



近年，日本與韓國、泰國一樣，成為內地旅遊熱門地。雖然日本消費較貴，但其家用電器、化妝品，綠茶系列手信和特色美食仍大受歡迎。

說來巧合，我第一次踏足日本，是移居加拿大時，從香港乘飛機往多倫多，在東京機場稍作停留。雖然只在候機室向外望了幾眼，也算親見了那片土地那片天。相隔近四十年，我又是從香港乘飛機出發，直飛日本。不過，這次是旅遊，有機會到城市、鄉郊走一走，親身接觸一下當地的民風習俗。

感受較深的，是日本人的精明和細緻。那天上午，我們在京都逛了有名的宇治抹茶街。這是一條細長的小街道，位於宇治橋和世界文化遺產平等院之間。沿着有點傾斜的路面走，看不到深宅大院，只有一座座樸實

的小屋，緊密相連。門前都種着花木，修葺得乾淨利落，幽靜中透着大自然的氣息。有的小院，門廊不高，屋脊有着日式傳統飛檐，櫻花含苞的枝條伸向牆外，好像在默默向人招手。

多間宇治茶名店錯落在街中段。舖面都很小，沒有大招牌和華麗裝潢。門口和裏面擺滿各款宇治茶，有的是純綠茶，有的是玄米茶，而更多的是各種加入抹茶的餅食小點，包裝十分精美。其包裝設計淡雅有素，很顯心思，沒有大紅大紫，多用粉紅色和綠色為主調。櫻花的花色最常見的是粉紅。至於綠色，是潮流崇尚的大自然色彩。由於品牌的宣揚和包裝大方得體，作為手信的小餅食俘獲遊客的心。遊客一進店裏，提起購物籃

，就把貨架上的物品，一包包、一盒盒往裏放，有的連價錢都不看。

日本的拉麵店、壽司店甚至火鍋店等食肆，也是小型為主，但內裏卻布置得井井有條。我們幾個人去了一間拉麵店品嘗。服務員站在門口，指示你在一塊作為菜牌的屏幕上點菜。稍等一會，招呼我們入內。掀開藍色布簾入門，我大吃一驚，空間如此窄小，差不多坐滿顧客，幾乎一個挨着一個。我們被安排坐在一排圓檯上，面前是一條長櫃，肩靠着肩，脫下的短外衣不知掛到哪裏？只好放在併攏的雙腿上。

多倫多也有不少日本人開的壽司店，雖然格局比一般中西餐館小，但座位都比較寬敞，讓每一位顧客都坐得舒服。仔細一想，

姚 船

這裏畢竟是日本，地少人多，哪能和地大人少的加拿大相比？聰明的日本人因地制宜，力求在食物出品和服務上下功夫，彌補地方不足弱點，讓來者，尤其是遊客歡心。畢竟來就餐者，着重的首先是口味。

提到日本人的服務態度，不少到過日本的人都很受落。我們在大阪，住在一間新建的大酒店。走出房間，站在陽台上，望見大海。藍天白雲，陽光燦爛，碧波洶湧，強烈的海風吹來，令人分外舒暢。酒店人員很有禮貌。從大堂經理到搬行李者，從餐廳侍應到打理房間者，都表現得彬彬有禮，見面點頭，有問必答。

剛入住酒店時，有位團友向一位穿制服的職員詢問衛生間位置。起初職員大概聽不

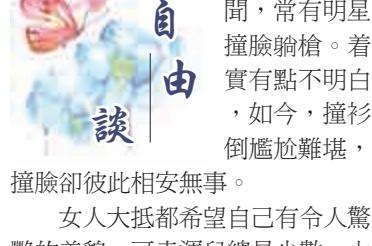
懂Washroom，有點茫然。團友改問Toilet，他恍然大悟，笑着鞠躬致歉，然後親自帶他到大堂一角，再拐一個彎，直至廁所門口。早上我們到酒店餐廳吃自助餐，侍應也是一夥夥把大家領到空着的餐桌前，然後才走開。這種注重細節的服務，體現了工作人員的細心和耐心。

有人說，這都是職業性舉動，未必真的出自內心。不管如何，笑臉相迎、接待有章，總比板着面孔、不理不睬能取悅顧客，使人感到受尊重，更樂意慷慨解囊。

啓程返港。在候機大廳，見幾位華人中年婦女正興致勃勃，侃侃而談，交流此行各自收穫的「戰利品」。我禁不住慨嘆，也許這就是日本人成功的商業模式吧，腦筋精明靈活，做事認真細緻。大處着眼，小處入手，既能掏光你口袋裏的錢，還令你樂滋滋離開。

