

雙城記
何冀平

小時候過年，家裡早早就忙碌起來，要提早做好儲備的過年菜。

米粉肉、四喜丸子、紅燒肘子是必有的，有來拜年的親朋，米粉肉拿出來蒸透，大肉丸子用大白菜煸入味，肘子回鍋，還有做好的素什錦，馬上可以出來幾道現成菜，加上蒸好的饅頭、豆包，有如「方便麵」，隨吃隨有。街面上飯館不開爐，無處請客吃飯，必須在家裡，還有的人家講究老風俗，從年三十到初五不能動刀，沒有刀，就只能想這樣的主意了。

北京城的農曆年，大小餐館全「收爐」不營業，大廚也得回家過年，街面上吃不到好吃的菜，可以理解，竟然連一家老字號有名的熟食「素什錦」也失了水準，本想帶些回香港，一試走了味兒，只有倒掉。回到家自己做，烤麩是常備的，冬菇、髮菜、木耳、冬筍、馬蹄都現成，沒想到超市買回來的「素燒鵝」，硬得像白豆腐乾，一點不入味，自做的「素什錦」也功虧一簣。

素燒鵝，最早出自尼姑庵，主要用料是豆腐皮，也叫豆衣，煮起來豆腐皮沒什麼特別，就是煮豆腐漿時上面那一層皮，它卻比做雞鴨魚肉麻煩得多。豆腐皮有頭皮、二皮、三皮之分，素燒鵝只能取二皮，頭皮太硬，三皮太脆，只有二皮最合適。

製作時所有器具要乾淨，把豆腐皮一張一張揭開，用濕紗布蓋好，把腐皮的硬邊撕下來，放在大碗

素燒鵝

裡，用醬油、糖、煉熟的素油調勻浸透。腐皮鋪平，把瀰過有些軟化的腐皮邊塗在上面，塗完一張，鋪一張豆皮，再塗，一張張加疊起來，要够六、七層厚，再把沒好味的腐皮邊，在塗好的腐皮上攤成狹窄的一條作為芯，把腐皮卷成二寸寬的扁卷，放在籠裡蒸十多分鐘，最後進行熏製。

熏的方法很多，鐵鍋放上紅糖、茶葉，將腐皮卷放進去，這道工序最不易掌握，重要的是火候，火小了沒有熏的效果，火大了就會有焦糊味，有經驗的師傅是看鍋裡的紅糖，等糖熔化，但不成鍋巴時就是到了火候。腐皮卷放冷了，切成五分寬的條，「素燒鵝」就完成了。

熏瀰過的素燒鵝有特殊的味道，非常好吃，但這個過程太複雜，又考功夫，做不好前功盡棄，有人想出來用炸的方法，素燒鵝蒸好之後放在熱油中炸，又鬆又脆，倒是多了口感，可惜違背了原意，真正吃齋的人很少吃煎炸物。

現在人沒有耐心和功夫，依然叫「素燒鵝」，已經變成又乾又硬、無色無味的一塊硬豆腐，哪還有什麼素燒鵝？



■素燒鵝 網上圖片

隨想
興國

這個詞是我在廣州作家的一篇文章中看到，那是黃愛東西的《夏夜花事》中一篇，題目就是這三個字。我在想，應該就是我們寫稿人中，最怕的退稿吧？

文章說到她寫的稿被編輯決定不用後，更絕的是，當時她就在這雜誌社裡工作，因此，主編還要她馬上另寫一篇，並且那版面就空在那裡等她即席而寫，還引來一群包括主編在內的同事圍觀。

我讀中學時，就常常向報館投稿，也遇到過稿子被斃，但都會收到編輯附上退稿的信。那時還沒有電腦，稿是用手寫的，所以收到退回的稿，也珍而重之的藏起來。不像如今都用電腦傳遞交稿，對方說一聲那不合用，馬上另寫，稿子就存在電腦裡，不怕遺失。

