

紅樓茄子與西遊茄子

《紅樓夢》裏的大觀園，也是一座「美食大觀園」。當中知名度最高、最讓老饕們心心念念的，當屬王熙鳳搵給劉姥姥的「茄蕪」。

書中借王熙鳳之口，詳細寫了這道菜的做法：「這也不難。你才下來的茄子把皮剝了，只要淨肉，切成碎釘子，用雞油炸了，再用雞脯子肉併香菌、新筍、蘑菇、五香腐乾、各色乾果子，俱切成釘子，用雞湯煨乾，將香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子裏封嚴，要吃時拿出來，用炒的雞瓜一拌就是。」

請注意鳳姐的口氣——先來一句「這也不難」，最後來一個「就是」，一頭一尾，還有比這更「樸實無華」「不着痕跡」的「凡爾賽文學」嗎？怪不得劉姥姥吃不出茄子味，搖頭吐舌地直念佛：「倒得十來隻雞來配它，怪道好吃。」

《西遊記》由於通篇吃素（除了妖精們嚷着吃唐僧肉），自然談不上什麼美食水準。不過當中卻也有一道茄子。第八十二回，老鼠精逼唐僧成親，大擺宴席。大部分無非是水果、乾果，最末算是上了四道「大菜」：「鑊皮茄子鴨鶉做，剔種冬瓜方旦名，爛煨芋頭糖拌着，白煮蘿蔔醋澆烹。」

糖芋頭、醋蘿蔔都很好理解，怪哉的是前兩個，到底是怎麼料理的呢？「方旦名」其實就是把冬瓜加工仿製成雞蛋的形狀。茄子則是其中最複雜的，名字十分古怪。唐僧茹素，斷不可能吃鴨鶉肉。

明代有典籍記載了做法：「嫩茄切兩半，以刀鏤細，勿令透。沸湯炸過控乾，用鹽醬、花椒、蒔蘿、茴香、甘草、陳皮、杏仁、紅豆細研，抹入鏤縫中，曬乾蒸過，用時以沸湯蘸過，香油炸。」茄子跟肥墩墩的鴨鶉體型差不多，鏤的細絲過油後，顏色紋理也跟鴨鶉的羽毛相仿，故得此名。放到現在，妥妥的網紅營銷啊。

瓜園 蓬山

gardenermarvin@gmail.com
逢周三、四、五見報



戀上阿瑪羅尼

很多人了解意大利紅酒，是從ABC開始，這三個字母各代表一種經典。光說打頭陣的A，就已經是名聲赫赫，阿瑪羅尼（Amarone）作為威尼托大區最大的驕傲，也被譽為「意大利液體黃金」，很多懂酒之人為它心心念念，在陳年的等待過後只求回眸一笑。在這個地區能跟它媲美的，怕是只有首府威尼斯了。但浪漫的水路終究不能隨身攜帶，只有微醺的甜醉方才心意相通，每一滴安慰，都值得在味覺的記憶裏留下一個傳說。

紅酒的世界太博大精深，沒人敢自詡行家，可好酒是不該有門檻的，管你說得天花亂墜，喝進口中的快意和驚喜都無有別。從這個角度看，阿瑪羅尼絕對一視同仁，一口下肚，既能嘗到酒體的飽滿充盈，又不會被酸澀感勸退，是真的美味當前、眾生平等。

