

打开时间的所有秘密

【文/赵青新】

这本书向我们打开了时间丰富而奇异的秘密。德国作家吕迪格尔·萨弗兰斯基的这部哲学著作，着眼点并不在于通常的思考——什么是时间，而是更合乎副标题所示，“它对我们做什么和我们用它做什么”，时间如何孕育了人类文明，以及人类在时间里经历了什么。

全书共分十章，前面五章为时间标注了有趣的定语：无聊的时间、开端的时间、操心的时间、社会化的时间、管理的时间。把人类对时间的思考首先归结为“无聊”，这还真是大胆的宣言。作者以此切入时间的可怕之处，有新意且恰当。可以将其理解为“荒诞”，如同作者所举例的贝克特的《等待戈多》，流逝的时间并不因为人类的无聊而停滞。

作者在书中运用了许多文学方面的事例。比如，人们常说，好小说通常都有好的开端。第二章就以卡夫卡的《城堡》、马克斯·弗里斯的《施蒂勒》等为例，破解由文学引向现实的时间体验。第三章，操心的时间，则是在第二章的基础上，对未来的不确定性的允诺。第四章，作者赋予了时间一种形体，即钟表的量度。这章呈现了历史主义的视野，从欧洲近代的技术革命和科学的发展，探讨一张孔眼紧密的全球网络如何织就。

从以上各章的行文笔调和逻辑推证，可以感觉到作者写作的随意性，并不追求严谨。吕迪格尔·萨弗兰斯基不是哲学家，但他的写作一直围绕海德格尔、尼采、席勒和歌

书评

>>>



《时间：它对我们做什么和我们用它做什么》

作者：[德] 吕迪格尔·萨弗兰斯基
出版社：社会科学文献出版社

德等大哲人，他们为他们写传记、分析他们的作品，精深钻研，久而久之，形成了他在《时间》里表现出来的自如穿梭的姿态。他不爱专业理论，不用名词概念，而是四处采撷芬芳的思想片段，移植在他的玫瑰园里，然后灌溉它们成为他自己的果实。《时间》不是严肃的学术，而是飞扬的流溢的哲理随想集。

前半部分是对时间的各个侧面的审视。它们是细微的、小而美的观察。接下来，作者把目光投向了邈远的、阔大的存在。有限的生命时间与无限的世界时间，人类的意识存在着不同的时间衡量标准。我们经历着真实的、流逝的、不可逆转的时间，以及一种想象的时间，有时太快，有

时太慢。作者强调了对外界的心理再现，杂糅、演变，个体的生命不断为我们所处的世界赋予意义。

关于奇点、爆炸理论和爱因斯坦相对论的阐释并不新鲜，也未见得深度，反而是必须的。作者以康德为例，仰望星空所产生的对时间的景仰，这种感慨亘古久远，一如孔子“逝者如斯夫”的叹息，或者陈子昂“念天地之悠悠”的吟哦。不分古今，不分地域，每个人的时间，都只是浩瀚穹苍的粒粒飞沙。

有了这样的体悟，在第八章里，我们才可以从宇宙时间返回自己肉身的的时间。在这里，不同的时间标准，在每个个体身上，都可以达成统一。此后，作者发现，通过语言和文字的媒介，时间和时间层次的一个完整的宇宙敞开自身，在那里，时间箭矢的不可逆转性无效。换句话说，作者发现了人类在时间面前的主观能动，如此一来，在全文最终面对“被充实的时间和永恒”，作者就能坦然指出，对于主观的意识来说，时间伴随着主体的消失而滑入虚无，但对于客观的意识来讲，世界和时间继续行进，二者达成开放的终结。

时间，一直亲密相随，却总是被辜负。在探索时间的旅程中，我们需要重新认识自己。时间本身并不提供让我们彻底理解什么是“时间”的最佳答案，因为这不仅需要理解，还需要用心感受。将理性与情感融于一体，将科学与哲学融于一体，与先贤并肩，与往昔、当下、未来共存，这是《时间》所揭示的：“它对我们做什么和我们用它做什么”。

中国菜的口味与中国人的胃口

【文/林颐】

荐读

>>>



《鱼翅与花椒》

作者：[英] 扶霞·邓洛普
出版社：上海译文出版社

松花皮蛋是咱中国老百姓餐桌上的常食。不过，在外国友人眼里，这东西着实诡异。绿幽幽的灰色，散发着硫磺和氨水的怪味。

20世纪90年代，英国女孩扶霞·邓洛普在香港的一家餐馆里接受表哥塞巴斯蒂安的宴请。她勉强吞下了这让她无比抗拒的食物。不久之后，她在广州市目睹大批关在笼子里的猫、獾、獾等动物，以及晾晒着的蛇、蜥蜴、蝎子和苍蝇等。接下来的几年，扶霞生活在号称“天府之国”的四川成都，她在那里留学，并报名参加了烹饪学校。她的英国胃口经受了麻辣川菜和各种奇奇怪怪的食材

翻天覆地的调理。

在扶霞写的这部《鱼翅与花椒》里，最初几章，“恶心”这个词语经常出现。尤其鸡爪子、鸭脖子、兔脑袋和动物内脏这类食物，简直无法理喻。既来之则安之，入乡就要随俗。后来，扶霞可以一边咀嚼猪脑花一边谈笑风生，一如塞巴斯蒂安夹着一瓣瓣的皮蛋大快朵颐。他们的胃口逐渐中式化，他们的处事方式也逐渐中式化。

