

五四與傳統

陳獨秀在《敬告青年》一文中這樣定義青年：「青年如初春，如朝日，如百卉之萌動，如利刃之新發於硎，人生最可寶貴之時期也。青年之於社會，猶新鮮活潑細胞之在人身。新陳代謝，陳腐朽敗者無時不在天然淘汰之途，與新鮮活潑者以空間之位置及時間之生命」——禮讚了青年的「打倒孔家店」的口號——意欲徹底否定以儒家文化為代表的傳統文化。魯迅也在《青年必讀書——應《京報副刊》的徵求》中說過「我以為要少——或者竟不——看中國書」這樣的話。然而一個有趣的現象是，五四一代知識分子他們看的「中國書」可不少，從陳獨秀到胡適，從魯迅到周作人，他們文學／文化「趣味」中的傳統文化基因和元素可謂比比皆是：陳獨秀對中國語言文字的研究興趣，胡適對《紅樓夢》和《水經注》的終身「愛好」；魯迅對《北平箋譜》的熱衷；周作人對晚明小品的喜愛……可以說他們在提倡新文化運動的同時，有意無意都在程度不等或隱或顯地在踐行着「整理國故」。

這種有趣的現象看似矛盾卻也有着內在的邏輯。《五四運動史》的作者周策縱認為當時雖然「表面上看起來是全面反傳統」，但事實上「反傳統」這種說法「實在不太合乎科學」，因為「任何一個人，都不可能完全反傳統。胡適之先生提倡白話文，而白話文正是中國傳統的一部分；其他如陳獨秀、吳虞等人也都從道家、墨家等中國傳統，找出了自由主義與社會主義的資源」——由此他提出一個非常有見地的觀點：「五四時代的反傳統，其實反的是『傳統主義』。當時的確有些守舊人物相信凡是傳統都是好的，五四知識分子所反對的乃是這種『傳統主義』」。

並非「反傳統」而是「反傳統主義」——這才是「五四與傳統」關係的真正實質。



羊肉不易

立冬，在我看來，簡直是一個帶有「威脅性」信號的節氣。即便秋意仍有餘溫，也始終擋不住冷空氣的蠻力，凝神屏息，窗外已無盛景；反倒對照得屋中溫熱，讓人戀戀不捨。最無奈的是從腹胃裏共振出的那首交響樂，就好像被按下了反覆播放的循環鍵，「得寸進尺」，將歇又起。

這個時節，真的太容易餓了。彷彿許多都不夠，消耗的熱量跟攝入的極不成正比，每每都會懷疑自己是不是中了冬天的「圈套」，此前苦心孤詣的減肥大計，就要付之一炬。還好，還好熟悉一位它的「死對頭」，冷感一來，就把羊肉請出，絕對攻無不克戰無不勝，什麼怪力亂神都要退散。

最經典的是一碗羊湯，憑什麼說它是為數不多，讓南北方味覺統一的「禦寒神器」？在我看來，湯都是有靈氣的，而羊湯則具備靈氣裏最濃縮的精華。把熱氣最飽和的食材燉煮到至鮮至簡，妙到語言都無法形容。羊湯跟羊雜總是攜手登場，剛喝一口濃郁湯汁，鮮甜中還有若隱若現的脂肪，緊接着跟上口感脆嫩的羊肚、羊肺，完全不用其他搭配，只一點點香菜葱花，鹽、胡椒粉，便所向披靡。

羊湯是日常慰藉，烤羊排可算大手筆、大製作。不用講究繁複技巧，只要羊嫩，肉香，成品就不會差。一份表現力強的烤羊排，也足以稱得上是調料的半壁江山。雖然交相輝映，但不雜不亂，在芝麻、孜然、辣椒粉的烘托下，一層層肉躊躇滿志鋪開來，肥瘦相間，乳脂交融。最上面一定會有焦脆殼，負責把你第一時間降伏。然後是細膩多汁的肌理，不膚不膩，剛剛好能脫骨。本來有些濃稠的肉味，瞬時立體、活躍起來，羊肉畢生的「心血」傾注於此，無出其右。

人們都說，這一冷，羊的天就「塌」了，此話不假。



逢周一、三、四見報

逢周一見報

逢周一見報