

※ 好书推荐 ※



新春佳节,你会吃什么?年年有鱼、鱼跃龙门、风生水起、万事如意之类的祝福语早早印刻进了基因层记忆库,随时发货,随时送达。但我从来没有想到有一天会被“吃鱼事”打动。

本来想吃吃货,但老饕显得更有文化意味,也更符合我对作者的认知。我要说的这本《江海滋味》作者王寒,爱行走、爱美食,走过世界50多个国家,最远到达南极,她曾经沿着东海岸线行走,也跟着渔民出海打鱼、海钓,她深谙各种海鲜的习性,在她的笔下,每一种海鲜都像是一位个性鲜明的主角,在她的书中粉墨登场。的确,这本书讲的就是吃鱼的各种事,从大江大河小溪小湖再到无边海洋,从刀鱼凤尾鱼黄鱼再到鱼杂鱼露鱼……并不是菜谱式的专业叙述,而是由鱼开始的美食之旅,由舌尖触及魂灵的记忆穿越。

“春后银鱼,霜后紫蟹;小暑香鱼,白露露鳊;乌贼靠拖,带鱼靠冻;鱼生鳊头,水桶拗兜;潮涨啾蟹,潮落品

书籍犹如一座神秘的宝库,里面蕴藏着无尽的知识财富,等待我们去发现。好读书、读好书,让我们与智者对话,于文学的诗意里涵养心灵,让思维的羽翼在知识的天空自由翱翔。

所爱隔山海,老饕皆可平
——美食集《江海滋味》读后

万诚文

腌”——江海之味,山水之鲜,就这样跃出脑海。

每个人的舌尖上,其实都有一个故乡,鱼虾蟹鳊,各不相同。当味蕾尖端尝到某一种味道,就像密码核实验成功,唤醒某一段尘封已久的往事。

我出生在嘉陵江边,婆婆老宅下就是鱼市。而我印象最深的鱼,并不是书中提到的秋刀鱼,也不是什么鲜虾,更不是横行无忌的螃蟹,而是我的少年时代觉得有些珍贵的鲫鱼。母亲喜欢买新鲜的鲫鱼,熬制成鱼汤,鱼肉烂,筷子顺着鱼刺方向轻轻一拨,肉骨就很舒爽地分离,用现在的话来说,看上去非常解压。小时候虽然很怕鱼刺,但用这样的鲫鱼汤泡饭往往可以多吃两碗米饭,母亲还会像祝福一样在旁边念叨,吃鱼可以长高、可以变聪明,仿佛那就像是一锅有着无上魔力的生长魔药。这,就是我对河鲜最初的记忆。

作者说,爱吃鱼的人,都活得热气腾腾,鲜气腾腾。我们都来自江河湖海,重庆人对于江湖山川的感觉尤其特别,不管是三溪口豆腐鱼、嘉江北渡鱼、翠云水煮鱼还是江津酸菜鱼,都是刺激味蕾激发精气神的种子选手……这些滋味让我们的体力有了攀爬加持,让我

们的脾气有了耿直包容,让我们的味蕾从此加入了独属于山城的韵脚。

江河湖海,各有各味。作者说她走过多少个地方,就吃过多少种鱼,各种做法,各种滋味,素淡清蒸、浓情红烧、丰韵糖醋、豪爽麻辣……汪曾祺整的是运河虎头鲨、昂刺鱼,陆文夫专注于太湖肺鱼、大闸蟹、虾子鲞鱼,还有郁达夫这样的吃货,在《故都的秋》中就一口气写了6种食物,属于“海鲜炖酒、越吃越有”。

本书作者从“江河有鲜”写到了“大海有味”,从杭州写到了阿拉斯加,把江海美食与典籍故事串联在了一起,一个接一个的舌尖记忆,也像是一个又一个的城市杂记。如她所说,“喜欢一地的的美食,实际上喜欢的,不仅是滋味,还有当地美好淳朴的生活方式,是走过的一座座城市的烟火记忆,是生命中陪伴我们成长、老去的一个个具体的人。”跟着这本书去旅行,也许除了美食,还能有些其他的收获。

