

小说启蒙

应奇

从小对文学有些朴素的爱好，虽然这也有可能是我那一向算是不错的语文成绩的“误导”，以至于高考时还曾想报考文史类——是我的父亲那一年给我高中的教导主任写了一封信，愣是把我从全校唯一的文科班重新投送到了理科班。虽然如此，即使到了高中阶段，我于文学的素养委实是贫乏到可怜的。唐诗宋词背得不多不说，这种匮乏的主要表现还在于我几乎自小就没有念过什么文学名著。但是回溯起来，倒是我阴差阳错地读过的几部当代小说在生命的青春期给予了自己分别在别处难以得到或许也无法取代的精神滋养，这种情形甚至一直持续到我的大学时代。

记得是刚上初中时，一次我偶然从邻村一位郇姓的同学那里看到一册已经被翻得很旧的小说，《晚霞消失的时候》。忘记了当晚是住在同学家，还是把小说带回了自家，我记得的是，自己把那本并不厚的小说念完时，天边已经露出了晨曦。我显然是受到了至今难忘的震撼——有点儿像朝阳升起，也有点儿像查干湖解冻。主人公南珊的形象从此永远地留在了一个少年的心中。我好像在后来看到过对这篇小说的评论，其中说南珊的形象塑造得很抽象，但是在我那时的心目中，南珊的形象却是很“具体”的——至少，南珊肯定是一位女性！由此就可在相当程度上解释她对于一个懵懂少年的“吸引力”。更何况，这位女性仍然是在一种具体的背景下出现的，例如东岳泰山上的那散发着浪漫和抒情色彩的天街。塑造我对于天街的瑰丽伤感甚至带着历史感之意识的，不是大诗人郭沫若的《天上的街市》，而是《晚霞消失的时候》最后的“诗句”：王冠，命运，宝剑……

应该是在此后，可能都已经升了一年级，或者就是在同一年级，又一部小说进入了我的视野，那是另个邻村的一位与我同姓的同学带到学校来的，戴厚英的《人啊，人！》，那可是比《晚霞消失的时候》要厚重了不少。虽然这两部小说都承载了大量在那个年岁的我看来特别“有范儿”的“思辨性”的语言，而且总体的背景具有“同时代性”，但是何荆夫显然要比南珊更为老练，似乎也更为深刻。“引经据典”是一方面，这种说理或论证的风格对我显然是很有魅力的，如果说在《晚霞消失的时候》中，因为与少年的情怀联系在一起，这种所谓思辨的风格还带着感性的和诗意的光泽，那么由怀疑教条的冲动所支配的这种看似枯燥的语言风格则洋溢着解放和自由的力量，虽然从那时所能把握的层面而言，这种“力量”主要是体现在其雄辩滔滔之上。

成长性的表现并不总是一往无前地单线突进的，自身的不定型状态和外界因素——这里主要是指在“以学为主”的课业之外所能接触到的课外读物——的偶然性能够局部地解释这种“迂回性”。在我短暂的高中阶段，在草塔镇上供销社的书柜上，我前后买到并阅读了两个中篇小说，分别是何士光的《草青青》和张抗抗的《北极光》。何士光的小说写的都是乡村教师在那个艰难岁月的生活和爱情，我至今不知道应该怎么解释它们在我心中引起的那种几乎可以说是难以自己的“共鸣”。推想起来，这当然应该是我与少时在乡村的生活背景有关，那些只有城市生活记忆的少年可能很难对此感同身受，虽然这无疑是一种过于外缘甚至外在的解释。再往深里挖掘，也许是何士光作品中既恬淡又坚韧的情致比较契合我的性情，特别是那种有时甚至带点儿自恋的一唱三叹的低回沉吟中有着与一个乡村少年年的“多愁善感”气质相切合的素质吧！就好像一首乐曲之所以打动我们，有时就是因为其中反复涌现的某个乐思。

我对《草青青》作者的“迷恋”还是持续了一段时光的。应该是在高中的最后那个假期，忘记是通过什么途径，我从一册大型文学丛刊上读到了何士光的另一个中篇《青砖的楼房》。从风格上说，这个作品无疑比《草青青》更加纯熟，可以说是把前述那种情致抒

发和发挥到了极致。记得那时候，我还遇到了一位何士光作品的同好，他是我的一位同乡，高中同级而不同班，我们经常在一起讨论和分享对何士光的感受——说到这里我想起来，也许是因为我先对这位同学提到了《草青青》，于是等他有一次在那本杂志上见到《青砖的楼房》后，就推荐给我了，否则我是没有其他渠道接触到例如《收获》和《十月》这样层次的文学刊物的啊！而到了那年底，冬天的长春，当我们在我们大学附近的一间书亭中邂逅何士光的《似水流年》，那种阅读似乎就已经带上怀旧的感受了。

