

# “参与编纂《香港志》是我的荣幸”

本报记者 冯学知

《香港志》首册《总述·大事记》英文版日前在香港礼宾府举行出版典礼。作为香港首部专属地方志，《香港志》记述了香港上自公元前5000年新石器时代先民活动，下至2017年7月1日香港回归祖国20周年的历史，全套共54册、约2500万字，涵盖了自然、政治、经济、社会、文化、人物、附录、专题等十大类别。

记者了解到，在承担编纂《香港志》任务的香港地方志中心，活跃着一群年轻的“修志人”。



《香港志》首册《总述·大事记》中文版。

(资料图片)

## “投身这项事业，有一种生逢其时、赓续文脉的使命感和自豪感”

在位于湾仔的香港地方志中心办公室，蔡兆浚西装革履、面容白净，戴着一副无框眼镜，言谈举止间透着书卷气和超出年龄的沉稳。作为香港地方志中心的高级编辑，1994年出生的他年纪不大、资历却不浅，是最早一批加入香港地方志中心的编辑，主要负责《地名》与《附录》部类的编纂。

国有史、地有志。修志是中华民族悠久传统，但自1819年《新安县志》问世之后，便再找不到香港的地方志。香港回归祖国后，不少有识之士持续为香港修志奔走努力。2020年12月底，《香港志》首册《总述·大事记》中

文版正式出版。

“我从小就对历史感兴趣，大学和研究生读的也都是历史专业。参与编纂《香港志》这样史无前例的工程，是我的荣幸。”蔡兆浚说，自己一毕业就能投身这项事业，有一种生逢其时、赓续文脉的使命感和自豪感。

2021年12月初，《香港志》三部专题志中的第一部《香港参与国家改革开放志》面世，全方位记述了1978年至2017年间，香港参与国家改革开放的历程。编纂团队平均年龄仅35岁，其中第十三章“保险”的作者之一，是90后赵浩柏。

“修志很考验耐心，要找很多资料。我收集资料用了将近七成的时间，有时写一句话就要用好多天查找资料。”赵浩柏介绍，为求严谨准确，同事之间会互换稿件逐句核查，不同资料也要交叉验证，一旦发现有出入就要重

新考证。现在，一看到数字就想进行核实几乎成了他的习惯。

“也许有人觉得这份工作既沉闷又枯燥，但我们对它倾注了感情和意义，反而乐在其中。”赵浩柏笑着。

## “对于‘香港好，国家好；国家好，香港更好’，我有了更深的体会”

对这群在成堆文献资料中摸爬滚打的年轻人而言，不断从中获得新知是这份工作的最大收获。每多一个发现，他们对香港与国家的认识便深一分。

除了《香港参与国家改革开放志》，赵浩柏同时参与了《总述·大事记》及《香港志·经济》部类的编纂，“对于‘香港好，国家好；国家好，香港更好’，我有了更深的体会”。

“背靠祖国、联通世界，是香港得天独厚的显著优势。”赵浩柏表示，回归祖国开启了香港历史新纪元，香港在国家改革开放的大潮中，敢为天下先，敢做弄潮儿，创业建功的舞台越来越宽广。

2017年从中山大学考古学专业博士毕业的陈德好，曾在珠三角一带从事田野调查、考古等工作，加入香港地方志中心后，她主要负责《文化》部类的编纂和统筹工作。从文物、建筑到语言、宗教、民俗等，搜集香港各类物质和非物质文化遗产的资料，为陈德好打开了新世界的大门，也让她对香港与内地认同感有了更深理解。

“香港列入非物质文化遗产清单的风俗节庆有70多项，都与内地有着千丝万缕的联系。”陈德好说，她印象最深的是在新界一些传统村落，每年农历正月十九都会举办“扒天机”活动，这正是明清地方志记载的民俗活动“天机节”，“这一习俗在内地已很难见到，但在香港却被很好地保存下来”。

