

# 中秋觀火龍舞

鄭紀農

萬世雲開今夜月，魚龍火舞逐光熱。  
拱門丈八衝前領，俏丫魚燈繞穿越。  
游龍矯捷戲火球，急鼓人喧狂跳躍。  
唐宗宋祖興乎來，共浴清秋好時節。



# 薪火傳承



文化什錦 厲彥林

周村古商城着力打造國家級歷史文化古街、魯商文化發源地、影視拍攝基地品牌，尤其是周村商埠文化的底蘊和周村商人的睿智讓人印象極其深刻。

當代魯商才俊們意識到，「適者生存、優勝劣汰是市場法則」，老字號的優勢在於「老」，劣勢也往往源於「老」。「老字號」不能「倚老賣老」、躺在功勞簿上「吃老本」。只有適應消費需求，推陳出新，滿足顧客高品質的「胃口」，才能守住祖傳的「金字招牌」。

自姜太公封齊建國，就採取「通商工之業，便魚鹽之利」的基本國策，以農、工、商並重作為發展齊國經濟的總方針。他曾稱大農、大工、大商為國家的「三寶」，「通商惠賈」的優良傳統在齊地延續至今。周村自春秋以來就是重要商業勝地，周村商業長盛不衰的經驗啟示我們，堅持開放平等的胸襟，堅持正確的義利觀，拆除利益藩籬，尋找包容多元的利益契合點，邁上共建

共享、共贏共富的坦途。政府這隻「有形的手」和市場這隻「無形的手」協同配合，商家這隻「閒不住的手」各謀其利，推動着經濟發展。

有人概括說，近幾百年西方國家之所以崛起，主要靠文藝復興和工業革命。看起來，像是商業和財富是主要推動力，追根溯源文化是原動力。文化推動了思想解放和科技創新、技術進步的浪潮。錢是貨幣交易的工具、商品買賣的憑證，不代表真正的財富。真正的財富是文化、科技、精神、信仰。成功的商人，有天賦與努力等因素，根源在文化的滋養與底氣。

正所謂：大商無算，厚德載利；小亮智勝，大靠德廣。

天又亮了。我來到周村古商城北大門「大街」牌坊時，陽光正給這窄長的古大街和林立的商舖鍍上一層金黃。牌坊兩側那兩棵四百多歲的古槐，抖擻黃葉，挺立腰桿，俯視着朝代更替、商家榮辱興衰和奔走的人潮。恰巧四位帥小伙抬着娶親的大花轎，紅紅火火、歡天喜地地穿街而過，濺起一片鞭炮聲和歡笑聲，傳向遠方……（「大商之道在「無算」」之六，全文完）

# 「智能」馬桶



柏林漫言 余逾

噢，請不要誤會，這裏說的「智能馬桶」，並不是立刻閃現在我們腦海裏，那種全自動熱水冷水沖洗器外加溫暖馬桶圈那種智能馬桶，我要說的是德國新房統一安裝藏在牆後面的「智能」沖水系統。

事情是這樣的。一位住戶在小區群裏充滿疑惑地詢問，大家是否半夜能聽到馬桶沖水的聲音。另一位租戶很快也跟着說：「是的，我們家也是，非常奇怪！」

正當大家毫無頭緒的時候，群裏的德國「技術宅」大叔發言：「你們可能都不知道，我也是最近才發現，我們的馬桶沖水系統是個智能設備。半夜沖水的確怪嚇人的，特別是有時候某個什麼位置卡住了，它就會一直在沖水，嘩嘩的。」

「那天就是這樣，我以為是沖水機械故障，就打開沖水按鈕的面板，你們知道我發現了什麼？一個有密碼的智能設備，它的作用是安排馬桶每天定時沖水，以增加馬桶以及衛生間的清潔度。為了把它的定時沖水時間從大半夜改到白天，我得用藍牙連接，下載手機應用進行設置。」

