

在是什么让悲伤在日出时终结?

黄荭

我第一次认真阅读帕斯卡·基尼亚尔是在2007年,当时张新木教授翻译的《游荡的影子》由译林出版社推出。和他之前的小说《罗马阳台》《世界的每一个清晨》《符腾堡的沙龙》不同,这是一部从体裁和内容上都难以归类到传统小说,像极了后现代艺术家用历代古董陶瓷碎片随意拼贴的马赛克图案:格言警句、哲理短文、历史故事、生活观察、读书笔记……它是基尼亚尔“最后的王国”系列的第一部,2002年在法国出版就荣膺龚古尔文学奖。因为张老师是我博士论文的指导教师,也因为基尼亚尔这种看似纷繁复杂、断章杂糅,实则纹理细腻、开合有致的风格吸引了我,于是我写了一篇小书评发表在《文汇报》上。

出生在1948年的帕斯卡·基尼亚尔是法国当代文坛的一个异数,“一个最谦逊同时也是最傲慢的作家”,小时候患有自闭症,长大后的他也常常离群索居,喜欢蒙田随笔和《一千零一夜》的传奇。他擅长“借尸还魂”,用另类的叙事还原古典情怀,用经典和记忆连通历史和当下,拂去岁月的沉渣厚土,他的文字总会透出一抹淡淡的、古老智慧温润的光泽。“影子,就是那些古往今来的圣贤,那些远离尘世的隐修者,那些超凡脱俗的思想家。这些记忆清单中的影子在时间和空间中游荡。”于是,我跟随基尼亚尔在多元文化的历史长河里游弋,在“不可见物和文化、古人的影子、寂静、隐秘生活、无用艺术的无用统治、个性与爱情、时光与乐趣、自由与欢乐”中寻找文字构筑起的“最后的王国”,在一个彻底语义化了的世界,等待日出时所有悲伤都如露水般消散。

2011年,王明睿从山东大学本科毕业考到南京大学,在我的指导下攻读硕士学位。开学前的暑假她读了《阿玛丽娅别墅》和《符腾堡的沙龙》,被这两本书中主人公“离开-回归”的故事深深吸引,想在基尼亚尔织就的文字之网中抽出一根能指引她回溯到作家创作源头的金线。她先找到了1640这个象征文艺复兴和巴洛克音乐的年份,也是基尼亚尔多个故事发生的时间基点,开启了“寻找原初”的旅程。硕士论文做完,旅程还远没有结束。其实所有研究,都有点像一条永远无法抵达的地平线,你走过去,它又退到一个更遥远的天边。

于是,在我的指导下她继续攻读博士学位,继续探索基尼亚尔写作的奥秘。幸运的是,在这期间,她得到了梦寐以求的翻译基尼亚尔作品的机会,一共四本:《音乐课》《音乐之恨》《眼泪》和《乔治·德·拉图尔》。前两本书的选择完全契合她博士论文的选题,在言语和视觉都无法企及的“原初”,只有声音——天籁、地籁和天籁——是最动人的生命之歌,如风声,如潮汐,如音乐,如婴儿的第一声啼哭。

所有外国文学的翻译者和研究者都深有体会:翻译和研究相辅相成,彼此促进。翻译是最好的进入文本细读的方式,只有和文字耳鬓厮磨,才能更准确地感知词语的色彩和温度、结构的严密和巧妙,进而领悟作者的立意和用心。而研究会让译者更好地地了解作品创作的时代和社会背景,照亮不同文本之间隐秘的互文关系。也



繁花似锦三 (布上丙烯) 李磊

父亲的厨艺和园艺

陈喜儒

我从小吃母亲的饭菜长大,但我真正的大厨,不是每日操持三餐的母亲,而是父亲。

逢年过节,或有贵客,都是父亲下厨掌勺,母亲退居二线,打下手,负责洗菜,烧火端盘子。父亲煎炒烹炸,样样精通,手脚麻利,技艺娴熟,用不了多长时间,一桌菜就齐了。家里的餐具很讲究,不知父亲从哪里淘换来的,杯碗盘碟,一应俱全,光盘子就有长、圆、方、三角几种,虽不成套,都很好看,父亲根据菜品的形状颜色决定用什么器皿,摆在一起,相得益彰,有模有样,颇有品位。

