



# 听“故事大王”吴文讲“重庆言子”《范哈儿听评书》 哈儿师长范绍增 听书考问“段三国”

□吴文

杜月笙在范公馆住过，连时任上海警备司令杨虎、参谋总长何应钦这些高官，也都曾在范公馆住过，可见范师长人缘是不错的。

## 2 平生不爱看书，特喜欢听书

除了赌博，范绍增还爱看川戏，特别喜欢听评书。年少时跑到茶馆去听，后来当官、发了财，就把说书先生请到自己家里来讲。范绍增在重庆有好几处住宅：南山别墅、歌乐山别墅、来龙巷公馆，最有名的就是“范庄”。

范庄在哪呢？就是现在上清寺转盘往大溪沟方向走点点，左边那个口子上面。这个范庄是范绍增1930年花重金置地修建的，里面有三栋别墅，亭台楼榭、游泳池、网球场以及豪华的舞厅。民国时期，范绍增常在范庄招待上层人物吃饭喝酒，打牌跳舞。

一天，范绍增又在范庄请客。有哪些人啦？听嘛，有师长陈兰亭、美丰银行的总经理康心如、川剧界的名角薛艳秋。还有两个更不得了，一个是孔祥熙的次女孔令俊孔二小姐，一个是重庆著名的交际花卢三小姐。另外，还有警备司令部司令孙元良。

这些达官贵人到了范庄，范绍增笑呵呵地说：“我这个人喜欢热闹，今天请大家来耍，娱乐娱乐哈。等一哈儿吃晚饭，晚饭完了，大家就打牌，打麻将的打麻将，喜欢跳舞的就到舞厅跳舞。不过现在这哈儿呢，我请大家听一段评书。今天，我给大家请了重庆城很有名的一个说书先生，这个老师姓段，叫段东成。段老师人称段三国，讲三国讲得好得很。”

民国时期，成渝两地说评书的艺人很多，但大都讲些剑仙侠客、说唐、说岳，能讲《三国演义》的寥寥无几。成都最著名的评书艺人叫钟小凡，三国讲得好；重庆就是段东成，三国说得妙。据说，段东成能把诸葛亮的前后出师表一字不差地背出来。

范绍增说完开场白，便吩咐副官把讲书的桌子、椅子安好，然后请宾客们入座听评书。这时，段老师上得台来，把下面一看，哟！今天来的这些人，都是重庆城的大鸡脑壳也，不得了！部队的军官、政

府的要员、金融界的巨头，还有名旦、交际花等等。段东成问范绍增：“范师长，今天想听哪一段呢？”范师长把二郎腿一跷：“段老师，今天这一段书，有点麻烦啰。”

段东成一听，连忙问道：“师长，哪个有点麻烦呢？”范师长笑了笑：“不要你说，只要你答。我问啥子，你就答啥子。”段东成默了一下，心想：这哪个叫说书呢？算了，师长兴了怎个怪头怪脑的规矩，我也只好照办。于是，轻轻说道：“哦，我今天说书，不由我想哪个说就哪个说，而是师长您问我啥子，我就回答啥子。”范哈儿哈哈一笑：“对头！你今天就按照我的规矩来，答对了、答好了，有赏！”

段东成“哦”了一声：“嗯，师长，请您发问嘛。”

## 3 哈儿其实有勇有谋，有情有义

范哈儿喝了一口茶，慢慢说道：“段老师，早就耳闻了，你在重庆城说评书说得好，特别是三国说得好，人称‘段三国’。那我来问你，三国志是哪个写的？”

段东成不慌不忙道：“回师长，三国志的作者叫陈寿。”范绍增“嗯”了一声，问：“那三国演义又是哪个写的呢？”段东成答道：“三国演义的作者叫罗贯中。”

范绍增点了点头，又问：“这两本书，有啥子不同呢？”段东成平静地说道：“这两本书，三国志属于史书，他记录的是实实在在的真人真事。三国演义属于小说，经过艺术加工，虚实虚实、虚实虚实。”

范师长又“哦”了一下，再问：“虚实虚实、虚实虚实。嗯，那我再问你，那个三国演义里头，哪一个人是有名无姓，哪一个人是有姓无名，还有哪一个人是无名无姓呢？”段东成不紧不慢地说道：“回师长，三国演义中，有名无姓的是貂蝉，她叫貂蝉，但她姓啥子不晓得。有姓无名的是大乔、小乔这两姊妹，只晓得她们姓乔，但叫啥子名字不晓得。无名无姓的是张三爷张飞打的那个督邮。督邮是官职，他姓啥名啥都不晓得。”

范哈儿一下提高了兴趣，道：“咄！段老师，你确实霸道也！怎么大一部三国演义，我一考你，你都答出来了。嗯，我再问你一下哈。说到三国，那么为啥子会形成

三国呢？”

