越南「愛情買賣」

劉志傑

東西走廊

在越南西北邊陲的沙巴山城，有個近百年歷史的「愛情市場」，每到周六晚上，當地男女可以像做買賣一樣，找到你情我願的愛情。去年春天，試圖解開這個神奇謎底的我，和三個同事一起，輾轉到愛情市場中一探究竟。

吃罷晚飯，在嚮導恩垂的熱心帶領下，我們沿着一條主幹道向前走，來不及欣賞崎嶇道路兩旁的風光，便順利到達小鎮上的中心地標，一座法國殖民者建於一九〇三年的天主教堂，恩垂樂呵呵地告訴我們：「愛情市場」就在教堂前的小廣場上舉行。

順他手指的方向看去，眼前的一幕令我們大失所望：當地的婦女在廣場上擺滿了地攤兒，地攤上是純手工製作的服裝、配飾及各種工藝品，整個市場熙來攘往、非常熱鬧，但是看不到一點關於愛情的影子。

恩垂一邊領我們在市場中閒逛，一邊講起了愛情市場的故事：在八年前，愛情市場裡的「愛情買賣」還比較紅火，周六晚上，當地各族未婚男女總會三五成群、一身盛裝前往市場，小伙子會主動上前拉起心儀姑娘的手，如果姑娘沒把手抽回，兩人就可以回家「共同生活」；姑娘則會對喜歡的小伙子吹奏格隆布斯（一種竹樂器）以表心意。在市場上，男女之間調情、求愛、接吻都被視作正常行爲。更令人稱奇的是，就是已婚的男女也可以前來與舊情人約會，或者尋找新的情人，並且這種行爲並不會遭到另一半的反對。

恩垂繼續說：沙巴的男女結婚都比較早，他十六歲時就在愛情市場和第一任妻子一見鍾情，兩人共同生活一年半後分道揚鑣，之後他又遇到了第二任妻子，和妻子結婚後半年，又到市場中找過一個比自己小兩歲的情人，但是後來情人嫁人後兩人就斷絕了交往。說這些話時，已經三十二歲的他語氣平緩，並沒有感覺絲毫尷尬。

恩垂不時用手指點着地攤前的婦女：一身黑衣戴花頭巾的是黑苗族人，一身艷麗的是花苗族，戴紅色包頭的是紅頭瑤族，他後來找的情人就是花苗族人。我們走馬觀花地看過去，其中不乏相貌標致的女性，而很多臉上仍帶有童眞稚氣的少女，背後卻揹着一個孩子，小小年紀便已爲人母了。

我們一路將市場逛完，才發現幾乎看不到一個男人的身影。恩垂告訴我們：近年來，外出打工掙錢的男孩子越來越多，留下來的都是女孩子了。聽後我們恍然大悟，原來這個有着奇特婚俗的小鎮上，人們已經不甘心於原始的耕作，他們更渴望外面的世界，隨着時代的變遷，愛情市場中沒有了男主角，自然「愛情買賣」也就消失不見了。

慕容羽軍《論詩》

許定銘

醉書亭

一九五〇年代是香港詩壇的「戰國時代」，力匡、徐速、李素等的浪漫派，何達、舒巷城的寫實派和崑南、馬朗等的現代派，經常因詩的格律、語言及發展方向等問題發生論戰。在此動盪的年代中，一向以寫小說爲主的慕容羽軍（李維克、李影）卻出版了當代本港第一本談論新詩的《論詩》（香港學生社，一九五五）。

這本三十二開，僅五十三頁的小書，雖然只有《詩的認識》、《詩的表現》、《詩的精神》和《詩的美感》四章，卻能以三萬字全面地介紹了新詩的本質、形態、韻律、意境、感性、理性、東西方美……等十幾個問題，可供初學者叩詩國的大門。書前有作者自己寫的《獻詩》代序，以「我挾着抖顫的心滿帶希望／踏上沒有甘泉的荒漠向遠處追蹤」，寫出作者對探究新詩領域的熱誠卻又忐忑不安的心境。

