

怀念诗坛的世纪之树——郑敏

□ 吴思敬

1月3日清晨,当郑敏先生的女弟子章燕告知郑敏先生仙逝的消息,我顿时惊呆了。郑敏尽管已是百岁老人,但在她印象中她只是年老,而没有大病,以她的身体状态,肯定能再挺几年。然而不幸的消息还是传来了,我陷入了深深的哀思之中。

郑敏是中国当代诗坛的一个奇迹。从1939年进入西南联大,在冯至先生的引领下写出第一首诗,直到21世纪初,她从事诗歌写作70余年,真可谓中国诗坛一株历经风霜雨雪依然丰茂挺立的世纪之树。

在上世纪90年代,郑敏写下了《我的爱丽丝》一文,将自己数十年来诗歌创作的心路历程娓娓道来,这是20世纪一位富有代表性的中国知识分子所经历的精神旅行。尽管几十年来历经各种挫折、坎坷与磨难,但不论是身处贫穷、战争,还是面对浊流、浩劫,对于郑敏而言,诗歌就是她内心深处、深埋在无意识中的那个小女孩——爱丽丝,宁静、安谧,风霜雨雪都不能伤害到她。

心中的爱丽丝在冥冥之中指引着郑敏的诗歌之路。1939年郑敏考入西南联大,进入哲学系。西南联大名师云集,其中有两位老师对她的人生与创作道路产生了重大影响。这两位老师一位是她的德语老师冯至。1942年当她把自己的第一首诗呈送给冯至先生的时候,冯至说了一句话:“这是一条很寂寞的路。”这句话让郑敏对未来的命运有了充分的精神准备,从此她以寂寞的心境迎接诗坛的开花与花落,度过了生命中漫长的有诗与无诗的日子。另一位老师是哲学家冯友

大江暖阳

□ 汤世杰

那是初冬的长江边,一个有明媚阳光的清晨。起床后,透过窗户看了一眼近在咫尺的长江,浩浩江面上缕缕水汽蒸腾而上,飘拂摇曳,煞是好看。想起李商隐有“蓝田日暖玉生烟”句,我看到的却是“江流日暖水生烟”的奇妙景致。然而待我沿着江边步道缓缓行去,早已水烟散尽,天蓝如水,阳光柔媚。

秋去冬来,正是没什么花开的日子。桂花早已开残。蜡梅还在打苞。记得前一年,栾果果荚没等抵达浑身通红的灿烂,便在突如其来的凛寒中枯萎了。倒是近处的银杏林,已落叶满地。阳光透过枝叶均匀地漏下来,斑斑点点深深浅浅铺撒开的是那迷死人的金黄——美,看来从来都要有光的雕塑、光的打磨。记得一位摄影达人曾告诉我,好照片都是等来的。等什么?等光。有时为了一缕恰到好处的光,得等好些天。想想,清晨暖阳这样柔和的光,更是难逢的。

小城的好处就在于,没那么喧哗,没那么叫卖,不会被钢筋混凝土大楼挡住视线,随时都能亲近那一条大江,那一溜青山。青山逶迤而去,至天边方尽,流水浩荡向东,亦日夜不息。前些天听说,三峡大坝的蓄水已达最高水位。我关心这样的消息,不为发电量,而在于江水的清澈明净。刚刚过去的夏、秋,因了上游雨水多,江水总有些浑黄。也只有到了初冬,从峡谷雪山不远千里万里奔腾而来的江水,行经三峡大坝、葛洲坝,小住几日,历经几番静静的沉积,方才有这样的清澈,在冬阳下闪烁如银。货轮穿行其间,暖阳下,犁开的扇形波浪多了一份妖娆。三五成群的垂钓者聚集于岸边——大江早就禁渔了,喜欢钓鱼的人,只能一人一竿一钩,在江边过过瘾。有朋友说在有些江段看到江豚了——小时候,我们叫它江猪子,萌萌的样子,蛮讨喜。

