

咖啡馆·水系·老树

看宜兰这样打造城市

本报记者 王平 吴亚明



黄春明在他的咖啡馆里。王平摄

74岁的著名乡土作家黄春明在台湾宜兰县经营一个小小的咖啡馆。这个名叫“百果树·红砖房”的咖啡馆，坐落在宜兰火车站前，门前牌子上写着“请来喝一杯咖啡，火车站等你”。

有故事的咖啡馆

多年前，黄春明就想在宜兰开个咖啡馆，让人们可以坐在里面交流心得。去年，他实现了梦想，他的咖啡屋不止卖咖啡，每个星期六和星期天，他会在咖啡馆的小舞台上给小朋友讲故事。平时，这里会演木偶戏，说书，还有学者专家来做专题演说。每晚6时开始，咖啡馆里会播放50年前的老电影。

“让硬体有软实力，就可以永续下去。”黄春明说，他有一头蓬松卷曲的白发，讲话时手舞足蹈，活力四射。咖啡馆原来是个日式老建筑，旧旧的不起眼，内里却有光彩流动。木质书架上满满的书籍，天花板挂下的葫芦，舞台上的红色幕布，都让这个空间别具魅力。

讲座、剧场、电影、木偶戏都是免费的，只需预约，约满80人为止。舞台前的广告牌上写着：今晚讲座题为《神秘有趣的数学魔术》，吴如皓老师主讲。舞台周围

地上摆一圈水彩画，画儿童稚可爱，画的是一只大象，因为天生鼻子特别短，所以永远不敢正脸示人。为了把鼻子拉长，他把自己吊在树上……

黄春明在一篇文章里说，地图是用脚画的，因为只有从小跑遍家乡的小巷与田间，才会体味到土地的可贵，长大才会有爱家的情怀。他写的故事无不根植于泥土，有趣又亲切。在给咖啡馆编的杂志里，他讲了自己小时候如何抱着家里唯一的老母鸡，跑到很远的另一个村子去配种，迟迟不归吓坏家人。

讲师来讲一场要1万元新台币，卖咖啡的收入远不能负担。幸好，有许多热心人主动来赞助，于是百果树就得以自己的脚步继续走下去。

自从1993年回家乡宜兰成立工作室，黄春明就忙得不亦乐乎，担任兰阳戏剧团艺术总监，推动、改良地方戏曲；帮兰阳文教基金会编写《通俗博物志图鉴》；恢复宜兰旧地名，找回当年人民的生活智慧……宜兰的硬体里于是有了越来越多的软实力。

给城市人文精神

总体而言，宜兰不算个光鲜亮丽的城市。地处台北东北角，交通不便让宜兰的

经济不甚发达。这里多的是老旧低矮的骑楼，被海风吹得发黄发黑。但和黄春明的咖啡馆一样，宜兰是个值得品味的城市。

宜兰光复小学前，新添了一条180多米长的“护城河”，河边铺草地，种上大树，两岸的明水渠里，还有小学生种的水生植物。这不是简单的绿化带。河岸下做成渗水结构，可以起到泄洪和灌溉作用，河水从地下穿过马路，又从宜兰酒厂、新月广场、中山公园流出地面，形成贯穿城市的水文系统。

这个被称作“维管束计划”的工程，是一群宜兰人酝酿了15年，最后由政府部门出资的社区营造案例。维管束是植物输送养料的管道，重建水文同样可以为城市恢复活力。这个计划还未完结，“未来宜兰城有河、有田、有大树”，参与设计的宜

兰人小白说，维管束计划还可以调节微气候，降低城市热岛效应。

宜兰人计划沿着明河与暗渠修出一条绿色之路，他们说宜兰酒厂拆掉了戒备森严的围墙，改用银灰色的铁网隔离，将来在网上培养绿植，就变成一道景观。如小白所说，“城市应该是开放、通透的。”酒厂的房子很旧了，在墙上刷上红油漆，用白线勾勒出酒瓶和酒瓮，标上“红露10号酒窖”，就有了人文味。

