

教授的底牌

教授的底牌是什麼？許多人可能會很好奇。似乎是為了排疑解惑，台灣師範大學教授鄭明嫻寫了一本散文集《教授的底牌》，把她自己這個教授的底牌全部掀開，讓大家都看看教授的底牌究竟是什麼。

鄭明嫻身為教授，卻「老感到營養不良，腹筇原極壅滯，軟囊又常差澀，加上先天不良、後天失調的身材，哪能不算是真正正牌的「焦瘦」呢？」再加上姓「鄭」，於是成了「真焦瘦」——這當然都是謙辭。見過鄭明嫻的人都知道她雖然長得小巧玲瓏，卻「瘦」而不「焦」——司馬中原覺得用「嬌瘦」形容「方為合度」；至於學術水平，那就更與「腹筇壅滯」挨不上邊；且不說《儒林外史研究》《西遊記探源》《古典小說藝術新探》《當代文學氣象》等學跨古今的論著，光是看看鄭明嫻那套散文研究系列（包括《現代散文縱橫論》《現代散文類型論》《現代散文構成論》《現代散文現象論》），就知道她的「腹筇」實在寬得很呢。

當然嘍，「教授的底牌」除了身形和著述，日常生活也是其中的重要部分。鄭明嫻告訴我們，她家的房子是「陳舊了點」，空間是「逼仄了點」，光線是「陰暗了點」，傢具也「老爺了點」，但這不改她一心治學其樂也濃的初衷：「『教授』的專任職務是讀書，兼任職務才是教書，只有不停的吸收新養料，授課才能活水不斷」，而鄭明嫻「讀書偏有怪癖，總要為寫點什麼才讀得最有效率」，以至於她的「快樂建築在一篇譁陋的稿子趕完的那一剎那」——難怪她的著述那麼多。身為教授，鄭明嫻的底牌其實很簡單：讀書、教書、寫書。至於生活條件的艱困、日常人生的忙碌、「書呆子式的歲月」、「沒有書房的時代」，都難以成為她讀書、教書和寫書的障礙，相反，這些倒可能「豐富」了她的教授生涯。

鄭明嫻那個年代的教授底牌簡單而純淨：清貧自守，認真讀書，專心學術。現在教授的底牌還是這樣嗎？不好說！不易說！



過眼錄 劉俊

逢周二見報

五彩鳳仙

颱風「泰利」肆虐期間，眼睜睜看着後園植物遭殃。一棵結了大批果實的木瓜樹倒了，秋葵、辣椒、燈籠椒有死傷，時花中，雞冠花一命嗚呼，一紅一紫兩棵藍豬耳、千日紅、金苞花、紅掌、五星花都有損傷，大花馬齒莧幾天沒開花，漂亮的星花鳳梨的葉子由綠變黃……事後清理，海棠及鳳仙尚算完好，尤其鳳仙，六株都活着，陽光一出又在開花。

鳳仙有約一千個品種，本港常

見的有三種：印度鳳仙、非洲鳳仙及新幾內亞鳳仙。我家這些是新幾內亞鳳仙，在花圃以港幣十元一株買下，移栽後很快長高。新幾內亞鳳仙又名五彩鳳仙，株型高，主杆壯，花朵大，花期從夏到秋。

我一直有種鳳仙，以前鍾情重瓣鳳仙，但今年找不到，只好養些單瓣的。有一鄰居太太很會種鳳仙，她家大門外一側排了十幾盆，都是單瓣的，一樣繽紛艷麗，令我有所改觀。

鳳仙花朵凋謝後會結出果實，果實成熟一碰即爆，會彈出很多籽兒，所以有「別碰我」之別名。花兒都有嬌嫩一面，予人隨波逐流華年易逝之感，不過鳳仙比較另類，堅韌得出類拔萃，挺過風暴仍能盡情綻放。



紅塵記事 慕秋

逢周二見報

大聲阿叔

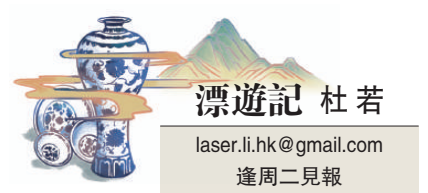
全面通關後，遊人明顯多了起來，香港房租的價格也抬高了。還記得一年前，某五星酒店尚且可以很優惠的價格「月租」，可一年後的今天，同樣的酒店，從周五住到周一，價格已然逼近一年前的月租價，可見當下旅遊市場之暢旺。

