

100岁的任溶溶：曾经是小孩 永远懂小孩

100岁的任溶溶大概沾染了笔下童话主人公的神秘能力，童心童趣，从未因为年龄增长而消逝。

中青报 中青网记者 蒋肖斌

任溶溶刚刚过了100岁生日。孩子们可能记不住这个老爷爷的名字，但这不妨碍他们热烈地读着《安徒生童话全集》《彼得·潘》《夏洛的网》《长袜子皮皮》《小熊维尼》。哦对，还有那俩活宝——没头脑和不高兴。也不知道爬了半个多世纪的楼梯，他俩有没有赶上忘装电梯的225层的那场戏。

孩子的父母，甚至父母的父母，可能也是读着任溶溶的童话长大的，这么一说，就显得比较沧桑。不不，不要这样，100岁的任溶溶大概沾染了笔下童话主人公的神秘能力，童心童趣，从未因为年龄增长而消逝。

任溶溶1923年出生于上海，在广州念私塾和小学，1938年回到上海，在一家英国人办的初中念书。学校除了国文、中国地理等课程，其他都是英语授课，这为他长大后成为翻译家打下扎实的基本功。1942年，任溶溶考入大夏大学中文系，但喜欢外语的他，仍在课余跟他的中学同学、著名翻译家草婴学习俄语。

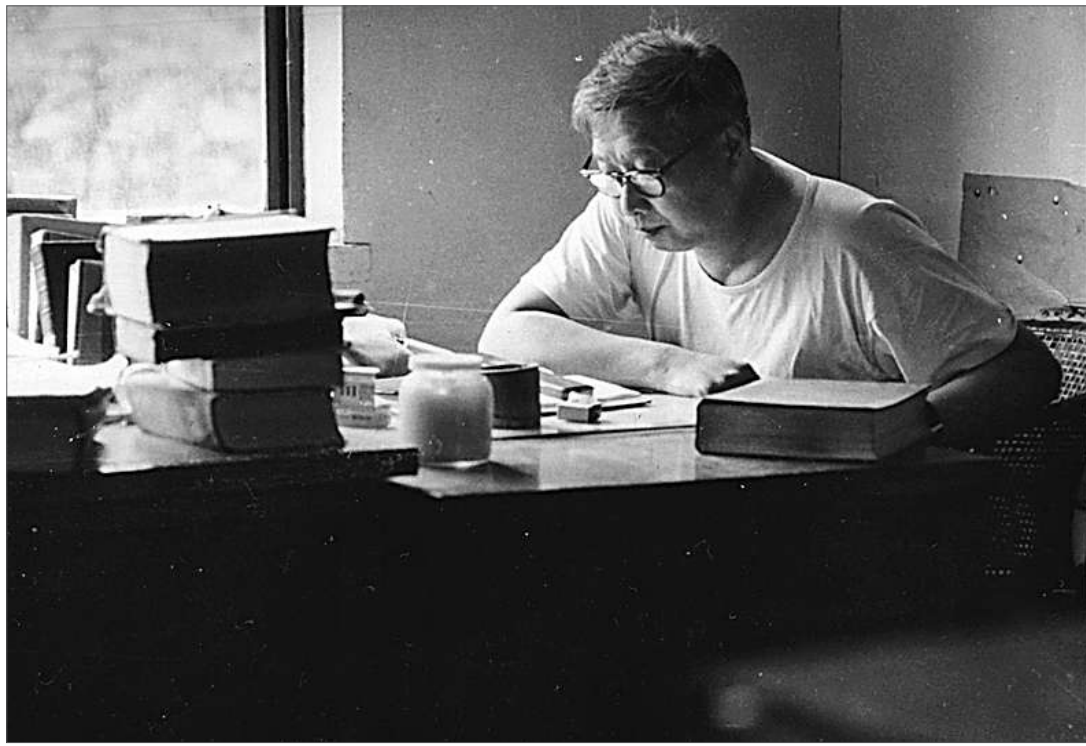
不是每一个作家在起点就深谋远虑，任溶溶说，自己从事儿童文学翻译纯属偶然，从小到大压根儿没想过。只是在1941年，他看了左拉的小说《屠枪》后很感动，将其改编成剧本。他的一个朋友想把剧本拿到圣约翰大学演出，没想到家中着火，剧本也被烧掉了。任溶溶与文学的第一次触电，卒。