這時，群裏的住戶們已經七嘴八舌：「我們的馬桶竟有密碼」「還有藍牙」「還要給設備取名字」……

只有一位大爺不慌不忙地說：「是的，我們必須接受這個現實，我們生活在一個馬桶都要連接藍牙的世界裏。我剛從網上下載了它的說明書，正在閱讀這份長達二十頁的小冊子。」

另一位來自美國的大姐就沒有這麼淡定了，她反覆詢問是每一家都統一安裝「智能」馬桶嗎？直到另一位新加坡小姐跟她反覆解釋這是躲在牆後的一個小型機器設備，她才恍然大悟。

技術宅大叔耐心地「在線答疑」，為大家講解一步一步怎麼把「牆」打開，取下幾顆螺絲釘，在那個其貌不揚的機器上看到幾個模糊的數字，又怎樣下載手機應用，再使用這個「密碼」連接上，然後便可設置馬桶的定時沖水時間。

「我今年五十歲，剛剛是我人生中第一次為一個馬桶命名。」群裏的住戶們都被這位幽默的美國大爺逗樂了。

就這樣，在這個有不少外國人入住的小區住戶群裏，充滿歡聲笑語，圍繞着這個突如其來的自帶密碼的智能沖水馬桶，展開一場快樂的周末探討。



白話文人物志 李春陽

一九一五年陳獨秀從日本到上海，創辦《青年雜誌》（二卷改名《新青年》），這一年他三十六歲。他對朋友說，「讓我辦十年雜誌，全國思想都全改觀」。《新青年》從民國四年（一九一五）創刊，到民國十一年（一九二二）停刊（一九二三年瞿秋白主編的《新青年》季刊不在此列），只有短短七年，但社會形勢卻發展很快。

通常把胡適的《文學改良芻議》和陳獨秀的《文學革命論》一九一七年在《新青年》的發表，作為白話文運動發起的標誌。提倡白話反對文言的主張，使《新青年》影響迅速擴大，創刊時發行量不過千份，一九一七年增至一萬五千。胡適回憶往事時說，「當日若沒有陳獨秀『必不容反對者有討論之餘地』的精神，文學革命的運動，決不能引起那樣大的注意。」

一九一七年初，蔡元培聘陳獨秀為北大文科學長，遺老說他沒學問沒著作，蔡元培表示，他精通訓誥音韻學，章太炎視其為畏

# 學者陳獨秀

友。陳獨秀的確在一九一三年寫過一部《字義類例》，認為漢字的形成有十條途徑：假借第一，通用第二，引申第三，反訓第四，增益第五，俗誤第六，辨偽第七，異同第八，正俗第九，類似第十。

革命家陳獨秀廣為人知，學者陳獨秀少有人了解，他早年說青年理想的生活場所，一個是研究室，一個是監獄。他曾五次赴日本，每次都是被追捕。在逃亡中順便留學，精通日語英語法語，在南京的監獄裏又自學了德語和拉丁語，不憚其煩地出入於研究室和監獄之間，或以監獄為研究室，其境界非常人可以測度。

一九三七年日軍飛機轟炸南京，老虎橋監獄倒塌，服刑的陳獨秀被告知具「悔過書」後提前釋放，他斷然拒絕，「我寧願炸死獄中，實無過可悔」。

他在獄中閱讀外文著作，撰寫音韻學和文字學文章。出獄後他被中共中央勸說赴蘇聯，同時被另外一邊的人建議去美國，都被其拒絕，貧病交加的陳獨秀一九四二年在四川江津病逝，年六十三歲。

陳獨秀創辦了《新青年》。鼓勵魯迅寫小說最用力的一個人，也是陳獨秀，他讓錢

玄同去游說魯迅為《新青年》寫稿，才有了《狂人日記》的問世。

劉半農曾說：「仲甫先生的白話詩作得很好，舊體詩也做得很好。」《寒夜醉成》足以證明他言不虛：「孤桑好勇獨撐風，亂葉癡狂舞太空。寒幸萬家蠶縮繭，暖偷一室雀趨叢。縱橫談以忘形健，衰颯心因得句雄。自得酒兵塵百戰，醉鄉老子是元戎。」

當初《新青年》改刊白話文的時候，陳獨秀的態度並不極端。他說，「改用白話文一層，似不必勉強一致。社友中倘有絕對不能做白話文章的人，即偶用文言，也可登載。」

實現言文一致的途徑，在陳獨秀看來，是「文求近於語，語求近於文」，能有這樣的見識，後來的「寫話運動」可以休矣。

「現在主張新文化運動的人，既不注意美術、音樂，又要反對宗教，不知道要把人類生活弄成一種什麼機械的狀況，這是完全不曾了解我們生活活動的本源，這是一樁大錯，我就是首先認錯的一個人。」這是陳獨秀一九二〇年所說的話，刊登於《新青年》第七卷第五號。

