谁要对你将看的内容负什么责？

王尔山

最近想到这问题，是10月8日在CollectSpace.Com看到一篇影评，关于美国新片《登月第一人》。作者提到，本片根据宇航员尼尔·阿姆斯特朗认可传记改编，但你将从这部电影看到的不是百分百准确再现，并且这结果也不完全源于影视技术跟不上导演再现历史的追求，而更像是，怎么说，导演还有其他考虑？

比如影片开场，导演因为“需要一个视觉参照”让观众对飞行速度有感性认识，就加上了流动的云朵，哪怕阿姆斯特朗的后辈同行、专业资历相近的顾问指出这在当时气象条件不可能出现，还是坚持己见。

但这一幕的其他细节倒是追求接近历史原貌，男主角在驾驶舱里写的飞行日志直接是从原件照录过来。

——当百分百的真实加入了不真实，哪怕只是一点点（导演估计就是这么看的），这对观众来说意味着什么？

倒推一步：我们原本期待从这部电影看到什么？

一

上图是影片海报之一，原件精度达到8K，超出一般纸媒的印刷要求。

我还记得，差不多十年前，第一次看到一台高端家用相机，它能生成4K照片这一点就足够让我体会到科技进步之迅猛（从家用级别可以想象专业级别肯定更高），没想到再过个两三年，4K视频也进入了家用相机的菜单。

但同期人眼并未发生同样幅度的改善。

当你将要看到的画面已经（或不久就要）超越人类肉眼的分辨极限（某网站转载的一篇文章提到8K精度已超过人眼分辨率若干倍），这是一种什么体验？

会不会更难分辨，什么是真的，什么不是？

在我之前已经有不少人留意到这一点。

刚刚过去的2018年中秋节，“央视新闻”公众号推送了一篇拍月亮秘籍，我是从批评文章看到的。批评者认为，前文作者不加说明地将合成照片与真实照片放在一起举例，会对读者造成误导。

他担心有人可能会上当。

那些照片，包括合成照片，确实可以做到很高的精度。

但批评者能辨别合成照片，靠的不是精通现代摄影技术，而是天文知识；他看照片会考虑月亮会不会出现在那个位置，继而呈现那个画面。

他是天文爱好者。

若你也喜欢天文，或像我一样也有兴趣看类似《古代天文学中的几何方法》的科普书，会不会同意，月亮位置问题也不难，即使学校里学的细节都忘了，真要上网查询重温也不难？

这种情况下，若有人选择看了就信，所有照片一概收录到大脑记忆的“真实照片”文件夹，谁能做什么、做得了什么？

我倾向认为那人知道自己在做什么，就是不愿动脑调用过往知识。

毕竟，文章摆在面前，能否得到读者认同，单有作者希望读者相信还不够，还取决于读者自己的历练与批判精神。

二

话说回来，真有谁要为我们将看到的内容负什么责吗？

收到传记《她们开启了核时代：不该被遗忘的伊雷娜·居里与莉泽·迈特纳》就想到，即使没有这立场鲜明要为两位主人公打抱不平的副标题，读者也能从内容提要与正文看出来作者的意图：美国女作家威妮弗雷德·康克灵（Winifred Conkling）要为分属法国和德国的两位女科学家写的小传，因为“伊雷娜和迈特纳这两位常常被忽略的女科学家，尽管可能不如20世纪其他一流科学家那么家喻户晓，但她们的贡献却是无可否认的。如果没有伊雷娜·居里发现人工放射性，没有莉泽·迈特纳在理解裂变过程取得关键突破，那么，核时代——带来的核能源与核医疗，当然也有改变人类历史进程的致命武器——将无从谈起”。

这也是全书最后一段。我知道，因为后来我成为本书译者，中译本由上海科技教育出版社出版。

当你得知作者有这样的考虑，你怎么看？

会不会像我一样，猜测作者可能有意侧重展现有利于自己的论据，比如这两位女科学家如何受到同行歧视，从而支撑自己的观点？

同样倒推一步：当我们读传记时，我们期待看到什么？

是一份客观公正的研究报告，可直接采信形成我们对主人公的认识，又或是这“只不过”是另一个作者提出的观察，最终还要靠每一个读者结合自己的所见所闻，综合判断，看是否需要修订在自己目前的认知里对主人公的印象？

