

韩江的文学气质

吴越

2016年5月,布克国际文学奖在伦敦揭晓。韩江凭借小说《素食者》击败诺贝尔文学奖得主奥尔罕·帕慕克新作《我脑袋里的怪东西》、诺贝尔文学奖得主大江健三郎晚年代表作《水死》等154名竞争对手,成为该奖项历史上第一位亚洲作家。当时我就认为,韩国文学的崛起,也许正是从韩江获奖的这个时刻开始加速了。

很惊喜今年的诺贝尔文学奖获得者是韩江,韩江是一位女性,又是韩国作家,之前受到的关注比较少,也很少有人认为她会得诺奖。不过,她也是先得了国际布克奖,再得诺奖,其实是按照一个正统的脉络在前进的。

采访韩江是2013年的事。那年年底,在上海一个中韩女作家交流的场合,我与韩国文学翻译院的一位女主管交谈时轻叹:韩国流行文化、娱乐明星和影视作品早已来到中国,可为什么在中国几乎看不到现代韩国小说?她上了心,回去便发邮件问我有没有兴趣去韩国走一趟。2013年12月10日,我踏上了韩国当代文学之旅,口袋里装着一份拜访名单,名单上就有韩江。

我在江南区一家洒满清晨阳光的咖啡馆里与韩江对坐而谈。这位出生于1970年的作家身材苗条挺拔,很有书卷气。脱下浅色西装后,便是一身黑衣,纤细的手腕上戴着圆环套圆环造型的时尚手表,说话轻声细语,目光柔和,有点小女生的羞涩和迷糊,笑起来,鼻梁微皱,配着过耳的直发垂下遮住半边脸庞,格外青春可爱。

《玄鹿》是韩江的第一部长篇小说,已显露出了作家的文学气质:飘逸而又厚重,敏感而又结实。它使我窥见了韩国文学的残酷、美丽与幽深,恍如一朵缓缓张开的花。对于《玄鹿》,韩江说:“关于玄鹿的传说可能是来自中国的。我最初看到它是在阿根廷作家博尔赫斯的《想象的动物》这本书里。书中写到了这只鹿为了想要从地下来到地上,见到阳光,就向人们交出了它的蹄子和牙齿,保证不会伤害人,但它一来到地上,就融化了。化了之后变为一摊泪水,这是我加上去的。二十多岁时,我读到了这个故事;二十五岁时,我想写一个煤矿题材的故事,当时就想要把这个传说放进去;二十八岁时,我写成了《玄鹿》。”《玄鹿》的故事关于煤矿,里面的人物义仙、仁英,还有后面的摄影家,他们生活在地下,想寻找光明,所以题目取为“玄鹿”,黑鹿的意思。我们人本身就是玄鹿,都想从黑暗的地方出去寻找光明。

我当时也问韩江,怎么会想起写《素食者》这样一个“妻子”的形象?她说,《素食者》的灵感来自韩国作家李箱的笔记中的一句话:“我认为只有人,才是(真正的)植物。”她常莫名地联想起这句话。此前,她还写过一个小短篇小说《植物妻子》,写到一个女人逐渐变成植物,“这是我至今为止最用心去写的一个短篇小说。后来重读自己的这篇小说,产生了一个奇怪的感觉,一定要再好好写一下这个形象。果真接下去写成了一个长篇《素食者》。”

对于写长篇小说,韩江说是内心的需要,她觉得她的人生属于小说。确实,她是个非常坚定的、有自己想法的女生,就像是一个姐姐,一直过着简单、自律的写作生活。

美国北卡罗来纳大学教授米凯拉·德苏西在《鹅肝》一书中写道:“这种专门增大的鹅或鸭子的‘肥厚肝脏’是法国菜中大受欢迎的食品,也是动物权利支持者认为从道德角度难以接受的食物。争论的焦点是鹅肝的制作方式。为了让肝脏变大、变肥,在鹅或鸭子生命的最后几周,人们会用一个专门的软管或硬管喂给它一定量的谷物(一般是玉米和/或用玉米与大豆制成的泥),而且量会逐渐增加……在填喂期间(根据农场不同,时间为12天到20天不等),家禽肝脏的尺寸会增大6到10倍,脂肪含量会从大约18%增加到60%。鸭子的肝脏平均重1.5磅到2磅(相比之下,非强制喂食的肝脏大约重4盎司)。”

