

三叉神經痛 手術最根治

神經外科專科

李世偉醫生

作為神經外科醫生，每日都看很多病症，最常見的是腰痛及坐骨神經痛。病者的日常生活受到痛楚所困擾，但旁人往往不察覺，見他們生活如常，以為痛楚並不嚴重，正所謂「有苦自己知」。當病者的面部有痛楚的表情時，那往往已經是劇痛了！但若論痛楚程度，有一種痛症比坐骨神經痛還要痛的，那就是三叉神經痛。

「三叉神經痛」一般為原發性疼痛，病發率不及坐骨神經痛般高，但痛楚程度往往是有過之而無不及的。有時病人毫無防備就會出現一側面部疼痛，或有時反應為牙痛、額頭痛，發病時不敢飲水、吞嚥和講話，苦不可言。出現類似疼痛時，並非一定是「三叉神經痛」。若表徵是牙痛，病人應先找牙醫，看看是否牙的問題。如蛀牙治療後仍疼痛不減，那就要看看是否三叉神經痛。治療方面，可分為藥物、射頻及手術治療。藥物是多數人的首選，只要對症下藥，大部分病人的痛楚都可得到控制，但藥物的

春遊杭州

靜文

過年不在家似乎成為了這幾年都市人生活的一種潮流。我們家也不知從何時起開始慢慢地養成了春節就該一家人外出遊玩的「習慣」。今年爺爺奶奶也加入我們的自駕遊隊伍，為免路途遙遠而奔波，杭州成了我們的不二之選。因無法忍受除夕夜萬家團圓時清寂之苦，住宿方面賓館酒店之類自然不在考慮之列。精挑細選之後，帶廚房的兩居室民宿恰是剛剛好，雖在異鄉，一家人也可包餃子、看春晚、熬年兒，其樂融融。

無論新潮流如何變幻，對於父母那輩人來說，正月初一燒香祈福總是少不了的儀式。此時在杭州，去靈隱寺添一把香火自然是極好的。儘管從除夕晚上開始整個杭城便持續陰雨綿綿，但初一大早全國各地的香客仍扶老攜幼、熱情不減地把去靈隱的路堵得水泄不通。彼時靈隱，蒸騰的雨霧、燃燒的香火，帶着人們美好的祝願，不斷交織繚繞，發酵聚集，讓佛祖也喧鬧了一整天。

回想早年少不更事，對陪父母參加這樣宗教儀式感很強的活動，我總帶着一種無所事事、百無聊賴的不情願，覺得是一種無望的封建迷信。長大以後，看他們為家庭、為子女的操勞和辛酸，才慢慢感受到這儀式中間包含的親情羈絆和祈願。也許對他們來說，在佛前的一跪一拜一祈願，也是對家庭和子女更盡了一份心力吧。

初二的杭州難得放晴一天，一家人遊走蘇堤，乘船至湖中心觀三潭印月。艷陽高照，自是碧波蕩漾，遊人如織。我媽暈車暈船，聽要坐手搖船遊西湖，自是懼怕不已，在一家人的百般勸說之下吃了暈船藥才勉強同意上船。不料想西湖船工技藝了得，口才更是了得。平穩行船之餘，把雷峰塔倒掉的悽慘身世，中秋夜三潭倒映三十三個月亮的浪漫傳說，講解得玄乎其玄，妙乎奇妙，神乎其神。

工作後就開始自己為一日三餐做規劃和打算，超市裏常常設有陳列着各式海鮮的櫃檯，我卻很少動念去購買什麼，反而持續地想念家鄉的魚。少年時代的印跡大概就是會這樣如影隨形吧，不管漂泊多久，走得多遠，口味始終會被這烙印在骨肉裏的印跡所影響。

我的家鄉在內陸，但卻有數不清的溪流，河水和池塘，也自然就有豐富的水產資源。父親在長江邊長大，最認得魚，也最擅長燒魚。集市上有時候能看到兩腿帶着河泥的農民，他們面色黝黑，牙齒發黃，笑容是靦腆的，他們的面前多攤着一塊編織袋，上面散放着我聽都沒聽過的各種魚，父親全都認得，在我年少的時候，他總會興致勃勃地一一告訴我，這種魚怎麼

