

梅思繁:从包法利夫人的洋葱汤尝起

法国文豪福楼拜塑造了永远的包法利夫人,1840年代法国乡村女性的悲剧命运令人叹息,引人思索。

旅法中国作家梅思繁,却将目光驻留于包法利夫人的餐桌上。一碗寻常的法式洋葱汤,梅思繁看出了不寻常。在新近出版的《文学经典的味觉指南》中,梅思繁如此建构包法利夫人与洋葱汤的链接:

“她既痛恨洋葱汤,也就自然要想方设法竭尽全力将‘平淡、平凡、平庸’这些字眼,彻底地从她的生活中抹去。爱玛寻找的,是在华丽殿堂中飞扬的梦幻人生。她年轻绚丽的生命里,应该写满了爱的激情与动荡。她等待她的婚姻生活如同车水马龙的圣日耳曼大街一般令人振奋又神往,结果终日面对的,却是如同小镇街景似的,单调贫乏淡然无味的琐碎风景。”

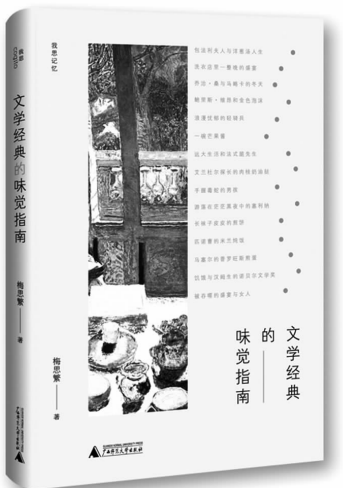
散发着浓郁味道的洋葱汤,勾连着包法利夫人的激情与幻灭。恰如大蒜味的马略卡猪肉派,在1838年的那个冬天,与乔治·桑的绝望和愤怒息息相关。亦如那碗抚慰人心的米兰炖饭将陪伴小木偶走向真正的人生,亦在提醒每一个曾经路过童话世界的人,“下一次,当你我准备转身向着慵懒与容易的选择走过去时,请想一想托斯卡纳的科洛迪和他的木偶匹诺曹。请想一想,历经艰难后人们盘中的金黄灿烂的木兰炖饭,以及好吃懒做的驴子们栅栏前堆放着的粗鄙茅草。”

在梅思繁笔下,每一份或许朴素或许精致的食物,都是世间百态的凝聚。在《文学经典的味觉指南》中,她尝试着通过那些最著名的料理,和读者一起进入一个开阔的精神境地。

福楼拜的《包法利夫人》、左拉的《小酒店》、乔治·桑的《马略卡的冬天》、艾丽丝·巴赞的《毒蛇在握》……梅思繁选定十五位作家和他们的十五部经典作品,打磨出一份直通文学经典的味觉指南。

奶油小牛肉、脆皮黄鳝、芒果酱、法式脆先生、肉桂奶油挞、烤鸭配茼蒿、油炸苹果圈……在中国读者或熟悉或陌生的食材搭配中,在烹饪火候的耐心掌握中,在色香味的极力铺展与渲染中,那些与食物相关的经典文学情节一一复现,人生的苦乐与反转、人情的冷暖与微妙,纷至沓来。

现代快报+记者 白雁



《文学经典的味觉指南》
梅思繁 著
广西师范大学出版社



梅思繁 受访者供图



梅思繁

中国新生代作家、青年翻译家。毕业于上海戏剧学院戏剧文学系,获法国巴黎索邦大学法国文学与比较文学硕士学位。代表著作有儿童文学原创系列小说《小红豆》《爸爸的故事》以及《少女私房》《秀逗男生》等。先后翻译了上百种图画书、重要文学理论著作以及小说。代表译作有被誉为“世界儿童文学理论双璧”的《书,儿童与成人》《欢欣岁月》,小说《风沙星辰》《小王子》《诺与我》等。2015年入围“中国书业年度评选翻译奖”。



扫码观看采访视频

读品:从味觉和美食切入去解读经典作品,令人“耳目一新”,为什么会选择这个角度?

梅思繁:首先,因为在读很多经典的法国文学作品的时候,发现食物在很多著作里占有非常重要的地位。总体来说,食物在法国人的生活里占有重要地位。很多大作家又都是老饕。比如,雨果、巴尔扎克、大仲马,等等。食物在这些作家的笔下,常常具有某些重要的象征意义,与他们文本里隐藏的一些灵魂精神是相对应的。

其次,我也由衷地认为,文学应该以更趣味、令受众更容易接受的方式,来走入。经典文学如果能找到一种更接地气的方式,来引领更多的人关注它,我觉得会是我更愿意看到的有趣场面!

读品:《文学经典的味觉指南》里一共收了15篇文章,哪一篇是最早问世的?

