

「洋焦三仙」是什麼？就是咖啡。老舍的小說裏，就有這個詞。

咖啡剛傳入中國時，不知嚇退了多少人。那又黑又濃又苦的色香味，分明是中藥嘛！看起來像板藍根，更像龍膽瀉肝湯，但幾番比較下來，最像的還是焦三仙。「焦三仙」者，由焦山楂、焦麥芽、焦神曲三味藥組成。焦山楂，擅長解肉食、油膩；焦麥芽是「碳水粉碎機」，助脾胃分解澱粉，專攻米飯麵食積滯；焦神曲，化濕、消食、健脾。所以，焦三仙不僅顏色像咖啡，功效也有相似之處。

所以，把咖啡稱為「洋焦三仙」，可謂最通俗易懂的營銷推廣，無需再多費唇舌、釋疑解惑，為顧客打消顧慮。再特別加一「洋」字，以示區別，既撇清了與本土草根藥罐子的關係，又平添了三分舶來品的金貴與神秘。你要說是咖啡，顧客不敢喝；說是「洋焦三仙」，便可放心大膽地消食解膩，焦香撲鼻，色澤醇厚，先苦後回甘，越品越親近，還增添了的養生的愜意、洋派的得意。這幾年，各種跨界、聯名、破壁、出圈的咖啡，越來越多。貴州的白酒、四川的醬油、山西的陳醋、北京的豆汁，爭先恐後往咖啡裏倒。中藥在這方面更有優勢：肉桂卡布奇諾、羅漢果美式、驢皮拿鐵（阿膠）……不斷地花樣翻新。人參、靈芝入咖啡，以前就有，這也擋不住創意的節奏，「有機靈芝咖啡」，價位再翻一個跟頭。以前是把咖啡當成中藥，現在是拿中藥來做咖啡。老舍一九二六年在倫敦寫了小說《趙子曰》，新派老派過渡的青年學生，進了中西合璧混搭的餐館，炒山藥蛋、紅燒鰻魚與冷牛舌頭、「洋焦三仙」，濟濟一桌，毫不違和。現在的營銷手段，不少都是似曾相識。不過是給老祖宗的玩法加了點網紅濾鏡，換了身「國潮馬甲」。



瓜園

蓬山
逢周三、四、五見報

最後一次修改

一篇故事，要修改到什麼時候才算完成？

有人寫到「完」字便覺得完成，有人改到第十二稿仍然覺得差一點。麻煩的是，沒有人會告訴你「好了，可以交稿」，除了來追稿的編輯或監製。

所以，除了截稿期限，我們需要一些笨方法。第一個方法，是大聲讀。不是在心裏念，也不是眼睛快速掃過去，而是真的把句子讀出聲。眼睛偏好印象，即使句子少了一個字、語序歪了一點、轉折來得太突然，文字通過眼睛到達大腦，大腦有可能自動替你補好。

相反，耳朵比較挑剔，也比較可靠。如果你讀到一半卡住，即修改。如果一句話長得令你不知在哪裏換氣，即修改。如果自己也要卡讀第二次才明白，即修改。總之，讀起來卡住的地方，就是修改的地方。

第二個方法，是重新走進場景一次。很多初稿只有「看見」：房間很暗、街上很多人、女人穿紅衣、男人站在門口。可是，人進入一個地方，從來不只帶着眼睛。

那裏有什麼聲音？空氣有沒有味道？椅子的扶手是冰冷還是黏手？嘴裏留下咖啡、海水，還是廉價香煙的味道？甚至，明明什麼也沒有發生，角色是否已經感到哪裏不對勁？

視覺、聽覺、嗅覺、觸覺、味覺，以及勉強叫做「第六感」的東西，都是場景的重要補充。當然，不是每到一個房間便要五感齊備，否則故事會變成感官檢查表。

最後，留意比喻。比喻是寫作者很容易愛上的東西，因為一個好比喻，真的可以讓人突然看見。但兩個、三個、四個接着來，畫面便可能互相打架。如果天空像鉛，心情像海，時間又像一頭爬行的獸，讀者忙着想像，故事便走遠了。比喻要小心用，也要用得精。尤其那些早已用得太熟的比喻，可免則免。

所以，完稿前，再讀一次。哪裏卡住，便修哪裏。哪裏只有眼睛，便試試叫鼻子、耳朵、皮膚幫忙。哪個比喻太努力，就讓它休息。然後，作者也可以完稿了。休息一下吧。



普通讀者

米哈
逢周一、五見報

三十年後，我再次來到章太炎故居。章太炎，浙江餘杭人，是著名的革命家、思想家、學問家。近代中國，風雲際會，出了不少投身社會變革的知識分子，也出了不少文采風流的馬上將帥。如果把事功和學問算一個綜合分，章太炎的排名應該是十分靠前的。

章太炎故居位於倉前老街，面向塘河而建。塘河是隋大業年間為了漕運而疏浚成型的，元代與運河聯通。與三十年前相比，餘杭的面貌有極大改變，故居卻沒有什麼變化，這或許就是名人遺跡的價值。它被長久保存