一方面,动物权利活动人士在从事鹅肝生产的公司董事家里或产销场所的墙壁、家具和室内设施上涂满红漆和涂鸦(如“鹅肝=死亡”“停止对动物的折磨”),另一方面,鹅肝被视为法国文化宝库中的濒危财产,拥有欧盟授予的“受保护的地理标志”标签。

事实上,在鹅肝问题上动物权利活动人士从来没有占得上风。一个显而易见的现实是,全球品尝鹅肝者有增无减,即使在三十多年前对鹅肝还十分陌生的中国,现在已无人不大大小小。

西方人对鹅肝态度分歧,似乎并没有影响到中国人把鹅肝引入食谱的步伐。在国人看来,鹅肝的制作工艺与烤鸭异曲同工,不值得过分计较;更何况绝大多数西方人吃起烤鸭来要比中国人感觉“惊艳”得多,没有任何不适。

真是奇怪,古代中国人吃猪肝、羊肝等,花样十

足,相较而言,他们对鹅肝、鸭肝、鹅肝不感兴趣。其中的奥妙,我以为是他们没有找到能够使“羽族”之肝变大的技巧,仿佛西方人对中国“填鸭”感到莫名其妙一样。所以,虽然“云林鹅”“烧鹅”“盐水鹅”大行其道,

鹅肝 西坡

但我们一直把鹅肝视作“异己”东西,是舶来品。

我记得二三十年前,倘若宴宾的酒席上出现鹅肝,绝对是一件奢华的事儿,主人倍感体面,客人受宠若惊。时至当下,当一若开间面的夫妻老婆店甩出的一本菜单里赫然可见“鹅肝”字样。你也不必惊诧,也不用怀疑它质量不行,只须记得一个数字即可——目前,中国鹅肝产量占全球45%!而实现“零的突破”的时间节点,大致是1987或1988年。

世界范围内肥肝的专用品种原产于法国西南部的朗德地区。公开数据显示,安徽霍邱和山东临朐从引进朗德鹅起步,如今年鹅肝产量都在5000吨以上!

当前,鹅肝能够“下退”家庭主妇的主要因素,不是询价机制,而是烹饪技巧。著名烹饪史学家希尔瓦诺·塞利文蒂写道:鹅肝是“感官愉悦的同义词”。

一片走过生命大半场的叶,在空中飘飘洒洒,跃入视线。时而激越,时而舒缓,恣意舞动。即使没人驻足观赏,也还是一遍遍表演着它的舞蹈。叶落下的那一刻,世界便多了一份诗意。

街心花园,几个孩童,俯拾皆是落叶,笑声点亮了四面风。他们耐心地翻找,时不时捡拾起一片,得意地展示给伙伴,兴奋写满稚嫩的脸庞。欢乐是可以传递的,记忆的暖阳是可以被追索的。儿时,制作叶脉书签的场景,倏忽间被唤醒。不由自主,轻轻地走近,他们有的在落叶上写下寄语,有的拿鲜红的枫叶夹在透明的纸片中,还有的用落叶叶刻成画,更多的是按叶片的脉络,制作成精美的书签……不起眼的落叶,在他们手里成了艺术品。

“这叶多美,它们像不像大自然的名片?”带头的小孩兴致勃勃,眼睛里闪着兴奋的光芒。“我觉得它更像大地寄给春天的明信片!”稚气的声音打断了我的思绪。俯身拾起一片,清晰可见的叶脉,演绎着生命的脉动。阳光透过叶间,光华流转。夕阳下的一幕,我出了神。轻轻地,脚步轻轻地,我生怕惊扰了大自然的低语和歌唱。

