琴台客聚 彥火

《海洋文藝》的浮沉

我在《海洋文藝》的身份一直懸而未決。

1978年應國務院港澳辦主任廖承志的邀請，由藍真先生率領香港文化、出版代表團赴內地訪問。我是成員之一。

公司給我印了名片，名片的職稱是「《海洋文藝》執行編輯」。這樣一來，我的身份好像才明朗化。多年後有好事之徒為此寫文章揶揄，說假如我當執行編輯，那麼，吳其敏先生當什麼？

我想說的是，如果吳其敏先生屈居執行編輯，誰才是主編？——豈不是對他老人家大大的不敬。

《海洋文藝》於1974年4月創辦，應該可以說是為吳其敏先生度身訂做的。以吳先生在香港文藝界的地位和影響，讓他來掛帥，可以說不作第二人選。籌辦《海洋文藝》幕後主催的是出版界德高望重的藍真先生，他與北京三聯書店老出版家范用先生一樣，都是真正的愛書人，具有很強烈的文化使命感。應該說，是藍真先生一手創辦《海洋文藝》的。

《海洋文藝》1974年創辦先出試刊，然後是雙月刊，約200頁。內容主要是小說、散文、隨筆、詩歌、評論、譯文、文壇資料等等，之前出過雙月試刊，1975年開始改為月刊，直到1980年結束為止。

《海洋文藝》小說創作方面的主要作者有劉以鬯、阮朗、舒巷城、金依、范劍（海辛）等等；散文隨筆作者有葉靈鳳、蕭桐、謝雨凝等等；詩歌創作是最活躍的，其中作者有何達、韓牧、秦松、原甸、李黎、陳浩泉、淩亦青等等；舊詩作者有曾敏之，翻譯有李昕、杜漸等；文學評論方面，葉如新幾乎每期都有文章，主要評論台灣的作家；還有黃蒙田的畫評、馬國亮的書話。

1978年中國內地開放後，被埋沒已久的老作家像出土文物紛紛得以解放，這一期間《海洋文藝》刊載了不少知名作家的作品，如吳祖光、施蟄存、趙清閣、卞之琳、沈從文等等的作品；詩歌方面有艾青、蔡其矯、郭風和年輕詩人舒婷等的作品。其間我曾專注現代中國作家的研究，與這些作家大都有交往，以上作家大都是我組的稿。

《海洋文藝》的結束，真正原因不得而知，大抵是與吳其敏先生退休和《海洋文藝》銷路都有關係。

1980年秋我赴閩參加一個文學活動，返港後藍真先生突然找我，向我宣布《海洋文藝》決定停辦，並調我籌辦香港三聯書店編輯出版部（香港三聯書店過去業務只是做圖書發行，沒有正式編輯出版部）。

《海洋文藝》打從1974年創刊到1981年停辦，前後共維持了8年，以那個年代香港文學雜誌而言，她的壽命相對地長了，在當年也是較有影響力的文藝刊物。（下）

大地遊走 周齡齡

中國四大河流行：黃河上游銀川羊雜碎

為了一嘗在大西北坐大巴穿州過省的滋味，我在甘肅省省會，蘭州的長途巴士站上車，下午2時30分出發，晚上9時30分，大巴終於到達寧夏回族自治區省會——銀川。

腳踏在銀川大地，人卻頭昏眼花，腰酸背痛，幾乎要跌倒，7小時的車程真要命啊。抬頭一看，下車之處有一家小旅館，燈火明亮，我推着行李箱到小旅館接待處。服務員領着我到房間去，房間乾淨整潔，但我卻轉頭要走，因為……整個房間籠罩着濃濃的羊羶味。我是嗜羊的人，但要在休息的房間用鼻子品嚐羊的味道卻有點受不了，我只好請求更換房間。第二個房間也有羊羶味，情況好多了，與羊羶味共處一室倒是大地遊歷中的新嘗試，我決定在此小旅館留宿。

