

拜謁維米爾，與柯基一起



藝象尼德蘭 王加

年初，朝夕相處了七年的狗兒子Santa因急病驟然離世，原本活蹦亂跳的牠突然和我陰陽兩隔，切身感受到了何謂悲痛欲絕。和牠形影不離的這些年，讓我格外關注生活中人與狗之間的關係。在歐美，有嚴苛的動物保護法、有專門的領養機構、養狗體系健全到想帶一隻狗回家把你家底兒查一遍。大搖大擺地登堂入室，堂而皇之地下榻五星級酒店且「進駐」米芝蓮餐廳。此次尼德蘭藝術深度遊，從阿姆斯特丹一路南下途經多個城市，人與狗的和諧場景隨處可見。逛ZARA能偶遇伯恩山，在自行車筐裏塞着小臘腸，街邊橫躺臥隨便擲的成對阿富汗獵犬……看着狗子們昂首挺胸、「狗仗人勢」地在室內外跟着主人大搖大擺地遛着，在思念逝去的狗兒之餘不由得頗多感慨：在歐美，滋潤的「狗生巔峰」是日常生活中很具象的存在。

抵達維米爾的故鄉代爾夫特是個周日。絕大多數遊客對於此地的了解，如今更多是源於十七世紀中葉所誕生的代爾夫特藍瓷。荷蘭小鎮周末都有市集的傳統，逛了一路好不熱鬧，更是偶遇了太多各個品種的快樂狗子們。要知道，如今這座小鎮已無一幅維米



▲荷蘭代爾夫特城中老教堂內寫着「Johannes Vermeer, 1632-1675」的石碑。 作者供圖

爾真跡，因此前往城中老教堂（Oude Kerk）拜謁這位十七世紀荷蘭黃金時代的繪畫巨匠是此行重中之重。維米爾畢生從未離開過這座風景如畫的小鎮，在留下了十個孩子和「一屁股債」之後，年僅四十三歲的大師潦倒而逝。不過，儘管債台高築，能在城中主教堂長眠的事實說明維米爾生前在家鄉應仍受人景仰。

雖然始建於中世紀並經過數次擴建及翻修，但老教堂的內部風格仍屬典型的新教教堂，裝飾得簡約古樸，室內更是靜穆安寧。

教堂左右的長廊中安睡着數個世紀以來對代爾夫特城有過重要貢獻的名門望族，而我的目標很明確：「尋找維米爾」。結果，幾乎在位於教堂正中央的位置，地上的一塊石磚赫然寫着「Johannes Vermeer, 1632-1675」，左右兩側有兩個台子，一側是關於其家族墓的成員介紹，另一側則是其代表作的圖像。他的紀念碑下方有一個色彩斑斕的小花環，如此醒目的標示讓所有來教堂的遊客很難錯過。圍着維米爾的安息之地一頓拍，原本空曠的教堂內也陸續繼續有人來參觀。突覺身後氣息異樣，扭頭一看不由得樂了：一對夫婦帶着子女站在我身後，手裏抱着兩隻胖乎乎的柯基。我腦海中首先閃過的是，教堂怎麼會允許牠們進來的？後來看夫婦二人全程抱着兩隻「肥基」不撒手，想必是只能抱進來吧。開心地逗了半天狗，牠們全程在夫婦二人懷裏一聲不吭，莫非聖潔的教堂氛圍連鬧騰的狗娃都能感化？說實話，哪怕我在行前有着千萬種期待或假設，都沒有一個是和兩柯基一同拜謁大師的。這奇妙的體驗，成為了我此次代爾夫特行最難忘的回憶。

從老教堂出來就到了午飯時間，周日正當晌午很多餐廳都人滿為患，恰好在教堂外

和對岸路口處的意大利餐剛開門，我們一行人就坐在了室外，在涼爽的尼德蘭夏日看着小巷中人來人往，甚是悠閒愜意。正吃着，一位男士將自行車停在了我身後，車框裏裝着一隻呆萌的小臘腸。我連連誇他家狗娃好看，問他能摸摸不？這哥們兒倒也直爽，直接把狗從車框裏拎出來塞在了我懷裏，留下了喜出望外的我和一臉懵態的狗子。擡了一陣，狗娃試圖掙脫着想找爹，我就把牠還給了主人，之後才發現身後還站着牠家女主人看着我樂。我們相視一笑，道謝之後他們帶着狗消失在人流中。這份「路人甲」的善意，也許只有當過遛屎官的才心領神會吧。

