

CHINOIS

Commenter en chinois le texte suivant et traduire les quatre premiers paragraphes.

现在常听到说中国文化只剩下一个吃，但中国世俗里如此讲究吃，无疑是看重俗世的生活质量吧？

我八五年第一次去香港，当下就喜欢，就是喜欢里面世俗的自为与热闹强旺。说到吃，世间上等的烹调，哪国的都有，而且还要变化得更好，中国的几大菜系就更不用说了。

粤人不吃剩菜，令我这个北方长成的人大惊失色，北方谁舍得扔剩菜？从前北京有一种苦力常吃的饭食叫“折箩”，就是将所有的剩菜剩饭汇在一起煮食。我老家的川菜，麻辣的一大功能就是遮坏，而且讲究回锅菜，剩菜回一次锅，味道就深入一层。

中国对吃的讲究，古代时是为祭祀，天和在天上的祖宗要闻到飘上来的味儿，才知道俗世搞了些什么名堂，是否有诚意，所以供品要做出香味，味要分得出级别与种类，所谓“味道”。远古的“燎祭”，其中就包括送味道上天。《诗经》、《礼记》里这类郑重描写不在少数。

前些年文化热时，用的一句“魂兮归来”，在屈原的《楚辞·招魂》里，是引出无数佳肴名称与做法的开场白，屈子历数人间烹调美味，诱亡魂归来，高雅得不得了的经典，放松来读，是食谱。

咱们现在到无论多么现代化管理的餐厅，照例要送上菜单，这是古法，只不过我们这种“神”或“祖宗”要付钞票。

商王汤时候有个厨师伊尹，因为烹调技术高，汤就让他做了宰相，烹而优则仕。那时煮饭的锅，也就是鼎，是国家最高权力的象征，闽南话现在仍称锅为鼎。

极端的例子是烹调技术可以用于做人肉，《左传》、《史记》都有记录，《礼记》则说孔子的学生子路“醢矣”，“醢”读如“海”，就是人肉酱。

转回来说这供饌最后要由人来吃，世俗之人嘴越吃越刁，终于造就一门艺术。

香港的饭馆里大红大绿大金大银，语声喧哗，北人皆以为俗气，其实你读唐诗，正是这种世俗的热闹，铺张而有元气。

香港人好鲜衣美食，不避中西，亦不贪言中华文化，正是唐代式的健朗。

阿城，闲话闲说，1997.