

翠袖乾坤

連盈慧

電影《其後》自然不可能有詳盡的對白，可是在夏目漱石原著小說《其後》的「事」中，主角之助與老朋友對話，就語重心長：

「日本這個不向西方國家借錢就無法立足的國家，竟然以一等大國自居，削足適履壓抑其他方面發展，勉為其難打腫臉充大國，太可悲了……」

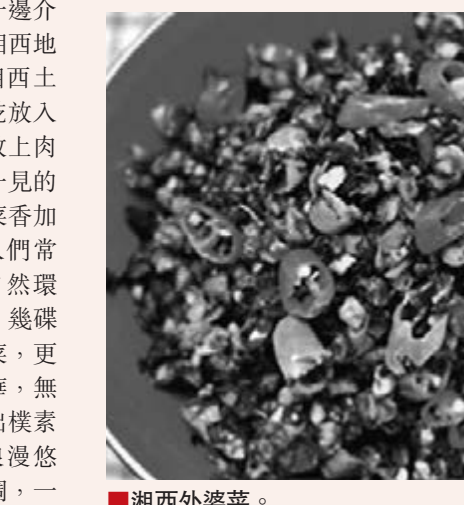
夏目漱石看日本

夏目漱石於一九一六年，指的當然不是今日的日本，而是他逝世前幾年成書期間，七八十年中日本還未開戰的日本，正因為以為大國，目中無其他國家存在，才不自量力發動連串侵略行動，直至一九四五年八月十四日吃過廣島原子彈，認輸了，龜縮三四十年後，安倍繼小泉之後，又恃有美國撐腰，最近一段日子，不再發表休戰宣言，不改軍國主義死性，還高調參拜靖國神社，青蛙想咬巨龍，又向中國重試水溫了。

雪中的京都

記得有人說過：京都的雪景需要天地地利人合，缺一不可，人合，是要能夠一見見雪就前往，若非長住於此，只是來玩一兩周甚至更短，那麼除非上輩子念了好好運氣，還是放棄這個念頭，別浪費時間乞求京都下雪。不知是否踏入馬年，運氣轉佳，從北海道南下，甫抵京都，上天便開始飄雪，接着的兩天，更是陽光燦爛的晴天中，也飄雪不停。

每逢冬季，京都的寺院都會把「非公開文化財特別公開」，讓公眾有機會看到平日不能看到的珍寶。一直想參觀位於京都市中心、祇園附近、有八百多年歷史、京都最古老的禪寺——「建仁寺」，今次冬遊京都，不但可以願看到本坊法堂頂部的雙龍圖、風神雷神圖屏風，還看到特別開放的開山堂和正傳水源地內的寶藏品，算是難能可貴。



湘西外婆菜。網上圖片

夏目漱石當年亦同時指出，日本長期以來飽受西方的刺激，而非黑白的空間，附和政府的愚民教育方針而失卻思考能力。夏目漱石半點沒有說錯，就因為這樣，參拜神社的意識和教科書篡改歷史，才有機會乘虛而入，現在得注意今日大和民族的新一代，有沒有夏目漱石的良心和清醒，正視他們國家過去的罪行了。

其實編劇從來不肯接受他人意見，絕對不是唯我獨尊，只是在表達意見時，加上一份尊重。跟導演溝通時，也試過因為溫聲或拍攝困難，有製作人員提議在劇本上作出一些調動，我嘗試向他們解釋創作原意，他們明白了之後，就馬上決定不要更改劇本，寧願再想辦法去解決拍攝問題。這就是溝通的好處，我相信這也是合作的基礎。

我們湘西，你不能品嚐一下外婆菜。外婆啊外婆，在一切與外婆有關的事物上，都有割不斷的維繫。於是，便跟着去了。坐長途汽車，背一個行囊，沿路觀望風景。異鄉的風情風貌，穿着打扮，利那間掠過眼。從我的北方，長途跋涉到他的南方。我看到，他的眼角濕了起來。想起，他為家鄉寫的詩，詩裡提到的外婆，以及文字裡反覆出現的外婆菜！

