

再现北美华人移民血泪史

——重读严歌苓的《扶桑》

□ 琼花

射在这部小说里的主人公扶桑——一个半世纪前北美第一代华人移民身上，将严歌苓体会和理解的东方伦理和盘托出。《扶桑》可以说是一部残酷的移民血泪史，是东西方两种文明、两个种族之间曾经对立、猜忌、误解的历史。扶桑笨拙而雍容的体态、慈悲寡言的心性、饱受摧残的经历，对近代整个东方世界都具有高度的象征性。但扶桑这个形象仍然是极其复杂的，不只是单单作为一个被侮辱与被损害的形象；她与白人少年克里斯和唐人街大佬大勇的关系，她的顺受与选择，她的退与进，都包含了太多的内涵，多由东方民族的文化基因所决定。作者对那个大时代没有做简单化的处理，而是以灵动的笔墨极富才华地描写了北美大陆博大广袤荒凉同时又是创业者和冒险家天堂的生机勃勃的景象，还有扶桑置身的唐人街滋味重重的繁复气息。在白人和华人双向的误解与对立中，冲突在所难免，而对异质文明的好奇

也同时在双方生起，并进而趋向某种程度的理解。这部小说不是简单地描写血仇，恰恰是通过扶桑这位女性所表现的无边的爱与宽容，来呈现不同文明与种族间的差异性、矛盾的复杂性、人性的多重性。惟其如此，对这部小说和其中的人物才产生了多种解读甚至误读。所以，对这样一部多重内涵的文学作品，重读及细读是必要的。

《扶桑》的写作是在大量阅读了文献史料的基础上完成的，小说中不断穿插文献摘录，以历史的真实性来建构小说里人物活动的场域。用第一人称“我”不断插入叙事，使“我”与扶桑之间完成跨越时空的“对话”，议论、品评，使叙事者进入了故事空间，并使叙事者的空间与人物扶桑的空间合为一体。

《扶桑》的行文里，不断地描述一百多年前的美国社会文化氛围，重建当时美国华人生活的细节，以达到写实的效果。一方面，借助

“一百多部史书”记载的华人历史“史料”，形成一种话语权威，使故事得以超越真与假、写实与虚构的素材局限，令读者直达作品的“意义”——作者的道德、政治和文化隐喻。另一方面，使历史叙事的“过去性”演化为过去与现在的融合——百年前的人物与现在的“我”的对话，造成读者阅读时进入奇异的语境中，大大增强了作品的艺术感染力。

作品中反复提及的“一百六十本”记载华人华侨血泪的史书，围绕着扶桑与克里斯恋情而展开的一百二十年中中西文化冲突的描述，使作品的历史探究、现实思省与价值判断昭然若揭。严歌苓在《扶桑》中的叙事表面上极为冷静，但她的激情和冲动往往在冷静的审视和平静的叙事之中强烈地宣泄出来。

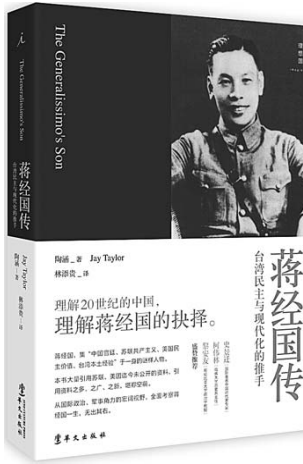
《扶桑》
严歌苓 著
人民文学出版社

■ 新书导读



《败在海上》
梁二平 著
三联书店出版社

本书收录160余幅从古代至近代、发生在中国沿海的海战图。从不同角度生动地记录了在中国海上与别国的战争。为反思考察这些海战失败的背后之因提供了参考。



《蒋经国传》
【美】陶涵 著
华文出版社

该书既呈现出蒋经国复杂多面的个性，客观评述其一生历史功过，同时又以一个美国外交官的宏观视野和国际政治、军事角力的视角，勾勒出中国现当代历史中各个重要节点的来龙去脉。



《一个中医的生命思考》
王海泉 著
人民军医出版社

作者创新性地提出了“遗传养生”的概念，以及“经络实质的微循环学说”和“气血养生法”等，指出营养过剩是当前高血压、糖尿病、冠心病、脑卒中等疾病的主要原因，可通过营养调整来预防疾病的发生。



