

比例感這個詞，是從《大公報》財經版面看到的。作者的意思是個人理財分配要有合理的比例，類似人們通常所講的「不要把所有的雞蛋放在同一個籃子裏」的意思。其實，我們的生活中，比例感無處不在，適用於方方面面。

小到三餐飲食，多少肉蛋奶碳水蔬菜水果搭配，才是健康比例；人的日常生活靜態與運動把握多少量度，動靜結合，有張有弛……再大一點到我們怎樣兼顧家庭與工作，怎樣鋪排自己的一生……

年齡上有比例感。人生百年，有多少年去打拚奮鬥，負重奔跑；有多少年去減速慢行，徐徐觀景；有多少年去歸巢安歇，靜思往事，如在目底。

在精力充沛的年齡，能飛多高飛多高，能跑多遠跑多遠，去見識世界，去量度腳力，去增益慧心。在能量漸收的年齡，盤點所擁有的底數，丈量曾經達到的最大半徑，發現自己已經見過了最好的世界，去過了最好的地方，攀登到了能力所能企及的最高處，經歷眼界見識已足夠豐盈，此時就到了「習靜」的年齡段。「安安靜靜下來，想一點兒事，讀一點兒書，寫一點兒文章」，一些故人往事，一些聲音、一些顏色、一些語言、一些細節，逐漸在眼前清晰起來、生動起來。無事此靜坐，一日似兩日。

比例感



君子玉言 小杏

圓角建築

香港的建築特色之一是高密度，其優勢在於基本建設如供水、電力、運輸等合乎成本效益，而且在維修保養方面因為集中在同一區域形成更大的效率。

香港高密度建築在上世紀五十年代出現，面對大量移民湧入和出生率提高，高密度建築正好滿足當時的居住需要。這種高密度建築散佈在旺角、土瓜灣、大角咀、觀塘等舊區。高密度建築有一個特色：在街角之間會有一個圓角（建築物在街道交界之間的外牆會使用圓角設計）。佐敦道華豐大廈、旺角彌敦道金輪大廈和灣仔莊士敦道美華大廈，都是「圓角樓」的建築風格。

港島區由灣仔至北角、旺角和深水埗一帶都有不少這類型的圓角建築。圓角建築構成了香港的一種都市美學，為高密度建築增添流線型的感覺。這種圓角形建築出現的一個原因，是很多建築物面積大，採用圓角會令人覺得建築物「溫柔」，而不是硬邦邦的九十度角。中國古時已有「天圓地方」設計理念，圓形和方形就是天地同在。

若大家在香港街道遊走，尤其在舊區，會發現很多這一類的圓角建築。圓角建築搭配以前常用的窗花鐵窗，在歲月流逝之下，這些鐵窗也慢慢改裝成鋁窗。七八十年代的舊樓密集式鐵窗，也構成了香港舊區的建築風格和美學。香港的高密度建築衍生了很多不同的模式，九龍城寨是其一，圓角建築則是另一種模式和格局。另一個值得討論的題目是露台，香港中半山區，尤其是在收入較高的住宅區（樓價較高昂的豪宅），很多建築物都會有露台。這些露台也構成了一個獨特的建築風景。

香港的密集式圓角建築，多是住宅和商業結合的綜合體，不是單一的住宅大樓，外牆掛滿商業招牌。這一方面，也是城市景觀的一個特色。在街道結構裏營造一種商業居住和生活綜合的空間，尤其是油尖旺舊區的文化特色，應該保存和進一步發展。在都市更新的過程裏，新的建築物也應該要保持這種特色，才能夠維持香港原有的都市魅力。

電車之旅

剛參加一個電車之旅，導遊與十多名參加者乘電車遊車河，由北角總站出發，途經炮台山、天后、銅鑼灣到跑馬地，再回程到銅鑼灣總站為終點。整個行程一小時。

電車上下層有不同主題。上層布置仿昔日香港的樓上冰室，扶手樓梯加裝柵欄，車廂窗門加上透光彩色窗格，以綠色為主，參加者可懷舊一番；下層仿中醫藥館，放置一些「百子櫃」，擺放幾款中藥材和香料如檀木、陳皮等等，參加者可味覺品嘗。

