

迷人的不僅僅是小提琴

孫君飛



人與事

很多朋友都聽過中國的小提琴演奏，那是人世間最美妙迷人的聲音之一。是連國外的權威人士都讚譽他為中國「最迷人的小提琴家」。這一個頭銜聽起來似乎有些誇張，但事實證明，這名來自湖南的小提琴家，確實是中國最傑出的音樂家之一。

有意思的是，經常使用洗髮水和沐浴液的人應該感謝盛中國，因為他曾經向國家稅務總局建議：洗澡同吃飯一樣，是人們生活的必需，因此應該免除他們的消費稅。這個有趣的建議，讓國家稅務總局欣然聽從了他的建議，於是所有愛清潔和愛美的人節省了這方面的費用。

這個有趣的故事讓我更加喜歡盛中國，我因此想到他一定也是個愛清潔和愛美的人，優雅而懂生活的人，能把所有平凡人放在心裡的人，很在意自己的形象的人。果然，因為他每年都有七十場到八十場的演出，讓他成為名副其實的「空中飛人」，每當他在國航客機上看到被弄髒的洗手盆，他絕不嫌惡地走掉，反而都要默默地留下下來，細心地把它擦拭乾淨。他說，國航的飛機是我們的臉面，每個細節都不能影響我們的形象。令人意外的是，盛中國那雙拉小提琴的手竟能拿得起炒菜的鍋鏟。我喜歡吃，於是我也愛生活，只要用心，平淡的生活就能變得有趣。我喜歡吃，於是我學習烹飪，結果我又找到了除了拉小提琴以外的另一項特長。

他開心地說：他不但會拉小提琴，而且會做飯，而且做得津津有味，食出了境界。當你看到他的名片上竟印著「中國首都保健營養美食學會副會長」的頭銜，請不要大驚小怪。走近盛中國，他總是能夠給人驚喜的發現——迷人的不僅僅是小提琴，還有他的生活。

凡是接近盛中國的人，都能如沐春風般地感受到他迷人的風度。有時候，連陌生人都意外地被他傾倒。一次，盛中國巡迴到悉尼。在街頭，他突然聽到一陣陣不成曲調的拉小提琴聲。原來是一個盲人乞丐在乞討，盛中國幾乎沒有，人們丟給他的硬幣寥寥無幾。盛中國情不自禁地走過去，接過盲人的小提琴，動情地拉起來。琴聲美若天籟，扣人心弦，自有一種非凡的引力。路過的人無不聽得如醉如痴，美妙神奇的琴聲打動了，紛紛停下腳步，聚攏在他們周圍。聽眾越來越多，盛中國繼續演奏著小提琴。當演奏完美結束時，聽眾們的硬幣在盲人面前堆成了小山。他微微一笑，將琴遞到盲人手中。盲人推了推眼鏡，他留了「China」的解釋，悄然離開。

明白過來的人們不由為之傾倒，紛紛鼓起掌來。還有一次，盛中國巡迴到澳洲。在演出前，國外友人給他準備了一場盛大的自助餐會。在隆重的致辭儀式後，所有來賓都將注意力集中到主角盛中國的身上，請他第一個用餐。他微笑着拿了一個大盤子，堆滿了豐富的食物。一些友人感到詫異，他的食量沒有這麼大啊。他沒有解釋，而是端着盤子逕直走到角落裡的空位前，誠懇友好地對他說：「根據中國的習慣，巡迴過程中一定要把最好的條件提供給司機，因為只有司機的狀態好，才能保證演出安全進行。這是一份機密，請你享用，謝謝你將我安全準時地送到這裡。」這大大出乎司機和來賓們的意料，司機感動不已，大大方方地接過來。友人也不無投遞欣賞的目光，追隨著一舉一動都優雅迷人的盛中國。為什麼這麼珍重需要幫助的人，給過他幫助的人，以及為更多人關注和期待的人？「我的心靈很薄，盛中國說，輕易不能被打動和感動，他感慨人一旦成熟了，心靈就變厚，輕易不能被打動和感動，但一個音樂家一定要經常被打動和感動才行，儘管我的一生中吃了許多不成熟、不世故的虧，但我不悔！我的藝術成就也取決於它。」