香港有7000多个可供考证的地名，蔡兆浚的一项重要工作就是考证其中部分地名的由来。在此过程中，他挖掘到许多鲜为人知又引人深思的历史细节。

“吐露港一带在五代十国时期就是知名的珍珠产地。此外，香港产盐的历史也超过了2000年。”蔡兆浚认为，这些史料都能证明，香港自古以来就是中国领土，中华民族五千年的文明史，

记载着华夏先民在岭南这片土地上的辛勤耕作。

## “不只是为了梳理和回顾香港与内地的血脉亲情，也蕴含着香港社会对未来的展望与期盼”

关于编修地方志的意义，学界常将其概括为“存史、资政、育人”。随着时间推移，编纂团队的年轻人对这份事业的信念也越来越坚定。

《总述·大事记》出版后，作为编辑之一，陈德好一度在网络上遭到政治攻击。承受的压力，反而让她更加坚信编纂权威历史著作的必要性和紧迫性，“地方志是权威历史著作，是学者做研究、老师开展教学要引用的。”她相信，如果人们对历史的认知是准确的，将来也许就能避免出现大的偏差。

蔡兆浚将这种“偏差”归结于教育的缺失，“过去香港历史很不受重视，很长一段时间，中学历史科都只有世界历史和中国历史，而且历史科也不是高中必修科”。

近两年，对香港历史的关注不再局限于学术圈，越来越多出版和传媒机构开始加入这一队伍。做研究之余，蔡兆浚经常为报刊撰文或接受媒体采访，介绍他的最新研究成果。

“可以感觉到，社会对香港历史的重视程度越来越高了。我在新界村落的亲戚也很关心我的工作，还主动把他们家传的族谱借给我做研究。”蔡兆浚说，《香港志》的编纂带动越来越多的人认真认识香港自身的历史、了解自己的根源，这令他非常开心，也成为他继续投身这项事业的主要动力。

为庆祝香港回归祖国25周年，蔡兆浚和同事们一起编撰了普及读本《回归·情义25载》，通过精选25篇打动人心、讲述内地和香港血浓于水、守望相助的情义，并将读本赠送给了香港千所中小学。

“盼望年轻读者可通过阅读此书，知所从来、思所将往。”蔡兆浚说，编写这本书，不只是为了梳理和回顾香港与内地的血脉亲情，也蕴含着香港社会对未来的展望与期盼。

(本报香港10月7日电)

本报北京电 据中新社报道，由故宫博物院与澳门特区政府文化局合办的“阅世遗情——澳门艺术博物馆濠江风物建筑画展”近日亮相北京。这是澳门艺术博物馆藏品首次在故宫博物院展出。

“澳门历史城区”于2005年被列入《世界文化遗产名录》，成为澳门珍贵的文化名片。此次展览精选82件澳门艺术博物馆藏品，分“千帆迎远客”“万象有无间”“一城百样春”三个单元，集中展示澳门及外地画家创作于18至21世纪期间以澳门风貌为题的绘画作品，呈现澳门世界文化遗产的建筑精髓及文化内涵。展览通过素描、水彩、油画、水墨、版画等多种绘画风格的作品，串联起不同时期艺术名家在澳门留下的美术足迹，形成一段以澳门历史建筑为主题的艺术游记。

故宫博物院院长王旭东表示，本次展览是澳门艺术博物馆藏品首次在故宫博物院展出，是内地与澳门积极联动、友好交流的重要见证。未来，故宫博物院将与澳门特区政府及相关机构在展览合作、人员交流、学术研讨、文物修复、考古发掘等方面深化合作，进一步增强内地和澳门的文化艺术交流。

澳门特区政府文化局局长梁惠敏感谢故宫博物院对澳门文化事业发展的支持。她表示，从1999年举行的“盛世风华——北京故宫精品展”开始，澳门的故宫文物年度大展延续至今，成为澳门及邻近地区文物和艺术爱好者翘首以盼的文化盛事，更成为澳门市民深入了解中华文化、亲近中华瑰宝的艺术大观园，为坚定文化自信、讲好中国故事作出贡献。