下來，成為歷史長河中一塊穩固的河石，記錄着水流的痕跡，標識着來往的坐標。

房子格局和大部分清代江南民居相仿，三間四進，面積不大，二樓因為整修，沒有開放。可觀者一為古樸的「扶雅堂」，雅者，正聲；扶雅，匡扶正道，體現了章氏的文化使命。另一為書齋，也就是章太炎的「膏蘭室」。書齋並不大，好在遊人也不多，站在石板上，處身復原陳列的桌椅間，看着窗外天井的綠，彷彿可見章太炎青年時著《膏蘭室札記》的場景。

故居旁的民居闢為章太炎生平展，介紹其革命與治學。讀研究生時，我專門研究過章氏的醫論，對其生平比較熟悉。

章太炎的一生波瀾壯闊，極其豐富，套用網絡流行語，確實建構了一個「章太炎宇宙」。此次看展，再次吸引我的是其《家訓》：「妄自卑賤，足恭諂笑，為人類中最庸下者。人心妬媚，常不能絕。上者忌功害能，其次以貧賤富貴相較，常生忮心，甚乃聞人喪敗喜溢眉宇，幸災樂禍，禍亦隨之至。」誦之錚錚然，足警人心。

展出的還有太炎先生嫡孫章念馳夫婦捐贈的章太炎文物，其中多幅章太炎篆書作品，高古樸茂，讀其字而見其人，恰如魯迅所言，「七被追捕，三入牢獄，而革命之志，終不屈撓者，並世亦無第二人。這才是先哲的精神，後生的楷模。」



知見錄

胡一峰

逢周一、三、五見報

香港茶餐廳

而在這簡單的吃食中，就既有中式麵條也有西式多士(toast)，加上飯後的茶或咖啡，你說這是中餐還是西餐？至於快餐，則以咖喱雞飯為代表，主打一個「快」字。而無論是常餐還是快餐，在茶餐廳保管你「十五分鐘內吃飽走人」。

那年我在香港的一個茶餐廳吃飯，看他們菜單上的「茶餐廳美食」有雙拼三文治、特製熱狗，也有鮮油菠蘿包、沙爹牛肉公仔麵，有檸檬茶也有香濃咖啡；除了這些「常餐」之外，菜單上還有他們的「巧手小菜」，諸如魚香茄子肉鬆煲、沙爹金

菇肥牛粉絲煲、攪菜肉鬆四季豆之類——也就是說，你在茶餐廳固然可以「十五分鐘內吃飽走人」，但你如果想悠閒一點，充分享受一下香港茶餐廳的美食，也可以在常餐之外再叫上一兩個菜，好好品嘗／感受一下香港「中西合璧」的飲食文化特色。

我那次點了一客蔥油豬扒蛋蓋飯，加一個清炒時蔬，配了一杯即磨咖啡。蔥油豬扒嫩滑綿軟，蓋飯的蛋炒得金黃水靈，吹彈可破入口即化，清炒時蔬是碧綠的青菜，澆以蠔油，望之令人垂涎欲滴。那頓飯我吃得相當滿意，飯後又在茶餐廳坐了一會

兒，以咖啡消食。望着店外車水馬龍人來人往的香港街道，香港茶餐廳這份在「快」之外也可以有「慢」的悠閒，使我對香港茶餐廳的認識又多了一層。

一轉眼那已是好幾年前的事了，若什麼時候我還要在香港，要再去香港的茶餐廳。



過眼錄

劉俊

家家有本難唸的經

現了穿越時空的方法，不僅回到父母大婚當天，還「成了」自己早逝的父親。因為穿越，他給身邊的人帶來很大改變，每次返回現在，就像閉言盒一般，雖然驚多於喜。於是他一再穿越，但命運發展總是不似預期，似乎無論怎樣，也沒法兩全其美，達到大團圓結局。為了拯救結婚翌日因代替同事上班而喪命的爸爸，他也似乎不得不面對洞房花燭夜。在編劇許晉邦筆下，故事惹笑，也有戲劇衝突和張力，以及很好玩的悖論，又如現代版伊底帕斯王的宿命難違。

家家有本難唸的經，《代父重婚》也隱隱道出原生家庭對一個人的影響。缺乏父愛的主角，長大後變得暴躁，跟身兼父職、扛起照顧家庭重任的媽媽相處不來，動輒破口大罵，家無寧日，「生嚙又燒好過生你」。然而當主角回到過去，哪怕只是改變了一點點，他的性情便隨之改變；他的一番話，甚至改變了膽小怕事的姑姐，讓她勇敢做自己。所以千萬別低估一言一行的力量，一句話可能對別人造成巨大影響。

不少演員以較誇張的方式演繹，

特別是前段，未必讓人看得舒服，可能耳朵活受罪。但撇除這一點，整體而言還是甚有觀賞價值。而天台在下、住所在上的特殊場景設計，帶出時空錯置之感，甚至叫人想到《怪奇物語》的「Upside Down World」（顛倒世界），也是妙着。



