



尋夢(圖) 昂騰山人

本人相信今天的讀者之中，大約已經有很少人會知道「東樂戲院」(見圖)在本港的哪一處了!

「東樂戲院」據悉是本港前富商何東爵士的物業之一，因為很多他名下的物業也是以東字開頭的，但這所「東樂戲院」之能夠甚有名聲及受眾人歡迎也是有很多原因的。

「東樂戲院」是一座設有很多座位的大型電影院，也有一個很大的舞台，可以上演大型的舞台劇或其他大型文娛活動及講座的地方。它位於太子道與水渠道之間而面向彌敦道的一座非常巨型的建築物，現在已改建成為一座大型的高廈，所以，我有理由相信很多港人也從來沒有見過或聽過「東樂戲院」這個名字的。

我為什麼忽然提起這座在九龍彌敦道上的大戲院呢?因為這座建築物是當時香港在第二次世界大戰結束後，九龍最有名氣的建築物之一，除了可以看電影之外，還可以看大戲，即粵劇或粵曲表演等，電影下午五時半的公餘場只收一人兩毫子入場費，所以，除了是一眾眾人皆知的戲院之外，也有很多與這座建築物有關而又很可笑的傳說，實在使人難忘，有些笑話也是很有特色的。

在一九五零年開始及之後的一二十年之間，香港的身份證仍未普及，而且設計上是一張四吋乘八吋對摺的厚卡紙，加上貼有一張照片，是不容易隨身攜帶的，所以，絕大部分港人也不會把這張身份證隨身攜帶，因此很多警察在懷疑某些人不是香港居民的話，便會使用其他方法去確定這些人士是否香港居民時，便會向這些人士提出一些

東樂戲院

一般港人也應該知曉的問題，以確定對方是否香港居民，其中一個問題便是：「『東樂戲院』在哪裡?」假如那人不知道戲院在哪裡的話，便可以押該人回差館作進一步查核，尤其是從新界元朗或上水進入市區的巴士上，截停巴士後，便找一些似乎不是香港人的乘客問一些類似的問題，以確定該人是否偷渡來港的人士的一種方法之一。

據說有一次，有一位乘客被問及「東樂戲院」在哪裡時?那位乘客的答案使全車乘客不約而同地大笑起來，他的答案就是：「『東樂戲院』在新仙林舞廳對面。」而警察也毫無疑問地接受了那位乘客是香港人，因新仙林舞廳的確是在「東樂戲院」附近。而新仙林是舞廳主人將英文名「新西蘭」的諧音改過來了的，卻真是舞廳的「最佳招牌」也!

而另一笑話是「東樂戲院」對面還有一所基督教教會，門口的光管招牌本來是：「信主得永生」，但因光管有部分失效，「永生」兩字變為「水牛」，形成招牌名是：「信主得水牛」，光管失效也無意中為戲院添加了一些「香港笑話」。

「東樂戲院」市民只花幾毫子除了可以看一些重演的荷里活電影之外，也有粵語片及不時也有一些歌舞或話劇的表演看，收費大眾化，所以，戲院當時成為市民閒暇最佳的好去處。



為明天找尋出路 路菜 陸

我創建小力路美的品牌已經差不多25年，但事業一向平平，沒有什麼獨特性的發展，尤其是遇上電台被請辭之後，當初的慌張失措更加不知道自己的前途可以怎麼樣，但有幸的是我找到了一位朋友，能扶持我包容我，甚至乎她用地工作的技能幫我開展了小力路美第一個產品——潤唇膏，她就是跟我合作創作這個品牌的小力，她是一名化妝師，是一名新進有心的化妝師，經營化妝事業已經有四年多，也成為了某國際品牌的銷售化妝師，我們認識之後她為了幫助我發展自己的品牌事業，便用上了她的知識及化妝技術，為我研發了一支獨一無二的潤唇膏，成為我第一支能夠上架的貨品。用心研究的這支潤唇膏，口碑非常之好，也令我展開了商場上的一些

為明天找尋出路

發展路向，當然廠家仍然在BB班學習中，還未能步向軌道!

