



琴台客聚

周家祖上任同知

戲迷對於自己喜愛的演員較多會發展出一份很特殊的感情，雖然明星與觀眾難免有相當的距離，但是對於「粉絲」來說，將偶像當為很親密的朋友其實很是普遍。港產女星周海媚（1966年至2023年）不幸離世，不少香港觀眾都在社交媒體深情哀悼。周小姐（周海媚）演技精湛、形象討好，再加個人感情生活並不圓滿，更惹人憐惜無限。

金庸武俠小說不斷被改編為電影與長篇電視劇，只有兩位香港演員得到原作者點名讚許表揚。第一位是已故性格巨星石堅（1913年至2009年），金庸曾贈予手書「神堅如石」題字。堅叔（石堅）演遍了金庸筆下的主要反派，但是作者最欣賞的卻是「金毛獅王」這個似邪實正的重要配角。至於周海媚，金庸說早知是她演《倚天屠龍記》的周芷若，或會改寫結局讓芷若與無忌哥哥最終成為一對。

逝者已矣，相信周小姐在天之靈必會希望愛護她的親友與戲迷重回日常正軌。

今回談談周家祖上的官職。此間娛樂新聞一般由年輕新手負責，近年不少「老總」也沒有很重視報道的內容。報載周小姐是出身鑲白旗，本姓瓜爾佳氏，祖上在廣州任五品官，或

云「統管廣東省級事務」，清室退位後改姓周。

清制官分九品，每品再分正從（從在此粵音讀如「仲」而非常用的「重」）兩級。從九品之下是無品的「未入流」；正一品以上還有超品。五品是中級官員，當然不至於管得上省級事。

清代地方官制，按教科書上常見的法說，是總督巡撫管一至三省，此下是省級的布政按察，再有道、府和州縣，共是五級。不過旗人不受督撫系統管轄。八旗制度是軍民合一，廣東地區的旗人歸廣州將軍管。廣州將軍還有另一重要任務，即就近監視兩廣總督以下各官。

按周小姐的生年逆推，周爸爸該是民國初年出生，周家對祖上旗人生活的家乘掌故，諒來是周爺爺小時候的親身經歷。本地娛記有所誤記亦屬正常。廣州將軍屬下的五品文官，應該是正五品「理事同知」。同知，可以算是「副知府」的一級。「廣州知府」的正式官名是「知廣州府事」，自稱「廣州府正堂」。有些府因為政事較多，除「知某某府事」之外，也有加設「同知某某府事」的「同知」。「知」字在此解作「主管」，不是「知道」。現時日本「東京市市長」的日文漢字就是叫「東京都知事」。



人生憑闌處 童心

冬日瘦西湖

元旦剛過，我從御碼頭登船，一覽雪後湖景。

兩岸桃柳高高低低，錯落有致，枝條上的雪花，稍稍點綴片刻，又無聲無息地消逝。那枝和幹，被滋養着，顏色深了一兩分，愈發溫潤。湖水清澈，幾隻天鵝在湖中恣意舒展。湖西岸，亭榭怡然，精巧的園林茶室，將台灣的雪山龍珠送入船中，舉杯啜飲，清香沁脾，與冬日的清冽澹然相宜；西園之側，怪石雲集，嶙峋奇妙，船上眺望，隱約可見石筍叢生，似鐘乳石倒掛之貌。

未幾，船過虹橋。初時，從拱橋洞見一輪紅日，在雪後的天氣裏格外清麗；而過橋後回望，又覺紅日、虹橋與靜若處子之湖水，猶如被雪水滋養過，為午後的瘦西湖平添書卷之氣。但見東岸葉園、徐園之間，連廊迤邐，綠意盎然，有書屋、棋室隱約其中，我立於船頭，暗忖文人騷客於此湖之中，憑水吟唱，或遙望故土，或借物詠志，大概因這湖水以及草木飛簷，汲取了天地靈氣、四季芳華。而冬日的清冷和沉澱，孕育和再生，定是不可或缺的。

過了五亭橋，白塔便近在眼前。塔身，潔白如玉，高聳入雲，與周圍的綠樹碧水，相映成趣。暮色之中，薄霧縵紗般繚繞於塔身，恍若仙境降臨，引人遐想。下得船來，我登上五亭橋，其實，它的正名應為「蓮花橋」，卻因橋上五座亭子渾然天成而成了揚州的標誌。上世紀八十年代，《紅樓夢》、《西遊記》均取景於此。

