

猫粉陆游的重阳糕

孟晖

“爱猫族”在近年兴起之后，惊喜地发掘出陆游成为“历史代言人”，而对于重叠了“爱猫”与“宅家”两重属性的人来说，“溪柴火软蛮毡暖，我与狸奴不出门”才是这位大诗人的千古名句。

陆游也确实喜欢猫，喜欢到什么程度呢，在诗里把重阳糕叫成“彩猫糕”。他有一首《壬子九日登山小酌》如此咏道：

老怀多感惊佳节，病骨宜寒喜薄霜。玉脍齏中橙尚绿，彩猫糕上菊初黄。几年虚负登高兴，何许重寻落帽狂？浅酌易醒归薄暮，又成支枕独焚香。

农历九月九日那一天，按照习俗，诗人与家人朋友一起，带着酒肴，登高爬山，并在山顶设宴小酌。让我们意外而又流口水的是，他们的这一场重阳宴上，主菜竟是新切的生鱼丝，用捣碎新橙而形成的橙泥代替醋，洒在鱼丝上调味。遵循节日风俗，席面上也摆了重阳糕，准备餐后分食。不过，1192年的这一次重阳节，陆游看到的是“彩猫糕”，相当的独特。

传统上，重阳花糕的糕面上讲究点缀立体化的小装饰。这一形式起于宋代，孟元老《东京梦华录》“重阳”一条记载：“前一二日，各以粉面蒸糕遗送，上插剪纸小旗。掺钉果实，如石榴子、栗子黄、银杏、松子肉之类。又以粉作狮子、蛮王之状，置于糕上，谓之‘狮蛮’。”宋时，重阳糕可以用米粉做，也可以用面粉做，一般是提前一两天做好，而且每家都要做好几个，分送亲朋好友。调粉浆或者面浆的时候，会撒入多种新秋刚上市的杂果的果仁，因此，那时的花糕实际是百果糕。

糕面上，一般会插上零碎丝绸剪成的小彩旗。但是，真正上档次的花糕，还要用米或面粉捏出一只狮子，然后再捏一个胡人面目、身穿胡装的异国国王——蛮王，并且表现成这位蛮王正在驯狮，或者他牵狮而行的状态，让这一人一兽立于重阳糕的糕面。

《东京梦华录》和《梦粱录》都记载，北宋时，重阳节这一天，东京汴梁的开宝寺、仁王寺举办“狮子会”，寺里僧人都坐在狮子造型的台座上说法，“游人最盛”。在佛教中，狮子是文殊菩萨的坐骑，而在唐代以来的宗教艺术里，文殊乘坐的狮子由一位胡人牵引，形成了固定图式。由此推测，北宋时，重阳节与文殊菩萨发生了关联，具体是什么原因，如今已经难以搞清。

不过，《梦粱录》说：“杭都却无此会也。”“狮子会”并没有流传到临安。但是，在重阳糕上安排文殊坐骑的风俗却延续了下来，并进一步细化成“狮蛮栗糕”：“蜜煎局以五色米粉塑成狮蛮，以小彩旗簇之。下以熟栗子肉杵为细粉，入麝香、糖、蜜和之，捏为糕饼小段……名之曰‘狮蛮栗糕’。”（《梦粱录》）这种节日糕点有点像今天的栗子粉蛋糕，只是没有奶油，而是在糕面上伫立着米粉捏成的狮子与蛮王，这组拙珍雕塑的周围还要插满彩旗。

据《梦粱录》，当时甜食行的师傅们把米粉染成各种颜色，用以捏塑狮蛮组合，因此，成品是彩色的，鲜艳悦目。也许，出现在陆游面前的重阳糕上，小狮子的样子看着不太像狮子，倒被塑造得更接近一只小花猫，这却让作为猫粉儿的陆游更喜欢，他便乐呵呵地直接呼之为“彩猫糕”了。

也有另外一种可能，负责买花糕的人体察到陆游心情低沉，想逗他开心，知道陆游爱猫，就特意让甜食师傅用五色米粉捏了一只花猫，代替狮子和蛮王，蹲在花糕上。登高之前，又别出心裁，剪下一朵朵盛开的黄菊花，换掉了彩旗，插在花猫侧畔，既应了时节，又符合文人趣味。

