

## 八銀行先後發港鈔

過來人



事實上，十九世紀的確有三家發鈔銀行倒閉，分別為於一八六六年發生全球金融危機期間倒閉的阿加喇馬士打文銀行和印度東方商業銀行，以及在一八八四年倒閉的東藩匯理銀行，該行更為當時其中一家主要發鈔銀行。儘管當年港英政府不希望有面額較小的紙幣在市面流通，但硬幣短缺迫使政府在一八七二年特別准許香港上海滙豐銀行發行一元紙幣。這項安排一直沿用至一九三五年政府接管一元紙幣的發行為止。一八九五年制定的《銀行紙幣發行條例》收緊對紙幣的監管。由這年起，銀行必須經港督取得英國內政大臣批准，才可發鈔。繼一九三五年設立外匯基金後，三家發鈔銀行發行的紙幣首次被指定為法定貨幣。

一九四一年十二月至一九四五年八月香港被日軍佔領期間，香港的大部分貨幣由日本軍票取代。當時香港上海滙豐銀行的職員在日軍強迫下，簽署了大量沒有儲備支持的紙幣，這些紙幣更在市面流通。由於所有本地硬幣均遭沒收送往日本熔化，因此到日本投降之後，二十世紀四十年代末的港英政府唯有大量發行紙幣。



▲曾經在港長時間流通的有利銀行鈔票

作者供圖

的主要發鈔銀行包括：東藩匯理銀行，一八四五年成立，同年開始發鈔，一八八四年倒閉；印度倫敦中國三處匯理銀行，即有利銀行，一八五七年成立，一八五九年起發鈔，一八九二年停止發鈔，一九一二年恢復發鈔，至一九七四年後停止，一九五九年被滙豐銀行收購，一九八四年轉售予萬國寶通銀行，一九八七年再轉售予日本三菱銀行；印度新金山中國匯理銀行，後易名渣打銀行，一八五九年成立，一八六二年起發鈔至今；阿加喇匯理銀行，後易名為阿加喇馬士打文銀行，一八六二年成立，一八六三年發鈔，一八六六年倒閉；印度東方商業銀行，一八六三年成立，一八六六年發鈔，同年倒閉；香港上海匯理銀行，一八六五年成立，同年開始發鈔至今，一八八一年易名為香港上海滙豐銀行；中華匯理銀行，一八九一年成立並發鈔，一九一一年倒閉；中國銀行，一九一七年成立，一九九四年開始發鈔至今。

## 調停始末

純上



會後我馬上分別找兩人單獨談話，希望能安撫她們的情緒。但兩人積怨已久，自己感到有些力不從心。於是，我又分別向學校調解辦公室（Ombuds）的主任和曾擔任職業調解員的好友討教。她們說，很多時候，人際矛盾的起因是當事人情感受傷，有心理方面的深層根源，不能停留在表象。如，Y覺得不受尊重，有什麼具體事例，她對「尊重」怎樣定義，她對自己在本校、本系的位置如何看待？她希望在工作中獲得什麼，又怎麼能保障她的權益？她們告誡我，調解時一定要不偏不倚，不要表現出對短期來訪的老師不重視。

在美國，正式調解的順序一般是先分別找當事人談話，問以下問題：一、發生了什麼？二、你對此感受如何？三、你希望發生什麼變化？四、你願意為改善情況做些什麼？五、如果矛盾不能解決，你覺得未來會如何？等兩人分別說完，能心平氣和地談話，不會再打斷對方了，再把兩人召集起來，當着調解者的面，再輪流分別回答這些問題，以期達成共識，順利過關。

兩位專業人士的建議是金玉良言，但都按照美國文化的慣例行事。就目前的情況來看，短期內再召集兩人開會未必很妥當。她們之間心結已深，一時難以糾正，又牽涉到地位高下、權力博弈、中美觀念差異等深層問題，遠不是簡單的一兩次調解就能解決的。我擔心要是兩人見面再大吵一次，事情就無法挽回了。而且，我不是專業調解員，而是系主任，要考慮學生的需求、系裏其他同事的感受以及中美兩校之間的交流關係，所以凡事更要謹慎，不能照搬美國人的調解模式。



在香港居住多年，曾去過不少的名家菜館，也品嚐過不少的風味小吃。但唯一記得最牢的地方，莫過於在佐敦白加士街中段的一家澳洲牛奶公司。

這名字聽起來很直白，它其實不是一家批發或零售奶業的「牛奶公司」，而是一家面向平民服務的地道的餐飲店。

追時到三年前，我第一次隨家人從沙田，一大早乘車，二十分鐘左右，慕名趕到白加士街這家店門口排隊，就為了圖吃個新鮮。後來，隔三又五又總想起來。再後來，習慣了，吃上癮了，竟成了一位小常客了。

