

書香

看安哥拉作家若澤·愛德華·阿瓜盧薩寫的小說《販賣過去的人》，當中有一句：「一棵開花的番石榴樹，放在某一部精彩的小說書頁中，就能以它虛構的香氣讓許多個真實的客廳都變得沁人心脾。」

真是神來之筆！「書香」具體是什麼香氣，其實很難說得清。古時候為防範蠹蟲蛀書而在書裏放置的芸草會散發出香氣。按沈括《夢溪筆談》載：「芸，香草也，今人謂之七里香。」現在的學名叫作「月橘」。而筆墨紙硯自身也有特殊氣味，還有書房裏怡養心性的香爐、花草，以及一壺清茶或一杯香濃的咖啡，都混合為一，那就是「書香」。雅趣浸潤，最終昇華為一種文化氣質和精神符號。

「書香」，既是具象的，也是抽象的。甚至一本書如果有個美麗的封面，都可以讓整個書房氣質不一樣，讓讀書人輕鬆下來、高興起來。而且，正像阿瓜盧薩所寫，文字的香氣，真的可以從字裏行間飄出來，在整間房子裏瀰漫、氳氳。讀到「一年好景君須記，最是橙黃橘綠時」，橙橘的清香伴着賞心悅目的色彩，撲面而來。「梅須遜雪三分白，雪卻輸梅一段香」與「水晶簾動微風起，滿架薔薇一院香」，香氣的層次，帶給心情的波動節奏，都不同。明明是虛構，可鼻子分明嗅到了香氣。

就是同樣的花，開在不同的文田、處於不同的環境，也不一樣。「日暮平原風過處，菜花香雜豆花香」，「山郭江村雨後涼，西風吹冷豆花香」，「一庭春雨瓢兒菜，滿架秋風扁豆花」，和暖、寂冷、蕭瑟，「書香」的溫度各異，濃淡變幻。這種「書香」，能夠隨時隨地伴隨着你。就算坐在巴士上、火車上，坐在公園的長椅上、海邊的石堤上，都能散發出來。而且，旁邊恰好可能就有豆花或薔薇呢。



瓜園

蓬山

逢周三、四、五見報

甦醒的「帝王」

說起波爾多的頂級葡萄酒，很多人腦子裏第一個蹦出來的詞是拉菲，或拉圖、瑪歌。這些被人津津樂道的「貴族們」早就名滿天下，像極了出身名校、履歷光鮮的精英。但如果把目光向右移，跨過那條多爾多涅河，來到右岸一個叫「波美侯」的地方，就會發現，這裏藏着一個更傳奇的黑馬逆襲劇本，精彩程度絕不亞於任何一部荷里活大片。

打開法國地圖，波美侯（Pomerol）就像波爾多裏最不起眼的一小塊拼圖，面積不過七百多公頃，還不如左岸一個梅多克村莊的十分之一。可就在這彈丸之地上，有一百五十多個酒莊分列其中，星星之火可以燎原，最後成就了整個波爾多的葡萄酒王者，其中著名的柏圖斯和里鵬酒莊，出產了全區最貴的葡萄酒，在它們面前，哪怕是拉菲，也要低一低頭。

平心而論，整個波美侯都沒有太便宜的酒，因為產量少質量高。而這地方的成功，歸根結底要感謝它的土地——彷彿被上帝開過了金手指，一片有近四千萬年歷史的特殊藍黏土。它好比一個天然恆溫調節器，在乾早的年份能留住水，在多雨的時節又可以幫助根部吸濕，簡直開了掛一般。波美侯釀酒用的葡萄，絕大多數是梅洛（Merlot）。愛喝葡萄酒的人沒人不知道梅洛，可就是這平平無奇的品種，在波美侯卻能展現出獨樹一幟的風采。如果說左岸的赤霞珠棱角分明、嚴肅雄壯，那波美侯的梅洛則美妙優雅，一喝驚人。它既擁有波爾多酒典型的骨架和力量感，又顯露出一種讓人難以抗拒的柔情，口感豐盈，帶着成熟的黑櫻桃、李子、野味，甚至是巧克力香。你會驚訝於有一款酒，將細膩和濃郁如此完美平衡，那些強勁的單寧，在這裏變成了絲滑拂過舌尖的天鵝絨，也是這一刻，錢包在哭，可味蕾在笑！



食色

判答

逢周二、三、四見報

和陌生人吃飯

最近，「盲盒飯局」很流行，一場不知與誰同桌的飯局，據說能打破熟人社交造成的信息繭房，見識與眾不同的人生，拓展見識和人脈。我天性不愛參加飯局，更沒參加過「盲盒飯局」，不知是否確有此功效。但就有限的飯局經驗來說，確實碰到過開「盲盒」。一般來說，邀局者當然是熟人，他所邀的當然也是熟人，但負責得正，熟人的熟人，大概率就是陌生人。而被邀赴局時，我又不好意思打聽同局者還有誰，加之有的組局者愛故作神秘，於是，局越大，盲盒率越高。