走累了,在滨江步道旁的大树下小坐,让冬阳烤烤背,不一会儿,便身心俱暖,阳光也让我的思绪活跃起来。冬日的阳光之所以能把人晒暖和,是因为人能够感知阳光,并吸纳阳光吧。而清晨能有“江流日暖水生烟”的景致,也源于冬日的阳光。还有那些似乎马上就要凋零的树叶,正是因冬日的阳光而变得灿烂起来。打开手机,朋友圈里一个身在准格尔的朋友发了三幅漂亮的黄河照片,并写道:“等光的时候,会躺在一块被太阳晒热的石头上,有时会睡过去。”说的又是光。还有人在谈论晒太阳:“又到了晒太阳的季节。虽说取暖不能完全靠自己,但生命的充盈饱满不能外求,只可内寻。自己首先要成为一个发光体、发热体。”

上善若水。坐在江边品味那些关于光,关于晒太阳的话,应景得很。我相信有些人是有异禀的,但我更推崇一个人发自内心的善良。善良如同一个人心内的暖阳,让人秉持温润敦信、聚矩之道。须知能永远保持善良之心,不断向外散发光和热,并非一件易事。善良绝不是傻子的事业。你先得拥有足够的智慧,才会有不枯竭的善良——甚至可以说,善良从来都是一种较之智慧更难、更得、更崇高的美德。犹如那些等光的摄影家,他们先得是一个懂得何为光的人。

身子晒暖和了,心里似也明白多了,且打道回府,喝杯热茶——那包来自西双版纳、友人自制的般纳罗萨红茶,味道蛮好。回头再看一眼江天,暖阳下的大江波光粼粼,越发温润可人了。

兰。郑敏听过冯友兰先生讲“人生哲学”课。冯友兰把人的精神世界概括为由低而高的四种境界:自然境界、功利境界、道德境界、天地境界。在西南联大听了冯友兰先生的“人生哲学”课后,她体会到:“只有将自己与自然混同,相参与,打破物我之间的界限,与自然对话,汲取它的博大与生机,也就是我所理解的天地境界,才有可能超过得失这座最关键的障碍,以轻松的心情跑到终点。”晚年的郑敏曾说:“写诗要让人感到忽然进入另外一个世界,如果我还在这个世界,就不用写了。”进入新世界后,她在《诗刊》上发表《最后的诞生》,这是一位年过八旬的老诗人,在大限来临之前深沉而平静的思考:

许久,许久以前
正是这双有力的手
将我送入母亲的湖水
现在还是这双手引导我——
一个脆弱的身躯走向
最后的诞生。

……
一颗小小的粒子重新
漂浮在宇宙母亲的身体里
我没有消失,
从遥远遥远的星河
我在倾听人类的信息
……

面对死亡这一人人都要抵达的生命的终点,诗人没有恐惧,没有悲观,更没有对及时行乐的渴盼,而是以一位哲学家的姿态冷静面对。她把自己肉体生命的诞生,看成是第一次的诞生,而把即将到来的死亡,看成是化为一颗小小的粒子重新回到宇宙母亲的

身体,因而是“最后的诞生”。这种参透生死后的达观,这种对宇宙、对人生的大爱,表明诗人晚年的思想境界已达到其人生的峰巅。

应当说,从踏上诗坛那天起,郑敏就显示出她与同时代诗人的不同。以同属于九叶诗派的女诗人陈敬容为例,陈敬容的诗是忧郁的少女的歌吟,郑敏则是静夜的祈祷者。以同是西南联大诗人的穆旦、杜运燮为例,郑敏的诗中没有入疆作战的“草鞋兵”的坚韧,也没有在野人山的白骨堆上飘荡的“森林之魅”,但郑敏有自己的东西,那就是哲学的沉思与人文的气质。用郑敏自己的话说,是以哲学作为诗歌的底蕴,以人文的感情作为诗歌的经纬,这是郑敏得自冯至的真传,亦是理解郑敏诗歌的切入点。

