琴台客聚

錢鍾書三個太太之說

彥火

徐訏於1980年（已是改革開放後）寫了《念人憶事》的文章，說錢先生曾有過3個老婆。

文章寫道，錢先生最初的太太「楊絳是一個很溫柔而文學修養極高的人，聽說翻譯了塞萬提斯的《堂吉訶德》。她與錢的結合可說是非常可羨慕的。他們同去英法留學，有一個很聰明的女兒，但不知從什麼時候起，他們早已不在一起了，可能是遠在『四人幫』發難之前。他後來的太太是師大政治課的教授，是一位共產黨員，聽說人緣很好。但文化大革命一開始她就自殺了，錢鍾書也就被打入牛欄。後來錢鍾書又結婚了，對象聽說是與北大一位叫許淑文教授有點親戚關係，婚後生活很幸福。」

滑稽的是作為大作家的徐訏不知是哪個空穴來了的風，未經核實便判定錢先生先後有3個太太，而且這是發生在「文革」已過去，錢鍾書與楊絳都可以公開露面之後。

據敏澤《幹校六記讀後》，提到在國外的報刊中，還編造錢先生與楊絳離婚的謠言，當事人為之啼笑皆非。

文史家陳丹晨《在錢鍾書寓所瑣聞》透露：「有一次，我問錢鍾書先生：『錢先生，你看到香港報刊對你的報道了嗎？』『說什麼事？』他鋪開了紙，磨磨墨，正將筆伸在硯池裏蘸着。『說你有兩位夫人，還說楊先生死了。』『哦！……看到了。還有說我有3個老婆。……唉！這些東西都讓他們去說吧！愛說什麼就說什麼』。」

楊絳插嘴道：「也有說他第一個老婆，也就是我，死了。後來又娶了一個楊絳……你看，我變成3位一體了。」

陳丹晨寫道，他當時向錢先生小心翼翼地表示：「『我寫篇報道去澄清一下？』他放下筆，眼鏡後面閃爍着機警、智慧的眼神，看我一眼，接着就抱拳向我一拱手說：『謝謝！你可不要寫，你若要寫，下次不歡迎你再來。』說完，他就埋頭去寫他的字了。」

錢先生抱着謠言不攻自破的心態，他老人家不屑去澄清，也讓陳丹晨不要自作主張去糾正。

夏志清在英文著作《中國現代小說史》對錢先生的長篇小說《圍城》推崇備至，認為它「是中國近代文學中最有趣和最用心經營的小說，可能亦是最偉大的一部。」

正如夏志清在《中國現代小說史》對研究張愛玲的嘉許，憑藉他學界的權威地位，令錢先生與張愛玲成為美國，甚至西方世界炙手可熱、熱衷研究的現代中國作家。

（《錢鍾書逝世廿五周年紀念》，之二）

姚弦雅音

堅持是一種力量

姚珏

上周末，我率亞洲青年弦樂團前往澳門，參加第二屆京港澳青少年音樂藝術嘉年華。這也是疫情之後，香港的孩子們第一次離港參加與內地的大規模文化藝術交流活動。亞洲青年弦樂團包括了由香港基層樂童組成的「弦光展現」樂團的孩子們，當中還有去年特首探訪並稱讚的李同學，這些孩子都受益於我們香港弦樂團堅持7年的賽馬會音樂能量計劃。我很高興，我們的堅持生根發芽，孩子們自信而快樂，茁壯成長，回想當初一路走來的困難，我深刻體會到堅持是一種力量。

最近北京電影節頒授終身成就獎給導演張藝謀，他在領獎感言中，同樣說出了堅持的道理。他說：「終身聽得很長，抬望眼我也是壯懷激烈，我28歲考上北京電影學院，38歲導演第一部電影《紅高粱》，一晃40多年，在電影這條路上，我還在學習，還是個年輕人，我覺得這個獎應該叫終身學習獎，或者叫終身堅持獎，堅持是一種力量，堅持是因為心裏有愛。」張導的這幾句感言，我特別有共鳴，他快40歲才真正開始電影事業，可謂大器晚成，很多人都不會堅持到那個時候，但當你真正全身心地投入，終身地堅持努力，堅持真的就是一種無窮的力量。最關鍵的，堅持是因為心裏有愛，你真心地熱愛你堅持的工作，熱愛你覺得有意義的付出，熱愛為他人帶來正能量的事業。從這點來說，我們能夠堅持用音樂能量關愛孩子，也正是因為我們心中有愛，我們對香港的明天充滿期待。

