

歷史空間

菊殘猶有傲霜枝

周軒諾

話說1920年杪，「辦帥」張勳於天津德租界寓所過66歲生日時，收到一副賀壽聯，上聯為「荷盡已無擎雨蓋」，下聯是「菊殘猶有傲霜枝」。這十四個字出自北宋大文豪蘇軾七絕《贈劉景文》的頭兩句。此對聯暗示大清垮台後，朝廷的烏紗帽（擎雨蓋）縱然已經沒了，可是仍有一些留着辮子（霜枝）、堅持追隨清室（殘菊）的忠臣（張勳）屹立着。而贈聯者就是清末民初的神話式傳奇人物辜鴻銘（1857—1928）。

說辜鴻銘是神話式風雲人物一點也不為過，其72年的人生經歷豐富得令人瞠目結舌，嘖嘖稱奇。他同時集：中葡混血兒，海外華僑，辜振甫的堂伯父，首個在愛丁堡大學獲取碩士學位的漢人，卡萊爾的門生，張之洞的外語秘書，獲尼古拉二世送贈腕錶的文化怪傑，清政府外務部副部長，南洋公學校長，作家，把《論語》、《大學》和《中庸》譯成流利英語的翻譯家，國學大師，懂得英、法、德、俄、拉丁、希臘、馬來文的語言天才，欽賜文科進士榜眼，蔡元培的學兄，維護納妾、纏足、長辮、文言文、帝制的頑固派，前清遺老，張勳復辟的同夥，文化保守主義者，毛姆、芥川龍之介、泰戈爾、托爾斯泰等文壇泰斗推崇備至的對象，北大英文系教授，第一個被瑞典皇家文學院提名競逐諾貝爾獎的華人等眾多身份於一身，其一生可謂極具爭議性兼充滿濃鬱的戲劇色彩！

辜氏曾跟其弟子、民國八大才女之一的凌叔華表示自己一生「四洋」——生在南洋，學在西洋，婚在東洋，仕在北洋，是一個「東西南北人」！辜祖籍福建南安，咸豐七年生於南洋馬來亞檳榔嶼。十歲起赴西洋唸書，先後在蘇格蘭愛丁堡大學文學院及德意志萊比錫大學土木工程系畢業。其後在湖廣總督府工作期間娶了一個來自東洋、名叫吉田貞子的大阪姑娘做妾侍。1907年隨主公張香帥北上京師上班，1908年擔任清廷外務部侍郎，晚年於北大教西方文學，長期在北洋辦事和生活。

歷來各界對辜氏的評價毀譽參半、眾說紛紛。他天資聰穎、出類拔萃、博古通今、才高八斗、皓首窮經、學貫中西、滿腹經綸、能言善辯，但又抱殘守缺、我行我素、自以為是、目中無人、恃才傲物、故步自封、封建迂腐、強詞奪理。對朱自清、傅孟真、胡適來說，他是不可一世的辜瘋子，可在甘地眼裡，他卻成了「最尊貴的中國人」；他被學生們嘲諷做「豬尾巴」、是新青年揶揄的對象，但他又被孫中山、林語堂讚譽為「近代中國談得上真正通曉英文的人」，「英文超越眾輩。二百年來未見其右。造詞、用字皆屬上乘，可謂人中錚錚之怪傑」。

作為一個極富傳奇味道的歷史人物，辜氏最為人津津樂道的還是他那條灰白色辮子。1915年辜第一天進北大校園執教鞭時就對莘莘學子們說，辮子乃忠於中華文化的象徵，他頭上的辮子是有形的，而學生們心裡的辮子卻是無形的。

發生在辜氏身上之奇聞軼事不勝枚舉，例如在英倫留學期間，外籍房東看見辜在房間內拜祭祖宗，就用譏諷的語氣問他：「你的祖先何時會來品嚐這

些祭祀用的酒饌？」辜機智地回答：「就在貴國先人聞到你們擺放在墳前的鮮花香味之時！」

1898年伊藤博文訪問武昌時對辜說儒家思想只適用於二千多年前，不再適用於今天，辜馬上辯駁道：「孔子之道就像數學的加減乘除，二千年前三三得九，今天三三仍得九。儒學二千年前能用，今天依舊能用。」

