

新疆味道

小时候在甘肃天水，凡乡间红白喜事都叫“过事情”，亲戚与邻居前去随礼则叫“跟事情”。但凡“过事情”，主家准备待客酒席，且有专门称呼——坐席，也就是吃席的意思。记得天水一带的吃席有四盘子、六君子、八大碗、九子梅、十全席、十三花等。坐席最多的是十三花，凉菜和热菜加起来共有十三个，故得名十三花。

我最喜欢吃十三花中的“滑肉”，每次跟着大人一进过事情人家的大门，鼻子就能闻到滑肉的味道。那时的十三花都用大笼蒸，常常把大笼置于院子一角，从笼中散出的香味让人的嘴巴和鼻子都幸福。“滑肉”是十三花中味道并不重的，但我却远远地就能闻到，足可见我在上次吃过“滑肉”哪怕隔多久，在下次要能敏感闻到。我后来琢磨过滑肉应该是用“滑”还是用“花”，经过对其形状及肉质分析，我认为还是用“滑”字比较确切。因为“滑肉”最明显的特点就是柔滑，吃进嘴里绵软似乎是入口即化。

滑肉其实是一种油炸的面果，因为在面中放了鸡蛋，便有酥软和糯糯的口感。滑肉炸出后放入大蒸笼蒸软，同时让调料味道入味。我小时候虽然知道“滑肉”不是肉，却认为比肉好吃。那时候我跟着大人到过事情的人家，到席上被安排一个位置坐下，专门负责上席的人一声吆喝，报上座席的序号，很快就端上几个凉菜。大人们吃一口凉菜喝一口酒，如果碰上对路（亲切）的朋友就开始划拳（猜拳）。大人们划拳喝酒，小孩子面前的酒杯很快被他们拿走了，但他们顾不上吃的东西全进了小孩子嘴里。等端上十三花，荤素搭配摆上桌子后，大人们不再划拳喝酒，把嘴一抹开始吃菜。十三花是热菜，人们都认为吃凉菜适合喝酒，而热菜则应该专心致志地吃。

长大后到了新疆，发现新疆的“九碗三行子”与天水的十三花极为相似，除了数量是九碗外，菜的做法和味道都与十三花颇为相似。因为不了解九碗三行子，所以第一次吃时一边吃一边东张西望，希望看到别人吃九碗三行子时有什么讲究。那时候我到新疆时间不长，对一切都好奇，就连新疆的普通饭菜也似乎充满魅力，何况是回族人正宗的九碗三行子。

经过了解，我发现新疆人吃九碗三行子有一个习惯，即在前面不上凉菜，而是直接上九碗热菜。因为所有菜是事先在大锅里蒸熟的，所以上菜速度快，哪怕有三四十人等着吃也不用紧张。被人们称为“大师傅”的厨师们扫一眼来客的数量，把冒着热气的蒸笼一层层掀开，早已蒸熟的肉菜便飘出香味，他们一碗碗取到托盘中便可端上桌。所以吃九碗三行子，来多少人都不用慌张，可以十人拼一桌开餐。

我第一次吃新疆的九碗三行子只是匆忙一尝，大致观察了各碗肉菜的特色，但除了夹沙和羊肉外，其他的菜都没有记住名字，直到后来在焉耆县参加一位回族朋友的宴请，才算是仔细品尝了九碗三行子。那天，我们在朋友家坐定后，他父亲给我们端上了小麻花、油果、方块糖之类的点心，同时还端上了新疆的三泡台。我注意到老人家三泡台茶时一直用右手，显得极为庄重，便觉得这是一种礼节，等悄悄一问便知道，回族人在这点上极为讲究，用右手端茶是对客人最高的尊重。而我一边喝着三泡台一

元旦当晚，笔者受邀出席无锡交响乐团成立首演暨2024新年音乐会（无锡大剧院）。所有曲目中，著名华人大提琴家王健与乐团合作《林大叶指挥》的柴可夫斯基《洛可可主题变奏曲》给我留下最难忘的印象——王健演奏的稳健、精妙、温暖和多变色彩感几近完美地体现出老柴这首名作所要求的品质。由此我想到，人们总以为老柴的“拿手好戏”是个人内心的抒发与浪漫激情的宣泄，但从更全面的角度看，如《洛可可主题变奏曲》(1876)这样的“古典”风范也是老柴的特色面向，后人不可小觑。

不久前，我对老柴的传奇生涯与艺术贡献做过一番点评（《传奇“老柴”，刊2023年11月30日《文汇报》笔会），但似犹未尽——对于这位风格面向丰富但又常常引发误解的音乐巨匠而言，还有诸多可资议论的话题。于是就有了这里的“再谈”。

