

老舍故居旁的小故事



十月下旬在北京，從沙灘的北大紅樓向東，轉入北河沿大街。只見街邊銀杏樹的葉子正開始泛黃，有的已是金光燦燦。向南走到燈市口西街，左轉後再行百餘米，就到了豐富胡同的老舍故居。故居院內的兩棵柿子樹為老舍夫婦生前親栽，上面綴滿丹柿，別有一番詩情畫意。柿子樹下，我看到一位金髮碧眼的中年女士，領着一個十來歲的男孩。男孩眼中閃着興奮的光芒，東張西望，不斷向那位女士詢問着什麼。他們講的不是英語，從外表上看，像是來自歐洲。「他們也知道老舍麼？」我這樣尋思着，心裏對他們生出了好感。

離開老舍故居時已近晌午，我到北河沿大街的餃子餐廳用餐，卻發現那位女士和那男孩竟與我走了前後腳，就坐在我左前方的餐位上，正在點餐。男孩面帶微笑，用手指着菜單上他想要的食物；女服務員嗓音清亮，將他的選擇大聲讀了出來：「疙瘩湯！」

我在歐美遇到的那些中華美食愛好者，最初大多喜歡「酸辣湯」，移情於「疙瘩湯」一般是在更懂吃之後。傑伊是我在芝加哥居住時的洋鄰居，全家都喜歡我做的疙瘩湯，說有匈牙利牛肉湯的味道。眼前這位男孩知道點「疙瘩湯」，真不像外行。

餐畢我去前台結賬，那位女士帶着男孩已先到了一步。見其面有難色，我便用英語問她是不是出了什麼問題。原來他們喜愛中華文化，是第一次來中國旅行。她習慣使用信用

卡付款，而這家餐廳只接受現金、微信和支付寶支付，她擔心隨身帶的現金不夠。

我不由得想起幾年前和妻子去歐洲旅行，也是在金秋十月。我們從網上預訂好自奧地利維也納開往匈牙利布達佩斯的長途巴士票，當即付了款。乘車當日，我們一大早便到巴士站等車。見巴士遲遲不來，周圍的好心人幫我們報了警。警方讓我們去做記錄，卻說這類事不歸他們管，又說巴士可能在中途出問題，可能晚點。這樣耽誤掉兩個多小時，等待同一班巴士的上海姑娘小王提議去乘火車——她查到了巴士公司頭半夜才發出的郵件，稱那一天開往布達佩斯的全部車次都由於技術原因而取消（隻字未提退款）；網上說那家巴士公司經常這樣做，很不可靠。我們乘火車花四個多小時來到布達佩斯，已是掌燈時分。我和妻子還得繼續乘地鐵前往下榻的旅館，以歐元兌換匈幣的服務處卻已下班，我們沒有匈幣買不了地鐵票，在那裏乾着急。當地一位五十歲上下、花白頭髮的女士，了解到我們的困境後，買好兩張地鐵票送到妻子手上。妻子要還給她歐元，她堅持不受，微笑着對我們說：「如果我去貴國遇到如是情況，相信你們也會這樣幫助我，是不是？」她的音容笑貌，令我和妻子至今難忘。

攜男孩用餐的金髮女士來自捷克，收銀員說她應付的現金還差八元，我申明願意為她補足差額。捷克女士連聲稱謝，顯得有些難為情。我告訴她不要介意，並祝他們旅途愉快。男孩伸手在自己的背包裏摸索着。他摸出一個小東西，笑着將它塞到我手裏——那是一小袋兒捷克堅果仁。

一種無以名狀的美，隨紅葉輕輕地飄。一種聽不見的細膩旋律，在廣場歌唱；一種看不到的夢幻霧靄，在心頭遊蕩。甦醒的新鮮感！卻是舊相識。如石上迸濺的飛瀑，似花間繁耀的輝光……作個清華人，是多麼幸福，到處使你產生審美的愉悅，領略藝術的精髓。記得四年前在蒙民偉音樂廳觀看電影音樂欣賞會時，就聽到一位清華藝術中心的老師在後面說，馬上要做戲曲單元。三年疫情過去，今天，這個夢想終於實現了。美哉，清華！

