

古城鮮味



客居人語 姚船

香港一位好友傳來短視頻。他正在看電視，播出的節目是《潮汕美食》。他知我是潮州人，特意轉錄傳到遠隔重洋的加拿大，好讓我「望梅止渴」。

他寫道：「看了這個節目，更深一層理解了您對家鄉和美食的雙重思念。我一家一定要找個時間，去您的家鄉大吃一通，爭取把您文章中講過的美食都吃一遍，替您解一解思鄉之念。」濃濃的友情洋溢，也讓我內心迸發出對故鄉的自豪。

我想，當好友安排行程的時候，我會推薦，從香港乘坐高鐵到汕頭，除了品嚐蠔烙（蠔仔餅）、滷水鵝和牛肉丸等名聞遐邇的美食外，還要到達濠走一走，因為那裏既有特色海鮮美食，還擁有一座目前全國保存最完整的迷你古城。

達濠古城位於汕頭市東南部的濠江區，是汕頭經濟特區一部分。原是一個三面臨海的半島，居民以捕魚曬鹽為業。清康熙五十六年（公元一七一七年），因沿海地區海盜猖獗，朝廷頒令於達濠建立一座城池。當時許姓地方官體恤民情，若建立城廓，城門夜間關閉，早出晚歸的漁民何以作業？

於是他陽奉陰違，只建了一座正方形小城。有城牆，兩個城門，四角還有城樓，內有衙門、駐軍，頗有氣勢，只是面積比一個足球場還小。餘下的銀兩他用去建造堤防。不久朝廷察覺，他自知罪責難逃，自盡身亡。當地百姓感恩其功德，集資建了一座許公廟，作為紀念。幾經戰亂，廟已不在，但袖珍古城卻保留至今。

小小古城為達濠的歷史抹上

一層厚重的文化色彩；而漁村飄逸的海鮮味也為古城增添了誘人的氣息。不少遊客慕名而至，既飽眼福，又飽口福。

到達濠，有兩樣東西是大多數遊人必嘗的，一是魚丸，二是魚飯。一者容易理解，新鮮從漁船拿下來的魚，立即送入食肆，去頭去皮去骨，魚肉剁碎，在盆中摔打成漿，加入特色配料，做成魚丸煮熟待用。顧客即叫即下鍋，或配上條條，或純魚丸湯。由於魚肉十足新鮮，魚丸入口彈牙，令人回味無窮。

至於魚飯，外地人卻有一個「認識」過程。原來魚飯不是魚蒸飯，而是以魚當飯。以前漁民生活貧窮，沒錢買米，出海捕魚，只能以魚當飯吃。那時沒有冰凍設備，為保魚獲新鮮，他們把捕撈上來的魚，按種類排列在小臉盆大小的竹筐中煮熟，上岸時再一筐筐拿到市場賣，俗稱魚飯，頗受青睞。

現在漁船多有冰凍設施，製魚飯工序基本移到岸上。酒樓餐館煮魚時水中只放入適量本地海鹽，不加其他配料。煮熟後放涼，顧客點時整筐端上。

常見的魚飯有巴浪魚、大目孔（紅魚）、那哥魚……或是切段帶魚等等。原汁原味，嘗一口，肉質柔嫩、滿嘴鮮香，令人打開味蕾，欲罷不能。有人索性用手拿起整條魚，像《水滸傳》中的武松、魯智深般，大口吃肉，大快朵頤，吃個痛快。

在我多年的記憶中，還有一款達濠美食，令我念念不忘，那就是魷魚香。達濠魷魚肉厚，曬乾後的魷魚放在炭火上烤，只消幾分鐘，魚身彎曲，香氣四溢。用手橫向撕下，一絲絲、一條條，入口細嚼，越嚼越香，用以佐啤酒再好不過。

賞海景、享美食、遊古城、嘗海鮮，相信好友在完成此行之後，定會愉悅告知：滿載而歸！



如是我見 振遠

想在香港吃到地道美食，首選必然是那些「大隱隱於市」的街邊老店。在我看來，判定老店之標準不外乎三：一則招牌要老；二則夥計要老；三則食客要老。一家食肆若是在競爭激烈、成本高昂、品質挑剔的本港飲食界生存多年而不倒，要麼菜式要麼口味要麼服務，定是有其過人之處。

