**第三届全国青年创新翻译大赛**

**A组——中译英【原文】**

山西有一种特产叫“煮饼”。按我们通常的理解，饼由面粉或者米粉加水制成，外形扁平，表面相对干燥；而“煮”是一种烹饪方式，应该有一锅水，食物在水里加热，直至熟透。饼可烧可烙可炸，还可以煮？

现在我们已经不煮饼了，然而古代的饼确实是可以煮的。《世说新语》里记载了一个小段子：曹魏时期的何晏“美姿仪”，姿态优雅，仪容美丽，“面至白”，皮肤白到令人妒忌——古人对男性的外貌其实很讲究，男子“长大肥白”，身材高大健硕、皮肤白皙，便会让人觉得资质非凡、能成大器，关键时刻单凭长相还可救命。比如汉初封侯拜相的张苍，早年“坐法当斩，解衣伏质，身长大，肥白如瓠，时王陵见而怪其美士，乃言沛公，赦勿斩”。这样的故事不止一则。对“长大肥白”的崇拜，多半与普遍性的营养不良有关。说句题外话，男性之追求肤白貌美，在魏晋南朝时期发展到近乎变态的地步——男子化妆。徐克的电影《梁祝》里有这样一个桥段：祝英台被逼出嫁，啼哭不止，眼流血泪，妆怎么也化不上去。一帮婢女束手无策。这时候，脸白得像日本艺伎一样的祝爸爸走过来，气急败坏地说：用我的粉！这神来之笔，令人绝倒。

说回何晏，魏明帝怀疑他“面至白”不是纯天然，“疑其傅粉”。于是“正夏月，与热汤饼”，大夏天让人煮饼给何晏吃。何晏吃得满头大汗，“以朱衣自拭，色转皎然”，肤色像月光一样莹润白皙，更好看了。

这种热汤饼的做法，根据贾思勰《齐民要术》的记载，是把面团擀成两指宽的面片，两寸一断，然后再用手把这两指宽、两寸长的面片尽量扯薄，越薄越好，开水下锅，大火煮熟。煮熟之后，浇上肉汁就可以吃了。说白了，“热汤饼”大概就是打卤面片，好像没什么稀奇的。

但是，西晋的美食博主束皙却不惜笔墨予以赞颂，说汤饼形状美，“弱如春绵，白若秋绢”，柔弱洁白，惹人喜爱；味道佳，“气勃郁以扬布，香飞散而远遍，行人失涎于下风，童仆空噍而斜眄，擎器者舐唇，立侍者干咽”。香浓气味随风飘扬，进入每一个人的鼻腔，那不幸处于下风向的人流出了口水，小厮们捧着空酒杯斜眼向碗里瞅，端着碗的仆人在舔嘴唇，侍立在一旁的仆人在咽口水。这样的好东西最适合冬天食用：“玄冬猛寒，清晨之会。涕冻鼻中，霜凝口外。充虚解战，汤饼为最。”最冷的时候，大清早去朝会，鼻涕都冻住了，胡子上结了霜，此时来一碗热汤饼，管饱又暖和，最好不过。