



▲1935年瞿秋白赴刑前

▼1923年《新青年》复刊第一期刊载《国际歌》译词和曲谱



□周惠斌

【人物志】

百年前，瞿秋白翻译《国际歌》

瞿秋白(1899—1935)是中国共产党早期主要领导人之一,一生致力于马克思列宁主义在中国的传播,呕心沥血,笔耕不辍,留下了五百多万字的著作、文章和译作,而且是我国完整译配《国际歌》词曲的第一人。

1921年1月25日,经历了五四运动洗礼和“马克思学说研究会”思想的熏陶,22岁的瞿秋白满怀理想,以北京《晨报》和上海《时事新报》特约通讯员的身份抵达莫斯科,从此踏上了一条毕生为之奋斗的人生新途——革命的“红色之旅”。他特意为自己取了俄文名字“维克多尔·斯特拉霍夫”,意为“战胜恐惧、克服困难”。

在苏俄两年时间里,瞿秋白先后撰写了《共产主义人间化》《苏维埃俄罗斯经济问题》等数十篇通讯和《饿乡纪程》(后改名为《饿乡纪行》)《赤都心史》两部散文集,以自己的亲见亲闻,系统介绍俄国革命的实践,热情歌颂十月革命是“二十世纪历史事业之第一步”,莫斯科是全世界无产阶级“心海中的灯塔”,预示十月革命的“一线光明”将“照遍大千世界”。

1921年5月,瞿秋白经张太雷介绍,加入俄共(布)党组织(翌年2月转为中共党员)。7月6日,瞿秋白以记者身份出席在克里姆林宫举行的共产国际第三次代表大会。这年秋天,莫斯科东方大学开办中国班,瞿秋白担任俄文教习和政治理论课的翻译,该班学生有刘少奇、罗亦农、任弼时等。会议间隙,他两次见到列宁,得到了列宁简短而热情的指导。11月5日,瞿秋白作为中国共产党代表团陈独秀的翻译,又出席了在彼得格勒举行的共产国际第四次代表大会。

1923年初,瞿秋白回到阔别两年的祖国,寄住在堂兄瞿纯白位于北京东城区大羊宜宾胡同的家中。回想起在苏俄的经历,他想到的首要一件事就是把坚定豪迈、激昂雄壮、振奋人心的《国际歌》——那首让他无数次

为之热血沸腾、激动不已的神圣战歌,翻译介绍给中国大众,使之成为中国无产阶级的信仰之源。

《国际歌》是法国诗人欧仁·鲍狄埃在巴黎公社失败后,于1871年6月写成的诗作。17年后,也即1888年,由法国工人作曲家狄盖特谱曲。当时,《国际歌》在中国已有3种译文:一是1920年10月,署名列悲翻译的《劳动歌》,发表在《劳动者》;二是同年11月,张逃狄翻译的《劳动国际歌》,发表在《华工旬刊》;三是1921年9月,耿济之、郑振铎翻译的《第三国际党的颂歌》,发表在《小说月报》。由于它们译文晦涩,且都没有附曲,因而没有传唱开来。

瞿秋白先是根据法文原版《国际歌》进行翻译,然后将它与俄译本《国际歌》进行对照。他一遍遍斟酌原文,一字字、一句句地将歌词译成中文,又找来一台风琴,一边弹奏,一边吟唱,反复推敲,用心体会创作者的初心和思想,直到翻译得顺口易唱令自己满意为止。

当译到《国际歌》最后一句中的法文单词“Internationale”时,原本该词的中文意思是“国际或国际主义”,只有2个或4个字,然而《国际歌》中对应的音节却比较长,有8拍,在音律上很不顺口,也不悦耳,更难以唱好。瞿秋白再三琢磨后灵机一动,将法文“国际”一词,音译为“英德纳雄耐尔”(后传唱为“英特纳雄耐尔”)。他疾步回到琴边,伴着清晰的琴声和有力的节奏,用激昂的声音唱出了“英德纳雄耐尔,人类方重兴……”

最终,瞿秋白采用音译的办法,将歌词和歌曲完美、和谐地融为一体,解决了中、外文歌词与音节不匹配的问题。后来,瞿秋白曾告诉朋友:“国际”一词,在西欧各国文字里几乎是同音的,现在汉语用了音译,不但能唱了,更重要的是唱的时候可以和各国的发音一致,可以收到中国劳动人民与全世界的劳动者“万口同声、情感交融”的效果。为此,他在“译者志”中阐述道:“各国都有译本,而歌时则声调相同,真是异语同声,世界大同的兆象。”也就是说,世界各国的无产者虽然肤色不同、语言有别,但当他们唱出“英德纳雄耐尔”时,万口同声,此起彼伏,远近共鸣,那是多么雄伟、壮观的神奇景象。

