

孫中山與澳門：革命搖籃與兩岸紐帶

吳志良



▲澳門紀念孫中山市政公園一景。

孫中山先生是中國近代民主革命的先驅，他的一生與澳門有着千絲萬縷的聯繫。這座中西文化交融的濱海小城，不僅是孫中山青年時期思想啟蒙的搖籃，更是他革命實踐的重要起點。而今日的澳門，作為「一國兩制」的成功典範，在繼承孫中山精神遺產的同時，正以獨特的歷史紐帶作用推動着兩岸關係的和平發展。尤其是澳門回歸祖國後的繁榮穩定，為台灣同胞展現了「一國兩制」的生動實踐，更在促進兩岸民心相通、深化青少年交流方面探索出創新路徑。

澳門是西學東漸的歷史前哨，自十六世紀開埠以來，便是中國最早接觸西方文明的窗口。葡萄牙人帶來的不僅是貿易與宗教，更開啟了中西文化的深度碰撞。一八三九年馬禮遜學堂在澳創辦，成為中國第一所西式學校，容闓、黃寬等首批留學生從這裏走向世界；一八二二年創刊的國境內首份外文報紙《蜜蜂華報》以及一八三九年林則徐組織創辦的《澳門新聞紙》，將啟蒙思想傳入嶺南。這種獨特的文化土壤，為近代中國培育了第一批「開眼看世界」的知識分子群體。

澳門帶給孫中山首次文明碰撞體驗。一八七八年，十三歲的孫中山從澳門碼頭啟程赴夏威夷求學，首見「大海之浩瀚」。臨行前，他在風順堂街的聖若瑟修院圖書館研讀《幾何原本》葡語譯本，這種對西方科學體系的直觀接觸，奠定了他「借西學以革新」的思想基調。在檀香山意奧蘭尼學院，他系統學習西方政治制度與自然科學，課堂上的《獨立宣言》與實驗室的顯微鏡共同塑造了他的世界觀。這段經歷讓他深刻認識到：「歐洲富強之本，不盡在船堅炮利，而在於人能盡其才，地能盡其利，物能盡其用，貨能暢其流。」

澳門也是改革思想的實驗場域。澳門作為

中西制度並存的特殊空間，成為近代改革思想的孵化器。鄭觀應在此完成的《盛世危言》，首次系統提出「商戰救國」理念；何啟、胡禮垣在《新政真詮》中倡導的議會制度構想，直接影響了孫中山的民權思想。一八九二年孫中山在鏡湖醫院行醫期間，既採用西醫外科技術，又保留中醫藥配伍療法，這種兼容並蓄的實踐，正是澳門文化特質在其改革思想中的具體投射。

孫中山在澳門的社會改革嘗試，是他制度創新的早期實踐，為其政治思想提供了現實註腳。他在鏡湖醫院推行董事會管理制度，將慈善捐款明細公開展示，這種公開透明的運作方式，成為後來「民權主義」的雛形。《鏡海叢報》中提出的「教育救國」「實業興邦」等主張，亦在辛亥革命後的《建國方略》中得到延續。

澳門現存二十七處孫中山相關遺址構成獨特的歷史網絡。孫中山紀念學校自創立以來，始終堅持「博愛·奮進」的校訓，將《建國大綱》編入公民教育課程；紀念孫中山市政公園的孫中山銅像每年吸引逾十萬訪客，其基座上「天下為公」的鎏金大字，成為澳門青少年成人禮的宣誓地標。我們應該啟動「孫中山在澳門」數字博物館項目，通過VR技術重現一八九三年中西藥局的革命場景，將文化遺產當代活化。

在兩岸關係史上，澳門多次發揮特殊中介作用。二〇〇五年兩岸春節包機協商、二〇〇八年「三通」協議預備會談，均以澳門為秘密磋商地點。這種以民間機構（澳門台商聯誼會）為平台、以民生議題為切入的協商模式，既規避了政治敏感，又切實解決問題，被學者

稱為「澳門模式」。其核心邏輯與孫中山「知難行易」的實踐哲學一脈相承，形成了「澳門模式」的政治智慧。

澳門回歸祖國二十五年來，本地生產總值增長五點三倍，人均GDP躍居世界第二，在忠誠守護中華傳統文化的同時，保留了葡式碎石路與土生葡人美食等文化遺產。這種「既保有自己錢包，又留住文化鄉愁」的實踐經驗，通過「澳門台灣周」等交流活動向島內民眾傳播。統計顯示，百分之八十四的台灣訪澳遊客表示「親眼所見顛覆了對『一國兩制』的想像」，認為澳門是「一國兩制」的成功實證。

