

# 新民晚报 | 星期天夜光杯 / 夜光杯

电视剧《繁花》，带着我们回味起上世纪的上海。电视剧讲的是上海上世纪80年代末改革开放之初的上海故事，却让我无不清晰地回想起童年的感觉。认识上海是从什么时候开始的呢？是从我小时候在母亲身边一点点体味到的。

## 知味识上海

母亲在四川北路上的第七百货商店工作，身边有许多可亲可爱的阿姨叔叔们，他们既是妈妈的同事，也是妈妈的好朋友。妈妈周末会带我去百货商店上班，一走进商店大门，柜台里的阿姨叔叔们会用上海话亲切地招呼我：“小红，到阿拉柜台来白相！”我会蹦蹦跳跳着去和阿姨叔叔们问好。“婆婆”是七百无不清晰地回想起童年的感觉。认识上海是从什么时候开始的呢？是从我小时候在母亲身边一点点体味到的。

龙年探究“龙”的译之术堪称乐事一桩。我的体会是，译“龙”仅凭非此(long)即彼(dragon)的两种译法尚远远不够。

而音译法实际上不止一种。1977年8月，联合国相关会议通过了采用汉语拼音替代中国地名罗马字母拼写法的决议。据此，我国绝大多数包含“龙”字的人名(赵子龙、马龙、龙小明等)和地名(龙岩、龙山、龙门等)里的“龙”均可音译成long或Long。但是，要注意两种情况。虽然盛行约百年的威妥玛式拼音法已被汉语拼音音译人名地名法取代，但旧拼法在早年的出版物等媒介上仍然存续，故须作了解，如黑龙江(Heilongjiang /兼作省名和江名)之威妥玛式拼写法是Heilungkiang。某些物类可直接音译，如龙井(茶)叫Longjing (tea) (亦可意译成Dragon Well tea)，但龙眼、乌龙茶早就被老外照其粤语发音分别译成了longan和oolong (并非汉语拼音wulong)。我国少数民族独龙族音译后的族名并非Dulong，而是独特的Derung。

## 龙年趣谈「龙」译法

直译法按字义见龙译龙。基于此，龙年、龙宫、龙灯、龙脉、《龙船调》(湖南民歌)里的“龙”均可对等地译成dragon。若翻译画龙点睛、龙腾虎跃、生龙活虎、龙凤呈祥等诸四字成语的本义，则用dragon直译其“龙”字即可(若翻译这些成语的喻义，则需遵循意译法)。因着眼于片名，译者均用Dragon对影片《龙拳》《龙少爷》《猛龙过江》《龙门客栈》《卧虎藏龙》里的“龙”作了直译。

意译法须译出言外之意。此种译法要求根据汉语词语的喻义、言外之意或弦外之音来译“龙”。“龙配凤，凤配凤”比喻男女婚配要讲究门当户对，意译成Let beggars match with beggars (让乞丐配乞丐)最为传神。若意识到一条龙服务即一揽子服务或一站式服务，意译这一词组就易如反掌了。望子成龙、车水马龙、摆龙门阵等皆须意译。面对《皇家威龙》《飞龙再生》等片名，译者没有直译“龙”字，而是参照剧情进行了意译。非对特性译法很有必要。如翻译龙凤胎(pigeon pair)时，咱们须用不对称的另一种动物pigeon(鸽子)来替换“龙凤”，因为西方民间说法认为，鸽子通常一次下一雌一雄两个蛋。

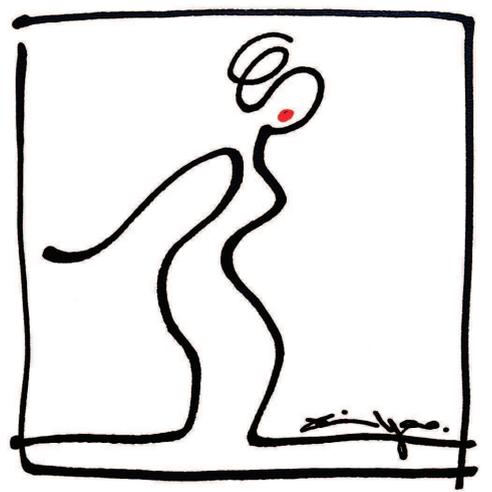
变魔术式译法也不可忽视。这是一种像变魔术一样变无龙为有龙和有龙为无龙的译法。第一种情形是，汉语表达法中无“龙”，译成英语时须将“龙”变出来。譬如，我国的端午节应译作Dragon Boat Festival (即龙舟节)。蜻蜓(dragonfly)的英语也有龙的踪影。麒麟是一种产自马来西亚等地之红色树脂，译成英语(dragon's blood)时，dragon立即现身。第二种情形是，中文有“龙”，英语无“龙”。功夫片双星李小龙和成龙(艺名)不宜音译成Li Xiaolong和Cheng Long，而应切换成其英文名字Bruce Lee和Jackie Chan。

