



文化什錦
方曉嵐

盆菜宴就在村裏祠堂的空地舉行，每桌上一個盆菜，將所有菜式分門別類疊放在木盆內，八至十個人圍着吃，大規模的圍村盆菜宴會筵開百席以上。傳統盆菜把索味的蔬菜腐竹等食材放在底層，味濃的肉類放在上層，讓肉汁慢慢地滲到底層至完全入味。據說最早期的盆菜是分五層，現在的盆菜通常由九層或十層食物組成，寓意「長長久久」、「十全十美」。盆菜是有時令之分，冬天以蘿蔔作底層，夏天便會以筍蝦代替蘿蔔；夏天在最上層放的是炸門鱔，但在秋冬則以金蠔代替。

新界有些圍村的盆菜規矩不同，富裕人家的主席會再加上四鉢豐富的時令食物，稱為「兩笏四鉢」或稱為「兩杉四鉢」，兩笏即傳統豬肉盆菜；四鉢有圍頭五味雞、鮑汁螺片扒時蔬、臘腸鯪魚

新界的盆菜和九鉢（下）

或筍蝦（醃漬筍條），以前盆菜是給下人和工人吃的，由於體力勞動大，需要多吃肉類，每盆會放四斤半豬肉，加豆醬、南乳、蒜頭、乾蔥頭、大頭菜、麻醬、蔗糖、玫瑰露等炆煮而成；圍頭五味雞是圍村招待客人的菜式，五味是五種香料：花椒、八角、桔皮、桂皮、草果，以頭抽和蔗糖煮成滷水把雞煮熟，類似粵菜的豉油雞；門鱔也是圍村客家菜中重要的一席，新鮮門鱔做鹹菜炆門鱔，門鱔乾要先浸水，用上湯炆至脰；浮皮即沙爆豬皮，浸水發起後，放在盆菜中入味。

一九九六年十二月三十一日，在有七百多年歷史的屏山鄧氏宗祠舉行了一場回歸前夕盆菜宴，有數百位文化人出席，推動了到新界吃盆菜的風氣。一九九七年香港回歸祖國，香港旅遊協會在添馬艦舉行「千人盆菜宴」，由新光酒樓胡珠先生負責統

籌。

在二〇〇三年、二〇〇四年、二〇〇六年，香港旅遊協會為推廣本地漁農產品，在舊啟德機場和添馬艦主辦了三屆「萬人盆菜宴」，被列入健力士世界紀錄大全。二〇〇六年在添馬艦廣場筵開一千一百席，共有一萬四千多人參加，刷新了世界紀錄。這次的盆菜宴與以往不同，大會首次加入龍躉作材料。二〇〇九年萬人盆菜宴在元朗大球場舉行，參加人數有一萬四千四百五十九人，再一次刷新了健力士世界紀錄。

二〇〇〇年開始，氣氛熱鬧價錢大眾化的盆菜文化在香港廣為普及，外賣盆菜成為冬至和團年在家團聚的一個簡單快捷的選擇，香港市區和新界的酒樓、連鎖快餐店在節日都紛紛推出盆菜應節，更漸漸擴至學校、教堂、團體、私人或政府機構，到會圍數亦由十多圍、幾十圍以至上百圍。隨着潮流的變更，新式盆菜的食材轉向奢華，材料加入了鮑魚、花膠魚肚、大蝦、瑤柱、鵝掌、北菇等，圍村盆菜成為香港的特色美食之一。

有朋自遠方來



柳絮紛飛
小冰

冬至前夕，先生的一波大學同窗從成都到香港看望老同學。都是熟悉的朋友，彼此多年難得一見。

「老同學見面喝點酒。」先生翻出珍藏多年的好酒，開心得不得了。但是在哪裏喝呢？他忐忑了一時。一番努力之後，「款待同學們的事宜有了着落，這下可以隨便喝了。」他告訴我。

見面了，朋友們用普通話和我們交談。我明白，四川人向來以人為先，很能接受外地事務和他人文化。倒是我，稍許之後率先改說家鄉話，彼此都可以直呼張三何四陳大哥了，鄉音更親切。

一鍋濃湯、兩道海鮮、一盤烤雞等。粵菜少了油，少了鹽，講究品出原味。沒有川菜的麻辣辛香，我以為他們吃不慣，殊不知個個高度讚賞，誇粵菜用料講究，做工精緻。粵菜、美酒、家鄉話，時光真美好，大家喝出了新意。

