

「運河之心」貫南北(上)



如是我見
厲彥林

東平湖，像掛在雄偉泰山衣襟上碧綠的「寶葫蘆」。戴村壩，是中國古代水利工程——京杭大運河的「運河之心」。戴村壩位於山東省泰安市東平縣的東南方、大汶河和大清河的交界處，上游大汶河孕育了大汶口文化，下游大清河自東向西流往八百里水泊東平湖，戴村壩南側是明初人工開挖的小汶河，可直插京杭大運河；該壩始建於明朝永樂年間，至今已六百多年，是京杭大運河南旺分水樞紐工程的要件。大壩像一條巨龍橫臥在波濤洶湧的大汶河之上，將攔截之水通過小汶河源源不斷地補充到大運河南旺分水樞紐，水流在這裏「七分向北朝天子，三分往南接皇糧」，因而戴村壩享有「北方都江堰」美譽。

跨入二〇二四年春節期間，山東大地先後降了兩場雪。為了一睹雪中戴村壩的風采，從即時視頻中只見壩體和道路均被薄薄的白雪覆蓋，空中時而還有飛鳥掠過，壩上依然水流如注，如雷貫耳。

二〇二三年，為目睹戴村壩「高崖飛瀑、戴壩虎嘯」壯觀景象，我連跑了兩趟戴村壩。受颱風「杜蘇芮」影響，大汶河上游泰萊地區出現強降雨，七月三十一日零時，戴村壩最大洪峰流量達到七百六十三立方米每秒。八月二日，我懷着崇敬的心情，再一次來到泰安東平縣，欣賞戴村壩景區的壯觀景象。登上北壩台，手扶欄杆舉目南望，只見這長四百多米的大壩，從北往南伸展着，像一條橫臥的巨蟒、長龍，把汶河與清河瞬間斷開。當奔騰呼嘯的汶河水，翻越戴村壩，躍入大清河，濺起翻滾的白浪，勢如萬馬奔騰，聲如龍吟虎嘯，大壩上水霧瀰漫、仙境一般。時而有鯉魚在清河的白浪裏騰空躍起，逆流回跳，爭相「躍龍門」。鯉魚有跳水的習性，汶河裏的鯉魚猛沖下清河時受到驚嚇，時而躍出水面，擺尾騰空，有的沖出水浪一米多高，蔚為壯觀。此處景點，成為人們寄託美好願望的「打卡

地」。

站在戴村壩，頓感心胸開闊，有一種呼風喚雨的吶喊在呼嘯，有一種撼人心魄的力量在衝撞，有一種湧湧澎湃的革命精神在狂奔……

京杭大運河始建於春秋時期，與長城、新疆坎兒井並稱為中國古代的三項偉大工程，使用至今，已二千五百多年。

翻開歷史畫卷，沿歲月長河尋根溯源。泰山的偉岸高聳，使泰安東平縣這一帶成為大運河沿途地勢最高點，大運河水流小的時候難以北流，水枯期經常斷航。水利史學家姚漢源曾一針見血地指出，大運河運力不足，根源在山東。

戴村壩是我國偉大的水利工程，南北經濟往來和人員交流的水上通道，猶如貫通南北的粗大血管。明代初年由於黃河多次決口和改道，造成了下游河道淤積，使京杭大運河河道堵塞，漕運不暢，嚴重影響了南北經濟、文化的交流。明成祖朱棣定都北京後，為實現南糧北運，在元代京杭運河的基礎上，對重要河段進行疏浚改造。京杭運河的制高點和分水嶺在濟寧南旺段，所處位置比北邊的臨清高出三十米，比南邊江蘇徐州高出四十米。但由於南旺地勢高而形成水脊，使南旺以北河段時常處於淺水或無水狀態，即便在豐水期，南旺以北的運河水量仍然不足，漕船至此往往難以通行，重載的漕船更是寸步難行。大運河這貫通南北的水道出現淺流甚至斷流現象。

