

受困匈奴十九載不降

蘇武詮釋「使節精神」

文化淺談

蘇武（約公元前140年—前60年），字子卿，西漢京兆杜陵（今陝西西安東南）人。父親蘇建曾隨衛青征伐匈奴，因軍功封平陵侯。蘇武因父蔭任郎官，後升為移中廄監，掌管宮中鞍馬鷹犬射獵等事務。

當時漢朝與匈奴連年交戰，雙方常互扣使節為人質。漢武帝天漢元年（公元前100年），匈奴勢力漸衰，決定釋放此前扣留的漢使，並向漢朝示好。漢武帝遂任命蘇武為中郎將，持節出使匈奴，以答謝其善意。

蘇武抵匈奴後完成使命，正準備返國時，突生變故。當時匈奴貴族缑王等人謀反，蘇武副使張勝竟暗中參與其事。叛亂很快為單于平定，蘇武因張勝之故而無辜受牽連。

被俘後，匈奴單于命已降漢使衛律勸降，聲言若蘇武歸順，不僅可免死，還能封爵授官。蘇武聽罷，即拔佩刀自刺，寧死不屈。衛律大驚，急召醫師救治。單于聞訊，對蘇武節操深感敬佩。待其傷勢漸癒，再命衛律勸降。

衛律先於蘇武面前處決參與叛亂的貴族，副使張勝驚懼跪地請降；蘇武卻神色自若，不為所動。衛律遂以自身經歷游說，稱降匈奴後受封王爵，部眾數萬，享盡富貴，勸蘇武勿為節操白白送命，並許諾若降則結為兄弟，同享榮華。面對威逼利誘，蘇武不為所動，更厲聲斥責衛律：「為人臣子，不顧恩義，叛主背親，何以面目歸漢！」

衛律知無法說服，只得回報單于。單于愈發欽佩其氣節，也更想招降他，遂將蘇武囚於地窖，斷其飲食，企圖逼其屈服。時值嚴冬，天降大雪，蘇武以雪混糞毛吞嚥維生。數日後，單于見其意志仍堅，遂將他流放至荒寒無人煙的北海（今俄羅斯貝加爾湖）邊，交予一群公羊，稱「羝乳乃得歸」——待公羊產乳，方許其歸漢。

蘇武獨處北海，唯有一支從漢廷帶來的使節旄杖相伴。他日夜持握，連睡覺亦不離手，以至杖上旄尾盡脫。生活極其艱苦，糧食斷絕時，便掘野鼠洞中草實充飢，倚靠草木遮蔽風雨。

聞漢武帝駕崩向南哀哭

五年後，單于仍未放棄招降之念，遣已降匈奴的漢將李陵至北海勸說。李陵與蘇武舊交甚深，連日勸導，蘇武始終不為所動，誓死不降。李陵見其赤誠，慚愧淚下。後李陵再度至北海，告知漢武帝駕崩的消息。蘇武聞訊，向南哀哭，早晚悲泣達數月之久。

公元前85年，單于去世，匈奴內亂，分裂為三部。新單于恐漢朝趁機來攻，遂向漢廷求和。漢昭帝遣使赴匈奴，要求放還蘇武，匈奴卻謊稱蘇武已死，此事遂暫被擱置。四年後，漢使又至匈奴。隨蘇武出使而被扣的常惠，暗中買通守者，密見漢使，告知蘇武仍在北海牧羊。

為防匈奴抵賴，漢使設計對單于稱：「漢天子於上林苑射獲一雁，足繫帛書，寫明蘇武等人在某荒



●圖為蘇武紀念館前的雕像。

旄杖、皓首蒼顏之貌，無不感動落淚。扣留異域十九載，持節不屈，誠如宋代文天祥所言：「時窮節乃見，一一垂丹青。」

●緩圓 資深中學中史科及中文科教師，從事教學工作三十年

慢火蒸「豬肉鉢」色若琥珀口感軟爛

文自由戲

最近正醞釀一個與客家飲食文化相關的計劃，朋友便問我有哪道客家美食印象最為深刻。坦白說，印象深刻不一定就是最喜歡吃；而且客家美食眾多，很難只選一個。於是，我便說：「說到這話，我心中馬上浮起『客家豬肉鉢』的畫面。」

「豬肉鉢」的成本很低，基本就是豆豉、薑、蒜頭和豬肉，但是工序卻不簡單。我的做法是先把豬肉汆燙洗淨。然後加入花雕料酒、薑汁和醬油醃一醃。（因為我不喜歡吃薑，所以用薑汁而不用薑。）接着，把豬肉放到陶鉢，然後在上面鋪滿一層豆豉和蒜蓉。有時，我會在豬肉下面墊一層梅乾菜用來吸收豬肉等材料的味道，一點都不會浪費。

完成了這道工序，就只有讓「時間」去接力，把它轉化成一道美食——每天放進鍋裏蒸一小時，連續蒸上六七天，目的就是讓豬肉充分吸收醃料和豆豉的味道，並且讓它在持續加熱的過程中變得軟爛。人人口味不同，而我自己最喜歡的狀態是「一夾即爛」。