如果说“以哲学作为诗歌的底蕴,以人文的感情作为诗歌的经纬”,标志着郑敏诗歌的精神境界与思想高度,那么“使音乐的变为雕刻的,流动的变为结晶的”则代表了郑敏诗歌独特的艺术追求与艺术风范。郑敏的诗歌具有一种里尔克式的、深沉的、凝重的雕塑之美。在郑敏的诗中不时会有着光洁的雕塑般质感的意象出现。在早期的代表性诗作《金黄的稻束》中,她提炼出一个现代诗歌史上的经典意象——“金黄的稻束”。诗人把站在秋后田野中的稻束,想象为有着“皱了的美丽的脸”的“疲倦的母亲”的雕像,很自然就把金黄的稻束与博大的母爱联系起来。进而诗人又用“收获日的满月”为这座雕像抹上了光辉,用暮色里的“远山”

为这座雕像添加了背景,而始终伴随着雕像的是“静默”,正是在静默中,在对历史的回溯中,让人感到了母爱的博大与深厚。在当代女性诗人中,郑敏突破了女性写作仅仅关心消解男权、解除性禁锢,自由发挥女性青春魅力的层次,在默想与沉思中达到了一种新的高度。

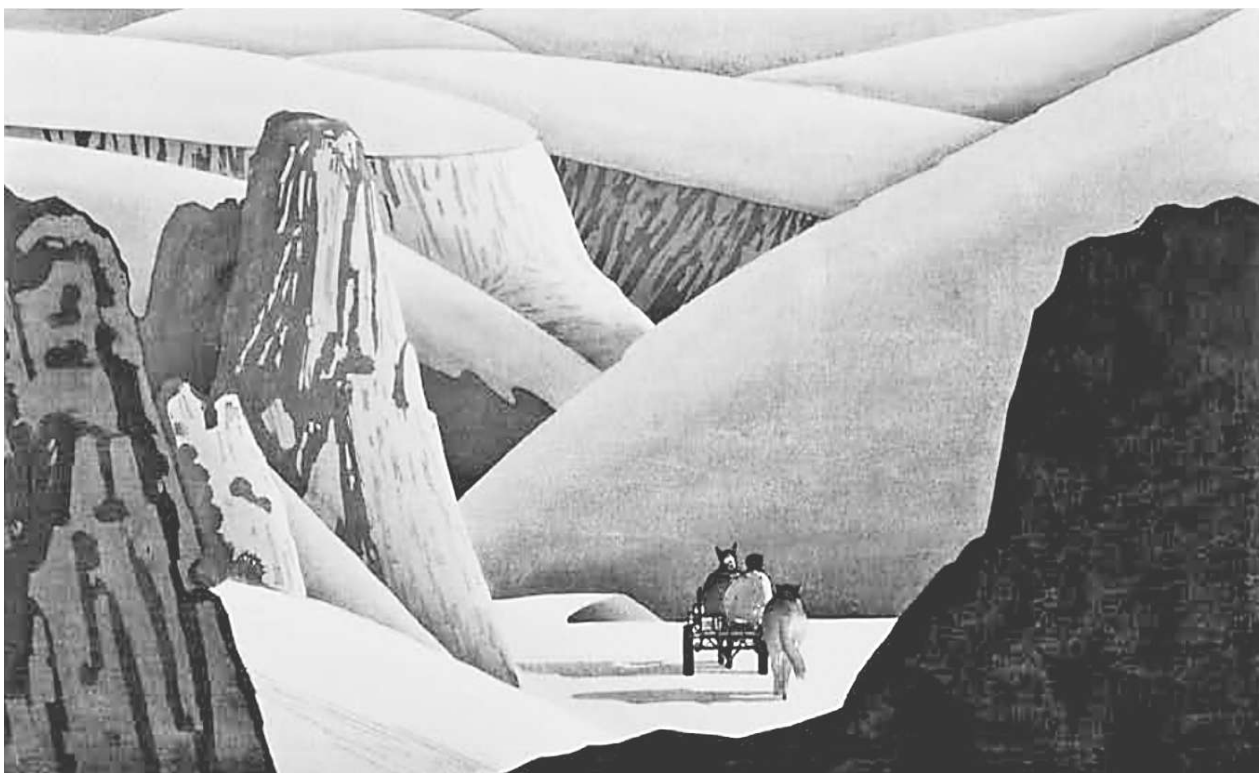
郑敏不仅是中国现代诗歌史上的一位重要的诗人,也是一位重要的诗歌理论家,这在现代女诗人中尤为难得。对郑敏来说,研究诗歌理论和西方文论不仅是高校教师的职业要求,更是她人生的需要。在郑敏看来,诗歌的创作与理论的探寻,是一个硬的两面。她的诗歌有浓郁的哲学底蕴,她的论文又不同于普通的哲学著述,有明显的诗化色彩。郑敏的诗歌理论著作,偏重内心沉思,凝结着她丰富的诗歌创作实践,贯穿着对宇宙、自然和人的哲学思考,力图把深厚的民族文化积淀与西方诗歌的现代意识交织在一起,是中国新诗理论建设的重要成果。郑敏的诗学思想十分丰富,就对国内诗歌理论界影响最大的几点而言,主要包括对诗歌创作,无意识领域的开掘、对诗歌内在结构的研究、对德里达解构主义的关注与诗歌语言问题的探讨、对新诗应当继承古代诗歌优秀传统的思考等。作为有70余年创作经历的老诗人,作为对中西哲学和文学理论有充分了解的学者,郑敏提出的命题都是经过她认真思考的。她对古典诗歌优秀传统的断裂由衷地痛惜,她对当前新诗创作状态的不满和批评,实际上体现了她对新诗创作的深厚情感与生命深处的渴



