

1958 年

法國人吃蝸牛

原刊 1958 年 12 月 31 日
《新晚報·下午茶座》
〈霜紅室隨筆〉。

這是一篇點景的文章。老編應了讀者要求，找人寫一篇法國人怎樣吃蝸牛的文章，不知怎樣竟點到了我。大約是平時在談話間不慎露了口風，說是自己曾經吃過蝸牛的。這真是咎由自取，誰叫你那時嘴饞，夫復何言。何況今夕何夕，舊歲既盡，新年將至，大吉利是，不便托手躄，只好「頂硬上」來上這一篇了。

其實，廣東人吃東風螺，吃禾蟲，甚至吃蛇吃百足；法國人只懂得吃蝸牛，實在小巫見大巫。就是我們江浙人，也吃田螺，吃海獅（一種小而尖的螺螄），法國人吃這種「帶屋的」（這是古希臘人對蝸牛的稱呼，因為牠們將自己住的房屋揹在背上走路），又何足為異？不過，法國人吃蝸牛，並不是每一種蝸牛都吃的。蝸牛種類很多，大小不一，最大的一種「非洲蝸牛」（本港也有），有六英寸至九英寸長。法國人所吃的，乃是一種叫作「羅馬蝸牛」的，學名是「*Helix Pomatia*」，法國人叫牠們作「*Escargot*」。這種蝸牛，本來都是野生的，但是現在法國餐館和伙食店所供應的，也像生蠔和鮮菌一樣，都是由農場用人工培養出來的。論肥大和整齊，當然是人工培養的好；但是若論滋味，老饕們自然擁護野生的蝸牛了。

我不知道廣東人一個「秋風起矣」的季節，要吃多少條蛇？

但是法國人吃蝸牛，卻有一個統計，據說每年要吃掉五千萬隻蝸牛，這個數字還不是最新的，但是著實不少，難怪他們吃出了名。

法國人吃蝸牛，多數是將蝸牛肉挖出來，煮熟了，再加入種種作料（蔥頭、芹菜、芫茜、牛油等等），放回殼內再焗，然後趁熱吃的。吃的時候用一種特製的小銀叉挑起來吃。經過牛油芹菜混合的蝸牛汁液，作淺碧色，可以拿起蝸牛殼送到嘴邊去吸，這種汁液最為鮮美。蝸牛肉的滋味則「爽而甜」，同我們的田螺和東風螺差不多。也有些法國人不喜歡吃的，說牠們的味道像「煮熟了的汽車胎」。

法國鄉下人吃蝸牛的方法，則是自己到田野樹叢間捉了回來，放在一隻大木箱裏。上面蓋一塊玻璃，蝸牛都一起吸在玻璃上，經過幾天，開始紛紛跌下去。要經過這樣「清潔」的步驟後，再行挑肉出來烹調。據說滋味比店裏吃的更鮮美，又在採摘葡萄的季節，工人在田野間捉了蝸牛，就用乾草在田邊焗熟，然後將蝸牛肉挑出來放在餐碟裏，用微爛的葡萄榨汁淋在上面，稱為「鮮酒烤蝸牛」，更是花錢也不易嘗到的美味。

法國人吃蝸牛的歷史頗久，在十四世紀出版的食譜上，已經列為富豪席上的珍品了。

1959 年

亥年談豬

原刊 1959 年 2 月 9 日
《新晚報·下午茶座》
〈霜紅室隨筆〉。

今年農曆是己亥年，亥屬豬，因此在這裏趁便同大家談談這畜生罷。

豬有多種方面可談，養豬現在在內地是一件大事。前幾個月到深圳參觀超英人民公社，看見他們所提倡的山洞養豬，不僅見所未見，而且覺得這新穎的方法實在切實可用。沿著山坡挖一排山洞，外面留出空地，用木柵欄著，就空氣陽光飼養和清潔方面來說，都不下於特建的豬舍，這真虧他們想得出，而且還有圍著「衛生員」臂章的人按時來照料，實在值得羨慕。記得前年在北京郊外參觀一家國營農場，走進豬舍時，參觀者兩手和鞋底都要經過消毒手續。一向是人怕豬穢，現在是豬怕人穢，這真為之「吹脹」。然而由此也可見內地對於養豬事業的重視。難怪豬在本港的報紙上，有時也成了造謠和冷戰的對象。

不過，我是搖筆桿的，實在不致妄談養豬，還是以老饕的本色，談談吃豬肉罷。

以我的經驗看來，廣東人對於豬肉的烹調水準，實在遠不及外江佬。除了燒乳豬和叉燒以外，其他毫無可取。廣東人雖然也用豬肉「煲湯」，但那實在是吃「藥」，不是吃「豬肉」。前幾年五經堂吃豬腳湯的慘案^{*}，說句輕鬆話，若在江浙一帶是絕對不會發生的，因為江浙人的豬肉湯是從不用藥材作配料的。廣

