

聽障者的剪紙



HK人與事
黃秀蓮

自動電梯把我載到出閘那層，正要離開西灣河港鐵站，卻遠遠瞧見剪紙陳列牆上櫃內，中國紅分外搶眼，玻璃透出喜氣，便趨前觀看。一看，眼睛發亮，一陣驚喜，暖上心頭，原來是聽障者的作品。右下角有介紹，他們在二〇一九年成立剪紙藝社。有相同的愛好，且匯聚一起，觀摩切磋，在剪紙天地裏學習有年，如今量與質都成熟得可舉辦小型展覽，這裏頭隱隱浮動着自強不息的力量。

展櫃有二，一側以龍年為慶，但見神龍遒勁，舉目昂首，隨時飛騰；一側趁春節為賀，福氣滿盈，紅彤彤的剪出民間風味。作品中，有構圖簡單似是初學，有結構精密看來老到，總之刀法勻稱細緻，或清雅或繁富，叫人喜悅。作品八張，由六位作者手雕，這些式樣出於自創抑或臨摹？手藝源於自學還是師承？藝社是否有導師授以心法，再示範指點呢？要練得一手好

刀法，遊刃紙上，手勢伶俐，動刀敏捷，把一張薄薄的紙剪得玲瓏剔透，談何容易。一不小心就會剪爛，一寸一分都要準繩拿捏，手眼配合，還要講究耐力與毅力。

剪紙是一門民間藝術，技術上分剪刀和刀刻兩種，各國各有民族特色。歷史源遠流長，庫存豐富，山東高密、廣東佛山是重鎮，曾經工作坊林立，鄉民愛把剪紙貼上牆壁、門窗、樑柱、鏡子，一些更行銷海外。據說隨着老一輩凋零，新一代不願入行，行業不復鼎盛，民間藝術日漸式微。此時此際，剪紙驀然呈現眼前，不為謀生，純粹興趣，更感難得。若能繼續發展，香江一隅或為支流，清溪一道，承傳手藝，於無聲世界裏汨汨涓涓，響起聞之振奮的音符。倘若聽障者能因此成器成名，則傷健都獲得很大鼓勵，是所厚望。

地鐵也懂得社會關懷，善用空間，借出展櫃，聯繫各方，籌劃展覽，給才藝之士一角天空，好畫出彩虹。若非今回跟香港聾人福利促進會合作，我又如何得知聽障者是這麼心靈手巧呢？



▲港鐵西灣河站展出聽障者的剪紙。作者供圖。



跨越山海 書中相遇



黛西札記
李夢

疫情之後，再訪台灣，參與台北國際書展。台北依舊親切可愛，街邊咖啡館與文創小店愈開愈多，市民對於藝術文化熱情不減。

今年台北書展的主題是「閱讀造浪」。我們亦順勢，以「書海遨遊，閱無止境」命名香港聯合出版集團展位並帶去千餘種新書，與台灣讀者見面。開展首日，已有不少台灣愛書人慕名而來，有些希望了解香港設計、建築等在地文化類新書，有些為尋找故宮、敦煌等大型藝術畫冊，還有一些則聽說自己喜愛的作者訪台，特意來參與講座，見面交流。一些在香港市場略顯小眾的青年每人獲發放文化幣，以便參加藝術文化活動包括：藝文展覽、電影、實體書店買書、博物館參觀、購買文化商品等。

香港書展乃至其他大型藝文展會，如欲提升影響力，強化「藝文推廣」形象，亦可參考台北國際書展，思考如何以創意展位、活動和線上線下結合等，吸引與愛書人尤其是年輕群體的互動與交流。

花費不少心思氣力設計展位。比如，今年成立五十周年的聯經，以及時報文化、九歌等，設有不同主題打卡位，或邀請讀者與心水圖書合影留念，或開設直播間，或搭建讀者與IP合照區等，吸引訪客互動。我們今次的展位設計，亦在陳設圖書之餘，於展位上架起一面高度近三米的鏡面牆，邀約讀者和作者寫下對於香港、對於閱讀的心願與期盼。大小朋友紛紛以彩色筆留言、作畫，好不熱鬧。

台北書展入場人次顯然不能與香港書展相比，但書展的專業性、策展的多元及創意，並不遜於亞洲其他國際書展。現場所見，不少中小學校師生組團參觀書展，各個活動區域講座、分享會和工作坊等密集開展。自去年起，十六至二十二歲的青年每人獲發放文化幣，以便參加藝術文化活動包括：藝文展覽、電影、實體書店買書、博物館參觀、購買文化商品等。

香港書展乃至其他大型藝文展會，如欲提升影響力，強化「藝文推廣」形象，亦可參考台北國際書展，思考如何以創意展位、活動和線上線下結合等，吸引與愛書人尤其是年輕群體的互動與交流。