我有时会在外地发现一些莫名其妙的美食。就像是有段时间北方流行的“映照胃菜”,堂而皇之地写着映照是重庆的古称,因雾多映山照而得名……年轻时更多的是觉得好玩,但后来觉得其实也是一种美食江湖探索。像

西安的老碗鱼,朋友请我吃时说是跟重庆麻辣鱼差不多。通常是土瓷碗,碗大似小盆,首先老碗先声夺人,看起来就像古物,然后是鲢鱼去头切薄片放入,有极少花椒、干辣椒点缀,有点姜片葱蒜,汤色红润,油少味偏淡。最后我却还成了那家店的常客。

人与鱼相同,常常相识于饭桌,相忘于江湖。

如果某一道美食就能唤起一段记忆,我觉得这比什么数码存储设备的生意都能更长久。吃一口麻辣鱼,就能想起在江边打了十八个水漂的欢喜;整一口小龙虾,就能想起黑神话全通关全收集的小得意;闷一口绿豆烧,眼前仿佛就出现那年那月的那个她……这简直可以跟美食与旅行变成一件值得期待的项目。

刀鱼可以是名震江湖的刀客,而我们可以是好吃好玩的食客,更可以是“霜后思新橘,梦中归故山”思乡思情的诗人。新春之际,这本书最大的意义也许就在于让所有的相聚与所有的旅行都可以放下那些“怕吃胖必控量”的担忧,让美食成为一种习惯,在一口又一口的滋味感受中,找到属于自己的那一份美好。

老饕的浪漫之力,坚不可摧。

科幻、过去与现实的交响

萧星寒



大约20天前,在中国国际展览中心举行的第37届北京图书订货会上,我创作的长篇科幻小说《鲤鱼池》举行了新书发布会。

《鲤鱼池》写于2022年。当年夏天,重庆天气异常炎热,连晴多日,河流干涸,树木枯死,水电站因为缺水而无法发电,好些地方燃起了冲天的山火,犹记得重庆山火中那些了不起的英雄们。现实的种种,给了我写作的灵感。我开始设想,如果高温持续下去,全球冰川融化,重庆淹没于扬子海中,人类会有怎样的应对?我们的后裔会过着怎样的生活?他们又是如何看待现在的我们?就这样,《鲤鱼池》的故事一点一点地铺展开来。

书名里的鲤鱼池实际上指的是重庆市江北区鲤鱼池42号艺术公园,在小说里是水生人的繁殖中心,是整个故事的起点,也是故事最核心事件的发生地,还是关于文明存续与互鉴的双重隐喻。

在《鲤鱼池》中,我设计了两条故事线。一条是现实线,段楠和程小葵在江边吃边聊,重庆被淹没后会怎样。现实线是副线,主要目的是打通现实与未来的关系。另一条是未来线,水下纪元996年,陋刃和海沫在各自的族群中,为了丁点儿利益而争斗不休。但两位主角非常渴望跳出眼前的困境,一边回溯水生人的过去,探究水生人与陆生人的关系,一方面展望水生人的未来,在强敌压境、即将亡族灭种之际,争得族群的生存权。

和平年代,想要使用基因驱动技术,把锦鲤的基因注入人体,将其改造成半人半鱼的生物,绝对是大逆不道的行为,违反了一切伦理、道德与法律。然而,当大灾难降临时,比如《鲤鱼池》中那样,全球冰川融化,所有陆地都被淹没在万顷碧波之下,情况变得如此极端,族群延续成了第一需求,使用基因驱动技术,把人改造成半人半鱼的生物还会遇到那么大的阻力吗?

