### 山竹記

嶽西半山

居,和暢惠

風,風送花

香,風送草



准風物談

氣,風送清 風;朋友盛

情,惠我美 酒,惠我佳餚,惠我香茗。是 明前翠蘭頭彩,木炭新焙,可 惜忘了冷凍去火,燥性猶存。 幾杯茶入喉,引得虛火過旺, 友人說山竹可降燥、清涼、解

不多時,朋友用葦籮捧得 十幾個山竹送上樓,一時倒有 些捨不得吃了,覺得就此放在 案頭清供也很好,難得書案和 山竹般配。是一張幾十年前的 杉木三鬥書桌,還有一把老式 靠背椅。

山竹、靠背椅、杉木三鬥 書桌,放在一起,是很讓人賞 心悦目的事。不獨賞心悦目, 還有一股若有若無的淡淡的草 木味道在鼻息周遊。

說來也怪,看見山竹,腦 子裏一時想起黃昏,想起貓頭 鷹,那鳥多在暮色中起飛。恍 惚裏,突然覺得這一籮山竹會

莫名化作貓頭鷹飛出窗外。於 是趕緊捏開一枚,乳白色的果 肉像一瓣瓣蒜,緊緊圍在一 起。取一瓣入口,清涼的甜味 肆意瀰漫。

山竹身圓,通體褐紫,上 有墨綠色的蒂子,左右對稱四 瓣,像一頂瓜皮帽。瓜皮帽, 長衫,雙梁鞋,打拱作揖,一 枚山竹竟然吃出了遺老氣。

山竹又稱莽吉柿,果然像 柿子,其物並非我鄉所有。第 一次吃到山竹,差不多三十好 幾歲,回憶裏幾瓣如白雲的 肉,在唇齒流連。

我不喜歡吃柿子,卻格外 喜歡看柿子。冬日晴空時,在 柿子樹下閒坐,無所事事,不 需要書,不需要茶,更不需要 酒,只是靜靜躺在椅子上,仰 望天空,幾枚圓滾滾的柿子染 得眼前一紅,便覺得有無窮的

見過不少柿子圖,印象 中,沒見過誰畫過山竹。山竹 是可以入畫的,其格不輸柿 子。莽吉柿三個字有很好的風 味,可以作散文隨筆集的名 字,但願我以後能寫一本叫 《莽吉柿集》的書。



#### 霧裏人生



霧,不由得 回憶霧最濃

三月多

那是大 學二年級, 叢散落在山

坡,更有紫荆、宫粉羊蹄甲, 嫣紅吐艷,把綠茵把校園把山 城點綴。三月天特別大霧,甚 至長日不散,許是天上煉丹的 爐冒出縷縷輕煙,氤氤氳氳, 竟至濃得化不開,一片「不見 長安見雲霧 | 的光景。下午登 山上課,霧猶鬱聚,人在山 巔,環顧四周,近景朦朧,兩 座地標一樣的水塔浮在雲霧 間,在虛幻中隱隱約約。而自 己哩,給霧簇擁,霧繚繞衣 襟,霧躲藏袖裏,霧飄過髮 梢,差可擬之為身臨仙境。一 連幾天,都沉醉霧中風景,只 願霧能長久。其實呀,這想法

很小孩子,只顧霧裏看花,忘 了霧裏行舟的風險。大霧籠罩 江心,海上能見度低,燈塔守 護員忙着拉響霧笛,巨艦小船 戰戰兢兢, 人家只盼霧散。

霧裏似幻又真,回想起 來,當時景色,多少似實際人 生。年輕就學時,未來充滿不 確定,前景迷蒙。濃霧起時白 茫茫,那看不清的感覺更增加 挑戰,更富於探險的聯想。所 以大霧最能惹起無限憧憬,以 為良辰等候,成功在望。孔子 說:「五十而知命。」其實不 必執着於五十歲這數字,總之 人到了相當年紀,命運的輪廓 大致浮現——工作業績可盤 點,財富積累能估計,配偶兒 女皆注定,交友圈子頗清晰, 旅遊版圖差不多……霧起時, 勾起詩意,讓詩意瀰漫心裏, 讓詩意洗滌塵心,不然,就太 枯燥了。來來來,莫怨潮濕, 珍重霧裏的三月。



