

不要當一名怯懦的隨從

十六世紀文藝復興時代末期，西班牙作家西萬提斯（Miguel de Cervantes）寫下了不朽的經典《唐吉訶德》（Don Quixote）。唐吉訶德之經典，在於它能夠持續地給予讀者不同的意義。



讀書關鍵詞
米哈

閱讀的第一層，總是直觀而單純的：唐吉訶德的滑稽，逗得讀者開心。大家都會記得《唐吉訶德》重要的一幕，說到唐吉訶德和他的隨從桑丘的第一次「歷險」。他們來到數十座風車前，自命為騎士的唐吉訶德視風車為巨人，誓要與之戰鬥。桑丘不解，好言相勸，卻阻不了主人的一意孤行。唐吉訶德騎馬衝向風車，風車翼將他手中長矛打斷，並將他摔到人仰馬翻。

《唐吉訶德》的第二層閱讀，來自於反思。讀者們重複讀到唐吉訶德的滑稽行徑，慢慢疑問：勇氣與魯莽的分別何在呢？西萬提斯寫道：「我知道魯莽和怯懦都是過失；勇敢的美德是這兩個極端的折中。不過寧可勇敢過頭而魯莽，不要勇敢不足而怯懦。揮霍比吝嗇更近於慷慨的美德，魯莽也比怯懦更近於真正的勇敢」，以唐吉訶德為例，此話當真？

因為唐吉訶德的善良，我們往往傾向認同西萬提斯的說法，而同情唐吉訶德心懷夢想的魯莽。唐吉訶德是理想主義者，他生不逢時而在現實中橫衝直撞，而西萬提斯書寫此書時，又何嘗不是一邊抱着理想寫作，一邊在現實中跌跌撞撞到焦頭爛額呢？對於進階的讀者，當他們以西萬提斯多災多難的生平來進一步註釋《唐吉訶德》，往往會對「理想」的概念多一份理解與同情。

以上對《唐吉訶德》的

三種閱讀都是常見的，我想提出第四種閱讀：以隨從桑丘的角色出發。

我們可以明白唐吉訶德之勇往直前源於理想，卻不容易明白務實的桑丘跟隨唐吉訶德的理由。「戀愛是戴着眼鏡看東西的。」西萬提斯寫道：「會把黃銅看成金子，貧窮看成富有，眼睛裏的斑點看成珍珠。」那麼，「腳踏實地而又機智過人」的桑丘，又是戴著什麼樣的眼鏡，才會視唐吉訶德為主人而願意跟隨呢？

桑丘本是唐吉訶德的鄰居，也是一名農夫。他沒有像唐吉訶德一般沉溺於中世紀的浪漫騎士故事，也沒有唐吉訶德的瘋狂幻想。桑丘跟隨唐吉訶德，始於一個原因：唐吉訶德答應桑丘，當他終有一天當上了國王，一定會分封一個海島給桑丘。因此，桑丘跟隨他出發冒險，包括與風車決鬥、將海賊誤認為騎士、襲擊唐吉訶德以為是妖術家的平民百姓。

不少人評價桑丘為「腳踏實地而又機智過人」的人，我卻不認同。如果他真的機智過人，他不可能跟隨唐吉訶德一直胡鬧下去，不可能不懂得如何喚醒活在瘋狂幻想裏的唐吉訶德；如果他真的腳踏實地，他便不會因為一個「海島」的空想，而忠實地服從荒謬的主人。

回到現實，我們又有否懷疑過上司不切實際的空想呢？我們又是否曾經忠實地服從上司荒謬的指令呢？我們，是否也是怯懦而心存僥倖的桑丘呢？心懷夢想的唐吉訶德，至少賺到一個夢，看見現實卻盲目服從的隨從，最終只會得到一事無成的失敗。



人生在線
陳清泉

波茨坦高等可持續發展研究院（IASS）的體制原則是給研究員提供最大的自由，類似美國普林斯頓高等研究院（Princeton Institute for Advanced Studies），也就是愛因斯坦、楊振寧、李政道曾經工作過的地方。我在IASS工作時，沒有固定的上下班時間，有時上午十點多才到辦公室，更多是晚上到深夜才回別墅。辦公室附近有小廚房，飢餓了就在廚房做三文治和咖啡。附近還有文具庫，隨時可以自己拿所需文具和工具。我和助理經常傍晚時到湖邊風景區散步，然後再到辦公室繼續工作。每每傍晚和助理一起在明亮湖邊散步，一面品味著誘人的夕陽風光，一面討論研究課題，有時看到激動人心的彩虹全景，真有人在人間天堂自由自在的感覺，不斷激發著我的質疑精神和創新思維。不過也不是每次都是夕陽無限好，也經歷過幾次驚險。有一次散步辯論時，暴雨驟至，我們只能就近在大樹下避雨，好在樹冠夠大枝繁葉茂，我們竟

