

精進料理修煉所

食飯總有前提，往往係睇菜單就會預見了味道，若然店家味道和自己意會的不同，就很難好食了，味道先於存在是一種生活，但意想不到的是飯食可以是一場遊戲。

藝術家各有擅長的技藝，但不見得一定擅長煮食，但我聽過這位藝術家王鑑海有3年的廚房經驗之後就較為放心。我們知道，煮得好食，只是一個稱職的廚師，而藝術家煮一餐20人分量的飯，最後到底做到幾盡？我估計對他最大的考驗除了要煮得好食，還有他們為公眾和社區朋友帶來什麼特別的飲食體驗？

文——成日



餐後排隊清洗碗具，觸摸及感受每一件食器的重量與質感。



由「還原基本部」策劃，在油街實現舉辦的「還原頁——藝術家料理本事」，菜單包括鬼食泥、就咁啖、建長汁、苦瓜蛋、新姜飯等（上排左起）。



軍糧九：藝術家王鑑海最近想再把吃飯時間縮短，是故鑽研忍者的飲食習慣及秘傳糧食配方。

（作者提供）

新聞直覺

編輯室手記

文·羅雲琪

近日因組內人手變動，在國際版濟藏多年的資深小薯多了不少嘗試規劃每日版面內容的機會。面對如潮水洶湧而至的資訊流，保持腦袋清明、衡量一則又一則世界新知是好故事還是可輕輕放過的枝節，殊不輕易。戰戰兢兢下我總是陷入選擇困難，呆型屏幕發愁，啊，怎麼辦？

見我苦惱得眉頭常蹙，善心前輩前來點撥一二：「別糾結，聽熟新聞直覺便是。」什麼是新聞直覺？先從國際版運作模式說起。國際版受限地域與資源，睡不時有透過電話、電郵等

渠道遙距訪問，但主要還是依賴外國傳媒的報道以至各國家的分析評論，加以翻譯整合而生成報道，還蠻有一些大學時代蒐集資料做論文的味道，而我的問題就在輕重難辨。

表面尋常 探尋因山發掘故事

前輩說，諸如馬航MH370離奇失蹤之類大規模的天災人禍，或是美國總統大選等國際政經大事，固然不用想太多；其他表面屬尋常事，但似乎得深入探究因由的，不妨發掘一下其中的點線面，「只要想像自己是讀者，

前幾個月開始深夜睡不着，晚睡更晚起成為了生活习惯。當日要去「修煉」，選提早的我奮身飛的，然後去九龍城鵝頸過海，到了北角就急急腳飛到「油街實現」——入正門，急急喘氣，緩步入，然後轉低開了修練的布簾，見到大家的料理都放在桌上整齊齊，聞到淡淡溢出的香氣，各個食客都在排隊盛湯，我在排隊時梳理着心緒，當大家坐在椅子上準備開飯一刻，我心神跟線都全投放在桌上的精進食料，精進料理給我的第一印象是，精緻餐具上的營養工法料理，重視視覺顏色的料理。再看我右手的菜單：軍糧丸、麥茶、就咁啖、苦瓜蛋、鬼食泥、建長汁、新姜飯。

苦瓜蛋 一次食盡三種香

我心想第一口不如食新姜飯（苦飯），因為我進來遇到的第一樣食物就是苦的味，果然香味溫暖，但沒有預想的苦辣味，然後再夾一口苦瓜蛋來食，由香味轉入苦甘味，感覺頗陽；本來在蛋捲和苦瓜之間退後據，我表喜歡食，苦瓜我喜歡聽，自身人生態不夠，恨透那種苦，由小到大食苦瓜只有一個方法，用強烈的肉味蓋過苦瓜的苦，但會輸上一部分苦瓜，但這個苦瓜蛋只有微苦、蛋瓜香恰到好處，一口飯，一口苦瓜蛋唧唧的食，一次食盡三種香，令我對苦瓜有所改觀。若然真要說苦瓜蛋的美中不足，就是菜的溫度不足，處於涼溫之間，蛋瓜香差了一點溫度。

微辣芽菜配苦飯 愈食愈有勁

食過幾口苦瓜蛋，再重挫了麥茶的香味，就咁

咁食的清淡之後，把筷子伸入一小碟無名的橙紅色芽菜，微辣的芽菜配上蒸苦飯愈食愈有勁，香到爆，難回香，頃刻我發現自己的身體裏的器官變成了熱爐，因為芽菜不斷累積燙度，出來成為加幅器，劇情急轉，喉舌亦慢慢受不了，外表簡單的小芽菜成為了主角，最後只有用麥茶定一定胃，再用建長汁（味噌湯）裏面粉的淮山轉移注意力。當我定下神來，發現芽菜食完了，為其無入主菜而感到可惜，可能是因為其太斬了（後來得知，原來是趕不上被填上菜單）。

