

略说志业、事业与职业

胡晓明

之学与为人之学,在近代社会,两者往往冲突不可调和。

先师王元化先生说:学问是一种快乐的事。“什么是乐呢,就是达到一种忘神,你不想去它,它深深贴入到你心里边来了。使你的感情从各方面都迸发你的一种热情,激起对这个问题的学术的研讨。”(上海文学贡献奖获奖辞)往浅处讲,学术是内心的欢乐。先生一直说他是一个“为思想而生活的人”。学术使他遭受厄运,也从厄运中救了他,此中的纠缠与执著,绚烂而平淡,浅处中的幽深,真非片纸能言。

今人扬之水老师,业余出身,著述极富。她自述学问甘苦,讲得真好:“且要沉酣向文史,未须辛苦慕功名”,这是陆游六十八岁时写下的诗句。此后九年,放翁诗又有“学术非时好,文章幸自便”之句,两诗各有寄慨,且不论。断章取义,乃觉得这里的意思,都是教人喜欢……”——有一回扬之水老师对我说,“有人说我应该写学术论文才对,可是我发现我喜欢写自己研究的问题,怎么办?”往浅处讲,做学术,就是听从自己内心的声音,做自己喜欢的事情。

那么,副业不副业,甚至业余爱好也行,都不是重要的区分了。饶宗颐先生对我说,“我写文章就是好玩,常常同时摆着几个桌子,同时进行几篇文章写作,一会儿写这个,一会儿写那个,搞七搞八。”他像一顽童,以游戏的心态,无所谓出世,也无所谓入世,天机自便,而得大自在。孔子说的“游于艺”,饶公可能是最后一个“游于艺”的文人。

钱锺书先生更有一番关于学术的话,事关灵魂。他看不起那些以著述为目的的经师。他说,你们不要以为那些老师宿儒,白首穷经,就真的能够传承文明的事业了。其实,真正的“读书是灵魂的冒险,是发心自救的事情”。——说到底,人文学,不一定、或不只是追求真,但一定是要追求“意义”。人生本无意义,就看你是否在追求中赋予其意义,有意义即有发现的欣喜、表达的愉悦。

可是,再回到开头的第二义,这个话题,需要换位思考。我说年轻一代越来越不容易,是说尤其在大城市,要兼顾成家立业、升等考核、敬德修业、生存与发展,个中甘苦,一言难尽。曾经有某名牌大学毕业的研究生对我说,毕业十年,一天都没有好好读过书,时间都耗在培训班里了。因为,无钱则无房,无房则无婚,“丈夫生而愿为之家,女子生而愿为之家”……没有室家的人生,岂止是不完整。——而已经有室有家、有功有名、有房有车的老师宿儒,每每大言谈及年轻人如何要用心求学,好好读书,不要太功利,于理何安、情何堪、心何忍?我想起最近看到范景中老师的一番获奖发言,不是讲自己如何励志勤学,反而是劝学生不要做学术,学术的路,步履维艰,须先将生活落实好。个中滋味,也只有过来人、体贴人,才能懂得。

那么,是不是就劝学生把学术当作一份职业来对付,甚至一种副业来混混,就是正确得体的赠别话语?我不这样认为。上面的引证,事关学术的原动力,内在而非外在,这个要讲。同时,我也不主张把学术的职业与志业对立起来。吴宓《我之人生观》的讲法,把二者对立起来,我也不赞成:“职业者,在社会中为他人或机关而作事,藉得薪俸或佣资,以为谋生糊口之计,仰事俯畜之需,其事不必为吾之所愿为,亦非即用吾之所长。然为业者,则缘境遇之推移,机会之偶然。”博士越来越多,学术职位越来越少,求得一学术职业,机会与境遇,何等不易,我主张充分珍惜,不然就干脆放弃,让有志于此的人来做学术。此外,职业有职业的操守与规范,以学术为职业,就要遵守学术的职业道德,这个也不可轻忽。美国克瑞顿大学袁勃梅教授,给她被开除的研究生写过一封很长的公开信《我就不该录取你》,其中有一句说得好:“你可以成为一个很好的商人、公司老板或其他什么职业人士。搞学术,和经商或当清洁工,没有职业高下的不同,但明显有职业要求的不同。”做学问的职业要求首先是真诚第一。所以,学术作为职业也不是可以轻易做好的。

