

## 「飲飽食醉(反思報告)2025 06 12

我家是從大陸南遷到香港，起初媽媽愛煎的首本料理餃子送白肉菜粉絲湯、萵筍炒肉絲。後來適逢街尾有魚蛋店啟業，便加入鮮魚滑釀豆腐伴炸魚皮。媽媽不斷地從電視節目中練習粵菜，廚藝及色香味及口感，已臻化境。我們真有口福。冬天爸爸擅於用五花腩、花彫酒、糖、鹽、豉油來腌製臘肉，掛在戶外的竹竿上北風中搖曳不停。不久，配上鴨潤腸作菜來焗飯香氣撲鼻，真使我們食慾大振。

### 反思

由買菜，配料，洗切，調味，烹煮等工序，在在須要耐心和技巧。

後來爸爸在外工作住宿舍，常常都有做禡過節，我們都有參加，菜色豐富有雞、豬、魚和齋。因此，公司上下一起慶祝，有酒及荷蘭水，餐後甜點和水果。真是飽飽醉醉的好日子。過年更有橫財就手、髮菜蠔豉喻意發財好市。東主更給小朋友們派利是及糖果。

### 反思

勞資雙關係對企業組的發展，至為重要。多舉行聚餐，以增進感情。

**聖母瑪亞應邀參加在加里肋亞加納婚宴，耶穌和他的門徒也被請去赴婚宴。**

當他們沒酒時，耶穌的母親向他說：「他們沒有酒了。」耶穌回答說：「女人，這於我和你有什麼關係？我的時刻尚未來到。」他的母親給僕役說：「他無論吩咐你們什麼，你們就作什麼。」在那裏放着六口石缸，是為猶太人的取潔禮用的；每口可容納兩三桶水。

耶穌向僕役說：「你們把缸灌滿水罷！」他們就灌滿了，直到缸口。

然後，耶穌給他們說：「現在你們舀出來，送給司席！」他們便送去了。

司席一嘗已變成酒的水——並不知是從那裏來的，舀水的僕役卻知道。

### 反思

在加納婚宴中，耶穌也有參加，當令人飲醉的酒耗盡了，祂仍按聖母的轉求，主耶穌便奇蹟地把水變美酒。表現出祂成人之美，對主家的愛心。聖母瑪亞給僕役說：「他無論吩咐你們什麼，你們就作什麼。」聖母這句話，就是教我們要聽主耶穌話來渡信仰生活，方能成聖。

### 尚食廚房：東坡肉

東坡肉為江浙菜系中的一道名菜，相傳為北宋蘇軾以古法改良而創。

其以豬肉加之醬油、冰糖、紹酒等調料慢火紅燒而成。

一般採用二寸餘立方體狀、半肥半瘦的豬肉。

### 反思

東坡肉是北方菜，半肥瘦入口即溶是很適合老人家吃，但可除出肥的部份，以避免攝取太多膽固醇。

### 改良超大荔枝

北宋蘇軾：《食荔枝》七言絕句作於惠州(1096)

羅浮山下四時春，盧橘楊梅次第新。  
日啖荔枝三百顆，不妨長作嶺南人。

### 反思

屈大均在《廣東新語》記載：「掛綠爽脆如梨，漿液不見，去殼懷之，三日不變。」說明品質極優，是荔枝最佳品之一。據聞 2001 年在掛綠廣場舉行的掛綠珍果拍賣會上，一顆「西園掛綠」荔枝拍出了 5.5 萬元的高價，成為全球最昂貴的水果，打破了世界吉爾斯記錄；在 2000 年的拍賣會上，更是拍出了一顆「西園掛綠」荔枝 55.5 萬元的關注。通常 24-48 小時之內，是荔枝的最佳賞味期。如果吃不完，把荔枝表面水分擦乾，然後用廚房用紙包裹後再放入冰箱冷藏室，可以略微延長些儲存時間。

## 法國藍帶葡萄酒寶典

### 如何判斷熟成

#### 外觀

白葡萄酒失去任何淡綠色質地而變成深黃色、金色甚至向琥珀色變化。棕色表明酒被氧化。紅葡萄酒的顏色變化更為顯著。酒瓶玻璃邊緣的顏色首先由紫變紅，再變成深紅色，最後變成棕色。