1947年，一个在儿童书局办《儿童故事》杂志的大学同学，请任溶溶帮忙翻译。任溶溶答应下来，跑到位于上海外滩的别发印书馆找资料。这是他第一次看到那么多装帧精美、外国童书，其中迪士尼的书更让他爱不释手。

从此，任溶溶开始翻译儿童文学，《小鹿斑比》《小飞象》《彼得和狼》都译自迪士尼的英文原著。他还自费出版了一套彩色童话书，收录这些作品，这是他的译作处女作，由此用了任溶溶的笔名。其实，任溶溶原名任葆珊，后来改为任以奇，而任溶溶也确有其人，是他女儿，她挪来己用。

任溶溶选作品，有一个很简单的标准：经典的外国儿童文学。这些能流传不衰的作品，往往有一个共同特征，就是有趣。当时也有人找他翻译别国的作品，但任溶溶只爱儿童文学。

上世纪50年代，任溶溶还翻译了不少儿童诗歌，俄国的叶尔肖夫，苏联的马雅可夫斯基、马尔夏克、楚科夫斯基、米



任溶溶

哈尔科夫、巴尔托，意大利的贾尼·罗德里 这些作家的诗歌经由任溶溶的译文，来到中国孩子身边。

1958年11月，《少年文艺》的封面是两个孩子的漫画头像，一个叫没头脑，一个叫不高兴，作者任溶溶。据说当时编辑催稿如催命，只给了任溶溶两个小时时间。而上班总要拐到南京西路的咖啡馆喝一杯，就在喝咖啡的时间里，写下了这个5000字的故事。

这部童话在1962年被上海美术电影制片厂搬上银幕，成为几代人的童年记忆。里面有一句经典的套娃台词：

你不高兴跟他玩，他可是不高兴你不高兴跟他玩。

曾有人问任溶溶，为什么要搞儿童文学？他说，因为儿童文学就好像在跟小孩子聊天、讲故事，而自己喜欢随便聊天，也喜欢用大白话创作。任溶溶曾很自信地说：我是最适合搞儿童文学的。因为他深知自己的性格——开朗，活泼，几乎没什么事能让他忧心忡忡。

任溶溶也从来不要辜负自己，文革初期他就被靠边站，于是有空自学了意大利语，文革后期电台里开始教日语，他又跟着学日语。任溶溶很得意，这

两门语言后来都用上了，他从此成为一个能用英、俄、日、意大利等多语种为孩子讲故事的翻译家。

无论身处什么年代，无论是创作还是翻译，无论童话还是诗歌，任溶溶的作品有一个似乎不够深刻伟大的共同点——令人发笑。他认为，幽默能让人坦然地面对人生的酸甜苦辣。他自己也是这么想这么做的，他的作品中也充满了这样的幽默。

他写《好大一个大剧院》：好大一个大剧院/它 空空的。/要开场了，/观众来了一个又一个/一个又一个/一个又一个/一个又一个/好大一个大剧院，/一下子，人 满满的。好大一个大剧院/人 满满的。/要散场了，/观众走了一个又一个/一个又一个/一个又一个/一个又一个/好大一个大剧院，/一下子，又是空空的。

都说诗歌是语言的最高形式，讲究语言的精致与含蓄，但在任溶溶的儿童诗中，我们看不到华丽的辞藻，更像是日常的大白话。作家怎么看大剧场我不知道，但孩子看大剧场的感受，我敢说简直就和这首诗里写的一模一样。

对孩子来说，文学作品有意义的前提是要有意思，如果没意思，恐怕意义也无法深入人心。有的儿童文学作品太想寓教于乐，讲故事是为了夹带出深刻寓意。任溶溶这样颇有游戏精神的作家，并不太多。

任溶溶有一首诗，是他一次到香港讲学，在一个清晨听到狗叫后写的，诗的题目很直白，就叫《狗叫》：我对门是一排别墅，/偶然一声狗叫：/欧欧！/猛一下子到处狗叫，/从别墅这头到那头。//难道对门家家养狗？/我忍不住往外瞅瞅。/

不，不，/养狗的只有一家，/其他叫的，/是小朋友

从《狗叫》中，再强的阅读理解大师，恐怕也解不出什么人生奥义，但小诗如同轻快的素描，勾勒了生活的情趣。

能写出生活情趣的人，一定是热爱生活的，比如，任溶溶热爱美食，是文学圈段位颇高的美食家。只要手头有点钱，他就和朋友轮流做东去饭馆。点菜总是他来，菜一上桌，看一眼，吃一口，他就知道做得地不地道，可见功力深厚。

