園地公開，投稿請至：takungpage1902@gmail.com

喜看《澳門人家》

如是我見 言青

元旦過後，我又回看了一遍央視綜合頻道年前播出的電視劇《澳門人家》，感觸頗深。這是一部為澳門回歸祖國二十周年獻禮的作品，它反映了澳門二十多年的歷史變遷。我沒去過澳門，在觀看這部電視劇之前，只是抱着借這部電視劇到澳門一遊的心情，沒想到劇中的故事和人物一下子把我帶到他們的生活之中，讓我跟他們一起哭，一起笑。我不但遊覽了澳門，還通過梁記餅店這一平凡人家的生活變遷，看到回歸後的澳門二十年的蓬勃發展和巨大變化，更通過這一家人的愛國愛澳，不忘根忘本，淳樸厚重的品格，讓我感受到許多做人的道理和生活的真諦。

劇中講述了澳門回歸前後在澳門老街三灣斜街上的梁記餅店發生的故事。梁記餅店是澳門的百年老店，以做杏仁餅著名。餅店的主人梁鼎文（任達華飾演）是一個老實勤勞，誠摯淳樸的好男子，只是有點保守倔強。上世紀八十年代他從父親手中接過餅店，一直勤勤懇懇經營管理，誰知禍從天降，他的父親和兒子突發重病，颱風災難又接踵而至，弟弟又闖下大禍，妻子為救急，無奈將梁家祖傳大屋賣給了對大屋覬覦已久的蘇家，梁鼎文一怒之下，將妻子趕出家門，蘇家之子蘇林娶梁妻入門，從此，兩個家族結下世代冤仇。

梁家又幾經磨難，隨着一九九九年澳門回歸，日子逐漸步入正軌。幾年後，孩子們長大成人，成家立業，梁鼎文也隨着時代的變遷，改變了保守的思想，走上合作發展之路，並把餅店交給了聰明能幹、思想開放的女兒梁舒（董潔飾演）經營管理。

梁鼎文一直堅守「有信，有心，有信心」的祖訓，經常教育子女說，「信」就是誠信，「心」就是良心，做餅如做人，它與心靈是相通的，這樣才不失做人的底線。他每天都仔細挑撿出最好的杏仁，按比例做料，做出的杏仁餅有「梁記」特殊的香甜味道，深受百姓歡迎。每天清晨第一爐餅，他必端出給路人免費品嘗，大大提高了餅店的聲譽。七字祖訓體現了澳門人的一種精神氣質，更體現了澳門人的一種人生態度。

在改革開放大潮中，梁家餅店因缺乏資金競爭不過對手，而面臨很大困難；蘇林的大澳集團後來也面臨破產，在兩家都遇到危難之時，終於都能冰釋前嫌，互幫互助，解救對方於危難之中。不僅如此，蘇林還將霸佔的梁家大屋還給了梁家，從此解除了兩個家族多年的冤仇。梁蘇兩家人的表現，凸顯了澳門人的高尚品德，這種品德構築了澳門社會幸福和諧的基礎。

愛國愛澳思想是《澳門人家》的主旋律。該劇的總編劇、原著小說作者梁振華去澳門采風時採訪了許多澳門百姓，被採訪的人都表示對中央政府的特區政策心懷感激，對國家有強烈的認同感，認為內地人是同胞兄弟姐妹，這種愛國愛澳與祖國同心的思想在劇中有充分體現，它更成為澳門繁榮穩定的堅強保障。

梁舒從父親手中接過餅店，繼承祖訓的同時，發揚和發展了祖傳的做餅技術，使梁家餅店興旺發達，蒸蒸日上。梁鼎文教育子女不忘初心，不忘根本。他最後帶領子女後代們回廣東祭祖，實現了他一生最大的願望。他告訴後輩們：「不管你走多遠，離開家鄉多久，你的根是永遠不會變的。」

《澳門人家》描寫了大時代下的小人物，又從小人物身上反映了大時代的變遷。它讓我更愛澳門，更愛澳門淳樸的人民，我對澳門充滿信心。去澳門一遊，我仍然期待着。

▶電視劇《澳門人家》講述大時代下的小人物故事 劇照

維港的時序

君子玉言 小杏

醞釀這個欄目時，尚在十二月。此篇落筆，窗外海面波光，帆影點點，一如從前。時間上已跨入二〇二〇年，歲至小寒。北京下了今年第一場雪，刀郎當年那首《2002年的第一場雪》旋律尤在耳邊，再唱起，不經意十八年往矣！

