

天下同利



文化什錦

厲彥林

「周村芯子」是周村人喜歡的娛樂形式，其實是商家的營銷「大戰」，一方面展示最新優質的絲綢產品，一方面用歡聲笑語回饋客戶。

一九三六年《現代本國地圖》介紹：周村「素為豫、晉、燕、趙商賈匯集之地。清光緒三十年，開為商埠，當時商賈之盛，實超過濟南，而為全省之冠」。

周村古大街沒有現代化的廣告牌，沒有焦灼的叫賣聲，沒有口若懸河的宣传推銷聲，也不像當今商海中拚搏的人們那樣匆忙和緊張，此刻還真有一種「不知天上宮闈，今夕是何年」的感覺。店主們不緊不慢、淡定從容地接待顧客，沒有忙亂和浮躁的跡象，他們完全沉浸在老祖宗的遺風之中。

燒餅舖最熱鬧。燒餅既是老街人惦念的滋味，又是外地遊客青睞的食物，人們排着長隊等待即將出爐的燒餅。絲綢店同樣熱度高。山東在唐代是全國絲綢製品的主要產區，上交的絲綢數量佔全國百分之四十左右。

地處渤海之濱的周村，絲綢文化源遠流長。從康乾盛世到清代中期，周村商業發展已具有相當規模，號稱「百貨從積，商旅四達」，周村絲綢貿易達到巔峰時期。周村是中國古代絲綢之路的一個重要源頭，也是中國陸上和海上絲綢之路的交織點、絲綢產品供應地。

走在周村古街上，依然感受到綿延不斷、無處不在的絲綢文化。當年絲綢店舖林立，每天門前都車水馬龍，來自東北、西北、南方以及國外的客商絡繹不絕。

絲綢店仍舊保留古老的經營方式，進門仍是封閉的紅漆木板櫃檯，各式花樣的絲綢仍是捲成長條布卷排列在櫃檯上，櫃檯裏邊的人，手拿木尺、剪刀，招呼着顧

客。周村古大街形成於宋元時期，興盛於明清。清朝中葉，周村成為著名的手工業和商業中心。處在膠濟鐵路線上的周村，雖然不靠海、不臨河，因「聚天下之貨」，被稱為「旱碼頭」。

在周村銀子市街的北首，立有一塊六角形的石碑，上刻「今日無稅」，這就是著名的「今日無稅碑」，字是清順治皇帝所賜，講述順治年間刑部尚書周村人李化熙代商繳稅、倡設義集的故事，宣示着身居高位的大員和地方名人推動家鄉經濟繁榮的義舉，給後人留下了傳世佳話。

當年刑部尚書李化熙回鄉探親，回京後向順治皇帝稟告了周村街上稅多的情況，建議皇帝下令，免除周村市稅，讓商人們安心做生意。順治皇帝順嘴說，「那就免一天的市稅吧」。後刻石碑立於市中，上書「今日無稅」，並曉諭眾人，奉諭立碑，違令者嚴辦。

數年後，李化熙為侍養老母辭官還鄉。他看到周村街市繁榮，心裏非常高興。當看到那「今日無稅」的石碑時，又有些後怕，他心裏最清楚這四個字的來歷和內涵。為了不使周村街商家再受欺負，他慷慨解囊，代替商家納稅。「商家可以不繳稅，國家也不能少收入。」周村街拿多少稅銀，全部由李府承擔，不再向商人徵收一文。「每歲代為納，豪棍斂跡，不得橫行。」一直到道光年間，李化熙家族代繳市稅持續至少六代人，大約兩百年時間。周村無稅的佳話聞名遐邇，四方商人齊聚周村經商，周村成了商賈雲集的「旱碼頭」，李化熙一家天下共利的胸懷和「今日無稅」石碑的威力，形成了上下左右、從內到外親商、重商、安商、富商的社會氛圍，他們一家廣續傳承默默無聞、造福鄉梓的情懷一直被後人傳頌。

（「大商之道在『無算』」之二）

徵稿啟事

維港灣畔輕柔的海風，太平山下璀璨的燈火，茶餐廳裏地道的港味，遠郊離島淳樸的民風，凡此種種，交織成一個香港初印象。然，就像一千個讀者眼中有一千個哈姆雷特，每個人對香港的認知和體悟也不盡相同。