然後，我會把它拌到熱騰騰的米飯中。我敢說這可比任何珍饈百味都不輸。

「豬肉鉢」充分地體現了客家重鹽、重油的飲食習慣。這不是什麼問題，畢竟聚居山間的客家人需要通過這些高熱量食物補充因勞動而流失的體力。（有關這一點，大家可以參考本專欄早前刊登的《客家菜餚盡其用「雜糧」加工成主食》。）再者，由於以往的生活條件不好，人們除了要想辦法把食物的美味和營養最大化地利用好，也需要盡可能地延長美食的「享用期限」。因此，類似「豬肉鉢」的美食在很多地方都可以見到。

北魏「煢豬肉法」異曲同工

《齊民要術》卷第八《蒸煢法》中，記有一道名為「煢豬肉法」的菜餚，它的做法跟「豬肉鉢」不同，一個是蒸煮，另一個是燜煮。然而，兩者的烹調理念卻有異曲同工之妙。讓我簡單整理、翻譯如下：

把豬肉的毛髮清除好後，用「熱湯」燙洗三次。每次燙洗時，毛孔都會有些污垢滲出，需要用乾草束成的小刷子大力拭擦。清理乾淨後，便要把豬肉破為四大塊，放進大鍋（大釜）中烹煮，並且要



●圖為「豬肉鉢」。

不停地用大勺子舀取浮在水面上的油脂，單獨放進一個甕裏。

待全部油脂都逼出來後，就把肉灑出來，瀝乾水分，然後放到另一鍋水裏面再煮。事實上，古代的豬肉腥臊味比現在的重很多，而且因為不是吃飼料，所以肥膘也相對多很多。所以這個步驟是很重要的，否則後面多的調料也未必壓得住那股腥臊味。

換到了新鍋、新水後，便要「下酒二升」，目的是進一步遏制那股「腥臊味」。《齊民要術》說，如果沒有酒，就可以改用「酢漿」（即醋）代替。事實上，加入醋既能改變豬肉的蛋白質結構，使它更容易軟化，吃起來更嫩口，而且能有效去除豬肉的腥味和油膩感。

所以，《齊民要術》此法是合理的，甚至就算有酒，也應該加一點醋。然後，不斷把浮出來的油脂清走，至不再有腥氣為止。接下來，再把肉拿出來，切成小塊，整齊地放到「銅鑄」（古代一種烹飪器皿）裏面。然後上面放上葱、豆豉、鹽、薑、花椒等，再加入適量的水燜煮，直到「肉作琥珀色乃止」。

總的來說，客家人易燜為蒸，其實更切合當時的農村生活。那年頭沒有電飯煲，家家戶戶都是蒸米成飯，所以最方便的做法莫過於把豬肉放到鉢中，與飯同炊，這樣既省時省力，更能減省柴火。

●葉德平博士 香港教育大學「文化傳承教育與藝術管理榮譽文學士」課程統籌主任、「戲曲與非遺傳承中心」副總監，曾出版多本香港歷史、文化專著。

早茶課堂融孝道

深港共上一堂課

了？」

同學答：「問媽媽。」筆者說：「媽媽總認為自己的孩子吃得不夠。可不可以回答得科學一點？」筆者建議同學去問AI，但要先學會問對問題。

筆者向同學展示自己在網上找到的點心熱量表，然後讓同學知道筆者飲早茶時吃點心的分量。同學隨即計算筆者吸收的熱量，結果計出900卡路里。

筆者續問：「如果我一天吃三餐，每餐都吃進900卡路里，是太多，還是太少？」無論同學說什麼，筆者都問：「你怎知道？」

筆者建議同學可再到網上尋找資料，然後向同學展示一張人平均每天所需熱量的計算表。同學按照筆者的體重，評估筆者每日的活動量，推算出筆者一天需要大約2,100卡路里。

教學的互動繼續下去，同學「學思並重」，筆者「教思並重」，彼此一起探究，師生同樣享受。

最後，筆者問同學喜歡陪長輩飲早茶嗎？如果不喜歡，怎麼辦？筆者展示孔子提出之「色難」二字，叫同學猜猜是什麼意思。最後大家都明白「色」是樣貌，「難」是難看，原來兒女對父母保持和顏悅色是一件不容易做到的事情。筆者補充說：「如果你不喜歡飲早茶，還樂意陪伴長輩，這便是孝道了。」

「深港同上一節課，四海之內皆學友；早茶為題教科學，延伸教出孝道來。」

再次感謝深高北王麗校長的邀請，實在令我們一眾師生眼界大開。

筆者這次作了一個大膽的嘗試，把孝道融入科技與科學的教學中。

筆者首先問：「大家平日飲早茶，怎知道自己有否吃多

●盧偉成MH校長 筆名孺子驥，播道書院總校長、香港教育領導協會主席、新城電台親子節目《人仔細細》嘉賓主持、中國文化研究院學科顧問，致力在中小學推行中華文化教育，並把中華文化價值觀之學習滲透於各個校園生活環節中。

詠鸚鵡表內心苦楚