



現在北京的大小飯館有多少家，沒統計過，起碼有幾萬家吧，老北京吃炒菜的飯莊只有「八大樓」，並不都有樓，叫樓只是為顯得高檔。現存的還有「翠華樓」、「東興樓」、「致美樓」、「泰豐樓」等，這幾家樓都是魯菜。

當年，不少魯菜的廚師來自御膳房，烹調頗有一手，格調很高。魯菜常與北京菜混搭，其實北京菜不上菜系，出名的只是些小吃。東興樓老店在王府井東華門大街，後來開了些分店，總店搬到東直門，我曾在那裡請過盧燕、丹青等幾位好友，我點了十幾個菜，具體的不記得了，芙蓉雞片、乾炸丸子，溜三樣一定有，這都是魯菜的拿手菜，味道算是正宗地道，連盧燕這樣的地道老北京都說好吃，後來她完朋友，專門打電話到香港，問我這家樓的地址。

過年在北京，發現住所附近，多了一處飯莊，是八大「樓」中的一「樓」，非常興奮，找了一天興沖沖而去。地方不錯，佈置也算乾淨細緻。拿過菜單一看，霍然寫著芙蓉雞片、炸丸子、溜三樣等魯菜經典，暗中自喜。趁著未上菜，去看下單間，可以終於有一個講究的樓，可以請親朋好友們吃「北方菜」了。

## 芙蓉雞片

菜中常見芙蓉兩字，為何叫芙蓉不得而知，但知道指的是蛋白，不是全蛋，曾看到有菜取名「芙蓉炒蛋」，真是沒文化，這不是「蛋炒蛋」嗎？雞胸肉，細切細斬，剝成雞肉泥，然後以蛋白攪和，攪到融和成爲一體，製作過程簡單，講究的是火候，要恰到好處則是功夫。油要溫，溫油鍋中攤成一片，片大而薄，薄而不碎，出鍋加幾根嫩豆苗，灑上點雞油則更完美。

芙蓉雞片上桌了。黑色大盤，雪白成片的雞片，湯汁中有幾粒綠色豌豆，看起來滿不錯，吃起來卻不對味，雞片用筷子可以夾起來，成條成形，放進嘴裡像帶韌勁的粗麵條，沒有雞片的軟嫩，雞肉味也欠奉，廚師放少了雞肉和蛋白，放多了澱粉，這樣倒是容易成形，但已完全不是芙蓉雞片。溜三樣的肝很老，肉也不嫩，豬肚幾乎沒有，不是溜的手藝。乾炸丸子，倒還像樣，味道也只是街邊小店的水準，最要命的是鹹，所有菜都鹹，讓人失望。

隨着北京各式飯館的興起，老北京的八大樓已經沒有什麼人知道，只有真正的北京人，還是得是六十歲以上的人才記得，有時還會找去了，當了一兩家，都已名存實亡，無復當年手藝，變得粗劣庸俗，真是可惜。



## Karl Lagerfeld 愛將繆絲

2019年2月19日，85歲 Karl Lagerfeld 雖然重病一段時間，身份仍然是 Chanel、Fendi 及他自己的品牌 KL 的設計靈魂人物；活到老做到老，仍在工作崗位上離世，消息公佈病因為胰臟癌。

除了週刺身亡的 Versace，沒有另一位名師之死得到如此鋪天蓋地的關注。扶掖後進，推捧新人在時裝界並不容易，背景財雄勢厚必然；與傳媒良好關係必須非凡之外，還需人氣旺盛能收復人心相信你的眼光。

單就上述世紀80年代末90年代初爆出的 Super-Model 超級名模製作過程，除了一流時裝攝影師及雜誌編輯全人垂青 (Vogue、Harper's Bazaar、W)，著名品牌及設計師聘請為廣告代言人，不單止；進一步成爲專用繆絲 (Muse)，始得大告功成，能夠走到這登天一步絕對過五關斬六將，所謂超級名模，三十年來嚴格指定大概只有十多個，再嚴格執行，只餘 Super 6，超級名模六人組，以年齡計：Linda Evangelista、Cindy Crawford、Christy Turlington、Naomi Campbell、Claudia Schiffer 及 Kate Moss。要選名模推手；非紐約 Calvin Klein、米蘭 Gianni Versace 及巴黎 Karl Lagerfeld 莫屬！

