在《粤声报》上登了启事，和她那死鬼老公离了婚。

慧生一时定住，身体却不由地直了。她问，这是几时的事？

音姑姑想一想，三年前了吧。中秋前后。富贵人家的事情，捂都捂不住。听人传，她是为了太史的侄子。

姑丈便说，行了。长气，说人家家里什么杂碎呢。

音姑姑说，哼，谁人背后无人说。我倒看她，是替我们女人长了脸。一辈子押在一个死人身上，自己不也是个活死人了吗？

慧生极力将声音平稳些，又问，向太史有这么多的侄子，是哪一个？

桌上的人一片默然。音姑姑这才小心地说，阿嫂，莫不是太史第上的旧人？

慧生才醒过来，轻声说，家大业大，估摸自然有许多侄子。

姑丈说，这侄子以往替谭启秀做事，是他的少校副官。后来福建事变，“大口谭”被老蒋夺了权，这向副官也被革了军籍，往后就失了踪。

叶七在旁边听着，一直没说话，这时开声，我听说，这个侄子，现在被日本人通缉。

姑丈举起杯来，说，好了好了，有酒今朝醉。各有各命，莫论国是。

待送了音姑姑夫妇上船，已经是后半夜。叶七回来，见慧生一个人站在黑黢黢的骑楼上，背对着他。

夜凉如水。桌上还摆着一只已经劈开的碌柚，是音姑姑做碌柚皮剩下的。空气中便飘荡着若有若无的清凛香气，有些苦涩。

叶七就走过去。慧生转头来，定定看他，说，你到底知道多少？

他没有说话。月光底下，他看到这女人脸上有清晰的泪痕，莹莹地发着光。

慧生张张口，道，你能打听下少奶奶的下落吗？

叶七笑笑，点一点头。他说，你到底算是信了我一回。

司徒云重到了安铺时，是第二年的深秋。正是桂花开放的时节。

这镇上也怪，大约因为极少见到阳光，倒养得桂花馥郁不谢，从九月一直开到腊八。这里的桂花，都是几十年的老桂，伸伸展展像是榕树一般阔大的树冠。风吹过来，簌簌地叶响，那香气便随着风吹到了镇上的各处去。也是簌簌地，有桂花落下来，也是跟着风。风到哪里，便飘去哪里。人身上，头发上，远些的，竟然也飘到九洲江的码头上，铺在“十八级”青石板的台阶上。挑夫们爱惜，都不愿去踩，绕着道走。可没留神给风又吹到了江里。花瓣金的银的，载浮载沉，那江水便是一片好景致。

镇上的女人，将大幅的床单铺在树底下。清晨打露水时铺上，到了黄昏的时候，床单上是金灿灿的一层。拾掇起来，便是一天的收获的心情。她们将这桂花用蜜渍上，罐子封了，做成桂花蜜。可以一直用到端午。包汤圆、蒸八宝饭、包长脚粽，用处可多着呢。

阿响从南天居回来，一路上，便都是沁人的味儿。傍晚风凉，这香气沉淀得幽幽的，让人有些醉意。一两点落在他的肩上，他也不掸，深深吸一口气。

待回到家里，搭眼便看见八仙桌上摆着两只大碌柚，便问母亲，音姑姑来了？

慧生擦擦手说，嗯，还没坐定，倒匆匆走了。送了她外甥女来，说跟咱们住几天。这不，给秀明拉出去到镇上逛了。

阿响说，外甥女？

慧生笑一笑，说：“群贤毕集陈家厅，万花竞开灵思堂。”

阿响未回过神，就听到外头明晃晃的笑声，楼梯一阵响，就看见秀明拉着一个女孩走进来。

这女孩手里拎着一把洋伞，看见他，并不怵，望一眼，却朝厨房里喊，婶婶，快拿一口锅来。

慧生远远听见了，便拎着一只铁锅走出来。女孩便将阳伞举到那锅上头，小心翼翼地打开，抖一下。只见呼啦啦地，伞里竟如雨一

般，落下了桂花来。纷纷扬扬，竟然铺满了小半锅。

慧生便拍着手掌说，这是谁想出的神仙办法。

秀明笑说，自然是阿云姐。一路逛着，一有风就把伞打开来，谁也没有我们采得多。

慧生说，这可好！回头让七叔给你们打桂花糕吃。

她看一眼响仔，这才说，噫，你瞧我。放着大水请龙王呢。眼前可就是南天居的大按师傅。

秀明便说，如今响哥的点心，做得要不重样了。

女孩看着阿响，朗朗道，阿明说你属猪？

阿响点点头。

她便笑道，那我得想想叫你什么。是跟表妹叫你响哥，还是爽快叫一声妹夫？

秀明就一红脸，捻着衣襟对慧生说，阿妈，我帮你开饭。

阿响便和女孩对面站着，不知要说些什么。女孩倒还是笑着望他，眼神清亮，还有些利。一边将耳际上别的一簇桂花取下来。她留的是齐耳的短发，在这镇上是少有的。阿响久前的记忆中，是广州的女学生才会有的样式。因为太短，几乎像一个男仔。她撩一下头发，才看眉毛也生得利落，是有些英气的模样。

女孩说，果然像阿明说你，叫阿响，没动响。

阿响忽然闷声说，其实我的大名叫，荣貽生。

女孩忽然大笑起来，又是朗朗的，也不知笑什么。笑完了，这才学着他的口气，瓮声瓮气道，我的大名叫，司徒云重。

不同于秀明的暧昧身世，阿云的来历倒是清清楚楚。广府最大的瓷器商号“益顺隆”，揽头司徒央只一个独生女儿。云重是明朝一个武状元的名字，取这名字的，是阿云的爷爷司徒章。

阿云不太跟人说起父亲，却极爱说这位已过世的阿爷。

她说自小喜甜，最爱吃梅州产的糖姜，好那股子绵香里的辛辣爽利。阿爷便时常领着她上街，去果子铺买糖姜。正宗的广府糖姜，装在珠坛里。珠坛都是广彩瓷制成，上面多半绘了缤纷的织金人物。阿爷豪气，整套给她买。今天买了“四大美人”，明天便买了“醉八仙”。阿云一手坛坛罐罐，也觉得夸张，说，阿爷，太多吃不了呢。阿爷便说，给我阿云慢慢吃。阿云便又说，慢慢吃也吃不了，放绵了就不好吃。阿爷听了，声音瓮了，说，那就倒了，留下这坛子。

阿云说，这空坛子有什么用？

阿爷便将坛子翻过来，给她看底。说到这里，阿云四望一下，一眼看见柜上的一只糖罐。她就叫阿响搬下来，翻过罐底看一看。阿响一看，果然有个青绿的印，是篆书的“司徒”两个字。

阿云便说，我们自家的老“鹤春”，我闭着眼睛都认得出。

相对于秀明的安静，阿云是分外明丽的性格。

秀明来了半年，竟都不怎么开口，出门都躲在慧生身后。人问一句说一句，说出来字斟句酌。

阿云可不同，来了没有三天。镇上都知道叶七家里来了位西关小姐。安铺人是分不清什么广府口音的。在他们看来，广府就是西关，西关就是广府。至于珠江河北河南，他们更是分不清。阿云不怯，走到一处铺头，就和他们倾家常。只一周，就可说上一口廉江话。虽然支离破碎一些，味道却是对的。她愿说、敢讲，听的人也便欢喜。

多半是大戏里看来的。安铺人印象里，名伶千里驹、白玉堂，都出自西关。看见云重，便对着她唱《文姬归汉》：“人愁心更复听儿啼，声似寒虫悲咽露，何堪句句断人肠。”阿云便笑，回他们道，如今谁还唱这些，都去听新戏了。

这一日，阿响正在后厨里忙。就见袁师傅拍拍他的肩，说，响仔。你表妹来搵你。

阿响茫然，想自己何时有了一个表妹。但也就摘了围裙，走出去。

看见大厅里的一角，云重正靠着满洲窗，往外头眺望。那阳光透过窗，落在她脸上，星星点点地跳。大约是远处摇曳的树叶筛下的光，活了一样。窗棂子上不知哪个茶客，挂了一笼画眉。这鸟蹦一下，忽然婉转一声啼，吸引了她。她便又抬起头，看得入神。

阿响站在原地定定的，无端挡住了企堂的路。这人端着蒸笼，不耐地喊一句，傻仔，望乜哦。

喊得声音大，惊动了许多人。云重便也回过头，目光恰与他对上，便对他使劲招招手。阿响走过去，看她一身洋装，衬衫长裤穿了马靴。在这茶楼里，未免招人耳目。阿响便轻声说，你怎么来了？

阿云笑一笑，说，这是间茶楼。南来北往，谁不能来？

阿响不禁噎住了。阿云才正色道，我出去写生。婶婶说下半晚天凉，叫我顺道给你送件衣服来。

说着，她便将一件皮坎肩递给他。阿响见她背着一只画夹。这画夹很大，竟占去了她一半的身量。云重望一望窗口，两手伸出食指和大拇指比成了一个框。那手指间竟然就是一幅画。外头虽然有雾，看不清楚，却也是远山如黛。雾气缭绕间，是文笔塔挺挺地立着。她说，多好，在这里能看见九洲江呢。

阿响说，这里不算好，给虞山挡住了大半。要看江水，得到西边的山上去看，临着入海口。

云重说，好，等你得空了带我去看。

阿响没应她，想一想，又点点头。

她说罢利索地将画板往身上提一下，就要走。阿响说，你等一等。

他走到她身后，将那画架上的绑带紧一紧，说，阿妈交代，在外头早回，别顾不上吃饭。

到下半晚上收工，袁师傅抱了一只蒲包来。

说你这个表妹，可是个厉害角色。先前来了，问我。你们茶楼用的瓷器，是哪里来的？我如何知道。她又问，是不是我们益顺隆的？我说，不是。她说，不是司徒家制的，哪里上得了台面呢。广府第一式的茶楼，谁不用我们家的东西？

我就问她，那可怎么办？

她说，你把你们家的盘子碟子，都交给我。我给你画。有我司徒云重的绘彩，就是益顺隆的了。

袁师傅大笑，我给她绕来绕去，倒像是我欠了她的。你瞧，这一摞盘子，算是我孝敬她大小姐的。

阿响也笑，我们家的盘盏，是早就给她画光了。

袁师傅变戏法似的，又从身后拎出一只纸袋，说，新出的光酥饼，还热乎，不知合不合广州人的口味。

阿响回到家时，家里人都睡下了。唯独靠骑楼的地方还亮着灯。叶七将一只花梨大案搬到那里，专给阿云用。阿云说，夜晚静。人心静，笔也就静了。

外头的人，走上楼梯的声响，似乎并没有搅扰她。

阿响看见，在灯光里头，那光正笼在她身上，是毛茸茸的一层，包裹着她，好像要同那夜的暗隔开似的。阿云端正地坐着，一手执着瓷盘，一只胳膊靠在枕箱上。不同于白天时的明朗，她脸上的神情，有一种端穆与肃然。微微蹙着眉头，眉宇间似乎也有些苍青，甚而冰冷。这些，也是在一个少女身上所稀见的，令阿响感到陌生。

远远地，他看到阿云方才落笔处，是一抹嫣红。他不禁屏住了呼吸，将手上的东西，慢慢放在了桌上。然而在极静间，这动作还是引起了声响。

阿云肩膀似乎抖动了一下，手中的笔也一抖。她回过身，看见是他，愣一愣，笑了。

阿响有些不安，喃喃道，看我论尽……

这时，阿云便放下了手中的笔，用手捶一捶腰，说，不妨事，我也画累了。

阿响便说，师父让我给你带了盘子来。

阿云接过蒲包，拆开来。拿起一只，对着光看一看，难掩如获至宝的神情，说道，居然是上好的江西胎。你师父可说了，以后我要多少，他供我多少。

说到这里，她的眼睛也亮了。方才瓷白的脸色晕起了红润，轮廓也亮起来，像是浮冰在光中瞬间融化，还是那个阿云。

阿响心里也不禁轻松了一些。但看到方才阿云手中那只碟，边沿上的一朵西红玫瑰，最后合笔，笔画无端飞了出去。

阿云看出他的抱歉，信手拿过布，便将那朵玫瑰擦去，说，唉，“拈花头”是基本功。唔关你事，是我的心，还不够定。

又似安慰他道，你看，这“描金开窗大风梅瓶”的图案，到底给我默了出来。

盘上，是个凤穿牡丹的轮廓。阿笔虽不懂，但也看出笔触的繁复细致。枝叶藤蔓，笔走龙蛇，跃然如生。

他的目光，落在了另一只正晾着的盘子上。盘上大片的，是他未见过的幽静青绿，灯下熠熠，闯入了眼睛。他不禁说，这绿，可真好看啊。

阿云转头看一看，说，“湖水绿地菊提雀”，乾隆御窑。这可不是普通的绿，阿爷说，老“鹤春”，是我们司徒家的本钱。守住它，就守住了益顺隆。

她说完这些，人似又肃穆了，眼低了低，仿佛倏然有了一些心事。两个人，一站一坐，中间就隔了一道安静。灯光也暗了些，这安静忽而浓重，渗入了密实的黑，漫溢了开来。

秋凉的夜风，从骑楼吹进了，吹得阿响一个激灵。云重也不禁抱了一下膀。他这才想起来，连忙从桌上拿过那包光酥饼，说，新打出来的，趁热吃。

阿云吃着饼，眼神又亮起来了，伸出手指，擦了一下嘴角的饼末，脸上竟现出了孩子般的笑靥。这笑竟让阿响的心里，也蓦然快乐了几分。

这时，阿云说，响哥，你打的饼好好味。

阿响愣一下，不知为何，并没有否认。他只是望着阿云，轻声说，好味，就食多些。

这一年冬至，竟是格外冷。

九洲江上的风吹来，也是冷冽的，又干又硬。慧生说，也好，干冬湿年，到春节时就好过些。

阿响见叶七站在风里头，肩背有些佝偻，这一年，师父的腿似乎比以往更不灵便了。但他在慧生搀扶下，极力站得更稳一些。他袖了一会儿手，看阿响将墓头的野草、树枝清干净了。也不说话，半晌，才对阿响说，阿仔，挂纸。

阿响便将墓纸铺开，压到墓头和墓旁的“后土”上。黄白五色的墓纸披挂下来，在风的吹拂下，有一种异样的鲜亮与热闹。这是他第一次跟了师父来祭祖烧冬纸。这在虞山的墓，是叶七祖父的。叶太爷有声望，镇上的“同礼书院”是他生前所修。三个人摆了供，烧着纸。叶七投了一只纸马到火盆里头，天太干，噼里啪啦地响。叶七说，响仔，跟太爷爷说句话。

阿响想一想，说，太爷爷，一路走好。

叶七本来脸上戚然，听到这里却笑出来，说，傻仔，还走到哪去？太爷爷已经走了几十年了，在阴曹吃香喝辣，比我们都好。

他便自己说，阿爷，我收了个徒弟，现在成了我的仔啦。我们叶家没香火，手艺总归没断。

他站直身体，掸一掸衣服上纸钱的灰烬，看慧生一眼，说，回去吧。

广东人讲究“冬至大过年”。慧生将周师娘邀到家里来“做冬”。

短短几年，人事流转。屋企老的过身^注，小的远嫁，如今周师娘变成了一个人。她看着叶七家里的五口人，说，慧姑，眼下囡囡能有个团圆，就是福啊。

便说起当年正月二十八，慧生刚来时，那天“雷王诞”的热闹。忽然才想起，少了一个人，是吉叔。这年年头，安铺闹鼠疫。吉叔说没就没了。去收拾他的东西，医馆的桌台，还摆着他给自己开的补养方子。叶七说，唉，我这个保舅，医者难自医。周师娘摇摇头，说，也是年纪大了。那一场，镇上留下了几个老人来呢？

慧生瞧着话头不对，忙将灶上的汤圆端过来，摆在桌上，大声说，来来，食啲暖笠笠嘅嘢！

屋里的空气便真的暖起来。招呼了师娘，慧生给三个小的，都盛得满满的，笑盈盈地说，后生仔，食多啲，团团圆圆。

周师娘就逗秀明，问几时和阿响摆酒。说得秀明羞红了脸。她又打量了云重，说，啧啧，早就听镇上人说，你们家来了个西关小姐。百闻不如一见。老七你家是什么好风水，引来凤凰栖梧枝。

阿云向她还了礼，却没多说话。匙羹在碗里舀起一个汤圆，手抬起来，又放下了。慧生知道，是刚才自己说团团圆圆的话，惹了她的心事。

慧生便在心里阿弥陀佛，一边说，咱屋企哪里留得住凤凰。过一排，我阿云就要回广州过团圆年去了。

过了冬至，多是“白戏仔”班子在粤西各镇走街串巷的时候。也是一年农忙，尘埃落定，要庆丰收的意思。

这“白戏”班子，源起安铺邻近的曲龙，所以又叫“曲龙班”。打乾隆年间就有了。原是村民为了自娱，为乡人演唱，多用的是民歌调。后来吴川木偶戏流入安铺，便组成班社，一人主唱，一人操木偶，一人敲竹筒配腔。乡间便称之为“竹筒戏”。嘉庆年间，加入了簫古头胡、月弦、横箫三件头伴奏。竹筒改为大小木鱼，引入小堂鼓、高边锣等戏剧锣鼓，从此改称“白戏仔”。曲龙原有七八个“白戏”班，每到年节，便在廉江、遂溪一带串乡演艺。

可这两年，年景不济。先是日本人的动静，风声鹤唳，后又闹了鼠疫，百姓失离，一些戏班便也云流雾散。但终于还有些班子，在这个冬天来了安铺。只说是“年冬鬼抓人”，以往为了喜庆，如今吹吹打打，权当为驱邪。

因为终究是个热闹，慧生便让阿响，领了秀明与云重去看。这一年的戏台，搭得也潦草了些。没有花牌。就是在北帝庙，有一棵大洋槐，挂横梁，扯了块幕布。

他们三个赶到时，刚刚开始请神。一个使头胡的大汉，大约是班主，喝一声：“众仙请了。”手一扬，便是各乐齐音，跟着班主唱：“东方寿筵开，南方庆寿来，西方长不老，北方上天台。”也便有八仙逐一上场，对台下的观众作揖。因是木偶，衣饰打扮格外鲜亮斑斓，脸上涂着胭脂，一片柳绿花红。有种仙班万象的气势。其实底下的艺人，不过是四个。鞭炮便也响起来，硝烟过后，八仙便另有一番翩然，是一个简易的仙境。

但到了正戏，却是《高文举》。唱了一会儿，戚戚哀哀。班主改使了杖头，扮高文举，嗓音虽粗粝不似个状元，但究竟行腔见功力，也算是声情并茂。到了他老婆玉真出场，做角的是个满脸皱纹的阿伯，硬是捏着嗓子，要唱那满腹的委屈。台下的人，看着听着，渐觉得十分折磨，说，换戏，换一个《周氏反嫁》。有人喝起了倒彩，说现今唱戏的都是些什么货色，张梅香怎么不来？阿伯眉头一蹙，便不唱了。班主杖头一扔，骂道，饭都吃不上，肯唱几句就这几个喘气的，不听蹶远啲！弦子响起来，那阿伯大约是被伤了自尊，死活不开口了。

终于纷纷起了哄。阿云就拉拉秀明，说，咱们走吧。还等他们台上台下打起来吗。

三个人就挤出了人群。一声也不吭，终究是有些扫兴。走到了苏杭街，阿云忽然回转了身来，笑嘻嘻地说，做也败了自己的兴致。不就是演戏吗？我演给你们看。

阿云站定，清一清嗓子，一开口，竟然是一把分外浑厚的声音。

秀明便拍起巴掌，说，阿云姐，你是要演一出《女驸马》吗？

阿云笑一笑，一缩肩，身形忽而变得佝偻，再开声，阿响听见她用国语说：是马格丽特·高杰吗？

这声音把他和秀明都吓了一跳，因为苍老而焦灼，似来自龙钟的人。

此时，阿云却忽而转到了另一侧，站姿雍容起来，用一种极甜美而自持的女声说，是，先生。请问您贵姓？

秀明张了口，说不出话来。阿响也有些吃惊，他知道这是一出西洋的戏剧。

他们渐渐看进去了。这是一个老人和少女之间的对话。老人是一位父亲，而少女是他儿子的情人。

阿云一人分饰两角，从容地穿梭于老人与少女之间，讲述这个伤心的故事。他们静静地看着，并没有怀疑过，这是两个人。

倏然，阿响想起，这场景似曾相识。开始是依稀的，慢慢地清晰起来。曾经有一个人，也是如此分饰两角，一男一女，演戏给他看。

吕布与貂蝉，相会凤仪亭。“匆匆绕曲径过花阡，千钧重担付婵娟。脂粉远胜动横拳，一副温馨脸，冷笑是刀默是剑……”

十多年前，太史第后厨天井，稀薄的昏黄灯光中，一个少年无声地唱。唱给他一个人听。那少年的脸庞也愈见清晰。少年说，阿响，我往后有个心愿，就是写一出戏给我娘。

他的心忽而痛了一下。这疼痛让他猝不及防。待这痛慢慢地平复，他想，原来自己也曾经看过西洋剧的。也是一个夜里，还是那个七少爷，改了英国人的剧，用粤白念道：“陌上千秋各不同，孤山万仞听箫声。”

这记忆中，漾起一丝荔枝味，若有若无的。有些甜，有些冷。

这时，他听到了身边的啜泣，是秀明。

你可以在我死了以后，等到阿芒提起了我痛恨的时候，你可以对他说明这件事，告诉他我是非常爱他，而且我把这个爱情证实了。先

生，有人来了，再见吧，我们两人是今生不会再见的了，祝你一切幸福。

叫作玛格丽特的少女，她将要牺牲，成全爱人的幸福。这声音，在暗夜中，清亮而绝望。在清寒的空气里回荡，无边无际。

云重走到了秀明的跟前，掏出一方手帕，拭去了她的泪水。然后理了理她的额发，说，傻女，哭什么呢。都是戏。

而秀明却哭得更为难以自持。这让阿响也有些惊讶。他从未看过她哭，甚至很少看到她有起伏的情绪。云重轻轻地抚她的肩膀，却对阿响眨眨眼，笑笑说，这是我在中学剧社演的第一出剧。记得自己的词，居然还记得对手的。我也是宝刀未老。

三个人在街上走着，大戏的锣鼓也远了。街道两旁的骑楼，灯火也次第灭了。周遭静下来。极静，间或有一两声犬吠，也瞬息便被吞噬。

这时，阿响觉出自己的手被握住了。是秀明。这么久了，他们从未触碰过。她在黑暗中牵住了阿响的手，紧紧地。过于紧，以至于让阿响觉出手心有些疼痛。

直到过完年，广州也没人来接云重。

阿响没有食言。开春时候，他带云重上了虞山。

虞山很高。粤西多丘陵，虽至绵延，却入不了体面。这虞山在这绵延中，无端峭拔起来。山体并不阔大，因山势陡峭，却有横空出世之感。山上并无许多的林木，便更显岩石砺砺，刀皴斧劈。

阿响带云重上去的，是青龙舌。是从山巅上，斜生出的一块扁平的巨石。上下左右，皆自凌空。是险中之险，一览无遗。

云重立好画架，站定，长吁了一口气。山上的风，很烈，并未应了“干冬湿年”的民谚，还是干硬的。因了四面的无遮挡，吹得更肆虐些。一时间竟让人说不出话来。云重索性站在山崖上，由它吹。来了安铺，她的头发便未剪过，说要回到广州再剪。这时候，已经长得很长了。也在风中飘扬起来，是浓密丰盛的，像烈马的鬃一样。她拢

起手，向那空中喊了句什么。声音被风吞噬了。阿响听不见。或许她本来就是无声地喊。

风渐渐停下来，云重仍是站了半晌，才回过头来。阿响见她脸上一点泪痕，已经干了。云重擦一下眼角，笑说，这风真大，吹得眼睛疼。

云重指一指，问，我就是从那里上岸的吗？

阿响看看，说，是啊，“十八级”。

原是一处良港，远远的。码头上船如叶，人如蚁。从这里看九洲江，临了入海口，江水便沿北部湾慢慢铺展开来，越来越宽阔，真的是浩浩汤汤。

望下去，一边是远无尽的海，看不到头，一边是安铺古镇。阿响看这些在云重的笔下，一点点地生动起来。他甚至能看见海水上泛起的光，是最远处的粼粼波动。而安铺看到的便都是屋顶，居多的是骑楼，黑黢黢的，连成一片。那沿着街巷的，弯弯折折，在阿云的画上，便是一道圆润而黯然的弧。他想，说起来，他已经在这里生活了七年，竟没有好好从上面看过这些骑楼。

待那画上的轮廓丰满了，他又不禁一惊。原来安铺和海，一个在光里头，一个在光外，如同阴阳太极。而安铺的形状，像是卧在暗影子里的一尾鱼。密集的骑楼，如同鳞片。这鱼被山势环抱，蜷着身体。文笔塔长在鱼眼睛里。而自己住的地方，就在那摆动的背鳍上。

云重停下笔，看着自己的画，手指着沿海的方向走出去。她转过头，问阿响，你说，我还能等到吗？

阿响点点头，待广州时局好一些。我阿妈说，会送你去香港。

云重笑一笑，摇摇头。

这时候，天又暗了一些。太阳沉下去，天边忽而亮起来，是一线夺目的光。接着，那颜色便从云里一层层地次第渗了出来。将云一片一片地染红了。是火烧云，两个人，都看得有些呆。在这净冷的天，如何就出现了火烧云。

这云一层推着一层，一层裹着一层，从海上滚滚而来。颜色便也叠着，在深深浅浅地涌动。

云重看着看着，开口道，这些色用在广彩里，唔知几好啊！

她看着阿响。阿响也看着她，阿云脸上红红的，金灿灿的轮廓。眼里也有光，像是两星火苗。阿响不觉间，身体里有些静止了许久的东西，倏然被这火苗点燃了。然后顺着血管流淌，继而奔涌起来，所经之处，一路灼烧，摧枯拉朽，在他的身体里蔓延。阿响的心跳急促起来，脸上感到发烫。

这时云重问，响哥，如果有得拣，你将来最想做什么？

阿响说，做个最好的大按师傅。

云重又问，那你的师父是谁呢？

阿响说，袁师傅，那天在茶楼，你见过。

云重笑笑，你做的点心，味道和七叔制的一式一样。那光酥饼，不是你做的。

云重眼里的火苗沉淀下来，光也随着云渐渐退去了。眼看着，天与海，便都冷却了了。她说，我的师父，不是我阿爷，也不是阿爸。我们司徒家的手艺，传男不传女。我在等一个人，教我画广彩的人。他就快要回来了。

云重的目光，遥遥地，落在了某个不知名的尽头。她喃喃道，你说，我还能等到吗？

阿响的心里，锐痛了一下。但他还是无声地、坚定地点了点头。

阿响背着云重的画架，两个人彼此照应，往山下走。所谓岚气袭人，天又晚了，竟然越走越冷。这时，一只野兔忽然从草丛里跳了出来，将他们二人吓了一跳。那兔子跳出了几呎远，倒不跑了。半立着身子，像个人一样，遥遥地看着他们两个。阿响也定定地看它，却听见身边的云重说：响哥，我们说好了。等我们都出了师，你做的点心，都要用我阿云画的彩瓷来装。

没头没尾的一句话。云重伸出手小指，说，我们要盖个印。

这本是孩子气的，不知为什么，阿响放下了画架，很郑重地伸出手指，和云重勾了勾。然而，在他碰到了云重的手指，那冰凉的指尖，还是让他心里猛然悸动了一下。猝不及防。

他很快地抽回了手，低下头，默然地向山下走去。这时，他看着阿云的背影，手指上却有了一丝暖意。这暖意顺着指尖一点点地蔓延，他觉得全身也暖和起来了。

清明前，有了消息。

广州没有人来，来的是一封信。写信的人，是音姑姑。

信中说，因家里出了些变故，不能来接云重，问能否请人将她送回来。信里还提到一件事，说慧生要找的人，有下落了。

叶七沉吟了一下，说，那就让阿响走一趟。

慧生猛回过头，不相信似的看着他。

叶七说，你要找的人，别人去你信得过？还是这人能信得过别人？

慧生硬铮铮地说，我们娘俩自打离开了，就没想过再回去。非要一个人去，那也是我。

叶七不禁冷冷笑一声，你去？你以为你出了事，这孩子能脱得了干系。

慧生咬一咬唇。

叶七的语气缓和下来，说，响仔十岁来了这里。长成大小伙子了，你还能记得他八年前的模样？如今出了师，袁仰三的徒弟再不济，也不能窝在小小的安铺。

慧生扁一扁嘴，说，这事我们说得不算，还是得问孩子的主意。

叶七将那信，给阿响看了。

长久沉默后，阿响说，我去。

慧生怔怔看着他，半晌，忽然哭了出来。她一把抱住阿响，不管不顾地哭。哭够了，阿响说，阿妈，我记住了。把阿云送回去。见到了少奶奶，我就回来。

叶七在旁不声不响，这时才开口道，你到了广州，打听事情，少不了要落脚。明日去茶楼，央袁仰三给你写封荐信。我这里还有一封。你带着信，去找个人。

阿响回过头，看他，问，我带着袁师父的信，找你的人？

叶七点点头。阿响从这男人脸上，看不到任何表情。这些年，这个被自己称作师父的人，不见喜乐。说什么做什么，一字一句，都是斩钉截铁。他便不再问。

叶七说，我再教你一样，你就满师了。

这一夜，叶七在后厨架起一口大锅。

那锅阿响未见过，生铁，沉厚。外头有锈迹，里头也有。叶七用木贼草泡了水，里外打磨。那口锅渐渐出现了金属的光泽，是一口好锅。

叶七问，我教你的，记住了？

阿响点点头。叶七问，那你说说，要打好莲蓉，至重要是哪一步？

阿响望见堂屋里头。三个女人围坐，默默给老莲子剥皮，用竹签去心。都不说话，但那经年的莲子，清苦的香气，却从堂屋漫溢开来。一点点地，击打了他的鼻腔。

他想一想，说，去莲心吧。挑出了莲心，就不再苦了。

叶七摇一摇头，去了莲心，少了苦头。它还是一颗不服气的硬莲子。

叶七叹一口气，说，至重要的，还是一个“熬”字。

阿响定定地看着师父。看他执起一颗莲子，对着光，说，这些年，就是一个“熬”字。深锅滚煮，低糖慢火。这再硬皮的湘莲子，

火候到了，时辰到了，自然熬它一个稔软没脾气。

这一晚，叶七架起铁锅，烧上炭火，手把手教阿响炒莲蓉。他说，当年我师父教我炒，要吃饱饭，慢慢炒，心急炒不好。叶七把着他的手，手底下都是火候和分寸。师父的手大，手心生满老茧，糙而暖。阿响见这一口大锅，像是小艇，木铲像是船桨。就这样划啊划啊。眼见着，那莲蓉渐渐地，就滑了、黏了、稠了。

他不禁望了望自己的师父。师父脸上无表情，眼里却渐渐有光。忽然间，他听到一把沉厚的声音，唱：“欢欲见莲时，移湖安屋里。芙蓉绕床生，眠卧抱莲子。”他未曾听师父唱过歌。师父的歌声并不清冷，是温厚的，还有些哑。一边炒，一边让他跟着唱。唱了一遍又一遍，唱多了，就记在了心里。锅里头，渐渐荡漾起了丰熟的香，在整间房间里漫溢开来。堂屋里的女人停下手，看着这爷俩。叶师父问，都学会了？

阿响点点头。师父说，嗯，学会了。往后，唱给你的徒弟听。

阿响坐在船上，怀里是一只布包，似乎还有余温。那里头是两种月饼，一种是玉兔丹桂，一种鱼戏莲叶。双蓉的那种，上面都盖了一个大红点。

他往外头望出去，已经看不到安铺，连文笔塔也看不见了。只能看见虞山的轮廓，朦胧而峭拔。此时，北部湾的海是出奇地静的，但还是能感受到身下的波涛的起伏。他想，上一次在海上，已经是许多年前了。

云重也望着外头，一言不发。待似乎已经望不到所有的东西，她才开口说，好大的雾啊，什么也看不见了。

这时候，有汽笛声响起，先是辽然悠长的。汽笛声越来越近，就看到一艘轮船慢慢驶过，是一艘货轮。因这庞然巨物，海面便也波动了一些。人们就纷纷伸出头去望。云重问，响哥，这船是要开到哪里去呢。

阿响想一想，说，大概是要去南洋。

云重看了一会儿，说，嗯，阿爷教我，红烟囱的渣甸、蓝烟囱的太古，都是往欧洲去。

阿响笑一笑，说，你阿爷好见识。

云重说，我没坐过轮船，可是我们益顺隆的彩瓷，都是用轮船运出海去的。我小时候，每日天蒙蒙亮，就跟我阿爷去渡口，看工人把瓷器装在竹箩里，从小涌用桨橹摇到省港轮船，再从环珠码头向北转到西濠口对岸的金花庙渡口。阿爷指着港轮说，接下可就指望着它了。这些轮船将我们的广彩转运到港澳，环珠桥码头出龙珠桥，过凤安桥到珠江，英国商船的货仓就设在白砚壳，等着我们呢。

阿响说，这些你都记得很清楚。

云重就说，我们自己家里的事，怎么会记不清楚呢？

阿响就想，云重这是要回家了。这样想着，心里蓦然有些伤感。他眼里的黯然，被云重捕捉到了。云重说，响哥，昨天七叔教你唱的那支歌，很好听。能唱一遍给我听吗？

阿响拗她不过，终于唱了一遍。兴许是外面的海风，吹得烈了。他觉得自己唱得有些跑调。云重静静地听完，只说，我还给你一首：“伍家塘畔系瓷乡，龙船岗头艺人居。群贤毕集陈家厅，万花竞开灵思堂。”这，是极其甜美的少女声音。歌声悠然，在并不大的船舱里回荡，氤氲不去。船里方才还有些嘈嘈切切的人声，这时都停下来，静静地听她唱。可唱到了后来，不知为何有些苍凉了。这苍凉的吟唱，让阿响想起了许多年前，叫青湘的女人，在荔枝树下唱一出《贵妃醉酒》。他屏息听着，望着这女孩的侧脸，瓷白的挺秀的额头。他又想起了云重一个人演出的西洋剧。他想，这个阿云，究竟有多少种声音呢。

唱完了，云重又恢复了安静。但阿响回忆起了许多事，包括那个太史第的新年，廿三谢灶日，伶俐的小女仔，接过他手中的福袋。她应该都不记得了。

他不禁轻轻摇一摇头，似要将这些念头从脑海中驱逐出去。他问云重，饿了吧？

他拿出两块月饼，递给阿云一块，自己一块。

咬下一口去。他还是感受到了一阵细小的战栗。软糯的莲蓉与枣泥，并不十分甜，却和舌头交缠在一起，渗入味蕾深处。他一面吃，同时伸出手，仔细地接住掉下来的饼皮，极其珍惜。与许多年前，他第一次吃到时，如出一辙。但此时，这块月饼，出自他自己的手。

他问云重，好吃吗？

云重默然点了点头，然后笑笑，看着他说，长这么大，从未在清明时吃过月饼。

她说，往年这时，我们全家拜山去看阿爷。

她问阿响要了一块月饼，放在船舷上，说，我阿爷，一直到老，都爱吃甜食，吃得牙只剩下了五颗。别的不挑拣。可月饼，只吃得月阁的。

她站起身来，索性将身体伸出了船舱，在猎猎的风里头。她将那月饼掰碎了，一点点地掷到海里头。刚掷下去，便被波涛吞没了。可掷了几下，竟然引来了几只越冬的海鸟。大约也是饿极了，扑扇着翅膀，要与她抢月饼，啄她的手。云重发了狠似的，就不给它们，一边使劲挥舞胳膊驱赶那些海鸟。

阿响连忙将她拉进来，看她虎口上，被啄得殷紫的一道伤口，正汨汨地流出血来。

阿响用手巾帮她包扎起来，叹口气说，几只雀仔罢了，这又是何苦。

云重看他一眼，将手抽回来，说，这是给我阿爷的。

说完这句话，她便抽泣了起来。哭着哭着，索性伏在阿响的肩头上。

这女孩，身体剧烈而无声地抖动，带着阿响的身体也颤抖起来。他感到滚热的水滴，透过衣服，流到了他的肩头。又在初春的清寒中冷却，渗入他的皮肤里了。

到达广州的黄昏，天下起微雨。

火车站，有个中年男人，径直向他们走来。

阿响并不认识他，一时警惕，本能地将云重护在身后。倒是云重迎了上去，叫他郑叔。原来是益顺隆的管事先生。

阿响四望，并没有看到音姑姑夫妇。郑叔就说，阿音被事情牵绊住了，叫我送你先去休息。

就叫了人力车。阿响看一路上，已不是印象中的广州。或许隔开了许多年，自己也记不清楚了。街上并没有什么人，商铺多半也闭门不开，是百业萧条的样子。在一处拐弯的地方，他看到焚烧后废墟的遗迹。只觉得地方眼熟，想了又想，原来是一家戏院。他跟着七少爷去看过戏，至于是什么戏码，究竟是想不起来，只记得是极热闹的。

郑叔看他一眼，神色凝重，并没有多的话。到了一处客栈，停下来。郑叔送他下了车，说，这里是包了晚饭的，你吃点先将息着。明天下午三点，过来接你。

阿响提着行李，站在客栈门口，门楣上挂着匾，上头是“玉泰记”三个字。大约给风雨蚀的，“玉”字的一点已经看不清了，成了个“王”。阿响刚转过身，忽然听到云重喊他，就回过头来。

在细密的雨里头，云重遥遥地喊，响哥，转头带你去看我们家的瓷庄啊。

五举山伯，交给我这一帧小画。是真的很小，大概只有成年男人巴掌的尺寸。画上，画了一个清瘦的青年。面目严肃，有温厚的双眼。

这幅画画在一种特殊泛黄的卡纸上，我并未见过。纸纹粗疏，略灰，甚至看到未除净的草茎的痕迹。或者可说是素描，但运笔稚拙，应是未受过良好的训练。但是，笔触间有一种自信，强调了画中人五官的特征，造就了另一种惊人的真实。在画的右下角，有一个签名。并非是字，而是一枚图案，是一朵轻盈的流云。

画中人，是年轻的荣师傅。我将画翻过来，看见背后写着一个日期。再看，这么小的一张画，竟然有装裱过的痕迹。山伯说，师父今天上午拆下来，叫我给你送过来，说你或许用得着。

裹在画外面的，是一张报纸，《民声日报》，报头是彭东原所题。这是日伪时期广州的报纸。头版标题赫然，“断绝安南援蒋物资，陆军西原少将任委员长，华南派舰队一部驶海防”。山伯示意我将报纸翻过来，于是，我看到了“司徒央”这个名字。

民国二十九年春，益顺隆瓷庄老板夫妇通共被捕的事情，是整个广州城最大的新闻之一。这间瓷庄关闭了许久，但日本人出其不意地搜查，库房的密室里缴获了大量的枪械，而在已经废弃的瓷窑里发现了配制中的弹药。

密室中，同时间发现了不少破碎的瓷片，上面绘制的图案，精美绝伦，非出于凡俗之手。“维持会”着清秘阁验看后，竟然皆是仿制于御窑上品。

我问山伯，所以，荣师傅回广州时，这些已经都发生了，是吗？

山伯说，是的，司徒在清明前一天行刑。这份报纸，当时就摆在师父客栈房间的桌子上。

1.  过身：粤语，去世。

柒 故人相候

春堂四面蒹葭水，吹作秋霜一鬓丝。识透江湖风味恶，更从何处着相思。

君情一往深如水，惯听秋风忆故人。满纸潇湘云水气，不缘风露已销魂。

——黄景棠《蒹葭水》

阿响在广州，再未见过云重。

数年后，当他们再次相遇。他想问她的，并不是她去了哪里，而是是否等到了那个人。

那天，阿响究竟有些不放心的，辗转到了午后，禁不住还是走出门去。沿着漱珠涌往南走，看着河水，不见了往年艇仔聚散的景致。广州河南没有车水马龙，这艇便是车与马，承载日常生计。如今没了，河水依然流淌，倒是显出了消沉来。

好在街面上，还有人，但也不多。经过漱珠桥往环珠桥的一段，阿响便一路打听，往南走。他记得阿云说，一过环珠桥，转右百来米，就是益顺隆的彩瓷作坊。经过了这些年，如今河南的地形究竟变了些。他一时走岔了，错过了庄巷，出了陈家厅，才看出南辕北辙。他问一个卖烟的阿伯。阿伯说，庄巷，快别去了，那里都是日本人的岗哨。

待少走了几步，又回过头问他，后生仔，外地来的，有良民证吗？

阿响这才意识到，自己的广府话，已有了粤西口音。想一想，时间不早了，究竟要赶回客栈去。

回到了玉泰记，却看有一辆人力车已经等在了门口。车夫和他对视一眼。他认出来，竟然是在火车站接他的那个。他让车夫稍等，说上楼去拿一些东西。车夫左右张望了一下，说，好，你快啲。

阿响上楼，带上准备好的荷叶包。到门口，车夫也不言语，歪一歪脑袋。待他上车，埋下头就拉起车开动，健步如飞。可阿响见他并不走大路，却专拣横街窄巷走。七拐八绕的，又仿佛驾轻就熟。到了一处巷口，远远看见了几个日本兵，跟前有个人跪着，身旁东西散了一地。好像是个货郎，不知怎么就冲撞了。那日本人抬起腿，将马靴蹬在那人脸上，嘴里叽里呱啦的。车夫左右张望了一下，到底还是望地上狠狠啐了一口，掉转了车头，又重往巷子深处疾走去。

就这样，阿响觉得这车夫，将广州的巷陌走成了迷宫。他想，当年他年纪尚小，记得的广州，到处都是大路朝天。其实原来竟有这么多曲曲折折，又彼此相通的小巷。细密得，好像当年吉叔教给他的人体经络，无处不在，流淌奔流着人的血与元气。

不知过了多久，车夫步子慢下来。在一处巷子里，有清寒的草木气味。景物也慢下来，阿响来得及看见，竟有一枚路牌，上面写着“枣子巷”。

车在一棵细叶榕下，停了。阿响听见车夫站定，轻声说，落车。他下了车，这男人没有看他，接着说，往前走，七号。

他便往前走，走了几步，究竟忍不住，回过头来，看见人力车已然不见了。

枣子巷七号，是一座红砖建筑，有个清真寺的圆顶。

陆续有戴了白帽的男子鱼贯而出，望见阿响，用诧异的眼神看一眼。但并未声张，反而垂下了眼睛。这时有个裹着阔大头巾的女人走出来，裹得很严，只能看见一对青黑的瞳。她走到他跟前，摘下头巾，竟是音姑姑。

他刚要问什么，她却只是示意他进去。他便从一道小门走进。里面竟然是阔大的，但却分外地空。四壁徒然，只在地上铺着地毯，放着一只盛满清水的铜盆。

音姑姑一如往常，温婉地看他。头轻轻扬一下，说，上去吧。

他走上楼梯，夕阳的光，原本是暗淡的。但在楼梯拐角，因为一扇窗上珐琅玻璃的折射。一线光蓝莹莹的，锐利的一道，落在了梯阶上，幽冷而曲折。光的尽头指向了一扇漆黑的门。

他站定，敲了敲那扇门。里面的人轻轻地应了一声。

他推开门，先是闻到了一阵湿霉的气味。然后，看到一个人的剪影。这人慢慢站起来。此时，他的视线也适应了房间里头的光线。微弱的灯光里，他还是看清了这人的面目。心里猛然动一下。

他说，少奶奶。

是颂瑛。即使装扮得极为朴素，阿响仍然一眼认出。她抬起头，看着面前的年轻人，眼睛里是木然的。

阿响上前一步，我是阿响啊。

在辨认中，她仿佛受了惊吓，说，我不知道，什么都不知道。

阿响让自己平静下来，轻声说，我是响仔。慧姑的仔。

颂瑛慢慢说，响仔。

他后退，转过身，轻轻撩起了自己的上衣，给她看。在靠近了尾龙位置，有一块青色的胎记，形如屈身酣睡的猫仔。

他听到身后的人，呼吸渐渐急促了。他这才又转过来。颂瑛上前，一把把住了他的胳膊，说，响仔，你是响仔。

颂瑛的手，捏得他有些发疼。她甚至摸他的头和脸，仿佛不愿意错过一处细节。这动作是粗鲁的，不复他印象中那个温和的人。因为近，他看见颂瑛的眼睛，终于有了一点活气。然而也因为近，他看出面前的人，其实有些苍老了，脸颊深陷下去。而手也因为干瘦，指节尖锐地硌着他的皮肤。

终于，她抽开了手，端详着阿响，问道，你也是吗？

阿响问，我是什么？

她似乎在辨认阿响的神情，一边慢慢地说，他们。

这时，他听到她更为热烈的声音，还是说，阿允有消息了？

她在阿响的无措间，搜寻着些微痕迹。她的眼神，终于一点点地黯淡下来。看一看窗子外头，暮色已经暗沉了。她说，他们说，家里人来看我。我这样的人，还有什么“家里人”。

阿响说，少奶奶，我娘，让我接你回家去。

颂瑛犹疑了一下，理了理落到了额前的鬓发，说，慧姑，也被保护起来了么？

阿响看着她眼中游离的光，不禁又唤她，少奶奶。

颂瑛坐回到那暗影子里，轻轻笑一下，说，离开太史第这么些年，我不是什么少奶奶了。

阿响想一想，将手里的荷叶包打开。里头整整齐齐地摆着四只月饼，每一只上面都有个大红点。

颂瑛执起来，对着灯光看一看，良久，这才咬了一口。唇齿开阖间，眼睛却渐渐亮了，她看着阿响，用微颤的声音，说，得月？

阿响点点头，道，这月饼，是我打的。

颂瑛低下头，大口地咀嚼着。嚼得太狠，以至于噎着了，禁不住连声咳嗽起来。阿响走上前，关切地看她。却看见她已经泪流满面。

阿响犹豫了一下，终于伸出手。可是颂瑛却一把握住了他的手肘，眼里是灼灼的光，她说，孩子，你真的带我走吗？

此刻，门被推开了。音姑姑站在门口，用温存的口气说，我们走吧。她该歇着了。

阿响在这平静的口气中，听出了不容置疑。他想一想，将手轻轻放在颂瑛的肩头，说，少奶奶，我再来看你。

这时，颂瑛却瑟缩地靠在椅子上，连同头都深深地埋到了肩膀里去。她有些轻微地发抖。这颤抖，顺着阿响的指尖一点点地传上来，让他一阵心悸。

走到楼底下，阿响见音姑姑站住了。

远处的那棵细叶榕，被近旁的煤气路灯照着。灯光从榕树叶子里筛过，星星点点洒了一地。风吹过来，忽闪不定地跳跃着。阿响一时间，竟看得出神。

两个人先都没有说话，直到一只野猫，从墙头上跳下来，跳到他们脚的近旁，又匆匆地逃走，逃进漆黑的夜色中去了。

这时听见音姑姑的声音，很轻，你问吧。

阿响只望她一眼。音姑姑说，她今天见你，人算是很清醒了。被日本人扣了一个星期，上个月才救出来。

阿响轻轻“哦”了一声，说，被你们的人，救出来？

音姑姑听出“你们”二字的重音，于是说，不是我们，是他们。

阿响说，他们又是谁？

音姑姑垂下眼睛。

阿响说，那，我可以带她走了吗？

音姑姑摇摇头，说，还不行。还有事情没办完。

阿响心里，蓦然揪了一下。他向四处张望了，轻声问，所以，允少爷还活着吗？

音姑姑没有再回答他。

她望向远方，终于说，再过十日。你师父……什么也没对你说过？

阿响想起了叶七临行时交给他的信，但究竟没有说。他摇摇头，道，从我阿妈平白有了个新抱开始，我只看到家里的亲戚，越来越多。

音姑姑听出这看似性情柔软的青年，一时间变得硬颈，话头里有铿锵之音。

这声音或许让她动容。她说，你是不知道的。不知道好。她有他们照看着，让你阿妈放心。

阿响闭了一下眼睛，说，这么久，少奶奶没说过，想见什么人吗？

音姑姑想一想，说，有一个，向锡堃。

阿响抬起头，说，七少爷？太史第不是全家都搬去了香港吗。

音姑姑点点头，只有他一个人回来了。他在港大读了一半，没毕业，在当地参加了一个剧团。这几年做编剧，在粤港名头很大，叫杜七郎。你没听说过吗。

阿响摇一摇头。

音姑姑说，他给向锡允的宅子写过信。我们在日本人前头截到了，算是为他挡过了一劫。

阿响觉出自己的声音有些冷。他问，这怎么说？

音姑姑道，何颂瑛当年净身离了太史第，跟了向锡允，同向家人形同陌路。唯有一个人还有联络，就是这七少爷。他从香港回来前，寄了这封信，里头夹了一册剧本，说是遵允兄嘱写的《李香君守楼》。

阿响说，不过是一册剧本罢了，少爷自小就喜欢。

“国破家何在，情爱复奚存。”音姑姑一笑，这样的本子，落到日本人手里，就不好说了。

阿响默默地站着，觉出音姑姑在看自己。脑海里，却掠过临走时颂瑛近乎哀求的眼神。这时他听见音姑姑说，我听说你小时，和这个七少爷很要好，想不想见一见他？

瞬间，阿响竟激动了一下。他让自己平复下来，说，我一个下人的孩子，谈不上什么要好。是少爷人厚道。

这时，渐渐听见了急促的脚步声响，在这暗夜里十分清晰。远远地，一辆人力车过来了。

阿响这时候，终于回过身，问音姑姑，阿云可还好？

音姑姑沉吟一下，说，她已经离开广州了。

阿响沉默了片刻，才咬一咬唇，问，她去了哪里？

音姑姑一边招呼车过来，一边轻轻说，唔好为难我，我只收钱做事。

阿响上车的瞬间，她却加了一句，秀明这孩子，我知根知底。好好待她。

夜里头，阿响将那两封信拿出来。

一封是袁师父的，开着口。袁师父说，响仔，这韩世江若看得上我几分薄面，你在广州就站得住脚。他若不看，就回来，南天居留着你的位。

叶七的信，封得死死的。信封上无一个字。

阿响是在中午时到达西关的。纵是市井寥落，荔湾湖的风光依旧。

他看眼前的建筑，三层，虽称不上巍峨，却有洋派大厦难当的气势。门口悬着牌匾，上面是草书的“得月”二字。

他走进去，没承想，这里却是人声鼎沸。仿佛街面上的人，都聚了齐全，俨然一个小世界。企堂与茶博士穿梭其间，与茶客一般，神色都是怡然的。

茶楼是广府人的面子，时移势易，哪怕是回光返照，都要撑起一个排场。这排场又是阿响未见过的。一连十几扇海黄的满洲窗，将近午的阳光滤过的，笼在人身上，整室便都是一层暖。

阿响的眼睛，正落在那窗花的醉八仙上。骑着毛驴的张果老，影子投在身旁大只佬厚实的背脊上，盈盈地动，仿佛活了起来。

这时，一个知客^注走进来，问，后生仔，几位？

未等他回答，知客一边迎着其他客人，边招呼他说，一位过来搭个台。

阿响忙说，我不饮茶，我找韩世江韩师傅。

知客停下步子，你搵佢有乜事？

阿响说，我带了信，要当面交给他。

知客冷笑，好大的口气。我们“得月”的大按，可是什么人都见得的。

阿响说，唔该带个话，我是南天居袁仰三荐来的。

知客跟身边人耳语一番，自己先就上了楼。待回来了，说，我们大按说了，不认识什么袁仰三。

阿响看他鼻孔朝天的样子，还是静气说，那我这信怎么办。

知客迎来送往着，便朝近处的供台努努嘴，说，摆低，我得闲交给他。

这台上供了一尊关公像，灯火明灭间，是飞髯怒目的样子，十分威武。阿响愣愣地看，接着叹口气，心说，也罢。

他掏出怀里的信，搁在了供台上。怕给吹散了，一想，从怀里掏出块月饼，压在信封上。那原是他揣在身上，为了中午出来抵饥的。

走了几步，看那知客浮皮潦草的样子，终究不放心，又把信收起来。月饼，给放到了关公面前的供盘里，端端正正地。他阖上眼睛，恭敬拜一拜，这才走了。

回到客栈，已经是小后晌。

客栈的掌柜说，来了一位年轻先生，在这坐着，足等了你两个时辰。

阿响问，找我？

掌柜点头，说姓向。

阿响心里一动，急忙问，人呢？

掌柜说，等你等得困乏了，自己开了一间房，在楼上歇着。说睡到你回来。

阿响上了楼，敲敲门，没有人应。他便轻轻推门进去。见一个青年和衣半躺在榻上，看得出是高身量。睡得很熟，白皙的脸色晕起红，金丝眼镜滑到了鼻尖上。嘴巴微微张着，在梦里头，似乎还嘟囔了一下，就有了稚拙样子。

阿响不忍叫醒他，预备先回自己房里。见旁边有条毯子，就捡起来，轻轻盖在他身上。这一盖，青年身体一凛，倒醒了来。眼半睁着，茫然地看他，忽然一个鲤鱼打挺，便坐起身来了，大声地说，阿响！

阿响点点头，说，七少爷。

青年不相信似的，又揉揉眼睛，索性站到了地上。这一站，竟高出了阿响半头。阿响记忆中，少爷原是瘦弱的身形，如今这样壮健了。

青年忽然哈哈大笑起来。他一把抱住阿响，结结实实地，猛然一举，说，响仔，你长这么大啦。

阿响也笑了。这活泼样子，可不是就是当年的堃少爷嘛！

两个年轻人，都是不胜欢喜。谈笑间，锡堃忽然站定，后退几步，用戏白念道：君自一去无音信，教我挂肚又牵肠啊。

这念白，本是有些突兀滑稽的。可阿响听着，却笑不出来。他看着七少爷，想着八年前那个微寒的秋夜，两母子匆匆地离开了太史第，他甚至没来得及看这宅子最后一眼。

锡堃说，我问了又问，只说你阿妈娘家人得了重病，连夜走了。谁知一去不还，我就想，响仔怎么能就不跟我言一声呢。

看他怅然的样子，阿响一阵冲动，要将这些年的事，对堃少爷掏个肺腑。可到底想起了阿妈的话，微笑说，我这不是回来了吗？

锡堃狠狠地，一拳擂到他胸口，算你有良心，还知道给我留张字条。

字条？阿响一时呆住。

堃少爷说，也是你好彩，整个太史第，现在可只剩下我一个了！

两个人在漱珠桥附近走了许久，找到了一间小馆子。以往热闹的河南，如今刚入了夜，便纷纷阖门闭户。生意不当生意，只求个平安。

这个小馆子是卖羊肉的，进了门便有一股子膏腴的腥膻气。桌案上也是一片油腻。阿响举目望望，坐下的人都是粗粝打扮，或许这里近渡口，是附近的码头工人。堃少爷倒成了唯一的长衫客。可他仿佛对这里熟得很，将阿响按在凳子上，说，呢度^注最好的可不是羊肉，是金不换的玉冰烧。

他唤老板，端上来一锅热气腾腾的羊腩煲。将酒给阿响满上，说，今天见你实在欢喜，就想要个水浒吃法。大碗喝酒，大块吃肉。

老板就笑说，七少爷，今晚喝好了，照例赏一曲俾我哋。

堃少爷摆手，不理他，对阿响说，回了广州后，我的曲儿，倒有大半是在这里写的。如今太史第里空荡荡，一个人都有。这曲是写出来唱给人听的，没人怎么能写出来呢。

阿响本还为刚才的事疑虑，但一杯酒下了肚，对着热腾腾的汤锅，也为堃少爷的好兴致所感染。不知是因为热，还是酒力，堃少爷的白面皮，已经变得通红。他和阿响说着这些年的过往，说太史第中的人事变迁。说他阿爸如何老去，但仍然摆不平家中的一众娘亲，如今领着她们在妙高台吃斋念佛。说到自己，家里头逼迫习医，如何学业未竟，跑去了上海，又如何为人知遇，加入了剧团。辗转粤港，竟然也很多年过去了。

他说，阿响，自你走后，其实我并未在家里待许久。三娘说我的命硬，克父母，家里拿我年庚八字算过。我娘是为我难产死的。到我老窠，那年在东堤给人暗杀过，又险些堕了河。所以我长大些了，便索性不在家里待了，落得一个自在。如今家里走空了，缺个看家的人，我就回来了。

这时候，有个学生模样的人跑来桌边，拿着张照片，说要请堃少爷签名。堃少爷一看，边笑边说，你拿了薛老板的剧照让我签，这倒是打谁的脸。

学生就说，这剧是您写的嘛。

堃少爷拿过笔，龙飞凤舞地，便在照片上签了几个字。

阿响看学生走了，便问，这“杜七郎”是个什么来历？

堃少爷本来是春风满面的样子，说到这里，脸愣一下，低头说，杜是我娘的姓。

阿响便说，少爷，你仲记唔记得，那年你跟我说，要为你娘写一出剧。那时候，我就知道，你能写出来。

堃少爷听了，倒是笑了，说，怎会不记得，那天还得多亏你赏我一碗饭吃。后来我知道，你为请我吃这碗下栏饭，罚了跪。

阿响也笑笑说，你终究是个少爷。

堃少爷便问，如今你在做什么？

阿响沉默了一下，说，我现在，是个厨子了。

堃少爷眼睛亮一亮，说，这可好了。慧姑就是好手艺，都传给了你。你娘一走，再冇人做素扎蹄给我们吃了。

阿响说，家里的厨子们呢？

堃少爷叹口气，说，他们几时将小孩子当回事过。你知道，利先专庖蛇羹的，阿爸丢了烟草专卖的差事。三娘就常把他借出去，借来借去，就成人家的了。来娣到底跟他一起走了，都说一物降一物。可

家里的素斋也就没人做。莫大厨辞了，如今在一个英国银行俱乐部。只留了一个冯瑞，跟去了香港，忙活一大家子。

阿响叹一口气，你这一回来，也没人给你做饭了。

堃少爷哈哈大笑，我现在是一人吃饱，全家不饿。要不老来这羊肉馆子呢。

两个人就一边喝酒，一边说着话。转眼两个多时辰竟然也就过去了。直喝到了店里只剩下他们两个，汤锅也冷了，汤面上积了一层厚白的羊脂。堃少爷说话大起了舌头。店老板说，少爷，我们要打烊啦。

锡堃抬起手，整个人却忽然趴到了桌上去。阿响要跟老板结账。老板摆摆手，说，不打紧，堃少爷跟我们，都是一月一结。呢位客，只是我今天腾不开手，要劳您送他回去了。

阿响就将锡堃搀扶起来，麻烦老板叫人力车。这时，堃少爷却推开他，说要走回去。

老板说，我可是送过。从咱们这走到太史第，道不近啊。

阿响说，没事。他想走，就走回去吧。车依家怕都有了。

老板说，好，您记着，要走龙溪首约的边门进去，有人应。如今同德里的正门和大门，都不开了。

他们两个出了门，老板遥遥地喊，七少爷，您今日曲儿可没唱上一句，我也给您记上账啊。

两个人走在路上，锡堃的高大身量，压得阿响有些气喘。其实路是有些看不清的，身旁全是密实的黑，能闻见河涌里传来湿漉漉的泥腥味。阿响只管撑着力气，往前走。

这时，忽然有阵夜风吹过来，凉得阿响顿时一个激灵。堃少爷嘴里嘟囔了一下，竟然摇摇晃晃地也站直了，一个过门儿，张口就咿咿呀呀地唱起来。先是唱得很含混，怕是夜风击打得人也清醒了，声音竟激越，字正腔圆。底子是沉厚的，已非阿响印象中的童音了。

伤心泪，洒不了前尘影事；

心头咽种滋味，

唯有自己知。

一弯新月，

未许人有团圆意；

音沉信杳，独乱情志。

阿响抬起头，看天上只是一片霾，隐隐地透着一丝光。也太静了，在这暗夜里头，埜少爷的声音，无端地凄厉起来，将这安静碎成了七零八落。

终于走到了巷口，有了路灯。阿响见锡埜回过头来，已经唱得满眼是泪。人却是微笑的，嘴角上扬，由衷而天真的笑。这时他一个踉跄，阿响赶紧上前扶住了他。

阿响敲开了太史第的边门。

应门的是个老人，忙将锡埜接了过来，一面说，唉，又喝成这样。后生仔，唔该你送佢反来啊。

阿响望一望老人，脱口道，旻伯。

老人眯起眼，上下打量他，只茫然。

阿响说，旻伯，我是响仔啊。

老人迟钝了一下，眼睛却渐渐亮了，恍然道，响仔！慧姑嘅仔。

老管家旻伯，将阿响迎进来。

他在前头提着灯笼，边走边说，正院和前厅都封上了，只空了后厢。依家我这“老而不”，就和七少爷做伴儿喽。

阿响四望，周遭漆黑的，只能影影绰绰看见轮廓。却依然能感受到，偌大的太史第，如今是处处发着空，一片冷寂。

往日，仲春正是草木繁盛的好季节。此时宅里却洋溢着一种不新鲜的微酸味道。像是去年秋落的树叶和根蔓，无人收拾，混在泥土中，渐渐腐败。

两个人，将锡埒扶到了房里安顿下来。可刚躺下来，他翻身便开始吐。吐得厉害，酒菜都吐干净了，还不住往外冒酸水。旻伯拎着只痰盂，一边抚弄他的背，说，唉，我们这少爷喝酒，三分量，七分胆。真怕给喝坏了。

阿响站起身，说，我去给他做个醒酒汤吧。

旻伯抬起头，看他，问，你会？

阿响点点头。

旻伯说，好。大厨房好久没人用了。旁边小厨里还有些家伙，你都记得地方吧？

阿响走到后厨，果然清锅冷灶。用手指在灶台上划一下，积了很厚的一层灰。

依稀记得那年秋风新凉，太史第厨房却是格外热闹，做“三蛇会”。一群小孩子们簇拥在天井里，看连春堂的蛇王割蛇。年幼的阿响，坐在小板凳上，拿一柄小刷子，细细地洗柠檬叶。利先叔在熬蛇汤，远年陈皮与竹蔗味，和蛇汤的馥郁膏香，混在空气中漫渗开来。还有一丝清苦，那是“鹤舞云霄”的味道。

阿响端着一碗汤，叫埒少爷喝。锡埒先闻了一下，便用手挡开，说受不了一股子中药味儿，反胃。旻伯说，少爷，这可由不得你。响仔熬了好一会儿呢。

就迫他喝了一小口。谁知他抬头看阿响一眼，就咕嘟咕嘟地灌下去，连说好喝。

阿响看着，心里也熨帖，想这道“八珍汤”，还是当年吉叔教的药膳，没想到在这儿派上了用场。

喝了这一碗，埒少爷好像平复了许多，竟然沉沉地就睡过去了

旻伯替他掖实了被子。两个人才坐下来，灯光恰照在管家的脸上，深深浅浅的，布满了老年斑。

这老人笑一笑，看着阿响，目光是极慈爱的。他说，细路，没想到，你这是真正好手势。

阿响笑笑，我现在就学这个，差得远呢。

旻伯细细端详他，说，昨天少爷出门前，说要见个朋友，欢喜得跟什么一样，没想到是你。去时才到我腰眼高，如今也长成人了。你和阿妈，走有七八年了吧。

阿响说，嗯，阿妈常念叨，在太史第旻伯给我哋两母子的照应。

旻伯却叹一口气，唉，这……当年的事，我也知道些底里。可我们这号人，哪里说得上什么呢。

他定一定神，又说，好在你回来了。你刚才说，在学厨？

阿响点点头。旻伯眯起眼睛，好啊，说起来，当年你阿妈做了一席素膳，太史第的人都忘不掉。那道“璧藏珍”，连云禅都心心念念。

这时，只见锡堃翻了一个身，身体抖动了一下，忽然绷紧了，神色也紧张起来，虽然没有醒，嘴里却含混地说着什么。听起来，仿佛反复唤着一个名字。

旻伯说，唉，夜夜这样，长了要给魇住了。

阿响问，要不要叫醒他。

旻伯说，唔要，醒来才是一个苦。你当好好的，少爷为什么放着书不读，去上海，上北平。一路跟着，跟到最后，唉。要我说，这向家从上到下，都是情种。老爷呢，雨露均匀。我们这七少爷啊，平日嘻嘻哈哈，可心里装了谁，怕是一世都走唔甩喽。

这刹那间，阿响头脑中，倏然出现了一张面庞。竟然是个女孩站在虞山顶上猎猎的风中。那风吹得硬，他的脸此刻竟然有些发疼。看他出着神，旻伯问，后生仔，你定亲了没？

他一愣，胡乱点点头。旻伯说，好，先成家后立业，人就有了个退路。

阿响望望外头，窗一扇半开着，一扇关着。天是墨蓝的，云层中有了薄薄的光，将树影子，投到窗户上。影子又叠到影子上，乌黝黝的一片。他便问，太史几时能回来呢？

旻伯说，不知这仗打到什么时候。走得也匆忙，日本人成日来叫老爷做“维持会”的会长，不得安生。老爷硬颈扛着。也是没法子，家里人分了两路，一路避回了南海乡下，老爷带着太太们去了香港。留了我一个守着宅子。不承想，如今七少爷却回来了。我说啊，整个向家，就数这堃少爷的胆性，像年轻时的老爷，天不怕地不怕的。要说还有一个，就是允少爷……

说到这里，旻伯忽然停住了，说，瞧我这多口舌。也是一支公待久了，憋了满肚子的废话。唔该你陪我吹咗半日水。你都刼，早啲啱啦。^①我给你抱床被子去。

辗转了一夜，阿响都没有睡着，天蒙蒙亮便起了身。

走到宅院里，果然落英枯叶委地。一丛竹子不知几时给风刮倒了，露出了黑漆漆的根。上头大抱的枝叶搭在凉亭上，沾了夜露，一滴聚在叶尖上，正落在他领子里。他不由打了个寒战。

走到了一处月门，看见了两旁镌着云石的联对：“地分一角双松圃，诗学三家独漉堂”。忆起是百二兰斋。这月门，印象中原本是极阔大堂皇的，怎么如今却低矮了不少。呆立半晌，才顿悟是自己长大了。

他走进去，见已经站定个人，一袭白衫，背对着他。

园子里原先遍植兰草，奇珍异卉，如今也已一片荒芜。满目萧瑟，春意弗见。

背影长身玉立，被晨风吹得衣袂翩然，在这荒芜背景上，莫名有了萧条的好看。

这人回过头来，是堃少爷，大约醒了酒，身形竟格外挺拔了。不同昨日，没戴眼镜，脸上竟有清肃之气。他对阿响微微一笑，并没有说话。

见他口中念念，却无声。先是俯首、沉吟，继而回顾，一手抚衣襟，似风拂过，两步而前，如凭栏张望，足步略浮略定。许久后，举扇低眉。

他这才停下，开口问，阿响，你说，我方才是在做什么？

这一番，自然是戏台功架。阿响想一想，说，我看是在，等人？

锡堃脸上一喜，拍巴掌道，有你这句话，戏算成了。我和薛先生说，这出戏，一半是意会，一半才靠言传。你看着。

锡堃这才唱道：正低徊一阵风惊竹，疑是故人相候，你怎知我倚栏杆，长为你望眼悠悠……

一边仍是方才作科，行云流水。真如竹影拂动，人临其境。看他声情并茂，阿响也被感染。这时，确有风吹过来，吹得满地的枯叶簌簌作响。园里的苍凉景致，一时间恰如其分。

锡堃望那叶子被席卷着，在地上滚动，直滚到了他的脚背上，不由停住。他说，当年，梅博士就是在这院子里，唱了《刺虎》。唱完了，宛姐又票了一出《游园》，那时候这兰斋，真是姹紫嫣红开遍。如今她又回了法兰西。倒我一个人，对着断瓦残垣了。

阿响便问，五小姐走了，那农场呢？

堃少爷说，荒了吧。只留下了两个管工。去年的荔枝没有采收，养的意大利蜂，给日本人打散了。香橙、夏茅也不挂果。阿爸去香港前，用牙牌算了一卦，我还记得卦辞：“松柏经霜雪，岁寒凛冽生。月明风正高，农田可问耕。”

说完这句，堃少爷眼神直愣愣地，忽然使劲拍了一下自己的肚子，大声道，我说怎么无精打采，我可真饿了，昨天酒肉穿肠，吐了一个干净！

这突如其来的孩子气，可把阿响给逗笑了。他说，你等着，我下厨给你做顿好的。

说是要做顿好的。可一到了后厨，阿响才醒觉，并无许多可施展的余地。

先前看厨房里的物什，已知平日里这爷俩如何将就。他看到灶台上已皱了皮的萝卜，墙角里有颗不知何时用剩的冬笋。屋檐底下，吊着旧年的腊肠和两条风鱼。放得久了，经过了湿霉天，长了一层的白毛。他叹一口气，心里也已有了主意。

看着桌上新煎出的萝卜糕，旻伯和锡堃都有些惊奇。尝一口，堃少爷这才说，哪来这么香的鲮鱼味道？阿响说，可不就是檐子上的。拾掇干净，煎了半日，拣骨留茸，耽误了些工夫，才掺米粉上笼蒸。

旻伯也说，啧啧，这赶上当年老爷的“私伙”糕了。

喝了一口粥，锡堃眼睛亮了，又品一品道，真甜。用勺子舀一舀，看到里面的冬笋片。想一想，却慢慢搁下碗，说，上次给我煮这暖粥的，还是大嫂。

旻伯在旁看一眼，轻轻说，少爷……

堃少爷索性将筷子一掷，恨恨道，千不提万不提！这么好的人，就算离了太史第，说没有，就当没有了吗？

桌上的人，便沉默了。半晌，旻伯终于开口说，人各有命，你找了这么久，也是对得起允少爷了。

吃完了，阿响正收拾着，堃少爷说，响，你别住客栈了，搬过来吧。太史第如今别的没有，就是屋多。咱们也好做个伴。

旻伯微笑，是啊。响仔，我们少爷有私心，想吃你做的饭。

阿响在心里头动一动，说，我先住外头吧。少爷想吃，我每天来做。

阿响回到玉泰记，问掌柜的可有人找。回说没有。只是有人将半个月的房钱都结了。

他想，这音姑姑，神龙见首不见尾。她说的事情，到底几时能办好呢。

这样想着，心里忽然不踏实，就叫了人力车，自己去了枣子巷。他特意在那棵大榕树下，提前下了车，慢慢走到七号。红砖楼房，院门是紧闭着，许久也并没有人出入。他揣摩了一下朝向，就转到楼房的西边去，看那扇大窗户。窗帘依旧是拉着，但里头能看见，盈盈地透出些灯光。有些许人影浮动。他望了一会儿，就稍稍安下了心来。

从西关回来的路上，看见一个菜农，湖边摆了一副担子，在卖时蔬。

间中有那水淋淋的茭白，还裹着绿色叶衣，在阳光底下，很是青爽喜人。

菜农见他端详，便说，后生仔，正宗泮塘茭白，行市不好，今年难得采收。你识货，买少见少喽。

那时年纪小，阿响仍记得，太史第举家上下对泮塘菜蔬的钟情。

广府的老人，历来讲究吃“泮塘五秀”。泮塘是南汉末帝刘花坞“刘王花坞”故址，“主城区西六里，自浮丘以至西场，自龙津桥以至蜆涌，周回廿里，多是池塘，故其名曰半塘。”如今五约闸门尚存刻有“半塘”二字的石牌坊。至于为何改成了“泮塘”，据说是为风雅的缘故。旧时科举考取生员谓之“入泮”，所以当时的学宫亦称“泮宫”。恩洲直街上“仁威庙”楹联中有“龙津连泮水”之句，被太史照录了来，就挂在书房里头。

