

七日談

（海外篇）

回到中國，興沖沖來蘭州，想吃正宗的「蘭州拉麵」，孰料在街頭根本看不到「蘭州拉麵」的招牌。人家蘭州人吃的，是「純湯牛肉麵」。

湯麵湯麵，湯最重要。「唱戲靠腔，吃麵靠湯。」即便是素麵、陽春麵，若想好吃，就不可清湯寡水。中式湯麵，必須用火和時間，拆解出肉、骨、菌類等食材中的清香鮮醇，加以獨門秘笈的調味料，過濾、沉澱，精華凝為一碗高湯，這才上得了台盤。然後澆頭配菜，各顯神通。蘇式湯麵，燜肉、爆鱔等五花八門的澆頭之外，還有「重青」、「免青」、「過橋」之類外人聽來如黑話的術語。民國時朱楓隱《饕餮家言》有篇《蘇州麵館花色》：「凡此種種麵色，耳聽跑堂口中所喚，其如丈二和尚摸不着頭腦也。」重慶小麵，但見廚師從十幾二十個小碟兒裏，千手觀音般飛速舀取油辣子、鮮花椒、花生碎、蔥花、香菜、榨菜丁、芽菜末、炸黃豆，配料恨不能喧賓奪主。

然而，這些都是在「麵」之外做文章。不要忘記，「湯麵」的另一半是麵。湯好，麵麻麻地，也只得七十分。蘭州的純湯牛肉麵很簡約，只有湯、麵和寥寥幾樣配料，三者各擅其場又彼此幫襯，天作之合，一嘗難忘。麵條並非機器軋出，而是現場抻出來的，所以特別勁道，咬嚼之間，趣味無窮。夏目漱石小說《我是貓》借迷亭先生之口論麵條說：「新擀出來的就是好，蕎麥麵若是放久了（錯過食用最佳時機而失去嚼勁），就和蠢笨之人一樣，全然不可靠。」（焦桐《論牛肉麵》把這句話化作「麵條缺乏韌性和人沒有腦筋，兩樣都叫我害

怕。」）

我在蘭州住的酒店，特別請到一位拉麵師傅，早餐為客人做純湯牛肉麵。杓後一樽大鍋，熬着好大一鍋高湯，粗圓的牛骨從中探出。我深吸一口肉骨湯的香，對戴着小白帽的師傅說：「來碗麵。」「好嘞！好了叫你！」我正琢磨着「（麵）好了（我）叫你」的主語省略，師傅已從身前案板上的大塊麵團上，揪下可以攏在他手心的一小團麵。那團麵中了魔法，特別聽話，就在師傅兩手一伸一合、一低一蘸之間，乖乖地一變二、二變四、四變八……轉眼變成可單手提起的一縷銀絲。師傅手揮目送，在空中彈跳着的麵條就輕輕飛入了高湯旁另一口鍋，鍋裏燒着開水，白汽滾滾。須臾，「叮」的一聲，「麵好了！」

小小一碗，漂着一片牛肉、一小楔白蘿蔔。香菜末、蔥花和油辣子有的是，深碟兒盛了，自己酌量添加。我加了一小勺蔥花、幾滴油辣椒，猶豫片刻，又添上幾葉從小就有點怕的香菜，小心翼翼捧到餐桌邊。青花瓷碗，筷子輕攪，一碗麵的色、香、味瞬間都醒了：小蔥和香菜末被滾熱的高湯一燙，忽然煥發出淡黃和碧綠的清芬，襯着點點載浮載沉、鮮紅油亮的辣子，雪白的蘿蔔，淡褐色紋理清晰的牛肉片，隱隱浮現在碗底的細絲麵條，聚在碗邊的圓圓小小的油星。忍不住立即挑起一筷子麵，迎以血盆大口——

喔，真好吃。湯鹹鮮，味濃而色清，醇香而不膩。油辣椒裏加了花椒碎，湯裏也因之帶上濃郁的花椒味，全都纏纏綿綿在每一根嚼勁十足的麵條上，吃完一口立即想再吃一口。那不是軟趴趴可以呼嚕呼嚕喝下去的機器製掛

