

油菜花胡亂地開着



如是我見
李丹崖

在呈坎的村外，油菜花胡亂地開着，蜂蝶嬉戲，好不熱鬧；川河之湄，遠處徽派建築粉牆黛瓦的倒影尤為耐看，粉牆斜斜的水波紋裏閃動的魚鱗瓦，錯落有致的牌樓與屋檐，河水給眼前的風景鑲了一個畫框。這樣的景致，讓人想起了呈坎村的另一個名字：龍溪。龍是山圍攏，瓦是老龍鱗，水繞村流，可不就是龍溪？

雲悠悠在天上遊走，在呈坎的水中看雲，被幾處早鴨攪碎一池銀波。在這樣早春的湖裏，鴨子的喙與額頭的黃，竟然和油菜花一樣明媚。

八面環山的呈坎，遠山層層疊疊，在帶着淡淡霧靄的天際線處，有着一股青紗樣的朦朧與夢幻。皖南的山山水水自帶水墨質感，蒼茫的遠景裏，樹在淡淡的天光裏，墨綠漸成黑褐色，隱隱有映山紅的影子在，看得不夠清晰，不如看近處的樹。

烏柏樹的葉子細碎蓬勁，樣貌高大些，像是徽州俊美的男子。徽州的男子俊美嗎？當然是，浸潤了徽州的山水氣韻，詩書滋養，耕讀傳家，單從氣質上就高出別人一大截。也有泡桐，原以為此樹僅吾鄉才有，泡桐花開時，緋紅如煙霞，喇叭樣的花朵，花開時有甜絲絲的氣息，不見其樹，單聞其香，即知它在近旁。

皖南的油菜花開得比皖北早得多，在皖北，油菜尚且貼着地皮長，最多是二三十厘米的高度，中間的菜薹是美味，掐下來，焯水，與小米辣、蒜蓉一起清炒，滋味鮮美無匹。油菜從頭到腳都帶着喜感，格外讓人親近它，嫩時菜，壯時花，老時榨成菜籽油，從物質到精神層面，都得徽州人家的激賞。

在呈坎，我有幸吃到了菜籽油炸的蘿蔔丸子，用胡蘿蔔絲、青蘿蔔絲與麵糊、雞蛋液做成的丸子，在菜籽

油中烹炸，香飄半個村子，記憶中，唯有少年時外婆炸給我吃過，迫不及待買了兩隻，吹而食之，滿滿都是回憶的味道。

與蘿蔔丸子一樣美味的，還有毛豆腐。徽州的毛豆腐看起來很是奇特，初見菌絲雪白，平底鍋煎時，先黃後褐，吃起來，糯而有香，香中帶着淡淡的臭，與臭豆腐的味道相近，又不那麼臭，總之，那滋味只屬於毛豆腐。賣毛豆腐的老婦人，頭戴着一枝油菜花，我盯着她看，她笑曰：「老伴兒從田裏摘的，說是戴在髮間，我的毛豆腐興許會賣得好一些……」沒錯，同樣相鄰的三家毛豆腐攤點，生意最好的果真是她。她老伴兒一定是個浪漫的人，這世間，但凡懂點浪漫，總會給自己帶來不少幸運。

村子中間，亦有溪，溪邊，一樹桃花開得妖嬈。花瓣落處，有鯽魚仰頭吞而食之。這樣的桃花，這樣的鯽魚，讓人想起「桃花流水鯽魚肥」這樣的句子。臭鯽魚是徽菜的頭把交椅，呈坎的任一家館子都可以吃到，且滋味都不差。

呈坎的橋不少，臨橋有一家院子，院子裏也開着金黃的油菜花，走進院子，方知是一家茶社，當季的毛峰已經下來，鮮嫩的芽頭，滿披的茶毫，在玻璃杯中沖泡潤一下，即刻沖泡，滋味鮮爽若雞湯。

