



何冀平  
一味簡單的「肉沫燒餅」，變成慈禧做夢夢出來的「圓夢燒餅」，貌似文化身價倍增。前文提到書寫飲食文化的趙珩先生，他直言，當下的影視劇中對於舊日風物的展現「正確率只能達到5%，95%幾乎都是不正確的」。影視是我從事的行業，令人汗顏。他說：「當年北京沒有黃包車，這是江南的說法，只有三輪，就是連人帶車的稱呼。再比如，從前人們家裏是不會擺唐三彩的，唐三彩是墓裏的冥器，擺在家裏那不是瘋了？」

類似慈禧「圓夢燒餅」的編造故事不少，現在某些寫民國的電影電視劇，道具、服裝、場景、色調，包括情節幾乎都不到位。記得北京人藝的道具師為了找一個舊時代的火柴盒，找遍全城還是都沒有，查遍資料後自己做出來，在一個小小的道具上大費心思，為的就是真實。錯處太多，出了什麼毛病，心思都放在編「圓夢燒餅」去了？我們常講生活和真實，就是不可忽視細微末節，小處不真，大處就不實。

趙兄還提到我在《天下第一樓》中寫的人物，飯館裏的堂頭常貴報菜名。「拌鴨掌7寸，7寸糟溜鴨片，燴兩雞絲中碗，中燴四喜大扁，扒魚唇3斤兩盤盛，葱燒海參3斤兩盤盛，湯燒肘子兩大個，鴨骨

## 圓夢燒餅

熬白菜兩出海，什麼盤子7寸，什麼盤子9寸，說得頭頭是道，四鮮果、四蜜果、四乾果、四看果」，「說得明明白白，不像如今，堂頭上來就會算錢。現在的民國劇裏，客人下館子，吃完飯，堂頭上來就要錢，這頓飯多少多少，當場要錢，搞得雙方都挺尷尬。過去的人吃完飯並不是現場付錢，都是『三節』的時候統一結賬，所謂『三節』就是端午、中秋和過年。」

北京有個老牌餐廳「康樂」是當年一火，位於北京東單附近，1950年開辦的一間私家飯館，主廚是個女人名常靜，手藝爐火純青，拿手菜炸瓜棗、桃花泛、翡翠羹。「桃花泛」，不懂的說是炒飯，還說有故事編得有紋有路，其實是在炸酥的鍋巴上面，燒上紅色海鮮番茄汁，以色彩取名，「桃花泛」名字取得好，形象又有文化。

想起當年為寫劇本去全聚德找素材，為了寫得真實，定要刨根問底，那時的服務生問什麼都不知道，只會笑，一句也講不出關於烤鴨的來歷吃法做法，促使我動筆寫烤鴨。雖然那時的服務生不會說，只會笑，但笑得自然，比編瞎話故事來得真實。

多謝趙珩先生出書，多謝趙兄直言。好好讀讀《老饕》系列，定會大有收穫。

## 防蟲

法國近來受蟲患問題困擾，公共交通、酒店、戲院、醫院等均見床蟲蹤跡，巴黎情況尤其嚴重。對一些很喜歡去歐洲旅行的朋友造成心理威脅。

一講起跳蟲毛管豎起，即使沒有被咬，也會渾身不自在，蟲是靠吸取動物或人類的血生存，可能會導致動物不適、皮膚瘙癢、皮膚炎症，甚至將疾病傳播給人類，如蚤媒介的鼠疫等。

跳蚤跳蚤，牠們是跳躍移動的，可以由一處跳到另外一處，由動物的身上跳到人的身上，生存能力高，繁殖快，可以到處產卵孵化，特別是動物、地氈、毛公仔、被鋪、衣物等等。有些人去旅行，一進入酒店房間馬上將所有的行李打開擺到到處都是，最容易吸引跳蟲走入去，而跟隨你環遊世界。

我們除了要保持環境和家居清潔，將每次旅行回來的衣物都要洗乾淨才放入衣櫃，減少將跳蟲或蟲卵帶入自己家中，定期幫寵物洗澡，清潔用藥物，找清潔公司去杜蟲滅蟲當然是必須。

## 熱依扎 中女當自強

有些人會跟風看高收視劇，有些人會因豆瓣評分去選戲。不過選擇影視作品，從來都是一種主觀判斷的事情，你可能愛上一套「爛」片，亦會對一部神劇不屑一看。這就是製作人和電影市場的一種解不開的迷思。

