偉大創造者

曲飛

如是我見

早前出席第十六屆上海國際藝術節在香港舉行推介活動，並且在戲院裡觀賞National Theatre Live（簡稱NTLive），在全球影院播放英國戲劇的現場錄像作品《戰馬》（War Horse），其後得知明年十一月，此劇將由中國國家話劇院和英國國家劇院共同製作中文版本，以重頭焦點戲碼參演上海國際藝術節，並在文化廣場連演六十場，此股氣勢確令人引頸以待！不過，無巧不成話，在觀賞《戰馬》前數天，也看了NTLive另一上演作品《科學怪人》（Frankenstein），該劇同樣是英國國家劇院出品，深得香港劇場工作者擁戴，估計數年內，該戲碼必定在中國內地的劇院公演。從商業角度和市場策略上分析，NTLive是成功帶領英國劇場製作走出去，計劃自二〇〇九年起推行，聲稱已在全球三十個國家、千多個場地播放三十多齣不同風格的劇場作品，香港在本年三月開始，由英國文化協會與百老匯院線合作，在多家戲院實行該項計劃，首輪選擇上映劇作有《覲見英女王》、《科學怪人》及《科利奧蘭納斯》，相信《戰馬》將會不日上映。

無論《戰馬》或《科學怪人》，它都傳遞着一種很重要的普世價值觀，就是勇氣、和諧、共融。以《科學怪人》爲例，導演在二〇一一年製作時表明，原著總是站在那個科學博士的角度說話，他對此深表不滿意，於是想到通過科學怪人的視角來主導整齣劇，從此找到了改編的方向。所以，大家現在看到的版本是由一八一八年原著小說發表後的另一種新解讀，劇本強化對科學怪人的人性化特點；此外，也將結局由最初兩人要玉石俱焚，改爲相濡以沫，同生共死的關係。說實話，在資訊爆炸的時代，所有人都知道任何類型的戰爭都是沒有意義的，人類如果以個體的角度來看，存在就一定會傷害到不同的人，我們要學習的不是自欺欺人的博愛姿態，而是要奉行體諒和寬恕的態度，我們才能夠接近世界大同。若不，我們就會如科學怪人所說：「慢慢地，我學會了成爲人類，如何去破壞，如何去憎恨，如何去墮落，如何去羞辱。」

如果我們沒有人道主義（Humanitarianism），重視人類價值，特別是關心最基本的人的生命、基本生存狀況的思想，關注人的幸福，強調人類之間的互助、關愛，與重視人類的價值。我們在這世代滄海一粟，南柯一夢後的意義又何在呢？當然，人對榮祿的渴求很多時都會扭曲心性，於是有人展開「佛道儒心性論比較研究」，箇中論點認爲，如果人類不首先確定自己的內涵，就無法眞正弄清存活的所有問題。然而，對於這樣一個重要的領域，我們一直是忽視的。所以，個人認爲，香港小學生修讀哲學比起研習通識課重要得多，如果他們自幼開始接觸新儒家學派代表人物唐君毅（一九〇九——一九七八年）的《人生之體驗》（一九四六年），他們就會概括明白面對眞實具體的生命存在，理解人生矛盾，追求理想之路。

我並不奢望香港小朋友有唐君毅的成長素質，他五歲喜歡沉思冥想；八歲聽父親講世界末日故事時，主動追問「世界上是不是有一個可以不會毀壞的東西」；十四歲見石頭被淹沒於水，就問這石頭看不見時，是否存在？十五歲開始思考人性善惡的問題。我爲什麼不奢望小朋友有唐的素質？因爲我們的教育體系是很功能性的，敢問如果有子女向家長說要成爲藝術家，他們的反應會如何？開明的父母或會無奈接受，頑固的家長就可能極力阻止。原因很簡單，因爲我們都是生活在消費主義（Consumerism）的社會裡，社會上凡是不賣錢的都變得毫無價值，有幾多人明白，世界的眞正領袖是屬於藝術家、作家、思想家。所以唐君毅、梅蘭芳、沈從文、李小龍、孔子、莎士比亞、畢加索、愛因斯坦，這些人才是人類文明的偉大創造者。

舊金山的美國臉

段懷清

域外漫筆

提及旅美華人史，不能不提到舊金山。這一點盡人皆知。而華語中還有另一個對此城市的稱呼：三藩市，且這一稱呼在某時期、某地區及某類人中幾乎與舊金山這一稱呼同樣流行。僅從這一事實，亦可見這座城市在近代以來華人移民史上的地位與意義。

