

咬文嚼字

黄晓敏 (法国)

在汉字中,用带口字偏旁的“咬”和“嚼”谈吃是非常贴切而形象的,不过这里咀嚼的并非食品,起因是春节前听的一场报告会。

报告主题是中餐烹调。即便在异国他乡,这个主题也已不见得多新鲜。新鲜的是,主讲者不是中国人,是个法国男士,此人开门伊始,首先声明自己不懂做饭,所讲内容既与探讨厨艺无关,也不在于展示佳肴,甚至不谈菜肴的口味。那么,他究竟要说什么呢?

B教授早年修习汉语,在那个时代的法国人眼中,他是个令人难以理解的人物。他一生致力于中国语言和文化的传播,虽不擅烹调,却精通汉语,深谙中国文化。早在上世纪70年代,当许多法国人对中国抱有偏见、甚至有人连北京和东京都分不清的时候,他却只身到中国求学。此后几乎年年去中国,至今已往返上百次,跑遍了东西南北。按照“没吃过猪肉也见过猪跑”的说法,谈论中国饭菜也算实至名归。更何况,他打出的题目趋于研究风格:“中餐烹调:一种文化,一种艺术,一种体系。”

听老外说中餐,用老外的眼光看中国,有种镜子里看自己的感觉,正像法国人听到中国人说“法国浪漫”时总要问个“为什么”一样,不免生出好奇。

说到世界的烹调体系,我们首先想到中国和法国,顶多算意大利。再要往下数,也许有人会说西班牙、希腊、葡萄牙……B教授却说,如果这样数的话,应该是湖南、湖北、广东、东北,等等。而严格意义上的烹调体系,世界上恐怕除了中国,只有法国勉强可以入选。

做学问的人这么说,自然不会单出于对某种饮食的偏爱。他的总结是经过多年对衣食住行的观察,加上分析比较,以调查结果为依据的。

比如,对于什么样的烹调才算得上“体系”,他归纳出几条标准:首先,一个真正的烹调体系,必须有一些支系。这一点,于中餐是显而易见的。他以法国人的浪漫来形容四大菜系,别有特色:鲁菜是北方硬汉,粤菜如白马王子,川菜好比犀利书生,淮扬菜则仿佛中国古典美女。

有了支系,自然符合他的第二条标准:烹调种类多样化。中国四大菜系往下细数,每一个又可以分出许多小支系。试问世界上哪个国度可以匹敌?

第三条标准,是必须有烹饪原理,并有理论著作为依据。这两条在中国和法国被重视,有大量的专业书籍、权威人士以及正式文凭为佐证。

第四,国民崇尚“伊壁鸠鲁主义”。这个名词换一种说法,就是民以食为天。讲些的,可以说食不厌精,脍不厌细。与此相关的一个特点或者习俗,是国民热衷宴客。的确,世上许多民族并没有这种习惯爱好,在府中宴客、展示烹调 and 切磋厨艺,就不在社交文化之内。

第五,既有大快朵颐的习俗,又有慢尝细品的传统。口腹之快与高雅并存,才是真正热爱美食。

此外还要有:正式机构的推介和弘扬;全国性和区域性的评判、考核和比赛;美食杂志、媒体宣传,专题节目,更不用说烹调学校和各种学习班了。听到这里只能承认,他说的“烹调体系,世间不过两三家”并非言过其实了。

最后一点,还要拥有美食文学。中国自古就不缺写吃的文人。随口一数就有南北朝庾信的《食珍录》,隋代谢昉的《食经》,清代袁枚的《随园食单》,李化楠的《醒园录》。以美食为文学主题的,则古代当代都不少。中国当代文学刚进入法国大众领域时,陆文夫的《美食家》翻译成法文,成为热销书之一。论起写吃的传统,法国也绝不逊色,在16世纪著名作家拉伯雷的《巨人传》里,那份为了一饱口福能不惜形象、不顾高雅、不怕被鄙

视的饕相,或为某些欧洲贵族不齿,却是跟某些中国同道有一拼。

中国和法国在崇尚美食这一点上志同道合,但也有不同的地方。抛开饮食习惯和口味的差异,从当今的追求方向来说,似乎也有不同的做法标准。B教授认为,如果用一句话归纳,那就是:法国以创新为时尚,而中国恰恰相反,致力于挖掘传统,更注重地道和原始。的确,今天法国的高级厨师和名餐厅,不创新就会被视为落伍,许多菜的烹调、食材和摆盘都加入了异国因素,东西结合的菜式、异国调料的混合十分吃香。

