

在这个多维的世界

——纪念门罗

蒋在

马掌湾、温哥华图书馆、灰狗汽车站、马尼托巴的省界、鲸鱼湾、维多利亚港……这些地标一一地在我脑海中闪过。门罗小说中的这些地名，都曾占据着我过去生活重要的位置，尤其是灰狗汽车站和马掌湾。曾经有一个时期，我几乎每个月都会在这些具有交通枢纽性质的地点出现。马掌湾连接的是温哥华市和维多利亚港，每个人都需要从此处开车上船，然后抵达目的地。

爱丽丝·门罗在2013年获得诺贝尔文学奖，彼时的加拿大媒体并没有对此进行铺天盖地的报道，甚至在我们学校食堂的荣誉墙上都没有出现过她的影子。那时候，食堂的投影屏上反复地播放着某届冬季奥林匹克运动会，里面出场的是加拿大的滑雪队员。金发，宽阔的脸盘上方挂着正在反光的滑雪眼镜，滑雪板架在她的左手臂上，她的右手正在向天空中的无人机挥手，很明显，她没有对着我们正在观看的摄像头挥手。接着屏幕切换到远景——连绵起伏的，被白雪覆盖的山脉。

应该是食堂的一位厨师决定了每天选择播放怎样的节目。他是一个高挑的，瘦弱的，喜欢抽烟的犹太面孔，他的眉毛耷拉下来，所以他时时刻刻都显露着可怜无辜的面容。但令人惊讶的是，正是这位厨师，这位看起来人畜无害，不关心厨师的，这个只喜欢在工作后拿着一杯咖啡坐在荧幕下看各种加拿大运动员，参加各种体育赛事视频回放的厨师，后面因为向学生兜售海洛因而被捕。

文学从来都是小众的奢侈品，在北美也是如此。曾经听文学学院的教授讲过一段可悲的笑话：如果你仔细观察，坐在飞机头等舱的人一般手里拿的都是商业

类的书籍和报纸，例如《经济早报》《经济学家》，越往后走，你会发现书的文学性在慢慢提高，直到你走到飞机座位的末端，你看到那个买不起头等舱的穷人正在读《战争与和平》。

门罗获奖，加拿大现代文学的教授和学生因此欢欣鼓舞，但也仅仅是针对研究方向为现代专业的那群人，而对于像研究古典学、莎士比亚、乔叟等方向的人来说，这就像一阵风一样，一天之内就吹过了。马尔克斯逝世那天，我们只收到了乌干达裔教授的一封信，通知停课一天来缅怀马尔克斯，但学校里的其他课照常进行着，没有受到干扰，他离世这件事甚至没有上过我们的校报。更别说我喜爱的作家V.S.奈保尔在2018年8月11日逝世的那一天，身边的老师同学更是无人知晓，无人在意。

门罗出生在安大略省西南部的休伦县，而后在与丈夫吉姆·门罗结婚后搬到英属哥伦比亚省生活了近二十年之久。1951年12月29日门罗夫妇在温厄姆举办了简单的婚礼后，他们搬到了温哥华。吉姆·门罗在伊顿公司下属的一家纺织

部门工作，而门罗在温哥华公共图书馆当助理员。我在英属哥伦比亚省也生活了许多年，几乎没有去过加拿大的其他省，我知道安大略省那里有著名的五大湖，蒙特利尔说是法国人都听不懂的法语，以及萨斯喀彻温省的萨斯卡通市是一个仿佛从原野上生长出来的城市，一望无际，冬天的雪轻易就能没过膝盖。

温哥华公共图书馆，现在在我的书桌里还有一张当时办理的借书卡。它有好几层楼高，在那里可以找到许多中文书，但它却不是一个让人能畅快待下去的地方，每次我都是借了书就走。图书馆里可以免费充电，夏天有空调，冬天有暖气，所以常年被流浪汉占据，里面充满着无家可归的人和他们的行李，还有说不清究竟哪里来的尿味。高楼层的楼梯间里堆满了流浪汉扔的纸杯和垃圾。那些无所事事的人很好分辨，他们从不看书，不是在公用电脑上玩着纸牌，就是在录影录像区躺在沙发上看某部电影。他们大多看起来很久没有洗澡，衣服虽然不至于脏，但是已经脏得洗得那白得透亮的皮肤和茂密的体毛中间散发出来的

