

《金瓶梅》與餃子

胡蘭成說：「《金瓶梅》裡的人物，如陰雨天沒有洗的綢緞衣裳，有濃濃的人體氣味。」但初版凡好書，一貫活色生香。魯迅說，一部《紅樓夢》，經學家看見易，道學家看見淫，才子看見纏綿。

為《金瓶梅》初版作序的東吳弄珠客說，讀《金瓶梅》而生憐憫之心者，菩薩也，生畏懼之心，君子也，生歡喜之心，小人也，生效法之心，禽獸也。

內地出了本書叫《潘金蓮的餃子》，光看題目，已經引起讀的慾望。作者統計《金瓶梅》中列舉的食品200多種，其中茶19種，茶字出現734個，飲茶場面234次；酒24種，酒字出現2,025個，大小飲酒場面247次，從書中的吃處下筆，別有情趣。李瓶兒的泡螺，吳月娘的風雅團茶，李嬌兒的生日快樂大肉包，春梅的心機雞尖湯，麻姑酒、楊梅乾、酸梅湯、圓蹄膀、秘製豬頭、癩葡萄。潘金蓮、李瓶兒等婦人包了幾次餃子，在什麼情境下包，一一解述。

武大郎死了，潘金蓮思念西門慶，蒸了三十個「裏餡肉角兒」以寄情思。李瓶兒討好西門大官人，「親自洗手剔甲，做了些蔥花羊肉一吋的餛飩兒，銀鑲鍾兒盛着南酒，繡春樹了兩杯，李瓶兒陪西門

慶吃。」多次吃餃子的滋味，讓西門慶難忘，更惦念做餃子的佳人，臨死之前，吳月娘問他「想吃什麼」，還是叫做了水餃，西門慶「最後的晚餐」，便是吃了「三四個水角兒」。

研究中國古代名著，從吃飯穿衣入手是有趣的角度。還有一本書《食貨金瓶梅》，副題「從吃飯穿衣看晚明」，以市井百姓的角度，百姓的思維體悟描述，分析書裡的柴米價錢、人事糾葛，做一個買賣，置一個宅院，收一筆賄賂，送一份大禮，沽酒、製衣、剃頭、磨鏡、買汗巾、買瓜子、賞賜廚子、打發車夫，銀兩的計算細緻到幾分幾錢，以現代人打工賺錢，養家餬口，家長裡短，東鄰西里的角度，去體味古人觀照古人，從而觸摸書生活成的那個年代的世井生活。

北方人離不開餃子，「餃子就酒，愈吃愈有」、「舒服不過倒着，好吃不過餃子」，北方人家的餃子，南方人家的餛飩，各家各味，關鍵在於調味，肉裡放什麼佐料，肉與菜的比例，皮的薄厚，機製還是手做。現在請朋友吃飯，不再講究去什麼飯館，以請到家中吃家宴最有誠意，女主人親自下廚，包一桌餃子，則友情又親近一層。

看來，幾百年過去，如今和晚明《金瓶梅》的年月沒有多少不同。

也來談荔枝

五月中旬吧，在手機群組中就看到一張照片，是內地一個賣荔枝的小販，她在堆得高高的荔枝前面放了一張紙板，上面寫着五行字：「熟過老婆/甜過初戀/爽過小三/紅過成龍/靚過范冰冰」，最後還畫了紅色的心形。看了令人莞爾。

六月初時，新聞開始報道內地荔枝今年大豐收。同時，也有提醒市民小心吃荔枝中毒的消息在網絡上傳出，指荔枝有毒，已有幾人在內地因吃荔枝死亡。過了沒幾天，就看到路上的水果攤上，都擺滿了紅紅的不同品種的荔枝。

日前看台灣《聯合報》的報道，引述《中華網》的報道指，確實有吃荔枝中毒的流言在網絡上流傳。但那是因為空腹吃太多荔枝產生的「荔枝病」，並非是荔枝有毒。據四川大學華西第二醫院營養科臨床營養師李心儀的說法，所謂荔枝病，是因為空腹吃了大量荔枝而引發的低血糖症，根本不是什麼荔枝含有毒物質。

因為荔枝含糖量很高，而且大部分是果糖，「由於空腹時血糖含量本來就比較低，這時候大量食用荔枝，在短時間內將果糖轉化成葡萄糖，刺激胰島素大量分泌，因此傳遞錯誤的訊息給肝臟，導致出現低血糖症狀。」這位營養師建議，荔枝最好在飯後半小時左右才吃，切



