

中国面食中除了面条是可汤可干的吃法外，全程和汤而吃的，可能唯有馄饨。带汤吃馄饨是常态，也有油炸着吃的，那是偶见。所以，说馄饨不能不说馄饨的汤，那是鱼水不可分。鱼因水而活，馄饨因汤而活。馄饨在四川叫抄手，红油抄手是成都街头一绝，汤汁是红通通，火辣辣的，辣椒油，花椒油，胡椒粉，全来。但是，四川抄手的底汤是鸡汤和猪骨熬制，却是不假。那年在成都，晨起遛街，商铺未开张，但店家早已收拾好几只鸡，熬汤待用。因为是亲眼所见，所以相信四川抄手的鸡汤是真货。但是成都以外，号称鸡汤的，真伪就难辨了。大体而言，总是代以味精、香醋诸物搪塞。

馄饨记柔

谢冕

小可知。论及性价比，放在今天，当然是不可思议的。重要的是那份小巧精致，来自闽南女性柔弱之手，绝对是巧手细活，世所罕见。别说价钱便宜，那份精致，喻为绝响，亦不为过。

在北京吃馄饨，有叫百年老字号的，位于京城某繁华区，平日门庭若市。我曾慕名前往。紫菜虾仁香菜为汤，稀汤寡水，皮厚馅小，状如煮熟，确是盛名之下其实难副。数十年居京师，总共只问津一次，不想再去。倒是有一年在海淀黄庄，偶见新开小铺，专卖馄饨，去了多次还想去。那馄饨包成

圆形，薄而透明的馄饨皮裹着，汤中散开，状若一朵朵绣球花，极美。细查，发现不似是包捏的，更像是薄皮如丝粘裹而成的，可见其制作之精细。记得那小铺取名黄鹤楼，也许竟是来自江汉平原的店家？可惜却是昙花一现，很快就消失了，而我总是惦记着。

馄饨在福建多地叫扁肉。特别有名的沙县小吃中，我每次总是点扁肉加拌面，二者是鸳鸯搭档，可谓绝配。沙县的拌面韧而柔，主要是拌料特殊，用的是花生酱。拌料置底，捞出的热面上，另撒葱花于上，顾客自行搅拌。至于扁肉，一般馄饨肉馅是切肉或剁肉，而以沙县为代表的扁肉是打肉——即用木槌在墩板上不断敲打成肉泥。这样的肉馅口感特殊，柔韧之中有一种脆感。更重要的是它的汤清澈见底。上面漂着青绿的葱花，清而雅。一盘拌面，一碗馄饨，堪称世上最佳。



怀念同行好友谢天振

桂乾元

笔者的同行好友谢天振突然因病辞世，令我不胜悲痛。生前他是上外高翻学院的教授和博导、《中国比较文学》主编和《东方翻译》执行主编。他匆匆驾鹤西去，使我国比较文学和翻译理论界失去了一位大师，我失去了一个亲密的同行和交往几十年的朋友。今年春节前夕，我们还在他办公室喝咖啡聊事……至今，他当时为我斟请咖啡的动作，说话时的音容笑貌，还历历在目。想不到三个月后，他竟来不及说一声道别，就这么悄无声息地走了。因疫情我没能送他最后一程，实为终身之憾。

我和天振（我们年龄相仿，他比我小几个月，故我们以名相称）因“翻译”相识相知而成好友。1980年代初，学校科研处每年都要举办一次科研报告会，我们翻译研究圈内的人就有机会见面相识。我同他真正熟悉相知，是在1986年前后筹备成立“上外翻译研究会”的那段时间。作为筹委会的负责人，我负责搭建领导班子和联系未来会员的事宜。他是成立该会的积极分子，我们一起商讨研究会的章程，一起为落实各项具体事务和筹备召开成立大会而四处奔忙。特别难忘的是，为汇编展现上外翻译研究会那几年科研成果的《翻译论丛》，我们俩“协同作战”的情景：我们商定除了征集本校各系翻译教师撰写的论文外，还诚意向我国译界和翻译研究界的几位名家约稿。我负责联系上海翻译家协会时任会长章要先生撰写“序言”，还向罗新璋、刘庆庆、郑克鲁等名家约稿。他负责与方平、杨武能、许钧等名家联系组稿……

天振不仅善于交际，且热心助人。上世纪80年代中期，他工作没多久就积极从事翻译和翻译理论的研究工作，并经常在自己家里举办“翻译沙龙”。参加者大多是在上外执教翻译课的青年教师，也有他的对翻译和翻译研究感兴趣的学生。我也曾应邀参加过两次这样的“翻译沙龙”。不少年轻的翻译教师盛赞他给了他们翻译理论启蒙。2017年初，我托他转给《东方翻译》编辑部一篇介绍有关德国“诠释翻译理论研究”的文章。他要我约该文作者、上外贤达学院的一位青年教师见面谈谈。他对她谈了很多有关经验，那位青年教师受益匪浅。他乐于与年轻人“聊天”，关心他们的成长。

