

►鴛鴦腸飯。



鴛鴦腸是冬天的讚歌

一到冬天，香港街頭的空氣裏似乎就多了一股熟悉又溫暖的香氣，這是屬於臘味的季節。而在眾多臘味之中，極令人難以抗拒的，莫過於「鴛鴦腸」——臘腸與臘腸的經典組合。不管是鋪在熱氣蒸騰的煲仔飯上，還是簡單地配一碗白飯，只有當臘腸和臘腸一起出現時，才稱得上是天生一對的搭檔。

臘腸色澤紅潤，油脂分布均勻，帶着微微的甜香；臘腸則以豬肝或鴨肝製成，口感柔軟細膩，味道濃郁中透着酒香與鹹香。兩者一甜一醇、一香一厚，風味截然不同，卻在同一口中達到奇妙的平衡。也正因如此，港人總愛把它們並排切片，一同上桌，缺一不可。

雖然一年四季都能在街市或超市買到臘腸和臘腸，但不少人總覺得，只有冬天吃才真正對味。天氣轉涼，臘味的油脂在低溫中慢慢凝實，加熱時再被喚醒，香氣顯得格外醇厚。無論是蒸、煎、還是經典的煲仔飯做法，當臘腸和臘腸在高溫下滋滋作響，油脂緩緩滲出，整個廚房都被香氣包圍，讓人忍不住提前咽口水。

尤其是鋪在煲仔飯上時，鴛鴦腸的魅力更是被發揮到極致。米飯在砂鍋中受熱，底部逐漸形成金黃香脆的飯焦，而臘腸與臘腸加熱後滲出的油脂，順着米粒流入飯中，讓原本潔白的米飯變得葷香透亮。夾起一口飯，既有米香，又有臘味的濃郁鹹香，再配上一點豉油或葱花，簡單卻無比滿足。

對許多香港人來說，冬天吃鴛鴦腸不僅是一種味覺享受，更是一種季節的儀式感。它代表着團聚的餐桌、溫暖的家常味道，也承載着對傳統飲食文化的眷戀。當臘腸與臘腸再次並肩出現，冬天也因此變得更加有滋有味。



樂活

潘少

逢周一、二見報

柏拉圖美學

柏拉圖美學，從一開始便有一種令人不安的矛盾。他建立了「真、善、美」作為人類心靈的三重誘惑，幾乎整個西方哲學對價值的理解，都在他的框架中展開。然而，正是在這樣一位高舉美之理念的哲學家筆下，藝術從未被他真正承認為美的居所。

美，在柏拉圖那裏，是崇高的、抽象的、不可感的，而藝術，恰恰因為過於可感，反而成了問題。在《斐利布斯》中，柏拉圖否定人們可以在繪畫或雕塑中找到絕對的美。真正的美，只存在於幾何形體、純粹的色彩、單純的聲音，即脫離具體事物的抽象秩序。

柏拉圖認為，藝術一旦具象，便注定偏離理念。在《理想國》中，這個立場變得更加嚴厲：藝術被視為對現實的模仿，而現實本身已是理念的影子，於是藝術成了「影子的影子」，也就是一種在本體論上應當受譴責的存在。

即使如此，柏拉圖不是全然拒斥藝術。他承認，藝術能帶來一種特殊的喜悅，只是這種喜悅因其不受理性節制才顯得危險。為了保護城邦，他主張限制藝術的「審美放肆」，要求藝術家排除悲觀、混亂與過度情感，只頌揚神與德性。在《法意》中，這種理想主義更進一步轉化為制度化的實用主義，新作品必須經過權威的審核，才能進入公共生活。

有趣的是，正是這樣一位對藝術充滿戒心的哲學家，誕生了整個西方思想史其中一回最富詩性的美學書寫——《會飲篇》。

這是一場宴飲中的對話，是眾聲喧嘩取代單一說教的罕見時刻，也是柏拉圖極為接近詩人的一部作品。以「愛」為題，美在這裏不再是冷峻的理念，而是一條可以攀登的道路。

透過狄奧提瑪之口，柏拉圖描繪了那條著名的「美的階梯」：從對單一形體的愛，到對所有形體之美的理解，再上升到心靈、制度、知識的美，最終抵達那個不生不滅、不增不減、遺世獨立的美之本身。

