

## 過了臘八就是年



人生在線  
張君燕

進入臘月，凜冽的空氣中融入一絲歡快的味道，人們行色匆匆，卻掩飾不住臉上興奮的表情，似乎在醞釀着一件大事。到了臘月初八，秘密藏不住了：人們忙着剝蒜製醋，泡臘八蒜，吃臘八麵、臘八粥。一年一度的臘八節就這樣來了。

臘八節算是典型的北方節日。究其原因，一說臘八是上古重要的年終祭祀日，也是佛祖釋迦牟尼參悟成道的日子，後來逐漸成為民間節日。而古代這些慶祝、祭祀主要在北方盛行。二是飲食風俗的差別，臘八吃的很多傳統食物，在北方很常見，自然利於傳播。

吃臘八粥是臘八節的重頭戲，不可或缺。臘八粥，又稱「七寶五味粥」「佛粥」「大家飯」等，是一種由多樣食材熬製而成的粥。臘八粥的最早文字記載在宋代，南宋吳自牧《夢梁錄》記載：「此月八日，寺院謂之臘八。大刹等寺，俱設五味粥，名曰臘八粥。」我國喝臘八粥的歷史，已有一千年以上。在這一天，無論是達官貴人還是黎民百姓，都可以捧着一碗臘八粥，品嚐生活的甜蜜。

臘八粥講究一個食材豐富，不同地區的用料可能稍有差別，但基本上都包含大米、小米、糯米、高粱米、紫米、薏米等穀類，黃豆、紅豆、綠豆等豆類，還有紅棗、花生、蓮子、核桃仁、葡萄乾等乾果。舊時條件有

限，人們準備食材的時候，有時需要跑幾個商店才能買齊，頗有一種「東市買駿馬，西市買鞍韉，南市買轡頭，北市買長鞭」的忙碌之感。與此同時，看着一袋袋食材，五穀豐登的殷實感和滿足感也油然而生。

在我們家，祖母有她的「獨家配方」——加入一些她自己做的柿餅。深秋，把從柿子樹上摘下的柿子去皮、晾曬，然後封箱待出霜，就大功告成了。祖母做的柿餅很甜，彷彿凝聚了天地之精華。「臘八」的前一天晚上，祖母忙碌起來，洗米、泡果、去棗核、煮紅豆……煮紅豆可是很關鍵的一步，臘八粥紅潤鮮亮的色澤全靠它了。紅豆煮開後，祖母依次下其他食材，然後用濕煤封上火，慢慢地煨上一晚。第二天一早，等我們起床時，屋子裏就已經瀰漫着臘八粥香甜的味道了。

祖母做的臘八粥更像是「臘八飯」，很是濃稠，幾乎不見湯汁，糯米浸透了紅豆的顏色，變成了「紅米飯」，讓人食慾大增。各種食材煮得軟糯，口感極其綿密，要仔細分辨，才能辨別清楚。其實無需辨別，好吃就是王道。祖母每每特意煮上一大鍋，她說吃剩的八寶粥可以保存起來連吃幾天，有「年年有餘」的好兆頭。當然更重要的是可以滿足我們饞了一年的腸胃。

在北方鄉下，有「小孩小孩你別饞，過了臘八就是年」之說，臘八一過，意味着拉開了過年的序幕。祭灶過小年、掃房子、磨豆腐、蒸年饅、殺年豬……一年中最忙碌、最喜慶、最團圓的一段時光就要來了。



## 「祈願」



市井萬象

近日，一尊七米高「祈願」造型的米老鼠充氣雕塑亮相香港尖沙咀碼頭，在新年伊始為市民與遊客送上祝福。

中新社

## 克拉拉的奶酪



藝象尼德蘭  
王加

越來越被尼德蘭繪畫所吸引的一個重要原因，是其接地氣的內容。歐洲文藝復興，提倡以人為本且強調人性。輝煌的意大利文藝復興，尤其是「盛期三傑」的畫中有一種「神落凡塵」的姿態。梵蒂岡天主教的掌權繪畫始終以宗教題材作品為主。但當我們把目光轉向北方文藝復興的低地國家尤其是尼德蘭地區時，會發現信奉加爾文宗新教的尼德蘭人更專注於生活本身，所有的風俗習慣都被繪入畫中，以至於在此興起的風俗畫和靜物畫都綻放出了世俗的煙火氣。在這片土壤上，食色性也比早登極樂更切合實際。

