韓國生命六十三大廈

首爾攀高

文圖 延 靜

域外漫筆

世界各大城市，在發展過程中，不僅攀比物價、消費、宜居水平，而且攀比地標建築的高度。韓國首都首爾不久前宣布，將新建高達六百四十米的數碼媒體大廈，表明它也參加到這個攀高的行列中。

我在首爾呆過幾年，知道那裡的最高建築是韓國生命六十三大廈。這座建於上世紀七十年代的建築，地上六十層，地下三層，高二百八十米，巍然矗立在漢江畔，因其表面使用了雙層反射鋼玻璃，在燦爛陽光下酷似一座金色寶塔。六十三大廈以寫字樓爲主，但內部建有水族館、電影廳、宴會廳、展望台，集商務和旅遊觀光爲一體，每天遊客源源不斷。我曾多次去過五十七層的「百里香」中餐廳，品嘗美味佳餚，也曾不止一次登上最高層的展望台，俯瞰穿城而過的漢江和遠近密集的建築群，陶醉於美景之中。但不可否認，在各國大都市中，六十三大廈已失去世界「高度」，連韓國朋友談及也露出幾絲尷尬。可能就是這個原因，首爾幾年前就開始醞釀攀登地標新的高度，樂天集團一馬當先，提出興建一座一百一十二層的高樓，使首爾的地標升高一倍，在城市「高度」上進入世界行列。

樂天集團名列韓國十大集團之一，以酒店、餐飲、遊樂、快餐等業務爲主，實力異常雄厚。這個集團在首爾、釜山、濟州島建造並經營的酒店，均爲超五星級，在韓國數一數二；它在首爾經營的「樂天世界」，更是一個超大型室內迪斯尼樂園，在韓國絕無僅有。

樂天集團董事長辛格浩，是長期居住日本的韓國人，他的事業也是從日本發展起來的。我在首爾時，辛格浩曾在樂天飯店他的專用宴會廳請我吃飯，席間除介紹他個人的情況外，還談到一件有趣的事。他年輕時多次閱讀歌德名著《少年維特的煩惱》，深深被書中的人物所感動。當時他的事業剛剛起步，要爲集團起一個名字，於是他決定，以書中女主人公的名字 Lotte 命名，從韓文轉譯的中文爲「樂天」，多年使用，約定俗成，而來自原文的中譯本中女主人公的名字爲「綠蒂」，更富女性色彩。經過幾十年的發展，現在樂天集團實力超群，完全有能力興建一座世界級的高層建築，但由於選址等原因，這個計劃一直沒有得到政府批准。

這次破土動工的數碼媒體大廈，據稱將由大宇建設等多家公司聯合投資興建，地址選在首爾盤浦區，佔地三點七萬平米，地下九層，地上一百三十三層，建築總面積七十二點五萬平米，預計二〇一五年建成。大廈將集辦公、酒店、娛樂、住宅、商業爲一體，整體爲開放式，實現風力發電和自然採光，外形猶如冉冉升騰的火。這座六百四十米高的建築，將是亞洲第一高樓，並成爲僅次於高八百米的阿聯酋迪拜塔的世界第二高層建築。

除首爾外，韓國其他城市也在興建高樓，加入了攀高的行列。仁川的雙子座大廈已矗立起來，遠遠就可以望到，它一百層以上，高六百一十米，初定名爲「仁川大廈」。韓國第一大城市釜山也計劃興建一百層以上的高樓。看來，隨着國際大城市高層建築的不斷湧現，韓國大城市地標建築攀高之勢正在興起。

做古建築

韓振遠

如是我見

那座樓閣估計是座倣古建築吧，看上去典雅古樸，卻沒有絲毫滄桑感，筆直生硬地站立着，看上去沒有一點眞誠，滿臉虛情假意。從外形看，好像屬於唐代，翹角飛檐，雕樑畫棟，卻感覺不出唐代的氣息，我清楚地知道，即使一百年後再看見這座閣樓，它還是現代的，不會氤氳出古樸之氣。

