

穿越历史,感受宝岛铁道风情

本报记者 柴逸扉文/图

观看展览了解台湾铁道建设的发展变化、乘坐园区火车实地感受列车运行的欢快、探访车辆维修车间观摩不同时代台湾使用的列车及维修方式……不久前，位于台北的台湾铁道博物馆正式开馆。老少铁道迷们兴致勃勃，不亦乐乎地在各个展区之间参观、体验。

台湾铁路修筑历史悠久。19世纪末，在清代台湾巡抚刘铭传的主导下，台湾修建了第一条铁路，奠定了宝岛近代化的基础。1945年台湾光复后，当地铁路事业也获得快速发展，是岛内交通与产业发展的重要基础设施，也成为许多台湾民众日常生活中不可或缺的一部分。

为了让更多岛内民众更好地了解铁路运作、唤起火车记忆，台湾相关部门和各县市利用与铁道相关的园区、老建筑，建设铁道博物馆或铁道文化园区，让大家近距离感受宝岛的铁道风情。

不一样的列车展示

不到1个月时间里，记者的台湾朋友周先生已打卡两次台湾铁道博物馆。作为一名工程师，他最喜欢看的就是“动力·火车——柴电工场常设展”。“柴电工场原来是台北维修柴油动力车辆的大型车间，现在这里展示着24辆不同类型的火车车辆，这个场面看着就很过瘾！”

不只是车辆种类丰富，柴电工场还结合车间内原有的机械设备和现代数字技术，为观众呈现火车引擎的内部构造和检修场景。比如现场陈列的S212号油电混合火车引擎旁设有大型数字屏幕，展现的画面像电脑断层扫描一样，让观众可以透视火车引擎里面的零部件组成和运作原理。

对于周先生5岁的儿子沐沐来说，爸爸喜欢的展览内容太专业，他喜欢更有娱乐性的模拟场景。“比如我去过台湾博物馆里的铁道园区，那里有铁道动态模拟展，现场用模型、沙盘营造了20世纪七八十年代的台北火车站及周边场景，小火车开过的时候现场可逼真了！还有高雄的哈玛星台湾铁道馆，我们可以戴上VR眼镜，看到过去火车在高雄码头运送货物的场景。”

除了沙盘实景，不少铁道博物馆和园区还会推出轨道列车积木DIY、小火车乘坐体验、模拟驾驶等项目，让少年儿童更直观地了解火车类型和火车运行，沉浸式体验铁道文化。

轨道上的文艺时光

在台湾铁道博物馆展厅的“台北第六月台”招牌前，台湾姑娘琬玲驻足良久，目不转睛地盯着背板上的剧照和台词。“这是侯孝贤导演的电影《恋恋风尘》里的一个场景复原，电影里女主角就是经常在台北车站的第六月台等车。



图①: 台湾铁道博物馆展厅的“台北第六月台”展区。

图②: 游客在台湾铁道博物馆参观。

图③: 游客在苗栗火车头园区体验游乐项目。

站在这里我会想起电影里男女主人公的爱情故事，感慨油然而生。”

从事汉语言文学教育的琬玲表示，铁道是文艺作品中时常出现的元素，尤其在恋人、亲属之间相聚和分别的场景设计上十分应景，有助于烘托气氛。“这次台湾铁道博物馆专门设置了‘铁道上的文化与记忆’常设展，让大家透过诗歌、文学、音乐、影视作品等形式看到当代社会文化与铁轨相遇、交织而成的情感与记忆。这样的展览让铁道有了更多人文气息。”

记者在现场发现，许多来台湾铁道博物馆参观的观众都很喜欢“铁道上的文化与记忆”展区，感受文艺作品中的铁道元素。有人站在余光中的诗作《记忆深长》前，轻轻地念着“记忆像铁轨一样长，像山线的隧道一样深，像海线的窗景一样远”，感慨往昔岁月；有人戴上耳机听着台湾歌手林强演唱的歌曲《向前走》，轻声哼起“火车渐渐在起走”（闽南语“启动