澳門應該創新青少年交流的實踐，在兩岸青年融合方面構建多層次平台：開展教育合作，澳門的大學與台灣高校建立「姊妹學校」關係，接收台生就讀，舉辦「中國歷史文化沉浸營」讓台生實地考察港珠澳大橋等國家工程；提供創業支持，在橫琴「澳門青年創業谷」設立台灣專區，為台青創業團隊提供跨境辦公服務；提供更多文化體驗，澳門社團打造「孫中山足跡研學路線」，組織兩岸青年重走鏡湖醫院一議事亭前地—陸毅公社舊址，在歷

史場景中深化國家認同。

澳門要發揮中西文化交融優勢，創新對台交流形式，成為民心相通的柔性力量。媽祖文化旅遊節邀請台灣宮廟共祭，舉辦「兩岸一家親」音樂會實現台北—澳門實時合唱，這些活動巧妙避開政治爭議，從共同信仰與藝術審美切入增進情感聯結。

孫中山曾斷言，中國是一個統一的國家，這一點已牢牢地印在我們的歷史意識之中。澳門的故事印證了這種歷史意識的當代轉化——通過「一國兩制」的制度彈性、文化根脈的情感張力和青年交流的代際傳承，為兩岸統一積累深層共識。為此，澳門可從三個維度深化兩岸紐帶：一是構建「記憶共同體」，籌建「兩岸四地孫中山文獻數據中心」，整合南京中國第二歷史檔案館、台北中山紀念館等資源；二是打造「未來實驗室」：在深合區設立「兩岸融合發展示範區」，試點台灣同胞同等享受醫療、購房等民生待遇；三是培育「青年使者團」，選拔兩岸優秀青年參與澳門世界遺產保護、中葡平台建設等國家戰略項目。

從十六世紀成為中國開眼看世界的首扇明窗，到孫中山在此汲取中西文明精華孕育革命思想；從百年前《鏡海叢報》發出變革先聲，到今天「一國兩制」綻放絢麗蓮花，澳門的特殊歷程證明：文明的對話與制度的創新，始終是推動民族復興的核心動力。澳門正如一座跨海大橋，以其歷史厚度消解現實隔閡，以文化共鳴融化政治堅冰，以青年攜手照亮統一前路。在這裏，歷史照進現實，現實啟示未來——當兩岸同胞共同追尋孫中山「振興中華」的未竟理想時，民族復興的完整拼圖必將圓滿呈現。

七日談

（澳門篇）

宛若夢幻的仙境(下)



繽紛華夏
雲德

元陽梯田水源涵養的體系，更像個四層樓結構的立體水循環系統。最頂層是海拔二千米以上哀牢山原始森林。其中樹冠截留、霧水收集的水源佔比最大，配以根系網絡、腐殖土層形成的地下暗河，共同構成天然的「綠色水庫」。排在中層的是海拔一千四百至一千八百米的村寨。眾多村寨都是山泉和雨水的集中匯聚處，近四千條溝渠構成水網的「毛細血管」，有效控制着水土流失。第三層是海拔六百至一千四百米的梯田。它們像巨型「台階式水壩」，每層田埂高三十至五十厘米，形成微型滯洪區，大量水源藉此得以有效儲存。最底層是江河。像元陽縣城所處的紅河低谷等相關水系，通過高溫蒸發形成雲霧，在哀牢山環形山區遇冷降雨，每年都會向山頂回補相當於七十個西湖的降水量。

關於灌溉與管理，小劉進一步介紹說，梯田採用的無動力半自動灌溉方式，主水渠沿等高線開鑿，坡度約三十度，在水渠分水口處放置刻有不同寬度的凹槽橫木，按先祖留下的規矩，指派專職的「溝長」負責溝渠維護，也監督木刻分水器的公平使用，保障水流根據面積和需求進行精準調控，從而實現對所有稻田的均衡灌溉。樸素的民間智慧，成為它被納入世界文化遺產名錄的重要因素。老闆娘招呼吃飯的吆喝聲，打斷

了小劉興致勃勃的介紹。因回程趕夜路，大家只好意猶未盡地轉向飯桌。灶堂上懸掛的臘肉炒辣椒、稻田飼養的新鮮烤魚、森林新採的各種爽口的涼拌野菜，配上香噴噴的竹筒米飯，簡單卻也是地道的哈尼族美食。概因梯田採用傳統種植方式，不僅稻田養魚、稻鴨共育，而且還不施化肥、不打農藥，保證了每一道菜都是綠色食品，充盈着大自然原始、純厚的本味，尤其是梯田特產的軟糯香甜的紅米飯更加誘人食慾，一桌飯菜，頃刻之間被大夥消滅個精光。

