

舉止造就人品 刀叉看出禮儀

恒

大英萃

隔星期五見報

英國《每日郵報》(Daily Mail)報道一名澳洲女子發現即棄木筷子的嶄新用法，照片上載至Twitter後，迅即廣受瘋傳(go viral)：所謂生活小智慧(life hack)其實很簡單，只要折斷筷子的末端，即可搖身一變成筷子座，避免筷子與桌子接觸。英文諺語有云：manners maketh man(舉止造就人品)，餐桌禮儀在莊重的場合尤其重要。香港人對筷子和刀叉都很熟悉，但是可曾想過從餐具學習英文甚至英美文化呢？

英國人開始投美

英國《衛報》(The Guardian)在2015年有另一篇文章，討論英美使用刀叉之別，指出約四分一的英國人在餐桌禮儀方

面「棄英投美」。美國人有兩種使用刀叉的方式，分別是美國式(American style)和大陸式(Continental style)。

美國式即切後換手(Cut-and-switch)的方法。舉例說，切割食物時左手掌叉，右手握刀，完成後放下刀，右手用叉把食物送進口，叉齒向上(tines up)。

進食至中途休息時，刀刀向內放在碟子四點鐘的地方，叉子向上放在碟子八點鐘的位置。飯後刀叉平放在碟子四點鐘的地方，刀刀向內，提示侍應收拾餐具。

英國人用刀叉的方法與大陸式相似，一開始左手握叉，右手持刀，不過完成切割後左手仍然握叉，而叉齒只能向下(tines down)。

薯蓉方便食青豆

進餐途中若放下刀叉擺成「八」字形，刀刀朝向自身，表示要繼續進食。飯後刀叉平放在一起，叉齒向上，侍應便得知用

餐完畢。

最能夠突顯英美餐桌禮儀之別的，肯定是青豆(peas)的食法。英國禮儀專家(Etiquette coach)威廉·漢森(William Hanson)指出，吃青豆時要保持叉齒向下，用刀把青豆推向叉齒刺插，切忌叉齒向上用叉舀青豆來吃。

青豆的絕配就是薯蓉，可以輕易把青豆黏起來，方便進食又不失儀態。

威廉·漢森還撰文列出12項反映社會階級的東西，其中介紹「HKLP」一潮語，即執刀如筆(hold knife like pen)，意指低下階層錯誤仿效上流社會的餐桌禮儀，貽笑大方。畢竟刀非筆，執刀如筆也不便進食。

人類終不離食，食不離飯局，不論是學校、職場、良朋聚首，總少不了共同進餐互相品評的機會。尋常不過的餐具，深刻表現中西文化差異，習慣執筆的同學可別忽視。



■英美的餐桌文化有別，最明顯就在使用刀叉之時。

資料圖片

■李樂軒

香港恒生大學英文學系講師



香港恒生大學
THE HANG SENG UNIVERSITY
OF HONG KONG

高喊Holy Cow 不會有神牛打救

歸

根結語

隔星期五見報

也許很多香港人也知道，牛排明星安格斯牛(Aberdeen Angus)的祖籍是蘇格蘭，而和牛(Wagyu)與新貴韓牛(Hanu)是牛肉的尊者，可惜香港人對吃牛的基本知識不甚了了。

筆者和友人一起吃牛排時，友人曾要求42%熟，服務員便微微笑了。一般來說，餐廳會把牛排生熟情度(doneness)可分五級：一成熟(rare or blue)、三成熟(medium rare)、五成熟或稱半生熟(medium)、七成熟(medium well)和全熟(well done)。牛肉刺身(Sashimi)與意式生肉片(Carpaccio)均是全生(raw)的，rare則有輕輕的煎烹過程，有些高級食府會把blue設於rare之前來分出六級選擇，甚至創出七級或更多的級別。吃太生的肉，真是有點冒險，但食家一致認為，把牛排弄到全熟，等同造了一件垃圾，在這裡well done就是失敗，而overcooked是比well done更熟、更糟。

庖丁解牛游刃有餘，可是初哥(freshman/newbie)看牛的切肉圖解時，須由簡易開始，本文以美國命名為基本，除了頭頸腳尾，牛可分四大部分：肩部(chuck，接連前腳)、肋骨(ribs)、腰(loin)及牛臀肉(round，後腿腓肉)，優質牛排部位(premium cuts of steak)取自肋骨和腰部之中較嫩的肉。

排中皇者——牛柳(牛裡脊，tenderloin)是牛腰脊骨旁的兩條肉，因為那部位很少運動，所以是最幼嫩，賣價也是最貴，牛柳中部可避免翁牛柳(Filet Mignon，亦譯作菲力牛扒)，厚切牛柳則叫夏多布里昂(Chateaubriand steak)，用酥皮烤焗稱為威靈頓牛排(Beef Wellington)，若是超出五成熟，是一項「罰行」。