主產區瓦坡里切拉依山傍水、氣候溫和，被稱作「意大利的博若萊」。但跟博若萊慣用的單一葡萄不同，這裏混釀盛行，以輕盈明快的科維納（Corvina）為中心，帶動了百花齊放的宇宙。阿瑪羅尼的過人之處，從釀造初期就已經顯現出來。大多葡萄酒都是用新鮮採摘的葡萄釀造，而它則要曬成半乾，不管傳統方法還是現代手段，都需要有良好的通風條件。等葡萄脫水百分之四十以上再進行酒精發酵，風乾程度越大，釀出的酒越濃郁，某些極品阿瑪羅尼要求葡萄風乾掉百分之八十的水分。這意味著葡萄用量是普通酒的兩倍有餘，而之後的釀造時間也更長，普通版本要兩年時間，珍藏級別（Riserva）則至少四年。獨特的釀造工藝保證了它緊緻的結構和巨大的陳年潛力，入口濃郁卻不尖銳，飽滿的果味加上若隱若現的可可、橡木香，一波波衝擊着口腔，單寧如絲絨般順滑，無論跟肉類、海鮮，還是奶酪搭配，都能相得益彰。

食色 判答

逢周二、三、四見報



網上有有些年輕人自嘲為「社會邊角料」，這大概是「內卷」與焦慮的另一種反映。不過，說到「邊角料」，倒有不少逆襲的故事。先說美食，查查如今霸屏的網紅食物的三代履歷，大多會追出邊角料的老底來。拿北京來說吧，炒肝、滷煮這兩樣最能打的小吃，原料主要是肝腸肺，對於正經宴席來說，這些東西不正是實打實的邊角料嗎？還有流行於北方多地的羊雜湯，是羊的邊角料，江南常見的春筍炒四件，是雞鴨的邊角料。另外，魚鱗也是可吃的，網上多的是

坐在無聊的公車上，經常被動地聽身邊三兩一夥陌生乘客毫無遮掩的大聲聊天。對於傳過來的亂七八糟的聊天內容，我對誰怎麼走狗屎運發了財不太關心，對闖密出軌的八卦也無興趣，唯一喜歡豎起耳朵聽的就是吹牛皮。比如，前幾天乘公路過一個三甲醫院，一人翹起大拇指指往醫院一撇對旁邊朋友說：「我同學在裏面做護士長，有事兒說話！」她的朋友也是說話只有大沒有小：「巧了，我同學是這家醫院主任醫師，說話也好使。」

有些粵語俗話確實傳意傳神，令人會心一笑，但卻並不太多人理解俗話背後的來源。例如從前我聽過形容眼神凌厲的人是「牛咁眼」，眼睛細小的人是「矇豬眼」，但為什麼會用牛及豬的眼來作界定？直到近期兒子學校實驗課要求購買牛眼，我要為兒子四出奔走，方才又上了寶貴一課……

「老師要我們分組，每組去買一對牛眼，後天用來做解剖實驗。我答應了我的組員由我負責購買……」某天兒子放學回家對我說。我當然沒有

將其變廢為寶的教學視頻。而一些暗黑系的美食如「毛蛋」也叫「死蛋」的，更為邊角料家族在餐桌上的成功逆襲作出了貢獻。

葷腥如是，素菜亦然。做豆腐豆腐剩下的豆渣，可炒可煎，不但味道好，營養還很豐富。蒿苣上宴席時大都要去葉，但蒿苣葉炒一炒，味道蠻讚的。芥菜等蔬菜的根部老桿，切作小段，南方稱作「菜苔頭」或「菜蔴頭」的，燉肉時放上幾段，它會吸滿肉汁，和本有的汁液混在一起，一咬一個滿足感；又或曬乾了放湯，浸透

嘴上兩張皮，上下翻飛使勁吹。基於積累的人與事經驗，我判斷，說「有事兒說話」的那個人和她的朋友都是鼓上安風扇——吹牛皮。前者的同學可能只是一個小護士，並不是護士長；後者的同學可能才剛剛工作，也並不是主任醫師，甚至這位同學壓根不存在。大家都曉得吹牛皮不上稅，待朋友真遇事要找幫忙，到時再以「和那個同學很久沒聯繫了」或者「關係沒到那份」的理由搪塞。