11月份央視8套和愛奇藝同步推出了一套都市劇《無所畏懼》，有人評論：「這套劇無論劇情、人物、演技，沒有一點能讓觀眾誇出來的。」我看完這40集的劇後觀感正好相反。

看《無所畏懼》第一集時，劇情已把我的情緒抓住，一個中年人妻竟在慶生日與丈夫失聯，是惡作劇還是一部迷霧劇的序幕？導演很快告之是都市劇的倫理情節。故事描述熱依扎（見圖）飾演的羅英子，被閨蜜出賣，與自己的丈夫夾帶私逃，在公安的視頻中看到姦夫淫婦已逍遙出國，她才意識到惡夢成真，更可恨的是家姑老爺原來是出軌的同謀，接二連三的悲劇情節，「唔係咁慘咁」就吸引着觀眾追看。

劇情環繞現代女性在遭遇困境時如何反彈，慶幸羅英子居安思危，間時自學法律，在巨變前通過了司法考



拍律政法庭片，從前的《壹號皇庭》到最近大賣的《毒舌大狀》，看《無所畏懼》就像是看律師做主角的都市小品。



鄧達智

## 元朗孖寶華嫂光師傅

沒任何準備，當日，服務即將開幕的尖沙咀「水車屋」日本料理，見證紅星周潤發及葉蒨文剪綵開幕。

「傳麵世家」，王榮光師傅特別煮弄的廚師發辦晚宴。

「傳麵世家」是一家麵店，如何製作廚師發辦食譜？

十多年前，光師傅偶然入天水圍，為職業訓練學校講課。課餘在元朗覓食，發現古老鄉鎮的新居民及原居民都「吃得起」，毅然放下五星級酒店的高級日本懷石料理師傅職位，進入元朗，重新開始，不少舊日老闆同事都驚訝他的決定，從懷石料理菜館轉戰鄉鎮麵店（雖然明日北部都會一圈的元朗人口都快超過100萬了，不明所以的人仍以鄉鎮看待）！

從十多座位的小小麵店，孜孜不倦不斷發展，變作座位50的興旺店子，好不簡單。偶然機會，顧客感覺光師傅的出品並非泛泛，單單湯水；雲吞、魚蛋、牛腩各有不同，牛尾牛舌牛肚牛腩伴隨着一般店子不會採用的京葱……突發奇想，要求

雲吞魚蛋牛腩粉麵以外更高層次的餐飲；這要求，激活光師傅深藏、永不流失的懷石料理手藝，追求極致美食的心從未冷卻，所有獨特的廚藝手勢立即浮現，歸位。

從此以後，面向街坊客人簡單貼地的粉麵之外，顧客特別要求下，猶如魔術移形換影，將本來大家都幾乎熟悉的食材華麗轉身，讓顧客們吃個連聲叫好……這夜，11月21日，15位遠道而來的資深為食鬼，吃得爽快之間，光師傅忽然宣布：

1981年的今天，便是我進入飲食行業的首



◆行行出狀元，從低做起，由麵起家的光師傅，從5歲送外賣的華嫂。

作者供圖

里遊走送外賣，在阿爸身邊，承傳了沖好一杯奶茶咖啡的功力……種種原因，阿奐需要自立門戶，讓我給她的店子命名，她父親都在我們村子出生，不過並非原居民。女大當嫁，她嫁了我們同村兄弟華哥，但阿奐阿奐叫慣了，直至那天先母投墟回來，碰到阿奐，老派人打招呼：華嫂……

義無反顧，為她店子命名：「華嫂冰室」，不得更改！

十多年悠悠，從小小店子開始，華嫂成就了一番事業。



小臻

## 真正的大國風範

覺得人生存在世上，除了溫飽，最重要是安全感。看看俄烏衝突、巴以衝突，生活在戰火地區的人民朝不保夕、流離失所、隨時喪失生命，深感生活在這個年代的中國人很幸福，作為普通老百姓最希望是自己的國家強大，保護到自己的國民。近年中國人無論在海內外遇到危難時，國家都第一時間有回應、出手相救，特別自豪自己作為中國人！

最近發生的幾件事讓世界見識到中國的大國風範。國家主席習近平於11月14日至17日赴美國舊金山舉行中美元首會晤，舉世矚目，習主席在4天時間有10餘場活動，同各方密集互動，為中美關係引領航向，為亞太合作擘畫藍圖，為地區和世界和平穩定、發展繁榮注入強大信心與動力。展現新時代中國特色大國外交為人類謀進步、為世界謀大同的篤行與擔當。習主席對拜登講的那兩句話令人動容：「我和總統先生是中美關係的掌舵者，對人民、對世界、對歷史都擔負着沉甸甸的責任。」「這個地球容得下中美兩國，中美各自的成功是彼此的機遇。」完全彰顯了負責任大國領袖的智慧與魄力。

