



琴台客聚
彥火

不為人道的事

與張潔交往久了，略窺見她的不為人道的一面——

早年我是香港一家出版社編輯部主管兼管版權部，每年例必參加德國法蘭克福國際書展。

有一年從法蘭克福回程途經巴黎，倏地接到張潔的電話，說她剛抵巴黎，為她的長篇小說《沉重的翅膀》法文版做推廣。在聽筒中，她語帶焦愁，說她被法國出版社冷待了，要我趕快去「打救」她。

我二話不說，找了在巴黎開書店的老友潘立輝兄一道趕去，見到張潔一臉困惑，她訴說道，法國出版商把她摺在職工宿舍，宿舍位於近郊，前不着村後不着店，平時吃飯也在職工飯堂，來來去去是冰冷的法式便餐，她簡直無法活了，說得梨花帶雨。

我們後來找到出版社的負責人，通過立輝兄的即場翻譯，才問出一個究竟來。據法國出版商透露，當時他們邀請張潔來法的時候，曾探詢她對住宿膳食的意見。張潔回信表示悉從安排，不一定住酒店，就近住出版社招待所亦可。

法國出版商哪能讀懂張潔的覆信是中國式的客套話。這都是不同文化背景惹的事。經過一番解釋溝通，法國出版商立即根據張潔的要求作出妥善的安排，讓她住進市區的酒店。

又有一次，張潔受邀參加法蘭克福書展，為她的外文單行本推

廣，其間我也與會。我們在異國重逢，格外高興。

當時趁巧台灣作家李昂也在為她的《殺夫》德譯本出版做推廣。我在書展旁的一家中餐廳請她們吃飯。

飯局中，張潔談起她的一本德譯本出版多時，一直收不到版稅，她讓我想辦法，我應諾了。

我讓長居德國的黃鳳祝出面邀請德國出版商吃飯，並居中翻譯，還拉了李昂一道——都說她的嘴巴厲害。

翌晚德國出版商應約而來的是兩個年輕人，我讓張潔不必吭聲，一切聽從李昂安排。李昂一開腔便像法官審犯一樣，把兩個年輕人說得抬不起頭，連連答應回去即行結清版稅。

記得多年前，我在雜誌做一個特輯，綜述內地改革開放對文藝的影響，請她代約內地一些名家撰文談感受，她快人快語，一口答應，很快便約了十多位名家文章。出版後，她讓我趕快結算稿費，以向她經手的名家有個交代。

可是，因為雜誌所屬的集團是上市公司，稿費結算有一定程序，需經多重手續，不像一般私人公司，老闆拍板即可。

我向張潔解釋，她就是聽不進去。結果我雖極盡了人事，名家稿費最快還是要兩個月後才結清。她為此大動肝火，幾乎與我絕交。

這就是張潔的湛湛真性。

（孤獨的先行者——張潔，之十四，完）



爽姐私語
林爽兒

逃往北京避難

2019年尾我去了幾次北京，是香港的情況令人喘不過氣，剛好妹妹安排，便跟她飛去幾天，是想見見朋友，也喘氣！

那是2019年尾，北京的天氣寒冷，還好我不怕冷，一件羽絨外套搞掂，一位我香港的傳媒前輩徐棠大哥的徒弟詩涵特意來接我，咱們未有見過面，但她卻來了，相認後她把我直接送往酒店，途中頗塞車，不過北京已經習慣了塞車，我們香港人也不弱，大家便在路上塞車的時間互相關心，了解彼此，走着走着，大半小時終於到了所住的酒店，安頓下來她便說已經訂了飯店，請我們到大董烤鴨店，一間頗高檔招待外來好友的食肆！感謝素未謀面的朋友仔！

那是一間高級食肆，多謝朋友的情！但我心想着的是北京地道的「小食，餃子和炸醬麵；很記得七八年前去北京聽演唱會，又是當年的11月，同樣寒冷的天氣，我是第一天飛抵北京，陪親朋好友趕到天安門廣場，冒着寒冷天氣在廣場看降旗，我只穿

