

贾府的老爷们大多好色,但作派各有不同。要说贾琏,差不多可以用来定义现在人喜欢说的“渣男”这个概念;换言之,他几乎是“渣男”的标本。

作为渣男,贾琏好色的第一个特点是口味粗滥,是个女的,有几分姿色,就能上。

《红楼梦》写琏二爷滥情的第一个故事,发在他和凤姐的女儿生病期间。小孩子出天花,这在古代是很凶险的病,需要供奉痘娘娘,保佑孩子平安,这时有许多忌讳,其中重要的一条,是夫妇不可以同房。

贾琏独寝难熬,就要找花。找了谁呢?荣国府内有一个只知胡乱喝酒的厨子,人称作“多淫虫”,他老婆人称“多姑娘”,却是美貌异常,轻浮无比。这多姑娘号称把荣国府的男人几乎全部考察过了,贾琏也排在众人后面上了她的炕。女的淫态浪言,男的丑态毕露,书中说,一时事毕,“两个又海誓山盟,难分难舍”。像真的一样。

第二个故事发生在他的老婆生日那天。因为老太太心疼凤姐平日管事辛苦,让人把庆生宴办得格外热闹些。

贾琏知道他老婆一时回不来,就趁这个空隙临时找个乐子。找谁呢?鲍二家的,又一个仆人的老婆。两块银子,还有些别的财物,派两个小丫鬟悄悄地叫她进来。两个人干着丑事,一面还嘲骂王熙凤,说她是“阎王老婆”,是“夜叉”。

这一回不凑巧。王熙凤酒喝多了撑了回来,提前回来,撞破了二爷的好事。一场大闹,逼得贾琏拔出剑来喊着要杀人,结果被邢夫人喝骂一声“下流种子”,把剑给夺了。二爷拿把剑装疯卖傻,没人当真。

贾琏在荣国府帮着贾政管事。他还捐了个五品的同知,说起来也算是朝廷命官,国家高级干部。这么个身份,自家仆人的老婆也要弄,还不是渣男吗?

作为渣男,琏二爷好色的第二个特点,是马虎、懒散;他对女人很不认真,对自己也很不认真。

前面说贾琏跟多姑娘鬼混,完了不仅“山盟海誓”,多姑娘甚至剪了一绺青丝给他,作为两情相好的信物。我怀疑你读到这里就被吓着了。但他们这么做的时候也许气氛很



红土地：东川落霞沟

顾定槐摄

好,完了谁也不当真。平儿给贾琏整理衣物,一抖落,那绺青丝就从枕头里掉了出来。估摸琏二爷第二天就把它给忘了。

跟鲍二家的鬼混,贾琏倒是派了一个小丫鬟望风。但这远远够不上严密。以至王熙凤到了窗下,两个人还在床上蛮有风趣地诅咒她呢!这么一马虎,让鲍二家的送了命。

而尤二姐之死,同样是因琏二爷对女人马虎。说起来,贾琏对尤二姐真是动了情的,而且他又把二姐纳为妾,在古代属于正式婚姻关系,这跟他平时随便叫个女人鬼混不一样。当王熙凤把二姐骗入荣国府之后,机关算尽,一心要除掉她,当时二姐的处境非常危险。

能够保护二姐的人只有贾琏。不管王熙凤多么厉害,可是“夫为妇纲”是社会常规,是意识形态。二爷若肯用心爱护尤二姐,办法总还是有的。可是,贾琏没有长情。因为他老子贾赦把一个叫秋桐的丫鬟赏给了他,二爷尝新要紧,

兴头上哪还顾得了尤二姐?终于令二姐死于凤姐的借刀杀人之计。二姐死了以后,贾琏倒是痛哭过一场。由此可见,不能认为渣男不会伤心。

贾琏是个优柔寡断的人。我们为他说一句好话,就是:优柔寡断的人总是有几分善良。譬如,贾赦想要霸占石呆子收藏的几十把文物级的扇子,先是让贾琏去想办法。可是石呆子一身的呆气,贾琏怎么也办不成。后来让贾雨村去办,轻而易举就夺过来了。区别就在于,过于伤天害理的事,贾琏下不了手,而贾雨村对此毫不在乎。

