

歷史空間

熊希齡的《滿江紅》

■安立志



■熊希齡故居。

網上圖片

晚餐後，我們一行從張家界趕往鳳凰古城。經過6個小時的長途顛簸，夜半時分到達鳳凰。許多人來鳳凰，往往是為飽覽沈從文先生故鄉的邊城風光。其實，在沈先生蜚聲文壇之前，鳳凰縣的真正精英卻是熊希齡，他從這個偏僻小城，走上了政治舞台，成為近代中國的風雲人物。

翌日早晨進城，沿着沱江右岸，參觀的第一個景點，就是熊希齡故居。熊希齡故居位於文星街。故居為木瓦結構的四合院，現存房屋4間基本保持原貌，環境幽靜安謐，建築古老質樸，極富苗族情調。故居正門有一幅楹聯：「一生赤誠愛國盼中華振興，半世慈善辦學為民族育才」，寫出了熊希齡跌宕一生的抱負與業跡。

熊希齡（1870-1937），字秉三，鳳凰縣人。熊希齡天資聰慧，15歲中秀才，22歲中舉人，25歲中進士，後點翰林，被譽為「湖南神童」、「熊鳳凰」。清光緒二十三年（1897），熊希齡助湖南巡撫陳寶箴推行新政，並創辦了湖南最早的報紙《湘報》。翌年，熊希齡應光緒皇帝徵召，赴京參與戊戌維新，因突發病疾，返回衡陽治病。正值其養病期間，慈禧太后發動政變，維新六君子慘死於北京菜市口。熊希齡後來回憶說：「向非一病，當與六君子同命，成七賢矣。」（《師伏堂未刊日記》）已被革職、「永不敘用」的熊希齡，後經端方援引，充任晚清出洋考察憲政五大臣參贊。民國後，熊希齡躋身政界，曾任中華民國第一任民選總理。因不滿袁世凱獨裁統治，熊希齡先後辭去財政總長及國務總理之職。民國九年（1920），創辦香山慈幼院，以收養、教育受災的流浪貧苦兒童為己任，走上濟民救亡之路，直到1937年病逝。

熊希齡故居正房正面牆上掛着熊希齡先生的遺像，面容莊重而慈祥。桌上安放着他的半身銅像。左側牆上有兩幅鏡框，一幅是「毛澤東評價熊希齡」：「一個人為人民做了好事，人民是不會忘記他的，熊希齡是做過許多好事的。」另一幅是「周恩來談熊希齡」：「熊希齡是袁世凱時代第一流人才，是內閣總理……」

右側牆上掛着一幅熊希齡先生的詩詞手跡。因我一向對舊體詩詞有興趣，故而取出相機拍照留作資料。這則手跡是一闕《滿江紅詞》：

錦繡山河，互千里，晚霞明滅。悲不盡，群兒嬉戲，火焚安宅。棟折榱崩僑亦壓，覆巢碎卵何消說。算只憑鐵血是英雄，俾斯麥。

誰袖手，甘奔北？誰屈膝，甘為賊？有男兒幾個，懦夫千百。廉頗猶能誇健飯，馬援不惜裹屍革。看紛紛紅雨滴蒼苔，萋弘血。

詞前有小序：「香山紅葉，昔日遇之，欣賞不已，今則情隨境變，哀樂懸殊矣。賦此以警諸生。」落款是「辛未重九後三日熊希齡。」這闕《滿江紅》創作於1931年10月22日，此時距「九一八事變」不久。熊希齡登上北京香山，遙望東三省，「國難亟矣，內訌不息，外侮紛來，暴日恣睢，國將不國」，滿腔悲憤，化作此詞。詞中提到四個中外人物，廉頗，戰國末期趙國的名將，因勇猛果敢而聞名於諸侯各國。辛棄疾，京口北固亭懷古》有：「廉頗老矣，尚能飯否？」馬援，東漢開國功臣之一。「馬革裹屍」語出《後漢書·馬援列傳》：「男兒要當死於邊野，以馬革裹屍還葬耳……」熊希齡引此二人，當為先生之自況。奧托·馮·俾斯麥，普魯士宰相兼外交大臣，向被稱為「鐵血宰相」，曾擊敗法奧，統一德國。萋弘是東周末期三家分晉時人。相傳，因萋弘死得悲壯，死得冤屈，其血三年化為碧玉。後人遂用「萋弘化碧」、「碧血」等形容剛直忠正，為國捐軀而蒙冤抱屈之士。這首詞頗有岳飛《滿江紅》的悲壯長嘯之慨，體現了中華民族近代以來，百折不撓，抵禦外侮的不屈意志與沖天氣概。