腥味。

门罗就曾在这样的一个地方工作过，推着归还书的小车，按着书的封皮上贴的从A到Z的编号，一层楼一层楼地把书摆放整齐。有时候还会有人恶作剧把书放在其他地方，然后那本书在这个偌大的空间里，就消失了——在那些高耸、乌黑的书架上，要找到一本被放置错误的书需要依靠多么大的运气。就像在这个平平无奇的图书馆，谁会想到未来的诺贝尔文学奖的获得者会在这样的环境下忙忙碌碌，来回地穿梭。在此期间门罗还申请过加拿大文化委员会的奖助金，“当时我真的急需用钱”，她不止一次在访谈中提及这段经历，但是他们从未给她的申请做过任何答复。或许是因为在温哥华公共图书馆工作过的原因，1963年门罗随丈夫搬到维多利亚市，她便开始和丈夫经营门罗书店(Munro's Books)。

2013年诺贝尔文学奖给门罗的颁奖词中有这样一段话：“门罗的短篇小说很少依靠外部戏剧。他们是一个情绪化的室内游戏，一个沉默和谎言的世界，等待和渴望。最重要的事件发生在她的角色

内部。最大的痛苦仍然无法表达。像其他人一样，她对沉默、被动、不选择、旁观者、放弃者和失败者感兴趣。性别和阶级的障碍在她的作品中从未远离过。”

这一特点，从繁复的室外戏剧流转到一场精妙绝伦的室内游戏，精准地描述出了门罗小说中的内核。她有太多令人心碎的作品，像一把尖利的刀深深地插入皮肤底层，因为切口过小，这种伤口在外人看来微乎其微。无论是那条最终穿错了的酸橙绿色的裙子(《拨弄》)，抑或是那个终于站在了火车的瞭望台里仰望星空，终于在夜空中，开始一一辨认出了天上那些最重要星座的她(《机缘》)，又或者是背叛了一次又一次的丈夫，最后出现在了得了阿尔兹海默症的菲奥娜的床边，告诉她，他永远不会对她弃之不理(《熊从那边来》)。它们中的哪一个故事不是充满着无声压抑的哭喊呢？哪一个角色的人生不是布满着痛苦曲折的荆棘让人无法回返呢？

我第一次读门罗的小说是在《多维的世界》。那是2014年的冬天，我一如既往地在冬天找了一份给人遛狗的工作，就此借住在了大学同学家。同学是一个

有着橘黄色头发的女孩，不知为何总是显得特别的局促，有一种美而不自知的迷茫在里面。后来听其他同学说她的母亲十分强势，所以她才变成了现在这个样子。帮她看家时，我看到客厅的玻璃里放着她母亲从麻省理工大学获得的生物学博士的毕业证时，才明白了她母亲对她的期望和要求对她这样的家庭来说再合理不过了。

因为圣诞节，有个好朋友从多伦多过来陪我，也顺便来看看温哥华这座城市。当工作结束，我们发现我们即将无处可去的时候，冒出来一个她的亲戚。说是可以把我一同从温哥华接到维多利亚市去住几天。到了亲戚家，我才明白人原来可以这样生活——在海边的巨大宽阔的庄园，在每一扇窗的窗外就能看到海浪的飘动，她的亲戚驾驶着一艘小艇出海捕鱼，作为我们当夜的晚餐。我在她亲戚的眼睛里读到了颇为温柔的责备，在来维多利亚市之前，我都带着她的侄女过着怎样憋屈的流浪般的日子。

也正是因为他们，我才得以有幸去到门罗书店。我仍然记得那天途中，他们在车上谈论购买爱马仕，而我唯一能插得上话的就是，告诉他们爱马仕的英文发音中那个首字母H不发音，以及告诉他们Hermes在罗马史书中的典故和他驾驶的那辆马车曾担任了怎样的职责，我在车上滔滔不绝地试图用这些知识来装点，掩饰那几天被纸醉金迷的生活冲击到的自尊。

那天经过我的再三要求，他们同意把我一个人放在门罗书店。门罗书店位于维多利亚市中心，在这样的一个闹市之中，有一家如此庞大的书店实在少见。我在这里买了门罗的第一本书《传家之物》，它是爱丽丝·门罗的自选集。时至今日，我仍然无法准确地表达这本书对我的意义，就像卡佛的《大教堂》里的那个男人拿着笔，终于开始相信某种指引，开始在纸上画出大教堂的形状。

