

谈艺录

徐则臣专栏



徐则臣

著名作家,茅盾文学奖、
鲁迅文学奖获得者。

《纯真博物馆》和帕慕克

在读过帕慕克的其他大部头诸如《我的名字叫红》《黑书》《伊斯坦布尔》《雪》之后,我迫切地想读《纯真博物馆》。在书房里读,在上下班的地铁里读,好几次我都想放弃——用四十多万字绵密地讲述一桩惊不了天地泣不了鬼神的爱情故事,其微小与琐碎让我怀疑时间花得是不是值。漫长的爱情我们见过,在《霍乱时期的爱情》里;短暂的爱情我们也见过,在《情人》和《廊桥遗梦》里;比较而言,《纯真博物馆》里的爱情程度让我觉得是帕慕克先生在强以为之,好像他不是再讲述一场爱情,而是在演算方程式,证明一场爱情可以如此这般。

但是,我还是很喜欢这个小说,而且坚持把读完了。

首先不是因为爱情。我想看他怎么写。

在小说里,上流社会的凯末尔先生遇上了“婚前情”。在和全伊斯坦布尔人都认为绝配的茜贝尔订婚之前,凯末尔喜欢上了十八岁的少女芙颂,而且轻易地拿走了当时举国上下都无比珍视的少女“童贞”。然后在和茜贝尔订婚的晚宴上,他发现自己真正离不开的人是芙颂。结局不难预料,他和茜贝尔分了手,这很好。但是他的前小情人已经结了婚,一家人玩失踪,搬

到了伊斯坦布尔的另外一个地方。

凯末尔费尽心机找到芙颂的新家,准备第三者插足。凯末尔相当努力,在芙颂几无表示的情况下,努力了近九年。这九年里他依靠千篇一律的拜访、一厢情愿的回忆和思念,以及从芙颂家顺一些她触摸过的小杂物过日子。面对这思路别致得让人无话可说的爱情,我有下楼时一脚踩空的失重感和坠落感,而下降的过程又如此漫长,长达数年。要是我来捉刀,我真不知道该如何填满这稀薄的空白,还得让读者兴味盎然、感同身受。我想看看帕慕克的,这是小说主体,他逃不掉。

帕慕克的解决之道是:爱情清单。

在九年之中,芙颂坚守自己的节操,不给凯末尔一点可乘之机。凯末尔靠回忆和偷东西来寄托相思之苦。框架搭好意味着九年有了可操作性,但如何操作对小说仍然是一个巨大的考验。帕慕克的策略是,给爱情提供物品清单:一只耳坠,一支口红,一张用过的电影票,一个玩具小狗,等等等等。凡此种种,都与芙颂有关,被她的肌肤触摸过,被她的眼光扫视过,都被打上了“芙颂记”。凯末尔认为,这些平凡的物品因为见证他的爱情而伟大,他要把它存放在“纯真博物馆”,他立志保存跟芙颂有关的整个世界。作为

作家的帕慕克,只需要耐心地为她交代出清单上重要物品的来龙去脉即可,写作在这九年里转而变得容易:完全不必担心这九年里无话可说,如果清单足够长,物品足够多,小说可以无限制地写下去。

也因为这九年破除了时间秩序,清单说明的琐碎和平常反而有了别样的魅力。交错纵横,小转折积累成大起伏,众多个体的简单成就了整体上的繁复和嘈杂,小说因此并不显得寡淡和无所用心——

帕慕克的冒险成功了。

如果将《黑书》《雪》《我的名字叫红》和《纯真博物馆》放在一起琢磨,会发现这些长篇都是可以拆解然后重新组装——当然,所有小说都可以拆解,我想说的是,它们在形式上可供拆解的缝隙更大。长篇小说在帕慕克的手里,不再像巴尔扎克、普鲁斯特、卡夫卡、福克纳那样是一个浑然的整体,不再是环环紧密相扣的流动式,而是可以如此这般一段,如此那般又一段,然后按照相应的逻辑排列组合,相互之间的排异性降到了最低点。在我的经验里,读帕慕克的小说,我常常忘记去追索某条故事的逻辑,也很少去寻找某种水到渠成的命运感。我觉得这些我不需要。

