



詩語背後

# 遇見老北京

江鄰



什刹海火神廟正殿之焚香寶殿。作者提供

北京是一個現代化大都市，卻常聽人津津樂道老北京。這座承載了數千年滄桑巨變的古都，曾以燕京、幽州、大都、北平等多種名稱見於史冊，不知要追溯到何時何處才夠得上北京之老。周初召公封燕，戰國群雄逐鹿，已然化為歷史塵埃。元明清三代形成的胡同建築肌理，主宰着北京的城市脈絡。老北京究竟在哪裏？

我開始尋找。從隆冬到盛夏，整整半年，去了故宮太廟老城牆，也去了寺院胡同博物館，力求從現有建築文化地標裏捕捉老北京獨有的韻味。每到一處，都有所獲，卻未能獲得清晰而完整的老北京印象。隱約覺得老北京不能單維度理解，它既是朝堂的，也是宗教的，更是市井的。

南城有法源寺，原名憫忠寺，始建於唐貞觀十九年（公元645年），以緬懷東征高麗遇難的忠烈。乾隆帝曾題詩「最古燕京寺，由來稱憫忠」，故法源寺有「京城第一古刹」之稱。當我徘徊於古木掩映的佛堂僧舍之間，暢想千年往事，一度以為這裏是老北京尚可觸摸的源頭。

其實不然。南城有法源寺，北城有火神廟。火神廟比法源寺建築年頭更久遠，相關歷史文化內涵更豐富。這座始建於唐貞觀六年（公元632年）的道家宮觀，全名火德真君廟，供奉火神祝融。它是京城最早的火神廟，明代成為皇家御供神祠。

那天下午，本是打算去景山公園看牡丹的，但「五一」長假期間沒有預約進不去，偶然來到了火神廟。遊完火神廟，漫步什刹海旁，古大運河的遺蹟歷歷在目。旁邊是鼓樓，從陡峭的樓梯登上去，聽着激越的鼓樂表演，極目遠眺，思緒悠悠，竟感受到老北京的韻味和氣息撲面而來。

傳說堯帝時期，洪水為患，帝令鯀治水，可九年過去，收效甚微。鯀得知天上有「息壤」，能生長不止，積山成堤。他設法將其竊到人間，終於堵住了大水。天

帝震怒，派火神祝融殺鯀於羽士，奪回息壤，並命其監視人間治水，掌管治水大權。由此，祝融亦被作為水神崇拜，隋文帝下詔在南海立神廟，歷代帝王屢有加封。

元代圍繞北海規劃新城，今天的積水潭、後海、什刹海當時統稱積水潭，是元大都的地理中心。1292年，郭守敬修建通惠河，大運河自杭州一路北上，直抵京城核心地帶。作為火神的祝融，與作為水神的祝融，以大運河為紐帶，合為一體。

什刹海旁橫臥着一塊巨石，上刻「京杭運河積水潭港」八個大字。遙想當年，千船萬艇，南來北往，或雕龍畫鳳，或彩旗招展，或羅傘繽紛，或燈籠香燭，晝夜通明，宛如水寨。凡船隻到港後，船主第一時間就會去火神廟燒香，感謝祝融大神一路庇佑。返回杭州前，也一定要到火神廟祭拜，祈求航程平安。

千百年來，火神作為除瘟消災、引路護航的神祇，在中國文化裏地位一直很高。這一傳統延續至今，武漢新冠疫情期間建設的兩座應急醫院就叫火神山、雷神山，負責執行我國第一次自主火星探測任務的首輛火星車則被直接命名為「祝融號」。

鼓樓位於北京城中軸線最北端。當我站在高聳的鼓樓上，看着胡同四合院拱衛的城市中軸線向天邊延伸，想像着從積水潭出發的船艇，繞過火神廟的香火，把帝國威儀送達天下，讓財富往來五湖四海，老北京的空間張力一下子變得很大。晨鐘暮鼓，鼓樓和鐘樓作為元明清三代的報時中心，向帝都報送了650餘年的「北京時間」，老北京的時間張力由此達及久遠。

