

萬畝荷塘



市井萬象

時下，廣西柳州市柳江區百朋鎮萬畝荷塘裏的各色荷花競相綻放，吸引不少遊客前來賞花遊玩。

新華社



棠哥八十



人與事
周軒諾

人稱「棠哥」的香港老牌歌手葉振棠月前出席新聞發布會，宣布今年六月下旬將會舉行其告別樂壇演唱會。「棠哥」

生於一九四四年二月，現在已年屆八十。

年輕一代尤其是〇〇後，未必熟識葉振棠的歌曲，但他在本地樂壇中卻是享負盛名的前輩歌手，有着崇高的地位。三年前有部電影叫《梅艷芳》，其中一幕講主角梅艷芳初出道時要跑酒廊與夜總會登台賣唱，某日夜場「當紅炸子雞」Johnny Yip因臨時有事演出了不了，酒廊負責人唯有叫梅艷芳頂替Johnny Yip演出「救場」，片中提及的Johnny Yip，便是葉振棠。由此可見「棠哥」在八十年代的香港歌唱界是多麼吃香。

「萬里長城永不倒，千里黃河水滔滔。江山秀麗，疊彩峰嶺，問我國家哪像染病？」這幾句慷慨激昂的歌詞是來自一九八一年麗的電視台武俠劇《大俠霍元甲》的主題曲《萬里長城永不倒》。此曲一度紅遍祖國大江南北，數十年來，坊間伴隨練武者耍功夫和武術表演的背景音樂，不是《男兒當自強》，就是《萬里長城永不倒》。不少紅星如成龍、樊少皇、吳京也在央視春晚舞台唱過這首熱血沸騰的歌曲，而《萬里長城永不倒》的原唱者正是葉振棠。無論何時何地，「棠哥」一開口演繹「昏睡百年，國人漸已醒……」，霍元甲、陳真

那些拳來腳往的功夫片段頓時浮現眼前。

香港「樂壇二聖」顧嘉輝、黃霑平生得意之作《忘盡心中情》，演唱者也是葉振棠。「忘盡心中情，遺下愛與痴。任笑聲送走舊愁，讓美酒洗清前事。」淒酸的歌詞，幽怨的旋律，加上用傳統樂器洞簫伴奏，令人聽來悵悵，聽完不禁戚戚然。「難分醉醒，玩世就容易，此中勝負只有天知」，藉着酒精麻醉自己，然後忘記往事，這的確跟歌名《忘盡心中情》相呼應。「棠哥」那悲涼傷感的唱腔，將蘇乞兒的命運刻畫得入木三分，難怪成為「輝哥」的摯愛。

「棠哥」的名曲多不勝數，一九九四年中央台巨獻《三國演義》，其港版主題曲《臨江仙》亦是葉振棠演唱，「滾滾長江東逝水，浪花淘盡英雄，是非成敗轉頭空，青山依舊在，幾度夕陽紅……古今多少事，都付笑談中。」蕩氣回腸，一眾三國迷必定記憶猶新。

《勝利雙手創》則勉勵大家遇到挫折時不要放棄、不要怨天尤人，咬緊牙關地克服難關，「從未怨過命，一生都打拚，我是潮州郎。」歌曲十分勵志，當年更風靡一時。

此外，《難為正邪定分界》《戲劇人生》《戲班小子》等「棠哥」作品都是言之有物、百聽不厭的。

歲月催人老，許冠文、鄭國江、謝賢、余慕蓮、葉振棠這些香港演藝界殿堂級人物已經八字頭了，演出機會買少見少，一轉眼便難復再。



HK人與事
陳德錦

選址灣仔這富有歷史的地點可說很恰當，容我在這裏也簡說一下。茂蘿街有關地段本為美籍商人Lawrence Mallory擁有，於上世紀初由財團購入，建成一列上居下舖的樓房，並以該商人名字開闢了一條街道。街道北端臨海，兩邊的唐樓，要比填海區的四層唐樓（如今也已拆卸無餘）蓋得還早。茂蘿街七號的法式落地窗門、懸臂式陽台、繡花欄杆、水泥花磚，以及室內的紅磚廚灶，在上世紀初港澳民居中不算罕見，如今卻已鳳毛麟角。「寶靈填海計劃」的痕跡早已隱而不現，茂蘿



