



合集《沙漠的綠洲》

「沙漠的綠洲」僅七十六頁，約四萬字，收易滄的《大時代的插曲》、白駒的《海燕》、潘兆賢的《梅影心聲》、李學銘的《孤寂》、亞波羅的《隱蔽著的閃光》、郭冰洋的《懺悔》、維琪的《湖畔》和李海眉的《三代》等八篇，他們都是當年香港青年文壇的活躍分子，大都參加過其他合集的出版，此中特別要提的，是李海眉和李學銘。

李海眉即李立明，一九六〇年代初已出版個人小說集《女皇》，後專研現代中國作家，出版評傳及傳記達八種。李學銘的《孤寂》，寫大學生暗戀實報代中國的故事，從暗戀到目睹她投進一個醜漢的懷抱而唾棄，著重意識流動與心理描寫，是集中最出色的一篇，可惜李學銘後來放棄創作，在理工大學及教育學院任教，並潛心專研語文教學，成為本地著名的學者。

具特色的合集

許定銘

「十里洋場」指的是舊中國的上海。時人都知道，「十里洋場」，還只是指舊上海的租界，這一稱謂的出現，是在十九世紀八十年代。如袁梨老人《同光梨園記略》：「同治三年（公元一八六四年）滬北十里洋場，中國巨商，薈萃於此，女閨三百悉在租界。」又刊印於光緒九年（公元一八八三年）黃協瑛的《淞南夢影錄》：「錢塘袁翔甫大令嘗有《望江南》詞三首，文言通俗，盡相窮形，讀之如向十里洋場探風問俗，固不第作海天之閒話，甄香國之新聞也。」鴉片戰爭以滿清王朝的失敗告終，英國憑藉強加給中國的不平等條約，在上海劃定了租界，法國、美國步英國後塵，也都劃定了各自在上海的租界地。

當時在上海的外國人，因擔心華人排外，都住在了租界裡，以利租界當局之保護。租界裡於是有了專供他們享用的高樓、商店、餐飲、娛樂場所，漸變燈紅酒綠，市民因租界裡洋貨充斥，洋房高聳，洋人比比皆是，所以把租界叫作了「洋場」。

至於為什麼要加「十里」呢？據《上海辭典》載：上海開埠後，外國人不斷湧來滬上，在外灘建造洋樓，開設洋行，並劃定租界，其時最早的英美兩租界（即公共租界）的長度約十里，自此即有「十里洋場」之稱。還有一種說法，地處英美租界的南京路，是上海開埠後最早建立的商業街，也是舊上海最熱鬧繁華的所在，它東起黃浦江邊外灘，西達靜安寺，全長約十里路，被稱為「十里洋場」。

晚清時期，不論是英美租界還是法租界，曾一再再而三強行拓展地界，面積翻了幾番，但「十里洋場」之名一直沿用而未變。故而「十里」兩字，只是一個虛擬數詞，表示了方圓或長度之大。漸漸的，人們以「十里洋場」泛稱整個舊上海了，《上海辭典》：以租界為標識的十里洋場的發展與繁榮，使上海成了西方冒險家的樂園，他們先後修築跑馬廳，開闢南京路，為宣揚西方文明，出現了包括新聞、出版、電影、文化的眾多機構，還有舞場、夜總會、賭場、酒吧、妓院，成為舊上海的代名詞。

用「十里洋場」代稱舊上海，為社會公眾所認可，不但口耳相傳，還頻頻出現在了名人的著作中，如教育家、散文家曹靖華的《飛花集·憶當年》：「五四風暴中，作為一個北方省城的中學生，到上海參加第一次全國學生代表會議。這宛如一枚剛出土的土豆，猛然落入金光耀目的十里洋場。」劇作家、電影理論家柯靈《〈阿英散文選〉》序：「他在一九二七年的大風暴中，路上經過『四一二』血洗的上海，一直戰鬥到十里洋場完全淪入日本侵略軍的鐵蹄之下。」小說家茅盾的《健美》：「我們這十里洋場實在還不過是畸形的殖民地的資本主義社會。」

