

## 難忘的世界盃決賽

雖然我曾經無數次想過，美斯在決賽進球，帶領阿根廷奪得世界冠軍，並從此完美謝幕。就像戲劇演出那樣，最終大結局，大圓滿。但我沒有想到，這過程如此精彩。

一場你一生都不會忘記的世界盃決賽，解說員這句話說得太好了。

當阿根廷以二比零結束上半場的時候，我真的以為他們會用頑強的防守，把比分堅持到終場。至少下半場，直到終場前十分鐘，他們也真的做到了。頂住了法國隊一浪高過一浪的進攻壓力。那時候我在想，美斯終於稱王了，這次世界盃決賽還算順利，上半場就平定了天下。沒想到，就在八十分鐘，麥巴比在一分鐘之內連進了兩球，把比分不可思議地追平。而後法國隊的士氣大盛，攻勢越來越猛，我甚至都擔心阿根廷在九十分鐘比賽時間內會直接被反超。

加時賽上半場非常平淡，沒想到下半場風雲突變。美斯在一百零九分鐘，通過阿根廷的典型短傳配合，終於將比分反超。這時候距離加時賽結束也就十分鐘，我看這劇本，實在太妙，美斯加時賽進球制勝，帶領阿根廷奪冠，親自扛下壓力，用自己創造的絕殺把自己帶上世界之巔。

哪知道法國隊突然獲得一個點球，麥巴比完成帽子戲法，再次追平了比分，世界盃進球數反超美斯。而後阿根廷和法國各有一次進球好機會，雙方都錯過了，比賽真的進入到點球大戰。

這是世界盃歷史上第三次決賽



如是我見  
郭曉懿

點球。至於點球的壓力，不言而喻。要我說，阿根廷能夠奪冠，還真要感謝他們的門將達米安馬天尼斯。他在加時賽最後一分鐘，面對單刀，神奇撲救。那一刻，我似乎看到了阿根廷點球贏的希望。我知道門將表現出來的狀態大勇，搞不好能撲出對方點球。沒想到，很快成真了，達米安馬天尼斯神奇地撲中了第二球，直接把阿根廷帶到了冠軍邊緣。而後法國隊球員射偏，基本上將阿根廷推上冠軍寶座。最終，阿根廷人四次點球全中，笑到了最後，美斯如願登頂。

看到阿根廷奪冠之後，美斯開心地和隊友擁抱。不由得想起了八年前，二〇一四年世界盃決賽，同樣是九十分鐘比賽平局，阿根廷在加時賽輸給了德國的絕殺。那一刻，美斯流下了不甘的淚水。那一年，他二十七歲，正值狀態巔峰。八年之後，美斯早已不再年輕，所有榮耀就只缺這一個世界盃冠軍。他終於在職業生涯末期圓夢了。

其實，這屆世界盃決賽，法國隊也踢出了頂級的水平。特別是，我對年僅二十四歲，就在單屆世界盃進了八球，總進球數達到十二球，甚至能在世界盃決賽上演帽子戲法，奪得金靴獎的麥巴比，由衷敬佩。如此年輕的他，距離世界盃歷史最佳射手，居然只有四個球的差距，他應該能創造世界盃新的總進球紀錄。他的未來還很長，從上屆世界盃的最佳新人獎，到這屆世界盃的金靴，前途一片光明。如果不出意外，美斯退役之後，足壇的未來將會是他的。



客居人語  
姚 船

人的生命，從哭聲開始。當嬰兒離開母體，發出來到人間的第一聲呼喊，就是啼哭。那象徵新生命的哭聲，令疲憊無力躺在產床上的母親，臉上浮現一絲寬慰的微笑。這時候的嬰兒，不知道什麼是哭，什麼叫笑。但這哭和笑，將伴隨他（她）以後漫長的一生。

孩子緩慢長大，開始懂得用哭和笑來簡單表達自己的慾望和情緒。餓了、跌倒痛了，看到想要的東西拿不到手，會哇哇大哭。但更多時間，他們是在笑。吃飽睡足，有大人呵護，本能地感到快樂。

記得大孫子小時候，白胖胖臉上，一對大眼睛滴溜溜轉，像好奇窺探這個陌生世界，不論看到誰，都會浮現純真的笑意。有一次，我們帶他到附近商場蹣跚。他坐在BB車中，看着五光十色的商店和人，笑並快樂着。

