

義工日記之三

二〇二二年二月
二十六日

氣溫攝氏十六度

地點：屯門良田村何君堯議員辦事處，屯門友愛邨愛民樓和愛勇樓、富泰邨仁泰樓。

HK人與事
王志民

從將軍澳到新界最西面的良田村，經過一個多小時的車程，我到達立法會議員何君堯位於良田村的辦事處。平時忙於工作的何君堯，在周末都會親自送物資給一些居家隔離的人，今天跟隨他上門送物資。

何君堯是良田村人，他也是良田村村代表，「匯蝶公益」的創辦人，所以在這裏有辦事處。何君堯一貫言辭犀利，敢作敢當、敢發聲。疫情爆發後，他也收到了許多人的求助。何君堯說，除了自己直接收到的求助個案，還有一些新聞機構等

各方收到求助後轉來的個案，「匯蝶公益」的義工隊會把所有的求助信息匯總，然後根據所在區分類，設計行車路線，逐一進行上門派送。他說：「雖然力量有限，但幫得幾多就幾多。」

辦事處的幾個員工看去年紀已經不輕，正在和前來的義工把已經裝好的物資按路線分好，把各區名單打印出來，每包物資中分為藥物和食品，包括：連花清瘟膠囊、退燒藥、白花油各一盒，午餐肉、雞菜湯、豆豉鯪魚各兩罐，腐乳、蘿蔔乾各一瓶，一公斤大米，即食麵五包，整包下來着實不輕。今天共有六輛車十幾個義工，分送三十六個地址，包括元朗和湖康兩間警察宿舍送的是快速檢測包，地址遍布香港島、九龍、新界各區。

出發前各隊義工們都要做好自身的防護，何君堯幫忙義工穿防護服，檢查手套、防護帽等是否戴好，叮囑每個人注意安全，他送每輛車一一離開。那一刻看到

和以往不同的何君堯，話語、眼神充滿關切，嚴重疫情下他更多的是擔心義工的安全。

我和何君堯、義工Lisa一組，分送屯門的友愛邨愛民樓和愛勇樓、富泰邨仁泰樓三戶隔離人家。每到一戶樓下，Lisa都打電話給對方，說何議員馬上送物資上去，叮囑不要出來，會放在門口，等我們離開後再次致電對方，說可以出來門口取物資。她是資深的義工，做得特別細心。每到一戶門口，核對門牌號後，輕手輕腳放下物資離開，下樓後Lisa給每個人噴灑消毒水後才上車送另外一家。一位七十二歲的獨居婆婆拿到物資後，特意打電話過來再次感謝。

每包物資很重，我們最後送的是一戶多人全家隔離，三包放在一個箱子裏，車開不進去，步行穿過幾棟樓、上下多個台階才到，物資太重，明顯感到何議員開始粗聲喘氣。Lisa說，我們也送過很多是唐

樓，沒有電梯，要爬八層樓送上去，下來時腿都不停抖。也有給特別急需的人送藥物，路程遠，往返回來已經快半夜了。

在義工團隊中，有位叫阿榮的三十歲出頭的男孩，暫停自己小公司的工作，開車來參加。因為家裏有年幼小孩，他參加義工隊後，一直都沒有回過家，最初兩天住在車裏，那些天正是香港特別冷的天氣，有很多需要送的物資送不到，他每晚都悄悄落淚。後來何君堯知道後，堅持讓他住在辦事處樓上。阿榮說最近已經好多了，天氣越來越暖和，車隊義工也多了不少。我問他準備什麼時候撤退，他說：「疫情不退，我們不退。」

其實不僅是像何君堯這樣的立法會議員親力親為送物資，各區的區議員、社會團體、中資機構都紛紛捐贈物資，出錢、出力。疫情再創新高的今天，政府收緊了多項防疫政策，希望在新政策下，居家隔離的人會得到社會各界更多的援助。



何君堯（左）和義工一起為居家隔離者上門送物資。作者供圖

從VEA到永(一)

二〇一九年四月上旬，我邀請了日本名廚木村康司和新留修司來香港的麗思卡爾頓酒店客座。某天晚上結束工作後，約了他們一起去VEA Lounge吃夜宵。那段時間VEA主廚鄭永麒（Vicky Cheng）在忙完樓上的營業後，會不定時邀請朋友過去吃夜宵，夜宵的菜式並非法餐，而是他演繹的中餐。當時VEA Lounge還是個酒吧，我們坐在原先為簡餐和各類雞尾酒設計的小桌前開始了一頓豐盛的中式夜宵，從餐前水果，到小菜、主菜、主食和甜品全套齊備，十一點多吃到了凌晨兩點。