如果真是这样的，那么这一招儿很灵，陆游看到重阳糕上有一只彩色小猫神气活现，由簇簇黄菊环绕着，他的心情果然暂时好了起来，随之灵感活跃，吟成了《壬子九日登山小酌》这首诗。猫粉儿只要看到猫，随时随地都会高兴起来，还真是一条能经受考验的规律啊。

在芬兰女子萨拉主持的《北欧创意厨房》里，米竟然是被当做馅饼的填料来制作的。这是她老祖母传下的秘方：向米里倒入水，再加上大块黄油和迷迭香等香料，煮成一锅热粥，然后摊在掺了蓝莓的饼皮上，放入烤箱烤二十分钟，就成了。看来这种以米粥作馅料而非主食的糕点在北欧颇受欢迎，因为萨拉是小心翼翼将其装入精美的盒子，准备寄给她在纽约的北欧朋友。

作家余斌也说过，米在西方并不充当主食的角色。记得十多年前看过一篇文章，作者是一名杂志社记者，被一家西餐厅请去饕餮。菜品里有一杯米，米里还插着樱桃。显然这是把米当做了蔬菜水果一类的副食。英国BBC出品的《里克·斯坦的地中海美食之旅》中有一集，主持人斯坦来到了连接东西方文化走廊的西班牙，看到路边绿油油的水稻，感到很惊讶，还下车折了一束，捻开来把稻米放在手心里，连声感叹着在东方竟有那么多人靠这种陌生的植物为主食，而且一吃就是好几千年。

美国国家地理频道有一档美食节目《厨师夫妻好拍档》，内涵也是一张世界人文地图。譬如，有一期的主持人是一对以色列中年夫妻。他们来自地中海地区，所以在他们手下，就神奇地变化出一道道具有典型中东风味和浓郁历史气息的美食来。最富代表性的，是二人合作了一道“玫瑰石榴鸡翅”。

将鸡翅裹上孜然、姜黄粉等中东地区人民喜爱的调料后，隆重地加入粉红色石榴糖浆，还有一些煮熟的玫瑰花瓣，一起放在锅中缓缓地煎。这石榴与玫瑰的搭配，在地中海地区的人文地图上大约是要画惊叹号的！女主人公一再骄傲地说，玫瑰在中东饮食风俗中是非常普遍的，人们都喜欢拿它来调香氛。煮熟的玫瑰有股淡淡的甜味，很好吃。

她还特别强调，如若没有玫瑰，用接骨木花也是可行的。这道菜出锅后，切记要再撒上一些鲜红的石榴籽，才色香味俱全。最要紧的，是这里石榴玫瑰的搭配所包含的历史人文意义。

之前我只知道西亚、北非一带人民很喜欢吃石榴，却并不清楚他们对玫瑰也如此情有独钟。而且这条石榴玫瑰的人文路线，在世界地图上居然流传得非常广泛。它一路向东，在BBC另一档热播节目《轻松烹饪印度美食》里，印度次大陆的民竟也钟爱石榴玫瑰糖浆。他们不沏茶，而是如我国唐代人般把茶水烹得滚烫，然后将一整瓶石榴玫瑰糖浆倒入茶中，为其增添一抹诱人的粉红。

还不止于此。在美国人拍摄的《艾斯利的烧烤圣经》里，来自加勒比海岛国牙买加的黑人艾斯利，在按妈妈传授的食谱调制的甘蔗鸡尾酒里，也放进了许多粉红色的石榴糖浆！看来这石榴糖浆，过去被我深深地小看了！它连接起的，是一张广袤的自地中海、南亚次大陆至中美洲广大地区的历史人文地图。随着千百年来人民的熙来攘往，它的起源，似乎逐渐神秘地被模糊化了，只以一个粉红色的鲜丽成果，开遍了世界各地。

以玫瑰石榴糖浆来调味，应该是地中海人民的首创，以后逐渐传向东方。而关于玫瑰的原产地，就有不同说法了，一种说法是中国，还有说可能是波斯北部、里海一带。如果后一种可信，那么地中海居民爱玫瑰石榴糖浆就是顺理成章的了，而如果原产