我还主张,于职业之磨折历练与无奈无力之中,既要能动心忍性,空乏其身,为吾所不愿为,不甘为,也要不改初衷,时时倾听内心的声音,唤醒自我,回归于志业与感发生命的本来。其实,只要认真对待学问,一定会发现,职业的平凡琐碎苍白之中,亦有发现的欣喜;职业的渐进困顿泥淖之中,亦有有真力的累积:“为伊消得人憔悴”之时,不妨亦或“蓦然回首,那人却在灯火阑珊处”,或许,“深深海底行”,方有可能“高高山上立”,庄子说真正的高人,“其为人无将也,无不迎也,无不毁也,无不成也,其名不显。”(《大宗师》)“撝宁”就是虽受干扰而安宁如故,与天为一。既如此,为何要将副业与职业、事业与志业,打成四截,决然对立起来呢。

二〇二二年七月二日



「文汇报」
微信公众号

炎夏酷暑,读黄德海撰《读书·读人·读物:金克木编年录》(以下简称《编年录》),不期然地想起《史记·太史公自序》里的一句话:“万物之散聚皆在《春秋》。”

以前读到这句话时,深觉有味却沉吟未决,这一次它就跳出来,挥之不去。看原文,这一句之前是:“《春秋》文成数万,其指数千。”之后写道:“《春秋》之中,弑君三十六,亡国五十二,诸侯奔走不得保其社稷者不可胜数。”这可以说是严重的持续不断的耗散,而孔子作《春秋》是为了维持世界不至于崩溃的努力吧?

从历史至于个人,从政治大事件至于日常生活,万物散聚,皆有所在,而我们常常能够经验到的就是日常的耗散。黄德海在《后记》里说:“尽管诸多干扰,时间被切碎成一块一块……”时间碎片化,很可能就消耗掉了,而且切碎就是消耗,生命或因此亏空,但人的振作也在这里。我们“也可以在块状的缝隙里一条一条写下去,不是吗?”而且,“随着写作的深入,金克木独特的玲珑剔透又变化多端,我从中感到的鼓舞远远大于沮丧。”

我理解他的学习与写作,以及由此得到的鼓舞,还有沮丧。《编年录》可以说是一部忧患之书,这不仅仅是指传主金克木,也可以指向编撰者本人。我所熟悉的并非具体,但决不是陈旧的印象,而是一种历久弥新的、自我更新的力量。也许,所有的力量都凝聚在无数碎片的空隙当中,而碎片只是时间的常态,我们因此也有了拼接或

编辑时间的可能

汪广松

者凝聚的可能,日常生活里的每时每刻,都是过去、现在与未来的拼接,至于拼成什么图案,也就因人而异了。

《编年录》的编撰(拼接)别具一格,或有鉴于《左传》。在行文时,往往先有一句概括,随后附上材料(注释里有考证),前者相当于“经文”,后者相当于“传”。以1943年为例,是年金克木32岁。这一年《编年录》第一句就说:“始学梵文。”然后就是两则材料拼成“传”,它们分别取自《我的童年》译后记及《梵竺因缘——梵竺庐集》自序》。单看“始学梵文”四个字,简简单单平平常常,看了材料才晓得曲折丰富,蕴含多少心血。

接下来写金克木赴鹿野苑攻读梵典,翻阅汉译佛藏,得遇天竺老居士故事,像极了小说。《编年录》写道:“随儒赏弥(法喜老居士)习梵文、巴利文。”这一句意蕴丰富,材料分为若干段落,每一段用破折号引出,其概括则曰:初识、考验、听讲《清净道论》、登堂入室、习《波你尼经》、国际视野、民族自尊、甘地轶事等。这九段每三个可为一组,分别标记了由浅入深、由个人乃至于世界的成长过程,就像是对金克木的人生经历进行了提炼。这种提炼并不仅仅是行文、句法的提炼,它分明是从时间碎片里生长出来的新生命。在这个意义上,《编年录》才有可能成为“并非虚构的成长小说”。

1944年金克木的学习经历依然精彩非常,《编年录》提炼为:随人经行、悟世内世外是一体、随德玉老和尚化缘、见在印度苦行的“鸟巢禅师”、请青年比丘讲经、与斯里兰卡老学者同吟

咏印度古诗、见儒赏弥之子高善必等。尤其令人叹赏的是在这段学习期末,金克木向少年人学习,《编年录》为此编撰了三则材料,分别是:与少年人做梵文练习、遇自小习梵文的孟加拉少年、跟锡金男孩学习印地语等,三则材料都取自《鹿苑三少年》。如此剪辑,方显出金克木独特的学习方式及其成长,而这个图谱不仅仅是金克木的,也可以属于黄德海,还可以归诸读者,尽管具体的人生不可复制,但上出的精神状态始终开放,召唤每一个有志于学的后来者。