空間的遼闊與時間的悠遠，終究歸結於市井的溫馨。老北京的韻味，或許還可以從那碗百年炒肝濃濃的香味裏品出來。連接鼓樓與鐘樓的是一條名叫鐘樓灣胡同

的小巷，巷頭有一家名叫姚記炒肝的小店，店門上貼出的廣告詞頗有老北京範兒：要想吃炒肝，鼓樓一拐彎……

炒肝是北京傳統小吃，以豬肝、大腸為主料，蔥薑蒜為輔料，澱粉勾芡而成。湯汁油亮醬紅，肝香腸肥，味道濃而不膩，稀而不澀。吃炒肝講究沿着碗邊兒抿，並要搭配着包子一塊兒吃。炒肝並不稀奇，很多小餐館早餐都有提供。但最著名的店，歷來有「北姚記，南天興」的說法。鼓樓下的姚記炒肝老店名頭尤響，時任美國副總統的拜登也曾慕名前往。

排隊買一碗炒肝，就着簡陋的桌凳餐具品嚐。當濃潤的炒肝端上來，香氣四溢，心念忽動，零散的意象串了起來：老北京彷彿從火神廟的神像、什刹海的碧波、鐘鼓樓的氣勢和這充盈的人間煙火中脫穎而出。我似乎明白了，老北京終究不是物化的建築，或者文字的歷史，它是一種味道、一種格局，也是一種氣度，共同定義了這座千年古都的大氣象。

鳴鼓危樓上 飛舟碧浪間  
大河通遠海 邊境接長安  
廟老生煙火 陰深隱鬧蟬  
蜿蜒悠巷裏 爭說炒肝鮮

字裏行間

黃仲鳴

# 一部「耐讀」的書

上世紀六十年代，文星版的袋裝書，除了李敖、余光中、白先勇吸引人外，還有一個王尚義，也備受年輕人擁戴和矚目。

王尚義是個早死的天才，1936年生，1963年卒，只活了26年。他是醫科畢業生，卻不能自覺自察，也不知如何染上了肝癌，撒手塵寰。

他逝去年，文星出版了他的《從異鄉人到失落的一代》，內文多篇涉及現代主義；在當年來說，他實是文學的前衛和先鋒。我猶愛看他的〈達達主義和「失落的一代」〉、〈向自然挑戰的人〉，那是述及海明威。海明威是我的偶像，王尚義這本書，我怎會放過！至於所謂「失落的一代」，也常掛我們的口中。只可惜當時年紀小，不大明白文中深意。後來文星倒閉了，這本書改由大林出版社出版。開篇〈關於這本書和它的作者〉，看後大為羞愧，文星版的錯漏，我竟然看不到。要「卸責」的是，太年輕了。文中說：「本書初印於一九六三年十月，正式發行在次年的三月。五年來，

它一共已發行了六版；版權屬於文星書店，版本之糟則屬『世界第二』。（第一該讓給商務的「人文庫」！）」

這指指十分嚴厲。詩人葉珊（即楊牧）提起那「罕有的版本」，說它「很耐讀」。這個「耐」字的恰當解釋，是必須耐着性子來讀它，還要花很多時間去揣摩，何解？文章「痛快」地直白：

