責任編輯：葉衛青 2025年6月20日(星期五) 香港文匯報
傳真：2873 2453 電郵：feature@wenweipo.com 本版逢周一至五刊出

雙城記

雞豆花

何冀平

自幼不喜歡吃辣，這在內地吃飯有些難，因為處處無辣不歡，小餐館大餐廳，一律辣，就連教做菜，一盤菜要切四五條小米辣，一小環都受不了，做出來的菜不成了辣醬？最不可想像的是江南也變得離不開辣，在杭州，買了一包油燜筍，曾經香港有罐頭，而今消失得無影無蹤。打開包裝，只見條條鮮筍新鮮脆嫩，吃到嘴裏竟然是辣的，油燜筍也放辣椒真是長見識。不喜辣，也就不太喜愛四川菜，一次到成都，主人家請我吃最好的火鍋，看着一台怡紅翠綠，一口也難下嚥，只能吃甜冰粉，倒是吃過最好吃的冰粉，可見這家店的水準不凡，陪同的朋友們說，我錯過了最好吃的火鍋。

北京住家對面，有一家京城有些名氣的四川館，因為怕辣，去得不多，偶爾去就點一樣：雞豆花，總是說沒有，要預定，只有望洋興嘆，這次再去竟然有了。欣喜之餘怕是假的，像那一味用生粉做的芙蓉雞片。不多時，上來一個滾熱的白磁小盅，打開是清湯，很鮮，不是雞精調出來的味道，湯上面浮着純白色類似豆花的雞蓉，又香又鬆，入口則化，還配一小條嫩嫩的黃芽白。

這道極為精細的工藝菜餚，出自四川的道佛宮觀，佛門師傅有「吃雞似雞」「吃肉似肉」的烹飪技藝，將素料製成有葷味的菜餚，叫「以素托葷」。雞豆花——則是聰明大廚反其道而行之，來一個「吃雞不見雞」「吃肉不見肉」，將葷料製成「以葷托素」。

也有說雞豆花是川東達州傳統「三絕」之一，是鹽幫菜裏的一道傳統名菜，已有百餘年的歷史。中國美食有個規則，有錢有文化的文化人出主意，有手藝愛鑽研的手藝人動手。傳說，清乾隆年間，川東有一位姓胡的書生，家境貧寒。他的母親已八旬高齡且病重，無法咀嚼食物，因常年吃素身體虛弱。為了侍奉老母，書生將新鮮的老母雞、筒子骨、豬瘦肉下鍋，中火煮沸，再小火煨燉 4 小時以上，製成濃湯，將雞肉剁成泥，製成形似豆花，老母親誤以為是最想吃的家鄉豆花，放心吃下，不多時日身體復元。

豆花不用豆，吃雞不見雞，後來經過歷代廚師的不斷改良，雞豆花逐漸成為了川菜中的一道名品。雞豆花作為一道傳統川菜，非但不辣，口感鮮美製作考究，背後蘊含着豐富的歷史文化和傳說故事。無論是作為家常菜餚，還是宴席上的佳餚，雞豆花都深受人們的喜愛和讚譽，也是入選國宴的菜品之一。

此山中

從Zelda說起

鄧達智

Zelda——Zelda Cawthorne。上世紀七十年代，自澳洲家鄉墨爾本來港從事媒體工作，未幾進入在亞太區舉足輕重的英文報紙《South China Morning Post》（SCMP，南華早報）。認識Zelda於上世紀八十年代末，其當時職位是SCMP的時裝及藝術編輯，我們的專業關係形成聯繫，建立友誼。對於一名入行未有10年，經驗未算老練的創意工作者來說，遇上伯樂，往前的道路得到方便，是無可厚非，然而名氣是雙刃劍。當自己功夫未達成熟之前，名氣往往帶來誤解與妒忌，筆者性格並非「三分顏色上大紅」類別，某程度上得到追捧，反而加重心理壓力。

