



我沒讀過沙蕾的詩，卻讀了他唯一的中篇小說《熱情交響曲》（上海現代書局，一九三三）。沙雷一九三〇及四〇年代的小說，有不少是用書信形式來組成的，尤其是以情侶往來的書信，述說一段纏綿悱惻愛情故事的更其常見。《熱情交響曲》就是這樣的題材，全書分上下兩篇，上篇是M男，下篇是D女執筆的幾十封信，除了卿卿我我的細語，歌頌愛情的偉大外，不見有特色。吸引我讀此書的原因是作者在《前言》中說他是在「香港」邂逅這對情侶，得到他們的情書而結果的。原以為是以香港作背景的小說，可惜很失望，小說和香港一點關係也沒有！



沙蕾與《熱情交響曲》

許定銘

我是從止庵的《插花地冊子》（北京東方出版社，二〇〇一）中知道詩人沙蕾的。止庵在書內一篇散文《師友之間》，把沙蕾列為他最尊敬的老師之一，說他是「老現代派」詩人，並讚揚他一九四〇年代的詩「美而深刻，美而新奇」，甚至超越了徐志摩、何其芳和戴望舒等人。

沙蕾（一九二一至一九八六）是江蘇宜興人，原名沙鳳騫，選用筆名月群和沙林寫作，一九二五年，才十三歲的少年已印行了第一本詩集《一冊圖案的詩集》，後任上海《金城月刊》文藝主編，建國前出版過詩集《心跳進行曲》（上海開明書店，一九三三）和《夜巡者》（真火社，一九三八）。

這是發生在京劇舞台上的人事，北京上年紀的觀眾或許還記得。半世紀前《楊門女將》初演之際，穆桂英葫蘆谷探險一場，見到了丈夫楊宗保曾遇到的採藥老人。

三位採藥老人

徐城北

當年，戲裡已經有了馮志孝扮演的馬派寇準，也有了孫岳扮演的余派宋王，其他重要人物也都有流派痕跡。那麼試問，這採藥老人該用什麼流派？巧了，當年四團中有一位正學言派的畢英琦。領導們一商量：就讓他上！結果這一舉措大獲成功。為什麼呢？因為余派、馬派都是京劇老生中流傳甚廣的大流派，相比之下，言派小一些也特殊一些。但恰恰此處就需要一個能夠出奇制勝的小流派：戲不多，主要就是一段唱，再加幾個身段。弄得巧了，這段戲很有俏頭。所以畢英琦一上，立刻風靡一時。等到「文革」過去，到八十年代再演，畢英琦英年早逝，於是又推出了同年齡段的蕭潤增扮演採藥老人。潤增是梨園前輩蕭長華的孫子，學麒派業已多年，唯獨在北京上演麒派戲的機會不多。此際他渾身解數上場，頓使觀眾眼睛一亮：「原來麒派可以這麼演！」於是，這麒派採藥老人也紅了。又是多年過去，中國京劇院重新推出《楊門女將》，整體一派新人，我偶然在家裡看了電視台的錄像。當新版穆桂英演到葫蘆谷探險之際，我心中驚然一動：誰演採

藥老人？我心中暗自思量：恰因為前兩番出的都是流派演員，如今如果讓一個沒流派痕跡的演員扮演，反倒不帶勁了。採藥老人的活兒不多，但份量是有的，於是我禁不住把如今京劇青年老生逐一默數……終於，戲演到我等待的那一霎：採藥老人踩着鑼鼓點上場了，「他」是誰？我一下子沒有認出來。這時電視屏幕上打出字幕：哈，是張建國！現今三團的團長，著名的奚派傳人。我心大喜，他肯擔任這個小活，足見以全院的工作為重。但我一邊看又一邊惋惜，這個活兒太小了，恐怕他難於施展。果然，戲一點點前進，張建國一釘一鉤，步步為營演了下去。他演得很規矩，老本中該有的都有；老本中沒有的，他也不主動去「加」。我琢磨起觀眾的心思：見到建國出場，本已喜出望外，何何不增加一些奚派的玩意兒，讓觀眾也美上一美呢？不料，建國多一點（奚派的東西）也不給。我尋思着建國的心理：一種，是三團自己的演出，穆桂英、余太君等演員都是新人，非常需要扶持，因此你不嫌麻煩，來個小活襯托起他們。一種，這是全院的合作演出，你在其中來此小活兒，就已經表示三團的態度。但我想，你建國今天應了這個活兒，觀眾就有理由多看一點奚派。這是京劇的規矩，遵從一下不算錯的。我當時給建國打了電話，他證實這確實是三團自己的演出，只不過穆桂英是他從外邊借來的董元元。電話中，建國還說及奚先生早期曾向言先生學過戲，但言先生又向奚先生的哥哥學過畫，建國一聊及此，閒情不覺氾濫出來，我也得到額外的享受……長話短說，我後來直接講出心中的想法，建議建國能夠從奚派中走出去。目前，繼承流派的辦法有三：一是直接學演流派選段及劇目；二是排演自己的新戲中，組織力量精心雕琢。這兩條建國都已做到。還應該有第三，在一些經常演出的熟戲中，抓住點滴可以做戲的機會，小打小鬧着積少成多。這第三條的成功率或許更高，給觀眾的影響或許也更大。建國在電話那邊也顯得很興奮，一再再講「改天咱們再細聊聊」。

