



琴台客聚 彥火

一段難纏的感情

貝多芬耳聾發展到後來「耳朵日夜作響，他內臟也受到劇烈的痛楚折磨。」

1796年，貝多芬面對失聰的厄運，並沒有因此而有挫敗感，他在筆記本疾書：「勇敢啊！雖然身體不行，我的天才終究會獲勝……」

這是他首次向命運發出挑戰的誓言。

在前一年即1795年3月30日，他還未失聰，在維也納舉辦首場個人鋼琴演奏會獲得成功。他會躊躇滿志，寫信給他的朋友說，當他演奏獲得滿堂掌聲後，他的「第一個念頭是：譬如我看見朋友陷於窘境，倘若我的錢袋不夠幫助他時，我只消坐在書桌前面（作曲），頃刻之間便解決了他的困難……你瞧這多美妙！」

此時此刻，貝多芬的精神境界大有孟子所揭示的「窮則獨善其身，達則兼濟天下」之概！可是，事與願違，此後他備受失聰的折磨。

相反地，在這個時候，他因頑強的天性激發起抗衡身體的缺憾的決心，他向友人表示：「我要把生命運的咽喉，它決不能使我完全屈服……」

他自稱：「我的體力和智力突飛猛進。我的青春，是的，

我感到，我的青春不過才開始。」年輕的貝多芬心中曾有過一段感情的騷動。

1800年，他在波恩邂逅了少女埃萊奧諾雷·特·布羅伊寧。他為她上鋼琴課。他曾喜歡她，這段純潔的感情並沒有進一步得到發展。結果後來埃萊奧諾雷嫁給了格勒醫生，後者也成為貝多芬的知己。他們三個人的友情一直維持到老。1801年貝多芬有一段難纏的感情，發生在他題贈的作品第三十七號之二的《月光奏鳴曲》（1802年）的那位女郎朱麗埃塔·圭恰迪妮身上。

他初識鋼琴學生朱麗埃塔，一見鍾情，他寫給友人的信表示：「現在我生活比較甜美，和人家來往也較多了些……這變化是一個親愛的姑娘的魅力促成的，她愛我，我也愛她。這是兩年來我初次遇到的幸運的日子。」

儘管他為這個風騷、稚氣的姑娘傾倒，可惜這段感情只維持了2年。1803年，朱麗埃塔嫁給加倫貝格伯爵。

這位自私的女郎還利用貝多芬的情愛，讓貝多芬幫助她丈夫，大大刺痛貝多芬的心。這段破裂感情對貝多芬備極傷害，使「他經歷著一個絕望的苦悶時期」，差點要了他的命。（讀《巨人三傳》札記，之三）



大地遊走 周齡齡

中國四大河流行：珠江篇梧州風情之「勤」與「善」

根據我在梧州觀察所得，梧州人內斂、恬靜，更有著我們中國人的傳統美德——「勤」和「善」。

不相信？那請您跟我在梧州漫步一趟吧……我對梧州騎樓街情有獨鍾，一整天在在500多棟樓房、7條街道的騎樓街左右遊走，樂此不疲。騎樓街有眾多小店，他們安適愉悅地站立在街道上，為人們帶來意想不到的驚喜。

騎樓街有燒鴨店，櫥窗裏排列肥美光亮、「滴嗒滴嗒」滴著鴨油的燒鴨，隨著垂涎快到九尺的一刻，我踏進店門。「有勞燒鴨粉一碗，謝謝！」鴨肉柔香有致，鴨皮脆卜卜，還有無限添加美味可口的酸蘿蔔和炸花生，才8元一碗，簡直令人滿意到極點。摸著肚皮，抹著油嘴的我，細看這窗明几淨的小店，再端詳這一頭清爽短髮、個子短小精悍、眼睛炯炯有神的「一腳踢」老闆，欣賞著他以強壯有力的臂彎，提刀斬燒鴨的「勇武」。就在此刻，奇景發生在我眼前：老闆手起刀落，剛把一大隻燒鴨斬好，美觀整齊排列碟上，接著灑灑落落把斬鴨大刀「呼」的一聲，在手上轉個圈，精確無誤插在刀架上；他抹抹手，抹抹汗，拿起茶杯呷口香茶，悠然在大石板旁拿起一本書，在眾燒鴨陪伴下，他就地站著，一頁一頁地專注閱讀，他的世界全然在書本裏……

