

► 鴛鴦腸飯。



鴛鴦腸是冬天的讚歌

一到冬天，香港街頭的空氣裏似乎就多了一股熟悉又溫暖的香氣，這是屬於臘味的季節。而在眾多臘味之中，極令人難以抗拒的，莫過於「鴛鴦腸」——臘腸與臘腸的經典組合。不管是鋪在熱氣蒸騰的煲仔飯上，還是簡單地配一碗白飯，只有當臘腸和臘腸一起出現時，才稱得上是天生一對的搭檔。

臘腸色澤紅潤，油脂分布均勻，帶着微微的甜香；臘腸則以豬肝或鴨肝製成，口感柔軟細膩，味道濃郁中透着酒香與鹹香。兩者一甜一醇、一香一厚，風味截然不同，卻在同一口中達到奇妙的平衡。也正因如此，港人總愛把它們並排切片，一同上桌，缺一不可。

雖然一年四季都能在街市或超市買到臘腸和臘腸，但不少人總覺得，只有冬天吃才真正對味。天氣轉涼，臘味的油脂在低溫中慢慢凝實，加熱時再被喚醒，香氣顯得格外醇厚。無論是蒸、煎，還是經典的煲仔飯做法，當臘腸和臘腸在高溫下滋滋作響，油脂緩緩滲出，整個廚房都被香氣包圍，讓人忍不住提前咽口水。

尤其是鋪在煲仔飯上時，鴛鴦腸的魅力更是被發揮到極致。米飯在砂鍋中受熱，底部逐漸形成金黃香脆的飯焦，而臘腸與臘腸加熱後滲出的油脂，順着米粒流入飯中，讓原本潔白的米飯變得葷香透亮。夾起一口飯，既有米香，又有臘味的濃郁鹹香，再配上一點豉油或葱花，簡單卻無比滿足。

對許多香港人來說，冬天吃鴛鴦腸不僅是一種味覺享受，更是一種季節的儀式感。它代表着團聚的餐桌、溫暖的家庭味道，也承載着對傳統飲食文化的眷戀。當臘腸與臘腸再次並肩出現，冬天也因此變得更加有滋有味。



樂活

潘少

逢周一、二見報

柏拉圖美學

柏拉圖美學，從一開始便有一種令人不安的矛盾。他奠定了「真、善、美」作為人類心靈的三重誘惑，幾乎整個西方哲學對價值的理解，都在他的框架中展開。然而，正是在這樣一位高舉美之理念的哲學家筆下，藝術從未被他真正承認為美的居所。

美，在柏拉圖那裏，是崇高的、抽象的、不可感的，而藝術，恰恰因為過於可感，反而成了問題。在《斐利布斯》中，柏拉圖否定人們可以在繪畫或雕塑中找到絕對的美。真正的美，只存在於幾何形體、純粹的色彩、單純的聲音，即脫離具體事物的抽象秩序。

柏拉圖認為，藝術一旦具象，便注定偏離理念。在《理想國》中，這個立場變得更加嚴厲：藝術被視為對現實的模仿，而現實本身已是理念的影子，於是藝術成了「影子的影子」，也就是一種在本體論上應當受譴責的存在。

即使如此，柏拉圖不是全然拒斥藝術。他承認，藝術能帶來一種特殊的喜悅，只是這種喜悅因其不受理性節制才顯得危險。為了保護城邦，他主張限制藝術的「審美放肆」，要求藝術家排除悲觀、混亂與過度情感，只頌揚神與德性。在《法意》中，這種理想主義更進一步轉化為制度化的實用主義，新作品必須經過權威的審核，才能進入公共生活。

有趣的是，正是這樣一位對藝術充滿戒心的哲學家，誕生了整個西方思想史中一回最富詩性的美學書寫——《會飲篇》。

這是一場宴飲中的對話，是眾聲喧嘩取代單一說教的罕見時刻，也是柏拉圖極為接近詩人的一部作品。以「愛」為題，美在這裏不再是冷峻的理念，而是一條可以攀登的道路。

透過狄奧提瑪之口，柏拉圖描繪了那條著名的「美的階梯」：從對單一形體的愛，到對所有形體之美的理解，再上升到心靈、制度、知識的美，最終抵達那個不生不滅、不增不減、遺世獨立的美之本身。

這是柏拉圖美學極深的張力所在。一方面，他不信任藝術，另一方面，他卻只能以藝術的語言，才能讓人理解美的理念。這樣的矛盾，是美的。



普通讀者

米哈

逢周一、五見報