说到客观公正，最被广大读者寄予这期望的，估计不是传记，而是新闻媒体的新闻报道。

早在2002年采访美国《华盛顿邮报》执行主编与评论主编时，我就听说，在这里新闻报道与评论分属两个独立部门，前者要客观公正，不带“本报”看法，后者相反，要有“本报”立场。

一年后采访英国《卫报》主编，他说他更相信新闻报道没有十足的客观性，记者要做的是坚持只写自己看到的情况，不写不能求证的事，每天、每篇报道如此，让读者有机会通过这些报道做自己的判断，找出真相。

真相究竟是什么？

比如我在查资料时无意中遇见曹则贤研究员在2017年中科院物理所研究生开学典礼上的致辞，他说，“这个法国科学院的院士有多大的含金量呢，我告诉大家，居里夫人获得两次诺贝尔奖也没有资格当选，因为她学问不够（法国科学院1962年有了第一位女院士）。”

《她们开启了核时代》作者认为，居里夫人在1910年竞选院士失败，主要是竞争对手将她描述为自由主义、女权主义的外国人，最终她以两票之差落选；院方随后组织了另一场投票，结果是禁止女性竞选日后空缺席位，迟至1979年才有第一位女性当选法国科学院院士。

1962年入选那位，是通讯院士，还不是正式院士。

但这位通讯院士，玛格丽特·佩里（Marguerite Perey），恰是居里夫人的学生，从19岁因为家贫而应聘出任居里夫人在镭研究所的私人助理开始，踏上相似的科研之路：在研究一种已知元素的过程中发现未知元素并以祖国法国的名字命名为钫，跟居里夫人发现元素钋并用祖国波兰之名命名一样。

居里夫人在简短自传（陈筱卿译本）花了一点篇幅写自己落选院士的经历：她不认同科学院关于若要申请成为院士就必须拜访所有院士为自己拉票的章程，认为应按申请人的业绩衡量而无需自己奔走，但因为当选院士能为她的实验室获得资助，她还是“硬着头皮”参选。

“我的这一举动又引起了社会公众的热切关注，大家就科学院是否应该接纳女院士而展开了激烈的辩论，一些老院士坚决反对接纳女性。最后，通过投票，我以数票之差落选。这之后，我就不再去申请了。因为最让我头疼、厌恶的就是要挨个求人帮忙，”她写道。

三

不错，我因为发现关于居里夫人落选法国科学院院士的原因还有两种不同的说法，就想进一步了解，看真相到底是什么。

为什么要在意这一点？

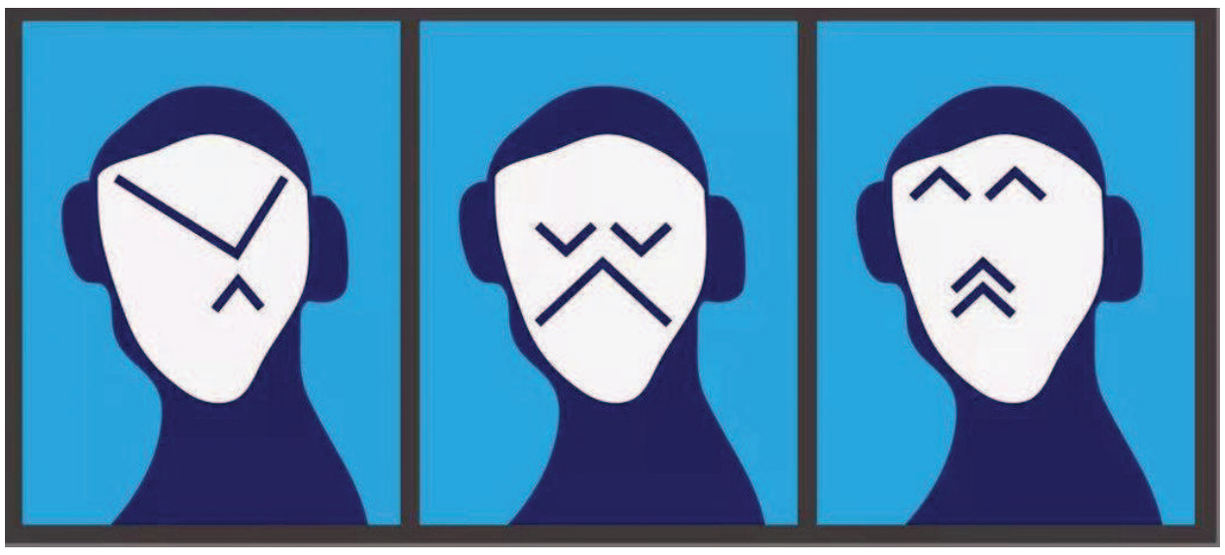
因为进入互联网时代，加上社交媒体兴起，内容正变得无处不在：有报告估计，从2005年到2020年，数字宇宙（每年我们人类参与形成与复制流传的信息量）将以每两年翻一番的速度增加，在2020年达到人均每年5个T。

