



何冀平
我的一個老同學，常召喚我去寧夏。老同學為人善良真誠，小時候就比我們同齡人懂事，總被選做班長。我們共同插隊的陝北農村太過貧困，只要能離開，去哪兒都行。同學們想盡辦法陸續都走了，老班長走得最晚，不知怎的輾轉去了寧夏，在我的概念中，是中國最苦的地方。

我對寧夏印象不深，倒是對西夏有過研究。西夏是一個神秘國度，蒙古人滅滅西夏後，這個國家好像突然消失了一般，不見了蹤影。金庸小說《天龍八部》中曾多次提到西夏，高手雲集的西夏一品堂，西夏王妃李秋水和天山童姥，西夏公主與虛竹的神奇邂逅等。最吸引我的是尚存於賀蘭山下的西夏王陵，那埋葬着神秘的一堆堆土丘。

老同學口口相讚的寧夏有五寶：紅、黃、紫、白、黑，即枸杞、黃米、葡萄、羔羊、炭。枸杞，會煲湯的香港人太熟悉了，寧夏是原產地，當地的枸杞又紅又大又甜，寧夏人家不煲湯，我解說了半天，老班長也受不了，她是把新鮮枸杞放在院子裏，讓驕陽曬得又乾又脆，當小食吃。

黃米，很像小米，比小米大一些，是生長在西北的一種特殊

是寧夏也是西夏

米，產量小，有黏性類似糯米，西北人只有過年才捨得吃，黃米磨成粉做成糕，用油炸了很香。葡萄，到處都有，這裏長年乾旱土地沙性，特別適宜葡萄生長，多汁的葡萄做成葡萄酒，有名的「西夏干紅葡萄酒」可以和法國頭等葡萄酒媲美，可價錢便宜到你不敢相信，它真有那麼好的品質。

羔羊，也叫外灘羊，吃肥美的草長大，想來也吃遍地的枸杞，老同學不用煲湯面色也紅紅白白，常吃有枸杞的羔羊嘛。羔羊肉很嫩，怎麼煮都好吃。羊皮更好，雪白柔軟，都是整張的，做皮襪一流。可惜當地處理得不太好，有膻味，成衣的樣子也土氣，穿上像鄉村老太太婆。已經久不去寧夏，現在的式樣一定完全不同了，原料是不是吃枸杞長大的羔羊，就難說了。

最可貴的是「黑」，黑指煤和炭。數千年前，寧夏是海洋，千古之後，海洋變成地下豐富的礦質，寧夏的煤和炭是最好的。有一種最稀有的煤炭，名為「香砟子煤」即香煤。古有詩云：「石綠香煤淺淡間，多情長帶楚梅酸。」是說女人以香煤燒成炭筆畫眉。

據說寧夏有梅花井，挖出來的煤燒起來有一股香味，還能驅霧霾。現在時興用「炭產品」，連冰淇淋都有炭味的，香煤，應該有更廣闊的市場。



鄧達智

哪些食物童年時碰都不會碰？年過三十開始接受，過四十曉得享受，過五十甘之如飴……苦瓜、魚頭骨、鹹魚、雞背、鵝鴨頭頸、鰻角等等。

好朋友司徒衛鏞(William Szeto)去年出書《回憶的味道》，今年加追，2021年香港書展再次與三聯出版社合作，出版《節目的味道》。昨晚27日邀請司徒到香港電台第一台，出席筆者主持，逢星期四晚清談節目《講東講西》，分享各自節日味道的回憶。

上星期六為朋友慶生，由在下邀請老牌名店「鏞記酒家」主持人禮哥(甘琨禮)先生親撰古早菜單，讓四桌16人吃得非常開心，回甘程度難以言喻。古法炭燒琵琶鵝之熏香肥美，眾人食後肯定，回頭率絕對百分之一百；

田雞湯底冬瓜盅之甜美從未試過，砵頭焗魚湯少卻甘苦多了甘香亦一絕，前菜鰻角烏魚扣之鰻角及烏魚扣皆為童年時「唔吼」，今天卻是口舌的喜悅，鏞記

佳廚將鰻角拼烏魚扣(烏魚台灣稱號，港人一般稱之烏頭，吾鄉新界元朗鹹淡水交界水鄉之特產)炒得極出色，當夜美食如

好戲一齣又一齣，目不暇給，餐後審視當晚所拍照片重溫美

味，這張「鰻角烏魚扣」引起的感想特別多，尤其童年的飯桌回憶。

交通並非今天一日千里的方便，感覺童年老家距離市區特別遙遠，大片明清建築烏瓦頂、青磚牆、麻石腳古村，雖無什麼國際美食，家中卻有供應不斷的鹹淡水魚鮮，田裏即割即吃的菜蔬，再早一點；連盤中飧皆自家田裏耕種的著名元朝絲苗。廚房永遠有幾盤炸豬油，下午肚空，又未至晚飯時分，蒸熱冷飯加一匙猪油，未夠？用猪油煎兩隻剛從茅草雞籠內搜檢回來生下的雞蛋、流黃荷包蛋，吃來爽極，不一刻慰藉腸肚。鹹蝦砵是另一具常備軍，以百分百純淨蝦糕蒸全肥或五花腩豬肉，吃的時候加一執壓碎炒花生米，簡直農村家戶戶守門口大將。