最難得的是此書還邀得趙滋蕃和徐速寫序。趙滋蕃是以《半下流社會》成名的小說家，雖然沒出過詩集，卻有他的詩觀。在談到詩的格律時，他覺得詩人應有內在的約束，詩的語言貴乎自然而簡約。徐速則認爲應該「吸收舊詩詞精神而創造新形式」。

其實，《論詩》封面的題字和設計，比書的內容更吸引我，因爲出自嚴以敬（阿蟲）手筆，值得珍藏。

慕容羽軍著《論詩》

回娘家

馮進

域外漫筆

「外國友人」唱過的中國民歌《回娘家》裡有個「左手一隻雞，右手一隻鴨，身上還揹着一個胖娃娃」的新媳婦，在回門途中碰到大雷雨，吃驚受累，很是狼狽。不過，這首歌遠未唱出回娘家的安逸喜樂。聽說北方女人歸寧，當「姑奶奶」的威風十足，比做兒媳婦的待遇高多了。老式人家，每頓飯媳婦都要站立一旁，侍奉公婆用餐，回娘家的女兒卻可以安坐享受。《聊齋誌異》中還塑造過一個爲孤兒寡母撐腰，勇鬥貪婪鄰居的出嫁大姐仇大娘，可見女人在娘家並不是「嫁出的女兒潑出的水」這句俗話裡說的那樣完全弱勢，毫無話語權。

更重要的是，舊時宗法社會以男權爲中心，除了招婿上門的，嫁到夫家肯定要謹小愼微，「多年媳婦熬成婆」。但女人回到娘家，則可以放下在婆家得時刻掛心的規矩禮數、柴米油鹽，逃脫「婆媳關係」的怪圈，甚至忘記丈夫、兒女的無窮索取，得到一線喘息的機會。女人盼望回娘家，其中一個很大的原因大概就是藉以暫時規避成人社會的繁文縟節和壓在女人肩上的責任義務，重新做回父母膝下養在深閨，少不識愁、恬然忘機的孩童。

我覺得自己每年回國探親就很有「回娘家」的味道。在美國大學教書，照說做的是自己愛好的行當。讀書研究，談不上超凡脫俗，但也多少爲自己爭得點思想獨立、心靈自由的空間。教書育人，成敗須待百年方有定論，但整日面對青春年少的學生，似乎也有「不知老之將至」的樂趣。只是，每日工作繁忙，時間緊張，事務冗雜，連軸轉每每發生也是事實。有人的地方就有江湖。和異國人打交道雖然並不比和同胞相處更爲難，我也很欣賞不同文化的閃光之處，但深覺爲人處世，光有小聰明不夠，還得有大智慧。另外，父母常說我「生活質量低」，因爲我居住的小鎮地方偏僻，長冬酷寒，美國的飯食他們看不上眼，我簡單的生活方式他們又覺得過於自苦。我雖然不服氣，但每次一回家，的確萬慮俱忘，大洋彼岸的操心事彷彿都變得很遙遠。結果，在美國我黎明即起，回了家卻要用兩個鬧鐘才能保證早上及時起床。

在家裡我甚至很少出門。每天早晨跑步、沐浴之後，除了有時和父母一起去風景區遊逛，大半時間還是宅在家中，不是看書寫文，就是和母親搗鼓點心吃食。天氣晴朗、陽光燦爛的日子，坐在光線充足的玻璃陽台上像綠色植物一樣進行光合作用，是冬日裡最好的享受。夜晚和父母共進晚餐，熱湯熱飯，團團圍坐。「草草杯盤共笑語，昏昏燈火話平生」，就算粗茶淡飯也別有滋味，更別說母親廚藝高超，寒冬經霜後的青菜美味可口了。飯後又和父母一起散步，聽他們說着親朋好友、左鄰右舍的家長裡短，看夜間出來遛狗、運動的男女老少，隨意放鬆。

日昇日落，月出月沒，我的每一天都應該過得這麼簡單充實，平和安樂。只願歲月靜好，雙親長健，歲歲年年多相見。說到底，人奮鬥一生，最終追求的不就是一個如歸故里、如見慈母、充滿溫暖和寧靜的歸宿嗎？