東酒樓最拿手的「南乳扣肉」，比起四川人的「粉蒸肉」，滋味實在相差太遠了。「燉元蹄」之名雖也見於廣東酒樓食譜，但是只要吃過揚州人的「冰糖燉圓蹄」的人，就知道這兩者實在不能比了。還有，揚鎮一帶的「獅子頭」，同廣東人的「豬肉餅」比起來，也有天上地下之別。何況，廣東人對於豬肉，根本沒有「小炒」、「清燉」、「白切」和「紅燒」的吃法，所以水準只好始終停留在「滑肉片」和「衝菜豬肉餅」的階段了。

廣東的臘腸是成功的，臘肉就無法恭維了，外江人卻有醃肉、家鄉肉、醬肉、薰肉，還有鼎鼎大名的火腿。

講到吃豬肉的方法，外江人之中，似乎又要推四川人最高明。回鍋肉、肉末豆腐、粉蒸肉和饅子肉之類，確是能令別地方的人雖然垂涎三尺，卻不敢妄自效顰。饅子肉就是「東坡肉」。《竹坡詩話》云：

東坡性喜嗜豬肉，在黃岡時嘗戲作〈食豬肉詩〉云：黃州好豬肉，價賤等糞土，富者不肯吃，貧者不解煮。慢著火、少煮水，火候足時他自美，每日起來打一碗，飽得自家君莫管。

這就是「東坡肉」的由來。有了這位大詩人提倡，難怪四川人吃豬肉的水準甚高了。

參考：

- 五經堂慘案：1955 年 6 月間，有五經堂印刷廠員工在廠內喝豬腳湯後中毒，致九死一生命案。死因庭發現豬腳湯內有七種中藥材，所中者為「富粒多」(Folidol) 毒，為一種強烈殺蟲劑，但不知此毒藥何以混進湯中，故裁定死因不明。

談筍

原刊 1959 年 2 月 17 日
《新晚報·下午茶座》
〈霜紅室隨筆〉。

蘇東坡說得很有趣，無肉令人瘦，無竹令人俗，若要不瘦又不俗，頓頓還他筍炒肉。不過，我們在孩子時代，最怕吃「竹筍炒肉」，因為這是老師請我們吃的：毛竹板打手掌心，又痛又辣，那滋味實在有點不好受。

不過，現在大了，而且老了，如果有人真的請我吃「筍炒肉」，我倒寧可吃筍而不吃肉。這並非因為愛風雅怕肥，實在是由於將肉與筍二者放在我的面前供我選擇，魚與熊掌之間，我是寧可以取筍而捨肉的。

因為我愛看竹，也愛吃筍。

我愛吃筍，並非像日本人說中國人愛吃筍的動機那樣，由於它那種「翹然」的形態，相信能夠「以形補形」。這事魯迅先生早已駁斥過了，無庸我再嘍舌。我愛吃筍，正如許多中國人愛吃筍的原因一樣，是因為它清脆甘腴，宜濃宜淡，是一種絕好的蔬食。

在香港要看竹和吃筍都不容易。這裏只有一種叢生在一起的青皮竹，像棕櫚樹一樣，根本沒有竹林，更沒有筍。香港市上所有的筍，全是從外地來的，因此要想按時吃到新鮮肥嫩的筍，幾乎不可能。只有冬筍，由於它的殼厚，可以久藏，還不難買到好的，其餘如春筍和竹筍，就不容易買了。廣東另有一種名產，稱為「竹笙」。竹笙炒鵝掌，在酒樓裏是屬於上等時菜，我一點也吃不出它的好處。比起江南這幾天新上市的大如拇指的春

筍，那滋味實在相差太遠了。

廣東只有大而無當的毛筍，其味苦而微酸，不能作新鮮時蔬用。這事屈大均早已說過了。他在《廣東新語》裏說：

嶺南筍不如江浙，以其地火房少霜雪，火炎上，故筍味多苦。

他舉出嶺南各種竹所產的筍，其味稍甜者，惟油筍竹筍名龍芽，以及甜竹圭竹貓竹筋竹和籬竹所產的筍，味稍甜可食。其餘如思摩竹，生筍甚多，絕不可食。

筍並不一定要素食。如蘇東坡所提倡的筍燒肉，肉固然好吃，筍更好吃。還有上海有名的「醃篤鮮」，以新鮮豬肉加鹹肉同竹筍一起「煲湯」。這是春天的時菜，要能夠弄得湯的味道十分鮮濃，湯裏的鹹肉還保持鹹肉的香味，竹筍又鮮嫩不爛，才算得上是合格。本港以上海菜為號召的館子雖多，但是能夠將這一樣菜弄得像樣的，實不多見。他們往往是早已先煲好了「湯」，顧客點到這一樣菜，便臨時切幾塊已熟的鹹肉，再加一點筍塊，急火滾一滾便端出來了，往往鹹肉裏面還是冷的，因此雖有「醃」和「鮮」，卻沒有「篤」了。

