

責任編輯：孫嘉萍



醉書亭

焦菊隱的《夜哭》(上海北新書局,一九二六)是中國現代文學史上出現的第一本散文詩集,我有幸於一九七〇年代初讀到此書,詩人透過憤怒的詩章,傳達出低沉而傷感的情緒,深深地震動了我年輕的心弦。他的好友于庚廣在序中說:「焦菊隱的家庭——曾是一個很榮華的樂園,後來幾遭不幸,卒至凋零,於此維持……他隱忍含痛的孤零往前走,懷念着已往,夢想着將來,感到不少荒涼的意味。」使我知道焦菊隱吟哦的這些哀痛絕非無病呻吟,益增我對《夜哭》的喜愛。

到我開始搜尋原版本國舊書後,才知道當年所讀的《夜哭》,原來只是本地一些書商在應付市場需要而私自製作的重印本,和原稿略有差異。我初讀的《夜哭》,封面只有原作的《夜哭》標題;如今大家見到的原稿《夜哭》書影,色彩鮮艷奪目,構圖寓意深遠,據說是豐子愷的傑作。

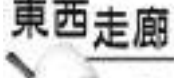
焦菊隱(一九〇五至一九七五)是著名的翻譯家和戲劇家,燕京大學畢業,留學巴黎獲文學博士,回國後從事教育、翻譯及戲劇工作,曾任北京師範大學文學院院長,北京人民藝術劇院副院長,著譯甚豐。創作方面,除了《夜哭》,還出版有另一本散文詩集《他鄉》(上海北新書局,一九二九)和長篇小說《重慶小夜曲》(上海中國文化事業社,一九四七)。

焦菊隱《夜哭》

許定銘

鍾情醬油的日本人

何禮仁



東西走廊

海螺、大塊的仙貝、綠色的生海帶全是生的,在調味料裡蘸一蘸,日本人就能大快朵頤。調味料用胡椒、辣椒、醬油、香油、芥末等調和成的,調料的味直道直影到料理的口味,店老闆都非常重視。醬油是影響調味料味道的重要成分,日本料理店的每張餐桌上都有七八瓶醬油,醬油的口味也絕不相同,顧客可以任君選擇。

走進名古屋的超市,擺放着琳琅滿目醬油的貨架,架前總是異常熱鬧,超市的醬油以花生醬油、大蒜醬油、鮮味醬油等普通醬油居多,價格便宜,日本家庭主婦經常是一次買上四五瓶醬油。精明的日本人還把入參、枸杞等天然藥材製成藥膳醬油,增加了產品的附加值,價格自然比普通醬油高了一大截,如果是包裝精美的醬油禮盒價格則更高。

聽一位久居日本的同胞說日本人平時是不太習慣收禮的,唯獨對醬油來者不拒,既然如此,等我學成歸國時,我就送導師兩瓶醬油吧!

其最大特點就是生食,鮮紅的三文魚、淡青的棍子魚、碗口大的文魚、淡青的棍子魚、碗口大的海螺、大塊的仙貝、綠色的生海帶全是生的,在調味料裡蘸一蘸,日本人就能大快朵頤。調味料用胡椒、辣椒、醬油、香油、芥末等調和成的,調料的味直道直影到料理的口味,店老闆都非常重視。醬油是影響調味料味道的重要成分,日本料理店的每張餐桌上都有七八瓶醬油,醬油的口味也絕不相同,顧客可以任君選擇。



如是見

重視「造血功能」

日前,在寧波北仑舉行的世界女排大獎賽總決賽中,中國女排得了第四名,這是個好不壞的成績。說它不壞,是因為如果沒有傷病困擾,隊員發揮正常的話,中國女排仍可望和世界強隊一爭高下;說它不好,是因為像王一梅這種「傷兵」都得一場不落地擔任主攻,說明球隊替補乏人。此屆比賽,美國隊雖奪冠,但有兩場球都是險勝,其餘各隊(包括一致看好的巴西隊)都輸了兩三場——如今,已是群英混戰的年代。