究竟是什麼特色飲食及傳奇的品對我產生出如此這麼大的吸引力呢？這就是我今天要在文字裏寫出來的東西，以饗食客。

「澳洲牛奶公司」供應的飲食品種，主要是套餐：牛油多士+香腸+煎雙蛋+奶茶（配送飲品可任選其一，如咖啡、阿華田等）。當然不止這些，在總匯菜單上還有八十餘條。這其間，牛奶是絕對的主打品牌，湯水通粉更見普遍，這叫「食客過百，各投所愛」吧。

先說厚多士，有白三角、黃方形兩種。單看方包，金黃燦燦，新鮮搶眼。你在吃前，先抹上一層薄薄的新油加上蜜糖，口感微酥，鬆軟如意。即使是在瞬間觀感上，就得給點讚：如此這般地烘烤技藝，真稱得上是「爐火純青」了。再說說蛋白嫩鮮奶，它一旦送放在你的眼前，那皺紋狀的「雙皮奶肉」，香氣撲鼻，散發着一股揮不退又襲來的「奶香糖」的清純味，定會使你嘴角兒流出滴滴的涎水來。待



要知道，這個漫長而寒冷的冬天終於離去，法國人是多麼的歡欣鼓舞！春光明媚，百花爭艷，煥然一新的巴黎春天，熱情得彷彿從未經歷過寒冬一般。

一般來說，天氣好，法國人心情就好。法國人心情一好，第一個想到的便是，吃起來喝起來。入春以來第一個二十度以上的周六，茱麗葉便迫不及待地約上好友們小聚一次「幸運餐」。

這是一種較為美式的聚餐，在法國也很受歡迎。它的英語說法叫「Pot luck」，直譯過來大致就是運氣餐的意思。這是由每人帶一兩個菜餚湊成的聚餐，帶來什麼就只能吃什麼。是不是符合個人喜好，就只能看運氣了。

這次聚餐，除了茱麗葉和幾位法國同學

## 「幸運餐」

小雪

還有來自日本、英國、德國、丹麥、芬蘭的朋友們。可想而知，菜品也同樣頗具國際化色彩。所以，當大家把帶來的菜餚擺上桌時，不但絕大多數菜品我叫不上名字，就是菜的主人說出了菜名、配料，我仍然搞不懂那到底是什麼。因為很多食材根本不是傳統中國食物或者西方食物的一部分。

主人安娜的拿手菜是紅椒烤三文魚，她有一些從來不告訴我們的秘製粉狀香料灑在表面，還有從她花園裏摘的兩三種綠色香料，讓整個飯廳都瀰漫着一種特殊的香味。

日本大姐做了串燒天婦羅，有蝦的，西蘭花的，紅薯的，藕片的。一屋子人都不明白什麼是藕，我翻出手機找到蓮花的圖片告訴他們這是蓮花的根，他們一臉驚奇地說，好吧，我們對這個植物的全部了解僅限於觀賞開的花。

英國老太太做了一個傳統豆子蔬菜沙拉

和一個草莓奶油蛋糕。芬蘭小姐姐做了蘋果派，丹麥大姐做了一種說不出名字的芝士餅乾。

最後，是德國大叔一盤讓所有人都驚艷的蛋黃醬雞蛋。事實上這算是非常常見的法餐，做法也很簡單，就是把雞蛋煮熟，對半切，蛋黃拿出來和蛋黃醬以及香料攪勻，再放回半個半個的蛋白裏。但是這位大叔放了他的秘製香料，和少量洋蔥，顛覆了傳統做法的口感，就連平時相當挑剔的茱麗葉也忍不住連吃了三塊。

