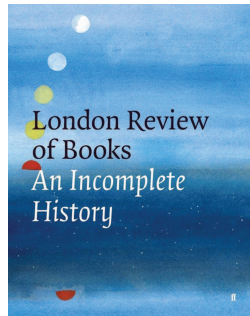


悦读·书评

《〈伦敦书评〉：一段不完全的历史》



The London Review of Books: An Incomplete History, London Review of Books Faber & Faber (2019年10月版)

过去40年里,《伦敦书评》始终保持着与读者每两周一次的会面。刊文数量从十篇到二十篇不等,除了最常见的书评和论文,还穿插着信件、诗歌、影评,

偶尔也有短篇小说的身影。从创刊编辑卡尔·米勒口中的“一张小小的报纸”,发展成如今欧洲最顶级的书评类刊物,看似平淡无奇,但在其背后,是由无数八卦、争吵、对细节的专注、坚守、分歧和持续不断的信件往来组成的无比丰富和有趣的岁月。

《伦敦书评》问世于1979年,当时《泰晤士报》因劳资纠纷导致《泰晤士报文学增刊》停摆长达半年。于是卡尔·米勒想着创办一份新的书评类刊物来填补这份空白,当时他还是另一份报纸的编辑。他的同事兼助手玛丽-凯·维尔梅斯也参与进来了。

起初,《伦敦书评》作为《纽约书评》的别册一起搭售,不过两份刊物的合作关系只维持了一年。米勒在1992年离开,维尔梅斯则坚持到最后,她就是《伦敦书评》的现任主编。

本书有许多翻拍的原始信件、样稿和潦草的笔记评论。通常这种开本的读物不会出现以

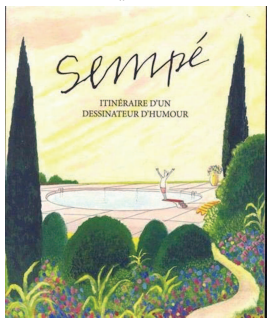
文字为主角的图片,但读者在本书读到的图片非常有意思。比如诗人劳拉·莱汀用打字机“写”的信件,抱怨马丁·西摩-史密斯给她的前任伴侣罗伯特·格雷夫斯写的传记,重叠的字母,交叉的单词,这些打字机独有的痕迹生动地佐证了她当时愤怒的情绪。还有编辑米勒的小记事本照片,他在记事本上罗列了心仪的约稿对象,读者欣慰地发现,最后很多人被米勒说服了。

大牌云集也会带来麻烦。《伦敦书评》很多编辑本人就是优秀写作者,他们有时过于相信自己的判断。他们会为如何分句和使用分号而争执不下,也会选择一些看似附庸风雅其实糟糕透顶的封面。有时候,他们还会因为一首诗的末句“结束意味太浓”而直接删去,以至引来作者的强烈抗议。

这些生动的记叙,让读者得以看到《伦敦书评》一路走来的历程。(四月)

悦读·图文

《一个漫画家的心路历程》



Itinéraire d'un dessinateur d'humour Jean-Jacques Sempé, Marc Lecarpentier Editions Martine Gossieau (2019年5月版)

桑贝,说起这个名字可能有点陌生,但想必很多人看过《小淘气尼古拉》的故事和电影,那个调皮捣蛋的熊孩子形象可谓深入人心。桑贝也是台湾画家几

米的偶像,几米曾说“桑贝的画有种圆融的世故”。已入耄耋之年的他,今年推出了新书《一个漫画家的心路历程》,对自己的艺术生涯进行回顾总结。

该书延续之前《童年》和《桑贝在纽约》的排版形式,仍是图文混排。由记者兼老友马克·勒卡尔庞蒂耶提问,桑贝回答,从而串联起整书内容,并配有大量老照片、手稿、当年的报纸等,资料详实,带来绝佳的阅读体验。

贫穷少年如何成长为法国国宝级漫画家?当事人桑贝回顾往事,看似轻松幽默,但细心的读者能品味出其中夹杂的心酸和曲折。桑贝出身贫穷,读完初中后,家里已无法继续负担他的学费。桑贝曾申请美术专业院校也因经济原因而未能就读。他完全是自学成才。