被他們悉心栽培成爲超級巨星者無數，Lagerfeld 離世，在各社交媒體發放悼文的名模、超級名模不計其數，除了上述六個名



KL 與至愛繆絲 Claudia Schiffer。 作者提供



## 天使與魔鬼的爭鬥

我相信每個人都有一點購物慾，而我自己也不例外，甚至乎有時出街逛逛，百無聊賴底下，突然很想買些東西回家，而引致心情也雀躍了不少，可能這就是一點點的購物狂。但最近我發現有一個問題，每次買東西的時候，總會想着很多藉口及原因去買某件東西，最主要的目的，就是希望可以擁有這個產品，但我更加發現自己有一個很大的問題，在買的時候的確覺得很有用，但過後便會後悔起來。

就好像最近有一個聲稱可以以高噴洗方式清潔傢俱的產品出現，有關人士更到我家作詳細示範，當他不斷把我傢具其中一些陳年舊有的污跡清除得一乾二淨，特別是爐頭上面的油漬，冷氣機污跡，好像也清潔了不少，而且當中也包含着可以殺菌的作用，因為是經過一百七十度高溫清潔，所以據講可以清除細菌。當時我跟自己說：「我應該買下這個產品。」但後來發現這個產品的價錢非常昂貴，但我自己最終也決定買下來，因為覺得家中又多了一件玩具化的東西，感覺有點興奮。當決定買下來之後，心裡開始有點後悔，我心中的魔鬼與天使出來爭鬥，當然這一次是魔鬼勝出，但天使也爲我說了點話：「其實這麼昂貴，你買來又不是經常用，爲什麼要浪費這些金錢？」魔鬼便說：「因為可以殺菌，又可以很方便地清潔頑強污跡，其實你應該要買下來。」就是這樣令我最終也決定購買這個產品。

其實這個情況已經不是第一次出現，之前的吸塵機也是這樣，亦是有一個專人到我家作詳細示範，當時我自己的藉口就是，因為我有鼻敏感，這部吸塵機可以淨化室內空氣，甚至乎可以把床上的塵蟎吸走，那麼我便可以醫好我的鼻敏感，但其實鼻敏感的情況談何容易可以根治得到，但那個時候，那個藉口非常充分，結果又以很昂貴的價錢購買下來，直到今天。

其實在我們生活當中，往往都會有很多很難取捨的情況出現，只說是購物這一環，原來已經有很多爭議的情況出現，又或者有些人會比較明智，黑白也分明，知道需不需要，但我總是看見新產品的時候，便會想一些藉口要買下這個東西。新的一年，我應該要改改這個想法，不要再浪費金錢，最重要不是產品不好，而是買了回來之後，可能我一年也只會用一兩次而已，所以你覺得是不是很浪費？



## 辣椒隨想

在一家小館吃到非常辣的虎皮椒，鄰桌的女食客大呼好辣，說她以前吃到的都不太辣，怎麼會這樣呢？想來是她這一次是連虎皮椒的籽也一起吃了。因為去掉辣椒的籽之後，辣椒的辣度是會減少的。

曾在一個電視節目裡，看到吃辣椒比賽，從最輕微的辣椒吃起，一直吃到天下最辣的辣椒，結果只有一個人吃完全部，而且是位女性，不得不佩服。

辣椒一直都認爲是南美洲的原產，明代才傳進中國。像明代的宋詡寫的《竹嶼山房雜俎》裡，便記載了使用青辣椒和紅辣椒一起烹調的「明脆梅湯」。而萬曆年間出版的《遵生八箋》裡也有「番椒」的記載。

可是在上世紀八十年代的考古中，在成都的唐代垃圾坑裡，竟然發掘出完好的辣椒來，這是否表示中國在唐代就已經有辣椒？那麼，這辣椒一定就是中國自產的原生種而不是進口的。

據說，雲南有一種涮辣椒，奇辣無比，只要在湯裡涮幾下，湯就辣得很。這表示，也許中國有原生種的辣椒，但如今利用來做菜餚的，全都是明代引進中國的外來辣椒而已。在香港，做菜用的辣椒，幾乎都採用燈籠椒中的甜椒，因為它不太辣或者根本就一點辣味也沒有，但卻很有口感。

辣椒是屬於茄科的植物，所以辣椒也叫做辣椒茄和臘茄。《台灣府志》記載的辣椒是稱作「番薑」，顯示採用的辣椒是來自外國而非中國。日本則稱辣椒爲唐辛，不知這個唐字和唐代的唐有無關係？如果有，則表示唐代就有原生種辣椒的迷團就迎刃而解了。當然這要考古專家來考證了。

據說以前懂吃的大戶人家招廚子，考的手藝就是炒一盤「青椒牛肉絲」，青椒要炒得熟且爽口，牛肉絲要嫩。這大戶人家大概是不能吃辣的，因為懂得吃辣的，就要廚子炒「虎皮椒炒牛肉絲」，看廚子是不是把虎皮椒的籽都去掉了。



