

书间消息

记忆碎片

关于萧红、《呼兰河传》和《落红萧萧》

梁由之

／百年以还，中国最好的东北籍女作家，前有萧红，后有迟子建。

萧红的书，我最喜欢《呼兰河传》。有人说，二十世纪中国的中篇小说，以“两传一城”，最为经典。两传，即萧红的《呼兰河传》，孙犁的《铁木前传》；一城，指沈从文的《边城》。

写萧红的书也很多。我印象最深的，当数刘慧心、松鹰合著的长篇小说《落红萧萧》。

最初知道萧红，应该是从小说《红岩》中，一看到，就记住了。当时刚十来岁吧，认识几个字，父母和姐姐们的书，找着就看，瘾头奇大。

银行职员、地下党员甫志高开了家书店，交给手下的青年工人陈松林打理。一个头发长长、脸色苍白、衣衫破旧、举止寒伧的青年，常来看书，间或也买一点。有一次，他买了本《萧红小传》，发感慨说：萧红是中国有数的女作家，是鲁迅先生一手培养的，可惜生不逢辰，年纪轻轻就被万恶的社会夺去了生命。

陈松林大受感动，认为这个名叫郑克昌的青年值得关注，引为同类，想发展他人党，却险些吃了大亏——其实，那厮是个伪装进步的军统特务。

／接下来，先看到鲁迅的《萧红作〈生死场〉序》，那是一篇要言不烦笔力千钧的名文。迅翁写道：

这自然还不过是略图，叙事和写景，胜于人物的描写，然而北方人民的对于生的坚强，对于死的挣扎，却往住已经力透纸背；女性作者的细致的观察和越轨的笔致，又增加了不少明丽和新鲜。精神是健全的，就是深恶文艺和功利有关的人，如果看起来，他不幸得很，他也难免不能毫无所得。

随后，才读到《生死场》，和萧红

若干其他著作。

顺便说一句。怀念鲁迅的文章，车载斗量。我以为写得最好的，出自迅翁当年偏爱的两位青年作家的手笔——萧红的《回忆鲁迅先生》，徐梵澄的《星花旧影》。

／孙犁晚年，曾用罕见的饱含深情的笔墨写道：

鲁迅是真正的一代文宗。“人谁不爱先生？”是徐懋庸写给鲁迅的那封著名信中的一句话，我一直记得。这是三十年代，青年人的一种心声。

书，一经鲁迅作序，便不胫而走；文章，一经他入选，便有了定评，能进文学史；名字，一在他著作中出现，不管声誉好坏，便万古长存。鲁门，是真正的龙门。上溯下延，几个时代，找不到能与他比肩的人。梁启超、章太炎、胡适，都不行。

耕堂又说：萧红是带着《生死场》的手稿，去见鲁迅的。

这些话，大有深意，值得反复吟味。

／1983年，我读到了新出的长篇《落红萧萧》，很喜欢。推荐给母亲看，她一口气读完了。她爱惜萧红，也很喜欢这本写萧红的小说。一年多后，母亲病逝。我挑了几种她爱看的书，放入棺木相伴。现当代小说，有《青春之歌》《晋阳秋》，还有《落红萧萧》。

／2005年，我开始写作。年底，开敲《百年五牛图之四：关于陈寅恪》，其中一段写道：

1999年大约是春天，梁某特意去了一趟广州。主要目的有二：到银河公墓凭吊萧红，到中山大学瞻仰陈寅恪旧居。

在陈先生故居，绕室彷徨，心事浩茫。不由想起何士光的中篇小说《青砖的楼房》里面的句子：

“要是很早很早的时候，就有人

预先地告诉你，说你后来能有的日子不过只有这样的一条远远的楼廊，那你会怎样想？那时你还愿不愿意再望前走？”

