

詩中「雙城記」

古詩中，有很多城市的意象，出現頻次最多的，是長安、洛陽、揚州、金陵、姑蘇、杭州。

而當兩個甚至多個城市在一首詩中相遇時，便被賦予時光、身世與情感的重疊，彼此呼應。比如，李白「朝辭白帝彩雲間，千里江陵一日還」，白帝與江陵，順流而下，何等瀟灑爽利。林升那句「直把杭州作汴州」，舊都與新都相隔千里，在詩人心頭重疊，無需鋪陳，而諷刺和辛酸全出。

杜甫《聞官軍收河南河北》的結尾：「即從巴峽穿巫峽，便下襄陽向洛陽。」這不是簡單的行旅路線，而是寄託着漂泊者似箭歸心的橋樑。抗戰勝利之際，《大公報》的社評也情不自禁引用了這首詩。相信當勝利消息傳來，這首詩幾乎是本能般湧現在報人的腦海。

「一為遷客去長沙，西望長安不見家。」是李白被貶謫夜郎途中，以漢朝賈誼被貶長沙自況。杜甫的襄陽和洛陽是同一個方向的漸入佳境，李白的長沙和長安卻是向前舉步維艱、向後無路可退的茫然惆悵。城市不只是地理的符號，也如同詩人心靈版圖的坐標，串聯起情感的經緯，留下命運的註腳。

蘇軾更是高手：「問汝平生功業，黃州惠州儋州。」不用任何修飾，就是三個城市名字的直接堆砌，卻是一唱三嘆，把「身如不繫之舟」展現得淋漓盡致。兼顧時間空間的排列，勾勒出一部被放逐的編年史，蘇軾一筆帶過，半世漂泊已是波瀾不驚。黃州的豬肉，惠州的荔枝，儋州的蔓菁，人生況味，盡在其中。

杜甫的頭號「粉絲」張籍有一首《秋思》：「洛陽城裏見秋風，欲作家書意萬重。復恐匆匆說不盡，行人臨發又開封。」一頭一尾的洛陽、開封，正是唐代河南的兩大大都市。且慢，這裏的「開封」是打開信封的意思，卻恰好與地名「撞車」，亦是趣事一樁。



逢周三、四、五見報

「液體陽光」的容器

蜂蜜，對它誰還不是如數家珍？可人們總把金黃流動的液體當成蜜蜂們辛勤勞作的全部精華，這誤會實在太大，就像你把一條魚看成了整片汪洋。洋流下有海床，蜂蜜也離不開蜂巢，只有在工蜂嘔心瀝血構築的六邊形「聖殿」裏，我們才有機會破解這道芬芳密碼。

蜜蜂築巢，難度不亞於人類建房。在沒有任何「現代化手段」的前提下，工蜂們要自己分泌出蜂蠟，以口為工具，將蜂蠟鱗片反覆咀嚼、軟化、塑形，最終在蜂巢的骨架上，砌出建築師們也嘆為觀止的六邊形巢房。然後不知疲倦地煽動翅膀，蒸發水分，濃稠的甜漿才得以長久保存。而這結構也非徒有其表，而是蜜蜂在自然法則上得出的「最優解」——用最少材料，撐起最大空間，連強迫症患者也挑不出一點毛病。

人類與蜂巢的糾纏由來已久，不知道在中世紀，當養蜂人打開蜂箱、取走蜂巢的那一刻，心中有沒有湧起過一絲罪惡感。畢竟我們拿走了千萬隻蜜蜂精心雕琢的家園，慾望的驅使下，已經不滿足於蜂蜜的甜美和醇厚，也想要親口嘗一嘗這些層層疊疊，排列規整的蠟質巢脾。新鮮的蜂巢塊，吃起來熱淚盈眶，就像封存了陽光的琥珀。入口瞬間，牙齒跟蠟質的邊緣摩擦出溫和的觸覺，質地介於柔韌和酥軟之間。越咀嚼，封存淬煉的感覺越發生動，古樸，裹挾着洶湧的香氣決堤而出。蜜的奔放和蠟的含蓄形成神奇張力，沒有一絲是累贅。我酷愛將蜂巢塗抹在麵包上，餐刀輕輕一劃，只需一小塊，就能品出複雜清冽，不像糖一樣單薄直白，而是帶着土地、陽光、花朵記憶的又一次輪迴。