梅思繁:第一篇是《包法利夫人与洋葱汤人生》。这本书里所有的文章,当时首先是上海文艺出版社《小说界》上的一个专栏,叫“美食纪”。当时文艺出版社的谢锦老师,看了我写的一些博客,有了开一个围绕美食为主题,讲经典文学这样一个点子。谢老师会想到让我以这个角度来写经典文学,一是因为我当时读的是法国文学,二是因为业余我喜欢自己做各种西餐烤蛋糕。

读品:在浩瀚的西方文学作品中,是如何甄选出这十五部经典的?选择的时候有没有什么标准或者要符合什么条件?

梅思繁:与食物有关的,食物在文本里有某些重要象征意义的、我喜欢的、我认为优秀的作品。

读品:看到《文学经典的味觉指南》,一开始我以为是一本轻松地解读美食文化的书,但实际上读完之后却觉得,味觉的愉悦背后常常关联着人世间的沉重、苦难与无奈。说到人类和美食的关系,你怎么看?你又如何描述你自己和美食的关系?

梅思繁:您说的味觉的背后关联这人间的沉重、苦难与无奈,因

为这些作品首先是文学作品,食物是作者笔下引入故事的借口或某种象征。文学讲述的是人间的真实,也表述了作家与世界的关系、看待世界的角度。所以一切沉重、苦难或美好幸福,那都是世界与生活的真实再现。

说到人类和美食的关系,我觉得美味是人类最基本的快乐之一。美味也是人很多精神深处记忆的归宿。在美味里我会找到对童年、乡愁、逝去岁月的很多回忆。好像这些回忆也只有通过味道才能最真实地被抓牢。

读品:书中收录的每一篇文章后面都附有一份食谱,这些食谱是怎么来的?你有没有亲身实践制作过?

梅思繁:这些食谱取自一些经典西餐食谱,我们做了些改良,让它容易在家庭里操作。有的试过,没有全试过。

读品:从书的序言中了解到你会利用业余时间烹饪,如果为周末的中午准备一份法式午餐,你会如何搭配?一份中式午餐呢,又如何搭配?

梅思繁:看这顿饭是和谁一起吃吧。如果我请我的编辑加好友方铁吃一顿法式午餐,我会这样准备。前菜,芝麻菜核桃热山羊奶酪沙拉,配蜂蜜橄榄油香醋。主菜,米兰海鲜炖饭,也是这本书里匹诺曹的炖饭。甜品:巧克力浆果慕斯。如果是我自己吃一顿中式午餐,我会给自己做个北京炒疙瘩加一碗西红柿鸡蛋汤。

读品:你少年成名,至今在原创、翻译、理论等方面都有不错的成就,如果向读者推荐你自己的代表作,会推荐哪些?

梅思繁:自认为自己仍然是很年轻的作家,不敢说代表作,只能说对我来说重要的、我用心创作的作品。《爸爸的故事》,也是《女儿的故事》的一个续集。系列小说《小红豆》9本,讲的是一个中国小女孩如何在法国,面对种种挑战艰难,和一群来自世界各地的孩子们一起,成为顶级蛋糕师开甜品店的故事。系列小说《星球寻宝记》4本,讲的

是两个中国孩子如何在全世界寻宝历险的故事,是一个历险探案的系列小说。

读品:据我了解,你曾经有机会成为研究型学者,但最终还是放弃了那条道路,选择了继续从事文学创作和翻译,这中间有什么故事吗?

梅思繁:我生长在书香家庭。我的爸爸是儿童文学作家梅子涵。我从小“游戏天地”之一,是我爸爸的书房。我很小的时候就喜欢在他的书架上翻看各种书籍,看得懂的看不懂的,从童年时候的连环画、童话故事、《十万个为什么》到后来的《少年文艺》、《巨人》杂志,再到各种经典文学。文学与故事确实在我很小的时候就进入了我的生活。

我上学的时候算是一个典型的偏科生,喜欢文科,数理化糟糕……上高中时接触了曹禺的戏剧,先读了剧本,然后第一次排演了戏剧,让我对戏剧和舞台很感兴趣。然后在我爸爸的书橱里找到了《先锋派戏剧选集》,读了贝克特的《等待戈多》、尤涅斯库的《犀牛》,那时候读得半知半解。后来有一次机会,和我爸爸一起去上海戏剧学院的实验剧场看了场话剧,当时我就决定要考上海戏剧学院。吸引我的应该是在舞台上呈现戏剧艺术的那种特殊魅力。后来我考上了上海戏剧学院的戏剧文学系。

上大学的时候我有机会去了一次法国巴黎。很喜欢巴黎,着迷于这个城市的艺术人文底蕴。然后我开始学习法语。从上戏毕业后我去了法国留学。我在巴黎索邦大学学习了法国文学与比较文学的专业,拿到了硕士学位。在继续读博士的时候发现自己志不在研究与教学,而依然是在创作与翻译上。于是毅然放弃了博士学位,做职业作家与翻译的工作。

读品:接下来有什么写作计划?还会继续写与食物相关的内容吗?

梅思繁:会继续写与食物有关的内容。去全世界很多地方旅行过,觉得每一个地方的食物与当地的人之间都有着很奇妙的关联与故事。想写一本关于食物与旅行的故事。