

花冠男裝女立俑

「花月醉雕鞍——大唐金鄉縣主特展」現正於長沙博物館特展二廳舉行。本次展覽以大唐金鄉縣主的一生為敘事主線，展出金器、陶器、三彩器等一百四十八件套精品文物，展現唐代的政治、經濟、文化、藝術和民族融合及絲綢之路帶來的中西方文化交流。展覽免費開放至六月三十日。

新華社

市井萬象



▲金鄉縣主墓出土的唐代文物「花冠男裝女立俑」。



准風物談 胡竹峰

藏巧於拙，用晦而明，寓清於濁，以屈為伸。勸世書上的話，擲地有聲，一讀就忘不了。雖是老生常談，卻也大道彰彰。

藏巧於拙固然好，一拙到底並不壞。晉人潘岳說：「孝乎惟孝，友於兄弟，此亦拙者之為政也。」明朝正德時，有御史官場失意還鄉，回蘇州浚治成池，綴為花園、竹叢、果園、桃林，更建堂、樓、亭、軒等景，是為拙政園也，是個江南好去處。《老子》說：大成若缺，大盈若沖，大直若屈，大巧若拙，大辯若訥。

極大成者悠然若缺；豐沛充盈好似縫裂；筆立挺直儼若彎折；靈巧之至近乎拙劣；善言善辯彷彿木訥。

《說文》的解釋，晦為月盡之意，依此說，晦是陰曆每個月最後一天，此時不見月亮。《易經》有明夷卦，明入地中，即為明夷。光明陷入地中，可謂光明殞傷，自我晦藏而更顯光亮。所謂明夷，也指智者落難。人在低處，如水流窪地，最能聚能養，未必是壞事。黃宗羲作有《明夷待訪錄》，伏虎

曲轅犁帖

有飛龍之志，身處困境，仍然持道守正，大哉善哉難哉。

用晦而明當然好，不明而晦也好。明且慧，情深不壽，慧極必傷，晦而愚，愚人自得其樂，享了一世受用，焉知非福。蘇東坡說，人皆養子望聰明，我被聰明誤一生；惟願孩兒愚且魯，無災無難到公卿。偏偏公卿最是多災多難，倒是見過愚且魯的人，耕讀傳家，一生高壽，無大災大難，得享百十年風光月霽。

寓清於濁，清也好，濁也好，各有好處。滄浪之水清兮，可以濯纓；滄浪之水濁兮，可以滌足。人生和光同塵，老話有論，水至清則無魚。遊山時常常看見好水，明潔透亮澄澈，目力可數達米，雖不是空空無物，零星有魚游來游去。那魚總長不大，年年寸長，十年後再看，依舊如柳葉般大小無所事事。

人生似乎也不必以屈為伸，屈又如何？小時候睡覺，最好屈彎着身子，糾在被窩裏。人在母體是蜷縮起來的，生為嬰兒，並不能直起，老子卻以為如此才虛靜無邪，心不起念，最接近道。孔子在齊國遇一小兒，拿一酒器，一起同行，那小兒目光安詳，心神純正，舉止嚴謹，夫子覺得如韶樂方作。禮樂無邊，盡善盡美，正如赤子小兒。



▲清沈慶蘭《農耕圖》。作者供圖

鄉下農夫耕田用的是曲轅犁，犁架小巧輕便，比直轅、長轅靈活、省力。古人作農耕圖，常見曲轅犁。我在鄉下用過，跟在牛身後，扶犁繞田，每一腳都踩在泥沼中，苦不堪言。犁道深深淺淺，曲折蜿蜒，遠不如老農犁出的田平整。扶犁田地是很辛苦的事，但畫在畫上很好看。

前不久回老家，廂房牆壁下放有曲轅犁，二十幾年未見，它不失雄心。如今鄉民離鄉，農田拋荒，雖是春耕時節，曲轅犁也不大有用武之地了。偶有興田的人，水牛已換作鐵牛，正當是：