一邊斬燒鴨，一邊閱讀的燒鴨店老闆，堪稱世界奇景，我的眼珠要掉到碗裏去了！「老闆，您看的是什麼書呀？」我心裏一陣感動，情不自禁衝口而問，老闆有點難為情，微笑著說：「普通書而已，《與人相處之道》，我不懂，要多學習。」老闆每天親自烤鴨，還養成在買賣空閒閱讀的好習慣，充實自己，造福他

人。燒鴨店老闆斬鴨時的「型」、「勤」和「善」的高尚品格，匯成涓涓清泉，一點一滴湧上心頭，動我心弦，歷久常在……

燒鴨店鄰接的另一條騎樓街，一家湯品小店門庭若市，小店前那8個特大瓦鍋，瓦鍋肚子圓滾滾的，一個成人手抱般大，3歲小孩般高。瓦鍋裏有不同湯品，其中「羅漢果菜乾煲豬肺骨湯」，7元一碗，實在令人無法抗拒。一個大湯碗，堆滿豬肺和菜乾，湯水清鮮甜潤，這是全世界最好喝的豬肺湯。「我用新鮮美味的食物讓客人身體體壯，有意思啊。」湯店老闆峰哥忙中為客人健康著想的善念，讓他的豬肺湯成為我在大地遊走時最佳的味覺享受。

小湯店旁的小騎樓街，角落裏有一家孤寂的小木店。兩次路過，我都看到一位白髮老伯伯，心無旁騖地埋首工作。這天我來到老伯伯身旁，看看老伯伯葫蘆裏賣的是什麼？原來，老伯伯賣的就是葫蘆！梧州盛產優質木材，老伯伯把木材雕琢成大小不一的葫蘆。「伯伯您好！為什麼您只雕葫蘆呢？」我們中國傳統文化中，葫蘆是吉祥物，為人人化解病災，避邪招寶；雕琢葫蘆，讓人人鴻運高照，多好呀！」「只雕葫蘆，賺的錢不多啊。」「熟能生巧，我只雕葫蘆，愈雕愈好，更能護人愛人。雕刻葫蘆已得溫飽，我心滿意足了。」老伯伯既勤且善，我不禁對他肅然起敬。

這就是梧州人，我在梧州騎樓街認識的梧州人，他們各自在工作崗位上踏踏實實，勤勤懇懇，為社會、為大眾作出堅實卓越的貢獻。他們的勤與善，讓他們成為社會上最值得尊敬的人，更永遠是我學習的好榜樣。

再見了，梧州——位於珠江中游的梧州——感謝您的柔和美，感謝您的「讓」，感謝梧州人的勤與善，讓我的珠江遊歷豐富多彩，獲益無窮……



●純樸可愛的梧州小孩子。 作者供圖



水過留痕 少爺兵

港人素質又有多好呢！?

服務式住宅酒店的清潔姐姐一個接一個的離職，不是失業率高企嗎？有份工已不錯了，至少生計有著落呀！但清潔姐姐卻說：「我雖不是不捱得苦，但那些香港人住客實在太沒公德心啦，房間大堆垃圾，食完的食物殘渣堆滿在枱上，空酒樽、啤酒罐、汽水罐，更將酒店提供的杯碟散落各處，清潔員工做到一頭煙，比一般清潔房間的標準時間更要用上一倍之多，又經常被後生上司罵『手腳慢』，內心感到『好委屈呀』！眼淚也只能往心裏流。」

酒店服務行業奉行「以客為尊」的訓條，然而以往大家是以禮待人，互相尊重，除非對方的態度太差，雙方才會發生少許「拗拗」：「營運酒店是吃四方飯的生意，客人來自五湖四海，不過近年有批人特別針對內地遊客，指責人家素質低，諸多批判，試問哪個國家地方的社會經濟不需要遊客到訪呢！好啦！敝家遊客不來香港了，大家等著『吃西北風』吧。」

