第四个也是火枪手

西坡

近日，陈子善教授发表《不该漏了施先生》一文，吁请“研究现代翻译史，不该漏了施先生(施蛰存)”。由此，我想起和施先生的情况颇有异趣的是，研究近现代翻译史的学者绝对不会遗漏而读书界却不甚了解的一位翻译家。那个人，就是伍光建。

伍光建(1866–1943)，字昭扆，号君朔，广东新会人；毕业于天津北洋水师学堂第一届驾驶科；入选清廷第三届派往英国格林威治皇家海军学院深造；归国后任北洋水师学堂教习；清末民初在海军部、财政部、总统府等担任高级顾问，后专事翻译。

甲午战争爆发后，伍光建出于义愤，主动请缨，最终因深度近视而未能如愿。此事，也许对个人而言错失了报效国家的机会，然而毕竟为中国保存了一颗日后成为翻译大家的种子。

中国近现代翻译界可称大家的，学海军(水师)出身的居然不少，比如严复、鲁迅、周作人、田汉……当然还有伍光建。这是个非常值得研究的现象。

伍光建一生翻译了130多种外国著作，总字数达一个亿。

那真是一个了不得的数字！如果让我一个字一个字地抄写，恐怕一生都抄不完。

康有为有诗捧林纾：“译才并世数严林，百部虞初救世心。”想不到竟惹恼了译界巨擘严复：天下哪有一个外国字不识的译才?我才不屑与林为伍呢!

那么，谁配呢？不用说，伍光建。

与严复侧重哲社、林纾侧重文学不同，伍光建的译品覆盖了文史哲数理化。其中最早，最出名，最能代表其翻译水平、风格的译作，便是大仲马的《侠隐记》(今译《三个火枪手》)和《续侠隐记》(今译《二十年后》)及《法宫秘史》(今译《布拉琪龙子爵》)。

湊巧的是，林纾最著名的译作是《巴黎茶花女遗事》，小仲马著；伍光建最著名的译作是《侠隐记》，大仲马著。大仲马是小仲马的爹，但在中国先出名的却是儿。

说来有趣，仲马，法文原作杜马(Dumas)，大概由于林纾是福建人，闽音读作“仲马”。这种不准的对音，也影响了伍光建，萧规曹随，以致他一“仲”到底。

伍光建在近现代翻译史上之所以有着相当崇高的地位，有人认为是他开创了采用白话文来翻译的先例。对此，我稍有异议：《侠隐记》于1907年7月初版，而吴梼用比较纯粹的白话文译出高尔基《忧患余生》则在1907年正月二十五日，故伍译“最早”之谓并不可靠。但相较而言，伍的白话确比吴的白话更“白”、更成熟、更流畅，几乎与当今人们使用的现代汉语没有什么代沟，这才是亮点。须知，1907年，还在光绪年间呢，诗坛由同光体主导、文坛为桐城派把持，用大白话写文章，简直离经叛道。为此，他受到大力提倡用白话文的胡适大加推崇，便不奇怪了。1918年3月15日，胡适发表《论短篇小说》的讲演，说：“我以为近年译西洋小说当以君朔所译诸书为第一。君朔所用白话，全非抄袭旧小说的白话，乃是一种特创的白话，最能传达原书的神气。其价值高出林纾百倍，可惜世人不会赏识。”如果有人认为胡适因“爱屋及乌”而偏心的话，那么，徐志摩约伍光建为新月书店翻译外国文学作品，绝非偶然了。当年，新月书店在《英文名著百种丛书》的广告中称：“伍先生是当今国内最有经验的翻译家，其译笔极为灵活，往往遇顶困难的地方，能有传神之妙，为原著机警灵敏的对话生色不少。”我很怀疑此乃出自徐志摩手笔。1937，茅盾发表评论指出：“我常觉得伍译在人物个性方面总是好的，又在紧张的动作方面也总是好的。而对话部分，尤其常有传神之笔。”钱锺书的老师叶公超甚至以为，英国哥尔斯密的《诡姻缘》能由伍光建这位“翻译的老手”来译，“是读者修来的幸福”。

那么，是不是伍光建没有林纾、严复那样写古文的根柢和才具，转而专注于白话文呢？这个理由不存在：一是他受教于严复，得到过严格的古文作法训练；二是1918年他为商务印书馆出版的《植物学大辞典》写序，用的便是极为典雅的文言，令进士出身的张元济十分佩服。

董桥曾在“夜光杯”上撰文提到，胡适给伍光建写信，提到：“先生喜用‘啦’字代‘了’字，鄙意以为凡全用北京语之文字，应用‘啦’字，但普通白话文既不全用北京语调，似宜仍用‘了’字……”反映出伍光建十分自觉地尝试往通俗化、口语化方向靠拢的努力。

