



文學的餐桌 第六集：後會有期的魚湯

歡迎回到「文學的餐桌」！食物為我們帶來視覺、味覺、嗅覺、聽覺的刺激，伴隨食物的周邊的人和事，一一進入我們的腦袋，成為我們的憶記。離鄉別井的人，總是希望尋找家鄉的味道。難怪世界各地都有眾多唐人街、唐人超市，中式飲茶點心，這都是移居海外的人希望在異鄉找回一點家的感覺。

離別固然令人感傷，所以更應學習好好告別，珍惜每一次相聚。轉眼間「文學的餐桌」已經來到了最後一集，就讓我們以一道「散席湯」來為這次的文學盛宴畫上完美句號。

「散席湯」是甚麼？其實這是用魚骨、魚頭、豆腐、青蔥、香醋熬成的醒酒湯，是作家徐國能父親經營的餐廳中的廚師活用宴席前段的魚熬製而成。這一碗魚湯會帶來無限挽留的餘韻，相聚、道別、聚首，明日天涯，箇中滋味，全都薈萃在這碗湯中。雖然稱為「散席湯」，實有不忍散席之意，魚湯固然鮮美，當中蘊含的心意更加令人動容。

徐國能〈食髓〉《第九味》

此湯除了清脾醒腦外，更有無限挽留之韻，契闊聚首，明日天涯，箇中滋味全在這一碗湯中，故雖別名為「散席湯」，實有不忍散席之意，湯味固然佳美，主人心意更是醇醞，焉有不動人情之理。〔……〕那最後的魚頭湯便是一種象徵，代表了生命裡已然洞見卻無法避免的莫可奈何。

徐國能品嚐這道散席魚湯的時候，一邊因為美食及與友好相聚的喜樂而覺得幸福，一邊又想到筵席已經來到尾聲，之前一切的歡聲笑語都化為夢幻泡影而覺得寂寞。於是便從當下的筵席，聯想到人生在世無可避免的無奈。

天下雖然無不散之筵席，但一場筵席完結，又會迎來下一次的盛宴，帶來另一次的相聚重遇。歲月帶我們領略過各種佳餚的色香味美，我們會記得散席魚湯所蘊含的不捨，而更珍惜相聚的時光和期盼下一次的重聚。

其實我們也可以在家中嘗試重現魚湯的滋味，與家人一起細味魚湯的鮮甜和當中的人情味！鄒芷茵博士在散文集《食字餐桌》中分享了煮魚湯的心得：

鄒芷茵〈李國威與魚湯〉《食字餐桌》

火不能猛，鍋子要闊，配料不能糾纏魚身，一旦加入水份，就不能像煮肉湯那樣肆意攪拌。讓整尾魚充分舒展，魚肉才會完整，魚刺也才不會鬆脫。

煲魚湯既可以用海魚，亦可用淡水魚，最重要是先煎香魚肉，再加入熱水，慢慢就會熬出一鍋奶白色的湯，之後再按個人喜好加入豆腐、青菜或肉類，便可以提升魚湯的鮮味。

這碗魚湯可能不及宴會大廚所熬的散席湯專業，卻充滿了家常的溫馨，還可以一邊煲湯，一邊像鄒博士那樣從魚湯聯想到其他文學作品，特別適合在家中烹調，和家人一起細意品嚐。

喝過散席湯，「文學的餐桌」也到了曲終人散的時候。品嚐過這一桌文學盛宴之後，你便可以透過文字感受食物的色香味，發掘到平日沒有留意的飲食文化和人生哲理。食物不再只是用來果腹，化為文字之後更可以帶來身心靈的多重享受。於是你決定多帶些書回家，與家人一起分享飲食和文學互相結合的樂趣。



文學 101—文學的餐桌

<https://www.hkpl.gov.hk/tc/extension-activities/page/210694/food-in-literature.html>