這是柏拉圖美學極深的張力所在。一方面，他不信任藝術，另一方面，他卻只能以藝術的語言，才能讓人理解美的理念。這樣的矛盾，是美的。



普通讀者

米哈

逢周一、五見報

北京什刹海有位做木雕的大爺突然火了。他的木雕「丑萌」、「抽象」，甚至如果大爺不出面解讀，你無法準確識別他雕的是什麼，但這些「作品」受到很多年輕人追捧，有些人大老遠跑來打卡購買。大爺在接受採訪時坦言：「抽象就是不像」，又說「他們喜歡就好」，這話謙虛而睿智，有自知之明，又諳生意之道。畢竟，現代營銷學早有明言，你賣的是什麼不重要，重要的是顧客認為他們買的是什麼。

我把網上關於大爺的信息拼湊

在朋友的推薦下，看了一部名為《南極的廚師》的韓綜。片中，韓國名廚白種元領着藝人團隊，深入白雪皚皚的南極，用有限的食材，為駐紮在那裏的各國科考隊改善伙食。對韓國觀眾而言，這無疑是一場溫馨的文化輸出；而對我這般的中國觀眾來說，視角則不自覺地轉向了那場饒有趣味的「物資巡禮」。

在極端環境下，食材就是毫無疑問的「硬通貨」。攝製組走訪各站，眼見的是物資匱乏的窘境：韓國世宗王站的倉庫裏，只剩下凍了十八

香港話劇團的新作《凶的空間》，資料顯示在二〇二三年已經誕生劇本初稿，到劇團翌年舉辦的「文本特區」項目進行試演，然後才到今年的正式公演。香港的新進編劇十分幸運，作品能夠循序漸進被專業劇團逐步提升，透過反覆排演及試演才進入觀眾市場，讓作品的藝術水平得到保證。我在「文本特區」階段曾觀賞這部由許晉邦編劇的《凶的空間》，當時覺得劇本的娛樂性十分豐富，但是細節和核心主旨仍待修正。是次於黑盒劇場再次觀賞，欣喜該劇能以更

將一部十九世紀捷克歌劇移植到上世紀六十年代香港，音樂基本不變，但人物、劇情、背景則完全本地化，功力不菲。

所言者是「美聲匯」主辦、捷克音樂之父史麥塔納最著名的喜歌劇《被出賣的新娘》，經過麥淑賢精心巧妙改編，將故事活演為一九六〇年代香港草根階層的愛情喜劇，連劇名也模仿當時粵語長片風格，改為《賣錯新娘嫁對郎》，宣傳海報也懷舊十足。一月十六日在一九六二年開幕的香港大會堂音樂廳首演，觀賞過程中頗有時空交錯的感覺。

這部歌劇因為語言問題，演出

嫩蒸芙蓉蛋

日常生活，吃蛋不少，早餐在家煎蛋、炒蛋，已成部分人的飲食習慣。蛋同時有各種用途：純粹補充蛋白質，可選焗蛋，剝殼晶瑩，幾咬入口；選擇重味的，有滷水蛋，蛋殼已除，浸煮入味，配腩肉、豆腐同吃，更好；講求技巧的，蒸蛋先做好，滑溜不老，上搭瑤柱，或添帶子，拆蟹再組裝鋪上，也是一法。

日常街中行走，茶葉蛋出現較多，清代《隨息居飲食譜》有「雞卵」一條，先列別稱雞子和雞蛋，再說有「補血安胎，鎮心清熱，開音止渴，濡燥除煩」等效，後談茶葉煮蛋之法，如下：「帶殼略煮之後，將殼擊碎，再入瓷罐內，多加粗茶葉同煨三日，茶汁既入，蛋亦熟透。剝殼食之，色黑而味香美，不甚閉滯也。」蛋略煮成形，稍敲碎殼，入煮器加茶葉同煮三日，蛋入茶味，啖吃不滯。現代茶葉蛋製法