琏二爷的这种善良,自然也表现为怜香惜玉之心。看到女孩所遇非人,他会感到不平。譬如香菱,美丽、善良而又文雅,却被粗野而蛮横的呆霸王薛蟠收为妾,贾琏就说呆霸王“玷辱”了香菱。这说得很有理。再有,王熙凤的陪嫁仆人来旺的儿子想娶丫鬟彩霞为妻,因为来旺夫妻是王熙凤的亲信,贾琏开始是赞成的。后来,他知道这小子相貌丑陋、一无所出,却尽干坏事,便不愿意让好好一个女孩被那坏小子糟蹋了,态度也是好的。

不过,我说这些,并不是为了表扬贾琏,而是要说他作为渣男的第三个特点。就是,他那种与优柔寡断共生的善良从来不发生作用。香菱的事,他就是叹一口气罢了;旺儿小子想娶彩霞的事,他已经打算阻止了,只是被王熙凤奚落了一句,他也就放开了。彩霞会掉进火坑,这终究关二爷什么事?所以你可以认为,渣男的善良几乎没有意义。

王熙凤与贾琏这对夫妻,性格很不相同。凤姐强势而霸道,有时近于毒辣。她在小说里欠下了好几条人命;贾琏则优柔寡断,没有主动干过什么坏事。但有一点必须看到,任何女人,包括王熙凤,只要沾上琏二爷,就没有好结果。这是由渣男的个性决定的。所以,不要碰渣男。

最后还要说,标准的渣男不能是粗蠢之物。他们大抵是仪态风雅,谈吐机智,顾盼生姿。作为渣男,他们感觉到自己的优越性,认为自己到处找女人,只是多情,并非下流。贾琏是这副模样;从西洋小说里,我们也可以找到类似的角色。想一想,这很有意思。



红楼札记

### 生活在低处

五一长假,我回到学校,偌大的校园空荡荡的。树在长它的叶子,鸟在唱它的歌,夏天在各个角落复活壮大。我静静地坐在办公室,给自己过节。马尔克斯说,“上午在一个荒岛,晚上在一座大城市。上午,我需要安静;晚上,我得喝点几酒,跟至亲好友聊聊天。我总感到,必须跟街头巷尾的人们保持联系……”是的,灵魂在高处,在远方;生活在低处,在脚下。在孤独的世界里沉默,在喧嚣的世界里游走,无论荒岛还是街巷,都是我向往的地方,都喜欢。

晨起去河沿,看打鱼人起网。穿着齐胸的水衩,立在浑浊的水中,把一段段“地笼”提起又放下。这忽冷忽热的暮春时节,河水很凉,妻子感叹他生活的艰辛,我猜想他打鱼的快乐。听到买鱼的吆喝,立刻把自己从河里拔出来,从我们脚下斜斜地升起,爬上架梯,一张黑红的脸上还带着泥水,身后背着一大包刚刚捕获的鱼。鱼装了满满两大盆。一盆大泥鳅,一盆小泥鳅。泥鳅里还有小鱼小虾小蛤蟆,有的泥鳅已经跑到地上,蜿蜒而去。我买一斤,他又添了好几条。我好像占了很大便宜,心满意足地离开了。

想起手机里保存的一张照片。在一个雨后的街头,慌慌张张的我遇见一个钻进垃圾箱捡垃圾的老人。我无法看清她的脸,只看到弯曲成九十度的身体和一条土黄的头巾,执着地弯在那里,俯身垂首寻找她的生活。我不知道是怎样的境遇让她如此艰难,但是,能够自食其力,用诚实劳动养活自己,这样的生命就不卑贱。

曾经在路上,见过等活的三轮车夫,有的聚在车边打扑克,有的睡在车里睡觉,睡在天空下,梦在阳光下。“风当佳着雨当酒,天作帐篷地作床”,多么野性的生活,随遇而安,粗犷豁达,只需一个好身体一副好心肠,难道这不也是一种坦然的人生吗?

