

新開的火鍋館



柏林漫言
余逾

柏林是一個多元文化的都市，比起人文藝術，來自世界各地的飲食文化更是佔據了柏林人的「胃」。

商場裏美食廣場可以有美式漢堡、意大利披薩、越南米粉、泰國炒粉、印度咖喱、蘭州拉麵、韓國石頭鍋、日本壽司、西班牙海鮮飯……數不勝數花樣繁多的特色美食。

讓我驚訝的是，來自中國的火鍋，竟然在柏林也如此受歡迎。這次柏林新開一家火鍋館，更是刷新了我對德國人對辣椒和內臟接受度的認識。

不過仔細想想也不奇怪，德國人喜愛吃豬肉，也經常會用豬內臟加工成香腸，所以火鍋常見的牛內臟對他們來說也不算太稀奇；而德國人有多能吃辣這件事對我來說就是個謎，有時看到德國人點重慶小麵特辣口味並且吃得很香，我都懷疑他們在吃辣這件事情上可能比川渝人更厲害。

新火鍋館正式開業前有兩周的「內測試運行階段」，一方面他們會誠意滿滿地郵寄發出邀請函，邀請一些美食愛好者或者網紅吃貨來試吃；另外，他們也通過一個外賣平台接受少量的預定參加內測，目的是在正式開業前盡量獲取一些反饋和解決試運行期間出現的問題。

這個內測階段的訂位有多火爆呢，四百多個餐桌預訂幾乎一夜之間預訂一空，甚至後來還有人開始倒賣訂位。總之，這火鍋館在正式開業之前便已經「紅火」起來！

作為「資深吃貨」，我當然也不會缺席這樣的特選試吃。之前也做好了「功課」，看到了一

些已經試吃的網紅發出的測評，哪些菜好哪些菜可有可無哪些菜是「雷區」，包括吐糟了十二歐一瓶一升的可樂。在我去的時候，大部分都做出了及時改正，包括可樂也降了半價。我也這算是見證了一個新開火鍋館的成長吧。

親自走到店裏，一進門着實讓我眼前一亮。全中式的木頭桌椅，到處是壁畫燈籠，鏤空門窗門框，感覺就是回到了國內的餐館。有個小插曲是，我剛走進門，便有一個德國人好奇地「尾隨」我進來，並且忍不住「哇」了一聲，立刻也想跟着進來吃午飯。當得知餐館還未正式開業只接受內測預訂時，他臉上的失望顯而易見，不過他立刻跟服務員預定了正式開業當天的桌子。可見光是這眼花繚亂的店面裝修，已捕獲了德國人的心。

火鍋鍋底不僅有傳統牛油辣鍋，還可以有一半清湯一半紅湯的鴛鴦鍋，除此之外還有菌湯、番茄湯、紅湯三種口味鍋底，着實照顧了各種口味的食客。菜品除了傳統的火鍋菜式，還多了醃製的牛舌，和串起來的辣椒牛肉串，取了一個好聽的名字叫「椒裏椒氣」。更讓我驚喜的是，菜單裏竟然有紅糖糍粑和炸酥肉這種極少在國外見到的川渝傳統小吃。

就這樣，一家還未開業便紅紅火火的火鍋館在柏林誕生了。讓人欣喜的，不僅是能在異域隨時吃到正宗的家鄉美食，更高興中國巴渝的傳統美食「走向世界」，能受到那麼多外國人的喜愛！



裝飾一新的火鍋店。

作者供圖

《大年小作》



HK人與事
弘舉

臨近歲末，天氣漸冷，一本印刷精美的書法攝影集《大年小作》出版了，它的作者是馳騁香港保險界三十六年的行家周大年先生。

周大年生於上海，祖籍潮州。他一九八〇年初入香港之時，寄居粉嶺的姑姑家中，僅僅十幾平方米的房子只能容納一張上下鋪的床位，姑姑母子二人已經十分擁擠，姑姑那一句「你來香港幹嘛，這裏沒有你可以住的地方」，讓他幾天後不得不投奔遠郊的另一親戚。對於不會講廣東話的周大年來說，面對着困難重重的起點，他唯一的回應，便是一日三工的打拚。