当地时间2024年5月13日，爱丽丝·门罗去世了。一块拼图丢失了，但它又在其他地方补上了。这是这一天和其他的任何一天仅有的不同——世界还在继续前进，可是她的故事凝固了，甚至死亡了，因为它不会再继续发生了。她慢慢地变成一个符号，终止、矗立在某个路口。她写的所有故事此刻排列整齐，在一个工作人员的手里被装订好，贴上标签，页码不再发生变化。有的声音消失了，它跟着皮肤苍老的皱褶一点点地腐烂，然后那些事扎扎实实地变成铅字，落在书架的灰尘之中。我又想起了《多维的世界》，小说中他正在给她写信，在信中他写道，他看见了死去的亲人，他从来没有相信过天堂和地狱，但是此刻他相信了：

“这世界上一定存在另一个维度，甚至有无数个不同的维度……上次我没有把话说出口，因为我想可以写信给你，这样比我亲口说出来更好。现在，让我告诉你。天堂存在。”

是啊，门罗，无论如何，现在我相信了，天堂竟然真的存在。

2024年5月19日，北京



均本文作者
摄于加拿大维多
利亚市门罗书店

笔会

新疆吃牛羊肉多，所以除了拌面外，再没有典型的面食。我对此不解，尤其是在阿克苏、石河子、奇台等地见到大面积麦田后，就一直琢磨这些地方产的小麦到了哪里去了。尤其是奇台的江布拉克麦田，或从远处延伸向远处，或从山脚延伸向山内，还有更远的麦田甚至到了无尽头，让人觉得那些麦子从低处上升到了天上。

北疆几个地区现在多种棉花，是因为棉花的经济产值高，但过去却多种小麦。据新疆老人们说，在三年自然灾害时期，全国各地都缺粮闹饥荒，唯独新疆的粮食充足，而且还还特别的省份。因为小麦多，也就是在那时，新疆的面食出现了新内容——拨鱼子和炮仗子。

我吃到拨鱼子和炮仗子之前，听玛纳斯的一位战友描述过其做法、味道、颜色和吃法，便盼望能早日吃到。我出生于多吃面食甘肃天水，到新疆吃了拌面后，觉得其不可避免的缺点是太硬，于是便盼望能吃到接近臊子面的新疆面食。当时那位战友把拨鱼子和炮仗子说得那么好，我便暗自希望这两种面食能满足我的愿望。

那位战友后来又又说最喜欢拨鱼子和炮仗子的是回族人，另一位战友便马上纠正他的错误，强调说拨鱼子和炮仗子虽然多在回族人餐桌上出现，但在乌鲁木齐、昌吉、塔城、博乐和伊犁等地深受各族人家喜爱。

我第一次吃拨鱼子是在部队。先前曾想象过多种与拨鱼子相遇的情景，但突然就吃到了，而且还是在部队施工的工地，更想不到的是，我第一次吃到的拨鱼子，居然是我和战友们亲自操作出来的。当时我们部队在戈壁上施工，开始时每天中午都吃米饭或馒头，但那天班长说中午吃个拨鱼子。那时我刚到新疆不久，以为班长是说中午吃鱼，便想象会是什么鱼呢，到了中午才知道，我们要吃的是的一种名字中有“鱼”的面食。炊事班的人已经和好好了面，而且按每个班的人数数量，早已给每人碗里分了一个柔软的面团。他们为了让大家尽快学会操作，简单介绍了一番做拨鱼子的方法。他们虽然说得很简单，但我还是听明白了，做拨鱼子的面里要放盐水和花椒粉，搅拌均匀的面团，稍揉捏几遍后即可，然后便等水开后用筷子拨成鱼形状，丢进锅里煮。

新疆味道

拨鱼子和炮仗子

王族

那天，炊事班的人对大家说，面已经揉好，你们自己动手拨吧，中午的饭就靠每个人的一根筷子往嘴里弄了。我正疑惑这顿饭难道要用一根筷子吃，炊事班长的人已开始示范，他们拿起一只碗在手掂了掂，然后把面团按到碗口，右手拿起一根筷子，同样上下晃着掂了几下，便像持刀一样向面团刮下去。我只看见他们手里的筷子像刀一样削向面团，一截长条状的面条便飞入沸腾的锅里。炊事班长示范完毕，便去弄炊事班的那一锅了，他们班不管大家了，但还得管自己。

我们的班长是新疆人，熟悉做拨鱼子的要领，他为了让我们班的十一个人吃得更好一些，又给我们示范了一次。他一边示范一边说，拨鱼子最重要的就是握筷子的力度，这两点把握不好就会拨不动面，即使拨出了面也不好。他还强调吃拨鱼子就吃个好看，不好看的拨鱼子吃起来就少了滋味。