辜教書時會把英文詩分做國風、大雅、小雅三類，而且每介紹一位外國作家時都要找一個中國文人的作品來作比較（如將英國詩人John Milton的長詩Lycidas比喻為屈原的《離騷》）。辜又說他教英國文學之目的是希望學子們可以用所學的英語知識來充當傳教工具，教化洋人，令洋人相信拯救人類文明的靈丹妙藥就是中國的孔孟哲學。

辜主張保留文言文，反對白話文，他表示文言白話之別就好比莎士比亞式英文跟一般流行英文之分別。文言文是莎士比亞式的英語，是一種高貴典雅的語言文字，反之白話文則是庸俗低級之英語。

辜贊成女性裹腳，並認為這是傳統文化的延續及女性溫柔、矜持的表現。辜支持納妾和一夫多妻制，說「妾」是由「立」與「女」兩個字組成，妾者，立女也。當男人疲倦的時候，有個女子站在旁邊，可以作扶手之用。他曾經理直氣壯地跟兩個美國女子表示：「男人是茶壺，女人是茶杯。你們何曾見過一個茶杯配幾個茶壺？只會有一個茶壺配數個茶杯！」1926年10月3日徐志摩、陸小曼大婚當晚，小曼即警告志摩別學辜老的茶壺茶杯論，強調志摩是她的牙刷而非茶壺，茶壺可以公用，但牙刷只可私用。

The Spirit of the Chinese People (1915年面世，中文書名為《春秋大義》，有德文版本) 這部英文著述堪稱辜鴻銘的代表作，它令辜享譽國際、聲名大噪。辜在該書中指出中國人的性格和中華文明的三大特徵是深沉、博大、純樸，並強調東西方文明最主要之區別為：東方是精神文明，西方是物質文明。歐美雖然在科技上、武器上和物質生活上領先東方，然而他們在精神方面卻充滿着缺憾，有心靈上的危機，所以西方文化是不穩固的。相反，中國人富有情感，具有人情味，尊重大自然，提倡天人合一，重視道德、倫理、家族及名節，過着豐富而充實的精神生活。從而總結出東方的精神文明比西方的物質文明更加優越。《春秋大義》在泰西產生了極大的迴響，而且喚起了歐洲人對中國文化的關注，令歐美學術界重新評價東方文化思想，讓那些不懂漢字漢語的洋人有一個全面認識儒家精神的機會。

在那個割地賠款、喪權辱國的不平等時代，西化與「文化輸入」成了「金科玉律」，偏偏辜鴻銘卻逆流而上，化身做文化使者、咬定青山不放鬆地大搞「文化輸出」，翻譯四書、用英語著作把東方文化介紹給西方世界，成功完成了東學西漸，讓西方人了解進而尊重中國文化，為華人挽回面子和聲譽。儘管輿論對這位奇男子始終褒貶不一，可是就提升民族自尊心、促進中西文化交流及向外弘揚儒家學說這三方面而言，辜氏的確功不可沒！哪怕他頭上那根「傲霜枝」仍會淪為某些人的笑柄。



辜鴻銘成功完成了東學西漸，讓西方人了解進而尊重中國文化。網絡圖片

書若蟬蛻

葉輝

千迴百轉鴨寮街

深水埗歷史可追溯到東漢時代，有李鄭屋古墓為證；及至嘉慶年間，據《新安縣志》所載，此地為深水埔，於1860年連同九龍半島及昂船洲（界限街以南）變成英界，南端與大角咀為鄰，福全鄉、塘尾村及三廂巷於是就納入大角咀範圍了；而三廂巷亦成為跨越邊界的地點之一。

