



香港隨筆

大澳盛產鱸白，與黃花魚齊名。但昌盛的日子已過去，上世紀六十年代漁獲豐收的時候，大澳尚有鹽田，就在今日巴士總站旁邊，當地的產鹽為漁船出海服務。漁民放船之前，上岸購買一批木桶盛載的鹽，儲在船艙，鹽與食水是出海時必備的，鹽的用處，是將捕獲的魚分類後，鋪上一層鹽以保持肉質不變，著名的「插鹽鹹魚」是這樣出來的。大澳的魚與大澳的鹽稱得上「天作之合」，創造了漁區一段繁榮的歲月。

大澳的鱸白

今日的鱸白鹹魚，主要從孟加拉來，到了大澳，成為特產。有人說現在的鱸白怎的不似當年美味，大澳已不產鱸白，就像黃花魚已從大澳消失一樣，買到的黃花鹹魚，吃起來有今不如舊的感覺，原來真正的產地是孟加拉，藉大澳抬起身價，從一種特產變化，反映大澳漁業衰盛過程。今日巴士總站的一片馬路，是當年遊客喜歡到的地方，看鹽工怎樣由一片淺水扒出一堆堆雪白的鹽，隨着漁業的沒落，大澳鹽田最後一片已在上世紀六十年代結業。

在海吃海

張茅

曾向一位漁民討教，鱸白是不是都長在海裏，有沒有淡水的鱸白？他肯定只有海的鱸白。

在我記憶中，家鄉著名的甘竹灘產鱸白，偶然回鄉也能吃到。傳鱸魚為鱸白所變，有「在海為鱸，在江為鱠」的說法。鱸白春天肥美，鱸魚夏天成長，甘竹灘的鱸魚稱為三鯪，據說上游至長江，到了黃浦江，成為上海鱸魚的時候，體重比甘竹灘的三鯪大兩至三倍。

「在海為鱸」，與大澳漁民說的脛合，變為鱸魚的過程怎樣發生呢？看來牠須由鹹水生活轉為淡水，這個謎饒有趣味。

大嶼山的大白蜆

從梅窩上天壇大佛，車過了塘福，下一站水口村，是沿線幾條度假村的最後一站了。從村口往海邊去，一片偌大的沙灘，潮起潮落，浪濤為海灘帶來了特有海產，一種大小如醬油小碟的大白蜆。

在村口士多店門外，遇見位滿載而歸的度假者，他帶着男孩和小女孩去海邊拾蜆回

來，兩個小膠桶及一個大膠桶，載滿了大白蜆，他興致勃勃的說：「很多，沒想到這麼容易，試試去。」

他向我介紹拾蜆技巧，先在沙灘上找到小洞眼，用燒烤叉插進洞眼用力挑，一顆大白蜆便露出來，蜆原是在潮退時藏在沙底裏面。

這是潮退的時刻，海灘漸次露出水面，大白蜆躲到沙下面，留下一個眼孔吸取氧氣，這正是拾蜆最好的時候。

水口村的大白蜆什麼時候來，什麼時候去？村大叔說，大南風掀起潮漲，這一夜，大白蜆隨潮湧至水口村海灘，潮急浪高，看不見大白蜆，村民相信，大南風半夜而至，大白蜆就會出現。

離島海灘是拾蜆的地方，我吃過朋友在西貢海灘拾回的蜆，個子也不算小，都是土綠色，大白蜆在我所知，只產於大嶼山的水口村。有一次海運大廈舉辦美國食物節，陳列大蟹及阿拉斯加大蜆，蜆白色，大似小碟，水口村的離僅及一半，在香港已經算是「大哥」。

漁民一直相信，白蜆隨霧而來，牠需要霧含的鹹味，也許就是「霧來則來，霧去則去」的原因。

白蜆需要南風的濃霧，只有吹起大南風，霧鎖海面的時候，白蜆便出現，若換北風，霧就不一樣。冬天白蜆瘦瘠，春天肥美，也許正是這樣。

離島的紫菜海帶

香港，擁有一個半島，一個大島，無數的小島，到處是海，海產豐富。

長長的海岸及離島，出產海帶、海藻，還有用於日式食物的紫菜，只是近年許多產地都絕跡了，海帶已不多見。

大埔吐露港自漢至宋朝是養珠官場，也是海帶的天然場，說來不算遙遠，上世紀六十年代後期，現在的大埔花園住宅，原是一大片海灘，灘邊是一條唯一來往大埔墟的馬路，路邊築石壘，石壘外是淺灘。潮水退後，露出大片淺灘，看去深綠色，都是海帶，住在路邊木寮的艇戶，挑着竹籠到海邊拾海帶，市區去度假的人，也趁熱鬧踏足淺灘撿



