



## 燈下集

女人間的友誼特殊嗎？怎麼能交到新朋友，我們又到底需要幾個朋友？該為朋友提供忠告嗎？怎麼應對朋友的拒絕和背叛？為什麼女人特別容易記仇？美國資深心理分析師、粉絲無數的《今日心理學》博客作者巴實（Diane Barth）的專著《我理解你的感受》（I Know How You Feel）就是要揭示「友誼為女人帶來的歡樂和心碎」。巴實從業多年，專門研究女性友誼的課題，此書歸納了她歷年來與無數女性接觸、交流、訪談的結果，回答了包括本文開頭所列的很多常見問題。

在大部分美國民眾心中，女人間的友誼與男人間的截然不同。女性朋友可以互相傾訴衷腸，交流深層的情感和思想。男性朋友在一起則更關注如何解決實際問題。女人在描述她們最要好的女性朋友時，也慣用「理解、支持、信任、聯繫、溫暖、感同身受」等辭彙。那麼事實究竟如何呢？小說、電視、電影、社交媒體常描述女人「一見鍾情」

## 女人的友誼

馮進

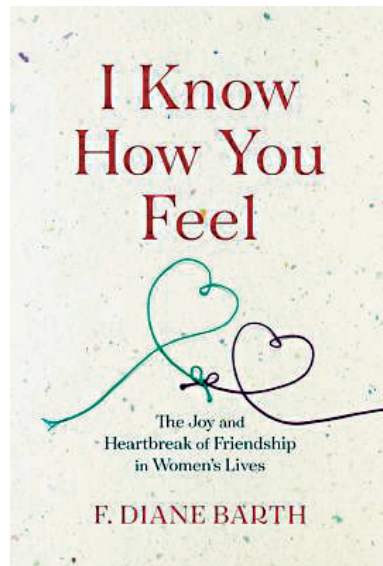
，立馬成為彼此的知音。實際上，此類「天作之合」通常只在年輕時發生，那時我們情感開放，容易信賴他人，隨着年齡增長這種情況越來越少見。心理學家將兩個朋友形影不離，志向、興趣、口味高度一致稱為「雙胞胎效應」（twinning），這是人們心理成長中必不可少的環節。年少時找到與自己思想、情感、態度相似的朋友能肯定個人身份，帶來安全感。隨着年齡增長，生活變化，兩人將漸行漸遠。「雙胞胎朋友」關係的終結會帶來失望，但能幫助我們最終成長為獨立的個體。

的確，友誼在人生的不同階段各有不同的形態。二十多歲時我們尋找可以一起消磨時光的玩伴。年過而立，成家立業之際，工作中結識的朋友與校園裏的朋友大不一樣，因為大家都有事業、家庭的實際考慮。隨着年歲漸長，我們對友誼的定義也更為寬泛，

樂意結識更多來自不同文化、不同背景的朋友，年齡差異不再成為友誼的阻力，但真正好友的數量也會逐年遞減。

這些老生常談的研究結論並不能涵蓋女性友誼的各種複雜之處。此書的一大看點是為女性間的微妙關係提供了合理解釋。比如，比起男性，女性更多迴避、隱瞞相互之間的競爭。哪怕在戀愛關係中表現較為大膽，很多女人對自己的外表、工作成就卻過於自謙，不願在女朋友面前暴露自豪得意的心情。作者認為，這是因為傳統的期待是女性要合作，不該競爭，不能因自誇而傷害他人的自尊。

另外，女性一旦翻臉，很難放下心結，輕裝前行，而會「記仇一輩子」。有些科學家認為這是進化的餘韻。史前社會男人負責狩獵，必須精誠合作，相互依靠，共同對抗自然，所以容易冰釋前嫌。女人則負責看家



資料圖片

，照顧孩子和老人，她們必須時刻保持高度警惕，不能輕易原諒冒犯過她們的人。此說是否有理姑且不論，但心理學家發現，記仇者通常自認為是無辜受害的弱者。這種自我定位讓她們獲得道德上的優越感，也能獲得他人同情。有些人說話特別傷人，可能正因

## 茶養出來的悠閒（之一）

李憶君

來到成都，怎能不去坐坐茶館，喝喝茶呢？

說到茶館，寬窄巷裏的茶館早已失去它昔日的那種味道了。可是我們很幸運，下榻的賓館過一條馬路，步行不到十分鐘就來到人民公園了。而被譽為「全國歷史最悠久茶館之一」的鶴鳴茶社就在公園裏面。