#### 香氣

新鮮的葡萄酒所散發出主要就是果味，第二種為花香味。熟成後的葡萄酒香味變得非常複雜，很難用嗅覺去表達。每一次聞到這種酒，一種不同的香味，就好像葡萄酒已產生出了豐富的氣味層。

#### 口感

用於窖藏的精釀葡萄酒在其出廠後不久就品嚐，會有種不爽快或不平衡的感覺。酒里的各種成分包括糖分、酸性物質、單寧、酒精及香味就像是被分隔開的。當葡萄酒在熟成過程中時，酒里的這些成分就開始相互融合。這時酒的香味會消失一段時間，品嚐起來像是“啞的”或“封閉著的”。再過一段時間，所有的成分又重新回到了一起，品嚐起來酒的口感完全和諧或平衡，而且結構完美、香味醇厚。

#### 余韻

這是判斷葡萄酒能否窖藏熟成的最好方法。好葡萄酒的余韻，即當酒咽下或從口中吐出後酒的香味仍能保持幾分鐘的回味，表明酒將很好地熟成，可以因此判斷該酒含有很好的結構和果味。隨著葡萄酒窖藏時間的增加，這種余韻會變得越來越短，而且香味也將會消失。

### 反思

我很喜歡飲葡萄酒，但每次參加宴會都要避免酒後醉駕誤事，所以可免則免。在家過節、慶祝生日、年夜飯等，我都跟大家一同暢飲，酒類不區。藉**如何判斷熟成**一文得悉判斷酒方法，真是大開眼界。我對酒的色和味道會留神些，因為容易覺察和感受，至於香氣和余韻要視乎一起或剛吃過餸菜、湯等的辛辣及味道是否濃烈而不同。

還有，如何判斷熟成，這句話是對葡萄酒的認知。但是，反過來說，喝葡萄酒的人是否則要判斷自己是否熟成（湏要和堪當）喝這酒？

### **雲吞麵**

但廣東出現雲吞麵，原產在清代湖南人在廣州開店「三楚麵館」專賣麵食，雲吞麵亦在其中。那時按湖南人口味而做，雲吞是採用麵皮包豬肉，因它特性粗糙，淡湯浸着，一碗若十多隻，相當飽肚。二十年代雲吞才把蛋液加入麵粉來搓成皮，包餡有蝦和有肉，便成了改良版的廣式雲吞。它的食材採用河蝦。蝦肉與肥瘦豬肉各佔一半，調味各家不同，有加入芝麻末、蝦子，主要是放大地魚末（扁魚乾）來提升鮮味。

### **反思**

雲吞麵發詳地湖南，現盛行於廣東及海外。七十年代的多倫多唐人街只有寥寥的兩三間麵食店和茶樓。後來人口漸增，西人也愛吃唐餐。除了飲茶外，雲吞麵是快餐。因為店內的選吃很多，有炸魚皮，牛腩，油菜，魚滑、牛肉丸、牛筋丸等。配上潮州辣椒油，真是滋味無窮。隨着時間的推移，現在食品冷凍雲吞及生麵，各超市有售。對家庭主婦，上班族，留學生等都很便利。

### **天降瑪納**

天主因盟約之故，負擔起祂百姓的生活。「從天上」降下的瑪納（出十六 4）

### **反思**

無論在傳統上及信仰上，猶太是一個幸福的民族。他們有幸能接觸到天地萬物的真主宰。他們的聖祖亞巴郎聽從天主的啟示移民他方。天主和他訂立盟約，天主祝福他，並使他繁愆後代成為猶太民族。當他的子孫旅居埃及受迫害時，祂召叫梅瑟領猶太人離開埃及，渡紅海途經荒野。他們依賴上主從天降下瑪納，每天早上拾取當所需，剩餘的會變壞安息日為主的聖日，沒有降下瑪納，因此之前一天可以拾取兩天而瑪納不會變壞，這的確是奇蹟。天主就此養活猶太人（以色列民）。以色列子民吃瑪納四十年之久，直到進入有人居住的地方為止；他們吃瑪納，直到進入客納罕地的邊界。