餐桌文化，是尼德蘭人的重中之重。回想一下，達·芬奇傳世經典《最後的晚餐》桌上是沒有飯的對吧？對於尼德蘭人而言，這簡直難以置信。無論是哈里斯群像中民兵團的聚會盛宴、揚·斯普恩畫中混亂不堪的家庭餐桌，還是維米爾筆下在靜謐廚房中專注倒牛奶的女僕，全都離不開「幹飯」。不過呢，如今的荷蘭和比利時實在算不上美食天堂，起碼比起十六至十七世紀的「華麗靜物」（Pronkstilleven）和「膳食靜物」（Maaltijdstilleven）畫中的饕餮可謂天差地別；但有一樣荷蘭美食至今經久不衰，且和數百年前的畫中賣相一致，那就是奶酪。

漫步阿姆斯特丹老城，偶遇一家奶酪店。店內五顏六色、如車輪般大小的荷蘭第一「高達」（Gouda）奶酪碼放的整齊程度足以治癒強迫症，瞬間把我吸引進店。不同顏色的貼紙代表着奶酪的各色風味，為了便於顧客購買，店家還提供現場品嘗和不同尺寸的售賣。身為奶酪愛好者的我在店內就如同《貓和老鼠》動畫中的傑瑞般「如魚得水」，好不快活。當然，在忙着試吃各類口味的同時，那一排排擦得齊整的高達奶酪，總令我

喚起對海牙莫里茨皇家美術館中一幅奶酪靜物畫的回憶。

驚艷的《有奶酪、杏仁和椒鹽脆餅的靜物》出自十七世紀尼德蘭女畫家克拉拉·皮特絲（Clara Peeters）之手。身為最早的食物靜物畫家之一、且引領了整個十七世紀荷蘭黃金時代「餐食靜物」風潮的女藝術家，我們卻遺憾地對她所知甚少。僅記載有受洗日、卒年不詳；儘管一六〇二年起安特衛普市的聖盧克畫家行會就已允許女性入會，但她的名字竟未出現在會員簿上……事實上，世人對她的了解還要得益於其畫作上的簽名，比如她在此作下方的銀色雕花刀柄上以篆刻的方式「簽」下了芳名。很難想像，當她於一六一五年完成這幅逼真得令人拍案叫絕的「餐食靜物」時，將在阿姆斯特丹叱咤風雲的倫勃朗才年方九歲。然而，哪怕是巔峰倫勃朗，也沒畫出過如此以假亂真的大塊厚切圓奶酪。

兩次到訪海牙莫里茨皇家美術館，均在克拉拉這幅小畫前駐足良久。此時的她應處而立之年，對於物體質感的精確描摹卻已入化境。不過，無論是畫中的明青花瓷盤、盤中的杏仁和果脯、盛酒的威尼斯玻璃杯

和旁邊的陶酒壺、還是刻有簽名的雕花餐刀，似乎都不如那幾塊形狀各異、擺在盤中的各色奶酪更加吸睛。從最大的半圓形高達，楔形的艾達姆（Edam）到最小的六邊形羊奶酪，奶製品的亞光質感、切割後留有氣孔的紋理，甚至奶酪邊緣的質變和少量霉菌斑點都被克拉拉以假亂真的筆觸勾勒下來。觀者甚至能從畫中隔空「品味」到奶酪緊實且富有彈性的口感。「一招鮮吃遍天」的最高境界，想必就是盯着畫作便能唇齒留香吧。

事實上，克拉拉此作已可被視為「華麗靜物」的雛形，畢竟畫中既有珍貴的舶來工藝品，還有展現本民族自豪感的奶酪可供選擇。然而，富足的食物也伴隨著因暴飲暴食而鋪張浪費的警示。在奶酪盤的頂部，放着一盤搖搖欲墜的切片黃油，其表面的條形紋理交代了鎊齒狀的刀具。在荷蘭有句廣為人知的俗語：「奶製品加奶製品是魔鬼的傑作」，意指麵包上塗了黃油再抹奶酪就太奢了。有趣的是，在陶罐的錫製蓋子上透過反光依稀可見一位頭戴白帽的女士面孔，克拉拉巧妙地以鏡像的方式將自己繪入畫中。面對眼前桌上這頓豐盛的乳酪餐食，難道女畫家試圖以此為鑒？