今年適逢香港電車創立一百二十周年，電車之旅由香港設計中心主辦，是以「設計之都」為主題的其中一個節目。電車之旅的導遊是一名年輕小伙子，他以沿途所見的一些建築、街道為題講述香港故事，他多以發問形式，帶出港島東區沿途地點特色和相關故事。

參加者中有長者，有年輕人，他們對港島沿途地點相關故事頗為熟悉，例如，七姊妹相傳故事、春秧街市名字由來、皇都戲院保育工程、大坑舞火龍由來等等。原來電車路軌位置，正是以往的港島海岸線。

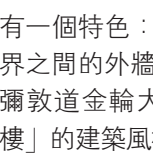
旅程開始，由北角電車總站出發，途經景點包括：已拆掉的皇都戲院地盤、維多利亞公園、皇仁書院和遠望的大坑、煩囂的銅鑼灣，以前日本大丸百貨公司位置；電車轉入跑馬地，適逢當晚跑夜馬，馬場燈火通明，電車到達跑馬地總站稍作停頓，參加者在車上拍照留念。原來，香港第一間7-11便利店，就在跑馬地總站旁邊。

回程到銅鑼灣總站，結束電車之旅。一小時過得很快，過程中，參加者輕鬆話當年，品嚐香港味道，一起飲普洱茶、一起飲中藥材雞尾酒，這次透過與香港本土品牌合作，激發設計創意，介紹香港茶文化和中藥材文化。

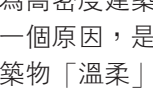
筆者認為，這次電車之旅，值得進一步推廣給遊客。電車車速較緩慢，沿途可欣賞街上行人穿梭的百態，在電車行駛中講述香港故事，介紹香港一些地道品牌、地道文化，讓遊客更了解這個魅力香港。



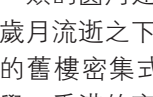
善治若水 胡恩威



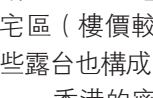
澳門印象 穆欣欣



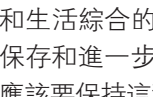
市井萬象



白鵝潭大灣區藝術中心



白鵝潭大灣區藝術中心



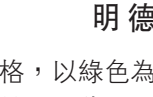
白鵝潭大灣區藝術中心



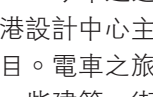
白鵝潭大灣區藝術中心



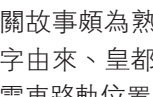
白鵝潭大灣區藝術中心



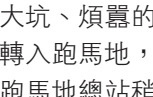
白鵝潭大灣區藝術中心



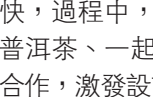
白鵝潭大灣區藝術中心



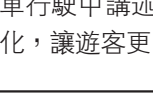
白鵝潭大灣區藝術中心



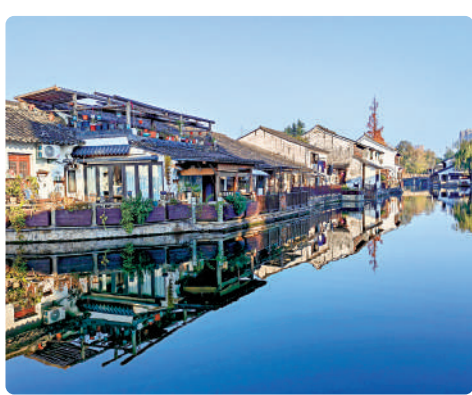
白鵝潭大灣區藝術中心



白鵝潭大灣區藝術中心



白鵝潭大灣區藝術中心



冬日的古城。 作者供圖

心思上有比例感。打拚時，就全心全意琢磨事業，不放过任何一件事，唯好唯美唯善，做出這件事的高度，做出自己的高度。「我們來到這個世界，就應該跟最好的人、最美的事物、最芬芳的靈魂傾心相見，唯有如此，才不負生命一場。」離開江湖時，不留戀高光時刻，要明白花無百日紅，人生有涯，精力有限。

