

港曾為名茶產地 香氣如蘭聲名遠揚



長久以來，大眾對香港歷史的刻板印象，多半停留在「由小漁村蛻變成耀眼國際大都會」。然而，這種單一的敘事往往掩蓋了這片土地更深厚的歲月積澱。事實上，在繁華築起之前，香港的新界地區曾歷經長達數個世紀的農業黃金時代，優質農作物建構出屬於香港獨特的本土鄉郊文明與歷史記憶。

香港昔日農作物之卓越，絕非後人憑空誇耀，而是昭然記載於眾多歷史典籍與風物志中。清代《新安縣志》便曾詳細記載：「大帽山，在五都，形如大帽，上有石塔，山中出茶。」又載：「山茶，出大帽山，大葉茶、甜茶、茶荳。」（編註：茶荳或指苦荳，即苦丁茶）昔日居住在大帽山一帶的客家村民，順應自然地勢開墾梯田種茶。

大帽山得天獨厚的土壤與濕潤氣候，孕育出甘醇回甘、蘊含淡淡花香與山野氣息的雲霧茶，相傳清代時期更獲列為進貢朝廷的貢茶。

此外，現今屯門青山一帶在古代亦是名茶產地。據清初學者屈大均在《廣東新語》中所載：「新安杯渡山絕壁，有類蒙山茶者，烹之作幽蘭茉莉氣，水濯十餘次，甘芳愈勝。」由此可見，當時屯門青山的野山茶香氣幽雅、耐沖耐泡，聲名早已遠播香江之外。

而在諸多農產品中，名氣最響亮者莫過於元朗平原出產的「元朗絲苗」。元朗一帶地勢平坦，處於

山水與海水的鹹淡水交界，長年沖積出微鹹且極其肥沃的泥灘。這種特殊的地理條件，培育出晶瑩剔透的頂級靚米。元朗絲苗不僅傳聞曾進貢清廷，戰後更成為出口遠銷東南亞的佳品。

旺角曾是西洋菜田

進入二十世紀後，新界的農業發展更趨多元，例如源自粉嶺鶴藪村、葉濃莖厚的「鶴藪白菜」，以及在元朗望原、大帽山川龍一帶盛產的西洋菜，均是享負盛名的本土名產。甚至連今日人流如織、商舖林立的旺角，昔日亦曾遍布西洋菜田，現時旺角「西洋菜街」的命名正是由此而來。

自戰前乃至二戰後的五六十年代，新界平原與河谷間遍布萬頃良田，水稻栽培普遍採行一年兩造的高效模式。彼時的香港絕非完全依賴外援的孤島，而是一個自給自足、糧產豐盈的鄉郊社會。即使到了上世紀八十年代，本地農產品產量仍高佔全港食用量的三分之一，實實在在地撐起了幾代香港人的飯碗與生活底色。

昔日的新界大族不僅在新界本土精耕細作，更將田產拓展至港島黃泥涌等地，租予佃戶開墾，足見當時農業經濟的規模與影響力。

然而，時代的巨輪猛烈轉動，終究不可逆轉。自上世紀六十年代起，香港經濟重心全面向工業及服務業轉型。七八十年代間，新市鎮迅速崛起，沙田、大埔、粉嶺、上水等新界地區的大量肥沃農地



●大帽山近年風貌，仍可見梯田痕跡。

網上圖片

被徵收作工業及住宅用途。同時，第二和第三產業吸納了大量勞動人口，從事農業的人口不斷減少，缺乏年輕勞動力注入，導致香港農業無奈走向式微。

隨著農田相繼被棄耕，今日香港蔬菜自給率已跌至僅約百分之二，昔日享譽盛名的絲苗與雲霧茶，亦逐漸褪色為歷史陳跡。慶幸的是，近年有部分有心人推動復耕，讓這些香港馳名農作物得以流傳後世。

當城市化抹去了稻浪與茶香，我們獲得了現代繁華，是否也在無意中丟失了對泥土與自然的敬畏？昔日本地農作物雖已不再像以往般普及，但其承載的本土記憶與文化底蘊，仍值得每位香港人深思與銘記。

