

## 隱形的紀念

小時候清明重陽掃墓，由祖父「領軍」，帶同父親跟幾個伯父叔叔，加上我和弟弟還有些堂哥堂弟隨行，三代同堂，拜祭我的曾祖父和祖父的哥哥。祖父死後，伯父們都說不再去拜祭曾祖父了，他們都說，在他們出世之前，曾祖父已經去世，沒有人見過他。此後，我們只拜祭祖父的哥哥，和我們懷念的祖父。「那麼，以後都沒有燒香給曾祖父啊。」年少的我這樣問，父親當時說：「他已經歸入了祖先，不用到墳前拜祭了。」

父親走後，母親有一天把我叫到她家，拿出一本紅色的小簿，說：「這是你們家的族譜。」我揭開小簿，每一頁的最右方都寫上「第一代」、「第二代」……諸如此類，而在第X代的左方，則寫上一些名字，名字與名字之間有間線相連，是樹形圖的概念，讓我清楚知道，誰是誰的兒子，誰和誰是兄弟。揭到大約三分之二，我看見曾祖父的名字、祖父的名字，以及父親和伯父的名字。我和弟弟的名字也在，但卻是手寫上去的。

「這本族譜，由你收下了。」身

為長子的我，當然明白箇中意思，但當我看到自己的名字在族譜出現時，我立即想起父親那一番話。總有一天，我都成為祖先的一部分，同時也代表，在世的人，已經沒人知道自己。看看這本族譜，薄薄的一本，承載了多麼厚重的歷史！每一個名字，背後代表着不同的人生，但最後都只留下了冷冰冰的名字。志強是一個怎樣的人？有什麼性格？做過哪些好事壞事？我全不知道。當被世界遺忘，誰又能夠證明曾經存在過？

但換一個角度，如果不被遺忘，死亡就不是終點。只要我們想一想已逝的人，就彷彿把他們存在世上的年期加長。這是隱形的紀念，是目前我們唯一能超越死亡的方法。我不怕死亡，只害怕遺忘，不是成為偉人像孔子愛迪生一樣千百年後都有人知道，而是在離開之後，在曾經認識我的人心裏在着哪怕只是一刹那的想念，而要成就這份思念，我想好好的對待身邊每一個人。

如果生命還有什麼任務，我想就是這個吧。

**風陵夜話**  
**耶生**  
yeahstudio55555@gmail.com  
逢周二、三、五、六見報

## 以瓜止瀉

南宋葉紹翁的筆記《四朝聞見錄》，卷三丙集有《王醫》，給皇帝看病，方子獨特。

王繼先，因為醫術好被宋高宗看重。有年夏天，高宗拉肚子，王醫生被叫來。王拜見後，向皇帝提了個要求：我熱死了，能不能先賜個瓜給我吃呀？我好靜下心來慢慢給陛下看病。高宗急忙讓太官（尚食局官員，管膳食）抱上一個好瓜。王醫生津津有味地吃着瓜，高宗口水也上來了，覺得這瓜一定好吃，連忙問王：我能吃嗎？王醫生立即叩頭：臣死罪，我要瓜之前，應該先告訴陛下您，您應該先吃這個瓜的！

又一個好瓜上來，高宗吃了很舒服，肚子也不拉了。

左右驚奇，高宗也有疑問，問王醫生：你這是什麼方子呀？

王答：皇上您只是中暑拉肚子，這個瓜，就能消暑。

看王繼先的漫不經心，其實是一個方子。這種方子的妙處在於，似乎是開玩笑，玩笑開着開着，就將病治了。

這種方子的前提在於，他深知高

宗的體質，也時刻關注着高宗的身體，久居深宮，四體不動。南宋的消暑條件又不那麼好，中個暑是很正常的事。當然，最重要的是，王繼先的醫術，高宗極度信任，且關係融洽，因此才有賞瓜之舉，一般的御醫，怎麼敢提這樣的要求？戰戰兢兢，打死也不敢。敢這樣向皇帝要賞賜的，例子不少。

蕭照畫牆畫，也是趣例。

孤山冷堂剛建成的時候，中間有四堵白牆，空空的。有天，高宗忽傳第二天要去參觀，有官員提建議了：冷堂的空牆壁，是個遺憾，四壁應該繪上畫。宮廷畫師蕭照領命後，即向皇帝要求：請賜給我四斗好酒，我晚上就去畫。每敲一鼓，蕭照就喝一斗酒，一斗酒喝完，一堵牆也畫完了。到了四鼓，畫完成，蕭照也喝醉了。