中美領導人此次會晤在相互尊重和平等互惠基礎上，兩國領導人探討了各領域對話合作，在政治外交、人文交流、全球治理、軍事安全等領域達成了20多項共識。為繩緊的中美關係加上潤滑劑，贏得廣泛讚賞。美國商界翹首以盼，希望藉「習拜會」有助擴大工商界交流，目前不少國民外交在進行，大家已經看到中美關係轉暖。

巴以衝突已持續一個多月，造成大量平民傷亡和人道主義災難，並出現擴大外溢趨勢。國際上似乎沒有國家出手幫助事件降溫，找出解決問題的方向。中國領導人提出《推動停火止戰 實現持久和平安全》推動金磚國家和國際社會凝聚共識、形成合力，使巴勒斯坦問題早日得到全面、公正、持久解決，共促地區持久和平安全，解決巴以衝突、恢復中東和平具有重要意義，中東國家非常認同，結果立即有成效，目前雙方同意在加沙地帶停火4天，此次人道主義停火包括釋放被扣押人員，並讓更多人道主義救援物資進入加沙地帶。中國領導人又一次彰顯大國的影響力。

還有一件非常大快人心的事，中國政府出手打擊電詐罪犯，拯救了許多人。電詐行業這麼多年屢禁不止，受害的中國人愈來愈多，針對東南亞電信網絡詐騙犯罪嚴峻形勢，中國政府連同緬甸、老撾、印尼等國家相關部門聯手，對果敢自治區的電信網絡詐騙犯罪集團家族絕不手軟，嚴打緬北電信網絡詐騙犯罪集團，全力清剿詐騙窩點，令緬北電詐「四大家族」敲響喪鐘。簡直是挽救了這幾個國家，自「KK園」事件爆發後，試問還有幾多人敢去這些國家旅遊和工作？沒有中國出手，相信這些電詐集團仍繼續害人。



百家廊

袁星

## 甲煎口脂

聽，「朱唇未動，先覺口脂香」。韋莊《江城子》裏的佳句，跨越千百年，至現在仍猶在耳畔，如在眼前。瞧，紅唇豐潤，清香盈盈，這樣的女子，自然讓人陶醉。

當下，口紅依然是大多女士必備。現代工藝生產的口紅，走的是批量生產路線，包裝精美，小巧玲瓏，效果也還不錯。只不過，快速生產的口紅，缺乏「打磨」，少了體溫。在古代，口紅被稱作甲煎口脂，製作着實不易。

其實，甲煎口脂因多了「甲煎」工序，故而從唇脂一下子華麗轉身，成為色澤紅潤的口脂。《外台秘要》載：「口脂如無甲煎，即名唇脂，非口脂也。」甲煎口脂除了「口紅」的作用，還是中藥方劑，能治「唇白」、「唇裂」和「口臭」等。

古人智慧，頗為震撼，令人咋舌。甲煎口脂是蠟與油脂的結合體。油脂中常常有難聞的異味，須擋進一些香料壓制、驅離、調和。香料大多易溶於水，難溶於油脂。古人把茅香4兩、零陵香4兩、甘松粉1兩半，通過一系列巧妙手法，與油脂融合。

唐王焘所著《外台秘要》中記載了一種甲煎合口脂之法。黃酒，可以將植物香溶

解到油脂中。把易溶於醇的香料裝入壇中蓋上蓋，在黃酒中浸泡一晝夜，把料香溶解到黃酒中。之後，處理溶於蜂蜜的香料。把一兩甲香、二兩丁香、二兩藿香、三兩沉香、二兩蘇合香、二兩薰陸香分別放進石臼中搗碎，研磨成粉末，然後裝入同一罐子中，倒入適量純蜂蜜；再加入大棗十枚或數枚，用棉布封口，竹篾加固，麻繩繫緊。找來木炭和鍋，鍋中放進適量胡麻油，把黃酒及處理過的香料一起倒入鍋中加熱。數小時後去除料渣，用棉紗布過濾掉剩餘雜質，復倒入鍋中煎至水乾。

把黃酒泡好的香料和油脂一起加熱，高溫使黃酒和水分蒸發，將部分香留在油中。這樣，香料與油「合香」即完成。再次用棉布封口，竹篾十字或雙十字平鋪加固，用麻繩繫緊，把這油罐放置一旁備用。溶於蜂蜜的香料經繼續處理「合香」後，取來隔着布口對口倒扣在油罐之上，對接處用棉紗布或白紙包裹住，麻繩綁緊。

花草繁茂，鳥鳴婉轉。在山水間的泥地上挖個坑，以齊平於下方罐子口的深度為佳。把兩個罐子銜接處塗上和好的稀泥，將其裏嚴實。油罐在下，埋入土中，四周撒土隔熱。蜜罐裸露在上，周圍圍上圍擋，加入木炭文火加熱。木炭上一層層撒