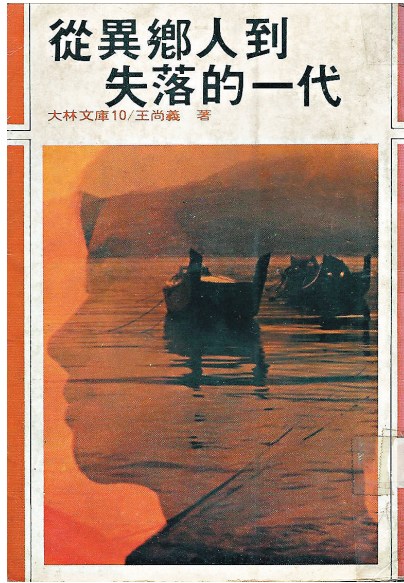
「它是多方面合作出來的傑作：一家八流的印刷廠，一個混蛋的校對，一位樂觀的出版家，外加一個福州人，通力合作，於是有了此成績。——印刷之糟，且不談它，光是錯字之多，就會叫你兩眼冒煙。從第一頁到最末一節，幾乎每隔幾行，就會冒出幾個錯字來。這且不說，有些文章甚至被進行最摩登的移植手術，攔腰割斷，前後倒接，弄出一種全新的『布局』，逼得你只好邊讀邊猜，猜那『布局』是不是時下最新的意識流手法。」

這嚴重的錯、錯、錯，葉珊卒之忍無可忍，於是便勁大發，遠從美國寄來個校得密密麻麻的校本。他說，這是一本好書，好書是不該這樣「耐讀」的，書店老闆不能花點錢重排嗎？——畢竟，詩人只是寫詩的人，他不懂省財之道，不懂花錢重排等於要割老闆的肉，自然也不懂何以三版六版還要保持那種「耐讀」的形式。

那是離該書出版後五年的事了，大林出版社終於毀版重排。讓這書以新面貌出現，也讓讀者由「耐讀」變了「好讀」。葉珊功不可沒。

由是想起上世紀八十年代末，我在一家出版社任總編輯，幾經追稿，為陳耀南教授出了部《物物無物》。我那時是該出版社的兼職，只代集稿，編校由他人負責。結果，書出版後，錯漏百出，慘過王尚義那本「耐讀」的書。這事令我自責、羞愧無限，於今仍覺對不住陳教授。

其後，王尚義親將他的遺作，交由另一家出版社，共編出了五個集子。但我看了，始終覺得這本「耐讀」書，仍是我喜歡的。



這本書由「耐讀」變成「好讀」。作者提供

## 粵語講呢啲

# 頌張家朗(1):威水史一籬籬/多籬籬;冇得頂,濕水棉花一冇得彈;堅過石堅



張家朗，劍風爽；戰奧運，技驚人勇奪金，喜不禁；劍小子，留青史

現年24歲，土生土長的香港劍擊運動員張家朗，於「2020東京奧運」的「花劍」項目中勇奪金牌——香港體壇史上的第二金，對上一個桂冠是25年前由「風之後」李麗珊於「風帆」項目摘下。自15歲起，張家朗南征北討，譜出「一籬籬/多籬籬」的「威水史」。在堅實不懈的訓練以及超強的臨場心理質素的推動下，他一步一腳印地登上巔峰；一時間全城讚美不絕於耳，當中不乏一些精警的廣東話用詞：

一路殺入決賽，過程無懈可擊，此可謂：冇得頂；濕水棉花——冇得彈

最終亦成功登頂，此可謂：冇得頂

細數他的成功，「絕非符籙」（誠非幸致）——先在十六強以15:3屠宰「一哥」（世界排名第一）；再在決賽以15:11氣走上屆「老冠」（奧運冠軍），登頂過程的含金量之高「嚇人」（令人咋舌），此可謂：堅過石堅

本文所涉的核心廣東話用語闡釋如下：

「籬」是一種用竹子編的方底圓口盛器，一個「籬」可盛載的東西可不少。「多籬籬」指多個載滿了東西的「籬」；「一籬籬」指一個一個載滿了東西的「籬」，與「多籬籬」同義。通常此二詞用來形容大量數的事物，如：遊戲玩法；是非；戰績；情史、奧史、威水史等。

「頂」，文讀「鼎/ding2」，白讀「deng2」。「冇得頂」（雖為口語，「頂」不作白讀）指頂呱呱；好極了；沒得比。「百度知道」中，有指「冇得頂」就是沒法頂替；筆者認為此講法似是而非，「頂」非「頂替」，乃指「頂部」——最上，「冇得頂」指已處於最上，沒得再上的狀態。