門前水響去年溪，屋後悠悠舊鳥啼；野老黃昏相對坐，可憐寂寞曲轅犁。

書法與書道



善治若水 胡恩威

「道」包含許多傳統文化形式，茶道（茶藝）、花道（插花）、書道（書法）、劍道（劍法）是日本傳統藝術。每一種「道」都有考核過程。書道、茶道因應練習者水平高低而規定級別和段位。

日本的「道」與中國文化有關。例如，日本人吸收了中國書法再演變為日本特色的「書道」。日本的書道是寫漢字，與中國書法屬於同一組文化基因。公元七至九世紀，日本派遣往唐朝的官方使節稱「遣唐使」，他們到中國學習中國文化，所以日本文化吸收了唐宋時期的風範。

日本茶道和中國宋朝也有很大淵源。南宋時期，日本榮西和尚來到中國，學習佛法的同時，也學習了大宋茶道。後來榮西和尚歸國，帶回茶種、茶粉、茶具，將茶道帶入日本。所以今天我們在認識和學習中國文化的時候，可以參考一些日本歷史。

書法家這個「家」字，指造詣自成一派，例如藝術家、發明家、科學家等。這個用詞是一八六〇日本明治天皇推動「明治維新」時，為了配合西方的專業觀念而衍生出來。稱掌握某種專門學識出類拔萃的人為「家」，例如小說家、畫家、藝術家等。但古代很少稱人為「畫家」、「武學家」，「家」是否一個近代的觀念

呢？這值得考究。

書法的「法」字，指「方法」，做事做得好就要有方法。方法為什麼是「方」，而不是圓的？是不是中國說「天圓地方」？意思指做事要「貼地」就需要有方法？天馬行空可以說得很圓滿，但是要把事情做好就一定要有方法，所以是用「方」字？

說回書法的「法」，中國有五大書法字體：篆書、隸書、草書、行書和楷書。楷書是工整方正，草書恣意，像狂草一樣，行雲流水，隨心意去寫。行書介於草書和楷書之間，隸書字體平正，篆書對稱統一。

練書法有什麼好處？常言道「見字如見人」，每個人都有屬於自己的書寫筆跡，筆跡可以反映個人性格及特質。因此，寫字很重要。近幾十年電腦化，筆者用電腦打字感覺並不太好。像筆者這樣習慣寫字的人來說，對於現在使用手機的手寫輸入法，感覺還好一點，用字碼輸入法打中文字始終不習慣，拼音也好、倉頡也好，總是打不出來。法國哲學家羅蘭巴特曾說很難用打字機打出他喜歡的文章，他總是要用手寫文章才有感覺。筆者也有類似感受。

中國文化最核心的基因是中國文字，學習中國文字最重要的方法之一是寫字。若果天天練習寫字，把字寫好，抄經、抄詩也好，慢慢地把中國文化刻進心裏。所以自小學開始，小學生練寫字，多認識中國字，是真正認識和吸收中國文化的開始和啟蒙。



文化什錦 方曉嵐

用筷子夾食，是中國人發明的，正確地拿筷子是基於力學的支點，以達到精準的效率，這都是幾千年來中國人用智慧和經驗發展起來的。但是，在古代的中國，筷子並不一定唯一的吃食用具。

中國使用餐匙和餐叉進食的傳統，可以追溯到新石器時代甚至更早，新石器時代的很多遺址，都有骨做的餐叉和餐匙。七千多年前的磁山文化就出土了獸骨做的餐匙，稱為匕（粵音比），是用來吃煮熟的粒狀糧食。西周時期，青銅漸漸代替了獸骨，而到了戰國時期，飲食器皿和餐匙都改用漆木製造，由於材料靈活性提高，形狀也出現了明顯的變化，東漢之後也有用銀或銅作為材料。早期出土的餐叉，稱為畢，一柄獸骨做的三齒叉，出現在黃河流域甘肅武威皇娘娘台的齊家文化遺址，年代久遠，距今已超過四千年。更早出現的全套骨餐具有刀、叉、匙（見圖）是在青海同德縣的宗日遺址，屬於馬家窖文化，距今已經有五千多年。骨叉在戰國時期的墓葬裏發現較多，但是戰國後的墓葬出土的骨叉很少，可能這時餐叉已經被筷子取代了。