「鬼食泥」的味覺衝擊

我第一眼見到鬼食泥的時候，很有保留，秋天的黏性有點絲絲感，但連淮山兩種食材合的黏糊調配飯亦是，黏糊濃稠的飯飯亦是搭配，但食着食着，眼眶溫溫，原來是下了山葵，不受了突如來的攻鼻辣味，忙舉起湯匙，但湯已經飲完了，只剩兩口麥茶，飲完再接再厲，但要在麥茶飲完，淚珠溢出之前享受這菜式，（雖然後來發現麥茶可以添湯）。

完全洗碗後，我和這位藝術家在街道聊天，原來他煮食的風格是攻擊醒神的淡味快煮菜式，我笑容格展盡之餘，還為我帶來很多意想不到的味覺衝擊，苦、甘、辣、陳味的過渡，尤其深刻是那股勁辣未請教芳名的芽菜。

食材壓成丸 源於忍者派軍糧

到了傍晚，我拿出臨走時藝術家向每位參加者

派發的軍糧丸——一個手捏的正圓方丸子，這個丸子概念源於忍者的糧食，因為忍者經常要外出執勤，沒空食飯，只能將各種不同而且有營養的食材壓成丸子取代三餐。打開油汁透外的白紙袋，聞到淡淡的朱古力提子味，食下去口感似麵粉加朱古力，食完若有所失，立即買了兩條蟹柳大咬大食，我發現我需要的不是飽食，而是對肉的渴求。素食健康好食，但對一個習慣吃肉的人來說，對肉的欲望未有因為素食可口而止息，相信在吃肉與素食之間也是一種個人的修煉。今次去油街實現的「XCHANGE修煉」參與這個由「還原基本部」策劃的「還原真——藝術家料理本事」，帶着幾隻蘋果雪梨交換來的經歷實在難得，從那菜式命名的心思，到面前食器上面的食物都有意想不到的驚喜口感和配搭。

源自日本 僧人不可或缺的修煉

精進料理主張以素食為主：三菜一汁一飯，多見於日本寺廟，精進料理尋找食材，烹煮到食見的過程，是僧人一種日常生活不可或缺的修煉，「還原真」邀請了八名藝術家完成烹飪課程及實習後，他們會在公眾參與的活動展示自身的藝術創意和造詣，轉化在修煉廚房的學習與經驗，並加入個人創作元素，包括：文字、聲音、視覺元素等，為參加者建構除了營和味以外，還強調眼、耳、觸感和思考的飲食體驗。此外，所有盛載食物的器具，當中的土陶和木材均取自本土之土，是整個體驗裏面的第二重驚喜。

這次在修煉食飯的經驗，藝術家營造了一個素食版本的甜酸苦辣樂園，除了味道，還有藝術家對食材的理解，好食和好飲不單一重心，如何從食材的特性、煮食的方法引領眾人的五感，欲求和情緒是這餐飯最為值得探討的地方；其次，用交換的模式令公眾和社區人士參與到計劃當中，重新定義社區人士、遠鄰、煮食者和場地策劃人的關係，官方場地不單只為社區服務，更令大家能參與和建設，爬一層香港已鮮有的社區關懷互助精神，撇除金錢齊交易以外，發展出另一些交換概念，用利食、勞力或者創意交換。當天有參加者忘記帶食材交換，結果被邀請到圓圓寫生，為空間留下一張植物素描。

在紛亂世道中重新審視日常

料理二字具有多重意思，統統圍繞日常生活，包括：照顧、處理、整理、修理和指導，日語漢字將料理視作動詞，指烹調，名詞則指做菜餚。而這個計劃以精進料理為基礎，嘗試邀請街坊及公眾參與，透過每日尋找食材、煮食和交換的過程，建立一種日常修行的習慣。

「還原真」項目由2019年7月開始，到2020年1月便告一段落，其經歷香港社會有史以來最大的衝擊和起跌，與一眾參與者默默堅持以創造、手藝、烹調、飲食、清潔作為每日的修行形式，期望在紛亂的世道中堅持好好照料自己，也重新審視日常生活的重要，藉以共同面對社會的種種變動。

你想在報紙上讀到什麼？

經驗知識累積下的「新聞直覺」

對，「我們都是讀者」嘛。不過讀者可不只是單一的個體，你的口味與我

的興趣不盡相同，在版面空間有限之

際，判別什麼是重要的、想要呈現的

世界面貌，便存乎經驗與知識累積之

下形成的「新聞直覺」了。

說到這裏，我倒是有個反例可供：話說某風化案頗頗的國家發生強姦犯被警察擊斃的事件，我的直覺認為這種情節在落

後國家稀鬆平常甚至是老生常談，前

輩則着眼於受害者的家人甚至事發城市的大批市民興高采烈，背後如當地專欄作家所言，反映的是公義不彰。值得做嗎？也許這故事的rate不是最標準，但做值得，就是為了提出闡公義的思考。

