

淡定人生

大約二〇〇三年，他率外交學會代表團去日本訪問，我也隨團。代表團受到日本方面的友好接待，交換意見時，張文朴談了對國際局勢的看法，我談了對朝鮮半島局勢的意見。日本方面感到滿意。記得那次訪問，我們乘高鐵還去了大阪、長崎。

幾年後，我和老伴乘郵輪遊三峽，欣賞兩岸的美景，沒想到又意外地遇到張文朴夫婦。那是在甲板上觀賞兩岸風光時，老友相見，分外高興。我們夫婦和他們夫婦，趕忙以三峽風光為背景，留下多幀紀念照。

張文朴這次來電話，讓我猜他是誰，我猜了半天沒猜出來，還是他自報姓名，我又驚喜。

一晃過去近二十年，他還記得我，並費了一番周折找到我，難能可貴。還沒等我問，他就告訴我，他的夫人不幸去年去世，他說「自

然規律，不可抗拒」，又評價夫人「既有南方的溫柔賢惠，又有北方的忠厚樸實，實在可惜」。他現在一個人生活，由兒女照顧。已基本不下樓，「平常和老友打打電話，消磨時間。」他留下手機號碼，要跟我建立微信。

張文朴大我九歲，但言談坦然淡定，不時還有輕輕笑聲，不像一位高齡者。而我常為一天天老去煩惱，有時也想到生命的最後，他的言談不能不給我很大的觸動。

「和合中國」

近日，「和合中國」展覽在位於瀋陽市的遼寧省博物館開展，旨在通過古意盎然、彬蔚稱盛的文物之美，解讀「和合」文化所蘊涵的宇宙觀、天下觀、社會觀、道德觀，展現中國傳統文化中的「和合」精神。

圖為觀眾在觀看展覽《兩儀玄覽圖》。

中新社



市井萬象



從吳語到白話

我出生在黃河岸邊的一座小城，是因着水利工程而興起的。第一代移民都是心懷赤誠、投身建設的理想青年，來自五湖四海。到我這樣的第三代，從小到大就只說普通話。

十六歲獨自去上海求學，我第一次發現方言在生活中的無比重要，還有，真的好像一門外語。彼時的上海遠不如今日，因為我是個外鄉人，不知多少次被鄙夷的目光揮打，還有多少次被嫌棄叫做「鄉毋寧」（鄉下人）。

這樣的刺痛促使我努力學好上海話，從開始聽懂一點，到講一口「洋涇浜」（不標準的上海話），再到後來自自然然的跟「又頭」（出租車）司機聊天，還被嗔怪：上海「小寧」（小孩）出國久了連上海話也說得新派不地道了。所謂新上海人講一口新上海話。

最初接觸粵語，是剛工作不久被派去深圳。初生牛犢，膽大包天，我在內部會議起身提議：請大家都說普通話。順便還回對當時目露鄙夷的同事。從上海來的我，怎麼會怕鄙夷的目光？多年之後，想起这一幕就咄咄臉。

後來又被派到香港受訓大半年，依然頑固不化，畢竟我當時還待在上海生活的繭房裏。真正想學，是正式來香港工作生活以後。倒也不是因為寸步難行，只是想給自己更多方便。

用心之後，起初倒不覺得很難，還覺得很多說法跟



如是我見
楊不秋

上海話有相似。TVB新聞聽得很順耳，不懂的看一下字幕也就明白了。奇怪的是中午跟着同事們去飲茶，又變成「小聲啞」。於是知道，只聽新聞還不行，還要加上晚間劇。好在那時的八點檔和九點檔是真好聽啊。

只是越學越發現，也並不簡單。從聽到說，還是需要厚着臉皮的勇敢。把酒店說成狗店，把男同事說成懶同事，把吃飯說成死飯，把獼猴桃說成馬騮桃；想要捲筆刀和手套的時候又沒人明白我在說什麼。香港，豬腳薑和香蕉熱香餅，這幾個詞都是花了好久才能說清楚的。笑話鬧了很多，不過，香港人貌似比上海人寬容太多，我記憶中只有鼓勵和教導，無論熟人還是陌生人。

