婚姻雜談點滴

延 靜

自由談

婚姻乃人生終身大事。來多倫多參加外孫女的婚禮，可能因爲年紀大的關係被待爲上賓，深感榮幸，但這一期間也聽到不少有關婚姻問題的議論，遂產生拿起筆發表一點看法的衝動。但需要說明，我不是這方面的專家，更沒有深入的研究，所談的個人看法難免偏頗。

婚姻問題很複雜，但一般說來，是一男一女相互愛慕，互相結合，組成家庭，共度終生。人的長相和品格很重要，但外人看好的一對男女，不一定能結合到一起，而年齡、性格差異很大的男女，倒可能一見鍾情，結成家庭。這就是婚姻的奇妙之處，這裏不必多說。

多倫多男女相愛，一般也是辦理結婚登記，舉辦正式婚禮儀式，組成一個家庭，成爲社會的一個細胞。如果信教，結婚儀式也可在教堂舉行。但社會上也流行不結婚同居，雖法律上不被認可爲夫妻，但政府不加阻止，認爲合法。一位多倫多大學畢業的加拿大女孩，和男友相處多年，至今也不準備結婚。一位入加籍的中國女子，和比她大二十幾歲的加拿大男友，相處十幾年，沒有正式結婚，但早就住到一起。不辦理結婚手續，不舉行煩雜的婚禮，而共同生活，似乎成爲一種流行。

中國則不同，有自己的問題，那就是不少人輕率對待婚姻大事。與過去相比，婚姻速成但離婚率日升，似已成爲頑疾。離婚並非絕對不可取，但由於草率成婚而導致婚姻破裂，分道揚鑣，應爲深刻教訓。

但無論國內還是國外，提倡婚姻專一，反對拈花惹草，仍爲主流。這次外孫女結婚，年歲大的老年人多祝願「百年好合」、「白頭偕老」，中國的老觀念還起着作用。其實就人生大事而言，這個觀念永遠不會過時。不僅老年人，年輕一代也在外孫女婚禮上祝願：「就像在座的姥爺姥姥一樣，愛情永遠，白頭偕老。」滿頭白髮竟然使我們在不覺中成了年輕人的「榜樣」。社會是由數千數萬個家庭組成的，家庭的穩固是社會穩固的重要因素。在多倫多，我們也不時看到白髮蒼蒼的老夫婦上街購物，雖行動緩慢，但親密地手牽着手，我們不禁對他們懷着幾分崇敬的心情。

婚姻問題十分複雜，自知難說清楚，這裏發表的僅是一孔之見，更深入更深刻的問題留待專家們解答。

粉紅葡萄酒

小 雪

花都書簡

傍晚的巴黎街頭已不知不覺從白天的酷熱變得清涼起來，我沿着塞納河漫不經心地一邊散步，一邊思考着爲明天的朋友來家裏聚餐準備什麼食物。噢，一定不能忘了，還要去挑選幾瓶酒。家裏倒是還有兩瓶上次從勃艮第帶回來的紅葡萄酒，我該去再買瓶白葡萄酒還是香檳，或者是，啤酒？

我沿着台階從塞納河畔走到街上，過了一個紅綠燈，便是巴黎聖母院旁最熱鬧的餐飲街區Saint Michel。一路上的餐館正是最熱鬧的時候，法國人也好，遊客也好，在每年的這個季節都無一例外地喜歡坐在餐館的室外區域就餐。我放慢腳步，不經意地打量着人們手上拿着的酒杯，和擺到街邊的餐桌上的酒瓶。

我走到街角這家最熱鬧的餐館，打算坐下來喝一杯再走。一個留了滿臉鬍鬚卻被稚嫩眼神出賣了的法國年輕小伙把我帶到一個單人的座位，把酒單和菜單放在了我面前的桌子上：「您可以先看下酒單，我去準備冰水，馬上回來！」

我合上酒單，我並不打算認眞閱讀詳細的產地品種，我只是想隨意喝點什麼。旁邊坐着兩位看起來年紀並不大的法國女人，兩個人熱情地攀談着，她們的桌上放着一瓶粉紅色的酒。酒瓶上有細細一層的如薄霧般的小水珠，顯然它是剛從冰櫃裏拿出來不久。女人拿着酒杯，杯沿上還有一點淡淡的口紅印，粉紅色的酒在酒杯裏搖曳着，印着桌上的燭光不時閃耀出些許「星光」。