上米糠，米糠燃燒緩慢，適合慢熱。之後，第一次反覆撒蓋米糠，火不能大，不能熄，加熱三四個晝夜。火太大，蜜易糊，滴落不到油罐中，既帶不了「香」，又可能徒增糊味。經過慢慢加熱，蜜蜂和香味攜手合入下方的油罐中。退火兩晝夜，扒開灰燼再退火兩天，去除火燒之味，穩定油中的香。

取出罐子，去泥解封。經棉紗布再次過濾，去除雜質。溶於蜜的香料和油也「合香」完成。此時的液體為青蒿色，用勺子舀出，盛入瓷瓶中，蓋蓋擰緊暫存。一系列工序過後，兩次「合香」結束。此即古人口中的「甲煎法」。將鍋燒熱，放入適量蜂蠟，煮至沸騰。分批加入乾紫草，給蜂蠟持續染色，直至色澤濃淡令人滿意為止。趁熱把蜂蠟過濾一遍，按甲煎與蜂蠟四比一的比例，加入之前處理好的甲煎香油調和，然後冷卻凝固。味香色艷質潤的古代口紅便製作完成。

甲煎法製作的古代「口紅」，費時費力，選料和人工成本都高，工序也不易把握，卻是實實在在的汗水和時間澆灌出來的天然健康之品。塗於唇上，有情感有體溫，紅潤適中，口齒散香。甲煎口脂選料考究，純手工製作，用着踏實。



小蝶

對我來說，重看《新紮師兄》的最深刻印象不是重見今

天一眾影圈巨星在上世紀八十年代的青澀臉孔，也不是勾起很多中年觀眾

年輕時代的回憶，而是再次肯定許紹雄是一

名經得起時間考驗的笑匠。

許紹雄當時只得36歲，在劇中一班好戲的老戲骨面前當然不是老。可是，他飾演的舅父冬的演技所綻發的姿采比起一眾前輩演員卻不遑多讓。有時候，劇集總有沉悶的時候。可是，只要有舅父冬的戲，便會立即將本來已經沉下去的氣氛提起來，令整場戲的調子變得輕快有趣，引人發噱，叫觀眾繼續留下收看，在《新紮師兄》中起了「興奮劑」的作用。

舅父冬是一個喜劇角色。他愚笨卻以為自己很聰明；他貌不揚兼老相卻以為自己風流倜儻；他肚中沒有半點墨水卻愛吹噓自己的學問；他不擅看人家眉頭眼額或觀人

於微卻以為自己判斷能力高；他是闖禍大王卻以為自己智勇雙全，永遠要家人為他善後……

照說若從劇本中理解舅父冬這個小人物，看到的都是性格上有着很多天大的缺陷。雖然他不是奸角或反派，但亦絕對不會討人喜歡。我相信若此角色落在很多演員手上，一定會演成一個渾身缺點，甚至每次出場都討人厭，專拖主角和隊友後腿的厭惡性人物。

可是，舅父冬這個角色在39年前播映時，已經成為觀眾的寵兒和開心果。雖然他經常闖禍和引起正反兩派角色之間不必要的衝突，為大家惹來不少麻煩；可是，沒有人會說討厭舅父冬。很多時候，只要大家提起《新紮師兄》便會不期然地想起他，尤其是他在首集的一場戲。

那一場戲是舅父冬的兩名姐姐在街上被飾演「狐狸精」的羅蘭和太太團「踢竈」和毆打。他護姐心切，在街頭吆喝一聲，舉起棍

把跑到街中將一班師奶打至落荒而逃。他打人時龍精虎猛，返家後竟然說自己因被嚇破膽而發燒。我不知道劇本本來是否有這句台詞，但是許紹雄卻能以一句說得天真爛漫的台詞將舅父冬的可愛和搞笑的一面呈現眼前，叫大家忘記他的缺點，只欣賞他的「優點」，這正是許紹雄成功創作舅父冬之處。「無厘頭」的喜劇角色之後大行其道，許紹雄是否應該被尊為其中一位先行者呢？

喜劇角色很難演得好，因為叫人發笑並不容易。很多喜劇角色和演員也許曾在某段時間走紅；多年後，他們的角色和演技卻不再引人發笑了。你們試想想中外的喜劇演員有多少人敵得過時代的洗禮？

今天我再看舅父冬，許紹雄沒有做任何故意搔癢的動作或作滑稽小丑的打扮，只是按照劇本將舅父冬有血有肉地演出來，卻依然令我們笑得打跌，這就證明他的搞笑演技真的受得起時間的考驗。