「吹牛皮」一詞，據說來源於黃河上游使用皮筏渡河的實踐，由於地

邊角料的逆襲

了風與陽光的味道，極為鮮美。

生活不僅是吃，過日子產生的邊角料很多，就看怎麼用了。零碎布頭拿來納鞋底，或者做小布包，甚至只是給舊衣服打個補丁，雜亂的條紋、破碎的圖案經巧手婦人飛針走線，再獲新生，就像一個庶出的王子，遠走僻壤，卻在自己的封地建立了一番做人的功業。以前的孩子玩具少，糖紙藥瓶、碎瓷斷鐵，一切物什的邊角料都可以拿來做遊戲的道具，把貧瘠的童年裝扮得五彩繽紛。

其實，歲月本身也有邊邊角角。

「垃圾時間」就是這些邊角料，無數成就了大事業的大人物都告誡過，成功與否，如何使用垃圾時間很重要。在我想來，倒也未必要做成多麼大的事業。不過，把這些時光的邊角料撿起來，填充上自己的興趣，不也如孩子得了個彩色氣球般令人開心嗎？

知見錄 胡一峰

逢周一、三、五見報



「鼓上安風扇」

理和交通限制，那裏的人們發現可以利用牛羊皮製作成皮筏來當渡河工具，其中，牛皮筏因為牛皮體積較大需要幾個強壯的人輪流往牛皮袋裏吹氣才能完成，由此如果有人說他能單獨吹起一張牛皮，大家就會認為他在說大話。

說大話、吹牛皮為什麼普遍存在？東漢思想家王充在《論衡》中分析得很到位：「俗人好奇。不奇，言不用也。故譽人不增其美，則聞者不快其意；毀人不益其惡，則聽者不慍於心。」兩千年前的論斷，和今天大

眾傳播學理論幾乎一致。

生活中皮筏要做，牛皮當然要吹，但要掌握分寸，否則就是古人擔心的用筆墨者皆「造生空文，為虛妄之傳」，或者如《笑林廣記》中所諷刺「上嘴唇觸天，下嘴唇觸地」之人，被問身子在哪裏，答曰「只見他掙得一張大口」了。

樸散為器 馮愛枝

逢周三見報



牛眼的故事

後，確定沒法買到牛眼，於是我買了豬眼給兒子，以為可以作為「替代」。翌日兒子帶着豬眼回校，中午便在學校打電話給我：「老師說豬眼太細小，不能做解剖，牛眼才夠大，解剖後才可看到內部結構……」這刻我才知道「牛咁眼」和「矇豬眼」的分別。

我馬上出動跨區至其他街市，都是徒勞無功。「現在每區每天大約只供應兩頭活牛，你到其他區域再試吧。」肉販店主如是說。另外，店主說中學每年大約在這期間，初中的科

學課堂都會做解剖實驗，故此學校都會集體預訂牛眼，個別家長是不容易自行買到。為了向兒子負責，我從將軍澳至觀塘、牛頭角，然後再到旺角區，幸運地在某街市買到一隻牛眼。我認為家校合作是應該的，但學校老師如能提早通知家長作出安排，家長便可更有效提供協助。

文藝中年 輕羽

逢周一、二、三見報



漂泊的荷蘭人



體，營造出海天一色之感。天空左側的米黃色和淺灰，與右側的灰黑色形成鮮明對比，說明一場海上的風暴剛剛略過頭頂。不過，前景依舊波濤洶湧的海浪，白色的浪頭在還未散盡的烏雲映襯下也成為了畫面正中最高光

的局部。儘管畫作名為《有殘骸的洶湧海面》，但在透納肆意揮灑的塗抹和交織的筆觸之下，船隻的遺骸並不清晰可見。以此作為封面在契合瓦格納樂曲主題的同時，也意外呼應了一個多世紀後《加勒比海盜》系列中的海上氛圍。