這就是銀川小旅館的特色，銀川多回民，他們多嗜羊，經年累月的羊羶味就在小旅館的小房間沉澱……

安頓下來，我到外頭逛逛，路旁有數不清的小食店，其中一家食店門口有張大照片，上寫「葱爆羊肉」，看着照片，我垂涎三尺，銀川的羊肉好吃嗎？透着粉紅色的羊肉來了，羊肉冒着似有還無的淡淡羊羶味，「過分」的是：羊肉送進了口中就沒有影蹤，送羊入我口，融化掉了！羊肉夾着京葱的香甜，加上飽滿軟糯，飄着米香的白米飯，一眨眼，狂風掃落了我那「浪漫」的葱爆羊肉飯，我捧着肚子，回小旅館尋我的甜夢去了！

■銀川羊雜碎！ 作者供圖

第二天先到西夏國皇陵遊覽，回市區時路過兩旁種滿大樹的馬路，讓人心曠神怡，正閉目感受這愜意的一刻，倏然一陣強烈羊羶味猛然鑽進鼻子，受不了啦，我趕緊快跑。遠離羶味了，我停下腳步，詫異的是我竟在此刻回味這羊羶味，我感覺這不完全是羊肉的味道，這是什麼呢？我往回頭走，我要尋找這不全是羊肉味的羊羶味。味道找到了，這是一家羊雜碎店，我猶豫片刻，終於勇敢踏進店裏去。

這是一家小店，8張小桌子，窗明几淨。「老闆，請來一碗羊雜碎。」點了吃的，心裏忐忑不安，究竟什麼是羊雜碎呢？

老闆利落送上一個大碗，碗裏全是切成一寸長，6、7種不同顏色，幼條狀的肉條，湯頭奶白，上灑滿翠綠香菜，隨着冉冉上升的蒸氣，一陣陣濃烈而清鮮的羊味源源強闖進來；我站起來，把臉放在大碗上，張大鼻孔，貪婪地把這奇特的香氣一點一滴全吸進我的五臟六腑。

嗅覺享受完了，我張開嘴巴，把不同肉條分類精咬細嚼：羊頭的肉、羊心、羊肝、羊肚、羊蹄的肉、羊血，各有獨特風味，牠們滑嫩可口，不膩不羶，香醇濃厚，加上那羊肉燉成的清鮮高湯，組成了一首流暢和諧，盪氣迴腸的交響曲。

我低頭不語，默默享受着這無邊的幸福，小旅館的羊羶味、12元的葱爆羊肉飯、15元的羊雜碎，牠們帶給我的幸福是大地遊歷的甜美清泉，牠們讓我知道：銀川人也會在羊羶味和美味可口的羊肉、羊雜碎中，享受着無盡的美好……

水過留痕 少爺兵

儀容也是一種尊重

遇見相識不久的資深酒店從業員Sam，香港社會經濟不景氣，Sam成為「失業大軍」的一員，互道近況始知Sam正在修讀結婚禮儀師課程，希望在工作上重「新」出發。

Sam是位有毅力有幹勁的人，失業未有令他沮喪，一直尋求新的知識以增值自己，不想怨天尤人，更拒絕成為「投閒置散」的人；但Sam直言不諱地表示計劃好移民，因對香港未來兩三年的「大環境」不太樂觀，加上一向嚮往歐洲國家生活環境和模式，更加速他想移居住外國的念頭：「我喜歡放工後跟三五朋友去Happy Hour飲返杯，覺得好輕鬆！是我生活中的一種樂趣。」

修讀婚宴禮儀課程更能貼近Sam在酒店服務行業多年的專業認知和發揮，他說：「有一次有位客人穿着名牌T恤、波鞋想進入酒店的宴會廳，表示要參加友人的婚宴，由於酒店對進入的客人衣着有所『規定』，所以跟同事在職責上，只能拒絕該位客人入內，事件令我現在有所啟發，首先來參加壽宴也好、婚宴也好，客人的打扮儀容如何？也是一種對主人家和場合的尊重，衣着不能過於『隨便』，男士一件恤衫，一條領呔，一對皮鞋都已經切合很多場合，不少人家中也備有一兩套『飲衫』，不一定是名牌，恰如其分的整齊衣着便可了。」所以Sam因為禮儀這課程，他希望能更貼心地向主人家提議，溫馨提示來參加宴會的親朋戚友，能在儀容打扮上配合一下主人家的要求或效果。

