

字老师带我们去鸟道雄关

默音

年初在云南游逛，最后几天回了趟老家弥渡，距离上次回去已有七年。

在微信上和初中同学冬梅说起行程安排，她问想去哪儿，我说五台大寺。在弥渡，铁柱庙、天生桥都是去惯的景点，五台大寺比较远，要不是在社交媒体上偶然刷到，我一直都不知道弥渡有这处“国保”——全国重点文物保护单位。冬梅说，那我们分两天，一天去五台大寺，一天去鸟道雄关。我在高兴之余有点窘。她知道我去年八月在云南观鸟，从香格里拉一路去了昆明。就像此次昆明朋友特意带我去南滇池，估计他们都觉得，鸟人（观鸟者的俗称）嘛，只要带去有鸟的地方，自然开心。

弥渡和巍山的交界龙箐关有一块万年间的石碑，上书“鸟道雄关”四个大字。该地正好在候鸟迁徙的路上，每年巍山环志站会在附近设点，给迁徙的鸟类上环志。有个朋友在去年秋迁时去过，那天有雾，而且过境的鸟多在夜晚，白天没看到什么鸟。我想着一月前不搭，秋迁已过，春迁还早（且路线未必重合），特意去看鸟估计要扑个空，不过就算单去看著名的石碑也是好的。

刚到的第一晚，和新朋旧友吃饭，听说我们要去鸟道雄关，几个人纷纷说，该请字老师带嘛。县城似乎谁都认识谁，冬梅说她有字老师的联系方式，很快安排妥当，第二天，我们驱车前往西山。弥渡县城是个坝子（云南话：盆地），靠近县城的矮山大多贫瘠，长着草和刺麻，以及稀疏的树木。要到盆地外围被称作西山的群山，才能感觉到植被青森的气息。初中时采集标本，去过西山的大风箐，花椒树下盘踞着蛇，林间密生着各种蕨类，给我留下强烈的印象，向冬梅问起，她说那边的水已经干

了，景致不复当年。

驶过一处村庄，冬梅说这是新农村，上面有些人搬下来了。如果愿意搬，政府有补贴。听这番介绍的时候，我并未意识到终点就在眼前，小时候觉得西山何其遥远，现在开车不过半个小时。字老师就在新农村的家里，我们开过了头，回去找他。老师并非通行的尊称，他名叫字加华，的确是老师，就在乡里的小学执教。老村的位置更高，入口建有一道巨大的牌坊，写着“石佛哨”。停车后，字老师脚步轻快，带着我们穿过老村一路下坡，边走边说，你们看远处两山的隘口，那里就是龙箐关，弥蒙古道在下面，我们顺着道一直走到那边。

我如梦初醒，是啊，鸟道雄关，本来是人走的路，只是正好和鸟的路线叠合，才有了别称。据字老师介绍，这条古道从弥渡到蒙化（巍山），全程八十余里，从唐朝就有，明朝的徐霞客也走过。古道五里一塘，十里一哨，三十里一铺。石佛哨，正是其中每隔十里的哨。

尽管并非遇古道必走的爱好者，机缘巧合，我也曾走过几段古道。日本熊野古道的中边路，东京附近的奥多摩昔

道，浙江天台山的霞客古道（国清寺一智者塔院）。后两者因为修了盘山公路，古道有时被公路截断，需要走一段公路才能续上。熊野古道因为比较出名，一路遇到不少人，那是在十年前，据说这些年徒步客愈发增多。奥多摩和国清寺虽然都是热门景点，但特意步行深入的人很少，仅零星遇到一两个。在古道徒步的乐趣不仅有沿途的自然风光，更在于怀古，知道有哪些历史上的人物走过同样的路，忍不住想，纵然有些不同，他也见过此刻我眼前的风景。

字老师脚程很快，跟着他来到箐底，回望半山腰，阴天的梅花是一种带着水气的白，掩映着老村的房舍，像一幅画。石佛哨是个彝族村，途中遇到穿着民族服装在农田里干活的，背着柴行走的，都是妇人。字老师说，一半的人去了新农村，又有很多人外出打工，村子几乎空了。因为通了路，他现在也住在县城，开车上下班。

脚边溪流潺潺，冬梅有些惊异，说，这里倒是水好呢。

云南省这些年干旱得厉害，我想起冬梅说过，大风箐已经干枯。路上散落着嶙峋的黑石，我起初并未在意，字老师说，前面一段比较好，也就一百来米。所以这并非河水带下来的石块，而是铺路石？他指给我们看草丛中的石刻，结跏趺坐的佛像的细节已风化，旁边有两人合掌侍立。另外一块大石劈成两截，双凤朝阳的浮雕仍清晰可辨。说是这里曾有一座石佛寺，石佛哨正是因此得名。