入行未至半年，從未參加過任何本地設計比賽，竟然獲得被挑選參與香港貿易發展局時裝部對本地時裝設計師的推廣工程；同期被選中的資深設計師，包括去年離世的唐書琨及文麗賢，名氣與實力都堅實的林國輝、馬偉明、楊遠振、彭杜巧奴等等。當時彭杜還在閒談間透露：「我跟你姑姑鄧梅基是協恩中學同屆同學……」可想而知當年，在下新人的新與鮮澀程度。

家族跟時裝工業的人脈網絡相距十萬八千里，回歸香港獲得首份工作，也循萬千人相近途徑，取自當年SCMP辦得非常成功的求職特刊Classify Post，寄出求職信，兩輪甄選，成功入職。

如何跟Zelda結緣？認識好些公關公司推廣業務人員，也認識了一些同齡的媒體工作者，一致推舉當年在香港宣傳影響力最高的三座山：無綫電視、明報周刊、南華早報。

而坐鎮SCMP高位的時裝編輯，正是Zelda Cawthorne。

此外，半官方的機構，香港貿易發展局（HKTDC）的時裝部門亦為力量功臣；剛回港，目不識丁，未曉誰是誰的情況下，抱着倫敦剛剛畢業的功課及成績表摸上HKTDC，找到時裝部門負責人Hilary Alexander問詢香港時裝行業各類細則。來自新西蘭的女士，友善而樂於助人，後來前往英國成為頗具影響力的Daily Telegraph時裝編輯，在當年國際時裝圈頗具名望，還因此被英廷封為OBE，每次在倫敦或巴黎的時裝活動碰到，往往熱情碰面，她沒有忘記當年我的畢業功課內容，尤其鍾情針織部分。

沒有透過什麼有力人士去認識以上一眾當年在香港舉足輕重的時裝媒體達人，Zelda對我的留意，來自1989年1月香港時裝周（Hong Kong Fashion Week），在下為山東外貿抽紗公司任顧問，在時裝周期間推出的大型發布會「工農兵系列」，那次盛會造就了筆者的事業分水嶺，也成就了Zelda跟我的友誼。 （下周續）

●墨爾本重遇前《南華早報》時裝及藝術編輯Zelda Cawthorne。 作者供圖

發式生活

品嘗順德名菜

商台DJ余宜發

話說早前，因為有親戚在順德擺喜酒，家人說，不如由我同弟弟代表出席。最初有點猶豫，因為不知道乘搭什麼交通工具去會較方便，後來，親戚朋友教我們乘搭輪船從中港碼頭到順德市就可以了。

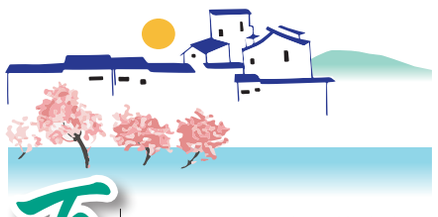
出發前兩星期在網上購票，但一直都不成功，原來才知道船公司駛往順德的渡輪機件故障而暫時停駛，頓時不知怎算好，幸好一位住在廣州的粉絲教我們乘搭高鐵。當然有很多方法可以去到，因為嘸家到內地旅遊已經成為香港人的習慣，四通八達的運輸工具也都可以選擇。

當日我們乘搭高鐵到廣州南站，然後兩位忠實粉絲在火車站接我們。她們之前已跟我說，在我出席飲宴之前，可以帶我同弟弟去品嘗很地道的順德菜。於是出了火車站之後，我們叫車直接到一個充滿農村風味的地方，裏面有一間餐廳，周圍的設計好像一處小型動物園。當下車那一刻， 隨着小路進入餐廳，沿途已經看見兩旁種植龍眼樹。到達餐廳時，竟被一個大型魚池所吸引，魚池裏放了多條巨型的魚，名叫「海象」，每條有十尺長左右。