## 長得像自己

黃 瞳



看娛樂新聞，常有明星撞臉臉槍。其實有點不明白，如今，撞衫倒讓難堪，撞臉卻彼此相安無事。

女人大抵都希望自己有令人驚艷的美貌，可幸運兒總是少數，大多數人不幸未能從娘肚子裏帶來天生麗質，就要靠後天的努力。有人信奉腹有詩書氣自華，做氣質美女；有人堅信沒有醜女人只有懶女人，當勤快美女；有人呢，則希望通過現代科技手段，重塑一個理想的自己。

幾年前，有朋友祛了眼袋，看上去年輕不少，建議我也去做做。說實話，着實動心。和先生商量，他同意去做，我又說：好像是要動刀子吧，怕。他笑：你真是葉公好龍，那就不做，反正我也不嫌棄你。笑一笑，對着鏡子拉平眼袋道：這眼袋自小跟隨我，要是祛掉了，還真不認識自己了呢，罷了罷了。

向來是個疼痛神經超級敏感的主。每次被先生拉去按摩，我都要反覆叮囑按摩師輕點再輕點，曾有位按摩師調侃說給我按摩太省力，感覺都要睡着了。基於此原因，對有大小整容經歷的人我都是極其佩服的。

有個女同事，很愛美。記得當年最時興紋眉的時候，她是單位第一個吃螃蟹的人。可那一道濃眉橫卧在她原本清秀的小臉上，橫看彎扭豎觀突兀，在我看來絲毫沒有達到眉不畫而翠的目的。她卻很高興，說省卻了每天畫眉的工序，方便。後來也有同事步了她的後塵，讓一道濃黑的臥蠶「爬」在臉上。她們的勇氣讓我自嘆弗如。

## 酥炸焦蝦

李丹崖



閒暇時，我喜歡朝小巷深處走，小巷深處有婉約的樹，有樸實的坊裏人家，也有意想不到的美味。

曾經在興隆街遇見一位烹製焦蝦的老者，一進街口，我就聞到了濃濃的蝦的鮮香。蝦是最新鮮的河蝦，外面掛了一層麵糊，麵糊是用雞蛋和麻油和出來的，放了適量的鹽巴和佐料，油沸時，把掛了麵糊的河蝦下鍋，炸至金黃，原本一隻一隻的河蝦抱團成了一個蝦餅，這時候，反過來再炸一下，撈出來，控油。焦蝦在算子上嘶嘶冒着熱氣，油控好了，蝦也涼了，這時候來吃，香酥可口，湯碗口大小的焦蝦餅，像極了中秋的月亮，一個人吃上半餅是完全不在話下的。

我問老人，怎麼想起來這樣做焦蝦？

老人笑曰，他家祖上一直是浪裏浮沉的漁民，打上來的河蝦，賣不完，又不好養，索性做成焦蝦，一開始是自己吃，後來，分給鄰居們，他們大呼美味，再後來，他們從水上轉為岸上生活，於是，就以烹製焦蝦為生計。

## 在日本感受精緻

姚 船

就把貨架上的物品，一包包、一盒盒往裏放，有的連價錢都不看。

日本的拉麵店、壽司店甚至火鍋店等食肆，也是小型為主，但內裏卻布置得井井有條。我們幾個人去了一間拉麵店品嘗。服務員站在門口，指示你在一塊作為菜牌的屏幕上點菜。稍等一會，招呼我們入內。掀開藍色布簾入門，我大吃一驚，空間如此窄小，差不多坐滿顧客，幾乎一個挨着一個。我們被安排坐在一排圓檯上，面前是一條長櫃，肩靠着肩，脫下的短外衣不知掛到哪裏？只好放在併攏的雙腿上。

多倫多也有不少日本人開的壽司店，雖然格局比一般中西餐館小，但座位都比較寬敞，讓每一位顧客都坐得舒服。仔細一想，

◀《姦姦與鸚鵡》，2011，姦姦，高35厘米，直徑40厘米

體的皮相。這種觸覺令她創作了「扁死」系列裝置作品，將鯊魚、蛤蜊、蛇皮、鹹魚的死相與自己舊日穿過的T恤並列擺放，殘破的T恤有如「扁死」的生物，產生錯覺而製造了黑色幽默，人終有天死去成為屍骸，而他朝君體也相同」，作出生死過

渡的聯想和諷喻。

「男」與「女」的性別身份和倒錯關係也是作為這一位慧黠女性藝術家探索的題目。為什麼「女孩粉紅男孩藍」？各式各類的商品，以至洗手間和標示牌都分別是「粉紅」和「藍」色來代表「女」、「男」的性別？到底是誰的主意？梳子、手套、衣架以及各種日常物品都是同一樣的商品，卻冠以粉紅和藍色，消費主義作出了性別的選擇，於是李慧嫻創作了「男女大相同」裝置作品，幽了這種消費和定性性別的文化現象模式一默。