而“五秀”指的是泮塘所产的五种菜蔬，即指莲藕、马蹄、菱角、茭笋、慈姑。传言是龟峰西禅寺的老僧植在池塘里头，取其出于清冽，作为四时供奉佛前的蔬果，故而又号“五仙果”。稀罕就在于因一蔬一时令，这“五秀”是难在桌上聚齐的。非要个博彩众秀的名，也不过晒干、磨粉，煮成汤羹、糖水，或用来蒸糕。但太史第每年的素斋，有道“五秀酿”，却当真令其共冶一炉，不知是什么缘故。而“五秀”之首，便是独可入饌的茭白。

因为这菜农的价格实在便宜，阿响就将担里的都买了下来。菜农是感激的模样，说，如今市不成市，摆上一阵儿就要到别处去，还得避过岗哨。其实都是往常辛苦，眼下倒像是做贼一样。这下好了，可以提前收工，回去吃顿安稳饭。

阿响就说，你要愿意，三两天给我送上一回菜。就是地方远些，行脚我一起给你。

菜农喜不自胜，说，有生意做就好，还要什么行脚。细路哥，你唔系呃我咁？^①阿响说，我呃你做乜？就送到河南太史第。

菜农狐疑看看他，说，那大宅子，依家还住着人吗？我可听说里头闹鬼，太史九姨太的游魂儿回来了。

阿响好气又好笑，说，闹什么鬼。这年月，就算有鬼，也和人一样瘦成骨。你只管送，记得走龙溪首约的边门进去。

往后一些天，阿响的手艺，算有了用武之地。就在太史第里给锡堃和旻伯做饭。那菜农倒很有信用，隔天便来了。可菜送多了，要赶着新鲜，就叫上帮忙拾掇宅子的管工一起吃。阿响说，旻伯，请个花王来打理下兰斋吧。少爷晨练开嗓，也图个神清气爽。

旻伯就请了花王来，竟是七八年前的老花王阿赵，手把手教过阿响摘柠檬叶。赵花王虽然身体佝偻了，可还是眼明心亮，声如洪钟道，好好的园子，可给糟蹋得不成样了，看我来收拾！

人多了，阿响就琢磨着，怎么合着法，做出个以一当十。

吃饭时，人便都在后厨。望着满桌的蚝油茭笋、虾子茭笋、豉油王茭笋、鱼青酿茭笋、牛柳炒茭笋丝。花王惊道，这这……食食到饱，贱年倒碰上了皇帝命。

他已认不出阿响，只连说这小师傅好手势。兵荒马乱的，还有这口味也是造化。

旻伯就说，不兵荒马乱，又几时到我们尝这好手势呢。

锡堃头也不抬，只管大口吃菜，说响仔这一招叫，“万变不离其宗”。赵花王看一眼他的吃相，说，也是，如今主仆都同了桌。不知是坏了规矩呢，还是立上了新规矩。

以后几天，阿响来太史第前，总是先去枣子巷看一眼。看那窗帘后头的灯光还在，人就安心下来。他便一天天数着，音姑姑说的日子，就快到了。

这天他再去，远远地已见了几个日本兵，站在门外头。领头的那个，正往大门上贴封条。阿响心里头“咯噔”一下。还是大着胆子窥了一会儿，见并未有什么骚动，像是已经人去楼空。先前的惊惶，刚平复了些。可再往深里想一下，血又一热，不觉人都好像顿时给抽空了。

他努力让自己镇静下来，终于有了一个决心，便叫了人力车，急急往太史第去。

才进了门，便看到一团热闹。遥遥就听见锡堃唤他，阿响，你看我在路上，捉到了谁。

因为有心事，他敷衍笑笑，就想拉锡堃到屋里商量。可见当院儿里搁着一副担子，担子一头烧着火，便有袅袅的炊烟飘上来。一个老汉正对火忙碌着。阿响认出他来，不禁道，池记！

那时候他刚记事，到了傍晚，听着外头有人敲竹片，叫卖云吞。堃少爷先雀跃起来，慧生便拿着钱荷包，带着太史第上的孩子们去门口。云吞担子便停下来，熙熙攘攘地。池记姓麦，大名冠池，那时候还是个精壮汉子，手脚利落。手眼不停，嘴巴也不停。孩子们喜欢他，是他的云吞味道格外好，还会讲古仔。一边煮云吞，一边讲七侠五义。讲那锦毛鼠飞檐走壁，盛云吞的竹挑子，便在孩子们头上飞过一圈。那快得，都说好像方世玉的无影手。阿响记得池记给他盛上一碗，不忘再添上一两个，摸摸他的头，说，食多啲，快高长大。

关于池记，有不少传说，说他是怪人，给自己约法三章：“和老婆吵架不开档，刮风下雨不开档，赌输了钱不开档。”他的生意，也就有一搭没一搭。可这无损于他的声名。都说陈济棠太太莫秀英特别喜欢池记云吞，有次意犹未尽，用货车将他的担子运到东山陈公

馆，重金包了一夜。大家都说这下可发达了，不用再走街串巷。可是隔天，就又看见他打着竹板出现在三圣社。

那担子里架着锅，锅里头的滚汤“咕嘟咕嘟”响。旻伯说，池记，你到底算进了太史第，以前看你硬颈！

老汉嘻嘻一笑说，以前可不敢，太史第一片柳绿花红，怕我看花了眼。

有个管工说，池记，都说你去了香港。点解又反来，系唔系借大耳窿，赌输咗钱？

池记也不恼，说，你话系就系，人穷志气短。

锡堃就说，池记，好耐未听你讲古仔，讲来听下。

池记说，少爷，我有乜古仔讲？又要俾你写入戏文。要说有都有，前几日差点被捉进法政路的汪公馆，到底俾我走甩。叔齐不食周粟，我池记也不给日本人煮云吞。你要写俾天下知。

雾气缭绕间，云吞也熟了。盛出一碗又一碗。一个管工拿起便吃，吃得烫嘴，吸溜吸溜，却停不下，连称好味，说，池记，手势不减当年！

说完了，大大口将一碗汤喝个精光。池记咧嘴大笑，说，周街都话我系用老鼠肉熬汤，唔怪得之你上咗瘾！

大伙的笑闹间，太史第许久没有如此快活的空气。锡堃走到了阿响跟前，拍一下他肩膀道，响仔，看你怎么七魂没了六魄。

阿响心不在焉笑一下，正想着如何跟堃少爷开口。

锡堃却兴奋地说，我讲件事给你开心下，大嫂来信了！

阿响听到，抬起头，同时觉得心里猛然一跳，却停在了嗓子眼儿。他定定看着锡堃，说，大少奶奶？

锡堃说，是啊。

阿响犹豫了一下，半晌，终于问锡堃，少爷，你可看清楚了，那信，是少奶奶亲笔写的？

锡堃望他凝重神情，听闻此言，忽而如释重负，说道，自小是大嫂教我习字。那笔欧体，我是再认识不过。

颂瑛信里头，要见锡堃，约在一个西餐厅。

阿响说，我和你同去。阿妈是少奶奶的近身，我要替她见一见。

这西餐厅设在慕众大厦顶楼，是个旋转餐厅。两人先沿着批荡楼梯上到二楼，才乘了电梯上去。刚出门口，就看见几个日本军官，拥着女眷往里走。那些女人脸上都涂着厚厚的粉，却难掩烟媚之色。左拥右抱间，两人便看出，大约是几个艺伎。

再往里走，看见几个兵士驻守，阿响让自己镇定些。这时，看见靠窗的位置，坐着颂瑛。

锡堃刚一坐下来，便轻声对颂瑛说，阿嫂，我们换个地方，这里到处是日本人。

颂瑛并未接他的话，只是叫来侍者，点了餐。

侍者走了，她才轻轻说，嗯，这餐厅是个新加坡华侨开的，最近被日本人买了台。

锡堃望一望四周，说，嫂嫂。

颂瑛只微微一笑，老七，你该听过一个道理，叫“灯下黑”。

锡堃叹一口气道，嫂嫂，你为什么不回我的信，这些天真是急得……他有消息了？

颂瑛看一眼阿响，说，堃，你的朋友，不同我介绍下？

锡堃这才恍然，说，哦，这是阿响啊，你可记得，慧姑的仔。

颂瑛似乎愣了一下，继而眼睛亮了，说，响仔，长这么大了。

阿响便也恭敬回礼，少奶奶。

阿响端详，颂瑛微笑与他的寒暄。话里话外，是久别重逢的恳切，无一处不得体。但是这个颂瑛，他甚至依稀有些恍惚，又确非一周前他所见过的。或者说，眼前这个女人，更为接近于多年前的、他印象中的颂瑛。梳着饱满而紧实的发髻，略施粉黛，一袭靛青的丝绒旗袍，雍容合体，水静风停。

这时牛扒上来。阿响并未吃过西餐，不知规矩。锡堃就在一旁，教他使餐具，一样样地教。颂瑛在对面看着，说，西人吃饭也像是行军，饭桌上是十八般兵器，刀光剑影。

待阿响看懂了，自己使刀叉。一刀下去，牛肉微微地往外渗出了血。

他便有些尴尬，说，少爷，这么生，要不要回锅。

锡堃就笑，说，五成熟的牛扒就是这样。要不说西人茹毛饮血呢。

阿响便自嘲，我嘅名取错了。应该叫阿土。

锡堃给他打圆场，说，阿嫂，阿响现在可是大厨了，如今在太史第做饭。慧姑好手势，后继有人。

响仔，你阿妈可好？颂瑛问。

阿响答，都好，就是好挂住少奶奶。您不嫌弃，就跟我回乡下住几日。

阿响将“回乡下”三字咬重了些。他看见，颂瑛眼中掠过一丝黯然，稍纵即逝。她说，你阿妈有心，我有什么好挂住呢。

锡堃忙说，阿嫂，你还是跟我回太史第去。

颂瑛放下手中刀叉，用餐巾按一按嘴角，看着锡堃，说，七弟，你知道，太史这么多太太，我为什么最敬你阿母？

锡堃慢慢抬起头，看她。颂瑛道，我敬她，就因她一辈子，未进太史第。

锡堃说，当年阿母若进了太史第，就救不了老窦。

颂瑛笑笑，我进不进太史第，能救下向锡寒？嫁给一个神主牌，十几年听够了他的故事。临走前，还有人告诉我他是革命党。以身殉道，是比和陈塘阿姑殉情，更体面些吗？

阿响感受到她提高声量，大约不全为激动。他不禁向周遭扫了一眼，看到近处有个男人，举着报纸，目光正望着他们。一时间，他觉得这男人的眼睛分外眼熟。然而，待他再去看，男人已用报纸遮住了整张脸。

这时，颂瑛飞快地从随身包里，拿出一样东西，放在锡堃手里，说，替阿嫂收好。

阿响看见，是一枚勋章。

当那双眼睛，又从报纸上抬起时。方才还在冥思苦想，阿响不禁恍然，是音姑丈。

颂瑛轻轻搅拌咖啡，将勺子拿出，放在碟里。喝一口，举止之间，有万方仪态。这时，他们都听见了远远传来弦歌的声音，嘈嘈切切。颂瑛说，以前，我跟李凤公学画。画累了，李师父讲了个古仔给我听。

戊戌当年，阿爹中翰林院庶吉士，甲辰状元是夏同龢。同年赴科试的有朱汝珍、谭延闿和商衍鎤，论才情朱汝珍众望所向，以为状元人选，非他莫属。夏同龢年方二十八岁，会试名次过百，众人只道难入三甲。是科殿试，光绪皇帝钦点。夏同龢恰坐在前席，待他写完答卷，准备戴上卜帽出殿。这顶卜帽，却被太监踢中了，跌在了光绪脚边。夏同龢对皇帝行叩礼，取回卜帽。皇帝就问他姓甚名谁，从哪里来。答高视夏同龢。光绪就取出他的答卷来看。看后击节。文章里以千年之邦，必励精图治，当能德服蛮夷，固无所惧异邦。那时光绪帝力进新政，这篇卷章正合圣怀。主考官将朱汝珍等人的试卷呈上，光绪就将夏同龢卷叠在上面，钦点为状元。朱汝珍只得了个探花。世人都说他非才不能，是命不及夏。夏生于甲戌年春节，大贵之象，世所罕有，注定大魁天下。

我就拿这个故事，问阿爹。你猜阿爹怎么说。他说，这个故事还有另一半。夏出生，是光绪元年，卒于光绪驾崩之年。其命虽贵，注

定命殉天子之丧，以酬知遇。你们看，这世上有人为自己活，有人为别人活着。为别人活却不自知，才是可叹。

说完这句话，阿响看颂瑛沉默了一下，忽然抬起头，看着墙上的挂钟。她轻轻地说，就到了。

这时，所有人都听到了一声巨响。这轰然的声响，猝不及防，让整个楼都仿佛震动了一下。有气浪震动，窗户上的珐琅玻璃纷纷溅落。阿响不禁伸出胳膊，挡在了锡堃身上。当那震动停住了。他感到有滚热的东西，在耳边流下来。锡堃看着他，惶然地说，响，你流血了。

阿响此刻却顾不上，匆忙地望向对面，颂瑛的座位已经空了。

空气里弥漫烟尘，人们终于有了反应，有女人的尖叫声，还有桌椅跌落的声音。阿响拉着锡堃混着人群往楼下跑去。在楼梯口，有一摞报纸，于众人的踩踏下，散乱开，在污浊的空气里飘动。

当他们终于跑到楼下，听到救火车呼啸而至。这座高大的楼宇，正冒出滚滚浓厚的黑烟，被风席卷至空中，遮天蔽日。

我和五举山伯，站在慕众大厦楼下。坐落在长堤大马路上的新歌特建筑，水洗石米外墙虽颜色斑驳，经历了许多年，仍有卓尔不群的欧美范儿。而楼下却是岭南风味的骑楼，横跨在人行道上，如今成了底商，开着超市、地产中介铺和牙科诊所。

我仔细绕着大厦走了一圈，弧线形的楼体上，已经寻找不到那年轰动广府的爆炸案的一丝痕迹。

我们走进去，看到正廊的罗马柱上，挂着装裱“宾至如归”行草中堂，落款是李宗仁。其他几幅书法，保养得显然不如这一幅。一些已经被岭南的潮气侵蚀，一些深黄的水迹，在纸幅上蜿蜒，一些字迹也湮入这些水迹，但依稀可辨孙科、于右任、余汉谋等名字。

在正廊的左侧，有一个覆盖着玻璃的长栏，喷绘着规矩的美术字：“历史廊”。我看到最前面的一张照片，是一九四九年的慕众大厦，外墙上悬挂着巨大的画像，从塔楼一直挂到了骑楼上方。画像上是正在挥手的毛主席。上方写着：“中国人民站起来了！”

有关大厦的历史沿革，未免巨细靡遗，当我稍不耐烦，看到了一张很小的黑白人像，这相片虽模糊，但能看出是个硬挺的军人，微笑，露出了整齐的牙齿。他的右胸袋上，别着一枚勋章。

相片下的名字：向锡允。名字旁边的括号里写着：爱国志士。接着是引自某报纸有关这起爆炸事件的介绍。向锡允，抗日战争七战区司令部中校咨议，兼前政爆破大队大队长。一九三九——一九四〇年，以私立岭侨小学教师身份为职业掩护，与同队组员陈爱等里应外合，于慕众大厦十楼，精心策划并成功刺杀日本特务组织“谷机关”南三花情报组组长谷池润一郎。由于身份暴露，向锡允提前引爆，不幸牺牲，壮烈殉国。

向锡允的名字旁边，写着他的生卒日期。

我想起了，荣师傅曾说过那个传奇状元的故事。抱着实证的精神，我查考了他的生平，不料与光绪元年和驾崩之年皆对不上，亦并非生于春节。

向锡允生日为一九〇六年一月二十五日。心血来潮，我掏出手机搜索了一下，恰是那年农历正月初一。

1. ㊟ 知客：茶楼的迎宾人员，也称为“知宾”。
2. ㊟ 呢度：粤语，这里。
3. ㊟ 你都𢉰，早啲喇：粤语，你也疲乏了，早点歇着吧。
4. ㊟ 你唔系呃我咁：粤语，你不是骗我吧？
5. ㊟ 批荡：粤语，指在建筑物面层涂上水泥石灰作粉饰。

捌 月满西楼

广州光孝寺有大甑，六祖时，饭僧之用者也。大径丈，深五六尺，韶州南华寺亦有之，大与相若。当饭僧时，城中人争持香粳投之。或有诗云：“万户饭香诸佛下。”

——屈大均《广东新语》

当阿响再次踏进得月阁的大门，是半个月后了。

他终未实现慧生的嘱咐，将颂瑛“带回来”。

因为有负使命，他经历了长时间的焦灼。他想，或许从一开始，他们就没准备让他完成使命。然而，他竟然不放弃。他给慧生写了一封信。信中说，要在广州多待一段时间，叫母亲保重身体。

他终于将客栈的房间退了，搬去了太史第。一来自然是盘缠已经花销完了。二来他很清楚，去太史第给锡堃递信的人，不会找不到他。

在爆炸事件平息后，广州城呈现出了异样的平静。报纸甚至未说明具体的伤亡情况，是某种暧昧的欲言又止。锡堃因而坚信，允哥没有死。这一种信念，甚至比与颂瑛见面继而失踪所带来的怅然，更为强大地支配了他。他在房间里看那枚勋章，上面镌着一只鼎，在灯光底下焕发着幽明的光彩。他朝那勋章哈了口气，用块绒布反复轻轻地擦拭。他抬起头，对阿响说，我一定会收到信的。

然而，阿响没有他乐观。此刻他只是想，再也未见到过音姑姑。十天后，她没有兑现她的承诺。他想，我要找到音姑姑。

他究竟是年轻的。这个想法烧灼着，让本性温和的他，也不禁寝食难安。他追本溯源，音姑姑夫妇，来自师父叶七。而叶七与广州唯一的联络，只是得月阁了。

当他再走进得月阁，是在后晌。午市已经结束。

因为世道不济，广州许多的茶楼，也纷纷做起了晚市。这分明是要和一众酒楼抢起营生。而像“得月”这样的老号，到底有自己的底气尊严，谨守着做午不做晚的行规。

这时，客已散了，一片热闹也就云流雾散。而整个厅堂，因为大和空，呈现出了一派寥落与静虚。阿响这才看出来，原来周遭的陈设，都已很陈旧了。

几个企堂在那里埋头擦洗，收拾桌椅，其中一个头也不抬道，我哋收工啦。

下意识地，他不禁转过头看了一眼那供台。灯火明灭间，关公依然飞髯怒目。

这时却听到一个声音，说，后生仔，你可来了。

他抬起头，认出原来是上回见到的知客。先前的轻慢样子不见了，竟然笑容可掬，满脸殷勤。

他说，韩师傅话，你还会来，我们都不信。

他不禁有些惊奇，道，韩师傅知道我要来？

知客说，是盼着你来，我可是被怪罪了。他说，亏这后生醒目，留在供台上的那块饼，是留着后话呢。

知客引了阿响到三楼，曲径通幽，最深处有一间房。知客敲敲门道，韩师傅在里面等你，我就不进去了。

阿响推开门，见里头别有洞天。原来是一个厨房，正中是张半人高的大案，上面放着白案的各色家什。灶上坐了一口大铁锅。墙上则挂了从大到小的两排蒸笼，井然有序。可是，另一边呢，却搁了一只矮榻，两边挂着一副竹制的楹联：“每临大事有静气，不信今时无古

贤。”阿响知道，这是教光绪皇帝的师傅写的句，因为太史书房里也挂了一副，七少爷讲给他听过。那个是行楷，这是隶书。看起来，倒是和这满室的烟火气，并无半点突兀。

那案板上，搁着一把擀面杖，还有个揉了一半的面团。

你师父的腿还好吗？忽然间，传来一个浑厚的声音。阿响一惊，四周望一望，并未看到人影。这声音便似天外来的。

待他未回过神来，看大案旁走出来一人。这人身材极矮小，不仅是五短，而是未曾发育的孩童身形。但是，却有成人的头脸，且面相成熟，甚至很见沧桑。他并不等阿响回答，自顾自走到矮榻前，很灵活翻身上去，盘腿坐好。拿出一只烟斗，填上烟丝，给自己点上，抽了一口，吐出一个烟圈。

这烟味并不冲鼻，相反有一种很清凉的气味，在空气中弥散开来。

怎么，吓着了？他这才对还在愣神的阿响，开了声。

阿响终于嗫嚅，说，您，是韩世江师傅？

那人将烟斗放在一边，冲他扬一扬头，说，坐过来。

阿响便绕过大案，坐到他身边的长凳上。这时，他才注意到，原来大案后有一把精致的木梯，连着一只树桩。树桩是很宽大的，上面密密层层年轮的。但却有两个深深凹陷的脚印，将部分的年轮遮没，看不清晰了。

阿响坐定，这才问，您刚才问我，师父？

韩世江嗤笑一声，说，后生仔，你留了块月饼在供台上，不就是想告诉我，这叶七阴魂不散吗？

没待阿响解释。他接着说，我偷了关老爷的嘴，尝过，是他的手势。

他打量着阿响，意味深长地看一眼。阿响心里想的是，怎么和他开这个口。

他却说，那天，你拿了封袁什么的信来找我，为什么不直接提你师父。这叶七，就没半个字给我吗？

阿响于是将叶七的信掏出来，递给他。韩师傅打开信，抽出来，左看右看，又翻过来，渐渐皱起眉头，又忽然哈哈大笑起来。

他把信递给阿响，说，你也看看。

阿响接过来，看这信，竟然没有一个字。对着阳光再看，还是一张白纸，反面也是。

丢佢老母！这下没错了，像是那个叶七干的。装神弄鬼，谁也猜不透。送个细路哥来，俾我自己执生。

阿响一时间有些茫然。那张白纸在手里头，太轻薄，有微风从窗户吹进来，吹得哗哗响。

韩师傅坐得直一些。他对阿响说，既如此，你就留下吧。我这近来人手不够，你兼做小按，包食宿。

阿响想一想，终于说，韩师傅，你认识音姑姑吗？

韩师傅笑一笑，什么阴姑姑、阳姑姑，我唔知。

阿响说，这人和我师父认识，经常往来广州和南洋，做瓷器生意的。我想找她。

韩师傅收起了笑容，沉默了。许久后，他开口道，一个手艺人，有自己的本分。不该看的别看，不该问的也别问。你师父就是看得问得太多，累了自己，走火入魔了。

他“噌”地一下，利落地跳到了地上。在大案旁的铜盆净了手，顺着那木梯登到了树桩上，两只脚便稳稳地站在了两个凹陷下去的脚印里。可见他踩在这年轮上，已经许多年了。

阿响见他拎起那只面团，重重地甩在了案板上。几经摔打，面团下落的声音更为沉钝。其中的力道，甚至让阿响感觉到了脚下的震动。

韩师傅说，你先走吧。

阿响对他鞠了个躬，转身往外头走。然而，他忽然回过身，对韩师傅说，那块月饼，是我整的。

韩师傅头也没抬，又是面团落在案板上“砰”的一声响。他说，我知道，这块饼里少了一味，叶七可不是个粗心的人。

其实，阿响在得月阁，很快便也驾轻就熟。

对这里，他有一种莫名的熟悉。这熟悉又是他所不自知的。自然不是因于人，而是来自周遭的环境、陈设和器物。当他意识到了这一点，才发现师父叶七，是将安铺自家的厨房，复制成了一个具体而微的得月阁后厨。灶台的方向，大案摆放的位置，乃至挂墙蒸笼的样式与模具的雕花，竟然都如出一辙。

在劳动的间隙，阿响看着墙上一道自天花板蜿蜒而下的裂痕，有经年潮湿的沁润，而显出淡青色的翕张。他分不清，这潮湿，是来自西关的雨季，还是每日氤氲在后厨的蒸汽。他深深地吸了一口气，那温暖而湿润的、麦粉在发酵后的丰熟的气息，霎时充盈了他的鼻腔，继而流向了全身。那气息是浓郁的，因为混合众人的汗水，甚至有些重浊。但在这阔大的后厨中，瞬息便也弥散开来。这与他在南天居的排场，更是不同。阿响不知道，有一种东西在他体内悄然滋长、膨胀，甚而渐渐让他贪恋。而这正是他师父叶七曾极力回避的。他又深吸了一口气，想，师父怎么舍得离开这里呢。

韩师傅很少出现在大厨房。有时他过来，在某个灶台前站定，便有人自觉地搬来一只小凳。扶他站上去。他凝神片刻，会一皱眉，突如其来地揭开蒸笼。将笼盖扔在一边。没有人再敢将笼盖盖上，这笼点心就算是废了。有时，他紧皱的眉头，会慢慢舒展开。那上笼的师傅，便松了一口气。

当看着他那孩童般的背影，步伐庄重地走远了。人们才开声，有些快活地奚落那个被惩罚的师傅。而阿响却惊异于方才的安静。渐渐他知道了一种传说。韩师傅巡视厨房，赏罚的标准并非是用眼睛看，而是听。他凝神时，旁人亦屏息，他便从蒸笼水汽升腾的声响，来判断是否是恰当的火候。

然而，韩师傅却没有为难过阿响，也没有过夸赞。仿佛他是个已有多年默契的熟手师傅。人们在不解与抱怨中慢慢地默认了。因为这个粤西口音的小师傅，手势的确是好。至于他的来历，他们也不追究。阿响渐听到议论，说，能坐上“得月”头把交椅的，哪个是按牌理的人。韩师傅不是，他师兄又如何。

这师兄便是当年出走的叶七。人们不提名字，讳莫如深。阿响便不再指望能知道什么。但他却总有种期盼，是韩师傅会对他说起，哪怕只字片语。然而仅有一次，他走到阿响身旁，抬头看了一会儿，开口道，小按，你师父只有一项输我，就是造虾饺。不是输在快慢，是输在比我多包了两道褶。

阿响与众人一般，目望着韩师傅矮小的身形，消失在楼梯拐角的阴影处。他回去了他的小厨房。那里是得月阁多数人的禁地，而对阿响不是什么神秘的地方。但是，和众人一样，他其实并未看过韩师傅的作品。每每韩师傅下厨，便有一位资深的跑堂，候在门口。刚刚出炉，便端去了二楼的包厢。

这时节的广州，已将入夏。茶楼的生意，往年将将淡下来。而此时市面上出现了一种虚浮的和平，是在战乱中囫圇而生的画皮。本地人或吃来麻木自身，回归到了民生的基本。而有一些人，便也想进入民生，刺探这画皮下的血肉。他们穿着本地人的衣服，虽则与本地人面目相若。但是他们的神态里，过分烦冗的细节与矜持，暴露了异族的痕迹。因此他们的到来，被人察觉。往往窃窃私语，有人埋首默然，有人昂然离开，是一种行将打破的和平临界。

于是，那些为得月阁的盛名所吸引的，便走入了二楼的包厢。品尝这里出名的点心，并以另一种复杂的情绪，进行窥伺与交易。

河川守智推开了邻湖的满洲窗，看见窗外的荔枝湖上，已是一派绿意。微风吹过，湖上泛起层叠的浪。不是水，而是新生的荷叶，正是舒展的时候。茎叶相连，一叶推着一叶，向远处迭进去。他想，秋后底下生出的，又是枝枝好藕。

耳畔的话，他其实有些听不进去了。他自然有他的少年任气，这任气大约也来自他曾经的志得意满。他并不是依靠祖荫的人。说起来，

河川家族在幕府中的地位，因与足利义满将军的渊源，以及长袖善舞的斡旋手段，似乎世代都未有颠仆。他们太会审时度势。一如河川守智的长兄，作为早年首批加入樱会的年轻军官，义无反顾地参与十月政变。然而，政变失败后，他又摇身一变，成为最为坚定忠诚的统制派。河川守智并未赶上效忠帝国的最好时候。其生也晚，这是他的托词。另外，他经常会举起手，给人看他天生外翻的手掌，叹上一口气，是哀己不幸的神情。

其实，他在内心是有些看不上长兄的。当然，这一点他掩藏得很好。他觉得长兄更像是一个傀儡。意志坚决，有一种来自家族的游刃时代的本能，而实则缺乏智力。他的证据之一，出身钟鸣鼎食之家，长兄以最为严苛的武士道精神历练自身。看似合理，却违反了人性最为原始的欲求。而他则不一样，食色两样，他对后者只是敷衍。而对于食物，他有一种天性中的追逐。而且这种追逐是如此不拘一格，带着一种贪婪的秉性。尽管河川府上有最好的江户前料理师傅。但他却执迷于在民间寻找朵颐之快。这自然养刁了他的一条口味庞杂的舌头，让它变得包容、挑剔与敏感。比如，不同季节的丁字麸，土佐酱油中木鱼花的产地，似乎成为他味蕾测验的游戏。在来到中国的第一个月，他做了一枚新的藏书章。是一只饕餮。他欣慰地想，在这个被征服的国家，竟有一只和自己同样贪婪的神兽。

在这个国家，他宣称自己姓赵，赵守智。一个出奇本分的名字，他很满意。在慕众大厦爆炸案之前，他对一切都感到满意。在“谷机关”更是如鱼得水。他觉得这是他可以施展智力的地方。他不喜欢血肉横飞的战场，而更倾向暗潮涌动的博弈。但是，这场爆炸案挫伤了他与同僚的锐气。他的上司，南三花情报组组长谷池润一郎遇刺。尽管他与谷池私下并不亲睦，但他无法容忍自己的失智。

他是缜密的人，长于抽丝剥茧。由他亲自处理的瓷庄军火案，牵扯出了不少人，仍难免疏漏。据闻司徒太太有一个堂妹，负责益顺隆的外销，与海外金山庄打交道，却一时不知所踪。这堂妹夫妇说是长年去南洋跑单，还不曾回穗。然而，却有线报，有对商人夫妇，与这堂妹两口子形容极像，近期曾出入西关得月阁。

他在心里冷笑一笑，想，盛传得月阁是华南著名的情报集散地。“谷机关”亦有安插，对这双风流人物却浑然不觉，岂不是灯下黑了。

他于是便将自己钉在了得月阁。守株待兔向为聪明人所不屑。但他反其道而行之，来个大巧若拙。此刻日本人最不该在的地方，他偏就驻扎下来，坚若磐石地等着。

大半个月过去，他没有什么收获。亦不可谓完全没有，就是他将“得月”的各色点心品尝了一个遍。这倒是未让他失望过，还真是不负盛名。可有一天，他执起一只叉烧包，咬了一口，忽而愣住。他于是又咬一啖，闭上眼细细咀嚼。这时，他睁开眼睛，恰有企堂过来为他斟茶。他便信口问，厨房里来了新师傅？企堂不禁忖一下，他对这北方口音的赵先生素有好感。虽非老客，可近排来得勤，亦出手阔绰。这一问，不知是否发难的意思。

河川便指指桌上的叉烧包，笑笑说，这个不错。

企堂松下一口气来，不无逢迎道，是啊，新来了一个师傅。人年轻些，可手势一等一的好。

河川道，我说呢，口味和我吃过的不同些。

企堂便道，是啊，听说也是粤西出名的茶楼来的。做法总归和广府比，有些新鲜意思。

“粤西。”河川在心里默读，然后笑笑点头，给了企堂比平日丰厚的打赏，说道，那我可更要时时来了。

阿响，并不知道自己的手艺为人注目，更想不到，会有人和他一样来到得月阁，为了找到音姑姑。

虽然在寻找这件事上，他是徒劳的。然而，在这过程中，他却发现自己，渐与这座茶楼产生了某种休戚相关的联系。这感觉在南天居不曾有过，惘惘间，仿佛他天生便属于这里。

但他并未接受韩师傅的建议，住在茶楼。而是，每天收工后回到太史第，给堃少爷做晚饭。

这天黄昏，他刚走到龙溪首约，远远地，依旧见一个青年人站在门口。不知已经站了多久。锡堃声名在外，自从他回到广州，消息渐渐传了出去。有好事的，也有拥趸，便会在同德里的正门外逡巡盘桓。是为见一见杜七郎。然而大门紧锁，多半是失望而归。久了，便重又清静了。

然而，这青年从第一天起，就站在首约的边门口，可见对锡堃很熟悉。阿响看出他与自己岁数相仿，眉目倒很成熟笃定。他却并未穿着时下青年的西装，倒是一袭长衫，稳稳地立着，像是一尊塑像。

小哥。阿响唤他。青年望他一眼，只抿抿嘴巴，也不回话。抬起头，一双眼睛，清凛凛地看他。

到了饭点了，你都边，不如听日^注再来过？

青年不再理他，硬着颈子，将头昂起来，身形倒是站得更直了。

阿响便敲开门。旻伯开门，让阿响进，不禁往外头张望一下，看见青年，悄声说，呦，还站着呢。

说罢阖上了门，才叹一口气。阿响问，这是第几天了。

旻伯想一想，说，人家刘玄德是三顾茅庐。这孩子满打满算，已经站了一个礼拜了。

阿响说，少爷还不肯出来？

旻伯摇摇头，说，唉，我们少爷那古怪脾气，我都替这后生委屈。

两个人边说，一边往里走。这时，忽然听见门外有人起里一个音，唱起了曲。“怎不教我暮想朝思。”

头句“乙反二王”。这曲，阿响可很熟悉，《独钓江雪》。是锡堃为薛先生写的第一出戏，他自己心心念念，得空了便不由哼出来。久了，便是阿响都唱上几句。门外的人，唱得中规中矩，像是唱给自己听。渐渐声音大些了，也自如起来。底下是一段“不如归”：

忧伤渐成痴，

相思倩谁知，
曲终梦断尚有何词，
虽则爱丝化恨丝，
痴心一颗永无二，
怅念前尘旧事，
伤心怕忆花落时。

旻伯凝神听，不禁“呃”一声道，你别说，这后生的嗓儿，倒和咱少爷有几分似呢。

阿响也点一点头，刚想说什么。却听见下头一段“合尺花”，音陡然一高，变了假嗓。

好似挂住离人珠泪；
只奈何人去后，
封侯夫婿，今日有恨不知。
孤舟里自伤离。

渐渐唱得声嘶力竭起来。因为尾音的夸张，荒腔走板。阿响可是听出了恶作剧的意味。他和旻伯对视一下，心里不禁捏一把汗。这时，就听到远处“噔噔”传来脚步声，慌里慌张，疾走得像是在跑。锡堃提着长衫，面带愠色，大步流星地走到门跟前，哗啦一声把门打开了。

那青年看见他一脸的杀气，喘吁吁，却笑了。他只顿一顿，便恢复到了方才平心静气的风度，对着锡堃，稳稳地给自己的演唱结了个尾：

雪影迷迷，照住愁人失意；
提不尽鸳鸯两字，
因为鸳侣分飞。

锡堃斜了他一眼，到底收敛了怒容，一扭头便回身往里走。旻伯对青年说，后生仔，我们少爷请您进去呢。

青年到底犹豫一下，说，七先生没开声啊。

锡堃回过头，狠狠地瞪他，大声道，你唱我的东西，唱错板眼。留在外头丢人，我岂能忍得下！

不知为什么，阿响心下松一口气，说，来了就是客。少爷我做饭去。

锡堃说，慢着，我说要留他饭了吗？

阿响定定，却听出他口气里软一下，就说，饭总是要做，少爷自己也要吃。

锡堃扶一扶眼镜，看看青年，那青年也似笑非笑回看他。他便道，你从香港跟到广州，就为了蹭我屋企一顿饭？

青年正色，说，我是真心拜你为师。

锡堃皱一皱眉头，道，你问问省港的梨园行，我杜七郎是不是真心不收徒弟。

青年咬咬唇，不甘地回说，那你又收了鹿准。

锡堃愣愣，口气也粗了，他不是我徒弟，我只是缺个人抄曲。

青年说，那我就帮你抄曲。抄得比他快，比他好。

锡堃冷笑，说，好，你这大话放出来。要是跟不上我，我就当你是白撞^注，即刻躞！

时至今日，有关向锡堃与宋子游的师承，仍是粤剧历史上的一桩公案。扑朔之处，大约因为二人各具过人才华，声名均一时显赫。而其曲词风格迥异，前者华美典丽，后者质朴庄重。但共有傲骨，杜七郎之痴世人皆知。宋子游则遗下名言：“我要证明文章有价。再过三五十年，没有人会记得那些股票、黄金、钱财，世界大事都只是过眼

烟云，可是一个好的剧本，过了五十年、一百年，依然有人欣赏，就算我死了，我的名字我的戏，没有人会忘记。这就叫作文章有价。”

二说，坊间从未有人听到宋子游叫过向锡堃一声师父，他在粤剧界公认的师父，是冯志芬。但是，盛传宋子游确曾恳求薛觉先夫妇和薛氏徒弟陈锦棠，向杜七郎传达愿拜为师的意愿，向锡堃“耍手拧头”，数次均拒。最后由“觉先声”班司理黄不废、苏永年联合薛觉先夫妇向他说项：“老七，你终有一天退出编剧行列乐享晚年，何不造就一新人才，多个编剧接班人也。”

在一个夏夜，我和荣师傅师徒看了五十周年纪念版的《帝女花》。我们在北角的一间糖水铺消夜。感慨间，我问他老人家，荣师傅，你说，一个师父真的会容忍他的徒弟，拥有和他同样的才华吗？

荣师傅哈哈大笑，说，才华，只有你们文化人才会这么说。教会徒弟，饿死师父。你问陈五举，他要是不改行做上海菜，凭他整得一手好莲蓉，我做师父的仲可以搵到食？

五举山伯，正在细心地将一些黄糖，撒进豆腐花。这时抬起头，憨厚地笑笑。

我便又以向宋二人问他。他眯起眼睛，好像望着远方，目光却落在糖水铺的标价牌上。他说，那时候，我爱看七少爷度曲，好像剧本早在心里头，一边唱，还有做手，一边走来走去。他要写曲，不是念出来，而是唱，好像在台上演大戏一样。唱着做着，一晚上就是一个本子。要是找人抄曲，没人能跟得上，都给少爷骂出了门。可那天晚上，阿宋来了，少爷唱一句，他便记一句，嘴里跟着数板。不忘音韵身段，倒好像与少爷是一个人。一个人分成两人身，就这一唱一和，“查、笃、撑”“查、笃、撑”，一折戏就记下来了。什么也没耽误。

我说，那还有呢？

荣师傅说，还有啊，就是我做的饭喽。阿宋最爱吃的，是腊味煲仔饭。

那个夜晚，太史第响起了久违的笑声。在这初夏的夜风中，飘荡不去。阿响看着少爷在笑，不禁心里有些酸楚。自从与颂瑛仓促而别，音讯杳然。他似乎就不曾笑过。他只是躲在自己的房间里，度他的曲。他有时会托付阿响将写好的本子送到固定的地方。阿响固然知道，这曲词的铿锵之音，是全然将自己置身度外的。这是个天真而勇敢的人，乱世的悲喜于他，太过复杂而沉重，他唯有唱出来，写出来。却再也无法为之一笑。

此刻，锡堃朗声大笑，笑得如此由衷。阿响看着被少爷称为阿宋的年轻人，只是微笑，眼灿如星。听七少爷微醺后，说着些“痴人疯话”。

待到后半夜，阿宋起身告辞。锡堃已酩酊，踉跄着起身，却又坐了下去。远远对阿宋说，你方才那段“扬州二流”，我总觉得末句还缺了力道。待来日……来日……说完这句，他便坐下去，歪着脑袋睡过去了。

旻伯便道，唉，又喝成这样。响，我扶少爷进去，你送一送宋先生吧。

在苍黑的夜里头，两个人默然地走，走到龙溪首约的路口。阿宋开口道，今天真要谢一谢你。

阿响说，谢我做什么。

阿宋笑一笑，不是你对我说，听日再来过，我可能狠不下心来，唱一出破釜沉舟。

阿响也笑，说，我是好心怕你累，倒成了激将了。我书读得不多，可知道一句“精诚所至，金石为开”。不瞒你说，当年我拜师父，也是用了和你一样的法子。

阿宋说，哦？那我们倒有缘分了。你方才做的腊肉煲仔饭，很好吃，让我想起了家乡的味道。

阿响就挠一挠头，说，那真是歪打正着。其实是冬天剩下的腊肉，我是不想糟蹋东西。你老家是哪里？

阿宋望一望远处，说，香山。我很小就出来了，去了上海读书，可舌头都记得呢。我们家不富裕，这煲仔饭要年节，阿妈才会做给我吃。

阿响喃喃说，香山。

阿宋说，是啊，也是孙先生的老家。你知道，我有个心愿，就是有生之年，能为孙先生写一出剧，演给天下人看。

阿响说，一辈子才刚刚开始，说什么有生之年。

阿宋笑笑，这也不打紧。是我小时候，有个看相的，给我算过一卦，那卦辞我还记得呢……罢了，我能和七哥学上戏，还说什么往后呢。

阿响说，我们家少爷，嘴上恶声恶气，心里是极善的。

阿宋过了一个数板，轻轻唱道，女儿香，断人肠，莫道催花人太痴，痴心赢得是凄凉……谁说不是，心里不善，哪里写得出这样的曲子来。

阿响顿一顿，便说，如今少爷写的，倒不是这些了。他是个不管不顾的人，你跟了他，不要怕。

阿宋低下头，又抬起来，看着阿响，眼里是灼亮的。他说，其实我想拜他，倒是因为在香港时，他作了一个演讲。我还记得其中一句，“曲有百工，兴邦惟人。”

他便站定，对阿响说，就到这吧。这太史第可真大，我们绕了整条街，还没走到正门呢。我慢慢走回去。

阿响便也站定，看这青年人渐渐走进夜色中。因为时值十五，天又晴。月亮澄明，还有满天的星斗，夜并不黑。他走了很远，身影也仍能清晰地看见。

安铺的信迟迟而来。是慧生的口气，说是家里一切都好，叫他勿挂念。日本人的飞机比往日来得少了些，他们商量着去广州湾暂避，叫他在得月阁多留些时日。阿响读下来，眼前却浮现出叶七那张似笑

非笑的脸。信里只字未提，要他在广州找的人。亦未提到秀明，催他回来完婚。只说，有些手艺要留着，待天凉下来，从长计议。

转眼到了端午。“得月”收得早，过午即打烊。

照例端阳这日，珠江上有扒龙舟的风俗，上午是趁景。起龙、拜神、采青、划船、吃龙船饭、入窰，忙了一程子，午后才是“斗标”的正印。穗上的好男儿们，摩拳擦掌，一展身手。这也是整个广州城里的热闹，万人空巷。商铺食肆，便也偷得半日闲。

阿响虽非爱热闹的脾性，可想起上次看扒龙舟，还是七八岁时，便也随茶楼里的年轻伙计们，去热闹了一程。回来“得月”，天竟已薄暮。伙计们一边议论，一边摇头说，到底还是时势不济，连这龙舟都不及以往好看了，强打精神似的。

拾掇一番，伙计们打了烊。阿响想着，世道再不济，怎么也是回到广州来的第一个节日。心里挂着，便拎着一挂长粽，往太史第回。

刚从边门出来，迎脸便遇上一个人，朝茶楼里望。

他见这人面善，便说，先生，我们收工啦。

那人“哎呀”一声，说，紧赶慢赶，还是迟了。

阿响听他的粤白里，有浓重的北方口音，也不禁停住了步，问，有也帮到你？

那人抬一抬头，说，唉，逢上端午，我们这些异乡客，不就图吃上一口得月阁的粽子吗？也算囫囵过个节。你说我好好的，去看什么扒龙舟。

阿响就笑了，说，我们上晌就关门了。您要是赶来买粽子，倒又耽误了看扒龙舟。

那汉子便袖起手，叹一声，说，小师傅，你们本地人，年年吃得看得，哪能一样呢。

听他这么说，阿响心里一动，便也喃喃道，您要这么说，我离了许多年，也算不得道地广州人呢。

见汉子看他，他便笑笑，现如今，我们“得月”的师傅伙计，都笑话我的口音。

汉子便恍然说，都说“得月”新来了个粤西小师傅，手势出奇好。我吃了几次，名不虚传，莫不就是你？

阿响愣一愣，想起店里的企堂议论起讲国语的客人，为了他制的点心，经常给了格外丰厚的打赏。他便脱口而出，您是那位北平来的先生？

汉子似乎也一愣，忽然意会，对他拱一拱手道，正是在下。

阿响心里不知怎么欢喜起来，他踌躇一下，便将手里的粽子，塞到了汉子手里，说，您拎回去过节吧。

汉子自然坚辞不受，说无功不受禄。终于，他只拿了一个粽子，说，赵某孤家寡人，哪里吃得了这么多，就尝个鲜吧。

说罢，转身便往前走了。阿响远远看他背影，也是孑然的。心里忽也一阵怅然，追上他说，赵先生，您等等。

其实，被这年轻后生邀请，去吃端午的夜饭，是在河川守智的计划之外的。他想，如果他的意图只是接近他，一切是否发展得太快。他转过身，见这青年，向他走来。青年腼腆而小心地表达，只为了让他不会感到这是来自一个陌生人，对孤身在外异乡客的同情与怜悯。他蓦然有一丝触动，虽然一瞬以后，他便恢复了理智。在短暂的推托后，他欣然接受了邀请。

这时，他们不约而同地侧过脸，因都闻到了一阵浓烈的檀香气味。虽无交流，他们敏锐的嗅觉，也都在气味氤氲中分辨出了八角、花椒、硫黄的混合。他们看到衣着鲜丽的妇人携着儿童，这气息来自他们身上挂的香包。香包缀着五色丝线，在广府一般由新过门的新抱所制。妇人手中拎着精美的漆盒，也是依广州“送节”的旧俗，盒里装着粽子、猪肉、生鸡、鸡蛋、水果，是为娘家的“全盒”。两人不禁看着这对母子离开，各怀心事。在这溽热的南国，市井苍凉，节日倒还如她的根系。根深而蒂固，皆自民间。

五举山伯，忽对我说起，在他记忆中，师父身体一生壮健，无病无疾，可患有的一种罕见的哮喘，久治不愈。遍看过岭南广府的名医，并不见好。说是罕见，因平日无碍，但只要闻见两种气味，便立时发病。我问是什么。他答，一是檀香，一是艾草。

这病症，及至老年，毫无改善。所以，逢到端午，全城烧艾，气味数日不去。恰是荣师傅最难熬的时候。这是他们师徒之间长久的秘密。香港业界只是传闻，同钦楼的行政总厨，无论业忙，端午时必离港赴外埠，雷打不动。怕是与什么人有一期一会。

山伯说，他曾陪同师父，去江苏的无锡，参加一个食品博览会。荣师傅是评委之一。到了中午小休，有个附近江阴县乡镇企业的厂长，硬是把评委们拉到了一个什么大酒楼。在座的，还有当地的领导，可见是有默契。我笑笑说，考试前见主考，联络感情，这在唐朝叫行卷。山伯叹口气，说，吃到一半，突如其来的，端上来一个盘子，里头是几只青团。原来就是这个企业的产品，什么纯天然绿色食品。那厂长殷勤得很，给师父夹了一只。未到嘴边，师父登时喘了起来，一口气差点上不来，吓得整桌的人都呆住了。原来那青团里，是掺了艾叶汁的。

这年端午，太史第里，弥漫着浓重的熏艾气味，几乎有些呛鼻。旻伯烧得特别狠。他说，这里许久没人走动，不知滋生了多少蛇虫鼠蚁。再不烧一烧，白娘子就快要成精了。

尽管早已摸清了底细，河川守智也想不到，会在此刻出现在太史第。还有一些意想不到。这大宅比他想象得还要阔落许多，九曲十回，走了许久。先不说河川自己的家，竟比他见过最有权势的大名宅邸还要大数倍。再想不到的，是它的败落，只剩下了一个大而无当。他很清楚，这与他的国家所带来的时势变局相关。

透过百二兰斋的月门，他看到了一块上好的太湖石，在暮色中，竟还是百般旖旎的。不知为何，让他联想到昔日的热闹。这里曾是少权贵巨子流连之地。眼看他起朱楼，眼看他宴宾客。而今在这初夏黄昏，如此空与冷，竟然让他打了一个寒噤。他想，若自己是这宅子的主人，要好好修缮一番。

现在一方斗室之中，竟已经坐了宅子里所有的人。那个老迈的管家，先去睡了。阿响准备了酒菜。酒是上好的绍酒，并一小瓶雄黄。桌上另两人，也都是青年。一个似乎并不顾他，正和另一个说话；另一个并不接话，沉吟一下，在一个本子上奋笔疾书。却没忘抬眼望他一眼，那眼里有内容，并牵动了嘴角。

阿响抱歉地轻声对他说，我们少爷在度戏。

“查笃撑、查笃撑”，堃少爷倏然一停，方才微阖的双眼睁开。旁边的宋子游搁下笔，将那本子也就猛然一阖。

锡堃道，脑汁都吸干了，我可真是饿了。

他看了看河川守智，竟也不问来历，说，来的都是客。阿响今天做的菜，得要吃干净。

倒是宋子游，掂起了酒壶，给大家斟上了酒。河川忙用两指，在桌上磕一磕，道一声，唔该。

锡堃听罢，扑哧一声笑了，说，这又是跟我们上六府的人学坏了。喝茶便罢，能一起上了酒桌的，哪来的这许多规矩。

河川便道，初来乍到，礼多人不怪。

听他一口粤语说得磕绊，锡堃便笑得更厉害了，用国语说，这位大哥，快别讲白话了。你说得吃力，我耳朵都辛苦晒。

他一皱眉头，用手指掏掏耳，戏白道，你是对牛弹琴，弦断无人听啊！

桌上的人，便都大笑。酒过一巡，心里都松快不少。宋子游便道，还未请教尊姓。

河川点点头，敝姓赵，赵守智。

宋子游便说，听阁下口音，是北方人？

阿响说，赵大哥是北平来的。我们得月阁的老客了。

河川便道，论籍上是河北乐亭，这不是在皇城根儿混口饭吃嘛。

锡堃正色说，都民国多少年了，还说什么皇城根儿。

河川笑眯眯，轻声道，我可听说，这太史第是光绪帝的太史呢。

锡堃一时语塞。宋子游给两个人都满上酒，说，罢了，反正不是“满洲国”小宣统的太史。听说北平的局势近来好些了，您怎么到了广州来。

河川说，商贾之人，也是没办法。我老板在这有间厂子，原是和英国人合开的。如今英国人颠了，叫我来拾掇。你们广东人怎么说，执手尾。

锡堃心里还堵着，这时说，如今广州的厂子，给日本人占了一半。按说燕赵多侠士。赵大哥的气性，莫不也要低头拿张贸易许可证？

河川依然笑笑，我们不营业，只盘货。

这时阿响进来，又端上了一盘热菜。是盘煎得香喷喷的糟白咸鱼。锡堃见了只顾拍巴掌，说，这个下酒好！我和阿响细个时的结缘菜。

河川说，哦，阿响师傅的厨艺，是小时在这太史第练就的？

阿响挠一挠头，这可谈不上，我学的是白案。太史菜的学问多。这几样小菜，我是照猫画虎，还不如大哥见的世面多。

河川摆摆手，我一个北方人，哪吃过什么正宗的粤菜。要说精细些的，以往在北平，跟老板吃过谭家菜。名头算是大的，“戏界无腔不学谭，食界无口不夸谭”，一个谭鑫培，一个谭家菜，好像是京上风雅人的半壁江山了。

他看一眼堃少爷，说起来，创始谭宗浚，和太史一样出身南海，也曾点翰。这一南一北，都是渊源。

锡堃却不接他的话茬，他拣起一块广肚，说，好好的双冬火腩，以往用来炆压席山瑞的配菜，现在倒成了端午的主菜，也是难为阿响。话时话，我们家的太史菜，可不是用来谋生计的。

河川说，谭家菜虽设席经营，倒也不放外会。如今是三姨太赵荔凤主理，一个女人，勉力为之，撑持十分不易。

锡堃闷下一杯酒，脱口而出，女人如何？当年我们家最好的厨娘，就是响仔他阿妈。

河川放下筷子，侧脸微笑看阿响，令堂身在何处，赵某可有机会讨教？

阿响一愣，说，我阿妈身体不好，少下厨了，在老家将息呢。

锡堃这时，忽然将酒杯在桌上一顿，喝一声，阴功！

阿响便笑着起身，说，我该备个醒酒汤了。我们少爷今天心情不爽利，酒也喝得不尽兴。

宋子游便叹一声，说，可不是！整个后晌，度这一支曲，总觉得不在点上。

河川说，我是个粗浅人，可问问少爷度的是什么曲？

宋子游刚张了张口，锡堃用筷子敲了一下酒杯，摇摇晃晃站起来，开口便唱：

看花疑在武陵源，灿然枝头遍杜鹃。

梦醒眼中花忆鸟，魂断啼血倍惊喧。

唱完了，自己一愣，便又摇晃地坐下来。河川说，在下不才，对粤曲无研究，可是方才听七先生，安的好像倒是国语的腔。

锡堃眼神一散，眼里有矍然之气，只道，我要是用了当今的“平喉”，怕是有人更听不懂了。

河川也不恼，沉吟一下，说，那我也来斗胆和一个。便唱道：

生花妙笔入词篇，金缕歌残入管弦。

岂是知音人尽杳，更无新曲效龟年。

这唱罢了，室内一片静寂。半晌，宋子游先拍起巴掌，说，好啊，好一个“岂是知音人尽杳”！倚情入境。兄台的底子厚啊。

他转向锡堃道，七哥觉得如何。

锡堃正愣着，眼神落到远处的灯影里头，半天才回过神来，喃喃说，你懂戏？

河川笑笑，拱一下手，哪敢说懂，年轻时候，有个师父教过几出，不论昆乱，就是自己唱着玩玩，上不得台面的。

锡堃喃喃，你这个师父，不一般。

宋子游说，我是好久未听昆曲了。上回还是杨云溪来海珠，那时小不懂事，一出《牧羊记》听了个皮毛。如今想来，是大憾。

河川便起身道，各位不嫌弃，那我票一折《告雁》吧。

他清一清嗓，开首便是“一翦梅”：

仗节羝羊北海隅，天困男儿，谁念男儿？绿云青鬓已成丝，辜负年时，虚度年时。

方才还是个有些英气的人，疏忽间，一抬手，老境已至。众人惊了一下。

这折“一场干”，是须生看家戏。告雁而不见雁，思我而忘我。雁却由意而行止，不留一痕，又无处不见。虚虚实实，实实虚虚；雁于苏武，如心独白。“渴饮月窟水，饥餐天上雪”。一鞭在，羊在。一人在，雁在。叫雁数次，雁飞，起落，盘旋，由唱者手眼引导，于观者心中。无中生有，无胜于有。

待唱到“仗你一封达听，望天朝金阙，旺气腾腾。月冷杈栖蓼花汀，天寒暂宿无人境”，阿响恰端了汤进来，那赵大哥的背影对着他，有蹒跚之意。他却见堃少爷定定坐在座位上，如石化了一般。眼里满泪盈盈，神情却是暖的。

这唱完了，河川正襟坐下，拱拱手道，冒昧了。

锡堃却站起来，走到他跟前，一个踉跄，阿响要扶住他。他却推开，稳稳地走到河川跟前，恭恭敬敬作了个揖，说，赵大哥，方才是我造次了。

河川也起身，这怎么说起。我只身南下，孤家寡人。今日叨扰，得君赏饭，才是造化了。

以后，河川便成了太史第的常客。阿响便也有心将菜做得精致些。还跟“漱石居”的人学了几个北方菜，想对漂泊的人，总是可以一慰乡情。

夜半时，每每看太史第的前庭，晕黄的光里头，有三个人酬唱。虽不见得热闹，却让这清冷的大宅里头，多了许多活气。他听旻伯说，一人肩上两盏灯，几个后生仔，就将这太史第点亮了。他看出来，少爷的形神，又好了一些。他知道少爷心里本是孤的，想做个伴儿。可自己这个伴儿，走不到少爷的心里去。如今，一个宋子游，一个赵大哥，都是可以往他心里头做伴的人。他便觉得安慰了许多，也充盈了许多。

少爷有等的人，他也有。等着等着。日子也就无知觉地过去了。有时他也恍惚，是否真有这个人，要他等。还是他本要用等待做个借口。每每他为这个念头所动摇。一封信就寄过来，说家里在广州湾都好，教他莫着急，在“得月”多历练些日子。口气是慧生的，笔迹却是叶七的。

他叹口气，也罢。如今他在“得月”，似慢慢站稳了脚跟。韩师傅依旧不管他。可是旁人能看出对他的关照。茶楼的生意，时好时坏。事头发话，流年不济，大小按各自遣走了一两个人。听说也都是韩师傅的意思。未到年尾，食“无情鸡”^注，这本不合常理。他被留下来，便招人怨言。阿响本是硬颈的人，想起了袁师父的话，便萌生了去意。可没等他和韩师傅说起，韩师傅倒先找了他，说《粤华报》的“庖影”，要举办一个大赛，给各大食肆的新厨。他说，这是什么局势，还要办比赛。韩师傅说，比赛事小，倒是让“得月”重整旗鼓的机会。阿响摇一摇头，韩师傅看他一眼，说，你师父的无字信，我读懂了。

关注公众号“松鼠淘书”

回复“1”领取付费资源

阿响猛抬起头，问他读出了什么。他说，你先别管他说出了什么。这个比赛，非得你去。

阿响说，“得月”资历在我之上的，至少四五个。我拿什么和人比。不瞒您说，我是想回家了。

韩师傅说，你会的他们没有。

阿响问，我有什么。

韩师傅说，“得月”往年最出名的是什么？你是带着你师父的手艺来的。

韩师傅将二楼的小厨房借给了阿响，晚上给他练手。到了夜晚，这里便成了他一个人的天地，就连韩师傅都不会进来。

他看着这厨房里的家什，都是叶七用过的。一口打莲蓉的大锅，也是叶七留下的。韩师傅说，他走了，无人再用。用了，打出的莲蓉不好，倒毁了镬气。不如放着，算是个念想。可阿响看，却并不见生锈，好像是有人隔上一阵儿，便擦拭打理。

他开火架灶。这半年下来，手其实有些生疏了。先打出了一炉，给韩师傅尝。

韩师傅说，馅料不够滑，皮不够酥。

隔天，再打一炉，韩世江说，火候欠了，没炒匀。

再打，韩师傅咬一口，忽然停住了，再咬，慢慢品，点头道，好了，果然，只差那一味。

阿响便问，哪一味。

韩世江看他，笑而不言。

阿响便试肉桂，舂到极细的白胡椒，都不对。

韩师傅摇摇头说，想想细过时吃过的，与现在你打的，差了什么？

阿响仔细想，许久，嗫嚅而出，小时候口味贪甜，和现在怎能一样呢。

韩师傅说，那就继续试，试出来为止。

阿响望着还热腾腾的月饼，说，这些怎么办，分给店里的伙计？

韩师傅说，不，你带回去，给七少爷吃。

阿响一抬头，七少爷？

韩师傅点点头，笑说，太史第练出的舌头，口味刁。兴许能帮上你。

看阿响犹豫，他终于说，记着，就说是我教你打的。

阿响提着一篮月饼，回到太史第，竟还带着余温。远远地听见有胡琴声，清越地从暗夜里穿过来，软软在他心上划了一道，是熨帖的。太史第许久没有琴音了，以往这声音，伴着无数个盛宴的。多半酒过三巡，太史兴之所至，会亲自司琴，他如痴如醉，宾客如醉如痴。

但此时，这琴声悠远，却是很清醒的。

他走过去，琴声恰停在一个余韵绵长的尾音。远远地，就看堃少爷唤他，说，响仔，你算赶上了趟。赵大哥这操了一手好琴。你倒问一问，他还有多少好东西，没有亮给我们！

赵大哥谦谦一笑，说，哪里是我拉得好。是这琴好，上好的青海红鬃，不多见。太史第倒是还有多少好东西，我不知道。

锡堃叹道，唉，我爹啊，就舍得在这些东西上下本钱！若不是你来，一年半载，怕还要在书房里扑灰。

他看到阿响手中的篮子，说，这是什么，响仔给我们带了好消夜来。

不等阿响言声，他便走过去，大刺刺掀开了篮布，跟着大笑起来，这还未到中秋，怎么就有了月饼吃。

便取出来，捧在手里，说，呦，这好，新鲜热辣。

说着，一面也便分给了宋子游和赵大哥。自己先咬了一口，嚼了几下，眼睛忽然亮了，又嚼一嚼，这才问，响仔，这月饼哪来的？

阿响道，韩师傅教我打的。

锡堃目光黯然了下去，说，我还以为，是得月阁的大师傅回来了。你可记得我哋细过阵时，得月的双蓉月饼，好生排场，有价无市。可那大师傅忽然走了，再也吃不到。你这月饼呢，论口味倒与他有些像。也难怪，那韩师傅，罢了，到底还是欠了点什么。

阿响不禁问，欠了什么。

锡堃搔搔脑袋，忽然拉长了腔调，嬉笑地用戏白道：欠咗一味风花，又差咗一味雪月罢。

赵守智，或河川守智，在旁边微笑着，看锡堃与宋子游吃下了整只月饼，他才佯装收拾好了胡琴，开始小心品尝。

有一种味道在他的舌尖上打击了一下，齿颊间忽而流出了津液。他心里暗暗吃惊，他想，这种感觉，似乎在他的童年记忆之后，就再也没有过了。毫无疑问，这是一只非常好吃的月饼。来中国这些年，他吃过不少月饼。稻香村的京式自来白、自来红，知味观的苏式鲜肉酥皮，乃至潮式饼、清油饼、广式月饼，更是遍尝五仁、金腿、豆沙、蛋黄到枣泥。可是，第一次，他被一款看似普通的莲蓉月饼所震动。他想，七少爷说缺了一味，是缺了什么。

他想起了听过的那个传说，有关得月阁，也有关早已经失传的双蓉月饼。风驰电掣地，又想起那个不知何踪的大按师傅。他看了一眼阿响，默然想，这孩子，到底没有辜负自己的等待。

事实上，河川守智已在太史第盘桓了许多时日，并无实质性收获。至此，他未看出任何蛛丝马迹，却开始习惯于这大宅里信马由缰的日常。

而在这日常中，他却被另一种东西所渗透，浸润，挟裹。

起初，他只当是一场游戏。和这些青年人相处，他甚至谈不上“使命”二字。一场游戏，他只是在其中扮演一个角色。渐渐地，他发现自己，似乎开始享受赵守智这个角色。一个略潦倒的工厂襄理，孤身南下，有来处，有渊源。

有关赵守智，自然一切都是假的。但唯有一样，却和河川有了真实的嵌合。他一向觉得，自己是个必然孤独的人。从他出生开始，家族、学校甚至他所在的组织，他都是孤独的。一方面，当然是因为智力上的优越或者骄傲，更重要的是，他无法信任这个世界。这个世界也并不值得他信任，他们在暗处，曾嘲笑他的残缺。而他需要做的，不过是在或明或暗之处击败、消灭他们；或者蛰伏，等待他们被局势所淘汰。就如他的同事谷池的下场。然而，此后，他仍是一身孑然。

他扮演过许多人，可谓得心应手。出其不意的是，赵大哥这个身份，让他感受到了一些经验外的东西。在游戏的开始，他噱然于他们的天真。究竟还是些年轻人，如同新鲜的诱饵。他冷静地在他们背后的暗影里，寻找另一些人的轮廓。

可就在这寻找的过程中，或者旷日持久，他发现自己渐投入于赵大哥这个角色。甚至在这些青年亲热地唤他时，竟有些享受。就在刚才，他用天生外翻的右手，艰难而熟练地举着琴弓，奏罢一曲《鸟投林》。这些青年，看着他的手，没有嘲笑与同情，只有钦羡，甚至是一种可称为挚爱的神情。爱，这个字眼，离他非常遥远。即使在自己的家庭，在兄弟姐妹中，他只是一个庶出的残疾的孤儿。可在刚才，七少爷递给他一块月饼，微笑着，极其自然地，叫他一声，大哥。

刹那间，他的心蓦然松软下来。他忽然闪过一个念头，我为什么不是真正的赵大哥。

赵大哥，一个落魄的中国北方人，一个工厂襄理，哪怕只是一个怀才不遇的琴师。

这个念头，猝不及防。意识到这一点，让他感到危险，甚而警惕。他想，如果一无所获，或许应该停止了。这只是个游戏。在这他越来越熟悉的大宅里，一种力量，潜移默化地在侵蚀他的游戏规则。

他想，或许他的方向错了。或许是时候戛然而止，抽身而退，回他的“北方”了。

但是，刚才这块月饼告诉他，再等等。

他将月饼吃完，甚至将掉在膝盖上的饼渣捡起来，也吃下去。他微笑地接了堃少爷的话，这月饼太好吃了，还会欠什么呢。

阿响喃喃地说，系啊，差啲乜哦。

待客都散了，锡堃拉住阿响道，响仔，我有事情跟你说。

阿响见他是肃然的神气。望望外头，月朗星稀，是一丝夜风也没有。半晌，锡堃说，我恐怕是要走了。

阿响一时怔住。他说，你还记得，我曾对你说，省主席李汉魂，请我去做省府参议，我在韶关成立了一个粤剧改良所。可只做了半年，便解了职。所谓人浮于事，我并不恋栈。

最近听说，大武生段德兴从香港经过广州湾转南路道了粤北，正在义演《岳飞》。说起来，反广州前，我也动员过省港名伶回内地义演劳军。可老倌们恋于繁华，没几个愿意回来的。段德兴好本事，竟集合了卫明珠明心姐妹、黄少伯、陈发、陈江十余个人，组了个“粤剧宣传团”。上次寄去我新写的本子《燕歌行》，说是演得极好。当年允哥说，“未临战地者，非向家儿”，我打算随段德兴的劳军团做编剧，鼓舞士气。总比每写出来，都要一番辗转的好。在这大宅子里，久了，人养懒了，写出来的，总归都失了力道。

阿响说，少爷，这事你还对谁说过。

锡堃说，宋子游。他虽还未出师，可倒是很像我的气性，我打算让他回香港去，在伶界做些宣讲。抗战一事，水滴石穿。再说日本人虎视眈眈，香港如今，哪里又是桃花源。

他顿一顿，我唯有一件事情放不下。

阿响想一想，良久道，少爷，你放心，我在这里帮你打听。允少爷和大少奶奶，吉人有天相。

锡堃阖上眼，喃喃道，自我阿娘开始，吾所爱之人，必多舛，每为我向族不容。“屈子沧浪惊水浊，离骚咏赋隐忧时”，这是命。

阿响说，少爷，你什么时候动身。

锡堃说，中秋后吧。

阿响说，嗯，我要让少爷临走前吃上我哋细过时食过嘅月饼。

河川守智，是个长于抽丝剥茧的人，他将他所捕捉到的所有细节，建设一张事件的版图。和他在“谷机关”的同事们不同，他不爱与人讨论。他往往依赖独立的冥想完成这张版图，在冥想中真相渐渐丰盈，成形。积以跬步，柳暗花明。他甚至不愿留下建设的证据。他崇尚以思为笔，意念为纸。

阿响带来的月饼，为他打开了关节。他发现自己的失误在于，他将思考的焦点，放置于向锡允所在的组织。在慕众大厦爆炸案中，他们发现了向锡允的尸体。他主张隐藏了这个事实，并且以之为诱饵，寻找他的同党。然而，经过缜密的调查，向家和益顺隆通共的揽头司徒，以及那对神龙见首不见尾的夫妇，并不存在交游与往来。这让他的逻辑，发生了困顿与断裂。他试图在得月阁与太史第之间建立某种联系，长久无果，直到他等到了这只月饼。

得月阁失传了数十年的双蓉月饼，随着当家大按师傅叶凤池失踪，在广府销声匿迹。河川调查出来，这叶师傅曾是三点会有声望的当家之一，在岭粤结社，兴行会之名，以抗清廷。辛亥后，洪门散了，他也便隐于江湖。可他的根脉触须，仍是形散而神聚。反日之声愈炽，便有人借之为号令，游刃集结民间各种力量。事来，则胶结凝聚，如万千蚍蜉共撼树；事毕，则如蚁而散，各归其巢。互助间，不囿于团体、政见，只以任务为要。因是短期联盟，人员组织、信息传达全以职业革命掮客为枢纽。这些人，被称为“音线”。其音希声，难觅踪迹。

当河川恍然，那对夫妇的音线身份，他不禁惊讶于这来自广东民间的松散联盟，竟是久未告破的几起反日事件的因由。

这是一个巨大而路径无序的蚁巢，在粤西对蚁王的追踪并无进展。叶凤池举家迁离了安铺。但是他的徒弟，或者养子，竟与自己朝夕相处。他有些兴奋，但并未声张。不假旁人之手，他要亲自揭开事情的隐秘。

阿响终于为了一件事情辗转反侧。这在他是未有过的。他想，为什么韩师傅一尝，就发现月饼少了一味料。他与叶七，究竟是怎么样的默契。为什么叶七肯教他，却独留下那一味。

他隐隐地有一种感觉，先前的家书，或许已石沉大海。也不再写信回安铺。他想，他是必要回去看看了。但所谓家里寄来的信，并无回邮地址。

关于比赛的事，韩师傅似乎也不催促他。只是例行地来检查他的成果，然后成竹在胸地摇摇头。

于是，他想到了那封无字信，便向韩师傅讨来看。韩师傅微笑了一下，从袖笼里取出，便递给了他。好像已预备好了他要来讨。韩师傅说，带回家，慢慢看。

他将灯调得明亮了些，慢慢看。对着光看，由不同的角度。翻来覆去，都是白纸一张。时日久了，中间的折痕深了。一处边角，有浅浅的污。他想，那是韩师傅留下的。他或许也不止一次地，如他一般反复地查看，揣摩。

可是，一张白纸，能看出什么呢。

他入神地看，没留神锡堃进来了。七少爷站在他身后，默默地，半晌，忽然开口说，雪地银驹。

阿响吃了一惊，回过头来。看见锡堃眼里有温暖的灯影，目光却在远处。他问，少爷，你说什么？

锡堃这才回过神，说，你手里的这张白纸。让我想起师父来了。

阿响说，师父？

锡堃说，嗯，李凤公师父。小时候，阿爸请他教大嫂丹青，带上我们几个小的，一起学。第一课，李师父什么都没画。他在屋当中，

挂了一幅水青绫子装好的卷轴。这卷轴上，只裱了一张雪白的纸。他问我们在这纸上看到什么。我们看了又看，都是一张纸，便回他说，什么都没看见。

半晌，只有大嫂一个人，慢慢站起来，说，师父，我看到了。我看到了有匹白色的小马驹，卧在雪地上。

师父捻一下胡子，微笑说，对。这画上看见的，就是你心里有的。人常说眼见为实，还是着了相。莫相信你们的眼睛，要相信自己的心。

雪地银驹，大象无形。

雪地银驹。阿响跟着他，喃喃道。

锡堃打了一个悠长的呵欠，说，慢慢看。我困了，你也早点歇着吧。

阿响竟似没有听到他的话，仍是盯着这张纸，嘴唇翕动。又过了许久，他举起了这张纸，小心翼翼地伸出舌头，在上面舔了一下，又舔了一下。

他的眼睛，渐渐亮起来了。

第二天，阿响将信还给了韩师傅。他说，我知道少了哪一味了。

韩师傅微笑，等着他。

他说，盐。

韩师傅点点头，说，嗯。盐是百味之宗，又能调百味之鲜。莲蓉是甜的，我们便总想着，要将这甜，再往高处托上几分。却时常忘了万物有序，相左者亦能相生。好比是人，再锦上添花，不算是真的好。经过了对手，将你挡一挡，斗一斗，倒斗出了意想不到的好来。盐就是这个对手，斗完了你，成全了你的好，将这好味道吊出来。它便藏了起来，隐而不见。

阿响对他拱一拱手，说，我这就去试试。

韩师傅又颌首，说，你师父这封无字信，为难我，却为成全你。你自己悟出来的，这辈子都忘不了。

中秋当日，阿响打出一炉月饼，给韩师傅尝。韩师傅只吃了一口，嘴角轻颤了一下，说，这就对了。我做不出味道，可一吃便知，对了。

这金黄的月饼，齐整整的，在灯底下是灿然的光。韩师傅亲手盖上了得月阁的红印。小厨房里，原有一个暗门，韩世江打开来。原来藏了一座供台，是尊半人高的红檀木弥勒。阿响见他将三块月饼摆在一只碟子里，搁到供台上。他便唤阿响过来。