青年时代的郑敏

盼。她接受冯至的启蒙和现代主义的洗礼开始新诗的写作,经由后现代主义向古典诗学传统回归,这随着20世纪文化思潮划出的诗歌与诗歌理论的运行轨迹,本身就能给人们以足够的启示。郑敏先生是我的长辈,从年龄上说,她只比我的母亲小两岁。我从粉碎“四人帮”以后不久,便认识了郑敏先生。她的慈祥、敏锐与渊博,给我留下了深刻的印象。此后由于工作关系,我曾多次带研究生访问郑敏先生,听她讲诗,讲述她的人生经历,在谈完正题后,她又会和我们谈起诗坛,谈起社会,谈起教育,谈起全球生态环境,无怪乎她的家人称她“忧国、忧民、忧地球”。郑敏,这位生命力旺盛的诗人,信念就像太阳那样明亮,任凭岁月流逝,世事变迁,她那颗不老的诗心总会应和着时代跳动,给我们留下美好的期许。

如今,这位百岁诗人仙逝了,但她生命的奇迹,她在耄耋之年依然保持的创造激情,她为我们留下的光彩的诗篇和诗论,将永远镌刻在中国当代诗歌史上,也将永远铭刻在我的心头。



巨古源长(水印木刻)

□ 濮存周

王柏夫

冬藏的日子

□ 李秀萍

母亲做冬藏的准备从秋天开始。她把土豆煮熟,切成薄片,在阳光下晾晒。只需晒一天,土豆片就变成半透明的土豆干,待冬季蔬菜稀少之时,用土豆干炖鸡、炖鸭、炖鹅。在冰天雪地的日子里,这种粗犷的饮食趣味对于在这片土地上生长的人具有持久的吸引力。

冬藏的不仅有土豆干,还有萝卜干、茄子干、豆角干等。原以为这种把新鲜蔬菜制成“木乃伊”的做法是物质匮乏时代的产物,然而在丰衣足食的时期,有些人还是保持着冬藏的习惯。母亲把大白菜制成酸菜放在一口褐色的小缸里,冬天用酸菜炒粉、炖五花肉、涮火锅。我用现代科学饮食理论劝说母亲少吃这类腌制食品,母亲并不理会,说她吃了一辈子也没啥事,说食物之间相生相克的,这一种食物的害处可能被另一种食物的好处给化解了。母亲的话也许是有道理的,那些能化解的食物可能是埋在园子里的萝卜,可能是挂在屋檐下的辣椒,可能是伏在仓房墙根下的大葱……母亲一边把自家种的新鲜蔬菜晒得干巴巴的,一边憧憬着那些冬日味道,饱含向往,吃山珍海味都不会有那种神情。一个秋日,我在我们家的小区里散步,发现花坛的水泥路上铺展着一片一片的萝卜条,白色的,绿色的。萝卜条大小均匀,冬藏的日子不断出入于早市,寻找当地农

