

序跋精粹

# 去大庆度过余年

猫腻

在很多地方我都说过,《庆余年》这个名字有个彩蛋意思,那就是要去大庆度过余年。二〇〇九年我写完这本书,便去了大庆,一晃已经十四年。人生里能够有此旅程,首要感激的当然是父母开明,对我的疼爱包容。

二〇一七年母亲去世,我很想念她,所以这次把她的名字写在本卷前,提醒自己还是要经常想念。过了这些年,回头看从前,感受自然有很多不同,有依然得意的地方,也有很多不满意的地方,主要还是当时网络连载的更新压力带来的文字粗糙、情节错疏这两方面。

比如悬空庙刺杀一节,当年写的时候,一天九千字,自我感受酣畅淋漓,如今修订的时候才发现到处都是洞,就像那座庙一样,四处漏风。

所以人民文学出版社提出要出版时,我唯一的要求就是给我时间慢慢修订,我会修得很认真,自然很慢……果然很慢,又是三年过去了。

这次修订的原则很简单。首先就是不改情节,因为一个小说家从三十岁到四十多岁,构思情节的能力不可能忽然发生进步,所以我只是在最后一卷进行了比较大的改动——事实上那是我当年就要做的事。其次就是文字要注重干净的路数上删修,但要尽可能不减锋锐,要保留网文的野性。

最后算了一下,连载时的《庆余年》三百五十万字,这次被删修了将近一百万字,基本上算是把水分挤干了,呈现出来的效果也不错。唯一的遗憾就是修第一卷的时候还不知道修订应该如何做,束手束脚,最后的结果不是很合心意,也不知道以后还有没有机会弥补。

修订途中问过阿慈,确定《庆余年》里的一些诗句都是她写的,时隔十几年,再次向她致谢。

这次为了修订,算是难得地认真重看了几遍小说,有些感慨。我还是不太喜欢范闲,因为他太像我们,尤其是现在的我们,但我还是很喜欢这个故事,喜欢这个故事的很多人。我还是最喜欢陈萍萍死前在御书房里与皇帝的那番对话,喜欢到这次我基本没有怎么动那段。

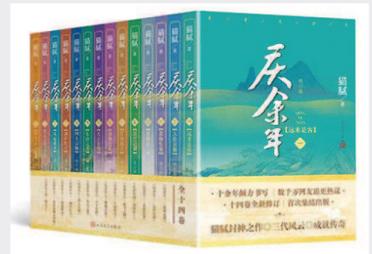
——他这样过一辈子也就行了,为什么要复仇,为什么要有这么多重责任感?

十几年前写《庆余年》的时候,也是我最有责任感的时候。

之前写《朱雀记》的时候,我每周要休息一天,到这时候就停止了。可惜没能给这个行业的劳动制度创造一种别的可能。那时写得真的很认真,寒冬腊月也要写到深夜,每天在宜昌深圳路民生家园的二层家里,脚下烤着暖炉,上面开着空调,穿着军大衣,戴着五指手套不停地敲键盘,依然感到很冷……不是家庭条件艰苦,只是南方都这样。后来去了大庆,见识到了暖气,才知道幸福是什么样子,便赶紧在湖北的家里也都安了暖气。有了四季如春,后来不管在哪里写故事,敲键盘都不会冷了,只是也很难再像写《庆余年》的时候那般努力了。

挺庆幸的,我在合适的时间段有着合适的心态,做了合适的事,写了这个故事,认识了大家,也被大家所认识。

我对这个故事本身的想法,与当年写的时候没有什么本质变化,二〇〇九年《庆余年》完本的时候,我在网上曾经写过一篇很长的后记,这些年的新读者,这套纸质书的读者,可能很多人没有见过。现将原文附在后面,将当时我的想法与大家感受印证一番,同时很希望大家能够看到十五年前那个正在写《庆余年》的我。