剛好對街的學校放學，商場裏一下子湧入不少學生。忽然有幾個穿校服的女生擁到我們前面。其中一個女生指着小孫子興致勃勃對同學說：「就是這個男孩，笑咪咪的，多可愛！」其他幾個忙着揮手和小孫子打招呼。小孫子一點不怕生，依然

## 生活，哭和笑的融合

露出笑容，逗得幾個大女孩也樂呵呵笑起来。

剛才那個帶頭的女生問我：「為什麼他總是甜蜜蜜笑着？」我說：「你們小時候也是這樣的。」是嗎？也許帶着疑惑，她們蹦蹦跳跳走了。我凝望着她們的背影，心裏不由自主嘀咕，少年不知愁滋味。

成年了，踏出校門，躋身社會，這時候的年輕人雖然仍滿懷豪情壯志，理想滿天飛，但煩心事接踵而來，甚至不時遇到意想不到的打擊，天真無邪的笑容收斂了，也罕有隨意放聲大哭。但笑和哭依然伴隨着他們的生活，因為這是人體對快樂和痛苦的本能反應（演戲者除外），只是這些情緒的表露，已變得內斂，甚至被藏在心裏。

社會是複雜和現實的，並非陶淵明的世外桃源。有歡聲笑語，也有血淚。正如潮汕俗語一樣：「生活像雙烹（味）糉球，有甜有鹹。」雙烹糉子是潮汕著名傳統美食，裏面的餡一半是鹹的，另一半是甜的。咬一口，可以是甜味，也可以是鹹味，或者鹹甜兩味混合，頗有意思，耐人尋「味」。

這款糉子你可以選擇先吃甜的或鹹的，但生活中，快樂和痛苦往往無從挑選。開心快樂時心情舒暢，笑意自然在臉

## 消閒助興品茶食



文化什錦  
吳 捷

飲茶，清茶就好。周作人所謂的瓦屋紙窗，素瓷綠茶，得半日之間，抵十年塵夢。佐茶的茶食不同於茶點：廣式早茶「一盅兩件」，英國下午茶

午茶的三文治之屬，意在果腹，茶反而成了配角。日本茶會時的懷石料理，最初「一汁三菜」，是為在正式飲茶前簡單「墊巴墊巴」，免得茶入空腹引發不適；近年踵事增華，無復本意。真正的茶食像相聲中的「捧哏」，應有陪襯、助興的性質，其形、色、香、味皆可消閒提神，茶仍是主角，譬如北辰，居其所而眾茶食拱之。

如此嚴格意義上的茶食，在中國大略以甜、鹹二味平分秋色。甜口茶食，以傳統江浙點心、糖果擅場。蘇州、湖州、杭州一帶，水汊交錯，湖泊星羅，傳統的魚米之鄉，精於飲饌。甜，源於糖、蜜。香，來自桂花和豬油，松子、芝麻、核桃等果仁、種子。白米、糯米，自帶淡淡芬芳。高陽，杭州人，所著歷史小說如《胡雪巖》等常提到江南茶食：湖州「諸老大」的芝麻酥糖，杭州的桂花或棗泥豬油麻酥糖、松子黑棗餅、桂花百果糕、沙核桃糕。周作人在《南北的點心》一文中列舉了許多他童年在紹興就熟悉的茶食：糖類的麻片糖、寸金糖，片類的雲片糕、椒桃片，軟糕類的松子糕、棗糕、蜜仁糕，以及纏類如松仁纏、核桃纏。「纏」，漢字擬音，亦作「佔」或「蘸」，熟果仁淋上融化的白糖和餡糖而成。江南氣候溫潤，過去這類茶食是要收在石灰罈子裏防潮的。

錢鍾書，無錫人。《圍城》寫方鴻漸的周姓未婚妻早逝，鴻漸海歸後仍很受周家照顧。差點成為鴻漸岳母的周太太見他與蘇文纨纏夾不清，怒道：「不靠我們周家的栽培，什麼酥小姐、糖小姐會看中他！」她並不知唐小姐確有其人，且是鴻漸相思的佳人，只因芝麻酥糖在江南極為常見，說「酥」順帶說了「糖」。「信口胡扯而偏能一語道破，天下未卜先知預言家都是這樣的。」芝麻酥糖一類的茶食，配任何茶都好。滿口香甜，轉而飲一口茶，彷彿