在成都，相信沒有幾個人是不知道鶴鳴茶社的。在今天，它不僅是成都老茶館的代表，也是保留成都茶文化最原汁原味的茶館。

走進鶴鳴茶社，首先看到的是人，很多很多人，不，應該說是很多很多茶客。

鶴鳴茶社是由一棟古色古香的兩層樓建築、一個露天庭院、和沿湖的長廊所組成。而我們看到的幾乎所有的茶客都選擇露天而坐，坐在濃濃的綠蔭底下。由於那些石桌和竹椅都是隨意凌亂擺放的，故而茶客也都坐得很隨意，乍看之下，有點凌亂的感覺。

我們臨水而坐，旁邊是長廊，頭頂是參天大樹的枝繁葉茂，前面是碧綠的湖水。我們各自點一杯茶，我點的是竹葉青。茶杯是有蓋的茶碗，還有一大瓶熱水。給我們上茶的阿姨說這是為了方便添水，隨便你們愛坐到幾時就幾時。我輕輕地揭開茶碗的蓋子，一縷清香緩緩升上來，但見翡翠般的茶葉一根根地豎立在清澈的茶湯裏。陽光淡淡，茶碗裏倒映着頭頂上微微晃動的樹影。人聲伴着蟬鳴和鳥的啾啾，卻覺得十分恬靜。這就奇怪了，這裏明明是市井之地，怎麼心裏的感覺竟是如此地恬靜與舒泰呢？

我忽然想起香港作家董橋來，他曾在一篇文章裏說：一個不會懷舊的社會注定沉悶、墜落。沒有文化鄉愁的心井注定是一口枯井。經濟起飛科技發達縱然不是皇帝的新衣，到底只能禦寒。「天寒翠袖薄，日暮倚修竹」的境界還是應該試試去領會的。

是的，應該去領會。

來到成都，我最先發現的是，這裏的人都是不緊不忙的一派悠然。這不就是「天寒翠袖薄，日暮倚修竹」境界嗎？而境界又是什麼？不就是舒泰嗎。只要是心境恬靜，自然就會感覺舒泰——這其實是成都人過日子的方法，也是他們的人生哲學，更是成都這個地方特有的味道。

成都人不一定都有懷舊的情懷，但是他們的日子真的一點也不沉悶。他們的文化鄉愁是一盞碗的茶，天天喝，時刻不停，喝到只剩下茶葉時再沖水，立刻把碗蓋蓋上保溫。他們從小就這樣喝茶，是在茶湯裏泡養大的。心井裏也自當水波蕩漾，蕩起的還是無數茶的漣漪呢。試想想，這樣的心井，又怎麼可能是一口枯井？

## 搭檔

姚文冬

她是紅得發紫的名角，舞台上的大青衣；他是當紅小生，扮相儒雅俊秀。兩個人搭檔，可謂珠聯璧合、美妙絕倫。他們的名字總是連在一起，佔據着女一號、男一號的位置。他們在舞台上如影隨形，也經常雙雙出現在媒體的鏡頭前、熒屏裏的晚會上。

他倆演《白蛇傳》。白娘子在西湖巧遇許仙，雨中同船共渡，白娘子芳心暗許，許仙亦初解風情。那唱詞美如詩，行腔舒展似行雲流水，煞是美哉——那一刻，微雨打濕西湖，涼風輕拂細柳，兩顆相愛的心輕輕碰撞，好比一幅江南的水粉畫配上了音樂。看他們的戲，能使人想起初戀。

難免會被戲迷誤認為是一對夫妻，倒真有不知底細的戲迷，想當然地認為他們就是夫妻，並心懷祝福；若不是夫妻，如何能躲避得了曖昧呢？但是，任由猜測、臆想，就是沒有一點點的離開。

那天，看了他們的一場鬧怨戲，我好像解開了這個謎，或者，也更迷惑了。

那是一齣鬧怨戲。獨守閨房的妻子夢見沙場歸來的丈夫，夢中纏綿。我坐在前排，彷彿發現驚天的秘密——她的眼神，居然是空洞的，看不出對久別丈夫的思念和憐愛，根本就是在「演戲」，她只是沉浸在自己的演唱中，有着不易察覺的敷衍。本是眉目傳情的戲，很黏才對勁啊？有的演員，會把這樣的戲演得很風騷，眼神會勾人。但她沒有，即使面對面、目對目，她的眼神卻總在飄移。

