園地公開，投稿請至：takungpage1902@gmail.com

許茂和他的女兒們

原著：周克芹
改編：許謀清
繪畫：徐恒瑜

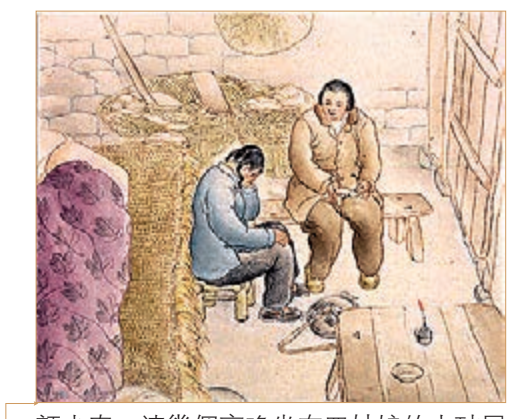
「這屋裏缺個女主人招呼我們……」顏少春把話捅破了，龍慶笑得合不攏嘴，他說：「顏組長，不瞞你說，這人，我早相好了。老金，劉家大隊有個婦女隊長，配你正合適……」

金東水一聽，使勁搖着頭。龍慶大笑起來：「人家劉隊長是黨員，又有文化……臉紅了，老金，怎麼樣呀……」顏少春也笑了。而金東水只是不停地搖頭。

小屋裏談笑風生，門外頭卻有一個人失魂落魄了。四姑娘搖搖晃晃地抓住一棵柳樹，心在哭泣：一切希望都破滅了。四姑娘望着小屋縫隙中透出的燈光，輕輕地說：「再見了，東水，再見了，葫蘆壩的親人……」

「救人啊……有人跳河啦……」隨着一聲淒厲的喊聲，小屋裏的人都跑了出來，向柳河溪奔去。

金東水從河裏抱起奄奄一息的四姑娘。他的眼睛濕潤了，「秀雲，你的心我知道啊……」



顏少春一連幾個夜晚坐在四姑娘的小破屋裏，和她促膝談心。開始時，她不笑，不說話。隨後，她哭了。顏少春沒用好聽的話去勸慰她，讓她心中積壓了八年的眼淚流盡。

連環畫連載（二十六）

彩霞

柏林漫言 余逾

元旦一過，柏林陰冷的冬天讓這個城市的生活也顯得略微清淡一些。於是，時不時地，我獨自一人吃早餐的時候或者晚上和家人吃晚餐時，便會收到一些關於「天空」的信息。

「快看窗外，今天的天是紫色的！」

「今天夕陽超級美啊！」

「快帶上手機，到陽台！」

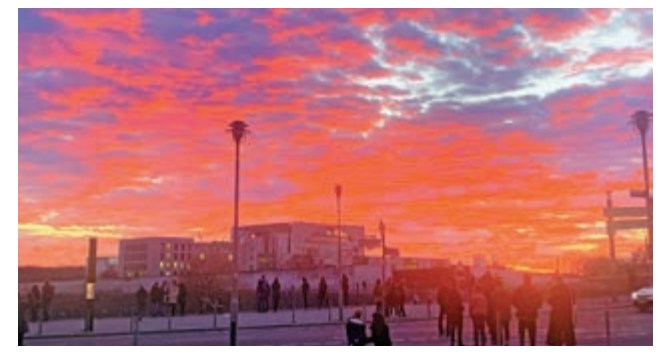
柏林的冬天裏，放晴的日子不錯。偶爾清晨太陽會在厚厚的雲層隱隱約約露個臉兒，那時天剛蒙蒙亮，陽光照不透雲霧也照不亮天空，於是暗暗地把雲層染成了一片淺紫色。東邊的天空從紫色，變成粉紫色；隨着天亮又努力想呈現出一點像朝霞的樣子，天空漸漸變成了粉色，然後越來越淡，直到成為柏林人熟悉的白色厚厚雲層。

這樣的清晨極少，甚至少於有朝霞滿天的晴天。走到街上，我前面那位匆忙上班的女白領忍不住停下腳步，把手上的咖啡放到路邊花壇上，舉起手機對着紫色的天拍照。拍完看看相片，臉上並沒有滿意的意思，又重新舉起手機再拍，再看。她搖搖頭，用手機撥通電話，抓起咖啡，一邊走一邊打電話。她大概在給閨密或者男朋友說眼前紫色的天空：「太美了，相機拍不下它一半的顏色，快出來看！」

我輕輕一笑，因為十分鐘前，我也接到這樣一個電話出門的。

比起朝霞，人們更熟悉柏林的晚霞一些。一年之中，柏林有晚霞的日子很多，也很美，以至於在柏林客廳陽台朝西的房屋都比朝東的賣得略貴一些，特別是有大落地窗的那種。坐在沙發上，望出去是漫天彩霞，如置身於畫中。

