減塑狂想曲

江河水

如是我思

早前有外電報道，印尼泗水的環保工作做得不錯。因為當地的民眾，可以用塑膠瓶來換取公共汽車的車票。當地官方表示，每個月都可以從乘客那裏收集到大概六噸的塑膠廢棄物。

報道指，泗水的民眾，可以用三個大的塑膠瓶、五個中型的塑膠瓶或是十個塑膠杯，來兌換乘搭一個小時的公車，而且是不限站數。這方法讓當地居民了解到，塑膠瓶對環境影響的壞處，所以不少民眾都身體力行，撿拾塑膠垃圾，而不是到處亂丟。官方在收回這些塑膠垃圾之後，將之賣給回收公司。

成立於二〇一〇年的艾倫．麥克亞瑟基金會，其宗旨是加速向循環經濟的轉換。基金會在二〇一六年的報告中便提出警示，到了二〇五〇年時，海洋中的塑膠重量將超越魚類，還估計每年大概有八百萬噸塑膠進入海洋，相當於每一分鐘便有一輛垃圾車的內容物被丟進海洋。如果不想辦法遏止的話，到了二〇三〇年時，每分鐘便成長為兩輛，再二十年後便是每分鐘四輛。

印尼共有一萬多個小島，都在試圖解決塑膠垃圾的問題，像峇里島就逐步禁止使用拋棄式的塑膠吸管和塑膠袋，免得水路都被塑膠垃圾堵塞了。

但有專家指出，要做到人人不用吸管的地步，需要的是一代人的時間，因為人的習慣是很難改變的。就像在香港，雖然不少快餐店都不給吸管，但消費者開口說要的時候，都不會拒絕。

其實以眼下看到的香港，幾乎人人都背着一個背包，真的要想做環保的尖兵，是再容易不過的了，因為有背包可以裝東西，比如裝個水瓶，就可以利用這個水瓶來裝載要購買的各式冷熱飲品。比如喜歡喝凍檸檬茶的人，就不必用店裏的紙杯，可以裝到自備的水瓶內。要到超市買瓶裝水，也可以不必要那個塑膠瓶，直接裝進自備的瓶子裏不就得了？只是，賣塑膠瓶裝水的便利店呀超市呀，就必得有直接把飲料灌進自備的瓶子的裝置不可。這個工程可能很大，但只要真正為環保着想，禁止販售塑膠瓶裝水的話，販售飲品的店，就必須要裝上這些容器的裝置了。

而且既然有了背包，為什麼不在背包裏放上一個自備的飯盒，購買外賣飯盒時，讓店家直接把飯菜盛到自備的飯盒裏，每天不就可以減少數以十萬計的塑製飯盒了嗎？

人人都有一個自己可以清洗的金屬製水瓶和飯盒，減塑的工作不就容易進行得多了嗎？也許塑膠瓶裝水的問題解決比較費時，但鼓勵市民自備金屬製飯盒，天天外食的塑料盒，即時就可以大幅減少，不是嗎？

顯然，環保的問題，不是這麼簡單，因為塑膠製造商的利益也是重要的考量吧？

屋頂上的小提琴家

李　夢

黛西札記

前些日子翻譯畫家夏加爾的傳記，對於書中提及的「屋頂上的小提琴手」印象深刻。在猶太文化傳統中，有那麼一群流浪小提琴家，喜歡站立屋頂上演奏，在搖搖晃晃中拿捏平衡，觀者似乎也能從他們的琴音中，體會刺激與歡愉兼具的意味。

從夏加爾畫中見到屋頂小提琴手，我不知為何想到俄羅斯小提琴家奧伊斯特拉赫（David Oistrakh，一九〇八至一九七四），或許因為他也是猶太人，或許因為他留給後世的現場錄音與唱片每每聽上去親切和善，一如他的為人，是屬於凡塵俗世的溫暖。