■一粒一粒紅通通的荔枝。新華社

今年無核荔枝質量好

到了6月中旬，就是荔枝大量上市的季节了，今年質量甚佳。隨著農業科學技術的進步，廣西欽州和海南島澄邁縣都成功培育了大批量的無核荔枝，特別清甜，肉厚，肉質細嫩，可以說是水果之王。一市斤可以賣到五十元人民幣，頂級的可以賣到九十八元人民幣。

由於網上出售水果、快遞送貨，已成為了新的經營模式，無核荔枝已經可以售往東北地區甚至歐洲。農民的收入大為增加。

荔枝最大的缺點是最多能保存三到四日。因此，提高冷藏和保鮮技術，成為了農民科學技術攻堅的一個重要方向。現在的方向是，種植的時候要促進無核、有機、富硒、吃了不易上火等優點，採摘之後要經過加工，作無菌處理，然後使用薄膜包裝，使荔枝果實周圍有一層固定的二氧化碳，減輕果實的呼吸作用。冷凍的技巧也非常講究，溫度先作攝氏10度的降溫處理，叫做預冷。

溫度穩定之後，再降到大概攝氏2度，整個運輸的冷藏溫度保持在攝氏5度之下，果實外皮濕度為90%～95%，濕潤空氣要有若干果酸和食鹽水，這樣荔枝可以保鮮二十天，果皮不會變成啡顏色，如果搭上特快火車，大概十四天到達歐洲，仍然可以保持新鮮度。

據順豐速遞澄邁分公司負責人說，順豐速遞專門開通了荔枝配送專線，從澄邁通過順豐發出去的荔枝，一天內直達全國各省會城市，非省會城市最遲三天內也會到達。

無核荔枝實際上就是把荔枝的雄性和雌性生殖系統進行弱化，使其果實的果核不發育。這就需要農民改變對荔枝的常規的種植方法，大大增加修剪枝條的工作量，並且在結果以後，增加不少追肥的工作。如果農民不掌握技術，無核荔枝就會不開花，便成了無花果，農民會減產失收。更壞的情況是，荔枝樹呈現弱勢，抗病能力很差，很容易病死，或者出現低產。

農民現在種植時候需要噴灑「荔枝無核素」、「無核荔枝穩果素」、「荔枝果胞護膜保鮮素」及「荔枝改性素」，並且在冬季的時候要剪掉冬梢，又要在主幹上進行螺旋式的輕度切割，控制其開花期，防止出現弱的枝幹。海南島已出售無核荔枝的樹苗到廣東、廣西、福建栽培種植，面積達到1,500畝。

到了今年6月，無核荔枝會全面上市，全國人民將會大快朵頤。農民們現在還有一個新計劃，改變荔枝結果的時間，一方面是提前到了5月就可以結果，一方面是8月也可以有荔枝收成，現在的基因改造技術相當進步，將來果農的收入會進一步提高。

夏至將至

每年6月21日都是我心口一滴

農曆二十四節氣的夏至，北半球每年日照最長的一天，北極圈及一些北歐國家這天根本沒有黑夜；有稱白夜、White Night。

今年夏至，將會在冰島，更能體驗白晝的感覺。1993年6月21日清晨，面對泰晤士河及河北岸倫敦Guys醫院的窗外陽光燦爛，早起的鳥兒吱吱喳喳。

剛剛從前一天香港飛趕過來的疲累中醒過來，望向病床，已經昏迷一周的三姐依然靜靜躺着，姐夫說過：你姐留着最後一口氣，只為等你到來……

靠點滴維持身體水分，然而臉孔尤其嘴唇明顯乾燥，用水濕了面巾，輕輕為她保潤抹擦……姐夫說得極準確，姐的眼皮開始微微跳動，一個世紀似的等待才見到眼皮開啟，卻只見眼白。再下來又一個世紀，眼珠才移動至平常位置，過了不知多少歲月才見到瞳孔聚精，看到了我，此刻緊緊執着她蒼白而軟弱有力的雙手，看着她用盡最後半口氣抖動全身，只想給我留下遺言。

不可能了，眼前光景正就是油盡燈枯，只好輕輕對她說：我知道你心意，明白你想說的話，往後我會照顧兩名外甥女（當時不過8歲與9歲）與姐夫，姐你放心……話說完，她的手軟癱下

