

「星學匯」人的國慶節

雖然都是香港人，未必個個都了解香港。「星學匯」人在國慶節那天來一趟香港歷史體驗之旅，繞着中環，在有歷史故事的地方走一遭，頗有收穫。

港島的主城區由幾條大道組成。皇后大道最早建成，至今維持原有的格局。之後經歷過幾次大規模填海，先後擴建出耳熟能詳的軒尼詩道、德輔道、干諾道，大道之間穿插大街小巷，就有了今天港島北的規模。在滙豐大樓的底層地面，看見標有最早的海岸線，以及一八六三年、一九〇四年和一九六四年的海岸線位置。

在滙豐銀行大廈前，講解員提到的「觀海權」引起我的注意。為了保障銀行建築永遠面海，為了避免海景被新建築遮擋，滙豐銀行當年向港英政府購買了觀海權。這就是為什麼在寸土寸金的中環，今天還有那麼一個相對空曠的皇后像廣場。我轉身背對大廈，遠眺是無敵的海景，近看是滿植草坪和鮮花的公園，地平線上，最高處不過一個矮矮的隧道口和一個地鐵出口。

滙豐銀行和渣打銀行是英國人的企業，殖民時期，英國人在香港要什麼給什麼，事事獨尊，呼風喚雨。渣打銀行的英文名Standard Chartered，standard為標準，chartered指特權，全名即「標準特權」。英國人辦什麼事都享有特權，特人特



柳絮紛飛

小冰

英烈獻花環節。花園祭放着東江縱隊港九獨立大隊一百一十五名英烈的靈龕。我們手持鮮花，默哀，獻花，緬懷英烈。白菊花散發出幽香，為我們與英烈們搭起一條靈魂隔代交流的通道。

路過八路軍駐港辦事處遺址、滙豐銀行舊址、解放軍駐港部隊總部、新華社舊址，以及日軍特務機關遺址「興亞機關」，都是頗有故事的地方。駐足金紫荊廣場，在紫荊花雕塑前，兩個遊客借用我們的小旗幟拍照，她們舉着旗幟「耶」一聲，笑得真好看！

「星學匯」自成立以來，被越來越多的年輕人推崇，人數不斷加碼。後生們有活力有熱情，他們積極融入大灣區發展，決意把香港建設得更好更強。展鵬和文彬他們很有理想，腦子裏一天到晚都在琢磨怎樣為國家做點事。

來港二十多年，一直在國慶節這天幹點跟國慶相關的事，這不，今天挺有儀式感！還了解到這麼多老故事。祝福祖國，祝福香港，也祝願星學匯會務蒸蒸日上！

事特辦，「觀海權」只是冰山中的一角。

在香港大會堂紀念花園，「星學匯」會長林展鵬和秘書長伍文彬、黃樂妍為大家安排了為

英烈獻花環節。花園祭放着東江縱隊港九獨立大隊一百一十五名英烈的靈龕。我們手持鮮花，默哀，獻花，緬懷英烈。白菊花散發出幽香，為我們與英烈們搭起一條靈魂隔代交流的通道。

路過八路軍駐港辦事處遺址、滙豐銀行舊址、解放軍駐港部隊總部、新華社舊址，以及日軍特務機關遺址「興亞機關」，都是頗有故事的地方。駐足金紫荊廣場，在紫荊花雕塑前，兩個遊客借用我們的小旗幟拍照，她們舉着旗幟「耶」一聲，笑得真好看！

「星學匯」自成立以來，被越來越多的年輕人推崇，人數不斷加碼。後生們有活力有熱情，他們積極融入大灣區發展，決意把香港建設得更好更強。展鵬和文彬他們很有理想，腦子裏一天到晚都在琢磨怎樣為國家做點事。