清華大學校園戲曲節



今日晨起隨父親到清華大學校醫院拿藥，回來沒有坐校園車，而是閒閒地橫穿自西向東充滿情趣和韻致的校園。銀杏雨在飄落，紫菊花依舊淡雅。一路風景，既委婉細膩，又充滿激情，整個校園就像一首動人的抒情詩，像一首迴腸蕩氣的器樂曲，和諧優美、高潔空靈，這首器樂曲在太陽高升，照射着壯美的清華百年校慶時建成的校史館和蒙民偉音樂廳時達到高潮。

二〇二四校園戲曲節的漂亮大廣告牌立在音樂廳的廣場前。崑山當代崑劇院《西廂記》，京劇《鎖麟囊》，李政成領銜主演大型新編揚劇《鄭板橋》，安徽省黃梅戲劇院

《天仙配》、《紅樓夢》，豫劇人李樹建攜河南戲曲六進清華折子戲公益演出，秦腔精粹折子戲專場演出，瑞安市越劇團新版越劇《琵琶記》，北京市曲劇團《茶館》，上海市金山區「戲曲進校園」成果展演……

一種無以名狀的美，隨紅葉輕輕地飄。一種聽不見的細膩旋律，在廣場歌唱；一種看不到的夢幻霧靄，在心頭遊蕩。甦醒的新鮮感！卻是舊相識。如石上迸濺的飛瀑，似花間繁耀的輝光……作個清華人，是多麼幸福，到處使你產生審美的愉悅，領略藝術的精髓。記得四年前在蒙民偉音樂廳觀看電影音樂欣賞會時，就聽到一位清華藝術中心的老師在後面說，馬上要做戲曲單元。三年疫情過去，今天，這個夢想終於實現了。美哉，清華！

家裏那碗太平麵



人生在線 魯力

天冷了，風吹得落葉沙沙作響。來到香港幾十年了，家鄉的一些習俗卻依然保留。每到過年，或是家人過生日，家裏餐桌上總是會為每人端上一碗雞湯線麵。淡黃色油花漂在湯麵上，雞肉發出誘人香味，白色線麵上浮着一顆雞蛋。水煮雞蛋在老家被稱為「太平」，這碗麵就叫「太平麵」。寓意着吃下麵，這一年就會吉祥太平。

太平麵可不是什麼人都可以煮，一般由家裏輩分最高的婦女下廚。小時候在家過年，煮太平麵的是奶奶。奶奶煮的太平麵裏，雞腿一定是放在爸爸的碗裏。在她的眼裏，在爺爺去世後，爸爸是家裏的頂樑柱，要上班養家餬口，最辛苦。而在我與弟弟的碗裏，會多放一個雞蛋。在老人心裏，孫子能平安成長，是她最大的期望。

絲細如髮、柔軟滑韌、入湯不糊，且易消化，這是福州線麵的精髓。我家有個鄉下親戚會做線麵，每年節假日前，他都會用扁擔挑來二三十斤線麵，順便帶來兩隻雞。據

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。「大公園」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。



喧嘩中的一方淨土



我心中的香港 解英

諸多緣故，我已四五年沒去香港了。這顆東方之珠，在清晨、在黃昏、在醒時、在夢中，光彩奪目熠熠生輝，引我走進老字號茶樓，被聽不懂的喧嘩粵語包裹着，邊喝鐵觀音邊吃蝦餃、鳳爪、豉豉排骨；斜倚港灣的欄杆，任海風吹亂髮梢，閒看穿梭不停的貨船遊艇；坐上叮叮作響的雙層有軌電車，一定是坐上層，到了終點再坐回來，看樓、看人、看街、看景；天曠曠亮去早市，袖着手在排檔間晃蕩，看鮮活的魚蝦肉排、沾滿晨露的蔬菜、買賣成交者笑顏；黃昏在星光大道送走晚霞，步入藝術大廳，看場芭蕾舞或沉浸在音樂盛宴中，曲終人散，對面大廈的霓虹燈爭相鬥艷，倒映在緩緩流淌的水波中，鋪展開五彩斑斕、靈動飄逸的畫卷。

然而，這些並非我最摯愛最鍾情。我的心底，藏有一方幽美恬靜、淳樸疏闊的淨土——南丫島。

南丫島，位於香港島西南部，因形狀酷似漢語的「丫」字而得名。面積不大，十三點八五平方公里。居民不多，六七千人。四面環海，多山少平地，綠植茂密，禁止行車。南北兩個港口，索罟灣、榕樹灣，每日有渡輪往返於香港島。

