

梅雨時節



自由談
管淑平

南方的梅雨季節，宛如一幅濃墨重彩的畫卷，將夏季的每一個瞬間都浸潤在了如絲如霧氣般的雨水之中。這梅雨，不同於春日的細雨綿綿，它帶着一種深沉而悠長的韻味，如同珠簾般從遙遠的天際一瀉而來，為這炎熱躁動的夏天增添了幾分清涼與詩意。

每當梅雨季節來臨，我總會不自覺地走到窗前，靜靜地凝視着那如絲如縷的雨幕。雨絲輕輕地飄灑着，彷彿是天上的精靈在舞蹈，將整個世界都籠罩在了一片朦朧之中。梅雨，常在農曆的五六月份，這時正是南方一帶梅子成熟的時節，那酸酸甜甜的梅子，被這雨水一淋，更加清新，似乎連雨水都帶着淡淡的梅香。

在梅雨季節裏，我常常沉醉於那獨特的雨聲之中。雨滴打在雨棚上，發出清脆而悅耳的聲音，宛如一首悠長的天籟，讓人心曠神怡。有時，夜裏的雨聲也會特別地清晰，「滴滴答答——滴滴答答——」，那富有節奏的旋律直達人的心靈深處。在這樣的雨夜裏，我總會想起一些童年的瑣事，如在雨中奔跑，在涼亭躲雨的場景，而它們如同這梅雨一般，一點點地落在了我的心靈深處。

梅雨一來，江水也就迅猛了不少，水聲隆隆，如雷霆之勢，包圍了你的耳朵。江面時有霧氣繚繞，如夢如幻。從江邊附近的小樓裏遠眺，遠處的山巒在雨幕中若隱若現，宛若仙境。而那青梅酒，更是梅雨季節裏的一道獨特風景。那酸甜的梅子，經過酒的浸泡，變得更加醇厚可口，讓人回味無窮。在這樣的季節裏，與三五知己圍爐煮酒，暢談人生，實在是人生一大樂事。

梅雨季節的雨，彷彿有着一種

神奇的力量，它可以洗去人們心中的塵埃與煩悶，讓人變得寧靜而平和。在這樣的季節裏，而我也一點點地被這雨水治癒，似乎所有的煩惱與憂愁都隨着這雨水一起流走了。而在那雨中的世界，似乎就只剩下了連綿的雨水，吹來的濕潤潤的風，讓人流連忘返。

這梅雨，還承載着許多古老的傳說與詩意。趙師秀在詩中寫道：「黃梅時節家家雨，青草池塘處處蛙。」這詩句不僅描繪了梅雨季節的獨特景象，更表達了詩人對生活的熱愛與對自然的鍾情。而賀鑄的「一川煙草，滿城風絮，梅子黃時雨」，更是將梅雨季節的韻味與美感發揮到了極致。那滿城的煙草與風絮，彷彿是梅雨的化身，整個世界也悄悄地沉睡在了雨裏。

撐一把傘出門，行走在青石板上，腳步輕快而悠閒。雨滴打在傘面上，沙沙作響，好似時間的沙漏，一點一滴地流逝。那雨滴，又似古琴上的音符，跳躍在古老的街巷之間，彈奏出一曲曲悠揚的古韻。

街道兩旁的房屋，古樸而典雅。白牆黑瓦，掩映在綠樹之間，彷彿是古人筆下的水墨畫。細雨淋濕了屋檐，水珠滴落，濺起一片片水花，小巷深處，偶爾傳來幾聲狗吠，打破了這寧靜的氛圍。但轉瞬間，那吠聲又融入了這梅雨之中，成為這季節裏不可或缺的一部分。

街頭的茶館裏，三五知己圍坐一桌，品着清茶，聊着家常。那茶香與雨聲交織在一起，營造出一種別樣的氛圍。他們或許在談論着今年的收成，或許在分享着彼此的趣事，又或許在感嘆着這梅雨時節的美麗與短暫。

