水的希望

有一篇初中課文，叫《水的希望》，呂夢周寫的。是我當年的初中課文，不知道現在還是不是。

「在一間精緻的書房中，供着一隻古雅的花瓶，盛了些水，插了一枝梅花。」故事就圍繞花瓶和水的對話開始。水覺得安穩的花瓶是一個牢獄，希望到外面的世界去；花瓶不理解水，認爲「你在我的肚子裏，並且還陪伴着那高雅芬芳的梅花，你還不滿足嗎？」但水有其志向：

「我不能夠住在這裏！我要變做雲，在天上遊行着，比燕子還要飛得快，比孩子們的紙鳶還要輕。我要變做雨，落在缺少水分的土地上面，讓植物得到他們所需要的養料，高高大大地生長起來。我要變河裏的水，推着帆船和木筏前進；變海裏的水，唱出洪大的歌聲；變溪裏的水，替人家洗衣服，淘米。我要變蒸氣，使得引擎的鐵手臂轉動。我總不願在這狹窄的牢獄裏死一樣的睡着呀。……」

這個故事，一直在我心中，因爲故事背後藏着另一個關於我的小故事。那一年，我要背默這課書，不用全篇，就是上面引文的一小段。我恃着對課文深刻的認識和喜愛，並沒有花太多時間，就以爲自己掌握得很好。但最後，我只有四十五分，不及格，因爲背得甩甩漏漏的，這裏漏一個「的」字，那裏漏一個「了」字。

不過，神奇的是，不及格，卻不用改正。因爲老師的標準是：錯字、別字，才要改，漏字、多字，不用改。我把自己的背默看了很多遍，眞的不用改啊，就不改。老師看過，發還，也沒說什麼。

後來，中學畢業了，跟老師道別的時候，談到這件事，她說：「你就是水，背默是花瓶，呂夢周就是那枝梅花。你用你的文字，寫出相同的意思，就像在故事的結尾，水結成冰，衝破花瓶一樣。背默的要求，是一模一樣，所以根據規則，你就不及格了；但你沒有做錯，就不用改正。」

可是，三十年過去，我沒有「變成雲、雨、河裏的水，蒸氣……」，甚至乎，我有時會喜歡做花瓶裏的水。但至少，我會把老師的話，告訴每一個在規則中敗陣下來的人。

風陵夜話
耶　生
yeahstudio55555@gmail.com
逢周二、四、六、日見報

中國的「平成」年號

日皇明仁將在明年四月底退位，平成年號亦將在平成三十一年終結。這在中國也引發不小的關注，大批日系動漫迷都對這個年號並不陌生。最好玩的例子是：「留給柯南的時間並不多了」。因爲，《名偵探柯南》一九九四年即平成六年開始連載，男主角工藤新一在第一集就立志要成爲「平成年代的福爾摩斯」。如今平成年代即將結束，但柯南尚未偵破謎底。

與其他日本年號多取自儒家典籍類似，「平成」源自《尚書・大禹謨》中的「地平天成」。其實，中國古代也曾有過一個胎死腹中的平成年號。洪邁在《容齋續筆》中記載，熙寧八年(公元一〇七七年)，宋神宗下令改元，大臣草擬了三個年號，排在第一的即是「平成」，其餘是「美成」「豐亨」。

但神宗認爲「成字負戈；美成者，犬羊負戈；亨字爲子不成」，都不吉利。宋朝崇文抑武，且與遼、夏連年征戰失利，忌諱干戈，且「犬羊」本是中原王朝對契丹、党項等蠻族的蔑稱。最後宋神宗欽定「不若去亨而加元」，定新年號「元豐」，取「元亨利貞」「豐亨豫大」之意。雖然因此使日本避免了平成年號「撞車」，但「元豐」後來卻被越南陳朝使用。