一件普通外套，冷得直哆嗦，包車司機大哥也抵不住趕緊帶我去商場買件羽絨。第2天我說要吃炸醬麵，那是一間很地道又很正宗的北京炸醬麵店，那一次是吃得非常開心，非常滿足！

相隔大概有很多年了，今日再去我已經記不起那麵店的名字，怎樣也找不到。倒是我的朋友仔關德輝找了另外一間，陪我吃了一頓算是圓了北京炸醬撈麵的情意結。關德輝是我在香港認識的藝人，他是大馬華人，一位很有天分的藝術家，音樂、繪畫都很出色，在香港、台灣拍劇，後來到內地發展，因為疫情他飛回移民的加拿大溫哥華，一直至近月才飛回大馬探望在當地的親人。

而我今番到北京，是怕在香港太恐怖，是避難離港。香港的黑暴事件，北京人也知道，跟他們聊天時，他們都很關心香港的境況，都知道我們很不容易！

在北京幾天日子太短了，雖然也住了兩間很有特色的酒店，但我好看的是老北京的生活，我還沒有看夠，如果能夠住多幾日，相信會更過癮、更開心！這個心願未知何時才能達成！



◆希望再去北京玩！作者供圖



落地觀察
湯禎兆

科技的痕跡

在Netflix看《二十五，二十一》，背景是上世紀九十年代韓國，一齣純愛浪漫的青春片。看到當年的時代痕跡，尤其是電器及資訊科技，都是全球化年代下的同樣經歷。

一、電視還有公仔箱！會起雪花，拍一拍就會不見了。而天線還是有實體長長的直線，如今使用薄薄的屏幕電視，差點忘了公仔箱的時代只是上一世紀的事。

二、兩位女主角在劇中初為網友，每晚用即時電腦通訊程式傾心事，叫我想起ICQ、MSN的日子。那時候，中學生更多用來認識網友，片中的女孩就是這樣，現實中甚至不認識對方，但已暢談多時。

三、由傳呼機再過渡到手提電話，還是黑乎乎手機的年代，甚至連來電顯示也沒有。對我這中年人來說，傳呼機陪同度過的日子更長久，CallXXXX的記憶已植根腦幹；反而早期手機除了摺機的外貌外，已差不多沒有其他回憶了。

四、還有卡式帶，而學校的廣播室錄音也是用卡式帶。而當第二

女主角想錄下爸爸唱的歌，便轉身去拿收音機播放器，放進帶，就錄起爸爸的歌聲，自己可以隨時放卡式機回播。這些步驟比起用隨身可拿的手機來錄音，多了幾分浪漫。其實我們以前也是這樣，由錄電台播放的歌曲(DJ總會在結束前開咪，令你不可完整錄好一曲)，到有零用錢後到唱片店付費錄歌——上世紀九十年代以後出生的人大抵想像不來的了！

無論是香港人還是加拿大人，大家的經歷也差不多。太太九十年代在溫哥華度過，她說外國生活簡單，更多人較早沉醉互聯網的世界，因為鄰近美國，互聯網發展很早就抵達加國，她的ICQ號碼都比香港朋友少，是早期玩家。她看《二十五，二十一》最深刻的是那個黑底綠字的「聊天室」，叫她想起ICQ年代的「聊天室」，可以選擇不同顏色的背景和字體。

到今天，我們的孩子在小學階段已想擁有手機，但手機都不為通話聊天，而是打字聊天，有不同群組，他們的青春和我們又有多大不同呢？



姚雅音
姚珏

人生何處不相逢

剛剛過去的周末，我參加了「紫荊花開——跨媒體音樂演出」的錄製，香港即將迎來慶祝回歸祖國25周年的一系列慶祝活動高潮。回首我的人生道路，回歸前一年1996年來到香港定居，在這裏結婚生女，傳藝育人，與回歸後的香港一起發展成熟，不禁感嘆與香江結緣的神奇。