原來，盛中國的迷人風度源自心靈的薄，甘願透明，沒有障礙地被打動，被感染，而且吃虧了，依然無怨無悔。心靈的薄，帶來心靈的玲瓏剔透、真摯善良、美好如初，因而才帶來生命的淳樸厚重、源遠流長和不勝收。從薄到厚，終得人生幸福和真諦，一生華美無限，讓人傾倒，這哪裡是缺點和吃虧呢？

被盛中國迷入的小提琴聲打動和感染的人們，也懷著一顆薄至透明的心靈去傾聽他的音樂獨奏會吧。你不但會被「中國的海峽」傾倒，還有可能幫助了貧困中的大學生——盛中國經常表演，與妻子共同建立了資助貧困大學生的基金，你也因此成了一個因愛而優雅迷人的人。



歌德故居書房 黃虹堅 攝

妻子的肩膀

徐城北

男女之間是不能輕觸對方肩膀的。古典詩歌談到女性的肩膀，常用「香肩」或「酥肩」這樣不無肉麻的詞彙。每個談過戀愛的人，尤其是有了家室

的男性，大約就不會再繼續迴避它們了。尤其像我與妻子這樣的老夫老妻，孩子都已經老大不小的了，談肩膀就無須再產生顧忌了。

八月初在泰山，我們與女兒一起從南天門衝擊玉皇頂。本來這真不算什麼，泰山只有一千五百米的「身高」，我們坐纜車到達南天門或許有一千二百米了。剩下的爬樓梯的耐力大不如前。更何況，爬山時下起了飄搖的雨絲，讓我的鏡片模糊起來……種種強加理由幾乎造成了我的意外：到達玉皇頂的那一小段路，平路為主，但也不時高高低低，有那麼幾級小坡。讓我恨得直咬牙的是，連續幾級或十幾級台階之下，最後忽然冒出來一個小小的半級！本來，我一手拄着拐杖，下那些台階只能容下半個腳掌的台階就不容易了。可誰能料到，剛剛適應了這樣的級差之後，整體台階最下邊又產生一個變奏！好幾次，我都因為這變奏險些身體前撲摔了筋斗！年輕人身體靈便，即使前撲也無大礙。可我有十多年的糖尿病，一旦內出血，就會大麻煩！

環望周圍，比我老的人很多，但走得如我之笨的人卻僅有我一名。妻子臉上很掛不住了：「路都不會走了，真是越老越不行了……」話這樣講着，本來與我並排走着她，卻主動攬前向多走了一個台階。她本來個子就矮，這樣我一抬手，就能放在她的右肩上了。「你右手好好拄着拐杖，左手再放在我的肩上——眼睛專心看着腳下台階，專注地依靠這兩個支點，估計就不再有問題了……」我很勇敢地走起來，儘管她的同事們都不由得側目地再看我。我有些尷尬，但此時捨此也沒有其他辦法。我只能左手扶着她的肩膀，一步一步下起了台階……

在接觸妻子肩膀的一刹那，我倒沒有想起諸如「香肩」或「酥肩」那些肉麻的詞。我對妻子肩膀的最初記憶，是我們還在談戀愛的時候。她個子小，但身體結實，肩膀也頗硬，她在五七幹校勞動中從不耍滑，才能有這樣的肩膀。我們結婚後，更多時候是進行「手搭（把）手」，肩膀的接觸反而越來越少了。此刻一接觸，第一感覺是妻子胖了，肩膀上豐厚起來。哦，這些年是她用無言的勞動把這個家撐持起來，而我，則變成家中的坐享其成者。尤其是有電腦之後，一屁股坐下去，就再不問午飯晚飯如何安排……

男子的抱憾，或者說是丈夫的羞愧，一股腦洩了出來。我很想呼喊，當然也不知道喊些什麼。幸虧女兒這時也果斷走在我的右邊下一個台階下，女兒肩膀寬，體力比她媽媽都強。這也當然，她畢竟是下一代嘛。她跟我說：「我走在你這邊，跟媽媽一邊一個，老爸你放心走好了，真要是倒下來，我們兩邊接着你！」我幾乎眼淚奪眶。也幸虧有眼鏡擋着，避免了這當眾的尷尬。