宜兰并不急着汰旧换新，反而想办法恢复旧城原貌，只是添上新的人文精神。外观摩登的兰阳博物馆收藏了渔民生活的点点滴滴；传统艺术中心在24公顷的土地上打造了惊艳的仿古建筑群，供传统艺术生根发芽；小小的鄂王社区，将古貌和现代艺术有机结合。宜兰不豪阔，却精神富足。



兰阳博物馆内。

王平摄

香港

纸扎灯笼 无人传承

李焯龙文/图



黄改莲在她的老店里。

“手扎灯笼赚不到钱，现在继续做下去，一来只因这是自己的兴趣，二来每当亲手做出来的灯笼，客人买得开心，又欣赏自己的工艺，就会很有满足感。”

今年的中秋节，香港照常热闹，各大商场、屋苑悬挂各式花灯。香港资深传统纸扎师傅黄改莲，节前每天手工赶制中秋纸扎灯笼至凌晨。

年近50岁的黄改莲，是位于中环的“生福祥香庄”的店主，在香港扎作中秋灯笼20多年，但好景不再，现在她没有帮手，独力支撑，不得不减少扎作数量。

黄改莲回忆说，过往中秋节满店挂满灯笼，“两个子女小时候会分担一些轻松的工序，临近中秋节那几天，自己每天通宵达旦去扎作，在这小铺内就曾两次晕倒。每年中秋后，连走路都没气力。”

现在，黄改莲一如以往坐在老店内一角，戴上老花镜，在饭桌前拿着已扎成的小杨桃灯笼的竹篾内梳，聚精会神，慢慢地把皱纸贴在竹篾上。

黄改莲边做边慨叹说，以前一家大小通力合作，中秋前夕可做出300个以上灯笼，但近年已越做越少，今年只做了百多个。子女们长大后都外出打工，无暇帮忙，只留下她一个默默“孤军作战”。

黄改莲说，扎作一个灯笼很花精神和时间，一个约9吋(1吋=0.0254米)大的“杨桃”灯笼，大约要用上七八个小时。首先，要把削好的竹篾一圈接一圈扎作内梳，然后把皱纸贴在竹篾上，再配上装饰，最后还要在底部加上絮丝，“最重要的是把竹篾内侧削得平均，才容易屈出所需形状。”

以往她还会扎“莲藕”、“金鱼”等灯笼，现在只扎作“杨桃”灯笼了。她说纵然健康欠佳，但中秋节一年只一次，每晚工作至凌晨2时，也要在中秋前夕完成所有订单，而且会“越做越兴奋”。

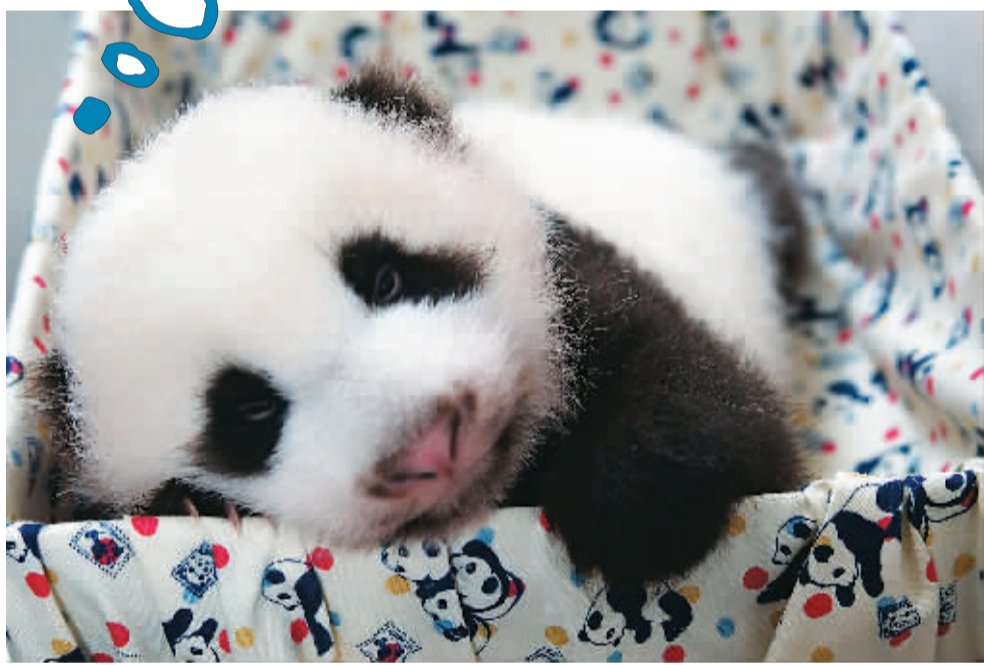
在黄改莲的老店内，大、中、小“杨桃”灯笼任君选择，价钱则由百多港元至800多港元不等，黄改莲说：“价钱一点也不便宜，年轻人不愿花这些钱。现在来买灯笼主要都是一群上年纪的人，他们每年都会买个回家摆放一年，认为‘洋桃’灯笼是个好意头，希望每年样样都好。”