熊希齡利用自己在社會各界的廣泛影響，迅即展開抗日救亡活動。當年12月20日，組織成立中華民國國難救濟會，發表主張抗戰之宣言。（《熊希齡集》，2008年版，P.2054。以下只注版期及頁碼）12月27日，他致電張學良、閻錫山、馮玉祥等將領，請他們統兵抗日，共赴國難，「願諸公立賦同仇，聯集戰線，正當自衛，拚死抗爭，以護我疆土，以保我民族人格。」（2008年版，P.2056）

1932年10月15日，熊希齡作出了毀家紓難的空前義舉。他邀請在京親友集會，決定捐獻全部家產，用於抗戰救亡與慈善事業。這筆捐贈計大洋275,200餘元，白銀6.2萬兩，這是熊希齡從清末到民初任職25年來的全部積蓄。（《熊希齡集》，1996年版，P.644）這宗捐獻，無論是在當時，還是在現在，都是一筆巨資。

在查閱熊希齡先生的資料時，發現熊先生多次運用《滿江紅》詞牌抒發情懷。1933年，日寇開始侵犯我長城一線。4月20日，古北口失守後，我軍堅守南天門。在戰鬥最激烈的時候，熊希齡先生不顧個人安危冒險趕往石匣鎮前

沿，慰問抗日將士，揮筆題詞，謳歌抗日英雄，鼓舞官兵鬥志，也是一闕《滿江紅》：

石匣天門，潮河岸，峻崖高瀑。觀壁上，雷霆舞擊，鷹鶚飛逐，馬革裹屍芹菜嶺，刀鋒沖血南香谷。幸三湘子弟撒精神，光民族。

期必進，誰能縮？期必死，誰能辱？看老農當道，指揮牙齦。玉壁摧推驚大敵，澠池奮翼支殘局。聽謳歌，吾楚有英雄，心誠服。（2008年版，P.2120）

詞前小序稱：「癸丑長城戰事，以南天門為最烈，填滿江紅詞贈黃傑將軍。」黃傑（1902-1995），字達雲，湖南省長沙縣人。因黃傑為該部指揮官，故詞中有「三湘弟子」、「楚有英雄」之語。黃傑1933年率第2師北上抗日，參加了著名的長城抗戰，與進犯日軍激戰5晝夜，傷亡官兵3,000多人。1935年7月，黃傑因戰功被國民政府授予青天白日勳章。詞中的芹菜嶺、南香谷，均為今北京密雲一帶長城附近的地名。「玉壁」、「澠池」兩句，似與蘭相如有關。蘭相如，趙國上卿，戰國時期的著名政治家、外交家。「玉壁」似為「完璧歸趙」，「澠池」似為「澠池相會」，表現了蘭相如面對虎狼之秦國，機智勇敢，善於鬥爭的大無畏精神。

龍榆生先生如此評論《滿江紅》的特點：「聲情激越，宜抒豪壯情感和恢張襟抱。」（《唐宋词格律》）由此可見，在詞牌的運用，詞風的張揚方面，非常之時，非常之人，也自然會有非常之選。熊希齡先生早年舉進士，入翰林，但他並非詩人或文學家，考其一生行跡，他本質上是一位政治家、慈善家和社會活動家。因其聰慧好學，加之應試科舉打下的舊學功底，他的詞作也功力深厚，詞藝純熟，既「清婉蘊藉」，也「偏帶衰颯」。民國詞人趙尊岳論熊希齡詞作：「略似蘇辛，輒挾湖海元龍之英氣……」（《熊希齡生平追憶》）他的評價，似有拔高之嫌，但其風格、意旨「略似蘇辛」，還是大體契合的。

畫中有話

■圖／文：張小板

近日，內地某市一派出所副所長在自家別墅地下室向下開挖了近200平方米的地宮，涉嫌篡改更多折遷補償款，引起網民憤慨。有這是，如意算盤也有打空時，目前該副所長已經被撤職。



