



賀北京冬奧會開幕



藝苑草

陳作耕

京華飛雪入新年，
玉樹紅梅分外妍。
更喜寰球賓客至，
五環旗展吉祥天。

二〇二二年，中國的雪——獻給北京冬奧會

丘樹宏

無論哪裏，從來
都說冰火兩重天
二〇二二年，在中國
卻是冰火一重天

二〇二二年，中國的雪
都是滾燙的雪
那是十四億中國人
一顆顆滾燙的心

二〇二二年，中國的雪
都是火紅的雪
那是中國人的春節
是古老的中國紅

二〇二二年，中國的雪
叫做天地人和
不管是冰冷的雪
還是滾燙的火
都可以融合成歌

二〇二二年，中國的雪
叫人類命運共同體
不管是什麼人種
都可以熱血的名義
一起走向未來

二〇二二年二月四日
(是日虎年立春)

初七「人日」

正月初七是中國傳統習俗中的「人日」，即「人的生日」。作為古老節日，人日在我國至少有兩千年以上的歷史。

年俗年味

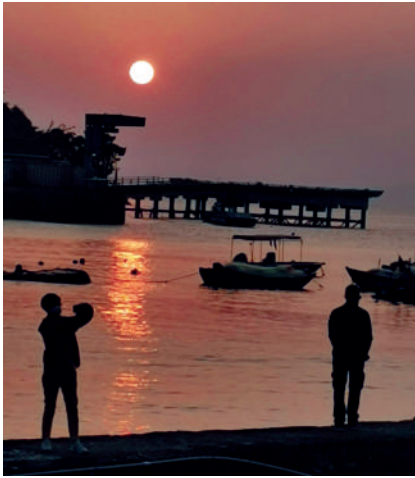
梁代宗懷《荆楚歲時記》記載，兩漢魏晉時江南一帶的人日習俗是：「正月七日為人日，以七種菜為羹，剪綵為人或鍍金箔為人以貼屏風，亦戴之頭簪。又造華勝以相遺。」這即是說，人們在正月初七這天，將七種菜合煮成羹湯，食之，可以祛病避邪。並用五彩絲綢或金箔剪成人的形象貼在屏風上或戴在頭簪，作裝飾避邪，或剪紙花互相饋贈。因此，人日也稱「人勝節」。

文：新華社等綜合資料



◀ 榕樹灣的夕陽西下美景。

作者攝



閔子騫與我

化身成講故事高手。我自幼便喜歡中國歷史，所以看《史記》時特別來勁，對箇中事件的來龍去脈記憶猶新。

前一陣子女兒嚷着我和太太講故事，我便說了個歷史故事給小姑娘聽，果不其然，女兒一如我所教的那些學生般，全神貫注地聆聽故事發展，而且跟其他小孩子一樣，總是未待我說完就按捺不住地焦急發問。小女聽故事時那種雀躍神情，令我深信講故事真的是古往今來促進親子關係的不二法門。

我跟女兒說的那個歷史典故，就是閔子騫的「母在一子寒，母去三子單」。內容描述春秋時期魯國人閔子騫童年生活被後母虐待、歧視。冬天時，子騫穿的衣服用不禦寒的蘆葦花布做，而後母兩個親生兒子則可以穿保暖的絲棉衣服，父親偶然得悉此事後勃然大怒，欲休了子騫後母，子騫卻哀求父親原諒後母，因為後母一旦被趕走，兄弟仁將來可能再落到另一個後母手上，屆時兩個弟弟就會像自己一樣捱

餓捱凍捱苦，結果感動了父親和後母，最後一家人相親相愛、和睦相處。閔子騫不計前嫌、深明大義、為人設想、愛人如己，是名實相符的大賢。

正所謂「見賢思齊」，由於這故事十分有教育意義，加上我長期教學生孔孟思想的緣故，所以說故事時自然而然也首選這位孔門弟子做主角。

當女兒逐漸對閔子騫這故事熟悉後，我便提議跟她玩角色扮演遊戲，先是由我「飾演」閔子騫的父親，女兒「飾演」閔子騫，太太有空時就拉着她「飾演」閔子騫的後母（若太太忙碌中或在外頭，則由我一人分飾數角，讓自己過足戲癮）。第一次玩這個遊戲時其實是心血來潮，誰知演戲這玩意真的會上癮的，我和女兒也樂此不疲，之後甚至越來越「專業」，找來一些紙皮、膠袋、冬毛衣作道具，務求逼真，戲癮上身，真當自己是專業演員。有時候臨睡前回想自己這般幼稚也忍俊不禁呢。

