

文艺评论

小说创作的方言障碍

□施晓宇



小说创作的第一要素是语言。说到各方言对小说创作的制约与局限,南方作家的难度远甚于北方作家,因为南方方言远比北方方言种类繁多,且流通面窄。在此,可以福州方言为例加以论证。

福州方言属于福建七大方言区(闽东、莆仙、闽南、闽北、闽赣、闽中、闽西客家)之一——闽东方言区的代表性语言。闽东方言是福建省流通最广的方言,全省各市区中,包括省会福州市六区:鼓楼、台江、仓山、晋安、马尾、长乐,及其郊区闽侯县、连江县、闽清县、永泰县等;还有宁德市蕉城区、霞浦县、福安市、福鼎市、古田县等;以及部分闽北县市,约30个县市都在使用。所以福州方言的涵盖面在福建省是相当大的。

福州方言历来是极富特色、极具幽默、极其文雅而且十分生动活泼的一种地方语言,因为福州人多数是西汉以来北方移民的后裔,所以福州方言至今包含并保留有许多中原古汉语中的“活化石”。

比如福州方言中至今把“铁锅”称作“鼎”;把“筷子”称作“箸”;把“蛋”称作“卵”;把“狗”称作“犬”;把“狗叫”称作“犬吠”;把“吃早饭”称作“食早”;把“吃午饭”称作“食昼”;把“慢走”称作“慢行”;还把“家”称作“厝”;把“回家”称作“转厝”;把“你”称作“汝”;把“他”称作“伊”……

由于这些中原古汉语“活化石”的存在,加上糅合当地的闽越“土话”,导致了词语发音的变化巨大。比如福州方言中会把“热闹”说成“闹热”;把“客人”说成“人客”;把“脸盆”说成“罗盆”;把“下面”说成“下底”;把“公狗”说成“犬角”;把“公鸡”说成“鸡角”;把“公鸭”说成“鸭雄”;把“建房”说成“做厝”;把“撒娇”说成“做娇”;把“种田”说成“做田”……

这些词语听上去尚能理解,但有些福州方言词语的发音则是非常难理解的了。比如会把“玩耍”说成“客溜”;把“一回”说成“蜀回”;把“捣蛋”说成“捣猴”;把“完蛋”说成“褪环”;把“结伴”说成“做伴”;把“丢丑”说成“答落依”;把“冤大头”说成“做盘数”;把“占便宜”说成“做合式”;把“胡搞一气”说成“七做八十三做”……

由于南北语言杂糅融合、盘根交错,使得福州方言组合成句子时,看起来也显得十分信屈屈。比如形容一个人晨练舞剑舞得生动:“伊拈蜀把柴剑舞舞(他拿一把木剑舞来舞去)。”形容一个新娘子用锅煮鸡蛋却半生不熟:“蜀节新妇使鼎煮鸡卵,下底熟了悬顶古奄熟,实在补隆弄,答落死依(一个刚做新娘的人用锅煮鸡蛋,下面熟了上面却没熟,实在恶心,丢人丢大了)。”

不过,虽然由于南北语言杂糅融合、盘根交错、难以听懂,但如果稍有了解,也会发现福州方言恰恰因为杂糅融合的缘故,实际上也有非常鲜活生动、颇具特色的方面。

比如福州方言把“站”说成“企”;把“何人”说成“底依”;把“洗一遍”说成“洗一过”

等,就显得既生动又活泼。

福州方言还有两个特点:一个是关于动物的量词只有一个“头”字,无论大小动物乃至昆虫都是一“头”。大的如将一只大象,说成是一头大象;一匹骏马,说成是一头骏马;小到如将一只蚂蚁,说

成是一头蚂蚁;一条金鱼,说成是一头金鱼;一只鸡,说成是一头鸡;一只猫,说成是一头猫……

福州方言另外一个特点是喜欢把名词、动词、形容词等重叠使用。比如形容颜色的词语有:乌秃秃、白雪雪、红丹丹、青冒冒;形容

器皿的词语有:碗碗子、盘盘子、瓶瓶子、瓢瓢子;形容声音的词语有:徐徐叫、喝喝叫、嘎嘎叫、喳喳叫、虚虚叫;形容动作的词语有:抖抖颠、车车转、滴滴落、空空手、直直走;其他如空寥寥、月光光、冰冻冻、暗摸摸、矮碌碌、洗白白、持拖拖、半半日等,无不生动、鲜活、形象得很。