我從上海飛波士頓，選擇在舊金山轉機。其實還可以選擇洛杉磯、芝加哥、紐約等其他城市，但我選擇了舊金山。其中緣由，好像也不大說得出來，但又似乎總有點什麼原因在那裡。

當年的歐洲移民到美國，落腳地首先是美國的東部，再慢慢輾轉遷徙，或中部，或南部，甚至或西部。比較之下，晚清開始的華人移民美國史，大多數是先落腳西部，確切而言就是舊金山或三藩市——這座城市也就成了華人在北美地區歷史記憶最爲悠久與深厚的地方吧。

只是今天的讀者讀到的或者感興趣的，大多是現代一些留美學生們撰寫的留學日記札記或回憶，而當年那些以豬仔名義被販賣到舊金山地區的「貧賤」華人們，他們的那些慘淡亦不乏人情與人性冷暖的故事，比較而言就不那麼吸引今天的年輕人。

只是，無論怎樣突出舊金山與華人移民之間的淵源，依然改變不了這座城市的美國屬性。換言之，這依然是一座美國風格的城市，儘管它距離美國文化的中心東北部地區是如此之遙遠，幾乎要穿越整個美國東西部。

這樣說，並不是顯示這座城市文化的多樣性。恰恰相反，文化的多樣性或豐富性，本身就是當下美國文化所奉行的價值標準。但即便如此，只要你稍微留意一下，就會發現美國任何一座城市的主流文化之屬性依然是趨同的，這一點舊金山亦不例外。

我搭乘的航班從上海抵達舊金山時，當地時間還是早晨。經過海關入關檢查出來之後，需要換機並重新經過美國的國內安檢登機。在這兩者之間，先需要辦理行李託運手續。原本我從上海出發時有兩件行李，一件託運一件隨身攜帶。在舊金山辦理重新託運手續時，我一時大意，將原本隨身攜帶的一個不大的箱子也交給了行李傳送帶邊分送的一位印度口音的工人。等到我意識到問題——這個隨身攜帶的行李箱上面沒有黏貼行李信息——箱子已經被送進了輸送帶裡面。我按照好不容易弄懂的印度口音英語的意思，穿過一個長走廊，又下了一層，在一個領取美國國內航班行李的傳送帶邊，找到了美聯航舊金山旅客行李服務處。說是服務處，其實也就只有一名工作人員。但就是這位工作人員，讓我領教了美國職業文化讓人肅然起敬且嘆爲觀止之處。

工作人員耐心且始終滿懷關切地聽完我的敘述之後——臉上並不是空洞的所謂職業式的笑容——開始查詢並撥打電話，這些電話包括我誤送行李的地方，並從這裡開始，循着一個她極爲高效地清理出來的線索，一一追問，直到電話撥打到第五個地方，詢問了從上海飛舊金山並轉飛波士頓的旅客行李分送處。而就在此過程中，我後面還有兩三位大概同樣有行李問題需要解決的旅客等着。只是解答的人在耐心地、負責任地解答，而等待服務幫助的人也在耐心地、無抱怨地等待。直到二十多分鐘之後，工作人員告訴我這批行李中有三隻箱子上面沒有旅客行李信息，但我的箱子外面無任何醒目標示，而庫房裡面的工作人員也不能打開行李來確認裡面的東西。我甚至想過只要這隻箱子能夠與我的另一件貼有標識的行李一道同機送到波士頓並可以取出就可以了。但沒想到的是，工作人員隨即帶着我到一個提交行李的門洞邊。門洞打開之前，我心中一直忐忑——要是這隻箱子不是我的怎麼辦？麻煩了工作人員這麼久，後面還有人等。可是我的箱子裡有我帶來要用的電腦和其他資料。就在我內心糾結不安之時，鐵皮封着的門洞打開了，一位拉美裔膚色外貌的年輕男性工作人員，開着一輛運送車等在門洞另一邊，而車上正是我分手了半個小時左右的箱子。