茶食搭配有講究。

資料圖片

甜澀苦香聚合出新維度，由此蕩漾出恬然的心境，宜與親友共享，良談落落，雅緻飄飄。

鹹味的茶食以豆類和豆制品為主，取其脆勁或嚼頭。江浙一帶四季都能買到烘青豆。未成熟的青毛豆，以鹽、糖、八角煮之，大火收汁後烘乾，清香、鹹鮮、軟韌。北京「稻香村」曾售賣薰青豆，是毛豆略加鹽、茴香，煮熟晾乾，也很有嚼頭。汪曾祺寫過江陰的粉鹽豆：黃豆泡發，以鹽炒，齧而成粉，以是得名。中學時代，他吃粉鹽豆，讀辛棄疾、李清照的詞，就消磨掉整個周日。蠶豆做的五香豆，蘇南、上海常見，很耐嚼。油炸的蘭花豆鬆鬆脆脆，連帶着耳朵都享受了美味。重慶的怪味胡豆，鹹、甜、麻、辣、香，滋味濃郁多變，助淡茶之清，解濃茶之齲，味蕾上打翻七彩的調色盤。

不過，眾所周知，黃豆、蠶豆之類不可多食，否則後患無窮。化黃豆為豆腐乾，做得比普通豆腐乾還要密實緊緻，是茶食雋品。汪曾祺小說《茶乾》寫連萬順文火煨煮豆腐，加上好醬油。「這種茶乾外皮是深紫黑色的，掰開了，裏面是淺褐色。很結實，嚼起來很有咬勁，越嚼越香，是佐茶的妙品，所以叫做『茶乾』。」他還寫過蘇州小豆腐乾，用醬油、糖、冬菇煮後晾得半乾。「從蘇州上車，買兩包小豆腐乾，可以一直嚼到鄭州。」據父母說，我初次途經蘇州時不到兩歲，貪吃蘇州豆腐乾，不斷索要，被拒絕後號啕大哭。當時父母想必各自一臉黑線，忙不迭向團圓旅客道歉。大學時代，隨長輩赴蘇州木瀆鎮為祖母掃墓。下山後去市區，在

「朱鴻興」吃碗麵，到觀前街逛逛「陸稿薦」，再走進「采芝齋」，那裏有我喜歡的松仁糉子糖和甜中透鹹的蜜汁豆腐乾。

鹽漬的梅、杏、橄欖、金橘等也可配茶，回味雋永。飲一口茶，拈一粒鹽津話梅，默默咀嚼品味，適合「對窮跡而孤興，仰寥廓而莫承」的獨處時光。此時鉤沉稽古，凝神運思，揮翰墨以奮藻，往往有得。好茶是第一生產力，輔以耐嚼耐品的茶食，如虎添翼。

日本的「お茶果子」種類繁多，設色素雅，造型別致，適合遠觀，真不忍咬一口。幾年前，去日本朋友家飲抹茶，食「落雁」。「落雁」是含水分很少的「乾果子」之一種，米粉、糖漿製成長方形小塊，其味淡甘，其色素白，與清苦的茶味和鮮綠的茶色很搭配。較濃的茶一般輔以羊羹、櫻餅之類「生果子」。歐美甜食多含奶油，美國甜食高糖高脂，餐後常與紅茶或咖啡同進，成為飯食的一部分而非茶食了。有人吃完八盎司的牛排之後，還能用茶或咖啡沖落一塊比牛排還大的蘋果派，令我感佩無已。

曾攜蛋糕去一位獨居退休同事家，給她七十歲生日一個驚喜。歲聿其暮，我們坐在窗邊聊天，看落日熔金，看暝色四合，終於滿天星斗。她沏了立頓紅茶，我們分食生日蛋糕。不出所料，蛋糕甜得教人失魂落魄，但茶之澀能去除一些油膩的口感，茶之苦與蛋糕的死甜交相輝映，其結果就是越吃越多。我對美國甜點一直敬而遠之，但我嘗過的最可口的蛋糕和紅茶，都無法與那一天的相比。