獅子山精神，是支撐着那一代人推動香港發展的基石。幾個月後，周大年找到兩份工作：一份是洗車，另一份則是為兩棟大廈清潔電梯。如今的他依舊記得當初拿着第一筆兩千多的薪水，當即買了一床厚被子和生活必需品，而將剩下的盈餘都寄給了遠在上海日夜牽掛的女兒與家人。生活總算有所依。此後，僱主見他幹活勤快麻利，便將那兩棟大廈的洗車工作一併交與他管理，如此一來又多了千把元的收入，大抵上與當時一個大學畢業生的薪水相近。

周大年猶記得在某一年的聖誕節前夕，那個令他畢生難忘的場景——他一手提着掃把一手拎着水桶，站在大廈樓頂，面對着整個維多利亞公園，凜冽的寒風吹進他的胸膛，寂靜的夜晚只聽到自己內心的呼喊：「總有一天，我也要成為這萬家燈火中的一盞！」香港人掛在嘴邊的「食得鹹魚抵得渴」，便是無怨無悔一手創造理想生活的普世價值，那段艱苦歲月鑄就了周大年積極進取的人生態度。

書法形成了一股在逆境中前行的原動力。周大年的「每日一書」，十六年來，從未間斷。每日書寫的內容，都攜帶着他對明日機遇與挑戰的希望和把握，更傳遞着他百折不撓的堅定意志。

二〇二一年，《大年小作》書法作品結集成冊，擔任總編輯及圖片攝影的陳衛中先生，與周大年相識於髮小，同為攝影愛好者，把鏡頭聚焦於大江南北。書名《大年小作》寓意「大有之年，小有作品」，匯集周大年一日一書法，一天一太極的精進之作及人生感悟，全冊分三部曲呈現，分別為太極和風、揮毫潑墨、天地靈動。

今天，周大年先生終於實現他曾經的誓言，成為香港萬家燈火中輝煌的一盞。



飲饌短歌

吃吃君
IG: mrcchichi1988

香港日餐林立，尤以壽司店為盛，既有日本名店分號，亦有不少本地品牌。雖則琳琅滿目，卻是良莠不齊。壽司是極簡的食物，第一口不對，整餐都難下嚥。因此我甚少冒險，只去相熟店舖，以解疫情期間對壽司的渴求。

狹義「日本料理」僅指懷石、會席和割烹等和食；壽司、天婦羅等庶民出身的美食屬於獨立門類。但在中文世界裏，日本料理可泛指一切來自日本的料理門類，甚至本屬中華料理的拉麵也被認為是日料的一種。此乃題外話，今日只談壽司。

すし (su-sushi) 得名於其酸味 (酸し)，常對應漢字「鮭」或「鮪」；漢語中，鮭原指魚醬；鮪則為一種鹽和紅麴醃漬的魚。兩者與壽司相去甚遠，但不能說毫無關聯。壽司的歷史可追溯到先民通過發酵保存魚肉的做法。

《詩經·爾雅·釋器》中有「肉，謂之羹。魚，謂之鮓」。《史記·貨殖列傳》中說「楚越之地，地廣人稀，飯稻羹魚」。這些文本讓我們了解到先民的飲食習慣。隨着物質的豐富，食物保存成為亟需解決的問題，部分地區逐漸形成了以鹽令魚脫水，再用米飯發酵保存魚肉的做法。

此習俗如今僅在少數地區得到保留，如

貴州的侗族醃魚，用的是秋收後的稻花魚（泛指水田裏的各種淡水魚，如鯽魚、草魚等），先用鹽醃漬，後用煮熟的糯米覆蓋和填塞魚肚，同時加入白酒、酒糟和辣椒等一起發酵。醃製完成後，以油煎魚肉食用，糯米棄之。

在日本類似做法的食物叫熟壽司或馴壽司（熟／馴れ鮓），主要流行於和歌山和滋賀一帶。發酵後的米飯棄之，魚肉則直接食用，不做二次烹飪。滋賀名店比良山莊提供的前菜中，一般都會有這道。