其實，他早已離開了湘西，他的父母也先後調到京城工作。那穿外婆手工縫製的花兜兜的童年，已經長大，外婆也已經老了，滿額皺紋，兩鬢白髮，佝僂的腰，都幾乎伸不直了。只是，外婆的眼睛還十分明亮，一聽說誰家收到家書，外婆就會扶門遙望。門前的小路，路旁的大樹，都高滿了外婆的目光。在他的字典裡，無數次出現一個「老」字，人老，心老，是指年輕的他。可真正老去的，是外婆啊。他用這個「老」字，替代了另一個讓人傷悲的字眼。

回憶，也是暖的。從小，他就生活在外婆家，外婆常把他摟在懷裡，是外婆無人不誇的「男娃」。母親大學畢業，就跟了父親，留在離家鄉很遠的城市。城市的繁華，是外婆所驚奇的，城市的喧囂，也是外婆不習慣的。一歲的他，被母親輾轉送回家鄉，由外婆養到七歲，後來，在一片哭聲裡告別，踏上熟悉的鄉村小路，去省城讀書上學。可是，他

看到近日有人在尖沙咀旺角鬧市揮舞港英旗和拉箱扮內地旅客購物，侮辱內地旅客的行為，身為港人既擔心又氣憤。香港如此文明的社會，又是整天引以為傲的香港是自由港，香港是自由民主的國際都會，竟有小部分人在街頭公然辱罵旅客，粗口橫飛，大打出手，所謂的文明素質又體現在哪呢？以「支那豬」來蔑稱內地居民，與侵略香港、殘殺日本鬼子同一個腔調，做法實在太過分。如此不文明和行為低劣，簡直破壞香港形象。還好有一班有心人走出來向旅客表達歡迎之意，其實他們都是代表許多港人的心聲。希望內地旅客明白這是近年香港政治化的現象，見多不怪。

香港經濟之所以能從亞洲金融風暴及沙士後的低谷中走出來，並一直維持繁榮，幾乎實現全民就業，內地個人旅遊更記一功。個人遊也帶來這樣那樣的副作用，惹來不少非議，衍生矛盾是事實，將責任全部歸咎內地旅客是不對的，辱罵本質更是懦夫行為，無助解決問題，反令問題進一步激化。如果由這些目光短淺的人當政就慘了，聰明的入是應該提出如何保護本土居民利益之餘又留住旅客。中國已成為世界第一大旅遊市場，各國競相向中國旅客打開大門，如果香港抵制內地旅客，那是自取滅亡，而且受歡迎的程度香港沒法比，因為台灣的旅遊業發展以香港迪士尼樂園為例，如果單靠本地市民及外國旅客光顧，只怕早就無以為繼。

台灣觀光局每年花很多精力催發旅客赴台旅遊，今年赴台旅客一百三十萬，他們都達到此目標為榮，一些台灣旅遊業看到香港這現象都很奇怪，說「你們不歡迎內地旅客，我們大大歡迎！」其實目前台灣未容許陸客自由，一旦開放，香港肯定受衝擊，而且受歡迎的程度香港沒法比，因為台灣的旅遊業發展以香港迪士尼樂園為例，如果單靠本地市民及外國旅客光顧，只怕早就無以為繼。

緊密合作

入行多年，這一年是經歷最多、成長得最快，也算工作得最開心的一年。經歷過不獲發牌，繼而發展流動電視，鐵定七月一日啟播，這種過山車式的起伏跌跌，我的人生、我的工作，從末如此精彩過。有了這番經歷，人自然長了眼界，也比以前了，而更重要的跟合作團隊的關係緊密了，終於能一嘗工作所帶來的愉快和喜悅。

由創作意念、構思、故事大綱、分場、然後到正式的劇本出台，全由編劇一手包辦，再由導演操刀負責拍攝。編劇跟導演其實就等同父親及母親的角色，但鑑於編劇是創作源頭，導演不是一開始就有份參與，單看劇本從文字上的理解，未必會完全明白掌握，所以兩者間的溝通相當重要。

以前也曾遇過，有些導演從來不喜歡跟編劇溝通，於是編劇有編劇的，導演有自己的拍法，隨時地刪改劇本，演員又有自己的一套演繹方式，製成品變成不倫不類。即使有些導演會跟編劇一起覆劇本，但偶爾總會遇過一些「大導演」，喜歡肆意批評、挑剔，甚至踐踏劇本。