歷史不可能複製，建築也一樣，複製出的古建築只是一位演員，儘管濃妝艷抹，峨冠博帶，長袖飄逸，扮相逼眞，永遠改不了現代人的身份。走進這樣的古建築，想看看熱鬧可以，但不可能和它交流，因爲你看到的一切都是假象，新抹的磚縫裡傳達不出你需要的信息，剛塗上的色彩也帶不來古典情趣，甚至沒有感官的愉悅。好像有人設了個並不高明的局，硬讓你往裡鑽，有種被欺騙的感覺。

這幾年，我曾一次次面對倣古建築，印象中，所有的倣古建築格外宏大華麗，似乎決心要用現代人的處置權帶來視覺上的先入爲主，比唐宋更加唐宋，比明清更加明清。這樣的建築不能細看，如果帶着幾分好奇，走近了，會感到一種浮躁之氣噴磚而出，沒有滄桑感，更缺乏厚重。感覺像遇上個沒有江湖道義的強梁，蠻橫地擄走了你的快樂，把現代人的觀念和思維方式強加給古人之後，又強加給了你，霸道地戲在面前，無賴一般讓人哭笑不得。無論多麼淵博的人在漫長的歷史面前都會底氣不足，感覺到卑微渺小，倣古建築正是藉此在所有的人面前充大，至少它把形式給了你，至於內容自己找去吧。有時候，看到神氣傲慢的倣古建築立在前面，會覺得這是個惹不起的主，躲都躲不開。

倣古建築是現代人製造的，卻並不表現現代精神，意在懷古。人其實從感官上來說還是喜歡新鮮光亮的東西，對舊的喜愛是理性上的，因爲舊往往和歷史文化有關，所以要不遺餘力地把新的做成舊的。有時候走進一個旅遊景點，我會被新與舊弄得眼花繚亂，分不出眞假，現代人眞是無所不能，用現代元素也能做建出古色古香的亭台樓閣。在建築學家看來，倣古實際是對古建築原貌的一種破壞和混淆。上世紀三十年代，梁思成與林徽因來到山西，離著名的晉祠近在咫尺卻不肯屈尊參觀，因爲他在探訪古建築中有個習慣，「多對名勝懷疑，因爲最是名勝容易遭重修的大毀壞，原有的建築故最難保存」。儘管後來參觀晉祠後讚不絕口。

在這樣的建築中來來去去，望着被蒙得興高采烈的人群，又覺得倣古建築好像也是一種需要，是對傳統文化的認同，在青山綠水間建座亭子，豎幢閣樓，人的情緒立刻會被鼓噪起來，只覺得連山水也氤氳出古老的氣息，瀰漫出意想不到的文化，心中的那點懷舊情緒一點點被引出來，這其實就足夠了，因而，即使明知道是假的，也別失望，更別那麼認眞，因爲你已經從虛假中得到了愉悅。

去年，考察山西河東明清民居時，我看到了一座貨眞價實的清道光門樓，主人正在用油漆塗料遮去門樓上的滄桑，我說：兄弟，這可不對，人家千方百計把假的弄成眞的，咱怎麼反倒把眞的弄得跟假的一樣。主人是位淳樸的莊稼人，望着我嘿嘿笑，說：這門樓是先人留下的，就是抹上油漆也一樣是先人留下的，假不了。

這位兄弟的門樓是給自己看的，圖得是光鮮喜慶，沒有想什麼文化，更沒想到什麼價值，這倒也對。

宋美齡的旗袍情結

馬 佳

文化經緯

宋美齡自幼留學美國，所以生活方式也非常洋派，回國後也一直保持西式飲食習慣，牛排、沙拉、麵包等美味都是她每日必備食品。但這位蔣夫人對於自己的穿着卻是十足的中國味道，在宋美齡的衣櫃裡，清一色全是旗袍。

