

「江南好，風景舊曾諳。日出江花紅勝火，春來江水綠如藍。能不憶江南？」東晉以來，為躲避戰亂，中原地區漢族士大夫「衣冠南渡」，國家文化中心隨之轉移至東南江浙地區，三國東吳，東晉，南朝宋、齊、梁、陳，這六個王朝相繼以南京為都，這一時期史稱「六朝」（公元二二至五八九年）。傳統中華文化在這裏傳承並繁榮發展。例如文學上，古典文學各種形式此時均已產生；格律說誕生，由此開啟了後來唐詩宋詞格律詩的繁榮；六朝志怪小說，是中國古典小說的源頭；南朝劉勰《文心雕龍》，是中國文學史上最完整系統的文藝理論著作。藝術上，山水畫誕生，傳統中國畫至此發展成熟；楷書、行書、今草等漢字新書體確立，沿用至今，其書法藝術也一舉登峰造極。科學技術也獲得大發展，比如南朝祖冲之推算漢代王莽嘉量容積，將圓周率精確到小數點後七位數，這一世界紀錄一直保持了一千年。唐朝白居易這首《憶江南》，不僅僅是對江南自然風光的讚美，更反映了對江南地區承載的正宗中華傳統文化的嚮往。

晚唐段安節《樂府雜錄》稱：「憶江南」「一日望江南」。歷時十年研究性修繕保護工程，日前重新開放的故宮養心殿，正體現了清朝官方正統文學藝術，尊崇以江南地區為中心的六朝文化的特點，在建築文化上「望江南」。養心殿建築始創於明嘉靖時，清順治、康熙時就經常居處，雍正起作為皇帝正寢，現在室內保存不同時期的原狀。前殿正殿及西次間「勤政親賢」，是雍正以來面貌。前殿西稍間南端臨窗的三希堂，是乾隆時所建，收藏着東晉王羲之《快雪時晴帖》、其子王獻之《中秋帖》、侄王珣《伯遠帖》，乾隆帝在《快雪時晴帖》卷首題詞：「江左風華」，表現了對六

朝文化的仰慕。前殿西山牆外伸出去的一間耳房「梅塢」，乾隆三十九年（一七七四年）添建。「梅塢春早」是西湖十景之一，杭州著名龍井茶產地。前檐檻牆上為玻璃屨窗，再上為冰裂紋櫺格支窗、冰裂紋橫披窗；耳房西山牆又開一梅花造型的小牖，飾磚雕窗罩，戶外庭中太湖石旁植梅數株，營造出江南園林意境。置身其間，不禁使人想起元末明初江南詩人蘇州高啟《梅花詩》：「瓊姿只合在瑤臺，誰向江南處處栽？雪滿山中高士卧，月明林下美人來。」「夢斷揚州閣掩塵，幽期猶自屬詩人。」「斷魂只有月明知，無限春愁在一枝。」「舊夢已隨流水遠，山窗聊復伴題詩。」

清朝帝王書法以東晉王羲之、王獻之「二王」書法為宗，由於二王時代久遠，存世真跡較少，他們又參酌以學習二王著稱的元代趙孟頫、明代董其昌，作為學王的補充，其中順治、康熙、雍正側重董，乾隆帝側重趙，此後均側重趙體。趙孟頫為吳興（今浙江湖州）人，董其昌為松江華亭（今上海市）人，均為江南文化精英。養心殿前殿正殿上方，懸掛雍正帝御筆橫匾：「中正仁和」，基本上是王書、趙體的恭楷；西次間「勤政親賢」，則經過了精心布局，充分吸收董其昌行草章法筆意，凌厲灑脫，富有雍正帝個性。正殿中心皇帝聽政理事的寶座、御案後的屏風，中心是乾隆御製詩，兩側是乾隆御筆對聯：「保泰常欽若，調元益懋哉。」趙體風格較濃。寶座對面殿門上方「日監在茲」匾為咸豐帝書寫，與乾隆帝筆跡接近。正殿北壁是嘉慶帝儲存宋元善本書「宛委別藏」的兩座書櫺。前殿通往後殿的工字廊門上匾額「積學儲寶」，光緒帝王體御書，內容出自南朝劉勰《文心雕龍·神思》：「積學以儲寶，酌理以富才。」後殿西

