

麵條的名字

最近，內地上千家「蘭州拉麵」更名為「青海拉麵」，引發關注。對於筆者這樣的「麵食主義者」來說，這算不上稀奇。北京前幾年就有「青海拉麵」開業。

如今遍布大江南北的「蘭州拉麵」，可以說是一個美麗的誤會。在蘭州街頭，「蘭州牛肉麵」隨處可見，其實就是「牛肉拉麵」的簡稱。不少當地人也是「不可一日無此君」。

但「蘭州牛肉麵」基本是在當地經營，服務市民。真正讓「蘭州拉麵」走向全國的，卻是青海人，尤其是化隆縣、尖扎縣的回族、撒拉族。

上世紀改革開放之後，餐飲業是最早全面市場化的行業之一。化隆人走南闖北，以拉麵為生。但化隆的知名度較低，所以便「鑿壁借光」，打出「蘭州拉麵」的招牌。無心插柳成蔭，成為國民級美食。這種局面，青海沒想到，蘭州也沒想到。某種程度上，屬於「張冠李戴」。

雙方都心存些許芥蒂。蘭州覺得自己的名號，讓青海白白使用了這麼多年；而青海更委屈，辛苦打響的品牌，卻是為他人做嫁衣。近些年，文旅營銷的比拼越來越激烈，全國成千上萬家拉麵館，無疑是推廣旅遊、特產的絕佳矩陣。青海方面便開始推動拉麵館「正名」。最近的更名潮，就源自於此。

類似的事非止一例。比如著名的「石家莊特產：安徽正宗牛肉板麵」。

實際上安徽並沒有牛肉板麵，當地特產是羊肉板麵。也是在上世紀被安徽人帶到河北石家莊，與當地的牛肉相結合，改良為牛肉板麵，沒想到不僅風靡當地，而且走進京津。

其實，中國人的胃口足夠好，容得下更多美味的麵條。至於叫什麼名字，是一個順其自然的過程，不妨讓市場慢慢消化。麵條的滋味在於溫熱、鮮香、醇厚，而做麵、賣麵、吃麵，亦當秉持這樣的心態和襟懷。



瓜園蓬山

逢周三、四、五見報

醃牛肉的心思

哪個在北美的打工人，胃裏沒裝過幾百個三文治？在這場由麵包、醬汁和肉片組成的混響中，什麼調調都不稀奇，什麼「樂器」也都能從天而降。

比如第一次見面就讓我大惑不解的 corned beef，本想翻遍肚裏「墨水」，找找它跟玉米的關聯，到最後才知道是走錯了方向。

「corned」這個詞，如果非要跟玉米扯上關係，那也只有人們的想像力了。它名字的由來，是英國人用來醃肉的粗鹽，因為大如玉米粒，才有了「corned」的說法。所以，玉米是「障眼法」；鹽，才是靈魂。

最早的 corned beef 源自愛爾蘭，醃肉的傳統可追溯至中世紀，沒有冷藏設備，人們就用粗鹽配香料，把肉結結實實地醃製上幾周保存。後來大批愛爾蘭移民去美國，發現鹹豬肉太貴，就改用更便宜的牛肉肉，corned beef 由此在新大陸扎根。一塊移民鄉愁，竟變成了整個北美的日常。

做 corned beef 不難，把牛肉泡進用醃製鹽、粗鹽、黃糖和香料組成的鹽水裏，冷醃五到七天。粉色的醃製鹽（Prague Powder）中含亞硝酸鈉，一方面抑制細菌生長，另外還能讓肉在燉煮後保留那抹標誌性的粉色。香料基本由芫荽籽、芥末籽、月桂葉、黑胡椒組成。

醃好之後下鍋煮或蒸熟，直到叉子一戳到底，說明肉合格了。切成薄片，鋪在全麥麵包之間擺上貨架，就是你熟悉的老朋友了。在三文治的版圖裏，corned beef 一直跟兩個對手「打」得難捨難分，一個是煙熏肉 Pastrami，一個是來自蒙特利爾的 Montreal smoked meat，前者脂肪多，煙熏主導；後者香料足，一入口宛如掉進了黑胡椒罐子裏。而 corned beef 則像一個老派文人，滋味溫和，帶微微的絲縷感，鹹中有鮮，還有香料若隱若現。說它複雜，不至於；說它簡單，又總讓人停不下來，許久不見就會想念，想這一口莫名其妙的踏實。



