



活动现场

雅舍聊面:我们共赴中国面食盛宴

12月的石家庄已经进入最冷季,河面冰封,寒风刺骨,但依然无法阻挡一帮读书人的热情。12月19日周六的下午,燕都思享会第二期如约而至,大家相聚石家庄雅舍,一起分享坂本一敏新书《只为一碗好面》,畅聊“一碗好面最是人间烟火味”。

燕都融媒体记者 栗强



扫描二维码
观看精彩视频

雅舍聊面,现场连线译者

雅舍是个适合文人雅聚的空间,满墙的文人画,展示架上手作的旗袍,都彰显着主人的优雅和情怀。

就在这里,“燕都思享会”第二期,从一个日本80岁老爷爷坂本一敏写的《只为一碗好面》说开来……大家知道,中国是世界上面条的故乡,这本书挺神的。坂本一敏是日本近畿旅行社北京事务所所长,他1974年首度来中国,这本书主要写他在1990年到2001年间在中国各地旅行见闻,他是个超级爱吃面的人,到处跑来跑去,主要为了吃到中国各地的面。为了收集面食资料,他走了2000多个地方,吃了3000多碗面。

这本书能引进到国内,有赖一对北京闺蜜的功劳,译者马振莹和她的闺蜜徐敏。

在现场,我们和译者马振莹和徐敏分别作了手机连线。

徐敏在旅行社工作,因为工作原因,她有机会见到坂本一敏,大家都称他“坂爷”,每到一地,坂本都去外面寻面,真如他书里所写“只为吃到一碗好面。”这本书日文名字叫《中国面食纪行》,在日本属于一本小众的书。徐敏很喜欢,一直珍藏着一本。马振莹是学日语的,她也喜欢旅行,天天在朋友圈或微博上晒各地旅行见闻,常常看到她每天不亦乐乎的样子,徐敏就联系她,这里有一本不错的日文书,要不要译出来?两人一拍即合,经过一年时间翻译、订正,这才有了我们眼前坂本先生这本书的中文版。

“1990到2001年,正好是中国经济发展最快速十年,通过坂本书中的细致描写,可以看到中国巨大的社会变迁。”连线中,马振莹感慨道,一个日本人把中国写得这么详尽、这么妙趣横生,在翻译过程中感觉还是蛮震撼的。



活动现场

跟着坂本先生一起神游

总有一碗面,最抚凡人心,一碗面的味道,绝不止酸咸香辣,还有一些味道,需要在岁月的年轮里,细细,细细品……

中国地域辽阔,面食文化发达,河北的面有哪些呢,坂本先生写到了藁城官面、饸饹和筱面。这些都是河北特产。藁城龙官官面非遗传承人王清山周小凡夫妇也来到了燕都思享会现场,两位的到来无疑加强了这场面食聚会的现场感。

坂本初见藁城官面那一段写得有趣,大意是,我们到达藁城的官面加工厂时,已经是下午1点,表明来意,说自己是从小日本大老远跑过来的,这个令对方特感动,工人就把成品拿给我们看,并和坂本聊天。

对于大家最关心的官面空心问题,王清山现场给大家做了讲解,原来藁城官面“空心如竹”是这么回事啊。此外,官面厂并非一年四季都在开足马力生产,他们要避开最潮湿的六七月份,因为潮湿的天气不利于面条晾晒、成型,那时工厂会给工人放假。周小凡补充道:“藁城官面从清朝开始就是朝廷贡品,那时普通百姓根本吃不着。作为非遗产品,官面有很多技术秘密,欢迎大家来藁城品尝。”

坂本除了写面,他对中国各地名胜景点掌故很在行,他是中国面通,也是中国旅游通,这个也是很厉害的,他前后来华290次。书中随见他对所到景点的描述,短短几句话,说得很清楚,不愧为搞旅游业的。他常挂嘴边的一句话,中国历史太悠久啦,到各地旅行一定好好做功课,否则就白走一趟。

阅读引发阅读。现场书友们不仅看到坂本写面,还看到了他对中国各地风景名胜的生动描写。雅舍主人小宇说,“看了这本书,不仅让我想起最爱吃的北京炸酱面和苏州那边的面,更是勾起我的南方回忆,因为我们店里的东西都是从苏州那边进来的。”

思享会现场,令大家惊喜的是坂本先生特意发来了视频,他向大家表达了问候,还表达了对中国饮食文化及中华文明的敬重。

坂本绝非等闲之辈,1941年生于日本名古屋,毕业于日本京都文学部哲学系,专攻美学美术史方向。老头年轻时的梦想就是从事旅游业,还和中国的敦煌有关,他说,“我第一次知道敦煌,是学生时代在井上靖的小说里。敦煌是中国境内我非常爱的地方之一,说我立志从事中国旅行事业的初衷是渴望见到敦煌莫高窟,也并不为过。”