「一杯粉紅葡萄酒，呃，就和她們一樣的。」法國小伙正好用托盤托着一杯冰水出現在我面前，我便點了我的酒。

「很棒的選擇！這是我給她們推薦的。」法國小伙彷彿找到知音一般，很開心，「你知道，並不是所有人都喜歡粉紅葡萄酒，我覺得人們對粉紅葡萄酒是有太多的誤會。不管怎樣，它是我夏天最喜歡的酒飲！」

「眞不錯，等會兒聽你講講有什麼誤會。」

小伙子很快把一杯相當「漂亮」的粉紅葡萄酒送到我的面前。說實話，這杯粉色的酒讓我很是喜歡。還沒等我開口，小伙子便打開了話匣子：「人們對粉紅葡萄酒有太多的誤會！比如說，很多人認爲粉紅葡萄酒就是紅酒混合白酒，這在法國可是違法的！還有人覺得粉紅葡萄酒都是甜的，都是便宜的廉價酒，或者認爲粉紅葡萄酒只是女人喝的酒……」

「這杯酒並不甜，我想它也並不便宜。」我喝了一口酒，放下手中的酒杯，繼續聽法國小伙說。

「是的，簡單點來說，粉紅葡萄酒的釀製和紅葡萄酒是相似的，只是減少了葡萄皮在其中的染色作用，所以成爲很漂亮的粉色。它絕對不是紅酒白酒混合的。而且要知道，品質好的粉紅葡萄酒甚至可以達到一百歐元一瓶。」

▲法國超市裏的粉紅葡萄酒 作者供圖

「可能來自其他國家的粉紅葡萄酒會有比較甜的品種，但是我們法國的粉紅葡萄酒產區，普羅旺斯，是的，就是夏天長滿薰衣草的那裏，我們的粉紅葡萄酒口感都是偏酸澀的。」

「我經常都會推薦粉紅葡萄酒給客人，有時候有客人會質疑說，這個能和某樣餐品搭麼？很多客人試了以後最後都會驚奇的發現，原來粉紅葡萄酒竟然是如此『百搭』的酒！你知道，不光是正餐，餐前小酌，餐後搭配甜點，簡直萬能！」

看來小伙子一口氣把他想說的都說得差不多了，還想再繼續，看到路邊又來了客人，便簡單跟我點點頭，說「等會兒回來」，便招呼客人去了。

粉紅葡萄酒，不錯。看着手中的酒杯，我知道明天要準備什麼酒了。

漫步京都

怡 人

天南地北

京都是日本歷史最爲悠久的城市之一，訴說着日本的興衰榮辱與文化精粹。但提起京都時，我腦海中第一個浮現的卻是川端康成——日本首位諾貝爾文學獎獲得者。

在川端康成的筆下，京都有平安神宮的櫻花、嵐山的竹林、北山的園杉、青蓮院的楠木。他用細膩優美的文字，讓我們對書中人物唏噓哀婉，同時，也讓我們領略了京都的古剎神社，花木風土。走在京都街頭，會有種置身在川端康成筆下的錯覺。轉過下一個街角，也許你就會與《古都》裏千重子擦身而過。

有人說，京都是日本人心口上的那顆朱砂痣。我想說，京都是一個有沉默魅力的地方，一個私密的地方，一個藏在牆後的地方，一個你肯定能找見其美的地方，永遠都有你未曾見過的一面。在這麼一座古老風雅的城市裏，即便夏日炎炎，也並不會覺得燥熱煩悶，反而沉靜在她的樸素安靜中，就那樣悠悠、慢慢地，看着時光從眼前走過。

在《古都》這本書中，養父母對千重子說，是在位於祇園的八阪神社發現了她。這座歷史悠久香火鼎盛的神社，深受生意人的喜愛。舞殿上的無數提燈，會在黑夜讓這裏奪目耀眼。書中描寫的一年一度的祇園祭也會在這裏舉辦，這個盛大的祭典已經延續了一千多年。在每年的七月，人們總會不約而來，虔誠祭拜，意在祈求潔淨，消除瘟疫。