信步上環，無意中便遇到一家「三老」兼具的燒臘店——新園興記燒臘飯店。招牌簡單，一面素底紅字。空間不大，僅容三張小枱。九位夥計，眼兒都是上了年紀。往來幫襯，亦多是熟識已久的街坊四鄰。燒味、乳豬、鹵品、臘腸等各色食物透着精心烹製賦予的誘人光澤，輕易就能勾起路人的食慾。惹人注目的還有櫥窗上貼的十一個米芝蓮評價標誌，這恰恰就是尋味香港的魅力所在，不起眼的小店就能讓你用平民價格享受

到星級美味。遺憾的是，就是這樣一家「平靚正」的老店，將在四月中旬結業，結業通知上寫到「承蒙各位街坊、商戶、朋友鼎力支持四十載，現因店中員工年紀漸長、營運艱難，故作此沉重決定」。近年特別是疫情以來，有不少食肆由於舖租高企、百物騰貴，港人樂於「北上」，內地遊客消費意願降低，年輕群體口味改變等原因關張大吉，其中不乏知名老店。但無論是何種原因，每一家無法複製的老店消逝，每一種獨家口味的難尋，留給食客的只有萬般不捨。

幾次光顧混得臉熟後，有機會與店裏的老師傅談及結業這個話題。他告訴我，這個店舖是自家所有，師傅們從後生仔時就在這裏做工，現在都過了退休年齡，難以堅持從早到晚高強度快節奏的體力勞動。可即便好辛苦，他們依舊努力用熱情和真誠招待着到店的每一個人。同桌的一位老顧客說，這家店他光顧了二十多年，靚湯一直是免費的，外賣用防油紙袋包的傳統也保留到現在，聽

春節期間去了西班牙的巴塞羅那及意大利的羅馬兩城市旅遊。在羅馬待了一個多星期，特意跑了其周邊市鎮及古代遺址，每天三、四小時的舟車勞頓只為了看看百千年前建成的噴泉花園、浴池場地、臨海軍民集居村鎮、貴族莊園及城堡，不少震撼場面令人一洗疲倦。儘管對羅馬地區歷史了解不深，亦感受古典時代與中世紀時的歐洲文明。這趟沒去南部的拿坡里龐貝古城，但從資料看，最近古城進行不少發掘工作，一些在公元七十九年維蘇威火山噴發掩埋的一座建築清理完成，有不少由古希臘神話移植的傳說場景重現眼前。其中一間房子入口的壁畫修復了，是一幅用馬賽克拼成的圖文，上面是一隻向前奔撲的狗，極具動態，文字是拉丁文「小心有狗」，是房主對訪客的溫馨提示，令人在今天驚奇地看到兩千年前古羅馬時代的生活日常。

在東方的中原地區，距今三千多年前的周代，人們開始根據用途把犬分為田犬及吠犬，前者是專門用於打獵的獵狗、後者是看護家院的守門狗。中華文化中的「六畜」，犬與豬、羊、雞、牛、馬並列，是經人們普遍飼養的動物。豬、羊、雞作為肉食，而犬、馬及牛屬勞力功用，當時犬是貴族田獵的主要工具。《詩經》就有「躍躍豳兔，遇犬獲之」，描寫用犬獵兔的情景。

從龐貝古城見到二千年前的日常，同期在中國漢朝亦見到，河南鄭州出土的漢畫像磚，就繪刻上犬的形象，包括參與狩獵及歷史記述狗咬馱盾的情景。而在當時墓葬中就有不少的陶犬出土，數量之多不同於一般家畜，明顯地犬已成為生活的一部分，這些隨葬陶犬造型獨特，形象生動，憨態可掬，頭比例較大，身體短小，兩耳帶警覺性地豎直向前，雙眼圓睜，張嘴朝天，犬齒外露，

時，小龍蝦上市，就算不去菜場買，家鄉田間地頭也可用小田雞釣到不少小龍蝦。我們小時候甚至還去嵎州中學（北直街舊址，也是我的高中母校）操場的小水溝裏釣過小龍蝦，可見這一入侵物種繁殖速度之快、生命力之強。出產多，人們吃得也多，不僅夜宵店裏必備小龍蝦，就算家裏也是常吃的。母親雖然覺得處理小龍蝦十分麻煩，但她也愛吃，紅燒是最常見的做法。合適的時節裏，小龍蝦膏黃飽滿，肉質彈嫩。父親便會就着黃酒，慢慢吃着。而我最喜歡的是「救下」幾隻小龍蝦，拿來養着玩。即使被蝦鉗夾得生疼，也還是忍不住要去逗牠們。其他各類小魚我也常憑憑父親買，即便我小時候並不十分愛吃的鯽魚和泥鰍，因可增加魚缸的生物多樣性，我也很樂意父親買些回家。少時覺得小鯽魚刺多，泥鰍土味重，長大後反而覺出這兩種魚的好，人的口味也是時過境遷，而非一成不變。