另一份报告指出，美国家庭每天可以收看的媒体内容，从1960年的5万分钟增长到2005年的90万分钟，增幅18倍，尽管美国人的一天依然只有60×24=1440分钟，跟其他地球人一样。

并且，这汹涌的内容看上去可能就跟真的一样，像电影《登月第一人》的开场，精度很高，且大部分细节确实忠实于历史记载。

谁要对我们将看到的内容负什么责？

当下做一个机智的读者有多难？



笔会

在路上系列

（有机玻璃）

龚新如

选自2018上海艺博会

『圣伯夫的方法』

张治

统计一下《钱锺书手稿集》关于法语书籍的笔记篇幅，排在头三名的作者肯定是：普鲁斯特、福楼拜和圣伯夫。圣伯夫（Charles Augustin Sainte-Beuve，1804-1869），或被译作圣勃夫，比如前几年整理出版的范希衡译稿，上千页的《圣勃夫文学批评文选》；钱锺书则称他作“圣佩韦”，——这是《韩非子》里的话，拿来好像要和朱自清先生的字凑成一对儿，这至少比“爱利恶德”那名字看起来用得尊重些。

福楼拜和圣伯夫的相似度也许更多些，《容安馆札记》第六百三十五则的杂记里提到当代学者对圣伯夫小说《快感》（*Volupté*）和《情感教育》的比较，指出同类题材的女性人物形象在文艺复兴意大利诗人处早有先声。可我们多少有些好奇，喜爱普鲁斯特的同时也能欣赏圣伯夫么？《容安馆札记》第七百十八则里就抄过普鲁斯特《驳圣伯夫》里的一句话，谓其作品“算不得有深度”(L'oeuvre de Sainte-Beuve n'est pas une oeuvre profonde)。有些地方，钱锺书也表达了类似的看法。

钱锺书的老师吴宓也很推重圣伯夫，1923年《学衡》杂志刊载尚是东南大学学生的徐震堮翻译的《圣伯甫释正宗》《圣伯甫评卢梭忏悔录》二文，前面都有作为指导老师的吴宓所作长篇大套的编者按语，称圣伯夫是“法国十九世纪文学批评巨子”。《释正宗》这篇颇为重要，以“正宗”译法语“经典作家（classique）”一词，正是学衡派强调“兼取中西文明之精华”的追求对象。此文后来又有李健吾和范希衡的不同译本，可见是常读常新的圣伯夫代表作。深刻影响吴宓的哈佛导师白璧德（Irving Babbit）也是圣伯夫的拥趸，《容安馆札记》第一百一十九则，抄录某书中记哈佛一教授，长于批评，其idol为Sainte-Beuve，钱锺书遂谓此人必是白璧德。《容安馆札记》第十九则专论圣伯夫《文学肖像》（*Portraits Littéraires*）第一卷，开篇总论说，“论文处著语无多，谈言微中，总是偏师，非堂堂之阵，正正之旗也。此为少作，故尤欠鞭辟入里。”可以参看第二十三则开篇对法郎士（Anatole France）《文学生涯》（*La vie littéraire*）这种效仿之作的评价。《文学肖像》此书全三卷，除了范希衡的选译，比较大的中文版结集是前几年“西方传记文学经典”里的一本，挑了些鼎鼎大名的传主。钱锺书对此书兴致不高，《外文笔记》零零落落抄录，不过十页篇幅，且故意忽视很多那些大人物的内容，应该是上述批评意见的具体体现。