此次我帶領基層的孩子們到香港以外增長見聞，特別與京澳兩地同樣學習音樂的青少年交流、合作演出，就是讓他們進一步體會中華文化之根，共同擔負起強國建設、民族復興的時代重任。5月1日在澳門觀光塔劇院舉行了特別音樂會，京港澳的青少年組成聯合的交響樂團、合唱團，演出中外名曲。我們亞洲青年弦樂團演奏的一個節目就是《我的中國心》，這也是這首作品的弦樂版在香港以外首演。節目開始，我帶領來自京港澳的3位小朋友領奏，寓意着傳承，希望讓京港澳的青少年能夠心連心，時刻弦繫祖國心。

我覺得堅持這樣的青少年交流，堅持文化尋根、愛國情懷，都是非常有意義的。一顆種子就算埋得再深，也總有破土而出的一天，堅持在孩子們的心裏播撒下中華文化之根，播撒下音樂的快樂，也是為我們的明天種下希望。這次活動我看到三地的孩子們通過交流合作，真正可以互相了解、互相理解，成為好朋友。對於香港的孩子們來說，雖然演出的曲目有難度，包括了《紅旗頌》、莫札特的交響樂，還有此次特別創作的新曲子《獻給大海——致敬港珠澳大橋》等，但我很高興看到他們面對挑戰，並不逃避，堅持練琴，刻苦用功，他們自己也非常喜歡，他們看到其他地方的哥哥姐姐演奏得這麼好，看到了榜樣，也希望自己更加努力地學習。他們也逐步體會到所有的成功都離不開堅持的力量。

此次嘉年華活動，我還為三地的青年少舉行了大師課，有內地的同學在上課後感覺到我與其他老師的不同，就是更注重發揮學生的特色。這確實也是我所堅持的，教育的本質是給人機會，更注重因材施教，注重孩子們個性的健全和發揮。因此我也希望孩子們能夠真正通過音樂藝術，找到自己的內心，找到心之所向，找到堅持的力量。

水過留痕

別老跟自己過不去

少爺兵

朋友相聚，話題都圍繞着「移民」兩個字，有人指某些人只為「一己之私」拋下年老父母不顧移民他國，做法令人感慨：「都唔知呢班人腦袋『黐咗邊條筋』的，做出咁不孝的事來，真的是向父母討債而來的仔女呀！生嚟叉燒還可以有飽肚感！」

娛圈老戲骨講出自己的看法：「人說戲如人生，當演員幾十年了，演過人家的子女、演過為人父母、演過老年人等的角色，有着很多感受，故事人物都有着不同的背景，如現實生活裏的各家各戶，誰不是『家家有本難唸的經』，因為為人父母或子女者，總是各有心思，加上『人心隔肚皮』，永遠不要以為都能讀懂對方，這世上有些人其實不是壞，而是蠢；移民與否是好個人的選擇，放諸四海都是很平常的事，只是近年種種因素所致，有人用放大鏡刻意將事件放大，是時候考驗大眾的智慧去分辨是非黑白了！我還記得曾演過的戲有句對白意思是說遇難事就轉個彎，累了就搵另一條路，一生有得有失是必然，人生亦沒有不痛的別離，也許……」

亦有老友記認為儘管時代在不斷變遷，但，對倫理道德大家的認知度大部分仍是一致的：「什麼事都應該有它的原則和底線，怎會沒有對錯之分!?我們成長的年代，子女卻能體諒理解父母的苦，靠自己雙手打拚自己的將來，扛起各自的責任，這是做人的價值觀！不客氣地老實講，你要移民走人，父母亦攔不住你，況且父母是你的，不是政府的，關人什麼事！？難道人家是富翁，就要將家財分予你嗎？你怨天尤人的所謂道理，首先要撫心自問你能做得到嗎？因子女移民而留在香港生活的老友記們，依然是茶照飲、舞照跳！事關他們明白縱使自己如何疼愛子女也不能彼此陪伴一輩子，更相信『兒孫自有兒孫福』，倘若他們掛念子女，大可以旅遊簽證方式聚天倫之樂，各自安好也是一種感情！」