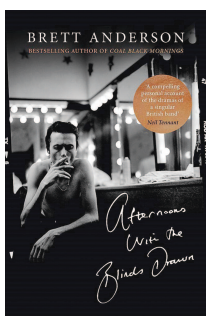
中学毕业后的桑贝找了一份送货的工作,每天画到很晚,白天则到处打电话给杂志社和报社推销自己的作品。读《一个漫画家的心路历程》,可明显感

受到画家画风的转变。青少年时期,他稚嫩地模仿其他名家,后来画技越来越成熟,逐渐确立了自己的风格。为了更好地自荐,20岁不到的桑贝借着参军的机会来到了法国文化中心——巴黎。此后,他带着自己的画登门拜访,叩开一家报社的大门。当美国《纽约客》杂志社在20世纪70年代末邀请桑贝去纽约工作时,他可谓功成名就,毕竟《小淘气尼古拉》已让他成为畅销画家。英语很糟糕的法国人桑贝勇敢地接受了挑战,前往纽约,他以包容的心态爱上了美国文化、美国音乐。

书中并未谈到多少与绘画技巧有关的专业话题。这更像回忆录,关于作者为人处世的哲学,只是这位当事人还具有非凡的绘画天赋。桑贝的画之所以打动人,在于其画中的从容、幽默和通透。或许我们无法成为伟大的画家,但至少可以汲取桑贝的人生哲学,笑对人生。(苏子)

悦读·音乐

《拉合百叶窗的下午》



Afternoons with the Blinds Drawn Brett Anderson Little, Brown (2019年10月版)

本版特约主持:黄显宁

在英伦摇滚的巅峰时代,“山羊皮”是最耀眼的明星。乐队主唱布莱特·安德森继《漆黑清晨》后,再度带来新的传记作品。

这是一本“我从没想过要写的书……谈论的都是我从没想过要说的事情”。在《拉合百叶窗的下午》里,安德森不是以音乐杂志、传记电影和八卦谣传中的“山羊皮乐队主唱”的身份,而是作为曾经的参与者深入英国唱片产业的过往,回到上世纪90年代的迷幻和辉煌中。

读者看得出,安德森不喜欢哪些人,讨厌哪些人:他拒绝在书里直呼他们的名字。比如他们的公关团队,让乐队在正式发行第一张专辑前上了19本杂志的封面,安德森评论道,“乐队的营销模式不怎么样”。

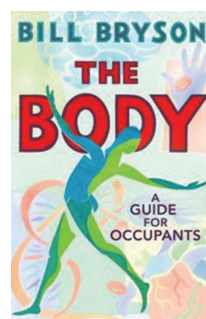
当然,该书的重心永远围绕着“山羊皮”内部的冲突。安德森和吉他手伯纳德·巴特勒爱恨交

织的复杂关系被描述得细致而动人。年轻音乐人之间的惺惺相惜,逐渐被消磨成了谨小慎微的相互忍耐。就像他的歌词总能精准地捕捉到城市生活幽微的一面,他的写作也充满形容词和细节描写。他很少引用直接的对话,也从回避激烈的情绪甚至冲突。偶尔他会变得有些自大。面对曾经的迷失,他从不讳莫如深。更有趣的是,在不少章节的开头,他选择的切入点都是在力证“山羊皮”其实没有人们想象的那么受欢迎。

安德森的文字与其本人一样:尖锐,直白,敏感。成为流行音乐明星的代价,最终都归结于和其他人事的关系。媒体、粉丝、音乐,还有其他成员。这是独属于他的回忆,又不止于他,透过他的视角,我们看到那些曾经围绕在他身边的人,以及他们如何改变了他的生活。(杨懿晶)

悦读·健康

《身体使用者指南》



The Body: A Guide for Occupants Bill Bryson Random House UK (2019年9月版)

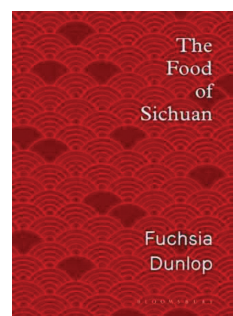
我们关节的软骨比玻璃更光滑,摩擦系数比冰小五倍。运动得越多,骨头产生的荷尔蒙越多,它能改善情绪、生育能力和记忆力。组成身体的所有原子,如按其市场价值来算,约值九万六千多英镑。