接吻的起源和變化

原刊 1959 年 2 月 24 日
《新晚報·下午茶座》
〈霜紅室隨筆〉。

英國的動物心理學家比特奈爾，寫過好幾本很有趣的科學小品集，其中有一本是《接吻的起源及其他》^{*}，將這個小動作從民俗、心理和動物生活種種方面，加以分析和推究，寫得淵博而又有趣，能夠令人不吃力的一口氣將它讀完，像讀一篇偵探故事一樣。

古希臘詩人稱讚接吻為「打開天堂大門的鑰匙」，這所指的怕是愛情的接吻，如浮士德在瑪嘉麗的唇上所親的那個吻，確是使他覺得彷彿已經走進了天堂。可是，如聖經上所載，猶大出賣了耶穌，向來捉耶穌的兵丁以接吻為暗號，向他們暗示要捉的人是那一個，這一吻卻不曾使猶大進入天堂，在基督徒的眼中反而使他永遠墮入地獄了。所以接吻是有多種的，不僅方式不同，而且動機和用意也不同。對於這個小動作的看法，我們東方人和西方人的距離很大。西方人有屬於禮節上的接吻，我們則完全沒有這一回事，除了大人偶然吻孩子表示親切以外，根本沒有示敬和禮節上的接吻。

在中外通商初期，英國派了使節團來訪問滿清皇帝。為了覲見皇帝時的三跪九叩首問題，鬧得不歡而散。因為英國使臣只肯屈一膝吻皇帝的手，不肯下跪磕頭。因此有了「洋鬼子的腳是直的，不會磕頭」的傳說。可是後來當滿清派了使臣到倫敦去訪問時，為了覲見維多利亞女皇的禮節，也大傷腦筋。那位旗籍使臣寧可向女皇三跪九叩首，卻不肯屈膝吻女皇的「御手」。這全

是對於「吻」的習慣上的差異。

古羅馬人曾將接吻分為三類，一是「奧斯科拉」，這是吻在對方的頰上表示友誼。一是「巴西亞」，吻在嘴上表示親切。另一是「索費亞」，則是兩唇之間的熱情的吻。

比特奈爾說，依據各民族的接吻風俗習慣來說，一般總是吻在額上表示尊敬，吻在頰上表示友誼和親切，吻在手上表示尊敬，吻在腳上表示謙卑和服從，吻在嘴上表示愛情。

接吻的動機是和「觸覺」有關聯的，無論禮貌的接吻或愛情的接吻都是如此。因此沒有禮貌接吻的地方便由磕頭握手和擁抱來替代，這都是觸覺另一方向的發展。一般動物則用鼻尖面頰或身體的其他部分來互相摩擦，表示親切，這都是變相的接吻。

據比特奈爾氏的考證，今日世界各地的種種接吻風俗，大都源出於印度，因為在公元兩千年以前，當時的古印度民族已經實行互相以鼻尖「嗅吻」了。這種方式，至今仍在許多民族中流行，也就是上海人所說的「香面孔」。

參考：

- 《接吻的起源及其他》：Charles Marsh Beadnell: *The Origin of the Kiss and Other Scientific Diversions*. London: Watts & Company, 1948。

寒夜談雪

原刊 1959 年 2 月 28 日
《新晚報·下午茶座》
〈霜紅室隨筆〉。

這幾天的香港天氣，冷得很可以，深夜燈下執筆，雖不致「呵凍」，寫久了手指也不免有點麻木僵直。報載北京正在下雪，為百年來二月份未有過的大雪。遙想三海一帶，瓊樓玉宇，一定別有一番風光。俗說「霜前冷，雪後寒」，尤其是溶雪解凍之際，氣候往往比下雪之前更冷。這一股雪後的寒流南下，難怪連香港這幾天也這麼冷了。