那是一个美丽的春日。春草芊芊，燕子呢喃，阳光暖洋洋的，微风中略带一丝薄寒。

人去楼空，旧游飞燕能觅。整整20年后，2019年初冬，我重复了当年的两个举动。在萧红墓地，想起聂绀弩的诗句：
浅水湾前千顷浪，
五羊城外四山风。

／我正在编撰的多卷本《清晰与模糊的背影：百年文人》，破例选了一首诗——戴望舒的《萧红墓碑口占》：

走六小时寂寞的长途，
到你头边放一束红山茶，
我等待着，长夜漫漫，
你却卧听着海涛闲话。

1944.11

／1961年3月，夏志清的力作《中国现代小说史》由美国耶鲁大学出版社初版。十年后，又推出增订二版。列专章论述的作家有：鲁迅、茅盾、老舍、沈从文、张天翼、巴金、吴组缃、张爱玲、钱锺书、师陀。夏志清未提到《呼兰河传》。关于萧红，也仅有寥寥数语：

萧军（亦名田军，1908年生）、萧红（1911-1942）抵达上海后，同鲁迅极为亲近。鲁迅也斥资为他们出书写序。萧红的长篇《生死场》写东北农村，极具真实感，艺术成就比萧军的长篇《八月的乡村》高。

1979年9月，《中国现代小说史》港版中译本面世。夏志清在《中译本序》中特别补充说明：

抗战期间大后方出版的文学作品和文学期刊我当年能在哥大看到的，比起二三十年代的作品来，实在少得可怜。（别的图书馆收藏的也不多，但我如能去斯坦福的胡佛图书馆走一遭，供我参阅的资料当然可以多不少。）四五年前我生平第一次有系统地读了萧红的作品，真认为我书里未把《生死场》《呼兰河传》加以评论，实是最不可宽恕的疏忽。

三十多年后，他又这样说到萧红和《呼兰河传》：

《中国现代小说史》未提萧红，因为我当年尚未读到过她的作品。后来我在中译本《原作者序》里对自己的疏忽大表后悔，并在另一篇文章里对《呼兰河传》予以最高的评价：“我相信萧红的书，将成为此后世世代代都有人阅读的经典之作。”

／迟子建有次坐飞机旅行，邻座是一位干净体面的青年。他不无所事事，不玩电脑，不听耳机，

也不翻报刊，兀自静静地读书。迟子建有点好奇。及至终于看清他读的什么书时，她不能保持淡定了：万米高空上，青年手中，正是萧红的《呼兰河传》。

她克制不住好奇心，破例主动搭讪：为什么喜欢看这种书呢？

青年回答：这个世界，太过喧嚣热闹，我更愿意读点冷清寂寞的文字。

迟子建听闻此言，甚是感动，泪珠盈眶。

这个故事也感动了我。时隔多年，仍能记住梗概。

／2011年初，机缘巧合，我出高价，在长沙买到一本1947年6月寰星书店初版《呼兰河传》。内容包括：著者遗像、萧红小传（骆宾基撰）、序（茅盾撰）、正文。

此书原由望城一中一位高中老语文教师收藏，书中夹有一张“上海旧书店门市发票”，时间是1964年4月23日。

老人去世后，晚辈对文艺无感，开始售卖旧藏，我方得以入手。

有次在尚书吧，带给陈子善过目。据他说，那是他见过的该书品相最好的一本。

／2018年，在电视上看到许鞍华的电影《黄金时代》，汤唯饰萧红，郝蕾饰丁玲。若有所思。

／翻出《落红萧萧》，又看了一遍。检索了一通，那么多年，时光流逝，花开花落，此书仍只有当年四川人民出版社旧版行世。

该出个新版了。它配。

／当年年底，经朱晓剑协助，我与作者之一松鹰顺利接上头。他的写作，早已转向，却念念不忘壮年时这部呕心沥血之作。

／2019年6月7日，端午节，我从上海飞成都。松鹰当晚为我接风，一见如故，一拍即合。

／随后，《落红萧萧》新版，正式排上日程。我们商定，除将原书真实人物姓名尽量改回本名或常用笔名（如聂长弓改为聂绀弩，司马白改为端木蕻良，罗铮改为骆宾基）外，一仍其旧。

／尤为令人开心的是，九零后的责编，很喜欢这本书，看得感动、入迷，工作积极、认真。

／钱锺书说：“东海西海，心理攸同；南学北学，道术未裂。”看来，好的书籍，经受得住地域、时间和不同读者群的综合考验。

／新版即将出炉，松鹰兄坚持要我写篇序。辞不获已，遂在岭南冬日的艳阳下，敲下这篇拉杂的文字，聊以塞责。

2020年12月29日，夏历庚子冬月十五，写定于深圳天海楼。

／举不胜举的蔬菜里，唯大白菜让我觉得亲。

／记忆中，每当父亲用自行车把大白菜一麻袋一麻袋往家驮——这自行车自己重新改装过，没有车座跟脚踏，车把特意加长，且只在靠人的这一侧有，另一侧的齐刷刷切掉了。拉货只能推而不能骑，拉大几百斤稳稳当当。我坐在白菜上欢天喜地——冬天到了，年近了。