一枝玫瑰的四十八小時

蓮子

文化經緯

一枝玫瑰，從採摘到分揀、保鮮、包裝、交易、運輸，從雲南到達香港的時間不超過四十八小時。

香港人愛鮮切花，因其屋小，因其花美，「花墟」、「年宵花市」人流如織，卻很少有港人知道，自己手中芬芳的玫瑰很可能來自雲南。雲南的斗南花市是中國最大的鮮切花交易和集散地，有人說「香港是內地花市的風向標」，而港人尤愛雲南鮮切花質優價廉，滇港兩地因爲鮮切花產生了「芬芳」的聯繫。

在斗南，鮮切花交易採用拍賣和自由交易兩種方式。爲了保證鮮切花新鮮水靈地到消費者手中，鮮切花交易過程都在夜晚進行。爲了一探虛實，筆者走進了昆明國際花卉拍賣中心，夜晚九點正，花卉拍賣正式開始，三百個座位無虛席，來自全國的近千鮮切花交易商聚集在此，目不轉睛的盯着拍賣大鐘，只見張順眼疾手快、不時果斷地按下交易按鈕，鍾意的玫瑰便被他以理想價位括入囊中——蜜桃雪山、假日公主、芬得拉、冷美人、黑魔術、海洋之歌、魅影，這些都是玫瑰的名字，「單是玫瑰的品種就有三百多種，在當今，玫瑰不僅僅是一種商品，更傳遞出一種文化。」張順說，這個憨實的雲南小伙負責爲三十多家香港花商採購鮮切花。每晚八點他就進場了，穿行於繽紛而芬芳的玫瑰之間，仔細地查驗着品質，「香港市場對枝長在六十公分以上、開放度在三分之二的優質玫瑰需求量比較大，參加拍賣主要是爲了彌補農戶收購的不足」。

流動的鮮花、流動的價格，讓人眼花繚亂，平均四點一秒便交易一單鮮花，三個小時後，近二百萬枝鮮切花通過拍賣各易其主，花農通過電子結算獲得穩定收益，這種交易方法引自於有「鬱金香之國」美譽的荷蘭。

按照以香港爲主的訂單需求，當晚，張順拍下了四千多枝開放度約在三分之二的紅色、粉色、紫色等各色玫瑰，這些玫瑰會在次日清晨進行分揀、包裝，然後搭乘直航班機，在採摘後的四十八小時之內，這些玫瑰便到達了香港花卉批發商的手中。

當日凌晨二點，筆者又來到斗南鮮切花卉自由交易市場，芬芳撲鼻、鮮花當道、人頭攢動，激烈的討價還價精確到分，勿忘我、滿天星之類草花論斤秤着賣，也成了斗南獨有的一道風景。七十歲的張大爺用馬車拉着自家生產的鮮切花趕到了市場，三百枝「紅色戀人」康乃馨以一百六十元成交，中等粉紅玫瑰一把二十枝以十五元成交，一個小時後，張大爺的花便銷售一空，當天收入近二千元。

張大爺家住呈貢斗南村一組，他種植鮮切花已經二十年了，他掰着手指跟記者算了一筆帳，一株普通玫瑰的種苗成本爲三至五角，每畝地種五千株苗，每年可採摘六至七次，畝產量爲五至七萬枝；每枝玫瑰的運費成本約爲三分，包裝成本二分，農藥、化肥成本近一角，再加上人工費，每枝玫瑰的成本約爲三角，每畝玫瑰花田每年至少可獲得穩定收益三萬元。

斗南花市是內地第一個村辦花卉交易市場，最初以路爲市，如今，「斗南每天鮮切花交易量平均約爲三百萬枝，佔內地七成的市場份額」。斗南如今被稱爲中國鮮切花市場的「晴雨表」，亦成了內地馳名商標。

斗南花農王大姐記得，一九八七年斗南村開始有人種花，抱着試試看的心情，自己也買了幾公斤滿天星的種子撒到地裡，用鐮刀收花，又騎自行車馱到昆明去賣；一九九〇年以後，斗南家家戶戶開始種植玫瑰，後來又種劍蘭、水仙、百合、情人草。如今，種花農戶已經從呈貢輻射到整個雲南。

