

在網上看到一則新聞，是關於朝鮮手機用戶的報道。據說，現在朝鮮的移動通訊技術發展很快，普及也很快。移動網絡入網人數已達一百萬人，平均每二十四人中就有一人擁有手機。這讓我想起了我在朝鮮時的情況。

徐悅

三年前，我因留學生事宜入朝，接觸了一些朝鮮人士。就當時而言，朝鮮的移動通訊技術還不是很普及，用手機的人還是很少的。這是一個很神秘的國度，檢查制度很嚴格。攜帶移動通訊設備的，都要經過登記備案。對於入境手機的使用，有很多具體的規定，什麼情況下可以使用，什麼情況下不可以使用，通話時哪些話可以說，哪些話不可以說，都有一定之規。這些規定，無論是用詞還是在內容，政治色彩都很濃，對於我這種經歷過毛時代的人，有一種穿越的感覺。

跟朝鮮擁有手機的人士交流，知道朝鮮就是對本國公民，手機的使用管制也是很嚴格的。不像中國，你現在擁有幾部手機就擁有幾部，好像沒有任何規定。而且，今天我用這個號碼，明天我不想用了，重新再辦理一個，十分鐘辦妥，非常方便。還有一些品牌，根本不需要任何身份證明，買張卡便有了含一百元話費手機號。對於這些，朝鮮人都睜大眼睛不敢相信，他們普遍的態度就是，這樣混亂，怎麼可以呢？在朝鮮獲得手機號，須經過嚴格的審批手續，政府要進行資格審查，包括我們說的政審。向主辦部門提交移動設備使用申請表後，須繳納一百多元的辦理費，也就是號碼費，然後就回家等候。等審查通過後，主辦部門會通知你前去找款辦理。這個過程，一般需要二十多天的時間。拿手機時，除了使用說明書，還有使用手機的注意事項，「僅限本人使用」、「不准談論國家機密」、「不能用於非法用途」等被再三強調。



域外漫筆

朝鮮人與手機

那時，朝鮮手機號都是以「一九二二」開頭的，「一九二二」這個數字是「偉大領袖金日成」出生的年份，用這個數字開頭，自然是表示對「偉大領袖」的崇敬。當時朝鮮人都知道，「一九二二」開頭號碼資源用完後，就是一九二二開頭。這是金正日的出生年份。現在，網上說，移動用戶不斷增加，是否已經啓用了以「一九二二」開頭的號碼了呢？這個我不得而知。

那時，朝鮮人手機的桌面，最多的是金日成、金正日的肖像，現在，最多的，一定是金正恩的肖像了。但也有用自然風光的，不過絕對不會有用美女圖片的。這「金」資產階級腐朽沒落的東西」，誰也不敢用，即使心嚮往之，也只能在心裡嚮往。

古代劇情表演第一齣

陸茂清

早在春秋時期，天子已豢養有演員，演員的演出極為原始，只是隨時以戲謔、調笑的言行逗樂主子。

進入秦漢時期，開始出現了有劇情的演出，開山之作是為《東海黃公》，請看《辭海》「百戲」條：「古代樂舞、雜技表演的總稱，秦漢時已有，漢代又稱「角抵戲」，包括裝扮人物動物的樂舞，及帶有簡單故事的《東海黃公》等。」



燈下集

這齣戲取材於民間傳說，表演人與虎鬥的故事：黃公年輕時有降龍伏虎的本領，聽說有兇惡白虎出現在東海，自告奮勇趕去除害，激烈搏殺中，終因年老酗酒法術失靈，被老虎咬死吞噬。記錄西漢遺聞軼事的筆記小說《西京雜記》中，載有《東海黃公》的劇情：有東海人黃公，少時為術能制御蛇虎，佩赤金刀，以絳繯束髮，立與雲霧，坐成山河。及衰老，氣力羸乏，飲酒過度，不能復行其術。秦末有白虎見於東海，黃公乃以赤刀往厭之。術既不行，遂為虎所殺。文中的「厭」，係古代方士的一種巫術，謂能以魔力、咒語等制服人或物。

《西京雜記》中還說：漢初初年，陝西關中地區已有了《東海黃公》的演出，且流入宮中，漢武帝就曾令宮中演員演出過這一劇目。演員一個演黃公，頭上束髮，身穿大紅色絲織衣，手握赤金刀；另一個演白虎，身披虎皮，張牙舞爪。雙方追逐搏擊許久，以黃公死於虎口告終。這齣戲在當時具有相當的進步意義，亦即秦皇也好，漢帝也好，都崇信仙術道法，企求長生不老。戲裡的黃公雖稱法力無邊，卻伏虎不成反被虎害，所謂「為術能制御蛇虎，立與雲霧，坐成山河」純屬欺人之談。

