

夜宴流霞終落幕，廣場晨風舞未央

梅毅

霓虹旋照，華燈催舞，一個時代的落幕往往無聲。當一九六七年無線的首道光束刺破香江夜幕，也悄然刺穿了那個由「大富豪」與「杜老誌」構築的紙醉金迷幻境。曾經金曲搖曳的舞池在電視熒屏的衝擊下漸成泡影，可誰能料到，幾十年後，公共空間裏響起的恰恰和倫巴鼓點，竟成了這座城市的集體晨光？

一九五〇年代，裹挾着舊上海遺風的香港舞廳文化席捲維多利亞港，百餘家夜總會沿彌敦道鋪開十里銀河。中環的「銀月舞廳」、灣仔的「杜老誌」、尖東的「大富豪」，如同永不落幕的盛宴，吸引着形形色色的人群。這裏不僅是聲色場域，更是名流聚集地，甚至是生意場外的另類交易所，舞女曼妙一扭腰際，富商醉眼一碰杯，百萬合約或在舞曲間悄然落定。

一九七〇年代，日式夜總會模式引入香港，融合舞廳與酒吧功能，以豪華裝修吸引富商名流一擲千金，單晚消費可達數萬港元。在這裏，一擲千金是身份象徵，一首《夜來香》的伴舞費就達千元。一九八四年開業的「大富豪」夜總會更是將紙醉金迷推向極致。這家位於尖沙咀東部的夜總會，以金色裝潢、勞斯萊斯車隊接送貴賓聞名，中央舞池可容百人共舞，貴賓房一夜揮霍十萬者大有人在。

這些燈紅酒綠背後，是赤裸裸的金錢交易。一九六五年，《華僑日報》披露的數據觸目驚心：在尖沙咀頂級夜總會一晚的費用高達三百港幣，足夠當時普通家庭三個月房租。陪舞女郎的收入更是懸殊，有的「花魁」月入萬元，是普通打工仔的幾十倍。六十年代的香港舞廳是城市喧囂欲望的集中地，卻也像一座

圍城，外面的人想進來，裡面的人想出去。與高端夜總會並存的，是草根階層的夜市江湖。廟街夜市在一九八〇年代高峰期擁有近千家攤位，表演檔口林立：粵曲班子唱《風雨同路》，功夫雜耍與占卜攤比鄰，瓦煲飯香氣混着蛇羹的熱氣升騰。上環「大笪地」則匯聚街頭藝人，歌女一曲《兩相依》引得打工仔淚灑啤酒杯。這種「平民夜總會」是香港市井文化的熔爐，也是底層謀生的舞臺。

當TVB（無線電視）在一九六七年開播時，無人預料這台小盒子將成為夜總會帝國的掘墓人。電視普及對夜生活的衝擊是漸進卻致命的，這些新興的十四吋電視機正以每年百分之三十增速蠶食着港人夜晚。隨着電視節目日益豐富，尤其是一九八〇年代電視劇黃金期到來，《鬼馬雙星》等影視將娛樂送入千家萬戶，許冠傑的市井粵語歌通過電視響徹全港，一場文化「地震」悄然改變了香港人的生活。人們不再為聽歌看舞奔赴夜場，窩在沙發上追劇成為新習慣，夜總會客流量銳減。電視不僅分流顧客，更重塑娛樂審美，家庭倫理劇的熱播，讓紙醉金迷的夜場顯得「過時且浮誇」。

隨着一九九〇年代香港金融業的崛起，商舖租金十年翻三倍，服務員月薪從千元漲至近萬。再加上同期深圳內地城市娛樂產業，又以更低價格、更新鮮體驗吸引港人「周末北上」，曾經名流匯聚的大舞廳漸漸淡出歷史。據不完全統計，一九七〇年全港舞廳超一百五十家，十年後的一九八一年銳減至九十家左右。昔日人聲鼎沸的夜總會大廳，逐漸被更私密、小型的「酒廊」、「KTV包房」替代，大規模陪舞行業開始萎縮。曾經風光的老牌「杜

老誌」夜總會無奈轉型為高檔餐飲場所，華麗的水晶燈下擺上了刀叉。

名噪一時的「大富豪」夜總會於二〇一二年冬黯然結業閉門，另一扇門卻在城市公園的清晨裏悄然打開。舞蹈並未離開香港人的生活，它只是換了舞臺，走向更為廣闊的社區公園。這一轉變背後是香港老齡化趨勢：六十歲以上的人口比例，從一九八一年的百分之六點六飆升至二〇二三年的百分之二十一。退休工人、主婦、寫字樓職員，在廣場上找回社交與活力。清晨的維園、傍晚的屋邨廣場，成群中老年人隨《小蘋果》起舞，形成新市井風景。