記得我在報館任某個版的主任時，記者寫的特稿，由於有些沒有時間性，加上當天版面擠，便把特

被斃稿

稿當天斃了，鎖在座位右下方的櫃子裡。有些特稿，幸運的話，剛好遇上那天缺新聞，便用上了。但當我在該版當主任時，這些被斃稿便沒有再用的可能了。

那個時候，記者也是用手寫稿的，被斃之後，記者自身便沒有底稿，因此，我在離任當天晚上，把本來被斃的稿子全都還給記者，到現在還清楚記得，記者興奮的神情，好像我做了一件大好事似的。現在的記者，全都有電腦儲存稿子，斃與不斃都無所謂了。

不過，稿子被斃總是失望的。其實，一天到晚都在寫稿的人，寫了十多年之後，忽然接到編輯通知，稿子被斃了，心裡的難受可想而知。尤其是寫的稿子不但被斃，連整個圍地也被斃了，那才真叫難受哩！這些經驗我都有過，所以我常對有心寫作的年輕人說起自己被斃的體會，勸大家只管寫，不要怕被斃。

古今談
范舉

特區政府推出了美食車，但是價格太貴了，比一般的商店還要貴百分之二十以上。原因是美食車規定要使用汽車，還要經過香港本地改裝，不准用內地的設備，而且經營的過程裡面，材料供應距離遙遠，增加成本，每一部美食車造價超過一百五十萬元，當然羊毛出在羊身上。由於不允許明火煮食，所有的焗爐、開水爐都缺乏足夠的熱力，所以加熱的時間很長，市民要排隊大約二十分鐘，才可以買到食物。交易的時間很長，這本身就增加了成本，也趕走了客人。

美食車是洋主意、泊來品，完全出於曾俊華的主意，2015年他的財政預算案，有詳細的敘述。現在曾俊華為了做騷，特別排隊光顧美食車，一共排了二十分鐘，然後向檔主「反映市民的意見」，說價格太貴了。這是本末倒置的說法，香港本來就有手推車，美食很多，但是曾俊華認為是犯法的，必須改為美食車，這是非常「中產」的說法，「中產」的定義是什麼？就是飲法國酒。

民間的說法就是曾俊華「用美食車打擊和排擠手推車」，這是一語中的。這背後用意是清晰的，就是保護高地價政策和地產商的利益。用手推車，十元八塊有交易，而不像美食車，要四十、五十元才有交易。官方的說法是，如果食物那麼便宜，對於租賃舖位的食物餐館不公平，推出了美食車，競爭力有限，價格很貴，食物加熱困難，這就證明用舖位經營食物店，更有成本效益。

手推車的優越性，在於明火煮食，使用了石油氣爐，五分鐘就可

美食車的食物太貴太涼了

以把水煮滾了。所以生意滔滔，供應很快，一分鐘就完成交易了。絕對不會出現排隊二十分鐘的荒謬現象。

廣東的美食，在於「滾熱辣」，特別是叉燒包、雲吞麵、水餃麵、牛腩麵，凍冰冰怎會好吃？曾俊華則認為熱狗夾香腸才是世界美食。這是十分離地的想法。內地推行的電動美食車，是手推車的改良版，低電壓的煮食爐，加熱的能力很好，又配備了液體石油氣罐，可以火速滾湯，每台五萬元人民幣。

台灣每天早上六點到十點允許街頭擺賣，每一個街頭都會有出售早點的手推車，擁有兩個爐具，用石油氣罐加熱，不鏽鋼的隔熱層，起着防火的作用，滾熱辣供應蒸籠的點心和豆漿油條，還有漢堡包，手推車的成本大概是三千港元。每份早餐十八元港幣（大約為五十和六十台幣），所以人民吃得好，在平均工資大約為七千港元的情況下維持了穩定的民生。這就是手推車的功勞。