在香港的很多合作，都是與新朋友結緣，又再次相逢合作。比如這次錄製演出的香港中樂團，早在2005年我們就已經展開合作，當時我演奏小提琴，中樂團音樂家郭雅志吹奏薩克斯風，和大樂隊共同演奏了流行歌曲《你知道我在等你嗎？》。這首樂曲改編是非常有趣的，把流行樂曲和正經樂隊結合，既有西樂的小提琴和薩克斯風合奏，又把中樂的大樂隊引入進來，可以說體現了香港中西融合，又獨具個性的文化特色。樂曲的編曲家就是香港傑出的本地音樂家梅廣釗先生。把中樂和西樂結合，取得成功的香港作曲家更早的還有顧嘉輝先生，他的《鐵血丹心》、《萬水千山總是情》等作品膾炙人口、無人不知。梅廣釗先生在融合中西，結合流行與經典之間又做了新的探索和發展。

有了這些的結緣，我也對與中樂團的合作有了濃厚的興趣。此後與香港中樂團多次合作，包括2008年「香港奧運火炬傳送」開幕典禮，2010年「俠骨柔情顧嘉輝名曲精選」，2012年《紅樓夢》音樂會。很高興的是，這次又能和梅廣釗、香港中樂團共同合作演出，特別為一首描寫香港的新曲首演擔任小提琴獨奏。我想，這真的就是緣分，文化藝術界的合作離不開新朋舊友，跨界創新。

說到緣分，這就是中國傳統的說法，「人

生何處不相逢」早在宋代，已經在晏殊、歐陽修等詩人的作品中出現，大家熟悉的明代吳承恩《西遊記》中也有「一葉浮萍歸大海，人生何處不相逢」的詩句。中國人的文化，珍惜相逢的緣分，實質講的也是人情味。

從我在香港生活多年的感受，香港也是一個非常重視人情味的社會。講情重義、多元共融、扶持弱勢群體，這都是香港精神的核心價值。這種社會內在的張力，當遭遇困難時就會體現出韌性。比如香港在疫情中，民間社會的同心捐助，守望相助，志願者不畏風險、無私投入，體現的正是香港社會長期以來濃厚的人情味。重視人情味的社會，增強了香港應對未來多變挑戰的內在能量。

從文化藝術方面來講，更需要這種人情味，因為只有這樣的創作才能更貼近百姓，打動人心。從我的經驗來說，創作演出的過程也需要藝術同行、不同界別朋友的合作創新，而文化藝術相逢相知，也以這種緣分成為同享共創的機遇。而且香港發展中外文化藝術交流中心，不僅只是文化藝術界的努力，也需要更多觀眾的參與，更需要社會各界內在能量的投入。比如香港現有的演出場地，對於很多演出者還是有限的。而香港許多大學、商場、私人機構也都是一些具備專業水平的演出場地，但就較少開放給外面的演出者。未來特區政府在統籌全港的文化演藝資源時，是否能出台一些政策，鼓勵社會力量提供資源給演出者，讓香港的文化藝術資源都能夠連接起來。當大家都願意在文化藝術發展方面資源共享，相互扶持，成全他人，真正體現出人情味，我們離中外文化藝術交流中心的目標就會愈來愈近。畢竟「人生何處不相逢」，踏出合作的第一步，往往是打開新天地的鑰匙。



百家廊

朵拉

吃瓜群眾

說到吃瓜，馬上聯想到的是西瓜、南瓜，還有黃瓜、冬瓜，那年到新疆，之前不是沒吃過哈密瓜，但酒店裏提供的瓜，肉厚質細，清脆爽口，香甜多汁。當地朋友說，我們叫甜瓜，吃着瓜的人口裏忙着吃瓜，不停地點頭稱是。真是很難忘的味道呀，和那一趟每天出門都叫人眼前一亮的旅程一樣。