在這雨霧濛濛中，還有另一種浪漫，當獨坐小屋，懶懶地看幾頁閒書，懶懶地喝幾口茶水，思緒像雨水一樣地落着，像水一樣地流着，不禁，日子也有了香氣。



「古波斯的榮耀」



市井萬象

六月十二日，「古波斯的榮耀——伊朗文物精華展」在上海博物館人民廣場館啟幕。展覽通過「高原曙光」「輝煌時代」「信仰藝術」三個板塊闡釋古代伊朗的悠久歷史與燦爛文明，將於六月十三日向公眾免費開放，並延續至十月七日。

新華社

書寫歷史的菜單



英倫漫話
江恒

一八九六年五月的一天，溫莎城堡燈火通明，維多利亞女王的僕人們在廚房異常忙碌，各類食材堆成了小山，因為這裏即將舉行一場晚宴。

手寫的菜單上顯示，女王陛下及賓客的晚餐如下：意大利細麵條湯麵、鱈魚魚柳、黑布丁、鵝鶉、小鴨和菠菜配油煎麵包塊，然後是桃子和奶油，最後是乳酪。對於那些還沒吃飽的人來說，包括豬舌和牛肉在內的冷熱熟食都擺放在邊桌上，可以隨便享用。在這份已略泛黃的菜單正上方，繪有彩色溫莎城堡，圍繞四周的是紅玫瑰、鮮花和細碎的綠葉組成的圖案，在左右兩邊還各有一個鹿首，牠們是溫莎城堡最常見的野生動物。

這張裝飾精美的卡片，是日前在巴黎拍賣的四千六百份獨特菜單中的一個，涵蓋了十九世紀中後期至今約一百五十年來上流社會餐飲的歷史。最早的菜單可追溯到一八六二年倫敦市長在市政廳舉行的一場宴會，以及一八六八年法國最後一位君主拿破侖三世舉辦的晚宴。在這些菜單當中，有近六百種英國王室宴請的菜單，除了前文提到的維多利亞女王在溫莎堡的晚宴外，還記錄了一九一一年喬治五世、一九三七年喬治六世和一九五三年伊麗莎白二世加冕典禮上的餐食，還有一九八一年查爾斯王子和戴安娜王妃的婚禮早餐，以及二〇一一年威廉王子和凱特王妃的婚禮晚宴。此外，還包括歷屆法國總統在愛麗舍宮和凡爾賽宮舉行國事訪問等活動的晚宴菜單，赴宴的客人有伊麗莎白二世、約翰·肯尼迪、戴卓爾夫人等政要。

收藏這些菜單的是法國「美食之都」里昂的星級大廚克里斯托夫·馬根，他是家族第四代廚師，十九歲便在巴黎五星級酒店餐廳工作，從那裏起便開始收集各種菜單。馬根收藏的一個主要來源，是英國王室御用廚師亨利·塞達，他曾於一八八五年至一九三五年為六位英國君主工作過，遺留了大量英

國宮廷菜單。用馬根的話說，這四千多份菜單都是獨一無二的，其中許多菜單本身就是藝術品，不僅提供了有關王室成員、政客和社會各界的社交信息，與國王、總統等名流共進晚餐的菜單，亦顯示了一百多年來人們口味和習慣的變化。某種程度上講，歷史也是在餐桌上書寫的。

首先菜單更多地反映了文化而非烹飪的變化，在過去的一個半世紀裏，晚宴變得更簡單、時間更短。例如，一九一四年四月，法國總統雷蒙·龐加萊為紀念英法友好協約十周年而舉辦的晚宴菜單顯示，喬治五世和瑪麗王后享用了十七道菜，包括甲魚湯、鵝肝、家禽慕斯、鱈魚、羊肉和香檳蛋糕配意大利蛋白酥皮。而到了二〇〇四年四月，伊麗莎白二世前往巴黎紀念該條約簽署一百周年時，只享用了五道菜：西蘭花湯、釀鵝鶉、薩拉代土豆、乳酪和布丁，並配以一九九〇年的葡萄酒、一九九五年的香檳和一杯布丁。剖析背後的原因，皆因二十世紀初，生活節奏較慢，盛大的晚宴通常是一周的大事，可能包括多達十八道菜。但自第二次世界大戰後，晚宴就變得不再那麼盛大了，人們吃得更少，吃長餐的時間也更短。如今，規定用餐時間從總統開始進餐起，僅持續四十五分鐘。同

