

文華殿後的文淵閣，是專門用來貯藏《四庫全書》的藏書樓，建成後，「經筵進講」也改在文淵閣舉行。

乾隆皇帝還有一怕

乾隆南巡，在寧波見到范氏家族的私家藏書樓——「天一閣」，就決計把它「搬」到紫禁城裏。於是有了這座文淵閣，它外觀二層、內為三層，完全依照「天一閣」的樣式建成。藏書樓怕水，「天一閣」的名字，也是取「天一生水」之意。文淵閣為黑色琉璃瓦頂、綠色琉璃瓦剪邊，屋脊獸吻亦為綠色，在紫禁城內獨一無二。這是因為五色中的黑，對應着五行中的水，因此黑代表水，可以壓火。

我曾在文淵閣的古舊書櫥間，翻看《四庫全書》的「史」部書籍，目睹朝朝代代的歷史書寫，在清代匯聚成多麼壯觀的一條長河。在金絲楠木書匣裏排排放放的書冊，歷史的暗流湧動，包括前文所述的明朝故事，

文華武英 祝勇

也都包含其中。國民黨政府從大陸撤退時把文淵閣《四庫全書》運往台灣，現藏台北故宮博物院，如今文淵閣裏藏的，是《四庫全書》高仿複製版，但書櫥都是「原版」的，優質的楠木，在幽暗中散發着潤澤的光，有如一片森林，讓我們的心變成一片樹葉，在它的溫暖的內部安靜地降落。

《四庫全書》約八億字，是一套匯集了中國歷史上所有重要文化典籍的大叢書，相當於給中國文化完成了一次「存盤」。它是一部時光之書，因為這部書中，包含着中華文明五千年的時光，在分列有序的編目裏，一代代書寫者奮筆疾書的身影隱約可見。這浩瀚的《四庫全書》，共分經、史、子、集四部，所以叫「四庫」。其中的「史」部，以正史為綱，以編年、紀事本末、別史、雜史、詔令奏議、傳記、史抄、載記、政書、目錄、史評等拱衛正史。

乾隆編《四庫全書》，歷史上毀譽參半。為了編《四庫全書》，就要搜集天下古籍，再按照統一體例校勘編訂，對於「禁書」，則要統一銷毀，自乾隆三十九年（公元一七七四年）開始，在武英殿前立起一座字紙爐，不分晝夜地銷毀從民間搜來「禁書」，總量達六七萬卷之巨。因此章太炎說，乾隆修了一部《四庫全書》，也燒了一部《四庫全書》。沒燒的古籍，也進行了刪削、挖改，使得被編入《四庫全書》的古書不復原貌。魯迅對此痛切地寫道：「乾隆朝的纂修《四庫全書》，是許多人頌為一代之盛業的，但他們卻不但搗亂了古書的格式，還修改了古人的文章」，甚至認為：「清人纂修《四庫全書》而古書亡」。

乾隆燒書，從反向證明了歷史的重要。像乾隆這樣的皇帝，自稱「十全老人」，可以說一生無憾，笑傲古今，什麼都不怕了，



資料圖片

但他還有一怕——怕歷史。在乾隆眼裏，歷史（以及一切文字）是那麼神聖，令他既敬且畏。敬之，所以他要鄭重地修史，整理前輩所有的文化遺產；畏之，他要把所有對自己不利（即使是潛在的不利）的文字統統銷

毀，不讓它們在世上存在一分一秒，哪怕它是隻言片語。

但總的來說，《四庫全書》是一項偉大的文化工程，它體現了中華文明的紀念碑品質——博大沉雄，穿透古今。乾隆相信，「知識就是力量」，因此他無比看重這套書的編修，《四庫全書》總纂修紀曉嵐說他：「巨目鴻綱，皆由欽定，每乙夜親觀，整定魯魚，典學之勤，實為自古帝王所未有。」