「大公報」今開設「我心中的香港」欄目，面向海內外徵文，歡迎各位讀者書寫屬於自己的香港印象。文章語言、風格、形式不限；每篇不超過兩千字；所有來稿需為原創首發。

投稿郵箱為：takungpage1902@gmail.com，請註明「我心中的香港」欄目。徵文活動截止日期為：二〇二四年十二月三十一日。



花的往事



復興小札

肖復興

小時候，我家住在北京前門樓子旁邊一個叫粵東會館的大院。院裏很多人家都養花，大多是草本，很好養活。很多花，最早都是在我們大院裏認識的，那是我的百草園。

印象最深的是鳳仙花，當時，不知道它叫這麼好聽的名字，大家都叫它指甲草，一般是女孩子碾碎它的花瓣，合上點兒水來染指甲。起初，我對它並不感興趣，覺得它太嬌小，不起眼，是女孩子才喜歡的花。一直到初一，大院張家最小的女兒叫曼麗的，跳水自殺，讓我震驚。就是在離我們大院不遠的護城河裏，人們發現了她的屍體。

那時，她才上小學四年級。我到現在都弄不明白，她家一共四個女兒一個兒子，為什麼獨對她特別刻薄？天下竟然有這樣狠心的爹媽嗎？幹那麼多活兒不說，晚上睡覺，讓她睡在廚房裏吃飯用的小石桌上。她是她家的灰姑娘。就是因為受不了這樣的虐待，她選擇了自殺。

她死後，我在她家廚房的窗台上看到了指甲草，種在一個醃菜罐子裏。罐子已經被打碎，但花還在頑強開着，很是嬌艷，心裏一下子很傷感。我知道，這是她養的花。她也是一個小姑娘呀，也愛用指甲草染指甲呀！

我再也忘不了這種花。



資料圖片

初三那年暑假，我的一篇作文參加北京市少年作文比賽獲獎，成為大院裏的一樁新聞。秋天，開學之後不久，一個女孩子到我家找我，她和我年齡差不多大，不過，我忘記了她叫什麼名字，只知道姓黃。因為她父親是中學裏教俄文的老師，大家都叫他黃老師。她父親和母親都在同一所中學教書，她整天跟着父母上學去放學歸，和我們從不來往，很奇怪她怎麼會突然跑到我家裏找我，有什麼事情嗎？

她說她父親叫我去她家一趟。我跟着她去了她家。黃老師，在我們大院屬於赫赫知識分子，有人說以前在大學裏教書；也有人說是俄文翻譯；後來，出了變故，才到中學教俄文。還有人說他有個親戚，是個作家，寫過長篇小說《邊疆曉歌》，前幾年還來他家看望過他。那時，我看過《邊疆曉歌》，記得

作者也姓黃，便覺得和黃老師是親戚不會有錯。那時候，作家沒有如今這麼多，寫長篇小說的作家少得更是數得過來，對作家有種神秘感，覺得有個作家的親戚，很神奇，便對黃老師也感到有些神秘。不知道這天他怎麼突然想起找我？

我是第一次進他家，黃老師見我說：聽說你作文獲獎了，才知道你愛讀書，我這裏有些書，你想看什麼，就拿幾本看。說着，他領我走進他的臥室，我一眼看見床邊頂天立地立着兩個大書櫃，很是驚奇，黃老師指着書櫃對我說：你隨便挑吧，看你喜歡讀什麼。

我心裏想先找找有沒有那個長篇小說《邊疆曉歌》，如果真的是親戚，還專門來過他家，應該有這本書。也許是書櫃裏的書太多，我挑花了眼，沒有發現這本書，發現書櫃裏俄羅斯的文學作品比較多，我挑了兩本，一本普希金詩集，一本普希金小說集。

我謝過他後，出臥室門前，在他的寫字台（那也是我第一次見到寫字台）上，看到一小盆花，開着猩紅色的小花，有意思的是，葉子也是紅的。我不認識這種花，隨口問了句：這是什麼花啊，這麼好看？黃老師告訴我秋海棠。我看過秦瘦鷗的《秋海棠》，又隨口說了句：就是小說《秋海棠》裏的秋海棠嗎？黃老師衝我笑笑點點頭，說了句：你愛看書，真是個好孩子！

