

67-78

# 選中國文選

一湯一麵，話簡單

作者：徐仲博  
選注者：俞渝

► 作 者：徐 仲  
► 選注者：俞 博 國文科教師

## 壹、本文：

時尚<sup>(1)</sup> 界的朋友說：「簡單，生活正流行。」這句話我舉雙手贊成。

大家想想，夏天到來，若是街上的美女全都奉行穿衣的簡單原則：大衣，脫了、脫了；長袖，甩了、甩了。哇哈哈哈！接下來的光景，就是全天下男人最幸福的一刻呦！呃，老實講，我根本就是在找死，是吧！

其實，我贊成「簡單生活」，是為了提升全島<sup>(2)</sup> 人民的品味。美國雜誌《Taste》總編輯Andy Harris說：「簡單是品味的基礎。」由此可知，吾輩之用心良苦，絕對能對得起孔孟曾子柳下惠……<sup>(3)</sup>。嗯！說真的，你根本認為我在硬ㄎ<sup>(4)</sup>，是吧！

既然如此，那沒什麼好說了，找一天到「餛飩舖子」<sup>(5)</sup> 吃一頓，你就會了解我所提倡的簡單品味，和那種五花八門的餐點有多大不同。在「餛飩舖子」，只有拉麵和餛飩兩種料理<sup>(6)</sup>，因為樣式簡單，所以更能用心，將樸實平凡化為深沉品味，詮釋出一種真切的美感。

先從這兒的涼拌雞絲拉麵談起。徜徉<sup>(7)</sup> 在醬汁中的麵條上，散落著條條雞絲、小黃瓜、胡蘿蔔、蒜泥、花生粉等等，看起來平凡無奇，但捲起一圈送入口中時，哎呀，不得了啦，滋味真是難以言喻、無法形容。那調得恰好的醬汁呢，在甜酸中帶點微辛，諸般百味紛呈；但真正主宰整齣口感<sup>(8)</sup> 大戲的，是韌性一流的拉麵條，那種令人一顫的嚼感<sup>(9)</sup>，我稱之為「舌韻初綻」<sup>(10)</sup>，一縷曼妙的無聲之音沿著味蕾<sup>(11)</sup> 神經傳遞到大腦，回味振盪了七千八百下，好過癮哩。料理界說：「麵感，是決勝負的關鍵。」吃過「餛飩舖子」的這盤涼麵，便能體會這層道理。

此時再瞧瞧這盤涼麵，嘿，感覺不一樣了。原本平凡的蒜泥雞絲小黃瓜，全都如琢磨<sup>(12)</sup> 過的鑽石般，隱隱散出欲望的光芒，好比白居易的〈琵琶行〉說的：「轉軸撥弦三兩聲，未成曲調先有情。」<sup>(13)</sup> 轉眼間，條條拉麵化為絲絲弦線，輕攏慢撲抹復挑<sup>(14)</sup>，不論是嘈嘈急雨或是切切私語<sup>(15)</sup>，在舌上所演奏愉悅的樂章，那渾然的感覺可說是「得意在忘韻，得韻在忘聲」<sup>(16)</sup>，無聲勝有聲的最高境界。

若說涼拌雞絲拉麵是優雅的弦樂表演，那鮮肉餛飩湯便是深厚的爵士樂曲了。那皮兒宛如飽含張力的低音大鼓，將極密極碎的肉餡緊緊裹住，緊繃的質感呈現出力道的陽剛<sup>(17)</sup>，而那飄逸的餡尾餘皮<sup>(18)</sup>，又恰恰表達出款款<sup>(19)</sup> 柔情，在剛與柔的交際之間，在唇與齒的遊走之際，一咬一嚼，釋出蘊含的能量。

那層層薄皮兒的觸感是舒坦的，如此地柔嫩、如此地綿滑，隨著舌尖轉呀轉

地，忽地「咕嚕」一聲散化喉中，如同微風撫雲般，自然真切；那密密實實的肉味是清晰的，如此地細膩、如此地鮮甜，隨著湯汁的沖刷禮讚，那深入靈魂的感受如同薩克斯風的悠揚餘韻，迴繞數日，彷若《老殘遊記》中的明湖美人絕調<sup>(20)</sup>般：「五臟六腑裡，像熨斗熨過，無一處不伏貼；三萬六千個毛孔，像吃了人參果<sup>(21)</sup>，無一個毛孔不暢快。」