一個陽光明媚秋日，我從中環四號碼頭乘渡輪前往索罟灣，船行駛半小時左右抵達目的地。來之前做過功課，索罟灣是天然漁港，昔日漁民們以捕魚為生，旅遊業發展後，漁民們在港口附近開餐廳設店舖，生意熱火朝天。為此，早餐我只喝杯果汁，留足肚子擬好菜單。

跳下船舉目看去，我還是被星羅棋布的店舖震驚了，擬好的菜單碎片紛飛，墨跡無痕。便擇了間海邊露天餐廳坐下，活鮮魚蝦貝扇任性豪點，直到老闆拖着長音喊：夠啦夠啦，吃不盡浪費的啦。

吃飽喝足，繫緊旅遊鞋帶，開始從索罟灣至榕樹灣徒步行走。這條貫穿島上南北的路徑，全程五公里，名曰「家樂徑」。顧名思義，是平日在繁華喧囂都市中忙碌打拚的人們，節假日舒筋活骨、享受悠閒之寵。

家樂徑，沿海臨山，平坦路多，陡斜處有，彎彎曲曲，風景各異。沿途可圈可點的景點有：蘆籬城泳灘、觀景亭、洪聖爺灣、天后廟等。大概是平日吧，一路行來，



◀南丫島一景。

偶見房屋，偶聞狗叫，偶遇行人，一切恰恰好。

走累了熱了，隨意找塊空地盤腿而坐，秋日的海風裹着甜甜的涼意，抹去我額頭上的細汗，煞是愜意舒爽。抬頭看天，雲朵輕盈盈的白；舉目望海，海水沉甸甸的藍；環顧四周，樹木濃稠稠的綠。我不禁笑道，方才還在燈紅酒綠人羣熙攘的港島奔波，不到兩個時辰就躍入了雲飄霧繞的修仙道場，融化在寂靜空靈的大自然中，無天無地、無疆無界、無境無我……

在《與香港交談》一文中，寫過一位因阿哥生病、臨時幫忙跑出租的專業導遊，垂涎欲滴地向我狂薦亞婆豆腐花。來港前，鄭重地列在清單裏。

一路惦念着，待見到路邊寫有「建興亞婆豆腐花」店時，心中不免打鼓，這用棚架、雨布搭出來的小店，真有味嗎？既然都來了，步入，在大榕樹下的舊木樓上坐定，見阿婆從大鋸鍋中舀出一大勺當日親製的豆腐花，倒入樸素的瓷碗中，再拎把大茶壺澆上特製糖水，捧到面前，吃進嘴裏，頓感豆香濃郁，糖水甘潤，軟嫩滑爽。在港島東家西家我吃過不少豆腐花，唯有這間毫不奢華小攤檔的豆腐花，至今回味起來，口留餘香。

五公里沿海行山路，玩玩耍耍中走完，無一絲倦怠感，反覺沒盡興沒走夠，若不是要去榕樹灣遊逛，真想折回再走一趟。

到達榕樹灣將近黃昏，縱橫交錯的街巷中，衣飾鋪，水果攤，咖啡廳，餐飲店，櫥比櫥次，燈光閃爍，飯菜飄香，溫馨暖人，便興趣盎然地逛了起來。在寬街窄巷裏逛着逛着，漸漸品出了味道，那些看似大同小異、千篇一律的店舖，實則各具特色、風

格迥異。洋人的店洋風氣息濃厚，港人的舖港味底蘊十足，中西文化、食品、物件，波瀾不驚地融會貫通。每位用心者，在這裏總能尋到心儀的東西。

不知不覺來到了榕樹灣圖書館。圖書館不大，書籍新舊參差，分類有序。無論島上居民、過路遊客皆可入館閱讀。我取下一本書坐下來翻閱，南丫島簡潔的歷史，埋在字裏行間。

南丫島是香港第四大島嶼。島上曾出土新石器至明清時代的文物。它古稱「舶寮洲」，唐宋時期曾是開往廣州做貿易的外國商船停泊之地。清朝《新安縣全圖》稱這裏「博寮」。後曾一度更名「博寮島」。一九六四年曾建議稱「南雅」，未被接納。翻來覆去，最終，「南丫島」精準標在地圖上，妥妥寫進書本裏，響當當叫在嘴頭。