此外,更微妙的是福州方言中的幽默色彩浓郁。比如形容一个人吝啬,说他是“一日到晚算挂心肝(胸脯)”。形容小孩不听话,说他对大人的话仿佛“蚊子叮牛角”。说一个人骄傲好高是“没水润九铺”——没有水的旱地都能游出老远去;或者“人在鼓楼前,心肝(胸脯)挺到大桥头”——鼓楼与大桥在福州是两个距离十分遥远的地点。形容一个人不该抢前却硬要占先:“前鼎未滚后鼎吹吹滚。”说的是前锅的水还没有烧开,后锅的水已经兀自沸滚起来。

福州方言虽有这些好处和长处,但总体而言,还是公认的屈居犄牙、晦涩难懂。由于地处东南,山高水远,再加上武夷山脉和戴云山脉的割据,福建在历史上是被中原政治经济和文化中心遗忘的一隅。而在中国大部分地区畅通无阻的北方话、普通话一旦进入福建的崇山峻岭,进入福建的“八山一水一分田”后,又立刻受到层层阻隔层层切割,立刻被闽越“土话”所抵抗所制约所消融——再经过两千多年的漫长时间杂糅交融、彼此吸收,终于形成了今天难以被外地人,尤其是北方人所理解的种种独特方言。

不过,每当你看见无论刮风下雨,无论冷暖阴晴,在福州的大街小巷——尤其是那些高楼夹峙的蜿蜒巷道里,福州评话的说书艺人依然那么意志坚定、那么执着镇静、那么眉飞色舞地把福州方言的祖传瑰宝顽强地递进每位忠实听众的耳朵时,你还是会心生感动,同时也心生敬意。福州评话历史悠久,最早始于南宋时期。而福州伉唱艺术更早在唐朝就已形成。只可惜它们如今已是时过境迁、风光不再,所拥有的那些忠实听众也大多是眼花耳背、佝偻腰身的老年一辈(年轻的福州一代对此鲜有兴趣)。虽然这些老一辈热情满满,饶有兴致,但是福州评话和福州伉唱艺术的消亡仍是时常被提起的令人担忧的问题。

随着时代的发展,新生事物的不断诞生,也总是伴随着旧的事物的消亡。方言式微的现象也不令人意外。今天福州的年轻人为了工作方便,为了交流方便,在办公场所、在公共场合,大多数是再说局限性很大的福州话而改说普通话了。就连越来越多的福州人家,大人教牙牙学语的小孩说的也都是普通话了。但方言的壁垒被打破,也有着利于福建小说创作突破方言上制约的现实意义。如福建小说创作近年呈现喜获丰收的动人景象,这也算作一个不争的事实。

南方就已经出现了文明的曙光。时间翻手为云覆手为雨,几千年前这里原是临江地带,水量充沛,水草丰茂,动植物资源丰富。如今水量缩减变成陆地,世间沧海桑田谁能预料?看着看着,我仿佛也进入远古那个微暗平静的世界:夜晚的九龙江静若处子,月光银色的光线挥洒在人们身上,人们沐浴在月光之下,轻声说着些什么,偶尔发出一阵笑声。一时之间我有些恍惚,空气中像是一股温暖的水流在轻轻荡漾,一波一波地将我包围。这种场景,似曾在我的生命中出现过,抑或是在梦里?山水相连,海泽万川,当风沙漫过岁月,博物馆里的件件文物无声地提醒着我们,那片遗存千年的山岗之上,曾站立过一个鲜活的人物。几千年后的今天,人们在这里建造美丽的湖泊,远处是桥梁和城市阳台,站在城市阳台上可以看到整条母亲河九龙江安祥地奔流在大地上。