香港民怨這麼大，就是早餐和午餐的價格太高了，舖租推動了食物價格年年加價百分之十，肥了地產商，損害了香港人民，也損害了旅遊業，旅客普遍的反應，是香港的食物價格太貴了。手推車經濟抑或是美食車經濟反映了一種施政理念。有了手推車，一定會把香港過高的舖租拉下來，但是官員會這樣做嗎？

倒認識有兩名合情合理的男士。當有人教兒子叫其中一人為叔叔時，他連忙改正：「我比你父親年長，叫我伯伯才對。」另一位內地的老先生亦對香港人喚他「阿叔」不以為然，他大惑不解地問我：「為什麼香港人不叫我伯伯



■香港美食車啓動了。

此山中
鄧達智

沒想過可以如此玩Cross Over。是自己沒想過？還是不敢想？

近鄉情怯，在再下再叛，總會留在自己的專業，在家族範圍以外區域。那麼多年，除了應媒體邀請在村中、在古建築內接受訪問之外，絕少逾越本分。

去年朋友們見我在時裝界內久待，漸次意興闌珊，為增我力量，暗中聯繫我同事找出過去多年自己幾款重點設計，也聯絡上香港幾代重點名模，例如愛將：馬詩慧、Rosemary、Jocelyn……還有余慕蓮等義演，更有著名製作公司老闆Andy Chu一力承擔，出錢出力，在我們一年一度盆菜宴上，在屏山鄧氏宗祠內外搞起時裝演出，當晚出席人數大概一千二百人。他們不知我心情……

興奮是肯定的，卻也太張揚，回到自己家鄉如此大搞，不明白保守的村民多，不想將來寧諧和諧搞砸。今年有製作公司來找，想拉攏著名青年廚藝家May Chow與圍村菜式搞一回共融Cross Over，在下聽後，要手擰頭，拒絕。無謂令鄉親們誤會。他們一再解釋以飲食文化為出發點，以新派菜系與傳統九大簋共融……一而再，再而三的邀請攻勢，也有法國著名軒尼詩干邑白蘭地作後盾支持。

自己純粹是個參與協調者，無利益收受衝突，才漸次軟化答應。鄉下傳

傳統與現代共融

統食制九大簋即九鉢，也叫九碗；名字改得好：九——長長久久，如同八字，九字一出先討大眾歡心。為什麼不是十？十全十美不是更加圓滿？就是怕太完美，滿盡之後轉虧。三三開九，六六無窮，古文字文化綿綿，中國人的字亦窮、亦數。

九之後，還有大家喜歡的大字，另加一字曰簋；九大簋佈九種不同菜式，吾生也晚，祖父口中老日子九大簋其中一碗滿滿以金華火腿絲或冰糖炮製之燕窩，在我少時已不復見，但鮑魚、海參、花膠（次之、用魚鱔）甚至魚翅都是童年往時屏山高層次九大簋用料。今天鮑魚、花菇、甚至海參仍然沿用。

九大簋其實沒什麼高深學問，老日子食材匱乏，至於貴不外上面所指另加魚、雞、鴨、豬，水陸空三肉，今天食材沒昨天不時不食的自然，但花款繁多，隨廚師或菜譜設計師心意及食材供應作定，千變萬化，只要中心Core的幾樣照老規矩，無什麼不可行。

能與新派廚藝家May Chow合作，又有當時得令歌手明星鄭欣宜演出助興，讓大眾歡愉一夜傳統與現代共融。



■鄭欣宜演出助興。 作者提供

娛樂圈「契」約

在娛樂圈工作久了，便知道很多圈中人的關係已有家庭背景，我說的不是什麼王菲因因又或者曾志偉個仔，而是圈中有很多「上契」行動。

但這些「上契」並不代表我們真的上了契，而只是口中互相尊重前輩的稱呼；圈中工作可能有時以一己力量是太過薄弱，所以普遍一些藝人也喜歡有「上契」的習慣，例如很多跟曾志偉相熟的一些會稱呼他叫「阿爸」！很多這些的稱呼都來自於一些圈中的群體，有了特別「上契」便代表了你跟這個圈內的前輩有幾相熟有幾好，也指這個前輩有機會時是會加以照顧你，令自己在圈中的工作機會增加！因為有這關係在某程度上已代表你在娛樂圈中不孤獨，也代表你的人緣運亦不差……