可是進步很慢，把音講準很難，硬着頭皮講也常常心懷壓力。有次跟不講粵語的一個朋友去茶餐廳，口頭點菜手寫單的那種。她說想要檸檬西洋菜蜜，我自言自語了一陣，跟她商量：改檸檬茶吧，檸檬也行。彼時怎能想到，現在粵語已經成為我每天最主要使用的語言，雖不十足標準，但是保證流利。

就這樣，從黃河到長江再一路南下來到香江岸邊，我也經歷了方言的從無到有，從吳儂軟語到朗朗白話。不過，無論說着怎樣的方言，心裏最惦念的還是千里之外那個沒什麼特別方言的故鄉。

紅了櫻桃，綠了芭蕉。希望身在異鄉的游子都能早點回家。



人生在線
延靜

萬萬沒想到，九十五歲的老友張文朴給我打來電話。他是經過周折才找到我的，先給家裏打電話，沒人接，因為我們三年前已經入住養老院。後來他又通過老幹局，才找到我們的手機號碼。我們已多年沒見，但誰也沒有忘記誰。

張文朴是外交學會第一任會長張奚若的後代，曾任中國駐加拿大大使，退休後又返聘任外交學會副會長多年，繼承父業。張奚若是政界名人，曾與周總理相識，但張文朴作為名人的後代，毫無架子，待人隨和。因我曾是外交學會常任理事，他任外交學會副會長期間，我與他結識。

那一抹家鄉的味道



HK人與事
厲放

香港，美食天堂，競爭也異常激烈。業內人講一家餐廳要熬過前三年才算成活，難度遠高於周邊地區。意大利餐廳da Domenico在港幾經遷址屹立不倒，迄今二十一年，我是它最早期的客人。

約二十年前班級大哥領路來此就餐，只覺一切皆好味，記住了這家羅馬人開的餐廳，對Burrata乳酪和紅蝦意麵記憶尤為深刻，後因其搬遷失聯。一晃二十年，不久前機緣巧合找到了老闆娘Stephenie，便呼朋喚友擇日前往。

夜色下應門而入，見一中年男子已立廳中，報出預約資訊，他微微點頭，帶我走入包間。老闆娘是晚有事不能過來，我只好直接開口「先生，請問如何稱呼您？」實欲打聽Stephenie的先生在哪裏？「我叫Alessandro」，他輕聲道。喔，這位就是店東和主廚，主廚親自應門着實沒想到。

朋友陸續到齊，Alessandro快速將預定之菜單稍做講解，讓我們更好地了解每道菜，見無異議，匆匆離去。

第一道菜來了，正是我懷念了二十年的Burrata乳酪，切一塊入口，像奶糖一樣奶香充盈，軟軟糯糯，柔潤順滑，配以同時上桌的無花果、小番茄、綠葉菜，色香味俱全，實在驚艷。

接踵而來的青口、烤蝦、烤麥鱈魚，食材新鮮得依舊「可聞」羅馬港之潮露，廚師只作最樸素之料理，口感立刻被食物本身之鮮、之香淹沒。大家開始議論紛紛，這些有經驗之食客，發現此處用餐有種在羅馬享受美食之快感，自然，親切，輕鬆。原來，餐廳沒有fine dining之儀式感，一盤子菜我們互相傳遞，瓶中飲水、幾碗小菜用者自取。主廚尊重食材本味，讓客人的味覺獲得最完美之享受。