次間西門匾額「華滋堂」，出自明朝魏驥《題趙松雪（趙孟頫字）小像》詩：「天潢玉樹湧華滋」，咸豐帝趙體楷書，筆墨秀媚華潤。

清代正統繪畫以六朝山水畫為宗，尊崇宋元名家和明董其昌的筆法，由清初江蘇太倉王時敏、王鑒、王原祁、常熟王翬開創的「四王」畫風，包括養心殿在內各處畫作都是這種正統繪畫。包括養心殿在內的清宮各處，所用傢具多為「蘇（州）作」，乾隆時才陸續增加「廣（州）造」傢具。

清朝最高統治者尊崇六朝文化的原因，首先是入主中原後，積極接受中原先進文化，而江南地區保留了正宗傳統文化，學習六朝文化正是追根溯源。在這方面，六歲即位、在位只有十八年、去世於養心殿的順治皇帝，開了個好頭。教他讀書的是江南知識分子吳偉業、金之俊等，大臣們稱讚他學王書、董其昌：「御筆鍾（鍾繇）、王（王羲之）嘆逼真」，「親

摹文敏（董其昌）書千幅」。其次是出於政治考慮。清初順治、康熙尊崇源自江南的王書、董書，重用「四王」等江南畫家，禮遇明代舊臣特別是江南士大夫，特開「博學鴻儒」科等等，都有籠絡江南知識分子、社會精英的考慮在內。第三是出於重視國家經濟中心的國家戰略。明代思想家丘濬《大學衍義補》總結唐宋以來國家戰略形勢說：「天下財賦出於東南，而金陵（南京）為其會；戎馬盛於西北，而金台（北京）為其樞。……用東南之財賦，統西北之戎馬，無敵於天下矣！」清朝江南八府每年通過京杭大運河，向中央政府上繳三四百萬石漕糧，關係國計民生和官員們能否按時出糧；上繳四百多萬兩賦稅銀，江南三織造包攬全部官營綢緞生產和宮中御用緞匹供應。望江南，不光是春花秋月，還有實實在在的國家戰略。這是江南文化在宮中佔居突出地位的重要原因。



▲故宮養心殿前殿西稍間南部「三希堂」。  
◀養心殿前殿正殿。

作者供圖

## 趣談俄國菜



飲食男女  
方曉嵐

開埠之初，居住在香港的外國人中，只有極少數是俄羅斯人。一八六〇年俄羅斯在香港設立領事館，但一八七一年五月五日的人口普查報告中只有六名俄羅斯人，應該都是領事館人員。一九一七年俄國的十月革命，推翻了沙俄政府，不少和紅軍對抗的白軍及貴族逃亡到中國東北，部分輾轉移居到上海，又從上海轉移到香港定居，當時被香港人稱為「白俄」。一九二一年香港有三十六名俄羅斯人，一九三一年增至一百二十七人。儘管人數不多，但在一九二〇年末及一九三〇年代已經有餐廳供應俄羅斯菜，部分的餐廳由俄羅斯人或中國廚師經營，包括一九二五年在中環雪廠街開業，後來搬到皇后大道中的「Metropole Hotel」供應正宗的俄羅斯餐。

一九二八年上海的「Jimmy's Kitchen」在香港開業，帶來了海派西餐：包括上海版的羅宋湯、基輔雞和俄羅斯牛柳絲。在德輔道中開設的「Excelsior Restaurant」，標榜由俄羅斯大廚主理的俄羅斯餐，一頓午餐收費一到一點二五港元。

一九三七年在九龍漢口道和中間道交界開業的「卡琴科餐廳」（Tkachenko），根據它一九四八年的廣告，從中午到晚上八點提供午餐和晚餐及各種酒類包括伏特加、威士忌和葡萄酒，餐廳的餅店也銷售各種麵包和餅食。到了一九六〇年代，「卡琴科餐廳」的菜單包括了歐式和俄式的食物，增加了早餐，並提供套餐包括冷盤、羅宋湯或粟米忌廉湯、煎魚、白汁雞皇飯和雪糕，套餐賣五港幣，營業時間是從早上到半夜。