作為中華傳統文化最豐富最完備的集成之作，中國文、史、哲、理、工、農、醫，幾乎所有的學科都能夠從中找到它的源頭和脈脈，幾乎所有關於中國的新興學科都能從這裏找到它生存發展的泥土和營養。

乾隆四十七年（公元一七八二年），第一套《四庫全書》修成，全套三萬六千冊，被鄭重放入文淵閣。這一刻，無疑是中華文明史上的重要一刻。乾隆在文淵閣設宴，犒賞參與《四庫全書》編纂的全體人員。時隔兩百多年，我們幾乎可以聽見他爽朗的笑聲。

那一天，他們都聊了些什麼呢？

話音落處，乾隆自己，也走進了歷史。

（完）

關於德國的鍋

余 逾



我還記得好幾年夏天回國，身邊幾位大姑大姨跟我眉飛色舞地展示她們剛花了好幾千塊錢

買的德國某大牌的炒鍋。我不算個「器材控」，但也沒經得起忽悠，第二天便去商場給父母買了一口一模一樣的鍋。雖然我不知道後來父母對那口鍋的使用感如何，但從那個時候開始我便有個深刻的印象，德國的鍋是世界上最好的鍋。

搬來柏林後的一個月，總算在毫無傢具的公寓安頓下來，廚具當然也是沒有的。於是那天，我來到百貨公司，上到第五層家居館，一點不誇張的說，整整半層樓都是賣鍋的。

我一時不知道從何看起，便呆呆地站在離我最近的服務台前，排隊等着找個服務員介紹一下。站在我前面是位老先生，手裏拎着一個很大的紙袋子，袋子裏有個有些發黃的大包裝盒，顯然是口鍋。我心中默默地想，這是來退貨還是維修的，看來德國鍋的質量是不是也不是想像的那樣好。

輪到老大爺的時候，他跟服務員說話的口氣很高興，並不像是抱怨的樣子。老大爺從紙袋子拿出紙盒子，再把裏面的一隻像是高壓鍋的大鍋拿出來，指指點點說了一下接口的部分，然後從上面取下一個小小的零件。服務員點點頭拿着零件轉身離開了服務台，往貨架背後的倉庫走去。

老大爺見我一臉茫然地看他的鍋，笑咪咪地開始跟我講這個鍋的「故事」：

「我只是來換一個零件。這個鍋是個很好的鍋，它一點錯都沒有，都是我的錯，是我把那個零件上的有個小的鐵套沖進了洗碗池的下水道！它是我和我太太二十多年前買的，一直都很好用。」

「二十年的鍋?!」我忍不住重複了一遍老大爺的話，扭頭又認真地看了看服務台上的鍋，雖然底部略有點發黃看上去肯定不是新鍋，但也很難想像它已經被放在爐子上了二十多年。

「在德國一口鍋用二十年是常有的事情。有的鍋還會一代傳一代傳下去呢。我祖父母的那一套銅質的單柄鍋可是我費了好多口舌還買了兩套最頂級的鍋具才交換過來的。說起來我也剛意識到，好像比起新的鍋，我們對家裏用了幾十年的老鍋彷彿更喜歡。」

在服務生回來之前，老大爺已經一邊給我看他那口鍋的各種標識記號，一邊從製鍋材料到製鍋工藝以及品種用途等等，一口氣把關於德國製鍋的「基礎知識」全傳授給了我。

謝過老大爺，我按照他教導的，買了一口有優質不銹鋼記號，受熱力強的三層複合底「雙耳」鍋，然後又買了一隻稍貴一些的手工澆鑄的燉湯用的鐵鍋，據說這樣的鍋會滿足燉湯所需要的受熱均勻讓湯更鮮美。

結帳的時候，服務員跟我說保修卡在盒子裏面，有任何問題十年內都可以免費更換，終身免費維修。我試了試手裏沉甸甸的鍋，分量很重，讓人感覺十分實在。這種實在，不僅來自精打細鑄的實材，更來自德國人精益求精的雕琢和匠心。