家乡之前已先后建造了碧湖、南湖,目前正在建设的西湖博采众长,将是同类园林的升级版。这里的居民有福了,西湖秀气灵动,绿色如歌,花海如诗,波光艳影,亭台楼阁美不胜收,比之古代的皇家林苑有过之而无不及。若沿着覆船山遗址周遭跑步,一圈下来可能需要三公里。夕阳西下,老少妇孺皆言笑晏晏。独特的覆船山遗址,更增加了西湖厚重的历史文化内涵,在游玩现代化景观的同时,还可以拨开历史的云烟,走进从古至今的时空隧道。



百姓记事

初识“胶白”美

□戎章榕

推介家乡的特产,最好的方式,不是品质而是轶事。你费尽口舌说那东西有多好,人家没有感受;如果你说与那东西有关的人与事,再加上些名人效应,就能引发人的盎然兴趣。

胶州大白菜,因产于山东省胶州市而得名,史称“胶白”。据说胶州大白菜曾作为国礼被馈赠,让我无比神往。

小雪节气过后,山东的朋友快递来四大箱,一箱内装两棵大白菜,纸箱外标注的毛重是45公斤。我见识了胶白之大,更认识了山东人之豪爽!

收到大白菜,怎么吃是个问题。凭借以往的经验,清炒、醋溜、包水饺、烫火锅……我想知道胶州人是怎么吃的?朋友电话中告知,胶白+粉条+猪肉+豆腐,那叫一个绝!俗话说“肉中就数猪肉美,菜里唯有白菜鲜”。第二天我嘱咐家人买些五花肉和豆腐,还特地到超市买来粉丝。白菜的鲜,猪肉的香,粉条的糯,豆腐的清,吃得顺滑,吃得爽口,吃得开胃!胶州大白菜与其他大白菜的区别,依我看是菜帮嫩薄、淡而有味、汤汁乳白、味道鲜美。生食清脆可口,熟食风味香甜。单说纤维细腻少筋,对于牙口不好的我,嚼后居然没有梗丝塞牙,这是以往吃白菜不曾有过的体验。

胶州大白菜的帮、叶、心各有优势,或脆或柔或甜。现代人评价食材新鲜上佳,往往会用“清甜”一词来评价。胶州大白菜的清甜不是人为地添加,而是本真地流露,是鲜到发甜。不论是喝乳白色的汤汁,还是咀嚼爽脆的菜帮,都有妙不可言的清甜。

“胶白”之美缘于独特的地理位置与环境,胶州境内有艾山与胶河。有着亿万两千万年历史的艾山,如今是全世界公认观测星空的最佳位置;而胶河之“胶”则有交于月的阴柔弱美之誉,白菜不是有北方人心头的“月光”一说么?这是“胶白”好吃的原因之一。

我的那位山东朋友在解读“胶白”好吃上,确实与网上那些资料所写有所不同。或许只是一家之言,但我相信,好山好水美“胶白”。“胶白”的出类拔萃离不开特殊的水土气候。

福建与胶州的关系,还有一个史实,唐朝设立板桥镇,宋朝设立市舶司,古胶州成为唐宋以来北方最大的对外贸易港口,故史有“南泉州,北胶州”一说。

这个史料确凿,那胶州大白菜何以出名?1875年,胶州大白菜在东京博览会上展出,被评为优质产品,从此名扬天下。由此倒推,胶州大白菜有一千多年的种植史,远在唐代即享有盛誉,后传入日本、朝鲜被尊称为“唐菜”。如何传入?“北胶州”功莫大焉!

对于白菜,史籍多有记载,文人多有吟诵。仅举一例——苏东坡是古来美食家吧,他有诗曰:“白菘似羔豚,冒土出熊蹯。”白菘即白菜,能将白菜与羊羔、熊掌相提并论,唯东坡先生敢出此言!