廣場舞打破昔日舞廳千金難買的舞池門檻，無需門票與酒水消費，只需一台收音機與一塊空地。再加上「社區舞計劃」啟動，在公園鋪設防滑地磚、安裝照明。維園、天水圍公

園漸成「露天舞池」，音響供應商、舞蹈APP開發者借此崛起。據二〇一〇年統計顯示，全港社區舞蹈團體達一千二百個，參與人數是一九六〇年代夜總會鼎盛時期的五十倍，七成參與者是五十歲以上女性。天水圍公園是縮影中的一角，從一開始的四五人起步，發展至上百人齊跳廣場舞，內地來港照顧孫輩的「港澳外婆」還組成「動感紅太陽」舞隊，將《最炫民族風》跳成火爆全網的舞蹈MV。

從「大富豪」的華麗轉身到維園廣場的舞步不息，香港的舞蹈文化從未真正衰退，只是換了一種更有生命力的形態存在。燈紅酒綠的夜場或許如《夜上海》歌曲般逐漸遠去，但社區舞蹈卻以親民的姿態成為市民生活不可或缺的一部分。兩種舞蹈形式的消長，折射出香港大眾從奢侈品消費到共享文化的變化軌跡。

歷史車輪永不停歇，娛樂文化形式必將持續轉變。「大富豪」夜總會已成陳跡，但傍晚的公園廣場上人們仍在踩着音符舞動人生。社區舞蹈以平易近人的姿態融入街頭巷尾，舞出健康和諧的韻律，成為了這座城市全民健身與社區融合的鮮活載體，更映照出人們對積極生活品質的共同追求。香港的霓虹依舊閃爍，只是換了一種更貼近生活的節奏在跳動。



香港廟街夜市。

七日談

（廣東篇）



市井萬象

「銀河落九天」



夏季是銀河最佳觀賞季，七八月入夜後，銀河會從東北方地平線的位置向南方延伸，橫跨整個夜空。當銀河最亮的銀心部分過上中天時，銀河看起來會與地面垂直而立，銀白色的「光瀑」彷彿從高空直瀉而下，展現出「銀河落九天」的壯麗景象。

新華社



英倫漫話

江恆

有人說，現在英國一些很美味的食物都夾在了麵包片之間，這種說法雖有些絕對，但至少道出部分事實。早前有英國美食博主發帖稱，倫敦東區有一條小巷，每到午餐時間都擠滿人，其中大部分是穿着時尚的千禧世代，伴隨着一陣陣煙燻烤箱的香味，不斷有人手拿三文治從隊伍裏走出來。原來這家名叫Rogue Sarnies的店以賣三文治走紅，因太受歡迎，需提前預訂，這些排隊的人都是下了訂單的。至於為何有這麼多食客捧場，按餐廳老闆的說法，因為比起進正式餐廳點菜，人們愈來愈喜歡拿起就走的三文治，況且該店的食材和搭配都獨具匠心，吃起來有米芝蓮的感覺。

從實際情況看，他言非虛，如今從倫敦的Dom's Subs，到曼徹斯特的Fat Pat's，再到愛丁堡的Alby's，英國各類三文治店如雨後春筍般湧現，出售包括雞肉沙瓦瑪、羅曼斯可醬土豆泥、烤辣椒和脆脆的炸杏仁等創意餡料，新式炒豬肉和醃製醬，以及奶酪和辣椒牛排等不同口味的三文治。儘管相比普通三文治，它們的價格略貴，平均十英鎊左右，但市場需求旺盛。如同美食評論家所說，「它們就像一頓三道菜的大餐，只是不用盤子，而是把東西夾在麵包片裏」。

麵包魔法

這股三文治潮流也打破了其長期以來形成的刻板印象，自十九世紀中葉起，隨着工業社會及工人階級的崛起，速食成爲一種流行趨勢，而三文治以製作簡單，食材組合自由，便攜易食且口味多樣而廣受歡迎。當時倫敦街頭至少有七十多處小吃店出售三文治，此後一直在英國人餐桌佔有一席之地，直到今天三文治生意仍長盛不衰。從口味上講，英國人常吃的三文治十分單調，通常是肉類配蔬菜。上世紀七十年代，最經典的一個三文治廣告，便是倫敦一家商店裏堆滿切片白麵包，中間夾着火腿和香腸。作家艾米莉·博斯特在《禮儀》一書中描述了英式傳統家庭三文治：大人和小孩子都愛吃上面放好作料並塗有一點牛油或沙拉醬，使麵包吃起來潤滑一點的夾肉三文治。