Weekend with The Weeknd

王 加



十一月的最後一個周末，香港亞洲國際展覽館迎來了藝名為「The Weeknd」（威肯，與英文「Weekend」周末諧音）的Abel Makkonen Tesfaye（阿貝爾·馬可尼恩·特斯法耶）。

本場在港演出不僅是The Weeknd首次訪華獻唱，更是他本人首次亞洲巡演的揭幕首站。隨後，曼谷、新加坡、馬尼拉、台北、首爾和東京將陸續上演名為「The Weeknd Live in Asia」的亞洲首秀。一個名副其實的「Weekend with The Weeknd」，會是一場怎樣的視聽盛宴？

近年來，歐美流行樂壇湧現出一批來自加拿大的優秀歌手，這些新生代的崛起被歐美樂迷稱為「Canadian Invasion」（加拿大入侵）。相比起近二十年前，整個加拿大堪稱國寶級的流行歌手只有Celine Dion（莎蓮·迪安）和Bryan Adams（布萊恩·亞當斯），如今「楓葉之國」的流行樂壇堪稱百家爭鳴。拋開已經活躍十餘年的搖滾小魔女Avril Lavigne（艾薇兒·拉維尼）和樂隊Nickelback（五分錢樂團），從童星出道現已紅遍全球的Justin Bieber（賈斯汀·比伯）、在歐美說唱界浸淫多年獨扛加拿大旗幟的Drake（德瑞克）、曾於今年來港開唱，憑藉處子專輯便一舉登頂Billboard（《告示牌》）百大單曲榜）排行榜榜首的創作型小鮮肉Shawn Mendes（沙恩·曼特斯），以及首次開啓亞洲巡演的R&B新秀「The Weeknd」、他們如雨後春筍般的竄紅造就了今日加拿大勢力的強勢崛起。鑒於這四位如日中天，涵蓋多種曲風的加國歌手有三位是九〇後，最年長的Drake也剛過而立之年，歐美流行樂壇這股「加拿大入侵」潮的未來絕對不可小視。而在這四位才華橫溢的年輕人當中，嗓音條件和唱功最佳的莫過於被我國歐美流行樂迷戲稱為「益求精」的The Weeknd。

即將到來的二〇一九年，我們將迎來「流行樂之王」米高·積遜（Michael Jackson，又譯作邁克爾·傑克遜，下稱「MJ」）逝世十周年祭。綜觀MJ去世後的十年，歐美流行樂壇仍在苦苦尋覓他的接班人。以綜合實力來看，「壞小子」Chris Brown（克里斯·布朗）無論是嗓音條件還是舞技應是最接近MJ的；若單以舞技論，



▲加拿大流行歌手The Weeknd唱功、舞台表現力甚佳，備受矚目 資料圖片

Usher和Jason Derulo亦可為之一戰；但若僅考慮聲線和唱功，上述三人雖都有一副好嗓子，但最接近MJ嗓音的非The Weeknd莫屬。從他第二張專輯《Beauty Behind The Madness》中的熱單《In The Night》中便可聽出他和MJ相似度極高的聲線，而當我初次聽到他第三張錄音室專輯《Starboy》中與電音二人組Daft Punk合作的第二首派台單曲《I Feel It Coming》時，我簡直不敢相信自己的耳朵：上世紀八十年代的House曲風伴奏配上The Weeknd高昂通透的音色，竟如MJ「靈魂附體」，簡直太像了！也就是從那一刻起，我對他徹底「路轉粉」，開始關注他的音樂，也當然不願錯過他首次亞洲巡演中在我們的唯一一場表演。