才發現原來我愛吃瓜。後來網絡有一流行語叫「吃瓜群眾」。

跟時代息息相關的網絡語言，沒時常在網絡行走的人，有時真追不上。當周邊皆網絡迷，立馬發現自己落後一萬八千里，作為小眾，心應得意或汗顏呢？

年輕小友提到「吃瓜群眾」，我即時的反應是：「那些群眾吃的是什麼瓜？」

網絡論壇上，有人發帖討論問題，後面有人排隊跟帖，卻又不著邊際開扯胡說，一副不關己事，不發表真正意見，僅圍觀作關心樣開侃的人，即屬「吃瓜群眾」。

以前在中國的戲院、火車，常有工作人員以「前排出售瓜子，前排吃瓜子，前排吃瓜」的話術來兜售瓜子。延伸出今天的「吃瓜子群眾」，後來把「子」字除去，簡稱「吃瓜群眾」。吃瓜群眾說的如果是愛吃瓜子，那我要被排除在外。認真想，花了點時間，還是想不通，瓜子有什麼好吃？

在南洋的我們，平日不吃瓜子，瓜子屬於農曆新年。過年家中必備糖果點心，其中非得有瓜子不可，新年期間擺桌上，和拜年的人邊吃邊聊天。南洋沒人特別喜歡吃瓜子，黑色瓜子還好，咬一下，剝開，起碼有顆瓜子仁吃；另有一紅色品種，老人家格外鍾情。農曆年一到，無論吃的穿的，全講究氣氛，也格外迷信。不只衣服鞋襪，手上拎的包，髮上、衣服上的飾物，全都以紅色為主，就連吃的，沒紅的食物就點紅點，或攔張小紅紙花，去買瓜子，長輩一定交代，要

紅瓜子。若非老人家囑咐，絕對不買紅瓜子，多少次的經驗全一樣，放嘴裏一咬，瓜子殼讓口水一沾，滑不留丟，根本無法剝開，只好丟掉。

每年都買幾斤紅瓜子，都是白消費，因為從沒好好吃過一顆紅瓜子。看中國連續劇，才曉中國人特喜歡吃瓜子。隨時隨地都在吃。一家人一起看電視，和朋友喝茶聊天，親戚相聚吃飯，不管是家中客廳、外邊餐廳，或火車上，或車站等車，隨時隨地拿出一包瓜子，慢慢享受啃瓜子樂趣。後來到中國，發現這不是電視裏演的戲，真實人生中，中國人吃瓜子還真吃出了名堂。

看過電視，遇到現實，聽人說瓜子是中國人的頭號零食，完全深信不疑。立馬明白豐子愷說的：「發明吃瓜子的人是了不起的天才。」他認為要消磨歲月，除了抽鴉片，沒有比吃瓜子更好的方法了。因為它吃不膩，吃不飽，還要剝殼。消閒的糧食就是要求其吃不飽，最好是只嘗滋味而不吞物質。

明白是一回事，對吃瓜子仍興趣不大，缺少熱情。深思一下，是沒多餘的時間需要消磨。住在熱帶，四季皆夏，等下雨才成秋，這種氣候對於清涼的瓜，無論南瓜、冬瓜、西瓜、黃瓜都很難拒絕。如果要當「吃瓜群眾」，應該就是真的瓜而不是瓜的子。

最近教學生畫葫蘆，他們聽說葫蘆也是一種瓜，表情和語氣顯露吃驚。我當年亦是在畫葫蘆時，才聽說葫蘆叫瓜。初識葫蘆，葫蘆就是褐色的，當容器用。電影裏俠客喝酒時，葫蘆是裝酒的，等到劇情需要吃藥時，葫蘆裏裝的就是仙丹了。我來到中國，發現葫蘆其實是屬於蔬果類的食材。元代的王禎《農書》說：「匏之為用甚廣，大者可煮作素羹，可和肉煮作葷羹，可蜜而煎作果，可削條作乾……」又說：「瓠之為物也，累累而生，食之無窮，烹飪咸宜，最為佳蔬。」看得我大開眼界。可素可葷，可煎作果，又



水過留痕
少爺兵

非「一生一世一雙人」的良人

TVB每年一度的《香港小姐競選》推廣宣傳片少不免「彈」出歷屆港姐的新聞資料，除了入選三甲的港姐們外，另較為被關注的應該是「最上鏡小姐」了，歷屆的最上鏡小姐誰是大部分觀眾認同的「最上鏡」呢？相信中肯的答案是：各花入各眼！