以前香港的俄羅斯餐廳，多數都附有售賣麵包和西餅，為店內外客人提供特色的麵包，包括白麵包、黑麵包、豬仔包、提子麥包、甜餐包，豬肉包，蘑菇飽包等，另外還售賣手工朱古力塊、牛油曲奇和烏結糖，一九三九年在彌敦道開業的「雄雞飯店」（Chantecler）主要提供俄羅斯菜和麵包，是不少香港人小時候在尖沙咀的回憶。

一九四〇到一九六〇年代的三十年間是俄羅斯餐廳在香港的全盛時期，包括從上海霞飛路遷來的「小的俄國餐廳」和在日佔時期的「Balalaïka餐廳」，在北角有「皇后飯店」、「金馬車餐廳」、「溫莎餐廳」和「老大昌飯店」（Tchakalin），在九

龍有彌敦道由白俄人開的「車厘哥夫」（Cherikoff）和「愛皮西ABC大飯店」，加拿芬道的「麗琪大飯店」（Rikki's）和土瓜灣的「銀馬車餐廳」等。在尖沙咀加連威老道的「Kaiser Restaurant」除了歐、美、法的菜式外，還供應俄羅斯菜。一九六四年一位王姓山東人曾在般咸道開了「沙厘娜」（Czarina）俄國餐廳。

當年香港的俄羅斯菜式包括：薯仔沙律、油醋雜菜沙律、大蝦沙律、龍蝦沙律、俄羅斯餃子、煙熏三文魚、羅宋湯、粟米忌廉湯、酸黃瓜湯（Rassolnik）、雜拌湯（Solyanka）、基輔雞、白汁雞皇、燴俄羅斯牛柳絲等。

俄羅斯菜也出現在大酒店內的西餐廳，包括半島酒店的「吉地士Gaddi's」在一九五〇年代的菜單就有十一道，而一九六〇年代六國飯店的西餐部也供應俄羅斯牛柳絲、基輔雞和大蝦沙律。羅宋湯（紅湯）後來成為香港茶餐廳常備的一款湯。

二十世紀末，香港的俄羅斯餐廳基本上只剩下「皇后飯店」、「沙厘娜餐廳」、「車厘哥夫餅店」和「ABC餅店」等，除了供應傳統的俄羅斯菜，還融合了歐美食式。

聯合國教科文組織（UNESCO）在二〇二二年曾宣布將烏克蘭的羅宋湯列入瀕危文化遺產名錄，指俄烏衝突導致民眾難以烹調這款傳統料理。但是，申遺的是烏克蘭的羅宋湯，而不是指所有的羅宋湯。在烏克蘭、俄羅斯、白俄羅斯、波蘭、羅馬尼亞等地，羅宋湯都是餐桌上常見的菜式，但有着不同的版本。做羅宋湯的材料一般包括牛肉（或者牛骨）、薯仔、紅蘿蔔、豆、洋葱、蒜頭、紅菜頭或者酸椰菜。加紅菜頭的是紅湯，加了酸椰菜的是椰菜羅宋湯。俄羅斯的羅宋湯，吃的時候都會放上一勺酸忌廉。

香港版本的羅宋湯，據說是由戰後來自上海的華人所開設的俄羅斯餐廳所創，材料是牛肉、洋葱、番茄、椰菜、馬鈴薯、苜蓿，再加上番茄膏，也就是現在港式西餐供應的紅湯。港式羅宋湯沒有放紅菜頭，據說是因為當年上海人不喜歡紅菜頭的味道。



