

各族融和共處 更顯文化多元

學好公民科

隔星期一見報

居住在香港的大家，日常生活見到的、碰到的，大多都是中國人。然而，在街上碰到不同種族的人士，也是尋常不過的事。簡單而言，香港是一個以中國人為主體的城市，也是不同族裔融和共處之地，凸顯了香港是一個開放、包容的國際化大都會。

在高中公民與社會發展科主題1「香港社會的多元文化特徵」當中，其中一個學習重點是「多元文化特徵對於香港社會的積極意義」，「促進不同族裔融和共處」是這個學習重點的討論方向之一。在相關的補充說明中有以下描述：「香港是一個開放、包容的國際化大都會，不同族裔融和共處，促進了香港的多元文化的發展。」

老師在課堂上跟同學們討論這個課題時，遇到的困難相信是描述不同族裔族群在香港融和共處的現象，或本地華人與不同族裔族群相處時，應如何做互相尊重及包容，但再進一步討論時或會有所迷失，原因就是難以說明這現象到底反映背後有何深層意義，以及香港社會多元文化的特徵。

從小學常識科開始，已討論不同族裔在香港共處這課題，學生在相關學科中也會學到香港不同族裔人士生活習慣的不同，以及學懂如何彼此互相尊重及包容。若初中甚至高中課程仍停留在上述的討論，內容不免有所重複且深度不足，容易出現「知其然而不知其所以然」的情況。

因此，老師們講解不同族裔族群在香港生活時，其實可用歷史角度作為一個引子，因為這個現象與歷史本來就分不開。早在香港被英國管治前，包括香港地區在內的珠江三角洲地區，已經有不少外國人進行商貿活動，遠至歐洲、阿拉伯半島，近至東南亞地區各種族，也有在華的足跡。到了十九世紀中葉，英國管治香港期間，更有大批外國人在這片土地生活，其中不少從事維持治安及防務工作的外國人，當中又以南亞人為主，而他們在香港落地生根，後代也成為了土生土長的香港人。當然，部分政經地位高的外國人，其家族也植根香港，例如嘉道理家族、麼地家族，以往也有相當的政經影響力。以上只是小部分例子，說明了不同族裔在香港共處的歷史背景。

然而，公民與社會發展科畢竟與歷史科有所不同，老師在交代相關歷史背景的同時，也可考慮通過相關現象，說明香港社會的獨特性。



◆香港華洋雜處，在街上經常可以碰到不同族裔的人。資料圖片

香港這個小地方，長久以來都是中西政治、經濟、文化的交匯處，來自各地的人匯集於此，從而形成一個文化多元而且獨特的城市。至於一個城市為什麼能夠吸引來自不同地方的人到來，跟城市的經濟發展和開放度有直接關係。多年來，香港從轉口港發展至輕工業及航運重鎮，繼而發展成全球其中一個國際金融中心，經濟發展大大提升了香港的吸引力，更多人來港尋找機會。

而且，相對其他國家及地區而言，香港對來港工作人士的入境門檻不算高，就是因為社會發展度及開放度，因而推動香港成為不同族裔人士聚居的城市。

交代歷史背景，再說明香港社會的獨特性，有助同學們更清楚了解為何有不同族裔人士在這個城市生活，這樣比單單強調如何與不同族裔人士共處，更能凸顯香港社會多元文化的特徵。

作者：羅公明

簡介：資深文化工作者，從事新聞及教育工作多年，曾主理高中通識科網站及參與教科書出版工作。

香港特色潮州菜 傳統飲食求創新

樹仁手記

隔星期一見報

中國八大菜系中的粵菜，以廣州菜、客家菜和潮州菜組成，當中潮州菜烹飪技藝於2021年被列入中國第五批國家級非物質文化遺產代表性項目名錄，反映潮州菜系及潮州食品的製作技藝，在中國飲食文化中極具代表性。潮州菜以擅長烹調海產、湯羹、肉丸和小吃等聞名中外，香港潮州菜傳承了潮州本地菜，多用海鮮和注重清淡的傳統，展現中華文化的飲食智慧。

