



▲鄭佩佩在《大醉俠》演繹金燕子一角

銀壇女俠鄭佩佩



▲鄭佩佩具有「鄰家女孩」的氣質

昨夜星光

懷舊堂主

很多人對鄭佩佩的印象是俠女、武打明星，其實，早期的鄭佩佩為邵氏拍下不少文藝及歌舞片，《情人石》是她初次擔任女主角的電影。《情人石》全片在台灣拍攝，可欣賞到台灣六十年代的風光。

鄭佩佩一九四六年十二月四日在中國上海出生，一九六〇年來到香港，一九六三年考入南國實驗劇團，為第二期畢業生，畢業後加入邵氏電影公司。

從影首作《寶蓮燈》

鄭佩佩從影首作是《寶蓮燈》（一九六三），她平生的第一部影片卻是反串男角。同年，首度擔當文藝片《情人石》的主角，鄭佩佩從此一舉成名。電影榮獲多個電影獎項，包括第十一屆亞洲影展最佳美術指導，第三屆金馬獎最佳音樂，而女主角鄭佩佩更獲國際獨立製片人協會頒發的「金武士獎」（該獎專門頒發給影齡在五年以內、富有演戲天才的新星），她是亞洲演員中獲此殊榮的第一人。

由於她是第一個得到此獎的亞洲女演員，因此在當時被認為是演技優秀和最有前途的影壇新秀。邵氏有意強調鄭佩佩的青春天真「鄰家女孩」的氣質，在演出《大醉俠》前，本來要參加一個選美，但出演胡金銓的這部影片改變了她的演藝之路。

鄭佩佩在邵氏共拍過二十多部影片，除了《情人石》、《香江花月夜》等六部影片外，其餘都是武俠片，其中著名的有《大醉俠》（一九六六）、《金燕子》（一九六八）和《玉羅刹》（一九六八）等。由於她對芭蕾舞和中國古典舞蹈都有相當造詣，因此演起武俠片來，身手敏捷，姿勢美妙。

《大醉俠》轟動銀壇

一九六五年，邵氏開拍《大醉俠》，起初屬意蕭湘演出金燕子一角；但導演胡金銓卻認為鄭佩佩的舞蹈底子合乎影片中打鬥場面所要求的韻律，於是找她試鏡。演出後果然轟動銀壇，從此她的星運鴻圖大展。更在一九六九年被報界選為「武俠影后」。

一九七一年，鄭佩佩完成《鍾馗娘子》後退出影壇，結婚生子。一九七八年與丈夫離婚。一九九二年她返港繼續發展其演藝事業，近年來，主力在中國內地拍攝電視劇。二〇〇一年演出李安的《臥虎藏龍》「碧眼狐狸」一角，獲得香港電影金像獎最佳女配角獎項以及角逐奧斯卡金像獎，為她的事業再創高峰。

從芒角到旺角到「MK人」

□余也

旺角古時稱為「芒角」，因為當地芒草叢生。早年芒角村的村民，多以種花和種菜為生，這也是今天區內仍留有「通菜街」、「西洋菜街」和「花園街」等街名的原因。旺角發展後，居民轉而從事洗衣、染布等行業，而今の「洗衣街」、「染布房街」的街名，便是從此而來。

香江回眸

旺角，英文名稱Mong Kok，其實是「芒角」、「望角」的音譯。

旺角曾出土大量東漢、晉朝和唐朝陶器和製陶工具，顯示早於東漢時期，旺角一帶已有人居住。而旺角古時稱為「芒角」，因為當地芒草叢生，而地形像一隻牛角伸入海，故稱為芒角咀，而附近的村落便得名芒角村。