Sam表示曾有朋友跟他這樣說過：「做什麼事最容易？是向別人提意見最容易！做什麼事最難？管好自己是最難！」可能有人認為上述的說話「好老土」，卻是永恒的至理名言。

爽姐私語 林爽兒

美玲的婚宴

以為香港可以漸漸平靜下來，誰知道形勢忽然急變，第四波新冠病毒殺到了，嚇得大家把所有活動都急刹住，我連朋友的婚宴也不敢去。真是覺得很遺憾！很抱歉！

粵劇紅伶鄧美玲（美玲姐），她於5月結婚，並準備宴請親朋好友，但當時疫情反覆，她與丈夫何文超決定把婚宴改期到這個月，誰知疫情再變，她為此把一天的婚宴分為兩天，希望大家在安全的環境下出席婚宴。

美玲姐的演出期在目前這個形勢依然作出適當安排，她接了李居明大師的《共和三夢》，劇中飾演3個角色，包括珍妃、孫中山日本太太大月薰及紅線女，這次的演出她覺得很有挑戰性，所以在研究角色上也花了較多的時間，特別是演繹前輩紅線女，更是一大考驗。而且還要在角色變換時如何處理，夾時間換妝換戲服，她坦言會有點壓力，不過也是動力呢！

她除了排練12月9日在西九演出的劇還要籌備12月10日下午在文化中心舉行的《玲瓏金曲日》、之後是明年2月在沙田大會堂與李元秋演出她的玲瓏劇團的《花中君子》。美玲姐在粵劇圈人緣很好，所以合作的拍檔甚多，連較少公開露面的文千歲，也於年前跟她一起灌錄了一張唱片未推出，於是她準備12月的演唱會期間推出！

美玲姐這幾個月面對整個社會的變動，一次又一次地改動婚宴的安排，她仍然很耐心地處理。本來這陣子仍然有朋友提議她再改期，不過美玲姐為婚宴已經絞盡腦汁，再改動的話就白費了她很多心機。還好老公完全由得她作主，只要她開心還了心願，他是一點意見也沒有的！

■美玲姐在賓客要求下，與夫婿超哥合唱粵語時代曲，獲得全場掌聲。 作者供圖

百家廊 若荷

秋儲冬藏

秋葉辭別了枝頭，曾經喧嘩的樹林寂寞到無人踏足。金黃鋪了一地，景色裏有一些蒼涼。葦荻在不知不覺中白了梢頭，荻花也停止了寒風中的搖曳，彷彿一切的寒涼都與它們無關。冬日悄然而至。乾旱了一秋的天，在立冬之後終於下起了小雨。冷雨日，想必怕會降溫，種了青菜的人家，紛紛走進田地裏「起」蘿蔔，是時候了，他們說，再不「起」就會炸心。

喜歡農人把從泥土裏拔取蘿蔔的過程，不叫「拔」而是叫「起」，「起蘿蔔」，好些地區都是這樣的叫法。和農人打交道，你能學會許多農田基本術語，再到鄉村去和他們聊天，心裏就會多了些了解事物的底氣。現代漢語對「起」這個字的解釋是「拔出」、「取出」、「起獲」，好聽，與「拔」有着相同的字義，比起「拔」蘿蔔的「拔」，「起」反而有了幾分雅緻。收穫了的蘿蔔，需要在泥土地裏挖一個窖子，將每一個蘿蔔入窖儲藏。窖子不必太深，根據蘿蔔數量決定需要多大的空間。儲藏蔬菜不用挖深窖。我見過有一人半深的窖子，口方，很小，需要踩着梯子下去，進去以後才知道裏面竟然是一個雜物的世界：以地瓜為主，其次是瓜、豆，還有零零散散沒有剝離秸稈的糧食，這樣的儲藏，短期間不會變質。