▲克拉拉·皮特絲（Clara Peeters）《有奶酪、杏仁和椒鹽脆餅的靜物》。作者供圖

## 推開一扇文化的大門(下)



人與事  
馬瑩瑩

在澳門，我偶爾會遇到一些奇妙的邂逅。比如那個風和日麗的中午，我拎着一本樂譜，其中一曲《瑩》正是余光中先生的詩。午餐時，我發現余先生竟就坐在我旁邊。這時詩人身形瘦小卻目光如炬，不知道多年後，他的「鄉愁」是否依舊？有人說「鄉愁」是讀澳門文學的鑰匙，但我大概是一個例外。來到澳門後，我便自然而然地融入了這座充滿文化氣息的小城，享受在這裏的時光，看着大海漫步在每個小山丘上。這一方面是因為家鄉近在咫尺，另一方面則得益於國家的高速發展，讓回家變得不再那麼困難。

說起音樂遇到文學，不得不提賈梅士，這名傳說中來過澳門的「單眼佬」詩人。因為當時的鋼琴老師蔡崇力先生鼓勵我創作一部中葡文化結合的音樂作品，我便常常到圖書館翻閱了賈梅士的詩歌，到白鴿巢公園傳說中他在那裏寫作的山洞看看。賈梅士經歷曲折，多情，充滿理想，勇敢地航行在大海中……經過張維民、姚風

等翻譯家的工作，我讀懂了一些《十四行詩》，並把它們創作成純音樂或藝術歌曲，還嘗試用十四行詩的形式創作了幾首與賈梅士對話的詩……這是一個十分有趣的過程。

賈梅士誕辰五百年之際，《致賈梅士》有幸獲邀前往葡萄牙演出，看到賈梅士稿被珍藏的手稿，感受着文學的魅力在時空中的遠遠流傳……當時有五十多個國家研究賈梅士的人齊聚一堂，我是唯一的中國代表，演出結束的時候，有觀眾跟我說，當聽到《當天鵝預感到》的時候落淚了，很優美，很感人，向我握手並感謝我的到來……他們說沒有想到賈梅士的詩用中文演唱居然這樣動聽……音樂和文學都是無國界的，它們在人們心中流淌，這讓我感觸萬分。

在澳門，我推開了一扇文化大門，在這片充滿活力與歷史的土地上，不斷開拓文化的邊界，找到了心靈的歸屬。澳門這座獨一無二的城市，以其豐富的文化底蘊和開放的胸懷，教會了我如何成為一個更好的人。隨着澳門回歸祖國二十五周年的喜慶，我不禁展望未來，期待着這座城市在新的歷史起點上，繼續以其獨特的文化魅力，吸引世界的目光。

高郵不大，貓眼似的；古來曾是個驛站，像枚貼在傳書送信上的郵票，才有了高郵。高郵出了汪曾祺，汪曾祺寫了兩篇小說，其一為《受戒》，其二為《大淖記事》。

當時正在大學讀書，《受戒》發表在《北京文學》一九八〇年第十期上，記得中文系的期刊室裏登記借閱的名冊已滿滿記了三頁紙。期刊發行的郵局裏貼着一張「告示紙」，上寫《受戒》賣完了。有人在下面寫上「何時再來？再賣？」後面竟有三排重重的驚嘆號和問號。課餘飯後，同學們不經意地就談論起葦葦庵，說起那群青青頭皮的小和尚，聊起小胡子受戒；說起那聰明俊俏的小英子，談起小胡子和小英子那純潔、真摯、透明的愛情。一時間貼在留言板上的評論像群蝶飛舞，圍觀的同學興趣比上課還大。那時候就有個念頭，有朝一日去汪曾祺老家逛逛，也進進那座葦葦庵，看看廟前門柱上那副對子還在不在？考證考證是誰的手筆：「一花一世界，三藐三菩提」。