年號是中國帝制時代的產物，第一個年號「建元」出現在公元前一四〇年的漢武帝時期。後來這一做法傳播至東亞儒家文化圈其他國家。朝鮮、越南因地緣相接，使用年號都早於日本，然若論連貫性，則都不及後者。自一九四五年越南保大皇帝退位後，日本成爲世界上唯一使用年號的國家。

日本於公元六四五年（唐太宗貞觀十九年）開始使用首個年號「大化」。而後一千三百多年間的幾百個年號，與中國年號相映成趣。有的是重名，如日本的仁壽、貞觀、弘治，都是中國曾用過的；有些是倒置，如中國有永建、治平，而日本有建永、平治；有些意思相關，如中國有赤烏，日本有白雉。

瓜園
蓬　山
gardenermarvin@gmail.com
逢周二、四、六見報

港式休閒之燒烤

「燒雞翼，我鍾意食……」周星馳在《唐伯虎點秋香》裏哼唱的一曲《燒雞翼》之歌，相信是很多人難忘的早年回憶之一。除了這曲《燒雞翼》，翡翠台的經典港劇裏，也不乏公司同事或三五好友組織到海邊燒烤的情節，炭火燒雞翼，是劇中人頗愛的美食。於是，來香港這幾年，總惦記着去海邊燒烤一次，體驗一把吹着海風唱着歌，搖着蒲扇烤着肉的愜意。

爲了驅趕走工作一周的疲累，港人很喜歡在周末安排一些戶外休閒活動。到郊野公園行山，到新界踩單車，到海邊燒烤，都是熱門之選。如果說行山踩單車需要耗費體力，有一定門檻，那麼海邊燒烤，絕對是懶人最愛，吃喝玩樂一條龍，舒舒服服地坐在海邊，欣賞美景，大快朵頤。

香港有若干可供燒烤的地點，分布在十八區的海邊、郊野公園、遊樂場。這些燒烤場大都交通便利，在市區搭巴士就能抵達。出發前只需要在家附近的超市買好食材、木炭和燒烤叉即可。如果連東西都懶得準備，直接出發也無妨，去有商戶經營的任食燒烤場即可，人頭費一百五十元有找。當然，自己準備有自己準備的樂趣，畢竟從醃製食材到成功點燃木炭，再到烤熟各類食物供自己和朋友大吃一頓，能體驗到當「野炊大廚」的樂趣。

前不久我終於有機會體驗了一次海邊燒烤。我所去的春坎角泳灘燒烤場，設施非常完備，燒烤爐、長桌、洗菜池、洗手間、沖涼房一應俱全。走下台階就是沙灘，海水清澈，風景獨好。若是夏天，可以下海游幾個來回。

一班朋友分工，洗菜的洗菜，生火的生火。最開始火一直沒點着，隔壁桌的港人阿叔便拿着個噴火罐來幫忙，頗爲熱心。後來趁着火旺，我們陸續燒了扇貝、茄子、雞翼、蝦等等，食材新鮮，又是自己動手燒，吃起來格外香甜。

遠眺大海，啃着雞翼，酌口小酒，不知不覺就把歌詞給改了：「海邊燒烤，我鍾意食……」

即興判斷
侘　寂
逢周二、四、六見報

哲學大師神鼎

唐代張鷟的筆記《朝野僉載》卷六載：

神鼎和尚行爲比較古怪，他不肯剃頭，能吃一斗醬。他也乞討，討得粗布破衣，他就穿上，討得錦繡綾羅，他也披着。

有一天，他去聽利貞法師講佛法。神鼎問法師：世界的萬物，有定還是不定呢？利貞答：萬物有定。神鼎說：如果按您的說法有定，那麼高山爲什麼會變成河谷，深谷爲什麼又會變成山嶺呢？有的死了又生了，有的生了又死了，萬物其實是相連的，六道也互相循環。怎麼能說有定呢？利貞答：萬物不定。神鼎又說：萬物如果不定，那麼我們爲什麼不把天叫做地，把地叫做天，把月亮叫做星星，把星星喚做月亮呢？怎麼能說不定呢？利貞法師，無言以對。