老子說：「大音希聲。」<sup>(22)</sup> 意指最美的音符絕非繁雜的交響樂，而是近於無聲的簡單音韻。這種靜心全神才能感受的天然心曲，猶如最好的飲食模式絕非滿桌吃到飽的餐饗，而是像這樣一碗湯一碗麵，簡單質樸，在一杓<sup>(23)</sup> 一筷中細細品賞。有人說：「人改變不了品味，往往是品味改變了人！」流行，因此跟著「簡單」走。

喔！對了，附帶一提，喜歡吃辣的人一定要試試這兒的麻辣醬汁，非常有深度呢。

## 貳、作者：

徐仲，民國63年生，高雄市人，畢業於中山醫學大學營養系，現任營養師及《時報週刊》專欄作家。作者憑藉醫學體系的背景，將營養觀念融入美食，是年輕一代出色的「飲食文學」作家。其文筆精準風趣，情感細膩豐富，字裡行間自有一股優美的旋律。

## 參、題解：

本文選自《時報週刊》1363期（2004年4月6日～4月12日），「說食在的」專欄，是一篇介紹美食的文章，原標題是「餛飩舖子之涼拌雞絲拉麵」。今作為國中生的範文選讀，由編者另訂題目：「一湯一麵，話簡單」。

## 肆、注釋：

- (1) 時尚：當時崇尚的風氣和愛好
- (2) 全島：指台灣
- (3) 孔孟曾子柳下惠：這四人都是後世公認的聖人。孔子「至聖」，孟子「亞聖」，曾子「復聖」，柳下惠「聖之和者也」（孟子萬章篇），柳下惠尤其是「坐懷不亂」，潔身自愛，不好女色的，這是說上文愛看美女一事，並沒有對不起聖人
- (4) 硬ㄠ：流行口語。意思是「把錯的硬要說成對的」，前文作者已幽默地說自己「找死」，此處的「硬ㄠ」是說：他硬ㄠ「看美女並沒有對不起四位聖人」之事。「ㄠ」聲並無字，以注音替代，是流行的用法，如：「很ㄠ一ㄉㄠ」、「ㄉㄠㄨㄚˋ冰」、「很ㄍㄧㄥ」等

- (5) 餛飩舖子：是指位在台北市市民大道上的一家麵食館子
- (6) 料理：外來語。日本人稱烹煮食物叫「料理」
- (7) 徜徉：悠閒地徘徊。音彳尤，一尤，
- (8) 口感：人對食物的反應除了味道外，還有口感的部分，包括：綿軟→酥脆；清淡→濃郁；苦澀→甘甜；鮮嫩→醇厚……
- (9) 令人一顫的嚼感：指食物入口咬嚼的剎那，令人心動的感覺
- (10) 舌韻初綻：食物剛入口時，在舌頭上散發的美味口感，有如剛剛生發的優美聲韻
- (11) 味蕾：味覺神經末梢的感覺器官，形似花蕾，分布於舌面
- (12) 琢磨：對事物精益求精。治玉叫「琢」，治石叫「磨」
- (13) 轉軸撥弦三兩聲，未成曲調先有情：將琵琶上的絃柱扭緊，先試彈幾聲，還未奏出曲調來，就覺得有情感（白居易〈琵琶行〉）
- (14) 輕攏慢撚抹復挑：攏、撚、抹、挑是彈琵琶的指法，這是要按照規定的（白居易〈琵琶行〉）
- (15) 嘈嘈急雨或是切切私語：嘈嘈地像急雨驟下或切切地像低聲談心（白居易〈琵琶行〉「大絃嘈嘈如急雨，小絃切切如私語」）
- (16) 得意在忘韻，得韻在忘聲：聲和韻只是引出「意」的媒介，當「意」已明顯，任務已達成，聲和韻便可拋棄掉。（王弼《周易略例》「得意在忘象，得象在忘言。」）此處的「意」是指拉麵口感之美妙；而「韻」和「聲」則是指拉麵的麵條本身
- (17) 陽剛：剛強光明的樣子，與「陰柔」相反
- (18) 餡尾餘皮：餛飩邊緣沒有餡兒，只有麵皮的部分
- (19) 款款：情意深濃的樣子
- (20) 明湖美人絕調：大明湖湖邊的明湖居裡，有美人王小玉，她說書的技巧精妙絕倫。（《老殘遊記》）
- (21) 人參果：即人參，是中藥大補品
- (22) 大音希聲：最令人心魂震動的聲音，就是無聲之聲。（老子《道德經》第41章）
- (23) 沓：取水的器具。音戶𠂇，



