除了四大名著,還有「四 大名注」,即裴松之《三國志 注》,劉孝標《世說新語 注》,酈道元《水經注》、李 善《文選注》。幾部「名 注丨,博於史料,善於闡發, 訂正訛誤,歷經千百年,已經 成為與原著不可分割的傳世經 典,被後世譽為註疏之典節。

以《水經》為例,這部中 國第一部記述水系的專著,全 書僅一萬餘字,記載比較簡 略。酈道元的《水經注》全書 共四十卷,達三十萬餘字,不 僅詳盡介紹了河流水系的地理 情況,且兼收並蓄了與之相關 的風土人情、歌謠諺語、經濟 物產,且文筆絢爛多姿,令這 本《注》不僅彪炳科學史,在 文學史上征服了一代代文豪大 家。

比如書中寫長江三峽:「有時朝發白 帝,暮到江陵,其間千二百里,雖乘奔御 風,不以疾也……每至晴初霜旦,林寒澗 肅,常有高猿長嘯,屬引淒異,空谷傳 響,哀轉久絕。」讀完這段,是不是覺得 李白那「朝辭白帝彩雲間……」有些取巧 了?

蘇東坡也被酈道元「圈粉」,自稱: 「嗟我樂何深,《水經》亦屢讀。|這裏 的《水經》,指的就是《水經注》。那 「大江東去」的雄壯,「凌萬頃之茫然」 的豪情,不能不說有《水經注》的啟蒙之 功。及至現代,胡適用後半生的二十年之 功,又來為《水經注》做註。這就是「名 注丨的魅力。

如今各種「注|堪稱氾濫。拿出一本 古書,東拼西湊加上資料,就堂而皇之出 版。常識性的東西,拚命加註釋。深奧、 晦澀的典故、名詞,讀者期待釋疑解惑, 卻是視而不見。大概率,註者自己也模棱 兩可,索性裝聾作啞,以免露怯。日前翻 到一本《世說新語譯註》,將「看」註釋 為「探望」,「諮」註釋為「詢問」。這 種「注」,實乃「注水」之「注」也。



暮年牛肉飯

我這一代人對牛肉飯的記憶,永遠是 純粹又充滿了複雜情感的。在上世紀九十 年代的內地,一切還懵懵懂懂的時候,一 碗外來的「蓋飯」重新定義了牛肉的「寬 度|和「廣度|,熱騰騰的米飯上,甜絲 絲的肥牛卷鋪滿一層,洋葱軟嫩嫩趴在一 邊,一勺挖下一座寶藏山峰。藉着湯汁, 能不知疲倦地吃掉一整碗。那時候還不知 道什麼叫小資,只知道放學後一份牛肉 飯,就是對白己獎勵。

現在想想,並不是飯有多好吃、有多 驚艷,而是新鮮事物的降臨,總能激活人 性深層的探索慾。正值一切尚在萌芽,偏 偏是百搭誘人的肥牛,在鬆散而寡淡的日 式料理面前,顯得鮮活、濃郁,哪怕是下 館子,也全是生活熱火朝天的味道。殊不 知在一個多世紀前,日本的明治天皇就已 經帶頭狂吃炸雞、牛排,讓「高熱量炸 彈|持續成為主流,久久沒能落幕。一碗 飯就能成為一種味覺符號,這份食材居功 至偉,不得不承認,即便是現在,烤肥 牛、肥牛金針菇、韓式部隊鍋裏的肥牛, 也統統是最人氣頂尖的「明星」,只能說 歲月長河滾滾向前,唯肥牛這盞燈,始終 沒有暗淡過。

許多年過去,當吃飽吃好都不用再費 腦筋的時候,吃什麼才變成核心討論的問 題。能選擇的範圍、形式越多,要求就越 新奇苛刻,很少有人會為了一碗牛肉飯再 專門去某家店,雖然對肥牛的喜愛未變, 但信息狂轟濫炸過後,沒有誰的菜單是 「獨門秘籍」。周末在家,冰箱裏拿出薄 切的牛肉片,用醬油、味醂加洋葱煮好, 鋪在米飯上,熟悉的香氣便又飄回來了。 雖然都說吃也能成為記憶,但人卻很少回 頭看,因為前面的風景更好。