2002年，上海译文出版社从延安中路搬到福州路，据说当时80岁的任溶溶搬的第一件事，就是把福州路地区的大小餐厅的特色菜肴仔仔细细研究了一遍，并做了实施计划表。在过90岁生日时，任溶溶那段时间最大的兴趣是学韩语，起因还是吃——他在商店里看到卖韩国的点心，想知道上面的韩语都写了啥。

一代一代的孩子在任溶溶的作品中定格童年，然后长大，只有任溶溶稳稳地在那儿迎接着一代代读者，我跟小孩子没有隔阂，因为他们现在是小孩子，我也曾经是小孩子，他们的心理我晓得。

孩子的幸福是很简单的，就像任溶溶在《什么叫做幸福》的诗中写的：碰到我牙，牙，牙，牙疼，疼得我跳跳蹦蹦，我弟却大吃麻花，嘎蹦蹦蹦蹦，嘻嘻哈哈，我也不由得捂住腮帮羡慕：唉呀，他是多么幸福！

任溶溶的幸福在于，100岁了，孩子依然爱他的书，而他依然能体验到孩子的幸福。

认识植物，就像学一门外语一样，看见的时候，世界便有所不同。

□ 闫晗

不久前在公园的草地上看到一簇淡蓝色的小花，精致纤弱，拍下来发给戴蓉鉴别：这是阿拉伯婆婆纳吧？她回复说，是的。我心里一阵欣喜：这么快就见到阿拉伯婆婆纳本尊。认识植物，就像学一门外语一样，看见的时候，世界便有所不同。

刚读了戴蓉的新书《春天，我想去田野里采一朵花》，介绍描绘了20种春天的应时植物，有公园里精心种植的迎春、海棠、紫藤、樱花、牡丹，也有荠菜、打碗花、二月兰这样朴实的野菜野花。书中还配有72幅植物手绘插图，画得十分精美，难得的是写实，一看就是出自懂得植物的画家手笔。看花识花的心得、花草植物入饕餮的任溶溶做的第一件事，就是把福州路地区的大小餐厅的特色菜肴仔仔细细研究了一遍，并做了实施计划表。在过90岁生日时，任溶溶那段时间最大的兴趣是学韩语，起因还是吃——他在商店里看到卖韩国的点心，想知道上面的韩语都写了啥。

我最喜欢其中一张插图，田野里匍匐着一大片低矮的植物，主角是琐细的绿叶小蓝花阿拉伯婆婆纳，戴蓉称之为“草地上的蓝眼睛”，阿拉伯婆婆纳是江南初春率先开花的野花之一，花开得极神气，虽然小，但蓝得亮眼，仿佛自带光芒，花瓣上放射状的深蓝色条纹也很妙，精致如同画上去的一般。

植物是四季风物中重要的部分，是我们了解世界和记取生活最初的线索。一个人对自然了解得越多，心就越柔软，也就越能抵御高速运转的日常带来的焦虑。不知为何，这些年愈加注意这些不说话的植物朋友，愿意细细寻访它们的脾气秉性，注意它们一年四季的样子。

蓝色的小花除了婆婆纳，我认识的还有斑种草和附地菜，都在草坪上悄悄生长着，不留心甚至看不到它们的花。花高价买来的外地草皮总是敌不过本地的野生力量，水分一旦充足，就会长得很高大。荠菜幼小时不起眼，突然哗啦啦地招摇起来，一大片一大片满是白色的小花，随风摇曳着，让人疑心它们是不是会变魔术——怎么之前没发现有这么多荠菜存在？

戴蓉书中写，传说中王宝钏苦守寒窑十八年，春来在田野上干农活，头上插的是荠菜花。荠菜花凋落之后会长出倒三角形或倒心形的果实，果荚的形状看起来有点像钱包，因此荠菜的英文名叫做“牧羊人的钱包”。萝藦是婆婆的针线包，因为它的纺锤形的果实成熟后会自行开裂，里面藏着一包白色绒毛，种子缀在顶端，看起来宛如一捆白色针线。这些白色的绒毛就像一顶顶降落伞，带着种子随风飘荡。还有两种名字中带有婆婆的植物，婆婆丁是蒲公英，婆婆针是鬼针草，在童年记忆里，这些婆婆针是很常见，野地里走一遭，裤子上就带着鬼针草，回家需要摘上半天。婆婆的针线包和婆婆丁是孩子们最喜欢的，看见了必要摘几个，吹一口气，让小毛绒球随风飘荡，有时候吹得不凑巧，还会迷了眼。