從出土文物中，刀叉和筷子是在同一時代的餐具，究竟是什麼原因，使筷子取代了刀叉和匙，而成為中國人進食的主要工具？在古代，階級分明，分為貴族富人和平民百姓，肉食是貴族的專有，而平民則只能吃藿食（即蔬菜）。貴族吃肉食用的是刀和叉，而吃藿食的平民百姓就用木或竹，做成最沒有成本的食用工具：筷子。

古代中國人的食物，分為飯食、粥食、菜餚和湯羹等幾類，而「羹食」是一種飲食的傳統，但菜肉沉在湯羹中，取食不易，所以最早的筷子是用於夾取湯羹中的菜來食的。在兩千多年前，孔子提倡注

由餐叉、餐匙到筷子

重禮儀，食不厭精。之前的貴族進食時，席上擺的肉類有些切得仔細的，也有大塊的肉或者帶骨頭的，這個時候用叉可能比較方便。隨著風氣的轉變以及烹調的進步，食物切割得越來越精細，進食時不需要用刀割，同時，筷子的靈活性就把餐叉和匙比下去了，於是貴族也開始用筷子和匙一起來進食，以匙吃飯，以箸夾菜。

到了漢代，社會出現一段相對長時期的經濟繁榮，百姓生活安定，更多的人開始吃得比較豐富，也就是說，平民百姓也吃上了肉，貴族也會吃些蔬菜，用筷子夾食的確比用叉方便，使用筷子和匙進食，逐步普及成為時尚。在唐代，餐桌上的叉基本上消失，餐匙是在喝粥、吃米飯和喝湯羹時使用，但夾起湯中的菜肉就是用筷子。到了宋代，人們吃米飯用筷子不再用匙，加上吃麵條和米線的流行，筷子成為主要的吃食工具。從此，筷子成為吃中國菜的標誌。

漢唐時期，筷子文化由僧侶傳到了日本和朝鮮半島，從此成為當地的主要的夾食工具。日本人吃米飯是用筷子夾起來吃

的，同時也有用匙來吃有汁或湯的飯（例如吃日本咖喱飯）；朝鮮半島包括韓國人是習慣用匙來吃飯，用的匙的設計是古代的直匙。

唐代或以前，餐桌上的筷子是橫着擺放的，今天日本的筷子仍然是橫着擺放的。一九八七年，在陝西西安市南里王村發掘的唐代墓葬，壁畫中的宴會場面，可清楚看到餐台上的筷子是橫放的；敦煌莫高窟中的壁畫宴會圖，筷子和調羹都是橫着放的，可見直至唐代，筷子橫着擺放可能是當時宴會上的禮儀習俗。後來在悠長的歷史中，不知因為什麼慢慢地發生了變化，改變了擺放筷子的習慣，在宋代和元代的畫作中，宴會圖中的筷子全部是改變為直擺放，從此吃中國菜的筷子都是直擺放的，為了方便食客，很多都會同時放匙羹。

二〇〇三年非典疫情之後，香港飲食界帶起使用公筷之風，內地之後也隨着，宴會的客位擺放公筷作夾菜之用，兩雙筷子同時使用，這是一個使用筷子的重要改革。



▲宗日遺址的刀叉匙，青海省博物館藏。



▲中國餐桌上的筷子。



▲日本餐桌上的筷子。

作者供圖

巴黎和倫敦Bistro初體驗



如是見 余乘樺

據傳Bistro起源於法國巴黎的地下室廚房，彼時有些房東會以提供食宿的方式租賃其公寓，後來便有一些廚房可能因為美味而逐漸將廚房開放面向大眾。後來隨着英法文化的交流，加上英國咖啡和酒吧文化本身也比較流行和興盛，因此很快普及到了英國。今次趁先生來探訪，特地為他在巴黎和倫敦各挑選了一家米芝蓮星級Bistro，在地試試餐酒館的風味。