作家写稿，讲求稿费，稿酬越高，收入越丰。有钱作家，金银满屋；缺钱作家，穷愁潦倒，谁愿干？即便名作家，初出道时，稿费也不高。

说说科幻大家倪匡（卫斯理）吧。入行时，千字数元而已，且看他的夫子自道——“我都不理别人怎样说了，自顾自写起来，那时有份报纸叫《工商日报》，征求一万字小说，每周一次刊登于副刊上，我花了一个下午时间，写了一篇一万字的小说……寄到报馆，那篇小说叫《治理》。稿件寄去后不到两个星期，编辑联络我，问能否写长一点，于是我把本来的一万字多写三千字共一万三千字。小说在一九五七年十月二十七日刊登，当时我也不知有多少稿费的，后来收到稿费，竟竟有九百之巨，笑得我像疯子一样。”自此投稿频频。后来转到《真报》当助理编辑，未几开始用岳川笔名撰写武侠小说，大受欢迎，倪匡横空而出。《新报》罗斌，求材若渴，邀他写稿，一月数百，后来写《女黑侠木兰花》，第一本，千字十元，四万五千字，稿费四百五十元，在六十年代，可说不俗，倪匡满心欢喜。《女黑侠木兰花》销路大升，倪匡要求加稿费，于千字十元加到二十元，罗斌不吭一声。于是小说升，稿费加，一加再加之，加到千字一百元、一本四千五百，是第一本的十倍。懂得营商的倪匡狮子大开口，又要再加。罗斌无奈请吃晚饭，美酒佳肴，酒过数巡，道：“倪先生，稿费依现在是在全港最高了，再加，我吃不消了。阿可以将就一点，暂时以一百块为限？”“不不不，勿来三！”倪匡摇头如拨浪鼓，罗斌心一沉，问：“格么你要加多少？”倪匡想也不想，回道：“一千字十二块。”罗斌一盘算，千字一百

中国，那它实际上就走了一条从东到西，再调转方向，迢迢向东的人文地图的传播路线。至于玫瑰在中国的食用历史，我曾读过电影《五朵金花》的编剧——赵季康的薄薄小书《吃遍天下——神州美食地图》。云南是季康的第二故乡，她把云南人嗜吃鲜花的饮食传统叙述得栩栩如生令人神往，游子复奈深挚的思乡之情是悄然寄托在这些千娇百媚的花朵上的。其中就详细叙述了云南人对鲜玫瑰的种种做法。

而中央电视台《味道》栏目也专门拍摄过盛产鲜玫瑰切花的云南人巧手制作美味玫瑰花饼的详细过程：和面为皮，中间充以饴糖、玫瑰等果料，再烘焙而成。其实，中国北方人也是爱吃玫瑰的。赵珩在《北京糕点的今昔》中云：“北京的点心铺最讲究的就是精工细作，工序、选料都不马虎。就以玫瑰饼而言，正明斋的鲜玫瑰花必在仲春精选京西妙峰山的玫瑰，绝不用他处或陈年的干玫瑰充之。”

看来，中西文化交流这个大题目，在小小的玫瑰上，真可以做很多篇大文章。

至于中东夫妻提到的如若没有玫

米·石榴·接骨木

——美食里的东西方文化交流

侯宇燕

琦瑶住在邬桥的外婆招待程先生喝的用青梅浸的绍酒。而西方人做花酒，则多用烈性酒，但用的不是中华诗情画意的老酒，而是凶巴巴的伏特加。

在这个节目里，我特别注意到爱丽丝在摘接骨木花时，动作轻柔，极似中国云南农民采摘玫瑰时的手势。她从不碰花蒂。采玫瑰不碰花蒂，是因为有刺，而接骨木花不碰花蒂，爱丽丝特别嘱咐观众说，因为接骨木花蒂有毒。

一行人将一大捧白色的接骨木花带回家，放进容器，加入烈性伏特加酒和许多黄砂糖，密闭静置两周，就可举杯微醺了。味道似乎不坏，因为

他们有朋友在酒会上嚷嚷着要再来一点！他们是用接骨木花“吊”伏特加酒来喝。说到这个“吊”字，让我把中西方文化联系起来了。从清末到民国，北京海淀靠近燕京、清华的小酒馆专营一道海淀莲花白，就是用玉泉山灌溉的荷花浸在白酒里“吊”出来的，据说是西山一绝，和同仁堂绿茵陈齐名。