人民文学出版社新近推出《庆余年》(修订版)最后一卷——第十四卷《朝天子》,这套书历时五年,终于出齐。本文为该书后记,标题系编者所拟,由出版方授权刊登。

对方言发生兴趣,是因为喜欢搜罗杂书闲书。

曾买过一部书,叫《吴下方言考》。当年在北京琉璃厂逛书店,见是书,青布函套,一函线装四册,心中喜欢,又是吴下方言,便即买下。买了翻了翻,一看不是自己想象的那样,便放下了。后见到一本《何典》,很奇怪的书,过去闻所未闻。先是一次去四川北路多伦路,在一个地摊上翻到它,有点破,也有掉页。见是刘半农的标点,又有鲁迅题记,里面满是吴地方言。想买,但开价有点贵,又是那样破相的书,便不情愿地放下。后在一家书店见到新版《何典》,时间已是千禧年了。购回看了几页,内容荒诞不经,也没耐心继续。现在回头看,它是用小方言写,以吴语区人为读者的一本小说,讽刺世相百态,自然有它的价值在。

真正对方言发生兴趣,是读《金瓶梅》。1989年,山东齐鲁书社出了本《新刻绣像批评金瓶梅》,我设法弄到一部。它属崇祯本系统,原本是词话本,里面保留着词话本中的方言俗语。我一边看一边摘录,竟摘了好几页稿纸。比如“一遍生活两遍做”(《新刻绣像批评金瓶梅》第587~588页)是至今还能听到的口头语,还有“火到猪头烂,钱到公事办”(同上第605页)等等。

齐鲁书社版和吴藏本、张评本相比较,自有不同之处,如齐鲁版第一回,西门庆十弟兄结拜,要找一个场所,他说道:“这结拜的事,不是僧家管的。那寺里和尚,我又不会,倒不如玉皇庙吴道官与我相熟,他那里又宽展,又幽静。”这“宽展”在我家乡以前还常能听到,而在吴藏本和张评本中都成了宽厂,宽展是指干活能施展得开手脚,与宽厂在程度上有所不同,有时也会说宽舒,但不会说宽厂。在我家乡的筵席上,现在有时还能听到上了年纪的主人张罗客人:“宽展点,宽展点!”意思是大家坐得宽松舒适点。



1994年底的一天,我从新疆疏勒回甘肃天水探亲,那是我当兵后第一次回家,兴奋得一夜上没有睡好,第二天早上赶到喀什长途汽车站时,便有些头晕腿软,急需吃早餐补充一下能量。先前就打算在汽车站附近吃早餐,但在周围转了一圈却找不到一家餐馆。

新疆人吃早餐的习惯与别处不同,在那个时间点,不会有油条、豆浆和稀粥一类的东西出现在街头。无奈之下便决定买几个面包应付一下,这样想着,脚步便往候车室拐去。

当时的天气不好,刺骨的寒风夹杂着雪粒打在脸上,身体一颤便更觉得饿了。就在我快要走进候车室时,一扭头看见街对面有一家维吾尔族人开的餐馆,门口有一位老人正在打量着炉子上的一堆缸子,而缸子上升腾着热气,将老人遮得模模糊糊。我以为那是一个茶馆,在候车室买了面包,便过去准备边吃边喝,但一股羊肉的香味突然钻进了鼻孔,仔细一看才发现炉子上的缸子里煮的并不是茶,而是羊肉,自老远就散发出了香味。这便是缸子肉了!先前就曾听说过,今天见到了,岂有不吃的道理。

那时候很多地方吃饭都已取消开票,但那个餐馆却还在沿用。其实当时也就老人一人在餐馆中,他收了钱后开一张票递给我,直至我吃完离开也没有要票。那是我第一次吃缸子肉,因为不知道缸子里的汤太烫,加之受餐馆中浓郁的香味诱惑,已饿得忍受不了,当那位老人把缸子肉端到我面前,我两手端起便先喝了一口汤,结果被烫得嘴唇一阵灼痛。我颇为窘迫地放下缸子环顾四周,没有谁为我的失态惊讶,我便坐在那儿老老实实等待汤凉下来后才开始喝。这时进来两位老人,各自要了一个缸子肉,也像我一样端起就喝。我想提醒他们小心烫嘴,但没来得及开口,他们却一口接一口地开始喝了,一脸从容而又惬意的样子。

