



漫画 付业兴

饭局 Dinner Party

有时候,吃饭并不是张张嘴动动筷灌灌酒那么简单。从“鸿门宴”到“杯酒释兵权”,多少饭局青史留名。当“饭”碰到“局”,吃饭就变成了一件很有文化含量与技术含量的事儿……

(下周话题:老友记)



都市的牛

■南京

赴汤蹈饭局

都市放牛:现居南京。先后在数十家媒体开设专栏,独创菜刀门文学流派,倡导放牛体写作方法,用俏皮犀利的文字,专门把大家熟悉的语言给拧弯了、揉烂了,对汉字进行二次编码重新搭配,达到错乱可乐的效果。

我最初留意饭局这个词,是在西祠一个叫《饭局通知》的秘密讨论版,里面活跃着一帮牛人,版主“见招拆招”就是京城文化名流老六同志。若干年后,刘原做东,我在北京和王小山、罗永浩一起酗酒,终于见到了牛人老六,临别时,我们还按例拥抱了一下,类似“庄严跟帖”。那场饭局我在京城一千酒乱分子的围攻下,虽然身形有些飘忽,不过始终屹立不倒,保全了一个南京酒乱分子的光辉形象。俗话说得好:饭局千古事,得失寸喉知。

有段时间,我做南京1912街区的美食总推广,每天的光荣任务就是组织大家饭局。这样的饭局不光是吃吃喝喝,还要帮人家吹捧几篇美文,最终被商家们送了个“饕宗大师”的雅号。其实这个雅号是我另一个同行沈宏非的,他、我、刘原被那帮江湖混混封为专栏界的“食色性”三剑客。我当然不敢掠美,只好睥睨自顾一番,自嘲为“金陵饭桶”,弄得1912的九佰锅老板,一个劲地要请我做形象代言人。有一次,1912粤湾和的美丽女老板陈建平请我们饭局,居然上了鲍鱼燕翅,搞得我心头一阵小鹿乱撞,没想到摄影师刚拍摄完毕,鲍鱼燕翅便临危不惧地飞走了,弄得我一阵羞愧揭竿而起,好在她家那道压席鸟菜“金陵第一鸽”多少弥补了我的遗憾。后来混熟了,我常用“饭时花溅泪,局别鸟惊心”来形容那场饭局。

酒肉穿肠过,饭局心中留。饭局之所以被称为局,就绝不是吃吃喝喝那么简单。出入饭局,一定要像中国书法那样讲究首尾衔接、俯仰有姿,即使是朋友间单纯的觥筹交错,也包含着排解寂寞的亚纯粹动因。遑论历史上还有那么多“鸿门宴”、“煮酒论英雄”、“杯酒释兵权”的故事可以给你赴局之前垫一口。我参加过最庞大的饭局,就是母校诞生五十周年那次,泱泱几千人,饭局成了各自展示骚包面目的舞台。所以,失饭事小,出局事大,就算绣屏前品竹弹丝,摆列的是朱唇粉面,你也别被猪油蒙了心。

我赴汤蹈饭局最经典的案例,是一次啼笑皆非各怀鬼胎的饭局。有位美女被我们敲诈,终于委屈地在家请我们搓饭局,不过短信所有出席者必须自带一道菜。等大家聚齐,才发现来者一律空手道。女主人气不打一处来,我灵机一动,嬉皮笑脸地说,谁说我没带菜,我是提心吊胆来的,两个大荤。没想到那几头吃户也不示弱,抓耳挠腮,狼心狗肺,一石三鸟都端出来了。另外的赶忙说我还带了素菜呢,顺藤摸瓜和投桃报李都上了。女主人气急败坏:“好啊好啊,你们这些流氓、恶棍、下三滥,老娘请你们吃两道大菜:捶胸顿足!”结果,六头猪的十二只猪眼,对美味足蹄全然不屑一顾,齐刷刷地向女主人的一对酥胸扫描过去。

■北京

敬你妖人这一杯

潘采夫:现居北京。生于农村,长在小城,学在省城,现在京城摆摊卖报。毕业八年,正从事第八个工作。



潘采夫

我最早没什么饭局,就是喝酒。那时没女朋友,住在都市村庄里,发廊比饭馆多,松骨店比发廊多。周末无地可去,就到对面小酒馆,一斤仰韶,一盘花生,一盘鸡脖,听着隔壁莺歌燕舞,饮着我的38度。喝到八两,甩下酒钱,东倒西歪地回宿舍,四脚朝地爬着楼梯上楼,对上夜班的姑娘招招手,再一步一步地往上爬。