腰部會再分兩大區，近肋骨的「圓柱」部叫牛腰

■林健根 會計師

(short loin)，紐約客牛排(New York strip steak)的別名多的是，包括有Strip Steak、Strip Loin Steak和Kansas City Steak，雖然幼嫩不及牛柳和將會提及的肉眼，但是口感結實；牛腰和後腓之間是幾級沙朗(Sirloin、Top Sirloin and Bottom Sirloin)。

丁骨扒類，依美國的法定分類，當一面是紐約客，而另一面是牛柳，而那牛柳方最闊的闊度不小於1.25吋，可以叫紅屋牛排(Porterhouse Steak)；若牛柳那方闊度不足，但仍最小也有半吋，則可稱丁骨扒(T-Bone Steak)。

肉眼(Ribeye)是肋骨(Ribs)內的肉，別號也有很多，不詳註了。而有說，連骨的肉眼(Bone-in Rib-eye)排叫Cowboy Steak，大大塊連着一條大長骨的斧頭牛排(Bone-In Tomahawk)是近年香港的潮流。

休息一下 慢慢變熟

在家中其實也可用平價牛扒，煮出星級味道，我們欠的可能只是兩步驟。

一，煎牛排時，火須恰到好處，外皮應要脆，而不是炭化，內心也不要太熟，拿起牛排後，要讓外皮的熱力，慢慢滲入內裡，約花兩分鐘至二十分鐘，這過程叫rest。

二，在切肉的時候，須找出牛肉的紋理，向紋理的90度方位，攔腰下刀，謂之slice against the grain，這切法可奇妙地令肉質更嫩。

最後作點補充，牛柏葉是omasum tripe，不是Albert Yip；金錢肚是honeycomb tripe，不是money belly；牛仔骨不是Cowboy bone，而是short rib，亦稱牛小排，而Cowboy steak如上文所述，形容的是另一部位。作為零食(snack)，牛肉乾的英文是beef jerky，作為駕車人士的俚語，牛肉乾是違例泊車定額罰款通知書(fixed notice against parking contraventions)。人們高喊Holy Cow時，不是求神牛打救，它只是如「天啊」般的驚訝反應。

「全港青少年繪畫日2018」作品

藝

育菁英

隔星期五見報

姓名：蔡佩滢
年齡：18
學校：聖保祿中學
寫生地點：灣仔臨時海濱花園近金紫荊廣場
參加組別：灣仔區

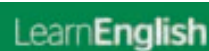
■資料提供：

藝育菁英





Acrostic puzzle: Time words



拼

一拼英語

(Answers for 2/11) 逢星期五見報

Clues:

1. one hundred years make one of these

2. sixty of these make one minute

3. seven of these make a week

4. there are sixty in one hour

5. there are twelve in one year

6. this comes after the night

7. three months of warm weather

8. this comes between the afternoon and night

9. three hundred and sixty-five days make one of these

10. three months of cold weather

11. twenty-four of these make one day

12. two days make one of these

13. this comes between the morning and the evening

14. a question about time (4 words)

To find more English language activities visit www.britishcouncil.org/learnenglish

Send your feedback to learnenglishprint@britishcouncil.org

Instructions: Use the clues (information that helps you to find the answers) below to make time words. Then, use the letters in the yellow boxes to make a question (four words), also about time, for number 14.

人性本質 異說紛紜

古

文解惑

隔星期五見報

戰國時期，周王失勢，群雄割據，禮崩樂壞，社會混亂不已。面對此等亂世，人心軟弱不安，諸家愈益着重探討人性本質，一時異說紛紜。其中，孟子以「性善說」聞名，認為人性本善，人皆可以為堯舜。此說固然耀目吸引，惟亦有不少反對者，如《孟子·告子》載學

生公都子對孟子「性善說」的質疑，其文曰：

公都子曰：「告子^①曰：『性無善無不善也。』或^②曰：『性可以為善，可以為不善。是故文武^③興，則民好善；幽厲^④興，則民好暴。』或曰：『有性善，有性不善。是故以堯為君而有象^⑤，以瞽瞍^⑥為父而有舜；以紂^⑦為兄之子且以為君，而有微子啓^⑧、王子比干^⑨。』今曰『性善』，然則彼皆非與^⑩？」

