

<<拍翻御史大夫 一: 布衣卷>>

图书基本信息

书名：<<拍翻御史大夫 一: 布衣卷>>

13位ISBN编号：9789866665370

10位ISBN编号：9866665372

出版时间：2010/01/28

出版人：繆思出版有限公司

作者：謝金魚

页数：296

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

前言

前言 一九九九年九月的某天傍晚，天氣正是炎熱難耐，就在那個煩熱的晚上，我把老婆賣了，只為換得一份鵝肝。

這筆意外交易發生在「鱷魚」餐廳。

它位於法國亞爾薩斯 - 洛林區的史特拉斯堡，名列米其林三星等級。

我們就在那兒享用晚餐，在侍者大力推薦下，我們點了主廚艾米·瓊格的拿手名菜，鴨肝佐鹽烤松露及什錦陶鍋燉肉。

陶鍋燉肉其實是亞爾薩斯的傳統家常菜，用馬鈴薯、洋蔥、胡蘿蔔、韭菜等時蔬混著數種不同的肉一起燉。

但瓊格這位身懷絕技的高盧天才竟有出神入化的本事，把一道家常料理整治成了高級美食。

原本時蔬燉肉裡該有的肉不見了，換上了一整片鴨肝，就浸浴在松露和根莖蔬菜熬成的清湯裡，再用陶鍋密封燉煮。

到了上菜時，打開彌封，豪華鴨肝立現，嫩嫩灰色透著粉紅，一片絢爛，陶鍋燉肉剎時由一道鄉野粗食躍升為上等佳餚，鼻中還聞到黑松露傳來的陣陣異香。

此時已知道我們這次的美食經驗將會是人間至樂。

果然，只花了十多分鐘，這道菜被我們一掃而空，唯一發出的聲音只有驚訝的咕噥聲和讚嘆的低吟。

這陶鍋燉肉竟是格外好吃 - 裡頭的鴨肝不但入口即化、自然實在，又極盡聲色之能事；而湯雖是清湯卻風味濃郁，突顯了食材的風味。

當我們剛吃完甜點，瓊格就出現在我們桌前，他看來開朗健壯，約莫五十多歲。

我們對今日美食稱謝不已，而我的妻子因為身為美食雜誌編輯，當然對事前準備工作問了一些問題。

從瓊格臉上表情看來，他立刻對她神魂顛倒起來，不但對她的問題熱切地傾囊相告，還邀請她參觀他的廚房。

「我們就把他留在這兒吧！」

瓊格指著我這麼說。

當我太太從桌邊起身，他色眯眯地盯著她說：「妳真是個芒果美人！」

我想這句話必定是針對她的面容說的，她的外表帶著某種異國風情（因為她是個美日混血），她緊張地笑笑；我也陪著大笑。

瓊格護著她起身進廚房，而我則靠回椅背，舉起格烏查明那白酒輕輕抿了一口。

直到現在，已近午夜，整個用餐區都快沒什麼客人用餐，只剩下員工開始有條不紊地收拾著。

數分鐘又過去，瓊格夫人出現了，她留著霧金色頭髮，身形修長，進門就用眼光掃視著餐廳前區，悻悻然笑著走到我的桌前，看上去就是一副早有先例的樣子，這應該不是她老公第一次把年輕女客拖去看他的鍋碗瓢盆了吧！

也許是希望我能體諒，她問我一切還好嗎？

「當然啦。」

我等都沒等就回答，熱切的態度讓她十分訝異。

雖然我對法語的長段對話不太靈光，但還是能找到單字，表明他的先生剛剛讓我享用到人生最美的菜餚，為了如此滿足而獻上妻子，只不過是我付出的小小代價（當然這只是口頭上的玩笑話），只要瓊格先生能領略我的感激之意，就算要我在這裡等到天亮，我也心甘情願。

最後，我倒也沒等太久，大概過了四十五分鐘吧！

瓊格終於肯把老婆帶來桌邊還給我。

真不枉啊！

老婆滿懷著禮物歸來，包括：兩瓶主廚私藏的灰皮諾遲摘甜酒。

更讓人好奇的是塞滿鵝肝的冷凍鵝鶉，外頭包上鋁箔紙，好讓我們帶回家。

我們對瓊格提供的難忘晚餐及慷慨大方再三稱謝，而他一路送我們到門口。

瓊格敷衍地握了握我的手，卻給了我老婆兩個天長地久的吻頰禮，而且是雙頰一邊一個。

到了餐廳前面，他又多吻了我老婆兩下。

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

當我們到了街上朝著旅館走去，瓊格又在她身後忘情大喊，「你真是個芒果美人！」吼叫的聲音一路響亮穿透了濕熱的法國夜空。

隔天一早，我們由史特拉斯堡奔往漢斯，雙門標緻車都快被我們操到金屬疲勞要解體了。一到定點休息，我和老婆立刻拿那隻鵝鶉當早餐。

我們沒帶任何廚具，只好你拉我扯，手齒並用地就將這隻鵝鶉給剝了。

一路上，我們在法國的東北方蜿蜒向前，隨著這片低矮綿延的山丘上下起伏，而這隻冷冰冰的生物就這般悄然無息地祭了我們的五臟廟，不甚光采地結束了一生。

我不禁讚嘆起這整件事的意義。

只有在法國，我們才會讓區區一碟食物成為事件的主角，一連串事件都因它而起：不但發現自己像著了魔似地坐在餐廳中間低聲抱怨，還無條件地授與主廚搭訕自己老婆的權利，令對方妻子驚惶不安，一切只為隔天黎明即起時能滿心歡喜地吞下一隻塞滿了另隻鳥內臟的鳥，而這隻鳥居然還是好色主廚送給自己老婆的定情物。

怎麼會發生這種事呢？

這答案再明顯不過，只有在法國才會發生這樣的事啊！

而那當下，我又再次感受到自己對法蘭西懷有的濃濃愛意。

我十三歲時跟著父母兄弟第一次踏上法國，在這次旅程中，就像很多觀光客，經歷了一段全然改變我與食物關係的用餐時刻——而茅塞頓開。

讓我驚訝的食物竟是蔬菜：特別是那道在羅亞爾河谷，一個名不見經傳的小城布洛瓦（Blois）所吃到的豌豆仁（當然，它沉在奶油裡）。

這道菜讓我理解，食物不只是裹腹工具，更可能是心靈滿足；而用餐時刻也不僅是當日活動的中場休息，更可能是一天中的精采時光。

幾天過去，驅車南至隆河谷，爸媽想炫耀一下在米其林二星餐廳用餐的派頭，帶我們去托賽鎮（Thoissey）的「沙彭芬」餐廳吃午餐，從A6號高速公路開到馬貢區（Macon）下來再過幾哩就到了。