与何士光的小说不同，张抗抗的《北极光》是描写大学生活的。这部作品给我留下了极深的印象，虽然我一直并没有记住那位男主角的名字，但他显然几乎成了我的“偶像”，因为他那种孤傲清高桀骜不驯的个性和气质立即就让我深为折服——用后来的表述，他在我心目中明显是偶像级的人物，虽然我在这位偶像身上也肯定有自我投射的因素。夸张点儿说，我就是背负着这样的“人设”进入我的大学生活的，这或许能够局部地解释在我的大学时代的第一次班会上，现已成为我的母校最高领导的我的辅导员对那时想必是长着一头蓬乱的长发的我说：你身上洋溢着五四青年的气质！

吉林大学的自然辩证法专业是清一色地从理科考生中招生的，虽然同学们同样应该是基于各种不同的理由或原因而来到这个专业。现在想来，如果不想做一个空头的哲学家，那么这个专业绝对应该是一个合宜的选择，但是不做一个空头的哲学家或哲学工作者真是谈何容易啊！更何况是一个十七八岁心智未定的少年。专业学习目标未明以及这种学习本身的难度，导致我在入学不久就开始经历一场精神上的危机。在那个阶段，既是对专业学习的逃避，又是对精神慰藉的寻求，我重新开始批量地阅读文学作品。

也许是某种路径依赖，抑或是当时风气，包括吉大本身氛围的影响，我所接触的文学作品主要仍然是当代中国文学。从伤痕文学和朦胧诗，到“重放的鲜花”和从八十年代中期开始的先锋实验文学，我都追风似的领略和追逐。在从王蒙的《组织部新来的年轻人》到王安忆的《雨，沙沙沙》，从张贤亮的《绿化树》到张承志的《北方的河》这样纷然杂陈的阅读中，张洁的《爱，是不能忘记的》和《沉重的翅膀》是给我留下了梦一般记忆的作品，毫不夸张地说，张洁是那个时代女神级的作家。一个作家，一个女作家，能够对具有如此精神跨度的领域具有如此大开大合的把握力，这无疑是具有令人惊奇的震撼力量的。张洁作品中的爱，已经摆脱了阶级斗争和身份归属的沉淀和烙印，而回归到其本身的含义，但它又不同于《雨，沙沙沙》中那种少女的朦胧情愫，而是更为本质更为刻骨铭心的；张洁作品中的现实，已经走出了《人啊，人！》中那种抽象的应当甚至由此而重新陷入教条的风险，而本身展现了内在的丰富性和生长性。这种立体的架构及其力量，正是那个时代本身的矛盾和紧张的写照。从这个意义上，我们可以说张洁是真正属于八十年代的。

虽然一度沉浸在文学作品的消费性阅读之中，但是我心里很清楚，自己显然并非作家之料，并且颇为“精明”地在那时候就自我筹划，退而求其次，开始学习中西文论，甚至设想可否从事当代文学评论之类。在此过程中，我不但听了像季红真这样当红的文学评论家的报告，而且有一次同样在吉大文科楼听了中文系讲师杨冬老师关于文艺学方法论的一场报告。这是在我的生涯中听过最为重要的一场报告，如同我已经不止一次地回忆过了的，正是在那次报告中，我第一次听到了李泽厚的名字，第一次听到了《美的历程》这本书。具有吊诡意义的是，正是通过聆听一场关于文艺学方法论的报告，我实际上才真正告别了我的文学梦，包括成为一位文艺理论家或文学评论家的不靠谱的设想——容我显然有些大言不惭地说：“重新”回到了哲学的怀抱。

说来并非巧合的是，从此以后，我竟也告别了自己读小说的习惯，但是如今我能够说，小说对我的“启蒙”已经完成了吗？很多年后，我从《殷海光林毓生书信集》中读到，殷海光先生对那时在芝加哥大学社会思想委员会接受博雅教学的林毓生“吐槽”：做哲学的，与抽象观念打交道的人，总是不舍得花时间去读小说，因为觉得小说太raw了，太不“够劲儿”了。当时读到这里，未免哑然失笑。作为多多少少念过一点小说的人，我知道这只是一中偏见，或者片面之词，于是，我只好套用同样堪称是八十年代之子的黄子平的话：这是否一种“深刻的片面”呢？