保持好奇，開放腦袋，虛心觀察，勤加思考，我想就這樣找出新聞直覺的秘訣，重點不在汲汲於箇節還事件，而是能敏銳察覺與回應事件背後一個個「為什麼」，長路漫漫，小著還是得繼續努力精進呢。

也議員——圖·尊子



城中鳥——長尾縫葉鶯在縫葉包

初次遇見長尾縫葉鶯，是在中大一條從山腳通往山腰的上行山路。訪問前，我與攝影記者和受訪者一起走到山腰吃飯。那時剛開始留意鳥類，登上山，我一邊四圍望，忽然看見山路旁邊有一隻小鳥非常專注地拆毀一個蜘蛛網，牠大概是急需要蜘蛛絲，即使我們一行三人已走到他的旁邊，我還停駐拍照和觀看他，牠仍只顧着拆毀蜘蛛網，不在意我們。我把拍下的照片傳給熟悉鳥類的朋友，隔一會收到對方回覆，說這種長尾尼·綠背·白腹·褐色額頭的小鳥叫做長尾縫葉鶯，牠正蒐集集巢的材料。

朋友還傳來一些長尾縫葉鶯的鳥巢圖片，是一個網懸掛在樹上的袋子，通常是矮樹上面仍在生長的一至三片葉，有時葉子夠大，牠就直接捲起一塊葉子再在邊緣縫隙，有時是把兩至三塊長得很靠近的葉子拉攏過來。牠會尋找一些蜘蛛絲或植物纖維來做線，在袋子上用他的鳥喙啄一個洞，再像人類用針穿過布料一樣，以鳥喙為針，戳穿了葉，然後把葉集回來的縫紉材料像線一樣慢慢穿過葉子，再在裏面塞一些枯葉、羽毛等等天然而柔弱的材料，一個葉包就完成了。

牠的鳥巢就是像葉片一樣掛在樹枝上，

一個如此迷你的鳥巢，卻可以容納三至四隻小鳥，再加上一隻前來孵蛋餵食的成鳥，葉包還是非常安穩地掛在樹上不會掉下來，多麼巧。

長尾縫葉鶯只有麻雀的三分之二長，而牠那條長長的尾巴還佔了牠身體的一半長度，換言之，麻雀雖小，但長尾縫葉鶯的身體可能是一半大小。

遇見長尾縫葉鶯

拆毀蜘蛛網 荻菜葉包烏巢

若不細心留意，無論人類還是鳥的獵食者，也不會發現層層樹葉裏竟然藏有一個葉包，住了剛出生的小鳥。從第一次看見牠的葉包裏，我還很想看牠的葉包鳥巢，於是在春夏，每次看見一隻長尾縫葉鶯快速飛進矮樹叢，就會跟隨牠的飛行路線看進樹叢裏，但始終沒有見過牠的鳥巢。

倒是去年夏夜，我在龍虎山見過剛開始獨立、介乎幼鳥與成鳥之間的長尾縫葉鶯。

我一直以為

牠是

一個

密密

樹洞

，而這隻

長尾縫葉鶯

文、圖·趙曉彤

捷寫作，熱愛寫作。八卦。已出版《娘》及《步》。電郵：chihiotonglit@gmail.com

同伴在她身邊。那夜，我是採訪一號中學生夜間生態考察團，一群中學生看見這隻就在他們頭頂睡覺的小鳥，都非常興奮，圍在她下方不斷拍照及討論。我曾聽說，夜間睡覺的小鳥，在夜晚的視力都不太好，如果夜晚醒來而又迷途方向，頗為危險。那隻小鳥被同學圍觀了接近二十分鐘，又光又叉，仍維持着一動不動的熟睡姿態。我與攝影記者在她身邊會更危險。

後來，我遇見了更多不同類型的鶯，如市區現常見的黃腹柳鶯和黃腹鶲鶯，又在郊外遇見常見的純色鶲鶯和黃腹鶲鶯等，長尾縫葉鶯與這些細小的鶯一樣，都非常漂亮，可是他們的移動速度極快，通常牠們只在你眼前跳過，就會立即消失。我常常用卡片片遙攝機拍攝鶯時，都只影到一堆混亂的圓像。而衆多小鳥裏，長尾縫葉鶯已算是最親民的，經常在市區出沒，有次在夏天的微雨裏，我看見一隻長尾縫葉鶯就在我家樓下一棵矮樹上洗澡，雖然牠是停在我面前任我拍照，但由於牠的動作實在是極速轉換，拍照不成，我最後只能影了一段牠好像是在原地瘋狂跳舞的片段。

長尾縫葉鶯因為體型細小且動作極速，雖然大量在市區居住，但仍較難覓遇肉眼發現牠們，幸好牠們是一種吵吵的鳥類，只要尋找到一棵牠們喜歡的樹木，站定了，就會發出響亮而連續的「必、必、必」或類近叫聲，你會知道牠們在身邊。