燒，那種魚怎麼燒。

魚頭湯是父親的拿手菜之一。買回來的新鮮的鰱魚，大塊剝開，油鍋熟後放點花椒薑片之類，再噴點料酒和醋，加水燉煮，放點胡椒粉和香菜，很快就得到一鍋奶白色，香氣誘人的湯。魚頭煮得似爛非爛，白得透明。用勺子小心地舀起一點，熱辣辣，顫巍巍，半透明，入口滑潤。在舌尖打個轉兒，鮮得站不住，飛快滾落肚，額頭上滿足得冒出汗來。兒時我拒絕吃這種東西，因為魚頭的形狀很猙獰，肥膏的口感也覺得怪異，只願意吃點木渣渣的魚肉。長大了，漸漸能夠欣賞魚頭的軟嫩肥腴。父親燒魚頭湯，從來不放豆腐，說是不會被沖淡滋味。他不會做什麼麻辣魚

《大世界》的幽默荒誕

陳劍梅



早前我慕名而去看了劉健的《大世界》，難得遇上一部中國動畫長片實力之作。《大世界》入圍歐洲三大影展的主要競賽單元，聲名遠播柏林、康城和威尼斯的國際影展。他自編自導，動畫片長七十五分鐘，自己一人耗時三年多，把動畫片的每一張圖都親手畫出來。他不負衆望，其作品榮獲第五十四屆台灣電影金馬獎「最佳動畫長片」。

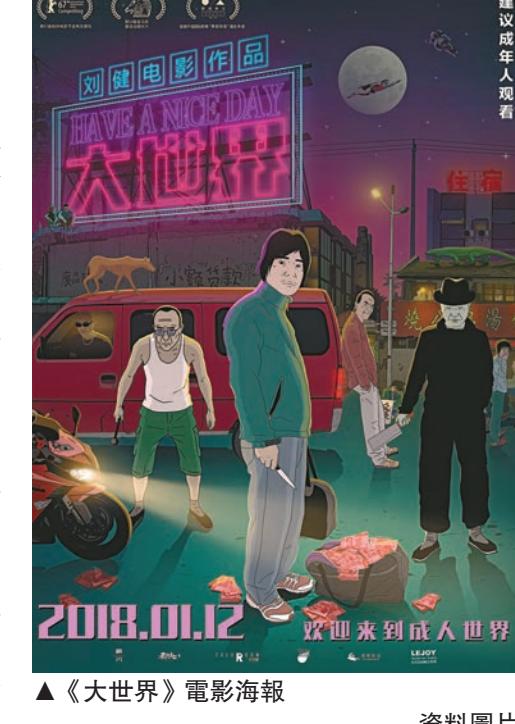
電影的故事主線很簡單，描述工人小張如何不畏艱難，鋌而走險，為了幫助整容失敗的未婚妻重建信心而搶劫了一百萬。一個非常簡單的主線，卻發展出千絲萬縷的黑色幽默故事，人物關係變得愈來愈複雜。互相並不認識的人，最後都糾纏在一起，並且互相追逐和相殘。他們包括黑幫大佬、職業殺手、流氓、小張女友的鄰居、醉心科學發明的劫犯等。他們本來各不相干，最後都因為這區區一百萬元之數，便互相廝殺。《大世界》的成功被扣連到塔倫天奴的《危險人物》(Pulp Fiction)之上，

劇力萬鈞，不枉美國電影網站Indiewire讚譽一場。

《危險人物》是美式的新黑色電影(Neo-noir)，而《大世界》是黑色幽默(Dark Comedy)，在電影世界中各領風騷。後者要人看哭了卻會笑；看得嘻嘻哈哈了卻會落淚。除了黑色幽默，《大世界》還有溫柔敦厚的哲理價值。

劉健說：「我盡力做一部好看的電影，有層層遞進的情節、有幽默荒誕的事件、有充滿爆發力的人物、有深刻寬厚的背景。」電影的「深刻寬厚」就是導演對善惡的看法。他說：「善不一定有善報，善才顯得更加珍貴；而惡不一定有惡報，惡才顯得更加惡。」我感覺電影到了中段，殺手不殺反而被害，在情節上顯得「寬厚」。

小張女友的鄰居爲了得到小張所劫去的一百萬而來到他下榻的旅館房間中，不料竟然中伏。在殺手動殺機一刻，動了仁心。在不殺的一念之間，他反而被刺了，而且傷重。他的一念之仁顯得「珍貴」，因爲善者沒有善報，行善的結果反而把英雄帶上末路。