陸茂清

陸茂清

要繼續和這些人保持聯繫，注意他們的反應，尤其是對大事件的反應，隨時通知我們，讓我們有個準備就行。我們不打無準備之仗。」

在當時的情況下，對英若誠和楊憲益這兩個有「裡通外國」之嫌的人來說，組織上賦予如此重任，無疑意味著一種特別的信任。而他們原本就打心眼裡熱愛新中國、熱愛共產黨，因此為了證明自己的忠誠，洗刷自己身上的疑點，其工作熱情也就可想而知了。雷音女士在經傳主審定的《楊憲益傳》中寫道：

他以為身負重任，意味着自己重新得到了黨的信任。他在加班加點地翻譯大量有用或無用的東西的同時，還利用晚上和周末的時間「交朋友」，進行一系列的「社交」活動；他按照組織的要求如實向「上面」匯報與外國朋友的每一次談話內容……

其實，對於他們的這種心理及由此激發的工作熱情，組織上是早就充分把握了的。因此，從選擇的對象看，組織上顯然比較偏重身上帶有「疑點」甚或「污點」的人，況且這些「疑點」或「污點」本身也使他們具備了某種「隱蔽性」，有助於他們去收集「同類人」的信息，如由「裡通外國」的人收集海外人士的信息，由「右派分子」收集「右派分子」的信息，後者如馮亦代。

當然，為了讓他們更努力地工作，組織上也給予了他們相應的工作和生活待遇，盡可能地幫助他們解除「後顧之憂」。關於這方面的情况，英若誠在自傳中只有兩句話捎帶提及：「他們會先打電話給我，然後派車來接我。通常都請我吃了一頓飯，席間話題則隨時局而變。」再簡而言之，就是「派車接送、邊吃邊聊」——這的確符合秘密工作的特點，但顯然過於簡略了。好在楊憲益就此說得較為全面、具體，使我們得以一窺當年秘密工作者的各項待遇：

由「水流雲在」而「漏船載酒」

虞非子



近日整理書架，順手翻閱英若誠英文口述自傳《水流雲在》（康開麗整理並撰寫，張放譯，英達譯審，中信出版社二〇〇九年版），竟時不時將其與楊憲益的英文自傳《漏船載酒憶當年》（薛鴻時譯，北京十月文藝出版社二〇〇一年版）作「比對」。這倒不僅是因為這兩本自傳最初均以英文寫成（這在中國人的自傳中頗為鮮見，雖然因各種原因，兩譯本均有刪節），兩位傳主在一九四九年之後若干階段的經歷亦有某些相似之處，更是因為兩人都曾為有關部門從事過秘密工作。而楊憲益的那段經歷，在我一直還存有若干疑團。

可能是因為涉密的緣故，兩本自傳關於那段秘密工作經歷皆着墨不多，均不足兩千字；且英若誠自傳還是在交代其「文革」初入獄原因時「帶」出的，章節標題也不很起眼：「為彭真同志工作」（楊憲益自傳則是按年代敘述，將其列入「第三十一章」）。但即便如此，將兩者「比對」着閱讀，當年秘密戰線的一些情況也多少是能夠看出個大概的。

據兩人自傳，英若誠「入行」比楊憲益早，是在一九五二年。當時，對台工作無疑是一個重點，英若誠的海外關係，尤其是他父親去了台灣，可能是他被選中的主要原因。在自傳中，英若誠也提到

「當時台海局勢相當緊張」，「我父親剛去台灣沒幾年……通過在天津做生意的熟人給我們寄過一些錢……」遺憾的是，關於這一工作何時「告一段落」，英若誠沒有說，但從「在將近十年時間裡，我被允許接觸大量的英文讀物」看，他至少幹了有「近十年」。而楊憲益則是一九五八年「入行」的，但只幹了三年。有意思的是，馮亦代「入行」也在這一年，這或許是因為「反右」之後組織上加強了這方面的工作。

英若誠的「入行」過程與楊憲益相似，都是由素不相識的「神秘人」的來訪開始，只是英若誠隨即被帶去一個陌生的地方見到了「彭真同志」，而楊憲益只是在「最後的晚餐」上才真正「見識」了「神秘人」的上司——「一個年輕男子」。兩人的上級領導遠不在一個級別，由此也可以見出他倆在秘密戰線上的不同「檔次」。

從自傳看，兩人「從業」的時間雖有先有後、有長有短，但被安排的任務基本相同，用楊憲益的話來說，就是通過「接觸一些特殊人物」，「為黨收集消息和意見」。而英若誠則在自傳中較為詳盡地記述了「彭真同志」的當面指示：