至於「望角」之得名，據說是因為昔日在這裡可以遠望海邊的石角。

百年前空曠農村

根據一八一九年的《新安縣志》（新安縣在民國初年改名為寶安縣），芒角村以客家村民為主。

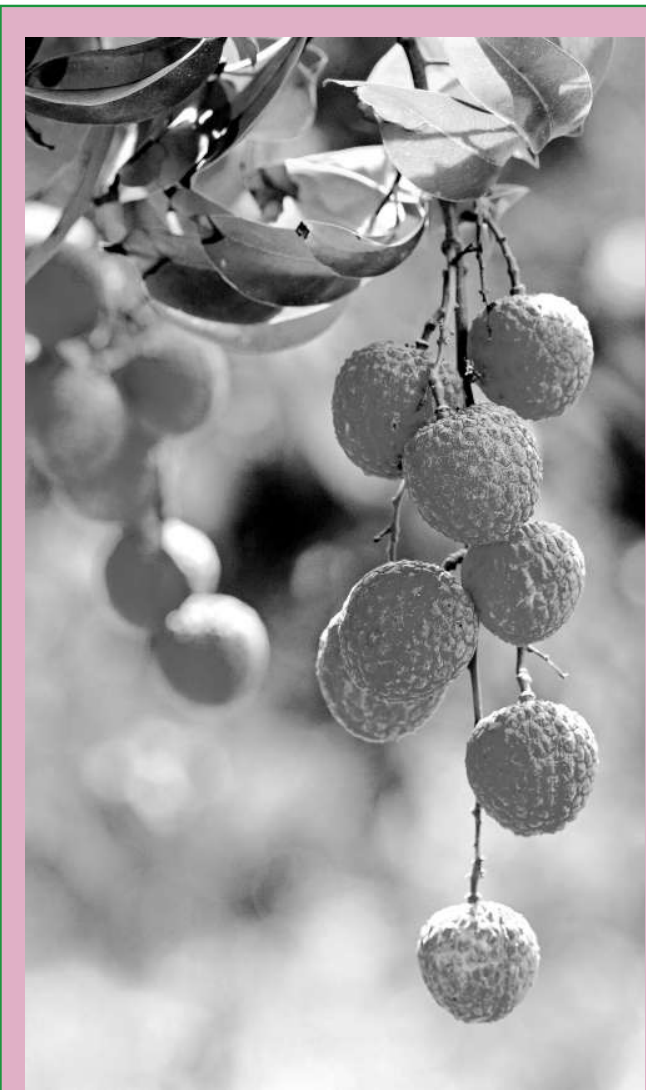
芒角村位於今日的弼街與通菜街、花園街一帶附近，村民以種菜（以西洋菜及通菜為主）、種花、養豬和養雞維生。

一八六〇年起，芒角隨着九龍半島割讓給英國，村民紛紛把所種的花朵、蔬菜 and 所養的禽畜運往香港島出售。當時，他們多乘坐蟹民的船隻渡海，由於蟹民呼「芒」為「望」，因此英國人依照蟹民的口音，把芒角叫作Mong Kok。

在百多年前，旺角不過是一條小小的村落。這雖然是一條名不見經傳的小村莊，但從現今旺角區的街名，還依稀看到望角村的歷史演變。

有人愛以「旺過旺角」來形容某地區的發展變化，從這句話也可以知道，旺角是一處旺地，不僅人口稠密，而且商場鱗次櫛比，是繁盛的商業區。

不過，在百多年前，這一帶不過是一處空曠的農村，生活在這裡的農民，日出而作，日入而息，生活清閒，與今日肩摩踵接、人車爭路的情景迥然兩樣。



嶺南佳果

王鉅科 攝

到了一九〇九年，港英政府開始在旺角海邊附近填海及興建避風塘，該處開始出現碼頭和道路。而當時的積水菜田因滋生蚊蟲而被填平，當地開始發展出洗衣及染布等輕工業。

一九三〇年代，芒角正式改稱為旺角，取其興旺之意。不過旺角的英文譯名（Mong Kok）則沒有改變，至今仍有水上人口語上叫旺角為「望角」的。當時的旺角是個工業區，製煙廠、棉織廠及五金廠林立。一九五〇年代起，該區逐漸轉型為商住區。

旺角彌敦道以西都是填海得來的土地。現在的新填地街，在一九五〇年代以前還是海邊。時至今日，旺角已成為了一個極為繁盛的購物區和住宅區。旺角的人口密度極高，平均密度為每平方公里十三萬人。

新舊九龍交界地

早年芒角村的村民，多以種花和種菜為生，這也是今天區內仍留有「通菜街」、「西洋菜街」和「花園街」等街名的原因。

芒角村昔日以產西洋菜而著名，可以想像，當年這裡田疇交錯，到處是積水的西洋菜田。

西洋菜一般在秋初下種，二十多天已長得茁壯繁茂，可以收割，故此，菜農還利用淺水的西洋菜地，在春末到秋初這段時間，另種同樣是淺水植物的薺菜（通菜）。大抵因為這緣故，旺角除了有西洋菜街之外，還有一條通菜街。

