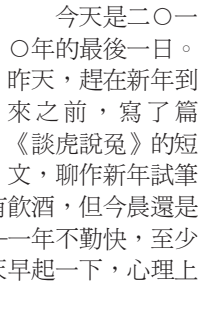
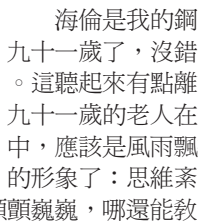


段懷清



二〇一〇年十二月三十一日



家終年總是虛，乃翁心願竟何如。」
周作人舊學功底厚實，其文、詩俱有情致，良可讀也。
據考古資料，遠在五六千年前的陝西半坡村新石器時代，栗子就爲人類所食用。到了宋代，栗的栽培已相當普遍，而栗列爲供品之一，可見其在古代就極爲人們推崇。《史記·貨殖列傳》中還提到，春秋戰國時種植干樹栗的人，其身價跟千戶侯一樣高貴。
栗子的種類很多，據《一千六百年前的《西京雜記》，有侯栗、棗栗、槐栗、嶧陽栗數種；李時珍《本草綱目》中記載的栗，有板栗、山栗、錐栗、荊栗、茅栗等五類。現在一般分板栗、錐栗、茅三種。錐栗較少培植，茅栗爲野生。我國板栗聞名天下，其中以京東板栗最享盛名。素以殷薄、顆大、味甜、香糯四大特點聞名的天津板栗等就是其中的上品。板栗在國際市場上也有「中國甜栗」之稱。早在公元一世紀時就是遠銷西方的出口商品。栗子不僅營養豐富，而且口味也好。在宋代詩人范成大筆下，它幾乎被譽爲群眾之冠：「紫欄山梨紅皺栗，總輸易栗十分甜。」但栗子的甜，與其他果品的甜又不一樣。晉人陸機說它「甜美味長」。因吃法不同，其甜各異：生栗品甜飽；風乾了吃，味更甜醇；煮熟或蒸熟吃，熱烘烘甜糯糯香噴噴，又是番湯永風味。杜甫有句云：「山家蒸栗暖」，把山民吃栗的情景寫得極有生氣。

莫尼卡

延 靜

即自由行動，走街串店去
不知進哪家商店好，幸虧
次來過這裡，很熟悉街道
售貨員。在她的帶領下，
很快就選好中意染髮劑
旅遊一路，韓京我一直陪

選購各自喜好的商品。還有韓京我幫忙，她好和商店的情況，甚至我們走了幾家化妝品店。

李建永

三、風流 從自然界風的流動，自然地過渡到讚賞大自然的美麗風景。李清照《滿庭芳》詞曰：「難言處，良辰淡月，疏影尚風流。」辛棄疾《鷓鴣天》詞亦云：「書咄咄，且休休，一丘一壑也風流。」陳與義《山中》詩亦有：「風流丘壑喜吾事，籌策廟堂非所聞。」簡齋還另有一首《微雨中秋月孤獨對邊》，「人間跌宕簡齋老，天下風流月桂花。一壺不覺蠶邊盡，暮雨霏霏欲濕鵝。」

五、而且 風流不僅是優美，亦飽含壯美；它不僅可以品題風流標致的美好人物，亦可聲驚天動地的豪傑英雄。「天下英雄誰敵手？曹劉，生子當如孫仲謀！」三國英豪，是一個需要英雄、同時也是英雄輩出的極盛時代。蘇東坡《念奴嬌·赤壁懷古》寫得好：「大江東去，浪淘盡、千古風流人物。故壘西邊，人道是、三國周郎赤壁。亂石穿空，驚濤拍岸，捲起千堆雪。江山如畫，一時多少豪傑！」然而，世事滄桑，人生如夢，生前富貴榮顯，身後風流陌上花。對此，辛稼軒《永遇樂·京口北固亭懷古》



網上圖片)