廣東人有所謂「冇得彈」（「彈」讀「壇」），就是誇人無可批評或挑剔；總的做得很好。「彈棉花」是做棉被的一個過程。師傅有一把「弓」和一個「錘」，錘打彈弦所產生的震動把棉花打鬆，形成豐富的蓄熱空間；再對整床棉花作多次且細緻的敲彈，使得棉被更鬆軟。由於棉花沾濕時會聚在一起，那就出現「彈不了」的狀態，廣東人就就此創作了以下的一個歇後語：

濕水棉花——冇得彈

以下是《羊城網》對此歇後語的相關描述：去年冬天蓋的棉被在今年拿出來用，往往已壓得又扁又實，蓋起來既不舒服也不暖和，舊時會拿去「彈棉花」——把被裏的棉花重新打鬆。但如果棉花濕了，那就變得又硬又重，再怎麼彈也彈不鬆了。

據筆者的經歷，沒店舖會承接這種「簡單任務」——人們只會自行拿藤條把棉被或棉衣打鬆。

石頭性堅硬，「堅過石堅」可理解作比石頭還要堅硬。由於「堅」可比喻真材實料或廣東人說的「有料」，所以「堅過石堅」可用以形容某人非常有料了。另一方面，石堅是一位已故藝人；活躍於粵語片時代的他，專飾演一些武功高強的大奸角。那個年代的武打角色大多找替身或以攝影技術來遷就，而石堅則是「食過夜粥」（正式拜師學藝，有真功夫），所以「堅過石堅」又可理解作比石堅此人還要「堅」。試想，功夫比石堅的還要厲害那就肯定相當「堅」了。

## 豆棚閒話

# 擱淺的書店

新聞報道，極富傳奇色彩的紐約 Strand 書店最近虧損嚴重，瀕臨倒閉，被迫公開向讀者求救，請大家眾籌幫助書店渡過難關。感嘆之餘，又覺得冥冥中暗帶巧合，因為「Strand」又有「擱淺」的意思，頗為形象地反映出了當今包括書店在內的所有紙質載體正在面臨的困境。看似詩意的名字，卻蒼涼地預見了一個時代的落幕。

荷里活影星湯漢斯多年前主演過一部電影《電子情書》，就是以紐約 Strand 書店為背景，講述連鎖書店對獨立書店的衝擊。沒想到曾經的行業翹楚，在時代浪潮面前，也淪為了弱勢。與之命運相同的還有巴黎的莎翁書店，經歷了百年的風雨，滋養了無數「又窮又年輕」的作家，海明威、菲茨傑拉德、亨利米勒……又從兩次世界大戰中挺了過來，最後還是熬不過經營危機，需發動眾籌救店。許多熱心讀者聞訊後都伸出援手，紛紛下單訂書，使兩家書店得以暫時脫困。

## 生活點滴

# 黃鱔、白鱔和「綠鱔」

無疑，夏天時節江南人最喜歡吃的水產應是黃鱔。有道是「小暑黃鱔賽人參」，極言黃鱔滋補營養價值在夏季是達到了高峰。所以是時也，家家戶戶的餐桌上三天兩頭會由黃鱔這道菜主宰，或蒜子鱔筒，或鱔筒燒肉，或響油鱔糊，只要黃鱔菜上桌，這一家的桌面上就分外好看，也堪稱高檔。尤其是這些年，黃鱔的身價扶搖直上，其中野生黃鱔更加奇貨可居，是遠遠勝過肉內的價錢的，與從前正好來了個顛倒，從前黃鱔燒肉，肉是主角，黃鱔是配角，現在黃鱔儼然是主角，肉只能屈居配角甚而跑個龍套呢。