委婉的說法

言止善

至今，民間仍流傳着明初學士解縉作詩巧妙應對皇帝朱元璋的故事。皇帝的女人生了個孩子，皇帝命解縉作詩。

解縉口便是：「君王昨夜降金龍」。皇帝解釋，是個女兒。解縉馬上改口：「化作嫦娥下九重」。皇帝又講，生下來卻死了。解縉再次急轉彎：「料是人間留不住」。皇帝告訴他，死要扔到水裡去了。詩的結尾更有一番盛景：「翻身跳入水晶宮」。

還有一次，皇帝和解縉一起釣魚，皇帝絲釣不上，又命解縉作詩。解縉稍加思索便吟出：「數尺絲綸落水中，金鈎拋去永無蹤。凡魚不敢朝天子，萬歲君王只釣龍。」這樣的故事是真是假且不論，可以想像的是，那個聽到奉承話的皇帝應當是高興的。

其實，當下普通人的生活裡也不乏委婉的說法。如果有人去世了，為了避免說「死」，可以說「仙逝」，或者「駕鶴西行」。老百姓議論，叫做「走了」。醫生的用語更是中規中矩——「生命中止」。

有一天，內地股市大盤狂瀉，上證綜合指數下跌了三百多點，電視台報告說的是「大幅震盪」。有一個倒賣假文物的販子，聲稱手頭的贗品是他爺爺傳給他的什麼寶貝。買家是個行家，反過來問他：「你爺爺年紀可不大吧？」販假者自知沒趣，悻悻離去。

于丹在《百家講壇》，先講《論語》，再講《莊子》，接着出書。她的書行銷於大江南北。對於她對經典的解讀，讚揚的人不少，批評的也很尖銳。于丹去台灣訪問，當地媒體就送了於丹一個集褒貶於一身的稱號——「國學超女」。委婉的說法，睿智，雋永，避免了不少尷尬，抑或給站在寒流中的人幾分暖意。

歌德的老房子

黃虹堅

我們年少時便知道了《少年維特之煩惱》和《浮士德》兩部文學名著，也因此認識了一位德國人——歌德（一七四九——一八三二）。歌德窮近六十年的歲月撰寫巨型詩劇《浮士德》，其意志及詩劇中浮士德不懈追求的精神，與中國幾代莘莘學子。

內地教育部《中學語文教學大綱》有一份內地中學生必讀的十四部中國文學名著和十二部外國文學名著書目。外國文學名著中就有《歌德談話錄》。在中國，歌德被認為是與荷馬、但丁、莎士比亞齊名的偉大詩人。這部《談話錄》是歌德的弟子、助手愛克曼記錄的一八二二——一八三二年間歌德與他交談的內容，當中涉獵文藝、美學、哲學、政治、宗教和自然科學的方方面面。有關部門認為：凡受過中等教育者都要通過閱讀這二十六種作品具備一點文學素養，歌德這樣著名的作家、思想家、文化及政治活動家是應該被認識的。

我們的文化核心價值觀有儒家一個「和」字，它令我們對其他國度其他民族的文化輝煌都抱有一份接納和敬仰。很難想像的，西方國家會鄭重如我們般向他們的年輕人推介中國的《論語》或《四大古典小說》。

歌德可謂含着金鑰匙出生。父親本學法律，娶得法蘭克福市長的女兒，又當上了市議員，日子過得滋潤，歌德也受到良好教育，十六歲即上來比錫大學讀法律。他家中四名姊妹都早夭，一名算是長命的妹妹克洛麗婭也在二十

二歲時過世，但歌德卻活到了高壽的八十三歲。

歌德一生跨越兩個世紀，正值德國資產階級革命時期，國家不斷分裂成小國。其創作經歷過狂飆突進、浪漫主義及古典主義階段。二十六歲的歌德曾抱着對開明君主制的幻想，到只有十萬人口的魏瑪公國做官，管過收稅管過修路的竟一當十年，最盛時官拜宰相。其心境誠如恩格斯所言：「在他心中經常進行着天才詩人和法蘭克福市議員的謹慎的兒子、可敬的魏瑪的極密顧問之間的鬥爭；前者厭惡周圍環境的鄙俗氣，而後者卻不得不對這種鄙俗氣妥協，遂就。」（恩格斯《詩歌和散文中的德國社會主義》）在漫長的內心掙扎後，歌德於一七八六年獨自離魏瑪奔向意大利。漫遊兩年後歌德回國，與詩人席勒聯手，追求古典主義的創作，最後完成了《浮士德》，創下了德國文學的不朽。