其實，神鼎的話題還是可以回答的，他只是巧妙地偷換了概念，定和不定，得看從什麼角度分析。正如周易所講的道理一樣，萬物是變的，而變永遠不會變，這就是永恆的規律。高山變河谷，是變，這是運動規律；天地的名稱爲什麼不可以變？這只是一個概念，假如當初我們將地喚做天，將天喚做地，現在天地的概念就完全倒過來，就如人生下來叫什麼都是叫，只是暫時的定。改個名，取個筆名，也就變了。

但神鼎還是活得很自在，很隨意，也就很瀟灑。

佛法不是也講率性嗎？自由自在地生活，無拘無束地思考，原因就是他心中有一個信念，心不爲外物所役、所限，怎樣生活都可以，內心都是快樂的。

智深和尚的做人原則是，只要佛法心中有，酒肉可以穿腸過。

瑞典人赫定探險途中，多處看到苦行僧數年數十年在一個黑暗的山洞裏苦修，他們就是死後想升入天國，這也是一種率性。

形式只是外衣，難怪神鼎魯智深們這麼氣定神閒。

筆記新說
陸布衣
1164334351@qq.com
逢周二、四、六見報

毛Sir的奮鬥史

香港戲劇藝術界有不少大師級人物，他們不單創作或演出優秀作品，其個人奮鬥史更值得後輩學習和景仰。

不論是否毛俊輝的學生，業界都尊稱他爲毛Sir。事實上，毛Sir在舞台上的藝術成就有目共睹，但他幼年和青年時期的際遇，原來更富戲劇性。

毛Sir的父親是上海人，母親是廣東人。他在上海出生和度過童年，因爲父母都是戲迷，故此他自小便進戲院看戲曲表演，即使身在上海，亦曾觀看粵劇。因緣際會，毛家在毛Sir十歲時打算移居香港發展。但其時的地方單位向毛先生說，覺得其兒子潛質豐厚，具有藝術細胞，於是游說毛先生將兒子留在上海，更可能進入戲曲學校。幾經磋商，毛先生只希望家庭完整地一起赴港生活，唯有婉拒了地方單位的好意。毛Sir現在回憶起來，如果當時留在上海，說不定自己現在已成戲曲名角。

來到香港讀書，毛Sir中學畢業後入讀浸會書院外文系，最期待是逢星期六參與鍾景輝老師的戲劇課。一九六五年浸會書院舉辦《小城風光》籌款演出，毛Sir便擔演了主角喬治。浸會書院畢業後，若要參與戲劇工作，當時要不就是參加邵氏電影公司的南國訓練班，又或者參加電視台的訓練班。毛Sir熱愛的是戲劇表演藝術，他覺得前二者都不適合，問准父母之後，他隻身遠赴美國愛荷華大學修讀戲劇。上課第一堂他演繹名劇《玻璃動物園》作練習，其他同學雖然欣賞，但卻表示不明白他說些什麼。毛Sir知道自己的英語水平雖然不俗，但在異鄉要以外語修讀戲劇，必須較別人更加倍努力。

大學畢業後，毛Sir繼續留美當實習生。他參與《凱撒大帝》的劇務工作，因爲其中一個演員在演前突然病倒，於是毛Sir臨時替補演出。演出完畢，該劇被劇評大力批評，唯獨只稱讚毛Sir的角色。該劇的老闆因此爲毛Sir申請繼續留美工作，讓他有機會追逐其戲劇夢想。

文藝中年
輕　羽
cloud.tkp@yahoo.com
逢周一、二、日見報

紫色當道的二〇一八

隨着二〇一八大幕拉開，最具權威的美國彩通公司也發布了一年一度的色彩報告，答案並不意外，深紫羅蘭色（Ultra Violet）衆望所歸扛起了這面光榮大旗，可以預計的是，未來我們衣食住行的各個方面，都將被染上一波活力紫。

