毛延壽大概是古代捱罵最多 的畫家,兩千年來罵聲不絕。很多 文人為王昭君鳴不平、感嘆紅顏苦 命時,總要罵毛延壽幾句。李商隱 就指名道姓:「毛延壽畫欲通神, 忍為黃金不為人。」馬致遠的《漢 宮秋》,第一折開篇就是毛延壽的 自白: 「大塊黃金任意撾, 血海王 條全不怕。生前只要有錢財,死後 那管人唾罵。 | 刻畫得更為細緻。

王安石《明妃曲二首》寫 「意態由來畫不成,當時枉殺毛延 壽 | ,並非為毛延壽喊冤,而是反 襯昭君太美,丹青難以描畫。唐伯 虎《落花詩》,「昭君偏遇毛延 壽,煬帝難留張麗華| ,有類似的 意思,同時也有「朱顏辭鏡花辭 樹」的惋惜。

李白感嘆「生乏黄金枉圖 畫,死留青冢使人嗟」,「今日漢 宮人,明朝胡地妾」,也高度概括 了事情的大概脈絡。杜甫詩風沉 鬱,詠嘆明妃「千載琵琶作胡語, 分明怨恨曲中論」。不過,這裏需 細細思量了:昭君是否真的怨恨? 即便有怨恨,對象又是誰?

按常人理解,昭君和親,從繁華長 安,遠赴苦寒塞外,無疑是一種摧殘。但也 有不同意見。唐代王叡《解昭君怨》就寫: 「莫怨工人畫醜身,莫嫌明主遣和親。當時 若不嫁胡虜,只是宮中一舞人。|頗有「寧 為雞頭,不為牛後|的辯證思維。

明人亦有詩: 「驪山舉火因褒姒,蜀 道蒙塵為太真。能使明妃嫁胡虜,畫工應是 漢忠臣。」昭君若真的被漢元帝寵幸,將來 難保不會像褒姒、楊貴妃那樣,成為紅顏禍 水式的「背鍋俠」。

其實,毛延壽何嘗不是一個「工具 人」?白居易說得很直白:「自是君恩薄如 紙,不須一向恨丹青。|《紅樓夢》裏,林 黛玉也看得通透:「君王縱使輕顏色,予奪 權何畀畫工?」王安石更昇華了一層:「漢 恩自淺胡恩深,人生樂在相知心。 |



魔法牛粉

| 若論財房裏的 | 無名英雄 | ,生粉絶 對榜上有名。平時不顯山露水,可一到關鍵 時刻,沒它還真的不行。作為特定澱粉的統 稱,雖然沒有醬油醋存在感那麼強,可如果 你常下廚就知道,從勾芡、上漿到掛糊,步 步都跟它相關。更神奇的是,雖然白嫩嫩看 似一樣,實則種類多也各有所長,用得對, 菜就成功一大半,用錯了,可能整鍋「翻

從最常見的玉米生粉說起,這是家族 裏當之無愧的「大哥」,也是很多人認識生 粉的第一步。它中性無色,吸水性好且穩定 性強,用起來順手,非常適合勾芡。調成水 澱粉往湯汁裏一澆,瞬間變得亮澤濃稠;另 外一個專長則是油炸,因為本身顆粒小、吸 油少,能形成非常輕薄的外衣,很多炸雞 翅、炸蝦都是拜玉米生粉所賜,才外皮酥鬆 内裏汁水飽滿,一咬就有悦耳的「咔嚓」 聲,不搶食材風頭,吃起來無負擔。

但要說脆,就得給土豆生粉讓路了。 它跟玉米生粉最大的區別是,更有分量,更 脆一籌。比如東北菜裏,從鍋包肉到溜肉 段、地三鮮,想做出成形的「脆殼」增加口 感,就非「土豆系」莫屬。它顆粒大、吸水 能力強,加熱時會膨脹成更大的空間結構, 就好比原地起了一層樓,哪怕放涼,也不易 變軟變塌。回味一下鍋包肉脆到爆炸的外 殼,沾滿了酸酸甜甜的醬汁,從頭吃到尾, 永遠長情,吃得我們永遠熱淚盈眶。

另外一種低調但實力不俗的叫木薯 粉。突出表現是增加彈性,比如我們熟悉的 芋圓,奶茶中的珍珠。它黏性強,煮熟後依 然Q彈有勁,咬一口,連牙齒都像在跳芭 蕾。說到底,用生粉最有趣之處,不在於顯 露廚藝多驚人,而是跟不同「朋友」磨合出 的默契,只要一點點,就能改頭換面,找到 通往進階路上的那塊拼圖。