同樣地，「男」與「女」兩字的組合也帶來不同的含義，為何三女成為「姦」字、兩男女便一定是「鸚」？李慧嫻作出反思，在「姦姦」與「鸚鵡」系列作品將二字解構，作出變奏組合，自創新字，並以不同的男男女女陶塑公仔拼湊變化，或玩雜技、或諷刺男女關係、或質疑男女和文字組合的可能性。拙樸活潑、姿態各異的肥女胖男，成為對文字構成和男女角力關係的重新思索。

李慧嫻從生活出發，以幽默的思維和質樸的陶塑對社會文化的議題予以詮釋。最近她赴日本研習「信樂燒」陶塑，也創作了豪宅地盤和美女珠寶廣告的作品系列，寄寓了她對香港樓價高昂，不堪民生負荷的反諷和關注。她的陶塑及裝置藝術，成為本土地道文化的最佳縮影和反照。

◀《姦姦與鸚鵡》，2011，鸚鵡，10×40×25厘米

## 窯火凝真·地道情懷

——李慧嫻的陶藝與裝置

鄧海超

HK  
人與事

陶瓷藝術在中國已有數千年輝煌歷史，但香港陶瓷藝術起步較晚，在二十世紀早、中期才出現較具規模的陶瓷廠；而真正具有藝術性的陶瓷發展在七十年代才逐漸成形。教育署和院校推廣陶藝，成為美術課程。一批在外國學成的陶藝家如陳炳添、陳松江、曾鴻儒、麥綺芬、李梓良等在大專院校教授陶瓷課程；居港的外籍藝術家如馬可尼、珍比露等注入西方語言風格；傳統石灣陶人何秉聰、何大鈞父子傳承拓新，都為香港陶藝發展奠下根基。一九八一年香港理工學院（現香港理工大學）和設計學院（前太古設計學院）開辦二年制高級陶藝課程，提供專業訓練，培育不少卓越陶藝家，惜在一九九一年停辦，其中一位學生是在一九八一至八三年曾在學院修讀課程的李慧嫻，她後來專注於陶藝創作及教育，一九八五年在「當代香港藝術雙年展」中獲市政局藝術獎（陶瓷）。李氏於一九九〇至二〇一〇年在香港理工大學設計學院任教達二十年之久，在香港陶藝界貢獻良多。

李慧嫻一直住在九龍的舊區紅磡。這個地區的殯儀館、觀音廟、茶餐廳和市井鄰里生活成為她的親身體驗和創作的靈感泉源。她對林林總總的人物和他們的活動觀察入微，以幽默閒適的手法予以表述。她不作拉坯圓器，而好以手捏陶塑來塑造形形色色人物造型，其表徵性的陶塑人物是衆多的「肥佬肥婆」。在「茶餐廳」系列作品中，胖嘟嘟的師奶主婦、叔伯子侄、學生夥計穿插在地道的舊區茶餐廳中，吃着廉宜的日常飯麵、多士油包；呷着奶茶、「鴛鴦」；看看報紙、閱閱馬經，閒來無事，東拉西扯、說三道



▲陶藝家李慧嫻



四、悠然自樂。這些人物造型肌理粗獷、拙樸純真，釉彩明麗，表現了市井生活和地道文化，引起觀眾共鳴和會心微笑，可說是「貼地」的藝術表現。同樣的人物陶塑亦不時帶有喜慶、快樂的意味，如為重建的集體回憶灣仔喜帖街（利東街）委約而創作的大型陶塑「喜相逢」；油塘港鐵站的陶塑「行人·閒人」，均具閒逸暢適的韻味，行人經過，一家大小可以撫摩拍照，成為親和可喜的社區藝術。

也許是家居附近均是殯儀館、紙紮和花圈店舖之故，令李慧嫻耳濡目染，思考到生死榮枯的意義。她曾創作了以紙紮公仔、供品為題材的作品，又經過上環的海味乾貨店時見到壓得扁扁的海馬、龜甲、鱈魚、鹹魚而慘遭「扁死」的乾屍。生物無論是自然死、橫死、安樂死都是隨着歲月流逝而剩下屍



▲《茶餐廳系列》（局部），2009—2018，尺寸不定



## 小鎮的故事

陳 敏

天南  
地北

江南的小鎮自然故事多，然美國的小鎮，縱使歷史短，也不是沒有故事的。

數年前，在美西環遊時，曾有一天開車路過Niles Canyon，看見山上刻着個大大的「Niles」，心生好奇。回家一查才知道，Niles這個隱藏在山脚下不起眼的小鎮，曾經在美國電影史上留下過短暫卻璀璨的一頁。對於我這個超級影迷來說，這是一個必須要去朝拜的地方。