很多植物可以吃，一些人基本上碰到野生植物就会提出“能吃吗”“好吃吗”“怎么吃”这三灵魂三问。《春天，我想去田野里采一朵花》书中谈到很多花的吃法，比如玉兰一朵花瓣可裹上调好的面粉油炸。二月兰急火快炒，吃到嘴里先是微苦，随后就泛着一股野蔬特有的清香味，还可以凉拌，洗净焯水，调入盐和香油，吃后唇齿留香，我也偷偷有些担心，知道了这些花可吃，植物们岂不很危险？

春天里总是特别繁忙，想要把各种时令花朵都看过才好。前不久，我特意跑到附近的一个小公园寻找长廊上的紫藤，那两棵紫藤还很年轻，花朵不甚稠密。我乘来回踱步欣赏着，猛然间看到一个阿姨踩着长椅揪那花朵，手腕处挂着一个袋子，已经有大半包藤花了。我不由得烦躁起来，从公共场合摘花做菜总是不太合适，何况马路上灰尘和尾气熏染得花朵也怪脏的。

戴蓉去过日本两大紫藤园——北九州的河内藤园和栃木县的足利花卉公园，河内藤园里的弧形紫藤隧道，藤花遮天蔽日绚丽如虹，几乎让人疑心是在梦里，这描述让我着实心生羡慕，想去体验一番。对这世上许多植物，我都抱着好奇心和敬畏心。对花朵的欣赏，只需要全身心地去感受，留下回忆就足够了。

渴望下馆子 来看看这部外出就餐史

等到生活秩序恢复正常，人们又会涌入餐馆。以一如既往的热情，继续创造未来外出就餐的无限可能。

□ 杜桂冰

在21世纪，居住在一个2188.6万人口规模的超大城市里，如果想满足口腹之欲，有超过21万家餐馆、41种菜系可供选择。如果你已经习惯了这样的生活，可能很难想象无法出门吃饭是一种怎样的体验。

人们正在适应这件事。受新冠肺炎疫情影响，自5月初以来，一些餐饮经营单位暂停堂食。对习惯了灯红酒绿的都市人而言，这种感受几乎和人类刚刚发明餐馆时的历程一样艰难。

几千年前也有相似的情况：人们可以在出门时带着食物，也能从小摊贩那里买点吃的，但没有能够坐下来用餐的地方——餐馆。

相比食物的历史，餐馆的历史要更短些。美国历史学家凯蒂·罗森和埃利奥特·肖尔认为，在餐馆用餐的所有要素都是后来被发明出来的，包括菜单、服务生和单独用餐的座椅。这两位历史学家细数了近6000年来的餐馆历史，将其记录在了4月出版的新书《下馆子：一部餐馆全球史》中。他们从美食、菜单、厨房、侍者、机器等多角度出发，呈现了一部颇具趣味的外出就餐史。

第一批餐馆和在外吃饭的人

一个餐馆得以建立的社会基础是，人们愿意和没有血缘关系的人共享食物和水。

古代的民众并不容易接受这件事。罗森和肖尔发现，他们很少在家以外的地方吃饭。只有在出行（有关工作、宗教、战

餐馆作为 提供饱腹之物的文化机构

在餐馆吃饭，不仅仅是填饱肚子这么简单。

德国社会学家齐美尔认为，人们其实并不能共享食物，毕竟一个人吃过的部分，另一个人不能再吃。一起用餐，实际上是在分享一种经历，包括同样的空间、同样的习惯等等。

《下馆子：一部餐馆全球史》认为，雅典时期的“会饮”更接近于我们今天的餐馆的萌芽。会饮意为一起饮酒、欢宴，除了分享食物，它更是一种以饮酒为中心，世俗性、社会性、感官性的活动。

世界上有历史可考的第一批餐馆，出现在中国宋朝。罗森和肖尔将此归功于宋代开封的人口规模与城市贸易：只有一个可以容纳商务旅行者的足够大的重商主义经济的十字路口，城市的发展才能保证餐馆文化的完整形成。