來，眼睛定在那裡，就此斷氣，來不及等待回家照顧女兒後才折返醫院的姐夫，至親我姐在姐弟二人病床獨處的夏至清晨離世。

死亡面對面在我面前發生，因是我至親至愛的三姐，無半絲恐怖，只恨沒給我們對話的恩賜，連一句話都沒有！

時光荏苒，瞬間廿多年，外甥女們都很乖，很健康地成長、唸書、工作、各自成為擁有兩子女的母亲。

洋姐夫過着安靜的生活，退休後仍堅持每星期兩天回到設計學院教學，保持與年輕人互動，不讓專業及知識老化。在女兒們上中學後他才在工作中遇到現在的女伴，二人保持成熟而各自擁有充裕空間、然而靠近居所的生活。自己的人生大事6月15日於倫敦舉行，剛好趕上在6月21日之前、抽一天回格林威治（Greenwich）探望親人，尤其到墳場掃墓。那麼多年下來習慣不變，或每星期、或隔個星期，姐夫帶同連根花草植物並鮮花，來此打掃、種植，恤懷亡妻；或時與成熟而洞悉人情世故的女伴一起陪伴同來，體驗一種愛的昇華，人性的至善。

因為有他們，及留在倫敦靠近父親生活的長甥女（妹妹隨丈夫移居澳洲柏斯），這些年的夏至，都放心，清楚姐的墓地放在可信賴的手、愛與心思。

百家廊

汪金友

我們家六代單傳，到了父母這一輩，竟然生下六個兒子。那個年代，吃飯穿衣都是很大的問題。幸虧父親有幾門手藝，才把我們一個個養大。

父親的第一門手藝，是打魚。我們村的東邊，有幾百畝的水塘，分稱南大河、北大河。中間有一條小溪，自北而來，向南而去，並把兩個河塘串聯起來。河塘沒有人養魚，也沒有人管理。於是野生的鯽魚、黑魚、鮎魚、嘎魚、鰱魚、白條等，便在河裡自由自在地生長。

要打魚，先要準備一張網。父親的漁網，是自己織的。他從縣城的集市上，買回一些網線，然後再用竹片，削製成一個梭子和一個尺片。每到晚上，或下雨陰天生產隊不出工的時候，父親就坐在炕上織網。漁網織好之後，還要進行兩道工序。一是買幾斤鉛塊，熔化後鑄製網墜，再一個個拴道網下腳。二是用一盆豬血染網，然後再放到鍋裡蒸，蒸完掛到樹上晾乾。父親說，網腳拴鉛和豬血染網，都是為了讓漁網下水更快。在河裡游的魚來不及逃脫，就被扣在網裡了。

因為白天要到生產隊上班掙工分，父親打魚的時間，全是在夜裡。我們睡覺的時候，父親也睡了。但不知什麼時候，他就起來走了。到第二天早晨醒來的時候，經常聽到父親在大街上的叫賣聲：「新鮮魚了！新鮮魚了！」一般情況下，一個晚上，父親也就打二三斤魚。賣兩角或兩角五分錢一斤，可以有五六角錢的收入。當時在生產隊勞動一天掙10工分，年終也就三四角錢的分紅。所以父親夜裡這五六角錢的收入，也算很不低了。

如果魚沒有賣完，就送給親戚朋友，或者我們自己家熬了吃。為此，我們小時候經常吃魚。有時候，父親還會打到一兩隻王八，賣不出去，母親就給我們燉了。那時不知王八湯有多麼珍貴，只覺得裡邊的肉不是很多。

現在想起這些事情，總覺有些遺憾和慚

父親的手藝

愧。我不知道夜裡打魚的父親，能睡幾個小時的覺？我沒有問過父親，這樣沒日沒夜地幹，到底有多累？我們只知道，六個兄弟都齊刷刷長大，即便在最困難的時候，沒有挨過一頓餓，沒有缺過一件衣。

父親的另一門手藝，是紮「紙紮」。就是用秫秸和紙，給辦喪事的人家做紙人紙馬。聽母親說，父親的這門手藝，是跟本族的一個大爺（父親稱大伯）學的。這個大爺心靈手巧，但嗜酒如命，經常處於醉態，50多歲就離開了人世。所以每當村裡有人老去，幫忙辦喪事的人，就來找我父親訂做「紙紮」。簡單一點的，喪事辦一天，只做一件「紙紮」，包括車、馬、童、庫等。複雜一點的，喪事辦三天，除上述外，還有蓮花椅、九蓮燈、靈亭子等。出殯之前，這些「紙紮」都要送到一個地方燒掉。

