

□肖复兴

去年年末开始，全楼整修，更换全部上下管道和玻璃窗，工程不小，一下子，屋里弄得十分凌乱，那些塞满书架、堆满角落的书，更显得拥挤不堪。索性来个大清扫，居然整理出一堆小山似的书，突兀地堆在客厅中央。才发现，这样多的书，并不是你的六官粉黛，是你不需要的。准备全部清理出屋的时候，书堆得不牢，忽然哗啦啦坍塌下来一角，一本薄薄的小书滚落在我的脚下，是《芥川龙之介小说十一篇》。弯腰拾起来，不禁责怪自己，忙乱之中，怎么把这本书也丢弃了呢？

这是1980年湖南人民出版社出版的一本书。书很薄，只有171页；封面很素净，浅灰底色，只有一方“二三书屋之印”的小篆红印。如今，很少见到这样薄、这样素面朝天的书了。书越来越厚，精装越来越多，封面越来越花哨，还要佩戴腰封，一列名人拦腰吆喝示众。世风变异之中，书和人一样。

这样薄的小书，很适合携带，放在衣袋里，就到天坛去了，准备到那里找个清静的地方重读。

想起1980年买到这本定价5角1分钱的小书时，我正在中央戏剧学院读书。那时候，书的定价以分计算，要让今天的人来看实在是太便宜了。要知道那时人们的工资才多少？我是带薪入学，每月工资只有42.5元。记得很清楚，学院食堂里中午卖肘棒，每根5角钱，不是什么时候都敢买一回肘棒吃的。买一本《芥川龙之介小说十一篇》，少吃了一回肘棒。

学院后面地安门大街路东有一家新华书店，书是在那里买到的。书店窄小，书却很齐全。这本书当时印了两万八千册，幸运的是，其中一本留在我的手里四十二年，差点和它失之交臂。

记得当时在戏剧学院的宿舍里，晚上熄灯之后，黑暗中，和同学争论日本作家芥川龙之介与川端康成，有人喜欢川端康成，我更喜欢芥川。以当时浅薄的阅读经验，觉得川端康成的小说写得有些磨磨唧唧，不如芥川写得干净紧凑，那样大开大合，内容含量大，留白甚多，要不，那么短短的《竹林中》和《罗生门》也不能改编成一部电影。幽幽夜色中的争论，意气风发，煞有介事，也自以为是，谁也不服谁，谁也说服不了谁。年轻时买书、读书，其意思和感觉，和现在真是不一样。

书的译者是楼适夷先生，看书的后记，知道是他1976年4月到6月所译。那一年，楼适夷先生71岁。在当时，芥川的小说尚在“毒草”之列，楼适夷也悲观地认为“并不准备将来会有发表出版的日子”。这是这本书翻译的时代背景和私人语境，这本书由此而增加了厚度，超出了芥川小说本身。

楼适夷先生是翻译家，之所以当时选择翻译芥川，是别有心意的。在后记中，他说芥川的小说是鲁迅先生最早翻译到我国的，1923年就翻译了《罗生门》，后来还想翻译芥川的作品，可惜天不假年，未能如愿。楼适夷先生翻译芥川，是出于对鲁迅先生的敬重和继承。

在后记中，楼适夷先生又说，译稿“是用两张复写纸，复写出三张稿纸，装订成册，变成一本书的样子，请二三家人和二三个不与我划清界限还有来往的友人，充当我的读者”。这种深蓝色的复写纸，我们这一代的写作者是很熟悉的，在没有复印机、电脑和微信的时代，我和不少写作者害怕稿子寄失，都用过这样的复写纸复写稿件。楼适夷先生特意请人刻了一枚图章，便是“二三书屋之印”，我们便也明白了封面所印这方印章的含义。

芥川的小说，如今译本很多，这个译本有如此多的元素在内，便不仅仅属于芥川，也属于楼适夷先生和他所属的那个特殊时代，有了另一番价值和意味深长所在。

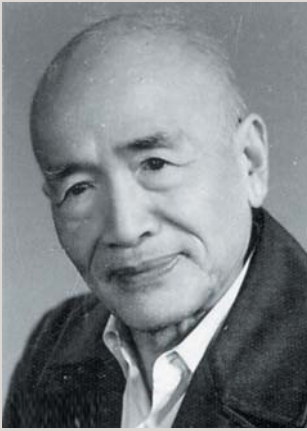
我是坐在天坛的藤萝架下看这本小书的。这一天，我主要看其中的《秋山图》一篇。四十多年前读过，竟然一点印象都没有了，当时只顾看《竹林中》和《罗生门》，还有《地狱变》，也可以看出当时读书不认

【文化杂谈】

想到楼适夷与汪曾祺由芥川龙之介



芥川龙之介



楼适夷



汪曾祺

真，没有能够领悟其中的奥妙吧。这是一篇写清初大画家王时敏两次寻找元代画家黄公望的名作《秋山图》的故事。同样一幅《秋山图》，五十年之后，时代与人心的跌宕变化中，有着完全不同的样貌和感觉，其亦真亦假、亦梦亦幻、扑朔迷离，以至让王时敏心中竟掠过“狐仙”的缥缈之感。

