

漁人作家廖鴻基，再度以漁夫銳利的眼睛，和詩人浪漫的筆觸，勾勒出鯨豚動人的身影，是又一本扣人心弦的自然文學力作！

## 二、心得感想

繼星野道夫，在漫長的路途中之後，廖鴻基的後山鯨書是另一本感動我的自然文學作品。就像星野道夫在阿拉斯加辛苦耕耘數十個寒暑一般，廖鴻基在寶島同樣努力為大海付出。(喔，不，也許大海給予他的，遠勝於他所做的)。但是，無論如何，他們兩人同樣將時間和精神投入他們所熱愛這片大地。這是多麼神聖的工作啊！不只是鯨魚與海豚，他們都是自然的使者。

對我而言，他們都是和我理念相同的人，因此，當我讀著他們的書，讀著他們的文字，我覺得自己也在讀著他們的心情，讀他們的感受。同時，也在感受著大海起伏躍動的脈搏；在感受大地溫熱流動的鮮血。廖鴻基用漁人的心，詩人的眼睛看鯨豚，更給予讀者更新穎的視野。

他的文筆優美，措辭精鍊，用詩意的文字帶領讀者徜徉在泱泱漾漾的大海中，和鯨豚一起遨遊。廖鴻基的寫作方法也令人驚艷，他夢幻、富有想像力、微微抽象化的辭句，賦予海洋更鮮明的色彩，令人嚮往那碧海藍天。

對我來說，在漫長的路途中、後山鯨書都記錄了地球上最珍貴的事物的真實容顏，有人可能不會同意我的看法。世界上最珍貴的，不是珠寶黃金嗎？不，我想，阿拉斯加的馴鹿，海洋中的鯨豚，比珠寶黃金更為寶貴，而人類或許是世界上最卑下的生物了，卻一心妄想取代自然母親統治全世界。我們需要更多的星野道夫和廖鴻基，以及更多的高爾來提醒世人。看！那枝頭的鳥兒，湛藍的大海，難道不覺得這一切是如此地美好，難道不值得讓我們以及更多的人們共同攜手來守護這一切嗎？

## 文化漫談

### 閒談「吃主兒」之五--「吃主兒」的困惑

方謙光

所謂「吃主兒」的三大要素就要「會買」、「會做」、「會吃」，缺一不可。

俗話說「巧婦難為無米之炊」，沒有米煮不成飯。如果沒有好的食材，再高明的廚師也燒不出好菜，要想做出可口的美味，選料是第一位的。回想起上世紀六十年代初，大陸正處連續三年自然災害最困難的時期，居民的口糧都實行「定量」供應，按照不同的地區、不同的性別、不同的年齡、

不同的工種來核定每個人的糧食供應標準。我是在 1960 年進入大學，當時大學生的「定量」是男同學每月 30 斤糧食，女同學為 28 斤，一般普通居民只有 25 或 26 斤，工廠裏的工人，按照不同的工種，強體力勞動者如鑄工、鍛工、搬運工的「定量」可達 35、36 斤，車工、鉗工相對勞動強度低，「定量」就少一些。礦工的勞動強度最大，因此「定量」最高，可達 40 斤。除糧食「定量」以外，其他的副食品也照樣實行定量。當時北京的居民，每人每月供應肉類一斤，食用油半斤。當時東北地區比起北京更困難，規定食用油的「定量」，每人每月只有三兩。因此當地的百姓就送給當地最高行政長官陳錫聯一個雅號，稱之為「陳三兩」。日常吃的蔬菜也需憑本或憑票供應，儘管你手中有本、有票，你不去排隊照樣買不到。因為學生要上學，職員和工人要上班，排隊買菜的重任只能由退休的老年人或家庭婦女來承擔，每天菜站的門前大排長龍，不知道運菜的車什麼時候會到。人也不能整天站在那兒傻等，就把自己的菜籃子放在那兒，暫時代替自己排隊，自己好去方便、方便。有時候這一招兒也不靈，等到真正開始賣菜了才發現自己的菜籃子早已經找不到了。為了避免這樣的失誤重演，人就發明了用磚頭或瓦塊來代替菜籃子的方法，每個要排隊的人找一塊磚頭或一塊瓦片，在磚頭和瓦塊上用粉筆編上號，再寫上自己的名字。儘管如此人們還是為了排隊買菜不斷發生爭執，我記得在天津的塘沽地區就有這麼一個順口溜：「塘沽三大怪，大金牙露在外，磚頭瓦塊兒去買菜，女的更比男的壞」。因為在塘沽地區的地下水含氟量較高，長期引用腐蝕牙齒，所以一張嘴就露出一口大黑牙，塘沽的婦女性格也比較潑辣剽悍，一旦吵起架來，男的只能甘拜下風，不是對手。在那些年由於營養不良，人們患肝炎和浮腫的人比較多，人們得脂肪肝，心血管病和糖尿病的人很少，也不需要去減肥了，無論是男是女，個個身材都很苗條。回想起在那些物質極端匱乏的年代裏，人們的要求並不高，唯一的願望就是希望能夠吃飽。

如今「困難時期」和物質極端匱乏的時代早已過去，成為了歷史。凡是經歷過那一段歷史的人也越來越少了，那一段歷史也被人們漸漸地忘卻了，七、八十年代以後出生的，對過去發生過的事情，根本也不知道。現在你無論走進菜場或走進超市，看著那些五光十色和琳琅滿目的商品，真是讓人感到頭暈目眩，目不暇接，不知道應該買什麼才好。看見架子上放的黃瓜真是頂花帶刺兒，青翠欲滴，看見那番茄又大又圓，粉裏帶紅，鮮