而另一個眾人所稱呼的便是肥媽的稱號「阿媽」！這也代表了她在圈內的地位，另一位同輩級的前輩又有一大堆兄弟姊妹群體的便是黑妹姐李麗霞，大家也稱呼她為「家姐」。而這個「家姐」的稱號也代表了這位前輩的工作能力，能夠照顧後輩！所以我們不怕有多「上契」的稱呼，因為這也是我們在娛樂圈中生存之道之一……

人際關係的重要是娛樂圈工作的根本，但我到了這樣的年頭也開始有了另類「上契」關係，但與我有契約稱號的藝人相反地是在工作上常幫了我一把的！例如有線美女主播馮姬因入行新城電台時跟我結緣一起做節目而認識，也因為如此相識12載也順理成章成為契妹，TVB藝人黃建東因為往往在dinner gathering相過多了，常常懶可愛地叫我做媽咪，惟有多個仔囉！

而我最利害的圈中「契」約是與有靚仔導演之稱的Jacky Lee，我們被互稱為「老公、老婆」真的笑死人，原因也是因為我在工作上常常得到他給予好的意見，而且我們也是好玩樂一族，所以關係親密到要這樣稱呼，真的不怕羞。

但老實說什麼關係稱呼也是代表了我們在圈中難得的友誼，我也樂意大家有成為一家人的感覺！



■馮姬做了路美的契妹。

宛若明鏡于成龍

在燦若繁星的歷史名人中，能夠接二連三拍成電視、排成戲曲，並備受廣大觀眾歡迎的，不說鳳毛麟角，也是屈指可數，于成龍便是其中之一。

2000年，電視連續劇《天下第一廉吏于成龍》在央視一套播出後，轟動全國，成為人們茶餘飯後、街頭巷尾談論的焦點。2014年，廉政文化教育精品劇碼《廉吏于成龍》閃亮登場，當年12月30日晚，七常委與首都近千名群眾一起觀看新年戲曲晚會，其中便有該劇碼。2017新年伊始，40集電視劇《于成龍》，經由央視綜合頻道，又與廣大觀眾見面了。于成龍的芳名，再度不脛而走，廣為流傳。都說「明鏡高懸」，于成龍就是一面活生生、亮閃閃的明鏡。

于成龍，字北溟，別號子山。明萬曆四十五年（1617），生於山西永寧（今山西方山縣北武當鎮來堡村），其先祖和父親，都在明朝做過官。其父在鄉裡宣導孝義之道，有長者之風。受優良家庭環境的熏陶，于成龍性格沉穩、不卑不亢，才智過人、克勤克儉，並養成腳踏實地、不尚空談的作風。

于成龍是名副其實的大器晚成。順治十八年（1661），44歲的于成龍，步入仕途，任廣西羅城知縣。羅城新隸於清廷統治不到兩年，局勢動盪不安，兩任知縣，一死一逃。加之崇山峻嶺、瘴癘流行，從外地到羅城為官的，「百無一歸」。為了報效國家，于成龍不顧家人和親朋的阻攔，懷著「此行絕不以溫飽為志，誓勿味天理良心」的抱負，拋妻別子，只帶著簡單的行裝和幾個僕從，騎驢上路，前往赴任。彼時的羅城縣城，僅有6戶人家、10餘間草屋，一派蕭條，滿目荒蕪，以至「豺虎畫行於市，野狼嗥嗷不已」。環境之險惡、條件之艱苦，超乎想像。于成龍和隨從們，只得寄居在關帝廟中，「插籬棘為門牆」，壘土合作几案，每天蹲在地上吃飯。不久，隨從者中，有的染病而死，有的離他而去，只剩下成龍孤身一人。他曾在給友人的信中寫道：「萬里惟餘一身，生死莫能自主，夜枕刀臥，床頭豎二槍以自防。」