阿响过去，他便扯过两只蒲团，说，响仔，给师公磕头。

阿响这才看出，那雕像并不是个弥勒，而是眉眼绝类弥勒的胖大汉，慈悲相貌。那身上也未穿袈裟，而是连身的围裙，青纽的护袖。

韩世江带阿响，磕了三个头，说，师父，您的手艺搁在师兄这没断根儿，算是有个传人了。这月饼，还是“得月”的味道。

阿响见他说着，竟然语带哽咽。待他将暗门阖上，阿响终于问，韩师傅，这打莲蓉的手艺，师公只教给了我师父一个人？

韩世江愣住了，许久，长长地吁一口气，说，响仔，你坐定了，陪我说会儿话。

阿响便坐定了。

韩师傅熄了灶，也坐下来，往烟斗里加了些烟叶，眼睛眯一下，说，我是你师父捡回来的。

对于这位师叔公，五举山伯倒在“庖影”中发现了不少的资料，一一复印了与我分享。说起对其印象，山伯由衷地说：“真是个人物。”因自辛亥以来，得月阁大半的历史，与他相关。这里头自然多的是江湖野史，可是足以见到其为人的圆融。做这间老号的掌舵人，光是有厨艺，自然是不够的，还得有些定夺的心象。看到其中一则轶事，陈济棠主政广东期间，大兴百业，茂于市政。广州为南国首善之

都之气势渐成。一日路过得月阁饮茶，见茶楼厅堂生意之盛，人声鼎沸，感于一己苦心，兴之所至，手书“得粤”二字。茶楼经理得之若宝，大为铭感。一番思忖后，又照会了股东，送去制了新的匾额，欲将门楣上“得月”二字代之。这韩师傅知道了，从身上摘下了围裙，扔在了经理面前，说，罢了，我们得月阁已经没有了月饼，如今连这“月”字也要没了么？！

在其号令之下，整个大小按的师傅集体请辞，“得月”更名之事算是不了了之。“庖影”的文字，颇有些鸳鸯气，但关于这则轶事。标题却很铿锵，“一心护月，其气浩然”。当然，这专栏文章发表，是“南天王”下野之后的事了。可是作为当年曝光度很高的名厨，倒是鲜有文字说起他的来由。就连他的师承，也有些支吾其词。我便拿着报纸去找荣师傅。荣师傅愣一愣道，他说，他是被我师父捡来的。

光绪三十二年。

此时，年轻的叶凤池隐姓埋名，已拜在名厨任丰年门下四年有余。任师傅是得月阁开张后的第二任大按。

这一天，师徒二人从河南归来，回到西关。经过荔湾湖上挹翠桥，听到前面喧闹。只看到一头黑狗，龇牙咧嘴地，正对着个孩子。那狗淌着涎，嘴里叼着半块灰扑扑的饼。它面前披头散发的孩子，竟然也叼了半块。两边僵持着，孩子忽然就扑了上去。一把擒住那狗头，将它嘴里的饼夺了过来。那动作行云流水，竟如闪电一般。旁边的看客们，忍不住叫好。孩子抬起头，竟然咧嘴笑一下，那牙雪白的。他就将那饼大口吃下去，朝桥下跑。那狗愣一下，疯一样去追他。一口咬在孩子小腿上。孩子一面挣脱，一面继续吞那饼。吃完了，看狗，脸上是痛苦而胜利的神情。狗快地离开了。他倒是利落地从裤腿上撕下了半拉布片子，将那伤口扎上了。

叶凤池盯着脏兮兮的乞儿。人都散了，他还在看。倒是任师傅说，走吧。乱离人不如太平犬，各扫门前雪吧。

却见他一瘸一拐地，就往桥底下走过去。走到那孩子跟前，从怀里掏出个油纸包，是先前在漱珠东市买的光酥饼。

他们反身走了，叶凤池听到后头有声响。回过头，看是那孩子跟着。叶凤池腿脚不利索，便走得慢一些。孩子也走走停停。任师傅摇摇头，从口袋掏出几枚大钱，要塞给孩子，挥挥手说，走吧。

孩子并不接，也不走，只是远远跟着。叶凤池转过身，躬下身，和他对视。问他，你叫什么？

韩世江。孩子声音清亮，但有几分老成。

叶凤池有些吃惊，因这名字，和他的声音一样老成。他又问，你屋企呢？

这叫韩世江的孩子，声音低下去，说，没了。肇庆打了大风，我家屋塌了，就活了我一个。

叶凤池把手放在他肩上，硬得硌手。他回过头，说，师父，我带想他回去。

任师傅叹一口气，你还未成家，先养个细路仔？

可那孩子抬起头来，朗朗地说，我不是细路，我十六了。

师父常说，我两个徒弟，一个瘸子，一个矮子。

韩师傅吸了一口烟，将烟圈袅袅地吐到了空中。他看一眼阿响，把烟斗摆在了矮榻上，起身，走到那大案后头。他摸摸那只树桩，说，当年啊，我个子小，还不到这大案高，旁人都笑话我。师兄就从白云山，给我弄来这只树墩子。他让我站上去，问我，现在咱俩谁高？我说，我高。

他说，你下来。

我不愿意下来。我说，下来了，是个人都比我高。

我师兄就一抬脚，把我从树墩子上给蹬了下来。我坐在地上哭。他说，江仔，你要想比人高。要么，就永远站在这树墩上别下来；要么，就得在心里头，高过所有的人。

我记着这句话，在这树墩子上，站了三十多年。站在上头，我比人高；下来了，我高过人。

我的手艺，有一大半，是师兄教出来的。他只输我一样，就是包虾饺。每次输了，他就说：“人小精，狗小灵啊！”他做了大按时，我在“得月”也站稳了根基。师父将打莲蓉的手艺传给他，不传我，我不怨。

那些年，我甘为他上下打点。我知道他和那些人的瓜葛，我也知道比起这得月阁，外头他有更大的天地。可我呢，我这辈子，就只能守着这座茶楼，还能去哪里。后来，我听说他收了外姓孩子做徒弟，要传他手艺。师徒两人在小厨房里，却瞒着我。我这心里头过不去。我恨，恨到了那孩子快出师。他教出的徒弟，暗度陈仓，我是早知道了，知道了却没有言声。我想，叶七，你也有今天。他对那孩子留了一手，心却凉透了。他走了，临走前说，你们要想有一天，双蓉月饼回到“得月”来，就好好留着江仔做大按。

韩师傅深深看一眼阿响，说，孩子，应承我。这一回，别让你师父又拣错了人。

他站起身，将那暗门打开，取出一个陶罐来。那罐子粗粝，表面却闪着晶莹的光。他说，这可是好东西，你师公留下的天山岩盐。你再打一炉月饼，带回太史第去。大中秋的，都等着呢。

河川守智坐在太史第里。堃少爷将南海厅的大吊灯打开了。这里是太史大宴宾客的地方。虽只有一桌，但那吊灯投下来莲花花瓣的影，盛大如佛诞梵景。河川便坐在这灯影中，水静风停，心里却终于有些焦灼。

他想，这些天，如结绳记事，终于到了求和的时候。“谷机关”截获了一封密电，电文为“姮娥遇天皓，谈笑照汗青”。文中所隐为“中秋太史第见面”。

当他收到来自锡堃的邀请，稍假思索，便答应了下来。

赏心乐事谁家院，菊黄蟹肥正当时。宴到兴时，他甚至串了一出《贵妃醉酒》。梅博士蓄了须，不给日本人唱戏。他未领教过那曼妙的身段，可是他听过唱片。里头是个幽咽而任性的贵妇人，唱出了繁花似锦，如水夜凉。

不知为何，唱着唱着，他想起的是这个女人在马嵬坡的终结。有人说她东渡流亡，隐于民间。若真如此，便有多少大和同胞身上，流淌着支那的血液。或自知，或不知。想到这里，他走了神，唱错了一个音。

此时，不约而同地，锡堃和阿响都想起了那个夜晚，在唱完这出戏后，一张生命静止的、美艳不可方物的脸。他们同时闻到了若有若无的荔枝的气味。

旻伯微笑着，将阿响打好的月饼，端了上来。

河川照例是最后一个吃。这晚霾重，看不到月亮。但他吃下去这月饼的时候，仿佛看到一轮满月，从富士山巅缓缓升起。蓝色的月亮，冷而大。

其他人，先是笑着，然后看到一滴血，从河川的嘴角流了出来。河川看不清他们的面目，也听不见他们说什么。他只看见这枚冷而大的蓝色月亮，升起来了。当他倒下的时候，看着阿响，外翻的手掌抖动了一下，僵直地向一个方向使了一下劲，便垂了下来。

旻伯蹲下身来，将手指放在他的颈动脉上，点点头。

他看着两个未及做出反应的青年，冷静地说，从大门走。

当他们坐上驶向码头的马车。锡堃握住了阿响的手，那手是冰凉的，有彻骨的寒意。这时，他们头上的霾竟散了，月光倏忽照在了珠江上。粼粼而泛蓝的水，浩浩汤汤。七少爷侧过身，阿响仍看到煞白的影，在他脸上掠过。阿响听到锡堃说，日本人……方才，他功架里有两个动作，是能剧里的。

河川向夫，河川守智的长子，是一位近代史学者。他在前年出版的调查报告中，用大量的篇幅言及二战在华特务机关。有一段文字，引起了我的注意。这段文字并未特指其父，而是揭露了日军对于特工培训的某些关节。其中一项，是为了防止作业中被敌方施毒。他们会有针对性地，预先为谍报人员施喂或注射各种毒剂，极其微量的，但旷日持久。待他们满师，人体已经适应了相当剂量的毒素，轻易不会

中毒。通俗而言，这犹如西南地区传说中的种蛊，各种毒虫相互倾轧的结果，是产生毒中之毒。每个特工，便是一只百毒不侵的蛊。

然而所有的毒，总是有那么一些软肋。相对剧毒，这些元素多半是温柔的。或是解药，如普鲁士蓝与铊的关系。还有一些，会对已与剧毒融为一体的机体带来强烈的反噬。

河川，死于极其微量的天山岩盐。其中的矿物质，对普通人可能会被作为所谓营养而吸收。但在他的体内，遭遇蛰伏的毒素。星星之火，便成燎原之势。

这一回，深受其辱的日军没有低调处理，但还未及大肆搜捕，便有人以极戏剧化的方式投案，相关的新闻登在了《粤声报》上。在《东江纵队史志》里，记载仍健在的一位游击队员对战友的回忆片段，事关这起除寇行动的策划，也印证了新闻。

在那个中秋，市面上忽然出现了久违的得月阁的月饼。其中一些，上面点着很大的血红的圆点。人们咬开，发现里面藏着一张纸条，用小楷写着激烈的抗日标语。每一张纸条的背面，同样以极敦厚的小楷写着一个名字，韩世江。

当载着锡堃和阿响的车赶到珠鱼码头，他们看到已站着一个人。

这个人向他们走过来，并将斗篷上的风帽取下来。就着月光，阿响看清楚了，是音姑姑。

音姑姑还像以往一样微笑看他，是慈爱的长辈的笑，仿佛昨日才刚刚见过面。她对阿响说，你们的行李，都在船上了。七哥嘱咐你，在外头别想家。手艺长在身上，行万里路。回来了也丢不掉。

看锡堃在旁边愣愣的，她温柔地说，少爷，放心。你大嫂很安全。

锡堃看着她，忽然醒过了神，问，我允哥呢？

音姑姑望一望江上，江水和入海口联结的地方，格外宽阔。月光在那里连成一条长长的线，波动着，将天际的深暗裁切开来。她说，快走吧。夜长梦多。

他们坐在船上，听到船桨摇动的声音。阿响才回过头，看岸上黑漆漆的，已经没有人了。这一刻，他恍惚了一下，觉得似曾相识。他究竟是想不起来，在他还是个婴儿时，也曾在一个暗夜，由这个码头启航，去往不知名的远方。

船入了海。四围静寂，阿响与锡堃，也都不说话。

听到船尾有轻微声响。摇桨的船妇说，莫怕，是我养的鸡。

秋风的凉意，在海上渐起。船头有一只炉，坐着一口锅，正咕嘟作响。她停下，掀开锅盖。有很清澈的香味传出来。燃亮煤油灯，她盛了两碗粥，递给青年，说，喝吧，暖暖身。

阿响这才发觉，自己饿了。粥的味道很好，清香的肉味，不腻。船妇说，我们疍家水上人，没什么好吃。就这个鸡粥，可拿得出手。正月里的鸡仔，到中秋下栏。养在艇尾，不见阳光，只安心长肉。少了许多麻烦。我一年只上一次岸，就为了买鸡仔。

这时，扑通一声，是夜里的鱼跃起。落到水面上，击碎了平静。那亮白的月光，沿着涟漪一道道地扩散开来，又一点点地被浓黑的海面吞噬了。

1. ㊦ 执生：粤语，相机行事。
2. ㊦ 听日：粤语，明天。
3. ㊦ 白撞：粤俚，入室撞骗，伺机行窃。
4. ㊦ 食“无情鸡”：粤俚，旧时指被老板开除。

玖 烽火晓烟

薄酒可成礼，何必饮上尊。丑妇可成室，何必求丽人……

缁袍布衾亦自暖，不用狐裘蒙锦衣。菜羹脱粟亦自饱，不用五鼎羞鲜肥。

——王炎《薄薄酒》

荣师傅房间里少见陈设，但有一张古弓，在客厅当眼的位置，十分醒目。有一次，他取下给我看。这张弓的做工，精美非常。弓臂内侧的贴片，上面雕镂着繁复的花纹，类似钟鼎文的反白。荣师傅说，这是用中青的犀角制成。但弓弦已经没有了。荣师傅说，搬屋时，被一个不小心的搬运工人碰断了。他十分疼惜，曾许以重金，叫五举各方找人修复。但这弓的形制大约奇特，目下竟然无匠人识得如何入手。他于是便空挂在那里。此时拿在手中，他不甘心道，你拉一下，才知道它的厉害！说完比画了一下，聊发少年狂。

我终于问起弓的来历，他哈哈大笑，说，陪我出去走走。

我们坐电车，来到北角，沿着英皇道向鲗鱼涌的方向走。荣师傅在一处药局门口停住。药局的生意并不很好，虽也不至于“拍乌蝇”，只有一个年轻人坐在角落里玩手机，见我们进去，头抬了一下，问，想要啲也？

荣师傅张望了一下，指着门口一张已褪色的黑白海报给我看。海报上，有一个圆圈。圆圈底下写着，“国药名牌，跌打良方，请认准商标为记”。圆圈里头，可看到一个精赤着上身的汉子，正拉满了一张弓，炯炯望向他方。

我抬眼，顺着荣师傅的目光望过去，上头是大隶的“德兴药局”四个大字。荣师傅说，药局开了也有五十年了。这张弓以往就挂在那个百子柜的位置。段生过咗身，佢嘅仔话佢留遗嘱将弓送给了我。我也是吃了一惊呢。

在接近这个村落时，已是傍晚。阿响很疲惫，但仍自强打精神。

身上的军装是精湿的。南雄大岭的风雪，化了水，渗进了衣服。衣服紧紧地贴在身上，冷得彻骨。耳畔炮火的轰鸣，似乎还未冷却。

身旁有抬着伤兵的担架经过。先前在大黄岗苦战三日。敌众我寡，装备殊异。四五千人的队伍，苦守着一座曲江孤城。是夜，副团长黄远谋殉国。黄团长是在他眼前倒下的。黄团长是台山人，古怪的四邑口音。他们听不懂。团长不耐烦，总说是鸡同鸭讲。有次突围，阿响从奄奄一息的战友怀中拎起枪，就往前面冲，给团长一巴掌打到了战壕里。突围成功了，团长擦掉脸上的炮灰，朝他爆粗口，屌娘！一成团人肚饥！阿响不说话，由他骂。团长骂着骂着，声音软下来，团长说：“响仔，打仗都用枪。七先生的枪是手中笔，你的是饭勺。守好廊仔^①，那是你的战场。”和这“火屎杀天”的黄团长同袍几年，从桂西八步至粤北，总算听懂他的四邑话。可就在昨晚，一个炮弹落在眼前，人走了。

锡堃坐在牛车上，裹着件棉袍，一边咳嗽，一边奋笔疾书。如今这随军的“捷声粤剧团”，只剩下他一个编剧。演员失散了数个，演不了大剧。他还是不停地写。写了一出，晚歇的时候，几个受重伤兵士躺在禾秆上冻得发着抖，是断不可让他们睡去的。睡过去了，便醒不来。锡堃便将白日写好的唱出来，直唱到了自己哑声，还不肯停。唱完了自己写的，又唱《陆文龙归宋》：“乡关远隔山山岭岭，朝朝晚晚人难宁，身居这异国，愁怀无尽罄，每偷偷向风泪盈盈。”年纪轻些的战士，听着听着，便用袖子擦眼睛。段老板就打断他，说，七先生，这词叫不醒人啊。锡堃便说，这后面不就是，“长练好本领，英雄争气盛，文龙初闯阵，一战已功成”嘛。段老板便说，罢了。

段老板便脱了上衣，在平地上连翻了几个长筋斗。级翻、长翻、鹰翻，看家的本事都使将出来，一边用那大武生特有的沙嗓念道，唔

好困啊，唔好阖埋眼啊……

锡堃唱了半夜，他翻了半夜。直到增援的军医来。到底还是有一个睡过去了，再未醒翻。阵地上便没有人说话。阿响拿着一只锅，将煮得半热的黑麦粥，一人打一勺。到了段老板，他挡一下，说，给七先生多吃点，佢用咗好多脑力。

过龙南、虔南、定南，到了山洼的这处小村。民房寥寥，并无人烟。大约听说日人要撤兵北上的消息，先疏散了。部队便在此村中平地驻扎。阿响看锡堃将身上棉袍裹得紧紧的，咳得更厉害了，摸一下头，滚烫的。叫一声，人已经不清醒了。这时前头的哨兵回来，说，村尾有个道观，看见光，仿佛有人。

团长就叫上段老板，抬上几个伤兵。到村尾，果然是一座道观，虽然败落，但看得出许多年前，也曾经是繁盛的。观内可见一座古塔，在这小村，如鹤立其中。团长便去敲门。敲了许久，出来一个老道士，张了一眼，就要关上门。

段老板眼疾手快，挡住门说，这位道长，且听我一句。

里头仍是把着门，瓮声道，本观不涉兵刃。各位请回吧。

段老板道，普天之下，哪里有人天生就是个兵呢。不为国难，谁愿舞刀弄枪。

里头便冷笑，看你的身架，就是个从小练武的吧。

段老板愣一下，说，我其实是个唱戏的。

里头便问，唱什么行。

段老板说，自然是武行。

那门竟然开了。老道士出来了，并无仙风道骨。阿响看他，只觉得十分老，却看不出年纪。头发掉得只剩下脑后的一个发髻，脑门却很宽大。身上的道袍，也是很破旧的，靠肩膀的地方，竟缀着蓝印花布的补丁。他袖着手，看一下四周，道，既然是武行，我就试你一试。

他便反身回观里去。未几，拿出了一张大弓。他将这张弓递到段老板手中，说，少说有六百斤。你要是能拉开，小观山门可就敞开了。

段老板将弓拿到手里，沉甸甸的。举手便拉，那弓纹丝不动。道士便要将弓拿回来，说，这弓在小观放了十多年，就没人拉开过。请回吧。

段老板说，且慢。他便放下了弓，在空地上先打了一套形意拳。慢慢地收势，气沉丹田。再接过弓，竟慢慢拉开了。拉了一个满弓。

旁边的人屏息看着，这时候纷纷叫好。那道士捋一下胡子，也不多说话，便将道观的大门打开了，做了个“请”的姿势。

团长便和段老板招呼人，将伤员先抬进去，安排在观后的山房。“捷声”的班底，便驻扎在玉皇殿后的“老律堂”。阿响扶着锡堃进去，仰面看见“琅简真庭”的横匾，落了厚厚的灰。七子塑像居中的一位，脸只剩下了一半，另一半露出了填充了稻草的泥胎。面目就有些阴森且滑稽。段老板看一眼，说，唉，这乱世里，丘道长也自身难保了。

待安顿下来，阿响一摸锡堃的额头，更烫手了，不免有些焦急。便要了水，用毛巾蘸了给他敷上。段老板说，这军医刚赶回了前线去，伤员也就两个护士看着。少说也要天亮才能来。

这时，就见那老道士推门进来，手里抱着被卧，还拎着半只腊鹅，说，小观里没拿得出手的东西，这还是年前的腊货。我是老得咬不动，你们拿去煮煮打牙祭吧。

他见门上挂着一件湿漉漉的军服，口袋上缝着番号。口中念，一八七师五六一团。

他就回过头问，你们是余汉谋的军队？

阿响回说，是。我们“捷声”是随团劳军的。

道士便说，我有个不成器的徒弟，去年投军，参加的就是这个部队。也不知现在是死是活。

段老板觑他一眼，问，他叫什么名字，可知道是哪一团的？

道士摆摆手，罢了，他扔下我一只老嘢。我倒管他这么多做乜！

这时他听到，锡堃在那烧得已经说起胡话来。道士便蹲下身来，看一看锡堃，将手指搭在他脉上，阖目，睁开说，这是感了风寒，邪气入里了。

他便转身出去了，再回来。手里拿着几个纸包，说，煎半个时辰，先喝三服看看。

他见阿响不接，就冷笑一声，说，以为小观只有呃人的符水吗？这是正经的草药。

暮色浓重，这间叫“玉泉宫”的道观里，此时洋溢着奇特的气息。那是外面临时架起的大灶起锅正在炖着的腊鹅，和阿响用小炉子煲着草药，交织在一起的味道。初闻着有些冲鼻，可闻久了，便产生了奇异的和谐。一种浓郁而清凛的香，在轻寒的空气中氤氲不去。

半夜，阿响蒙蒙眈眈的，一个激灵，醒过来。他擦一下嘴角的口水，想明明看着少爷，怎么就睡着了呢。

他回头看一眼，身边的被卧，没有人。倒看见青白的月光里头，坐着个人，是锡堃。愣愣的，和近旁的七子塑像一样，一动不动的。

他忙走过去，将手背在少爷额上试一试，烧竟退了。他也就安心下来，说，这个老道的草药，好犀利啊。

这时，锡堃忽然开了口，幽幽念道：

长成日，勿忘宗，灭金扶大宋，壮气贯长虹，若忘母遗训，他日黄泉不愿逢，若忘母遗训，他日黄泉不愿逢！唉吔！

阿响忖一下，这是《陆文龙归宋》里的口白。此时听着，意头却不吉。他想，这没头没脑的，少爷不是烧糊涂了吧？

锡堃说，阿响，我刚才做了一个梦，梦见我阿妈了。

他回过头来，阿响看他脸色惨白的，嘴角却有笑意。他接着说，我看过照片，可已经记不清阿妈的样子。有时候我使劲想，也想不

起。可是在这梦里头，阿妈眼睛、嘴巴、眉毛，都是清清楚楚。我对她说，阿妈，我给你写了一出戏啊，我就唱给她听。她听一听说，这里不对，要安回龙腔。我问她，该怎么唱。她笑笑，说，傻仔。一抬手，就不见了。

阿响说，少爷，这是太太托梦给你啊。

锡堃苦笑一声，我阿妈，不是什么太太，都没进过太史第。

他说，我大概未和你提过，我是在外头生的。阿爹识阿妈，是因为听她唱的一支南音。我问阿爹是哪一支，他说记不得了。可那年呢，广府人都记得，广州起义。七十二个烈士，无人敢葬。潘达微潘伯伯就跟爹商量，爹出钱在黄花岗把他们给葬了。这事给朝廷知道了，以“通盗之罪”召阿爹进京候查。阿爹着了急，就说，我有个外室姓杜，出身风月。这乌有之罪，一定是“盗”“杜”误传。就认了“与妓杜氏通”。朝廷也无实据，便给他治了个私行不检的罪名，罚了银子了事。这祸免了，阿爹心里感激阿妈，要纳她入府。阿妈说，老爷，这事真假不论，你如今因我戴罪，我但凡一天在太史第，人就会记得你这个罪名来。便坚辞了这个名分，一个人依然住在外面的桂西街。听府里人说，她先是生了女仔，夭了。又过了几年，怀上了我。临产那天艰难，阿妈说，老爷，我要有个好歹，你要带这个孩子认祖归宗。将我生下来，阿妈就走了。

他说完沉默许久。阿响喃喃道，这我就明白了，为什么大少奶奶说，整个太史第只敬六娘。

锡堃说，阿响，你说，阿妈是不是来告诉咱们，这仗快打完了？

阿响想想，说，黄副团同我讲过，这回日本是在太平洋又吃了败仗，才要打通粤汉铁路，往北撤。这么看，是快要打完了。

锡堃说，太好了。那我唱陆文龙，是真唱对了。等仗打完了，阿响你头件事做什么？

阿响说，自然是回去看我阿妈。

他这样说着，头脑里出现了慧生的面容，是硬朗朗的样子，很清晰。他心里头，也蓦然生起了一股暖。

锡堃说，对，到时把慧姑接到太史第来住些日子，我可馋她的素扎蹄了。唉，这么说着，真是饿了。

阿响笑说，这好办。观里的道士，送了腊鹅。我用木薯煲了粥，给少爷留了一碗呢。

过了一两日，躲日本人的村民，陆续回来了。听说来了自己人的部队。有些就带了酒食，到观里来。言谈间，看得出对老道士甚尊重。送的都是本地乡食，一串腊田鼠，几只用大盐腌好的禾花雀。难得还有一小埕双蒸酒。段德兴捧着看，道，这个好，总喝掺了水的土炮，嘴里真是要淡出个鸟来！村民细细看段老板，说，天神！这模样，可就是关老爷再世啊。段德兴摆摆手说，我就是个唱戏的。文曲星在这里！就将锡堃推出来。锡堃就问村民，你们平常听什么戏？村民说，穷乡僻壤，能听到什么，过大年能听几出串乡来的“白戏仔”。

锡堃想想说，叫上大伙，晚上我们唱戏给你们听。

是晚，就在道观前面扯了一块幕布，算搭上了台。给村民们演《桃花扇底兵》《孔雀东南飞》，还有一出《梳洗望黄河》，是锡堃新编的戏。说的是一个孀妇，二子从军，在黄河以北服役，经年不归。妇乃梳洗祭夫，佑子同归。其子得胜归来，终得团聚。村民屏息看着，听着。一两个眼浅的少女，终于嚤嚤地哭出来。阿响心里也酸楚，因为又想起了慧生。如此做娘，不知该如何心焦。但他定定站在台上，动也不敢动。因为演员不够，他串了一个骑兵的将官，却也披盔戴甲，上了整套的头面。只有一句词：“众将士！”是迎敌前的将令。他便收拾了中气，喊得格外豪气干云。

待到段老板上台，演一出《单刀会》。举着一把青龙偃月刀，捋长髯，只一个亮相。天气架势，此时万里无云，月光亮白如洗。这英姿丰神，还未开口，底下竟有一个老人家扑通跪下，双手合十，对着台上纳头便拜，连连叫着“生关公”，再不肯起来。段德兴方才还是一双怒目，此时却柔和，一指台下道，老丈速速起身，且助我擒那鲁肃上船！

台下笑得一阵哄然，却为这“生关公”的急智，平添敬重。叫好之声不绝。

戏散了，村民尽兴而归。锡堃兴奋得很，说，那些不叫我写新戏、演新戏的。那些说劳军非得上台露大腿的，我只恨今晚不能叫他们看看，自打嘴巴。

段老板一面卸妆，一面笑道，哈哈，七先生啊，还念着任护花那个宵小。

这时候门开了。老道士走了进来，手中却举着那把古弓，对着段德兴便是一个揖。段老板忙起身回礼。老道说，先前是我怠慢了。段老板这出《单刀会》唱得，连我这个垂暮之人，都热血满腔，何况阵前将士。这把长弓，是我师父的习武之器。他驾鹤后，就再也没有人拉得开了。如今见了真英雄、生关公，是缘分到了，我就将它赠与你，算是物得其所。

第二日黄昏。村里的少年便来敲门，说，晚上涨潮，我们要去水田捉禾虫。叫部队上的后生同去。

阿响就问他，要带什么去？

少年说，布袋，渔网，水盆。什么易捉带什么。不够带张嘴都得！

一边欢天喜地往外跑，一边口中唱：“老公生，老公死，禾虫过造恨唔反！”

阿响听得也会心地笑了，他记得这句话。

这是广府人的民谚，自然是爱吃禾虫的老饕编的。说的是新寡妇人，行丧时跟随喃呒先生出外“买水”，路遇挑担叫卖禾虫。她一身缟素，不急不缓地买了一盆禾虫回家。这才又哭哭啼啼完成丧仪。男人死了，可以耽误，吃禾虫的好时辰，却耽误不得。最先说给阿响听的，自然是慧生。佛山和新会，都是出禾虫的地方。慧生说打小吃过，这东西鲜美，是庄户人家的宝。一年两造。夏一回，叫端阳虫；秋一回，叫禾花虫。慧生有回上街买了来，一钵蠕动的虫，蒸鸡蛋

吃。阿响一口也吃不下。慧生自己吃掉了，摇摇头，说我儿不识宝啊。

说不吃虫。这四年来，一路征战，食够了咸水煮番薯藤、木薯粥和黑麦。在曲江遇到了蝗灾，跟着老兵喂蝗虫、捉草龙，用湿报纸包起就着火，肥蝗虫满腹籽，烤得冒油，一口下去，味道比那鱼子虾子好千倍万倍。分不清是真好，还是穷肚饿嗟。可却实在知道了，天底下，哪有不能吃的东西呢。

晚上，阿响和几个兵蛋子，看在水田尽头。深夜的风，已十分寒凉，冻得他们缩一缩脖子。田水也极冰冷。天上是一轮肥白的满月，将几颗疏星的淡光遮没了，照得水田里明晃晃的。远处有一两声犬吠，看得到“气死风灯”的微光，也是来捉禾虫的农民。忽然便听到有人大声喊，嚟啦！嚟啦！

他们便举起松香烛，望那水面。原来是潮汐来了，这时，禾虫便会随潮水涌出。阿响便学村里的少年，将水田掘开一个缺口。少年装上一个渔网。阿响呢，他找老道士要了一件破旧的道袍，将袖子扎起来，领口缝起来，便是一只好布袋。那花花绿绿的虫，就给潮水冲到了布袋里。不一会儿便满了，就盛在木桶里。如是两三回，竟然木桶也渐渐满了。远处的农民，用小艇装禾虫。尚未鸡啼，他们已沿小涌泅水返程，口中唱着当地的民谣。歌声敞亮，猥亵而欢快，正唱到“雀仔冻到头缩缩，屋企老婆暖被窝！”，忽然，少年叫起来，“哎呀”。迎着曦光，只见一条大虫，在水田渠间蜿蜒而行。竟有小孩的手臂粗，将众人都看呆了。少年大声喊，愣着干什么，花锦鳢啊！大家才醒悟，一个兵蛋子，脱下军褸就飞扑上去。那花锦鳢竟似化龙了一般，上下腾跃，力气大得将那后生甩到了田埂上。尘土飞扬的搏斗间，响仔的耳朵竟被鳢尾击中，他头脑嗡的一下。旁边的小兵骂道，丢老母！俾条胆你，我哋伙头！举起冲锋刺刀，风驰电掣，便将鳢头剁下了。

曙光里头，村上的人，看着几个兵蛋子和少年，一脸得意，扛着条硕大的花锦鳢，莫不称奇。议论说，开眼了！这贱年人都有饭食。这畜生倒长成了这般肥长身形，莫不是成了精。

到了观里，阿响说要和少年分鳝。少年豪气，一挥手道，我不要！你哋在外打萝卜头，挨大苦。呢条嘢大补，烧给伤员吃。

阿响又和他推托。少年说，那行，我把鳝头带回去。我阿嬷头风，炖天麻俾佢食。

是晚，整个村落里，都荡漾着膏腴的香气，让人产生一种错觉，仿佛是在某个丰年的岁除。但其实，那是每家禾虫的味道。有用它焗蛋的，有用它煲眉豆汤的，也有白天摊在太阳下暴晒，准备做成禾虫酱留待日后的。这生长在珠三角农田地底的小虫，世代靠食禾根为生。一年两造，雷打不动，随潮汐而来，仿佛成了另一种时间的刻度。无关时势与丰歉，它们只是坚执地按自己的生命节奏，繁衍生息，也造就了岭南人另一种关于美食的收成。在乱世中，它形成了一种安慰。仿佛过去、当下及某个不可预见的未来，终有某种让人信任的不变。

而那条花锦鳝，成为阿响此后最难忘却的食物回忆。或许对锡堃也是。并不仅因其超绝的美味。而是当他们刚刚举箸，天上忽然响起了一个炸雷，继而电闪雷鸣。一道闪电落下，正打在“老律堂”前院的一棵古梅树上。那树的枝丫瞬间被烧得焦黑，在随即而来的瓢泼大雨中，一点点地委顿。他们呆呆看着，老道士捧着碗，终于放了下来。他说，这大鳝，不会真的是条龙吧。

清晨时分，我和五举山伯乘上双体船“新鹤山”号，历经两个半小时，抵达鹤山港。一番辗转，到了沙坪墟，在二十多层高的宾馆酒楼用膳，可以俯瞰整个西江。但并未见到荣师傅记忆中的景物。我拿着菜单，想点个“升平竹升面”。年轻的服务员摇摇头，表示闻所未闻。

荣师傅驻扎过的龙口，离这里有十华里。以往路程迂回曲折，司机说是当地望族为避风水龙脉，到处是“绉纱路”。如今修成了宽阔公路，仅廿分钟车程，便见到一个竖起的路牌。路牌后是一片郁郁葱葱的竹林。山伯说，咱们来得不是时候，二五八是沙坪的墟期，听说也有一百多年历史了。政府花大力气恢复起来，虽然只得个形，但都算是好热闹。

我拿着一张民国广东地图，看“广州—市桥—勒流—九江—沙坪—杨梅—白土—水口—肇庆—梧州”这条线路。沙坪原是鹤山县的一个墟镇，做过县城。日寇侵华，广州沦陷之后，沙坪正处于敌占区和游击区之间。地处交通要冲，也成为广东进入内地的一条重要通道。一九四一年香港沦陷后，九江至沙坪一线交通显得更为重要，来往的人也特别多。因香港居民大量逃入内地，不少人通过这条封锁线进入广西。封锁线一直持续到一九四四年。此时已接近抗战胜利了。

那个黄昏，看起来过于平静了。静得可以听到西江滔滔的江水声。阿响正在营地做饭，瞧见一个士兵湿漉漉地跑过来，他是平日潜水侦察敌情的“水鸭”。听见他说，这可见了鬼了。对岸的鬼子跪一地，鬼哭狼嚎的，唱他们的大戏，像死了亲爹。

段老板一听，跺脚道，唔通系日本投降了吗？！

正说着，就有电报生赶过来，高喊着，萝卜头投降了！萝卜头投降啦！

战士们都围上来，问，咁突然，坚定流架？^注他气喘吁吁地说，那个仆街天皇在电台讲圣谕，点会有假？

这一下，整个营地都沸腾起来。战士们开始大骂，萝卜头，丢你老母，冚家铲！我哋总算熬出头啦！一窝蜂地冲到江畔上，有人朝天鸣枪，有人向对岸开火。有人把军帽、水壶、饭罐狠狠抛往天空，说，丢！老子还食的什么仆街豆豉、番薯藤，老子今天要饮酒！

口挪肚攒下的钞票花完，手表、缝在军服衣角里的龙凤戒，全都换成了酒。沙坪、龙口、尧溪的酒庄，还有那掩门卖私酒的，都给喝了一个底朝天。一扫而空。待“捷声班”赶到，无论是玉冰烧、双蒸、料半、糯米酒，已是滴酒不见。大伙面面相觑。段老板长嘘，拿出那“生关公”的架势，大喝一声，店家，拿酒糟来。

店主哪敢违抗，便把整瓮酒糟抬出来。段老板与阿响一起灌了滚水，把滚水和酒糟混集起来，搅匀了，拿椰勺舀来，每人一大碗。一人一口，像是不解恨似的，吃得格外响。吃一阵，饮一大口，竟然很快，也就弄了个半饱酩酊。锡堃脸红红的，发着呆。忽然站起来，一

手抓着段老板，一手拉着阿响就往外跑。跑啊跑，跟孩子似的。终于跑到一个高崖上，看西江对岸，灯火幽暗，一片寂然。他拢住口，长长大叫一声，啊——段老板也喊一声，是大武生的嘶哑嗓。阿响也喊，这时候忽然响起了一阵爆竹声，将他的声音顶到了空中去，久久回荡不去。待四围安静下来了。锡堃站定，摆了一个功架，在微寒的夜风中，唱：

汉山川，扰攘频年几经沧桑变，犹是半壁破缺玉碎不瓦全，天际
天际空眷念，千里离人尚苦战，君心坚。众心比君更贞坚写下两行离
鸾券，证心坚，相见争如不相见，南天烽火已经年……

阿响回到安铺的时候，已经秋分了。

胜利后，他往安铺寄了两封信，石沉大海。后来想了想，就又往南天居寄了一封，写给袁师父。隔了一段时间，收到了回音。不是袁师父写的，是很熟悉的字迹。也不再用慧生的口吻，是叶七自己的。但字写得信马由缰，有一些竟然溢出了信格。在信上，并没有写多余的话，只是说，收拾好了，尽快回来。

阿响踏上了九洲江的码头，脚踏实地踩在了“十八级”的台阶上。迎面便是馥郁的桂花香气。一阵风吹过来，便有许多的桂花，金的银的，随风吹到了码头上。一些落到了激荡的江水里去，一些落在了他肩膀上，是幽幽的、沉甸甸的香。他不掸，深深吸一口气。然而码头上，并不似往日热闹。因为没有挑夫，没有货物人流，也不见来往的航船。载他来的木船，已经回程。江面上雾大，那船小，载浮载沉，渐也只剩下了一个灰色的轮廓。

阿响往东大街上走，虽然归心似箭，步子却慢了。并非近乡情怯，而是因一路上的肃杀气象。他在北帝庙前的那棵大槐树停住了。这树的半边是焦黑的。树底下有一个大坑，暴露出了根系。坑里积满了雨水，还有一两点桂花。而树的另半边，竟还活着。长得郁郁葱葱，树冠向着一边伸展过去，将北帝庙庇在它的树荫底下。走上了西街，在骑楼光影间，他觉得熟悉一些了。空气中有一种幽暗的湿霉气，还有一种隐隐的火的味道。他抬起头，看见一道苍青的女儿墙，有坍塌后被重新修筑的痕迹，用颜色新鲜的红砖。而另一座，则从山

花处整幅截断了，像被削去了头颅的巨人。骑楼往日所构成的整齐天际线，因这残垣颓圯，此时便无端地参差了。走到了“仙芝林”，门关着，上了一把大锁。竟然门板上还钉了尺把长的木条。他默然在门口站着。这时他听见声响，回过身，看见近旁的廊柱旁，站着一个四五岁的细路。不知是谁家的孩子。身形扁瘦，却有一个大头颅。细路嘴里啃着手指，定定看着他，用一双漆黑的瞳。阿响向他走一步，他便蹒跚步子跑开了。跑到了对街的骑楼去，仍然躲在廊柱后面，探出头看他。

越走到瑞南街时，他心跳便快了一些。待转过了石角会馆，竟有些气闷。会馆门口的石狮子，斜睨着他，也是森森狞厉的模样。

那座外墙黯淡的骑楼又矗在了眼前，墙根上生着厚厚的苔藓。他看到一个年轻女人，拎着水桶，匆匆走下来，在楼下的水井打水。他辨认一下，轻轻叫了声，秀明。

女子转过头来，真的是秀明。她的身量长高了许多，但还是瘦小净白的脸，格外大的眼睛。她定定望着阿响，不认得似的。半晌，她手里的水桶，落在了地上。她向着楼上喊，阿爹——

阿响拎着一桶水，随秀明往楼上走。秀明走几步，就回过头来看他。沿着黑暗的楼梯，他又闻到了很浓重的中药味，冲击着他的鼻腔。这也是熟悉的。

门打开着。他走进去。房间里很黑，唯一光亮的地方，是骑楼。他看到一个男人的背影，有些佝偻，坐在藤椅上。骑楼上的盆景花草，已萎谢凋零，拥簇地依墙摆着。那棵龙爪槐，只剩了树干。他叫一声，师父。

同时间，他适应了室内的光线，才发觉房间已徒四壁。那些广作家具，博古架，紫檀与花梨的书柜，都不见了。唯有迎脸还挂着那幅草书中堂，和寿星图。老寿星捧着仙桃，笑容依旧慈祥。他注意到，墙上的那些画像，都还在。他又喊了一声，师父。

秀明走过去，和骑楼上的男人耳语。男人才抬起头。她小心地扶着他。男人拄着拐杖，艰难地站起来。

阿响看到，这是个已完全衰老的人。头发全白了。他的眼睛，在空中寻找了一会儿，并未找到落点。阿响看到，他的右腿，裤管是空荡荡的。阿响心紧了，走上前，想搀住叶七。手碰到这老人胳膊的一刹那，他感到这胳膊颤抖了一下。随即他的手被打开了。叶七说，我能走。

他蹒跚地走到了太师椅上，坐下来。秀明蹲下，为他揉着那条右腿膝盖以上还残存的部分。叶七似乎感受到了阿响的目光。他说，别看了。在广州湾，给个法国医生截掉了。截晚了，眼睛也坏掉了。

太师椅后首的条几上，立着那只漆黑的鹩哥，倒是炯炯地看着他。却没有一丝声响，不是印象中的聒噪。直到他发现，这鸟，已经是一具标本。叶七说，留个念想，都老了。

他看着面前的男人，眼神混浊。瞳仁上似蒙着一层阴翳。那瞳仁有一瞬间的游移，既而静止笃定。此时，他的面相，已与身后墙上的画像惊人地相似，如复刻一般。

她不在。当阿响左右张望，寻找慧生，他听到叶七开了口。他在这苍老的声音中犹豫了一下，问，阿妈去哪了？

走了，不在。叶七的声音，更为沉顿。他的头，终于向右首的方向歪了一下。阿响这才看到条几上，有一个牌位。牌位前是个盘子，放着几只生果。叶七说，来，给你阿妈上炷香吧。

那只牌位，上面写“佛力超荐叶荣氏慧生往生莲位”。

阿响呆呆的，忽然脑中轰了一下。这轰响，让他说不出话来。他想往前挪一步，看得清楚些。腿竟然丝毫抬动不了。

过去了许久，他问，什么时候的事？

他听到自己干涸的声音，同时感到眼睛被什么击打了一下。有滚烫的水，流了下来。

你走那年，日本人炸安铺，都急急往外逃。半路上，你阿妈非要回来拿东西。给炸了。叶七的声音缓慢、清晰。他的神情里，没有任何的内容，像在说一个陌生人。

漫长的沉默后，阿响问，所以，那些信，都不是阿妈写的。是你不让我回来。

人死不能复生。他听到叶七的声音冰冷了。你回来，有用吗？

阿响听到自己的声音，也冷了下来。他说，我不回来，有用？

叶七放在膝盖上的手，抬起，在空中抓了一下，却又放了下来。他点点头，说，有用。

秀明站起来，走到阿响身旁。轻轻说，响哥，先去洗把脸。

阿响一动不动，定定站着，只望着叶七，等他说下去。叶七慢慢说，打司徒家出了事，我就知人心涣散了。不除几个“谷机关”的人，如何整我士气。有你在，他们情不情愿，都要做。见你如见我。

阿响觉得自己的手，渐渐握紧了。他说，这里头，也包括你的师弟，韩世江？他本是个局外人。

叶七侧过脸，对着骑楼的方向。他的眼睛，还可以感受那里些微的光线。他说，世道不好，谁都不是局外人。他收到我的无字信，就该知道。一条盐命，换一个河川，保住了一个你，值得。

阿响觉得自己的身体，一点点地冷却下去，冰冷彻骨。

叶七咳嗽了一声，对秀明说，带他去看看阿妈。

虞山南麓，是安铺下三墩叶家的祖坟。

慧生的墓碑，还很新。无水渍、无青苔。可是坟的周围，已长了萋萋的草。虽秋深了，草在萎黄里竟然还藏着一些绿意，被山风吹得簌簌作响。阿响呆呆地站在坟前，一动不动。秀明搁上化宝盆，说，给阿妈烧些元宝吧。

他这才蹲下来，烧纸钱。火旺一些，火焰里头，饱满的元宝，一点点地干瘪了。继而发黑、发灰、发白，成为余烬。热力将这灰烬激荡了起来，飞舞到了空中，像是一些碎裂的蝴蝶翅膀。有一些飞得高了，向着青龙舌的方向，被龙舌吞吐。秀明也蹲下来，投了元宝进去，说，阿妈，响哥回来了。阿妈，你甜处安身，苦处化钱。

阿响的眼睛，被这热烧灼、击打着。他用力扯着坟周的杂草。一些微小的纸灰，飞进了他的眼睛。他的泪，便随着这热流了下来。忽然，他趴在了这坟上，将整个身体扑在上面，用胳膊牢牢地抱住。他开始号啕大哭，不管不顾。许久，当他哭累了，仍趴在坟上，不肯起来。他感到一只手，放在他的肩膀上，继而想要拉起他。他终于站起身来，眼前晕黑，摇晃了一下。旁边的人，要搀扶他。他却避开了。他侧过脸，看见秀明正也怯怯地看他。他避开了，掸一掸腿上的土。他想，这个女人，也参与了对他的隐瞒，瞒了这许多年。

他想，她凭什么在阿妈的墓碑上署名。

先妣叶门荣氏慧生之墓。孝儿贻生、媳秀明奉祀。

他怔怔地望着墓碑。这时暮色苍浓，树林里传来哗哗的声响。是晚归的野鸟。他觉得脸颊上，忽然有一阵凉。原来竟下起了星星点点的雨。他阖上眼，任由雨打在脸上。他想，那个人，除了一个姓，在阿妈的命里没留下痕迹。

忽然，他睁开眼睛。看到慧生名字那排字，在墓碑上，并未居中。而是对称地，留下了空白。他想一想，倏然间转过身，看着秀明。

他们赶回家中，叶凤池端正地坐在太师椅上，悄无声息。

他给自己换上了崭新的黑绸唐装，梳洗过，像一个体面的长者。为了保持姿态的端正，他用了很大的气力。

阿响闻到了久违的馥郁香气。他看到师父正对着自己，面容僵硬，嘴里流出一股黑红的血。嘴角上，还有些未及吞咽下去的烟膏。

因为过于用力，整个人的身形是紧绷的。他用一支红藤的手杖，撑持着濒死的尊严。但是，已溷湿的裤裆出卖了他。因为失禁流出的尿液，正沿着无右腿的裤脚，滴滴答答地淌下来。

桌上摆着一个信封。阿响打开，上面写着两行字。字迹也是极端正的，不再龙飞凤舞，但仍有一些写出了信格。是一个近乎失明的人，努力的结果。

我落去陪你阿妈。带上秀明，反广州。

你已出师。手艺之外，你我再无瓜葛。

秀明两指放在叶七鼻下，然后拿掉了手杖，方才僵直的身体顿时无力地瘫倒下来。她说，响哥，来，搭把手。

她有条不紊地收拾，为叶七擦洗下身，重新换了裤子。翻身时，见一道陈年的疤痕，蜿蜒到股，像血红的蚯蚓。最后，她伸出手，将叶七的眼皮阖起来。阿响看师父静静地躺在床上，无比安详。

秀明轻轻说，阿爸等这天，已经很久了。每次他痛得在这床上打滚，我就当他死一回。但记得阿妈话，再疼也未抽过大烟。他，只等你回来。

秀明走进了内室，打开了那只樟木箱。一阵呛鼻的陈年织物味道。

阿响看见了那件衣裳，绸缎质地，上面有刺绣。胸前绣了一个鲜红的“洪”字。他想起那个夜晚，那人当了自己的面，穿起这件衣裳，有如神将。他喃喃，你是谁？……

秀明抬起眼，问，什么？

阿响在心里说，我是无尾羊。

秀明从箱子里，捧出了一个布包。她说，我们找到阿妈时，她把这个包袱压在身子下面，紧紧抱着，怎么都扯不开。

阿响见包袱完整，除了溅有黑红血斑。他打开。看到了一个襁褓，颜色陈旧黯然，有淡淡的腥膻气。襁褓里的油纸包，包着一把长命锁，和一只翡翠镯。另有只信封，打开，里面是张已发黄的纸笺，上写着：

吾儿贻生，为娘无德无能，别无所留。金可续命，唯艺全身。

这字迹，不是慧生的。

秀明终于开始抽泣，哭得无法自己。阿响伸出了臂膀，将她揽进怀里。他由衷地抱住了这个女人。任她在自己怀里哭，颤抖得如同一

片树叶。他觉得自己的身体，也渐如这女人一样颤抖起来。

他抬起眼睛，外头夜色苍茫。依稀的月光里，但可看文笔塔挺立的轮廓。还听见一些涛声，那是九洲江的潮水，涨起来了。

守孝三年后，阿响和秀明办了婚礼，在得月阁办的。

证婚人，是他在南天居的师父袁仰三。

这时，阿响已是得月阁有建以来，最年轻的大按板，“庖影”的常客。由于他在广州食界有如横空出世。有关他的来历，传闻就多些。多半是捕风捉影。但因有人见他曾出入太史第。而向氏又是广府数一数二的钟鸣鼎食之家，便传得更为神乎其神一些。但再多的说法，或仍落于让他站稳了脚跟的，是他重振了当年得月阁得名的声威，在抗战胜利后举办的首届点心大赛一举夺魁。出自他手的双蓉月饼，据说穗上最挑剔的老饕，一尝之下，也不禁涕零，说这必得自当年叶凤池一脉的真传。但是，这竟然是最找不到根据的话。再加上这年轻的荣师傅，人十分低调。此传闻便更显神秘，此时无声胜有声了。

婚礼也并不铺张，但仍是惊动了几个新闻记者。盖因来宾除了省港的庖界先贤，“得月”的若干董事股东，也有一两个城中显达。多半是“得月”长期的主顾，如今成了荣师傅的拥趸。也有一些，是礼到客未到。点下来，竟还有一些，是礼到了，却未具名。

送来的贺礼，其中一副喜幛。团案是大龙凤，在幛头绣的，是篆字“佳期有音”。这个“音”字绣得格外大一些，倒和摇曳的凤尾一体浑然，成了最为生姿的翎羽。

又有人，送来了一套瓷器。大盘上绘着图案，乍看是一对阴阳太极。再仔细端详，原来一边是蔚蓝无尽的海，一边是依海而建的古镇，密密的都是屋顶。海与屋宇，一个在光里头，一个在光外。古镇的轮廓，原来像是卧在暗影子里的一尾鱼。密集的骑楼，如同鳞片。而鱼的眼睛里，矗立着一座塔。盘子周围拈花，不是玫瑰，也不是牡丹，而是颜色浓烈的云朵。那颜色便一层层地次第渗了出来，火烧似的，将云一片一片地染红了。

秀明看着，说，这盘上画的景，怎么这么眼熟呢。

此时阿响正呆呆地出着神。他将盘子翻过来，盘底只烙一朵青色流云。他问帮忙收礼的人，瓷器是谁送来的？那人想一想，说人太多，记不清。一会儿又说，想起来了。是个女人，好像已有了身己。大着肚子，东西拿得吃力，却未停留，放下就走了。

婚后一周，这对新人收到一筐荔枝。不知如何送来的。壳色鲜红，上面还带着露水。秀明吃了一个，说，真甜，未吃过这么甜的荔枝。阿响也吃一个，忽而眼睛亮一亮。他说，雾水荔枝。

他对秀明说，送这一份的人，我们要去回个礼。

这小夫妇两个，一路劳顿，到达萝岗乡的莲潭墟，是正午。远远闻听瀑泉之声，阿响知进入了萝岗洞的地界，就是兰斋农场的所在。但眼前景物，竟然比他儿时记忆里变了许多。印象中，是一片无垠的绿，通透与繁茂的。初夏阳光下，有层叠的深浅与明暗，全是叶片如云的树。

而今，当然也有绿，更多是参差于灰黄之间。因为许多果树，还是低矮的，枝条生长亦非烂漫。尚未成气候，自然更无蔽日之象。但一些竟然已经挂了果，有了累累的样子，那是香芒。在秀明看来，已然是新鲜的。眼里也泛起了光来。粤西并无这样的景致。

他们沿着一条小涧走。走到了头，看见兰斋农场的入口。周围的篱笆是倒伏的，入口便有些虚设，全靠钉在篱桩上的楹联，方勉强认出。“地分一角双松圃，诗学三家独漉堂”，与太史第的那副一样。但因是镌在木头上，又经历了风化与战火，早已残败不堪。他看到一个农人，扛了一只筐出来，就问他，可知道向七少爷在哪里。

农人愣一愣，回了神，笑道，你说小太史啊。

他回身望一望，说，刚才还看到。这林子就这么大，你们进去转一圈就找到了。

农人从筐里，拿出几个荔枝，教他们尝，说，刚下来的糯米糍。

秀明接过吃了，赞说，这可就是寄给咱们的那个！

农人说，寄到哪里都不是这个味儿，还带着水气呢。小太史说，雾水荔枝，出了这园子，就不是一个味儿。

二人这才察觉，空气中荡漾着一股微甜的气息，有些清凉渗入了他们。他们便往园子里走。这荔枝林的叶子，茂盛了一些。阳光透过树叶照下来，在彼此的脸上，斑斑驳驳地跳动。成串的荔枝，藏在叶子底下，是喜人的。秀明握住阿响的手，身体也靠住他，一起往前走。走了一程，却无半个人影。秀明刚要开口，却见阿响站住了，轻轻对她说，你听。

他们便一起站住听，有淅淅沥沥的水声，还有间或蝉鸣。过了一会儿，都听见了一种曲音，辽远地传过来。他们便捉着这声音走，开始是细隐的，渐渐清晰了。却还是找看不到人。他们东张西望间，那曲音停住了。

半晌，倒响起了一阵朗朗的大笑。他们忽然听到一句：来者何人。

这句是用戏白念出，拉长了腔调。仿佛天外之音，竟在空中有了回声。阿响这才抬起头，看见近旁的榕树，横伸出一枝粗壮的树杈。树杈上半躺着一个人，正笑吟吟地望着他。

这人精赤着上身，满腮的胡须，头发也是半长的。跷着腿，肚上倒搭着一本书。身旁枝丫上挂着个军用的水壶，这人将水壶举起来，喝一口，大声道，阿响。

阿响这才辨出来，是七少爷，也笑道，让我好找。

锡堃看见了秀明，于是有些不好意思，三两下从树上下来，动作竟十分敏捷。随手捞起树底下一件衫子披上，遮住了自己。衫子也显破旧了，露出了半个肩。锡堃捋一下袖子，赧颜道，斯文扫地。

阿响又笑说，少爷好身手。

锡堃哈哈也笑，这不都说我爹是猴子托生。我随他，自然身手赛马骝。

阿响道，难怪，方才果农都说是小太史了。

锡堃摆摆手道，倒不为这个。他们醒目着呢，给我戴高帽，还不是我好说话，又话得事。不过在这待了几年，可算知道了耕者之苦。当年宛舒姊说得不错。

阿响说，嗯，五小姐是一手一脚地建起这园子……

锡堃听他没说下去，便一拍他肩膀，说，前几天还收到她的照片，我回头拿你看。她如今在南法种葡萄，另有一番天地。

他这才想起了，跟秀明说，啧啧，阿响藏着掖着，现在才见分明。我在报上看到你们的照片，心想阿响好福气。

这时三人边说边走，走到了果园尽头，见有一处茅屋。阿响依稀想起，这里本来是一个院落，几间大屋。如今周遭竟也荒芜了。锡堃让他们在院里坐下，说，你们坐坐，我即刻来。

再出来，换了一袭墨色长衫。虽然还是满口长髯，却体面了许多。他手中是一箩荔枝，放在石桌上，笑说，今年这“尚书怀”，只有两棵挂果。我全部留了下来，不放出去。给你们寄糯米糍，就试你一试。不来，就没有口福。

阿响说，我那帖子送去了太史第，说是少爷有日子没回家了。

锡堃愣愣神，说，喜帖我收到了。你知道，我素不爱凑热闹。

阿响说，嗯，整个广府谁不知七先生大名。你来了，怕是要少爷给他们票一出。

锡堃摸摸自己满脸胡子，大笑，我如今这副模样，大约只能票一出《芦花荡》。还记得那年我侄子摆酒。许多认识不认识的，都凑成了一桌，七情上面。他们才是扮上唱戏的。到头来，我是个看戏的人。

秀明抬起脸，轻声道，少爷方才唱的是什么，好听。

锡堃一拍手，说，好，那我就唱给你们听。

他将一个信封递给阿响。说，是五姐写的词寄过来，我安了新腔。自己清一清喉咙，便唱。

阿响看那信笺上，字里行间，是十分娟秀的小楷。抬头与署名，却是写的外文。那信纸里夹着一页小照。上头确是五小姐，西人的装扮，很利落。眉目已是中年人的模样，手里捧着硕大一串葡萄。眼睛很亮，瞳仁还年轻。七少爷正唱道：

觉孤村生晓烟，远岫碧翠环绕，梵经贝叶，矢志清修；泉壑鸣淙淙，岩花垂累累……

这声音太清，近听，渗了一股凉。四周燥热的天气，似都随之冷却了。阿响便觉得这个长衫的大胡子，像是另一人，眼里头也有了古意。唱着唱着，他自己摆一摆手说，罢了罢了。

锡堃坐下来，拿出三只小盅，打开了那只军用水壶，一一斟满。阿响说，这里头竟是酒？

锡堃道，好不容易见上一面，你倒当我给你喝白水？

秀明脸一红，挡一挡，说不会喝酒。锡堃说，我跟你说说这酒的来历，你再说喝不喝。我五姐宛舒，在法兰西种葡萄，建了酒庄。她教我酿酒的法子我学不会，就制了橙花酒。这橙花在晴天阴干，先用自家产的荔枝蜜浸透，上料三蒸酒醅浸足三个月。说是酒，也不是酒。要说醉了，却也可醒神。

阿响喝一口，说，好酒。我记得鬼子投降那天，我们吃酒糟吃了个痛快。这几年喝什么酒，都好像淡得无味了。

锡堃说，想喝，我还有好几种。偷得浮生日日闲，且要打发时间呢。

阿响说，说实在的，外头都传杜七郎出家修行去了。少爷解甲归田，打算在这农场待到几时？

只要不用做官，待到几时都成。咱们从粤西回来，他们三天两头找到太史第。梅博士蓄须，是不为日本人唱戏。我如今留起胡子来，是不想给如今的政府唱。那些接收大员的嘴脸，想必你也知道。道不同，不相为谋。

阿响叹口气，说，日本人跑了，仗没停。北边的老百姓还是尽着受折腾。

锡堃说，你就看看这农场。一个一个的，当年都是什么排场。李福林在大塘乡的，胡汉民在龙岩洞的，都给烧了砍了个干净。这兰斋在萝岗洞，说这里民风彪悍，民匪一窝，要防着百姓。可日本人来了，烧杀抢掠，这洞里的匪没了活路，就自己打起了游击。生生打走了日本人，倒是他们将这农场囫囵留下了。

我跟阿爹说，我要去看农场，把几个阿妈都给吓得！

阿响说，也难怪怕太太们怕，先前不是有个管工给土匪杀了。

锡堃说，阿爹不怕，当年他是清乡剿匪认识了李福林这个“大天二”。落难时，可有比灯筒伯更义气的？

阿响说，我刚才来时，看四周这就剩了这一处果园，其他都改种了粮食。

锡堃道，我们家搬去香港时，地里就没人管了。批给当地人种稻，每亩年成能收三四担谷，总胜过这么荒下去。当年荔枝树逾百，香橙树逾百。我来时，橄榄树、青梅、夏茅，无肥可落，早就不挂果了。可唯这荔科技园大半的树还活着。我才知道，是当地百姓偷偷还打理。又遇歉年，我二话不说，先给他们减了田租。

三个人，就一边喝酒，一边吃荔枝。竟也似有说不完的话，不至于醉，只是言语稠了些。渐渐天色昏沉。阳光也柔和了，暖黄的，照在他们身上，竟似镀了一层金。这时，那先前的农人来了。后面跟着个老妇人，手里端着一只瓦煲。妇人瘦小，瓦煲看上去十分沉重。秀明便站起来，想要帮她。可她身体一闪，让过，稳稳搁在桌上。口中说，城里人的手矜贵，唔好烫了。

便将瓦煲揭开，里面竟卧了一只肥鸡。锡堃又拍起巴掌，满口胡子，竟露出孩子相，说，我可是叨了你俩的光。

盛到碗里，阿响吃一口，并未有什么调料，肉质十分鲜嫩，是天然的清甜。锡堃说，这花生鸡，要养上两年才杀，阿婶真舍得下本钱。

人与人认知上最大的竞争，其实是信息输入量的竞争。

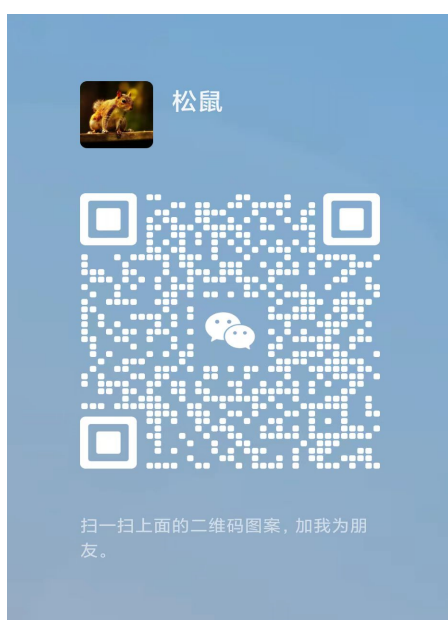
松鼠信息精选群为大家：每日输出有价值的文字，提高信息含金量，提升信息能量密度，取精华、去糟粕，为大家节约时间，你的10分钟=我的3小时。

关于赚钱：小生意、副业、自媒体、引流、网赚

关于投资：核心城市房产投资、优质企业股权投

关于升阶：认知提升、成长、家传

欢迎添加松鼠微信进群：



备注：信息

妇人说，你们是小太史的客，就是我们萝岗洞的贵客。

阿响才想起，这鸡此地独有，天生天养。走地于林间，喝涧水长大。他说，一晃这么多年过去了。上次吃，还是利先叔的手势。

正吃着，老妇又端上一只砂锅。锡堃站起来接，她却不拦，由他接过去。锡堃做了个鬼脸，说，阿婶又不怕烫了我。

老妇一边笑，一边索性将他手掌翻过来，你看这满手老茧，皮糙肉厚，和我们这土里刨食的手，有也分别。

锡堃嬉笑着抽回了手。阿响看清了，心里却酸楚了一下，知道少爷话是拣了轻重的说。日里夜里，这几年的苦是吃了许多。老妇人倒还盯着他的手，说，土里刨食长出的茧，不比枪杆子磨出的，到底叫人心踏实。

说完这句，她笑笑，让他们慢慢吃。眼里却有一线黯然，自己收拾了，转身离去。待她走远了，锡堃说，阿婶的孙仔，贱年落草做了“大天二”。后来不知应了哪个番号，跟着张发奎的队伍，去广西打日本人，再也没回来。我就劝她说，这仗还未打完，兴许就快回来了。你道她怎么说，她说，那还不如死了。现在打的，不都是自己人吗？

阿响和秀明，听到这里，便都静默。因各怀了自己的心事。前几年，两人经历的种种，并不相同。甚或像是彼此共同记忆的中断。这中断里又有种种的不得已与不知情。桌上的人，望着砂锅里的一尾鱼，散发着“啫”味的焦香。那鱼乳色的眼睛，在碧绿的葱段里，木然地白。

这时先前的阿婶却回来了，端了清炒的水芹菜。隐隐药味，倒醒了他们的神。阿婶说，阴功！怎么都不动筷子。这么好的山斑鱼，刚从泉里打上来。不吃可就腥了。

锡堃也才如梦初醒，说，快尝尝！当年利先叔用这鱼酿豆腐。只可惜，如今会做豆腐的场工走了。

阿响吃了一块，鱼壳外焦，而里面嫩滑，有似曾相识的气息，在口中缠绕了一下，像是方才尚书怀的余味。倒是秀明说，这鱼好吃，

莫不是吃荔枝长大的。

锡堃笑，真是好舌头。我教他们用荔枝壳垫底干煎，算是个应时滋味。

趁天未黑透。阿响与秀明起身回程，赶那最后一班小火车。锡堃也不挽留，只说去送送他们。

穿过荔科技园子，一路走，便有甜香一路随着。虽不及午后馥郁，但自有一种幽静的沉淀，若即若离，让他们的心也静下来。话也不再多说，就这么默然地走。出了园子，水声渐渐响了。远处云霭里，可见曲桥跨涧，影影绰绰的飞檐，是当地一处古刹萝峰寺。这时，荔枝的味道淡去了，换上了另一种更为清凛的气息。他们沿着这溪水走，才醒觉沿涧所植，原来身边都是丈二余高的古梅。虽未值花期，倒自有木本沉和之气。锡堃就说，你们冬天再来，我有梅酒招待。

这时，阿响看见锡堃，走到了溪水边，将军用水壶里的酒，倒入了涧中。默立了一会儿，像是与人低语。半晌，阿响意会了，心里骤然一疼。他说，少爷。

锡堃目光在远处，低声道，我待在这里，还有个缘由。刚从粤西回到太史第，夜里一闭上眼，就听到隆隆炮声。来了农场也不见好。有次，我坐在这山涧旁喝酒，喝着喝着，顺手倒一杯到溪里。当晚上，竟就不响了，睡了个安稳觉。所以，我每经过这溪水，就给九娘倒一杯酒，祭一祭。

阿响便捉住秀明的手，也站到了溪边。在暮色暗沉中，三个人都闭上了眼睛，听那溪水时湍时缓，在脚底下流淌，潺潺地，渐流到夜色尽头的远方去了。

1. 廊仔：台山话，厨房。
2. 坚定流架：粤语，真的还是假的啊？

下関

壹拾 香江钓雪

伊尹论百味之本，以水为始。夫水，天下之之无味者也。何以治味者取以为先？盖其清冽然，其淡的然，然后可以调甘，加群珍，引之于至鲜，而不病其腐。

——袁枚《陶怡云诗序》

五举来到“多男”的第一天，就给荣貽生瞧见了。

照例每个周五，荣师傅会偷上半日闲。选了“多男”，多半是因为其内里格局曲折，无人打扰，落得一个自在。他长包了三楼的一处雅座。这里原是为“捻雀”客备的，所以茶资要比楼下贵上一倍。三号台靠着拐角的窗户，可俯望见外面街市的好景致。早市开了不久，只见人头攒动，上货的、讨价还价的、马姐^注趁着买餸聚散倾谈的。可因为有窗子隔着，不闻喧嚣，只见烟火。而另一边，则挨着楼梯，正对着影壁上“凤凰追日”的木雕。这影壁上，昔日镶嵌了一枚巨大棋盘，“棋王争霸赛”也算为“多男”在城中博了不少风头。眼下这只赤色凤凰将其取代，成为这间茶楼的新标志，在灯映下亦称得堂皇。

作为同钦楼的“大按板”，在其他茶楼喝茶，总会引发议论。旁人说，他选了“多男”的原因，不外有二。也是本港的老茶楼，企堂的规矩，和茶博士的手势都说得过去。他在这里存了几饼老茶，点心也尚好，不算迁就；更重要的，这间茶楼在同业里中上的资历，也为他的出现提供了说辞。叫人看见了，至多说是降尊纡贵，不至于有关乎业内竞争的联想与嫌疑。

然而，这雅座的提笼客们，原并不好静。过了八点，人鸟神归其位。靠南一字排开，莺莺燕燕，便是一番唱斗。原本头顶只一笼石燕，啼声尚可称得上婉转。这时七嘴八舌，渐不胜其扰。半个时辰过去了，唱累的刚静下来。北边的“打雀”，又是一番缠斗。看的人也跟着激昂，倒比雀鸟更昂扬几分，面红耳赤的。喝起彩来，更无法充耳不闻。荣师傅阖上报纸，站起来。就在这时，看见了那个孩子。

那孩子手里，拎着一个铜制的大水煲，俗称“死人头”。看着又重又沉。孩子矮小，水煲占去他三分一的身量。孩子抬起头，定定地看。目光落在那笼里两只正在打斗的“吱喳”。但在这身边的喧嚣里，他的眼睛，却是静的。没有兴奋，也没有喜乐，没有这年纪的孩子眼里所惯有的内容。这些内容，是荣貽生熟悉的，毕竟屋企已养了两个男孩。但这孩子都没有，即使在斗事的高潮，也未动声色。荣师傅不禁对这种怠工方式产生了兴趣。孩子看了很久，却自始至终没有放下手里的沉重水煲，仿佛牢记自己的责任，精神却已在“游花园”。这时，楼下传来一声断喝。这孩子像从梦中惊醒一般，本能地拎起水煲，便走向五号台。眼里竟然毫无对刚才所见的流连。荣师傅也听到了这声喝，是个略显拗口的名字：五举。

以后便常见到这孩子。因为留心，荣貽生便似乎也为他做了见证，见证了在这茶楼里的成长。他默然地长高，原本有些拖沓的企堂衣服，渐渐合身。他的手势，也日益熟稔。孩子是勤力的，懂得与茶博士配合，懂得察言观色，也懂得见缝插针地干活。有一日，他看这孩子上楼来，忽然站住了。蹙一蹙眉头，也不动，一瞬后，荣师傅听得童音喊一声：十六少到，敬昌圆茶服侍。

过了好一会儿，听到咳嗽，继而是迟缓的步子，便见得潮风南北行的太子爷，撩着长衫下摆，提了鎏金的鸟笼慢慢走上来。孩子爽手爽脚，伺候他坐下，又将那对鲜绿的相思挂到了鸟钩上。

这一霎，荣貽生捕捉到了孩子嘴角的笑容。稍纵即逝，他大约为自己经年练就的好耳力而得意了一下。但很快，便又恢复了静穆的表情。

我问过五举山伯，荣师傅是几时决定收他为徒。他想了许久，才对我说起那次关于“文斗”与“武斗”的对话。对话因由，大约是来自“多男”的老客张经理放飞了他两条黄鱼买来的雀鸟。这只叫作“赛张飞”的吱喳，似乎从未输过，却在那次打斗中轻易落败。山伯说，记得荣师傅说了一句，英雄末路。

说这只鸟？我问。

他很肯定点一点头。他说，在这三楼的雅座上，荣师傅是长年包座，却唯一没有带雀的客人，他记得很清楚。这中年人说，英雄末路。

我又问，荣师傅没有养过雀鸟？

他说，在收了他做徒弟后，荣师傅曾经养过。而且是本港的“捻雀”客称为“打雀”的一种鸟。

我问，那，是吱喳还是画眉？

他摇摇头，说，都不是。这种鸟的名字很怪，

叫“里弄嘎”。他怕我听不懂，便用手指蘸了茶水，在桌上写下“里弄”二字。我问他，这鸟难道和上海存在什么渊源？他说，他问过他丈人家，都不知道这种鸟。他只记得师父将鸟笼在小厨房里挂着，并不拿它去打斗，是当文雀养的。但这鸟啼叫很难听，是一种石子划在玻璃上的声音，而且中气很足。渐渐整个后厨都不堪其扰。这样养了半年，据说有天笼门忘了关，这鸟便“走咗鸡”。他笑一笑，说，也有人传，是别的师傅，使唤手下“细路”，偷偷放走的。