我对1943-1944年的金克木醉心不已。此后读至《编年录》1949年,“自此年始,专读一种书。”引的材料是《如是我闻——访金克木教授》,金克木说他一生中连续几年“专读一种书”只有两次,一次是1949-1951年,专读马、恩、列、斯、毛的著作;另一次是四十年代前半(二十世纪),“在印度读印度书,包括汉译佛典。”我对他的第一次“专读”情有独钟,但对第二次不够重视,直到这次通读《编年录》才得以纠正。实际上,这两次“专读”指向他整个人生的两大关节,是两个向度。

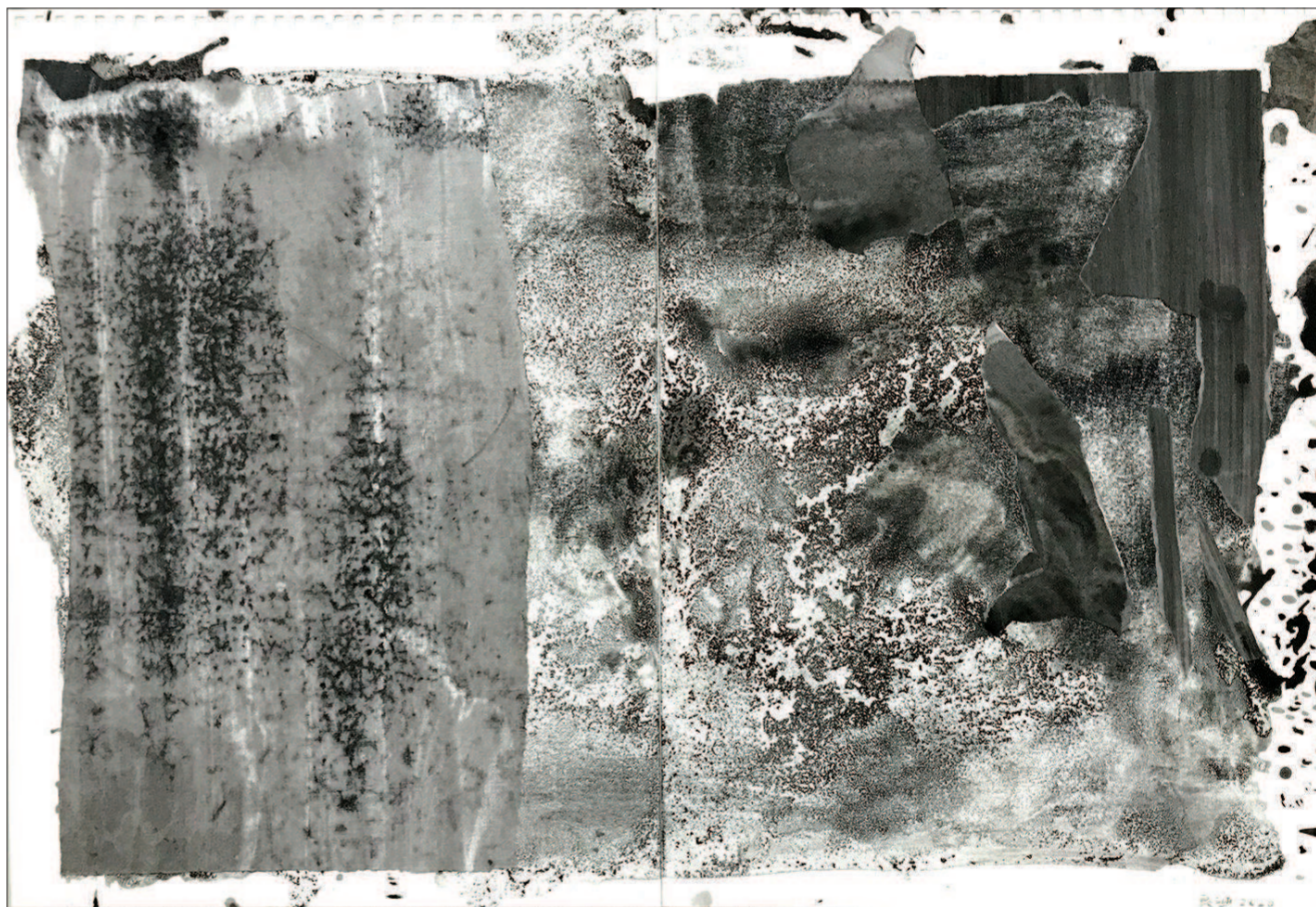
《编年录》将金克木的人生分为三段,分别是学习时代、为师时代和神游时代,大致对应书中的读书、读人、读物。读物已经是超然物外至于神游,“所谓无限风光在晚年”。1984年金克木发表《读书·读人·读物》一文,写道:“我听过的话还没有我见过的东西多。我从那些东西也学了不少。可以说那也是书吧,也许这可以叫做‘读物’。”至于“读人”,他把“听话”也看成是