那天回家路上，也是看到白天並不太晴朗的天出乎意料地變成了粉紅色，西邊的雲層也不多不少，有的是零零散散一小朵一小朵地散落着，有的是長長幾條層層疊疊。沒有一絲風，它們都安安靜靜地停在半空享受着夕陽的照耀。



◀柏林的晚霞 何宇靖攝

「明天是個好天。」不知不覺我在紅綠燈面前已經站了好一會，一位清潔工小伙站在我們旁邊跟我說話，「在柏林，如果晚上有晚霞，就說明第二天是個晴天。」

「真的麼？」

「真的，至少是上午會有太陽，有半天的晴朗。」

「半天也不錯啊！」

「哈哈，看來你很懂柏林的冬天。」

「是的，太陰沉了，讓人有些抑鬱。」

「所以我們才有最多的夕陽。要有雲，才有朝霞滿天。」

我眼前這位笑眯眯的清潔工小伙兒，神采奕奕地露出一排潔白的牙齒，跟我揮揮手，消失在人群中。

我這才注意到，身邊已站了很多跟我一樣看夕陽的人。這個忙碌的城市，在這個下班時分，竟然有這麼多人因為天邊的這一片粉紅慢了下來。夕陽照亮了半個柏林的天空，再慢慢退卻，直到城市裏的華燈初亮，繁星半月緩緩升起。

待到山花爛漫時，她在叢中笑

維港看雲 郭一鳴

明天是大年初一，借《大公報》一角向各位讀者拜年，祝大家鼠年大吉大利、鴻運當頭、健康平安！

中國人傳統，一年中的節日，以正月初一過春節最重要最喜慶，「爆竹聲中一歲除，春風送暖入屠蘇。千門萬戶曈曈日，總把新桃換舊符」。春節除了拜年派利是（壓歲錢）的傳統，古代還有「守歲」的習俗，大年三十除夕，全家吃過團年夜飯之後，點起蠟燭或油燈，圍坐爐旁閒聊，通宵守夜，象徵把一切邪瘟病疫趕跑驅走。蘇東坡有一首《守歲》：

欲知垂盡歲，有似赴壑蛇。
修鱗半已沒，去意誰能遮。
況欲繫其尾，雖勤知奈何。
兒童強不睡，相守夜歡嘩。
晨雞且勿唱，更鼓畏添撾。
坐久燈燼落，起看北斗斜。
明年豈無年，心事恐蹉跎。
努力盡今夕，少年猶可誇。

不知道「守歲」的習俗從什麼時候已經消失，但在我的家鄉潮汕地區，大除夕一家人吃年夜飯叫做「圍爐」，聽起來是不是古意盎然呢。中國各地過年習俗不同，十年前我到瀋陽出差才知道北方有「過小年」的傳統，北方人也很少聽過香港人有「年廿八洗邋遢」的習慣，但無論城鄉、不分南北，大年除夕一家人吃年飯，是中國人特別是長輩們最大的快樂，正如曾經唱遍大江南北的《常回家看看》一句歌詞：「一輩子不容易就圖個團團圓圓」。

◀綵燈迎新春 新華社

西方也有重視家庭團聚的傳統，歐美國家過聖誕節最隆重，平安夜一家人團聚，與中國人吃年夜飯的意義頗多相似。當年麥克阿瑟對入侵朝鮮的美軍第八集團軍官兵保證，兩周內打敗朝鮮軍隊和中國志願軍，結束戰爭放他們回家過聖誕節，官兵們興高采烈，可是這位立下「飲馬鴨綠江，回家過聖誕」豪言不可一世的五星上將，不僅未能兑現諾言，更斷送數以萬計美軍的性命，連第八集團軍司令沃克中將也在中國志願軍的攻勢中命喪異國。

說回中國人過春節。不久之前讀一本書《變局——七千人大會始末》，當中提到新中國成立之後一個很特別的春節，一九六二年著名的「七千人大會」在北京召開，因為涉及總結教訓、糾正錯誤、調整經濟等重大議題，會議一再延期，從一月十一日一直開到二月七日，其間遇上春節，中共中央毛澤東主席決定讓出席會議的來自全國各地七千名縣委書記以上幹部全部留在北京過春節，除夕之夜和大年初一，七千人和毛澤東、劉少奇、周恩來等中央領導人一起出席兩場大型歡聯晚會，年初二上午繼續在人民大會堂開會。

時代不同，春節不變。「鼓角梅花添一部，五更歡笑拜新年」。但今年香港春節的喜慶氣氛大打折扣，黑衣暴力陰霾下，有三十八年歷史的大年初二賀歲煙花匯演被迫取消，廣大市民應該享有的歡樂就這樣被剝奪。筆者上周日出席一個主題為「止暴制亂、恢復秩序、重回正軌」的論壇，與會者對黑衣暴行深表憤慨，對春節平安深表憂慮，有人說本來不打算外出旅行，但實在不想留港過年，因不想看到黑衣暴徒惡行的新聞，影響過年心情。話聲未落，黑衣暴行再起，四名男女警員喋血街頭。