这接骨木花露，却不知是怎么吊出来的，应该没有酒精助力，因为它

是用来制作冰糕的，不会含酒精，所以也可能用的是其他蒸馏法子。



笔会

将进酒

（油画）

丁孟芳

旧日香港名作家稿费

沈西城

十二元，没钱赚了！面对造只恶鬼，罗斌把心一横：“倪先生，我无法答应你！”生意拉倒，倪匡蝉曳残声，去了《明报》，只拿千字八十元的稿费。罗斌气得“鸭卵鸭卵”，与金庸结怨，其实始作俑者，便是倪匡，不干查大侠的事。

倪匡的稿费，以火箭升空的速度上跃，飏飏飏，今月千字十元，下月二十、再下月三十，直到一百、五百，最后，每字一元计，千字一千元大。八十年代后，千字高至二三千元，也曾试过以一千字五千元写短文，长稿不在其列。倪匡为《明报》写卫斯理连载，每月约是六七千；转写东方原振侠连载，马老板出手阔绰，一万一个月。倪匡每月共写十多个专栏，收入逾十万，骇足惊人。于是小说升，稿费加，一加再加之，加到千字一百元、一本四千五百，是第一本的十倍。懂得营商的倪匡狮子大开口，又要再加。罗斌无奈请吃晚饭，美酒佳肴，酒过数巡，道：“倪先生，稿费依现在是在全港最高了，再加，我吃不消了。阿可以将就一点，暂时以一百块为限？”“不不不，勿来三！”倪匡摇头如拨浪鼓，罗斌心一沉，问：“格么你要加多少？”倪匡想也不想，回道：“一千字十二块。”罗斌一盘算，千字一百

显勿出依本事！”换言之，做人要靠自己。亦舒争气，自己闯，终成名家，风头不逊阿哥。我也依样葫芦，有样学样，结果么，半天吊，勿上勿落，行不得也哥哥！

九十年代初，倪匡要移民了，主意打定，断掉所有稿件。勤加缘老板梁凤仪女士请他续写卫斯理，千恳万求，终获首肯。为表诚意，设宴皇朝会，XO、鱼翅、苏眉款待。倪匡要我作陪客，席间，梁凤仪乞佣酬劳。倪匡咄了口XO，纸抵唇，不慌不忙地道：“梁凤仪女士，我的书通常有两三万本销路，就算你两万本吧！（看，多客气！）至于版税嘛，百分之二十，定价五十元，就是十元一本，两万本，盛惠港币二十万大元，哈哈！”缩了缩肩膀，抿嘴笑嘻嘻，活脱脱是缩水小宝再世。在场的一听，都傻了眼，一本八万字的小说，港币二十万元，千字二千五百元，那是天价啊！我以为梁凤仪会打退堂鼓，岂料，梁凤仪非常人也，一端脸色，朗声说：“倪大哥，成交！”伸手跟倪匡紧紧一握。倪匡道：“慢，我还有一个条件，请先付版税，一个礼拜后你派人来我家拿稿。”全场哗然，稿费如斯高，还要先收，这是啥门道的生意？梁凤仪一声不响，打开香杂皮包，拿出支票簿，用笔在上面写。

倪匡贼头狗脑地从旁提点：“梁凤仪，要cash（现金），千万别划线！”

香港名作家稿费，倪匡说第二，没人敢称第一。有人问金庸又如何？金庸除了五六十年代在《新晚报》《商报》写过连载外，一生只为明系刊物写稿，稿费以单行本销量计。金庸武侠小说九折发行（全港最高），一本几万册，扣除印刷、纸张，全数落在查先生的口袋里，乃是天文数字哪！某夜，倪匡微醉，仰天长叹：“小叶呀，我的稿费虽高，也多不过查大侠！”倪匡第一，谁是第二？拔草寻蛇，追溯溯源，算来算去，大抵是依达（古龙也高，去了台湾，不属香港）。武侠小说是金庸，科幻小说乃倪匡，爱情小说推依达，这是六七十年代香港文坛情况。依达十七岁凭《小情人》一书登上文坛，迅即成红作家。《小情人》后来被拍成电影，易名《依本多情》，自此火上加火，直闯云霄。《小情人》如此出名，稿酬多少？依达讲给你们听，港币三百元。《小情人》属环球小说丛，四万五千字，算起来，一千字大约六七元，当年行情预计，已算不薄。近年跟依达日日微信，成了好朋友，他一向待友如己，说要送我一个大礼，就是拆破传说已久的文坛传言。当年盛传《东方》马老板为了请依达写稿，