钱锺书最感兴趣的当然还是代表了“圣伯夫的方法”之高峰的《月曜日丛谈》（*Causeries du lundi*）。《中国诗与中国画》里引圣伯夫的话“尽管一个人要推开自己所处的时代，仍然和他接触，而且接触得很着实”。他和圣伯夫生平上有相似之处，都是生在世纪初年，跨过所在那个世纪中叶的大革命时代。读书笔记里摘录《丛谈》前言的句子：“时代又变得艰难些了，狂风暴雨和街谈巷议迫使每个人都把嗓子放粗……我相信，我对作品和作家自觉是真理的话，终于可以爽快地说出来了”（范希衡译文），未尝不可视为某种理想。《容安馆札记》对此书的征引主要体现于页边补注，《管锥编》里的引文都见于“增订四”，《七缀集》里倒是反复出现，也许说明钱锺书读此书时间略晚，——《新月曜日》的十多卷却可能是早读过的，尽管在《外文笔记》排订的顺序看起来在后面。钱锺书读《月曜日丛谈》的笔记篇幅总共长达五百多页。“文评于文章诸体中最为后起”（钱锺书译法郎士语），长篇大套地抄写，肯定是很欣赏其行文风格的了。有个大胆的设想：五六十年代的札记，也许本要催生一部大部头结合作品与作家的批评文集？只是，后来另有感悟，因此转向变成了《管锥编》的构思？无论如何，《管锥编》的结构，自然是突破了文学批评的格局的。

因此，做了很多功课的《月曜日丛谈》笔记，最后也就只是留下了五百多页的摘录和少量批注，这部分内容同那些作为未完成的研究计划材料的笔记不一样。暂且不管文学批评的事，通过那些批注，也可以发现一些有趣好玩的内容。《丛谈》第四册，《圣埃傅尔蒙与尼侬》(*Saint-évremond et Ninon*)。这位尼侬女士是十七世纪巴黎文坛著名的沙龙女主人，机智与魅力出众的交际花，也是女作家。她的情人除了王公贵族（据说红衣主教黎塞留出价五万法郎求一亲芳泽），还有那位著名的格言作家拉罗什富科(François de La Rochefoucauld)，钱锺书在页眉就标注了他的名言：“那些放纵于爱欲的女人，爱欲不过是她们最小的过失（见《道德箴言录》第131条：Le moindre défaut des femmes qui se sont abandonnées à faire l'amour, c'est de faire l'amour，从前的中译本把faire l'amour译作‘制造爱情’）”，说的是这位女士。《管锥编》引席勒诗中嘲讽“一妇以诗名者”，谓其夫如“名妓之绿巾夫”，用的典故即“尼侬的男人”（Ninons Mann）。

尼侬当年的沙龙接待过很多著名文学家，比如拉辛、布瓦洛、拉封丹、斯卡隆、赛维涅夫人等等。赛维涅夫人的丈夫和儿子先后都陷入过对于尼侬的爱情之中。钱锺书抄书笔记标识处，圣伯夫提到有人为赛维涅夫人编的《生平与著述录丛》（*Mémoires touchent la vie et les écrits de Mme de Sevigné*，1842-1865，共六卷），传记资料部分涉及尼侬事迹太多，简直可称为“尼侬外传”（la Chronologie de Ninon）了。这位编者叫瓦尔克纳尔（Charles Athanase Walckenaer，1771-1852），《月曜日丛谈》第六册里有一篇在他去世后不久写的悼念文章。钱锺书摘录了一小段关于其传记文章风格的评价。在此之前的一篇，题为《维耶曼与库赞两先生之荣休》（De la retraite de MM. Villemain et Cousin），是对索邦两位文学系教授的职业成就的论述。其中维克多·库赞在此前不久刚刚刊布了他对隆格维尔夫人（Madame de Longueville）的重要研究，是四卷本的大部头著作。隆格维尔夫人与尼侬一样，都是十七世纪的交际场明星，风流妇班头，甚至两人有同一个相好，那位格言作家拉罗什富科。圣伯夫指出，库赞书中对于隆格维尔夫人洋溢着虔诚的颂扬之词，其情态好似为赛维涅夫人著书立传的瓦尔克纳尔一样。钱锺书在此加批注说：“如陈寅恪之于柳如是。”