詞話詩說

城某名人在專欄中發表「粵語流行曲已死」等言論，將之歸咎於「詞人是文盲」。一石激起千重浪，短短一兩天，香港詞人、歌手、音樂人紛紛出來回應。香港三大詞人林夕、黃偉文、周耀輝都先後在不同媒介說過話了。正如夕爺所言，每隔一段時間，總有人冒出來指稱「粵語流行曲已死」；也每每令人深深感到，無論肇事者的言論和態度如何不值一哂，業界人士以外的普羅大眾，更是每次皆毫不猶豫地捍衛粵語流行曲，和它們的作詞人。對於歌曲和詞人的那份複雜的文化認同、那種特殊感情，實在難以在三言兩語說得清。

事有湊巧，事件中首先作回應的黃偉文，在九月初已發表了為CALLSTAR所寫的〈薄情歌〉。〈薄情歌〉以一首典型粵語流行曲的篇幅，談及歌曲與受眾的微妙關係，乃至錯位，幽默有趣，彷彿預示流行歌曲與聽眾永恒的錯接錯認。〈薄情歌〉第一部分，已奠定了一種「明日黃花」的口吻，娓娓道來一種曾經多麼美的狀態——「曾經寫過地上寂寞難過曾經將眼淚幻作詩與歌但有天你突然沒有空再欣賞我誰的點唱現在並沒再播我有唱錯了甚麼至會拆散你和我還是傳說裡聽者薄情的說法不錯」。

〈薄情歌〉原是粵語流行曲的自述，當中的「我」也赫然是粵語流行曲的自稱。詞中開宗明義，曾幾何時，粵語流行曲寫盡世上的寂寞難過的情緒，為別人的眼淚代言，聽眾所聽的也是「代你傷心的唱片」。不知何故，從某年某月某日開始，突然受眾「你」不再欣賞「我」，從前電台受歡迎的點唱環節也沒有了。「我」大惑不解，究竟是誰拆散「你」「我」，令原本密不可分「你」「我」有了鴻溝？是因為「你」這個「聽者」特別「薄情」，大家可悲劇收場？

〈薄情歌〉的首段匠心獨運，引子將林夕的第一首詞〈曾經〉和八十年代的經典之作〈傳說〉都鑲嵌入詞，還特別點出「還是傳說裡聽者薄情的說法不錯」，也就是昔年〈傳說〉詞中所言：「重合劍紋修補破鏡只有寄情戲曲與文字盟誓永

生活點滴

■吳翼民

「上灶」和「下灶」

故鄉老家是三進帶樓房的舊宅，前兩進是起居室，有客廳廂房天井和樓間，樓上都是臥室，樓下是起坐間，是一家三房聚合在一起的主要活動場所；第三進是灶屋柴房和天井水井了。這種格局住宅在老蘇州城裡比比皆是。

這些年城市大拆大建，我家的老宅僥倖未被拆除，只是第三進被改建過後再也沒有灶屋柴房和天井水井了，而恰恰就是這部分最能引起我深深的懷戀。

老宅的灶屋是不小的，除一具很寬大的三眼灶外，留有的空間也頗寬敞，可供數人同時備炊，母親她們妯娌仁輪流主勺，餘者幫襯，我這些孩子也爭着湊熱鬧，灶間經常是一個大家庭最具人氣的地方。

所謂主勺就是在灶前掌勺當大廚，俗稱「上灶」，洗菜切菜之類謂之「偏灶」，在灶膛前燒火就是「下灶」啦。我們這些孩子中年歲稍大點的可以充任「下灶」，也最喜好幹「下灶」的差事。尤其是秋冬或初春季節，呆在灶膛前燒火委實是個美差呢，將稻草或麥草挽成蝦米樣的草把塞進灶膛，將火夾輕輕搗一下子，火苗竄起，臉被映成通紅，好暖和哦。所以母親她們謔稱燒火的孩子是「佷灶貓」。