如何解決京杭大運河這個關係國家命脈的重大問題，成為朝野上下懸在心頭的難題。癥結找到了，又該如何解決呢？

明成祖朱棣即位遷都北京後，重視發展經濟、興修水利、治理黃河、減輕稅負。明永樂九年，明成祖朱棣針對黃河連年為患的現狀，為保證南糧北調，命工部尚書宋禮來此治理，開始了對黃河與大運河統籌治理，拉開「引汶濟運」的序幕。

二〇〇二年，大運河被納入了「南水北調」東線工程。在山東以地下隧洞方式穿過黃河，成為連接黃河兩岸輸水幹線的關鍵控制性工程。時隔數百年，黃河與大運河再次握手，為人民造福。

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。



舌尖上的港味



我心中的香港
朱昌文

香港有「美食之都」的美譽，在這彈丸之地，薈萃中西飲食文化，共有一萬七千多家大大小小食肆，各種菜式應有盡有，無論五星級大酒店、米芝蓮星級食店到遍布港九新界各區的中式酒樓、茶餐廳、粥麵店、大牌檔以至街頭小食檔等等，款式多元，其中不乏地道美食，入口舌尖味蕾便嘗到特有的香港味道。

對大多數香港市民和遊客來說，別具吸引力的美食還是帶有香港地道特色的出名品類，如燒鵝、點心、雲吞麵、菠蘿包、牛腩、蛋撻、雞蛋仔、魚蛋等，當中不乏有值得一知的小故事。

先說燒鵝，不得不提中環鐘記酒家的秘製炭燒燒鵝。這家中式酒家由甘穗輝於一九四二年創辦。甘穗輝自小家貧，十二歲便踏足社會，做過賣菜、製雪糕、報館印刷工、酒樓雜工、燒臘學徒。他在當學徒時就用心鑽研燒臘醃料和燒製方法。其後，他與朋友麥鑄共用一個牌照在中環廣西西街開設一家燒味檔，名叫「鑄記」。一九四二年，甘穗輝用盡四千元積蓄租下永樂街一家店舖，「鑄記酒家」正式開張。到一九七八年在威靈頓街建成鑄記大廈。由於鑄記的燒鵝和其他菜式頗有特色，名氣越來越盛，許多名人都慕名前往光顧。也有許多外國遊客來港遊畢時到鑄記買燒鵝帶上飛機回國作為手信送給親友。因此，鑄記燒鵝被冠以「飛天燒鵝」之名。

筆者與甘穗輝和他的長子甘健成都熟悉，不時到鑄記光顧。甘穗輝六十六歲退休，業務交長子甘健成打理，但他仍然堅持每日返鑄記視察。我每次前去吃飯，幾乎都見到穿着唐裝衫褲的他坐在近大門口地方，滿臉笑容與入門的顧客打招呼。他在鑄記慶祝成立六十周年的紀念特刊撰文稱，「我喜歡酒家這種熱鬧感覺，我認為這裏是社會的縮影，當中有熟悉的人物和故事，偶然見到幾位多年沒見的老朋友，大家也又可聚在一起話當年。」

甘健成接掌鑄記業務後，更用心經營，提升菜式質素，同時重視宣傳，因此他交上許多傳媒朋友。有一次，我帶



菠蘿油和港式奶茶深受歡迎。

一群深圳新聞界朋友前去光顧，品嚐其出名的燒鵝和其他特色菜餚，甘健成偕同兒子甘崇軒親自招呼，向客人介紹鑄記燒鵝的炭燒方法。我的朋友這一頓都吃得十分滿意。

世事多變，甘穗輝與甘健成先後離世，甘氏家族內發生風波，後來甘健成的兩個兒子甘崇軒和甘崇軒另起爐灶。由甘崇軒創辦、位於灣仔軒尼詩道的「甘牌燒鵝」，辦得十分成功，每日不論午市或晚市都生意滔滔。我每次經過那裏時，幾乎都看到飯店門外出現等候入座人龍，人數多時不下三四十人，看他們的衣着和說話口音，我相信大多數都是慕名而來的遊客。曾在社交平台瀏覽過一些帖文，有人為了吃到一碗心儀的燒鵝飯，花上兩個小時之久，但認為得償心願，值得。為何顧客要排隊那麼久才能入座呢？聽東主甘崇軒在平台的視頻說，原來該飯店面積不大，只可同時容納三十六位客人。正是室雅何須大，有鵝自然香。