中國隊的主教練王寶泉原在天津執教,天津女排是近七年來的全國冠軍,但他缺乏率領國家隊到國際排壇征戰的經驗。新組建的女排只合練了五個月,從近期女排的成績,可看出王寶泉既有功夫又是有心人。新女排是一支年輕的隊伍,幾名主力隊員都是二十歲上下。「九十後」惠若琪,身高一米八九,能攻能守,是難覓的好苗子(有媒體稱其為「天才少女」),只是在分站賽中她意外受傷,中國隊實力很受影響。擔任主攻的陳麗怡,才二十一歲,原來她接發球是全隊短板,此次比賽,進步不小,今後是可堪重任的。

傷病是目前中國女排的最大問題,除了王一梅和惠若琪有傷外,主力隊員李娟、薛明、張嫻等都是帶傷上陣。最後一場和巴西隊比賽,主力二傳魏秋月因闌尾炎發作而缺席,中國隊陣腳大亂,輸得很慘。對於這種情況,現任國際排聯主席魏紀中有切中肯綮的分析。他認為中國女排的問題不是「某個人」的問題,而是沒有解決好可持續發展的問題,大家應以寬容的心態對待正處於調整中的中國女排。中國的乒乓球、羽毛球、跳水、射擊等項目很好地解決了可持續發展的問題,所以不會出現危機。從世界排壇來看,巴西是做得不錯的。他講:「中國女排現在最大的問題就是造血功能不足。現在我們能打的隊員就那麼幾個,更新和修復的功能都已經談不上了。」「盲目要求成績,想要常勝將軍是不現實的,這是違背自然規律的。不能接受輸球,其實更容易輸球。所以說,現在到了中國女排必須付出代價的時候,該輸的時候還是輸吧。讓隊員們該休息的休息,該調整的調整,這樣才能為更重要的比賽留下不輸球的條件。」王寶泉表示,他很同意魏紀中的講話。令人遺憾的是,幾天後王寶泉病倒,女排又面臨新的考驗。近日,中國男籃出征世界錦標賽,由於缺少姚明,排兵布陣也捉襟見肘。但中國隊仍派出不滿十七歲的隊員郭艾伦。因為他在世青賽中是表現不俗的控球後衛,這次讓他和大哥們同場較量,實屬有意為之的「造血」之舉。記得在二〇〇三年,球場上出現了一個好苗子陳江華,被《紐約時報》預言將成為中國男籃歷史上首位世界級後衛。二〇〇六年他隨中國男籃征戰了世錦賽。如今,由於傷病他已消失於公眾視野,有媒體評論這是活脫脫的「現代版傷仲永」。

魏紀中的話講得很及時,有關部門應當反思。合理規劃,科學訓練,讓大球(籃、排、足)運動可持續地發展起來,我們還有許多功課該做。

言止善

決好可持續發展的問題,大家應以寬容的心態對待正處於調整中的中國女排。中國的乒乓球、羽毛球、跳水、射擊等項目很好地解決了可持續發展的問題,所以不會出現危機。從世界排壇來看,巴西是做得不錯的。他講:「中國女排現在最大的問題就是造血功能不足。現在我們能打的隊員就那麼幾個,更新和修復的功能都已經談不上了。」「盲目要求成績,想要常勝將軍是不現實的,這是違背自然規律的。不能接受輸球,其實更容易輸球。所以說,現在到了中國女排必須付出代價的時候,該輸的時候還是輸吧。讓隊員們該休息的休息,該調整的調整,這樣才能為更重要的比賽留下不輸球的條件。」王寶泉表示,他很同意魏紀中的講話。令人遺憾的是,幾天後王寶泉病倒,女排又面臨新的考驗。近日,中國男籃出征世界錦標賽,由於缺少姚明,排兵布陣也捉襟見肘。但中國隊仍派出不滿十七歲的隊員郭艾伦。因為他在世青賽中是表現不俗的控球後衛,這次讓他和大哥們同場較量,實屬有意為之的「造血」之舉。記得在二〇〇三年,球場上出現了一個好苗子陳江華,被《紐約時報》預言將成為中國男籃歷史上首位世界級後衛。二〇〇六年他隨中國男籃征戰了世錦賽。如今,由於傷病他已消失於公眾視野,有媒體評論這是活脫脫的「現代版傷仲永」。