我小時候，大棚蔬菜很少見，大家也不喜歡吃不合時令的蔬菜，甚至外地運送過來的蔬菜都不及本地的受歡迎。剡城不僅一

時，小龍蝦上市，就算不去菜場買，家鄉田間地頭也可用小田雞釣到不少小龍蝦。我們小時候甚至還去嵎州中學（北直街舊址，也是我的高中母校）操場的小水溝裏釣過小龍蝦，可見這一入侵物種繁殖速度之快、生命力之強。出產多，人們吃得也多，不僅夜宵店裏必備小龍蝦，就算家裏也是常吃的。母親雖然覺得處理小龍蝦十分麻煩，但她也愛吃，紅燒是最常見的做法。合適的時節裏，小龍蝦膏黃飽滿，肉質彈嫩。父親便會就着黃酒，慢慢吃着。而我最喜歡的是「救下」幾隻小龍蝦，拿來養着玩。即使被蝦鉗夾得生疼，也還是忍不住要去逗牠們。其他各類小魚我也常憑憑父親買，即便我小時候並不十分愛吃的鯽魚和泥鰍，因可增加魚缸的生物多樣性，我也很樂意父親買些回家。少時覺得小鯽魚刺多，泥鰍土味重，長大後反而覺出這兩種魚的好，人的口味也是時過境遷，而非一成不變。

我小時候，大棚蔬菜很少見，大家也不喜歡吃不合時令的蔬菜，甚至外地運送過來的蔬菜都不及本地的受歡迎。剡城不僅一

老店的告別

遺憾的是，就是這樣一家「平靚正」的老店，將在四月中旬結業，結業通知上寫到「承蒙各位街坊、商戶、朋友鼎力支持四十載，現因店中員工年紀漸長、營運艱難，故作此沉重決定」。近年特別是疫情以來，有不少食肆由於舖租高企、百物騰貴，港人樂於「北上」，內地遊客消費意願降低，年輕群體口味改變等原因關張大吉，其中不乏知名老店。但無論是何種原因，每一家無法複製的老店消逝，每一種獨家口味的難尋，留給食客的只有萬般不捨。

幾次光顧混得臉熟後，有機會與店裏的老師傅談及結業這個話題。他告訴我，這個店舖是自家所有，師傅們從後生仔時就在這裏做工，現在都過了退休年齡，難以堅持從早到晚高強度快節奏的體力勞動。可即便好辛苦，他們依舊努力用熱情和真誠招待着到店的每一個人。同桌的一位老顧客說，這家店他光顧了二十多年，靚湯一直是免費的，外賣用防油紙袋包的傳統也保留到現在，聽

到結業的消息就天天來吃，覺得很可惜。我想，可能師傅們是擔心狀態不再，影響對食物的掌控和服務的滿足，辜負街坊們的認可。也可能是一個行當幹了一輩子，就單純想歇一歇，享受退休生活。當問到之後的打算，他直言還沒有想好，店裏還有很多收尾工作要做。

香港的老食肆一般是由祖輩草創，然後代代相傳，而很多家庭也是老老少少都中意同一家餐廳。後繼乏人帶來的傳承斷層，無論在香港還是內地，是這些家族式店舖面臨的共同難題。作為市民集體回憶的一部分，老店除了滿足生活日常所需，還承擔着市井文化生成和延續的使命。對於每一座如香港這般老店眾多的城市而言，就算留不住老店，或許也應該想辦法留住關於老店的記憶和那份人情味。

