

此山

鄧達智

各朝各代，服飾妝容各有特色，是中國有別於其他文明古國至明顯的差異。不過，去到上世紀六十年代，最後一批在香港、堅持穿著旗袍上課的老師隨大勢所趨，放棄傳統斯文衣著，隨倫敦興起阿哥哥、迷你裙、披頭四樂隊轉化跟著世界時裝潮流走。...

中國，時裝古國 (之二)

中國，時裝古國在現代的延續，不應完全加入西方製作模式與流行元素，製作出適合中國人身形氣質的時裝，又是明眼者即見如假包換的中國衣服，讓世界人穿上，感覺舒服、順眼、潮流！



剛剛離世的中國文學家楊絳先生與丈夫錢鍾書一九三八年攝於巴黎盧森堡公園。

對方在想什麼？

陸小鳳在想著他愛着的沙曼時，自然禁不住想，沙曼也在想自己嗎？這是情人之間常常想到的問題。我記得我讀大四的時候，有個女朋友在美國讀研究所，那時我就想，當我想念她的時候，她也在想念我嗎？現在我知道當年的傻勁了，因為時差，我想不到她的時候，她也許在睡覺呢。...

隨想

興國

所謂心有靈犀，說的其實是兩個心愛的人，或是兩個好朋友，心裡面在幾乎同一時間內，想著同一件事情而已。當年我替武俠小說作家古龍代筆時，在《陸小鳳之鳳舞九天》中寫過這樣的話：「時間，是一種很奇怪的東西。對於勤奮的人來說，時間總是如箭般飛逝，總是不夠用。對於懶散的人來說，時間總是如蝸牛般慢行，總是太長。...

胡同裡的味道

現在幾乎每家館子都有魚頭泡餅，其實這不是北京味，有一回請兩個香港青年去一家魚頭泡餅專賣店去吃，兩人吃得很高興，香港人愛吃魚，這種做法如果傳來，一定廣受歡迎。魚頭泡餅是東北菜，東北大江大河裡養育的一條重幾十公斤的大魚，肥大的魚頭就佔三分之一，放在東北大柴鍋裡，架土硬的柴，加入東北大醬，燉出的魚湯濃厚黏稠，黑土地的小麥粉做餅，新烙的餅帶著焦香麵香，和魚汁配在一起真是好吃，但這一道不是北京菜。...

雙城記

何冀平

又要去北京了，表弟發來一篇北京家常味兒，介紹藏在胡同裡北京普通老百姓的地道吃食，北京電視台每晚九點後有一個專門介紹北京味的追蹤飲食節目，可惜香港看不到。表弟介紹的有幾樣頗具代表性。

味就是滿漢味，像乳酪、酸奶、豌豆黃都是地道滿漢食品。什刹海的「烤肉宛」成為旅遊餐館後，規格價位高，也不再時興。一隻腳踩在板凳上，捲起袖子，舞動二尺長筷子，圍著火紅的烤肉炙子，邊烤邊吃的豪氣；吃著廚師代烤的半溫不熱的肉片，毫無吃烤肉的感覺。這家位於北京南城，店面不大的「烤肉劉」，店主是個大鬍子老者，據說是原來一家有名烤肉店的退休廚師。肉量大，肉質好，牛羊肉切得薄，紅白相間，連配菜都是講究的，山東蔥、順義香菜、金針菇，雖多了一些不該有的「異類」菜，但氣味不錯，自家釀的啤酒放在大罐裡，酸梅湯也是自家熬製，小小的店子人多煙也大，吃起來夠豪橫，有老北京味兒！

蠶豆飄香

進入農曆立夏後，青蠶豆便開始進入尋常百姓的餐桌，成為一道時令菜。在我們蘇北里下河地區，最早4月底蠶豆便開始上市了，雖然這趕早上市的蠶豆價錢高，但人們為了嘗新還是爭相購買。立夏以後，天氣漸漸熱起來，青蠶豆普遍成熟，大量湧入市場，價格也隨之降落，這時幾乎家家戶戶都吃青蠶豆，成為尋常百姓家餐桌上的一道燦爛風景。蠶豆之所以稱謂蠶豆，說法不一，大多數老農說因其豆莢狀如老蠶，並且是在養蠶季節長成，因而得名。蠶豆，在其他地方也叫胡豆、羅漢豆、倭豆、佛豆等。蠶豆含有大量的蛋白質，且不含膽固醇，氨基酸種類齊全，維生素含量也很豐富，具有益氣健脾增強記憶力等食療功能。...

