

端午包糉



人與事

楊田田

家中阿姨有包糉子的好手藝，且談及糉子「豐收」、「團圓」的好意頭，一定要親自包糉子給我們吃。於是，我網購了竹葉和繩子，又在超市買了鮮肉和糯米，在一個周末，和阿姨一起包糉子。

我們首先把糯米浸泡一段時間，把豬肉醃製好，配以冬菇、鹹蛋黃、蝦米等，把竹葉的正反面洗淨放平。然後，圍上圍裙，拿起糉葉窩在手上，放入適量的糯米，加上豬肉及配料，再放一點糯米，把糉葉封好，用細繩捆緊。最後就是用高壓鍋煮至熟透。阿姨包的糉子呈錐形，我包的糉子比較扁，像糯米雞。外形雖各有特色，但味道一樣可口。我們今天做的是中國的「南派」糉子，以「鹹鮮」為主要口味，這也是我們習以為常的口味。

想起來，我上一次包糉子是在十幾年前了。當時我在外國讀書。在一個臨近端午節的周末，好朋友帶我去參加她的教會活動。我在去的路上還有一些緊張，因為我猜自己是唯一的「編外人員」，到底別人歡不歡迎我呢？但是，當我進入教會時，疑慮即時打消。活

動的組織者是一位華裔女士，她親切地和我握手，歡迎我的到來。她熱情地把糉子葉塞到我的手裏，儘管那次是我的「包糉」初嘗試，我連葉子都握不住，她還是很熱心、耐心地指導我。

記得當時參加包糉子活動的有來自香港、內地、台灣的幾十位同學，其中似乎也有一些像我一樣第一次包糉子的人。他們或偷偷模仿身邊技藝嫺熟的同學，或直接打開YouTube看「包糉」視頻，或「舉手投降」，要求直接進入吃糉環節。但總的來說，那天活動的氛圍很好，大家的關係都很融洽。比如，我記得一個細節，大家包好的糉子，都是繫在同一條長繩子上，沒有刻意地區分。包好糉子後，在蒸糉子的兩三個小時裏，大家很放鬆地聊天，天南地北地聊着。我當時似乎還背誦了幾句《離騷》，引得新朋友們的喝彩。包糉子這一項端午節傳統活動，把留學生們聚在一起，給大家認識、交流搭建了平台，頗有意義。

這麼說來，其實傳統節日及活動，帶給我們的都是一種凝聚力。這種凝聚力甚至能成為跨越地域、跨越時空的無形紐帶，讓我們幸福地身處其中。時隔多年，再憶起在國外的那次包糉子活動，依然讓我回味。

趣►端午將至，自己動手包糉子別有樂趣。資料圖片



黃鳴兒

——調寄《憶江南》

鄭紀農

- (一) 盈盈水，水復漫如詩。兩小無猜相望眼，百般嬌憨夢痴痴，此生願相依。
- (二) 千千笑，滿城樂鼓吹。堤上遊人春日畫。長幼爭龍黃鳴兒，盼來我家住。

清華校車一幕



如是我見

侯宇燕

看美食博主視頻，江蘇高郵汪曾祺故居外的美食一條街上，林林總總的飯店都在售賣一種高郵美食蒲包肉：用蒲草包成小葫蘆形狀，解開蒲草，瘦多肥少，和揚州、泰州、高郵一帶的肉圓子肥瘦兼半不同，只有一二成的肥肉，肉餡透過外皮露出粉紅的顏色，那皮居然是豆腐皮，為的是吃起來更緊實有味。

我倒是想起了《紅樓夢》裏，賈寶玉留給襲人吃的豆腐皮包子。賈家世居江南，這道蒲包肉，或許不如豆腐皮包子聽起來那麼清淡美好，但二者之間是否有什麼美麗的關係呢？

又有一位老博主，在蘇州木瀆遊玩，大雨中就餐於一飯

店，席上有一道葷素炒什錦，是朋友專為她點的蘇州美食——蘇州人稱之為白什盤，由魚片、肉片、肚子、蹄筋、黑木耳、筍、蛋羹、麵筋、黑魚片等十樣食材炒成，顏色清美，是能入明清筆記散文的。

昨日乘清華校車，窗子敞開着，清風習習。前排坐着兩個文秀男生。一個急剎車，兩人都由前傾了一下，由此相視一笑，互相拱手致意。甲說：「高郵人氏，汪曾祺故鄉子弟，電子工程系的。」乙撫掌而笑：「姑蘇×××，環境工程系。」

恍惚間真感到穿越進了《儒林外史》中。車窗外綠樹繁花緩緩而過，二個青衫少年款款而談，那種雅韻逸致，忽然讓我想到了豆腐皮包子和白什錦拼盤。只要靈性境界到了家，這種潑墨寫意般的聯想，就毫無俗氣，卻如初夏的美景，閒逸淡遠，疏放清雅。