不過，凡事都有例外。有一次，飯局開始時，組局者告知還有一位臨時有事晚到一會兒，並大致描述了此人身份，我隱隱感到或許是我多年未見的大學同學。飯局進行過半，他才在一迭聲「我來晚了」中推門而入，果如我所料。見我在場，他也愕然。老同學在同一個「盲盒」裏相逢，足以證明社交六人定律斷非虛言。

和陌生人吃飯，有一些拘謹，保持微笑儀態，說話互相試探，不像熟人歡聚，放肆言談，失態亦無妨。但

也有一些特殊的輕鬆，彷彿用大家網名聊天，放下戒備之心。以「盲盒」為名的飯局，本就為享受陌生而來，更能從多樣的人生故事裏看到世情百態，給自己的生活增添一些令人興奮的新鮮感。

從圖書盲盒、公仔盲盒到「盲盒飯局」，「盲盒經濟」風靡一時。陌生，似乎正在成為一種稀缺緊俏的社會資源。陌生的人、陌生的地方、陌生的消息，都讓人動心，以至於製造陌生成了一門好生意。幾乎所有文化都反對喜新厭舊，但「喜新」是人的

天性，陌生雖不能直接作為新的代名詞，所有的「新」卻都來自於「陌生」，真正該批評的是「厭舊」，不念舊情，離背叛就不遠了。那麼，盲盒飯局之真意，或如上世紀九十年代流行歌《永遠是朋友》所唱：結識新朋友，不忘老朋友，多少新朋友變成老朋友……



知見錄

胡一峰

逢周一、三、五見報

「詩意化」過往

來非常浪漫，但可能就是以前冬天各家要燒煤爐取暖，煤煙繞着光禿禿的樹幹久久不散，遠遠望去，枯樹在似煙似霧中頗有意境。說白了，「煙樹」是大家都不太喜歡的霧霾所造成。

陶淵明在《歸園田居》中寫到「曖曖遠人村，依依墟里煙」的場景，炊煙裊裊，成為田園生活的浪漫象徵，不過用過灶台的人或都有過濃煙灌滿廚房、熏得人眼淚直流的經歷，「墟里煙」遠沒有今天的「無煙廚房」健康環保。唐詩中「長安一片

月，萬戶搗衣聲」勾勒出一幅寧靜的月下搗衣圖，但在河邊撿起褲腳長時間接觸冷水，哪有今天用洗衣機省時省力。

經常被「詩意化」的還有印象裏的江南。人文學者的深入研究报告告訴我們，江南並非都是「春水碧於天」「一江煙水照晴嵐，兩岸人家接畫檐」的清麗景象，以前沒有下水道和污水處理系統，居民的生活廢水直接排入水巷河道，清晨往河裏排放糞水更是家家戶戶的日常操作，因此與「小橋流水人家」相伴的，更多是異

味縈繞與病菌滋生。

此外，詩人戴望舒的《雨巷》讓油紙傘成為江南雨景下的浪漫符號，其實以前油紙傘的傘面是桐油刷過的紙，雖然能防小雨，但遇上大雨很容易漏雨，傘骨也容易被風吹折，而且桐油味很刺鼻，雨巷撐着油紙傘的唯美背後有着諸多的實用缺陷。



伏牛山

喬苓

逢周三、四見報

調整心態

並向我推銷保險。我們雖然是好朋友，但其時我對保險並不信賴，總覺得從業員是以「友情」來推銷。然而，我仍然向阿達購買了一份保險，但沒有深入了解保單詳情，只當作是幫助朋友。

三十年過去了，阿達早已脫離保險行業，我們亦已疏遠。我的保險事宜輾轉經由不同人員承辦。多年來，我只曾偶爾因為一些身體扭傷而索償，從未試過因病住醫院。前陣子練習跑步跌倒受傷，我先被送往公立醫院急症室，及後想起我有意外保險的

保障，於是便轉往私營醫院就醫，獲得及時和適切的治療。若非可向保險索償，所花費用對我必然吃力。「阿達，感謝你當年為我安排的保障！」出院之後，我隨即向阿達發出訊息，為我當年對保險的偏見作出道歉。

資深影視藝人許紹雄於去年深秋因病離世，不少傳媒其後引述許氏生前曾經說過的人生金句，例如：「來日並不方長，有錢便好好過日子；沒錢便調整心態，最終你什麼都會放下。」許氏的金句印證了「心態決定一切。」是次意外我沒有嚴重受傷，

算是不幸中的大幸，但實在不應勉強前赴馬拉松比賽，無謂讓家人為我擔心。「也許上天知我仍未充分準備，故此提前讓我退出比賽吧。」我突然有如此想法。無論遇到什麼困難、什麼逆境，只要調整心態，一切都可以渡過。



文藝中年

輕羽

逢周一、二、三見報

馬奈筆下的莫里索

派奠基人愛德華·馬奈為貝爾特·莫里索繪製的肖像畫《手持紫羅蘭花束的貝爾特·莫里索》。這個音畫組合也讓本張唱片由內而外散發出原汁原味的印象派氣息。

馬奈一生共以他的弟妹莫里索為模特繪製了十二幅肖像，《手持紫羅蘭花束的貝爾特·莫里索》便是其中之一。在這幅半身肖像畫中，馬奈採用了極其簡約的黑白配——襲黑衣頭戴黑帽的莫里索正面對觀者，背後