舉着一隻玻璃杯看呈坎的建築和山水，黑白相間的徽州建築像是加了一層濾鏡一樣美，遠山近水都被放大，再看杯子裏的那點點紅，方知映山紅已經開滿了半個山坡。嚶嚶嗡嗡，一隻蜜蜂從油菜花上飛過來，停棲在茶杯上，雙層的玻璃杯並不燙，牠定在了杯子上「映山紅」所在的那片區域，也許，牠也饒那片映山紅上的花蜜吧。

在呈坎，貪歡一晌，坐享這天地人間，還有胡亂開着的油菜花與我作伴。

岳父和酒



人與事
延靜

我是二十二歲認識岳父的。他個子不高，說話客客氣氣。一起吃飯，他雖酒量不大，但十分愛酒。我也小有酒量，於是我和他就成了「酒友」。

上世紀五十年代末到六十年代初，供應比較緊張，酒也限量供應。我和妻到處找，看到不要票的就買，拿回家去岳父看到很高興。這成了我們的習慣，每次去必買。後來改革開放，酒不再受限制，岳父說還是這樣好。

岳父是個本分的人，愛惜每一粒糧食。看到我們不注意，一個米粒掉在桌上，他就撿起來吃掉。他經常告

誡我們，「粒粒皆辛苦，不要小看。」

公家的事，他更是關心。他參加了街道工作，事事走在前面。他住的是大雜院，各家用一個水龍頭，冬季天冷，水龍頭往往往凍，各家飲水困難。每到這時，快六十歲的人，毅然跳下井蓋，用熱水澆開水龍頭。他曾被選為地區人民代表。

還有一件事我記得清楚。一天，看電影和喝酒衝突了，是看電影還是喝酒，拿不定主意。岳父本來也是愛看電影的人，但這天他斬釘截鐵地說：「還是喝酒吧。」喝酒後一看表，電影已經開始了一半。岳父這時說「乾脆不去看電影了。」

岳父去世已二十多年。但他的音容笑貌，一直記在我心中，不能忘懷。

沒有笑容的奧本海默



自由談
陳安

去年一開映，《奧本海默》就獲好評，我也就不急著去看。待今年奧斯卡頒獎儀式一舉行，第二天我就去影院，向這部榮獲最佳影片、導演、男主角、男配角、剪輯、攝影、原創配樂七項獎的電影致賀。

口碑載道，影評篇篇，毋庸贅述，我只想從一個角度來說說觀後感：從影片開始至結尾，奧本海默臉上幾乎從無笑容。中文成語「笑容可掬」、「喜笑顏開」都不適用於他，倒是「愁眉苦臉」、「哭喪着臉」比較貼切，難怪美國總統杜魯門曾稱他為「crybaby」，一個「愛哭鬼」。

杜魯門為何給他這個綽號，我尚未檢索到詳情，但問題油然而生：這樣一個被譽為「美國普羅米修斯」、「原子彈之父」的大人物，為什麼是一個「愛哭的孩子」？

看着影片，我似乎會慢慢理解朱利葉斯·羅伯特·奧本海默，這個紐約人，哈佛大學、劍橋大學畢業生，理論物理學家，經歷了怎樣艱難、坎坷甚或痛苦的一生。

是的，奧本海默在科學事業上是有雄心的，也有說他是有「野心」的，也確實只有他這種抱有理想和抱負的人，才會在二戰的炮火聲中挺身而出，跑到新墨西哥州洛斯阿拉莫斯去主持「曼哈頓計劃」，帶領兩千五百人，用三十六個月設計、製造成功第一顆

原子彈。

在爆炸成功的現場，你瞧人們歡呼雀躍，大全景是一片沸騰的海，可特寫鏡頭的奧本海默的臉十分平靜，銀幕上接着突然出現的是大爆炸的超強光和紅色火焰。這是他聯想到了原子彈真扔到地面上產生的可怕效果。後來，當兩顆原子彈在日本長崎和廣島施威震驚世界的時候，奧本海默臉上自然沒有絲毫笑容，因為他的心在被煎熬，心情是沉重的，甚至是沉痛的。