「碟中畫」《漂泊的荷蘭人》／《有殘骸的洶湧海面》

藝加之言 王加

微信公眾號：Jia_artscolumn
逢周三見報



蛤蜊鯽魚湯

考試過後，學期沒完，帶學生到台灣作服務學習交流。參訪大學談發展，抵博物館看古物，到科學館觀未來，嘗試拼合多元學習環境，要談文化、說品德，當中都能找到證證和線索。有一參訪地點位處基隆，晚餐讓學生到廟口夜市，吃飯、喝湯、飲冰，隨心揀選，在地體驗飲食文化。

在夜市緊貼推擠，自知無力，早計劃跟朋友到海鮮餐廳，餐廳位處信二路、義六路交界。基隆傍海，漁港海鮮質佳，因用料已有地利，如用心挑煮，味道總不會差。鮮蟳米糕，上蟳下米，籠內氣蒸，蟳鮮不腥，飯軟不寡，難怪配搭歷久不衰。夏日暑熱，特點絲瓜蛤蜊，潤喉清熱，菜式長盤上桌，瓜無青澀，蛤蜊味純，廚師花時候滾煮，肉湯作底，蛤蜊味道滲湯，絲瓜柔軟吸味，算是一絕。

蛤蜊湯煮，搭配很多，清代《清稗類鈔》就有「蛤蜊鯽魚湯」一味，說「揚州人善製之」，做法如下：「取極大鯽魚，加大蛤蜊數枚，

清燉白湯，味清醇，其湯瑩潔，無纖毫油沫。」料不難吃，惟需注意是否新鮮。文中另說「此魚肉用醋蘸食，絕似蟹螯」，算是湯與料吃出不同滋味。

蛤蜊配肉，風味不同，明代《遵生八箋》記「臊子蛤蜊」，做法不算困難，現代可簡單重現，詳文記載提到：「用豬肉，精肥相半，切作小骰子塊，和些酒，煮半熟，入醬。次下花椒、砂仁、葱白、鹽、醋，和勻。再下綠豆粉，或麵，水調下鍋內作膩，一滾盛起。以蛤蜊先用水煮去殼，排在湯鼓子內，以臊子肉澆供。」豬肉先切，和酒入醬澆料再煮，可加冬粉或麵。蛤蜊白煮放器皿內，再澆上肉臊料，有點像現在的肉臊麵外加蛤蜊肉，簡單碰撞出味道層次。

古聞港食 蕭欣浩

逢周三見報



掃碼的士

趕時間跳上一輛的士，一眼就看到副駕駛座椅的後背上貼着一張「告示」，一個大大的二維碼，旁邊一系列主流電子支付手段的Logo。在今時今日的香港，碰到一輛掃碼電子支付的的士真是太難得了。

抬頭看了一眼司機，果然如我所料：相對較為年輕。我稱讚他與時並進，他卻嘆了一口氣，只回了四個字「搵食艱難」，語氣中沒有開心與興奮，有的只是無奈。下車的時候，我掃了二維碼，計價器上顯示的銀碼準確地出現在手機上。我問，會不會被支付平台抽成，我的本意是，給支付平台的錢，他是不是會全額收到，如果被抽成很多，我還是願意現金給他的。司機可能理解有誤，以為我問的是作為乘客會不會因為通過電子支付平台付款而付更多的車資，連忙向我解釋不會，還說最近在推廣期，用特定支付渠道付款還有九折。因為有其他乘客等着上車，所

以我也沒機會解釋，匆匆完成付款，就看着他關上車門繼續為生計奔波去了。

上網搜了一下，這電子的士支付平台早前才獲政府批准，據說「已在一千五百輛的士安裝，計劃今年擴至八千輛」。又搜了一下，香港的士總量超過一萬八千輛，也就是目前大約在百分之八的的士安裝了，而今年的全年目標還不足全部的士的數量一半。手續費方面，據說推廣期內平均百分之一點三的比例，比傳統POS機百分之一點五到百分之三的比例更低一些。推廣期有多長，推廣期之後尚未可知。

雖然幅度不大，但向着正確方向的改變，總是好的。的士如是，人生亦如是。

大川集 利貞

逢周一、三見報