所謂的年度色彩，既要在世界範圍內激發心裏共鳴，還需表達出即將展開的時代精神。比如前兩年的粉色和綠色，就意味着人們在嘈雜社會中對和諧的訴求以及無論身處何種境遇，都能迸發出生機希望的願景。而今年的紫色則一改傳統，凸顯出極強的獨創性和前瞻性，也暗示了這一年的新鮮和刺激。

色彩的感召力是潛移默化的，有趣的回音也同樣出現在餐桌上。年度主角剛出爐，各大食品公司便不約而同爲它量身打造了一個人人都愛的定義：高顏值、抗氧化。隨之被推上前台的食物自然也當仁不讓，這其中以巴西莓（acai）最引人注目，不誇張地說，整個美國上至八十歲阿婆，下至十八歲妙齡少女，無人不曉它的存在；大到網紅ins主頁，小到平民百姓居家廚房，到處都有它的身影。這種生長在亞馬遜熱帶樹林裏的果實很早前就被譽爲「生命之果」，大量氨基酸和抗氧化物也讓它成爲全球最棒食物之一。

然而眞正火起來，還要得益於這個「看臉的時代」。深紫色的大核果實看上去鮮嫩欲滴，雖然很難保存，採摘後必須馬上冷凍或進一步加工，但也爲它提供了走向世界的機會。巧手主婦把冷凍果實跟香蕉、草莓等水果一起放入攪拌機，做成紫色奶昔，配合堅果、椰子脆片搖身一變成爲開啓一天最美好的早餐，甚至還擁有了自己的名字「acai bowl」。低糖、低脂無負擔，卻「明眸皓齒」美如畫，看來眞的有些食物不用靠人設，也能讓人趨之若鶩。

食色
判　答
panda5171@163.com
逢周二、四、六見報

虎媽二三事

三好集
素　儀
逢周二、四、六見報

香港的虎媽眞的好得人驚。讓我道出二三事。我先申報，我絕對不在虎媽之列，因而常常被她們的行爲嚇一驚！

先說默書這件簡單事，默書分有範圍和沒有範圍的兩款，即seen及unseen dictation。虎媽甲處理有範圍的默書，是吃完晚飯，不得看電視，先由媽媽代表老師讀課文，給孩子預默一次，沒有錯字，可以休息。如果有錯字，則要再默。她的講法是，孩子記性差，像油漆一樣，要油兩遍才記得牢。如果是有範圍的背默，虎媽甲就會要求孩子自己默兩次，還要數字數，以免漏掉整個句子，因漏了就肯定不會合格。

虎媽乙處理沒有範圍的英默，讓我稱奇。孩子告訴虎媽老師的話：「因爲是學期初，第一課的課文尚未教完，明天默書就是unseen的了。」孩子以爲如此一來應該不用在晚飯後預默……哪知，虎媽乙想了兩秒，說：「那麼，我們胡亂找些東西給你預默吧！」孩子逃不過。

我自己就從來不曾要求孩子「油兩浸」式預默，也從未試過爲孩子胡亂找些文章來爲unseen dictation做準備。

默書是小事情，但是虎媽們的控制慾當然不止於此。在過去幾十年，香港的中小學生每周除了功課，還要疲於奔命地去學這個那個，大提琴、小提琴、鋼琴、豎琴、油畫、樂理、芭蕾舞，統統都要考到八級，甚至演奏級。但是不要以爲她們全是眞的想孩子們做藝術家喔。

虎媽中大部分迫孩子們學音樂藝術，只是想在親戚朋友面前說一句：「孩子很棒，考了八級，還有優等成績。」炫耀一下，許多這些學生長大後就連鋼琴也不想接近。

到了上大學選科，才是虎媽要管的大事。曾經有孩子在鋼琴演奏上有了出色的成績，想去美國某著名音樂學院修讀學位課程。做母親的就好像世界末日似的，要說服孩子改變主意，一定要修讀虎媽指定的科目。最初也是虎媽迫孩子日日練琴的，最後又不給機會孩子走音樂藝術的路。又何必呢！