第二天，皇帝來看四壁的畫，讚嘆不已。

**筆記新說**  
**陸布衣**  
1164334351@qq.com  
逢周二、四、六見報

## 可能的芝士

歐美人對芝士不僅耳熟能詳，簡直是日常生活「續命」的補給。相較之下，亞洲人的接受程度就低很多，很多種類永遠「不可能」，有些只能硬着頭皮吃下去。究其原因一方面是口味、習慣都有差異，另外畢竟進口產品種類有限，很多時候我們不接受芝士，並不是芝士的錯，而是沒有選對「可能」的那一個。

拿法國舉例，除了官方蓋章的近三百五十種，還有大大小小的各類民間創造，吃一年口味都不重複。如果是初來乍到歐洲，一定要試試一款叫Le Roulé的軟芝士卷，它就像一個風格百變的姑娘，讓人在熱帶叢林裏尋到一股清流，絕對會一改之前的負面印象，欲罷不能。

即使不懂外語，光憑外表也能跟奶酪卷「確認眼神」。在成群結隊的方塊三角當中，只有它酷似甜品，既像一個蛋糕卷，也神似樹的年輪，夾心部分顏色不同，翠綠、明黃、亮橙，顏值當屬鶴立雞群。跟其他「大哥」相比，芝士卷的歷史並不長。它在二十世紀八十年代才誕生於法國西北部，源自於牛奶，當時只有鹹口，用大蒜和香料調味製成，也就是中間夾心的部分。後來人們發現，既然能有如此香醇、嫩滑的質地，何不試試甜口，或許星途會更加閃耀。

事實證明，許多戰戰兢兢的嘗試都是奇跡的開端，奶酪卷從此一發不可收拾，鳳梨、樹莓等各種水果口味甚至取代了傳統款，成為食客新寵。它的味道非常神奇，初入口時好比芝士蛋糕，但更加清甜、新鮮，隨後品出濃濃奶香，配上果味明亮而直接，沒有任何冗餘，直達心頭好。更受歡迎的是它的適應性，如果從橫截面一條條切下來，當屬奶酪拼盤裏的亮點，即便是用勺子挖一塊放到多士或法棍上，都能柔軟融合、入口即化，誰還想要果醬？恐怕很多恃寵而驕的搭配都要靠邊站了。

**食色**  
**判答**  
panda5171@163.com  
逢周二、四、六見報

四月七日拜別了喜愛的阿德萊德城後，我便飛往另一個深愛的城市——墨爾本。已經多次到訪墨爾本城，然而我仍然覺得興奮無比。離開機場的到達廳後不久，便看見好兄弟李紹源博士。

翌日我們便往離開墨爾本約一小時車程的摩寧頓半島（Mornington Peninsula）。摩寧頓得天獨厚，區內就有超過五十間酒庄，而黑皮諾（Pinot Noir）及霞多麗（Chardonnay）就是當地的特產。筆者雖然多次到訪摩寧頓，然而還是掩蓋不了興奮之情。第一間要拜訪的就是「鴨仔」酒庄（Moorooduc Estate）。這已經是我第三次到訪「鴨仔」酒

偶然一日得閒，與幾位朋友約在深圳聚會。到的時候尚早，便在附近的書店溜達。逛了幾圈，驚覺沒有一本書能引起自己拿起來翻看的衝動。目及之處，皆是工具書、經驗書、雞湯書。「如何日賺××」、「高效能人士都在用的×××」、「你若安好便是××」……書名無外乎這些，企圖精準吸引現代人的目光，以「佔據」忙碌現代人的碎片時間。

而現代人也確實吃這一套。在暢銷書區，高居排行榜前列的都是這類快餐閱讀作品。果不其然，同行的友人終於被吸引，拿起一本《活得有趣，就是一個人永遠的好天氣》，作者是「汪曾祺等」，打開書目，皆是梁實秋、豐子愷、老舍、朱自清等名家作品。這是一本散文集，收錄了多位名家大師

黑塞有一首詩：「我嘗暗自思忖／何以我獨鍾水仙——／只因它是我母親園子裏／每年春天最早綻放的花」。我也思忖，何以在黑塞詩中我最喜歡這一首？只因它同樣勾起了我對童年的懷戀。