食色判答

逢周二、三、四見報

單位附近有一家小飯館，有時工作忙，拉晚兒加班，我就去那裏吃一客小籠。「一客」，只是我心裏的話，在點餐的櫃台前，我對服務員說的是「一屉」。在北方城市裏，包子都論屉。「狗不理包子——一屉頂一屉」，連歇後語都是這麼說的。但在南方，小籠包的故鄉，小籠論「客」。這家店賣的是上海小籠，皮薄餡兒大，灌湯，吃的時候要蘸醋。據我所知，這種小籠包在北方的銷路不好，反不如發麵「小籠包」。

不過，這家小飯館是個例外，據



近日，四川成都一輛垃圾清運車上掛滿各式各樣的毛絨娃娃，隨着車輛行駛輕輕搖晃，可愛又治愈，被網友稱為「最美垃圾車」。據報道，這些車上的毛絨娃娃部分是撿來的，洗乾淨後掛上去，部分是自己女兒玩膩後駕駛員順手掛上去的，久而久之竟成了一道獨特的「車飾」。

清運垃圾又髒又累，車上整齊掛滿的一排排毛絨玩具，是駕駛員在髒累的工作之餘對生活熱愛的投射。去年秋天，大連一所大學校園裏的「銀杏傘」也曾意外走紅社交平台，學校



周星馳是電影觀眾的寵兒。觀眾當初喜愛他的戲謔和「無厘頭」式表演，其後亦覺得他的作品具有內涵。三十年前的兩集《西遊記》，周星馳嘗試為故事注入普遍性的感情元素，以至超越生死的輪迴宿命論，令當年的觀眾感到困惑，難以接受其「一本正經」。往後下來，周星馳不論主演抑或導演，其作品大多講述一個主題：草根階層如何突破自我，達到人生終極目標。不論《少林足球》、《喜劇之王》和《功夫》，主角都是普通階層或是鬱鬱不得志之人，經歷



下周三將迎來一年一度的七夕節，應景地分享一張有關摯愛的唱片吧。本周推薦的這張灌錄於一九六八年的雙張黑膠唱片出自德意志留聲機唱片公司的「特權」系列，由德國指揮家卡爾·里希特執棒慕尼黑黑巴赫管弦樂團及合唱團，攜手奧地利女高音貢朵拉·揚諾維茨、德國女高音艾達·莫瑟爾和男中音費舍爾·迪斯考聯袂演繹德國十八世紀作曲家克里斯托弗·格魯克的歌劇代表作《俄耳甫斯與歐律狄斯》。專輯封套選擇了十九世紀德國新古典主義畫家安瑟爾姆·費爾巴赫的同名作局部。

取材自希臘神話中淒美愛情故

事、且為歷代繪畫大師青睞的創作題材，費爾巴赫版的《俄耳甫斯與歐律狄斯》卻另闢蹊徑，拋棄了所有二人戀愛時大自然唯美的環境刻畫，選擇了一個近乎雙人肖像的構圖。畫作選取的橋段是俄耳甫斯在地府憑藉美妙的歌喉和音樂說服冥王、冥后，摟着被蛇咬死的摯愛歐律狄斯從地府走向陽間的一幕。身為德國新古典主義風潮的旗手之一，費爾巴赫將畫中的男女主人公均以「擺拍式」的造型呈現，側臉高聳的鼻樑和衣摺刀砍斧刻般的線條，如同大理石雕刻般硬朗。二人的灰白色長袍在陰暗的背景襯托下更顯明亮。來自左上角的光源均勻

比我工齡長的同事說，小飯館的年齡比他的工齡還要長許多，但我發現，它在這片社區立足，靠的不是小籠，也不是和小籠同樣屬於南方小吃的烤麩、素雞、陽春麵，而是南北通吃、老少咸宜的蓋飯。京醬肉絲的、火爆豬肝的、麻婆豆腐的、宮保雞丁的，幾乎覆蓋所有菜系，連飯帶菜，一大盤，方便，管飽，最合旅人或糙漢的意。