對這兩顆原子彈，見仁見智。有人說，原子彈結束了二戰，之後就沒有發生過世界大戰，所以「原子彈能永遠阻止戰爭」。有人則說，奧本海默「給了世界毀滅自己的力量」，諾貝爾獎評委也就漠視了他。影片導演克里斯托弗·諾蘭說，奧本海默是「有史以來最重要的人」，為什麼？「他就是毀滅世界的人，還有什麼人會比他更重要嗎？」

愛因斯坦曾說：「我不認為我是原子能釋放之父」，奧本海默則似乎沒有否認自己是「原子彈之父」，但他和愛因斯坦一樣，其主要科研目標是和平利用原子能，極力主張對核武器實行民間和國際控制。愛因斯坦儘管曾敦促美國政府趕於德國之前發展原子彈，但戰後他一直致力於反對核擴散，成了科學界一面保衛和平、制止戰爭的旗幟。奧本海默則再也沒有雄心或野心去研製氫彈，使他發慌的是：難道再來一個廣島或長崎嗎？他堅定地說：「不！」

奧本海默以技術上和道義上的理由極力反對製造氫彈，而當時極力主張研製氫彈的正是奧本海默的一個洛斯阿拉莫斯同事，反對先造原子彈的匈牙利裔物理學家愛德華·泰勒，此人結果成了「氫彈之父」。後來正是這個「氫彈之父」在關鍵時刻把「原子彈之父」推進了火坑，你想，這種時候，奧本海默臉上會有笑容嗎？

那是一九五四年，正是麥卡錫主義猖獗之時，奧本海默時任美國原子能委員會總諮詢委員會主任，卻在烏雲壓城山雨欲來的一

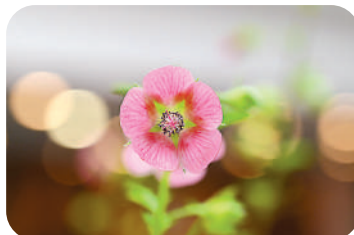


▲電影《奧本海默》劇照。

食用花與香草



市井萬象



▲小木槿。



▲芳香萬壽菊。



▲早金蓮。



▲薄荷。

香港公園霍士傑溫室將於四月二十二日(星期一)起舉辦食用花與香草展覽，展出五百多株不同形態的春季食用花與香草，包括芳香萬壽菊、小木槿、早金蓮、琉璃苣、金盞花及多種香草等，讓市民有機會近距離觀賞。

是次展覽除展出三十多種春季食用花與香草外，亦設置展板介紹其特徵、栽種要點及繁殖方法。展覽由四月二十二日至六月十日，免費入場。 政府新聞處

從南北食看茶樓點心



文化什錦
方曉嵐

中國飲食的分類，自春秋戰國時代起，只有「北食」和「南食」之分，「北食」是泛指麥食文化，「南食」是泛指米食文化，到了清代才出現不同省份的菜系。

代表南食的是「米食文化」，稻米經歷漫長的栽種歲月，發展出糯米、粳米和籼米三大類別的品種，一般以黏度來分類，糯米體型有修長和短圓兩種，煮熟有透明感，黏性很大；粳米體型肥短，煮熟後有一定的黏性和硬度，又名珍珠米，例如東北米、日本米和台灣米；籼米體型修長，煮熟後黏性弱，例如廣東的絲苗米。

糯米是最早出現的人工栽培的稻米，後來當粳米和籼米被廣泛種植作為人們的米糧主食，糯米便退居為副食，用來釀製黃酒（例如紹興酒），或製作點心小食。廣東茶樓點心中，鹹水角、擂沙湯丸、糯米雞，便是用糯米粉或糯米。

蝦餃與粉果，看起來除了形狀和餡料不同之外，很是相似，其實這兩種茶樓點心，正好是代表了南食、北食融合的象徵，粉果皮最早是稻米磨粉做的，而蝦餃皮是小麥麵粉的澄麵，加上生粉做的。

