

斬樓蘭

「岑輪台」「王樓蘭」，說的是同為邊塞詩聖手，岑參偏好寫輪台，王昌齡慣於寫樓蘭。岑參詩句格調雄渾淒淒，比如：「交河城邊鳥飛絕，輪台路上馬蹄滑」「知君慣度祁連城，豈能愁見輪台月」「胡地首蓿美，輪台征馬肥」等。

王昌齡可不客氣了。最膾炙人口的是那句：「黃沙百戰穿金甲，不破樓蘭終不還。」還有諸如「十五役邊地，三四討樓蘭」「明教星馳封寶劍，辭君一夜取樓蘭」等。同為西域古城，樓蘭的待遇比輪台慘得多。

不止王昌齡。飄逸的李白「願將腰下劍，直為斬樓蘭」，沉鬱的杜甫「屬國歸何晚，樓蘭斬未還」；到了宋代，辛棄疾要「且掛空齋作琴伴，未須攜去斬樓蘭」，文天祥要「男兒斬卻樓蘭首，閒品茶經拜羽仙」。就是岑參，靈感一觸樓蘭，也殺氣頓生：「前年斬樓蘭，去歲平月支」「吹之一曲猶未了，愁殺樓蘭征戍兒」。總之，詩人紛紛以筆作劍，破、討、殺、取、斬……令人不禁同情樓蘭，到底得罪了誰？

樓蘭是西域幾十個城邦中，距離中原最近的一個。從河西走廊西出陽關，首站就是樓蘭。高賈輻輳，兵家必爭，樓蘭也就成了西域的代名詞，在詩意表達和象徵意味方面就更厚重。對樓蘭喊打喊殺，並非特定搞針對。

古人對周邊的東夷、南蠻、西戎、北狄，以及胡、羌、蕃、虜等，都是以化外之民視之。加之征戰變亂頻仍，詩句未免就有濾鏡。匈奴比樓蘭的破壞性大得多，詩人下筆也更狠。從曹植「長驅蹈匈奴，左顧凌鮮卑」，到岳飛「壯志飢餐胡虜肉，笑談渴飲匈奴血」，千年不休。岑參「匈奴草黃馬正肥，金山西見煙塵飛，漢家大將西出師」，王昌齡「深入匈奴戰未休，黃旗一點兵馬收，亂殺胡人積如丘」，也毫不手軟。



瓜園蓬山

gardenmarvin@gmail.com 逢周三、四、五見報

鼠事漫憶

在網上看到紐約、倫敦鬧「鼠災」的消息，愕然於大都市竟也鼠患嚴重之餘，想起一些關於鼠的往事。

有個成語「蛇鼠一窩」，貶義，在我兒時的水鄉老家，蛇鼠一窩卻是實情。老人常說，誰家沒有「三蛇七老鼠」，極言二物之常見。鼠偷食，又好攀咬，為害甚烈，必須除滅，但徒手是抓不住的，養貓收效也不快，最方便是用老鼠藥或捕鼠器。老鼠藥可以買，也可用抓到或藥死的老鼠去換。不過，老鼠吃了藥後，有時嗚呼於床下灶間，不易發現，反增不潔。而且，鼠藥毒性太大，常發生鼠沒藥死卻被母雞誤食的慘劇，家中若有小伢，更不敢隨處亂灑了。

捕鼠器安全系数更高。當年放電影前的「加片」總介紹各地捕鼠新經驗，以及新發明的器具，但萬變不離其宗，適合家用的無非黏板、籠夾兩類。我家用得更多的是捕鼠籠，放一截誘餌在籠內機關，置籠於鼠出沒的暗處，便等着「收割」了。最適合的誘餌無疑是隔夜的油條，老鼠最愛它的香軟，捕獲率也就很高。抓到了老鼠必要處死，我們最常用的方法是找緩河淺潭去「浸鼠籠」，鼠屍待換鼠藥或乾脆棄之荒野，如今回想，此法恐怖而不環保，當年卻顧及不到這許多。

蛇是鼠的天敵，攻擊性強於鼠，但游進水鄉人家的蛇十有八九是水蛇，「火赤練」「竹葉青」這樣的毒蛇極罕見。蛇性高冷，並不主動襲人，見其懸於樑上，盤在門後，至多虛驚一場。有些蛇多年生活在人家裏，成了所謂「家蛇」，碰見這些老兄，更毋須害怕，也莫去驚擾，任其緩緩游走就是了。偶爾有橫在當道，或逡巡不去的，這就有礙事了。我外婆在世時教過一個法子：抓一小把米，輕輕向他撒去，口呼：走吧你就走吧。我六七歲時親見她護在我身前，以此法驅走了一條盤在天井的長蛇。這麼多年過去了，老人家虔敬而篤定的神情和手勢，仍在眼前。至於這法子是什麼原理，我始終沒有搞懂。



