



何冀平

### 圓夢燒餅

一味簡單的「肉沫燒餅」，變成慈禧做夢夢出來的「圓夢燒餅」，貌似文化身價倍增。前文提到書寫飲食文化的趙珩先生，他直言：當下的影視劇中對於舊日風物的展現「正確率只能達到5%，95%幾乎都是不正確的」。影視是我從事的行業，令人汗顏。他說：「當年北京沒有黃包車，這是江南的說法，只有三輪，就是連人帶車的稱呼。再比如，從前人們家裏是不會擺唐三彩的，唐三彩是墓裏的冥器，擺在家裏那不是瘋了？」

類似慈禧「圓夢燒餅」的編造故事不少，現在某些寫國民的電影電視劇，道具、服裝、場景、色調，包括情節幾乎都不到位。記得北京人藝的道具師為了找一個舊時代的火柴盒，找遍全城還是都沒有，查遍資料後自己做出來，在一個小小的道具上大費心思，為的就是真實。錯處太多，出了什麼毛病，心思都放在編「圓夢燒餅」去了？我們常講生活和真實，就是不可忽視細微末節，小處不真，大處就不實。

趙兄還提到我在《天下第一樓》中寫的人物，飯館裏的堂頭常貴報菜名。「拌鴨掌7寸，7寸糟溜鴨片，燴兩雞絲中碗，中燴四喜大扁，扒魚唇3斤兩盤盛，蔥燒海參3斤兩盤盛，湯燒肘子兩大個，鴨骨

熬白菜兩出海，什麼盤子7寸，什麼盤子9寸，說得頭頭是道，四鮮果、四蜜果、四乾果、四看果」，「說得明明白白，不像如今，堂頭上來就會算錢。現在的民國劇裏，客人下館子，吃完飯，堂頭上來就要錢，這頓飯多多少少，當場要錢，搞得雙方都挺尷尬。過去的人吃完飯並不是現場付錢，都是『三節』的時候統一結賬，所謂『三節』就是端午、中秋和過年。」

北京有個老牌餐廳「康樂」是當年一火，位於北京東單附近，1950年開辦的一間私家飯館，主廚是個女人名常靜，手藝爐火純青，拿手菜炸瓜棗、桃花泛、翡翠羹。「桃花泛」，不懂的說是炒飯，還說有故事編得有紋有路，其實是在炸酥的鍋巴上面，燒上紅色海鮮番茄汁，以色形取名，「桃花泛」名字取得好，形象又有文化。

想起當年為寫劇本去全聚德找素材，為了寫得真實，定要刨根問底，那時的服務生問什麼都不知道，只會笑，一句也講不出關於烤鴨的來歷吃法做法，促使我動筆寫烤鴨。雖然那時的服務生不會說，只會笑，但笑得自然，比編瞎話故事來得真實。

多謝趙珩先生出書，多謝趙兄直言。好好讀讀《老饕》系列，定會大有收穫。



鄧達智

### 元朗孖寶華嫂光師傅

沒任何準備，當夜筆者的責任：為15位朋友安排入座元朗「傳麵世家」，王榮光師傅特別煮弄的廚師發辦晚宴。

「傳麵世家」是一家麵店，如何製作廚師發辦食譜？

十多年前，光師傅偶然入天水圍，為職業訓練學校講課。課餘在元朗覓食，發現古老鄉鎮的新居民及原居民都「吃得起」，毅然放下五星級酒店的高級日本懷石料理師師職，進入元朗，重新開始，不少舊日老闆同事都驚訝他的決定，從懷石料理菜館轉職鄉鎮麵店（雖然明日北部都會一圍的元朗人口都快超過100萬了，不明所以的人仍以鄉鎮看待）！

從十多座位的小小麵店，孜孜不倦不斷發展，變作座位50的興旺店子，好不簡單。偶然機會，顧客感覺光師傅的出品並非泛泛，單單湯水；雲吞、魚蛋、牛腩各有不同，牛尾牛舌牛坑腩伴隨着一般店子不會採用的京蔥……突發奇想，要求雲吞魚蛋牛腩粉麵以外更高層次的餐飲；這要求，激活光師傅深藏、永不流失的懷石料理手藝，追求極致美食的心從未冷卻，所有獨特的廚藝手勢立即浮現，歸位。

日，服務即將開幕的尖沙咀「水車屋」日本料理，見證紅星周潤發及葉蒨文剪綵開幕。

悠悠四十載，光師傅打造的「傳麵世家」成為近年街坊特別推薦的明星麵店，行行出狀元，王榮光當之無愧。

成就一番事業，路途哪會平坦？遇上工作不順，人事紛爭，她會特意幫襯光師傅，吃一盤咖哩牛腩麵，向同行訴說只有行內人才明白的苦楚、辛酸。

不想為她扣高帽，雖則「茶餐廳女王」當之無愧，留她厚道的本質，稱為「茶餐廳達人」不會惹起太多爭議。她，就是從圍村做起，從她父親自小苦心教導如何沖好一杯水滾茶靚的奶茶開始，殺出市區成就好幾家「華嫂冰室」的華嫂。