由於《東海黃公》有完整的故事情節，達到了以語言、動作、舞蹈等形式敘事的表演藝術效果，因而被戲曲史專家稱為「中國戲劇的起源」。《中國戲曲史》中也說：漢代，在民間出現了具有表演成份的「角抵戲」，尤以《東海黃公》為著。

方法與食材配料的詳述，揭示石頭火鍋是韓台風味的混合。烹調時，先於石鍋用麻油爆香洋葱、大蒜、辣椒粉等料頭，再拌炒各式肉類，做法源於韓式石鍋料理。之後配合的是中式用料，加入由豬骨、蝦米等煮成的湯頭，用砂鍋、酒、醋等調味，伴以肉丸、魚肉、冬粉等食材。還有旁邊拌入生雞蛋的沾醬，據說是受到日佔時期的壽喜燒所影響，這樣台灣的石頭火鍋又多具一重文化意義。

世界的料理

文化與歷史、宗教相關，衍生出多元的飲食習慣。食材於繽紛的世界舞台，有不同的演繹方法。以蛙為例，散文集提到法國餐廳有售奶油燉蛙，水田較多的義大利北部也盛行蛙肉料理，做法與法式相近，主要以奶油、白酒烹煮。回到亞洲，中國固然有食蛙的習慣，文中介紹了炸、炒兩種做法，其實還有熬粥、煲湯等用途。鄰近的日本有不少水田，易於捕蛙，但日本人卻不太嗜食。石毛直道翻尋歷史，指食蛙於大正時期經美國進口日本，本來用作輸往歐洲的食材，但蛙類從養殖池流入當地的池塘、沼澤，成為戰爭糧荒時人們充飢的食糧。

源於中國的饅頭於各地也形態各異，古時候有餡、無餡的蒸饅頭都統稱為饅頭，及後有餡的喚作包子，無餡的才叫饅頭，《饅頭世界之旅》中提到的中國饅頭就是無餡的一種。石毛直道運用食物的語音，嘗試追尋饅頭的流傳路線，文中指饅頭（mántóu）是於一三九四年從中國傳到日本，現時日本饅頭（manjyun）仍內藏餡料，保留最古意的稱謂。中亞地區的饅頭叫作蒸包（manty），語音相關之餘，同樣依照包餡的初始做法。韓國饅頭（mandu）於十四至十五世紀由中國傳入，外形卻變成餃子狀，還發展出饅頭湯，實質上已是「朝鮮半島版的湯餃」。

《日本的餐桌》談到的不僅僅是日本飲食，還有中國的菜刀、美國的高粱，以及韓國的辣明太子，文化材料豐富多樣，交織出的飲食場域，應以日文書名的副題「東歐西食」來概括，從東至西，無所不包，具備廣闊的環球面向。細閱文集，跟隨石毛直道的步伐，踏遍世界，嘗到的是跨地美食，開拓的是國際視野。



天南地北

楠溪江畔品田魚

楠溪江景色

（資料圖片）

國家級風景名勝區楠溪江，千百年來流淌不息，它像一幅山水畫軸，在溫州永嘉縣的大地上鋪展，美不勝收，宋代蘇東坡詩曰：「自言長官如雲運，能使江山似永嘉」。

就在這風光旖旎的永嘉縣楠溪江風景區的稻田裡，生長着讓當地人引以自豪，令旅遊大快朵頤的魚類——永嘉田魚。

永嘉田魚，是鯉魚的一個地方性養殖品種，因習慣於稻田中生活，而得名永嘉「田魚」。永嘉縣稻田養魚歷史悠久，據介紹，三國孫權坐天下時，這裡的先輩早就利用稻田養魚了。千百年來，永嘉稻田養殖田魚盛行不衰，如今永嘉田魚從體色上可分為紅田魚、烏田魚、白田魚和田田魚等，從鱗片上可分為大鱗田魚和細鱗田魚兩類。永嘉田魚以茗岙、颯溪等地最為出名。

到國家級風景名勝區楠溪江，不品嘗一下這裡的永嘉田魚，大有「不食田魚空負腹」之感，就像到新疆沒有品味烤羊肉串、到天津沒有品嚐狗不理包子一樣。永嘉田魚肉質肥厚、鮮美，適宜整條或切塊鮮烹。永嘉田魚鮮活品烹製方法多種，但以紅燒為主，尤其是「紅燒田魚」，早已成為永嘉楠溪江景區賓館酒店、農家樂的招牌菜。每當客人光臨，主人總喜歡點一道傳統佳餚「紅燒田魚」，讓客人好好品嘗這一當地美味。最令客人稱道的是，這裡的酒店或農家樂房前後大多有魚池，客人可自主選幾條鮮活的永嘉田魚，讓廚師為你烹調。永嘉田魚像鰻魚一樣，烹調時不需刮鱗，只需洗淨去內臟，一經廚師巧手烹製，一道熱氣騰騰的紅燒田魚便端上來，香氣撲鼻，足惹人口大開，一嘗為快。永嘉田魚雖算不上高檔的山珍海味，但客人品嘗紅燒田魚這道菜時，往往覺得吃下來很有滿足感。