豔可愛。可是你買回家一嘗才覺得這黃瓜怎麼沒有了那一股黃瓜的清香味？那麼漂亮的番茄怎麼也失去了番茄應有的味道。後來經過多方瞭解才明白，現在種植的瓜果蔬菜除品種改良以外，種植的方式方法也發生了根本的改變，農民除了留著自己吃的蔬菜還保留施用農家肥的傳統種植方式之外，大規模種植蔬菜都採用農藥和化學肥料，為提高產量使用了「生長素」，為了果品提早上市而用化學藥品「催熟」，所以從市場買來的蔬菜失去了應有的味道，中看而不中吃了。

除了瓜果蔬菜，雞鴨肉好象也不是像以前的味道了，過去燉雞湯要用三年以上的老母雞，那雞湯的味道才又香又濃，可現在市場上銷售的肉雞，都是工廠化養殖，小雞破殼以後用專門的飼養，封閉餵養，僅 42 天就宰殺上市了。制做烤鴨的鴨子生長週期也不過 45 天，體重可達到六斤。用這種方式飼養家禽的效率當然很高，也可以帶來可觀的經濟收益，似乎違反了動物自然的生長週期，人們長期食用這種食物，對人體會產生何種影響呢？我看過一則來自上海的消息，對經常食用烤雞之類洋速食的兒童進行跟蹤調查，發現這類兒童普遍發生「性早熟」，甚至有六、七歲的小男孩就開始長鬍子，七、八歲的小女孩就開始來月經。據醫學專家的解釋是過量間接食用「性激素」所致，不知道這對人來說，究竟是福還是禍。

當然現在可供選擇的食品很多，我們不吃家禽，可以吃家畜。那麼吃牛羊豬肉就那麼令人放心嗎？現在人們的生活都比以前好了，都愛美，怕胖，所以肥肉就無人問津了，人們都愛吃瘦肉，為提高豬隻瘦肉的產肉率，所以在豬飼料裏加入特殊的成份「瘦肉精」，我不知道「瘦肉精」的化學成份是什麼，但可以想像豬直接吃下去能在生理上發生明顯的變化，那麼人間接地吃下去，當然也會產生相同的生理反應。人們愛吃鹹鴨蛋，還特別愛買「紅心」的，據賣鴨蛋的商家和小販說：「只有專門野生放養的鴨子才能產紅心蛋」，其實根本不是那麼一回事，而是黑心的商人在鴨飼料裏摻加了一種叫「蘇丹紅」的化學染料。賣海鮮和水產的商販，為了讓出售的魚，看上去鮮亮好看更能賣個好價錢，於是就在養魚池的水中摻了另一種化學染料--「孔雀石綠」。最近鬧的沸沸的「三鹿牌」嬰兒毒奶粉事件，不法商人為了使那摻了水的原料奶在進廠檢驗時能順利過關，於是就在原料奶中摻入大量有害化學物質「三聚氰胺」。以至使數以萬計的嬰幼兒在食用了「毒奶粉」後患上了腎結石症，最小的嬰兒只有四個月大。目前「毒

奶粉」事件隨著調查的深入，仍在持續擴大。除「三鹿」以外，各大知名品牌如：蒙牛、伊利、光明、雀巢，都涉入其中。不得不讓人們驚呼，我們到底應該吃什麼？到底還有什麼食品沒有毒？

既然中國食品安全有問題，那我們就吃外國吧！其實外國的東西比中國的也好不到哪兒去，如最近在韓國鬧的美國進口牛肉風波，新上任的韓國總統李明博爲了討好美國，同意解禁疑似有「瘋牛病」的美國牛肉，引發韓國大批民眾上街抗議，要求剛上任三個月的總統李明博下臺。美國的生物科技比較發達，美國人利用轉基因技術培植的轉基因大豆和轉基因玉米不但能抗病蟲害，而且產量有很大提高。但轉基因食品對人類是否有害，在短期內無法正確評估，因爲轉基因玉米、大豆連蟲子都不吃，所以美國人自己也不敢吃。於是把轉基因大豆加工成沙拉油出口或做生物燃料，把轉基因玉米做爲國際援助提供給非洲災民，拿別人當實驗品，爲此一些非洲國家政府提出抗議拒絕接受。美國佬卻擺出了一副大爺的架式，認爲臭要飯的討飯就別嫌飯菜餿。受援國無權對所提供的援助挑三揀四，要吃就是這轉基因的東西，愛吃不吃，不吃拉倒。

英國人爲了縮短肉牛的生長週期，降低成本，於是就將牛肉加工廠的下腳料如牛內臟、骨髓等粉碎後又加入牛飼料之中。本來牛是食草動物，你偏讓牛食用自己的同類，使牛的生理和基因發生變異，因此使牛患上了，這種可怕的「瘋牛病」，人類食用了患「瘋牛病」的牛肉，人也就患上了「瘋牛病」，牛瘋了，人也瘋了。這也是自作自受，害人害己。

美國人自己不吃轉基因食品，英國人也不吃自己飼養的「瘋牛肉」，生產「毒奶粉」的生產商也不會讓自己的孩子吃有毒的乳製品。但你不能不吃別的東西，如果其他的食品也都加入了有毒有害物質，你將如何選擇？這才是我們小老百姓最大的困惑。

究其原因，就是人們在金錢和利益的驅使下，喪失了做人的基本道德和良知。爲了錢不惜任何手段，結果：「你害我，我害他，害來害去，害大家。你害我，我害你，害來害去，害自己。」

「三鹿牌」毒奶粉事件，受害者不僅是成千上萬食用「毒奶粉」的嬰幼兒，同時也重創了整個乳製品行業，甚至對整個食品行業都造成巨大的衝擊，使整個國家的形象受損，國人都要爲此蒙羞。誰是元兇，誰是禍首，難道不值得人們去深思嗎？

2008.9.24 于溪翁莊