／大白菜运回来，先放屋外晾一晾，太人又叫“耗一耗”。不知道是不是这个字？冬季漫长，为防止在储存过程中大白菜腐烂，晾个三两天，适当去除里面的水分，摘除黄叶与烂叶，才把它们下到窖里去。菜窖在正房南边，一入冬，里边永远码满了大白菜。根部朝下，叶球向外，一排白菜一排土，层层码放。

／到了天气最冷时，隔几日，下窖去把白菜翻动一下。上头苫几层草垫子或麻袋片。这样的白菜一般要吃到第二年开春。整个冬季，我跟哥哥放学回家头一件事，就是要下到四壁皆是白霜的菜窖里去倒腾大白菜。把底层的倒到上层，再把上面的倒下去，使其叶子既不至于发干，又不会烂。

／记忆中的冬天，几乎三餐顿顿饭桌上都是一锅大烩菜——白菜垫底，土豆跟萝卜切大块，跟海带跟黑木耳跟大宽跟粉一锅炖，最上面码几片红烧肉，煮至八成熟时用锅铲上下翻搅。抓一把芫荽。腾腾菜香中奶奶拿过酒壶滋滋一口。窗外不知什么时候下起雪来了，远远地有人吆喝，“头肉——”卖猪头肉的就喊两个字，尾音拖得老长，不紧不慢地来了。

／奶奶有时拿白菜帮子炒个醋溜白，用白菜心跟细粉丝凉拌了下酒。那菜心切得极细，当然比粉丝粗。撒一点细盐粉随意抓抓，开水一焯，跟已经煮好的粉丝就那么拌拌，味道极清鲜。一盘这样的菜，就三四两高度老白汾，简直就是奶奶整个冬季里的日课。

／春天转瞬即至。奶奶把菜窖里抽了花菇的白菜心仔细地抱出来，移入水仙盆里养着。隔日换水。那白菜花淡淡的，一嫩嫩黄，煞是好看。国人都好红色，总觉红颜色喜庆，殊不知白菜花的颜色那才真叫可人，娇滴滴的。

／各路的大家中，似乎是白石老人偏好白菜，且尤其喜欢在画面上题字——“咬得菜根，百事可做”。但我最喜欢一幅旁边题“清白家风”的白菜图。下笔风轻云淡，闻声板上钉钉。

／白石老人画的白菜，并非那种叶片紧紧包裹的“北京大白菜”，而是稍松散的“青麻叶”。但北京大白菜做醋溜白要比别的白菜好。久煮绵软而不烂，涮羊肉尤其离不开，吃煮包子就更缺它不可——每片叶子握在手里，恰如一只一只小碗，正好可以把馅料包里头——但其入锅则不怎么讨喜，胖头胖脑，上海人说“憋西西”。

／“青麻叶”不但入画好，吃口也赞。我奶奶以青麻叶做菜泥，软烂无可比拟。东北人腌酸菜也用青麻叶。外边的叶子剥掉，整棵菜一切两半，开水锅里过一下码入大缸。盐无需多。东北的气温使其慢慢变酸的同时仍能保持原有的爽脆。如今全国各地“东北菜馆”遍布，“酸菜白肉”怎么吃也不是那个味。四川的泡菜味道不对，韩国泡菜更是风马牛不相及，东北酸菜之所以好，皆因其本色。爽脆，细嫩，煮到最后是透明的白。

／说到吃，不单单水果是季节性的，酸菜其实也有季节性。吃东北酸菜最好在冬日，但要吃四川泡菜，我以为最好

冬日里

王璆

是夏天。

／初冬是晋北人晒干菜的好时候。奶奶把大白菜一劈四瓣挂在铁丝上晒着。晒恁似乎不太准确，应该是背光阴干。白菜给太阳晒过，头便泛黄，上海话叫显得齁靛相。晒好的白菜跟豆腐一锅炖，别是一种味。干白菜与鲜白菜一道煮，吃起来菜味更厚。味道可以分厚薄吗？真说不上来。