永嘉田魚還可加工成田魚乾，其色、香、味俱佳。到楠溪江觀光的客人喜歡買些永嘉田魚乾回去，好讓家人品嘗。一些旅居海外的永嘉人，視永嘉田魚為思鄉魚，常託人寄些永嘉田魚乾到海外以解饞。對永嘉田魚乾，我更是情有獨鍾。在家裡，我最喜歡用永嘉田魚乾來炒溫洲粉絲，或用永嘉田魚乾燒麵條，那美味只有親自品嘗方可知道。有時候，選幾條田魚乾，再佐以料酒、生薑等，放在電飯煲上蒸熟，用來下酒，也別具風味。永嘉田魚不僅以其美味，深受人們青睞，還因其體色五彩繽紛，再加之其體似鯉魚、鱗若鱗魚、色如金魚，而被視為一種理想的觀賞魚。每當水稻收割時，楠溪江景區水田中的永嘉田魚，或搖頭擺尾，或相互追逐，或爭相搶食，或來個「鯉魚跳龍門」，別具情趣，真讓人似乎感到杭州西湖的花港觀魚就在眼前。難怪觀賞永嘉田魚，早已成為楠溪江風景旅遊的一大特色。

在楠溪江景區，當地人視田魚為吉祥魚，尤其是紅色的田魚。因紅色寓意喜慶，年輕人訂婚時，人們喜歡送一對紅色大田魚，以圖個吉祥。又因永嘉田魚為鯉魚的一個地方性養殖品種，「鯉」與「利」諧音，寓意吉利，同時民間還有「鯉魚跳龍門」之說，當地有人考上大學，親戚朋友喜歡送一對紅色田魚，以示祝賀。

小時候，吃永嘉田魚，只知道它的美味。現在品味永嘉田魚，還看重它的豐富營養和藥用價值，據介紹，它含有蛋白質、脂肪、礦物質及多種維生素，其味甘性平，有利尿、消腫、通乳的功效。

石毛直道的飲食文化視野

蕭欣浩

為沖繩特產，以雪糕、天婦羅、和果子等方式充斥於當地街頭。

散文集另一篇提到的《河豚》，名聲更響，是日本料理的亮眼之處。河豚有刺身、炸物等食法，但石毛直道認為，河豚最適合做河豚鍋，他從明治時代的文獻得知，河豚鍋源自九州、四國，近年才於東京流行。河豚鍋的命名也甚有趣味，名稱取意於日語中的「鐵砲」，起名的人以中槍比喻中毒，將兩種即時致命的情況交疊，幽默而貼切。河豚本身也有不同稱謂，東日本的漁市場稱河豚為「富」，因為頭獎罐中，捕獲罕有的河豚就如中獎一樣。河豚於下關叫作「福」，原因是發音與日語「不幸」相近，乾脆以吉祥的相反義代替，與我們將「豬肝（乾）」喚成「豬鬃」的道理相同。

亞洲的鍋物

文化能夠跨越地區，飲食同樣存在流動性。石毛直道於《涮涮鍋》中，考究日本涮涮鍋（syabu-syabu）來源自中國的涮羊肉，並談及涮羊肉是清朝時從北方的回族流傳開來。受到宗教戒律影響，回族的火鍋棄用豬肉，選取較普遍的羊肉作為主要材料。飲食文化的轉化交融，並非重複硬套，更多時候是攝取他者的形式，注入本地的靈魂。文中提到涮羊肉傳到日本後，「日本人將吃不慣的羊肉換成牛肉」，其後出現的「涮豬肉」，更是融入當地的平民食法。食材因地制宜，配搭的沾醬亦需要相應調整，從腐乳、蝦油換成芝麻醬、紅葉泥。越洋的食物改頭換面，味道也各顯特色。