四季在香港是一個不大有感的概念。記得剛來香港那年，朋友約去屯門黃金海岸。漫步沙灘，陽光熾烈，裙角飄飄。街邊擺掛着南瓜燈，一時沒反應過來，過了一會兒才想起：難道萬聖節快到了嗎？難道快十一月了嗎？萬聖節時熱得穿裙子，還是平生第一次。在北京，十一月，已經紅葉盡染，銀杏黃透，冬衣初披了。我也曾與朋友到處尋找香港深秋的紅葉，按網上所指跑到青衣，三個人在青衣轉了一整天，到處拍照，快把青衣玩遍了，紅楓黃葉俱無蹤影。直至傍晚，終於在青衣公園發現幾棵水杉樹，總算是金黃色的。我們找盡各種角度，製造秋意濃烈的大片效果。發到朋友圈，引起一片驚嘆，騙了不少人。其實，我們花了一整天找到的所謂港版「深秋金色」水杉，不超過五棵。

進入冬季的香港更讓人迷惑：街頭有人依然短衣短褲，有人上穿羽絨服下着拖鞋，港鐵、辦公樓內依然冷氣十足。一時猶豫：到底這是不是冬天？我該穿什麼？總覺得還不算冷，還可以忍一忍，不到最冷時不穿厚衣服。然而還沒怎麼忍受寒冷，天氣又熱了——這才意識到，香港的冬天就這樣了，在猶豫穿厚衣和單衣之間，過去了。

眼下，正所謂「冬天已經來了，春天還會遠嗎？」可是，二十攝氏度的氣溫，到處花紅柳綠海藍，在我看來，這哪裏是冬天呢？全然是春天的標配。仔細體察，自然界中，樹葉稍微黃了黃，落了落，算是體現了對季節更迭的尊重，然後悄悄然該綠的綠、該開花的開花了。什麼春分穀雨夏至大小寒，二十四節氣在香港不過是一種文化上的記錄。

相比起來，北方的四季分明，春江水暖，晚來欲雪，很容易令人產生白駒過隙的感時傷懷情緒。譬如此時小寒時分，北方殘山瘦水，疏竹寒林，顏色單調得很。喜歡搞搞風花雪月的文人騷客空寂無聊，閒吟「屋裏一束花，室外盡寒枝。不願去幹活兒，特想弄首詩」，偶爾「路過一個村莊，誰家梅花綻放。趁着四周無人，偷她一寸暗香」。枯燥的天氣下，一點小頑皮，也是花絮靈動。

我等往來南北居旅之客，北往一城寒冬素影，南下一城四季繁花。直嘆天賜香港好良園，時轉星移四季輪迴，香港天生麗質，終不改明眉皓目。既無天災，何堪人禍。港人身在福中當惜福，豈可暴殄天物？

千年茶鄉的叩問

繽紛華夏 江揚

那年剛過清明，就告別了萬物凋零的寒冬，它彷彿是冬天與春天的分界線，迎來了萬物生機勃勃的暖春。

朋友相邀去雲南昌寧，那裏有「千年茶鄉」的古茶樹群落，那裏可以品嘗明前茶。

我不懂茶，可如雷貫耳的普洱、臨滄、西雙版納都是著名的產茶地。對於昌寧，卻是第一次聽說。

水泥路拐上土路，汽車往山野中間蜿蜒。煙塵中我恍如走上了年代久遠的「茶馬古道」。

那時候還沒有真正意義上的古道，只有一個在漫長歲月中沉浸了上千年的以茶易物的路線。你以茶易馬，我以馬換茶的「茶馬互市」。說是「道」，其實是後來人們在與江水落差四十米、壁立千仞的山體上開鑿出的縫隙。就這樣，用自己的雙腳，踏出來一條崎嶇綿延的茶馬古道。「馬鍋頭」們靠販賣昌寧的古茶做着生意，「百抖茶」、「一道茶」、「二道茶」、「小罐茶」、「撒米茶」……都能讓品茗者感受出不同的茶香的韻味。那是昌寧茶文化的一個縮影，更是茶與世代村民相依相存的佐證。有了這條路，雲南的茶葉、絲綢、瓷器等貨物，人們就可以馱到緬甸，繼而至印度，再把那邊的鹽巴和馬匹，帶回雲南。從幾近湮沒的歷史塵煙中，讓中國茶飄出文化的茶香。

昌寧，成了這條「茶馬古道」上一個重要的驛站。遙遠的三國時代，南征途經昌寧保華寺的諸葛亮，得到民間的「薑糖茶」治愈兵士瘴疫，不禁下令將士採而帶之繼續南下。瀾滄江沿岸的「濮蠻部落」早在唐朝時期就已經開始人工種茶，留下「過客不需愁到渴，煮茶僧在白雲間」的詩句。