時，外交仍然是在晚餐期間進行，但在餐桌上進行的已不多。

菜單也能從側面反映名人的品味偏好。比如，在法國前總統中，希拉克作為一位著名的享樂主義者，喜歡傳統菜餚，而薩爾科齊則不喝酒，也不怎麼注意自己吃的東西，為了節省時間，他把乳酪從菜單上去掉了。但他的繼任者奧朗德卻喜歡美食，在菜單上重新添加了乳酪。至於維多利亞女王，她享受一切美食，佳釀美酒，幾乎沒有忌口，包括餐桌上不常見的大鴉和烏龜。

英國作家安妮·格雷在《貪吃女王：維多利亞的飲食與王室秘辛》一書中，對「吃貨」維多利亞女王有着生動描述。一方面，人的一生以吃為標記，包括一日三餐、節日吃的各類大餐，以及婚喪嫁娶的宴席等等，而維多利亞女王的人生尤其如此，她身為君主，無視女人不該是大胃王的社會觀念。因為她喜歡吃，所以她的美食觀念、對於美食的禮俗都延續下來。另一方面，食物製作、烹飪和食用的方式在她在位的六十四年間有了很大改變，女王的菜單以法語寫成，保留着以前的法式用餐習慣，有固定的上菜順序，食物選擇的種類非常豐富。在湯品中，特別提到當時發明的方塊形的固體「小牛肉膠」(veal glue)，方便旅人外出攜帶，加入熱水即可食用，似乎就是「濃湯寶」的前身。如今，人們每次在為西餐盤子兩側依序排列的餐具頭痛時，便是活在維多利亞晚期的影響之下。

值得一提的是，在所有菜單之中，有兩份很特別。一份是一九六一年六月，約翰·肯尼迪訪問法國時的菜單，當時戴高樂總統為這位美國領導人和他的妻子舉辦了兩場晚宴，但他回國之後不久遇刺身亡。另一個是一八九四年，法國總統薩迪·卡諾生前的最後一頓晚餐，他吃的是威尼斯風格三文魚、蘑菇松露雞、鴨肉、葡萄酒和甜點，午夜過後便遭意大利無政府主義者的暗殺。

▲安妮·格雷著《貪吃女王：維多利亞的飲食與王室秘辛》。



點之一。香港國際龍舟邀請賽是六月盛事焦點之一。



當端午邂逅非遺



黛西札記
李夢

端午小長假，內地眾多省市的文旅業界各出奇招，吸引遊客之餘，也將傳統節日與非遺文化的傳承結合起來，寓教於樂。

往年端午節，身邊親朋好友大多只是包糉子、吃糉子，今年則明顯多了不少花樣：郊區河湖或是海上，龍舟競渡好不熱鬧；市區商圈，眾多商場店舖紛紛舉辦香囊製作、五彩編繩等手工坊，吸引大小朋友圍觀；不少社區更是藉着難得的三天小長假，邀約社區居民舉辦鄰里春日宴，原本並不相熟的街坊得以圍坐同享南北各地美食，增進感情，其樂融融。其實，當下人們透過共度傳統節日，與其說是商家促銷、帶動消費的噱頭，更應該有助於人與人之間的往來互動，更為注重一個「情」字。

端午節，香港人同樣不乏重視。這座城市融合東西文化，傳統民俗綿延百年，常傳常新。食糉的傳統自不必說，門上掛艾草的習俗也是常見，另外讓人印象深刻的則在香港西南端一座名為大澳的漁村每年舉辦的「大澳端午龍舟遊涌」大型水上競渡活動。龍舟遊涌已有上百年歷史，十多年前更被列入國

家級非物質文化遺產代表性項目名錄。每年逢此節日，香港三個漁業行會以龍舟拖着載有神像的神艇，在大澳所有水道巡遊，為水上及陸上的居民祈求平安。遊涌之後是三個行會的三條龍舟競渡作為壓軸，再之後，神像送回各自廟宇，參與者聚餐共度節日。