段东成答道：“很简单，曹操挟天子以令诸侯，占据了天时，孙权有长江之险，占据了地利，而刘备得到了诸葛亮，得到了关羽、张飞、赵子龙，他占到了人和。因此，三人三雄各占天时、地利、人和，因此形成了三国。”

范师长轻轻自语道：“天时地利人和，只要占到一样，就能够功成名就。哈哈……说得好！”范绍增喝了口茶，然后把左右两边的来宾看了一下，只看到陈兰亭和孙元良聚精会神地把段东成盯着，感觉听得十分认真，康心如和薛艳秋相互在交流还轻轻地地点着头，孔二小姐端起一杯咖啡正往嘴边送，卢三小姐含笑地嗑着瓜子与自己的七姨太何蜀熙轻轻地再说啥子。范绍增咳了一声，继续问道：“段老师，我再问你，吕布是哪个样子一个人呢？”

段东成轻轻一笑，答道：“常言说，‘马中赤兔、人中吕布’。吕布乃三国演义中第一猛将。然而，此人有勇无谋，无仁无义。”

范绍增脑壳一晃，问：“此话怎讲？”段东成正色道：“他以前是丁建阳的义子，为了投靠董卓而杀了丁建阳。后来，他为了得到貂蝉又杀死了董卓，最后又想投靠曹操，被刘玄德刘皇叔在北门楼上一语点破。于是，曹操将之斩首。”

范哈儿点了点头，说：“哦，吕布这个人，无仁无义、有勇无谋。”他略略顿了一顿，问：“段老师，你认为我范某人是哪个样子一个人呢？”段东成把手一拱，道：“师长，你有勇有谋、有情有义哟！”

范哈儿轻轻一笑，再次环顾了一下左右，道：“嗯，不对，我以前跟倒阎师长，我是他的团长。后来我又跟了杨森军长反了阎师长。最后，我又反了杨森跟倒刘湘军长。我还不是恁个在走啊？”

段东成提高了语气，道：“非也！常言说得好：贤臣择主而侍，良禽择木而栖。师长，您叫喜鹊登高枝，贤臣择明主啊！”

“哦！哈哈哈哈哈。”范哈儿听段东成恁个一说，笑得合不拢嘴了：“说得好！说得好！赏一百个袁大脑壳！”这正是：

听评书，范哈儿智考段东成；

讲故事，段三国巧答范绍增。

（作者系重庆市政府文史研究馆馆员）

说重庆言子，听走马故事。今天，我给大家摆的龙门阵，名叫《范哈儿听评书》。说到范哈儿（川渝方言：哈儿即傻儿、傻子），我想，很多人都看过著名演员刘德一先生主演的电视连续剧《傻儿师长》《傻儿军长》《傻儿司令》。这三部电视剧里的主要人物叫樊鹏举（樊傻儿）。而历史上真正的人物姓范，叫范绍增。

## 1 表面看起哈，其实一点都不哈

范绍增生于1894年，卒于1977年，四川大竹县清河镇人。因长得胖乎乎，憨憨厚厚，自幼便被人称为“范哈儿”。此人从小不喜欢读书，但却喜欢到茶馆去听评书。从评书先生口中，学到不少为人处世的原则和闯荡江湖的规矩。民国四年（1915年）护国军兴，范绍增参军。民国十五年（1926年）被杨森任命为二十军第七师师长。民国十七年（1928年）被刘湘任命为二十一军第四师师长。1949年率部起义。中华人民共和国成立后，历任中南军政委员会参事，解放军四野五十军高参、河南省委副主任。

范师长不得了哦，表面上看起哈，其实一点都不哈，他性格豪爽，广交朋友。1929年，在上海与青帮头目杜月笙结为异性兄弟。一生娶了七个老婆，喜欢赌博，打麻将、掷骰子、推牌九，没得那样他不会。抗战时期，杜月笙来到重庆，就住在范公馆。一次，范绍增与杜月笙赌博，范师长那天手气露，一下输了大约八十万大洋。范绍增就给杜月笙写了张支票，杜月笙接过来，当着范绍增之面就把支票烧了，笑嘻嘻地说：“我们兄弟之间，一切好说。”

## 串串香，“串”起夜生活的乐趣

□陈小林

吃串串香是一种充满乐趣的体验。

在渝中区有一家生意火爆的串串香专卖店，一到夜晚，几十张桌子，张张客满，旁边还有不少等候的人。令人奇怪的是，这个店的旁边也有串串香店，但客人宁愿在这等候，也不去其它的店，个中原委着实让人纳闷。有好事者不信邪，专门品尝了旁边的几家店的串串香，味道一个样！最后得出的结论是：“客走旺家门”不是空穴来风。