同村成長，自小認識，一直弄錯華嫂叫阿鶯；其實幼失生母，營養不良，她的乳名叫「阿奕」，原名好不漂亮：趙麗璇。

華嫂父親和叔大半個世紀之前，便在吾鄉開設「和記冰室」，他沖的奶茶咖啡之美味猶如鴉片，不少村人天天追隨，上了癮。父親添了新媽媽，阿奕有了弟弟妹妹，童年回憶豐富起來，5歲左右，揸起弟弟在鄰居巷里遊走送外賣，在阿爸身邊，承傳了沖好一杯奶茶咖啡的功力……種種原因，阿奕需要自立門戶，讓我給她的店子命名，她父親都在我們村子出生，不過並非原居民。女大當嫁，她嫁了我們同村兄弟華哥，但阿奕阿奕叫慣了，直至那天先母投壇回來，碰到阿奕，老派人打招呼：華嫂……

義無反顧，為她店子命名：「華嫂冰室」，不得更改！

十多年悠悠，從小小店子開始，華嫂成就了一番事業。



◆行行出狀元，從低做起，由麵起家的光師傅，從5歲送外賣的華嫂。作者供圖

### 防蝨



梁冬陽醫生

法國近來受蝨患問題困擾，公共交通、酒店、戲院、醫院等均見床蝨蹤跡，巴黎情況尤其嚴重。對一些很喜歡去歐洲旅行的朋友造成心理威脅。

一講起跳蚤毛管豎起，即使沒有被咬，也會渾身不自在，蝨是靠吸取動物或人類的血生存，可能會導致動物不適、皮膚瘙癢、皮膚炎症，甚至將疾病傳播給人類，如蚤媒介的鼠疫等。

跳蚤跳蚤，牠們是跳躍移動的，可以由一處跳到另外一處，由動物的身上跳到人的身上，生存能力高，繁殖快，可以到處產卵孵化，特別是動物、地氈、毛公仔、被鋪、衣物等等。有些人去旅行，一進入酒店房間馬上將所有的行李打開擺到到處都是，最容易吸引跳蚤走進去，而跟隨你環遊世界。

我們除了要保持環境和家居清潔，將每次旅行回來的衣物都要洗乾淨才放入衣櫃，減少將跳蚤或蟲卵帶入自己家中，定期幫寵物洗澡清潔用藥物，找清潔公司去杜蝨滅蚤當然是必須。

在旅途中如何避免被蚤咬呢？有些人用蚊怕水、香茅油，各施各法，但不是人人都可以用，而且有些人對這些東西敏感不能用，香茅油味道太濃烈，可能旁邊的人受不了這些味道。幾十年前我用我外婆教給我的獨門秘方檢驗過，證實真的有效：話說當年我們去某個名山上看日出，天氣非常寒冷，有不少人租棉大衣，而我自小就對蚊蟲、蚤有親和力，牠們專門咬我，所以我用了外婆教我的，買一些原粒沙薑，盅爛，有沙薑味滲出（不要用現成的做沙薑雞的沙薑粉，因為味道不夠濃），用那些不能用的絲襪和襪子裝成一小袋分發給我的朋友，放在口袋裏，而這些蛇蟲鼠蟻好怕這個味道，由頭至尾沒有親近我，結果其他沒有用的遊客周身一個個紅疹，我們用最便宜的東西避免了那難受的癢。如果你去外國他們有明文規定不能帶植物或植物的種子，你只需要事先將這些沙薑小包放在行李中幾天，讓你的衣服沾有這個味道，臨出發之前一定要記得取出來放在家裏不要帶過海關，否則會俾人捉和罰款，甚至監禁，切記，切記。



袁星

### 甲煎口脂

聽，「朱唇未動，先覺口脂香」。韋莊《江城子》裏的佳句，跨越千百年，至現在仍猶在耳畔，如在眼前。瞧，紅唇豐潤，清香盈盈，這樣的女子，自然讓人陶醉。

當下，口紅依然是大多女士必備。現代工藝生產的口紅，走的是批量生產路線，包裝精美，小巧玲瓏，效果也還不錯。只不過，快速生產的口紅，缺乏「打磨」，少了體溫。在古代，口紅被稱作甲煎口脂，製作着實不易。