◀羅宋湯。  
作者供圖



維港看雲  
郭一鳴

我喜歡看川軍的故事。聖誕節假期留港消費，在家看完一部內地拍攝的劇集《忠者無敵》，講述川軍四十七軍軍長潘天雄率軍出川抗戰，血灑疆場的傳奇故事，潘天雄得到八路军和中共地下黨配合，體現抗日統一戰線的力量。劇集的編劇和拍攝水平都很一般，吸引我看完整套劇集（部分以快進方式掃過）的是川軍的血性忠勇和幾位主要演員不俗的演技。劇中不少人物都有現實原型，川軍「大帥」劉湘（于榮光飾）是原四川大軍閥劉湘，「盧溝橋事變」後他通電全國力主抗日，率兵出川抗戰，一九三八年武漢病逝，年僅四十八歲，留有遺囑：「余此次奉命出川抗日，志在躬赴前敵，為民族爭生存，為四川爭光榮，以盡軍人之天職。不意宿病復發，未竟所願……」讀之令人動容。男主角潘天雄（姚剛飾）的原型是川軍軍長李家鈺，曾任第三十六集團軍總司令兼四十七軍軍長，一九四四年五月在河南遭日寇圍攻，力戰陣亡，追授陸軍上將。一九八四年經四川省政府批准，追認李家鈺為革命烈士。康兆民（米學東飾）的原型是國民黨行營別動隊隊長康澤，黃埔三期，官拜少將，中央軍入川後的核心人物，抗戰期間別動隊編入中國遠征軍，出征緬甸。康澤後來任全國政協文史專員，一九六七年在北京去世。米學東對這個複雜人物內心世界的演繹恰到好处，是這部劇集最大亮點之一。

四川盆地有「天府之國，沃野千里」美譽，俗話說「少不入川，老不出

蜀」，皆因四川生活安逸，易沉迷享樂。但抗戰前的四川連年軍閥混戰，土匪橫行，民不聊生。護法戰爭滇軍入川，搞得四川雞犬不寧。筆者多年前在成都買了一本《四川軍閥雜說》的小冊子，作者唐振常曾任上海社會科學院歷史研究所副所長，小時候家住成都文廟後街，與多名軍閥為鄰，後來家中變故院宅賣給軍閥王纘緒。他在書中列出一串四川大小軍閥的名字：劉文輝、劉湘、楊森、賴心輝、田頌堯、鄧錫侯、潘文華、王陵基等等。劉湘和堂叔劉文輝為了爭地盤大打出手，爆發「二劉之戰」，劉湘更一度出動戰機，把劉文輝從成都趕到西康。川軍最備受詬病的是許多官兵吸食鴉片，《忠者無敵》講潘天雄鐵腕銷煙，斷了其他軍頭的財路而險遭毒手；他旗下一支部隊是地方民團拼湊而成，手下最得力的師長熊大錘子和貼身女參謀妙玉是土匪出身，這些都是當年川軍的真實生態。

我喜歡看川軍的故事，是因為這些曾經為爭奪地盤打生打死稱王稱霸，後來又奉命「剿匪」打內戰的軍閥，和這



◀四川省成都市人民公園川軍抗日陣亡將士紀念碑。

## 風爐帖

裏，最宜煮一壺老白茶，講究一些，也可以放兩塊陳皮進去，滋味上多一些厚度。我是純茶黨，壺中只允許有茶在，況且老白茶的滋味已足夠好，水沸兩分鐘，茶湯已然紅潤透亮，吃上一口，搭配一些果品，周身暖意融融。

昔年，風爐之上常架上砂鍋，煨一鍋紅薯粥，紅薯一定是皖北沙土地上生長的那種，區別於一般街面上烤紅薯攤子上的軟爛，而是沙楞楞的，煮出來的粥，軟糯香甜，在冬日傍晚吃上一碗，似在身體內燃了一個小火爐。

印象中，除了做紅薯粥，這樣的紅薯切片後，撒在田間晾乾，稱為紅薯片，煮粥，滋味尤為特別，有風霜氣，有甘果香，沙沙的，經唇齒，過喉腹，堪稱一場美食的遊歷。紅薯，亦可打

粉，做成粉絲，可以下羊肉鍋仔。

記憶裏，似乎羊肉鍋仔是奢侈的。那時侯，有熟絡的宰羊漢子，走街串巷兜售羊肉。那時候，我還不知道「大羊為美」這個詞，只知道羊肉鮮美。叫住臉膛紅潤的宰羊漢子，可以單純買一塊羊肉做羊肉鍋，洗淨了清煮，無需過多的佐料，已然很鮮美。也可以搭配羊肝、羊肚、羊肺，做成「羊三寶」鍋仔，一般會搭配一些粉絲，還有大白菜，淋上油潑辣子，就着饅頭或大米飯來吃，滋味美甚。

窗外落了雪，一家人無事可做，圍着風爐吃一隻鍋仔，看風爐裏炭火通明，即使是室內燈火不那麼明亮，也不打緊，燈不夠，爐來湊，暗暗的一室燈火，暖暖的一鍋美味，夫復何求？