他們是四川大學七八級的學生，是上世紀內地恢復高考之後的佼佼者，畢業後各奔東西，做學問忙工作，成為各個領域的中堅力量。而今退休了，擺脫了工作的束縛，稍微放浪一下，花自己的錢，照自己的心意而活，做點想做而未做的事。一群學歷史的書生，一代中規中矩的人，輕輕下來好像悟出，原來人生還可以是另一副樣子。

按興趣創建起各類小組，半月喝、周一啖、棋牌組、旅遊組，選出喝長、啖長、牌長、遊長，活動展開得別開生面，同學們又玩在了一起。

我叫他們老師，這個稱呼是適宜的。這些學養深厚的賢才，工作中追求專業的真諦，享受在知識洋流裏的樂趣；生活中家人第一，他人第二，自己委曲求全第三。

夫人們都知書達禮的，舉手投足之間大度、優雅、得體。我問她們對香港的印象，曾夫人說：「香港有些洋氣，也有些古典。」「哦？真是這樣呢。」我也好像才留意到。又問她們有否去離島，還有中環半山上的老街和舊警局「大館」，她們很感稀奇，我便簡介一番。聽着聽着，她們心思思，琢磨再來。「先生們一定很感興趣。」何夫人道。

不爛酒，不划拳，不鬧事，酒興發作之時吟詩賦詞。有的即興創作，有的吟誦古文，我還是欣賞他們自己的作品，類似「把酒問明月」「一片冰心在玉壺」。只差扮相了，若搖搖頭晃晃腦，配上長衫馬褂鬍鬚，演孔夫子的徒弟，何嘗不可。

他們還跨過港珠澳大橋到了澳門，還走過橫琴口岸到了深圳。喝酒見朋友，信心大漲，連到國外玩的事也在醞釀。



君子玉言

小 杏

不知不覺又寫到了年度最後一篇。走的路越來越長，東奔西跑千頭萬緒的狀態一直未停歇。但不知是頭緒紛擾，抑或生活內容雷同，現下的經歷很多只是在記憶的淺表層輕輕劃過。我有點懷念曾經的那些特別感受和體驗了，比如港漂的日子。

二〇二四最後這篇就留給親人吧。他們是永遠橫互在心在腦在每一天的風景，也是永遠的心安之處。

聖誕年底前後，海外的親人陸續回來，一家人大聚小聚，大聚是一起湊到母親身邊，小聚是晚輩之間的酒茶微醺。今天這一撥，過兩天又一撥，海外的、香港的、北京的、杭州的……門口景區的小院餐館成了家庭食堂，大包廂基本固定給我們使用，憑老太太的面子菜價可以打八五折，並且我們帶去的螃蟹黏豆包可以幫着蒸熟，帶去的陳皮薑茶可以幫着泡。

餐館服務生都很年輕，開朗又熱情，見到薑茶說這麼高級，沒見過耶！見到螃蟹說好大隻，沒見過耶！見到黏豆包說是都饞了耶！我們夾了幾隻不同顏色的黏豆包給他們分享，女服務生特意過來致謝……我們在家喝點小酒，缺少分酒器，兩步邁到餐館問他們借，他們還問一個分酒器夠嗎？羨慕老太太，您太幸福啦！小輩都這麼好。

妹妹在母親客廳安了一個攝像頭，我們的手機上下載程序，遠程留意母親的日常。早晨我打開app，悄悄看母親出出進進，一會兒把衣服放到電暖氣上烘烤，一會兒坐沙發上看書看iPad。看着母親健朗安好，放心了，又悄悄退出app程序。

妹妹妹夫終於成功勸動母親跟他們去新加坡住一段時間，妹夫特意買了商務艙。姐姐送到機場，有服務人員推着輪椅送上飛機，下飛機也有人推着輪椅在機艙口等候。妹夫不停地拍視頻發給我們實時直播，母親嘴上說是年紀大了不想出行，看狀態還是很開心。母親二〇二一年由新加坡回國，還是獨自一人拖着行李乘飛機、獨自一人去隔離酒店待半個月，再獨自一人回家，不過是三