无边光景

黄文山专栏



黄文山

福建知名散文家,
曾获冰心散文奖和郭沫
若散文随笔奖。

认识一座小城

小城远在四百里外,四百里山长水迢,烟波迷茫。很少有人到过这座小城,甚至很少有人知道它的名字。小城默默地守着一份寂寞,同时也守着一份宁静。

造访小城的兴趣,缘于一座东山。其实,手头的资料里关于东山的记载十分简略,只是说它是太姥山脉的主峰,海拔1479米,灵崖叠翠、古寺隐约。不多的文字却让我为之动心,似乎文字后面还隐藏着些什么。

动身的日子选在初夏的一个双休日,天朗气清,和风轻拂。翻过翠盖如云的北岭,便踏上通往闽东的道路。道路在大山间盘旋。身下是万丈峡谷,头顶是氤氲的云雾,浓浓的翠意使人醺然欲醉。山愈来愈深,路也愈来愈弯曲。待转过一处山口,只见淡若轻纱的云气中,一座峭立的山峰拔地而起,起伏的山脊在天际划出一条美丽的弧线。周围没有哪一座山峰能和它比肩竞高。不用说,这就是东山了。

小城就延展在峻拔的东山脚下。接牒的屋瓦、栉比的街市、穿梭的人流,繁华而不张扬,热闹而不嘈杂,平淡之中显示出一种富足而安详的气度。在小城漫步,遇上的人,全都彬彬有礼,且不慌不忙。其实,心浮气躁的人,只要抬头看一眼那擎天拔地的东山,便会感到自己的渺小,也就失去任性使气的理由。

小城能有这样一座大山作背景,是小城的福分。每天早起推窗,看到的第一眼就是东山。朝阳升起的时候,东山像一匹腾空欲飞的骏马;雨雾萦绕的时候,东山又像一幅淋漓恣肆的水墨画。一年四季,东山不断变幻美丽的姿彩,愉悦着小城人的眼睛,同时也陶冶着小城人的性情。于是,一座大山与一座小城便成了须臾不可分离的整体。

小城自有小城的生活节奏和乐趣。清晨,岚气飘飘浮浮,红男绿女们便不约而同地去登东山。东山对小城人来说,有太大太多的诱惑力。健身当然是首要的因素。东山虽然高峻,但一坡到顶。何况上山的石阶修得很好,路两旁有扶疏的松林,透过松林,小城尽揽眼底。寻幽探胜或许也是一种动机。东山上的一处峭壁有清泉如注,长年不竭。汲一瓶清泉,便是采集了一份东山的灵气。带回来,置于案头,东山的清泉便日日洗涤着、净化着小城人的心灵。

城市边上若没有一座山,就像少了一种依靠。而城区内若没有一条河,也就少了几分生气。这条叫作蓝溪的小河,给小城带来几多浪漫的情调。人们在溪里筑几道水坝,将鲤鱼放养其中。不知什么时候,观鱼成了小城人生活的一个重要组成部分。晴天自不必说,即便是风细雨斜的日子,蓝溪畔依然伫立着难以尽数的观鱼人。他们买来刚刚出炉的面饼给鱼喂食。鲤鱼纷纷跃出水面,轻溅的水花,交织成一组组美丽的图案。大概是日笃生情,有时,鲤鱼闻声而至,围着人群打转且弄出阵阵水响,似在与熟人寒暄。观鱼之乐如此。小城人为鲤鱼考虑得十分周到,溪里敷有用水泥管做成的藏鱼洞,山洪来的时候,鲤鱼们只要躲进藏鱼洞便可保无虞。

小城不仅有高耸峻拔的东山,愉悦人们的眼睛、陶冶人们的心性,城内还有一座仅30米高的小山——仙屿。那是上苍赐予小城人的一份厚礼。从山脚下不过五分钟便可登顶,因此是小城老人一族乐游的天地。仙屿周身披满苍郁的树木,堪称小城的“空中花园”。对小城人来说,仙屿就是微缩的东山。