那一刻我覺得這兩位行李工作處的工作人員的臉上，似乎洋溢着跟候機樓外面一樣的陽光，而我也就此記住了那位幫助了我這麼長時間的美聯航工作人員的名字：Susan。

蘇州九如巷記事

——張寰和，張氏老宅守井人

張昌華

人與事

合肥張家十姐弟的前生今世，已成當代文壇一則膾炙人口的佳話。四個姐姐元和、允和、兆和、充和分別嫁給四位風雅名士：崑曲家顧傳玠、語言學家周有光、文學家沈從文和美籍德裔漢學家傅漢思。或許是姐姐、姐夫們名氣太盛，六個弟弟顯得有點落寞。其實文學家宗和、詩人寅和、作曲家定和、植物學家宇和、音樂家寧和等在各自領域均富不凡的建樹，都有著述傳世。最「籍籍無名」的要數寰和了。他就像蘇州九如巷張氏老宅中那口老井，默默無聞。其實寰和是潛沉井底的一片青瓷，一個只講耕耘不問收穫「無爲」人。

他們的椿庭張冀牖（吉友）先生，本是民國著名的教育家，晚清名將張樹聲的孫子。上世紀初張冀牖由皖遷滬，在蘇州創辦私立樂益女中，邀聘革命者侯紹裘爲教務主任，張聞天、葉天底和匡亞明等革命志士在此躬耕杏壇，中共蘇州支部即創建於該校。戰火摧毀張家的教育夢。抗爭勝利後，父親張冀牖於一九四八年去世，適寰和由西南聯大畢業，從長兄宗和的手中接過校旗。一九五六年「樂益」由私立改爲公辦，校長張寰和一直執教於此，栽桃種李直至歸隱。僅從這個角度來說，竊以爲寰和倒是張氏教育世家的眞正薪傳者，一個終身從教的實至名歸的教育家。

飲九如巷老井水九個張氏姐弟們，個個負雅志於高雲，長大後背井離鄉爲各自的事業星散各地，以至海外，惟寰和堅守故土以造福桑梓爲樂。他是小院內那口百年老井的忠實守衛者。近七十年來，當年偌大的樂益校園，或因舊城改造或被政府徵用，今僅剩當年家傭住屋和廚房兩排平房，構成一座花木扶疏的長方形小院。百年不變的是那口老井和一棵無花果樹。現今房產權證上次第列着十姐弟的名字。寰和說他命名爲「和居」，取「和以致福」之意，擬做一塊匾懸於堂前。小院門扉坦敞，隨時歡迎離枝的姐兄們歸來，在無花果樹下，重溫兒時快樂時光。

白雲蒼狗，人生如寄。大自然的鐵律，已令張家這株枝繁葉茂的大樹日漸凋零：僅存的旅美的一百零三歲的四姐充和，及時年九十有六的守井人寰和了。站在無花果樹下沉思，頗有「庭樹不知人去盡」之慨。那棵無花果樹、那口老井見證了小院的百年春秋和歲月的變遷。

筆者因工作關係，有幸結識小院當年的九位少主或及其後裔，二十年來，爲編書、寫書之需，先後在京華允和宅第欣賞張家老照片，在金陵宇和家覽讀張氏家庭雜誌《水》，在姑蘇九如巷研讀肥西張氏家譜

張寰和夫婦

，亦在此聽充和拍曲，爲他們姐弟合影，品過老井水泡碧螺春，以及聆聽寰和述往……但從未聽過寰和說星點自己的故事。

甲午孟夏，我六訪寰和。記得十多年前，我與先生交談他戴助聽器，交流自如；前年我去時，他聽力已明顯下降，除助聽器外，還配有一個小話筒，與我對談時，他把小話筒遞向我嘴邊，活像他採訪我似的。今年他卸下助聽器「赤膊上陣」。十分有趣，小茶几前備有三個鐵夾子，夾着一疊小白紙，夾子一端繫上繩子，另一端拴着一支筆，他、夫人周孝華女士和我各拿一個，你問我答，全部筆談。寰和思維清晰，記憶力很強，只是寫字有點手抖，但一筆一畫十分工整，絕無錯字。從我問他答交談中，孝華女士時作補述，輔以相關資料，我爲寰和的百年人生梳理如下：