下得船來，華燈初上，湖、橋、塔靜默不語，相映成趣，令冬日瘦西湖格外溫潤冬日。



揚州瘦西湖之蓮花橋五座古亭著稱，冬日華燈初上，倒影依依，別具情趣。 作者供图



心窗常開 潘明珠

童心傳美 愛的力量

蔡錫昌導演兒童劇《萬里心程找媽媽》，是香港戲劇工程「愛的教育首部曲」，意味該劇團將陸續推出相關劇目，配合其戲劇教育之要旨，我大力贊同及期待欣賞。此劇取材自大家熟知的意大利名著《愛的教育》（夏丏尊翻譯）其中一個「萬里尋母」的故事，敘述只有13歲的男孩馬爾可，思念遠在外地打工的媽媽，他寄出的信被打回頭，長時間沒有媽媽的音信，他鼓起勇氣開始萬里尋母的路途；他從意大利乘船一個月，到阿根廷的布宜諾斯艾利斯，之後因母親已搬走，他又再乘長途車，穿過荒漠，途中他歷盡艱難險阻，嘗透酸澀苦辣，但他靠著對母親無盡的想念，和無

母，我把祖母拿回的家庭手工業的膠花串當作森林，又把摺梯當高山，我還告訴弟弟：你要勇敢，像馬爾可不怕困難，穿越高山和森林，才可找到媽媽……相信我們那代的小朋友都曾被《愛的教育》中不少故事牽動了心弦吧。

蔡錫昌說，此故事有歷久常新的普世性，除了一些因科技發展而帶來生活方式的變更之外，它依然適合今天的小孩和家長們欣賞。闖歇假期，我們看到很多華麗服裝、吸睛布景及熱鬧歌舞的舞台演出，但我反而喜歡此劇親切的呈現手法，先以故事探險隊的哥哥姐姐，跟小朋友講出以前寄信和現代科技通訊的不同，並立體展示由意大利到阿根廷有多遠路程，令觀眾投入故事背景；而主角尋母的過程，本來對白及情節不多，但幾位年輕演員以形體、聲音和無限想像力創造出火車、海洋、沙漠、牛車隊等……從而藉此展示主角心情的變化及成長的經歷，確是別出心裁。

劇團將於1至2月份舉行講故事大賽，其中有指定文本就是要講《愛的教育》故事，是看劇後非常好的延伸活動，而我打算在周日讀書會上，使孩子更深入體會愛的力量，就是鼓勵小朋友寫信支持馬爾可，為他打氣及獻良策。



劇團藝術總監盧偉力(左)、蔡錫昌導演(右)和筆者。 作者供图



翠袖乾坤 余似心

書籍童衣回收義賣

每年任何時間都有朋友問我：「我有很多書不要，妳服務的機構不是可收集義賣嗎？」朋友詢問時都不是在收書時段，但這個月是收書月了！所以我立即到廣告告知各好友，太古地產和多個慈善團體合作的「書出愛心·十元義賣」的收書大行動已開始，直至今年1月31日，要捐書可送到全港44個收書點。

特區政府在今年4月1日起實施垃圾徵費，加上2月便是農曆新年，大家都趁早進行大掃除，把家中再用不上的東西分類清理。一般家庭最多要處理及最不捨就此丟棄的相信是書籍與衣服。這兩類物件大都是不會用破的，看過的書籍，不會多次重看；穿過的衣服會過時或不再合身，但仍可以穿着。

我每年都等待1月份太古地產收書義賣的月份，把書搬去收書點。書籍是最不想丟掉的，它有着作者的精神和傳遞的思維，把一本好書傳給一個又一個讀者分享，使它的價值無限地延續，這行動遠超於買書時的單純出發點。況且，書籍送去是作慈善用途，幫助有需要的弱勢社群。我習慣送書後，會在義賣的日子以一律十元一本的價錢選購別人送出的書；閱讀後待來年收書時又把這些書捐出去義賣。如此循環閱讀，捧着書本時，總覺得此書不一樣，想着「這書有過什麼經歷？之前曾經有多少位讀者？他們分別邊看邊想什麼？他們和我有着同樣的感受嗎？有人會像我般特別喜歡這句子嗎？」這樣的送書買書讀書，別有一番意義。

與此同時，太古地產也贊助多個慈善團體合辦的「二手童裝義賣同樂日」，現正收集二手童衣，在今年1月27日和28日位於鰂魚涌海善里20號的合區義賣。家裏的寶貨長得快，衣服都穿不了多少次便不合身，再花錢買也所費不菲，我的給你，他的給我，環保又節約，實在是在最佳的循環再用。

捐書詳情：
<https://cloud.edm.swireproperties.com/BooksForLove2024Collection-Point>
 二手童裝義賣資料（臉書）：
[#LittleFashionForLove](#)