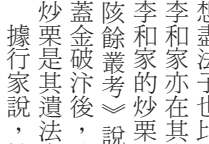
恨爹不成「剛」

齊夫

世有「剛爹」才有「剛子」，沒有「剛爹」撐腰，「剛子」也掀不起大浪。而「剛爹」們多了，法律就失去尊嚴，規章就成了兒戲，社會就沒有了公平，和諧也是一句空話。因而每個握有權勢的人不妨自問一句：我是「剛爹」嗎？

海倫對學生要求嚴格，這令我每次去上課都「戰戰兢兢」，也常為我自己未能達到要求而抱歉，不過每當這個時候，她倒是會反過來安慰說：沒關係沒關係，我小時候也這樣，在家練得好好的，一到老師面前，就慌了神了。有時候，海倫會和我談起那時即將到來的日子恐懼：繼父之後，不少堂表兄弟姐妹和兒時的朋友都一個個離她而去，[It's scary]，她說，接著又加上的一貫：「但這就是人生，不是嗎？每個人都要面對這樣的現實。」所以她珍惜每一天。我對於她好久沒去音樂廳的遺憾心有戚戚焉，主動提出在我訂票時加上她的一份，並趁機將郎朗、李雲迪、王羽佳介紹給她。九十一歲的海倫就像小孩等待過聖誕節那樣，開始了對六場音樂會的等待，生活也就更豐富起來。

魏泉琪



李和家亦在其中。南宋後都臨安（今杭州）後，就吃不到李和家的炒栗子了。這則筆記前人也多有說及。清人趙翼《陔餘叢考》說北京炒栗最佳，即引李和兒之言為證：

「蓋金被下後，流轉於燕，仍以炒栗世其業耳，然則今京師炒栗是其遺法耶？」

據行家說，糖炒栗子「要栗子大小均勻，不能大小混炒」；二要所用的砂粒經嚴格篩選，小粒太多，粗粒太多，太粗又會影響炒栗的味道；三要給糖和粒的比例恰當，過與不及都不宜；最後取決於火候。火力不足，要炒出「僵粒」；火候太過，又會出現「爆粒」。據陸游所記，糖炒栗子在中國至少有八百多年歷史了。到了近代，皇室不僅備有專門的栗園，而且還設有專職人員負責糖炒栗子一事。

周作人《藥味集》中亦有《炒栗子》一文，云：「糖炒栗子法在中國殆已普遍，李和家想必特別佳妙……三年前的冬天偶食炒栗，記取放翁來，陸續寫二絕句，致其懷念，時已近歲除矣。其詞云：

小時候隨父親去過天津，見到狗尾巴樹，樹冠濃密，撐出很大的蔭涼世界。要樹間的花，像野地裡的狗尾巴草，鵝黃色，散發出淡淡的葉香。花掉落地土，密密麻麻的一大片，可以拼成各種各樣的動物圖形，這是孩子們很好玩的一種遊戲。每到秋風起時，糖炒栗子便在街頭飄香了。於是想起來，起小時候在上海讀書時，每到秋天糖炒栗子上市的日子裡，傍晚放學回家，路過成都北路的大栗子大王「新長發」，那栗子是正宗的天津良鄉產品，栗香陣陣，送入鼻管，這擋不住的誘惑，不由得不住口袋裡掏錢。這樣直到走出秋季，並且持續了好幾年，終於在那個市立和安小學畢了業，換了教會學校青年會中學，但徹底告別「新長發」是在進了大學以後。

糖炒栗子以熱吃為佳，即炒即食，尤其香甜軟糯。隔夜則冷硬，香味亦大減。北宋蘇軾吃栗更有講究，他有詩道：「老去自添腰腳病，山翁服栗傳舊方。客來每說長庚晚，一過徐收白玉漿。」明人李時珍識此詩後深為嘆服說「此得食栗之訣也！不過，我們無論如何做不到，蓋我們沒小蘇那斤驚心悠慢吞吞「三嚥」而後「徐收」的耐心也。