子女「惡意」遺棄父母的事，的確存在！可是不至於如外界有人營造「風聲鶴唳」之勢如此嚴重，也都是個別家庭事件，政府不能「干預」不在話下，連親朋戚友亦無從插手，事實上，任何人生活着都不容易，別老跟自己過不去，放開懷抱享受自己的生活，子女們能否做到「孝為先」，只能憑他們的良心了。

爽姐私語

增城探班

林爽兒

因為導演侯楚峰在增城拍他的新戲《他鄉．故鄉》，所以坐上高鐵去了一趟增城，看了他們的拍攝工作，也逛了半日廣州，於我而言很難得。因為我不是個對出外特別狂熱的人，去哪裏旅行或工作之餘遊逛，我也不會一定要去景點觀光打卡的。本來對內地常常介紹的景點總有些心動，但看到這幾年內地同胞出遊之狂，景點每每擁擠着上千上萬人數，遊人擠得水洩不通，遑論看風景，就連路也寸步難移，這怎麼叫旅遊？想想也覺得恐怖，所以完全提不起勁去旅遊了。

而這次去增城真的是參觀他們拍攝，監製先安排了我們住在小酒店，那是特別為旅客而設的酒店，每間房有上下層，下面是客聽，上面是兩間房，適合一家人去度假，只不過不適合我這年紀及體形的，我還是睡了兩晚。

第一天到埗，監製親自帶我們吃了一頓農家菜，然後到了拍攝現場，那是一個農家和養鵝場，我們去鵝場時，監製告訴我那鵝場味道難聞，鵝糞一層一層鋪得厚厚，走着的確很不自在，但既來之則安之，鵝場內的鵝一堆一堆在休憩，我走過去牠們便一群群排隊逃走，十分之有趣！

再之後導演要拍一場飛車撞鵝棚（布景）的戲分，這些戲只可以一Take過拍完，因為飛車、鵝棚不能重新再布置，且時間緊迫，大家必須一切準備就緒；一聲令下幾分鐘便完成，而且完成得非常之好，大家都開心地鼓掌祝賀！

第二天是最後一場，監製再帶我們到現場看，但因為拍攝環境不方便，我們便撤退。安排到廣州市中心吃一頓，司機大哥帶我們去吃著名的腸粉，試過了覺得差不多，再去逛逛永慶坊，電視上介紹很多，沒有驚喜！拍檔說之後要吃椰子雞煲，選了間普通店舖，椰子雞煲只有淡椰子水味，完全不是味兒，失望極了！最後仍然要看看小蠻腰（廣州塔），打個圈回增城！總算出了香港過了關，不過坐高鐵來去，也要過好幾關，一點也不過癮！

◆監製（前右一）和侯楚峰導演（前左一）帶我們到現場睇拍戲！

作者供圖

百家廊

鍾倩

「串」燒人生

最解壓的小吃，麻辣串要數一數二。閨蜜說，萬物皆可串，辣醬最銷魂。另一朋友笑得直不起腰來，「使不得，老公孩子都是禁區！」令人莞爾。

如果不是最近這陣颳遍大江南北的燒烤風，我似乎都忘記了自己的吃串史。

上中學那會兒，學校位於山頂，與回民村莊相鄰。校門口的清真小吃攤，一家主營蛋炒飯，一家賣煎餅果子，到了下午，兩家都擺鍋換灶，賣麻辣串，較着勁兒幹，那生意叫一個火紅，地上的木籤子堆成小山，老闆腆着肚子忙收錢，招呼不過來。從吃相上看，吃得淺嘗輒止的大都是初一學生，放學時分，湊上前吃兩串，解解饞，也解解乏，臉上隱約可見嬰兒肥，臨走時不忘去小賣部買瓶可樂或美年達，連手扶自行車把的樣子，都端莊得體。饕餮相堆滿臉，有說有笑夾雜着孟浪聲的當屬畢業生了，晚自習前這段時間屬於出來放風，借填飽肚子之機各行其是，於是，麻辣串攤前熱鬧非凡，眾聲喧囂，這邊「多放辣椒，再來5串」的催促聲，那邊「素雞、魷魚、海帶扣」的吆喝聲，雜糅交織，叫人不禁喉結打滑，直嚥口水。