## 伍、賞析：

「吃」在日常生活中佔很重要的地位，而文學則反映生活：台灣當前品嚐美食已蔚然成風，「飲食文學」的寫作陣容也日益龐大。中文世界裡，曾有唐魯孫和逯耀東等美食家提筆為文，自成一家；林文月的《飲膳札記》一書膾炙人口；年輕的一代有焦桐、朱振藩、徐國能等人也各具風采。

中國的美食中，「龍鮑翅」固然極盡富貴，而清粥小菜亦別有滋味。一般人口碑美食時，只能說「好好吃耶」、「真的很好吃，不騙你」；至於「美食」美在哪裡？直叫「有口難言」、「知其然，不知其所以然」。徐仲先生對「拉麵和餛飩」的謳歌，可以說明一件事，那就是：吃已不只是口腹的活動，它還是文字的視覺表演，甚或聽覺表演了。

我們常看到唱片公司砸重金包裝、打造偶像歌手，越是平凡的歌手，越須大費周章。本文介紹的兩項食材－拉麵和餛飩，賣相平庸，所以在這「凡人二重唱」出場之前，作者當然需要先為他們包裝一番，前三段正是這個作用。第一段先以「時尚」的哲學抬舉其身價；第二、三段誇張地戲說自己「找死」、「硬ㄉ」，為的只是蓄積「拉麵和餛飩」的張力。經過這一番營造，第四段千呼萬喚始出來的這雙人組，果然一起頂著「深沉品味」和「真切的美感」的冠冕，閃閃亮亮地出場了。

接著第五、六兩段談拉麵；七、八兩段說餛飩，作者以音樂作譬喻來美言食物的滋味。梁實秋在〈鳥〉一文中，曾以音樂的角度描述鳥叫聲，以聲音對聲音，這總還有跡可尋：若說吃的「拉麵和餛飩」也可以用音樂來詮釋，那就「鮮」了。徐志摩曾以「彷彿朝來人們的祈禱，參差地竄入了天廳」來描寫「炊煙」。朱自清則以「遠處高樓上渺茫的歌聲」來描寫「荷香」。這兩位大師在文章中靈光乍現地閃露一下那斑斕的文采，本文作者以聽覺描寫味覺，並以此貫串全文，可就令人拍案叫絕了。

第五段說道：拉麵的好吃在嚼勁，醬汁是綠葉，捲一圈麵條送入口中，那「舌韻初綻」的口感是一縷曼妙的無聲之音。第一口就寫得如此「曼妙」，接下來怎麼吃？怎麼寫？頗令人好奇！第六段作者信手拈來白居易的〈琵琶行〉，將麵條比喻作琵琶弦線，「輕攏慢撚抹復挑」地在舌上演奏愉悅的樂章，並以「無聲勝有聲」終結了「拉麵」，給人意猶未盡的焦慮。不過你還來不及惆悵，「餛飩」就上場了，他是來壓軸的。

第七段美言「餛飩」，說他是「深厚的爵士樂」，密緊的肉餡和在湯中泡軟的餛飩皮邊尾，一起在你舌尖合奏時，正是剛柔並濟，作者用「心」吃，用「力」想，簡單幾句，恰恰合身，文思之敏捷頗令人嘆為觀止。