父亲常做的有荷花菜、锅包肉、干炸里脊、熘肥肠、爆炒三样(猪肝大肠腰花)、浇汁鱼、香酥鸡、酥白肉、熘肉段等等二十种。我不知父亲总共能做多少种菜,也不知属于什么菜系流派,但居家摆席待客,绰绰有余。有时,他边做边叮嘱我:酥白肉,一定要用蛋清糊,出锅时雪白,香脆可口。做锅包肉时要用蛋黄糊,出锅时金黄晶亮,否则颜色不对,味道也差。在父亲的菜单中,我最喜欢荷花菜。先把肥瘦肉切成末,加上调料搅拌均匀,之后把白菜帮切成荷花瓣状,包上肉馅摆在盘中,整个盘子像一朵盛开的大荷花,之后上锅蒸熟。这个菜,好吃又好看,但我只在家里吃过,后来再也没见过,不知道是不是父亲的发明?

姐姐问过去爸爸,在哪儿学的厨艺?爸爸说,在果匠铺学徒时,旁边有家饭馆,厨师是山东人,善做鲁菜,帮他打打下手,多看看,也就学会了。还有一些菜,是自己到人家做客吃过,回来自己琢磨的。拜师学艺,人家的诀窍不一定教给你,你得自己看,自己试,自己悟,旧社会叫偷艺。比如熟不熟,说不明白,全靠经验,凭感觉,一看菜的颜色就知道了。起锅早了,欠火,生;起锅晚了,熟大发劲了,口感不好,也不行;总之,要掌握火候,手疾眼快,恰到好处,才能色香味俱佳。

那时家里来客,小孩是不上桌的,但小孩嘴馋性急,抓心挠肝的样子不好看,母亲就想了个变通的办法,在库房或里屋放张小桌,把各种菜拨出一些,叫我们吃又不失礼节。大概是上了中学以后,我才有资格坐在末座陪客。俗话说,无酒不成席,但我家的短板恰恰是没人喝酒陪酒。爸爸滴酒不沾,喝一口全身发红,呈酒精中毒状,挺吓人的,所以来客中有好酒者,只好请会喝酒的表哥来陪,如果他不在家,只好委屈客人自斟自饮。母亲曾希望我练练酒陪客,因为在酒徒的眼里,酒没喝痛快,多好的菜也没有滋味。但我家祖上几辈都不沾酒,遗传基因强劲,练也不行,我至今不能喝酒。但我喜欢收集酒瓶,遇上喜欢的,就买一瓶,请人把酒喝掉,把瓶子给我。

父亲不仅会做菜,也会做糕点,而且是专业水平。他年轻时拜过师,受过严格的专业训练。家里有吊炉,大、小面板,大小走槌,大中小枣木擀面杖,各种点心模子和切割用的刀具,能做炉果、大饼干、槽子糕、沙琪玛、光头饼等多种。父亲原本想当果子匠,靠劳金(工资)养家糊口,也置办了各种工具,但后来那家卖糕点的杂货铺黄了,手艺没用上几天,却便宜了我们,只要家里有油糖蜂蜜白面等材料,我们就央求父亲为我们做点嚼咕解馋。

父亲会照相,与人家合开过照相馆。有一年去营口办货(购买照相器材),居然扛回一捆甘蔗。我们那里没有甘蔗,只是听说那东西像根铁棍子,很重很甜,可以榨糖,但谁也没见过,更没吃过。可能我们的议论被父亲听到了,为了让我们开开心心,尝尝甘蔗的味道,他一路扛着甘蔗上下火车汽车,不知费了多少力气和口舌,才搬运到家。父亲无论走到哪里,心里都想着儿女,每次出差回来,总要带些我们那里没有的东西,如鸭梨、香蕉、山楂、石榴、核桃、栗子等等,两个大筐,装得满满的,中间用麻绳系着,搭在肩上,胸前一筐,后背一筐,很重。我们心疼他,不让他带,但他根本不住心里去,下次照样乐此不疲。