德國有兩個「歌德故居」。一處指歌德在魏瑪市去世的居所，另一處是指他在法蘭克福出生的老房子。兩個都是旅遊熱點。

歌德的老房子在法蘭克福羅馬廣場附近，中文說明書上標明是大鹿溝街二十三至二十五號。一路上都有歐洲遊客定向流動的指引，故不算難找。這棟房子在馬路旁的內街，路面約五六米，來往車輛不多。歌德舊居樓高四層，和後建的紀念館連成一體。舊居的橙黃外牆，每層一列橫貫的窗戶，頗顯富貴氣派。

歌德紀念館外牆灰黑二色相間，顯得安靜而肅穆，牆上飾以歌德簽名的手跡，牆頭掛着歌德頭像的旗子，門牌二點五歐（時價約三十港元）。



法蘭克福歌德故居入口處 黃虹堅 攝

唐人街就餐

王文詠

去美國考察的時候，身處異國，不禁有種思鄉之情。好友湯媽提議帶我們去中餐廳，這樣也可以在美國感受一下中國的飲食氛圍。

在唐人街，華人集中的馬里蘭州羅克韋爾鎮、弗吉尼亞州阿靈頓郡、費尼費克斯郡等地，我看到了大量的中餐廳，這些中餐廳中，從台灣小吃、香港早茶、湖南剁椒魚頭、南京紅燒獅子頭、蘭州拉麵、四川麻婆豆腐，到福建海鮮、廣東潮州燕翅鮑鮮應有盡有。儼然是把中國的美食搬到了唐人街。

湯媽還帶着我們來到了離華盛頓特區一河之隔的漢宮大酒樓，可容納兩百人就餐的樓面，硬是被擠得座無虛席，門口還排起了長長的隊伍。

飢腸轆轆的時候，誰能不焦急啊？可為了能吃到中餐還是有很多人甘心靜靜地等候着。我原來以為來這裡就餐的絕大部分會是中國人。可是放眼望去，高鼻子藍眼睛的遠遠超過了我們這些黑眼睛黃皮膚的華人。如此看來，美國的中餐廳，並不是專為中國人而開設。

我問湯媽，為什麼會有很多美國人也來這裡就餐呢？湯媽告訴我，中國現在在美國名氣很大，中餐的東方文化氣氛令這些美國人也感到好奇。中餐講究原汁原味原形，不破壞食物原來的自然形態，口味自然新鮮，葷素搭配的比例合理，不像美國食品工業化傾向明顯，肉食偏多，導致肥胖症流行；還有就是中餐講求一大家子合餐，那種聚餐的氛圍十分融洽。

聽了湯媽的分析，我也感覺到確實有道理。在唐人街，我體驗到了與飲食有關的商業總是生意火爆。

不過我們驅車一路走來的途中，我也感到費解，在美國各地看到很多中餐廳都被括得嚴嚴實實的，有些飯館甚至沒有對外的玻璃窗。

隨行的一位紐約的朋友彷彿看出了我的疑慮。他說，這是個風水問題，這些中餐廳括得嚴嚴實實的，或者沒有對外的玻璃窗是為了不讓財氣外流。真是——語驚醒夢中人啊。我恍然大悟，原來還有這樣一種說法，看來這次美國之行，這次唐人街就餐還真讓我長了見識，讓我真正領略到中國在美國人心目中的份量，也就願中美友好關係一直延續下去。

禾花魚

飲食界

禾花魚最簡單的做法是「串燒」。在廣西三江縣的一些村寨，佃農同胞有上山燒烤禾花魚豐收的習俗。在田間地頭燃起篝火，用鋼針在剛撈上來的禾花魚側面劃開一個小小的口子，輕輕一擠，即將魚串成一串，放在柴炭的餘燼上燒烤。不一會，魚肉中的油脂就被烤成了油，泛起了香。一個個細小的氣泡，輕輕地灑上些鹽，接着再烤，直至魚肉被烤成了誘人的金黃色。入口吃。由於沒有添加其他的調味料，口感方面也可以。禾花魚的魚肉中特有的稻米清香，更容易體驗禾花魚的內中，若是有外人經過，十分誘人。烤魚的時候，若是豐收，故而每年到了收割的季節，不少知味的美食家，就專程進到大山深處，趕一場禾花魚的約會。