(八)

# 鹹鮮、七日鮮、一夜埋



繽紛華夏 方曉嵐

鹹鮮，是昔日香港漁民飲食的一種獨特的烹調方法。漁民出海捕魚，船上的條件有限，只能夠用最簡單的方法去烹調。鹹鮮就是鹹鹹的鮮魚，是原汁原味的下飯菜式。以前漁民把捕獲的魚來製作鹹鮮是不洗的，不刮掉魚鱗，甚至不開魚肚去掉內臟，在筲箕上撒一層粗鹽，放一層魚，再撒一層鹽，又撒一層魚，筲箕可以漏走魚水，提升了魚的鮮味，對魚的原味絲毫無損。吃的時候一般都是清蒸，魚身上放薑絲和油，蒸熟後用筷子把魚鱗撥掉。在香港用作鹹鮮的魚類一般都是青筋魚、馬頭魚、紅衫魚等，蒸鹹鮮青筋魚是港式蟹家菜，也是香港常見的家常菜。

潮汕地區的漁民，醃製鹹鮮的方法和香港本地漁民不同，把整個籃子的鮮魚放在大鍋鹽水裏煮，煮好後整個籃子的魚提起，涼卻後就是魚飯。潮州魚飯的品種就更多了，包括魷魚、墨魚、蝦及所有雜魚，有巴浪魚（池魚）、大眼雞（目鱧）、青筋（金線馬頭）、九肚魚、石馬頭、白飯魚（銀魚）、海烏頭、狗棍魚、竹籤魚、鱈魚等等。與廣東陽江漁民做的一夜埋不同的是，香港的鹹鮮和潮州的魚飯，都是醃好後即蒸，不再經過日曬。

七日鮮魚乾是漁民在海上獨特環境中的產品，它的做法和鹹魚不一樣，由於鹹魚要曬很多天，而漁船上空間寶貴，是不會用來曬鹹魚的。一般的鹹魚都是在岸上加工的，這些岸邊的海產加工者稱為「曬家」，通常是婦女工作，她們把插鹽後的魚用繩吊起排好，曬到乾身，有霉香味或鹹香味兩種。

七日鮮魚乾就不同了，它是在遠洋漁船上即捕即製作的，因為船上沒有多餘的空間，漁民把魚剖乾淨後，剖開魚身，用鹽水泡過後，在船上拉一根繩子，把魚掛在繩子上一天一夜吹乾，有北風的日子，吹一個晚上就夠了。這樣做出來的魚乾，

魚身不會太乾，魚肉仍有彈力，有鹹味而不失鮮味。七日鮮魚乾在常溫中只能保持幾天，所以叫七日鮮。七日鮮魚乾的鹹味和口感介乎鹹鮮和鹹魚之間，但是更有海水的味道。鹹鮮魚乾的種類很多，有黃花魚、雞泡魚、瓜核鰱（藍鰱）、鱉魚、鮫魚、牙帶魚、馬友魚、泥鰻魚等。這些魚乾今天在香港的筲箕灣金華街街市、鴨脷洲大街和九龍的奶路臣街街市仍可買到。

一夜埋是廣東陽江和茂名地區的特產，做法類似香港漁民的鹹鮮，把新鮮捕獲的紅衫魚，放在大埋中用鹽醃一夜，故名一夜埋，第二天拿出風吹日曬至半乾，可煎食或清蒸，或加五花肉片同蒸，做好的一夜埋可以放冰箱中保存，隨時可食。一夜埋口味既有鮮魚味，也有鹹魚的鹹香，是美味的佐粥或下飯菜式。

陽江一夜埋，以前當地人叫它做「淡曬鹹魚」，傳統上是用四季都捕獲的紅衫魚醃製，也有用其他小海魚醃製，是沿海百姓流行的家常食法，隨着飲食業和旅遊業的發展，一夜埋成為陽江以至廣東沿海地區的熱門菜式，商家更以抽真空包裝，做成旅遊伴手禮，遊人把它戲稱為「一夜情」，卻因此更為揚名。去陽江旅遊，不