大家都知道在順德吃脆肉鯇是非常有名的，所以在魚池裏見到很多飼養的魚類，除此之外，還有鴨、石龜，甚至小鱷魚，在這個環境下進餐真的很特別。

我是一個非常喜歡吃魚的人，這次可以大快朵頤了。這間順德菜館，其中有一款特色菜，就是粥底火鍋蒸鯇魚件。老闆娘把一條大概十多斤重的鯇魚，魚肉去骨後切成厚厚的長方形條狀，然後擺在蒸爐上，蒸大概5分鐘便可以吃。我完全想像不到，這麼簡單的烹調方法，加些醬料已經超級好味。自己從來沒有試過厚厚的魚肉口感原來是這麼好吃。因為通常我們吃火鍋的鯇魚，都是薄薄的一片，原來厚切鯇魚的食法又是另一種味道。

這一次粉絲帶我同弟弟品嘗順德菜真的一試難忘。除此之外，他們還有飼養走地雞，老闆娘拿出一個木瓜，用來伴着雞塊清蒸，也是我第一次品嘗的味道，非常難忘。只是吃這兩道菜已經好滿足，就算到今天，我仍然掛念着，希望有機會再去品嘗。



百家廊

老城鄉愁

柏油路上晾曬着昨夜雨水未乾的痕跡，騎着老舊腳車的街坊緩緩經過，空氣中瀰漫着咖啡店沖泡的南洋咖啡香氣。坐在自家門口的老人們悠閒地搖着蒲扇，你一言我一語，說的不外是你的兒子或我的女兒，內容不離家長裏短。載着學生去上課的三輪車經過，一輛車裏坐着兩個，蹲着兩個，有時候甚至一車載5個小孩，孩子們臉上笑嘻嘻的。偶爾有小販挑着擔子或推着小車走街串巷，賣的是自家油炸的糕點、剛採下的木瓜和香蕉，或是手工縫製的踏腳布或被單。還有賣麵的小販敲打着木製小板篤篤聲，人人叫這麵為篤篤麵，後來才知曉它就是今天的雲吞麵。舊屋簷下，孩童在泥土地上玩彈珠、踢毽子，一聲聲笑鬧回盪在巷弄間。鄰里關係純樸，生活清貧卻知足，人們的日子如同老房子一般，靜靜地延續着一代又一代的記憶。

這裏說的是上世紀七十年代的檳城老城區，日子緩慢而安靜。然而，一切在檳城被列入世界遺產名錄後，悄然改變。古蹟區裏昔日的老屋紛紛翻修，原本住人的舊屋搖身一變，紛紛裝修成小旅館、咖啡館、餐廳、紀念品商店，外牆粉刷一新，內裏設計新穎，彷彿要洗去歲月的痕跡，呈現創新的現代面貌。手工製品的攤位打着「藝術」與「文創」的名號，卻更像是迎合遊客的商業商品。壁畫街從最初的《姐弟共騎》開始，吸引了無數遊客來打卡，也開啟了一場隨處可見的壁畫熱潮。人們似乎以為只要牆上有畫，便是藝術的存在。結果檳島老城區的每一面牆都成了畫家與非畫家的畫布，塗滿色彩的背後，是逐漸模糊的舊日人情與記憶。

來自全球各地的遊客猶如強大的浪潮席捲而來，檳城街頭瞬間變得熙熙攘攘，但也帶來了難以逆轉的變化。曾經那些樓上住家樓下小店的主人，總是熱情地和鄰里寒暄，隨手遞上一杯熱茶，甚至坐下來和顧客聊天。而今，商店老闆面對陌生的遊客，眼裏多了一絲疏離。有人去問路，店主會笑着指向貨架：「先買瓶礦泉水吧！」街頭巷尾的小食檔咖啡館擠滿了本地和異國的遊客，當地人想找一個安靜的角落，卻發現熟悉的座位已經被忙碌的旅行團佔據。