作为宅又内向，不擅社交的中年人，我习惯把朋友分为两类，有猫的和没有猫的。对于没有猫的新朋友，我通常会说，我要露台上的猫刚生了一窝小猫，要不你拿一只回去养吧，两只就更好了，保证你以后不寂寞，连男朋友和女朋友都不用找了。我认识的大多数的文艺青年，最后都会走上养猫的不归之路。单不单身无所谓，甚至不文艺也无所谓，但家里要有只猫。

目前家里有两只猫，都是结婚后养的，大的那只看起来像是只大橘，实际是英短和折耳的混血。作为重要出场角色，出现在我的一个中篇里，发在了今年的《人民文学》杂志上。

它在宠物店出生，是一窝里最小的那只，因为身上有猫癣而卖不掉。到家里后，陆续

## 雅玩



智慧餐 郑辛遥 艺术——有中生有是 再现，无中生有是表现。

人民日报有过一篇上海七百的专题报道，标题是：《锐意改革的女经理朱丽芬》。朱阿姨的家离我家很近，在山阴路的一栋花园老洋房里，因为近，我成了她家的常客，和她的孩子们也成了永久的好朋友，她们全家叫我小四子，她有海外关系，20世纪80年代初她家就带进了日本的录音机，周末会叫上我去她家聚会，吃她亲手烹任的色拉、酱牛肉、红烧划水、百叶结烧肉、冬笋塔菜、红肠、酒酿圆子等上海菜，饭后会放港台音乐和歌曲，把饭桌椅挪一下，朱阿姨和她先生江叔叔——一位非常儒雅的铁路局的职员，拉着我们就走起了舞步，三步、四步，跟着音乐自如地变换着，他们熟练的舞步在不太大的空间里带着三对舞伴相互不碰撞，在轻松的音乐中漫步舞动。一曲終了，朱阿姨端上了自己做的绵白糖腌柠檬，一杯甜中带清香的柠檬茶和蝴蝶酥让大家尽兴。

唐阿姨是妈妈单位的老财务，后来主管电器柜台。她住在祥德路上的一栋独院别墅里，先生是一位工程师。每年夏天到了吃“六月黄”的季节，唐阿姨都会烧上一大碗“六月黄”的毛蟹炒年糕送给爸爸妈妈尝鲜，这个习惯一直保持了三十多年，我们家搬离虹口区时，唐阿姨已经是八十多岁的老人了，到了这个季节，照旧打电话和妈妈说：“老李，快叫小红来拿‘六月黄’，今朝我烧了两钵头，老杨欢喜吃，多带点去。”每次吃“六月黄”成了我们家的盛事，妈妈总会把我们和第三代都召集回家来品尝唐阿姨正宗的崇明毛蟹炒年糕。多年后女儿和侄女出国留学暑假回来，还尝到了唐奶奶的“六月黄”，她们简直是幸福得手舞足蹈地扑向这道带着浓郁家乡味道和小时情怀、胜过珍馐的美食。

小杜阿姨，妈妈单位的售货员，是一位直率热情，正义感强，说话嗓门有点响的宁波籍小阿姨。她常和我送一箱：“小红，礼拜天，我给你送大馄饨吃，阿拉姆妈包的，老灵额”。星期天中午，小杜阿姨兴冲冲提着一个大篮子到家里来，一进门就叫着，“小红，快点去烧水，下馄饨。”那个时候吃到一碗大馄饨简直像过年，小杜阿姨告诉我：“这是我妈妈包的荠菜肉馄饨，里面还有豆腐干和香菇。我一口气可以吃四十只。”听得我口水要流出来了，尝一口果然是鲜美得要掉眉毛，至今我包大馄饨还在延续着宁波



甲辰·龙 (肖形) 陈少峰

治疗了一年时间，每隔一周带它去医院洗药澡。还有耳螨，还肠胃敏感，经常拉肚子。在两岁时发现腰椎还有问题，天生椎间盘突出。医生说就算开刀也可能没有办法根治，它很可能活不久，在发病后会活得很痛苦。靠口服软骨素和止痛药，以及坚持吃处方粮，顽强地长成了一只胖橘。有时就算调皮捣蛋(比方说在洗脸池里撒尿)，也不忍心惩罚它。它爱吃点啥就吃点啥吧，从小就受了这么多苦。何况我们也确实拿它没什么办法，一头将近二十斤的巨猫，真想和你翻脸的话，还不一定谁赢呢。再大一点就约于是美洲狮了。