來港二十多年，一直在國慶節這天幹點跟國慶相關的事，這不，今天挺有儀式感！還了解到這麼多老故事。祝福祖國，祝福香港，也祝願星學匯會務蒸蒸日上！

香港中通社

冰室角落



市井萬象



在拉薩過國慶節



二十一世紀西行漫記

馮煒光

由於墨脫是「雙（日）進單（日）出」，故筆者在九月二十九日中午離開墨脫去魯朗投宿。離開墨脫同樣也要過四次公安檢查站，之後是通過嘎隆拉隧道，在「髮夾彎」的山路上「搏鬥」了兩個多小時，才到波密的加油站，當晚到達魯朗。到了這個被譽為「石鍋雞」之鄉的小鎮，當然要大快朵頤，飯店老闆娘告訴筆者，石鍋都是用墨脫的石頭造的，原來是灰白色，帶點古樸味道，因為石鍋用於煮食，便塗上一層橄欖油，才變成墨綠石。飽餐戰飯後，筆者入住頤苑酒店，這是在YouTube上見到自駕者介紹的酒店，果然沒有令人失望。

在這藏式布置的精緻酒店休息後，九月三十日早上九點四十五分左右筆者從魯朗出發直奔拉薩。在狹窄的山路上（也是三一八國道）爬山，過了海拔四千七百二十米的色季拉山口，然後是下山，在進入林芝市之前便可以上林拉高速。對！西藏是有高速的，林拉高速四百公里，雙向四車道，沿着尼洋河，一路風光旖旎。當天下午三時左右筆者到了拉薩，之後去吃藏餐，這家店名叫「思金拉措」，是用西藏一個湖的名字來命名的。吃着藏式火鍋，聽着穿上藏族服裝的美女俊男們，到每一枱唱藏歌助興（不另收費），頓感我國對少數民族文化的保護。

川菜打牙祭——淖和糝



飲饌短歌

吃吃君

標題中二字，諸君或不熟，第一個乃「泥淖」的淖字，第二個則更少見，是川菜中的烹飪技巧，乃用各類肉混合豬肥膘、雞蛋清和水豆粉打至上勁。

先說淖，前幾日鄧師傅在港，為我們製作了雪花蝦淖。這道菜脫胎於雪花雞淖（更文雅的稱呼是雪花鳳淖），因形如泥淖、色白如雪，故稱雪花雞淖。為何用蝦而不用雞？因為當晚菜譜中已有宮保雞丁，川菜宴席的規矩熱菜主材不能重複，於是鄧師傅以蝦代雞，來了一個吃蝦不見蝦。

傳統上雞淖由雞糝軟炒而成，準備步驟與雞豆花類似，不再贅述。雞淖、雞豆花和芙蓉雞片三個菜可說是同一技法的三種妙用。蝦淖亦取法類似，炒製要用化豬油方夠香滑。炒完裝盤後可在上面點綴金華火腿末，四川話稱之為火腿蒙子。淖類菜中可加入不同食材共同炒製，比如四季時令菜蔬改刀成細粒一同炒製，或加入魚翅，則成為雪裏藏針（雞淖魚翅）等。

再來說川菜中的打糝，這是項十分重要要

費工夫的傳統烹飪技巧，在川菜中用處很多。除了常見的雞糝外，還有蝦糝、扇貝糝、魚糝、豬肉糝和兔糝，還有豆腐糝（需加入肉類一起打製）等等。鄧師傅為我們製作的腰果鴨方裏使用到了雞糝，而另一道經典菜雞蒙葵菜亦以雞糝為主料。

以雞糝為例，製作時選脂肪較少的雞柳或雞脯肉，除去白膜，用刀背反覆捶打，邊捶邊挑去血管。後改用刀口繼續剝，至十分細滑。另備豬肥膘肉以同樣方法以刀背捶成細蓉，偷懶的做法則是直接用化豬油。之後用冷湯解散，加入豬肥膘蓉或化豬油攪拌，再加入雞蛋清及鹽、胡椒麵和水豆粉等順着一個方向不停攪拌至發白發亮。

在這個過程中肉蓉吸入大量水分，空氣也混入其中，形成了蓬鬆有黏力的半固體。確定糝是否製作成功，只需取少許放入清水中，若漂浮不沉即成。不同菜品的雞糝稀稠度要求不同，例如做雞蒙的要稀一點，製糕餅的則不能太稀，因此在攪拌過程中可根據情況分次添加冷湯。