明代大旅行家徐霞客在一六三九年農曆初八遊經昌寧，住在一個葛姓江西人開的客棧裏，寫下「初四日早霧而晴，是日為本甸街子，余往來稠人中……」原來早在那個年代，現在的昌寧縣城所在地右甸就是一個熱鬧的老街子集市，而這繁榮的背後，茶葉則是一個重要的因素。

▲001號古茶樹 歐偉建攝

明朝洪武年間，帶着碧雲寺僧侶們全部智慧的右甸「碧雲仙茶」，終於像經書一樣被香客帶到了路上，從而帶到了通往皇帝所品嘗的味蕾史記中，這顯然是昌寧茶和世界約會的一個朝代。

北緯二十四度，在茶界看來正處於「山高日照短，霧濃雨水多，晝夜溫差大」的環境和氣候，出過不少名茶故鄉。昌寧似乎因茶而在，就位於這條適合茶葉生長的「黃金茶線」上。我興奮，在它寬廣、溫潤的大地上，至今還生長着千年古茶樹。

踏上這片群山疊嶂，霧海茫茫的高原，眼前一片片排列有序、整齊規範的茶樹在大山之中縱橫交錯，在雲靄中若隱若現。路邊的油菜地開出一叢叢的花，都是那般艷黃，小朵。古老的茶樹濃綠，依依，披掛下來。

一路往高處走，散落在海拔二千一百米的大大小小古茶樹群落，樹齡有幾百年，也有上千年。我是奔着千年古茶樹去的，一個上午就找到八九棵。可聯席村人說，其實你看到的只是冰山一角，山寬人稀的山區同樣山寬茶稀。僅聯席村就擁有一萬餘株古茶樹，被稱為昌寧古茶樹的發源地之一。

▲採茶忙 歐偉建攝

在一株掛着001編號的千年古茶樹前，我如同阿里巴巴尋到寶一樣驚嘆。近四米的樹圍，我們三個人才能勉強抱住。古茶樹的身上，有明顯被砍過的痕跡，卻依然頑強地伸展着枝葉。濕滑的苔蘚漫布樹幹，有如六層樓的樹高，不到其腳下根本無法讀出其曾經的滄桑。仰望中，我似乎看到枝頭在吸取陽光中發芽長葉，繼而又相續長出新綠，綻開出花一樣的稚嫩，清麗和曼妙。

隨着一陣歡笑聲看過去，有五個村民在同一株千年古樹上採茶。他們錯落有致地站立着，手指翻飛，不停地將茶葉攏在手心裏，集滿一把，就丟到身後的竹籮中。不一會兒，茶葉就鋪滿籮底。其中一翩翩少年靈活地從古茶樹上爬下來，爬樹和採茶的雙重喜悅都寫在了他的臉上。或許，這是茶山孩子的快樂記憶之一，這種記憶充滿了純樸，溢滿了茶香。 （上）

黃麵糕

飲食男女 劉世河

「黃麵黏，紅棗甜，吃着蒸糕過大年」這是我兒時老家過年時流傳甚廣的一句童謠。說的就是雖然每年都吃，卻總也吃不夠的黃麵糕。

黃麵糕，也叫黏糕，此黏乃一語雙關，一是指糕點之黏，其次便是「年」的諧音。黃麵，就是黃米磨成的麵，黃米，又名黍子，模樣和小米極其相似，但顆粒要比小米大些。黃米最大的特點就是黏和香，而最能體現這兩個特點並將其發揮到極致的吃法唯蒸糕莫屬。

記憶裏，母親每年蒸黃麵糕的時間都是在過了小年之後，原先我以為是有什麼講究，後來才知道，那是因為彼時家裏僧多粥少，母親擔心一旦早蒸出來，到不了過年就會被我們幾個小饞鬼吃光。年糕年糕，得等到過年那幾天吃才滋味。況且，除夕那天家裏擺供品敬祖先時，更是一定要用到它的。

黃麵糕的製作過程並不複雜，先將和好的黃米麵弄成窩頭的形狀，再將紅棗均勻地摁在上面，一般每個「窩頭」上摁五個棗，頂上一個，四周四個，寓意：五穀豐登。黃米麵由父親專門從集上買回，紅棗則是我們家的樹上結果。秋日曬棗時，母親就已經精挑細選了出來留好備用，個頭無需太大，但都必須是自然熟透的。最關鍵的一步就是和麵，須用溫水，而且比例相當嚴格，太稠了會導致糕太硬，而且黏度大減；太稀了則使黏糕不能成型，口感也大打折扣。母親說，蒸黏糕圖的就是「小日子年年蒸蒸日上（高）」的好彩頭。