说起串串香的历史，人们可能记忆犹新：二十多年前的重庆老城区，每当夜幕降临，就有一些卖小吃的小贩在街边摆起一个个煤球炉，炉上放一只小铝锅，锅里的熬得又麻又辣的汤汁咕咕地翻滚，火炉旁有一小方桌，桌上有一竹筒箕或铝盘，盘里装着一一些用竹签穿起的荤素食材，桌上还摆有干辣椒面、花椒面、调味盐的碟子。当有买主光顾时，小贩就拿起选定的荤素串串，放在锅里煮着，串串煮熟后放在味碟里蘸上海椒面、花椒面，递给买主，让买主边走边吃。这些人刚离开，又有人经不住香味的诱惑，身不由己地走上前来，又给小摊平添几分欢乐，一直延续到深夜。晨曦微露这些小摊就销声匿迹了。这就是最初的“串串香”，也有人把它叫做“麻辣烫”。当时串串香的汤卤调味不讲究，供烫的原料也比较单一，只有午餐肉、火

腿肠、肉圆、藕片、豆腐干、海带等。

不知是谁突然发现“新大陆”这“串串香”与火锅相比，不管是调味的办法还是食材的使用，没有多大的区别，而串串香来得更为随心所欲，而且可以不受时间场地的限制。于是，有人对串串香进行了较大的改良：注重麻辣卤汁的调味，凡是火锅可烫的各种食材都用竹签串起来，把煤球炉改为燃气炉，增加了小锅，添置了矮桌小凳，每张桌子置一小炉，放一小锅。在经营方式上，无论荤素，一律均价，或三角或五角一串，由食客自选自取自烫，以竹签结算，这种吃法颇有趣，就像过去巴渝幼童游戏办“家（音：嘎）家酒”、熬“锅锅窑”。

后来，有小贩把“串串香”摊子搬到了室内，使串串香成为“正南其北”的自助小火锅。

太阳西沉，街头巷尾的大小串串香摊（店）开始“忙活”，一张张小方桌从屋里摆到了街边，桌面置燃气炉或电磁炉，炉上小铝锅中红红的火锅卤汁，散发着诱人的香气，食品架上的菜筐装满一串一串的牛肉片、猪肉片、毛肚、黄喉、肉圆、火腿肠、鸭肠、鸡翅、蟹柳、鲫鱼、鹌鹑蛋、猪肝、豆腐干、豆腐皮、土豆、海白菜、海带、竹笋、藕片、芋儿、木耳、平菇、黄瓜、冬瓜、莴笋头、莴笋尖……天上飞的、水里游的、土里长的，只要能吃，莫不一签串之。

华灯初上，食客们呼朋唤友，三五成群围桌而坐，在昏暗的灯光下，一把一把地往锅里烫串串，想吃什么、吃多少，自己动手择喜而从；吃老、吃嫩、吃脆、吃爽，自

己掌握任凭自愿；吃咸、吃淡、吃麻、吃辣，自己调味不受约束。老食客轻车熟路，尽情品尝；初尝者满怀好奇，跃跃欲试，比起吃火锅来，吃串串香方便快捷，随心所欲。吃的时候，将一大把“串”有菜蔬和肉食的竹签往翻滚的红油汤里一放，几分钟之后捞起，用筷子顺着竹签轻轻一捋，菜就纷纷掉落香油味碟中……

在这里，人们可以感受到浓浓的人间烟火气。在串串香面前，大家抛开身份，尽情享受美食带来的快乐。锅内红浪翻滚，串串如游龙戏水，在锅中忽上忽下。串串红黄绿黑白，在手中交替变换。串串软脆嫩糯，在口中尽情咀嚼。有些“夜不收”的人，一坐下来烫串串香，喝夜啤酒，可以烫上六七个小时，直到第二天凌晨两三点钟串串香摊子“收秤”，才尽兴而归。

吃串串香图的就是好吃好耍，耍的就是轻松愉快，山吃海喝之后，半醉半醒之际，可以大喊一声：“妹儿，数签签。”一般的人可以数上三四十根竹签，“吞口”（食量大）好的人“整”他个一两百串不在话下。如果多几个这样的人来吃，这可是害苦了服务小妹，一大堆签签，小妹数得眼花缭乱的数得脚脚手手，也就是几百把块钱。

串串香散发的诱人香

味，串串香摊前的火热场面，吃串串香食客的欢声笑语，构成了一幅重庆特有的民间饮食风情画。这串串香“串”起的是平民大众的美食情结，有了串串香，重庆人的夜生活多了一份精彩，重庆老饕的舌尖上多了一分美妙。

（作者系重庆烹饪协会顾问）