生命行走在你我掌心,请小心呵护;生命承载太多美丽,请认真对待。每一个生命,都值得敬畏;每一份生命历程,都可以精彩。

作为一道菜肴,鹅肝可以通过快速煎烤趁热吃;更为传统的做法是以低温慢慢烹制,然后作为鹅肝酱或鹅肝糜冷吃。

很多人在饭店餐桌上吃到作为冷盘的鹅肝,比如做成弹子、樱桃、葫芦、夹心饼干、巧克力蛋糕等各色造型,本质上差不多是鹅肝酱的华丽转身。值得一提,其中大部分是把零碎鹅肝打成浆,再掺和鸡肉末和猪肉末而成,那是门外汉不太清楚的骚操作。

当然,传统法国鹅肝酱也有一路是把正儿八经的一块鹅肝,经腌渍、烘烤、压平、冷却、切片,做成类似中国的“糕”或“冻”。

两路鹅肝酱,“同名同姓不同肝”,极易混淆,吃货要多费点心思。真正能够做成一道大菜并且被认可的,是香煎法式鹅肝、清酒鹅肝、爆炒鹅肝之类,而香煎法式鹅肝又是鹅肝中的翘楚,它牵扯到食材、佐料、火候、手势……要煎得恰到好处,不易措手。本人喜欢口感丝滑幼嫩而表面凝结成“焦糖”模样的香煎鹅肝。我不清楚那样算高高级别还是恶俗趣味。

咱也不必太迷信去鹅肝故乡(法国)品尝正宗鹅肝有多么荣耀。大概可以作个小小的提示:法国人吃的鹅肝,大多含糊不清,称举肥肝——95%以上的肥肝,其实是鸭肝!

秋天来了。对乾坤的变化,以花气灵敏于人的就数桂花花了。

这几年,桂树成了城市的主要绿化树,秋天随处可见桂花雨,无论在哪儿,一股幽香飘进鼻腔,真的好闻,让人感觉到生的美好。

那天,与友人一起去一个叫罗丰村的地方看桂花。那是在茶山腰上的小村子。茶山,在大罗山西麓,陆羽《茶经》里也记载了茶山。茶山的茶叶是“黄叶早”,也叫“早茶儿”,是雨前茶,比其他春茶早上市。这一片山野,春产茶叶,夏产杨梅,秋产桂花,冬产柑橘,旧日还有梅花,人称“花果山”。花与果是地气山气水气的凝聚,是元气,是勃勃的生气。

沿着卧龙溪,穿过贯宅村,穿过飞凤里,不时看见一些房子前晒晒着金灿灿的桂花,这是村人早上从山上打下来的桂花。桂花可做桂花糕、泡桂花茶。旧日的风俗,新娘待客的茶就是桂花茶。一杯绿茶,撒上桂花,茶叶的清香和着桂花的香,扑鼻而来,好喝、好闻、好看,也好看。秋日和煦,桂香不离呼吸,恍若进入了“香窟”,屋舍、老树、石墙、鸡鸣、村犬,行人都是香的,卧龙溪淌着的水也是香的。沿着卧龙溪,走到卧龙路的尽头,拾级五美岭上山。

秋有格物之好,阳光透过古道上的枫树,每一片叶子的肌理都清晰毕现。从无数枫叶构筑的秩序里望出去,天空晶莹,仿若绿色的天空浮着一张张蓝色的叶子。云朵不知跑哪里去了,还不够一床棉絮。杨梅园里几株桂树像一团化不开的墨迹。桂花还没有开到山腰呢。

看见一只蝉羽化的衣蛾,挂在古道旁一棵桂树上。一人荷锄从岭上下来,经过我身旁,说:“凉气上走落,桂花上开落。”

“落”是个有趣的字,有一个徐徐、渐渐的过程。乡语的意思是桂花从气温低的高山上开始开,然后随着山势慢慢往山下开。这是气温逐渐下降的原因。桂花往山下移一寸,秋就深一尺。不知不觉,桂花已开满了山野。