我们不妨撮录《法宫秘史》(1908年出版)中的一节，以便更直观地领略伍译的风采：

路易赛写完了“洛奥尔先生”几个字，停了笔问道：“我往下写什么?”孟太理道：“你心里想什么，就写什么。”路易赛道：“你一定晓得我心里在那里想什么。”孟太理道：“你想的是一个人。”路易赛道：“孟太理，你看我真是想人么？”孟太理道：“路易赛，路易赛，你的蓝眼睛也有大海的蓝水一样深，我去年在布朗地方见过大海。我说错了，大海最是难测的，你的眼睛同天上的蓝色一样深。”路易赛道：“你既然能看我的眼睛，自然也能看我的心。你看我现在心里想什么?”孟太理道：“我晓得的。你心里并不要说洛奥尔先生，要说的是我的宝贝洛奥尔。”……

达达尼昂是贯穿大仲马《三个火枪手》《二十年后》和《布拉琪龙子爵》等小说的主要人物，他与阿托斯、波托斯和阿拉米斯三个火枪手是生死与共的兄弟。通过伍光建的译文，我们分明可以看出其实还有一个“火枪手”——第四个火枪手，一直与达达尼昂结伴而行。那个人，就是伍光建：中国近现代翻译史排在第一序列、能够“火力全开”的译手。

云山系列(纸本水墨)　金江波

秋日早晨

(诗二首)

庄木弟

一

野果铺霜地，
晨光漏树杈。
隔篱砧板响，
刍狗窥邻家。

二

池树排排红树树，
芦花拂袖袖悠然。
鱼飞鹭下空中吻，
谁送柔情越九天?

从北京月饼说起

施之昊

邓云乡先生自云“生长京国，久住申江，和朋友谈天，常常询我以北京旧事，自然也常常说到北京的吃食”。他在《云乡话食》(河北教育出版社，二〇〇四年)一书中介绍了不少北京的吃食与同为老北京的梁实秋在《雅舍谈吃》里谈的可以相互印证。

我小时候住的西藏中路上有一家“九龙斋”就是北京风味的食品店，京味月饼是其特色，但是不论是卖相还是味道都不敢恭维。对北京的月饼，邓书中也有一篇“说起北京的风土人情，饮食风尚，其中固然不少是使人思念的。但也不能一味奉承，乱夸好。比方说起北京的月饼来，我就觉得怪寒伧，几乎有点游夏不敢赞一词了”。作者认为“论月饼，北方以山西为好……江南是苏州的好，岭南数广东的好”。山西月饼我还没吃过，不过苏式、广式月饼在上海还能吃到。家里爱吃月饼的人不多，最多的是爱鲜肉月饼，而我是喜爱吃甜口月饼的，所以苏式、广式都爱，还有三阳南货店的宁(波)式苔菜月饼。一位台北朋友看到上海菜的浓油赤酱觉得不健康，见到广式月饼这么甜，对我说糖就是防腐剂，哪能这么吃。《雅舍谈吃》里也提到“北方的翻毛月饼，并不优于江南的月饼，更与广式月饼不能相比”。

但是另一件北京名点倒是我喜爱的美食即萨其马。邓文里引用了《光绪顺天府志》说到“赛利马为喇嘛点心，今市肆为之，用面杂以国品，和糖及猪油蒸成，味极美。”《雅舍谈吃》里也有对这一名点的介绍，“‘萨其马’该是满洲点心。我请教过满洲旗人，据告萨其玛是满文的甜蜜之意，我想大概是的。这东西是油炸黄米面条，像蜜供似的，但是很细很细，加上蜜拌匀……”。对于“块头太大太厚，面条太粗太硬，蜜太少”者，梁氏觉得名存实亡矣。对于萨其马的配料、制作方法以及切成的尺寸都有规定，今天上海上一点年纪的人可能也会与雅舍有同感。

