

落寞有时 灿烂有时

陈保平

世界上有些城市的伟大，大概永远只能留在文字和遗迹里了。我在返回伊斯坦布尔的飞机上，俯瞰机舱下这个千年古城，这样想过。

安塔基亚，这个罗马时代的第三大城市（第一罗马、第二亚历山大港），蕴藏着太多人类历史的瑰宝：它是基督教第一个教堂所在地，被称为圣地。《圣经》中就有它的名字，叫安提俄克（Antioch），圣彼得在这里进行了第一次布道，从此，《圣经》被传播到全世界；它是十字军东征建立的第一个亚洲城市，曾拥有东方最大的贸易集市；它是马赛克艺术的发源地，至今有着世界上最大的马赛克博物馆；它保留着古罗马规模宏大的石洞水库；它是“丝绸之路”的终点站。但这一切，仿佛都已被人淡忘，来者寥寥。我们走在每一处具有历史开创意义的地标上，今天都有种被冷落在世界边缘的感觉。

从伊斯坦布尔飞到安塔基亚只有一个小时。来接我们是朋友男友的大哥，他叫侯赛因，六十多岁，身体强壮硬朗，不苟言笑。开一辆货车，衬衣敞开着，娴熟地把着方向盘。路不太平，但他开得很稳。朋友的男友是伊斯坦布尔的一名资深医生。他兄弟姐妹八人，都在伊斯坦布尔，只有大哥退休后回到老家。医生请大哥安排我们在安塔基亚的行程。

车子停在一栋简朴的平房前，大哥的夫人和女儿站在门口迎接。他女儿叫艾辛，在荷兰读心理学，回来度假，成了我们这次行程的翻译。这里是他们祖上留下的小农场，大哥退休后就来打理这里的农事，希望重返农业。

餐桌上摆满了各色新鲜的蔬果，光是橄榄就有三四种，大多是自己农场的产品。大哥夫人亲自做了土耳其特有的薄饼，口味比伊斯坦布尔饭店的还好。他们一家不太说话，但盛情和亲切总在无声中流露。

安塔基亚现在只有二十多万人。街上很少看到年轻的面孔。大哥好像与这里老一辈的关系很熟，特地安排了当地官员卢菲特先生见我们。他的办公室很简陋，一张写字桌，两个小书橱，几把椅子。墙上挂着国父凯末尔的像。卢菲特先生说自己之前是外科医生，从职业来说，过去和现在都是为大家服务。他几乎没说什么安塔基亚的辉煌历史，只是让我们多走走，多看看，提醒我们一定要尝尝这里的食品，安塔基亚是联合国教科文组织认定的美食城。

我开始有点纳闷，这个几近凋敝的城市怎么会被定为世界美食城？后来查了资料才知道，这里的食品融合了北非、西亚、希腊的味道，有自己独特的传统。想当年，东方贸易中心、犹太人的传统、罗马豪门盛宴，许多湮没的历史原来都留在食品里了。这让我想起多年前随大陆新闻代表团访台，时任台北市长的郝龙斌先生招待大家。席间有人问：台湾的菜属哪个菜系？郝龙斌笑笑说：你们大概只知道老蒋从大陆带走了许多黄金，不知道他还带来了许多大陆各个菜系的大厨吧？台湾菜就是大陆不同菜系的融合。可见，凡有美食之处，大概都离不开悠久兴盛的历史。

但是，当你走在这条当年的中央

大道上（现在叫库图鲁旭大街），几乎已看不到一家像样的商店，更不要说食品店。出人意料的是我们突然闻到了食品香味，那是街角一家公共烘焙坊。房子简陋，门口排着队，大人孩子拿着自己家里做好的馍和饼来这里烘烤。一位戴着白帽子的师傅，拿着一根长长的钢叉，在烧得火红的砖炉里，不停翻滚着钢叉上的面食。这或许是最古老的烘焙方法了。如果在一个繁华的城市，可能被当作一种怀旧时尚，价格不会便宜。可现在，人们拿回烤好后的食品只要付一两个硬币。他们把食品放在自带的塑料袋里，晃晃荡荡地走在夕阳西下的街上。