去的次數多了，我開始觀察飯館的內部裝潢。生意雖說過得去，但畢竟上年頭了，牆面、屋頂、桌椅，都



百般挫折然後突破自我，甚至涅槃重生。當中《少林足球》的敘事方式較有系統，循序漸進地講述男主角借足球宣揚中國武術，並鼓勵其他落魄師兄弟重新振作。勵志故事加上新奇特技，難怪成為周星馳的代表作之一。

《功夫女足》突然上映，部分觀眾期待已久，亦有些觀眾懷疑周星馳是否江郎才盡，舊調重彈。

我在內地影院先睹為快。顧名思義，該電影同樣是將功夫連結女子足球，不過敘事方式卻有別於周星馳大部分前作。《功夫女足》的娥眉隊開



場已經成立，兩位女主角雙雙與鈺瓏自小認識，但成年後的往事在電影中並不贅述，故事集中於二人攜手在比賽打拚未來。顯然地，《功夫女足》並不承襲《少林足球》的傳統敘事方式，雖然結構上類似《功夫》的一場接一場比賽，每場比賽的對手都各具本領，但是娥眉隊亦都從比賽中不斷進步，自我完善。

我覺得《功夫女足》更着意於足球運動的本質：雙雙雖然是娥眉隊的主力 and 教練，但足球講究團隊合作精神，故此雙雙最終要讓第二梯隊接

長跑哲學

我，耳朵受難之餘，亦大感不解及錯愕。

能將演出呈現到這般地步，顯然是平日疏於練習的結果。過去曾訪問資深歌手呂方，他分享過一個深刻的體悟：縱然如他這般功力深厚的唱將，多年來依然維持着每日練歌的習慣。他直言，聲帶就如同肌肉，若疏於鍛煉便會失去彈性。我突然明白了，為何這位女歌手當年只紅了一首代表作，隨後便在樂壇近乎銷聲匿跡。或許有些人正因為仗着與生俱來的天賦，便輕視了後天不可或缺的努力。

演藝之路從來不是一場百米短跑。即便天生贏在起跑線，能否順利抵達終點，看的不是瞬間的爆發力，而是個人的堅持與汗水。



霏常娛樂

文霏霏

逢周三、四見報

一客小籠

顯出一種在時光中炙烤之後的光澤，不膾膾也不油膩，不引人反感，倒令人傷感。彷彿看到一位風雨無阻每天出攤的老人，步履蹣跚卻穿着乾淨，不知道為誰保持着一份體面。

剛蒸得的小籠，盛在籠屉裏端上來，十隻，白淨，個頭勻稱，熱氣騰騰，圍坐一圈，肚子略鼓，顯出流動的湯汁，中間是個小碟子，淺淺一層醋。這是吃小籠的標準配備。餐台上也有醋。我知道，有些講究的店，蘸小籠的醋是特調的，和供食客自取的醋不一樣。不過，這家的小碟子裏的



桶口處畫了一圈串枝蓮，「墨線勾成，筆如鐵線，勻勻淨淨」，也是那位啞巴畫的。

「糞桶上描花」，生活裏常作貶義，諷刺徒有其表。然而，對於那位生活在底層的啞巴，這卻不是矯飾，而是其生命熱情所在。讀者從那圈勻勻淨淨的串枝蓮，能看到在粗糲日子裏留住的一抹生氣。

「網紅教授」戴建業曾說，詩人中，他最喜歡的一位是蘇東坡，「問汝平生功業，黃州惠州儋州」，蘇東坡走到哪裏就喜歡哪裏，吃到什麼就

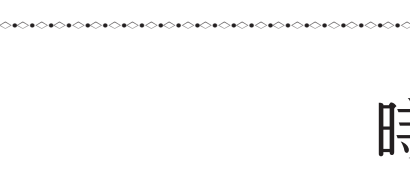


力，從而爭取最後勝利。除此之外，從失敗中學習也是故事的核心要旨。觀眾若想純粹娛樂，大笑一場，《功夫女足》亦不乏周星馳式的套路：失明隊醫重複痛打班主、超乎想像的猛虎射球等橋段，都令觀眾看得眉飛色舞。