尽管今天的人们对于餐馆就餐的经典想象通常来自西餐：穿着讲究，进入一家西餐厅订约，服务生会在门口迎接你，带你来到预约的餐桌前，递给你一份详尽的菜单。四周灯光稍暗，安静优雅。你决定点一份奶油意大利面，而你的同伴点了一份牛排，还有一些甜点和酒品。就餐结束后，服务生会根据你们所点的菜品开具一份账单，恭送你们离开。

事实上，这些流程在18世纪60年代首次于巴黎亮相之前，一直是在中国传承并被传播到全球。

透过古文献，我们大约可以看到一家插四时花，挂名人画的开封餐馆。此处供应红丝水晶脍、石肚羹、生软羊面、香糖果子等琳琅满目的菜品，新到的食客盯着菜单，不知该如何点菜，面露窘迫。训练有素的店小二们唱着顾客点的菜名，叠拿着十几个碗穿梭在后厨前堂之间。食物被盛在精美的瓷器漆器里端上来，小曲入耳，灯火蒸腾。

他帮助树立起了法国餐馆的文化标志，即“餐馆是一个与众不同且有自己规则的地方，在这里，看菜单、点正确的食物和酒，会发展成一种有品位的行为，需

付出努力才能表现良好。正如美国学者安德鲁·P·黑利所说，优雅进餐是阶级成员身份的公开声明。

直到法国规范出口至全球，这种礼仪和品味的规范始终如影随形。在19世纪的欧洲和美国，法国餐馆几乎一直保持着文化主导地位。

让穷人和女性拥有外出就餐的权利

19世纪的欧美餐馆，并不是所有人都

都有资格进出。外出就餐是一种权利，一开始只有上层阶级才能享用。直到这些精英名流及其生活习惯被媒体广泛报道，逐渐推动了一场将餐馆作为按需休闲场所的社会运动，服务于中产阶级的餐馆开始出现。到了19世纪中叶，穷人也可以在餐馆用餐。

披萨最早作为意大利穷人的食物，因为餐馆的出现，从街头小吃变成了一种人们喜爱的食品，又逐渐成为全球美食。罗森和肖尔认为，从历史和全球角度来看，坐下来用餐是种特权。

对女性而言也是如此。在19世纪初的欧美国家，很少见到女性顾客出入餐馆，女性外出就餐会被视为不检点。1907年的《纽约时报》还曾报道过一名女性被禁止进入餐馆时的冲突事件。这位女士后来将餐馆告上了法庭，然而她在法庭上遭到了嘲笑，证词一律被驳回。法院表示，餐馆可以继续要求女性入内时须由男性陪同，但也须为女性提供用餐区域。

20世纪初，美国和欧洲的“中产阶级女性”才逐渐成为核心顾客，外出就餐的面貌发生改变。以女性为中心的餐饮机构在城市中出现了，女性老板的数量也在增加。

茶室、冰激凌店和小吃店里几乎坐满了女性，当时一本畅销杂志如此描述：当午餐时间到来，女士们蜂拥而入。对于一个漫步走进这些餐馆的男性来说，他会认为自己是一个入侵者。餐馆的面貌也因此发生变化。以往餐

馆常使用深色木材、丝绒和深沉的装饰风格。但在以女性为中心的空间，装饰设计多倾向于轻盈：明亮的图案、透明的织物、淡色的花卉线条等等。

外出就餐逐渐在各种情境和社会角色中得以实现，社会各阶层的人都会把外出就餐当作社交、处理事务和娱乐的方式。小酒馆、咖啡馆、冰激凌店、披萨店等等类别丰富的餐馆，已经超越了法国餐馆的理想模式，但同时仍保留着它作为一种令人向往的模式而存在。

到了今天，在家吃饭也成为外出就餐的一种延伸。点外卖，或是从超市里购买已经包装好或加工好的食物，几乎已经成为疫情期间的“外出就餐”新常态。

或许作者未曾预见，当这本书的中文版面世时，餐馆行业会因一场横扫全球的疫情而遭受重创，每个人的生活也随之发生根本的变化。本书译者张超越如是说。

不过，在漫长的餐馆发展史中，这大约只是一个短暂的中断。等到生活秩序恢复正常，人们又会涌入餐馆。以一如既往的热情，继续创造未来外出就餐的无限可能。