上鍋蒸，也是個技術活，首先不能把水燒沸後再放生糕，那樣極易造成黏糕萎縮，弄不好還會夾生。水燒至半開時，放入最佳，燃料最好用劈柴，先大火燒開，遂改以小火慢蒸。蒸多久，何時出鍋，彼時家裏也沒有表，全憑母親的經驗——聞味。那時候最激動的就是母親掀鍋蓋的那一刻，一團團熱騰騰的水蒸氣裹挾着濃濃的黍香棗甜，瞬間填滿整個廚房，母親嬌小的身影也即刻氤氳在了水蒸氣中，她一邊呼呼地吹着熱氣，一邊迅速地將黏糕一一取出。後來，我還突發奇想，母親的滿頭白髮也許就是被這常年累月的蒸氣給熏白的。

眼下又至年關，望着妻子早已蒸好的那一大盤黃麵糕，母親氤氳在水蒸氣中的身影又一次浮出腦海，禁不住淚濕雙目。

小樽運河今昔

柳絮紛飛 小冰

在外旅行的香港人，很容易奇思妙想，特別是青少年。那天在日本北海道小樽運河邊，小妹妹Sindy問：「原來運河是人工河呀？了不起！」我告訴她：「小樽運河只是北海道的『了不起』，論歷史和流域長度，中國的大運河才是世界之最，京杭大運河段都被寫進世界文化遺產名錄了。」「我們的祖先好叻！」她興奮地說。

小樽運河是小樽人的母親河，它與北海道一百多年的開拓史同齡，曾經是當地最繁忙的運輸線，它給予過小樽人基本的生計，為他們解決過吃喝拉撒的運輸問題，只因後來戰爭爆發，工業倒退，才喪失運輸功能。在觀光步道上看對岸，一排低矮的紅磚倉庫古色古香的，倉庫的門比水位只稍高一點點，便於船上的物資卸下來後直接入庫。昔日的倉庫如今已被改造成茶館、餐廳、商舖以及特色工藝品店。

水面上有船隻遊船河，步道上有人力車遊車河，路邊有小吃攤，有民間藝人賣明信片和風景畫。藝人們一邊繪畫一邊賣，賣品都是自製的，內容從江戶時代到明治維新，到大正時代，再到天皇執政，全部展現當地歷史。我不太懂得畫作，但是我欣賞藝人們聚焦當地歷史。我相信，當遊客把畫作帶回家，久而久之也不會忘記畫品為何所作，為何所買。這裏讓我想起香港太平山上的畫展走廊，賣的都是太平山風景畫，內容關於歷史怎樣變遷，經歷過什麼階段，涉及的人和事。

藝人們看上去單純質樸，不太像生意人。我選了兩張明信片，欲買又擔心沒有時間去郵局，寄不出去。我請來懂日語的朋友，讓她轉告主人我的顧慮，之後抱歉地放下明信片。主人不停地點頭，他似乎只在意作品是否被人欣賞，不在意是否做成生意。憑興趣作畫，眼睛裏充滿美，我相信名氣是在不經意中形成，大藝術家就是這樣陶冶出來的吧，我如此之想。

煤油燈是小樽運河兩岸的照明工具。入夜，忽閃忽閃的煤油燈光，營造出另一種情調，一種浪漫的古運河情調。當燈火與一座座紅磚倉庫倒映在河裏時，沉澱在河底的小樽歷史浮到水面，人的懷舊情懷油然而生。煤油燈，以及配套的燈座、燈罩、燈芯、燈火，是我童年去鄉下外婆家時的記憶。

一條難能可貴的運河「卸任」了，近年來，日本國內有廢掉運河和保護運河的「你爭我鬥」，最後保護運河一方贏得主流，排除了廢河之議，這才給予了後來者見證歷史的機會。運河雖然不再運行，但是它為沿線繁衍出豐厚的文化，執政者曾經在政治上靠它控制區域，總攬大局，駕馭統治；在經濟上靠它促進發展，搞活商業，營造新的生產條件。

在小樽運河的橋頭，有一座矮矮的米黃色磚房，上面標有漢字「小樽運河食堂」，那裏是餐廳。「食堂」是日語裏的一個借詞，從漢語借用而來。

在中國，「食堂」曾經泛指各個單位的職工飯堂，只是這一說法已經久違了、古老了，不再時髦，就算現在的長者，也改說「食堂」為「餐廳」。這是漢語詞彙，也成為日語詞彙，日語裏有不少我們一看就懂的借詞，特別是名詞。

「一個正在消失的詞彙，在異國他鄉複習了一遍，不錯。」Sindy對此有了感觸。「是啊！挺文化的。」我說。「以後要多出來旅行，特別要多回祖國大陸，那裏有太多的新舊事物等待我們去認識。」她玩出了心得，真好！

小樽運河把歷史留住了，把遊客引來了，順便也把生意給做了。