之後翻看老教堂的官網，才得知維米爾之所以能在此安葬是得益於他那身世顯赫的岳母大人瑪麗亞·辛絲（Maria Thins），直至二〇〇七年以前，安息在岳母家族墓園內默默無聞數個世紀的維米爾只存在於一塊不起眼的小石碑上。雖然他仍長眠於此，但如今位於教堂正中央的紀念碑顯然更符合他在西方美術史上的地位。但他肯定永遠不會想到，幾個世紀後前來緬懷他的，除了不遠千里到此的我，還有兩隻偶遇的柯基。

建築氣質



善治若水 胡恩威

中環花園道一號中銀大廈，除了是中國銀行在香港的總部大樓外，更是建築經典。中銀大廈於一九八五年動土，一九九〇年正式啟用。其設計者是美籍華裔建築師貝聿銘，巴黎羅浮宮金字塔、蘇州博物館和華盛頓國家美術館東館亦是他的代表作品。

貝聿銘設計的中銀大廈，建築特色之一：它是香港少數用鋼結構興建的高樓大廈。香港的高樓大廈主要採用混凝土模式興建，例如國際金融中心（ifc）與環球貿易廣場（ICC）。選擇採用混凝土因為興建速度快，建築成本比鋼結構便宜。鋼結構雖然施工期長一點、成本貴一點，但它的壽命會比混凝土建築物長很多。到了今天，美國芝加哥很多在一百年前興建的高樓大廈仍然完好無缺，就是歸功於上世紀使用鋼結構設計。再者，鋼結構的可用空間比混凝土建築高。混凝土大樓始終有一些局限，它需要透過混凝土結構牆去支撐整座

建築物。但是鋼結構容易形成一個中空設計，製造更多空間。

中銀大廈的三角形幾何設計，仿照竹不斷向上生長，寓意「節節上升」，象徵有力量、茁壯和進取的精神。用幾何三角形、圓形、四方形是貝聿銘的設計語言當中一個重要的元素。中銀大廈是貝聿銘最重要的建築作品之一。你會發現中銀大廈的設計語言也出現在其他建築物，例如北京的中國銀行總行大廈、或者即將在上海滴水湖落成的上海中銀金融中心，幾何圖形成為中國銀行其中一個非常重要的形象。

經過三十四年，中銀大廈仍然保留着一種貴氣，別具空間感的设计，歷久彌新。這是貝聿銘建築的特色，他不是為了某個潮流而設計，而是注重一種時間性和穩定性。貝聿銘將「中學為體、西學為用」和「西學為體、中學為用」貫穿實踐，更建立了一套經得起時間考驗的「貝氏設計語言」。

大家有機會到中銀大廈那個大堂看看，那種空間感、那種莊嚴感，仍然是充滿一種大師級建築空間的獨特氣質。

逛菜市場



人與事 張君燕

海子說，從明天起，關心糧食和蔬菜。我覺得，這是最有生活氣息的詩句，也是最有詩意的生活。我喜歡去逛菜市場，尤其是早市。晨光微熹，整個小城似乎還在睡夢中。大街上的行人不多，人們的腳步也不似平常那般匆忙——這個點兒，能有什麼要緊的事情呢？我忍不住放慢腳步，生怕吵醒小城的酣夢。

踱步到菜市場，一切就都不一樣了。這裏似乎是另外一片天地，到處都是人。人們挨個走過一個個攤位，好像一不小心就會錯過什麼精彩。我貪婪地四處張望，各種鮮嫩的色彩呼啦啦地堆滿我的眼睛。一根根翠綠的黃瓜，頂花帶刺，像戴着草帽的少年，青澀又充滿活力；碧綠的小白菜、油菜等各類青菜紮成一小捆，整整齊齊地碼在一起，像排隊出操的士兵，等待人們的檢閱；萬綠叢中一點紅的西紅柿絕對是吸睛的存在，讓人忍不住想要拿起一個，在衣角上蹭兩下就送入口中；還有青紅椒、四季豆、蒜薹、韭菜、西芹、香菇……直看得人眼花繚亂。