我因为带了面包,便就着缸子肉边吃边喝汤。餐馆老人发现我的吃法有悖常规,便指了一下一旁的馍说,别人吃缸子肉都配馍,看来你不会吃。我笑了笑,他大概从我的神情中看出我不想浪费面包,便也一笑说,既然带来了粮食(他如此称呼面包)就吃吧,你不把带来的粮食吃掉就是浪费,我的馍嘛,你不吃别人会吃,放在这儿等着来吃它的人,不浪费。就那样第一次吃了缸子肉,心里有错失了什么的遗憾感。但缸子中的羊肉和汤还是给我留下了深刻印象。那块肉炖得烂熟,一口咬下去散发出酥松的肉感,而且有一股浓烈的羊肉味浸入口腔,实为难得的享受。那汤就更好了,不仅有羊肉的鲜美,而且还有香菜的浓郁,让人仅仅从一口汤就品出了多种东西被炖煮的滋味。也就从那次开始,我坚信,喝好的羊肉汤也能喝出肉的味道。

之后经常吃缸子肉,但从来都不敢一端上来就吃,总是耐心等待凉下来后才吃。当然,也不能让汤太凉,否则就不好喝了。喜欢喝羊汤的人都知道,羊肉汤放凉后会徒然增加油腻感,看一眼凝固在汤面上的脂肪,便没有了把碗端到嘴边的兴趣。其实吃缸子肉也就是一边吃肉一边喝汤,与吃清炖羊肉差不多。但因为是用缸子炖煮出来的,所以缸子肉是清炖羊肉的缩小版。又因为缸子肉的容量小,所以它的味道才更纯正。有一次我和朋友们吃清炖羊肉时又说起缸子肉,最后大家一致认为羊肉炖煮得越多便越不好,比如炖煮整整一只羊的汤,不但肉不如剁成小块炖熟的香,而且汤也不是最好喝的。人们都喝惯了清炖羊肉的汤,很多人都以为那是最好的羊汤,等喝了缸子肉羊汤,才知道最好的羊汤是那些缸子里很有限的那几口。

我有时浮想联翩,“旧时王谢堂前燕,飞入寻常百姓家”,诗中的那位一千七百年前的王导,王丞相,居然说着我们同样的“那淘”——语言的传承,方言的生命力,都太奇妙了!

再如果暴。手握拳,中指屈曲,稍突出于外,以击人脑袋为栗暴。第622页,“那婆子揪住那哥啮上两个栗暴”,“这婆子一头叉,一头大栗暴,直打出街上去”。(第65页)以前在家乡常听大人吓小孩子:“再不听话,拨你两个栗暴!”在上海,这称毛栗子。

嘎饭。第35页,“土兵摆上酒,并嘎饭一齐拿来”。第80页,“那鸡鸭鹅雁切割安排停当”。宁波方言凡是菜肴都称嘎饭,张爱玲为此专门写过文章《嘎?》(见张爱玲《对照记》)这嘎(吴语音戊)饭,想来应该是从下饭或和饭转过来。“下饭既交(音高),饭要吃饱。”这是宁波人待客的常有口头语。独脚戏《宁波音乐家》里说,“随便啥格菜全叫嘎饭”。其实也不是,譬如“今朝格小菜哪能格整脚!”“格饭店的小菜真推扳!”等,就不能说“今朝嘎饭哪能格整脚!”“格饭店的嘎饭真推扳!”

蒋介石是宁波奉化人,他惯用的一句骂人话,我发现《金瓶梅》中就有。齐鲁版第742页:“不想潘金莲在外边听见,不觉怒从心上起,就骂道:‘没廉耻、弄虚脾的臭娘,偏你会养儿子!’”在《金陵春梦》骂蒋人的“娘希匹”,就是潘金莲口中的“弄虚脾”。蒋介石在另一场合说过“文化亡了,就娘希匹全完了”,与潘金莲的“弄虚脾”两者语音更相近似了。

写这篇文章时,便想到《吴下方言考》。这部书从北京到上海,随我搬过几次家,都逃过被清理的命运。这次打开一读,居然大有收获。原来里面保留着一些我们小时候在乡下说的方言俗语。

