

叶兆言长篇力作 《刻骨铭心》

超薄阅读



简介

重回新历史小说的维度

虽落笔历史,但绝非单纯地写历史,甚至堪称一部“新新历史小说”。整部小说共7个章节和1个后记,第一章里,叶兆言讲述了两则关联度不算太大的故事,一则是讲受高官同学之托,陪同一个董事长和年轻女郎游玩南京;另一则讲了因公去哈萨克斯坦采风的前后波折及和一名当地作家的交谈。在这两则故事里,叶兆言塑造了一个身份、背景、经历都和他本人几乎相同的“我”的形象,这个“我”竟然正在写一部叫作《刻骨铭心》的长篇小说。虚构的“我”跳出了纸面,和真实的叶兆言不谋而合。

到了小说的中间6章,他“毫无征兆”地甩开了那两个似乎还没讲完的当代故事,另起炉灶重述1949年之前的时期,把绍彭、希伊、秀兰、丽君等一群小说人物,放在了军阀混战、北伐、南京大屠杀、汪精卫叛变等历史事件之中,让他们活跃在桃叶渡、高云岭45号、瞻园路126号这些南京版图上的真实位置,并且促成他们和章太炎、魏特琳等著名历史人物发生了面对面的关系。周围的人地事都是真实的,唯有主人公是虚构的。

他还在后记里用一本正经的语气介绍起2002年所写的《没有玻璃的花房》里的虚构人物李道始和这本2017年写成的《刻骨铭心》里的虚构人物俞鸿竟然还是下属和领导的关系。

或许叶兆言更想表达的还是一——这些虚构人物的性格和情愫都是真实的,只不过经过了组合和拼接,并被冠以一个难以辨识的人物名字。这就像叶兆言说过的那样:“小说不是历史,然而有时候,小说就是历史,比历史课本更真实。”

作者:叶兆言

出版社:人民文学出版社·久读书人

《夜泊秦淮》之后25年,著名作家叶兆言最新长篇小说《刻骨铭心》由上海九久读书人、人民文学出版社携手策划出版。

这是一部以男人们为主角的群像小说、正气之作,书写男人家国情怀、兄弟情谊,描摹20世纪二三十年代的南京风云变幻,裂变时代的痛与爱。比《夜泊秦淮》更大气阳刚、正气磅礴,堪称叶兆言新历史小说扛鼎之作。

《欢迎来到黑泉镇》

作者:托马斯·奥尔德·赫维尔特(荷)
出版社:北京联合出版公司

史蒂夫·格兰特在跑步的时候经过了黑泉镇市场肉食店。他刚刚绕过停车场的转角,正好看到凯瑟琳·范怀勒被一台古老的荷式街头管风琴碾倒。在那一瞬间,他

觉得这是一个错觉,因为凯瑟琳并没有被撞飞,却与管风琴表面的花饰木雕、带羽毛的天使翅膀,以及铬金属颜色的风琴管融为一体了。

《哲学·科学·常识》

作者:陈嘉映
出版社:中信出版社

近代科学的出现,若不是人类史上无可相比的最大事情,至少也是几件重要的事情之一。

科学对人类的影响可以分成两个大的方面:一是改变了我们的生活现实;二是影响了我们对世界

的认识。科学和技术相结合,生产出了无数的新东西。我们住的房子,我们乘坐的汽车,汽车越过的桥梁,我们吃的蔬菜和水果,我们穿的衣服,没有哪样不包含现代科技。

书海撷英

独家连载

这是针对中国人身体素质量身打造的家常饮食营养学经典。作者用通俗易懂的语言告诉我们,中国人到底应该如何吃才符合生命之道。

饮食滋味 《黄帝内经》饮食版

作者:徐文兵
出版社:江西科学技术出版社



如何通过饮食来调神

饮食的味道比饮食本身重要得多

中医饮食疗法的精髓,也就是最高境界,是通过饮食来达到调神的目的。实现它的途径不在于所食之物,而在于所食之味(这里的味指的就是我们常说的气味和口味,中医饮食疗法就是通过这种味的调和达到通神、养神的目的)。这是中医最精华的东西。