離開蘿蔔後的葉子仍然綠瑩瑩的，依然保持泥土之中生命旺盛的樣子，讓人看了不捨得扔掉，蘿蔔可以窖在地裏保鮮，蘿蔔纓子就不同了，需要用繩一把一把地紮在一起，掛在院子裏的繩索上，風乾，再挪到角落裏儲存，以備以後做菜之用。有的人家直接把它們搭在矮牆頭上，有種鮮明的綠，招搖在冬天的雪中。不蒔菜地的時候，不知道人們是這樣愛惜每一棵蔬菜的，就像對待好不容易捕獲的獵物，想盡辦法對每一片葉子進行貯藏。

小豆沫，是沂蒙山人的特色美食。很多人去飯館，拿起菜單寫寫劃劃，幾道菜品點下去，最後和服務生都會有這樣一個對白：「您還要哪個菜？」「哦，來個小豆沫吧。」作為熱衷於加工製作的實踐者，豆沫是蘿蔔纓子最佳的歸屬。將蘿蔔纓子在開水裏微煮，淘洗瀝水放在案板上剁碎，再入鍋加水，撒入碾細的豆麵溫火慢炒，直至氤氳出豆香，出鍋後的小豆沫如雪中含翠，透着純樸的色香味，當地人喜歡把它捲進煎餅，再佐以醃製的辣椒，是沂蒙山區平民百姓的家常菜。

我家也有一小塊菜地，種着蘿蔔白菜，早前還種了一畦雪裏蕻，趕在霜降之後收穫了，紮捆分享給幾位朋友，餘下的被我嚴格按照老輩人流傳下來的方法醃製了，完成對它們涅槃般的再加工，至今仍然一團盎然綠意。今年，由於受疫情影響，前三個月閉門不出，居家的日子，學到了幾個貯存青菜的秘訣，其中就有蔬菜的醃製與加工，掌握一定的廚藝還在其次，享受全部的製作過程，將那些水靈鮮活的生命延續，才是我最大的目的和樂趣。

雙十一，在淘寶買到一對足夠容量的韓國泡菜盒，密封，手提，長方形的，喜歡得不行，鄰居阿新戲說：「提着它，很有居家女人範兒」。我看着也是。許多年前，我還把下廚擇洗當作浪費時間厭煩不已，如今卻是毫無理由地熱愛起來，每每進到廚房，給家人做一頓可口的晚餐，經過數小時漫長的時間，也不覺得有什麼遺憾。經過了幾回廚藝的探究，深切體會食物貯藏的重要，並深深佩服那些懂得貯藏和過日子的人們。她們往往是舊時的婦女，是沂蒙大地上默默無聞的女性。論起來，是我們的祖母或者母親輩的人。她們深諳藏貯之道，能把貧苦的日子過出花來。據說在韓國的泡菜製作過程中，百分之八十的人都是女性，她們不僅親自動手做泡菜，還要對下一代有所傳承。中國的女性們也是秋貯冬藏的高手，她們不僅能把冬令蔬菜貯存起來，用盡各種方法保鮮，還能及時製作成人人皆愛的鄉間美食。

秋貯冬藏，是中國人民的優良傳統，是人類歷史上不可缺少的生存方式。中國歷史上創製了醃、漬、泡、菹、井藏、坑藏、風乾、雪埋等方法，將新鮮的蔬菜貯藏起來，以供四時之需。早在原始社會時期，窖藏的方法便興起了，以詞曲的方式將醃製貯藏廣而告之的詩歌比比皆是，民謠中有之，《詩經》中也有之。宋代蘇轍有一首《藏菜》詩：「爨清葵芥充朝膳，歲晚風霜斷菜根。百日園枯未易過，一家口眾復何言。多排甕盎先憂盡，旋設盤盂未覺煩。早晚春風到南圃，侵凌雪色有新萱。」此詩乃對貯藏蔬菜的歌詠。詩中的「甕盎」為陶製容器，此處是指用來貯藏蔬菜。「萱」為金針菜，俗稱黃花菜。蔬菜在宋人的飲食中佔有重要地位，人稱「蔬亞於穀」，可見當時的蔬菜品種就已經十分豐富。