曾經擔任中國駐英國大使的傅瑩在《大使衣櫥：外交禮儀之旅》一書中，提到了她對英國三文治的印象，當時她應邀參加白金漢宮的花園酒會，招待客人的就是傳統英式紅茶配三文治，材料有黃瓜片、火腿和雞蛋等，都是相當簡易的。王室有過統計，每次花園酒會消耗大約二萬個三文治和二萬七千杯茶，英國人對三文治的喜愛程度可見一斑。

到了上世紀八十年代，由瑪莎百貨開創的包裝袋三文治開始風靡市場，奠定了今天英國的三文治主流格局。或許是吃厭了三文治單調的款式，近年來人們開始追求口味的變化，愈來愈多人放棄了火腿和芥末等經典配

料，在選擇上更加多樣化和有創意及創新。根據一項潮流趨勢的市場調查，英國老一輩人偏愛火腿三文治，大多數嬰兒潮世代喜歡配切達乾酪，而Z世代更喜歡雞肉和精緻的餡料。

在很長一段時間內三文治曾被視爲「垃圾食品」，因其含有高油、高鹽、高糖的食材，並且不少上班族只再配可樂和薯片就算是一餐飯，令營養不容易均衡。為了改變這種情況，近年不少新式三文治店應運而生，食材選用嫩肉、自製的酸辣泡菜、雞蛋或小土豆等，麵包則選用比酸麵團更受青睞的自製佛卡夏麵包，受到食客們的好評。

另外，隨着疫情期間外賣興起，更多餐廳推出創新三文治。比如Rogue Sarnies，在三文治裏面夾上櫛瓜、博洛蒂豆和山蘿蔔，還有甜番茄、清涼的布拉塔奶酪和檸檬醬，麵包酥脆，香味十足。Fat Pat's提供餡料為納許維爾辣炸雞、費城奶酪牛排配脆洋蔥、五種混合黏稠乳酪的三文治。Silver的三文治餡料則包括鹹牛肉配泡菜，瑞士奶酪和芥末配肉丸子，鮭魚蛋黃醬配蒜蓉、酸豆、橄欖、醃洋蔥和黃瓜等等。該店註明雞肉不是來自超市的預製品，而是每天早上用百里香、大蒜和橄欖油現烤的，蒜泥蛋黃醬是自製的。

英國名廚馬克斯·哈雷說過，美食不外乎是「冷熱、酸甜、脆軟」這三個核心元素的對比，美味就在其中，而完美的三文治應該「每一口都包含所有成分」。

格竹

他坐在那裏，時而站起，雙眼定定對着庭院中一簇青竹，誓要把它格出個所以然來。竹是好竹，蒼翠婆娑，挺且直，節節向上，彷彿要戳破那方寸高高藍藍的天。看得久了，竹不再是竹，倒成了橫豎撇捺的墨跡，在眼前縱橫交錯。看竹者何其多，未曾有人這般呆看。樵夫看竹，盤算着能劈幾擔柴火；畫師看竹，盤算着能賣幾文銀子；漁夫看竹，盤算着能當幾根魚竿。偏是他，要把魂魄格進竹裏。

靜靜看着竹子，從清晨到正午，眼裏含着一抹青綠。已經看半天了。大公子從小就與眾不同。路過的家人悄悄搖了搖頭，輕輕嘆口氣。

第一天，他數清了庭院竹子有多少根，一根有多少節。甚至發現了最粗的那根竹節上蟲蛀的小孔，一群螞蟻進進出出。人熙熙攘攘，為名為利，螞蟻這般忙碌，為的甚麼？第二天，清風吹動竹葉，竹影掃階。他早早起來，目光掃過竹節。竹有節，人亦當有節。竹本空心，人常逐實，填滿太多物欲。他想：竹子中空，為人亦當虛懷若谷耶？竹葉沙沙，笑他痴；竹杪搖頭，笑他愚。

第三天，手指摸過竹竿，冰涼、粗糙，帶着毛刺。竹子開口說話，想記下來，尋不到紙筆，急急忙忙醒來，原來南柯一夢。窗外黑漆漆的，靠在枕上，聽聽風聲，遙遠的街巷傳來雞鳴聲，輾轉反側幾個來回，總也睡不踏實。