不出所料，除了上述提到的個人經典之外，漫威影片《黑豹》主題曲《Pray For Me》；三專《Starboy》的同名單曲、《Reminder》、《Six Feet Under》、《Party Monster》、《Sidewalks》；二專中美國Billboard排行榜冠軍《Can't Feel My Face》、二〇一六年Billboard最佳R&B單曲《The Hills》；以及最新EP中的《Call Out My Name》和《Wasted Time》等所有他耳熟能詳的歌曲悉數登場。不擅舞蹈的The Weeknd顯然懂得如何調動觀眾的情緒，屢屢高音的炫技、勁爆的節奏結合舞台上不時點燃的噴火裝置讓亞洲國際展覽館一時間變成超大號的夜店舞池。整場演出下來，The Weeknd遊刃有餘，無懈可擊

的演繹令我大呼過癮。現場耳畔的聲音如同播放唱片般原音重現，既展現了他絕佳的嗓音天賦，也證明後期製作並未對他的聲音做過多處理。身處現場，你若閉上眼睛聆聽，有很多片段會給你一種MJ重生的錯覺。如今，我們再也無法親歷MJ的現場，也不會再有任何藝人能夠取代「流行樂之王」在歐美樂迷心中至高無上的地位。不過，年輕有為的The Weeknd或許能夠彌補我們心中的些許遺憾吧。

今年專程來港見證了三場歐美演唱會：三月份的「水果姐」Katy Perry（凱蒂·派瑞）、五月份的「火星哥」Bruno Mars（布魯諾·馬斯），以及十一月最後一天首次來華獻唱的The Weeknd。三位當紅歌手的Live水準均無可挑剔，Katy Perry勝在絢麗多彩的舞美和與觀眾頻繁的互動；Bruno Mars則是一場緊湊且熱烈的Funk Party；相比之下，或許是前兩場演出既完美又過癮，讓我不經意間對The Weeknd有了更多期待，實際感受則要比前兩場稍遜一籌。首先，他邀請了DJ Panda為演出暖場，這在歐美演唱會中屢見不鮮，本無可厚非。但半小時的暖場演出之後竟還有半小時的空檔，讓全場觀眾百無聊賴地等到晚上九點演出才正式開始，若非主辦方安排不當，則有藝人要大牌之嫌。其次，儘管他演出全程無間歇也未換裝，正式演出總時長卻僅為七十五分鐘，是我今年親歷的三場演唱會中時間最短的，算是The Weeknd亞洲巡演首場的美中不足吧。

沙田兩酒店 皆變身豪宅

過來人



除了雍雅山房和容龍別墅之外，在昔日沙田大埔道上，亦有兩家知名度頗高的酒店，其一是國語片取景勝地的華爾登酒店（Carlton Hotel），另一間是可以俯瞰沙田谷風光的沙田大酒店，但可惜的是，這兩家各有特色的酒店已在八十年代先後被地產發展商收購，改建成爾登華庭和沙田花園豪宅，片跡全無，人們只能憑舊照片去緬懷一番。

華爾登酒店原位於大埔道琵琶山段，設有客房、舞池、餐廳和露天茶座，無論在室外還是室內，都可以俯瞰深水埗長沙灣區、蘇屋邨、李鄭屋邨、嘉頓山、深水埗軍營、昂船洲等，由於地勢獨特，所以吸引一眾國語片影星到這裏拍劇取景。當年著名女影星如樂蒂、李麗華等足跡遍及該處，而著名武打明星李小龍亦經常偕女友到該處吃飯跳舞。由於昔日香港交通並不發達，所以最方便的方法就是自行驅車前往，因而形成顧客的身份大多數都非富則貴。