每年的龍舟遊涌活動，不僅吸引本地市民及外地遊客遊覽大澳，對於大澳本地社區凝聚力的維繫及文化認同的養成，同樣不乏意義。據傳古時瘟疫爆發，漁民將各個廟宇的神像請入神艇，在海上巡遊，希冀藉此祛除病魔，後來沿襲至今成為在地特色風俗，也成了吸引遊客到訪的特色景點。

除了大澳之外，近年香港尖東海旁亦舉辦「香港國際龍舟邀請賽」，吸引十多個國家和地區的超過一百七十個團隊參賽。如今，特區政府致力推廣文旅、打造盛事經濟，傳統文化、民俗需得引起足夠重視，因這不單可助力打造旅遊熱點，更是提升市民文化認同、講好香港故事的重要載體。在我看來，「城中盛事」，不僅是核心商業區的、國際化的大型活動，更應該延展至社區和街巷，特別是較偏遠的地區和基層社群，借助一場場親切生動的故事會、工作坊、傳統技藝表演等，讓各區市民都有參與感，真正達至「眾樂樂」的熱鬧效果，一舉多得。



如是我見
李丹崖

此刻，鄉野麥田金黃，麥芒向天，隨風搖曳的一陣陣麥浪，在皖北平原上，翻滾到天與地的交界處。夏日晴好風暖，念及舊時刈麥、打場、石碾脫粒、父輩揚場的景象，感覺一位少年的鄉村成長史，也許就是一塊麥田的孕育史。少年懵懂，萬事蹉水過；今朝漸悟，仍是不洞明。好在現如今，ChatGPT等人工智能非常發達，大有追古撫今、萬物我知的態勢。想到此處，我有一個大膽設想，假如有一天，僅存我和一台人工智能的機器人朋友，麥子熟了，我帶它去麥田，我會不會不再手足無措？

我相信，它會教我如何刈麥，如何脫粒，它會告知我未來一周的天氣，這對於麥收尤為重要，如何顆粒歸倉，甚至它會

教我如何儲存糧食，用哪些防蟲除濕的設備，哪怕這些設備缺少，它也可以告訴我方法，讓烏有變成無憂。

我相信，它能告訴我，如何通過麥芒辨識哪些是大麥，哪些是小麥，哪些是蕎麥，以及用它們烹飪美食的步驟和方法，麥田如何鋤草，這些，只要它在麥田裏掃描一下眼前的景象，就可以給我講述詳盡。

我相信，它能告訴我，如何用小麥添加其他的糧食，把糧食釀成酒，在寂寥的時候，酒可穿腸解憂。假如我又是個不勝酒力的人，它會提供我一個備選項，用大麥炒至恰好，做成大麥茶，一杯也可以香滿一個午後。

我相信，它還能告訴我，如何儲備麥收後留下的秸稈，用秸稈做成燃料，編成草鞋、草甸，以在冬日裏禦寒。

——它能告訴我一切，包括已知和未知的問題。

帶一位機器人朋友去麥田

可是，我想問它，為什麼我在想家的時候，風會在我眼前的第三棵麥芒上停留？為什麼我在痛苦的時候，心裏像是萬千根麥芒在刺痛？為什麼我猶豫的時候，麥稈用它的好腰也在風裏搖擺？為什麼我平靜的時候，如坐在萬噸糧倉般踏實？為什麼我喜悅的時候，麥花開遍了麥穗？為什麼我在今夏的麥田裏斟滿了去年的麥子釀成的酒，這些麥子的同類卻不會隱隱作痛？為什麼曾經的我倒滿了酒，約了一幫人，他們卻在乎我的酒杯是金是銀是銅是鐵還是錫？

——為什麼我可以預想到一切的開始，卻無法預料所有的伏筆和結局？

機器人朋友聽了我的十萬個「為什麼」，顯示屏上浮現一連串問號。它問我，你撓我的腋窩的時候，我會笑，你不知道我是開心還是煩惱？

風吹過，田野裏除了麥浪，剩餘着萬古的寂寥……