說完燒鵝，接下來說說其他地道香港美食的故事。富有趣味的是九龍懷舊餐廳太平館有名的瑞士雞翼。原來這道美食與瑞士一點關聯都沒有，它只是用滷水加豉油炮製的雞翼而已，由於味道獨特，因而受到顧客歡迎。瑞士雞翼名稱的由來，據說是一位外籍遊客問侍應生這道菜式的名稱，侍應生便以英語答是Sweet wings（甜雞翼），可能侍應生的英語發音不純正，該遊客誤以為是瑞士的雞翼（Swiss wings），於是由此傳開了，成為太平館餐廳一道名實相符的佳餚。

每日下午茶我幫襯茶餐廳，喜歡喝一杯濃濃的港式奶茶加一個香脆可口的「菠蘿油」。想不到我的《新晚報》舊同事、曾出版多本飲食書籍的梁家權，也對菠蘿包情有獨鍾，他平生寫的第一篇文章就題為「尋找失落的菠蘿油」，也以此名連同其他飲食文章結集成書。他在報章專欄寫道，自從小學時在豉油街一家士多過第一個夾着一片牛油片的菠蘿包後，開心不已，隨後大半年吃過的菠蘿油不計其數。有一次午夜夢回，他看到靈堂上自己的車頭前供奉着一個菠蘿油，夢醒後覺得很滑稽。

另外，我在銅鑼灣的警官會所中餐廳居然吃到真有菠蘿的菠蘿包，酸甜可口，頗覺新鮮。

至於港式奶茶，也是我的至愛，幾乎每日早上和下午不「嘆」上一杯便感到若有所失。我曾訪問過主理正宗港式奶茶的「我杯茶」餐廳老闆馮志堅，他是金融界的老行尊，退休後退而不休，夥同一群朋友在灣仔春園街開設了這家「港式奶茶專門店」，原因是他當時獲悉港式奶茶將被列入「非物質文化遺產」，靈機一動，覺得這是一個很好的商機，於是與朋友合資開設這家專門店，特聘在奶茶比賽中獲得冠軍榮譽的「茶王」主理現場泡茶，主打正宗港式絲襪奶茶和「鴛鴦」，加上幾款特色港式小食，包括黯然銷魂仙草麵、雙黃鴛鴦菠蘿包等，以此吸引顧客。我品嘗過「茶王」親泡的絲襪奶茶，香滑可口，舌尖品嘗到內裏蘊含的香港味道。

吃辣



自由談
侯宇燕

看短視頻，南京人最愛吃皮肚麵，麵裏有熏魚、大排、青菜、西紅柿，最重要的除了皮肚，還要有一大勺紅彤彤的辣油。南京人什麼時候也開始這麼能吃辣了？廚師下麵條的時候總要說一句「啊要辣油？」就是要不要辣油的意思，和蘇州、常熟一帶人說「啊是？」（是不是）語言相通。

蕪湖人能吃辣。女作家王瑩的長篇小說《賣姑》，寫二十年代蕪湖：「新鮮的小米蝦，磨碎的鮮紅水大椒，青蔥切得細細

的，再澆上幾圈香噴噴的芝麻油，那味道，一聞見就要流口水」的蒸豆腐渣，裏面的水大椒是辣的，就是美食博主到蕪湖探秘時看到廚師用瓶子滋出來的稀辣椒。

我感到這不僅是因為川菜盛行幾十年在全國各地留下痕跡，其實這些辣，又有點江西料理的風味。譬如另一位美食博主到了江西萍鄉，和湖南只幾十里之差，吃了幾天辣，腸胃快受不了。江西、湖南都是冬天濕寒地區，吃辣成癮。而南京和蕪湖歷史上沒有吃辣的傳統，當是於社會變遷、人員流動，尤其在物質文明大發展的今天，有一種表情達意的興味在裏面。