那時，我對這間餐廳悠長輝煌的歷史一無所知（卡謬在一九六一年發生車禍前，就在這裡享用最後一餐，餐廳因而聲名大噪）。

對於餐點細節也記憶模糊，依稀記得開始上了一個塔，接著是雞排，都十分美味，但僅止於此。

然而，卻清楚記得被餐廳的金碧輝煌所震撼。

穿著燕尾服的工作人員，又厚又白的桌布，押花的盤子，沉重的銀器，精雕細琢的冰桶——那是我看過最精緻的餐廳了。

衣飾華美、舉止合宜的法國家庭座無虛席。

我那時當然沒聽過波特萊爾，卻已經歷了他筆下「奢華、寧靜、歡樂」的極樂國度。

只覺目眩神迷。

隨後數次再遊法國，慢慢地，法國非但成為別處無法相比的美食天堂，更成為我的情感依歸。

在低潮的時候，沒有比懷想巴黎更能提振心情——像是寄情於巴黎美食等等。

一九九四年我搬到香港，發現「速食法國」在香港也有駐點（是法國總店的連鎖分店）。

很快地，在那裡用餐成為每天早晨的例行公事。

喝口淡如水的卡布奇諾，嚼著鬆垮油膩的可頌麵包，一面翻閱《國際前鋒論壇報》，假想我正在巴黎用早餐，如此就心滿意足，即使大半時候，我很清楚那兒並不是巴黎。

還有幾次我進出香港機場，恰巧遇上法航晚間飛巴黎的航班起飛，每次看到七四七衝出跑道的景象，總是悵然若失，心想：「幸運的傢伙。」

一九九七年我搬到美國數月後，看到高普尼克在《紐約客》發表的文章，他問道：「法國料理正面臨危機嗎？」

這篇文章誠如高普尼克一貫的風格——詼諧、觀察入微且發人深省。

他那時正擔任雜誌的巴黎特派員，認為法國料理已不再炙手可熱，變得既僵化又傷感，不但貴得出奇還乏善可陳。

更強調「料理之神」（the muse of cooking）早已出走——飛到了紐約、舊金山、雪梨或倫敦，要找巴

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

黎逐漸消失的餐廳活力只有在這些城市才可復見。

「這一切，」他寫道，「讓一個親法份子在法國吃飯，就好像十九世紀末的神職人員初讀英格索：雖極力維繫信仰，但是懷疑論調卻悄然爬上心頭。」

我並不贊成那些懷疑論調，對我而言法國仍是美食世界的神聖原型，人生至樂莫過於讓我在巴黎淋漓盡致地吃上一頓。

任何批評法國料理已停滯不前的說法，我都拒絕與之起舞。

我當時不認為如此；兩年後在鱷魚餐廳，就憑著瓊格帶走我老婆那晚享用的盛宴，我也不認為如此。

當然我知道，如果認真找，法國的不良食物俯拾皆是。

但我也察覺法國的經濟衰退對餐廳造成難以承受的困境，以致於某些餐廳無法像鱷魚一樣經營下去。

一九九六年，米其林三星名廚皮耶·加尼耶（Pierre Gagnaire）破產了，他在里昂附近工業城聖艾蒂安（Saint-étienne）所開的餐廳因而歇業。

另個頂級名廚馬克·維哈（Marc Veyrat）也幾乎面臨相同命運。

我還認知愛法人士普遍患有不同程度的心身症，認為只要是在法國領土上吃到的，無論何物都是香的，若有人說長論短，要不是刻意扭曲，就是吃錯了地方。

但看到「拉杜蕾」（Ladurée）在進入千禧年之際出其不意地將經營權迅速轉讓，這件事卻令我首度有所懷疑。

拉杜蕾這家巴黎的百年老店，是位於第八區皇家大道上的莊嚴茶館，以馬卡龍杏仁餅和各式糕點馳名世界，也提供巴黎最棒的午餐。

在那裡，我通常會點一盤精心擺飾的尼斯沙拉，完美地淋上醬汁，再來一兩杯馬塞·拉皮耶的莫岡（薄酒菜的一種），聞著紫羅蘭酒香四逸，配上美味的脆皮麵包。

有時候，我習慣點客拉杜蕾的杏仁榛果千層派，層層輕盈的拿破崙酥餅夾著杏仁果粒與濃滑的杏仁奶油，配上焦糖香濃的派皮和酥脆的榛果粒，是每頓午餐的完美句點。

細數我在法國吃到的種種食物，就數千層派最讓我心花怒放了。

但是隔了一年，我再度走進榮光不再的拉杜蕾，第一個警訊是熟悉的老面孔已不復見：那些賦予餐廳獨特個性、即使板著臉也可人的女侍者不在了，換上了裝模作樣的機器人。

更糟的是菜單變了，很多固定品項都不見，包括尼斯沙拉（摩肯酒也是），反而換上一堆索然無味的菜餚。

還好作惡元凶對千層派有好感，留下來做活口，但我認為不久後它也會被送進歷史的麵粉甕中。

拉杜蕾是萬方景仰的名店，在美食界卻失去鎮店之寶——沒有名廚，沒有米其林星星，沒有被大家爭相模仿的菜餚。

以致我懷疑如果法國真想要把事情搞砸——改變法國料理的本質，陷其於萬劫不復之地。

你可說這就是「蝸牛掉出眼」的時候了——我不禁恍然大悟。

拉杜蕾沮喪一日遊的數天後，我與妻子及友人到了馬貢，那天傍晚我們三人對晚餐三心二意遲遲難做決定，一時間，好奇心折磨著我。

它還在嗎？

如果還在，是不是美好依舊呢？

我快速翻找《米其林指南》，找到托賽鎮，啊！

沙彭芬還在。

雖然它的米其林星星已減為一顆，仍讓我稍稍期待。

幾小時後我們取道托賽，剎時間，起初的熱切轉為惶惶不安。

對獻身於食物的饕客而言，想要重溫美食經驗的衝動時時襲來永不止歇，然而餐廳物換星移，味道也隨之改變，重溫桌邊舊夢的努力是治療心痛（或是心傷）的處方。

所以我來了，整整二十年之後，期待沙彭芬如我之前離開時一樣。

是啊！

停車場沒什麼變——就跟我記得的一樣貴，大半空間仍有樹蔭遮蔽。

但令人感傷的，才對用餐區瞧上一眼，就知道此次造訪的精采處就到此為止了。

過去銘刻在心的富麗堂皇已年華老去，當時厚重華麗的桌布如今是發白磨損的薄巾，地毯破舊不堪，

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

盤子精疲力竭隨時會破。

倒是員工扭轉了一些印象，服務得即愉悅又殷勤 - - 但也許太過頭了 - - 為了彌補食物的慘狀，他們使盡全力，好讓人忘記每一口菜餚都和這個房子一般形容枯槁。

這一晚過得垂頭喪氣昏天暗地。

天啊！

這裡到底出了什麼問題？

回巴黎的途中，我和妻子駐足在勃艮地北邊的寧靜小城索留（Saulieu），在名廚貝納·羅梭（Bernard Loiseau）的三星餐廳「金岸」（La Côte d'Or）用餐。