我在年少的時候跟牛肉飯一起走過, 如今它垂垂老矣,而我,也已不再青春。



黃河入海新詩篇

網友把山東東營稱為「富得流 油」的城市,「五一」期間我第一次 到東營,果然到處可見抽油的「磕頭 機一。不過,吸引我來東營的不是富 饒的油田而是黃河從這裏入海。我是 南方人,但對流經北方大地的黃河卻 不陌生,在陝豫等地多次見識過黃河 雄姿,尤為壺口瀑布所震撼。東營位 於黃河尾閭,奔騰的河水至此完成了 它的陸地使命,如蛟龍欣然入海,向 上天交差覆命去了。

在中國文化中,黃河入海不僅是 白然現象,更是審美意象。李白寫過

「黄河落天走東海」,陸游詩曰「三 萬里河東入海,五千仞嶽上摩天」 還有王之渙的名句「白日依山盡,黃 河入海流 | ,寫盡了黃河入海的氣勢 與意境。網絡文化繁盛的當下,黃河 入海有了新的意象,這便是網上通稱 的「鴛鴦鍋」。河水黃而海水藍,兩 水交匯在水面上撞出了一條黃藍界 線,好似清湯紅湯各半的四川火鍋。 「鴛鴦鍋」這個昵稱詼諧有趣,卻多 少消解了古人賦予黃河入海的詩意。

不過,黃河三角洲新的文化景觀 正在孕育新的詩意。黃河攜帶的大量 泥沙造就了完整的濕地生態系統,生 長出雪白的蘆花、火紅的鹼蓬,更吸 引來數不盡的鳥兒。東營的勝利機場 不算大,三角洲這個「鳥類國際機 場」卻不小。全球共有九條國際性鳥 類遷徙路線,其中環西太平洋和東亞 一澳大利西亞兩條遷徙路線在東營匯 集,近六百萬隻鳥每年穿梭棲息於

這個飛行大家族中最著名的當屬 東方白鸛。遲子建的《候鳥的勇敢》 把牠描寫為有神性的大鳥。東營的東 方白鸛已成「留鳥」。行走於三角 洲,我不時見到東方白鸛建在高壓輸 電杆塔上的大巢,而牠們要麼站在巢 邊守護孩子,要麼展翅起飛,以其白 羽赤腿為天幕繪上色彩。藍天之下, 河海之濱,雁鴨鶴鷗鷸雀鷺鷂,各得 其所,演繹着生命的活劇,詮釋着自 然的奧秘,書寫着黃河入海口的生態 新詩篇。



總領群芳是牡丹

每年四月至五月初,河南洛陽和 山東菏澤都會舉辦牡丹花會,姚黃、 魏紫、豆綠、二喬等牡丹名品種花形 碩大,色彩艷麗,讓人賞心悦目,不 禁感嘆劉禹錫詩中「唯有牡丹真國 色,花開時節動京城」所言不虛。

《本草綱目》裏評點「群花品 中,以牡丹為第一,芍藥為第二|, 因此民間有牡丹為「花王」、芍藥為 「花相」的說法。文化學者研究,僅 唐宋兩代有關牡丹的詩詞就達近千 首,唐代詩人李正封一句「國色朝酣 酒,天香夜染衣 | 直接賦予牡丹「國

色天香 | 的榮譽,白居易稱讚「絕代 只西子,眾芳惟牡丹丨,李白奉詔寫 就的《清平調》中,「雲想衣裳花想 容,春風拂檻露華濃」「名花傾國兩 相歡,長得君王帶笑看|等名句借牡 丹花姿來比喻楊貴妃的美艷。

歷來以花喻人的例子比比皆是, 而以人喻花卻很少見,牡丹正是其中 一例子。在內地,不論是在以洛陽和 菏澤為代表的中原牡丹品種群,還是 以安徽銅陵為代表的江南牡丹品種 群,有許多牡丹品種以傳統美女來命 名,比如酒醉楊妃、昭君出塞、二 喬、西施等,想是命名者覺得只有她 們的沉魚落雁之容、閉月羞花之貌, 才配得上牡丹的國色天香。

花大色艷、雍容華貴,讓牡丹成 為繁榮昌盛和興旺發達的象徵。在民 間,窗花剪紙、居室掛圖、舍內屏風 和刺繡針織圖像都喜歡牡丹元素,像 牡丹與鷺鴛象徵「一路富貴」,牡丹 與玉蘭寓意「玉堂富貴」,牡丹與 貓、蝶同圖稱作「富貴耄耋」。筆者 老家前幾年裝修新室時,母親連着兩 周辛苦趕出一個由九朵牡丹簇擁的刺 繡,象徵「富貴滿堂|的美好願望。