其實，甲煎口脂因多了「甲煎」工序，故而從唇脂一下子華麗轉身，成為色澤紅潤的口脂。《外台秘要》載：「口脂如無甲煎，即名唇脂，非口脂也。」甲煎口脂除了「口紅」的作用，還是中藥方劑，能治「唇白」、「唇裂」和「口臭」等。

古人智慧，頗為震撼，令人咋舌。甲煎口脂是蠟與油脂的結合體。油脂中常常有難聞的異味，須攪進一些香料壓制、驅離、調和。香料大多易溶於水，難溶於油脂。古人把茅香4兩、零陵香4兩、甘松粉一兩半，通過一系列巧妙手法，與油脂融合。

唐王燾所著《外台秘要》中記載了一種甲煎合口脂之法。黃酒，可以將植物香溶

解到油脂中。把易溶於醇的香料裝入壇中蓋上蓋，在黃酒中浸泡一晝夜，把料香溶解到黃酒中。之後，處理溶於蜂蜜的香料。把一兩甲香、二兩丁香、二兩藿香、三兩沉香、二兩蘇合香、二兩薰陸香分別放進石臼中搗碎，研磨成粉末，然後裝入同一罐子中，倒入適量純蜂蜜；再加入大棗十枚或數枚，用棉布封口，竹篾加固，麻繩繫緊。找來木炭和鍋，鍋中放進適量胡麻油，把黃酒及處理過的香料一起倒入鍋中加熱。數小時後去除渣滓，用棉紗布過濾掉剩餘雜質，復倒入鍋中煎至水乾。把黃酒泡好的香料和油脂一起加熱，高溫使黃酒和水分蒸發，將部分香留在油中。這樣，香料與油「合香」即完成。再次用棉布封口，竹篾十字或雙十字平鋪加固，用麻繩繫緊，把這油罐放置一旁備用。溶於蜂蜜的香料經繼續處理「合香」後，取來隔着布口對口倒扣在油罐之上，對接處用棉紗布或白紙包裹住，麻繩綁緊。

花草繁茂，鳥鳴婉轉。在山水間的泥地上挖個坑，以齊平於下方罐子口的深度為佳。把兩個罐子銜接處塗上和好的稀泥，將其裏嚴實。油罐在下，埋入土中，四周撒土隔熱。蜜罐裸露在上，周圍圍上圍擋，加入木炭文火加熱。木炭上一層層撒

上米糠，米糠燃燒緩慢，適合慢熱。之後，一次次反覆撒蓋米糠，火不能大，不能熄，加熱三四個晝夜。火太大，蜜易糊，滴落不到油罐中，既帶不了「香」，又可能徒增糊味。經過慢慢加熱，蜂蜜和香味攜手合入下退的油罐中。退火兩晝夜，扒開灰燼再退火兩天，去除火燒之味，穩定油中的香。

取出罐子，去泥解封。經棉紗布再次過濾，去除雜質。溶於蜜的香料和油也「合香」完成。此時的液體為青蒿色，用勺子舀出，盛入瓷瓶中，蓋蓋擰緊暫存。一系列工序過後，兩次「合香」結束。此即古人口中的「甲煎法」。將鍋燒熱，放入適量蜂蜜，煮至沸騰。分批加入乾草，給蜂蠟持續染色，直至色澤濃淡令人滿意為止。趁熱把蜂蠟過濾一遍，按甲煎與蜂蠟四比一的比例，加入之前處理好的甲煎香油調和，然後冷卻凝固。味香色艷質潤的古代口紅便製作完成。

甲煎法製作的古代「口紅」，費時費力，選料和人工成本都高，工序也不易把握，卻是實實在在的汗水和時間澆灌出來的天然健康之品。塗於唇上，有情感有體溫，紅潤適中，口齒散香。甲煎口脂選料考究，純手工製作，用着踏實。



叢仁

### 熱依扎 中女當自強

有些人會跟風看高收視劇，有些人會因豆瓣評分去選戲。不過選擇影視作品，從來都是一種主觀判斷的事情，你可能愛上一套「爛」片，亦會對一部神劇不屑一看。這就是製作人和電影市場的一種解不開的迷思。

11月份央視8套和愛奇藝同步推出了一套都市劇《無所畏懼》，有人評論：「這套劇無論劇情、人物、演技，沒有一點能讓觀眾誇出來的。」我看完這40集的劇後觀感正好相反。

看《無所畏懼》第一集時，劇情已把我的情緒抓住，一個中年人妻竟在慶生日與丈夫失聯，是惡作劇還是一部迷霧劇的序幕？導演很快速之是都市劇的倫理情節。故事描述熱依扎（見圖）飾演的羅英子，被閩蜜出賣，與自己的丈夫夾帶私逃，在公安的視頻中看到姦夫淫婦已逍遙出國，她才意識到惡夢成真，更可恨的是家姑老爺原來是出軌的同謀，接二連三的悲劇情節，「唔係咁慘嘅」就吸引著觀眾追看。

