

太快，會變慢

看完《楚留香》，對古龍意猶未盡，找來一九七六年《陸小鳳》，劉松仁飾演。《楚留香》是一九八五年的作品，今次看更舊的《陸小鳳》，感覺截然不同。

片頭是紅底白字的「陸小鳳」三個字，穿插不同字體的「陸小鳳」字。沒有片段、沒有角色樣貌。這樣的片頭設計，難容於現代社會，但以當時的製作衡量，不同字體的「陸小鳳」字，呼應了作為小說的原著，把武俠小說改編的味道烘托出來，再加上鄭少秋激昂的主題曲：「情與義，值千金……」正牌的聲音，不會讓你想到周星馳的電影《食神》，陸小鳳就是陸小鳳。

劇情，是古龍小說的重現，一字一句，化為影像。不像現今無論是香港還是內地的改編，不是改結局，就是壓根兒拿着武俠小說的人名再創作。劇中有頗多踢爛門、踢爆窗、掃怡、倒酒的場面，演員們都豁出去地踢，一脚踢不穿就踢多腳——很明顯，因為經費的關係，東西只可以爛一次，演員們打醒十二分精神，一場過，沒有NG。精湛的演技，就在簡陋的

場景中磨煉出來。

節奏，慢得出奇。從一九七六年至一九八五年，從《陸小鳳》到《楚留香》，九年間，香港經濟起飛，生活節奏急速得連電視的節奏也加快了不少。（現在回想，一九八三年的《射鵰英雄傳》已是快節奏的了。）以現代人的心情看《陸小鳳》，除了「悶」字，沒有第二個字可以形容得更貼切。鏡頭可以影着一朵梅花，由遠而近，十秒；演員說完對白，又用一秒看着他慢步離開；對白與對白之間，有至少三秒的停頓位。不過，換一個角度，慢，不就溢出了戲味嗎？定格的梅花，想我們進入場景，成為當中的一部分；十秒的慢步，要讓我感受主角的心情；對白與對白之間的停頓，是要我們咀嚼古龍精心籌練的精警對白。

現代生活節奏太快，快得沒有思考的空間，很多事情都不經意地上不了心。不是善忘，是根本沒機會讓我們把資料傳進大腦。《陸小鳳》，讓我們停下來，想一想，太快，是否就會變得太慢？

風陵夜話

耶生

yeahstudio55555@gmail.com

逢周二、三、五、六見報

爲袍所累

宋代郭彖的筆記《睽車志》卷六載：

劉先生，河朔地方人，六十來歲，居住在衡山的紫蓋峰下。他每天拖着竹籃，在各個寺廟裏跑來跑去，很仔細地清掃神像上的灰塵。有一富人看到老劉這樣的行為，極讚賞，於是就送了他一件精緻的衲袍。劉非常高興地接受了。

過了不少日子，富人又碰到劉，只見劉仍然穿着破舊的粗布黑衣服，問他爲什麼不穿袍？劉答：我差一點被您的好心所牽累啊。我是到哪睡哪，廟庵裏有門也不關。自從得了您的袍之後，不穿在身上出門，心裏就記掛着，怕人偷，於是去買了一把鎖。如果穿在身上出門，夜晚睡覺時，又要將門緊緊關上，還是怕被偷。我是穿也不好，不穿也不好，心裏總有個東西擋着。今天我穿着袍到街上來，忽然明白，我這些天不開心，都是因爲這件袍啊。剛碰到一熟人和我聊天，我就將袍送他了。送掉後，我的心立即坦然。謝謝您的好意，但我真是差一點被您的袍所累啊！

劉先生依舊過着他無袍的快活日

子。

這裏，作家的用意其實很明顯，袍只是一個比喻，它是外物的一種，是牽累我們内心良好而誘人的物質代表。在我們的日常生活中，此袍可以借代成：金、銀、珠、寶、酒、色、名、利，等等，有形的、無形的，幾乎可以囊括。李白灑脫，只想喝盡天下美酒，那他也是千方百計，爲自己創造喝到美酒的理由和機會，聽說哪裏有美酒而不能得時，還要耿耿於懷。

即便，這些東西你已經統統放下，心裏只想着不要財物，不要名利，然而，心裏老惦記着某樣東西，也是一種牽掛，還沒有真正放下。因此，爲任何一物所累，都不會快活。

這些道理一般人都懂，難在像劉先生那樣，毅然決然放下袍子。劉先生，真不普通，大智！

筆記新說

陸布衣

1164334351@qq.com

逢周二、四、六見報

芝士這種起源於西方的食物如今在東方人眼裏已越來越不陌生，本港的精品超市「citysuper」還特意闢有芝士專區，琳琅滿目可供吃貨們飽足口福。但對多數食客而言，想在如此花樣繁複裏挑一款心水，還真不是件輕鬆事。筆者建議大家不妨從軟芝士開始嘗起。