《吴下方言考》是清武进胡文英编著,此书搜集江南一带方言俗语,证以古训。有些我们少年时的习惯口语,我一直以为有音无字,只是口中说而无法用文字表达的,其实在古籍诗文中早就有。比如,问发生了什么事、某事怎么样了,无锡人就会问“那淘?”《吴下方言考》“那淘”条云:“淘音在亨杭之间。”此词出自《世说新语》刘真长(刘惔)见王丞相(王导),“那淘,犹如何也。吴中呼若何为那淘。”又例如孩童嬉戏打闹,搔人痒处,也是我一直以为有音无字的,该书字条“歇歇”(音呼痴)谓:“歇歇,以手痒人颈而使笑。吴中曰歇歇歇。”(音呼痴)再如“淘”,“北音省,吴音读若很。”“案淘,使涌出也。吴中谓手捻鼻出涕曰淘。”如此等等,不一而足。

至于《何典》,那更是一本用吴方言(主要是松江)写的小说,讲鬼世界的故事。作者张南庄,上海人,生平无考,应该曾久居松江。他高才不遇,而作《何典》,以鬼故事喻世。他也写过诗,因世乱,全被烧尽,独留下这个。他是乾嘉时人,《何典》却直到光绪四年(1878年)才有申报馆的版本。嗣后消失不见,访求无着,至1926年5月,刘半农在北平广甸冷摊偶然发现,经他校注付印,鲁迅写了题记,又写序,引起关注。因其中方言,各有所见,众说纷纭,江阴的刘半农和绍兴的刘大白,两位刘姓教授还为此打了一场笔墨官司,也是文坛趣事。

试举《何典》几例,以窥一斑。

## 新疆味道

# 缸子肉

王族

卖缸子肉者至今使用的仍是上世纪五六十年代留下的搪瓷缸子,吃缸子肉的人冷不丁就会发现,缸子有“最高指示”,有时候也能看见雷锋、草原英雄小姐妹以及黄继光用胸膛堵枪机、董存瑞全身炸碉堡的画像。

缸子肉的历史并不长,没有费什么工夫便考查到了让我十分欣喜的结果——原来缸子肉就产生于六十年代的喀什,并且还留有一段佳话。当时喀什的一个公社兴修水利,社员们从早到晚挥舞坎土曼挖土,起起落落的坎土曼和沟坎间攒动的人头,是荒僻的戈壁滩上难得一见的场面。新疆的维吾尔族人锄地、挖土,乃至打柴禾都用坎土曼,因此其刃口宽,一下挖下去便是一大块土。为此,维吾尔族有一句谚语:有坎土曼的地方,就一定有粮食。

那个年代的人,往往仅凭一把坎土曼就能改变天地,所以社员们在工地上干得热火朝天。公社考虑到社员们的伙食有些简单,便派人送去羊肉和胡萝卜改善生活,但工地上的锅就那么几口,无法炖出让每个社员都能吃上的羊肉。社员们便只能眼巴巴地看着羊肉,却想不出能吃上羊肉的办法。一位维吾尔族干部看见社员们喝水的搪瓷缸子,顿时灵机一动有了办法。那个年代每个社员都在腰间挂一个缸子,以备在劳动间隙喝水,且美其名曰“洋瓷缸子”。那位干部让炊事员按照社员人数,把羊肉和胡萝卜切成相同的份额,然后分给每个社员,让大家生火用缸子煮羊肉。那天人人都吃上了用缸子煮熟的羊肉,可谓皆大欢喜。因为那个年代经常有大生产运动,所以用缸子煮羊肉便从喀什流行开来,并在新疆广为流传,并且将“缸子肉”一名演变成菜名。

缸子肉在维吾尔语中称“恰依乃肖尔巴”,至今仍被新疆人,尤其是南疆的维吾尔族人所钟爱,可谓最具地域特色的一种快餐。缸子肉在家庭中多为早餐,在巴扎(集市)上配馍也可作为午餐。

搪瓷缸子在八十年代便已逐渐退出了人们的生活,但新疆的缸子肉却流传至今,而且因为其制作方法方便快捷,味道独特纯正,目前还没有出现可替代它的东西。至于紫砂锅、瓦罐和钢精锅等,皆因她煮出的肉和汤丧失了原有的味道,并不受人们欢迎。

