

编者按:即日起,本报开始连载茅盾文学奖得主刘醒龙的长篇小说《蟠虺》。《蟠虺》是刘醒龙青铜重器长篇小说三部曲之一,小说围绕“曾侯乙尊盘”的故事展开,从青铜文物入手,借“国之重器”来书写对民族历史和未来的思考。作品以“识时务者为俊杰,不识时务者为圣贤”开篇,通过一个充满悬念的故事,对当代知识分子的精神世界与文化操守进行了描绘与反思。

壹

识时务者为俊杰。
不识时务者为圣贤。
曾本之用尽全身力气才写出这两句话。

为了写这封信,刚刚过完六十五岁生日的曾本之累得又是喘气,又是叹气,好不容易写满两张信笺,突然丢下毛笔,腾出手来一把接一把地将两张纸撕碎到找不到一个完整的字。从信的内容以及行文的语气来看,曾本之写了又撕的信是给自己所钟爱的某位弟子。在当下,能达到钟爱级别的弟子只有女婿郑雄。

前些日子,曾本之的所谓七十小寿宴就是郑雄操办的。

郑雄老家的习俗不一样,非常强调六十五岁生日,称之为七十小寿,是七十大寿的预演。其他所有地方都是奉行男做虚岁、女做实岁,男人六十九岁时做七十大寿的规矩。郑雄老家则是提前到六十五岁做七十小寿,其中内涵可好可不好。可好是还可以过一次大寿,可不好是也许活不到大寿才提前享受小寿。当然,也不是所有男人都是如此,还要通过一种比较特别的卜算,确定能在六十五岁时做七十小寿的男人,都是众人眼里的有福之人。妻子安静很相信郑雄的这一套,曾本之拗不过安静,只好有言在先,连家人一起不许超过两桌。别人都觉得难办的事,郑雄办得格外得体,既有普通老人家的简朴温馨气氛,又不失楚学界泰斗的端庄典雅风范。那位人称“老省长”的不速之客评价这寿宴是曾侯乙尊



○ 刘醒龙 (连载1)

盘级的。

作为青铜重器中极品的曾侯乙尊盘,是王者用来盛酒和温酒的一套器皿,其存在的意义被视为国宝中的国宝。用如此器物作为评价,可见曾本之所谓七十小寿寿宴的确非同寻常。

倒回去八年,如此级别的弟子,算上郑雄,一共有两位。

八年前,一群文质彬彬的警察当着曾本之的面,将另一位弟子带走以后,该弟子的名字就在曾本之的话语体系中消失了。

后来,曾本之多次尝试重写“识时务者为俊杰,不识时务者为圣贤”作为开头语的书信,重新写出来的内容与先前写过的内容几乎一字不差。临到需要回到书信的开头,写上与之对话的弟子的名字时,曾本之又开始陷入深深的困惑。他不清楚自己是要写给作为女婿的弟子郑雄,还是不想记起名字的另一位,最终不得不再次撕碎已经写好的每一个文字,只留下满屋的叹息。这种叹息不像是针对被撕了好几遍的这封信,更像是为了某个人。

在可以称为从前的一九九〇年代某天,一位堪称时尚尤物的女子在巴黎香榭丽舍大街上望着玫瑰兴叹,如果有哪位男士用写信的方式求爱,她会毫不犹豫地嫁给

对方。这故事被人传来传去,终于来到东湖的花前月下,已过去差不多二十年,满世界的男人都已习惯宁肯每天上门送一束玫瑰花,也懒得写情书求爱,连带一应其他书信都不愿意动笔手写了。不管是谁,这时候若能收到一封从邮筒到邮局再到邮递员,最后才到收信人手里的有着墨香墨彩的书信,简直比只花两元钱买张彩票就中了大奖还稀罕。

皓首苍颜的曾本之是如今仍将写信与收信作为日常对外联系方式的极端少数之人。他不喜欢打电话,也不习惯发电子邮件,手机短信也是只看写,只收不发。熟悉他的人都说这才是大师意识:等到这个年龄层的人集体回归历史,人类历史上的最后一批纸质书信就会变成珍稀之物而身价百倍。在曾本之的日常生活里,本是几十年如一日普普通通的往来书信,却在某个没有丝毫预兆的时刻,突然变得异常吊诡。