今天,牡丹可以用煎、炸、蒸等 多種烹調方法加工,不僅有牡丹餅, 還有牡丹羹、牡丹湯等牡丹宴。牡丹 皮很早就是中藥常用藥材,近日還從 一檔健康節目獲悉,牡丹種子提取出 的牡丹籽油對人體也是益處多多。古 人說「總領群芳是牡丹」,誇的應該 不僅是顏色,還有它的實用。



拒絕「躺平」

我是一個俗世人,但也算與佛有 緣。上世紀九十年代初,我曾經連續 兩年在香港屯門的妙法寺參與短期出 家,每次為期七天。當年尚是年輕的 我,其實對佛教並沒有任何認識,首 次短期出家只是出於好奇。那時從報 章獲悉資訊,知道七天的法會予俗家 子弟申請,最重要是費用全免。那時 我已出來社會工作,但生活清貧,對 於一個免費的住宿機會,就覺是去旅 行似的。現在想來,那就是一份因

短期出家的形式與僧人的長久出

家沒有太大分別,只是後者在心態 上,不再眷戀紅塵俗世。短期出家每 天早上晨曦未現便起床誦經,天亮後 再吃早飯。接着便是聽經學法,中午 前再吃午飯,下午便參與一些打座或 協助清潔打掃。正式僧人是「過午不 食」,短期出家者稍為寬鬆,晚上能 再吃一些麥片充飢。七天的出家生 活,無憂無慮,精神滿足。

我覺得,學佛就是學做人。那麼 在現代社會,到底應該如何過活?禪 宗有一個流傳已久的簡單故事,一位 年輕行者學法,問老和尚:「如何才

能得道?」老和尚答:「砍柴、挑 水。」柴與水都是生活的必需品,我 們就要親力親為,解決自己日常生活 的問題。出家人看似平日只是誦經學 法,但亦是忙得不可開交,每事都要 盡力而為。有些人以為佛教主張消極 厭世,卻不知佛教倡導積極正信。

出家人注重修行,「行如風、坐 如鐘、立如松、卧如弓」。即是行走 只向前,不會左顧右盼;坐下如鐘, 四平八穩;站立如一棵松樹,紋風不 動;側身躺卧如一把弓,讓身體既鬆 弛亦專注。出家人從來不會躺平睡 覺。現代人當然不容易長期「卧如 弓」,但是個人修煉仍有需要。努力 做好自己能力範圍以內的工作,從容 面對生活上任何困難,樂觀面對不如 意之事。趁着今天是佛誕假期,就讓 我們拒絕「躺平 | 。



聖母晚禱

藉着上周日母親節剛過的契機, 本周應景地推薦一部文藝復興作曲家 克勞迪奥・蒙特威爾第於一六一〇年 為獨唱、合唱與樂隊創作,包含引 子、五首讚美詩和五首協奏曲的宗教 作品《聖母晚禱》。所推薦的版本是 DECCA唱片公司於一九七二年灌錄、 一九九四年發行的2CD小雙張系列, 由約翰・艾略特・加德納爵士攜手蒙 特威爾第合唱團及管弦樂團集體演 繹。專輯封套選擇了意大利巴洛克畫 家桑索費拉托最負盛名的代表作《祈 禱的聖母》。僅以這幅畫作和樂曲獻 給所有偉大的母親。

雖然在作曲家譜 寫《聖母晚禱》時畫 家年僅一歲,但這一 細微的聯繫或許也是 唱片公司選擇將二人 名作在此組合的緣 由。在漆黑的背景 下,以上半身示人的 聖母瑪麗亞正低頭垂 目、雙手合十在祈

禱。畫家用簡潔的藍、紅和乳白三種 顏色來呈現在靜謐安寧環境下禱告的 聖母。在文藝復興時期,藍色由於阿 富汗產地的青金石造價昂貴而成為表



現聖母服飾的專屬 色,因此畫中出現大 量的寶藍色也暗示着 委約此作的贊助者可 謂下了血本。畫家以 達文西所獨創的金字 塔型三角構圖將祈禱 的聖母安置在畫中, 其端莊柔美的面容展 示出畫家深受拉斐爾

的影響。不過,畫面的整體光影則反 映出以卡拉瓦喬的明暗對照法所引領 的巴洛克畫風的特質:乳白色的頭巾 和純黑色背景形成鮮明對比,一束光 從左上方灑在聖母的身上,強烈的光 影對比不僅將衣褶營造出雕塑般深刻 的體積感,還將聖母這一安靜且投入 的祈禱瞬間注入了電影般的戲劇感。 不過由於版式所限,唱片封面僅保留 了聖母的頭部和手部,身披的藍色長 袍則被裁切大半。