我當然也沒有空手而去，我給他們做了傳統中華美食：鍋貼！

我做的鍋貼放在三文魚餐盤旁邊，彷彿一起散發香味的同時還在互相吸收味道。記得沒幾分鐘，我煎的三四十個鍋貼就「不翼而飛」了。

能參加這樣的「運氣餐」，也真是一種幸運！

## 我的「媽媽」王丹鳳

樂迪



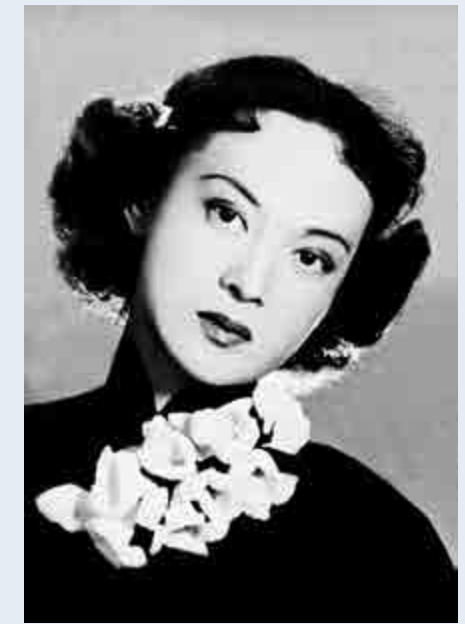
「五一」節後第一天上班，手機朋友圈裏影星王丹鳳去世的消息爆屏，我心裏深深的一震。四十一

年前，我演過她的兒子，她是我的「媽媽」，相處雖只有幾十天，但我時常會記起那段日子，和那些細碎的「母愛」。一九七六年冬，我十二歲，是上海比樂中學初中一年級學生。「四人幫」那時倒台不久，上海電影演員劇團決定立即排演講述紅軍長征故事的大型話劇《萬水千山》，要趕在次年春節期間獻演。劇中有一個小紅軍角色，是江西根據地的窮孩子，媽媽送子參軍，使他成為長征途中的紅軍小號手。因為我曾參加上海少兒廣播劇團，在上演演員劇團四處找小演員時，少兒廣播劇團推薦了我。

我第一天到位於上海大木橋路的上海電影演員劇團報到時，話劇已開排好幾天，接待我的劇務叔叔沒說幾句就趕忙告訴我：「王丹鳳演你媽媽」。然後壓低嗓子繼續說：「她以前是大牌電影明星。」他這麼說的目的可能是為了提高我演這個戲的興致，可我是在「文革」中懂事的小屁孩，壓根兒就沒看過老電影，不知道王丹鳳是誰，怎麼也沒反應過來。

失望的劇務叔叔不再說了，直接把我帶進一個很大很破舊的攝影棚，對一個坐在長條椅上的中年婦女低聲說：「我把您的孩子帶來了。」那位婦女立即回頭仔細看着我，和藹地衝我笑。劇務又對我說：「這是你媽媽王丹鳳，你現在就叫她一聲媽媽。」我很悶，哪有這樣要我管陌生人叫媽媽的，但硬着頭皮還是叫了媽。王丹鳳很高興地應着，還一口一個「兒子好！」

她把我拉着坐在身邊看排練，偶爾給我解釋幾句。坐在陌生的「媽媽」身邊真非常緊張，好不容易捱到中午，王丹鳳拉我站起來，說：「媽帶你去食堂吃飯。」一路走去食堂，一路不斷有人打招呼：「丹鳳老師，您的兒子來啦！」王丹鳳回答：「是啊，是啊，很秀氣的呢。」我其實挺不高興的，覺得這個叫王丹鳳的阿姨臉皮真厚，還真就當上



▲王丹鳳被譽為「滬港四大女星」之一

資料圖片

我媽了呢。

王丹鳳「媽媽」幫我選菜，看着我吃完，給我擦臉，替我把碗洗了，我開始感到了一種親近。下午排練開始前，王丹鳳幫我領來了劇本，她說：「我幫你把名字寫在封面上了，免得大家拿錯了。」我接過劇本一鞠躬：「謝謝媽媽！」這是我第二次叫她媽，比較自然了。王丹鳳輕輕拍了我一下：「兒子謝媽，哪有鞠躬的？在這裏我就是你娘，是娘你該啥都不謝。」

晚上回家，我親爹親娘聽說我在戲裏的媽媽是王丹鳳，驚得半晌說不出話來，然後唏噓：「這可是我們想見都見不到的大明星啊。」

我和王丹鳳媽媽一起上台的戲都在第一幕，一共上場兩次，一次是鬥地主，另一次是送子參軍。輪到我上台，夏天和馮笑兩位導演就傷腦筋了，啥都讓我演得不倫不類。比如「鬥地主」是場哭戲，媽媽王丹鳳上場控訴，地主把我「爸爸」打死了，她哭成了淚人，眼圈全紅的，哭得我心裏直發毛。雖然媽媽王丹鳳悄悄跟我說了怎麼出情緒，可我是完全跟不上。

一齣戲卡在我這裏過不去，終於把夏天導演惹毛了，他瞪圓了眼珠子衝我

發脾氣：「你，為什麼不哭？你為什麼還笑？你看看你媽這樣悲傷，滿臉是淚，你怎麼就沒被打動？你還笑？」我根本就沒笑，我被嚇呆了，呆若木雞地站着。平時很低調很少說話的王丹鳳突然衝着夏天導演說：「咱家孩子小，你把他嚇住了，我看你才是老地主呢。孩子咱不怕，咱先回家。」王丹鳳媽媽拉起我堅決走下了台。