在这个劳动的节日,还有许许多多的人仍在劳作,比如在土地上耕种的农民,在露天市场上支起遮阳伞高声吆喝的卖菜小贩,以及在题海中沉浮挣扎的孩子……无论春夏秋冬,不管风霜雨雪,他们把岁月从此岸渡到彼岸。在生活的最低处,把酸甜苦辣写成了诗,开出了花。

张猛

张猛

张猛



夜光杯

九十高龄的宋阿婆每年都要找人写寿联,贴在自家大门低矮枯萎的门楣上。岁月一年到头褪了色的红纸上,恭恭敬敬地写着同一句话:姜太公在此百无禁忌。

今年儿女们出资造了一栋两层小洋楼,喜气洋洋地把她接进新房居住。“别忙!”宋阿婆说,“我叫村里的久先生帮我拟了副新门联,先贴好,再搬进住也不迟!”

儿女们围住一看,耀眼的红纸上墨香扑鼻,流光溢彩:子孙们在此百无禁忌。众人稍一愣神,便异口同声爆出一个

字:“好!”且一起上前争着要贴,都让宋阿婆笑呵呵地挡掉了。

她说她要亲自贴。就贴上去了。

都说耀眼。都言气派大方。都笑得很迷人。这时,众星拱月般围着宋阿婆转的,是她盼着长大的二十九个喜上眉梢的“门神儿”。

从此,宋阿婆进进出出都要朝新门联默默注视一会,心中涌起一阵阵波澜。她感觉,心房里住进了一个温馨的春天,子孙们个个出息成最美的报寿使者!

### 门联

马培银

### “带”宗师

陈茂生

一帜的“武术炒股”专家。常听他口若悬河:武林之中嵩山、武当各为一派,武当内家拳以静制动以柔克刚,嵩山少林“该出手时及时出手”,在股市里活学活用善于借力,绝对跑赢大盘;不过炒来炒去从没见过他获利丰盛换房换车的。而更擅长的就

是找机会宣传“生活中的武术”,譬如套路就有“套路贷”,那是警察叔叔关注的事情;“套路深”表明某人富不露财,技不显高的深藏不露;擅长柴米油盐就是精通厨房“十八般武艺”,煎炸焖烤嘛得女朋友笑口常开;生活当中“推手”好像不大上台面,有点幕后蒙面人的味道。而那些胡编乱造的“神剧”更让他咬牙切齿,什么脚踢炮弹、手抓枪子、酷跑飞檐……

一来二去,熟悉了也就有点好奇。如今享受生活的喜欢美食、旅游,丰富阅历的钓鱼、书法、唱歌等,练武术不多,何况还是有些冷僻的“剑”,不晓得要的是何门何派?老李意味深长一笑:只要练得“手眼身法步”,哪个门派不都是自己摸索创作的?听说过那句“士兵的刀,将军的剑”吗?从来没有过啥职务,退休了就用一片竹剑排遣一生蹉跎,不承想有百来个老头老太自愿候候号令。至于练推手就像上班过生活的亮光,同事之间相互合作又相互较劲,有时会偷偷挖个坑看着对手掉下去,真掉下去了还要想办法把人家拉起来;练来练去就是练个“屈己待人,助人为乐”……一番说辞,顿时对老李刮目相看。

到茶餐馆不点肠粉,仿佛到川菜馆不点麻辣豆腐。肠粉在老广的眼里平常得就跟老上海人吃碗小馄饨似的,谁会拿它当回事儿地咋咋呼呼昭告天下?“早上我可是吃了肠粉啦”——试着瞅瞅周边的人看自己的异样眼神,一整天感觉都不好了。

但在上海就不一样,吃肠粉是件很庄严的事儿。点肠粉前,总得了解一下它是怎么回事儿;退一步,功课没做好,临时抱佛脚的话,瞄一眼隔壁桌的肠粉长啥样儿绝对需要:在本地,不作特别说明,“肠”,往往就代表了“大肠”,相当多的人好那一口,也有相当多的人忌讳得很。即使有所好,也得注意点意——同样在广州一带,还有一种小吃,叫粉肠,两者容易混淆。

