

詩語背後

登良路的文脈(三)

◆ 木木

解元祠位於南園村東街，磚木石結構，坐西朝東，正是為紀念吳國光而建。這是一座三開兩進的小院建築，始建於明末，清代和民國時期多次重修。正廳有供龕而無供像，龕旁石柱上懸一聯「世本無先覺之驗，人貴有自知之明」，字體古樸蒼勁，耐人尋味。堂前廊廡環繞，陳列明清科考制度及新安辦學情況介紹，有展板，有泥塑，還有私塾實景布置。展板上除了老照片和文字說明，一張張手繪示意圖尤為傳神。印象深刻的是一幅《科舉考試分級取士圖》，以疊屋形式展現了古代士子的功名之路，彷彿拾級而上，讓人一目了然。

南頭地區興學重教傳統深厚，最早見於史料的教學形式是社學，有「社會辦學」之意。嘉靖四十五年(1566年)，抗倭名將、南頭水寨創始人湯克寬與東莞知縣舒應龍，在今南頭古城南面創建了第一所社學——梯雲社學。十年後，從這所社學裏走出南頭地區第一位進士陳果；又三年，解元吳國光亦誕生於此。新安縣建立後，興辦社學之風更盛，相繼有登雲社學、固茂社學、青雲社學、碧溪社學、梧山社學等。與此同時，由政府直接舉辦和管轄的縣學也出現了。新安建縣當年，衙署還借用東莞守禦千戶所辦公，便把修建學宮作為建縣重要標誌，由知縣親自督建，並於次年完工。清代新安縣學繼續發展，先後有寶安書院、文岡書院、鳳岡書院等，名聞遐邇。

明清時期，南頭地區的古代教育發達及鼎盛。新安雖是邊陲小縣，但「廣勵學宮，興賢育才，一時輟魁南宮，聯袂不絕。邑之學校，漸冠嶺南矣」。一座南園邊城，「地鍾山海秀氣，蔚然與鄒魯同風」。這不但體現在各種社學、縣學的興起，更體現在數以百計的進士、舉人及其他功名人物不斷湧現。他們所代表的，不僅是一個個家族曾經擁有的輝煌歷史，更是中國傳統文化廣續不絕的生命力。

南園村之行，畢竟是奔著南園小學去的。儘管到了南園街辦事處，就得知南園小學已被廢棄多年，我還是專程去了小學舊址。一則緬懷，一則找尋當年辦學的蛛絲馬跡。

南園小學舊址位於南園村西街，教學樓

原為一座三層西式建築。據載，南園小學的前身是私塾「同源書室」，1921年在吳登良贊助下開辦新學，1929年改建為「南園小學校」。現存四層小樓是後來改建的，在三樓窗台下隱約可見「南園小學」校標脫落後留下的痕跡。左右兩邊和背後都是村民自建房，樓層無不高過小樓，可謂密不透風。小樓對面，有一個民國風格的六邊形小亭子，磚石結構，立柱鏤空，簷有雕花，頂有泥塑，顯得十分精緻，但周邊停滿了摩托車和電動自行車。這估計是當年學校花園的一部分，怕是南園小學唯一的建築遺蹟了。南園小學是1972年遷建於北頭村東街的，並改名為南山小學。如今，南山小學已發展成為深圳市一級學校，獲得過「全國優秀信息化學校」「二十一世紀藝術教育先鋒基地」等榮譽稱號。

告別南園村，再次步入登良路。路上車水馬龍的景象，一時讓人難以適應。我的目光卻被路兩旁密布的各式餐館、冰室、中醫診所、理療院所吸引，加上路沿上擺放着一排排或黃或綠的共享單車，讓整個街道充滿煙火氣。時間已臨近中午，肚子也有些餓了，便信步走入一家招牌為「陳記三及第」的客家小吃店。

