



没有喝过豆汁儿，不算到过北京。

小时看京剧《豆汁记》（即《鸿鸾禧》，又名《金玉奴》，一名《棒打薄情郎》），不知“豆汁”为何物，以为即是豆腐浆。

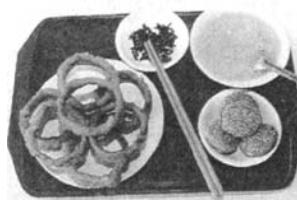
到了北京，北京的老同学请我吃了烤鸭、烤肉、涮羊肉，问我：“你敢不敢喝豆汁儿？”我是个“有毛的不吃掸子，有腿的不吃板凳，大革不吃死人，小革不吃苍蝇”的，喝豆汁儿，有什么不“敢”？他带我去到一家小吃店，要了两碗，警告我说：“喝不了，就别喝。有很多人喝了一口就吐了。”我端起碗来，几口就喝完了。我那同学问：“怎么样？”我说：“再来一碗。”

豆汁儿是制造绿豆粉丝的下脚料，很便宜。过去卖生豆汁儿的，用小车推一个有盖的木桶，串大街、胡同。不用“唤头”（招徕顾客的响器），也不吆喝。因为每天串到哪里，大都有准时候。到时候，就有女人提了一个什么容器出来买。有了豆汁儿，这天吃窝头就可以不用熬稀粥

豆汁儿

汪曾祺

没有喝过豆汁儿，不算到过北京



了。这是贫民食物。《豆汁记》里的金玉奴的父亲金松是“杆儿上的”（叫花头），所以家里有吃剩的豆汁儿，可以给莫稽盛一碗。

卖熟豆汁儿的，在街边支一个摊子。一口铜锅，锅里一锅豆汁，用小火熬着。熬豆汁儿只能用小火，火大了，豆汁儿一翻大泡，就糊了。豆汁儿摊上备有辣咸菜丝——水疙瘩切细丝浇辣椒油，烧饼，焦圈——类似油条，但作成圆圈，焦脆。卖力气的，走到摊边坐下，要几套烧饼焦圈，

来两碗豆汁儿，就一点辣咸菜，就是一顿饭。

豆汁儿摊上的咸菜是不算钱的。有保定老乡坐下，掏出两个馒头，问“豆汁儿多少钱一碗”，卖豆汁儿的告诉他，“咸菜呢？”——“咸菜不要钱。”——“那给我来一碟咸菜。”

常喝豆汁儿，会上瘾。北京的穷人喝豆汁儿，有的阔人家也爱喝。梅兰芳家有一个时候，每天下午到外面端一锅豆汁儿，全家大小，一人喝一碗。豆汁儿是什么味儿？这可真没法说。这东西是绿豆发了酵的，有股子酸味。不爱说的是像泔水，酸臭。爱喝的说，别的东西不能有这个味儿——酸香！这就跟臭豆腐和启司一样，有人爱，有人不爱。

豆汁儿沉底，干糊糊的，是麻豆腐。羊尾巴油炒麻豆腐，加几个青豆嘴儿（刚出芽的青豆），极香。哪家这天炒麻豆腐，煮饭时得多量一碗米，——每人的胃口都开了。●

（选自《西山客话》）

抽象之美

荆 枝

石是放在家里的山，山是搬不动的石



家里的山，山是搬不动的石。许多人都有在导游的带领下游山玩水的经历。导游总是对我们说，看这块石头，像不像一只老鹰？

山与石是一样的。石是放在

看这座山峰，像不像少女的乳房？再来看这溪流，多么清澈，它可是王母娘娘喝过的，大家快来喝一口，不仅养颜美容，而且延年益寿。真是无语！

我收藏的石头中，最爱一块英石。它长不过20厘米。包浆厚重，像是灵璧的皮色。它拙朴中有灵动，精巧里透出稳重。更妙的是当年的石主人为它设计了两个座子，可以一石两放。横放时“过桥”，古意盎然；立放起来，仿佛一道升腾的烟——瞧瞧，我居然也将它比作另外之物了，俗了。●

（选自《荆枝散文选集》）