魏紀中的話講得很及時,有關部門應當反思。合理規劃,科學訓練,讓大球(籃、排、足)運動可持續地發展起來,我們還有許多功課該做。

馮進

飲食男女

楊梅美味

家鄉的百年老店采芝齋有一種零食叫「白糖楊梅」,以楊梅果乾蘸上白糖和其他作料醃製而成,吃起來酸甜適宜,是我童年時代的鍾愛。

不過,新鮮楊梅我就敬謝不敏了。小時候某次大咳楊梅,吃到倒胃,至今還是一想到這種水果就會口中生津,牙根發酸。所以,楊梅於我,是和咖啡一樣的東西:雖然聞着芳香誘人,但是想到貪嘴的後果,我就失去了再次品嚐的勇氣。去年和朋友去蘇州東山採楊梅,「農家樂」了一回,才首次見到未摘的本尊。楊梅樹都不高,在山丘上種得密密麻麻的。葉子呈橢圓形,小而密,遍掛綠生。楊梅果實圓圓的,和桂圓一樣大小,遍身生着小刺。等楊梅長熟,刺漸漸平軟,它從最初的淡紅逐漸變成深紅,最後表面深紫發黑,像顏色極深的紅寶石。不過咬開後,還可以看見紅嫩

馮進

嫩果肉。楊梅大熟的時候,空氣中四處飄蕩着清甜的果香,不是芒果那樣的甜膩芬芳,反倒令人開了精神一振。當地農民說,楊梅不用洗就可以吃,因為它不生青蟲。不過我記得小時候是要用鹽水洗過才食用的。吃楊梅要小心,唇上舌尖會染上鮮紅的汁水不說,濺到衣服上也不好洗。去年有位美國朋友來看看在家過暑假的我,臨走給我帶了點新鮮楊梅。第二天接到他的伊妹兒,說是兩隻水果一掃而空,吃得肚子疼。我在這頭笑得打跌,佩服他胃口好的同時,實在也沒想到美國人會對楊梅這麼情有獨鍾。回家一查,才知道這種我童年時期就熟悉的「楊梅」其實不簡單呢。除了賣相好、香味佳,它的藥用和營養價值都很高。《本草綱目》記載:「楊梅可止渴,和五臟,能滲腸胃,除煩憤惡氣。」楊梅果實、核、根、皮均可入藥,性平,無毒。果核可治腳氣,根可止理血氣,樹皮泡酒可治跌打損傷、紅腫疼痛等。用白酒浸泡的楊梅,盛夏時節,食之

馮進

消失的罪名

劉開生

往事鈎沉

經過三十多年的改革開放,我國面貌發生了深刻變化:不僅綜合國力得到了增強,國際地位日益提高,科教事業有了飛速發展,人民生活水平整體達到小康,而且民主法制進程和司法改革的步伐不斷加快。過去,一些不適應市場經濟體制的刑法罪名,已經或正在從人們的生活中消失,我國內地廣大民眾在現行法律的框架內自由地生活,感受到了從未有過的寬鬆與幸福。

那麼,都有哪些罪名從人們的生活中消失了呢?

投機倒把罪。曾幾何時,投機與倒把兩詞兒並列,一度成為國家刑事司法中的一個罪名。這曾是一個普及率相當高的罪名,具體含義是指利用時機,以囤積居奇、買空賣空、摻雜作假、操縱物價等手段牟取暴利。

隨着我國從計劃經濟向市場經濟轉軌,過去認為是違法犯罪的一些行為,卻恰恰是市場經濟得以存在和繁榮的基礎,失去了謀利的可能顯然不會有交易行為的產生。所以,過去投機倒把罪不僅嚴重壓抑了民間的創富激情,還造就了濫觴於司法實踐領域的「選擇性執法」,與市場經濟體制格格不入,故一九九七年全國人大修改《刑法》時,作為一項罪名的投機倒把罪被正式廢除。

收聽敵台罪。此罪過去的具體所指,是利用收音機

劉開生

人與事

意外出現的Helen

大學同學Helen隨美國紐約的一個合唱團來到北京,參加第三屆「東洲杯」國際漢語合唱節。她的意外到來,令我頗為興奮。時光流逝,回想我們都十四年沒見面了。她在電話裡不停地說她老了,小老太婆啦,希望我能接受現在的她。管他呢,人都會老的,保持一種年輕心態即是。