就說是晚菜單，餐廳根據當周從羅馬到港食材而定，與我們先後溝通了五次。Burrata乳酪，來自意大利某小鎮的家庭作坊，橄欖油亦是從小農場購入。海鮮，不是簡單地從意大利進口，而是靠當地漁夫供貨，保證最佳品質。主廚過來問感覺如何？眾人道「好味，再加兩個菜」。Alessandro聽罷，推薦了幾款由我們選，又衝進廚房去也。

不炫酷，不刻意取悅食客，高品質食材+獨特烹製，讓食物本身成為精品，是這晚大夥的感受，我亦對這家餐廳愈加好奇，這位有個性之主廚，靠什麼堅持了二十年？機會來了，這日Stephenie邀我品嘗



▼Burrata乳酪。

作者供圖

新到的白松露，我和美食師弟欣然同往。

二十年前Stephenie去羅馬旅遊，在酒店推薦下找到一家本地人常去的餐廳「羅馬特色菜」，這一吃便「定了終身」。因為美味，她不僅旅遊期間每日必吃一次，後來連續三年飛回羅馬，必吃它的「特色菜」。這是一家意大利夫婦經營的餐廳，一家人住在距羅馬兩個小時車程的小山村。那裏食物新鮮，家庭主婦都會幾道祖傳菜餚，於是他們把家鄉的傳統菜帶到羅馬，並不斷嘗試和創新，形成自創「羅馬特色菜」。

Stephenie飛赴「美食」，烹製美食的青年亦被她吸引。他為她，自學英語和廣東話，她為他，學習意大利語，「羅馬假日」的故事有了終結。意大利青年Alessandro成了香港女婿，把傳統的家鄉菜帶到了香港。二〇〇一年七月開了與鄉家同名的「羅馬特色菜」餐廳，三年後Stephenie辭去金融工作，與丈夫一起打理生意。

這日主廚親擬菜單，因是午餐，不太複雜，卻依舊出品驚艷。烤麵包上柔軟的乳酪，一口下去，出其不意衝出鮑魚的鹹香，細膩又有層次，餘味裊裊。雞蛋白松露，簡單到我都想實操，但一想絕對高品質和新鮮之食材才是關鍵，只好作罷。

「餐廳生意一直不錯，因為Alessandro堅持他家鄉菜傳統做法，食材要絕對新鮮，稍有損壞或不夠鮮，絕不給客人吃。意大利人喜歡來，可以享受『家鄉的吃法』，香港人也喜歡，他們有見識，去的地方多，識貨，知道這裏食材至上，還知道『你吃的，是誰做的』。不過有時候Alessandro也得罪人呢。」老闆娘說着笑了。

比如，火候菜來了，他就催客人快點吃，看人家點多了，就喊停，見客人拿着

菜單猶豫，乾脆自己推薦，Alessandro執著地要把最好的給客人。他和客人與其是談吃，更像是面對他的藝術品，你要懂得欣賞。他還是急性子，不免讓人感到這個主廚太有個性。「趁熱吃，在羅馬也不一定吃得到，只有我們這種堅持傳統做法的餐廳才有。」Stephenie指着端來的玉棋（Gnocchi Ragu）說。又一次，舌尖被美味征服。

餐廳可容一百人，但通常每天留位不超過四十個，就是為了保證品質。「不要貪心，只要品質高，客人就會回饋你，店裏不少客人是兩代人啦！」Stephenie輕言道。早年有對父女來吃飯，Alessandro親自為老人切盤子中的肉，旁邊有顧客喊他，他「讓一下」，現在女兒成為忠實食客。主廚來了，見我在動手吃蝦，「像意大利人吃法」，他滿意地笑笑，流露着自己的藝術品被人欣賞的快樂。

他很忙，六點起床，開始一天的工作。從接電話定位、推薦菜單、親自掌勺、送餐到客人面前、和客人交談，一人擔當。星期天餐廳休息，凌晨，到機場接從羅馬送來的鮮貨，再到餐廳徹底清潔，親自親為，二十年如一日。