鄧師傅做的腰果鴨方第一層用雞糝蒸製定型，之後經過油煎成菜。雞糕入口細膩蓬鬆，口感輕柔，鮮味突出，食客一吃只品出鮮味卻

別想為這個國家做點什麼。

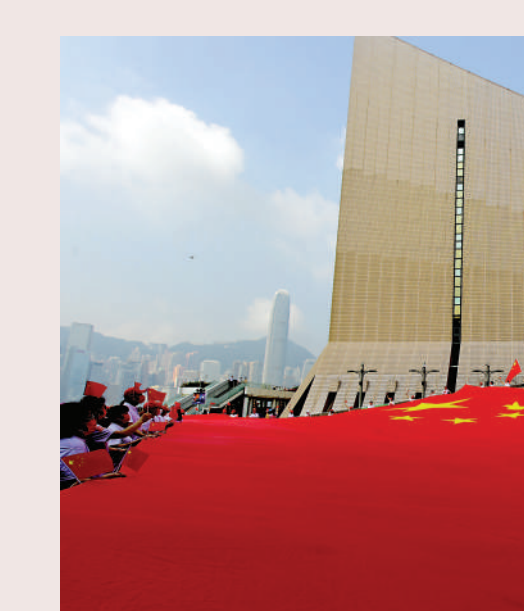
來香港工作後，發現香港各種各樣的社團格外多，大大小小的儀式格外多。官方就有年初法律年度開啟禮、七一的回歸升旗禮及酒會、國慶日升旗禮及酒會等。

前幾年，曾應朋友之邀參加過一次香港法律年度開啟禮。廣場上儀仗隊穿着蘇格蘭格子裙，吹着蘇格蘭風笛。一眾法官律師穿着英式黑袍、戴着假髮套。進到禮堂，先是奏唱《義勇軍進行曲》，全場肅立的人群中，不乏深眼高鼻的西方面孔。主持人、發言者用的都是英語。全程式下來，除了國歌，其他都是英式的。觀者五味雜陳，跨越感+違和感，有點凌亂。

前些年，香港的七十一升旗禮、國慶升旗禮上，儀仗隊步操、口令也沿用英式的。

如今，在香港的升國旗典禮上，儀仗隊的步操也與國家一樣了，用的中式步操，口令也是普通話口令。

網友說香港的英文「HONGKONG」的「HONG」也是中文拼音「紅」。這一抹中國紅、這一面紅旗，像我們的基因一樣，流淌在血液裏；像圖騰一樣，成為心目最聖潔的映象。中國紅是「信念的顏色」；中國紅本來就是、也應該是香港的底色。



到空姐用標準的京腔普通話問好，我忍不住說：終於見到親人了！真好聽啊！她們說：您辛苦了！我的眼淚一下子湧出眼眶。

如今，兩年時間，顏色大變、心情大變、氣氛大變——變得讓人安心、開心、舒心。有了國安，方得港安、人心安。這兩年，因為痛苦而顯漫長，因為中央果斷糾偏令香港回到正軌而舒展。

長這麼大，參加過的儀式不計其數。曾經無數次坐在車隊裏，走過十里長安街，看着街邊井然的車流人流，忍不住熱淚盈眶；曾經無數次望着陽光下莊嚴美麗的天安門，望着第一天團的解放軍三軍儀仗隊護衛着國旗、邁着天下最帥的步伐，用最帥姿勢在世界第一大廣場升起那面最美的紅旗；曾經無數次在人民大會堂肅立、唱國歌……這支歌唱了很多年，每次唱都充滿新鮮感、充滿自豪感、充滿雄壯感、儀式感。

不是所有的集會都可稱為儀式，也不是所有的儀式都能產生儀式感。儀式感是能引起共鳴、讓人肅然起敬的感覺。看着會激動、聽着會感動，會流淚、會心跳加快，會情不自禁昂首挺胸、渾身過電一樣麻麻酥酥。儀式感是有莊嚴感的。那一刻讓人感覺特別純粹、特別驕傲、特別豪壯、特別勇敢、特