最後一句，雖然她也「幽怨」地看了他一眼，唱罷，眼神就迅速地游離了，然後，低頭垂目。按劇情安排，此時她應該是賭氣的，賭氣丈夫「一去無音訊」，但她一點不像，倒像是解脫了。

散戲後，我去採訪她。問到這些疑問，唱完最後一句，心裏想的是什麼？她先是怔了一怔，很快就明白了我的意思，笑笑說：「哦，當時想的是，終於唱完了，可以不看眼前這個男人了。」



## 人生在線

酒菜吃到差不多的時候，又上來一盤魚。

這酒樓最好的就是清蒸石斑，兩條石斑選得恰到好處，不太大也不見小，每條約十二兩左右。席上即有外省朋友問，要一條大的不就好嗎，為什麼要兩條？坐在旁邊的朋友答，香港人吃海鮮就是講究這些，大的不吃，小的不吃，吃不大不小，就是吃魚的學問。

清蒸游水斑看似簡單、去鱗，開肚，放在熱水鏊上蒸熟，倒去碟上的水，撒上蔥花和薑絲，把生油煮滾，澆在魚的身上，然後加生抽，家家海鮮酒家都是這個烹調法。骨節眼就在醬油「生抽」身上，市上有現成的蒸魚生抽，還不算好，自己加一點砂糖調校效果更妙。大師傅講究的是火路掌握，魚肉剛離骨恰到好處，能否稱得上大師傅，功夫出在細節的地方。

座中蘇浙朋友懷念他家鄉的醋溜魚，杭州西湖樓外樓做的醋溜魚，沒有一家比它做的更好，香港有一家做高檔食家的蘇浙菜館，總覺欠一點什麼。到杭州不上樓外樓，上樓外樓不吃醋溜魚，像到北京不吃烤鴨，吃烤鴨不上全聚德，到關外不吃烤羊肉。

祖籍惠州客家老朋友馬上搖頭，說他那年上樓外樓吃過了，還是不如香港海鮮，西湖如擺一味港式清蒸石斑，一味醋溜魚，任他選擇，他會對醋溜魚說聲請了。

老張四川人，來香港搖了幾十年筆桿，廣東話半鹹半淡，保持四川麻辣習慣，不吃魚，羅乎雖廣西人，也是不吃魚的。四川大哥說有一年與商界朋友到樓外樓，點了醋溜魚，這位香港生意人稱讚做得嫩滑。

潮州朋友頗為欣賞家鄉的白水煮魚，還有凍吃的「大眼雞」。他認為單以蒸魚來說，香港和廣州師傅一流。

我說吉林松花江的白魚清湯味清味，很有特色。

諸友提議舉辦一次吃魚辯論會，相信絕無冷場，永遠沒有共識，中國之大，物產豐盛，各地都有自己好的東西。

上酒樓吃飯，若專為吃海鮮，總帶點戒心，怕的是貨不對辦，千元一條游水東星斑，侍應拿到你面前，讓你親自過目，活生生，跳蹦蹦，為的證明幾分鐘前還在池裏游水，剛撈起



## 香港隨筆

酒菜吃到差不多的時候，又上來一盤魚。這酒樓最好的就是清蒸石斑，兩條石斑選得恰到好處，不太大也不見小，每條約十二兩左右。席上即有外省朋友問，要一條大的不就好嗎，為什麼要兩條？坐在旁邊的朋友答，香港人吃海鮮就是講究這些，大的不吃，小的不吃，吃不大不小，就是吃魚的學問。

清蒸游水斑看似簡單、去鱗，開肚，放在熱水鏊上蒸熟，倒去碟上的水，撒上蔥花和薑絲，把生油煮滾，澆在魚的身上，然後加生抽，家家海鮮酒家都是這個烹調法。骨節眼就在醬油「生抽」身上，市上有現成的蒸魚生抽，還不算好，自己加一點砂糖調校效果更妙。大師傅講究的是火路掌握，魚肉剛離骨恰到好處，能否稱得上大師傅，功夫出在細節的地方。