父亲干农活也是把好手。我家的小菜园,在父亲的精心辟弄下,瓜果飘香,蔬菜繁茂,花草芬芳,既是菜园、果园,也是花园,堪称小城一景。

窗前一小块地,黑油油的,最肥,但父亲不种菜,只种花。坐在屋子里,透过窗户,就能看到百合、串红、波斯菊、大丽花、百日红、万寿菊、美人蕉等争奇斗艳,有时还能引来蜜蜂和蝴蝶。盆栽的橡皮树、夹竹桃、扶桑、吊金钟等木本花摆在屋檐下。记得有一盆山影,养了几十年,

长到两米多高,呈太湖石状,煞是好看,但因太大太重,无法搬出屋晒太阳,最后腐烂而死,实在可惜。很多花种都是父亲从外地带回来的,别人家没有,所以常常有过往行人驻足观赏。天冷时,盆花和怕冻的花根都要移到屋子里,窗台上、柜子上摆满了花盆。寒冬腊月,外面是冰天雪地,滴水成冰,而我家却是绿意盎然,温暖如春。

在菜园的中心,父亲打了口小井,安上了轱辘,修了水道,用来浇菜。水井周围,种着蔬菜瓜果。我中午放学回家,先进菜园,摘西红柿、香瓜、黄瓜,捡姑娘,折甜杆,吃个半饱再回家吃饭。摘西红柿时要注意,白衣服不要碰到西红柿秧,否则留下一块绿,怎么洗都洗不掉。菜园的四周是果树,有海棠、杏、李、梨等等,还有一架葡萄……

父亲喜欢这个小菜园,早晨起来,先到园子里转一圈,弄弄这个,看看那个,然后再洗脸吃饭上班。有时下晚班回来,也要拿着手电筒,看看他的花和菜。妈妈早晨也是先进菜园,拿个小筐,拔几根小葱,摘几根黄瓜,或藕点小白菜,割把菠菜,再进屋做饭。家里的蔬菜,一年四季,除冬天外,基本不用买,菜园里就有,而且是现摘现做。那时不知道,这些不用农药化肥的蔬菜,是纯绿色的绿色食品。可惜如今再也吃不到那样水灵新鲜,应时当令,味道纯正的蔬菜了。

父亲心灵手巧,干什么像什么,而且用功。照相时,他订摄影杂志画报,看有关照相的书。种园子养花,他就买有关农业方面的书。他用竹子编的鸟笼,比市场卖的还好看实用。他糊的风筝,色彩艳丽,飞得高远,人人夸赞。他用泥捏的牛,用公鸡腿上的两个胶角当牛角,惟妙惟肖,栩栩如生。他做的纸灯笼,精巧,安全,轻便,好看。他会做豆腐,做酱油,还写得一手好字,打一手好算盘,真的说不清他有多少本事。他常说,艺不压身,多一种本事,就多一条活路。

不仅如此,父亲还不断有发明创造,比如下霜前,甜杆最粗最甜,吃不了,扔在地里,晾干后就变成了柴火,白晒了,但父亲有办法,他把甜杆割下来,捆成捆,放在地窖里,差不多可以吃上大半个

冬天。比如,我们小时候,家里很少吃鱼,怕叫鱼刺卡住,但过年过节又非吃不可,为的是讨个吉利,年年有余,就买大鱼或刺少的鱼,但还是提心吊胆,得大人把刺挑干净才叫小孩动筷。后来父亲听说做成酥鱼没危险,刺是软的,小孩也能吃。他没吃过,也没吃过,只是听说,就自己试验。那时没有高压锅,很耗时间,但最后终于成功。他很高兴,说这回行了,孩子们也可以大口吃鱼啦。还有一种咸菜,叫油辣椒,不知是父亲跟人学的,还是自己琢磨的,即把油和酱油加上调料烧开后晾凉,再把切好的青椒芹菜等放进去,腌几天即可食,又脆又香,但我也只是在家里吃过,不知别处有没有……