昔日，九龍半島有「舊九龍」與「新九龍」之分，旺角正處於新、舊九龍之間。那時時候，深水埗、九龍城一帶都有清兵駐守，而位於旺角的一座小山，山頂豎立有木欄作界線，故又稱為「界限山」。

一八九五年，界限山的地界木柵和附近關卡取消了，望角村也逐漸興旺起來，外來人口的遷入，使不少菜田成了住宅屋宇，後來連界限山也給剷平了，只留下了一條界限街作標誌。

旺角多特色街道

旺角的菜田被填平後，居民轉而從事洗衣、染布等行業，而今旺角區的「洗衣街」、「染布房街」的街名，便是從此而來。

隨着人口增加，彌敦道上曾建了一間格局古老的東樂戲院。現今麗聲戲院的原址，本來是九龍巴士公司的停車場，附近有一間溜冰遊樂場，後來地價不斷上漲，旺角區到處高廈林立，昔日的田園景色，已不着半點痕迹了。

旺角有不少有特式的街道：

砵蘭街：原為紅燈區，現為綜合商業區，包括裝修材料用品店舖和朗豪坊。

上海街：有不少與中國傳統有關的店舖。

豉油街：相傳以前有醬油廠設於該地，因而得名。

女人街：即通菜街貫穿登打士街至亞皆老街之一段。因售賣服裝、化妝品、擺設等女士用品等而得名。

雀仔街：即康樂街，因擺滿售賣雀鳥的街檔而得名。康樂街於一九九八年因市區重建而清拆，店主被安排遷至鄰近旺角東站的園圃街雀鳥花園，原址則興建綜合發展區「朗豪坊」。朗豪坊包括五星級的朗豪酒店、一幢寫字樓及一個樓高十多層，附設電影院、百貨公司及多間食肆的大型購物商場。

波鞋街：即花園街其中一段，因售賣運動鞋的店舖林立而得名。

金魚街：即通菜街貫穿旺角道至水渠道一段，因賣飼養魚的店舖林立而得名。

槍街：即廣華街，因賣氣槍與軍用品店舖林立而得名，與接連的仁安大廈商場並名為槍街，是本港wargame愛好者必到熱點。

花墟道：因批發及零售花卉的店舖林立而得名。

西洋菜南街：與女人街並排而立，售賣潮流服飾、電子產品及小食的商舖林立，是深受年輕人歡迎的消費熱點之一。

登打士街：與女人街及西洋菜南街接壤，滿街都是售賣小食的商舖，本地年輕人和遊客多愛在此流連。

由於旺角及附近一帶的商店多售賣潮流商品，吸引不少年輕人聚集（情況類似台北的西門町或東京的原宿）。他們一般會被稱為「MK人」，男的被稱為「MK仔」，女的被稱為「MK妹」或「MK女」，他們的衣着打扮則被稱為「MK Look」，MK即Mong Kok的簡稱。

（摘自《香港倒後鏡》，坤林出版社）

閒看兒童捉柳花

□思哲

景象。

語言通俗明暢，這是「誠齋體」的特徵之一。但最主要的特徵還不在於此，而在構思的新奇巧妙。譬如《曉行望雲山》：

青天欲曉未明間，滿目奇峰總可觀。

卻有一峰忽然長，方知不動是真山。

在昏晦的光線中，雲與山幾乎無法區分。猛然間發現一座「山」長高了，才知道這是雲而非山。這也是日常生活的經驗，寫得活潑有趣。有時候他的詩寫得很幽默：

稚子相看只笑渠，老夫亦復小盧胡。

一鴉飛立鉤欄角，仔細看來還有鬚。

「盧胡」是笑的樣子。詩人看見

小孩子望着一隻烏鴉發笑，笑什麼呢？原來那隻烏鴉立在欄杆上，嘴邊有幾根鬚毛，好像是很有派頭的樣子，詩人也不禁跟着小孩笑起來了。這種瑣碎的題材，過去詩中很少見。

不滿於「誠齋體」的人，嘲笑它俚俗、粗鄙，缺乏傳統詩歌的雅緻；喜歡「誠齋體」的人，稱讚它有一種「活法」。所謂活法，大概主要是指這一種詩多描摹瞬間的景象、表現瞬間的感覺。雖是一個片段，卻很有動感，像攝影的快鏡頭。