曾本之刚刚收到一封信。
正是这封信,将很平常的事情,变得极不平常。

一般人通信往来都是用简体字,曾本之研究的专业与众不同,邮递员送来的书信中偶尔有英法德日等文字,大多数写信人是用繁体字,他自然也用繁体字写回信。

天,爱德华在校园的小路上捡起了一把缀着绒球的钥匙,丢失钥匙的奥地利姑娘就成了他的女朋友。艾格尼丝毕业后,爱德华随女朋友到了维也纳;一个从事时装设计,一个在医院做护士。1938年3月,纳粹德国吞并了奥地利,盖世太保穿着硬底厚跟的高筒皮靴穿过维也纳的大街小巷,整座城市有一大半的音乐都停了下来。

亲爱的维也纳市民们,请站好,但是犹太人出列;必须出列,往前走两步,一、二;请跟随我们伟大的元首的卫士们往前走,一直往前走!

“维也纳金色的阳光不见了,乌云压在头顶,爱德华和弗兰克尔一家一起被赶进集中营。关于集中营,平阳,任何一个中国人知道的都不会比我少。我的犹太同胞们在铁丝网内成批成批像蚂蚁一样死掉,像中国的韭菜一样被一茬茬割掉,不过人和韭菜不同,割掉了就再也不会重生。先是艾格尼丝的父母、我的外祖父母,染病死掉,你能想象出来的疾病在那种地方都有,人口密度实在太大了,生存环境无须我详细解释;接着是我从没见过的舅舅逃跑时被打死,他拖着轻飘飘的两条腿奋力往前奔跑时,一颗子弹钻进他的后脑勺,然后从眉心钻出来。据家母说,他们走出集中营时,阿姨也患了重病,肚子大得像十月怀胎,里面装满了透明的黄水。我父母能逃离集中营,除了因为他们最危险、最恐惧、最饥饿的时候,只要有机会就手拉着手,还因为,家父托了一个朋友帮他弄到了两张去上海的签证。那朋友叫

这一次,曾本之收到的是一封用甲骨文写的信。

更为古怪的是,用甲骨文写信的人,死于一九八〇年代最后的那个夏天。二十多年前,那次没有仪式的生命告别,从灵魂放飞、孤灯守灵,到扶棺下葬、清明立碑,曾本之从头到尾都在现场。

这个早已死去的人用甲骨文写信,其信封上的地址不是曾本之工作的楚学院,而是写着“省博物馆背后,进东湖公园大门,过小梅岭、可竹轩,道路尽头俗称老鼠尾的半岛最前端先月亭前,周一下午四点十分独坐在此的曾本之先生亲启”。

这段文字描述的正是曾本之在固定时间、固定地点放松神经的地方,除了家人,外人不应当知道。当然,信封上的这些文字不是甲骨文,而是用打印机打印出来的标准楷体汉字。

独坐之际,太阳将先月亭尖尖的阴影,从曾本之身体的右边无声无息地移到左边。

有些无聊的曾本之捡起身边的一块蚌壳,随手一扔,正好扔在先月亭阴影顶尖之处。他想起当年在随州擂鼓墩发掘曾侯乙大墓,周边村子里的小女孩最喜欢用花布做的沙包往地上画的方格子里抛掷,并跳来跳去地玩一种叫跳房子的游戏。身边还有不少蚌壳,曾本之连续三次精准地将它们扔到先月亭影子顶尖之处后,忽然觉得用它们打水漂更有意思。他试了一下,重量适中的蚌壳在水面上弹起又落下,落下又弹起,将一道比女人身上的曲线还要美丽的弧线,渐次推向湖心,最终悄无声息地沉入湖底。
(未完待续)

大卫·海尔曼,一个跟政府有关系的富商,自家父来到维也纳,他的衣服都由家父设计。八岁的时候,我随父母去维也纳,拜访了这位海尔曼先生。他已经七十二岁,留一部大胡子,头发向后梳,如果他谢顶不是很严重,看上去很像卡尔·马克思,他们都有宽阔的前额。海尔曼笑声爽朗,笑起来时,右眼角边上的小肉瘤会跟着红起来,越高兴,小肉瘤越红;他说自己现在很少出门,要不还得请家父给他设计新衣服。在1939年8月,海尔曼先生给集中营里的我父母带来了好消息:签证没问题了。”