不僅是商店，連傳統美食也在改變。曾經，老街上的咖啡店裏，一杯濃厚的海南咖啡、一碟香脆的牛油配加央多士，再加兩個半生熟雞蛋，足以讓人滿足。而今，許多老字號咖啡店換了經營者，菜單裏多了迎合遊客口味的改良版菜餚，價格翻倍，味道卻少了一分原始的醇厚。連路邊攤的小販也紛紛調整營業模式，不再專注於街坊鄰里的需求，而是迎合絡繹不絕的遊客。島上著名小吃魚湯拉沙、福建麵、炒果條的價格一路飆升，從幾令吉漲到十幾甚至二十令吉，讓檳城人望而卻步。檳城曾經引以為傲的榴槤，如今也因為市場需求暴漲，價格高昂得讓本地人都吃不起，只能眼睜睜看着這些土產水果被運往外國，或擺在路邊售賣給外國人，成為本地人的奢侈品。

檳城人開始意識到，這座小島城市正在悄悄變質。本來聽到或看着歌頌檳城好的新聞就很開心，如今在網絡上，有檳城人開始抱怨：「檳城已經不是我們的檳城。」有人在社交媒體上寫道：「檳城不好玩，檳城的食物不好吃，檳城已經變成是堵城，時時刻刻在堵車，你們就別來了。」這些話語並非真的嫌棄故鄉，而是一種無奈的吶喊。每逢佳節，成千上萬的車輛湧入檳島，前幾日報紙記者預計今年開齋節期間將有200多萬輛車湧入檳城島上，熱鬧變成了檳城人的惡夢。

太多不自覺的遊客，觀看風景時，居然直接走進沒有鎖門的房子去窺看屋主的生活景觀，有些老居民不得不搬離老城區，尋找更安靜的居所。他們看着曾經熟悉的巷弄，如今已被遊客的腳步踏遍，看着那些從前屬於鄰里的空間，如今變成了商業化的打卡點，心中五味雜陳。或許，經濟的繁榮帶來了便利和某些收益，但失去的，是那份難以復原的歸屬感。

檳城人愛檳城，卻不願見到這樣的檳城。他們懷念過去的寧靜閒逸，懷念舊時的溫暖情誼，懷念那個還未成為觀光勝地的溫馨家園。島上的海風依舊吹過，但吹來的，是喧囂的回響，還是一絲難以言喻的鄉愁？

獨家風景

東方美學的和諧呈現

呂書練

過去一年，我分別看了3部以我國古代文化大家為主題的舞劇，包括教育家孔子、詩人李白和本屆中華文化節開幕演出《詩憶東坡》。3人可謂3個朝代——春秋末期、盛唐和北宋的文化象徵。

3人都從小立志求學，並學而優則仕，以濟世報國，卻都失意於官場，生命中幾許起伏，也因此從中體悟出人生真諦，留下千古智慧和詩篇，啟迪無數後人，生平事跡也為後人傳誦。

前兩部舞劇由中國歌劇舞劇院創演，後一部則出自創製《只此青綠》這部著名舞蹈詩劇的中國東方演藝集團，兩個都是國家級演藝機構，作品水準有保障。本次的《詩憶東坡》與《只此青綠》的時代背景都是北宋，只是以現代舞代替了中國古典舞，但在表演風格上有一定的相似性，比如舞蹈動作都很舒展。

以現代舞詩劇作為體裁，顧名思義，故事性不強，卻抒情味濃郁。所以，它不講「東坡故事」，而只是透過東坡詩詞表現其心境和精神，以生命觀、人生觀、愛情觀、人間情、生活觀和精神觀分6幕去呈現，令觀眾在享受一場充滿美感的視聽盛宴之餘，也感受到蘇東坡身上那種樂觀豁達之性情。