學生時代的吃串，不外乎獨享型、社交型、戀愛型，以社交型居多。有一段時間，放學後章魚在校門口等我，她請我吃麻辣串，我胃口小，一葷一素一年糕，吃得心滿意足，一手持串，伴着「絲絲哈哈」的熱氣，她交錢的瞬間，我溜進小賣部，打開冰櫃，拎兩瓶冰鎮的橘子汽水，扔盒子裏2元鋼鏰，老闆娘一邊塗指甲油，一邊看電視劇，點點頭。我倆一人一瓶，面對面飲完了，打個長長的飽嗝，橘子味的，空氣裏蕩起清淺的笑靨。青青子衿，風過無痕。幾天後，章魚向我借尺子，我幾分猶豫，還是從筆袋裏拿出遞上，那把通體墨綠如深海的尺子是表哥送的，產地韓國，尺頭上刻有章魚圖案，她心儀已久，課堂上不停地把玩、摩挲，像寵愛自己的信物。事後她提出拿什麼東西與我交換，我婉拒，眼神暗了下去，她身子一擰，回過頭去，腮幫子也跟着微微顫動，友誼的小船瞬間沉了底，從此一起吃串的時光也隨之終結。那把章魚尺子至今還在，每當我的目光掠過，一段青春往事便抖落出來，夾雜着不諳世事的輕狂與跋扈，還有兩人吃串、對飲汽水的歲月靜好。

麻辣串也好，吃燒烤也好，靈魂在辣醬。辣醬是時間沉澱的閱歷，是生命淘洗的溫柔，還是一寸一寸厚了又薄的光陰秘籍。學生時代，空閒時間較多，校門口、院門口、西市場，一副走到哪吃到哪不管不顧的派頭，遍嘗無數，大多數泛泛而為，除了濃醬鹵鹹再無其他好感，只有一兩家醬料、食材用心，吃過不忘。那時候，父母下崗，在校門口擺攤賣雞蛋灌餅和韭菜雞蛋餅，同一條街上，有家麻辣燙，我經常不自覺地溜到那裏。那位阿姨身材矮胖，卻笑意迎人，戴一白色圍裙，印有惹眼的「紡織」字樣，儼然以前在棉紡廠工作。她動作麻利，行雲流水，開火、涮串、抹醬、盛盤，兩串卷心菜、一串蘑菇、一串素雞，我吃到撐。我喜歡邊吃邊環顧，這條街上就像大排檔，攤位一溜擺開，雲南米線、牛肉麵、手抓餅、白吉饃、炒燜餅等，不乏大學生、打工者、農民工，他們吃得哪兒是飯，分明是生活本身。阿姨家的麻辣燙倒不是多麼入味，主要乾淨，實誠，分量足。我親眼見過她晚上打烊後，支上大砂鍋，用雞架熬湯，她蹲在蜂窩爐子跟前，搖着長了包漿的蒲扇，有流浪貓偎過來，她也不攆，用小碗整點熟肉餵牠們吃，嘴裏嘟囔着，「吃吧吃吧」，只見她眼角處打了一個褶，盈着燦燦的笑，像是疼自己的孩子。