座中蘇浙朋友懷念他家鄉的醋溜魚，杭州西湖樓外樓做的醋溜魚，沒有一家比它做的更好，香港有一家做高檔食家的蘇浙菜館，總覺欠一點什麼。到杭州不上樓外樓，上樓外樓不吃醋溜魚，像到北京不吃烤鴨，吃烤鴨不上全聚德，到關外不吃烤羊肉。

祖籍惠州客家老朋友馬上搖頭，說他那年上樓外樓吃過了，還是不如香港海鮮，西湖如擺一味港式清蒸石斑，一味醋溜魚，任他選擇，他會對醋溜魚說聲請了。

老張四川人，來香港搖了幾十年筆桿，廣東話半鹹半淡，保持四川麻辣習慣，不吃魚，羅乎雖廣西人，也是不吃魚的。四川大哥說有一年與商界朋友到樓外樓，點了醋溜魚，這位香港生意人稱讚做得嫩滑。

潮州朋友頗為欣賞家鄉的白水煮魚，還有凍吃的「大眼雞」。他認為單以蒸魚來說，香港和廣州師傅一流。

我說吉林松花江的白魚清湯味清味，很有特色。

諸友提議舉辦一次吃魚辯論會，相信絕無冷場，永遠沒有共識，中國之大，物產豐盛，各地都有自己好的東西。

上酒樓吃飯，若專為吃海鮮，總帶點戒心，怕的是貨不對辦，千元一條游水東星斑，侍應拿到你面前，讓你親自過目，活生生，跳蹦蹦，為的證明幾分鐘前還在池裏游水，剛撈起

## 海鮮枱上的魚話

張茅



▲港人對煮魚和吃魚有學問 資料圖片

來的，漁網還在水滴滴的，不會有假。

偏偏就是假，端上枱的不是原先過日時跳蹦蹦的這條魚，已經偷偷換上另一條了，放在餐枱給客人不是活的，也許反白肚沉在魚池底將要昏死的，也許早放在冰櫃冷藏晚市拿出來，價錢相差兩三倍。這種不良經商手法，叫「狸貓換太子」，粵劇的戲目。有人做出偷天換日的事俗說「狸貓換太子」。

遇上這情形可以破解嗎？可以。怎樣破解？下面的辦法，是一位相熟的入廚幾十年的老廚師授給我，怎樣分辨游水魚、死魚和雪魚。他帶點得意的神色說，學會了沒有人騙得你。試看吧。鑒別方法是這樣的：

一條魚從魚池撈起，石斑或什麼的都一樣，蒸熟以後牠的形狀必會出現明顯變化。先看魚頭，看魚頭先看魚眼，你會看到白色的眼珠十分明顯的凸起，水晶膜發脹，魚臉的兩邊臉珠（頰）那塊肉稍稍露出魚皮外。

為她們感覺自尊受傷，地位危險，所以通過反擊甚至主動出擊來自我保護。她們的怒火掩蓋了更深層的心理問題。

我最欣賞的是作者並未將女性的友誼理想化，而是有一說一。如，當順利解決矛盾屬於不可能完成的任務時，對問題避而不談反而是保全友誼的最好選擇。炒冷飯無濟於事，反而會火上澆油。只要記得鬧矛盾的朋友都是好人，但好人有時也會做錯事。還有，如果覺得朋友在個人關係方面犯了大錯，也不一定非得忠告對方。先要耐心傾聽，理解對方的想法，其次要仔細反思自己的建議有何新意，對方是不是早就聽膩，對解決問題有沒有好處。有時妄議朋友的個人選擇會適得其反。

女人間的友誼究竟該如何定義？作者說，女人通過交流「雞毛蒜皮」建立情感的紐帶。不要等到重大事件才開口，關注朋友的生活瑣細正是女人表達關愛的最好方式。有了這樣的交流，生活變得更簡單、更深刻、也更豐富。好朋友，就是她的人生故事能引發你的興趣，也對你的人生故事感興趣的那個人。

再看魚肚兩邊有兩頁短翅，挺直向上豎起，像士兵見禮的樣子，廚師有時候打趣說，魚會敬禮的，向你敬禮的魚，如假包換是新鮮。細心地還會看到，在翅腳與魚肚相連處，出現爆裂，露出肉來，這是魚翅向上挺造成的撕裂現象。