古人云，人在做，天在看。我想說，官在做，民在看。羅城是多民族雜居地區，匪盜猖獗、械鬥頻發。于成龍到任後，費盡心

演藝
小蝶

我們以前見到父親的男性朋友，若是年紀比父親大的便叫伯伯，年紀較小的便叫叔叔。他們的妻子分別是伯娘和孀孀，比母親年長的女性朋友我們稱呼她們為姨媽，年輕的則是阿姨。

現在嘛，男的總是叔叔，女的則是姨媽。即使我比女性朋友年長得多，她們還是教導子女喚我姨媽。有朋友甚至教女兒叫我姐姐，我很想跟他說：「誇張地說句，我可當你母親了，你還教女兒叫我姐姐？」完全不合傳統稱謂的規則，連我自己也不好意思應小女。

真虧一些面皮厚得令我佩服的人，明明已經四五十歲了，當見到我的小孩兒們時，竟會先開口說：「不要叫我叔叔、姨媽，要叫哥哥、姐姐。」令小孩子不知如何是好。我想跟他們說：「當然不是叔叔、姨媽，因為你的年紀比小孩子的父親還要大，應該叫伯伯、伯娘。」

倒認識有兩名合情合理的男士。當有人教兒子叫其中一人為叔叔時，他連忙改正：「我比你父親年長，叫我伯伯才對。」另一位內地的老先生亦對香港人喚他「阿叔」不以為然，他大惑不解地問我：「為什麼香港人不叫我伯伯

稱謂雜談

呢？我已經七十多歲了。」

若是叫我姐姐、姨媽倒算了，我最不喜歡人家叫我「阿姐」、「靚姐」、「靚姨」、「靚女」。為什麼明明有着「小姐」、「女士」這些源遠流長的莊重稱謂不用，反而會取輕佻的話語呢？這是現今世代表優雅而求粗鄙的行為的反映。

家中有成員經營飲食業，她對於員工稱呼顧客的方法有着非常嚴格的指引——只可以用「先生」和「小姐」稱呼客人，「靚仔」、「靚女」一概不允許。有些年輕員工不喜歡這一套，認為太過時老套。禮貌和尊重怎會不合時宜呢？幸而這份堅持能贏回顧客的欣賞，稱讚其店服務誠懇有禮。

還有，很多人會稱三十多歲或以上的女子為「太太」，也是很不適宜的。要當太太是必有先決條件的，就是一定要結了婚。街上的陌生人哪裡會知道對方是否已經結婚呢？這樣亂叫一通是很容易引起誤會和不快的。

最近看電視劇《親親我好媽》，聽到江美儀叫自己的女兒為「我啲細蚊仔」，令我覺得有恍如隔世之感。因為現時人人都叫自己的子女

為「小朋友」，而不是「仔女」、「細路」、「細蚊仔」，真不明白為何父母生出來的是朋友而不是子女，看來五倫之中快要少了一倫了。

由於我父母均來自大家族，差不多所有中國人親戚之間的稱謂我都可以從自己的親戚中找到對應的人物，所以不時會有人問我如何稱呼對方。一次，一對六十多歲的夫婦攜同女兒及外孫與親戚見面，竟然不懂如何教孫子稱呼席間人，只好打電話向我求救。這證明不是年紀大的人便一定認識中國人的規矩和習俗，而是到底你有多在乎這一套傳統。

每一個為官者，想做出一流業績也好，要留下一個好名也罷，都應當經常地、自覺地照照于成龍這面明鏡。



■江美儀在電視劇《親親我好媽》中，叫自己的女兒為「我啲細蚊仔」。