古道不断地抬升,忽有桂香入息,越往上,花气也越浓。岭上不断有人下来,想起池西言水的俳句——“一人打自山野来,我亦染香花野去”,正是此中意境。

罗丰村在小山岗上,是一个石头村。村里处处见桂花,压着屋檐开,扑出墙头开,遮住道路开,一树树金灿灿的,野里野气,洒然壮阔。如果明人文震亨看到这些生长在山野的桂树,想必是大呼作贼了。这位长于艺林美学营造的晚明文士在《长物志》里说:“从桂开时,真称‘香窟’。宜辟地二亩,取各种并植,结亭其中,不得颜以‘天香’‘小山’等语,更勿以他树杂之。树下地如掌,洁不容唾,花落地即取以充食品。”

主观的谋篇布局是审美的绝对,倒像一种仪式了。喜欢桂树开在房前屋后,傍着山野人家的石墙青瓦,接地气,发生气,见喜气。喜欢桂树与山野草木相杂竞长,满树繁花,有自己的生命气象。

李渔在《闲情偶寄》中也谈到桂花,说:“秋花之香,莫能如桂。树乃月中之树,香亦天上之香也。其缺陷处,则在满树齐开,不留余地。”

开得不留余地,才是桂花的好啊。杜十娘百宝箱里的琳琅细软,唐朝仕女针脚密密的荷包,故乡夜晚满天的繁星,与金灿灿的桂花何其相似?这些都是绵密的美。

还是唐人浪漫,宋之问有“桂子月中落,天香云外飘”,白居易有“山寺月中寻桂子”。这一声桂子,为桂花附了魂,就是一位面如满月的芬芳女子啊。

月亮升起来,想起童年夏日的夜晚,爷爷坐在竹椅上摇着蒲扇,说“月光佛”里一个叫吴刚的人在砍桂花树,还有月兔在捣药。于是就追着月亮看,看着看着,不知何时靠在爷爷的膝盖上睡着了。

月光如水,桂香下沉,有人说,好香啊!桂子应声簌簌下。



芙蓉花开 林健

唐代是诗的王国,唐朝会吟诗的人数以千计,《全唐诗》收录四万余首,诗作者竟多达2200多人。更让人惊羡的是,唐诗风格百花齐放,诗风独特,各具面目的名家不胜枚举。李白的飘逸、杜甫的沉郁、白居易的晓畅、孟浩然的自然、王维的清雅、元稹的平易、韩愈的雄奇、柳宗元的精深、刘禹锡的清新、孟郊的哀怨、贾岛的推敲、李贺的冷艳、李商隐的艳丽、杜牧的俊朗……唐诗经典名篇共计70余首,中唐诗人张继写寒山寺的《枫桥夜泊》则名传千古。

张继,字懿孙,湖北襄州人,出身书香门第,祖父、父亲皆为诗人。他自幼好学,读书过目不忘,长大后好游览各地名胜。其生卒年不详,大致生活在唐中唐大历年间。公元753年,张继赴洛阳赶考,登天宝进士,但有了功名,还要等待吏部轮选。张继在京城既无人脉,又不擅花钱疏通关系,在轮选的皇榜上迟迟无其大名,张继在《感怀》中吟道:“调与时人背,心将静者论。终年帝城里,不识五侯门。”不久,爆发了“安史之乱”,张继为避战乱,游走江南,以一个到处流浪的旅人写下了不少诗句,如“迢递高楼上,萧疏凉野间”“暮晴依远水,

秋兴属连山”“月明潮渐近,露湿雁初还”“浮客有定,萍流淮海间”。

张继一生留存至今的诗有五十余首,大都是借吟咏山水与友情,抒发其内心的苦闷与怀才不遇,其中脍炙人口、名动江南的便是那首《枫桥夜泊》。一个秋日的夜晚,张继乘坐一叶孤舟缓缓驶向苏州城外的枫桥,江南水乡幽美的夜色:江枫与渔火,让带着旅愁的游子领略到幽邃的诗意之美。他看着月落,听着鸟啼,抬头便见霜满天。上弦月升得好高,天边是朦朦胧胧的灰色光影,几声鸟啼,让诗人对夜的凉意有了几分敏感。一静一动,一