B教授退休前是法国汉语学监,对语言有异于常人的敏感,碰上跟美食有关的翻译时,常纠结于怎么用词语准确地传达舌尖上的味道。甜、咸、酸、辣、苦,这些难不住他,可形容中餐并不这么简单。一些中国人信手拈来的词,却让翻译家不知如何是好。在我跟B教授的探讨中,认为最准确而有趣的是以下一些词:首先让人困扰的,是“鲜”。何谓鲜?它形容味道没错,却不似上述5种明确具体,有迹可循。而“鲜”不要说文翻译,就是用中文解释,也很难一言以蔽之。一般的法语翻译,对应的是“新鲜”,主要指食材的质量,而不是味道。B教授求准舍精,办法是翻译之外用括号加一串补充:蚝油,生抽,豆豉,虾油,味精……对于一个老外来讲,已属不易,但恐怕我们仍不能感到满意。若要究其含义,那么所有这些词加在一起也未必就囊括了“鲜”的真谛。算得上半个中国人的B教授,吃可以马虎,谈吃不肯马虎,居然给他找到一个法国词,fourmillant,原意是“蚂蚁爬”的感觉。”

这个词汇在法语里也有“麻”的意思,说的是肢体被撞或被压以后产生的麻木感。用来形容食品的口感,在法文里是个创新。但是,如果一个民族的烹调比不上另一个民族的丰富,词穷语短是自然的,想要跟上节奏,创新也就是必须的了。

翻译无法准确传达的词,还有“口感”和“火候”。有人把前者翻译成“软硬”,心里想的显然是食物的质地,这样的翻译未免以偏概全,也太过具体了。可如果翻成“口中的感觉”,又显得太笼统,什么不是口中的感觉呢?“火候”一般翻译成cuisson,主要是说烹调的时间,似也未尽其意,因为中国的烹调包含了蒸、煎、炸、炒、烧、炖、溜、焖、焗等等的时间长短、温度高低、火势强弱、文武交替……一切一切的“恰到好处”。

一个国家,有人如此下功夫对烹调咬文嚼字,对吃大概是绝不敷衍的。

红薯飘香

赵德发



我的手机上有好几个小视频APP,但很少看。在这个虎年的春天,我却频频点开,看上一会儿。有啥?看家乡的卖红薯。那天,我在“美丽家园—宋家沟群”看到一个通知:镇上要搞直播培训,请能说会道、想做地瓜直播的报名参加。我早就知道,家乡相沟镇的红薯产业红火,已成为名闻遐迩的“薯香小镇”,没想到还专门培训直播人才。我想看看,这些播主都是什么人,播得怎么样。

一看,竟然被吸引住了。播主多是农村女性,或在地里,或在红薯交易市场,介绍指点,倾情推销。有的脸上带着腼腆,言辞朴实;有的从容自如,眉飞色舞。还有一些是从别处请来的“网红”,容颜俏丽,打扮时尚,言谈举止十分得体。我看到一位女主播,身边有两个孩子,在一大堆红薯旁边讲得十分起劲,就下单买了一箱。第二天接到,红皮黄瓤,让人心生欢喜。老婆用烤箱烤熟两个,把皮一剥,那种金黄,那股清香,让我恍然回到童年回到故乡。我用私信与主播联系,原来她叫郑华秀,沂南县人,8年前嫁到莒南县相沟镇王祥村,今年春节后才当主播,想赚点佣金补贴家用。一开始她收入很少,但后来就多了,有一天竟然挣到460元。她平时到位于本村的“鲁南红薯交易市场”直播,中午多在野外,因为她公公一年四季外出放羊,她要骑着电动车送午饭。公公吃饭时,她就直播一会儿,向观众介绍红薯产地和山区风光。有一次我看见她直播的地方在我村东不远的高速公路桥下,几十只羊吃饱了卧地小憩,她儿子在河沟里摸鱼捉虾,她在麦田里热情洋溢直播,这些画面温馨感人。

直播,时间由播主说了算,我有时因为有事看不到,就看他们发布的小视频。那真叫一个蔚为大观。男男女女,各显神通,把红薯的一生展现给我看。我看到了育苗和栽种,看到了收获和储存,看到了销售和加工,以及与红薯有关的种种乡村物事。看着看着,年幼时经历的一些场景又重现眼前。

记忆中最早的一个场景,是我7岁时的七月十五,去生产队分地瓜。经历了漫长的春天与夏天,男女老少都在眼巴巴地等待着庄稼收获。七月十五是个节日,但是好多家已经没有了像样的东西下锅,就向队长提出要求,刨两亩地瓜垫垫饥。队长也许有过踌躇,因为地瓜还没长足个头,但他最终还是还是在夕阳西下时,带着大伙来到一块地瓜地里,我挎着篮子也去