與現代握壽司較為接近的是押壽司（押し壽司），早期壽司攤（屋台）賣的多是這種壽司以及後來出現的豆皮壽司（稲荷壽司）。與攤位不同，有固定店址的稱為「內店」，如著名的江戶三鮓——毛拔鮓、與兵衛壽司（與兵衛壽司）及松壽司（松ヶ鮓）。

毛拔鮓早在元祿十五年（一七〇二年，現已第十二代）便創業，但此店做的是竹葉卷押壽司（笹巻押し鮓），與現代握壽司不同。真正開啟握壽司歷史的是與兵衛壽司及松壽司。與兵衛壽司由華屋與兵衛（華屋與兵衛，一七九九至一八五八）創辦於一八二四年，是第一家使用山葵的壽司店。據說與兵衛用手捏壽司是為了加快速度來應對客流。

此店的壽司已非常接近現在的握壽司，食材種類亦較多。但日本學者喜多村信節

鮭鮓壽司



▲比良山莊的前菜（上）及香港壽し屋隱的星鰻（穴子）壽司。作者供圖

（一七八三至一八五六）在《嬉遊笑覽》中認為壽司創始人堺屋松五郎（生卒年不詳）才是握壽司的發明者。

提倡古樸民風的天保改革（一八四一至一八四三）期間，與兵衛和松五郎等壽司職人還因違反儉約令銀鑄入獄。據說前者的罪狀是提供星鰻（穴子）壽司。可見在特殊時期，享受美食也有風險。

在此基礎上，握壽司經過了百年發展逐漸形成了一套完整的製作手法。在這個過程中亦演變出不同風格和製作流派。其中最重要的，無疑就是江戶前了。

（壽司雜談之一）

是時候大力推動普通話學習



維港看雲
郭一鳴

特首林鄭月娥剛剛結束訪問武漢回港，武漢的朋友對她的普通話水平讚嘆不已，覺得很多武漢人的普通話不如她說得好。的確，我在武漢念大學四年，知道武漢人的普通話水平很普通，n、l不分，r、l混淆，沒有zh、ch、sh，但林鄭月娥的普通話沒有這個問題，捲舌音很清楚，只有個別發音不太準確。其實林鄭的家鄉浙江屬於吳語方言區，江蘇、浙江、上海一帶的人，和兩廣兩湖等地方人說話一樣，都沒有zh、sh、ch，可見她是下過功夫學習普通話，如果沒有猜錯，應該是學過漢語拼音方案的。我相信，特首的普通話水平為她在內地民眾心目中加分不少。

香港回歸後，坊間曾經出現學習普通話的熱潮，公務員培訓課程就有一門學習普通話，商界要北上發展，更是趨之若鶩，曾經聽聞有富豪重金聘請北京來港的新移民上門教授普通話。政府提倡學生要掌握兩文三語，「三語」包括英語、粵語和普通話，知名國際學校普遍採用「普教中」，教育當局也推動官校津校「普教中」，一些沒有「普教中」的學校就開設「普通話」科，聘請母語講普通話的北方人士任教，各大書店的普通話教材林林總總，當中不乏內地版本。事實上，回歸後社會各界特別是政府高官，普通話水平普遍大有長進，很可惜，這股學習普通話的熱潮近年至少是在一些學校未能持續。一方面是教育當局沒有制訂相應的機制去鼓勵學校和家長積極支持學習普通話，例如小學升初中的派位計分，普通話科成績可有可無，不僅比不上中、英、數、常等科目重要，甚至比不上體育和音樂，家長希望子女升學入讀名校的心理固然無可厚非，但學習普通話卻漸漸成為聊備一格的興趣科目。而更嚴重的是，在整個社會日

趨泛政治化的情況下，學習普通話也受到政治干擾而變形，一些人別有用心地將普通話和白話（廣東話）對立起來，刻意挑起普粵之爭，危言聳聽聲稱學習普通話將導致廣東話消亡，煽動年輕人借抗拒普通話來抗拒「一國」，在兩年前的「黑暴」期間，竟然發生有人因為說普通話而遭暴力攻擊，情況令人震驚。