野放馬蹄蟹



市井萬象

馬蹄蟹，學名「鬚」，早在四億七千五百年前已存在，是地球上最古老的物種之一。近年來，這種「活化石」的棲息地受人為因素影響，面臨絕種的威脅。從二〇〇九年起，香港海洋公園保育基金與香港城市大學合作推行「馬蹄蟹校園保育計劃」，讓本港學生能夠參與飼養馬蹄蟹，了解其生活習性及棲息環境，從而以正確態度看待野生生物，並學會協助瀕危物種的保育工作。

日前香港海洋公園保育基金為了響應「國際馬蹄蟹日」，於元朗下白泥舉行馬蹄蟹野放活動，多名學生參與。當日學生們不捨地把親手飼養的年幼的馬蹄蟹放回泥灘裏，寄望牠們健康地繼續繁衍。

圖、文：遂初

這位老爺子



君子玉言

小查

黃永玉先生在北京這個四十攝氏度的酷暑季節，於九十九歲高齡仙逝。若按虛歲，老爺子也是百歲期頤了。

老爺子過世後短短這一週，悼念文章鋪天蓋地。老爺子活得與大多數人不一樣，但大多數驚人一致地讚賞他。

十年前的二〇一三年九月，我得到赴港工作的消息，等待獲批間，到國家博物館參觀「黃永玉九十畫展」，時任館長呂章申為畫展作序。展覽的作品中，有大寫意，有人物漫畫，有書法。先生筆下的荷塘，「野渡見鶴群嬉於春水間」，「午夢扁舟花底，香滿西湖煙水。急雨打蓬聲，夢初驚。卻是池荷跳雨」……先生筆下的朱砂梅，花開如滿樹血滴……多數畫作有先生親筆題寫的款識，與畫面相得益彰，「余有故里之思，不外田家紅梅，熊家茶花，王家衙滿家牆瓦上之茶藤，同學陳文章家之木香，文廟內之金桂、銀桂，沿河之竹林與野薔薇，漫山桐花及茶籽花，沙灣萬壽宮之柏，南華山上之松，沿江桃李杏花、柳樹楓樹，於臥榻深夜所思諸款，皆為余夢遊之處也。」色彩、意境、文字真是美啊！

因為對老爺子的畫太喜歡，這場畫展我看了一次沒看夠，又看了一次。兩周之內兩次網上預約、現場排隊，因此對那年北京九月的記憶是，初秋驕陽下的天安門廣場，和國博裏斑斕有趣的九秩童心。

都說好看的皮囊千萬個，有趣的靈魂萬裏挑一。而觀老爺子的書畫，好看又有趣。有趣與好看，都是老爺子眼中的世界。

今年的全國兩會「首日封」，貼的是黃永玉先生所畫老年生肖郵票藍兔子。我排隊自己親手一顆一顆蓋章，按得手痛。「首日封」送朋友，都說好難得！先生的藍兔子獨一無二，如今他的所有創作均成絕筆絕作。

緣分來自不同時空下，同在《大公報》的聚會。一九四八年，二十四歲的黃永玉因參加左翼運動擔心受迫害而離開上海移居香港，與許多流亡的左翼文人一起住在九龍荔枝角九華徑。老年的黃永玉曾經回憶初到香港的時光。「九華徑是一個海灣，主要是便宜，很多文化人住在那裏。郭沫若、茅盾都在那裏，各種各樣來

往的人我都幫他找房子，大家都叫我保長。」

抵港一段時間後，黃永玉經人介紹到《大公報》任美編，主要為新聞報道做插畫。與他同一辦公室的，有被他稱為「小查」的金庸，同在報館共事的還有梁羽生、蕭乾等。有次黃永玉約金庸、梁羽生吃飯，結果三人都沒帶錢，黃永玉便畫了張熱帶魚，用飯館的辣椒油和醬油塗色，打電話給《星島日報》編輯葉靈鳳，葉趕來，黃交畫，葉預支稿費，這頓飯才算打點完。

黃晚年回憶蕭乾，「人也很有趣，博學，知識廣闊，聊天，玩兒啊，真是太好了！一把雨傘擺在家裏，報館也得擺一把；雨衣，這裏一件，那裏一件。香港《大公報》晚上開夜班，一看九點鐘，抽屜打開，一瓶一瓶的藥，開水，吃這個藥，吃那個藥……哎，很想念他。」

他寫蕭聶弩，「一九五〇年，我愛人在廣州華南文藝學院念書。我一個人住在香港跑馬地堅尼地道的一間高等華人的偏殿裏，高級但窄小如雀籠。朋友們不嫌棄倒常來我處坐談。」

聶弩會下棋，圍棋、象棋我都不會，會，也不是他的對手；他愛打撲克，我也不會，甚至有點討厭……他會喝酒，我也不會，但可以用茶奉陪，尤其是陪着吃下酒的花生。花生是罐頭的，不大，打開不多會兒，他還來不及振幾口酒時，花生已所剩無幾，並且全是細小乾硬的殘渣。他會急起來，會急忙地從我方用手擲一點到彼方去。」