灰白色的背景讓黑色裝扮的女畫家看起來像一個穩定的金字塔色塊。雖然身為印象派鼻祖，馬奈依舊深諳由文藝復興時期達·芬奇所開創的「金字塔型」三角構圖。然而，對日本浮世繪頗感興趣的他用這種

黑色塊對比白背景的方式展現出印象派開始從三維立體空間向二維平面轉換的趨勢。在這幅肖像中，莫里索的濃眉大眼和明亮的眼眸無疑是點睛之筆。灑在臉頰左側的光源讓她的整張

臉有了對稱的明暗對比，凸顯了她五官的立體感。對委拉斯凱茲、戈雅等西班牙畫家推崇備至的馬奈也試圖用黑色來嘗試更為驚人的表現力。相比之下，她手中的那束紫羅蘭倒顯得並不出挑了。

「碟中畫」《拉威爾兩首鋼琴協奏曲》／《手持紫羅蘭花束的貝爾特·莫里索》



藝加之言

王加

逢周三見報

野雞餡餛飩

走到土瓜灣，找小店美食，見一店賣南乳炸雞麵，入內一試。雞件大火炸，皮脆肉不乾，有些許南乳味，外配濃郁南乳蘸醬，解膩不少。撈麵水多，醬油也不特別，較為失色。

清代《揚州畫舫錄》記載城外小酒館的食物，當中有出現炸雞，文說：「水族則鮮蝦、螺絲、薰魚。牲畜則凍蹄、板鴨、雞花、薰雞。」小酒館春夏、秋冬，所賣之食不同，瓜菜、魚鮮、禽畜皆有，都是賣前煮好，不即場加熱，當中雞類就有炸、薰兩種，「薰」通「熏」字，現在多用「薰」字。其他薰魚、凍蹄，現在仍然常見。

同樣是雞配麵的，可見清代《清稗類鈔》「滷子麵」一條，「滷」指濃汁，不一定是指現在的「滷水」，麵食的做法如下：「以細麵下湯，瀝乾置於碗，加雞肉、豬肉、香蕈、筍等濃滷，食時取瓢加之，謂之曰『滷子麵』。」先煮

細麵放碗，外加雞、豬、菇、筍等食物連汁，做法跟現在的車仔麵大概一樣，只是沒有用上車仔，更似是入舖後的「車仔麵」。

雞配麵食，同見明代《普濟方》「野雞餛飩湯」，食療專治「腹脹」，食材有野雞、陳皮、炒茴香、生薑、炒馬芹子、炒川椒，馬芹子即現在燒烤常用的「孜然餅」，做法是：「醃醋浸一宿蒸熟，和雞肉同作料為餡，少着鹽，外用麵皮包作餛飩，煮熟爛食用。」野雞肉以外的材料，用濃醋先浸，搓成餅再蒸，蒸熟後混和野雞肉作餡，鹽調味，皮包成雲吞，煮熟透，食用。現代要重現，可用上雞、鵪、鷓鴣。



古聞港食

蕭欣浩

逢周一、三見報

愛物

年底和幾位老同學聚會，一起去了老家的新華書店。為了吸引顧客，這裏不但更名為「圖書中心」，而且配置了報告廳、禮堂、咖啡吧等設施，為兒童和成年人提供休閒、娛樂服務。適逢其會，趕上書店的故宮文創產品展覽和銷售。從「萌貓」到簞獸，從酒杯、香囊到枱曆、擺件，琳琅滿目。一旁還有自助蓋章活動，顧客可以藉此收藏故宮文創的各種圖形。老同學告訴我，如今國人熱愛去各地打卡，買了專門的本子到處蓋章作為紀念。另一位老同學承認，她曾花四百元人民幣買了一個大英博物館的馬克杯。還有一位說她今年迷上了大熊貓花花，每天刷視頻不說，還特地飛到成都去和「愛豆」見面。

我不收藏，也不追星，對物件無留戀之心，對網紅、明星也木知木覺，但理解他人能通過擁有某件東西或者追隨某個人物、動物獲得愉悅。老同學說物件能提供超越金

錢的「情緒價值」，我想大概是因為它們除了凝聚一瞬間稍縱即逝的美妙心情，日後還能憑藉實實在在的物質形態引發美好回憶。追星和愛物其實異曲同工，行為人都想像自身和外物建立了某種特殊聯繫，於是他者不再冰冷、陌生，而能提供對本體的認可、肯定。

個人對他者的情感投射無可厚非，我們無時無刻不在有意無意地從事類似的想像活動。即便不購物、不追星，也可能養寵物、單相思。而且，國人現今對「體驗」的看重揭示物質生活改善後，人們對精神層面的享受也有了更高要求。願大家能多一點自省、自警，不以物喜，不以己悲，才能獲得靈魂的更多自由。



墟里

葉歌

逢周一、三見報