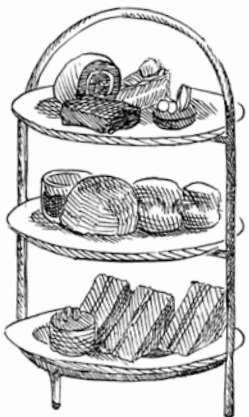


High tea 不 high

是高不是高貴



有一次，我到澳洲墨爾本工作，留了六天，主要是每天開會，然後吃飯睡覺。跟這個城市的氣氛一樣，縱使出差，也沒有多大壓力。而且可能因為空氣清新潔淨，實體和心靈的空間亦較多，所以頗有一些工餘的力氣，去張開眼睛呼吸生命，呼吸這個城市間適但強壯的生命力。

平時在香港，老實說我並不太會買雜誌。身為一個小小的半職業文字工作者，竟然沒有身體力行地去支持所屬行業，這其實已經是直接令

香港紙媒最近步進悲劇性衰落的行為，理應為此感到無比羞愧。更不要臉的，是每當外遊，不論公幹還是度假，我都愛在外地買一些資訊讀物。如此媚外的行徑，委實值得前輩後輩行家們的辱罵兼排擠。

有沒有受罰捱罵都好，提起墨爾本之行，是因為那次到後我沒有時間去買雜誌，而酒店卻細心預備了一些當地的刊物讀本給住客。其中一本的封面，立時吸引了我的注意。那封面的主題是「英式下午茶」。澳洲和英國在歷史上淵源甚深，澳洲本土飲食文化中，以我有限的知識，亦能觀察到不少跟英倫風格類近之處，就如肉餡餅、炸魚薯條等。所以，在一份澳洲雜誌上出現下午茶專題一點也不出奇；而這本雜誌其實是份著名英國同名雜誌的澳洲版，這就更令一切都顯得理所當然。

當時我會特別注意這封面，是因為那次出差前，剛巧和香港一些對吃東西甚有研究的朋友，談及下午茶的二三事。大家都說，現在香港連一些酒店，也把傳統英式下午茶寫成「high tea」。未曾有這個討論之前，孤陋寡聞的我其實沒有認真注意 afternoon

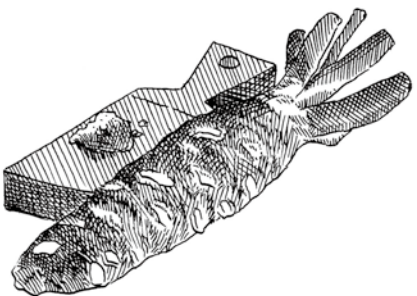
tea 和 high tea 的分別。經大家一說，我才猛然醒覺，仔細搞清楚兩者不同之處。

「Afternoon tea」亦稱為「low tea」，因為是坐在沙發或優閒式椅子，在矮茶几上面用茶點的活動。它的起源，是英國上流社會當年喜見火水燈的出現，把晚飯時間時髦地推遲到差不多九時許，來炫耀一下燈火通明。高貴的女士們，在中午吃過後要苦待八小時才進晚餐，實在有點難為了肚皮。她們因此發明了下午茶，以精緻的點心甜食，配上等紅茶來優雅地解饑。至於「high tea」，是在較高的飯桌上吃的，因而得名。它是勞動階層下班時吃的正餐，內容都是填飽肚子的主食，如餡餅、肉凍、麵包之類，配一壺濃茶來舒緩疲憊身心。

不知道是否因為香港人覺得下午茶很 high，又不去求證，自以為是，所以才有這個 high low 不分、高低錯配的笑話。不過連這本澳洲雜誌，明明在做下午茶專題，都堂堂正正地印著「high tea」兩個大字。有見及此，我是否也應該放下執著，少理是非對錯，從善如流繼而隨波逐流，才算得上是緊貼潮流呢？

錯愛山葵

那點綠其實不嗆



如果有外國人朋友仰慕中國文化，想來香港唸書或者工作，我一定會誠實地告訴他，香港很可能會令他失望，因為香港未必能讓他感受到他心目中的「中國文化」。當然，大體上我們是生活在以中華文化為依歸的社會，但今天國際的「主流」中國文化，是普通話孔子學院那種較為官方式的當代風，跟香港一路由傳統走過來，再被西方思考方法重新排序的特殊品種，是有本質上的差異的。