## 百家廊

余潤

武夷山多年前去過，那時候還和陳義之爬過山，和強強划過竹筏。但此次卻免了，勇麟說，爬過了，划過了，就算了，他的想法正合我意。

那年是深秋去的，這次卻是冬天，天冷，山上更冷。剛從晉江乘高鐵到武夷山，小休之後，林濱建議，要不要去步道走一走？當然好啊！於是他用手機叫了車，車子開出不久，我忽然想起凌逾也到了，他聽了，說，請她一起來呀！於是司機調頭，把凌逾接來。

步道我聽過，但未去過。同去同去，於是便同去。沿着步道走去，人不多幾個，大概天冷的關係吧？連碼頭也顯得冷冷清清。走到竹筏，看那九曲溪水潺潺流去不回頭，並沒有什麼，我想起那年秋天，每一排竹筏都載滿的遊客，熱熱鬧鬧，大家興高采烈，嘍嘍噲噲，不絕於耳。我望著江畔斗大的、一個圓圈一個字地寫着：漂着喫茶去，發愣。

正說着，路經一座茶室，沒有人，不知營業，我開玩笑說，不如就在這裡晚飯算了。林濱卻告訴我，在武夷山，請人吃飯不算什麼，請人喝茶才算是請！啊？原來在武夷山，請人喝好茶，起碼也要上萬塊人民幣！原來如此。我素知武夷山的大紅袍出名昂貴，但我喝茶，卻不講究，福建友人喜歡以茶贈人，但我從不介意好不好，因為我基本上是茶盲。能喝就好。

說起大紅袍，傳說很多。話說1385年，即明朝洪武十八年，舉子丁顯上京趕考，路過武夷山時，突然得病，腹痛難忍，巧遇天心永樂禪寺一和尚，他取其所藏茶葉，泡與他喝，病痛即止。丁顯考中狀元後，前來向和尚致謝，問及茶葉出處，獲知脫下大紅袍，繞茶叢三圈，並將其披在茶樹上，故得名「大紅袍」。另一說，皇后得病，久治無效，狀元取出那罐茶葉，皇后服後身體漸康，皇帝賜紅袍一件，命狀元前往九龍窠，披在茶樹上以示龍恩，同時命人看管，所製

## 冬日武夷山

茶葉悉數進貢，成爲貢茶。

至今，由於大紅袍母樹只有武夷山九龍窠那幾株母樹最正宗，一年產量也就幾百克，非常珍貴。美國總統尼克遜訪華時，毛澤東送他四兩大紅袍，顯得十分特別。知道了這些背景之後，我方知大紅袍為何如此身價了。沿着步道走去，沿途旁邊不斷湧現別墅式的洋房，一打聽，才知道有的是出租的度假式酒店，而且常青樹木鬱鬱蔥蔥。突然見到一棵孤零零的櫻花樹，樹枝都凋零了，光禿禿的，指向天空，只剩下一朵粉紅色的花，在寒風中盛放，和周圍景觀的反差，令我回想起那年，也在武夷山下，我也看到一株樹上，只剩一朵花，在盛開。但應該不是這一株，如果是這一株，十五年過去了，還能重逢，也真算得上是一段奇緣。

還在晉江的時候，有識途小馬林濱同行，施施然奔向地鐵站，才知道須先換高鐵路，一驚，幸好有林濱在，他吩咐我拿着行李稍候，便小跑去售票處換票，折騰一番，總算換成了車票，鬆了一口氣。心想，好在有他，否則我是內地高鐵初哥，恐怕叫天天不應。趕到車站月台，剛剛趕上高鐵開來。不然的話，恐怕只得改簽，須乘下一班了！當晚，勇麟同學設「百雞宴」，請我們共餐。武夷山菜式偏辣，幾乎所有的菜都要放辣椒；據說是因爲高山地區冷，辣可以抗寒。他們也都喝酒，但我不會喝，有點掃興。

那天，勇麟陪我去看古厝。天還是很冷，我們在當地女導遊陪同下，參觀古民居，大戶人家「饒氏祠堂」，內頭有一道石雕門，叫「婆婆門」，但見那門框曲線玲瓏，據傳是鄒家婆婆挑選兒媳的身材標準。那標準是以胖爲美，個子要高，胸要夠豐，臀要夠肥。「婆婆門」又稱「芭蕉門」寓意招財進寶，娶媳發家之意。我見到有許多女性遊人站在門框內照相，恐怕也是好玩吧？另一家是「大夫第」，兩邊門上貼着對聯：帝德乾坤大，皇恩雨露深。這一切都是古意深深。我想起剛入村時，看到村口「晉商萬里茶道起點」石碑。武夷山東部的下梅村，是清代茶葉貿易集市也是萬里茶道起