據記載，當年著名的影片公司Essanay Studio，因為芝加哥的惡劣天氣，決定公司西遷，看中了Niles Canyon的四季陽光和田園景色，以及鐵路的交通便利，於一九一二年，在Niles Canyon山脚下建立起了製片廠。他們高薪聘請卓別靈和其他的著名演員來此，從一九一二年至一九一六年，前後拍攝了三百四十多部無聲電影，其中包括卓別靈那部著名的《The Tramp》（流浪漢）。影片中的The Little Tramp後來成為了卓別靈的標誌性角色，也是默片時代最令人懷念的偶像。至於後來，爲什

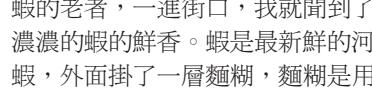
麼公司在這裏僅僅四年就決定南遷洛杉磯，箇中的原因，待我去探個究竟。

Niles小鎮坐落在三藩市東部約五十英里的地方，鎮內有依然在運行的太平洋鐵路公司的火車站，鎮內有一條僅五個街區長的道路，路兩旁布滿了風格各異的古董店、小餐館、畫廊、禮品店、茶室、霜淇淋店和咖啡館，還有一座默片博物館和一座鐵路博物館。小鎮似乎依然停留在二十世紀初的時光裏，卓別靈的魅力依然存在，時而可以看見卓別靈的電影海報和他所扮演過的角色的玩偶。街上的行人三三兩兩，多是想在陽光和煦的周末，緬懷一下過去時光的遊客，以及尋古探幽的古玩收藏者。漫步在充滿懷舊氣氛的街道上，我想像着，這個昔日被稱為美國的「第一個荷里活」的小鎮，曾經有過怎麼樣的輝煌。

默片博物館（Niles Essanay Silent Film Museum）坐落在小鎮的西頭，建在原來Essanay製片廠的小劇場的原址上。製片廠已經不復存在，但當年建造的供演員居住的八棟小屋，現在還依然靜靜的坐落在僻靜的街道上，想必現在的主人一定知道，當年這些小屋裏曾經住過像卓別靈這樣的大明星。我在博物館內

外尋找Niles衰落的原因，有的說因為一場大火燒毀了製片廠的大劇院，有的說因為卓別靈不喜歡製片廠的攝影棚，有的說因為卓別靈更喜歡芝加哥舒適的生活條件，有的說因為製片廠兩個主要合夥人之一的退出。不管什麼原因，一百多年來，美國的電影產業在南面的荷里活蓬勃地發展起來，而Niles則將自己的時光定格在一九一六，永遠地隱藏在了無名的山腳之下。

只有為數不多的懷舊的遊人，散漫地穿過卓別靈曾經走過的街道，尋找着他往昔輝煌的痕跡。我望着山上大大的「Niles」地標，心裏想着，如果當年沒有那場大火，如果當年爲卓別靈準備一棟豪華別墅，如果當年Anderson不從製片廠退出，電影廠也許就不會南遷，也許就不會有今天的荷里活，也許……但歷史從來沒有「如果」的可能，也不會讓「也許」存在。歷史的長河緩緩的流過，能夠發生的事情都發生了，不能夠發生的事情永遠也不會發生。我們後人也只能像我這樣，在一個陽光明媚、和風微醺的閒暇午後，喝着香濃的咖啡，品嘗着精緻的甜點，緬懷、遺憾、惆悵、感嘆一番，如此而已。



閒暇時，我喜歡朝小巷深處走，小巷深處有婉約的樹，有樸實的坊裏人家，也有意想不到的美味。

曾經在興隆街遇見一位烹製焦蝦的老者，一進街口，我就聞到了濃濃的蝦的鮮香。蝦是最新鮮的河蝦，外面掛了一層麵糊，麵糊是用雞蛋和麻油和出來的，放了適量的鹽巴和佐料，油沸時，把掛了麵糊的河蝦下鍋，炸至金黃，原本一隻一隻的河蝦抱團成了一個蝦餅，這時候，反過來再炸一下，撈出來，控油。焦蝦在算子上嘶嘶冒着熱氣，油控好了，蝦也涼了，這時候來吃，香酥可口，湯碗口大小的焦蝦餅，像極了中秋的月亮，一個人吃上半餅是完全不在話下的。

我問老人，怎麼想起來這樣做焦蝦？

老人笑曰，他家祖上一直是浪裏浮沉的漁民，打上來的河蝦，賣不完，又不好養，索性做成焦蝦，一開始是自己吃，後來，分給鄰居們，他們大呼美味，再後來，他們從水上轉為岸上生活，於是，就以烹製焦蝦為生計。