走進王大姐家的大棚花田，除了玫瑰，還種着蓬萊松和水仙百合，「市場需要什麼，我們就種什麼；什麼種植方法花質好，我們就採用」。據了解，科學種花的觀念如今已經深入內地花農之心，目前內地花卉的種植面積和產量均居世界第一位，其中花卉種植面積已經達到世界花卉生產總面積的三分之一。

中國海關統計，近年來，香港對內地鮮切花的年進口量保持在九千至一萬噸左右，內地成了香港的後花園，香港則成了內地鮮切花的前沿市場。而香港花卉企業試水內地，也名利雙收——繽紛園藝是香港最早的花卉企業，一九八九年，該公司看好雲南的氣候條件及生物資源優勢，在昆明獨資建立了內地第一家分公司。據了解，目前，全國七千株鮮切花種苗都來自該公司的雲南基地。

「華泰聯」是港資公司，也是雲南目前最大的鮮切花出口商，公司目前每年出口額約爲八百多萬美元，其中有四至五成的貨供給香港市場。其與雲南上萬花農、二十多個花農聯合體形成了穩定的供求合作關係，再通過香港經銷商把鮮切花批發出去，這是港資花卉企業在內地發展生存的一種路徑。

「受香港市場歡迎的花，我們就種。」斗南花農王大姐說。花卉交易資深從業者羅某常常往返於香港與內地，他說：「香港花卉市場是內地花卉市場的風向標，香港把國際鮮切花市場的需求信息傳遞到了內地。」據他觀察，香港鮮切花消費的習慣早於內地，也較內地成熟，其對新、奇、特品種的鮮切花需求量比較大，早期香港主要靠從荷蘭等國進口鮮切花，自從發現了雲南的氣候優勢後，從上世紀八十年代末，開始有雲花進入香港、一九九七年以後數量開始明顯增長，二〇〇六年達到了出口最高峰。據了解，目前香港鮮切花市場與東盟國家合作日益緊密，越南的康乃馨、菲律賓的玫瑰、馬來西亞的菊花和百合，越來越多地進入香港市場。

愛的饋贈：玫瑰　馮知軍圖

好書相伴

蘇北

人生在線

周末，書房瞎轉，轉了多時，甚感無聊，便對書櫥中的亂七八糟的書亂翻一氣。翻出阿城的《威尼斯日記》、汪曾祺的《五味集》、艾特瑪托夫的《白輪船》和《契訶夫手記》四種，一一翻讀。古人說，無聊才讀書。因此對書中的內容，並不求甚解，只是隨手去翻。見到有趣的便讀一段。

其實，這四種書我過去都讀過。讀熟悉的書，如閱熟悉的人，有一種特別的親切的感覺。汪曾祺有詩云：「往事回思如細雨，舊書重讀似春潮。」

我翻到《五味集》的《家常酒菜》一篇，他寫塞餡回鍋油條：油條兩股拆開，切成寸半長的小段。拌好豬肉（肥瘦各半）餡。餡中加鹽、蔥花、薑末。如加少量搾菜末或醬瓜末、川冬菜末，亦可。用手指將油條小段的窟窿捅通，將肉餡塞入、逐段下油鍋炸至油條挺硬，肉餡已熟，撈出裝盤。

汪曾祺實在是「饞」的。關於吃食，他的所著甚多：《故鄉的食物》寫炒米、焦屑、茨菇、昂嗤魚、斑鳩、野鴨、蔞蒿、馬齒菜；《食豆飲水齋閒筆》寫豌豆、黃豆、綠豆、扁豆、芸豆、豇豆、蠶豆、小紅豆；《肉食者不鄙》寫獅子頭、鎮江餚肉、東坡肉、乳腐肉、臘肉、火腿、白肉火鍋、霉乾菜燒肉；《魚我所欲也》寫石斑、鱖魚、鰣魚、刀魚、鱔魚、虎頭鯊和黃河鯉魚。