告別回程的路上，總不免有種行色匆匆、依依不捨之感。眼中的美景、耳聞的故事、可口的美食，元陽梯田給人帶來的視角、聽覺和味覺的三重衝擊，總在心中縈繞不去。細細想來，哈尼人在漫長生活實踐中創造的這一人類文明奇觀，的確無愧於傳統生態農業的偉大創舉和不可朽典範。我們所見所聞，不僅僅是一道美麗的自然景觀，更是一部用犁鐮書寫的史詩，是一種人與大自然和諧共生的獨特生活方式和文化結晶；它帶給遊人的不僅僅是一場視覺的盛宴，更是一節中華民族天人合一哲學理念的生動課程，是一次對先祖的膜拜和超功利的深刻審美體驗。

事過一年，有人問起對元陽梯田的感受，我總是張口結舌、無以回應。因為相機裏的畫面永遠無法還原它現場的壯麗景色，語言的描述永遠找不到準確詞彙定義它大美的組合細節。或許梯田最震撼人心的奧秘，只能用心去慢慢品味。



文化什錦
方曉嵐

在食譜書中常出現「汆水」這個過程，意思是指預處理食材時，用煮沸的水略煮一下，把血水和膾腥味去除，還有一個作用是把材料快速定型。這種烹調技巧，廣東人稱之為出水，快速出水俗稱為飛水，汆水是文字的寫法。其實廣東這個的「出水」，並非廣東人才用，在北方口語也一樣叫做出水，而台灣人會叫做川水。

汆，普通話：Cuan，廣東話：音川，拆字就是入水，字義是把食物放在沸水裏稍煮。在中菜烹調法中，汆是一種獨立的烹調技巧，有些人以為「汆菜」聽來比較陌生，覺得肯定不是南方菜式，其實剛剛相反。汆菜的做法是用極短的加熱時間，使新鮮而細嫩的材料，在水或湯中快速煮熟，盡量保留食材的鮮味和水分，菜式清爽，這正是粵菜的精髓。

我們在香港很少聽到有「汆菜」，原因是汆與焗、灼、焯等字，有一定程度上的相同，而汆字與川菜的川字容易混淆。汆字與「穿」字同音，廣東人最忌「窮到褲穿窿」，於是粵菜中的白灼蝦，不會叫做白汆蝦。

做得好的汆菜／白灼，要講究材料下鍋時用不同的水溫。一般粵菜中的「焗」和「灼」就只限於沸水下材料，這只是汆菜的一種。當水或湯的溫度為攝氏一百度，翻滾的水把材料急速煮熟，但必須是煮不容易變形的材料。

用攝氏一百度的沸騰水來汆灼的菜

式，北方人也稱為「燙」。這種做法是因為要取其爽嫩，由於材料在沸水中煮的時間快速，會大大減少了材料失水變乾的機會，而水分進入材料中，也增加了嫩的效果，例如白灼腰膾、白灼鮮魷、白灼鵝腸、白灼鮫魚皮。這類食材要在沸水中控制至七、八成熟，以保持脆嫩（離水撈出時，會自動再熱一點），所以當食材放入沸騰的水中，用筷子撥散以防黏連，一見到水面再次微滾，就要立即把食材撈出，以免過熟。

有一些食材，例如汆雞茸，鍋中的水或湯就不能沸騰，要用微沸的，水面平靜但溫度已經達到攝氏九十度，放下雞茸待見浮起即可熄火，這樣才會嫩滑和有漂浮的感覺，如果用一百攝氏度的沸騰水，雞茸一下鍋就即熟而且散開，湯就會變得渾濁，不能形成豆花狀。其實，煮蛋花湯時，道理也一樣，放下蛋液在湯中，如果繼續大火翻滾，或加以攪拌，蛋液就會化在湯中，煮不成一朵朵的蛋花了。

用絞豬肉做肉丸，為肉丸成形時要用水煮熟，但往往肉丸都會「走樣」甚至散開，熟的程度有時也不一。要注意的是，生的肉丸結構鬆散，而沸騰的水會把肉丸的表面過快煮熟變硬，但裏面還來不及熟，這時肉丸就會容易散開。因此這鍋水或湯，就要在攝氏五十至六十度左右時，把肉丸一個個放下去，讓肉丸浸在半熱的水中，保持內外溫度都差不多，一個一個放完之後再開大火，水再沸騰時，所有肉丸也就一起熟了，這樣做的肉丸就會完整，也不會過熟，主婦們也不用與不斷沸騰的湯水搶時間而搞到手忙腳亂。