《杨绛传》
王舒 著
人民教育出版社

她把嫩羊肉剪成一股一股细丝，两人站在电灶旁边涮着吃，然后把蔬菜放在汤里煮来吃。杨绛又想起曾看见过厨房里怎样炒菜，也学着炒。蔬菜炒的比煮的好吃。一次店里送来了扁豆，因为不识货，一面剥，一面还嫌壳太厚、豆太小。她忽然省悟，这是专吃壳儿的，是扁豆，于是便焖了吃，颇为成功。店里还有带骨的咸肉，可以和鲜肉同煮，咸肉有火腿味。熟食有洋火腿，不如我国的火腿鲜。至于猪头肉，杨绛向来认为“不上台盘”的：店里的猪头肉是制成的熟食，骨头已去净，压成一寸厚的一个圆饼子，嘴、鼻、耳部都好吃，后颈部嫌肥些。还有蹄髈。她很自信地说：“得剪掉须头和脚。”

她刚剪得一刀，活虾在她手里抽搐，她急得扔下剪子，扔下虾，逃进厨房，又走回来。钱锺书问她怎么了。她说：“虾，我一剪，痛得抽抽了，以后咱们不吃了吧！”钱锺书跟她讲道理，说道，虾不会像你这样痛，他还是要吃的，以后可由他来做。

就这样，他们玩着学做饭，觉得很开心。钱锺书吃得饱了，也很开心。那段时间，她们夫妇俩真的很快活，好像自己打出了一个天地。

《杨绛传》
罗银胜 著
北京联合出版公司

风在树林里走

□ 胡艳丽

有些人、有些事、有些书，是经久耐读的。比如季羡林的散文，不论何时读起都有种舒适恬淡的感觉，且随年龄变化，会看到不同的文章风景。五六年，读季老的《大觉寺》，似乎对其中的花木情深，并没有太多的感悟，而今，在这本《风在树林里走：诗境-自然》（季羡林散文精选）中品这篇文章，从寺到花、茶，再到人，再到寺，九曲回转，又似乎别有韵味。文中，禅与茶并非主角，那特定的人、特定的寺大可忽略不计，历历往事都恍若云烟，文章读到最后，剩下的是对心灵静土的渴求。不同的眼睛看到不同的风景，不同的人看到的也是不同的文章。

季老的文字，平白晓畅，字句干净利落，一切的情感铺尘都如水波流淌，绝无突兀的嫌疑。季老笔下的一山一石一寺，都如同花草树木一般，是从大地上长出来，从泥土里生出来，所有的芬芳壮美都自有来路，即使是灵性飘逸也不失与大地千丝万缕的联系。比如季老笔下的二月兰“宅旁、篱下、林中、山头，只要有空隙的地方，都是一团紫气，间以白雾，小花开得淋漓尽致，气韵非凡”、“二月兰一‘怒’，仿佛从土地深处吸来一股原始力量，一定要把花开遍大千世界，紫气直冲云霄，连宇宙都变成紫色的了”。对于自然万物，季老倾注了一腔热忱，在自然之美中寄情于物，托物有情，所谓“一花一世界，一物一菩提”的境界也当大致如此。在对这些花草树木的描摹寄情当中，作者半生的经历也溢于笔端，一草一物总关情，他笔下翻转的何止是自然风景，分明是自己的天真意趣，半生情怀。

在《登庐山》一文中，季老曾笑谈苏东坡当年写下脍炙人口的《题西林壁》时，并没有抓住庐山的神髓，自己亲身两翻游历，在仔仔细细中已经颇得庐山风韵“近浓远淡绿重重，峰横岭斜青蒙蒙，识得庐山真面目，只缘身在此山中”。这并非今人挑战古人的狂妄，而是当时人过七寻的一种返璞归真，一种昂然的自信，他自认识得了庐山的绿精神，读懂了庐山的秀润之气。不同的眼睛看到不同的山，品到不同的风景，也是再正常不过。

《风在树林里走：诗境-自然》
季羡林 著
漓江出版社

■ 速读

杨绛：勉力做贤妻

□ 王舒 整理

毕生戒不掉的嗜好。后来国内买不到印度出产的“立普登”红茶了，杨绛就只好用三种上好的红茶叶掺和在了一起作为替代：滇红取其香，湖红取其苦，祁红取其色。直到现在，杨绛家里还留着些没用完的三合红茶叶。看到这些东西，便能唤她想起当年在英国最快乐的日子。

借住总有不便处

在杨绛的记忆里，他们借住的老金家的伙食开始还可以，渐渐地愈来愈糟。钱锺书饮食习惯很保守，洋味儿的不肯尝试，干酪怎么也不吃。而杨绛的食量小，他能吃的，杨绛就尽量省下一半给他。杨绛觉得他吃不饱。这样下去，不能长久。而且两人生活在一间屋里很不方便。杨绛很爱惜时间，也和丈夫一样好读书。他来一位客人，杨绛就得牺牲三两个小时的阅读时间，勉力做贤妻，还得闻烟臭，心里暗暗叫苦。

