

長文
篇
藝

琴戀

張弩著



張弩著《琴戀》

這種文藝悲劇，在一九六〇及一九七〇年代香港流行小說文壇，是司空見慣的題材，但在一九五三年則比較少見，而小說的情節也很真實，他們拍拖去跑馬地黃泥涌道、寶雲道郊遊見人則去青山、茶敘去茶餐廳，收三十塊月薪，住板房……完全是「一九五〇年代」香港人的生活，像我這類也代改過「三角」一本作文簿的老師來說，讀之很有親切感！……

赴美二十五年

楊繼良

域外漫筆

這個題目，是我前天和一位在三藩市臨終關懷醫院的老同學通電話時，他對自己二十五年前來到美國後的生活的總結。此君是我初中同學。這是一所解放前人稱「交大預備班」的名校，他每學期必列頭三名，品學兼優。文化大革命剛結束時，一次偶然的機會又遇上了，知道上海解放時，他這個第二年就一定可以進最好的大學、成為科技人才的地下黨員，投筆從戎，成了空軍教官。然而二十多年後再相遇，他在一個幾百人的小廠裡只是個一般技術員。後來知道，他曾經在政學學習中提出了個怪問題，「毛主席說事物都一分為二，那麼毛澤東思想也該一分為二嗎？」這當然惹了大禍，從此終結了他可能的大好前途。多次運動的折騰，他糖尿病到了每天必須替自己注射胰島素的地步。認識到自己沒有前途了，兩口子努力培養三個初中的孩子。改革開放初期，靠親屬幫助做擔保，孩子們先後到美國打工上大學，一九八六年移居美國。我比他先一年來美國，臨行他對我說，「如果能活到六十歲，我要笑死了！」

在美國，我們這些沒有工作許可的人，為了生存只能做家庭工或者非法打工。他們會幫人家做飯、照看小孩，換取吃住和少許工資；有一家工作輕、給錢比較多，但主人就餐時要他們夫婦穿上制服站着伺候；後來，大學學歷的老伴進車衣廠非法打工好幾年。因為遭遇相似，我當時並不覺得他們受了屈辱。我們去訪問，他們以大盤白斬雞招待，煮了一大鍋西洋參鬚湯，顯得很高興。我和老伴回憶那次訪問的情節，說那時他怎麼會想出來如此招待的，雞和參鬚都是最便宜的東西呀。老伴說，我們那時有什麼兩樣呢？「彼此彼此，記性不要太壞！」

我一九九六再去三藩市時，他們入了美國籍，到了享受「補充社會保險」的年齡（六十五歲），搬進了政府為老年人準備的公寓（給低收入退休者提供的低租住房）。新居近似上海解放前洋人或富人才住得起的「公寓」。我去訪問時，他招待我去樓下的餐廳就餐，每人只收象徵性的一美元，不再用白斬雞來招待了。醫療都是免費的，當然設施和技術都遠高於上海。這些都是上世紀初期大蕭條後實施的社會福利制度。這樣，人活在世上最關心的晚年時生活來源和病痛問題，都被包下來了；公共福利好，自足生活、綽綽有餘。他的三個孩子都在美國著名學府得了碩士、博士，極為孝順。後來，他還用了一個每天來半天的鐘點工，也是政府付的工資；他告訴我說，「現在已經不需要由老婆做飯了，而且每天可以吃到新鮮的魚」。他行步不很方便，出外散步有人陪同，「公費」給他配了一個電動輪椅。這一切，和他離開中國前，在物資極端匱乏的條件下，收入只及一個低級職員，勉強維持生活，還不斷地要遭受批判，恰成對比。