羅梭四處經商，是法國料理界的王位繼承人，帝國版圖包括這家三星旗艦店、巴黎的三間小餐館、一個冷凍食品的品牌，公司也在巴黎證券交易所上市。

從他建立品牌的布局可看出他師法一代宗師保羅·包庫斯（Paul Bocuse）的企圖，但是當他理解此事攸關生死時已為時太晚：索留市的生意勉力維持，羅梭為了開拓其他財源而精疲力竭。

我們在索留吃飯的那晚，菜是累的，他也是。

又是一次令人沮喪的晚餐，這次旅程已徹頭徹尾變成沮喪之旅。

也許料理之神真的走了。

二 三年，《紐約時報雜誌》刊載了一篇封面故事，宣稱西班牙已取代法國成為料理界的龍頭。

作者亞瑟·盧寶預言「新美食」（La nueva cocina）出現了，具實驗精神且挑逗味蕾的烹飪技術已然成形，使西班牙料理煥然一新，萬眾矚目。

雜誌封面登著「埃布伊」（El Bulli）餐廳的主廚費朗·阿德里亞（Ferran Adrià）的優雅照片，內文更以他為報導焦點。

阿德里亞是目前最受讚揚也備受爭議的西班牙新浪潮主廚。

對照西班牙與法國料理界，盧寶認為西班牙美食所散發的活力與法國料理界僵化且群龍無首的現狀真是強烈對比。

「法國的創新，」他寫道，「已如一灘死水，卻猶在沾沾自喜……當主廚們綜覽全球尋找創意時，已不再關注法國。」

對親法人士而言，盧寶作為結論的引言更令人氣餒。

他引用西班牙美食評論家桑多斯（Rafael García Santos）的話：「就因為我們愛法國人，我們師承法國，更覺得現今發生在法國的一切真是可恥。」

二十年前，每個人都跑到法國取經，現在則去法國觀摩什麼是不該做的事。

但從何時起法國成為處處引以為戒的對照組呢？

一九七 年代起，法國受到經濟停滯不前的折磨，經濟成長有氣無力，失業率長期居高不下。

是的，法國的社會福利制度十分大方，但它不是創造工作機會的替代品。

到了二 年中，成千上萬的法國人不願再待在逐漸癱瘓沒有願景的國家，大批移居海外尋求更好的生活（其中不乏優秀的主廚）。

而法國經濟衰敗與日漸削弱的國力息息相關。

如今提起已事後諸葛，二 三年法國反對伊拉克戰爭的舉措，讓很多自家人都認為這是不自量力的愚蠢錯誤，使衰弱的國力雪上加霜。

如今衰敗景象處處可見。

幾百年來，法國產生的偉大文學、音樂、藝術作品絕不遜於其他國家，但如今好景不常。

法國文學幾盡崩潰，一如曾經不可一世的法國電影工業。

作為精緻藝術的貿易中心，巴黎與倫敦、紐約相比已然失色；雖然仍為時尚之都，但是英美的設計師似乎更受矚目。

在歌劇與戲劇上，巴黎也相對落後。

知識份子的生活是苦悶的：法國引以為傲的大學體系已逐漸平庸，就算索邦大學也淪為二流 - - 無法與哈佛和耶魯相比。

所有文化領域無一倖免 - - 不只在食物的層面。

<<拍翻御史大夫一:布衣卷>>

廚房是法國文化的延伸，不只是高級料理遇上麻煩。

法國在一九六〇年原有二十萬家咖啡廳，到了二〇〇八年減為兩萬家，平均每年倒閉千百家，小酒館與酒吧也迅速減少。

高價乳酪即將滅絕，因為製作人才凋零，技術失傳，也沒有意願延續；甚至是最馳名的卡蒙貝爾乳酪都面臨威脅。

葡萄酒工業是另一個災區，銷售量不斷下降，成千上萬的生產者瀕臨破產。

走投無路的釀酒人不是轉而訴諸暴力以求重視，要不就走上自殺一途。

很多人怪罪外國競爭者，但更大的問題起自蕭牆。

自一九六〇年代晚期，法國葡萄酒的平均消費量下降了五十個百分點，驚人的是，還在繼續下跌中。

種種跡象顯示，法國似乎置其豐富的美食遺產不顧，而且問題不只一項。

為了取得廚師專業認證，胸懷大志的廚師已不需要具備紮雞、開牡蠣、打蛋黃醬的技能，反而改考如何使用加工、粉狀、冷凍和調理食品。

法國仍有露天市集，但「特級超市」（也就是大型連鎖購物中心）占有百分之七十五的食物零售市場。

最令人最擔心的是，一向被視為法國料理基礎的家庭烹飪也陷入困境。

比起以往，法國人在家自己做菜的次數越來越少，用餐時間也越來越短。

現在法國人平均用餐時間為三十八分鐘，遠低於二十五年前八十八分鐘。

反正有個企業隨時準備幫助法國人免去進廚房及用餐巾的麻煩，那就是麥當勞。

二〇〇七年，法國開了超過一千家麥當勞，是法國最大的私人企業，而法國也成為麥當勞全球獲利第二高的市場。

長期以來，食物是法國展現國力的武器，現在卻是國恥的來源。

據報導，二〇〇五年七月，法國總統席哈克在一個酒會場合，對著俄國總理普丁和德國總理施洛德批評英國，他不屑地說：「不能相信食物如此糟糕的民族。」

這事才發生於不久前。

身居法國總統高位，席哈克應具有評判他國食物的優秀能力，當然，他在詆毀英國料理，且說得如此理所當然。

就在二〇〇五年的夏天，席哈克的評論顯示他完全脫離現實。

難道他不知道倫敦現在是偉大的美食之都？

僅在四個月前，《美食雜誌》（Gourmet）對倫敦的描寫是「現今世上享受美食的最佳所在」，整期都在報導她的美食享樂。

失禮事件使外界對席哈克的嘲笑蜂擁而至，而此事透露的絃外之音十分明顯：僅從法國領導人言談間對飲食的印象，就可推論高盧人改進的態度及成果。

席哈克的囁語不啻強調法國跌落的淵谷有多深。

他們已喪失廚房裡的優勢。

法國料理肯定已喪失致命的吸引力。

當席哈克嘲笑事件登上頭條的幾天後，國際奧林匹克委員會的委員，儘管被法國官方以美酒佳餚款待數月，卻仍然捨棄巴黎，選擇倫敦作為二〇一二年夏季奧運的主辦城市——炸魚薯條打敗鵝肝醬了。