瞿秋白翻译的《国际歌》歌词,虽然与现在通行的版本不太相同,但其精神内核却高度一致。不久,瞿秋白将翻译好的《国际歌》歌词连同简谱,发表在1923年6月15日《新青年》复刊第一期上。这是《国际歌》在我国最早“词谱合一”且能传唱的中文版本,它的刊发,为这首不朽的无产阶级战歌在中华大地上广为传唱奠定了坚实基础。这一年,瞿秋白24岁。

此后,瞿秋白参与筹备中国共产党第三次全国代表大会,负责起草党纲草案,推动第一次国共合作;当选为中央候补委员,负责中共宣传工作,担任中共中央机关刊物《新青年》《前锋》的主编和《向导》的编辑。

1923年6月20日,中国共产党第三次全国代表大会结束的当天,与会代表齐聚广州黄花岗烈士墓前,在瞿秋白的指挥下,高唱会议期间刚学会的《国际歌》,这是《国际歌》首次在中共党代会闭幕会上被引吭高歌,雄壮有力的歌声,激励着革命志士勇往直前,为革命事业不懈奋斗。从此,在党代会胜利闭幕时高唱《国际歌》,成为传统,一直延续至今。

1935年6月18日清晨,福建长汀罗汉岭下,36岁的瞿秋白神色自若,坦然走向刑场,从容地哼唱起《国际歌》,在歌声中慷慨就义,用自己的生命践行了歌词“要为真理而斗争”伟大精神。

□程瑞

《晋书·张翰传》记载,西晋时期的张翰原本在“帝都”洛阳为官,一年秋风乍起,面对萧萧落木,张翰内心慨然,忽然怀念起故乡秋季的时令美食:菰菜、莼羹与鲈鱼脍。于是张翰在“口腹之欲”的驱动下说走就走,火速递交辞呈,一叶扁舟归故乡,张翰这种不爱名利爱美食的洒脱得到后世文人称赞,其对故乡美食的“莼鲈之思”因此得名。

秋日里,翻开《红楼梦》细细品读,曹雪芹笔下的红楼饮食文化让人赏心悦目。贾家作为世家大族,虽然“白玉为堂金作马”,却并非我们想象那般餐餐大鱼大肉、山珍海味,所食所用的也有不少家常食材。但贾府在饮食上的礼仪规矩十分讲究,不时不食。时令一到,贾府就选最正宗、最上乘的食材来吃,而且在烹饪这些常见食材时极尽巧思,在细节上下足了功夫。

前文中提到古人以“莼鲈之思”代指思乡之情,鸡头米就和莼菜一样位列“水八仙”。《红楼梦》第三十七回讲,宝玉吩咐下人给史湘云送了两样园子里自产的吃食,有一样就是鸡头米。鸡头米学名芡实,因茎上花似鸡冠而得名。欧阳修《初食鸡头有感》写得极好:“都城百物贵新鲜,厥价难酬与珠比。金盘磊落何所荐,滑台拔酩如玉醴。”

小小鸡头米虽然常见,却娇贵得很,堪比杨梅、荔枝,若采收耗时太长或者温度太高,会风味大减,所以芡农采收往往从凌晨开始。由此可见,一碗鸡头米需要芡农披星戴月采摘,剥芡人小心翼翼雕琢,耗费大量人力。这也难怪宝玉送给湘云的鸡头米是用玛瑙盘子盛了,装在掐丝食盒里,袭人还叮嘱跑腿的老宋妈妈“梳洗干净,换上出门的衣裳”。

鲜鸡头米口感软糯清香,《神农本草经》称其“久服,轻身不饥,耐老神仙”。宋代苏轼也爱用煮鸡头米补养身体,在《东坡杂记》中就记载了清余鸡头米的功效。苏轼认为,把芡实煮熟后细嚼慢咽地吃上十几枚,坚持下去有促进体内津液流通充盈的功效。相传曹雪芹还曾命厨子把鲜鸡头米塞入鲫鱼腹中清炖,炖熟之后鱼肉滑嫩,鸡头米香甜,鸡头米也被喻为“水中珍珠”,这道菜取的是“蚌含珍珠”的巧思。