這不，走在香港街頭，聽到的普通話以及各地方言也多了起來。周五放工，錯過了回島上的一班船，只能搭乘地鐵，門剛一打開，就有一位阿叔大聲打着電話進來「阿因啊，我上地鐵啊，好快就可以返嚟！」他穿着一身制服模樣的衣服，似乎剛剛做完義工，推着個買菜車。港鐵車廂一向平靜，儘管人潮湧動，但大家都保持着沉默，像阿叔這樣大聲的不多，周圍人似乎也投去了一絲異樣的眼光。車門正要關閉之際，一位滿頭大汗的女子推着嬰兒車，氣喘吁吁地衝進車廂。她也在打着電話，用南方口音的普通話說着「老公，你給我買的高鐵票是不是在西九龍呀，好像還有半小時就開車了。」不知是否信號問題，通話似乎戛然而

止。隨着列車開出，女子的神情也從疑慮變成了焦慮。

「您好，請問去高鐵站怎麼走呢？」女子向身邊西裝革履、戴着金絲眼鏡的男士求助，男士優雅地搖搖頭。她又轉向一邊，細長高跟的OL操着流利的普通話，客氣地說：「您坐到九龍站就行，下車後您再問工作人員吧。」女子感激地點了點頭。「喂！你是去西九龍高鐵嗎？」阿叔用蹩腳的普通話粗聲粗氣地說。「是啊！您知道怎麼走嗎？」「啊呀，我剛好順路，你跟着我一起走吧！」女子感激地點了點頭。

過海的時間並不太長，很快車門就打開了，下車前，阿叔給女兒發了個語音，「阿因啊，我遲少少返屋企，你哋食先喇。」接着拖着他青衣街市的購物車，消失在了人潮裏。



漂遊記 杜若

laser.li.hk@gmail.com

逢周二見報

媒體良知未曾缺位

行長達半年的卧底調查。在掌握大量一手資料的基礎上，他們推出的《邊境「蛇」影》、《緬北歸來》等節目，全網播放量高達數十億次，引發轟動效應。更出乎意料的是，受輿論壓力所迫，電詐團隊破天荒同意「下架視頻就無償放人」，至今已有六名受騙者得以安全返鄉。

無獨有偶，六月底《中國新聞周刊》發出一則長達萬字的調查報道，用扎實而詳盡的細節，將山西代縣礦工死亡漏報事件公之於眾——一條條被意外奪走的生命，在礦主那裏，成了可以被金錢兌換的冷冰冰的軀體。報道引發輿論嘩然，當地聞風而動，迅速開展調

查，最終查明先後瞞報的生產安全事故四十起、涉及遇難礦工四十三人，目前已有十六名涉案公職人員被立案。在被掩蓋的礦難之上，在被私下交易的人命之上，人們終於等到天日昭昭的國法與公理。

此前曾有數據顯示，內地傳統媒體調查記者從業人數幾年間減少了將近六成。大家紛紛慨嘆在以流量衡量價值的時代，調查記者逐漸沉寂，調查報道日益式微，但實際上，總有一些有擔當有良知的記者，始終沒有停下追尋真相的脚步。他們用文字與鏡頭，為公共利益發聲，激濁揚清，匡扶正義；用熱血和激情，點燃理想的明燈，燭照社會，

酷炫「變臉」

的，都是熟悉變臉技藝的川劇演員或是訓練有素的戲曲學生，沒想到三十位參與表演的大學生，在三個月以前，竟從未接觸過這一傳統技術。經過三個月變臉「速成班」的艱苦訓練，讓這三十位表演學員率先「變臉」。登上開幕式的舞台，變臉方陣圍繞舞台中央投影的巨型川劇臉譜，在四個八拍中變出紅、綠、黃、藍四張臉，極具視覺的衝擊力。

據說，川劇變臉，一般入門是變三張臉，然後進階到六張，成熟的演員通常變九張臉，表演時長最少也要好幾

分鐘。但在成都大運會的開幕式上，締造了一項新的紀錄——川劇變臉的最快速度。變臉方陣中唯一的川劇演員康勇，展現了川劇變臉的「準、巧、精」，在二十秒的時間變臉十二張，中國紅大花臉、孫悟空猴臉、大熊貓花花臉……隨着斗篷向半空劃出一道道優美的弧線，一張張色彩絢麗的臉譜在表演者臉上飛快掠過，幻彩紛呈，讓人目不暇接。