光是茄子都有好幾種，從形狀上區分，有長茄子和圓茄子；從顏色上區分，有紫皮的和綠皮的。堆在一起，一個個表皮光滑

鮮亮，能照出人影來。長茄子適合清蒸，蒸熟調味後拌入蒜末和小米辣，最後滴幾滴香油，爽口又開胃；圓茄子用來紅燒或者做成糖醋茄子，味道都不錯。

我最喜歡的是母親做的茄盒。茄子對半切開，再切成薄片，相鄰的兩片不要切斷，用來夾調好的肉餡，最後蘸上了雞蛋的麵汁下入油鍋，炸至兩面金黃就可撈出。咬一口，外皮酥脆，裏面軟糯，茄子充分吸取肉餡的油脂，植物的清香與肉的濃香激烈碰撞，在舌尖上綻放出層層滋味。令人欲罷不能。

我情不自禁蹲下身子，開始挑選茄子。稱了幾個茄子，又順手買了一些金針菇、青椒和生菜，還拿了兩根蔥。在挑選的過程中，我已經在腦子裏盤算做什麼菜了。就這麼慢悠悠地轉着、看着，走出菜市場時，不知不覺手裏已經拎了很多蔬菜。與此同時，突然生出一種很充實、很幸福的感觉。這才是充滿煙火氣的生活。有朋友跟我說，她喜歡把家裏的冰箱塞得滿滿的，在外面累了一天回到家時，會有一種隱約的期盼，可以吃好吃的！這樣即使一個人在家，也不會覺得空蕩，更不會感覺沮喪和頹廢。

如果你去逛菜市場，一定不能空手出來，最好多買一些蔬菜，塞得雙手都要拿不下。因為我們拎在手裏的是蔬菜，享受的是生活，它們不僅是眼前的苟且，還是詩和遠方。



如是我見 吳捷

到丹東、延吉、琿春等中朝邊境城市，不飽餐朝韓美食，就太對不起自己了。放心，肯定吃不胖。拍拍自己的A4腰：就是這麼自信。數十種朝鮮、韓國料理從何吃起？曾問三個韓國留學生，在韓國最受歡迎的中餐是什麼，三人頓時眼放晶光，齊聲喊：「Ma la tang！」倒把我逗笑了。她們問我喜歡吃哪些韓國菜，我答「Dobogi, pipimpap」，也引發一片笑聲。

「煮年糕」的正確拼寫是tteok-bokki, tteok意為米糕。韓語tt、kk聽來如普通話d和g；詞末的p、t、k正如粵語短促的收音（如葉yip、目muk），保留了古漢語的「入聲」。在雅西圖讀書時認識很多韓國朋友，學了一點兒韓國語，大學旁邊的韓國館子我們全吃遍了。有一家煮年糕的，捲心菜、洋葱略炒，加年糕條、砂糖、辣椒醬同煮。湯汁濃稠，年糕軟糯，紅橙白綠，熱辣滾燙，燙得舌頭在嘴裏左晃右躲，吃得唏噓呼味，嘶嘶哈哈，涕淚滿臉。這次在丹東「高麗街」路邊小館，以懷舊心情點了煮年糕，警告家人：「這個很辣的！」結果只是微辣，鹹中滲甜，透着醬裏發酵的鮮味。也許是因年齡漸長，比較能品嚐出立體、細緻的層次？

打糕，是tteok的一種，作為「糯米星人」的我豈能輕易放過？從琿春回圖們，在敬信鎮停車午飯。打糕端上來，嚇人一跳：巨大一盤，白白淨淨，灑滿紅豆沙。狠狠咬下幸福的一口，香，甜，糯，嚼勁足，越嚼越歡喜。糯米糕凝滯不化，萬勿貪吃，否則會如《西遊記》裏的朱紫國國王，胃裏堵住一團糯米，苦病三年。於是把大半盤帶回酒店，次日蒸之，盡數變作軟軟黏黏，拉長絲而食，趣味無窮。

然而意猶未盡。在延吉的西市場，找到三四家賣新鮮打糕的小商販。她們爭相攬客，先嘗後買。每家櫃台裏坐着一兩個大盆，盛滿一包包胖乎乎柔柔的打糕，讓人好想伸手揪一下它們的小肥臉兒。購得半斤，小販又在袋中加一勺黃豆粉、一勺甜豆沙。多麼罪惡的碳水卡路里，就這樣溫溫熱熱粘在手中，悠然而返。細細嚼，慢慢品，糯米本身的甜