另外，近期接觸得最多的就是演員。過往不喜歡跟演員有太密切的接觸，因為不想給人有編劇明星的感覺，亦曾眼見不少藝員，咖啡奶茶蛋糕送到監製房去，目的大家都好清楚，當然是希望能夠獲派一些角色。對於這些行為，我們心裡都清楚，幸好現在公司絕一切送禮。跟演員接觸多，對於發揮演員的潛能有莫大幫助，就如你認識一個人久了，對他的認知不再只是單一層面。同時，亦開始對演員有了另番體會，我們跟演員之間，不一定只有利害關係。演員是一種感情好豐富的動物，其實編劇都一樣，在某方面上，我們其實是同類。

我們湘西，你不能品嚐一下外婆菜。外婆啊外婆，在一切與外婆有關的事物上，都有割不斷的維繫。於是，便跟着去了。坐長途汽車，背一個行囊，沿路觀望風景。異鄉的風情風貌，穿着打扮，利那間掠過眼。從我的北方，長途跋涉到他的南方。我看到，他的眼角濕了起來。想起，他為家鄉寫的詩，詩裡提到的外婆，以及文字裡反覆出現的外婆菜！

但是枱字後面加個球字，意義就不一樣了。對於球類運動的叫法，三地各有不同，未能統一。枱球，在內地一看就知道那是英文的「士球架」，就是在枱上用桿子來打那些實心的球。不過，也有方言說枱球打的是空心的球，那就是乒乓球。而乒乓球在內地是叫做桌球。而英文的桌子上網球就是乒乓球，想來台灣的桌球兩字代表的意義是由此而來吧？但香港卻把內地稱枱球的運動，叫做桌球。

香港叫打枱球做枱球，小時候住的地方小，開飯時大人總會對我們小孩說：開枱吃飯。所以開始在我小時候就有兩種意義的，大人是打枱，大人和小孩是一起吃飯。

毛澤東在《黨委的工作方法》中說：「有了問題就開會，擺到桌面上來討論，規定它幾條，問題就解決了。」港人則說擺到枱面上來討論，因為粵語說枱面比說桌面較為順口。那麼如果內地寫作時用個枱字來代替桌字可以嗎？但有小說家就用枱盤，代表枱面上的公開討論。

剛過去的西方情人節兼中國元宵佳節，有很多情侶都趕在這特殊的日子里結婚，他們請的客人，筵開幾席，那席子可以用枱和枱來代替枱嗎？台灣也會說筵開多少桌，香港說的則是擺多少圍，在喜宴上擺多少枱則指的是幾枱枱。枱就是桌，但在運動上就不是了，你說奇怪不奇怪？

故鄉的「外婆菜」

冬天過去，春天就離得近了。吃膩了異鄉的飯菜，家鄉的味道，也毫不留情地浮了上來，怎麼躲都躲不開。這個由來已久的念頭，牢牢佔據着每天的味蕾；食慾越來越不聽飯桌的指揮，每一道菜，都在心裡產生一種抵觸情緒。味道，是一個頑固的東西，一旦被它控制，就很難將它掙脫，就如我們出生後的第一口乳，啾呀學語後的第一口飯，這個人生最初的經歷，影響着對食物的選擇，以及對美味的品判，就像我的思念，永遠是母親做的油餅最好，而他的思念，則永遠是味道悠長的外婆菜一樣。

「外婆菜」，乍聽這個名字，很溫暖。有些親切，有些鄉情，有些遙遠的有關外婆的憶念。外婆，多麼親切的稱呼，親切的畫面上，「搖啊搖，搖到外婆橋」裡有她，「小老鼠，上燈台，偷油吃，下不來」的歌謠裡有她——那是外婆哄你入睡時的吟唱。情，是血濃於水的那種情；愛，是夏日裡望着床前的月亮，聽着歌謠的那種愛。外婆的愛，給過了母親，給予了你。從小在外婆家長大，吃外婆做的飯，穿外婆納的衣，自然，把一切屬於那個家的東西，都當做外婆的，把一切美好的東西，也都當做外婆的，外婆是一個稱號，但更是一個親情的標識。