還有其他恥辱雖不列官方記載卻不乏耳語流布。

二〇〇六年十月，紐約的「法國廚藝學院」（French Culinary Institute，簡稱FCI）為慶祝新的國際美食中心開幕，舉辦兩天盛大的公開座談會，不但有烹飪示範還有美食招待。

FCI可說是美國最負盛名的烹飪學校，更是法國文化影響的延伸——有如以烹飪為名的法國領事館。

它的組織成員包括賈克·裴潘（Jacques Pépin）、安德烈·索內（André Soltner）和亞倫·賽拉克（Alain Sarrac）等三位移居海外的法國名廚，他們曾引領風潮掀起美國的烹飪革命。

為確保新學員有個精采可期的處女秀，FCI請了十位赫赫有名的國外大廚來紐約參加活動。

令人驚訝的是，領銜與會的不是法國人，而是三位西班牙名廚：阿德里亞、阿爾札克（Juan Mari Arzak）和貝拉塞特吉（Martín Berasategui），不只如此，其他七人也是西班牙人。

法國廚藝學院舉辦美食大會卻連一個法國主廚都沒有邀請。

<<拍翻御史大夫一: 布衣卷>>

種種端倪反映法國料理目前的問題。

二十五年前，根本不會吃到糟糕的食物，但如今在某些村鎮連要找到一條美味的麵包都很困難，那些被費雪（M.F.K. Fisher）、韋克思伯（Joseph Wechsberg）、魯特（Waverley Root）、李柏齡（A. J. Liebling）等作家懷念的法國；那個啟發茱莉亞·柴爾德（Julia Child）、艾麗絲·華特斯（Alice Waters）、伊莉莎白·大衛（Elizabeth David）終生志業的法國；那個保證不管林蔭大道或荒山小徑都嘗得到美味的法國——那個法國，似乎，正在死亡。

純淨的蔬菜更難取得了。

華特斯總會定期前往法國，以前她將番茄插枝偷運回加州的家；如今輪到她將插枝偷運給法國友人。

吃在法國已然如此，不論現行的或消失中的都令我感傷。

在法國，我不只學習如何吃飯，我學到了如何生活。

那是我與妻子墜入愛河的地方，是一盤又一盤的醃酸菜、牡蠣、草莓（拉杜蕾的草莓塔也算）所建立的深厚關係。

當我們以夫婦身分舊地重遊再嘗美味，他們的意義超越了口腹之樂，反覆傳頌我倆的誓言。

翻翻日曆，我們的小孩應該不是在法國懷上的，但是當他們大到可以吃固體食物時，就要接受法國美食的洗禮，正式加入我們親法黨。

在他們接觸夾心餅乾之前，就先要認識焦糖布丁的奧妙。

但是那個我從小到大認識的法國，他們是不會了解的。

難到法國人真的願意讓他們的美食傳統就此消亡？

難道他們不再重視美食界的盟主地位？

赫赫有名的法國主廚及餐廳老闆會做何感想？

亞倫·杜卡斯（Alain Ducasse）和尚克勞德·弗希納（Jean-Claude Vrinat）會袖手旁觀嗎？

還有偉大的《米其林指南》，長期以來是冊封醇酒佳餚晉身法國至尊的象徵——它對於法國廚房到底是向上的助力？

還是進步的阻力？

儘管法國料理的影響力正在消退，但年輕人才依然輩出，他們要如何挽救法國美食界脫離如此泥淖？

法國料理衰敗的現象越漸嚴重，種種問題迎面逼來，我知道，該是尋求解答的時刻了。

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

内容概要

聯合推薦 清華大學歷史研究所教授 / 賴瑞和 史丹佛大學歷史系博士候選人 / 吳曉恩
知名作家、《變身暢銷小說家》作者 / 倪采青 《地府皇家聯誼會》作者 / 無患子 PTT、晉江網.....兩岸三地網路超人氣、最受矚目的作家，謝金魚。
期待已久、終於出版！

側寫大唐風情，有憑有據又有畫面的架空歷史小說。

讓你笑到飆淚的kuso官場現形記。

拍案叫絕、絕不腦殘的熟女愛情故事！

作者虛構了一個大梁朝，但實際上是以唐為本，出現的眾多人名、地名，藉由同音異字的趣味，起了正說野史對照的效果。

不懂歷史的人可以自在看故事，懂歷史的人自然也能看出些門道。

故事節奏輕快，人物詼諧逗趣，女子可以科考入仕的設定，滿足許多讀者的想像。

有別於一般以青澀少女為主角的輕小說，本書女主角是貨真價實煙視媚行的熟齡才女，她和密友李寄蘭，以及女性同事之間等各種大膽豪放的言行，讀來可謂大呼過癮。

雖然有搞笑成份，但作者處理角色身後較為灰暗的背景設定時，也可見到情感深度，與坊間流於無厘頭的純惡搞作品不同。

大梁女皇登基六十年恩科大選，虞璇璣這四處為人捉刀代考、號稱「虞八叉」惡名遠播的女才子，終於打算親身赴試。

可惜撞上了大梁史上最窮凶極惡的御史大夫李千里當主考，還只報名沒進考場，就被主考黜落！

正當心灰意冷之時，卻因太上皇和幾個見不得天下太平、更見不得李千里稱心如意的老奸夫攪和進來，竟然有了第二次機會！

一個是臉比牆厚、心比墨黑的座師黑心御史大夫，一個是才高八斗、言行大膽的進士及第兼鴻辭及第女門生，師生二人外加平日冷血後媽臉一喝酒就互毆的眾御史、七十高齡的師奶女皇、九十高齡老番癩太上皇與三萬京官、五萬外官跟無數小民百姓，綜合成一場華麗大亂鬥的官場kuso記！

<<拍翻御史大夫 一: 布衣卷>>

作者简介

謝金魚（爆走金魚） 現職為清華大學歷史所研究生。
天蠍座AB型。
因為血型是AB型，似乎呈現雙重人格的傾向，寫作上偏愛華麗精緻的文字與情節，但是現實中是個常常少根筋的傢伙；興趣有點老年化趨向，喜歡待在家裡聽戲，但不妨礙成為周星馳的忠實粉絲；雖然學歷史、寫歷史故事，但是平日以惡搞歷史人物為樂，秘密野心是出一本書名很惡俗的《武大娘的兒女們 - - 你不可不知的唐代Kuso史》。