芥川的小说中，重写并改写历史故事的占有相当部分。这是他那一代日本小说家的创作传统。我们这样的传统似乎少一些，自鲁迅先生的《故事新编》后，曾有冯至、陈翔鹤等老作家写过一些这样的历史小说，之后似乎比较少见。那些热衷于官斗或王朝更迭或让古人和历史改头换面以迎合今日的小说，似乎不在此列。《秋山图》重写的是我国古代故事，但不是梦回前朝的旧小说。这篇小说写得干净利索，如同冰冷而嶙峋的骨架凛然；情节步步紧逼，如同层层剥笋而百味次第逸出。

不知怎么搞的，放下书，忽然觉得这篇《秋山图》的写作风格和汪曾祺先生有点相似。汪先生也喜欢改写古代故事，比如《聊斋》，他曾乐此不疲地改写过多篇。改写古代画家的故事，汪先生也有过写扬州八怪之一金农的《金冬心》。而且，汪先生和芥川都是取材于我国明清笔记，并非天马行空、随心所欲、另起炉灶地编造。芥川的《秋山图》取材于清初恽寿平的《瓯香馆记》；汪先生的《金冬心》取材于清晚期朱克敬的《雨窗消意录》。他们都有这样的兴趣和积累，这样的学养和笔力。

这么一想，如果汪先生重写画家王时敏寻访黄公望的《秋山图》，同样一段故事，不知会写成什么样？芥川写《秋山图》时29岁，正值青春；让汪先生晚年披挂上阵，“老眼厌看南北路，流年暗换往来人”之中，肯定会和芥川不一样，会很有意思。

真的很想让汪先生和芥川PK一下，让我大开眼界。不过，也只能是想想而已，汪先生已经故去二十五年。

一本薄薄的小书，一篇短短的小说，竟然拔出萝卜带出泥，连带起三位作家，心头一时涌出莫名的感觉。想想，三位作家都已经仙逝。楼适夷先生活到96岁，最为高寿；汪曾祺先生活到77岁；芥川活的年头最短，只有35岁。命运跌宕，人生如梦，如那幅《秋山图》一般，如影如幻而幽深莫测。

合上这本《芥川龙之介小说十一篇》，日头已经偏移，阳光透过枝条清癯的藤萝架，在书上洒下的光斑，跳动不已。

回到家，再翻书时，发现书中还夹有一小窄条薄薄的纸片，上面抄录一段话，字迹潦草，是我写的。照抄如下，也许别有一番意思：“番茄初生长于秘鲁和墨西哥森林中，被当成有毒的果子，叫‘狼桃’，没人敢吃。十六世纪中叶，英国一公爵到南美游历，见后把它带回英国，作为稀有的礼品，献给情人伊丽莎白女王。从此，欧洲称之为‘爱情的苹果’。十八世纪末，法国一位画家中毒致死危险，亲口尝了两三个，觉得酸甜可口，经他宣传而流传。明朝入我

国，最早见于《群芳谱》一书，名‘蕃柿’，供观赏。吃，才有六十年左右的历史。”

这一段是从哪里抄来的，又怎么夹进芥川这本小说中的，我已经一点印象都没有了。关于番茄的这样一段历史，还是挺有趣的。算一算，上世纪80年代抄录这一段话，到今天，我们吃番茄已经有一百年历史了。想当年鲁迅先生最早翻译芥川小说，到现在也有一百年历史了。再一算，芥川写《秋山图》是1921年12月，也已经一百年了。真是巧合。

不知别人会怎样，如果让我来重新改写《秋山图》，在结尾处，我要加上这样一段：芥川写《秋山图》；鲁迅翻译芥川；番茄由毒变酸甜可口的历史；一百年之后，这样巧合，在这本书中相遇了。尽管有点混搭，也许，有点意思呢，多有潜台词和象外之意。

【风过留痕】

□戴永夏

地处北方的内陆城市，能称得上“潇洒似江南”的，大概只有济南。这不仅因为济南“家家泉水，户户垂杨”，有名闻天下的“七十二名泉”，更因为有波光潋滟、莲荷飘香的大明湖。夏日，在大明湖上荡舟赏荷，是一件令人神往的赏心乐事。

正是夏雨初霁时，翡翠般的大明湖水浩浩渺渺、一望无际，湖上景色秀丽如画。我们一帮文友乘着画舫，畅游湖中。远望，近岸的湖面上荷涌绿浪，碧叶接天，娇艳的荷花红宝石般点缀其间，映日绽放，摇曳生姿，真实再现了“接天莲叶无穷碧，映日荷花别样红”的诗境。船行至荷丛边，又如到了“芙蓉国”，只见碧波上的层层荷叶，有的如绿伞高擎，伞盖上飞珠滚玉；有的像连绵的绿茵平铺在湖面上，使动荡的湖水更加绿意盎然。那亭亭玉立的荷花从绿叶间冒出，红如珊瑚，白如美玉。含苞的，娇羞欲语；怒放的，笑靥迎人。微风起处，莲动花摇，清香四溢……此情此景，使人不禁想起清人王允棹的游湖佳句：