再者，住在香港，認識中國東西的

機會也未必多。香港人根本就不再穿中式衣服，也少吃中菜，多吃西式快餐。又譬如說廣府話，今天已經逐漸被看成多餘的方言。主流港人只急於下一代要講英文、說普通話；常在街上看到英語不靈光的家長，苦苦與幼兒全英語溝通的現象，就知道廣府話沒有明天。刻意洋化地北望之餘，港人內心深處的真愛，其實還是迷倒全球的東洋魔力。雖然近年韓風盛吹，但去日本旅行始終是大部分港人的夢幻假期；韓食雖然大紅，但真正深度滲透入屋的，依舊還是日本食品。

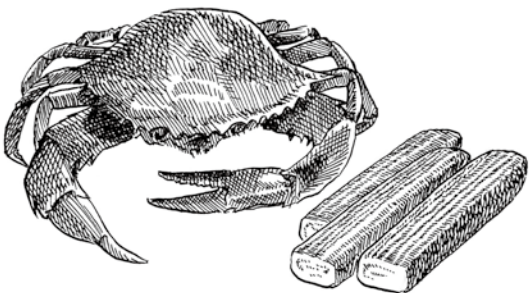
撇開近年大熱的拉麵和日式烤肉，一直以來保持強勢的一定非壽司莫屬。你看商場林立的香港，不論檔次不計距離，如果有一個標準的商場食肆招商模式，除了本土廣東菜之外，幾乎任何中國地方菜都可以沒有，西餐韓國菜泰菜越南菜統統不需要，壽司店卻好像是不可或缺的。港人習慣吃壽司的歷史悠久，起步在許多世界其他地方之前。但早起步是否代表很懂吃壽司呢？

沒有人天生下來甚麼都懂，所以重點是學習精神。對壽司，我自問真是懂個屁，所以總提醒自己小心觀察，看看對此有研究的人怎樣吃。香港的壽司店，特別是大眾化的如迴轉壽司，或者兼做壽司的海鮮食肆，客人坐下來先送上有小坨青綠色糊膏的醬油。糊膏是山葵的工業化成品，味道強烈刺鼻，之後整頓飯都是在吃這種味。

吃了港式壽司多年，才有機會跟日本人朋友在日本吃正宗壽司。當時即發現最明顯的分別，是醬油碟內沒有那點綠。有的也只是另上的小撮淡綠鮮磨山葵，亦從來沒人把它混進醬油裏。師傅在做壽司時，如需要山葵，其實都已經放在了裏面。所以吃的時候，山葵不但不必，更是可免則免。香港人吃壽司刺身，習慣了濃縮山葵膏混醬油的味道。吃魚生最在乎海鮮細膩的原味，用強力青芥來淡化魚腥只因魚生質劣價廉。魚生本來就是上價食材，不應是家常便飯隨便粗吃的。習慣了粗吃時的假山葵味，到吃上品時依樣畫葫蘆，不但浪費珍貴食材，也是對壽司師傅的侮辱，把人家誠意奉上的海上鮮當腐肉辦。

假蟹真造

那只是商品的名字



前文談過壽司，談部分港人對山葵在一頓壽司餐中原有作用和角色的誤解。其實我們有機會把東西「弄錯了」，繼而把「錯誤」發揚，成為富本地特色的飲食習慣，也可以看成為文化交流碰撞的自然過程，甚至是融合變種及發展成另一種新菜式的起步點。重要的是，未來無人能預見，趁現在還能追溯前因後果，就應清晰理解，分析記錄。因為這些貌似無關痛癢的小資料，就是人類文明賴以進化，和不同民族文化互相理解尊重的基礎。

我們有機會集體誤解外來文化的另一主因，是我們有許多途徑去接觸外來事物。這個從來都是香港人的福氣；我們在自由的氣氛和環境中，自由地接觸不同的事物，令我們知道世界如此大，自己如此渺小。在這種自由中，我們選擇自己喜愛和仰慕的東西；而香港人，大部分都選擇了日本來的良品。

當日式百貨公司，比英式百貨公司更成功地引入美食廣場（food hall）的概念，那時候還是英殖民地身份的香港，其實在文化上早已是日本殖民地。我就是喝日本進口奶粉長大的。但記憶中，第一樣親手接觸到的日本食品，是在老家樓下小型超市買回來的急凍蟹柳。以薄膠片獨立包裝的紅白色方便食品，我曾經傻傻地拿它來在家自己做壽司。是在那許多年之後我才認識到，原來它不是真的蟹肉，只是手工精良的一仿造食物」。

