

「香江」與「香河」

香港，又名「香江」，關於得名由來，一種說法是舊時薄扶林有一條溪水，清爽甘美，故被稱為「香江」。

河北香河，是距離北京最近的縣城之一，名稱源自附近一條長溝，夏日荷花繁密，香氣馥郁，因此得名「香河」。

這其實就是「南江北河」的一個有趣例子。秦漢以前，各種河流統稱為「水」，江水、河水、淮水、濟水，並稱「四瀆」。「江」「河」是現在的長江、黃河的專名。從東漢魏晉開始，「江」「河」逐漸變為通名。

長江流域及以南地區多用以「江」字；北方則以「河」為主。如廣東就有珠江、韓江、梅江、潭江、漠陽江。南方各省主要河流多是「江」，如福建閩江、浙江錢塘江、江西贛江、湖南湘江、貴州烏江等。而在北方，幾乎清一色是「河」，如海河、汾河、涇河、渭河、永定河。還有一些河流，一直沿襲古色古香的「水」名。如湖南瀟水、湖北沔水、江西修水。

比較奇怪的是東北吉林、黑龍江一帶的大河，也叫「江」，如黑龍江、松花江、烏蘇里江。這亦是其來有自。朝鮮半島有「江」無「河」，如漢江、大同江。原因是漢字大規模傳入朝鮮半島，是在南朝時期，因此接受了「江」，這在後來又影響了渤海、契丹、女真等部族。而在古代很早就接受中原王朝統治的遼寧西部，則仍是「河」，如遼河、大凌河等。

現代漢字語境，「河」比「江」更寬泛，可統稱各種大小水系。喬羽創作電影《上甘嶺》插曲《我的祖國》歌詞時，根據對長江的印象，寫下「一條大河波浪寬」。導演沙蒙問他，為什麼不用「萬里長江波浪寬」？喬羽說，很多人沒見過長江，但每個人家鄉總會有一條河，寄託着喜怒哀樂，只要想起家，就會想起那條河。這首歌能夠觸動人心，這一精妙取舍，關係重大。



逢周三、四、五見報

酸爽鹽膚木

如果有一天，你在廚房裏尋尋覓覓，卻始終找不到一味香料讓菜餚「靈魂昇華」，那鹽膚木（sumac）絕對能成為救星。這個聽起來像化學試劑，看起來如同鐵鏽粉末的傢伙，真身是隱藏版調味高手，並且早已在地中海一帶的餐桌上呼風喚雨。

鹽膚木的獨特之處要從出身說起，它是漆樹科植物果實磨成的粉。很多年前，在動輒攝氏四十幾度的中東，檸檬無比金貴，不好保存，人們就發現了鹽膚木這個寶貝。它不僅酸味十足，磨成粉後還不易變質，簡直是完美替身。更神奇的是，它的酸不會咄咄逼人，也沒有檸檬那樣刺鼻的澀感，而是帶着一種隱隱果香，用溫柔的氣息把你包裹住，難怪很多廚師把它當成「魔法粉」，撒一點，就能化腐朽為神奇。

我第一次遇到它，是在西班牙南部的一家餐廳。本來平平無奇的胡蘿蔔沙拉上，分布着星星點點的紅色粉末，入口眼前一亮，在炎熱的夏日午後，立刻被叫醒。那股低調卻不搶風頭的酸味久久迴盪，酸中帶有一絲堅果香，一層層在嘴裏化開。經介紹才知道，這個叫鹽膚木的香料幾乎是每家每戶必備，就如同我們的醬油和醋。它應用範圍廣，作為沙拉菜中的常客，隨便撒上一勺，散兵游勇般的黃瓜、菜葉、小番茄就能立刻聚沙成塔，讓菜有滋有味。在中東很多地方，它也是烤肉的經典伴侶，「夯實」的大肉串上加一點，立刻能中和油膩，平衡口感，層次感讓人欲罷不能。除了烤肉，就連烤鱼、烤菜也統統可以搭配，可以說，沒了鹽膚木的灶台，就像沒了台詞的主角，不至完全坍塌，但魅力確實會大打折扣。