巴黎的餐廳選的是Benoit，是一間在巴黎四區聖馬丁路開了一百多年的老牌餐廳，不知道是不是餐酒館的緣故，禮拜一到禮拜天全日營業。我們提前預訂了晚餐，路途中經過莎士比亞書店，剛好夜間的巴黎下起大雨，看時間充足，便去書店逛一下順便避雨。這家書店是我和先生都很喜歡的兩部電影《愛在巴黎日落時》和《情迷午夜巴黎》的取景地，也算是吃飯前增加一點屬於巴黎刻板印象裏的浪漫氣息。書店的陳設和布置非常棒，書分區的動線設計流暢，種類和書目齊全，每個角落都可以成為書蟲的最愛，樓上甚至還有一架鋼琴，也有《愛在巴黎日落時》場

景裏面新書發布會的小舞台，彷彿置身於電影之中，但比較遺憾的一點是書店裏不可以影相，不過也正是這一嚴格要求，才迫使每個來拜訪的人都必須得全心投入到書本當中去，所以才會吸引全世界的書蟲來此膜拜吧。時間差不多，原本以為這趟書店之旅可以為之後的大餐增添情趣，沒想到後面的體驗卻走向了不同的結果。

我們抵達了餐酒館，接待的侍應生熱情為我們引位，落座後發現晚餐並沒有set，也許是Bistro的特色，均為單點菜式。前菜點了烤牛肝和鴨肝，主菜點了牛排和煎鱈魚，甜品則點了一份法式經典香草千層酥和起司雪球。一頓餐吃下來，食物質素還是有保證的，但卻沒什麼驚喜，來到法國自然要多試試甜品，我們還特地點了兩份甜品，可惜的是甜品也不太對口味，口感和味道都一般。不過作為餐酒館來說，咖啡和酒品還是值得嘉許，但因為我們每道course都點了雙份，導致最後兩個人飽到不行，雖然最後侍應生在我們臨走前還很客氣地讓我們試吃下他們的

瑪德蓮蛋糕，卻不想竟成為壓倒我的最後一根稻草。剛出門口沒走兩步，我實在撐到不行，難以受控地就將剛剛入肚的食物通通又還給了他們。整體體驗下來不能說是失望，就慶幸好在之前逛到了莎士比亞書店，其中的驚喜和感動完全掩蓋了此次巴黎Bistro的體驗不佳。

回到倫敦，這間位於東倫敦Shoreditch的Leroy就可以說給到了十足的驚喜。跟印象中的米芝蓮星級餐廳不大一樣，這間餐酒館可以說保留了作為餐酒館最重要的精神內核，就是接地氣又充滿美味驚喜。東倫敦的特色是fusion創意，這間餐酒館也不例外，很好地保留了東倫敦的創意個性同時，又是精緻小巧的現代英國料理。

這家餐酒館菜單會隨着季節更換，每晚的菜單甚至都是新鮮出爐，上面也標記好日期。同樣的，也是沒有set需要單點菜。這次吸取了上次的教訓，切莫一次點太多，好在本身Bistro不像那些比較嚴肅的餐廳，因此每道餐點都可以分食，可謂十分人性化。我們點了店裏的招牌蛋料

理，雖然是開胃菜卻不可小覷，蛋黃經過處理再重新裱花掏空的蛋白上，然後灑上一些碎果粒，配上小香蔥，入口綿密又不失清香，可以說第一口就打開了好印象；接着是第二道開胃菜，醃製過的章魚和時蔬的搭配是非常新鮮的體驗，入口也是油而不膩。主菜則是青口和牛排，算是合格出品、無功無過。甜品只點了一個朱古力蛋糕，味道並沒有甜得可怕，反而吃得出濃黑朱古力的那份底蘊的焦香，再加上鋪在表層皮上的糖霜的甜味，綜合在一起便將層次拉到盡，有一些反傳統的甜品過甜的叛逆感。

可見，人還是不能完全迷信米芝蓮的星級推薦，即便是星級餐廳，也會讓人失望。毋庸置疑的是，在完全不屬於一個地方或者一個領域餐品的時候，米芝蓮的推薦餐廳可以成為很好的試驗場所，相信大部分餐廳的出品都不至於讓人掃興。但最重要的是，自己還是除了看米芝蓮的推薦和介紹外，自己也需要另外多搜集攻略做好功課，不然雞蛋都放在一個籃子裏，到時候心碎的還是自己。