

此山中

鄧達智

瑪莎諾曼 (Marsha Norman) 原著，百老匯上演超過三百八十場，更拍成電影。這次高山劇場新翼演藝廳演出由焦媛劇場製作，米雪、焦媛、焦媛女兒，十二月十八號星期六晚開演，十九及二十號還有日場。

米雪焦媛《晚安媽媽》

米雪雖說是資深演員，未清楚是否首次演媽媽，這個媽媽着實美麗長青不老，演舞台精靈焦媛的母親，台上拍在一塊，未看已覺趣味十足。媽媽活潑開朗，女兒情緒波動，二人性格各走各路，這衝突正是火花擦出的化學作用源頭。



《晚安媽媽》戲服不是賣點，全靠唯一的一兩名演員互鬥戲法，擦出火花。

頂級廚師

何冀平

《頂級廚師》是全球最老牌烹飪美食節目之一，一九九零年由英國 BBC 首播獲得巨大成功。最近內地照搬，佈景內容全部一模一樣，也很受歡迎。廚師大賽過程中有一個環節叫做「壓力測試」，決定選手去留，出題刁鑽，洗大腸、整隻雞去骨、做印度手拋薄餅等。近期的題目是「黃金蛋炒飯」。炒飯誰不會，現場一個女參賽者很有把握地說：她時常給兒子做蛋炒飯，後來被淘汰的三個中就有她。

業，統稱為「五子行」，即戲子、廚子、剃頭挑子(理髮師)、門子(看門人)、老媽子(僕傭)，這種陳舊習俗多

隨想

興國

附近新開了一家粥舖，便走進去試試，叫了碗豬紅粥和蒸蘿蔔糕，因為這兩樣食品，是我童年常吃的，但如今市面上已經不常見了。以前的粥，都是用白米去熬

鱈魚和魚泡

興國

有沒有魚頭，是附屬的餐廳吃吧，一定先問在學校附近的茶餐廳吃吧。像我在學校附近的茶餐廳吃吧，因為蒸魚頭，是附屬的餐廳吃吧。像我在學校附近的茶餐廳吃吧，因為蒸魚頭，是附屬的餐廳吃吧。

記得有首詩說：「歲時本與龜為伍，烹出偏以馬得名。解釋年來談談感，當筵翻動據鞍情。」說的就是淮揚名菜「馬鞍橋」，因為炒出來的鱈魚，每段都像個馬鞍。這道菜，以前在台灣吃過，到淮安旅遊時也特地點過，但在香港就未曾吃到了。

多少延續至今。像劉梁兩位有文化，英文了得，外表斯文，說話有力有節有禮的大廚，在內地不多見。梁子庚不慢不溫不火，隨時隨地都能找到靈感，生活中的點點滴滴都會對他有所觸動，即使在街上轉轉，都會有所收穫。比如看到菜場上有剛上市的柿子，他回到廚房，就能擺弄出一道柿子為主的菜。

好書常應伴案頭

一種說不出的空虛，蔓延心底，是好幾天沒讀書了。家住外地的朋友說，讀書是不需要多少時間的，不要為自己的惰性尋找藉口。我知道，她喜歡讀書，她讀書的時間是不固定的。往往是在早上醒來，床頭就放着幾本喜愛的書，車上也是如此，始終放着書籍，如若在某個小村落裡住下，這些書就是路途中的伴侶。

一句話是「養成好習慣，受益一輩子」，好習慣是指讀書過程中需要養成的習慣，這些習慣有益於提高讀書質量。明末清初的思想家顧炎武，數十年讀書不輟，他的《日知錄》就來源於大量的筆記。還有近代的《讀書觀錄》，《書香信》、《耕堂讀書記》，都是邊動筆墨邊讀書結出的碩果。

惜物如人

翠袖乾坤 文潔華

愛的經驗是主觀的投射居多，還是對象的性質為主要決定？原來關於藝術和美的討論同樣可以應用於愛情。

夜探「黑珍珠」

方寸不亂 方芳

港龍一班由杭州返港航機，因機件故障和除雪，延誤十一小時，旅客備用機艙又推機，內地乘客不斷問有什麼賠償，香港旅客則第一時間取回行李回家睡覺。

三個皇帝的發源地

古今談 范舉

在中國的北方，一直有三大遊牧民族，月氏、匈奴和東胡。月氏是雅利安人，金頭髮碧眼睛。匈奴和東胡都是蒙古種人，黑頭髮黃皮膚。東胡一名最早見於成書年代可能是先秦的《逸周書》。

我也曾把感情投放在一隻戒指裡。這隻戒指，我初見便肯定它是屬於我的，一顆大蛋形白鑽石，旁邊鑲上碎鑽，戴在手上恰似好處。我每天都戴着它，愛不釋手，而它纏什麼衣服都好看。有回我想，應該穿什麼衣服才配得上它，它總會回到我身邊來。如此我便把它當作自身的一部分，也投放了情感。