

## 黄瓜炒肉片[古龙版]

刀，极薄，长六寸三分，宽二寸四分，重四两四钱，很旧。

刀有许多种，有的价值连城，有的差一点；不管什么刀，都可以杀人。刀的锋利与否，和价值无关。刀的价值，有时是因为刀的材料难找，有时是因为刀鞘上镶的宝石美丽；也有时是因为铸刀人的名气，但最有价值的刀，是因为用刀的人。这把刀就是。

这是把相当朴素的刀，甚至从来都没有刀鞘，刀从刀鞘里拔出来，也需要时间，刀的主人却不愿意等，他不愿意浪费任何的时间。刀柄是木的，原本已经有些松动，它的主人用布极小心地把它重新包好，固定了。

这是把名刀，已被岁月磨去了棱角，是在近刀背的地方，依稀可以看出「川白」两个字来。很多人都以为这把刀来自东瀛，「川白」是北海道的一个小渔港。有他自己知道，这根本就不是「川」字，而是「小」，以前，这把刀上有三个字，而且很深。他还记得那三个字，是「张小泉」。张小泉，是个古人。

(注：史载康熙二年，张小泉在杭州，吴山脚下，大井巷。没有人知道他是哪里来的，也不知道他的武功是哪里学的；他看来无门无派无招无式，可他在短短的几天里，便做下了轰动武林的几件大事。他非常聪明，于是他非常聪明，于是他用龙泉宝剑的铁，铸了一把刀，一把奇刀——剪刀；他水性奇好，于是他在钱塘江里呆了三天三夜；他武功超群，于是他杀了钱塘的蛇精，不是一条，是一对。从此以后，天下的刀，以张小泉做的为最好。)

他的手非常稳定，用刀的人，手一定要稳。他也喝酒，但从不喝冷酒，因为喝了冷酒，手就会抖。他的手指修长，每一个指甲都修剪得整整齐齐，他说但凡有一丝没有修剪得当，便会影响出刀的力度和准度。

他正在磨刀，用的是硬磨石，他的手非常稳定，将刀面与磨刀石紧紧地锁在二十度角上，一分也不偏，一分也不能偏。磨刀，是门学问，是种艺术，有许许多多的用刀人，在决战之前，总是在磨刀，其实他们不是要把刀磨快，而是要把心磨静；有心静，才会胜利。现在，他的心就很静，他的刀，正而磨了四百六十七下，反面也磨了四百六十七下，每一下的力度完全一样，如果把刀举起来，刀锋一定在正中。

他是喜欢剑的，但是剑能刺，不能砍，不能劈，不能切；现在，他就是要切一切菜。

一个刀手，是寂寞的；一个高手，是寂寞的。他是最最寂寞的。

他取出一根黄瓜，新鲜的，最好的黄瓜。好黄瓜有刺，又不太扎手。扎手的黄瓜水份不够，是烧不成好菜的；没刺的黄瓜，籽多，就更不能用了。

他拿起黄瓜，一剖为二，将平面紧贴在砧板上，一头已经被斜斜地切了一块，正切的话，黄瓜片太小，乃是刀手的大忌。切黄瓜，要「狠、准、稳、快」。盯着黄瓜，毫不犹豫，一刀下去，绝不反悔，是「狠」；看好角度，选定方向，是「准」；每一次下刀，抬起，再下刀，再抬起的距离和时间，都要分毫不差，切菜的声音，是一种节奏，一种最难节奏，没有变化的节奏，是「稳」；静若处子，动若狡兔，一旦下刀，刀起如飞，一气呵成，中间绝无停顿，是「快」。

他伸出左手的食指和中指，轻轻弯起，按住了黄瓜，大拇指和无名指就顺势夹在黄瓜的两边；他的右手也已经握住了刀，慢慢地移近黄瓜。他的食指和中指慢慢地弓起，第一个指关节朝外；刀靠得更近了。

很慢。

刀背贴终于贴上了他的指关节，说时迟，那时快，他开始切了。每一刀，他都拿捏得恰到好处。

处；每一刀，刀背都紧贴着指关节。每一刀下去，他的左手就往后移两毫米，切出的黄瓜也是两毫米。他的左手也很稳，不会多，不会少，两毫米。

他把黄瓜片，盛在碗里，撒了点盐。

他又拿出一块肉来，最好的肉。猪的腿肉，是纯精的，没有一丝油肉，也没有一丝筋攀。他在切肉片，每一片，也都是同样大小，一样厚薄。肉片，也放到了碗中，淋上料酒，掺入淀粉，撒上盐，拌匀了。肉片极薄，几乎已经透明；脍不厌细，他知道，要炒得快，再薄的肉片也不会老的。

黄瓜已经泌去了水，重新洗过，晾着了。

他起了一个油锅，锅不大，油也不多。

他点着了火，火极大。

他站在灶前，一动也不动，他知道，现在千万不能动。四周静得出奇，高手，就要寂寞，就要等待。有火苗还在跳动，他全身的肌身已经绷紧，已经可以看到颈部的血管在跳动，跳得和火苗一样快。

不知什么时候，她站在了他的后面。

一身红衣服，头发轻轻地挽起，她有着笔直的腿，一双任何男人看了都会心动的腿，这双腿，现在正有大半露在短裙外面。她是默默地看着他，看了很久。她没有叫他，一个好女人，知道什么时候不该出声。

她从没练过武，但是她的手也很稳，正稳稳地端着一个白玉的酒杯。酒杯里有琥珀色的液体，很醇，也很香。她一点也不动，是静静地站着，也不知站了多久。

他知道她就站在身后，多少次了，她就是这么默默地站在身后。一个女人，要默默地看着她的男人，就是对她的男人最大的支持。

还是没有人动，厨房里的温度越来越高，他已经感到自己快出汗了；千万不能出汗，汗是咸的。油跳动了一下，冒起一丝青烟，烟很淡，青色；冒得很快，有0.2秒的时间。

他已看到，他已出手。

半碗肉片已经倒入油锅，他正在快速的翻炒，他的右手拿着锅铲，来回翻动，才几秒锺，肉已熟了。

菜没炒好，他却关了火，难道这个菜已经烧坏？高手烧菜，稍有瑕疵，就会倒掉。菜没有被倒掉，他拿起黄瓜，倒入锅里，继续炒着。一缕清香飘起，他也将菜盛在了碗里。

每次大战胜利之后，他就会清啸几下，看着天地，溶在其中。现在，是清啸一下的时候了。

他慢慢地转过身，对着那女人说道：「老婆，开饭了！」

女人，已经在他的怀里。