寰和，姐兄大排行位九。男系列五。自幼受姐兄們疼愛，在上海讀的中學。一九三二年十四歲的寰和回蘇州度暑假，在家門口「偶遇」前來求親問路的沈從文。寰和很友善。沈從文給他講故事，送他雅號「小五哥」，並寫《尋女》、《扇陀》和《一個農夫的故事》給他看，文尾特別註明：「爲張家小五哥集自某某經」。在四個姐夫中，寰和與沈從文接觸最多，感情最深。抗戰前寰和一度就讀武漢大學。沈是教師，他是學生。與沈雲麓（從文兄）、蕭乾、楊文衡（楊振聲長子）同居黃興故居，故有「五福堂」一說。戰火蔓延到武漢，寰和又隨沈從文到昆明入西南聯大，他選修過聞一多、朱自清、葉公超、劉文典等名師的課。與趙瑞蕻、蕭珊（巴金夫人）同學。後又與旅美劇作家黎錦揚成爲睡上下鋪的弟兄。他受沈從文的影響愛好寫作，重慶歲月，他寫的《山居雜憶》、《集訓雜憶》、《昆明湖畔》等發表在《中央日報》、《國民日報》上，小有影響。三哥定和那時風華正茂，曾爲郭沫若的《棠棣之花》、田漢的《復活》、梁實秋的《奧賽羅》、吳祖光的《鳳凰城》等劇本譜曲，名噪劇壇。寰和便向三哥學歌詞創作。與其合作的《風蕭蕭》、《江南夢》、《抗戰建國歌》等四首歌曲入選一九四零年教育部出版《抗戰歌曲新集》。寰和多才，最拿手的是攝影，自攝自沖自印。他曾爲蔡元培、馬相伯、巴金、沈從文、蕭乾等留影；爲四位姐姐當年的崑曲活動，爲當年樂益女中師生校園活動留下許多珍貴史料。遺憾的是有諸多珍貴的歷史照片毀於那劫難年代。寰和動情地對我說，一九七六年總理逝世，他恰在北京，在天安門前他拍了多卷膠片，記錄了歷史的瞬間。那時他住在二姐允和家。不日，兩位居委會老大媽上門宣傳，要上交天安門前相關資料，寰和捨不得，又不敢告訴二姐，把膠片偷偷塞在周有光的厚厚的外文大百科全書中，第二天又有人上門索交違法宣傳品，形勢更緊張，風聲鶴唳，寰和想想太怕，害怕萬一牽累二姐一家，夜半醒來用剪刀將膠片剪碎，扔入陰溝。連他最心愛的火柴盒大的高級進口相機，也以白菜價處理了。我問爲什麼，他說那是進口的，怕萬一人家追起來，被人栽爲「裡通外國」……

寰和一生低調，不黨不派。人緣奇好，樂成人之美。他說這樣「和以致福」，文革中他曾被審查，但沒吃皮肉苦。

夫人孝華女士，是他晚年的全職保姆。談起他們的婚姻很有趣。他們是盛族聯姻。我問孝華始知，她是準將周盛傳的曾孫女，算起來是寰和的表妹。更有趣的是她們親三姐妹，全都嫁給了張家三兄弟（宇和、寰和、中和（堂兄））。

寰和雖九十有六，然記憶力驚人。我們談西南聯大時說到狂人劉文典。寰和輕言慢語說，劉文典曾說過瞧不起沈從文的話，後來四姐充和對他說，我們兩家是親戚呢（宗和太太劉文思是劉文典堂妹，都是首任台灣巡撫劉傳銘之後），劉文典聽罷滿臉通紅，十分尷尬，有點大水沖掉龍王廟味。聊到南京的楊苡時，寰和很動情，他說他們是聯大同學，而且楊苡的先生趙瑞蕻與他同一宿舍。寰和回憶說，當年楊苡送他一塊國外帶回來的白色巧克力，他第一次見到那白色小方塊玩意，還以爲是「象牙肥皂」，眞好吃，七十年過去了，想起來嘴裡還有甜味。寰和念舊，眼力不濟手又抖，還是拿起那夾子，在小方塊紙上給楊苡寫了一短箋，託我代交。當我告辭時，寰和大聲說：「別忘了向楊苡問好，說當年的小五哥，現在的老五哥向她問好。」

我每次來九如巷都要拍好多照片，而這次只拍兩張：一幀是院內那口老井，一幀是老井的衛士張寰和。

各領風騷沒幾年

商子雍

東西走廊

按眼下時興的標準來定位，清朝人趙翼應該算是學者型官員。此人爲官的政績如何？我不知道。但他的文學作品《論詩》五首，卻廣爲人知，尤其是其中的第二首：「李杜詩篇萬古傳，至今已覺不新鮮。江山代有才人出，各領風騷數百年」，更是膾炙人口。他也因此與袁枚、蔣士銓齊名，被稱爲乾隆三大家。