數年前曾訪問中國小提琴家寧峰，聽他講起自己喜歡的小提琴家。他對於二十世紀兩位偉大小提琴家的評價，讓我印象深刻：「我最崇拜的是海菲茲，最喜歡的是奧伊斯特拉赫。」的確，在不少後輩小提琴家眼中，海菲茲總是高高在上的，不論他完美無瑕疵的琴音抑或他冷峻嚴肅的外表，總不免給人距離感，而奧伊斯特拉赫呢，他微胖的身形，和善的性格以及並不追求炫目技巧的演奏風格，讓人覺得真實、親近，好像傍晚猶太村莊中的屋頂小提琴手，在夕陽、在炊煙中演奏，在你我身邊演奏。難怪不少中國樂迷常用「老奧」來稱呼他，就像稱呼一位憨厚和藹的鄰人。

奧伊斯特拉赫並非出身顯赫音樂世家，也不是年少成名的神童，如果用一個字來形容他與海菲茲的性情與風格，海菲茲是「奇」，他則是「穩」。父親是業餘小提琴手，母親是合唱團成員，奧伊斯特拉赫在敖德薩一個再普通不過的家庭長大，沒有「九歲登台與柏林愛樂合作」的炫目履歷，直到二十九歲才得到人生中首個國際音樂比賽的冠軍。在「成名需趁早」的音樂世界裏，奧伊斯特拉赫雖說稱不上是一個決絕的反例，卻也並未依循慣常「參加比賽—成名—國際巡演」的「造星」邏輯。與一枝獨秀的海菲茲相比，奧伊斯特拉赫更願意將自己的心力投注於教學，以至於早在二十六歲的年紀便進入莫斯科音樂學院教書，不單將兒子培養成為足以與他合作巴赫協奏曲的優秀小提琴家，也毫不保留地將自己從名師奧爾那裏習得的運弓與指法教予後輩，而他的學生中也不乏柯崗及克萊默等名家。

儘管奧伊斯特拉赫與海菲茲的「語不驚人死不休」相比，不論琴音抑或性格都顯得溫吞，但他遠非只知遵從作曲家意圖的演奏者。「老奧」固然從前輩名家西蓋蒂那裏沿

▲小提琴家奧伊斯特拉赫　作者供圖

循「演奏者不應以過於個性化的方法詮釋作品」的理念，卻並不甘心僅僅扮演作曲家與觀眾之間的「傳信者」。當我們聆聽他與前蘇聯著名指揮家孔德拉辛以及莫斯科愛樂樂團的貝多芬小提琴協奏曲，其間的獨奏華彩樂段雖說不及海菲茲版本那樣明亮亢奮，卻別有一種深沉與複雜。如果說海菲茨的完美琴音是從上帝那裏借來的，是渾然天成毋須雕琢的，那麼「老奧」練就這一身本領，靠的是勤力練習與後天的修為。

「老奧」演奏的貝多芬和布拉姆斯協奏曲固然長久為人稱道，我卻更偏愛他的小品，尤其是他與好拍檔、同在莫斯科音樂學院任教的鋼琴家歐柏林合作貝多芬小提琴奏鳴曲等室樂曲目，以及兩人與大提琴家克努舍維茨基合組三重奏後演奏的舒伯特及孟德爾遜三重奏作品等。對於這位微胖的、總是彬彬有禮且面帶微笑的小提琴家來說，恐怕再沒有什麼能比這些溫暖流暢的室樂作品，更能凸顯他親切迷人的演奏風格吧。

天涼處暑至

舍　予

廿四節氣

明日處暑，儘管此刻的北京城，白天還艷陽高照，燥熱難擋，但到了晚上卻是北風漸急，涼風習習了。睡前收起了竹涼席，關上了朝北的窗。花園裏翠菊開滿，深紫色和粉紅色，初秋的花朵都像瓦藍的天空、燦爛的秋陽一般濃郁。

處暑到來，一年中最炎熱的日子就過去了。古語云：「處，去也，暑氣至此而止矣。」想來，此刻南方的天氣依舊暑熱溫存，可在遼闊的北方大地上，一絲涼意，早已隨着秋風送至門前。