「我們看了你寫的外國同學和熟人的單子。」他開始說道，「如果我們能得到你的幫助，這對國家、對黨、對我軍都會很有用，尤其是當前的局勢下，海內外敵人又開始蠢蠢欲動。」

對他的建議我有些不知所措，答道：「可我這人不懂政治，不知道能做些什麼。」

「能。」他答道，「我們不要你多做什麼，只

要繼續和這些人保持聯繫，注意他們的反應，尤其是對大事件的反應，隨時通知我們，讓我們有個準備就行。我們不打無準備之仗。」

在當時的情況下，對英若誠和楊憲益這兩個有「裡通外國」之嫌的人來說，組織上賦予如此重任，無疑意味著一種特別的信任。而他們原本就打心眼裡熱愛新中國、熱愛共產黨，因此為了證明自己的忠誠，洗刷自己身上的疑點，其工作熱情也就可想而知了。雷音女士在經傳主審定的《楊憲益傳》中寫道：

他以為身負重任，意味着自己重新得到了黨的信任。他在加班加點地翻譯大量有用或無用的東西的同時，還利用晚上和周末的時間「交朋友」，進行一系列的「社交」活動；他按照組織的要求如實向「上面」匯報與外國朋友的每一次談話內容……

其實，對於他們的這種心理及由此激發的工作熱情，組織上是早就充分把握了的。因此，從選擇的對象看，組織上顯然比較偏重身上帶有「疑點」甚或「污點」的人，況且這些「疑點」或「污點」本身也使他們具備了某種「隱蔽性」，有助於他們去收集「同類人」的信息，如由「裡通外國」的人收集海外人士的信息，由「右派分子」收集「右派分子」的信息，後者如馮亦代。

當然，為了讓他們更努力地工作，組織上也給予了他們相應的工作和生活待遇，盡可能地幫助他們解除「後顧之憂」。關於這方面的情况，英若誠在自傳中只有兩句話捎帶提及：「他們會先打電話給我，然後派車來接我。通常都請我吃了一頓飯，席間話題則隨時局而變。」再簡而言之，就是「派車接送、邊吃邊聊」——這的確符合秘密工作的特點，但顯然過於簡略了。好在楊憲益就此說得較為全面、具體，使我們得以一窺當年秘密工作者的各項待遇：

首先，「神秘人」借給楊憲益「市裡一座帶庭院的舊式房子」，說是他的「朋友出國了，房子正好空着。我們馬上就可以搬進去住」，這樣楊憲益得以離開了單位宿舍樓。當然這一「待遇」並非只針對楊憲益，馮亦代也曾說，「卧底」之後，由「一間不到十平米和一間可以容得下一床一桌二椅的地方」而「住進了二居室的宿舍」，可見組織上對從業者的住房問題是非常關心的，至於住房大小、租賃還是分配等等，則會根據各個從業者的具體情況包括工作需要等加以通盤考慮。

其次，當時正值三年困難時期，但在那段秘密工作期間，由於「神秘人」的幫助，「楊憲益能定期收到牡丹牌香煙、五糧液和瀘州大麴、鮮肉和臘腸、帶魚和各式肉類或水產罐頭……」（鄧霆《永遠的求索——楊憲益傳》，華東師範大學出版社二〇〇一年版）楊憲益的「特供」，固然與其在家中招待外國客人以獲取信息的工作特性有關，但顯然也體現了組織上對其生活的關心。這方面的情况，在主要依靠「串門」獲取信息的馮亦代的《悔餘日錄》（河南人民出版社二〇〇一年版）中亦有記錄：在工作成績獲得肯定之後的一九六一年，馮亦代得到了「一些費用，老劉同志說有什麼個人的花費，也可以用」，之後是調整工資，恢復十五級每月一百二十四元。（四之一）

最早「離婚宴」

真如



要說中國古代婦女能揚眉吐氣地離婚的，應該是在宋代。宋代婦女離婚時，不僅家裡的資產夫妻一人一半，甚至還可以帶走用嫁妝購置的財產。「離婚」這個詞，到明代時才有。

《後漢書》中就有這樣一位女中豪傑。這個漢代女子叫夏侯，是黃允的結髮妻子。黃允是當時有名的才子，當地太守袁瓌看過黃允的詩文後道：「我能有像黃允這樣的女婿，此生足矣。」黃允一聽，回家就寫了一紙休書。