历史书里曾这样描述这个街市：长达几公里的中央大道，街道两侧圆柱林立的中央大道，曾经赫赫有名，甚至成为波伊廷格古地图的记号，当安塔基亚与埃及的亚历山大城竞相争做东方第一都市的时代，最引以为自豪的就是这条中央大道。如今，连圆柱的遗迹都找不到了。飘拂在这条街道上的面食香味，或许成了安塔基亚唯一活着的历史。

然而，安塔基亚人似乎并不甘心于历史的沉寂，我们到达的第三天，被安排去一栋贴满海报的小楼访问，才知道他们正在全力筹办2021年的“世界园艺博览会”（今年是在北京）。协调这个项目的主管叫塞勒比，一位中年男子，个子不高，前额饱满，眼睛发光。他出生在这里，后来去英国帝国理工大学读书，毕业后在欧洲生活了十几年。现在，带着一批来自欧洲不同国家的中青年，规划着安城的这个伟大项目。他躊躇满志地用数字向我们介绍这里的情况：七千年的历史，早期第一大的贸易集市，世界第一条船从这里驶出，这里的马赛克石头有一千多种颜色、植物有五千多个品种。他说这里的山因温差不同，会同时开着三个季节的花朵。我们问他，在丝绸商店看到过蚕茧和与中国类似的织布机，是否从丝绸之路传过来的？他马上否定，说这里的黄茧丝绸是原产地。木制的机器也是和中国差不多时间发明的。有学者研究发现，在北纬40度的地理环境下，人类许多发明有类似的地方。但他又说，那些白茧，因为中国产量多，从丝绸之路传过来也有可能。他历数着安塔基亚历史上的伟大、世界第一。看得出，他对自己故乡悠久的历史有一种自豪。但他似乎又忽视了一些史料有记载，今天也能看到的重要地标：如第一个基督教教堂，小亚细亚第一个伊斯兰清真寺，保存完好的早期东正教、犹太教教堂。土耳其早期奥斯曼时代，虽然大多数人是穆斯林，但统治者容纳不同宗教，让各种宗教在社区内能和平相处，这是为后世一直称道的地方。我们曾登上一个土耳其天主教堂的天台，导游介绍说：这是当地一个重要地标，站在这里向窗外看，你可以看到天主教十字架和清真寺宣礼塔同框。

安塔基亚可说的历史还有许多，我们在博物馆的一张地图上看到，红的标色是已开发的遗迹，绿的未开发的至少还有十几处。记得大哥带我们参观他的农场时，指着果园旁一片灌木丛生的土坡，说这就是那个绿色的地标，不能动。谁知道下面埋着什么

呢？也许这里就是当年立有罗马圆柱的地方。

那天晚上，大哥一家请我们在库图鲁旭一家餐厅晚餐。那是一条类似上海弄堂的小马路，聚集着一些咖啡馆和餐厅，墙上可见色彩鲜艳的涂鸦。这是我们所见的安城最为时尚也最有人气的地方。餐厅门口安着一块铜牌，注明这里是联合国指定的美食城。还附有一张年表，上面写有世界各国的的美食城，中国的成都也列于其中。饭店建筑据说是叙利亚风格，黑红大理石结构，类似有高墙是北京四合院。院子中心和四周廊廊都有座位。当时正逢斋月，餐厅为守斋的穆斯林准备了开斋的传统套餐。不是穆斯林，大哥拿起菜谱，几乎不假思索地点了他认为的佳肴。其中最有趣的是各种面食配以不同的新鲜蘸酱。你不知道那些酱是什么做的，但裹在一起吃特别鲜美可口。这可能也是几千年来筛选和融合的结果吧。我问坐在旁边的艾辛：你在国外会想念家乡的食品么？她说

现在已习惯了，只是有时会特别想吃某个东西。她说了一个甜品的名字，叫做库内飞。据说堪称哈塔伊省的头牌花旦甜品，基本上任何一家街头小店都有不错的出品。在一个大的铜盘上撒上一层叫做Kadayif的细长而清脆的，别称为“天使头发”的面条，然后铺上乳酪，再铺上厚厚一层“天使头发”，然后在烤炉里慢慢旋转烘烤，直到两面焦黄，出炉装盘。朋友说就是那天我们在大巴棚吃过的。艾辛每次回来都一下要两三个吃过瘾。当我问她毕业后想干什么时，她略作沉思说：如能留在那里，她还是想在荷兰。晚餐后，大哥一家陪我们走向酒店。路上的灯光有点昏暗，一只黑色的流浪猫从我们身边穿过。大哥似有点抱歉，说了一句这个地方没有搞好的原因。大哥与我们相拥道别，脸色仍然是那份严峻。望着他消失在夜色中的货车，我只能暗暗祝福他的农场春华秋实，年年有好收成。我也真心期待安塔基亚2021年世界园艺博览会能给世人带来惊喜。