嚴格說起來，楊萬里的詩不夠「大家風範」，缺少雄渾闊的氣象。但詩歌應是多種多樣的，方能滿足不同的欣賞需要。所以楊萬里詩仍有不可取代的價值。

（摘自《詩海奇珍》，湖南大學出版社）

馬敘倫與「三白湯」

□周續端

名人韻事

世人多知馬敘倫是革命家、政論家、哲學家、教育家，還兼擅古文、詩詞、書法，殊不知他還是一個美食家。

善治佳餚美饌

馬敘倫字夷初，浙江餘杭人。年輕時追隨孫中山，是老同盟會員。參加過南社、編輯過《國粹學報》、《大共和日報》等等，為當時士林之俊彥。民國以後在北京大學任過哲學教授，講老莊哲學，對儒、道、釋諸家兼而通之，著有《莊子義證》等。一九一六年袁世凱稱帝，馬敘倫大憤離職而去，一時有「掛冠教授」之譽。

馬敘倫的信仰誠如他自己所云是為社會「生死不計」，但他的興趣卻又是多方面的。從他早年出版的兩種隨筆集《石屋餘瀟》、《續瀟》中，竟然可以看出他是一個美食家，竟善治佳餚美饌。

二、三十年代北京餐館食譜中有三種以當

時名人命名的餚饌：趙先生肉、張先生豆腐、馬先生湯。而其中的「馬先生湯」即為馬敘倫所創。

當時北平中山公園闢有茶座，為當時社會名流茗談雅集之處。馬敘倫常光顧那裡的川黔館長美軒，看到那裡菜燒得好，唯獨湯不甚佳，遂將己之所手創「三白湯」製作方法告訴廚師，長美軒仿製後命名為「馬先生湯」，到此品嘗者無不稱譽，以後便成為長美軒的名餚。

已成廣陵絕響

何為「三白湯」？三白者，即白菜、筍、豆腐也。因皆為白色之物，故名。原料看似簡單，做法卻十分複雜。不但主料要選最好的，還要配以雪裡蕪等二十餘種佐料。此湯燒製後，味極鮮美。

馬敘倫在《石屋餘瀟》中說：「……此湯製汁之物無慮二十，且可因時物增減，惟雪裡蕪為要品……」，看來佐料中最重要的是雪裡蕪，別的尚可「增減」，惟此不可缺也。

據說，長美軒仿製的馬先生湯雖然鮮美，但比馬敘倫親自所製「三白湯」的味道仍要略遜一籌。其中奧妙恐怕自然在火候、佐料配置上。現在中山公園裡的餐館中已然沒有「馬先生湯」了，現在的人們也已不知當年還有這樣一道鎮堂的名菜。

那時能在長美軒品嘗「馬先生湯」而今又健在者，至少要有兩個條件：當時有一定社會身份，還要年齡起碼在二十歲左右。我認識兩位老先生，一個是張中行，在他的《負曝閑話》一書中談起馬敘倫和「三白湯」，但他沒有品過，還有一位是南社老人鄭逸梅，他一九九三年故去，享年九十六歲。在其所著的《南社叢談》一書中也提到過「三白湯」，但鄭逸梅也未曾品嘗過。可見稱之為「廣陵絕響」並不為過。

馬敘倫雖說可稱是美食家，但據鄭逸梅憶敘，他平生最愛吃大蒜燒豆腐，並云：「色香味三者具備，且又價廉物美，大快朵頤。」（摘自《文苑佳話》，商務印書館）



▲馬敘倫善治佳餚美饌

研究植物神經的博斯

□施萍

印度植物生理學家、物理學家博斯（BOSE, J.C. 一八五八至一九三七年）的紀念郵票是在一九五八年發行的，那年是博斯誕生一百年。

這位學者發明了一些高度敏感的儀器，用以測定活機體對外界刺激的微小反應，因此他先於後來的生物物理學家注意到動、植物組織的平行性。

博斯在一八九五年用實驗研究波長極短的無線電波的準光學性質，改進了檢波器，從而促進了固態物理學的發展。

博斯於一八八四年在劍橋大學獲得學位，第二年任加爾各答管轄區學院物理科學教授，時間長達三十年。

到一九一七年，博斯建立並領導了加爾各答博斯研究所，在這裡又工作了二十年，他前後在教學和研究領域裡奮鬥了五十多年。

博斯為研究工作之便，發明了一些自動記錄儀以記錄極微小的運動，並記錄下一些令人驚訝的現象，如植物表現出有感覺能力，受傷時會出現顯粒現象等。

博斯的著作有《活體及非活體的反應》和《植物的神經機制》。



▲印度植物生理學家及物理學家博斯紀念郵票

郵手好閒