

話說零嘴小吃

小吃作為人類飲食文化的一部分，在人們的日常生活中佔有不可忽視的作用。在香港的一些大街小巷上，以風味小吃作為招徠的店舖成行成市，特別在旺角登打士街一帶，人們不顧吃相，就地啃著竹籤上的魷魚、炸大腸，甚至令人掩鼻而過的臭豆腐。然而，小吃並非正餐，不一定讓人吃得飽，祇不過是人們為了滿足口感，解解饞而已。

小吃又叫零食，世界各地都有不同風味小吃，東南亞一帶可說是小吃的世界，特別在印尼，一到入夜，推著小車販賣零食的小販更是絡繹不絕，形成小吃夜市。雅加達有一種令人饒涎欲滴的小吃叫雞蛋鍋巴，小販將浸透了糯米和上新鮮雞蛋，攤在半尺大小的小鐵鍋在炭爐上烤，烤成鍋巴後捲上椰絲、辣椒之類的佐料，吃起來又脆又香，這種風味小吃祇有雅加達才有。另一種雅加達代表性小吃非蕉葉烤魚莫屬，這種小吃是中國南方魚丸的變種，剔骨的馬鮫魚打出膠質後捲上椰漿、胡椒、蔥花和適量的鹽，裹上蕉葉在炭火上烤，吃時蘸上特製的花生辣椒醬，非常惹味。炸香蕉也是具熱帶風味的小吃，但並非任何蕉類都可炸著吃，唯有一種叫牛角蕉的印尼特產才可以。牛角蕉怪得很，生性淡澀，但一旦裹上薯粉漿在油裡一炸卻又成為又甜又嫩的美味小吃了。至於華人社區，各類小吃更是五花八門，除包子燒賣外，還有春餅、瀟湘下水和閩式滷麵條等，一些大方的老闆到時候就會給店舖的夥計每人來一份小吃以慰勞他們一天的辛勞。

中國北方與南方的小吃各有各的花樣，而且味道各異，加上我國

有五十多個民族，因此造就了中華小吃的多樣化。北方老百姓以吃麵食為主，麵條、饅頭和包子是主食，相反在南方麵食為零嘴小吃，如安徽的合肥有一種叫炸獅子頭的早點，實際上與京津一帶的主食花捲是同樣的食品，祇是比北方花捲小，且將蒸好了的花捲以油炸呈金黃而成。而滬杭一帶的陽春麵更是人們常吃的零嘴小吃了。

中國小吃的歷史源遠流長，遠在春秋戰國，在民間已出現類似今天菜飯的小吃。《鹽鐵論》一書中更以這樣的字句：「熟食遍列，餼旅成市」來形容市面上賣小吃的成行成市。內地飲食文化史學家邱龐同在一篇《中國名小吃》一文中提到：「宋代，小吃品種更多，汴梁、臨安的飲食市場上，麵點、肉食、豆製品、乳製品蔬食方面的名小吃數以百計。」到清代，中國小吃的花樣更被推向高峰，由於不少宮廷名點傳到民間，於是市面的小吃花樣也豐富起來，如御膳坊的焦圈傳到民間，結果成了北京人的日常早點。

但民間也有不少小吃倒流到清宮廷，並成為御膳坊的美點之一，芸豆捲和豌豆黃就是其中的例子。傳說慈禧太后有一天在北海的靜心齋納涼，突然從大街傳來一陣陣的銅鑼聲和吆喝聲。這時她納悶，問身邊的小太監什麼上吆喝什麼，當值的小太監連忙回稟說是賣芸豆捲的。她好奇之下，便傳令讓賣芸豆的小販進園子裡來。小販見到她連忙下跪請安，並雙手捧上芸豆捲和豌豆黃，請老佛爺賞光一嘗。她見色澤漂亮、紅白相間的芸豆捲喜歡得不得了，咬了一口，香綿又爽口，於是下令讓這位小販留在宮廷裡的御膳坊專做芸豆捲。

各類民間小吃固然美味，它畢竟不是正餐，祇是偏食小吃而已，因此營養學家不太主張肆無忌憚把小吃當正餐，認為零嘴小吃不足讓人攝取養分，應適可而止。



步，十五分鐘完畢。島上人煙罕至，祇有一間小郵局，郵差工作就是代客在護照上蓋印，收費五美元，放工後泛舟離去。

島上有什麼玩的？沒有。
全島長滿椰子樹，好幾株傾斜至三十度角生長，橫伸出海面，拍照美絕。藍色天空，白色沙灘，碧波綠水。島是珊瑚島，擁抱在環礁湖懷中，水淺而清澈，陽光直射進水底白沙，給反映成一絲絲的浮光掠影，看得人心醉。在綠水中坐下來，水還不過腰，索性半浮的躺在水中更舒服。海參和海星都在淺水中享受陽光，懶洋洋的不動聲色，小魚卻好奇的在你腿間穿梭。此一刻，時間停頓，遠離塵世，去盡繁華，美好。