諺語說：「一場秋雨一場涼」。處暑時節，南方的雨水打在葉面上是「嘀嗒」的聲音，而北方的楓葉則和秋雨一樣，劈裏啪啦落個一地，秋意更濃。老話說:「一度暑出處暑時，秋風送爽已覺遲。」有趣的是，在暑熱天將結束之時，「秋老虎」仍會在節令的後期來一個猛撲，用它最後的炙熱擁抱着大地。

處暑有三候：一候鷹乃祭鳥，老鷹感知秋日肅氣，開始狩獵。獵獲之物要陳列為祭，古人稱為「義舉」；二候天地始肅，天地間萬物開始凋零，蕭瑟之氣瀰漫；三候禾乃登，五穀各類農作物成熟，迎來萬物收成之季。這三候無不帶着漸漸濃烈的秋意。

既是二十四節氣之一，處暑自然也是有風俗的。「處暑賞雲」是北方的一大樂事——處暑之後，秋意漸濃，正是人們暢遊郊野迎秋賞景的好時節。澄澈的天空中，雲彩如棉絮飛羽，纖巧輕盈，賞雲人無不心曠神怡，故此民間向來有「七月八月看巧雲」之說。

相較之下，魚米之鄉的江南水鄉便在這處暑的日子裏迎來了「開漁節」。每年處暑期間，浙江沿海都會舉行盛大的開漁節，歡送漁民們開船出海。此時海水偏暖，魚蝦貝類發育成熟。人們往往可以享受到眾多鮮美的海鮮，譬如那陽澄湖的大閘蟹，可不就是這一時節裏最肥美的一份秋膘嗎？

秋來多豐收，處暑時節的吃食也不少。有道是「處暑秋梨最養人」，在逐漸步入乾燥的季節，長輩們總會讓孩子多吃梨。生吃鮮梨自然是爽脆多汁，清甜滋潤的，此外梨子還可以榨汁、燉煮，對脾胃虛寒的人最好。秋鴨肥美，味甘性涼，民間還有處暑吃鴨子的傳統。嫩滑的白切鴨、酸甜的檸檬鴨、飄香的烤鴨……在北京，至今亦保留着處暑吃百合鴨的習俗。

也曾聽老人說過，處暑要吃酸。山楂是每個北方人共有的童年回憶，紅瑪瑙一樣的山楂果，洗淨咬一口，酸酸甜甜，開胃又消食，還有那冰糖葫蘆、山楂餅、山楂糕、果丹皮……

小時候，長輩為我講解處暑時節，懵懂間唯獨記得生動的「秋老虎」。如今，當雷雨帶走最後一絲暑熱，秋風送來清涼入夢，我忽然明白，大自然的更迭，需要我們用身心去感受和銘記。

歷史的妝容

——讀方元新書《建築是我們的皮膚》

姚　船

客居人語

繼前年在香港書展推出散文集《蘇格蘭之夏》後，在今夏的書展上，方元的新書《建築是我們的皮膚》又與讀者見面。這是他的第三本建築藝術評論集。（前兩集為《一別鍾情：香港建築十日談》、《一國兩制：香港建築的機遇和挑戰》）

新書書名趣致，加上裏面配上一百二十幅精美圖片，令人捧在手上，閱讀欣賞意欲大增。建築學是一門高深學問，但這並非一本單獨談建築專業的書，而是側重於建築與文化身份的認同。正如作者在序言中所說：「任何對文化藝術感興趣的人都適合閱讀。」他把這本書比喻為一瓶「紅酒」，「對於初學者，你可以把它當作『入門酒』；對於『酒量』大的讀者，你會品嘗到更多的層次。」

我是「初學者」。在閱讀品味中，逐步體會到作者知識的淵博和積累的深厚。該書輯錄的十八篇建築藝術評論，是作者從二〇〇九年至二〇一八年十年間所發表的上百篇有關文章中精選出來的。分五個部分：「歷史建築是誰的歷史？」、「中國建築的他山之石」、「離開中國的中國建築」、「建築的風格、主義與身份」、「創造建築歷史的人」。