盼望衆虎媽快點變成貓媽。孩子的人生，是他們的！

難越的牆

前行路上，各人各有難越的牆，成爲他們進步的障礙。她的稿齡超過四十，文字通順，內容平正。她也出過兩本文集，都是自資。沒想過暢銷，主要用來分贈親友，也給自己留個紀念。

在我有份做義務編輯的社團報上，她擁有一個專欄，另外還發表一篇散文。當所有作者都用電腦打字傳稿時，她的稿仍是寫在原稿紙上。要找義工幫她打稿。這就多了一重工夫。

也曾多次鼓勵她學習用電腦寫稿，最簡單的莫如手寫版，幾乎不用花時間去學。她也曾姑且應允，卻幾年都沒有實行。

另一位女作家，運用電腦沒有問題，參加了一個文學社團。社團裏的活動，包括開會、研討、朗誦，都以普通話進行。因爲幾乎每個人都會說會聽普通話，卻有幾個堅持說聽不懂粵語。

或許因爲她語文天分是欠缺了一點，她的普通話實在差勁。廣東人可以明白六成，外省人最多聽懂一半。

這就形成她在文學工作上的障礙。在朗誦會上她的作品要請別人幫她讀，往外地交流，她可以同往，但發表論文也要別人代讀，更無法進行討論。

最近她出版了一本很有意思的新書，一家電視台想邀請她訪問，有利宣傳。可是節目要講普通話，成爲難題。

面對前進路上的牆，是無法繞過的，只能老老實實下苦工去學習。電腦如是，普通話亦如是。

南牆集
阿　濃
https://m.facebook.com/A.Nong.cps
逢周二、六見報

在地

一次與朋友從內地趕早班飛機回港，安檢過後看時間充裕，便跑去肯德基吃早餐。兩人都點了皮蛋瘦肉粥，朋友突然問知不知道麥當勞與肯德基最大的區別是什麼？想了許久，老實回答說還眞不知，炸雞薯條、可樂漢堡，一樣的「垃圾食品」，不懂如何評判優劣。朋友翻起白眼，說誰要你比較這些。你在麥當勞有見過這麼「接地氣」的早餐嗎？

這才想起自己正吃的這碗皮蛋瘦肉粥並非平常早茶店的手筆。朋友邊吃邊侃侃而談，說麥當勞與肯德基早年間最大的分別在於前者堅持全球化，而後者着意於本地化。肯德基幾乎在各地都推出過具有當地特色的餐品，如內地有「老北京雞肉捲」和一系列粥品，香港有「家鄉雞皇飯」，而日本甚至有煎炸過的小巧飯糰。麥當勞則始終如一地「堅守」着自己的固定餐點，像是以不變應萬變。不過，朋友說這話的時候還不知麥當勞如今更名「金拱門」，遠勝當年網友將肯德基戲稱爲「開封菜」（KFC），一下「本地化」了個徹底。

飲食的「本地化」，或說「在地化」，其實是個十分普遍的現象。無論餐館怎樣聲稱地道與正宗，總也要適應當地人的口味，以打開本地市場。旁的不談，川湘菜館到了不擅食辣的北方一律麻辣減半；以甜著稱的台式飲品到了其他地方也往往從基準就偷換成了半糖；再如天津的「煎餅果子」，去年剛進入香港市場，捲裏的餡料自然不再僅限於北地簡簡單單的油炸「薄脆」。叉燒、烤鴨、棒棒雞，種類之豐富令人咋舌。就有老家在天津的朋友感慨說，新穎是新穎，只是花樣太多，反倒吃不出「煎餅果子」的家鄉味了。可見飲食的「在地」，相比起「正宗」，難免有幾分南橘北枳的意思。（上）

一勺鮮
吳　非
miyawu731@163.com
逢周二、四見報