除了潤唇膏之外也生產了一些其他的產品，如一支鮮橙色的唇膏，以及跟其它品牌合作的水樽、眼鏡、鬆餅等Crossover產品，在這個艱辛的時刻就更加需要一個好拍檔支持鼓勵及包容，尤其是我急性子的性格，希望這個品牌能夠帶給我有更多的可能性。以前作為一個DJ很喜歡做節目，到現在我也沒有放棄，除了自家品牌外，我還有和張學潤合作網上節目《我們節目》，請來的娛樂圈嘉賓在我們節目上最大樂子在娛樂圈工作的辛酸史，最重要的是，上來的嘉賓全是我們兩位節目主持特別篩選出來的。

現在互聯網世界昌盛，所以我也不再等待他人給予的機會，自己開始學習拍攝剪接一手包辦全節目的製作，不再假手於電視台或者是電台!這個也是我很重視的新發展渠道。其實我認為每一個藝人也應該學習一點技術來傍身，在失業時給自己一個機會的發展空間及安慰。為明天找尋出路。



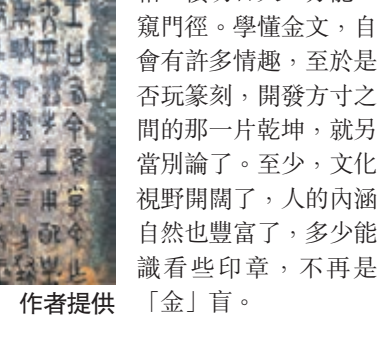
學點篆文 梁君度

最近接連在廣州組織策劃了兩個慶祝中華人民共和國建國70周年的書畫展，更兼長年在粵港兩地從事文化活動，有朋友贈我「灣區先生」雅號。我覺得這雅號既有時代感，也十分有意思，於是請廣州著名篆刻家何國勳先生為我治印兩方——「梁君度」和「灣區先生」以作書法用印。不日，何國勳先生發來設計的印稿，並稱金文中並無「灣」字，可以「灣」字代替，這再次引起我對篆書的關注。回想當初編輯展覽作品集時，每每靠識印來識別書畫的作者名稱，所以覺得識點篆文確有好處。

學點篆文

字體渾厚，書風豪放。至西周中期，金文中粗筆波磔已消失殆盡，字體變得規整，字型呈長方形，體態修長，豎筆有被拉長之勢，筆劃粗細均勻，珠圓轉玉潤，書風清秀峻朗。到了西周中期偏晚，字體變得小巧寬博，結構鬆散，乖張，短筆居多，格局拘謹。先秦時期，金文書法一直處於書體演進變化之中，每個時期都有相對獨立的風格美感。而就其字體而言，其審美的內容、風格的、承載人文精神的所有內容，都被壓縮和凝聚於曲線的形質之上。

由於先秦的金文出現於距今兩千多年前，要學習金文書法必須突破文化隔膜屏障。這個文化隔膜要突破很不容易，首先是要識字解字，然後是稱解筆意，要與古為徒，回歸古法。要老老實實從頭學起，其步驟是記字，摹字，解字，過了字形關再進入統篇讀帖，臨帖，積功日久，方能一窺門徑。學懂金文，自會有許多情趣，至於是否玩篆刻，開發方寸之間的那一片乾坤，就另當別論了。至少，文化視野開闊了，人的內涵自然也豐富了，多少能識看些印章，不再是「金」盲。



青銅器 作者提供



閒話栗子 興國

走近天后地鐵站時，就看到了有白煙飄浮在空中，見慣了，就知道是每年秋深時分便會出現的小販在賣糖炒栗子了。幾年前還偶而會買來吃，記得那時才賣十多塊錢一斤，如今已賣到三十多元了，所以就少吃了。

閒話栗子

中國人吃栗子的歷史非常悠久，因為在西安的半坡遺址裡，便發現有栗的遺存。殷商的甲骨文多栗，《詩經》更提到栗的栽培。北宋時期的開封，已經有「糖炒栗子」在販售，只是不知道那時和現在是不是使用一樣的瀝青。

栗子，又稱為栗、板栗和甘栗等，覺得甘栗這名字最配了，因為不管是糖炒，還是粵菜的「栗子炆雞」，嘴裡吃到的都是甘甘甜甜的。栗子的別名還有二十多個，最奇怪的叫法是滋老兒大頭、冰水霜苞和天台道果，不知道是怎麼會這樣叫起來的。

元代賈銘著的《飲食須知》中，對栗子的吃法，說「同橄欖食，有梅花香。」可是橄欖是夏天才盛產，栗子卻在秋天，所以與橄欖一起吃，是把生橄欖從夏天保存到秋天才吃嗎?書中又說：「栗作粉食，勝於菱芡。」這個有空倒是可以試試，但不知何處可以買到菱芡?書中更說：「勿同牛肉食」，想一想過去吃過的栗子菜餚，真是未吃過「栗子炒牛肉」這道菜，不知道吃了會有什麼不良的後果?