方元的視野廣闊。他努力探討建築在社會和文化身份建構中的角色和作用，包括古今中外，尤其是十九世紀初以來，歐洲建築的發展趨勢，對世界的影響。英國、意大利、中國等的一些經典建築，都在他筆下出現。

香港有歷史價值的建築物，如最高法院、旗杆屋、虎豹別墅和粉嶺法院，也有

▲維也納的標誌性建築「馬克思大院」　資料圖片

詳細描述。當然，他不單描繪其外觀，更重視發掘其內核，色括歷史背景、建築風格、文化碰撞等等。對香港現代有代表性的大型建築，像大家熟悉的滙豐銀行總部大樓、香港中國銀行總部大樓、政府總部辦公樓及立法會綜合大樓，作者也有獨到的點評。

歷史是人創造的，建築歷史也不例外。對於中外的建築大師，書中給予高度評價。如在英國建築界享有盛名、倫敦白金漢宮設計師阿斯頓·韋伯，北京國際機場和滙豐銀行總部大樓設計師英國人諾曼．福斯特，香港中國銀行總部大樓和巴黎羅浮宮新座的設計師、美藉華人貝聿銘等，他們的創新造詣為人類社會做出巨大貢獻。

在縱橫捭闔眾多經典建築的同時，方元十分重視「洋為中用、以洋為鑒」的理念。他指出，對於建築，我們不只欣賞它的美，了解其背後的故事，還要思考在今天，我們能從中學習到什麼。

方元在「維也納的紅色遺產」一章中，特別提到該市標誌性建築——「馬克思大院」。這座建於一九二七至一九三〇年的公屋，為五千多低下階層居民提供一千三百八十二套住宅單位，每戶面積三十八至四十八平方米，有自家廚房、廁所，室內光線充足，空氣流通。大院連綿一點二公里，並不因為是公屋就簡陋粗糙，「紅色的基調加上雉堞形的建築輪廓。色彩分明的紅黃兩色和虛實對比的凹凸牆面形成節奏強勁的韻律。雄偉的造型和結實的體積表現出階級的自豪感和力量。」這不單縮短了貧富之間的差距，有利化解社會矛盾，而且也與城市美觀的外貌相融合。

比起香港在一九五四年才建成的第一代公屋（石硤尾邨），單位只有一房，約十一平方米，每房住五人，每層三百多人分男女各使用一個公共廁所，更遑論廚房，真有天壤之別。目前，香港和內地屋價高企，住房問題仍是一般小民百姓的最「痛」。公屋應該是醫治城市住屋問題的一劑良方。「馬克思大院」的實踐和經驗，正好是這方面有益的借鑒。

方元是建築師，又是作家。他把建築師縝密的邏輯思維和作家不拘泥於框條的手法結合起來，文章結構嚴謹，理性分析，讀來輕鬆流暢，一點也不感到冗長晦澀。書中還有不少小插曲，使內容更生動活潑。如他在談到滙豐銀行總部大樓時，就透露了一點「內幕」。原來設計師福斯特為給大樓增添中國元素，曾設想把大樓外面柱子做成紅色，可惜方案遭董事會否定，所以才是現在大家看到的銀灰色。直等到二十多年後，福斯特在設計北京國際機場時，才有機會把紅柱子用上。

掩卷而思：建築，既是我們的皮膚，但它明顯帶着時代的印記。歷史隨時間匆匆而過，只有建築仍屹立在大地，留在我們的視野。讓我們看到當時的社會政治和文化，以及對後代的鞭策和影響。它是可觸摸的時光，是歷史的妝容。這也許是方元新書給我們的啟示。