水生人分为两大族群,蛟人和蛟人,各自奉现实线里的段楠与程小葵为精神与精神。蛟人是家族模式,家族的名字来自锦鲤的种类,如秋翠家族、别甲家族、金银鳞家族;蛟人则是帮派模式,帮派的名字来源于重庆“九开八闭”的17座城门,如朝天门、金紫门、储奇门。家族模式与帮派模式都已经过时,却在千年之后重现海底,就跟扬子海这个名字来自地质史上曾经覆盖重庆这块土地的大海一样,表现的是一种历史在未来的某种阶段性重复,但这并不代表我认为未来会是过去的简单循环。

蛟人与蛟人内斗千年,恩怨情仇,谁是谁非,早已如一团乱麻,说不清、道不明、剪不断、理还乱。然而,在他们的视野之外,大洋深处的蛟人已经在出征的路上……蛟人的到来,对应的是清末重庆开埠的那段历史。《鲤鱼池》也由此成为科幻、过去与未来的交响。我想说,不管蛟蛟两族之间的内斗如何厉害,都只不过是茶杯里或者鲤鱼池里的小小风景。在时代洪流滚滚而来的大潮面前,或许根本就不值一提。

在《鲤鱼池》中,我探讨了非常多的话题:什么才是优秀的文化传承?过去对未来有何指导意义?极端环境下个人的选择如何影响族群的走向?在故事上,我力求通俗易懂,将武侠、重庆与科幻三种元素结合在一起。总之,创作时我全力以赴,争取《鲤鱼池》达到“外行有热闹可看,内行有门道可看”的最佳阅读效果。

《鲤鱼池》是我以重庆地名为题的系列科幻小说之一。之前的《红土地》写地下,驱动对象为裸鼹鼠;《黄泥塘》写天空,驱动对象为蝙蝠;而《鲤鱼池》写海洋,驱动对象为锦鲤。它们共享“基因驱动技术”的世界观,聚焦大灾难发生之后,人类的生存困境与道路选择。我之所以把故事放置于大灾难之后,其实是想借助大灾难的力量,毁掉现有秩序,给自己一个在小说里创建新世界的自由。同时,也是警醒读者,未来并不天然地比现在更幸福更美好,我们更要警惕那些坏未来的不请自来。

本版来源《重庆日报》



据说即便一个普通的宋朝人,一天中也至少会优雅地喝上一次茶。他会先将茶饼碾成粉末,取一小撮,置于精美的茶盏,从釜中取滚水,注入茶盏,然后用“茶筴”飞速击打,使茶和水混成乳状,才入口细细品用。他还会去汴京或临安喧嚷的坊市,仔细挑选上等香炭,回来放在炉子里用以焚香。引燃之后,还要垫上陶或瓷片,用于隔火,这样出来的香气方才温润纯正,香灰也洁净松软,疏松透气。宋朝人的生活方式,从头到尾秉持一种审美的生活态度。

而在这所有的世俗享乐之中,宋朝的美食更让人赞叹。《清明上河图》中描绘的饮食店多达48间,由此可见那时的市井繁华。隋唐之后的民族大融合,让南北饮食相汇于东京汴梁,而经济的高度繁荣则让宋人不但有条件追求食物的味道,更报以一种清逸的审美态度。

所以在那样一个时代,就出现了《山家清供》这样的饮食奇书。

《山家清供》是南宋林洪所写,该书收录了一百多道菜谱,每道菜都有一个风雅至极的名称,不但仔细描述了食材、做法及味道,更附录了与菜有关的

如何像一个宋人那样吃喝
——读《山家清供》有感

夏天

诗词典故,不但能饱口腹之欲,更能满足对风雅的精神需求。

“山家清供”的意思是山野人家待客所用的粗茶淡饭,这当然是古代士子的自谦,现实中真正的粗茶淡饭不可能是书中记载的样子,想想从前乡下人家那些少盐寡油的饭菜,任何一个城市里长大的人都很难下咽。

作者林洪,字龙发,号可山,福建泉州人,南宋中后期文人、美食家。善诗文书画,精通园林、美食,《山家清供》是其生活美学的代表作。林洪出身仕宦之家,自称是北宋隐士林和靖的七世孙,虽然时人都不相信,但据现代考证结果,他的确可能与林和靖有某种亲缘关系。先祖风雅出尘,以“梅妻鹤子”知名,林洪对风雅饮食的追求自然也不足为怪。