清代的顧仲在《養小錄》對栗子的吃法，是這樣寫的：「炒栗，先洗淨入鍋，勿加水，用油燈草三根，圈放面上，只煮一滾。久燜，甜酥易剝。熟栗風乾，栗糟食，甚佳。」如今要買油燈草就難了。但曾經吃過自己煮熟的栗子，甘甜依舊，但那殼和表面的外衣，要剝去頗費勁的。

時令已經過了霜降，想起的是以前的浙江名菜「栗子紅燜羊肉」，不知如今到浙江旅遊時還能吃到否?



百家廊 付秀宏

人的過度幸福，竟然是一種罪過。在濟南的一家「全驢館」，有一道名叫「燻驢膀」的主菜，其做法是將驢仔購進後，餓牠一兩天，等屎尿排空後，便關進一個大炕房，炕房裡燒着木炭火爐，放着一個用各色天然香料配製的瀘瀘槽。那驢仔身經火烤，口乾舌燥，就去拚命飲那湯汁，愈熱愈渴，愈渴愈喝，如此三日過後，腺汗出透，鬃毛脫盡，那五香瀘汁早已擴散到了周身，然後宰殺烹製。此為一種「美食刀」。

我的過度幸福，竟然是一種罪過。

我的一個學生，習慣稱自己為「吃貨」，她與我說吃的時候，並沒有半點兒羞恥，甚至還自以為榮。那一天，我在運動場上看到她，她不停地吃着牛肉乾，一會兒就報銷了兩袋，只是悠閒地看着其他同學運動。我對她說，你應該運動了!她回答，能吃是一種美麗。我無語。此為一種「美食控」。

無論是「美食刀」與「美食控」，都有一個核心的問題：舌感大於一切，只要有美好的舌感，可以沒有人對動物的道德，可以忘記美食對健康的侵襲。一道道美食，讓人垂涎欲滴。面對色香味俱佳的美食，少有人抵抗得住誘惑。

「你看，它這件深綠色自帶清香的衣服，緊包着它圓潤的身體，潔白的肌膚上洋洋灑灑擺着橙黃的珍珠，還能隱隱約約看到裡面裹着的生肉片。這麼色香味俱全的東西，你不來嚐嚐嗎?」另一位中學胖妹拿起筷子，夾起圓圓的小東西，向身旁的小閨蜜介紹。

「算了，這種佳餚還是你獨自享受吧，我可消受不起。再說，吃了魚籽和生魚片會長脂肪。」小閨蜜接受不了這種東西，胖妹對日式料理的鍾愛卻與日俱增。「魚籽醬和三文魚本來就這種吃法。再說，它們在日本是很精緻的美食，跟長脂肪扯不上邊兒。」

小閨蜜不再跟胖妹爭，只想回家吃碗裡的大棗紅豆粥。一會兒，小閨蜜說：「我真餓了，就愛吃萬三蹄。這種豬蹄瘦肉醬紅有光，肉皮色澤紅亮，具有特殊的醇厚鮮美味道，食後餘味留香。但，我並不常吃。」

曾與朋友們聊天時提過一個問題：你生命中最好的時光，是什麼時候?大部分人都會無限懷念從前，也許是大學努力奮鬥時，也許是愛情順心如意時，也許是事業昔日輝煌時……他們一旦回憶過去的種種，似乎沉浸於其中而不願醒來。但是終究都會感歎，那都是過去了的。也有人壯志豪情地說，他相信最好的時光還沒到來，屬於他的人生精彩一定會來臨。

但是，很少有人說：眼前是最好的時光。以我之見，對於我們有限的生命來說，過去已經過去，將來還沒到來，最好的時光就是當下。難道不是這樣嗎?你可以懷念過去，你也可以憧憬未來，但是你絕不能忽略的，是珍惜眼前的時光!