北京吃食中以“豆汁”名气最大，可谓是“臭名昭著”。我第一次去北京就尝试了这种吃食，实在难以恭维，后来朋友说要和焦圈一起吃，但是仍旧敌不过它的臭还有它的酸。

邓文说豆汁先从京剧《豆汁记》(又名《金玉奴》)讲起。京剧的小生行当，若再细分，有纱帽生、雉尾生、穷生、娃娃生等名目，《豆汁记》的男主角莫稽就是穷生的代表。邓文首先告诉我们豆汁和豆腐乳、豆腐浆、豆腐脑都不一样，不是同一类东西。“它不是以黄豆制的豆腐类家族中的一员，它是以绿豆制的线粉类家族中的同宗”。原来豆汁是“制线粉粉房的副产品，粉房中水磨绿豆制粉条或团粉时，把淀粉取出后，剩下来淡绿泛青色的下脚，经过定时发酵后再熬煮，就是‘豆汁儿’”。汪曾祺自称“有毛的不吃掸子，有腿的不吃板凳，大荤不吃死人，小荤不吃苍蝇”，北京同学请他喝豆汁，还说不能喝就不要勉强，他却一口气喝了几碗。汪还说“豆汁儿沉底，干糊糊的，是麻豆腐。羊尾巴油炒麻豆腐，加几个青豆嘴儿(刚出芽的青豆)，极香。”这个味道要我想想也难以接受，看来对“美”的理解真的是见仁见智，美食如此，美术亦如此。

近见吴湖帆早年对联“新栗陈盘甚甘美，好花傍石亦清幽”。上述几篇谈吃的文章多有对栗子的青睐，邓文也不例外。“北京的糖炒栗子是有悠久历史的。陆游《老学庵笔记》记有李和儿的故事”。原来李和儿本是北宋都城汴梁卖栗子的，金人攻陷汴梁后，李被掳到北京，思念故乡，不能归去。后来南宋使臣到燕山，他拿了许多炒栗，献之马前，并痛诉故国之情，这样就留下了北京糖炒栗子。“北京的西面、南面广大的地区都出产栗子。”栗子的做法不但可以炒，还能做菜，栗子鸡就是上海的家常美味，不知是否也源自京畿。说来也奇怪，随着年纪的增加，原来不吃的东西会渐渐尝试，栗子蛋糕就是一例。

我知道顾羡季先生是因为看了叶嘉莹的几本书后知道是她老师，顾先生斋号“驼庵”。而邓云乡也是顾的学生，他在回忆老师的时候说“他爱听戏，也爱谈戏，讲课时常爱用戏来打比喻，常说：‘我就爱听余叔岩的戏，又沙哑，又流利，听了真痛快，像六月里吃冰镇沙瓤大西瓜，又像数九天吃冰冻柿子一样，真痛快呀——啊！’说完了最后还做一个表情，‘啊’一声，引得同学们哈哈大笑”。邓怀念恩师也怀念三九天的冻柿子。北京产柿子，在西山一带有漫山遍野的柿子树。“出产最多的是盖柿，就是所说的‘中有拗，形如盖’的，其次出产一种小火柿，俗名牛眼睛柿。”想想上海人吃的柿饼就有点像“牛眼睛柿”。柿饼当然是副产品，性极凉，能治口疮、咽喉炎等症。邓说它“又甜又凉，入口即化”，可惜这样的柿饼我还没有吃到过。

张大千在巴西的住所叫“八德园”，原来是一片柿子树林，张大千曾指着园内的几株柿子树说：“唐朝段成式《酉阳杂俎》曰：柿有七德，一长寿，二多阴，三无鸟巢，四无虫，五霜叶可玩，六嘉实，七落叶肥大可临书。近来劳作之余，翻翻医书，才知道柿叶煎水可以治胃病。柿子树岂不是具有八种功德吗？”。后来因为圣保罗要建水库，张大千不得不搬迁。大风堂关门弟子孙家勤(孙传芳子)绘有《八德园图》，我们今天只能从中一窥盛况了。

石榴的记忆

戴荣里

软籽石榴是我到城市以后才知道的，和沂蒙山的石榴不同，个大威猛。故乡山石多，石榴容易成长，也成为孩子们互相攀比竞赛摘取的果实。聪明的孩子，能辨别出村里谁家的石榴甜，谁家的石榴酸，谁家的石榴是半口的(半酸半甜)。通常，甜石榴还没完全成熟就被摘个精光，半口的到成熟期还剩一半，独独酸口的一般能保留下来。有懒得摘的家庭，那石榴一直能挂到大雪纷飞的时刻。那时节的石榴果，悬在半空中，风雪中飘摇。

家乡的石榴小，小到如软籽石榴一半大小；家乡的石榴香，好像过去的笨小樱桃，没开化一般，躲在农村宅院的一角。石榴花开的时候，满树火红，每年我都要摘几朵。人活着，少不了欢喜，少不了激动。那火红的石榴花，给人以欢喜；那甜丝丝的果实，让人激动。石榴籽是硬的，硬得让人觉得有些想放弃石榴。和核桃相比，石榴皮相对干净一些，但新鲜核桃裹着硬核的那层厚皮肉，要去掉很费劲，常会染满手。核桃肉的汁液有腐蚀性，一旦染上，就要脱一层皮，想吃就要付出代价。吃石榴心急不得，需要小心剥开皮，然后再剥蒙在石榴籽上面的黄白衣衫。小小的山乡石榴，握在手里好看，吃在嘴里甜心。我喜欢吃石榴不吐石榴籽，觉得那石榴籽有着比核桃仁还香的味道。现在吃软籽石榴，好像一下子少了什么。