明清時，窖藏大白菜成為古人穩定冬天蔬菜消費的主要辦法，窖藏白菜從此成為中國北方人主要的冬季蔬菜，白菜燒肉也成了老百姓的不可或缺的菜餚，從普通餐桌到滿漢全席。《紅樓夢》中有油鹽炒枸杞芽兒、蘆蒿炒麵筋、蒸芋頭、五香大頭菜、醬蘿蔔炸兒等菜餚的描寫，其中對醬蘿蔔和五香大頭菜敘述得比較細緻，想來也有醃作加工的基本方法。

說起做小豆沫，有個與青菜葉子有關的趣事，發生在朋友阿文的身上。阿文從小學習就非常用功，老師布置的作業都是超量來做，作業本不幾天就用完了，十二歲的阿文伸手問母親要錢，母親從菜地裏掰幾捆辣菜纓子放進提筐，讓他拿到遠處沒有菜地的村子去賣，他挎着籃子去了，一路走到村頭，把籃子放下，望着來往的人不好意思叫賣，是好心的村裏人幫他吆喝，一筐子菜這才被村裏人搶購一空。聽阿文說，那一筐菜賣了兩元多，在上紀世七十年代，足夠買幾個作業本了。

對於沒有菜地的人家來說，辣菜纓子有時也是寶貝，就像我們現在，生活雖然起了翻天覆地的變化，優越的經濟條件下，依然將地裏的收穫進行秋儲冬藏是同樣的心態。這是阿文有生以來的第一桶金。這則故事伴着阿文考取大學走上三尺講台，三十幾年在學生們面前講用不衰，鼓勵那些困境之中仍以不氣餒的方式樂觀向上的人們。經過醃製的辣菜纓子同樣有着鮮蔬的高貴，燉魚、做小炒肉、加工成調味小菜，堪稱冬令菜中的極品。

路地觀察 湯禎兆

當流感遇上新冠

初小及幼稚園的家長怨聲載道。

我兒子學校比全港初小停課還早，因為班中有3個孩子有上呼吸道癥狀，全校800人便停課。該班學生要交回樣本瓶，家長怨聲載道，第二天不但要騰出人手照顧孩子，還要特意回校交樣本瓶。

樣本瓶開口很窄，孩子要先把瓶裏的溶液含在口中，然後盡量從深喉吐出唾液，結合溶液中一併吐回樣本瓶。家長本身已經抓狂中，還要處理樣本問題，有人更問可否不交回，但又怕影響學校，結果都應該有交回吧？

英國及世衛等自9月開始，認真叫每一個國家慎重考慮將「停課」列為「最後武器」，應先停娛樂場所等，而非把學校列為優先暫停的場所，因為孩子有權上課。相信這一波會令很多家長深有感受，尤其一些家長自己也說，孩子是因為剛接種流感疫苗，有反應而發燒及咳嗽。這裏不探究外國建議接種疫苗後，應隔離一段時間的做法，但家長們不是認為孩子「咳嗽」是預期之內，就是覺得年年這個時候也會有不同類型的感冒，非因孩子患上新冠肺炎而停課，家長們都覺得太倉卒，亦覺得小題大造。再發展下去，有上呼吸道、下呼吸道、腸胃、皮膚等等問題，以及不同癥狀，是否都要停課呢？

這裏不討論疫苗及口罩的成效，單去看小孩的免疫力。他們容易生病，因為身體未能對不同病毒產生抗體，於是大自然讓他們在最健壯的時候（孩子體溫偏高，肝氣盛），讓他們在接觸病毒時作出免疫反應，慢慢儲好抗體，就如孩子的成長，知識和價值觀也是慢慢在討論和辯論的基礎上建立。總不能讓他只聽好話，不讓他接觸真實世界吧？

但願停課不是長遠之計。

鵬情萬里 趙鵬飛

面對平庸的自己

沒有人能真正飄然物外置身人群之中生活。

小時候認識一位年老的修女，在那一代的修女中，排行十二，於是隨大人呢稱她十二姑婆。記憶中，她短髮齊耳，覆雪的髮梢微微鬈曲，面容清癯潔淨，細細密密的皺紋，也遮不住本來白皙的底子。她終年穿一件月白色大襟布褂，綁腿裹着腳踝，行動輕便利索。伏天裏，她會在頭上頂一方月白底子繪藍槓的洋布輕薄手巾，走快了，手巾隨風，帶起染雪銀絲，宛若行走中的一株柔美蘆花。寒天時，清灰色的大襟棉褂子，外罩一領淺藍暗花的無袖袂襖，立在空無一人的雪地裏，肅穆清冷遺世獨立的樣子，極素雅。