汆、灼、浸、泡

料比較容易熟，更需要注意水的溫度，要在放涼至溫水的程度即水溫在攝氏五十度以下，才放下的丸子，全部都放入水中之後，開大爐火一次過煮熟，這樣做出來的魚丸和蝦丸便不會過熟。

浸，是中菜烹調法中的一種，粵菜中的貴妃雞、白切雞，清浸大眼雞魚以及江浙菜中的西湖醋魚，就是經典的水浸菜式。水浸的菜式，特點是口感嫩滑，熟而不會變老。與汆和灼相同的是，浸也是用上一大鍋水，但浸是把材料放入沸騰的開水之後即熄火（離火），讓水溫自然慢慢降低，在這過程中把材料煮熟。當材料一下到沸水中，因外皮驟然收縮而定形，同時也被沸水汆去異味。接着在無火中水溫逐步下降，熱水不斷滲入材料中，令材料變熟，但不會因水溫過高，至令蛋白質過度變性而變得硬韌。浸的方法，要懂得隨機應變，如果材料體積大，對比鍋中的水量，如果顯得位置不夠，材料就不能單靠無火浸熟，應該在中途再開火燒至微滾，再離火繼續浸至熟，全靠經驗來判斷。

還有一種浸的烹調法，就是油浸，以油代替水，把材料放下，熄火或改為微火，把材料在熱油中浸至熟，以達到口感嫩滑的目的，其中最具有代表性的油浸菜式，就是粵菜中的油浸荷殼魚了。

泡，跟汆、灼、浸一樣，都是粵菜中的水烹技巧，但泡是用上湯來做的湯菜，材料同時取上湯的味道。浸和泡的做法不同，例如鹽水浸魚，是把魚放入水或湯中開火浸至熟，而泡則是沖泡，把半熟或生（薄魚片）的材料放在盤中，用滾熱的湯直接倒下，把材料一下子燙至全熟，即可上菜，取其嫩滑僅熟。

香港竹棚

其靈活性和可塑性，成為不少建築項目的首選。

花牌藝術是香港傳統文化的重要組成部分，而竹棚技術在花牌藝術中扮演著關鍵角色。花牌通常由竹棚搭建而成，並在上面裝飾各種圖案，形成獨特的視覺效果。竹棚技術的靈活性和穩定性，使花牌藝術能夠成為香港文化的特色之一。

隨著現代建築技術的發展，竹棚技術面臨着被邊緣化的風險。申請非物質文化遺產，可以有效保護和傳承這一傳統技藝，確保其不被時代所淘汰。通過非物質文化遺產的認定，可以提高公眾對竹棚技術的認識和重視，促進其創新傳承和發展。在筆者看來，非物質文化遺產的多元化，不僅可提升香港的文化自信，還可向

世界展示香港獨特的文化魅力。

為了確保竹棚技術的傳承和發展，筆者建議設立完善的培訓制度。培訓制度應包括理論學習和實踐操作兩個方面，確保學員能夠全面掌握竹棚技術的理論知識和實踐技能。培訓機構可以與建築公司、花牌藝術協會等合作，提供實習機會，讓學員在實際工作中應用所學知識。

花牌和花炮是竹棚技術的重要應用領域，建議在培訓制度中加強這兩個領域的培訓。通過專業的培訓，學員可以掌握花牌與花炮的製作技巧，並在實際工作中應用這些技巧，推動花牌與花炮藝術的發展，建構一個以竹棚為本位的藝術生態體系風格。這是香港別具特色的文化IP。

從畫派到學院



市井萬象

廣東廣州，「從畫派到學院：嶺南中國畫的現代轉型」展覽在嶺南畫派紀念館舉行。本次展覽通過作品、文獻、檔案、影視等多重媒介的展示，揭示嶺南畫派從畫派到現代學院教育轉型的內在邏輯，及其對中國畫現代轉型的意義。

中新社



引參觀者駐足觀看。《一封家書》吸



善治若水
胡恩威

領域中展現其價值。

與其他非物質文化遺產不同，香港竹棚別具應用性。它不僅是一種傳統技藝，也是一種實用的建築技術。竹棚不僅在香港的城市景觀中扮演重要角色，也被廣泛應用於建築工地，成為香港建築的一個不可或缺的部分。由於香港地少人多，建築工地往往位於狹窄的空間中，竹棚技術因