在港期間，黃永玉用各類筆名發表速寫，灣仔半山小徑、堅尼地道、九龍鑽石山腳木屋……他曾經居住過、活動過的場所，香港的山山水水、日常風景在其筆下



▲黃永玉畫作。作者供圖

盡現。

偶爾黃永玉也寫救場文章，「周末，編輯打電話來，說你趕快來，一個字也沒有了。那時我在一個叫『wiseman』的咖啡屋，兩點鐘坐在那開始寫文章，我這邊寫，排字房就在那等，寫一張排一張。」

一九五〇年，黃永玉到湘西旅行所寫遊記《火裏鳳凰》在《大公報》副刊連載。

——每一個《大公報》副刊的作者，都與這位智者同一塊田地裏，在交錯的時間裏，駐足神會。

他說自己，半輩子是一刀一刀地鏟；後來呢，一筆一筆地在畫；現在這十年間呢，是一個字一個字地寫。「這一輩子就是這樣。」

黃永玉的文字，極具畫面感，有時看似凌亂無規則的碎屑。他跟表叔沈從文說：「三月間杏花開了，下點毛毛雨，白天晚上，遠近都是杜鵑叫，哪兒都不想了……我總想邀一些好朋友遠遠地來看杏花，聽杜鵑叫。有點小題大做……」沈從文閉着眼睛，躺在竹椅上說：「懂得的就值得！」

他說，「我只是想把自己知道的事情表達出來，寫完了，朋友喜歡，我就開心了。」「我連小說的提綱都沒有，寫到哪兒就是哪兒。」

做人方面，「進入社會之後，周圍人一直對我很好，大概覺得這個孩子能吃苦，做人過得去……很多文化界的老前輩，都花時間為我的生活幫忙。我要拿同樣的感情對待別人。小時候人家對我這麼好，長大了怎麼能對別人不好？」

他在《世說新語》裏最喜歡一句話：「我與我周旋久，寧作我。」「我一輩子沒有什麼驕傲和失意的，我從來沒有丟失自己。」

這位老爺子，近百年人生赤誠率真地活著自己的樣子，「明確的愛，直接的厭惡，真誠的喜歡，站在太陽下的坦蕩，大聲無愧地稱讚自己。」

「挖個洞，把笑埋進土裏，到春天，種子發芽，長成一棵大樹，像座高高的鐘樓，風來了，滿樹都響着哈！哈！哈！哈！」

老爺子，再見！想必此刻的天堂裏，到處都是你的笑聲。

古為今用修道院(下)



柳絮紛飛

小冰

那個陽光男孩和另一對母子，成為我們對葡萄牙山區鄉民的記憶。

在修道院旅館的早餐廳，又碰到頭天晚上接待我們的那個年輕人。他對我們說Bon dia，我們也回他Bon dia，不要問什麼意思，猜猜就知道是「早上好」。餐廳由古堡改建而成，拱形的圓頂，厚重的石牆。還早，用餐者不多，我們幾個亞裔面孔的到來，使人種族群變得多元。

「怎麼又是你，昨晚在大堂做接待，今天到餐廳當服務生，工作這麼久？」我問。

「是不是挺辛苦的？」他反問。

「是啊，你要做兩項？」

「開玩笑，昨晚我做完餐廳陪朋友值班，順便幫忙，現在才是正班。」這麼熱心，他一定很喜歡這份工。

「你們從哪兒來？」說話間，他引我們

入座。

「我們來自加州，父母來自香港。」Danxi說。

「你是建築師嗎？不少人是慕那個建築師之名來的。」

「是的。來看看這裏的設計改造工程。」

「中國客人這兩年多起來。叫你們的朋友來玩。」他像是邀請又像是宣傳。

「好啊！你們也可以去中國玩。」

我們坐下後他得體地退去，邁着輕快的步伐進了廚房，之後輕輕地把門帶上。轉眼，他托着盤子恭敬地走來，接着給我們介紹菜名、特色、用料，又講他自己的口感。

「這個蛋撻要配咖啡，這款麵包與這個果醬相結合，口味奇好。」年輕人真健談，他還特別推薦了一款充滿魅力的奶酪，講解用料和製作方法。我嘗一嘗那「充滿魅力的奶酪」，那味兒是多麼難以接受。就像不習慣江南臭豆腐的北方人。

他友好而不失分寸地服務，把自己的體會給你一一道來，循規蹈矩，按部就班，待客人像待朋友，讓你感到隨意。不知不覺，我把他的樸實和友善與這座古樸的修道院結合起來。

行前，在酒店門外的停車場碰到一對年輕的母親和兩三歲的兒子。那兒子目不轉睛地打量我們，不解的眼睛笑得眯起來了。他覺得我們長相不同？我思忖着。

「他們來自亞洲，很遠很遠的地方。」見狀，孩子的媽媽對他說，又對我們笑一笑。之後那男孩再看看我們，再看看他媽媽，像在消化一個新事物，又像要努力把這個事物放進記憶。

「這一帶是山區，加上孩子的世界小，他大概是第一次見到亞洲人吧。」Bob說。

避開大都市和大型連鎖酒店，往山林鑽，驚喜竟然有這麼順理成章，阿馬雷斯修道院旅館附近的小鎮人，他們還支撐著社會原本的樸實和善良。那裏可以住，還有親切的人和事。