那对以色列夫妇还做了一道朝鲜蓟烤小鸡，也引起了我的兴趣。朝鲜蓟，英文名artichokes。旅美作家李黎多年前在《万象》上发表文章，说钱锺书先生丢失的第二部小说《百合心》，书名指的就是朝鲜蓟。它是一种有绒刺的植物，去掉外皮后要一层层地剥下来，看上去和百合的确很相似。地中海地区的人民似乎很爱它。澳大利亚的一个影视节目，专门拍摄各国移民的日常饮食，有一集拍到一个塞浦路斯裔人家，对处理朝鲜蓟的方法和以色列夫妇一样，去皮切成小块，和土豆块一起铺在大盘子里，洒上橄榄油和盐，放进烤箱烤二十三十分钟。至于朝鲜蓟的味道如何呢？不同节目里的主人公皆尽情称赞：“好味！”

接骨木花这个名字，以及它溫馨的香气、独特的柔曼，都让我无由地想起许多小说散文中充满深情地描写过的，云南漫山遍野的木香花来。而且接骨木花和木香花的花型也很像，都是小小的小花，洁白繁复，有淡淡的香气。

在宗璞先生的短篇小说《长相思》里，在1940年代美丽的昆明，歌吹弦诵的西南联大，春天的早晨，洁白如堆雪的木香花见证了一个历史系女生对一个物理系男生长达四十年的痴恋。无独有偶，抗战时期同在昆明的汪曾祺先生也诗情画意地描写过这种花：

酒店院子里有一架大木香花。昆明木香花很多。有的小河沿岸都是木香。但是这样大的木香却不多见。一棵木香，爬在架上，把院子遮得严严的。密匝匝的细碎的绿叶，数不清的半开的白花和饱涨的花骨朵，都被雨水淋得湿透了。我们走不了，就这样一直坐到午后。四十年后，我还忘不了那天的情味，写了一首诗：

莲花池外少行人，
野店苔痕一寸深。
浊酒一杯天过午，
木香花湿雨沉沉。

这爬在架上，把院子遮得严严的，密匝匝的细碎的绿叶，数不清的半开的白花和饱涨的花骨朵，和安徒生笔下花儿开得如火如荼的绿色的接骨木花从真有一种审美上的契合！

而据顾元庆《茶谱》记载，木香居然还能像茉莉、珠兰那般窰制绿茶呢。

今天，这种曾经开满田间地头的清丽花朵在云南也已难觅仙踪了，而它在我心头承载的那种既美丽又凄凉的人文意义，也仿佛欧洲人心中举足轻重，代表着神圣与纯洁，还能酿出神奇美味的接骨木花。我固执而无厘头地认为，西方的接骨木花与中国云南的木香花，它们在根源上一定有些山长水远的关系。就像那一朵美丽的玫瑰，长长久久地跨越了东方与西方，因与果，都氤氲于那芬芳的香气里了。

竟动用黄金作稿酬，是耶，非耶？几十年内传之不绝，真相不白。今趟有请依达老哥说吧——“我拿过最高的稿费，就是《东方日报》创刊时，老马来约我写稿多次，但当时我真的有许多稿约，抽不出时间。他约了多次，诚意难却，就替他写了一个月连载小说（每天约八百字左右）。写完之后，我真没时间再写，也没去收稿费。一日，老马送来一个红包，说是给我的稿酬，打开一看竟是条重得沉手的足金粗金链（起码好几两）！《东方日报》创刊时，许多人传说：‘马老板是用金子请依达写稿的。’听似天方夜谭，其实千真万确，也算得是最贵的一次稿酬了吧！”当年不少人，半信半疑，有说是真的，有说是依达自抬身价，如今真相豁清，谜团亦解。

香港作家，六七十年代，当以咱们上海帮金、倪、依收入最丰，其他较有名气的作家，像刘以鬯、黄思骋、俊人等，进账亦不俗，刘以鬯七十年代初，能以十万元买下太古城的房子，黄思骋家住霞打老道，俊人有车代步，足见名作家的收入，比得上银行经理，吾等文坛小卒，能不羡慕？

「文汇报」
微信二维码