宋美齡喜歡旗袍，因爲旗袍最能凸顯東方女性的魅力，加上她自己擁有窈窕的身材，配以旗袍更能展示她的身姿。與宋美齡要好的一些國民黨政要的女眷，在重大節日裡，都會不約而同給她送來一些高級布料作爲禮品，這使宋美齡的寓所有永遠也用不完的高級旗袍料子，也讓她的「御裁縫」有永遠做不完的旗袍。爲她製作旗袍的專用裁縫名叫張瑞香，原在南京開店，因爲手藝高超、工作敬業而被蔣夫人看中，於是成爲她的專職旗袍師傅。由於宋美齡「胃口」太大，張瑞香一年忙到頭，幾乎無時無刻都在爲宋美齡工作，平均每二三天就要製出一件旗袍，只有春節才能放假一天。每次做完一件新旗袍，張都會第一時間請宋過目，宋美齡通常不會試穿，只是用欣賞的方式看了幾眼，便命下人拿到自己的衣櫥妥善保管。

宋美齡的旗袍到底有多少件，是個「天文數字」，恐怕她自己也說不清楚。因爲太多，所以每件新衣宋美齡只會穿一二次，從此「束之高閣」，再也無露面之日。閒暇時，她也會打開衣櫃，拿出幾件自己欣賞。宋美齡對穿着要求甚高，特別是夏季，最多穿一天要更換。有時天氣過於炎熱，只要她的旗袍上出現一點汗漬，她就會立即更換新的；每逢下雨天，旗袍下襬若出現一點泥污，她也必定會盡快換掉。宋美齡經常攜帶便於四季更換的旗袍，以應酬各種活動和場合。當她出席有外賓參加的集會、宴會或舞會時，蔣夫人會精選最合時宜的旗袍，而需會晤重要貴賓時，宋美齡會穿上最高檔的旗袍。

宋美齡酷愛旗袍，也與她熱愛中國傳統文化有關。她愛國畫，曾拜張大千、黃賓虹等泰斗爲師，耳聞目染加上勤學苦練，居然成爲一位國畫高手，國畫中仕女的穿着接近於旗袍。有一年，台灣「榮總」醫院給蔣介石的士林官邸派來一位女護士，這位女護士喜歡穿超短裙，宋美齡和蔣介石見了都感到很彆扭，蔣夫人就讓人換了護士。正是受這個傳統文化影響過重，宋美齡從不穿暴露的服飾，甚至也反對女性穿長褲。她認爲女性應該有與男性截然不同的服飾特點，所以在她漫長的一生中，幾乎沒有穿長褲的畫面。即使在她步入百歲之齡，依然與旗袍爲伴。

宋美齡和蔣介石在一起（資料圖片）

蒜之味

馬 浩

蒜，很有個性的，每餐必伴此君；討厭它的，唯恐避之不及。冰火兩端，大概是它所散發的獨特的氣味。

秋日，栽蒜的時候，我曾湊過趣，翻好的土地，細如沙，柔若麵，父親親隨手拿起鐝頭，摟起一條淺淺的小溝，墨線般筆直，不可思議，在小溝裡溜上清水，便可栽蒜了，我手拿着蒜瓣，照着葫蘆畫瓢，結果我都把蒜栽倒了，鬧出了笑話。

范成大的四時田園雜興有首有關鄉童的詩：畫出耘田夜績麻，村莊兒女各當家。童孫未解供耕織，也傍桑陰學種瓜。童孫只是模倣而已，若動起眞來，不知情況會如何？

個性十足的蒜，十分討人喜歡，即便厭惡它的人，心裡也暗暗佩服，多少人，把它育成歲月清供，一個青瓷淺缽，幾滴清水，隨意幾個蒜頭，室內便有了盎然春意，哪怕你不待見它，隨手丟在廚房一角，它也會在某個角落抽芽發綠，「人間存一角，聊放側枝花」，它的心中似乎有着無盡的春光。蒜芽成苗，搖曳生姿；苗成起台，亭亭玉立；蒜頭出土，珠圓玉潤。蒜苗、蒜台、蒜頭，北方人都這麼叫，可到了江南就亂了套，在杭州時，我就曾發過懵，我買的是蒜苗，偏偏給我蒜台，眞是怪事。不明因何，南方人把蒜苗叫大蒜，把蒜台叫蒜苗，大蒜頭呢，亦稱大蒜，弄得初來乍到的北方人一頭霧水，用南方話講，拎不清爽。蒜站在素菜的行列裡，卻有着葷的屬性，家鄉人燒魚，煮肉，必不可少。父親嗜食大蒜，飯桌上總是不離此物，還以此下酒，辣酒對辣蒜，其味若何？我曾表示疑問，父親說，誰說酒是辣的，酒到嘴裡甜滋滋的，越咂越甜，就着大蒜，酒才夠勁。不可理解，一如金聖嘆所言，花生米同豆乾同嚼，大有火腿之滋味。通常情況下，去皮洗淨的蒜瓣放入中蒜泥排第一，不可或缺。把蒜泥均勻地抹在準備好的白菜葉上，然後捲包飯拌菜，雙手抱着吃，吃得滿臉滿手都是菜汁飯粒，痛快淋漓。此吃法，背景應是狼煙四起的大漠，或倚着綿延於崇山峻嶺間的長城。

