

放下讀不懂的書

作家遲子建在一次訪談中，談到小說的寫作與閱讀時說：「福克納有兩類作品，像《喧嘩與騷動》這類我不喜歡，這種小說看起來很吃力，智力跟不上；但我看《我瀕留之際》和《獻給艾米麗的一朵玫瑰花》等一些短篇，就覺得寫得很單純、很透亮，晶瑩剔透……但他的名著倒不一定能讀下去。」

這段話，讓筆者頓生一種終於尋回自信的釋然解脫。想當年讀《喧嘩與騷動》，可以說屢戰屢敗，拿起又放下，邊讀邊忘。如此名著，卻久久體會不到妙處，自己的悟性實在是太低了。原來，像遲子建這樣聰明的作家，也感到「智力跟不上」，那麼咱也就完全沒必要再為難自己。

而像《獻給艾米麗的一朵玫瑰花》，既淺又深，文筆淺白好懂，力量卻直徹心扉，久久難忘。讀遲子建的小說《世界上所有的夜晚》，也能明顯感受到她從福克納作品中汲取的靈感。

「名著」這兩個字，不知是誰先發明的。好像如來神掌變化的五行山，稍不留神就像孫猴子一樣，被壓在底下，喘氣不得。讀《喧嘩與騷動》，讀《尤利西斯》《百年孤獨》，也是這種感覺。

老舍也曾經說過：「這類書是這樣的：名氣挺大，念過的人總不肯說它壞，沒念過的人老怪害羞地說將要念。譬如說《元曲》，太炎『先生』的文章，羅馬的悲劇，辛克萊（Sinclair Lewis）的小說……我不害羞，永遠不說將要念。」「不懂的放下，使我糊塗的放下，沒趣味的放下，不客氣。」

其實，每個人的學識積累、興趣愛好，都不相同。而小說的文化地域背景、作者的寫作技巧和敘事風格，更是千差萬別。甲之蜜糖，乙之砒霜，沒個統一的標準。老舍、遲子建尚且有不懂的時候，咱們何必跟「名著」假裝客氣呢？



## 雪菜黃魚一口鮮

雪菜黃魚麵，是江南典型的「時令客」。別看一年四季都能吃到，但真正懂得的人，只認冬日這一口。這時候的黃魚，經過了一整個秋天的蓄力，肉質緊實、油脂適中，鮮味攢得直達天花板；加上霜打後鹹中帶酸的雪菜，一白一綠，一柔一脆，簡直是美食界「天作之合」。

最地道的雪菜黃魚麵，流行於上海和寧波兩地，但兩者的氣質又有微妙不同。寧波是黃魚的老家，那裏海風粗獷，魚肉往往切得大塊豪邁，顯露出漁家人的爽快；而到了上海，這麵就瞬間「嚙」了起來，精緻得去骨削刺，無一不在踐行「講究」兩個字。

而這碗麵的靈魂，說白了，就是一場海味跟山野的熱戀。冬天的黃魚的確誘人，刺軟味甜，蒜瓣肉個個分離。雪菜又叫「雪裏蕻」，哪怕在醃製過後，也有一股濃濃的生命力。可在江南，麵卻不是主角，人們在乎的是湯，是鋪在湯中的魚和雪菜。一碗湯如何，絕對是檢驗大廚的試金石。高手要把剝下來的黃魚骨放入油鍋，煎得金黃酥脆，然後倒入滾水熬煮。只要火候到了，湯色就會像變魔術一樣，立刻成為濃稠的奶白色。這哪裏是湯？分明是時間淬煉的精華。魚肉切好後一燙就熟，加上翠綠的雪菜，一場化學反應就此發生。

等端上桌，務必先喝湯、再吃麵。湯汁被雪菜一吊，鮮得克制，卻回味悠長，能讓你舌頭打顫，一口暖流直達心底。魚肉柔嫩，被鹹酸味激發出更深層的甜，口感神奇，絕非調料堆砌，而是食材本味互相成全的結果。麵條通常用蘇式細麵或雞蛋麵，柔韌有勁，能吸湯汁，滑溜溜、沉甸甸的麵「呲溜」一下進肚，帶着層層疊加的驚喜，驟然也就懂了，當地人對這碗麵的執念。吃完感慨，今天也是被大海寵幸過的人，鮮了，值了。



