

首代港鐵迷登復刻「白頭列車」打卡

驚嘆城市發展迅速今勝昔 為市民帶來便捷生活

滿載港人集體回憶的港鐵第一代「白頭列車」復刻版列車，昨日趁周末在港鐵彩虹站展出，吸引逾1400人登上列車參觀。1979年在港鐵通車當天，乘搭首班車的鐵路迷和工程師，昨日帶同當年的特刊與手繪畫，登上復刻版「白頭列車」，重溫當年情景，喜見昔日經典的「波波扶手」重現車廂內。他們感嘆香港的鐵路發展迅速，車站數量是當年的十倍，大讚城市的進步為市民生活帶來更多便捷。



掃一掃有片睇

大公報記者 易曉彤(文) 蔡文豪(圖) 蔡文豪、許棹傑(視頻)



港鐵第一代「白頭列車」復刻版列車，昨日在港鐵彩虹站展出，等候良久的鐵路迷在車門打開一刻衝入車廂。

第一代列車的「波波扶手」勾起大家的舊記憶。



現時在大專學校任職美術導師的畫家張兆文，1979年時只有10歲，由爸爸帶着登上當年地鐵通車的首航列車，在機緣巧合下，這對父子鐵路迷的身影出現在翌日的報章報道上，「他(爸爸)很喜歡收藏物品，地鐵(開通)這件大事就去搭，碰巧被人拍到，這個就是我。」他指着報紙上的照片說。

「波波扶手」勾起兒時回憶

50多歲的張先生昨日帶同這份具紀念意義的報紙，以及地鐵通車紀念特刊，在彩虹站登上復刻版白頭列車，勾起了不少兒時的回憶，「我印象很模糊地覺得，當時的電梯、售票機等設備很簇新。」令他印象最深刻的是波波扶手，他笑說，兒時經常會「拍波波」，而且「經常玩對着它說話，有個彈簧、有個波，很可愛」。

他認為地鐵通車「在香港交通史上有劃時代意義」，事隔多年再次登上白頭列車，看着復刻列車上的圖文，回首香港鐵路發展，他感嘆城市的進步，為市民生活帶來更多便捷。「我是搭着地鐵成長的，經歷了不同的買車票模式」，他說看着鐵路網絡增加，覆蓋全香港，不同區域都接連一起，例如東鐵線連接金鐘至大圍，大大縮短市民出行時間，交通的發展，代表着城市的進步。

工程師張順光也是1979年地鐵通車首班車的

乘客之一，在港鐵金鐘站興建工程中，他是承建商的員工，那些年，他在遮打花園外用寫生方式記下興建前的街上風景。昨日他帶同這幅畫再登上白頭列車，年紀不同，心情亦已有改變，「當初作為年輕人的心態，只是踏上了一個新旅程，現時更多是回顧歷史。」

曾參與興建港鐵，他對鐵路發展有更多見解，「當初第一個鐵路系統開通時，只有10個站，現在差不多是10倍，可以說是貫通港九新界。我們坐地鐵，四通八達，進步簡直是神速，現時甚至有鐵路聯通內地，深感自豪。」

他感嘆香港鐵路工程的偉大，「當建築蓬勃時，帶動其他商業活動，促進社會的繁榮。」他認為，現時列車的運作與45年前大同小異，其間不斷改進，尤其是增加了關愛座，照顧年長乘客。

主題列車行走市區至年底

港鐵為慶祝通車45周年，以第一代「白頭」列車為藍本做復刻，融合「波波扶手」和橙黃色車廂天花等經典元素，該主題列車昨日早上在彩虹站短暫停留，開放予公眾參觀和打卡，吸引共超過1400名市民登上列車參觀。港鐵表示，主題列車會行走將軍澳綫、觀塘綫、港島綫和荃灣綫四條市區綫，並會行走至今年年底。