不知为何，我忽然对这种叫“里弄嘎”的鸟产生了兴趣。在网上遍寻不着后，我决定还是做一次field work。旺角曾有著名的雀鸟街。这条叫康乐街的街道，在上世纪末被划进了旧区重建范围。重建后的成果，即当今的朗豪坊。然而这条街的人事，倒并未消逝。而是就近迁去了园圃街花园。我从牌楼走进去，便听到一片啁啾之声。沿街数笼山雀，挤挤挨挨的，笼上贴着纸“放生雀”。走了好久，进了内街，反倒是静了下来。我看到一个颇大的店铺“祥记”。鸟并不很多。铺面外头却挂着许多鸟笼，笼底下摆着一个个塑料袋。里头装着

蚱蜢。袋上用粗豪的笔迹写着“30蚊”。我走进去，问那正在洗雀笼的店主，有没有“里弄嘎”。他仔细看一看，说没听说过，他阿爷可能知道。我等着下文，他说，我阿爷一早走咗啦。

我便一路走，一路问。这时烈日焦灼，街上的人和鸟，都有些恹恹的。忽然一只很斑斓的鸟，对我嘶叫了一声，像是猛兽发出。我吓了一跳，看笼上标着“南非蕉鹃雀”。它隔壁的黑羽毛的鸟，则过于安静。我发现是只鹈哥，臊眉耷眼。这鸟，让我想起十多年前写小说《谜鸦》时的种种，不禁多看了一眼。这时有个很老的老伯从店里走出来，招呼我。我便又问起“里弄嘎”。他眼光一轮，说，我呢度冇，但我见过。我问他几时见过。他摆摆手说，咸丰年间事啦。我问他，这鸟是从上海传来的？他又摆摆手，说，系南洋雀，好嘈！

他约莫看出我的兴趣，便把我拉进了店里。我心里虽有些失望，但想他大概也寂寞。为了报偿他提供的信息，就表现出了很大耐心，听他介绍他的收藏。是不同款式的雀笼。迎门最堂皇的镇店之宝，是这行的祖师爷“卓康”所制，如今已经失传。每只鸟笼都是故事，大的是芙蓉笼，小的是绣眼笼；哪里是玉扳指，哪里是马尾弦。他说，我成间铺冇胶嘢^註，只只手钩都是天寿钢！

离开雀鸟花园时，已过晌午。路人行色匆匆，却都不忘看我一眼。大概因我手里拎着只古色古香的空鸟笼。

其实，荣貽生决定收五举，是在这孩子开口与他说话之前。

他之所以下了决心，是因司徒云重的一句话。

这些年，他已经惯了，有许多事都和这个女人商量。而且这些事，多半是大事。他记得许多年前，慧生说过，阿云是个女仔，有男人见识。

此前，云重从未到“多男”来，是守着分寸，也是彼此间的默契。这时她虚白着脸，面对着荣貽生。因为三号台的位置，整个茶楼，无人能看见她，唯有眼前的这个人。

两个人静默着，对望间，甚至未意识到这少年企堂的到来。五举，便在他们的无知觉间，做好了所有的事。荣师傅来“多男”，从

未让茶博士服务过。茶博士张扬的表演，于他是繁文缛节。他只要两只壶。一只茶壶；一只装了八成热的滚水，用来续茶。这滚水的温度，是他的讲究。全靠企堂的大铜煲，快一些、慢一些都不对。

以往的企堂，三不五时“甩漏”^①。五举这孩子接了手，一回水冷，给赵师傅好教训，以后再未行差踏错。此时见他有条不紊，洗茶、摆茶盅、开茶。眼里清静，手也稳。临走时，只如常微微躬身。似乎云重如荣貽生一般，是他长年光顾的熟客。

待他走了，两人仍是相对坐着。事情过去了，说什么也不是。说多说少都不是，索性不说了。云重揭开茶，喝一口，又喝一口。或许也是身子虚，额上便起了薄薄的汗。她不擦，继续喝。喝了一阵，放下说，滇红取其香，湖红取其苦。这“双红”的饮法，还是我教你的。可现在，自己倒分不出香和苦了。

她启开了茶盅，续水。却见茶盅里卧着一颗开了肚的大红枣。她便打开荣貽生跟前的茶盅，倒净了茶，里头什么都没有。

云重觉出脸上漾起了一些暖。她望一望底下，方才那个小企堂，跟着茶博士，拎着大铜煲，在不同的桌间穿梭。停下了，脚下有根，站得稳稳的。她看一眼荣貽生，开口道，这个细路，真像你后生时候。

荣貽生回家时，头脑里还回响着这句话。

打开门，家里有浓郁的中药味扑面而来，冲击了他一下，也就冲散了他头脑里的念头。秀明倚在沙发上，目光斜一斜，道，谢醒阿妈送来的，说是端午的礼。

荣貽生望见饭桌上，摆着几只龙凤纸包着的大盒。红得火一样，在这灰扑扑的房间里，有些触目。他说，端午还有半个月，现在送来？

秀明说，天下父母心，佢哋不放心自己嘅仔。讲真，你到底教成怎样？

荣貽生说，我俾心机教，佢肯学至得。

秀明抬一抬眼，说，佢阿妈知佢不生性，说按规矩管教。这行谁不是这么过来。

她慢慢地站起身，说，大仔今朝返来，在石硤尾买了几个粽。我热给你吃。

荣貽生连忙道，不用了，我同班老友记饮过早茶。你唔使理我，自己歇着罢。去过医馆了？

秀明便轻轻抚一抚心口，说，换了个医生，重开了一剂方子。先试一试吧。

荣貽生服侍她躺下。关上卧室的门，细一想，谢醒这孩子，已跟了他两年了。

收谢醒这事，当初他没听云重的。

荣貽生从窗口望一望外头。皇后大道上有些成群的中学生。男孩子穿了白恤衫、宝蓝色长裤，是圣保罗书院的学生。女孩子们则是石青色的旗袍，来自圣士提反女子中学。大约这时已经下了学，在西营盘周遭吃饭闲逛。几个时髦女，手挽着手，从对面金陵戏院里走出来。打头的一个，从手提包里取出一副墨镜戴上。

隔壁无端地，又响起了吊嗓子的声音，咿咿呀呀。是个已经退休的粤剧老倌。和荣家同年搬进来的。

算起来，从广州到香港，已近二十个寒暑。当初离开“得月”，按广府庖界的流传，是出于“政变”，这未免夸张。只是韩世江的大弟子发难，所谓“一山不容二虎”。他想想，便走了。不是怕，是为当年事，对韩师傅还抱着疚。

他来时，“同钦”虽有老号“得月”的加持，已经打开了局面，但还远非如今地位。毕竟较之广州，香港的饮食界更海纳百川些。且不论西人加入，光是各地菜系在此开枝散叶，已多了许多对手。香港人又生就中西合璧的“fusion舌头”。“太平馆”这样中体西用的新式菜馆，也便应运而生，源自广府，却赚了本港的满堂彩。

谢醒的阿爸谢蓝田，是铜锣湾义顺茶居的车头。虽久在庖厨，这人天生带些江湖气，是个社会人。对时世天生看得清，也玩得转。荣师傅与他在佛山的同乡会结识。原本以为是点头之交，没承想谢蓝田却相见恨晚，引为知己。那时年轻的荣貽生，还有几分恃才傲物。人也木讷些，并不把张扬的谢蓝田放在眼里。这本是剃头挑子一头热的事。后者倒不以为意，对荣师傅还有些怒其不争。他自作主张，在一次业内聚会，将荣师傅的莲蓉酥作为伴手礼，送给了香港饮食总会的上官会长。会长一尝之下，惊为天人，这由此成为荣貽生在本港声誉鹊起的起点。潜移默化间，也助他在同钦楼站稳了脚跟。嘴里不说什么，荣师傅对他是感激的。毕竟同业相轻是常态，何况又同是做白案。谢蓝田对此，倒很豪迈。只说荣师傅潜龙出渊，出人头地是迟早事，自己不过是个顺水推舟的人情，“我就系睇唔过啲啲新潮点心佬，喺度搞搞震！”

两家来往多了，彼此也都多了照应。秀明在战时落下了顽疾，一遇换季就胸闷憋痛。到了香港倒更厉害些。也是谢家忙前忙后地给找医生。这些好，荣貽生开始都记着，想要还。后来日子久了，长了，倒处得像半个家人了。

所以，当谢蓝田提出要谢醒跟他学徒。他没怎么犹豫，便答应了。谢家夫妻谈起这孩子，也直唉声叹气。说起来，也是阴功。两公婆上年纪，才得了这个独子。荣貽生是看这细路长大，周岁时拜过自己做“契爷”。小时看着精灵，整日跟父母盘桓在茶楼里，手势看都看了个半会，说起来头头是道。可长大了，就是读不进书，转了两间官校，到底辍了学。谢蓝田便说，貽生，你两个仔几生性，读“英皇”，日后考港大要做医生律师。谁来接手你的好本事？教教不成器的契仔，也算手艺有个去处。

荣貽生心里有自己打算，却不忍拒绝谢蓝田。要说心底柔软，身在他乡，经过这些年，已有许多的变化。世故是必然的，心也冷了些。但看纵横八面的谢师傅，蹙着眉头，是老意丛生的模样，他也便点了头。

大约一个月后，他方与云重谈及此事。云重沉默了一会，说，你莫后悔便好。我不想人背后叫你“西南二伯父”。

他听后心里微微一惊，这是广府人都知道的典故。说的是不负责任、庇短护奸的老辈人。看似厚道，里头却藏着阴和恶。云重话说得重，他听得也重。便收拾了心情，想要好好教谢醒。至于教法，也便如叶七当年。旧日茶楼里的师徒制，里头还是有许多行业避忌。白案师傅连上料称斤两，尚要背着徒弟。荣貽生便格外敞亮些，将谢醒当个仔来教。云重不让他收，也是因为行内有句老话，叫“教生不教熟”。这有两层意思：一是徒弟最好是白纸一张，不收别的师傅教出来的半吊子徒弟；二是不要收熟人子弟，教训起来，话里深浅都不是，难以成才。谢醒偏两样都占了。自己以为耳濡目染，将大小按功夫，早看了学了个七七八八。由于通家之好，又是契爷，也并没有将荣貽生这个名厨当师父来待。早两年，跟爷娘学的那些，在“同钦”也都能应付，且应付得不差，居然点拨起尚要偷师度日的同辈，这便有些犯忌。可是茶楼里都知道他的来头。荣师傅不训，谁还能说什么。这个混不吝，也有他的期图，竟有两次问到荣貽生脸上，问几时教他整莲蓉。

做师父的，被他问得一愣。荣貽生本没有叶七的心机。他师父将莲蓉的绝活儿藏到了最后，临了还靠他自己悟出了一味。然而，他也觉得时机未到。这孩子问得急，他便也琢磨是不是他娘老子的意思。这样想，心里越发冷。

他知道自己还是不甘心，在等一个人。终于，等到了，是个“多男”的小企堂。白纸一张，却是上好的生宣。

这细路先说不想做打雀，让荣貽生犹豫了一下，怕他缺的是一个“勇”字。可细细听他说下来，原来是要做自己的主张。荣师傅心里动了一下。他想，当年有叶七在，除了拜师这一件事，他何曾做过自己的主张。如今若收了这个，就不好再走这条老路。成全这孩子，便是成全自己。

他想起云重的话，这细路，真像你后生时候。

可他忘了，这二十年来，他自己已经变了。

五举是在小按出师后，见到七少爷的。

可他以前见过，在“多男”。就是这个人，他们都叫他“癫佬”。唯独阿爷，叫他“先生”。

这天晚上，荣师傅领着他，携了只包裹。叫他拎了一只食盒，里头有几碟小菜，还有刚打好的双蓉月饼，压了鱼戏莲叶的花。师父亲自在饼上一一打上了大红点。

这天是中秋的正日子。五举想，自己是个孤儿。可师父有家有口，这是要带自己去哪儿。师徒二人，沿着雪厂街，到山底下，搭了电车，走到了上一层坐下。他从车窗探出头去，望望天上，是一轮透亮的圆月。月光瀑一样地流下来，铺在德辅道上。行人、车辆、两旁的店铺，便都镀上了一层银白。电车慢慢地，停靠了一个站，车铃当当地响一响。他便看清楚了外头，地面与楼宇，似乎都成了线条组成。有的线硬朗，转上了轩尼诗道，就是一条悠然的弧线。每一点轮廓都发着毛茸茸的光，是个他熟悉而陌生的香港。

他们在湾仔下了车，沿着石水渠街一直走。行至一座老旧的唐楼，门楣上写着“南昌阁”。底下是个水果店，还散发着碌柚的馨香。荣师傅和店里的老板打了个招呼，是熟稔的样子。另一边是个裁缝铺，叫“妈记”，已经收了档。门口锁着一把破旧的竹躺椅。荣师傅将躺椅搬开，侧身进去，看到一扇狭窄的小门。荣师傅敲一敲，没人应。五举听到里头传出收音机的声响，好像在播钟伟明的广播剧。收得不好，吱吱啦啦的。荣师傅便又使劲敲敲门。收音机的声音没了，有瓮声道，人来。

他们便推门进去。灯光昏暗，迎面是一张碌架床，床上坐着一个人，目光滞滞地望着他们。五举抬头，看见床架上挂着一件西装，搭着条石榴红的暗纹领带。西装袖子的肘部，被磨得“起镜面”了。五举想，是他。

先前在“多男”时，见过这个人。五举记得，他总是在周五来，将近中午时。左手搭件干湿褛，卷了一大卷报纸。

施施然进来，也不理会人。举目望，见哪桌吃得差不多了，他便走过去，一屁股坐下。也不言声，拿起桌上剩下的点心便吃，吃得心安理得。旁人见了，还以为他是搭台^注的。这桌上的客，嫌恶地站起

身，骂他一声“癫佬”，急急便埋单走人。也有气不忿的，便要叫经理。他安静地抬头望一眼，无辜得很。站起来，对那客鞠一躬。经理便也息事宁人。他又走到其他桌去。那桌无人，他便安心吃；有人，又骂他“𩺰线”^①，经理便请他出去。他安静往外头走，也不说话。脚上的皮鞋倒踏得山响，大概是不合脚。五举，见他脚跟上插了几块香烟纸。只有路边给人擦鞋的人才会这样，怕的是弄脏袜子。

此刻，这双皮鞋静静地搁在地上。并拢，整齐。鞋里仍插着几张香烟纸。

荣师傅将手里的东西放下，轻轻唤声，少爷。

五举心里一颤，以为听错了。但见那人，撩起身边的干湿褙披上，望一望荣师傅，也轻轻唤一声，阿响。

这裁缝铺隔篱的梯间，狭窄逼人。天花与地面，构成一个三角。连五举一个十来岁的孩子，尚抬不起头来。荣师傅躬下身，从墙角拎过一张折叠桌，打开。然后叫五举帮他，将食盒里的小菜端出来，又拿出一瓶酒。

他自己抄过一只凳坐下。那人望一眼五举，说，细路，对唔住，没有凳子了。

荣师傅说，唔紧要。小孩子，就让他站着好了。

那人摇一摇头，从床上坐起来。走去墙角，从报纸堆里翻翻，弯腰抱起一摞书，有点吃力。他搁在桌子边上，让五举坐在上头。

荣师傅忙要阻止他，说这坐坏了怎么办。那人浅浅笑一下，说，如今这些剧本，在人眼里似笃屎，正好用来垫屎忽。

荣师傅说，这是我新收的徒弟，叫五举。

那人说，嗯，我知道不是先前那个。那个口水多过茶。

他从床头取过一副眼镜，用衣襟擦擦，戴上。眼镜柄上缠着胶布。他打量一下五举，说，细路，我认得你。在“多男”，你赏过我一杯茶。

荣师傅不等他说下去，打开酒瓶，斟满酒，说，今天中秋，要饮多杯。

那人执起酒樽，看一看，说，玉冰烧。

荣师傅说，少爷，你记不记得？那年我回到广州，在羊肉馆子里，你请我喝玉冰烧。如今这酒，在香港可不好找呢。

那人拿起酒杯，一饮而尽。望一望，目光却直了，慢慢说，是啊，我在香港了呢。

荣师傅看他又现出些痴相，忙给他夹了一筷子菜，说，那馆子的老板说，少爷欠了他一支曲，是支什么曲？

那人蹙一下眉，眉间有“川”字。忽而舒展开，用支筷子敲一下碟，口中道，查笃撑，查笃撑……清明节鸳声切往事已随云去远，几多情无处说落花如梦似水流年……

荣师傅说，少爷，今天是中秋啊，怎么就唱起了清明呢？饮酒饮酒。

他给那人夹菜，边说，你最爱吃我娘制的素扎蹄，我可学会了呢。尝尝味道正不正？

那人饮下一杯酒，蜡黄的脸色也红润些了。他问，慧姑可好，佛山住得惯吗，要不要跟我回太史第？

荣师傅愣愣，沉默了一下，说，阿妈好好呢。过几日就来看少爷。

那人又问，我允哥好吗？大嫂好吗？

荣师傅笑笑说，他们都好呢，好挂住少爷，让我给少爷带话呢。

那人脸上就又多了一些喜色，说，我上星期给允哥寄的本子，《李香君守楼》，他收到了吧？

五举看到师父放下筷子，脸上抽搐了一下，但立刻又笑了，说，收到了。允少爷夸您写得好呢，说，省港文胆，我堃弟居二，无人敢称第一。

那人便咧开嘴笑了，露出一排白牙。原本清癯老相的脸，这时竟有了孩子气。五举听他们说话，开始是前言不搭后语。后来，荣师傅喝多了，舌头也有些大，倒是那个人，神色渐渐肃穆。他说，阿响，我最近晚上睡觉，又听到枪炮声音。白天说给裁缝店的老板娘听。她说是填海区施工动了风水，要陆沉。被我听到了。

荣师傅就说，那个老板娘，成个神婆咁。还说我有宫宅相，将来富过包玉刚，我信佢？！

这时，外头传来钟声，“当”的一声响。荣师傅抬抬眼睛，说，少爷，我要返屋企了。秀明困得浅，等门睡不安稳的。

他拿出那个包裹，说，老规矩。还是四只大红点，应承我，自己食，莫益其他人。

那人接过包裹，打开看一眼，说，我唔要。

荣师傅就说，少爷，你忘了，这是你借给我办喜事的。说好中秋还，你不信，借条还在抽屉里呢。

那人抬起苍苍的头，茫然看着荣师傅，说，系咁？

荣师傅很肯定地点点头。那人从包裹里，抽出一张钞票。然后在碌架床的上层翻找。翻了许多，翻出了一个利是封。这利是封显然用过了，皱巴巴的红。他把钞票放进利是封，塞到五举手里。

荣师傅要挡，说，少爷，非年非节。这是做什么，纵坏细路仔。

那人不管他，拨开荣师傅的胳膊，对五举说，叫我声“七叔”。

荣师傅叹口气，示意五举接过来。

五举看他一眼，唤，七叔。那人笑，问，然后说什么呢？

五举想了半天，说，恭喜发财。

那人摸摸他的头，说，傻仔，又唔系过年，叫谁发财呢。应该说……他想一想，终究没说下去。他只是抬起头，看荣师傅，说，阿响，这细路好静，像你小时候。

师徒二人走出来。那个水果店，竟然还未关门。老板靠着门打瞌睡。荣师傅就拐过去，跟他买了一个大碌柚，让五举抱着，说，给你师娘带回去。

这时，夜风吹过来，荣师傅的醉意，也醒了几分。他看着前面走着的小小身影，又想起了七少爷的话，这细路好静，像你小时候。

他想，他要谢谢七少爷，才遇到这个孩子。

每个星期五，他坐在“多男”，等的是七少爷。七少爷从未来过“同钦”。少爷清醒时，硬颈爱颜面，知他在“同钦”，便不给他找麻烦，小心翼翼地避他。这中西区的茶居，许多是梨园燕邀聚集处，原本视锡堃是省港行尊。敬他一餐半顿茶，可少爷犯起糊涂来，天王老子都敢骂。旁人先同情，渐不能容忍。竟有茶楼请了印巴籍的保安，堵在门口，不许他入内。唯有一间给他进去的，是“多男”。这是荣师傅交代下的。他就每个周五来“多男”，等少爷。他包下三楼雅座，看得见大堂，少爷却看不见他。少爷坐在了哪桌，他便提前叫人多送一笼点心。怕被发现，有时是叉烧包，有时是虾饺。一边悄悄交代下面，他来为这桌的客人埋单。他做不了许多。只想这一天，少爷能吃得安心，吃得饱。有一次，少爷怕被人赶，吃得急。吞咽间，噎住了，咳嗽起来。他在上面望见了，揪着心。人也站起来，想要下去。这时，他看见一个小企堂，放下了手里的大铜煲，倒了一杯茶，快步走过去。给锡堃饮下，一边轻轻抚着他的背，帮他顺下气。

荣师傅慢慢坐下来，他看见七少爷不咳了，定下了神。那个小企堂，便又拎起了大铜煲，疾步走去别桌了。

我问五举山伯，可记得荣师傅说的这件事。他摇摇头，说不记得了。

但他说，记得赵阿爷的话，这个人不是癫佬，有一肚子学问，要叫他先生。

至于杜七郎的学问，他跟我说过坊间流传一桩事迹。湾仔菲里明道上的“太平馆”，曾是七先生出没处。头个请了印巴保安的，也是他们。那日七先生和保安鸡同鸭讲，进不去餐厅。他叹一口气。拿出笔，在墙上题了一句，“曾经纸毁苦经营”，便拂袖而去。太平馆昔

日名流汇聚，便有好事者看出，说，杜七郎是出了个无情对。这联据说到如今，从未有人对得出。

我便向几个相熟的报界前辈求证。一位《文汇报》的退休编辑，说确有此事，当年他们报上还登过。他说，这联文难在，看似文人发牢骚，可里头隐了个德文词。“纸毁”是德语zweite的音译，“二次”之意，该联是指经历了两次世界大战。而句末“营”为平声，可见杜七郎是成心出了个下联，叫人对上联。旁边人说，岂止！你道太平馆最出名的菜式是什么？——“瑞士鸡翼”。怎么来的？话说当年，这道菜还叫“豉油鸡翼”，有个鬼佬客吃后大赞：“Sweet! Sweet! Good!”侍应不知何意，就向一位客人请教。客人也对英文一知半解，将Sweet（甜）听成了Swiss（瑞士的）。以讹传讹，“豉油鸡翼”就此成了“瑞士鸡翼”。这杜七，鬼得很，暗讽太平馆是做不中不西的“豉油西餐”起的家。

如今这湾仔太平馆，早因重建搬去了铜锣湾的白沙道，旁边是卖南货的“老三阳”，自然也就看不到杜七郎的联文手迹。倒是应了往日报上的专栏名，“逸人逸事”，皆踪迹难觅了。

那次见面后，五举便多了一个差事。三不五时，便到那“南昌阁”，给七先生送东西。多半是吃食，应时糕点，有时也是换季衣裳。还有一两封信，上头写着七先生的名字“向锡堃”。留的是荣师傅的屋企地址。五举走时，七先生就在墙角的报纸堆里翻好久，翻出一两本书，给他带回去看。倒也不是什么精深的东西，都是市面上流行的三毫子小说，像卧龙生的《仙鹤神针》，依达的《渔港恩仇》。荣师傅看见了，就说，都是印刷公司送给你七叔的。叫他依葫芦画瓢，写写太史第的事。书他留下了，人都给骂了出去。

这天，五举照例傍晚时候去。手里挟着一只盒，外头包着永安百货的画纸，里头是条新领带。五举走到裁缝铺，看到焦黄脸的老板娘，坐在门口的躺椅上，悠哉悠哉拍乌蝇。一见他，放下手里的蒲扇，满脸堆笑将他迎进去。说衣服一早做好，就等他来。说罢从架上取下一件西装，鼠灰色，枪驳领，新崭崭。她叹口气道，你看这面料做工……算了，你一个细路懂什么。可有得改了！我要给他量身。他倒好，说男女授受不亲。

五举按师父说的，把钱付给她。老板娘点好，满意笑笑，却又斜一下眼睛，压低声音说，说给你师父听，唔好再给你七叔钱。佢傻傻的，将啲钱跟生果档换成散纸，周街派给路边乞丐。我亲眼见到的。

两人敲开七先生的门。锡堃背对他们，床上散了一床的纸，口中念念有词。五举看不懂，不知那是工尺谱。叫一声七叔，他回过头来，眼清目亮，不是往日恹恹的混浊样。

老板娘就要给他穿上西装。他一闪身子，说我自己来。穿上了，老板娘啧啧称赞，说，你瞧我这眼力，膊头袖子都咁好！七先生真是衣服架子。

锡堃脸上也有喜色。老板娘说，先生精神好。穿得那么排场，唔通要去饮咩？

锡堃笑笑，不理她。老板娘就凑趣地出去了。

五举帮他将领带打上。锡堃自己从桌上拿过一只眼镜盒，小心翼翼地取出副眼镜戴上。不是原来那副，也是新的，眼镜腿上无胶布。

五举看着，也赞叹。想师父说得没错，佛靠金装，人靠衣装。七先生收拾得体面，斯斯文文，成个港大教授咁。

他便也问，七叔当真要去饮？

锡堃笑笑，脸冲门上扬一扬。五举这才看到，门背后贴着戏院的海报。有利舞台的，有普庆戏院的，有太平戏院的。有新有旧，贴得密密麻麻。五举想，以往就未有留意到。这些戏码有些他听过，因称得上家喻户晓。像是《跨凤成龙》《百花亭赠剑》《双仙拜月亭》。赵阿爷迷陈凤仙，连他也哼得出“更闻鹤唳叫泣南岗，亭畔拜仙踪降”。

五举便问，七叔要去看大戏？

锡堃点点头，脸上神情稍肃穆起来，眼里头仍有一点潋潋的光。他说，我徒弟请我看他写的戏。

五举看海报上，编剧都写的是一个名字“宋子游”。这名字他也不生，阿爷常提起，是香港鼎鼎大名的编剧。五举想，这个人，竟是七先生的徒弟。

锡堃眼神晃一下，似看见了他的心事。他将西装慢慢脱下来，齐整地挂好在床架上。手在袖子上掸一掸。轻轻说，我不成了，至少还有这个徒弟。当年他在太史第门口，唱我的《独钓江雪》。故意唱得荒腔走板，我才收了他。如今太史第没了，阿爸也给我克死了。我就剩下这么个徒弟了。

锡堃回过身，从床上捡起一页，仿若自语，他写好这出《紫钗记》，同你师父一道来见我。我心窄，没脸，不肯见他。他在门口站定了，说，七哥，当年我唱你的戏，你让我进去了。如今我就唱自己写的。

就是这折《灯街拾翠》。锡堃便对着那页纸，对着五举唱：

携书剑，滞京华。路有招贤黄榜挂，飘零空负盖世才华。老儒生，满腹牢骚话。科科落第居人下，处处长赊酒饭茶。问何日文章有价？混龙蛇，难分真与假。一俟秋闱经试罢，观灯闹酒度韶华，愿不负十年窗下。

我听得忿气，就将门打开了。看他站在门口，笑笑瞅看我。他说，七哥，我唱了李益唱崔允明，唱了崔允明又唱韦夏卿。师父，你终于肯见我了。

你看，过了几十年了，他还是来激将我。举仔啊，你说我人活一世，到头来，就剩下这么个徒弟了。

锡堃将眼镜取下来，撩起衣襟擦一擦。眯着眼睛，目光散着，渐渐汇聚在门上的海报，不再说话。

五举说，七叔，你莫唔开心。

锡堃回过神来，说，不不，我好开心。你要俾心机，同你师父学，学整莲蓉月饼。学会了，有出息，周街都买来食。你师父都唔知会几开心。

第二日清晨，天麻麻亮。还未上客。“同钦”的后厨已在忙碌，预备开早市，荣师傅督场。

这时候，外头有嘈杂声。荣师傅便出去，看见企堂拦着一个人，不让他进来。荣师傅一看，是七少爷。

他忙喝退企堂。想平日锡堃从不来“同钦”找他，请都不来。只见锡堃脸色惶惶的，身上还穿着新西装。领带歪在了一边，头发散在额头上。他走过去，笑笑问，少爷，昨天的戏好看？

锡堃愣愣地看他，忽然开了口。他说，阿响，阿宋死了。

荣师傅也愣住。没等他回过神，锡堃便哭了起来，开始是哽咽，忽然，哭得惊天动地。后厨的人都出来了，围成一圈看。看这不知哪里来的癫佬，站在茶楼大堂的中央，哭得像个孩子，不管不顾。荣师傅慢慢走过去，将手放在锡堃肩头。那手也趁着肩膀剧烈抖动。他心下一震，便将锡堃抱住了。荣师傅抱住他，闭上眼睛。觉得怀里的人，怎么这么薄，全是骨头。那时候，是个温暖厚实的后生啊。如今，怎么像片落叶似的薄。

一大早的报纸出来了。头版都是宋子游亡故的消息。在利舞台，新戏演到第五场，忽然心

梗倒在观众席上。送到圣保禄医院，翌日清晨不治。报纸配的照片，上头是剧照，下面是他观戏的现场照片。脸上微笑，踌躇满志的模样。旁边坐的人，也笑吟吟的，是师父杜七郎。

荣师傅开了酒店房，看着七少爷。戏曲总会的人说，万国殡仪馆的追思会就不要他去了。到时有媒体到场，还要体体面面地，经不起一番折腾。

第二天中午，锡堃跑了出去。先摸到了殡仪馆，灵堂挨个找，找不见。红礪沿途街道，报摊上，到处都是徒弟的遗照。他抢过报纸就撕，撕了扔在地上。又跑去第二个报摊，接着撕。有人报警，警察来了，拦不住他。他又打又骂，几个警察联合起来，才制服了，送上了警车。

在差馆里，他倒安静了。荣师傅赶过来，来保释。警察说，几个手足给他打伤，进来倒安静了。问什么，来回都只有一句话。

从差馆出来，杜七郎给送进了青山精神病院。媒体写，这是他第三次入院。上次是四年前，那时他的新戏《泣残红》，口碑票房双仆街。

夜里头，荣贻生到了云重那里。什么话也不说，脱下衣服，便与她造爱。

做完了，大汗淋漓的，点上一支烟。也不抽，烟灰燃着燃着，落下来。落到身上，烫得自己猛然一抖。他将烟掐灭了，捻在烟灰缸里。人还是呆呆的。云重起身，要穿上衣服，被他一把拉住。手劲很大，云重被拽得跌坐在床上，他翻过身，把头深深埋在女人胸前，也不动。半晌，云重感到有滚热的水，沿着乳房流下来，流得很汹涌。她使劲抬起男人的头，看他已是泪流满面。她静静看这男人，想这些年，他也有些见老了，脸上有浅浅褶皱。那泪水凝在嘴角的法令纹里，没有流下来，晶亮的一涡。

待平息了，荣贻生说，阿云，你知道七少爷在差馆里，来回都只有一句话。他说，我就剩下这么个徒弟了。

我细细想想，当年宋子游在太史第门口等。若不是我多说了一句话，阿宋兴许就走了。少爷还怎么收得成这个徒弟。后来宋子游名头大了，少爷面皮薄，不肯认这个徒弟。又是我求他，带着他跟少爷见面。我只想少爷心里，还能有个盼头和牵挂。你说当年，少爷在宝莲寺里，给鬼佬讲佛经。我远远看着，精神已经好了不少。要是我不急着找到他，报老太史的丧。他不是魂不守舍，怎么会从火车上摔下来。何至于是现在这个样子。

云重听着这男人的呼吸，随自己的心跳起伏，渐渐没那么重浊了，方开口道，你说七少爷跟人讲佛经，他一定懂得，有因就有果。你既不是因，也不是果。因缘前定，没有你，也还有其他人。

荣贻生抬起头，直愣愣地看她，阿云，那你是我的因，还是我的果？

云重坐起来，披上衣服，轻轻说，你回去吧。秀明困得浅。夜里等着门，她睡不安稳。

1. ㊦ 马姐：亦作“妈姐”，粤港地区指女家佣。
2. ㊦ 胶嘢：粤俚，指假货、赝品。
3. ㊦ 甩漏：粤语，有错漏、缺陷。
4. ㊦ 搭台：在粤港，指互不相识的顾客坐在同一围台上一起用餐，多出现在茶楼繁忙时段。
5. ㊦ 𩺰線：粤语粗口，神经兮兮。
6. ㊦ 饮：此处指赴宴喝喜酒。

拾壹 欲见莲时

益智子，如笔毫，长七八分。二月花，色若莲，着实，五六月熟。味辛，杂五味中芬芳，亦可盐曝。出交趾合浦。建安八年，交州刺史张津尝以益智子粽饷魏武帝。

——嵇含《南方草木状》

荣貽生和司徒云重重逢，是他来香港的第五年。

三月初时，“同钦”进了一批新茶器和骨碟。以往入货，都是从石硤尾的“锦生隆”瓷庄。不过因政府收地，“锦生隆”将厂子搬去了新加坡的裕郎，那里新建了铁路轨道，利于搬运。可往返海外，这样于“同钦”的购买成本就高了许多。“锦生隆”便介绍了深水埗的同业瓷场。新到货那天，荣师傅与方经理一同查验。看瓷胎上好白靚，花头与车边都十分细致。底下印着“粤祥”大红三角印章，里头是英文缩写“Y.C.”。检查至骨碟，绘着普通的鱼藻纹。可这摇曳的水藻，并不是通常的绿。光线下，有一种少见的艳异与通透。背阴处看，又是幽静的。荣师傅心里轻颤了一下。他将碟子翻转，看到碟子底部，画着一朵青色的流云。

他脱口而出，鹤春。

前来送货的伙计，有些惊奇地望他，说，师傅这么懂行，知道“鹤春”。

他放下碟子，敷衍了过去，我哪里懂，听人说起过。

一星期后，荣师傅来到了“粤祥”瓷场。

他看到门口一棵高大的椰树，突兀而挺拔地立着。四周倒是漫漫土坡。这些新建造起的厂房，犹如城堡。有巨大的烟囱突起，像城堡上的塔楼。烟并不浓重，袅袅飘向远处狮子山的方向。

他手里执着那枚骨碟，向人打听。一个路过

的工人，将颈子冲烟囱扬一扬，说，云姐，看火眼呢。

荣貽生走进炉房，似乎空无一人。当中的红砖砌成的大圆炉，倒十分壮观。七百来呎的炉房里，可感受到一股热力，还有木炭燃烧发出的，有些酸涩的气息。他走出去，向外望，却听到后面有细隐的声音问，你搵边个？

他转过身，于是看到了那个细路女，用一双灰蓝的眼睛望着他。那瞳仁上，像是蒙了一层轻薄的雾，因而有些失焦。这是一双略为凹陷的，很美的眼睛，镶嵌在净白而透明的脸上。在香港这些年，荣貽生见过许多洋人孩子。但由于他们鸣放的性格，很少见到这样安静的眼睛。但是，这细路女也有很茂盛的黑发，束在脑后。身上穿件显见是成人衣服改成的夹袄。有些陈旧的蓝底，缀着灰白的碎花。这些都是中国的背景，让灰蓝的眼睛漂浮起来。这个孩子，用地道的广东话问，你搵边个？

荣貽生弯下腰，刚想说话，听到圆炉后有声响。他听见一把女声，唤，阿妹。

细路女便回身快步走过去。这时，他看到有一个女人从炉后走出。

是司徒云重。

他们，立刻认出了彼此。云重本有的微笑，此时凝固在脸上。她瘦而尖削的脸，因梳了一个发髻而更为单薄。或许是扬起的炉灰，额上有苍青颜色，混着汗。她不由自主地抬起手背擦了一下。大约觉得没擦干净，又撩起了袖子使劲擦。擦着擦着，放下手。脸上是得宜的水静风停的笑，开口道，响……

这时，她停住，略低下头，对身旁的细路女说，阿妹，叫姨丈。

细路女，怯怯地躲到她身后去，又慢慢探出头，只露出双眼睛，望着荣貽生。

荣貽生愣一愣。他看出来，除了这双眼睛，这孩子脸上的一切，都来自云重。

这时，云重似乎想起什么，急急走到外头，喊一声，扒火。

喊声嘹亮，但有些沙，不是少女的声音了。

外面便进来了几个年轻汉子，都精赤上身，着短裤，对云重并不避忌。嬉笑着，一边用一只铁钩，钩进炉底，钩扒出赤红的火炭。炉房里顿时火花四扬，伴着更为浓重呛鼻的硫黄味。荣貽生不禁咳嗽起来。这些伙计们已是灰头土脸，更为放肆地笑起来，一个将荣貽生往外推出去。

炉子刚还是通红的火焰，待扒清炭烬后，已是冷灰色。伙计们收拾了东西，也就离去了。荣貽生问，瓷器烧好了，不收拾出来吗？

云重拿着扫把，仔细将炉灰扫成了一堆，说，东西还滚烫着，炉不能开，会吹爆。明天揭炉顶，再逐件提出来。

荣貽生躬身，向那细路女唤一声，阿妹。

女孩侧他一眼，头拧过去，不应。

云重便说，阿妹，唔好失礼人。

女孩扁一下嘴，说，我有名字的。

荣貽生笑笑，问，你叫什么名？

女孩说，灵思。灵思堂的灵，灵思堂的思。

荣貽生又问，那姓什么呢？

云重抢过话说，司徒。司徒灵思。

荣貽生看她站在门前，眼里灼灼的。这时眼神却躲闪了一下。

他便从随身的挎包里，掏出了一个纸袋，给女孩，说，姨丈打的点心。

女孩不接，恋恋地看一眼母亲。云重点一点头。她才接过来，打开，里面是几块只烤得焦黄的酥饼。到底是被食物的香气诱惑，灵思忽有了细路女该有的样子。她小心翼翼地舔一下那块饼，咬一小口。灰蓝的眼睛里，泛出了光来。

荣貽生问，灵思，好唔好味？

女孩使劲点点头。荣貽生便说，好味，姨丈再整给你吃。

云重便说，阿妹，阿妈点同你讲，有了好东西要怎样？

女孩眨一眨眼睛，似乎不太舍得。但用细细的声音说，分俾人食。

便捧着这些饼，慢慢朝厂里走去。

荣貽生沉默一下，赞道，女女好教养。

云重看着孩子的背影，轻轻说，论理女仔要富养。养不成了，起码要上规矩。

两个人，看着那小小的身影，被一群孩子簇拥。个个是雀跃的，大概都是瓷场的子弟。这时候，荣貽生听到云重问，你怎么找了来？

他便掏出了那只骨碟。云重张一眼，说，你们要得急，瓷场的人手不够。我平日不画饭货。

荣貽生说，我知道，碟子底下没有“粤祥”的印。可你舍得用了“鹤春”。

云重便不说话了。久后说，现在谁还在乎这些呢。

他们便一路往前走着。走了一会儿，渐听到了潺潺水声。長坡后边，竟隐着一条溪流，漫漫地流向草丛中去。这时节，还传来间或的蛙鸣。

荣貽生一时间，似乎有许多的话。待开了口，却问道，你等到那个人了吗？

云重愣一愣，站定了。脸庞望一望瓷场的方向，说，就在这吧，我还没收工。替我问秀明好。

荣貽生想一想，从口袋里掏出一包烟，将烟壳剥下来，在上面写了个地址。他说，这是我们家。远一点，在上环。有空来，秀明念着你。

“做冬”那天，云重才带了灵思来。

因未见过，孩子们都很认生。家里男孩们到底活泼些，不一会便也熟了。小的那个，追着灵思叫“鬼妹”^注。

大人们一听，愣住了。秀明就冲他屁股上打一记，说，冇轻重，这是你表姐。

云重将自己和孩子，都收拾得齐整。头上抿着很紧的发髻，穿件青绸的旗袍夹袄，十分合体。秀明却看见，这衣服的袖口有浅浅磨毛，怕已有年头，只是穿得珍惜。

云重带了一只很大的碌柚来，说记得秀儿爱吃。秀明说，这么多年了，亏你还记得。入冬来这东西金贵，人哪里舍得吃，都用来敬神。

说着接过来，直接便摆到了神龛前头。龛里敬着德化瓷的水月观音，面容慈济。下面有两个牌位。一只上面写着，“尊师叶凤池生西灵位”；另一只写了“先妣荣氏慧生往生莲位”。

云重看了，不说什么，也没问。只与秀明求了三支香点上，随她拜一拜，插进香炉里。又默立了一会儿。

她还带来一只瓷盘。正中画着凤穿牡丹，瓜果边是白菜百蝠。开了斗方，里头画着一对捧了石榴的总角孩童。秀明啧啧称赞，说好喜庆。又凑趣说，这细路画得真好，像极了家里的两个讨债鬼。

云重便也笑说，石榴多籽，以后还能生。儿孙满堂。

秀明道，唉，香港这几年物价飞涨，搵食艰辛。再生养不起，能把小冤孽们糊弄大就不错了。

说罢，她便将这只盘，郑重摆在了客厅正中的腰柜上。云重看到这腰柜上还有一只大盘，正是自己当年画的安铺，如阴阳太极，一半在光里，一半在光外。

这时，荣貽生端着菜，从厨房里走出来。戴着青花的围裙，样子有些可掬。秀明就说，他啊，平日里一个厨子，回家是不做饭的。这是当你作贵客了。

荣貽生便说，在家里头，就几个家常菜。

云重看这些菜，说是家常，又很见心思。鱼生腊味蚬菜煲，有几分“围炉”味道，是要往年菜的丰足上置备的。她也发现，盛菜的碗盏，也是自己送的。荣貽生给他们夹菜，说，这套瓷器，秀明可疼惜。从广州带过来，一年用两次。过年一次，中秋一次。今年“做冬”，算是破例了。

秀明说，云姐，你还记得，我哋上回一起“做冬”，是在安铺。成个屋企，阿爸阿妈，还有周师娘。也是六个人，三个老的，三个小的。那时我们仨是小的，如今成了老的了。

云重笑笑，摸摸灵思的头，说，是啊，又是“做冬”。我到哪里，都是个客。

秀明听了，脸上的笑容敛了一下，说，讲乜哦，我哋系一家人。这不是团圆了吗？

说罢，便支一下男人。荣貽生恍然，站起来说，看我，高兴到大头虾！汤圆都忘了煮。

饭吃到了一半，秀明问，响哥当年送你回广州，再没见过。我们一直担心着，你去了哪里。

云重放下筷子，嘴巴抿一下，用手帕擦了擦。她说，广州湾。

秀明说，鬼子飞机炸安铺，我们也去了广州湾。竟没有遇上。

云重便道，都是乱离人，谁能碰得到谁呢。

秀明轻轻说，也是。个个自身难保，一家人能全须全尾就不错了。

云重说，方才我一路走过来，经过摩罗上街，好多铺子在卖古董。那价钱高得吓人。以往在广州湾，收了工，去赤坎海边街。骑楼底下，都是逃难的人。什么好东西都有，都是三文不值两文地卖了。

她便给秀明看她耳上的坠子。原来是水色很好的翡翠，爍爍在灯下闪着光，从她朴素的形容里跳脱了出来。她说，买这一对，当年也就几张西贡纸。

几个大人喝了点酒，渐渐微醺。秀明说，响哥，你记不记得，那时云姐教我们唱一支歌，是她阿爷教的。云姐，那句怎么唱来的？有船又有花。

云重犹豫了一下，还是开口唱道：伍家塘畔系瓷乡，龙船岗头艺人居。群贤毕集陈家厅，万花竞开灵思堂。

刹那间，这歌声唤醒了荣貽生，或者阿响。他仿佛看到了一个少女，站在安铺连街的桂花树

下，一边唱着歌，并无忧虑地望着他。然而，此时这歌声，似曾相识，虽婉转，却听来郁郁的。尾音不复当年丰润，草草收束，是被岁月风干了。

唱着唱着，云重自己先黯然下去。她捋捋鬓发，抱歉地看一眼，说，细路女的歌，不好再唱了。

她抬起头，看一眼挂钟，说，不早了。我们要回去，赶末班的渡海船。

秀明这才想起，她是一路迢迢而来，便说，今晚别走了。难得来，让孩子们多玩一会儿。

云重摇摇头，明天一早还要开工。

秀明就问她住哪里。云重说，住在大窝坪厂里的宿舍。

秀明说，你带着孩子，住厂里方便吗？

云重浅浅笑，大家有个照应。原本住九龙仔大坑东，这不去年一场火烧了木屋区。现在有个容身之处不错了。只是孩子上学，以后麻烦些。

她弯下腰，对女儿说，思女乖，跟秀姨丈说拜拜。

荣贻生和秀明，将云重送到德辅道上。两个人又沿着山道，慢慢走上来。秀明这时回过身，对男人说，云姐现时这样，我们要帮帮她的。

我在尼斯见到了司徒灵思。她如今寡居，住在一幢老年公寓里。

我们吃过了晚餐，她提议去海边走走。路上经过了一个周末市集，卖各种皮具。她看上了一串绿松石的珠链。她坚持不懈地和小贩讨价还价，用流利而嘈切的语调。她的法语有浓重的后鼻音，我不知这是否是传说中的里昂口音。她如愿地买到了那串珠链，立刻戴上，并问我好不好看。灰蓝的眼睛，在路灯下，泛着暖色的光泽。我问她，是否记得，她母亲有一对翡翠耳坠。

她看我一眼，很清晰地说，记得，我九岁时，给她当掉了。

司徒灵思与很多老人不同。她对往事保持着惊人的记忆，精确到可以年份作为刻度。

除了幼年时造成家变的那场大火，她似乎善于向我勾勒所有记忆中的场景。她有很好的中文能力，将这些场景还原得如此逼真。甚至于瓷场里所有厂房与房间的方位，房间的布局，其中的陈设与工具，工具的功能，都一清二楚。特别是房间里的圆炉。她说，她在寄宿学校里，第一次听嬷嬷讲起巴别塔。也许那时太小，她总觉得这圆炉高得像巴别塔一样，可以一直通到天上。

直到她稍长大，还不足以登上阶梯。云重便抱着她，从火眼望进去，才看清里面层层叠高的瓷器。为了防止瓷器底面刮花颜色，都以薄瓦在周边支撑或上砖分隔。她告诉我，极小时，母亲便教会了她有关火与颜色的奥秘。这也是烧制过程中加炭升火与扒火的规律。最耐高温的是西红。西红中有黄金磨粉，所谓真金不怕红炉火。而大红不

耐火，遇火则变黄。我问，那鹤春呢？她说，鹤春和大绿一样，在火中早成通透。调色里用了水白，过火便会冰裂，前功尽弃。

虽然是五月底，夜里的海风，其实有些凉。但这没有阻挡人们下海的热情。也因为水凉，为了抵御寒冷的体感，有人在水中热烈地唱起了歌。是支我并不熟悉的法文歌曲。司徒灵思，跟着这些泳客一起哼唱，一边在大石嶙峋的海岸边坐下来。

我终于问，离开香港这么久，有没有关于食物的记忆。她想一想，说，瓷场的工人们，都好吃狗肉。瓷场厂里的女工很少，他们将买来的狗交给云重打理。母亲将这些狗放掉，然后买了羊肉替代。两年都未被发现。她那对翡翠耳坠，就是为买羊肉被当掉的。

我于是引导式地开启话题，说，广东最出名的，是点心。恐怕和这里唐人街的口味，还是不太相同。

司徒灵思，陷入了长久的沉默。夜归的海鸟，翅膀掠过海面，牵起无数的水花。落下去，便是层层涟漪。

一个幼小孩童从水中出来，在大人看护下，慢慢向岸上爬。司徒灵思，定睛看他终于爬上了岸。大人们兴奋地对他叫着：“Bravo！”她似乎也松了口气。看一眼我，说，我知道您想问什么。我已经老了，不会介意更老的人发生过的事。我想，那时我可能需要一个父亲。

荣贻生想，他一直错过了司徒灵思的眼睛。

这个孩子此后的成长，渐渐偏离了云重基因的赋予。她的面目，轮廓开始变得硬朗，深目高鼻，却有海藻一样丰盛而卷曲的黑发。在她开始发育时，显见比同龄的孩子更为茁壮。为了掩饰，她学会了含胸，这并非让她显得谦卑，反而有些尴尬。当她上中学时，她发现自己被同学无端地孤立。在中国孩子与本港的西人中，都不被待见。因为他们想当然地，将她推给了对方的阵营。

这种误会也来自于大人。她的成长，渐渐将这种误会滋生壮大。有一个男人，长久蛰伏于她灰蓝色的眼睛，这时开始显山露水，改造

着她，用她的形貌复制着自己。这个人，这么多年，是云重想要忘却的。代表某一段不想被提及的过

去。她知道，荣貽生也知道。但是灵思的成长，在提醒和鞭笞她，对这段过去的不可遗忘。

然而，荣貽生却也在这孩子的成长中，获得了某种侥幸。他想，这终究是一个外国孩子，她不属于云重，甚至不属于这个地方。非我族类，或是一切隔阂的开始。当然，他对灵思比以往更加好，甚至比一个真正的父亲更为周到。他心里很明白，这是对一个“客居”者的耐心与善意，而不是对自己的孩子。这种心态一旦膨胀，无知觉间，带来了自欺欺人的安全感，让他自我麻痹。

他不再那么审慎。一个外国孩子，会懂得什么呢？东方人的含蓄情感，她不会懂。发乎情，止乎礼，她也不懂。她只有一双笼着薄雾的、灰蓝色的眼睛。她看不懂的，中国人的眼眉之间，不露声色，水到渠成。

他没有意识到，这已是险境的边缘。当将灵思送进了寄宿学校，他便在深水埗的北河街租了一个唐楼单位，让云重搬了过来。开始云重并不愿。他说，你一个女人家，住在厂里，总不是长久之计。

他选择这里，是因为靠近深水埗码头，有来往于上环与深水埗的“油麻地小轮”。一些清寒的周六，他和秀明会沿着威利麻街一路走到码头，登上小轮去看望云重。后来，秀明的身体不再适合远行。他便一个人去。这座唐楼在码头的斜对面。正门口是铲刀磨剪的铺面，走进去是九曲十八弯数不尽的板间房。里面除了住家外，更隐匿着小型工厂，有打铁的、铸模的和印刷的。四周荡漾着一种带有金属味的烟火气。

那个单位在最里面。开开窗，能看见码头上的光景。他总是带着点心。带什么，取决于他来的时候。若是中午来，多半是小按包点，叉烧包、虾饺，又或者是粉粿。到了深水埗，还带着余温；若是过了午后，便是大按的糕饼，莲蓉酥和光酥饼，这多是他自己的手笔。两个人就就着夕阳的光线，慢慢吃。透过窗户，看码头上的人聚和散。

有一次，他进门，就闻到鲜而甜的杧果味。屋当中的火水炉上，坐着一只小锅，里面咕嘟咕嘟，正煮着西米。云重将西米捞出来，待冷了，用纱布滤干。这才开始切杧果，切成九宫格，然后细细地将果肉剥下来。她低着头，说，小时候，我阿妈给我做杨枝甘露。我学会了，还未做给人吃过。

做好了，他们仍是靠着窗吃。看一辆巴士在远处停下。多是荃湾与葵涌的居民，挤挤挨挨地从车上下来，赶着码头的钟点。一班船走了，码头忽然就空了。阳光将栅栏的影子投在石屎路上，像一丛丛剑棘。

云重放下手中的碗。码头上的几个孩子玩“跳飞机”，她看得入神。一些光线柔和，笼住她的侧影，镀了金一样。荣貽生看她脸上是毛茸茸的。把岁月的痕迹抚平了，竟还是当年那个少女，站在青龙舌上，惘惘望着九洲江，浩浩汤汤。他走过去，倏然捉住了她的唇。闭上眼睛，杧果余香，还有一丝薄荷的凉。

以后，荣貽生吃过这只火水炉做过的许多东西。都很简单，但并不简陋。有时是甜品，有时是粥品，有时是一只啫啫煲。虽非盛宴，却经时间堆叠，成了荣貽生内心的一个盼头。每每他坐上渡轮，就在想，云重会给他做什么吃。这样想着，脸上会有笑意。他想起回广州的船上，云重将他打的莲蓉月饼掰碎，一点点掷到海里去。

有一回，云重什么都没有做。他未免失望。却见云重说，我今天在街市看到卖蚬，广州来的黄沙大蚬。我想等你来买了再买，新鲜。你等一等我。

他要跟她一起去。她竟默许了。两个人，就走到了北河街的街市上。云重在前面走，荣貽生遥遥地跟在后面。看她出入店铺，买香料、买葱姜，看她相中了路边一束姜花，驻足，与小贩讨价还价。她捧着姜花，人走到哪里，香味便画出她的行迹。荣貽生便跟着这香味，越跟越近。这仿佛某种成人的游戏，带有冒险的性质。卖蚬的摊位上，他们终于走在了一起。他们从未在外面，站得如此接近。云重买好了，极其自然地，将手中的菜篮递给他。他也极自然地接过来。

当两个人走进唐楼，走上楼梯。云重问道，𠵼唔𠵼？

她一边拎起篮子的提手。但他并没有放手。两个人便一人拎着一边，在黑暗的楼道里走。这提手便将两个人的体温，传给了彼此。

黄昏时候，他在姜花的香气中醒来。这花香中，有浅浅的清酒煮蚬的清甜。

他看见云重，披着衣服，坐在一只灯胆的光下。一手执着瓷盘，一只胳膊靠在枕箱上。此时她脸上神情，有种端穆与肃然。微微蹙眉，眉宇间似乎也有些苍青。这一切，似曾相识，让荣贻生恍惚了一下。

他也认得这只乌木枕箱。是云重的阿爷传给她的。箱盖深深镌着“司徒”两个字。凸凸凹凹，一刀一痕。箱身陈旧斑斓，是许多代的绘彩人沾染上的颜料，和时间一道被桐油封印。

荣贻生看她画的，是一个码头，苍黑地伸向

海中。海是蓝的，包裹了远帆，与大小舟只。海天相接处，用的是鹤春。那样绿的一线，接于幽明之间。

荣贻生这样看了很久。直到天色黯淡，云重回过身来，才察觉。荣贻生说，阿云，你可还记得？那时在虞山上，你对我说，等我们都出了师，我做的点心，都用你画的彩瓷来装。我们还勾了手指。

云重放下笔，定定地看外头的云霭，对他淡淡笑说，我算出师了么？我画的东西，如今在你们茶楼，只配做骨碟。

司徒灵思，很早发现了母亲的异样。这异样体现在食欲的偏狭。云重终于不再信任女儿如此粗枝大叶，因为她看到桌上出现了一包杨梅和嘉应子。她刻意没有去碰。想一想，又在灵思面前故作坦然地打开，拿出了一颗放进嘴里。一边有一搭没一搭地说话。忽然，司徒灵思看见母亲捂了下嘴巴，肩头战栗了一下。

即使再谨慎，只要一方自认成为猎物，另一方自然洞若观火。云重开始穿起宽松的衣服，有了街头师奶的样子。这不符她一贯的审美。灵思仍不动声色。当渐渐显出腰身的时候，母女间的博弈也行将结束。灵思想，为什么那个男人还没有出现。她于是问，姨丈最近怎么没有来。我想他的莲蓉酥了。

下一个周末，荣貽生便来了。一切如常，带来的是同钦楼的素包。问她的学业，和同学的相处，开长辈分寸无关痛痒的玩笑。但在这个过程中，他却没有看云重一眼。灵思说，姨丈，下个星期分级试，我心里没有底。想去黄大仙拜一拜。

他们就到了九龙城。因为过了十五，人并不很多，但香火依然鼎盛。灵思说要去麟阁拜文曲星。云重说，女女，我想求支签。

荣貽生事不关己的样子，说，我都去望一望。灵思看他们走远，便往麟阁去。拜完了，又磨蹭了一会，才去解签档。却未见人。便一个个殿看过来，在三圣殿看到母亲，正在观音前，阖目而拜。荣貽生站在很近处，脸上有戚然之色。

晚上，趁母亲冲凉，她找到了那支签。签诗写，“十九年前海上辛，节旄凋败逐沙尘，餐毛嚼雪谁怜我，惟有羊儿作伴群。”她便将签文抄下来，拿去给师傅解签。师傅说，求签的是什么人。她想想说，我阿姐。师傅说，不好，中下。寒凝瘀阻，孤而不得。

灵思恍惚一下，孤而不得？那我算是什么？她从来不知道自己的父亲是谁。这孩子还没生下，便有个老窦看着。哪怕不名誉，但至少是有。

清明前，云重的孩子没了。

她只身到“多男”时，已平心静气。

她还是个细路女。云重轻声说。

荣貽生将头偏到窗外去。因为隔着玻璃，路面上车水马龙，却无声。他想，为什么今天七少爷还没来。这女人却来了。

他的孩子走了。他无数次憧憬过这孩子。

签上说，“苏武牧羊”，苏武终究不是回来了吗？可这孩子呢，却永远走了。这女人的细路女，亲手把母亲从楼梯上推下来。然后在医院里哭着告诉自己，没想到阿妈有身己。流了好多血，佢好惊。

云重喝下一口茶，很热。但她还是大口地喝下去，没有停下，直到喉咙灼痛。这茶里，有一丝甜。她想，大概是因为最近口苦，吃什

么都是甜的。可是喝到最后，她看到茶盅里卧着一颗开瓣红枣。

她从楼梯望下去，望见刚才那个男孩。正是长身体的年纪，长手长脚，身形却单薄。举着一只很大的黄铜水煲，疾走在各台之间。她看看面前这个男人，想，她错过了他的成长。他小时候，大概也是这个样子。

七年后的初夏，五举记得很清楚。

这一年他十七岁，已近成年。这城市经历了许多，也变化了许多。同钦楼里，他已看惯了每日朝夕景象。客还是那些，有些老人来不了，或者不来了。有些年轻些的面孔，渐老去。这老去也是在无知觉间，是安静的。

然而这初夏，城市不再安静。

空气中闷热，隐隐弥散一种干涸气息。港岛中环至北角，开始出现聚散的人群。这股热浪中便挟裹了声浪。五举依稀听说，这与前一年的“天星小轮加价”有关。人们头顶盘旋着直升机，也是轰隆作响。港英政府发表声明，街上出动防暴军警。

这一日，五举去中环送货，回来路上，路过皇后像广场，看见挤挤挨挨的人群，他们手中举着红色的小书，口中呐喊，向港督府的方向走去。汹涌的人流，将路截断了。电车停下来，五举随其他乘客下了车。也随着人流往前走。走到华丰百货，看几个英籍警察，荷枪实弹，正围着一处消防栓。消防栓上醒目地摆着一个纸盒。盒子上写着“同胞勿近”。五举知道，这是在民间传说的“土制菠萝”，是真假难辨的炸弹。

一个督察模样的警察，用洋腔调的广东话，呵斥与驱散围观的人群。但因经过人流的声浪，他的声音被淹没了。人们簇拥在旻臣爵士铜像周围。铜像的底座上站着一个青年人在慷慨激昂地演说，忽然举起一条白色的横幅，上面写着“爱国无罪，反英抗暴”。见此横幅，铜像四周便是如云的臂膀。就在这时，五举看到了谢醒。那是师兄的背影，他再熟悉不过，一肩高，一肩低，看起来有些散漫。他和众人一样，高举臂膀。他想，这两日都没有见到师兄返工，原来是在这里。他于是喊着师兄的名字，但这声音，也被声浪所淹没了。

五举是黄昏时回到史坦利街的。在茶楼附近，他看到了那个女人。他想，这么多年，他时而见到她，自从“多男”开始。此时，她站在街角路灯的灯影里，对面是师父。两个人站得有些远。师父的影子被灯光折叠在墙上，她就站在这影子里，也像是师父的一个影。这么多年，她是师父的影。只是匿在背阴处，一旦有了阳光，她便不见了。这些年，他从不知她是谁，师父也从未告诉过他。但他知道，人都会有影子。哪怕自己看不到，影子还在。时而浮现，可亦步亦趋，可如影随形。

女人比他印象中，更为朴素。没有穿旗袍，而是着暗色的短衫。头发也竟剪短了，衬着尖瘦的脸，远望竟像是个少女。五举走去了街对面，远远地想绕开。但却看到师父抬起头，对他喊，举仔，去帮我买包烟。

他愣一愣，便去士多店，买了一包“金宝”回来。荣师傅接过来，撕开烟盒，抽出一支，点上。又用手指弹出一根，对五举扬一下。五举不知何意，让一下。荣师傅说，大个仔啦，陪师父食一支。五举想一想，点上。这是他第一次抽烟，不得要领，感到一股绵长刺激入喉。未及品味，不禁咳嗽起来。

荣貽生大笑，自己吐出一个悠圆的烟圈。散开了，在灯光底下，袅袅地散了，成了极其稀薄的蓝雾。

五举见对面的女人，抬起手，似要驱散眼前的烟雾，却慢慢地放下了。她说，佢学人去港督府抗议。学校的人都回来了。得佢一个，到依家都没返。我是真的有办法。我知道佢对你唔住，可她当年只是个细路女。你要记一世吗？

荣貽生又吸了一口，却未将那烟吐出来，咽下去。眼里有苦意。五举看他用手指将烟掐灭了。他说，举仔当年都是个细路，如今大个咗可跟我食烟。你嘅女细时已经好有主意，你唔俾佢做，佢会听你讲？

女人沉默了一下，说，我听说那些英国人，捉人到差馆，给女仔饮头发水，他们也事都做得出啊。我求下你。

荣貽生看着她，目光很冷，忽然笑了。他说，放心，她生了一张洋人的脸，差佬能拿她奈何。

女人似被什么击中了，身体猛然颤抖了一下。她抬起头，五举看她脸上有两道泪痕，已经干涸了。她慢慢地走近了，满面疲态。但眼睛里头，是细隐的光。荣师傅不禁后退了一下。她从五举手里夺过还在燃烧的香烟，放进自己嘴里，使劲地抽了一口。然后那烟雾从她口中游出来，松软地消隐在黑暗里头。她将烟掷在地上，用脚使劲蹶一蹶，转身离去了。

五举再见到女人，是在师娘的丧礼上。

她有些见老了，也更瘦，但仪容优雅。不同其他女宾，她穿一身丝绒西服，举止端穆利落。她敬的花圈，署名是表姐，司徒云重。

五举这才知道她的名字。

五举帮着师父招呼宾客，也做了孝子的身份戴孝。荣师傅有两个儿子，一个年纪比他大，一个比他小。荣师傅便让他站在中间。在旁人看来，是要让他在亲子中行二，视如己出的意思。此时，谢醒已经出走。五举以这种方式出场，众人也便明白。将来这年轻人，是要继承荣师傅的衣钵了。

他与两个义兄弟，一一向来宾谢仪，鞠躬。对望重的老人，还要磕头。到了云重来，弟弟愣愣，忽然趴在她身上哭泣。哥哥在旁边不说话，身体却依过来，云重便也拥过他的肩膀。云重看着五举。五举随这对兄弟，轻轻叫她云姨，对她鞠一躬。云重伸出手，将他的手拿过来，放在自己手里。她的手心有些凉。云重又将另一只手，放在五举的手背上，重重地按一按。他们的手叠在一起，就有些暖了。

隔年的正月初三，荣貽生与云重相见。

彼此心里都有话，不知该谁先说出来。两个人走了一程，荣貽生便说，去看戏吧。云重愣一愣。荣貽生说，看大戏。

此时香港的戏院，平日其实放的是电影，新年多是用好莱坞的新片贺岁。粤剧戏班的热闹，则不在戏院里，倒是在公众地方搭起临时戏棚。如湾仔的修顿球场、油麻地的佐治公园、旺角的伊利沙伯青年

馆。每个剧团大概只演到年初八。因是新年演剧，对点演剧目，十分看重应

景。多是吉祥之正本剧头，观剧亦欢喜得佳兆之乐。如《郭子仪祝寿》《五子登科》《十三岁童子封王》，讲的是戏里戏外的好意头。各个戏班，也将班牌套入剧目，要一个喜上添喜。凡此种种，投观众所喜，辄得旺场。唯正月初三，俗谓“拆口”，依戏班规例，向点演兆头不好的剧本，亦有教忠教孝之意。如《罗成写书》演罗成殉国的忠烈，后始有罗通扫北，父子英雄；《薛刚打烂太庙》，则是薛家将为奸佞所害，满门抄斩，仅薛蛟为徐策所救，后讨武立功，保全本族声誉。这些剧谈不上大团圆，甚至有血光杀气，但含英烈传代之意，观众便也不会责难。

荣貽生和云重走到了“修顿”，看是觉先声戏班的台。荣貽生便先挤进人群去。出来，云重问演的什么剧目。荣貽生脸上有犹豫，便说，是《十二寡妇征西》。两个人对望一眼，云重说，来了就进去看看吧。她们这一仗，不是打胜了吗？

进去才发现，看的人并不多。大约外头簇拥的人群，想想，终究没有进来。戏开演了。因是连台本，这时已演到二本。杨文广率领十二夫人班师。扮佘太君的，大约是个年轻的老旦，唱腔尚好，体态却是窈窕的。杨排风的演员倒是上了年纪，身形魁伟。大约自知其短，矫枉过正。金殿上与魏化争帅印一场，竟演出了几分娇憨。场上莫名有了喜气。

戏演完了，走出来。听到身旁一个师奶，激动地跟老公说着对演员的刻薄话。老公则唯唯诺诺的，敷衍道“一出戏啫，唔使咁认真喇”，显见平日在家里也是诈傻扮懵惯了。

两个人交换了一下眼色，心情竟有些好起来。

就往维园的方向走。忽然，云重见荣貽生停住了，引着颈子向人群中张望，看了半天，却转过头来。眼里空落落的。见云重望着他，就说，我好像看见七少爷了。

两人穿过轩尼诗道。到处是人，喜洋洋的。大人穿得平朴，孩子们倒都是锦簇的，想是将全家人对新年的盼头，都堆叠在了这些细路

身上。维园里头，正开着花市。多的蝴蝶兰、黄金果、富贵竹和大盆的修剪得像山一样的金橘树。明晃晃地照人眼睛。云重在一个摊位上停下来。这摊位显见有一些冷清，摆着几盆西府海棠。红的白的，红白相间的，开得舒展。

她就对荣貽生说，太史第里，养得最好的就是海棠。

荣貽生想想，杜耀芳村的西府海棠，都是赶了夜送来的。第二天早上正开得好。

云重说，我进过几次太史第，就记住了海棠。

荣貽生就挑了一盆小棵大红的，叫摊主淋上水。颜色越发地浓艳。云重有些欢喜，就抱着那花盆。花盆是石湾的老式样，上面彩绘闻香的佛陀。

往前又走了一会，走到了电气道上。这时，荣貽生才说，你来太史第头一年，我记得。你还从我手里头，接过一个福袋。可记得？

云重摇摇头。

荣貽生便停下来，在怀里头掏出了一只红灿灿的缎袋。他说，这个给你。云重见上头绣了一只金猪，底下写“家肥屋润”。她便笑道，几十岁人了，这唱的哪一出。

荣貽生便说，你不要？

云重扁一下嘴，说，你敢给，我怎么不敢要。

她便放下手中海棠，接过来，一倒，里头是个织锦的盒子。她的笑容，便在脸上凝固了。荣貽生说，打开看看。

她犹豫了一下，到底打开了。

盒里，卧着一只钻戒，戒面折射了璀璨的光。这些光由四面八方凝聚为一点，太夺目，有些晃人心神。

荣貽生说，我替你戴上？

她摇摇头，自己将戒指拿出来，想想，便郑重地戴在了右手的无名指上。不松不紧，将将好。她抬起手，放在阳光底下看一看。看得很仔细。夕阳的光暖暖地从她的指缝间漏了过来，照亮了手背上青蓝的血管。

看完了，她将这枚钻戒，从手指上慢慢褪下来，又放进盒子里去。将福袋拉紧，还给了荣貽生。她笑笑说，响哥，谢谢你。这辈子，我算是戴过了。

年初八那晚，荣貽生一个人，在茶楼的后厨补饼。

这样的活计，如他一般的大按板，是很少做的。一个人待在后厨，寂寞不说，何况还在年关。他对新上的车头道，我来吧，屋企反正都有人。

他补的是“光酥饼”。此刻，炉头渐弥散出浓烈的、难以名状的奇臭，让他的意志骤然清醒。这是臭粉的气味。松身雪白的光酥饼，面团发开，全赖于它。这臭味在烘焙过程中挥发。臭味散尽，饼也就成了。

戴凤行悄然进入后厨时，被这臭味打击，不禁掩了一下鼻。同时间，荣貽生也看到了这个陌生的青年。他想，这是谁，如何就进入了同钦楼

的禁地。

他注意到徒弟五举，也看见了这个人。五举更多不是惊奇，而是不安，以有些虚惶的眼神望向自己。荣貽生于是知道，他们是认识的。

此时，青年已镇静下来，对他鞠了一躬。待头抬起来，目光与他相对，凛凛的。

荣貽生想，他竟不怕。这个瘦弱的青年，为何眼里会有这样坚强笃定的光？

荣师傅看一眼五举，问来人，你是五举的朋友？

青年点点头。

荣师傅沉吟一下，目光转向徒弟，用斩钉截铁的声音说，送客。

然而，待两个年轻人走了出去，他大声一喝，回来！

他戴上手套，将刚刚焗好的光酥饼从炉里取出来，对五举说，回来，给你朋友带两个走，回家吃。

然后，他从怀中掏出一封利是，递给青年，说，以后不要到厨房来了，唔啱你。

待徒弟回来，他问那青年人的名字。五举回，凤行，戴凤行。

他想一想，笑笑，说，这名字，倒像三毫子小说里的侠客。

刹那间，他想到了云重。她告诉过他，自己名字是阿爷起的，出自一位明朝的武状元。

听说五举要娶，荣貽生并不很意外。

又闻说是凤行，他愣一愣，便哈哈大笑起来。他说，衰仔！瞒天过海啊。你哋两个，原来是梁山伯与祝英台。

说这话时，他心里是高兴的。他回忆起凤行与他对视的眼神，坚强笃定。他想，这样好。这衰仔冇主张，身边需要咁样嘅人。

他想，五举无父无母。这一杯新抱茶，便要由他这个做师父的来饮了。

然而，五举扑通对他跪下来。他说，师父，我结婚后，恐怕不能回来店里帮手了。

荣貽生瞠目，听完缘由，跌坐在了椅子上。

他想，原是自己有眼无珠，外江女是在厨房长大，怎会怕入厨房。

他想，都说衰仔无主张，难道这也是他人主意？过半晌，他轻声问五举，我养了你十年，你为咗条外江女，说走就走？！

五举语带哽咽，声音却坚定，师父，一日为师，终身为父。你当我仔来养，我这辈子都拿您当亲爹孝敬。

荣貽生闭上了眼，冷笑道，我有亲生仔，我要你孝敬？我养你是来接我的班。不是帮外江佬养出一个厨子，去烧下作的本帮菜！

五举听到这里，猛然抬起头，他说，师父，捻雀还分文武。我敬您，但我不想被养成您的打雀。不是用来和人斗，和同行斗，用来给同钦楼逞威风的！师父当年拣我，不选师兄。是看我好，还是看我孤身一人无挂碍，好留在身边？

荣貽生战战地站起来，指一指五举，厉声说，你走，我不留你，走了莫要再回来。滚！

五举抬头，眼神灼灼，好，徒弟不留后路。师父传给我的东西，我这后半世，一分也不会用。

五举对着师父，狠狠地磕了五个响头。荣貽生偏过身，不再看他，只摆一摆手。

这一晚，五举架锅起火，最后一次为师父炒莲蓉。

荣貽生走到后厨，没进去，静静看着徒弟的背影。因为使力气，五举肩胛上的肌腱鼓起来。孩子这些年，长厚实了。当年他教他炒，先是握着他的手炒，然后让他自己炒。百多斤的莲蓉。五举身量小，人生得单薄。一口大锅，像是小艇，锅铲像是船桨。他看那细路，咬着牙，手不停，眼不停。他在旁边看着，不再伸手帮他，和当年叶七一模样。