台灣石頭火鍋的身分來得更為複雜，石毛直道指這種鍋物從一九七〇年左右開始於台灣興起，由當時的韓國石鍋料理演變而成。《石頭火鍋》通過對烹調

香港人酷愛日本料理，但往往只停留於品味的深遠意義。吃壽司時，誰會想到「板前」是日本廚師的稱謂？又有多少人知道「出前一丁」是「外賣一份」的意思？這些飲和食物，我們時常接觸，但內裡相關的歷史淵源、文化意義，我們都未必真正了解。石毛直道（いしげ なおみち，一九三七—）的飲食散文集《日本的餐桌》（ニッポンの食卓——東歐西食，二〇〇六），正好提供這些看似平凡卻容易被忽略的飲食資訊。石毛直道指二次大戰過後，美軍進駐沖繩，隨物資帶來午餐肉，漸漸午餐肉融入當地，與苦瓜等在地食材配合，演化成特色的沖繩料理。同樣常見於沖繩的番薯，有不同的扎根理由。石毛直道於《地瓜》一文，先尋找沖繩番薯的身世，從原產地中美洲經福建到沖繩，詳述番薯的遷移路線。散文談到，沖繩的農田不栽秧種稻米，加上颱風對作物的影響，令沖繩人時常捱餓，因此當種於地下的番薯出現，「很快就成為沖繩人的主食」。時至今日，番薯已成

燈下集

日本的食材

筆者曾於沖繩的飲食研討會，與石毛直道有過一面之緣，會議中他以日本為例，談論飲食文化於民間交流的情況，發表期間對沖繩午餐肉的分析，最能配合會議的地點。石毛直道指二次大戰過後，美軍進駐沖繩，隨物資帶來午餐肉，漸漸午餐肉融入當地，與苦瓜等在地食材配合，演化成特色的沖繩料理。同樣常見於沖繩的番薯，有不同的扎根理由。石毛直道於《地瓜》一文，先尋找沖繩番薯的身世，從原產地中美洲經福建到沖繩，詳述番薯的遷移路線。散文談到，沖繩的農田不栽秧種稻米，加上颱風對作物的影響，令沖繩人時常捱餓，因此當種於地下的番薯出現，「很快就成為沖繩人的主食」。時至今日，番薯已成



楠溪江景色

（資料圖片）

斷。那些發黃的老照片中，有上世紀四十年代慧光照相館快門攔下的珍貴鏡頭，有近三十年是杭州照相館鏡頭中的瞬間留影。陸經理從百餘幅珍貴攝影中忍痛割愛地遴選了八十一幅舊照，將它們精心修復再印後，配上故事版展於大廳。臨店參觀者無不激賞讚嘆，尤其是那些五六十歲以上的中老年顧客，對眼前展示的他人的年輕照、結婚照、父輩的祝壽照等老相片，觸景生情，不勝感慨。

正當老照片徵集活動結束之際，一位浙大陳老教授匆匆趕來，送上他七十年代末的全家照。說這是在「十年浩劫」後，當「臭老九」抬起頭來重見天日的日子裡，老教授欣然中攜

鄭曼玲

可以說，上世紀九十年代以前，香港《大公報》不僅是一張報紙，更是一個窗口、聯絡站，一個勾連着內地與海外的紐帶。而費彝民也不僅是一位報人，而是沒有官階的代言人，是內地在海外的觸角。「我是個報人，既不是共產黨員，也不是國民黨員，文人辦報，只是為救國，大家知道，我是怎麼個人，我覺得我能出一把力。」費公如此表達自己的赤誠之心。



往事鉤沉

大公春秋回望

後記

快將走出時光隧道之際，我猛然想起，今日正值《大公報》創刊一百一十周年，忘記邀請各位先輩親臨慶賀，有點迷津了。正待回頭，卻見遠方有一處燈火絢爛，原來是一九三一年五月二十二日，《大公報》全體同仁正在天津民國大飯店聚餐，慶祝發行滿二十萬號。吳鼎昌、胡政之、張季鸞、王芸生等諸位先輩，與社會賢達、名流紳士觥籌交錯，互為致意，喜慶融融。耳邊傳來先輩們的聲音，「我們在辦大公報，但是事實上，大公報不是我們所有，是讀者所大。我們今天出萬號了，理應感謝讀者，更應該問問讀者的意見：對大公報怎樣批評？有何希望？我們得着全國讀者如此廣大的後援，從此更鼓起勇氣來，一定朝着讀者大家的理想邁進！」

聽罷，我便更有往前走的決心和動力。我想，這一席話，已經是先輩們對今人的最好鞭策和期許。

（《跨越時空的對話》之七，全文完）

文化什錦



童德昌

老照片憶舊

杭州照相館的前身是慧光照相館。自喬遷至中山中路後，新老顧客不斷光臨。該店陸春偉總經理突發奇想：於杭州照相館八十一周年華誕並遷館開業之際，向社會公開徵集三十年前該館拍攝之蓋有「慧光」、「東方紅」、「杭州照相館」硬印的歷史性照片。按陸經理的話說，目的在於將杭州照相館打造成為一家老百姓自己的照相館，承上啓下開拓新途。

在徵集老照片活動期間，應徵照片源源不