那些年割一尾烏頭才得一副小魚扣(胃)，細路哥不識滋味，見媽媽或嫲嫲咀嚼形狀古怪魚內臟，還吱吱渣渣怪叫；成長後再嚐才知奇爽無比，境況猶如魚雲魚頭：「真係唔識食！」

黑古勒掘的鰻角，用小砵頭盛着飯面蒸熟，永伴飯桌；不用多，祖母用筷子夾小塊即夠吃上半碗白飯，孫子女們望着眼眨眨，這滋味需要點歲月包容，嚥通環球百味，回頭；就一碗鰻角鮮蔥炒飯，至銷魂！



●老字號「鏞記酒家」傳統古早美

食：鰻角烏魚扣。

作者供圖

網上旅遊



余宜發

香港現在的疫情好像稍為緩和，但仍有零星確診個案出現，所以下大家都需要戴上口罩及保持社交距離。疫情至今已經一年多了，而且不斷地影響著我們的正常生活。大家都希望快些過正常的生產。雖然歐洲及美國等地好像已經有點放寬防疫的步驟，但始終我們還是沒有機會以正常的方式旅遊，更不明白這些地方，竟然可以放寬叫市民不用戴口罩，感覺有點兒戲及防疫意識太低。

說回疫情，除了影響到一般人的旅遊計劃及習慣之外，我發現另一個影響到的群體，就是我們俗稱「網紅」這一批人。「網紅」以往會到處旅遊，憑着自己的旅遊經驗，發掘很多不同的名勝去介紹給網民認識，現在沒得去旅遊，所以對他們的影響很大。以往不斷拍攝旅遊短片的「網紅」也要掙扎求存，用另一些的方法與網友聯繫。就像我自己是一個很喜歡旅遊的人，現在沒機會外出，唯有在網上觀看「網紅」以往所拍攝的旅遊短片來滿足一下自己。因為他們所拍攝的影片，就好像帶著我們去到世界不同的地方旅遊，所以我經常也會選擇一些自己喜歡的影片觀看，例如介紹日本、美國、加拿大等等。但我發現一個現象，專門拍攝旅遊的「網紅」，現在也改拍了另外的題材，就是拍攝一些有關香港的影片，例如一些「行山」的影片，甚至連各個超級市場最新的優惠也跟網民介紹，而最多轉型的「網紅」所拍攝的影片，就是這一年最流行的「宅住酒店」，他們會介紹不同的酒店的居住環境，再去介紹酒店的自助餐哪一間比較值得光顧，目的就是要想盡辦法為自己的頻道增加曝光率。

「網紅」為了掙扎求存，想法多多，其中一個男性華人，多年前跟一個日本女性結婚，在日本北海道落地生根，還生下一個可愛的小男孩。因為很多網民也喜歡到日本旅遊，所以他們一家三口，經常拍攝好多北海道不同的旅遊景點給網民欣賞，把這些鮮為人知的好去處呈現出來，結果我發現他在短短一年多的時間，頻道的追隨者，由最初的萬多人升到現在已經30多萬人，這正反映出了很多網民因為不能外出旅遊，就只好看一些旅遊影片當作自己也參與其中。其實，喜歡看這一家三口的片段的其中一個原因，就是他的3歲小男孩真的非常可愛，有時候說日文，有時候又會說些普通話，感覺很有趣。

另外，他們拍攝的影片很「貼地」，會讓你知道如果你有興趣移居北海道的話，哪一個社區會比較好，附近有什麼超級市場或生活上所需要的地方，甚至會介紹一些居住單位同購買房屋有什麼需要知道等等，就算你沒有這個打算也好，也可從中獲得一些別的國家的資訊。但有時候看到他們介紹食物，品嚐北海道長腳蟹、超新鮮的魚生，這些畫面已經令人流口水。

疫情的關係，真的影響了很多人，不過我覺得不要氣餒，只要堅持，總有方法可以生存下去。中國人就是有這種頑強的精神，就算遇上困難，也會努力想辦法繼續生活下去，這種「打不死」的精神，讓我們可以繼續努力，疫情總會過去，我們只要先作好準備，便可以開開心心地，回到從前我們喜歡的生活。

