

俠影文心：百年回望與《大公報》的江湖序章

——梁羽生、金庸誕辰紀念的文化啟示

王 軍

百年雙星：南北對話中的文化坐標

二〇二四年三月，中國文壇以兩場世紀紀念叩響歷史之門。二十日，「百年梁羽生・永存俠影在人間」學術研討會在中國現代文學館啟幕，學者撫摩其一九五〇年代《大公報》時期手稿，解析「以俠勝武」如何照應香港文化認同的構建；七日後，金庸百年誕辰座談會上，北大教授手持一九六五年金庸致梁羽生書信原件，指認「武俠需破舊立新」的宣言，揭示文學革新背後的時代使命。

中國作協領導在梁羽生研討會上強調：「梁羽生以《龍虎門京華》打破傳統武俠窠臼，其天山系列的歷史縱深與家國情懷，奠定與金庸、古龍鼎立的文學地位。」金庸座談會上，專家則着重指出：「金庸先生為傳統注入現代精神，以武俠文學的藝術革新，實現了對中華優秀傳統文化的創造性轉化、創新性發展。」

報館歲月：棋枰上的江湖初現

回溯至一九四八年的香港《大公報》編輯部，二十四歲的查良鏞（金庸）以國際電訊編輯身份譯寫時政；次年，經嶺南大學校長陳序經舉薦，二十五歲的陳文統（梁羽生）踏入報館，面試席上正坐着未來的「武林對手」。這段被梁羽生稱為「武俠考官遇武俠考生」的相遇，在冷戰格局下的香港悄然埋下新派武俠的種子。

在皇后大道中的報館大樓東南角，二人共

用一方書桌，玻璃圍棋盤旁堆疊着宮白羽的《十二金錢鏢》與還珠樓主的《蜀山劍俠傳》。一九五〇年《新晚報》創刊後，金庸主持《下午茶座》針砭時弊，梁羽生執掌《天方夜譚》編織奇談，副刊上的筆墨交鋒與棋枰上的黑白廝殺，交織成獨特的創作生態。梁羽生捐贈文獻中的一九五二年手稿殘頁，「俠者當為蒼生立命」八字力透紙背——這方書桌孕育的不僅是小說，更是文化自覺的覺醒。

文物歸根：421件藏品的時空密碼

二〇〇六年七月悉尼歌劇院的捐贈儀式，為理解這段歷史提供實物註腳。八十二歲的梁羽生將四百二十一件文物交付中國現代文學館。手稿二十二部，包括《從「雷雨」到「我愛耍花槍」》等，寫於金庸堂弟田魯設計的「香港上海書局監製」信箋；書信五十四封，包括金庸一九六三年手書「武俠之道，兄開山我修路」的原件；實物六件，見證俠者日常的明式書桌、玻璃圍棋及一九九九年領導人訪澳夜宴請柬；《多壽圖》一幅，係中國現代文學館回贈的九桃賀壽丹青。

當編號〇〇五一的巴金銅鐲手模交至梁羽生手中時，這位宗師慨嘆：「文化使者飛越時空，帶來了祖國對我的隆情盛意。我看到了中國對保護和發展文化的巨大努力，希望更多文學界的朋友支持中國現代文學館。」

雙峰破局：傳統文脈的現代突围

兩場百年紀念活動揭示的核心命題，在梁

羽生金庸創作差異中早有映照。一九五四年「吳陳比武」催生的《龍虎門京華》，梁羽生以張丹楓背負土木堡之變的歷史重擔，踐行儒家俠義；金庸卻在《射鵰英雄傳》中讓黃蓉吟唱元曲，以「時空錯位」的浪漫突破史實桎梏。

這種分野在捐贈文獻中具象化：梁羽生手稿皆用豎排工楷，回目嚴守《沁園春》詞律；金庸書信則多見對《基督山伯爵》敘事技巧的拆解。正如金庸座談會上專家所言：「他將詩詞歌賦、儒釋道精神熔鑄於新文學形式，更以《鹿鼎記》顛覆俠客神話——這不是對傳統的背離，而是創造性轉化的典範。」

俠影長存：香江文脈的當代啟示

從《大公報》的玻璃圍棋到全球華人的文

化記憶，兩位宗師的故事始終提供着現實參照。金庸不僅是文學巨匠，更為祖國統一作出寶貴貢獻，其筆下「俠之大者，為國為民」的吶喊，與現實中推動文化交流的努力形成互文；梁羽生捐贈文物時「盼更多同仁支持文學館事業」的呼籲，恰是其家國情懷的晚年延續。