心安處



▲古城冬日水杉。

作者供圖

年的功夫，而對於一位八旬老人，三年可能意味着太多太多變化……這種變化，在我們看來更明顯，那是一種令人心疼又無可奈何的變化。老去與衰弱，可能是每個人都會面臨的最大無力感。令我們慰藉的是，母親思維和反應力仍然很敏捷，聊天也跟得上話，一點不糊塗。

這次母親坐了一夜飛機，休息到中午，與母親視頻。母親氣色和精神都很好。故鄉寒冬臘月，穿着羽絨服還瑟瑟發抖，東南亞則溫爽宜人，室內開着電扇。母親的面容也舒展了許多。

小寶他們剛從非洲肯尼亞、坦桑尼亞回來。那邊也是烈日炎炎，驕陽似火。駕車穿行茫茫荒原，各種動物東一群西一片，長頸鹿悠閒，獅子豹子生猛，斑馬警覺。偶遇發怒的犀牛站在路上與車流對峙，有驚無險，一派夜趣。

回來天氣雖冷，但人間煙火熱氣騰騰。各種會見——家人朋友同學，各種吃吃吃——各地風味菜，各種出行和支付便利體驗。覺得樣樣好吃，公共交通又方便又快捷，東西又豐富又便宜，恨不得幾步路就想打車。螃蟹個個肥大飽滿，正好配家鄉酒。北京菜、上海菜、湘菜、廣東菜（細分潮州菜、順德菜、中山菜……），臨走前發現涮

羊肉沒來得及安排。

我給妹妹拿了些衣物，又把家裏的東西一股腦拿出來讓小寶挑選，有哪些需要帶走送誰伴手禮，小寶只拿了點茶葉茶具什麼的。山高水遠，我既想讓他們多帶些東西，又怕增添分量成負累。

母親在老家時，我們拿去東西給她，臨走前母親也總是翻來翻去找什麼給我們帶回來。沒用過的指甲刀套裝、澆花的噴壺嘴、花籽……母親不知什麼時候織了四雙毛襪，等着小寶回來帶走。小寶別的東西嫌麻煩不想帶，對於外婆織的毛襪，卻是第一個塞進行李箱，四雙八隻，通通帶走。母親給小寶錢，小寶不要，母親有點失落，我們給母親的錢她也悄悄放回我的包裹……

臨走時，小寶抱了抱外婆，說明年四月份要去新加坡看孫燕姿演唱會，外婆說「好！我等着你們去！」我們走上橋頭，母親還站在家門口，我們回頭揮手，母親也揮手。過了橋，我有意落在最後，假裝拍河邊的水杉，淚水滴落在石板上，小寶過來摟住我，輕聲安慰「我們會常回來看外婆哈」……遠行與回歸，思念與不捨，一代一代，也在傳承。我才發現，冬天家鄉河邊的水杉，也會變黃變紅，過去好像沒注意，很好看。

武吃的快樂

我一直在給南方人充滿儀式感的一日三餐找對標，從菜品、配色、刀工、盛器、擺盤，到季節氣圍等等，都細潤精緻幾近考究，對應什麼樣的飲食狀態，才有完全不一樣的顛覆和衝撞，同時又能帶來同樣的飲食快感甚至更快樂，在壩上草原，我找到了。

壩上草原也被稱為口外，一直是北方各游牧民族狩獵生活的地方，他們對於吃，以生猛豪氣吃得飽喝得痛快為至高標準，無論食材、烹製方法、吃相，如果說口內人，尤其我們長江以南的南方人是文吃，那草原人且謂之武吃吧。

在北京吃涮羊肉，講究步驟，要先喝口湯，再一筷子一筷子夾着肉涮，涮幾秒鐘也有大致規定，斷不能把肉扔進去讓它們隨意翻滾至爛熟，配菜還不能和肉一起混滾，要把肉都涮完，之後再放其他……

其實要說涮羊肉，草原人堪稱鼻祖，但他們可沒那麼多說道，肉、菜、粉條一盤盤端上來，立馬一盤盤一股腦全都倒進鍋裏；鍋子必是放桌中間且高聳於桌上，所以大家乾脆站起來涮，站起來把鍋子裏七七八八雜貨撈進各自碗裏。這場面可把同餐的北京大哥急壞了，沒按文吃的程式走啊，太武。