你查阅了这个时期的相关资料。反犹狂潮如日中天,纳粹当局发出指令,只要这些犹太人能够离开奥地利,即可释放。听上去如同福音,可当时的英美等国借口移民名额已满,拒绝他们入境。正在这种危难的时候,中国驻维也纳的总领事何凤山先生向犹太难民敞开了中国的大门,向申请入境上海的奥地利犹太人发出了2000份签证。

资料显示,其实当时的上海正处于一种“护照签证失控”状态,欧洲的犹太难民完全可以不需要签证就能入境,不过,犹太人必须持有证明目的地的签证才能离开奥地利。何凤山先生当然明白,持有中国签证的犹太人未必想要来上海,他们只是要一个“借口”或者“驿站”,逃过鬼门关就转道他国,去东南亚或者更远更安全的地方;他还是批准了他们的申请,因为一种广大的人道主义的理解与悲悯。

(未完待续)



○ 陈彦 (连载79)

杨艳梅还跟她妈探讨过:“要是左撇子熊呢?”她妈在她后脑勺上敲了一下说:“就你想得怪,左撇子也没右掌贵,客人要的是这个名分。”那天各种家禽野味、时蔬菌类,总共弄了三十二道菜,俗称“八大件子”。

所谓“八大件子”首先是八个凉盘,四荤四素。四荤用的是凉拌猪耳朵;温拌腰花;清蒸腊肠、猪肝、腊猪心外带血豆腐干(属腊味小四拼);还有一个她妈最拿手的菜,就是把猪小肠缠在筷子上,扭成麻花状,用炖罐文火煮熟,然后起锅晾干,切成椭圆形薄片,再用葱、姜、蒜、醋等佐料调制后,仍扣成麻花状盛盘。在北斗镇这是杨家一道名菜,一般招待书记镇长或上边来客,她妈才置办一回,因为仅这一道菜都得收拾大半天。四个素拼盘,无非是芝麻酱拌油豆皮加黄瓜丝;黄豆芽加红、青两色大炮辣子丁(黄豆只能长出米粒大一点芽来,还必须提前剥掉豆皮);还有一道干辣椒炆莲菜,会放点黑木耳做点缀;再就是油炸花生米,这是喝酒必不可少的。她妈特讲究,一般招待重要客人,花生米提前要反复挑选,个头绝对一般大小,都是品相、色泽极其饱满好看的那种。下面是八个主菜带八道汤盘。这大概就是“八大件子”的主体了,讲究上一道硬菜配一道汤。八个硬菜和八道汤也是讲究四荤四素的,但招待的客人特别当紧,也就破了规矩,上的荤菜可以是六道,甚至八道全荤。这天她妈就是这样准备的:第一个端出来的是香酥葫芦鸡;第二道是松鼠鳜鱼。这两道菜都是吉(鸡)庆有余(鱼)的一种讲究。第三道是红烧果子狸;第四道是一虾两吃(那时县城活虾极少,从省城拉回来能晃荡晕死一多半,所以价钱特别贵);第五道是天麻炖野猪肉;第六道是牛肝菌炒麂子肉;第七道是红烧嫩笋野鸡(野鸡学名叫雉鸡,尾巴特别长,多被舞台上吕布、周瑜、穆桂英、樊梨花等男女英雄,弄去做了插在头顶上以示英武的翎子);第八道就是精心炮制了三天三夜的熊瞎子前右掌了(但愿不是错砍了左撇子的前右掌)。八道汤是与八道主菜交叉上桌的。今天的第一道就是王八汤,这自然是最硬的一道汤。王八绝对是在河里捉的,这个好认,家养的一看就乖巧,脂肪厚也懒得动,生长期短,颜色自然嫩嫩;而野生的偏黄,有蜡质感,体态矫健、爪子锋利、贼劲死大,都买回来两三天了还试图从深铁桶里越狱逃跑。第二道是鸡蛋饺子黄花木耳汤:把鸡蛋摊成小饼,包上肉馅儿,扣在碗底煮熟后,翻在汤盆里,是一个碗状的坨,然后把烧好的黄花木耳汤浇上去就是。第三道是铁棍山药炖猪蹄;第四道是酸辣肚丝汤;第五道是鲫鱼汤;第六道是生汆丸子汤;第七道是青蛇汤(杨艳梅死不让弄,嫌恶心,可她妈听说如今县城人讲究吃蛇,上了蛇,宴席就是一种档次,也就从饭店弄了一条炖好的青蛇——《白蛇传》里把赤胆忠心的青蛇叫青儿,好在不是白蛇,那可就把一个戏的主角炖了);第八道是百合煮汤圆,这也完全是一个讲究。一般“八大件子”到此就过了大劲,最后吃米饭无非是再上两个扣碗肉而已。但今天杨艳梅她妈又另加了八道下饭菜:豆酱蒸扣肉,豆腐乳蒸扣肉,梅菜蒸扣肉,粉蒸扣肉,外加一个小炒(土豆丝、绿豆芽、粉条、肉丝、豆腐丝、木耳丝、青椒丝、黄花菜一样混炒),一个洋芋粉饼炒猪猪脸(这是山乡几个县的最爱,尤其猪拱嘴那儿筋道又脆落,特别耐嚼耐品),还有一个生腌芥菜和一个生腌线椒。这两个菜一上来,杨艳梅她妈先自谦一番:“对不起,慢待贵客了,随便抓两个烂腌菜,凑个碗数。”谁知就这两个菜下饭最可口,吃得最多,因为实在是吃腻歪了。都说:“今天杨局长和嫂子算是给我们普及了啥叫真正的‘八大件子’常识。”