對於很多人來說，去年至今是特別不容易的一年，香港各行各業的經濟發展都受到不同程度的衝擊，清潔姐姐們七嘴八舌地為她們在工作上遇到的「激氣事」而大吐苦水，有幾位更氣得像一隻隻河豚：「有部分客人在某些禮儀上的意識是薄弱的，好似有位赤膊上身想進入電梯的男客人，被電梯內的乘客向他投以『嫌棄』的眼光，也有自知之明地說：『對不起，我返房着返件衫。』」但亦有外籍客人將波鞋放在酒店客人休息的大露台「曬太陽」！文明舉止應有的態度是不分國籍的，可是卻有部分香港人完全沒有同理心，就像那天執房姐見房間頗為凌亂「嘩」了一聲，其中一位女住客態度囂張地說：「嘩呀！你有人工收喉，唔×使你做呀！」

被人以粗口爛舌言語攻擊，任誰心裏都不爽；哈哈，香港人嗎？你的素質又有幾好呢！?



爽姐私語 林爽兒

眼前的風光

儘管香港那麼多可走走看看的地方，可是我從細到大都沒有什麼機會出遊，那是因為從小家中父母都沒有帶小孩出去玩的習慣，所以直至長大了，在大家無所事事的時候趁熱鬧去行山，我也從來沒有試過。以前父母不帶我們去，現在人大了也不想動。

出外地大多數是因為有工作在身，工餘才跟着同行趁熱鬧出行。數數手指也計算得出有幾次是正式旅遊的，一次是全家去北海道；一次是朋友邀請去馬來西亞，加上三幾次回鄉飲宴、祭祖之外，通通是工作之旅。自己想想也奇怪，是我如此活躍好動的人，實在想不明白，究竟這是什麼心理因素？

記得很多很多年前，跟一部電影的外景去日本，先去東京再去伊豆，那是洗紀然執導的《黑貓》，我們是去採訪的，當然跟着外景拍攝隊，他們去哪裏我們跟着去哪裏，這倒是很樂意的外遊，在東京我會在他們拍攝的附近溜達，逛逛街市、逛逛小商店，在小茶室坐着望下日本人的生活，覺得十分有趣自在。去到伊豆大隊到風

景區取景，我們在附近拍照採訪。大夥住在一間似民宿的旅館，第二天一早又去逛街市，吃很新鮮的魚生；然後自由自在於市鎮內閒逛，到了一條小街，很乾淨人很少，有工作人員告知那是一條「花街」，妓女集中在那裏等客人。

又有一次我去北京探哥哥張國榮班，他和鞏俐在拍《霸王別姬》，那是老闆韓培珠邀請我們去的，到北京那天張國榮不用開工，特地來陪伴我們，大家見到他已暈晒大浪，根本不想去看風景，跟他拍照聊天已經非常滿足。第二天安排與導演陳凱歌、鞏俐、哥哥一起午餐，這樣的午餐已經是不得了的事情，之後我要求他們去天安門前合照，另一位主角張豐毅也來了，如此大卡士在天安門合照，還會想着去看別的地方嗎？



●與張國榮北京共敘，已經成了不復再有的過往！ 作者供圖



落地觀察 湯禎兆

子女理財是數字遊戲？

愈來愈多人買到股票，今天想說說這個現象。

現在有很多證券商，令一般人炒股的門檻也低了。大約一年前，一位朋友說起表妹炒股，賺了不少錢，而表妹才是中學生。另一位朋友的女兒乃中學生，竟對媽媽表示對炒股有興趣，問了很多問題。媽媽則是多年不沾股票的人，嚇了一跳。

大家總結——是因為一有夥伴用股票APP賺了不少，自己便心動。二是因為很多論壇也有投資版，他們看其他版面時，也會按到投資頁，見到大家說賺錢，自然也會想看看這些途徑為何好像挺容易的。三當然是現在的家庭富庶了，會多給孩子零用錢，有閒錢自然自己也想賺多點錢。投資是可以的，但一定要教懂他們，這不是不勞而獲的方式，一樣要好好研究，讀讀基本理論，才投入投資市場，還在讀書的，更要想清楚應否先專注上學，入大學後才好研究。