孕婦應否打新冠疫苗



梁冬陽醫生
香港很多人在憂慮應不應該打新冠病毒疫苗？打哪一隻？特別是有些準備懷孕或已懷孕者。有什麼好處和副作用？會否影響胎兒？

懷孕婦女萬一感染了新冠病毒出現嚴重併發症高於非懷孕者，引致早產的機會高兩至三倍。

香港婦產科學院對一些常見問題作出如下解答：

問：接種新冠疫苗前要驗孕嗎？答：接種疫苗前無須驗孕。但如果想在接受疫苗期間避免懷孕，你應避孕，於下次經期後才接種第1劑疫苗。

問：如正計劃懷孕，我可以接種新冠疫苗嗎？答：建議在懷孕前先完成整個接種過程(已接種2劑疫苗)。這將減低您在懷孕期間感染病毒的風險，以及避免新冠病毒相關的嚴重併發症(如早產)。

問：如果我接種第1劑疫苗後懷孕，該怎麼辦？答：您可在原定的時間間隔(3周)後接種第2劑疫苗。但如果您的疫苗在懷孕期間的安全仍然有憂慮，您亦可以延遲接種直至孕期完結。您應因應個人感染新冠病毒的風險而作出決定。

問：新冠疫苗會影響生育能力嗎？答：沒有證據顯示會影響生育能力。

問：我現正懷孕，應否接種新冠疫苗？答：應該。建議您接種疫苗以對抗新冠病毒。

櫻角烏魚扣聯想



鄧達智

哪些食物童年時碰都不會碰？年過三十開始接受，過四十曉得享受，過五十甘之如飴……苦瓜、魚頭骨、鹹魚、雞背、鵝鴨頭頸、鰻角等等。

好朋友司徒衛鏞(William Szeto)去年出書《回憶的味道》，今年加追，2021年香港書展再次與三聯出版社合作，出版《節目的味道》。昨晚27日邀請司徒到香港電台第一台，出席筆者主持，逢星期四晚清談節目《講東講西》，分享各自節日味道的回憶。

上星期六為朋友慶生，由在下邀請老牌名店「鏞記酒家」主持人禮哥(甘琨禮)先生親撰古早菜單，讓四桌16人吃得非常開心，回甘程度難以言喻。古法炭燒琵琶鵝之熏香肥美，眾人食後肯定，回頭率絕對百分之一百；

田雞湯底冬瓜盅之甜美從未試過，砵頭焗魚湯少卻甘苦多了甘香亦一絕，前菜鰻角烏魚扣皆為童年時「唔吼」，今天卻是口舌的喜悅，鏞記

佳廚將鰻角拼烏魚扣(烏魚台灣稱號，港人一般稱之烏頭，吾鄉新界元朗鹹淡水交界水鄉之特產)炒得極出色，當夜美食如

好戲一齣又一齣，目不暇給，餐後審視當晚所拍照片重溫美

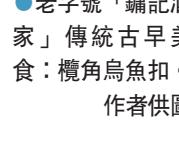
味，這張「櫻角烏魚扣」引起的感想特別多，尤其童年的飯桌回憶。

交通並非今天一日千里的方便，感覺童年老家距離市區特別遙遠，大片明清建築烏瓦頂、青磚牆、麻石腳古村，雖無什麼國際美食，家中卻有供應不斷的鹹淡水魚鮮，田裏即割即吃的菜蔬，再早一點；連盤中飧皆自家田裏耕種的著名元朝絲苗。廚房永遠有幾盤炸豬油，下午肚空，又未至晚飯時分，蒸熱冷飯加一匙猪油，未夠？用猪油煎兩隻剛

從茅草雞籠內搜檢回來生下的雞蛋、流黃荷包蛋，吃來爽極，不一刻慰藉腸肚。鹹蝦砵是另一具常備軍，以百分百純淨蝦糕蒸全肥或五花腩豬肉，吃的時候加一執壓碎炒花生米，簡直農村家戶戶守門口大將。

那些年割一尾烏頭才得一副小魚扣(胃)，細路哥不識滋味，見媽媽或嫲嫲咀嚼形狀古怪魚內臟，還吱吱渣渣怪叫；成長後再嚐才知奇爽無比，境況猶如魚雲魚頭：「真係唔識食！」

黑古勒掘的鰻角，用小砵頭盛着飯面蒸熟，永伴飯桌；不用多，祖母用筷子夾小塊即夠吃上半碗白飯，孫子女們望着眼眨眨，這滋味需要點歲月包容，嚥通環球百味，回頭；就一碗櫻角鮮蔥炒飯，至銷魂！