大家在锅边学班长的样子用筷子开始拨，因为不熟练，筷子刮出后难免落空，但练习过几次后，一条条像模像样的“鱼子”便飞向锅里。人常说人多好多干活，人少好吃饭。但那顿拨鱼子因为做的人多，在短时间内便已做完，等煮好后每人盛一碗就吃了起来。班长边吃拨鱼子边总结说，有的太粗，有的太短，有的则一头大一头小，看来不让你们练上十次八次，别想做出合格的拨鱼子。班长那时天天带着我们训练，“合格”二字经常挂在嘴边，连做也用“合格”来衡量。也就是经过那次做拨鱼子，我知道要做出地道的拨鱼子，首先要是在筷子上掌握好平衡力，那样才能使中间部分凸起，像鱼的肚子，同时还要让两头尖细，像鱼头和鱼尾巴。所谓的拨鱼子，就是必须要有鱼的形状，只要过了视觉的第一关，才能

说好不好吃。

后来在莎车县又经历了一次与拨鱼子有关的趣事，那时我已学会驾驶汽车营的“东风牌”大卡车，外出运输在路边碰上什么吃什么是常事。也就在那段时间，我吃到了新疆的很多有民间特色的饭菜。那次我们汽车连出动了二十余辆车去喀什拉运建筑材料，中午刚好到了莎车县城，大家便选一家餐馆点了拌面，然后喝茶聊天。

一位战友无意间说起拨鱼子，大家便议论起拨鱼子的做法和好处，餐馆老板听到我们句句不离拨鱼子三个字，便向我们笑着点了点头。我们因为谈兴正浓，没有注意到老板的反应，等饭端上来却发现变成了拨鱼子，问老板何故，他把我们所有人都指了一遍说，你们都说拨鱼子嘛，而且说了好多次，声音那么大，不是让我把拌面改成拨鱼子是什么？我就让大师傅赶紧给你们自己做拨鱼子！怎么啦，你们不想承认自己说出的话吗？

我们面面相觑，然后轰然一笑抓起筷子便吃，这样的事权当是择饭不忌撞饭，再说拨鱼子已经摆在眼前了，岂能不吃！吃完拨鱼子让饭馆老板开发票，他说没有发票只有收据，我们便只好让他开收据。他去后堂忙活了一阵子，才双手捧着一张收据出来，我们一看都忍不住大笑，原来老板在收据上把“拨鱼子一顿”写成了“拨鱼子一吨”。

在另一次野外施工中，我吃到了炮仗子。当时我对炮仗子已有所了解，知道炮仗子的食材和味道与拨鱼子差不多，但二者的做法和外观却截然不同，炮仗子不强调外观像什么，但却一定要细，长短也要适度，这样吃起来才口感独特。至于做法，很多人则很容

易混淆拨鱼子和炮仗子，但仔细区分就会发现二者之间的不同。炮仗子是先和好面，而且要比拨鱼子的面硬一些，揉好后用布或塑料纸盖住醒一会儿，然后擀成圆饼状，再用刀切成长条，用手揪出一两寸长的细条，扔进沸腾的锅中煮。

炮仗子做起来简单，但做好煮熟后却要做大文章。常见的做法有三种，首先是不出锅，加进去事先炒好的菜，当作汤饭吃；其次，将炮仗子捞出锅，配上过油肉等配菜，当作拌面吃；再次，配肉和青菜入锅炒，两三分钟后放进炮仗子做成炒面。如此说来，炮仗子是等待加工的面食。除了上面的做法外，还有人将炮仗子干煸后，配上青菜、干辣子和肉爆炒，味道新鲜而又劲道。另外，还可将炮仗子用于炖汤、炖鱼等，味道也很独特。

那次在工地上做炮仗子，仍是炊事班的人提前把面切成了条状，我们每人用左手提一条面条，握拢手指只让一小部分露在外面，那样做是利于让右手将面揪得更细。一位陕西籍的战士把手握面叫“提”，这一叫法迅速传开，每个班的战士都“捉捉捉”地叫成一片。那天所有人都参与了揪炮仗子，这正是炊事班的目的，等于每个战士都在做自己的饭，他们倒省事。

我观察了一下战友们，发现每个人都用右手提面，用右手捏一小截，然后揪出两三寸的细条状炮仗子，扔进沸腾的锅中煮。因为烧锅用的是胡杨树枝，所以那汤被烧得翻滚，炮仗子一扔进去便像被吞没似的沉了下去。等揪煮熟出锅，不但外观像模像样，一尝更是味道不错。那天的配菜有羊肉、西红柿、青菜、土豆、皮牙子、豆腐干和番茄酱，还放了胡麻香油，可谓是色香味俱全，营养丰富。那锅炮仗子大家做得