了。刨了一会儿,一轮圆月从东山升起,新出土的地瓜散发着香甜气息,激发了人们的活力。成年男女一边干活,一边大声说笑;孩子们追逐嬉闹,在松松喧喧的地里打着滚儿。月上三竿,人们分到地瓜回家,每个庭院都传出急促而响亮的风箱声……从那以后,生产队隔几天便刨一回地瓜分掉。许多人明显地胖了起来,我们把这叫作“长地瓜膘”。

地瓜,养活了一代代人。四季轮回,一些人也随着地瓜的有无飘零。地瓜是鲁南人的主食,没有它很难活下去,但是天天吃、年年吃,就让人受不了。用地瓜或地瓜干磨成糊子烙煎饼,是最好的吃法,但做煎饼很麻烦,费柴费工,就用水煮。煮出来的地瓜或地瓜干口感极差,难以下咽,吃下去还可能胀肚子、泛酸水。我曾体会过那种难受的滋味,便暗下决心要逃离它。23岁那年,我考上了公办教师,吃上了大米白面。此后,对地瓜的恨意延续了20年,直到我进入中年,讲究养生,知道那是一种营养全面的好食品,才允许它出现在餐桌上。

让我回忆起来的另一个场面,是我10岁那年初春,我经过路边的一个地瓜窖子,见好多人都在窑门口,就走了过去。我看见,那些人都满脸焦急,唉声叹气。我不知道发生了什么事情,只闻到一股酒味儿,但掺杂着霉味儿。这时,队长手里拿着几块地瓜从窖子里怒气冲冲地走出来,旁边的人拿起地瓜捏捏看看,说:烂了呀!毁了呀!我这才知道了事情的严重性,知道那股酒味儿其实是烂地瓜挥发出来的,烂了地瓜种,会影响地瓜的栽种与收成。那一年,生产队没有足够的地瓜育苗,只好等到别的队栽完,去拔人家剩下的或新发出的地瓜苗,秋天收的地瓜少了许多。

而我在直播中看到,现今到了暮春时节,从窖子里取出来的地瓜依然表皮发红,没有腐烂。前年,我在老家进过新式的地瓜窖。山东省里派来的驻村第一书记,用他们争取到的60

万元在宋家沟村建起了10个窖子,帮乡亲们贮存地瓜。那些窖子又宽又深,每个窖子能存10万斤,农用车可以直接开进去。秋天把一包包地瓜装进去,春节前开始往外运,分拣装箱后,被商贩运往城市。因为有许多科技手段检测和控制温度、湿度,地瓜即使到了麦收前也完好无损。经过一段时间的存贮,一斤地瓜能增值好几毛钱。

我看见,一些主播并不是只想卖红薯赚钱,还有一份闲情雅致。他们直播本地的山山水水、拍摄绿油油的庄稼地,对家乡的爱溢于言表。有的直接秀才艺,弹着吉他唱自家红薯有多好,还有人播着播着玩了笑起来。有位年轻农妇,将地瓜叶柄一截截折断,每隔一厘米左右留一段,让叶柄的表皮连缀起来,挂在耳朵上当“坠子”,摇头摆动,风姿绰约。当年农村孩子们的玩法,我已彻底忘记,时隔半个世纪又重新看到。还有一个女主播,到地边折下一段柳枝,拧巴拧巴抽出枝干,将空心皮管做成柳哨。她仰脸吹响的那一刻,我被那久违了的声音感动得泪湿眼眶。

看家乡人的直播和视频作品,不只是怀旧,还能学到一些新的知识、新的语言、新的观念。

我从小吃地瓜长大,自认为对它非常了解,但今日才知道,我过去熟悉的品种全被淘汰,因为没有人再晒成地瓜干长期保存,代之而起的是农业专家培育研发的新品种。那些专业名称很多,有“烟薯”“济薯”的多个型号,还有“西瓜红”“紫罗兰”等等。一位主播说,他们把“济薯26”叫作“板栗香水”。这种红薯产量高,容易贮存,而且“颜值高”,色、香、味俱佳。

主播们使用的语言也值得品味。有人用方言,一开口就是老地瓜味儿,用的一些词语土得掉渣,让人倍感亲切。也有人用普通话说侃侃而谈,其中还夹杂着网络新词,像“绝绝子”“奥利给”“浅尝一下”“好嗨哟”等等,一些主播经常使用,便于和城里年轻

黄州印象

谢克强

先生,先生也成就了黄州!

