



## 傳統農村的智慧和生命力

過去二千多年來，中國以農立國，由少一些農村而繁衍至數以億計的人民，分佈在數以百萬計的農村之內。二十世紀的工業革命，衍生出不同的大小城市，使城市的人口日漸增加！我國在兩年前、2015年開始，城市人口佔百分之五十二，農村人口跌至百分之四十八；這代表了中國的現代化已踏上成功之路。但這並不代表農村是日漸衰落。

因為人口按生活方式可分為士、農、工、商四大類。但農業是每一個國家都必須恒久地保護的。否則食糧要靠進口的話，這個國家的國力一定是「有限」的！但農業隨了供應食糧之外，還有很多其他貢獻，例如提供最寶貴的醫藥用途的材料。

本山人曾參加一些國際研討會，談及一個國家是否強盛，是有兩個指標的：一是農民與其他工作人口的比例；二是每個工作人員賴以工作的工具價值是多少而定。例如美國務農的人口只有百分之八，印度則是百分之八十；又例如某些國家的工作人員只靠徒手工作或使用很便宜的工具工作；但那些強盛國家的工作人員可能要駕駛一架數以億元計的新型飛機，甚或駕駛超越大氣層的火箭，當然不可同日而語了！一些落後的農村農夫的工具只是鐮刀或擔竿之類，但那些強盛國家的農夫卻是駕駛飛機去播種的，這些國家的國力當然是有天淵之別了！

對不起！本來是要談農村的智慧，但卻繞了一個大圈子，目的是說明新型的農村也可以是很科學化和高度機械化的。

同時，本山人最近有幸遇上一



## 油

偶然讀到宋代莊綽寫的一篇短文，題目就是《油》。文章開篇就說：「油通四方，可食與燃者，惟胡麻為上，俗呼芝麻。」更說到芝麻的生長有些怪異的特性，就是雨水多時會欠收，旱時卻大熟，而且花開是向下，結子則向上，炒焦壓榨都可以得出麻油。

用麻油來炸食物，其中以炸蝦最為可口，但成本卻很高。在涼拌菜裡灑幾滴麻油，可令涼拌如青瓜增加香味，但麻油可以用來燃燈，我卻不知。我小時候生活的地方，沒有電，最先照明用的就是點盞油燈，那時相信用的是普通的豆油，用個圓圓的小鉢盛着，插入一條用燈心草造的燈芯，點燃燈芯，便可以就着來讀書寫字。

油就是用動物的脂肪或植物的種子，經過熬煮、壓榨和萃取來製出，液態時稱為油，固態或半固態時稱為脂。但奇怪的是，牛油我們卻不叫牛脂。而半固態的乳白色豬脂，我們反而也和液態時一樣，叫做豬油。

小時候物資匱乏，家裡都是用肥豬肉來熬油，熬出的油都裝在陶鉢裡，成為豬脂。吃飯時便用豬脂和豉油撈飯，如果加個煎荷包蛋在上面，那就是前幾年懷舊菜式流行時有人乘坐勞斯萊斯專門去一嚐的美食了。

十多二十年前，銅鑼灣有家素菜館，用茶花籽油來做菜，還向食客介紹茶花籽油的種種好處，有食客便去製造護膚用的茶花籽油，居然還做起不錯的生意來。

近幾年來，卻又忽然流行起歐洲的橄欖油來，因此，走進超級市場，大有目不暇給的感覺，因為那橄欖油的種類可是多不勝數，再加上咱們內地的玉米油、葵花籽油、花生油，以及東南亞的椰子油，還有什麼棕櫚油、小麥胚芽油、核桃油等等，真讓入廚生手不知所措。

唯一不再有的，恐怕就是燈油了。有了電燈，誰還會點油燈？