中朝邊境探美食



▲朝鮮冷麵。

▲石鍋拌飯。

資料圖片

味，在砂糖和黃豆粉的烘托之下昇華。「拌飯」應寫作bibimbap，韓語輔音b似普通話較輕（不送氣）的p音。石鍋拌飯，只是拌飯的花樣之一。我在延吉「考世茂」和丹東「高社長」大啖石鍋拌飯，不厭其多。就喜歡看那厚厚實實的一鍋，一路滋滋瀝瀝響着上桌，裏面整齊齊齊如花瓣舒展，擺滿豆芽、黃瓜絲、胡蘿蔔絲、蘑菇片、菠菜、肉絲等等賞心悅目的彩色，其上兀自卧一個生雞蛋，雞蛋下暗藏深紅辣椒醬，四周點綴海苔碎、白芝麻。這時拿起筷子，一通亂攪，宇宙洪荒，倏忽開關，離震坎巽，各就其位。生雞蛋燙熟了，裹住蔬菜。貼在石鍋上的那層米飯燙成鬆脆的鍋巴，沾着與石鍋之間事先抹上的一層芝麻油，兩種香，多層口感，一勺一勺，大口大口。

不用石鍋，裝在金屬大碗裏的拌飯同樣好吃，各家都有獨特的配菜和調味品。拌飯的靈魂之一，與煮年糕一樣，當然是辣椒醬。傳統朝鮮辣椒醬是要加入糯米粉、黃豆粉和糖並且長期發酵的。所以朝鮮料理的辣，不似重慶的麻辣、雲貴的酸辣，而是甜辣。中國麻辣燙的「麻」別具一格，因此在韓國特受歡迎。

夏天少不了要吃冷麵，延邊隨處可見冷麵小店。碗大而深，高湯裏調入醋、醬油，涼浸浸的，有的飯館還會加些碎冰，酸爽銷魂。蕎麥麵浮沉其中，頂着黃瓜絲、蘿蔔絲、一小撮辣白菜、半個白煮蛋和幾片飛薄的牛肉。麵條滑潤而彈韌，一筷子輕輕易還咬不斷。抬眼偷窺，鄰近幾桌也是白牙森森，努力咬麵，不亦樂乎。此時服務員貼心地送



▲朝鮮冷麵。

▲石鍋拌飯。

資料圖片

上剪刀，一刀兩斷，眾人嘴邊因之免於垂掛「髯口」。

可是麵條應當剪斷麼？夏目漱石小說《我是貓》裏，主人公的朋友迷亭認為，剛學吃日本蕎麥麵的生手總喜歡嚼個不停，其實「不能嚼，一嚼蕎麥麵條的味道就沒有了」，必須把長麵條「味溜一下吞進喉嚨裏」。這番高談闊論，不知是夏目漱石的夫子自道，還是一本正經的胡說八道。不過夏目漱石一直有胃病，最後死於胃潰瘍。柔軟的蕎麥麵不細嚼而吞之，好像對胃太不友好了。

又是年糕又是飯呀噠呀的，碳水吃多了，來碗湯順順氣兒吧。不要被「清國醬湯」的名字迷惑了，清國醬亦寫作「清麵醬」，又叫「臭醬」，黃豆發酵而成，日本納豆的親戚。無法承受任何一種臭豆腐的我，喝清國醬湯還不至於人仰馬翻。也許因為湯稀釋了醬的威力，臭味淡淡，如幽魂一縷。湯裏有小塊豆腐、豬肉絲和蔥片，辣白菜與辣椒粉把一碗湯染得鮮橙紅。澆一大勺在熱米飯上：嗯，異味撲鼻，臭醬裏的黃豆瓣衣軟爛，混在白米飯裏別有風味。配上一盤金黃的香煎明太魚，這一天就沒有遺憾了。

因為對大塊大片的肉從來都不感興趣，雖然燒烤店遍布中朝邊境城鎮的街巷，也只是過其門而不入。人的胃納有限，只能精選真正喜愛的食物，也就顧不得如今流行什麼、別人心儀什麼了。在中朝邊境逛吃逛吃，一圈下來，A4腰果然還在。只要把A4紙橫持就好了。

而且，只要吃得足夠快，體重就追不上我。就是這麼自信。



雙色硫華菊盛放



市井萬象

廣東廣州，海珠湖公園內的雙色硫華菊迎來盛花期，吸引遊客前來賞花遊玩。圖為盛放的雙色硫華菊與廣州塔遙相呼應。

中新社