店裏食客不多，進門就看見一對操北方口音的老年夫妻，顯然是常客。他們大聲地品評着面前的吃食，說這三及第湯和醃麵的味道，家裏怎麼都做不出來。受他們情緒感染，我也點了一碗三及第湯和一盤醃麵。三及第湯在客家小吃中製作算是簡單的，主要食材只有豬頭肉、豬潤(豬肝)、粉腸三樣，加些許枸杞菜，配上鹹菜、酒糟、白胡椒等調料。關鍵是食材必須新鮮，火候也要把握得當，才能做出清香、淡雅、鮮甜的口味。醃麵則是一種拌麵，用生麵煮熟，控乾水分，以豬油、炸蒜、食鹽攪拌均勻，再加上肉沫，撒上蔥花，香味撲鼻而來，入口嚼勁十足。

在深圳這座以快節奏著稱的新城市裏，能在某個不經意的時刻，從容地坐在一把簡易木板上，邊愜意地吃着某種也許存在了上千年的食品，邊悠閒地看着流動的街景，多少會覺得有些不真實。簡單的食材，親和的環境，來來往往的人流，在周邊形成一種隨意的氣氛，讓人特別放鬆，



◆ 南園小學教學樓前的小亭。有一座民國風格的亭子。作者供圖

心思便天馬行空了。千百年來，人生如逆旅，北上南下，因時因地，演繹着城市的興衰和世事的無常。有道是：出門天下皆鄉梓，舉目誰人不客家。

出了小吃店，續往東行，不遠處便是登良地鐵站。地鐵站位於登良路與後海濱路交匯處，對面是一個新近布置過的市民公園，屬於後海濱公園綠化帶的一部分。公園面積不大，但樹蔭草色濃郁，並安裝了簡單的運動器械和兒童娛樂設施。入口處的小草坪上，立有一尊金屬材質的現代雕塑，以流暢的線條為主體，灑脫奔放，飄逸靈動。雕塑右下方是一塊正方形說明牌，上題四句古體詩，也像南園村石碑坊上的楹聯一樣，平仄對仗並不工整，甚至不押韻，但樸實自然，生動傳神：

錦繡鵬城舒廣袖 迎風奏響春之聲
揚帆踐行中國夢 和譜共舞正當時

登良地鐵站往東，以前是一片灘塗，現在大約是深圳摩天大樓最集中的地區了。看着一棟棟拔地而起的現代化建築，我腦子裏卻浮現出另外一幅畫面。據說這裏曾經是寶安偷渡香港最熱門的下水點，因為靠近珠江口，海水較淡，又不像大鵬灣常有鯊魚出沒，而且深圳灣(當時還稱前海灣)的軍警防守相比梧桐山的陸路也要鬆一些，於是成了不少偷渡者的首選。南頭半島上的古村落，村村都有大量逃港者，甚至還有村幹部租船組織村民偷渡的極端例子。以南園村為例，目前住在歐美和港澳地區的南園吳氏，大約是留守本村的4倍。

然而，這些拚命偷渡出去的人，卻有着濃厚的故鄉情結。闖蕩異域，千辛萬苦，又以平生所積回饋鄉梓，成了中國海外移民的一個獨特現象。有學者分析，中國和蘇聯作為兩個最大的社會主義國家，幾乎同時走上改革之路，而中國成功，蘇聯失敗，撇開其他種種因素，華僑和港澳同胞作出了不可取代的貢獻。

字裏行間

◆ 黃仲鳴

小破屋寫成大著作

自小對筆記文甚有興趣，既讀之，又尋有關研究的文字。記得曾購買了一本《歷代筆記概述》，作者為劉叶秋。誰是劉叶秋？當年孤陋寡聞，於是查究一番。此君除這部筆記概述外，還有《古典小說論叢》、《中國字典史略》、《劉叶秋講北京》等，真是著作等身。