港鐵市區綫列車



1979 白頭

港鐵(前稱地鐵)於1979年首度通車，第一代載客列車由英國列車製造商「都城嘉慕」研發及製造，俗稱「白頭」。



1998 M-Train

港鐵列車1998年開始陸續進行現代化翻新工程，改裝為現代化列車(M-Train)，並把紅、白色車頭設計改為現今的銀灰色。



2022 Q-Train

港鐵市區綫中車青島四方列車(Q-Train)2022年投入服務，由中國中車青島四方機車車輛製造，用以全數取代現代化列車。



▲張順光也是1979年地鐵通車首班車的乘客之一，當年用寫生的方式記下地鐵興建前的街上風景。



▲張兆文10歲時與爸爸登上地鐵首航列車，昨日他帶着首日通車特刊到來。



▲「白頭列車」中午離開彩虹站，駛往調景嶺站。

「好似搭上時光機」

特寫

港鐵45周年主題列車於昨日上午10時45分至正午12時停泊在彩虹站2號月台，開放予公眾參觀和打卡留念。現場不少鐵路迷提早抵達現場排隊，他們手持列車模型、紀念套票等牌照打卡，除了年輕鐵路迷，現場亦有不少長者或父母帶同子女特意到場尋找記憶，亦有人帶同畫簿即場掃描寫生，記錄下這個熱鬧的畫面。

約中午12時，列車從彩虹站開出，往調景嶺方向行駛。列車尚未開門之際，大批鐵路迷經已高呼「開門」，急不及待衝入車廂。在進入車廂後，鐵路迷高叫「好開心呀」、「太好了」。當列車到達調景嶺站下車時，鐵路迷在月台範圍目送白頭列車離開，又向它揮手說再見。

鐵路迷羅同學昨日上午約9時已抵達彩虹站，他說，最喜歡列車的橙黃色天花板和波波扶手，形容「今次見到，就好像搭時光機去了以前的年代」。

大公報記者 易曉彤

列車迷有Say

李同學：我喜歡鐵路10年了，作為00後，我從未體驗過白頭列車，今次終於有機會乘搭，感覺這個復刻版白頭列車的天花板和波波扶手都很還原，很開心可感受70至80年代的地鐵設計。



胡先生：我在1979年首條鐵路通車時搭過首航列車，突然間接觸到這麼快捷的交通工具，感覺很新奇和開心，還和朋友们交換了蓋有車站印章的郵票。今次見到復刻白頭列車，勾起以往的記憶。



大公報記者 易曉彤

圍村柴火烹調美食 滿載人情味

炊煙裊裊，用柴火爐灶煮食的傳統，在本港的圍村靜靜傳承逾百年。柴火爐沒有燃氣爐、電磁爐的便利，但對圍村人來說，它不止烹煮帶有柴火風味的美食，還盛載着同村鄉里之間的人情味。有學者認為，柴火灶是了解圍村的一項有機元素，具有發展為文化產業的潛在價值。

「幫我睇睇火，我去整魚丸」、「幫我加啲水落鑊啦！」元朗十八鄉飲食文化推廣博覽會上月中(7月20日)在元朗馬田村舉行，記者當日實地走訪，見到村內一間廚房的窗戶飄出煮食的香氣，伴隨着柴火升起的陣陣煙氣，側邊的房間內，村婦圍坐一起，製作手粉、茶果等圍村傳統小食。

新一代：老灶是創新原點

在廚房內，年輕廚師陳子全在柴火灶前，奮力翻炒着鐵鍋內的食材，為村民們準備鮫魚球。他腳邊的柴火灶正燃起熊熊火焰，汗水順着鼻尖滴落地上，半晌便乾燥蒸發，一旁的助手幫忙加水到鍋內。

陳子全是馬田村原居民，小時候，每年「點燈」儀式，他都會見到大人们在廚房忙出忙外，張羅盆菜準備村宴。

用柴火灶煮飯，是個費工夫的過程，一方面需要顧好鍋中烹調的食物，另一方面亦需顧及爐灶下柴火的火勢。「這類大口徑的爐灶，通常難以一人顧及全過程，需要數人合作。火大，就要用火棍抽出條柴；火力細了，就要加

