



▲募捐页面

▲英国前线医护人员为老人做的贺卡

▶即将百岁的汤姆

英国老爷爷挑战自我,为一线医护人员募得善款近三千万英镑。他说:

# 我们只管往前走 事情总会好起来

## 人物经历

汤姆·摩尔出生于1920年,幼时居住在英国约克郡的基思利。年轻时候的他是位才貌双全、风流倜傥的绅士。他参加过二战,期间还坚持完成了土木工程的学业,这项“特殊技能”曾让他在军队里大

展身手,并成为一名上尉。战争过后,他选择在英国巴里温顿小镇上的一个装甲机车学校当指导员。直到2006年,他的妻子不幸去世,他才搬到了贝德福德郡,与儿女和孙辈们一起生活至今。



▲年轻时候的汤姆



▲汤姆曾经患过癌症,还摔断过髋骨

## A 英国人的募捐传统

英国人募捐做善事的传统,据说最早记录在册的可以追溯到12世纪。但想要举办一个成功的募捐活动也并不是那么容易。

一般来说,英国人会为自己设下一个极具挑战性的目标,然后向公众发布,一旦他付出行动,大家就会向这位挑战者捐款以示支持和鼓励。所以最终所得善款的多少自然跟参与的人数有关,人越多越好。不管是家人朋友,或者是同事邻居,还是千千万万的陌生人,只要认同了这个目标,就可以一起参与。当然,只要有人来参与,无论最后的善款多少,都是为慈善事业尽

了一份力。

为了吸引更多关注,英国民众的奇思妙想总能使人眼前一亮,他们发起的各种奇怪的挑战名目层出不穷。卖饼干、跑马拉松等方式都只能算是“普通操作”,有一些生理上、心理上的挑战,甚至让人哑舌。我亲眼见过一位年轻的小学老师为了募捐作出“牺牲”——他有一头极为蓬松且长约10厘米的头发,为了引起大家对心理健康的重视,帮助一些有需要的人,他在学校的一次晨会上,在全校师生和网络直播观众的见证下,毅然将这个留了多年的“爆炸头”当场剃成了“寸头”。

## B 源自一个家庭的约定

汤姆老爷爷发起的这场募捐,萌芽于他们的一个家庭聚会。家人们最初的目的,只是为了鼓励他健康地生活。汤姆欣然同意。因为他之前曾饱受癌症与骨折折磨,正是得到NHS员工的爱心帮助,才顺利完成了治疗。

谁也没想到,这个爱心小目标,最终被无限放大。汤姆的行动很快便引来众多关注,一些家人之外的朋友也参与到这个约定中来。4月8日,

汤姆老爷爷一直在努力完成约定的事,被BBC电视台报道了,一个专为募捐服务的网站(Just-Giving)还为汤姆建立了专项网页,实时播报最新的动态。之后,全英国数以万计的人也加入了这场募捐活动。消息通过各种传播,很快又有全世界53个国家的上百万人也加入进来。到4月13日,汤姆老爷爷走完70圈的时候,便已收到了比原目标多出50倍的善款。

## C 引来全世界的关注

为什么汤姆的努力会得到如此多的关注呢?当你看到这位老爷爷弓着腰身,拄着四脚拐杖,步履蹒跚地在自家院子里,艰难又平稳地踱步的样子,或许就能理解。对于这样一位身体状况非常不理想的老人来说,要完成哪怕仅仅一圈的挑战也是极其困难的。但老人不仅勇敢地接受了这项挑战,他还信心十足地对大家说:“我们只管往前走,事情总会好起来的。”

此时恰逢英国疫情日益严重,每个人似乎都被阴霾笼罩着,汤姆老爷爷所表现出的决心与毅力,如同他女儿汉娜所说,就像是“黑暗时期的希望之塔”,给予了大家努力抗疫的信心,也给大家指明了一个方向——一起支持英国医护工作者的工作。当地各界名流纷纷在社交媒体上转发了老爷爷的事迹与愿望。一位被汤姆行为所鼓舞的画家瑞贝卡·奥斯本说:“比起日复一日地看着确诊人数的增加,我们更愿意看到NHS收到更多的捐款。”

知名歌手兼演员杰森·多诺

文提前在推特上为老爷爷送去了生日祝福。一位身在威尔士塔尔伯特港的8岁小姑娘因此受到启发,她在社交媒体上发起了一场“为汤姆做生日贺卡”的活动,呼吁大家为老爷爷制作并寄去至少1500张的生日贺卡。她希望能给汤姆老爷爷留下一段美好而印象深刻的生日回忆。一些NHS的工作人员为了表达对汤姆的感谢,即便在抗疫前线,也挤出时间加入了制作生日贺卡的队伍。老人收到的精心制作的感谢卡上,有他们亲笔写下的祝福和画出的小彩虹。他们说,小彩虹象征着大家共同的期盼:疫情的阴霾总会消散,彩虹会再次挂在蓝天上。很多画家也加入到这一行列中,他们在贺卡上纷纷画出汤姆·摩尔上尉在各自心中的独特形象。漫画家格雷姆·班德拉认为,汤姆代表了这个世界克服这次流行病所需要的坚韧态度。