于是杨绛就出花样，想租一套备有家具的房间，伙食自理，膳宿都能大大改善。她已经领过市面了。钱锺书不以为然，劝夫人别多事。他说，你又不是烧饭，老金家的饭至少是现成的。自己的房间还宽敞，将就着得过且过吧。

自己租房子

杨绛对钱锺书说：像老金家的茶饭我相信总能学会。她按照报纸上的广告，一个人去找房子。找了几处，都远在郊外。

有一次他们散步“探险”时，杨绛发现高级住宅区有一个招租广告，再去看不见了。她不死心，一人独自闯去，先准备好一套道歉的话，就大着胆子去敲门。开门的是女房东达

蕾女士——一位爱尔兰老姑娘。她不说有没有房子出租，只把她打量了一番，又问了些话，然后就带她上楼去看房子。

房子在二楼。一间卧房，一间起居室，取暖用电炉。两间屋子前面有一个大阳台，是汽车房的房顶，下临大片草坪和花园。厨房很小，用电灶。浴室里有一套古老的盘旋水管，点燃一个小小的火，管内的水几经盘旋就变成热水流入一个小小的澡盆。这套房子，在杨绛看来是挖空心思从大房子里分隔出来的，由一座室外楼梯下到达花园，另有小门出入。她问明租赁的各项条件，第二天就带了丈夫同去看房。

那里地段好，离学校和图书馆都近，过街就是大学公园。而住在老金家，浴室厕所都公用。虽然新的房子的房租、水电费等种种费用，加起来得比老金家的房租贵，但这不怕，只要不超出预算就行，杨绛的预算是宽的。

钱锺书看了房子也喜出望外，他们和达蕾女士订下租约，随即便通知老金家。他们在老金家过了圣诞节，大约新年前后搬入新居。他们先在食品杂货店订好每日的鲜奶和面包。牛奶每晨送到门口放在门外。面包刚出炉就由一个专送面包的男孩送到家里，正是午餐时。鸡蛋、茶叶、黄油以及香肠、火腿等熟食，鸡鸭鱼肉、蔬菜水果，一切日用品，店里应有尽有。他们只需到店里去挑选。店里有个男孩专司送货上门；货物装在木匣里，送到门口，放在门外，等下一次送货时再取回空木匣。他们也不用当场付款，要了什么东西都由店家记在一个小账本上，每两星期结一次账。

的锅和刀、叉、杯、盘等，对付着吃了晚饭。搬一个小小的家，也着实让他们忙了一整天，收拾衣物整理书籍，直到夜深。钱锺书劳累得倒头就睡着了，杨绛则劳累得睡都睡不着。

杨绛学做饭

在他们住入新居的第一个早晨，“拙手笨脚”的钱锺书大显身手。杨绛因入睡晚，早上还没醒。他一早做好早餐，用一只床上用餐的小桌把早餐直端到她的床前。居然做得很好，还有黄油、果酱、蜂蜜。她可从没吃过这样的早饭！

杨绛他们搬入达蕾出租的房子，有了自己的厨房了。钱锺书就想吃红烧肉。虽然俞大绩、俞大细妹妹以及其他男同学对烹调都不内行，却好像比杨绛略懂得一些。他们教杨绛把肉煮开，然后把水倒掉，再加生姜、酱油等作料。生姜、酱油都是中国特产，这在牛津是奇货，而且酱油不鲜，又咸又苦。他们的厨房用具确是“很不够的”——买了肉，只好用大剪子剪成一方一方，然后照俞氏教的办法煮。两人站在电灶旁，使劲儿煮——也就是开足电力，汤煮干了就加水，横竖就是煮不烂。事后杨绛忽然想起她妈妈做橙皮果酱是用“文火”熬的。对呀，凭自己粗浅的科学知识，也能知道“文火”的名字虽文，力量却比强火大。

在下次做红烧肉的时候，杨绛买了一瓶雪利酒，权当黄酒用。用火炖肉，汤也不再倒掉，只撇去沫子。这次红烧肉居然做得不错，看到钱锺书吃得挺快活的，杨绛心里别提有多高兴呢！杨绛以为，自己“搬家是冒险，高层次伙食也是冒险，吃上红烧肉就是冒险成功。从此一法通，万法通，鸡肉、猪肉、羊肉，用‘文火’炖，不用红烧，白煮的一样好吃”。所以