天振给我留下最深的印象，便是他的勤奋好学和远见卓识，以及擅长多向思维而常有创新的独到见地。他毕业于上外俄语专业，当过多年中学教师，后攻读俄语硕士学位，还努力学习英语和语言学。他常常奔忙在外，参加国内外的学术会议、为高校学生作讲座。除了他在教学和培养博士人才方面的功绩外，他还撰写了许多学术论著，对我国翻译和翻译理论研究做出了重大贡献。他曾在《上海文艺》杂志上撰文呼吁为中国翻译文学寻找归宿，从多方面论证中国翻译文学是中国文学的一个部分。1999年，他创立了开辟翻译研究新天地的“译介学”。诚如贾植芳先生在“序言”中所说：“该书的出版，揭开了从比较文学和比较文化角度研究翻译的新层面，开拓了国内翻译研究的新领域。”

在我的家乡福州，扁肉的称呼又多了个“燕”字，叫扁肉燕。这主要是因为它的面皮用料特别，面粉、薯粉加上猪瘦肉，也是人工拼力敲打，摊成透明的薄片，而后切成菱形小块，再包肉馅。因为扁肉燕的燕皮也是肉制品，谐称“肉包肉”。扁肉燕的馅除了精选鲜肉，必不可少的是捣碎的虾干以及芹菜碎末和荸荠丁，鲜美，味道是综合的，很特殊。扁肉燕名字雅致，也许是状如飞燕，也许是“宴”的谐音，它是福州的一张饮食名片，代表着闽都悠久的历史。

馄饨在广东叫云吞，

这个名字也很雅，云吞者，云吞月，云遮月之谓也。记得郭沫若当年曾为厦门南普陀素斋一道菜取名“半月沉江”，成为文坛佳话。可见菜名中也应有诗，菜因诗得名，也因诗而远播。“半月沉江”是，“云吞月”也是。粤菜的精致华美堪居举国之首，其他各菜系虽各有其长，但只能列名于后。而云吞是不曾列名于粤菜中的，云吞充其量不过是一道小吃而已。但广东的云吞实在不可小觑。至少在我，宁可不吃粤菜的烤乳猪、烧



去青海

（油画）

李庆文

我们这一代人在餐桌上的规矩是家长教训出来了的，比如“食不语”，吃饭的时候最好别说话，更不能吧唧嘴，还有一条，绝对不能浪费粮食，“碗要空”，碗里的食物要吃得光光的，一粒米不剩，会得到表扬。

如果碗里剩了米，或者吃不完偷偷倒掉被发现了怎么办？轻则一顿训斥，重则挨一顿打，都是可能的。都说小孩“记吃不记打”，那是不可能的，挨过一顿揍，下次就牢记住了，吃了多少盛多少，宁可缺着点，也别把饭剩下了。

长大之后，知道了父辈那代人的不容易。他们有着刻骨铭心的饥饿记忆，真的吃过树叶。槐树叶、槐花，偶尔吃一次味道挺清新的，但如果把它们当主食，连吃上几顿，一般人都受不了。我童年的时候，算没怎么挨过饿的，但父辈的饥饿记忆，还是遗传给了我，让我对餐桌浪费深恶痛绝。

因思念刚去世的父亲而泪流满面，同车厢的格蕾丝念了一首亨利·金悼念亡妻的诗，让他们相识、相爱并结成伴侣。这么多年来，在婚姻这列火车上，格蕾丝是司机，尽管她爱丈夫，但她指挥他，驱使他；而爱德华却认为上错了车，无论自己怎么做，都是错，一直努力变成妻子希望的样子，却迷失了自己。

作为编剧的威廉姆·尼克森，很著名，这些影片都出自他的手：《影子大地》《角斗士》《大地的女儿》和《绝命海拔》等。但作为导演，并不多产，除了《心火》，这是他20多年后执导的第二部电影，根据他自己的戏剧《从莫斯科撤退》改编。

不用说，爱德华和格蕾丝的矛盾，一开始就看端倪，隔几天就是他们结婚29年的纪念日，格蕾丝说：想去外面吃晚餐庆祝；爱德华说：好；格蕾丝又说：不；爱德华说：那就不去；格蕾丝有点恼怒：我不希望你为了我去，而是自己想去。然后为了预订餐馆，又起了争执。接下来的冲突更厉害，格蕾丝认为夫妻间缺少沟通，硬要爱德华当面说爱她，在爱德华几次拒绝后，她扇了他一个耳光，并把餐桌掀翻了。

看得出来，格蕾丝强势，咄咄逼人，而爱德华弱势，唯唯诺诺。30年前，在去坦布里奇的火车上，爱德华

鹅仔，也不会轻易放弃一碗三鲜馄饨面。有一段时间我在香港做研究，住在湾仔半山區。我总找机会步行下山，在铜锣湾街头找一家馄饨店坐下来，美美地吃一碗地道的三鲜馄饨面。吃着吃着就上了瘾，以后总找借口一再问津。从湾仔、铜锣湾一直吃到油麻地、旺角，甚至是尖沙咀的小弄堂，我都能找到我情有独钟的馄饨面。我发现所有的小铺都能煮就一碗让人忍不住叫好的、地道的馄饨面：