一种读书。在我看来,这也是政治吧?《编年录》1989年,引了钱文忠的文章《智慧与学术的相生相克》其中一段,金克木问来访者是否能懂他的书,听了回答后断然说道:“你们读不懂,我不是搞学术的,我搞的是xx。”这个“xx”到底是什么?颇费思量。而读了《编年录》的“为师时代”,答案仿佛就在其中了。

《编年录》1971年写金克木的“离京日常”,引了他的一篇文章《冰冷的是文》,说道:“我还是深深怀念用体不用脑事听人从不必自己想的无忧无虑的快乐,对于还要自己再用头脑有一种莫名的恐惧。这时我差不多达到了忘记书本也不大识字的高级水平。什么拼音象形左行右行洋文中文统统陌生,对堆在屋里的残书书籍翻也不想翻。脱离了六十年的字纸生活在百尺竿头更进人‘无文’的最高境界是我向往的目标。”xx与学术的相生相克,大概如此。

我对金克木的阅读,过去一直停留在“书读完了”的印象中,这次补上了“不读书”,加深了“专读一种书”的理解,这个“三读”也可以相应金克木的三个时代吧?世事不易,时间破碎,读书岂非奢侈?

在阅读、思考、写作过程中,我的十八个月的二宝常常来到身边,小手拉着我叫“爸爸”,要我抱抱。我就放下手头的工作,和她一起玩耍,我知道这就是我正在经历的时间。有些干扰不成为障碍,或者说障碍程度已经尽量减轻。我这样读着,想着,写着,完成这篇小文,仿佛也有了一丝编辑时间的可能。



笔会

森林小丘-61
(纸本、墨、丙稀)
冯良鸿

今年的上海,仲春泡影,晚春迷踪,即使来过,也未必见过。所幸还有初夏,“试把樱桃荐杯酒,欲将芍药赠何人?”六月头上我没错过快要落市的芍药,也算赶上了正当时令的茭白,凉拌茭白、油焖茭白、肉片茭白、青椒肉丝炒茭白,家常小菜,谈不上惊艳。华山路口云和面馆的虾籽烧茭白倒是分外可爱,鲜活河虾用毛刷刷净下籽,温火逼干水分,再慢慢煨红,炒香,备用;茭白去皮后也只用嫩刀切拇指尖大小的滚刀块,焯水、滤干,之后的事情全凭火候与调味了。这道菜堂吃最好,鲜甜爽脆,有几次我提前一天点好菜,午间请人从餐厅取了,再骑电动车送到六百米外的松荫里,或龙门阵,鲜美虽尚存,爽脆已半失,茭白一旦脱水,即如美人迟暮,或可叹,却不可吃了。

金沙厅王师傅的茭白做得也好,四五年前的夏季菜牌上新创一道虾酱炒茭白,那虾酱据说是广西的虾酱,不比马来那虾酱那样鲜咸,茭白丝丝细细切,丝丝入扣,这道菜上桌时宾主切不可太过谦让,但须急筷猛吃,吃完饭,盘底没有半点汤汁,只留一层薄油才是正道。要是费时相让,虾酱里的盐分侵入茭白丝,逼出茭白的水分,冲淡滋味,菜就失分了。西冷的川公子偏爱大排档,最不喜欢酒店里的高级餐厅,那年我请他在金沙吃这道茭白,吃完了他请我再点一份,对他来说,那不过是几筷子的事情。我没告诉他其实王师傅邀过我进后厨吃这道菜,说是只有方起锅时,站在灶边直接下筷,茭白丝才最爽嫩!

做菜这件事,主料和配料一旦选对,菜已成功了一半。茭白微甜,略带一丝糖腥,虾籽和虾酱都能衬出茭白的清甜,又能以腥制腥,反之,茭白也是虾籽和虾酱表现其鲜味的最佳舞台,两两相得,自然登对。王大厨的金沙厅还有一味冬季菜,西班牙5J火腿宁夏九年生百合也是这样的搭配,火腿切成米

美味的舞台

潘敦

粒大小,在百合上细细撒过,更用砂锅慢慢火焖透,咸咸甜甜,勾搭成仙。茭白、百合这类食材,当作其他鲜物的舞台最是不易出错,要是换成一尾清蒸鳊鱼,几片火腿上台或者还能助兴,虾籽或虾酱站上台去,前言不搭后语,那是暴殄天物,只等着食客喝倒彩了。