饮食的每种味道都会影响到人体的三对脏腑,为什么这么说?这源于相传作者为伊尹的《伊尹汤液经》(这里面的很多内容现在已经失传了,但很多方子都被保留在了《伤寒杂病论》里,张仲景把这些方子按六经辨证重新组合了起来)。

发现《伊尹汤液经》的人是皇甫谧

发现“通过饮食之味来调神”这个伟大秘密的人是西晋的一位历史学家——皇甫谧。

皇甫谧是一个被过继给叔父家的孩子。过继的孩子都会备受宠爱,于是皇甫谧变成了一个整天吃喝玩乐、不学无术的人。

在他二十多岁的时候,他的叔母任氏有一天终于忍不住了,流着眼泪对他讲了一段话,《晋书·皇甫谧传》中这样记载:“《孝经》云‘三牲之养,犹为不孝’。汝今年余二十,目不存教,心不入道,无以慰我……昔孟母三徙成仁,曾父烹豕存教,岂我居不卜邻,教有所阙?何尔鲁钝之甚也!修身笃学,自汝得之,于我何有?”

上述这段话的大意是这样的:用美食来孝敬父母尚且不孝,你现在二十多岁了,还成天不学无术,怎么能让我安心?为了教育孩子,孟母三迁,曾子杀猪,难道是因为我没有选择好的邻居,或者是因为我没有教育好你,所以你现在这个样子?学习是你自己的事情,你学得好与不好又和我有什么关系呢?

皇甫谧顿悟了,从此以后埋头苦读,最终成为一位著名的历史学家。他所著的很多历史书籍比司马迁记述的内容还要丰富,司马迁写历史是从黄帝开始往后写,而皇甫

谧则追溯到了黄帝之前。

后来他沾染上了毒品,吃五石散吃成了一个半身瘫痪的人。瘫痪之后他开始学中医,自己给自己针灸。他把很多失传的历史书籍进行了整理。根据以前流传下来的黄帝的《明堂孔穴针灸治要》,还有一些《灵枢》的断编残简,皇甫谧编写了一本叫《针灸甲乙经》的书。他就是通过这种方式把很多中医失传的东西保存了下来。

古人关心的是食材的性

在日常生活中,我们总会把用放在第一位,比如我们总是力求把孩子培养成为有用之才;看到一种药材首先想到的是,它有什么用?古人更关心的是食材和药的性。

从用的角度来分析韩信,一开始,他虽然身材高大,但胆小怕事,这时的韩信是没什么用的。后来,他被项羽起用的时候也就是一个不起眼的小官,可以说用处也不是很大。然后,他又被萧何多次推荐给刘邦,但也没有得到重用,于是他跑了。这就有了历史上著名的“萧何月下追韩信”。

韩信被萧何追回来封台拜将后,最终帮助刘邦横扫天下,实现了统一,这时候的韩信可以说是大有用处。由此可见,韩信的用最终取决于是否了解他的性——是不是把他放在了合适的位置上。

同样的道理,我们使用中药和食材,最重要也是看它的性。

了解了中药和食材的性和味后,经过调配,就能使整体得到优化组合,产生一种比它们各自为营更大的作用。就像汽车一样,只有发动机,或者只有轮胎都没有什么用,但当生产商把它们组合起来的时候,就产生了发动机和轮胎作为个体所不具备的作用,这就叫作和。

因此,学中医饮食营养学,我们一定要知道食物的本性。要了解本性,就要了解它在哪个季节发芽、在哪个季节收获、在什么地方生长。这就是中医的根——对性味的理解。否则,看《黄帝内经》,你会看得一头雾水:一会儿这个味儿入肝,一会儿那个味儿入肺,一会儿咸的东西入肾……