最佳的是選擇十五斤以上的烏青，斬留尾部一尺長的尾段，或清蒸，或紅燒，都很鮮美。家鄉人還有一種吃法：把青魚尾巴洗淨後用細鹽醃製二、三天，然後把這種醃魚加糖紅燒，肉質細嫩，甜中帶鹹，十分鮮美可口。

青魚尾巴是鮮，鱧魚頭是肥。鱧魚頭最好的還算花鱧，花鱧不但魚頭肥大，而且還比一般的白鱧肉質細嫩。當然，選擇鱧魚頭要買潔淨河塘裡的野生魚，這樣的魚頭沒有「柴油味」，蒸煮出來的魚頭湯汁白如奶水，吃起來味道鮮美。

現今有名的魚頭要數江蘇溧陽的「天目湖魚頭」了。不久前我慕名而至，享了一次口福。那次走馬觀花領略了一下湖光山色，就坐進一家飯店用餐，點的當家菜也自然是魚頭了。不一會兒，服務員端上一砂鍋熱氣騰騰的魚頭湯，天哪，砂鍋中那大魚頭足有一公斤多重，褐色的頭，白嫩的肉，再加上魚頭上那蒸得凸現出來的白亮亮、圓滾滾的魚眼珠兒，頓覺胃口大開了。

吃完魚頭走出飯店，餘興未消，眾人還在讚美議論魚頭的鮮味，一致認為剛才的魚頭為啥這樣好吃，得出的結論除烹調手藝外，主要的原因是得益於天目湖。那優美潔淨的水質。魚兒生長在那樣清澈潔淨的水環境中，所以才有這樣得天獨厚的魚頭鮮美味道。於是，眾人又紛紛湧進超市、商店、購買幾個真空包裝的「天目湖魚頭」帶回家親視朋友品嚐。

一世情緣

在西方文化中，貓頭鷹總被認為預示死亡的不祥之兆，有類於中國文化中的烏鴉。可是倉鴿卻是一種與眾不同、美麗可愛的「貓頭鷹」。它們常在糧倉內築巢，體型小巧玲瓏，成年鳥最多一磅重，從頭到尾長度祇有十八英寸左右，可是兩翼展開卻有四英尺左右的幅幅。倉鴿身上多半白色、金色的羽毛相間，頭臉是雪白的心型。它們以捕食老鼠為生，幼鳥哺育的季節，一隻公鳥每晚要捕捉三十七隻左右的老鼠才能餵飽五隻幼雛和公母兩隻成年鳥。倉鴿的感情很單一也很脆弱，它們一生祇有一個配偶。如果自己受傷或者喪偶，很可能就會患上憂鬱症而死。

在加州科技大學的動物實驗室，科學家們專心研究倉鴿的生活習慣，甚至讓這些鳥兒在大樓裡各處隨意地飛來飛去。它們也往往成群結隊，和某位自己特別喜歡的科學家做伴。一九八五年的情人節，在這個實驗室工作的斯塔西歐布萊恩收養了一隻出生才四天、眼睛還沒睜開、一隻翅膀受傷的小倉鴿，從此開始了一人一鳥長達十九年的「愛情故事」。

小倉鴿得名「威斯里」。它小時候長得很可愛，除了頭上的一點絨毛和背部的三挫小白毛外，渾身赤裸，泛出粉紅色。雙腿杈丫丫，嘴巴特別長而大，見到的都說它長得像微型恐龍。當它可以睜眼後，首先的舉動就是深深凝視主人的眼睛，這是倉鴿幼鳥和父母溝通、希望獲得食物或關注的典型舉動。另外，因為它們的眼珠固定在眼眶裡不能轉動，倉鴿想東張西望就要靠轉動頭頭，有時甚至轉到超

過一百八十度，從背後端詳外物，乍看可能會嚇人一跳。

撫養一隻倉鴿長大可不容易。為了餵養幼鳥，歐布萊恩不得不從方圓二十英里內所有的寵物店搜尋老鼠。因為威斯里對於被人嘲笑反應強烈，她嚴格禁止朋友和家人見到鳥兒時大笑。威斯里也從主人那裡學習如何跟別的動物打交道，一如它向母鳥學本事。比方說，它和歐布萊恩朋友的寵物金毛犬成為好朋友，常站在狗的前爪之間和金毛犬攀談。雖然是夜間活動的動物，它也知道主人晚上睡覺時不要吵醒她，而是安靜地自娛自樂。可是，有些事威斯里得自己料理，比方說學習怎麼飛行、怎麼捕食老鼠。