「最上鏡者並不代表她於鏡頭下，擁有360度無「死角」的美，反而是注意其個人有否獨特的氣質。」對於專業攝影師朋輩友人這觀點，筆者是認同的；最近有不少人認為當年當選為最上鏡小姐的繆騫人，樣貌及外形是最令人印象深刻，事關她的衣架身形確是當模特兒的好苗子，所以當時有很多時裝品牌都主動贊助她出鏡或平時穿着的衣衫裙褲，也算是一種「廣告」手法。

擔演電視劇《狂潮》女主角之一的繆騫人，知名度瞬間提升不少（筆者個人認為該劇眾多女角中，演技最為突出是狄波拉），加上她先後跟周潤發、謝賢的「精彩」戀情，可說是「愛火四濺」，先是家人反對她和周潤發交往，傳媒記者藉口為繆騫人採訪拍照，替兩人「靜雞雞」約會打「掩護」，傳媒記者「頂」着大太陽在等候，熱得汗流浹背……而謝賢盡顯紳士風度為她「挽包包」，更不諱言跟繆騫人拍拖3年裏，從沒有「越軌」行為，完全尊重女方。不過繆騫人的情史中，最令傳媒記者至今難以忘記的，莫過於當時身為「佳藝」電視台老闆的林秀峰先生，因知曉記者們雲集在電視台正門，等待拍攝他和繆騫人「齊齊現身」的照片，林老闆為避免戀情被「坐實」，竟然選擇從電視台後山的「狗洞」爬出來。

「女人談戀愛時都享受甜言蜜語浪漫，然而一旦談婚論嫁，理智就會回歸現實，冀求『一生一世一雙人』白頭到老，反之外形俊偉桃花不斷的男士，就非愛情專一的良人。」

可削條曬乾。真的是多用途的瓜呀！

來到民國周作人，他的童年回憶裏有道葫蘆瓜湯：「夏天吃飯有一碗瓠子湯，倒是很素淨也鮮美可口的。在我們鄉下這是本末如一的長條的瓜，俗語叫作蒲子……壺盧與瓠子的湯都是很簡單的，只是去皮切片，同筍乾等物煮了加醬油而已。」

南洋家裏，把瓜當菜的是絲瓜，媽媽說絲瓜是清火的，吃過咖喱可以來個絲瓜煮湯，加蛤蜊，或蝦米，肉碎捏成丸子，煮滾後再打個蛋，清甜鮮香，不想吃飯，可以下米粉，一碗絲瓜米粉湯就是熱天裏最美味的一餐。葫蘆瓜湯的味道和絲瓜湯應該有相等的香甜。蘇北作家在文章裏寫他的經典夏日晚餐，其中有一件他認為是精工細作的「葫蘆拖」。這倒新鮮了。身為主婦的我不是烹飪專家，卻也懂得煮煮炒炒煨燴燴炸烤，但這葫蘆要怎麼「拖」呢？

作家說這是一道菜餅。上桌時，面相長得就是拖拖拉拉的。先以新鮮的嫩小葫蘆去皮去瓤，再將果肉刨成細絲，撒點細鹽醃一下，瀝出水，便開始和麵。麵要稀，看着湯湯水水的，卻不能真的成湯，因為最終是要烙餅的。將醃漬好的葫蘆絲再加蔥末油鹽，我心想，倘若加麻油應該更香吧。和好葫蘆絲麵，需呈菜多麵少的比例。鍋熱後倒入油，待油7分熱就把葫蘆絲麵糰放入油鍋上，以小火慢煎，屢次翻麵，至金黃色噴香時出鍋。

怎麼不叫這葫蘆烙餅呢？因為麵稀，麵糰子形狀大小就有了參差，邊緣不易整齊，故名「拖」。這是更精確的叫法。作家也承認名字雖慫，卻很好吃，外焦裏嫩，黃綠相宜，營養又豐富。作家非常直接表達他對家鄉鄉食的愛：「讓我用這樣的一頓晚飯去換一頓高大上的酒店餐，一百個不願意。」

