

四大名著中看雪

曲檻深回，重簾微啟，暖閣人閒，洪爐酒熟，世界銀裝玉琢，雪花如掌，千團柳絮飄，萬片鵝毛舞，主人翁深沿帽，着紫貂裘，又手檐前，昂頭看雪……猜猜看，這畫面，描寫的是誰？

置之於《紅樓》，則是蘆雪庵烤鹿肉吟詩的賈寶玉和寶釵、黛玉；置之於《三國》，則是劉關張雪天一顧茅廬路遇的黃承彥；置之於《西遊》，則是車遲國陳家莊的陳老者。情、景、人、物，都毫不違和。然而，實際上，這卻是《水滸》裏那蒙汗藥麻翻過路客、精肉片為靶子（臘肉）、肥肉煎油點燈的「旱地忽律」朱貴。

雪對世人是一視同仁的。一場大雪覆蓋，任是亭台樓閣、茅屋草舍，還是黃泥土路、瓷磚彩石，都是白茫茫真乾淨。

所以，看雪之人，豪門公府裏有，鄉間莊園裏有，路邊黑店裏也有。若非幹殺人越貨的勾當，朱貴這所居之淡泊清淨，恐怕諸葛亮也要讚嘆流連了。

愛雪之心，可謂人人有之——除了豬八戒那樣的夯貨。陳老者請唐僧賞雪解悶。八戒道：「春三二月好賞花園，這等大雪，又冷，賞玩何物！」孫行者的審美品味就高得多，教訓八戒道：「呆子不知事，雪景自然幽靜，一則遊賞，二來與師父寬懷。」

所以，殺人如麻之朱貴，看雪心情之悠閒，未必就遜於大觀園裏的諸男女。且野曠天低，枕山面湖，獨對蒼茫，賞雪之快意自在，似乎更高級，更貼近雪的本質。蘆雪庵裏的紅裙粉褂們，鋪錦列綉、堆辭砌藻的聯詩，倒略顯嬌揉了。

張恨水就說：「吾之看人着紫貂叉手看雪也，吾必回憶水滸朱貴水亭放箭之一回也。」

當然，朱貴回頭看到冒雪前來投奔的林沖，就收起閒心，重拾負責招徠好漢的「HR業務」。一張鴿畫弓、一支響箭，覷着敗蘆葦草射去。好瀟灑！



瓜園蓬山

逢周三、四、五見報

聞出來的果

有些水果，天生就不安分，比如佛手柑。名字聽起來「仙風道骨」，內心也跟尋常同類的「圓潤」、「多汁」截然不同，甚至不太像水果。但偏偏，越不按套路出牌的，越容易讓人上癮。

很多人第一次跟它邂逅，都不是在果園，而是在茶杯裏。那一縷清苦又帶花香的氣味，從溫熱裏鑽出來，直鑽到鼻腔。這大概是水果界最不務正業的一個了：別的果實忙着添果肉、攪糖分，它倒好，一身力氣都放在了外皮上。

光看那崎嶇的樣貌也知道，撥開厚厚的皮，裏面也不剩什麼了。它在史書中有記載於李時珍的《本草綱目》，老人家格外偏愛，幾度大讚它的香氣。如今在中國南方江浙、廣東、福建一帶都有種植，不過要注意的是，很多人會把東方的佛手柑跟原產於意大利的香檸檬（Bergamot）弄混，雖然兩者都以氣味取勝，但論外形，前者才是「佛手」，而後者，則為大名鼎鼎伯爵茶的靈魂。

這樣看來，佛手柑的確「聰明」，大多數水果，一生都在為「被吃掉」而努力着，可唯獨它走了另一條路，不靠吃、靠聞，不做主角做輔助。

新鮮的佛手柑切開，那極具「邊緣感」的香氣，讓它更有魅力。這並非是檸檬尖銳的酸，而是厚重、硬朗，甚至帶一點木質冷香。

用它煲湯，只需幾片就能中和油脂感，喝起來舒服，不膩，惱人的邊邊角角瞬間都被熨平。至於泡水，就更加日常，在南方濕熱的環境裏，很多人用它順氣，廣東人叫「醒胃」，我倒覺得更「醒神」。也正因為如此，才適合被慢慢馴服，比如糖漬。把外皮做成蜜餞，咬下去嚼勁滿滿，甜中帶苦，苦裏透香，腸胃不適或嗓子乾癢時來一塊，能從喉嚨一直撫慰到心尖。這是嶺南人的智慧，也是佛手柑為自己，搭起的舞台。