「這真是王丹鳳的兒子？」我聽見夏天導演在身後詫異地嘟囔，隨即眾人一陣哄笑。

王丹鳳媽媽的戲都在第一幕，如果全天沒戲她也會不來排練場。在演練長隊行軍時，我因為學電影裏某種當兵走路的姿勢又被夏天導演罵了一次：「你這是紅軍嗎？你分明是二鬼子，怕踩着八路軍的地雷，隊伍都給你走亂了。」我被說得無地自容，沒有王丹鳳媽媽在現場，就沒有人替我擋着了，我真切地感受到：沒媽的孩子像棵草。

這是我平生第二次參加演話劇，以前沒有系統學過表演，舞台表現總體不好，劇團領導很擔心。王丹鳳媽媽四下裏找些演員給我做輔導，比如去求康泰：「老劉啊，您給我那孩子輔導輔導好嗎，說說他的表演有什麼問題。」也找過比我大不了幾歲但當時已經成名的陳燁。每當別人幫我說戲時，王丹鳳媽媽都在一邊聽，而且會在邊上說：「你聽你聽，人家大姐姐是怎麼說的，你明白了嗎？你記好哦，我也幫你一起記住。」王丹鳳自己是個優秀的老演員，但別人為我做輔導時，她就像我媽媽一樣在邊上附和，她的角色感是很強的。

還有像到三角街上影戲總部去看工作電影、在廠裏洗澡這樣的事，王丹鳳媽媽也會一一安排，託人帶我去。我問劇務，是你們讓王丹鳳媽媽照顧我生活嗎？他說不是，原先確有安排，但不是王丹鳳，現在你們母子倆關係很好，順其自然了，這樣的感覺對演戲是好事。

一九七七年一月十六日，上海電影演員劇團版話劇《萬水千山》在上海徐匯劇場公演，連演三天場場滿座，電視作了實況轉播。演出結束後，劇組就散了。

成年後，我並沒有踏入演藝界，也沒有機會再次見到王丹鳳媽媽。

## 澳洲牛奶公司

張天瓊

入得口中，那感覺真是濃郁幻滑，風醉得你如神如仙……第三，說「湯水通粉」。看似平常，而吃起來並不一般。那一色的高湯餐盤裏，不見得通粉甚多，只是在湯



面上配撒了些許的雜菜和雞絲（或火腿絲），寓意「點睛」，其味道鮮美。吃一口下肚，且留下一味的清香和微辣。最後，還得說說「牛奶嫩炒蛋」，這是一道必點的料理。其特色是：滿碟的金黃炒蛋（卻沒有發現一丁點兒白蛋清），乍看起來，蛋朵如花，噴香宜口。可單吃或放在包包上夾吃，又叫它「厚蛋三文治」，香醇滑順，如享如願，屬我鍾愛。如果你想吃一餐開心又舒暢的早餐，之後，再加上一杯杏仁嫩牛奶，這卻是人生活裏達到了極致唯美的境界了。

「澳洲牛奶」的另一個特色，全是男生僱員，一個模樣的白色上衣工作服，一

個模樣的笑臉相迎，熱情相待，一個模樣的左手持票單，右手迎送客。他們穿梭在約八十餘平米的廳堂裏，緊張而有序地工作着，老練而實幹。他們的身影簡直快步如飛，俐索得罕見。他們分分秒秒地端杯送餐，從不歇腳；又秒秒分分地收碟淨桌，出紙派單。他們真的是得心應手，匆來又匆去，不知苦累，如一股潔白色的旋風，若即若離，如影隨形，奉獻着他們那種耐苦勤奮，忠於職業操守，在熱騰騰的廳堂裏面，呈現出「最美的風景」。

「澳洲牛奶」之所以生意做得好，當年興旺，還取決於這家店老闆的精明經營之道：忠厚誠信，尚德至仁。

如實說：「澳洲牛奶」在港埠僅此一家，撐起了一塊「金字招牌」，開啓了獨具特色的飲食文化元素的先河。

瞧，一位美女在店門口舉起手機自拍，她回眸一笑，滿面春風。這無疑是對澳洲牛奶公司周到服務的一種精湛的讚許，更是一份發自她內心的真情流露。

「澳洲牛奶」的招牌美食：炒蛋多士、通粉和蛋白嫩鮮奶

資料圖片