容錯過。香港金紫荊生記酒家的行政總廚洪師傅，把陽江一夜埋演繹成高級雅宴的一道菜：雞油鹹肉蒸馬友柳，入口簡直是驚艷，大讚之餘，向洪師傅求來做法與大家分享。

洪師傅新派一夜埋的做法：挑選較為肥厚的本灣馬友魚或台灣馬友（台灣稱午魚），每條約重九百克。首先將魚從魚背落刀，切除頭和尾，再去除中骨，然後用小鉗將細骨一條一條拔掉。去了魚骨的肉柳，用清水、鹽、薑蔥、芫荽浸半小時後取出。將魚柳掛起來風乾，如果是用來蒸食，風乾六小時便可；如果是以油煎香，醃好的魚柳需要風乾約十二小時。

做雞油鹹肉蒸馬友柳，蒸時放上少許上海鹹肉，不用放蒸魚豉油，蒸熟後放上唐芹和蔥花，淋上滾油即成。若油煎則需要用慢火先煎魚皮，煎至定型，再翻轉兩三次直至煎熟，味道鹹鮮，口感香脆，無論是蒸還是煎，兩種做法都令人一吃難忘。若買不到厚身靚馬友，或不想自己動手做，推薦你去金紫荊生記酒家一試，但這道菜必需預定，不要忘記多預訂兩條洪師傅親自製作的一夜埋外賣回家，或許吃過之後會大呼買得少了！



▲蒸鹹鮮青筋。▲七日鮮魚乾蒸豬肉。

作者供圖

# 非洲十日談(五)

海岸，建立了「奴隸海岸」。十八世紀後半葉，這個罪惡的「奴隸海岸」把五十多萬黑人當奴隸販賣到大洋彼岸。

販賣黑奴為什麼這麼瘋狂？西方人販子帶上一些簡單的日用品，布匹、劣質燒酒、簡單的工具、一些老舊的槍支，根本不值幾文錢的「破爛」，開着「奴隸船」來到非洲奴隸市場交易，把換來的黑人裝上「奴隸船」運到急需勞動力的美洲大陸，然後再裝滿美洲土產返回歐洲。有人計算過，一趟販賣黑奴的生意其利潤可達一千倍。馬克思講過：「當利潤達到百分之十的時候，他們將蠢蠢欲動；當利潤達到百分之五十的時候，他們將鋌而走險；當利潤達到百分之百的時候，他們敢於踐踏人間的一切法律；當利潤達到百分之三百的時候，他們敢於冒絞刑的危險。」

斗轉星移，往事越千年。有些現象真難以解釋，運行的軌道似乎已經超出常規定理。僅以美國黑人為例，不但不再是「奴

隸」，而且挺身昂首地走向美國社會、美國政壇、美國軍界。美國黑人總統奧巴馬，美國傑出的政治家馬丁·路德金，美國黑人上將鮑威爾曾擔任第六十五任美國國務卿、美軍參謀長聯席會議主席；美國歷史上第一位非洲黑人女國務卿賴斯；美軍海軍首位四星女上將、海軍作戰部副部長霍華德；還有在中國也擁有大批粉絲的黑人拳王阿里、泰森、劉易斯，籃球飛人邁克爾·喬丹、科比，一代球王貝利，其數不勝數。有一點可以肯定，他們的祖先都是從非洲走出來的，而且許多人的祖先是當年被作為黑奴販賣到美洲的。當我們站在西非的「奴隸海岸」「奴隸島」眺望波濤洶湧的大西洋時，一些歷史的謎團不知該作何解釋，突然想起老子所言：「禍兮福之所倚，福兮禍之所伏」。二百多年前一億黑人遭遇的人生磨難和曲折，無謂的死亡和折磨，難道是一道老子講過的哲學命題？



閒話煙雨 白頭翁

為貝寧。

達荷美的歷史較簡單，但有許多不解之謎，國家女權至上，女人至上；男人在女人面前必須臣伏、卑微、自賤、被奴役；國家軍隊是由女人組成，且勇敢、兇猛、殘酷、血腥。達荷美是販賣黑奴的兇手。達荷美把脫貧致富之路選擇建立在販賣黑奴上！先後曾用血戰征服了周圍大大小小數十個酋長部落，俘虜了一串串長長的俘虜。為了爭奪販賣黑奴的出海口，達荷美發動了一次比一次更猛烈的進攻，終於在西非強國中爭得一片