我和老伴談到美國是另外一個世界的說法。她說，其實中國存在的腐敗、貧富懸殊問題，美國同樣也存在。只是美國很富有，即使是窮人，只要克勤克儉，在社會福利制度下，失卻了勞動能力，仍能過上食宿無虞的生活，極大地淡化了社會矛盾。由於語言隔離和來美國後從來沒有回過國，他不可能聽到最近美國極右政客提出要統統取消社會福利制度的論調，更不知道中國在迄今為止的政策中有盲目崇拜西方的傾向，例如會把解決居住和醫療這樣的 大問題，完全寄託於市場經濟。我已經不可能在電話中和他討論這些問題了，只安慰他說，我們都很有福，已經過了八十，於是引出了他「另一個世界」的感想。

(寄自美國)

美艷菠菜

朱秀坤

菠菜，雅一些的叫法是鵝鴨菜，又叫紅嘴綠鵝哥，很是生動形象，但叫多了，便顯得有些俗。菠菜，很像我們平平常常的居家過日子，再平淡乏味，還是有着絲絲的甘甜，卻又不能認真地長時間地去品，否則便能品出其中的澀或酸了——菠菜是富含草酸的，因此，專家再三提醒，菠菜不宜與豆腐同煮，豆腐中含有鈣質，草酸與鈣一結合，會生成草酸鈣，吃多了易得結石症。

不過，菠菜確實好滋味，怎麼吃都可口，菠菜炒豬肝就很受人歡迎，說是含礦物質鐵，可以補血的，對防治貧血有好處。也是，當吃菠菜的莊戶人，哪一個不是臉色紅潤？尤其那些桃花敷面的鄉下妹子，從未聽說誰會貧血。他們吃菠菜太平常了，隨便地裡拔兩把，洗乾淨，燒湯也好，清炒也好，炒粉絲炒干條也很好，涼拌也不錯，甚至用菠菜作餡包子包餃子也美味。

著名作家汪曾祺也喜歡菠菜，住在北京城裡，想念家鄉高郵原野上的馬蘭頭又吃不上，乾脆就用菠菜代替。用半大菠菜入開水鍋焯至斷生，切碎，與香乾、蝦米、薑末同拌，在盤中摶尖，澆麻油醬油醋，說是「很像馬蘭頭」，並成了招待客人的保留節目，還興致勃勃地教了一幫文人作家也學了做，可見汪老對這道菜的得意之情。其實這涼拌菠菜，不過是我們家鄉極平常的一種吃法罷了。清口，開胃倒是真的，說是像馬蘭頭，卻也未必。也許作家實在太想念馬蘭頭那種來自曠野的清新之氣與芬芳之味了。

菠菜最美味其實是在春節前後，從薄雪底下挖出來，那種綠葉與紅根，是多麼誘人。輕輕地愛惜地擇去黃葉，洗乾淨，也不必動刀去切，只在衆人期盼的目光中，水淋淋地一把投進熱氣氤氳的火鍋內，那紅的白的葷菜中馬上就有了生機添了色相，彷彿濁氣逼人的醉漢堆裡忽地走出一位飄逸清雋的絕色佳人，你在心裡止不住要「哇——」一聲喊出來。不過唇才尖，嘴剛圓，筷子已經迫不及待地伸了過去，搶上一棵細細地端詳，那紅的根越發靚麗，綠的葉更加青葱，這才心滿意足地塞進嘴裡，輕輕地咀嚼，一鍋鰻湯美食，此時也就剩下一個菠菜能打開你枯瘦一冬的胃口了。

菠菜最美味其實是在春節前後，從薄雪底下挖出來，那種綠葉與紅根，是多麼誘人。輕輕地愛惜地擇去黃葉，洗乾淨，也不必動刀去切，只在衆人期盼的目光中，水淋淋地一把投進熱氣氤氳的火鍋內，那紅的白的葷菜中馬上就有了生機添了色相，彷彫氣逼人的醉漢堆裡忽地走出一位飄逸清雋的絕色佳人，你在心裡止不住要「哇——」一聲喊出來。不過唇才尖，嘴剛圓，筷子已經迫不及待地伸了過去，搶上一棵細細地端詳，那紅的根越發靚麗，綠的葉更加青葱，這才心滿意足地塞進嘴裡，輕輕地咀嚼，一鍋鰻湯美食，此時也就剩下一個菠菜能打開你枯瘦一冬的胃口了。