文人袁枚在《隨園食單》裡更是說過：「新蠶豆之嫩者，以醃芥菜炒之甚妙。隨採隨食方佳。」這些都是寫立夏後上市的青蠶豆。鮮蠶豆吃法多種多樣，不一而足，而最傳統的做法就是爆炒青豆和豆瓣湯。筆者家鄉的蠶豆個大飽滿，色綠皮薄，肉香鮮嫩，形扁圓，大如拇指，豆身中間略呈凹陷，形似牛腳，家鄉人就索性叫它「牛腳扁」。每當蠶豆上市時，家鄉人都買來「牛腳扁」剝去豆莢，在開水裡滾煮兩分鐘，撈出、瀝乾；炒鍋燒熱放油，放些蔥段炸一下，然後倒入蠶豆粒翻炒至豆皮起皺為止，加一些精鹽翻炒；最後加少許水燜煮幾分鐘，水未完全收乾即可起鍋。清炒蠶豆，翠綠嫩嫩，洋溢著鄉野氣息，口感十分鮮香，讓我們體會到了田野的新鮮和樸實。...

田間小路上，滿眼的蠶豆花猶如成群的紫蝴蝶在你面前翩翩起舞，蠶豆花又像兒童的眼睛，漆黑的一個圓點就是天真無邪的瞳仁，在春光的照耀下，歡快恣意地探究大自然哩。在所有的花朵中，蠶豆花可謂別具一格。它那雪青色的蝶狀花冠雖是常見的，但它那烏黑的花心卻是獨一無二的。從一朵朵在春風中飄舞的蠶豆花間，我彷彿感受到鄉村女孩那種質樸的情懷，彷彿聽到花叢裡傳來鄉村女孩銀鈴般的笑聲。到了青蠶豆成熟時節，我們這些娃們每天在完成大人交給的剝蠶豆任務後，就自己幹點兒私活，找一根約二尺長的棉線，然後選擇大蠶豆，把它們一顆顆穿在線上，穿滿後打個結，就做成了一根好看的蠶豆項鍊，然後放入鍋中煮熟，掛在脖子上走到哪便把熟蠶豆特有的清香帶到哪，不時扯下一粒豆子放入嘴中咀嚼着，品味着，似乎在咀嚼品味着童年的生活。...

在漏篩內，粉團通過篩孔拉成細長而不透明的生粉絲，落入鍋內的開水中，成為熟粉絲，再用冷水降溫後，撈起來掛在竹竿或鐵絲上曬乾，就成了蠶豆粉絲了。蠶豆粉絲潔白光滑，細糯滑口，韌性十足，不但農村人愛吃，城裡人更愛吃。因為這蠶豆粉絲不僅是綠色保健食品，更是糖尿病、高血壓和腎虛體弱者理想的健康食品。然我們這些娃們最喜歡吃的還是爆炒乾蠶豆，主要是由於它的口感好，特別香。用大鍋炒，炒時油鹽什麼都不加，只需猛炒；炒出來的蠶豆，紅紅的、黑黑的、鼓鼓的、特別硬。蠶豆因硬而響，愈硬愈響。閉着嘴吃，聲如悶雷；張着嘴咬，清脆悅耳。有時，我們幾個娃們聚在一起比吃炒蠶豆的響聲，噼哩啪啦，此起彼伏，甚為有趣。香是炒蠶豆最大的特點，它的香不是指氣味而是指味道，不嚼不香，愈嚼愈香。嚼蠶豆，耳聽響聲，品着香味，是兒時最快樂的事，現在想起來還回味無窮呢。...



鮮蠶豆吃法多種多樣，最傳統的吃法就是爆炒青豆和豆瓣湯。

氣魄教育

曾幾何時，我們歌頌胸懷與氣魄，並且藉文學、電影、繪畫等文藝作品，欣賞此等人類特有的素質。我們見過大樂隊、大舞台，甚至希臘圓形廣場，氣勢磅礴。有過稱呼女歌手為歌后(Diva)者，有過導演大師如黑澤明、希治閣、杜魯福、高達、安東尼奧尼、費里尼。我們並不懼怕長篇小說，炎熱的夏天，杜斯妥也夫斯基的《罪與罰》。我們知道《齊瓦哥醫生》如何瀟灑過關。...