但，問題來了，名字中的「叶」，是「葉」？抑或真的是「叶」？「叶」，叶韻也是，是正字也。

翻查一番後，都是「叶」。心中卻存疑，認為應是「葉」，「葉秋」，一葉知秋也，問諸中文學家，有些竟也不明白、分不清楚。終於，由沒互聯網查到網上時代，才確知他是「葉秋」，並有他的簡略：1917年生於北京，畢業於中國大學文學系。後在天津《民國日報》任副刊主編。1949年後，在天津津沽大學、北京政法學院任教。1958年調到商務印書館參加《辭源》的修訂工作。從1958年到1980年，劉葉秋因所謂歷史問題，一直以臨時工的身份參與修訂《辭源》，以其扎實的學問做了大量工作。他的辛苦不比別人少，而心理壓力卻比別人沉重。直到1980年，在陳原力爭之下，才得以正式的身份繼續修訂工作。1980年被聘為南開大學中文系兼職教授。1988年因患心肌梗塞逝世。

據載，他在京居住環境甚差，住在一個大雜院，他本人只住在一間自己搭蓋的小屋裏，面積只有二米七，放下一張單人床與一張小二層桌之外，幾乎了無餘地。有一個客人造訪，椅子若讓人坐，他本人就必須坐到床外。就是這樣的小破屋，他卻還喜題一匾，諧二米七之音為「二密棲」。如此學者，住房條件竟如此之差，實在讓人心疼。而他在艱苦寫出的詩文，始終未能結集。

原來如此，恨不得「嗜書如命」的我，一時之間，也茫然不知是「叶」抑是「葉」。其實，他原名桐良，就署名「劉桐良」多好。

寧宗一說：

「葉(原文是「叶」)秋先生有過坎坷的人生經歷，然而他卻對他人有着一顆大悲憫之心。他從不以『冷』和『清』來待人。」或有這種處世心境，所以居於「二密棲」，卻以平常心待之，在小破屋寫出他的大學問。



◆ 這是筆記研究的入門書。作者供圖

《歷代筆記概述》是部小書，但對初學者來說，確是一部「大書」。寧宗一說：「這部看似很小的書，卻是一部可分可闢可拆可接的大書。平面地看，它是歷代筆記的『概述』，是一部為今後閱讀筆記的『導讀』之作，然而其材料背景，卻有其碧海鯨鯨的歷史大場面在，自有其雲蒸霞蔚的人文景觀在。」

這非謬讚，要入筆記研究之門，有哪書可比擬？寫此文時，適有學生到訪，拿起《概述》，當然不知「叶」抑或「葉」，但只揭到第一章第一節：筆記的含義和類型，興致便來了，即時說要借閱。可見此書對後學者之吸引。

話說回頭，查證「劉叶秋」的故事，和當年新聞界追查「李后」抑或「李後」一樣，同是文字史上的一個小波折。好玩！

粵語講呢啲

◆ 梁振輝 香港資深出版人

一竹篙打一船人



做船家嘅，揸住支竹篙要格外小心，一個唔為意就「一竹篙打一船人」，全部人掃晒落河囉嘍！

「一棍子打死/一棍子通通打死」比喻把缺點有錯誤的人全數打倒或者把有缺點的事物全盤否定。「一鍋煮」比喻無分彼此，一樣看待或處理。「眉毛鬍子一把抓」比喻馬虎行事，對於不同的事物沒有區別的對待。

Tarred with the same brush。(用同一個掃塗柏油——塗柏油須用特別的掃。)

2013年9月有報章報道如下：香港食家兼專欄作家李純恩日前於微博上轉發自己於報章上所撰寫的專欄，直指香港歌壇已死，全因歌詞上文不接下理，批評新一代歌手與作詞人都像文盲，與上一代樂壇不能相比。此言一出，立即引來一些作詞人、歌手及網民的反對，一向有填詞的GEM對此亦表示對方不應「一棍子通通打死」。

筆者基本上認同李氏的看法，但略嫌過分吹捧上一代填詞人的能力且同時抹殺新一代填詞人所付出的努力。

近年轉戰廚藝界的前資深龍虎武師「鼎爺」(李家鼎)曾在一次報章專訪中提到(文字經修飾)：

有電視台編審問我講，「一竹篙打一船人、一竹篙打一船人」係有分別嘅；我即刻指正佢「打」只會打到前面幾個，「扮」係打橫掃過去打到所有人。

小編聽後對鼎爺的文武雙全、學識淵博讚嘆不已。筆者一直在本欄強調，粵語的詮釋勿只重權威，只要能拿出理據，凡人皆可；有時還會因普通人的生活經歷而更為稱職。鼎爺與筆者互不相識，但都是成長於同一年代和相近環境(不算富裕)中。就這類時有所聞且時有所用的諺語，我等尤有感覺，但不表示能交出精準的詮釋，分析如下：