第四天，看着竹根出神，苔蘚在陰影裏綠得發黑。茶涼了，風吹過，幾片竹葉驚落，有一片悠悠盪盪飄進茶杯，僕人上前悄悄換過。日頭從東爬到西，他的眼白爬有血絲。

第五天，夜裏下了點雨，清晨，竹葉滴水。水滴聲斷斷續續，像書上的文章，背不出時也斷斷續續。午後出了太陽，物之理，是不是就像竹葉的露水，太陽一曬，便沒了蹤影？

第六天，又從清晨到日暮守着一天竹子，人恨不得化身竹林，雙眼酸澀，心頭作苦。竹子只是不動，青青寂然，默對蒼天。偶爾風吹過，竹葉微微搖搖頭。格物，原是要格出物中之理。竹之理何在？在直在虛，還是在歲寒不凋的倔強？眼前晃着竹影，一時竹化作人，一時人變成竹。夜裏，思緒不停，遂致心火鬱結，寒熱交作。

第七天，掙扎着起身，他還要去看看竹子，誰也攔不住。青竿，綠葉，竹節分明，竹葉鋒利，影子投在地上。太陽從東到西，竹影由長變短，由短拉長。物理何在？竹子無言。格竹為竹，格竹為心，心非心，竹非竹，竹非竹，竹非竹，心即竹，竹是心……罷了罷了……病加重了，站立不穩，踉踉蹌蹌回到屋內。

一碗藥放在床頭，藥氣扭扭曲曲，沖向屋頂，形狀有些像水墨畫裏的竹節。病去如抽絲，居家調養半月，他身體才逐漸硬朗起來。後世稱此事為：守仁格竹。枝蔓或許虛構，主幹卻大抵如此。魏源說，朱子格物何曾教人格竹，此亦《語錄》之一病。嚴復說，前明姚江王伯安，儒者之最有功業者也，格窗前一竿竹，七日病生。



黛西札記

李夢

上周日，十號風球襲港。屋外狂風大雨，「宅」在家中，正好有時間一讀香港書展上購得的好書。今年書展適逢三十五周年，李歐梵、許子東、劉亮程和徐則臣等多位內地、港澳及海外名家獲邀舉辦講座，分享創作心得。茅盾文學獎得主劉亮程在香港中和出版展位亮相，介紹自己的繁體版新作《本巴》和《一個人的村莊》。

《一個人的村莊》初版於一九九八年，是劉亮程的第一部散文集，也是他的代表作。倏忽二十七載，這本書再版多次，成爲談論鄉土寫作時繞不開的文本，也爲眾多讀者回望鄉村、走近鄉村，宕開了一條極富哲思意味的幽徑。作家的語言是閒淡的、詩意的，不緊不慢，娓娓道來，從一片雲講到一陣風，

大地上的詩意



《一個人的村莊》繁體版書封。

從貓、狗、驢和蟲子的一生，望見人的一生。書中的意象與落筆風格，時常讓我們想起近來憑藉《我的阿勒泰》等散文集爆火的作家李娟。其實，發現李娟寫作才華並鼓勵她持續創作的，正是同樣在新疆寫作的劉亮程。窗外風勢正猛時，正巧讀到書中一章《風把人颳歪》。香港的風從海上

來，在竹籬一般瘦高的樓宇之間橫衝直撞；劉亮程書中的風，是原上的風，在草棚和麥垛之間颳。作家寫風，如同畫家畫風，偏不寫風本身，而寫風所到之處遇見雲、雨、樹木、屋頂和村人。風搖曳着，將原本不相關的物與事都連貫在一起，人與大自然也連貫在一起。閱讀劉亮程文章的時候，常常在腦海中閃現的一個詞，便是「如一」。他講村莊裏的人和事，繁雜的、生動的、離奇古怪的，講着講着總能將他們揉成一個整體。這其間的連貫與和諧，可說是劉亮程散文寫作的一大特色。看似散，看似信馬由繮，卻總能在峰迴路轉處，點到神髓。在我看來，他的散文不僅僅是散文，更是哲學，是詩。

不論老舍筆下的北平，還是劉亮程或李娟筆下的新疆，都是形似神亦似的，都是真正從在地土壤中長養起來的、真摯而生動的文字。深植於大地之上的素樸詩意，恰是我們談及散文時，最戀戀難忘之處。