突然被休的夏侯氏如遭五雷轟頂，在多次懇求無法喚回丈夫後，她痛定思痛，決定離開時好好懲治一下這個負心郎，也讓自己走得風光。

這天，夏侯氏對婆婆說：「明天媳婦就要離開黃家了，心裡還真有點捨不得，還是舉行個告別宴會（或許這是史上最早的離婚宴），我也好當着客人的面，好好傾訴離情。」

此時婆婆也同情兒媳，見兒媳說得有情有理，便答應了。第二天，四方客人一共來了二百多位。當大夥都舉起酒杯時，夏侯氏把黃允平日幹的那些見不得人的醜事當眾數落了一遍，並大罵黃允無情無義，說完便跨步登車，揚長而去。

黃允被罵後結局悲慘，不僅名譽掃地，而且太守礙於面子，決定不將女兒嫁給他了。

恩師



近日與一位神交已久的文友互通電郵。所謂「神交」，是在三十年前，我們風華正茂之時，在同一家報紙的文藝副刊同版為文，卻一直無緣往來。此番促成前緣再續的人是當年的編輯。如今這位亦師亦友的長輩已年過八十。先是老先生給我來電，絮絮說着些前塵往事。於是，在言談中回望那年月的人與事，才知道許多塵封已久的名字，其實都一直掛在先生的心中。經他一個個道來，實在令我感動。這感動，自也有另一番的滋味，是舊人舊事舊夢影。而老先生在想起我時，竟也將之付諸於行動——給我打電話。

除了舊人舊事，最令他慨嘆的是世態人情，竟也令高齡的他久久難以釋懷。可與此同時我卻能感覺到他心之一角，有所抱憾亦也有所欣慰。因他問起我還記不記得當年同版為文的某某時，說的全是她的好，教我聽着也不添幾許懷想。以先生八十幾歲的人生經驗和目光，必然是不會有錯的。更何況，他從不隱藏喜怒哀樂，率真得毫無顧忌，卻讓我感到非常溫暖。

通過先生，與神交已久的文友再續前緣。當收到她的第一封電郵時，真教我欣喜若狂，那是多麼搖曳多姿的文字啊！而且已經不是當年我所熟悉的那種行文習慣了，取而代之的是清麗婉轉，典雅極了。我滿心歡喜，也不光是因為前緣再續，更多的是感激那誠摯的問候和「因情生文」美好詞句。經了歲月，各人的心性必有不同的損缺。而我自己，多少年來都不曾好好地寫過一封信了。因此來不及感受已經先感動了。

與先生敘舊的那天，他說得多，我說得少，只是靜靜聽，靜靜想，然後心潮泛起的無由的傷感……或許罷，是我的心太過柔軟了。

先生是舊派文人，他最在意的是文人的操守。因而對後進總是心懷着那麼的一分揪心的愛，也就越發孤獨得鬱積而憂傷了。

文友對老師是理解的。只是沒想到，流逝的青春可以變為一聲興嘆。而滄桑的歲月，就像躺在綿盒裡的瓷器，被當作珍貴文物般地收藏着。她說她如今長居上海，偶回鄉城，就與老師吃頓飯。她的信，遣詞用字，字字古典，卻發自iPad：「老師誠摯待見，如師如友，令人銘感五中！如今老師功成而退，自當執弟子之禮以報昔年提攜之恩，此乃常情。」

那是一份頒受了長者對後輩的深情。也許，這會讓人覺得有點「迂」——過了這一代，還會有如此念舊念情的人嗎？

今早打開郵箱，見到她的郵件，是昨晚深夜發過來的。說剛收到台灣商務出版社寄來的東南亞女作家選集《歸雁》，讀了我那篇《菱花照影》，惹她哀傷，幽思難禁！

「母親走了二十年了。悔當年，愛地不夠，相聚也少，情深緣淺……母親愛花，多少年來，小園花開花謝，獨自栽枝修葉，往往黯然神傷！偶然也曾痴想，她是否就徘徊在樹影花叢，魂兮歸來？也許是雨夜，情感脆弱。這分愁緒與君同，無人處，與君訴！」