那時候，一些七七、七八級大學生開始研究汪曾祺，要求開汪曾祺的選修課。第二年一九八一年，汪曾祺的另一篇大作《大

淖記事》又如「一夜春風」，一夜竄紅。只舉一例：汪曾祺講他家鄉大淖發生的一件日常小事，說大淖邊上有个老頭，被媳婦們說他老沒正經。有一回，叔公見賣餃麵的挑着擔子，敲着竹梆走來，他又來勁了，對着那群媳婦們喊「你們敢不敢到淖裏洗個澡？敢，我一人輸你們兩碗餃麵！」「真的！」媳婦們異口同聲「好！」脫了衣服跳進淖裏撲通撲通洗了一會兒，爬上岸就大聲喊叫「下麵！」真是神來之筆，神仙之境。不去汪曾祺老家高郵逛逛，吃上兩碗餃麵，似乎就對不起《大淖記事》。我是下定決心去了，這決心一下五十年。

說實在的，當年看《大淖記事》時，淖字不認識，只念半邊的卓，有同學還隨口解釋，汪曾祺老家的淖，為何叫卓，為何加上三點水，水之卓然也。講解得還有枝有葉的。連初中教過汪曾祺國文的張先生也曾問過汪曾祺：你這個淖字是怎麼考證出來的？汪曾祺自己講他考證淖還真有段經歷。他後來到了張家口壩上，才恍然大悟，張家口壩上人把大大小小的小塘湖泊統統叫「淖兒」，原來這是蒙古語，「大淖」是一半漢語，一半蒙古語。

汪曾祺對學問一絲不苟。他在《大淖

記事》中寫的一段「十一子」小錫匠和巧雲的愛情故事，太純情，太動人了，「十一子」被打得半死，巧雲把一碗尿咸湯灌進了「十一子」的喉嚨。那該是一種什麼苦澀的滋味？不知為什麼，巧雲自己也嘗了一口。下面這句話是汪曾祺親口講過的：「這是我原來沒有想到的，只是寫到那裏，出於感情的需要，我迫切地要寫出這句話，寫這一句時，我流了眼淚。」什麼叫傳神之筆？什麼叫真摯的愛情？不去大淖逛逛，怎麼對得起那篇「記事」？對得起汪曾祺的深情？

五十年方得圓夢。高郵最亮的是南門大街館驛巷的孟城驛。一座高聳巍峨的古孟城城樓，每層窗、每道門都刻着蒼勁古樸的對聯，懸掛着「古驛重光」的橫匾。我們趕到時正值飯點，就找汪曾祺寫得讓人神往的餃麵館。找到了汪曾祺兒時住過的東大街，那裏有一家挨着一家的客棧、茶館、飯店。高郵人的清閒從早茶就開始，汪曾祺在《八千歲》中寫道：這裏的店舖照例由店裏的先生或東家作陪，有客人照例早上要請上茶館，上茶館是喝茶吃包子、蒸餃、燒麥。一般都是叫一籠「雜花色」，即各樣包點都有，陪客的照例只吃三隻，喝茶，其餘

的都是客人吃。這有個名堂叫作「一壺三點」。

穿過窰巷口，走過楊家巷，小街古巷，我們終於找到一家離大淖不遠的餃麵館，餃麵端上來，真有一股撲鼻的香氣，似乎能感覺到老店老傳統。先用勺喝一口湯，果然鮮香潤滑，高郵的餃麵和北京的餛飩不一樣，老闆說這湯是鮮湯，是昨天早晨剛從大淖中打上來的鮮魚熬的魚湯。滴的是鴨油。老闆還說，來高郵旅遊的人，大都是因為汪曾祺先生而來，汪先生最早就在他店裏吃過餃麵喝過酒。他指着店堂一根老柱上挑着的一幅鑲在鏡框中的字說，汪曾祺先生親筆寫的，我們忙抬頭看，果然，那鏡框中的橫批有七個字「幾生修得來高郵」，後面還真署着汪曾祺的大名。

這倒讓我想起件往事。在西安一家羊肉泡饃館吃飯時，看見大堂上掛着一幅賈平凹寫的四個大字：鼓鼓而歌。一問方知，有一次賈平凹帶朋友來店裏吃羊肉泡，吃完結賬時，老闆責賤不收錢，最後抬出文房四寶，請賈平凹留下墨寶。後見到賈平凹無意中說起此事，老賈一笑說人家寫得比我好。我說完，大家都笑了。



閒話煙雨  
白頭翁

## 高郵之夢(上)