沉浸式的游客体验

中午时分，台湾铁道博物馆的大礼堂已是人头攒动。这里曾经是台北铁道修理厂职工的集会大厅和食堂，如今成为游客们用餐、休憩的场所。在这里，游客们有的排队购买台铁便当，回味坐火车时用餐的场景；或选点食堂的员工餐，配上特制的饭盒或餐盘，感受当年修理厂员工用餐时的氛围。

为了提升游客体验，岛内不少铁道博物馆和文化园区都会推出特色服务，餐饮便是重要的一部分。例如在台中驿铁道文化园区，游客可以登上退役的列车车厢，点上一杯咖啡和一块蛋糕，坐在靠窗的椅子上静静地享受火车里的

“慢时光”；在苗栗火车头园区，游客们可以在火车车厢造型的餐厅里品尝火锅等美食，一边用餐一边聆听隔壁火车站列车进站、出站时的声音。

不止如此，有的博物馆或园区会推出火车模型拼搭、火车图案手绘的体验项目，让少年儿童在活动中更直观、生动地了解火车相关的知识；有的会安排“我当一日列车长”“旧车站探索发现之旅”等主题的亲子类活动，让家长和孩子在互动中增加对铁道文化的了解……值得一提的是，作为台湾首座铁路隧道，位于基隆的刘铭传隧道正在修建从隧道南口串联到另一处古迹狮球岭炮台的步道，预计年底建成后全面开放。届时岛内民众可前往参观，实地感受台湾的近代化建设成果。

本报电（钟欣）“你好，‘智慧书包’是一款可以帮助同学们记得每日所需的创新设计……”

近日在重庆举办的第四届青少年专利孵化展暨发明展上，来自台湾彰化的高仕丞早早来到展位，向观众介绍其创意构想。

本届展会共有5名台湾青少年参赛，这些“小发明家”跨越海峡而来，在人流如织的路演现场向观众讲述自己的创新故事。

“智慧书包”是高仕丞的第一个发明作品，从灵感迸发到完善创意耗时一年。“这是我第一次到大陆，大家给了我很多认可和鼓励。”高仕丞说，他已从钻研中感受到乐趣，未来将继续坚持下去。

13岁的陈羿璇带着“声控单杠”创意亮相。单杠的基座上有一个轨道，透过声音控制，可以使活动臂沿着轨道上下移动，依据使用者身高适当调整。陈羿璇说，生活实践是滋养创意的丰厚土壤。发明产品在操作简单、广泛适用人群的同时，还可以更有趣味性。

台湾学生张芮甄从观察家人晒衣服入手，发明了一款可以依据空间大小灵活调整长度、适用多元场景的“伸缩衣架”。“2024年我第一次到大陆，在重庆的曾家岩小学交流，交到了不少朋友。”张芮甄说，创意成型后，她将作品通过网络分享给大陆朋友，收获了大家的支持与鼓励。“我们常常联系，交流彼此的兴趣爱好、奇思妙想。”她说。

彰化师范大学附属高级工业职业学校学生杨钧嘉是一名“老将”，参赛足迹涉及海峡两岸多个城市。此行他与合作伙伴陈羿璇带来“跑道起跑线超线显示器”装置，“可实现公平起跑与精准计时，具备市场潜力”。在杨钧嘉看来，参展参赛不仅是展现自己的创意，更重要的是结识更多朋友，拓宽眼界。

“青少年科创是两岸融合的‘软纽带’。”本届展会承办方、扎根重庆的台企负责人邓鸿吉表示，创新不分地域，交流无关距离，青少年的“小发明”里藏着“大梦想”。

▼台湾青少年的发明创意吸引民众围观。

何蓬磊摄



行 摄 香 江

“香港国际热气球节”近日在香港中环海滨活动空间举办，众多造型独特的热气球亮相维港海滨，吸引市民和游客前来感受气氛。

图为活动现场。
中新社记者 李志华摄

暖心软餐点亮香港长者暮年生活

一日食三餐本是常事，可对于有吞咽困难的长者而言，进食却可能意味着发生呛咳甚至引发吸入性肺炎的危险。在香港，适合吞咽困难人士食用的软餐逐渐出现在养老院和一些餐厅，让用餐不便的长者也能尝到好滋味。