汪曾祺所寫談吃文字，都不長。句式短小，間作小考。甚是好讀。

阿城亦似汪曾祺，都有古白話的熏陶。不似另兩冊：《契訶夫手記》和《白輪船》，都有很重的翻譯體的氣味。雖然兩位譯者都是大家：賈植芳和力岡。

阿城的《威尼斯日記》，是阿城一九九二年五月在威尼斯旅行的兩個月裡所做的日記。阿城的好，在於敢把日記拿出來出版，而且還有許多人說好。阿城是個聰明人，當年即被他的《棋王》，迷得顚三倒四。日記開篇即寫道：「威尼斯機場海關能聞到海的味道」，之後「乘小船進入威尼斯，海面上露出許多粗木樁。薄雲天，一切都是明亮的灰色」。使我們知道，威尼斯是一個水很多的地方。

他住進旅館，從頂樓望出去，滿目皆紅瓦。紅瓦之上，露出一遠一近一東一西的兩個鐘樓。

這本日記的好，在於進出自如，文筆自由，娓娓道來，不着急不上火，人從容疏淡，時間彷彿是「無聊」，這也恰合了讀「無聊之書」。他在七月二日寫道：「就要離開威尼斯了，瑞雅爾多橋下的一條船上，有個老人唱歌，高音，面容像極了列奧納多・達・芬奇的自畫像，一曲才歇，橋上和兩岸掌聲雷動，總有幾千人吧，小船卻獨自沿運河向南漂去了。」這個老人，又彷彿是中國的莊子，抑或中國古代的山林隱者。

這或許也是說的阿城本人吧。他不是也要離開了麼？

讀《契訶夫手記》和《白輪船》，是讀文字裡的一種全新的東西，或叫做觀念吧。西方人的文字，沒有中國的留白，即「以白計黑」之說。它好的，是作品整體的一個東西，整個作品可能有一個總體的寓意，或者就是一個大寓言。比如《百年孤獨》，比如這本《白輪船》，那個叫莫蒙的孩子，其實是個寓言。有好書相伴，人生不寂寞。

難養細路仔

張少塵

文化什錦

香港鼓勵生育，內地則嚴厲懲罰超生者。上世紀七十年代後期開始，內地絕大多數家庭只允許生一個孩子，如今，已進入獨生子女也要生兒育女的時代，這些逐漸長大的「小皇帝」組成家庭如何養育後代，已成爲嚴重的家庭和社會問題。

北京一位普通家庭的孕婦爲了到公立醫院檢查一次身體，家人排隊一夜沒有拿到籌，只好花高價從「號販子」手裡買號，見到醫生，幾句話後就被打發出來。如果到私人醫院預約檢查，費用奇高，加上坐月子，最貴的私家醫院要三十萬元左右。在內地，上幼兒園比上大學更難、更貴。在城市、特別是大城市，好的小學周圍民居被租住一空。政府忽視的問題，被市場開發成爲「高消費」、「貴族消費」領域，年輕的父母無法承擔，只好把撫養孩子的責任轉嫁給上一代。

那些被兩代人驕縱、又被市場嬌慣的孩子們，將會演繹出怎樣的人生？

鏡頭一：婚禮上，全家合影，一個男孩在隊伍中亂鑽，當攝影師按下快門時，他已躺在紅地毯上，快樂地滾來滾去，爸爸沒辦法，媽媽沒辦法，七大姑、八大姨全無辦法。

鏡頭二：上海浦東國際機場，從日本留學歸來的兒子看到接站的媽媽，立即索要生活學習費用，媽媽每年給他二十萬，已經無力再支付，兒子掏出兩把尖刀，刺了媽媽九刀。

鏡頭三：壬辰春節剛過，廣州花東鎮永光村發生人倫慘案，一個小姑娘父母離異，靠奶奶撫養上了初中，因嫌奶奶給的零花錢少，發生爭吵，竟將奶奶掐死，拿走奶奶的五萬元，放火燒屋。

