

退休後，較少外出，即使看望親朋好友，大抵也是乘公共交通車直去，北京樓房增多，道路展寬，雖都看在眼裡，但外面世界深層有多大變化，就幾乎全然不知了。

那天，朋友的朋友請我們吃阿根廷烤肉。我在北京多年，只聽說過巴西烤肉，還沒有聽說過阿根廷烤肉，更不知道烤肉店在哪裡。和朋友一起乘車，出了繁華的鬧市，上了通往機場的高速路，又走了很久進入一個岔路口，不遠一座宏偉的樓房出現在我們面前。原來那就是阿根廷烤肉店，開業已十幾年，老闆是阿根廷人。進入飯店，過廳不大，再往裡走，是寬敞豁亮的大廳，中間放有散客餐桌，或二人或四人就坐，四周則是隔開的單間，放有十幾人的長桌，我們就在其中一間落座。我的朋友曾出任中國駐阿根廷大使，諳熟當地食品特色。由他點菜讓人放心。這天我們除吃到地道的阿根廷烤牛排、血腸外，還品嚐了阿根廷沙拉、臘肉、蘑菇湯，暢飲了阿根廷啤酒，大家很是滿意。

進餐中我突然想到，在這樣一個偏遠的地方開烤肉店，到底能有多少食客？但聽老闆介紹，開業以來，生意一直紅火。不僅周末顧客爆滿，還有不少人來店裡舉辦結婚慶典。一些拉美國家的使、國慶招待會也在店裡舉辦。這解除了我的無謂擔心。餐後走出飯店，看到很多乘用車排在店前，原來食客大都駕車而來，從城裡到這裡也就三分鐘，並不算遠。我感到，外面世界的變化，出乎我的所料。

回家路上，我們經過朝陽門外，這本來是我很熟悉的地方。七十多年前，我在這裡長大。閉上眼睛，當時的情景就會浮現在眼前。那是一片縱橫交錯的小胡同，我們家就住在其中，是幾間不高的平房，門口空場有一棵老槐樹，夏天坐在下面乘涼。離我家不遠是一片葦塘，再往前走就是看不到頭的莊稼地。我上的是關廟神街小學，升入中學後才進城，看到不會了解的外部世界，開了眼。但是現在，朝陽門外的變化之大，讓我目瞪口呆。

人與事

出奇制勝

孟祥海

英國小說家毛姆在未成名之前，他的小說無人問津。他情急之下突發奇想，用剩下的一點錢，在報上登了一個醒目的徵婚啟事：「本人是一個年輕有為的百萬富翁，喜好音樂和運動。現徵求和毛姆小說中女主角完全一樣的女性共結連理。」廣告一登，毛姆的小說一掃而空。

原來看到這個徵婚啟事的未婚女性，不論是不是有意和富翁結婚，都好奇地想了解女主角是什麼模樣。而許多年輕男子也想了解一下，到底是什麼樣的女子能讓一個富翁這麼着迷，再者也要防止自己的女友去應徵。從此，毛姆的小說銷售一帆風順。

上世紀三十年代，梅蘭芳初到上海，雖然他唱功絕頂，但在大上海一下子出名也難。為了宣傳梅蘭芳，戲班子想到在報紙上登廣告。經過一番籌劃，他們決定在報紙上只印三個字——梅蘭芳，之後什麼都不說，廣告就這樣登出去了。第一天就開始有人議論：「這梅蘭芳是誰呀？」第二天的報紙上還是三個大字——梅蘭芳。這下子議論的人就更多了，連登了幾天之後，上海市街頭巷尾就都在議論了：「您知道梅蘭芳嗎？」由於這個特殊的廣告特別引人注目，梅蘭芳這個名字很快就傳遍了當時的上海。

連登了一周之後，報紙上登出了一個詳細的廣告：「梅蘭芳——京劇名旦，今晚在上海某某戲院登台獻藝。歡迎觀看。」這廣告一出，票立即賣了個精光。從此，梅蘭芳一唱走紅。無論是小說家毛姆還是京劇表演藝術家梅蘭芳，都是善於運用廣告為自己蓄勢，出奇制勝。