翻查《北京條約》所附地圖，就發覺其時的深水埗亦是岬角，有河口，那是溪流入海之處，而溪流發源於岬角以北；有河涌之處就有村落——在1902年的官方地圖上，就有李屋村、蘇屋村、王屋村、元州村、田寮村、菴由村及馬龍坑村。

深水埗的平地原是沖積而成，今日鴨寮街所在地，亦是沖積而成的小村落，淺灘上建有一些鴨寮，村民大多養鴨，那就是鴨寮街之名的由來了。此街其後才發展出三層高的樓房，大多是上舖下居的小商戶，及至上世紀五十年代，有小商販在此擺檔，將舊物如火水爐、鞋子、家用品等以廉價售賣，其後地攤更發展成售賣五金零件、二手照相機、唱片、電子機件及各式奇怪物品。

這道教人想起梁秉鈞的《鴨寮街》，此詩分為三節，第一節說：「我們要拍攝心中的一幅圖/ 左轉右折結果卻來到這裡/ 你在這裡可以買到任何配件/ 隨意組合東方之珠的影像/ 你說什麼我透過鏡頭金屬的眼睛/ 看見你的承軸兩端扭鬆了/ 你礦床的嘴巴裡有許多廢棄的齒輪/ 你耳朵內側有關鐘鳴響嗎我的腸胃/ 是錄音的磁帶我們被人在這裡拋售/ 已有許久了會有人來扭開我們/ 調整天線重新令我們的畫面清晰？」

我城何嘗不是要調整天線呢？鴨寮街收納了大量過剩之物，一如第二節所言：「城市過剩的影像如垃圾棄置/ 重重疊疊發出酸澀的氣味/ 要那麼多東西嗎其實我並不需要/ 你買來名牌時裝挽動搖搖的信心/ 紙袋盛着跳動肺葉膠布蓋着肌膚/ 神龜和輪胎棄置在旋轉木馬旁邊/ 攝影師左顧右盼攝影機飽餐風景/ 都說島上處處是買賣的生意/ 我付出感情每次得回無用的插蘇/ 生鏽的氣鍋凹凸的平底鍋/ 大減價吸引你又纏上一卷蒙塵的電線/ 我沿街尋找卻總無法找到公平的交易」。

鴨寮街亦收納了城市發展的慨歎：「沿街拍攝不免墮入羊毛和呢絨的塵網/ 這裡昔日原是布料總匯商店紛紛披展/ 綾羅綢緞當你穿上不同戲服你就可以/ 扮演不同角色盡訴心中衷情/ 為什麼要敲響奇怪的鐘鼓呢香港/ 為什麼要問奇怪的話關於我們/ 如何走一段崎嶇曲折的路到來/ 今天我們繼續前行看見塌盡門牙/ 舊宮廷我們停下喝豆漿等看一齣新戲/ 你說這兒昔日可能是鴨子的家/ 現在卻是人的商場零件的天堂/ 你想挑一張椅子充當歐洲庭園的道具/ 店主說一買得買全套連起所有無用的行當」——此詩有大量跨行句，恰若千迴百轉，舊物品交織於新感覺，讀來不免略覺唏噓。

文藝天地

圖：K.Wong

畫中有話



浮城誌

星池

背地

少年緩緩下車，瞧見薄霧正籠罩這座歷史古都。他遊目四顧，僅可依稀觀看建築物的輪廓，感受這兒的獨特氣息。徐徐前行，頃刻他已踏上一條長長的石磚路，兩旁滿是頗有特色的小店舖。

忽然，數名小孩莽撞地跑過，少年隨即閃躲，可是不慎被路上凸起的磚頭絆倒。少年坐在地上，檢視手臂上擦傷的位置。此時，兩名途人上前慰問，少年站起來且微笑道：「謝謝，我沒事。」其中一人卻說：「該處理一下傷口，我們陪你去附近的醫院吧！」少年不想麻煩二人，細問醫院位置後，決定自行前往。與他們道別後，走了數步，少年即隱約聽到二人在竊竊私語，討論自己跌倒的原因。少年略感奇怪，剛才他們大可直接問個究竟，不必背地私談。