至此,汤姆所发起的这场募捐的意义已不言而喻:在疫情肆虐时期,大家的共同捐赠所表达的其实是支持和希望,是温暖和信心。

## D 募捐即将完美收官

4月16日,一直阴雨连绵的英国迎来了惠风和畅、阳光明媚的一天。或许是因为受到人们源源不断的鼓励与支持,老人也状态大好,按捺不住地要向着自己的最终目标发起挑战——走完100圈,这本该是到4月30日才完成的目标。

在这个特殊的时刻,约克郡兵团的年轻军人们也纷纷赶来,保持着两米安全距离,分别守卫在汤姆步行路线的两侧,表示致敬。他们还用心地准备了一条蓝色的绸带,用作最后的终点线。当汤姆走到最后一圈的时候,现场就像是马拉松大赛的最后百米冲刺那一刻,很多人都通过网络直播关注着,抑制着心中的激动,屏息凝神地在屏幕前等待。当老爷爷走到离终点只有最后几步的距离时,热烈的掌声便响起来了,持久而响亮。

汤姆的女儿表示,她对父亲的坚持不懈和网友们的支持感到十分惊喜。“大家支持的呼声如同滔天洪水般淹没了我们。这件事实在太不可思议了,老人一

直在不断地突破他的目标。”英国王室威廉王子和凯特王妃也为这项募捐捐出了善款。威廉王子公开表示:“这简直是太神奇了。尤其是他身为一位99岁的老兵,最让我感到惊喜。他饱经风霜,明晓事理,大家都被他的故事和决心所鼓舞,这真的太了不起了!”在英国,百岁老人在生日时都会收到英国女王的贺卡或者书面祝福,这是官方的宣告和政策。相信到4月30日那一天,老人的募捐还会刷新纪录。他的百岁生日将会十分有意义。

面对疫情肆虐的严峻态势,英国政府自3月23日颁布了“禁足令”,大家开始了隔离生活。汤姆的行为,似乎让大家相信,所有的不可思议都可以实现。人们希望通过汤姆的行动,用自己的方式表达对抗疫前线的医务人员的钦佩和感激。相信一切会像汤姆自己说的那样:“The sun will shine on you again and the clouds will go away.(云雾迷茫终消散,万缕阳光更璀璨!)”



# 台山骑楼

文/图 谭楚明



矗立在田野里的骑楼,一楼的廊道能减少雨天的“湿气”



骑楼街的楼下多为商铺,是逛街、观景的好地方



▲坐落在青山绿水间的骑楼村



▲骑楼上的山花



▲骑楼二楼通常有居民住家

如果说建筑是花,地理和人文就是其生长的土壤。骑楼适应南方炎热多雨的气候,既可防日晒、避风雨,又具有商业实用性。从上世纪二三十年代起,骑楼便风靡于台山,成了城镇建筑的“主打”。历经百年沧桑,这里的多数骑楼仍外观完好。县城里保留着连绵成片的骑楼街,其他乡镇也同样存在有骑楼墟集。

台山的骑楼一般是幢幢相接,一楼的廊道打通,形成一条宽阔的过道,人们称之为“风雨廊”、“骑楼底”。“骑楼底”内侧的铺面,敞开可陈列商品,让路过的顾客自由选购。一边是马路,一边是商铺,游玩与购物的功用合二为一,别有情趣。对商家而言,“骑楼底”带来的是全天候的客流;对居民来说,则是逛街、观景的好地方。

有过“小广州”美誉的台山城,当年几乎每座骑楼都有商行名号,直到今天,偶尔从骑楼斑驳的女儿墙上还能看到“和昌当铺”、“兴隆银楼”一类字样,可借此寻觅侨乡全盛期的重商、务实的人文环境。

台山骑楼的兴建史即中外文化交流史。近代以降,台山籍的海外华侨人数众多,无不怀揣着叶落归根的传统思想。上世纪二三十年代,他们带着衣锦还乡、光宗耀祖的心态建造房屋,而早期去南洋、

澳门、香港等地做工的台山工匠便把这些技术带回来,把西洋的罗马柱、圆拱形窗等建筑元素,仿哥特式、仿古罗马拱券式、仿巴洛克式以及南洋式、碑亭式等建筑样式,与本土的传统骑楼建筑相融汇。所有参与者,皆不为陈规所困,因此样式和图案彰显出鲜明个性,精彩纷呈。可以说,每一栋匠心独运的骑楼,都是东西方文化联姻的产物。而浓厚东方色彩和西洋艺术神韵的“合璧”,经过漫长岁月后,艺术和人文价值更加引人注目。