到北京才知道有饭局。饭局得有魂,饭局的魂在于人,人的魂在于酒。有美女,有妖人,有美酒,就基本可组成一盘名剧了。

我的饭局开蒙老师是一帮诗人。有阵子和诗人大卫勾搭成奸,跟他见了些西藏歌手、养歌手的女老板、好色如命的散文家。还见了他老师邹静之,大卫对恩师不吝阿谀奉承,拍得老师有点兴奋,把门一关,拉长脖子唱起了《今夜无人入睡》。我唯一的动作是浮一大白(罚一大杯),再浮一大白。散场,提着诗人送的书籍回家,骑出两百米,凉风一吹,酒往上走,安静地趴在马路中间,睡起了觉。第二天从自家床上爬起来,车和书都没了。边聆听老婆痛斥,边给大卫发首诗:“昨夜,搂着团结湖睡了一晚,留下几本书埋单。”

饭局的天师(天才大师)是王小山,这是混迹京城的文青的统一认识。

有两句话口口相传,第一句:文青进京四件事,泡后海、骂王朔、上天安门、见王小山;第二句:喝酒不叫王小山,纵是喝死也枉然。自从到一家报社,我恭逢其盛的饭局都是跟王小山混到的。每次都是妖人大聚会,每次都喝到再见黎明。第二天办公室再见,都直着脖子反刍,像约突泉一样张嘴不出水。

如果列一个我最想与之喝酒的妖人名单,大约会有十来个人。喜欢他们到什么程度呢?我风尘仆仆奔赴一个酒局,如果四顾茫然一个都不见,就冲动得掉头就跑。想和黄岛主喝酒,一见那那嘘寒问暖的热乎劲真好,温暖,就像《茶馆》里常四爷见了松二爷,下次见了一定先打个干;想和老罗喝酒,老罗与王小山的斗嘴,是饭局中的神品;想与和菜头喝酒,喜欢看他骂骂咧咧顾盼自雄的神气劲,一口你个傻逼一口酒;想和十年砍柴喝酒,想和韩浩月喝酒;很想见见特务小强,传说他一人干了整个克格勃的活,神乎其神,一定要验明正身。还想和王朔喝酒,想得不是一天两天了。

不过如果要王小山来评,他的第一句必是“跟这帮傻逼有什么劲,当年我在广州的时候……”广州成了他的青春期梦遗般的记忆,不过那里也是我神往之地。我想去广州,广州妖人多。

■广州

饭局大事件

石璞:石现居广州。专栏“食用主义”散见于《南方都市报》等,其余简历不详。



石璞

关于饭局有种说法,黑社会的饭局是鸿门宴,上流社会的饭局是发布会,主妇们的饭局是八卦老鼠会。

黑社会的饭局没参加过,只在电影里看过,参加饭局的人都带刀带枪,一言不合,就开始打架,刀光剑影,血肉横飞,比鸿门宴可要凶险很多。

上流社会的饭局听说过,据说有次广州的上流社会的名流、名媛们组织了一次超豪华的饭局,据说那是“广州有史以来最高级、规模最大的盛宴”,菜肴之奢侈看了让老百姓咋舌,有“45天的真正乳猪”、“亚热带河口的黄油蟹”、“百龄龙冠玉玲珑”、“四季御香大红袍”、“千岁灵龟仙草汤”、“春秋燕雪琉璃蛋”、“岁月天涯海鲍皇”、“千秋北海关东参”、“万年石烹海虎王”、“日月流金映玉螯”。配料也是顶级的,如“法国顶级鹅肝酱”等。筵席每桌好几万,人均享用菜肴价值,将近四千元。

本来名流们很低调,饭局保密工作也很到位,原不想让媒体狗仔队们知道,增加老百姓们的饭后八卦谈资。可偏偏名流们的肠胃不争气,酒肉穿肠过,尴尬心中留,名流们吃完了珍饈佳肴,嘴里余香未尽,竟然集体腹泻起来,传说有人一晚泻了二十多次,泻得不亦乐乎,也不知道有没有来不及上厕所,泻到裤子里的。这事要让香港的狗仔队追踪报道,估计会更详细些,想必少不了这样的言语:“金碧辉煌的酒店的豪华大厅里,有这么一群人,精心打扮,男人们穿着燕尾服,打着领结,头发

油光水滑,女人们身穿华丽长裙,戴着昂贵的首饰,都面带高雅的微笑,端坐在餐桌前,品尝着精美的食物,忽然间他们面色仓惶,顾不得仪态,抓起桌上的餐巾纸,齐齐向卫生间奔去……”