文化什錦
方曉嵐

大灣區的順德，古稱咸寧，到了明朝才出現順德縣的名字，取「順天明德」之意。歷史上順德縣經過多次和番禺、佛山、新會等地整合，到了今天，順德是佛山市的一個區，區內有六鎮四街道，六鎮便是陳村鎮、北滘鎮、樂從鎮、龍江鎮、杏壇鎮和均安鎮，四街道是大良街道、倫教街道、勒流街道和容桂街道。

順德是廣東省最富庶的地區之一，據《順德縣志》中載，自一四五二年順德建縣起，「迄至清末，均歸廣州府管轄」。清代的「食在廣州」，不只局限於廣州中心城區，而是指包括順德、佛山、南海等「廣州府」屬下諸邑。順德飲食文化源遠流長，起源於秦漢、孕育於唐宋，素有「粵菜之源」之譽。

順德自古便是魚米之鄉，從宋代開始便已種桑養蠶，到了明清兩代更成為絲綢之都，男耕女織，人們生活富裕，對飲食的要求越來越高，慢慢地便形成一種獨特的飲食文化。儘管順德人和客家人在不同時期都來自中原，深受中原文化的影響，可是在飲食方面卻有着完全不同的特色。明清兩代桑基鱼塘和絲綢業的興起，為順德帶來逾三百年的繁榮，也孕育出「全民皆廚」的風氣。

直至一九二九年世界經濟大蕭條，導致順德的絲綢業迅速凋零，但同時造就了一大批的自梳女，大量婦女南下到港澳南洋從事家傭工作。一九三〇至一九七〇年代，香港的富戶和中產階級，很多都會僱用順德來的媽姐，她們廚藝了得，心靈手巧，把順德家常菜的烹飪技術和菜式風味發揚光大。

順德菜的特色是「食不厭精、妙在家常」，用最平凡的食材，顯示出不平凡的廚藝，講究刀工和鑊氣。由媽姐帶來的順德風味粵菜，主要材料是豬肉、淡水魚和時令蔬菜，流行的包括各式順德小炒、油鹽水浸鮑魚、豆腐蒸鮑魚、煎焗魚嘴、大良煎藕餅、炸鮫魚球、煎

文學館在茂蘿街

街七號，以及附近少數尚存的建築如石水渠街藍屋、郵局、洪聖古廟等，更印證灣仔歷史匪淺。假如要舉一個區域說明百年來香港島地貌和商貿的變化，改名為灣仔的「下環」可說不二之選。

那年代的「下環」，並不如中環或半山區被刻意塑造為「維多利亞城」般浮華富麗，它沒有虛華或矯飾，卻是普羅市民的生活場景。一九三九年，當張愛玲因歐洲戰事未能赴倫敦而轉入香港大學，直至她又因太平洋戰爭離港返滬，兩年間，這平民化區域成了她筆下人物觀看世情的一個處所。在《沉香屑：第一爐香》中，市井的喧鬧、買家和賣家的往來熙攘，水兵尋歡作樂放花炮，通過女學生葛薇龍的故事，張愛玲描畫了灣仔淪陷前的情況。那時正值春節，當薇龍坐在喬琪的車子上離開灣仔，腦海大概還留下花炮流星趕月滿街爆響的熱鬧景致。張愛玲後來的自傳式小說《小團圓》也有香港背景，可見她對自己居港歲月印象深刻。

在香港逗留日子較短的新文學作家，尤其在二戰後已離港的，也許未能像年輕一輩以此地為家鄉，即便如此，魯迅在來港演說後也提及他出境入境的遭遇，許地山也曾對香港大學中文系課程訂定改革藍圖。至於已定居香港的作家，如葉靈鳳便寫下不少關於香港動植物的文章和地方掌故；又如侶倫、劉以鬯、舒巷城等，創作更與香港的現實生活氣脈相連。