姥姥家的小院裏，姥爺在西牆根開闢出一片大約五六平米的小菜園，用藤條編成一圈低矮的籬笆。牆上攀着一株西葫蘆，牆角用樹枝搭起了兩行支架，專為扁豆攀援而用。地上整齊地栽種黃瓜、小葱、韭菜、香菜。雖然每樣都不多，但種類卻很豐富。春夏時節，西葫蘆的白色花朵，扁豆的紫色唇形花，黃瓜頭上的小黃花，生機盎然。

這些小花的氣味，還不如蔬菜本身濃，攪拌在一起，帶給人的不僅是視覺上的美感

「不問主人來看竹，小溪風物似家林」。山居的生活，總是充滿着喜悅和愜意。低矮的土牆，安靜的院落。暖暖的陽光，看得見的斑駁。村口大樟樹上面的那群鳥，歡樂的唱着歌兒。尚未鋤盡的，園中的野草，還在瘋長。不如登上小樓，便可山色盡攬。

只願意一個人，喝着茶，翻着書，感受美好安靜的午後。偏偏隔壁那位，八十六歲高齡的老大爺，走了過來大聲喊道：「我聽林場的徐阿姨說你是醫生，怎麼跑這住了，不看病了？」接着兩人，就攀談起來。我問道：「大爺，你是一個人住在這？」大爺說：「我一個人住啊。每天早上六點，就被一群鳥吵醒，晚上八點就睡。天黑了，你可不要出門。山裏蛇多。」我又問：「那你自己

## 回爐重造「雞湯書」

的經典散文作品，包括汪曾祺的《五味》、梁實秋的《下棋》、老舍的《我們家的貓》、胡適的《差不多先生傳》等。書籍分為三個篇章，分別是「生活是很好玩的」、「邂逅別樣的自然情味」、「這些老頭真有趣」，每一章節下面有十五篇散文，全書二百一十五頁，共三十五篇不同作家的作品，定價四十二元人民幣。

友人翻了幾頁樣書，決定購買一本慢慢翻看。問及緣由，她說，被書名和這本書傳遞出的「趣味性」吸引。「當然，我知道這是一本『雞湯書』。」友人笑曰，「這種炒回鍋肉式的重新包裝，是現下圖書出版界的流行。」在暢銷書榜，不少看似心靈雞湯式的書名，其內在都是文學大家的作品。為了迎合消費者對於高質量「心靈雞湯」的追求

## 麥花雪白菜花稀

，更有味蕾和舌尖的期待。頂花帶刺的嫩黃瓜摘下來拌麵，西葫蘆剝碎燉上炒雞蛋包的素餡餃子，那種清新鮮甜的口感，是如此的透徹。多年以來，且不说餐館裏的餃子，就是自己從菜市場買的菜，也做不成那種在大自然就取材的口感。小葱、韭菜需要趁沒開花時吃，一旦撐開了球形或傘形的花，就成了「大齡剩女」。白居易看到「漠漠誰家園，秋韭花初白」，便是在發慌涼之嘆。

范成大那組《田園雜興》：「梅子金黃杏子肥，麥花雪白菜花稀。日長籬落無人過，唯有蜻蜓蛺蝶飛。」雖然描寫的是南方，北方並沒有梅子，但總能引發我的共鳴。我把他比作南宋的黑塞。他對自然野趣的關注，超過了許多詩人，諸如「露重葡萄紫，風

## 山居之江山之外

做飯？」大爺回答：「自己弄點飯菜，我可是一天三頓酒，平日裏種種菜，種種瓜，以後你想吃點啥，儘管來摘。我這耳朵有點背，你說話要大聲點，腿腳也不是太靈便。」說完，就撩起褲子給我看。他的膝關節，確實有點腫。我大聲喊道：「您那麼愛喝酒，可以用杜仲和川斷，泡點藥酒來喝唄，既解饑又強身健體，對你的關節也有好處。」大爺爽快的笑道：「好嘞，謝謝，不打擾你看書了，我回屋了。」

可沒過幾分鐘，大爺又大聲喊：「我剛挖了些春筍，你帶回城裏去吧。回家煮一下，用溫開水泡着，然後放冰箱。吃的時候，拿出來，跟新鮮的一樣，很方便。」末了又問：「你真不做醫生了，多可惜！」聽大爺