美好的簡約

吳捷



◀蘭州牛肉麵。

味調得恰到好处，辣也辣得夠勁兒，卻只在口中一晃而散，好吃到停不下來。呼嚕嚕吃完一半，不勝其飽，才戀戀不捨把碗推給眼巴巴等待多時的家人。

店內明亮潔淨，

座無虛席，戴着小白帽或素色頭巾的人們來點一碗麵，三下五除二，碗中迅速見底。有了現成的高湯、事先準備好的大塊麵胚，隨時掙一把麵簡單易行，吃起來也容易落喉，醋、茶和額外的蔥花、油辣椒都自取。遼耀東先生曾撰文，把牛肉麵一論再論而三論。他認為，加了豆瓣醬的台灣牛肉麵也許源自川味小吃「小碗紅湯牛肉」，加麵條即成，一九四九年後在台灣因地制宜，成為中式快餐的一種，發揚光大。現代社會，生活忙碌，速食、快餐大行其道，良有以也。

工作壓力山大的時候，別忘了告訴自己：越是緊張，越是一團亂麻，越要坐下來，心無旁騖，慢慢吃一餐飯。「食少事多，其能久乎？」吃好，才有力氣和心情應對一切。一碗蘭州純湯牛肉麵，也許會給你一點啟發：經典不必冗繁，美好恰在簡約。

貴州之味在於山

繽紛華夏
伍俊飛

朝霞未盡時，我隨友人攀行在煙霧繚繞的雲霄山。青翠碧綠的苔蘚鋪滿石板路，松茸裹着露水，牛肝菌滲着赭色漿汁，竹蓀拖着白紗裙裾。友人折了一段木薑子枝遞過來道：「貴州人做菜，總會灑上草木香。」碎葉在指間搓出辛涼，恍然悟得高原灶台上的秘密——所謂黔菜，原是天地贈予貴州人的山野珍饈。

憶起黎平街市上搭棚煮魚的侗家。酸湯在鐵鍋裏翻着胭脂色的浪花，細鱗魚如素綃裁成的柳葉。阿妹舀勺山泉水添湯：「這酸是野番茄與米湯在杉木桶裏釀成的，勝過超市裏售賣的陳醋。」山桐子油點入的剎那間，辛香與酸冽撞作滿谷松風。忽記陸羽《茶經》中煮茶「用山水上」之說，貴州人卻將山水化作了味蕾上的享受。諺語道「三天不吃酸，走路打蹺蹺」，這酸湯能叫人筋骨生風，步履如飛，原來主要仰仗山泉水的功勞。

山間茶園裏，姑娘們背着竹簍採擷九倉茶。芽尖凝着露色，新潮廚師將其與土雞蛋同炒，青碧間雜嫩黃，恍若春山初醒。鐵鍋騰起青煙時，茶香與蛋香融作混沌初開的氣象。置於唇齒間，韻味綿長，竟較都勻毛尖炒蛋另有一番風味。友人笑說這是「道法自然」：「茶葉可以烹煮，也可以煎炒，因地制宜，反而吃出些仙氣。」石桌上擺着抹茶糕點，碧玉色裏嵌着野核桃

仁，恍若將整座茶山封進了方寸之間。這般吃法令我想起宋人點茶的古意，卻又更添幾分西南部地區民族的率真。

日影西斜時拜訪半山腰上的酒莊。主人家以鐵皮石斛煨湯，瓦罐裏浮着灰灰菜與野百合。琥珀色的湯水入喉，隱隱散出山坎蕨菜的清氣。「你看這石斛根鬚可像龍爪？」他指廊下晾曬的藥材，「長在絕壁上，吸千年雲霧，當然比平地的多三分靈性。」說罷端上來煙霧蒸騰的竹筒飯，新伐的毛竹裹着紫米，飄來竹膜清甜的香味。隨後上桌的仙人掌炒牛肉，仙人掌如秋葵般滑潤，牛肉如粉絲般酥嫩，沁透了高原的星辰風霜。

暮返貴陽，歇腳街頭，卻見廚師操鐵鏟如揮毫潑墨，米飯、酸蘿蔔、折耳根、青豆、石耳、臘肉、紅辣椒紛飛入鍋，火舌舔舐，在市井中生出差趣。食客圍坐矮檯，吃得滿頭大汗仍不肯停箸，詢問美食名稱，答曰：「人間真味怪嚙飯！」品嘗一口，不由感嘆「桂林山水甲天下，黔州食材絕萬方。」那些在雲霧裏生長的菜蔬，在岩縫間覓食的牲畜，在晨露中舒展的菌蕈，本就是大山的精靈所化。所謂黔味，不過是莽莽蒼山借人間灶火，蒸煮出的一味地氣天香。

夜來到廣場閒逛，遇見老年人載歌載舞，配樂如同苗寨銅鈴與山溪唱和。在小攤旁坐下，覓得一包刺梨乾，含一枚在口，酸澀過後，自有清甜從舌底滲出，恰如黔中食事，總教人在紅塵煙火中品出桃源山魄。