祖父病故那年,父亲带我和弟弟回老家探望。那年我十岁,趴在地上给祖父磕头,抬头一看,这个穿着浆洗得板板整整白色对襟褂的白发老头,真好看。说句老实话,迄今为止,爷爷是我见过的最漂亮的老头。这时我才发现,父亲长得像我爷爷,也很好看。记得我家墙上有一尺多长的大照片,小时候,我不知是谁,问姐姐。她笑着说,你傻嘛,那是咱爸年轻时的照片。他去营口办货时照的,人家把照片放大,摆在照相馆的橱窗里当广告。遗憾的是,我们这辈人谁也没有爸爸姑姑漂亮,不知是人种退化,还是因为妈妈不够漂亮?但我没见过妈妈年轻时的照片,也不敢问,只能存疑。父亲晚年患脑溢血,瘫痪在床,我去医院陪他,闲聊时,我问他,我妈年轻时好看吗?他说,好看,咋不好看呢!董家药铺的老姑娘,十里八村都知道呢!那时他说话已经不太清楚,但提起这些往事仍很兴奋,可见很满意。

回忆起来,我身体最好的时候,是在故乡与父母共同生活的十八年。我不记得生过什么病,只有一次因为淘气上树,不小心掉下来把腿摔成骨裂,在炕上躺了三个多月。除此而外,好像没打过针吃过药。偶尔觉得身上发紧,我就背着书包一阵狂奔,出身透汗也就好了,不用吃药。不仅是我,我家兄弟姐妹身体都很好,很少生病。究其原因,一是我母亲时刻把儿女放在心上,吃穿住行都应及时

季,谁有个头疼脑热,夜里都爬起来看几遍。二是家庭和睦。我从未见过父母吵架闹别扭。兄弟姐妹之间,也从没红过脸。管教我们,母亲全权,父亲很少插言。他脾气随和,从不发火,与同事邻里关系也融洽。他有句名言,要让人容人,吃亏就是占便宜。

母亲和三个姐姐,把我惯得够呛,饭来张口,衣来伸手,什么也不会,上大学之前,我就没洗过衣服,生活自理能力极差。后来去大连读书,离开父母离开了家,住宿舍,吃食堂,洗衣服拆被褥,一切全靠自己,一时难以适应,先是肠胃不好,后来患慢性肠胃炎,食欲不振,消化不良,面黄肌瘦,身体虚弱,心情烦躁,折腾了好几年,才算慢慢缓过劲儿来。

母亲常常挂在嘴边的话是,家常便饭最养人。起初我不太理解,但经过痛苦的折磨,渐渐明白了母亲的意思:咱们寻常百姓家,要想有个好身体,靠的不是大鱼大肉,山珍海味,而是家常便饭,所以无论何时何地,都要好好吃饭。母亲不会说民以食为天,但她常讲,每顿饭吃两个大馒头,还会生病吗?

我到北京工作后,父亲来信说,这几年你妈的厨艺也大有长进,她的老三样,红烧肉、铁锅炖鱼、蘑菇炖大块鸡做得不错,很受欢迎。其实,母亲也有许多绝活,她在饭菜里,融入了亲情友情爱情,那味道是与众不同的,只是被父亲的厨艺遮蔽,没人注意罢了。就说捞饭(先煮后蒸)吧,她在锅底用捞饭剩的米汤熬豆角,锅中放个帘子,上面蒸刚捞出的八分熟的米饭,加上茄子、土豆、鸡蛋辣酱,锅边再贴几个饼子,全家的饭菜,一锅全齐了,而且营养一点不丢。尤其是妈妈用刚下来的新粮做的大苞米碴子芸豆粥,即把整粒玉米破成两半,加上大芸豆,用慢火煨四个小时,再配上一碟小咸菜,那个软滑香糯,无与伦比,堪称家常便饭中的极品,人间至味。

