

那個承包我童年的老外

上周一醒來，就被《「御用鬼佬」燒炭自殺》的新聞驚到。而朋友圈裏已有好幾位朋友轉發了消息和表達哀悼。在滿屏的「御用鬼佬」「御用老外」間，最打動我的是：《那個承包了我童年的老外走了》。

河國榮的知名度和「江湖地位」，固然遠不能與那些歐美大牌明星相比。然而他留給筆者輩的印象，卻絲毫不遜於那些荷里活明星。內地的港劇粉絲數以千萬計，尤以「七〇後」「八〇後」為中堅。筆者讀中小學年代，每到寒暑假，許多電視台都會連播一些港劇。河國榮那極具辨識度的洋面孔，常常會不經意地出現，一遍遍地復刻在一眾小夥伴們的記憶中。

大明星或許憑藉某部大片、某個奧斯卡角色而聲名遠播。河國榮從來不是主角，不在C位，不在頭條。他逝世的新聞也只在多數報紙的消息，甚至有很多人直到看到他去世的消息，才第一次知道他的名字叫河國榮。

但大家記住了數不勝數的「大sir」，記住了各行各業的Smith、Thomas、Robinson、Pierre、William，記住了古裝劇裏的羅孝全、馬可、波羅、南懷仁，以及律師、神父、西醫、法國領事、英國伯爵、波斯王子、羅剎國總督，也就記住了河國榮那十分具有親和力的臉。他只是一片綠葉、一味甘草，盡職盡力地做好自己的本分——就像我們很多普通人，一輩子都在跑龍套。那些夏蟬鳴唱，雪花飄飄的歲月，已經永遠地遠去了。河國榮的去世，讓那份懷舊和惆悵彷彿突然間又一次沉重椎擊。

河國榮對香港的摯愛，對這片包容開放的土地愛得深沉，已完全可用「赤子之心」來形容。他或許像一杯「鴛鴦」，將港式奶茶與西式咖啡和諧融在一起，留下一段且甘且苦的悠遠味道。



瓜園蓬山 gardenemarin@gmail.com 逢周三、四、五見報

且做春節「主理人」

個寂寞，還過出了焦慮。於是，有些人乾脆「躺平」，老老實實當個「春節工具人」熬過假期。

有了「主理人」的意識可就不同了：帶着寵物回村，讓養尊處優的城裏貓交幾個鄉下貓友，交流下不同貓生的酸甜苦辣。「佔領」父母盤踞了幾十年的廚房，引入「新式武器」，做出健康又美味的年夜飯。接棒年貨採辦權，「馬面裙」「打工人」「毛孩子」，給春節請來不一樣的氣氛組。和家人一起或遠或近地走走看看，在熟悉的家鄉找回舊時的記憶，

不動地保存，看似畢恭畢敬，行禮如儀，實則只會讓文化走向乾枯以至於死滅。

節日是文化的路標，春節又是我們最重要的節日。年輕人主理這個春節，恰是給文化之路立了醒目標識，讓行進的方向更加清晰。



知見錄 胡一峰 逢周一、三、五見報

城市的香味

花旦」。以前去武漢的次數並不多，待的時間也不長，這次來武漢，樟樹撲鼻的香氣成為了我對這個城市的第一感官印象，於我而言，香樟清香以後就是武漢這座城市的香味了。

一切景語皆情語，一切情語又皆景語。王國維在《人間詞話》中還說：「以我觀物，故物皆着我之色彩。」每個人心中都有對一個城市的香味記憶，這取決於我們與城市的交集，以及在這座城市曾經發生過的故事。

比如，長江上游地區的重慶以火鍋聞名，很多人會對瀟灑大街小巷的

麻辣香氣印象深刻，而我卻對甜而清新的柚子清香念念不忘。十餘年前從北方剛到重慶讀書，同寢室同學送我一個柚子，我說從沒見過這麼大的橘子。現在回想，不僅那個「大橘子」香氣清甜，心裏的記憶更甜，這裏面有曾經同窗的友誼。

後來到北京，作為職場新人對千頭萬緒的工作任務無從下手，壓力大得受不了時就到公園散步，很快把北海公園、玉淵潭公園、蓮花池公園、陶然亭公園、紫竹院公園逛了個遍。這些公園都有大面積成片的荷花種植區域，時值暑熱，一塘清水出芙蓉，

湖面浮朵朵蓮花，滿池裊娜婷婷，清香四溢，邊逛園邊聞嗅，工作上的煩惱隨之消去，讓人心感舒適，重新精神煥發地去克服苦難。

對於北京來說，春有桃花、丁香、玉蘭、櫻花，秋有菊花、薰衣草、美人蕉，月季更是四時可見。但唯有荷花的荷香，拂去過我的煩惱，讓我振作，是我心中北京的香味。



樸散為器 馮愛枝 逢周三見報

《黑土無言》

悍的內地網絡劇，十二集內容主線清晰，枝葉豐富。關宇查案期間，再引出十多年前另一宗疑案，楊利佳與紅橋集團早有關係。楊利佳改變身份成為楊四，甚至不惜入獄，原來是為了保護自己的親生兒子楊雪松。《黑》劇以懸疑兇案作為包裝，內裏實際是講述一段難分難捨的父子親情。