途，幫助有需要的弱勢社群。我習慣送書後，會在義賣的日子以一律十元一本的價錢選購別人送出的書；閱讀後待來年收書時又把這些書捐出去義賣。如此循環閱讀，捧着書本時，總覺得此書不一樣，想着「這書有過什麼經歷？之前曾經有多少位讀者？他們分別邊看邊想什麼？他們和我有着同樣的感受嗎？有人會像我般特別喜歡這句子嗎？」這樣的送書買書讀書，別有一番意義。

與此同時，太古地產也贊助多個慈善團體合辦的「二手童裝義賣同樂日」，現正收集二手童衣，在今年1月27日和28日位於鰂魚涌海善里20號的合區義賣。家裏的寶貨長得快，衣服都穿不了多少次便不合身，再花錢買也所費不菲，我的給你，他的給我，環保又節約，實在是在最佳的循環再用。

捐書詳情：
<https://cloud.edm.swireproperties.com/BooksForLove2024Collection-Point>
 二手童裝義賣資料（臉書）：
[#LittleFashionForLove](#)



百家廊 胡偉

冬天母親的蘿蔔菜

南方冬天濕冷，取菜困難。口裏很淡，淡出飛鳥來。這時，來一點鮮辣菜下飯，不啻快活似神仙。

母親有好幾個絕活手藝，能做辣蘿蔔菜是其中的一絕。蘿蔔菜，一曰蘿蔔絲，一曰蘿蔔絲（菜，以下均稱絲）。蘿蔔絲，指蘿蔔切成長條，醃製成菜。蘿蔔絲，指蘿蔔切成長條，醃製成菜。我有時喜歡吃母親做的蘿蔔絲，有時喜歡吃母親做的蘿蔔絲。如今兩個都吃不上了。她老人家60歲以後就做不動，不做了，更別提如今她老人家年初駕鶴西遊了。市場上，有時看到這兩樣產品，可是那個味道和母親做的，差了十萬八千里，不是酸了，就是鹹了，或者味味重了，讓人不爽，不碰就罷。

遙想秋天稻子一彎腰，被收割機打穀後，在田野裏安放成了一堆堆。霜天一到，清晨白茫茫的霜就毫不客氣地鋪上稻草堆和空蕩蕩的田，霧氣四溢。我本來還想跑跑步鍛煉鍛煉，見這個光景，就縮了脖子，不再出門。除了柏樹等針葉木泛出綠意，在靠山的一側，或許只有蘿蔔和芥菜能夠抗衡秋霜。蘿蔔尤其精神，白白胖胖的身體埋在土裏，頂部的秧苗綠油油的，容易被人盯上。

母親那時在糧站工作，花不了多少錢，讓單位做飯的炊事員聯繫農民，買來一堆秋天上霜的蘿蔔。剛來的蘿蔔，安放在水泥稻場，看上去飽滿多汁，一副非常不服氣的樣子。只曬上十

天半個月就開始萎頓。秋天的太陽，一陣強一陣弱，加上秋風一吹，再過一周，蘿蔔全體投降。

這時，母親開始偉大的美食工程，她把蘿蔔分成兩部分：葉子歸葉子，蘿蔔歸蘿蔔，一物兩花。先快速過一遍水，洗淨，蘿蔔丁放幾籬風乾，蘿蔔絲掛在竹竿晾乾。之後，蘿蔔一律切成正方形的小丁，葉子切成10厘米長的絲。然後放在木盆裏使勁搓揉，直到蘿蔔乾（絲）裏水分無法擠出為止。這個環節最熬人。有時請小伙子來幹，幹幾下就沒勁，跑了。很多時候，母親只好自己慢慢動手。母親把擠乾的蘿蔔絲和蘿蔔絲分別放入大木盆，開始放入一定比例的粗鹽、味精、切好的紅辣椒塊（絲），攪拌均勻。最後尋來幾個土罐，它們上邊有一道環形，蓋上後，倒水，土罐裏外就被隔絕，一絲空氣都不能進出。母親開始分裝這兩樣產品。秋天、霜花、陽光和風，就此和蘿蔔絲、菜開始在暗無天日的土罐裏擁抱睡眠。

大雪天很快就來了。飛雪過後，鴉雀無聲，天地顯得寂寥。冬天要是有一頓美食，那該是怎樣的爽氣。看看廚房，一堆堆土豆、紅薯吃得讓人要吐。肉，很貴，蘿蔔燒肉是不可能天天吃的。不管是吃米飯，還是喝稀飯，來點辣辣的蘿蔔絲、蘿蔔絲還是非常現實和靠譜的。只見母親拿了一隻青花碗，走到褐色的土罐前，揭開蓋子，用筷子取出蘿蔔絲、蘿蔔絲，把碗盛得滿滿的，又取了當地生產麻油的瓶子，倒上少許，端