葵涌茶果，年俗飄香

——記深圳葵涌客家茶果非遺傳人文巧環



如是我見

南翔

深圳大鵬半島三面臨海，西抱大鵬灣，對面便是香港新界，一葦可航，風情相若。

我和朋友年前驅車趕到大鵬下屬的葵涌街道高源社區，在一片高低錯落的民居當中找到文巧環，乃是希望在壬寅虎年到來之際，從深圳非遺中感受一縷溫煦的人間煙火。一個朋友說，你來看看文巧環做年糕，那就是深圳本土的味道，祖父祖母的味道。

車停一棟黃磚貼面的小樓前，但見一塊鏡面色的銘牌上標註：市級非物質文化遺產葵涌客家茶果製作技藝。上方還有一條橫幅式標誌：深圳非遺項目：葵涌茶果研培研修院。

身著大紅外套，面容白皙的文巧環已從住處趕來，引客入室。但見案板上堆滿各種分量的年糕，個個貼滿一個紅底金色的「福」字，從五百克到幾千克不等。揭開屋腳灶台上的一隻大鍋蓋，豁然呈現一隻十幾二十公斤的糖紅色大年糕。

文巧環說，這是一個朋友訂製的，幾十年了，每次過年前都要在我這裏定做一隻大年糕，他們全家當早點，從初一吃到初十，煎、蒸、煮都可以。一是他覺得好吃，二是圖個過年的團圓喜慶。

文巧環並不知道她們這一脈文氏，跟深圳松崗、崗廈等地文天祥弟弟的後裔有無瓜葛，但知多少代人都土生土長在葵涌。父母曾以捕魚為業，一早從壩光出海，駛到惠州澳頭，洋洋水面，盪盪波光，撒幾網就會有收穫。每逢學校放假，她跟隨父母的木船出海，看見父母親起網的手臂青筋暴露，額上淌汗，心中便由衷綻放歡樂——那是又一網家庭生活沉甸甸的充盈。

海邊勞作辛苦，小孩都是幫手，故而上學遲。文巧環八歲在壩光小學發蒙，五年制；初中去了葵涌，路途遠，住宿制，周末踩單車返回；高中則去了更遠的鹽田沙頭角中學。直至一九八九年初畢業高中畢業，覺得應該為父母分挑擔子了，便就近在沙頭角應聘一個金店做營業員。到底覺得文憑和學識同樣重要，邊工作，邊拿下一個大專文祕專業。時光飛轉，家鄉的召喚便是一個姑娘的宿命，應聘到葵涌高源工作站已在一九九八年盛夏。她經歷過宣傳、婦聯、計生、文體等多個崗職，上面千條線，下面一根針。但凡有任務，基層人人都是多面手。如果說一二十年前，主要難做的是計生，這幾年最難做的是「舊改（老城區更新）」。

她感慨：工作站的工作，做人的工作最



▲茶果起初用於祭祀，後來廣泛用於春節、清明、冬至等節日禮俗。資料圖片

難，跟利益發生關係的工作最敏感。

我問，你早有一份穩定的公職，且有自家樓房收租，何以會想到做煙熏火燎的客家茶果，並一直堅持傳幫帶？她的回答簡潔有力，一是從小看着、跟着父母和公公婆婆做，心生喜歡，二是希望這麼好的傳統飲食文化，不要在我們手裏失傳了。

巧環做茶果早在一九九二年就開始了，她媽媽以及婚後多出一位媽媽——丈夫的媽媽，都是葵涌製作茶果的能手，每次回家她就跟倆媽媽一道做：和麵，磨米，剪洗芭蕉葉。那時節工具都簡單，物品自備，米要自己磨，蕉葉要自己摘，準備工作很多，也慢，隨着日出月落，煙火繚繞，各式配料備齊拌勻，蒸鍋的香氣裊裊升騰、盤旋……一道客家茶果已然呼之欲出了。