「璀璨時光」



市井萬象

廣東省博物館正在舉行「璀璨時光——清代廣鐘精品展」。該展分為「時間的刻度」「時間的藝術」「時間的溫度」三大部分，通過一百一十餘件廣鐘精品及相關文物和展品，向觀眾展現清代廣鐘的多元面向和當代價值。

中新社

◀展覽中的「銅鍍金轉人亭式鐘」。

人的一生，很多時候離不開一個字，如影隨形，相伴終生。它就是——比。

從小到大，我們的潛意識中都有一个「比」字。與周遭熟悉的人比，與毫不相干的聽說或看到的人比。當然，也會自己和自己比。胖了，瘦了？富了，窮了？有時比得心滿意足，興高采烈；有時比得心灰意冷，頹唐喪氣。

從出生第一聲啼哭開始，至老了乘風而去，不少人都生活在攀比中。雖然小時不懂事，但父母也會「代勞」，拿自己的孩子與別人比，誰的白白胖胖，誰的漂亮可愛。

在學校讀書的時候，喜歡與同班的同學比。誰的成績好，名列前茅；誰的體育佳，比賽總得獎；誰的嗓音美，節日表演都有份……那時在比中夾雜着純真的願望，

希望自己能全班第一，至少是前三名。

起初也許是朦朧單純的比，可隨着年齡增大，就超越了正常的範疇。有位朋友說，一家近來被孫子氣得七竅生煙。原來孫子十六歲，達到考駕駛執照的年齡。他也一次性通過筆試和路試。全家都為他高興。可問題來了，他吵着要買輛汽車。家長不同意，說年紀還小，等過幾年再說。他辯駁道：班裏有個西人同學，已開着自己的車上學了，多帥！他可以，我為什麼不可以？

朋友嘆息道：「比什麼比！『黃牛跟馬跌斷腸』。不是買不起，是怕他年少氣盛，開車出了事怎麼辦？再說，高中還沒畢業，太過招搖也不好。」

而當孩子們走出校門，踏入社會，那是完全不同的環境，要比的東西複雜得多。與以前的同學和周遭的朋友相比：工作好

壞，工資多少，公司大小，都在心中用尺子衡量。甚至戀愛對象、朋友圈等等，也在比較之列。比的結果，十之八九都不如意。不少人因此怨天尤人，歸咎運氣不濟，懷才不遇，而忽略了自身的努力。

人到中年，思想趨於成熟，但腦海中的思維仍離不開左比右比。某人資歷淺，卻升職比我快；某某住的豪宅比自己的住房大得多；某某某的女子女出色，比自家的強。也許，這一比，讓當年那股銳氣慢慢沉下去，變得聽天由命，「當一天和尚撞一天鐘」，數着時間等待退休的日子。

人老了，似乎看破世情，可能不再執着於名利地位，不過，仍有些東西要和別人比一比。有位舊同學，曾是深圳一間大公司高管。退休後成了「老人協會」會長。有一次和他通話，他剛帶領一班會員去附近城市

短途旅遊回來。他說，「現在的老人，不再比誰以前的級別高，也不比誰的銀行存款多，而是比誰健康，少病少痛。」我想，老年人關心自身的健康，不再糾纏在過去的「光環」中，確是好事。但倘若仍沉浸在與他人的對比中，整天只拿着「三高」指數和別人比來比去。勝了，沾沾自喜；輸了，憂心忡忡，而忽略了針對自己的身體狀況，制訂出切實可行的措施，單是「比」也起不了多大作用。

正所謂山外青山樓外樓，這山更比那山高，越比越有差距。而且，有的距離不管如何努力奮鬥，都不可能達到，只能仰天長嘆。俗話說，「人比人，比死人。」不知足而不快樂，難怪一輩子活得夠累夠辛苦。

處心積慮與別人相比，不如腳踏實地，專心做好自己。



客居人語
姚船

攀比