夏（楮纸草木染）奥野诚
选自二〇一九上海艺术博览会

扇里清风

唐吉慧

扇子要从每年梨花寒食开始，直用到龙山落帽。他的扇子花样繁多，扇骨有象牙、湘妃、紫檀、檀香、烫花、波罗漆……扇页有生肖扇、梅花扇、父子扇、兄弟扇、夫妇扇、革命扇……林林总总600多柄，各备一锦袋，极为讲究。文玩中我喜欢用竹子做成的物件，臂搁、香筒、摆件等，对折扇尤其情有独钟，曾经如集邮一般在老陈这里集了一柄接一柄，算算20来柄，形制也各不相同，如意头、和尚头、燕尾、鱼尾、铜鼓头、挑灯方……当然区区20来柄比不了钱化佛那洋洋600多柄。老陈说赵眠云更了得，集藏折扇数千柄，有名的书画家无论润金多少，相距远近，都要设法求来。我不久找到1927年至1930年间，赵眠云将所藏扇页罗版影印成《心汉阁扇集》，一年一集，山水、花卉、仕女、走兽等分门别类，吴昌硕、吴湖帆、张大千、高野侯……十分壮观。赵眠云老家是富户，到他中年家道中落，从上海避寓苏州鬻字鬻画，只能靠一支笔糊口。在境遇窘困中，不得已将数千柄折扇在焚去若干后所剩渐渐变卖，但还是在四十六岁就黯然离世了。范烟桥为他征集赠金时写的小启再好，那数千

柄折扇不过跟他萧条身后一样，随流水，沉灭了在风霜里。

那天大伙儿聊着聊着，老陈突然顿了顿，说在街上遇到黑龙江下乡时相恋的女孩子了。他喊出她的名字，却立在原地相对无言，想说不不知道如何开口，匆匆互留了电话，他狼狽而逃。上世纪七十年代末，两个年青人欢喜喜一起回到大上海，男孩子将女孩子介绍给自己的母亲，谁料女孩遭到了母亲的嫌弃。起初两人还怀着希望，暗地里鱼雁不断，但也不过一年光景，女孩子的来信让男孩子的母亲发现了，那些信件被大发雷霆的母亲当着男孩子的面一封封撕碎。男孩子不得不听从不从母亲定下的一桩亲事，与另一个女孩子凑合过了大半辈子，心底这些年又常常悔恨自己年轻时太孝顺：“当年那么苦，亏了她照顾我。几十年了，她老了，可有还是一眼认出了她。刚回上海时我送给她一把扇子，用身边不多的钱买的一把檀香扇，我告诉她扇页上的两只鸟是相思雀，她听了开心，笑得真甜。后来她知道我结婚了，托人把扇子还给了我。”“就是你墙上这把？”我问。“是的，之后我没有脸见她，扇子成了我的寄托。”他

压低了声音，后来沉默了。望着他皱褶的脸，时光仿佛回到了三十多年前，那个初恋的少年郎……往事成空，还如一梦，只有那只小黑猫靠着玻璃柜台静静睡着，一切置之度外。

现在的书画市场，有太多的缘分让你遇到几柄好折扇。那年有一柄陆小曼、周鍊霞、庞左玉等解放前女子书画会成员合作的格景扇，在京从数千元拍卖到了十多万。有位友人当天正在拍卖场内，时见举着的号牌此起彼伏连成了五线谱。拍卖之后的一个月，我去老陈店里打时间，遇上位他的友人，谈笑间他不无得意地提起这柄扇子，原来是他人收囊中。见我有点嫉妒和失落，老陈和我打趣，不如买幅店里的美人扇配扇子，聊作安慰。我当然没要，他卖的大半是从苏州批发来的庸脂俗粉，怎么比得过来一名媛好手的佳作。说闲话，老陈露出“诡异”的笑容，打开柜台取出一把扇骨来：“要么换它？”我接过这把扇骨仔仔细细端详，竹色枣红，周身凝润，两片大骨，一面蝇头小字写得秀逸、刻得秀逸，一面藤蔓疏离，画得清逸刻得清逸，落款两字，“子安”。子安？我有些惊讶。“前几天老朋友