做「佷灶貓」還有許多額外的好處。比方說，新稻草進了柴房，用來燒火時，稻草上會有許多稻穗谷串，將其折下來，用火夾夾住放灶內一送，就會「嘩剝」爆響，散出一陣香味，變成一簇好新鮮的爆米花。我們吃着噴香的爆米花還會得到老祖母的誇讚。老祖母頻頻念着「阿彌陀佛，惜食有食吃啊」，把正吃着的肉包子內的肉丸子賞賜給我們吃呢。她老人家不吃「千刀肉」（肉糜），每食包子輒將肉丸子輪流着分給我們吃的。除了爆米花，還可往灶膛內的餘燼中埋隻山薯或芋艿，不多時，噴香的烤山薯和煨芋艿就成功啦。這些都是充任「下灶」的福利。其實更多更好更好的福利還在後頭呢——

所有的土磚灶壁上都開有一個灶門洞，巴掌大小，以作「上灶」和「下灶」的連通窗口。「上灶」根據灶台上烹調的飯菜的進度需要「下灶」提供甚麼樣的「火候」就通過灶門洞喊話——時而「大火」、「急火」，時而「小火」、「文火」，比方說，飯鑊都得有「回火」過程，必須是「文火」，若「急火」易致飯燒焦，「文火」能起一層嫩黃的飯滯，（鍋巴）食之香脆可口。母親當「上灶」飯香菜美，最受全家歡迎，所以經常掌勺。

「上灶」母親和我們「下灶」交流可密切哩。「你們說，這茭白炒肉絲炒紅的還是白的？」我們幾個擠在灶下燒火的孩子就湊着灶門洞異口同聲回答：「炒白的，多放點肉絲炒，肥肉絲！」「有數哉。」母親就「嘶啦」把菜下了油鑊。接着「上灶」又問：「那——麵筋炒香菇就來紅的啦？」「下灶」回答：「自然要紅的啦，要甜甜滋滋啊！」「好啊，紅的，甜滋滋……」

一陣「鏘鏘鏘」的鏟子聲，灶屋瀰漫開了團團香霧，那香霧鑽過灶門洞，引得我們嘴裡口水「氾濫成災」。不急，「救撈」的來了，小小的灶門洞裡頻頻有筷子伸了過來——母親假托給我們嘗鹹淡品口味兼菜給我們吃了，我們就撮起嘴巴接應，輪流享用，那情狀真像老鳥在餵着雛幼。

嘗過了味，母親用鏟子「當當」的叩響鑊邊，笑着說：「來，給你們猜個謎子——『灶屋一棵樹，抱緊抱勿住』。」我們嘴裡嚼着鮮美的菜餚，小腦筋饒轉飛轉個不停，爭先恐後道：

「是蒸汽，打開鑊蓋的蒸汽。」母親朗聲大笑：「猜中啦，正是這一柱蒸汽，誰能抱得住啊？」

想着這謎子還真形象，我們都笑了起來，灶屋裡香霧和笑聲氤氳成一片……



■在灶膛前燒火就是「下灶」。

網上圖片

■梁偉詩

薄情歌

守地老天荒以身盼待早已變成絕世傳奇事」。世道已變，八十年代林夕的〈傳說〉把戲曲深情與現世善變作對比；如今〈薄情歌〉，則是將昔年粵語流行曲盛世與今日的「衰落」，今昔對照。於是，〈薄情歌〉的副歌部分，乾脆把粵語歌曲與受眾（即「我」「你」）的「決裂」，推到極致——

「為你寫的歌教聞者不心酸直行直過詞人提及萬過分手無數跌墮聽歌的人是否學會狠過我為你寫的歌最後怎麼相反饋贈給我代你寫出了奈何如今你卻在拿來憑弔你共我」

過去，粵語流行曲安慰了多少為情所苦的幽魂和怨靈，今天受眾卻視而不見、聽而不聞。歌曲與受眾漸行漸遠，粵語流行曲的命運，回過頭來，詞人早已在歌曲中「提及萬過分手無數跌墮」時不幸言中。聽者、離棄者比詞人筆下的負心人，更狠、更冷酷、更快速地轉身離場。因此，過去粵語流行曲（「我」）為聽眾（「你」）所寫的歌曲，如今卻恰恰成了自己（「我」）的墓誌銘，老早預言被遺棄的命運，立此存照。