《圣埃傅尔蒙与尼侬》笔记上的批注则说，“道光时陈昙（仲卿）《邝斋杂记》卷8，记夷妓，不知是Ninon否？”《邝斋杂记》那段文字如下：

潘观察正威为余言：有夷妓某，年六十馀，恒恒如二十许人，彼国王孙公子、富商大贾皆乐与之交，竟爱而忘其老也。积赀至二百馀万，所蓄妓为其儿孙行者殆二百馀人。为自叙一篇，自言数十年来阅人多矣，惟所欢某是真男子，以赀二十万赠之，其馀半以纳国王，半以分所亲。盖彼国俗蓄赀不必以贻子孙，亲戚朋友皆在分财之列。有写字箱，行止必以自随，处置身后事宜，久经书明藏箱内。

潘正威指的是广州潘氏“同文行”在鸦片战争前后的一代经理人物，有诗集存世。当年十三行街上，“同文行”与法国商馆是近邻，向友人谈论西方人的遗产处理方式而带出法兰西的风月佳话也很正常。然而仅谈其遗产分配，不言其“自叙”之内容以及所交文人亲友是何等人物，也只能说是“在商言商”了。如果可断定是尼侬，那么这段掌故也很有意义，可看作是西方文学掌故的东传资料。尼侬好施与钱财也是名声在外，八十五岁临终前还给了一个朋友的儿子两千个里弗尔银币作为“买书钱”，那个十一岁的孩子长大成人后也成了作家，笔名叫作“伏尔泰”。

宣一版牛小排汤

詹宏志

第一次到韩国旅行，那是十多年前一个冬天，我们一行有几个家庭结伴自助同行，还带着四个差不多岁数的青少年。

在金浦机场落地时，已经入夜了；等折腾到了入住在明洞区的旅馆，更是已近午夜，但大伙都饿了，怎么办？

我只好跳出来变成此行的“领队”，我们并没有事先说好这样的分工，不过旅行书和相关资料都是我负责阅读与寻找的，也算是大家的“研究发展部门”，众人既然有需求，总要有人挺身而出。我领头带着一群老小，穿行在深夜的暗巷中，三转四转来到一家24小时营业的食堂，店里头没有其他客人，我用刚刚在飞机上才抱佛脚学来的韩文发音，为大伙点了两种汤品，餐厅桌上有两种自助取用的泡菜，汤品则附有白饭，我们一面吃，一面赞叹它的美味。热腾腾的汤温暖了我们寒夜里的胃，穿梭巷弄返回旅馆时，我们大家都觉得满足极了。

其中一位朋友问我说：“你对汉城这么熟，来了很多次吗？”（那时候，我们还不叫汉城为首尔。）

我的回答让朋友吃了一惊：“不，这是我第一次来。”

“那你怎么能够在暗巷中来去自如，又用韩文点菜呢？”

神奇之处在于我手中带着的导游书。我当时带着好几本日文的旅游指南，有的是结构完整、章节井然的“书”，有的则是信息丰富、版面纷杂的“杂志书”（日本人称为Mook），也有以美食或购物为中心的“主题书”。其中一本杂志书把韩文字母都用日文片假名标注出来，这样我就能够学会近似的发音；在讲美食的一章里，它又把一些常见的食物名称韩日对照胪列出来，我因此又记着了若干韩国食物的讲法；当我想到抵达后可能需要找一家离旅馆不远的“深夜食堂”，我在杂志书中看到了这家24小时营业的餐厅，就顺便看着地图把它和旅馆的相关位置默记了下来。

说穿了就一点也不奇怪，我在飞机上记下了一家餐厅的位置，这使我不必重看地图就在巷弄之间找到了它（并不困难，因为黑暗之中只有这家餐厅灯火通明）；它的食物很简单，只有两种汤和一种蒸肉，我只要再把三个食物名字背下来，基本上是可以对付的，唯一要费力气的是，我必须把三个韩国食物名称的韩文字母记忆下来，免得进到店里头才发现餐厅卖的东西已经变了。