回首歷史，展望未來，從來邪不能壓正，道路曲折前途光明。暴力只能製造痛苦和悲劇，平安祥和是人類永恆的祈禱。值此迎新棄舊之際，讓我們一起為香港這個家敲希望的鐘，讓歡樂代替哀愁，讓世界找不到黑暗，幸福像花開放。待到山花爛漫時，她在叢中笑。

釣友會馬友

香港隨筆 張茅

這初冬時節，馬友洄游香港水域，群聚青馬大橋底，釣友群體頓時活躍起來。

青馬大橋未建時，這段出海的港口人稱馬灣或汲水門，水流湍急，馬友洄游後在此處覓食。這天從東涌乘巴士出中環，途經青馬大橋，往下望，但見橋下釣艇十數二十，分布岸邊與海心，有些來回穿插。在馬友結群的排口下釣，平日甚少船隻停留的水道，一片繁鬧氣氛。

馬友當令的氣氛感染陸上途人，路經青衣城商場外面，發現路邊一角有人賣魚，這地方遠離街市，看來臨時擺賣，過路的主婦向兩位賣魚女人問價，兩人賣的正是馬友。

「馬友是貴價魚啊！大條要三百元一斤，三、四斤一條的每斤二百五十元賣給你。」她向主婦解釋，馬友魚越是大條價錢越高，原因大的比小的好吃，她指的小馬友已經數斤重。這些馬友是她男人在青馬大橋底釣到的，自己吃不完，一些送親友，剩下的拿來賣。看兩人的打扮確不似小販。這不由引起我這個退役釣友的興趣，她轉過來與我交談。

「早幾天，男人釣到一條十斤重的，他的朋友好犀利，釣到一條三十斤。」旁邊的女人搭嘴說：「大魚賣給人啦，每斤三百五十元，賺了一萬多元。」

聽來可誘人，挑起我的興趣，打電話給舊日的釣友，問他出動到大橋底沒有。友人原住港島南，退休後遷居馬灣珀麗灣，在青馬橋腳下，為釣魚而遷。

「點少得我一份，密密上釣，最大一條十多斤。」

又是一個十多斤，難怪橋底都是釣艇。

他把當日釣馬友的視頻傳給我看，場面緊張熱鬧，有些釣艇之間相距不足一條竹竿，他的電船仔艙位大，方便走動，互相協助，遇大魚上釣時，一聲：「撈網！」即有人持撈網過來將拉到水面大魚撈起，還有水艙養魚。鏡頭下，他與朋友剛釣上一條，不足兩分鐘又釣上一條，頻密上釣，看時間算，約十分鐘內釣來六條馬友，每條重約三至四斤，他們不停地高聲大叫。友人遇大魚上釣，與魚角力，雙手不停收絲，花了五分多鐘將這條大馬友扯出水面，旁邊一位釣友拿撈網緊張守候，大魚水面掙扎，力度很大，隨時掙脫，他急忙伸出撈網撈住大魚，合兩人之力，將大魚抽上船艙，大魚還在掙扎，眾人歡呼，過磅看重量，足十四斤過外，友人大豐收。

馬友上釣頻密，原因是馬友魚洄游，大群游到青馬大橋，在附近的一帶覓食，吃小魚及蟹，因此一條上釣，接二連三地上釣，漁民的釣艇，此時來到橋底下釣。漁民比釣友經驗，他們看「打水」下魚絲，「打水」的現象是馬友追捕小魚，小魚成群逃避，海面濺起水花，漁民判斷下面有大魚，就在濺水的地方下釣。之前一位漁民船家，已轉做貨運，馬友季節暫時擱下生意，到大橋底釣馬友，憑他熟悉水流，每次收穫數十斤至百斤，持續一星期，賺得三十多萬元，這件事在釣友間傳開了。

馬友魚是魚中佳品，肉鮮美，細膩而富彈性，魚肉的結構特別，像茶樓甜味的千層糕，一疊一疊，全身多肉，只有中間一條大脊骨，脂肪豐富，越大越好吃，二三十斤的大魚肉質更鮮美，屬貴價魚。食法方面，可用蒜、火腩、薑葱炆，或切肉塊，香煎馬友魚扒，皆為美味。

作為退役釣友，我得意之作在澳洲昆士蘭鷺島外的大海下釣。當年釣友有來自日本、英國及澳洲共約七人，以拋絲方式下釣，魚仔作餌。下釣約一小時回航，我釣得七條，可謂賽事冠軍。當晚由鷺島餐廳廚師選出四條，以烤的方式處理，香氣撲鼻，與依達等四人共享晚餐，這夜我竟成了主角。