▲大澳鹹魚 網絡圖片

拾，帶回家去煲海帶綠豆糖水。馬路石壘曬滿海帶，散發海腥味。吐露港是海帶的最大產地。後來大埔工業邨興建，水質一年壞於一年，海帶越來越少，今日吐露港已失去蹤跡，當年景象不復見。

蒲台島是本港最大的紫菜產地，紫菜不是生長在海中，而是長在海邊峭壁近水的地方，抓住石面生長，島人採紫菜，兩人合作同行，一人在石崖上牽繩，一人游繩而下，在岩石上把紫菜扯下來。紫菜生長期在冬天，冬日海風呼嘯，海浪拍崖，採紫菜十分危險。過去島上居民採紫菜謀生，現在年輕一代出市區工作，留下老一代無力攀岩，幸好尚有位福伯，氣力尚好，偶然採些回來，供鄰居食用，老人說，他們生於島，長於島，從小吃紫菜長大，人老了習慣不變，福伯採紫菜不為謀生，只為滿足他人。

一日涼

李丹崖



人與事

連日的伏燥之後，夜裏，突然落下了一場透雨，聽見院子裏的那口水缸，嘩嘩滿溢的水聲，還有芭蕉葉啪啪作鳴的響；一股濕潤的氣息從窗口溜進來，頓時想起古人「蕉窗聽雨」的雅懷，心情格外舒暢。

翌日，荷花開得正艷，花影搖風，有一種異乎尋常的美。突然想起李宗盛在情歌裏的句子「男人久不見蓮花，開始覺得牡丹美」。蓮花之美的確要趕超牡丹，因為它在美的因子裏，又加入了許多「乾淨」的元素，格外討喜。加之昨夜落雨，面朝荷塘，支開桌椅，落座品茶，茶在唇齒之間暢遊，吹面而過是涼爽的风。

蘇東坡說：「殷勤昨夜三更雨，又得浮生一日涼。」詩詞與人的日常怎會如此相似？不管是落在宋朝詩詞裏的雨，還是落在昨夜蕉窗旁的雨，成分不改，人的心智相符，才會如此親呢。雨澤天地，更能清爽天地間的氣息。

萬千顆甘霖換來一日清涼，這樣的情境，總能讓我想起胡蘭成所造的一個詞「風雨琳琅」。單純看胡蘭成的文字，不評價其人情世故，還是很不錯的。風雨琳琅，是多麼美好的一個詞，風聲雨貌都如珠貝一般，嘩然落下，大美不言，空落一夜。第二天，享受着手邊的風涼，還念着昨天的「琳琅」。

難得一日清涼。

現代人的生活節奏太快了，有時候是工作在A城，住在B城，每天上演雙城記，稍有閃失，就有耽誤工作的嫌疑；即便單位和家庭距離較近，還有千頭萬緒的瑣事供你拆解，此情無計可消除……所以，偶然落下的一場雨，會讓沸騰的人心放慢下來，會強制讓你修整、安靜、梳理，會不由自主培養你的雅懷，讓你有心思一些吃茶、展卷、研墨、繪丹青的事情，生活當中的許多事情，有一半應該感謝雨的「成全」。

若干年前的望湖樓畔，蘇軾快要靠岸的時候，風雨大作，蘇軾用「白雨跳珠亂入船」這樣的句子來表達喜悅，「白雨跳珠」，它的前奏是「黑雲翻墨」，世間的黑與白都是相互成全的，東坡先生的詩詞裏總是飽含哲理。風雨之後，望湖樓上寫下五首詩詞，這雨，對於東坡先生，何止有眼前的清涼，更有筆底傾瀉的爽朗。