逢周二、三、四見報

回憶文章用得最多的標題大概是「二三事」。張中行的《葉聖陶先生二三事》是入選了中學語言課本的，作者在文中回憶了與葉聖陶先生交往中的幾件小事，寫出了葉先生的品格。魯迅先生在二十世紀三十年代寫過《關於中國的兩三件事》，舉了火、監獄、王道這「三事」剖析中國歷史和文化，「兩三件事」差不多也是「二三事」的意思，而他更著名的《關於章太炎先生二三事》《因太炎先生而想起的二三事》這兩篇文章，表彰其師革新意志和戰鬥精神，也有

幾分夫子自道的意味。魯迅逝世後，他的學生孫伏園寫了緬懷文章，題目《魯迅先生二三事》。

「二三事」當然不是只寫兩三件事。女作家「慶山」還叫「安妮寶貝」的時候，寫過一部不短的小說，名字就是《二三事》。網絡文學裏以這為名的更多，諸如「重生二三事」「我與妖怪二三事」等。「二三事」受青睞，大概因為其碎片感。寫一個人或一件事，取其中幾個片段，讀者覺得輕鬆，又顯出作者簡筆勾勒全貌的藝術。而全貌只要被描述，必經描

述者之濾鏡。《圍城》裏孫柔嘉畫汪太太，兩片紅嘴唇、十個紅指甲，如此而已，如此足矣。這可看作孫柔嘉的「汪太太二三事」，也可看出「孫柔嘉濾鏡」，褒貶好惡盡在其中。

大千世界，時光川流，平凡的人生，大都是散裝的，有真意義的，可能僅只二三事。據說大腦天生有自動清除「緩存」功能，年歲增長，清晰刻在記憶裏的便只有二三事了。而今拍照、錄像以及數字化存儲十分方便，我們有許多「事」有意或無意地被記錄保存，作為大數據，哪怕一個

偶然亂入鏡頭的身影都有其價值，對個人而言，值得回溯的卻只「二三事」罷了。在八竿子打不着的人看來，你的「二三事」之間八竿子打不着，殊不知它們經過同一濾鏡，散發着同一種人生微光。



逢周一、三、五見報

## 收故事的人

文學評論家本雅明寫過一篇文章《講故事的人》，據說當他還是個二十歲出頭的小伙子時，就讀着報紙坐火車到處旅行，用筆寫下途中所見與所聞。工匠、水手、旅行者等來自社會不同背景的人士，給本雅明轉述他們聽聞過的真實見聞。這些耳聞之事以及講述者們的經歷，都成為本雅明這位敘事者眼裏的「故事」。

故事是讀者與作者產生精神共鳴的載體。俗話說巧婦難為無米之炊，故事便是作者手中的下飯之米，許多作者對故事有着極致的痴迷。清人筆

記裏記載，蒲松齡每晨起來在大道邊鋪席於地，擺設煙茶，坐待過往行人，來搜集奇聞逸事。回家後，再加以粉飾潤色，編成完整的故事。《聊齋誌異》中有許多篇目，來自於蒲留仙擺茶攤聽到的怪異故事。

十三年前，莫言在瑞典學院以《講故事的人》為主題發表演講，特別提到故鄉人蒲松齡對他的影響。莫言也愛收集故事，「用耳朵閱讀」，他說在田間地頭，在爺爺奶奶的熱炕頭上，甚至在搖搖晃晃地進行着的牛車上，聆聽了許許多多神鬼故事、歷

史傳奇、逸聞趣事，這些成為日後講故事的材料。

當代作家裏，茅盾文學獎獲得者陳彥也是愛收故事的人。前幾天看到陳彥此前的一個講座，他介紹曾經一段時間有大量進城務工群體每天拿着錘子、鉗子、刷子等工具，等待別人請他們去做工。他從進城打工的遠房親戚處聽到一些故事，然後又到西安的城中村找農民工聊天。當時他們一天收入一百五十塊錢左右，陳彥就找其中幾位給他們二百塊聊上一天，讓他們聊什麼都行，但一定是真實的感