起來，發現原來他來自安徽，在北京快二十年了，從未專門學過雕刻，以前是個木工。忽然心中一動，一百多年前，也有個南方木匠闖蕩北京，後來成了一代巨匠，這就是齊白石。不過，時代不同，人也不同。安徽大爺或許只在網上紅一陣子，就作為符號印記留存在網絡時代快速翻篇的歷史中了。

即便如此，仍可以引起許多思索。購買大爺的木雕，無疑是情緒消費的一種。大爺手刻的「玲娜貝兒」抽象、毛糙，和本尊離題萬里，從長

個月的肉塊和幾袋雞蛋液；阿根廷站雖然有堆積如山的牛肉和紅酒，但隊員卻坦言已經半年沒吃過新鮮蔬菜。

然而，當攝製組來到中國長城站時，畫風卻猝然一變。那不只是儲備，更像是一場微縮的「山海經」盛宴：牛羊肉自是標配，醉蝦、帶魚、牛蛙、八爪魚，乃至腐竹、木耳、胡辣湯，琳琅滿目。最教人眼熱的，莫過於那座在冰天雪地中透着翠綠的玻璃溫室。在那片連許多微生物都難以生存的荒原，那一抹鮮嫩的綠意，真可謂千金不換。

完整的狀態演出。

《凶的空間》的設定是一幕一景和一折時間，編劇以喜劇布局敘述一個具懸疑和荒誕的故事，因此有些並不影響劇情推進的細節，例如個別角色的參與目的和行為是否合理，已經不算重要。觀眾不用執著於故事邏輯或合理性，只需要全情投入劇中人的際遇和發展關係便可。

全劇的處境是一間放盤出租的普通民宅。五個角色包括現任女租客、民宅原業主、地產公司女經紀和來看盤的新租客，還有一位代表露宿

不多。記憶中一九七〇年代費明儀曾以中文演出歌劇精華，由蘇孝良鋼琴伴奏。之後香港管弦樂團由黃永熙指揮演繹全劇，同樣以中文演出。但劇中序曲、波爾卡舞曲卻是加奏的熱門曲目。香港青年交響樂團在上海世博的節目中也包括那幾首短曲。

這次製作比較特別之處，首先是全劇以英文演出，很可能是香港的首次。此外，演出以半舞台形式進行，由葉詠詩指揮四十人樂隊在舞台演奏，演、唱都在樂隊後面的高台上演出（附圖）。這個設計是個新嘗試，好處是樂隊音樂清晰，但各聲樂家吐音時需要穿過管弦樂才到達聽眾，那是個不小的挑戰，聽說採用了一點擴音。全劇配以雙語字幕。部分英語字幕用上中文字體，個人覺得那是不太合適的。

以上都是雞蛋裏的骨頭，不影



古聞港食

蕭欣浩

逢周一、三見報

「木雕大爺」為什麼紅

相上看連盜版都算不上，給購者帶來的心理滿足感卻不亞於需排長隊才能買到的正版，甚至還因為「手搓」的「獨一無二」而更顯珍貴。

有網友翻出了多年前從大爺那裏購買的「作品」，和如今的對比，大爺的技藝沒什麼進步，卻從反面證明了大爺的執著和堅持。是啊，人的執著並不總能恰好和自己長處對榫。沒有文學才華的人，堅持寫作、反覆投稿，屢投屢退，屢退屢投；五音不全的人，偏愛去KTV唱歌，只顧自得其樂，哪怕別人耳朵裏是鬼哭狼

在預備返回時，出現了意料之外的狀況，由於天氣惡化，攝製組當天無法返回韓國世宗王站，要知道整個韓國世宗王站才約十五人，二十九人的攝製組算是非常龐大了。當他們求助於中國長城站時，站長那句爽快的「No Problem」，格局瞬間打開！於是，冰天雪地的燃眉之急變成了溫暖的房間、充足的熱水、海量的零食，乃至工作之餘消遣的遊戲機。