菱角情懷說

鍾林芝

飲食男女

夏末初秋，市面上漸漸有了菱角的蹤跡。說起菱角這個東西，其實挺神奇的，從花到葉到果實，幾乎都可以算是菱形，也難怪會有這麼個名字。古人也一度稱之為「芰」，因為「其葉支散，故字從支」，《離騷》裏面就寫「製芰荷以為衣兮」，說的應該是它。其英文名water chestnut，翻譯過來則是「水中的栗子」，也很形象。無論是它，還是板栗，還是其他的堅果們都這樣：看起來硬邦邦很結實，鐵面無私的樣子，把這層殼一拿掉，露出的就是香甜溫存厚道的一顆心。

但我總覺得菱角比大部分堅果都更有柔情。因為它生在水裏——菱角和水鄉之間，似乎也有着某種約定俗成的聯繫。

古詩詞中寫到民風淳樸、民女美麗的那些詩詞曲賦，多有以《採菱曲》、《採蓮曲》或《採桑子》為名的。怪不得要說似水柔情啊，果然有水的地方，總有這樣多的情意：採蓮，採菱，採桑子，都叫人想起一種水鄉特有的詩情畫意。南朝皇帝蕭衍就作過一整套《江南弄》曲調，裏面就有「歌採菱，心未怡。翳羅袖，望所思」的句子。哪怕他一個庭院深宮的一國之君，也能知道這樣的旋律裏，蕩漾的是怎樣清新的詩意。

對了，《紅樓夢》裏就有個叫香菱的女孩子。來自蘇州水鄉，生得風流嫋娜。別的且按下不提，印象最深是她關於菱角香氣的那一段話：

「不獨菱花香，就連荷葉，蓮蓬，都是有一股清香的；但它原不是花香可比，若靜日靜夜，或清早半夜，細領略了去，哪一股清香比是花都好聞呢，就連菱角、雞頭、葦葉、蘆根，得了風露，那一股清香也是令人心神爽快的。」

——這一聽就是有慧根的人說出來的話。也無怪乎她能入黛玉的眼，把滿腹詩書傾情相授。不過美歸美，她命途真是比水中菱角還要漂泊流離，等到霸氣側漏的小姐夏金桂進門，香菱就成了秋菱，淡淡清香被壓榨得一點也不剩了。

入秋前後，菱角大規模上市，但的確也真沒有太長的食期。最早的，應該是吳蘇的水紅菱，據說春末夏初就可以吃，肉質也那麼細嫩、雪白、清甜，舌尖一摁便融化了，絕對堪當水鄉佳處的味覺代表；到後來的青菱與烏菱，慢慢地就有點像經受風霜的味道，非要煮熟了仔細嚼一嚼，才能回味出香菱姑娘說的那一股粉糯清香，繼而被用在更加複雜或含蓄的食譜裏——比如熬粥，比如燒肉，比如曬乾磨成粉做成糕點……這就要提到「菱米」這個詞，剝乾淨的米白色的菱角肉，風乾後的確很適合作為儲存的糧食之用；畢竟就算優渥富足如江南，口糧豐歉也是要聽天由命的。這麼一來，與其坐等，倒不如充分利用手頭資源，江河湖水在那裏，預備好的菱角總不太會虧待你。

《調鼎集》裏有一系列關於菱角的食譜，收錄的不光是菱角肉，就連它的莖條也可以吃，謂之「拌菱梗」：「夏秋採之，去盡葉、蒂。苗根上圓梗，滾水焯熟，拌薑、醋、糟，醉可也。」我後來常吃到的，是用它們剁碎了拌肉糜，用來包包子，我覺得那裏面仍然有股清新之氣，比酸豇豆要有意境一點。

還有一條，關於鮮菱：「菱池中自種

▲菱角與江南水鄉之間有着一種詩意柔情的聯繫　作者供圖

者佳，現起現煮，菱魂猶在殼中也。」讀來就叫人神往。可是，這個「菱魂」該是什麼味道呢？依我自作多情的理解，大約就是水鄉深處泛舟的味道，少女輕語淺笑的味道，還有那些綿綿詩詞曲賦裏的風雅味道。

用現代人的話說，我們如今吃的可不是菱角，而是情懷啊。