《山家清供》中罗列的一百多道菜谱,不但包括菜、羹、汤、饭、饼、粥、糕团、点心等食物种类,还记载了从原料到加工、烹饪(烹饪方式都罗列了一二十种),乃至各种风味的特点,充分证明了中国饮食文化的发达。

想想同时期欧洲人餐桌上血肉模糊的暗黑料理,怎能不为《山家清供》中的丰富食单感到惊艳。公元1000年前的欧洲人还在拼命追求吃饱喝足,渴求高蛋白,而遥远东方国度的宋朝士子们已经来到现代意义的食物边缘,追求一种清雅简淡的进食理想,一种身心协调的生活方式,一种天人合一的生存

状态。

《山家清供》中的菜单以素食为主,如锦带羹、碧涧羹、玉糝羹、太守羹、萝卜煎、蟠桃饭、梅花汤饼、槐叶淘、松黄饼、傍林鲜、梅粥、樱桃煎……肉食所述不多,仅有“拨霞供”“蟹酿橙”数种。

“拨霞供”大概是世界上最早的“火锅”。食用方法是将新鲜肉切成薄片,用酒、酱、花椒码味。然后桌上风炉放半锅水,水滚之后,人手一双筷子,夹起肉片,浸入滚水中轻煎余烫,再蘸按自己口味调出的料汁入口。因为肉片在滚水中,就像晚霞轻轻拂动,所以形象地称为“拨霞供”,据说如今的福建武夷山地区依然保存着这道美食。

至于素食之雅,从书中记载苏东坡与弟弟苏辙一起喝酒可以见得。桌上下酒菜只一道,名为“玉糝羹”。这道菜就是将白萝卜煮烂捣碎,和以白米研成的粉熬成羹。味道如何不得而知,但《山家清供》中说苏子吃罢,放下筷子,叹曰:“若非天竺酥酪,人间绝无比味。”

还有一道名为“沉浆”的菜,据说宋徽宗喜欢的醒酒汤,用到的食材只有白萝卜和甘蔗两种,但却回味无穷:“酒酣,簿书何君时峰出沉浆浆一瓢,与客分饮。不觉,酒客为之洒然。客问其法,谓得于禁苑,止用甘蔗、白萝卜,各切方块,以水煮烂而已。”如今好事者复制了这道菜,就是一盅白罗

卜丝,味道像燕窝,带一股微微的甜味。

从现代的角度看,《山家清供》体现的思想是很超前的,比如,认为真正的美味只存在于家常菜中,烹调手法简单清淡,有助于保持身体的清爽和平和,减少疾病发生。提倡素食,因为营养价值高,易于消化吸收,对身体健康有极大好处。难能可贵的是,《山家清供》还非常注重食材的季节性和地域性,认为当季食材不仅更新鲜,更有营养,而且还顺应自然之道。

书中食谱结合了中医五味调和、阴阳平衡等理念,主张通过药食的方式预防和治疗疾病,甚至超前强调饮食过程中的精神享受,认为优雅舒适的进餐环境,更能促进身心健康。所以《山家清供》不仅对研究中国饮食的发展具有重要意义,对现代人的生活方式依然具有启发意义。

自古以来,与饮食有关的诗词多不胜数,如宋代大美食家苏东坡就写过“葵蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时”“日啖荔枝三百颗”等千古名句。同样如此,《山家清供》虽然表面上只不过是“一本宋代吃喝指南”,但由于作者随菜引用大量唐宋诗词,将宋人骨子里的风雅张扬到极致,那种吃饭不仅仅为了供奉肉身,更有一种“自甘藜藿,不羨轻肥”的审美态度,让吃不只是一件脑满肠肥的俗事,而成为事关生活态度、审美格调的美事。