父親做的「紙紮」非常精細。比如蓮花椅上的蓮花，先是把白紙纏繞在秫稈上褶皺，然後上半截染成紅色，再一瓣瓣分開，非常的像。還有九蓮燈上的紙罩，都是父親一刀一刀刻出的。罩裡的畫，也是父親一筆筆畫成。每到辦喪事晚上「紙紮」大遊行的時候，也是全村人讚美父親手藝的時候。只是我從來沒有注意過父親的表情，似乎他並沒有表現出絲毫的得意，仍是和以往一樣的平靜。

大約從小學四年級的時候，我和哥哥開始跟父親學這門手藝。每當村裡有人去世來訂「紙紮」的時候，母親就說，今天不要上學了，幫你父親在家裡幹活。開始，父親教我們怎樣綁架子。比如車的架子怎麼綁，馬的架子怎麼綁。我印象中，最容易綁的架子，是排燈。綁架子的時候，手腕上拴一個竹片，是專門用來往秫秸裡插馬蓮用的。馬蓮作為綁繩，不用繫扣，不用打結，直接插進秫秸就行了。然後，父親又教給我們怎樣糊紙。我記得最清楚，要用食指捏紙，中指抹漿糊。

記得當時一件「紙紮」，可能是5元錢。

日本旅遊的論盡事

我發現自己每次旅遊都會有些小狀況出現。就好像多年前去東京旅遊，因為到達機場便要乘搭火車入市區的關係，所以要拿着一件大行李，背上背包進入車廂，而日本這些火車放置行李的地方是在每一車廂頭及尾部，中間就是座椅。

記得那一次當放好行李之後，找到訂好的座位，便把背包放在座位上的鋼架，乘坐大概一個小時之後便到達新宿站，所以我便趕快去拿那件大型的行李，然後跟朋友一起離開月台步向閘口。突然間，其中一位朋友問我：「你的背包在哪裡？」當時心也跳了出來，我忘記把行李架上的背包拿走，而且還在想，裡面放着錢包、護照等重要東西，如果不見了怎麼辦？

旅程剛剛開始便遇上這個問題，我便連忙跑到月台看看那班火車還在嗎？結果火車還在，但我的背包已經不見了。我已經跟自己說：「要有心理準備去辦理護照，而且這個旅程便好像完了似的。」好在當時我問在火車上的清潔工人有沒有看見我的背包，她指示我到一個失物換領處看看，結果已經有些有心人拿去這個閘口，算是不幸中之大幸了。我相信如果換轉另外的地方，我的背包可能已被別人偷走，是不是很驚險呢？

而這一次去東京旅遊就沒有遇上這麼嚴重的問題，但總會有些沙石情況出現。話說這個旅程雖然是我們三個人一起旅遊，但回程只有我一個人，因為我要趕回香港上班，但我又買了很多東西，論論盡盡地拖着大型及手提行李，還有一支好像「掃把棍」的東西乘搭火車，可想而知我當時有多狼狽。

而乘搭火車到成田機場的車票，在入關後其實應該取回，結果當我在月台準備上火車的時候，才發現自己剛才沒有取回這張車票，我便又論論盡盡地拖着行李走回那個閘口，好彩地那張車票沒有人取走的時候，便會存起來，所以也算是幸運了，不過當自己拿着這麼多東西跑來跑去，便覺得因為魯莽而辛苦了自己。

現在我們去旅遊除了記着帶護照之外，另一件重要的東西就是「電話卡」，因為今天我們沒有手機沒有網絡便覺得不行，所以也是其中一樣旅遊很重要的東西。而當我去這個旅程之前，已經有同事幫我買了一張當地適用的電話卡，到達日本的時候，便第一時間裝上，但不知道為什麼用了很多方法也用不到，結果要用上大概半小時及問有關方面的人才可以運作，所以當時覺得好像有很多不順暢的情況出現在我的生活，雖然我這樣想，但其實也是一種考驗，讓自己好好地跨過這些小沙石。奉勸大家，下次旅遊的時候不要像我這樣論盡。