如果說蜂蜜是流動的液體陽光，那蜂巢便是它珍貴、原始的容器，有大自然精妙的秩序，和無法複製的感官享受。



逢周二、三、四見報

大約二十年前，我在山東青島第一次見到論斤賣的店，大受震撼。這次到昆明，聽說鮮花論斤賣，更覺稀奇。大概因為書和花都屬於高級的東西，論斤售賣，頗有斯文掃地、公主下嫁之感。

這個傳說中論斤賣花的地方在昆明呈貢區，大名鼎鼎的斗南花市是也。花市分日場和夜場，我抵達時約摸下午五點，日場將散，夜場將開，有的攤主忙着出清尾貨，打掃攤位；有的飄着電三輪，載花進場，佔地廣闊的花市因忙碌而變得狹窄。

在水果裏，棗似乎不太受人待見：形容微不足道的小利，常說也就「仵瓜倆棗」；暗指小偷小摸行為，用的是「拔葵啖棗」；比喻學習時籠統地接受，則說「囫圇吞棗」。

以前，姥姥家沒有院牆，四周以幾棵棗樹為界，家裏餵的幾頭牛拴在棗樹下面。每年一到秋天，棗子們一下子「集體」成熟，經常落得牛糞上到處都是，撿起來洗一洗，可以生着吃、蒸熟吃，也可以曬乾留着冬天吃。這些棗雖然出自糞土，但吃起來一點不影響甘甜本味。

老家有一個人外號「猴子」，比

斗南花市分好幾個區域，僅一號館就有三層，一層主營鮮花，二層以多肉、小飾品為主，三層相對冷清，多為雲南特產。館外還有永生花、綉球等專屬區域。各區域間的空地、過道上又是好幾排流動攤販。名為花市，實則花海。大朵的百合花，紅的、黃的、粉的；大團的綉球花，粉的、藍的、綠的，這些城市花店裏的嬌客，動輒幾百一束的，在這裏，幾塊錢便買一大把。還有紅玫瑰，因為和愛情綁定而身份倍增，在這裏也回歸了草木本價。至於向日葵、滿天

星、康乃馨，價格更是親民。夏日限定的荷花，與綠蓮藕捆為一束，真是天造地設。而我們都幾乎忘了是「花」的棉花，以其潔白綻放着美麗。禪宗大師說，徹悟之後，「看山仍是山，看水仍是水」。斗南讓人徹悟，在此看花，「花便是花」。

斗南花市起源於上世紀九十年代當地農民自發形成的馬路市場，如今已是亞洲最大的花卉市場之一。據說，全國每賣出十朵鮮花，就有七朵來自斗南。來此地買花的不少是外地遊客，乘飛機或坐高鐵返程攜帶鮮花

殊為不便，但若真心愛花，不必為此發愁。多家快遞公司在花市皆有收寄點，專業打包，航空快運，你到家時，花也到了。有人說，斗南發展的是「花經濟」。我想，不如稱為「美經濟」，因為，買花，買的是讓生活更美的承諾。（滇行六記之五）



逢周一、三、五見報

棗熟於秋

我父親小幾歲，他外表精瘦，尖嘴猴腮，據說從小上蹿下跳，像猴子一樣不安生。十幾歲時，「猴子」有一次趁一戶人家外出，便與幾個人一起翻過牆去偷棗，沒想到落地的時候，恰好被一個石子砸了右腳，因為是去偷棗，猴子砸了腳也不敢跟家裏大人說，耽誤了幾個月，家裏人這才注意到他走路時一隻腳總是「提」着走，再去醫院診治，已經耽誤最佳正骨矯正的時間。因為貪吃幾個棗，一個活蹦亂跳的「潑猴」從此變成了走路一高一低的「跛猴」。