一個真正成功的人，一定是懂得珍惜並感恩當下的。而人生的短暫，也需要我們這樣，珍惜每一日，用心細細品味。不管你有什麼宏圖大志，有多少想法和創意，要想人生不辜負，你還是要珍惜當下，活在當下。

也許有人會說，眼前的生活有什麼值得高興的?接着就會搬出一大堆所謂的煩惱來反駁我的觀點，但我依然要說，就算一切都壞到了極點，你都應該心懷感恩之心，至少應該感恩你可以好好地活在當下。更何況，眼前的生活並沒有你想的那麼糟糕呢!



擁有一個中國夢 王英偉

四月份開始「香港藝術發展局」主席王英偉博士兼任「香港電影發展局」主席，他忙上加忙……實際他每星期均於澳門香港兩邊穿梭，他是金沙中國董事會總裁，並有政商八達通的美譽。當年1975年香港大學畢業投考政府工作，17年的AO生涯如魚得水，出任過首席助理經濟司、工業署副署長、副公務員事務司等等。

擁有一個中國夢

王博士當年是一位受愛戴的年輕官員，事事親力親為，致力推行官商民合作，以打破官商勾結這個不健康的思維。他在任內留下了不少足跡，其中包括主動拆除一樓一鳳的招牌，被問到不怕社團找麻煩，他直截了當指自己夠皇氣!還有，他臨危受命化解了一場政府與消防員的糾紛，「當時形勢頗為緊急，有人已開始絕食，更可能連機場的消防員也罷工，直接影響機場的運作。於是我一個人走到會議室與10多位消防員談判，第一件事，我將大門上鎖以表達我的決心，更表明我可以答應一些條件，但未必即時可行，我說大家都是男人，現在你想講什麼都可以，一下子氣氛緩和了，大家有傾有講終於將僵局解開了，取得共識後，我請對方親自將好消息向外公佈。」王博士一直強調，當政府官員只要夠膽做又願意做的话，對市民大眾的影響是非常深遠的。

1992年他目睹國家改革開放如火如荼，他要親身經歷箇中經驗，他毅然轉投商界一樣出色，而且接受了很多不同的公職，「有人問我一世人做了人家三世人的事，做生意、做官、做政治、做公職……其實我沒有壓力，我覺得是一種享受，因為我知道我正在做有用的事。正如我初接任香港藝術發展局主席，我游說商界人士以低於市價的租金給年輕藝術家練習場地，商業大廈提升了格調，藝術家也多了落腳的地方，這便是雙贏的方案。香港的藝術

發展令人滿意，就像吾家有女初長成、養在深閨人未識，要多加宣傳。」其實在王博士的心中還有一個中國夢，「我希望國家富強文明，在世界舞台上給人尊重。香港年輕人更要了解身處香港和祖國的關係，這是非常重要的，記得當年在哈佛大學，我和林煥光合作了一篇論文：作為高度自治區，應該怎樣才可成功……『一國兩制』是先河，但香港並非全球唯一的自治區，一個結論就是，如果地區與祖國唇齒相依是命運共同體會即可成功、如果背道而馳只會頭破血流!如果大家做到互相尊重，真正推行到『一國兩制』，我覺得不一定是50年不變，但如果日日令國家擔心，中央又怎會放心多給50年呢?」

對於現時的香港，王博士仍抱着樂觀的心情，「香港一向反彈力強，每一個愛香港的人都不想看到分化暴力的場面，首先要回歸平靜才可以坐下來談判，有機會談判才有機會解決問題，再拖下去只會累積什麼721、831更多的問題，到時就更難解決了。」非常同意王博士的說法，悲觀只會助長悲觀，只有樂觀才會帶來光明。雖然我不盡信能人皆在野，但極希望香港有更多有勇有謀、有承擔、有勇氣的專家高人為今天的香港因局拆彈。



王英偉博士說：「年輕人要了解身處的香港和祖國的關係，這是非常重要的。」

作者提供

美食這把刀

美食家蔡瀾教人做五香花生時，特別強調：「記得只拿一小碟上桌，等客人吃不夠，再要時，再拿出一小碟。兩碟為限，不管客人如何再三要求，都不能心軟。」人生許多事，就是如此，切莫做到極致，才能回味悠長。取捨有度，方是做人與美食的最高境界。