在中央政府大力支持下，故宫博物院与澳门艺术博物馆已连续23年在澳门举办故宫博物院院藏文物特展。2019年，故宫博物院与澳门特区政府社会文化司合作设立“澳门故宫文化遗产保护传承中心”，共同探索创新合作模式，推动澳门文化事业发展。

此次展览在故宫博物院斋宫展厅呈现，展期将持续至11月6日。

下图：市民在展览现场参观。

新华社记者 金良快摄



## 行摄 濠江

由澳门特区政府体育局等举办的“2022澳门长者运动日”近日在澳门塔石体育馆举行。现场设置多个运动项目及体质测试摊位，吸引了众多市民踊跃参与，共同体验运动乐趣。

图为市民在活动现场参与趣味运动项目。

图片来源：澳门特区政府新闻网



在台北万华区一栋老商业大楼里，有一家名为“老山东家常牛肉面”的老字号，起源于1949年，由一位山东青岛的来台老兵创立，迄今已传承三代——

# 一碗台湾牛肉面传承“家的味道”

岳夕彤 齐湘辉

走进面店，最先映入眼帘的是几幅黑底金字匾额。现在的店主于怀增介绍，匾额皆由其祖父于忻之亲笔题写，其中一幅写着店训“食德为天”，也诉说着于家面店的变迁史。

于忻之携妻从青岛来到台湾后，为维持生计，用身上仅有的七十块钱支起一个小摊，起初主要卖山东馒头为生。在那个物资匮乏的年代，面团的边角料被拿来手工刀切面，物尽其用。于怀增还记得父亲回忆，用市场里牛肉摊剩下的牛骨熬制成汤、煮一碗面，就是人间美味。

老兵们在陌生的台北安家落户，大多在万华区西门町一带做小生意谋生。“山东人吃苦耐劳，讲求忠信义，所以我爷爷的生意很好。”于怀增说。

苦心经营下，于家的小摊慢慢做大，终于在上世纪七十年代，在今天的昆明街有了自己的店铺，生意也转为主营手工刀切牛肉面。于老山东口音重，许多老客人喜欢称其为“老山东”，这也是这家店名字的由来。几年后，于家面店又搬至西南南路，此后一直传承至今。

于怀增牢记祖父传授下来的生意经，把一件事做好，真材实料，精益求精。“创业容易守业难，我希望把爷爷创业和敬业的精神传承下去。”

不止于家面店，各式流派的牛肉面店遍布台北的大街小巷。桃园街鼎盛时期更是汇集了十几家“牛肉面大王”，一时成为台北一景。牛肉面的风靡在台北得到集中体现，于家面店也是牛肉面在台湾“发家”和盛行的一个缩影。

由于早期台湾农业社会以种植稻

米为主，面食并非当地人的主食。关于台湾牛肉面的起源有多个版本，其中一种推断是：1949年后因食物短缺，小麦、牛肉等物资被大量引入岛内，加上百万来台老兵和眷属的“胃口改造”，为牛肉和面的相遇创造了条件。

已故美食评论家逯耀东教授关于台湾牛肉面源自老兵眷村的说法获得较多认可。在于怀增看来，那个年代祖父漂洋过海、历经辛苦来台落脚，要养家糊口，自己拿手的“家常面”是最简单质朴的谋生手段。这碗带有家乡味的面食也是老一辈思乡时的情感寄托。

食物最能暖人心。除了牛肉面，

于怀增还坚持做手工饺子，同样传承自祖辈的配方，保留了传统的家乡味。他总提醒客人别忘记喝饺子汤，“我爷爷说，饺子汤喝下去是家的味道”。

在当地，牛肉面曾是学生果腹的上选，也曾是晚归打工族的挚爱，外地观光客对台湾美食的印象大多始于一碗牛肉面。有食客说，一碗热腾腾的牛肉面散发着乡愁和“家的味道”，也刻在台湾人的集体记忆里。

“口碑重要，味道更重要，熟悉的味道最能勾起人内心的情愫，我要努力把‘老山东’继续传承下去。”于怀增说。

(据新华社台北电)



“老山东家常牛肉面”店铺一角。

(资料图片)