近些年餐饮界喜用的“天物”除了高级的西班牙火腿外,还有几种。最流行的是松露,亦黑亦白,也南也北,南是指意大利,北自然是松露的故国,意大利了。松露是难得的只有香气而没有滋味的食材,嗅若奇兰,味如木蜡。它的表演舞台可以是一碗最简单的白汁意面,或者一盘英国式的早餐炒蛋,炒得越嫩越好。意面或炒蛋上桌,侍者随之奉上整颗松露,另附电子秤一具,松露过秤后迎之以刨刀,一时间松花片片,菌香滚滚,食者起意,侍者忘机,侍得娱兴稍定,松露复秤,料已千金消沉。那么贵重的食材店家自然想多卖一些,于是盘里盘外,处处飞花,冷暖各具。松露不能爆炒,也不能清蒸,中餐的菜色里很少有它的用武之地。加工成松露酱后选择多了不少,金沙厅的黑松露素菜蒸饺我吃了十几年了,倒是冷菜里的那道黑松露花菜不如上海逸道餐厅的黑松露宁波炒年糕美味。至于那些在广式腊味饭上刨一层松露的餐厅,无非是为了昂价,不然真是多此一举。

和俄罗斯的高级食材,近来在中国遍地开花,据说浙江、四川、云南都有鲟龙鱼的养殖场,都产鱼子酱,就连欧洲、北美高级餐厅的餐桌上也有八九成的鱼子酱来自中国,可见在“吃”这件事上,要难倒中国人着实太不容易。鱼子酱最传统的舞台是一种叫“Blinis”的俄式小煎饼,配方里除了小麦粉和荞麦粉外,还有牛奶、黄油、鸡蛋和酸奶油,稍微发酵,气孔松软,最能中和鱼子酱的腥咸,又不夺它的鲜美。上海意大利名店 Da Vittorio 上一道鱼子酱大约有七八种配菜,除了俄式煎饼,好像还有酸奶油焗土豆、去皮的烤白吐司、迷你华夫饼……五十克鱼子酱还不够这些碳水群演们一人分一勺的,实在是抢戏。碳水之外,我最喜欢看鱼子在白芦笋上的表演,简单水煮的白芦笋配上传统的荷兰式蛋黄汁,酱汁上加一勺鱼子酱,接下来的演出自然跌宕起伏。只是眼下的趋势,似乎个个都在争做鱼子酱的舞台,海鲜里的鲜贝、蟹虾、生蚝也许还算传统,中餐里的熏蛋、烤鸭、乳猪勉强当作创新,我最难理解的是有一家靠卖惠灵顿牛排出名的餐厅,建议客人在牛排上加鱼子酱,真奇怪,明明都是好演员,明明独自都能撑起一台戏,为什么见了鱼子酱就那么低声下气?

海胆的舞台向来是醋饭和海苔,用一点点酸度和咸味勾出鲜甜。上品的海胆向来只能生吃,所以海胆蒸蛋、海胆意面、海胆水饺都难吃出海胆的真味,都算不上海胆的主场。前年黑石公寓刚开的时候有一间自称做融合菜的餐厅,招牌菜是葱油拌面上加一勺新鲜海胆,这让我想起 Nicole Kidman 有一年不知为何替马先生站过台,那餐厅去年果然关张了。去年夏天我在北京三里屯附近的一间居酒屋吃过一味海胆山药凉面倒是让人喝彩:柚子醋啫喱做汤底,生山药切成龙须面般的细丝盘在碗中,加一勺北海道新鲜海胆做浇头。我也学川公子,吃完一份,追点一份,真是好演员遇上了好舞台。

有些时候演员不用舞台也能独自成戏,火腿、鱼子酱、海胆,单打独斗,都是高手。时下有些餐厅,尤其是所谓的高级日本料理,也许是为了让客户觉得物有所值,常常做出一些只有演员没有舞台的菜色来,譬如和牛塔塔上放一只牡丹虾,牡丹虾上铺一层海胆,海胆上再添一勺鱼子酱……我印象里香港电影上明星出场最多的一部戏是王家卫导演的《东邪西毒》,桥段虽好,不知所云。那部戏据说亏得很惨,于是王家卫让刘镇东带着原班卡又拍了一部《东成西就》,票房大好,当然那电影本身,是个笑话,就像在和牛塔塔上放一只牡丹虾,牡丹虾上铺一层海胆,海胆上再添一勺鱼子酱一样,也只能当是笑话了。

二〇二二年七月十三日,暮色含烟