《鱼翅与花椒》本质上是一部文化接受史，从局外人的视角缓缓进入作者所描写的事物的内部，不同文化的冲撞与理解是题中要义。每个人的胃口在童年初期就养成了，随着生命的进程而演变。这是由古老的饮食传统、习惯了的菜谱、常用的烹饪方式以及文化熏陶与商业信息产生的冲击所创造的。

中国菜可以分出川菜、湘菜、粤菜、闽菜、北京菜、淮扬菜等各种地方菜系。随着足迹所到之处，扶霞分别描述这些菜系的基本特征。写川菜，最见细微与情趣，这些铺展在她面前的食物，亦是民族志文本的素材，吃，并不仅仅是吃，从胃到心，悄然无声，展开一场场内部演绎。

扶霞很为自己的刀工而自豪，称之为她的“招牌”。她熟练掌握中国菜的各道工序，可以烹制许多种菜肴，并对中国文化如数家珍。中国菜讲究“食补”。这对扶霞深有启发。2003年她在湖南考察遭遇“非典”的经历，更加强化了“要为自己身体健康负责”的理念。

书中对于古代礼仪、历史与文化典籍亦有所叙述，“掉书袋”点到为止，主要笔墨还是放在“吃货”的美食体验上。第八章，《嚼劲》极生动，脆、酥、嫩、滑、爽、麻、味厚、有弹性（或称“Q”感），这些口味很难用英语形容。西方文化缺少对“味”如此细致的反映或者“味”的因果关系理论的词汇。欧洲的营养学知识偏重理性，强调食物的功效，不像中国人那么注重吞食物时短暂的感官体验。而身体的感受一旦被激起，就会指向存储着主观体验的文化领域。这是中餐吸引外国食客的主要原因。

饮食连接人事。作品不断出现各色人物，有烹饪老师，也有餐馆大厨，还有饕餮食客，他们在扶霞笔下纷纷登场。民风在变化，扶霞几次踏足中国，作品跨越时间约廿年，饮食本身也在发生变化。中国菜也有接受外界文化和改造自身的需求，热情夹菜、“你吃，你吃”的好客方式改变了，有些中国菜也开始走清淡路线了……营养、享受、健康、生态并举，这是中外饮食都追求的可持续之道。

杨洋化身高露洁微笑环保大使共同守护地球未来



在《微微一笑很倾城》的相关采访中，杨洋是这样解语“微笑”的：微笑能给人带来温暖，带来开心，这是最简单的快乐。日前，这样温暖开心的杨洋化身高露洁微笑环保大使，亮相“YOUNG启微笑 守护未来”环保活动现场。作为高露洁环保项目宣传大使的杨洋，与高露洁一同将微笑转化为环保力量，鼓励把废旧口腔护理产品进行回收，为保护环境出一份力。

人们日益崇尚绿色环保的生活方式，并将环保的理念践行到日常生活当中。一直致力于环保事业的高露洁，携手泰瑞环保发起口腔护理产品

包装物料回收再造项目，在中国已经进行到了第二个年头。

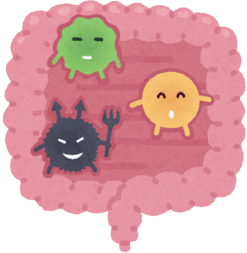
本次以“YOUNG启微笑 守护未来”为主题，传递环保理念——一同以微笑为力量，守护地球的未来。这已经是杨洋第二年参加。杨洋以自信积极的笑容深得认可和喜爱，大家更是以“小高羊”的昵称来称呼他，他的迷人微笑瞬间点燃现场气氛。

现场，杨洋与高露洁棕榄公司管理团队一同启动点亮了微笑地球。并通过一系列的趣味现场互动，让消费者进一步了解高露洁在环保事业上持续不懈的努力，同时在轻松有趣的氛围中，对环保的话题有了新的认识。宠粉的杨洋与台下粉丝留下了微笑大合照，旨在用笑容的力量保护地球，将现场的微笑海洋定格。热心环保的他除了展露出自己的满分微笑以外，更在现场采访环节中分享了自己的环保宣言，号召粉丝积极参与到口腔护理产品包装物料回收再造项目中，一同用微笑守护未来。

预计今年八月份，高露洁将在华东96家大润发放置高露洁泰瑞环保回收箱，大家可以将自己搜集到的口腔护理包装产品交到相关回收箱中，以实际行动支持环保工作。

“微笑”是一件小事，跟着微笑大使杨洋一起以实际行动支持环保，这才是一件治愈系的大事。

夏季肠胃病告急，防患于未然才是正道



随着夏季气温逐渐升高，除了空调，很多人也喜欢借助生冷食物来降低体感温度。然而这种做法对于肠胃来说可并不那么友好，甚至会造成很大负担，导致肠胃疾病频发。

根据日本医学权威肠道科专家新谷弘实医生的研究表明，肠道内细菌群栖居环境的好坏，在很大程度上影响到肠胃的整体状态。而想要制造一个好的肠道环境，则需要及时补充人体内不可欠缺的一种消耗品——酵素。

除此以外，存在于身体内部的酵素还有着促进身体将肠胃内堆积的“毒素”排出体外的功能，所以当酵素不足时，身体的多项机能都会变得迟钝。因此调整肠胃状态可以说是保证身体健康的一步，为了避免夏季到医院打卡的悲剧，就从现在开始补充酵素、防患于未然吧！