到餐桌前。我們立馬揮起筷子，狠狠夾一把蘿蔔絲、蘿蔔絲，往米飯或稀粥裏一混，吃起來，又辣又脆，又好似有肉的感覺。入口後，舌頭頓時感覺接觸到天上的佳餚。一下肚子，腸胃都暖暖的。想來天下至美，不過如此。

我們老家一帶，農村和城市都喜歡做蘿蔔絲、蘿蔔絲。親戚往來時，或多或少都帶上這兩款自製產品。我吃來吃去，就覺得母親的蘿蔔絲、蘿蔔絲好吃。親朋們年年都誇讚，討要製作秘方。母親如實說了，他們照貓畫虎，可總是達不到那個境界，還是直接討要來得方便，於是母親的蘿蔔絲、蘿蔔絲每年愈做愈多。那時，她年輕，胳膊粗，幹起活來，孔武有力。有時，我甚至在想，蘿蔔絲、蘿蔔絲的美味，是不是和我母親的美麗有關。

春節很快到來了，大魚大肉開始上場，蘿蔔絲、蘿蔔絲作為配菜，只在飯桌的一個小角，和醃酸菜為伍，受到了冷落的垂直打擊。正月十五一過，大家吃膩了葷菜，母親的蘿蔔絲、蘿蔔絲又受到熱烈的追捧。筷子在它們頭上飛來飛去，動作稍晚一些，菜碗就空了。從此以後，直到春天綠油油的新菜登場，它們一直耀眼地在餐桌上存在着。甚至到達夏天的深處，土罐裏的蘿蔔絲、蘿蔔絲吃完，等到下一個秋天霜天來臨。

母親還在的時候，我抱怨過她不做這個菜。她笑着說，我幹不動啦，誰叫你們不學着做。我一下子窘起來，認為她說得對。



網人網事 狸美美

防不勝防

小狸前不久曾寫過一篇「老字號的預製菜」，一度引發朋友討論，其中大家最關心的就是「如何辨認預製菜」。普通群眾們想到的點子是去那些有着玻璃廚房讓客人看得見操作的餐廳，而老饕們則搖頭晃腦地吐出3個玄幻之字：「看鑊氣」。

但事實上，都沒戲。就像黃家強在《時代序曲》中唱的：「繞不過防不勝防的陷阱，去觸摸海市蜃樓的幻想。」如果細心觀察可能會發現，玻璃廚房裏那些看得見的廚師們，大多是在做「白案」，揉麵團、甩麵條、擀死了包餃子餃子，而「紅案」（炒菜、蒸菜、涼菜等）、「水案」（洗菜、剷魚剷雞等）卻不會被看到。於是，問題就來了。有內地媒體曝光過「透明廚房裏的表演」——在那透明廚房背後，還有另一個「不能透明的廚房」，裏面主要弄一些「不好被看見的操作」，比如把預製菜拆包、解凍、翻熱、擺盤。順便說一下前面透明廚房中的「包餃子」，食客看到的雖是「現包」的動作，但餡料肉泥卻是預製的。從「包」餃子到透明廚房，就像一個障眼法，造成了「明廚亮灶」的錯覺。

而小狸下面要講的，可能會讓更多人信仰崩塌。那就是被眾多老饕們奉起為中華美食神髓的神秘「鑊氣」，現在已經可以偽造了。盛惠55元人民幣，就可以買到一瓶100ml的「鑊氣香精」。生產預製菜時滴兩滴，就可以模擬食物在高溫猛火下不斷被翻炒時產生的美拉德反應和焦糖化反應後

的綜合結果——即那個傳說中難以琢磨的「鑊氣」。

而除了「鑊氣香精」，還有讓豬肉變牛肉味的「牛肉膏」、讓各種肉變成羊肉味的「羊肉香精」、讓燒烤更有煙熏味的「煙熏油」、短時間內擁有臘肉風味的「臘肉香精」、讓陳米散發出新米香氣的「大米香精」、讓火鍋上癮的「回味粉」、能勾起許多人甜美反應的「麵包香精精油」、讓爆米花「香暈了」的「爆米花香精」、讓中產條件的「咖啡香精」、甚至是「礦泉水香精」……這陣勢，即便是擁有「神之舌」，怕是也防不勝防。