若想看看日本的藝伎歌舞，祇園可能是最好的地方了。在祇園的花間小路上，經常會遇到化好妝的藝伎，即將登台的她們向世人們展示古老的日本歌舞藝術。走在祇園的街道上，一面是現代的建築，一面是古樸的木屋。現代服飾的人群中夾雜着傳統華美的和服，時空的錯落感讓人沉醉而着迷。

離祇園不遠的清水寺依山而建，這座供奉着千手觀音的寺廟，春季櫻花爛漫，秋季紅楓颯爽。清水寺不僅是賞花勝地，在這裏還可以俯瞰京都的全貌。而通往清水寺的三年阪、二年阪是兩處相連的石板坡道，充滿了京都特有的風情。坡道兩旁是古老傳統的日式建築。三年阪也被稱爲安產阪，因爲很多產婦會通過這條路去往清水寺祈求平安生產。

在川端康成的筆下，千重子和眞一在清水寺一起看着日落。而午後的寺院綠樹環繞，陽光順着枝葉的縫隙灑下來，穿着顏色鮮艷的和服的少女三兩成群，嬌俏而絢爛。據說清水寺的茶藝名列京都之首，坐在山間喝着寺院裏的抹茶，感覺無比的清寂愜意。

川端康成的文字中，曾多次表達對嵐山的景色的讚美。春秋的櫻楓、嵯峨野的竹林、蒼翠山間的河道，以及晨間的迷蒙輕霧。嵐山不僅僅是京都著名的景區，也是平安時代王朝貴族宅邸的聚集地。這裏集中了許多古蹟，駐足在嵯峨野的竹林中，還可以聽到風吹過竹葉的天籟之聲。

嵐山景區裏的餐飲老舖也充滿了古風雅韻，湯豆腐是當地的名物，一家看似普通的豆腐料理店，進去後卻發現庭院深深，別有洞天。造型各異的樹，竹製的籬笆圍牆，碎石地上的石燈籠，還有那看似不經意但卻精心的一朵白蓮，頗有種「曲徑通幽處，禪房花木深」的意境。看似清淡的豆腐料理，處處體現着精緻和美感，映襯着窗外清雅的景致，彷彿就是整個京都的縮影，一切都是如此的完美，如此的恰如其分。

川端康成說，京都是日本的故鄉，也是他的故鄉。漫步京都，感受日本之美，感受川端康成之才，只覺得所有優秀的文化都應被世界共賞。

▲祇園花間小路上的帶妝藝伎 作者供圖

痴情達利

陸小鹿

文化什錦

西班牙畫界裏，有兩個坐標性人物，一個是畢加索，一個是薩爾瓦多·達利。兩人在藝術方面都有很高造詣，生活方面卻截然相反。畢加索一生有過很多女人，而畫風瘋狂的達利，卻出乎意料是個痴情情種。

這個痴情情種到底對誰情有獨鍾呢？說出來也有些尷尬，他愛上的是朋友的妻子。一般人都懂得「朋友妻不可欺」，可道德規則到了藝術家這裏，就行不通了。總之，我們的達利先生在看到加拉的那一刻，就墮入情網一發不可收拾。

加拉是誰的太太？說起來，對方也不是無名小卒，他叫保羅·艾呂雅，法國著名超現實主義詩人。艾呂雅的詩歌當時風靡到什麼程度呢？就是連女作家薩岡也喜歡。「別了，憂愁，你好，憂愁，你鐫刻在天花板的縫隙，你鐫刻在我愛人的眼底……」對，這首詩就是艾呂雅寫的，薩岡的成名作《你好，憂愁》，書名便來自這首詩。

一九二九年，達利結識了不少超現實主義團隊的成員，艾呂雅便是其中之一。這年夏天，一群巴黎的朋友陸續來到達利的家鄉探望他，艾呂雅帶着太太也來了。達利一見加拉，就不可抑制愛上她，愛字當頭也顧及不了對方是有夫之婦，且比達利還大了九歲。

