



人間煙火氣，最撫凡人心。春節將至，東北的年味隨着降冬氣溫的一路走低也逐漸濃郁了起來，貫穿元旦和大年的燈展早早就亮、路邊街市的年畫對聯高掛售賣……「我問遼寧的朋友，哪裏最有年味？」香港青年林競秀已扎根瀋陽12年，今年初開始規劃起找尋東北煙火氣的特別行程。「他們就跟我說，必須要到渾南的祝家大集看一看。」疫情下不能遠行，林競秀有了更多時間，慢慢體味在地城市的特色和味道。

◆文/圖：香港文匯報記者 于琳琳 瀋陽報道



掃碼睇片



◆林競秀(左一)圍觀傳統東北小吃「崩栗子」的製作。



◆祝家大集人頭攢動。



◆林競秀(右)和港人朋友被祝家大集上巨大的乾猴頭菇吸引。

# 趕集

# 逛吃

# 尋年味

# 愛上東北煙火氣

瀋陽祝家大集品多種美食 港青：下次要帶家人再來

「大集到底是什麼樣子？」從瀋陽市中心驅車近1小時，林競秀和友人相約前往這個彷彿能體會時空交錯的大集。位於遼寧瀋陽渾南郊外、擁有近百年歷史的祝家大集，在今年元旦剛剛喬遷新址、鳴鑼開市。這一佔地4.67萬平方米的大集堪稱瀋陽之最，在每月陽曆有1、4、7的日子開集。每逢開集日，400多個商戶攤位一應擺滿各色農產品、服飾、百貨等。從百年前的物資匱乏到現在的琳琅滿目，這裏唯一不變的，是年復一年記錄下這個城市最為繁忙熱鬧也最平實、接地氣的生活畫卷。

由於在瀋陽市、撫順市和本溪市三地交界處，祝家大集一直承擔着瀋陽東部地區生活物資、農產品交易等的重要職能。每到「開集日」，附近的居民、農戶都會特別趕來，即使是在零下二十幾度的數九寒冬，大集上總是人潮湧動，一派熱鬧景象。

## 油條比手臂粗 豪爽帶點可愛

當然，重頭戲還是這裏最地道的東北味道。一走進大集，放眼望去熱氣升騰。「趁熱嚐嚐，好吃再買！」炸食攤主是一位地道的祝家村農戶，他並沒有急於回應林競秀和夥伴們的詢問，而是直接掰開一根比小手臂還粗、剛炸好出鍋的油條。一份食物，又勾起了林競秀與朋友對「大份」東北美食的討論。「沒想到連油條都這麼大隻。」在林競秀眼中，食物的印象

與城市的文化緊密相連，「是有點可愛的那種豪爽」。

## 崩栗子香噴噴 守攤前不捨走

還沒等吃完，一旁崩栗子攤上傳來的滋滋聲就吸引了他們。「馬上出鍋！」守候在攤前，林競秀不捨離開。攤主先把生栗子放入橢圓形的鐵爐子中，下邊用柴火加熱，隨着預定時間到，攤主扭開爐子上的放氣閥門，帶着栗子香甜的熱氣便疾速湧出，一份「崩栗子」就做好了。「這也太漂亮了。」看着剛出爐油光錚亮的栗子，林競秀和夥伴們驚歎不已，掰開品嚐。「特別軟、特別甜，開心！」

## 曾到國外遊歷 至愛當地美味

從讀書時遊歷意大利佛羅倫塞、美國紐約，再到工作後回到香港，後選擇北上瀋陽，林競秀總會特別留意一地美食中的「特別味道」。「這種裹着堅果的一大塊糖，國外也有這樣的做法。但有些菜品，可能在別處有，不過一定沒有這種味道，比如只有東北的大白菜是甜味的。」祝家大集上見到的不同食物，引出林競秀心中特別的情愫。

大集出口處賣瓜子攤的吆喝聲逗樂了大家：「特大薄皮西瓜子上市，老香了，老香老香老香了！」聽着這個聲音在耳邊循環，林競秀也跟着學起來。才走了一半區域，一行人已經有了飽意。「等下一次大集，我們都要帶着家人再來。」



冷凍海鮮



乾果堅果



東北血腸

## 特稿

# 平實生活體悟城市人情味

在瀋陽這樣一座兼容了傳統大市集和現代城市綜合體的城市，林競秀樂在其中。「這種感覺也正是我一直以來的人生觀點，追求多元化的改變。」

大學時遠赴海外學習藝術專業，但香港是林競秀始終要回的家。「我是土生土長的香港人，大學畢業後我就回到香港工作了6年多。」直到2009年，當時在一家香港地產公司工作的林競秀遇到了可以北上內地的機會。「有過猶豫和對未知的不確定，但更多的是一種能夠到祖國更廣闊空間去開拓的使命感。」跟隨項目前往瀋陽，十幾年間，林競秀參與了這裏多個重要地產項目的籌建與運營。

