

# 舌尖上的溫情

專訪  
蘇嘉惠、蘇嘉華  
蘇周艷屏太平紳士、

撰文：  
張明意

攝影：  
巫敏如



蘇嘉惠

蘇嘉華

蘇周艷屏

蘇周艷屏女士說：「我讀書時因打仗，被逼中途輟學，但在英華學到的東西一生受用，我想，為何不讓女兒入讀英華呢？」就是這個原因，她把蘇嘉惠和蘇嘉華送進英華。

自此，蘇氏母女一生情牽英華，多年來「身不遠，心不離」為母校的發展出力籌謀，今次，有幸訪問三位英華女兒，且聽聽她們的分享，如何造就這「回饋的故事」。

## 回味無窮的盛宴……

「一家人同桌吃飯，是溝通的好時光，在共享美食過程中，家人的感情問題、學業問題，都可以傾，可以了解呀……以前所有人回家吃飯真的是norm(平常的事)，現在，我們很少，也很難有這種family life(家庭生活)了！」重家庭觀念的嘉惠說。

以「蘇太私房菜」籌款的想法，由此而起。有一次她靈機一動，想到了以飲食聚首校友，大家可以像家人一樣，滿室笑語，在餐桌大快朵頤之餘，也能籌款，豈非一舉多得？

於是，她坐言起行，在2014年，舉辦一連七次令人回味無窮的「蘇太私房菜」，與主廚發哥費盡心思，研究食譜，次次菜式不同，「不時不食」，問到要花多久準備一席盛宴，她謙虛地說：「要預備一天

左右吧。」

其實，由策劃、宣傳、研究、下廚，到菜餚上桌，所花之點滴心血，豈能用數字量化？

## 豆蔻年華的回憶

「我由小學讀起，跟同學一起成長十多年，感情多年不變，我們最近還約定一起旅行呢！」嘉惠憶述自己的豆蔻年華。難能可貴的總角之情，促使她跟同屆學友李淑嫻、王慧、張婉婷等一起拍攝英華紀錄片。「當時小學每級兩班，沒有精英班，高、低年級的同學又互相認識，很多姊妹都在英華讀書，是一個大家庭。」

戰前在英華讀書的蘇太自言是個「曳」學生：「人不做的事，我就去做，我最喜歡打壘球，做攻球手。」

「以前呢，坐巴士是很貴的……我天天由興漢道，走上般含道，再經合一堂，踏上英華長樓梯到禮堂參加早禱……當時個個同學都清苦儉學，富有的不多，有些在中環或更遠的地方住，都是走路上學的。讀書呢，要念《四書》，胡少初、孫美徒及陳蘊芳老師都很嚴厲的，要我們念書寫字。」訴說往事，蘇太顯得意猶未盡，樂不可支。

至於60年代初，英華重建前的禮堂，給嘉



惠留下的，是聲音和視覺的回憶：「印象中的禮堂是很狹窄，台是用木造的，人一踏上台，就發出『吱吱』聲，搖搖欲墜……後來1967年重建後，有了Silcocks Hall，嘩！當時覺得很宏偉很美，地板是用石屎鋪成的，很隱陣的感覺。」

### 回饋是恩典

「得恩豐厚，感念回饋。」也許就是蘇氏母女在英華事奉中的緣由。蘇太既是英華校友，也是英華家長，她多次在訪問中表示感激英華為她奠下良好的學問基礎，又指出自己想讓女兒學習傳教士「重情尤重敬」的精神。

為何出心獻力於回饋母校？嘉惠說：「我覺得是恩典，是神要你做的，是神給你機會事奉，當你接受了這使命，你自然有力量、平安和喜樂。當你見到學校一步一步走來，開始由錢不夠，到現在成功申請撥款，所有的時間程序都剛剛好，你就知道，神在帶領，所以不用怕，一步一步走下去，你就會做到。」

「在籌款過程中，『碰釘子』一定有，不過有些校友很有心，例如幾姊妹、親友也在英華就學的，早前先生過身，也會想捐錢，以此紀念丈夫，而且，有很多都是主動捐款的，我認為整個籌款過程是achievable的(可達成的)，因我們還有幾年時間，希望陸陸續續會有捐款。」舒泰的嘉惠娓娓道來。

### 最能代表英華的一道菜……

精於飲食之道，自創蘇太名醬的蘇氏母女，在芸芸菜式中，認為哪道菜最能代表英華？

嘉惠表示，代表英華的一道菜，外表絕無花巧，但要煮得好，殊不簡單，火候和時間至為關

要，用蓋蓋好，要香要滑，既不能淡

然無味，也不能太鹹，它是伴飯良品，也可用作前菜；它實而不華，益身醒胃。它是甚麼？

它就是蒸水蛋。

蒸水蛋，就像英華的教育，表面平凡，但極重細節，需要用心烹調，用蓋封好，猶如母校的保護。外表平實，但內有乾坤。當人們接觸英華女子，就如把一口蒸水蛋送進嘴裡，然後說：「鮮、香、滑！這道菜殊不簡單呀！」

---

**蒸水蛋，就像英華的教育，  
表面平凡，但極重細節，需要用心烹調，  
外表平實，但內有乾坤。**

---