柚木下的遐想

廈門的同安孔廟坐落於同安老城 區東溪西畔,始建於五代,幾次毀 棄,現在的位置和格局確定於清乾隆 年間。我見大門匾額上「同安孔廟 | 四個字落款為「朱熹」,有些驚訝, 詢之導遊,她笑着說「是集字的 啦一。不過,朱熹和同安的淵源確實 很深。在同安,二十多歲的朱熹任同 安縣主簿四年,完成了「逃禪歸儒」 的思想轉型,也把他的理學思想作了 最初的推行。後來,朱熹成為唯一非 孔子親傳弟子而享祀孔廟的人,尋根 溯源,不能忘了同安。

走進孔廟大門,便見到一株樹冠

巨大的植物,迎風挺立,蒼勁葱蘢, 我正想打開手機裏的識花軟件,一辨 真身,導遊搶答道:這是柚木,熱帶 樹種,並非廈門土生,而是愛國華僑 陳嘉庚先生在上世紀二十年代從新加 坡精心引進的,已有百歲之齡,乃廈 門地區著名古樹。

陳嘉庚的名字和事跡,我上中學 時便已知曉,到了廈門,才真切體會 到他的偉大。來孔廟的前一天,我去 廈門大學辦事,這是一百多年前陳嘉 庚先生親自選校址、選校長、主持建 築校舍的大學。哲人雖逝,遺澤長 存。走在今天的廈大校園裏,目之所

及,心中所感,不僅是陳嘉庚的塑 像,也不僅是他當年主持修建的建 築,更是愛國愛鄉、大愛奉獻的精

在廈門,「陳嘉庚精神」隨處可 感。旅澳華人胡友義把耗費巨資收藏 的管風琴捐贈給鼓浪嶼風琴博物館, 即是一例。而就在文廟大成殿一側廣 場,齊刷刷陳列着從宋代至清代幾十 件石質文物,既有鐫刻着官府告示、 鄉規民約的石碑,也有神態生動的石 人石獸,威武的鎮橋石將軍,憨態可 掬的石虎石獅,造型誇張的文武翁 仲,被當地人戲稱為「同安兵馬

俑!, 信些都是同安文史專家顏立水 花費數十年調查徵集的成果。

離開孔廟時,恰有幾片碩大的柚 木葉緩緩飄落,我撿了兩片,紀念這 次旅行,以及遇到的人、故事和精



汪曾祺先生曾寫過淮揚名菜之一 的煮乾絲:「用小蝦米吊湯,投乾絲 入鍋,下火腿絲、雞絲,煮至入味, 即可上桌。」作家聶華苓和她的丈夫 到北京,汪曾祺先生親自下廚給她配 了幾個菜,其中有一大碗煮乾絲,聶 華苓吃得淋漓盡致,「最後端起碗來 把剩餘的湯汁都喝了一。

美食是很多人的愛好,生活中若 把剩餘的湯汁都喝了,一些地方俗語 會說「饞嘴兒」,用前幾年的流行語 是「吃貨」,用新近流行的熱詞則是 「老饕」,相比於前兩者,「老饕」

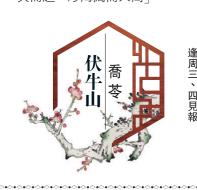
更指在貪吃之外追求精緻美味的食 客。網絡上,有商家打出「老饕最 愛 | 來吸引客流,也有人自稱「資深 老饕 | 以標榜品味,「各位老饕 | 也 正取代「老鐵們」成為美食主播帶貨 時對鏡頭前潛在顧客的稱謂。

蘇軾可能是最早自稱「老饕」的 文學家,在其《老饕賦》中,他說烹 調用的水要新鮮,炊器要潔淨,柴火 也要燒得恰到好處;而吃肉只選小豬 頸後部那一小塊最好的肉,吃螃蟹只 選霜凍前最肥美的螃蟹的兩隻大螯, 這是「聚物之夭美,以養吾之老

饕 | 。南宋學者孫奕在筆記裏記載, 蘇軾居常州時,一位朋友烹製的河豚 味道極佳,準備讓他嘗嘗鮮,他對這 道菜十分喜愛,說了句:「也值得一 死!|吃了一道佳餚,說死了也值 得,確實是一位愛吃的「老饕」。而 不同於多數「老饕」的是,蘇軾自己 還是個項級大廚,東坡肉、東坡肘 子、東坡魚、東坡羹等都是他開發出 來的「東坡菜系」名品。