「你不累嗎？」抓住機會我問。哪知他精神一振。「我八歲就在父母的餐廳幫廚，早已習慣每天十八個小時的工作量。」周日在家看太太下廚，享受一頓中餐，是他一周中最大的享受。

午後咖啡來了，窗外秋陽照耀，Stephenie把頭稍稍後仰，眯起眼睛，微笑着說：「過去每年夏天回到意大利的小山村，一家人吃飯。飯後，他們聊天，我洗碗，空氣中都是家鄉的味道。」

大道至簡，Alessandro的執著，就是要守住這一抹家鄉的味道，亦是成功之道。

近日，朋友圈裏有人晒出了幾張棗林的照片，那滿樹紅彤彤的棗兒，煞是饞人，也勾起了我成此小文的慾望。棗，不僅模樣俊俏，味美甘甜，乃藥食兩用的佳品，而且在漫漫幾千年的歷史長河中，還形成了其豐富多彩的棗文化，一直被人們津津樂道着。

首先這「棗」字字形的由來就頗有些韻味。棗，最早產自我國，大約已有七千多年的歷史。棗的前身乃野生酸棗，是我們智慧的祖先對酸棗進行選育栽培、品種改良，歷經一代代篩選，才逐漸培育出了味道鮮美、果肉豐滿的定型棗樹。所以民間素有「金棗銀棗都離不開酸棗」的說法。酸棗多刺，古代又叫「棘」。據說倉頡造字時，為了區別，就將刺的偏旁上下疊起來，創造了「棗」字。後來人們為了簡化書寫方便，就寫成了「束二」，慢慢又變成了「棗」字。



▲棗林。

新華社

棗，諧音「早」，在人們心目中，象徵着幸福、美滿和吉祥早日到來。許多重要的日子裏都少不了棗的身影。新婚典禮，大棗和花生是必備的果品，祈求「早（棗）生貴子」；除夕之夜守歲時，大棗也是必不可少

的，寓意為「春來早」；「七夕節」在我們山東的一些地方，姑娘們吃「巧巧飯」時，要把一顆大棗包到餃子裏，說是吃到的姑娘就會早結良緣；陝北人更實在，喜歡在接待貴賓時，用一杯開水泡上五顆大棗，寓意「五子早登科」。許多古典小說戲曲中，也有許多用棗作為隱語的。《傳燈錄》載：禪宗五祖弘忍欲傳法於六祖惠能，交他粳米三粒、棗子一枚，惠能悟出：「師令我三更早來也。」這與《西遊記》中的菩提祖師暗示悟空半夜授藝有異曲同工之妙。

大棗作為藥用則最早見於《神農本草經》，書中將大棗列為「上品」，稱其有「安中養脾，助十二經。平胃氣，通九竅，補少氣、少津液，身中不足……和百藥」等功效。民間也自古就有「一日吃三棗，七十不顯老」的說法。

關於「棗」的詩文趣談更是數不勝數。最早出現在《詩經》的《豳風·七月》中：「八月剝棗，十月獲稻。」後來清代的紀曉嵐選在他的《食棗雜詠》中借用此語改為：「八月剝棗時，檐瓦曬紅皺」，「紅皺」即棗。宋代梅曉臣則讚其「味甜蜜柑差」。詩聖杜甫在回憶自己童年的情景時寫道：「庭前八月梨棗熟，一日上樹能千回。」一位貪吃大棗的頑皮少年形象躍然紙上。還有黃庭堅的「日艱暴紅玉軟，風枝牽動綠羅鮮」；宋代郭祥的「甜出諸錫上，香居百果前」；王安石的「在實為美果，論材又良木。」都極盡溢美之詞。還有借棗言志的，宋代王溥就寫過：「棗花至少能成實，桑葉雖柔解吐絲。堪笑牡丹如斗大，不成一事又空枝。」通過對比，來襯托棗的實在，繼而諷喻牡丹的華而不實。



文化什錦

劉世河

秋日說棗