食蒜就是食其味，不過，蒜味往往又不局限其味。我喜歡青花瓷缽之中，作爲清供的蔥葱青蒜，我喜歡長於田畦盎然的青蒜，它獨特的氣息裡，有春的意味。蒜是跨年的植物，它和冬小麥一樣，從秋走到冬，從春走到夏，歷盡滄桑。

蒜，也開花，那是眞眞正正的蒜花，很難得見，蒜起台時，俗稱甩尾，只有僥倖遺漏者，才得以開花，待台老尾退，蒜花就開了，萼紫花白，花呈蕊狀，花落萼開，咧嘴一笑，乳牙般的小蒜瓣，石榴籽一般顯露了出來，煞是可愛。

蒜臼之中加鹽搗爛成泥，把蒜泥盛放小巧的青花瓷盞之中，加入醬油、醋、香油，北方人吃水餃必佐的佳餚，涼拌黃瓜、海蜇皮、四季豆……菜必放蒜，而今，大娘水餃店遍布大江南北，雖添加不少其他佐料，不過，蒜泥還是唱主角。

梁實秋有一文《菜包》，備料之不聊生，相擁孔廟內幾百文人無不憎恨蘇州官吏，當地官員對此舉嚇破了膽，有恐事態擴大，丟掉烏紗帽，就派兵去驅趕鎮壓。金聖嘆挺身而出、據理力爭，結果當地官員將他抓走，並向上謊報說：蘇州以金聖嘆爲代表的哭廟抗糧，意欲煽動百姓造反，於是把他解往南京，判爲極刑，臨刑時，他的兩個兒子——蓮兒、梨兒跪地痛哭，他卻安慰兒子道：別哭，我出個上聯你們來對，隨口吟出了上聯：「蓮子心中苦」，蓮兒、梨兒哭得呼天喚地，哪有心思對答。金聖嘆說，別哭了，我替你們對下聯吧：「梨兒腹中酸」。

離臨刑還有一支煙的辰光天空飄下雨夾雪，他對兒子說：你看老天爲我在哭泣，茫茫的雪花是爲我在戴孝。在這生死訣別之際，金聖嘆眞可謂視死如歸！

金聖嘆一身正義、是個頂天立地的文人。

金聖嘆其人

趙長潤

人與事

是蘇州水土關係，還是文化底蘊豐厚的原因，這塊土地上歷來文人薈萃，僅狀元就出了五十多位，文學家、教育家、天文學家、歷史學家比比皆是，衆多文人中使我最欽佩的是評論家——金聖嘆。

金聖嘆出生於蘇州海紅坊，從小勤奮好學，成績一直名列前茅。

穹窿山整修開放了，友人相約去瀏覽、看看金聖嘆墓地，聽聽朱買臣覆水難收的故事。穹窿山又是孫子兵法的發祥地、一幕幕的景點在我腦海裡轉悠。午後我由鄉人帶路，看了朱買臣妻子崔氏投河的撩橋，轉身來到王峰村博士塢，遍尋金聖嘆墳墓不得，多方打聽得知：金聖嘆確實葬於這山塢，鄉人還指出具體的方位，他的墳墓被日人開山鑽洞而毀掉了。歷年都有不少文人墨客來瞻望悼念，可惜都是嘆息而去，一代文化偉人連屍骨都被日人搗毀，國恥家恨難以忍受，日本鬼子侵略我國的又一罪證。