菠菜最美味其實是在春節前後，從薄雪底下挖出來，那種綠葉與紅根，是多麼誘人。輕輕地愛惜地擇去黃葉，洗乾淨，也不必動刀去切，只在衆人期盼的目光中，水淋淋地一把投進熱氣氤氳的火鍋內，那紅的白的葷菜中馬上就有了生機添了色相，彷彫氣逼人的醉漢堆裡忽地走出一位飄逸清雋的絕色佳人，你在心裡止不住要「哇——」一聲喊出來。不過唇才尖，嘴剛圓，筷子已經迫不及待地伸了過去，搶上一棵細細地端詳，那紅的根越發靚麗，綠的葉更加青葱，這才心滿意足地塞進嘴裡，輕輕地咀嚼，一鍋鰻湯美食，此時也就剩下一個菠菜能打開你枯瘦一冬的胃口了。

菠菜最美味其實是在春節前後，從薄雪底下挖出來，那種綠葉與紅根，是多麼誘人。輕輕地愛惜地擇去黃葉，洗乾淨，也不必動刀去切，只在衆人期盼的目光中，水淋淋地一把投進熱氣氤氳的火鍋內，那紅的白的葷菜中馬上就有了生機添了色相，彷彫氣逼人的醉漢堆裡忽地走出一位飄逸清雋的絕色佳人，你在心裡止不住要「哇——」一聲喊出來。不過唇才尖，嘴剛圓，筷子已經迫不及待地伸了過去，搶上一棵細細地端詳，那紅的根越發靚麗，綠的葉更加青葱，這才心滿意足地塞進嘴裡，輕輕地咀嚼，一鍋鰻湯美食，此時也就剩下一個菠菜能打開你枯瘦一冬的胃口了。

菠菜最美味其實是在春節前後，從薄雪底下挖出來，那種綠葉與紅根，是多麼誘人。輕輕地愛惜地擇去黃葉，洗乾淨，也不必動刀去切，只在衆人期盼的目光中，水淋淋地一把投進熱氣氤氳的火鍋內，那紅的白的葷菜中馬上就有了生機添了色相，彷彫氣逼人的醉漢堆裡忽地走出一位飄逸清雋的絕色佳人，你在心裡止不住要「哇——」一聲喊出來。不過唇才尖，嘴剛圓，筷子已經迫不及待地伸了過去，搶上一棵細細地端詳，那紅的根越發靚麗，綠的葉更加青葱，這才心滿意足地塞進嘴裡，輕輕地咀嚼，一鍋鰻湯美食，此時也就剩下一個菠菜能打開你枯瘦一冬的胃口了。

菠菜最美味其實是在春節前後，從薄雪底下挖出來，那種綠葉與紅根，是多麼誘人。輕輕地愛惜地擇去黃葉，洗乾淨，也不必動刀去切，只在衆人期盼的目光中，水淋淋地一把投進熱氣氤氳的火鍋內，那紅的白的葷菜中馬上就有了生機添了色相，彷彫氣逼人的醉漢堆裡忽地走出一位飄逸清雋的絕色佳人，你在心裡止不住要「哇——」一聲喊出來。不過唇才尖，嘴剛圓，筷子已經迫不及待地伸了過去，搶上一棵細細地端詳，那紅的根越發靚麗，綠的葉更加青葱，這才心滿意足地塞進嘴裡，輕輕地咀嚼，一鍋鰻湯美食，此時也就剩下一個菠菜能打開你枯瘦一冬的胃口了。

菠菜最美味其實是在春節前後，從薄雪底下挖出來，那種綠葉與紅根，是多麼誘人。輕輕地愛惜地擇去黃葉，洗乾淨，也不必動刀去切，只在衆人期盼的目光中，水淋淋地一把投進熱氣氤氳的火鍋內，那紅的白的葷菜中馬上就有了生機添了色相