#### 競相綻放



市井萬象

坐落在北京西城的法 源寺始建於唐貞觀十九 年,是北京城內歷史悠久 的一座古剎。近日,法源 寺內的丁香競相綻放,陣 陣幽香撲面而來, 吸引眾 多遊客前來觀賞拍照。圖 為遊客在法源寺內拍攝丁 香花。

新華社

## 江南百花雞



文化什錦 方曉嵐

家翁是著名美食 作家陳夢因(一九一 〇至一九九七),身 為《星島日報》總 編,因每日要看報紙 大樣,便自嘲為「特 級校對」,並以此為 筆名。家翁在一九五

一至一九五三年出版 的《食經》十冊,七十多年來在香港和內 地再版多次,二〇一九年應商務印書館之 邀,出版了《食經》珍藏版上下兩冊, 售賣至今。除了《食經》,家翁著書還 有《粤菜溯源錄》、《講食集》、《鼎 鼐雜碎》、《記者故事》等。

《粤菜溯源錄》是家翁特級校對晚 年的一部力作,書中記載三四十年代的 「食在廣州」各系之源流、歷史掌故,以 及逸聞軼事。

廣州飲食最輝煌的年代,就是三十 年代陳濟堂主粵政時期,那時家翁還是 個年輕記者,但他交遊廣闊,與陳濟堂一 家甚為熟稔。父親當時經常出入於廣州著 名的四大酒家:南園酒家、西園酒家、大 三元、文苑酒家,這四大酒家主理廚政的 都是高手,善於策劃和創新菜式,而家翁 生性愛好美食,頭腦靈活,就經常被邀幫 忙「出橋」。當時名噪一時的一道菜式, 就是由文苑酒家所創的「江南百花雞」。

這是一道細膩的工夫菜,粵菜中的 「百花膠」,指的是蝦茸做成的蝦膠,嬌 嫩的粉紅色,令菜式倍增貴氣。「江南百 花雞」的做法是把新鮮雞的肉和骨拆出, 保留全隻完整的雞皮,再把蝦茸和雞肉釀 回雞皮內,重整為全雞,蒸熟後切件淋上 琉璃芡。

父親喜歡在家請客吃飯,他會先提 早訂出菜單,交由我們去張羅,跟着他就 不理了。在我家的眾多宴客菜式中,我們 最怕父親的菜單中寫有「江南百花雞」五 個字,有段日子見到它就如噩夢開始。本 想支支吾吾申請改個菜式,豉油雞?白切 雞?父親說,某某老爺子來吃飯,他的牙 不好嘛,這個「江南百花雞」最合適了! (噢……唯有多做隻拆骨豉油雞作後

雖然手拆全雞去骨,以及雞腿肉要 全部去筋,這對我們來說完全沒有難度, 但是,雞肉與蝦肉是仇家,最怕的是做出 來的餡料有霉味,這樣整碟菜就不能吃 了,但未切開上桌時根本不知道是否有霉 味,這才是終極的噩夢!

就是因為曾經嘗過幾次失敗,後來 經苦苦思量和實踐,終於有了心得。怪不 得父親在《食經》中說這道菜:「廚師們 為了簡便,大多數在製作蝦膠時沒有加進 雞茸。」原來廚師們也不是只為了省工 夫,更重要的是避免產生最麻煩的霉味而 被食客們責罵。