於是，便有了外婆菜。湘西，那麼遠的地方，是他的夢裡，韻水悠悠，小船橫直的故里。他說，去

枱和桌

枱和桌有分別？枱字就是桌子，枱布就是桌布。枱字後面加個球字，燈、鐘字，和桌字後面加上這三個不同的字，意思是一樣的。

青菜花是藍莖的一個種類，只是各地的叫法不同，廣東人稱之為「菜心」，廣西人則多呼為「菜花」。因其再生能力強，割了又會長，就像韭菜一樣能夠不斷收割，尤其是暖濕返潮的南風天氣，沒兩天，地裡的植莖就長得老高了。故在華南一帶，青菜花是最為普遍的蔬菜，不僅一年四季不斷，其價格，也跟天氣直接掛鉤。若遇連雨寒霜，青菜花長得慢，或受損嚴重，價格立馬就會飆升高揚。反之，若是晴風和暢，溫暖濕潤，青菜花的萌發力強，就會飛升市場最為低賤的蔬菜。菜農唯恐收得遲了，菜莖變得老幼，再無人買。

人們對待青菜花，也是舉貴而疏賤的。天暖價賤，買的時候就會挑挑揀揀，要先用指甲拍一拍，看莖尾能否拍斷，以此判斷是否夠嫩。過了天冷時節，菜少價高，沒有選擇，即使皺眉咬牙也還是買。不過，見人情勢利的青菜花，並未因此有所改變，不管是受寵還是被冷落，都不失清爽嫩脆。南宋方回有《青菜花》詩：「只供寒士飽詩腸，不伴佳人上繡床；黃蝶似花似蝶，柴門春盡滿田春。」盛讚青菜花有如士君子般不慕富貴，自甘平淡。其實在我看來，青菜花更像是一位穿陰丹士林旗袍的女子，素面皓齒，不施粉黛。因為正是這種清麗且又從容的氣質，使得青菜花具有廣泛的普適性，成為人們餐桌上的優選。

嶺南的氣候濕熱，飲食中沒有青菜是不可想像的，不論街邊快餐排檔的燒鴨飯、叉燒飯，抑或騎樓小店的靚麵麵，乃至茶樓裡的腸粉，都必須有幾根焯熟的青菜作為點綴，以顯示營養的均衡。通常擔綱這一角色的，就是青菜花。我曾看到有人表示不解，不明白廣東人為何吃青菜花都是整根烹製，而不是像別的地方折成小段，甚至有人以為是食肆為了省事故意偷懶。其實最能展現青菜花特質的吃法，就是整段地烹炒，如此方有一種揮霍的嬌媚，具有柔滑可人的爽脆，才能發揮那種特殊的口感，感受到青菜花抽芽時的張揚活力。

另外，整根烹製的青菜花也最具美感。只須把莖端的老韌部分切掉，用幾粒蒜子爆香油鍋，放入烹炒，臨起鍋前灑少許蠔油及腐乳汁調味。有人口味重，是加入薑酒糖烹炒，滋味亦十分撩人。當一盤爽嫩清涼的青菜花被端上餐桌，它所代言的，實際上就是一段安閒而豐腴的生活。

七嘴八舌

小臻

侮辱旅客損港形象

香港經濟之所以能從亞洲金融風暴及沙士後的低谷中走出來，並一直維持繁榮，幾乎實現全民就業，內地個人旅遊更記一功。個人遊也帶來這樣那樣的副作用，惹來不少非議，衍生矛盾是事實，將責任全部歸咎內地旅客是不對的，辱罵本質更是懦夫行為，無助解決問題，反令問題進一步激化。如果由這些目光短淺的人當政就慘了，聰明的入是應該提出如何保護本土居民利益之餘又留住旅客。中國已成為世界第一大旅遊市場，各國競相向中國旅客打開大門，如果香港抵制內地旅客，那是自取滅亡，而且受歡迎的程度香港沒法比，因為台灣的旅遊業發展以香港迪士尼樂園為例，如果單靠本地市民及外國旅客光顧，只怕早就無以為繼。

事實上，港人是很愛旅遊的一群，休息兩三日總往泰國、日本、新加坡、台灣跑，花錢坐飛機，來回旅途都花了一半時間，香港本土卻對他們吸引力極低，為什麼呢？其實日本人台灣人都很喜歡在自己本土旅遊的，台灣每個地區的夜市很旺，大都靠本地人去的，旅客只是佔一部分，如單靠遊客生存不了。既然旅遊業是香港四大經濟支柱之一，是否應該好好重新規劃一下這行業如何發展呢？目前的旅遊局純粹是推廣，非真正有權力、有職責發展行業的部門，是否應改變，值得深思。