時代的輪子滾動得快，灣仔區已減卻了往日燈紅酒綠的俗氣。再沒有水兵坐小艇上岸到酒吧買醉，利東街也成了步行街。從茂蘿街香港文學館走到電車路上，細雨綿綿，在許多新店子之間，仍可辨認三四十年前我常常走過的餐室、皮鞋公司以及老字號毛衣店、當舖、珠寶店。變與不變，組合出每個人內心的家園形態，也是文藝創作的恆久題旨。當你路過設在市集地帶的文學館，不妨內進感受一下寧靜的氛圍，尋找最貼心的藝術感覺，穿越時空。

巧手精工順德菜



▲順德菜之蒸焗魚腸。

作者供圖



▲順德菜之牡丹仙掌（百花釀仙掌）。

作者供圖

蛋角、蒸水蛋、冬菇燴魚腐、薑蔥焗鯉魚、拆魚羹、蒸焗魚腸、煎釀鮫魚、煎釀苦瓜和茄子等。一九五〇年代，香港中環金龍酒家二樓專營順德菜，主廚是媽姐；一九六〇年代，有退休媽姐做起私房菜，以懷舊撚手菜招待熟客，很受歡迎。一九八〇年代，最後一代媽姐逐漸退下來，但順德的家庭菜已經成為普遍的香港家常菜式。

由於廣州的廣府粵菜，由明、清起就是「廚出鳳城」，所以很多人認為，順德是粵菜的發祥地。從一八四〇年代到一九三〇年代，廣州飲食界的佛山商幫，紛紛南下在香港投資茶樓酒家，大批原籍順德的廣州粵菜廚師，隨着佛幫的酒樓字號移居香港，從事以廣府菜和順德菜為基礎的香港粵菜。順德籍廣州廚師移居香港，並在香港廣招弟子，直至八九十年代，香港不少廚師都是順德籍或曾師從順德籍師傅，成為大半世紀以來香港粵菜發展的重要人力及廚藝支柱。

一九二〇至一九六〇年代，香港粵菜筵席菜式中，可見有不少傳統順德菜元素，包括：百花釀仙掌、掌上明珠（鴿蛋）、仙掌燴生根、龍穿鳳翼、大

良野雞卷、大良炒鮮奶、玉簪田雞腿、麒麟鮑魚、五柳鮑魚、清蒸大鮑魚、紅燒廣肚、百花釀蟹鉗、金錢蟹盒、脆皮炸子雞等。

直至二戰後的一九四〇年代末，香港才出現標榜正宗「順德菜」的食肆。一九四七年，香港的順德籍商界成立順德聯誼會，後設中菜部做正宗的順德菜。一九五〇年代在香港開業的順德菜館，有油麻地廟街的大良馮不記飯店和一些平民順德小菜館。一九五四年，在銅鑼灣開了第一家鳳城酒家，由順德名廚掌勺，一九七八和一九八四年陸續開了北角和太子的鳳城酒家。

八九十年代香港出現了順德河鮮酒家，用順德的蒸、浸、炆煮、煎焗等技巧烹製，配以順德小菜。隨着內地改革開放，香港與內地的水陸交通改善，更多由順德、江門等地區來的鮮活淡水魚類供港，除了之前香港常見的鮑魚、鰻魚、土鯪魚和生魚之外，還有花鰱鯉、黑鮑、鮑魚、筍殼魚、加州鱸魚、林哥魚、和順魚等。九十年代末，順德興起毋米粥火鍋熱潮，香港出現了另一類的順德餐館，以毋米粥（米湯）代替火鍋湯底，火鍋料以水產為主。