正月初七日，岛上阴雨一天，傍晚偶然从朋友圈的转发得知张洁已于1月21日在大洋彼岸离世，听闻这个消息，心中黯然之余又触发了我很早拟出的“小说启蒙”这个题目，就在这寒夜中流水记下来，以此表达我对这位作家曾经给予我的精神馈赠的感念。

壬寅正月初八凌晨二时半，千岛新城寓所。

食辣，在我的家乡自是十分兴盛，亦有广泛的群众基础。父亲常说，不辣没味道，他是什么菜都愿意放一点辣来吃。常山最有名的一道菜，是青辣椒炒红辣椒干辣椒。人以为这是开玩笑，其实非也，乃是上了美食排行榜的正宗菜式。

饮食习惯与地域人群的个性，是十分有关系的。食辣的人，个性多粗犷，譬如辣妹子辣，川妹子爽，重庆女娃那就是一个火爆个性——也许这多少带了点文化偏见。然而一方水土养一方人，肉食者与素食者总归有些差异，嗜辣者与惧辣者也会很不一样——同样，说到辣椒，这些年辣之席卷全球的态势表明，饮食对于味蕾的影响与改造，亦是深远的，甚至可谓是文化的传播与饮食的互动了。

不仅辣椒如此，吃米饭与吃面食的人群据说也存在巨大的差异。几年前，美国心理学家托马斯·塔尔汉姆，通过对中国人饮食的研究，与合作者共同提出了一项“水稻理论”，并且因此成为《科学》杂志的封面文章。他的研究成果是，小麦种植区造就了个体主义文化，这部分人群倾向于分析性思维；而水稻种植区造就了集体主义文化，这个区域的人群倾向于整体性思维。

在《人物》杂志的一个采访中，托马斯·塔尔汉姆说，“我在中国生活过一段时间，我发现在广东，人们比较小心翼翼，重视避免冲突，但是去了哈尔滨，当地人甚至会当着我的朋友的面，直接引战……我感觉他们更外向，更直接。”

那么为什么水稻与小麦会造成这样的性格差异呢？托马斯认为，其中一大原因是，水稻需要使用灌溉系统，对人力的要求也更多，不同农民之间需要协调，整个村庄相互依赖，他们会建立起一些互助的系统。几千年来这种文化就会更偏向于整体性思维。而种植小麦对于集体工作的要求稍低，所以他们的文化会相对自由，更独立一些。

姑且不论这项研究是否经得起历史的检验，但可以说，这是一个有意思的研究。托马斯后来在《科学》杂志发了一篇新论文，也同样很有意思，是关于在星巴克里挪椅子的研究。我只简述结论吧——他跑到中国南北好多座城市，到星巴克咖啡馆折腾椅子。一到咖啡馆，他就把两个椅子偷偷挪到一起，中间留一个侧身能过的空隙。结果，水稻区的人很少挪椅子。在上海，只有2%的人挪椅子，大部分人不不管多困难都侧身挤了过去。当时椅子上没有人坐，是可以挪的，但就算这样他们还是选择不改变现状。而在小麦区的那北京，挪椅子比例超过15%。

不只是外国人对这个差异有兴趣，我还查到有一篇硕士学位论文（作者是聊城大学梁素佩）也是研究这个问题，《中国水稻区与小麦区人群思维方式的比较研究》，但此项研究的结论却与托马斯的结论相悖，但作者也承认也许是自己研究的样本数太少了。

地域与饮食习惯的差异，与人群气质性格的差异，这个话题总会让人产生兴趣。人们总是会说，南方的烹饪手法精致一些，口味也偏清淡，所以南方人显得斯文；北方的烹饪粗犷一些，口味也偏重，因此北方人往往显得豪爽。要我看，这是一个先有蛋还是先有鸡的话题。说是不定，正是南方的清山秀水，养育了南方人的斯文温柔，才使得饮食上也更加精细雕琢；北方的大山大水，培育了北方人的雄浑豪迈，反映在饮食上，自然也就不必那么讲究细节了。

在南方小小的村庄，地图上都找不到一个点的地方——我的村子五联村，田野里也轮作着水稻与小麦。这让我们尽管一年到头仍以米饭为主，偶尔也能吃些面食，譬如有时擀个面条，煮一碗“须拼”；或者有时蒸一笼豆腐包子、辣