也許，鹽膚木永遠不會成為黑胡椒那樣的國際巨星，但好東西不一定都要聲勢浩大，能走進你心裏的，才叫舒服自在。



逢周二、三、四見報

隨便翻翻「強迫症」

我幾乎每天都要花一些時間閱讀報刊，說是「讀」，其實是翻翻。曾經的編輯生涯留給我的「大福利」是同行寄贈的報紙和雜誌，忙起來幾天顧不上翻看，就攢了厚厚一沓，需花去至少一個下午才能「讀」完。同事見我端坐桌前，把紙張翻得嘩嘩作響，很不理解：這能讀到什麼呢？我苦笑：或許得了翻翻「強迫症」吧。

看到報紙雜誌擺在眼前，似乎必須翻一遍，心裏才踏實，即便翻完一無所獲，也像小學生抄完了作業，如釋重負。一刷手機就停不下來，彷彿

短視頻越刷越上癮，就連莫言也不例外，他近日在公開場合透露有時候提醒自己每天只能看半小時視頻，如果遇到好的內容可以延長到一小時，結果經常刷着刷着三小時就過去了。與大家一樣，每次刷完短視頻，莫言也是嚴肅自我批評，覺得把多數時間浪費在了無聊的內容上，刷完後能記住的信息很少，告誡自己讀書才是最值得和最應該做的事情。

我國網絡視頻用戶規模目前已接近十一億人，統計稱短視頻應用人均單日使用時長超過兩個半小時，居所有互聯網應用前列。如網友所說：

筆者昨天首次前往大澳。一直以來，我以為大澳是殘舊的地方，印象中河道兩旁以木材支撐的村屋，雖為當地帶來「水鄉」之名，卻不是我嚮往的名勝。然而執筆之際，我已愛上大澳，希望快點再去。反差為何那麼大？也許當天我的心神剛巧與樸實的村落互相契合，也可能因為大澳的美景實在有讓人念念不忘的魔力。

非假日前往大澳的巴士沒太多遊人，不少是學生、大嶼山居民，或是熟悉地形的遠足愛好者。司機跟不少乘客稔熟，互相招呼問候，讓外來的人

一九一三年十一月二十二號，作曲家傑明·布里頓在英國呱呱墜地。適逢其一百一十二歲誕辰剛過，本周應景地推薦一張他的《合唱音樂選集》。這張由英國Argo廠牌於一九七七年發行的唱片包含了上世紀七十年代所灌錄的共八首布里頓譜寫的合唱音樂，形式包括讚美詩、彌撒、序曲和賦格等。所收錄的曲目由兩組班底演繹，一組由喬治·蓋斯特攜手劍橋聖約翰學院合唱團合作，另一組則由喬治·馬爾科姆執棒倫敦交響樂團合唱團獻唱。唱片封套選擇的是威尼斯畫派奠基人喬瓦尼·貝里尼的《草地上的聖母》。

羊肉蘿蔔羹

驟冷數天，最適火鍋。朋友邀約到大角咀，入店，裝潢不多，更像室內大牌檔。湯底點蘿蔔牛腩，湯清不膩，添料再煮，不糊不稠。外點生蠔、鱔片新鮮，手切牛肉、牛腩味濃，水餃、菜蔬新鮮。

蘿蔔久煮軟甜，元代《居家必用事類全集》有「蘿蔔羹」一條，同用蘿蔔煮湯，「羊肉一斤殼塊切，蘿蔔半斤如上切，水一二碗，葱三莖，川椒三十粒。」材料備好同下鍋，做法言：「慢火煮，入乾薑末一稔、鹽酒醋各少許，軟為度。」「稔」字應為「捻」，即用手指取一小撮，乾薑末再加調味，羊肉、蘿蔔煮軟就可。

明代《普濟方》有「治癰瘰腰痛」的食方，「癰瘰」專指女性腹中結塊，成因不同，需經醫生專業檢驗。古食方以蘿蔔配淡菜，又名「青口」，做法提到：「用淡菜先煮熟滷出，除去半邊鑊殼及毛了，

最好的那個視頻一定是下一個，這可算信息時代給人的「強迫症」。見報刊必翻之，亦是「強迫症」，病根卻是在前信息時代種下的。

翻書的好處，很多名人都談過。魯迅先生寫過一篇雜文，把「隨便翻翻」稱為「當作消閒的讀書」。隨便翻翻，有益於擴大知識面，增長見識，用魯迅的話來說，「一多翻，就有比較，比較是醫治受騙的好方子」。時代不一樣了，如今增長見識的更好辦法是瀏覽互聯網，網上信息之多、更迭之快，哪怕日報都是難望