粉肠是中国粤港地区的传统名菜,似乎又分成两类:一是用猪肉、淀粉等混合后灌入肠衣煮熟,类似火腿肠;一是以猪肠为原料制成,类似上海人说的“圈子”。对于那些“肠过敏”的吃货而言,前者还可接受,后者只好敬谢不敏了。

肠粉和粉肠当然异趣,好比“吃紧”和“紧吃”之别(旧有“前方吃紧,后方紧吃”之谓)。肠粉虽然标榜“肠”,然而不过是个幌子:打着“猪肠”的名义,做着与“猪肠”不相关的事情。这里的“肠”,是“像猪肠子那样”的意思;这里的“粉”,自然也不是“面粉”的粉,“涂脂抹粉”的粉,特指把大米碾碎至粉状并加工成食品。东汉刘熙《释名》曰:“粉,分也。研米使分散也。”说得够清楚了。

肠粉看上去像什么?吃过的人,可以飘过;没有吃过的人,我给出一个不很恰当的比喻——用像豆制品柜台卖出的粉皮那样的材料,里面裹入各色馅料,然后不是油氽而是用蒸的方法做出来的“春卷”。太拗口了不是?我也是被逼无奈,走投无路,理不屈而词已穷啊。

但据说,当年客人祖先南迁之后,因南方不种小麦,没有面粉,春卷皮就做不成,他们就采用大米磨粉制成皮子。从此,肠粉代替了春卷。

看,还真有人给我那蹩脚的比喻作背书哩!许多人可能对肠粉的皮子为什么是透明的感到好奇。这其实是一种技巧:米浆里掺进一定量的澄粉(生淀粉)而已。小小的脑子开窍,令人感到成功来得太快。肠粉的皮,老广有许多的讲究,什么“窝篮式”(米浆摊在竹匾上蒸)、“布拉式”(米浆摊在布料上蒸)、“抽屜式”(米浆摊在木质或铁质的蒸格里蒸)……你要较真你就输了,它们的区别,真比跳高是跳过20厘米高的杆儿还是30厘米高的杆儿的差距还小。

肠粉的馅,各式各样,猪肉、牛肉、虾仁、鸡蛋、鱿鱼丝、绿豆芽、青菜粒……不怕做不出,就怕想不到。吃肠粉要蘸(浇)作料,酱油、芝麻酱、花生酱,甚至请来各种汤汁亦可。我因为对花生酱特别偏好,往往不假思索地锁定了它,除非出现了别一种情况——肠粉的馅,是用刚出锅的油条或薄脆做的,那得改成生抽加点麻油侍候。

我最喜欢油条或薄脆做馅的肠粉,外软里脆,外绵里松,外滑里韧,外白里黄……常常如同看电影看到自己喜爱的角色安插在管道里钻出最终逃离肖克监狱那一刻,吃得开开心心。

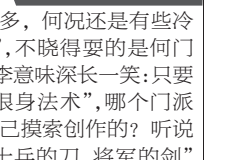
美食家蔡澜先生十分赞赏南国百年老店“泮溪酒家”的“鸳鸯煎肠粉”,认为它“绝对不是普通肠粉可比,一边甜一边咸,前者本身比白糖糕更美味,蘸花生酱吃;后者中间已加了榄角,蘸的是以榄角磨成的酱末,是点心中的绝品”。好的,我记下了。

广东地区做的肠粉,看上去糊咕咕的,像下烂的馄饨(恐怕是一味追求皮薄之故),让人视觉感受不太舒服;上海茶餐馆里的则整齐饱满,精神十足,皮子明显厚实。撇开对正宗与否的考量,我稍微偏爱“海派”。

肠粉的来头,民间传说颇多:源自唐代的慧能、清代的乾隆,或者有个厨子怎么不小心阴差阳错……

信则有,不信则无。你是吃肠粉,又不是去“群艺馆”听故事,管他呢!

扫一扫,关注“夜光杯”



### 七夕会

七夕会

### 健康