

<<天造地设顽童心-任溶溶>>

图书基本信息

书名：<<天造地设顽童心-任溶溶>>

13位ISBN编号：9787545208245

10位ISBN编号：7545208242

出版时间：2012-6

出版时间：上海锦绣文章出版社

作者：金波

页数：169

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<天造地设顽童心-任溶溶>>

内容概要

《天造地设顽童心·任溶溶》为“海上谈艺录”系列之一中，为著名翻译家、儿童文学家任溶溶先生的个人评传。

全书由艺术访谈与艺术传记两部分组成，生动描写了任老的人生轨迹、创作经历，以及了对翻译工作与儿童文学的热爱。

<<天造地设顽童心-任溶溶>>

书籍目录

艺术访谈

我很幸运，生活在有儿童文学的年代

艺术传评

第一章 天铸童心

第二章 岭南十年

第三章 孤岛岁月

第四章 锋芒初露

第五章 任氏童话

第六章 摇篮之歌

第七章 牛棚猪倌

第八章 石破惊天

第九章 一帜独树

第十章 欢乐永远

附录

从艺大事记

后记

<<天造地设顽童心-任溶溶>>

章节摘录

版权页：插图：故乡的三位贵人任溶溶真应该感谢父亲腾挪还乡的决策。

早在明朝时，广州已是中国对外通商与文化交流的重要口岸到了清朝，广州又长期成为我国唯一的对外贸易窗口。

广州独特的地理环境和悠久的历史所孕育的独特的地域文化，既是东西方文化交融的产物，也包蕴了岭南文化的精华。

从上海到广州，经过10年的熏陶，他又重回上海深造……任溶溶的文化基因和教育背景得天独厚。

而故乡的风土人情，故乡的私塾学堂，使十里洋场的小“大班”得到了鲜活丰厚、甘冽温润的滋养。

家乡人勇于进取、不惧挫折的精神，也使童年任溶溶的性格在潜移默化中被植入了坚韧的一面。

到了广州，任翰臣先在西关华贵路乐贤坊租了套房，全家便有了落脚点，他同时买地请人在商业繁华的西关盖了一所住宅。

宅址选在文昌路五福二巷新街，靠近有“一湾青水绿，两岸荔枝红”美誉的游览胜地荔枝湾。

任溶溶的新家是3号，三开间大小，还带有花园。

造房子花了不少钱，但能从孤身出洋闯荡到在上海、广州拥有自己的房产，任翰臣有种衣锦还乡的自豪。

何况，钱可以“生仔”呀，生财有道的他把房子的一半租了出去。

安顿好一切，父亲任翰臣与母亲杨惠琼便带二哥返回上海，继续打理自己的生意。

爸爸妈妈不在身边，任溶溶由大母亲照顾，依然开开心心。

他对“生硬”的红木家具没有好感，不过墙上挂满的爸爸留下的字画却赏心悦目。

我在广州的生活非常好，没人管。

我父亲在上海开店，上海寄钱到广州。

我父亲和我亲生母亲在上海，谁领我呢？

是我的大母亲。

我父亲有三个老婆，我父亲很会安排的，乡下有一位老婆，广州有一位老婆，上海有一位老婆，上海的老婆是我亲生母亲。

我的大母亲是个文盲。

我一生当中最快活的事情就是遇到很多贵人，像广州有一个我父亲的叔父——叔公。

（任溶溶：《我现在满脑子都是广州，怀旧》，2007年3月7日《南方都市报》）任溶溶称父亲的叔公为“四公”。

四公会烹调，而且着了迷，天天烧好吃的菜给大家吃。

他因为跌断了腿在任溶溶家养伤，腿痊愈了以后也就住了下来。

四公是任溶溶的美食启蒙老师，每到星期六下午，他就带着任溶溶去沙面、越秀山游玩、饮茶。

广东人“饮茶”，其实是吃点心。

越秀山的北园酒家，那时是郊外搭起来的农社，一部分建在池边，一部分建在池上，十分幽静。

一碗虾仁面，虾都是当场从水池里活捞上来。

四公与任溶溶有时在饭馆吃了晚饭才回来。

此时，任家附近的“陶陶居”、“莲香”、“陆羽居”、“西园”、“文园”等著名的酒楼热热闹闹，而临街的酒家在店门口的石板上生起柴火现烤现卖，烤鹅、烤鸭、烤乳猪，香气扑鼻。