工作之餘的生活享受

然沒有被淋濕。又有一次在我們漫步思考文章架構，回過神來，突然發現天已經黑了，風景區又極少路燈，只有在大門出入口處才有路燈，當時我們迷路，繞來繞去找不到出路，心裏恐慌，但是我們還是堅定信心，冷靜思考回憶路線，終於找到了出口。想起馬克思所說：「在科學上沒有平坦的大道，只有不畏勞苦沿着陡峭山路攀登的人，才有希望達到光輝的頂點。」

我一般周日下午到市中心音樂廳欣賞古典音樂，激發我的熱情和思考。想起著名作曲家如巴赫、莫扎特、貝多芬的作品，經幾百年能夠不朽，就是因為他們有創新的精神。想起古代的皇帝，已有權有錢有妃子，只想求長生不老但無法實現。只有精神才能不朽永續。音樂會後，我習慣到步行街逛舊書店，當買到珍貴的舊黑膠唱片、舊書畫時感到很欣慰，然後在步行街有名的路邊帳篷餐廳品嚐莫扎特巧克力酒，可口的冰咖啡，還有各式有名的德國蛋糕。

Carlo Rubbia教授喜歡品嚐美食美酒，我在波茨坦期間，他邀請我到幾間著名的意大利

餐廳、法國餐廳、印度餐廳等品嚐各式名菜美酒，其中一次是在波茨坦會議舊址的著名餐廳。還有一次我將在法國里爾科技大學講學時認識的畢政偉博士送給我的珍藏的法國陳年波爾多地區蘇玳滴金酒莊出的貴腐酒（Chateau d'Yquem Lur Saluces 1987）和波爾多地區波亞克產區出的拉菲紅酒（Chateau Lafite Rothschild 2002）帶去和Carlo Rubbia教授及他的助理Delia Salmieri共飲，當時我們三人都很享受這兩種不同個性的貴腐酒（顏色為淡黃色）和紅葡萄酒。二〇一二年夏，Carlo Rubbia教授到北京出席學術會議期間，我也乘機邀請他到北京昌平區具有特別森林環境的陳記木屋別墅餐廳，品嚐有特色的中國名菜和茅台酒，並交流研究心得，他非常高興，我們的口、胃和腦都有收穫。陳記木屋的建築是木屋結構的別墅，周圍有較大的大樹森林，從非洲和各地移植有名的大樹，包括帝王樹等，有一顆大樹是非洲加蓬國總統特批才可以出口到北京。

（「回憶錄：在德國波茨坦高等可持續能源研究院的經歷」之二，標題為編者加）

根哥的一窩鑊氣



飲食男女
厲放

在香港美食天堂的版圖上，「私房菜」佔有一席之地。曾經我對私房菜的體驗是非常之「Fine Dining」。環境高端、食材珍貴、服務優質，是它的標配。但其實，近年「Fine Dining」也與時俱進，一切都是開放的。環境、服務和食物固然是重點，但其背後隱藏的訊息亦同樣重要。比如主廚的「concept」，一個打動人心的主廚以及餐廳概念，往往更被關注。食客所追求的精緻用餐體驗，無外乎廚師之靈魂，食材之珍鮮，餐具、環境等輔助讓這頓體驗更發光發亮的存在。

這一日受師弟之邀，共赴城中難約之私房菜——崩牙成。乍聽，不知這三字是江湖術語還是民間密碼？馬上腦補，胃裏打起一個浪頭。主人大名李成，系出名門，為李才子侄並徒弟。再查李才是哪位高人？原來是「百粵美食第一人」江太史（江孔殷，晚清最後一屆科舉進士，曾入太史院，故又被稱為江太史）最後一位家廚。江太史家中食譜被稱為「太史菜譜」，現在廣為流傳之太史五蛇羹即出自江家食譜。

李成，師承大有來頭之名師李才，五十年代便開始做到會服務，後來索性固定場所做起了私房菜。由此開啟香港第一代私房菜，笑傲江湖遂成為香港飲食界響噹噹的人物，被師弟評為「末代風流崩牙成」。看罷史料，見識有長，內心亦不免忐忑起來。愧於對美食膚淺之認識和有限之體驗，真真弱弱地問師弟一句：是晚除了吃，還需要其他技能嗎？這餐Fine Dining要高端到何等高度？

