

掃描QR Code
上大公網瀏覽
更多讀書資訊



寫給香港餐廳的 一組情書

徐成（文、圖）

這是一本關於香港餐廳和美食的散文集，我無意將其寫成覓食指南。這些文字是用餐體驗帶來的思考，也探討了餐廳對本地文化及歷史的影響，更講述了餐廳背後的人和故事。當然每一家餐廳最先觸動我的一定是食物本身，「文以載道」，美食便是主廚們表達自我的「文」。因此本書內容都從美食出發又回歸到美食，脫離味覺體驗的情懷抒發，在我看來是無意義的。

寫作時，回味美食時的幸福感，想起食運不佳時的遺憾感，感嘆世事變遷的無奈感，展望未來的期待感，還有深夜查看食物相片時的飢餓感……五味雜陳都一一湧上心頭。這些文字是在複雜心緒下寫成的，它們好似一組我寫給香港餐廳的情書。

飲食上的啟蒙

可以說，對於美食的熱愛是流淌在我的血液裏的。上世紀九十年代初，雖品嘗不到世界各地的美食，但我的家鄉四季分明、物產豐富，家裏的餐桌上從不缺美味佳餚。父親負責買菜，他一向是不時不食主義者；母親負責下廚，她善於烹製各類時令美味。當年同學好友們最愛來我家吃飯，此情此景回想起來都覺溫馨愉快。我有個年長我一輪的家姐，她離開家鄉後，假期裏我常去她讀書和工作的城市遊玩。她不僅熱愛美食佳釀，且有敏銳的味覺；青出於藍，她的烹飪水平不在母親之下。小學時，她就帶着我去吃壽司、法餐、泰國菜和印度菜等等，這些都是我飲食上的啟蒙。

後來我去北京求學，一住就是七年。當年的北京各類餐廳雲集，我在那裏拓展了眼界，但覺餐飲深度較為不足。廣度和深度可用來衡量一個城市的餐飲發達程度，廣度指餐飲門類的齊全度；深度指每一門類高水準餐廳的比例。多數大城市由於外來人口眾多、經濟發達，廣度往往是可以的，然深度則需要長時間的積累和發展，且與該地風土人情息息相關。雖則城市發展促進餐飲業發展，但各地長久以來形成的飲食審美和消費偏好，導致兩者未必完全相關。

定居香港後，從探索小店到出入精緻餐廳，我很快就意識到本地飲食文化

之發達程度。與城市面積及人口數量相比，香港餐飲業的廣度和深度令人驚嘆。小小一座城，七百多萬人口卻擁有那麼多高品質的餐廳。不僅精緻餐飲可謂大中華區翹楚，本地小店和平民飲食中歷史悠久、出品精良者亦不在少數；「美食之都」可謂名副其實。「情不知所起，一往而深」，我很快便愛上了香港豐富多彩的餐飲圖景。

不可複製的體驗

香港的發展史是一部文化碰撞與融合的史詩。開埠之初華洋雜處，動盪中移民湧入，經濟騰飛時各路冒險家紛至沓來，新時代新移民注入新鮮血液。這些不同國籍、文化背景迥異的人們來到香港，帶來了各自的飲食習慣，為香港餐飲業的多元化添磚加瓦。香港的飲食文化以嶺南文化為底色，蘇浙文化、潮汕文化為補白，北方文化為點綴；西洋文化為裝裱，印巴文化、東南亞文化、日本文化為潤色，其他文化雜處其間，形成了一幅多姿多彩、融合共生的美妙畫卷。

食色，性也，對於美食的追求是一種發自本能的慾望，而從中又可昇華出對美的追求。經濟基礎是這種昇華的必要條件，當社會實現溫飽後，對於飲食的追求開始具有審美的特點。我們在品嘗美食時，視覺、嗅覺、聽覺、味覺，乃至觸覺都參與其間，相對於其他藝術門類，飲食是最為全方位的感官刺激，也是最不可複製的體驗。