如果做三件四件，除去成本，我家還會有十幾元的收入。這在當時，算是一種相當不錯的副業。只是我和哥哥後來都參加了工作，再加上農村破除迷信，父親的這門手藝，就失傳了。

父親還有一門手藝，就是製作點心。相傳我曾祖父的時候，我家開了一個點心舖。曾祖父善於鑽研，不僅糕點做得香甜可口，而且還能唱幾句蓮花落。到了我祖父，點心舖仍然開着。我的兩個姑父，都是我爺爺的徒弟。我的父親那時尚小，沒有等到獨立門戶，就趕上日本鬼子侵略中國。世道混亂，點心舖關門，我家也落了個貧農成分。

上個世紀60年代初，正處於三年困難時期，我們幾個孩子，好久都沒有吃到點心。到中秋節的時候，父親說：「我給你們做月餅吧。」我驚問：「爸，你會做月餅？」父親一笑：「會呀，一會就等着吃吧。」原來，父親早就準備了白麵、白糖和花生油。只見他把三樣東西和在一起，然後用一個祖傳的模具一扣，一塊塊的月餅就出來了。因為沒有烘爐，只能放到大鐵鍋裡，像烙餅一樣，來回地烤。過了一會，月餅就出鍋了，每人一塊，又香又甜又脆。這也是有生以來，我吃到的最好吃的月餅。

後來，父親又做花生酥糖，並推着小車，到周圍的集市上去賣。他是個不善言辭的人，更不會在人面前誇耀自己的產品如何好。但每個集市，父親帶去的酥糖都能賣完。回來的時候，還給我們買回一些好吃的東西。改革開放以後，縣裡辦起了食品加工廠，請我父親去當師傅。只可惜他年齡大了，身體又不好，幹了兩年，就回家休息。

除此之外，父親還會編筐、紮笤帚、壘牆等多種手藝。現在看來，他的腦海，還是蠻有市場意識的。只是沒有趕上好的時代。如在今天，也許會成為一個企業家，或者大工匠。我懷念我的父親，也以有這樣的父親自豪！

張袁二家的「情書」

清哥偶爾也會在舞台上與慧茵姐演對手戲。不過，若說到電視上的情侶檔，反而報華哥與慧茵姐才是一對。他們無論是以劇社的名義參加麗麗的映聲的電視劇，或是以個人名義為電視台演出，很多時候都是飾演男女主角的。年長一輩的讀者一定記得香港首創處境喜劇《小夫妻》吧？報華哥與慧茵姐便是這齣播映了一百八十多集的每周單元劇的男女主角，而清哥則是《小夫妻》的編導。三位劇壇前輩一直都是讓戲劇灌溉他們的友誼。

之後，張袁二家分別在上世紀七十年代和九十年代移民到美國和加拿大。十多年前，清哥因病離世。報華哥眼看着數十載摯友撒手人寰，悲慟不已，但他仍不忘照顧慧茵姐。他與太太侍慧茵姐為丈夫辦好後事之後，專誠邀請慧茵姐到他在溫哥華的家小住，陪伴她度過難過的新寡日子。

當報華哥知道向來熱愛戲劇演出的慧茵姐原來攜來由劇社的另一成員比利哥（余比利）翻譯的《情書》時，便興起了一個有趣的念頭：在他的家中演出《情書》，並由這對熒幕老拍檔分飾男女主角Andrew和Melissa。報華哥更抽

出其中一段戲讓太太和兒子演出。袁太太看了丈夫演了一輩子的戲，原來早已暗裡練就演技。即使只有一段戲，她也演得很好。那次演出的觀眾席共有三十六名親友，袁家更在演出後每人奉上飯饅一碟，與賓客一起享受了一次別開生面的戲劇經驗。

兩家的孩子在童年時參加由同是劇社成員的Sunny哥哥黃汝棠創辦的青春豆合唱團。父母是一輩子的好朋友，他們也是一輩子的的好朋友。去年，他們有感父母年紀不輕，便相約當年的青春豆成員一起與父母返港相聚。報華哥與Sunny哥哥甫見面，立即抱頭痛哭。

去日縱多，但張袁二家的情誼卻只有隨着歲月的增長愈加濃郁，令人感動得足以寫一齣關於他們七十載友情的話劇《情書》，我相信會同樣被觀眾動容。



■（左起）慧茵、袁報華和袁太太的數十載情誼歷久長青。 作者提供