必須的。但大家總不知如何做起，然後一不留神，孩子就已經自己去投資了，有點一步登天的感覺呢！在互聯網時代，這更加速形成，不只是投資知識，什麼資訊也是應有盡有，父母若想及早給孩子心理準備，就要更早介入了。

不說到投資那麼遠，現在的用錢模式也跟我們小時候很不同了。電子貨幣通行，未有智能電話的，就用八達通。孩子少用錢，數學堂的錢幣課堂，他說同學們都覺得很難，因為大家也少用真錢，覺得教具的錢幣很好玩，平常不多機會接觸。疫情之後，真錢更是骯髒源頭。但少了這些訓練，真的對理財概念會有所影響。

每年新年，封利是和拆利是，我們必要孩子幫忙，讓他們接觸一下實地錢幣，對數學及理財概念必定有益。無論是投資時的數字賬面，還是八達通、PayMe、信用卡的數字，有時都不夠實在。和老闆娘數毫子，給的士司機幾元貼士，都不妨讓孩子多參與，讓他們有實際的管理錢財經驗。



百家廊 袁星

母雞湯，在《景岳全書》、《婦人規》和《竹林女科證治》等典籍中多有記載，它既可藥用又可當滋補之品。《景岳全書》卷六十一中有：人參、黃耆、白朮、白茯苓、麻黃根、牡蠣各9克，母雞1隻，用水1.2至1.4升，同藥煮至600毫升，隨意服之。燉煮出來的母雞湯，益氣健脾，固本止汗。

得閒時，我也常煲母雞湯。在家中燉煮母雞湯，當然不是為了藥用，主要是看中其營養價值，且較之炒雞和火鍋雞，母雞湯味道更加純正，也更加鮮美。

星期一，正常上班。上午9點鐘剛過，新房那邊檢查電路，只好請假一天。上次分管小區的電工說電線短路，把預留的線頭都試了一遍，儲藏室沒能接通。這次的電工是開發商帶來的，師傅年齡不大，卻顯滄桑。試了半小時初線時標記好的線頭，仍然短路。雖然提前有心理準備，「嘸」的一聲炸響時，還是被嚇了一跳。

既然短路，就得另想辦法。小師傅讓我們看着電線頭，他去儲藏室嘗試拉拽，哪兩根線動，哪兩根線就是。結果，做好標記的那兩根線不是儲藏室的線。找準線後再試，儲藏室的燈依舊不亮。小師傅又去儲藏室檢查線路。上次那位電工反覆探查線路時把儲藏室的電源開關接錯了。小師傅重新接好後再次通電，燈泡正常亮起來。

簽購房合同時，我以手頭錢不夠為由欠開發商4萬元。主要是怕事後如果有房屋質量問題他們不配合，或辦事拖拉。購房後天氣轉涼，打算春暖後裝修，不好意思長期拖欠，想年前就把房款付清。線路不通，我給開發商打過一次電話，對方否認是線路問題，答應找電工過來看看，之後我沒再催，開發商也沒再聯繫我。昨晚再次打電話，告訴開發商還欠款。約定好下午見面的，電工上午9點多過就到了，讓我過去開門。不得不說，那位參與樓房布線的小師傅，對樓層的線路還是蠻熟悉的，只十幾分鐘就給接通了。老闆過來時沒帶欠條，問我能否先把錢給他，可以視頻連線他妻子，對

煲母雞湯

方在家中把我的欠條撕碎扔掉。我不認可，要求拿回欠條才付尾款。開發商承諾讓其妻子馬上帶欠條趕過來，我先回家等着。

請了一天假，卻也沒處可逛。我去附近店舖裏買了隻蛋雞，準備煲母雞湯。那個殺活雞活魚的店舖，離我居住的宅子2、300米遠。說是店舖，其實就是在路邊搭了個雨棚的小攤位。棚裏安置了兩個案板、兩台扎肉機和一個簡易的脫毛機，還有幾籠子雞，一大鐵池子活魚。煲湯的話，蛋雞比三黃雞好些，那種笨雞品種的母雞更好，但攤點籠子中的小笨雞令人生疑，價格卻要翻出兩番。農村老家養的那些小笨雞，與攤點上賣的明顯不同。吃小笨雞，還是回農村老家逮的放心。