受、真實的生活。聊一天，能聽到很多故事，陳彥在此過程中做了大量筆記，創作出舞台劇《西京故事》，後來改編成為他的第一部長篇小說。



逢周三、四見報

## 人間有情

戲劇藝術千變萬化，能令觀眾共鳴不外是各式世情。親情、友情和愛情都是人世間最珍貴的感情，戲劇透過不同的體裁和表達方式，將人類的感情昇華及變奏，讓受眾一同感受或反思。

香港資深劇作家杜國威一向善於以人情為戲劇主體。上世紀八十年代公演的話劇《人間有情》便是其中一齣代表作。杜國威之前從報章讀到香港梁蘇記雨傘廠第三代傳人梁春發的公告，該商店百年榮休的故事，成為杜國威創作《人》劇的源起。雨傘讓人遮光擋雨，同時可以維繫

人情。店主梁氏家族以顧客為本，傳統工藝為榮；店員亦以客為先，提供優質服務。傳統老店不敵現代社會衝擊，生意難以維持，梁氏家族雖然將店舖結業，唯是對所有員工都以情相待，展現人間有情的美德。

梁蘇記雨傘廠是一個小社會縮影，於戲劇舞台呈現人世的真善美。現實世界雖然紛亂渾濁，但亦有不少地區滿載情味。

大埔宏福苑是香港早期推出的其中一個居屋，目的就是讓基層家庭有能力自置居所，安居樂業。不少居民

自屋苑落成便入住，至今四十多年已是老街坊，建立社區網絡，彼此互相守望。一場無情大火，令宏福苑居民傷亡嚴重。好些居民以一生積蓄購買樓宇，痛失家園。另一方面，災難背後亦見人情。已逝者當中包括一些外籍家傭守護年老主人，亦有一些居民不畏艱難協助鄰居一同避難。不單是人們互助互愛，撲滅火勢之後，各處的義工紛紛湧至，有些是獸醫人員，及時拯救了一些家居寵物，讓有靈生命一同逃出生天。

香港是一個繁華都市，不少市民平常都是為口奔馳，努力營生。然

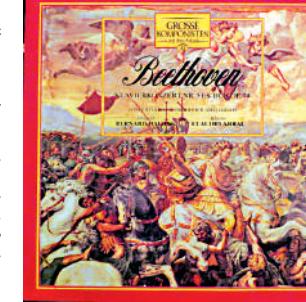
而，市民其實並不冷漠，即使自己並不是宏福苑居民，亦會遠道而來致意，更有內地民眾專程來港送上鮮花悼念。火災無情，但是人間有愛。



逢周一、二、三見報

## 《米爾維安橋之戰》

「拉斐爾房間」中所繪製的巨幅濕壁畫《米爾維安橋之戰》局部。



這幅佔據房間整面牆的巨製以平視的超寬廣角呈現了公元三一二年君士坦丁大帝與馬克森提烏斯在台伯河畔交戰的場景。畫作手稿由拉斐爾本人完成，但在他一五二〇年英年早逝後，大弟子羅馬諾攜其他助理聯合完成了恩師在「拉斐爾房間」所有未完成的作品。根據拉斐爾的圖稿，他將戰場用地平線一分為二，前景是人仰馬翻的廝殺場面，遠景則是

平緩的山巒和天空，這一疏密對比的處理不僅突出了兩軍對壘的混戰，更通過棕黃色的夕陽營造出史詩般的氛圍感。題目中的米爾維安橋繪在畫面右側的中景部分，而主人公君士坦丁大帝則身披金盔騎着白馬位於畫面的「C位」，正手執長矛身先士卒地廝殺在最前線。他頭頂上方飛着三位天使，似乎在指引他走向勝利。被後世冠以「皇帝」之名的《第五鋼琴協奏曲》本是貝多芬獻給贊助人魯道夫大