粉果，據明末清初學者、詩人屈大均所著《廣東新語》中記載，粉果在明末清初已出現，又稱為粉角，歷史比蝦餃更悠久，最早的粉果皮，是用粳米粉做的。據說在一九二〇年代，廣州有位擅長做粉果的姑娘叫娥姐，娥姐認為單用粳米粉做皮，粉皮過軟而且易發霉，她改良配方，用煮熟的籼米飯曬乾磨粉的「曬飯粉」，改變了粳米粉的黏稠度，把飯粉加入燙熟的粳米粉中，使粉果皮變得堅硬，可令粉果皮做得更薄。當時廣州十大茶室茶室香室聘用娥姐在地舖當眾製作「玻璃粉果」，之後人稱「娥姐粉果」，粉果皮薄到可以見到內裏的香茜葉和其他餡料。

加飯粉做皮，缺點是黏性弱，難

以造型，而且欠缺色澤，加上生產「曬飯粉」的過程中容易產生黃毛菌，到了一九七〇年代，隨着曬飯的供應粉越來越少，大多數的點心廚師不再用飯粉製作粉果，新一代點心廚師甚至不懂得用飯粉，都是用蝦餃皮取代粉果皮，稻米的蹤影完全消失，飯粉粉果已不多見。粉果皮的材料換成澄麵加粟粉和生粉，保留熟麵粉的開皮方法（熟麵糰可以壓得薄），皮薄柔軟，餡料透明實耐討好。現在香港少數傳統粵菜酒樓，仍然有做飯粉粉果，在陸羽茶室的點心紙上，粉果名為「家鄉蒸粉果」。

澄麵的出現，據說可以追溯到南北朝佛教寺院的齋菜，以小麥麵粉加鹽加水搓洗，用布袋洗去白漿做成麵筋，做麵筋洗出的白漿本來作為下腳料倒掉，後來人們把白漿沉澱成澄麵，即無筋麵粉。清道光年間，富商伍秉璽的家廚把澄麵加上生粉，製作出改良的蝦餃皮，晶瑩可口的蝦餃便在廣州流傳開來。上世紀三十年代，廣州有「點心狀元」之稱的羅坤，師承舅父傳授製作精髓，在搓揉時加入豬油，使蝦餃皮更油潤軟滑，同時將蝦餃變化出白兔餃，蝦餃和白兔餃成為民國廣州點心主角之一。從此蝦餃更是省港澳粵式點心中，被列為點心四大天王之首，有「點心狀元」之譽。

代表北食的「麥食文化」是包

子，包子皮是麵粉製造，源自北方的饅頭，最早的饅頭是祭品，後來融入了發酵技術，加入各式餡料成為人們日常食用的包子。包子流傳全國，各地都有不同風味的包子，粵式茶樓點心中以叉燒包最著名。

叉燒包，據說最初的叉燒包是不爆口的，後來一九二〇年代大同茶樓掌櫃的兒子留學美國歸來，發明了化學暄鬆法，在高溫的蒸氣中，麵糰迅速膨脹，包口上端自然裂開露出叉燒餡料，從此便有了爆口的叉燒包。粵式包子在麵種之外，加入鹼水來中和麵種的酸味，以及「臭粉」做膨脹劑促使包子獨特的麵粉香氣和味道，質感柔韌潤滑。雞包仔是叉燒包的演變，與叉燒包不同之處是，雞肉、冬菇、芫荽、薑米等餡料都是生料，而叉燒包的餡是熟料，生餡性軟，執包時更需要技巧。

燒賣也是來自北方的麥食文化，最初是一種以薄麵糰為皮，包上餡料煮熟的小吃，當這種小吃流傳到不同的地方，就有不同的型狀和名稱，浙江和江蘇叫燒賣，河南叫燒麥或捎賣，湖北叫稍美，山西叫肖米，廣東、廣西和港澳地區，跟江浙一樣叫燒賣。粵式茶樓燒賣是粵式點心四大天王之一，點心師傅在包餡時，用左手虎口略略一捏，使燒賣狀似一收腰小瓶。



▲叉燒包是粵式茶樓點心。



▶陸羽茶室家鄉蒸粉果。

作者供圖