民种植的各类蔬菜,腌制一番后装满坛罐罐,获得了一种朴素的生活乐趣。这种乐趣是母亲给的。想起小时候,母亲在阳光下切土豆片,把薄厚均匀的土豆片排列在一个个橢圆形的秸秆盖帘上,我小心翼翼端着摆放在墙头上,晒得好壮观。母亲穿针引线串辣椒,一串串辣椒堆积在地的脚下,我常常拎起其中的一串,拖曳着在院子里走来走去。母亲在园子里挖坑埋萝卜,我争着去培土,土是潮湿松软的,气味清冽,和我挖土豆时闻到的气味一样。萝卜掩埋好了,土也抹平了,我在上面插一根小棍表明此地是埋萝卜处,方便我日后偷偷来挖。而母亲在仓房里储藏秋果是真的“藏”,我找起来很费劲,找到了就左兜放几个,右兜放几个,偷偷运出去和小伙伴一起做。母亲储藏的秋果很难成为冻果,因为还未等到过年便所剩无几。冬藏最早可以追溯到先秦时代。从《诗经》中能看到那时的生活图景和农事活动:“八月断壶,九月叔苴。采荼薪蓍,食我农夫。”“九月肃霜,十月涤场。朋酒斯旅,日杀羔羊。跻彼公堂,称彼兕觥,万寿无疆!”我有旨蓄,亦以御冬。”先民春耕、秋收、冬藏,遵循着自然之道,到哪个时节就做哪个时节该做的事,也遵循着生活之道,有日常劳作的辛劳,也有齐聚一堂相互邀饮的欢愉。彼时和此时的生活图景是时间轨迹上相距遥远的两个点,但仍有相通之处——人类心中的许多情感是永恒不变的。比如冬藏,都源于艰辛世事激发出的韧性、耐力和热情,是因地制宜的生活智慧。前些日子蔬菜价格上涨,母亲打来电话说,我储藏的各种蔬菜特别多,吃不完呢。

我出生在东北大连,这座滨海城市一年四季盛产海鲜,鱼虾蚌蟹样样俱全。

距今七八十年前,我小时,妈妈经常带我去逛鱼市。我印象最深的是出售河豚的摊位。那时,鱼商卖河豚鱼,去头剥皮,只卖河豚雪白的鱼肉。买回家,妈妈要细心地洗上好几遍,口中念念有词:“这鱼的血有毒,吃了,可不得了!”当地的方言,河豚叫“挺拔肘”。大连人引以自豪的是把“挺拔肘”与猪肉一起刺成馅,包河豚鱼饺子吃。那味道,要多鲜美有多鲜美,真叫一个绝!

漫话河豚鱼

□ 刘德有

日本人生活在四面环海的土地上,虽爱吃鱼,但不知道河豚鱼还可以包饺子,他们听说中国人吃河豚鱼水饺,十分惊羨。而中国人很少生食海鲜,新中国成立后我因公出访日本,才知道河豚鱼可以生吃。

那是1955年冬,郭沫若率中国科学代表团访日。活动快要结束时,全团前往西日本著名的海港城市下关等船,取海路回国。我们到了下关才知道轮船要晚一两天才能进港,于是有了郭老和访日代表团员、历史学家萧伯赞的别府行,东京大学教授野口先生和内山完造夫妇陪同,我有幸作为译员随同前往。

别府在九州大分县中部,依山傍海,景色秀丽,素以温泉而远近闻名,是游览疗养胜地。当晚,我们在“白云山庄”下榻。这是一家典型的和式旅馆,恬静、清幽,屋内铺有“榻榻米”,对于风尘仆仆的旅客来说,确实是一个理想的休息场所。晚饭的时间到了,女服务员把我们领到一间大屋用餐。由于大分县东部临海,出产新鲜鱼类,这一顿不得不上几种海鲜,其中一道就是这里的名产——河豚的生鱼片。日本人把生鱼片叫做“刺身”(sashimi)。那一天的河豚刺身,是把鱼肉切成细条,用醋拌过后装在精美的小碗里。听了服务员的介绍后,席间立刻活跃起来,但谁也不肯马上动筷。