不知為什麼，這麼多年過去了，普希金沒有秋海棠留給我的印象深。

荷蘭黃金時代的「蒼蠅館子」



藝象尼德蘭

王加

在二十一世紀的今天，走進一家十七世紀「荷蘭黃金時代」的餐廳是怎樣的體驗？

抵達阿姆斯特丹當天在網上尋覓美食，瞬間被這家名為d'Vijff Vlieghe餐廳的圖片所吸引。整個餐廳內古樸的裝潢，直接喚起了我對彼得·德·霍赫（Pieter de Hooch）筆下室內場景的印象。看評論餐廳內還藏有四幅倫勃朗版畫真跡，連菜品都沒看當機立斷決定前往。在諮詢司機之後得知，餐廳名為「五隻蒼蠅」，是當地非常有名且極難訂到的餐廳。當晚不營業（歐洲的好餐廳大多有休息日，任性得很），後天已訂滿，最終在次日晚間訂到位置。一位難求的好館子還如此古色古香，飯尚未進肚，期待值早已拉滿了。

餐廳隱藏在阿姆斯特丹老城鬧市中的一條北京胡同還窄的街巷內。這條窄街別說過車了，稍不留神整條街就過走了，真應了那句「酒香不怕巷子深」。街口頂端掛着餐廳標識，上面用花

體英文寫着「五隻蒼蠅餐廳，誕生於一六二七年」。要知道，彼時年僅二十一歲的倫勃朗（Rembrandt）尚未來到阿姆斯特丹闖蕩，維米爾（Johannes Vermeer）更是還沒出生。短短幾個字，歷史感撲面而來。走進街巷中，餐廳頂端的廣告牌醒目地畫着五隻蒼蠅。名副其實的「蒼蠅館子」竟在荷蘭體驗到了，人生真是無處不驚喜。

邁進餐廳的一刹那，彷彿推開了穿越「荷蘭黃金時代」的時空之門。和倫勃朗故居如出一轍的木結構內飾、代爾夫特白磁貼磚穿插着鑲嵌在牆壁上、與維米爾畫中室內的同款黑白地磚、靜物畫和風景畫裝點着每一個私密空間、架子上成排的木雕、銅盤等擺件，以及牆上懸掛的老地圖……餐廳內的一切細節都和十七世紀荷蘭風俗畫中的場景如出一轍。坐在吱吱作響的老木椅上，舉着僅一頁A4紙的菜單，望着身邊舉着啤酒杯推杯換盞慕名而來的各國遊客，那一刻，物是人非是具象的。倫勃朗昏暗的燭光、揚·斯蒂恩（Jan Steen）嘈雜的酒桌、克拉拉·皮特爾斯（Clara Peeters）精緻的餐盤……這家餐廳的一切，彷彿都定格在了四百年前那個為鬱金香而瘋

狂的時代。唯一變化的，是來用餐的人。

在絕大多數歐洲餐廳中，麵包都是免費提供的。而這家收五歐一份，端上來的模樣就像皮特爾斯畫中餐盤裏擺的。濃郁的麥香、鬆軟的口感、抹上每日現做的奶香黃油，一口咬下，突然就理解了當時大師筆下的模特為啥人均雙下巴，也頓覺五歐值回了票價。餐廳主打未經改良的傳統荷蘭菜——以魚和肉為主，連道沙拉都沒。點了酸口兒的鯛魚刺身、蟹肉蛋糕、油煎鰻魚和牛排，口感談不上驚艷，但都極具本土風味。每嚼一口，腦中都想着當年如日中天、衣食無憂的倫勃朗和維米爾每天也就吃這些「土特產」，頓覺大師的伙食也並無德·希姆（Jan Davidsz. de Heem）筆下的「華麗靜物」（Pronkstilleven）畫中那般奢華了。

酒足飯飽後在餐廳中來回轉了好幾趟，都沒找到倫勃朗的版畫。喊來經理一問，方知餐廳在疫情期間易主，前東家把四張蝕刻版畫真跡摘走了，牆上懸掛的痕跡還在，倍感遺憾。不過，「五隻蒼蠅」給我感官上的觸動和體驗是絕無僅有的。一家原汁原味、沒有招牌菜的傳統餐廳是怎樣實現傳承近四個世紀的，這個謎團在我心中

始終無法解開。坐在這間歷史感爆棚、沒被米其林掛單的「小破舊」餐廳裏，我徹底讀懂了「荷蘭黃金時代」中風俗畫中關於室內空間和飲食習慣的極致寫實，以及彼時靜物畫中試圖炫耀生活品質的初衷。三年後，這家餐廳將迎來四百周年紀念，我也將力爭重返這家見證阿姆斯特丹四百年時代更迭，歷經盛極而衰卻仍屹立不倒的「蒼蠅館子」d'Vijff Vlieghe。畢竟，能再次穿越回「荷蘭黃金時代」，在精神上和倫勃朗同處一室，仍是令人神往的。