也同樣是在湖面上，東坡微醺，恰逢落雨，雨後初晴；東坡再次提筆，「朝曦迎客艣重岡，晚雨留人入醉鄉」，好雨留人，人才會感覺到涼爽。不然，人還是會煩悶，雨是好雨，人心如湯煮，再大的雨勢也經不起煩躁的柴薪燒烤。

好雨借我一日涼。是的，這樣的涼爽是「借」來的，涼是我們從雨那裏借來的，香是我們從花那裏借來的，就連歲月也是我們從光陰深處借來的。只因為借，我們才會如此敬重，就好比「書非借不能讀也」，生活當中的許多美好，也非借不知珍惜也。

夏季流感

馬文



HK人與事

炎熱夏日，香港的天氣燠熱，偶有涼風，上個星期又掛起一次八號風球之後倒也是一派天朗氣清之相。但燦陽之下，流感依然肆虐，近日香港已爆發二萬餘宗流感病例，其中不幸離世的亦達二百餘宗之多。由此可見，即便是夏天，預防流感的注意事項亦是不可忽視的。

流感的多發季節本是春秋兩季，但因應今季流感的H3N2甲型流感病毒出現抗原變異，以至於夏季也成為流感傳播的重要季節。

人們都認為，春秋兩季氣溫變化大，容易發生流感，但是現在夏天感冒人數也日漸增多，老人和嬰幼兒是最大受害者。夏季引起流感的主要原因是夏季天氣炎熱，冷飲攝入多，經常呆在空調房。身體在受到冷熱突然變化的強烈刺激，極易誘發感冒，夏季蚊蟲活躍，流感病毒傳播途徑增多。

夏季流感如何預防呢？首先，保持精神良好，夏季的天氣炎熱乾燥，很容易讓人心神不寧。若精神不振，人體易缺失抵禦外來病毒入侵的良好屏障，所以務必保持穩定的精神狀態。其次起居有節，規律生活是提高免疫力預防夏季流感的重要前提。夏季街邊大牌檔吃過到凌晨，這是對身體很不利的——過晏的睡覺時間和睡前的大量飲食都會讓身體負擔加重，增加病毒入侵的可能性。

淡鹽水是夏季的首選飲品，夏季出汗多，鹽分和水從身體中快速流失，淡鹽水有效補充身體所需。每天多喝水，包你狀態大勇。如果工作在空調房中，一杯紅糖薑水也是成為眾多女士遠離空調病的好幫手。

此外，夏季炎熱乾燥，保持個人衛生格外重要，遠離人群密集區，屋中多開窗通風也是必要的。有專家指出，今年流感高峯期時間長，從中醫角度主因為今年夏季雨多及氣候異常所致，濕熱微狀較嚴重。即使有不少港人都喜歡在夏日飲涼茶等中醫方來強身健體，但仍需記住「凡藥三分毒」的道理，在此病毒高發季節，詢問中醫師之後再服食療食品及藥物會更有利於保障個人的健康。

縱使流感襲港，但我相信港人的智慧與團結足以抵抗病毒，遏制流感病例的蔓延，平安度過這一病毒肆虐之季。

誰是終審法院的建築師？

方元



自問談

有的建築師是因為他設計的建築而成名，有的建築則是由於它的建築師而出名。香港終審法院（前最高法院）大樓應屬於後者。

這座古典主義大樓行立在中環皇后像廣場已有一百多年。雖然它是香港人最熟悉的一座建築，但許多人（包括法官和律師）未必知道它的建築師是誰。其實，他們的名字就銘刻在大樓的石柱上。在西面的柱廊，左數第八棵石柱的底部有一塊刻着字的大石——奠基紀念碑，在碑的左下角有幾行小字：阿斯頓·韋伯（Aston Webb）、英格里斯·貝爾（E.Ingress Bell）。他們就是這座大樓的建築師。

在立法會秘書處的官方資料上，稱韋伯與貝爾是「英聯邦探辦處的顧問建築師」。這種講法可能令人誤以為他們兩人在英聯邦探辦處工作。事實上，探辦處是英國政府下屬的一家代理機構，而「韋伯與貝爾」是倫敦一家建築師事務所的名字。換句話說，香港政府通過探辦處，聘請了這家事務所來香港設計法院大樓。

