南北飄銀杏 眾客遨金秋

每逢10月底、11月初，在北國都市和雲南小鎮，一抹金黃的銀杏紛然而至。「碧雲天，黃葉地，秋色連波，波上寒煙翠。」宋代文學家范仲淹的《蘇幕遮•懷舊》描繪的便是這一派清曠遼遠的深秋意境。

■香港文匯報記者 宋偉、譚旻煦 遼寧、雲南報道

■瀋陽農業大學附屬小學五年級二班的學生在該市銀杏大道上嬉戲。 網上圖片

在遼寧瀋陽的水泥森林中，銀杏秘境偏安一隅。在遼寧大學崇山校區，一條「銀杏路」吸引了國內外遊客紛至沓來，有賞葉者讚道：「南有武大櫻花，北有遼大銀杏。」這些已有近三十年歷史的銀杏樹這兩年漸漸長成，每年秋季都會吸引上萬名攝影愛好者同家人朋友結伴而來，賞秋留影。

寒流來襲，幾乎在一夜間，銀杏葉黃了。秋風拂過，黃葉飄落，百餘米的銀杏路頓時鋪滿一地金燦。兩側古樸的建築，透過那片片銀杏黃，別有一番滋味。徜徉於此，古樸與現代並濟，書香與人文相容。儘管秋風瑟瑟，卻難擋眾人熱情。

自2013年起，遼寧大學設立「銀杏節」，在免費開放的基礎上，對落葉只撿不掃，景觀區半封閉管理，平均每周接待萬餘遊客。回歸校園，觀賞銀杏，享受時光，不負美好。除了遼寧大學，在瀋陽農業大學、瀋陽師範大學、魯迅美術學院等該市其他高校也有類似的銀杏大道。漫步在校園的銀杏林，除了美景，更能收穫一份文藝情懷。

葉落一瞬 留影惠存

如果說校園裡的銀杏充滿書卷氣，那麼公園裡的銀杏總與浪漫相隨。在瀋陽鐵西森林公園中央區域，有三百餘棵銀杏樹傲立於此。而在青年公園、科普公園、萬泉公園、百鳥公園，你同樣能「邂逅」大片的銀杏林。

「滿城盡帶黃金甲」的醉人美景稍縱即逝，拍照「打卡」機不可失。在一片金黃中，留下美麗瞬間，也需要一點小技巧。白色等淺色系衣服與金黃的銀杏葉最為相得益彰，若搭配一條紅圍巾或帽子等裝飾，則更錦上添花。至於拍照姿勢，只要自然放鬆，就一定不落俗氣。瀋陽的銀杏葉從泛黃到脫落大致可持續二十餘天，最佳觀賞時間僅有一周，若趕上秋雨，則觀賞周期更短。

滇銀杏村 全民愛樹

一路南下，西南邊陲的雲南騰沖亦有銀杏村。雖然是甄子丹主演的電影《武俠》的拍攝地，然而此地有相當一段時間卻默默無聞，卻不料正是這種「默默無聞」，保留了其古樸的氣質和原始的景致，發展為「網紅」打卡地。

銀杏村位於雲南保山騰沖固東鎮，距離騰沖縣城大約40公里，全村被古老和天然的成片銀杏林包圍，全村共有銀杏1萬餘畝，3萬餘株，其中百年以上的1,000餘株。這不斷發展的新樹，主要得益於銀杏村的「村規民約」。據當地村民說，在銀杏村，村民要蓋房子，必須要繞開現有的銀杏樹；此外，有新娘子嫁到村裡來，婆家就要種上一顆銀杏樹。

雲南的秋天不太冷，所以銀杏葉黃得比較晚。不過進入11月，騰沖市銀杏村便迎來了最美觀賞季：萬畝銀杏金風颯颯，房簷屋瓦，村落小院，巷道院欄全是金燦燦的落葉。每每到了這個季節，三分之一的葉子在樹上，三分之一的葉子在空中，三分之一的葉子在地上。

從默默無聞到「網紅」，騰沖銀杏村的村民們卻也捱過了一段貧苦的歲月，因為位置偏遠，這裡曾經是固東鎮最貧困的地方，村民守着天賜的美景卻沒有過上好日子。不過如今，這裡卻是遠近聞名的旅遊聖地，去年經過最火的11月，銀杏村僅門票收入就超過600萬元（人民幣，下同）。鄉村旅遊業帶動了當地村民的收入，去年全村實現人均可支配收入11,361元。