今日，當人工智能開始續寫武俠故事時，我們仍需重返一九五〇年代的報館書桌——那裏有未寫完的棋局，有墨跡半乾的俠義，更藏着香港文化身份的基因密碼。正如金庸致梁羽生書信所述：「武俠之道不在守成，而在開新。」這或許正是百年紀念的真正啟示：傳統不是用來供奉的遺產，而是需要激活的精神火種。

結語

百年彈指而過，江湖從未遠去。梁羽生捐贈文獻中的藤椅仍存文化體溫，金庸書信裏的墨跡依舊力透時代。他們從《大公報》的書桌出發，以筆墨證明：真正的俠者，既能守護文明薪火，亦敢劈開歷史迷霧。這份精神，恰是香港送給中華文化最珍貴的禮物。

◀一九九四年，梁羽生（左四）、金庸（左二）在澳洲作家節講座上論武。 作者供圖



手起刀落

舊年讀小說傳奇，最喜歡「手起刀落」四字。《三國演義》中張郃與二將連夜投天蕩山來，蜀兵大

准風物談
胡竹峰

喊，放火燒山，光焰冲天，上下通紅。夏侯德提兵來救，正遇老將嚴顏，手起刀落，被斬於馬下。張郃只得望定軍山投奔夏侯淵去了。《水滸傳》上武松閃在鴛鴦樓樓梯邊看時，是兩個自家親隨人，便在黑處讓他過去，卻攔住去路。兩個入進樓中，見屍首橫在血泊裏，驚得面面廝覷，做聲不得，急待回身，武松隨在背後，手起刀落，早剝翻了一個。

史書記載，時北齊未立，高歡尚為東魏權臣，一日考察幾個兒子處事能力，給每人一團亂絲，讓他們整理。其嫡子高洋直接拔刀將亂絲斬斷，說亂者須斬。後世才有此論，快刀斬亂麻。

刀光劍影的決斷凝成史書筆墨，刀劈斧鑿的鋒芒亦化作青銅銘文。去過幾次故宮，見名物無數，大多印象不深，獨記銅銘數款。那些文字妙不可言，手起刀落，快刀斬亂麻，凌厲，通透。

秦子作造，中辟元用，左右師鈇，用逯。宜。

秦子監造此戈，鑄成中正之器，配予左右軍師，用於安邦定國。大吉。此秦子戈之銘。

唯番君伯自作寶鼎，萬年無疆，子孫永用。

番君伯自鑄寶鼎，願此鼎永世長存，子孫代代傳承使用。此番君鬲之銘。

毛叔姬彪氏孟姬寶盤。其萬年眉壽無疆，子子孫孫永保用。

毛叔為彪氏之女孟姬鑄此陪嫁寶盤。祈願長壽無疆，子子孫孫永保此器。此毛叔盤之銘。

唯正月初吉丁亥，陳子子作孟姬女腰臣。用祈眉壽萬年無疆，永壽用之。

正月初吉丁亥日，陳國公子為嬌氏之庶女鑄造陪嫁銅匣。祈求萬年長壽，永世沿用。此陳子匣之銘。

邗王是野，作為元用。

邗王是野督造此戈，鑄為重器之首用。此邗王是野戈之銘。

它們蟄伏，度過了暗無天日的兩千多年，終獲再生，重述斑駁往事。千年後，刀光早遁，青銅生鏽，唯餘這些鐫刻於金屬骨血中的文字，或如戈戟鏗鏘凌厲，又似鼎盤莊重綿長，寥寥之間，征伐戰事、聯姻禮儀、祈福大願皆躍然眼前。

見到這些銘文，是我輩之機緣。銘文見到我輩，也是它們的幸運。銘文之好，字挾風霜，聲成金石，風霜和金石裏，古人的呼吸就此凝固。



自由談
方曉嵐

藥用的。到了宋朝時代，南方人用綠豆發芽，成為綠豆芽，廣東人稱為細豆芽，並開始作為蔬菜入饌。

到了明代，大豆芽和細豆芽已被廣泛生產及食用，著名醫藥學家李時珍對豆芽評價甚高，稱為開春第一吃，曰「唯此豆芽白美獨異，食後清心養身，具有解酒毒、熱毒、利三焦之功」，譽豆芽為菜中佳品。明宣德年間，朝廷招考舉人的試題，竟是「豆芽菜賦」，有一考生名陳嶷，他寫道：「有彼物兮，冰肌玉質，子不入於淤泥，根不資於扶植……滌清腸，漱清臆，助清吟，益清職。」把豆芽的生長、形狀、功效等，盡在文中表現出來，結果，得到了主考官的讚賞，被評了個第一名。看來出試題的人，與中學生的陳嶷，都是非常愛吃豆芽的人。