知見錄 胡一峰

逢周一、三、五見報

梁實秋情書

一九七四年，梁實秋到台北散心時與歌星韓菁菁一見鍾情跌入愛河，次年兩人舉行婚禮，成為轟動港台的大新聞。從結識之年至一九八七年去世，梁實秋致韓菁菁寫下大量情書。本月底，梁實秋致韓菁菁的三百零六通約四百八十頁的一組情書，將在北京集中拍賣，這是目前市場可見數量最大的梁氏情書，給出估價在兩百七十萬至三百五十萬人民幣之間。

據葉永烈先生選編的《梁實秋·韓菁菁情書選》透露，由於韓菁菁偶爾需赴香港料理事務，梁實秋也因美國長期居留簽證的限制需定期返美，二人相守十三年，魚雁頻傳，積累了大量書信。梁實秋寫信極為勤快，蠅頭小字一氣呵成，而且幾乎每日一信，有時甚至早、中、晚一日三信。梁實秋在信中呢稱韓為「菁菁」「我的菁菁」「菁菁，我的愛」「我的小娃」等，而以「秋秋」「你的人」「你的秋秋」等在信尾署名，文字細膩清麗，成為今天研究梁實秋晚年生活和思想的珍貴資料。

像梁實秋情書一樣，本來藏之箱底的情書，因具有獨特的歷史、文化和藝術價值，近年在拍賣市場上逐漸得到重視。二〇二一年，在西泠印社春拍，徐志摩與陸小曼熱戀時期的手書文稿《起造一座牆》以兩百六十萬人民幣價格成交，創下了中國最貴的一頁民國情書的紀錄。二〇二二年，美國歌手鮑勃·迪倫年輕時寫給女友的四十二封情書，也以近六十七萬美元的價格拍賣給一家葡萄牙知名書店。

情人不相見，紙筆代喉舌。在通訊手段不發達的時代，情書成為愛人間變換形式的「喁喁私語」。司馬相如寫給卓文君的情書《鳳求凰》通過激烈的表白寄託了「交情通意心和諧」的美好

願望，元稹的《離思五首》則留下「曾經滄海難為水，除卻巫山不是雲」的名句。而沈從文寫給張兆和的情書「我一輩子走過許多地方的路，行過許多地方的橋，看過許多次數的雲，喝過許多種類的酒，卻只愛過一個正當最好年齡的人」，今天還為年輕人吟誦借用。

樸散為器 馮愛枝 逢周三見報

《奠酒人》

大約一年前在黑盒劇場觀賞「長·智·戲」計劃改編莎士比亞的《新馴悍記》話劇，當時已被一班「銀髮、金齡」人士的魄力所感動。時隔一年，該計劃進一步於更具規模的劇場演出希臘劇《奠酒人》，全台四十多位演員，再加上眾多幕後人員，演員們的平均年齡是六十六歲，演前既要接受培訓，然後齊心於香港藝術中心壽臣劇院完成演出，殊不簡單。

《奠酒人》是距今三千年前的希臘劇，故事講述國王被妻子及其情夫謀殺，國王的兒子決意為父報仇，但同時陷於自我內心交戰。古希臘劇大多不離三個主要命題：人與神明、人與大自然或人與本我的衝突和鬥爭。尤其是最後者，渺小的人面對殘酷的命運，既無力反抗，因而產生內心交戰，深沉的痛苦隨之而來。

《奠》是流傳後世的其中一齣著名希臘劇。當中包含幾個主要角色，分場都是二人對話為主，另外重要的成分是詠誦歌隊，其作用是敘述時空，感嘆世情，以至與上天對話。《奠》對於原本沒有專業戲劇訓練的長者演員，確是一項巨大挑戰。難得各參與者不畏困難，達成目標。

希臘劇就像一段又一段詩歌，演說台詞和吐字的技巧尤其重要。飾演王子、其姐姐及國王妻子的演員，聲線和咬字都不俗，並能貫注角色的複雜情緒，讓觀眾感受到角色的內心困苦。另一方面，詠誦歌隊是希臘劇的特徵，參與者無分彼此，必須建立高度默契，才可發揮歌隊的整體力量。

《奠》劇的歌隊由幾十位長者演員組成，導演編排了不同層面的聲部組合，演員們以兩三人或三四人小組述說

台詞，然後再陸續遞增人數而成群體台詞。間中輔以簡單形體動作，營造舞台視覺效果。現在看來，上半場的表現甚佳，至下半場個別段落偶爾出現參差不齊的情況，情有可原。整體而言，長者演員每次演出都有進步，更加令人敬佩。