再往前，何止是“比较好”，简直让人惊叹。眼前是一段完整的五尺道，路面平整，每隔若干步有一级台阶，落差很低，可知这样的路不仅能步行、骑马，马车走起来也很便捷。我想到尚未走过的徽杭古道，大概也只有那样的商路可以与之比较。沿途陆续有一些遗迹，如半道土墙（据说是某户大车马店的遗迹），哨台，石板铺砌的看起来很完善的排水系统。随着深入，除了几只羊，没有再遇到其他生物，天阴欲雨，鸟也躲藏不见。明明行走在荒凉的山中，我却有种近乎惊心动魄的幻觉：曾经，这里车马行人不断，车轮声夹杂着说话声，炊烟在山谷里升起。字老师背诵徐霞客游记中关于石佛哨的记述，仅一句话，但足以证明著名的旅行家曾在这里停留吃饭。

果然如字老师所说，五尺道并不长，再往前，石道崩落，路面崎岖。初见时显得遥远的隘口渐渐近了，雨云朝我们压过来。我问字老师，你们小时候这里鸟就很多吗？他说当然，讲了几句小时候打鸟的盛况，补充道，现在都知道不能抓。

路上有许多伴随着传说的地方，如“一碗水”泉，借衣洞，石板上一个圆而深的坑，据说是马帮留下的马蹄印。要不是字老师一路讲解，我们肯定懵懂地走过。他说这条路是自小走惯的，以前从村里去赶集，到弥渡和巍山都是三个小时，如果去巍山，就要翻过龙箐关。他是上世纪六十年代生人，去铁柱庙小学念书，背着一周的粮食下山，下课后还要自己做饭。后来考上县城一中，周初背柴下去，

卖了柴，就是生活费。我这才意识到，我们是校友。我念书的时候看到过旁边班级男生的家人带着吃的来看他，应该是母亲和姐姐，都穿一身鲜艳的绣花彝装，多半就是来自西山，现在回想，不知她们是搭乘马车、拖拉机还是步行到县城。

过垭口，鸟道雄关碑因为在网上见过，第一印象是眼熟。字老师说，这是仿品，真的在林场。我不由得说，仿得很真啊。石碑浸染青苔，被松柏的阴影笼罩。更值得一看的是旁边的石头小庙，一溜五尊浮雕像。字老师说这里供奉的是南诏王的某位王子，因同情彝族人，被南诏王五马分尸，彝族人千年来一直祭拜他。传说或多或少有谬误，不过看得出小庙的确实香火不绝。

返程原本有两种选择：走古道一侧的高山翻山回，可以从山顶眺望两县的坝子；或原路折回。因为开始下雨，字老师说那就走另一条没走过的路吧，对面山不下雨。

对面山，指的是我们来的路上望见黑脸绵羊觅食行走的山，并不高，山腰有半道逐迤，顺着羊道走就行。也真神，字老师说说得没错，只有这边不下雨，另一边的群山隔着古道，掩在青灰色的雨雾中，显得古老又浩大，是相机无法留下的美。

冬梅拿出带的馒头，三个人边吃边走。字老师和放羊人用彝语聊天，我仍在不死心地寻找鸟的踪迹。或许是被雨驱赶过来，星鸦、小鸮、树鹞、蓝额红尾鹂纷纷现身。冬梅比我眼尖，发现松枝间有只躲雨的陌生中型鸟，可惜我刚举起望远镜，它便飞走了。离开村子的时

一只雏鸡蹲在脚下的草丛中，我们懵然不觉地走过，它仓促惊飞，一抹流窜的棕。字老师的手机里有此地春天的照片，溪流旁遍地报春花，不比香格里拉逊色。我们来的季节虽然是草木凋零的冬天，有梅花和山茶，并不寂寥。字老师还指给我们看一路的核桃树，以及据说在夏天会长满蕨菜的山坡，山地苦寒，村里人种的多是荞麦、青稞。在这里，动植物和人，都仰仗山过活。

字老师说带过许多人来走这条古道，各级领导、作协成员，尽管走过的人都说好，但古道依旧名声不显。对比我走过的其他古道，这里的确是藏在山中无人人。我感到一种矛盾，既想作为私藏景点，又想对每个人大声介绍有这样一条古道。