草原人吃手把肉是日常，所以他們隨身帶刀。有位朋友的岳父是壩上內蒙古人，小刀就始終掛腰帶上，南方女婿提到他，就說，我們



▲在壩上草原吃烤羊腿。

作者攝

家那位帶刀護衛。「帶刀護衛」，武官也。

壩上草原飯店裏的手把肉，必是現宰的適齡羊，清理乾淨剝大塊直接扔大鍋裏咕咕嘟清煮，待熟透論斤賣。客人要幾斤，熱氣騰騰的鍋裏撈起稱幾塊，然後大盆盛上來時旁邊還配把鋒利的刀。蘸料只一碗，韭菜花，據說是絕配。

手把肉入鄉隨俗的吃法是抓一塊碩大帶骨羊肉埋頭啃，反覆進行狼吞虎嚥般撕咬，最終達到心滿意足境界；那把刀子適合不肯放下姿態啃的文吃之人，餐桌上動用刀子，讓文吃慣了的人也不妨武一回。

壩上人家的烤羊，乃上上品，更是刀叉火

剪全武行齊上陣。一般視人數、胃口、財力確定烤全羊、烤半羊、烤羊腿。我們四人來一條羊腿。

烤具三百六十五天架在院子裏，隨烤隨生火。木炭點燃，羊肉用刀劃十字刷上調料，待木炭初燃煙頭過後將羊腿置炭火上，繼續刷料不停翻動，烤至肉沒了血絲，割肉剔骨，因之前劃過十字所以割下的肉是一顆顆粒狀，再把肉粒在炭火上簡單翻炒幾下，扒拉到一邊即成。

再看食客，烤肉期間始終站旁邊盯着肉舉着筷子嚥口水，待大廚把烤好的羊肉扒拉到一邊，說，好了，立馬爭相夾起放進嘴裏，就着烈酒，啖食。

當然烤羊肉美味峰點就是剛扒拉好即食那一刻，脂肪的濃香，肉粒的鬆軟鮮嫩，入口還不燙，回味還不膾。過了最佳時刻稍涼，膾味就出來了。

壩上人家有種南方人未曾見過的主食，黏豆包，是大北方特產，其精髓在於豆餡。紅豆煮熟手工碾碎，呈標準的淡淡豆沙色，稍帶着不均匀的小顆粒，使得入口有那麼一段抵軟鬆豆餡的過程，此過程讓我這個一直吃機碾豆沙的南方人頓悟，噢，原來我吃過的豆沙餡只是一坨細稠濕膩鹹甜濃紅，正宗豆沙原來是這樣，豆香是這味兒。

黏豆包麵皮是黃米（又稱黍、糜子，比小

米稍大，煮熟後很黏）磨的粉，包裹的形似湯圓，個頭比湯圓大比饅頭小，蒸出鍋的黃米麵皮金燦燦光滑錚亮，然入口卻調皮，並不讓你順暢咀嚼，每口必黏牙上，需不停反覆大開合嘴巴才能漸漸掙脫送入咽喉，若有裝義齒的食客可要多加小心，事故發生十有八九。

土豆是壩上主要物產，秋收後的新土豆皮糙裏白易熟，粉麵鮮香。平常人家有事沒事都會烩上一大鉢，當零食當主菜。這個「烩」，哈哈，夠孔武。

我們住的豐寧壩上這家主人張老師有個拿手早餐，炸油餅，早早燒起油鍋，麵糰擀成薄餅狀，油鍋至滾下入面餅不停翻炸至淡黃撈出，上桌時微燙，最佳效果是咬出嘎嘣嘎嘣脆裏脆氣的響聲；這又與我們吃相禮儀相左了，小時候吃東西總是被大人呵斥，不能張大嘴，不要嚼出聲；這個炸油餅則必須張大嘴必須嚼出聲，必須要完全放棄斯文，方能吃出它做為美食所需要的氛圍感。

都說人間至味是清歡，仔細想來壩上草原人能如此鬆弛地武吃，無他，正是仰仗着這些至味食材，有這樣的食材，哪裏還需要調料和廚藝，直接入口炫就對了，承的就是當時當刻咀嚼出的一口清歡，那是陽光沃土甘露肥草滋養的最本真原味。

所以依我選擇，光論吃這件事本身，武吃勝，武吃讓吃的歡愉度極致拉滿。