

心悦之，诚评之。文学、书画、摄影、音乐……诚邀您一起聊经典，谈创作，评作品。

欢迎您的来稿

投稿邮箱：
wanbaofukan@163.com
请在主题标注“心悦诚评”。



2022年11月24日
星期四
潍坊晚报

星期四

值班主任：李金娜

编辑：鲍涛

美编：王蓓

校对：刘辉

在穿越中重塑 灵魂深流的瑰丽

——阅读西班牙语文学翻译家汪天艾译著印象

□高文

潜心于西班牙语诗歌翻译与研究，从塞尔努达，到洛尔迦，到穿越西班牙语的皮扎尼克、波拉尼奥、加莱亚诺，对汪天艾而言，是一番异域文学的远行，更是一场灵魂沉陷的独舞。

比较过范晔和汪天艾这两位北大西语系师徒翻译的塞尔努达散文诗《钢琴》，一个是翻过语言的墙讲故事，一个是弹响灵魂的弦。各有千秋，却独爱汪天艾，“你独自在黑暗里，被深深吸引却不知为何，你听着那些恢恢的乐句，如此浓烈的忧伤，呼唤你年幼的灵魂，对它说话，引它想起同等陌生的过去与未来”，一种源自于生命深处的气息贯穿于不同的语境和时空之间，给你一种神秘的力量。她在语种转换的过程中让文本内蕴的诗意沛然释放，她在将西班牙语文学带到一个新的语境的同时，完好保留并重塑了灵魂深流的瑰丽。就像读鲁迅的《野草》，那些噬骨的光芒，穿越百年依旧在我们的血液里涌动。难以想象，汪天艾笔下的汉字是打通过语言隔阂和空间障碍的走笔，它们精炼、浓烈、异质、奇诡、富有弹性，充满幻象与张力。那是从生命里提纯的灵魂之光，是从西班牙语转换而来的汉语抒情经典。她用母语挖掘着与西班牙语诗人相通的美学戒律，进而完成对于生命美学的淋漓诠释。

她说，邂逅一座城市“伸出的手心里盛满诺言”的塞尔努达，止于《奥克诺斯》履行完了作为诗人最后的天职，“如同一个神秘的告别手势，无声地向未来的读者致意”；她说，“甜蜜如雪地里一声啜泣”的洛尔迦是最“西班牙”的，是“饮尽西班牙的精髓之后在心脏里咬到的温软苦楚”，让洛尔迦以民谣般的透明忧伤在中国百年诗歌里一次次穿越，从戴望舒到顾城，到汪天艾们，镌刻下东方式的洛尔迦元素。她的目光随着阿根廷天才诗人皮扎尼克，流连于巴黎塞纳河畔和布宜诺斯艾利斯之间，见证着皮扎尼克如何忍受着头顶打开的那朵“食人花”，不时“向她窥伺的无底深渊”，见证着皮扎尼克终于抵挡不住那口城市之“井”的诱惑，在采集了诗歌瑰丽的花冠之后“结束了所有的天真、冒险、幻象”。鉴于此，对波拉尼奥在“现实以下”虚构的纸上战争、兵棋玩家的不安臆想，对加莱亚诺“在无耻的时代”唤醒美好事物的证言，那如许充满韧性力的叙事，那饱满的跳跃着的语言，我们该葆有多么美好的期待！

汪天艾爱着西班牙语文学，爱着其译笔触及的灵魂歌泣。就像聂鲁达之于洛尔迦，她是塞尔努达、洛尔迦、皮扎尼克、波拉尼奥的生命知己。她与那些孤独的灵魂跨越时间对话，与那些自由的生命跨越空间同行，她在打开西班牙语文学魅力的同时，也打开了自身的生命能量。她带给我们的，是汉语的另一种可能。通过汪天艾，我们惊奇地发现，原来西班牙语并不是一个不起眼的小语种，竟然是拉美、美国南部、非洲一些国家的人民都在使用的优美语言。

喜欢汪天艾的译笔，从塞尔努达的《奥克诺斯》开始。与其说是偏爱汪天艾翻译的西班牙语文学，倒不如说是着迷于汪天艾富有灵魂香气的文字。

因为汪天艾，感兴趣于西班牙，因为汪天艾，爱读她参与编辑的《世界文学》，更笃信在她供职的中国社科院外国文学研究所，还有太多没有显山露水的师者为传递人类文明的星火作着贡献卓异的深耕。