藝加之言 王加 逢周三見報

在曼薩納雷斯河畔起舞

今天是二十世紀西班牙作曲家華金·羅德里戈誕辰一百二十二周年。他因譜寫了上世紀偉大的古典結他曲《阿蘭胡埃茲協奏曲》而在古典音樂界青史留名。本周應景地選擇一張收錄此曲的唱片以示對大師的紀念。

這張德意志留聲機唱片公司於一九六一年灌錄並發行的「榮耀系列」之一，收錄了兩首羅德里戈的名曲《阿蘭胡埃茲協奏曲》和《為豎琴和管弦樂團所作的協奏小夜曲》。由德國結他演奏家賽格弗瑞德·貝赫倫德和西班牙豎琴演奏家尼卡諾·薩巴萊塔分別攜手柏林愛樂樂團和柏林廣播

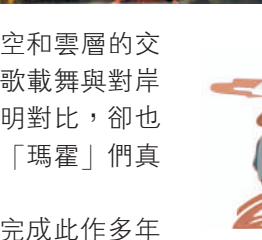
交響樂團聯袂演繹。專輯封面選擇了羅德里戈的老鄉，被譽為西班牙最偉大畫家之一的弗朗西斯科·戈雅所繪的掛毯油畫《在曼薩納雷斯河畔跳舞》。

畫作屬於戈雅為日後的卡洛斯四世國王及王后在埃爾·埃斯克里亞宮的餐廳內所設計的十幅「鄉村」主題掛毯的油畫圖稿之一。在一個陽光明媚的黃昏，兩對「瑪霍」與「瑪哈」（Majo與Maja特指馬德里底層社會中有着厚臉皮舉止的時髦男女）在曼薩納雷斯河畔結伴起舞，身邊圍坐着的同伴中有兩位結他手在為他們伴奏。

淡藍的天空、米色的晚霞和淺綠的樹叢在遠景營造出輕鬆的氛圍，此時畫家的淡雅用色顯然仍具有鮮明的洛可可痕跡。一棵沿着畫面對角線斜着伸出的樹幹打破了畫面的平衡，也幾乎與天空和雲層的境界遙相呼應。河畔的載歌載舞與對岸人們安逸的生活形成鮮明對比，卻也反映出當時「瑪哈」與「瑪霍」們真實的生活狀態。

巧合的是，在戈雅完成此作多年之後，他於一八一九年在畫中遠景包含彭托斯橋的建築群周邊購買了房產和土地。由於封套設計所限，畫作兩側河畔的自然景觀被裁切，僅聚焦畫面正中對舞的兩對男女。

「碟中畫」羅德里戈兩首協奏曲／《在曼薩納雷斯河畔跳舞》



藝加之言 王加 逢周三見報

「北京烤鴨中國漢堡」

北京烤鴨中國漢堡、麻婆豆腐中國漢堡、魚香肉絲中國漢堡……在知道「塔斯汀」之前，我從未將這些典型的中菜與漢堡這樣的典型西餐形式聯想在一起，但當我身處深圳的塔斯汀門店，咬下一大口香噴噴的北京烤鴨中國漢堡時，才發現我完全不用糾結「為什麼」這個問題，而是應該問「為什麼不」：不用問「為什麼」要將北京烤鴨做成漢堡，而是要問「為什麼北京烤鴨不能做成漢堡」，或者「為什麼現在才有人將北京烤鴨做成漢堡」？

或許正是這種充滿了闖勁與創新的「why not」的精神，讓成立於二〇一二年、原本主營披薩的國產快餐品牌塔斯汀，在二〇一八年將中華麵點的製作工藝融入漢堡，開創了「中國漢堡」品類，一舉出圈，短短幾年時間，從默默無聞變成了門店超過四千家的大型連鎖，可以和麥當勞、肯德基這樣的快餐巨無霸一較高

下了。除了神奇的「國味內餡」，我自己最喜歡的就是塔斯汀的餅皮。閉着眼睛一口咬下去，不會覺得那是我們習以為常的麵包，而更像是手擀現烤的燒餅、饅頭或者饅。所以，總體而言，一個「北京烤鴨中國漢堡」可以四捨五入簡化成「兩塊饅中間夾了很多快皮鴨」，雖然外觀形式上頗為創新，但內裏的風味系統卻保持了精妙的一致。

恕我孤陋寡聞，最近才知道塔斯汀，北上深圳一嘗之下更是嘆為觀止，什麼時候能引入香港呢？若是在故宮文化博物館之外，西九文化區的草地上，咬一口「北京烤鴨中國漢堡」，豈不快哉。