任溶溶寻思，自己小时候“一点也不馋”，大人给啥就吃啥，从不纠缠。

只是从小“生活在以吃著名的广州，又遇上了四公这位美食家，吃的水平自然提高了”。

要说开心的事，当然还有过春节。

除夕夜，广东人家户户要炸煎堆：用爆米花加上糖浆搓成大圆球，外裹一层面粉皮子，粘上芝麻，在油锅里炸。

煎堆，是春节招待客人的必备点心。

炸煎堆耗油多，一般都是左邻右舍几户分别拿来油，倒在一个大锅里。

大家一面做煎堆、炸煎堆，一面聊天，太热闹了。

<<天造地设顽童心-任溶溶>>

煎堆炸好，已近半夜。

油锅里留下许多油，大人们便拿来芥菜在油锅里烧出味道很鲜美的汤，守岁的任溶溶与孩子们品尝着刚炸好的炸油角——黄糖馅的“角仔”（饺子），还有用芋苳丝拌上面糊炸的芋虾。

这样的美味，任溶溶离开广州几十年再没吃到过，想起芋虾“至今还流口水”。

只是任溶溶又有点怕过年，他害羞，可那么多的长辈要一位位鞠躬问好……广州距任溶溶的老家广东鹤山县旺宅村（现鹤山市古劳镇）大约70公里。

任溶溶上学放暑假，就经常回故乡。

现在乘车只需一个多小时的路程，任溶溶当年可得晚上坐船，第二天清晨到古劳，再步行两个小时才能抵达旺宅村——任溶溶称“这里简直像到了世界尽头”。

古劳镇地处鹤山市北部的西江河畔，毗邻鹤山城区，与佛山市南海区隔江相望，水陆交通便利，是珠江三角洲的“美丽水乡”，被誉为“东方威尼斯”。

古劳不但水甜土腴、人杰地灵，而且历史文化底蕴深厚。

中国第一代影后胡蝶也是任溶溶的老乡，她的故居仍保存完好，与咏春拳一代宗师梁赞故居、民族英雄陈开故居、粤剧名伶吕玉郎故居等构成了鹤山古劳的历史人文景观。

旺宅村的两位男性长辈对任溶溶特别有吸引力。

一位是他的堂叔，这个勤奋的农民在村子对面有个很大的地堂，那里放着农具，养着牛，有很大的晒谷场。

晚上，爱凑热闹的任溶溶干脆跟着堂叔睡到地堂去。

另一位是在村里不起眼的金山伯伯。

旺宅村有不少男子同任溶溶的父亲一样远涉重洋去闯荡。

他们一旦在当地站稳了脚跟，便会把自己的叔伯兄弟也招呼过去。

任溶溶把几位曾到美国谋生的长辈称作“金山伯伯”。

他们积攒了钱就回乡买地造屋。

可这位金山伯伯却依然是整天光着脚的耕田佬。

地堂旁边的一间泥屋，是金山伯伯经常编箩筐的工具间，任溶溶经常上那儿与他聊天。

“根籐，要说起我们鹤山的美食特产，那可真是一言难尽啊！”