食物裏有世道人心，亦有生死哲學。作家葛亮以一部《燕食記》講述百年港人移民史，道盡飲食男女的真諦，令我深受觸動。書中寫道，榮貽生問起得月閣打好蓮蓉最重要的是哪一步，葉七執起一顆蓮子，對着光說：「這些年，就是一熬字。深鍋滾煮，低糖慢火，這再硬皮的湘蓮子，火候到了，時辰到了，自然熬它一個稔軟沒脾氣。」同樣的話，戴明義也說過：「我們做過好人，也做過壞人。硬是用了一輩子，燴熟了，燴爛了，讓你看不清底裏，只能說得一個『好吃』。」當月餅製成，師傅品嘗後又道，少了一味料，貽生抓耳撓腮，不得其解，師傅一語道出是鹽。「鹽是百味之宗，又能調百味之鮮。蓮蓉是甜的，我們便總想着，要將這甜，再往高處拾幾分。卻時常忘了萬物有序，相左者亦能相生。好比是人，再錦上添花，不算是真的好。經過了對手，將你擋一擋，鬥一鬥，倒鬥出了意想不到的好來。鹽就是這個對手，鬥完了你，成全你的好。將這好味道吊出來。它便藏了起來，隱而不見。」儼然，鹽是時間的沉澱與淘洗，亦是生命的藝術。最終，師公留下來的那一陶罐天山岩鹽，從日本人那裏救下了貽生的性命，令人不禁感慨萬千。庖廚妙語，與煙火人間同理，無不告訴我們：最好的美味乃是時間和心機的結晶，一是捨得花時間，二是捨得用好水，這是顛撲不破的道理，也是世間輪迴的因果。對於麻辣串也是如此，食材的優劣、熬湯的功夫、製醬的本領，不外乎兩個字：匠心。味蕾從來不會騙人，豐腴的味道，豐熟的香氣，吃過不忘的記憶，必定出自誠實的勞作。當我們感嘆再也吃不到小時候的味道了的時候，不是時代變化太快，而是人心浮躁、摻假太多，當速度成為統帥物質的尺度，我們弄丟的是返璞歸真的心靈。

猶記得，母親也信誓旦旦在家自製麻辣串，以拴住我的胃，可偏偏一模仿就走了樣，吃起來怪怪的，與在家做煎餅果子毫無二致，那種排隊等候，舉着托盤邊吃邊擦嘴角湯汁的大快朵頤一掃而光，後來翻書我才知道，那叫食物的活氣——吃是一回事，吃的氛圍又是一回事。約二三好友，地攤圍坐，吃串串，訴衷腸，喝啤酒，論人生，任由湯汁或濃或淡飛揚，激情碰杯時刻，一切盡在不言中，五味馨香，擊打味蕾深處，換得人間獨醒。

路地觀察

台灣溫泉行

湯禎兆

台灣一開關，自然要立刻到這個至愛的後花園去探訪一下。旅遊意慾旺盛，大家都說日本是香港人的鄉下，但說到鄉下，還是語言較相近的台灣才更有「鄉下」感覺吧？台灣保留一些日據時期的文化特色（最重要的是有日式溫泉），另有地道台灣美食，可滿足兩個旅遊願望！

今次去台灣，雖然行程短，但安排了不同的溫泉酒店。當然必到新北投的溫泉區，去了位處山坡的大地酒店及較近捷運的享溫泉。前者是打卡熱點，有如圖書館館藏的大堂，有書香氣色，房裏也有不錯的私人溫泉。晚餐有火鍋可選，吃得我食指大動，是十分優質的台灣火鍋。後者則更經濟，但一入房已覺得奇怪，學日本的廁浴分離，但廁所那一邊沒有洗手喉（日本的通常會有洗手位在馬桶上，沖手的水用來沖廁），結果每次去畢廁所，便要走過房的另一邊浴室那兒洗水，麻煩得很。大眾浴池裝潢則較好，但竟然遇到有台灣老頭子在內吃東西，真的十分掃興！

最後一間酒店是去烏來的馥蘭朵。在河溪旁邊，是療癒式酒店。有很多藝術擺設及誠品選書，另外有鼓及頌缽表演，十分有誠意及用心。房間亦可選精油。對着翠綠的河道，看着白鷺飛過，浸着溫泉，一樂也。美中不足的是大眾池不算日式，反而有東方棕泉的感覺，有怪怪的瀑布和水床，真可惜！