到了日子，應約上門。來到一座普通唐樓下，按了私房菜的單獨門鈴，確認預約後，鐵門打開，上樓，進到房間內。這才驚訝發現，這裏完全不似「飯館」，即沒有餐廳之標準設計，亦沒有私房菜之獨特標誌，實際是一戶普通人家的客廳。一張巨大圓桌，十幾張椅子。大圓桌上擺放好了當晚客人所用之碗筷盤勺，其品質樣式正是香港茶餐廳常用款。見此，當初之惶恐一掃而空，倒是湧起一股樸素親切之感。

先且不論崩牙成之私房菜是否屬於



「崩牙成」的經典菜——攪仁肚尖。圖片來源：走走吃吃

Fine Dining，一座難求卻是事實。當下食客待位時間以八個月起步，非熟客不接。店家一周只作兩晚，每晚只開一席，一團十人上下。不知者全然不知，即知者也未必能去。為何有客不接？忙不過來。一頓晚餐準備需時至少三天，從食材選購、清理、籌備，到點火、掌勺全係大廚一人，家裏無幫傭無小工，兩位家人打點上菜。另一特色，廚房完全沿用父輩老方法，四個爐子是原始老炭爐，炭為東南亞粗壯原木炭，炒菜用大鐵鍋。烏黑發亮之木炭，燃起來火力十足，熏黑了廚房牆壁，騰起一窩鑊氣，由此燒出來的飯菜會是什麼味道？

私房菜現今掌廚人為李成之子根哥，木訥寡言六十歲出頭，開飯前靜坐廚房門口，守著他的陣地，客人上桌，點火，廚間只有爐火跳動和他揮勺的背影。是晚十幾張口，九道菜，吃一道上一道，不急不緩，時間火候恰到好處，一氣呵成，功力非凡。餐後到廚房致謝，根哥依舊笑而不語。此時燒飯的熱氣還沒有散去，真難為根哥一個晚上站在騰騰爐火前，迎戰層層氣浪，燒出一桌美食。

再說是晚硬核——私房菜，每道菜均十足用料，鑊氣升騰，大盤大量，味道純正，油而不膩，豪而不俗，吃罷全席，個個扶牆走。但，是晚就寢，誠實的胃很舒服，沒有大餐後「無法承受之亢奮」、「難以抵擋之倒海翻江」。

最令我唇齒留香，思之念之為開篇鴿蛋燕窩，十分料足，高湯加火腿，調出層層滋味，激活全部味蕾。攪仁肚尖，是為經典菜之一。攪仁香氣驚艷，肚尖自然爽嫩。細問

方知攪仁是烏橄欖曬乾後的果核，難怪油脂豐厚，香氣充溢口腔。五斤三兩清蒸老虎斑，與蔥絲火腿絲同蒸，氣勢如虹，雖也美味惜肉質稍老。如果不是魚太大，憑著炭火力道，應可蒸製得恰到好處。

一團食客只吃不議，但從一道道菜靜靜上桌，盤子淨淨被拿走，眾人目光依依，轉下道菜又連連驚喜，確是相當的享受。終於經典老菜生炒糯米飯來了，算是一道秋冬時令飯菜。從生米炒成熟飯，耗時費力，粒粒皆辛苦，多數粵菜館已不常見。崩牙成的生炒糯米飯，配料有雞蛋、蔥花、臘味、冬菇、芫荽等，香氣撲面，口感極佳，靠毅力止於第二碗。

又不禁向美食師弟討教這碗飯為何如此特別？原來糯米要先泡水數小時，炒製前瀝乾水分。從生糯米炒製熟透極耗時間，雖然炭爐火力旺盛，依舊無法大幅縮短炒製時間，十足之體力活。為使糯米綿糯而有嚼勁，在炒製過程中，需要適當加水，水之比例便非常重要，添多了糯米會發軟，加少了則硬而不熟。是晚糯米飯粒粒飽滿，臘味鮮美，令人一吃難忘。陳皮蓮子紅豆沙，不見紅豆只聞陳皮香。時令檸檬葉，細如蠶絲，白菊花飽滿幽香，細微之處顯精緻。

有言高端食材只需最樸素之料理，這晚體驗是食材高端亦需精心料理。誰能說根哥的每一道菜不是匠心獨到，精雕細琢？講回Fine Dining強調廚師之靈魂，我想於他不是創新，是堅守，守住祖上傳下的、能喚起兒時記憶的那一窩鑊氣，守住骨子裏那股工匠精神。

