

<<哈德良回忆录>>

图书基本信息

书名：<<哈德良回忆录>>

13位ISBN编号：9787542635419

10位ISBN编号：7542635417

出版时间：2011-3

出版时间：上海三联书店

作者：(法)玛格丽特·尤瑟纳尔

页数：315

译者：陈筱卿

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<哈德良回忆录>>

### 内容概要

哈德良生于公元七十六年，一三八年驾崩，为罗马“五贤君”之一。

公元一三一年十月，哈德良皇帝的爱童安提诺乌斯在埃及尼罗河溺水身亡，死因不明，或是不慎失足，或是自杀、他杀，史无定论。

为追念这位不足廿岁即夭折的宠儿，悲恸不已的哈德良当即把安提诺乌斯奉若神明，顶礼膜拜，并在其落水处兴建一座城市，赐名安提诺波利斯，同时下令在帝国境内遍树安提诺乌斯雕像，建立一种类似照相册的纪念物，以铭记这位死于青春的美少年。

哈德良在位期间（公元一一七至一三八年），罗马帝国处于和平繁荣的黄金时代。

哈德良死后，皇家别墅迅速荒芜，文艺复兴时更惨遭劫掠，充做其它花园别墅的建材基地。

本书是“哈德良回忆录”，乃尤瑟纳尔作品集。

## <<哈德良回忆录>>

### 书籍目录

飘忽、温馨的小心灵多种多样的变化形态安定之邦黄金时代奥古斯都的纪律忍耐《哈德良回忆录》的创作笔记

## &lt;&lt;哈德良回忆录&gt;&gt;

## 章节摘录

暴饮暴食是罗马人的一种恶习，但我却很高兴节制饮食。

对于我的饮食，也许除了我的性急而外，埃尔莫热纳没有任何需要我改变的，因为不管在什么地方，也不管是什么时候，只要菜一端上来，我就狼吞虎咽地一饱了之。

毫无疑问，一个富人，除了有意体验物资匮乏，或者只是暂时体验过，一如在战争和旅行中发生的多少带有点刺激性的意外那样，恐怕是不会沾沾自喜地吹嘘自己未曾大快朵颐过。

在某些喜庆的日子里暴饮暴食，向来就是穷人自然而然的奢望、快乐和自豪。

我喜欢烤肉的香味儿和军队祝捷时刮锅的声响，而且，我喜欢在军营中举行的酒宴（或军营中所谓的酒宴）成为名副其实的酒宴，这是对平日的缺食的一种解馋。

在农神节期间，我比较能忍受公共场所散发出的煎炸食物的气味。

但罗马的盛宴却使我充满极大的厌恶和烦恼，以致有几次，当我以为会在一次探险或远征中死去时，为了聊以自慰，我曾在心中暗想，我至少今后不用再进食了。

不要不公正地把我当成一个庸俗的戒食者：每天必须进行两三次，其目的在于给生命补充养分的这种活动，肯定是值得我们去认真对待的。

吃一只水果，就是让一件活生生的、漂亮的、同我们一样得到大地的恩泽和养育的异物进入体内。

这就等于是在完成一种舍弃东西而钟爱我们自己的牺牲。

我每次啃军营大圆面包时，无不惊叹这种又沉又糙的消化物竟能转化成血液、热量，也许还会转化成勇气。

啊，在我最美好的岁月里，我的精神为什么偏偏只具有肉体的一部分吸收能力呢？

正是在罗马，在举行长时间的宫廷盛宴的时候，我有时想到了造成我们奢侈的较近期的起因，想到了那群生活节俭的佃农和天天粗茶淡饭、以大蒜和大麦填饱肚子的士兵。

这些士兵一下子就被亚洲的饭菜所征服而沉迷于其中，像饥肠辘辘的农民一样粗野地猛塞那些复杂的美味。

我们的罗马人被雪鸦噎住喉咙，被调味汁淹没，被辛香作料毒化。

阿比休斯继承了各种美味佳肴，一道道酸甜荤素的菜肴构成了他宴席上的精美菜谱，他因此而十分自豪。

如果这些菜肴的每一道单独端上桌来，饿着肚子去吃，由一个味蕾完好无损的美食家去细加品尝，倒还说得过去。

但是，在每日习以为常的挥霍中，这些菜肴却胡乱地摆在餐桌上，在吃的人的口腔和胃囊中形成讨厌的混合，使各种气味、味道、养分都失去了它们原有的价值和它们的那种令人陶醉的特性。

从前，那位可怜的吕西乌斯常喜欢给我做一些珍馐佳肴。

他做的雉肉馅饼，加上巧妙调配的火腿肉和香辛作料，显示出一种可与音乐家和画家相媲美的精湛技艺。

可我却因为这美丽飞禽的嫩肉而颇为遗憾。

希腊人在这方面要好一些：他们的葡萄酒含树脂味，他们的面包粘上芝麻，他们的鱼要在海边熏烤，烤焦的程度不一，上面还粘着一些沙子，咬上去硌牙，它们纯粹是为了满足口腹的需要，没有使我们这种最最简单的乐趣变得过于复杂。