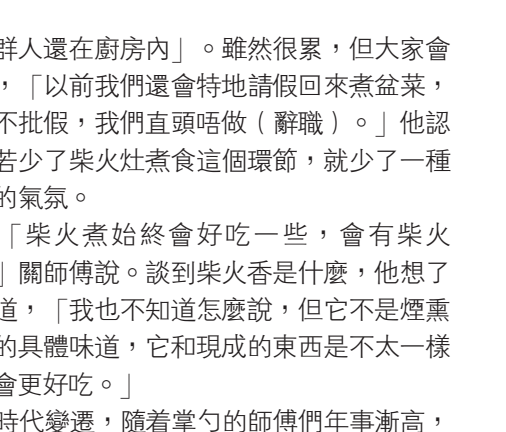
柴或者撩起來通風。」陳子全說。陳子全現時從事食品加工工作，他說，這次回到馬田村用柴火灶煮食，最主要想讓更多人認識圍村文化，也想讓徒弟感受這過程。回憶起學廚，師父經常教導要理解原理，才能夠創新，自己的廚師生涯起點雖然並非柴火灶，但唯有真正嘗試過這種原始的煮食方式，才會理解烹飪技藝的演化，才能參透原理做出創新。這次帶徒弟體驗使用柴火灶煮食，有別於平日廚房的煮食方式，希望可激發他的靈感，是回歸原點的過程。

「柴火煮始終會好吃一些，會有柴火香。」關師傅說。談到柴火香是什麼，他想了會道，「我也不知道怎麼說，但它不是煙熏之類的具體味道，它和現成的東西是不太一樣的，會更好吃。」時代變遷，隨着掌勺的師傅們年事漸高，關師傅說，用柴火爐煮菜的習慣，近年在圍村漸漸式微，「近幾年，盆菜被簡化了許多，有時可能買外面那些已煮好的。」村婦端來一碗鮫魚丸，關師傅嘗了嘗表示，「配料和以前傳統的不一样了，但是也是好吃的。」看着年輕廚師在用柴火灶煮食物，他說，「年輕人有心機做，去傳承，點都係好事。」

老一輩：柴火煮食連繫鄉情

在廚房門口，看着柴火灶若有所思的是關師傅。他年輕時在村外的酒樓任職廚師，過去有參與準備村宴，回憶昔日情景，「以前廚房出面，會有幾十個人一起幫手備菜，女人在外邊剝豬肉、剝雞，男人在入面不停炒餸。」

他說，以前廚房未加裝排氣扇，而準備村宴往往是兩日兩夜都不停休，常常是「睡醒看



見那群人還在廚房內」。雖然很累，但大家會幫忙，「以前我們還會特地請假回來煮盆菜，老細不批假，我們直頭唔做(辭職)。」他認為，若少了柴火灶煮食這個環節，就少了一種節日的氣氛。

大公報記者 劉碩源



去控制爐火。大公報記者蔡文豪攝

保育傳統 發掘文化產業價值

學者建言

浸會大學文學院中國語言文學系一級講師蕭欣浩的研究範疇之一，便是本地飲食文化。他接受大公報記者訪問表示，圍村的大型柴火灶，通常和祠堂相連，與傳統祭祀、節慶有關聯。柴火灶雖因科技發展而逐漸失去實用價值，但透過這些柴火灶，市民可以了解圍村的傳統飲食、節慶習俗，還能了解圍村人「靠山吃山」的文化，以及先民利用自然資源的智慧，令柴火灶具有一定文化價值，可以適當保育。

蕭欣浩說，保育不是要將其「製成標本」，而是發掘其作為文化產業的價值，吸引更多活人活傳統技藝。

蕭欣浩近年見到內地許多省市的政府都在大力推動非遺文化的傳承，通過政府出資的形式，培養專門職人並大力宣傳有關產業。他認為，目前香港在傳統技藝、非遺文化的保育，多為社會、非政府機構以舉辦工作坊等方式推動，成效有待提升。他建議政府結合本港情況，參考內地的保育方式，投入資源吸引年輕人傳承傳統技藝，加大對傳統技藝產業的宣傳，幫助活化傳統技藝。

大公報記者 劉碩源