“白菜”谐音“百财”,寄托着老百姓最朴素真切的愿望。其实,白菜是“寻常”的代名词,始终紧贴百姓的生活。“萝卜白菜报平安”说的是百姓的普通日子;“白菜价”借白菜指代物超所值;“白菜自由”更是关乎民众的生活大事,代表了对简单而又充裕生活的渴望与追求。因为“寻常低调”,所以成为“白菜之王”。

“百菜不如白菜”“白菜可做百样菜”。虽说南北通吃,但是食有各异。尽管一样的食材,却有不同烹制。据说在胶州,“胶白”浓厚清鲜两相宜,炒、熘、烧、煎、烩、扒、涮,还可凉拌或作馅,能做出50多道菜品。更可贵的是,“胶白”既挑起“主菜”大梁,又甘为“配菜”的角色,与各种食材一起烹制,既增加了对方的滋味,也保留了自己的特色,没有一种食材可以如此谦和而善于成全。

期待何日能抵胶州,吃一桌“白菜宴”,那将是另一番感受!



远古的遥望

□叶子

覆船山遗址,在漳州芝山岭下村东北侧约500米处。我站在西湖的岸边,远望过去,只见那处相思树郁郁葱葱。之所以一水之隔,就是要把覆船山遗址保护起来,也许在很远的将来,这个小岛会慢慢变成原始森林。

造物主真是奇妙。这里曾有着这样一个传说:此处原来是一片泽国,从九龙江驶来的两艘大船在这里相撞沉没,后来就变成了两座小山。其中一座酷似倒覆的船只,于是得名覆船山,与附近几百米之遥的松柏山相互守望。覆船山遗址面积约1800平方米,属贝丘遗址,略呈长方形的山头,相对海拔约100米。20世纪50年代末,文物工作者在此采集有石铎、打制石片和夹砂红陶片、夹砂灰陶片等,陶片纹饰有曲线贝齿纹、悠纹等。1988年,覆船山贝丘遗址被列为第一批市级文物保护单位。

遗址默默地告诉我们:在几千年前的新石器时代,我们的祖先就在这片热土上辛勤地劳作,古人曾经使用的身边之物既简陋古朴,同时也闪烁着原始的智慧、蕴含着生活的艰辛。几千年前曾靠贝丘之类生活的祖先,大概根本不会想到千年后发生的事情,根本不会想到那些他们食而弃之的石铎、破陶器,还会以物质的形式顽强地留存下来,被一双双慕名而来寻求远古文明的手轻轻捧起,轻叹这是文明的密码,是千年的记忆。

散乱的贝壳鱼骨夹杂在冰冷的地层中黯然沉睡,那些石铎也在地底下沉睡了若干年,斑斑驳驳带着遗憾缺口的陶罐沾染着润泽的

泥土,更沾染着远古的幽深时光。它们被唤醒了,在阳光下伸着懒腰,褪去了岁月的苦涩与艰辛,如一位掉了牙的长者,豁着嘴娓娓诉说着一段远古的文明。依稀中,袅袅炊烟和跳动的火把穿越了千年,把先人的生活图景呈现在眼前。陶罐比较厚,中间含沙子,非常耐烧。我浮想联翩:当时的人们已经会用热水来烫煮采集来的贝类及其他鱼类,这类陶罐是为了烹饪。而那些夹砂红陶片,似乎已带上了审美的功能,用来盛一些食物进行祭祀活动,人们开始有了精神领域的活动。

覆船山遗址的发现,显示了新石器时代早期原始人类已在这一带沿海地区居住生息,从事渔猎、采集、纺织等活动。我从文物专家朋友那里了解到,贝丘遗址的文化堆积层大部分由单纯的贝类河蚬构成,另有极少量的淡水螺壳以及各种简陋的石器瓦片,这类遗址多分布在海岸与河谷,自然条件和地理环境都很优越。又面临江海,背后不远处是山地,山洼地湿润,加上温和的气候有利于植物的生长,这类土壤特别适合于块根植物如薯类的生长,完全吻合原始农业生产耕作的需要。新石器时代早期阶段,居民经济生产的基本特点是以采集天然产物为主,并经营原始农业等其他生产活动,因此可以大胆地推断,闽南沿海史前贝丘遗址的居民,虽然前后经历了两三千年的时光,但是社会经济生产水平基本还停留在新石器时代早期阶段。这些史前人类使用过的生活用具和生产工具,见证了闽南千百年的文明史,意味着几千年前

游目骋怀