静中的一动,不觉拨动了落魄无归诗人心中的愁绪。不知不觉间,夜已深,小船来到姑苏城外,远处的寒山寺依稀可见,隐隐听到浑厚而悠扬的钟声,仿佛在迎接这位孤寂的旅人。张继站在船头,不由得缓缓吟出涌上心头的诗句:月落乌啼霜满天,江枫渔火对愁眠。姑苏城外寒山寺,夜半钟声到客船。苏州古刹寒山寺,建于六朝梁代

年间,原名妙利普明台寺。唐代贞观年间高僧寒山,居住于此,遂改名“寒山寺”。“寒山寺”三字系陶浚宣所刻,周容所刻,院内有前院、罗汉堂、大雄宝殿、藏经楼、钟楼、弘法堂、寒山别院、碑廊等。苏州多寺院,如报恩寺、慈云禅寺、岩山寺、重元寺、保圣寺、文山寺、观音寺、明月古寺等,吟咏苏州古寺的诗有许浑的《虎丘云岩寺》、张祐的《灵岩寺》,白居易访过守慧寺、韦应物咏过灵岩山寺……但没有一首诗可与张继的《枫桥夜泊》媲美。

寒山寺现已成为游览姑苏的热门景点,不知是寒山寺成全了张继的诗名,还是张继这首七绝让寒山寺成为苏州的一张名片。张继后为宰相刘晏赏识,被任命为员外郎,升为盐铁判官,主管洪州赋税。他为官清廉,但在仕途与诗坛一直默默无闻,唯独《枫桥夜泊》让他的诗名流传千古。

寒山寺美名传至东瀛,日本人对姑苏寒山寺十分崇敬,就将其寺原汁原味建造在泽井的御岳溪谷,照式照样造了一座寒山寺,还立了“枫桥夜泊”的诗碑。附近有美轮美奂的吊桥,亦名“枫桥”。现已成为日本一百个最佳旅游观光景点之一。



七夕会

年轻时读《素问》,对文中的阴阳之说非常不屑。及至年老体衰,才认识了阴阳变化是万物的根本,明白了“春夏养阳”“秋冬养阴”的道理,比如夏季,是人体阳气最旺盛的阶段,但同时也是耗散阳气最多的季节,所以“补夏”成了保护自身阳气的关键。到了秋天,要适应收藏的需要,“以从其根”就有了“护水、润燥”的说法。

20世纪杰出的生物化学家罗杰·J·威廉姆斯博士写过一本书,叫《疾病的真相》。他说,疾病久治不愈只有两个根源——材料不足、毒素积累。按威廉姆斯的说法,材料不足很具体:比如糖,是一种反营养剂,糖分的摄入会从身体中夺走营养,引起钙质在尿液中流失,迫使身体从骨头中调集钙来维持血液中的钙的浓度,还会破坏免疫系统,引起镁、铬和锌等营养素的缺乏,使人容易患上感冒和其他与免疫系统有关的疾病。按中医的说法,材料不足,无非是阴不足或阳不足,此消彼长,平

衡不好就会出问题。比如西瓜是寒性食物,老年人阳气式微,摄入过多的寒性食物,自然会损害身体,从而得病。

威廉姆斯还说,人体是个完整的系统,当一处组织或器官出现疾病时,其他组织和器官必然会受到牵连。就像一辆汽车,一个螺丝松了,便可能引起启动不畅、噪声增大、性能下降等问题。我们修车时要关注的并不是噪声有多响、性能怎么下降了,而是找到那个松动的螺丝,把它拧紧。威廉姆斯在研究中还发现:人体在24小时中的每个时间段都有特殊的生理现象:如凌晨是人体自身修补的时间,晚上10点左右是免疫系统运作的时间等。西医有时辰药理学,强调顺应人体的生物节律及生理功能的变化,选择最佳给药时间,以获得最好疗效。中医的午流注针灸术,以其同理。

以上这些,都在告诉我们一个真相,人与自然的节律是同频共振的,所以养生也要顺着自然节律,遵循四季和全天的不同变化,顺势而为,才能事半功倍。

顺势而为 梁刚