食色判答

逢周二、三、四見報

沒有巨星加持，未見鋪張宣傳，電影《給阿嬤的情書》憑一片赤誠打動人心。上映以來票房口碑雙線走高。以僑批為引線，娓娓道出南洋與故土之間幾代人的隔海守望，讓沉寂百年的僑批文化重回大眾視野。光影之外，深圳灣區之眼即將開幕的「一紙僑批平山海」主題展覽，正是歲月沉澱下極為動人的現實版阿嬤情書。

僑批，是近代海外遊子寫給家國極樸素的尺素深情。晚清之後，無數嶺南子弟遠赴重洋，在異鄉櫛風沐雨、艱苦謀生。山海迢迢，歸期渺

茫，遊子便將牽掛、平安與期許悉數寫進信箋，附資寄鄉、養家睦親。一封封往來流轉的僑批與回批，不求辭藻華美，字字皆是家常惦念，句句皆為桑梓深情，成為跨越山海、維繫血脈親情的特殊信物。

銀幕演繹人間溫情，文物留存真實歲月。五月二十一日，深圳灣區之眼正式開啟僑批主題特展。展覽以影片溫情脈絡為引，以百年僑批實物為核，串聯起晚清至建國初期的僑鄉往事。

展廳之內，諸多珍稀資料原件集中亮相：遠赴美國、緬甸、南洋的僑

批手札，年代久遠的回批總包，戰亂年間護信傳情的藏批舊物，皆是歷經歲月留存的文史瑰寶。配合場景復原、圖文考據與多媒體展陳，昔日僑民漂洋打拚、隔紙寄思、雙向傳安的生活圖景徐徐鋪展，讓觀眾近距離觸摸真實可感的僑史溫度。

一紙僑批，連通兩地溫情。海外遊子寄信報平安、盡孝心，故土親人回信敘家常、慰遠人，一來一往的尺素往返，消弭了山海阻隔，承載着華僑吃苦耐勞、勤儉持家的品格，更沉澱出心繫故土、篤念家國的赤子情懷。粵港澳僑脈同源、鄉情同根，無

數僑批串聯起大灣區百年僑韻，成為地域人文中極溫柔也極堅韌的底色。

光影轉瞬即逝，文脈亙古流長。電影讓僑批故事廣為流傳，而這場落地灣區的實體展覽，則讓虛構的銀幕溫情落地為真實的歷史記憶。泛黃信箋之上，是煙火家常，亦是家國大義；是個人離愁，更是時代縮影。



灣區聽雨

黎園

逢周四見報

荻港古村

中國現代文學館原館長舒乙早在二〇〇六年十月考察大運河時來到湖州南潯荻港村，回京後寫下了《最好的江南小鎮荻港村》一文，荻港村小得在地圖上都不容易找到，但舒乙預言「它有着轟動世界的潛力」。果然預言成真：二〇一七年荻港獲評聯合國教科文組織「全球重要農業文化遺產」，去年又獲評聯合國世界旅遊組織「最佳旅遊鄉村」。俗話說：「上有天堂，下有蘇杭。」當地人自豪地補充了一句：「天堂中央，魚鄉荻港。」

荻港村始於南宋，是杭嘉湖平原典型的江南水鄉古村，歷史上因溪岸蘆葦叢生，河港縱橫而被稱為荻港，京杭大運河穿村而過，四面環水，河港縱橫，綠桑成蔭。

這裏自古就是名人輩出之地，曾走出兩名狀元、五十多名進士，近現代更是誕生了地質學家章鴻釗，民族資本家章榮初，「赤腳財神」朱五樓，華中師範大學原校長、歷史學家章開沅等諸多名人。

聯合國教科文組織稱讚荻港「世間少有美景，良性循環典範」。這裏保存着世界上最完整的桑基魚塘系

統，塘基種桑，桑葉養蠶，家蠶的乾燥蠶沙用來餵魚，魚糞肥塘，塘泥又用來壟桑，環環相扣，零污染，可持續，藏着「天人合一」的農耕智慧。

去荻港參觀，青山與流水相依，古橋與人家相望，水陸並行，河街相鄰。當進門見魚桑，推窗見運河，城市的壓力即減去大半。如此秀美的生態，獲評世界「最佳旅遊鄉村」實至名歸。