▲《大世界》電影海報

資料圖片

呂壽琨——抽象·尋禪

鄧海超



「我不是因為知道有抽象派，然後就去寫抽象。我本於中國畫道精神，求個人絕對自由的表現。」

——呂壽琨

在近代中國畫壇上，香港水墨畫家呂壽琨（一九一九—一九七五）是一位舉足輕重人物，他在革新國畫方面起着重大貢獻，啓動「香港新水墨畫運動」，並培育了一批日後活躍於香港藝壇新水墨畫家的先導者，將中國水墨畫帶向新層次，其在畫史上的定位，應該得到重新確認。

當我們對其畢生創作歷程和作品細加研究，便會發覺他雖然力倡新水墨畫，但對傳統探索從未間斷，也在來港後受到香港山水風景的感染，以「外師造化、中得心源」的理念創作了大量寫生山水，以至後來轉向半抽象、抽象而創立獨樹一幟的「禪畫」繪畫新風。他畢生的藝術道路可說是「傳統」、「寫生」、「抽象·禪畫」三軌並行，締造了「香港新水墨」新貌，比對大陸和台灣水墨畫的發展，更居風氣之先。

呂壽琨生於廣州，父親是知名畫家呂燦銘（一八九二—一九六三）。自幼得其薰陶，亦與多位傳統畫家如趙浩公（一八八一—一九四六）、盧振寰（一八八七—一九七九）、黃般若（一九〇一—一九六八）等交遊，從而得窺傳統堂奧和有機會觀摩古代諸家畫蹟。他對歷代名家的筆墨技巧有深刻認識和掌握，如香港藝術館藏「東昇圖」（一九四八），深得宋代畫院工筆重彩禽鳥動物畫的精髓，並附呂氏長題，揭載其對國畫創作、臨摹和與畫家往還的體驗，極具研究價值。該館藏的另一幅「山水卷」（一九七三）是呂氏逝世前二年所作的傳統山水精作。畫卷中山巒大江鋪排有度，樹石皴寫筆墨嚴謹，深得古代傳統山水三昧和他對各家風格的糅合融會。畫末題跋中呂氏敘述其對國畫意境的深入了解：「肇自然之性，成造化之功



▲呂壽琨，攝於香港現代文學美術協會「香港藝術節聯展」，一九六〇年

作者供圖

。此吾國性靈心畫，與西方視覺眼畫不同原理之基本。教者明道解惑，學者知其所止。畫者功同造化，明理歸真，畫道同行。」反映呂氏不但能不受傳統所囿，認知和強調「傳統是不斷創造、貫串而成的」；而「學習技法和使用技法，必須注意原則就是『法由理生、習法明理』，能知其法，即可立我一畫之法。」

呂壽琨移居香港後，醉心於香江秀麗的山水風景和城市景觀，在寫生、寫實基礎上，以精湛筆墨技法描繪了不少香港山水、風景畫作，包括多幅以維多利亞港景觀爲題材的精作，如「香江夜」（約一九六一）以水墨渲染城市暮色，並以淺絳設色點染華燈初上的情景，已具抽象化的現代精神。五十年代他開始「半抽象」的創作，以簡略的水墨造型和抽象化符記象徵香港獨有的「木屋」及「帆船」。香港藝術館藏的一幅「普照」（一九五八）以雄渾率放的筆觸呈示抽象化畫面，畫幅中央以硃砂染畫放射式的意象，有如在頓悟中靈光閃爍，反映其後糅合道釋哲理，獨創「禪畫」的端倪。

呂壽琨最具獨創面目和取得卓越成就是在六十年代初期已經出現的「禪畫」。他對儒、釋、道三家學說了解殊深，將儒家的「中庸之道」、道家的「無爲自



▲呂壽琨「香江夜」（一九六一），水墨設色紙本，43×95厘米

作者供圖



▲呂壽琨「禪畫」（一九六九），水墨設色紙本，149.5×81厘米



▲呂壽琨「紅」（一九七〇），水墨設色紙本，57.5×31厘米

作者供圖

家鄉的魚

林玲

頭，剁椒魚頭，幾十年如一日，只會安分守己地守着一鍋白湯。每次從外地回家，父親一定燒魚頭湯給我吃。我毫不客氣據案大嚼，他就笑咪咪在旁邊看——他平日裏也是很喜歡喝魚頭湯的，但我回來，他就只喜歡看我喝湯了。