，圖書編輯們絞盡腦汁用「雞湯體」、「爆款標題」包裝佳作，一來延續好作品的生命，二來不這麼做無法勾起讀者的閱讀興趣。

若是原作者們知道自己的文章打着「雞湯書」旗號才有市場，不知心情還會否是「好天氣」？「最開始看到這書，着實是被書名所吸引，本以為自己會看不下這種散文類的書籍，後來發現我錯了。」看到某評論網站有人留下這樣的書評，心中五味雜陳。

**即興判斷**  
**佗寂**  
treetakira@gmail.com  
逢周二、六見報

來蓬背白」這樣的小詩，信手拈來，比比皆是。

隨着年齡的增大，對小花的懷念與喜愛，又更增加了許多胡思亂想。牡丹玫瑰雖可在金碧輝煌的盛宴上拋頭露面，卻落得個「有花堪折直須折」的命運。而那些小花，不與世爭，卻可恬然自得，安身立命。「誰共春光管日華，朱朱紛紛野蒿花」，自由自在，縱享綠水青山。兩相比較，人生該作何選呢？（下）

**瓜園**  
**蓬山**  
gardenermarvin@gmail.com  
逢周四、六、日見報

這麼說，我還是笑道：「這裏的天很藍，水很甜，當一個山民，不是很好嗎？」大爺一聽，樂呵呵的說：「是啊，這還不都是託了國家的福。國家強大了，對我們老百姓又好。如果沒有政府，我這把年紀，早就不知道去哪兒了。」

宋代王禹偁寫道：江山之外，第見風帆沙鳥，煙雲竹樹而已……茶煙歇，送夕陽，迎素月。做個山人多好。

**醫趣錄**  
**榮汝成**  
dr\_rongrucheng@163.com  
逢周六見報

## 驚嚇的事

放了一半心。把車停得遠一點，我一人小心開了大門，一陣焦味鑽鼻，還好沒有煤氣臭。走進廚房，爐火仍然着，連忙熄了。隨即打開所有窗子。看到鍋子已經燒得變了形，裏面的粥已成炭。

一位兒童畫老師告訴我一件事，有一天，下課之後一個父親來接他女兒，發現他女兒不在。他女兒六歲，以往都是在近門處等父親來。今天她父親來稍遲，卻不見了她。

這時這父親忽然大聲喊他女兒的名字，是那麼的驚恐，整個面容扭曲了。留下的幾個孩子看着他，他像瘋狂似的大聲喊：「這怎麼可以！這怎麼可以！」隨即大聲哭起來。幾個家長自動組織起來到街上找，結果在街角找到了她。

兒童畫老師說：「我未曾見過有人驚嚇到這樣的程度。」對此我是理解的，因為兒童走失有可能便是永別。



## 再見「鴨仔」酒庄

莊，酒庄就在一條長長的小路 Derril Road 旁邊。近入口處便看見了熟悉的釀酒酒窖。我們沿着小徑走進旁邊的試酒室。試酒室經理 Geoff 幫我們倒酒試飲酒庄不同的酒款。霞多麗乾白相當不錯，金黃迷人，香氣撲鼻。試了粉紅（Rose），磚紅色、香氣撲鼻、紅果清晰、中身、礦物質，比一般粉紅豐富、收結不俗。我的評分是 92/100，許久沒有飲過那麼好的粉紅。Geoff 說是莊主 Dr. Richard McIntyre 的女兒 Kate 所造。Kate 是澳洲的「紅酒大師」（Master of

Wine），最厲害的學員都要花六年時間完成，比 Ph. D 更加難考取。旗艦酒 McIntyre Single Vineyard Pinot Noir 2016，酒紅色、香氣四溢、紅果清晰、中體、單寧相當順滑、回味良久，我的評分是 95/100。

不久，Dr. Richard 便出現眼前。Richard 是位退休的外科醫師。一九八二年他和太太 Jill 基於興趣創建了「鴨仔」酒庄。Richard 是我認為澳洲其中一位最好的釀酒師。退休後，他全力投入造酒，短短數年間便釀造了 Moorooduc Mc-

Intyre Single Vineyard 2013，Decanter 選為全世界（勃根地除外）第二最好的黑皮諾紅酒，可見其功力。對我而言，他就是一位因為愛好紅酒而成為知名釀酒師的好榜樣。那天的交談，大家對不少釀酒的看法都一致，令我信心大增，多謝 Dr. Richard。不要看輕年輕的人，我們仍然雄心萬丈呢！

**酒看人生**  
**羅富齊**  
rothschild388@gmail.com  
逢周六、日見報