我已經多年不曾見過雪了。古人說夏蟲不足以語冰，在香港這地方談「雪」，實在有一點不合時宜，因為在這裏出世的人，從不曾見過下雪，所見到的冰也是人造冰，因此冰雪混淆，北方人稱為「雪」的東西，這裏的人卻稱為「冰」，北方人稱為「冰」的東西，這裏的人卻又稱為「雪」。於是北方的冰淇淋，這裏稱為雪糕；這裏的雪條，北方人又稱為冰棍。冬天在北京，尤其在大雪之後，北海公園的湖水結了幾尺厚的堅冰，是溜冰好手大顯本領的最理想地方，溜冰又稱為滑冰，可是在香港卻稱為滑雪，因此冰鞋在這裏就變成了雪屐。香港哪裏有「雪」可滑，於是就像從前的上海洋場一樣，只好在紅毛泥的硬地上兜圈子，實在有點煞風景，所以雖有選舉皇后來號召，這幾年也冷落起來了。

其實，滑雪與溜冰原是兩件事，在平面的冰上穿了冰鞋徒手疾走，乃是溜冰；至於滑雪，則是像我們在電影上所見的瑞士風光那樣，在白雪遍野的山坡上，撐了兩枝拐杖一樣的東西，

在斜坡上往來如飛，或是凌空一躍而下，與溜冰根本是兩件事情，可是香港人卻混而為一了。

不過，這也難怪，不僅是香港，大部分的廣東人，若是不曾離開過省界北上的，就不僅沒有機會見到雪和冰，就是霜也很少見過。因此「各人自掃門前雪」，固然沒有這經驗，就是勸他「休管他人瓦上霜」，他也不明白所指的是什麼東西。屈大均在《廣東新語》裏曾提及嶺南人少見冰雪霜的情形道：

粵無冰，其民罕知有南風合冰，東風解凍之說。冰生於霜，粵無冰，以無霜也，故語曰，嶺南無地著秋霜。又曰，天蠻不落雪。即或有微冰，輒以為雪；或有微雪，又以為冰。人至白首，有冰雪不能辨者。

這說得很有趣而且中肯，幾乎與今日香港的情形一樣。不過，據說粵北韶關一帶，有時偶爾也會下雪，不過極為少見，因此下雪的時候，不但老幼奔走相告，就像蜀犬吠日一樣，連狗兒也會詫異得對天狂吠的。

香港的杜鵑

原刊 1959 年 3 月 5 日
《新晚報·下午茶座》
〈霜紅室隨筆〉。

杜鵑花俗名映山紅，又名山躑躅。在國內是要等到春天二三月間，杜鵑啼血的時候，它才開花的。但在本港，杜鵑開花較早，從農曆年底就開始開花，目前開得正盛。今年雖然因為雨水多了一點，不免受到影響，但是這兩天已經轉晴了，植物公園山坡上的杜鵑，紅紫相間，開得一片錦繡，頗可一觀。

本港的杜鵑花，共有六種。五種是野生的，另有一種是從廣東移植來的。目前植物公園所種植的開花最密的一種，就是經過移植再用人工培養成的，因此樹身很矮，但是開花很密，花色由深紅以至淺紅都有。另有一種深紫色的，花朵比紅色的一種更大。

香港山上野生的杜鵑花，比園藝品要高大了許多，有些可以高至十五尺至二十尺。這種野生的杜鵑，花朵都較小，顏色是淡紫色的。它們比人工種植的開花較遲，這幾天才開始開花，花期可以一直維持到三月底。

香港另有一種野生的白杜鵑，是杜鵑中的珍品，花朵很大，有的白色花瓣上還灑有紅點，這都是生在二千尺以上的高山上的。大嶼山的鳳凰嶺上最多，新界的馬鞍山也有。有人將它們移植到較低處，都失敗了。這些野生的杜鵑，在本港都是受保護野花條例保護的，所以不能隨便攀折。

我國廣東福建和浙江的野生杜鵑都很多，本港所種植的紫紅色的一種，原產地就是廣東羅浮。屈大均在《廣東新語》裏記

廣東杜鵑花云：

杜鵑花以杜鵑啼時開故名。西樵巖谷間，有大紅粉紅黃者千葉者，一望無際。羅浮多藍紫者黃者。香山鳳凰山有五色者。是花故多變，而以殷紅為正色。

屈氏有詠杜鵑詩云：「子鵑魂所變，朵朵似燕支，血點留雙瓣，啼痕漬萬枝。」

有一年春天，我從廣州乘粵漢車北上，火車在叢山腳下，沿了北江岸邊蜿蜒而行，從車窗裏向上望去，山上的野杜鵑一叢一叢，開得如火如荼，這正是「映山紅」一名的由來。當時給我的印象甚深，曾寫了一篇短文記下這印象，發表在當時廣州出版的《救亡日報》上，可惜沒有剪存下來，現在也無從引證。這已是二十年前的事了，至今腦中印象猶新，我覺得比現在植物公園所見到的更可觀，因為園藝風光到底怎樣也比不上山野自然景色的。