我放下電話也很興奮，如今自己也無非就是一點希望，希望業已成名的流派傳人更進一步，走出真正屬於自己的道路來。剛才建國說，言菊朋的哥哥曾隨奚學過畫，有了這點根據，奚、言二位的輩分就不太好論了，本來言的歲數年長奚十多歲，應該是長輩，但奚先生一家子的文墨根底非常了得，無心中又為自己增加了輩分。這，或許在其他梨園人物中也有，仔細搜索搜索，或許又能給人以此啟發呢。

亞麻花

西遇塵

在河邊的那一大片沙地上，接天花朵無限藍。「好漂亮的亞麻花！」我如同哥倫布發現新大陸一般，抑制不住內心的欣喜與激動，貪婪地欣賞着它們。

成片的亞麻，密密麻麻地一棵緊挨着一棵。亞麻枝頭，點綴着星星點點的藍色小花，遠遠望去，大片亞麻花和蔚藍的天空相映成趣。那樣純粹的藍，優雅、高貴而純潔，能讓人浮躁喧囂的心靈頓時寧靜。在微風的緩緩吹拂下，它們如同跳動着的藍色火焰，不斷伸出舌頭舔舐周遭的一切；又如同緩緩流淌的小溪，不時潑濺起陣陣漣漪，輕盈地時起

時伏。在它們身邊駐足久了，我似乎聽到了它們唱着輕快的田園牧歌，緩緩地流向遠方。托起一朵亞麻花細看，它由五個嬌小的花瓣組成，花瓣的顏色從外到裡，由淺入深、不留痕跡地過渡變換着。淺的地方藍得透亮，深的地方藍得發紫，而自然過渡地方的色彩，藍得別緻，藍得爽心，或許是所有藍色系經能工巧匠的手都調和不出來的。那樣嬌小精緻的花朵，每一朵都是世界上獨一無二的絕版。這樣的美，只有大自然的鬼斧神工才能為之。纖細的亞麻，如同風姿綽約的少女，隨着清風搖曳。那細碎小巧的葉子，則是少女穿着的百疊裙，無比精緻，無比優雅。「你別看亞麻這麼瘦小，它們全身都是寶。」母親說，「收割時，亞麻將被連根拔起

吃黃豆的學問

性的損害。總之，黃豆的天然營養對人體雖然有益，但是食用不當則有損健康。

黃豆的營養豐富，但是並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆的天然營養對人體雖然有益，但是食用不當則有損健康。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，從菜餚到豆製品，甚至糕點都能見到黃豆的蹤跡。黃豆的營養豐富是不容置疑的，首先黃豆具有防老和抗衰老的作用。經過科學家考證，由於黃豆本身含有豐富的亞油酸，而亞油酸具有氧化和清洗脂肪的作用，因此能有效地預防高脂血症。黃豆中的卵磷脂進行多項研究發現，它除可清洗血管中膽固醇和磷脂所構成的營養素，更引起營養學家的關注。醫學界對大豆中的鈣質和食物纖維有強化骨骼和牙齒的作用。婦女多吃豆制品，如豆腐、豆腐花等更具具美白肌膚的養顏功效。黃豆的營養固然豐富，但並非任何人都可食用。首先患痛風症（即尿酸過高）的人就應少吃，因為它屬於高蛋白、高脂肪的食品，與核酸結合成核苷酸並分解成尿酸過多，令四肢的關鍵腫痛而寸步難行。患有腎臟病、急性胰腺炎及胃炎的人應忌吃黃豆或豆製品。特別患有消化性潰瘍的病人更應忌食黃豆，因為黃豆中的膳食纖維會對胃黏膜造成機械性的損害。

黃豆在中國的飲食界被廣泛使用，