趙翼的「江山代有才人出，各領風騷沒幾年」論被人們稱道，是因爲這兩句詩不僅僅是在評文論藝，還深刻揭示了人類社會發展的普遍規律。縱看歷史，橫觀世界，與上述規律相悖而得到健康發展的案例，從未出現。只是隨着科技的快速發展與社會的巨大進步，如今的「才人」，已經無須引領風騷數百年那般「辛苦」了。嚴酷的現實是：長江後浪推前浪，引領風騷沒幾年。

明白了這個道理，再來直面上屆冠軍西班牙在巴西世界杯賽場上的慘敗，也許當事者和旁觀者都會釋然。有好幾年時間，西班牙人靠本事在世界足壇引領風騷，這是他們的光榮。如今，更強的隊伍後來居上，西班牙人走下神壇，也是順應社會發展規律，與「恥辱」無涉。西班牙人已經拿了兩次歐洲冠軍、一次世界冠軍，今年還囊括歐洲足球俱樂部聯賽冠亞軍，還要他們怎麼樣？難道非得像中國那樣，幾十年如一日壟斷某個運動項目的世界冠軍？西班牙人做不到這一點；倘若做到了，也會嚴重阻礙足球運動的健康發展。

說來有趣，幾乎和西班牙在巴西世界杯賽場出局同時，六月十八日，西班牙國王胡安·卡洛斯一世在馬德里宣告退位，王儲費利佩繼承王位，成爲新一代西班牙國王費利佩六世。看來，新陳代謝並非只是綠茵場上的規律，政治領域同樣如此。順應歷史潮流的西班牙老國王，是明白人。

不明白這個道理的人也有。長期把持國際足聯，把這個組織搞得烏煙瘴氣的布拉特，儘管已經七十八歲，卻正在爲連任主席手段用盡。就算他僥倖得逞，歷史上，留下的也只能是罵名吧！

「點讚」跳繩

張桂亭

文化什錦

之所以用了「點讚」這個很時髦的網絡熱詞，是因爲跳繩確實可讚。不光是時下的熒屏上，那些跳繩健兒跳出的種種花樣，讓人可驚可讚；也不光是小區廣場上，那些跳繩的晨練人跳出的不凡身手，亦是可圈可點；就是我們這輩老人，記憶中的學生時代的跳繩，雖經六十多年的歲月磨洗，卻依然讓我時時懷念那些可讚之處。

那時，同學們好玩踢毽子、抖空竹、跳繩，後者最簡單，卻有很多花樣。

一個人跳繩時，或以雙腳的前掌一起跳起，或以雙腳像原地跑步似地交替起落，那繩兒從身後、頭上、身前、腳下，一圈圈地上下翻飛，好不愜意。

若三三兩兩地聚在一起跳，花樣更多：你能跳三十、他能跳五十、我能跳一百，看誰跳得多。你會跳出繩子從身後向身前甩，在胸前交叉而過的正跳花樣；他跳的是讓交叉的繩子從身前向身後甩的反跳花樣；而我跳的卻是一正一反交替着跳的花樣。

隨着興致漸起，有些人又跳起了「速跳」——雙腿繃直後，或雙腳同時彈起，或一腳落地一腳即起，由慢而快，勢如疾風。在這個速跳的花樣中，清楚地記得，有位很棒的男同學，不但能速跳，還能「連跳」——每次跳起來後，在雙腳未落地的瞬間，讓繩子在頭上和腳下連飛三圈。在連續的跳躍中，腳掌點點，繩兒唰唰，晃得我的眼都花了！

若兩人一起跳，則須並肩站齊，左邊之人以左手、右邊之人以右手，攥住繩頭，喊聲一二起，兩人同時起跳，來個一條繩子雙人跳。亦可兩人相向或相對地一前一後站齊，後站者攥着繩喊聲跳，兩人同時跳起。這種「一帶一」的雙人跳，要跳得好，則需兩個人手腳配合得當，不然，跳「瞎」了就得重來。

而需配合得更好的，是多人跳的「跳大繩」。一人攥住繩這頭，另一人攥住繩那頭，拉開距離，將大繩使勁掄起來。跳繩者在大繩甩過去的瞬間，迅速搶步到掄起的大繩下，待大繩快要飛到腳下時，隨即跳起，等大繩轉過來時再跳……

跳大繩，還有一種叫「多人跳」。在掄起的繩下，三個人或四個人同時跳。還有一種叫「跳中跳」。人在飛來飛去的大繩中，掄着短繩跳上跳下，雙繩齊飛，看得人眼花繚亂。還有一種叫「躥跳」。跳繩者依次站好，大繩飛過來時，一人趁機從這邊搶步躥入繩下，跳一個後隨即從那邊躥出。後面的人依次躥入繩下，跳出了人如流水繩似流光的搶眼花樣。