當時只覺得鄭永麒師傅對於烹飪的熱情確實是二十四小時不缺席的，對於法餐和中餐他都有一樣的熱情。但我完全沒想到兩年後，他竟把VEA Lounge改建成了中餐廳，並用自己名字中的「永」來命名。在官網上，他解釋說，「永這個字，象徵我對做人、做事永不放棄，更寓意我渴望把中餐神髓生生不息延續。」

一時間這新餐廳成了城中熱門，有人質疑一個法餐出身的廚師如何運營得好一間中餐廳呢，而我更多的是期待，因為我相信在未思量細緻的情況下，鄭永麒師傅是不會貿然行動的。

去年五月初第一次去永，鄭永麒師傅的太太Polly帶着我從前廳到後廚參觀了整個餐廳。廚房門口有個乾式熟成櫃，用來自製鹹肉和臘味，以及一些食材的熟成處理，比如炸子雞所用的雞肉便是熟成過的。廚房面積非常有限，但設備齊全，火力也夠猛，可烹製短火急炒的菜式。

第一次拜訪覺得菜品總體是美味的，但缺乏一種內在邏輯和理念去聯結起來。而且剝椒花膠飯在VEA也出現過，給人一種串場的感覺。新餐廳開業我一般都會等一段時間再拜訪，因為整個運營動線順暢後，餐廳的出品才能開始穩定。於是一個半月後，我再次拜訪，整個體驗果然有了大幅度提升，無論是單品的創意，還是菜



飲饌短歌
吃吃君
IG: mrichichi1988

單的編排邏輯，都讓我十分滿意。此後每一次去都能感受到永的成長和進步，很快它就成了我城中最常去的中餐廳之一了。

永的菜品不受菜系捆綁，但絕不是沒有章法的，鄭永麒師傅在各大菜系中汲取靈感，並用自己的專業背景進行歸納和整理，最後形成一道道極具個人特色卻不脫離中餐框架的菜品。

蒜醋雞油花蟹鉗是最近推出的新菜，煮熟後的新鮮花蟹鉗子冷卻脫殼，淋上雞油，不用搭配蒜醋就已經非常鮮美。蘸少許蒜醋後蟹肉的甜味和雞油的鮮味更加凸顯。這道菜既符合食材處理的邏輯，又將減法和加法結合，在適當處加入一個人創意，使得花蟹的美味獲得進一步激發。

臭豆腐蝦多士也是我很喜歡的一道菜，與大班樓的鹹魚臭豆腐可謂臭豆腐創新雙雄。臭豆腐和蝦多士除了都是油炸菜品外，我想不到其他共同點，但主廚卻將兩者巧妙結合在一起，不僅不突兀，甚至兩者的美味有一加一大於二的效果。深炸之後，多士酥脆，臭豆腐夠味，蝦肉鮮甜，只可惜小小一根根本不夠吃。

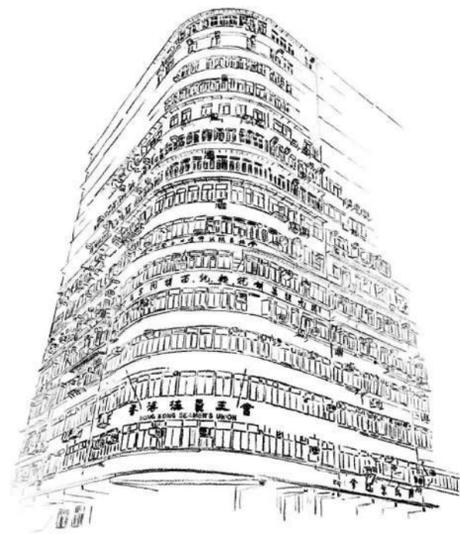
炸功是永的特長之一，另一道小菜松露蜜糖炸野生黃花魚也體現了這一點。黃花魚開腹後，炸得乾身鬆脆，魚皮起泡；配以松露蜜糖，香氣突出，酥脆至骨。而開業之初就有的煎蒸脆鱗馬頭魚靈感來自於日本的馬頭魚（甘鯛）的立鱗燒做法，魚鱗煎炸得酥脆，而魚肉維持合適的熟度，上桌後淋上蒸魚豉油。