禾花魚的吃法就多了。禾花魚經過油炸之後，熱氣很高，故會有一段時間，不少酒樓食肆以禾花魚可以壯陽的噱頭招徠顧客：將擠出苦膽的禾花魚用油炸至乾脆，佐以椒鹽，吃起來外面脆嫩焦香，內裡則嫩鮮美，已被炸酥的魚骨頭都可以嚼碎一併吞吞肚中，用以佐酒最為佳妙。一些好事之人，還把椒鹽禾花魚與禾花雀、禾蟲一起相提並論，美名為壯陽補腎的「海陸空三寶」。

青絲

飲食界

禾花魚是被放養在水稻田裡，以稻米的花穗為食的魚。廣西多山，在一些山環繞的地區，梯田眾多，農作物以種植水稻為主。早在漢唐時期，桂林地區的一些農戶，將魚苗放養在水稻田裡，之後，就嘗試着把一些魚種，與水稻一起種植。這種集耕作和養殖於一體的生產方式，歷經千年而流傳下來。禾花魚為食的一種名產，清代年間，選成為地方官員每年向朝廷進貢的一種品。近來，禾花魚的放養技術推廣到了廣西各地的山區，稻田的病蟲害少，且大多以山泉作為灌溉用水，極為適合禾花魚的放養。因此，放養禾花魚也成為了一些少數民族同胞的種新興產業。

在農業科技發達的今天，一年之中已經可以種植數季的水稻，故而禾花魚也可以長年放養，春天放則夏天收，夏天放則秋天收，冬天放則春天收，一年四季不斷。每次插完秧，農民就在水稻田裡，每隔一段距離擺出一道溝，然後把禾花魚倒進去。最初的一段時間，需要投放一些菜葉、米糠作為魚食的飼料，等到禾苗開花結穗，魚兒就開始以禾花為食了，至於稻田裡的昆蟲，水裡的浮游生物，也都是魚兒的美食。整個放養過程，並不需要花費太多的心力去照應管理。當稻穗變得飽滿，清風吹來，有陣陣稻香撲鼻的時候，禾花魚也長得有三指寬了，農民在田壟上把開一個口子，用竹篾子把魚子攏好，然後放乾田裡的水，一條條禾花魚就乖乖地自己游到了竹篾子裡。

禾花魚最簡單的做法是「串燒」。在廣西三江縣的一些村寨，佃農同胞有上山燒烤禾花魚豐收的習俗。在田間地頭燃起篝火，用鋼針在剛撈上來的禾花魚側面劃開一個小小的口子，輕輕一擠，即將魚串成一串，放在柴炭的餘燼上燒烤。不一會，魚肉中的油脂就被烤成了油，泛起了香。一個個細小的氣泡，輕輕地灑上些鹽，接着再烤，直至魚肉被烤成了誘人的金黃色。入口吃。由於沒有添加其他的調味料，口感方面也可以。禾花魚的魚肉中特有的稻米清香，更容易體驗禾花魚的內中，若是有外人經過，十分誘人。烤魚的時候，若是豐收，故而每年到了收割的季節，不少知味的美食家，就專程進到大山深處，趕一場禾花魚的約會。

禾花魚的魚肉中特有的稻米清香，更容易體驗禾花魚的內中，若是有外人經過，十分誘人。烤魚的時候，若是豐收，故而每年到了收割的季節，不少知味的美食家，就專程進到大山深處，趕一場禾花魚的約會。

禾花魚的魚肉中特有的稻米清香，更容易體驗禾花魚的內中，若是有外人經過，十分誘人。烤魚的時候，若是豐收，故而每年到了收割的季節，不少知味的美食家，就專程進到大山深處，趕一場禾花魚的約會。

禾花魚的魚肉中特有的稻米清香，更容易體驗禾花魚的內中，若是有外人經過，十分誘人。烤魚的時候，若是豐收，故而每年到了收割的季節，不少知味的美食家，就專程進到大山深處，趕一場禾花魚的約會。

禾花魚的魚肉中特有的稻米清香，更容易體驗禾花魚的內中，若是有外人經過，十分誘人。烤魚的時候，若是豐收，故而每年到了收割的季節，不少知味的美食家，就專程進到大山深處，趕一場禾花魚的約會。