跟着坂本先生一起神游吧:去陕西韩城吃大刀面,顺便看看那里的司马迁祠;淄博是齐国的都城,走在淄博的大街上,遥想过去,太公望、晏婴、孔子曾经阔步于此,不禁心潮澎湃;齐鲁文化早在春秋战国时期就登上历史舞台;丝绸之路南道,茫茫大漠里的且末古城,哇,曾是玄奘、马可波罗到访的地方……



深邃而孤独的面条文化

来自石家庄信息工程职业学院的戎国新老师,对中国的文化颇有研究。

他说,北魏贾思勰《齐民要术》里有对“水引饼”描写,“细绢筛面,以成调肉臠汁,持冷溲之。水引,揉如箸大,一尺一断,盘中盛水浸。宜以手临铛上,揉令薄如韭叶,逐沸煮。”溲,水调粉面也。揉,揉搓之意,铛,即饼铛。大意先要用细绢做的筛子把面粉筛过,煮好肉汤,冷却后用来和面。做水引时,先将面团拉成像筷子粗细的条,切成一尺长的段,盘子里盛水浸着,用手在铛旁把它捺扁成韭菜叶子厚薄的扁面条,趁着沸水下锅煮。和面、水浸、临铛、煮面……古人吃个饼都这么精致和富有诗意,令人惊叹。水引饼被公认为是面条的鼻祖。

坂本先生超级热爱面条。书中写他在有一次北京朋友家里吃面,其制作过程就让他想起贾思勰写的“水引饼”。这个读来令人感动。他在书中引用日本《读卖新闻》登载的一条消息,在某次研讨会上,人类学教授石毛直道先生曾阐述:“中国的面条传播到中亚波斯文化圈,后又经过阿拉伯文化圈传播至意大利的西西里岛,这一假说是成立的,这与中国诞生的造纸术西传途径是一致的。”文中还补充道:“但是意大利人并不接受这一说法。”坂本自己认为,丝绸之路同时也是小麦粉之路。你看,面条带给我们很多想象空间。

世上有孤独美食家之说,美食的另一面真的是孤独吗?“孤独的美食家”是日本的一部电视剧。这可能和岛国所处环境、气候等有关吧,他们吃饭都是到定食屋,即使两个人一起吃饭,也是各吃各的,所谓孤独感就产生了。”连线中徐敏回答,她个人倾向于美食还是分享给大家好,生活中她是分享派,看到哪里有好吃的东西,她是非常乐意分享给朋友们的。

书友赵志远可成了徐敏的知音,老赵在日本待过一段时间,他说,“日本是个面食文化很浓厚的国家,他们的‘拉面’一词就是源于中文,在日本,既有价格令人咂舌的高档面,又有很亲民的面,我那时在九州,想吃面时,街上可以轻易找到面馆。我翻这本书时,当时日本面的那种汤味瞬间就回来了。”

燕都好书榜

互联网时代,阅读不再是一项单独行为,阅读与生活紧密相关,阅读提升生活美学,燕都思享会第二期好书榜单来了。

《探险家沃斯》

[澳]帕特里克·怀特著
刘寿康、胡文仲译
浙江文艺出版社

澳大利亚首位诺贝尔文学奖得主帕特里克·怀特代表作,一部以传奇探险家路德维希·莱卡特的经历为素材创作的史诗巨著。主人公沃斯是一位来自德国的探险家,探访富商波恩纳先生时,沃斯偶遇了年轻的罗拉。她和沃斯相互吸引,探险队深入内陆后,两人便失去了联系。探险队历经艰险和挑战,最终走向瓦解,只有想象中的罗拉支撑着沃斯走向生命的终点。小说揭示了澳洲的自然风土与民族精神的紧密联系,展现了19世纪40年代澳大利亚社会宏大而真实的全景图。

《珠穆朗玛日记》

王少勇著
长江文艺出版社

中国首登珠峰60周年巨献,2020珠峰测量特派记者以日记的形式讲述珠峰高程测量全历程。作者在随队采访的过程中,还原了少为人知的测绘登山队员工作与生活状态,用诗意的笔调向读者介绍了珠峰的险峻、神秘与纯洁,将七十多个日夜的苦与乐,艰难与收获,前行与回首浓缩于这部《珠穆朗玛日记》。新中国成立以来第七次大规模测绘与科考任务,中国测绘登山队员再战珠峰之巅。三次冲顶,险象环生。随队记者全程记录,让读者身临其境。致敬所有勇攀高峰的英雄,献给所有不屈与纯粹的灵魂。

《掌控自我》

朱建军著
北京联合出版公司

开挂的人生一定是自律人生,掌控自我才是真正的自由。试过无数种方式却依然管不好自己?其实是着力点错了。放下表象、停止跟风,找到潜藏在内心的终极掌控者——“原始人”,读懂Ta的语言并学会驾驭。让与生俱来的强大自控力,帮你把掌控自我这件事儿,彻底变得轻松有趣、成就感爆棚。这是一本给渴望掌控自我、轻松实现自律的人准备的书籍。