也許是心虛，也許是討好，後來的達利，居然在一種很微妙的情緒下，以艾呂雅爲主題畫下一幅超現實主義油畫《保羅·艾呂雅的肖像》。後來的後來呢，艾呂雅就從容地將妻子拱手相讓了，藝術家的世界總非一般人所能理解。

總之，加拉就從艾呂雅的太太變成了達利的妻子。畫家示愛，有個得天獨厚的招數，就是可以把妻子當成模特繪進畫中。痴情達利在這方面走得很遠，他把加拉變成各種造型，只要他願意，就可以把加拉安插在任何一幅畫中。加拉，成爲達利繪畫中的一個重要主題。

達利做了各種嘗試，先是把加拉和他自己喜歡的米勒的《晚禱》結合在一起，畫出了《加拉和米勒的晚禱》以及《加拉的祈禱》兩幅畫，將自己的情慾主張和對革命的態度宣揚在畫中。

▲超現實主義畫家達利與他的妻子加拉 資料圖片

◀達利畫作《利加特港的聖母》 資料圖片

在後期回歸古典風格後，他以學院派技巧給加拉畫了張肖像畫——《加拉麗娜》。畫中，加拉裸露着一隻像麵包一般酥軟的乳房，神情莊重，手上戴着一隻蛇形手鐲。據說這一幅畫達利整整畫了六個月，每天都要畫三個小時，足見達利對加拉的痴迷。

有一種人，手中握着塊寶是捨不得示人的，因爲怕別人眼紅；而另外一種人，恰恰相反，恨不得讓全世界知道他手中有塊寶，毫無疑問，達利屬於後者。最顯著的表現是他不吝貢獻出妻子的酥胸，他還迷戀她的裸背，他覺得加拉臀部的曲線非常迷人，自己一個人欣賞不夠過癮，必須得畫出來讓大家一起欣賞，於是，以加拉的裸背爲原型，達利畫出了《我妻子冥想自己的肉體成爲天空、樓梯、樑柱和建築》。

在畫作關注宗教性主題後，他畫出了經典作品《利加特港的聖母》。在這幅畫裏，達利運用古典主義寫實手法描繪出聖母懷抱聖嬰的形象，不用懷疑，聖母的形象當然還是照着加拉的樣子畫的。事實上，在生活裏，加拉又何嘗不是如聖母一般被達利崇拜着？

之後，達利又以古希臘神話「麗達與天鵝」爲題材，加上「原子懸浮」的概念，畫出一幅作品《原子麗達》。不出所料，畫中的麗達仍是以妻子加拉爲原型，達利眞是隨時都可以把加拉畫進來。

晚年的達利，畫出一幅《達利從背後描繪加拉》，這幅畫眞實還原了現實生活中達利如何描繪加拉的場景。加拉坐在鏡子前，達利坐在加拉身後，望着鏡子裏的她。在這幅畫裏，可以明顯看出，加拉已經老了，她已是一個風燭殘年皺紋滿面的老太太了，但是達利注視妻子的目光還是懷着偏執狂般的崇拜。事實上，在達利的畫筆下，加拉簡直就是「變形金剛」，她既是他心愛的女人，又可以化身聖母，甚至可以變作犀牛……藝術家達利就是用這樣的方式來向他的愛人表達深深愛意。

當然，除了油畫中的加拉，達利還用過其他方式來向加拉表白，比如他曾在威尼斯完成了芭蕾舞劇《獻給加拉》的創作。

達利爲何對加拉如此一往情深？雖然，達利也曾有過一段婚內出軌的不光彩經歷，但這影響不了加拉在達利心目中的地位和重要性。達利對加拉就如孩子對母親那般依賴，加拉不僅僅是他的妻子，還是他的「母親」、經紀人、模特，亦是他創作源源不斷的靈感。

一九八二年，加拉去世。彼時，達利和她因爲生活中的一些小矛盾已分居數年。加拉的去世，使達利悔恨、內疚，從此過起遠離塵世的隱居生活。失去了加拉，不啻於失去了主心骨，失去了左右手。七年後，一九八九年一月二十三日，八十四歲的達利追隨加拉而去，一代天才落下了人生帷幕。

