

【文坛论道】

文学翻译： “无条件的精确主义是可怕的”

□林少华

“无条件的精确主义是可怕的”。这话不是我说的，余光中说的。在对文学翻译的实践和认识上，余光中极力反对“无条件的精确”，并为此举了个例子。如下面这句英文：“Don't cough more than you can help.”要保持“精确”，就得译成“不要比你能够忍的咳得更多”，甚至“不要咳得多于你不能咳的”。可是这样的话像话吗？其实，“能不咳，就不咳”，足矣足矣。他同时尖锐地指出，追求如此“精确”的深层次原因，在于崇拜英文等强势语言的潜意识。“崇拜英文的潜意识，不但使译文亦步亦趋模仿英文的语法，甚且陷一般创作于效颦的丑态……为了增进文体的弹性，当然可以汲取外文的长处，但是必须守一个分寸，妥加斟酌，否则等于向外文投降。无条件的精确主义是可怕的。许多译者平时早就养成了英文至上的心理，一旦面对英文，立刻就忘了中文。”正因如此，余光中将翻译称为“变通的艺术”，也因此对译者提出一个高要求：最好成为作家。“翻译而要成家，其难也不下于作家。能成正果的翻译家，学问之博不能输于学者，文笔之妙应能追摹作家。”又说：“译者其实是不写论文的学者、没有创作的作家。也就是说，译者必定相当饱学，也必定善于运用语文，并且不止一种，而是两种以上：其一要能尽窥其妙，其二要能运用自如。”遗憾的是，“据我所知，外文系有些教师的中文，恐怕还不如外文。”（《翻译乃大道》）

这么着，身为外文教授的余光中极少谈论外文多么重要，更多的时候强调中文这么了得，那么了得。他在一篇题为《外文系这一行》的随笔中写道：“文学批评如果是写给本国人看的，评者的中文，不能文采斐然，至少也应该条理清晰。至于翻译，那就更需要高水平的中文程度了。不幸中文和中国文学的修养，正是外文系普遍的弱点。我国批评文体的生硬和翻译文体的别扭，可以说大半起因于外文这一行的食洋不化和中文不济。”与此相关，余光中还认为翻译和创作在外文系、中文系不算成果而鸣不平，“中文系如果拥有一位李白或曹霑，岂不比拥有一位许慎或钟嵘更能激发学生的热情？同时，与其要李白缴一篇《舜目重瞳考》式的论文，何不让他多吟几篇《远别离》之类的杰作呢？”关于外文系，余光中表示：如果玄奘、鸠摩罗什、圣吉洛姆、马丁·路德等翻译家前来求教授之职，“我会毫不犹豫地优先录用，而把可疑的二流学者压在后面。”说这话的时候，余光中是台大外文系主任，或许他真的做到了。那么，假如余光中是今天某名牌大学外语系主任或外语学院院长，他这个录用原则，我想十有八九做不到。事实上，我们的大学里面，无论为本科生还是为翻译硕士上课的，大多不是马丁·路德，而是尤金·奈达。余光中指出的“翻译文体的别扭”，不能不说

也与此有关。

那么，如何纠正“翻译文体的别扭”呢？最根本的，是提高中文和中国文学的修养。自不待言，翻译中使用的中文，当然主要是现代中文，即白话文。但不要忘了中文还包括文言文，不要忘了文言文的学习。浙江乌镇出身的江南大才子木心曾言：“白话文要写得好，必须精通文言。看外国译本要挑译者，译本不佳，神采全无。”季羨林也有类似的说法：“你脑袋里没有几百首诗词、几十篇古文，要写文章想要什么文采，那非常难。你要翻译，就要有一定文采。”除此之外，傅雷还提出要读旧小说。他说：“为了翻译，仍需读旧小说，尤其是《红楼梦》。以文笔的灵活、叙事的细腻、心理的分析、镜头的变化而论，在中国长篇中堪称第一。我们翻译时句法太呆，非多学古人不可，除钻研外文之外，中文亦不可忽视。旧小说不可不读，它可以充实我们的词汇。”