等威斯里終於學會這些生存技能以後，它的主人也得學會怎麼適應倉鴿的倔強脾氣和它對老鼠內臟的厭惡：它經常吃完老鼠身上它喜歡的部分，然後在歐布萊恩家裡四處亂丟「殘渣餘孽」。威斯里不能容忍主人改變髮式，因為野生倉鴿不會突然改變羽毛的樣子。如果主人答應兩小時以後陪它，那麼它到點一定會來提醒主人。如果歐布萊恩不守信，威斯里就會非常生氣。

威斯里和歐布萊恩朝夕相處，一起生活了十九年。這期間，倉鴿把主人當作愛侶，甚至對她發出求偶的鳴唱。它也幫助歐布萊恩度過治療腦瘤的最艱難的時光，因為縱然醫療過程痛苦，她心口唸唸的仍是要保證威斯里的生活。威斯里死的時候，相當於人類一百二十歲的高齡，歐布萊恩痛不欲生之餘，也感激倉鴿的一生身兼數職：是她的老師、伴侶、孩子、玩伴，和上帝送給她的天使。

這個動人的故事，就是斯塔西歐布萊恩的新作《倉鴿威斯里》的內容。

腳島

南太平洋，千島世界，人間妙境。「妙境」，何妙之有？

舉例，有一個小島面積非常細小，但在西方旅遊界卻非常出名，是叫做「一腳島」。此島小得怎樣？全島祇有六萬平方公里，香港一些大規模的商場，佔地比它還要大。請記者，要到此島，帶備護照才好登陸呀。你一定說我誇張：「這麼緊張，難道是核子基地不成？」護照非為檢查之用，而是拿去蓋一個趣怪的大腳板印鑑，留為紀念：「我曾到此一遊也。」

怎樣去一腳島？先由香港飛去新西蘭（大約十一小時），再轉飛機庫克群島（大約三小時），然後乘內陸飛機抵文圖塔基群島（大約半小時），跟著泛舟浮海，朝最南端的三角形小島進發，半小時後登陸，環島行一週，祇消數百

青魚尾巴鱧魚頭

「青魚最鮮是尾巴，鱧魚最肥是魚頭」。這是美食家們「吃」出的一道「食經」。於是，江南一帶社會上就有了「青魚尾鱧魚頭」的說法。

第一次吃到正宗的青魚尾巴，是在一九六四年的初夏，我當時祇有十七歲，這年「芒種」生產隊插完秧後，住在無錫郊區榮巷的一個親戚帶來口信，說他們那裡還有大片的水田沒栽種，要急招幫工時快。生產隊的十多個青壯年欣然前往「外快」，到榮巷冒雨幹了一個星期，每人拿到三十多元錢，打完工返家途經無錫城裡，又逢連天大雨，淋得大家全像「落湯雞」，飢寒交迫之際，有人提議到車站附近的「中國飯店」（當時是無錫的一個著名飯店）吃頓中飯，餐費每人「劈柴柴」分攤。於是一幫泥腿子農民兄弟走進飯店，買了幾瓶白酒，點了幾個菜餚，慢慢品味。席間，服務員端上來一長盤紅燒魚，濃油赤醬，魚尾巴像油紙扇，細嫩的魚段上泛著醬紅色的光澤，肥碩的魚尾上，點點油星兒還在「吱吱」作響。大家舉筷一嘗，肉嫩質肥，味道鮮美，眾人齊稱好魚。特別是魚尾旁的那一段魚肉，既鮮又肥。當時一些「老土」還以為是鱈魚。後一名廚才知道是該店的一道名菜——紅燒青魚尾巴。後來我在名廚那裡瞭解到，青魚尾巴

莫使春光別去

春天正大踏步向我們走來！老杭州人感知春的降臨，往往會說：西湖邊的楊柳也爆芽了！這差不多與古詩中的「寒梅雪中盡，春色柳上歸」的意境是吻合的。春綠江南，春到人間，這些天，人們沐春風，迎春陽，喜春雨，情切切、意殷殷地擁抱又一個春天的來臨！