巧環告訴我，葵涌客家喜事常做的三樣是：喜板（起板），當頭圓，青圓仔，此之外，逢年過節，各有不同，譬如清明做艾茶果，端午包糉子，十月初一吃糍粑，冬至品菜頭角，過年的主打自然是年糕了。具體到每一味，還有餡料的單純與混合，糉子就有鹹水糉、鹹肉糉、海膽糉之分；菜頭角則混搭了蘿蔔芹菜蒜苗與豬肉蝦乾海貝。海邊人的茶果，距離海鮮咫尺之遙，故而，米麵敷設其外，魚蝦卧伏其間，那是山與海的契合，那是手藝與情感的盤桓，那是舌尖與記憶的連綴。

年糕一做就是三十年。

從選料到製作，一絲不苟，米是上好的糯米和粳米，顆顆新鮮飽滿；糖是貴重的品牌黑糖，熬製講究。將糖融化成恰到好處的糊狀，配比在米粉裏，千百遍地搓揉，直到揉成咖啡色的奶茶狀，一條條細膩柔韌，拽在手裏，宛如黃鱔一般絲滑而柔韌。放在一口大鍋裏熬火蒸製。十公斤一塊的年糕，要足足蒸夠八小時，一兩公斤的也必須蒸足三個半小時。

灣。南丫島面積近十四平方公里，是全香港第四大島嶼。全島現有居民約六千人，大多住於北面地勢較平坦的榕樹灣一帶。島上有不少外國人聚居，是其他離島少見的。我們從碼頭旁的榕樹灣村走到熱鬧的榕樹灣大街，沿途都見到有不同膚色的外國人，其中有夫婦帶着孩子，也有拖着愛犬悠閒地蹣跚。由於是華洋聚居地，所以島上除了海鮮飯店和各式各樣的小商店之外，也有不少西餐廳和酒吧，看到這些以英文為招牌和西式裝潢陳設的酒吧餐廳，加上坐在裏面喝啤酒或咖啡的不同膚色顧客，情景仿似三藩市漁人碼頭一帶的風光。這裏的美食當然還有泰菜、韓菜和日本菜等，彰顯出飲食和文化多元，這是榕樹灣獨特的小島風情。

另一方面，榕樹灣自然環境優美，綠蔭處處，空氣清新，房屋多是背山面海而建，景觀悅目。洪聖爺灣泳灘，水清沙幼，附近有燒烤場和淋浴間，是夏天居民和遊客的好去處。我們那天走到泳灘去看風景和食豆腐花，清風吹來，頓覺心曠神怡。一群外

國人在燒烤場吃得歡，鬧得樂。也許這些都是吸引他們聚居榕樹灣的原因之一。

在榕樹灣大街一個角落，一位上了年紀的外國漢子坐在椅子上拿着一本書專心閱讀，身旁擺着兩大箱英文書籍，似是販賣的，我感到好奇，走近前去用英語跟這個「檔主」打招呼，他很有禮貌回應我。我問

本港新冠肺炎疫情反覆，Omicron變種病毒更是來勢洶洶，當局進一步收緊社交措施，所有食肆下午六時後禁止堂食。許多朋友想方設法紓解鬱悶，其中一法是到郊區或離島作散心遊。不久前，我夫婦倆就應朋友之邀，到南丫島榕樹灣作半天遊，感受到小島上中西文化飲食交匯的獨特風情，並在一家海鮮飯店吃了一頓特早的「黃昏飯」，頗覺不虛此行，回程時心情大好。

從中環離島碼頭乘渡輪往榕樹灣，只消半小時便到達。好多年沒有到過這個地方了，所以迎面見到的景物不乏新鮮感。當步出碼頭的長堤，看到岸邊一座外形像一本古代的竹簡書的三層建築物，原來是三年前建成啟用的南丫島北段公共圖書館及南丫島歷史文物室，它吸睛的地方，是建築物上方一幅白色牆壁上，用行草書法字體寫上宋朝思想家朱熹的詩作：「半畝方塘一鑒開，天光雲影共徘徊；問渠那得清如許？為有源頭活水來。」令整座建築物顯得甚有書卷味。

榕樹灣位於南丫島北段，南段是索罟

榕樹灣風情



HK人與事

朱昌文