如此众多名流们拉稀屎,胯下雷雨交加,这在广州可是大事件。纸包不住火,这事还是让媒体给抖了出来。有媒体开始大肆报道,说名流们集体拉稀屎,是食物中毒,把责任推给了厨师们。但又有媒体替厨师们喊冤,说都是些高明厨师,哪能犯这样的低级错误。再后来有老中医们出来说话了,说这些菜肴大多是大寒食物,吃多了肯定拉肚子。

龙冠,何谓龙冠?百年以上的石斑鱼才称得上龙冠,石斑鱼本来就有滋阴润肺的功效,百年以上的石斑鱼,功效如何,可想而知。黄油蟹,性寒,最忌与寒性食物同食,同食必泻,民间早就有螃蟹不能与柿子同吃的说法,正是这个理。龟,大补阴虚,千年老龟,活得也有年头了,那更是阴气十足。鲍鱼,滋阴清热。海参,能滋阴,更能治疗便秘。

九月的广州,天气燥热,人正是脾虚胃虚的时候,虚不受补。骤然吃下这么多滋阴补品,体内阴气自然旺盛,阴盛则生内寒。不腹痛肠鸣,大泻特泻,泻得死去活来,那才真是活见鬼。

中国有句土话,叫做“三代为官,方知穿衣吃饭”,看来名流们学会如何吃,还有很长的路要走。

■上海

吃伤掉了

费戈:现居上海。媒体流浪汉一名,当过大学老师,做过日报、周报、电视、杂志,媒体一行基本都干过,但一样都没干好。进入新世纪以来平均每年被自己或者老板炒一次鱿鱼。



费戈

吃了有生以来最奢侈的两人餐,短时间内大概难以打破纪录了。

以前也曾请前女友吃过贵的,印度菜,两个人六七百元,感觉真是肉痛。那大概是刚跨进21世纪时候的事情了。现在才发现,那时候真是农民了。破纪录的这顿,原价近1100元,打88折,992元。本来以为要等到我发财,才能吃上这么一顿,而我发财的可能性可以忽略不计。现在提前吃到了,不知今后的人生还有什么可指望的。

请我的朋友,马上要嫁人了,请我吃这么一顿,估计和男人结婚前最后狂嫖烂赌一次,意思差不多。狂嫖烂赌,胡吃海喝,对仗工整。

另一方面,她现在感觉比较特别。事情还没办,好像还不完全不是老公的人。可是又已经在花老公的钱了,而这毕竟还不完全不是自己的钱了,而这种微妙的处境正好被我利用,得以大吃一顿。

一直以来都不断有朋友的老婆,以吃饭为诱饵,让我陪她们散心。我的朋友都是人杰,忙于事业,乐得我替他们照顾,或者不如说打发老婆。我呢,有得吃,怎么都行。但尽管老吃老陪,眼前这一顿,还是有空前绝后之气馁,不仅震慑了我的肠胃,更动摇了我做人的准则。

我以前的准则是,吃饭,能不请,就不请,坚定不移以吃别人的为主。但是看着即将嫁人的朋友通过请吃饭,

给她自己,当然更给我带来这么大的快乐,我决心以后咬咬牙,偶尔也要请人吃两顿。前提是,找到地方报销——她肯定也会想方设法找借口问她老公报销的不是吗。

当天的菜肴:一品翅(精品鱼翅)两份,单价365元;4两大闸蟹两只,单价68元;锅贴青衣;麻婆豆腐;西洋参炖乌骨鸡;酒酿圆子;春卷。还有一道,没注意菜式,急吼吼夹了就往嘴里送,是一种香脆的猪皮,津津有味地嚼着,忽然脱口而出:“这么高级的猪油渣,真好吃啊!”结果被狠狠嘲笑一顿:烤乳猪,您也不晓得?!

这么些菜,看着没太大花头,报社旁边的小饭店,差不多的一顿,也就两三百,在这间鱼翅火锅城,就过1000元了。品质、境遇之悬殊,可见一斑。

从来没吃过这么贵的呀,所以拼命往下塞,一直吃到腿都快迈不开了。由于极擅长暴饮暴食,一般饭桌上最后舔盘子的总是我,这是儿童期饥饿后遗症的典型症状。能把我吃撑,不容易。

吃完后由于饱胀难耐,只好拖着沉重的脚步在街上溜达自己。一边溜,一边给各位朋友的老婆一一打了圈电话,强烈建议各位老婆,今后几天里就不要请我吃饭了。一来我吃伤了,恢复估计起码一周;二来,经过鱼翅的洗礼,这几天嘴刁,再要请我,一顿没有1500元,估计拿不下来。还是缓缓。