<<拍翻御史大夫 一: 布衣卷>>

书籍目录

緣起一、進士科二、賣麴翁三、曲江池四、烏臺主五、天門街六、棲寒鴉七、新年樂八、元正日九、入龍門十、九轉丹

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

章节摘录

緣起 話說很久很久以前……不知道是多久，反正是很久。

在遙遠遙遠的地方……不知道是多遠，反正是很遠。

有一個文筆不甚佳、為人不甚正直的史官，某日在抄錄當代文書，準備送入史館中備存時，因為習慣一邊念一邊寫，一時嘴賤手滑，竟將「御史大夫李」抄成了「御豕大夫李」。

看官須知，這史豕二字雖然同音，意義卻天差地別，豕不止是俗稱的豬、還是橫衝直撞性情兇暴的野豬，此事被當時的御史大夫得知後，大發雷霆之餘，羅織罪名，編派這史官好吃懶做不務正業成日游手好閒，不宜留在朝中，皇帝便下令將小史官革職、永不敘用。

小史官欲哭無淚又兼求告無門，只得一邊哀嘆人微言輕、人醜命賤，一邊收拾包袱回家吃祖產。臨去前，遙望皇城一灑淚，握拳大吼：「總為浮雲能蔽日，西京不見使人愁！」

御史大夫！

攆走一個我，還有千千萬萬個我，就是我家只剩一個小女子，也要將你的惡行劣跡公諸於世！

話說此人一去，便以挖掘御史大夫的家醜祕辛為畢生志業，最後寫成《烏臺祕記》四十卷。

既是祕記，自然不傳外人，只抄了一套存在祕書省內，一時間許多官員便往祕書省中借閱傳抄，然祕記瑣事龐雜，不能詳記，故今日或於《承平廣記》、《玄怪錄》、《廣異集》、《杜袖集》等傳奇筆記文集內得見部分，曲江靈應傳便是因此得以流傳。

數百年後天下大亂，祕書省中抄本亡於戰火，《烏臺祕記》自也列入亡佚書卷之列。

卻不知，當時史官撰成後，將原稿放在家中，抄本亡佚，史官家人感於世道紊亂，遂將祕記視如傳家之寶，並不外傳。

看到此處，看官定然要問：「咦？」

既不外傳，還有什麼好說？

印成這麼一大本書，莫非是胡謔瞎掰假託而成，要騙俺瑣碎銀錢嗎？

唉……若問來由，說起來有一匹布這麼長，其實在下便是那史官不肖子孫，雖生在聖朝夜不避戶路不拾遺人心不古國防不新的太平盛世，可惜肩不能挑、手不能提，沒有拔山舉鼎之力、空有三寸不爛之舌，鎮日於風城太學梅山談玄說空畫虎繪蘭，甚是自得。

既然在太學裡吃閒飯，自然需要拜入座師門下。

馬皇元年，座師新作出版，於是在下就得知御史臺內諸般故事，一時間，只覺得似曾相識，連忙返家取出書卷，細讀之下，才知道先祖顛倒黑白胡說八道的功力竟如此高超。

於是又加油添醋，將《烏臺祕記》寫成白話，繼承先祖遺志，要將那御史大夫的故事流傳下來。

某日躑躅在家，夢中突然見一緋衫婦人與一紫袍官人，不由分說，便將在下痛毆一番，還一邊搗額數落在下，滿口之乎者也：「不肖獠奴！」

豈不知舉頭三尺有神靈？

史家以稟筆直書為貴，如何作此嘩眾取寵之態？

你家先祖已是泯滅史官本分，你竟更加不良？

我以紅妝入仕，至今仍有《虞右丞集》傳世，怎可將我家事胡亂搬演？

再要編派捏造，當稟知上天，將你鞭數十驅入拔舌斷手地獄！

「拔舌斷手地獄內，除了你這等無行文人、胡言名嘴外，便是口出謊言妄語、手納民脂公帑的混帳官吏。」

若不欲與其比肩受刑，當改弦更張，重述我家事，以免受責。

那紫袍官人手持長劍，懸於在下頭頂，傲然言道。

唉呀……說到此處，天就黑一邊，這二位不知道，胡言亂語的故事哪裡是在下獨創呢？

那書店架上，只要用「祕史」、「王朝」、「豔史」、「戲說」、「大話」、「大帝」、「長歌」、「帝國」為名就是票房保證，正經八百的作品大多下場慘淡無人問津。

電視電影裡，成年男子無鬚、少年披頭散髮也就算了，女人的髮髻上插著珠翠漁網金簪摺扇，看起來與塞滿垃圾的珊瑚礁差不多，除此之外，身穿古裝卻袒胸搏版面者更是層出不窮，最奇怪的是，雖演的是后妃公主，卻身披百結鶉衣有如乞丐過街的人還真是不少。

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

有些老謀深算的影藝從業者，為了避免在下這等太學出身的閒人來囉唆，索性將時代冠以「架空」之名。

於是，不管是噴火龍與二郎神齊飛、或是煉金術士與茅山道士一色，都可以說得通，反正是個架空世界，導演與原作便是披上金剛不壞黃金甲，做了新世界開天闢地之神，一切均是他說了算，若與他們認真，不只爭不贏，還落得一句「不爽不要看」，真真氣死觀眾不償命。

正所謂「一把辛酸淚，寫成荒唐言」，在下為謀口飯吃不得不將故事也「架空」一番。又為了讓諸位看官能明白故事背後的辛酸血淚，將故事順帶編得嘻嘻笑笑不三不四，實在是千百個不願意。

可惜那緋衣婦人並紫衫官人不明時事，一味強求於在下，實實可恨。

橫豎在下信耶穌不信鬼神，乾脆拿個十字架貼在門口，以示寫作到底的決心。

雖說故事嘻笑怒罵不甚正經，不過在下還是頗有誠意，一度將故事寫得驚天地泣鬼神、字裡行間引經據典文采非凡，自以為是糯米耳大獎名作。

某日，得意洋洋送到編輯女史案上，只見她美目盼兮，一目十行，啪地一聲以滑鼠拉出紅線一大槓，怒曰：「這等腐儒酸文，送到讀者老爺眼前能看嗎？」

拿去拿去，這處！

那處！

還有這一處！

都改成人話再來看！

」於是在下含著眼淚抱書回家，東修西改、縫補沾黏，經歷了無數次挫折，如蔣光頭門前小魚逆水而上、又有如孫大炮十一次革命，終於使編輯女史與仙女總編露出一絲萌納莉紗的微笑。