「短視頻五分鐘，人間一小時。」這種輕鬆、有趣味的內容獲取方式成為今天很多人的「時間殺手」，業餘時間被短視頻佔據，讀書成為了相對靠後的選擇。

從短視頻和書中獲取信息，各有長短利弊，短視頻可視化的信息形態直觀衝擊強，降低認知負荷，但容易刷完即忘，而且信息密度低，相比起來，讀書是系統學習和深度思考，信息吸收更扎實，信息密度也較高。內地一位教授告訴筆者，他教學生要學會的第一項基本功就是「一目十行」，千字的內容看上一眼即能鎖定

人也感受到街坊情味。下車後，身後已是橘色雲霞，由於空氣清新、環境寧靜、沒高樓大廈遮擋，在颯爽的秋意中，視野比平時開闊清晰；常常瀰漫腦海的陰霾也頓時消失，終讓筆者感受到何謂自然美景帶來的快樂。遊逛時，明顯感覺到日常沉重的步伐變輕了，令我終於首次因自然風光的吸引而興奮莫名。那是從沒感受過的快樂，跟任何物質無關，一切簡單而純粹。

沿着行人路走進村落，兩旁是售賣海味、小食和紀念品的小店，像其

貝里尼這幅聖母子不僅包含了威尼斯畫派的典型特徵，還呈現出意大利文藝復興時期的標誌性構圖。畫中的聖母瑪麗亞懷抱聖嬰居中而至，以一個穩定的金字塔形構圖示人。畫中的聖母低頭垂目雙手合十，在為懷中的聖嬰祈禱。她的服飾以飽和度極高的紅、藍、白三色組成，其中由阿富汗青金石所磨製的大面積藍色營造出聖母莊嚴聖潔的寧靜氣質。結合背景的城邦及藍天白雲，這三種顏色也成為了畫作的主要色

將汁澄清，再將淡菜半邊殼肉入內，卻入蘿蔔或紫蘇、冬瓜同煮食之。妙。」「鑊」為「鎖」的異體字，鮮青口需先煮，殼打開，去一邊殼和髒物，再將青口與蘿蔔同煮。

清代《養小錄》的「醉蘿蔔」，將蘿蔔切條曬乾，入瓶鹽醃，「綠荳實心者，切作四條，線穿曬七分乾。每斤用鹽四兩，線透，再曬九分乾，入瓶捺實，八分滿。用滴燒酒澆入，勿封口。數日後，葡氣發臭，臭過作杏黃色，即可食。甜美。若以綿包老香糟塞瓶上，更妙。」鹽醃後色味俱變。若試，可用棉布包酒糟當瓶塞。



逢周一、三見報

其項背的，更不用說月刊季刊了。

不過，拿起報刊隨便翻翻，出現了一些新的益處。首先是填補「信息盲區」。不論網絡發布的還是報刊發表的信息，無疑都是篩過的。但互聯網用的「算法」這個篩子，網眼小而密，篩出來的東西幾乎只適合你一個人的口味，相比而言，報刊上的文章更泛一些，翻一翻，哪怕只找到一篇口味新鮮的，擇出來細讀慢品，也就不虛此「翻」了。再者，網絡信息魚龍混雜，最易以訛傳訛，尤其是AI插手之下，虛假信息的滋生池不斷擴

核心信息，這樣做研究便可日看文檔三百篇，如果換成視頻資料則比較麻煩，哪怕設置「十倍速」，一天也看不了多少內容。不過，以後卻可能出現一個有意思的場景，現在書籍和論文的註釋多是出自某人某著作的第幾頁，隨着短視頻逐漸「當道」，將來的註釋可能會給出一個二維碼，再附上諸如「信息出自該視頻第三分鐘第七秒至第二十秒」這樣的說明，到時要看註釋，請先掃碼。

當打開視頻，我們多數時候其實在看字幕，從文本時代進入讀圖時代，再到短視頻時代，文字都是信息

他離島一樣。走近大澳橋時，有居民向遊客兜售坐船觀景及尋找中華白海豚。心想既然來了，只是數十元，就玩玩，做些遊客該做的事，怎料那竟是一個對我而言極具療癒作用的決定。