我相約她周末擠出時間來我家相聚。那天一早,我喜滋滋地把家收拾得格外利落,每個房間都噴灑了茉莉花香。

Helen出現了,還是那樣的挺拔,一米七的個子,豐滿的三圍,衣著一如既往的得體,戴着頂公主帽子,白皙的瓜子臉上,一雙澄澈的大眼睛炯炯有神,嘴角的迷人微笑,讓人絲毫看不出她曾有過的痛苦經歷。我說親愛的,太出乎意料了,你這哪是老太婆,簡直就是個妖精!相隔十多年後的相見,彼此依然是那樣的健談,說不完的心心話,聊不完的生活感受,唯獨沒有任何傷感。

十四年前,我在紐約工作過三年。那時Helen辭去了國內大學老師的教職,懷揣夢想赴美求學。剛開始她一邊上研究生課程,一邊在洗衣房打工,身邊還帶着個小學的兒子,生活很是艱難。但她天生樂觀,總說一切會好起來的,還擠出時間舞弄她那點愛好——畫工筆畫,常常喜不自禁地向人展示自己的作品。

一到周末,我就拉上她赴新澤西同學家聚會。一進門,她總是那位最受歡迎的快樂精靈。她一會兒和大家聊天,一會兒獨自彈鋼琴,一會兒亮起歌喉,那模樣好像要將一周的辛苦拋到九霄雲外。

來美三年左右,她和先而來的前夫還是痛苦地離婚了,異國他鄉的奮鬥艱辛加劇了兩人原已存在的性格不合,實在無法繼續共同生活。不久,她認識了德國裔的美國心理學專家,開始了一段浪漫的感情,他們很快就結婚了。Helen在異國他鄉有了新家,一顆漂泊的心終有所屬,她感到非常幸福。雖然這個鬼佬年齡有點大,但是極有紳士風度,待Helen很好。Helen喜歡周末去教會唱聖歌,做禱告,會朋友……她那可愛的先生永遠「Where is my wife?」聊以自慰,從不干涉。Helen喜歡學習,不斷進修,一氣考了四個文憑,兩個執照,後在紐約一所公立中學任教。對Helen的任何選擇,她先生總是舉雙手贊同,永遠支持。他們是那樣的相親相愛和相敬,見者無不羨慕。

然而不幸卻發生在最幸福甜蜜時刻:今年初,鬼佬先生突然查出肺癌。顧不上悲傷的Helen,每天衣不解帶,陪伴伺候先生,她要讓他在生命的最後時刻感受更多的愛和尊嚴。然而,三個月後,先生還是帶着不捨撒手而去。傾失愛侶的Helen,停泊靠岸的心又開始漂泊……但是天性樂觀和自強的個性使她再度走出痛苦:「不能這樣悲悲切切地活下去,我得過好每一天,活出每一天的精彩,才能對得起先生在天之靈的祝福。」

我為Helen的重新振作深感欣慰。正是她那豪爽的性格和積極的人生態度,讓她很快重現歡顏。

我佩服Helen的堅強和對生活的悟性。的確,如果我們每個人都能像她那樣,熱愛生活,珍惜僅此一次的人生旅程,誰說生命不可能隨時再現艷陽天?!

祝福你,不屈的Helen同學!

倪蔚

域外漫筆

在巴基斯坦吃「盒飯」

當然,饒幸的巴基斯坦人不會奢侈地用一次性的飯盒。這裝在盤子裡的快餐,最常見的就是餅、肉醬和洋蔥,權當快餐盒飯吧!盤子是粉紅色,上面寫着字母,透着溫馨的感覺。吃着,透着講究。撕一塊餅,在上面抹上肉醬,放上洋蔥絲,然後包好,更像北京烙餅卷大葱,更像北京人吃烤鴨。薄的春餅,上面放蔥、甜麵醬和肉,然後包好,放進嘴裡嚼嚼。食物不同,吃法卻有異曲同工之妙。