正是：古文翻作今時語，舊事鋪成新稗官。

欲知故事如何，請翻開下一頁。

一、進士科 人只要讀了書，就夢想拯救世界。

拯救世界先要治理自己的國家，於是，開始說三道四，而後想要撂倒在檯面上那票老頭，自己來當家。

半數人在夢想階段就放棄了，能夠開始挑剔的人當中，又有大半一直停留在挑剔狀態下；能夠開始夢想自己當家的人，又是少數中的少數。

能夠真的自己當家作主的人，更是萬中無一。

這是因為在我們的時代，政治不是讀書唯一的出路，只是能夠賺錢的途徑之一而已。

但是，在古早古早以前、國號還是梁的時代，治理國家是讀書人唯一被認可的出路與理想，除此以外，都是末流；從政為官的俸祿是唯一可以誇口的收入，除此以外，都不值得一提。

因此，弘暉五十九年的西京，依然湧進大批讀書人，希望在來年的進士科考中，得到一張鐵飯票，保障下半生走路有風、吃穿不愁。

這麼說，能中進士的人很多囉？

沒這回事，三年一考、一次取三十人左右，每次入考的人至少有千名。

於是看官您又問，錄取率這麼低，哪有閒人來此擠破頭？

看官須知，能順利通過進士科考者，授官比其他途徑入仕的人更好、等待任官的時間也比較短，將來更有可能擔任梁國數萬官員中占少數的要職。

進士的名聲與出路既然好，自有許多人搶著考。

主持科考者稱為主司，新科進士既受主司提攜之恩，便尊稱為座師。

有了這一層師生之誼，將來老師提拔學生、學生擁戴老師，好聽點叫做提攜後進、敬老尊賢，事實上叫做蛇鼠一窩、交上賊下，其中多少油水好處來來去去，自是不在話下。

話說當年曾有那麼一個黃道吉日、曾有那麼一位主持進士科考、當時稱作主司的官員，他看著自己選拔的進士前來拜見後，心情大好，對身旁的夫人說：「我為夫人置了三十處莊園。」

」「真真是箇老糊塗，家裡何時有了三十處莊園？」

」「這三十名進士就是三十處既肥又美的莊園啊！」

」這位主司拈著鬚鬚，笑得合不攏嘴。

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

夫人微笑對丈夫說：「那麼，夫君座師的莊園廢棄久矣。」

原來，這位主司跟自己當年的座師鬧翻了，而後還聯合座師的政敵把座師趕回老家抱孫子，難怪夫人要如此說了。

若要說起科考，還需先說弘暉五十九年到底有什麼特別。

原來來年乃是女皇登基一甲子大慶、又是太上皇九十大壽，對於百姓來說自是值得歡慶，所以一連串的慶祝活動，從弘暉五十九年初就開始籌備，年末便陸續登場，一路要熱鬧到正月大慶之後才算圓滿。

而京兆府為了配合大慶，便特別上奏要求從除夕至元宵日止，全城金吾不禁，所謂「金吾不禁」，便是解除宵禁。

——不說看官不知，梁國自開國以來就嚴格執行宵禁，每到黃昏便擊鉦三百響，三百聲過，西京城一百二十八坊紛紛關閉坊門，嚴禁出入——年事已高卻越老越瘋的太上皇正巴不得能溜出去玩，自然是死乞白賴地要女兒大人批准，年近七十的女皇鬧不過老父整日滾地不依、扯鬚嚎啕如喪考妣的無賴狀，也只好准奏。

詔書一出，太上皇連忙號召一票致仕老臣開始設計路線，自有一番熱鬧。

而百姓知道宵禁解除，渾似開鎖猴兒一般，也都摩拳擦掌排下了各種行程，什麼逛廟會、逛夜市、看花燈、邀宴、祭祖、跳大攤、看雜耍、賽角牴……等等，總之是興興頭頭地開始置辦各樣貨物，準備過個好年了。

這番熱鬧景象中，卻有些人惴惴不安，便是那些入京奔赴正月進士科舉的州鄉貢進士。

那些走進禮部繳費報名的士人中，除了男子之外，竟有桃紅柳綠的商家之女、環珮玲瓏的大家閨秀、荊釵布裙的小家碧玉乃至於黑衫白裙的寡婦人家一應俱全，年齡也與男性士人一樣從十六歲到六十歲都有，甚至有女兒、母親攜著奶奶，三代同堂來報考的。

他們大多在半年到一年前就會來到京師，只是有些地處偏遠、盤纏不夠或者有些其他原因的，最慢要在十月到達，並向禮部報到才算數。

這番熱鬧，對於禮部官員，卻是噩夢的開端。

他們又要籌備從五十九年年底便開始的一連串大慶，還要主辦弘暉六十年的進士科考，大慶與取士兩頭忙，幾乎都要忙出病來，也就只有尚書有資格繼續龜縮在禮部，其他人或是接洽科考細節、或與其他官署聯繫大慶籌備事宜，官吏們足不點地似地到處奔忙，直有旬假時還能喘口氣。

卻說某日旬假，兩個留值的禮部書令史坐在廂房內，正在下大棋。

「你聽說了嗎？」

陛下恩准來年過年金吾不禁哪！

「關我屁事，過年還不是得進皇城來準備元正朝賀！」

「廢話少說，殺你的將！」

「斷你後路。」

「宰你大象。」

「嗨呀！」

大象死了，可恨可惱，砸你的車！

「……」就在兩位書令史一連串無意義的叫囂聲中，有人輕輕一敲打開的門，兩位書令史惡狠狠地轉頭一瞪：「幹麼！」

「在下是來報名……」 「那還不快把解狀、家狀跟過所拿出來！」

「其中一個書令史一邊說、一邊不悅地將棋盤拿開，那解狀是通過州試後發予的資格證明，家狀是考生自撰的身家報告，過所則是一路上在個個關津由官府簽發的證明，三者合一，才能證明是本人。」

另一位書令史收過考生的解狀家狀過所，又拿出名冊跟筆墨：「喏！」

快把名字、籍貫、落腳處寫一寫。

「是……」兩個書令史急著下棋，並沒有認真盤問籍貫之類的問題，橫豎之後有其他人會去查訪核實，接著撕下一張回執丟給來人：「拿去，十一月中記得去天門街看看自己有沒有資格來考。」