現在，香港正在重回「一國兩制」正軌，是時候光明正大推動學習普通話、講普通話。幾天前國務院辦公廳印發《關於全面加強新時代語言文字工作的意見》，推進語言文字改革，提出普通話到二〇二五年全國普及率達到百分之八十五，語言文字規範化、標準化、信息化水平進一步提高。文件要求確保少數民族初中畢業生基本掌握和使用國家通用語言文字、少數民族高中畢業生熟練掌握和使用國家通用語言文字。文件提及，要深化與港澳地區語言文化交流合作，支持港澳地區普通話教育，合作開展普通話水平測試，提高港澳地區普通話應用水平，亦要加大與港澳地區青少年語言文化交流力度，組織開展中華經典誦讀展演、語言文化研修等活動。文件還提出要加強與港澳地區在

科技術語、中文信息技術、語言文字科學研究和人才培養等方面的交流合作。筆者印象中，國務院文件明確提出要「提高港澳地區普通話應用水平」，並且提出具體落實的方向和方法，這是十分罕見，顯示中央已將學習和應用普通話，視作香港教育改革和社會改革應有的一項重要內容，納入國家「全面加強新時代語言文字工作」的範疇，換言之，教育當局未來在推進學校普通話教學時，不僅要強調普通話是交流和溝通工具、工作上實際需要，而且要從學習「國家通用語言文字」的高度，去理解學習普通話的重要性與必要性。只有站在這個高度，才不會像普通話當作「普通科」，才不會像推動「普教中」那樣虎頭蛇尾。而所謂普通話影響廣東話傳承云云，只要看看上海、廣州、潮汕這些地方的民眾日常用當地語言交流絲毫不受影響，就知道純屬無稽之談。至於師資不足等技術性問題，只要當局有決心，一點不難解決，例如港漂一族雖然不是每個人都操字正腔圓的標準普通話，但他們在內地從小學到大學都講普通話，大部分人可勝任教授中小學普通話，也可以當推普義工。



▲香港「兩文三語」包括英語、粵語和普通話。資料圖片

親情



人生在線
延靜

人間親情，存在於一奶同胞之間，父母和兒女之間，它是任何力量也撼動不了的。新冠肺炎疫情雖有反覆，但我們和親人之間的親情傳遞，一直沒有中斷過。

入住護理中心後，妹妹一直來看我們，有時一個月來兩次。平時通電話，更是不計其數。我和妹妹一起長大，我們在國外工作期間，女兒就交給她照顧。由於最近疫情再起，妹妹已有三個月不

能來，其實彼此相距不遠，她在北京，我在通州東邊，屬河北省，相距只有五十公里。但管理嚴格，不能往返。但電話天天打，問候沒有停過。有一次妹妹在電話中說：「哥哥，解禁後，我會第一時間去看你。」更有甚者，在多倫多的女兒，對我們的身體更是關切，幾乎每天來電話問候。妻子曾讓女兒一星期來一次電話就可以了，但女兒不聽。女兒已經五十多歲，當年妻子生她的時候，只有五十六天產假，產假期滿後，不得不離開心愛的女兒。女兒長大成家後，要跟丈夫去多倫多，我們就這麼一個女兒，妻子從心裏不高興，但也沒有阻攔，她不願破壞一個美滿的家庭。多年來，女兒一直每

年回家看望我們，現因疫情未消，已兩年沒有回來，不過我們在電話上一聊就個把小時。不少老人處境，也和我們一樣。那天外出散步，剛走到門廳，就碰到一位老奶奶邊走邊打電話，我以為她有什麼急事，就問要不要幫忙。她說是兒子從深圳來電話，之後還告訴我，她兒子每天來電話，擔心她生病。入住護理中心的老人，子女在內地或國外的不少，他們都是通過電話或微信傳遞親情。人間親情的傳遞是阻攔不住的。當然，人們更希望疫情早點過去，親人可以自由相見。