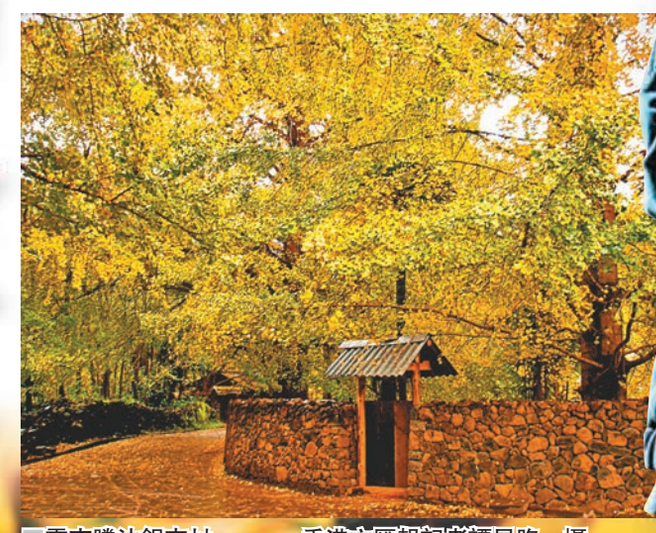
截至去年底，銀杏村的民宿由最初的8家發展到140家左右，儘管如此，旺季的房間依然搶手，需遊客提前預訂。鄉村咖啡館也進駐到了村裡。在銀杏村裡喝杯咖啡、小憩片刻、了解600餘年歷史的皮影文化、品嚐銀杏果製作的銀杏燉雞等美食；美景美食，何等愜意。

■雲南騰沖銀杏村以其獨特景致吸引各地遊客前往。圖為一名遊客手持相機，走在當地小巷內。 網上圖片

■市民趕在銀杏落葉前紛紛拍照。 香港文匯報記者宋偉 攝

■遼寧大學的銀杏路。 香港文匯報記者宋偉 攝

■老人在瀋陽百鳥公園銀杏林裡晨練。 香港文匯報記者宋偉 攝



■雲南騰沖銀杏村。 香港文匯報記者譚旻煦 攝

■瀋陽農業大學的銀杏路吸引了眾多市民觀賞、拍照。 中新社

■近日，遼寧省丹東市的銀杏樹進入最佳觀賞期。 新華社

山西青年將麵食文化「玩」向世界

■山西麵食師王張龍可用麵糰吹出薄的「麵球」。 網上圖片

在山西太原一家酒店裡，客人們邊就餐邊欣賞着「吹麵氣球」表演。只見王張龍將一個麵糰捏成球狀，深吸氣後，對着麵糰上的小口吹氣，麵糰變得越來越大，最後收口、紮尾，一個麵氣球就成形了，摸上去涼涼的，非常嫩滑。

「吹麵氣球」是王張龍的拿手絕活。早在2012年，他在第三屆中國餐飲業博覽會上用4公斤麵粉製作麵胚並吹成直徑1.8米的「麵球」。

除此之外，王張龍還擅長「獨輪車削麵」、「舞麵」、「關公扯麵」，製作細如髮絲的「龍鬚麵」、「長壽一根麵」等十餘種麵食表演。能做百餘種麵食的他被中國烹飪協會授予「中華金廚獎」「中國餐飲30年傑出人物獎」。

20餘年努力的背後，是他從一名刷碗工成長為「麵食超人」的故事。

無償刷碗一年 只為學做麵食

1997年，16歲的王張龍從山西臨汾市汾西縣的一個小村到太原打工。他先在一家小飯店無償刷碗一年，在每月領上50元後的第二年，就自己買麵粉，等晚上收工後一個人練習做麵食，再擺8條凳子搭床睡在店裡。「我們這一行偷不了懶，只能通過自己的手藝改變命運。」

1999年他應聘到一家大飯店，真正學起了麵食廚藝，很快從一個小工做到了麵食主管。2003年，太原舉辦國際麵食節，王張龍脫穎而出。「這次活動讓我意識到，麵食也可以走上舞台，『玩』起來。」

從那以後，王張龍就思考如何創新、讓麵食更有觀賞性。他看到電視上獨輪車踢碗的雜技表演後，就想把獨輪車與頭頂削麵結合起來。剛開始，他只能扶着牆或扒着雙槓找平衡感；學會了直行後，卻不會拐彎，騎上高車後不知道如何跳下來，常常扭傷腳踝、磕破膝蓋。

「挺難學的，沒有雜技基礎，也沒老師教，但我必須把它幹成。」王張龍說，經過一年多的苦練，他終於可以腳蹬獨輪車，頭頂麵團，雙手執刀削麵。常年跟刀打交道免不了受傷。有一次轉刀時，刀掉了下去；王張龍本能地去抓，結果割到了手腕上，至今疤痕明顯。

憑着不怕苦、不怕累的精神，王張龍不僅成為著名的麵食大師，還把山西的麵食文化「玩」到了美國、意大利、葡萄牙等20多個國家，成為中國麵食文化的宣傳使者。在王張龍眾多榮譽中，有一個由聯合國餐飲辦公室授予的證書。

山西被譽為「小雜糧王國」，蕎麵、豆麵、玉米麵、高粱麵等都能做出好吃的麵食。為了將麵食絕活傳承下去，王張龍已經培養了30餘名徒弟。「山西麵食有400多種，還得靠『匠心』傳承。麵、滷料都得研究，這樣的麵食才更好看、好吃，才能真正走出去。」

■新華社