失敗乃成功之母,我最終悟出做 「江南百花雞」的要訣:首先是一定要用 活蝦來做蝦蓉(蝦膠/百花膠),冷藏冰 鮮或死蝦完全不行;案板(砧板)和菜刀 一定要事先徹底清洗並用沸水淋過,抹乾 及晾乾才用,過程絕對不能偷懶;剁好的 蝦蓉如果擱置時間長了,會收縮及分离出 部分液體,是一種濃度低的溶膠, 再拌入雞肉中,肉質就會

冲,他本是做印刷的商人,五十多歲退下 來後閒遊無事,終日彈鋼琴和打高爾夫 球。一個偶然的機會,這個本來對中菜沒 有認識的人做了我們的徒弟,現在主理一 家很成功的私房菜「冲菜私房菜」,食客 無數,曾接受多份雜誌報章以至電視節目 的訪問。葉冲做的就是我們陳家的私房菜 式,包括《食經》中的菜式,其中一道拿 手好菜就是傳統做法的「江南百花雞」。 近日中央電視台來香港拍攝「香港之 味」,曾在冲菜拍攝了這道菜式。

近十年多我們教出了一位徒弟葉

我和陳紀臨年紀大了,若要按照傳 統古法花個多小時工夫,為「江南百花 雞」去骨挑筋,已是力不從心,幸好有徒 弟傳承手藝,足以慰藉陳家兩代人。

敬愛的家翁「特級校對」陳夢因, 感謝您用文字為傳統粵菜留下大量珍貴的 紀錄,更感謝您對我的教誨和指導,真的 好想好想,再做個「江南百花雞」給您



# 近 眼 前 的 寶藏



多年來,我身居寶藏近旁,卻茫然不知。 二〇一〇年初,美國《國家地理》刊載一 篇《One Cubit Foot》(一立方英尺),報 道地球上最具生物多樣性的四個地區:遠在天 邊的南非好望角桌山、哥斯達黎加雲霧森林、 法屬波利尼西亞珊瑚礁,以及近在眼前的田納 西州鴨河(Duck River)。

「近在眼前 | 有兩重意義。鴨河與田納西 河交匯處,納入二百多平方公里的田納西國家 野生動物保護區,距我不到兩小時車程;好友 的妹妹Joan是保護區管理員,逢年過節曾多 次相聚。可惜我放假輒遠走高飛,附近幾處公 園和保護區,感覺隨時可以去,故未遑造訪, 竟不知四百餘公里長的鴨河裏有北美洲最多樣 的生物種類:約六十種淡水貽貝,二十餘種淡 水蝸牛,還有一百五十一種魚,比全歐洲河流 中魚類的總和還多。

為保育遷徙鳥類和瀕危物種,田納西國家 野生動物保護區的大部分區域每年十一月中旬 至三月中旬關閉。在此期間,為教育和科普, 會選一天向公眾有限開放。Joan問,想不想 趁此機會來看越冬的候鳥?「當然!」困而學 之,來者可追。

今年開放的區域名為鴨河窪地(Duck River Bottoms)。值立春前日,兩輛校車充 當觀光大巴。身穿管理員制服的Joan跳上其

中一輛,我們和其他參觀者尾隨而入,跟着車 在狹窄的砂土路上搖搖晃晃,猛吸車輪捲起的 黄塵。「我叫Joan Howe,是保護區管理 員,今天我為大家解說……」話音未落,朋友 立即鼓掌並大喊woohoo,帶起車裏一片掌 聲。「剛才那位起哄的是家姐。」Joan故意 翻翻白眼,「我們還是為巴士司機鼓掌吧!」 又一輪掌聲和笑聲後,她開始為東張西望的參 觀者介紹保護區,洪亮的聲音飄在人聲車聲之

鴨河窪地有廣闊的水面、濕地、灌木叢、 密林,引來眾多候鳥暫棲,綠頭鴨、美洲鴛鴦 尤為多見。Joan指着車窗外:「看這濕地邊 一叢叢的灌木和箭竹,既隱蔽又舒服,像不像 鳥兒的『情人旅館』?」眾人點頭大笑。她又 問:「呱呱呱叫的,是公鴨還是母鴨?」有遊 客瞎猜:「母鴨。 | 「答對了!就像人類男女, 誰比較話多?」爆笑聲中,Joan解釋:「候 鳥會在越冬地尋找伴侶,春來則一同飛回北方 生養後代。保護區的生態系統有助候鳥成雙成 對,增加繁殖成功率,使種群維持健康的數 