我消受了如此誠摯的友情的同時，還見識到如此美麗的文字，我難道不該為此而感謝亦師亦友的恩師嗎？

美食情義



說到美食我還真想起了那年在越南小城的那碗川貝燉雪梨。

那年在越南的一個小城考察出差，下車後本以為能一邊走着回旅館順便感受一下異國他鄉的風味，由於不知道當地的天氣，走到半路天公不作美下起了雨，等回到旅館的時候已經是落湯雞了，第二天就感到嗓子上火，說話猶如刀絞。

房東是個地地道道的越南人，半輩子沒出過小城，心地很好，知道我獨自一人在國外不容易，聽

到我整晚都在咳嗽，於心不忍，悄悄的出門買了兩個大雪梨。

一大早，房東敲響我的房門，這時候我剛給公司打了電話請假，一個人在翻箱倒櫃地找藥，我說了聲請進，房東太太就進來了，手裡端着個碗，我一看，居然就是白燉的雪梨湯，一時間心裡有說不清的感激。

雪梨在小城是個稀罕物，一般人們買水果都是一些本地產的，不但小且很酸，不適合燉，雪梨要走好幾家水果店才看得到。川貝燉雪梨是個極費心思的東西，火大了雪梨燉爛了，小了藥效發揮不到極致，好好川貝就浪費了。需要小火慢燉，耗人心

揚州餃麵

徐永清



揚州的餃麵已有八十多年的歷史了，它的成因自有其歷史因素。過去人們都不富有，加之都崇尚節儉的生活。若下麵餡，總不能老吃麵條，這也對不起自己，也顯得寒酸。若是老吃餛飩，口舌雖快樂了，也顯得奢侈。通常若是兩人，人們大多只買一碗麵條，再加一碗餛飩。於是，一人一半，分而食之。有名家叫「共和春」麵店的老闆，看眼裡，記在心裡。於是結合食客的的心理和習慣性，將餛飩和麵條合二為一，並在配比和口味上作了改進。此招果然奏效，一時間，食客盈門，好評如潮。世上任何商品，一旦適銷對路，肯定市場紅火，前景廣闊。這餃麵便是最好的證明。

餃麵的成功和流行，看似簡單，卻有創新或發明的成分。首先它的外觀有了變化，既有麵條的質樸可親，又有餛飩的鮮美同昇。加之兩者的互補與襯托，又於質樸中顯出檔次，於昇華中顯出本色。再者，它花錢不多，能讓食客在「一道食品裡，品嘗到有量有素的兩種美食。俗語云：「男女搭配，幹活不累；葷素搭配，吃得有味。」此話雖是調侃，卻也道出箇中的趣味。

神，熬出的湯養肺清火，對於喉嚨沙啞敗火極之神效。且味道清淡甘甜，修補容顏。

後來和房東聊了一下，發現原來他也不是地地道道的越南人，因為他的祖母是華人，到現在為止屋子裡還有祖母留下的一些影子。

在小城三年，房東一家人待我極好，孩子也是沒事就上來拉我下去吃飯，房東太太還會幾道中國的南方菜，過節的時候就會叫上我一起過節，回國後我也是一直與他們保持聯繫，後來問他們是否記得那年給我燉的川貝雪梨的湯，他們卻是記不得了，可我卻是記得很清楚，那份甘甜的並非美食，而是情義。

餃麵是我們揚州一道特有的大眾美食，就像高郵的雙黃蛋，外地沒有。這餃麵就是在麵條裡放些餛飩。那位說了，明明餛飩，你為何說成餃子？蘇州揚州、淮安一帶的人們，過去一直喜歡把餛飩叫成餃子。正如四川人管餛飩叫「抄手」，廣東人叫「雲吞」，山東人叫「鼓出」，湖北人叫「包麵」一樣。各地各鄉風，這裡有歷史因素，也是一種傳承。

開話少敘，言歸正傳。朋友說了，這餃麵有何稀奇，不就麵條裡放些餛飩。你啊，外行。容我分給你看看。通常，一碗餃麵有二兩麵條，十個餛飩。麵條放於碗的中央，摺疊着放，一條一條，根根清爽，整齊、漂亮。餛飩則均勻地分布於麵條的四周，用於分圈。這能起到相互呼應，相互襯托的作用。再瞧，餃麵上散布的香菜、青蒜花、和星星點點的胡椒粉，青紅搭配，悅人眼目。觀賞之際，只覺一股鮮香隨着騰騰的熱氣撲面而來。此時是啥感覺？是垂涎欲滴，是食慾大振。先喝口湯，乖乖，透鮮，無可比擬。嘗嘗麵條，筋道、爽滑，還有股綜合的、難以言表的鮮美。再來個餛飩，皮薄餡大，爽口、過癮。