船夫叫我坐船頭，說是觀光最佳位置。船駛離碼頭，眼前立時就是河道與兩旁的棚屋，縱然老舊，但予人遠離塵俗的寫意。迎面而來的秋風，吹走了我腦海中的迷霧，兩旁外牆髹上不同顏色的屋子，就像列隊歡迎我進入世外桃源的小精靈。縱然見不到

調。作為威尼斯畫派的重要特徵之一，明快亮麗的色彩已在貝里尼這幅畫中有所體現。而身為最早運用自然風光背景來豐富其畫作的意大利畫家之一，畫中的靜謐安寧的風景顯然成為了聖母的完美襯托。在聖母身後，雙手背後踱步的牧人正望着身前的牛群，另一側的牧民坐在田間，一隻白鶴受到蛇的驚嚇正欲張開雙翅。這個源自羅馬詩人維吉爾著名田園詩的細節或許是為了迎合有教養的客戶需求。值得一提的是，躺在聖

在社交媒體上偶然刷到一帖，是香港大學附近燒味店老闆的真情自白。他說一年多來生意清淡，幾乎難以為繼，直到一個多月前，有港大同學在網上發帖推薦，從此「後半段人生隨之改變」——飯點時分，店裏客人竟開始絡繹不絕。老闆特別感謝香港大學的同學，尤其是內地留學生。感動之餘，他將雙拼、三拼、四拼飯分別調降二、三、四元，還開通了微信支付。文末那句「只要我這間小舖子還開張一天，我就一定會盡我的努力，讓你們這些漂泊在外的遊子們，以最便宜的價格，吃上最好吃的飯」，讀來格外暖心。

帖文末列價目，但附了店門照片。放大細看，不禁驚住：單拼二十八、雙拼三十、三拼三十八、四拼四十五！這是今時今日的香港嗎？連我都想何時順路去

大。登在報紙和雜誌上的，時效性固不如互聯網，準確性卻勝了一籌。隨便翻翻，與網上獲得的信息相印證，正合魯迅說的通過「比較」「醫治受騙」之意。如此，我的隨便翻翻「強迫症」也就不着急醫治了。



逢周一、三、五見報

載體的核心。李清照作過一篇《金石錄後序》，裏面提到如何保留收藏，說沒有款識的古器可先丟，插圖多的書可先丟，強調留下文字最重要。



逢周三、四見報

俗稱「鹹蛋黃」的夕陽，但滿天晚霞將藍天白雲染成橙黃，足以讓人陶醉，也讓筆者決定將接下來的見聞，在本欄跟讀者娓娓道來，好好分享。



母膝間熟睡的聖嬰基督，相似的構圖似乎喚起了觀者對於「聖殤」主題的聯想。以這樣一幅畫作用於收錄多首讚美詩和彌撒的合唱曲集，顯然頗為切題。

「碟中畫」布里頓《合唱音樂選集》/《草地上的聖母》



逢周二見報

燒味飯

在社交媒體上偶然刷到一帖，是香港大學附近燒味店老闆的真情自白。他說一年多來生意清淡，幾乎難以為繼，直到一個多月前，有港大同學在網上發帖推薦，從此「後半段人生隨之改變」——飯點時分，店裏客人竟開始絡繹不絕。老闆特別感謝香港大學的同學，尤其是內地留學生。感動之餘，他將雙拼、三拼、四拼飯分別調降二、三、四元，還開通了微信支付。文末那句「只要我這間小舖子還開張一天，我就一定會盡我的努力，讓你們這些漂泊在外的遊子們，以最便宜的價格，吃上最好吃的飯」，讀來格外暖心。

帖文末列價目，但附了店門照片。放大細看，不禁驚住：單拼二十八、雙拼三十、三拼三十八、四拼四十五！這是今時今日的香港嗎？連我都想何時順路去

試試。評論區更是溫情滿溢：有人貼出油亮燒味照片，引來一片「賽博流水」；有人苦勸老闆莫再降價，「要考慮長期收支平衡」；還有上海網友認真收藏，說下次來港定要特地去嘗——須知米芝蓮二星的標準，正是「值得繞道前往」。在一片暖意中，也有港人特有的清醒：「下年肯定被加租。」樓下回覆一針見血：「你真是了解香港房東。」

這人間煙火裏的善意流轉，不只是一家小店的起死回生，更是這座城市最動人的模樣——那份跨越隔閡的溫暖，比米芝蓮星光更值得珍藏。



逢周一、三見報