希望沟壑

刘伟蓉

格蕾丝由安妮特·贝宁扮演，在《美国丽人》中，表演出色；饰演爱德华的比尔·奈伊，在《真爱至上》里，扮演过气摇滚明星。两人联手，为本片提供了教科书般的演技，尤其是安妮特·贝宁。在爱德华邀请儿子杰米从伦敦来到西福德后，宣告了一件大事：他要离家，因为他爱上了别的女人，一个学生的家长。突如其来的决定，让格蕾丝猝不及防。安妮特·贝宁的表演层次是如此分明：一开始，对婚姻自信满满；当爱德华说出爱上别人，不相信地睁大眼睛；听说一年前就已开始，眼睛睁得更大；以为爱德华是威慢自己，脸露难过悲伤的神情；不让爱德华离开，又显现决断的姿态；当知道无法挽回，哭了出来；最后保证不会再逼爱德华，几乎是乞求他留下……导演让男女

细细的细长又柔韧的碱面，清汤，虾仁鲜肉和菜蔬，最让人迷恋的是馄饨馅中竟然包着一只鲜嫩的大虾仁。

香港商家不欺客。几乎所有的店家，只要是做鲜虾馄饨的，都包着这样的大虾仁，不变样。前些日子重访香港，住在旺角，还是“怀旧”，特意过海找到我常常光顾的那家铜锣湾小店。人多，在门外排队，领号进门。食客几乎都是当地街区的居民，他们不仅是回头客，而且是常客。与之攀谈，均对小铺的馄饨赞不绝口：本色，地道，价钱公道。从沙县扁肉到香港云吞，从火辣辣的龙抄手到家乡福州温情的“太平燕”，这道貌不惊人的面食，因为它的小巧玲珑，因为它“美貌如花”，吸引了多少人的念想和期盼！

史载，早先的馄饨和水饺是不分的，二者的区分是在唐朝。“独立”之后的馄饨，自动走更加细腻精巧的路线，而与水饺判然有别：水饺逐渐成为一

些，觉得点少了不好意思，对不住餐馆的座位，结账时也不好意思看老板的眼睛……事实证明，这纯属想多了。我花了很多年的时间，才说服自己在餐馆吃饭时吃多少点多少，走的时候尽量给老板留下一张接近于光盘的餐桌，老板看到自家厨子做的菜被吃光，也会感到高兴吧。

把食物吃干净，其实是一种具有仪式感的事情，也是一种生活方式。在许多地方，节省粮食似乎并不是一种生活方式，多点菜多浪费，甚至整桌菜肴被倒掉，才显得请客的主人豪爽大气——这才像一种生活方式——浪费的方式、奢侈的方式、让人愤怒的方式，这真让人难以接受。毫无例外，每次朋友请吃饭，我十有八九都会在点菜时提醒：千万别点多了，点多就是见外。

对于吃饭这件事，我们把过多复杂的想法赋予其中了，铺张浪费，炫耀消费，其实真没必要，吃饭就是吃饭，安静地、干净地把一顿饭吃完，是日常生活里最应该做的与修身养性有关的事。

餐饮不浪费不仅光荣，还很时尚。

赏乐诗二首

张文禄

听古曲有感

欢歌白雪傲凡尘，更待阳春万象新。曲里高山栖雅客，琴中流水绕蓬门。注：诗中藏有《阳春白雪》《高山流水》两首古曲名。

听丝弦五重奏

琵琶柳叶二胡琴，蝶舞扬琴据正峰。心有灵犀挥玉手，朱弦再调解金声。

种主食，而馄饨依旧是茶余饭后的“随从”。在皖南那边还保留了二者不分的“混沌”状态，那里的水饺是带汤吃的，近似馄饨的吃法。远近闻名的上海菜肉馄饨，不仅个头大得惊人，简直就是一盆带汤的饺子！一贯精细小巧的上海人，为什么会欣赏这个傻大粗的猪肉馄饨？摇头，不可解。

把饭吃干净是修行

韩浩月

我仔细地分析过，这究竟是童年记忆的烙印深入骨髓呢，还是打心底心疼粮食？在城市生活普遍不再缺少衣食甚至显得物质过剩的时候，如此对粮食的珍惜，会不会被人认为是一种“病态”？思考的结果是，不管别人怎样，我还是坚持己见——粮食不可浪费。

在家庭生活中，我最喜欢的事情是做

饭。当然，手艺还行只是一方面，还有一个重要的原因是，我可以清楚地知道每个人的饭量、菜量，可以精准地计算出做多少饭菜大家才可以干干净净地把它们吃掉、吃光。

在粮食储备方面，米面尽量少买，肉与蔬菜也是随吃随买，这样才可以做到不因一时吃不完而变质倒掉。据说有着饥饿记忆的人，会有囤积粮食蔬菜的习惯，这是一种习惯性恐慌，但我貌似没有这种恐慌，在物流高度发达、配送十分便利的今天，不存在买不到粮食与蔬菜的可能。

十日谈

惜食如金

责编：郭影