落葉雪花共舞



市井萬象

近日，吉林長春迎來降雪天氣，飄灑的雪花與落葉共舞，有軌電車穿梭其中，形成秋冬交替時節獨特的景色。

中新社



大圓圈「小插曲

二十一世紀
西行漫記
馮煒光

筆者今次單計進出西藏，隻身自駕九千多公里（大概是「八千里路雲和月」，怎知超額完成），其間見盡不少「飛石地段，小心慢行」的牌子，但都安然無恙，直至離開昌都的早上。當筆者在山道中徐徐而行時，忽然一聲巨響，連石頭的影子都未及看見，便發現車頭玻璃裂了，成了一個漣漪般的圓圈。尚幸車頭玻璃沒有全面碎裂傷及自己，自覺運氣不錯。怎知當天跑了近十個小時到達四川藏區的甘孜縣城，在快到酒店時，下意識地學前面的越野車去超過堵在前方緩行的泥頭車。怎知這泥頭車忽然向右邊挪動一下，筆者為免碰撞，急忙向右接近；電光火石間，筆者的越野車右邊前後輪胎都碰到路基，「嘍」的一聲，頓感車胎已爆裂。情急智生，筆者立馬用手機上的App找尋最近的汽車維修，否則莫說由甘孜去成都也有五百公里，就是在甘孜縣城再跑五公里也沒可能。當時已是晚上八時，四川甘孜不像新疆般晚上九時才入黑，故天已全黑，更糟糕的是街上的各種店舖也已關門。

筆者按App指示，在前面街口右拐到了另一條街，一看，除了附近的酒店燈火通明外，只有一些小型超市仍在營業，其他的都已關門。筆者見到街的左邊有一家五金店仍開門，立馬把車停靠路邊，下車詢問該店主。店主用四川話向正在往店面走近的一個男人詢問，看來那是她愛人。男人聽後便撥打手機，不消一分鐘，他用帶四川口音的普通話說在斜對面有汽車修理店。筆者往道路右邊望去，全關門了。男人又說：「已打電話叫汽車修理店主重新開門。」細看之下，果然見到有一扇門打開了並透出燈光。筆者趕緊把車開過去，洩氣的輪胎在路上摩擦，發出吱吱聲，真害怕越野車就這樣「拋錨」。好不容易熬過這數十米，降下右邊車窗，果然見到有一位身材高大男士站在門口，筆者在大海中抓到一條救命稻草，高喊「能換輪胎否？」男士欣然點頭，然後筆者開上行人路，停在他的店前。之後又出來一位女士，看似店主的愛人。夫妻兩人檢查過車的四個輪胎後，告訴筆者要換兩個輪

胎，質量較好，故收一千七百元人民幣。這雖然較筆者在新疆庫爾勒那台寶沃換輪胎時貴了（在新疆，因為跑沙漠公路，輪胎沾上小石而漏氣，換了兩個輪胎，一千一百元人民幣），筆者欣然支付了，否則難道把車拋錨在甘孜，無法完成進出西藏大圓圈乎？有人問三一八和三一七國道好走嗎？筆者的回答是：絕大部分路段是瀝青路，好走。但也有個別路段因氣候問題而路基沉降，故被當局限速至六十或四十公里，甚至二十公里。但在離開甘孜去馬爾康路上，也有數公里因修路而要繞行逾三四公里的碎石路。那種顛簸，筆者實在不想再嘗試。由於這兩條國道都有路面不好之處，且「飛石橫流」，筆者建議大家不要自駕自己的「愛駒」，而是租車或索性僱用司機。說到租車，由九月二十日至十月十五日合共二十六天，連第三者保險，盛惠六千一百九十五元人民幣，即平均一天約二百三十八元人民幣，折合不到港幣三百元。當然這未計油費。以自駕帶來的樂趣，若有合共四人同行

（坐五人略有點擠，雖然也可以），每人每天攤分不到八十元港幣，相當合算。總的而言，筆者今次由八月十日入青海，在當地待了兩周自駕，以便「行程卡」辦成離開青海，方便進入新疆。八月十七日晚飛入新疆，在烏魯木齊躊躇了兩天後，八月三十日正式租車，一直跑了南北疆及邊境的喀什庫爾干地區，之後在九月二十日飛往成都，再跑了這個進出西藏大圓圈。三省自駕行程共逾二萬公里，筆者可說不枉此行，無悔今生；也映照了一九八二年筆者大一升大二時的大西北行，當年只能坐車，而今可以租車自駕。活於今天新時代，自豪感滿溢胸臆，詩興大發。當年筆者在破舊的公車上從顛簸中醒來，看著遠處升起的朝陽，隨口作了幾句詩，謹錄於後：
布達拉宮是我的夢／激盪的瀾滄江是我底生命的銀霞／男兒熱血／不畏艱苦／橫刀西嶽／飲馬新疆／八方天地／任我縱橫
（西藏篇十六）