猶幸，少年來到醫院，須臾已得到治療，並證實只屬皮外傷而已。他尚須留在六樓一會兒，等待拿取藥物後方能離開，這時候，他瞥見一排相連的椅子上有個空位，於是坐下稍作休息。在他身旁坐了一對父子及一名面前放了手推籃的醫院服務助理。大概小孩有點悶，開始坐不定，讓整排椅子有點微震。服務助理起來，推動籃子準備離去，恰好遇上同事，邊談邊走一起進了升降機，她突然高聲向同事投訴：「剛才的孩子如此搖動椅子，令我有點頭暈，父親竟也不理會，簡直神經病！」說罷，升降機門才合上。然後，父親對兒子說，別再亂動，安靜坐好。

「其實，只是輕輕搖動，又怎會令人眩暈？」少年不禁脫口而出。「若果，知道這樣會影響她，我會立即叫停小兒，並向她道歉。」父親呆滯無神地續說：「可能，她的工作量太大，或本身真的生病了吧！只能怪我過於擔憂病房內的親人，感覺變得不靈敏，在此發愣，全然察覺不到情況。」父親淡然說道。

「倘若，她能直接向你言明一切，事情就能圓滿解決。」少年隨口說出，始料不及，換來了父親驚訝地答道：「怎能當面直說，這兒誰也習慣在別人背後討論好壞。」父親發現自己說得太多，於是開始沉默下來。

片刻後，少年取了藥即離開醫院。途中，他遇上群一喋喋不休的年輕人，當一名男子先行離去，其他人即熱烈談論他的近況，單身與否，事業如何。沿路上，少年感到身旁盡是背地說三道四的人，無意面對面當事人求證。少年沒坐在搖晃的椅子上，卻開始感到有些頭暈。

生活點滴

包淑娟

故鄉的椶櫚葉餅

故鄉遠東山區有一種地道的美食——椶櫚葉餅。

椶櫚，就是橡樹，也叫柞櫟，家鄉人都叫它柞樹。柞樹在我們家鄉常見，離家不遠的地方就有一棵千年古柞樹，人們把它當神一樣供奉，掛滿了紅絲帶。希望它驅疾辟邪。喜歡文字的人，一定記得20世紀80年代舒婷那首《致橡樹》，讓懂懂的爱情既抽象又具體，青春的火苗被點燃得蹦蹦跳跳。橡樹還是德國的國樹，據說所有的名貴紅酒的瓶塞都是橡木做的，會將紅酒浸潤得更醇更香。我一直喜歡橡樹，不僅是因為這些，而是喜歡吃用橡樹葉包的一種餅——椶櫚葉餅。小時候能吃上一頓椶櫚葉餅，那可是讓我做夢都想的事情。

六月下旬，村子溝溝岔岔的樹蔥龍翠綠，新發的柞樹葉也有巴掌大，又嫩又綠。村鄰家家戶戶，這時就把浸泡半個月的玉米用水清洗好，排着隊到李大爺家磨成水麵。我們小孩子家早就不及，拎着大筐，樂顛顛地跑上山樑，去採柞樹葉。挑個頭大、顏色好，沒有蟲眼的摘。滿滿一筐採回來，用清水洗乾淨，這時哥哥也從河邊採回一大筐蔥綠的水芹菜。

家鄉的椶櫚葉餅與別處的不同。很多地方用白麵和澱粉和麵，餡料多以芝麻、豆沙、韭菜、肉類為主。母親和鄉鄰多採用玉米麵，餡料也是素菜，有用芸豆、小白菜、豇豆的，最好的就是水芹菜。水芹菜是一種野生的植物，生長在水田或河邊，青蔥蔥綠的水芹菜，在河水和陽光的撫弄下，綠油油，離得很遠，就能聞到一股清香。用它做餡料，既好吃又可以放上幾天不變質。上世紀70年代，物質嚴重匱乏，能吃頓飽飯已經不易，能吃到一頓香噴噴、油光發亮的椶櫚葉餅，實在要感謝我的母親。母親有雙靈巧的手，把殘破的生活，打理得有滋有味。