他在重庆写诗

吴向阳

孤傲、洁癖、自负,他为自己选定的评语是准确的。他怕读者看不到他柔软、凄美的抒情下坚硬的内核,于是迫不及待地自我表白。其实读者是懂得的。

苏东坡评价子由“其文如其为人”。“文如其人”大致是不差的,但人背分离的反例也不少。不过像李海洲这样为人文与文冲突得如此尖锐的诗人,我所见就仅此一例了。生活中的这位诗人粗暴、直接,大碗喝酒,大口吃肉,骂骂咧咧,唠唠叨叨;阅读下的他却是一个精细得像瑞士手表的语言匠人。评论家何房子专门讲过李海洲身体里的“动物性”,或者说侵略性,也注意到他笔下对柔美的沉溺。诗人龚学敏简单粗暴地把李海洲解读为“披着狼皮的羊”:他看到了李海洲粗糙干裂的皮肤下跳动着爱的小心脏。一个诗人矛

盾如此,是很有趣的现象。也许李海洲需要这样的矛盾,来摆平自己的一生,这样他才能完整。

作为一个图书编辑,为这样一位有鲜明特点的诗人编辑诗集,是有趣的,也是幸运的。《明月陪》是李海洲的第三本诗集。1994年,21岁的李海洲在成都出版社出版第一本个人诗集《竖琴上的舞蹈》,这是他起步阶段的作品,但已经显露出对语言质地的刻意关注。2015年,他的第二本个人诗集《一个孤独的国王》由四川文艺出版社出版,这本诗集奠定了他在中国诗坛的优秀抒情诗人地位。在随后的10年中,他的诗歌技术日益成熟,他的关切日益深入到心房、心室的中心,他理解了心脏跳动的震颤和血液流动的喧哗。该到他出大作品的时候了。

《明月陪》这本诗集的策划始于2019年初,2023年底作者把选好的诗稿交给我,说:这是这几年的写作里所有能看得过眼的作品。即使在交稿之后,他还在不断修改、打磨,并补充一些新完成的诗作。诗集中的第一首诗《春风深埋》是他最新的诗作之一,直到即将付印时,他还在犹豫是否收入集中。好在诗友们对此诗的热爱给了他信心,于是我们才读到“爱人啊,我躺在云上飘/你什么时候救我下来?”这样一个一往情深的李海洲。他对自己的作品要求严苛,恨不得把每一个词、每一个句子,握在手里,研究它们的温度是否合适,色泽是否得当。到2024年底诗集出版时,距离最初起意已经相隔近6年的时间。耗费这么长的时间,唯一的原因是作者写作太慢,选诗标准太高,要选足一本诗集的篇幅太难。经过残酷的淘汰,《明月陪》这本集子留下69首诗——69首诗,可能只是有的诗人两个月、三个月的产量。这里,我想起了诗人柏桦的一句诗:“你制造一首诗/就等于制造一艘沉船”。这句诗可以有不同

的解读,在此我想这样解读:我们的写作需要去到远处,如果写一首就沉没一首,那对诗歌无益,甚至会阻塞诗歌的航道,破坏诗歌的生态。而《明月陪》中的作品,每一首都是精品,都是可以带着我们的汉语去远方的作品。这是多与少的辩证法。

为优秀的本土作家服务,是重庆出版社义不容辞的责任。这本诗集无论是诗歌品质还是成书品相,都让我这个老编辑满意。但是,要跟这位“孤傲、洁癖、自负”(他在诗集中所言)的诗人合作,是不容易的。在编辑出版的过程中,他锱铢必较地调整诗稿的每一个细节,我们只好不厌其烦地跟着修订清样。就连封面的文案,他也与编辑一道,一字一字,琢磨敲定。这个过程费时费力,但他体现出的对写作的较真,对诗歌的敬畏,让我感动。好在有一个事业心强而且脾气好的出版团队,容忍了这么一位挑剔的作者,完成了这样一本经得住挑剔的优秀诗集。李海洲还在写,期待他的下一本诗集,自序的标题我已经帮他想好了——他在中国写诗。



诗人李海洲为自己的诗集《明月陪》写序,他用的标题是“他在重庆写诗”,他有意用了第三人称。我理解他的小心思。第三人称的叙述会使评价显得客观、真实,而且权威。他要的就是这个效果。他写道:从16岁那个忧伤的夏天开始,他一直在重庆写诗,海枯石烂地写,孤傲、洁癖、自负地写,内心澎湃着伟大的汉语。