拿超市常見的芝士舉例，大致都可分爲四種：軟芝士（soft）、半軟芝士（semi-soft）、半硬芝士（semi-hard）和硬芝士（hard）。其中以前兩類更符合亞洲人口味，氣味平衡又富含奶香，吃起來不會難以適應，更重要的是早已滲透進了我們的生活，也許，你早就在餐桌上同它們打過交道了。

馬蘇里拉芝士（Mozzarella Cheese）就是最具代表性的一位。作爲披薩的點睛之筆，那香濃濃吃一口就停不下來的拉絲可全是它的功勞，只不過平日裏化身根根細條，低調地隱藏在貨架角落。新鮮的馬蘇里拉芝士外形大不一樣，一顆顆圓滾滾的小白球，乍看去就像一個個水波蛋。意大利菜中最經典的是配合切片番茄、澆上黑醋做沙拉，許多美國人更豪放，乾脆手拿小圓球一點一點揪着吃。味道比想像中清淡很多，咀嚼時能感受到它內部層層疊疊的纖維結構，並不是入口即化的creamy型。

在半軟芝士的世界裏，布里奶酪（Brie）可以說是國王般的存在。它最初是典型的法國芝士，現在享譽世界各地，幾乎到處都有生產。矮矮的一個圓柱形，外面有一層硬皮，切開之後即可感受到柔軟的質地，堪比定格的熔岩蛋糕。難得的是，布里奶酪中沒有其他軟奶酪常帶的臭味，反而是濃縮奶香中有一絲的甘甜。既可單獨吃，也適合塗抹在麵包上稍微烘烤，本港星巴克最流行的牛角包用的內餡就是布里，口感細膩回味悠長，配一杯咖啡，堪稱開啓美好一天的最佳選擇。

食色

判答

panda5171@163.com

逢周二、四、六見報

芝士這種起源於西方的食物如今在東方人眼裏已越來越不陌生，本港的精品超市「citysuper」還特意闢有芝士專區，琳琅滿目可供吃貨們飽足口福。但對多數食客而言，想在如此花樣繁複裏挑一款心水，還真不是件輕鬆事。筆者建議大家不妨從軟芝士開始嘗起。

拿超市常見的芝士舉例，大致都可分爲四種：軟芝士（soft）、半軟芝士（semi-soft）、半硬芝士（semi-hard）和硬芝士（hard）。其中以前兩類更符合亞洲人口味，氣味平衡又富含奶香，吃起來不會難以適應，更重要的是早已滲透進了我們的生活，也許，你早就在餐桌上同它們打過交道了。

馬蘇里拉芝士（Mozzarella Cheese）就是最具代表性的一位。作爲披薩的點睛之筆，那香濃濃吃一口就停不下來的拉絲可全是它的功勞，只不過平日裏化身根根細條，低調地隱藏在貨架角落。新鮮的馬蘇里拉芝士外形大不一樣，一顆顆圓滾滾的小白球，乍看去就像一個個水波蛋。意大利菜中最經典的是配合切片番茄、澆上黑醋做沙拉，許多美國人更豪放，乾脆手拿小圓球一點一點揪着吃。味道比想像中清淡很多，咀嚼時能感受到它內部層層疊疊的纖維結構，並不是入口即化的creamy型。

在半軟芝士的世界裏，布里奶酪（Brie）可以說是國王般的存在。它最初是典型的法國芝士，現在享譽世界各地，幾乎到處都有生產。矮矮的一個圓柱形，外面有一層硬皮，切開之後即可感受到柔軟的質地，堪比定格的熔岩蛋糕。難得的是，布里奶酪中沒有其他軟奶酪常帶的臭味，反而是濃縮奶香中有一絲的甘甜。既可單獨吃，也適合塗抹在麵包上稍微烘烤，本港星巴克最流行的牛角包用的內餡就是布里，口感細膩回味悠長，配一杯咖啡，堪稱開啓美好一天的最佳選擇。

芝士這種起源於西方的食物如今在東方人眼裏已越來越不陌生，本港的精品超市「citysuper」還特意闢有芝士專區，琳琅滿目可供吃貨們飽足口福。但對多數食客而言，想在如此花樣繁複裏挑一款心水，還真不是件輕鬆事。筆者建議大家不妨從軟芝士開始嘗起。

拿超市常見的芝士舉例，大致都可分爲四種：軟芝士（soft）、半軟芝士（semi-soft）、半硬芝士（semi-hard）和硬芝士（hard）。其中以前兩類更符合亞洲人口味，氣味平衡又富含奶香，吃起來不會難以適應，更重要的是