當全社會對獨生子女問題還沒有全面認知之時，主要由獨生子女組成的家庭已經把細路仔撫養問題提交給社會，這是家庭、國家的未來，社會怎樣應對？思考的時間已不寬裕。

水鄉烏鎮美食多

繆士毅

飲食男女

去秋偕幾個朋友又一次走近了烏鎮。在寫有「烏青毓秀」牌坊前留影之後，便從入口處進入景區，一路上或踩着用舊船板鋪就的小路，穿過連片濕地；或沿着潔淨的石板小路，走街串巷；或坐着船兒，在河上搖呀搖，撲入眼簾的是一幅美妙的江南水墨畫，小橋流水人家在江南水鄉烏鎮得到淋漓盡致展示，開門見水成了烏鎮人生活的最好寫照。沉浸在這詩畫般的意境中，不知不覺已時近中午，於是，在一家小餐館前收住了腳步，小餐館門前樹立的那塊介紹烏鎮特色美食的招牌，吸引了我們的眼球，細細品味，別有韻味。

有趣的是，烏鎮特色菜餚多帶一個「家」字，如「王家燜黃鱔」、「巴家油淋雞」、「林家煸鯿魚」、「張家燉甲魚」、「蔡家小羊肉」，細細一看，每個帶「家」的特色菜背後，還有一段有趣的原由。你看，一道取名「林家煸鯿魚」特色菜是如此介紹的：茅盾小說中的林家舖子就在烏鎮，林老闆一家喜歡吃魚，因此，該家所有的水產類菜系中，油煸鯿魚特別有名，該菜選用八兩至一斤的鯿魚，用新鮮的清油煸炒，皮香肉嫩。看罷介紹，不禁想道倘若在此讀着茅盾的小說，品着林家煸鯿魚，那才叫品味食文化呢；一道名爲「宋家紅燒肉」特色菜，也讓人嘴饞，不妨看一下介紹：烏鎮西柵宋家與民國宋氏家族有淵源關係，其家人早就在上海謀生，每當其家人回鄉團聚，總少不了吃紅燒肉，由於宋家紅燒肉匯集了上海與烏鎮兩地的烹飪方法，便成爲當地的一道名菜；一道稱爲「巴家油淋雞」的特色菜，一看就誘人饞涎。烏鎮西柵巴家是一個大家族，吃雞有一個特別的方法，他不採用紅燒或者清燉之方法，而是將雞煮成八分熟後，用清油進行澆淋，這樣的雞味道特別，肉嫩味香；一道命名「王家燜黃鱔」的特色菜，雖沒有無錫「梁溪脆鱔」那樣聞名，但在當地也十分誘人食慾。據介紹，烏鎮的野生黃鱔十分有名，而王家的黃鱔烹飪方法則是重用佐料、大鍋燜篤的方法，使黃鱔酥而不爛，營養價值特高；一道稱之爲「蔡家小羊肉」的特色菜，源於烏鎮西柵蔡家，烹飪該菜沒有採用傳統的「山湯燒」，而是應用佐料驅膻的方法，保證其營養；一道取名「張家燉甲魚」的特色菜，爲當地一張氏人家採用瓦罐清燉的獨特方法烹製而成，確保了甲魚營養不走失。看看招牌上一個又一個特色菜餚的介紹，不禁饞得口水直流，眞想一品爲快。

於是，趕緊到餐館裡去，點了幾個菜餚以解饞。當一盤又一盤熱氣騰騰的當地美味上桌時，大家毫不客氣，乾脆狼吞虎嚥地吃起來，一盤菜無需花多大時間，便一掃而光，大家直呼吃得過癮，眞可謂大快朵頤，心滿意足。一服務員瞧我們吃得這麼起勁，便指着剛端上桌的一菜餚說：這是「烏鎮狀元球」，又稱「文武狀元球」。多吉祥的菜名，大家指着這盤「烏鎮狀元球」，不約而同說道：誰吃了這個「烏鎮狀元球」，誰家的孩子高考時定能中「狀元」，在座的不禁會心一笑，爭相品嘗。原來，「烏鎮狀元球」這道菜還有一段趣事：該菜是過去當地的秀才趕考前夕，族人爲其餞行時必備的「狀元獅子頭」演變而來的，到民國時期，由總統府廚師掌勺，把純肉丸改爲肉丸內嵌魚丸，或是魚丸內藏肉丸，後人就便稱之爲「文武燕球」。