小時候，父親還經常燒「戈魚」。戈魚的學名叫黃鱲魚，黃蠻丁，是一種頭扁身圓，渾身長刺的魚。它的刺好像戈矛一般，尖銳無比，又非常硬，很容易戳傷人。家裏買了魚，我都要蹲在盆前摸一摸，唯獨戈魚讓我望而卻步。至今仍記得父親收拾魚，好幾次被刺破了手，流出血來。戈魚皮色黃黑，有如蛇類，燒出來品相不好，但口感甜潤鮮美，而且因爲只有一根

脊椎骨，吃起來方便得很。祖母說，從前家裏做飯，經常把戈魚短暫醃製之後，倒插到米飯鉢裏一起蒸了。米飯熟透，拽着魚尾巴一拔，一根大刺就拔了出來，飯裏剩下的是整條整條的魚肉。如果用糯米飯蒸，就更好吃了。

過春節的時候，漁民捕來大青魚，就到了醃魚的時節了。青魚體型龐大，長到一米多也不稀奇，體重可達好幾十斤。魚一般是小了肉質才細嫩，這麼大的青魚，可想而知是多麼粗礪。祖母在世的時候，冬天都要醃上幾條。買來青魚，放在木槧盆裏，用搓衣板架起來，一板一眼地剖開魚腹，抹上大量的香料，再用木棍撐開魚腹，掛起來風乾。青魚體積龐大，處

理起來非常費事，所以有時候就買些小的魚，無非是草魚、鯧魚、鯉魚之類。醃的魚到了時候，蒸出來是半透明的，魚肉絲絲分明，或者變成一瓣一瓣的，桃花一樣漸變的顏色，刺也軟了。再等到晚春初夏的時節，還會微微滲出油脂。魚肉和醃料中的酒在漫長的時間中漸漸融合，不分彼此。魚還在蒸鍋中的時候，滿室就飄起中人欲醉的酒香。

家人燒的魚，魚固然是俯拾皆是的品種，例如鯽魚，配料選的也都是田間地頭菜市場常見的食材，比如青蒜。青蒜即蒜苗，還沒結蒜籽，便宜得不值得一說。燒魚的方法也再簡單不過，可燒出的魚就是湯汁豐美，魚肉細嫩。少年時，我們吃了魚，還要把湯都舀起來拌米飯。

如今想來，竟也不知是想家了，還是想魚了，又或者，應該說是想念少年時家鄉裏家人燒製的魚了。



飲食男女

工作後就開始自己為一日三餐做規劃和打算，超市裏常常設有陳列着各式海鮮的櫃檯，我卻很少動念去購買什麼，反而持續地想念家鄉的魚。少年時代的印跡大概就是會這樣如影隨形吧，不管漂泊多久，走得多遠，口味始終會被這烙印在骨肉裏的印跡所影響。

我的家鄉在內陸，但卻有數不清的溪流，河水和池塘，也自然就有豐富的水產資源。父親在長江邊長大，最認得魚，也最擅長燒魚。集市上有時候能看到兩腿帶着河泥的農民，他們面色黝黑，牙齒發黃，笑容是靨腆的，他們的面前多攤着一塊編織袋，上面散放着我聽都沒聽過的各種魚，父親全都認得，在我年少的時候，他總會興致勃勃地一一告訴我，這種魚怎麼

燒，那種魚怎麼燒。

魚頭湯是父親的拿手菜之一。買回來的新鮮的鰱魚，大塊剝開，油鍋熟後放點花椒薑片之類，再噴點料酒和醋，加水燉煮，放點胡椒粉和香菜，很快就得到一鍋奶白色，香氣誘人的湯。魚頭煮得似爛非爛，白得透明。用勺子小心地舀起一點，熱辣辣，顫巍巍，半透明，入口滑潤。在舌尖打個轉兒，鮮得站不住，飛快滾落肚，額頭上滿足得冒出汗來。兒時我拒絕吃這種東西，因為魚頭的形狀很猙獰，肥膏的口感也覺得怪異，只願意吃點木渣渣的魚肉。長大了，漸漸能夠欣賞魚頭的軟嫩肥腴。父親燒魚頭湯，從來不放豆腐，說是不會被沖淡滋味。他不會做什麼麻辣魚