看得本來不是「吃瓜群眾」，卻愛吃蔬菜煎餅的我，真想吃不吃這「葫蘆拖」呀！

城猶如此



鵬情萬里
趙鵬飛

下班下車的地方，有幾棵羽狀複生的高大樹木，最粗的一棵，雙臂合抱也抱不攏，最細的也粗過成年人的腰，其餘幾棵，高大蒼勁，枝條修長，頗有玉樹臨風之感。香港的道路，大多依着山勢起伏修築，路邊的樹木自然也因地勢栽種。這幾棵令我矚目的樹，有兩棵栽種的位置就低到了地下隧道旁，連接過街天橋的廊橋，正好卡在兩棵樹的腰身處，密實簇擁的枝葉，不僅遮擋了廊橋常常的灰色頂子，也把相鄰着幾棵樹的樹身隱匿了起來。我總懷疑這是一窩難得的紫檀，怎奈每次都是夜半匆匆路過，顧不得上前辨認。

前幾日下班，埋頭在車上翻書，不覺坐過了站，下車後掉頭往回走。恰逢月中，月華如水瀉了一地，光亮如許，便趁勢繞着那幾棵樹細細觀察了一圈，又打開手機查找資料多番比對，果然是一水兒難得的紫檀。

紫檀生長緩慢，非百年不能成材，眼前這幾棵顯見樹齡不輕，長在車來車往喧囂異常的三岔路口，也能安然度過無數春秋，可見天潤萬物，四季輪替，總少不一種共融共生的和煦氛圍。

在香港呆久了，會不知不覺習慣和迷戀於她的

多樣性。這個詞有些太過於植物。我是個熱愛植物的人，隨隨便便一棵草木本本，都能養過10年以上。在戶外跑步或者閒逛，遇到眼生的植物，會不由自主湊上去看看聞聞。可以摸的話，也一定會上手。因屬易過敏體質，有一回在山道上摸了鳳眼果的果夾，手指立刻發癢腫脹。下次見到過分可愛的花葉，還是會忍不住湊近了欣賞。香港沿山的道路，隨便一瞥，都會有七八種以上的植物，錯落雜居在一起。咸豐草開着小白花，馬櫻丹艷麗扎眼，葉子上的小鋸齒卻極扎手。人工種植的鴨掌木樸實無華，終年深綠。野生的手冠藤，匍匐恣意，春天的花滿載滿滿。射干纖細出挑，花朵精巧，薛荔貼牆而生，果實碩大，也不見有人採摘。

香港的街市也是如此。寫字樓玻璃幕牆冰冷尊貴，鐵藝的圍欄英倫氣息濃郁，雕花的大理石門廊歐範十足，緊鄰的騎樓白牆黑窗，不斷有人穿着拖鞋踢踢踏踏穿樓而過。伸到街面的招牌龍飛鳳舞，正對着的唐樓斑駁陸離。一轉角，明亮華麗的購物商場香氣幽微，探頭出去，100多歲的叮叮車叮叮噹噹。食物也不例外。濃湯赤醬有人追捧，精燴細煲食客盈門。粉麵粥、酸辣甜、煎煮蒸，各有擁躉。你吃大菜，桌布雪白，餐具奢

華，舉止文雅。我在隔壁光顧街邊檔，從容自若，津津有味。因簡就陋不曾淡了食慾，至飽翅肚着實厚了人情。

人亦是如此。黑頭髮黃皮膚的中國人、留大鬍子包頭中的南亞人、深目高鼻身材健碩的白種人，比鄰而居，比肩而立，語言習俗各異，文化信仰不同，望之冰炭不同爐，實則相互汲取交疊渾然，混搭成一處風格迥異獨樹一幟的別致風景。廁身其間，千人前面，百業百態，人人都有一碗飯吃，認命也拚命；聽話聽音，觀人觀相，個個都有棲身之地，貧富皆受落。

近來港風回潮，頻頻掀起一波又一波的情緒共鳴。對當下，算不上大製作的港劇港樂，卻也經得起一幀一幀的咂摸回味，穩穩當當地坐穩了經典口碑。映照在鮮活的土壤裏，和光同塵，又何嘗不是因為這份獨一無二又恰如其分的多樣性！



◆西環街景。 作者供圖