我知道,日本人喜食河豚,他们把河豚称为“冬天味觉之王”,但由于河豚的肝脏、卵巢、血液等毒性大,在日本出售河豚菜的厨师必须经过考试,合格后才能领取营业执照。因河豚鱼味美有毒,日本有句谚语:“想吃河豚鱼,又舍不得命。”郭老诙谐地说:“我豁出命来,品尝一下!”说实话,那时我并未觉得河豚鱼的刺身有多么鲜美。

说到河豚鱼的烹饪,在日本做法蛮多,除了刺身外,还可以做什锦火锅、黄酱汤、鱼肉冻等。我担任常驻记者期间,出差前往日本西部或北九州一带,到了用餐时间,为了体验生活,偶尔也进过小饭馆,点一个小尺寸的河豚什锦火锅,吃起来,既味美可口,又经济实惠。据了解,这一带是日本河豚的盛产区。一般的小饭馆也出售河豚菜,但越是靠近东京或日本北部,河豚就越成为高级菜。那时,东京经营河豚菜的餐馆大约有一千家,后来由于物价上涨,河豚的价格也越来越昂贵。一些人模仿那句谚语“想吃河豚鱼,又舍不得命”,开玩笑揶揄说:“想吃河豚鱼,又舍不得钱。”

河豚刺身的做法也五花八门。有一次,国会议员、老朋友古井喜实先生为了表示友好,请中国驻日人员在东京一家专营河豚料理的日本料亭(高级餐馆),吃了一顿堪称艺术品的河豚刺身。一般来说,其他鱼的刺身,用刀切时要有一定厚度,而河豚鱼则不同,要切得极薄,整齐而又艺术地排列在瓷盘里。那河豚鱼片就像一层透明的纸,连盘子的花纹都清晰可见。吃时,要蘸一种特制的橙醋,不仅味道绝佳,也颇有欣赏性。

最难忘的是,那一天晚上我们还喝了鲑鳊酒——河豚鱼的鱼翅酒。做法是把用火烤的河豚鱼翅泡进烫过的清酒里,使酒熏上一种特殊的香味。如果喝时擦一根火柴把酒稍微点燃一下,可以降低酒精度,不容易喝醉。连我这个平时滴酒不沾的人,都觉得很好喝,那酒既有河豚的鲜美,又有清酒的芳醇,别有一番风味。

河豚的毒不在肉里,多在内脏和血液中,根据不同种类和季节,毒性的强弱也各异。上世纪50年代我刚从大连来到北京时,看到鱼店特意把河豚鱼拣出来,拴上写着“毒鱼”字样的牌子挂起,提醒人们不要吃它,以免中毒。但我知道,只要把它处理好便可成为一道美味,因此看到这一情景,未免觉得别扭。奇怪的是,日本有些美食家专门吃河豚的内脏,俗话说“不好别的,就好这一口”。他们的信条是:“味之美,值得一死。”据说,有毒的内脏,吃起来舌头发麻,但味道格外鲜美。我在日本工作期间,有一位著名的歌舞伎演员,名叫坂东三津五郎,因吃河豚内脏而丧命,此事成为一大新闻。这真是“拼死吃河豚”的结果。

日本江户时代后期有一位作家十返舍一九写过这样一段故事:

一日,数人相聚。其中一人说:“有人送来了河豚,谁先尝一下?”

无人自告奋勇。另一人建议:“桥头有个乞丐,何不让他先尝?”

于是,她好一锅河豚汤,送给乞丐一碗,说:“这是河豚汤,请你尝尝。”乞丐道谢,接了过去。

过了片刻,那群人跟手跟脚去桥头看,一切正常。这群人放心了,回去饱餐一顿。然后,若无其事,来到桥头卖乖,问乞丐:“刚才的河豚汤味道不错吧?”乞丐反问道:“你们已经吃了吗?”

众人说:“吃了,吃了,鲜美极了!”

乞丐不慌不忙地说:“既然如此,那我不客气了。”说罢,端起了碗。

这则笑话,勾勒出河豚者“舍不得命”的心态和被视为“下等人”的乞丐的机智,妙哉!