調查稱,能吃能喝是長壽老人普 遍的特徵。民間也有一句諺語「眉毫 不如耳毫,耳毫不如老饕!,長有眉

毫與耳毫被古人視為長壽的象徵,但 它們還是比不上老來仍有一個好胃 □。此外更重要的是要有蘇軾所說的 「老饕|精神,於飯飽之後,「先生 一笑而起,渺海闊而天高」。



摩登粤劇《頂頭鎚》

第十五屆全運會進行得如火如 茶,香港舞台同期亦響起摩登粵劇 《頂頭鎚》,似是呼應全運會的體育 氣氛,也是香港劇壇極具意義的跨界 創作,將音樂劇、戲劇和粵劇融會貫 通,成為一齣具實驗意義的現代劇場 作品。進念·二十面體製作的《頂頭 鎚》,改編自資深劇作家陳敢權為香 港話劇團創作的同名劇作。原劇以音 樂劇的形式,講述一九三六年中國內 地與香港派出足球隊參與柏林奧運 會,其間經歷千辛萬苦,劇中主角鄭 開滿和林家振逐步超越自我,不單邁 向個人目標,同時為國為家達到更高 理想。

由「進念」胡恩威導演《頂頭 鎚》而成摩登粤劇,全劇保留了原著 的基本角色和故事主線,展現了當年 社會存着的階級:鄭開滿代表的草根 階層與林家振代表的上流社會,如何 摒棄成見,透過運動比賽互相融合。 全劇亦交代了抗日戰爭初期,港人如 何守護自我,並且回歸內地協助抵抗 日軍。藉着人情互勉和激昂志氣, 《頂頭鎚》成為一個具溫情熱度的勵 志故事。

胡恩威導演的版本滲入粵劇和科 技元素,將原著劇作翻新及再創造。 原劇透過滿場熱鬧的歌舞場面,在舞 台上展現虛擬的足球比賽。「進念 | 版本同樣以現代空間及服飾為形象, 八位演員運用戲曲做手為形體動作, 配合故事所述的運動形態,合力展現 了美化的競賽場面。年輕粵劇音樂家 楊健平擔任音樂總監,並聯同兩位樂 師彷如本地粤劇慣常形式,於「雜 邊| (即舞台右方)組成樂隊。三位 樂師以電子樂器伴奏,完全能夠發揮 粵劇鑼鼓的拍和效果。全劇樂曲以梆

黄及小曲組成,當中例如分場「陌 路|和「惜別|,兩位生角演員衛駿 輝與羅妍以「二黃」唱曲互訴心聲, 滿載傳統粵劇質感,亦具現代音樂氣 息。其他熱門廣東曲調例如「賽龍奪 錦」、「漢宮秋月」,亦為觀眾倍增 親切感。



阿西西的格里高利聖詠

月初,終於實現了前往意大利阿 西西的多年夙願,為的就是身臨其境 直面聖方濟各大教堂中由喬托繪製的 共計二十八幅《聖方濟各的生平》濕 壁畫。儘管教堂內壁畫因一九九七年 地震損毀嚴重,但在修復後仍能依稀 重現往日的榮光。

藉着到此一遊的熱乎勁,本周推 薦一張以喬托為聖方濟各大教堂所繪 濕壁畫為封面的唱片。專輯出自德意 志留聲機唱片的「榮耀」系列,收錄 了由阿方索・德爾・費拉羅神父執棒 阿西西的聖方濟各合唱團所演繹的阿 西西的《格里高利聖詠》。唱片封套 從二十八幅喬托濕壁畫中選擇了三

幅,從左至右分別是 第十五幅《對鳥布道 的聖方濟各》、第一 幅《向普通人致 敬》,以及第十八幅 《在阿爾勒的禮拜堂 顯靈》。

能夠明顯看出, 這三幅喬托的濕壁畫 僅中間的《向普通人 致敬》保存良好,其

餘左右兩幅因地震及年代久遠而受損 嚴重。儘管這三幅畫作不具備連貫的 敘事性,卻能從中找到這位被譽為 「西方繪畫之父」的藝術特點。這組

GREGORÍANISCHE Gesänge aas assisi

世紀畫作最大的區 別在於喬托已經試 圖在二維平面的牆 壁上描摹三維立體 空間,從中間和右 側的兩幅作品背後 的建築能夠明顯看 到畫家對室內透視 縱深和陰影的嘗 試。在全套二十八