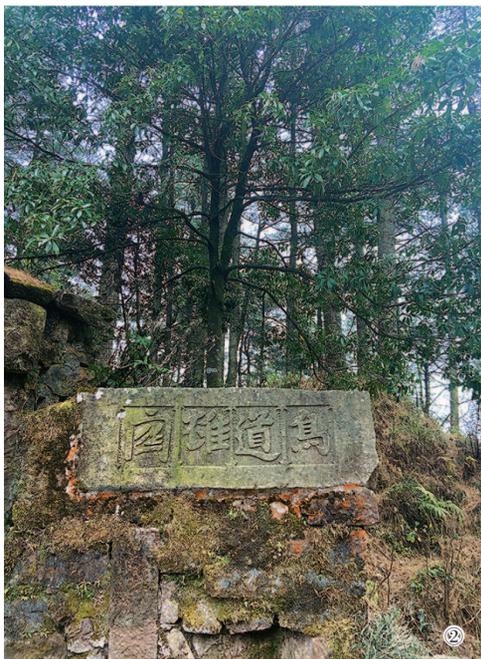
晚饭是在县城吃的，和字老师还有他的文友们。席间，字老师唱起一首彝族歌，并解释歌词：山上每天下雨三次，起雾三次，想你三次；山上可能不会下雨三次，但一定会起雾三次，想你三次……

实际走过云雾间的山，便知道歌词十分应景。彝语有种绵长的韵味，愈加动人。后来我知道了更多关于字老师的事，老师毕业后，他选择回到西山当教师，直至如今。其间有过很多次调到县城的机会，他都拒绝了。每年他会拿出一个月的工资捐助高中生，他捐助过的孩子好几个都上了大学。

回到上海，我上网查询，得知弥蒙古道的起点并不是弥渡，而是相邻的祥云县。在公众号上读到字老师的文章，对弥蒙古道有更为清晰的阐述，摘录如下：“在古代，重要的交通要道，通常会按照五里一塘、十里一哨、三十里一铺的距离设置驿站。弥蒙古道上的塘、哨、铺的设置也是这样。弥蒙古道与祥云的云南驿相连。过去，远来的马帮进入弥渡地界后，穿过弥渡坝子，到罗摩衙铺（即今天的龙门邑村），往西顺着蒙化箐而行，途经烂泥哨、安塘、桃园哨、石佛哨、兴塘、龙箐关、沙塘哨、大俄塘等哨塘，然后进入蒙化古城，再往西至保山。”

徐霞客当年的行程和我们那天反方向，从蒙化（巍山）往迷渡（弥渡）。“即北来东度而南转之脊也，是为龙庆关……东向下者四里余，有数家居峡中，是为石佛哨，乃饭。”

到如今，大多数古道与现代道路叠合交织，有些人骑摩托车到奥多摩的某个点匆匆“打卡”，从国清寺到智者塔院，也可以坐公交或出租车。我有种感觉，人们选择用自己的双脚一步步走过尚存的古道，更多地是走在一种对历史的想象中，试图捕捉历经岁月变迁仍存在的那点余温。在弥蒙古道的半天时间里，我们一路有字老师的故乡情结与回忆相伴，因此不光有遥远的想象，同时也走在真实的切近的生活中。那是一条活生生的仍在呼吸的古道，因而更珍贵。如果有机会，想在花开四野的时候，候鸟迁徙的季节，再多去走几回。



笔会

图①：往古道去。
图②：“鸟道雄关”碑（仿品）。
图③：弥蒙古道上的马蹄印。

2024年3月6日，美国有线电视新闻网(CNN)刊发了一则深度报道，主标题是“全球辣菜20佳”(World's best spicy foods: 20 dishes to try)，副标题“从四川火锅到牙买加烤鸡，全球最辣的美食清单在此，这辣你扛得住吗？”(From Sichuan hot pot to jerk chicken, here's a list of the spiciest foods in the world. Can you take the heat?)。副标题开门见山，直接点名了四川火锅（内文又称重庆火锅 Chongqing hot pot），把它置于舞台正中的聚光灯下。在全球的美食版图里，川渝火锅以其独特的麻辣，获评为最佳的辣菜之一，当之无愧。