大川集 利貞

逢周一、三見報

五辣肉煎餅

朋友談起，九龍塘一大型商場的最底層，有家餐廳，鬆餅不錯。他一提起，即有印象，店舖主色純白光亮，不時聚集人群。午飯、下午茶時段，自己經過多次，都見人龍，只好過門不入。跟學生談論文，遇到瓶頸難題，不如轉換心情，就前去鬆餅店碰碰運氣。去到直入，安排座位，下午五時，時段尷尬，反讓我們鑽鑽空子。

學生點餐，先來「法式焦糖班戟」，配料有香蕉、藍莓、草莓，鮮奶油點綴，焦糖沾鬆餅，入口脆軟，再啖清新。另有季節限定的栗子、莓醬的搭配款式，吃出聖誕氣氛。鬆餅又稱煎餅，閱覽古文，確有同名記載，本質當然不同。明代《易牙遺意》談「捲煎餅」說：「餅與薄餅同，用羊肉二斤，羊脂一斤，或豬肉亦可。大概如饅頭餡，須多用葱白或筍乾之類，裝在餅內，捲作一條。」精肉混油脂作餡，現代包點常見。所加配料，葱白去膩，可炒羊肉。筍乾提味，可炆豬肉。現在菜蔬



藝加之言 王加 逢周三見報

與肉類的搭配，早見古人的飲食智慧當中。粉肉未熟，兩頭沾麵糊煎炸，或煎剛熟，或煎脆熟，再以「五辣醋」為蘸醬。五辣醋的食譜見明代《遵生八箋》，所用材料記錄如下：「醬一匙，醋一錢，白糖一錢，花椒五七粒，胡椒一二粒，生薑一分，或加大蒜一二蒲，更妙。」

參看原文，五辣醋製作不難，豆瓣醬、醋、白糖先備。其他辛香料，原文未談處理方法，可取慣用手法補上。花椒、胡椒，用杵臼磨成碎，也可選瓶裝即磨胡椒，和即用花椒粉或花椒油。生薑、大蒜磨成泥，薑泥、蒜蓉同樣有瓶裝開蓋的，當然新鮮即磨即用，味道最好。所有配料混合成醬，想必蘸餅蘸肉，一樣惹味好吃。想想新式鬆餅，配燒香羊肉和五辣醋，或會是不錯的新舊搭配。



古聞港食 蕭欣浩

逢周三見報

小雪飲湯

今日小雪，這時候的冬天跟之前已然不同，前段時間哪怕天再寒、地再凍，也會覺得還有時日，任性起來單衣出門意欲「單挑」；但這個節氣一過，大家就只能乖乖給自己「圍住」，管你是待在大灣區，還是身處東三省，求暖一事，眾望所歸。有時間也得煮一鍋蘿蔔湯，配落雪一人口喝掉，才是最適合眼下的協奏。

蘿蔔作為最常見的蔬菜之一，生熟皆可吃，尤其在冬天相當受歡迎。不僅是尋常百姓家，就連慈禧太后也專門吩咐御膳房，去弄來蘿蔔當新，實屬「官威在身」了。冷風入骨，還有什麼比一碗蘿蔔湯更妙？打我記事時起，它跟冬天便已經緊緊綁定，如果爸媽時間夠，湯裏會有肉丸子、粉絲，豐盛到能當一盤菜；但就算清淡寡水，也會自帶甘甜，入口時平平無奇，再飲一碗，攻勢逐漸猛烈，熱氣從腹胃中升起，一點點的快樂和暖意，就在身體中慢慢化開了。

實話實說，最好喝的蘿蔔湯，一定要配羊肉。豪放的羊大骨在鍋裏咕咕嘟着，香氣迫不及待地一步一步狂奔逼近，把白白胖胖的大蘿蔔切好下鍋，它們在小火耐心的滋養下也變得溫柔起來，蘿蔔化解了羊肉的膻，羊肉烘托了蘿蔔的鮮，撒一點蔥花香菜，絕對是這個冬天的解憂密碼。後來越吃越發現，普普通通的蘿蔔做成湯，也能有千變萬化風情，比如最擅製靚湯的粵港澳地區，也對蘿蔔鍾愛有加，一份塘心蘿蔔湯，是多少粵菜館子的隱藏神器？再去湘江流域解解饞，初冬的鯽魚在鍋中煎脆，配上切成細絲的蘿蔔，倒入滾水，直到都煮成了奶白色，魚肉易卸湯汁鮮美，明明在天地入眠之際，卻生品出了萬物復甦的感覺。穿梭千年，小雪依然是最放肆揮灑的節氣，蘿蔔，也照舊美味。



食色判卷

逢周二、三、四見報