老柴在《洛可可主题变奏曲》中所体现的“古典”面向，绝非孤例，而是常态——《天鹅湖》(1876)、《睡美人》(1889)、《胡桃夹子》(1892)三大舞剧，四部不太出名但其实值得高度关注的《管弦乐组曲》(均作于1870年代末至1880年代的创作盛期)，那部演出率极高的《弦乐小夜曲》(1880)，以及老柴晚年的歌剧杰作《黑桃皇后》(1890)等，均鲜明地体现出老柴的这种“古典”趣味。而“古典”姿态作为某种表达意向或风格范畴，也间或出没于他的交响曲、协奏曲名作中（尤其是一些具有芭蕾性格的舞曲乐章）。作为一位乐史中公认为带有浓烈主观表达倾向甚至有时不免堕入“病态”的浪漫派作曲家，老柴笔下的这种古典趣味不仅反映出他的艺术面向的多维、矛盾和复杂，也让人对他的这种趣味所带来的后果感到好奇。

一位艺术家的成长，之所以有如此这般的取向，不仅出于他的个人选择，也是由于环境和条件使然。从某种特殊角度看，老柴的芭蕾音乐写作成功登顶“史上之最”，很大程度上是得益于日俄沙皇时代的独特政治—文化条件。纵观整个19世纪，沙俄是除全欧所有君主政体中皇权专制最顽固、最保守的国度（没有之一）；与英法等较为开

新疆味道

边聊天，陌生感很快消失，不熟的人也就熟了，而且还彼此热情地介绍认识。猛然间才明白，主人是让大家先喘口气休息一下，然后才上桌吃九碗三行子。

这九碗不论是菜还是肉，统统都用蒸、煮和拌的方法烹饪。回族人将九碗三行子视为重要的菜，主要食材是牛肉、羊肉、鸡肉和蔬菜，突出的是清真菜品的清爽，可品出把浓烈与清淡调和得极为适宜，让人觉出回族人的款款温情。

朋友因为对九碗三行子并不了解，本来想给大伙介绍一下，一着急什么也说不出来。他父亲面露不悦之色，一摆手让他站在一边。老人家先给大家讲解了九碗三行子的组成和背景，着重强调平时不吃九碗三行子，都是在重大节日和有重要事情待客时才吃，所以说这个菜其实也就是很多事情的结果。我仔细一琢磨，觉得老人家说得很有道理，他不光介绍了九碗三行子的基本构成，而且还谈到了它的文化背景和哲学思考。

老人家介绍完毕，对女儿和小儿子一挥手，他们便用托盘端了九碗上来。老人家把毛巾垫在手上，先在桌子两个对应角摆上两碗，手一摆说，这两碗对应的叫“门子”，你看，两碗里面装的是同一种东西，而且用的也是同一个碗。我们细看，东面的一碗是丸子，西面的一碗也是丸子。为什么会摆两碗丸子，不怕重复吗？大家脸上都有同样的疑惑神情，老人家呵呵一笑说，你们不注意看就会觉得两碗都是丸子，其实不是哩，这边的是羊肉丸子。他边说边用手一指其中的一碗，我便知道名堂在丸子里面。他又用手一指另一碗说，这边的是牛肉丸子。这回没超出我的预料，有羊肉便必然有牛肉。我先前曾吃过一次牛肉丸子，味道格外的好，所以我猜测九碗三行子中的两碗丸子中，有一碗必然是牛肉丸子。虽然都叫丸子，但如此这般区分，其实已经是两种不同的菜。

老人家的兴致上来了，把两碗丸子对齐后又说，你看，这两碗丸子除了里面的内容不一样外，从调料上也可以区分出来。我听得明白，他说的“里面的内容”指的是羊肉和牛肉，而调料是看不出来的，只有吃几口才品出味道，并判断出了什么调料。但是还没有开席，我们俩再急也得忍着。

上了两碗“门子”，等于是打开了九碗三行子的门，老人家接下来同样是对女儿和小儿子一通指挥，他们便端上来四碗肉菜，有夹沙肉、羊肉、鸡肉和羊肉炖肉。老人家说，这四碗摆在桌子四角的肉菜，名字叫“角肉”，也就是放在四个角上的肉菜。他边说又把这四只碗一一对齐，直至满意了才报嘴笑了。