不過，活躍於國際舞台多年的主創者沈偉的着眼點顯然不只是蘇東坡詩詞和現代舞，而是借助這種充滿動感而無國界的藝術形式，一方面以柔美的舞蹈配以精緻的舞美，把蘇東坡那些膾炙人口的詩詞意境帶出來，另方面巧妙地將中國傳統文化中的其他元素——國畫、書法、篆刻、古琴、武術和戲曲等融會其中，令觀者在重溫大文豪的才情時，領略到一台以全新視覺呈獻、兼具東方簡約美學的現代舞作品。尤其配以英文字幕，令蘇東坡的千年詩詞乃至優秀的中華文化得以傳承並在世界傳播，意義更重大。

尤其令我驚喜的是第二幕《人生觀》。舞者以身體為筆，「寫」出書法名句以投影形式呈現，並不鮮見，但在這一幕，加入了不容易表現的篆刻——由一群穿着深紅現代舞衣的舞者圍繞一組刻有篆書的正方形印章起舞，甚至站在印章上跳舞，非常有現代造型感，最後更組合呈現出兩句取自蘇軾《東欄梨花》的「惆悵東欄一株雪，人生看得幾清明」，光影交錯，詩舞書畫交融，又具力量感，極具震撼力。

由於總導演沈偉身兼編舞、編劇、舞美和服裝設計，這場結合了舞、詩、音、畫和武的演出高度統一與和諧，各個環節都相當精美，很符合東方文化講究的「柔和」與「含蓄」。只是，我覺得舞台燈光不夠明亮，致部分環節看得不太清。此為憾。

細說星光

《七根心簡》劉浩存

叢仁

中國地大物博，人才輩出，單是演員庫就像是一個用之不竭的大水塘，導演從不愁找不到好演員，觀眾也不會擔心缺乏俊男美女去追捧。這個星期為大家介紹一個新名字，雖說是新也不過是相對趙露思、趙麗穎、白鹿、楊紫這些大姐而已。

這個星期的女主角是劉浩存，她與宋威龍主演的《七根心簡》正在熱播中，這陣子劉浩存接連有新作播出，憑藉在電影圈磨練出一身好演技而受到肯定，不過她雖年紀輕輕，卻早已吃過被全網網暴的苦頭，因此擁有強大的精神力量。她畢業於北京舞蹈學院中國民族民間舞系，2018年還在上大學時被張藝謀導演挖掘，成為首位「00後」謀女郎，與張譯合演電影《一秒鐘》，這也是她第一次擔任電影女主角，該電影進入柏林電影節主競賽單元。2019年12月，劉浩存主演張藝謀執導的電影《懸崖之上》，成為繼鞏俐、章子怡、周冬雨後又一位與張藝謀導演多次合作的「謀女郎」。2020年6月，劉浩存主演電影《送你一朵小紅花》，該片由韓延執導、易烊千璽主演。

目前她夥拍過的男演員都是男神級別，例如和她合作過兩次的「95後」宋威龍，還有易烊千璽、林一、王安宇等人，每個都是顏值與人氣兼具的男神，羨煞不少女粉絲，怪不得年紀輕輕，已被封為新一代「男神收割機」。

除了看男女演員的顏值外，劇的題材和整個故事的部署、拍攝手法都相當吸引。該劇改編自尾魚的小說《七根凶簡》，故事說上古時期，有神秘物質降生於鳳子嶺，可寄生人身，改變人心，引人行惡。到今世心簡再現人間，一宗宗離奇兇案接踵而來，木代（劉浩存飾）、羅韌（宋威龍飾）、一萬三（敖瑞鵬飾）、炎紅砂（王奕婷飾）和曹嚴華（張亦馳飾）5個平凡熱血的年輕人先後因着各自的際遇意外捲入心簡事件，5人組成鳳凰小隊，共同踏上收服心簡的冒險征途。在這場生死患難的險途中，羅韌與木代互相治癒，交付真心。5人千里跋涉，克服重重險阻，友誼歷經淬煉不斷昇華。