火锅的英文CNN用的是 hot pot（字面义“热锅”），这个说法现在俨然成了标准。早些时日在我高中时代，英文课本里的火锅是 chafing dish（字面义“加热盘”），至今仍印象深刻。多年后我到美国留学，攻读语言学博士，研究英语词典，探讨词语奥秘，有了英语世界的丰富经验，才知道答案没有想象中的简单。

chafing dish 和火锅虽然外形上有些近似，但饮食文化不同，内涵明显有别，不好轻易画上等号。综合各家词典以及百科全书的说法，chafing dish 是一种便携式的炊具，上有金属锅盘用来盛装食物，下有酒精灯或其他燃烧剂作为热源，置于餐桌上做简易的烹调（或译“加热锅”），或放在自助餐台上给食物保温（或译“保温锅”）。chafing dish 不是菜肴，而是烹饪用具。

知名品牌的语文词典，是我们认识词语的可靠工具。基于职业本能，我不免查阅了几本大型权威的汉英词典，看看火锅的英文它们是怎么说的：

(1) hotpot; fondue 《牛津·外研社英汉汉英词典》，外语教学与研究出版社

(2) chafing dish; fondue; hotpot 《新世纪汉英大词典》第二版，外语教学

与研究出版社

(3) chafing dish; hotpot 《汉英词典》第三版，外语教学与研究出版社

(4) hotpot; chafing dish; instant-boiled dish 《新时代汉英大词典》第二版，商务印书馆

(5) huoguo dish; chafing dish; hot pot; fondue; instant boiled dish 《世纪汉英大辞典》，上海译文出版社

(6) chafing dish; hotpot 《中华汉英大词典（上）》，复旦大学出版社

这些汉英词典全都收录了当今的标准答案 hot pot，不过绝大多数都把它连写为 hotpot，两种写法有着一个空格之差，这个细微的区别值得我们留意。传统上，连写的 hotpot（或译“热锅”）是一道英国知名的热菜，在砂锅中放入肉品、洋葱、土豆等食材，注入汤水，密封锅盖，放进烤箱，经长时间文火烤制而成，以 Lancashire hotpot（兰开夏热锅）最有名。

英文词语的圣经《牛津英语词典》(Oxford English Dictionary, 简称 OED) 收录了中国特色饮食的 hot pot（火锅），并在词条里明载，hot pot 仿造自中文的“火锅”（after Chinese huoguo），分写的 hot pot 是现在常用的拼法（Now usually in form hot pot）。OED 给火锅下的定义是：东亚烹饪的一道菜，就餐者在餐桌上把薄切的肉片和蔬菜等食材放到沸腾的汤底涮一下；也指吃火锅用的金属锅（In East Asian cookery: a dish

consisting of thinly sliced meat, vegetables, etc., dipped in boiling stock by the diner at the table; a metal pot used for cooking or serving such a dish.）。

OED 做了英语词汇的汇总分析，有助于我们宏观地了解语源现状。然而语言是活的，连写的 hotpot 和分写的 hot pot 之间的区别没有那么绝对，混用的情况比较普遍，甚至带连字符的 hot-pot 也偶有所见，可兼指英国的热锅和中国的火锅。这些拼写的流动都有足够的证据，在各种权威的语料库中均能找到许多相应的展现。

根据 OED 的书记，1921 年迎来了中国火锅在英文里的首秀，主角是东北酸菜火锅（Manchurian hot-pot），刊载于英国老牌的《潘趣》杂志（Punch），文中的火锅拼成带连字符的 hot-pot；在这场中国宴席上，他连吃了 40 道菜，包括知名的东北酸菜火锅（At the Chinese banquet, he went through the forty courses—including the famous Manchurian hot-pot.）。

美籍华裔厨师作家黄颐铭（Eddie Huang）的成名作《初来乍到》（Fresh Off the Boat，或译《菜鸟新移民》）也给 OED 贡献了一条 hot pot 的书记：我吃火锅的时候，总要把沙茶酱和芝麻酱、大蒜油、一颗生鸡蛋和一茶匙的酱油拌在一起（When I ate hot pot, I always mixed sa cha sauce with sesame paste, garlic oil, a raw egg, and a tea-

spoon of soy.）。沙茶酱是我国台湾、福建、广东常见的调味品，源自南洋的沙爹酱（satay sauce），这个火锅蘸酱是典型的台湾配方，对照他台湾移民第二代的背景，一切就顺理成章了。

我关注英语里的“汉源词”（源自中文、直接借用的词语）多年，特别留意英语词典在这方面的收录。2018 年年底我针对 OED 做了严谨的普查，发现 OED 收录了 500 个左右的汉源词，有的借音（即音译词），比如汉语拼音的 baozi（包子），有的借义（即意译词），比如直译的 tea egg（茶叶蛋）。我搜集的数据里除了 hot pot（火锅）之外，居然还有一个近似但更直接的 firepot（火锅）。