第三部分看魚身，主要看魚背，魚背的中間位置爆開裂口，魚皮破開，露出白色的魚肉，綻放如花狀，十分顯眼。

總的來說，魚眼，魚臉、魚翅、魚背出現以上的特徵，就是一條十分新鮮的魚，當侍應將清蒸海鮮端上枱，看到鮮明的徵狀，越是明顯，這條魚生前越是生猛。

反過來，經雪藏的石斑及其他魚，蒸熟後，魚眼不露，魚臉兩塊肉不張，兩邊短翅下垂，翅底的皮沒破裂，魚身及魚背的外表完整，魚肉沒有出現爆破而形成向外張，魚身不但沒有膨脹，反而收縮，感覺魚皮含有水分。

雖記一句話：「道高一尺，魔高一丈」，上面說的幾種辨別真假的方法，也可造假，以手工做出幾種效果。

造假的方法：用一支纖細的鐵絲，小心地、慢慢地插入魚眼底部，輕輕將魚眼珠挑起，做出凸眼的效果；用薄薄的刀片，在兩邊短翅底部割開一處，用手將翅向上伸，製造清蒸過程出現自然爆裂的假象；魚背爆裂也可以手工做出來，無奈經冷藏或已死的魚，在清蒸過程中魚肉不會出現爆裂開花，縱使在魚背上做了手腳，一眼看穿。

聽到一位聰明女士智取黑店的故事，女士與家人上酒樓吃海鮮，在魚池選了一條石斑，吩咐清蒸處理。送入廚房之前，酒樓夥計將石斑拿到女士面前過目，確認無誤。約二十分鐘後，夥計將清蒸石斑送上枱，禮貌地說聲「慢用」。女士請家人稍候片刻，她眼裏看出此魚非彼魚，貨不對辦，似是換了另外一條，驟眼看，大小相近，但色澤不對。女士翻看一會，立即斷定不是她所買的這條魚，原來女士心細如絲，預防酒樓可能有此一着，當夥計將石斑拿給她過目的時候，乘夥計不在意，在魚身上做了記印，眼前的一條卻無此記印，招酒樓經理來理論，證據擺在面前，酒家無以自辯，唯有道歉及賠償。女士的奇招，令人忍俊不禁，說起來也是對付黑店的方法。

## 杏兒飄香

李自美



▲杏子在初夏悄然而至 資料圖片

戀花·春景」給世人描繪出一幅極美的情景，「花褪殘紅青杏小。燕子飛時，綠水人家繞。枝上柳綿吹又少。天涯何處無芳草。牆裏秋千牆外道。」

時間是最好的魔術師。初夏，金黃的杏子已然「登堂入市」。其色潤澤明艷，其味酸甜醇香，老少皆宜，是健胃養身之佳品。

莊戶人家，都喜歡在門前空地或者院子裏種

植杏樹。春賞花，夏品杏。日子過得越來越有滋有味。黃里的杏不光年代久遠，樹齡高達幾十甚至上百年，而且杏樹的品種也多種多樣，有水白杏、面杏、關公臉等，其中最好的當屬筰斗杏，因其形狀似筰斗而得名。據說筰斗杏由民國初年的園藝技師丁仰齋嫁接培育而成，其特點是個頭大，產量高，果皮光滑，色紅黃，肉質厚，酸甜適口。尤其令人喜愛的是筰斗杏的杏仁甜脆爽口，不像別的品種，杏仁苦澀不能入口。買杏時，看到個頭較大的杏，總是習慣地問是不是筰斗杏。吃過筰斗杏肉，把杏核積攢起來，用小錘一個個敲開，杏仁獨特的清香會讓人欲罷不能。

「想吃筰斗杏，還得過幾天。這是新品種，它的口味不輸筰斗杏，不信您嘗嘗。」熱情的攤主介紹道，「它還有個好聽的名字叫紅太陽。」紅太陽，這名字好，既形象又生動，還挺富有詩意。拿起一個，嘗嘗，這吸納了日月芳華的「紅太陽」的味道還真不錯。迫不及待，買上幾斤以飽口舌之欲。

歡歡喜喜，提着滿滿一袋子「紅太陽」回家。家變得亮堂堂，每一個日子裏也都溢滿幸福的味道。