▲「五隻蒼蠅」餐廳內景。 作者供圖

「黎海瓊珍」



市井萬象

新華社

海南省博物館正在舉行「物華天寶 黎海瓊珍——故宮博物院藏海南文物特展」。該展共展出文物九十六件（套），包括黃花梨傢具、沉香擺件及琺瑯文具等。



水丞。▶展出的清代乾隆款銀燒藍海螺式

香菜帖



自由談

李丹崖

香菜的好，少年未知，待到中年，方知頓頓離不開它。

煮餛飩，裏面放上蝦皮，少許醬油、醋，一定別忘了撒上海菜末，餛飩湯沖進去，再攪進去煮好的餛飩，淋上麻油，那香菜的香奪碗口而出，直勾人肚子裏的饞蟲。

蒸一條鱸魚，整好後，去掉薑片和蔥段，濾掉水，把蔥絲和香菜放在魚上，熱鍋澆油，待到油冒青煙，直接澆在魚身上，那香菜和蔥絲的香氣撲面而來，滿屋子都是香氣。

看外祖母做吃食，拍黃瓜、醃青椒，都要拌入香菜，還會加上一些花生碎，起初我頗不愛吃香菜，只揀花生碎來吃，後來隨着年歲漸長，開始從香菜中嚼到了鮮爽之氣，自此以後，欲罷不能。說也奇怪，人對一部分吃食，還是需要一個認知過程的。

少年時，常常看到父親做生醃菜根，香菜洗淨了，只保留香菜根部分，根鬚都不必去淨，各有各的好滋味，香菜根洗淨了，碼在盆子裏，用鹽巴、糖、醋、醬油澆淋上去，稍事攪拌，放在那裏半

個時辰，即可食用。香菜根吃起來爽脆鮮嫩，最宜佐粥，早些年，故鄉曹操公園門前有一家牛雜麵館，裏面就有這道菜，用之佐麵，開胃爽口，的確是一道不可多得的好菜。

香菜的好，主要在於提鮮。鄉人哪怕是一碗麵條，盛碗之後，也不忘上面撒上幾根香菜，白乎乎的麵條裏，基本上清一色都是寡色，香菜浮在上面，那碗麵似乎是被畫龍點睛，立馬活了。

滋味好的香菜，多在其嫩時，香菜從田裏拔出來，最好在清晨，朝暉初升，草木都帶着露珠，初夏的香菜嫩嫩的，掐之，汁水亂濺，這樣的香菜，無論是涼拌，還是佐別的吃食，都鮮美無匹。若是到了八九月份，香菜老了，食之，有一股怪怪的臭癩子（臭蟲的別稱）味道，纖維化也太重了，味同嚼稻草，讓人難以嚥下。

香菜多青碧色，亦有那種紫梗且葉片並不修長的那種，滋味最鮮美，這樣的香菜，汪曾祺先生似乎也特別青睞這種紫梗的香菜，曾專門撰文說紫梗香菜之美。鄙人覺得，紫梗香菜似有紫氣東

來，裏香入口的意趣在。紫梗的那種香菜香氣之濃，似乎是品種不同，梗粗而壯，卻不改其爽脆，每次切而涼拌，很能解膩開胃。

香菜，又名「芫荽」「胡荽」，外國人亦喜之，用香菜來燒羊肉，或是燒魚時放進去，可以避腥膻之氣。中國人吃孜然羊肉，也要在最後一步撒上海菜末，那羊肉的腥膻之氣全無，羊肉的香被一下子催發出來，堪比金風玉露一相逢，便勝卻人間無數。

香菜之名來自於《說文》，有句曰「可以香其口也。」故名。《詩經》上說，「蘭蘭芫荽，郁郁香芷。」古人的句子何其風雅，念叨之間，齒頰留香。一切香菜洗好了，放在盤子裏，青碧可人，若是旁邊有滋鍋，涮而食之，滿口嚼香，實在是好滋味，不愧為「菜中香妃」。

香菜，舊時一般在冬末春初上市，如今，一年四季都能吃得到，實在是好福氣。香菜的香，在於貼地而生，矮嫩平和，青碧如玉，爽脆有嚼趣，亦在於可眼、可鼻、可口，在唇齒眉眼之間都能郁生風。