时代向前,骑楼建筑的辉煌已不再。但一旦刮风下雨或不堪暴晒,又不期然地勾起我们对骑楼的温馨回忆。建筑曾被人誉为“凝固的音乐”,如何保护好台山骑楼这富美学意趣的建筑群,如何教后人读懂台山骑楼的内涵,重新发挥骑楼的独特功能?这是萦绕在人们心头多年的问题。近年来,清一色由骑楼组成的台城台西路,已被改造为购物、观光两相宜的步行街。晚间,按“修旧如旧”的原则装扮过的古老地标,在璀璨灯光映衬下,显得既古朴又具异国情调。逛街的、购物的、散步的、约会的,如过江之鲫,重现昔日市井的亲切和喧闹。

台西路的启示或许在于:严格保护,充分利用,便是对台山骑楼建筑美学的最好解读。

《大美中国》栏目欢迎投稿。稿件要求以纪实性的图片为主,紧扣“大美中国”主题,内容不限,可人可景可物。投稿请发至邮箱:ywd-mzg@163.com,并请以“大美中国”为邮件标题,同时提供个人信息包括联系电话、身份证号码。

## “乡音”征文 作品选登 榄角味清香

□ 逍遥

家乡味道,是家乡特色风味的小吃,是母亲灶头所做的家常菜,也是游子心里挥之不去的牵挂。晋朝张翰是苏州人,在洛阳做官,因思念老家苏州的莼菜羹和鲈鱼脍而辞官归家,留下了“莼鲈之思”的美名。而我思念的,则是源于一棵高高的乌榄树上的榄角清香。

据《开宝本草》《齐民要术》《图经本草》等典籍记载,乌榄栽培历史已有2000多年,它是橄榄的一种。另有一种青榄,是潮汕地区的特产,肉质清脆、果味甘醇,尤其以汕头潮阳金灶出产的为佳,价格可达上千元1公斤;乌榄则个大如红枣,长约一寸,外表紫黑,内里鲜红,价格还亲民。乌榄多种植在丘陵地带,三年有小收成,十年才有大收成。

我的家乡在粤西山区,乌榄树随处可见。我家屋后就有一棵,高约十米,有两人合抱粗,树干笔直。每年春季开花,果子却要到八九月才熟。放暑假的时候,我就眼巴巴地盼着摘乌榄、制榄角。但直到九月底,家里的大人才会拿着长杆爬上梯子,打落乌榄。那时的我便开心地在树底下奔忙着捡拾,一棵树可以收获几十斤果子呢。据屈大均的《广东新语》记载:“纷纷青子落红盐”为证。但我从没试过,虽然打乌榄时腰酸手痛,大家仍乐此不疲。

乌榄核大肉厚,生吃苦涩,需要用开水煮熟,去尽涩味才可食用。母亲将新鲜乌榄

泡在水里,烧火加热,然后用锅铲不停搅动,让榄肉变软后才捞起。她教我用线将乌榄横着对绞一下,再两手轻拿果肉两端,对着轻轻旋转,就可得到两个帽子形状的榄肉,剩下的榄核则拿去晒干。母亲在榄肉中塞盐腌制,放在阳光下晒干,就做成美味可口的干榄角。

母亲常用干榄角来蒸五花肉。她拿一把榄角洗干净捏碎,切几片姜,加上些许酱油,和切成薄片的五花肉均匀搅拌,水开后上锅蒸20分钟就大功告成。五花肉吸收了榄角的清香,肥而不腻;榄角吸收了五花肉的油脂,入口顺滑,轻轻一咬便在舌尖上绽放出肥脂的清香,充满着食物的原始气息。我觉得那是夏天里最清爽宜人的味道,常就着几块肉加些榄角就将两碗白饭一扫而光,正是“榄角送饭,锅底刮烂”。榄角还可以佐送白粥,榄角咸香,刚好中和了白粥的清爽,两者是绝配。

如今我离开家乡已有二十年,期间也少回家探亲,但屋后的乌榄树却时常入梦。人的味觉喜好是被母亲的饭菜培养的,中年后的我愈发怀念那停留在舌尖上的榄角清香,常常买些回来学着母亲蒸五花肉、排骨和鱼,百吃不厌。饭桌上,我给小孩讲自己小时候没有零食便偷吃榄角的趣事,她哈哈大笑,刨根问底地想知道榄角的来由,并逐渐喜欢上榄角的味道。我想,虽然她不是成长在那小山村,但有一种乡味仍能停留在她的味蕾里,这缕乡情就可以代代传承下去了。

《“乡音”征文》栏目欢迎投稿。稿件要求具有纪实性,以散文随笔为主,紧扣岭南文化。投稿请发至邮箱:hdjs@ycwb.com,并以“乡音征文”为邮件主题,个人信息请提供电话、身份证号码。

统筹 易芝娜