劇情環繞現代女性在遭遇困境時如何反彈，慶幸羅英子居安思危，閒時自學法律，在巨變前通過了司法考

試，即使遭遇到打擊仍有能力積極面對，她如何在法務職場與上司、同事鬥法，在面對失婚的創傷，仍要處理被連累的一屁股巨債。這種戲軌可能內地觀眾不太喜歡，但對香港劇迷應是有一定吸引力的。

片中角色的搭配也戲味十足，與羅英子演對手的男角陳「無良」（王陽飾），演活了一個唯利是圖的律師，如何在金錢利誘的都市，最終保住了一點良知。另外啜妮飾英子的律行夥伴邱華，是農村女性在大城市掙扎的寫照。沈羽潔飾演靠父蔭，事事被呵護的夏舒，無知卻善良。劇中還要點提幾位演得相當出色的演員，包括律所主管方律師（李煜飾），尤其演轉之通的馮暉，那種老狐狸小人物，又未至於大奸大惡的演繹功夫很到位。演馬麗麗的張棧琰，貪婪卑鄙，陰謀計算七情上面，實是個好演員。

這類劇，主題背景是律所，自然少不了一些法庭戲、打官司的橋段。片中不乏引述內地法制、條例的劇情，在香港觀眾的視覺，也是一種不錯的國民教育，香港也擅長拍律政法庭片，從前的《壹號皇庭》到最近大賣的《毒舌大狀》，看《無所畏懼》就像是看律師做主角的都市小品。



小蝶

### 經得起時間考驗的笑匠

對我來說，重看《新紮師兄》的最深刻印象不是重見今天一眾影圈巨星在上世紀八十年代的青澀臉孔，也不是勾起很多中年觀眾年輕時代的回憶，而是再次肯定許紹雄是一名經得起時間考驗的笑匠。

許紹雄當時只得36歲，在劇中一班好戲的老戲骨面前當然不是老。可是，他飾演的舅父冬的演技所綻發的姿采比起一眾前輩演員卻不遑多讓。有時候，劇集總有沉悶的時候。可是，只要有舅父冬的戲，便會立即將本來已經沉下去的氣氛提起來，令整場戲的調子變得輕快有趣，引人發噱，叫觀眾繼續留下收看，在《新紮師兄》中起了「興奮劑」的作用。

舅父冬是一個喜劇角色。他愚笨卻以為自己很聰明；他其貌不揚兼老相卻以為自己風流倜儻；他肚中沒有半點墨水卻愛吹噓自己的學問；他不擅看人家眉頭眼額或觀人

於微卻以為自己判斷能力高；他是闖禍大王卻以為自己智勇雙全，永遠要家人為他善後……

照說若從劇中理解舅父冬這個人物，看到的都是性格上有着很多天大的缺陷。雖然他不是奸角或反派，但亦絕對不會討人喜歡。我相信若此角色落在很多演員手上，一定會演成一個孑然一身，甚至每次出場都討人厭，專拖主角和隊友後腿的厭惡性人物。

可是，舅父冬這個角色在39年前播映時，已經成為觀眾的寵兒和開心果。雖然他經常闖禍和引起正反兩派角色之間不必要的衝突，為大家惹來不少麻煩；可是，沒有人會說討厭舅父冬。很多時候，只要大家提起《新紮師兄》便會不期然地想起他，尤其是他在首集的一場戲。

那一場戲是舅父冬的兩名姐姐在街上被飾演「狐狸精」的羅蘭和太太團「踢寶」和毆打。他護姐心切，在街頭吆喝一聲，舉起拖

把跑到街中將一班師奶打至落荒而逃。他打人時龍精虎猛，返家後竟然說自己因被嚇破膽而發燒。我不知道劇本來是否有這句台詞，但是許紹雄卻能以一句說得天真爛漫的台詞將舅父冬的可愛和搞笑的一面呈現眼前，叫大家忘記他的缺點，只欣賞他的「優點」。這正是許紹雄成功創作舅父冬之處。「無厘頭」的喜劇角色之後大行其道，許紹雄是否應該被尊為其中一位先行者呢？

喜劇角色很難演得好，因為叫人發笑並不容易。很多喜劇角色和演員也許曾在某段時間走紅；多年後，他們的角色和演技卻不再引人發笑了。你們試想想中外的喜劇演員有多少人敵得過時代的洗禮？

今天我再看舅父冬，許紹雄沒有做任何故意搔癢的動作或作滑稽小丑的打扮，只是按照劇本將舅父冬有血有肉地演出來，卻依然令我們笑得打跌，這就證明他的搞笑演技真的受得起時間的考驗。