東言西就
沈言

追憶滬上年華

二十世紀文壇巨匠馬塞爾·普魯斯特，曾以往事回顧對抗遺忘，通過描摹法國上流社會百態，刻畫文人雅士心理，追憶國家與個人的似水年華。在前無古人的「意識流」寫作中，他打破時空壁壘，追尋回憶中「比當時當地的現實生活更為現實」的「真實生活」，再現一個多世紀前法蘭西的風情畫與心靈史，造就現代文學史上瑰麗無比的傳奇。

對於往昔的回憶與召喚，似乎是生而為人的本能。一如法國知名作家安德烈·莫羅亞在文學經典《追憶似水年華》序中所言：「唯一真實的樂園是人們失去的樂園」，「幸福的歲月是逝去的歲月」。一如香港作家劉以鬯在長篇小說《對倒》中所言：「那些消逝了的歲月，彷彿隔着一塊積着灰塵的玻璃，看得到，抓不着，他一直懷念着過去的一切，如果他能夠衝破，那塊積着灰塵的玻璃，他會走回早已消逝的歲月。」有「東方夜巴黎」之稱的上海，恰似家喻戶曉的經典名曲《夜上海》，「酒不醉人人自醉」，絕對是一座有故事的城。從十里洋場到上海摩登，車水馬龍之中，尋常巷弄之間，便是滄海桑田。上海，無論是前世還是今生，都注定是文學家一生一世鍾愛的一座城。

劉以鬯眼中的上海，是喜憂參半的救贖之地：「三十多年前的上海，有許多東西是值得留連、值得懷念的。那些東西已經過去了，再也找不回了。那些東西在香港是找不到的。香港也是冒險家的樂園。但是，香港終究不是上海。它無法產生舊日上海的氣氛。每一次想起舊日的上海時，愉快的心情會變得愉快；而不愉快的心情卻會變得愉快。此刻想起舊日的上海，竟產生了悵然若失的感覺。」劉以鬯借《對倒》主人公淳于白之口，為「那些曾經使他快樂過或悲哀過的往事」保留記憶，努力消除南來的寂寞與憂愁。

張愛玲眼中的上海，是念茲在茲的心靈原鄉：「我為上海人寫了一本香港傳奇。……寫它的時候，無時無刻不想到上海人，因為我是試着用上海人的觀點來察看香港的。只有上海人能夠懂得我的不達意的地方。我喜歡上海人，我希望上海人喜歡我的書。」張愛玲《到底是上海人》的「宣言」，在香港傳奇與上海故事的交疊中，以上海獨有的人情世故直而繁華與蒼涼，正如《心經》中「黑漆漆、亮閃閃、煙烘烘、鬧嚷嚷」的奇異組合，散發着獨一無二的上海風情與上海味道。

白先勇眼中的上海，是魂牽夢縈的童年記憶：「那時上海灘頭到處都在播放周璇的歌。家家『月圓花好』，戶戶『鳳凰于飛』」，「上海童年逐漸醞釀發酵，那些存在記憶檔案裏的舊照片拼拼湊湊，開始排列出一幅幅悲歡離合的人生百相來，而照片的背景總還是當年的上海。」從小說處女作《金大奶奶》，到小說集《台北人》開篇〈永遠的尹雪艷〉、《紐約客》開篇〈論仙記〉，無不有關滬上人事，童年的上海成為白先勇所有故事的底色。

王安憶眼中的上海，是新舊交替的時代見證：「在我睜開眼睛看這城市的時候，這城市正處在一個交替的時節。一些舊篇章行將結束，另一些新篇章則將起首。」即使作為上海書寫的集大成者，她也自言書寫之大不易：「我真的難以描述我所居住的城，上海，所有的印象都是和雜無的個人生活摻和在一起，就這樣，它就幾乎帶有隱私的意味。」或許，《長恨歌》便是王安憶尋找「城市的街道，城市的氣氛，城市的思想和精神」的一段文學旅程，藉老上海的浮沉往事，重溫一座城的人情冷暖。



市井萬象

早櫻引客來

日前，杭州植物園部分早櫻品種漸次開放，吸引不少市民遊客前來賞花。

新華社

飲食之爭



英倫漫話
江恆

屬實打實的茶杯裏的風波。

事情緣起於一名美國化學家在她出版的新書中提出，完美泡茶秘方就是在茶中添加少量鹽，即少到嘗不出鹹味的一小撮鹽，因為鹽中的鈉離子能夠緩和和潤味，讓茶更加順滑。她還提供了一些泡茶的小技巧：擠少許檸檬汁去除茶表面的浮渣、快速浸泡茶包減少茶的澀味、倒茶後再添加暖牛奶防止牛奶凝結等等。這原本是她對泡茶的個人見解，但由於該書的出版方是英國皇家化學學會，予人感覺是其泡茶秘方得到了英國權威機構的認可。而美國駐倫敦大使館又額外加了一句——泡茶的正確方式是用微波爐加熱。