一项研究检查了60个人的肚脐,发现2368种细菌,其中1458种是科学家还未研究过的。人的一生中,心脏工作量总和大概相当于将一吨重的物品升至150英里的高空。

这些听起来不可思议的事实,来自于英国畅销作家比尔·布莱森的新书《身体》。这是一本身体各种奇闻的集锦。为收集这些素材,他阅读的相关文献约等于读博士学位所需要的量,他还采访了诸多物理学家和生物学家。

悦读·烹调

《川菜》



The Food of Sichuan Fuchsia Dunlop Norton W. W. & Company, Inc. (2019年10月版)

英国作家兼厨师扶霞·邓洛普对中国菜情有独钟,在《鱼翅与花椒》一书中,她回忆了自己认识、了解和爱上中国菜尤其是川菜的过程,她也因此而为很多中国读者所熟知。

2000年前后,扶霞曾计划出版一本川菜菜谱。寄出计划书后,她收到了六封谢绝信,各出版社以不同的措辞告诉她:英国读者不会对川菜这种中国地方菜感兴趣。毕竟,那时粤菜才是外国人心目中的中餐代表,那种温和的口味也较易为他们所接受。

然而,当包含50多道菜谱的川菜好不容易在2001年出版后,却在英国和美国都受到了超出意料的反响。但是,因为原材料的关系,当时在西方国家烹饪川菜还很困难,尤其是花椒、干辣椒这种重

在书的前言中,布莱森介绍了生命的神秘之处:为什么这些价值九万六千英镑的原子物质能自我组织成人类这种神奇自主的生物?(没人知道答案)而后他省略了皮肤和头发(因为没人死于秃头),开始介绍共享我们身体的数以万亿的细菌(它们会互相交换基因,就像换宠物小精灵卡一样),再来介绍大脑、头、喉咙、心、肝、骨骼、肺、内脏和生殖器。语辞或嘲讽或友好或慈爱,但都明白易懂。

布莱森还注意到了身体的使用期限:整个20世纪,人类寿命延长的时间相当于过去8000年以来延长的总和。他很不满意在人类对待如此神奇的身体的方式:大多数人尽量少吃多吃。这样的后果大家有目共睹。更严重的是,这种方式可能会影响下一代。

生命最初的1000天对人未来的健康至关重要:包括在子宫内受到的压力以及童年的压力,会让人变得不够健康,成年后更易陷入艰难的生活。垃圾食品和久坐不动的生活,意味着儿童比他们的父母寿命可能要短。这也是为什么布莱森会嘲讽地说:“我们不仅是要把自己早早吃进坟墓,而且看起来也会因为这样喂养孩子,要拉着他们同我们一起跳进去。”

经过与许多最顶级的医学专家探讨,布莱森对我们的身体和生命给出的最终处方是:少吃一点,多动一点。总之,对自己的身体多些敬畏感,不要辜负了这个神奇的存在。(音希)

要的川菜食材很难在当地买到。

如今,川菜已成为风靡西方的一种菜式。这当然与新一代留学生和移民密切相关,他们对川菜口味的喜爱创造了市场需求,也带去了诸多地道的川菜食材。川菜的流行,也扩展了西方对中餐的认识,带动更多西方人开始喜爱甚至学习烹饪川菜。

过去20多年里,扶霞一直在四川尝试各种菜品,她吃名菜,更喜欢深入大街小巷寻找街头美食。每次她重回成都,都能发现新的菜品,有些还加入了外来食材,比如秋葵和冰草。根据这些年观察到的变化和对川菜更深的理解,扶霞更新了原本的川菜菜谱,出版了这本包含100多道菜谱的《川菜》,其中50多个是新增的。

该书前50页详细介绍了川菜,大到历史和风土人情,小到厨房、餐柜、餐桌等。菜谱按种类列在14章,涵盖冷菜、火锅、腌菜等类型,每章开头又分别介绍该类菜的历史和故事。

按该书所列步骤,读者可在家里自制一些西方人熟知的经典川菜,如麻婆豆腐、回锅肉和宫保鸡丁,包括棒棒鸡、麻辣牛肉干、凉拌黄瓜和姜汁豆角等凉菜。当然,这些菜谱不再迎合当地人口味,而是致力于做出原汁原味的川菜。

作者写作时的目标读者为西方人,也因为这个原因,菜谱写得细致易懂,食材也相对普遍,非常容易上手。如果你对做川菜感兴趣,不妨试试这本菜谱,说不定有意意外惊喜。(石叶)