索面·须拼·扁食

周华诚



肉包子；或者有时包顿饺子，饺子的馅料繁多，饺子的皮揉合了面粉、芋苕、红薯，吃起来润滑弹牙。

常山的街头，也常有小烤饼、小葱饼的小摊，半夜三更了，依然有人在街角出摊。夜间上街，闻见烤饼飘来的香气，简直叫人无可抵挡它的诱惑。村庄里有什么年节喜事，也会蒸馒头来吃，馒头上用洋红点上花纹，一层层垒起来，垒成一座宝塔，真是喜气洋洋。

2. 在常山说到吃面，一定会说到索面，这几年高大上的叫法是“贡面”。常山的索面是加了盐制成的，极有地方特色。

有朋友到常山，却不容易吃到这一碗索面。街头的小伙食店大概觉得这种食物太小儿科了，不方便拿出来做生意，所以在街头不容易吃到。但这两年稍上点档次的饭庄和大酒店，倒是都能吃到索面，尤其是在担当常山对外伙食窗口形象的饭店，一碗索面，是一定会有的。但大酒店的局限也很明显——后厨到包厢的路程远，流程复杂，面条出锅之后，很难在第一时间送到酒局的桌上；即便送到了酒局的桌上，端上来是一大盆，一众宾朋客客气气你推我让，好家伙，这一番推让实在叫人着急——那索面在热汤里就涨了，软得一点儿劲道都没有了。这条面条就要趁个热乎，趁个眼疾手快。沸水锅里，面条入水一余即熟，十几秒二十秒就捞出来，夹入早就预备好的面汤之中，然后在十几秒二十秒之内入得口中，方得大妙。

此中原因，还是正面的制法十分讲究，手工拉扯得极细。就连面头，也做得薄薄的。所以酒店的饭局上，第一位夹面的，与最后一位夹面的，口感就完全不一样了；吃第一碗的，与吃完再来一碗的，口感又完全不一样了。

有外地朋友来了常山，在我家里吃到一碗好吃的索面，赞不绝口。常山人都会煮一碗好面：一个青瓷大碗，依次加入佐料，一勺洁白的肉汤，一勺红通通的辣椒油，一把碧绿绿的小葱，一勺酱油，一把生姜末，待到一锅水煮开了，舀出一大勺水先冲进汤料碗中。这些事情做完了，再把索面丢进锅中，在沸腾的水中稍煮一二十秒钟，翻腾片刻，即可捞出面条，浸入面汤之中。这碗面，热辣辣，油汪汪，红通通，滑溜溜，吃得你额头冒汗却停不下来，最后捧起汤碗把汤都喝掉，真是快哉快哉。

朋友离开常山，有时就会把索面作为伴手礼带走。带去杭州或上海，回家怎么煮都煮不出那么好吃的味道来。有求知欲旺盛的朋友就会找原因。我告以秘诀：一要放猪油，猪油是基调；二要放辣椒，辣椒是灵魂；三要放姜末，姜末令口味饱满；四要放葱花，葱花令颜色悦目；五要站在灶台边上吃，即时出

锅即时吃，或在灶台边上吃第一口，走在去餐厅路上吃第二口，到了餐桌边坐下来吃第三口四口五口，这碗面就见底了——大妙。

除了上述五个原因之外，还有一个容易被忽略的因素是，煮面的锅里要多放水，要有浩浩汤汤之感，一小把面条入水，要行潇潇江湖之事；汤碗也一样，宽汤窄面，这样才有滋味丰富。千万不能像杭州人吃拌川一样，或是武汉人吃热干面一样，那就完全背离了常山人发明索面的初衷了。

在电商通行天下的时代，索面的流通半径依然不大，除了本身作为地方风物小吃，产业本就不大之外，这种面脆弱易碎，无法承受快递途中的动荡颠簸，是原因之一；索面的生产保存有季节性，须得干燥环境才好存放，又是制约因素。然而在我看来，这倒也无妨——这种大流通时代，使得所有的城市与乡村面貌越来越相似，饮食也正在消弭它的独特性与地域性。人在家中坐，动不动手指头，天南海北的美食都可送到家门口，所谓的美食，也就在某种程度上失去了意义。

从这一点来看，索面的固执，索面的坚守，反是这个时代难能可贵的事物。

3. 为什么常山人处于浙西，却也依然热爱面食？想来也是有北方饮食的基因在血液之中。有一种说法是，“五胡乱华”时期，北方人民为躲避战火大量南迁，许多知识分子、农民、手工业者、商贾等纷纷逃亡到南方，其中就有大批来自河北赵地常山郡的战乱幸存者，其中也不乏赵子龙的后代或族人，逃难到了浙西这块土地上定居，因思念北方故园，便将这里起名为“常山”，一直延续至今。