在没有冰箱的年代，石榴是可以保存到春节的。那时，我接班在铁路工程队工作，虽离家不算很远，也半年多没回家。等春节回家时，娘掏出两个石榴，揭开皮，看到晶莹剔透的石榴籽，像宝石一般紧密地挤压在一起。摘一粒石榴籽，放到嘴里，糖果一样甜。好像母亲对游子的思念就藏在这甜蜜里了。听说弟弟妹妹觊觎了这两个石榴很久，母亲没有松口。当年，甜石榴是从家门前那棵石榴树上摘下来的。如今石榴树已不知所终，是到天堂陪母亲去了吗?

软籽石榴多来自南方。先是凉山的拉哲兄弟邮寄来品尝，后是丽江的文友又邮寄来一箱，最近昆明的挂友又发来一箱。石榴们在冰箱里好像各自不服气的拳击手。它们一个个果大籽甜，一个就能剥出大半碗籽实。我能一口气将它们吃掉，甜蜜蜜的，胸中好像装了大半个中国。出门小聚，拿去软籽石榴与朋友们分享，都说这软籽石榴好吃。我猜想，这些朋友们一定没有吃过我家乡的石榴啊!

老天送来的葡萄

郑自华

我种葡萄，完全是意外。1997年，我在中原地区买了商品房，底楼，有个十多平米的院子。这年秋天搬入新居，买了一些山泥，堆放在角落，打算搞一个百草园。没想到，第二年春天，竟然山泥上蹿出了几根树藤，不知道那是什么玩意。那时没有度娘，也没微信，更没有手机拍照视频，我电话种花高手蒋兄，如此这般描述了一通，电话那头的蒋兄一头雾水，也判断不出是什么植物。蒋兄从宝山骑了助动车上门，现场一看说是葡萄。奇了怪了，我并没有种过啊!后来分析，估计楼上的邻居吃了葡萄，将籽随口吐下来，没想到沿着墙角长出来了，无心插柳柳成荫。既然是老天送来的礼物，那就接受吧!蒋兄让我沿墙搭个架子，让葡萄缠绕架子自由生长。同时关照我不用勤于浇水，下雨天的雨水就基本够了。如发现枝条变黄发焦，将鱼肚肠倒在葡萄藤根部的下面就算肥料。买点药水，喷一次就可以防止虫子。这是我第一次种花，心情很是舒畅，我经常到院子里观察，只见花架上茎干和枝条弯弯曲曲，上面除了有许多圆心脏形的叶片外，还长出一根根分叉的细长卷须，它们就像一双双灵巧的手，专门用来帮助植株向上攀登。好不容易到了秋天，发觉葡萄树挂果稀稀拉拉，没有我想象的那么茂密。蒋兄说，一般第一年种葡萄都这样，有个两三年就见效。虽然有点沮丧，还是蛮有成就感的。

第二年有经验了。将葡萄种子先用水泡3至4个小时，然后再播种。用花洒将土浇湿，然后用手指挖出小坑，每个小坑内放入2至3粒种子。用土将种子埋起来，然后用喷雾器喷点水。到4个月的时候，葡萄的枝叶会越来越茂盛，这时候要帮助花授粉，只要轻轻抖动花苞，让花粉自动散落即可。一阵雨后，便会断断续续露出青色的小果实，像绿豆一样硬邦邦的。每一颗果实都不能小瞧，都在努力吸收阳光雨露，晶莹剔透的葡萄，像嫩绿色的翡翠，特别诱人。我常常在树藤下发呆，那缠绕生长的藤枝，顽强坚毅，每天向上就这么一点点，可是这无数的一点点，带给了我们丰收的喜悦。国庆前后葡萄成熟了，我喜欢在葡萄藤下喝茶赏月。凉风习习中，葡萄特有的香味直往鼻子里钻，这个时候尝尝葡萄，品品用葡萄酿制的葡萄酒，不敢说这葡萄和葡萄酒就是上品，但是此时此刻的幸福和滋润，是我人生最快乐的时光。

遗憾的是，有次从天而降的烟蒂将晒在院子的被子烧穿，差点引发火灾，只得落荒而逃，搬到他处去了，从此再也没种过葡萄。

十日谈

岁月静好莳花草

责编:龚建星

我窗台上有一排以“熊童子”为首的小肉植物们，可爱得很!