金聖嘆性情怪僻，才華橫溢，胡適說他是十七世紀的一個怪傑，魯迅說他是才子中的才子，顧頡剛稱他爲吳中神童。他一生評點過好多名著：《離騷》、《莊子》、《史記》、《西廂記》、《水滸》，杜甫詩歌……對西廂記、水滸兩本書他逐句逐字評點，所以民間有金批水滸之說，他見解獨到，妙語聯珠、巧舌驚天，心直口快，被稱爲中華第一「金批」，筆者讀古代文學時，老師介紹說，《水滸》這部書經過三千多人閱讀修改，試想，三千多人閱後的書到了金聖嘆手裡還能找出毛病，他有着何等的頭腦啊！怎不令人佩服！

金聖嘆這位曠世才子，加上脾氣怪僻，也就帶來不少磨難，他爲了揭露地方官員貪污公糧，邀約一批文友至三元坊孔廟哭孔子，訴說世道艱難，民

觀自在

郭文斌

人生在線

這幾年，我受邀到一些學校去講課，不願意講文學，也不願意講自己的文學經歷，而是喜歡講一些做人的常識，譬如孝敬，譬如師道尊嚴，譬如愛惜物華善待環境，譬如感恩心、敬畏心、慈悲心，等等。沒想到大家特別歡迎，無論是老師，還是家長，特別是學生，這讓我深感意外。爲此，我在想，不是傳統過時，而是我們需要給學生一個有效的眞誠的啓迪。而要眞正讀懂一本書，需要我們換一個讀的方法，那就是「做」。

譬如《弟子規》中說「執虛器，如執盈；入虛室，如有人」，假如不去實踐，我們就無法體會其中的奧妙。我們可能懂得如何端着一個滿杯，卻並不懂得如何端着一個空杯；我們可能懂得如何身處滿室，卻並不懂得如何身處虛室。

在我看來，「執虛器，如執盈」正是佛教精髓，是我們進入現場感的方法論。它強調的是「覺」，是當下，是靈魂的「在」，「自在」；而只有「觀」才能「自在」；我們常常說活得很自在，其實就是從此而來；只有那個「自」「在」，才能「自在」；否則，就是不自在，就是煩亂，就是痛苦，就是茫然。因此，「執虛器，如執盈」其實和「器」無關，而是借助這個「器」，讓我們反觀自身，正可謂「觀自在」，如此，我們就是「菩薩」了呢。就像太極拳其實和「拳」無關，而是通過那個「拳」讓我們了解那個「聽」，「聽勁」的「聽」。說是「聽」，其實還是「看」，只不過那是一個更爲內在的「看」，說白了，就是「觀」。

由此看來，這個「觀」才是問題的關鍵。《說文》釋「觀」爲「諦視」；「諦」者，「審」也，那麼「觀」就是一種帶有審察意味的「看」，是一種絲絲入扣的「看」，近於「省」，又別於「省」。可操作的理解應該是「反觀自在」，或者「反觀」則「自在」。

兩岸同嘗薑母鴨

展 華

飲食男女

秋風起，又到了吃補旺季。有人說，冬日裡到海峽西岸的閩南旅遊，倘不品嘗一餐「薑母鴨」，將是大大的遺憾。在閩南街市，隨處都可以覓得「薑母鴨」的「芳蹤」，最多最吸引人的是寫着「台灣正宗薑母鴨」「台灣漢宮薑母鴨」的招牌。我禁不住品嘗了幾餐，當然是百聞不如一嘗，舌頭最能品味出廚師們的獨到工夫。

入座片刻，一大盆熱滾滾的「薑母鴨」便端上桌來，一股撲鼻的異香令我食指大動。從品嘗以及同廚師的聊侃中，我方知薑母鴨爲何名下無虛，誘人下筷。閩南的薑母鴨是從對岸的台灣「飛」過來的。有一說，台灣薑母鴨是台灣廣元企業的創始人田正德首創的。一九八〇年以前他患肝硬化，遍訪中醫，一個偶然的機會，他得到一帖中藥食補偏方，他服下後感覺良好，不久肝硬化竟奇跡般好轉了，這事觸動了他以此中藥補劑經商的思想，經過一番研究，創製了食療兼優的「薑母鴨」。