在有限的時空條件限制下，台灣的溫泉當然與日本的有一些距離，但為求可以省時省成本，自然是一個退而求其次的選擇。只不過今天一遊，發覺台灣似乎一切的發展（包括旅遊設施及景點的修繕）也停滯了，看來重啟通關後要急起直追一下了。

鵬情萬里

市橋白賣不白賣

趙鵬飛

特首帶着立法會一眾議員到訪大灣區內地城市，意外讓一款廣式點心——「市橋白賣」廣為眾人所知。市橋是番禺轄下的一個街鎮，以前的番禺市現在的番禺區，政府駐地都在市橋。我在番禺住過幾年，周末總和朋友去市橋的鑽匯廣場喝茶。常去的那間茶樓，新中式風格，大廳高挑明亮，臨街有一排月洞門一樣的落地窗戶，長方形的茶桌就設在窗下，座椅是兩對雙人半弧形沙發，配有柔軟的靠墊，坐着極為舒服。桌上的茶具配得精細，出品的點心也是精緻可口。香煎藕餅、桂花馬蹄糕、清炒藕尖，回回都必點。整蝦成餡的蝦餃，鮮甜爽滑，不輸任意一間廣州老字號。市橋白賣，我倒是點得比較少。

本地人有一句話，食在廣州，味在番禺。在我看來，番禺菜品和味道，之所以贏得盛名，勝在食材取自本土，味道拙樸渾厚。珠江水系發達，地處珠江三角洲中部的番禺，水道縱橫，河網密布，盛產鯪魚、蓮藕、水稻。市橋白賣主要用的食材鯪魚肉，便是本地出產。除了清蒸、豉油蒸，鯪魚也多被去骨去刺打成魚蓉，拌入適量五花肉、香菇、澱粉，做成鯪魚丸、鯪魚肉餅，或煮湯，或香煎，都是家常下飯菜。我在本地館子點過一道香煎鯪魚，端上桌才發現，廚師竟是在鯪魚肉蓉中，加入紫蘇、香菇、蝦米、臘腸，拌勻煎熟，再還原成一整條鯪魚的形狀，入口鹹香勁道，別具風味，賣相也好。頗受番禺人喜歡的鄉間點心「沙灣紫坭魚皮角」，也得益於鯪魚肉鮮美。曾偶然在一間小食店，見過主廚老闆娘做過這道原生態的美味小吃。刮出新鮮鯪魚背上的肉，混入生粉，反覆捶打均勻，延展成薄片，再裹入調製好的五花肉餡，捏成拇指大小的扁角，或上湯煮，或清炒，餡香味鮮，引得人食慾大開。

說到番禺沙灣鎮，還有一道馳名粵港澳的沙灣薑埋奶，亦值得品嘗。沙灣位於西江、北江交匯處，水草肥美，這裏的水牛所產的牛奶，異常濃稠，薑埋奶之所以味道醇厚香滑，功力都積在沙灣水牛身上。

其實「食在廣州，味在番禺」後面還有兩句：「廚出鳳城，物盡南海」，鳳城是順德別稱。自古以來，南番順（南海、番禺、順德）就是富庶的魚米之鄉，當地人用簡單傳統的烹調方式，料理出的本地風物，往往因為最大程度保有了食材自身清、鮮、爽、嫩、滑的品質，而備受各路老饕追捧。在河道相連的南番順，隨意走入一間主打本地風味的茶樓或是大排檔，菜餚的味道基本都不失水準。鹽步秋茄、獅山苦瓜、順德魚生……外地人誤打誤撞驚艷舌尖的故事，在這一帶屢屢聽人講起。

食物雖是最原始的社交工具，現在仍然有效。廣州市長拿市橋白賣招呼到訪的香港特首，是希望祖籍番禺的特首，透過這道從名稱到食材都極具地方特色的點心，能極大縮短廣州和香港之間的心理距離。這是人之常情，也是賓主雙方都受用的交往方式。粵港本就山水相依同氣連枝，疫情3年，阻隔了彼此交往的頻率，現在官方帶頭互訪，既聯絡感情又探知對方發展大計，還能為兩地的工商界，釋放出強勁詳實的合作信號，這道市橋白賣果真是不白賣的。

◆番禺馳名點心市橋白賣。 作者供圖