

女神

今日讀書談到這個問題。

當我們稱呼一隻生物為「貓」，那等於在說，牠不是狗、羊、豬、馬……牠不是「非貓」。所以「貓」作為一個概念，它的存在必須仰賴於「非貓」。

而「貓」和「非貓」合併起來叫做「動物」。

同理，要有「動物」就必須有「非動物」。「動物」和「非動物」合稱為「物質」，於是我們又有「非物質」……如此寫下去，會寫出什麼？

答案可能是她。

我們相遇在大阪一個清晨。當時我正出差，為省錢而住在飛田新地一家廉價旅館。飛田新地的特色是，有很多小姐穿着奇裝異服擠眉弄眼。除正常的和服與護士服外，還有牛仔裝、魔女裝、麥當勞裝……當然這些並沒困擾我。

困擾我的是早餐。我每日 0600 起床 0700 開始工作，中間六十分鐘一定要吃早餐，而且一定要吃得好。沒能吃成，心緒不寧。所以當天破曉我就披上大衣，在花街裏頭找餐廳。卻哪裏有餐廳？青樓打烊後的街道空空如也。真不應該貪便宜的，我想。

一隻會收錢的鳥

宋代錢易的筆記《南部新書》卷已載：

魏伶，西市地方的副長官。他養有一隻紅嘴鳥，鳥會向人討錢。只要鳥飛到人前，人們就會拿出一文錢，鳥嘴將錢銜住，立即送到魏伶的住處。鳥每天可以討到數百文錢，時人都叫那鳥為「魏丞鳥」。

街市上玩雜耍的人，往往有這樣會銜錢的鳥，丟一枚銅錢在地，讓鳥去撿，鳥很快就完成任務，然後嘖嘖嘖地停在主人肩上，等着給他米粒吃。還有會算命的鳥，會翻牌的鳥。總之，好多鳥不比人笨，牠們一練就成。

但這隻會收錢的鳥，卻是官員斂財的新方法。魏伶遊走在法律的邊緣，他知道，他養了一隻好玩的鳥，隨便哪一條法律法規，都不可能追究到這隻鳥，這鳥和他一樣，自由得很。

如果不經過特殊訓練，紅嘴鳥是不可能向人討錢的，這魏長官極有可能花了大功夫訓練牠。一文錢，不是什麼大數，經過培訓的鳥，只討一文錢。當一隻聰明伶俐的鳥，停在你的

正在此時，我聽到有誰唱歌。歌聲來自一個太空人——一個穿得像岩石唐登陸月球的女生。女生約莫十七八歲，化淡妝，齊整的短髮髮梢拂在雪白的太空衣邊緣。柔和的晨光下，她抱腿坐在青樓門前，小聲唱歌。那不是日語，不是英語，當然也不是廣東話。她到底在唱什麼呢？

我感覺不知所措，但步履不停。接近她時，我嗅到一股沒聞過的香氣。我還察覺到她正專注凝視地上一點。也許那裏有「非物質」吧，或者有「非物質」與「物質」的反面（精神性？）。我不知道。我什麼也看不見。不明的視線，不明的氣味，不明的語言。

就此恍恍惚惚回到旅館。洗了個澡後，我開始投入工作，直到下午才想起自己忘了早餐的事。那可能是我懂事以來頭一次沒吃早餐。


此後我就再沒見過她，但也不需要再見她便是。只是，如果有日你路過飛田新地，看到一個穿太空服的女生在唱歌，請你替我對她說：「你知道嗎？你是某人的女神，你讓那人的世界變得可能。」

片尾曲

克 洋

fb.me/hakyeung2018

逢周四、日見報



肩膀上或者手上，向你討錢一文，很多人還是會給的，這是什麼鳥啊，這鳥居然會討錢，實在太有趣了。

還有幾個必須的前提。這個地方有着良好的管理秩序，紅嘴鳥出入很安全，否則，來個眼紅的小無賴，拿把彈弓，躲在暗處，待鳥奮翅飛翔的時候，伺機一彈，那鳥就慘了。百姓都認識這隻鳥，這是本城長官的鳥，鳥就是官，官就是鳥，官是得罪不起的，給鳥錢就是給官錢，花錢買高興，花錢買平安。

在魏長官心裏，這樣的錢來得心安理得。這鳥討錢，頗像有些官員的雅賄，錢啊什麼的一定不收，只收些字啊畫啊或者別的什麼古玩，只是好玩嘛。所以，相比另外一些貪官污吏，魏長官還是挺斂收的，一文錢，用得着大驚小怪嗎？