人的成功，一半在於接受適當誘惑，另一半在於拒絕無休止的誘惑。作家張麗鈞寫有一個等式：縱寵舌尖慾望=縱寵靈魂淪陷。濟南那位發明「燻驢膀」美食的老闆，我的那位「美食控」的學生，他們的靈魂淪陷了嗎?我無從知道。如果還沒有達到淪陷的程度，起碼他和她的靈魂被金錢和美食迷醉了。你愛吃美食，立志要嘗吃遍天下的美食家，當面對日漸隆起的腹部和日漸激進的體態，你對美食有沒有煩惱呢?許多時候，果斷「捨得」、遠離「邀請」、拒接「應酬」，就是遠離過度馨香的溫柔，避免身體走向「腐敗」的不歸之路。沉迷地吃，過度地吃，玩命地吃，美食就變成了一把刀。刀鋒是溫柔的，高脂肪、高血糖、高血糖的禍害並不是一蹴而就的，但把吃奉為美麗的人——已遊走在禍害的邊緣。

中國原本以素食為主，但生活的不斷富裕讓各種美食登堂入室。猛吃、暴吃、接連吃、小吃連大吃、野蠻瘋狂吃，吃的宴席一場連一場。「我又長肉了」、「吃完了就想睡，提不起精神來」、「愈吃愈飽，真管不住自己的嘴」，這樣的聲音不絕於耳。

孔子有言：「食能養人，亦能傷人；取養之道，貴在有度。」蘇東坡在《養生頌》中說得好：「已飢方食，未飽先止。」「未飽先止」是針對那些美食控說的。有位朋友要出國，行前宴請，菜餚十分豐盛。一位先生對裹着鮑魚汁的滿清一盤清炒蝦仁，只取一隻，慢慢嚐味。之後，他不再吃第二隻。

與之相反，那些減肥失敗者總是不無戲謔地說，自己已很努力了，只是美食誘惑來得太快、太猛，招架不住。還有一些年輕人，明知「無辣不歡」不好，卻抵抗不住，在吃了重口味食物後再喝罐涼茶，漸漸把胃搞壞。美食是舌尖的盛宴，有時卻是智慧的災難，殘忍的呈現。吃猴腦，吃大雁，吃活蛇，吃麻雀，吃西鱈魚，吃果子狸，吃掉了多少人的善良，吃掉了多少人的敦厚?

把一切都吃個遍，你的嘴變成了什麼，難道是一把刀嗎?動物性的食材愈搞愈神奇，鮮活入口的現場美食秀愈弄愈刺激，人的嘴巴變成了殺掉一切生物的武器。沒有恥辱感，更沒有憐憫感，自私地吃，狂熱地吃，不停地吃，最終這些生物的大分子在人的體內蓄積，慢慢形成一把殺人的刀。

「民以食為天」沒有錯，其實這個「食」是不餓肚子、可以吃饱的意思，因為「天」是相對不飽滿的，而不是變着花樣地吃個不停，把這個吃樣樣都落到實處。用吃來證明自己的優越，是低層次的文明，也是缺乏理性的表現。回族人是不吃豬肉的，猶太人更不允許在飢餓的動物面前進食，而必須先餵牠，這些規矩不僅是約束，而是高僧般的心靈使然。有人說，漢族人在世界上是唯一一個將一頭豬從耳朵吃到尾巴的民族，甚至連蠟子都敢吃，向來不忌口。將口慾開闢餐桌，這一場場醜惡的狙擊戰，縱然只是一個開始，也足以令動物們心驚肉跳。但在這個地球上，還有很多民族對於懶惰、兇惡、怪異的動植物食材本能地拒絕，對於珍奇、美麗、可愛的動植物食材善意地保護，這種經意和有情，非常值得中國人效仿。

美食這把刀，催生了一個個胖子，殺掉了一段段的精神內質。放下屠刀，立地成佛，真的很難;但是，結束一段生活是為了開始另一段生活，閃爍的刀光劃開了多少珍禽異獸的肚腹，沉湎吃喝、醉生夢死的記憶還有少許戰慄，可是那些被你殺死的生命永遠躺在了歷史深處。