他看那莲蓉渐渐地，就滑了、黏了、稠了。他心里也高兴，细路眼睛亮了，划得更有力了。如今他长大了，艇和桨都小了。他还在划，却不知道要划到哪里去了。

他想起了云重的话，这细路，好似你年轻啷阵时。

他看五举忽然停下来，用手背抹一抹眼睛。他终于听到了细隐的歌声，有些沙，呜咽传来，时断时续。“欢欲见莲时，移湖安屋里。芙蓉绕床生，眠卧抱莲子。”这是叶七教给他的，他教给了五举。他说，学会了。往后，唱给你的徒弟听。

荣貽生让云重陪着他，一同找到了赵阿爷。

他拿出从银行取出的两条黄鱼。阿爷问，这是做什么？

他开不了口。云重说，阿爷费心，搵个好师傅，打一套赤金龙凤。

此后，每逢年节，新年、端午、中秋，五举必带上凤行，去看望师父。

每每在门口等上一两个小时，才走。经年雷打不动。

荣貽生没有再见他。

他从后厨的窗口望出去。望见那孩子，一动不动地站着。旁边的年轻妇人，紧靠着五举。但也是直着身体，站得定定的。

1.  鬼妹：粤俚，指西方白人女孩，略带贬义。

拾贰 戴氏本帮

凡一物烹成，必需辅佐。要使清者配清，浓者配浓，柔者配柔，刚者配刚，方有和合之妙。

——袁枚《随园食单》

戴得自小就有些怕姐夫。

至于为什么怕，他却是说不上来。

如今自己白发苍苍，提到了山伯，还是压低了声音，对我说，不知怎的，他不说话，眼里头一凜，我就不踏实。

我看他手里抚摸着紫砂的老泥壶，手指弹动。仍是不安的模样。

戴得三十岁上，家里已经在香港开了四间上海菜馆。三间在湾仔，一间在观塘。眼下四间关了三间。观塘那间是最后关的。姐夫年纪渐大了，做不动。康宁道上，四千多呎的店堂，现在是“鸡记”麻将馆。

戴得在家里，排行老幺。兄弟姐妹八个，父亲五十岁才有了他，是老来子。山伯早前未讲凤行家的事，只带我到了“十八行”来，听戴得讲。

戴得坐在自己家唯一的店铺里，满面红光。虽然是下午三点，吃中饭的客人已经离去，但后面仍是个忙碌的背景。他的妻子，端着一大锅碗盏茶杯，雄赳赳地往后厨走过去。姐夫五举山伯，正在柜上盘点账目。他的儿子和侄子，则合力在一个巨型的钢精盆里，搅打肉馅。

这个餐馆，有一种刻意的陈旧。与同钦楼无奈老去不同，它似乎很享受并强调着这种陈旧，不加掩饰。头顶的黑色吊扇，已看得见锈迹。曼陀罗花样的米色墙纸，也有着蜿蜒的水渍。但却并不起眼，因为墙上挂满了五颜六色的餐牌。餐牌的毛笔字是些许刻意的瘦金体。标示着“龙井虾仁”“松子黄鱼”和“花雕醉鸡”的价格。戴得指着其中一张，上写着“冲爆羊肉”，显然是笔误。但他不以为意，说是请高人所写，将错就错。

墙上还挂着“四大美人”的画像，看上去也有了年月。戴得头上，正是“昭君出塞”。原本是凄苦的景象，但不知为何，画家将明妃的形容画出了娇俏与喜气。不像是远嫁和亲，倒像是芳心有属未辜负。

尽管山伯介绍我是个做研究的“教授”，但戴得却还是认定我是“写报纸”的媒体人。他神采奕奕地请我多写写他这个铺头，并且告诉我当年林家卫的电影都来取过景。

我想一想，问他是哪一部。他说，就是台词说，人人都是没有脚的雀仔那一部。

我试探地问他，知道同钦楼的事情吗？

他哈哈笑说，是人都知啦，“塘心风暴”茶楼版。

我说，你覺得在香港做茶楼，好不好？

他答，当然啦。人人都食“一盅两件”。

我又问，那开上海菜餐厅呢？

他答，也好。我自家生意，怎么不好。

我觉得，他的回答过于狡黠与不由衷，于是问了一个潜藏恶意的问題，当年你姐夫为了你家里的生意，不做茶楼了。你觉得可惜吗？

他愣了一下，说，这是他和我姐的事情，我管不了喽。

他脸上依然挂着笑，笑容里是训练有素的混不吝的表情。

这时山伯走过来，端了一盘点心，说，尝尝“十八行”的招牌，“水晶生煎”。

他横了戴得一眼，轻声说，和教授好好聊。

戴得收敛了神色，正襟危坐起来。我注意到，当他紧张时，会有个习惯动作，就是将食指和中指，交缠在一起。

我望望外头，斜对过是车水马龙的告士打道。有一对男女说笑着经过，手里捧着太平洋咖啡的纸杯。远处有几个工人，在马路的对面劳动，是为清理刚刚过去的台风刮倒了一棵榕树的散乱残迹。若在平日，这是我熟悉不过的景致。但此时，却好像隔了一层时光，在惘惘地眺望他们。

我于是也郑重起来，问道，戴生，能说说那年来香港的事吗？

事实上，戴得已经不记得来香港的情形了。因为那年，他只有三岁。他给我看过一本相簿。其中是他们初来港时拍的照片。那真是我看过的，最具规模的全家福。八个子女，相似的相貌，却可以看到岁月的退晕。毕竟大哥与戴得之间，整整相差了二十四岁。但这位大哥，并未在照片上出现，因为他选择留在了上海。照片中间的，是父母亲。父亲已是半老的人，脸上写满风霜。母亲微笑着，嘴角的法令纹里，也刻进了劳苦的

痕迹。她的怀里，抱着戴得。这孩子似乎还没学会面对镜头，如何调整得宜的笑容。但目光里的无辜和不在乎，与我面前这个近六十岁的老人，别无二致。

直到七十年代，戴得第一次随父母回到家乡。船开了三天两夜。据说上岸后，戴得一直在昏睡。当他醒来时，看到父亲戴明义正就着黄泥螺和海蜇头，眯起眼睛，在喝一碗清粥，神情说不出的享受。在香港的南北货行，能买到海蜇头，但父亲总觉得不地道。

戴得给我看另一张照片。戴明义还是清俊的青年模样，穿着全身的制服。照片的背面写着一行字：杨浦区通北路37号。这是戴家在上海的地址，戴得一直记得。但大半个世纪后的今天，这个地址是否已经拆迁，他也不知道了。

戴得说，那次去上海，因母亲想要看看她和父亲结婚的地方。也是他们夫妇最后一次一同回乡。

青年戴明义和柳素娥，相识于救火会和章华纺织公司的联谊舞会。

戴明义在工部局的救火会担任文职与翻译的工作。彼时的消防站，属工部局。虹口救火会。会员大多是义务的，主要是一些本地店家、工厂的志愿的青壮年。有火警则救火，只发铜帽、衣裤和皮靴等一干救火行头。但驻会的雇员，多是外籍，便有和本地沟通的障碍。戴明义在会里，起了桥梁的作用。他上班的地方，是座清水红砖的三层楼房。屋顶上有一个方形塔楼，再往上六边形瞭望塔。救火会除平时训练外，会在每年五月二十日，俗称分龙日，举行传统消防演习，比赛操作技能和出水快慢。每逢分龙日，观者如潮。

不知哪年起，演习之后便有青年会组织的舞会。救火会员都是精壮的小伙子。那一年，舞会的联谊对象是章华纺织三厂的女工们。舞场上正热闹，戴明义见一个姑娘，安静地坐着，脸上只微笑。他便上前邀舞。姑娘说不会跳，他便教她，就这样认识了柳素娥。

柳素娥是浙江舟山人，与宁波一衣带水。据说家里与柳鸿生沾了亲。柳鸿生号称实业大王，章华纺织公司便是其产业之一。但因为远，并未受到许多照应。戴明义听岳母说过，他们家道兴时，曾经放过一任道台。所以论起来，素娥也是官宦家的后人。戴明义笑笑，他其实并不在意这些。他只在乎这姑娘人沉静，没有时下上海年轻女子的骄娇之气。两人处得融洽。半年后，便摆了酒结婚，住在了一起。

婚后感情甚笃，柳素娥是家务劳作的一把好手，只是美中不足，不善庖厨。戴明义倒不觉得缺憾，因为这正是他的所长。出身浦东三林的明义，早年失怙，自力更生惯了，又与邻里一个烧本帮菜的老厨师成了忘年交。川沙、三林一带镇上有操办红白喜事的，进学宴请的，老师傅掌勺，他便也去帮厨。久而久之，早就锻炼了一手好厨艺。只是以往一个人，不得施展。如今组建了家庭，也正有了用武之地。他便换着样地给素娥烧菜，有老厨“铲刀帮”的经验，又加入了自己的许多心得。做妻的便有了口福。两个人的小日子也因此多了滋

味与盼头。那时节的上海人吃菜靠时令，本帮菜的烧法又平易近人。如大多老城厢的家庭，四季的食材，明义便也都算是信手拈来。春季的油焖笋、草头圈子，是将清爽与膏腴相得益彰；夏天人内外湿滞，便用糟法开胃。鱼蟹虾贝、毛豆茭白、花生面筋，全可以拿来糟一下。糟法大同小异，而各曲尽其妙；秋冬要补，一个浓油赤酱，考的是火候功夫。多少好吃不好吃的，一焖一煨，都能够化腐朽为神奇。

明义呢，长处是因材施教。素娥的口味浓厚，爱吃一道八宝辣酱。本是不起眼的家常菜，不过是将虾仁、鸡丁、肉丁、花生米、鸭肫片、笋丁用豆瓣酱炒在一起，无甚出奇。可他来做，平日有平日的朴质，节庆便有节庆的气派。沪上到了中秋，吃的也是酥皮的苏式月饼。明义便跟那做点心的师傅，求酥皮的制法，实验了多次，终于成了。自己用辣酱做馅儿，做成了独他一份的辣酱月饼，给素娥吃。看妻吃得高兴，他心里也便说不出的适意。外头一轮圆月，抿一口花雕。天上人间，不知今夕何年。

这么过了一年，两个人的日子平实温存。素娥有了身子。到第二年的腊月，诞下了一个男孩。月子里的素娥，想吃鱼。

明义喜得很，但心里却打鼓。

江浙一带的人爱吃鱼。靠海的温州、宁波人嗜吃海鱼，带鱼、黄鱼、鲳鱼不稀奇，各种一般内陆人认不出的海鱼，浙江人吃得头头是道。江苏一带河鱼吃得多，多数都是吃的一些细巧的江鲜、河鲜。白丝鱼、鳊鱼，算平常的，拿来清蒸就很好。刀鱼、鲥鱼也不太当一回事。鱼白烧，塘鲤鱼和莼菜氽汤，清淡风味，吃个时令鲜活。昂刺、河鲫鱼、鳊鱼就不太上台面了。至于更粗一点的青鱼、花鲢之类，高兴起来做个拆烩鱼头，总之都是粗菜细做的路数。而出身舟山的素娥，老家对这鱼的吃法，有过河入海之说，说的便是这

地方的人，见惯了咸淡水各种渔产的世面，对其中的口味，是十分之挑剔的。归根结底，是要吃一个“鲜”字。可这腊月里，哪里可找这鲜鱼来？

明义便上十六铺码头，在外威瓜街的鱼鲜市场转悠了许久，终于买到了一尾大青鱼。这鱼肥美，不是寻常的草青，是伏河底专吃螺蛳

的“乌青”。

他将鱼拎回了家。素娥还睡着，昨晚上孩子闹一夜，奶了又喂，把她也折腾坏了。

明义将鱼在水中去了鳞，掏了肚肠。去苦胆，剪开鱼肠洗干净放在清水里。鱼肝拿下来，滤血水，改刀成块，在竹篮里放好。明义想，可惜只有两块，不然老好给素娥做道“秃肺”。这鱼肝，上海人原是不吃的。后来也是“老正兴”成就了一道秃肺，陡然矜贵起来。烧一个菜，倒要用掉十几条鱼去。

他剁下了鱼头和鱼尾，想想要不要烧“下巴划水”，犹豫了一下，放弃了。因为他虑到素娥在月子里，要下足奶水。终于打定了主意，手脚也利索起来。便取了青鱼头、肝、肠、籽，还有鱼泡等下脚料，起油锅，眼看它吱吱冒青烟时下蒜头、姜片煸炒起香，鱼头两面煎黄，加香糟入味，投大料，再加两勺鱼骨汤文火煨煮，最后下粉皮滑散，装大碗后撒一把青蒜叶，便是一道汤汁稠醇的青鱼汤卷。

鱼尾这次不烧划水，斩肉起茸，做鱼圆，打得滑嫩，加几茎碧绿的豆苗煮汤。末了，他将整个鱼肚档拾掇出来，拿白酒擦净，入盐和一点点生姜、花椒腌起来。挂到屋檐底下晾干，待吃的时候加葱姜一蒸就好。这腊月里，腌鱼的用处还多着呢。做酥熏鱼，背肉剔出来炒糟溜鱼片、松子鱼米、瓜姜鱼丝，哪一样不能给素娥送一大碗白饭。

这样想着，他心里荡漾暖意，没留神素娥已经站在他身后许久。女人蹲下来，用手背抹一下他额上的薄汗。他赶忙起身，给妻盛了一碗汤，热腾腾的，一层膏腴的奶白漂在汤水上。素娥喝一口，从喉头热到了心窝儿里头，馥郁香甜。让明义也喝，他不喝，又去给她盛。她恰看到他虎口上的血口子，是刮鱼鳞不小心割破了。手背上冻水里浸泡出的皴裂。她心里又是心疼，眼底里无来由地酸。明义却对她笑，他抱起摇篮里的婴孩，贴在孩子脸上。这才十多天，小模样已经长开了，越看越像自己。自己一个孤儿，也竟有了后。他觉得娶了这女人，真是修来的福分。

素娥感激夫的用心。这条鱼，从鱼头到鱼尾，从里头到外头，一处没糟蹋，都用得恰如其分。她嘴上说他，“花样经透喽。”却已知

道家里的情形，不如以往宽裕了。因为生产，她失去了纺织厂的工作。全靠明义救火会的一份工。瞅了个空，明义说，他想弃了文职，转往去火场去当救火员。他轻描淡写说，那帮子英国人和阿三，没有我照应，其他人那几句洋泾浜英文，真不够用。

素娥知道，去火场比做文职，收入高了很多，明义在意；可也危险了许多，明义又不在意了。

以后呢，明义在家的时间就少了。素娥一个人在家里，常常揪着心。那救火会的楼顶，有座六边形的瞭望塔。凡遇火灾，先鸣警钟。工部局的报警，第一次先敲钟五分钟。之后敲钟的次数不同，以示火警发生之处：鸣钟一下，火警发生在外白渡桥；鸣钟二下，苏州河到大马路；鸣钟四下，是南京路至延安东路；鸣钟八下，那起火的地方就在浦东，或是黄浦江上的船只。素娥的心，就跟着这钟声走。钟声多一声，她就越担心一点，因为她知道明义便离她远了一点。每次明义回来，风尘仆仆的。脸上有烟尘，是笑的模样。她心才慢慢地落了下来。

素娥也想学着做些暖胃的，给明义吃。但她虽然用心，天赋却很有限，似乎还不及常人。做出来的菜，不是咸得无法入口，就是夹生。烧一道烤麸，都可以老得咬不动。明义叹一口气，笑说你好在是嫁给了我。公成婆不成，都是个命。素娥后来，终于跟一个娘姨，学了白酒腌黄泥螺、生炆虾。后来又学会发海蜇头，用葱油、花雕、老陈醋拌来吃。味道居然不错。有时明义出夜警回来，已经是大早上。她煲了白粥，给他盛一碗，从罐子里舀出黄泥螺，拌一个海蜇头。然后温上花雕，看着他吃。

有一天，明义夜半出去，到了天大亮没回来。素娥心烦意乱着，这时邻居家敲门，说不得了。静安寺那边失了大火，烧死好几个人。说是有救火员进去救了人，自己没出来。素娥听了，没命地就往外跑。跑出去，却和回来的明义撞个满怀。明义脸上满是烟尘，只剩下一对眼睛见得白。他闻见家里一阵焦糊味儿。原来素娥心焦，熬了粥忘记了熄火。明义什么也没有说，径直走到炉前，将锅端下来，熄灭炉子。他盛了一大碗熬得黑兮兮的白粥，大口大口地吃，一面佯怒说，我在外头救火，回到家还要救，是没得歇了。素娥方才愣愣着，

这时“哇”的一声，哭出来了。她上前抱住了明义，紧紧地。两个人便抱在一起，笑笑哭哭，哭哭笑笑。

明义去当海员的时候，世道已经很艰难了。

银纸不如纸，连大米都要在黑市上买。他们有了四个孩子。靠一份救火会的工作，已经养不活全家人。素娥一早从外头接了裁缝和洗衣的活计，没日没夜地做，但也是杯水车薪。

后来，明义听了他浦东老乡的话，跟着去出海。收入是救火员的许多倍。经了风浪，吃了苦，他也在外头见了世面。但心里因为记挂着素娥和孩子们，从不走太远。至多在南洋转一转，就回来。马来亚、印尼、菲律宾，每次回来，总带来些新奇东西。多半是吃的，有时是个榴梿，有时是几个椰子。他看着孩子们吃，自己一边就着黄泥螺，喝素娥煮的白粥。

有次回来，他从包里掏出两个黑漆漆的东西，孩子们都围上来。明义便问他们知不知道是什么。孩子们摇摇头。素娥看一眼，有些惊奇道，大乌参？

明义呵呵地笑，还是我老婆有见识。

素娥便说，怎会不知？日本人来那年，德兴馆的“虾子大乌参”，广告贴得到处都是：“交关好味道，鲜到掉眉毛。”

素娥说的事，日后成了一则没经考证的民间传说。淞沪会战之后，中国军队南撤，上海市内的公共租界和法租界沦为“孤岛”。当时，南市十六铺经营海味的商号生意冷清，销往港澳和东南亚的一大批乌参积压。这一消息被当时“德兴馆”的名厨蔡福生和杨和生得知，他们随即决定以低价收购。买回大海参后，他们将海参水发，以本帮菜的烹制方法，加笋片和鲜汤调味，烹制成红烧海参出售。因为当时上海本地饭店都没有这道菜，所以“德兴馆”的这一菜品立即成为最吃香的招牌菜肴。名动一时，得以传世。

但素娥这时回过神来，厉声道，这是有钱人家打牙祭的东西。买了这两条，依弗要过啦。

明义不说话，兀自点上炉子。用火钳夹住大乌参在火苗上烘烤，烤到参周身黑焦发脆，用铲刀刮去硬壳。一天一夜，在旺火与冷水间交替。参发开了，竟有小孩胳膊粗细。

明义一面收拾海参，一面说，我这次去了一个好地方，叫香港。

素娥便问，远不远。他说，不远，他拿起筷子头，点一下素娥面前的碟子，说，这里是上海，然后用筷子一路划下去。划到了桌子边缘，意犹未尽，又往自己的胸口划过来，在空中点了一下，说，香港就在这里。

所以，明义家有关香港最初的记忆，似乎是和那乌参的味道混合在一起。细滑、丰腴、颤颤悠悠，上面淌着红亮浓郁的虾子。但当他们有一日真的踏足这块土地，已经是若干年后的事情了。

即使成人后，戴得对兄姊们讲述这段往事时的兴奋，仍记忆犹新。虽则他对他们所经历的动荡与饥荒，印象依稀。上海曾经艰难果腹的岁月，天寒地冻的后半夜，偷偷排几个小时的队去黑市买食物。好不容易排到了自己，食物已经卖完。那种沮丧与绝望，他未有切肤。但他保留着当时的车船票，一并夹在相簿中。

上世纪六十年代初，因为亲戚的帮助，他们全家办了去澳门的手续。坐了几几天几夜的火车到了广州。在火车站人挨着人睡了一晚。戴得记得人汗熏蒸的异味，还有一碗火车站售卖的豆腐花的味道。第二天的清晨，他们才买到了去澳门的船票。

澳门本地人多，并不容易讨生活。几个月后，戴家在上海同乡的帮助下，偷渡到了香港。他们落脚的地方，是北角。

北角这地方，素来是上海人最集中的一区。至今还能看到许多痕迹。抗日战争爆发后，大批富裕的上海及苏浙人为避战乱南迁香港，接着中国内战，又带来一波移民潮。这些上海人，多选择北角，新建了住宅楼宇，其中一批就在堡垒街和明园西街一带定居下来。至今仍可见不少三层高、单位面积达千呎的老式唐楼；上海人生活讲究，附近就开设了上海理发店、上海菜馆、照相馆和各式商店。洋服店多开在渣华道，样式的时髦，并不输旧上海的气派。有商人照版煮碗，就有了丽池及月园两大夜总会和娱乐场，于是也颇见得几分十里洋场的

灯红酒绿、夜夜笙歌，令北角得了“小上海”之称。可到了戴家来时，其实已经胜景不再，上海籍的有钱人家陆续迁出，搬往地势较高的半山；而福建人在这一区逐渐多了起来。上世纪六十年代起，菲律宾和印尼先后排华，一些福建华侨离开，转到香港生活；另方面新中国成立，十多万名印尼华侨响应呼吁回国，其中部分后来亦迁居香港。

所以明义家所见的北角，品流已呈多元，上海味儿其实凋落了不少。但他们还是感到亲切，只春秧街上一间上海人开的“振南制面厂”，他们便尝得出那碱水面的筋道。

他们便在这里安顿下来。一大家子，挤在一间板间房里。两口子本都是吃得苦的人，加之毕竟有老乡帮衬，各自都找到维持生计的办法，也有了奔头。明义在英皇道上一间国产成药店做

会计，素娥要管着家里年幼的几个孩子，却也在附近的制衣厂找到了一份半日工。渐渐地，他们发现，福建籍的街坊们，其实是好相处的，并不当他们是外人。而福建人各方的宗亲会，又很团结重乡情，大约也是因自己吃苦耐劳惯了，更懂得初来者的艰辛。熟识了，便大小事情上，也长眼为他们张罗。成年的孩子，帮忙介绍去了国货公司做职员。小孩子们，有福建同乡会的关照，也进了国语教学的福建学校。

两夫妇，都是记人滴水之恩的性情，心里感激着。晚上在灯下谈及，彼此说来日方长，待他们慢慢好起来了，是要逐一报答人家。

大约也是看到家中的不易。孩子们都还争气，尤其是七女凤行，后来居上，功课竟很快在学校里争了上游。到期末，考试拿了年级第一名。做父母的喜得不行，说，孩子，你读书知道勤力，爸妈要犒赏你。

凤行转一转眼睛，笑一笑，说，我不要犒赏。可想替小弟讨一顿阿爸烧的红烧肉。

明义与素娥对视了一下，都有些沉默。这小一年来，因为各自都忙着做工，家中是粗食淡饭惯了。用大锅炒上一顿辣酱，用罐子装

好，便可以给孩子们大半个星期的下饭菜。家里若有谁生了病没胃口，给做上一碗烂糊肉丝面，便是格外的照料了。

明义点点头，对凤行说，好，爸明天休息，就给你们做。

第二天黄昏，明义去了街市，挑了上好的五花肉。说是好，连上皮肥瘦夹花，得有七层。想想孩子们，顾不上手里紧巴，整割了三斤。路过上海老乡开的“同福南”，又买了百叶结、水笋和老抽。

大火烧，小火炖，中火稠。到孩子们快放学，这锅肉刚刚收汤，算是好了。明义也很满意。浓油赤酱，焦亮糖色，在这本帮菜的红烧肉上，才是无可挑剔。那扑鼻的香气，在公共厨房里飘了出来。

一个隔壁福建街坊的小孩，不知什么时候走到他身后，眼巴巴地看他。他懂了，洗净了手边一只小碗，盛了块肉。放在这孩子手里。这孩子似没见过这肉的做法，打量一下，小心翼翼地咬一口。眼睛渐渐亮了，是欣喜的内容。他飞快地跑出去，再回来时，身后竟是拥拥挤挤簇簇的一群孩子。每人手里，都捧了一只碗。明义看看他们，又看看锅里的肉。没怎么犹豫，给每一个孩子都盛了一块。孩子们吃了，兴奋地用福建话议论着。领头的那个孩子，对他鞠了一躬。明义将锅里剩下的红烧肉盛出来，淡淡苦笑。大海碗，竟只有小半碗了。

晚上，自家孩子，都只分得了一块。小弟阿得“啊呜”一口就吃完了。吃完看看碗里空了，号啕大哭起来。老五说，爸，这北角以往都是上海的有钱佬。咱们可不是。

明义沉默。七姐凤行，将自己碗里的红烧肉，悄悄拨到阿得碗里，自己扒白饭。

第二日清早，素娥看到门上挂着许多福建的吃食。千丝万缕缠绕着红线的，是闽南的平安粽。

很快，便有街坊的大人，来跟明义讨教这红烧肉的做法。明义耐心地教他们。见他们不得要领，干脆跟他们下到厨里，手把手地教。做好了，彼此都欢喜。街坊们千恩万谢着。明义笑笑说，莫在意，小囡吃得适意就好了。到了吃饭的时候，街坊就敲开了门，递送来自家做的下饭菜。

再后来，街坊家里要请客吃饭，老人家要做寿，小孩过百日，都将明义请过去，帮他们做一个红烧肉，便也留下他喝酒。明义的这道菜，竟在四邻做出了名堂。本帮的红烧肉，原有十六字的秘诀，叫“肥而不腻，甜而不黏，酥而不烂，浓而不咸”。赴了几次街坊的筵席，明义便也总结出来，福建人的口味亦有浓厚处。这与烹调原料多取自山珍与海货有关。也喜用糖，善用糖甜去腥膻。并且讲究“甜而不腻，酸而不峻”。这么说来，竟与本帮菜的做法是不谋而合，也就不奇怪他们何以如此喜欢他做的红烧肉了。

有次，他所在国药公司的叶老板，孩子考上美国的大学。也请他去饮宴，又请他做了拿手的红烧肉。席上惊艳一片。老板与他饮酒说，我们福建人吃的，那是“一块润饼打天下”。阿义，你是真人不露相。老板太太就说，没承想，你们店里藏龙卧虎。阿义这手好厨艺，不开个餐馆可惜了。

明义嘴上客气着，只当这是玩笑话。回去说给素娥听。素娥也笑，说，真要是开个馆子，依我老公的斤两，只怕门口要排长龙。

夫妻两个，就都哈哈地笑。素娥看明义，笑得眼角都是褶子。她有些心疼，看出这笑里，有知足、有认命，也有老。

到了第二年，一日清晨，明义照常去店里上班。老板叫他将前一天营业所得款项和支票，拿去银行存款。刚刚回来，就看到店外嘈杂。一些警察在门口，正跟老板和几个伙计不知在争论什么。警察声称店里的货车违例停泊，入内抄牌。即时将店里的人都扣押了。明义看老板从后门

出来，手上戴着铐。就挺身上去，警察喝问。老板的声音更大，说，让他走。他是个外乡人，连福建话都说不利索，不关他的事。

明义回到家，失魂落魄。老板被捉走，没再回来，几个伙计也是。被定了非法集会的罪，判了两年。在北角待久了，阿义自然听说这一区是香港的左派基地。“六七”余温未去，气氛还很紧张。听街坊说，他任职的成药公司加入左派设立的斗争委员会，老板是爱国商人，又是福建同乡会副会长，一直受港英政府密切监察。近日因接近节庆，装修店面，早就被警方盯上了。

明义想着，老板话不多，但人细心厚道。过年时，给他家众多子女，一人封了一个利是。

店被查封了，他的工作没了。他只靠窗坐着，望着外头的灯火失神。素娥说，没事，再难，还能难过吃不饱饭的时候？

他笑笑，依旧向外头看着。春秧街上的电车，叮叮当当地响，声音有些倦，像夜归的孩子。

过几天，家里来了人，是老板的太太。明义刚想安慰她。却看叶太太手里执着一个包，交于他手里。叶太太说，阿义，我们同乡会的人，集了笔钱。不多，但够你开个店做生意。渣华道阿水伯的糖水店，年纪大了开不下去。盘过来，开个小馆子吧。你一手好手艺，莫浪费了。

明义不肯接，连连推让。

叶太太把住他的手，实实在在地。她口中说，这年月，谁都不易。这一区的上海人，走得七七八八了。你不靠我们，能靠谁？

明义立时，就哭了。一个大男人，哭得没成色。他也不知自己为什么要这样哭。

两口子就商量，开了餐馆做什么。

素娥就说，街坊们爱吃红烧肉，就做红烧肉吧。

明义说，红烧肉不当饱啊。

凤行在旁边听见了，说，那就开个面馆吧。红烧肉和辣酱当浇头。

做爸妈的听了，都心里称好。想这小囡真是灵。

他们就给面馆起了个名字，叫“虹口”，是明义以往做救火员的地方。

店面装修好了。素娥找出明义穿着制服、在救火会大楼前拍的照片，去了英皇道上的照相馆，翻拍了一张大的。明义写给素娥的第一封信，就夹着这张照片。照片上的明义是个意气风发的样子。他一手

叉着腰，一手遥遥指着，方向是身后六角形的塔楼。素娥把照片镶了框，擦了又擦，稳稳挂在墙上。

开业那天，街坊们都来了。送了个花牌，也是热热闹闹的。上面写着“门庭若市，日进斗金”。

虽不至日进斗金，但生意确实很好。明义和素娥，都没把它单当生意来做，倒像是每天热火朝天地给家里人做饭，心气儿十分足。一大清早就起来备料，熬高汤。肉自然要当天新鲜的。为了便宜些，明义蹬一辆三轮车，自己去肉食公司买五花肉，也还是一块块地挑。久了，人家都知道上海师傅是个精细人，糊弄不得。至于面呢，则是对面“振南制面厂”送来的上海碱水面，高筋面粉制成，又爽滑又筋道。出锅后，明义照例要在凉开水里，先醒一醒，咬劲儿就更足了。

午市开了，来帮衬的先是附近做生意的街坊，鱼档果栏的。再是附近电车厂交班的司机大佬、丰华国货的售货员。到了晚上，那可就热闹了。因为街坊孩子们都放学了。家里大人忙的，干脆给他们在明义店里包了伙。长身体的时候，格外地能吃，一大碗哗哗就落了肚。明义看他们吃得满头大汗，就拎起勺，给他们添块肉、加勺汤。子女们回家早的，也都懂事来帮忙。可是铺子小，后厨又热。明义和素娥，就将他们赶回去。唯有凤行，赶不走。两个老的，见这孩子不吱不声，见缝插针把该干的事，都给干了。间隙还不忘了温习功课。到了夜里，过了一点，最后一波下晚班的工人吃了消夜，走了。店里才算是能喘一口气。两个老的，互相给对方揉揉肩膀，捶捶腰。看着灯底下，是凤行瘦弱的背影。这小囡还坐在小板凳上，埋着头洗碗，仍是一声不吭地。两个人心里就又心酸，又安慰。

“虹口”面馆，就在北角扎下了根，一做就是许多年。明义和素娥，渐渐地老了，儿女们也长大了。

面馆就着那个小门脸儿，生意没有做大，其实名气是大了。外区的客人，经常慕名而来，就为了尝尝戴老板一口“入口即化”的红烧肉。有些师奶，竟然要明义面授机宜，教那红烧肉的做法。按理说，这于店家很不合规矩。但明义笑笑，一五一十地教给她们。然而，她

们回去照样做了，还是烧不出明义店里的味道。就越发敬佩戴老板，口耳相传，帮衬得越发勤了。

这些客里，总有一个马姐，夜色将近的时候，拎着一只提篮出现在店门口。那提篮是老物，很精致，把手上雕着花。篮身上，也还辨得出，是风穿牡丹的图案，虽然已经褪了色。提篮里头，还

装着一只骆驼牌的保温桶。这马姐总是站在外面等着，也不进店堂。打上一碗面，就走了。人安静，和明义也未怎么交谈。印象里只第一次，面打好了，看一眼，说，唔好意思，我家主人唔食芫荽。她的广东话，有外乡口音，声音软糯。明义记住了，自此便再没有放过香菜。

这马姐陆陆续续，来了有几年。有一阵子，香港台风挂了“八号风球”。她不来了。明义和素娥两个，竟有些记挂。其实萍水相逢，记挂的是什麼，两个人也不知道。但就是隐隐有些担心。一个月后，她又来了。明义回头看看素娥，素娥眉眼里也是如释重负的笑意。

明义就下厨，烧了一个烤麸。另装了一碗，一并给马姐放进提篮里，说，这碗是送给你家主人吃的。

马姐依旧没说话，但眼里浅浅泛着光，对明义点点头，算是道谢。

一个星期后，马姐又来了。这回来得早，明义才刚刚开张。马姐搀扶着一个老人。老人须发皆白，脚下行动虽不很爽利，但面相精神，目光清亮。

老人坐下来，用上海话对明义说，谢谢你的烤麸，道地。

去乡多年，明义仍听出了他的老城厢口音。

明义连忙给他让了个座，拱一拱手，说，您老吃得适意就好。

老人坐下来，环顾一下店堂。目光停留在了墙上的照片，轻轻说，“虹口救火会”。他便问明义，你这店，开了多久？

明义答，六年多了。亏您多年帮衬。

老人点点头。明义照例给他端了一碗“红烧肉面”。

老人看一看，说，好，吃上了头汤面。这回，你给我加点香菜。

明义就见他顿了顿筷子，便埋下头吃，并不说话。或者牙齿不济，细嚼慢咽。但胃口很好，慢慢地吃完了，连汤都喝了下去。

他吃完了，用手帕轻轻抹一抹嘴，说，当真适意。

素娥给他端上了一盅花雕，他也一饮而尽。夫妇两个，都捕捉到了他嘴角的笑意。老人站起身，说，戴老板，我这回来，是想央你件事。

明义便说，先生请讲。

老人说，你可会做“糟钵头”？

明义想想说，我这店门面小，只有红烧肉。

老人笑一笑，说，不是在店里，是想邀您明日到舍下，帮我制一两个菜。

见明义犹豫，他便说，老朽年迈，既上得门，君子礼尚往来，等你一句话。

明义稀里糊涂，便应承了下来。

说完，便看见一辆黑色的轿车，停到面前。马姐慢慢扶老人上车，转身对明义说，这是菜单，麻烦您备料。明日黄昏，我来接您。

这时候，恰好“振南制面厂”的老伙计忠叔来送货。看见车远远地走，愣住神。素娥接过面，他便问说，邵家的人来过？

见明义两口子，一头雾水，便问起方才的情形。明义一五一十地说了。他喃喃说，这可奇了。老人家有日子没现过身了，邵公最爱吃我们“振南”的面。

明义给他看马姐留下的菜单。菜单上并不是什么稀罕的菜式，相反，其实多是老浦东人日常的下饭菜。忠叔点点头，说，这就对了，都是顾先生当年爱吃的。

素娥问，哪位顾先生？

忠叔压低了声音，顾鸣笙。

夫妇两个，这时有些咋舌。这些年在北角，大概都听说了顾鸣笙和香港的因果。主题大概是所谓英雄末路，晚景凄凉。也就知道了香港的青帮洪门和顾门下的渊源。如今走过鲗鱼涌的“丽池花园”，前身是声势浩大的夜总会，顾鸣笙的李姓小兄弟的手笔。自然，十数年过去，留在世面上都是传说。明义两口子听则听了，只觉得离自己十分遥远。

明义再看一眼菜单，方才想起，少年时倒是听三林的老厨伯说过，顾鸣笙出身不远处的高桥。发迹之后，重乡情，痴念本帮菜。大约也是当年的滋味，让他每每忆苦思甜，记挂着少年在十六铺时的艰难营生。

忠叔始终未告诉这位邵公是什么来历。只说，当年同盟会元老饶汉祥给黎元洪做秘书长时，曾给顾鸣笙写过一副对子：“春申门下三千客，小顾城南五尺天。”顾先生近侧的人自然不少。可能顾念着他衣食的，才是真正身边的人。

因为并非奇珍异馐，料并不难备。临行前，不忘带上了一缸老糟卤。明义紧紧抱在怀里。当年从上海南下忙乱，一路上丢东西，就唯独没丢下这个。

还是那辆黑色的轿车，从英皇道拐上了半山。兜兜转转，这才停到了一幢建筑前。这建筑有一种少见的气派。自然是与他记忆中上海的纯粹西洋风的公馆别墅不同。外形方正，如中古

欧洲的城堡，可四角绿瓦飞檐，镶有汗白玉栏杆的回廊，外墙红砖围砌，则又是端雅的中国风。明义只在心里惊叹。他并不知道，这便是大名鼎鼎的继园。此为当年广州军阀“南天王”陈济棠大哥陈维周的手笔，移山修建园林，内有山亭水榭。据说全盛时，一家逾百口居于大宅。而此后陈家迁出，几幢房屋，便各有其主。这建筑门口，只一个铜镶的门牌，旁边镌着“邵府”两个字。

明义只是跟着马姐走进去。马姐着一个用人，将食料帮他拿着，说主人在客厅里等他。明义说，我直接去后厨就好。

马姐笑笑，说，我家主人，知道你肯来，欢喜得没有午睡。你倒说见不见。

说是客厅，布置倒更像是老辈上海人的厅堂。对门的是一副楹联，上面写着“三顾频频天下计，一生好做名山游”。先前见过的老人，稳稳地坐在太师椅上。见他便站起身，迎上来。

明义却后退了几步，冲他远远地作了个揖，敬道：邵公。

老人哈哈大笑，说，你既知道了我的名号，不敢近身，是怕我不成？

明义说，倒不是。只是您点的几道菜，生鲜时都是味儿大的。我虽然使劲洗涮拾掇干净了，可还是怕不体面。

邵公一愣，笑得更厉害了，说，我倒说呢，自己生生点了一堆猪下水、鱼下水。不怕，你过来。我一个园丁出身，见惯了脏污，没那么多穷讲究。

明义走近。他问明义怀里抱着什么，答他是糟卤。他揭开来，使劲闻了闻。老人眼里头是孩子一样的欣喜神情，说，这老糟味儿，结棍。

明义走进后厨，摆下食材。见一个铜盆里，已经发好了一颗大乌参。他笑笑，没耽误工夫，便投入了劳作。

待一桌菜都烧好了，已是掌灯时分。

满目琳琅。明义换上了干净衣服，来告辞：邵公，您慢用。我先回去了。

邵公说，你和我一起吃。

明义说，厨不同席。这是规矩。

邵公皱眉道，你不是厨，你是我请来的客人，岂有不上桌之理。再说，你就不想听听我对你厨艺的评点？

明义便坐下来。邵公给他斟了一杯酒，说，那日你请我独饮，今日要与我同醉。你说，这满桌的菜，我倒是从哪一道起筷？

他说，广东人的习惯，是先喝汤。

用人便给两个人盛了黄豆汤。邵公点点头，笑说，上好的肉丝黄豆汤，油封汤面、黄豆酥烂，似冷而实热。你懂行。

老人喝了一口，忽而面容翕动了一下。又喝了一口，喃喃说，“对，就是这个味道。”没提防，明义看见邵公一时间，老泪纵横。

邵公让用人再盛了一碗。将他扶起来，他端着这碗黄豆汤，颤巍巍地，走到了大案的佛龕跟前。明义看见那龕前竟有个牌位。老人恭恭敬敬地将黄豆汤摆在牌位前，说道：铺兄。你尝尝这黄豆汤，是不是咱们喝的那一碗。

邵公重新坐到席前，说，失仪了。今天是我这老哥哥的忌日。小辰光我们在十六铺学生意。乡下来的，饭量大得很。可挣的饭钱只够一客蛋炒饭，一碗黄豆骨头汤。吃完了不够，到夜里照样饿得肚皮乱叫。我这哥哥就说，将来发达了，要将这黄豆汤喝个够。他对我说，以后做人啊，就如这汤，表面生不见底，里头可已经熟透了。哥哥一辈子的时间都花在做人上。后来我们有钱了，有势力了。人也老了，来了香港，又想起了这口。老哥哥就请来了上海德兴馆名厨汤水福，专给我们做黄豆汤。他小心翼翼地做。可是，我们却怎么也吃不出当年的味道了。想不到，如今他走了二十年。这味道，却被你做出来了。

邵公给明义斟上杯酒，说，小老弟，我敬你。

桌上的菜，是生炒圈子、糟钵头、下巴划水、红烧鱼。

邵公一面吃，一面赞好。几杯花雕下肚，脸色红润起来。兴致来了，竟然吟唱起一支小调。明义没听过。

邵公说，这桌菜好吃。你说，好吃在什么上？

明义说，好吃在浓油赤酱，不失本味。

邵公说，依我看，这桌子菜，原都是下脚料。猪舌、猪肺、猪肚、猪肠，还有鱼头鱼尾，哪一个上得来台面。可经了你的手，化腐朽为神奇。

明义谦道，不是经我的手。这是三林本帮菜的老法子。

邵公说，这老法子说的，可不就是我和老哥哥的一辈子。我们做过好人，也做过坏人。硬是用了一辈子，烩熟了，烩烂了。让你看不清底里，只能说得一个“好吃”。如今，他们都走了。芮庆荣在哪里，张啸林在哪里，四大金刚在哪里；小子辈的沉楚宝、林啸谷又在哪里。只剩下我一个，还喝得上一口黄豆汤。

两个人吃喝了一晚上，也聊了一晚上。待到后半夜，酒醒了。

邵公便问，老弟，可想过开个餐馆，专烧本帮菜？

明义想想，摇摇头，我这爿小店，已够忙活了。几年撑下来，也知足。

邵公说，人始终要有大志向。你这好手艺，埋没可惜。

明义便道，我也年过半百。有心无力，怕是也做不动了。

邵公佯怒，在我跟前，可谈什么“老”字！我劝你开，自然是怀了私心。如今香港的上海本帮菜，都做得个四不像。你不开，将来我到哪里去吃。

明义说，可是，我那个小门面，哪能摆下几张桌子。

邵公便笑了，说，你且点个头，其他便是我的事了。

回到家，明义与素娥商量。素娥说，眼下孩子们都长大了。你若想做，我们就搏一搏。

明义还是犹豫道，你年前还病过一场，我们何苦来。

素娥说，老公，你且想想。这一辈子，勿识字有饭吃，勿识人头饿煞。如今你是命中有贵人，弗好做不识敬的寿头佬。

这时，凤行走近来，说，爸，妈说得对。你们做不动，还有我。

明义看看闺女，已经长成了大姑娘。这些年，跟着老两口忙前忙后。不比别的儿女，她的心，是真的在父亲的生意上。在厨艺上，人又是特别醒目，几个小菜，如今烧得似模像样。关键是，这孩子特别能吃苦。想到这里，明义也叹一口气。他有心将店面传给小儿子。可戴得是个贪玩的性情，十几岁的人了，还不生性。

明义说，凤啊，你夏天中学就毕业了。你要想往上读，爸妈供得起。

风行摇摇头，你们靠卖红烧肉，已经供起了三哥和五姐两个大学生。家里光宗耀祖靠他们，不差我一个。爹这一手烧菜的本事，莫不是不想教我。像老家里没见识的爷叔，传男不传女？

明义便知道，这些年，风行没变过，还是那个有主意的孩子。

这店便开起来了，叫作“十八行”。门面极好，在湾仔的卢押道上。这是邵公的私产，原先是一间海味铺。两层楼高，里面的格局陈设都很别致，省去了装修的工夫。楼上从大堂有一座木桥连上去，本是卖贵重货物的。给大客人上去验看，上好的天九翅、九头鲍、大连运来的灰刺参。极清幽，虽处闹市，却涤荡喧嚣，打开窗子，可见如黛远山。明义便和邵公商量，辟作了四间雅室。包间的名字，都是邵公起的。他亲手以大篆题名，分别是“高桥”“三林”“川沙”；最大的那间，叫作“十六铺”。知道的，会心他是乡情所致。再深一层，就是不忘本的意思。

生意大了，便也请了几个会做上海菜的厨师。那时的香港，上海菜的师傅并不难找，但多不是沪上的原乡人，倒是走难来港的扬州人。扬州人最出名的就是三把刀：菜刀、剪刀、剃刀。说的是三个门类，厨子、裁缝和理发匠。无论到了哪里，凭这三把刀，都可以白手起家打天下的。一个好的扬州厨子，京、沪、川、扬四个菜系，都会做。刀功自然了得，火候食材也上手得快。但也因什么都会，调和于众口，倒失之专精。

明义就做给他们看。从简单的四喜烤麸、熏鱼开始，重在火候和放料的轻重、手中的拿捏。一来二去，这些厨子也就十分服气了。到大菜，明义自是自己上手。

那“十六铺”，自然成了邵公长期的包间。独酌飧膳也好，宴请亲朋也好，只需提前一个电话。明义就早早备好了料，等着他。

这来的客，按说非富即贵。可到了近邵公的年纪，也都各自性情起来。讲究的，一头华发，还是年轻时洋场小开的派头：全套的花呢枪驳领西装，口袋里永远塞条丝绸的方巾，颜色跟着西装走；不讲究的，全然是家常打扮，穿着件汗衫，一条褪色的桑蓝绸缎裤子，趿着拖鞋就过来了。两种人，彼此看不上。后者戏称前者是“老克腊”，装腔作势，以为还是在上海吗？前者呢，就学广东人调侃后者是“麻甩佬”，穿得九不搭八，当系自己屋企吗？

老顽童们一起哄，就有个声音软软响起来，做了和事佬，说，叔叔伯伯，这里可不就是上海么？来了就当自己屋企，宾至如归嘛。

这甜美的声音，话说得俏皮。起龃龉的人心里舒泰，立时就休了战，干戈化玉帛了。风行于是松口气，利索地招呼其他客人去了。因为少年时来的香港。她的一口广东话，说得极地道。又有上海话吴语里，一点细微的软糯。无论是上海人，还是广东本地人，听得都熨帖。明义看在眼里，想自己让女儿负责楼面，真的没有错。

这孩子如小时候，有一种天然的周到。并不是张扬的性格，不声不响，就把该做的事情做好了。可只要该出面的，她便站出来，温言软语，三下五除二，毫不拖泥带水。这湾仔，长久都是黑

社会盘桓之地。“十八行”开张不久，便有古惑仔来找麻烦，收保护费。那天明义原是心里屈服了，花钱买个平安。可风行说，有一便有再，便有三。血汗钱填不满无底洞。明义没及拦，她便出去。叫企堂给来人，每人斟上一杯明前龙井。她自己先坐下来，柔声说，各位大哥，实在唔好意思。小店生意在贵地落脚，还未赶得切拜码头，罪过得很。只是啊，保护费的事，我们烧菜的说的不算。因这馆子，是邵公的物业。这邵公啊，说我们这小店，只卖三碗面，一是情面，二是体面，三是场面。不知众位大哥，想吃哪一碗，我即时让后厨做上来。

风行说得轻描淡写，明义直捏一把汗。但古惑仔们也立时心惊，知道了这店有青帮的渊源，连连赔罪，作鸟兽散。

可他晓得，这孩子的心志，还是在跟他学厨。但这一行，不说成见，可就有姑娘家学成了的？始终是缺了把力气，白案尚可，但兜腕掂勺的活，可是女人能做得了的？况且将来嫁了，手艺和人全留不住。

她一心要学，明义便也教。心里想的却是让她知难而退。这样教了几个月。有一次，他便教她独自掌勺一道“红烧鱼”。这是本帮菜里的头道功夫菜。做得好了，鲜嫩软糯，入口即化。可也因鱼肉质非常细嫩，鱼肉容易从鱼骨脱落。要保其形，烹制过程中既不能随意翻动鱼块，又不能让鱼块粘锅。所以最关键的步骤，出锅前要经过两次整体“大翻”。掌握这个技术，全在腕力与手眼协调。

风行独自掌勺，烧得十分用心。可菜一上桌，明义在心里叹上一口气，嘴上格外殷勤。

自然，无论“老克腊”还是“麻甩佬”，舌头却都是一式地刁钻。尝一口，便皱起眉头，说，阿义，这鱼就如此糊弄我们这些老东西吗？肉散骨碎，这还不算，竟是一点“腊克”都没有，干巴巴。你要是砸自己的招牌，邵公也是救不了你。

所谓“腊克”，是沪上老饕们的说法，说的是“自来芡”。本帮大菜的出色处，在成菜无须勾芡，全靠这道菜的主料、辅料和佐料在适当火候，几近天然地合成浓厚细腻、如胶似漆的黏稠卤汁。上海人称这种质感为镀了层“腊克”。

没有“腊克”，自然是功架远远不到，明义赶紧赔不是。斜眼看着身边的风行，脸色青白，暗暗咬紧了嘴唇。

风行不见了活泼，低目蹙眉，似有心事。明义看在眼里，暗自怪自己。可狠一狠心，想小孩子家，或许过了这一阵儿，也便好了。

一天等厨师们都收了工，厨房里还有动静。明义走进去，远望见风行立在灶旁，手里举着一只大锅，用力颠翻。这孩子涨红了脸，汗如雨下，也不知已经站了多久。但手上却丝毫没有停的意思。那锅里的东西，每每落下，便在她手中狠狠一震。明义看清楚了，是半锅铁砂。

明义在门口看了许久。风行专注，竟始终没有发现父亲。明义只觉得眼底酸楚。想上前，但终于没有，而是悄悄退出，将门带上了。

一个月后，邵公约下了几个相熟的客。风行请缨，说，爸，我再烧一次鱼。烧坏了鱼，从我工钱里扣。烧坏了“十八行”的口碑，我再也不进店里的厨房。

明义想一想，点点头，说，翻的时候，稳当点。记住“推、拉、扬、挫”。

菜端上来。邵公先动一筷。明义看他方才谈笑风生，此时却蹙了眉头，渐渐又舒展开，眼睛亮一亮，说，好啊。

明义松一口气。旁人一听，便也纷纷下筷子，说，戴师傅的鱼，咱们吃了许多次。这次倒是怎么个好法。

邵公说，你们快来尝一尝。这滋味交关好。吃得出是明义的手势，但又有新的好。我却说不出哪里好，只想拍巴掌。

明义说，邵公好眼力。这道鱼，是小女风行烧的。

竟是囡囡烧的！邵公愣一愣，上下打量风行，倒仿佛以往不认识。

他长叹一声，真是虎父无犬女啊。这本帮菜不同淮扬菜，历来少有女厨。“德兴”那样的老馆子，光一记“翻大翻”，难倒了多少英雄汉。囡囡，你让老伯我生增长了见识！

风行算是就此出了道。

不需多久，便已在港岛打开了局面。这时的香港，又比以往多了许多的移民，自然不是粤菜天下独孤。外地菜系，落地为安，渐渐发嬗，日趋争锋之势。有的自成一统，如川湘、云贵，因口味一味霸蛮，始终难成大的气候。倒是江南一带的菜系，润物无声，且变化多端，荤可浓烈入骨，素则清浅若无，像是琢磨不透的美娇娘。这便解了苏浙移民的思乡之情，又逗引了生长于斯的香港人好奇的味蕾，可谓大受欢迎。到一九七〇年代，从港岛至九龙，渐渐燎原。这里头出名的，大

约当属“杭帮菜”。杭菜以精致著称，且港地杭菜馆的主厨大多来头不小。像“云香楼”的韩同春，在杭州执业时已是远近闻名。他一道“烟熏黄花鱼”，号称冠绝港九，甚而各国的外商、买办来港，必去尝试。“十八行”有自知之明，自然不与其争。但本帮菜，原就博杭帮、淮扬、徽州、苏锡之众菜系所长，要想在一众江浙菜馆间脱颖而出，须辟蹊径。凤行的出现，算适逢其时。因了邵公和相熟老饕食客的口碑，加之凤行的厨艺，日臻精熟。渐渐打出了名堂。因其生得清丽，便真的有食客慕色而来，便又为其手艺绝倒。一来二去，就有了“本帮西施”的雅号。虽则略显轻薄，但却名副其实。

明义与素娥，看在眼里，是高兴的，也有十分担心。明义想，也是宿命。养了八个孩子，五子三女，出息的都算出息，成家立业，更有出国定居的。到头来，能继承自己事业的，竟是这个小女儿。可凤行再果敢的性子，筋骨里也还是个弱质女流。这些年，他也渐渐觉出，饮食业池水深，学问大。湾仔呢，又是港岛鱼龙混杂之处。自己终归是外乡来人，邵公是个靠山，可年事已高。自己也早岁过花甲，不知能够再做几年。这爿店，刚开得入港，又如何是她一个人的肩膀能撑得起来的？

他们膝下还有的，就是小儿子阿得，慢慢大了。这孩子读书不长进，看性情优柔也难以指望。但凤行却与这个弟弟感情格外好，大概是一起吃苦过来的。照顾入微，竟有半母之风。

老两口呢，一直到凤行告诉他们，才知道女儿恋爱的事，也是后知后觉。

接受“家家煮”的邀请，是凤行自己的主意。那电视台的副经理，也是“十八行”的客。第一次吃到凤行的“糟香汤卷”，便惊为天人。明义原本已经回绝掉了。他对素娥说，正经家女子，抛头露面像什么话，又不是上海滩的舞女。凤行便赌气说，他们请我，难道不是因为我的好手势。爹自己先看轻我，我就非要去了。

凤行准备两道菜，都动了心思。一是本帮红烧肉，是“十八行”的招牌，后面自有一段忆苦思甜的故事。一是“鸡火干丝”，她自然

知道自己所长，在一手好刀功。带上一把称手大刀，举重若轻。快稳准，谁看了不服。

谁知到了电视台，就先把她请到化妆室，化了个眼眉斜飞如鬓的浓妆，又做了个时髦到极的发型。她对着镜子，认不出自己，觉得别扭。刚想要换上厨师服，导演忙说不要换，口口声声道，戴小姐靓女，成个明星咁，唔好睇^注咗。

导演刚出去，就听见场记说，要不要带她先走走台，熟悉下锅灶炊具。

导演敷衍道，一个女仔，扮靓就好了。倒是那个同钦楼的主儿，听说是荣师傅的唯一嫡传，要伺候好。

风行顿时心凉下来。以为这节目是看重她的厨艺，谁知道到头来，还是将她当花瓶，是要给男人做陪衬的。

她看到五举，心里先有了敌意。

待这著名茶楼的少年“饼王”架锅起炉，说不过是做老婆饼和虾饺。风行在心里，先看轻了。想不过尔尔，浪得虚名。可当这青年动作起来，她虽不懂广东唐点，却也看出手法娴熟。行云流水，非同凡俗。

风行想，他师父的莲蓉包，举港闻名，他却没有亮绝活的意思。大概为人没有多少心机。她见他眉眼很周正，但戇居居。

待她自己上场，已没有了要胜他一筹的念头。做鸡火干丝时，刀把断了。她意兴阑珊。没承想，他却递上了自己的刀。

晚上，她在灯底下看这把刀。是德国产的老牌子。刃开得很好，看得出用了许多年。但有些钝了，她拿到后厨，亲自给他磨好。

她一边磨，忽然磨偏了。发出尖厉的一声响，在她心上软软划了一道。

明义见到五举。亲手下厨，给他做了红烧肉。

五举很中意吃，毫不掩饰。素娥便说，里头的百叶结，入了肉味也好吃的；将酱汁淋在米饭上，更好吃。

五举便照做，吃了眼里有惊喜的光。

明义和素娥交换了眼神，想，这孩子真好，不拘礼，做人真切。

五举将碗里的米饭吃了个干净，道，我常听人说，江南菜的好，是有味使之出，无味使之入。今天领教了，就是红烧肉和百叶结的关系。

凤行便故意说，粤菜里也有啊。你们的鱼翅、鲍鱼更讲究，要用慢火煨，高汤吊，一日辰光都不够。

五举想一想，很认真地说，还是不一样。鱼翅、鲍鱼矜贵，无味也难入味。因为矜贵，所以烧起来，用的是强攻的法子，硬是让味道进去。百叶结呢，是自然吸收了红烧肉的汤汁，更情愿些。粤菜里的许多无味，倒其实是有味的，我们叫“甜”。

明义说，苏浙菜里的甜，可是霸道有味得很，像无锡的酱排骨。

五举说，我们的“甜”，是食材的本味。有人说粤菜味淡，其实是敬它一个新鲜。汤可以甜，菜蔬可以甜。少放盐，更没有素菜荤炒之说。至多白灼一下，也就上盘了。

明义点点头，觉得这青年纯朴，内里却有见识，心里更喜欢了。

五举大概未听出，这番对话里，有对他默默的考验。这也是明义喜欢他的地方。他聪明有悟性，对人际，却是有些钝。聪明不同于精明。上海的精明人很多，但那是人生的皮毛，是不扎实的。这与心地的好坏无关，只能说是一方水土一方人。哪怕是浦东人，在老城厢的眼中，也还是乡土的。他想自己，当年为了脱去乡土味，这么努力地学英文。如今看来，多么可笑啊。

凤行说，五举，你去炒个蔬菜，让我们尝尝粤菜的“甜”。我给你打下手。

素娥说，傻女，哪有让客人下厨房的道理。

五举说，不碍事，我本来就是厨房里的人。整天在饭桌坐着，倒不自在了。

两个小的进了厨房。一对老的你看看我，我看看你。素娥先笑了，开口道，这孩子啊，像当年的你。

明义想想，也笑说，是像我当年。我当年最疼老婆。

素娥便嗔他，说，你啊，老了老了，倒没正经了。

这菜上来了，原来是一道炒芥蓝。明义吃一口，火候正好，菜茎是爽脆的。细细嚼一嚼，真有一股清甜气。

五举说，怕芥蓝有苦味，先洒了米酒和姜末。最后用了蒜泥吊味。

明义说，好吃，正好解了红烧肉的腻。刀功也好。

凤行说，爸，菜是我切的。您也真是，自家闺女的刀法都认不出了。

素娥便来打圆场，说，五举啊，想不想天天吃红烧肉？

五举点点头。

明义说，那将来，就让凤行天天烧给你吃。

凤行愣一愣，就明白爸妈的意思了，脸偷偷红一红。看五举低下头，脸倒比她还要红。她便想起电视台的人，问他老婆饼的事。心里一笑，莫名荡起一阵暖。

晚上，老两口就叫上凤行。凤行问，爸妈，这个人可好？

素娥说，除了国语不好，哪里都好。

凤行说，姆妈，你还是嫌弃他是个外乡人。

素娥说，傻孩子，在这香港，我们才是外乡人啊。你嫁给一个本地人，让我们更安心些。

明义说，这个人踏实，有手艺。何况，他师父在一天，便有一天的根基。性情也是好的，不会给你亏吃。

临了，当爹的补上一句，你嫁过去，不用管爸妈。

凤行摇摇头。

明义便谑道，怎么，不想嫁，要跟爸妈做一世老闺女？

凤行说，嫁是要嫁，但我不离开爸妈。

明义就大笑，说，傻孩子，你要带上我们两个老的做陪嫁？还是要人家人赘不成？

凤行说，对。

明义、素娥一惊，竟都说不出话来。凤行慢慢地说，我嫁给他，但要他留在咱们家。爸，你不说我也知道，你信不过我一个姑娘家能撑起“十八行”。我再嫁了，咱们这店可还能有几年的好光景？留下这个人，戴家的本帮菜还有将来。

终于，素娥先叹一口气，说，孩子，你倒是不是真喜欢这个人？

凤行愣住了，半晌慢慢道，喜欢自然也是喜欢的。

明义闭一闭眼睛，再睁开，眼角已经湿润了。他说，凤行，五举要的是你这个人，不是咱家的店。这话不能说，说了误你自己的将来。

凤行站起来，斩钉截铁道，这话要说，但不是我，得您这个做长辈的说。“十八行”要活，便要用我这个人，实实在在地拴住他！

凤行知道五举心里头的痛。她心疼五举。但她想起自己家的“十八行”，于是咬咬牙，松不得口。

五举一个礼拜和她没见面了。凤行把自己关在房间里，看窗外头的春意盎然。说香港没有四季的，都是鲁莽的人。虽然四季有绿，但唯有春天是看得见新绿的。一点点鹅黄，从树顶上绽出来。近处的电线上，栖着两只燕子，橘红的胸

脯，黑翅膀。它们的巢，就在隔篱唐楼“福翎阁”二楼的檐下。每年初春，东南亚的燕子都飞到香港繁衍，直到七月才回去越冬。这巢是去年的巢。这一对老燕，还记得回来。今年的雏燕有四只，已经识得叽喳争食。“四儿日夜长，索食声孜孜；青虫不易捕，黄口无饱期。”风行心里头响起了旋律，是小学时音乐老师教的一支童谣，说的燕子，是用首唐诗谱了曲。风行想，哪朝哪代，春天的景致，都是一样的。燕子来了，走了，又再回来。

她于是想一想，去找了五举。她说，五举，我爸现在悔得很。他说不想同钦楼上下说我们上海人不厚道，说不想毁了你。可是我不悔，这是我一个人的主张。同钦楼和我们家，你总要选一个。选了同钦楼，就没有了我，我们不相欠。选了我，你就要欠你师父一辈子，我还要欠你一辈子。我便要还你师父两世的情，我这辈子还不起，还要还下辈子。算一算，我不想为难自己，我还不起。

风行转身就走。这时候，她被五举拉住了胳膊。

五举说，戴风行，你若现在走了，才是欠我的。师父那边，我们两个来还，一起还。

这时候，淅淅沥沥地下起了小雨。两人站在原地，都没有动。雨打湿了他们的头发。雨渐渐大了，顺着他们的额头、鼻梁、嘴角流下来。风行被雨模糊了眼睛，她有些看不清五举了。

她听见了五举的声音。五举问，风行，你真的会为我烧一辈子红烧肉？

风行使劲点了点头。

五举说，好，那我就当你一世的百叶结。

明义没看错，五举的悟性很高。

起初，他总觉得对女婿亏欠。想将店里经理的职务给他，觉得体面，让他负责店面。但五举说，爸，我是厨房里的人。还是让我回厨房去吧。

老实说，明义是有些踌躇的。各大菜系，都有窝里传的俗例。这其中有两层意思，一个是传男不传女；一是要传给本系的厨师。对风行两口子，明义如今掏心掏肺，自然是没什么保留。可是，担心的却是五举自己那一关。说到底，厨艺如武艺，既有各种门派，也自有他背后的手势与习惯。相似的，如本帮与江浙菜，能够触类旁通。可打惯了八卦掌，忽然想习咏春，就没这么容易了。拳不离手，熟能生巧，可也造就了身上那筋骨里的劲道。如本能一般，一不留意便流泻出来。要彻底放下，越规逾矩，先得回到白纸一张。五举年轻，却是正传的粤点师傅。年少有为，十年历练，已经做到了同钦楼的车头。本事也都长在身上了。这本帮菜浓油赤酱，他觉得好吃，已是造化。可你让他就此改弦易辙，先废了此前的武功，重建修為，也才真是难上加难。

五举就提出先在厨房里，为风行帮厨。

厨房里的几位师傅，对他都很客气。其实客气得有点过分，一是知道他的来历，又听说他离开“同钦”的因由，未免心里都有些顾念。

但五举人随和，又帮得手，渐渐就和众人打成了一片。私下里称他，也从“老板姑爷”慢慢变成跟着风行叫的、亮堂堂的“举哥”。

唯可以让大家看出举哥过往的，是他当年在大小按上练就的功夫。剁馅、擀皮、上笼，又利落又好。而且，众人都看出，这小夫妻两个有一点很像。就是眼里有活儿、没架子不造作。谁手上忙了，都能上去帮一把，还都能帮到点儿上。要知后厨忙起来，互相的配合，是靠长期建立起的默契。而五举在大家忙成一片的时候，就像卯榫，跟谁都能严丝合缝。

不忙的时候，他便用心地看。看风行“刷刷刷”，三两下将一条青瓜切得当断不断、连绵而不绝。风行见他在身边凝神，笑说，我说过要教你，这是你说的“蓑衣刀法”。便又拿过一根青瓜，要给他演示。

谁知五举说，我来试试，扯过来便切。同样三两下，刀下如影将青瓜切成了。风行心里吃惊，毕竟这样的刀功，在常人需要苦练所

得，何况这种刀法里的花哨，尚有炫技的成分。然而，五举只看了数遍，竟然可以切得与她不分伯仲。她再看自己男人，却已经应声去帮小笼师傅起笼。风行心里泛起一丝柔情，五举在雾气中忙碌的背影，便好似仗剑天涯的侠客。

其实风行和五举，回到自己的小家，很少谈及彼此的厨艺。风行不说，是怕勾起五举的伤心。五举不说，则是想要忘却。他们谈得多的，是各自的成长。风行自然谈他们家由上海而来的颠沛，谈北角的邻里，谈他们家那间小小的面馆。五举谈来谈去，除了那个避而不及的人，便是阿爷。风行一面感叹他人生的单纯，一面想，这个毫无血缘关系的老人，何以让五举感情如此深厚。她回忆起阿爷在他们婚礼上的样子，寡言而谦卑。她对五举说，我们去看看阿爷吧。

阿爷的两只眼睛，已经近乎全盲，只能看到极少的光影。但是他根据声音，迅速地辨认出五举。然后犹豫了一下，清晰地叫出了风行的

名字。

阿爷住在了更小的唐楼单位里。两年前，他唯一的女儿去世。女儿也是年迈的老人了，他说自己是白发人送白发人，只怪自己活得太长。他说这些，脸上并没有一些悲色，平静得像是说别人的事。他把自己大些的房子，过到了外孙的名下。外孙夫妇便照顾他的日常。风行知道，阿爷离开“多男”后，五举孝顺阿爷，常常周济。阿爷亦待他，一如亲孙。

他和两个年轻人，絮絮地说话。他说五举那时那么小，双手拎着一个“死人头”的大水煲，给楼上的客人。半天不下来，他担心得很。上去看，看五举抬着头，定定地看人斗雀，看入了迷，忘了走。他就想，这就是个孩子啊。五举说阿爷的绝活是“仙人过桥”。他站起来，给风行比画。那么大的铜壶，拿得稳稳的，远远手起茶落。阿爷看不见，但脸上有笑，笑得满面皱纹纵横。他们说到五举去同钦楼前的那一晚，便都沉默了。

风行就问，阿爷可去过上海？

阿爷说，上海是个好地方，我年轻时去过。那时候多么好。人穿得好，吃得好，满街都是外国人，好像现在的香港一样。但没有香港人这么多。

阿爷说的上海，和凤行记忆中的不一样。她说她喜欢阿爷的上海。

五举和凤行对望彼此，都觉出了久违的快乐。

临走时，阿爷将五举的手，叠上凤行的手，说，孩子，要对她好。这是一个好姑娘。

那天来人，都是邵公的故旧，从美国而来。说起来，都是上海的渊源。其中有一对夫妇，男的曾是顾先生的部下，女的是昔日沪上很风光的买办小姐。虽韶华已去，着得家常，皆可见当年的英挺与风姿。两个人就说，如今三藩，多的是中餐馆。可像样的上海菜却不多见，更不要说本帮菜。粤菜馆倒是处处开花，去国多年，吃得多了，将人的口味都历练得淡了。那夫人便说，景轩和我一样，年轻时都是重口的，吃牛扒都要浇上厚厚的黑椒汁。现在人老了，倒惯了粤菜的清淡。我想吃一道本帮做法的广东点心。不知邵公可能成全？

那还消说，我这里的大厨，红案白案，文武双全。明义听他夸下海口，在心里默默流汗。

明义到后厨去商量。五举想想说，我来吧。

上来的是一道生煎。上面撒了芝麻粒儿和翠绿的葱花，焦黄的壳，看上去让人食指大动。夫人看看说，好是好，终归还是一道生煎。

明义便附在邵公耳旁说了一句。邵公便道，哈哈，内里有乾坤。

夫人便撩起一只，轻咬一口，才发现，这生煎的皮，不是用的发面，而是透明脆薄，里面有汤汁流出来，极其鲜美。再一口，原来内藏着两个虾仁。还有一些软糯的丁儿，混着皮冻化成的卤汁，咬下去十分弹牙爽口。夫人品一品，眼睛亮了亮，说，你们快尝尝。这花胶，用得真好。

众人下箸，纷纷称是，都说，想见一见这位点心厨师。

明义便引了五举出来。夫人说，你这道生煎，皮用得很讲究。

五举说，用的是水晶粉，混了澄面。先蒸一道，然后才下锅煎，所以外脆里软。

夫人与她先生相视，笑笑说，虾饺的制法，弗得了。这花胶粒儿，也是你的主意？

五举点点头。

邵公也得意，说你们不知。我这点心师傅，别看后生，可大有来头。原是同钦楼荣师傅的门下高足。如今和我干女凤行结了姻缘，做了上门女婿。也是英雄难过美人关啊。

明义没料到，邵公会说到这一层，便借机上菜，让五举退下。

可客里有一个却恍然道，啊，是“莲蓉王”荣貽生吗？听说传了一个徒弟也是整了一手好莲蓉。不知我们有没有口福？

邵公一乐，说，那还在话下？明义，请你女婿给我们几个老的，做一笼莲蓉包吧。

明义看看五举，眼神里黯然下去。没待他开口，五举跟几位鞠一躬，说，我不会做。

转身便走了。

食客们面面相觑。邵公何曾给人这么抢白过，也是动了气，一拍桌子道：

戴明义，你这个女婿太不识抬举，愣头青！

五举将邵公给开罪了。

明义着小两口上门，给老人家赔不是。但凤行说，不去！我五举没有错。有也是功过相抵。这伙子有钱人，口味刁钻不怕。可到本帮菜馆点广东点心来吃，不是触人霉头吗！

爹，我且立下规矩。五举以后不上铺面见人。要见，我来见！

但那日五举创制的“水晶生煎”，就此便成了“十八行”的一个招牌。即使多年后，别的上海菜

馆，想要如法炮制，可偏就做不出五举的味道。

后来有人说起五举山伯。说五举不是山伯，是杨过。自己废了“大按”一条胳膊的武功，剩下“小按”，依然耍得起一手出神入化的独臂刀。

凤行呢，便是小龙女。教得五举，也伴得五举。两个人算是琴瑟和鸣，将“十八行”的声名，渐渐打开了。以五举的灵，一年后，已将本帮菜烧得轻车熟路。只是落料么，还稍保守些。凤行快人快语，是不迁就他的，常说，放酱，加糖。不吊糟，这味怎么能出来呢？

闲下来时，五举便好自己琢磨，又做了几款新的点心，比如“黄鱼烧卖”“叉烧蟹壳黄”。懂行的，便看出是粤沪合璧。只这闲情所得，倒很有成就，慢慢传播开去，成了食客们饭中必点的主食，便让“十八行”在港岛再不同俗流。

明义与素娥，很是安慰。他们都实实在在地觉得自己老了。一片家业，到底是指望上了一个闺女。人说巾帼不让须眉。戴家的巾帼却引来了一个须眉。阴阳而来，乾坤定海。

明义夫妇，在此后的数年，其实错过了小儿子的成长。

戴得是这家里的异数。三岁来港，对在上海的生活了无记忆。他是实实在在在香港长大的孩子。对这城市的感情，与他自己的成长同奏共登，休戚相关。上海，对他只是个幻影，代表着他父母的根系。哪怕多年后，他回到了家乡，也如过客。“杨浦区通北路37号”，是他们在上海的门牌，也只是照片的背面的一行字。一笔一画，冰冷无温。

在家里，他的父母与兄姊，总是讲上海话。他会讲，亦会听，但总觉得与自己隔了一层。这种语言有某种魔力，可以在人群中辨认彼此。他记得，在北角成长的岁月，他的家人在任何场合，和陌生人相遇，大家说着广东话。但凡有上海人在，便迅速捕捉到对方话语中的