公的，恰逢拿破崙的軍隊佔領維也納城。因此儘管與羅馬諾《米爾維安橋之戰》的情節不符，但君士坦丁大帝實則對應了協奏曲的「皇帝」稱謂。

「碟中畫」《降E大調第五鋼琴協奏曲》／《米爾維安橋之戰》



逢周三見報

## 仿作鮑魚羹

一年一度，到佛教沈香林紀念中學，參加高桌晚宴，跟學生交流，與新知舊友共聚。晚宴菜式是去五辛的純素，先來紅菜頭薯蕷、南瓜湯，主菜選了素田螺，實際是芝士釀蘑菇，味道與口感都很好。

日常吃田螺，多屬西式，添牛油、蒜蓉，用小叉配田螺夾，常是儀式感勝過味道。田螺中式做法，有辣炒，有滾湯，清代《醫部全錄》也談田螺，具食療作用，專治「腳氣上衝」，簡言之為外邪入侵，聚於腿部，也會受飲食不節等因素所致。治法提到：「取田螺煮食之。蜆肉亦佳。」未有詳言煮法。

元代《居家必用事類全集》提到田螺的煮法，反倒用來裝扮其他食物，如「假鮑魚羹」，「鮑魚」即現說鮑魚，做法如下：「田螺大者煮熟，去腸廝切為片，以蝦汁或肉汁、米熬之。臨供更入薑絲熟筍為佳，蘑菇汁尤妙。」「廝」應為

「黏」，即黏附螺肉、蓋塞殼口的圓片。大田螺煮熟，去內臟去廝，切片用蝦汁或肉汁作湯，添米熬煮令濃稠。

《居家必用事類全集》另記「假香螺羹」，同用田螺，「香螺」即現說蠔螺，詳說：「田螺清水養三日，以鴨子黃灑上令食淨。勻排籠內，放冷水鍋上慢火蒸。其肉盡出，去腸廝，以鹽、醬、椒末、橘絲、茴香末拌勻。籠內先鋪粉皮一個，灑生粉絲勻排螺肉，再灑粉絲，再用粉皮蓋之蒸熟。以五辣醋碗內裝，或用清原汁澆。作羹供亦可。」田螺養淨，用鴨蛋黃拌勻再洗。先蒸熟取肉調味，再用粉絲混田螺，由粉皮包裹蒸熟。



逢周一、三見報

## 時代寓言

專程去了趟深圳看《得閒謹製》。這是一部不太一樣的抗戰電影，以至於我一時之間都不知如何定義和形容它。它不執著於「還原歷史」，更像一幅以戰爭為底的時代寓言，讓目光穿過煙塵，望向當下。

故事始於南京大屠殺之後。主角是一群「逃出來的人」：戰前機械廠的鉗工、潰散的草台班子炮兵……在國家民族的巨大悲劇下，個體更多是麻木與彷徨。男主角那句口頭禪「已經這樣了，還能怎樣呢？」道盡了亂世中小人物的逆來順受。

電影帶着《鬼子來了》式的黑色幽默。這群人在長江邊偏遠小鎮落腳，在廢墟上搭起新家，日日祈願戰火不要燒到此地，滿心皆是「苟且偷生」。然而僥倖終有盡頭——三個日本兵，誤打誤撞地來了。

可惜的是，主角的塑造略顯單

薄。主角選擇肖戰或有商業考量，相比起來，飾演嚇破膽的炮班長的彭昱暢，與飾演日本兵的尹正，角色的塑造更令人印象深刻。儘管如今的觀眾早已習慣了電影中的主角光環，但《得閒謹製》的實在太過刺眼。戰鬥高潮時，主角（記住他是一名鉗工）對炮兵說出「像一個人那樣慷慨赴死，像一群人那樣前赴後繼」——詞句雖美，卻飄離了人物本身的土壤，文雅和雋永在硝煙中變成突兀和失真。

《得閒謹製》可貴在於，它試圖觸碰戰爭中更複雜的人性塵埃。只是當台詞過於雕琢、光環過於明亮時，那份試圖刻畫的「真實」反而模糊了。



逢周一、三見報