有一回經文背誦，我在一眾少年裏拔了頭籌，十二姑婆送了一串輕巧精緻的木製念珠給我，作為嘉獎。藉此機緣，我也得以走進她恬淡安靜的生活。

十二姑婆有一間很小的房子，收拾得屋如其人。四四方方的小院子中間，長着一株高大粗壯的白楊樹。樹身在高過屋簷兩三米之上才開始留有側枝，所以楊樹亭亭如蓋，也絲毫沒有遮擋院子和屋子裏的光。屋內廳窄房闊，除了順隔牆擺的兩張米黃色竹椅，別無他物。她帶我進了裏間的炕上坐下，明亮潔淨的炕桌，纖塵不染的鋪蓋，雪洞一般白淨的四壁上，只掛着一幅聖母聖心像。

少年如我，隔着茶杯口浮起的水霧，也忍不住好奇：這樣潔淨到底的人，是如何消融了漫長人世的諸多冗務，修行成這般超塵出俗？

窗外的白楊樹下，一大蓬高挑的月季，開着大朵大朵明黃色的花，像極了她嘴角上那朵四時不散的淺淡笑容。

這幅畫面長久定格在我的認知裏，以至於刻意迴避了跟她人生最後部分有關的所有消息源。

後來讀到曹雪芹給妙玉的判詞，更覺像是一記警醒。此後每每去海邊看晚景裏的夕陽，當漫天瑰麗雲海錦繡時，我便即刻抽身離開。殘照蕭瑟，晚景淒冷，在無數詞人的字裏行間裏力透紙背，已讓人不忍卒讀。何苦要等涼意襲擊了後背，才慌不擇路濕鞋濕襪。

看得太過真切，日子就再難有幻象。比如，如何學會直面平庸的自己。

有個朋友上周忽然給我發了一條無比沮喪的短訊。像過去無數個早晨一樣，她爬起來沖了麥片咬了幾口麵包，迅速化好精緻的妝容，穿上行政套裝，幸運擠上剛到站的地鐵。當她偶然從手機屏幕上抬起頭，發現站在她對面的一個女生，竟發出了輕微的酣聲。正合目昏睡的女生，有一邊的假睫毛脫落了出來，半懸在眼角。

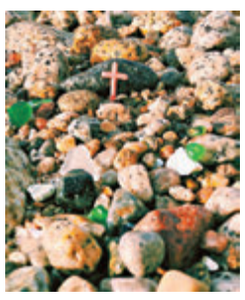
朋友說，那一刻她頓覺沮喪至極。上班路上困得站着睡覺的女生，彷彿是鏡子裏的另外一個自己。朋友很優秀，本科碩士唸的是同一間985大學，畢業之後事業發展，也算平順。在親朋好友的視野裏，她是別人家的成功女兒。在同學群裏，她是知性優雅的職場精英。只有她清楚，畢業七年了，一線城市的競爭是何等慘烈，她不敢有絲毫的鬆懈。常年開啟的加班模式，正一點一點吞噬着她曾無比飽滿的熱情。更讓她難以接受的是，與公司有顏又能力出眾的年輕高管相比，自己的平庸簡直無處可藏。

朋友說，無論我們的心氣曾經有多高，夢想曾經有多宏偉，最終都不得不面對一個殘酷的事實：再努力都無法改變身為一個普通人平平無奇的人生命運。

承認自己平庸是一件殊為不易的事情，儘管，隨着年齡增加我們都心知肚明。不過，與生俱來的嚮往不凡，一直都是我們拚力活下去的勇氣。

我回覆了朋友一句簡單的話，煙火從來不曾熄，你我都只有一回，相信人間值得。

恍惚之間，我想起雪地裏迎風行走的十二姑婆。


■圖片攝於近日的港島海邊！作者供圖