就這餃麵，有兩點要略做交代。其一，這餛飩很講究，皮薄餡大這是基礎。其造型，總的外觀像麻雀頂，小巧玲瓏；其邊沿如荷葉，精緻親飽；其底好似錢幣，整齊平順。煮熟裝碗後，個個餛飩向上，猶如朵朵盛開的荷花，堪稱楚楚動人。於吃，揚州人很是講究美學的，賞心悅目多好多。好些食客觀賞之際，讚嘆連連，甚是不忍舉箸。

其二，這餃麵是不放味精的，純粹靠河蝦的蝦籽調味起鮮。這蝦籽要預先放在鍋內熬煮，在翻滾之際，為保證帶水，盛放好還一碗中。為保證品質，這蝦籽還要一粒粒的蝦籽，不知何物。疑似菜籽或是其他不潔之物，不時還能鬧出笑話來。通常吃完餃麵，人們要連湯喝得點湯不剩，吱吱有聲。不然便不完美了，也可惜了。在西北一帶吃拉麵，總要配一碗原汁原味的麵湯，這叫原湯化原食。不過彼麵湯怎能與此麵湯相提並論。

前不久，有個同道的朋友從遠遠的北方來看我，指名道姓地要品嘗揚州的小吃。這好辦，我領着他大街小巷到處轉悠，哪有好吃的便知味停步。兩天吃下來，此君對揚州的小吃讚嘆有加，對餃麵更是讚不絕口。

餃麵是我們揚州一道特有的大眾美食，就像高郵的雙黃蛋，外地沒有。這餃麵就是在麵條裡放些餛飩。那位說了，明明餛飩，你為何說成餃子？蘇州揚州、淮安一帶的人們，過去一直喜歡把餛飩叫成餃子。正如四川人管餛飩叫「抄手」，廣東人叫「雲吞」，山東人叫「鼓出」，湖北人叫「包麵」一樣。各地各鄉風，這裡有歷史因素，也是一種傳承。

開話少敘，言歸正傳。朋友說了，這餃麵有何稀奇，不就麵條裡放些餛飩。你啊，外行。容我分給你看看。通常，一碗餃麵有二兩麵條，十個餛飩。麵條放於碗的中央，摺疊着放，一條一條，根根清爽，整齊、漂亮。餛飩則均勻地分布於麵條的四周，用於分圈。這能起到相互呼應，相互襯托的作用。再瞧，餃麵上散布的香菜、青蒜花、和星星點點的胡椒粉，青紅搭配，悅人眼目。觀賞之際，只覺一股鮮香隨着騰騰的熱氣撲面而來。此時是啥感覺？是垂涎欲滴，是食慾大振。先喝口湯，乖乖，透鮮，無可比擬。嘗嘗麵條，筋道、爽滑，還有股綜合的、難以言表的鮮美。再來個餛飩，皮薄餡大，爽口、過癮。

就這餃麵，有兩點要略做交代。其一，這餛飩很講究，皮薄餡大這是基礎。其造型，總的外觀像麻雀頂，小巧玲瓏；其邊沿如荷葉，精緻親飽；其底好似錢幣，整齊平順。煮熟裝碗後，個個餛飩向上，猶如朵朵盛開的荷花，堪稱楚楚動人。於吃，揚州人很是講究美學的，賞心悅目多好多。好些食客觀賞之際，讚嘆連連，甚是不忍舉箸。

其二，這餃麵是不放味精的，純粹靠河蝦的蝦籽調味起鮮。這蝦籽要預先放在鍋內熬煮，在翻滾之際，為保證帶水，盛放好還一碗中。為保證品質，這蝦籽還要一粒粒的蝦籽，不知何物。疑似菜籽或是其他不潔之物，不時還能鬧出笑話來。通常吃完餃麵，人們要連湯喝得點湯不剩，吱吱有聲。不然便不完美了，也可惜了。在西北一帶吃拉麵，總要配一碗原汁原味的麵湯，這叫原湯化原食。不過彼麵湯怎能與此麵湯相提並論。