棗花纂纂



自由談
陸小鹿

紅紅的棗子，我們都吃過。可是，你是否見過微不足道的棗花？鵝黃色的、五角星形的、密密攢攢地簇生在青色而柔韌的枝條上。當我第一次看到棗花，不禁驚訝於自然界的神奇。紅紅的棗子，竟是那細小的棗花結出的果實。這種強烈的反差，令我再一次感到自然界的有趣和深邃。

曾經，我是一個植物小白。三年前，熱愛植物的髮小給我快遞來一本書：《城市野趣：一步一花》。在序言裏，我讀到這樣幾句話：「在消逝的童年裏，始終未曾感覺到植物的必要性，那些花草樹木，就如土地抑或日光，理應存在於此……那時我並未察覺到，生活在城市之中忙忙碌碌的人們，對於自然竟是如此缺失……他們在追尋的旅途之中，或許遺失了簡單而純粹的歡樂。」這些話，句句叩打我的心門。我何嘗不是這忽略自然而遺失美好的一份子？

自那以後，我在散步日課中加入了一個小項目——觀察路邊的植物。看到不認識的植物，就拍下來去網絡識別。日復一日，我認識了不少植物，也發現了一些不易被人察覺的小秘密。比如，秋天美成油畫的銀杏樹，春天時

會開出「小桑葚」一般的銀杏花；春末初夏，雞爪槭會長出「紅蜻蜓」似的翅果，借由風力，將種子帶去很遠；香氣襲人的桂花樹，五月會結出「紫葡萄」一般的桂子，不過並非所有的桂花樹都能結果，能結果的桂花樹被稱之為「結子桂」；四月開花的紫藤，會在六月長出形如豆莢一般的果子……每每發現諸如此類的小秘密，我就重新體驗到童年在樹下尋到了般的喜悅。

棗樹就生長在小區裏，奇怪從前我竟沒有注意到它。《我的阿勒泰》裏有句台詞：「人與人之間產生友情或者愛情，是由於被看見，所以在哈薩克語中的『我喜歡你』，翻譯過來就是『我清楚地看見你』」。

我想，人與植物、與動物之間的情感概莫如是吧。這個初夏，棗花被我看見了，我清楚地看見了它。

我撿了一枝掉落的棗花，帶回家，插在粗陶的迷你花瓶中，芳香淡淡，案上因此多了一道別致的風景。此時，讀一讀古人頌揚棗花的詩句，心中就多出一份理解和共鳴。

「棗下何攢攢，榮華各有時。棗欲初赤時，人從四邊來。棗適今日賜，誰當仰視

之。」漢代樂府詩《古拙唱歌》，是第一首歌頌棗花的詩。棗樹上果實纍纍，樹下人群聚集，但榮華繁茂不是永恒的。當棗樹果實變紅成熟時，人們為了甜脆的棗子從四面八方趕來。棗盡樹空，哪還會有人記得仰望那些曾經不起眼的小花呢？在這首詠物詩裏，詩人通過抒寫棗花與果實的衰盛遭遇來揭露世態炎涼，表達自己的不平與感慨。

南梁簡文帝蕭綱也作過一首歌頌棗花的詩，名為《棗下何纂纂》：「垂花臨碧澗，結翠依丹巘。非直入游宮，兼期值靈苑。落日芳春暮，遊人歌吹晚。弱刺引羅衣，朱實凌還轡。且歡洛浦詞，無羨安期遠。」蕭綱應是讀過並喜歡《古拙唱歌》，所以才引用「棗下何攢攢」為題的吧。不過，他將「攢攢」改寫成「纂纂」。也許，是覺得「纂纂」二字從字形和讀音來說，更符合棗花的分布和意境。纂纂，意為小而密集，從此成為棗花特定的形容詞。

看着瓶裏的纂纂棗花，我想，人們的目光



▲鵝黃色的、五角星形的棗花。

作者供圖

總被光彩奪目的事物吸引，而忽略了背後許多默默無聞的付出，一如棗花，雖然不顯，卻也靠着香氣引來蜂蝶授粉，它的價值應同紅紅的棗子一樣被大家看見。