風味獨特數麵食

李盛仙

飲食男女

麵條的故鄉在中國，歷史悠久，源遠流長，從有史料記載的東漢算起，迄今有二千多年的歷史了。中華麵條多姿多彩，它在世界上也是獨一無二的。俗話說：「一麵百樣吃。」一碗普通的麵粉，在庖人手中，可以做成擀麵、揪麵、壓麵、拔麵、擦麵、溜麵、剔麵、拉麵、削麵、抿麵等數百種花樣，它除了煮着吃外，還可以根據不同的風味和愛好，炒着吃、燜着吃、燴着吃、拌着吃、炸着吃、蒸着吃，還可以配上各種不同的澆頭、菜碼和小泡菜，眞可謂千姿百態、變化無窮。由於材料不同，技術各異，口味不一，形成了風味獨特的各地麵食。

刀削麵是山西最有代表性的麵條，堪稱天下第一絕，已有數百年的歷史。傳統的操作方法是一手托麵，一手拿刀，直接削到開水鍋裡，其要訣是：「刀不離麵，麵不離刀，胳膊直硬手端平，手眼一條線，一棱趕一棱，平刀是扁條，彎刀是三棱。」有詩讚刀削麵作法：「一根落湯，一根飄，一根白練在已出刀，好似魚兒騰空跳。」刀削麵柔中有剛，軟中有韌，澆滷、或炒、或涼拌，均有獨特風味，如略加山西老陳醋食之尤佳。

四川擔擔麵，尤以成都的擔擔麵爲正宗的，正宗的煮法，正宗的調料。煮擔擔麵時，火需很旺，水也多，總是等水燒至大沸上漲時方將麵條下入。至於調料則有醬油、麻油、豬油、芝麻醬、蒜泥、蔥花、紅油辣椒、花椒粉、醋、芽菜、味精等十餘種，如果時令允許，再配上一點嫩嫩的豌豆苗作佐料，眞是鹹、鮮、麻、辣、香，樣樣都有，怎不讓人胃口大開。

熱乾麵，是武漢的獨特風味。熱乾麵色澤金黃，油潤爽口，柔軟中帶點韌性，嚼起來才津津有味。佐料齊全，有蔥花、醬蘿蔔丁、小麻油、芝麻醬、好醬油，另備有香醋、蒜汁、薑汁、辣椒醬等讓顧客自己添加。佐料中最重要的是芝麻醬，要用小麻油調合得不乾不稀，如濃稠的巧克力攤在金黃的麵條上，配上紅紅的蘿蔔丁、碧綠的蔥花，香氣撲鼻，使人一看就食慾大增。

湖北雲夢縣盛產鮮魚，當地有一種將麵與魚結合起的特色小吃——雲夢魚麵。它用上等鮮魚的肉泥，與上等白麵精心配製成。它有兩種吃法：一種是即時煮熟，加上佐料，即可進食；另一種是曬乾包裝起來，可長期貯存，吃時煮熟即可。雲夢魚麵味道很鮮美，不僅在國內享有盛名，而且在一九一一年就在巴拿馬萬國博覽會上獲得銀質獎章。

陝西關中岐山臊子麵的做法講究很大，當地人用十二字訣加以概括：即「薄筋光，煎稀汪，酸辣香，不喝湯。」是說它麵薄如紙，光滑而有韌性；香味獨特，酸辣兼備；湯多麵少油水足。吃時先在碗裡盛上「底菜」、「苫菜」，再澆滾燙的湯，最後挑進煮好的麵條少許。這種麵吃起來「薄筋光」，湯熱「煎稀汪」，味美「酸辣香」，只吃麵菜「不喝湯」。

四川邛崍的奶湯麵因麵湯如奶而得名。店家在頭天晚上將豬骨、雞骨放進湯鍋裡，用微火熬煮，一直熬到清晨，湯由清變白成了奶狀。此時，一掀鍋蓋，那縷縷的香氣就會撲鼻而來。用這種奶湯煮麵，加上雞絲、酸菜肉絲等臊子，吃起來非常可口。如果在奶湯麵配鉢鉢雞，挑一箸噴香的奶湯麵，夾一片鮮美的鉢鉢雞肉，吃得人熱乎乎、麻酥酥的，胃口頓時大開，眞是妙不可言。即使是在寒冷的冬天也會吃得周身發熱，通體舒服。