外面世界知多少

延 靜



前，我在這裡長大。閉上眼睛，當時的情景就會浮現在眼前。那是一片縱橫交錯的小胡同，我們家就住在其中，是幾間不高的平房，門口空場有一棵老槐樹，夏天坐在下面乘涼。離我家不遠是一片葦塘，再往前走就是看不到頭的莊稼地。我上的是關廟神街小學，升入中學後才進城，看到不會了解的外部世界，開了眼。但是現在，朝陽門外的變化之大，讓我目瞪口呆。

經典「俄式桑拿」

李景賢



二十多年前，芬蘭桑拿浴開始進入國人視野。此後，在立體和紙質媒體上，對外國特色浴的推介，就逐漸多了起來。在電視螢幕上，有一組鏡頭趣意盎然：一個個浴者坐在微型水池邊，把雙腳泡在清澈的水裡，讓一群群密集的小魚隨意啃噬，顯出一副怡然自得的樣子。據說，這種創意的「版權」屬於土耳其人。

芬蘭浴、俄羅斯浴、土耳其浴和日本浴，有「世界四大名浴」之美稱。前二者同類，屬「熏蒸型」；後二者也同類，屬「池浴型」。十七世紀中葉，一德國人在遊俄日記中，對「古怪的」俄羅斯浴進行過繪聲繪色的描述，這成了世人「接觸」這一「奇特之浴」的「經典之作」：

「在熱氣騰騰的房間裡，一個個赤身條條，平躺在三層床上熏蒸，時不時地下床相互用橡樹枝蘸水抽打，作為一種按摩。實在熱得受不了時，才出浴往身上潑冰水。遇冬日，則跑到室外，在雪地上打滾，滾足後再返回續蒸，一連數回，感到爽盡才罷浴。」

浴室說事成為時髦

在俄羅斯，人人喜浴，不分男女老幼，也不論平民貴族。而且，這既是爽身之道，也是人際，甚至國際交往的一種手段。俄羅斯的浴文化一直世代傳承。

我在一篇漫談葉利欽趣聞軼事的文章中，看到了這樣兩個有趣細節。他年輕時，曾特意建造一個小澡堂，送給祖父作為生日禮物，讓老壽星樂得合不攏嘴，常邀村民同浴共樂。葉利欽當上俄羅斯首任總統後，與時任德國總理的科爾兩人，「公私」關係都相當密切，俄羅斯浴室便成了他們溝通的「獨特橋樑」。兩位領導人不僅「蒸得其樂」，情感融融，而且還在「幕間」（每次

熏蒸四五個回合，每回之間稍事休息）時，邊喝德國慕尼黑啤酒，邊拿雙邊關係或國際問題說事，把談判桌「搬到」俄羅斯浴室。

我在莫斯科工作期間，每遇不便正式談之事，便約俄國朋友找個地方去「熏蒸」，他們反之亦然。我給這種溝通方式起了個響亮名字，叫做「熏蒸會談」。在霧氣騰騰的浴室裡，相互「咬咬耳朵」，話也就傳過去了。慢慢地，雙方就養成一種職業習慣，從半句話裡就能聽出「音」來。

近些年來，在俄羅斯的大城市，修建起一座座超豪華浴室。現如今，在浴室裡談生意，辦公務，被認為是一種風雅之事。有些在俄羅斯從事商務或公務活動的國人，應俄方人士之邀，偶爾也去洗一洗俄羅斯浴，不過，大多數人對此浴印象不佳，說「就像吃紅黑魚籽醬一樣，花錢買罪受」。其實，俄浴是可以接受的，不過，得有個漸進的適應過程，還需掌握一些要領。試浴時，在浴架上千萬別「爬高」；熏蒸兩三個回合即可，每個回合不宜長，六七分鐘就收；一個回合後，飲一大杯啤酒，以免被蒸得體內「脫水」。