这就是说，要想译出文采，必须学好白话文。而要学好白话文，必须学好文言文。我曾一再强调古代汉语是现代汉语的天花板，母语是外语的天花板，大体也是这个意思。以前我给研究生出入学试题的时候，总要出一道中国古文即文言文。我身边的同事甚至也不大理解：日语研究生考中国古文干吗？而我始终一意孤行，目的就在这里。效果也似乎不错。再啰嗦一句，古代汉语或文言文的功底决定了一个人现代汉语或白话文水准的高低，而作为母语的现代汉语或白话文的造诣，决定了译文神采的有无。神采，换个说法，就是文采、栩栩如生的文采。

趁机显摆两句我在这方面的做法。相比于季羨林的背古文古诗词、傅雷的看旧小说，我的做法是看旧小说也好，看新小说也好——主要是看新小说——都是一边看一边抄书上的漂亮句子。而且，这个习惯断断续续差不多持续了半个世纪，一直持续到现在。翻阅读书笔记，前不久我还不知从哪里抄得或偷得这样的句子：“明月清风，绮户幽窗，山林深邃，栈阁苍茫”“一杯香茗，半帘花影，幽林冷月，万籁息声”以及“山衔落日，野径鸡鸣”“清风十里，明月一天”，还有“观澜溯源，振叶寻根”“孤蓬自振，片云独飞”，如此不一而足。也许你笑我幼稚，都那么一大把年纪了，都混上教授了，怎么还像个初中生似的？可我以为，在语言艺术面前，其实我们永远是个孩子，应该永远不忘初衷，保持初心，怀有敬畏之情。此外还有一个做法，就是坚持每天写日记。翻译这东西，说到底还是母语的一种特殊写作，而写日记是最基本的母语写作训练。

（本文作者为文学翻译家、散文家、学者，中国海洋大学教授，著有《落花之美》《乡愁与良知》等，译有《挪威的森林》《海边的卡夫卡》《刺杀骑士团长》等村上春树作品以及其他日本名家作品一百余部）

□雨茂

有朋友问我一道小学语文试题，题干是杨万里《宿新市徐公店》中的两句：“儿童急走追黄蝶，飞入菜花无处寻。”问诗中的“菜花”指什么，选项有四个：迎春花、菊花、油菜花、槐花。我脱口而出：当然是油菜花，因为它是黄色的，且连片开花，黄蝶藏入其中，自然难觅踪迹。朋友再发问：“为什么不是迎春花？它也是黄色的，同样连片开花。”我说时间不对，“树头新绿未成阴”应该是仲春天气，迎春花在早春开放，春寒料峭，不可能有蝴蝶。

孩子们不会做这道题，其实大多是因缺乏常识，比如各种花开放的时间以及蝴蝶的习性等，与他们观察自然不够认真细致有关系。老师、家长首先要做的不是告诉孩子标准答案，而是培养他们观察自然、探究自然的兴趣与习惯。

我在亚热带湿润气候区长大的，油菜是家乡最主要的农作物。每年3月下旬至4月上旬，是油菜的盛花期。田野上燕子穿梭，麻雀翻飞，布谷与斑鸠和鸣，蝴蝶翩跹起舞，蜜蜂嗡嗡地在油菜花丛中歌唱。

有人认为油菜花清新淡雅，也有人认为油菜花是臭的，甚至有股难闻的尿骚味。我小时候并不喜欢油菜花的味道，感觉它有些上头，久闻会使人头晕，长大后才逐渐适应。平心而论，油菜花最吸引人的其实不是香气，而是它炫目的颜色，以及连接成片、摄人心魄的气势。

但菜籽油(家乡称菜油)确实香气馥郁，能传到很远的地方。我小时候，农村实行集体经济，公社下面再分大队、小队。我们大队有一座著名的老油坊——王家油坊，规模很大，采用古法木榨传统工艺，周围的小队都去那里榨油。王家油坊与我家隔着一道矮矮的石山梁，我喜欢到山梁上放牛，有时还拿着书坐在石梁上朗读。如果遇到榨油季，总能闻到浓郁的菜油香，听到不时传来沉重的撞击声以及充满韵律的劳动号子。我迷恋这力量感十足的撞击声，常在油香与号子声中沉醉，曾信马由缰地想象热火朝天的榨油场景，憧憬有朝一日去开眼界。