進士科定正月十六考試，逾時不候。

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

那人諾諾稱是後便離去了，捧著棋盤的書令史連忙要把棋盤放回去，另一個書令史卻將名冊拿過來仔細一看：「哎呀！

」

「怎麼了？

」

「剛才那人……」

「怎麼？

」

「是鼎鼎大名的虞八叉呀！

」

「虞八叉？

是默數到八就能寫出文章的那個刀客虞璇璣？

」

「正是她！

」

兩個書令史面面相覷，又都大笑起來。

「虞八叉一定是沒探聽這回是誰當主司才敢來啊！

」

「就是，要是這次的主司是別人也還罷了，那李臺主志比金堅、心比墨黑，聽說他最恨這等有才無行的人！

」

「虞璇璣倒是死定了！

」

被議論的主角倒是沒聽見書令史的話，甩甩頭，虞璇璣走出皇城，牽著灰褐毛色的小驢緩緩離去。

相較於她連問都沒問，那些在視事時間前來的士子，對今科主司倒是抱持著莫大的興趣，比探聽女婿還要仔細。

「敢問主司何人？

」

一個鬚髮盡白的男子拱手問。

一個婦人聽此一問，連忙湊過來：「不知主司家住何處？

」

「阿娘……為什麼要問主司？

」

婦人手中牽的孩兒抓著母親的裙子問。

「噓！

小孩子有耳無嘴。

」

婦人斥了一聲。

禮部一位書令史被大家問得煩了，團團拱手說：「諸位考生、諸位考生，此番主司乃御史臺李大夫，他已發下話來，不接受投卷自薦、不接受官員公薦、不見任何考生，請諸位莫再探問了。

」

「豈有此理？

投卷自薦自文皇帝開進士科考以來，就是選士的根據！

」

那首先問話的老士子跺著手杖，大聲抗議：「某等整理自身作品寫成行卷，已費了許多工夫，這李大夫是什麼人？

竟然不收行卷？

真真豈有此理！

」

那書令史嚇了一跳，驚視那老士子，旁邊牽著孩子的婦人卻冷笑一聲：「這位老兄恐怕不是西京人氏吧？

」

「在下已在西京居住超過二十年！

」

那老士子不悅地說。

「要不就是鮮少在宦門走動？

」

那婦人說，也不理對方臉上尷尬的表情，逕自說：「我家三叔曾說，這位御史臺主做事從來都是任性而為，除非是陛下與上皇下旨令他改正，否則誰敢駁他，都是死路一條。

」

禮部書令史含淚點頭，嘆著氣說：「其實李臺主來禮部說此事時，某等不敢勸阻，只敢試著問原因，他只說了四個字『懶得應付』……所以……唉……就請考試時見真章吧！

」

在場眾人一聽此言，面面相覷，那婦人又問：「不過今年怎麼會讓御史大夫做主司？

往年不都是禮部侍郎嗎？

」

「御史大夫是陛下欽定的主司，至於為什麼選他嘛……只有陛下才能說得清楚了。

」

書令史無奈地說。

話又說回來，這些士子們問個不休，無非是因為主司掌握著生殺大權，而看官老爺聰

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

明過人，想必也清楚做主司的好處，無非就是籠絡人心、擴展人脈，因此每到開科取士時，主司之位也就是有心培養勢力者競爭的目標。

這一點，登基將滿六十年的當朝天子自然深有體悟，身為梁國開國以來首位女皇，她用人自有一番心得。

且說弘暉五十九年，歲在甲子，重陽節已過，女皇照例召開大朝會，除了日常政事外，還要決定來年科考主司，只見她忽略宰相們提報的人選，朗聲問：「此番恩科需取些才學卓著之士，李卿以御史大夫監察百官，必能為國擇賢取才，朕有意命你為此次恩科主司，愛卿意下如何？」

朝堂中傳出一片驚呼抽氣之聲後，群臣嗡嗡地小聲議論著。

「讓李臺主做主司？」

「不是武太師做主司嗎？」

「讓那個只會挾怨報復的御史臺主做主司，哪能取出正常人來？」

「壞了！」

弘暉一甲子進士，多好的頭銜哪！

這下可好，肯定要被李臺主攪黃了。

背對著群臣的御史大夫、也就是官員們所稱的李臺主，直挺挺地站在朝班前段，一身紫綾為面的圓領衫、腰束飾玉革帶、帶上垂著一枚金魚袋，群臣的議論這樣明顯，他卻連偏頭看一看都沒有，連金魚袋都不曾一晃，依然那樣直挺又有些僵硬地一躬身。

「君有命，微臣不敢辭，願拜領恩科主司一職。」

「接了……」門下侍中搖著頭，嘆口氣：「這下肯定出事。」

「僕射相公還是快些籌備治喪會為好！」

中書令偏過頭去出主意，小聲對尚書左僕射說：「上次李臺主接明經科考，有一位名門士子不堪李臺主威逼，當場倒地不起，結果家屬不敢惹他，竟抬棺至舍下鬧事，真是躺著也有事。」

「好在犬子昨天摔斷了腿，今年考不了了。」

尚書左僕射拍拍胸口，感激地看了同僚右僕射一眼：「蒙你昨日吉言啊，真是塞翁失馬焉知非福。」

「哪裡哪裡，是令郎福大命大……不過剛考進士就遇到李臺主，運氣真背。」

右僕射壓低了聲音說。

女皇瞄見群臣交頭接耳的樣子，不由得微笑起來：「看來李愛卿果然字如其人，字是秋霜，為人也如秋霜一般令人敬畏啊！」

「字是家父所取，微臣自認並未刻意使人畏懼，御史臺一向奉公守法，也無任何可懼之處。」

雖說人人都覺得這御史大夫睜著眼睛說瞎話，不過也無人敢說什麼，只暗暗覺得御史大夫他爺真有先見之明，取字秋霜，結果行事風格跟秋天一般充滿肅殺之氣，為人則跟霜一樣冷淡，沒點人氣。

就像他的聲音一樣，是正常的中低音沒錯，但是講話的語調像水面的霜，淡淡的、平平的，不使一絲力似的，一出口都是冠冕堂皇的官腔，真叫人受不了。

「既然李卿答應了，中書舍人替朕擬旨，門下勘合無誤後，發送尚書省下任命狀，退朝。」

女皇帶著一干內侍宮女離席而去，群臣這才起身，此時，左右千牛衛的軍卒才打開殿門，群臣便在通事舍人的引領下魚貫而出。

雖說出殿入殿自有規矩，但是出殿時免不了跟前後左右交談幾句，因此群臣分成了幾群，小聲地討論剛才的政事，就連中書、門下、尚書三省的長官，乃至於年事已高的三師三保也壓抑不住地說起話來。

在這群吱吱喳喳的聲量不亞於五百隻鴨子的群臣中，御史大夫與他屬下的御史臺官員，卻顯得特別安靜。

中書令是太師的兒子，此時攜著老父往外走，一不小心撞到御史大夫的手肘：「李臺主，真是失禮。」

「中書相公先行。」

御史大夫微微低了低頭，側身一讓，表示請中書令父子先過。

「秋霜呀！」

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

」太師完全不用臺主這個稱呼，直稱其字，笑瞇瞇地勾著御史大夫的肩膀，好像是他幾百年的好朋友似的，完全無視於一眾群臣驚訝的神色：「這回這麼乾脆接了主司，是想收錢呢？還是想收人？」