第八段講到餡兒肉味鮮甜時，以《老殘遊記》中王小玉的說書相比，王小玉說書向來是文學史上美聲的翹楚，提到她，就已經接續了前文美聲的傳遞；而引用時，不說「大珠小珠落玉盤」，卻引用「五臟六腑裡，像熨斗熨過，無一處不伏貼；三萬六千個毛孔，像吃了人參果……」這一句，其中的「五臟六腑」回應了「吃」這件事，引用天衣無縫，不見斧鑿痕跡，作者取材精準，筆法高明，可見一

斑。

經過如此天馬行空，要結束本文，又要回應開場，如何讓天馬以優雅的姿態降落，作者再次展現其駕馭的長才。第九段，他引用老子「大音希聲」，說最美的音樂是幾近無聲的簡單音韻，讓老子先坐穩準決賽者的寶座；一面以近來流行的「吃到飽」模式（你一定有過那種貪婪、撐飽、粗糙的痛苦經驗）和「一湯一麵」的簡單樸實相對決。當「拉麵和餛飩」以「簡單美」取得勝利後，老子將不戰而勝，因為老子正是「簡單」的祖師爺呢！文末一句「流行，因此跟著『簡單』走」清楚地呼應了文章的開頭，給人「渾然一體」的感覺。

最後一段補敘提到「麻辣醬汁」。假如「開喜婆婆」問：吃碗麵跟餛飩，也需要「講這麼多」嗎？「麻辣醬汁」將一掃前文中的詩書味，麻死你！辣死你！

## 陸、本文使用的修辭法分析：

### 一、引用法：

引用是藉別人的經驗，解釋自己的立場，除了具權威性外，還可以少費唇舌。引用分「明引」和「暗引」，下面的例子中5、6、7句就是「暗引」，本文用了10次「引用」，洋洋灑灑，若是你也想能旁徵博引，那就多讀、多聽，多儲備。以下是本文中用到「引用」的例子。句子後面括號中的數字是標明這一句出現在第幾段。

1. 時尚界的朋友說：「簡單，生活正流行。」（1）
2. 美國雜誌《Taste》總編輯Andy Harris說：「簡單是品味的基礎。」（3）
3. 料理界說：「麵感，是決勝負的關鍵」（5）
4. 好比白居易的〈琵琶行〉說的：「轉軸撥弦三兩聲，未成曲調先有情」（6）
5. 輕攏慢撚抹復挑（白居易〈琵琶行〉）（6）
6. 不論是「嘈嘈急雨」或是「切切私語」（括號中是〈琵琶行〉詩句中的字）（6）
7. 那渾然的感覺可說是「得意在忘韻，得韻在忘聲」（6）
8. 彷若《老殘遊記》中的明湖美人絕調般：「五臟六腑裡，像熨斗熨過，無一處不伏貼：三萬六千個毛孔，像吃了人參果，無一個毛孔不暢快」（8）
9. 老子說：「大音希聲」（9）

10. 有人說：「人改變不了品味，往往是品味改變了人！」（9）

## 二、譬喻法：

要說明甲，用乙來比方，乙一定是比較簡明易懂、生動有趣的。行文時，要使用譬喻，其實有點兒難，平日看到、聽到精采的比喻，不妨記下來，資料庫中累積多了，自然可以運用自如，甚至自出機杼了。以下是本文中用到「譬喻」的例子。

1. 原本平凡的蒜泥雞絲小黃瓜，全都如琢磨過的鑽石般，隱隱散出欲望的光芒，好比白居易的〈琵琶行〉說的：「轉軸撥弦三兩聲，未成曲調先有情」（6）
2. 條條拉麵化為絲絲弦線（6）
3. 若說涼拌雞絲拉麵是優雅的弦樂表演，那鮮肉餛飩湯便是深厚的爵士樂曲了（7）
4. 那皮兒宛如飽含張力的低音大鼓（7）
5. 那層層薄皮兒的觸感是舒坦的，……忽地「咕嚕」一聲散化喉中，如同微風撫雲般，自然真切（8）
6. （皮兒柔嫩，肉味鮮甜……），隨著湯汁的沖刷禮讚，那深入靈魂的感受如同薩克斯風的悠揚餘韻（8）
7. （皮兒柔嫩，肉味鮮甜……），彷若《老殘遊記》中的明湖美人絕調般（8）
8. 五臟六腑裡，像熨斗熨過，無一處不伏貼；三萬六千個毛孔，像吃了人參果，無一個毛孔不暢快（8）
9. 最美的音符絕非繁雜的交響樂，而是近於無聲的簡單音韻，……猶如最好的飲食模式絕非滿桌吃到飽的餐饗（9）