《歌壇粵韻》的驚喜

上星期我在此欄撰寫參觀油麻地戲院的情況，並且提及欣賞了一個有新鮮感的音樂會。到底那是一個怎樣的音樂會令我覺得有新鮮感呢？我欣賞的是一個名叫《歌壇粵韻》的音樂會，是一個包括演奏中樂、西樂、演唱和解說的演出。讀者可能對我以「新鮮」來形容此音樂會大感不解。不是所有音樂會都是由前三個元素組成的嗎？香港每個星期舉行的音樂會不知凡幾，到底有何新鮮之處？對我來說，它的新鮮之處在於它是一個專門演奏上世紀三十年代在香港茶樓、酒館等地方所說的歌壇的音樂。換句話說，在這個音樂會上演奏的音樂，都是些香港近年已經很少聽到的歌曲，但卻是我們小時候經常可以在粵語長片中聽到的樂曲。...

於是，近年香港沒有出版過幾部長篇小說，舞臺上難得一見演出「絲不苟」的我們不大思索什麼終極問題，分享的只是旅遊心得、食譜、淘寶或育兒經驗。沒有人說這有什麼不妥，只是當當上天大氣魄的美學經驗時，才又感到是否欠缺了重要的一些什麼。這晚聽到音樂廳聽過大學交響樂團演奏馬勒第六交響曲，疲憊的心靈被這首深刻而澎湃的樂章提起，被洗滌了一場，又好像提醒起生命可以怎樣壯美。這首關於英雄之死以及悼兒之曲，樂曲編制長笛、短笛、雙簧管、英國管、單簧管、巴松管、圓號、銅片琴、敲擊樂器和大鼓等。於是演奏會上人才濟濟，全情投入於馬勒這名於世的樂章裡，聲音澎湃，令人屏息和動容。連氣九十分鐘的史詩式樂章，令人相信氣魄也是可以教育的。試想想年輕的心靈在排練中如何受到感染，開拓情感的闊度和高度，那份胸襟得到生活裡來，總會有往上的追求，再次把頭舉起。

琅琊在什麼地方？

周代初期，姜太公封齊時作八神，其中四時主祠就立在琅琊山上。西周建立於西元前一零四六年，距今已經三千多年了。第二個不簡單，琅琊地名非常多，不單有琅琊山，還有琅琊台、琅琊邑、琅琊縣、琅琊郡、琅琊國、琅琊道等。琅琊台在《史記》中稱觀台，明顯是對天文台的別稱。其起源跟那位臥薪嘗膽的越王勾踐有關，史載勾踐為了爭霸，遷都到琅琊，「立觀台以望東海」。後來秦始皇在琅琊山上築琅琊台，據說先後有秦皇漢武等九位帝王駕臨此台，展示了琅琊的赫赫功勳。琅琊邑乃春秋時齊國所置，秦朝又設了琅琊縣，同時為琅琊郡的治所。琅琊縣、琅琊郡直到唐代才消失。東晉時還出現過僑置琅琊郡，所謂僑置是古代在戰爭狀態下，政府對淪陷地區遷出的移民進行異地安置，為其重建州郡縣，仍用其舊名的行政管理制度。琅琊國出現在西漢初年，是漢朝的同姓諸侯國。兩漢、三國都有琅琊國，晉朝的琅琊國尤其著名，不單出了八王之亂的趙王司馬倫始封琅琊王，還出了包括東晉建立者晉元帝司馬睿在內的五位皇帝，劉禹錫詩裡提到的王家就是琅琊王氏，這個家族幾乎主導了東晉到南朝的歷史，名人有王祥、王戎、王導、王敦、王羲之、王獻之、諸葛瑾、諸葛亮、諸葛恪這些名震三國的「牛人」。晉朝的王、司馬兩姓都是名門望族，他們擁有強大的勢力和眾多的武裝部隊，隨時左右大局。...

西方有《基度山恩仇記》，提及貴族復仇的故事。《琅琊榜》則是東方皇族的復仇故事。在南北朝時期，做皇帝不容易，這是一個禮崩樂壞，家族以上犯上，不斷發生奪權的時代，做皇帝是高危職業。不少大臣玩弄陰謀詭計，瞬息之間，皇帝人頭落地，權位都沒有了。你殺我，我殺你。這是一個貫徹森林法則，弱肉強食的年代。公元二二零年曹丕奪取東漢漢獻帝的帝位，建立魏朝（曹魏）開始，到五八九年隋朝建立，這三六十九年間，腥風血雨，是陰謀詭計，不公不義，民生塗炭的黑暗年代。