应手，看得开心，吃得舒服，受到了班长的表扬。

后来我在去西藏阿里的喀喇昆仑山上，又吃了一次野蘑菇炮仗子。那天，我们按运行规定时间休息，大家坐在公路边喝水聊天，看见不远处有野蘑菇，便捡回装入塑料袋，准备中午做一顿野蘑菇汤饭。到了做午饭的时候，大家不约而同地想到炮仗子，对，用野蘑菇做一顿炮仗子，吃起来一定会很过瘾。

我们那批汽车兵长年奔波于喀喇昆仑山上，从叶城的新藏线的零公里出发，一路往阿里走，海拔越来越高，空气越来越稀薄，战友们被缺氧和高原反应折磨得苦不堪言，而吃饱饭则是保存体力的唯一办法。每到吃饭时，如果赶到兵站便吃一顿热饭，赶不到就吃干粮或自己凑合着做一顿。那天因为捡到了野蘑菇，战友们做饭的兴趣高涨，一到中午便选择一块平坦的地方停车，筑台搭锅准备做饭。

在野外做饭感觉不错，清凉的风吹着，温暖的阳光照着，战友们都是二十出头的小伙子，说说笑笑便让疲惫消失不少。我在做饭的间隙扭头看了一眼远处的雪山，又想起不久前凝望雪山的神奇经历。太阳快落山的时候，我们的车子正赶往多玛，由于地形开阔，前面的两座雪山便展示出了全貌。夕光泛出一层浓郁的色彩，这两座雪山被遮蔽其中，似乎变成了两件正被夕阳完成着的艺术品。后来，夕阳落下去了，两座雪山又呈现出原貌——褐色山体，晶莹的积雪，以及几条若隐若现的线条，都是我多次看到过的景象。车子转过一个弯，我的视线发生变化。突然，我无比惊讶地看见两座雪山变成了两尊隐隐约约的佛，正站立于天地之间，俯视着我们驰近的车子。我觉得自己并没有出现幻觉，因为那一刻的雪山真是太像佛了，其顶部俨然是佛的头部，而且还有清晰的面容，而中下部又活脱脱的是佛的身躯。太像了，但我并不只两座雪山酷似两尊佛而惊奇，我感觉有一种神秘在迅速蔓延，以至于让我的整个身心都似乎在经历着清洗……行进到那两座雪山山下遇到的一幕，再次让我惊讶。有一群朝圣者正在向着那两座雪山磕头，一问，才知道他们在刚才也看见那两座雪山在一瞬间变得像两尊佛。他们证实了我的目睹，那一刻我

觉得无比幸福。

那天，大家经过一番忙碌，一大锅炮仗子做好了，因为加进了野蘑菇，看上去很不错。战友们盛进碗里一尝，发现因为缺少调料，汤味淡了一些。巧的是，一位战友无意瞥间发现了一丛野葱，它们不但长着宽宽的葱叶，而且还开着葱花呢！于是那丛野葱很快就进了锅里，再一尝味道已大为改观。有一位战友吃得情不自禁，说那汤是新藏线的味道，在别的地方无论如何都碰不到。

吃完那顿炮仗子，我们都说要记住捡野蘑菇和拨野葱的这两个地方，以后到了它们长出的季节，还来做炮仗子。第二年我们还在那儿做过炮仗子，却没有捡到野蘑菇和野葱。大家感叹一番，每个人在每年都不一样，一个地方怎么会在每年都长出野蘑菇和野葱呢？我们在高海拔的新藏线上度日如年，但有些事情却仍然在消失，也许在内心保留一份记忆，才是长留美好的最好方法。

如今已吃过数不清的拨鱼子和炮仗子，仔细考查这两种面食的历史，便可发现它们并非新疆原创，而是有山西和陕西等地的特点，到了新疆后受到当地风俗影响，形成全新风格。比如拨鱼子和炮仗子的汤和配菜，就用新疆产的皮牙子、油麦菜、西红柿和番茄酱。如果要做成炒拨鱼子和炮仗子，拨鱼子和炮仗子汤饭、拨鱼子和炮仗子拌面，则完全是新疆做法。新疆人吃面食的口味习惯，离不开汤饭和拌面，自然而然就靠了过去。

关于拨鱼子和炮仗子，我在新疆生活三十多年，算是对它们已非常熟悉，回忆起来才发现有诸多趣事恍如就在昨天。我所有吃拨鱼子和炮仗子的经历都在别处，至今尚未在家中做过一次，得尝试做一次，不难。



「文汇报」
微信公众号