▲蒜醋雞油花蟹鉗。作者供圖

時地人
梁貝爾

海員將波浪一般的大樓帶到了城市，時間卻要將波浪洗走。



英倫漫話
江恆

如果說一隻南美洲熱帶雨林的蝴蝶，偶爾煽動幾下翅膀，兩周以後會引起颶風，那麼分布在蘇格蘭的獨特黑土地，也能產生「蝴蝶效應」，並掀起一場環保風暴。

故事要從幾年前的一次蘇格蘭之行講起，當時正值蘇格蘭舉辦獨立公投，我決定專程去蘇格蘭首府愛丁堡做近距離觀察。經過幾天的走訪，我對公投的來龍去脈和民情有所了解，正準備打道回府，當地陪同人員安迪突然問我，「要不要去參觀一下威士忌收藏館？」我好奇地反問，「這和公投有關嗎？」他眨了眨眼說，「也許吧，威士忌就代表蘇格蘭。」

他說的沒錯，當我走進愛丁堡一條斜街上的著名威士忌收藏館，頓時被架子上琳瑯滿目的威士忌酒驚呆了，經過講解員對蘇格蘭悠久釀酒歷史的介紹，我更加體會了為什麼提到蘇格蘭，人們總會首先想到威士忌。至於威士忌與公投的關係，我記起當地獨立派團體催票時的一句宣傳語：我們有北海石油和威士忌！這或許就是安迪想表達的意思吧。參觀結束之前，安迪在一堆試飲的樣酒中，挑了一杯顏色深暗的遞給我說，「試試這個」。當我把酒送進嘴裏時，一股濃烈又獨特的氣味立即在鼻腔裏炸裂開來，看到我一臉迷惑，他笑着說，「這就是艾雷島泥煤威士忌。」

我不是威士忌愛好者，但對大名鼎鼎的艾雷島泥煤威士忌還是有所耳聞。日本作家村上春樹在《如果我們的語言是威士忌》的遊記中，曾專門描述過品嘗泥煤威士忌的感受：「喝第一口時，你可能覺得奇怪，但第二口時，你會覺得，有點怪，但不壞。果真如此的話，我可以大概率地斷言，第三口時，你已成為艾雷島威士忌迷。」必須承認，我在喝第一口時，和他的感覺相似，不同的是，我喝完了三口並未成為威士忌迷，這倒不完全因為泥煤酒的怪味，而是不像村上春樹那樣鍾愛威士忌，尤其是對這黑色泥煤近乎痴迷。

對於泥煤(Peat)，相信很多人並不熟悉，這種介於泥土與煤炭之間的

威士忌的故事



▲泥煤 (Peat) 可以釀酒，挖泥煤也成了蘇格蘭一項產業。資料圖片

物質，實際上是蘇格蘭的一大特產，成分主要包括苔蘚、石楠等地表植物，它們在蘇格蘭寒冷潮濕的特殊環境下，腐敗後經過降水和化學反應而碳化，最終變成似泥又似煤的形態。根據數據，蘇格蘭分布着大片泥煤田，其中以艾雷島最多，約有四分之一的土地被泥煤覆蓋，因此該島的泥煤威士忌也最為出名。連村上春樹、查爾斯王子都是「死忠粉」，他們最喜歡的威士忌品牌都來自艾雷島。

按照專業製酒師的說法，釀造泥煤威士忌不算複雜，只是較普通威士忌多加了一道工序，即在烘烤大麥時，在下方燃燒乾燥的泥煤，令煙霧和熱氣直接與大麥接觸，就像熏魚或熏肉一樣，最後製成的威士忌便帶有泥煤味了。要問泥煤味到底好不好？說實話，因人而異，我覺得有點像正露丸，但多數人說接近消毒水。

既然泥煤可以釀酒，挖泥煤就成了一項產業。我在蘇格蘭駕車經過一些鄉間時，就曾見到這樣的景象：田地間有一條條深淺不一的溝壑，旁邊則碼放着一塊塊大小不一黑色的泥煤等待曬乾。據當地人說，一般在挖去土壤表層大約三十公分後，泥煤就會顯露出來，他們每年都會提供給釀酒廠大量的泥煤。這種就地取材的做法看似無傷大雅，但在科學家的眼裏，卻潛藏着嚴重的環境危機，因為其與氣候變化直接相關。