最後想起最近看的一個新聞，說有個「炒菜機外賣店」的店主堅持不用預製菜而「用炒菜機自己炒」，大義凜然，非常悲壯。但這個「新知識點」卻再次震驚了小狸，現在炒菜機已經是外賣主力了嗎？吃到「炒菜機現炒」已經算有口福了嗎？而即便是炒菜機，也要卷不過預製菜了嗎？……而不管是難吃的預製菜，還是號稱廚藝了得的炒菜機，終歸都是一成不變的無聊。

忽然在想，歷史可能正步入最容易產生名廚的時期，因為他並不需要天賦和苦練，只須採用新鮮的食材和自己親手烹調，就已經足夠驚艷那些味蕾已被消磨和破壞的食客。甚至水平發揮不穩才更好，那是那道菜擁有生命力的最佳註解。但當然，這個時期可能並不會長久，因為目測很快就會發明直接作用於神經的科技與狠活，到時連預製鑊氣都不用，直接預製一份五星好評的記憶。



信而有征 劉征

酒瓶

在便利店裏買一種野格利口酒，就是瓶子深綠色的那款草本開胃酒。喝起來有些甜，度數也不是很高。店裏有好幾個它的規格，最受歡迎的那個巴掌大小，30毫升左右吧。喜歡喝酒的人都知道，這種計量大小的酒瓶正好可以放在上衣口袋裏，也不礙什麼事。有些愛喝酒的人甚至會買一個跟野格同樣大小的酒壺，瓶子的形狀也一樣，扁扁的長方形。

尤其在冬天，西裝的材質很厚，在內襯的口袋放上一小瓶，冷的時候拿出來，瓶子還帶着體溫。喝一口，瞬間渾身就都暖起來了。即便單純是為了稍微鬆弛一下，把它貼身放着，也不會有人察覺。而且關於帶這種酒還有一件有趣的事，那就是帶酒和穿衣習慣有着某種實在的聯繫。通常，有帶酒習慣的人會穿比較寬大一點的西裝。倒不是剪裁修身的西裝不能帶酒，而是這種西裝是按照一種叫做自律的現代都市倫理設計出來的，這種倫理要求把自我克制當成是一種高貴的表現，以體現可

信度和一絲不苟的狀態。喝酒讓人鬆弛下來的這種作用會損害這種形象。

英國人不像美國人那樣完全受到現代都市倫理的影響，他們喜歡穿絨面或者粗呢西裝，這種粗硬的布料所產生出的隨意感和男性氣息可以減輕西裝剪裁帶來的嚴肅感和精確度，與這一小瓶威士忌最可相配。因為它的小計量剛好也讓飲酒代表了一種有節制的放鬆。僅就這點來說，英式西裝就與便攜酒壺很合拍。事實上，回顧便攜酒壺的歷史，會發現這個小器具確實最先風靡於英國。在維多利亞時期，這個小瓶子在英國幾乎達到人手一個的程度。它有時被放在衣服口袋，有時被插到靴子裏，或者放在手包當中。聚會的時候，或者打獵，或者出外散步，隨時隨地都可以拿出來喝上一口。在場的人都不以為忤。便攜酒壺還有一個好處，它完全是一個人的快樂。不像吸煙，還會有一個相讓的禮儀，便攜酒壺是完全私人的。

不過我前面提到的野格利口酒卻是德國的。所謂野格（Jager），正是德語獵人的意思。這讓我想起那部《魔山》，在第六章有

一段描述出門滑雪前的準備工作，作者這樣描述：「他在馬褲口袋裝了一點巧克力，在馬甲口袋裏裝了一小瓶波爾多葡萄酒。」然後，主人公漢斯就經歷了一場冒險。因為他在滑雪的時候遇上了暴風雪，只得被迫在野外過了一夜。德國人向來很注重自然，有時候這種自然與某種粗獷野莽聯繫起來，造就了一種德國性格。野格的小酒瓶在德國十分風靡，但並不是英國式的紳士的優雅，反而和自然與粗野聯繫起來了。

從這一點來說，德國人的形象倒與美國還未完全現代化之前的西部片當中的俠客一樣。這些人整天無所事事，要麼整天在大街上閒逛，遇到不順眼的人就和對方鬥法。要麼就跑到鎮上的小酒館喝上一杯。直到有一天，酒廠發現這種小計量的便攜酒壺可以把酒帶出去，就開始批量生產它。現在，便利店裏常會見到這種規格的小酒壺。

它的受歡迎也許來源於它的計量，也許是因為它授權了一個人偷着樂這種行為的正當性。讓孤寂有了任性和陪伴的雙重意味，既浪漫又懶散又有節制。