现在该说说客人了。这也是一个特别豪华的“锅底”,主宾是那个几个月前就答应给杨艳梅她爸捻弄副局长的常委副县长,再就是组织部部长。副县长还带着老婆(也是副科)。其余还叫了两个退到二线的副县级,过去都是在台面上吐口唾沫能把地砸个坑的人,至今“余温尚存一息”,是副县长的老哥们儿弟兄,要说蹭饭,他俩也算。还有卫生局局长等。杨艳梅她爸首先感谢了各位的鼎力支持,自己咣当咣当干了三杯,然后才请副县长讲话。副县长非常干脆:“都在酒里了,干!”大家就吱溜一声,把杯中酒喝得干干净净。酒是好酒,原谅这儿就不做广告了,一箱六瓶,喝完又打开一箱。那时这酒还算便宜,可一次招待客人能动用两箱的也不多。当第一箱喝完时,副县长端起酒杯把卫生局局长叫了起来,说:“老杨的女儿已经借调到你们县医院了,啥都不说了,干一杯!还有你,你,都端起来端起来,还是那句话,一切都在酒里了,干!”说完,他先带头干了。那几位也就跟着吱溜吱溜喝得见了底。其实本不需要那么大的响动,也不需要错位发声,但这响声无论如何都是要让提议者听见的,尤其是还得配合上十分夸张的俯仰动作,这就是酒场的大学问了。
(未完待续)



○ 徐则臣 (连载二)

在塞缪尔教授第一次上海之行的火车上,这位以“犹太人与现代城市”为主攻研究方向的国际一流学者,胳膊支在窗边的小茶几上,向你讲述他父母的上海之行。一直讲到凌晨一点,周围的乘客早睡熟了,英语成了他们催眠的摇篮曲。教授认为,你知道了,你才明白他寻根的意义,你也才会更理解一座曾经接纳和厚待过犹太人的城市。“城市精神与这个城市的人的精神,无法分离,”塞缪尔教授说,“如果你到耶路撒冷,你一定也会有此发现。”

爱德华·塞缪尔生长在德国北部的一座小城吕贝克。塞缪尔教授去过这个波罗的海边上的城市六次,两次是随父母回乡祭祖,三次是一个人独自去的,父亲去世后他又去了一次;遵照父亲的遗嘱,他把父亲的一部分骨灰撒