如今父母去世已经三十多年了,我也年逾古稀,但我还是想念他们,想念我家的老屋,我家的小菜园,我家的味道,有时想得心疼,泪流满面……

2022—7—11

冬瓜梁

阮文生

鸟巢是黑的,挂在树杈里。蓝图中发灰,应该是天气遇到了更多的云彩,它们在近三米长的石板上留白着。一气呵成呢,连个逗点都没停下。我被夹在中间,成了黑白记忆的兼顾者。齐云山摄影人驿站,一开始就有这样的定位。我不断走动,我在努力寻找差势。有点私心哦,真的留给自己了,不算一个坏天气。

我朝着横江,迈进几步。现在不是雨季,江里汹涌的大潮只剩尾声了。“S”状的道家符号,深不可测。它清澈了山水,又平衡了多少法则?对面的齐云山矗立着,锣鼓收场了吗?白花花江面有石头露出,像是一些谜底或往事,相机可以对准,手机也可以让那里的动静闪亮一回。往下的段落,不是在往下,也不能说是在寻找消失的方式,是的,翅膀和暮色,都是飘心的。它们在联合催动一场新潮,包括心底的涌动正在加速溶汇。回头一望,“小壶天艺术馆”,韩美林写的,成了齐云山摄影人驿站的很大的一个界面。56棵百年枫杨仿佛山的倒影,把

世俗和忙碌一起覆盖。枫杨在空中拱卫着,上举天下接地。驿站差不多是所有徽州人家的缩写。坐在中堂的太师椅上,敞开的墙扉可谓开门见山,齐云山上云雾飘旋,仿佛是最活跃的思维。千变万化的自然风光和生活形态,总有瞬间被认识和定格。敞开的驿站大门,这么定位和守望,细细地品味下去,那里的苦辣酸甜和波涛云涌,已成经历和背景。它加重了驿站的底色,如果我们的选择加进来,会让想要的画面跳开来。跳台上的瓷器是沉默的。跳台的材料

高高的楼层里,向前或拐弯可能都会等着一个意外,空间接着地气,更是无限地敞开了。桌上可以打打小牌,沙发面前有啤酒空杯。躺进吊椅,你就是来回的钟摆。池塘里的水蜡烛,有点憔悴了,一根根的草顶瘦瘦地站着,不说秋水长天,可能半瓢秋风,就能晃荡出萧瑟的样子。水蜡烛没有出格,秋天就是这个色彩,一些层面要的就是这个味。从墙根向墙头爬去,不知什么时候,老藤丢掉了绿色。这么一闪忽,百年的劲道就灰灭了,老藤的沧桑显而易见。一场太阳雨正在发生。伞面在楼顶盛开,那是徽州也是民国的色彩。小巷和戴望舒,都是江南的口音,油纸伞里的尺幅,斜一回找一把,全都包括了。更多的植物勒进自己的冰凉里。揉搓出来的从容不迫,凸起来凹进去,狠一回又软了一节。顾不上边上的芭蕉了。芭蕉高过一层楼。有关芭蕉的故事依然青翠,那里的劲道依旧柔媚。掀起心潮三尺:“是谁无事种芭蕉,早也潇潇,晚也潇潇”,又复归青

萍之末:“是君心绪太无聊,种了芭蕉,又怨芭蕉”。红尘和心斋的曲径通幽,在《秋灯琐忆》里转折、起伏。大叶之上,“秋来风雨滴沥,枕上闻之,心与之碎”。又一番人生体察,在清朝名士蒋坦的笔下窸窸窣窣。按兵不动的长气,在白墙黑瓦之间跌宕伸展。冬瓜梁在餐厅里出现了。徽州建筑常见的一个物件,和此时正好合拍。它高昂、凝重、流畅,像是徽州民谣。架构着暑热和秋凉的是冬瓜、藤蔓和叶片筛选出细长又粗壮的防护。一座山的隆起给小小地仿制了,沟壑和高度显而易见。原野的气量在不动声色。冬瓜用丰腴和厚实,鼓突着徽州。得到神示么?建筑里的大梁就叫冬瓜梁。它和圆桌靠椅构成的弧面,就像馒头一样还在积攒着更多的热量和岁月。民以食为天啊,没有什么比这个更具担当更具重量了!大木头,冬瓜梁,徽州的核心力量!

2021/9/13-14-15-16 2022/8/6 改



『文汇报』 微信公众号