李四光纪念馆

正是柳眉含春、樱唇露笑时,当我缓缓走近这个坐落在满目青翠的龙王山下的“回”字仿古建筑,举目仰望,只见金黄琉璃覆顶光彩夺目,四脊金龙势如蟠龙腾飞,八方翘角直指苍穹;虽然谈不上雄伟恢宏,却显得朴素庄重。

在我看来,与其说这是一座建筑,一座纪念一个人的建筑,不如说是一个内蕴丰厚的诗的意象。

风从远方来,带着远方的传奇与故事。就在这传奇与故事里,我听见那来自地心的脉动与呼吸——不是么,当我站在纪念馆陈列厅里,那一一张张珍贵历史照片、矿物标本,就是一段段经历,记录一个人的来路;那一段段文字、著作,就是一一章章诗,贮满了一个人对地球的爱。至于那命运中许多独特的传奇细节、那诗碟中许多富于个性的神奇想象,无不以一个人的野性与倔强,以及一辈子的执着,再现了李四光丰富而厚重的一生。

每一个人有一个人的命运。李四光的命运是和—一个民族、—个国家紧紧联系在一起的。当这个纪念馆以他的名字纪念他辉煌的一生时,我以为这个名字纪念馆就是一个内蕴丰厚的诗的意象。

大码头遗址

远些,再远些,暮色里滚滚东去的长江离我的距离,远不只这约两里地的滩头,还有隔空的岁月。岸边的遗址告诉我:时光深邃而遥远。

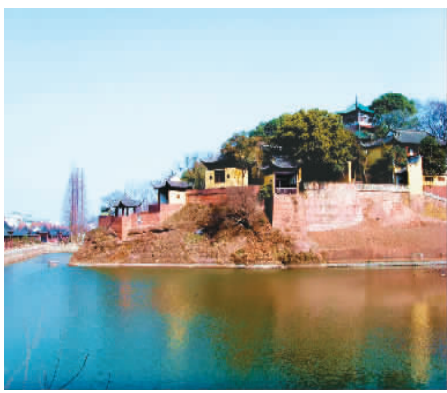
滩头是一片湿地。暮色中的湿地的草从里,不知从哪里飞来的萤火虫落满湿地;这些我好多年不见的小生灵,正提着灯笼帮我寻找失落多年的记忆——

这里曾经是黄州临城最近的一处码头,之所以称大码头,是因为它是当年黄州对外最大的门户,客船货船都在此停靠。比如客船上到武汉、下至九江,几回回我就是从这个大码头上船的。每每站在船舷我就激动不已,不是俯瞰滚滚东去的江水,遥望江面翻飞的水鸟,就是倾听那拍岸的涛声,恨不得化作一条船游弋江中,恨不得化作一只鸟翻飞江上……

月光什么时候洒了过来?溶溶的月光将我记忆中拉回。

站在大码头遗址上,远来的江风告诉我:有水,有流,有急,有缓;江水顺其自然三十年河东三十年河西,谁能抗拒大自然动与静的伟力呢?!

不过三十多年罢了,大码头就这样消失了,留下这斑驳荒芜的遗址,让我寻找昔日船来人往喧闹的记忆。



黄冈博物馆

缓缓走在时间前面,当时间快要追上我时,我骤然停了下来,然后转过身来,朝时间深处望去——是啊,这里收藏着时间!

你看,那红泥塑出的陶罐泥碗,从指纹中散发着人间烟火;那沉默不语的石斧,跃动的光芒似在袒露披荆斩棘的艰辛;那锈迹斑斑的残剑,早已消解了古老的意义,以残缺的美将车辙马蹄马萧萧的故事放大、风干;而一面长满幽暗铜绿的铜锣,似以空旷的雷声,呼唤大刀长矛与旗帜,卷起一个时代的风云;更有东周禹王城、清代黄州城的大型遗址,艺术直观地再现黄州古城风貌变迁;当商贾、兵卒、士客纷纷出入城里城外,似在演绎家祠国运的往事;而诸如杜牧、王禹偁、苏东坡等人,则和时光一起,望着城头的月亮,倾听拍岸的涛声,等候轻缓的马车盛满辞章疾驰而来……

远古踪迹、近代风貌,文化积淀、多元复合。要感谢时间之手,将几千年生活在这块土地上人们生活的场景,以及由这些人们用生命与汗所演绎的故事与传奇,用独有的黄冈特色集中汇聚在这座博物馆里。

如今,与其说我在参观这座文化与文物的博物馆,不如说我游艺的目光,在阅读一部生命与时光谱写的黄冈千年历史典籍。