## 三、轉化法：

把自己想像成卡通片的創意總監，花和松鼠可以對話（擬人）；卜派化身成大鐵鎚（擬物），英雄救美；飄浮的香味可以聚攏來揮拳擊倒大野狼（形象化）。試試看，運用轉化法並不難哦！以下是本文中用到「轉化」的例子。

1. 徜徉在醬汁中的麵條（5）
2. 但真正主宰整齣口感大戲的，是韌性一流的拉麵條（5）

3. 那種令人一顫的嚼感，我稱之為「舌韻初綻」（5）
4. 原本平凡的蒜泥雞絲小黃瓜，全都如琢磨過的鑽石般，隱隱散出欲望的光芒（6）
5. 條條拉麵化為絲絲弦線，輕攏慢撚抹復挑，不論是嘈嘈急雨或是切切私語，在舌上所演奏愉悅的樂章……（6）
6. 那皮兒宛如飽含張力的低音大鼓，將極密極碎的肉餡緊緊裹住，緊繩的質感呈現出力道的陽剛，而那飄逸的餡尾餘皮，又恰恰表達出款款柔情（7）
7. 在唇與齒的遊走之際，一咬一嚼，釋出蘊含的能量（7）
8. 那層層薄皮兒……，隨著舌尖轉呀轉地（8）
9. 隨著湯汁的沖刷禮讚……（8）

#### 四、映襯法：

前後兩種說法形成對比，或互相有烘托作用使主題更為明顯的叫「映襯法」，它和「倒反」容易搞混，「倒反」是說反話，有諷刺意味。以下是本文中用到「映襯」的例子。

1. 我所提倡的簡單品味，和那種五花八門的餐點有多大不同（4）
2. 看起來平凡無奇，但捲起一圈送入口中時，哎呀，不得了啦，滋味真是難以言喻、無法形容（5）
3. 原本平凡的蒜泥雞絲小黃瓜，全都如琢磨過的鑽石般（6）
4. 不論是嘈嘈急雨或是切切私語（6）
5. 緊繩的質感呈現出力道的陽剛，而那飄逸的餡尾餘皮，又恰恰表達出款款柔情（7）
6. 最美的音符絕非繁雜的交響樂，而是近於無聲的簡單音韻（9）
7. 最好的飲食模式絕非滿桌吃到飽的餐饗，而是像這樣一碗湯一碗麵（9）

#### 五、排比法：

寫構造相似的文句，可以督促你鍊句；別人讀來，會產生旋律。以下是本文中用到「排比」的例子。

1. 大衣，脫了、脫了；長袖，甩了、甩了（2）

2. 難以言喻、無法形容 (5)
3. 若說涼拌雞絲拉麵是優雅的弦樂表演，那鮮肉餛飩湯便是深厚的爵士樂曲了 (7)
4. 在剛與柔的交際之間，在唇與齒的遊走之際 (7)

## 六、類疊法：

相同的字詞重複使用，叫「類疊」。唸一次「大衣，脫了」和「大衣，脫了、脫了」這兩句，覺得有什麼不同，你就可以了解「類疊」的作用了。此外重複使用某些字眼，還可以造成節奏感。以下是本文中用到「類疊」的例子。

1. 大衣，脫了、脫了；長袖，甩了、甩了 (2)
2. 如此地柔嫩、如此地綿滑 (8)
3. 如此地細膩、如此地鮮甜 (8)

## 七、誇飾法：

俗話常糗人說：你吹牛不打草稿！其實吹牛是要打草稿的，多觀摩別人如何誇張，以達效果，可以增加自己的幽默感－可以誇張地消遣自己，若用來對待別人就是刻薄。假如用誇飾法讚美別人而不肉麻，那你就高桿了！