說到這裡，看官或許會怪我武斷，怎可隨便把〈薄情歌〉講成粵語流行曲的自述？以詞論詞，黃偉文在〈薄情歌〉末段的確圖窮見，把詞中埋下了腹語密碼一下子揭開——「越與歌種下情」，也就是「粵語歌種下情」——「沒有歌比那現實絕望難過沒有歌比你讓我苦苦更多越與歌種下情越覺得愛憐的我仍不說脫實在就是我錯…代替品很多教人怎麼忠心地陪伴我明了緣分落到滿急時間大河終於可存活的」是變心那個為你寫的歌卻恨當中悲慘就像寫我問哪首歌那樣優殘喘到看着斜陽還信有突破也許這歌應該送給我」

最後，〈薄情歌〉的「我」自嘲代替品（按：如K-pop）很多、沒有一首歌比那現實更殘酷，也沒有一首歌，比受眾的離棄讓「我」更痛苦。可是「我」就是不甘心，堅持殘喘到最後，寧願傻傻地相信，別人眼中的夕陽工業還會有突破。作為一名香港粵語流行歌詞研究者，聽着〈薄情歌〉百感交集，惟望繼續能與粵語流行曲創作人並肩作戰，把粵語流行曲這首歌唱下去。

古人愛開美女的玩笑，尤其喜歡尋西施的開心。如河豚魚的魚白細嫩豐腴，被呼為「西施乳」。沿海淺灘常見的沙蛤，因有軟足突出如人舌，則名之為「西施舌」。通過這些名字，你甚至能夠想像各個歷史時期的人們，在品嚐這道海鮮時的狎褻意態，以及食慾情慾相集時的曖昧神情。

沙蛤在沿海是極普遍的小鮮，有人專門捕捉為業，凡退潮後，便往海岸沙中尋找，其殼色淡紅，殼緣軟肉環繞，有如裙邊，有長足自殼中突出，長可二寸，古人謂之像舌頭，其實多少有些牽強。清人陸養和詩曰：「此是佳人玉雪肌，羹材第願傾傾賞。」誇讚西施舌是做羹湯的首選海珍，即使為之傾囊付出，也是在所不惜。而他描述西施舌的味道，「瓊筵夏實滑流匙」，「不羨園中進荔枝」。對其鮮嫩嫩滑的口感稱賞不已，也認為可與荔枝相比肩，評價很高。清人朱彝尊得嗜此味，也作詞誇讚「鳴羹薦鼎，此風味難得並數」。認為西施舌是少有的美味，其鮮嫩和緊致，過後想起，仍是叨叨不忘。

我第一次吃西施舌是在北海，街邊的大排檔用厘盤盛了滿滿一大盤，與其他的海鮮一道擺放在攤面上，招徠過往的食客。我初得見，並不識尊範，經店家介紹，方得知這就是大名鼎鼎的西施舌，於是頓生嘗試興趣。當地的吃法，是把去殼的西施舌加上香菇、木耳、青菜梗、筍片一同爆炒。炒的時候火要大，手勁也要大，須不停顛拋，食材受熱才勻，

炒出來的西施舌才會香美脆嫩。還有一種吃法是佐以絲瓜一道余湯，添少許薑絲和幾滴酒去腥，味道就很美。尤其是長長的軟肉被吸進嘴裡，停留在舌底下，軟軟的，滑滑的，真有幾許「濕吻」的奇觀感，令人不忍心落齒去嚼。我暗自忖度，西施舌一名大概就是在這種品嚐狀態下誕生的。《孟子》曰：「西子蒙不潔，則人皆掩鼻而過之。」雖然很多人都覺得「西施舌」一名是在唐突西施，可一俟嚐到那種膩玉柔滑、醇美甘鮮的滋味，又會覺得名下無虛。

後來我還吃過一次很特別的「冰鎮西施舌」，是效仿生蠔的吃法。西施舌不能生吃，須先焯熟，下面鋪墊大量的冰塊端上桌來。在透明的冰塊映襯下，蚌肉軟體更顯潔白晶瑩，另在每人面前置一小碟，配以芥辣醬油蘸食，其鮮甜口感頓然盡展無遺。因芥辣能充分調動味蕾神經，口舌經過芥辣的刺激，辨別食味尤為纖細。而以白水焯熟的西施舌沒有添加任何佐料，也最大的限度地保留了它的原始風味，加之又經過了冰鎮，吃起來特別清爽腴美。

由此想到，都達夫當年用「神品」二字來誇讚西施舌，一點也不誇張。有古語曰：好書為益友，奇畫為觀友，名琴為和友。我願以西施舌為親密食友。



■「西施舌」。

網上圖片