人們為什麼對新春懷有特殊的情感？因為，這是一個意蘊濃厚的字眼。人生活在希望之中。一個希望實現了，還有新的希望。新年，又一個春天，又一季播種，又一次開始，又一回拚搏，誰不想在這個時候放飛理想的翅膀？人們珍愛春天，是熱愛生活的一種執著，這也是對照冬天的歲月，有比較而有鑒別的一種實際行動。雖然說，冬天的寒冷對於世界，是生命的再生前提和生活的再生要素。這也是一種反襯和折射：沒有堅冰，誰去認可紅梅的爛漫？沒有白雪，誰去判定青松的高潔？沒有嚴寒，誰去仰視喬木的聳立？但是那似乎是哲學的命題和詩人的想像。祇有春天才是大眾的，才是恆遠的，才是為偉人和凡人、詩人和農人共同承認和讚美的。

如果說冬天是一篇哲學，是一則寓言，那麼春天則是一首深遠的詩，是一曲明朗的歌，春天也讓有思想的人感動和感慨。誰不承認春天是美好的？「遇物盡歡欣，愛春非獨我」，詩人的白居易就是這樣說的，翻翻一部唐詩吧，那裡面盡有李白、杜牧、韓愈、李賀們的春感慨。擺著道學面孔的《春》，是不是不該唱春天呢？北宋理學家程顥寫下了《春日偶成》，選成了《選本千家詩》的第一首。過去的私塾中，學生向孔老夫子叩頭後，學詩就是從這一首開始的。朱熹更是有名的「老夫子」，他面對朗朗春光，盈盈春意，也唱了「等閒識得春風面，吹面不寒楊柳風」。在中國的古詩中，可以看出詩人們從各個角度歌唱春天，從春風、春水、春雨、春草、春柳、春鳥、春

山、春遊、春宵、春眠等來盡情歌唱，進而從欣賞春天寫到珍惜春光。借助春天，品味春色，目送春鳥，沐浴春風，可以感召人性，感受浮生，感嘆世事，感謝生活。這可以說是中外一致，概莫例外的。「閨中少婦不知愁，春日凝妝上碧樓，忽見陌上楊柳色，悔教夫婿覓封侯」。這位女子可謂是個貴婦，但從一縷春色中感悟到人倫之樂才是大業，生活雖好，但獨身觀春，還不如引車賣漿、販夫走卒這種人家，夫妻終日相聚，瓜蓬豆下，粗茶淡飯，一杯濁酒，幾碟小菜來得其樂融融，想來這女人大有「不及民間夫與婦」之嘆吧！

如果這位生在封建時代的女子奈何不了這種生活，那麼現代的那位美國哲人桑塔耶那則更有想得破，甘願為春天俘虜的意味了。他長期在哈佛教書，五十歲那年，春日的有一天在講台上，偶有知更鳥飛來，立在窗格子上，他注意到了，感受又一個春天的到來，他回過頭來，向學生們說：我與陽春有約！衝出教室，開始了他雲遊歐洲大陸之行。生命四季，是我們每個人都共有的，而春天更能開啓人們的感情之源，心靈之泉，英國詩人拜倫有一年春天看見一位盲人在沿街乞討，旁邊還有一牌子寫著八個字：「自幼失明，沿街乞討」。但盆中祇有稀稀落落幾個錢。拜倫同情之下，馬上給他改了八個字：「春天來了，我看不見！」哪裡還有比看不見春天更痛苦的呢！路人一見之下，紛紛給予幫助。這是文字的力量，更是春天的魅力！

春天的意味這麼濃烈，春天的韻律這麼恆久，難怪首次在中甲骨文裡露面的形聲字就是「春」，難怪古人殷殷切切地寄語他的友人「此行江南去，千萬和春住」。居住在大觀園中的湘雲更是大聲疾呼：「且住，且住，莫使春光別去！」可是事實上春光難永駐，有來必有去，誰也擋不住「落花流水春去也」的結局。不管是落花有意，還是流水無情，都是表現了時間之易逝的自然跡象，像是在告誡我們「莫倚顏如花，君看歲如水」、「花開有時落，為學須及早」之生命真諦呢！是啊，春去春又來，不可抗拒。但是精神上的青春，意志裡的春色，進取中的春光，則常常駐於有志人和奮鬥者的歲月年華裡！



寒食小考

寒食，是一個節令。雖不屬二十四節氣，但也很有名。

寒食，是在清明節前一天（另一種說法是前兩天）。

寒食，相傳起於晉文公悼念介之推事，以介之推抱木焚死，就定於是日禁火寒食。周《先賢傳》載：「太原舊俗，雲介子推焚燬，一月寒食，莫敢煙爨。」

其實，寒食作為一種民間習俗早在介之推事之前就出現了。《周禮》載：「司道氏，仲春以木鐸脩火禁於國中，為季春將出火也。」荆楚《歲時記》載：「去冬至一百五日，即有疾風甚雨，謂之寒食。」