常见的缸子肉多出现于巴扎,基本上都用大号的搪瓷缸子。摆摊者用缸子盛上清水,然后放进羊肉、西红柿、恰玛古、黄萝卜、洋葱、孜然、香菜、黄豆、盐等,一大早便放在炉子上熬炖,等人们从四乡八邻到达巴扎,缸子肉已发出炖煮的声音。人们做缸子肉的习惯是,一个缸子中只放一块肉,但一定要选用肥瘦相间的,如果太肥,在煮熟后会让人觉得油腻而无法下口,太瘦则又会导致汤过于清寡,只有肥瘦相间的羊肉煮熟后,才会达到肉嫩汤鲜的效果。也有人喜欢把羊肉从缸子中夹到小盘中吃,而缸子中的汤则专门用于泡馍。近年来新疆人发现鹰嘴豆的养生作用颇好,甚至将其视为“豆中之王”,缸子肉中也跟着出现了鹰嘴豆。

卖缸子肉的小摊常常会出现蔚为壮观的景象——数十个缸子或挤成一堆,或排成一长

来搞馆是一家生意红火的吃食店,这家的生意红火到“几乎连阶沿砖都踏烂易(读te)”。(《何典》2000年12月版学林出版社第17页)这“来搞”,即上海方言中“来山不来山”的“来山”,来山,或来赛,即能、行的意思。许多方言词语留在口语中,写书人根据语音摹写,各人在相近的字音中各写各字,不足为奇。有人见了“搞”字,便解释顾客上门了才生火做饭,这是望文生义,钻牛角尖了。

书中18页“磨槽弥陀佛”,磨槽即肮脏、齁齁。我们小时候有个歌谣:痴痴痴得磨槽,吃不糯米蒸糕。搔点痴痴肩,笃个饼吃吃。可谓磨槽甚矣!壳账(同书第23页),这二字脱离语境,猛然见到,真不知何意。细细琢磨,才恍然悟到苏南地区常说“壳账”,即料想也。那书上说的是,三家村活鬼去到五脏庙许愿求子,居然应验得子。一时高兴,许下愿,愿时却为难道,便怨怒切切,说什么“那时也不曾壳账这般灵验”,后悔愿许大了。

著名电影演员曹雷在《谈谈影视剧里的方言》(见2015年9月10日《文汇报·笔会》)中说:“方言中确实有很多来自生活,来自草根的形象表达,丰富多样的方言,也是我国文化的瑰宝,是不该被轻视,更不该被丢弃的。”很多地方戏曲、民间说唱中有很多方言俗语,加之它优美的艺术表现形式,受到民众的喜爱和欢迎;而且,方言保留了古汉语中的一些词语,懂得方言俗语,古诗文中一些难解语词就有可能得以破解;而今天有音无字的口头方言土语,通过字书诸如《恒言录》(清钱大昕著)和《吴下方言考》等互为印证,也可能从古诗文中得到答案。我想,这也是我们今天要珍惜方言并保护方言资源的原因之一吧!

草于2017年3月20日 2023年4月16日改定

了;其次,不应该放在炉子被烧红的盖子中心;再者,胡萝卜和洋葱放得多了,缸子中便有些拥挤。这一系列缺陷导致的结果是,大火很快便将缸子中的水煮下去了一半,而羊肉在不用筷子插试后发现并没有熟。我将缸子移到炉盖的一角,让它慢慢熬煮。一位战友建议我加水,不然水煮干了羊肉也未必能熟。我犹豫了一下,但为了把羊肉煮熟便加了水,结果煮熟后才发现坏事,不但导致汤不好喝,而且使肉质拉得很紧,吃起来有硬邦邦的感觉。自那次后我坚信,不管是清炖羊肉还是缸子肉,都要一次把水加足,而最好喝的汤也是第一锅水炖出的。

那次我从天水探亲返回喀什,在喀什下了长途夜班车后便去那家餐馆,迫不及待地要了一个缸子肉,吃完肉后又要了一个小窝窝馍,掰碎放进汤中泡软后吃得干干净净。因为惧怕嘴巴挨烫,我是耐心等待缸子肉汤凉得差不多了才开始吃的。吃完离开那个餐馆后,在路上一直想不明白,两个多月前是同样的缸子肉,我的嘴被烫了,为何那两位老人却不怕烫?这么多年,一直想知道答案。

摄影:王国民