千条杨柳数声鸥，一片玻璃一叶舟。
闲看鱼儿游镜里，不知人在镜中游。
一声欸乃破芦烟，直向湖心放钓船。
水面风来香不断，才知撑到藕花边。

同船的几位年轻诗人，正你一言我一语地编造着咏荷诗句，我打趣说：“别在那里闭门造车，狗尾续貂啦！与其搜尽枯肠寻章摘句，何如诵读一下古人的诗章？”我的话虽有些刻薄，倒也不全是玩笑。因为古代文人已写下了不少咏诵明湖荷花的诗词，有些佳句至今广为传诵。如宋代曾巩的“莫问荷花开几曲，但知行处异香飘”“最喜晚凉风月好，紫荷香里听泉声”；明代王象春的“五月荷花半压塘，北风直送满城香”“莲花水底危城出，略似镂金翡翠盆”；清代任弘远的“荷叶田田千点碧，藕花冉冉满城香”……都把荷花写得那样清雅高洁、香远益清。宋代女词人李清照笔下的莲荷更是别具一格，她在《怨王孙·湖上风来波浩渺》一词中写道：“湖上风来波浩渺，秋已暮，红稀香少。水光山色与人亲，说不尽、无穷好。莲子已成荷叶老，清露洗、苹花汀草。眠沙鸥鹭不回头，似也恨、人归早。”女词人眼中的莲荷，虽有些“红稀香少”“莲子已成荷叶老”，但那饱满的莲蓬、厚绿的荷叶，却展现出一种成熟之美。

大明湖的荷花，不但有“兼百花之长”的丽质天姿，更有“五谷之实”（李渔语），浑身是宝。因此自古以来，济南人就有食荷的风俗。

食荷首先是食荷叶。过去，济南人在夏天常食“荷叶粥”。将鲜荷叶洗净，用热水略烫，煮粥时盖在粥面上。粥煮好后，荷叶的清香全部渗入粥中，连粥的颜色也变得淡绿可爱，喝起来清香可口。还可做荷叶肉等菜肴。将切好的猪肉拌上酱油等作料，备好炒米，然后选鲜嫩的荷叶，洗净，一张荷叶包一块猪肉和适量炒米，摊在碗里，放进蒸笼，蒸熟后就是“荷叶肉”。用同样的方法，还可以做成“荷叶鸡”“荷叶鱼”等名菜。此外，用荷叶包装食品，也是济南的一大特色。以前饭店里卖的包子、锅贴、熟肉、腌菜等，多用荷叶包裹，好处是不透水、不透油，还带有荷叶的香味。

不但荷叶可食，荷花也可以做成名菜。济南人吃荷花，一个独特的吃法是“炸荷花瓣”。将新鲜、完整的荷花瓣洗净，挂上一层薄薄的鸡蛋糊，放到油锅里炸，炸好后撒上白糖，就可以食用。这道菜吃到嘴里，外酥内软，清香可口。老舍先生在他的《吃莲花的》一文中就对这道菜大加赞赏，称其为“济南的典故”。

至于莲藕，更是济南人日常生活中不可或缺的食品。大明湖中出产的白莲藕味道清甜，食后无渣，可作为水果生食，也可做成水晶藕、姜拌藕、炸藕盒等传统名菜。在北魏贾思勰撰写的《齐民要术》中，还介绍了一种古代济南人别致的吃藕方法——“蒸藕法”：将洗净的藕去节，在藕孔中灌满蜂蜜，再用面糊将口封住，放入笼中，蒸熟后即可切片食用。夏天凉吃，冬天热吃，也可在一个盘中冷热分列。这道菜吃起来香甜可口，颇受欢迎。

莲子也是食中佳品，既可鲜食，也可晒干后做成莲子粥、蜜汁莲子等美味佳肴。

在古代济南的文人雅士中，还流行一种有趣的饮酒方式——“碧筒饮”。过去每当大明湖荷花盛开时节，一些文人雅士就相约来到湖上，边赏荷边饮酒。他们把翠绿的荷叶带茎割下，盛上美酒，再用簪子将荷叶的中心刺开，使之与空心的荷茎相通。众人轮流从荷茎末端吸酒喝，那滋味清香可口，妙不可言，谓之“酒味杂莲香，香冷胜于水”。宋代诗人苏轼也曾效法，并作诗赞曰：“碧筒时作象鼻弯，白酒微带荷心苦。”个中滋味，令人回味无穷。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑：孔昕 美编：陈明丽