

## 你的心聲

## 徵稿啟事

本版歡迎各界人士投稿，來稿內容和題材不限，文責自負，每篇在600字以內，可用實名或筆名發表，但原稿需注明真實姓名和聯繫方法。如刊用將付薄酬。投稿及查詢，請電郵至：opinion@lionrockdaily.com

## 文學與我

## 小興

文憑試中國文學開考，不知道我教的5位同學表現如何。我和文學之緣，由中一開始，當時我在學校圖書館發現了司馬長風的《中國新文學史上卷》，愛不釋手。那時不會借書，便在小息、午飯和放學時坐在圖書館裏埋頭看此書，看得津津有味。

學校圖書館沒有中下冊，我便到旺角洗衣街的南山書屋打書釘（當時學校在石硤尾，放學後我喜歡到旺角逛書局）。那裏有一張沙發，我可以坐着看。有時放假，我便搭巴士到那裏看。當時車費只消數毫，但書價要數十元，我捨不得買。書中介紹的現代文學作品，我卻買來看，因為當時大都是翻版，只消數元。

我見成績表上，高中有中國文學，便問讀同一所中學的哥哥：中四可以揀文學嗎？他說不。大抵因為以前的同學會考成

績差，故取消了此科。後來我問譚松壽老師，他說學校從來沒有在會考開設此科，但中六卻有中國語言文學，是現在中國文學的前身，我自然揀了。

但要說愛你不容易。初試高考，此科只得D級，重考更降了一級。三試高考，此科亦僅得C。上了港大，便讀中文系，現在叫中文學院。畢業後在一所津貼中學教中文，後來科主任問我有沒有興趣教會考文學，我當然大喜過望。轉眼33年過去了，還有兩年我便退休。今年九月，中四文學也不用我教了。

在港大讀黎活仁師的當代文學，他講到劉再復的文學主體性。現在我正看劉與林崗合著的《傳統與中國人》，此書講中國人重道德，但很多卻成了偽君子，令人心痛。聽到某某批評人不孝，我就想到他是以理殺人嗎？何謂孝？

## 大公報120年報慶郵票值得珍藏

## 時哲

全球歷史最悠久的中文報章《大公報》將於6月17日發行創刊120周年紀念郵票，可喜可賀。郵票小型張展示昔日天津法租界《大公報》館址和今日香港的城市風光。

1902年6月17日，《大公報》在天津法租界首次出版，1938年《大公報》香港版創刊，抗戰期間一度停刊，及後輾轉遷徙，1948年3月15日香港《大公報》終於復刊，直到今天。國務院前副總理錢其琛年輕時曾在《大公報》做財務工作；名作家巴金、沈從文，劇作家曹禺在《大公報》副刊《大公園》寫作揚名；梁羽生、金庸先後在《大公報》子報《新晚報》發表連載武俠小說，開創現代武俠小說先河。「忘己之為大，無私之謂公」，中國新聞史學界有「一部新聞史，半部在大公」之說，《大公報》被譽為新聞界的「黃埔軍校」，為中國新聞文化事業培養

了很多人才。

香港回歸快25周年，《大公報》一直在傳遞國家的聲音、團結凝聚香港社會各界、支持特區政府依法施政、忠實記錄和推動「一國兩制」成功實踐，為香港的繁榮穩定作出了積極貢獻。1997年香港回歸，時任國家主席江澤民率領中國政府代表團抵港主持政權交接儀式及特區成立大典。英國王儲查爾斯王子、時任英國首相貝理雅、末任港督彭定康等冒雨撤出香港。《大公報》1997年7月1日的頭版標題是《回歸了開新篇》。今年5月8日，李家超當選為第六任行政長官人選，其政綱主題是「同為香港開新篇」。

《大公報》對推廣國民教育、砥礪強國之志、實踐報國之行有積極貢獻，創刊120周年的紀念郵票值得珍藏，網上訂購到5月13日晚上11時59分截止。



■味道豐富的南昌拌粉。



掃碼睇片



■從下單開始，製作一碟南昌拌粉不用3分鐘便完成。



■南昌拌粉配料簡單。

事實上，南昌米粉也可以是一道製作簡單的家常菜，因為江西米粉有易於保存，方便運輸，烹煮簡單的特性，只要準備好醬油、香油、花生米、蘿蔔乾等配料，自製一碗80分的南昌拌粉並不太難。

除了經典南昌拌粉，涼拌藕片、涼拌豬耳、涼拌牛肉等也成為拌粉的加料選項，涼拌藕片一直也是南昌街邊小吃的重要角色之一，但在一碗加料的南昌拌粉中，它只是配角。

在操作間可以看到，3名拌粉工一刻不停地把米粉從湯鍋裏撈出，然後快速的在碗裏攪拌，同時按順序放進特製醬油、香油、辣椒粉、蒜末、油炸花生米、蘿蔔乾等多種配料，當米粉呈現出醬紅色，配料均勻的散在米粉間，一碗正宗的南昌拌粉就出爐了。別看配料很多，從下單到完成製作往往不超過3分鐘。

這家南昌人家喻戶曉的拌粉店，在2015年創立之初，只是一家普通的夫妻檔早餐店，如今已開設了多家分店，但講究的食客仍然只認準這家總店的口味。在食飯時間走進店內，約200平米的空間基本坐滿食客，櫃檯前也排着長隊，且有不少外賣員取餐。面對這麼多等待的食客，高效的製作出一碗口味達標的拌粉非常重要。

在南昌，幾乎在每一條大街小巷都能找到南昌拌粉店，味道卻千差萬別，一碗小小的拌粉，從米粉到火候再到配料都能決定口感的變化。對於當地人來說，一碗南昌拌粉正宗，從第一口就能判斷，而在南昌翠苑路這條並不算繁華的街道上，有一家名為周真真南昌拌粉的老店，其拌粉的口味卻得到了不少當地「吃貨」的一致認可。

記者帥誠報道

說起江西的特色美食，大部分人想起的當然是瓦罐湯，而作為江西的省會南昌，也有一樣獨一無二的早餐——南昌拌粉，這種味道豐富卻又製作便捷的早餐，正是當地人勤勤懇懇的體現。

唔使3分鐘食得

100種味道  
南昌拌粉