在海峽兩岸享有很高聲譽的「漢宮薑母鴨」則是台灣美食家陳村金依據漢代藥膳寶典，借助現代烹飪技術，對選料、配方、烹調等做很大的改進，並佐以台灣特有的藥材予以調味，以煲湯形式面向大衆推出的、風靡台灣的美味火鍋套餐。一九九三年陳村金跨海興業於福建漳州，推出大陸首家連鎖店。做漢宮薑母鴨的鴨子可不是普通的鴨子，而必須選用生命力特強的紅面正番鴨，因爲番鴨皮薄肉厚，吃來不油膩，而且據說也比較滋補降火。採用紅面番鴨，得飼養五六個月，且每隻重約四公斤，還必須是公鴨，因爲公鴨肉質結實，母鴨則生蛋過多而肉質疏鬆。

薑母鴨的主要調料生薑也不是一般的生薑，而是採用三年老薑母。此外，有當歸、熟地等二十種中藥作輔料。據載，商代名醫吳仲，用麻仁油炒紅面番鴨再加老薑母燒酒及當歸、熟地等二十種藥材烹調而成的薑母鴨，香鮮甘辛俱備，食後精神振昂，全身經脈舒暢，其滋補功能極強，具有延年益壽、舒血祛寒、疏肝潤肺、健脾利胃等功效，後由宮廷流傳至民間，成爲滋補佳品，相沿至今。故漢宮薑母鴨有「宮廷御膳瑰寶」之稱。陳村金首創的「漢宮薑母鴨」，採用的配料要求也很嚴格，調料係採用黑仁麻油，薑母係老薑母。爲保證口味的純正，所有的配料都是從台灣空運而來，以便讓廣大顧客品嘗到肉潤而不澀、濃香馥郁的漢宮薑母鴨。

閒來無事，我喜好翻閱一些古代醫書，從中獲知，薑母鴨食療兼優不無道理。早在唐代《新修本草》中，就有用鴨治病的載述。現代醫學分析，鴨肉的膽固醇含量低，且有補虛勞、清肺熱、止咳喘、消水腫等功效。至於薑母鴨主要輔料生薑，常用於治療腹痛、嘔吐、風寒、感冒、調理脾胃、增進食慾等。那麼，「薑母鴨」因何能走俏市場？精於烹調之道的廚師告訴我這樣一件事：一九八〇年，台灣開始出現食補薑母鴨，由於食療效果好，味道佳，嶄露「鴨」頭。但眞正風靡台灣和大陸是在五年後，那年台灣好多人染上流行性感冒，台中正聲電台一位主持人吃了薑母鴨，病情大減，於是在主持的節目上現身說教，從而使薑母鴨叫得更響。

我嘗過幾次薑母鴨，這種帶着辛辣味和中藥味異香的湯料十分鮮美，委實過口難忘。這道來自海峽彼岸的名菜配料多多，中藥就有好多種，如紅棗、黨參、當歸、枸杞、米酒等等。其中的熟地、當歸、川芎有補氣活血的功效，枸杞有滋陰作用，黨參、黃芪有補氣的效果。鴨肉性涼，熱量較低，在補身的同時也可降火。

所以，薑母鴨的滋補妙處就在於氣血雙補的同時，可以滋陰降火，可謂滋而不膩，溫而不燥。在寒冷的冬季裡，邀約幾位好友圍在一塊吃薑母鴨，既暖和，又滋補。香味濃濃，感情融融，獨特香味溢滿齒頰，誠可謂進補和防風寒感冒的理想選擇。吃過薑母鴨以後，驅走了一身的寒氣，覺得周身立刻溫暖起來。那種過口難忘的鮮美，猶如老友重逢，充滿了親切的溫情。我想，薑母鴨那麼好吃，又有那麼多療效，可爲藥，可當菜，又包含着具有兩岸親和力的中華傳統藥膳文化，這或許是它能夠在大陸叫響，令人大快朵頤的緣故吧。