筆記新說

陸布衣

1164334351@qq.com

逢周二、四、六見報



總統的烤肋排

每一個看過美劇《紙牌屋》的觀眾都會對總統 Underwood 光顧肋排店大快朵頤的那一幕印象深刻，這部嚴肅的政治劇對飲食少有着墨，唯獨這份烤肋排貫穿始終，它是總統在腥風血雨中廝殺的能量補給，也是唯一讓心靈平靜的寄託。

不僅僅是電視劇中的總統傾心於它，美式烤肋排幾乎是一道盛行全國，人人不能抗拒的美食。在這道菜身上，也隱隱透出早期美洲移民的痕跡。十六世紀一位西班牙冒險家將豬帶入南美，他們的後代生活在北卡羅來納和南卡羅來納州，飲食也逐漸融入了當地特色。而用柴火烤上豬的方法則是隨着黑奴傳入，他們帶來的紅辣椒種子也成了調味料中的點睛之筆，而這道菜，恰恰就是美式 BBQ 的前身。煙熏火燎香氣逼人，雞腿、牛肉、乳鴿、魚……幾乎所有的食材都能在 BBQ 光環的加持上變得格外誘人，當然，肋排則是永遠的主角。

雖說叫烤肋排，但嚴格來說它並不是用直火烤製，而是用低溫慢烤「熏」熟。選用一塊上好的豬肋排，首先要經過長達一天的醃製，塗抹上鹽、胡椒、辣椒粉、甜椒粉、蒜粉、丁香、百里香、羅勒、肉桂等調料，待味道都滲透進肉的肌理中，再用錫紙包裹好上烤箱烤製五至十小時。這種方式可以讓肉質鮮嫩，不僅味道充實，汁水也不會流失，只在最後一步用大火快烤幾分鐘，形成一層酥脆的外皮，外焦裏嫩的烤肋排就大功告成了。

當然，到此時菜還不能上桌，醬汁才是烤肋排的靈魂所在。不同地區的不同風味，更是美國的特色，得州的乾辣椒粉吃的是勇士情懷；肯塔基州首推混入了波本酒的濃厚醬；田納西州偏愛濃稠的甜辣調；而《紙牌屋》中總統的家鄉南卡羅來納風味，則是以芥末或醋為基礎，樣貌獨具一格的白汁。

食色

判 答

panda5171@163.com

逢周二、四、六見報



大灣區的啓示

」)。

為協助香港教師加深對粵港澳大灣區的認識，勵進教育中心將於今年三月底至四月三日舉辦為期五天的「中國大灣區之旅」，由主席范徐麗泰女士隨隊帶領我們教師團前往廣東省考察；此團會從科技、教育、醫療保障、生態保育及經濟發展等五大範疇作交流，以了解大灣區的設立將如何帶動珠三角區域的全面發展，和如何在區內有效提升及發揮香港在國際金融、航運及貿易三方面的優勢。

我想，今日時勢常有變動，



《本草綱目》中除記載了做法外，還指綠豆糕「有解諸熱，補益氣，調五臟，安精神，厚腸胃之功」，因而最適宜夏天做來解暑。說到解暑，效果更好的要屬綠豆糕的變種——綠豆涼糕。

綠豆涼糕的做法比綠豆糕稍微複雜。綠豆糕用生豆磨成的粉來做即可，這樣不僅簡便，做出的糕點也因粉質細膩而質地均勻，一舉兩得。綠豆涼糕則不然，涼糕須經熬煮，生豆粉細膩有餘而黏性不足，熬煮後黏稠度遠遠不夠。因此要做涼糕，先要将綠豆浸泡四、五小時後去皮，上鍋蒸熟取出、輾壓成泥，過篩打散結塊。之後加水入鍋，加糖或

年輕人，尤其是準教師，應當有世界眼光，最忌故步自封。我們有機會隨團考察，聚焦走訪大灣區四城，並會觀課及與內地教師進行交流，造訪各重要部門，就各項民生文化的最新情況和政策進行討論，活動可讓大家獲得大灣區發展的第一手資料，用於日後的實際教學案例中，讓學生認識我國的發展和優勢，提高教學效益。

香港在國家改革開放的壯麗大路上，將何去何從？是走得堂堂正正昂首闊步？還是舉步維艱上征途？今日，誰也不能忽略祖國的進步；為了更好搭建教育資源共用平台，須通過大灣區之區域交流互動，加強資訊溝通，發揮民間和教育界的集合力，創造更多機會，做好人才培育。身處國家發展有利的大環境下，香港當自強，主動和衷與內地融合交流，既可贏得先機，更可資源共用，達到互利共贏，值得期待！