由于从小的病痛，它虽然体型巨大，性格却很友善，从来没有欺负过来家里玩的小猫们。去医院和去宠物店洗澡时，看见别的动物一点都不紧张，还很想和人家社交一下，它很自然地和狗子睡在一张台子上，狗子在对面害怕地惨叫。我们和它们之间建立了一种有效的沟通方式。它特别开发出了一种只对我们说话的猫叫声(可能是学我们说话，都不像是猫叫了)。根据叫声长短，意思分别是：猫粮没啦，快点加上。罐头呢？鱼干呢？冻干呢？饼干呢？梳好毛了吗？可以吃吃的了吗？铲屎的，猫粮空了，你怎么说？我上完厕所了，好开心，你去处理一下。你回来啦？带吃的了吗？我想你了。这几年的冬天，我宅在家里，

## 猫孩子

哥舒意

本家人相邻而居，平时各忙东西。过年为了一件事，大家很自然地合作起来：做年糕。

传统绍兴年糕是正方形的，边长逾一尺，厚约二寸。和糕粉，蒸糕花，揉糕，折糕，踏糕，扑糕，做年糕有多道工序，需要多人合作。我的岗位是踏糕。

做年糕的那一天，众人都沉浸在一种特殊的氛围中，脸上带着过年才有的神色，忙碌而又有序地做各种准备。取下门板，用温水擦洗干净。从菜园棕榈树上剪下一大把叶子，到河埠头刷洗干净，晾干。傍晚，早早地赶鸡入窠。年壮的堂叔们把本家的石捣臼打进屋里，放置平整。父亲把只有除夕夜才用的一个奶油灯泡换上。隔壁，铺在门板上的碧绿的棕榈树叶条，静静地等着年糕倾身扑上。

屋外是腊月的天气，屋内却是奶油灯泡光照下流动充盈着的热烈氛围。灶头间，蒸汽包围着微黄的电灯光，两个镬肚里闪烁的柴火光映在墙壁上，增添了灶间的温暖和亮度。五婆婆和我母亲在烧火，祖母带着婶婶一起和糕粉，二公公负责蒸糕花。袅袅热气中飘动着蒸熟的米粉特有的香味，置身其中，呼吸这样的空气，感到暖胃舒心。

揉年糕是力气活，也是技术活。如果掌握不好，可能年糕没打着，却把捣臼或榔头打坏了。有经验的，才会每一榔头都打在石捣臼中心。前几下轻一些，要轻而不浮，让糕花相互黏合，不飞溅。接着，用力揉，几下就打穿年糕。揉年糕讲究气场和节奏。几位年富力强的堂叔

外婆家的传统经典馅儿。妈妈下班回家，经常手捧一纸包带着温热的芝麻小圆面包，一开门，看着妈妈面带喜悦、风尘仆仆的样子，我会跳着接过妈妈手里的面包，兴奋地跑进屋子，喊着“奶奶、姐姐、哥哥快来吃啊”。妈妈总不忘补充一句：“这是‘一定好’刚做好的面包。”听妈妈说过很多次：“这是前店后工厂，做出来的点心最新鲜。”这句“前店后工厂”一直让我魂牵梦绕，长大以后在外地工作和上学，回家休假都不忘去寻找“前店后工厂”的食品店，总觉得只有这里的点心才是最正宗、最好吃、最新鲜的。

妈妈身边工作的这些叔叔阿姨们，有的是土生土长的上海人，有的是宁波上海人，有的是苏北上海人，有的是广东上海人，妈妈曾说：“我和他们在一起工作觉得他们都很好，教会了我许多上海的生活方式，让我们知道在上海怎样生活得更好。”

阳光穿过窗棂，晨起侍弄花草，我看到写字台上的那盆水仙灿然绽放。一朵朵黄白相间、玲珑剔透的小花，挺立在层层叠叠的绿叶丛中，修长的叶子青翠欲滴，箭一般地一根接一根直射天空，衬托出花朵的娇柔美丽。满屋香气扑鼻，充满祥和、喜庆的气氛，让心情一下子变得愉悦、亮堂起来。