「扮」是借字，讀「扮6-3」，尤指「棒打」(用棍狀物件去打)，所以用木板、皮鞭、鐵鏈等去打不可用「扮」。不說不知，據筆者的考究，「扮」應是由「棒」通過音轉而得：

棒/paang5；變調→paang3；變聲母→baang3；變韻母→扮6-3/baan3

以下的成語/中西諺語與「一竹篙打一船人」有異曲同工之妙：

「以偏概全」指片面地根據局部現象或個別例證來概括整體，這樣便很容易得出錯誤的結論。

「棍子打死/一棍子通通打死」比喻把缺點有錯誤的人全數打倒或者把有缺點的事物全盤否定。「一鍋煮」比喻無分彼此，一樣看待或處理。「眉毛鬍子一把抓」比喻馬虎行事，對於不同的事物沒有區別的對待。

Tarred with the same brush。(用同一個掃塗柏油——塗柏油須用特別的掃。)

2013年9月有報章報道如下：香港食家兼專欄作家李純恩日前於微博上轉發自己於報章上所撰寫的專欄，直指香港歌壇已死，全因歌詞上文不接下理，批評新一代歌手與作詞人都像文盲，與上一代樂壇不能相比。此言一出，立即引來一些作詞人、歌手及網民的反對，一向有填詞的GEM對此亦表示對方不應「一棍子通通打死」。

筆者基本上認同李氏的看法，但略嫌過分吹捧上一代填詞人的能力且同時抹殺新一代填詞人所付出的努力。

近年轉戰廚藝界的前資深龍虎武師「鼎爺」(李家鼎)曾在一次報章專訪中提到(文字經修飾)：

有電視台編審問我講，「一竹篙打一船人、一竹篙打一船人」係有分別嘅；我即刻指正佢「打」只會打到前面幾個，「扮」係打橫掃過去打到所有人。

小編聽後對鼎爺的文武雙全、學識淵博讚嘆不已。筆者一直在本欄強調，粵語的詮釋勿只重權威，只要能拿出理據，凡人皆可；有時還會因普通人的生活經歷而更為稱職。鼎爺與筆者互不相識，但都是成長於同一年代和相近環境(不算富裕)中。就這類時有所聞且時有所用的諺語，我等尤有感覺，但不表示能交出精準的詮釋，分析如下：

「扮」是借字，讀「扮6-3」，尤指「棒打」(用棍狀物件去打)，所以用木板、皮鞭、鐵鏈等去打不可用「扮」。不說不知，據筆者的考究，「扮」應是由「棒」通過音轉而得：

棒/paang5；變調→paang3；變聲母→baang3；變韻母→扮6-3/baan3

實況中，「打」可多向，「扮」則多由上至下，橫掃也可。至於「打」或「扮」哪幾個人，這取決於出棍的方向。如此看來，「打」和「扮」基本上沒區別，亦即上述講法「不確」。

生活點滴

◆ 魏以進

柴火煙熏臘肉香

一個地方的傳統習俗，有的會在歲月流逝中慢慢消失，有的卻一直延續。在我的家鄉魏家坡，用柴火煙熏臘肉，就是鄉親們很看重的一件事。

每年一到冬臘月，鄉親們便開始殺年豬，儘管現在年輕一代大多選擇出錢買肉，但肉還是要熏的。殺豬或買了肉，先用鹽把肉醃上個把星期，等鹹味完全浸透於肉中，再用棕櫚樹葉子擰的繩子把肉穿起來，掛上火籠頂的房樑上，最後就燒柴火用煙子熏。