一开始我以为 firepot 是中式英语，但进入词条细读才发现不是，OED 并没有把它标注为洋泾浜英语（Chinese Pidgin English）。OED 的词源解释道，firepot 仿造自中文的“火锅”，可兼指炊具和菜肴（after Chinese huoguo, denoting both the utensil and the dish cooked in it.）。

那么 hot pot 和 firepot 有何不同？OED 是如此定义 firepot 的：用于东亚烹饪，是个金属锅具，碗形，中央有烟囱，下置热源，在餐桌上用来烹煮汤菜或加热保温。也指用火锅煮熟的菜肴。常用于“蒙古火锅”（In East Asian cookery: a metal cooking pot consisting of a bowl surrounding a central chimney beneath which a source of heat is

placed, used for cooking or warming broth-based dishes at the table; a dish cooked or served in such a pot. Frequently in Mongolian firepot.）。

很明显的，这个 firepot 指的是涮羊肉用的铜锅，也指用铜锅涮着吃的菜肴，常见于中国北方。这种吃法据说原本盛行于蒙古族，所以才有 Mongolian firepot（蒙古火锅）的说法。

根据 OED 所载，firepot 用来指铜锅涮羊肉是新近才有的用法，第一笔相关的文献记录直到上个世纪 50 年代才出现。其实 firepot 在英语里已有 500 年的历史，比如古代投掷武器的火罐，化学实验用的坩埚或蒸馏器、火炉或炉具用的燃料，这些都是传统的用法。

我们再回过头来，继续看各家汉英词典对“火锅”的英译。

有一半的汉英词典也收了 fondue（瑞士火锅），不过瑞士火锅和中国火锅大异其趣。单词 fondue（字面义“融化了的”）源自法语，原指用融成液态的芝士做锅底。瑞士火锅的传统做法是在锅中把芝士加白葡萄酒煮融，再用火锅叉（fondue fork）叉着面包蘸芝士酱吃。瑞士火锅的品种日趋多元，所以基本款芝士火锅只能画蛇添足，加上定语，用 cheese fondue 强调（语言学称之为返璞归真），才能明确所指。巧克力火锅也很常见，英文是 chocolate fondue。瑞士火锅的炊具叫 fondue pot。

两本汉英词典也收了 instant-boiled dish（字面义“速烫菜”），也就是涮菜，把食材放到沸腾的汤水里烫一下就取出来食用。单词 instant-boiled（速烫的）常用于 instant-boiled mutton（涮羊肉，指食物），但英语词典均未收录 instant-boiled 或其原形动词 instant-boil，若要表达“速烫”或“涮”，英语里有个现成的动词 blanch（过去分词 blanched 做形容词）或可考虑使用。

汉英词典收录的“火锅”还出现了音译的 huoguo，仅此一例，让我眼睛一

亮。火锅是中国饮食文化的特色之一，文化特色词的英译通过语音表达，此乃语言的常态，举世皆然。

《不列颠百科全书》(Encyclopaedia Britannica, 又称《大英百科全书》) 有 200 多年的历史，是英语世界传统的知识库，它的在线版收录了重庆作为词条，介绍了重庆美食，特别提到了特色的火锅，文中就以音译的 huoguo 为主，以意译的 hotpot 为辅作为注释，这样的思路和做法值得重视。

日本火锅的例子让人深思。日式火锅“涮涮锅”风行世界，英译直接挪用了日语罗马字的 shabu-shabu，大型权威的英语词典均收。近些年来，涮涮锅在国内也颇为普及，连锁品牌“呷哺呷哺”（读如“虾补虾补”）如雨后春笋，呷哺呷哺就音译自涮涮锅的日语 ししゃぶ（模拟汤水沸腾的声音）。

日本学者石毛直道的研究表明，日本涮涮锅脱胎自中国火锅，也就是北京涮羊肉。上个世纪日本侵华时，日本人将涮羊肉的烹调法带回日本，简化而得今日之涮涮锅。

子孙辈的日本涮涮锅，英文用的是日语音译的 shabu-shabu，祖辈的中国火锅，英文除了仿造、直译的 hot pot 和 firepot 之外，能否也音译为干净利落、原汁原味的 huoguo？答案应该很清楚，端看我们是否愿意这样做了。