藝象尼德蘭
王加

油畫的誕生得益於凡·艾克兄弟(Van Eyck brothers)的貢獻。早期尼德蘭繪畫無論從創作技法、構圖布局還是肖像畫範式層面均對「文藝復興盛期三傑」有着深遠影響。然而，藝術風格往往是相互的。輝煌的意大利文藝復興繪畫是否對弗拉芒原始派(Flemish Primitives)的大師們有類似的風格借鑒呢？前天我在德國法蘭克福著名的施泰德博物館(Städel Museum)內偶遇的一幅羅希爾·凡·德·維登(Rogier van der Weyden)的《美第奇聖母》或許能給出答案。

《美第奇聖母》以一個典型的天主教祭壇畫拱頂形式繪製，人物的排列也按照拱頂的弧形呈階梯狀向下排列。身穿藍袍的聖母懷抱聖嬰居中站在高台之上，四位聖徒分列兩側：紅袍施洗約翰與手持鑰匙的綠袍聖彼得在左邊站立，右側兩人則是聖徒科斯馬斯和達米安。兩位白色天使手持打開的幔帳布簾透出帳內金色繡花的幕布，讓觀者的視角不由自主地聚焦在正中央的聖母子身上。然而，這幅看似尋常的小幅私密祭壇畫不僅包含了尼德蘭繪畫傳統，還蘊含了意大利文藝復興的獨特題材，畫中的物品甚至暗指委約人的身份。

一四五〇年，教皇尼古拉斯五十世宣布此年為天主教赦免罪過、普世寬恕的聖年。因此，來自歐洲各地的信徒紛紛湧入梵蒂岡朝聖。據部分史料記載，凡·德·維登很可能在當年前往羅馬朝聖，並在途中與顯赫的美第奇家族和埃斯特家族成員相識。事實上，締造佛羅倫斯文藝復興盛世的美第奇家族與尼德蘭地區早有淵源。一四三九年三月二十四日，家族初代大佬



▲羅希爾·凡·德·維登(Rogier van der Weyden)畫作《美第奇聖母》。作者供圖

老科西莫·德·美第奇(Cosimo de' Medici)所引領的家族銀行在布魯日正式開設分行，兩座文藝復興重鎮增加了更多貿易往來，尼德蘭繪畫也藉此流通到了佛羅倫斯。無論是通過凡·德·維登的朝聖之旅還是布魯日分行的信息共享，身為藝術贊助人且受才如命的老科西莫得以接觸到了這位享譽歐洲的尼德蘭繪畫巨匠。鑒於其作品中對各類物體逼真且精細的材質刻畫和對油畫技法的熟練使用顛覆了意大利文藝復興的傳統認知，老科西莫在朝聖之旅結束後不久先後向凡·德·維登委約了兩幅作品：一幅祭壇畫《基督下葬》現藏於佛羅倫斯烏菲齊美術館，另一幅便是這張《美第奇聖母》。

多位聖徒圍繞聖母子的「神聖對話」(Sacra Conversazione)是專屬於意大利文藝復興的創作題材。顯然，凡·德·維

登在朝聖之旅中學到了這類題材的範式，並在給老科西莫的委約中得以呈現。而畫中多個元素的出現都暗指此作是獻給美第奇家族的。首先是聖母兩側聖徒的選擇：右側的科斯馬斯和達米安是美第奇家族的守護聖徒，而左側的施洗約翰和聖彼得則是老科西莫的兩位兒子皮埃羅·迪·科西莫·德·美第奇(Piero di Cosimo de' Medici)和弟弟喬瓦尼·迪·科西莫·德·美第奇(Giovanni di Cosimo de' Medici)的洗禮聖徒。其次，前景的靜物百合與畫面最下方的佛羅倫斯城徽同樣反映出此作與佛羅倫斯僱主的聯繫。由此可見，這幅較小的祭壇畫很可能是老科西莫為兩個兒子委託並安置在家中禮拜堂的。不過，畫作最終因何未像《基督下葬》一樣被納入美第奇家族私藏，而流落在距尼德蘭地區不遠的法蘭克福則不得而知。