蛛丝马迹，改用上海话亲切地交谈，而不必顾及旁人的在场。年幼的戴得，因此会觉得尴尬，甚而羞愧，好像自己是这个家庭的代表。

他自认是个香港孩子。然而，比起生长于斯的本地孩子，他仍然是孤独的。家人的存在，一直在提醒着他的来处，也影响了他的口音。读书时候，同学们总会嘲笑他的口音。他的广东话里，带着上海的腔调，甚至还有福建话惯有的尾音，这是他少年生活在北角的印记，很多年都摆脱不掉。在语言上他是有些迟钝的，他总觉得自己不及兄姊聪慧，或是因为老来子的缘故。

这些都造就了他身处奇异的边缘。在试图努力了许多次后，他终于放弃。因此，他让自己养成了一种看似不在意、信马由缰的性格。他用这种性格，抵御周遭令他感到压力的任何东西。他的父亲明义，怀着某种对自己青年时期的执念，将他送进一所英文学校。但他很快开始逃学，因为这所学校向上的氛围，让他喘不过气来。他逃学，无知觉间，开始了在学校附近的游荡。

他发现，他很喜欢游荡。在游荡中，他让某种紧张的东西释放。湾仔是很适合一个人游荡的地方。他沿着叫作庄士敦道的电车道漫无目的地走，看到一条横街巷道，便随即拐了进去。这一带，是“二战”前发展的住宅区，克街等地能看到许多战前的旧楼。而太原街、交加街、湾仔道一带仍有传统的街市。戴得的心中，有一张漫游的地图。利东街的印刷铺，轩尼诗道的循道卫理教堂，星街的圣母圣衣堂，被称作夏巴油站的德士古大厦，都是这地图上的坐标。

还有太多地方，可以让戴得在游荡中驻足。修顿球场总有不少待业的人，或站或坐，在等待被人挑选。露天的表演，也可以让人看很久。从大王东街穿过去，便是洪圣关帝庙，里面有年老的婆婆，披散着头发，为人“打小人”驱邪。打小人的过程伴随着歌诀，极为漫长。戴得站在旁边，可以听上许多遍。大王东街与庄士敦道交界，是和昌大押所在。戴得远远站着，看着典当的人，各色的行止。踮起脚，将东西举到当铺的窗口。有的同时间，还四顾一下，用动物般警醒的眼神。当他走累了，便随机地走进一家戏院看电影。有时是“国泰”，有时是“南洋”或者“大舞台”。他其实并不很喜欢看电影。

但是他享受在黑暗中，无人打扰的错觉。他看不见其他人，就当他们不存在。他们不存在，他便是君王。

走出影院，天已经半黑。他就在街边的大排档坐下来，叫一盘肠粉或炒牛河。这些大排档多半在马师道或史钊域道。他对着大街，看着路上的行人，慢慢地吃。他并不很喜欢吃家里的东西。此时“十八行”的本帮菜，在邵公等一众老饕的锻造下，已经日趋精致。但是，戴得自认没有高贵的味蕾，他的口味就是与这些大排档的朝夕相处中，积累而成。

家里的东西，他唯一喜欢吃的，是凤行做的黄鱼面。

在家里，他亲近的人，是他的小姊姊凤行。自戴得有记忆，凤行似乎对他就抱有某种责任。

尽管那时，她自己不过是个九岁的孩子。但是，她与么弟阿得间，有如某种母鸡护雏的关系。在外人看来，这种景致未免滑稽。北角的邻居们，还记得，在戴家门口，一个小女孩，吃力地把一个更小的男孩，抱在腿上。用他们所听不懂的上海话，在唱一支童谣，一遍又一遍。男孩渐渐听得有些不耐烦，身体出现了拧动与挣扎。女孩便更紧地抱住他，脸上带着近乎肃穆的神情。

戴得还记得的，是他七岁。在皇都戏院门口，他受到了几个外国孩子的挑衅与欺侮。他天性里的软弱，让他避闪与逃走。但这些孩子似乎有许多时间，他们一路追打他。又放开他，再追。这时，凤行出现了。她冲向在最前头的孩子，一口咬在他的胳膊上。然后在围攻中厮打，谩骂。他们彼此语言不通，这些谩骂便成为小型兽类之间预警的咆哮。异族的孩子，似乎被这个中国小姑娘的勇猛击打得六神无主，渐渐退却。凤行站在英皇道上，满脸是血。半叉着腰，仍然在骂。稚气的脸庞上，漫溢着成熟的市井妇人的凌人气势。

戴得便在这样的呵护下成长。他并不关心，也不了解，小姊姊如何放弃了优秀的学业，承担了家业。又如何以婚姻的方式，为这个家庭引进了一个男丁，去巩固这爿家业。而他更无法体会，这所做的一切，其实本应是他的责任。或者归根结底，是为了他。

他感兴趣的，是这个被他称为姐夫的人。与那些只有逢年过节才应景出现的姐夫不同，这个纯粹的外人，进入了他的家庭，甚至嵌合进了这个家庭的事业。这个人寡言，脸上总有微笑。眼角略微下垂，鼻翼宽大，目光温和松懈。面相的柔软，让他曾经以为，这个年轻人，会是自己一个潜在的同盟。姐夫五举不会上海话，也让戴得想象他必然被这个家庭所排异。但现实告诉他，并非如此。当五举出现时，无论之前聊得多么热火朝天，全家人会停下家乡话，改用广东话交谈。甚至最无语言天赋的母亲，都会用口音浓重的国语说话，力图令他听懂。而这种迁就，是他从未曾享受过的。在饮食上，似乎也清淡了很多。多年盘踞戴家晚餐的八宝辣酱，不知何时，被端下了饭桌。而代以清炒与白灼的小菜。父亲说，厨房里油烟味儿太重，回家里来，还是清爽小菜适意。

而事实上，他发现五举的恭顺，不过是一些日常小事上。有一次，他放学归来，看到了姐夫正在与父亲争论。似乎是为店里的事情。大概是店里的一个老厨，监守自盗，偷拿了贵重的食材出去卖。这老厨自“十八行”开业，便是元老，甘苦与共，明义自然是息事宁人。可五举却说，这种事情，有一便有再，非要杀一儆百。漫说是鱼翅，若在同钦楼，偷吃一个叉烧包，当月工钱就没了。

父亲脸变得铁青，大约也是情急，说，这里是“十八行”。你要说同钦楼的规矩好，就回同钦楼吧。

这时，五举先前柔软的面相，忽然不存在了。他抬起头，眼里的光，可以灼人。

明义这才发现说错了话，嗫嚅了一下。凤行急急走出来，说，爸，给刘叔支两个月的工钱，让他走吧。

凤行拉一拉五举的袖子。戴得见姐夫的表情，仍然冰冷坚硬。这时稍微松懈下来，但脸上肌肉在僵硬地律动，好像是冰在一点点碎裂。

戴得感到有些害怕，并没意识到凤行到了他身后，拍了他脑袋一记，说，看什么看，你姐夫都是为了这个家好。

戴得自然感受到小姊姊对姐夫或明或暗、或硬或软的维护。他想，他曾经因为这个男人蚕食了风行对他的关爱，而产生敌意。他感到恐惧。不是为父亲的懦弱，而是因为这个人表达出的一种力量，是他们家庭里任何一个成员，所不具备的。

此时，风行已有了五个月的身己。她似乎因此变得温柔。戴得想，这也是这个男人带来的改变。那个瘦小而能量可观的姐姐，正在发生变化。变得温柔、琐碎而缠绵。她开始为这个预产期还很遥远的婴孩准备衣物，鞋帽。开始用更为轻盈的脚步，在家中行走。她会将戴得拉到身边，将他的头放在自己的腹部，对他说，得，你就快当舅舅了。

阿得看姐姐膨胀的小腹，敷衍地将耳朵贴上去。然而，他的确感受到了一个未知生命的律动。这律动让他的心也莫名颤动了一下。一下而已。

阿得并不想成为一个舅舅。他觉得五举和他带来的孩子，会造就自己更为孤立的状态。风行对阿得说，他们不让我进厨房，他们说，这孩子吸了太多的油烟，长大了就只能做一个厨子。你说，做厨师有什么不好。

然而，风行最终还是进入了厨房。在一个月以后，是邵公的八十寿诞。

邵公说，宴席上的功夫菜，要由我干女来做。

明义犹豫了一下，终于说，邵公，风行的身子

很笨重了，恐怕难当此重任啊，也怕人有个闪失。

邵公的脸色即刻变得不好看。他说，我还能有几天活头？她和这个孩子来日方长。告诉她，孩子生下来，我送她一层楼。

风行咬咬牙，说，我倒不要他的楼。但我怕“十八行”的铺面，他给收回去。爹你回个话，我做。

风行随明义和几个厨师，到了邵府。

旁边人照料着，风行身重，手下还十分麻利。糟钵头、鸡火干丝、草头圈子。风行自然知道邵公是看重她的好刀功。刀刀生花，是寿宴上的面子。她就格外地尽心。但始终是站久了，脚下渐渐浮肿。刀法便有些乱，心下一急，就切在了左手的无名指上，当时就汩汩地出了血。明义和五举看了，忙要换下她。谁知风行，用水冲一下，说，不碍事，你们忙自己的去。

这一场寿宴，举戴家之力，自然是十分的排场，为邵公挣足了面子。便有来客说，怕是如今在上海“德兴馆”，也吃不到如此地道有味的本帮菜了。

回来后，风行笑着对五举说，这可怎么办？这回咱们的孩子吸足了油烟，注定要做一个厨子了。

五举给她伤口包上，问她疼不疼。风行笑得更厉害了，说，厨子怕切手，那真是外甥戴孝——没救（没舅）。

风行在一个星期后的夜里，开始发烧。

五举摸她的额，有些烫手。头晕、畏寒、没力气。

五举着急，要送她去医院。风行说，三更半夜的，哪有什么好医生。天亮再说，没那么娇气。

五举就侧过身体，揽住她，紧紧地。

天发白时，五举觉得怀中的身体，瑟瑟发抖。风行抬了抬眼皮，眉头皱起，咬紧牙，手抓住了五举的胳膊。

五举胡乱穿上衣服，抱起风行，往外跑。

医生看见风行时，额上是密密的汗，脸色已青白了。叫她，没有应，抽搐不止。

医生说，怎么才送来。

风行呼吸急促了，乌紫的口唇，慢慢张开，流下了口涎。

忽然间，她睁开了眼，说，举哥……天怎么这么亮呢。

说完了这句话，似乎耗了她的力气。风行大睁着双眼，眼皮一松。她紧紧握着五举的手，也松开了。

五举愣愣地看着风行的脸，心里一空。

他觉得怀中的人，猛然一重，又轻了。

他说，风行。

风行没有答他。

他叫，风行。

风行没有答他。

他看见对面是医院的墙。没来由地，一大片白色狠狠地向他扑了过来，把他吞没了。

五举去领风行的骨灰。

是两个人的骨灰，还有他未出生的儿子。

风行走走了，因为破伤风。就是无名指上的一个小伤口。

风行使得蓑衣刀法，“十八行”人人佩服。她一辈子好刀功，最后送走了自己。

明义说，如果不是大着肚子，风行不会切着自己。

素娥说，明知大着肚子，非要去。是谁害死了我的闺女？

明义哭着扇自己的脸。

邵公亲自送来了葬仪，被素娥扔到了门外头。

明义关了“十八行”，把物业还给了邵公。

给风行下了葬。

坟场在香港仔，能看见海。

风行喜欢海。她说香港的海，没那么大的浪头，好像黄浦江。还能看见对岸的房子。能看到尽头的海，让人心里踏实。

五举烧纸。明义和素娥，呆呆地站在墓碑跟前。

素娥说，儿啊，想不到我们家里十口人，最先走的是你。你说老糊涂的爹娘，为什么要放你去呢？

说罢了，素娥跌坐下来，又开始哭，渐渐哭得人事不省。

夜里头，五举一个人，又跑到了坟场。

他带了一瓶花雕。是风行生前最喜欢的酒，两个人经常夜里对坐着喝。风行的酒量很好，喝着喝着，脸就红扑扑的了。有次喝到微醺，风行嘴里起了一个调，唱：“离峨眉，下九重，云行千里快如风，不觉已到西湖畔，美丽湖山似画中……”沪剧《白蛇传》里的“游湖”一折，素娥教她唱的。

那次风行唱得媚眼如丝，连五举都心旌荡漾起来。唱完了，风行倒不好意思了。风行摸摸自己的脸，看五举听得木木的，就说，举哥，你看我一会儿唱白蛇，一会儿唱小青，一时一个辰光，我都不知道自己是誰了。你倒是，怎么看都是个呆呆的许仙。

五举一口一口地抿那花雕酒，喝几口，就往那坟头上倒一点。再喝几口，再倒一点。想到这里，嘴上也过了门儿，唱了一句。才半句已荒腔走板。他才觉察自己的泪流下来了。他由着它流，盘膝坐在那里，继续唱。唱着唱着，竟然睡着了。

他是被山上的寒气冻醒的，看衣服上结了密密的露珠。待他醒过来，天有点亮了。他看着墓碑上风行的名字，还发着怔。目光往下走，早上的供品旁边，摆着一只小篮子。里面有几只点心。那点心正中，点了一个红点，莲花样的。是同钦楼的莲蓉包。

风行的“五七”过了，明义和素娥把五举叫到跟前儿。

两个人偎依坐着，原本已上了年纪，现在是两个全老的人了。这老除了身体面容，是在神态上。那眼里对生活的一点盼头，在朝夕之间，全都塌掉了。

老两口互相看一看。过了一会，明义叹一口气，开了口，孩子，你走吧。回你师父那里去。这头家，算是完了。

五举愣一愣，没说话，只抬起头看他们。

明义说，举啊，你是凤行硬挣到我们家的。对你，对你师父，我们这心里的坎儿，一直没过去。如今凤行走了，我们也不好留你了。

五举说，爸妈是不中意我了？

明义使劲摇头，就因为太欢喜，才怕耽误了你。如今你的小家没了，店也没了。男人，是要有自己前程的。

五举跪了下来，说，爸、妈，离开师父，算我错了一次，不能再错第二次。五举无爹无娘。如今好不容易有了你们这对爹娘，是我赚来的。凤行和命挣什么，还不是为了咱们家这爿店。我要走了，她阖得上眼吗？好不容易有了这个家，你们赶我，我也不走了。

这时候，五举竟使劲牵动了嘴角，笑一笑。老两口都在这笑里，看出深深的苦意。他们躬下身，将五举扶起来。素娥手颤，忽然一声喊，我的儿啊。便将五举揽进了怀里。

五举脸庞上流着滚热的水，心里倒一片笃定，觉得脊梁里的筋骨，一点点地硬起来了。

1. ㊦ 噤：粤语，浪费。

拾叁 十八归行

饮必好水，饭必好米，蔬菜鱼肉，但取目前，常物务鲜，务洁，务熟，务烹饪合宜，不事珍奇，而有真味。

——朱彝尊《食宪鸿秘》

谁都没想到，五举一个和和气气，看似随遇而安的人，竟然重新撑起了“十八行”。

戴得说这话时，看一眼姐夫，遥遥地忙着。五举山伯，精瘦，老是老了，但还是身体笔直。

戴得记得“十八行”重新开张的情形。

在湾仔的柯布连道。天桥底下。谈不上什么市口，天桥上的人看不见。天桥下面的人，又不会打那里经过。但是，租金尚算便宜。

五举到了自己找铺，才知道湾仔的铺租原来这么贵。

当年因为装修，借了一笔钱。还掉后，“十八行”历年的收益，竟所剩无几。

明义和素娥，心里有愧。因几个儿女，看他们折腾了一番，如今已经意兴阑珊。纷纷要两个老的，认命颐养天年，自然也就没有愿意伸手襄助的。

五举便将自己多年的积蓄，都拿了出来。算起来，从十岁起，也攒足了十几年，他又没有什么花销。加上两个老人的，勉强租了这个铺位。

便也就谈不上什么装修。买了墙纸糊上。原来那些桌椅是用不上了，太堂皇，运去了寄售店。却看到店铺墙角有几个大相框，里头镶嵌着画，是几个古装女子。他便拎起其中一个，是个披着红色斗篷的姑娘，脚下蹲着一只羊。姑娘满脸的喜气，笑笑口，是个高兴的样子。五举便问老板，这是谁。老板看一眼。四大美人，王昭君。五举想，这画面目可喜，或者是个好兆头。便问老板卖不卖。老板说，便宜给你了。在这里放了好久，卖家都不知哪里去了。

五举亲手将画挂到了墙上。以后，这画便在这墙上挂了四十多年。戴得指着问我，你说，这会不会是个古董？姐夫拿来的时候说，看我今天执到宝了。

我看一看，这画上浸染了多年的烟火气，有些水迹干了之后，纸上漾起的褶皱。不知怎么，心里出现了“半老徐娘”四个字。

戴得说，我知道内地有个节目，叫《鉴宝》，我也想去试一试。搞不好值钱得不得了，那我们就不用辛苦做了。

旁边便有一个女人走过来，说，我们忙得团团转，几时到你辛苦过？

女人倒是看不出年纪，敦实，皮肤黝黑。她的广东话不太纯正，我也可以听出来。她是戴得的太太。

新的“十八行”，就这么草草地开张了。重开后，客人是没有多少。以往许多客，都是邵公带来的。如今，虽不至于门可罗雀，但自然比不上往日光景。

铺便是开着，每一日都是钱。五举有点着急。明义便安慰说，我们的本帮菜，原本就不该是什么高级路线。如今开到了街坊里，倒是的。

五举看店里，尚保留了两只红色卡座。都是真皮的背面，漂亮得很。舍不得，便从原来的店搬来了。原来的店堂很大，并不显得有什么。现在摆着，扑面而来的红色，大而无当，其实是有些触目了。

五举便说，我们还是要想想办法，做点事情。

明义叹一口气，在北角那会儿，是先有了好街坊，生意都是街坊带来的。如今就算再烧了红烧肉面，也得有人来吃。

这时，他们听到身后，响起一个声音，说，办法也是有的。

这说话的人，是北方国语口音，声如洪钟。翁婿二人忙回过头，见是个中年人，赤红面色，宽脸膛，浓眉凤目。手里执一杯普洱，正在翻看报纸，施施然的神情。

五举愣住，想这关公神仙相的客人，刚才是将谈话都听进去了，便一横心问，先生有什么办法？

这客人哈哈一笑，说，您这店刚开了，我来了几次。菜味道真不错，可就是巷子深了些。

于是他就对五举说了句话。五举眼睛亮一亮，再看一看客人，说，先生这一餐，我请了。看先生一定是好文墨的，不知可能帮我这个忙？

客人还是朗声大笑，说，不在话下。

这姓司马的先生，便为“十八行”写了一份广告传单。五举捧在手里，只觉得字字硬朗秀劲，他不识是瘦金体，但看着心里真喜欢。他心想，这是遇到高人了。

传单上写，“沪上有佳肴，美味益街坊。”

底下是店里几个招牌的菜名。最末写着“妇孺皆爱，童叟无欺”。

司马先生又带了五举，去附近的印刷所，说将传单印了两百份。

印刷所在街市后面的唐楼里，前面是一个猪肉档。门脸儿给遮得严严实实。进去了才发现别有洞天。五举进门时，听到机器的运转声忽然停止了。里面的人，都停下了手中的活儿看着他。司马先生一抬头，朗声说，嗨，哥几个，停机掩活儿呢！这些人才好像骤然松弛了，手里又动作起来。一两个和他打招呼，开玩笑。

因为不用制版，传单印得很快，须臾便好了。到要付账的时候，司马先生嘴里对一个经理模样的人说，这年轻人，可不容易，你给多打点儿折扣。

那人便道，好好，那您答应给莫总编的书稿，可不能再拖了。您不给他，害他心思，结我们的钱也不爽利。

司马先生抽一口烟斗，吐出了一个烟圈，哈哈大笑，就你算得精。这小哥儿以后少不得还要来叨扰你。你啊，见他如见我。

五举捧着这沓传单，还有余温，散发着油墨的香气。五举鼓起勇气，问，先生，您是写书的？

司马看看他，憋不住笑似的。

旁边的师傅，一边切纸条，横他一眼，靓仔，你不知道他的来头？这可是个大作家。

司马就使劲摇摇手，嗨，一个码字匠。挣点零钱花。

戴家一家人，便把这些传单分发出去。五举和戴得，站在路边发给路人。素娥熟悉街市，便一大早揣定了，拜托那鱼档果栏的，给来往买餸的街坊。明义带着提桶浆子，在附近的唐楼巷弄，往那人多的地方去，瞅着墙上有空，便贴上去。

来吃饭的人，渐渐多了。证明这法子奏效的。因为菜的确是好，价钱也公道，便渐渐又有了回头客。五举说，爸，午市这么热闹，咱们也学学茶餐厅，做“碟头饭”吧。翻台也能快些。

所谓碟头饭，是一九七〇年代，在本港开始出现的菜饭。类似内地的盖浇饭，白饭上加上快餐餸料，奉送例汤一碗。

这时的香港，经济已经起飞。产业结构调整，工作机会比以往多了许多。湾仔一带渐渐也成了打工仔的天下。到了中午一点钟放工，他们便需在周围食肆吃饭。碟头饭胜在简洁，菜量丰富。做法也各有千秋。烧味店最经典的叉肉饭，厨房饭里的菜远排骨、豉椒鲜鱿，中式饭的单双

拼，西式的免治牛肉，倒是都能占个一席之地。

五举山伯，保留着一本地图册。这地图册可见经年的烟尘与油腻，是时时翻用的痕迹。翻到“灣仔”那一页，我看到以“十八行”为中心，用原子笔简洁地标注着一幢幢建筑以及它们的名称，那是当时湾仔附近的写字楼，也是五举派发传单的目标。然而，饶有意味的是，在这张六十年代出版的地图上，五举将某些楼宇的名称标注在用虚线所勾勒的范围内，下方是大片虚空的浅蓝。原来，这代表着湾仔彼时计划内填海的位置，是有关这座城市的憧憬。

在这本地图册出版十年后，湾仔已呈前所未有的盛大气象。一九六五年起至一九七二年，港府展开大型的填海计划。这项工程完成后，湾仔的范围随即伸展至今天会议道一带；港岛北岸的海岸线自此完全改观。一九六八年，行政局通过湾仔的旧区重建计划，皇后大道东两旁的旧厦，在其后的十多年间大量拆卸重建。这段时期，香港金融市场渐入佳境，社会对工商楼宇的需求增加，商业活动因中环区的写字楼供应饱和而渐渐出现向东扩展，湾仔大刀阔斧的变迁，正好回应这一趋势；往后十多年，一座座耀眼的商业大厦、政府办公大楼、酒店、运动场馆相继在湾仔海傍建成。这为此一港岛老区带来了生生不息的活力，也潜移默化地改变了当地居民的生活习惯与一成不变的饮食结构。

“十八行”推出的当家碟头饭，自然是“戴氏红烧肉”。鲜嫩软糯，肥而不腻，配搭时菜，最后在白饭上再浇上那浓郁的酱汁。真是不净了那碗碟，自己的舌头，头一个饶不了。

这一天，司马先生是夜里来的。快打烊了，店里人少。一进来就叫饿，要下了一个红烧肉饭。

五举忙迎过来，说先生好久不见了。司马一乐，说，你们家的饭，是一日不食，如隔三秋。

五举便说，盼是您天天来。

司马说，前几天去了澳门，见几个国外来的朋友。又陪着赌钱，输掉了半本书的稿费。这吃喝嫖赌，后两样真不能沾。说能怡情的，不是邓小闲，就是忘八蛋。让我大伤了元气。

五举不知道这姓邓的是什么来头，但听懂了忘八蛋，也哈哈大笑起来，说，那我给您好好补补。

他和明义，就下厨烧了几个热菜，给司马端上来。明义想想，又从后厨拎出一瓶陈年花雕，叫五举一并拿过去。

五举就安心坐下来，陪司马先生喝酒。司马还真是好酒量，越喝越是兴起。原本是个红脸膛，几杯下肚，红上加红，就有点紫得发亮。喝多了，自然话也多了。

他说，知道我为啥喜欢在你们这儿吃饭？

五举看他眼睛瞪得铜铃似的，就安静地等他往下说。

司马一拍他肩膀，你知道我是哪的人。白山黑水，老东北那旮瘩来的。我爱吃什么，“棒打獐子瓢舀鱼，野鸡落到饭锅里”，啥好东西不是一锅烩。大碗喝酒，大块儿吃肉。来香港这么多年，吃啥都觉得淡了吧唧的，荤菜没个荤味儿。可到你这，不道咋的，味儿老厚了。你要说是上海菜，我还真不信！

你这个红烧肉啊，带劲！咋说？叫个“人间至味”。杭州的东坡肉我吃过，跟这比，俺不稀罕。你这个肉，不道咋整的，好吃得敞亮。在香港，要说好吃的红烧肉，我倒还真吃过一回。在北角。不是碟头饭，是面条儿。

五举听到，心里一动，说，那店叫什么名。

司马想一想说，叫“虹口”。好多年前了，我就去过两次，都是夜里头。巴掌大的小店，门口老坐着个小姑娘，在那洗碗。再去，店就关了。这都多久了。可那味儿，老香了，这辈子都忘不了。

五举心里，浅浅地动一下，然后慢慢涌上了一股热流。他想，那是凤行啊。这家面馆，他从未去过。但从店里的陈设、桌椅，到锅灶的位置，佐料的摆放。他都一清二楚。凤行，给他讲过一遍又一遍。

他于是问，这店里头，是不是挂了张照片？照片上，有个消防员？

司马愣一愣，可不咋的！你也去过？你那会儿，该是个孩子吧。

五举一激动，叫一声“爸”。明义应声来了，在围裙上擦一擦手，微笑问司马吃得可好。

五举说，先生，我爸就是那照片上的人啊。

三个人，于是定定看着明义找出的照片，各怀心事，各有各的回忆。自从“十八行”在卢押道上关了张，明义便将这张照片收起来了。这是他人生中最意气风发的时候了，可现在挂起来，怎么看怎么像在笑话自己。

司马说，竟然是你们家开的。我以前，在北角继园那里住过。有个老邻居，跟我夸你们，我总觉得他在跑火车。我这个人，屁股沉，不喜欢走动。待我真去了，觉得好吃，又关门了。后来啊，有人跟我说，这上海老邻居，把这家店的厨子

给包下来了。我还奇了怪了。我也许久不见这老头儿了。一把年纪，爱哭，没尿性。我和他唠不到一起去。哎，对了，那老在门口洗碗的小姑娘呢？也长大了吧。

明义沉默了。五举还愣愣地望着那照片上的人，眉目间能看到另一人的影子。

明义给司马斟满了一杯花雕，用干哑的声音说，先生，喝酒。

这天，司马先生喝高了。

喝高了，舌头就不听使唤了。可他兴致却也很高，捋着舌头，给明义爷儿俩唱家乡的小调。“老北风，项青山，还有红局和南边；东兴好把盐滩，久战驾掌寺就是蔡宝山；还有得好和靠天，野龙大龙有一千。”唱得激昂了，脖子间的青筋都暴了出来。然而唱着，唱着，气息却又弱了下去，嘴里还是囫囵地说着话。说的，依稀是什么“主义”那些，五举都听不懂。说着，说着，又没声音了。

明义便道，这下我作孽了，好好请一顿酒，把先生喝倒了。也不知他住哪里，可怎么送。

五举说，不然就送咱们家里去吧。

明义想想说，也好。

两个人就想将司马架起来。可是司马，也十足是个关公的身架。高大壮硕。两个人费了半天的力气，都挪动不得，徒飙出了一身汗来。

五举说，爸，不如我在这看着。先生醒了，我就送他回去。你快先去歇着吧。

明义走了。五举待在店里，打烊，收拾桌椅，将门口的闸放下来。

司马先生还睡着。

过了一会儿，轻声打起了呼噜。

五举便到耳房里，取出值夜的毯子。给他披上。

这时，忽然觉得蚀心地饿，才想起从中午起就忙得没吃上饭。于是走到后厨，他给自己下了碗面，慢慢吃。

吃完了，他起身，将碗刷洗了。便坐在司马先生的对面。司马的嘴微微张着，呼噜的声音渐大了，酣畅起来。脸上的酒色倒渐渐退去，但依然是赤红。额上有薄薄的汗，原有些卷曲的头发，纷乱地贴在额头上。五举便想，这是个命力多旺盛的人啊。

他靠着那大红的皮卡座，也睡不着。便从抽屉里，寻出一副扑克牌。以往在同钦楼时，工友教他用这个算卦，说是以前一个洋先生传的。他算了一卦未来，不通。再算，又顺了。觉得不踏实，便再算，手中的牌乱了。心里却如期而至地痛起来。他把牌放下，木木地坐着。过了一会儿，才叹一口气，阖上眼睛，只由那痛一点点地蔓延。自从凤行走后，日日如此。原来是尖锐的疼痛，就是在心尖上疼，痛不欲生。现在这疼渐渐地钝了。他便也不再抗拒，由着它去。也就成了日常，朝夕与他问候。

待他觉得好些了，才慢慢睁开了眼睛。却看见司马先生已坐起了身，直愣愣地盯着他，是个惺忪的模样。见他手里的牌，司马说，你说这做人，要不要信命？

五举便问，先生信不信？

司马想想说，以前我认识一个师傅，擅铁版神数、周易。那时我潦倒得很，去见他。他给我算出来是“鲲命”。《象》曰：或跃在渊，进无咎也。我问他啥意思。他说，我得去近水的地方，如今是困住了。我说，东北白山黑水，咋个没水。他说，这是困水，困心衡虑。要去大水之地，鲲化为鹏，去程万里。

我问，哪里是大水。

他说，南方。

我就来了香港，一住便是十几年。可你看，我也没化成鹏，倒是困在个岛上了。这师傅啊，也教了我些皮毛，测字什么的。你想不想我给你测一卦，全当打发时间。

五举想一想，看看那卡座四四方方的高背，便说，那劳先生测一个吧。我测个“方”字。

司马想了想，在手里比画了一番，道：方字最宜防，逢女便成妨，求名却不利，久病得良方。

五举问，好不好呢？

司马皱皱眉头，说，要是困病在身，是好的。但你想要成事，女人是碍事的。你成过家？

五举点点头。

司马说，你唔好怪我说话没遮拦。你是命硬的人，那女人怕是不在了吧？

五举低低头，说，你见过的。

司马回忆了一下，恍然，说，当年见那小姑娘，就觉得她脸上看得出硬脾气。就算没有这些说道，这世上，哪经得起硬碰硬呢？

五举看看他，没有说话。以为自己会难过，然而也没有。只是觉得自己忽然很疲倦，周身发冷。

司马说，看你是撑不住了。我这一醉，耗了你大半夜。走走，我们各回各家了。

司马站起身，狠狠摇晃了一下，跟座要倒下的山似的。他撑住了桌子，揉揉眼睛。五举又说要送。他兀自拉起铁闸，跌撞着走进了如墨夜色里，使劲一摆手。

嗨，这点小酒。他回头对五举一笑，用不着四六的广东话说，湿湿水喇。

以后，司马先生便经常来了。先是来吃饭，后来到了下午工闲的时候，他便自己找了卡位坐下。有时是看书，有时是带了稿纸来，趴在桌上写作。久了，那红色卡座，便成了他专属的座位。写累了，他便走到门口，抽烟斗。五举隔着窗户，能看到他目光在遥遥的地方。仍不说话，手里的烟斗，袅袅地冒出了青烟。

这时的司马先生，是格外沉静的人。即使开口了，与他们打招呼、闲谈，是标准的国语，并没有很多东北的乡音。五举回想起那个大开大阖的夜晚，便也看清，他除了爽朗，性格却其实是温文的。

司马先生写作时，五举从不打扰他。甚至于，他专门做了一个牌子，午后放在红色的卡座上，给司马先生留座。有时候，司马不来了。他看着那个“预留”的牌子，会愣愣地发怔。

如今的生意，渐渐又好了。他觉得庆幸，自己把这红色的卡座，费了很多气力从老店里搬过来。如今像是一个小包间，将厨房的忙碌与店堂的喧嚣，都隔绝了，为司马先生留下了一方天地。那发黄的原稿纸上，奋笔疾书下的文字，便似乎也与他有关。虽然他并不知道，那纸上写下的是什么。

有天黄昏，他将一些买来的各色卡纸，小心裁切好。准备了纸墨，叫来岳父。明义对着菜单，试写了几张，很不满意。摇摇头，长叹一声说，拳不离手，以前在消防局拿笔的手，拿惯了大勺，再也捡不起来了。

司马远远瞧见了，放下了烟斗，说，这是写什么？

五举说，餐牌。预备贴到墙上。忙起来的时候，菜单不够用啊。

司马便道，我来帮帮忙吧。

明义忙说，先生快忙自己的正事。劳您写这个，是大炮打蚊子啊。

司马人已经起了身，伸一下腰，说，嗨，写了这半日，也累了。正好来松松筋骨。

两人便由他。因这桌子低矮，便给他搬来一把椅子。司马也不要，开了马步，悬腕便写。

写得竟是又快又好。明义见他写了一手好瘦金。心想，这壮大的人，竟是这样秀拔硬挺的字，便道，先生是练家子啊。

司马哈哈大笑，说，这倒不是童子功。我以往写的是欧阳询，一向嫌赵佶的楷书单薄。后来帮人刻雕版，才练瘦金。人家都说我这写起来，是张飞拿了绣花针。不过呢，好处是，写起来，又快又工整。

五举就问，赵佶是什么人？

司马说，宋徽宗。画画得好，字也过得去。就是不会当皇帝，差点亡了国。五举再看“干烧黄鱼”“四喜烤麸”“红烧鱼”，因为这字，都好像不同了似的。

明义说，街坊上，说想我们加几个家常菜。先生方便一并写了？

司马边听他说，边落笔写。到中间，明义突然“哎呀”一声。原来是将“葱爆羊肉”的“葱”写成了“冲”。

明义就怪自己，一口南方国语不地道。司马说，小事。便要揉了揉重写。

五举却说，先生，不改了。我看啊，这个菜名，倒有不明就里的好。谁看见了，都想尝尝这“冲爆羊肉”是个什么做法。

三个人都哈哈大笑起来。司马说，好好，年轻人有生意头脑。

原也是有些玩笑的意思。谁承想，这“冲爆羊肉”，却还真有所成就，成了有的客人必点的菜式。

这一夜，到了凌晨快打烊的时候，忽然门被推开，“扑啦啦”地带起了一阵风。五举定睛一看，进来了几个年轻的女人。一边说笑

着，一边只管坐下来。她们穿的尽是时髦的旗袍，头发也吹得老高，满身珠翠。几个人，坐下后，便东张西望。其中一个女孩忽然眼睛一亮，对同伴们说，瞧，在那儿呢。

说罢，便是遥遥地一指。其他几个便是“哧哧”地笑。五举回头一看，见戴得在身边。如今的戴得已经长大，继承了明义的高瘦个头，可脸还是孩子的。此时，脸庞烧得赤红。那女孩倒是高抬了手，招呼他，嘴里喊，小老板，点菜。

戴得斜眼望一眼五举。五举将菜单递给他，示意他过去。

那个领头的女孩，便看看墙上，说，我就点这个，“冲爆羊肉”。其他几个姑娘，一起看那菜单，窃窃私语。时间久了，她便很不耐烦，说，还要看多久，吃饱了要回去翻工^①的。

到了落单时，也仍然是她，一个一个报菜名，

声音洪钟似的。戴得就在跟前，整个店堂里都回响了她的声音。

七七八八，要了一堆菜。还要了酒。

五举锅都洗过了，这便重新起火开了灶，给她们将菜炒出来。

吃着吃着，女孩依然是最活泼的一个。吃得热了，便将身上的披肩扯下来，放在一旁。整件洒金的旗袍，在日光灯下就晃了眼睛。这旗袍可体，可因为她身形比其他人丰腴，便裹在了身上。凸凹起伏间，像一只金灿灿的大元宝。

戴得上一个菜，她便对女伴们飘过眼风。继而哈哈大笑，也不知笑什么。五举听她的广东话，十分流利，但其实带了浓重的外乡口音，却又听不出是来自哪里。兴高采烈间，额上出了很多汗。旁边的同伴就说，露露，你的妆又花了。

这个“又”字，由同伴的嘴里说出来，多少有些讪笑与鄙弃。但这露露，似乎不以为意，反倒掏出手绢，在眼底和两颊上使劲擦了擦。那脸上的粉与胭脂，先前混在一起，是不干净的。这时剥落了，露出皮肤的本色，原来是有些黧黑的。加上微醺，整个人便露出了粗相来。然而，却还是欢天喜地的。

到吃尽兴了，又是她“呼啦”一声站起，说，走了。便将身边女孩拉起来。女孩们吐吐舌头，纷纷地掏出银包，是要分账的意思。

露露大喊一声，这一餐，我的。便将一张大钞拍在台上，说，唔使找了。言语间是豪气干云的架势。

待她们走了，店堂倏然安静下来。

五举一边收拾桌子，一边问阿得，说，这些都是什么人，你认识？

不待戴得回答。司马先生遥遥地笑一声，从红卡座里探出头，说，这还用问，多半是夜总会的舞小姐。

五举皱起了眉头。戴得说，我派传单，派到了骆克道，恰好碰到她们。

司马哈哈大笑，对五举说，阿得大个仔了，无非是男女的那点儿事。人家爹娘不管。不聋不哑，不做翁姑，何况你一个做姐夫的。

五举看看妻弟。这孩子不知何时，身体抽了条，竟是比自己还高些了。好像是一夜之间长起来了。嘴唇上是短短的青髭，分明是个大小伙子了。

他便将心里的火咽下去，憋着声音说，学不上了，由得你。那就好好在店里帮手，别到外头去瞎混。

五举山伯，私下与我说起这些，掩饰不住地光火，全不管戴得现在也是个半老的人。怒其不争的口气，倒好像在教训一个毛头小子。

现在湾仔北会展一带，相当摩登，商厦林立。白天热闹，入夜，便没有什么人气；从湾仔北折向南，经过了告士打道，是谢斐道与骆克道。骆克道前段，自分域街、卢押道伸延至柯布连道地段，是著名的酒吧一条街。

如今再看，其实萧条了不少。但听老辈的香港人聊起来，仍是津津乐道的口气。说完也唏嘘，盛景不再。

我回忆起博士时修读比较文学课程，说起“东方主义”，教授们言必称一部小说《苏丝黄的世界》，背景恰是上世纪六十年代的湾仔。这部小说，被好莱坞改编成电影和舞台剧，红遍整个西方，剧情俗套，无非是一个香港舞女和落魄画家的救赎故事。但里头可以看到香港最早的风化区的风貌与滥觞。我记忆中的影像，背景一样的，是无所不在的、穿着设计怪异的军服的美国大兵。这一切，与彼时的世界局势相关。朝鲜战争时期，香港成为联合国军的度假区。军人大都是从分域街尽头处的小艇码头登岸，自然经常流连附近的酒吧及夜总会。作家美臣在朝鲜战争结束后泡在酒吧数月后写成这本小说，令湾仔蜚声国际。

但在“十八行”重整旗鼓时的湾仔，朝鲜战争已是往事，连越战也已趋尘埃落定，却见得这数十年，将这一区的歌舞流连推向了高峰。除酒吧夜总会外，数量众多的休假军人造就了周边行业如裁缝、洗熨、文身、饮食及电影院等的兴旺。仅只电影一项，在湾仔可说五步一楼、十步一阁。东方、国泰、东成、香港、国民、环球及丽都等，如前所述，有如节点，联结了戴得这一代青年人的漫游地图。

但是，当自己店里出现了大鼻子的美国兵，还是让戴明义心里有一丝别扭。他记忆中，尚残存著他年轻时，上海租界那些外国人的做派。这时候，露露们已经有规律地光顾这家上海菜馆。多半在凌晨两点左右，她们有时结队，有时独行。当然，所谓独行，是手里挽着在夜总会结识的客人。彼此脸上都带着狂欢后的疲惫，但依然意犹未尽地调笑。翁婿二人虽然心里不愿，但她们频繁地光顾，的确为“十八行”带来一笔可观的收入。当熟悉了这些舞小姐，五举渐渐看出，虽是逢场作戏，她们有各自喜好的某一类客人。有的是亚洲人，有的只钟情上年纪的先生，有的则

惯与洋人卿卿我我。但露露却总是带来不同的男人，她的“海纳百川”，如同她大开大阖的性情。这些男人有一个共性，就是出手阔绰。这让露露在一众姐妹中，始终脸上泛光。这一天，她带来的这个大兵，不知什么来历，竟然可以说很不错的国语。

他们点了一桌菜，要了一瓶花雕。大兵喝不惯黄酒，就又叫了啤酒。

五举在后厨热火朝天地炒菜。每端上一样，他会礼貌地说“谢谢”。

五举炒完了最后一个菜，端上了桌。擦一擦手。大兵邀他一起喝一杯。五举想起明义教他的话，就说，你慢慢吃。厨不同席。

大兵说，你做的菜很好吃。

五举见他拿筷子，有模有样，便有些好奇，道，你中国话讲得几好。

大兵就说，我在老家，有个中国女朋友。她爸爸也是个厨子，在中国城开餐厅。不过是川菜，辣得像团火。

五举又问，你老家哪里？

大兵就说，匹兹堡。但再往上辈数，广东人叫“乡下”吧，是德国巴伐利亚，我爷爷辈才来美国。出名的是咸猪脚，最好用来下酒。

他一把捉住五举的手，握一握，说，我叫史蒂夫。

五举下意识地将手抽出来，觉得大兵的手心有厚厚的茧，砂纸一样，在他皮肤上摩擦了一下。

大兵笑了，说，握了手就是朋友。你该陪我喝一杯。

这时候，司马走过来，扯过一张凳子坐下。他将一只空杯子狠狠墩在桌上，说，我陪你喝。

五举看这金头发的美国人，宽大的鼻翼翕张了，眼神里有点恐惧。大概是因为司马横眉怒目的关公脸。

司马叫明义，把他存在店里的一瓶二锅头拿来。自己满上，一仰脖子喝下去，亮一亮杯底。给大兵斟满，说，喝！

大兵瞪一瞪眼睛，好像给自己壮壮胆，也是一仰脖。喉头弹动一下，脸色忽然白了，辣得直伸舌头，用英文说，So strong！

司马“嘿嘿”一乐。照样一杯一仰脖。又给大兵斟上。

大兵是个好胜的性情，司马喝一杯，他便跟一杯。这高粱制的烈酒，于他是陌生的，但似乎带来莫名的亢奋。他的脸颊上泛起了红晕，甚至酒刺都微微发红。

酒过三巡。露露开始没话找话，她剔开一只醉虾，对五举说，你们啊，这么夜了，还要前后忙活着炒菜。不如以后留些冷盘给我们。潮州菜不是有“打冷”吗？

五举想一想说，对，那我以后白天做了卤水存着。

露露又要说什么。司马粗声一句，抢白过去，小娘们儿，收声！一边又灌下了一杯。

五举见他整个脸膛，又涨得黑紫的。便知道司马先生又喝高了。

对面的大兵，自然好不到哪里去。眼里都是泛红的血丝，面颊上的肌肉抖动着，神情却是个喜庆的模样。他大着舌头，想说话，说，好酒量。

司马不屑地说，东北人，当然好酒量。

大兵说，东北人，我们是老乡。

司马乐了，说，娘的，你个番鬼，怎么和我是老乡？

大兵摇摇晃晃地站起来，指指自己，说，我们都是东北人。你是中国东北人，我是美国东北人。你不信？不信，我还会唱你们的歌。

司马说，扯你娘的。

大兵摇摇晃晃地站起来，起了个调门儿，唱：四大红，杀猪的盆，庙上的门，大姑娘裤裆，火烧云；四大娇，木匠斧子，瓦匠刀，跑腿子行李，大姑娘腰；四大白，天上雪，地下鹅，大姑娘屁股，亮粉坨；四大嫩，黄瓜扭儿，嫩豆角，大姑娘妈妈，小孩鸟……

大兵唱得陶醉，竟然双手向露露的胸口摸过去。露露躲闪了一下，嘴里却也“哧哧”地笑。

司马听着，愣一愣，眼睛渐渐红了。忽然间，他狠狠一掀桌子，吼道，中国人就叫这些狗日的给埋汰了。

刚才喧腾的空气，忽然凝滞了。大兵还张着口，阖不上了。露露尖叫一声，却好像把在场的众人都叫醒了。五举才看到司马攥紧了拳头，正举起来要朝大兵挥过去，忙抱住他。

露露搀扶起身边的男人。大兵摇晃着，依靠在她略敦实的肩膀上，像依着一支拐杖，一瘸一拐地往门口走。五举这才发现，这个叫史蒂夫的大兵，原来左腿的裤管空荡荡的，是一只义肢。

接下来的数日，司马先生没有再来。露露也没有。“翡翠城”其他的姑娘，倒是夜夜照样帮衬。戴得忍不住，向她们打听露露，都摇摇头。

五举却记得露露的话，在店里开了一个卤水冷档。每天清晨，便做好一些菜搁着，熏鱼、毛豆烤麸、干炸凤尾鱼、醉鸡醉腰花。客人来了，即见

即点。晚市忙时，人手周转，倒是省去了不少时间。到了凌晨，舞小姐带来寻芳客，又可作下酒的菜。觥筹之间，也并不影响他们准备打烊。

每天最受欢迎的卤水，是五举自制的一道“兰花豆腐干”。白豆腐干买回来，放入锅中焯烫，捞出凉水浸冷。然后开花刀，当断不断。葱切段，姜拍破。坐炒锅，温油炸成金黄，捞出控油。加一大碗水或黄豆芽汤，放入生姜、糖、老抽、桂皮、八角，最后倒上店里存的陈年花雕。大火烧开，小火煨透，收干汤汁，淋上香油，出锅便成。五举每每做好了，看盘里似兰花盛放。他擦一擦额上的汗，心里也有一点暖。做这道菜，原不想生疏了“蓑衣刀法”，那是凤行教的。

夜总会的姑娘们，都很喜欢吃，说秋天里降浊润燥。也不顾矜持，拈到手里吃。跷着指头，笑说是“兰花指里开兰花”。吃完了，还要打包回去，带给店里的姐妹。

有次打包多了。五举好心劝说，这哪里吃得完，回去啖咗喇。一个姑娘哈哈大笑，说，就露露那个无底洞，这些都未见够。

说完，觉得自己失言，连忙掩一下口。匆匆离去了。

到有一夜，一个年轻的舞小姐，独身进来。郁郁地坐下，也不点菜，时不时地往门外望去。过了一会儿，门响了，这才进来了一个男人。戴着礼帽，一身青灰的洋装，是很成熟的装扮。怀里却拥着另一个女人，行止有些轻薄，似有醉态。他径直朝那等待的小姐走过去，坐下。那女孩此时正襟危坐，是在闹脾气。男人便凑到她耳边，轻声说了句什么。女孩转过头来，瞋他一眼，嘴里却忍不住笑起来。

那男人便将礼帽取下，打了一个响指，说，点菜。

五举走过去，男人回过头。两人四目相对，都愣住了。

待认出了彼此，男人站起来，使劲拍了拍五举的肩膀，说，师弟。

果然是谢醒。他的样貌没有怎么变，除了眼角些许的细纹，微微发胖，还是那个马上轻裘的少年人。倒是五举，经过了这些年的历练，整个人苍青了许多。

不知为何，五举有些向后躲闪，是下意识的。但谢醒，却一把将他拥在了怀里，紧紧地。紧得他可以听见这人的心跳，耳边是有些发热的鼻息，还有酒气。五举愣愣地，也抬起胳膊。手在空中却停了停，这才放在了谢醒的肩头。

半晌，谢醒放开他，端详了一阵儿，说，举啊，你见年纪了，人长扎实了。咱们哥俩儿，有小十年没见了吧。

五举心里算了算，点点头。

谢醒说，那得喝一杯。五举转身说，我去炒几个菜。

谢醒拦住他，说，炒的什么菜，耽误工夫。丽娜说你这儿的卤水最好吃。

他一转身，边搂住了身边女孩的腰，说，宝贝儿，和辛迪旁边坐去。男人说话，怕闷死你们。

这叫丽娜的姑娘扁扁嘴，抱怨道，和一个厨子，哪那么多话说。

谢醒伸出手指，顷刻堵在她的唇上。变戏法似的，从西装内袋里掏出两张大钞，作势要顺着衣领塞进丽娜的胸口里去。女孩抽出他的手，一把打掉。将钱放进手袋里，边拉起旁边的女孩，恨恨地说，整日消遣我们。明晚八点场，郑经理计埋呢条数先^注。

谢醒和五举对面坐着。酒在手边，谢醒并没有喝，取出一支雪茄，用剪刀慢慢地剪。剪好了，点上。一口烟，在口中盘桓许久，才浓浓地吐出来。人也就朦胧了。可看得出他笑笑眼，望着五举，望得五举有些局促，垂下脸。

谢醒便说，你啊，这么多年，还是个老实头。真想不出天大的事情，是你干的。

看出五举疑惑。他接着说，我后来，又回过同钦楼。老的自然是不肯见我。我便问，小的呢？企堂老冀说，小的厉害，为个上海女人叛师门，现在都叫他“五举山伯”。

五举不作声。

谢醒说，我一听，心里那个松快。这可杀了那人的气焰。当年他把我踢出去，最后落得一个孤家寡人。叫他寸^注，叫他“我命由我不由天”！

你可知道，他叫你给整怕了。你走后，他一连收了好几个徒弟，失心疯似的。个个不成器。算尽机关，到头来，他那一手莲蓉，怕是要失传喽。

阿举，这些年，要说咱俩没见过面呢，也不确当。你未见过我，我可见过你。

五举抬起头，茫然看他。

谢醒叹一口气，我呢，就是个拧脾气，做事就要寻个究竟。你我都是茶楼里养大的孩子，知心知底。你先在“多男”，又在“同钦”。“大按”“小按”都做过，也都做得好。赶上了姓荣的一支单传，怎么说走就走，这是要多大的舍得。我想不明白，想不通。想不通我就要寻个究竟。你前面这间“十八行”做得风生水起。我就去看，伙了一群人躲在包厢的角落里。临了请客的主人家，要见大厨。你走出来，你老婆也走出来。两个人笑盈盈的，很般配，看得我眼底一酸。

我认出来，你老婆，就是当年和你一起上《家家煮》节目的女仔。是啊，那电视节目，我也看过。就为看一个你。我离开了“同钦”，不为看那老的，就为看个你。看你一路，怎么少年得意，看你要混成“大按”的车头。有你在，我就有个盼头。终有一天，河东河西，做那笑到后面的人。

可“十八行”，莫名就关了张。也听不到你的消息，我心里一下子就空了。空了，凉了，许多念头都没了。也好吧，就“今朝有酒今朝醉”。

想不到，在这里见到。听丽娜说她们帮衬的“十八行”，我还以为是个拾牙慧的小馆子，没想到真是你。五举，你老婆呢，没在店里？

五举抬起头，说，过身了。

他这才发现，说这些，没有了预想的痛感。说出便说出了，像是说一个故人。

谢醒愣一愣，说，抱歉……什么时候的事？

五举说，老店关张那年。

谢醒倒上一杯酒，对五举抬抬手，喝了。又斟满一杯，慢慢洒在地上。

两人静默地坐了一会儿。谢醒说，五举，我心里从未怪过你，你人厚道。出了同钦楼的门，咱们还是师兄弟。你要难，跟我说。

五举摇摇头，也倒上一杯酒，饮下。他说，还能对付的。倒是你，后来去了哪里。

谢醒笑一笑，我能去哪里？还不是回我爸的茶楼。可隔两年，我爸得病死了。我妈呢，改嫁给了茶楼的东家，一个老鳏夫。我日子便不那么好过了。我就又走了，火爆脾性，也是受不了旁人的闲话。

后来，就满世界地瞎混呗。你知道我玩股票，在“同钦”挣的那点钱，全都投进去了。跟着一帮朋友，也是狗屎运，竟没怎么赔过。五年前股灾，恒生指数一年去了九成，股票跌到^注焮。我放手一搏，趁低买进，如今已经翻了六倍。虾蟹各有路。咱师兄弟，你有你的风光。我啊，闷声不响大发财。你猜我做的第一件事是什么？

那老东西死了，我把我爸妈辛苦过的茶楼，从他不肖子那里给买过来了。如今，茶楼不如以前景气了。我呢，改了个酒楼，做晚市。对了，你大概也听说了，香港明年要通地铁了。我朋友说，周边的楼价必涨。我那铺在市口上，少不了再赚上一笔。

最近，我把酒楼给装修了。如今时兴“中式夜总会”，做午夜生意，有吃有玩。舞小姐们喜欢得很。说起来，你还抢了我不少生意。我问她们，一个鸡毛店，中意什么。她们说，中意吃你这儿的豆腐干。有阴功！

这时，门响了。戴得走进来，大声说，爸让我来帮忙打烊。他也不看五举，径直收拾起桌椅板凳。

谢醒望一望他，鬼鬼笑道，我说呢，什么豆腐干。这些小骚娘，是贪图吃这儿的鸡仔嫩豆腐。

五举遥遥道，阿得，过来叫人。

一边对谢醒说，凤行的弟弟，惯坏了，没什么规矩。

谢醒恍然道，说上海话的？

五举说，香港土生土长的孩子，老家话都不怎么会说。

谢醒哈哈道，这会儿打烊，可是来逐客的。我先不留了。

他站起身，从西装里掏出名片来，给五举一张。另一张塞给阿得，拍拍他肩膀，扭头跟五举说，你老婆的弟弟，那就是我弟弟。改日醒哥带去白相，年轻人，要好好开开眼界。

这个月末的中午，司马先生来了。不过半个月未见，人憔悴了许多。头发长了，在头顶堆叠着，也没有理。原是个大脸盘，因为身上瘦了，走路一摇三晃，禁不住似的。人倒还是笑嘻嘻的，照例在大红的卡座坐下，要一个红烧肉的碟头饭。

五举关切问他。他说，嗨，写完了一本书，病一场。

五举赶紧另外给他端了一碗螺头汤来，说，我不懂这写书的事，但费脑子就要伤身，得好好补补。

司马笑道，有劳有劳。这道理，就跟生孩子差不多。怀胎十月，生出来了。做老娘的，可不得虚上个一年半载。我啊，就当是坐了小月子喇。

接下来，司马先生就又天天来了。气色也渐

渐好起来。到了晚市后，他仍是坐在后排卡座上。脸上红润，是个饱满的关公相，镇店的神似的。不写东西了，就着灯光看书，砖头般老厚。五举瞥到书名，方正的烫金字。他不知道说什么的，只觉得深奥。

五举就将后面的灯泡，换成了高瓦数的。方便司马看书，不累眼睛。

又到后来，凌晨时，司马身边多了一些年轻人，学生模样。仍是围着那红色的卡座。司马坐在中间，抽着烟斗，不怎么说话，听那些年轻人说。有时候颌首笑一笑，有时候眉头紧蹙。那些后生仔，初生牛犊不怕虎似的，放大声量和同伴不知争论什么。有时冲着司马，青白的面庞有些发红。司马仍旧不说话，捡起手边的报纸看。待争论结束了，他使用极短的话说上两句。年轻人们就都很信服，继而用崇拜的目光看他。

这些聚会的末梢，每每司马会开一瓶酒，叫上几个卤水小菜，与这些年轻人消夜。这时他便也活泼起来。他甚至教会了他们划拳，是

北方酒桌的游戏。青年人都很尽兴，吃得也开怀。

五举便也高兴，觉得自己为聚会作出了贡献。他想，这卤水，看来真是很好吃的。舞小姐们喜欢，司马和这些年轻人也喜欢。

有一夜，有学生带来了一架相机。青年们便簇拥着要和司马拍照。他们便要五举帮忙拍。五举摆摆手，说这样高级的相机，怕摆弄坏了。司马便说，不怕，这种德国相机，结实得很。上手也快，一教就会。

五举使用这台莱卡，给他们拍了照片。他小心翼翼地，每张都看了又看，才按下快门。

青年们终于有点不耐烦，说，老板老板，快点啊。人都笑僵了。

终于拍完了。司马说，你们啊，也给我和老板拍一张。

五举又摆手，说一身的油腻，不好拍。司马说，好得很，这才是本色，又不是拍结婚照。

他们，便以那张“昭君出塞”的画做了背景，拍下了一张合影。拍的时候，大约是光线不够，忽然打开了闪光。“咔嚓”一声，将五举吓了一跳。

原本店里的生意，还算是清静。五举这个人，循规蹈矩惯了。

店里丢钱的事，是管账的翠姐发现的。

翠姐说心里怕，怕好好地没了一份工，更怕人说她监守自盗，传出去辱了声名。五举让她不要声张。

接连地丢，数目不很大，可也不小。翠姐说，她中午去食饭，顶班的都是少东家。

近日戴得很少在店里。人在，也是心不在焉的。五举叫他送个外单，一出去了人就不见了踪影。因是家里的“搵仔”^①，较明义与素娥的岁数像隔了代。老两口年纪大了，没力气管，渐渐也就惯着。五举身为姐夫，也不便多插手。

前些天，阿得说是新识的朋友结婚，要去饮宴。素娥便陪着他，在“观奇洋服”做了身西装。穿上了身，又去北角的上海美发厅做了个时髦的发型。家里人才都发现，这孩子实在长大了。因为继承了明义的身形样貌。高大清朗，在香港同辈的孩子里，是十分出挑的。素娥很高兴似的，说，我儿长成个明星了。

倒是明义，看一看，粗声道，打扮得小开一样，又不能当饭吃。

这一年来，明义的性子多少也有些改变。自从凤行走后，大约身体就不很好，总是干咳。渐渐地，也不便常到店里去，怕客人们瞧见会责难。在家里，却又常常坐不住。久了，便也没有了好声气，多有些抱怨。说是不管，他们还是将希望都放在了阿得身上。这是五举知道的。

素娥就做起和事佬，说，怎么没有用。我儿站在店里，那便是一块生招牌。

阿得鼻子里哼一声，并不理会他们。对着镜子，很认真地，将上了发蜡的头发，用梳子朝后抿一抿，昂然地出门去了。

后来，阿得便常夜不归宿。到了大中午，才来店里转一转。午后在柜台上看一会儿，一面打着呵欠。到了午市刚过，其他人还在忙着，他晃晃荡荡地，便离开了。

这天晚上，来了几个客人。都是年纪大的，五举只觉得面善。几个人也望望他，只是笑。看那领头的，许久，五举终于辨认出来，原是以前老店的客人，绰号叫“老克腊”的。以往洋派得很，三件套的西装不离身。如今，却是很随意的打扮，只一件宽大的衬衫，头发也理成了陆军装。与昔日大相径庭，认不出了。再看，后面便是常与他斗嘴的“麻甩佬”，自然是没什么变化，还是逛菜市场的邋遢阿公形容。看五举怔怔的，“麻甩佬”先笑说，许久未帮衬“十八行”，“老克腊”变成了“麻甩佬”；“麻甩佬”还是万年青山水长流。

“老克腊”便有些不好意思地说，年纪大了，去年又小中风，想开了。没那么多穷讲究啰。

“麻甩佬”便起哄，莫听他讲大话。嘴巴还是一样地刁！

“老克腊”并没有回嘴，说，是啊，想戴老板的“糟香汤卷”“红烧鱼”，还有阿举你的“水晶生煎”呀。想想，馋虫都要爬出来。

五举心里也十分高兴，仿佛他乡遇故知。他说，现今是个小馆子，这几道大菜，是很少做了。我跟爸说，下次你们来，先给备好料。

老先生面面相觑，叹口气说，也怪我们，以往都要先电话订好的。

五举说，不妨事，到底许久不来了。怪只怪我们现在店小偏僻，太难找。

“老克腊”想一想，便道，其实，我们是听说了你们开到了这里来。但是你也知道，我们原是邵公带来的。你们家出了这么大的事情，和邵公再不来往。我们于情于理，都不敢再帮衬了。怕你们两下都不好看啊。如今邵公人不在了。想想，我们还能活几年，就没这么多忌讳，该来的便来了。

五举问，邵公不在了。莫不是回了上海？

“麻甩佬”便抢说，回什么上海，是去下面“卖咸鸭蛋”啰。

五举一惊，忙道，邵公过身了？几时的事？

“麻甩佬”说，有小半年了吧。唉，其实，邵公很疼凤行的。临走前几个月，我们去看他。他还说自己心里有愧，一时贪嘴贪排场，毁了一个家。

众人就很唏嘘。五举头脑里一片空白。愣了许久，才想起招呼几个老客人，说，丈人今天不在，我先做几个小菜，还叔伯们不忘之情。

阿得过来落单。五举介绍说，这是凤行的幺弟。

老客人们就很敷衍地说，都长这么大了。样子也标致，眉眼像姐姐。

唯独“老克腊”，却定睛看着阿得，想了一想，再看看，摇摇头。

临到吃完了饭，他一拍脑袋，说，我想起来了。便将五举拉过来，低声说，你这个小舅子，我前几天见过，在骆克道上，搂着个女仔。那女仔矮胖身形，才到他肩头。人倒是很风骚的样子，像个舞小姐。

“麻甩佬”就听见了，说，好嘛，你个老东西，人老心不老。又去夜总会风流，总有日要死在马上风啊。

“老克腊”忙喝住他道，依个杠头！我都糖尿病了，有心也无力。真的是路过，路过……

五举回家，便把老客来店里的事情说了。

明义与素娥，好久没回过神来。半晌才说，邵公走了，我们竟不知道。

素娥想一想说，邵公的年纪，其实和阿举的阿爷差不多。阿爷都走了两年了啊。

明义袖着手，轻声道，是啊。再过几年，就该轮到我们啦。

素娥啐他一口，手在桌子腿上使劲敲一敲，说，大吉利是。

但抬起头来，脸上却是不胜哀凉的神色。她说，举啊，邵公怎么说，也是帮过我们的人。这往日的恩怨，一码归一码。咱们关一天店，悼他一悼吧。

五举口中应着，心里却想着“老克腊”的话。

这天，阿得午市后，又早早地走了。

五举等到夜里的十点钟，收铺打了烺。他找出一件略整齐的衣服换上，便出门去。

他沿着柯布连道一直走，拐进了骆克道。

有夺目霓虹，在夜色中眨着眼睛。他慢慢地走，辨认着每一处的店名。璀璨的灯光，成片地闪烁，打击着他的眼睛。有一阵夜风吹过，他不禁在心中抖了一下。这一切，全在他的日常之外。

他毫无知觉，与“十八行”近在咫尺，其实是另一个世界。是这城市灯红酒绿的销金窟，也是香港经济兴衰的寒暑表。在本地夜生活辉煌的七八十年代，湾仔风化业兴盛，先声夺人。各种娱乐场所如林而立。灯影幽暗的“鱼蛋档”“黑厅仔”，有说不尽的暧昧缠绵。每逢周末，“墟氹”盛况更形如嘉年华，光猛、人头涌动的日式夜总会、民歌舞厅，有明星献艺，燕瘦环肥穿梭其间。而各色酒吧，更是聚集着本地与外籍的酒女郎，她们刻意地性感妖冶，目光在街面的人群中睃巡，如同暗夜中的猎手。甫一上岸时饥渴的水兵，或者是心思游离的游客，有的是上好的猎物。她们目光如炬。但一旦与某个男人的眼神撞击、呼应，那眼风便立刻绵软下来，带着一些委屈与柔弱，却如同鱼钩，一点点地收线。让对方终于欲念炽烈，见他们如圈中羔羊，一切便功德圆满。

或许是五举的茫然，与寻觅的眼神，让人心生误会。他忽然被一个高大的东南亚女郎拦住，用口音重浊的粤语与他调情，为促成一单交易。五举有些慌张，女郎丰硕的前胸几乎抵住了他的肩膀。他奋力地想推开她，但不知不觉间却问出了一句话，“翡翠城”怎么走？

女郎放开他，仔细打量一下。夹着烟的手指向南遥遥一指，末了说，那里很贵，不是你去的地方。

似乎在期待他的回心转意，追了一句说，我哋梗系平靚正。

五举花了很多时间，才找到了“翡翠城”夜总会。其实他已在心神不宁间经过，不知为何却未有发现。作为湾仔高级的娱乐厅，它的门面似乎过于朴素与低调了。

五举山伯，带我来到杜老志道上的旧址。这屹立于湾仔逾半个世纪的夜总会，挨过了“八七”股灾、九七年的金融风暴后，在回归五周年的前夕，未逃过结业的命运。

一切尽成陈迹。这幢叫作“丰华”的大厦，洗尽铅华，露出了灰白色的老朽墙体。它被业主分租给了不同的公司做写字楼。我看到其

中有几间已然被打通了，下面用巨大白底红字写着“广西荔浦同乡会”。字体张扬，在灰暗的建筑上，喜庆莫名。

似乎为了覆盖我溢于言表的失望，山伯向我描述当年这里的盛况。高三层，每层面积约二万呎，如何装潢豪华；如何被形容为全港四大高档夜总会之一，与九龙的“大富豪”“中国城”及“富都”齐名；如何顾客非富则贵，城中富豪及权贵皆争相来此消遣。

听他的讲述，有着一一种过来人的哀婉。我犹豫了一下，终于问，所以，很高级？

山伯十分郑重地点一点头，说，嗯，高级得我都不敢进去。

事实上，五举在“翡翠城”门口举步不前，是因为，难以预计接下来将面临的状况。这，更像是面对谜底的踌躇。

但他徘徊了一会儿，思忖许久，终于还是硬着头皮走进去。在一个矮个儿西装男人的引领下，他走进去。穿过一条幽暗的甬道，豁然开朗。

这豁然，并非是暗夜与白昼的区别。而是满天的星斗，将暗夜生生地点亮。这些星斗的光辉，霸道地放射下来，游动着，在他身上盘桓，又迅速地游走。五举并不知道，这就是所谓“星光顶”。是镶嵌在天花上的几百盏星星状的小灯泡，光线似在黑洞洞夜幕间，璀璨而下。现在看来，这种装饰，谈不上豪华甚而些微简陋，但却惊骇了彼时五举的眼睛和心。他抬起头，愣愣看了一会儿，才回过神来。他身处一个数千呎的舞池，流光溢彩。每个人脸上除了欣然之外，似都带有莫名的矜持与傲慢，自然掩饰不住欲望。舞池上方是身着黑色燕尾服、打着领结的乐队。吹单簧管的乐手，忽而昂起头，向着他的方向忘情地吹奏。舞客们有的翩然起舞，有的三三两两地坐在灯光昏暗些的舞场四周，倚红偎翠。

五举不知自己何时坐在一个巨大的圆形红沙发上。他的对面，坐着一个中年女人，与他之间隔了一个黑色大理石光面的桌几。女人盘着头发，脸庞青白，高颧骨。眼睛却十分大和黑，看着五举，好像要将他吸进去。她是凯莉姐，这间夜总会的妈妈桑之一。

她很耐心地，对五举介绍有关这间夜总会的种种，设施、规矩以及收费。她将他就作新客，脸上是得宜而宽容的笑，以表自己一视同仁。

五举让自己，尽量以见过世面的形容应对，但很快就发现了自己的徒劳。因为他忽有所悟，那个吧女对自己说“不是你去的地方”，其实已很委婉。

我问五举山伯，所以，的确很贵？

山伯说，贵得很。

我不禁有些好奇，问，都有些什么项目？

五举摇摇头说，记不清了。一碟花生米，都要六七十蚊。

于是，我请一个研究本地风月史的朋友，找到一九七〇年代本港夜总会的一张价单。大致包括以下几项：A.最低消费：约110～1200元。B.酒、水果碟：啤酒约40～60元/杯，果碟约50元一碟，个别免费。其他酒因开酒费约高于市价两三成至几成。C.室钟：舞小姐伴舞坐室费用，按茶舞、晚舞之计算制度而异。大抵茶舞70～200元/时，晚舞100～200元/时。D.街钟：带舞小姐出外的费用，按茶舞、晚舞及计算单位而异，大抵150～200元/时，但可以最低2小时或算全钟。最贵的全钟为1400元。

如此这般，一晚消费，两三千元不在话下。这个数目，等同当时小市民两三个月的薪金。七十年代中，香港的经济已走向腾飞。据记载，一九七五年，五百呎左右的市区新楼才四五万元。美孚当初开卖五百呎楼由三万元起，而在长沙湾的工业大厦新楼就要百多元一呎，住家和工业楼价值相类。如此看来，当年在“翡翠城”一掷千金的意义，非当今可同日而语。

五举未等妈妈桑拿出坐台舞小姐的“群芳谱”，已缴械说明，自己是来找人。妈妈桑露出恍

然的神情，她关切地问五举，是找哪一位相熟的小姐。

五举说，我来找朋友。

妈妈桑收敛了笑容，又问他找哪位朋友。

他刚刚想说“戴得”，但是一转念，脱口而出，谢醒。

妈妈桑嘴角露出嘲意，觉得这个名字不过是“白撞”的借口。她站起身，准备叫保安。

但她身边，有个舞娘小心地俯身在她耳边说，是不是Raymond，谢生？

妈妈桑不相信似的，又望了五举一眼。终于还是捺住性子，抱着人不可貌相的原则，含笑道，请随我来。

在舞厅西南的角落，有一处假山，甚而可听到潺潺的水声，渐涤清了舞池的喧嚣。假山背面，一条弯折的水榭，造就曲径通幽的幻象。当五举经过那水榭的时候，忽然水中发出“扑啦啦”的声响。有硕大的锦鲤，腾空而起，又落在水中。水花荡漾间，顷刻便不见了踪迹。

水榭尽头，有一些亮光。走近才发现是几扇门。妈妈桑先进去，向里面通报了一声。半晌，才将五举带入。

在这门里，别有洞天。五举迎面看见了谢醒。他半阖着眼睛，似笑非笑，手捧一杯酒，身边躺着身形暴露的，着兽皮的女人。而他的右首，坐着戴得，同样双目迷离，搂着一个舞小姐。是露露。五举的鼻腔受到了某种击打，一种丰熟的异香，在空气中弥漫开来。

他一个箭步冲到戴得面前，抓起他的领子。戴得似乎并不在意他，辨认了一下，将头偏过去。

他轻慢的神情激怒了五举，一拳打过去。戴得的脸抽动了一下，鼻子开始流血。

妈妈桑惊叫一声。有人要拉开五举。这声音叫醒了所有的人。谢醒呼啦站起来，说，陈五举，你疯了。

五举说，我教训自家细佬^註，旁人莫插手。

谢醒说，他犯了什么王法，要你教训。

五举冷冷看他，他偷了家里的钱，跟衰人上道，要不要教训？

谢醒哈哈大笑，说，我在这里，有他花钱的份儿？

戴得抬起袖子，抹了一把流到嘴唇上的血，夺门而出。

露露跟着要跑出去，被谢醒拦住，喝道，死女胞，有蛊惑！我还喂不饱你吗？

露露镇定下来，说，他背着我，买我的舞票。一钟插双。这么大的人，我还能管住他的手脚？

她回过头来，看着五举，用很轻蔑的眼神，说，自己一个人熬爷爷，当人大佬，先掂掂自己的斤两。

戴得整一个星期，没有回家。尽管谢醒差人带话给五举，说戴得在他那里，是好吃好喝供起来，叫他放心。

但是，家里始终是起了风波。先是翠姐，终于将阿得偷钱的事情，说了出来。明义觉得脸上无光，在家里大骂，骂自己教子无方。祖宗八代，从来没出过手脚不干净的混账东西。又骂素娥，说棍棒底下出孝子。男孩要穷养的规矩，连大富之家都知道。何况小门小户，娇惯成了这个鬼样子，早晚要去做黑社会。

全家人都不敢言声。明义自从得病后，反了常态，性情乖戾了许多。在家里头，一个话不投机，便有脾气。与往日的温和判若两人，有次居然和店里的客起了纷争。家里人晓得，自从风行过身后，他便积郁在心。所以大小事情，都让着他。