## 喜憂參半

在一家萬聖節道具店，兩位女學生平若無奇拿着人體殘肢道具，輕鬆得就像拿着兩棵白菜。旁邊有婦女則表現驚恐。萬聖節是一個狂歡的節日卻也隱藏着幾分不安。

圖、文：遂初



市井萬象



▲遠眺克里姆林宮建築群。

資料圖片

## 莫斯科郊外的黃昏

打開電視，經常見到何亮亮在鳳凰衛視評論俄烏衝突的炮火硝煙，這讓我想起了多年前的俄國之行。當時，我與何亮亮應俄羅斯外交部的邀請訪問了莫斯科、聖彼得堡。

何亮亮是研究東歐，特別是俄羅斯問題的專家，除了在報刊、電視上發表大量評論外，還著有《俄國新總統普京傳——從克格勃到葉利欽的接班人》、《零容忍》等。那次參訪俄羅斯，他當然是我的老師與「導遊」。除了官方安排的行程，我們商定在莫斯科要參觀兩個地方，一是克里姆林宮，一是莫斯科郊外的新聖母公墓。

在物質匱乏的年代，前蘇共領導人赫魯曉夫的一句：「土豆燒牛肉就是共產主義」，一直讓我們心嚮往之。俄羅斯朋友知道我們對這個人感興趣，首個私人行程就是安排我們到克里姆林宮參觀。細心的俄國外交部翻譯馬斯諾娃，中午安排我們在克里姆林宮的原蘇共中央委員會食堂裏吃飯。她讓我與亮兄坐在赫魯曉夫當年坐過的桌子上，吃土豆燒牛肉。

俄羅斯的土豆燒牛肉與中國的還是有很大不同。俄式土豆燒牛肉不是一道菜，而是一種羹。克里姆林宮的主廚維克多，別利亞耶夫介紹，這道羹特別地方在於，所用的牛肉必須先用黑胡椒、紅酒和雞蛋一起醃製。土豆更是要事先炸成金黃色備用，然後用慢火熬成濃湯。俄式土豆燒牛肉的確鮮美，配上俄羅斯特有的黑麵包，讓我們大快朵頤。我終於在克里姆林宮裏品嚐了一頓赫氏的「共產主義」午餐。

克里姆林宮裏有一個教堂廣場，這裏有獨一無二的中世紀宗教建築群，包括聖母升天大教堂、天使長大教堂、天使報喜大教堂、聖母法衣存放教堂、十二使徒教堂、

多棱宮，以及牧首宮、伊凡大帝鐘樓等建築。政權中心可以與教堂並存，這是俄國政治的一大特點。我們那天參觀了克里姆林宮內的大天使教堂。主教專門安排了八位東正教歌手在教堂裏為我們唱聖歌，那是我人生第一次聽無伴奏合唱。教堂就似一個大音箱，和聲優雅，韻味厚重，共鳴迴盪，有如天籟之音。

步出教堂廣場不遠處，就是黃白兩色的古議會大樓，現在是普京總統的辦公室。我特意站在普京辦公室大樓外照了一張相，以感受一下這位俄羅斯領導人的霸氣。克里姆林宮裏有個小花園，林木蔥鬱，花草繁茂。花叢遠端的那棵樹是由蘇聯宇航員加加林遨遊太空後帶回的樹種，栽種已有許多年了。眼前這棵樹枝繁葉茂，樹冠高大，生機勃勃。

在十天的訪俄行程中，莫斯科郊外新聖母公墓中赫魯曉夫的墓地，給我留下的印象極為深刻。後來，親身埋葬蘇聯的最後一位蘇共領導人戈爾巴喬夫也被葬入此地，與赫氏相伴。當我站在赫氏墓前，那塊黑白相間的墓碑正是歷史對他的評價。望着墓碑上的赫魯曉夫頭像：那緊鎖眉頭下微眯的雙眼正眺望着遠方，正是他讓克里米亞與俄羅斯分離，面對俄烏衝突的確煙何時能熄，他在想什麼？是在冥思還是在夢想？是在懺悔還是在苦笑？

步出新聖母公墓，不覺間外面已是寒風凜凜。遠處夕陽西下，映紅了天邊的晚霞，雲彩像火一樣的金黃燦爛，那光芒是這樣的柔和恬靜。夕陽一點一點地落了下去，光芒也漸漸地淡去。我想起唐朝李商隱的一首詩「夕陽無限好，只是近黃昏」，心裏湧起一股悲愴。滄海茫茫，殘陽如血，這就是莫斯科郊外的黃昏。