上个世纪，赵元任夫人杨步伟在《中国食谱》中记录了二百多道经典菜式，此书修订、重印、翻译不计其数，以不同面貌畅销欧美数十年，对英语和饮食文化的影响都很深远。

《中国食谱》第一版于1945年在美国问世，最初以英文写成，原书名是How to Cook and Eat in Chinese（字面是“如何用中文做菜吃饭”）。直至2016年，经历了漫长的71年后，《中国食谱》中文版才首度面世。

关于作者，一般的说法是：此书乃一家人合作的产物，杨步伟用中文口述食谱，女儿赵如兰翻成英文，语言学家赵元任审校并作注。不过也有号称熟悉内情的美国出版人主张，事实上整本书都是赵元任假杨步伟之名写的。

真相或已无考。然而可以确定的是，这本书在西方世界的影响巨大，不仅以新颖之法教授了中餐烹饪技巧的“术”，还生动幽默地传达了“中国饮食文化”的“道”，甚至在中翻英方面，也凸显了中国人的文化自信，做出了改变英文、流传后世的贡献。

美国知名的美食记者与烹饪史学家安妮·门德尔松（Anne Mendelson），称赞此书是“第一本真正有深刻见解、以英文撰写的中国菜谱”（the first truly insightful English-language Chinese cookbook）。诺贝尔文学奖得主赛珍珠（Pearl S. Buck）甚至在导言里说，要提名杨步伟角逐诺贝尔和平奖，因为“世界和平之道，有比新菜美食上桌、大家围坐享用更好的吗？”（What better road to universal peace is there than to gather around the table where new and delicious dishes are set forth?）

胡适也为此书作序。他除了概述中国饮食的传统、赞美赵夫人杨步伟的厨艺之外，还提到了书里的语言创新。胡适特别点出作者新造的一些词语用法，譬如去腥料（defisher，字面“除鱼剂”）、炒（stir-fry，字面“翻炒”）、烩（meeting，字面“会面”）和余（plunging，字面“没人水中”），并预测这些创新将会留在英文中，成为赵家在语言上的贡献。

胡适有先见之明，1945年的预测果真应了验。

最经典的例子是“炒”。作者发明的stir-fry这个新词，后来在英语世界广为流传，多本英文词典先后纳入，迅速就正式成为英语的一员。在《中国食谱》里，作者以一个语言高手的口吻，风格独特地描述了这种烹调法：“炒可定义为武火薄油连搅快煎切碎食材再淋上酱汁。我们称之为翻炒，或简称为炒”（Ch' ao may be defined as a big-fire-shallow-fat-continuous-stirring-quick-frying of cut-up material with wet seasoning. We call it 'stir-fry' or 'stir' for short.）

英语世界权威的《牛津英语词典》（Oxford English Dictionary，简称OED）收录了stir-fry（炒），《中国食谱》这个特色鲜明的定义也成了该词最早的书面证据。OED记载，英文里的stir-fry最初是名词，指的是炒的动作、过程和方法，可转指烹调后的成品“炒菜”，也可作为烹饪动词“炒”，甚至还派生出stir-fried（“炒的”，过去分词作形容词）和stir-frying（“炒”，动名词），生命力十分旺盛。

我研究OED多年，发现OED在讲述中国菜时颇为重视《中国食谱》，从中一共引用了11个段落作为书证。其中的6条书证也各自代表着6个英语新词的源头出处。胡适猜四中一，只有stir-fry猜对，他同时看好的去腥料（defisher）、烩（meeting）和余（plunging），可惜都不在其中。

