



香港文學地圖：也斯 第五集：人間滋味

上集我跟着這些相片欣賞到也斯筆下的香港山水，不知道這次的相片會帶我去哪裏呢？咦？竟然不是風景名勝，而是一張張的美食照，真是令人垂涎三尺，就跟着也斯這位香港文學界的飲食專家去覓食吧！不過，為甚麼也斯會嘗試描寫這些地道的飲食題材呢？

也斯在小說《後殖民食物與愛情》的後記說：「食物連起許多人心與關係，連着我們的記憶、我們的想像」。雖然書名是「後殖民」，但他想說的是理論有助了解香港，但是也可能太概括化、太離地。那麼有甚麼比食物更貼地？小說裏面有個人物老薛，說要寫一本關於香港食物的書，由食物可以看到香港歷史、政治、文化。這段話有點夫子自道的意味，也斯寫不少散文、食物詩，也有這樣的用意。

翻開第一張相片，裏面的飲料到底是甚麼？顏色不像咖啡，但又不像港式奶茶……我知道了，一定是鴛鴦！就讓我們到大排檔點一杯最地道的鴛鴦，聽聽也斯怎樣從鴛鴦之中追溯香港的故事。

鴛鴦是香港大排檔和茶餐廳的特色飲品，混合了來自外國的咖啡和港式奶茶，可說是中西薈萃的創意之作！當中的港式奶茶又被稱為「絲襪奶茶」，難道用絲襪沖泡奶茶真的會香滑一點？也斯解釋這個說法是源自五十年代在上環三角碼頭的苦力，他們誤以為大排檔棕色的茶袋是剛從西方傳入的肉色絲襪，以訛傳訛之下便把港式奶茶稱為「絲襪奶茶」了。其實只要把五、六種茶葉按比例混合，用茶袋也能沖泡出濃淡適中、齒頰留香的港式奶茶。

但要沖泡出美味的鴛鴦難度就更高了，必須好好掌握香濃的咖啡和幼滑的奶茶之間的平衡，令兩者的味道和諧地融合，在保留自己獨特的味道之餘，更可互相襯托出對方的特色。所以也斯使用這杯求同存異的鴛鴦隱喻香港：香港一向被視為東西文化交匯的地方，多元的文化之間互相對話、包容，再發展成新的文化。就讓我們細味一下這杯混雜了多元文化的鴛鴦，品嚐一下屬於香港的獨特味道。

喝過鴛鴦後仍有點餓意，之後吃甚麼呢？嘩，是鋪滿食材的盆菜啊，就去新界圍村吃最正宗的盆菜吧！

盆菜最上層通常都是放雞、鴨、蝦等主菜，名貴一點更可以放鮑參翅肚。下面還有北菇、排魷等配料，而最下層通常都會放蘿蔔，吸收上層食材流下來的肉汁。按照傳統，吃盆菜時應該從上而下逐層吃，但現代不少人卻喜歡先用筷子拌勻，再挑選自己喜歡的食材來吃。

也斯在〈香港盆菜〉這首詩中，除了指出這個古今飲食文化差異，還介紹了其中一個盆菜起源的傳說：傳說在南宋末年，文天祥、陸秀夫、張世傑等「宋末三傑」護送宋帝趙昴南逃，曾經路過新界一帶。當時的圍村村民雖然很想熱情地招待他們，但匆忙之下就連盛載食物的用具都不足夠，唯有將僅餘的食物一層層地疊在木盆中再獻給皇帝。自此之後，新界原居民在祭祀、婚嫁、節慶時都會吃盆菜。近年亦有愈來愈多的香港人喜歡在節慶時和家人一起吃盆菜。下次吃盆菜的時候，不如也嘗試和家人分享盆菜背後的歷史故事吧！



文學 101—香港文學地圖：也斯

<https://www.hkpl.gov.hk/tc/extension-activities/page/219501/ye-si.html>