感谢北京雍和书院，于秋分日成美。秋天里收到汪天艾的四本译著，扉页上是汪天艾秋分那天亲笔题签的寄语：“心上没有诗，就像地上没有花朵”“有人在花园里吞食时间的脚步”“黑夜总会过去”“冷酷不是一种力量，而是脆弱”——

那一枚枚浅绿色的钤印，更像是青翠的艾草，异香氤氲。



一场美食的盛宴

□冯天军



民以食为天，吃是文化，是学问，更是艺术。要想把生活过得有滋有味，不仅要爱吃，会吃，更要懂吃，梁实秋就是这样一个人。他的脚步从南方到北方，从北京到台湾，从美国到日本，见多识广，积累了丰富的“吃”的经验。所以谈吃，他是真正的行家里手。

《雅舍谈吃》主要收集了梁实秋关于吃的散文，一个菜品即一篇文。每个菜品的描摹都勾起人的口腹之欲，做菜的过程写得非常精细。

《铁锅蛋》中这样记载厚德福的铁锅蛋：当然先要置备黑铁锅一口，口大底小而相当高，铁要相当厚实。在打好的蛋里加上油盐作料，糜一些肉末、绿豌豆也可以，不可太多，然后倒在锅里放在火上连锅带烤，烤到蛋涨到锅口，作焦黄色，就可以上桌了。这道菜的妙处在于铁锅保温，上了桌还有滋滋响的滚沸声，这道理同于所谓的“铁板烧”。而保温之久尤过之。

作者不是单调地介绍美食，而是在介绍美食的同时，加入了一些有趣的笑话。《汤包》一文中说天津的包子汤汁多，吃的时候要小心，不烫到自己的脊背，至少可以溅到同桌食客的脸上。于是讲了一个笑话：两个不相识的人在一张桌上吃包子，其中一位一口咬下去，包子里的一股汤汁直飘过去，把对面客人喷了个满脸花。“肇事”的这位并未察觉，仍低头猛吃。对面那一位很沉得住

气，不动声色。堂倌在一旁看不下去，赶快拧了块热手巾送过去，客人却说：“不忙，他还有两个包子没吃完呢！”读这段文字，不仅对天津包子多汁有了具体的了解，而且，也很想品尝一番，或许也有对坐的食客，默不作声地接受汤汁的“洗礼”呢。

《雅舍谈吃》还通过吃记载了作者对家、对父母的依恋，《炸丸子》写的就是作者儿时的事。文中写道：“有一天，我们两三个孩子偎在母亲身边闲话，我的小弟不知怎么地心血来潮，没头没脑地冒出这样的一句话：‘妈，小炸丸子要多少钱一碟？’我们听了哄然大笑。母亲却觉得一阵心酸，立即派人到同和馆买来一碟小炸丸子。我们两三个孩子伸手抓食。每人分到十个左右，心满意足。”事隔70多年，作者仍不能忘怀，记住的不单是那份味道，而是味道背后母亲对他们兄弟的守护。

《雅舍谈吃》还特别戏谑地讲到美食可以治病的故事。作者的一个妹妹小时患伤寒，中医认为无药可救，吩咐随她爱吃什么都可以，母亲问她想吃什么，她气若游丝地说想吃炸酱面，于是立即做了一碗给她，吃过之后立刻睁开眼睛坐了起来，过一两天病痊愈，炸酱面有了“起死回生”之效。由此也看出作者对炸酱面的钟情与敬重！

作者虽然是一个地道的“吃货”，但是他反对那种野蛮的吃法。在《炸活鱼》一文里，他惊讶于中西方那些不文明的吃法，炆活虾、炸活鱼、吃生鱼。作者不无愤慨地说：“炸活鱼者，小人哉！”不难看出梁先生的君子之道和悲悯情怀。

《雅舍谈吃》给我们奉上了一场美食盛宴，可是作者却是一个寡淡清欢的理性生活者，从不追求生活上的奢华。作者在最后说到：“鸡鸭鱼肉自是正味，青菜豆腐亦有其香，何必龙胆凤髓方得快意？”若烹调得法，不仅营养俱佳，而且饮食之乐，乐在其中矣！

——的确如此！