在大運河河畔，新興起一個文化打卡點「開沅書院」，書院原址為章開沅的章氏祖屋「清芬堂」，曾一度

為古村繭站，閒置多年，近年由知名歷史學家馬敏擔任顧問，出身華中師範大學的王國華、嚴勝學兩位教授策劃主持而建。從大運河望去，書院形似一艘巨輪在「史學浩海」中遠航，讓人想起章開沅那句名言：「歷史是畫上句號的過去，史學是永無止境的遠航。」



伏牛山

喬苓

逢周三、四見報

深夜的漳州與燉湯(下)

宵夜的湯喝到一半，我問閩菜名廚游振龍師傅，這些湯為何叫燉湯？他說，這裏的「燉」指的是隔水燉。因有容器相隔，所以罐裏的湯似滾非滾，更有利於食材蛋白質結構的保存，成品不僅湯清，主食材也不會發柴無味，變成如蠟的「湯渣」。

不過不知是否因為客人少，當天阿容的湯品都不夠燙，食材確乎不錯，但味道卻沒有想像中的好。游師傅說，我們換一家！我怎麼也勸不住，匆匆喝了大部分湯品後，我們就轉戰去了下一場。

沒過幾分鐘，車子停在了一家名

為「順和隆燉罐」的小店門前。還未下車就望見店裏人頭攢動，整個店的人氣比阿容高了不少。一進去看到幾個大蒸籠裏都放滿了燉湯，食材十分豐富，雞鴨自不用說，還有鮑魚、蠔子、膏蟹、各種海螺、蝦，甚而竹筍蓮藕等蔬菜的燉湯，一時間不知該如何選擇。而且一進門就聞到一陣滷味香氣，店家正在給客人剪各色滷味。後來我才知道，這一把剪刀對閩南人意義非凡，各種小店裏都用其分剪食材，較刀切高效了不少。

我本以為自己不餓，結果食指大動，不僅點了好幾種燉湯，還要了份

滷味、燙茼蒿及燙空心菜。沒過一會兒，三盅燉湯和小菜便上桌了。我們點的是膏蟹湯、花螺湯和香螺湯，三碗湯都滾燙，每種湯的味道絕不相類，膏蟹極鮮，肉實膏滿；花螺鮮甜，螺肉爽脆；香螺清鮮，此香螺是角螺的一種，各地俗稱混用情況嚴重，搞得食客雲裏霧裏，總之好吃就可以。

此店的燙蔬菜亦非常美味，熟度正好，拌以蔥頭油、蒜蓉和醬油，鮮香爽脆。吃到一半，游師傅說，咱們得配口米飯，燙菜和燉湯配米飯更好吃。於是臨臨午夜，我們四人又吃了

幾碗米飯，這夜宵終於圓滿……

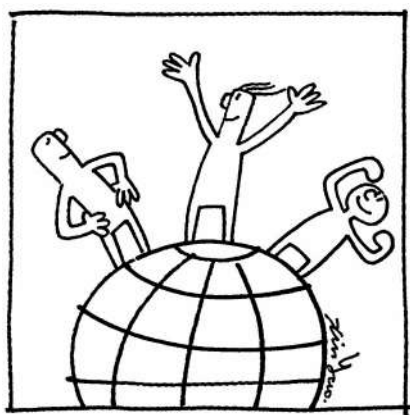
據說漳州人若出去喝酒，最後一場多在燉湯店，來上一碗熱騰騰的燉湯，整個人都舒暢，酒意也就消退不少。我們雖然沒有喝多，但在這微涼的深夜，能上這麼幾款鮮美滾燙的燉湯也覺得渾身舒坦，也讓我我不禁對後續的漳州探味之旅更為期待了。