每年立夏到小满前后，是油菜的收割季。当绝大部分果荚变成灰白色时，标志着油菜籽已经成熟，可以收割了，家乡称为“割菜籽”。收割后的油菜株放到晒坝里，曝晒四五天，用连枷脱粒，然后用风车去皮，再晾晒两三天。经验丰富的农民常用秤砣碾压乌黑油亮的菜籽，如果像饼一样碾不开，就说明还需要曝晒；如果呈开花般散开，那就说明已晒干了，下一步便是送到老油坊成就最后的辉煌。

父亲是生产队最好的榨油工，他曾带我去过老油坊，可惜当时我太小，只记得榨油设备都是木质的，规制庞

大，需要很多人才能操作，其他记忆很模糊。写这篇文章前我采访了父亲，详细询问了古法榨油的工艺流程。

父亲告诉我，古法榨油工艺分为春榨、秋榨和冬榨。春榨时菜籽水分大，需要炒得老一些。炒熟的菜籽用碾子碾碎，称为“麻面”，再装进木甑里蒸，等到蒸汽下行时，麻面就蒸好了。接下来是做油坯，用稻草垫底，将灼热的麻面填入圆形的铁箍之中，用脚踏踏实，油坯即成。把油坯放进整根硬木凿成的油槽中，然后用木楔撞紧。在距木楔两三米的地方吊着一根粗大的“冲杠”，长约一丈有余，用木纹清晰的整棵大树制成，撞击的一头用铁片包裹。起榨时，由五个壮汉操纵冲杠精准地撞向铁皮包头的数个木楔。大家喊着号子，通力合作，节奏一致，掌控冲杠有节律地撞击木楔，“咚咚咚”的声音震耳欲聋，老油坊的地皮与地上建筑物似乎也跟着晃动。很快，泛着金黄色光泽的滚烫的菜油便顺着油槽汩汩地流进油篓子里。一次下榨约两三百斤麻面，耗时约三小时，榨油工需要进行数千次极耗体力的撞击，喊出数千声颇费精力的号子。

质量好的菜籽，出油率在30%至33%之间。榨油工作非常辛苦，伙食自然比其他社员好，可以吃到油饼、麻花等，这些都是平时难得一见的奢侈品。当父亲带着一身油香回家时，母亲、弟弟和我也能跟着打一次牙祭。上世纪80年代，农村实行家庭联产承包责任制以后，古法榨油逐渐消失，机器榨油开始兴起，农民再也不用耗费繁重的体力，工艺流程大大精简，出油率也更高。但人们总觉得不如古法榨出来的油香，口感上也差一些。可能有心理因素的作用，因为人们更倾向喜欢浸透汗水的劳动成果。

我们家很快购买了全套粮食加工设备，后来又添置了抽水机与榨油机。父亲轻车熟路，重操榨油本行，只是不用出大力了，但炒菜籽的火候与最关键的榨油环节还需要他来把控。当时，我们家是当地最早一批受表彰的“万元户”之一，“双文明户”的牌子也是最先挂上的。在轰鸣的柴油机声中，在稻米香、面粉香与菜油香的交织中，我完成了小学、中学学业，顺利考入大学，弟弟也在高中毕业后参军入伍。

记得每年收完菜籽，晾晒好后，我家总要榨一次油，母亲便会做麻花、油糕，那醇香至今还萦绕在心头。母亲用新鲜滚烫的菜油制作“红油”，配料主要有辣椒面、花椒面、麻辣鲜香扑鼻而来。红油被誉为川菜的灵魂，无论是吃面条、凉粉还是凉拌其他食材，都是不可或缺的增味妙品。

（本文作者为江苏师范大学文学院副教授、徐州市杂文学会副主席）

【岁月留痕】

五月菜油香