可这一回，他怒火中烧，如着火的老房子，灭不下去。火星四溅，遍地燎原。戴得不肯回家，这火终于烧到了五举身上。先是抱怨五举，发现戴得偷钱，没有告诉他，不懂得防微杜渐的道理。再骂五举交的都是什么狐朋狗友。以往上海混舞厅的，不是拆白党就是青皮，哪有一个正经玩意儿。看五举老实巴交的一个人，到底还是个不知根底的外人。他要是不把戴得全须全尾地带回来，自己就不要进戴家的门！

这话说重了。素娥看一直闷着脑袋的五举，忽然抬起脸，眼底噙了泪。她连连使眼色，让明义不要说下去。自己忙起身，拥着明义回屋，说气大伤身。都是我当妈的不是，何苦为难孩子。

她出来，见五举愣在那里，便长叹一口气，半晌说，举啊，你多担待。我上个星期陪老头子看了医生。他怕是不久长了。

五举惊讶，慢慢回过身。

素娥说，没办法。你想，你爸年轻时候，这么多年的消防员，风里火里，被那黑烟呛得喘不过气。他大概也猜到了几分，说自己一根烟也没抽过，人却坏在了肺上。

素娥说，我没跟他们说。孩子们嘴杂，一个说漏了，他便要胡思乱想。这日子还得往下过啊。

五举看母亲，虽然神色戚然，却是十分镇静的。素娥说完这些，甚至还虚弱地笑了笑。

他不禁上前，执住素娥的手，说，妈……我把阿得带回来。

素娥握住他的手，在他手背上，轻轻地拍一拍。

五举坐在“明珠”酒楼夜总会里。他左右张望，看不出半点痕迹，是当年的“义顺”茶居。这茶楼他并不陌生，当年学“大按”时，谢醒带他来玩过许多次，还吃过谢妈妈亲手整的“牛肉茜香”肠粉。

如今的“明珠”，店面比以往大了一倍。原来谢醒已将隔壁的楼面也盘了过来，打通了。虽然一半还是酒楼格局，但另一半却今非昔比。辟出一个舞池，甚至还有一处演歌台。这时灯光次第亮起，也是满目的耀升琳琅。

谢醒问他如何。五举说，你是要同“翡翠城”抢生意。

谢醒摇摇头，说，我可不会这样没出息。我要做的生意，他们做不了。我这里阳春白雪，不养舞小姐。可靓女美人儿一个都不会少。

五举说，戴得呢，我要接他回去。

谢醒叫了一桌子菜，开了一支洋酒，说，急什么。难得来一趟。你小舅子这会儿，还在睡晚觉，我差人去叫了。咱们兄弟先喝一杯。

五举山伯，今天对我谈起谢醒，仍感叹他是那个时代的先行者。“明珠”作为独具特色的“中式夜总会”，在彼时，虽然规模上不及同区的“东兴楼”“翠谷”和湾仔的“喜万年”，但却是始终屹立不倒的一个。或许是因酒楼业权在谢醒自己手中，没有受到日后香港楼价与铺租急升的威胁。一直到他举家移民，才将经营画上了句号。

当年的风光，此后数十年中韶华不再。在山伯看来，多半也是时势造英雄。香港的经济经历波折，正当锐气。工业与进出口商贸相得益彰。谈生意的酬酢亦日趋频繁。已具规模的老式酒楼，觉察经济起飞带来的社会变化，体会原有经营模式不再适合公司企业的社交消费，遂打破酒楼固有格局，增设夜总会，与酒楼一并经营。白天饮茶，晚上设宴歌舞，将饮食、娱乐合为一体。

一九七八年三月七日，“碧丽宫”酒楼夜总会刊广告于报章，文字如是：“在亚洲最负盛名的碧丽宫，欣赏世界一流精彩节目；在最出色的乐队演奏美妙的音乐下尽情跳舞；享受名厨精心烹调的美饌佳肴，只收\$100！”当时其中一个表演项目为：“由伦敦专程来港的碧丽宫幻彩歌舞团演出最新节目《幻彩星辉》”。

报章指“占地一万六千呎，楼高廿四呎，全无墙柱阻隔……剧院、餐厅、酒楼兼备，地板分成三级，即使在任何一级就座，面对舞台表演节目，皆可以一览无遗……中式喜宴可连开百席，酒会式可容一千六百人，剧院式座位可容一千二百（人），舞会式及夜总会式各可容九百四十人”。

我在大学图书馆，翻看旧报，发现了这么一帧广告。微缩胶卷保留的版本颇不济，照片中人物乌黑一团，面目模糊。但仍看到一群艺人落力演出，隐隐然透着一股嘉年华式的热闹缤纷。

在“明珠”的那一晚，让五举感受到了某种比在“翡翠城”更为剧烈的撞击。“翡翠城”的璀璨，本与他的日常无关，是在他经验之外彻底的“新”。但是“明珠”的“新”，却是从“旧”里生长出来的。在他所熟悉的那些，从少年时做“茶壶仔”开始，与他的成长同

奏共登。一步一跬，像是经年的老蔓，枝繁叶茂后渐渐颓败，却在一夜雨露后，忽然开出一枝色彩艳异的花朵。

晚上十一点，晚市结束。五举看到，酒楼大厅里忽然灿若云荼。华灯亮，人潮至，四面八方，纷至沓来。大多数是附近舞厅“翡翠城”“新加美”“富士”“金凤池”的舞客。陪伴在侧的，是妖娆婀娜的舞娘。衣香鬓影，樽前美酒，台上佳肴。

有几个舞小姐，倩步而来，嬉笑着与谢醒打招呼。谢醒说，看到没有？我这里不设小姐，可也不缺小姐。公子王孙肚子饿了，自然会被她们带了来。这几个都是“翡翠城”的。你以为我是去那里逍遥？说白了，是去偷师兼带客。露露可帮了我不少忙。

谢醒不断让酒。听到悦耳音乐响起，五举见歌台上款款走上一个女人。玄色珠光的缎面旗袍，衬得身形分外娇小。手执一柄香扇，粲齿一笑，目若流星。谢醒附在五举耳边道，看好了，这是我的杀手锏。

那女人一开喉，竟然是浑厚的中音。带着几分绵软慵懒，行云流水，仿佛将人挟裹了一般。这歌声，入耳欲醉。舞池里跳舞的人们，也不禁驻足。谢醒闭着眼睛，口中跟着哼唱：“欢乐年，不夜天，笙歌处处，天上人间；舞步翩翩，如醉如狂，温柔缠绵……”

一曲歌罢。他说，我这里请不来小凤姐、甄妮。一个林露，也算可以独当一面。你瞧这身段，看不出有四十开外罢。说起来，她是你老丈人的家乡人。以前在上海很红，跟姚莉、吴莺音

齐名。五〇年南下香港定居。认识的人少，身价减了几成。我花了大价钱从“丽都”挖过来当台柱子，也算占了个便宜。

他看看五举，说，举，还记得在“同钦”，你跟我说，阿爷跟你讲当年茶楼设歌坛。那个风头，可比得过我谢醒的夜总会？徐柳仙再红，可赛过如今林露的劲头？我也算重现了咱茶楼的盛况。我说，无论是茶楼酒楼，现下要重新好起来，不动点脑筋是不成了。我知你心里，还总记挂着“大按”的手艺。兄弟，不如跟着我干。白天顾你老丈人的铺头，只要你来晚市。咱们就把那莲蓉包，打成“明珠”夜宴的当家点心！

此时的五举，已微醺，醉眼迷离间，听到了“莲蓉”二字。忽然一个激灵，正色道，这不成！我离开“同钦”时，可立过誓，师父传给我的东西，我这后半世，一分也不会用。

哈哈。谢醒一阵大笑。在他的笑声里，五举只觉得满目的流光，在他眼前错综颤动。谢醒道，如今的香港，杀人放火金腰带，扶伤救死无骨埋。一个誓，可有个屁的分量。

说罢了，又给他倒酒。五举使劲地摆摆手，却感到一阵晕眩。大片的黑向他笼罩过来了。

五举是在窗外“叮叮当当”的电车声响中醒来的。他慢慢睁开眼睛，天已然大亮。这时，他发现自己，躺在一张陌生的床上。

蒙眬间，看见对面坐着一个女人。他揉一揉眼睛，发现是露露。露露正在修指甲。修一修，就迎着阳光看一看。

五举一阵惊惶，连忙坐起身，问道：这是哪里？

露露将指甲钳折好，放进一只精致的化妆包，又取出蛋圆的小镜，开始涂口红，一面说，“明珠”楼上也做旅馆生意。

五举轻轻掀开身上的被子，自己和衣，外套挂在床头的衣架上，心里暗舒一口气。

露露仿佛看穿他的小动作，笑一笑，朗声道，醉得像泥一样，我可没心思占你的便宜。就算我想赖上你，你家“二哥仔”也不会听话。哈哈。

这笑声里，暴露了一丝职业性的淫猥。露露好像也感觉到了，收住了笑，装作正色，修补唇上的轮廓。一面轻轻说，不过实在的，谢醒大半夜的，把我叫过来，扶你上旅馆，恐怕是没安什么好心。

这时，她已经收拾停当。对着镜子，整理了一下鬓发，满意地左右看一看。

五举啜嚅了一下，问，你一直在这里？

露露回过头，认真地看看他，说，傻佬，我不用翻工吗？我可是“翡翠城”的红人儿。你这床上不是大老板，又没有着数。

她停一停，道，再说了，我成晚长在这里，谁给你做早饭？

五举愣愣地看她，打开了桌上的保温桶。露露说，对醉鬼，我很有经验。

露露将两只食盒端出来，摆在了桌上，说，椰汁西米露，养胃；还有这个，肉骨茶，醒酒。

肉骨茶？五举喃喃道，你会做肉骨茶。

露露说，嗯，在我老家，人人都会做。

五举问，你是南洋人？

露露没有应他。露露拿出筷子和匙羹，细致地擦一擦，摆在食盒上。做完这些，她站起来，将自己的旗袍抻一抻，说，我要走了。回去加个班。你吃完放在这里就行。

这时的露露，眼神明亮，蛾眉朱唇。她挺挺地立着，又是个整装待发的战士了。

五举坐起身来，说，戴得呢，我要带他回去。

露露低一下头，说，他已经回家去了。

她走到了门口，又回转了身来，道，你莫太责怪他。人年轻，总要做些荒唐事，才能长大。我是真喜欢他，喜欢他心性单纯。男人的本事，可以熬，可以捧。熬着捧着，本事也就长出来了。可是心性要坏了，就再也回不去了。

说完这些，她打开了门，又追一句，趁热吃。肉骨茶凉了，有腥气。

露露走后，五举又呆呆地躺了一会儿。这才觉出宿醉的头痛。他将窗户打开，有一股子混着阳光的空气，扑面而来。外面的电车声也忽然响亮了。此时的轩尼诗道，已开始热闹。香港在这些声音里，渐渐醒过来了。

他坐到桌前，喝了一口肉骨茶，嘴里一阵发苦。昨日被酒麻醉的舌头，似乎也被这苦意叫醒了。还有数种浓重的中药味道，击打了他的鼻腔。同时间，觉得一股暖流，沿着食道，流淌到胃里，慢慢厚厚地积聚。整个身体，也暖和起来了。

阿得回到家，被明义狠狠地打。他拧着颈子不吭声，让当爹的更加气，直打到明义自己咳了血，才罢手。明义大声喘息着，说，有钱人家玩戏子、捧舞女，把家败掉。我们贫贱，你是要败掉你爷娘的老命，才甘心。

他把阿得锁起来，叫素娥看着。

戴得每每看五举，用了仇恨的眼神。

五举心里发苦，便也不想回家。有时到了打

烱时分，将栅栏门放下来。自己就留在店里睡，权当值夜。这天晚上，他收拾了家什，虽然疲累，却没有睡意。便想起，店里许久没有扫除，就开始拾掇。拾着拾着，出了薄薄的汗，竟觉得身上有些舒泰了。

他打开临着财神龕位的柜子，发现里面有一些客人存的酒。就将这些酒一一拿出来，淘洗了抹布，细细地擦那些酒瓶。擦好了，再一一放回去。忽然，他停住了手，心里冒出了一个念头。就去后厨，取了一个酒杯。拿起一瓶酒，看一看分量，就倒一小口，喝下去。又打开另一瓶，也倒上一小口，喝下去。以此类推，做着浅酌即止的游戏。在他看来，这已是人生中少有的以身犯险。这浅浅的恶作剧，让他感到一种难言的兴奋，脸上也发起烫来。有些许久未打开的酒，他需要回忆他的主人。他阖上眼睛，想他是谁，上次来是何时，并猜测他没有再来的原因。当他口中饮下了一杯烈酒，味蕾忽然被烧灼了一下。他张开眼，看到手里的“二锅头”，只剩下小半瓶。迅速地想起，这是司马先生留下的。

在那夜，司马先生被青年们簇拥着拍了照片，并且与五举合了一个影。他已经很久没有再来过。

五举隐隐地有些不放心的。他想起最近电视上的一些新闻。看似升平的市景下，仍有一些暗潮，与升斗小民，且近且远。你不关心，它似乎便不存在，至多影影绰绰。

临近端午，素娥包了一些江南的糯米粽子。素的放红枣和桂圆，荤的里面包了红烧肉。她似乎也悟到，说司马先生最喜欢红烧肉，他是好久没来了。

想一想，又说，老客半个亲，何况帮过咱们。年节了，给他送点粽子去。

五举说好，但想想，并不知道他住在哪里。

回忆起司马带他去印传单的事。他使用食盒装了粽子，下厨做了一碗红烧肉，带了一瓶花雕。拎着便去石水渠街的湾仔街市。找到了那个猪肉档，但后面是一个杂货铺，却不见了那个印刷所。他疑心走错了地方，便在杂货铺门口看了又看。本来生意平平，老板娘坐在门口拍乌蝇。见他张望却不进去，就不耐烦地要赶他。五举便问，原先这里是不是个印刷所？老板娘说，什么印刷所，唔知！

五举不死心，说，就是印书的地方。

老板娘听了更为恼怒，说，印书！无怪之得我顶咗档生意咁差，原来是成日执输（书）！

五举还想追问。开肉档的阿叔走过来，对他招一下手，哄了老板娘两句。他对五举说，快点走啦。印刷所一早执笠^①了。

见五举愣愣的，他叹一口气，压低声音说，畀差人^②封咗。唔知发生咗乜嘢^③。来了好多英国人，老板给打到满面血，好得人惊！你快点走，免得惹是非。

1. ① 翻工：粤语，上班。
2. ② 计埋呢条数先：粤语，先把这笔账算上。
3. ③ 寸：粤语，嚣张、张狂。
4. ④ 焮：粤语，焮、烧焦。喻在投机性股票交易中失败，股金遭受损失。

5. 𢵚仔：粤语，小儿子。
6. 𢵚佬：粤语，弟弟。
7. 执笠：粤语，商铺倒闭、破产。
8. 差人：粤俚，警察。
9. 唔知发生咗乜嘢：粤语，不知发生了什么。

拾肆 月落观塘

论蔬食之美者，曰清，曰洁，曰芳馥，曰松脆而已矣。不知其至美所在，能居肉食之上者，只在一字之鲜。

——李渔《闲情偶寄》

明义是第二年的秋天走的。

一家人很平静。大约因为沉疴有时，心里都有准备。临走时候，他很瘦，眼睛却清亮。他让全家人，都把手叠在他的被子上。然后自己把手放在了最上面。他找到了五举的手，按一下，说，举啊，你的红烧肉，和爸烧得一样好了。

在英皇道的香港殡仪馆出的殡，当天竟来了不少人。除了以前北角的老邻居、旧识，上海与宁波同乡会的人。还有不少，都是前后开店的食客。

明义以往在国药公司的同事都来了，一个个都老了。叶老板出狱后，很快就过了身。叶太太一个人，重将国药公司打理起来。大约辛劳，也是两鬓斑白的人了。她对素娥说，嫂子，我今年也退休了。以后来往照应着。

素娥说，这些年，都是你在照应我们。没有你和福建同乡会，哪来的“十八行”。

叶太太禁不住，将她紧紧拥在怀里，说，一晃二十年了。你们家，也是实实在在的香港人了。

仪过半时，又有人送来了花圈，和厚厚的一封帛金。

说是同钦楼送来的。

五举忙迎出去，却没有看到人。

花圈很高，很盛大，挽联上写着：江南岭南风

日好，世道味道总关情。

明义被葬在了凤行的旁边。

这时候，素娥才放声哭了出来，说你们老的老，小的小，把我一个给丢下了。

“五七”上坟。

明义墓碑前摆着一个食盒，里头整整齐齐地，排了五只莲蓉包。凤行的墓前也有。每个莲蓉包的正中，都点了一个红点。

半年后，“老克腊”和“麻甩佬”来了。

问起五举的打算。五举说，开着张，生意照做。有什么打算呢。

“老克腊”就说，你不要瞒我们。我听说这个铺，快被别人顶下来了。做了这么多年，业主未免也太不讲情面。

五举只摇摇头。他不想告诉“老克腊”，买下这个铺面的人，是谢醒。

两个月前，谢醒对五举说，我买下了这间铺。是我的，就是你的。你照样烧你的上海菜。但午市之前，这里就是茶楼。我们兄弟两个，在同钦楼学到了什么本事。全要在这个“十八行”施展。这堂擂台，我是打定了。

五举说，师兄，你图什么？一口气？

谢醒说，那你图什么？白担一个“五举山伯”的名声？

五举说，当年，我图风行。现在，我什么都不图。师父教我的，我半点没带走。十年没碰过的本事，不算本事。

谢醒冷笑，那你对我可就没用了。我的店里，容得下你？

五举说，你的店，还叫“十八行”吗？我一个上海厨子，自然是留不下了。

五举对素娥说，妈，是我累着咱们店了。

素娥说，唉，傻孩子。当年你爸让你回师父那里，你不走。这店又开了这么多年，哪一天不是你赚来的？这开店跟做人一样，都是看命，强求不得。

你师兄是赌当年那口气，可也是给你机会。你學了一手大小按的好本事，就真不捡起来了么？

五举摇摇头，说，捡起来，就背了发给师父的誓。

“老克腊”看五举愣神，就说，你也不用这么硬颈。你知道，我是在观塘开工厂的。这些年，赚了些钱。最近听说了一些风声，我打算移民加拿大了。我有个铺，在工业区里。这工业区，少了许多花花世界，可就是不缺上海人。都是二三十年前，带了钱下来开厂的。我这铺，市口好。与其做别的，不如开一间餐厅。

你放心，我不是当年的邵公。你不欠我什么。是拿这铺面，入你的股，“麻甩佬”也有心投。我们看好你。将来我们来店里，想吃“红烧鱼”，别让我们坐冷板凳就行了。

五举山伯，带我去看“十八行”的观塘老店。现在叫“鸡记麻雀馆”。“麻雀”就是麻将。香港曾经赌盛，一八七一年禁赌之后，大约可以让人一展身手的地方，一是马会的赛马。所谓“马照跑”，便是源于此，几成社会繁荣的标志。一就是“麻雀”，是粤人一向的娱乐，雀馆则靠“抽水”盈利。

我环顾“鸡记”，隐约可听得鼎沸人声，大约是有牌。已丝毫看不出当年开餐厅的痕迹。这一区曾是香港首个卫星城，也是向南填海以来，东九龙最大的工业区。如今，已然凋落。

但是旧年观塘纳入了市区重建的版图，因此可见奇妙的新陈并置、格格不入的景象。这边厢是老旧的街市、简易破败的食档，隔了一条街，便是五十多层的还在兴建中的所谓豪宅。后者将阳光牢牢地挡住，阴影整幅地投射下来，遮住的是这区半个世纪的升斗民生。

一九九〇年代，香港制造业式微，大量工厂闲置。多数工业大厦改作货仓用途。据说这里即将转型成为香港第二个核心商业区，可见的视野内，有AIA的总部以及“乐丰”集团。蓝色或绿色的幕墙，映照可见近在咫尺的如阅兵般整齐排列的工业大厦。我和五举山伯，沿着伟业街缓步前行。他指着那些包豪斯样式、看得出年岁的楼宇，如数家珍，似乎来探访曾经的老友。这些大厦坐落在横街的两侧。五举山伯，在一座大厦前停下来。这是一幢六层的楼房，门窗紧闭。他抬起头，认真地看了一会儿，然后说，走吧。

事实上，因为“老克腊”的话，五举第一次踏足观塘。他对这里感到陌生，甚而有些畏惧。作为一个生长于斯的香港人，他日常活动的范围，其实有限。不外乎是港岛，从上环到湾仔。说到底，他仍是个保守而老派的香港人，这与他的年纪，是有些不称的。

他是容易知足的人，其中包括日常之需。“九龙”对他而言，不过是个地名。而“观塘”就是刚

刚开通的地铁线上的一个端点。

“老克腊”与他走到了海边，与他谈着未来的计划。可是，他的心思却全在眼前的码头。他看到巨大的铁吊，将集装箱高高地举起，然后稳稳落在地上。铁吊发出了“咣”的一声。远方渡轮的轮廓，汽笛的声音，很雄壮的如同动物的嘶吼。各色各样的船，高阔的邮轮，窄小的渔船，各有各的作业。海水激荡着，有一些淡淡的机油的气息，在空气中氤氲。这是劳动的海，没有多余的风光，也没有浮华的背景。五举的心里，莫名地澎湃起来。

依照五举俭省的性格，并不想花太多的精力用于装修。但“老克腊”有乡情，独揽了店面的布置。门脸儿做成了石库门的样式。虽不及第一间“十八行”堂皇气派，却平添了一些弄堂风情。这让“老克腊”得意，但在五举看来，却在周遭的气氛里，孤立出来了。

湾仔店将要结业，但店里的二厨与几个厨工，大约因为某种地域的成见，并没有想要跟去观塘的意思。五举一面收拾东西，一面就在两边的店铺，都贴了“招工启事”。老克腊说，都什么年代了，怎能不在报纸上登广告呢，于是便又在《明报》上登了广告。想想，招来

的人是要做开荒牛的。五举有心给高一点的工资。除了每月的工资，还管吃住。

到了最后一天，五举已经准备交付。店里空荡荡的，一下子便没有了烟火气，就是个冷冰冰的房子。五举想，在这里多少年，感情是有的。他在这里，才叫“十八行”。他走了，这里便什么都不是。想一想，仿佛没有什么好留恋的。

橱柜里客人存的酒，寻到主人的，便叫拿回去。寻不到的，仍放在里面。可是，那瓶“二锅头”，他却带走了。他想，司马先生要是回来，若还能寻着他。他要与他喝一杯，不醉不归。

这时候，门响了，进来一个人。五举定睛一看，竟是露露。

这是露露，又很不像。这个露露，没有穿旗袍，没有把头发烫成卷。原来的长发剪短了，竟然是个童花头的样式。人看上去便也小了很多。因为不施脂粉，没有妆，是略显黑黄的一张脸。看上去，倒像是邻家刚长成的小丫头了。

只是她的神色，还是喜庆的。眼里看人，仍有阅历和风尘。

五举说，我们不做了。

露露问，怎么不做，你们不是要搬到观塘去吗？

五举说，山长水远，难道你还跑到观塘去帮衬我们？

露露抬起脸，认真地看着他说，我是来见工^注的。

五举自然是很惊愕。可想到露露一向是嬉笑怒骂的脾气，便也不当一回事，便说，现在好好的一份工，还不够你吃喝。要吃我这里的苦头？

露露说，我没工开了。

五举更为吃惊。他想起前些日子送货，路过骆克道，还看见露露当街和两个水兵打情骂俏。

露露说，我带客去“明珠”的事，给凯莉姐发现了。说我吃里爬外，一早就给开掉了。

五举说，谢醒那里呢？

露露冷笑，鼻孔里发出“哧”的一声，说，那个没良心的。我是他放在“翡翠城”的眼线。我被赶了出来，对他还能有什么用。如今对我是躲都躲不过。

五举心里忽而一阵愤然。他将这情绪咽下去，低声问，那你靠什么生活？露露悠长地打了一个呵欠，说，凯莉姐发了狠，跟港九的夜总会都放了话去。说谁要敢用我，就是和她不共戴天。我能怎么样，就在菲律宾人的酒吧打打散工。可是庙小妖风大。几个洋婊子合起伙来欺负我，狗眼看人低，有阴功！我可是吃素的？给她们一顿收拾。她们人高马大，对付我也不是个个儿。

露露扫了扫耳边的碎发。她将虎落平阳的过程，说得举重若轻。五举才注意到，她右边的脸颊上，有一处伤痕。

露露说，你可别以为我肩不能挑，手不能抬。我浑身都是力气。

五举还是皱了皱眉头。他想想说，我们是个开餐馆的。

露露哈哈大笑，开餐馆怎么了？和我以前的东家还不是一样，开门都是客？再说，你不是也吃过我做的早饭。我就是出得厅堂，下得厨房。

五举张一张口，还要说什么。

露露说，就这么着，我过些天来试工。好你就留下，不好再赶我走也不迟。到时候，恐怕你说的也不算，还有你小舅子呢。

她一反身，利落地开了门就出去了。留了五举一个人，杵在那里。

可是她又推开门，将头探了进来，说，我是有名字的。叫路仙芝。

过了几日，露露果然来了。

开张伊始，店里没什么生意。可是却有许多花牌和花篮，自然都是“老克腊”和“麻甩佬”他们送的。开市那天，都是他们的人面，来了许多的人。坐下来吃喝一番，说着“财源广进”之类的吉祥话，便走了。如今，门口张灯结彩，仍是热闹成了一团，倒显出了店里的寂寥来。

临到周末，生意却忽然来了。是“麻甩佬”的一个侄孙，摆满月酒。原本订在了北角的“日升”酒楼的两个包厢，宾客忽然多了，摆不下。“麻甩佬”就急忙将生意给他拉过来了。

五举心里高兴着，但因为缺乏准备，毕竟有些忙乱。主要是厨师厨工们，还未一一到位。就连素娥这上了七十的人，都要过来帮忙。

阿得如今是得力的。明义去世后，他似乎是想通了，便像是脱胎换骨了，渐有了当家男人的样子。知道帮着五举，也知道向五举学。但他似乎继承了素娥对厨艺的鲁钝。即使用心，进展倒不很大。五举心里叹气，但看他是生性向好的，便也觉得安慰。想自己离老，远得很，还可以做许多年。

他在厨房里挥汗如雨。看阿得进来，便指指刚出锅的“糟熘鱼片”，让他上菜。阿得却啜嚅一下，说，露露来了。

他一愣神。看露露已经到了灶台跟前，将阿得推开，端起糟熘鱼片，问，哪一桌？

他低声说，二桌。

露露端着菜，说话间就出去了。

五举和阿得面面相觑，却看露露又进了来，手上端着撤下的菜肴。一边对阿得说，还愣着干什么，三桌的酒都喝完了。

这样，不一会工夫，她已在厅堂和后厨熟练地来回穿梭。上菜，收菜，给客人斟酒。

间歇，竟还能兼顾进来的几个散客，只见她手指间夹着点菜单，对着后厨喊，两个红烧肉碟头，一个煎龙利，蚝油生菜，走青^①。

大家便都发现，只是多了这么个人，这餐厅里，竟好像是一台机器忽然间上了发条。严丝合缝，又井然有序地运转起来了。

待上了最后一道菜，五举擦了擦手，摘下围裙，去给摆酒人谢礼。

走到大包间，已经听到里面一片笑语欢声。看着成桌的人，正围着拍照。正中间的，竟然是露露。她怀里抱着满月的婴孩，旁边是小孩母亲。两人都是呵护的姿态。露露忽然做了个鬼脸，婴儿便咯咯地笑起来。摄影师便不失时机地按下了快门。露露的脸上闪着红润的光，硬是将整个厅堂都点亮了。

主人家将一个大红包，塞到了五举手中，笑着说，你们这个馆子，不得了。菜味道交关好。老板娘年纪不大，人可真是爽利能干得很！

“麻甩佬”听到了，看看五举，意味深长笑一笑。临走时，他在五举耳边说，你小子，不可貌相。道行深啊，挖角挖到“翡翠城”来了。

不待五举解释，他倒已经弹开了好几步，做了个封口的手势，说，唔使讲，我明，我明！

待将客人送走了，五举回到后厨。

却看到露露正蹲着身，和阿得在一起刷洗锅盆。一边有说有笑的，手里分毫未慢下来，格外利落。

五举一阵恍惚，回忆起司马先生跟他说的，多年前在“虹口”面店门口，那个蹲着身使劲刷碗的小小背影。

这时候，素娥走过来，说，举啊，这孩子是新请的厨工？

五举知道她不明底里，正想怎么应对。素娥深叹一口气，说，唉，现今香港人心躁动。这么能做能吃苦的女仔，可真不多了。请到这么一个，也是咱们的造化。

露露就算是正式上工了。她住在店里。搬了东西来，很少。

看她在翡翠城上班，一天一身衣服。以为会有细软傍身，但其实，只带来了一只小皮箱。

人们也并不知道，这些夜总会是名副其实的名利场。衣服如行头，对舞女和舞客都一样。先敬罗衣后敬人。舞女们的身价，也是靠这些一点点地积累起来。所谓集腋成裘。因此，为了给自己一个好门面，便有了舞衣租赁的业务。露露在这方面，是很玩儿得转的，和几个“衣头”混得很熟。碰到大的场合，贵的衣服，竟都允她借了衣服，带给裁缝改。用完了再改回来。也难为露露的身材，不改也确是上不了身的。但这也不是说，露露自己没有几身好衣服。可是，毕竟这阵子不济，要钱用，就只有当给“和昌押”了。

这人算是净身来了。素面朝天，顶着个齐耳

朵的童花头。穿着宽大的短襟衫子，最后的那点俏皮，都收敛了。

露露干起活来，其实和她咋咋呼呼的性格很不同，是闷着头苦干。擦桌子、拖地、收拾餐具，干一样是一样，中间不停歇。折一个餐巾，能折上一个时辰，直到面前堆起一座山，才幡然醒悟似的。到后厨里，拎起泔水桶就往外走，一个人拎。谁要搭把手，她就嫌弃地一拧身子。使劲摇摇头，腮帮儿也跟着微微颤动。使了力的肩膀，跟钢条似的稳稳地搭起来。到午市后吃饭，她的胃口格外地好。也是闷头吃，一吃一大碗。专拣带皮的红烧肉吃，问她，只说以形补形对皮肤好。这让五举和阿得，叹为观止。

可是呢，招呼起客人来，她可不闷，是大鸣大放的风格。露露说，以往呢，认识一个大陆下来的客。教她唱过一出样板戏，那京戏里头有个阿庆嫂，是她的偶像。怎么唱来着，来的都是客，全凭嘴一张。

这香港，可不就是来来往往都是客。见人说人话，见鬼自然说鬼话。店里人就装着责难她，说大白天说话晦气。咱们开门做生意，哪来的鬼。露露眼珠一转，说怎么没有，打开埠以来，香港的洋人不都叫番鬼？我在凯莉姐那学来的英文、法文，可不是三脚猫功夫，是地地道道的鬼话，好用着呢。

露露和店里上下打成了一片，客人们也都很喜欢。但五举总隐隐有些不安。大约觉得她除了生计，待在这小店里，总是要图些什么。可他冷眼察看，倒觉得她如今和阿得，是有些若即若离了。

除了有了一些回头客，生意仍是无大的起色。五举渐渐了解，其实在这工业区里，并不如“老克腊”想得乐观。这里的上海人是不少。但老板们上餐厅，除了真老饕，多半是要倾生意。倾生意呢，又讲排场。吃完了饭，还另有一番花红柳绿，方算尽兴。所以，他们宁愿舍近求远，开车去港岛。而在区内的饮食结构，亦谈不上百花齐放，其实是形成了某种固定的生态。被几间餐厅垄断，粤菜、湘菜各据一方。大约并非亲民日常的路线，沪菜在这里未算打开什么市场。至于工人们，则有在工业大厦内部，隐蔽着一些看见看不见的饭堂。这些饭堂甚至并没有政府颁发的执照。被发现了，便关闭。过几天再换一处开，此起彼伏，好像一些游击队。但因为方便，工厂中午的公休时间短，由效率计，是深受欢迎了。

有时午市后，露露就不见了踪影。没有人知道她去了哪里。因为她的活干得快而好，也没有什么管她。倒是五举，有一次在一处大厦交接货物，取新运来的焗炉。却在这大厦天台的凉棚底下看到了露露。中间是个包装盒垒成的小台子，她坐在一边的板凳上。身旁有一群男人，年纪都很轻，有的身上穿着工作服，上面有油污的痕迹。耳朵上夹着烟卷，脸上还有烟尘，瞧得出是周遭的工人。五举走过去，看原来是在玩麻雀纸牌。露露手中几张牌，踌躇着不知出什么好。旁边的人凑在她耳边说了句什么，她便断然打了一张去，却让对方给和了。他们便让露露喝酒。露露拎起啤酒瓶，在众人起哄中，“咕嘟咕嘟”就灌下半瓶去。不忘用拳头在教她打错牌的人肩头，娇嗔地擂一记。

五举看不过眼，想她始终是改不了以往的风月习气。摇摇头，心里叹了一口气。

可是接下来的午市，竟然渐渐热闹起来。来的客多是工人模样，坐下来，就要一个碟头饭，一个例汤，加一瓶忌廉汽水。有些年轻的，大声地喊“芝姐”。五举便知道，如今露露在外交往，用的是她

的大名。露露便大笑着出来，招呼他们。不知谁说了句什么。大约是一句荤话，旁边有人嬉笑地爆了粗口，哄堂地笑。

素娥恰好听到了，脸红一红，说这成什么体统。但毕竟都是客，也不好说什么。

晚上打烊，露露便对五举说，不如在店里装一台电视。那些工人说，要是来年能看世界杯，多夜了都来帮衬。

五举终于说，我们开门做生意，靠的是菜的实斤足两，味道好。

露露轻笑，用围裙擦了擦手，说，他们来都不来，怎知道你做的菜味道好。

这话说得五举哑口，并不知道如何反驳。他便说，露露，小店不济，在这里算有个地方栖身。但也不想砸了招牌。

露露冷笑，硬邦邦地抛下一句话，我这想法子给你带了客，倒成了罪过。

隔了两天，露露将一张纸拍在了桌上。

五举问她是什么。

露露说，订单。

五举一惊，捡起来看那纸上，密密麻麻地写着的，一栏是附近商厦的名字、公司与工厂的名称，以及门牌号；另一栏，则是中午订下外卖的份数，以及每月一半的订金数额。

露露拍拍自己的肚子，轻描淡写地说，喝一

家签一家，这酒差点喝穿了胃。

五举定定地看她，一时间不知可以说什么。

露露卻已经转到了一桌，给客人写菜。客人已是老客，和露露说笑着。一个男人伸出手，想在露露光裸的手臂上摸一把。露露机警地弹开了，一边笑着问候那男人的阿母，并祝他早仆街、早投胎。

“十八行”的外卖，很快远近闻名。这是五举都没想到的。

也难怪。分量足，味道好。将盒饭当成了堂食做，没那么多古灵精怪。口碑这个东西，初初靠吆喝。但更多的，要靠慢慢攒。

阿得说，他去进饭盒。看好多饭店都开始用发泡胶盒，新产品，成本比纸盒便宜了一毫纸。要不咱们也转一转。

五举摇摇头，说，纸盒里有锡纸。无咁多倒汗水，肉皮唔会𩚑。^注这些小钱，不好省。

露露在旁听了，说，听你姐夫的。新东西不都是个好。

以后中午，露露就和阿得两个负责送外卖。又雇下了几个小工，露露一个个给分了地区。量虽然不少，但都是井然有序。

露露算是身先士卒。买了两辆三轮车。这车有个浑名叫“三脚鸡”，说的是灵活，好停好行，可聚可散。在这工业区里，宽街窄巷，都穿梭无碍，如鱼得水。是最流行的交通工具。

装满了饭盒，露露坐在车上。阿得长手长脚，一头一脸的汗，好不容易蹬动了，却把不稳方向。车歪歪斜斜地开出去，竟一径撞到了墙上。露露哈哈大笑，嘴里嘲他“弱鸡”^注。

阿得便嘟囔，车上坐着个千斤砣。你倒来试试。

露露愣一愣，听懂了，使劲对阿得啐一口。她跳下车，说，睡不着怪床歪。你给我滚下来，看姑奶奶的本事。

露露费了些力气坐到了车座上，脚刚刚踩上了车蹬。看那敦敦实实的腰背一使劲，车便稳稳地上了道。她往前骑了两步，使劲拍拍车龙头，大声喊道，老婆仔，上车！

阿得便不情不愿，磨蹭地坐到了后面。露露猛一回头，佯作怒目。后面是店里人的哄堂大笑，说，这真是两个冤家，能逗一世的嘴。五举也跟着笑。笑着笑着，心里竟然舒爽了些。

因为送午市饭，时间宝贵，争分夺秒。送的人，是没什么时间吃饭的。忙得不可开交时，五举和素娥，也到附近帮手。

五举路过一处工厦，听见有人唤他。抬起头，正看见露露在使劲向他招手。她和阿得，坐在工厦后墙的消防旋梯上，在分食一盒盒饭。

五举便也大声对他们喊，小心点，唔好跌落来。

他往前走几步，又回过头想对他们说，早点返来。阿妈煲好糖水，等你们饮。

但他恰好看见，阿得将一筷子餸菜夹起来，送到露露口中。露露连筷子一口咬住，却不松口。阿得抽不出手，她才大笑着将嘴张开。笑声如洪钟，淹没了阿得的抱怨。

两人的脸上，都是红扑扑的。在正午太阳的照耀下，闪着金色的毛茸茸的光芒。

办舞会的主意，是露露出的。

这年的年底，作了盘点。“十八行”竟有了很大的盈余。五举叹一口气，说，这大半年，我没做过几道大菜。进项倒比以前湾仔时，翻了一番。

露露说，来年还要好。钱不咬手，有银纸在身，将来什么样的大菜不能做？

露露筹办这个新年舞会，说是为了答谢老客户。顺带让他们把明年的生意也落下订。时间呢，定在这年的平安夜。

阿得说，香港一到这时候就热闹。这个洋节，这么多年，倒好像和我们家没什么关系。他兴奋得很，叫了两个厨工，去油麻地扛了一棵圣诞树。露露就在圣诞树上缀满了各样的公仔。又挑了一些彩带和灯串，将餐厅里里外外地披挂起来。灯亮了，顿时星星点点连成一片，满室流动的萤火。人站在中间，竟有些如梦似幻。五举也呆呆的，像误入了桃花源，看不出是自己终日劳作的餐厅了。

阿得将几张海报贴在了墙上。一张是近藤真彦和中森明菜的写真。手上一张呢，是他的偶像詹姆斯·迪恩。一袭皮衣，满眼的冷酷，寸到不行。露露经过一看，吐吐舌头说，这鬼佬，是凯莉姐的梦

中老公。她房间里贴了张黑白的，一群仆街个个都说似遗像。都什么年代了，你倒还学人玩怀旧。阿得向对面墙上努努嘴，怀旧怎么了？

可是我们家的传统。你看我姐夫，一张王昭君，贴了十多年了。

露露看那闪烁的灯火里，平日黯淡的国画，颜色也明艳了一些。画中的长袍美妇，似乎也望着她。笑眉笑眼，脸上竟然也有喜色。露露端详了一会儿，随手从墙上扯下一段彩纸，折了一个圣诞帽，用胶纸贴到王昭君的头上，然后满意地舒一口气。

五举呢，给折腾得团团转。餐厅外头的空地，也让露露他们布置了起来。支起了好多顶阳伞，说是要学英国人做园会。可灯饰不够用了，就跑去巧明街上的士多店，买了许多的中国纸扎灯笼。五举踩着板凳，一顶顶地给挂上，里头点上蜡烛。红通通的一大片，和餐厅里的圣诞树遥相辉映，应了一个中西合璧。要学英国人做冷餐，便要买许多火腿和起司。也是露露的主意，说，干吗费这份钱，便让五举提前一天做下了卤水。将四喜烤麸、糖醋熏鱼各做了一锅分装在盘里。

“兰花豆腐干”露露却央他多做了一锅。五举惜物，说，这哪里吃得完，到时咗。露露说，放心，你做的豆腐干，永远有得咗。仲有人要打包走。

五举见她神神秘秘，待要问她，露露倒嘻嘻笑着跑开去了。

五举山伯，面对着“鸡记”门前的车水马龙，向我回忆那夜的盛况。原来空地的位置，现在已经是停车场。一辆白色蒙尘的丰田，在他身后使劲地按着车喇叭。山伯终于回过神，避开了。司机驶向马路，没忘记将车窗摇下来，对着山伯的方向，大喝一声“竊线”，同时竖起了中指。

五举山伯，给我看了那夜新年舞会的照片。是他与附近工厦熟识的工友的合照。这些工友也是受邀请的客人，各带了自己的舞伴。我看着这张照片，很是惊叹。惊叹于那时年轻人的时髦，也惊叹于他们脸庞上的富足与自信。山伯一个个地对我介绍他们，亚强、阿兴，这个胖胖的眼睛清亮的，是豆豉仔，他身边的窄脸女孩，是他的女朋友阿明。时隔多年，五举山伯说起这些昔日的朋友，仍如数家珍，应该

彼此有着很深厚的友谊。山伯说，这个豆豉仔，好怕老婆的。我问，那才感情深吧。山伯停一停，说，阿明走咗好耐^注喇。

他的眼神随之黯然，一会儿，才羞涩地指着站在右边的平头男人，说，你看，最老土的就是我了。不过他们平时做工也不是这样啦。

就这张照片看，五举的确和那个年代的时尚没有关联。可以看出，照片上的其他青年，为了这次舞会各自盛装。男的都顶着当时最流行的椰壳头。据说这种发型发擅于披头士和皇后乐队，但在香港大热，则是因彼时的歌王许冠杰与“温拿”的推波助澜。我瞧着却并不感陌生。忽而想起，原来这正是此刻当红歌手萧敬腾的发型，大概是出于某种复古与致敬，或印证了流行的循环与回归。西风东渐，他们穿着色彩鲜艳，紧身大关刀领的T恤衫下摆束在牛仔裤里。留着波浪高刘海、爆炸头的女孩们，则都穿着松身的垫膊衫子，三个骨“灯笼裤”或窄脚的“萝卜裤”，看起来也飒爽逼人。

照片上的五举，则穿着一件枪驳领的西装，样式有些松懈。不知为何，胸袋里却还别了一块波点的方帕，更与同伴格格不入。他不好意思地笑笑，说，这件西装，还是当年上《家家煮》节目时，“同钦”上下集资给他买的。这也是他唯一一件出客的衣服，此后再无添置。

五举就是穿着这件西服，出现在舞会上。

他不会跳舞。在欢快的爵士音乐中，他看着这些平日在工业区的劳作中摸爬滚打的年轻人们，欢快地跳着扭腰舞和牛仔舞，流光溢彩间，好像个个都成了明星。

每个人，似乎都有着使不完的力气，以一种难以置信的自信，舞蹈在他的视野里。

露露和阿得，在一番劲舞后，终于笑着下场休息。露露和放音乐的小伙子耳语了一下。响起的舞曲，忽然静谧了。即使是五举这样闭塞的人，也听出这是林子祥的《在水中央》。“青青的山倒影照淡绿湖上，看水色衬山光；浮云若絮天空里自在游荡，笑苍生太繁忙。”

他注意到自己的岳母素娥，在不远的角落里，也望着这些年轻人。眼里有浅浅的光，甚至于，随着音乐在慢慢地颌首打着拍子。这是一支“慢三”的舞曲。

这时，阿得走到了母亲面前，很绅士地躬身邀舞。素娥犹豫了一下，将手放在了儿子手中。阿得轻轻揽住她的腰，两个人竟然很默契地起舞。五举有些恍惚，这个终日在他身边，不停劳作的妇人。清淡而寡言，沉默得如同空气。然而，此时舞姿优雅，仪态万方，丝毫没有迟暮的痕迹。

有这么一瞬间，灯光抹去了她脸上的皱纹与疲态，竟与另一人的形象叠合。这让五举的心倏然痛了一下。

一曲终了，素娥默然回到了角落里。露露迎上去，欢快地说，素姨真是好身手，人不可貌相。

素娥摆摆手，说，老了，节拍都跟不上了。

她看一眼五举，轻轻道，当年啊，我第一支舞，还是你爸教的呢。

尽管孩子们都很好奇。她始终没有再开口，说起近乎半个世纪前的舞会，与那个高瘦青年的邂逅。但人们都看出，这年老妇人，眼里忽而有温柔的憧憬，将她的瞳仁点亮了。

忽然房间里的灯都熄灭了，全场安静。再亮起来，是舞会的高潮，众人看到五个少女，婷婷而出。一色的大红珠光旗袍，戴着齐肘的白手套。打头的是露露，另几个五举也觉得眼熟。再一看恍然，原来都是露露在“翡翠城”的姐妹，以前下夜班时常来帮衬他的。

露露轻轻一扬手，轻快的音乐倏然响起。人群沸腾了，年轻小伙子们开始使劲打呼哨。是《风的季节》啊。小凤姐的名曲，去年被梅艳芳翻唱，获了“香港新秀歌唱大赛”冠军，街知巷闻。

“日子匆匆走过倍令我有百感生，记挂那一片景象缤纷，随风轻轻吹到你步进了我的心，在一息间改变我一生。”露露的歌声，不似梅姑浑厚，但却有另一种清亮的金属之音，穿透了音乐。这歌唱的是有阅历者的举重若轻，但被露露唱出了期冀和盼望。歌声在大厅中回

荡。眼波流转，蛾眉入鬓，举手投足都是故事，这还是那个风情万种的露露啊。女孩们在她身侧翩然起舞。露露从同伴的衣襟上摘下一朵玫瑰，向人群中抛去，同时俏然抛出一个飞吻。

人群欢呼，不知是谁带了个头，大伙跟着露露一起唱起来：

吹呀吹，让这风吹抹干眼眸里亮晶的眼泪；吹呀吹，让这风吹，哀伤通通带走，管风里是谁。

不知怎的，五举也有些激动。他想，这才是露露啊。那个熟悉的露露，回来了。

放任无忌的露露，一颦一笑，颠倒众生。

曲终总有人散时。

餐厅里的人，都沉默地收拾东西。空气里还有高潮后的余温，以及浓郁的烟味与汗味。忽然就空了，每个人都觉出了落寞。

露露的小姐妹走了，果然把五举的“兰花豆腐干”通通打包带走了，欢天喜地的。

五举说，得，把窗子都打开吧，透透气。

阿得走到窗边，发现有人推门进来。是几个黑衣的精壮男人。阿得对他们说，舞会结束了。

他们没动，也不说话。露露遥遥一望，都是陌生人，黑口黑面。于是说，我们打烊了。

就等打烊，不然还以为我们来吃霸王餐。

有人应声而入，是一个胖大身形的男人。脸也是弥勒相，月牙眼，笑笑口。可眉头间有“川”字纹，藏了一点狠。他看露露，还未来得及脱下大红的旗袍，又是哈哈一乐，说，这是哪里的新嫁娘，那我就来讨口喜酒喝。

五举上前说，朋友说笑了，您贵姓？

那人拱手还了个礼，免贵姓唐。

露露终于意会，柔声道，看我这记性，忘了请唐老板来参加舞会。罪该万死。来来来，咱们喝一杯酒，算给您赔不是。

唐老板倒没有理会她，只冲着五举说，这酒应该和你们老板喝。陈老板好手段，一个美人计，撬掉了我四成的客。

五举先前不明就里，这时听得明白。来者不善，是兴师问罪来了。

露露偷眼看五举，怕他不知应付。这个唐老板，是观塘工业区里的一个地头蛇。栖身“启祥大厦”，专做工人饭堂的外卖。已有许多年，几乎成了垄断，在价格和质量上自然从无让步。如今这些工厂业主，琵琶别抱，纷纷改与“十八行”签约。个中乾坤，是露露努力的结果，五举并不清楚。

露露说，唐老板，都是做生意。我们不伤和气。您选这时候来，不想伤我们薄面，唔该晒！您说怎么办？

唐老板说，抢了我的生意，就还回来。

露露一愣，问道，怎么还？

唐老板点点头，说，还我两成，大家求个太平。

露露哈哈大笑，说，这约都签了，怎么还回去。抢生意？你们东西好味干净，自然抢也抢不来。成日用隔夜油煮餸，问下自己，这份钱赚得心里踏不踏实。

唐老板变了脸色，眼神一凛道，谁不知谁的底细。一个“企街”，上岸就上岸，跑到我这里来兴风作浪，这里可不是你的“翡翠城”！

露露一笑，随手拈出一支纸烟，点上。抽一口，悠悠吐出一缕烟。走到唐老板跟前，将烟轻

轻塞到唐老板口中，说，莫动肝火。我明天带食环署的人来探下您，饮啖咖啡。

唐老板慌得向后趔趄了一下，这才将烟吐出来，往地上啐一口，对旁边人一招手，说，上！

几个黑衣人，开始打砸店里的东西。五举冲上去，要护，反被一个人狠狠推在地上，拳打脚踢。

露露从桌上抄起一只酒瓶，拍在桌上，酒瓶立时粉碎。她将已经碎成了玻璃碴的瓶底冲着这帮人，吼道：去湾仔骆克道，问问露露姐的名头。你们兜尿布那阵，没赶上吃姑奶奶的一口奶！

这帮人一时被镇住了。有人蠢蠢欲动，露露拼劲将酒瓶掷出去，顿时在那人头上开了花。唐老板从身旁人裹着的报纸中，倏然抽出一把砍刀，向露露挥过去。五举爬了起来，反身一挡，那刀恰砍在五举的肩头。

汨汨的血流出来。所有人都愣了。露露扶住他，看血从那件青灰色西装里慢慢渗出来，紫红的蚯蚓一样地游动。游到了她的旗袍的袖口，渗进了一片大红色。

五举艰难抬起头，虚弱地对她笑一下，说，唔好同他们打。

唐老板的刀，咣地掉到地上，脸颊抽动一下，嘴里却还硬，call 白车[🚗]吧！好彩有你姘头替你挡。

露露忽地站起来，嘶吼着，“我丢你老母！”她的波浪发散开、蓬乱。她嘶吼着，像一头发疯的母狮子。

她冲过去，按在唐老板肩上。那胖大男子没来得及反应，只觉耳边一痛，又一热。再回过神，便看见自己半只耳朵，落在了地上。

露露到了警局，嘴角还带着血。让她录口供，她不录，只是大哭不止。哭得撕心裂肺，不管不顾。

谁也不知道，她究竟在哭什么。

露露出来时，天已经秋凉。

五举和阿得接她。她看着他们，半晌才问，“十八行”，还在不在？

五举点点头。

露露像是变了一个人，不再说话。木木地，只是闷头做事。没有了外卖生意，这间“十八行”，似乎遽然老了。店内空气，缓慢沉滞。露露见她去年圣诞挂在门廊上的彩带，还挂着，风吹进来，簌簌作响。也旧了，红不红，灰不灰。她就端了凳子，爬上去，想要扯下来。

五举看见，轻轻说，留着吧。多热闹，是个念想。

露露也就默然地下来了，愣愣看一会儿，仍是不说话。

这一年的台风，来得晚，但是猛。

在福建绕了一个圈，临到了香港，本以为强弩之末。天文台中午发布了三号风球的预告。到了傍晚，一下子变成了八号，越刮越烈。

香港人都始料未及。原先的准备是不够的，有些手忙脚乱起来。

“十八行”打了烺。五举和阿得，忙着往临街的落地玻璃上贴胶带。

外面风声尖厉，打着呼哨。拍打在窗户上，砰砰作响。五举望见一棵洋紫荆，给刮得东倒西歪，风里头，幼细的枝条忽然断了。像是个垂死的人，头发被无形的力量拉扯着。树叶纷纷被风撕下来，未及落地，已高高扬起，一忽儿不见了踪迹。

人在里面看了，也觉触目惊心。这时一扇窗忽然被吹开了，风呼啸而入。露露赶紧去关窗。风太大，混着雨，打在她胳膊上竟是生疼。那风死死地抵着窗子，怎么拉都拉不动，好像在与她角力。露露咬紧牙，努一把劲，这才关上了。

到底还是迟了，餐厅里一地的水，还有飞旋而进的落叶。才拾掇好了，又要重新来过。五举叹一口气，去厨房拿拖把。

这时听到铁闸门被用力拍打的声音。开始以为是风，再听听，时断时续。声音更大些了，才听出是有人叫门。

五举赶紧去开门。打开了，看见门外是三个湿淋淋的人。打门的人魁梧身形。三人都是一头一脸的水。五举忙将他们让进来。

来人将连帽雨衣脱下来，灯光底下，那最高大的原来是个老人。脸上皱纹密布，眼睛却很亮。后头两个年轻人，跟他的眉目也十分相像，都是黧黑发红的脸色。待他们坐定了，五举让阿得进去拿几块干毛巾。

老人边擦头脸，一边说，这风实在太太。误打误撞，走到这里来。只瞧见这店还亮着灯。看情形你们也要打烊，实在打扰了。

老人声音是沙腔，浑厚。说国语，却带浓重的闽南口音。

五举说，是啊，这台风来得太生猛。铿铿锵锵，像台龙凤大戏。

后面的青年忽然打了个喷嚏。五举说，我去给你们煲碗姜茶去。

老人说，太麻烦您。孩子还是少见风雨，老板别惯着。

五举说，不麻烦。出门在外，着凉伤风就不好了。

聊起来，才知道这是祖孙三人。问起老爷子贵庚，说七十岁有三，在海上航了五十年的船。这回呢，是从漳州押了一批瓷货，往南去。临近香港遇到了台风，实在没法往前了。就近寻了一处避风塘，将船泊在了观塘码头。人先上岸，找个地方将息。想等台风过去了，再打算。

老人说，我怕最后一次航船了，以后就交给他们两个。这来往的人面，我带他俩一个个打过招呼，将来也好帮带些。七十古来稀，风来雨去，光是每年犯几次老风湿，我还能有几年。可如今的孩子，吃不得苦。这大的有小三十了，刚成了家，就不想出来。哪像我们当年。

五举说，您老很健朗了。航船是苦，我岳父早年做过海员，跟我也说过许多。

老人问，您家泰山，出航是去的哪里？

阿得便抢说，我爸当年常跑马来亚和印尼。有次路过香港，觉得好，我们家就搬到香港来了。

老人笑笑，说，那巧了。我们也正要回马来亚去。

这时，本在专心干活的露露，也过来坐下，听他们谈话。过了半晌，露露说，老人家，听您孙子说话，是峇峇口音。

老人愣一愣，说，随他们的娘。我们家倒是早年泉州过去的“新客”。我爹被人卖猪仔，在柔佛割橡胶。姑娘，这么说，你也是星马人？

露露笑笑，点一点头。

五举说，听我岳父讲，星马华人钱赚得不少，但生活得辛苦。

老人说，一直都辛苦。不过，人世走一遭，总是辛苦的。华人始终是外族，更难些。前年上了个新首相，叫马哈迪。好不好，都得慢慢看。

这时，五举恍然道，您看我，光顾上倾谈。都饿了吧。

老人摆摆手，说，嗨，谢谢您给我个地方避风头。雨小了我们就走了。

五举道，那成什么话。我们是个开餐馆的，哪能让你们空着肚子走。

五举就问想吃什么。

那个较小的孙子，脱口而出，说，咖喱叻沙！

老人便喝他，说，出门有口热汤就不错了。人家香港，哪来的什么叻沙。

这时候，露露“呼啦”一下站起来，说，怎么没有？

说完，把正在剥的蒜头，往箩里一搁，就往后厨走。

阿得好奇，跟露露到了后厨。看她取了一个瓷罐子出来，就问她是什么。

露露说，峇拉煎。

阿得问她是什么。露露说，就是虾膏制成的辣椒酱。等会用它熬叻沙。

阿得吐吐舌头，说，真不知道你还藏着这个好东西。

露露打开盖子给他闻一下。阿得皱了一下鼻子，说，味儿真大。

露露便说，知道你无福消受，我留着自己吃。

五举也进来了，露露说，举哥，帮我拿一板虾出来，虾仁开背。

五举便照做。他许久没有给人打下手的经验，也觉得新鲜。看露露，利利索索地给豆芽焯水，切洋葱、生姜、黄姜、南姜、大蒜成末，入锅上油，炒香。一边厢将叻沙叶、香茅煮水。

油锅里头，放入峇拉煎炒化，再入咖喱粉、叻沙粉翻炒，下香茅水，直熬到锅里泛起红棕。一面搅拌，一面慢慢倒入椰浆、生奶。

可谓有条不紊，流水行云。

五举在心里暗暗赞叹，脱口而出，还真是好手势。

露露不应，顾自将过了凉水的粗米粉入碗，将虾仁、鱼饼、血蚶放下去，直到摆到自己满意的位置。那全神贯注，好像是在做工艺。最后才慢慢浇上叻沙汤头。

她左瞧瞧，又看看。确定大功告成，才长舒了一口气。

三碗叻沙。老人家尝一口，看一眼露露，笑而不语。两个孙子，尝一口，就没再停下来，“呼哧呼哧”地一气吃完了。

老人家喝下最后一口汤，说，姑娘，谢谢你。让我们吃上地道的家乡饭。

露露笑了，说，今天时间紧些。下次来，我请你们吃肉骨茶。

第二天台风停了，老人上门来道谢，也是道别。

老人留下一尊瓷制的妈祖和一套盘盏。

漳州的月港瓷，很出名。自清末起式微，名声犹在。因海上贸易繁荣，多是外销，故称“克拉克瓷”，所以其与国人普遍的传统审美略有不同。主要是青花，因模印相类，不懂行的往往会误以为是景德镇瓷，其实看胎釉便知窑口有别。月港瓷的好，除青白瓷、蓝釉酱釉之外，还有五彩瓷。描金画银，一团喜气。

老人的这套盘盏，浓绿重彩地描着火龙、麒麟、梅花鹿等瑞兽，间中花草盘绕，锦地开光。而细细辨别，那绣球等花卉的纹路，其实是极繁复的外文字。因未见过，“十八行”上下啧啧称赞。

倒只有露露，在旁盯着看那尊白瓷的妈祖。这妈祖的形容，与常见的不同。香港所见，多是盛大祥和，手持神笏或如意，显见的富贵。但这一尊，除了在底座的莲花，略作青色的模印浮雕。整个的样态，却十分朴素。尤其是眉目，流转传情。唇微启，欲语还休，有心事却说不出的样子。不像是一尊神，倒实在像是人间女子。露露抬头，看众人一眼，说，我要瘦下来，就是这个模样吧。

露露在店里设了一个神龛，供这尊妈祖。每两日换一次供果，倒也十分虔诚。到黄昏时，店里的人，就看她在龛前立着，合十默念。也不知她念什么。

这天临打烊，她又在念。

念完了，还上了一炷香。

五举便微笑道，露露心诚，许下的愿会要灵验的。

露露说，灵不灵，举哥你说的算。

五举愣一愣，还是笑了，说，你拜的是妈祖，如何我会说的算。不是想加人工吧？

露露低头，再缓缓抬起来。她低声道，我对妈祖说，我想做举哥一样的大厨。

五举脸上也没有了笑意。露露走近了一步，说，举哥，收我做徒弟吧。

他说，露露，学厨是很苦的。

露露说，我一个人从南洋来香港，苦不苦？你不是才夸过我好手势。

五举便说，女厨更苦。

露露说，阿得跟我说，最佩服的人就是他姐姐风行。风行就是个女厨。

五举听到这里，心头猛然一震，生冷冷地说，不行。

回头便走。

五举一个人走在康宁道上。狭窄的楼道之间，有风穿过。这风带着工业区特别的气息。是那种铁锈与机油混合厚重而黏滞的味道，还带着些海风的腥咸。风有些硬，钻到他的衣领里，便是一个激灵。有一个孩童，从临街的一间五金铺里，呼号着跑出来，好像受了天大的委屈。后面是个精瘦的女人，跟着赶到路中央。拎着孩子的耳朵，粗鲁地在他屁股上打一下。拖着他往回走。孩子挣扎着不愿回去，女人使用客家话大声地呵斥。

不知怎么，五举竟然停下脚步，呆呆地立在街边看。这当儿，倏然想起，司马先生有次醉酒，给他测过一回字。他心中莫名地低沉下来。

本以为，照露露的不屈不挠，一个念头，有了，便灭不下去。然而，她却并没有再提。

依然默默地干活，为五举帮厨。干活的间隙，便给妈祖上香，拜上一拜。

“十八行”的生意，谈不上很好，但也没有再坏下去。大约少了先前的竞争与是非，来帮衬的多是回头客。“老克腊”从加拿大回来。五举说，惭愧得很，好好一个馆子，给你做成了个茶餐厅。“老克腊”笑笑，摆摆手说，文武之道，能屈能伸。本帮菜的好处就是，能上天，也能下地。当年顾鸣笙在“十六铺”学生意，一碗街边的黄豆汤，于他是人间至味。即使那些硬菜大菜，归根儿说起料来，哪一

样能登大雅之堂。如今你倒是让这菜，回到了本分了。就像我们上海人，往日浮華，可到了这边就要服水土。你再看看我，当年都叫我“老克腊”，何其威风、讲究，可人也总是吊着自己。如今也成了“麻甩佬”，才知道有多自在。

他说了这么一大通，五举当他是安慰，心里也领受。想想也对，这店里别的不说，有一样卖得格外好，就是“卤水”。大约因为附近的工友，工余小聚、小酌，总少不了下酒菜。卤水味重、香口，又冷热不拘。路过了，打上一包就能带走。而其中，又以“兰花豆腐干”最受欢迎。中间穿了一支竹扦，咬一口，拉开来，断断续续，又有游戏玩赏的性质，老人孩子都喜欢。所以，往往午市过后，就卖得精光。

可是呢，这几天，却不如以往。这豆腐干他通常备得是多是些，但不至于到晚上打烊还有积存。通常呢，他为了节省时间，总是在前一天晚上切好，过卤，搁上一夜，让那老抽、桂皮、八角的

香味都渗进去。第二天，这口感、滋味都是将将好。

他于是切少了些，想可能是贪新鲜的人少了，又或者口味变了。买的人并不少，可临到打烊，又剩下了。接连几日，五举觉出了异样。仔细查看那剩下的豆腐干，终于笑一笑。他并未声张，只是这天晚上在切时，在豆腐干上都用刀划了十字，做下了记号。到第二天出锅，再看。果然是有他人所为。这人的刀法，是糙了些，偶有切断了。但路数却是真的，以致先前未察觉出来。

他便每天都看一看，看出了这人的进步。这“蓑衣刀法”，切得好不好，是靠个悟。五举看出了这人自己的琢磨，也看出了琢磨后的成果。再过几天看，竟已和自己切得不相上下。力道、厚薄、刀口处的均匀，都恰到好处。然而后来，让他暗暗吃惊。发觉此人在刀法上的创举，已不甘于寻常。在下刀的纹路上做起文章，不再满足于兰花数瓣，渐渐繁复起来。重瓣、牵扯，外方而内圆。后来，当他将其中一块拉开，看到竟然如弹簧般，可以一圈套一圈地展开。不禁称奇，同时间在心里莞尔了。

他转念一想，他切了十年，便是墨守成规的十年。这个人不过切了几天，便已耐不住规矩。

终于在这夜，他打烊后，又折返。果然看见后厨的灯亮着。

透过窗子，他看见露露正在案上切一块豆腐干。手法已十分娴熟。停一停，想想，接着又切。切好了，就看露露将那豆腐干慢慢铺展，就如同一张明黄色的剪纸。在灯光底下，恰有影子投过来，落在露露脸上。露露便有喜气，眼里星星闪闪，那是成就的神色。

五举咳嗽了一声。露露看见他，慌了一下。

五举慢慢说，我落了东西回来拿。

但他发现这预备好的解释，实在多余。因为露露很快就镇静了。

露露说，举哥，谢谢你。看破莫说破。

五举说，你切得很好。

露露说，切得好又有什么用。偷师来的，上不了台面。

五举没有说话。露露就笑嘻嘻地问，莫不是有人真的想教我？

五举说，你用来练手的豆腐干，天天卖不掉。我唔想嘅咗。

第二天，露露特地泡了一壶茶，要五举饮。茶里放了红枣和荔枝。

五举说，这是什么讲究。不说清楚，我可不敢喝。

露露吐吐舌头，说，你当年在“同钦”拜师父，不喝“拜师茶”讨个口彩吗？

五举挠挠头，说，讨的什么口彩？

露露说，你喝下去，是要我“早点励志”。

五举恍然，哈哈大笑，什么都还没学上，鬼马倒先有了一堆。

他刚喝上一口。露露扯过椅子上一只坐垫，当作蒲团，就要给他下跪。五举慌得赶紧扶她起来，说，这成个什么话，也不怕折了我的

阳寿。

五举教露露，是真用了心的。

当年，明义是一五一十地传给了他。他便也和盘地想教给露露。他有他的规矩。先去问了素娥。素娥听了说，好事。

五举没说话，看着她。素娥说，当年凤行想学厨，她爸嫌她是闺女，要嫁外姓人，不教。不是她执拗，这门香火早就断了。咱们是半路出家的厨子，哪来这么多的讲究。她肯学，你肯教。一门手艺，能传下去总是好的。

五举心里，便笃定了些。自到观塘后，他多时不做大菜了。倒不是技痒，也是怕自己生疏了。若论学厨，他是幸运的。这一行哪有没偷过师的。他没有。在“同钦”，都是做师父的言传身教。而岳父和凤行，因顾念他是粤厨出身，更是循循善诱，从未给过委屈他吃。他自己也想，这“偷师”究竟有无好处。偷来的，一般人学到了师父表面的皮毛，只是形似，内里难得其神。而悟性高的，偷了其表，但因为无人往深里教，便多了自己许多的琢磨与想象。走得好的，倒成就了自己，独树一帜。可把握不好，入了旁门左道。就像武艺，怕要走火入魔。

因为前面的事，五举看出露露的聪慧，但是走偏锋的性情。毕竟没有学厨的根基，人稍嫌浮躁了些。他就暗暗地想了教她的方法。

五举记得荣师父当年训练他，用的那“一慢”“一快”的功夫。便想，教露露，要从“吊糟”起。

说起来，“糟”是本帮菜里的魂。取其醉，得其鲜。这鲜又难以形容，比酒醇厚，比酱清雅，是“酸甜苦辣咸”之外的第六味。但凡将大荤之物糟上一糟。肥腻尽消，入口鲜成甜爽，健脾开胃。人总说本帮“浓油赤酱”，有此一“糟”，便是十足的中和之道。但这“糟”里，学问很大。第一是要陈。食家袁子才说“糟油出太仓，越陈越香”。但如今本港的上海菜，多是买现成的糟汁，在“十八行”看来，是很不上路子的。也只有他

们，还坚持用自己的陈年老糟泥。当年明义举家从上海来港，轻装上阵。唯独手上捧了八年陶坛花雕的黄糟。到了去邵公家里做“糟钵头”，用的还是这糟泥制的糟卤。而“十八行”闻名的当家卤水，多靠的也是它。

这糟卤出得可不容易，全靠一个“吊”字。一斤糟泥，一斤花雕，香叶、八角、花椒、桂花，拌匀了，用绳子吊起来，地上接个大海碗，就这么一点点地滴下来。“吊糟”的当口，一边做“糟油”。讲究要冷锅下凉油，把老糟泥化开。然后开小火，边搅拌边熬。这里头，要的是十足的耐心。因为糟泥里头有水分，熬着熬着，水泡不间断地冒出来。这得熬到最后一个水泡都看不见，关火，滤掉糟泥，滤出糟油，才算是成了。

五举使用这一吊一熬，磨炼露露的心性。手不能停，眼里还哪头都不能耽误。说起来是熬糟，但其实，就是个厨子长年练就的眼力。

露露看起来鲁莽，心是细的。可是到底还是不熟火候的深浅。炼那糟油，到了糟香飘出来，兴头头地看五举，却没来得及关火，生生地出了焦糊味。

她便很沮丧，五举宽容地笑笑，口却没有松，只说四个字，倒掉，重熬。

这是练心，再一层，便是力气。本帮行里，这多是女厨的软肋。凤行告诉过五举，当年只因兜腕掂勺的功夫，差点就入不了行。所幸一道“红烧鱼”，成败一萧何。可露露不同，敦敦实实，往炉前一站，架势先十足了。力气自然是不缺的。这一记“大翻”，给她练得是虎虎生风。但是，五举让她在锅里放的，是生米。因为细碎，比当年凤行用来练的铁砂，更吃力，也更难控制。一不小心，就撒了一地。撒到地上，五举就让她捡起来，一粒都不能剩。捡到锅里，再练，但凡撒了出来，就再捡。露露的鲁莽与浮躁，就渐渐收敛了。

五举呢，从三分之一锅的米让她练起，加到了半锅。最后加到了大半锅。露露一抖腕子，稳稳落下来，居然可以一粒米都没有撒出来。

五举心下安慰，却没有说出来。他想，这个露露，还真是个学厨的好手势，难道是祖师爷赏饭吃？

他看见露露，又跑到厅堂里去拜妈祖。上了一炷香，然后摆供果。摆了三只橙子，不甘心似的，又添了两只芭乐。碟子不够大，芭乐要往下滚，露露就小心翼翼地一一捧上去。

可是，到了教菜，五举才发现了露露的短。露露烧菜，手下是不大有数的。这没数，多半是因为过了头。一个就是火候。蒸、煨、糟这样的功夫菜还好。但到了红烧、生煨，烧糊真是常有的事。一次爆炒河虾，油放得太多，在锅里起了火，竟难以收拾。每每如此，看她手忙脚乱，五举虽不忍斥责，但脸色也就沉了下来。而放起料，下手又是格外没轻重。本帮菜已经担了“浓油赤酱”的名声。可露露放起甜咸佐料来，大鸣大放到了惊人的程度。五举教她“响油鳝糊”，她如法烧了，卖相是真的不错。她自己也得意扬扬，请大家品尝。众人兴致勃勃。可下了一筷，阿得就吐了出来，忙不迭地喝水，说，路仙芝，你是不是打死了一个卖盐的。

五举想，大约是她太热烈的性情，影响到了对味觉的判断。就琢磨得给她一点节制。他就花了些时间，以自己的经验，把每道菜的佐料的分量，都写了下来。以汤匙为计，让露露照着做。开始露露觉得束手束脚，很不高兴。还挑衅似的，按这方子煮一道汤，自己喝一口，说，啧啧啧，这味寡得，比寡妇还寡。

着急起来，她又大喝一句，我还是烧我的肉骨茶吧。

五举听了她的泄气话，不动声色，便说，也好，人各有命。

露露可是个认命的人？一鼓腮帮，一拧眉毛，便只有忍着照他说的做了。

到露露出师，真是整了一大席菜。味道先不论，排场是很有的。煎炸烹煮，满当当的一大桌子。

除了店里的人，自然还邀请了工业区里熟识的工友，还有以前的几个小姐妹。她一人敬一杯酒，说，我可是熬出来了。

露露紧张兮兮的，看哪道菜谁少动了一筷，劈头就问，不好吃吗？

那人看她怒目金刚似的，赶紧夹了，吃一大口，说，好吃好吃。怎么这么好吃呢。

有人就说，露露，你敬了一满圈，怎么不单独敬敬你师父？

露露赶紧倒满一杯酒，走到五举跟前，对桌上众人道，都说，教会了徒弟，饿死师父。我现在最怕举哥灭了我的口。

阿得就起哄说，那不至于，我最怕你砸了我姐夫的招牌，才是正经。

露露没有砸了“十八行”的招牌。相反，因为她入了厨，嘴快的在工业区传了开来。由于她往

日的声名，来帮衬的人，倒渐渐多起来。

露露做的本帮菜，很受工人们欢迎。说到底，但凡菜式流转到了外地，再怎么法度谨严，还是各人有各人的味儿。五举是粤厨出身，在食材和佐料的使用上，是颇为节制的。但到了露露，那可是咖喱和峇拉煎锻炼出的味蕾。做出的菜来，味道便分外地厚，连酱汁浇头都是浓墨重彩，倒是恰恰合了工人疲累一天，想要大快朵颐的好胃口。五举呢，虽仍觉得她的手势有些粗粝，可挡不住被人喜欢。他心里便想，这个露露，在哪儿都是时势造英雄。