」 「國家開科取士大典，下官豈敢收受賄賂。

」標準官腔。

」喔？

那麼是想收人了？

」 「國家開科取士大典，下官豈敢培植私人。

」還是標準官腔。

」喔？

那你想幹啥？

」 御史大夫停下腳步，認真地看著太師，突然冷冷地笑了笑，太師看著他，也哈哈大笑起來，而後御史大夫一揖而別，帶著一眾御史台官員，邁著比軍隊還像軍隊的整齊步伐離去。

」阿爺，他笑什麼？

」中書令連忙問，群臣也趕緊湊過來，豎起耳朵聽。

老太師啊了半天，似乎就要說出一番大道理來，將眾人的心提起又落下，好半晌才搖頭晃腦地說：「啊……年輕人牙齒真白，不像我老人家，只剩了門牙，可憐哪可憐哪……」 老太師裝癡做呆，背著手在兒子攙扶下緩緩離去，此時，右僕射偷偷跟左僕射說：「嘖嘖……避重就輕，說了等於沒說……」 「要不然怎麼能幹到太師？」

」左僕射壓低了聲音說。

戶部尚書跟過來，一臉不悅：「不是一家人不進一家門，父子倆都一樣，每次搞減賦，都是說得比唱得還好聽，結果一減下去，戶部這邊窮得脫褲，叫他想辦法搞出錢來，就裝傻裝死，老文痞！」

」 「還有大赦也是，去他娘親的，一天到晚想大赦求福，結果放出去的全是重罪犯，一出去又犯案，浪費我們刑部的人力……」刑部尚書也跟在後面，低聲抱怨：「不過最討厭的還是御史臺，這麼有種怎麼不去撿倒中書省？」

每次都拿我們開刀，罪犯是中書省說要放的，出去後腳長在罪犯身上，他們要再犯案，刑部能怎樣？結果每次都來難為我們，沒點同僚情誼。

」 「要有情，還叫御史臺嗎？」

」戶部尚書回了一句，看看前面不語的左右僕射：「二位相公，尚書省總支出什麼時候能核銷完畢？」

」 「呃……我我們再議再議……」右僕射陪著笑，兀自涎著臉說：「劉尚書，你也別逼這麼緊，高抬貴手、貴手高抬！」

十年修得同船渡，同僚一場，也算有緣是吧？」

」 「不對，現在是各人造業各人擔。

」戶部尚書臉色鐵青，完全不為所動：「這都感謝二位相公的同年，隴西成紀李公諱千里彈劾了我們戶部，說我戶位素餐、濫開核銷放款之門，導致戶部虧空漸大，有鑑於此，我決定力行簡約，裁減個個官署的支出。

」 「李臺主不是我們的同年啦！」

他小我快二十歲，晚我起碼六七科來著！」

」左僕射連忙撇清關係。

」 「廢話少說，這次我連他御史臺都砍！」

」戶部尚書冷笑著說，拍了拍右僕射肩膀：「別說我不照拂你，尚書省是裁最少的。

」 「你砍御史臺，不怕他砍你？」

」右僕射用崇拜的眼光看著戶部尚書。

」 「不怕，因為他不是砍最多的。

」 「咦？」

哪個倒楣鬼砍最多？」

」 「國子監，砍到剩四成。

<<拍翻御史大夫一：布衣卷>>

」左右僕射驚訝地看著戶部尚書，刑部尚書豎著大拇指說：「有種！國子監是裡全是儒生，你小心哪天被儒生群起攻之啊！」

」戶部尚書祖上經商有道，雖是進士出身，卻對錢特別敏感，是女皇相當倚重的理財好手：「哼，現在西京裡有資格選官的，比狗還多，國子監裡三年養不出幾個進士，有什麼用？成日儒學救國、仁者無敵，這麼無敵怎麼不拿仁義道德去揍藩鎮？我們戶部有句俗話說『窮書生發狂言，用不了幾個通寶錢』多給也是浪費，不砍他們砍誰？」

」「也是啦……」刑部尚書點頭。

右僕射微微一笑，拱手說：「如果國子監多砍一點，我們可以少砍一點，那就多砍他們幾刀吧！」

」「再說吧，反正只有兵部跟禮部沒事而已。」

」戶部尚書說。

「兵部沒事，是因為關東一直有問題，禮部閒得不行，為什麼不砍？」

」「禮部尚書抓預算向來掐得最準，帳目核銷又完美，砍不下手。」

」「哪有這種事……我們尚書省的帳目也很好看啊！」

」「恕我直言，尚書省虧空最多，右僕射說此話，豈不是笑死人？」

」「看在大家同僚一場，再寬限我們一些時日……」 「那就看二位相公表現如何了。」

」

<<拍翻御史大夫 一: 布衣卷>>

媒体关注与评论

「平民的生態、官吏的閒談、城市的地貌，圍繞著『如果女性可以為官？』的假設，鋪陳一個士人到官員的生命旅程，生動而有趣。」

—— 清華大學歷史研究所教授 / 賴瑞和 「《拍翻御史大夫》彷彿一門精彩的唐史課，將不熟悉唐史的讀者，帶入中唐世界中。」

至於熟悉唐代的讀者，將更能在書中看到不少重要唐人、典故的影子，享受另一層的樂趣。」

—— 史丹佛大學歷史系博士候選人 / 吳曉恩 「金魚以豐富的學養、縝密的態度、聰慧的幽默，及高超的文字功力，援現代思想寫出古典風韻，呈獻給讀者一篇顛覆以往的

<<拍翻御史大夫 一: 布衣卷>>

编辑推荐

本書特色 作者虛構了一個大梁朝，但實際上是以唐為本，出現的眾多人名、地名，藉由同音異字的趣味，起了正說野史對照的效果。

不懂歷史的人可以自在看故事，懂歷史的人自然也能看出些門道。

故事節奏輕快，人物詼諧逗趣，女子可以科考入仕的設定，滿足許多讀者的想像。

有別於一般以青澀少女為主角的輕小說，本書女主角是貨真價實煙視媚行的熟齡才女，她和密友李寄蘭，以及女性同事之間等各種大膽豪放的言行，讀來可謂大呼過癮。

雖然有搞笑成份，但作者處理角色身後較為灰暗的背景設定時，也可見到情感深度，與坊間流於無厘頭的純惡搞作品不同。

<<拍翻御史大夫 一: 布衣卷>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>