千里之外，隔着熒幕的我，脊樑也不自覺地挺直了幾分，彷彿那一刻我也在長城站的門口，笑着對那群

角色從內地來港的類型化標籤。「文本特區」劇末時刻意讓各角色一同吃飯，勉強地將故事來個「大團圓結局」。是次公演則讓露宿者最後總結劇情，雖然仍是有點牽強，但算為社會上的草根階層抒發心聲：人們都只想找到一個棲身之所。

記憶所及，劇本從「文本特區」到正式公演的進化，包括女住客開場時的感情歷史着墨較輕，好讓劇情可以更快進入民宅的租務糾紛；女經紀的角色塑造亦較平民化，減輕了

響全劇觀感，尤其是不少神來之筆。例如第三幕原劇是馬戲團來城鎮演出，帶來一頭熊。編劇靈機一動，將場景轉為在荔園遊樂場的南洋戲班，出場時樂隊加演南洋風情的配樂，功夫師傅出場時更奏出《將軍令》。而那頭熊就變成武松打的虎，讓我等忍俊不禁，也達到喜歌劇的本意。

樂問集

周光蔭

逢周一見報

別開蹊徑的點心店

無錫人愛吃的鮮肉小籠包以皮薄、肉大、湯濃和「甜出頭，鹹收口」的味道著稱。雖曾獲「太甜」之譏，但因江蘇省城市足球聯賽（俗稱「蘇超」）的廣告效應，如今也享譽全國了。只是當地競爭激烈，老字號、新字號你方唱罷我登場，遊客和當地人七張八嘴，各有偏好。父親此前再次光顧某家連鎖店開到外地的新字號，吃了表示失望。

本周他又帶我去吃另一家。一進門就覺得與眾不同。裝修簡約、明亮，中間排開方桌、方櫈，卻不見一般小吃店進門處的點餐櫃台。邊上老人帶着小孩用餐，他們提供兒童高背椅。剛坐下，服務員就送上茶水：免費的大麥茶或豆漿，問我們吃什麼，也有人通過掃描桌上二維碼下單。點單後，服務員在桌上放了個小電子鐘，倒計時五分鐘。牆上張貼着承諾：五分鐘內餛飩沒送到、十分鐘內小籠包沒送到免單。

噫；還有的人，毛筆字不算多漂亮，一到春節卻忙着給人送「福」送春聯。這裏便牽涉到對文化藝術的理解，如果看重它「娛己」的一面，那麼，非專業的藝術家們不但應被理解，還應被尊敬。「木雕大爺」靠非專業的手藝，自得其樂又施樂於人，還掙了養老錢，不紅才怪呢。

異鄉客招招手說：「別客氣，就當是自己家了」。這種「從從容容，遊刃有餘」來自未雨綢繆的留有冗餘，歸根結底，來自一個國家能夠投射於地球最遠端、最嚴酷角落的綜合實力。玻璃溫室裏的春色，倉庫中琳琅的儲備，以及那份隨時可以託付的「放心」，都是這實力最樸素、也最動人的註腳。

大川集

利貞

逢周一、五見報

文藝中年

輕羽

逢周一、二、三見報

三四分鐘後餛飩送上來了，湯水滾燙，加了蛋皮絲、小蝦皮、紫菜，稍鹹了點，但口感總體不錯。小籠包接着送上，皮薄肉多，滋味濃郁。我們打包的小籠包，服務員貼心註明稍後趁熱拿，打包盒、打包袋（可封口，裏面有保溫夾層）也質量上乘。吃完才注意到玻璃門上貼着告示：八十歲以上老人花二元就能吃一碗原價十三元的餛飩，外賣、跑腿騎手僅需十五元就可無限量自助用餐，只要不浪費。

不由感嘆老闆很有生意頭腦，不貪小利，服務貼心，提高了快餐店的檔次。店裏有不少年輕人、外地人用餐，看得出來這家店在競爭激烈、利潤微薄的當地市場站穩了腳跟。

普通讀者

米哈

逢周一、五見報

墟里

葉歌

逢周一、三見報