點，至今有清代貿易水運遺址景隆碼頭和茶市街，茶貿易文物遺存，清代茶商民居建築等。晉商常氏與下梅村饒氏茶商開闢了「景隆號茶莊」，景隆號碼頭終日繁忙，吞吐茶葉集市源源不斷，下梅村所以成爲清代茶葉對外貿易重鎮。

女導遊是本村人，看樣子非常熟悉本村一切景物、歷史和風土人情，她邊走邊同那些街坊打招呼，聊幾句。有空就拿出手機，不是拍照，就是通電話，忙碌得很。看到勇麟的手機，便大讚。我覺得她並不夠專業。那人河向西流去，河邊有幾個中老年男人，圍坐在矮凳上，在打撲克，他們面前都擺着一堆人民幣，看來好像在賭博，個個笑嘻嘻的。看來很悠閒的樣子。中午在村長家裡吃農家菜，雞鴨和青菜都十分鮮嫩，好吃。但村長謙稱，農村沒什麼好吃的。他握着我的手，在耳畔說，你的手怎麼這樣軟，真像女孩子的手！其間跟他的搭檔互相取笑，他的搭檔說，高低槓，一二三，換個姿勢，再來一次。所有的人狂笑，笑什麼呢？我疑惑。

正說着，突然一線光線射進餐廳，往窗外一看，原來已經是陽光滿地。到武夷山幾天，還是頭一回見到陽光，村長說，你們帶來了好運！說着，他帶我們到河畔，看一排酒店房間，指着說，下次再來，可以開房！

走出村口，但見停車場車子擠得滿滿的，村長似乎有點醉意了，醉眼朦朧地指着車子群，喝了一聲，所有的車子，都開走！當然，所有的車子都文風不動地釘在那裡。過一會，載我們的車子開來了，村長伸手握着我車內我的手，再三地說，改天再來！



萬里茶道示意圖！ 作者提供



## 高鐵站不能辦快證

我的一個遠房親戚，很高興地乘搭高鐵前往汕頭的家鄉過春節，一早就到了西九龍高鐵火車站買了車票，但是，售票員沒有查驗他的回鄉證是否已經過期，就把票售出。遠房親戚今年七十五歲，到了出發的那一天，他憑着車票和身份證在西九龍站入閘，並且離開香港檢查的地段，到了內地的檢查地段，自動檢查機器的螢幕上打出了一行字，「你的證件已經失效」，遠房親戚一看，原來過期失效了七天。這時候，進也不能，退也不能，就卡在兩個關卡之間。他就問內地的邊防警察，我能不能辦理快證的手續？對方回答，西九龍站「一地兩檢」，沒有辦理快證的手續，你到羅湖的中旅社辦理好了。

遠房親戚唯有與自己同行的家人揮手道別，分道揚鑣。原來，在這個中間地帶，要想回到港區的入口處，非常困難。他於是往回走，立即被香港人民入境事務處的人員攔住了，告訴他不能往回走。

幾經訊問，遠房親戚被帶到了人民入境事務處的辦公室，交出了身份證和回鄉證，一共等候了三十分鐘，人民入境事務處要註銷他出境的記錄，然後通知兩個港鐵的工作人員，交給他們一張放行的文件。遠房親戚被帶着經過一條秘密通道，出口有入境處人員把守，收取了文件，然後輪到海關檢查，並且使用一種特別的藥物檢驗，查驗有沒有毒品的痕跡，檢查完成了，海關檢察消耗時間達十五分鐘。這種檢查有點莫名其妙。爲什麼沒有出境，往回走又要檢查一次呢？

遠房親戚到了羅湖的中旅社，那

裡已經有二三十人在等候辦快證，一問之下，大約需要等候三個小時，還要付出五百七十港元作爲手續費。遠房親戚後來乘搭地鐵到了深圳北站，立即買了前往汕頭的高鐵車票，抵達家鄉，一共延遲了八個小時，勞累非常。這個事例說明，西九龍站沒有快證服務，很明顯是跟不上形勢的。這麼重要的「一地兩檢」的口岸，爲什麼不提供這種服務呢？