我為阿伯們拍了一組照片，並將沖印出來的照片送給了他們。一個個被鏡頭定格的笑容似乎在告訴我：太平山下，有緣再會。

野徑來多將犬伴



▲郎世寧繪十駿犬之「驀空鵲」。

盡顯兇猛，被稱為「哮天犬」。這些陶犬，多數掃上銅着色劑的銅綠釉，成為當時的特色。漢朝的陶犬與古羅馬龐貝古城的馬賽克拼成的守門犬比較，兩者形態相近，豎直耳、圓睜眼及外露齒幾乎一致，兩地工匠皆塑造出這看家護院寫實的形態，顯示深刻的美學意蘊。

犬隻是由狼馴化而來，研究指是人類第一批馴化的動物，始於石器時代，大大早於其他家畜，在西安半坡文化遺址，已發現甚多的犬骨殖。山東三里河出土的石器時代燜炊具，以陶土取犬的形狀而成，高足站立，方便腹下加熱；犬背有注水口，犬嘴微張，為出水口，上捲的尾巴為提手，造型栩栩如生，是一件兼顧實用功能的藝術品。

漢代之後直至隋唐，犬一直是當代先人墓葬中俑群的一員。唐代詩仙李白的一首《別匡山》，是詩人用美景和閒適生活來襯托壯志雄心，匡山美景固然讓人安閒舒適，但詩人無心戀清境而表達建功立業的偉大抱負，詩文中兩句「野徑來多將犬伴，人間歸晚帶樵隨」，描寫當時人們常在野徑交錯的山上帶着家犬行走，透露出當時普及養犬

的生活現象。寵物犬也在這個朝代開始，由於帝王所好，設立了五坊之狗坊，專供帝后玩樂，當時有稱寵物犬為獶子。

繼承唐朝權貴們對寵物犬的喜好，宋代擴大到富有的平民百姓中，時人對犬的情感已超出了狩獵、守護的用途了。不少存世的兩宋畫卷，犬隻有成為頭號或二號主角，如活躍兩宋間的李迪《獵犬圖》、南宋四家之一的劉松年《補納圖》、畫院待詔的毛益《萱草戲狗圖》等，筆下犬的神態與動態尤其傳神，活脫而出，這些畫卷記錄宋人喜愛的觀賞犬、寵物犬，其時的精緻生活從中可窺一二。

創作龐貝古城馬賽克守門犬的意大利同鄉、一千七百年後的郎世寧在地球的另一端奉清朝乾隆皇帝要求作十駿犬畫軸，為特定犬隻繪製肖像，是為赫赫有名的《十駿犬圖》。學者劉宇珍有此描述：犬隻本為生產與運輸活動角色，清宮因秋獵行獵之需，於內務府設養狗處，專職飼養。這十駿犬之圖像，皆安置於花園場景，藉郎氏之筆，突顯其毛皮姿態之美，而非其圍獵時之英姿，反映清宮御犬寵物化的趨勢。

在清宮與郎世寧同期的亦有一位西洋傳教士兼畫師名為艾啟蒙（波希米亞人），畫相同樣貌與姿態的十駿犬（十中有九犬相同），估計是依郎世寧創稿反覆摹寫的另本。畫稿中的駿犬是按西方寫實肖像的手法繪畫，外形多是腰腹收縮，長吻及四肢細勁的獵犬為藍本，其中十駿犬之五的「驀空鵲」，則臥伏於地，目光譎然，姿態慵懶惹人憐，外形雖似歐洲格力犬，但已巧妙顯露其悠閒特徵。

煙火日常



市井萬象

近日，「無邊光景一時新——近代廣州城市生活展」在廣州博物館開幕。展覽聚焦二十世紀最初三十年的廣州，圍繞舊俗新風、啟智育新、生活煥新，展現近代廣州城市生活革新和內在文化更新的片段。

中新社



咸陽宿草幾回秋（上）

人與事 徐成

早先的時候，剡溪沒有現在這麼寬，到了炎夏無雨時節，水汽蒸騰，整條剡溪都淺了下去。江濱西路附近那一段尤為淺，我們幾個小學四五年級的孩子便可手拉手徒步趟過河去。剡溪的北岸是舊時縣城，城牆沿着剡溪蜿蜒展開，而城牆外每日清晨，攤販們會自發形成一個露天小菜場。上世紀九十年代初的時候，每日天未亮，擺攤者便挑着擔子來到江濱路上，開始準備早市，一整條的江濱西路都是密密麻麻的臨時攤位。未及正午，這菜場便散了，好像早上那熱鬧的場景都是幻影似的，唯有些果皮菜葉作為這菜場存在過的佐證留了下來。