獨一無二的浴室

對於俄羅斯浴，我只有過「半」體驗，之所以用這個「半」字，是因為沒有像上述那位德國人所描述的那樣，往身上潑過冰水，更沒有到雪地上打過滾。

一九七三年秋冬，蘇聯副外長賈丕才，兩次邀請我國駐蘇聯大使劉新權到郊外別墅洗俄羅斯浴。賈丕才是個大中國通，連稀奇古怪的漢語都會說，人又幽默，我們背地裡管他叫「老賈」。

這座別墅位於莫斯科東南大約四十公里處，本來是加里寧（曾任蘇聯國家元首）的郊外住所，有一百一二十畝地那麼大。秋天那一回，我們一行五人陪劉大使到達時，呈現在眼前的是一片「原始」森林，楊樹鑽天，雜草叢生，一點兒



樹林中的桑拿小屋

（李景賢圖）

多倫多自助遊

純上

步行一上午，中午在多倫多的中國城吃韓國拌飯。和美加其他地方的唐人街比，這裡的各式小飯店特別多；相形之下，其他的生意店舖（例如賣古董、中藥、保險的）較少。不光有代表中國各地菜式的飯館供你挑選，韓國、泰國、越南、印度、日本等亞洲其他國家的料理也可以嘗到。我在美國工作生活的地方買點中國蔬菜都不容易，更不要說光臨各式亞洲餐館了。所以這次來多倫多開會，盡可能大快朵頤，減肥神馬的都是浮雲。

旅行中蔬菜吃得少，所以這次特地叫了加豆腐的拌飯，不加牛肉。店小二是個十幾歲的韓國學生，給我端上六個小菜碟子外加一瓶韓國辣醬後，看到我不用辣醬，他還擔心拌飯會淡而無味。其實，菠菜、粉絲、黃豆芽、黃瓜片、嫩豆腐、草菇、紫菜各色素菜，加上極好的米飯，顏色斑斕，口感多樣，吃起來正是清爽有味，讓我的腸胃感到十分熨貼。韓國店的大麥茶也一向是我的最愛，比他們的味噌湯更對我的胃口。

下午看天氣實在好，我又躍躍欲試，出去逛多倫多的老城區，順便去安大略湖邊休閒。從賓館向東南走，遠遠看到青銅尖頂的巍峨大教堂，富有層次感的高低屋簷，大門前還有一個碑石造就的十字架。走近一看，是聖魯姆士大教堂。門口的銅牌說，從十八世紀末期開始，英國傳教士就前來建立教會，不過都先後毀於大火。現存的是第三座，完工於十九世紀中期。宏偉壯觀的教堂旁邊是一個街心公園，銅牌上說多倫多市從上世紀五十年代開始大力擴展公園、綠地，為人民提供休閒場所，把過去教會擁有的少量園地進一步擴大。下午的暖陽下，男女老少在長椅上休息的不少。附近還有兩塊硬紙

示意牌，一塊寫着「大類勿入」。果然，行人遛狗的沒有一個進去的。有位青年女子牽着貴妃犬走過，小狗非要翹起後腳，在指示牌下「灑水」，被她罵為「你這個小笨蛋」。另一塊則寫着「冰雪未除，遊客小心」，應該是多倫多的多雪冬天遺留下來的產物，又是一樁人性化的設計。

從這裡再往東南，到達多倫多市有名的聖勞倫斯市場。這裡每周六舉行農貿市場，其餘的日子也有出售各種布匹、服裝、手工藝的小店鋪對外開放，五彩繽紛，十分搶眼。咖啡館、酒吧在室外設有座位，那日天氣好，坐了不少人。再往南就到了安大略湖邊。水邊鋪好了木板，設立了長椅，讓遊人自便。旁邊還有遊船碼頭。湖水一片淺藍，非常清澈。白色的海鷗尖叫着掠過頭頂，水邊有鴨子游弋，遠遠地，又見遊船開過。