國慶日翌日，筆者去探望一位自二〇〇六年在拉薩八廓街認識的名叫拉姆的藏族朋友，那時她還是一名小女孩，蹦蹦跳跳；一晃眼，現在已是兩個孩子的母親。她的大女兒今年八歲，名叫普珍。小普珍在拉薩堆龍德慶區念小二，既懂寫藏文和中文，也能說藏語，用漢語與筆者溝通。拉姆現時在堆龍德慶開了一家藏族茶店，創業已逾六年。她是專誠去報讀學習班，學懂如何做菜，以便開店。她能提供藏餐到漢餐如抄手、蛋炒飯一類。筆者最欣賞的是她做的藏式奶茶。拉姆的先生在當地一家醫院做後勤供應主任。拉姆一家的創業形式很像港人，男女雙方互相配合，一個找一份穩定工作，一個專心創業，進可攻，退可守。

拉薩除了人文風光，還有一個可能很少港人注意的景點——百萬農奴解放紀念館，這裏不收門票。展館把一九五〇年以前西藏那種連歐美國農奴主也「自嘆不如」的殘酷性清楚呈現，也讓人看清當時西藏政教最高領袖的真面目，就在他曾居住的布達拉宮前面，當年便有一個巨大的蠍子洞，把受罰的農奴推下去，讓蠍子來咬死農奴。這位當年的政教領袖與殘酷剝削西藏百姓及堅拒現代化的農奴主無異。他今天的「慈眉善目」，只是他和西方媒體刻意營造出來的假象；在鐵證面前，遮蓋不住他當



難免捉摸製法，是非常有意思的體驗。

雞蒙葵菜則是用冬莧菜菜心（其他蔬菜或竹筴亦可）裹上雞糝，通過沸水令其成型，此菜製作難度不小，打糝稀稠度不對便容易失敗。

淖和糝是傳統川菜製法複雜、菜品體系龐大的體現。鄧師傅常打趣說，這就是中餐的分子料理。誠然如是，傳統中餐烹飪裏這類打破食材原有結構再重組成菜的技法不少，只可惜瀕臨失傳者眾矣。

作者註：上篇提到川菜打糝技法，雞淖（蝦淖）用的是打漿法，而不是打糝，筆誤致歉，特此訂正。

作者供圖

香港中通社



香港中通社

別想為這個國家做點什麼。

來香港工作後，發現香港各種各樣的社團格外多，大大小小的儀式格外多。官方就有年初法律年度開啟禮、七一的回歸升旗禮及酒會、國慶日升旗禮及酒會等。

前幾年，曾應朋友之邀參加過一次香港法律年度開啟禮。廣場上儀仗隊穿着蘇格蘭格子裙，吹着蘇格蘭風笛。一眾法官律師穿着英式黑袍、戴着假髮套。進到禮堂，先是奏唱《義勇軍進行曲》，全場肅立的人群中，不乏深眼高鼻的西方面孔。主持人、發言者用的都是英語。全程式下來，除了國歌，其他都是英式的。觀者五味雜陳，跨越感+違和感，有點凌亂。

前些年，香港的七十一升旗禮、國慶升旗禮上，儀仗隊步操、口令也沿用英式的。

如今，在香港的升國旗典禮上，儀仗隊的步操也與國家一樣了，用的中式步操，口令也是普通話口令。

網友說香港的英文「HONGKONG」的「HONG」也是中文拼音「紅」。這一抹中國紅、這一面紅旗，像我們的基因一樣，流淌在血液裏；像圖騰一樣，成為心目最聖潔的映象。中國紅是「信念的顏色」；中國紅本來就是、也應該是香港的底色。

年在西藏對百萬農奴的無情盤剝。

另一個活動是本月十六日（星期六）早上九點半鳴槍的拉薩半馬拉松。對！在海拔三千米高的高原跑半馬，你有這個膽量嗎？賽事分為二十一公里、十點五公里和五公里（迷你馬拉松）。香港尚未能與內地免檢疫隔離通關，期待下一屆賽事吧。

筆者特意點出馬拉松和縷述十月一日在拉薩觀看《長津湖》，是想從一個側面表達：除了是高原之外，拉薩的生活和內地其他城市相差無幾，這裏有美團外賣（日喀則也有），有創業的藏族同胞如拉姆，也有代駕。至於為何筆者知道及用過代駕，讀者們猜猜吧。

（西藏篇八）



▲林拉高速旁的尼洋河風光。

作者供圖