## 參加愛心團體 閒時陪老人聊天

2018年，看到了越來越多的機遇與創業機會，她決定跳出舒適圈，創立自己的事業。「我當時最重要的一個想法就是，想有更多的時間去參與公益、回饋社會。」從在香港讀初中開始，她就一直延續着定期到養老機構看望老人的做法。「來到瀋陽之後，我也參與了當地的愛心團體，有的是利用閒暇時間去陪陪老人家聊天，有的是為困難的老人捐款，有時候也會參與到深圳、上海的一些公益活動。」

她並不諱言初來內地時遇到的一些困惑。「比如剛到瀋陽時，有一次跟一個當地的朋友聊天，我就被問到年齡，是有點不適應的。」但當她了解到，原來是這位朋友想跟她以更親近的稱呼交談時，她豁然開朗。「所以我也思考，如果我們願意多花點時間去了解對方，體會這背後的出發點是有人情味的、善良的，可能很多誤會就不會有了。」

## 從事活動策劃 助了解當地文化

「一碗東北白米飯，一盤最簡單的東北白菜燉豆腐。」獨愛東北的家常味道，林競秀心中有一份特殊的東北菜譜。這種偏愛，則源自於她曾常年參與當地社區生活的感悟。「過去我的工作就是根據地產項目中社區居民的文化、家庭習慣，策劃社區活動和節慶活動，這讓我能非常直觀地理解這裏的家文化。」直到如今選擇跳出舒適圈，參與創業並擔任鯨歌文化傳媒藝術總監，林競秀都難忘在此十餘年中體會到的那幾份珍貴「味道」。

那是多年前的一次春節。「當時由於工作，春節還沒過完我就從香港回來了。我的鄰居是一對老夫婦，正好趕上正月十五他們就喊我去包餃子。」那是她第一次學包餃子，也讓她深深感動於一份超越工作的情感。「就是人情味，在這個地方有人願意花時間、花心思去與你相處。」那次的三鮮餡餃子，也成為這些年裏她最愛的一種味道。

## 放慢腳步生活 珍惜與朋友見面

疫情期間，她開始了解到瀋陽的動物保護組織，於是她主動聯繫了對方，從此也參與到保護和領養流浪、棄養動物的愛心組織。「我自己也領養了幾隻小貓。」彷彿是多了一些牽掛，她在瀋陽的生活也從「忙忙碌碌地打工」到放慢腳步去享受。「我很喜歡現在的狀態，在這裏生活可以有更多的選擇。」

如今，林競秀也常常會與在東北不同城市讀大學的香港青年學生交流。「我也很樂意做這些事情，特別是這次疫情之後，我更加珍惜能夠和瀋陽的朋友坐在一起吃個飯、聊聊天，這種能夠見面的感覺非常好。」

## 古法「五糧液」杯酒品鄉愁

在祝家大集的西南角，一家保留了古法釀酒技藝的小酒坊吸引了林競秀和朋友們的目光。「這是玉米，這個綠色的是什麼？」在青草溝關家酒坊的釀酒展示區，林競秀和朋友們正努力辨認用來釀酒的幾種糧食粉末。「這是高粱、大米、糯米、小麥、玉米五種糧食磨成的粉，五糧液的『五糧』指的就是這幾種。」釀酒師解開了他們的疑問，還笑稱這是「東北版」的「五糧液」。

打開一罇剛釀好的酒，一股淡淡的酒香飄出。「這種酒是要溫酒之後，味道才會更好。」釀酒師介紹。所謂古法釀酒，就是要經過糧食粉碎、潤糧、裝甎糊化、出甎、攤涼打量水、下曲、入池發酵、出池、裝甎掐頭去尾取酒和入庫儲存(陳化老熟)等十餘個步驟，封存一個月才能製作完成。

藉着這裏的酒，幾位從外省來此出差的港人和在瀋陽的港人共同舉杯，提前互道

「新年快樂、身體健康」，抿一口白酒，唯一唯味道，酒杯裏似乎也盛滿了些微的鄉愁。

在遷址後的祝家大集裏，這種保留傳統特色的工藝也讓很多當地人得以重拾鄉愁記憶。這裏的標誌性建築，一排高高的穀倉就擁擠有50餘年的歷史，如今已在原址保護的基礎上被改造成了文化創意區和糧倉文化打卡區。

◆林競秀(右一)和朋友走進青草溝關家酒坊，感受古法釀酒工藝的味道。