以前，我並不喜歡喝母雞湯，感覺炒雞味道更佳。就算不吃炒雞，麻辣火鍋雞也挺有滋味。燉煮的雞湯，不辣不鹹，有點寡淡。喜歡喝雞湯，還是近幾年事。這個鎮上，離單位稍遠的國道邊，有家迎瑞飯店。門面不大，倒還醒目。店舖的招牌就4個字，但一看就是出自書法家之手。

進了飯店，收銀台左右兩側的牆壁上，也掛着兩幅書法。一幅是本地一位很出名的書法家的，另一幅作者落款瀟灑，但沒認出來，篆刻的印章也不認得。有這樣裝飾的飯店，可見老闆的品位不俗。飯店雖然不大，但乾淨整潔。不像周邊一些飯店，規模可能不小，總感覺不太衛生，或者有些凌亂。聽說，這家飯店之前的老闆，換過幾撥了，位置偏些的原因，一直沒幹出名堂來，大多賠錢轉讓。現在這對年輕夫婦接手後，由於老闆就是一位廚師，在菜品搭配、食材挑選、味道把握等方面比較講究，生意才漸漸紅火。

迎瑞飯店的「老母雞湯」，是為「招牌菜」。熱湯一上桌，立馬散發出一種淡淡的獨特香味。這種香，地道且純粹！像是清燉的那種老母雞的香，又似乎還有點兒別的什麼味道，難以形容。色澤略略泛黃，湯層有一薄層雞油，油層之下便是精稠濃潤的湯水。盛幾塊雞肉和小半碗湯。一入口，湯味香滑，雞肉軟韌。雞湯裏還有枸杞、人參、大棗、薑塊，這

些都是湯盤裏能辨識的。那種彈滑的蔥段樣半透明膠質，被切成鋸齒狀1厘米厚的薄片或彈簧狀3、4厘米長的小段，有時是海參、有時是牛鞭。至於老母雞湯裏具體加入了哪些食材和調料，又是何種順序或方法煲製的，屬飯店的不傳之秘，人家不肯說，咱也不便多問。

喝着好喝，我帶妻兒去品嚐過一次後，她倆也喜歡上了這種味道。特別是兒子，時不時想喝雞湯。有段時間，我常去迎瑞飯店買老母雞湯帶回家。住處到迎瑞飯店，大概1千幾百米，步行往返感覺有些遠，開車來回不方便，騎車過去又不太容易帶。用方便袋打包倒是容易提，那麼熱的雞湯裝到塑料袋裏，總感覺喝着不踏實。於是，也常琢磨着自己做。

去集市或附近攤位上買來一隻老母雞，收拾乾淨，可以是整隻雞，也可以是賣雞人給切割成的雞肉塊，冷水放入鍋中。薑片、料酒、冰糖、人參、枸杞、大棗、蔥段，也全部冷水入鍋。蓋上鍋蓋大火燒開，再改小火慢燉。開鍋後1小時左右撒入細鹽。再過半小時左右盛出。煲雞湯時，我喜歡用砂鍋，感覺那樣燉煮出來的雞湯味道更美！如果是一隻整隻雞燉的，最好開鍋1小時左右，把老母雞撕成小塊再入鍋後撒鹽。撕碎後再煲上半個多小時，肉和湯比整隻雞出鍋的，更易入味些。

煲母雞湯的時間，得根據母雞肉的情況靈活掌握。蛋雞、三黃雞和草雞，煲湯的時間不同；1年的、2年的和3年的老母雞，煲湯的時長也不一樣；山上放養的、家中散養的和養雞場集中飼養的，煲湯的時間也有區別。嘗試過幾次之後，感覺輔料配比得當的話，家中自己煲出的母雞湯，和飯店裏的那種相差也不是很大。味道雖然稍稍遜色點兒，但畢竟還是在家中做的更實惠，也更方便。

有的飯店，母雞湯裏還會放些竹筍、山藥的，總感覺那樣容易串味，不如不放。《類證治裁》中將黃雌雞與當歸、地黃、黃耆、白朮、桂心同煮，治產後羸勞，寒熱咳嗽，肌羸色悴。那種母雞湯的味道，怕就不怎麼好喝了。不同地方不同功用的母雞湯，給味蕾的衝擊感也定是不同的。