包椶櫚葉餅很有講究，母親做時，我就像個小跟屁狗，屋裡屋外地跑，覺得那是人間最好吃的



椶櫚葉餅的製作過程很有講究。網絡圖片

豆棚閒話

青絲

與香茅共舞

秋風起，又到了螃蟹上市的季節。在超市裡看到捆紮待售的大閘蟹旁邊，另擱一大把香茅，有人買螃蟹，就附贈一小束作為烹蟹的調料，是很貼心的服務。海派菜系裡有一道花彫香茅蟹，是把大閘蟹浸入花彫酒裡略醉，然後取蟹與香茅同烹，令香茅特有的氣息與蟹融為一體，以此盡彰蟹味之鮮。如果足夠奢侈的話，也可以用香茅加蟹一同燉燉做成泰式乾香口味，為百物豐美的秋日生活提供實物憑據。

香茅昔日在城市的坵荒地，隨處可見，一叢叢的，格外青翠，比其他蒿草都要高大挺拔，弘揚出蓬勃的生命力。香茅的稈潔白，折斷後會散發出濃郁的蒿香氣，小孩子無聊，常取了放到嘴裡咀嚼，品嚐草根的淡雅甘甜。不過，香茅雖然樸野，卻並不粗賤。晉代左思的《吳都賦》：「綸組紫絳，食葛香茅。」在古代，香茅是被作為一種物產來記敘的。王維詩曰：「文杏裁為梁，香

茅結為宇。」他晚年山居的草堂屋簷，就是採用香茅鋪就，乃藉用香茅的芬芳敘事，寄託自己的人格理想。寄居在詩文裡的香茅，也由此變得輕盈起來，散發着一種士大夫潔身自好的道德香氣。

香茅最初被發掘出來的用途，是為肉食防腐保鮮。《詩》曰：「野有死麋，白茅包之。」上古時期的人們，即懂得用香茅包裹肉類，可以延長保鮮時間。這種流風餘韻，從今天的一些食物身上，仍然能夠看到些許影子。如廣西的少數民族有一種香茅糯米飯團，是用香茅編織成蒲包，把糯米放進去，上灶蒸熟，攜帶上山採藥打獵，可保數日不壞。

香茅被用於調味，是一個順理成章的過程，因為以之裹過的食物，滋味浸入，烹食起來特別香美且具質感，兩者的締結，猶如一段天然的聯姻。於是，香茅很自然地就進化成成了辟腥增味的專用香料。香茅烤魚、香

茅烤雞翅、香茅烤蝦、香茅烤豬排，都是被延續下來的古老味覺審美，仗仗最原始的調和手法，毫無招數地急火猛攻，使香味滲入，一改除了肉還是內的單調口感。原本腥膻味重的食材，得此佳侶雙棲雙飛，也實現了本體上的華麗飛躍。

東南亞美食裡也頻繁用到香茅。如越南米粉的湯水，不管是牛肉湯還是雞湯，大鍋裡總會有一小把捲捲成團的香茅，令湯水呈現出不同的味型。星馬一帶的娘惹味，香茅是與咖喱遙相呼應的親密聯盟，是孕育出特有滋味的靈魂之物。而在泰式冬蔞功湯裡，香茅是這一名餡中的幕後操縱者，當酸、辣、甜、鮮多種味道組合到一起時，淡雅的香茅氣息會使口感更為澄澈，更為通透。即使烹飪海鮮，善於利用香茅豐富層次，也是展現廚藝段位的關鍵。香茅之所以能在眾多食材中間自由行走，左右逢源，即在於它的韓旋與調性，具有永恒的魅力。