剛來多倫多那天，同機碰到一位其他學校的老師。他初到貴地，不過推測說可能這裡的市容和芝加哥差不多。的確，兩地都是美加大城市，而且一個靠近安大略湖，另一個靠近密西根湖，水邊都有「湖濱大道」，又都有高塔作為旅遊景點。不過，我覺得多倫多的市中心總體說來比芝加哥的更整潔有序，雖然大興土木的地方也不少。和美國的大城市，像紐約之類比，居民更為閒適一些，生活節奏沒有那麼快。

除了風景、歷史、飲食各方面足有可觀，多倫多的城市設計也很合理。這是個適合步行的城市，遊客拿着地圖就能四通八達，領略很多有趣、幽美的景色。市中心的高樓頂上有開闢為草坪的。安大略湖邊的公司則在河岸上種草皮，然後修剪出公司的名號，噴上白漆，作為廣告。多倫多號稱「綠色城市」，的確很有道理。

楊 暉

靜待盛放

每次路過菜市場，我總會遇見這樣一個賣菜人，三十多歲，身癱瘓，坐在輪椅上，吆喝賣菜。最近我開始思考圓蔥的花是什麼樣子，就是因為這個賣菜人。他的生意一直很不錯，倒不是大家有意照顧他，而是因為他總是笑呵呵的，很陽光。初春乍暖還寒。照例經過菜市場，路過他的菜屋時，居然發現菜架上擺着兩個較大的長方形花盆，盆裡竟然是擺得整齊齊齊的圓蔥，這些圓蔥都驕傲地伸展翠綠的葉子，圓鼓鼓的蔥身愈發把葉子顯得高挑苗條。每棵圓蔥五六枚葉子不等，水靈靈的，纖塵不染，看來主人照料得很精心，簡直可以和那些賣相很好的蔬菜媲美。

「這個，能吃嗎？」我指着葉子好奇地問。「呵呵」他笑了「能吃吧！」「那賣嗎」我半信半疑。「不賣！」他有些抱歉地笑。「那你養着幹嘛」「等它開花」

天哪，一個賣菜人，養着幾十顆圓蔥，居然是為了等它們開花。太有創意，太有詩意了。我驚訝得說不出話來。看着我目瞪口呆，他解釋道「這些圓蔥抽葉了，不好吃，我不能賣給顧客。但扔掉怪可惜了，它們也是有生命的，我就把它們養起來，也許它們有一天會開花吧。」他的眼神彷彿已經看到了開花的圓蔥，熠熠發光。「會開花的，一定會的！」我肯定地回答他。我忽然覺得心裡一種，可是利那的感動觸動了我近乎麻木的神經。買完菜，回去的路上。我一直想像圓蔥開花的姿態。以至於以後每次經過菜屋，我都琢磨一下，開花的圓蔥會是怎樣的美麗驚艷，還是平凡如常。看着他笑盈盈地秤菜，收款，找錢，很嫺熟，很開心。我忽然頓悟，其實圓蔥是否開花似乎不是最重要的，最讓人欣慰的是等待的過程，最重要的是心裡開着快樂之花。原來，塵世間，草有草的執著，花有花的姿容，每一處卑微的風景，雖然不是閃光耀眼，卻都是足以讓你感觸萬千。靜待一朵塵埃之花綻放，便是停下腳步，聆聽生命的心聲，以堅強的方式告訴自己，不論你是怎樣一個人，殘缺或者曾經憂鬱，其實陽光一直溫暖着你。只要你肯笑對一切。

圓蔥本不是花，但他等待它開花，就如他沒有常人靈便，但他努力給別人帶來開心一樣。其實再美麗的花也會凋零，但開在內心的心靈之花可以常開不謝。

文化經緯

清明餅

士 毅



清明餅，溫州人俗稱「綿菜餅」，因取在餅子裡加入了清明時節新長出的綿菜而得名。綿菜，也叫「清明草」，實為菊科植物鼠耳草，每到清明時節，它就會萌生出綿綿的帶有白毛細葉子，黃黃的小花，淡淡的清香，在溫州鄉村的田間地壠都有其蹤影。此時，鄉間村姑會手持竹籃，相約到田間採摘綿菜，採來之後，用清清水洗淨，帶回家用於加工清明餅。居住溫州市區的一些市民，往往利用到郊野踏青的機會，親自採摘些綿菜，回家製作清明餅，好讓家人分享一下勞動成果。