►昔日的華爾登酒店，是國語片的取景勝地

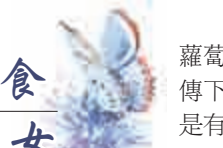


作者供圖

至於沙田大酒店，則位於大埔道近沙田的一端，它於一九五五年已經建成營業，歷史比雍雅山房還要早。這家酒店規模不大，只有二十五個客房，但由於地點僻靜，所以成為不少富有人士的偷情勝地。當然，酒店也有正派一面，它的露天茶座就成為不少港人假日駕車前往新界的中途歇腳點，坐在林蔭樹下，三五知己一面把杯暢飲，一面遠眺沙田和吐露港的山光水色，別有一番情調，而室內則設有舞池和餐廳，為顧客提供另一種生活和度假情趣。可惜的是，在一九八三年，業主以三億元代價將這家古老酒店售予地產商，重建成八幢低密度豪宅，徹底割斷了沙田大酒店與港人的回憶。值得一提的是，沙田大酒店的業主在五十年代購買這幅四萬多平方呎的土地時，只付出一百萬而已，持貨三十年就升值三百倍，業主又怎能抵擋得住這份引誘呢？

冬吃蘿蔔

舍 予



俗語有云：「冬吃蘿蔔夏吃薑」，老祖宗傳下來的養生哲學自然是有道理的。大雪時節過後，天氣一天比一天冷，而被霜打過的蘿蔔也就越來越好吃了。霜後的北方大蘿蔔，水靈靈、脆生生又甜津津的，和霜前的完全不一樣，就算直接生吃，也是滿口脆甜，若是用果醋和芝麻醬泡上一晚，那就是飯桌上特別受歡迎的小菜了。

南方人以魚蟹為鮮，而北方人則以牛羊為美。大雪時節，貼好秋膘的羊肉上市後，就可以用霜打的蘿蔔清燉羊肉了。若吃素，備蔥薑，半個蘿蔔兩碗湯，那是順氣的。加上羊肉，一陽一陰，那羊肉是凝氣的，益氣補虛，溫中暖下，吃了則有內力。燉好的蘿蔔綿軟，羊肉香腴，羊湯暖胃驅寒，佳偶天成，相得益彰。

網上流傳說，瘦姑娘背後有各自不同的家庭，胖姑娘背後則有着一樣的爹媽。何解

？瞧我就知道了——我吃的羊肉，都是老爸從老家千里迢迢郵寄來的，再千叮萬囑地打電話教會我該如何燉煮，生怕我瘦了一斤半兩的。也就在這一箇接一個的叮嚀電話裏，我學會了做羊肉的方法：鍋中放清水，羊肉涼水下鍋，待水燒開，血沫體味除去，撈出沖淨，切成塊兒，分袋放進凍櫃裏，就可以隨吃隨拿。冬日裏想吃得暖些，就提前一晚，從凍櫃裏取出羊肉塊移到保鮮櫃裏解凍。次日，將白蘿蔔切成滾刀塊兒，老薑切片，放入葱段、陳皮、乾花椒和羊肉塊入鍋煮沸後，烹入紹酒，蓋上鍋蓋轉小火燉煮一小時，便是冬日裏不可多得的一道美味了。

說起來，燉肉時加陳皮這點，倒也不是老爸教的，而是我讀二毛的《民國吃家》學來的。書中說燉肉中，離不開老薑、陳皮和乾花椒，這「三劍客」分別具有去腥、除膩、增香的本領，有時還會放幾個乾辣椒，目的不是增加辣味，而是去腥增香。陳皮是燉



▲蘿蔔羊肉湯 資料圖片

肉的點睛之筆，新鮮橘皮也可以，燉好湯撈出不用，這時湯的味道會多了抹鮮亮，味道也變得清晰。而從營養學的角度來看，橘皮有豐富的維生素C和B，陳皮味苦、性溫、有理氣調中和健脾的功效。我去美食台做山藥排骨湯時，也帶去了一塊曬乾的黃岩蜜橘皮調味。

冬季冷冽的清晨或夜晚，喝上一碗清鮮甜的蘿蔔羊肉湯，真是從裏到外暖透透的。每到這一刻，我都由衷地覺得，生活如此美好，人生哪有什麼過不去的坎兒呢？