



▲藍屋的前身是1872年創立的「華陀醫院」。 大公報記者管樂攝

城市地圖

在劉以鬯的《酒徒》裏，春園街是擁擠而嘈雜的，「賣膏藥的人嗓子已啞。人。人。人。到處是人，摩肩擦背，一若罐頭裏的沙甸魚」；何紫在《舊灣仔情懷》中細數童年深巷的印記，那裏有創傷，也有滿載歡笑的角落。這些文字曾經靜靜躺在書頁裏，如今化為「地膽遊灣仔——文學築跡」的路線，引領人們在街巷間重訪書中場景。

大公報記者 郭悅盈

窺見「字裏行間」的香港歲月

文學築跡 探尋灣仔歷史痕跡



掃一掃有片睇



▲皇后大道東186至190號的三級歷史唐樓。

大公報記者郭悅盈攝

灣仔，是香港一個把繁華與故事並置的地方。電車沿皇后大道東緩緩駛過，叮叮聲在高樓與舊唐樓之間回響。轉進街口，牆上還留着歲月的斑駁痕跡，騎樓下是熟悉的檔口與新開的咖啡館。這片街區，不只是屬於地圖上的地理坐標，也藏在一代代作家的筆端。

捕捉半世紀前的生活氣息

以茂蘿街7號（M7）為起點，「地膽遊灣仔——文學築跡」路線串連起藍屋、舊灣仔郵政局及皇后大道東的老唐樓與小街小巷。M7是由十幢建於1910年代的戰前唐樓組成的二級歷史建築，早年因外牆漆上綠色油漆，被街坊稱作「綠屋」。

而藍屋的湛藍外牆在陽光下更顯鮮明，它的前身是1872年創立的「華陀醫院」，是當年灣仔首間華人醫院，1920年代改建為四幢廣州式騎樓唐樓，一直見證着街坊的起居與世代交替。何紫在《舊灣仔情懷》中寫道，他的童年在這裏的深弄小巷度過——摔過跤，也收穫過滿滿的歡笑。如今的藍屋內設有香港故事館，騎樓下擺放着居民的桌椅與植物，樓梯間貼着社區活動的手寫海報，像一本會呼吸的小說，讓遊人更深入地了解本地的歷史與生活文化。2017年，藍屋獲聯合國頒發「亞太區文化遺產保護保育獎」的卓越大獎，這份榮譽肯定也屬於守護它的人們。

往春園街方向走，街道依然人聲鼎沸，茶餐廳與食肆門口常見大排長龍，熱氣與聲浪交織，充滿濃厚的市井氛圍。老牌食肆的櫥窗掛着燒味，騎樓間傳來碗碟相碰的清脆聲。劉以鬯在《酒徒》裏曾寫下這裏的嘈雜——「賣膏藥的小販嗓子已啞……到處是人，摩肩擦背，一若罐頭裏的沙甸魚。」走在街上，仍能在喧鬧與香氣中捕捉到半世紀前的生活氣息。

居民回憶與文學字句交織

拐進舊灣仔街市，牆面保留着老式通風窗與水泥花格。這座1937年落成的三級歷史建築，屬於戰前的包浩斯風格，擁有流線型轉角與船形屋頂。鋼架結構在當時屬先進技術，減少了樑柱使用，讓市場空間更為開闊。如今的灣仔街市實際位置就在當年的馬路對面，整體整潔了許多，外面是玻璃門，推門進去還有空調。



▲如今的灣仔街市比以前整潔了許多。 大公報記者郭悅盈攝

沿利東街前行，新舊氣息在騎樓間交錯。這裏曾經是「裁縫街」，專門縫製旗袍，後來轉型為「印刷街」（亦稱「黏帖街」），印製黏帖與賀卡。這條街在何紫的記憶裏，是踏遍深巷後必經的熱鬧中樞，每個角落都交織着快樂與滄桑。如今的利東街，兩旁的景致對比鮮明——一側是保留外牆細節的西式聯排別墅，另一側則是現代化的高層屋苑。現代化的商舖與老餅店鱗次櫛比，街道整齊卻保留了步行的親切感。

合和中心前，玻璃帷幕映照出灣仔的現代面貌，與街角紅磚建築和拱門窗框形成鮮明對比。這裏距離舊灣仔郵政局不遠，紅磚、拱門與窗框把人帶回上世紀初的郵政年代。這座1913年落成的法定古蹟，曾是全港最早的郵政局之一，如今改為以「碳中和」為主題的環境教育館，延續着服務市民的角色。導賞員Ella回憶，自己小時候每逢周末都會從旺角坐船來探灣仔開船務生意的外公，然後被帶到餐廳「鋸扒」、喝紅豆冰。她笑稱自己每次回家「都是捧着肚子回去的」，那些經歷是她對灣仔最快樂的記憶。