香港人未曾留意到蟹柳沒蟹絕對情有可原，因為蟹柳不是我們的東西。但有些明明是自己的東西，我們也不求甚解，得過且過，那就說不過去了。既然談到蟹柳沒蟹，正

好順便一提「賽螃蟹」。

螃蟹不是廣東人的用詞，所以這個不是廣東菜，也算是「外來」。但「賽螃蟹」三字的內容含義，卻是中國語文的課題，責無旁貸。許多人上北方或江浙館子，都愛點這菜；後來不少粵菜餐廳，因此亦跨菜系供應。坊間的版本五花八門，有純白如雪的，有放生蛋黃在上面拌勻吃的，也有放青蔥粒或青豆等加點顏色的，甚至有放蟹肉的……。

我自己對這菜的認識，是以鹹蛋清用油泡熟，教人聯想蟹肉的形態、質地和鮮味，因此叫「賽螃蟹」。這個「賽」字，已經把菜的重點完全說明——即是一媲美「蟹肉」的意思。從前在香港島寶馬山有個蓄水池，叫「七姊妹水塘」，建於一八八三年。附近居民覺得它風景不錯，叫它「賽西湖」，即媲美杭州西湖的意思。今天湖景不再，但那裏依舊保留「賽西湖公園」的名字。那年代的港人對中文、對國學都認真得多，起個地名也雅趣。今天，沒多少人知道「賽」字的意思，所以出現有蟹肉的賽螃蟹也

無人介意。這正好和今天城中所謂豪宅的起名一樣，不學無術，自作聰明，貽笑大方。

茄汁二三事

英文名拼音之謎



中國人吃西餐的歷史，尤其在大商港，其實是蠻久遠的。十九世紀清末之時，中國開放對外通商的城市如上海、廣州，早已引入西洋文化。可以想像，百多年前在不同的租界，從歐洲和美國等地來中國營商的人，他們把原來的生活習慣和飲食文化，一併帶到中國來。雖然未必有廣泛的中西飲食文化交流，但也可以看成我們打開門戶，接觸外國新事物的先河。

把眼光放回香港，我們的近代史確實為我們打開了門戶，影響了我們

的獨有文化。就說飲食，英國殖民統治看起來並沒有葡萄牙對澳門的影響那般明顯，但其實兩者性質不同，難以比較。葡萄牙管治澳門的時間，遠比英國管治香港的長；英國的管治，卻間接令香港成為近代中西文化交匯碰撞的實驗室，營造引進西方文化的條件。所以，我們沒有發展出「港英菜」，但卻廣泛吸收不同西菜的元素，同時學習上海、廣州等對洋菜的經驗，兼收並蓄而變成我們自己的「豉油西餐」。羅宋湯、金必多魚翅湯、蛋黃醬蘋果沙律、菠蘿火腿扒、鐵板黑椒牛柳、焗肉醬意粉等，都是顯而易見的例子。

如果說真的是從英國直接學來的，可能是煎蛋多士麥皮早餐配奶茶，和西餐桌上的一堆醬汁調料。以前上豉油西餐館，除了餐桌鹽和胡椒，上菜時侍應會把一些原裝醬瓶一併端上。當中大概會有李派林汁（Worcestershire sauce）、牛頭牌英式芥末（English mustard）、HP醬（brown sauce）、還有茄汁（tomato ketchup）。尤其是茄汁，它被廣泛認受的程度，已經令它正式進駐中式廚房，納入某些粵菜的食譜之中，成為如酒醋醬油之類的常用調料之一。

茄汁這東西，有許多不同的名字。在沒有真正去留意、去研究之前，懂英文的人很直接地會想到 tomato sauce。但當看清楚瓶上的招紙，便會發現 ketchup 一詞。把它直接按慣常的拼音方法唸出來，跟廣州話茄汁一詞的發音很接近。難道 ketchup 跟 kung fu / dim sum 等等一樣，都是由廣州話音譯過去的？

一如往例，資料蒐集的結果顯示，ketchup 這名字的由來，有許多不同的說法。但令我驚訝的，是它的名字果然跟中文有關，但淵源不在廣東。廈門方言把當地用醃製海產製成的傳統醬汁叫做「臛汁」發音「koe-tsiap」。這個叫法隨福建移民流傳至東南亞，馬來人叫它「kicap」。歐洲人來到馬來西亞，聽到了這個詞，也把這種醬的精神帶回老家，用蕃茄做成自家的歐陸版本後，便索性把讀音也搬過來，音譯成「ketchup」或「catchup」，從此在英語世界百世留芳。

今天，聽說過甚麼是「臛汁」（或作「鮭汁」）的中國人相信是極少數，知道由臛汁到茄汁這條文化交流之路的更屬另類，反而茄汁卻是無人不知、平常不過的東西。自

己的東西盡數遺忘，外來的卻鍾愛有加，這，又是一個值得我們反思的故事。