從榕樹灣返回港島的船上，望着漸行漸遠的南丫島，曾經行過的地方，一頁一頁在腦海中翻過。被譽為「上帝灑下的一滴神水」、寂靜得只聞水波聲落葉聲的瓦爾登湖；九寨溝湖水紋絲不蕩、清澈晶瑩如鏡面的鏡海；五台山那座不知名的小廟、繚繞雲霧中金輝四射升騰……它們在雲深不知處的蒼山裏，在雜草叢生樹木茂密的森林中，雖原始原態，原汁原味，卻遠離塵世，足跡難至。而眼前的，幽靜山路盡頭，有房屋、有人煙、有孩童的嬉笑聲……大自然野趣與熱騰騰的人間煙火氣，恰到好處地相符合。這更接地氣，更適合現代人，更益於現代生活。

下次去香港，我會再遊南丫島。或許呼朋喚友，熱烈雀躍歡笑笑語同行。或許悄然獨往，獨擁一方淨土，獨享靜謐時光。

此刻，我如此想。



「大熊貓雕塑」換裝



市井萬象

近日，位於四川成都IFS的地標「大熊貓雕塑」完成換裝，變身成為一名「消防員」，吸引了不少民眾拍攝。

中新社

奶奶說，線麵是宋朝時中原人南下遷徙，把它帶到了福州。而後福州人加以改造，用和麵、揉條、加鹽、串麵、掛麵、拉麵、日曬、挽麵，讓線麵經由陽光的曝曬與自然風乾，形成銀絲般細長的麵條，再用紅繩紮成一小束。每當生日、結婚、生子等重要日子，福州人都會煮一鍋雞湯線麵，一人一碗。那碗太平麵，就會帶來平安吉祥的「福氣」。

奶奶去世後，煮線麵的事就交給了母親。母親煮的線麵，在熬雞湯時會加入香菇、墨魚乾、金針菇等輔料，使雞湯更為美味。而在母親掌勺之後，兩隻雞腿就是我與弟弟一人一隻。在母親的心裏，兩個兒子的地位高於父親。當年我們住在一個四合院的偏院，廂房客廳裏擺了一張四方桌，旁邊擱了四張長條櫈。每次吃線麵，我們都迫不及待地坐在各自的板櫈上，等待母親把熱騰騰的線麵端了上來。

到了香港之後，煮線麵的事就交給了妻

子。在香港吃雞湯線麵，這個雞湯就帶有粵味。港人煲雞湯愛用烏骨雞，此雞肉味鮮美，營養豐富。原隻雞會在當面剪開，而令到雞肉更為入味。港人熬雞湯的用料、做法更為講究。將雞洗淨後，去掉內臟與多餘的脂肪。瀝乾水後，在鍋中加水，放入整雞，再加入兩湯匙料酒，煮沸後焯水約五分鐘，以去除雜質和腥味。之後，加入冬菇、瑤柱、花膠、紅棗、枸杞等，放入鍋中熬上一個半小時。再將線麵放在沸水中燙熟，加入雞湯與雞肉，放上一個白煮蛋。一碗暖胃，又鮮美的太平麵就煮好了。

港人尤愛吃雞。雞肉可以燉湯，還可以做白切雞、鹽焗雞、脆皮燒雞、豉油雞、四杯雞等。在香港這塊歷史悠久、海納百川的土地上，雞肉不僅是餐桌上的常客，更是承載港人對生活品質的追求與飲食藝術探索的象徵。

不過，做雞湯線麵卻是福州人的特產。因為線麵必須是手工才能製作的。限於產

量，福州線麵在香港少見商舖售賣。每次回港，我們都會帶些福州線麵回來。現在孩子們已經不太愛吃雞湯線麵了。只有我與妻子有時還會去買隻土雞，熬雞湯，中午當午餐吃個兩三天。煮雞湯的輔料也越來越高檔了，味道似乎更為鮮美。也只有吃太平麵時，才可借此回味一下家鄉的味道。

轉眼之間，就到了十一月。時間如風，從眼前無情地吹過。不知不覺，已在香港度過了三十多個春秋，也吃了三十多年的太平麵。在香港，每個人走路都很快。現代、新潮、摩登、時髦等，都是這個城市的代名詞。但在繁華背後，還有一個香港蛰伏在這個城市的每一個角落，這就是濃厚的中國傳統文化。這種與生俱來的基因，生發成根深蒂固的行為與觀念，持久留存在港人生活中。

我吃過許多碗太平麵，但最懷念還是當年母親煮的雞湯線麵，清甜質樸，雞油飄香，散發着濃濃的母愛。