●羅展恒 資深文化工作者，從事新聞及教育工作多年，曾主理公民科和通識科相關網站及參與教科書出版。

印尼沙嗲入潮汕 減辣增鮮成沙茶

文自由戲

要盤點香港人最喜歡的餐飲，我想「打邊爐」（即火鍋）絕對屬於三甲之列。天寒地凍時，火鍋絕對是不二之選，一塊雪花牛肉入口，暖氣就會從丹田中洶湧而至。（不過嘛，就算天氣暑熱，火鍋也是我心中常常想到的餐飲……）

不同地區都有自己的特色火鍋，像川渝麻辣火鍋、北京涮羊肉、東北酸菜白肉鍋等，但我心中最愛還是潮汕牛肉火鍋。潮汕牛肉的靈魂自然是牛肉，今天，我主要想說說它的靈魂配料——沙茶醬。

在東南亞有一種食物，叫做「沙嗲」（Sate/Satay），而它更被譽為印尼的「國菜」。記得人生中的第一口印尼沙嗲，便是荃昌中心一間小店的「沙嗲印尼撈麵」。這家小店由一對印尼華僑夫妻經營，可能因為他們不過是想打發時間，所以開門時間很不穩定，可以說每次去都是「撞手神」（碰運氣），它的名物很多，但核心離不開「沙嗲醬」。一份普通的「印尼撈麵」，只要拌了它，就會變得很不一樣。可惜，十年前它已經結業了。

沙嗲本指烤肉串

後來到了印尼旅遊，才發現傳統的印尼沙嗲跟那間小店的好像有點不一樣。

印尼沙嗲基本上就是指經過醃製、用籤串起來並以炭火烤熟的肉串。它的歷史與十九世紀隨阿拉伯及印度商人傳入的烤肉（Kebab）文化有着密切關係。當地人改良了它的做法，變成了國家美食。他們會在烤串前，先用薑黃、辣

●沙嗲肉串



資料圖片

椒、芫荽、羅望子、大蒜與紅蔥頭等香料搗碎的醬料醃製肉類，並在烤肉時用香茅束反覆塗抹印尼「甜醬油」（Kecap Manis）。

「甜醬油」糖度很高，在椰殼炭的熱力下，醃漬過的肉香與焦糖化的甜香催化出這道國菜的異國風味。雖然這時候烤串已經足夠美味，但當地人還喜歡配上沾醬「Bumbu Kacang」食用。這是一種由炒熟的花生碎、椰糖、羅望子汁與辣椒熬製而成的濃郁醬料，由於印尼人通常是搭配沙嗲食用，故此當地華人便稱之為「沙嗲醬」。

在十九世紀初期，隨著「下南洋」的潮汕先民從印尼回鄉，同時也帶來了南洋的飲食習慣，其中包括沙嗲醬。

在本地化的過程中，潮汕先民因本地飲食習慣使然，減去了沙嗲醬原來的辛辣配料，放大了花生醬的比例，並加入了大地魚乾粉、比目魚乾粉、蝦乾粉等當地土產，用油熬製，使它的味道由原來的甜香辣變成鮮鹹微甜、略帶辛



●沙茶醬牛肉拌麵

資料圖片

辣。這種變奏而來的醬料，也就是我們現在所說的沙茶醬。

隨着時代變遷，沙茶牛肉也有不同的變化。其中，最讓香港人魂牽夢縈的，除了火鍋肥牛配沙茶醬外，就要數早上茶餐廳的一碗沙嗲牛肉麵。

在此一提，潮州話「茶」字讀作[de˥]，其發音其實跟「沙嗲」的「嗲」相近，可能在潮汕先民心目中，「沙茶醬」就是「沙嗲醬」，只不過是一種迭代更新而已。

據學者考證，在抗戰前，潮州當地的小食店已有類似印尼沙嗲的小食。據說當時人們會用竹籤串起牛肉汆燙，並配以沙茶醬食用。這樣的沙嗲牛肉，其實也是印尼沙嗲牛肉烤串的變奏，只不過是由「烤」變「燙」而已。當然，靈魂醬料也變成了沙茶醬。

●葉德平博士 香港教育大學「文化傳承教育與藝術管理榮譽文學士」課程統籌主任、「戲曲與非遺傳承中心」副總監，曾出版多本香港歷史、文化專著。

日本投降簽字 具三層歷史含義



1945年9月2日上午9時，日本投降簽字儀式在東京灣的美國戰列艦「密蘇里」號上正式舉行。日本外相重光葵代表日本天皇和政府，陸軍參謀總長梅津美治郎代表帝國大本營，在投降書上簽字。