提起溫州清明餅，自然會勾起兒時母親製作清明餅的情景。童年時住在溫州鄉下，老家就在美麗的楠溪江畔，那裡山清水秀，空氣清新，可稱得上天然氧吧，在如此優美環境裡長出來的綿菜，可說是純正的天然野菜，真正的绿色食品。母親是個勤快的家庭主婦，每年清明前，她便手提竹籃，到田野喜滋滋地採摘綿菜，不用半天時間，鮮嫩的綿菜便滿滿當當地堆在籃子裡。綿菜採回家後，便開始着手準備清明餅製作，把綿菜用天然清水洗淨，再將其搗爛，以糯米粉和之，搓揉成團狀，佐以餡料，放在蒸籠裡蒸一下，清明餅即熟。此時，香氣早已從蒸籠裡瀰漫開來，滿屋清香。揭開蒸籠蓋，但見一個一個清明餅，全身綠色，碧綠如玉，十分誘人。於是，禁不住誘惑，乾脆取出幾個，趁熱品嚐，好吃！至今回想起來，母親就像一個魔術師，嫩綠的綿菜一經她的巧手，轉眼就變成美味可口的清明餅。如今，雖久居城裡，但揮不去對老家清明餅的那份情，難以割捨。母親親手製作的清明餅，也正是這個情結，多年來每逢清明前後，就要回老家過過的那段難忘時光。

鄉下老家的清明餅值得好品嘗，但也不忘溫州各地風味各異的綿菜餅，如溫州平陽的綿菜餅，因餅中加入了當地特有的馬蹄筍，不僅具有綿菜的清香，且具有馬蹄筍的鮮甜，吊人胃口；溫州泰順的綿菜餅，所採的綿菜大多來自高山，天然無污染，製成的綿菜餅油綠如玉，清香襲人；溫州瑞安、溫州樂清的綿菜餅，既有鹹餡的，也有甜餡的，其中以紅豆沙為餡的綿菜餅，別具風味；溫州永嘉的綿菜餅，其餡往往選用當地出產的香筍，再加以瘦肉丁、豆腐，吃起來鮮爽可口；溫州樂清的綿菜餅，有甜餡的，也有鹹餡的，最有特點的是有的餡裡還包入一些牡蠣肉，頗具沿海特色，吃起來鮮美無倫。為了烹飪方便，在溫州民間，有的清明餅沒有餡料，且製作成長方形，宛如年糕一樣，人稱「綿菜糕」，吃起來也有風味。

溫州清明餅分有餡、無餡兩類，有餡的則有甜、鹹之分。有餡的清明餅吃法較為單一，一般為成熟後直接食用。無餡的清明餅，吃法各有千秋，蒸、煮、炒等，皆可成美味。無餡的清明餅，炒或與火腿春筍炒，風味別致；加雞湯或肉湯煮食，惹人垂涎。溫州一些農村流傳這樣的風俗，即清明餅蒸熟後，一般先到祖宗墓前祭奉，以表孝心，祭後再食用。不過，現在的清明餅，已成為溫州城鄉各大酒店清明前後宴席上的主食，深受食客的青睞。

在生活水平不斷提高的今天，溫州清明餅作為節令食品，不僅承載着深厚的地域文化，而且融入了現代人講求營養需求的新特點，引人品嘗。

清明節前，溫州市區菜市場上風味各異的清明餅已開始露臉，而溫州各地農村幾乎家家戶戶在此時忙碌起來，自己製作清明餅，那嫩綠光鮮、熱氣騰騰、香氣飄逸的清明餅，足讓人一嘗為快，大快朵頤。