遇到多年未遇的暖冬，除夕這天更是穿襯衣的天氣。到市場買菜，發現所有的菜類蔬菜都驚人的便宜。往年天冷，人們年夜飯多吃火鍋，蔬菜的消耗量大，青菜花每斤要賣到十元錢以上，今年只賣一塊錢。臨近下午，有些菜販為了早點收攤回家吃年夜饭，更是大聲吆喝一塊錢兩斤。花上兩三塊錢，就能買到一大籃品質很好的青菜花。

青菜花是藍莖的一個種類，只是各地的叫法不同，廣東人稱之為「菜心」，廣西人則多呼為「菜花」。因其再生能力強，割了又會長，就像韭菜一樣能夠不斷收割，尤其是暖濕返潮的南風天氣，沒兩天，地裡的植莖就長得老高了。故在華南一帶，青菜花是最為普遍的蔬菜，不僅一年四季不斷，其價格，也跟天氣直接掛鉤。若遇連雨寒霜，青菜花長得慢，或受損嚴重，價格立馬就會飆升高揚。反之，若是晴風和暢，溫暖濕潤，青菜花的萌發力強，就會飛升市場最為低賤的蔬菜。菜農唯恐收得遲了，菜莖變得老幼，再無人買。

隨想

興國

枱和桌有分別？枱字就是桌子，枱布就是桌布。枱字後面加個球字，燈、鐘字，和桌字後面加上這三個不同的字，意思是一樣的。

青菜花是藍莖的一個種類，只是各地的叫法不同，廣東人稱之為「菜心」，廣西人則多呼為「菜花」。因其再生能力強，割了又會長，就像韭菜一樣能夠不斷收割，尤其是暖濕返潮的南風天氣，沒兩天，地裡的植莖就長得老高了。故在華南一帶，青菜花是最為普遍的蔬菜，不僅一年四季不斷，其價格，也跟天氣直接掛鉤。若遇連雨寒霜，青菜花長得慢，或受損嚴重，價格立馬就會飆升高揚。反之，若是晴風和暢，溫暖濕潤，青菜花的萌發力強，就會飛升市場最為低賤的蔬菜。菜農唯恐收得遲了，菜莖變得老幼，再無人買。

人們對待青菜花，也是舉貴而疏賤的。天暖價賤，買的時候就會挑挑揀揀，要先用指甲拍一拍，看莖尾能否拍斷，以此判斷是否夠嫩。過了天冷時節，菜少價高，沒有選擇，即使皺眉咬牙也還是買。不過，見人情勢利的青菜花，並未因此有所改變，不管是受寵還是被冷落，都不失清爽嫩脆。南宋方回有《青菜花》詩：「只供寒士飽詩腸，不伴佳人上繡床；黃蝶似花似蝶，柴門春盡滿田春。」盛讚青菜花有如士君子般不慕富貴，自甘平淡。其實在我看來，青菜花更像是一位穿陰丹士林旗袍的女子，素面皓齒，不施粉黛。因為正是這種清麗且又從容的氣質，使得青菜花具有廣泛的普適性，成為人們餐桌上的優選。

嶺南的氣候濕熱，飲食中沒有青菜是不可想像的，不論街邊快餐排檔的燒鴨飯、叉燒飯，抑或騎樓小店的靚麵麵，乃至茶樓裡的腸粉，都必須有幾根焯熟的青菜作為點綴，以顯示營養的均衡。通常擔綱這一角色的，就是青菜花。我曾看到有人表示不解，不明白廣東人為何吃青菜花都是整根烹製，而不是像別的地方折成小段，甚至有人以為是食肆為了省事故意偷懶。其實最能展現青菜花特質的吃法，就是整段地烹炒，如此方有一種揮霍的嬌媚，具有柔滑可人的爽脆，才能發揮那種特殊的口感，感受到青菜花抽芽時的張揚活力。

另外，整根烹製的青菜花也最具美感。只須把莖端的老韌部分切掉，用幾粒蒜子爆香油鍋，放入烹炒，臨起鍋前灑少許蠔油及腐乳汁調味。有人口味重，是加入薑酒糖烹炒，滋味亦十分撩人。當一盤爽嫩清涼的青菜花被端上餐桌，它所代言的，實際上就是一段安閒而豐腴的生活。

百家廊

若荷