在發音上，棗諧音「早」，有人

結婚時常和花生、桂圓、蓮子一起擺放，寓意「早生貴子」。以前還聽過一個故事，一位皇上想殺一個大臣，被皇后無意中聽見，她想救下那位大臣，便命人送去一盒禮物，裏面只裝有一枚棗與一顆桃，暗示大臣「早逃」。小學時聽老師講這個故事，便想它一定發生在夏秋之交，因為以前沒有冰箱、冷庫這樣的冷存設施，只有在夏秋接替的時間段，才會既有桃子也有棗子，若稍早或稍晚一些，棗、桃就湊不齊了。

前幾天看表兄發「朋友圈」，家裏的棗又熟了，又大又紅，一顆顆連

在一起像稻穀一樣壓低了枝頭。棗樹熟了，這也是一個時間的信號，讓人意識到才感盛夏，忽而已秋。



逢周三、四見報

《生萬物》

《生萬物》有着扎實的原著故事作為劇本基礎，更容易達到目標。

《生萬物》以魯南的天牛廟村作為背景，土地養育黎民百姓。地主富戶寧家、費家，以及佃農封家的三個家庭為主線角色。前二者是封建時期的田地財主，後者是莊稼農戶，三個家庭各自為主，本來互不相干。故事起始，寧家千金綉綉被馬子幫（土匪）綁架，要求高價贖金。綉綉的父親寧寧祥是舊社會典型的守財奴，不肯提交贖款。封家的莊稼漢子封大腳自小傾慕綉綉，於是奮不顧身深入匪

穴作出營救。綉綉最終逃出生天，自此成為封家媳婦，與原家庭作出決裂。

三十六集故事將時代變遷娓娓道來，綉綉與大腳二人合力推進主線，周邊其他角色建構不同細節。全劇主線清晰、枝葉豐盛，角色個性鮮明，情節恩怨分明。雖說整體方向都是意料之內，但是劇情的轉折仍然吸引觀眾追看。主要角色都倚賴土地而生，以耕種糧食為天職，可是環境變化以至其他人物的入侵，令到原本單純的莊稼生活產生各種事端，人生百態展

露無遺。劇集尾聲發展至抗日戰爭，原本與世無爭的天牛廟村被日軍霸佔土地，村民被迫為日軍耕種麥田。封大腳與村民不想助紂為虐，佯裝山火焚毀麥田，也不願白將農作物給予日軍作糧餉，成為總結全劇的高潮。



逢周一、二、三見報

我的祖國

封套選擇的是十九世紀美國風俗畫家愛德華·拉姆森·亨利所繪《上午9：45分的列車，斯特拉福德，康涅狄格州，1864年4月》。

亨利此作生動地展現了美國工業化進程中美好與挑戰共存的一面。畫家巧妙地將畫面構圖一分为二，左側是代表「新世界」的蒸氣火車；右側則是傳統的交通工具馬車。有意思的是，佔據畫面上部近一半的天空似乎與新舊時代的交替相呼應：右側的傳統交通方式上面陰雲密布，



而左側蒸氣火車上方則是藍天白雲，似乎預示着雨過天晴後將迎來新時代。儘管如此，前景散落的木質火車軌道暗指現代化進程任重而道遠。站台上熙熙攘攘的人群正忙着搬運行李搭上火車，車頭前還有乘客拎着行李向站台奔去。畫作既具備對現實生活的寫實主義，也在環境的渲染上呈現出浪漫主義特質。這幅畫共有兩個版本，面世後被印在不同的印刷品、明信片