遠房親戚到香港之後，又到了上環的中旅社，辦理換領回鄉證的手續，上午八點鐘到達，原來人龍已經很長，他排在龍尾，採取派籌的措施，輪到他的時候，籌已經發完了。他詢問中旅社的職員，該怎樣辦？職員告訴他，在二樓的地方，有一個手機上網的二維碼，你只要掃一下，就可以預約了。預約一般要在兩三天之後才可以前來辦證，有時候要等候一個星期。遠房親戚說，我只有諾基亞的手機，根本就上不了網，怎麼辦？職員告訴他，那麼你就在六點四十五分來取籌好了。深圳的地鐵，六十歲以上的老人優惠免費乘坐。中旅社對於七十歲以上的老人，卻沒有靈活的派籌特殊優惠，這明顯地也不合理。

到了最近，中旅社作出宣佈：派籌服務將會在2019年3月15日正式取消，全面改爲在網上預約。即是說，老人也要上網。幸好有一條規定：只有七十歲或以上長者，未滿三個月內的嬰兒、殘疾人士、辦理《出入境通行證》(簡稱「臨通」)人士等特殊需要人士，才可以不用提前網上預約，各證件服務中心可依據當日實際接待情況安排辦理。這可以說是聽取民意的一個進步。



小蝶

## 單身友人的煩惱

最近由劇場空間上演的《單身·友·情人》(Company) 是上世紀七十年代在美國百老匯演出的音樂劇。這齣音樂劇有數項意義。首先，它是美國著名作曲家及作詞人史提芬·桑威 (Stephen Sondheim) 的作品。桑威在國際的音樂界上享負盛名，如 Company、Into the Woods (《魔法黑森林》)、West Side Story (《夢斷城西》) 等，都是他的作曲或作詞的創作。我們認識的頒獎禮，如奧斯卡金像獎、格林美獎、普立茲獎、東尼獎、羅蘭士奧利花獎等的頒獎台上，無一不留下他的足跡。他更分別八次奪得格林美獎和東尼獎，被譽爲「最偉大和可能是最爲人熟悉的音樂劇場的藝術家」和「可能是永恒的最偉大的作詞人」。過去半個世紀以來，他一直爲樂壇和音樂劇場貢獻，創作出無數首經典歌曲。

Company 的另一項意義是它被定位爲桑威「重新定義」的首齣概念音樂劇 (Concept Musical)。一般的音樂劇都有一個故事情節，編劇和導演便是以戲劇手法將一個故事告訴觀眾。概念

音樂劇中的「故事」卻沒有特定的起承轉合，亦不需要有明確的次序，而只是由一小段一小段的片段串起來。當然，每個小片段都是環繞着音樂劇的主題而創作的。

Company 還有一項意義，便是它當年最早以探討成人的問題和成人之間的關係音樂劇之一。當時桑威曾經爲自己的創作下了一個註腳，他說：「多年來，百老匯劇場一直都是由中產或以上的階級人士所支持的。這些上流社會或中產人士都有自己的問題。可是，當他們走進劇院時，卻想逃避自己正在面對的問題。然而，我們卻是藉着 Company 所要討論的問題，要令到這班中產階級或以上的觀眾直面他們的問題。」紐約市上流或中產人士的婚姻便是 Company 最主要探討的問題。

桑威的 Company 被劇場空間譯爲《單身·友·情人》。顧名思義，此劇並不單止「談情」，也談友情。劇中的男主角 Bob 正是一名有很多朋友且很重視友人的他。他是一名鑽石王老五，外形俊朗，事業有成，三十五歲尚未

娶妻。他的五對朋友都很關心他，希望他能早日娶妻。他其實有三名女朋友，但一來他尚未打算脫離王老五行列；二來，他亦不肯定自己最想與哪一個她共度餘生，所以，他一直在拖延着。旁邊的朋友們都比他還要焦急，便在他舉行三十五歲生日派對時力催促這名好朋友，希望他善理會自己的終身大事。

不過，當好朋友們在討論 Bob 的婚姻大事時，Bob 也在審視這五雙朋友的婚姻和愛情。這五雙情侶或夫妻的相處、交往、矛盾和問題便成爲音樂劇中一個又一個的小片段。正如場刊的「故事簡介」所言：「五對夫婦好友，自詡將現代婚姻看得透徹，把那些伴侶關係看通看透。此劇以多個非線性故事組成，將 Bob 置於一系列看似無關的場景中，肆意探討他人的感情狀況。」諷刺的是，這十人本想令 Bob 加入他們，成爲婚姻制度下的另一名追隨者。可是，就是因爲 Bob 看到他們的婚姻和關係，反而得出婚姻是不幸的結論。因此，他寧願當一名婚姻逃兵，繼續做「友情人」好了。