黃豆芽，廣東人稱為大豆芽，由黃豆（大豆）浸泡而成，是價廉物美的蔬菜。大豆芽含豐富維生素B2和維生素C，能促進生長發育，及提高人體免疫力。糖尿病患者和老年人更適合吃大豆芽，大豆芽中的維生素B2，能有效調節腎臟功能，以及對治療尿頻有幫助。

小時候，母親為了哄幾個孩子多吃飯，絞盡腦汁，小孩子吃飯沒有耐性，最好是飯跟蔬菜一碗吃，

菜中佳品說豆芽

母親便做大豆芽炒豬肉碎，葷素配搭，既香口又易撈飯，大人小孩都歡迎。現在年紀大了，吃得越來越清淡，有時會炒一碟大豆芽炒肉碎，配上一鍋稠稠的粥，清清淡淡，感覺滿足。別小看了這道看似簡單家常菜，它是清代時期在廣州，用來考核家廚的試題。炒大豆芽菜會容易出水，而且還有些豆青味，一旦碟底有出水，考核便過不了。這是因為大豆芽的豆頭和芽菜梗，是兩種截然不同性質的材料，煮的時間要求不一樣，豆芽頭煮得夠熟，芽菜梗便會因過熱出水，若是芽菜梗煮得半生而口感爽脆，但同時芽菜豆頭便不夠熟，就會有豆青味，所以在特級校對的著作《食經》裏，曾談及的大豆芽炒肉鬆，做法便是把大豆頭和豆芽梗分開分別處理，豆芽頭摘開後再用白鑊烘焙可去豆青味，也避免了豆芽梗出水的問題。

在二戰後食材較為貧乏的香港，新界有很多家豆芽作坊，一直到六七十年代，豆芽都是平民百姓常吃的蔬菜之一，曾流行一道大豆芽的家常菜，就是大豆芽炒冬菇肉絲，



▲大豆芽炒肉鬆。



▲炒桂花翅。

作者供圖

以代替新鮮蔬菜。因為大豆芽本身有鮮甜味道，大豆芽加上曬乾草菇熬湯，是作為烹調齋菜的上湯。

綠豆芽，廣東人稱為細豆芽，由綠豆浸泡而成。細豆芽含豐富纖維素，能通便清腸，及減少脂肪生成，高纖維、低熱量，是減肥瘦身的好食物。

相傳清乾隆年間，正值炎夏，乾隆皇到山東曲阜祭孔，一路上舟車勞頓，他剛到曲阜就病倒了，什麼山珍海味都不想吃，隨行的官員都焦急透了。一天，已經無計可施的御廚，見送來的食材中有綠豆芽，他靈機一觸，把綠豆芽的頭和根摘去，清炒了一碟綠豆芽莖呈上去。病中的乾隆皇看見這碟雪白的豆芽，覺得清爽悅目，一時心情大好，把一碟清炒豆芽吃個乾淨，並御賜名為「銀芽」。從此這味清炒銀芽，便成了曲阜孔府名菜，而摘去頭尾的綠豆芽，以後就被稱為「銀芽」了。後來這道本來平平無奇的清炒銀芽，更成了後世滿漢筵席中的一道菜。

粵菜中有一道懷舊菜，叫做「平民桂花翅」，不用真魚翅，而是用銀芽和粉絲來炒成的假魚翅，這道菜其實很考功夫，粉絲盡量不能炒到爛，而銀芽也不能炒出水，要炒到乾身鬆軟為好，是佐飯的好菜式。

馬來西亞的怡保，是華人聚居的城市，怡保有一道很著名的地方菜叫做芽菜雞，就是一碟嫩滑的白切雞加上爽甜的清炒豆芽，便成了怡保美食的標誌，凡是到怡保去的遊客都一定去吃芽菜雞。粵菜中的清炒銀芽，還有一道鹹魚薑汁炒豆芽，用的是霉香味的馬友鹹魚，加上辟腥的薑汁，便成為一道請客吃飯的好菜。