音乐人文笔录

多维面向

——再谈老柴

杨燕迪

明的“君主立宪制”不同，俄国沙皇享有绝对权威，独自掌控军政财大权，这当然是违背近代民主大潮的倒行逆施（由此造成19世纪俄国社会矛盾激化，终于引发20世纪初的动荡及随后著名的革命）。但从另一角度看，对于芭蕾、歌剧等需要强力财政支持的“高雅”艺术品种，沙皇出于皇族体面和贵族趣味需要，不惜工本，一掷千金，这即是为何19世纪末，俄罗斯的芭蕾取代了这门艺术的法兰西“鼻祖”而成为世界领头羊的“体制”奥秘所在——“真正使芭蕾发生改变的是它与俄罗斯帝国所产生的化学作用。农奴和贵族，圣彼得堡和外国文化的声誉，等级制度、秩序、贵族趣味及其与东方民间艺术形式的持续张力，这一切都融入芭蕾舞中，使其成为了典型的俄罗斯艺术。不仅如此，古典芭蕾出于俄罗斯与西方的交汇点，因而获得了一种空前绝后的象征意义。此时（19世纪末），芭蕾舞在俄罗斯的重要性显然胜过此前或此后在别处的情况”（[美]霍曼斯著《阿波罗的天使：芭蕾舞艺术五百年》周晓宇等中译本第292页）。

老柴之于俄国芭蕾，可谓“生逢其时”。他的音乐助推这门最能代表古典皇家气派的俄罗斯艺术品种荣升为世界顶峰。缺乏旧俄帝制的鼎力支撑，就没有老柴的芭蕾音乐创作辉煌；同理，没有老柴的音乐创意和艺术匠心，俄罗斯古典芭蕾的成就与光荣也就无从谈起。亚历山大二世（1855年登基，1861年颁布农奴制改革法令，1881年3月遇刺身亡）和三世（1881—1894年在位）两位沙皇均高度重视老柴的音乐天才——老柴的音乐声誉和成就为沙俄皇家“脸上增光”无数，因而沙皇（亚历山大三世）给老柴赐封贵族身份（1884）和赐授终身年俸（1885）也是理所当然。由于19世纪芭蕾音乐的特殊品格，它与18世纪的古典风格乃至之前的巴洛克贵族舞蹈具有千丝万缕的亲缘关系。在老柴成熟以后的风格构成和表现范畴中，轻盈、光亮、华丽而富有色彩感的古典贵族趣味通过老柴特有的个人语汇被刻意雕琢并不断放大，而芭蕾舞正是老柴释放自己古典贵族情怀的最佳通道。

耐人寻味的是，老柴最推崇的老乐前辈正是18世纪古典音乐的至高“大神”莫扎特——乍一看，老柴的这一偏好会让人诧异：考虑到人们熟知老柴音乐风格的强烈主观性，以客观、健康、优雅和纯粹著称的古典旗手莫扎特居然成为老柴的心中偶像，这似乎不合情理。然而，老柴曾多次在书信和日记中坦承自己对莫扎特的偏爱：“我不仅热爱莫扎特——我简直崇拜他。在我看来，有史以来最卓越的歌剧是《唐·乔瓦尼》。”（1878年3月

我放眼一看，好家伙，这四碗扎扎实实全是肉，除了夹沙肉外面裹了一层面粉，其他三种肉看上去肥瘦相宜，鲜嫩饱满，似乎一入口便会沁出浓味的汁液。新疆的羊肉多被用去烧烤或炖煮，人们吃烧烤羊肉吃的是热烈，吃炖煮出的羊肉吃的是饱满，而九碗三行子一下子就让羊肉变得温柔了，安安静静地躺在碗里，不事喧哗，似乎与你心平气和地交谈。

接下来，老人家又摆了两道菜，并颇为严肃地说，这也是两道“门子”菜，摆上这两道菜算是完成了九碗三行子。有朋友问老人家，最后这两道菜也叫“门子”，是不是摆上后有圆满关上了门的意思？老人笑而不答，至于答案到底是什么，每个人便只能在心里猜测。

其实最后这两道菜是素菜，一道以豆腐为主，加了黄花和葱花；另一道以粉条为主，里面还有少许木耳、蛋卷和青菜，在外观上与其他几道菜已明显区分开来。

摆了八碗，应该还有一碗。老人家却并不



九碗三行子现在成了硬菜，只有举行某些仪式上——主要在红白喜事上常见。西北回族地区举办婚嫁娶活动，吃九碗三行子为吃席。另外，媒婆说媒，男方要专门用九碗三行子答谢媒婆。一般的餐厅因为制作程序多，点这道菜的人少，现在很少有做的。

王族撰

奏曲)和他的三大舞剧。但老柴之所以是艺术上的大师巨匠，正在于他不会满足于简单的单一，而是走向复杂的多维——这其中最有深意的开掘，恰是将贵族的古典趣味与他特有的悲剧音调进行多方面的并行、对峙、分解和融汇，从中生发出无限丰富、多样、纠结而无解的人生况味，有时甚至唤起了具有强烈现代性的荒诞感和怪诞感。