「碟中畫」《聖母晚禱》/《祈 禱的聖母》



蝦製芙蓉肉

近月三訪澳門,同為參與文化 美事。與好友同往澳門大學,參與 「饒宗頤在澳門故事分享會」,一眾 來賓、師生聚首,齊向饒宗頤教授致 敬與學習。饒公與大灣區淵源甚深, 於歷史、文化、藝術、學術等範疇, 留下重要印記,近期招募中的「桑梓 嶺南:饒宗頤在大灣區學生比賽 | , 於大、中、小學界,延續饒公於大灣 區的深遠影響。

認真學習,不免飢腸轆轆,到 澳門大學的粵菜餐廳用膳,點心比不 少香港大學中餐廳的水準要高。湯浸 蝦餃、板炙叉燒,糕包卷餅,稱心富 特色,其中一道「紅米龍王腸」最為 亮眼。這款點心以「炸兩」為基礎, 外皮腸粉用紅米製成,薄軟油亮,呈 深紅色。內裏油條釀入蝦膠,側看三 層三色,啖咬三感三味,製作用心, 再試無妨。

油條釀蝦膠,香港又稱「鬼馬 油炸鬼一,可以即吃,或投火鍋。以 蝦為料,重塑成菜,可見清代《清稗 類鈔》,文中有談「芙蓉肉」一菜, 肉先處理如下:「瘦豬肉切片,浸於 醬油,風乾二小時,用大蝦肉四十 個、豬油二兩,切如骰子大,將蝦置 豬肉上,一隻蝦一塊肉,敲扁,滾水 煮熟,撩起。」肉片先醃再乾,蝦肉 跟肉片貼連敲打成塊,豬油起黏連與 滋潤的作用。肉塊既成,滾油再淋, 湯汁再澆,另加調料,起鍋。

元代《居家必用事類全集》談 下酒菜,一道「聚八仙」也得用上蝦 肉,文中提到材料︰「熟雞為絲襯腸 焯過,剪為線。如無,熟羊肚針絲。 熟蝦肉、熟羊肚胘細切。熟羊舌片 切。生菜油、塩揉。糟薑絲、熟筍 絲、藕絲、香菜、芫荽簇碟內。鱠醋 澆,或芥辣,或蒜酪,皆可。| 材料 細切,上味配料,自由混搭,像涼 菜,拼盤內,隨心下酒取食。

古聞港食 蕭欣浩 逢周三見報

好友出書

好友要出書了,將書稿提前給 我看。書的內容是好友將自己已刊 發的專欄文章,精選分類成書。雖 不是洋洋灑灑百萬字的長篇巨著, 但一字一句都是心血結晶,所以即 使是電子版,我也是在心靈上完成 了一次快速的「賽博沐浴焚香」之 後,才懷着畢恭畢敬的心情打開那 份PDF文件。

讀好友的作品與讀其他作者的 作品感受完全不同。其他作者的 書,即使作者名聲再大,對於我這 一讀者個體而言,在生活中也是個 陌生人;而好友在生活中很熟悉, 讀其作品,就如同聽其就某個話題 侃侃而談,雖然少了日常對話中你 一言我一語的互動,但思想經過提 純而形成的文字更準確也更精煉。 看了某篇遊記,才想起幾個月前, 好友曾經提起會去某處遊玩。對我 而言,只是其在我自己個人的「時 間線 | 中消失了幾天,如今書中的 文字帶我補全了那段時間屬於好友 的視角。很奇妙,一個個方塊文 字,帶我進入了特別的「角色扮演 遊戲丨,以第一人稱體驗好友的所 見所聞所感。看了某本書的讀後 感,才發現原來我們各自在不同的 時間,不同的心境之下讀過同一本 書,作者筆下同樣的文字,投射在 我和好友心中卻映出了不同的形 狀:「原來好友是這樣看這本書 的 | 。我對那本書的了解,多了一 些,對朋友的了解也多了一些。

文稿確定,還只是漫漫長征的 第一步,相信好友在未來這段日子 要為這本「已成書卻同時尚未成 書 | 的作品付出極大的心力,但想 到最終的結果:一本署上自己名字 的書,一切都是值得的。



逢周一、三見報

責任編輯: 邵靜怡