但是，有这么一回，五举是真的有些动气。

那天“麻甩佬”来，露露做一道青鱼汤卷。做上来，汤色很好。可“麻甩佬”尝一口，只觉得怪，便问五举怎么回事。

五举问露露。露露说，嗯，可能是鱼头煎得不够，下了汤煨了半日，就是不起稠。我呢，就往里面倒了点椰奶。你看，现在奶白奶白的，要汤色有汤色，要滋味有滋味。交关好！

看露露面有得色，五举更气了，说，你这不是胡闹吗？

露露立即跑到厅堂，对“麻甩佬”一拍桌子，问他，你就说吧，味道好不好？！

“麻甩佬”怯怯看她一眼，低声说，好，还是好的……

露露立即反身对五举说，吃的人都说好，怎么叫胡闹。

五举也哑口，半晌道，在汤里头放椰奶，我做了十几年的厨子，闻所未闻。

露露说，那是你见识少！我们马来的叻沙汤头，放得椰奶；泰国的冬阴功，也放得椰奶。怎么就你们上海菜放不得？

五举耐下心来，正色道，露露，一菜一系，根基是不能动的。有些能改，有些不能改。像你这样，一个菜就伤筋动骨了。

露露满腹委屈，恨恨说，我跟你学厨。没想到你年纪轻轻，内里却是个老古董。当年你做“水晶生煎”“黄鱼烧卖”“叉烧蟹壳黄”，哪一个是地道的上海点心？广东菜里的好，能用在本帮菜里头。我的却不行，说到底，你还是嫌弃东南亚的东西蛮夷！

五举看她脸涨得通红，斗鸡似的。一时觉得秀才遇到兵，便摇摇头，叹口气，回到后厨去了。

露露呢，便也不睬他，连着好几日。可过了一个星期，“麻甩佬”和“老克腊”一起来了。露露悄没声地，将一盆青鱼汤卷，端上了桌，说，姑奶奶我请你们的，趁热吃。

看“麻甩佬”愣愣着，张口结舌的样子。露露甜甜一笑，说，还不动筷子，汤里头又没下毒。还有，一滴椰奶也没放！

这一年年末，阿得的大哥来了香港。

以往明义两口子，带着阿得与风行回去。如今大陆开放了，大哥可以申请来探亲了。

五举是第一次见。觉得大哥的形容，与明义很相像。但看上去，面相更勤勉些。像是上一辈的人，年纪当然是大了些，大约是这些年

的艰辛打下的印记。他说话举止，轻言细语，是很谦恭的江南男人的样子。

大哥对五举也很和善，让他烟抽，是一种叫“红塔山”的香烟。五举笑笑说不会。他不甘心地又敬他，说，这是大陆最好的烟了。他说，多亏五举这些年，对阿爸姆妈的照顾。倒是他这个做大哥的，很不孝。也没办法，鞭长莫及。

五举问大哥，当年为什么没有和全家一起来香港，选择留在上海。

大哥没有说话，沉默半晌，再抬起头，笑了。眼角的褶子也都密密地叠在一起。

大哥说，我不留在家里，现在谁来接阿爸回去呢？

五举便知道，明义是要归根返乡了。这是他生前的遗愿。

大哥已经安排好了墓地。留好两穴。明义先下葬后，等素娥百年。

这是家中大事。戴家的人，少有聚得如此齐全。

有人就说，让风行也回去吧。陪着阿爸。

又有人说，风行是出嫁后过的身，要跟着老公留在香港，才合规矩。

大家沉默一会。有个阿嫂，在背后嘟囔一句，他自己都是个人赘的。

听到这里，素娥原本半阖的眼睛，倏然睁开了。她开口道，五举，现在就是我的儿。风行是我儿的媳妇，要跟我儿留下。

她说得很慢，却掷地有声。便没有人再说旁的了。

这事，终于传到了餐馆里。露露特地倒了一杯茶，走到素娥跟前，说，姨，我佩服你。我未见过风行姐。我看你，就好像看到她的样子。

素娥接过茶，深深叹一口气，目光却在远远

的地方。她说，你不知道，这些年，五举这孩子受了多少委屈。

素娥带了全家人，回去了上海过年。自二十多年前戴家移民香港来，这是第一次。

素娥也要五举一同上去。五举笑着摇头道，不了，总要有人在家里看店。

其实观塘的工业区，过年时生意是极清淡的。因为老板和工人们都要回去原乡过年。平日人气旺盛的工业区，一下子便寂寥下来。

到了年初八，人们才陆陆续续地回来了，反而有了比港岛市面上迟滞的热闹。工厂、商铺门口都立了花牌，贴了楹联。张灯结彩，有了普天同庆的架势。老板们为了鼓舞士气，一边给工人们派新年利是；一边呢，忙着请吃开工饭。那份欣欣向荣，并不输除夕前的尾牙。

观塘码头的“荣信货贸”，把开工饭定在正月十五。老板是个老上海，跟“十八行”订了一席，却要在公司里吃，大约是要励精图治的意思。

五举做好了，便和露露去送货。五举蹬着“三脚鸡”，后面坐着露露，护着满车的食盒。一路上，遇到了熟识的老板或是工友，就叫住他们打招呼，一边从怀里掏出一封“利是”给露露。露露就下得车来，对他们拱拱手，欢天喜地地说“恭喜发财”。

五举就打趣道，我们露露人缘好啊，坐在车上都有钱收。

露露听了就扁扁嘴，说，还不是这么老了嫁不出，才被人可怜派利是。

五举不知怎么接话。倒是露露问，举哥，你是第一次一个人过年吧。

五举想想，说，嗯。小时候跟阿公。到了“多男”认了阿爷，阿爷大小年节都带我过。在“同钦”呢，也跟师父过。后来就和你凤行姐一家人过。说起来，我是孤儿，这样的命，也算是好的。

露露沉默了一会儿，说，我到了香港后，都是自己过。

货送到了。上海老板留他们喝了酒，彼此说了许多的吉祥话，才放他们走。

出来时，五举有些摇晃，说，年纪大了，才喝了这些酒，就有点晕了。

露露说，得亏我还为你挡了几轮呢。走，得到海边吹吹风去。

这时，五举一看车里，竟然还留着一个食盒。他一拍脑袋，说，坏了，我这大头虾。不知是不是凉菜，赶紧给人家送上去。

露露笑而不语。

五举就打开来，看里面是一只精致的纸盒，上面写着“美意西饼”。

五举一脸惶惑。这时露露走过来，将那纸盒开开。里面是一个蛋糕。蛋糕上面，用奶油雕了两个红头发的小天使。上面用花体的英文写着“Happy Birthday”。

露露说，举哥，生日快乐。

五举愣一愣，半天才想起来，讷讷地说，我都不记得自己的阳历生日，你是怎么知道的？

露露说，我自然有办法知。

五举说，我是好久没过生日了。一个大男人，也不讲究。只记得约莫在正月里头，前后都一团热闹，谁还记得这个呢。

露露掏出一盒蜡烛，点上，要五举吹。蜡烛星星点点的，在夜色中晃了两个人的眼睛。五举笑着，刚嘟起嘴，却很不好意思似的，又阖上了，说，都不知该怎么吹，全是细路仔的玩意儿。

露露说，这样吹。于是吸一口气，“呼”的一声，将蜡烛全吹灭了。

看五举一脸惊讶，露露哈哈大笑，嬉皮笑脸道，我帮你许了个愿。

五举仍木呆呆的。露露说，举哥，我的生日，也是正月里。这下好，一个蛋糕一锅烩，还落你一个人情。

五举脸上的表情，松弛了下来，说，好好，这样好。露露会精打细算。

两个人就坐在台阶上，切那只蛋糕。露露小心翼翼地，将两只小天使，完整地切下来，一只给五举，一只给自己。

露露说，我每年生日，都给自己买个蛋糕，一个人吃。上回有人给我买蛋糕，是我爸，好多年前了。

露露问他，好吃吗？

五举回说，好吃。就是奶味重些。这上面的外国字，倒是写得几靓哦。

露露笑，逗他说，西饼上当然是写外国字。难道写“福如东海，寿与天齐”？

五举想一想，道，说起来，我也有十几年没吃过西饼了，自从离开了“同钦”后。

露露停下口，等他说。可五举看她神情严肃，却没忘了用舌尖将嘴角的一点奶油舔进嘴里，是个一本正经的儿童样子。心里也想笑。

五举摆摆手，说，也没什么。就是做过唐饼的人，心里的一点顾念吧。

这时候，海上忽然响起了汽笛声。有慢慢移动的庞大的绰绰的影，那是来观塘避风塘靠岸停泊的远洋货轮。近处则有来往于与北角两岸的轮渡。船上缠绕着星星点点的灯火。细心的船家，还在船头挂了红色的灯笼，这船便立时喜庆了几分。稍开快了些，便激荡着海水波浪潏潏，像是想要夜归的孩子。靠岸了，人三三两两地从船上下

来。脸上的表情，怡然或者焦灼。拎着东西，驻足观望的，是等人来接的。

他们静静地看着。露露说，当年我和我爸，坐船刚到香港。那天，我晕船得厉害。落了地，忽然闻到一阵很香的味儿。我爸说，我煞白的脸色立时就好了。我们就循着那香味走。原来是码头上的一间卖鱼蛋的档口。我一口气吃了十二个鱼蛋。我到现在都记得那味道，真好吃啊。我吃完了，抹抹嘴巴。我就说，爸，这里好，我们不要再走了。

我跟我爸，走了那么多的地方，终于在这里留了下来。那年，我十一岁。

没等得及我长大，我爸又走了，不知到哪去了。我已经记不清楚他的样子了。可是，每次闻到鱼蛋的味儿，我都会想起他。我爸说，我到了哪里，都是个小娘惹的舌头，只喜欢味重味厚的。可是，味不重、不厚，怎么能记得住呢？

他们两个遥遥地望着。那拎着东西等人的，终于等到了来接他的人。两个人，便都在心里松一口气。

夜深了些，码头上的人渐渐地稀少。甚至潮声也寂静了些。这时，近旁不知哪家打开了收音机，声音开得很大，从窗口里飘出来。是电台的《金曲点唱》节目，旋律响起，原来是《何日君再来》，邓丽君的版本。歌声是袅袅的，甜甜的，混着海浪的声音。

露露也跟着唱，唱到中间，将手指环成了酒杯的形状，笑吟吟地对五举念白，来来来，喝完了这杯再说吧。

说罢做了一饮而尽的手势。五举也笑了。

露露站起身，身体旋转了一下，便在歌声中跳起舞来。露露的舞姿是优美的，虽然没有曼纱倩服，但仍然跳得轻盈飘逸。举手投足，旁若无人。这码头阔大，便是她的舞场；月色清朗，是幽幽明灭的舞台灯光。

五举抬起头，今年元宵的月亮，真是好。大而圆，毛茸茸的，竟一丝霾也没有。

露露跳着跳着，跳到了五举的面前，对他伸出手。五举摇摇手，说不会跳。露露干脆牵住他，将他拉起来。露露将五举的手，摆在自己腰间，然后扶住他的肩头。她让他听着歌声的节奏，跟她走。慢慢走，慢慢走。他不慎踩了她的脚，慌乱间要松开。那手反拉得他更紧了。

慢慢走，慢慢走。他跟上了。五举觉得自己在挪移旋转中，看着海天也在旋转。他觉得自己飘起来了，刚才的微醺，似乎又回来了。他自如起来，觉得体内的血液也奔腾了一些。露露说，举哥，你跳得很好啊。

“好花不常开，好景不常在。愁堆解笑眉，泪洒相思带。今宵离别后，何日君再来。”露露哼唱着，与他又贴近了一些。五举闻到了一阵丰熟的香，这气味击打了他一下，却又让他猛然松懈下来。他听到了自己的心跳，也听到了露露的心跳。那心跳声越来越清晰，或疾或缓，汇合为一。渐渐地，他闭上了眼睛。

当他们重又在台阶上坐下来，还听得见彼此未定的喘息。五举的心跳弛缓了。借着月色，他看到近旁的礁岩，慢慢露出了峥嵘的轮廓。原来是已经落潮了。

不知何时，露露将头挨在他的肩上，好像是已经睡着了。她颧上微红，额头还有薄薄的汗，呼吸很均匀。夜风吹过来，五举又闻到了刚才的气息。热腾腾的，在风里稀释了，有点淡淡的甜。这是他身边的女人的气味。

五举将自己挺得更直了些，生怕会吵醒她。露露咂巴了一下嘴巴，厚厚的唇间有笑意，像是做梦的孩子。五举侧过脸，看见她的睫毛很长，湿漉漉的。不知怎的，他终于没有忍住。他轻轻低下头，在她额上吻了一下。

这时的海风大了一些，带着湿润而腥咸的气味。五举觉得心里，倏然轻快了。

隔了一天，五举去看风行。

露露也要跟着。五举想一想说，好。

五举洒扫凤行的墓，给四周围除了草。然后摆上供品，又拿出了一瓶花雕。倒上了一杯，洒给了凤行。又给自己倒上一杯。

五举说，凤行啊。今年姆妈和阿得回了上海，我来看你。这个是露露，也来看你。

露露也倒上一杯酒，喝了，说，凤行姐，我敬你。我跟举哥学了厨，我是他的徒弟了。你的“蓑衣刀法”，也传给我了。

五举说，今年摆的供，有“兰花豆腐干”，你尝尝。是露露切的。这是咱们的刀法，也有她

自己的。

他们两个，就给凤行烧纸钱。一只松鼠不知从哪里跑出来，拱起手，用晶亮亮的黑眼睛看着他们动作。看了半晌，又忽地钻到草丛中，不见了踪影。山风飒飒，火旺了。火势很猛，挟裹了纸钱。有些烧成了灰白的烬，有些还在燃烧着，被风扬了起来。风越来越大。烧着的纸钱竟然飘到了半空中，纷纷扬扬，像是漫天的蝴蝶。

五举看得有些呆，一颗灰烬飘到了他的手背上，倏地将他烫了一下。

这时，露露上前一步，蹲下身来，说，凤行姐，你放心。我会好好照顾举哥的。

五举一惊，回头看露露。露露的脸上神情泰然，目光是定定的。

这时，风小了，纸钱落了下来，静静地落在了墓碑上，和他们的身上。他们两个都没再言语。只听得脚边的草，被微风吹得簌簌作响。

他们回来后，话少了，或许也是因为有了默契。五举心里暗暗地做了一个决定。

待素娥与阿得回来，脸上都有些喜色。素娥的形容似乎比离港时好了一些。他们说着此行在故乡的见闻，见了许多多年未见的亲人。如今的风物与气象，也远不是记忆中的了。

阿得也欢天喜地的。悄悄将五举拉到了一边，打开一个锦匣子给他看。里头是一串珍珠。那珍珠颗颗圆润饱满，晶莹剔透。

素娥走过来，微笑说，跟你姐夫还神神秘秘的。这是舅爷给他的“东珠”。舅爷在普陀山上做居士，说他算出来，咱家里要有喜事。

阿得说，姐夫，你说，我几时和露露说呢？

五举喃喃道，露露……

素娥说，嗯，舅爷说，这个新抱，是东南位向，丙火命人，与咱们阿得正相配。露露这孩子，跟我们家这些年，总算是知根知底。人都有过往，计较不得。我如今看她，很好。你说呢？

五举张张口，究竟没有说话。

素娥望望他，说道，举，了却阿得这桩心事，我就合该闭眼了。

隔天清晨，五举早入后厨，收拾锅灶。听到有声响，抬起眼，看见有人正向门口走出去。露露的背影，是硬硬的。她只一径往前走过去，并未再回头。

阿得与露露的婚礼酒，摆在了三月。

五举亲自掌的勺。

戴家许久没有喜事了。也是二十多年攒下的好人缘，来了很多客人。北角的老街坊们、湾仔的食客、观塘的工友，加加埋埋，有十几桌。主婚人是“老克腊”，不知怎么，说了几句，竟有些老泪纵横。露露穿了红缎的大襟衫子，戴了一身的龙凤金饰。先给素娥磕头，敬新抱茶。大家起哄，让她与阿得喝交杯酒。露露一口气喝了，然后朗朗地笑。

五举远远看着。一边实实在在地满心欢喜，一边发着空。

觥筹交错，挨桌敬酒。阿得不胜酒力，渐渐醉了。露露扶着他，轮到他敬人，露露抢过来便喝。人们就又说，阿得好福气，娶个疼人的老婆。

一对新人，过来敬五举。露露给阿得斟满，说，得，你好好敬敬姐夫。

她又给自己倒上，喝下去，说，这杯是露露敬姐夫。

却又倒上一杯，稳稳端起来，说，这一杯，是路仙芝敬给师父的。

五举见她喜红脸色，眼里含笑，对他亮一亮杯底。也便倒上酒，喝下去。没来由的，这酒如一股热流，滚烫地灼落去，让他狠狠地疼了一疼。疼得，猝不及防。

他佝偻了一下身子，让自己挺一挺，对着他俩说，得，成了家，就是大人了。姐夫祝你们，百年好合。

我们离开了观塘公众码头，经骏业街，沿着观塘海滨长廊一路走。长廊很长，所经之处，有些在夕阳下跑步的人，还有嬉闹玩耍的孩子。都被光线笼罩得金灿灿的，连草地都如同漫无边际的织锦。能见度很好，清晰地看见启德邮轮码头和跑道公园。近旁有人鼓掌，是一支青年人的乐队。低吟浅唱，谢安琪的《囍帖街》。

“好景不会，每日常在，天梯不可只往上爬，爱的人没有一生一世吗？”

五举山伯，站定了，默默地看、听。一直听到一曲终了。他对我说，他们唱的囍帖街，是靠皇后大道东的那个吗？已经没了吧。

我点点头，终于问他，那时候，你后悔过吗？

我看到他愣住，似乎很久才明白我问的是什麼。我看到山伯的手，垂了下来。手指沿着裤缝摩挲了一下，然后紧紧地捏住。这一刹那，我有些后悔，觉得自己问得残忍。这问题看似好奇，却关乎可能改变他一生的那个决定。

然而山伯的手，松弛下来，他看着我，笑了。笑得十分真诚。他说，后不后悔，也过去三

十多年喇。

此时，人群中传来了惊呼。原来是海的上空，竟然聚集了浓密的火烧云。对岸的鲤鱼门，在深重的暗影里，有喷薄而出的血，红得遮没了这世界上所有的其他的颜色。我身边的山伯，也成了一个红彤彤的人。他的头发、眉毛与眼睛，都渗进了血色，并沿着脸上纵横的沟壑，慢慢地流淌下来了。

露露嫁到了戴家，便不再允许外头的人叫她露露。她是真的会恼。作为引导，她自称阿芝。再年长些时，旁人叫她得嫂，以后的小辈人便叫她芝婶婶。

此刻的芝婶婶，人依然敦实，很勤勉。话并不多。看着阿得，有一种纵容而无谓的神情。她和所有人一样，称五举为山伯。

但有一个人，自始至终都叫她“露露”。几十年并未改过口，似乎带着某种挑衅的意味。

我的朋友谢小湘，每谈及此，也会以无奈的口气。他说，我爸明明知道这样叫，芝婶婶会即刻变成乌眼鸡。但他还是要这样叫，好像不知死。

其实露露和阿得的婚礼，谢醒是来了的。不请自来，还带了贺礼，但露露没有让他进门。

但此后，他便天天来。来吃饭。扬手不打笑脸客，开门做生意，谁也拿他无奈何。来了，便点一个红烧肉碟头饭。要一碗例汤，有时是粉葛，有时是花生鸡脚。喝完了，他便再要一碗。也不理店面上的侍应，直着喉咙，扬声叫露露。露露给他装一碗汤，克制地笑笑口道，谢生，“明珠”店大业大，缺你一口汤喝？

谢醒便说，自己锅里的汤，喝多了厌。在你这儿，多喝一碗都是占便宜。

谢醒自然知道，让“十八行”上下生厌的，是他自己。可他并无什么逾矩的行为。吃了饭，喝了汤，只是静静地坐着看报纸。偶尔与其他客聊上几句，也是温和风趣。因为人届中年，发了福，其实多了一些敦厚的样子。头发仍然梳得一丝不苟，西装革履，看上去是个很体面的人。不明底里的人，瞧他每日在这里吃饭，仿佛在“十八行”

是屈就了。有时看露露不免对他厉言厉色，竟至于有些鸣不平。有人便调侃，阿芝，这位老板真是好声气，肯定和你有故事。

露露也笑笑看他，说，使乜讲，定是同你老母有故事。

婚后的露露，也就是阿芝，言语比以往更泼辣了些。行止却收敛了许多。她不想看到谢醒，其中除了往日过节，还有她个人的过往。谢老板，每日都从湾仔的市中心，过海来观塘。吃个饭，跟各种人聊聊天，然后莫名地消耗一个下午，便在晚市来临前回去。准点准时，像是上班一样。

有一天，他又让露露给他添汤。露露道，今天佛手瓜切得块大，当心噎死了。店小本薄，不偿命。

谢醒回她说，怕是我没死，这店先死了。

露露心里一惊，想起这人往日手段。心中愠怒，却并没有声张，轻轻说，你又想搞什么蛊惑。

谢醒说，想知道？

露露有了底，他不过故弄玄虚。拿起抹布擦桌子，落力擦，摆尽了逐客样子。

谢醒说，和你说上一回，我往后再不来了。

露露平白消失了一个下午，回来时样子有点失神。

阿得心急火燎，问她去了哪里。露露说，去湾仔见了谢醒。

这些天的积聚，正在新婚燕尔之时，阿得本来就心中不爽。听到这里，不禁无名火起。也想自己做丈夫的，立威心切，抬起手就要打人。

露露皱着眉头，一把握住他的拳头，狠狠一捏，几乎“咔吧”作响。阿得被捏得生疼，正要求饶。露露却松开了手，叹一口气，道，他说，要把湾仔老店还给我们。

露露也不明白，谢醒为什么选了她作为谈判的对象。

因为驻守观塘，她其实很少回湾仔来了。也未估到，不过几年，湾仔的变化会如此之大。她心想，地铁把这一区的气象，还真是改得天翻地覆，可能连风水都改掉了。

她多半也是心里有些避忌，也并未探访故旧。直接和谢醒见了面，就在以往的“十八行”。她没承想，这么好的市口，谢醒并未用来做经营的用途，倒是改成了自己的一间茶室。

谢醒大约看出她在心里骂着暴殄天物，呵呵一乐，说，放心，我就算再白摆着十年也亏不了。你知道这地铁一开，附近的楼价好像坐了火箭往上升。

露露不动声色，却忍不住上下打量。谢醒也不说话，专心洗茶，渐渐氤氲起熟普的香气。谢醒给她倒上一杯，冷不丁地问，想回来吗？

露露心下一颤，像被人道中心事。谢醒微笑，继续说，你们这个观塘的店，不长久。

露露回过神，不屑道，您是哪方土地公，能管到海对岸去。我们店里有妈祖，不劳您费心。

谢醒说，我是管不着。我是听来的。

露露眼眉一挑，想这人吹水吹惯了，把个个人都当水鱼^㊄。且听他往下怎么说。

谢醒泡了二泡茶，举起杯子看茶色，慢慢说，你以为我天天在你店里磨洋工，聊闲话？不多待几天，那些开工厂的老板，怎么会跟我掏心掏底。现时还有不少人帮衬你，靠的是什么，这观塘还是香港数一数二的工业区。你们家阿得不是才上去上海，可该知道。如今大陆开放，多了四个经济特区，吸引外资。观塘的老板们，心思活络的，都想着把厂子北上移到内地去。地价低，厂房便宜，工人的人工也低。还不用在香港整天看工会的脸色。要是我，我也走。你想想，厂子都走了，工人解散，谁还来吃你们的饭。你想的是小富即安。从长计议，怕是到时妈祖也保不了你。

这在湾仔，可不同了。你看看，这附近新起了多少写字楼。这写字楼里，又得有多少人能填得满。再过几年，那里……谢醒遥遥一指，就是会展中心。到时候，人山人海，这铺头可是必经之路。

露露满腹狐疑。她想想，正色说，谢老板，当年你把戴家逼走，这笔账还没清。做人有果报，天在看着，你得给自己积点德。

谢醒哈哈大笑，道，我请你们回来，不就是浪子回头吗？

露露说，那你要什么条件。这地价一涨，铺租怕是我们也付不起。

谢醒喝一口茶，茶水好像在他喉头滚动了一下，让露露分外难受。他说，铺租我不加，走的时候什么价，回来一样。

不知为什么，露露心里反是一凉。她说，阴功，这可真是天大的好事了。

露露和阿得合计了很久，怎么说服姐夫去参加这个厨王争霸赛。

他们说得小心翼翼。

谁知五举听了，没怎么多思忖，就同意了。

这个叫做“锦餐玉食”的比赛，策划人是谢醒。

谢醒说，五举入了三甲，就将湾仔老店还给他们。

谢醒说，如果得了冠军，铺头十年免租金。

谢醒说，他陈五举只有回到湾仔，才有可能做大菜。难道在观塘，做一辈子碟头饭？

这些都没有打动五举。是露露的话，让他心里一动。露露说，举哥，“十八行”是在湾仔起来的。那是凤行姐学厨的地方。

1. ㊦ 见工：粤语，应聘，求职。
2. ㊦ 走青：粤语，指食客点菜时，菜里不要放葱和香菜。
3. ㊦ 𨋖：粤语，塌掉、软掉。
4. ㊦ 弱鸡：粤俚，形容人软弱无能。

5. ㊦ 走咗好耐：粤语，指去世很久了。
6. ㊦ 白车：粤俚，救护车。
7. ㊦ 水鱼：粤俚，指容易上当的人，相当于“冤大头”。

拾伍 秋风有信

凡炖法者有三要。一燂二汤水恰可，三要不失原味。此三者不可缺也；

凡炒法者有七忌。一忌味不和，二忌汁多少，三忌火色不匀或老或嫩，四忌小菜配合，五忌刀法不佳，六忌停洽，七忌用油多少。此七者不可犯也。

——红杏主人《美味求真》

谁也没想到，谢醒会把阵仗，搞得这么大。

他是躲在了幕后，出面的是香港厨师总会和亚洲电视。这会儿的香港，中英谈判僵持不下，又陆续经历了股市数次跌转。香港人日益务实，其中一个体现，便是把精力，都放在了“吃”上。

吃得讲究，也吃得缭乱。像“鱼翅捞饭”之流，自然是今朝有酒今朝醉，上不得台面的。但中西餐却也在港九遍地开花，各成派系，有如春秋战国。本港的优势，又恰如海纳百川。有种饮品的诞生，可见一斑，叫“鸳鸯”。是大排档西茶档的发明，其实是咖啡、红茶与淡奶的混合。所谓“七茶三啡适量奶”，便如此时的香港，各种口味是来者不拒，浩浩汤汤，渐成大宗。

但有的餐厅，也想着扩展本地市场，众口咸宜，竟有了将各地菜系汇合一统的心思。一时间打着所谓“京川沪”招牌的新式餐厅竟渐成趋势。原本水火难容的口味，看似被调和鼎鼐，可也因此多了迁就与混杂。正经的老牌餐饮主事，纷纷对之心生嫌隙，觉得弄出来许多的“四不像”。

于是香港厨师协会办这么个饮食大赛，便是让各大山头门派，有个拜拜祖师爷的机会。在本地的饮食界，则是为了正本清源。顺道也敲打下旁门左道、求新无矩的徒子徒孙，清理清理门户。

谢醒靠在沙发上，细细地剪着一支雪茄，一边看着电视里几个剪彩的人，个个喜气盈于腮。

十月如小春。一个穿着超短裙的女记者，正采访厨师协会的会长。会长面目雍容，气度不凡，说着似是而非的口水话。谢醒听得不耐，咳嗽一声。和他一样不耐烦的，大约是会长身旁著名的落选港姐冯安妮。原本今年大热，但偏被爆出未婚生子，功亏一篑，只落得一个“青春小姐”的虚衔。难为收钱来做花瓶，还能保持神情矜持得宜。谢老板嘴角上扬，却又即刻耷拉下来，冷冷一笑。

这是他亲自请来的。他想去利舞台看选美，他是看客。如今还是看，心境却不同了。这电视的好处，就是隔了层玻璃，看什么，都像是作壁上观。连带这比赛的阵仗，便都不用身临其境，精简清静了许多。

但这场比赛，在香港市民这一年的记忆中，却是铿锵与喧闹的。大约五月落幕的港姐选举，其间有许多的黑幕与揣测，结果并不尽如人意。一番钩心斗角，让人们看热闹的单纯的心，多少受了影响。食色性也。一臂未成，对食物的关注，倒成了某种代偿，安慰了被败坏了胃口。归根结底，这自然是谢老板的创意。口号是“美色易逝，美食无敌”。冯小姐倩笑，端着一碗天九翅的旗袍照。街招贴满港九，蔚为壮观，风头竟然盖过了同时期的立法局选举。

比赛分区进行。港岛西起摩星岭、坚尼地城，东至柴湾；九龙则西起昂坪洲，东至于鲤鱼门。滚动赛制，分时段直播录播。因为赛期漫长，为了吸引眼球，这场比赛终成了本港全民的嘉年华。其间自然有许多的噱头，大约也是为了节目效果。如为出身长洲的“虾酱婆婆”陈七姐贺百岁的寿辰；又如天后电器道的牛腩粉世家卢氏兄弟相阋。兄长愤而退赛，并且在媒体唱衰手足。这一番煞费苦心，飙高了收视率。其间一波三折，有炒作之嫌，亦为人诟病。但毕竟“民以食

为天”，大小食肆各出奇招，成就了检阅本港的厨艺脉象，也调动了市民的丰盛食欲。

“陈五举”这个名字，是人们在狂欢中落潮、走向审美疲劳时，脱颖而出的。

五举代表观塘出征。他是中规中矩的人，做菜就是做菜。又是平凡恭谨的面相。一个本帮菜厨子，没有显赫的师承，也无甚可圈点的履历。他是不起眼的。就连对手也不屑与他明争暗斗。然而入围赛便是如此，偏是这样温厚的人，评委们是庇佑的。因为不选他或许没什么，但选他一定不会出错。表现乖张的那些，固然大鸣大放，只能是佐料。苦辣酸甜，稍纵即逝，靠自己难以成就的。要入味，被人记住，终究还是靠食材本身。五举就是这食材。

评委们也是循序渐进中觉出他的好来。比起港岛，九龙始终还是新区，在填海中慢慢地丰满着轮廓，内里却是日新月异的。厨师们，往往也沾染了风气，想要在事业上标新立异，崭露头角。五举，却显见是老派。在菜式的选择上，他或许是保守的，评委们体会到的是从容。其实，在五举本人看来，即使初赛，本帮菜食材的活、生、寸、鲜，倒也有许多表现的余地。但他有自己的智囊，是露露和阿得。露露说，我们要稳。他们越是要攻，我们越要守得住。

于是，五举开始选择的，都是耳熟能详的菜式。所谓本帮菜的“老八样”，在传统上做文章。虽然都看似清新简单的小菜，却可见扎实的基本功。“走油肉”见的是火候，“扣三丝”见的是刀功，“红烧鳊鱼”见的是调味。全都是日常的，全是以“旧”来做了底，却多少有那么一点“新”。如“刀鱼汁面”上撒了炒熟的鲞鱼籽；至于上海熏蛋，他则用了糟油来熏，糟香与淮盐的烟熏味儿氤氲一处，是很奇妙的。这香味不霸道，熨帖地、小心地试探你的味蕾。就是这一点小心翼翼的“新”，默然打动了评委，一路为他护航。

让五举有了声名的，是东九龙的出局赛。出的题是“海鲜”。对手是粤厨，众人皆惊。想这原非本帮系的强项，对五举是刁难，多少有些不公。

先是一道小黄鱼。对手用了白贝来焗，一眼便知是“鲜上鲜”的强攻手段，是要先声夺人。众人想这可输定了，本帮制鱼无非是红烧或葱烤，哪里香得过呢。五举，出其不意用了“煎封”的法子。这黄鱼出来，外则甘香酥脆。里头的水分却牢牢锁住了，鱼肉嫩滑清爽。算是打了一个平手。

到了做蟹。对手呢，做的是澳门传过来的“金钱蟹盒”。这制法让评委惊喜，大约因其繁复，在坊间渐渐失传。也是一点冒险，毕竟用猪网油包裹馅料，要做到鲜而不腻，是个挑战，靠的油温与蒸发得宜。好在这厨师在葡汁上动了脑筋，竟掩饰了一些火候上的不足。轮到五举，用的却是“避风塘”的炒法，众人担心他自己先失守，投靠了粤菜。然而，却见他待起味之时，遽然放进了准备好的菜饭，和咸蛋一起爆炒。评委们入口，眼睛不禁一亮。菜饭的糯米，包容了葱姜蟹肉的鲜香。是沪上“耳光炒饭”的改造，真是打了耳光也舍不得放下。

最后一道呢，是生蚝。粤厨做的是“花胶金

蚝焖花菇”，这是功夫菜，算一个十分堂皇的收束。料丰味浓，是一场盛宴的高潮。可五举，却反其道而行之。他将活生蚝，用本帮醉虾醉蟹的办法。用那陈年的花雕醉了，只是撒上少许蒜蓉，便端上了桌。这倒难住了评委。一浓一淡，一丰一简。可一试之下，他们却都将票投给了五举。原来，“花胶金蚝焖花菇”单独品尝，真是无可挑剔。但前几道菜已是馥郁饕餮，再丰盛也不过是锦上添花。可一道“醉生蚝”，其香甜简单纯粹，不加雕饰，却真真让评委们的舌头放松了，先醒一下，再软软地着了陆。

此一役赢得十分漂亮，原是皆大欢喜的事。谁也未想到会横生枝节。既然上了媒体，他们自有思想准备，会挖出五举的过往，带出往日与同钦楼的恩怨。先是上《家家煮》节目的照片，被翻了出来，附了一篇文章感慨当年少年饼王的今昔沧桑。然而，意外的是，媒体的注意力很快发生了转移。因有好事者认出，给五举打下手的帮厨，竟是在湾仔“翡翠城”叱咤一时的舞女露露。这一下了不得，瞬间击中了坊间小报们的兴奋点。成版的专稿一一发了出来，说起露露的来头，说她当年如何在风月场艳帜高张，又如何犯了行规，被大班扫地

出门。说想不到她蛰伏厨界，看似洗尽铅华，内里却与这位陈师傅不清不楚。

一时甚嚣尘上。甚至有记者堵在了“十八行”的门口。

露露回去便哭了。不是大放大闹，是一个人躲在餐厅角落里呜咽。谁劝也没用，是真正伤了心的样子。阿得说，老婆，都是过去的事了，我和姆妈都不介怀。不哭了，我们以后好好地过。

露露抬起脸，说，我不是为自己哭。我师父这一路走过来，太不容易。我帮不了他，却毁了他。

五举叹口气，也劝她，说，阿芝，命里有时终须有。大不了就不比了。

露露听到，先是眼神空空的，目光落在那小报的照片上。是某年与姐妹参加一个富翁饮宴，自己的手搭在这老人肩头，笑得前仰后合。她忽然心里一定，眼神也聚拢了，莫名还有一点狠。她说，比，怎么不比？！我们还要回湾仔给他们看呢。

接下来的比赛，露露再不穿那白色的厨师服。她将以往在夜总会的衣服从箱底翻出来，打扮得格外明艳，熠熠生辉。面对镜头，不再是低眉顺眼的帮厨，恰是昔日在欢场上骁勇的一个人。这年月，她原本还想着要遮掩，此时却豁出去了。她做了五举做菜时的即场解说。她对着观众，自称“芝姐”，该娇嗔时娇嗔，该鲁蛮时鲁蛮，永远是风风火火的样子。插科打诨，见风使舵。和主持人一来一往，嬉笑怒骂。自嘲起来，更带着一股狠劲儿。倒比电视上大受欢迎的谐星，风头上还要健上几分。如此，很快便收获了一大票的拥趸。到后来，有许多观众是为了看露露而追看比赛。收视率自然节节攀升。电视台经理，竟来讲数^②，请她去别的节目客串。

露露便咧嘴一笑，大大方方说，好啊，等我举哥拿到冠军先！

只有在中场休息的时候，五举看露露低垂着眼睛，神情黯淡，有说不出的疲惫。可镜头只要一对准她，即刻，便如充电般神采焕发。

看到这里，五举内里，蓦然有些心酸。他知道，露露，是要用自己拴住观众，拴住了观众就拴住了收视率，也便拴住了电视台。终究，是为了他，拴住这场比赛。

五举山伯向我展示数张参赛时的照片。照片上的芝婷婷，尚有青春气息，但身形却见臃肿。山伯悄悄说，那时她已有了阿得的身己。因为担心老公阻她上比赛，便未告诉他。因为人本来就胖，并不显身子，所以一直到快临盆才公布，气得阿得要同她离婚。

我看到山伯，将一张照片的折角很认真地压平。上面的芝婷婷容光满面，高抬双手，是个弗拉明戈的优雅动作。因电视台的赞助，每张照片里她都是一身华服，如同电视明星。虽则只是图像，我却可从眉目行止，想象声情并茂。这和五举不变的木讷，相映成趣。那一霎，我有了不恰当的联想，便是堂吉诃德与桑丘。理想与现实，交缠其中，不分彼此。不知是谁成就了谁。

这张照片，是五举和露露一生的高光。它被登载在了《香江周刊》的封面，那曾是本港发行量最大的刊物。我在中央图书馆的期刊特藏部发现了它，仅有胶片的版本。其中用了很大的篇幅，记录了五举一路披荆斩棘，进入决赛的过程。我不知五举为何并未保留这本刊物，也没有再问起。

事实上，这本杂志在“十八行”短暂地出现过，很快不知其踪。刊载报道中言及决赛的对手，仅有只字片语。

如杂志上说，“所有人都对奇诡的赛制缺乏心理准备。因为这决赛对手，并非是从海选开始，一路凯歌高奏进入决赛。而是一位业内非常著名的厨师。这成败的意义，就远非一般的比赛可相提并论，而更似武林某种有关荣誉的挑战与守擂。”

其中的微妙之处在于，他与五举之间的关系是一明一暗。五举不知他是谁。但他选择与五举对垒，则是个饶有意味的决定。坦白说，除却能力，在声誉上，这不是一场势均力敌的较量。但似乎对五举更为有利。如果输了，虽败犹荣。但若赢了，则就此封神，名利双收。毫无疑问，这场迎战对前者而言，赢了不会给他带来更多。输了，则威名扫地。

“十八行”上下，与大众一样，无从揣测这位神秘对手参赛的动机。但可以确定的是，坊间已经有人抱着晦暗的心态，讪笑这位仁兄戇居居，甚而坐山观虎斗。

主办方卖了如此大的关子。不到决赛当日，没有人知道他是谁。

在一连串的猜测之后，露露一抹嘴巴，对五举说，管他呢。反正湾仔我们是回去定了。其他的，听天由命。

五举收到了决赛的题目：“点心成金”。

他心里轻微地颤动一下。

夜漫漫地席卷上来，潮水一样。

五举一直保持着良好的睡眠习惯，但此时却不再能睡着。并非是备战状态带来的兴奋。相反，他感到十分的疲惫。是一种清醒的疲惫。像是长途跋涉的人，到了终点，洗了个彻骨的凉水澡。他阖上眼睛，努力让自己睡。但许久未有如此多的念头。纷繁的，一个接着一个。一个还未有清晰的头绪，却被另一个仓促地中断。然后绞缠在一起，让他辗转反侧。

外头有浅浅的月光，流泻进来，落在他的床头。青白的，裹在他的臂膀上。他动一动，将胳膊慢慢地缩进了暗影里。他想起，二十年前，也曾有过这样的好月光。那时他还是个少年。迎着那月光，他抬起手，卷起手指。影子被映照在墙上，是一只飞鸟，扑扇翅膀。变换了手势，是一只狗，机灵地拧动耳朵，发出无声的犬吠。或者，是月中的玉兔吧。“广寒宫，桂花树，寂寞姮娥舒长袖。”阿爷总共只会这一支歌仔，是他家乡的童谣。

他在这歌仔中蒙眬地要睡去了。却听见门外“哗啦啦”的声响，或许是夜猫子踩翻了堆在门外的杂物。他叹一口气，索性坐起身。打开灯，抄起那本杂志来看。杂志封面的一角，是自己的照片。木然无措的样子，像是被人捉住了错处的孩子。翻开来，翻到了有自己的那一页。字印得密，又很模糊，看不清。他想，或许是因为许久没阅读过文字了。内页的照片很大，色调倒更为阴郁，还有青蓝的斑驳。再看看，原来是纸页太薄，或印刷的质量不好。背面的油墨透了过来。

他翻过去，看背面原来是一张女人的照片。她脸颊的轮廓坚硬，眼睛里有丛生的老意。那是在任的英国首相。就在去年，她签署了中英联合声明，决定了这城市的命运。这是五举知道的。而他不知道，也在去年，她侥幸逃过了爱尔兰共和军设置在布莱顿的保守党的炸弹。在以后的许多年，她长时间地被记住，则因在北京与一位老人会晤，走下台阶时匆促地跌了一跤。此刻，五举愣愣地望她的脸。又翻过页来，看见这张脸的背面，与自己的那件白色的厨师服，重叠在了一起。

荣貽生师傅的出现，是在决赛前的记者招待会上。

媒体们称他为“三蓉王”。

此时备赛的五举，浑然不知，师徒即将相见。

甚至同钦楼上下，都倒吸一口凉气。荣师傅并未告诉任何人，他接受了这桩赛事。即便西点后来居上，唐饼式微，“同钦”仍为业界龙头。一举一动，举港观瞻。这一赛的成败，莫名牵扯了整个茶楼的声誉。何况对手还是陈五举。这个名字，十数年来，有如荣师傅心中芒刺。外人个个讳莫如深。后来收过一个徒弟，有次闲谈时不慎提到，荣师傅竟当场开除了他。

五举离开后的几年，每到年节，备礼偕妻，往“同钦”探望。然而荣师傅避而不见，由他在门外站上数个小时。雷打不动。

这师徒的恩怨，虽是旧闻，竟因各种机缘，得以被媒体翻炒。此一赛事，在港众看来，简直犹如坐实想象。

并且，在记招会上，荣师傅对媒体说，他会在比赛时公开“莲蓉月饼”的制法。多年来，他寻找着自己可传衣钵的徒弟，如转世灵童一般。就为了他那秘不外宣的手打莲蓉秘方。

人们都觉得他疯了，心中却做好面对狂欢的准备。

五举直至最后一轮，才面对自己的师父。

他遽然发现师父老了。

这张脸，时隔久远，但又仿佛朝夕相对，并不觉得有一丝的陌生。他只是觉得，师父老了。

师父并未看他。眼神定定的，望着面前的锅子。

他设想过很多次与师父的重逢。如他般木讷的人，对想象是没有兴趣的。但他，设想过很多次与师父的重逢。

他知道会是自己的师父。

这场决赛，将观众当作上帝，可通观全局。却对参赛者保留了最后的神秘。五举被蒙着眼睛，带入现场。然后发现，与对手间，隔着一道屏风。屏风上有色彩富丽的广绣，绣着“八仙过海”。

他们将在终极一战中，当面对决。

我问五举山伯，何时知道，对手是自己的师父。山伯垂首，道，是因为赛题。

我终于找到了这场比赛的录像。尽管对主持人故弄玄虚的做派，不甚喜欢。但因为这道屏风的存在。他来往穿梭而不穿帮，却又十分体现了敬业。

主持人公布了赛题，是“一开一合一鸳鸯”。

难度在于，对手可相互预先指定，这三道点心的主要原料。

越简单越好，求其厨艺之本真。

五举拿到了对方的题目：豆腐。

他愣一愣神，想想，在给对方的纸条上，郑重写下：三蓉。

第一道，一开。五举选择做一道“豆腐烧卖”。上海民间的烧卖，皮薄馅大，材料原是丰盛的，糯米、香菇、淋上酱油的肉末。五举曾自制一道“黄鱼烧卖”，是“十八行”席上必点的主食。但如今命题却以豆腐为主料，便须克制饕餮。又能发挥豆腐的优势。五举便以扣三丝之法，将鸡脯肉、冬笋切丝，而后将豆腐切成干丝而代替火腿。下以面皮，香菇去柄托底。高汤作水晶皮冻，斩至碎末，上笼蒸。一只烧卖便是一只碗，皮冻融化还原至高汤，混合鸡笋荤素两

鲜，入味至干丝。用的是“无味使之入”的法子。因烧卖开口，闻之已馥郁。入口绵软，清甜。

而荣师傅应对的，则是一道“开口笑”。这是粤地常见的小食，多见于年节。虽是小食，却极考功夫。油面“切拌按压”皆有讲究。而那烹炸“逼油”的手段，更是能否“开口笑”的关键。但这“百花开口笑”，却是内有玄机。“百花”是广东点心里的“虾胶”。虾肉之所以成“胶”，全赖大力搅拌稠结。更有些老师傅甚至将虾肉反复挞至碗内，直至其有弹性。这原本无内容的面团中加入百花馅，在热油中绽放，是真正开了花。而为了让虾胶不致吸油过多，则在虾饺外裹上杏蓉，将其封住。杏之清酸、微苦制衡了百花之腥咸。入口层次丰富，一改“开口笑”之油腻热气。

这两道，虽都是牛刀小试，但各有其创新。评委纷纷称是，言其不相伯仲。

第二道，一合。要的是收敛。这师徒二人，拿出的作品，看上去皆是无奇，却内有乾坤。

荣师傅上的是一道“黄金煎堆”。煎堆这东西，若论典故，倒是很有说道。可追溯至唐，当时叫“碌堆”，是长安宫廷的御食。王梵志诗云：“贪他油煎，爱若波罗蜜”，说的便是这个。后来中原人南迁，把煎堆带到岭南，就此落地生根。粤港人要好意头，有“煎堆辘辘，金银满屋”之说。而白案师傅，多会以“空心煎堆”炫技。一个小小的面团，滚满芝麻，竟可以慢慢炸至人头这么大。荣师傅便端上了这么一个煎堆，浑圆透亮，煞是好看。可在评委看来，以顶级的大按师傅，此物未免小数。荣师傅便示意主持人举起一摇，竟是砵砵作响。再用刀切开，切着切着，评委们的眼睛睁大了。原来这个大煎堆里，还有一个煎堆，上面覆了一层黑芝麻，同样浑圆。再切开，里面竟然还有一个，滚满了青红丝。切到最后一个，打开，里面是蜂蜜枣蓉流心，淌出来，是一股浓香。难得的是，拳头大的一团，渐次炸开。各层竟可毫不粘连，如俄罗斯套娃般，各有其妙，真是堪称魔术了。

而五举则呈上了一盘蟹壳黄。蟹壳黄以蟹为名，实为糕饼。油酥加酵面作坯加馅，贴在烘炉壁上烘烤而成。取其入口松脆，“未见饼家先闻香，入口酥皮纷纷下”。成品呈褐黄色，酷似煮熟的蟹壳，因其形色而得名。而五举的“蟹壳黄”上桌，却为评委们都准备了一碟姜醋。评委咬了一口，十分罕异。朵颐之下，竟是满嘴的蟹味。原来，这馅料，五举是用了赛螃蟹的法子，将蛋白与咸鸭蛋黄混炒，辅以鸡腿菇末，提其鲜香。然后一只只包裹在酵面中，烤出来，蟹壳煎黄，壳内见肉，竟是十足的一只螃蟹。称赞之余，有评委质疑道，可这豆腐在哪里？五举便掰开一只，可见蛋白深处，竟窝着一个小小的法海。玲珑有

致，全须全尾，正是用豆腐细细雕成，不禁令人拍案。

最末一道，屏风打开。双方面目了然。师徒相见，似乎都并不觉得意外。

师父是老了。五举也几近是个中年人。然而他们互望一眼，不知为何，五举却觉得昨日还曾见过。往日所发生的，似乎没有影响到二人之间的某种默契。他们互相的命题，便是这默契的表达。

媒体大惊小怪地，不停地拍照，将他们置于镁光灯之下。似为这师徒同台，加之许多的想象与注解。

然而，此刻他们是对手。

谢醒在电视台的监控室，仿佛因二人脸上的淡静，感到一丝失望。但他想到这盘棋下到最后，无论谁胜谁负，将军的人，始终是他。不禁有些兴奋。

面前这两个人，都是负过他的人。或者，是命运负他，因他们而辜负。他等了许多年。他想，他曾经也想做一个好厨师。因为这对师徒，他，只差了一点点。

对决的主题，是“鸳鸯”。

五举想，鸳鸯。这是许多年前的唤醒。

主持人兴高采烈，说接下来，荣师傅会将他的当家手艺——同钦楼红够十年的“鸳鸯月饼”的制法，公之于世。

不知他当年的爱徒，会以什么作品来迎战昔日的师父？

荣师傅，架锅，起火。揉面皮，制奶黄。

五举不觉额上起了薄薄的汗。他手里做着一道豆腐布丁。豆腐打碎，融忌廉与鱼胶粉，又加入了一勺椰汁。

露露曾问，为什么不能放椰汁？

他记得了。他花了许多时间，尝试这道点心。是的，椰汁可以祛除豆味，只余爽滑。世界上有许多的禁忌，可捆绑手脚，甚至口味。露露说得对，不试怎么知道呢？

黑豆与黑芝麻打碎，大火，融阿胶。

他两手各持一碗，平心静气。一黑一白，流泻而下。渐渐地，渐渐地，在锅里汇成弧形。旋转、汇聚，黑白交融，壁垒分明。

这道点心，叫作“太极”。

他手腕转动，头脑里忽而响起一支旋律。“欢欲见莲时，移湖安屋里。芙蓉绕床生，眠卧抱莲子。”止不住地，是个沉厚的男人声音。安静清冷。当年，师父手把手教他打莲蓉。师父不苟言笑，喜不形于色。但那天他对五举唱起了这首歌。是他少年时师父教的。师父姓叶，手把手教他打莲蓉。

此时，他辨得出近旁熟悉的气味，在空气中浮泛起来。他想，师父快要炒莲蓉了吧。

忽而，“咣当”一声响。五举手一抖，侧过脸。

锅落到了炉灶边上。荣师傅用左手紧紧握住右手的手腕，眼神黯然。他面对众人，说，我输了。

锅里是还未炒香的莲蓉。

师父手把手，教五举炒莲蓉。师父端炒锅，从来用左手。师父的右手，严重地骨折过，使不上力。触则剧痛。

刚才师父端炒锅，用的是右手。

师父说，我输了。

五举木木地放下手中的碗，走过去。

他静默地，执起师父的手。荣师傅退后，闪躲一下，却又由他。五举在师父腕肘轻轻按摩。以往天寒湿冷，师父手痛，是五举为他揉。如今这只手，筋络密布，苍硬如虬枝。

师父胖了，唯独手却干枯粗粝了，被时间熬干的。

荣师傅定定看自己的徒弟，不再退。镜头对着他们。便有千家万户，凝神望着他们。荣师傅在心里叹一口气。

做师父的，愿到这里来，有心成全他。做师父的，放下了。他这十多年，所受的苦痛，师父都知道。

做师父的，选了短痛，也是给自己的提醒。偿他，让他赢得结实堂皇。

荣师傅闷声对他说，回去。

五举没有动。

做师父的，眼前是那少年人。少年眼泛泪花，对他说，师父，捻雀还分文武。我敬您，但我不想被养成您的打雀。

如今，少年人老了。眼神又暗沉了几分，是被岁月磨疲的。内里却还硬着，犟着，没有变。

做师父的急了，声音厉了些，对他说，回去。

五举终于转身，将炒锅重新架在灶上，开了火。锅里的莲蓉，幼嫩细滑。他执起锅，慢慢炒。师父说过，要慢慢炒，心急炒不好。

十年没有炒了。一招一式，他全记得，像是

长在了身上了。

做师父的，眼睛慢慢蒙眬。那时五举身量小，一口大锅，像是小艇，锅铲像是船桨。他就划啊划啊。那莲蓉渐渐地，就滑了、黏了、稠了。

五举由师父看着，又做成了“鸳鸯”月饼。

一半莲蓉黑芝麻，一半奶黄流心。犹如阴阳，包容相照，壁垒分明。

是一片薄薄的豆腐，让它们在一块月饼里各安其是，相得益彰。

这场无人胜出的决赛。很多年后，仍有人记得。他们说，什么比赛，不过是电视台搞出来的噱头。

我问五举山伯。五举愣一愣，说，说是就是吧。

我问荣师傅。荣师傅笑笑口，说，说是就是吧。

谢醒没有食言。“十八行”回到了湾仔。

开业时，又有人送来了一对花篮。一篮署的是“同钦楼”，另一篮里头藏了一只盒子。里面是满盒的莲蓉包。每个包的正中，都点了个红点。署名是，“师父”。

1.  讲数：粤俚，指谈判，谈条件。

拾陆 尾声无边

“十八行”门前，有一株凤凰木。每年五月开花。花期漫长，经久不谢，直开至立秋。

七月盛暑，正如火如荼，漫天红云。

晚市前，照样有小歇。五举出门，抬起头看。有邮差送来一封信。邮差走时，也抬头，看一看说，今年的花开得好。

见信封上，都是外国字。五举问邮差哪里寄来，说是哥伦比亚，南美的国家。

五举拆开，里面是一封信。也是外国字，他不懂。

信里夹着一张照片。

二人合影，已经发了黄，不甚清楚。背景他认识，是自家“十八行”里那幅“昭君出塞”，正在迎脸的墙上。早旧了，可他舍不得扔，一直挂着。画前两个人，他也辨认出来，一个是当年的老客人，复姓司马。还有个年轻的，是多年前的自己。照片上的人，眼睛半眯着，笑得有些僵，也有点惊讶的样子。

他愣一愣，笑了。这才想起来，拍的时候，大约光线不够，忽然打开闪光。“咔嚓”一声，把他吓了一跳罢。

后记 食啲乜？

老话常说，“食在广东。”屈大均在《广东新语》里，有颇为周详的表达：“天下所有食货，粤地几尽有之，粤地所有之食货，天下未必尽也。”

既已夸下了海口，便需落到实处。广东人口不离“食”，粤白便以之为核心要义。粤俚“搵食”说的是“谋生计”；“食失米”指不思进取；“食得咸鱼抵得渴”则形容预计后果之权宜。可看出，岭粤的民间语言系统是很务实的，将“民以食为天”的道理身体力行，并见乎日常肌理。

粤食的精粹，其中之一便是点心。粤语发音的“Dim-sum”也是最早一批进入《牛津英语词典》的中式词汇。这当然得自唐人街的兴盛，闽粤人士在各国开枝散叶，也便将之发扬光大。二〇一八年夏，香港金管局联合中银、汇丰和渣打三间银行推出新钞系列，二十元纸币主题便是香港的“点心”与饮茶文化。

所以“饮茶”和“点心”，可谓是岭南饮食文化最为接近民生的部分。前者是表，关乎情感与日常的仪式；后者是里，确实是纷呈的“好吃”所在。记得首次在茶楼，是族中长辈为来港读书的我接风。我是真被这热闹的气象所吸引，像是瞬间置身于某个时光的漩涡。他们谈起五哥，即我的祖父，年轻时来粤饮茶的经验，竟与数十年后的我心有戚戚。时光荏苒，那间茶楼人事迭转，但总有一股子精气神儿。这两年，“新冠”让不少香港的老字号败下阵来。一些店铺勉力维持后，终于关了张。在新闻里头，我也知这一间曾歇业过。今年疫情稍好转，重开了午市，我偕一个友人去。人自然是不多的，但并不见寥落。或许因为老伙计们都在，店堂依然旧而整洁。因不见了热

闹，反而多了一种持重与自尊。“今日，食啲乜？”沙哑的苍声，利落，来自年迈的伙计。那刻听来，是很感动的。

想写一部关于“吃”的小说，是很久的事情了。在《北鸢》里头，文笙的母亲昭如，在一个饥馑的寒夜，对叶师娘说，“中国人的那点道理，都在这吃里头了。”她想说的，是中国人在饮食上善待“意外”的态度。便从安徽毛豆腐、益阳松花蛋，一直说到肴肉。如此，这是中国传统文化里“常与变”的辩证与博弈。

我念念不忘这个主题，便在这部新的长篇小说里，将这“常与变”植根于岭南，放在了一对师徒身上。“大按”师傅在行内，因其地位，自有一套谨严的法度。守得住，薪火相传，是本分。要脱

颖而出，得求变。只看粤广的脉脉时光，自辛亥始，便有一派苍茫气象。其后东征、南征、北伐，烽火辗转，变局纷至沓来，历史亦随之且行且进。“变则通，通则久”。时代如是，庖理亦然。忽而走出一个少年，以肉身与精神的成长为经，技艺与见识的丰盛为纬。生命通经断纬，编织南粤大地的锦绣，为铺陈一席盛宴。在这席间，可闻得十三行的未凉余烬，亦听见革命先声的笃笃马蹄。他闭上眼，用上了一把力气，只管将这味道与声响，都深深地揉进手中的饼馅。久后，容器中一体浑然。便用模具打出形状，上炉，慢慢烤，慢慢等。待到满室馥郁氤氲，席上人也结束了酣畅。他退到后厨，看窗外，月光如洗，远方一道亮白，是渐渐退却的潮汐。

白驹过隙，潮再起时，是六七十年代的香港，经济起飞，是巨变。巨变如浪，将一行一人生的“常与变”挟裹。这挟裹不是摧枯拉朽，而是提供了许多的机遇，顺应时势，可百川汇海。所以一时间便是龙虎之势，新的旧的、南的北的、本土的外来的，一边角力，一边碰撞，一边融合。而饮食，在这时代的磨砺中，成为一枚切片。质地仍是淳厚的，毕竟带着日积月累的苦辣酸甜，扎实。但是边缘确实锋利，甚而还带着新鲜的血迹，那是瞬间割裂的痕迹，必然锐痛。在切片里，藏着时间与空间的契约，藏着一些人，与一些事。他们有的栖息在这切片里，凝神溯流；有的一面笙歌，一面舔舐历史锋刃斫戮的伤口；还有一些人，蠢蠢欲动，这切片中时空的经纬，便不再可困住他们。

然而岁月夕朝，在某一个片刻，时光凝结。这些人坐在了一桌，桌上是“一盅两件”。端起茶盅，放下筷子。对面而视，味蕾深处忽而漾起了一模一样的气息。他们松弛，继而释然。

是为《燕食记》。

食史互鉴，以艺证心 (特约评论)

陈培浩^注

吾儿贻生，为娘无德无能，别无所留。金可续命，唯艺全身。

——《燕食记》“肆·风起河南”

终于有一天，阿响问了周师娘。周师娘脸上笑容，慢慢收敛。她默然片刻，说，响仔，你看看，“羊”字底下一个“我”，是个什么字。

——《燕食记》“伍·安铺小镇”

1

葛亮已说得明白：“《燕食记》是一部以‘食’为题的小说，其意便在这穿透：以一对厨人师徒的经历，穿透岭南漫袤的近现代史；也以一间老字号由粤至港的发展历程，穿透地缘、人心世相的变迁。”（葛亮《历史的味蕾》）《燕食记》发表及出版以来备受瞩目，李敬泽、阎晶明、王德威、许鞍华、杨庆祥、陈晓卿等人对其价值均有阐述。李敬泽强调的是小说“如梦华录、如上河图”的历史书写以及“舌上之味、耳边之声，最易消散，最难留住，也最具根性，

最堪安居”的文化根性发掘。王德威看重小说“结构经营更为沉稳绵密”和出虚入实的“考证与想象工夫”。杨庆祥则对涉及抗日的部分印象深刻，认为小说写出“日常烟火”与“烽火硝烟”间，个人孤勇参与了救亡图存民族大业的过程。

读《燕食记》，你会感到饮食竟是动荡人世坚固的桥梁，会感慨饮食也是一面近现代岭南历史的另类镜像。可是，这里我则想从《燕食记》中慧生这个人物说起。慧生生得口鼻硬朗，原是民国广州般若庵一名小扎脚尼。十岁那年冬至，换香时不小心打碎了庵主的琉璃香炉，被往死里打。只有庵中一名小妙尼月傅“紧紧抱着她。也不说话，也不求情，就是一边哭，一边紧紧抱住她，护住她”。患难情谊，慧生心想“这个人护了我一次，我从此都要护着她”。世事沧桑，历史错动。慧生用其厨艺、智慧、心力与世界周旋，没有护住月傅，却护住了月傅的儿子——一代大厨荣貽生。《燕食记》在食与史的宏观视野之外，另有一个内在命题，可称为“厨人的诞生”。葛亮独出机枢在于，《燕食记》中，厨人产生，大按出世，不仅关乎技艺修成，更关乎仁德义勇的德性修炼。莽莽苍苍的大历史正在运行之际，跌宕的命运随时改向，貽生还在襁褓之中便不得不由慧生护着逃离。从此慧生成了貽生（阿响）的母亲，带着他辗转于广州、佛山、湛江，从太史第到安铺小镇，以至成了一代厨人大按。

慧生护孤、貽生学艺的故事，接通的却是《赵氏孤儿》中程婴救孤的故事。慧生仿佛女版程婴，扶养着恩人的孩子，以心力为航，在人生海海中漂流。这里有大仁和大义在。在《左传》中，与赵家相关的尚是一番狗血的宫廷私情和内斗。到了《史记》，“赵氏孤儿”一跃而成为充溢着春秋大义的故事。18世纪，伏尔泰将这个故事改成《中国孤儿》，显然是被其中那种仁义的伦理所征服。一部小说，故事其表，技艺其里，但最核心的却是伦理，伦理才是小说最核心的精神叙事。请想想这样一个女人，她聪慧、刚毅、有手艺，即使时局动荡，仍可以有安稳的人生，有自己的丈夫和儿女，但她却为了内心守护知遇至交的信念，而交出了自己的一生。这一切，关乎义，又超乎义。对此，葛亮是点了题的。《燕食记》第五章，慧生和阿响来到安铺镇，这是她最流落无着的时刻，她仍坚持着做人的体面，房东药房周师娘把这一切都看在眼里。中秋夜，周师娘为他们送来月饼。周师

娘说：“响仔阿母，我不问你的过去，但我知道你难。最难的时候，却也未欠过我的房租，你是个体面人。说到底，谁都有难，既到了这里，你总得信一个人。”

这是小说相当动人的情节，月到中秋，人间暖意，情思凝结在味蕾，信义沉淀在食物底下。《燕食记》显示了葛亮写一部中国式小说的决心。他试图提供的，不仅是中国故事和中国韵味，还有中国的伦理。孔子试图以仁学为中国立礼义，举凡忠恕信义勇孝悌，都属于孔子的仁学范畴。《燕食记》的题名，已显示了将饮食通于礼义的心意。“燕食”二字，出自郑玄注《周礼·天官·膳夫》：“燕食，谓日中与夕食”，即日常的午餐和晚餐。而“三餐制”自周朝确立后，意味着礼制的开始。凡人皆知“民以食为天”，这句话常被做了最通俗的理解，即吃饭问题是人命关天的问题；葛亮所看重的，则不仅在饮食的日常层面，更在其与主体的心力、意志以至记忆、伦理等方面的复杂勾连。慧生对于月傅，可谓之义；周师娘对于慧生、阿响，可谓之情；慧生选择嫁于叶七，最初不是出于爱，而是出于信……这些中国式的伦理充溢于《燕食记》错综的人物关系中。假如止步于此，将传统的儒家伦理作为现代生活的准则，《燕食记》作为一部当代小说则不免可疑。事实上，《燕食记》并非静态地以儒家仁学作为现代人的生命伦理，而是将仁化在主体“成人”这一精神议题中。

所谓“成人”，不是年龄上的，而是精神上的、生命意义上的，其实质是“我成为我”。少年阿响在药房听到吉叔和叶七的游戏对话：叶七问吉叔：“你是谁？”吉叔答：“我是无尾羊。”吉叔反问，叶七则答：“我是我！”少年阿响尚不能明了二人对话的真义，请教周师娘，周师娘说：“响仔，你看看，‘羊’字底下下一个‘我’，是个什么字。”之后，当被问到“你是谁”时，阿响的“我是我”并非有样学样的简单模仿，这个意味深长，从不自觉到自觉的自我寻找和确认，正是精神成人的历程。在传统儒学视野中，成人的过程就是锻造君子人格的过程，成人就是使自己合乎仁学法度，就是人合乎于礼。

需注意到，葛亮并未拒绝这个过程之中的个体选择，他将精神成人认为更复杂、动态的生命抉择。少年荣贻生并未依照母亲慧生的期

望学医，日后五举也未按照师傅荣貽生的期望，成为粤饼大按。子曰：“志于道，据于德，依于仁，游于艺。”《燕食记》的精神伦理中，依于仁不应是主体对礼制的屈从，而是主体听见内心召唤，走向自我的过程。月傅给儿子貽生的嘱咐，是“艺可全身”。一技傍身，走遍天下都不怕，这是最朴素的生活和劳动伦理。可是个体是历史中的个体，主体在技艺中安身立命，关乎禀赋、悟性和志趣，也不能不受着历史风雨的影响。因此，一个大厨的诞生，实是一股不竭意志和坚韧心力，穿透风雨和苦难的结果。个体如何在动荡的历史中确认自己，这是《燕食记》隐藏在食与史的勘探背后的精神命题，也是作品给我们提供的重要启示。

2

事实上，中国从来就不缺饮食文学。那么，在古典到现代的饮食书写中，《燕食记》提供了什么样的独特性？

必须从孔子说起。孔子是个讲究人。可是，不是今天美食家意义上的讲究。孔子说食不厌精、脍不厌细，“鱼馁而肉败，不食。色恶，不食。

臭恶，不食。失饪，不食。不时，不食。割不正，不食。不得其酱，不食”。很多人以为孔子是在养生，哪里呀，孔子是在养礼。作为一个食无求饱、居无求安的为君子立法者，孔子讲究食，讲究的是吃食背后的礼制。《礼记》中说“饮食男女，人之大欲存焉”，夫子看到人类欲望的根源，主张的却是以礼匡欲。所以，孔子提供的关于饮食的礼教话语。漫长的历史，无数的官家飨宴，无穷的民间饮食，食在中国人何止是果腹。口腹之欢，舌上滋味，倾注了中国人无穷技艺和审美想象力。及至明代的李渔和袁枚，一种文人化的饮食话语已然生成。李渔以为“丝不如竹，竹不如肉，为其渐近自然。吾谓饮食之道，脍不如肉，肉不如蔬，亦以其渐近自然也”；袁枚更是由饮食

而勘探物性的高手，他以为“猪宜皮薄，不可腥臊；鸡宜骟嫩，不可老稚；鲫鱼以扁身白肚为佳，乌背者，必崛强于盘中；鳗鱼以湖溪游泳为贵，江生者，槎枿其骨节；谷喂之鸭，其膘肥而白色；壅土之笋，其节少而甘鲜；同一火腿也，而好丑判若天渊；同一台鲞也，而美恶分为冰炭”。品食如品诗，只有文人才将饮食美学化，饮食则由口舌而通于情趣、怀抱和天地。及至“五四”，一个大开大合、大破大立的时代，旧制当破，现代转型。可在饮食这件事上，“五四”延续的不过仍是饮食的文人审美话语。周作人以为，“看一地方的生活特色，食品很是重要，不但是日常饭粥，即点心以至闲食，亦均有意义”，“外路人又多轻饮食而着眼于男女……其实男女之事大同小异，不值得那么用心，倒还不如各种吃食尽有滋味，大可谈谈也”。（周作人《卖糖》）所谓“饮食男女”，男女之性及性别议题，正是现代话语大展身手的场域，反是面对饮食，现代性倒有点不知从何下手，只留给周作人、梁实秋、林语堂等风雅文人，在辨味中展示其情趣与品味。

当代作家，在饮食的文学表现上令人印象深刻者，如汪曾祺、陆文夫，将饮食、生活、文化和情趣熔于一炉，异彩纷呈，其实仍是饮食的文人话语。另有一类，与其说是写吃，不如说是写“没得吃”，提供了当代文学的“饥饿”书写。莫言、阎连科、刘恒、阿城等作家对此均有令人印象深刻的表现。《棋王》二个关键词，一曰棋，一曰吃。读者忘不掉火车上王一生的吃相：“拿到饭后，马上就开始吃，吃得很快，喉结一缩一缩的，脸上绷满了筋。常常突然停下来，很小心地将嘴边或下巴上的饭粒儿和汤水油花儿用整个儿食指抹进嘴里。若饭粒儿落在衣服上，就马上一按，拈进嘴里。若一个没按住，饭粒儿由衣服上掉下地，他也立刻双脚不再移动，转了上身找。这时候他若碰上我的目光，就放慢速度。吃完以后，他把两只筷子舔了，拿水把饭盒冲满，先将上面一层油花吸净，然后就带着安全抵岸的神色小口小口地呷。”这不是饮食书写，这是“饥饿”书写和反思现代性，即是以“饥饿”为镜像对一段人心、文化和历史的发掘和考证，它是中国当代文学饮食话语的一副重要面孔。正是在当代小说这里，现代性思想为饮食话语注入了全新的元素。在王安忆《长恨歌》中，日常吃食，似水流年，饮食成了革命现代性之外日常主义生命样式的表征

符号。评论家说得对：“王安忆的饮食书写关乎‘日常’与‘大历史’的辩证机心：柴米油盐承载着日常生活难以被大历史撼动的恒定性，却又始终深深扎根于大历史。换句话说，离开了具体的历史和历史中人，也就无法理解王安忆笔下的一蔬一饭的复杂和独特所在。”而在《一把刀，千个字》中，王安忆何以让烈士之子陈诚成为法拉盛名厨？“这也是王安忆最想要追问的问题：大开大合的历史潮水退去后，他要如何面对母亲的幽灵，消化家人挥之不去的苦衷、懊悔与怨恨，与‘不像母亲的儿子’的责难和解，并在新大陆上重生为一个真正的自己？”（刘欣玥《天下或有不散的宴席》）信哉斯言！个体在错动的历史中如何立诚，这是王安忆念兹在兹的文眼。而所谓厨食宴饮，不过是与乌托邦对位的日常主义符号罢了。换言之，王安忆并无勘探饮食的本意，不过找一中介，借以追问乌托邦时代风流散去，革命者的儿女们将如何面对自己、安顿自己。

相比于明修栈道、暗度陈仓的取径，葛亮写厨人则是一以贯之、实心实意。早在《北鸢》中，葛亮就说过“中国人的道理，都在这吃里头了”。他不仅以饮食见文化、见人心，还出虚入实、以食见史，厨技之传承和厨人之修炼镶嵌于岭南跌宕起伏的近现代史中。此外，“燕食”之命名，也暗含着食与礼，厨食之事在此也成了仁义之事、修身之事。由饮食而承载并缝合了抒情话语、家国话语和礼义话语，实在包含了饮食与义理、古典与现代、个体与共同体的多重空间。由是观之，《燕食记》探索的竟是饮食现代性的另一副面孔。

1. ① 作者简介：陈培浩，1980年生。福建师范大学文学院教授、博士生导师，福建师大现代汉诗研究中心副主任，中国现代文学馆特邀研究员、广东省文学评论创作委员会副主任。已出版《歌谣与中国新诗》《互文与魔镜》《正典的窄门》《迷舟摆渡》《阮章竞评传》等著作。在《文学评论》《中国现代文学研究丛刊》《人民日报》《文艺报》等报刊发表论文近百篇，曾被《新华文摘》《人大复印资料》《作家通讯》转载。曾获《当代作家评论》《中国当代文学研究》优秀论文奖、首届广东青年文学奖文学评论奖等奖项。