如果說大運會開幕式一分鐘的川劇變臉方陣表演讓人意猶未盡，那麼在大運會賽場內外，還可邂逅多款「變

長者手術誌

一些慢性疾病，例如高血壓、糖尿病等，需要定期去公立醫院覆診。由於是基層人士，已沒有固定收入，故此她能獲醫院豁免收費。即使每次覆診都要輪候，但也能獲得所需醫療服務。岳母其中一隻眼睛患上白內障，一直在公立醫院排期做手術，直到去年冬天終於能獲手術日期。現代醫學昌明，清除白內障的過程算是簡單，手術後一日已可回復正常生活。

岳母做手術當天，新冠疫情仍然肆虐，但是醫療機構都已做好準備，本來一切都可以如常進行。然而，岳母在

手術時需要戴着口罩，可能口罩內有些纖維令她敏感，她忍不住輕輕咳嗽幾聲。主診醫生覺得有機會發生危險，於是馬上叫停手術，沒有繼續植入人造晶片。「要再觀察一下才可再做手術。」醫生如是說。往後一段時間，岳母只有一隻眼睛視力正常，另一隻眼睛便一直灰蒙蒙。

半年下來，醫院安排了不同形式的檢測，確定眼睛沒有其他問題才再安排手術日期。本來安排了七月中旬再做手術，當天卻遇上今年首度八號風球，手術又要延期。颱風之後翌日，醫院很



沒有一種浪費比人才的浪費更為浪費的了。

漫條思理 鄭辛遙

逢周二、四見報

溫暖他人。

「這是一條追求真相的道路！路上有委屈，有質疑，但唯獨沒有後悔！」河南廣電調查記者的這一肺腑之言，讓人讀罷肅然起敬。只要還有人不改初心，還有人執著堅守，這個行業就有繼續砥礪前行的勇氣和信心。



十八彎 關爾

逢周二見報

臉」文創產品。比如，大運會頒獎吉祥物「川劇變臉蓉寶」，設計靈感源自川劇的變臉，頭戴金冠身穿斗篷的頒獎版「蓉寶」手辦，配合四款臉譜面具。另有黑帽紅斗篷的變臉收藏版「蓉寶」手辦，配合五款臉譜面具，廣受歡迎。



童眼觀世 梁戴

逢周二、四見報

快便來電通知，一周之後可以安排手術。幾經轉折，老人家終於可以回復正常視力，感恩不盡。

雖然長者的數量越來越多，對香港的醫療系統構成壓力，但是香港醫護界的服務精神仍然無可比擬，值得稱讚。



文藝中年 輕羽

逢周一、二、三見報

到上海吃黃魚餛飩，就要去老牌本幫菜館，哪怕不遠千里只點這一道，都能吃出毫不厭倦、喜出望外的美妙。

我是一個在吃上偏好大包大攬的人，但瑞福園的看家本事，似乎徹底治好了此「怪病」。在裝修樸素、不施粉黛的館子裏落座，處處可見經營三十多年的痕跡，雖然名氣不是殿堂級，但來的都是識貨的本地人，工作日晚上一開餐就要排號等位。都說這家店在上海人心中是個不可取代的標籤，特別是那道黃魚餛飩，有歲月的低吟，也有年華的淺唱，有它一份，一餐足矣。

下單之後要耐心，雖然桌桌必點，可後廚也不馬虎，現點現做是約定俗成的規矩。本來不餓的，等四面八方的鮮香飄來，再看鄰桌咕嚕咕嚕大快朵頤的樣子，意志力很快就化為烏有。飢腸轆轆時，你的這一煲準備剛好。掀開蓋子，好像有「嘩」的一聲配樂，眼前瞬間開了新濾鏡，一切都改頭換面閃亮起來。這一煲夠大，用的是整條黃魚，先燒湯再入菜，配合旁邊嬌羞精緻的小餛飩，挑逗着食客們天各一方的情緒。

就像所有的弄堂名菜，這份黃魚餛飩不該用米芝蓮的標準討論。魚並非名貴品種，可吃下去會帶出細嫩熟悉的依戀，很家常也很老道。魚肉一撥就離刺，自製的小餛飩皮滑料滿，別看一口一個，吃的可都是真材實料，無可挑剔。一邊是肉香，一邊是湯鮮，放在一個煲裏竟然水乳交融，和諧得渾然一體。吃肉在其次，喝湯才是主旋律，哪怕食材再誘人，也抵不過早已濃縮的精華。湯汁奶白奶白，有一點稠、深藏不露，裏面的香菜和胡椒如神來之筆，讓每一口都顯得很「拔尖兒」。

最後意猶未盡地抹抹嘴，如此渾厚的一大煲，竟然被殺得片甲不留，可見吃的人，也是出了力的。



食色判答

逢周二、三、四見報