看國劇多了，在選擇上也漸漸有一套自己的方式，坦白是會受評分影響，就以近期的劇集為例，白鹿的《臨江仙》有7.6分、肖戰的《藏海傳》有8.4分、宋祖兒的《折腰》有7.2分、宋威龍的《韶華若錦》有6.5分、劉浩存的《陷入我們的熱戀》有7.5分，而本星期介紹的這套《七根心簡》就有7.9分，以上都是前列高點擊的劇集，在找尋這些數據時，肯定了劉浩存和宋龍威都是熱爆的演員，前六套爆紅劇，他/她佔據了一半。

●劉浩存與宋威龍主演的《七根心簡》正在熱播中。 作者供圖

演藝蝶影

《Mind your Language》的Su-Lee

小蝶

自去年開始，我已經想向讀者介紹一齣很舊的英國電視劇。可是，由於我總有寫不完的話題，很多更是有時間性的，所以我一直沒有機會在此推介。今天，它終於有時間性了，卻沒想到它的時間性是因為劇中女演員林碧笙在6月9日逝世。

這齣舊喜劇名為《Mind your Language》，是英國上世紀七十年代製作的電視劇。它的背景是英國一間專供外國人讀英文的夜校，男主角Mr. Brown是該校的兼職英文教師，卻不為保守古板、只信任女教師的女校長Miss Courtney所喜。幸好他的學生全都喜歡他，師生之間建立深厚的友誼。

這班學生來自不同國家，如詼諧的西班牙調酒師Juan、感情澎湃的意大利廚師Giovanni、傻瓜希臘船員Max、浪漫愛俏的法國保母Danielle、性感開放的瑞典保母Ingrid、硬朗固執的德國保母Anna、愛編織的笨拙印度家庭主婦Jamila、經常搖頭的錫克教徒Ranjeet、憨直惹笑的巴勒斯坦穆斯林教徒Ali、愛攝影和鞠躬的日本商人Taro，以及在中國領事館當秘書的年輕中國女子Chung Su-Lee等。

單看這些角色的形容，你一定已經猜想得到這是一齣以不同的文化衝突來構成的喜劇。對，此劇笑料不停，都是來自這班英文不佳的外籍學生彼此的語言、文化、國家和民族之間的矛盾。例如他們經常聽錯或錯誤理解教師和同學的英語，引起大量笑話，令觀眾捧腹大笑。我看此劇時覺得很有同感，因為我們這些英文非母語的人很多時候都會因聽錯而誤解對方的意思。尤其是我在美國念書的時候，不時也會引起這類笑話，所以我看此劇時很有共鳴。

可惜香港從來沒有播映過這齣在1977年首播的英國電視喜劇。我在去年之前從沒看過，只是從網上看到，一看便愛上了它。當我與在馬來西亞長大的朋友談起此劇時，他非常興奮，不斷提起劇中的經典笑話，原來他在七十年代已經看過。當時他的兄長在英國讀書，看後非常喜歡，便向他推薦。所以當《Mind your Language》在馬來西亞播映時，他便每個星期追看，大笑一番，成為他少年時的一段美好回憶。

《Mind your Language》畢竟是接近50年前製作的電視劇，劇中很多演員都已仙逝。特別的是，一班當年年輕的主要女演員卻全都在世。即使在這班年輕的女演員中較為年長的印籍演員，現時仍以90多歲高齡在世。因此，享年80歲的林碧笙是該劇首位離世的女演員。

根據網上資料，在劇中飾演愛國愛黨的Su-Lee的林碧笙本是馬來西亞檳城椰油富商林清達的女兒。年輕時的她不顧家庭反對，獨自到英國的倫敦藝術學院追夢，成為七十年代英國少數的亞裔女演員。她最著名的角色自然是《Mind your Language》的Su-Lee，亦曾在《憨豆先生》其中一輯演出。

以後再也聽不到她一口急速的福建口音英文了。