除了stir-fry及其派生词之外，《中国食谱》另有5个新造词语进入英文并被收录于OED，丰富了英语词汇：调味料的酱油膏（soy jam，意译），烹

拿来寄卖的，老东西了。”他说。子安是于子安，同治、光绪年间的扇刻名家，他的作品向来是爱扇者难求的珍品。我把扇骨看了又看，不舍地还给了老陈，说考虑几天再做打算，其实口袋差了些银两。一个星期样子，我告诉他那笔数目凑足了，然而得到的回复是已经卖掉，有位朋友瞧上眼后立时银货两讫。我极为失望，满心是折戟沉沙之痛。

这以后他的店我去得少了，偶尔路过去，也是配张空白扇面匆匆离开。他总说有空常来坐坐，没想这一晃有了十多年。前些日子他来消息说扇子店开张了，房东的小孙子长大了，出国留学差钱，想着把这间铺子卖了好应急。老陈理解人家的难处，不介意合同未到期，临时找了仓库先堆了那些扇子，准备找家新的店铺再做生意。有好心的朋友劝他，七十好几了，该休息休息了。他不愿意，说折腾了二十多年扇子，放不下了。朋友认定他心里放不下的是那个“她”，一定要把檀香扇再挂上只有他们两人的屋子朝夕相对。没想老陈说前两年她患了重病，过去了，这辈子对她已然全部放下，只愿和老伴儿过好现在每天的日子：“老伴儿人算不错，争气吵吵几十年，对我对家里却照料得井井有条。”老陈卖了子安扇子的事情其实我早就放下，他这一生最大的牵绊要放下更难得多。我想我能理解他，他当年一定痛苦地挣扎过。

老陈珍藏了一把红香妃扇，那个盛夏那个午后他弯下腰用红香妃扇朝着小黑猫扇了两下，说：“空调里的风不舒服，扇里的风，才是清风。是不是？”小黑猫不理他，闭着眼睛，睡得正酣。

《中国食谱》对英文的贡献

曾泰元

调法的红烧（red-cooking，直译），以及美食的锅贴（potsticker，直译）、点心（dim sum，粤语音译）和元宵（yuan hsiao，国语音译）。

酱油的英文soy（全称soy sauce）直接借自日文的shōyu（酱油），在英文行之有年。酱油膏是中式烹调的调味料之一，当时没有英文的说法，作者便以现成的soy（酱油）为基础，加上jam（果酱）来描述其浓稠程度。soy jam（字面“酱油果酱”）这一创新说法后来也进入OED，成为英文的一分子。

红烧是极具中国特色的烹调法，英译时传统多诉诸解释，如braise/stew in soy sauce（字面“用酱油炖/烧”），然而作者却大胆直译，把它逐字翻成red-cooking（red“红”+cook“煮”+ing“动名词后缀”）。这个新词貌似中式英语，不过在英语母语者看来，却展现出修辞鲜活而不落俗套的魅力，后为OED所收。动词red-cook由动名词red-cooking逆构词而得，也是OED的一员。

锅贴的英文potsticker也是类似译法。作者同样大胆直译，“锅”是pot，“贴”是stick，再加上英文的名词后缀-er，就发明了potsticker（字面“贴在锅上之物”）这个新词。值得注意的是，1945年第一版的《中国食谱》没有potsticker，要到1963年的修订版才出现。

粤菜饮茶的“点心”是汉族饮食文化的重要组成部分，也是海外中餐馆最为人熟知的品项之一。“点心”的英文现在多作dim sum，不过早期的拼法比较混乱，1945年《中国食谱》出版时，作者依粤语发音拼为tim-sam，是粤菜“点心”在英文里的第一个书面证据。

另外，作者音译元宵，把这一食品写成威妥玛拼音的yuan hsiao，也是英文的首创。《中国食谱》的第一版提到“橙汁元宵”（orange soup with yuan hsiao）的作法，OED以之作为书证，不过后来的修订版已经将其删除。

除了给英文贡献了炒（stir-fry）、酱油膏（soy jam）、红烧（red-cooking）、锅贴（potsticker）、点心（dim sum）和元宵（yuan hsiao）6个新词外，《中国食谱》里还有5段文字获得OED的青睐，被引作5个饮食词语的书证：芙蓉蛋（egg fu-yung）、面条（mien）、大豆（soybean）、川味（Szechuan）、未发酵的（unraised），兹不赘述。

笔会



「文汇报」
微信二维码