濕地邊,小湖畔,我們兩度下車,看大藍 鷺好整以暇,獨立水中;看紅尾鷹聳身斂翅, 單棲樹梢;棕頭白項的針尾鴨和鮮艷多彩的琵 嘴鴨在我們頭頂群飛孤翔;胖墩墩的加拿大雁

和白額雁三三兩兩,徘徊矜顧於水塘邊;湖上 一百多隻雪雁,霜毛玉羽,忽然驚身蓬集,矯 翅雪飛,遙聞一片咕咕嘎嘎。Joan翻開已讀 得捲了角的《國家地理北美鳥類實地指 南》,為手持望遠鏡的眾人——指點遠近的 鳥雀。

這裏的鳥兒多是過客。遷徙,是眾多動物 包括鳥類的壯舉。逐食而居,不畏長途,不顧 艱險,每當溫度、風向和日照時間變化,每當 食物變得稀缺,遠古基因帶來的意向就再度萌 發。於是在某一天,毅然出發,以日月星辰、 地標、地球磁場為導航,爬向、邁向、游向、 飛向更宜居之處,即便有萬里之遙,即便個體 在途中不幸湮滅,種群卻得以生存、繁衍。所 有動物中,北極燕鷗的遷徙路徑最長,每年往 返地球兩極之間,飛翔超過三萬公里,史詩級 別的里程,堪比《莊子》想像中從北溟徙於南 溟的鵬、從南海飛到北海的鵷雛。

就像我們遠行時會把車加滿油,鳥類遷徙 前會大量進食,儲備作為能量的脂肪。紅喉北 蜂鳥,從頭到尾巴尖兒不過十厘米長,不到一 美分硬幣的重量,遷徙之前會吃胖近一倍,重 達令人驚嘆的六點五克,由此方能連續飛行一 千公里,飛越墨西哥灣。然而,有許多鳥類需 要中途補充食物。在北美洲,候鳥遷徙有若干 條主要路徑。美國近六百個國家野生動物保護

區,很多都設在這些「主幹道」沿途的濕地、 森林、草原,成為遷徙動物的「休息區|和 「加油站」。吃飽了再上路,有助安全健康地 抵達終點;或者就留在保護區裏度過嚴冬,休 養生息。

二十世紀初,人類依然濫捕濫殺動物。老 羅斯福總統在佛羅里達設立美國首個國家野生 動物保護區,不到兩個足球場的面積。一百二 十年過去,雖然保育的公眾意識和政府設施都 有長足進步,人口爆炸對環境和野生動物的威 脅卻有增無減。近年,位於鴨河上游的納什維 爾地區經濟騰飛,吸引數十萬新移民,給鴨河 用水和生態帶來不小壓力。

動物有生而知之的本領,在進化之樹和生 物鏈條上各有所長,各就其位,是人類相依為 命的同胞。《國家地理》那篇報道的攝影師, 從鴨河中隨機提取了一立方英尺的河水(約二 十八升),在其中發現一百餘種生物,包括貝 類、魚類、龜類和節肢動物。鴨河,看似形貌 素樸,卻是二百多種動物賴以依託的家園,閃 耀着生命的光輝。田納西國家野生動物保護 區,僻處偏方,遙鄉曠野,庇護了五十一種哺 乳動物、三百餘種鳥、八十九種爬行動物、十 二種兩棲動物和一百多種魚的遷徙、越冬、繁 殖。這些近在眼前的寶藏,面對一波又一波的 洶湧人潮,不知還能支撐多久?

園地公開,投稿請至:takungpage1902@gmail.com