雜果賓治

羽羊

逢周五見報

沉思羅漢

家。

沉思羅漢創作於二十世紀三四十年代，造型參考杭州聖因寺貴休禪師十六尊者圖拓片，原型為十八羅漢中的第十一尊者羅侯羅尊者——釋迦牟尼的兒子，這也是他與其他羅漢造型不同、頭戴帽子的原因。作品採用釉下加彩技法，面相豐腴圓潤、眉目慈善，正處於深沉冥想之中。然而這副神情被網友解讀出一種「無奈、疲



憊」的幽默感，迅速成為年輕人的「精神嘴替」。

二〇二三年初走紅後，原本相對清冷的博物館客流量激增，博物館將它從角落移至七樓展廳「C位」，又因觀眾太多設置護欄，參觀需一圈圈輪候。連作者曾龍升的重孫、第四代傳承人曾銳也笑稱：「以前常帶朋友來看，現在我們去看也要排隊。」

元青花梅瓶代表的是工藝高度，沉思羅漢則折射出傳統文物與當代審美碰撞的有趣現象。兩件展品年代相隔數百年，如今在同一座博物館裏，各自吸引着不同需求的觀眾——為藝術而來的，與為「打卡」而來的，都找到了自己的焦點。



館藏擷英

閒雅

逢周五見報

神秘的海南鵲

近日，江西贛州大餘縣發生了一場暖心的野生動物救助。一名熱心市民下班途中，發現兩隻小狗正在追逐一隻長相奇特的「怪鳥」。只見小傢伙被嚇得東躲西閃，撲騰着一對翅膀努力逃跑，卻怎麼也飛不起來，只能可憐巴巴地「求救」。熱心群眾趕走小狗後，發現「怪鳥」沒有明顯外傷，擔心這個小傢伙再次遇到危險，便先將牠帶回家安置。

沒想到，這一帶回家，竟然「撿」回了一個國家一級重點保護動物——海南鵲。

海南鵲又名海南虎斑鵲，是中國特有的珍稀鳥類。牠的模樣其實相當有趣：身形修長，羽毛帶有漂亮的斑紋，長長的嘴巴配上一雙大大的眼睛，乍看有幾分呆萌。尤其是受驚時縮着身子、撲騰翅膀的樣子，頗有一種「我很害怕，但我也知道該往哪裏跑」的笨拙可愛。

也正因此，這隻海南鵲的遭遇讓人更加心疼。工作人員接到求

助後連夜接力救助，檢查發現小鳥身上沒有明顯外傷，但身體極度消瘦，龍骨突起明顯，疑似存在胃腸道問題。目前，牠已被送往專業機構接受調養和治療。

海南鵲還有一個非常神秘的稱號——「世界最神秘的鳥」。牠是典型的森林溪流鳥類，喜歡生活在植被茂密、水質清澈、人為干擾較少的環境，而且具有晝伏夜出的習性，因此即使在野外遇見牠，也並不是一件容易的事。

近年公開資料對海南鵲野外種群數量的估計存在差異，部分報道估計全球約有一千五百隻左右，也有資料認為其數量已經不足千隻。但無論哪一個數字，都足以說明牠的珍貴。



萌宠集

焯仔

逢周五見報

通心粉

通心粉，簡稱「通粉」，是香港流行的早餐主食。茶餐廳、快餐店和西餐廳，連美國快餐文化的代表「麥當勞」，在香港的早餐菜單上也有通粉。通粉加上雞湯或蕃茄湯，成了「湯通」，這吃法其實很不正宗，卻在港流行了數十年，令許多人以為「湯通」是西方烹煮通粉的方法，實屬美麗的誤會。

通心粉其實是意大利麵食的一種，傳統主要是焗製或拌醬進食，用湯煮源自上世紀五十年代的香港冰室文化，明顯為迎合華人喜歡熱食和喝湯的飲食習慣。中西合璧，在當時華洋雜處的香港社會大受歡迎，食肆也紛紛取用相同做法配合市場需求。潮流文化普及後，往往有超越傳統的威力，昔日將通心粉大膽下湯的廚師，也許亦沒想過他的創意竟歷七十多年而不衰。

現在人們覺得冰室是懷舊，於上世紀卻是「時興」。從前的冰室

將不少西方的食材和烹調方式引入香港，成功觸摸到時值香港戰後人口暴增、經濟轉型背景下大眾既愛嘗新、又追求快捷和價廉物美的心態。不單通粉，還有西多士、奶茶，都是將洋食港化且大眾化的例子。近年香港飲食業面對市民北上消費、疫後習慣外賣或留家煮食的生活方式，加上追求健康飲食的時尚文化，坊間出現越來越多冰室，以懷舊作招徠，但水平參差。

與其一味懷舊，倒不如像上世紀「湯通」在香港的出現般，除了大膽創新，還要好好揣摩時下飲食文化潮流，如「廚師發辦」、「一人食堂」、「生酮飲食」等，從中尋找突破和商機。



竹門日語

簡嘉明

逢周四、五見報