留一些心思給家人，多跟父母聊，多陪孩子玩玩，在父母有生之年、在孩子成長階段盡可能多保存一些回憶。留一些心思給自己的心情，留一些心思給自己的健康，留一些心思給風花雪月等等與功利無關的事物……

我喜歡汪曾祺先生所描述的那種樣子：「散步回來之後，我一直坐在這裏，坐在這張臨窗的藤椅裏。」「每天早上泡一杯茶，坐在

沙發裏，坐一個多小時。雖是端然坐，然而浮想聯翩。」

「早晨在一瓣一瓣地開放。露水在遠處的草上蒙蒙的白，近處的晶瑩透澈，空氣鮮嫩，發香，好時間，無一點宿氣，未遭敗壞的時間，不顯陳舊的時間。我一直坐在那裏，坐在小樓的窗前。樹林，小河，薔薇色的雲朵，路上行人輕捷的腳步……」

這段時間來來往往見了好多人——趕去梅州參加曾憲梓紀念館開幕式，見到不少老朋友；途經深圳時約了昔時戰友同事小聚，他們說「終於又見到親人」；小樂來京培訓，一起坐地鐵吃火鍋，推薦她品嚐老北京的炸窩頭配臭豆腐，大快朵頤……小寶從海外回來，直接轉機去看外婆，妹妹他們也特意安排好時間，全家人時隔幾年再聚老母親身邊，也是一個不容易的「終於再聚」。閩閩Connie掐算好我們家庭聚會時間寄來二十隻肥美大螃蟹，一家人在門口餐館吃螃蟹喝黃酒，再租漢服扮上，繞着家門口的古橋拍照，美如古典戲曲，全家合影更是有了「穿越感」……

——眼下所有的見面，都是心甘情願滿心歡喜去約去見去奔去陪的人。能將心願規劃進自己的生活，讓每一次相聚相見都充滿期待，留下回味。這樣的比例感，是件多麼令人開心的事！

隨着年歲漸長，我愈來愈不相信所謂的

一道菜，說不盡的澳門

「因為澳門有中西文化交流，所以成了世界文化遺產。」——來澳門旅遊的朋友說，導遊這樣向他們介紹澳門。

別說外地朋友，連我這個本地人聽了也一頭霧水。

有中西文化交流的地方很多，近便的就有香港、廣州，怎麼澳門就成了世界文化遺產（地）了呢？

雖說這句話可見的毛病不少，語焉不詳；但也從一個側面印證出，關於澳門，難以一言蔽之。

和外地朋友聊澳門，我喜歡以美食為切入點。

無他，美食話題可以百搭，無分男女老幼，畢竟吃飯是人生大事。好好吃飯，是我們對待生活的態度，指涉的卻是文化及其背後的價值觀。

二〇一七年澳門獲聯合國教科文組織評為創意城市網絡的「美食之都」稱號，活色生香的澳門，在世人面前越發立體，「美食之都」意義超越美食和旅遊領域的層面。

論古，她對接了十六世紀葡萄牙人航海大發現開啟塑造全球化的力量。從那時起，地球隱藏的一半被揭示出來，葡萄牙人在赤道以南越走越遠，探索邊界，繞過非洲好望角後，他們抵達印度、抵達澳門。葡萄牙人這一次歷時長、範圍廣的史詩式的遠航，為全球文化藝術、食物、歷史、語言等帶來巨大而深遠的影響。對澳門直接的影響，形成了她中西文化交融的歷史印跡和城市特質。

說今，澳門美食之都獨特的內涵和美食文化，蘊含着諸多創意，憑藉這些創意，可開啟澳門中西文化交融新的發展模式、打造新的城市魅力，是城市可持續發展的新動力。

儘管今天的澳門從世界各地的美食到中國八大菜系都不難品嚐得到，但澳門美食之都的靈魂，在於土生菜。這是最具代表性的澳門美食，不等同於葡萄牙菜，面向國際的美食之都，有些東西，只有在澳門才吃得到，比如葡國雞和Tacho，成為澳門獨特性的元素。又如果，只能選一樣最能體現澳門中西文化交融特質的土生菜，我則認為非Tacho莫屬。