養花

母親退休前，家裏是光禿禿的。只記得客廳的電視機旁疊放了幾個花盆，那是十多年前搬家時別人送的蘭花。蘭花死了，花盆還一直在角落，吃着時光的灰。母親退休後，又搬了一次家。新房子客廳有個朝西的窗戶，成了母親的室內小花園。照樣，又有親朋好友送花，有富貴的蘭花，還有母親很喜歡的紅彤彤的冬青。她自己又在網上買了一堆綠植，讓剛裝修完的、硬邦邦的新家有一些柔軟的生氣。有一次我休假回到家，家中儼然成了一個小植物園，放滿了大大小小的花草。餐桌旁是綠油油的春羽，廚房門口是一盆常青的幸福樹，電視櫃、茶几上都是肆意生長的綠蘿，拉開客廳落地窗的紗簾，還有一排艷麗又富有生機的小花，我都叫不上名字，母親如數家珍，記得每種植物的養護情況。年前，帶上母親和她的老姐妹一起去雲南旅遊。「植被王國」雲南，更是母親和老姐妹的天堂，每天出門都可以見到不同的花草。兩個老姐妹非常有探究精神，遇到不認識的花草就互相詢問探討，如果在兩人的知識儲備之外，就舉起手機拍照問各

種識花軟件，直到找到答案。雲南好看的花草實在太多，母親一邊讚美一邊嘆息不能全都搬回家。最後妥協的結果就是在花卉市場買了幾盆多肉，以此擴張她的養花版圖。

年後我回到北方，總也等不來春天，我也開始養花了。但我實在太貪心了。剛開始我只是希望家裏有些綠意，就學着母親，買了春羽進行水培。「春羽」這名字可真好聽，和「春雨」同音，光是把這兩個字念出來，似乎就能感受到無限的萌動生機。春羽的葉片羽狀深裂，濃綠富有光澤，株形優美，當然最關鍵的是確實好養。我只在花瓶裏放些水，春羽就可以自顧自地茁壯生長。沒過多久，春羽的根系就依着花瓶底部的形狀盤旋生長。春羽的成活給了我巨大的信心，也滋長了我的貪念。我開始琢磨，光有綠意還不夠，最好有五顏六色的花。養花的話，最好養有香味的花，代替屋裏的工業香氣。於是我又買了玉蘭、文香蘭、垂絲茉莉、香雪蘭、桃花……那花也有，如果還能有果子或者能直接吃就再好不過了。於是我又購入了番茄、藍莓和薄荷。這樣一來，我

的小小的出租屋也成了一個「花花世界」。

不過，這些柔軟的花花草草很快給了我重擊。因為我的貪心，只想享受綠意、花香和果實，壓根沒摸清每種植物的習性。買花時，幾乎每個花店老闆都面帶微笑，用非常輕鬆的語氣告訴我，「這花很好養的，幾天澆一次水就行了。」而我看着店舖裏生機勃勃的花草，也對老闆的話深信不疑。只是像個聽話的學生一樣，記錄下每種植物的澆水時間和光照條件，然後回家「刻舟求劍」。結果，不出三天，那個寄託了我實現「藍莓自由」偉大願景的藍莓樹，就首先給了我當頭一擊——買來時已經密密麻麻掛滿枝頭的藍莓果全都成了「藍莓乾」。接着，據說往土裏一種，連根拔都拔不乾淨的薄荷，也在我的手中枯萎了。一直含苞待放給我希望，但打死也不開的玉蘭，最終養到花苞腐爛不得不丟棄，可惜我甚至為了它專門買了一把花藝剪來修剪。再看看屋子裏東倒西歪的香雪蘭、奄奄一息的番茄……於是，本想在陋室中悠然賞花、吃果、品茗的我，卻被這一屋子的花花草草搞得焦頭爛額。不僅要承

受花草衰亡帶來的悲傷，還要和時間賽跑，盡力搶救剩下的花草。上網搜尋養花知識，請教熱心網友，每天再把這十幾盆花搬來搬去澆水，尋找家裏最適宜它們生長的地方。

後來偶然間讀到老舍先生的《養花》，「要是趕上狂風暴雨或天氣突變哪，就得全家動員，搶救花草，十分緊張。幾百盆花，都要很快地搶到屋裏去，使人腰酸腿疼，熱汗直流」，想到他們也為養花付出諸多辛勞，心裏才釋然。又想到這些原本無法在寒冷乾燥的北方生存的植物，現在也在我的小房子裏「濟濟一堂」，並留下努力生長的痕跡，心裏還有一點感動。也才知道原來很多植物的花期很短，而且有些一年只開一次。不知道明年，它們是否還願意綻放。當然，在我的不懈努力下，我還是收穫了勞動果實——我的小番茄红了！我慷慨地摘下果實，分享給每個來家裏做客的好友，還向在異鄉、根本吃不着的朋友們發圖炫耀。哦，還有我的薄荷也重新煥發生機了。等夏天到來的時候，我應該就可以邀請朋友們來家裏嘗試各種薄荷特飲了。



人與事
丁潔芸