劇名的「黑土」可以解讀成兩種寓意，一方面有關瀾河的地理特性，小城現在雖然貧瘠，但未來有很大發展潛質，就像黑土般是珍貴資源；另一方面，故事發生在苦寒冬天，大雪紛飛，湖水凝固，楊利佳和楊雪松分別投進冰層底下的窟窿，刑警就像把埋在深淵底下的案件發掘出來。黑土成為白雪的反面意思。

這種極具生活質感的戲劇，演員在冰天雪地的真實場景演戲。劇末揭露幕後黑手，楊利佳與犯案主腦在冰層上拉扯糾纏，刑警在四周圍捕。演員們在如此惡劣的環境下奮身演出，其專業精神值得致敬。

資深演員陳建斌再次飾演刑警，老練的眼神活靈活現。胡軍飾演楊利佳更顯性格演員特徵，角色為了保護

兒子而託詞頂罪，最終知道兒子實在無辜，但卻遭遇毒手，胡軍演來層次分明，感情深重。二〇一九年，我曾在香港的舞台觀賞胡軍飾演莎劇《哈姆雷特》的王子，他具備駕馭高難度角色的能力。《黑》劇又是一次演技示範之作。



文藝中年 輕羽 逢周一、二、三見報

紀念摯愛

立春前的一周對我而言是心碎的，因為我領養回家七年的狗兒子邊牧Santa因急病回了汪星。因此在莫扎特冥壽剛過不久，我打算在本周分享一張他的遺作《安魂曲》，來紀念過去七載與我朝夕相處形影不離的寶貝。

唱片由英國CLASSICS FOR PLEASURE公司於一九六八年灌錄並發行，西班牙指揮大師拉斐爾·德·波格斯執棒新愛樂管弦樂團和新合唱團，攜手瑞士女高音艾迪絲·瑪西絲、美國女中音格蕾絲·班布瑞、美國男高音喬治·謝爾莉和羅馬尼亞歌

劇男低音馬里奧斯·林茨勒聯袂演繹的版本。專輯封面選擇的是拉斐爾名作《基督下葬》。

《基督下葬》是拉斐爾受佩魯賈的阿塔蘭塔·巴廖尼委約為紀念她去世的兒子格里豐內托，巴廖尼而創作的祭壇畫中央嵌板。此作為年輕的畫家為其恩師佩魯吉諾的家鄉佩魯賈所繪製的最後幾件主要任務之一，耗時兩年完成。這幅構圖極其複雜的作品顯然參照了佩魯吉諾名作《哀悼基督》，然而和恩師作品中聖母和人們圍繞在基督身旁默默哀悼所傳遞出的欲言又止的悲傷所不同。青年拉斐爾

展現出比恩師更富有動感的肢體語言和身臨其境般的戲劇張力。在這幅帶有敘事情節的宗教題材作中，身着藍袍的聖母並非主角，位於畫面右側的她因悲痛過度已然昏厥而被三名婦女攙扶着。兩位男子正用盡全力抬着耶穌的遺體，其中拉斐爾將畫面右側居中的少年以委約者去世的兒子格里豐內托，巴廖尼的外貌繪製。身旁抹大拉的瑪利亞握着基督的手正欲撫摸他的臉頰，身後則站着雙



MOZART REQUIEM 手緊握正在祈禱的聖約翰和法利賽人尼可德穆斯。《基督下葬》標誌着拉斐爾的藝術發展和成熟風格形成的一個重要里程碑。

手緊握正在祈禱的聖約翰和法利賽人尼可德穆斯。《基督下葬》標誌着拉斐爾的藝術發展和成熟風格形成的一個重要里程碑。



藝加之言 王加 逢周三見報

飯味最濃

過年這件事，真的馬虎不得，尤其是在「吃」上。小時候的年，是天南海北的團聚，膝下承歡的圓滿，一桌桌飯更像是個由頭，藉着它所有人湊到一起，也藉着它，大家紛紛舉杯，跟最親近的人一起卸下煩惱，共祝來年萬事不愁。而現在，這頓飯卻愈加回歸了「吃」的本意，說浪漫點，是年味加上飯菜香，才有了五感聚在一起的「盼頭」；說直白點，也只有這時，平日裏行色匆匆的我們才能開懷放肆，認真真去吃上一桌飯。

如此想來，倒說不清是種遺憾，還是安慰了。

可無論怎樣，無論在哪，無論幾個人，過年的飯，終究彌足珍貴，就連擺在桌邊打牙祭的蝦片都異常明艷動人。蝦片，也叫龍蝦片，其實跟這兩者都沒什麼關係，作為上世紀八十、九十年代特有的春節零食，半透明的硬片一旦落入油鍋，就會膨脹得又脆又鬆，最後噉一噉油汪汪的手指頭，彷彿真的吃到了真蝦。到了連最精緻膨化食品都無人問津的如今，很難想到當初用玉米澱粉起家的它，是多麼的炙手可熱。