俗话说:“秋风响,蟹脚痒”,秋天是吃螃蟹最好的季节,贾府主仆众人大都喜欢吃蟹。《红楼梦》第三十八回写到,金桂盛开之时,史湘云在大观园内结诗社,诗社虽是史湘云做东,奈何她囊中羞涩,好在有薛宝钗大力支持,请哥哥薛蟠弄来了几大篓螃蟹,最终还是热热闹闹办起了螃蟹宴。作为《红楼梦》里一次主仆上下众人都得参与的美食盛宴,这次螃蟹宴可谓场面宏大,格外讲究。

首先是选址清雅,宴席设在依山临水而建的藕香榭,四面开敞通透,左右有曲折游廊连接,坐在亭台中既可看水,又可以欣赏山坡下的桂花树,

是个赏花、吃蟹的绝妙去处。其次选材极好,这次螃蟹宴的“主角”——螃蟹,是薛家当铺一位伙计家田里养的,按现在话说,是真正绿色无公害的“有机食品”,“个儿都很大,两三个就有一斤”。蒸熟的螃蟹品相极佳,林黛玉在宴会后所作的螃蟹诗中那句“螯封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香”,把蟹螯嫩肉如玉、蟹黄浓香四溢描绘得淋漓尽致,令人喜而欲尝。

吃法自然也很讲究,螃蟹性寒,开宴前王熙凤专门吩咐蒸好的螃蟹先放在蒸笼里,要勤拿少取,吃了再拿,这样可以保证吃到的都是热的。螃蟹宴上还配了杀菌去腥的姜醋、“乌银梅花自斟壶里烫得滚热的黄酒”等温热的食材,专门给体虚的林黛玉准备了合欢花浸的热烧酒,藕香榭栏杆外的风炉上还煮了热茶,可谓多管齐下,以抵螃蟹的寒凉之性。

螃蟹味腥,王熙凤嘱咐小丫头取菊花叶、桂花蕊熏制的绿豆面子,准备吃完螃蟹后洗手。这里的绿豆面子类似古人清洁用的“澡豆”,据药王孙思邈的《千金翼方》记载:“面脂手膏,花香澡豆,仕人贵胜,皆是所要。”贾府中“澡豆”的原料绿豆面子含有皂角苷,可清洁去污,又以菊花叶、桂花蕊配伍,菊花叶“主头风,目眩,泪出,去烦热,利五脏”,桂花蕊气味芬芳,“有行气之功,可以滋润皮肤,增香除味”。小小的澡豆如此工序繁复,足见贾府生活水准,也让这场螃蟹宴格外风雅。

应季而食,是大自然对人类的奇妙恩赐。如果娇嫩的鸡头米称得上是“贵族”,那平价易得的板栗就是地地道道的“草根”了。孙思邈在《千金方》中称板栗为“肾之果”,专门提到生吃板栗对腰脚不遂有一定疗效。《红楼梦》中常见栗子的身影,栗子在古代被视为子女孝敬父母长辈的“贤孝上品”。有一日贾母的晚餐就是板栗烧野鸡。这是一道名菜,也取“栗”和“鸡”的谐音,图个吉利。书中第十九回贾宝玉因李嬷嬷吃他专门为袭人留下的贡品酥酪而大发脾气,这时袭人巧妙地打了岔,说自己只想吃风干栗子,说罢就让宝玉替她剥栗子吃。

贾家三代富贵,说是“钟鼓馔玉不足贵”不为过,府中各色糕点格外精致。第三十七回宝玉送给湘云的两盘小吃,除了红菱、鸡头米等鲜物果品,另一样就是桂花糖蒸新栗粉糕。按袁枚《随园食单》里“栗糕”的做法,桂花盛开时节将新栗子蒸得软烂,加上炒熟的糯米粉和白糖,笼上蒸熟,压入模具定型,出锅后再淋上香甜的糖桂花就可以上桌了。掰一块蒸好的栗糕吃在嘴里,板栗的香糯、桂花的清香、糯米的清甜巧妙融合,吞咽顺滑,唇齿生香。

清人杨静亭曾作一首《都门杂咏·论糕》记叙重阳吃栗子糕的习俗:中秋才过又重阳,又见花糕各处忙。面夹双层多枣栗,当筵题句傲刘郎。时至今日,我国许多地区重阳时节吃花糕之风仍然盛行。