## 七夕会

水仙女属石蒜科多年生草本植物，其外形极像洋葱大蒜，花色洁白玲珑，香味清秀典雅，根须如银丝，叶片葱茏碧绿。每茎开花五六朵，在翠叶陪衬下，雪白泛黄的杯状小花，宛如娇艳而娴静的少女亭亭玉立着，人们形象地称它“金盏玉台”。寒风拂过，盈盈媚态映入眼帘，赏心悦目，平添了几分雅致。这种被誉为“凌波仙子”的白色小花，冰肌玉骨，超凡脱俗，难怪历代无数文人墨客都为水仙花题诗作画。最为著名的还是黄庭坚的《水仙子》：“凌波仙子生尘袜，水上盈盈步微月”，诗人把水仙喻为水中的“凌波仙子”，试想在一钩窈窕的新月下，一个婀娜多姿的少女在盈盈的水波上漫步，那该是多么美的意境！

叔接力揉年糕，嘴里的喝声与榔头声有节奏地发出。“嗨！嗨！”“嗨！嗨！”“嗨！嗨！”“打穿！”揉糕人高喊一声，宣布一个回合成功，一个乐章完成。“好！”在旁的所有人都喝彩加油。我父亲的岗位是折糕，及时翻动石臼中的年糕，铲起粘在底部的年糕，按成适合揉击的形状。折糕得眼明手快，手势清爽。

揉好的年糕放到铺有糕布的糕箱里踏成正四方的年糕形状。这道工序叫做“踏年糕”。一般由力气还不能揉年糕的年轻男子踏糕。踏年糕，活不累，但也有讲究，要踏结实，平整，四角不缺失，整糕无孔隙。

蒸熟的糕花，松、香、糯，适合老年人吃，不粘，不噎。第一蒸糕花，品尝之前，曾祖母要先敬灶王爷和祖先。揉年糕的后阶段，折糕时铲起的粘在捣臼底部的年糕，有一种吃猪油的触觉，特别细腻油润。放入糕箱盖好糕布后，五公公、小公公会扯一点年糕给我。嚼着热乎乎年糕团，踏着脚下热乎乎的年糕，心里也热乎乎的。踏好的年糕，由五公公或小公公双手拎到隔壁，扑到铺在门板上的棕榈树叶上。过年讨吉利，要在年糕上题红。新毛笔蘸洋红水，第一蒸，在年糕中心位置写个特大“福”字。第二蒸，写上四个“福”字。为年糕题红，我感到是一种殊荣和奖掖。

## 踏年糕

晓月

农家人没有什么是庄重的成人礼，没有什么家训高论，有的是淳朴扎实的做事、传承和鼓励。置身于家族众人协力合作的温暖氛围，呼吸着充盈饱满的从糕花香到年糕味的特有空气，在踏糕、题红的体验中，农家少年悄然成长。

我钟爱水仙。每年隆冬腊月，我添置年货时总不忘去花市上两三颗水仙鳞茎，回家找出一个浅盆，放上清水和花花绿绿的鹅卵石，把鳞茎栽在卵石中，供放到靠近窗户外有阳光沐浴的桌子上。几天后，鳞茎的周边展开了洁白的裙摆，从中探出头来的翠绿绿叶把裙子装点得清雅秀丽，青葱可爱。“借水开花自一奇，水沉为骨玉为肌”，每换一次水，水仙就换一个新模样。水仙喜阳光，特别要给予充足的光照，白天放在向阳处，晚间可放在灯光下。只要算好时间，悉心照料，春节来到时满室便会飘起幽幽的芳香，一股浓浓的春意慢慢地弥漫开来，让人感到格外神清气爽。

水仙花属石蒜科多年生草本植物，其外形极像洋葱大蒜，花色洁白玲珑，香味清秀典雅，根须如银丝，叶片葱茏碧绿。每茎开花五六朵，在翠叶陪衬下，雪白泛黄的杯状小花，宛如娇艳而娴静的少女亭亭玉立着，人们形象地称它“金盏玉台”。寒风拂过，盈盈媚态映入眼帘，赏心悦目，平添了几分雅致。这种被誉为“凌波仙子”的白色小花，冰肌玉骨，超凡脱俗，难怪历代无数文人墨客都为水仙花题诗作画。最为著名的还是黄庭坚的《水仙子》：“凌波仙子生尘袜，水上盈盈步微月”，诗人把水仙喻为水中的“凌波仙子”，试想在一钩窈窕的新月下，一个婀娜多姿的少女在盈盈的水波上漫步，那该是多么美的意境！

水仙作为年宵花栽培，素有“富贵之花”的雅称，其花语有两种：一是代表着纯洁，用作赞扬纯洁的爱情；二是吉祥，祝福亲友及其家庭幸福好运。人们常把这报春的使者，当作“岁朝清供”的迎春花，是装饰春节最重要的时令花。每到农历春节前后，人们都爱在家里养上几盆水仙，有的在春节期间和亲朋好友还互赠水仙花，表示祝贺对方在新的一年里阖家幸福，万事称心。

## 水仙花香

钟芳