據公都子引述告子及時人所言，

譯文

公都子說：「告子說：『人性本無所謂善與不善。』也有人說：『本性可以趨向善，也可以趨向不善。因此，周文王、周武王在位，民眾就崇尚善良；周幽王、周厲王在位，民眾就趨向橫暴。』又有人說：『有的人本性善良，有的人本性不善。所以有堯這樣的賢君在位，也還是會有象這樣的惡人存在；有瞽瞍這樣殘忍的父親，竟生出了舜這樣孝順的兒子；有紂這樣的姪兒、這樣凶暴的君主，卻還有微子啟、王子比干這樣的仁人。』現在老師認為人性善良，那麼上述說法都是錯的嗎？」

註釋

① 告子：告姓，名字不詳，戰國時期哲學家。生平事蹟不詳，或謂其受教於墨子，或謂其乃孟子學生，主張人性本無善惡，人之善惡乃受到後天環境影響。

② 或：不定指代詞，泛指有些人、某些人。

③ 文武：周文王，姬姓，名昌，中國商朝末期周氏族首領。周武王，姬姓，名發，諡武，討伐商紂王，創建周朝的首任天子。二人皆為儒家崇尚的賢君代表。

④ 幽厲：周幽王，姬姓，名宮涅，西周亡國之君。周厲王，姬姓，名胡；在位期間，百姓怨聲載道，曾於公元前842年激發國人暴動。二人皆為昏君代表。

⑤ 象：舜的異母弟。個性傲慢，屢與父親瞽瞍合謀害舜。

⑥ 瞽瞍：舜的父親。舜母逝後，另娶後妻，並生子象，曾數度欲陷害舜。瞽、瞍二字，皆指瞎子。舜父不能明辨善惡，故以為稱。

⑦ 紂：子姓，商朝亡國之君。原諡號帝辛，周武王改封惡諡之名紂，遂以紂王之名聞世。

⑧ 微子啟：紂的庶兄，子姓，名啟，封於微，故以為號。商亂，殷代將亡，紂王屢諫不聽，微子不願助紂為虐，遂離去。此處以啟為紂的叔父，不確。

⑨ 王子比干：紂的叔父，子姓，名干，封於比，故稱比干。因直諫惹怒紂王，遭剖心而死。《論語》：「微子去之，箕子為之奴，比干諫而死。孔子曰：『殷有三仁焉。』」

⑩ 與：通作「歟」，文言語末助詞，表示疑問、感嘆等語氣。

■香港能仁專上學院中文系
助理教授 謝向榮博士

命運作弄 聖人無奈

中

文視野

隔星期五見報

《尚書》中多言「天命」，指出上天具有制裁人間、賞善罰惡的意志，如：「有夏多罪，天命殛之」（《尚書·湯誓》），「罪罪貫盈，天命誅之」（《尚書·泰誓》），意謂統治者若作惡多端，上天便會派人討伐他。

周代以前，統治者往往以為天命會無條件地支持他，但夏、商政權的更迭，令周人明白了「天命靡常」，統治者不一定永遠得到天命的祝福。周人認為如要得到上天的眷佑，就得以德配天，故提出「皇天無親，唯德是輔」（《尚書·蔡仲之命》）的想法，明確表示人的德行可換來上天庇佑，「福善禍淫」的天人關係亦因此而建立。

由於人的行為可左右上天的意志，天命逐漸變成人可以掌握的規則，天命背後的人格神意義轉趨淡薄，繼而在東周末年出現的，乃是「命運」的觀念，如《詩經》中就有「實命不同」、「實命不猶」（《國風·召南·小星》）之說。換言之，當有意志和有目的性的「天命」觀念消退後，人便以「命運」這觀念來解釋人無法把握，卻又經常左右人生的盲目力量。

孔子之時，就對「命運」與「天命」有更深的體會，如《論語》記載道：「伯牛有疾，子問之，自牖執其手，曰：『亡之，命矣夫！斯人也而有斯疾也！斯人也而有斯疾也！』」（《雍也》）伯牛以德行著稱，卻身染惡疾，孔子慨嘆這就是「命」的安排。朱熹註解此話時，說：「命，謂天命。言此人不應有此疾，而今乃有之，是乃天之所命也。」可見「命」有「天命」、「命運」之意。

對「命」的類似理解亦可在《憲問》篇看到：「道之將行也與，命也。道之將廢也與，命也。公伯寮其如命何！」孔子表示，理想之道的實行，也得受命運的限制，人面對這種種限制時，往往顯得無能為力。

作惡多端 會有天罰

■香港浸會大學國際學院講師
李慶餘博士

香港浸會大學
HONG KONG BAPTIST UNIVERSITY

CIE COLLEGE OF INTERNATIONAL EDUCATION

星期一

星期二

星期三

星期四

星期五

通識博客(一小時專訊、通識把脈)

通識博客 / 通識中國

百搭通識

中文星級學堂

文江學海

STEM百科啟智

通識文憑試摘星攻略

文江學海