我覺得《功夫女足》更着意於足球運動的本質：雙雙雖然是娥眉隊的主力 and 教練，但足球講究團隊合作精神，故此雙雙最終要讓第二梯隊接



地灑在這對愛侶臉頰上，懷抱七弦琴的俄耳甫斯篤定地抬頭望向日光的方向，在他心中曙光就在前方；而身側的歐律狄斯則若有所思地低首前行，



暑假回國探親吃了好些水果。最出名的自然是無錫產的陽山水蜜桃，每一個重量在半斤以上，甜美多汁，指尖一捻就能撕開果皮，吮吸果肉。但吃得更多的是西瓜，和父親基本每兩天就分吃一個，紅瓤黃瓤都有，樸實而解渴。

七月下旬回到美國小鎮後，也抓緊時間品嚐了本地夏天的當季作物。這裏夏季的水果比較出色的有藍莓、櫻桃和油桃（nectarine）。藍莓無論大小，緊緻多汁，口感清爽。櫻桃深紅如寶石，非常甜。至於油桃，儘管比不上水蜜桃多汁，但比一般的美國桃子細膩甜蜜，味道不差。七月當地最值得推薦的作物得算甜玉米，有人稱作「水果玉米」，因為和國內流行以糯口為主的老玉米不同，這種玉米非常嫩，甜度高，汁水多，如果是當天早晨採摘的滋味更佳。有的美國人塗上奶油、撒點鹽，裹上鋁

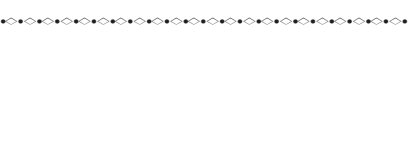
醋，似乎吃不出特別的味道。有一次，好奇心驅使下，我終於不顧尷尬，裝作小碟子不夠吃，去餐台倒了一點醋，嘗了一口，味道一模一樣。於是，恍然。原來，對於小籠包而言，小碟子存在的意義大於碟子裏的醋，雖然，我們吃的不是碟子而是醋。



知見錄

胡一峰

逢周一、三、五見報



愛上什麼。在惠州時無肉可吃，他叮囑屠夫只買脊骨，骨縫裏殘存一星半點微肉，先把羊脊骨煮熟，趁熱出水浸入酒中，再撒點薄鹽烤黃，終日在骨縫中剔肉，味道卻「如食蟹螯」，在困境中依舊活得有滋有味，有情有趣。



伏牛山

喬苓

逢周三、四見報



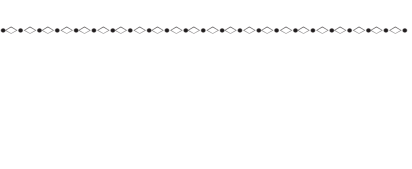
力，從而爭取最後勝利。除此之外，從失敗中學習也是故事的核心要旨。觀眾若想純粹娛樂，大笑一場，《功夫女足》亦不乏周星馳式的套路：失明隊醫重複痛打班主、超乎想像的猛虎射球等橋段，都令觀眾看得眉飛色舞。



文藝中年

輕羽

逢周一、二、三見報



似乎已預示到了二人又將陰陽相隔的命運。儘管畫面構圖簡約且信息量很少，但畫家仍憑藉堅實的學院派技法基礎和造型能力塑造出愛侶為命運抗爭的英雄氣概。因順應正方形的唱片封面，版式設計僅截取了男女主人公的半身像，下半身全被裁切。

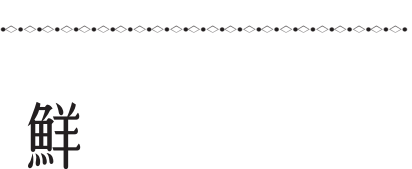
「碟中畫」《俄耳甫斯與歐律狄斯》／《俄耳甫斯與歐律狄斯》



藝加之言

王加

逢周三見報



箔紙放在火上烤一下食用。最簡單的辦法其實是燒開水以後放進去，煮兩三分鐘撈起就行。

今夏全球炎熱。歐洲中部、西部氣溫都飆升到近四十攝氏度，南歐還有森林大火搗亂。在老家時經歷了三十七八攝氏度的高溫，美國東、西岸和中西部六七月也曾遭遇酷暑。全球氣候變異，人類的生存環境面臨日趨嚴峻的挑戰。除了平日從小處着眼，力所能及地保護環境並呼籲各國合作，防止氣候繼續惡化，我們能做的可能也只剩下在有限的時間裏盡情享受季節的饋贈。自然資源並非永不匱乏，而人類需要希望才能有勇氣奮鬥下去。



墟里

葉歌

逢周一、三見報