綠豆糕

蜂蜜熬煮至黏稠，宜豆沙狀時關火。稍微晾涼後，再加入軟化的瓊脂或吉利丁片攪勻，最後倒入模具中冷藏定型即可。

綠豆涼糕口感更似果凍，涼滑彈牙，夏天食用再合適不過。做法並非一成不變，有人喜歡加椰漿做成椰汁綠豆糕，味道更加濃郁；還有人用做千層糕的方法一層椰漿一層綠豆沙間隔開來，成品青青白白，十分養眼；許是怕涼糕太

雅度宜人

我與蕭滋先生第一次見面，是三聯書店成立三十周年徵文比賽的頒獎禮。一九七八年我初到港，正逢三聯盛事，膽粗粗寫了一篇短文去應徵，居然得了入圍獎，頒獎時見到三位評判，蕭滋先生是其中之一。

此後在一些公開場合，都有機會見面。他永遠和藹、謙沖、儒雅，話不多，但誠懇而隨和。在他主持三聯工作期間，重用潘耀明先生，當年香港三聯便成了香港文化重鎮。

改革開放之初，內地作家開始外出，那時每有作家藝術家經港，三聯都要組織一些宴會、座談會、演講等活動，把他們介紹給香港文化界。當時幾乎每月都有一兩次這樣的活動，蕭滋先生作為主人，每每都出席，但他都處身幕後，暗中照應。他不是長袖善舞的人，他站在角落裏，見人微笑，簡單交談，令人如沐春風。

有時他會打電話給我，談一件事，介紹一部書稿，言簡意賅。他和藍公不同，藍公談興勃發，喜歡交流思想，蕭滋先生是一切盡在不言中，彼此心照足矣。

前不久他讀到我在他報寫的一篇書評，特地打電話來鼓勵，也僅此而已，他從不說浮誇的漂亮話。

這些出版界前輩，一輩子只問耕耘不問收穫，多少艱辛困苦不為人知，出版了那麼多好書，惠益了多少愛書人，為香港文化貢獻一生。

香港人真應該記得他們的功德。

綠豆糕

滑，口感偏虛，還有人在頂部加一層未碾成泥的蜜漬綠豆，彈滑中又有結實的綿密，也是不錯的創意。

一次與朋友閒聊，說起綠豆糕，朋友說似乎只見我做過一回，是因為不喜歡綠豆的味道嗎？我說不是，只是點心裏最怕做兩樣，一是棗泥山藥糕，另一個就是綠豆糕。前者是因去棗皮實在辛苦，又對山藥過敏，所以除非有朋友指名要吃，自己絕不會做。後者則是頭痛

須在前面加一個元音，故經過「包裝」，就變成了「幹羅斯」、「鄂羅斯」。到了清代，由於滿洲人與蒙古人的密切關係，直接採用了這種讀法，字面上最終統一為「俄羅斯」。

而白俄羅斯（Belarus）的名字中，bela 意為白色，rus 就是羅斯人，這是意譯加音譯的做法。由於 rus 前已有 bela 作為前綴，就無需添加一個本就虛擬的「俄」。

在處理生豆上。綠豆不可浸泡過久，否則點心還沒做，豆芽倒先發了出來，可以直接拿去炒菜。但浸泡時間短，又很難將綠豆皮搓掉。之前泡了小平盆綠豆，足足搓了兩個小時都沒去淨，耐心在手腕酸痛中消失殆盡。誰知朋友聽後笑得上氣不接下氣：「你居然不知道有賣去皮綠豆嗎？」（下）

白羅斯

白俄羅斯大使館在官方微信中「吐槽」了煩惱：「漢語中『白俄羅斯』這個錯誤的國名……幾乎每個曾在中國留學過或工作過的白俄羅斯人都至少一次必須解釋過說，我們國家並不是俄羅斯的一部分……從語言和語義的角度來講，要把我國名稱翻成中文的話，那就應該用『白羅斯』這個詞，即把現在的名稱去掉『俄』字。」

衆所周知，「俄羅斯（Russia）」如果直接翻譯，應該是「羅斯」或「羅利」，中國古代也有此種譯法，日本翻譯的「露西亞」同樣是音譯。但後來為何演變為「俄羅斯」呢？這與蒙古人有關。在廣袤亞歐大草原上遊牧的蒙古人，較早接觸到俄羅斯人。由於蒙古語無法直接發類似[ r ] 的捲舌音，必