／冬日里，奶奶屋子里的玻璃窗上，满是山水花草般的霜花，她端坐在暖融融的日头下自斟自饮。炕头那小木桌上摆着半碗二米干饭，一大碗干白菜熬虾皮紧着我吃。屋檐下，几颗挂在树梢的柿子因为太高没人打，就那么晃晃悠悠，像冰天雪地里挑起的一盏一盏小灯笼，黄澄澄的。奶奶滋溜一口，侧过身去翻那本老黄历，叨咕一声，过年没几日哩。

／想起周作人先生说喝茶，“当于瓦屋纸窗下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具”。吃饭跟喝茶虽大不一样，但二米干饭加干白菜熬虾皮，清鲜滋味里能吃得出一丝绵长，是只属于民间烟火的幸福感。

／我家菜场从没看见过有干白菜卖。红豆干茄条西葫芦片，莴苣干瓜条萝卜条，巨细无遗，就是没见过干白菜。问得急了，菜贩子一脸不耐烦道，没等卖多少已经碎差不多了，烂糟糟的谁会要？

／想起那年参加一场“中秋诗会”。主办方把会场设在五台山。登上黛螺顶参观时恰逢寺院里开饭。两个小僧人抬上来一大桶白米饭，热腾腾米香四溢。众僧悄然鱼贯而来。膳堂里每人面前已经摆着一碗大烩菜。烩菜里大白菜占一半，金针菜豆腐炒五台山台蘑。寺院里自己做的辣豆瓣，很大的一碗，红彤彤摆在正当中。我盯着那些碗盘，只觉肚子一阵叽哩咕嘟。因为过节，寺院里特意赶制了一种平日里根本吃不到的主食——素油饼。游客只要出一客的饭钱便可品尝。这油饼有馅。红糖玫瑰黑芝麻。吃时倒也不必刻意要在心里念叨“阿弥陀佛”，但须格外小心，有点像在上海吃刚出锅的生煎馒头，稍不注意，烫一嘴泡。

／进到寺院，我总喜欢四处看看。后院里僧人晾晒在屋前的衣裤鞋袜，褐黄青灰红，已经洗得微微泛白。窗前一畦菜地，油紫的茄子还未长成。小白菜绿油油的露个头。夹杂几棵白萝卜，那萝卜一大截露在外边，碧翠碧翠的。

／每逢年节或遇大型活动，会有临时帮厨的志愿者前来。洗菜，择菜。把菜叶上绿色的虫子仔细挑出来，也只是小心地抖它一抖。那虫子抖落在地，慢慢蠕动着，爬走了。寺院里像是没见过有养鸡的？我隐约记得在知堂老人的文章里见过，他曾山里的一个寺院里养病，那寺院里就养鸡。天一黑要把鸡放在一个大篓子里，说是可以防黄鼠狼。黄鼠狼是君子吗？

／在太原，冬日里很多人家的早饭都喜欢吃油茶。牛油油茶。一整坨上凿下来一块，再用刀切成片放到锅里熬煮。有铜锅最好。姜片要多搁。窗外朔风劲雪，油茶抵挡得住北方的凛冽。

／夏天偶尔也喝一回油茶。但夏天的油茶是用麻油炒的，清淡许多。且牛油油茶咸口，麻油油茶是甜的。

／有年冬季去桂林。朋友招呼上街喝油茶。这油茶却是另一路做法。每人一碗，然后上来一些炒过的米花跟炸过的面球，跟一碟葱花芫荽。盐自取。这先上的茶汤极苦，把米花跟面球放进去，配以葱花芫荽，来点盐。我以为这样的吃法很古怪。据说这茶很败火，胃火大或是酒喝多了，来两碗，火立时就去了。喝桂林油茶，茶汤随喝随加，多少随意。这茶汤是用茶叶先炒好再慢慢熬煮而得，所以苦。

／去桂林，最好不要乘游船，于山水甲天下之间只顾咿咿呀呀，上下左右按快门。一要尝尝马肉米粉，再就要喝一碗当地的油茶。不然等于白来。