這樣的路邊攤,午餐時段要排隊,因為吃飯的人太多了。當然,最主要的原因是價格便宜,吃一頓也就折合人民幣二至三元錢的樣子。

因為天然,當地人喜歡吃涼拌老虎菜。風味獨特,爽口提神。將洋蔥和青椒切絲,番茄切成月牙狀,然後將這些東西放入盆中,加鹽、醋、少許花椒油拌勻,醃製十分鐘左右即可食用。老虎菜之所以得名,是因為此菜用洋蔥、老乾菜等涼拌而成,辛辣生猛,如老虎一般,無法抵擋。這就叫做「盒飯」。

在當地,金黃的芒果好生誘人,發出清甜的香氣,而且價格也不是很貴。我一下子買了許多,真的是太好吃了,香,甜,爽,滑,美味極了。我還發現了一種玫瑰色的燃香,它散發出一種滋潤嗅覺器官的甜香氣,很甜,彷彿玫瑰的香味。翻譯說,這是卡拉奇的特產。

在巴基斯坦吃「盒飯」,給我最深的印象是,當地人非常節儉,雖然生活清苦,但樂在其中。

夏愛華

行走在卡拉奇街頭,我的視線被路邊的快餐吸引。在國內,我常吃盒飯,兩個飯盒,一個裝米飯,一個裝菜。便宜,方便,即使是站着,也能一吃了事。說真的,盒飯功德無量,兩菜一飯的盒飯養活了國內無數的打工者。因此,我也極想知道,巴基斯坦人的盒飯是什麼樣子的?

長期以來,巴基斯坦政局動盪,經濟不穩定。所以很多鄉下人都跑到大城市來尋找出路。我親眼看見,在卡拉奇,就漂着許多懷揣夢想的年輕人。他們拿着微薄的工資,在卡拉奇幹的多是開車、搬運工或者店員的工作。工資不高,但他們很快樂。夢想依然遙遠,而生活卻那麼現實。所以,能有份像樣的工作,他們已經很滿足了。他們很愛笑,純樸,善良,真誠,溫暖。

烈日炎炎,如果能在卡拉奇這座巴基斯坦的「大上海」找到一份室內的工作,那引領階層的優越性自然也就油然而生了。相對於一般平民來說,這些人以偶爾能去一趟豪華酒店,而更多的時候,吃不起漢堡包和炸薯條,只能去大排檔的快餐店。金黃的炒飯,平平淡淡一大盤,他們吃得津津有味。

當然,饒幸的巴基斯坦人不會奢侈地用一次性的飯盒。這裝在盤子裡的快餐,最常見的就是餅、肉醬和洋蔥,權當快餐盒飯吧!盤子是粉紅色,上面寫着字母,透着溫馨的感覺。吃着,透着講究。撕一塊餅,在上面抹上肉醬,放上洋蔥絲,然後包好,更像北京烙餅卷大葱,更像北京人吃烤鴨。薄的春餅,上面放蔥、甜麵醬和肉,然後包好,放進嘴裡嚼嚼。食物不同,吃法卻有異曲同工之妙。

這樣的路邊攤,午餐時段要排隊,因為吃飯的人太多了。當然,最主要的原因是價格便宜,吃一頓也就折合人民幣二至三元錢的樣子。

因為天然,當地人喜歡吃涼拌老虎菜。風味獨特,爽口提神。將洋蔥和青椒切絲,番茄切成月牙狀,然後將這些東西放入盆中,加鹽、醋、少許花椒油拌勻,醃製十分鐘左右即可食用。老虎菜之所以得名,是因為此菜用洋蔥、老乾菜等涼拌而成,辛辣生猛,如老虎一般,無法抵擋。這就叫做「盒飯」。

在當地,金黃的芒果好生誘人,發出清甜的香氣,而且價格也不是很貴。我一下子買了許多,真的是太好吃了,香,甜,爽,滑,美味極了。我還發現了一種玫瑰色的燃香,它散發出一種滋潤嗅覺器官的甜香氣,很甜,彷彿玫瑰的香味。翻譯說,這是卡拉奇的特產。

在巴基斯坦吃「盒飯」,給我最深的印象是,當地人非常節儉,雖然生活清苦,但樂在其中。

夏愛華