影視作品可以反覆觀看，舞台藝術可以錄製影像，繪畫雕塑和裝置藝術保護得當亦可長久觀賞，建築藝術不歷天災人禍可存千年，音樂作品灌成唱片永不走樣，而飲食卻是一時一地的獨特體驗。即便是同一間餐廳，甚或同樣的菜品，我們每次的體驗都會受各種物理、化學、心境和環境因素的影響。美食告訴我們要珍惜當下，銘記每一次的因緣際會。

美味食物不僅帶來愉悅感，還會讓人產生共情與回憶，進而發人思考。精緻餐飲追求的更是完整的用餐體驗，除烹飪之外，建築、室內設計、音樂、視覺藝術，以及人與人之間的互動都是其中重要的組成部分。因此一間好的餐廳，可以說是人類諸多文化成果的集大成者，

切不可將飲食貶低為滿足口腹之慾而已。

「發乎情，止乎禮」，對於餐廳的討論正如談情說愛，靈感的來源往往是感性的，而探討的過程則基於理性，在兩者中尋找平衡點是我一直以來的寫作追求。美國著名烹飪教師、美食作家和節目主持人Julia Child說，「愛吃的人永遠是最好的」（People who love to eat are always the best people）。我想她指的是懷着赤子之心的美食愛好者，對美食的熱情應該是純粹的，而非沽名釣譽、葉公好龍般。堅持自費品嘗和不寫鱗稿是我的基本原則，不然寫出些虛情假意的文章，「自己都不愛，怎麼相愛」？

贅言絮煩就此打住，希望我的文字可帶給諸君美的享受，好似開啟一扇門去窺見香港美食圖景的一角。其他想表達的都已在文字中了。

（文中小題為編者加）



◀ 徐成 著
《香港談食錄——中餐百味》，三聯書店（香港）。



▲鮑魚星斑卷。



▲蒜醋雞油花蟹鉗。攝於「永」。



▲臭豆腐蝦多士。攝於「永」。



▲蝦醬蒸玻璃肉。攝於新漢記飯店。



▲原隻鮑魚海鮮脆芋盒。

《土裏不土氣：知識農夫的里山生活》

書訊

《土裏不土氣：知識農夫的里山生活》記錄了擁有生物學教育背景的「八〇後知識農夫」長角羚（本名趙天曉）和蚊滋滋（本名張赫赫）在北京東北淺山地帶的七年農耕生活。在看似平平無奇的北京城郊近野、聽起來乾枯冷漠的北方山坡溝谷，隱藏着爆棚的野性機密與生命故事——只要你保有對自然的敏感與驚奇之心。

全書分為「里山技」「里山食」「里山客」三個部分，以三百五十多張彩版手繪分享十一類半野生技技能、一百零七種動植物觀察，還穿插有「大鵝鵝」「大地菜桌」「里山食物歷」「農夫的一年」等十一組視覺飽滿的「野性通訊」。



◀ 長角羚、蚊滋滋著，蚊滋滋繪
《土裏不土氣：知識農夫的里山生活》，上海人民出版社。

《書籍秘史》

古歐洲的道路上，一群神秘的獵人在尋找一種無聲的獵物——書。他們背負着埃及國王交付的秘密使命，要為他搜羅世界上所有的書，建造一座盡善盡美的圖書館。

書曾經無比稀有，令有權勢的人着迷，到如今，每天都有無數本書被印刷出來。書籍的誕生及變遷史也是一部人類文明的發展史。《書籍秘史》帶讀者展開一趟穿越書的生命的旅程。從尼羅河畔的莎草紙，到亞歷山大港的偉大圖書館，從游吟詩人的荷馬史詩，到蘇格拉底對書面文字的批判，從學習抄寫的貴族子弟到替人朗讀的奴隸，你將領略到古希臘和古羅馬各種關於書的迷人故事。

互聯網、電子書等新興技術不斷唱着書籍的哀歌，其實越新近誕生的物品，壽命往往越短暫。而已歷經千年的書籍，可能還有漫長的生命。



◀ 伊蓮內·巴列霍著，李靜譯
《書籍秘史》，湖南文藝出版社。