鵬情萬里 趙鵬飛

吃春(八)

以樹包牆著稱的堅尼地城科士打，最近好似踏入深秋。不管有風無風，倚在高大石頭牆上的細葉榕，時不時便會葉落如雨。一夜飄零，落葉覆蓋了半邊街道。早起跑步，踏葉而行，綿軟窸窣的觸感，如行雲端。另外半邊街上的大小咖啡館，已是西人扎堆。或兩兩迴盪促膝，或端着咖啡在街角高談闊論。幾隻花色斑斕的狗，被狗繩拴在高腳凳的腳上也不消停，相互逗弄着對方的短尾巴取樂。

天色暗沉，濕氣濃厚，香港的春天大抵如此。濕氣沒在牆上，時不時凝成水珠，順着牆滑落，一行一行的印跡，鋪排在斑駁陸離的石牆上，像極了吳冠中的手筆。濕氣沒入人的身體，滋生出莫可名狀的滯澀感，拖累整個軀體，步履蹣跚，思緒也跟着緩慢了下來，正說着話，就忘記了要說什麼，詞不達意更屬平常。

不可抑制地思念柳綠桃紅的北方春天。相較於花木蔥蘢，草長鶯飛，和流傳在花園的淡雅往事，味蕾上存儲的印記就深刻多了。比如槐花麥飯。

槐，原產於中國。在北方許多城市的老城區，兩手合抱也抱不攏的國槐樹，遍布街頭巷尾。顧名思義，洋槐從北美引入中國也不過百十年的時間，但因其花序密集花朵碩大，味道又香又甜，一經種植，很輕易就打敗了土槐。縈繞在我味蕾上的槐花麥飯，用的就是洋槐開出的花朵。

槐樹發芽遲，花褪青杏小，柳葉已如眉，滿身枯刺的槐樹，才開始生出土黃色的嫩芽。饑餓的人，冒着被刺傷的風險，捋下一大捧洋槐嫩芽，用滾水焯至斷生，就撈起來控乾涼涼，拌上兌了辣椒蒜泥的醋汁，就是一道開胃爽口的春日下飯小菜。被捋了新芽的槐樹，只得再萌新芽，以圖開花。為着這一季槐花豐碩量大，我們通常都不捨得吃這一遭嫩芽。春風豐潤，槐樹的嫩芽果真是見風使勁，常常一夜工夫，就已經羽葉亭亭。再稍微曬上幾日太陽，每一枝對生羽葉上，就進出好幾串花苞密實的槐米。

仰頭看着樹上的槐米，喉嚨裏就開始吞口水。呼童採槐

花，落英滿空庭。槐花花期也就一周左右，採早了，盡是槐米，採遲了，花瓣半乾，猶如嚼柴。盛花時採摘的槐花，色白花香清撲面，是做槐花麥飯最好的食材。要夠一家老小飽餐一頓，總少不了一大竹籃的新鮮槐花。講究的人家，會把花序逐個摘下，再用清水滌上兩遍，爾後撒上適量的麵粉，和水和花瓣揉搓成絮，撒少許鹽、少許食用油，均勻地攤開在蒸籠，就可以上鍋蒸了。其實，此時槐花序嬌嫩，無須費工費時剔除，亦不會影響口感。

15分鐘的猛火蒸熟之後，槐香四溢的麥飯就軟糯散淡地出鍋了。把搗好的蒜泥、辣椒麵兒、蔥花、薑末，用滾熱的油一澆，做成汁料，拌在槐花麥飯上，酸辣香甜四種味道，在舌尖上融合衝撞，愈吃愈想。相比之下，我更愛不放任何汁水的原味麥飯。因為事先已有一點鹽一點油做底子，槐花的清甜得以加倍放大，融入其間的麵粉麥香，又恰恰到好處地中和了草木慣有的青澀。口感上的柔糯，味蕾上的香甜，便在這唇舌碗盞之間，包攬了對春已暮去的嘆惋，和初夏將至的期盼。彷彿一切，都剛剛好。



●洋槐開花。 作者供圖