你尝过茶山水浸鸡吗？

在一锅清汤里放上几块‘树仔头’（树根），熟透的鸡肉香气扑鼻，鲜味无比，可鸡肉在沸汤里始终是那样鲜嫩。

为什么？

因为汤水中的‘树仔头’，是茶山特有的药材‘五爪金龙’，有了它，不仅风味独特，而且鸡肉烧不老。

鹤城特产坑螺，日藏石下，入夜而出，须打着电筒夜间探润，才能捉到肥美的坑螺。

坑螺肉质爽脆，清香留齿，能清肝平火。

我们这的桂花鱼个大肥美，肉质细嫩，饮誉数百年。

”金山伯伯边摆弄箩筐边侃侃而谈，小根籐听得有滋有味。

“从宋朝起，哦——将近千年了，鹤山人就种茶。

古劳银针，形似寿眉，状若银针，叶色青翠，汤色清澈。

还有马耳山茶，用开水冲沏，即片片竖起，香气四溢。

鹤山的红烟，每年能出口换来不少白银。

”从东园的香荔到双合黑叶荔枝、道光年间王阿吉配制成独家凉茶一王老吉凉茶……金山伯伯如数家珍。

<<天造地设顽童心-任溶溶>>

后记

“在中国文坛上，翻译儿童文学作品，最拔尖的，就是任溶溶了。

” “正是任溶溶和林格伦等西方作家联手，改变了中国的儿童文学。

”著名文学评论家刘绪源的评价，足以无可置疑地写入《中国现代儿童文学史》。

任老是著名翻译家，儿童文学作家。

他翻译过许许多多儿童文学作品，如普希金童话诗，叶尔肖夫童话诗《小驼马》，意大利童话《木偶奇遇记》、《假话国历险记》，英国童话《彼得·潘》、《柳树间的风》、《随风而来的波平斯阿姨》，瑞典童话《长袜子皮皮》、《小飞人》，等等。

上世纪50年代，他的译作《古丽雅的道路》更是与《钢铁是怎样炼成的》，《卓娅和舒拉的故事》等成为激励亿万中国人的“红色经典”。

任老既是翻译家，又是中国最优秀的儿童诗和童话作家之一。

在童话、儿童诗的创作方面，他也留下了《“没头脑”和“不高兴”》、《一个天才的杂技演员》、《你们说我爸爸是干什么的》等诸多至今受到读者和评论界赞誉的经典之作。

当我还是小孩子时，《木偶奇遇记》、《洋葱头历险记》、《古丽雅的道路》、《“投头脑”和“不高兴”》等经典作品就成为美好记忆的组成部分，我们对文学、对艺术的崇拜同样来源于此。

怀着感恩的心情，我承接了本书的写作，试图用心灵为读者探寻、开掘任老从艺的丰富宝藏，但随着本书的完稿，我才愈发明白了什么叫不自量力。

这座无比丰厚的矿藏单译作就约300种，何况还有大量任老创作的儿童诗、童话、散文等等。

好在国内儿童文学界著名的评论家和作家韦苇、刘绪源、孙建江、任大星、张秋生、张弘、殷健灵、陆梅等等在百忙之中热忱地接受笔者的采访，提供大量颇有价值的材料，加入“探寻之旅”的还有著名翻译家戴际安、姚以恩，上海翻译家协会赵芸秘书长，草婴夫人盛天民等等。

没有他们的。

加盟”，我无能为力，借此我谨向他们致以由衷的谢意！

年近九旬的任老平易近人，对一个无名小辈的上门打扰及几十次电话求教不厌其烦，有问必答，令我既十分愧疚，也非常感动，充满感激。

感谢上海市文联文学艺术院给了我这样一次机会。

衷心地期待读者的批评、指正。

<<天造地设顽童心-任溶溶>>

编辑推荐

《天造地设顽童心:任溶溶》为“海上谈艺录”系列之一中，为著名翻译家、儿童文学家任溶溶先生的个人评传。

全书由艺术访谈与艺术传记两部分组成，生动描写了任老的人生轨迹、创作经历，以及了对翻译工作与儿童文学的热爱。

<<天造地设顽童心-任溶溶>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>