●老字號「鏞記酒家」傳統古早美

食：櫻角烏魚扣。

作者供圖

《華商報》影響力大 促進抗日的武裝鬥爭



范舉

范舉

抗戰爆發後，1937年10月，毛澤東在延安向廖承志部署任務，開設香港八路軍、新四軍辦事處。完成3大任務：一是向海外宣傳中國共產黨和八路軍、新四軍主張和政策；二是把海外華僑和各國朋友提供的支援物資送到各抗日根據地；三是搜集國際最新動態情況供中共中央領導人參考。

1937年10月，廖承志接受任務後，趕赴八路軍南京辦事處，實習、熟悉工作。1937年12月27日，長江局正式決定為加強華僑工作和國際宣傳工作，派遣廖承志、潘漢年開設八路軍香港辦事處。周恩來在漢口特地當面告知英國駐華大使卡爾爵士，在香港設立不公開掛牌的辦事處接收海外捐贈的物資、藥品、款項，不妨礙英國對中日戰爭的中立地位，請轉告港督加以關照。這個要求得到應允。

1938年1月，廖承志到香港，與在港的潘漢年、吳有恒、連貫、張唯一、李少石、廖夢醒等人決定了八路軍香港辦事處的開設細節。廖承志為主任，潘漢年協助，連貫是公開的負責人，總攬日常工作，並任八路軍駐香港辦事處黨支部書記兼華僑工委委員。工作人員有：李默農(李少石)、梁上苑、潘柱(潘靜安)任機要秘書、羅雁子(羅理實)等人。八路軍駐香港辦事處設在中環皇后大道中18號，即今日新世界大廈的位置。

前門的招牌為粵華行，批發售賣茶葉。後舖是辦事處的辦公室。由於英國早已經掌握了八路軍辦事處的性質，所以政治部的特務分子經常在皇后大道中到娛樂戲院一帶進行巡邏，曾經有共產黨的高層例如蔡和森在這一帶被拘捕，然後關押在荷李活道的中環大館(警察總部)。

廖承志邀請范長江任社長、張友漁為總主筆、廖沫沙為編輯部主任，陸浮、惠通分別擔任採訪部、營業部主任。從創刊起，該報就以喜聞樂見的形式，向廣大華僑宣傳中共的團結抗日主張，揭露國民黨頑固派消極抗戰、積極反共、殘害人民的行徑，並以其翔實的內容，鮮明的立場，透徹的分析，生動的文筆，獨到的見解，以及精闢的國際評論，名人薈萃的文藝副刊，吸引着海外眾多讀者，在海外華僑中享有很高聲譽。

要聞版刊登的內地政治形勢的真實情況，每天一篇社論傳達共產黨的聲音，及時反映海外華僑的意願，經常刊登反映國內外真實情況的通訊，以及有關華北、華南地區八路軍、新四軍英勇抗日的報道。此外設有大大小小的論壇、雜文、與社論形成相呼應之宣傳效果。還有每周一篇奇冠華的《國際一周》和張鐵生的《稠州閒話》，對國際形勢的動盪變化，分析得有理有據，讓人心服口

服。還有接連不斷刊登反映現實鬥爭的作品，如鄒韜奮的《抗戰以來》、茅盾的長篇連載《如是我見我聞》、范長江的長篇通訊《祖國十年》、千家駒的《抗戰以來的經濟》等，在讀者中影響都很大。該報除了在香港和內地發行外，還銷往新加坡、檳城、越南等地，銷售量達一兩萬份。

《華商報》1946年1月4日在干諾道中123號海傍復刊，是兩棟5層高的辦公樓，樓下是新民主出版社門市部，內進是有利印刷公司的印刷車間，二樓是排字房，三樓是編輯部，另一邊是「群眾周刊」，四樓是經理部，五樓是員工宿舍，因為經營會有國民黨的暴徒搗亂，樓下經常配備了精壯人員，要準備隨時有國民黨特務突襲或者放火，所以門房的地方準備了滅火的沙粒和木棍。

當時香港的人口大約為50萬人左右，兩萬的銷路，可說是蓋過了許多老牌香港報紙。由於《華商報》刊登了大量八路軍和新四軍戰區游擊隊的戰鬥結果和捷報，鼓舞人心，加上分析國際形勢的評論，對戰爭動態的經濟形勢也有很深刻的分析，發揮了巨大的影響力。部分報紙通過秘密渠道流入內地，更有大量的報紙外銷到印尼、新加坡、馬來西亞、泰國等地，受到東南亞華僑的歡迎，《華商報》對於團結東南亞的華僑，進行募捐大力支持抗戰，並且向敵後根據地輸送藥品和戰略物資起着巨大的作用。毛澤東和周恩來從上世紀三十年代開始，就建立了利用香港作為抗日的輿論陣地和戰略物資供應地，並且實施統戰英國、統戰工商界和華僑界的長期戰略，並且為上世紀四十年代的「長期打算，充分利用」香港的方針政策，提出了全球戰略性的理論準備。

忘記了我的叮囑