「前菜」一過，主菜就各顯神通，但在我家，一大盤敦實豪邁的醬肘子必不可少。在所有的「硬菜」中，肘子的「硬」屬於技高一籌，價格貴、做法繁瑣，上桌氣派，寓意新的一年吉祥如意，要我說，也稱得上更進一步富貴逼人了。油亮的皮Q彈Q彈，內裏的肉自然脫骨、瘦而不柴，熱乎乎端上桌，就要擡起袖子一搶而空，放涼切片則少了韻味。試問哪個東北孩子，在逢年過節裏沒被肘子的膠原蛋白白佔過？一抿就化開的快樂，是只有過年才管夠的兇猛肉香。以至於很多過去，我都最饞這一口，去年總算如願吃到，卻只夾幾口便告饒。果然為過年準備的菜，就是要人多、熱鬧，才吃得消啊！



食色判答 逢周二、三、四見報

「悔恨之淚」

如今在內地網友的口中，「悔恨之淚」已經成為了一個新梗，其起源與內地品牌「原道」有關：原道的耳機價錢非常便宜，九塊九人民幣就有一對而且還包郵到家，很多此前曾花了成百上千買過名牌耳機的網友，在試過原道耳機之後往往會流下「悔恨之淚」，感嘆「早知道，還是原道」。

我自己的電腦配了一對外放喇叭，一副無線降噪耳機。在聽說這耳機具有觸發「悔恨之淚」的神奇功能之後，也好奇地買了一副回來試試，畢竟成本只要三分之一杯咖啡的錢，何樂而不為呢？拆開試聽之後，我這不爭氣的耳朵，果然是分辨不出有什麼令人特別驚艷的地方，但對於我這樣的普通消費者而言，同樣也沒有什麼硬傷，考慮到得不能再低的價錢，這性價比簡直高出天際。雖然我並非耳機發燒友，此前並未一擲千金購買高級耳

機，此時此刻自然也不會因為有巨大的心理落差而流下「悔恨之淚」，但手中的原道已經足以讓我嘆為觀止了。

想起此前去深圳東門，繁華的地段、顯眼的位置，有商家醒目地打出廣告：「莆田鞋，大牌平替」。眾所周知，福建莆田此前做了幾十年鞋，不斷提高技術，質量逐步提高，希望成為陽光下的破局者。「大牌平替」們和「悔恨之淚」們的出現，在向國外產品高品牌溢價宣戰的同時，多多少少也閃耀着一絲國貨自強的精神，有機會的話，不妨嘗試一下，說不定也可以讓你流下「悔恨之淚」。



大川集 利貞 逢周一、三見報

百合黃雞飯

好友約飯，工作在身，稍微遲到，逕自走到上環干諾道中，進入一家著名的川菜館。餐廳高貴簡約，跟菜式一樣，費心思，不花巧。朋友已開餐，正吃片皮鴨，皮肥肉嫩餅熱，早達合格基本。鴨肉味濃，輕滲香，多包多吃，不覺油膩。

另吃金湯東星、叉燒撈麵，食材精挑，設計用心。金湯入南瓜，微辣帶魚鮮。叉燒用豬，顧及豬種、飼料，麵需風乾，講求韌度。再來嫩雞菇飯，雞湯煮飯，起肉香煎，燴菌慢煮，飯熟澆汁，油潤入味。

滋味長留齒頰，雞飯早見古籍，明代《瑯琊漫鈔》記載，宋太祖入村，見民間生活，當時村民已有將雞、飯同煮，稱作「鐵雞飯」，用銅鍋來煮，跟現時所見銅盤蒸雞同理。所用雞隻同樣講究，書中提到「烹綠雞為食」，綠雞又稱鴛雞、闖雞，肉質更嫩。飯以「大麥」充當，麥子經碾磨外皮成麥仁，當時又叫作「仁飯」。

雞飯好吃，同具食療作用，宋代《聖濟總錄》記載「黃雌雞飯」製法，

標明產後補益宜吃，食材簡單，只有黃雌雞、生百合和粳米飯。黃雌雞去毛及內臟，生百合洗淨，粳米飯煮好，料先備好，所載做法如下：「將粳米飯、百合入在雞腹內，以線縫定，用五味汁煮雞令熟，開肚取百合、粳米飯，和雞汁調和食之，雞肉食之，亦妙。」

雞用上雌性黃雞，飯用粳米，同為雞類，各處各人，選材有異。以飯、料入肚，現見八寶鴨，乳豬亦有相類釀法。五味汁沒明言配方，發揮程度甚大，古時多用上醬、醋、葱、豉等調味，現代人更各師各法，用上雞骨、金華火腿、豬肉等材料，慢熬成汁，味更精細。汁煮雞熟，取飯澆汁，上鋪雞肉，對照古今烹調方法，總有契合之處，處理得當，汁肉飯料同吃，妙不可言。



古聞港食 蕭欣浩 逢周三見報