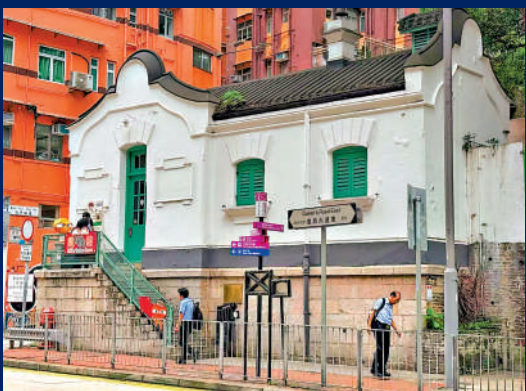
皇后大道東186至190號的三級歷史唐樓，建於1930年代，屬廣州騎樓風格。這裏曾是當舖林立的地段，Ella還記得母親向她解釋，夏天時有些家庭會典當棉被，等冬天才贖回。經過2017年活化後，部分樓層成了西餅店舖的婚嫁主題店。今天的騎樓與窗框依然保留着當年的模樣，只是換了不同的商業用途。這些故事，與牆壁上的斑駁痕跡一起，成了行走中動人的註腳。

活動資訊

「地膽遊灣仔——文學築跡」

日期：即日起至9月30日

活動期間，市民可領取免費的「遊覽護照」，內附地圖與作家語句，並設有六個蓋章點；部分景點設有NFC聲音導航，手機貼近即可聆聽該地的歷史與故事。



▲舊灣仔郵政局如今改為以「碳中和」為主題的環境教育館。 大公報記者郭悅盈攝

車仔檔中的港式茶飲傳承

在灣仔老區的街巷裏，「豪華咖啡茶廳」（「豪華」）見證了香港茶飲文化的延續。店舖歷史可追溯到1952年，最初以車仔檔經營，隨着城市發展，檔口在上世紀80年代搬進舖頭，延續茶檔的味道。

現任第三代接手人Bill原本並非專職從事飲食業，最初只是為了幫忙才參與，但漸漸感受到「把舊有文化傳承下去」的重要性。他認為這裏不僅是一間茶廳，更是一種生活方式的延續。每天清晨五點開門，傍晚七點收檔，不少街坊習慣在此聚會聊天，享受一杯奶茶、一份多士的簡單時光。

茶廳所在的建築物同樣別具價值，為市建局重建時保留下來的百年建築，現被列為二級歷史建築。Bill坦言，能保留下牆壁與橫樑等歷史痕跡，讓客人在用膳時感受到歲月的沉澱，這種空間與味道的結合，就是「非遺」的一部分。



▲「豪華咖啡茶廳」店舖歷史可追溯到1952年。導賞員蕭欣浩提供

文學故事遇上灣仔滋味

「老香港最熟悉的甜」

「翠苑甜品專家」是一間地道的傳統糖水舖，菜單上不乏蓮子蛋茶、桑寄生、杏仁蛋白這類古早味——年輕人或許少見，卻是老香港最熟悉的甜。其中的一道「番薯糖水湯圓」，正象徵着團圓與甜蜜。但在李碧華的小說《胭脂扣》中，它卻被賦予了另一層寓意：湯圓象徵如花與十二少的愛情，有些「怎麼搓都不圓」。

中西文化在餅食中交融

檀島咖啡餅店以其標誌性的酥皮蛋撻和奶茶聞名。檀島的酥皮蛋撻承載着深厚的傳統工藝。劉以鬯在《北角的上海情景》中引用《竹嶼山房雜俎》對「千層餅」的描述：酥皮以水皮包油心，反覆捲搓、擀平烘烤，形成層層酥鬆，「這種做法與蛋撻皮極為相似」，體現了西方與中華文化在香港街頭餅食的交融與延續。

不同形式的上海味道

「祥興記上海生煎包」引出一個值得品味的現象：幾十年間，大眾口味經歷了怎樣的變遷？劉以鬯在《北角的上海情景》中描寫，北角曾有濃厚的上海氣氛，街頭小販叫賣酒釀圓子、五香茶葉蛋等上海零食。如今，在灣仔這家生煎包店，上海味仍以不同形式存在：招牌生煎、小籠包與煎魚吸引各式食客停留品嚐。

「大酒店也嘗不到的美味」

品穀港式麵包承載着香港五十年代的飲食記憶。那時三文治、多士多屬酒店或高檔餐廳，價格昂貴，正如侶倫《窮巷》中對南乳麵包的稱讚：「儘管說什麼淺水灣酒店，什麼半島酒店，你想要一塊嘗也得不到。」今天，「品穀」的麵包仍保留傳統手工揉製、烘焙的質感，帶來經典的港式風味，令人想起那個年代的味道。

▲「番薯糖水湯圓」象徵團圓與甜蜜。導賞員蕭欣浩提供



▲品穀港式麵包的三文治仍保留經典港式風味。導賞員蕭欣浩提供