和日曆上，備受美國觀眾好評。畫作

主題既和德沃夏克《E大調第九「新世界」交響曲》相契合，也符合祖國強大後我們身處的新時代。

「碟中畫」《E大調第九「新世界」交響曲》&《我的祖國》／《上午9：45分的列車，斯特拉福德，康涅狄格州，1864年4月》



逢周三見報

筍菌鱸魚羹

到深圳訪友人，籌備新學年的茶藝活動，認識茶類、用具，蓋碗、茶壺、茶葉、用水，配搭、步驟同樣講究。推廣中華文化，不限茶湯，再嘗中餐，融會各地名菜，北京烤鴨、毛血旺，不講究儀式，另有涼粉、涼麵，碗上擺盤，比路邊攤規整。

酸菜魚接續上桌，嘗湯吃肉配飯，連消帶打，吃得爽快。鱸魚去骨切片，滑嫩酸辣。鱸魚一名，古籍常見，清代《清稗類鈔》有專談「魚羹」一條，詳說：「魚羹亦有塊、整之別。整魚以白腩鱸魚為上品，其次鯉魚。塊魚以青魚為上品，其次鯉魚。佐以冬筍、香菌，水宜寬，不宜緊；湯宜白，不宜紅；味宜淡，不宜鹹；調和宜薄鹽重酒，不宜用油糖。臨食宜麻油、椒末，則不腥，不宜葱蒜。蒸煎魚取其濃，魚羹取其清，性質不同，故製法大異也。」

鱸魚煮湯，有用上整條魚的，或用切塊魚肉的，食材的運用影響選料。整條煮的，用鱸魚最好，「白腩」指魚面兩頰呈白色，選用特定的鱸魚種類。魚塊就用上青魚、鯉魚，可添冬筍、菇菌同煮，宜湯多味淡，以清為佳。

另見明代《遵生八箋》，記鱸魚切片生吃法：「收鱸三尺以下，劈作鱸，浸洗，布包瀝水令盡，散置盤內。取香柔花葉相間，細切，和繪拌勻。霜鱸肉白如雪，且不作腥，謂之『金齋玉膳』，東南佳味。」吃時鱸魚生切片處理，取富香味的花瓣、葉片，細切後混入魚生食用。魚生雖味美，仍得注意食材揀選、處理方法和衛生。



逢周一、三見報

《絲語·琵琶》

五弦琵琶演奏家方錦龍，薩摩琵琶演奏家久保田晶子，土耳其烏德琴演奏家楊尼斯，當代琵琶演奏家、香港中樂團琵琶首席張瑩，要在香港要同台演出了。

這場我期待已久的音樂會，是香港中樂團第四十九樂季開幕音樂會《絲語·琵琶》。四位頂級演奏家，會在香港中樂團藝術總監兼終身指揮閻惠昌的指揮下，為香港觀眾帶來名副其實的「音樂盛會」。

音樂會將以《文·詩經瓊瑤》、《武·霸王卸甲》、《英·聽海之心》、《傑·音詩共和》四大核心章節分別展現五弦琵琶、四弦琵琶、薩摩琵琶以及烏德琴四種樂器的魅力。我總是覺得，抱彈類樂器是最適合「講故事」的。它們雖音色不同，但都如白居易千古名篇《琵琶行》中所形容的「嘈嘈切切錯雜彈、

大珠小珠落玉盤」，它們的音符是具有「顆粒性」的、是會跳動的。而音符串聯在一起就變成了風格迥異的故事——既可以淺吟低唱，也可以大氣磅礴；既能夠洶湧澎湃也能夠如田園牧歌。

《絲語·琵琶》這個名字起得好：「絲語」的無限可能，盡在彈撥「琵琶」的指尖之上。於「和」中存「不同」，在「異」中求「相同」，是跨越國別超越時間的音樂無界，更是千年前絲綢之路、千年後「一帶一路」的題中之意。



逢周一、三見報