有一種與黃鱔可以等量齊觀的水產叫做白鱔。所謂「白鱔」，其實就是河鰻，或稱「鰻鯉」。筆者覺得稱「白鱔」最是形象，形同黃鱔，只是背部褐色，肚皮呈白色，與黃鱔放在一起，一黃一白，煞是分明。牠與黃鱔一樣，在鄉下的水田裏也有出沒形跡。早年在鄉下插秧落戶當口，經常在耘耙水田時兀地就逮住一條，——那玩意兒喜歡在水稻田裏遊蕩，但要逮住牠也很不易，十有八九被牠一滑就溜之大吉，所以鄉下有句俗語「逃脫鰻鯉賸膊粗」，說的是沒有得到的物事總歸是最好的。那白鱔的肉質細膩肥腴鮮美，優質蛋白質營養

價值亦極高，被日本人捧為「軟黃金」。如果餐桌是來一盤清蒸河鰻或紅燒河鰻，其風頭可以力壓黃鱔。

河鰻在池塘裏是魚蝦的殺手，與黑魚一黑一白，頗似陰司的「黑白無常」，橫行霸道、勾魂攝魄，一個魚塘裏有了「黑白無常」，魚塘主可就慘啦，也可知黑魚和白鱔為什麼肉質如此鮮美的緣由所在。

且說河塘的河鰻厲害，殊不知海裏的海鰻也一樣的兇殘，海鰻較河鰻要大得多，牙齒也尖厲，在大海裏也是縱橫殺戮，專食小魚小蝦，更有甚者，還食海裏的動物腐屍呢，有人描繪繪色形容牠在溺水而亡的腐屍裏鑽來鑽去，此所以我打小就不敢碰海鰻。及至我娶了個上海太太，她家裏的親朋好友偏偏最鍾意吃一種用海鰻醃製的鱔羹，而且這種鱔羹在上海是最受歡迎的一道年菜。我頗為好奇，嘗試了一下，這鱔羹果然鮮美至極，難怪上海人皆趨之若鶩也。我曾在過年前見過上海人家製作鱔羹的排場，那弄堂裏的屋簷下參差掛着抹了鹽醃製的一條一條長長的海鰻，一眼望不到頭，蔚為大觀。鱔羹煮熟了須用手扯開吃的，像手撕雞那樣，正好把魚皮魚刺也剝了個乾淨，吃起來非常方便且過癮。

除了黃鱔和白鱔，在我們家食譜中還有一款「綠鱔」。其實「綠鱔」是子虛烏有的，是我杜撰出的名稱，所謂的「綠鱔」就是長豇豆。綠色的，長長的，較黃鱔白鱔纖細得多。之所以我謔稱其為「綠鱔」，還有個「典故」——

長豇豆和黃鱔一樣是夏天的當令蔬菜，到了伏缺的時節，長豇豆簡直成了「救命菩薩」，那時節冬瓜、茄子和長豇豆一下成了餐桌的「三大亨」，而且長豇豆在農家的豆棚架上生生不息、源源不斷。於是我我家的餐桌上長豇豆成了當家菜。偶爾餐桌上長豇豆和黃鱔會同時出現。茲時年幼的女兒會一個勁地攔黃鱔而棄長豇豆。我看到女兒不大肯吃長豇豆，就靈機一動說：「哎呀，黃鱔果然好吃，綠鱔其實也挺好吃的。」女兒不解其意：「綠鱔，什麼是綠鱔呀？」我指指長豇豆碗：「這不是綠鱔麼？與黃鱔一樣一段一段的呢。」聽得這是綠鱔，女兒一下來了興趣，筷子是伸到了長豇豆的碗裏，我再進一步誘導：「這綠鱔啊，雖然口感不若黃鱔那麼好，營養實在不比黃鱔差哩，並且小姑娘吃了會長得更漂亮。」女兒聽了這話，就頻頻攔綠鱔而食。直到今天，「綠鱔」這名稱仍在我們家沿用，也印證了我「營養價值高」的說詞，「綠鱔」者，綠色食物也。