根據專家的解釋，泥煤在碳儲存方面極為高效，它就像海綿體，可吸收同等森林面積四倍的二氧化碳量，是公認的應對氣候變化的一個天然解決方案。以蘇格蘭泥煤儲存超過十五

億噸的碳來計，相當於吸收一百四十年蘇格蘭溫室氣體排放總量。可問題是，一旦把泥煤挖出來晾乾，裏面所含的碳將釋放回大自然，這意味着大量的碳排放，對氣候的破壞不言而喻。

與此同時，泥煤又是一種很難再生的自然資源，據聯合國糧農組織近年發表的報告，泥煤含水量高、含氧量低，有機物分解速度慢，因此積累一層需要花費上千年的時間。也就是說，泥煤沼澤每年會增長約一毫米，而三米厚的泥煤需要三千年才能形成。用專家的話說，以現有消耗速度，泥煤只會越用越少。

實際上，除了威士忌釀造業，英國還有一個泥煤消耗大戶，即號稱支柱性產業之一的園藝業，由於泥煤是一種優良盆栽花卉用土，每年的使用量也相當驚人，大約佔到蘇格蘭泥煤開採總量的九成。也正因為意識到泥煤可能被過度開採，英國政府早前宣布了採取一系列保護措施，包括到二〇二四年將禁止向英格蘭和威爾士的園丁出售泥煤，二〇二八年禁令會擴展到專業園藝領域。若目標實現，未來二十年的二氧化碳排放量將減少四百萬噸。

值得一提的是，減少泥煤開採，降低碳排放，防止溫室效應，反過來也有助於蘇格蘭的威士忌產業。比如氣溫上升會破壞生態系統，導致大麥作物減產或感染病蟲害，進而影響到釀酒質量。高溫還將導致缺水，幾年來蘇格蘭曾有酒廠因天然泉水乾涸，導致數月無法開工。正如蘇格蘭學者古爾森所說，保護泥煤，就是保護威士忌，也是保護人類自己。

藝術科技之道

是大灣區的創意、科技產業，都需要大量人才。以遊戲為例，這個行業是由大量密集的科技型勞工及設計人才等運轉。因此，發展藝術科技的基礎也是建立人才庫。只有在技術層面達到一定水平，才能創作和創新。當年Pixar製作電腦動畫，技術上突破，第一部《Toy Story》才誕生。《侏羅紀公園》用電腦進行合成科技，創作恐龍效果，也是技術突破的另一個例子。

香港推動藝術科技，必須首先集中在技術層面上，掌握技術後再進行創新。藝術科技若能廣泛應用於不同領域，方可達至創造社會價值和經濟價值的目標。東九文化中心成為藝術科技發展的主要載體，那它着重什麼類型的藝術科技？買硬件是否足夠，怎樣應用硬件，如何面對未來新媒體與傳統劇場之間的互動和競爭，這些都是其中重要

的課題。

如何善用藝術科技？以「自得琴社」為例，它是由一批上海年輕音樂藝術家組成的集體創作團隊。他們所創作的內容非常豐富，有傳統古琴演奏、也有利用古琴進行跨文化創作，例如古琴彈奏巴赫的古典樂曲，甚至《多啦A夢》的主題曲。他們還把唐朝美學融入演奏中，這涉及很多技術和美術問題。

藝術，既有「藝」也有「術」，缺一不可，非藝術。香港藝術教育目前其中一個狀況是，很多時候只着重創作而不重視技術。只有「藝」而無「術」，也不能成為藝術。如今，內地的藝術競爭力甚強，傳統或創新，有「藝」也有「術」。像北京冬奧開幕上的科技應用，張藝謀把「藝」注入了「術」，科技才能淋漓盡致。這方面是香港推動科技藝術需留意和重視，由「術」開始。



善治若水
胡恩威

新一份財政預算案列出一系列關於藝術科技的支援，東九文化中心將主要推動藝術科技的發展。我認為，這同時還需與大灣區緊密合作，因為大灣區擁有科技上的硬件和人才優勢。

藝術科技是關於應用。首先，建立一個具備應用藝術科技能力的團隊，才能真正提升創作力，這是核心問題之一。現在香港推動藝術科技的領域主要在表演藝術。其實，藝術科技不只限於表演藝術，更應是藝術科技將表演藝術和其他藝術範疇融合。而藝術科技需要是從應用程式到美術設計等方面的綜合型技術人才。

無論是華為、騰訊等科技公司，還