韋伯是事務所的合夥人及建築師。另一個合夥人貝爾比韋伯年長十二歲，是一位經驗豐富的土木工程師及建築師。在二十世紀初，他們的公司是倫敦及英國最大、最有名氣的建築師事務所。

在前最高法院大樓奠基紀念碑上，用大號字碼寫在中央的名字是香港總督卜力（Henry Blake），而韋伯的名字被放在左下角不起眼的位置。但在英國，韋伯的名字比卜力有更大的知名度。

在十九世紀末至二十世紀初，韋伯的事業和名氣如日中天。他是英王愛德華七世最信任的一個建築師。一九〇一年，他贏得維多利亞紀念碑設計競賽，進而承擔了改造白金漢宮東立面的重任。他在倫敦設計過多座地標性建築，除了白金漢宮東立面之外，還有海軍部拱門大廈、維多利亞艾伯特博物館以及皇家礦業學院等。

在英國建築界，韋伯具有重要的歷史地位和影響，被譽為愛德華時代「最卓越的建築大師」。一八四九年他出生在倫敦的一個畫家家庭，十七歲入行學藝，二十五歲自立門戶，三十七歲成名。一九〇二年至一九〇四年，他擔任英國皇家建築師學會會長，一九〇三年入選



▲終審法院大樓是香港第一座專為法院建造的大樓 網絡圖片

皇家學院院士，並在一九一九年至一九二四年擔任皇家學院的主席。

韋伯獲得了他那個時代能給予一個建築師的所有的最高榮譽。一九〇四年，為表彰韋伯在建築上的成就以及對社會的貢獻，英王愛德華七世授予他爵士稱號。一九〇五年韋伯獲得英國建築界的最高獎——皇家建築師學會金獎。一九二七年他獲得皇家藝術學會授予的「艾伯特親王紀念獎」。一九〇七年，美國建築師學會在慶祝成立五十周年之際，把學會有史以來第一枚金牌授予一個英國人——韋伯。一九三〇年，榮耀一身的韋伯在倫敦病逝，享年八十一歲。

前最高法院大樓是韋伯與貝爾事務所在香港的唯一作品，也是第一座由英國著名建築師為香港設計的建築。作為香港第一座專門為法院建造的大樓，它為城市公共空間提供了一種新的建築類型。所以，無論在香港司法史上，還是在香港的建築史和城市建設史上，它都具有珍貴的研究價值和重要的歷史地位。

從方案設計到大樓竣工，韋伯從未踏足香港做過實地考察。因此，許多實際工作是由香港工務局承擔。毫無疑問，在參與設計和建造大樓的香港人員中，工務司長的角色是非常重要的。整個工程經過兩任工務司長之手：安庶庇（Robert Ormsby）和漆咸（William Chatham）。安庶庇在設計方案完成之後，於一九〇一年離任。漆咸在其後十一年中負責執行和監督法院大樓的建造工程。為了表彰漆咸的工作，因此他的名字也被刻在奠基碑上。

在奠基碑上有一個華人的名字——陳阿堂。他的公司包攬了地基和大樓的建造工程。作為一個華人公司，能承建如此重要和複雜的工

▲韋伯從未踏足香港做過實地考察 © Royal Academy of Arts

程，說明本地工人具有很高的專業水平，並掌握了西式建築的製造工藝和施工技術。遺憾的是，陳阿堂在一九〇四年因勞累過度而病逝，後由他的兒子接班完成了工程。

關於前高等法院大樓建造的時間，經常會聽到不同的講法，有的說七年，有的說十二年。七年的說法可以從建築上找到根據：在奠基碑上刻的日期是一九〇三年十一月十二日，在大樓的牆壁上有「一九一〇年建成」的字樣。然而實情是，工程早在一九〇〇年就開始打樁做基礎了，直到一九一二年一月十五日才由港督盧嘉為大樓揭幕啓用。所以，十二年的說法更符合實際情況。

對於一座八千多平方米的建築，無論是十二年還是七年，施工工期都是太長了。在大樓落成的前夕還有一段遺憾的小插曲：韋伯與貝爾在成功合作了二十多年之後，於一九〇九年分道揚鑣。