作品與其他同期中

幅濕壁畫中,喬托運用了大量以阿富 汗青金石磨製而成的藍色用作背景來 模擬天空,這種自然主義的傾向也突 破了中世紀大多以貼金單色背景來呈 現宗教主題的慣例。顯然,喬托筆下 的人物因為清晰的輪廓線始終無法脫 離二維平面的表現手法,但他所做出 的嘗試則為一個世紀後意大利文藝復 興繪畫進行了絕佳鋪墊。

「碟中畫 | 《阿西西的格里高利 聖詠》/《聖方濟各的生平》



山藥撥魚麵

澳門茶人好友來港,活動後往九 龍塘吃中菜,秋天例吃臘味煲仔飯, 還有蟹粉豆苗。醬油煎山藥片先上 桌,鹹香脆爽,煎封乾身,有別於涼 拌、煮湯的吃法。

明代《普濟方》記醫方用上山 藥,治「脾胃虛弱」,病徵如「心腹 虚膨,手足厥冷」,腹部、胃部有空 虚或鼓脹等不適,或手腳冰冷。書中 續記情況:「或飲過苦澀涼劑。晨朝 未食先嘔,或聞食即吐,不思飲 食。」飲過苦寒飲料,如涼茶,至腸 胃不適。或未食、聞食同樣嘔吐,不 欲進食,都跟「脾胃虛弱」有關。 《普濟方》後談到食療法:「用山藥 一味,銼如小豆大,一半銀石器內炒 熟,一半生用為末。米飲調下,自獲 其功。」單用山藥,去皮切成顆粒 大。一半乾後磨粉,需先行處理好, 再取等量的炒熟,用粥水、米漿同 服。現代新鮮山藥與粥同煮,食時再

添乾山藥粉,更方便。

明代《遵生八箋》談到「三月事 宜一,其中一項是吃山藥麵,有「大 補虛弱,健脾開胃」之效,做法如 下:「取山藥去黑皮,焙乾,作麵 食。」實際就是山藥粉和麵煮食,山 藥粉自磨、現買都可,入手製即吃的 山藥麵,熱煮來吃,更直接簡單。

《遵生八箋》同記「山藥撥 魚」,即是加入鮮山藥揉成的撥魚 麵,書中詳言:「白麵一斤,好豆粉 四兩,水攪如調糊。將煮熟山藥研 爛,同麵一併調稠。用匙逐條撥入滾 湯鍋內,如魚片,候熟以肉汁食之。 無汁,麵內加白糖可吃。| 材料、做 法、分量清楚,實踐數次,定能得最 佳做法。



浮雲與落目

「I shall think of you in a 卻已隱沒在字句之間。 floating cloud; So in the sunset think of me. — Li Bai, Farewell to a friend. | 朋 友在社交媒體上貼出一張照片。 這是李白的哪句詩?「我會在飄 浮的雲上想念你,而你會在落日 中想念我」,直譯造成的疏離感 和陌生感相當強烈,但「浮雲」 和「落日」的意象,還是為我指 引了方向——這出自李白的《送 友人》「浮雲遊子意,落日故人 情丨。雖然朋友的照片艷陽高 照,但想來若是待到夕陽西下, 應該更加應景吧。

翻譯,終究是一場無可避免 的遺失。即便追求「信達雅」, 原詩的韻律、意象的悠遠,總在 轉換間被悄然消減。你看這譯 文,說它不好麼?「浮雲」與 「落日」仍在;說它好麼?「遊 子」的漂泊,「故人」的繾綣,

再轉念一想,不要說英文 了,如果要我把這句詩翻譯成現 代漢語,並保留意境和韻味,我 都不知應該如何着手。「遊子如 浮雲般漂泊的心意,故人如落日 般依依不捨的情懷 | ---譯是譯 了,可詩意也散了。也只有原詩 那凝練的十個字,才能讓多年之 後的中文讀者,一同想起千年前 那個送別的傍晚,浮雲孤飛,落 日斜照,詩人勒馬山前,與友人 拱手作別。同文同源尚且如此, 又如何能苛責誕生於大洋彼岸的 拉丁字母呢?



責任編輯:常思源