灯笼是中秋节传统主角之一。今年中秋，香港维多利亚公园亮起一个用回收的塑胶瓶、节能LED灯泡制作的大型彩灯。香港各大商场、铁路站内，也挂上不少用布、塑料所制成的仿传统扎作灯笼。但黄改莲认为，这些都不及传统纸扎灯笼富有人情味，因为纸扎灯笼是师傅手工制作，机器不能取代。纸扎灯笼亮起来时，颜色会更鲜艳，轮廓更明显，也能体现师傅的手艺。她所选用的皱纸，厚而且韧，不易穿、脱色，故灯笼虽为纸扎，但也很结实。

现在，香港市民难在闹市欣赏到传统的纸扎灯笼了。香港历史博物馆名誉顾问郑宝鸿说，上世纪50年代是香港纸扎业的全盛时期，临近中秋，每间饼家、茶楼的店内门外，都会挂满大大小小的纸扎灯笼、纸制装饰，争妍斗丽，吸引顾客进店买月饼，而小孩每当看到纸扎灯笼都会很开心。

上世纪60年代起，有人用塑料制造灯笼，纸扎灯笼热潮慢慢减退。当下，传统纸扎灯笼在香港已“买少见少”，大概这个行业利润少，也就后继无人了。不少曾经辉煌的手艺，在现代都会逐渐被无情淘汰，也太可惜了！

我到底叫什么呀？



熊猫宝宝新照。CNA 摄 (中新社发)

给熊猫“圆圆”的宝宝命名活动已进入第二阶段，台北市动物园从第一阶段收集的上千个名字中选出前6名，日前公布名单，同时宣布“作伙选好名”网路投票开始。入选前6的名字都有一个“圆”字，分别为圆仔、团圆、圆宝、粉圆、汤圆、圆仔花。

根据网络即时排名，“圆仔”目前居第一，其次为“圆宝”、“圆仔花”。台北动物园介绍，随着征名活动的进行，熊猫宝宝的体重也跟吹气球一样上升，已达到4505克。妈妈几乎快要抱不动它了，常常要连拖带抱才能把它揽入怀中。

台北动物园今年建园100周年，熊猫宝宝又可爱，又为动物园添了喜气，成了动物园上下的“一姐”。

台湾真是个好宝岛，就说月饼，既有本土月饼，大陆各地的月饼也聚于斯土，又通过巧妙妙手，变化出新品。有人独钟旧款，有人图个新鲜，还有人味兼两者。

我小学时家住员林，当时所吃的月饼，几乎都是出自台中或彰化，包装土里土气，望之不甚显眼，但手工制作，料实馅美，依稀记得有菠萝、豆沙、莲蓉、肉肉的，甜咸纳于一盒。外婆家在嘉义，他们最常吃的月饼，是“新台湾”制造的，包装讲究，个头大，料精美，是南台湾的名产。表哥、表妹们喜欢我家的土月饼，常向外婆提议两家交换着吃，我们乐于从命，因而也尝到那个时代的新式月饼。

年纪渐长，家已搬往台中，经常侍父北上，眼界随之而开。此时所食月饼，变成家乡(注：我籍贯江苏)口味。台湾的苏式月饼最负盛名的，是“采芝

国际知名房地产顾问机构莱坊(Knight Frank)日前在上海发布《大中华酒店报告2013》，根据报告披露的数字，香港上半年成为国际五星级酒店日均房价最高的城市，达305美元，其次是澳门211美元、上海205美元、北京200美元、广州185美元。