我在埃伊纳岛或莱尔岛的某个村镇，曾经尝到一些非常新鲜的食物，尽管小酒馆的侍者的手指脏兮兮的，但这些食物仍十分干净，而且，量虽不多，但却够享用，以致看上去虽简简单单的，却似乎包含着某种不朽的精华。

狩猎之后的晚上煮的肉，同样具有这种类似于圣事的性质，从而把我们带回到更加久远的年代，带回到部族形成的蛮荒岁月。

葡萄酒教我们懂得大地的火山秘密，懂得深埋在地下的矿藏：在晌午的烈日之下，或者相反，在冬季傍晚，在劳累的状态之下，喝上一杯萨摩斯岛产的葡萄酒，会顿感一股暖流在横膈膜里流淌，沿着动脉平稳地、热乎乎地向四下里扩散，简直是美不胜收。

有时候，这种感受对于人的大脑又过于强烈。

## &lt;&lt;哈德良回忆录&gt;&gt;

当我从罗马编了号码的食物贮藏室走出来的时候，我不再觉得这种感受是那么纯正的了，而且，我对大品酒家们的那种学究气也颇觉厌烦了。

更为虔诚的，要数用手捧水饮用，或者就着泉眼喝水，这可以使大地最隐秘的精华和从天上降落的雨水在我们体内一起流动。

可是，水本身就是一种乐趣，对于我这个病人来说，如今只能有节制地享用了。

这无关紧要：即使生命垂危，即使这水掺杂有临终前服用的汤药的苦涩，我也将尽力地用嘴唇去品尝它那清新的滋味。

我曾短暂地以戒荤腥的方式去体验各种哲学流派，对每一种处世方式进行一次性的体验就足够了。

后来，在亚洲，我看见印度的裸体修行者扭过脸不去看摆在奥斯洛莱斯帅帐里的热气腾腾的烤羊羔和大块的羚羊肉。

但是，尽管你那幼稚的苦行主义会认为这种做法很有魅力，可它却要求具有比满足贪食本身更加艰难的细心。

而在一种几乎总是带有公众性质的、并且常常是以炫耀排场或友谊的功用中，它却使我们过于远离普通群众。

我宁可一辈子享用肥鹅和珠鸡，也不愿每顿饭都被我的宾客指责我在宣扬苦行。

我借助干果和慢慢品味的杯中物，曾经颇为不易地向我的宾客们掩饰，我的厨师们配制的菜肴，与其说是为了我，倒不如说是为了我的宾客们，或者说，我对这些菜肴的兴趣没有他们大。

在这一点上，一个君王缺少提供给哲学家的那么大的自由度：他不能自说自话地同时在太多的问题上标新立异，而且神明们都知道，我的不同点已经太多，尽管我沾沾自喜地以为其中有许多是别人所看不出来的。

至于裸体修行者的宗教禁忌和对鲜血淋漓的生肉的厌恶，若不是我有时会想，被割下的草所受的痛苦与被宰杀的羊所受的痛苦基本上没有什么不同，我们看到被宰杀的牲畜而产生的厌恶感特别是源于我们对同类的敏感，我也许会为之更加感动的。

但是，在人生的某些时刻，譬如在斋戒期间，或者在接纳参加秘密祭礼期间，小斋戒或甚至自愿接受肉体苦修的各种形式，那些使处于部分卸载的躯体进入一个它并不适应，并预示着死亡的飘渺、冰凉的世界之中的近于眩晕的状态，对于精神所带来的好处以及所存在的危险，我都体会到了。

在另外一些时刻，这些体验曾使我脑子里闪过慢性自杀和类似放荡不羁以淘空身子的念头。

有些哲学家正是以这种方式求得死亡的。

但我一向不喜欢完全依从一种规矩，我并不希望因某种顾忌而剥夺自己大吃猪肉的权利，假如我偶然产生这种欲望，或者这是惟一容易得到的食物的话。

&hellip;&hellip;

## <<哈德良回忆录>>

### 编辑推荐

哈德良原籍西班牙，生于2世纪罗马帝国的官宦之家，少年在雅典学习，爱上希腊文化，从军后因战斗勇猛而受图拉真皇帝赏识。图氏临终前，他被立为储君，继位时41岁。在《哈德良回忆录》中，作者玛格丽特·尤瑟纳尔将故事的“现时”定于皇帝罹患心脏病的六旬晚年，使哈德良的自述笼罩在柔和怅惘的人生余晖里，隐喻二战后郁结仍深的人类命运。小说近末尾，尽管海内太平，边疆仍不时暴乱起伏，犹太人、基督教与帝国的矛盾潜藏待发，皇帝眺望未来，预见世人的前途坎坷难行。

<<哈德良回忆录>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>