這些泡茶方法在「嗜茶如命」的英國人眼中簡直大逆不道，按英國泡茶協會的說法，不管是奶茶、檸檬茶，還是不加任何輔料的清茶，英國人鍾愛的就是茶的那種緊實而苦澀的味道。況且英國人充其量往茶裏放糖和奶，放鹽基本聞所未聞。英國學者凱特·福克斯在《英國人的言行潛規則》一書中提到了英國人的泡茶習慣，並從中分辨出階級屬性，比如工人階級喝的都是最濃烈的紅茶，他們通常往茶裏加入兩匙以上的糖，而身份越高的人喝的茶也逐漸變得清淡。品味熱氣繚繞的、不加糖不加奶的正山小種紅茶，儼然已成為中產人士對於自身階級充滿焦慮的一種象徵。當然，看不過眼的英國官方也不忘出面正式澄清：茶只能用水壺來泡。

其實這並非英美之間首次飲食之爭，此前雙方曾因各自的中餐菜式吵得不可開交。例如美國人將英國薯條咖啡哩醬的英式中餐視作「黑暗料理」，而英國人也對美國熟知的「左宗雞」困惑不已。最可笑的是，兩國的中餐實際上都經過了改良，徒有中餐的皮毛而已，根本談不上正宗，可雙方卻因不正宗的中餐互相指責。尤其是被譽為美國「第一中餐」的左宗雞，由酥脆炸雞塊勾上糖芡汁做成，極受美國人歡迎，但中國人對它卻很陌生。英國美食作家

扶霞曾到訪左宗棠的家鄉湖南，發現當地根本沒人聽過這款菜式，包括中國其他地方的人也都沒聽說，並且它的味道和正宗湖南菜也毫無相似之處。記得一位旅英中國作家寫過，英國人眼中的正宗中餐，都是脆皮燒鴨、油炸春卷、油炸雞球和油炸蝦片之類的油炸食品，他們喜歡的就是高熱量的英式中餐，絕非中國人講究色香味俱全和健康搭配的正宗菜餚。

從嚴格意義上講，這些所謂的英式中餐都是快餐，如同英國「國菜」炸魚薯條、大眾食物三文治一樣。就像英國美食作家克拉麗莎·賴特在《英國食物史》一書中所說，英國這座小島繼承了歐洲和其他帝國的歷史，還有一波又一波的侵略和移民。而英國食物就是這些歷史和經歷的集大成者。有時，這些歷史和體驗的產物雖令人興奮，但卻也沉悶乏味。可事物不會永遠靜止不變，就如某些食物今日已成時尚，而另一些卻消失了一樣。書中寫道：「今天，我們並不會渴望品嘗天鵝肉或蒼鶯的滋味，相反，我倒是懷疑，如果我們的祖先看到我們今天對成品快餐的痴迷，恐怕要大驚失色了。」

事實上，從二十一世紀的角度來看，很難理解英國飲食曾經有多糟糕。一八七〇年英國一本美食雜誌的開頭語是：「眾所周知，我們是歐洲最糟糕、最浪費的廚師」。受工業革命和兩次世界大戰的雙重打擊，直到上世紀五十年代英國的配給制才完全結束，意味着傳統食品生產的知識不再被傳承，導致英

國食物的特點是戰時緊縮政策的後遺症：商店出售用摻假麵粉製成的灰色麵包；工廠生產的無味乳酪；超市裏的水果和蔬菜品種越來越單一。當時英國物資相當匱乏，戰後實行配給制令英國成為一個不容易重新生產優質食材的地方，例如大蒜很罕見，以至於它榮登英國廣播公司流行節目第一個被選中的奢侈品。《地中海美食之書》的作者伊莉莎白·大衛坦承，英國的優質食品產量非常小，農家食品成為中上階級理想的美學，只有少數人才能享用。

與此同時，英國發生的許多事情客觀上幫助改善了其飲食狀況，例如大英帝國解體後來自前殖民地的移民的到來，帶來食物的多樣性；歐洲人對英國餐廳尤其是咖啡館和炸魚薯條店的管理，帶動了餐品的多元化；高壓複合材料的激增使餐飲業實現了現代化，提高了食物的產量和質量，以及工業技術的飛躍生產出餅乾、薯片、霜淇淋等食品，都豐富了英國的本土食品。近年一小群中上階級廚師再次將目光投向法國和意大利的烹飪，以改變英國食物，他們將新美食稱為「現代英國」，因為技術是歐洲的，而食品生產商是英國本地的。

正如《英國食物史》書中所言，英國飲食一直在變化，有些外來菜餚經過幾個世紀的發展已成為傳統飲食的一部分，還有一些看似傳統食物的菜餚實際上剛誕生不久，無不體現了英國食物具有相當大的多變性和時代性，包括英美之間爭拗的中餐也莫不如此。



▲泡茶各有其法。

資料圖片