古人的寒食節是怎樣度過的呢？古籍也有記載。陸翽《鄴中記》載：「并州俗，冬至後百五日，為介子推斷火，冷食三日，做乾粥，今之親是也。」又載：「寒食三日，作醴酪，煮粳米及麥為餠。搗杏仁，煮作粥。」范曄《後漢書》載：「周舉遷并州刺史，太原一郡，舊時以介子推焚骸，有龍忌之禁。至其月，鹹言神靈不樂舉火，舉移書於介子推廟。春中寒食一月，老少不堪，今則三日而已。」《古今藝術圖》載：「北方山戎，寒食日用鞦韆為戲，以習輕越

者。」

寒食一個月，對人體肯定有害無益。即使是寒食三天，也不甚妥。民有不堪寒食之患，傳到上層當權者耳中，於是皇帝、權臣的禁寒食令出現。魏武帝曹操，曾下發《明罰令》，曰：「聞太原上黨西河雁門，冬至後百五日，皆絕火寒食，雲為介子推，且北方沍寒之地，老少羸弱，將有不堪之患。令到，人不得寒食。若犯者，家長半歲刑；主吏百日刑；令長奪一月俸。」

著名文化人有詠寒食詩，略舉二、三家。李崇嗣寒食詩：「普天皆滅燭，匝地盡藏煙。不知何處火，來就客心燃。」宋之問途中寒食詩：「馬上逢寒食，途中屬暮春。可憐江浦浦，不見洛橋人。」沈佺期嶺外寒食詩：「嶺外逢寒食，春來不見觴。洛中新甲子，明日是清明。」

快樂的魚

福島核爆，日本海大受污染，無人敢吃福島附近捕的魚。有誰最開心，當然是日本海的魚群啦！牠們奔走相告，再沒人來追捕了，我們不用逃難了，我們徹底自由了。不用多說，大海裡的所有魚群，都知道這裡最安全，來了這裡是不會被抓，聰明的魚兒都跑到福島來避難。福島變成魚之天堂，若千年之

的鴨板菜就上桌了。雖然是清炒，但仍讓人饒涎欲滴。

黃山鴨板菜

春夏之交，來黃山遊玩的遊客都可以在黃山品嚐一道美味的黃山鴨板菜。熱情的黃山人會告訴你：「鴨板菜性涼，利水清熱，明目去痰，祇有黃山上才有。」

鴨板菜，顧名思義，形似鴨子腳蹼，所以叫做鴨腳板野菜，長在黃山上，是黃山特有的一種野菜，喜愛林蔭濕潤環境。原來它屬於傘形科鴨兒芹，屬多年生草本植物，葉柄細長，每一柄有三片葉子，別名三葉芹、野蜀葵等等。這鴨板菜蓬蓬鬆鬆，有點像芹菜的樣子，但不足一尺，聞起來，氣味也像芹菜，有股藥氣，所以有人也叫它鴨板芹。

做法如下：首先將鴨板菜的梗葉掐成一寸多長的段，可從葉尖往下掐，根和老莖去掉。通常祇能掐兩三節，然後將掐好的菜葉和莖裡面夾有的泥洗淨，放入熱油鍋中翻炒幾下，如同炒青菜一樣燒炒，但要放入幾瓣切碎的大蒜（起殺菌調味作用），快熟時加入適量鹽即可起鍋裝盤，這時，一盤青翠欲滴、芹香美味

後，這裡是魚的快樂世界，世界上最多魚的地方。

不是天方夜譚，真可以拍成電影。假如讓迪士尼來拍就最精彩。看過《海底奇兵》嗎？真是好看，拍出來我們不知道的海底世界，原來那個世界極為豐富美麗，深海的魚群種類如此之多，顏色繽紛，形狀可愛，各有家族，也各有天地，至今印象深刻，真是一部老少咸宜的好影片。

日本人愛吃魚舉世聞名，堪稱

世界上最愛吃魚的民族。日本人的健康長壽，跟長期吃魚大有關係。愛吃魚本來是好事，但有一樣，卻令人非常痛恨，那就是瘋狂捕鯨。瀕臨絕種的鯨魚擁有高智商，又是哺乳動物。聯合國早就禁止捕鯨。祇有日本人不聽，以各種名目繼續捕鯨，是愛鯨之人的頭號大敵。歐美反對捕鯨的船隻跟日本捕鯨船在公海上衝突相撞，新聞屢見不鮮，錯都在日方。

世界萬事皆有兩面，日本大地震當然是壞事，但是對日本海的魚群說不定是好事。