这些未雨绸缪的准备果然让我派上用场，我从旅馆旁边的暗巷穿过，转了两条小巷子来到一条比较宽的道路上，这家名叫“神仙雪浓汤”的小店就灯火通明地立在路旁，时间已是半夜，店中空无一人，我们走进去占满了两张大桌，墙上贴着三张红纸条写着它所卖的食物，第一个叫“雪浓汤”（Seolnontang），第二个叫“牛膝汤”（Doganitang），第三个叫“兽肉”(Suyuk)，跟我在书上读到的一模一样，我唯一要做的就是指着墙上的红纸条，把它们一一用韩文发音点下来，当所有的菜端上桌时，我的朋友们就觉得好像看到奇迹了。

这其实只是昔日旅行的一个小插曲，而那家深夜惨淡营业的雪浓汤店如今已经出了名，变成观光名店，店面在明洞区换了更好的位置，也开了多家分店，彩色印刷的菜单更是变成五花八门，不再是两汤一菜的简易小吃店，而多年之后我重访这家排队热店，却觉得味道颇不如从前了……

但那一个晚上的汤品体验，却成了我的韩国料理接触的起点。那个晚上喝到了两种汤，“雪浓汤”其实是牛骨熬制而成，汤色雪白，再加入牛肉薄片，汤本身不调味，必须自己加盐与葱花，韩国人也会把泡菜加入汤中增添滋味。“牛膝汤”一样是牛骨熬出汤底，再加入牛膝筋而成，一样不调味，由食客自行调节。两种汤品滋味浓厚，滚烫鲜美，加入白饭共食，在冬夜简直成了御寒圣品。“兽肉”则是清蒸白切牛肉，别无其他调味，全靠牛肉本身滋味。我在初次去韩国旅行之前，对韩国料理所知仅限于铜盘烤肉、豆腐锅、人参鸡汤之类，并不知道韩国汤料理之多。

当天晚上的“雪浓汤”、“牛膝汤”启发之后，我们随后又试了河东馆的“牛肉牛肚汤”（Gomtang），“牛小排汤”（Galbitang），这些几乎都是同一系列牛骨汤底的汤品，吃法也大致相似。事实上韩国的汤菜还有很多，譬如用牛血与咸菜共煮的“解酲汤”(Haejanggu)，马铃薯与猪排骨共煮的“猪骨汤”（Gamjatang），鳕鱼与蔬菜共煮的“鳕鱼汤”（Daegutang），明太鱼干与豆腐鸡蛋共煮的“明太鱼汤”(Bugeoguk)，鲍鱼与全鸡的参鸡汤等等；汤品之外我们也试了生腌螃蟹与辣煮螃蟹、各种辣炒章鱼与河豚，更不要说也尝试了摆起来一整桌子的各种宫廷料理，对韩国料理的多元丰富才有了初步的认识。

回到家，我们也想试试受到韩国启发的料理。我的太太王宣一想到一种改良式的“牛小排汤”。我们请卖牛肉的肉贩帮我们找到一整根的牛肋骨，连肉带骨锯成八九大块，每一块差不多都有饭碗大小，把牛小排烫过洗净后，加红白萝卜、洋葱、青葱、昆布与整颗大蒜去煮，煮到牛肉软熟即可（大约要煮2-3个小时，宣一会在途中把红白萝卜取出另外食用），滤去其他材料只留牛肉和清汤，如能置放一夜，我们还可以撇去油脂，让牛小排的汤头更清爽。吃的时候加一点盐与白胡椒调味，有时候也撒一点葱花。韩国版本会加红枣、金针菇和冬粉，但宣一的版本会另外准备辣椒青葱酱油与麻油盐花两种蘸酱，让食客用来蘸牛肉吃；牛小排清汤则直接喝，或白灼一些台式面线来配汤。牛小排我们也尽量选择本土黄牛，肉汤充满蔬菜甜味，牛肉本身则软嫩而紧实；牛小排因为切得很大块，久煮不散，端上桌时气势惊人。我们通常一次买两根肋骨，重量超过十斤以上，煮起来一大锅；奇怪的，如果不煮这么大一锅，总觉得滋味好像不足一样。

如果来家里的客人，已经试过宣一拿手的“红烧牛肉”，第二次再来参加家宴，宣一就拿这道“牛小排汤”飨客。一道牛肉红烧，一道牛肉清炖，跟台湾最受欢迎的两种牛肉面的汤底，竟然也不谋而合呢。