小城的名字叫柘荣,据说古时候这里曾遍植柘树。在地图上,柘荣也如一片树叶,静静地飘落在闽东北与浙江交界的太姥山脚下。

闽食记

陈文波专栏



陈文波

资深媒体人,自诩“知食
分子”,出版有美食生活类书
籍。

食虫冒险记

福建的简称是“闽”,门内有虫的“闽”。

漫长时光里,福建先民与天斗,与地斗,还要与虫斗。大虫长虫,都被吃成了保护动物,至于其他爬虫雕虫小虫,那就更是不在话下。

如今,我们依然磨刀霍霍向虫子——不是为了填饱肚子,更多的,则是为了那份美味。虽然,在外人看来,吃这美食,堪比经历一场冒险。但是值得。

莫言说,田野里的百草百虫,进一步丰富了人类的食谱。在福建,餐桌上虫子的范畴,还要加上大海里的。

土笋冻,福建最知名的“黑暗料理”,这种由海边滩涂里的虫子制成的小吃,从北到南都有,常见而美味。

东道主们也很乐意用土笋冻和新朋友打招呼:端上一盘晶莹剔透的“果冻”,冰凉爽滑,Q弹劲道,笑眯眯地告诉你,这是福建特产,不吃等于白来。如果你尝试了,再微笑地告诉你答案,然后,欣赏你的各种反应。

土笋冻的原料是星虫,学名为可口革囊星虫,明代屠本峻在《闽中海错疏》中特意介绍,“其形如笋而小……形丑味甘,一名土笋。”土笋生活在海边滩涂的泥里,我见过刚挖回来的土笋,一条条圆嘟嘟的,像钉子,所以沿海也有人称之为土钉。做土笋冻,先要把

土笋用脚踩或者用石碾碾压,去掉泥沙,再清洗熬煮,静待冷凝,即为土笋冻。

福建沿海,从福鼎到诏安,皆可见土笋冻身影。福安下白石、莆田哆头、晋江安海、厦门海沧、龙海浮宫,则是省内知名的土笋冻产地,味道一流。其中,豪放的是福安的土钉冻,直接一大盘端上桌,吃时在冻上划出菱形线条,浇上酱油醋等酱汁,用勺舀着吃,很是过瘾;名气最大的则是晋江安海,走几步就能见到土笋冻,随时随地就可大快朵颐。

土笋冻成了网红,但总有人会把它误认成沙虫。其实这是两种不同的虫子,沙虫虽然也是星虫,但大名却叫裸体方格星虫。而且沙虫比土笋更长,形似蚯蚓,生活在沙洞里,以滤食沙里的藻类为生。福州人称沙虫为“海地龙”,一般用来炒西芹,也有用来涮火锅,做刺身,用蔡澜的话说,一个字,甜!

从土笋沙虫,海边虫子一步步地挑战食客的心理耐受力。当面对沙蚕时,终于,许多人败退下来,无他,实在是因为沙蚕太狰狞了。

沙蚕,学名疣吻沙蚕,常见于沿海或河口的浅滩和水稻田中。莆田人叫海蜈蚣,福州人叫流蜆,广东人则称之为禾虫。它确实很像蜈蚣,成群扭动在一起,色彩斑斓,乍看之下,实在令人

毛骨悚然。如果它被制成菜品,端上桌来,你可能高呼:真香!

罗源的鉴江镇,每年农历九月半后,是“照流蜆”的季节。那段时间正值天文大潮,流蜆性腺成熟,纷纷回到内河交配产卵。此时的流蜆,体态丰腴鲜嫩,为一年中的上品。随着夜幕降临,流蜆随着潮涨,密密麻麻浮游于水面,在月光下灯光下翩翩起舞,乡民们用网兜,轻轻松松就可以捕获多多。当地俗语,“廿五流蜆做新娘,廿六流蜆任你捞,廿七流蜆走亲戚,廿八流蜆塞满街”说的就是这个场面。

流蜆怎么吃?

据《本草纲目·拾遗》记载,“闽人以蒸蚕食,或作膏食,餽客为馐,云食之补脾胃。”古人的食谱果然靠谱,流蜆和鸡蛋,堪称最佳搭档,流蜆炖蛋就是一道名菜,香滑爽口。

流蜆样子虽然可怕,但却对水质要求极高,一年可捕季节很短。福州龙祥岛上一些商家往往会提前囤个几十上百斤的“流蜆干”,要吃时再拿出来过一下油,越煎越香,为下酒妙品。

清代学者、福州人梁章钜宦游在外,收到家乡寄来的流蜆干时,也是大喜,欣然提笔:“流蜆风味少人知,水稻菁莪土脉滋。梦到乡关六月半,千畦潮退雨来时。”

字里行间,全是乡愁。

扫码可看
更多文章