前不久，在位于香港新界的松悦园耆和护养院，30多位长者又吃到了久违的港式味道。怀旧的点心车、热气腾腾的蒸笼、色香味形俱全的广式软餐点心，仿佛让他们来到了茶楼。身穿白衣的伙计在“茶楼”穿梭忙碌，长者们则在热闹欢快的氛围中用餐。有的老人家品尝了软餐，先是有些惊讶，随后开心地竖起大拇指。“现场气氛很热闹，像在茶楼喝茶。”护养院罗护士说，“老人家说点心跟茶楼的味道一样，真的好开心。”

长者们品尝的软餐点心，是将煮熟的食材放入料理机搅匀，再加入软餐酵素粉和水，加热后倒入模具中凝固成型，取出即可食用。食物既柔软易于吞咽，有助于降低吞咽风险，还保留了原本的味道，帮助改善长者食欲。

这项名为“流动五感大茶楼”的沉浸式餐厅饮食体验活动，由香港乐龄社企“软餐侠”推出。从2019年至今已举办145场活动，共有4000多位脑退化症和吞咽困难人士参与。“我们把茶楼‘搬进’养老院，呈现真实的聚会用餐场景，希望把广东饮茶的快乐带给长者。”企业创办人、安老事务委员会委员文慧妍说。

香港是全世界人均寿命最长的城市之一，预计到2043年，65岁或以上的长者占总人口超过1/3。年长及病患而引起吞咽困难的人数逐渐上升，如何为他们提供合适膳食不仅是照顾者的难题，更是社会的挑战。

7年前，文慧妍创立了软餐侠平台，目的是提高香港人对吞咽困难的重视程

度，并把有尊严的饮食推广到养老院和社区。那时软餐在香港还鲜为人知。免费培训班无人问津，养老院和餐厅的厨师也常常因为人手不足、流程繁琐、设备陈旧而对制作软餐非常抵触。

她深知改变观念比改造厨房更难。企业加强了与言语治疗师和营养师合作，研发软餐品种，坚持开办软餐学堂，力求通过教育、社区服务、社会创新，改变大家的认知。

截至目前，软餐侠已成功研发近100款软餐菜式；为照顾者、医护人员、病人团体、学生和公众人士举办约700场软餐制作培训班；还与社区、学校、企业共同推出项目活动，促进社区合作、跨代共融。软餐侠还为餐厅提供全方位专业支援，协助餐饮业界推动软餐膳食，提高大众对吞咽友善餐膳的认识和包容，让长者外出用餐时能安享美食。

不久前，在香港科技大学举办的一场爱心软餐活动上，港科大初创企业——创升食品科技公司研发的3D熟食打印机引起大家的兴趣。创升食品科技公司创办人李港慧介绍，这台打印机采用专利多层烹饪技术——超快纳米加热器和重点烹调，可根据需求调整食品的口感、尺寸、口味、硬度等，同时借助人工智能分析，实现营养配方的定制化。例如在养老院，可根据长者需求打印不同软硬度的食品，轻松地为不同吞咽困难长者准备餐食。

香港科技大学校长叶玉如说，对吞咽困难的长者来说，一份色香味俱全的软餐点心，不仅能够唤起回忆中的滋味，更充满幸福与关怀。科大利用科技提升软餐的制作效率及营养，展示了医疗及健康科技对推动社会发展的潜能。

“大家的努力，就是希望长辈们可以吃得更开心、更健康。”香港特区行政会议成员林正财说。

（据新华社香港电 记者曹霁阳）



在在香港松悦园耆和护养院，文慧妍（中，穿黑色外套）带领职员扮演厨师、接待员等，为老人用餐提供沉浸式体验。王申摄（新华社发）