据分析，香港各类旅游基础设施项目将陆续竣工，如启德邮轮码头、海洋公园、迪士尼乐园扩建项目、拟建的中环码头摩天轮，都将进一步丰富香港旅游景观。此外，广深港高速铁路、港珠澳大桥将于2015年和2016年开通，将成为抵港内地旅客持续强劲增长的另一助力。”

香港五星酒店 房价全球最贵

小夏

内地游客的迅速增长令香港酒店业成为摇钱树，跻身2013《福布斯》香港富豪榜们都从中获利。比如首富李嘉诚拥有海逸国际酒店集团，香港青逸酒店是其业务的一部分；恒基地产主席李兆基拥有美丽华酒店的部分股权，还拥有丽东酒店；郭氏兄弟的新鸿基地产与喜达屋的W连锁酒店及恒基地产的四季酒店等进行合作，还拥有尖沙咀东的帝苑酒店、沙田的帝都酒店以及旺角的帝京酒店；珠宝大王郑裕彤的孙女郑志雯管理着新世界酒店和Rosewood酒店等；包玉刚的女婿掌管的家庭企业九龙仓(Wharf Holding)集团拥有多家酒店，旗下的马可波罗酒店(Marco Polo)已经在亚太地区开设13家分店。此外，罗家宝有百乐连锁酒店(Park Hotel)，方润华新开了时尚精品酒店木地(Madera)，杨受成拥有英皇娱乐酒店。

到台可用便利 Wi-Fi

陈键兴

许多大陆游客尤其是“个人游”旅客到台后，常在便利商店使用每次半小时免费的Wi-Fi网络，查地图、搜索旅游资讯、与朋友分享旅游感受、向家人报平安等。为了让大陆游客更加方便，台湾中华电信与玉山银行联手9月16日起推出一项便利服务，大陆游客可在中华电信CHT Wi-Fi网站上，通过支付宝以九折的优惠价格购买CHT Wi-Fi储值卡，之后就能在中华电信全台3.5万个“热点”上接入CHT Wi-Fi上网。Wi-Fi储值卡有1天、3天、7天卡及月卡，大陆游客可根据行程天数选购。

斋”，其次有“老大房”等。一般而言，苏式月饼糖多油重，层层酥皮相迭，荤、素、咸、甜俱有。我个人偏爱椒盐、枣泥松仁的口味，至于价昂精致的“清水玫瑰月饼”，只在中秋夜才能分享。此饼的内馅有糯渍的玫瑰花瓣、瓜子仁、瓜子仁、橘皮、猪肉等等，入口馥郁浓香，搭配着上好香片、玫瑰瓜子，茗饼两臻绝胜。

20世纪六七十年代，香港“马来西亚餐厅”制作的广式月饼时髦。用铁盒盛装，馅有豆沙、枣泥、伍仁金腿、莲蓉等多种，素馅月饼有全素也有镶咸鸭蛋黄的，成为送礼上选。接着，香港“荣华”、“美心”字号纷至，苏式月饼式微。

近年来，营养丰富及热量极高的传统月饼，对人们的肠胃造成了不可承受之重。于是月饼走起了“文创”路线，出现过“三Q牌”月饼，其馅分别是香菇、绿茶、素蛋黄，象征着IQ(智商)、

EQ(情绪管理)及CQ(领袖气质)，让人莞尔。大饭店与大饼铺们竟出奇招，从型式到馅料，五花八门，众味纷呈，像冰淇淋、巧克力、咖啡、鱼子酱、黑松露、干贝、蓝莓、夏威夷火山果等，而今已觉不新鲜。还有些奇怪组合简直无法想象。包装亦“层”出不穷，有的一枚月饼竟包了17层。好在“创意”渐缓，毕竟奇想再多，还是人口实际。当下生活富裕，各式各样的糕饼点心，早已是生活的一部分，中秋节赏月吃月饼，只能算是应个景儿。所以要争食这块大饼，得回到做饼的基本功。

月饼一吃

五十年 朱振藩 (台湾)