1. 接下來的光景，就是全天下男人最幸福的一刻呦 (2)
2. 一縷曼妙的無聲之音沿著味蕾神經傳遞到大腦，回味振盪了七千八百下 (5)

## 八、設問法：

問別人問題，有時是真問（因為不懂）；有時是假問（又叫「激問」或「詰問」，答案已在問題的反面）。如何分辨，要靠你仔細聽說話人的語氣。讀文章時，還可以慢慢揣摩；與人對話時，就沒有思考的時間，所以平日讀文章就要用心領會，以免老是在「狀況外」。本文示範了兩句不打問號的問句，很時髦的用法。如下列：

1. 老實講，我根本就是在找死，是吧！ (2)
2. 嗯！說真的，你根本認為我在硬ㄉ，是吧！ (3)

## 九、呼告法：

可以拉近和讀者間的距離，但不宜多用，否則很煩人－看書都不得安寧！本文呼告了一次，例句如下：

1. 大家想想，…… (2)

十、回文法：

回文句法近乎文字遊戲，欣賞很有趣，要創作卻不容易，有機會看到精采的回文句子，背下來，看多了就有本事自創，使用之，效果絕佳。本文引用了一例如下：

1. 人改變不了品味，往往是品味改變了人 (9)

十一、倒裝法：

把重要的字詞提前，有振聾發聵之效；有讀新詩的感覺，有興趣不妨試試。本文以這句話作為開場白，用倒裝句法顯得鏗鏘有力。例句如下：

1. 簡單，生活正流行 (1) → 原句為：生活正流行簡單

十二、層遞法：

由小淺到大深，或由大深到小淺，層層依序遞增、遞減，給人理路分明的印象。本文有一例，也是引用古文，例句如下：

1. 得意在忘韻，得韻在忘聲 (6)

以上是本文所使用的修辭法，多達12種，總計用了50次，有些句子涵括數種修辭法。其實整篇文章用幾個字就可以說完了，就是「麵條有嚼勁，餛飩肉緊皮軟」；而本文居然可以用到50次修辭法，翻炒自如。作者是學理科的，為週刊專欄寫稿是興趣而非其本業，這樣一篇介紹「吃的」文章，想必信筆寫來而已，居然可以如此經得起咀嚼分析，若非作者國學底子深厚，哪能悠遊馳騁，展此行雲流水之勢？

此外，本文的文句句首、句末用了許多感嘆詞，如：哇哈哈哈、呃、嗯、哎呀、啦、嘿、喔、呦、哩等，可以想像作者表情豐富，唱作俱佳。看完本文的介紹，在作者精采的鋪敘下，「餛飩舖子」裡的「涼拌雞絲拉麵+鮮肉餛飩湯」向你招手時，誰還能抵抗它的誘惑呢？

柒、延伸閱讀：

1. 中國吃 唐魯孫 大地出版社

2. 肚大能容：中國飲食文化散記 遼耀東 東大圖書公司
3. 飲膳札記 林文月 商務印書館（香港）
4. 雅舍談吃 梁實秋 九歌出版社
5. 美味之戀 韓良露 方智出版社
6. 愛吃鬼 李昂 一方出版
7. 第九味 徐國能 聯經出版
8. 台灣飲食文選 焦桐主編 二魚文化

捌、作文學習單

## 題目：一味美食

(配合選文<一湯一麵，話簡單>) 設計者：俞 博老師

一、讓我來介紹「一味美食」，它是：\_\_\_\_\_

(說明：可以是一道菜、一種水果、冷熱飲料、冰品、甜點……)

二、我用幾個字給它下個評語：\_\_\_\_\_

(說明：從色、香、味、形、口感……等來考量)

三、它最吸引人的地方是：\_\_\_\_\_

四、我可以用修辭法中的\_\_\_\_\_法來美化它，我想這樣寫：

五、我在什麼地方可以吃到它：

六、整合以上所述，寫一篇300字短文來介紹這「一味美食」，題目自定（文中要包含一種以上的修辭法）。假如你能讓讀者看完後食指大動，你就成功了！

題目：