二〇一五年，香港終審法院搬進前最高法院大樓。馬道立大法官在啓用典禮上回顧了大樓的歷史，他說：「（着）眼點並不是要回首過去。本大樓標誌香港的未來。」美國大法官漢尼施（Edward Hennessey）也講過相似的觀點，他講的更明確和清楚：「法院是我們的紀念碑，它記載了法律的傳統、崇高的目標以及不幸的偶爾失當……它不僅是大樓、房間和傢具，更是激發人們努力和進步的紀念碑。」

鉢仔糕情懷

冰燕



飲食男女

鉢仔糕的滋味，說起來其實有些似「初戀」的感覺，不在於甜蜜與否，更多的是食一種情懷。

年幼時懵懂，初嘗鉢仔糕，只知道「好味」；長大一點，再嘗鉢仔糕，「煙煙韌韌」、甜甜蜜蜜，才發現那是「喜歡」的滋味。就像電影《新不了情》那樣，哀儀儀把愛意寄託在鉢仔糕裏，說：「給我一個白色的，給他一個啡色的。」拿着竹籤輕輕在鉢仔邊繞圈一挑，一插，一個「大頭肥仔」就出來了。那時的鉢仔糕，簡簡單單，卻能細細咀嚼，回味良久。

對我們這一批老廣東人來講，鉢仔糕是一個年代的集體回憶，兩支竹籤，一個鉢仔，一份甜蜜，一段回憶。但時光荏苒，到了今天，當年陪伴着同吃鉢仔糕的人已經天各一方，在回憶中變得模糊不清；當年那種「煙煙韌韌」、甜甜蜜蜜的傳統滋味，也在如今的時代浪潮中漸漸消逝。要尋找那一份情懷，那一份滋味，並非易事，就連保留當年味道的老舖也因不太受年輕人的喜愛，而開始日漸凋零。

反倒是繁華都市如香港，似乎還保留住些小鉢仔糕的傳統滋味。廣東人聊起陳年舊事，愛用「咸豐年間」來形容，而用它來描述鉢仔糕，簡直貼切到「無朋友」——早在清朝咸豐年間，就有本《台山縣誌》記載了鉢仔糕的製法，說明走紅於香港的鉢仔糕，實則來自於台山。

吃鉢仔糕講究口感「煙韌」。所謂「煙韌」就是筋道、彈牙。這個詞在粵語裏也用來形容情侶間的親密，所以熱戀中的情侶你一口我一口的吃鉢仔糕的場景我的記憶中也就特別常見。鉢仔糕有兩種，現在比較常見的是半透明的水晶鉢仔糕，但老式古法製作的鉢仔糕更厚實，吃上去更有滿足感。

要製作一道米香十足、「煙韌」好味的鉢仔糕，台山人獨有一套心得。就拿鉢仔糕的「鉢」來說，已非浪得虛名。「鉢」是球形的意思，鉢仔糕是利用碗的半圓形當瓦鉢做出來的，只有用瓦鉢盛糕，才能在蒸煮時吸收米香。蒸完一輪，米香還能保留到下一次，就如老酒一般，越陳越香。除此以外，材料和溫度也十分關鍵。米漿的材料有粘米粉、砂糯以及水。要做出「煙韌」的口感，一定不能用熱水，如果滾熱了粘米粉，鉢



仔糕就會黏牙。蒸籠溫度控制在一百度左右，溫度不夠則會讓糕底硬面鬆，口感不佳。

比起如今常見的半透明的水晶鉢仔糕，椰汁紅豆，才是鉢仔糕最經典的搭配。插上竹籤後，也許有人會扁嘴：「怎麼紅豆這麼少？」其實，這才是正宗的懷舊製法；正宗的台山鉢仔糕，是不加紅豆的。後期改良後，也不是多多益善，五六粒沉在糕底就夠了，不然口感變硬。

正宗的椰汁紅豆鉢仔糕應當椰香濃郁，紅豆亦不會喧賓奪主，只是巧妙點綴幾分甜蜜，就像愛情一般，無需過滿就已很好。

炎熱夏日裏，吃上一份香滑「煙韌」的鉢仔糕，心頭不免為之一甜。懷舊小食，吃的不僅是味道，更是那個年代的人情滋味。