值得一提的是，凡·德·維登為老科西莫所繪兩幅作品均使用了橡木板，這種木材在意大利畫作並不常見，客觀說明畫家是在家鄉尼德蘭完成創作，而非是在遊歷意大利時作畫。尼德蘭的本地木材和繪畫技法，結合意大利的主題形式、構成了這幅罕見的兩種文藝復興風格的巧妙融合。儘管老科西莫與凡·德·維登於一四六四年相繼去世，但意大利與尼德蘭兩種文藝復興畫風的相互借鑒卻才剛剛開始。隨着凡·德·維登、漢斯·梅姆林(Hans Memling)、雨果·凡·德·高斯(Hugo van der Goes)等人的作品不斷在意大利流通，嶄新的油畫技法，以及有別於意大利傳統的四分之三側臉半身像和以自然風景為背景的肖像畫形式都開始被達·芬奇、拉斐爾等文藝復興盛期巨匠所納為己用。凡·德·維登筆下的《美第奇聖母》，或許是那個時代為數不多的尼德蘭繪畫受意大利題材影響的案例。

路人的同理心

喧暖人生
香寧

晶晶是我的親家。那是我們開的玩笑，她養了一隻金漸層公貓，我養了一隻三花異國短毛母貓，兩隻貓過年在一起住了個把月，我們篤定牠倆培養出了感情，便做主給這兩隻已經育成的貓訂了親。前不久我給這隻金漸層女婿買了新的貓鏈，約了晶晶一起吃飯，貓的事情沒提多少，卻聽她說了一個讓我感動的故事。

那是三月初的一天下班，打工族們飢腸轆轆且疲憊地擠進七點半的忙碌地鐵車廂內。晶晶搭乘的這班港島線早沒座位，她站在車廂中央，正對面是兩個乘客。其中一個阿婆立刻吸引了她的注意力。阿婆滿頭銀髮，髮髻未能妥善盤於腦後，又或許是當日風雨的緣故，頭髮顯得凌亂不堪。她穿着單薄的印花衫，顏色已褪去，看不出原本的花色，她瘦削得只剩嶙峋骨架，被皺紋皮膚包裹着，右手握着一根破舊掉了漆色的木頭枴

杖，另一隻手顫抖地握着一個無法分辨品牌的手機。晶晶記得那是個陰天，白天還時不時落了幾場冷雨，因此阿婆的單薄衣裳和瘦削身形已讓她憂心不已。但不經意斷斷續續聽到阿婆在手機裏的對話，更讓晶晶揪心。

「我沒錢了，就只能走路回家……」
「我那日拖紙皮，跌跛腳，沒錢醫，只能整支枴杖頂住先……」

「哪裏有錢醫呢，我真的能給的錢都給了他們，現在走路都不太行，紙皮都執唔到幾多……」

阿婆打電話的聲音不大，她全程低着頭，握着電話的手一直在顫抖，和她帶着微微啜泣的蒼老聲音一樣。

晶晶說，看到她這個年紀，就不自覺想起自己的外婆，也是快八十的人了，和這個阿婆卻是完全不同的境遇。外婆兒孫滿堂，都很孝順，氣色身體也很好，更不會需要去

換紙皮幫補家人，也不會有病無法看醫生。她越想越覺心酸，目光碰巧和阿婆隔鄰座位的一位女士相遇。兩人都是憂心忡忡，心懷不忍，那位坐在阿婆身邊的中年女士打扮斯文，衣着樸素。

晶晶告訴我，阿婆的廣東話有很濃重的口音，所以只能勉強聽到上面那些話，但她隔鄰的女士一定是都聽明白了，因此在她落車之前，她從身上攜帶的小包內，拿出了一張二十蚊的紙幣，塞到了阿婆握着枴杖的手中。只微微一笑，便匆匆擠在人群中，離開了車廂。

阿婆尚未反應過來，中年女士已經消失，還在通着電話的阿婆扭頭去追尋中年女士的身影，已尋不到。她渾濁的雙眼裏混進了淚光，緩緩低下頭，手中還攥着那二十蚊紙幣。

晶晶被那位中年女士所打動，她倚着地

鐵的扶欄，把隨身的小皮包從肩上取下，在裏面的錢包尋找零錢。只有一些硬幣和一張二十蚊紙幣。

「所幸還有一張二十蚊的紙幣。」晶晶說，「不然那天回家會一直不安心。」

她和那位女士一樣，在落車前，把紙幣塞進了阿婆的手中。她輕輕地對阿婆說，「畀你嘅，收好嘅。」匆匆轉身落車，晶晶說只看到阿婆當時詫異的表情，還有顫抖的雙唇，也許阿婆想說感謝的話，但是她要趕在地鐵關門前落車。

晶晶說，聽不到阿婆和我道謝最好，我怕我忍不住哭。

我們都是路人，可我們又不只是路人，在芸芸眾生中，我們都扮演着很多的相同角色，比如兒子、女兒、父母、阿公阿婆，阿爺阿嫲……擁有同理心，是每個路人的寶貴品質。