清明餅，溫州人俗稱「綿菜餅」，因取在餅子裡加入了清明時節新長出的綿菜而得名。綿菜，也叫「清明草」，實為菊科植物鼠耳草，每到清明時節，它就會萌生出綿綿的帶有白毛細葉子，黃黃的小花，淡淡的清香，在溫州鄉村的田間地壠都有其蹤影。此時，鄉間村姑會手持竹籃，相約到田間採摘綿菜，採來之後，用清清水洗淨，帶回家用於加工清明餅。居住溫州市區的一些市民，往往利用到郊野踏青的機會，親自採摘些綿菜，回家製作清明餅，好讓家人分享一下勞動成果。

提起溫州清明餅，自然會勾起兒時母親製作清明餅的情景。童年時住在溫州鄉下，老家就在美麗的楠溪江畔，那裡山清水秀，空氣清新，可稱得上天然氧吧，在如此優美環境裡長出來的綿菜，可說是純正的天然野菜，真正的绿色食品。母親是個勤快的家庭主婦，每年清明前，她便手提竹籃，到田野喜滋滋地採摘綿菜，不用半天時間，鮮嫩的綿菜便滿滿當當地堆在籃子裡。綿菜採回家後，便開始着手準備清明餅製作，把綿菜用天然清水洗淨，再將其搗爛，以糯米粉和之，搓揉成團狀，佐以餡料，放在蒸籠裡蒸一下，清明餅即熟。此時，香氣早已從蒸籠裡瀰漫開來，滿屋清香。揭開蒸籠蓋，但見一個一個清明餅，全身綠色，碧綠如玉，十分誘人。於是，禁不住誘惑，乾脆取出幾個，趁熱品嚐，好吃！至今回想起來，母親就像一個魔術師，嫩綠的綿菜一經她的巧手，轉眼就變成美味可口的清明餅。如今，雖久居城裡，但揮不去對老家清明餅的那份情，難以割捨。母親親手製作的清明餅，也正是這個情結，多年來每逢清明前後，就要回老家過過的那段難忘時光。

鄉下老家的清明餅值得好品嘗，但也不忘溫州各地風味各異的綿菜餅，如溫州平陽的綿菜餅，因餅中加入了當地特有的馬蹄筍，不僅具有綿菜的清香，且具有馬蹄筍的鮮甜，吊人胃口；溫州泰順的綿菜餅，所採的綿菜大多來自高山，天然無污染，製成的綿菜餅油綠如玉，清香襲人；溫州瑞安、溫州樂清的綿菜餅，既有鹹餡的，也有甜餡的，其中以紅豆沙為餡的綿菜餅，別具風味；溫州永嘉的綿菜餅，其餡往往選用當地出產的香筍，再加以瘦肉丁、豆腐，吃起來鮮爽可口；溫州樂清的綿菜餅，有甜餡的，也有鹹餡的，最有特點的是有的餡裡還包入一些牡蠣肉，頗具沿海特色，吃起來鮮美無倫。為了烹飪方便，在溫州民間，有的清明餅沒有餡料，且製作成長方形，宛如年糕一樣，人稱「綿菜糕」，吃起來也有風味。

溫州清明餅分有餡、無餡兩類，有餡的則有甜、鹹之分。有餡的清明餅吃法較為單一，一般為成熟後直接食用。無餡的清明餅，吃法各有千秋，蒸、煮、炒等，皆可成美味。無餡的清明餅，炒或與火腿春筍炒，風味別致；加雞湯或肉湯煮食，惹人垂涎。溫州一些農村流傳這樣的風俗，即清明餅蒸熟後，一般先到祖宗墓前祭奉，以表孝心，祭後再食用。不過，現在的清明餅，已成為溫州城鄉各大酒店清明前後宴席上的主食，深受食客的青睞。

在生活水平不斷提高的今天，溫州清明餅作為節令食品，不僅承載着深厚的地域文化，而且融入了現代人講求營養需求的新特點，引人品嘗。