大城市病與千萬「負」翁

這兩年，因為工作的緣故，常常往返於香港北京之間。兩個都是國際化大都市，一南一北，生活習慣天差地別，人文風貌大不相同。但有一個地方是類似的：香港和北京，都有大城市病。

人口膨脹、交通擁擠、住房困難、資源緊張、物價過高……這些大城市病的症狀，放在香港，或是北京，都能對上號。這也是為什麼，越來越多的人「逃離北上廣」，越來越多的人告別香江。他們或去到二三線城市，或移居海外，尋求新發展，或去過更宜於身心健康的「佛系」生活。

特別是對於年輕人來說，有大城市病的地方，能帶來的向上流動的機會屈指可數。大部分的青年懷抱着夢想到北京，來到香

言說和示範是雙刃劍

一方面。就像一束光照在球形之上，某一處變亮了，背光之處的陰影也就同時形成了。示範也是如此。一位師者拿起筆來臨摹《蘭亭序》，他的技巧讓你欽佩，於是，你仿效他執筆的姿勢、運筆的動作，也能臨得有模有樣。你可能沒有發現，你筆下的《蘭亭序》，非常接近那位師者所臨《蘭亭序》的樣子。師者所臨《蘭亭序》與《蘭亭序》本身畢竟是兩回事。接近《蘭亭序》的方式有無數種，你如果接受了那位師者的方式，也就等於放棄了所有其他的方式。

我見過太多的學書者，臨帖不可謂不勤，但下筆便是當代名家的風氣。臨帖千百遍，只不過是將當代名家的道路重複了千百遍而已。

既然如此，是不是應當閉門面對古帖，

、讀書進修等機會，更別說若想要孩子的話，奶粉錢、尿布錢、讀書錢……層層盤剝之下，在大城市的年輕人，還剩下什麼呢？

「一千萬。」這是我問一位打算在北京定居的朋友，在北京養大一個孩子的成本時，她和她先生異口同聲地給我的答案。「這只是起步價，有些光買學區房，就不止這個數了。」

在有大城市病的地方，做千萬富翁前，可能要做好一陣子的千萬「負」翁。

即興判斷

侘 寂

treeakira@gmail.com

逢周二、四、六見報



書之妙道

鄧寶劍

dengbaojian@126.com

逢周四見報



我與蕭滋先生第一次見面，是三聯書店成立三十周年徵文比賽的頒獎禮。一九七八年我初到港，正逢三聯盛事，膽粗粗寫了一篇短文去應徵，居然得了入圍獎，頒獎時見到三位評判，蕭滋先生是其中之一。

此後在一些公開場合，都有機會見面。他永遠和藹、謙沖、儒雅，話不多，但誠懇而隨和。在他主持三聯工作期間，重用潘耀明先生，當年香港三聯便成了香港文化重鎮。

改革開放之初，內地作家開始外出，那時每有作家藝術家經港，三聯都要組織一些宴會、座談會、演講等活動，把他們介紹給香港文化界。當時幾乎每月都有一兩次這樣的活動，蕭滋先生作為主人，每每都出席，但他都處身幕後，暗中照應。他不是長袖善舞的人，他站在角落裏，見人微笑，簡單交談，令人如沐春風。

有時他會打電話給我，談一件事，介紹一部書稿，言簡意賅。他和藍公不同，藍公談興勃發，喜歡交流思想，蕭滋先生是一切盡在不言中，彼此心照足矣。

前不久他讀到我在他報寫的一篇書評，特地打電話來鼓勵，也僅此而已，他從不說浮誇的漂亮話。

這些出版界前輩，一輩子只問耕耘不問收穫，多少艱辛困苦不為人知，出版了那麼多好書，惠益了多少愛書人，為香港文化貢獻一生。

香港人真應該記得他們的功德。

在處理生豆上。綠豆不可浸泡過久，否則點心還沒做，豆芽倒先發了出來，可以直接拿去炒菜。但浸泡時間短，又很難將綠豆皮搓掉。之前泡了小平盆綠豆，足足搓了兩個小時都沒去淨，耐心在手腕酸痛中消失殆盡。誰知朋友聽後笑得上氣不接下氣：「你居然不知道有賣去皮綠豆嗎？」（下）

一勺鮮

吳 非

miyawu731@163.com

逢周二、四見報