母親的拿手菜

潘 越

人生在線

跟大多數的普通家庭一樣，我家做飯的那位是我的母親，我家飯菜的味道也就代表了母親的廚藝。母親的廚藝算不上高，但整體來講一般水準，比起擅長做飯的小姨，自然是有些差距的。話雖如此，廚藝看似不怎麼高的母親，在我看來還是有幾道拿手菜的。

最令我念念不忘的母親的紅燒魚，那是她的拿手菜之一。我從小就喜歡吃魚，不知是母親做得好還是魚的味道自帶鮮美。中學時，只要聽說中午吃魚，一到放學，連蹬自行車的速度都比往日快了許多。一碗簡單的紅燒鯽魚，能讓我連吃兩碗米飯。

母親的做法並無奇特，每每買回活蹦亂跳的鯽魚，後廚收拾一番，抹上鹽巴，入鍋倒油，略煎撈起，倒入適量的清綠辣椒、蒜瓣和豆豉翻炒至香氣蕩漾，放魚，注清水，輔以醬油、生抽等料燜煮，待鮮美氣息湧動，出鍋前撒點鹽，關火，裝盤。此時的我早已急不可耐地圍坐餐桌，只待美味現身，立即拾筷開動。戳起一塊魚肉，香辣入味滑嫩不已，鯽魚向來刺多，已顧不得挨個拔，直接塞進嘴，連魚刺一併嚼，這種味蕾的歡躍，連着胃觸着心，足以忘掉課業的煩惱，少時的憂愁。一碗魚吃得差不多，還剩好些湯汁，是母親特地爲之，將這些湯汁倒入米飯，左右攪和，撮合米粒湯汁緊緊相融，一碗誘人的魚汁拌飯立馬誕生，揮動木筷狼吞虎嚥，就算嘴角沾飯也不去管。

於一份普通尋常的家常菜裏生出的滿足，是我現今身在異鄉想來最爲渴慕的回憶。

背井離鄉，在外地生活久了，爲找回味蕾的歡躍，我曾特地找大小飯館品嘗專業廚師做魚的手藝，想看看是不是都如母親一般。萬沒想到，此番找尋以失望告終。

北方常見的水煮魚，常常一端上來，滿眼紅油，數不清的辣椒與五花八門的配菜。如此盛裝的菜色，瞬間逼退了食欲，拿起筷子一夾，魚肉沒怎夾到，嘴裏倒是混入不少花椒，忙不迭往小碟吐，再看準夾住一塊魚肉品嘗，孰不知佐料的味道蓋過肉質本身，心情一如過山車，瞬間下降，爲不掃衆人興致，只得將注意力轉移至那些還可入口的水煮菜。我曾好奇問過朋友，爲什麼愛吃水煮魚，友人答：辣得夠味。聽完又是一通失望，魚的味道在於鮮美，失卻這個，再辣也是庸常不堪。不想，吃一條簡單入味不失鮮美的紅燒魚，只爲重尋兒時的心滿意足，在這酒肆遍地的京城竟如此難。

當然，北京也有清蒸，味道不濃烈的魚。我也曾經特地去家鄉菜館點了盤清蒸魚來嘗嘗，不知是我運氣不佳，還是餐碟裏的魚被烹飪前冰凍依舊，總之從魚皮至魚肉，食之猶如柴禾，心下又是一頓抱憾，便不再給予期待。

於是乎，寂寞的味蕾，越發地開始想念母親烹製的味道。

有人說懷念家鄉菜其實是一種懷着鄉愁的表現，意思是食材與做法都差不多，只是回憶裏的情感裏挾了味蕾，二者緊密融合，便有了特殊難以輕易匹配的味覺。我對此不置可否，也許是對的吧，我懷念母親的菜，某種程度上也有想念母親的緣故，但是印象中母親做的魚確實一等一，足以勝過那些大廚。

接連的失落之後，我那顆曾躍躍欲試的胃終於不再折騰。一如看罷繁花，始覺清簡好。有時在家，自己煮點小米粥，弄點小菜便覺爽口。

此刻想來，我這胃與味蕾均由母親賜予，其實早已習慣性地依賴於母親的廚藝。清淡裏有好滋味，簡單裏有大滿足。人至中年，嘗過百味，方知家裏的味道最好。

母親的菜，無論拿手與否，那才是我最熟悉、習慣的味道。