

新华社香港7月31日电题：郑宝鸿：讲述老物件背后的香江掌故

新华社记者 陆敏

“这是上海大白兔奶糖，当年在香港风行一时。”郑宝鸿指着橱窗内一个旧糖果盒说。这个泛黄的铁皮盒上印着卡通大白兔和中英文的品名。

刚刚结束的第32届香港书展年度主题为“历史文化·城市书写”。为配合这一主题开设的“细味香港”展区，展出了香港旧时的餐牌、器皿、摆设及海报等珍贵藏品，点滴之间，串起这座城市的百年沧桑和烟火记忆。这里一半的藏品都是郑宝鸿提供的。

郑宝鸿是香港历史博物馆的名誉顾问和著名收藏家，也是本届书展年度推荐的香港历史文化作家之一，出版书籍超过40本。

（小标题）从研究钱币开始

上世纪七十年代，从事金融行业的郑宝鸿因工作关系，接触到许多内地和国外的钱币。“一枚‘袁大头’银元当时大概10港元。1910年前后这些钱币在香港有流通。我很想知道它的历史是怎么样的，就去查资料，结果越了解越有兴趣。”郑宝鸿说。

小时候，郑宝鸿爱好集邮。自从开始研究钱币，他的收藏和研究拓展到更多老物件以及相关的民俗文化上。之后，郑宝鸿获得了香港大学的图书证，可以到港大图书馆查阅历史文献资料，让他兴奋不已。他陆续翻阅了一百多年的报纸，将有兴趣的内容复印下来。他拿出一沓复印件给记者看。在旧报纸密密麻麻的字里行间，他用红笔勾出有价值的信息。

研究历史让他对现实变得敏感，喜欢扛着相机满街走，记录下街头巷尾的变化。

“我一直在拍，拍了四十年，加上收藏的，保存下来的老照片有上万张了。”郑宝鸿掏出一个老式胶卷相机，这个相机他至今还在用。

（小标题）混搭的感觉很“香港”

上世纪五十年代，五六岁的郑宝鸿跟

着父亲去屯门

的青山寺做客，喝到了人生的第一杯可可。在东方寺院喝西式饮品，这种混搭的感觉很“香港”。郑宝鸿认为，中外文化荟萃，构成了香港独特的地域文化特征。

20世纪初的香港

戏园子里，一台节目既有外国人

表演的西洋戏剧、拳击、马戏等，也有华人表演的唱曲、杂技、功夫等。

一些西餐厅

对菜式进行的本土化改

良，受到港人欢迎。比如当时一家叫太平馆

的西餐厅很火，这家餐厅有道招牌菜叫“瑞士鸡翼”。听上去很西式，实际上类似于粤菜里常见的“豉油鸡翼”。“其实就是用中式方法做西餐，中外食客都爱吃。”郑宝鸿说。

郑宝鸿收藏了不少餐厅价目表。他随手拿出一张1976年香港莲香楼的月饼价目表，正面是一位粉衣姑娘坐在木船上，旁边是开满了荷花的池塘，背面是价目表。“一盒4枚的双黄莲蓉月饼价格是24港元。”他说。

通过这些老物件，可以研究香港的传统节庆和民生百态。他收藏的不少老照片记录了当时的情景，比如端午节划龙舟，1912年的“端阳竞渡”龙舟赛场面热闹，如今高楼林立的香港仔当时还是青山环绕。

“很多外国人在香港开始接触到中国文化，也非常喜爱。”郑宝鸿说，多年来香港一直举办国际龙舟邀请赛，很多外国选手专程来香港参加比赛，其中就有他的朋友。

（小标题）祖国是我们的根

“往前回溯几代，大部分香港人都是从内地来的。”郑宝鸿说，“不论香港的地域文化如何演变，追根溯源，祖国始终是我们的根。”

他拿出一张“星期美点”的菜单。什么叫星期美点？就是餐馆每到周一发布本周菜品，每周不同。“这种菜单以前从广州传到香港，曾经风靡一时，现在香港很难找到了。”郑宝鸿说，香港不少美食做法最早都是从广州传来的，比如现在流行的“港式月饼”其实源头是“广式月饼”。

上世纪三四十年代，很多人为避战乱来到香港。其中一大批上海人聚居北角一带。他们带来了海派文化

和生活方式，领一时风气之先。当时，连上海师傅开的裁缝店、理发店等都代表着时尚潮流。“当时的北角是非常繁华热闹的商业地段，号称‘小上海’。”郑宝鸿说。

新中国成立后，一些内地名优产品比如茅台酒、大白兔奶糖、珠江桥牌米酒等陆续进入香港，因为质优价廉深受欢迎。

改革开放以后，内地与香港的往来明显增多。随着香港回归祖国，大批内地移居香港的“新港人”，带来了更为丰富多元的文化。“看看市面餐厅的内地菜系就知道了，上海菜、福建菜、北京菜……连很辣的四川菜、湖南菜都有。”郑宝鸿说。

郑宝鸿的父母都是广东人。“香港与内地血脉相连，香港人从前常说‘省港澳’，现在我们都是大湾区的。”他说，记得上世纪七十年代去广州，要搭头班火车，差不多一整天才能到，现在一两个钟头就能到，“过去不敢想象”。

探寻过沧桑历史，郑宝鸿更珍惜当下。“香港回归祖国怀抱，安稳的生活让我觉得很幸福。”他说，“我是土生土长的中国香港人，收藏也好，写书也好，就是为了保留城市记忆，让更多的人了解香港，珍爱香港。”（完）