痴齋嘜語

徐成

逢周四見報



每個人都以為自己站在這世界的頂上，這是由地球的形狀所造成的錯覺。

漫條思理 鄭辛遙

逢周二、四見報

特殊用途

阿勤在這間印刷廠工作兩年了。人如其名，勤於學習，勤於工作。從不遲到，也沒有請過假。

偶然工作清閒，阿勤便做清潔工作。他負責的機器，永遠一塵不染。

他這個部門有十多位同事，其中有三四位的工作態度阿勤覺得很有問題。當機器開始運作時，他們便滑手機。

有時油墨不夠，印出來的東西顏色變淡，同事們也不知道。

同事們設定機器時專注力不夠，印出來之後出現錯誤，被僱主退貨，損失了紙張，影響了商譽。但是部門主管只對他們薄責幾句，沒有降級減薪，更沒有解僱。

到年底決定薪金時，他們沒有減薪，可是阿勤也沒有加薪。

阿勤覺得很不公平，就對最照顧他的程老師傅「呻」了幾句，說賞罰不明是公司工作效率低下的原因。

程老師傅說，部門主管不炒人自有原因，遲些你會知道。

果然公司因生意不景，宣布新年度裁員百分之十五，阿勤的部門要裁減兩人。部門主管很快交出名單，正是工作態度最差的兩個。

程老師傅說：「炒他們兩個對工作全無影響，這正是一直把他們留下的原因。」



南牆集

阿濃

逢周四見報

咖啡兩面鏡

最近，我家樓下的社區出口多了一部咖啡自動販賣機，玻璃窗後藏着一隻白色機械臂。點選、八達通「嘟」一聲，那手臂就流暢地倒水、搖晃，不到一分鐘遞出一杯美式咖啡，盛惠九塊九港幣，對比精品咖啡店的幾十元港幣的手沖咖啡，它便宜得近乎挑釁。

自動販賣機的餐牌上，分類明確，有美式、拿鐵和無咖啡因飲品，儼然是一間手搖茶飲店的格局，但價格相差千里——最貴的也是最常喝的生椰拿鐵，只需十八塊九港幣。自動販賣機的機械臂沒有表情，不會「Fruity定Nutty」，但它二十四小時待命，無論何時路過，都有一杯熱咖啡等你。這種「快、平、穩陣」，恰恰反映了香港人的心態：時間就是金錢，效率就是尊嚴。

其實，香港咖啡文化的迷人之處，除了新潮的機械臂咖啡與講究的精品咖啡，還有一種更古老的滋

味——茶餐廳的港式咖啡。沒有拉花、沒有產區故事，只有一個白色厚瓷杯，盛着深黑色的「齋啡」，或者加了煉奶的「啡走」。入口苦澀濃烈，帶點焦香，那正是幾代香港人提神的來源。它從來不貴，卻似乎比任何網紅店都更貼近這座城市的日常生活。

機械臂咖啡的出現，並非取代傳統或貴價咖啡，但它讓人看到咖啡可以不用那麼珍貴。當機械臂能以十蚊港幣穩定複製八成風味，那剩下的兩成——人手的溫度、品牌的故事，是否真值五倍價格？香港的咖啡文化彷彿一邊愈來愈貴，一邊愈來愈平，還有一邊始終保持着傳統的粗糙與親切。



九連環

薩日朗

逢周四見報

偷吃比賽

寧波最近舉行了一個另類的比賽：參加者需坐在模擬的課室中，鬥快成功避開評審的視線，偷偷吃掉藏在抽屜裏用馬克杯盛着的泡飯。他們單行排坐，每人書桌上則有一本課本以供掩護。至於扮演教師的評審，當然在用「金睛火眼」巡視。這真是繼「發呆大賽」後又一奇葩賽事，還吸引了二千多人報名。主辦單位的創意成功博得大眾的眼球，也因掀起了網上有關課堂偷吃的回憶殺。

無視校規肯定不當，不過在上課時覺得沉悶、疲累或肚餓，想進食也是人之常情。教中學時，校規比較嚴，學生是不許在上課時進食的。事實上教師站在全班面前，不難察覺學生的異動，若有學生偷吃，我一般都會給對方一個眼神示意，讓他知道事情敗露。這時我會轉移視線，給學生放下或吞下食物的台階。學生知道老師「一眼關七」卻又「從輕發落」，識趣的都

不會在我的課堂再犯同樣錯誤。若看到學生疲倦，表情呆滯，我多會給五分鐘休息時間，讓她們喝喝水、吃點乾糧、站起身舒展一下，只要無傷大雅就行。與其偷偷摸摸，不如讓他們大大方方，有愉快的校園回憶。

有一回，一名學生在午飯時間忙於練習校外比賽，我於是叫她拿飯盒坐到最後排，一邊上課一邊填飽肚子才返回自己的座位。其實餓着肚子，血糖下降，想專心聽講也很困難，倒不如在可行情況下盡快解決問題。感受到老師的關懷，那學生也懂事地盡快把東西吃完，然後專心上課。在有愛的課室裏，其他同學自會互相體諒，接受老師「特事特辦」的。



竹門日語

簡嘉明

逢周四、五見報