这方面的上佳例证是他最伟大的歌剧代表作《黑桃皇后》。剧中男主角亚历山大对贵族世界既羡慕又嫉恨的扭曲心理让作曲家有机会将自己风格中既有的古典面向进行令人惊讶的反思性处理。在这里，经由普希金原著的启发，老柴显露出他无愧是俄罗斯伟大的批判现实主义文学的同路人。亚历山大最终走向疯狂和死亡，其中对贵族体制及所属社会发出的激烈质问和抗议通过老柴的音乐得到进一步加强。笔者前些年曾为上海大剧院上演此剧写过专文（《歌剧《黑桃皇后》的三重世界》，刊2016年10月8日《文汇报》笔会），其中谈及这部歌剧通过老柴特有的不同音乐风格范畴来进行深刻人义建构的突出特色。

《黑桃皇后》中古典趣味和悲剧音调之间这种让人不安的对比、纠缠和交织，也出现在老柴的其他器乐作品中——这即是为为何我们应高度重视老柴的《管弦乐组曲》的缘故。前些日子我抽空阅读美国俄罗斯音乐专家塔拉斯金（Richard Taruskin）的有趣长文《柴可夫斯基与人性》（载《以音乐定义俄罗斯》一书，1997），才得知老柴很看重这几部组曲，甚至认为这是自己最本质、最有特色的成就——今天的我们大概不会完全同意作曲家这样的自我评价，毕竟我们还是认为老柴的交响曲（尤其是“四”“五”“六”最后三部大作）更重要。

我也不太同意塔拉斯金刻意将老柴的某些创作看成是张扬沙皇“帝国风格”的音乐表率（如《管弦乐第三组曲》Op. 55, 1884年作，末乐章最后一个变奏中辉煌的“波罗涅兹舞曲”）。在我听来，这些组曲确是老柴芭蕾音乐的孪生姊妹，它们充满了老柴音乐的华美舞蹈感，听者很容易在脑海中想象出动人的芭蕾舞姿。但更重要的是，在这些管弦乐组曲中，我们听到老柴特有的悲剧音调与芭蕾音乐的复杂交汇，其笔触的深刻、精到和用心，比起他的芭蕾音乐，可谓有过之而无不及。《第三组曲》总体上达到了极高的艺术水平，每个乐章都足以和老柴最好的交响曲写作相提并论。但那组曲四个乐章又总是保持着很强的“舞曲特性”，各乐章分立，甚至显得有些松散，全曲没有从头至尾的贯穿性抽象叙事，因而它不是“交响曲”，而是“组曲”。我个人尤其推崇《第三组曲》中的第一乐章“悲歌”和第二乐章“忧伤圆舞曲”以及《第一组曲》中的第一乐章“引子与赋格”和第三乐章“间奏曲”——这是音乐兼具“交响性”和“芭蕾性”，同时又富有心理厚度和情感深度的示范性杰作。如果我们聆听时带入旧俄时代贵族知识分子的心理体验，老柴此时的音乐就会成为一种意蕴深刻而又超越言语的表达——表达旧俄那个特定的时代，同时很可能感召所有的时代。

不错，他可以暂时忘却现实，沉浸于莫扎特式的想象世界和贵族趣味中，如《洛可可主题变

其有关的谚语，如“九碗三行子，吃了有面子”，“九碗三行子，吃了跑趟子”。他说，啥是跑趟子？说来就话长了——它最早是用来招待媒人的，他们在提亲过程中被男方用九碗三行子招待，吃得高兴自然就跑得勤快，跑得勤快自然就说成的亲事多。新疆人把跑得勤快叫“跑趟子”，于是便有了相关谚语。

斋以回族人多，我在库尔勒时前后参加过好几次回族的婚礼，每次都能看见新郎喜悦，新娘娇媚，只有他们的父母忙得脚后跟不着地，媒人“跑趟子”把亲事说成，忙到最后的便是男方家庭。有一次去一户人家参加婚礼，一进门便感觉人山人海，一问才知道来客有近千人，于是便感慨主人平时为人处事好，逢喜事来道喜的人便多。

那天大概开席有一百余桌，一位负责人的吆喝声不断，把场面控制得极为从容。我们因为与主人关系好，便逗留了几个小时，等离开时来客大多已离去。我们觉得这时候离去比较合适，可表现出对主人的尊重。但出了大门突然发现，男主人蹲在墙角端着一碗菜在吃，再一看才发现那是一碗九碗三行子的剩菜。我本想过去和他聊几句，但看到他有意避开人的样子，便打消了念头。他几口便将一碗菜吃完了，然后松了口气，坐在墙角的石头上，脑袋好像极为疲惫似的耷拉了下去。我便想起那位老人家说过，九碗三行子是很多事情的结果——我眼前的这位父亲苦熬多年，终于给儿子娶上了媳妇，而他大概已累得尝不出那一碗剩菜是什么味道。

「文汇报」
微信公众号