這是一個細緻的活兒。火不能太大，火太大會把肉烤熟，還會把肉炕枯；也不能熏得太急，熏急了肉會有煙子味兒，不好吃，遭人嫌棄；更不能間斷，要不停地着火，至少要熏半個月以上。若是過細，可以在火中加一點兒橘子皮或柏樹枝子，那樣熏出的肉格外香。儘管現在的醫生不主張人們吃煙熏製品，但鄉親們世世代代已習慣了這樣的吃法，都認為是理所當然的事，短時間內怕是改變不了。再說，又不是天天吃，所以危害不會立刻顯現，鄉親們也就習以為常了。

不光自己吃，鄉親們還給遠方的子女或親友寄，也讓他們分享家鄉的美味。其實吃肉早已不是什麼稀奇，可貴的是那一份親情或友情。少時在魏家坡，要吃上一回肉，即使是過年，也是非常不容易的，長輩們牙齒不吃舌頭頂，總想留給孩子們吃。記得父親有個同學退伍後在外地安了家，特別想念家鄉的臘肉，父親聽說後就用口糧找親戚換了一塊隔年的臘肉給寄過去了，那個同學感動得不得了，給父親回寄了一大堆書，而那些書正是我們兄弟四個急需的，在當時甚至超過了臘肉的稀缺。父親走了多年了，可只要一吃起臘肉，我們就會情不自禁地想起父親用臘肉給我們換書的情形。

今年我們在姑姑家買了年豬，放在她家熏。她家的豬是用豬草和糧食餵大的，肉的口感遠勝飼料餵的。她養了兩頭，她們家自己留一頭，我們兄弟幾個分一頭。儘管我們早已離開了家鄉，也吃慣了飼料餵的豬肉，可

還是懷念小時候的味道。那年我臨近中考，學業負擔重，精神壓力大，又正是長身體的時候，營養就有些跟不上。母親從親戚家借來一小塊臘肉，用洋蔥炒好後送到了南坳初中我的學校。吃着母親炒的臘肉，我心裏不是滋味，眼淚忍不住往下掉，我知道這點肉來之不易，一定是母親求爹爹奶奶找人借來的。那點肉我吃了好幾頓，不是不喜歡吃，而是實在捨不得吃，每吃一口心裏就會咯噔一下。多年以後，每每提到這件事，母親總是避而不談，原來是母親給別人幫了幾天的忙，才換來的那點臘肉。

柴火煙子熏出的臘肉，含有家鄉的味道。一些在外做工的鄉親，過年時總要不遠千里回到家鄉，就是想親口嘗一嘗家鄉的臘肉。我也曾有過漂流的經歷，即使是在南海之濱，也會想到家鄉的臘肉，咬一口，沁人心脾，能香到腦海裏去。熏好的臘肉外黃內乾，像木質的本色，切開後，可以清楚地看到往外冒的油。用開水洗乾淨後，放入鐵鍋裏煮，翻騰的開水便像祖先的囑託，一股腦兒湧入我們的心坎兒，等到熟了，撈起來切成薄片，用榨菜或辣椒炒，性急之人估計能把一碗全吞了。熏好的臘肉，肥而不膩，吃到嘴裏也許會冒油，但絕不會翻胃，因為臘肉裏飽含了傳統的內涵與時尚的外延。

過年時，臘肉是少不了的硬菜，熏好的豬頭肉更是受人追捧。飯菜擺上來，柴火燒起來，燉着臘豬蹄，就像鄉村的美味佳餚奏響了春天的序曲。香氣四溢的時候，年長的人會端出一杯酒，敬祖宗，祭先人；年輕的父母也會從衣服口袋裏掏出紅包，分發給幼小的孩子，屋子裏歡笑聲瞬間交織在一起。

鞭炮響起來時，柴火煙熏臘肉的香味瀰漫在整個屋子裏，一家人團聚在一起，嘮嗑兒，拉家常，回顧一年的辛苦與付出，展望來年的發展和收成，其樂融融。餐桌上也不乏海鮮與洋酒，但始終沖淡不了臘肉的香味，畢竟裏面蘊含了柴火氣和鄉愁味。

詩詞偶拾 臘月 馬承鈞