Tacho是一道土生葡人節日家宴上的菜餚。食材之豐富，比中國的火鍋、東北「亂燉」，有過之而無不及：豬皮、豬腳、臘肉、臘腸、臘鴨頭連鴨脖、臘鴨腿、椰菜、洋葱、蘿蔔、芋頭、土生鹹蝦醬、月桂葉、



◀ Tacho 食材豐富，以葡國大雜燴方式烹飪。

白胡椒粉、丁香、鹽、醋、油和水等，中式食材中添加來自異域的香料，以葡國大雜燴方式、經過長時間烹飪，香料才能在食材中充分釋放。味道濃郁是土生菜的一大特點。更久以前的Tacho，有以花膠取代豬皮、以火腿取代臘鴨頭的傳統。後來，不少家庭更多地選擇了以價廉物美的食材烹飪，豬皮、鴨頭使這道菜更為尋常化了。Tacho算是最早的融合菜（Fusion）。菜名的由來，體現了大道至簡的智慧。由於所有食材都被放在大鍋（tacho）裏煮，大鍋（tacho）就成了這道菜的名字。最近翻看土生菜食譜，發現這道菜有了一個中文名——「富貴豬皮煲」。然而，無論菜名如何變化，不變的是，從一開始將中西食材共冶一爐，便寄託了人們美好的節日祝福，此中蘊含親友團聚的喜悅之情和熱烈氣氛，更蘊含着族群文化在澳門融合、共生。

一道Tacho，帶出其樂融融的氛圍感，充分體現出澳門文化「和而不同」「和合共生」的特質。

通過美食講澳門故事，是有效的文化傳播方式之一。

一道Tacho，呈現出葡萄牙人的海上故事，在澳門交匯後有了在地化的創新和發展，這背後隱藏着澳門人的價值觀——海納百川，融多元文化於一地、於一爐。

十六世紀葡萄牙人的遠航，途經印度、馬六甲等地，和當地人通婚。外嫁女子，漂洋過海，帶了香料、蔬果、烹調方法和家傳菜譜來到澳門。自葡萄牙人正式在澳門居住後，才出現初期的土生葡人家庭。他們有這樣的特點：父親是葡萄牙人，母親是為數甚多的歐亞混血婦女。後來，土生葡人和華人女子通婚的情況日益普遍。通過幾代的融合，逐漸形成了澳門土生葡人的群體。從前，女性多留在家中，消磨時光的方式就是花盡心思探索廚藝，不惜慢工出細貨，形成土生菜製作時間相對較長的另一個特點。就

「來日方長」。我們這一生會與許多人相遇，然後或者一直相伴，或者告別。某次如常的分別，在那些我們當時尚未意識到的時刻，在那些我們還想着來日方長的時刻，其實已經和很多人見完這輩子最後一面了。

想想有點傷感，但在熙熙攘攘的生活裏，我仍然期待遇見更多的美好和感動，哪怕只是後來聯繫斷了、再沒見過。這種感覺，讓我對於每一個相遇都格外認真，毫不敷衍地對待每一個我所欣賞所感念的人。這樣的比例感，雖然零散，但林林總總也佔據了生活中的相當部分。

就像那句話所說，「被你改變的那部分我，代替你永遠和我站在一起。」

「我經由光陰，經由山水，經由鄉村和城市，同樣我也經由別人，經由一切他者以及由之引生的思緒和夢想而走成了我。

那路途中的一切，有些與我擦肩而過從此天各一方，有些便永久駐進我的心魂，雕琢我，塑造我，錘煉我，融入我而成為我。」

讀着史鐵生的這段話，再去回想過往半生，比例感大致是好的。母親和小寶依偎在沙發上說話，高大的孩子頭歪在瘦小的外婆肩上，「一切很美，很美，我眼角有一滴淚。」

白鵝潭大灣區藝術中心



市井萬象

白鵝潭大灣區藝術中心位於廣州市荔灣區白鵝潭，是集廣東美術館、廣東省非物質文化遺產館、廣東文學館於一體的公共文化設施。據了解，大灣區藝術中心總建築面積約十四萬五千平方米，展陳面積超四萬平方米，共享公共區域三萬五千平方米，自五月一日對外開放以來，迅速成為熱門打卡地。

新華社