後來，市政府在江濱建了一個巨大的菜市場——即便現在看來，那也是我見過最大的城區菜市場之一。先前自發擺攤的商販都被規範進了這菜場裏面——攤位是固定的，需要花錢使用，也有一小部分是露天的，主要售賣活禽和小型動物。

俗話說男主人女主人，我們家則有些特殊。買菜是父親負責的，每日新鮮的食材買回家後，母親便根據父親所買之物烹製菜

譜。我從小就喜歡跟着父親去逛小菜場，從當年那條自發形成的街市到後來實體的菜場，我跟着父親逛了得有五六年。

父親一般是在早上買菜，但不似鄰居的一些師母阿姨們喜歡趕早市，他一般八九點鐘才出發。那時候家裏的店舖已開張，準備工作完成後，他便可以悠閒地去買菜了。無論他邀請我與否，只要在家我就一定會跟着去。一路上，我們沿着市心街走去，小城路近，慢慢走也就十多分鐘腳程。沿街的商戶多是我父親熟人，他偶爾會與他們閒聊上幾句，而多數時候，他只是簡單打個招呼便直奔小菜場了。

記憶裏，這一路上我與父親無甚交談，基本是各走各的路。我想跟着去小菜場，倒不是我有多黏父親，主要是因為菜場裏有很大一塊海鮮區域。因為我從小就喜歡動物，貓、狗、兔子、雞、鴨、鵝、魚、蝦、蛙、蟹，甚至蜥蜴等等，我全部養過，這其中很多便是從食材中解救出來的。

我常常憑憑父親買些活蝦活魚，然後挑出一兩隻養在我的泡沫箱魚缸裏。夏日

時，小龍蝦上市，就算不去菜場買，家鄉田間地頭也可用小田雞釣到不少小龍蝦。我們小時候甚至還去嵎州中學（北直街舊址，也是我的高中母校）操場的小水溝裏釣過小龍蝦，可見這一入侵物種繁殖速度之快、生命力之強。出產多，人們吃得也多，不僅夜宵店裏必備小龍蝦，就算家裏也是常吃的。母親雖然覺得處理小龍蝦十分麻煩，但她也愛吃，紅燒是最常見的做法。合適的時節裏，小龍蝦膏黃飽滿，肉質彈嫩。父親便會就着黃酒，慢慢吃着。而我最喜歡的是「救下」幾隻小龍蝦，拿來養着玩。即使被蝦鉗夾得生疼，也還是忍不住要去逗牠們。其他各類小魚我也常憑憑父親買，即便我小時候並不十分愛吃的鯽魚和泥鰍，因可增加魚缸的生物多樣性，我也很樂意父親買些回家。少時覺得小鯽魚刺多，泥鰍土味重，長大後反而覺出這兩種魚的好，人的口味也是時過境遷，而非一成不變。

我小時候，大棚蔬菜很少見，大家也不喜歡吃不合時令的蔬菜，甚至外地運送過來的蔬菜都不及本地的受歡迎。剡城不僅一時，小龍蝦上市，就算不去菜場買，家鄉田間地頭也可用小田雞釣到不少小龍蝦。我們小時候甚至還去嵎州中學（北直街舊址，也是我的高中母校）操場的小水溝裏釣過小龍蝦，可見這一入侵物種繁殖速度之快、生命力之強。出產多，人們吃得也多，不僅夜宵店裏必備小龍蝦，就算家裏也是常吃的。母親雖然覺得處理小龍蝦十分麻煩，但她也愛吃，紅燒是最常見的做法。合適的時節裏，小龍蝦膏黃飽滿，肉質彈嫩。父親便會就着黃酒，慢慢吃着。而我最喜歡的是「救下」幾隻小龍蝦，拿來養着玩。即使被蝦鉗夾得生疼，也還是忍不住要去逗牠們。其他各類小魚我也常憑憑父親買，即便我小時候並不十分愛吃的鯽魚和泥鰍，因可增加魚缸的生物多樣性，我也很樂意父親買些回家。少時覺得小鯽魚刺多，泥鰍土味重，長大後反而覺出這兩種魚的好，人的口味也是時過境遷，而非一成不變。

我小時候，大棚蔬菜很少見，大家也不喜歡吃不合時令的蔬菜，甚至外地運送過來的蔬菜都不及本地的受歡迎。剡城不僅一