

## 二探花叢

( 既說二探，必有三探、四探 …… )

田榮先

時代真的變了，大家都說年初四(2005/2/12) 去鍾希潔的家團拜，沒有人把李振強瞧在眼裡。怨不得誰，這個聚會本來就是基社美女會的活動，只因董鳳蕙上次不避嫌，邀請了男同學，玩得高興，希潔於是也賣個大方，趁農曆新春熱鬧熱鬧。

認識希潔多年，總是覺得她緊張兮兮的。本來只是同學的普通聚會，大家叙一叙，圖個開心；她卻不停的打電話，有事沒事都要忙亂一番。

光是聚會時間，她便三番四次的提醒我一定要早到。忽然聽說睽違經年的邵家健來了香港，當晚亦會現身，希潔馬上又要我再提早到步，幫忙招呼同學。我於是未到四點便到希潔的家，去到才知道受騙，原來邵百有在前一晚已經溜回台灣去了，結果要和振強隻揪了大半個鐘頭，其他同學才陸續到步。

希潔家居優雅的九龍塘，樓高三層，每層都有獨立的廳堂。一樓客廳最富現代感，佈置簡約，色調和諧，清雅別緻，雖無繁花修竹，亦有山林之致，坐著悠然，原來手出名師——鄭徽是也。二樓客飯兩廳據左右，寬敞舒適，兩種牙祭皆宜。三樓原本是李世伯的雅軒，卻被女同學佔據，開枱暢泳，品茗呢喃，一室的梨木傢俱再古樸也掩不住無邊的春色，暗香淡淡浮動，裊裊縈繞。各同學隨意組合，或豪講狂笑，或細語輕談，自辟天地。

這邊廂在廚房裡獨挑大樑，邊切邊炒，邊洗邊煮，忙而不亂的卻是倪林春(阿牛)。怎麼是阿牛而不是希潔在忙著？

每次和阿牛共席，他總是談吃。管你是在討論經濟、爭辯政治、評議教育，抑或只是閒聊娛樂，他都可以峰迴路轉，突然告訴你鮑魚要怎樣煮，Tiramisu 一定要用手打；就是編印銀禧加冕特刊向他追稿時，他也是一句「寧願炒番兩味俾你好過」，執迷得實在可愛。聽是聽了好多年，卻始終沒有機會品嚐，今晚同學歡聚，正好邀請他來獻技，大家高興。

我向來不講究吃，甚麼東西信手一夾便囫圇下肚，不辨甜酸苦辣鹹；今晚總算沾點涵養，摸出一些輪廓。煎炒蒸焗燉煮，一烹一調皆學問，輕慢不得；不但調味的份量要有分寸，火候時間，更須掂量得準。最詭異的，是 Vanilla Pudding 竟要下中國紹興酒，叫人摸不著頭腦！卻原來是阿牛用紹興酒瓶裝著預先量好的杏仁酒，害我在旁記錯食譜亂偷師！

記不起有多少道菜了，反正大家都吃得飽飽，吃得高興。焗龍利、炆羊腩、釀生根、口水雞、白切雞……雖不是甚麼珍饈，但阿牛盡在平凡處顯不凡，每一道菜都有心思，都有特色，大家讚不絕口；尤其那道「倪家秘製鎮江骨」，肉嫩而邊韌，汁甜而不膩，堪稱一絕！

每端上一道菜，大家都一擁而上，飛擒大咬，互不相讓。就是女同學也顧不得矜持，顧不得儀態，狠狠的吃，絕不口軟！女為悅己者容，卻為自己吃。沒話說。

上次撰文記敘董鳳蕙家的聚會，陳正德和周美亮都笑我賣口乖，意圖再訪花叢，只猜對了一半。老弟口鈍舌笨，鮮有巧言，說的都是心底話，豈有賣乖？至於說我心懷不軌，圖撈個白金嘉賓咭，長期參與美女會的活動，倒是被他們看穿了！我只凡夫俗子，浮沉肉海……oops，是慾海，吃得太飽了……見色即起遐想，實屬正常。無怪乎陳鴻基要以佛偈來回應拙文，是否點化得來，倒要看我的造化了。

好開心的一晚，希潔與振強的熱情款待，讓每一位同學都盡情，暖烘烘的不覺春寒。離開時夜已深沉，厚厚的雲層舖天蓋地，不但遮著那彎新月，更擋盡星輝。大家都是幾十年的老同學了，一起傷春悲秋，一起聽雨賞潮，陰晴圓缺總是緣。但求心膽相照，無星無月何妨？



出席同學：區春生、陳志文(太太敏社溫慧儀)、陳清海(太太Jennifer)、陳佩明、鍾希潔、馮國華、江若蘋(夫婿勤社張金城)、林偉江、林惟良、劉錦鏐、李振強、林仙韻、莫詠芳、倪林春、潘錦明、冼棟榮、田榮先、鄭徽、董鳳蕙(夫婿Danny)、王瑞華、黃瑞源(太太Nancy)、葉豪華(太太Winnie)、余家材(太太Veronica)、翁恩賜、劉靜儀(捷社)、朱以剛(勤社)。