常山另一道地方风味面食，便是“须拼”，在我看来，这也是本地最具北方特点的面食，接近于北方的拉面。做这个面食，先是面粉加水揉面，然后静置四五个小时醒面，这时候的面能达到最好的韧性，有很好的劲道。再是把面擀成薄饼，切条，拉出细长的条形，下锅煮出来。行旅于西北，几乎到处都有这种制法，所不同在于，常山须拼的佐料不一样，有本地特色，春天有笋片笋丝，夏天有南瓜丝，秋天有辣椒，冬天有腊肉，或者四时都有肉片、豆瓣酱、辣椒酱，也可以放点常山人都爱的紫苏。这须拼，若是拉得潦草一点，拉成面片，就是面疙瘩了，常山人叫做“蛤蟆裸”。这种面食的制法，还是西北人内行，光是面食能做出三百种花样来，叫人赞为观止。单是在兰州，单是牛肉面，单是面的粗细，就有毛细、细的、三细、二细、二柱子、韭叶、薄宽、宽面、大宽、皮带宽等好几种，随便哪一家牛肉面馆，这些标准都很统一且规范，这家的二细和那家的二细，一定是相差无几。

须拼之外，还有“扁食”，也算得是常山街头能吃到的地方风味的面食。常山



制作索面的手艺人

人把馄饨叫作扁食，“品香馆”扁食店就在西门的龙门口，也是百年老店了吧。——我还是想把常山的扁食，跟北方的馄饨，来作个比较——北方的馄饨更像饺子，皮厚馅少，常山的扁食出神入化，皮薄馅少，接近于无。我在常山的饮食店，看老板捏扁食，不能叫包扁食，就是捏——只见她在案板前现做，馅是筷子尖儿挑来的，一挑，一沾，一刮，随手把那面皮儿一捏，手上的馄饨就成一个花骨朵的模样，顺势丢到一边去了。速度快到叫人眼花。不一会儿，便把那刚捏的扁食倾入锅中，在沸水中翻滚几下。很快，一碗热气腾腾的馄饨端上桌。

常山的扁食，造型优雅，汤清似玉，皮薄近乎透明；一碗扁食有着红黄绿玉黑各色，有红色的虾皮，黄的鸡蛋丝，绿色的葱花，玉色的面皮，黑色的紫菜——缤纷好看，香鲜扑鼻，禁不住立刻品尝。轻飘飘的一碗馄饨，就是个点心，果不了腹的，此时宜再来两只烧饼。

常山有条常山江，乃是宋诗之河，说的是宋代文人墨客往来常山，在这一条江上留下了无数的诗文。宋人周密在《武林旧事》里写过，“都人最重阳贺冬……享此则以馄饨。”可见在宋代社会中，馄饨也就是扁食很重要，在冬至的地位，相当于粽子在端午的地位。其实在南宋时候，扁食就已创出许多不同的花样，比如一碗之中，就有十几种馅的花样，谓之“百味馄饨”。

我觉得扁食这种小食，只当得是一种浪漫主义的食物，真要果腹不会想到吃它。扛包挑担走远路的人，绝不会想要要吃它。但扁食这种东西却又缺一不可，周作人说，“我们于日用必需的东西以外，必须还有一点无用的游戏与享乐，生活才觉得有意思。我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的酒，吃不求饱的点心，都是生活上必要的——虽然是无用的装点，而且是愈精炼愈好。”扁食便属于这种“不求饱的点心”，或许算宋代人对生活品质精益求精的遗风一种。

我的印象里，在常山的半夜里，出去宵夜的话，最好是穿街过巷走着去吃一碗扁食。吃别的什么东西都太沉实了，影响睡眠，又于减肥不利，扁食便是最好的深夜食堂之选。在昏黄的路灯下，拐进一家年代久远的扁食店，老板和食客都是昏昏欲睡的样子。要了一碗扁食，就在颇显油腻的方桌边坐下来。店门外是微雨，是夜归的一二行人，是落叶缓缓下。过一会儿，老板便把一碗扁食端上桌来，扁食的面皮是透明的，像花朵一样，漂在汤面上，翠绿的葱花映衬，碗中悠悠地冒着热气。呼呼噜噜地吃完，推碗起身，抹抹嘴，隐入小城的无边的夜色中去了。这些场景，缓缓慢慢地摇过，就像是看老电影里头的一个长镜头。

2022年3月21日 0:05

笔会

记录

常山老街街景

（摄影）

周华诚



『文汇报』
微信公众号