此次簽字儀式標誌着第二次世界大戰暨世界反法西斯戰爭正式終結。中國作為東方主戰場，抗戰歷時十四年，軍民傷亡超過3,500萬人，經濟損失極為巨大。中國軍隊在亞洲大陸牽制了日本陸軍主力，為盟軍在歐洲及太平洋戰場的最終勝利提供了重要支援。

這一天的歷史意義可從三個層面理解：

第一，它終結了人類歷史上規模最大的全球性戰爭。第二次世界大戰涉及60多個國家、約20億人口，總傷亡超過9,000萬。日本無條件投降後，法西斯侵略勢力被徹底擊潰，戰後國際秩序得以重建，聯合國隨之成立，和平與集體安全的理念獲得制度性保障。

第二，它使中國的國際地位顯著提升。自1840年鴉片戰爭以來，中國長期遭受不平等條約的束縛，而抗戰勝利使中國成為四大戰勝國之一，參與簽字儀式及戰後國際規則的制定。

第三，它對後世提出深刻的和平警示。戰爭造成無數家庭破碎與文明破壞，和平並非天然存在，而是需要每一代人持續維護。

●文鯉

文苑英華

層層遞進提升文言文閱讀能力

新學年又開始了，這是筆者投身教育界的第四十個年頭。曾聽人說：「如果一位老師在教學上不求上進，年年如是，那麼無論他有多少年教學年資，也許只擁有一年的教學功力。」同樣，一位校長若在帶領學校時不思進取，只顧緬懷「當年風光」，也會慢慢追趕不上時代的步伐。

「一年之計在於春。」作為教育工作者，應在開學之時，找個時間停一停、想一想：如何讓學生在這一學年更進一步？沒錯，是進步——與自己比較，而非與他人比較。

「窮則變，變則通。」這是句耳熟能詳的話，問題在於：要變化什麼？如何改變才能使困局化為通途？要讓學生進步，或許不如想像中困難。筆者建議，先從建立一些微小而可行、能釋放孩子學習潛能的習慣開始。

以教學法為例，學校應走向以學生為中心的教學，而所謂「以學生為中心」，即是引導學生更主動地透過預習、閱讀、探究和發問來尋找答案。暑假期間，筆者在一百五十多位教職員面前進行數次公開示範教學，演示如何有效教授文言文，特別選了《守株待兔》、《鵲蚌相爭》、《岳飛之少年時代》和《陳情表》四篇文章，由短至長，由淺入深，層層遞進，逐步挑戰難度。

筆者向老師們解釋：只要調整教學方法，就能更有效地發展學生閱讀文言文的能力。學生在閱讀一篇文言文時，通常會遇到三類

句子。

第一類句子，是學生憑自身閱讀能力已能應付的。這類句子應完全交由學生處理，讓他們自行閱讀理解，讀後詳加解釋，使他們感到自己也有能力掌握部分內容，從而減少面對文言文的無助感。

第二類句子，是學生未能完全明白、只能看懂部分字詞，但經老師點撥後便能逐步破解的。按照「心流理論」，這類句子最具吸引力——在理解與不理解之間，存在可探索的空間。教師應先讓學生閱讀，找出他們懂與不懂之處，再進行點撥；「不憤不啟，不悱不發」，利用學生已懂的部分和教師的提示，引導他們破解難點，為學生創造閱讀文言文的成就感。

第三類句子，是教師判斷學生無法理解的。既然如此，就不必浪費學生時間，由教師直接講解。教導之後，宜鼓勵學生發問，了解他們尚未掌握的部分，有需要時再補充教學，逐一消除難點。重複是有效的學習方法之一，溫故可知新，重複閱讀亦能使文意自現。

暑假期間，筆者曾試用此方法教導個別學生、老師和家長，他們均認為方法實用，既提升了閱讀文言文的能力，也增強了閱讀信心。

「操千曲而後曉聲，觀千劍而後識器。」彼此共勉。

●盧偉成 MH校長 筆名孺子驢，播道書院總校長、香港教育領導協會主席、中國文化研究院學科顧問，致力在中小學推行中華文化教育，並把中華文化價值觀之學習滲透於各個校園生活環節中。