香港潮州菜「因時制宜，因地制宜，因人制宜」而受到重視，也着重把舊式的潮州菜現代化。除了保留傳統潮州菜的味，也為了迎合飲食文化的需要，香港潮州菜的口味和款式不斷改進，從傳統潮州菜的烹調製法和食材選用中融入本地元素，把菜式調整至適合食客的口味，自成一派。雖然傳統潮州菜式追求創新，但仍堅持不忘本的傳統情懷，深具歷史意義。

香港潮州菜種類繁多，在傳承潮州菜的基礎上有所創新，除了酒樓的精緻潮州菜，也包括了家常菜、平價食品和小食，常見的如普寧豆腐、滴水平盤、潮州粉麵、

潮州辣椒油和潮州粿等。香港潮州菜在發展的過程中形成獨立的烹調風格，加強在港潮州人的身份認同。

特別是1950年代，眾多潮州人來港謀生，吃着平價的魚蛋粉，並備有辣椒油、魚露、冬菜和芹菜。其後在1960年代起，「打冷」成為流行的消夜用語，把「打冷」食品掛在櫥窗展示，最初在較為簡陋的小車上放着滷水鵝、燒醬肉和魚飯等，發展到後期的潮州食店，「打冷」一般分為四類食品，包括滷水類、魚飯類、醃製品和熟食類，是香港特色的潮州食俗文化。



◆香港潮州菜既保留了傳統的製法，也調整至適合本地食客的口味。資料圖片

作者：彭淑敏博士

作者簡介：香港浸會大學社會科學院歷史學系哲學博士，現為香港樹仁大學歷史學系助理教授暨副主任。



◆不少赫哲族人將魚皮衣製作工藝與現代美術結合，製作出魚皮畫等工藝品，受到歡迎。作者供圖

赫哲先民智慧結晶 魚皮衣傳承千年

中國脈搏

隔星期一見報

魚皮很多人都吃過，但魚皮做的衣服，應該很少人穿過。在遙遠的黑龍江，有一個存在千年的神秘民族，名為「赫哲」，族人世代以漁獵為生，食魚肉，穿魚皮衣，用魚皮製品，造就了獨特的赫哲文化，又被稱為「魚皮部落」。傳承千年的魚皮衣，不僅承載了赫哲獨有的精美工藝，更是先民生存智慧的結晶。

赫哲族是中國人口最少的民族之一，從數千年前開始，世代生活在黑龍江、松花江、烏蘇里江的三江平原流域。由於冬季漫長，氣候寒冷，棉、麻等植物無法存活，以漁獵為生的赫哲族就用魚皮製作魚皮衣和被褥等生活用品，因此在歷史上被稱為「魚皮部落」。《山海經》中記載，「玄服之國……其為人衣魚」相信即是說赫哲部落。

五十多條魚 十多道工序

魚皮衣大多是用黑龍江特產的大馬哈魚皮製成，製作一件魚皮衣，大約需要用五十多條魚，有十多道複雜工序，只能手工製作，包括用玉米麵糝製魚皮、剪裁成布料、縫製衣服、加上紋飾等。製作一件魚皮衣，至少需要兩個月，製成的衣物柔軟、保暖，圖案精美，被視為赫哲文化的重要載體。

不過隨着社會發展，赫哲人早已無需使用魚皮製作衣飾，這項古老工藝也面臨失傳的危機。2006年，赫哲族魚皮製作技藝，被列為中國首批國家級非物質文化遺產。非遺傳承人尤文鳳，年屆七旬，從小就和母親尤翠玉學做魚皮衣，並希望將這門手藝傳承下去。

設計師王彥傑從魚皮衣特別的款式和圖案中得到啟發，將其應用到旗袍、唐裝等服裝製作中，為此專門向尤文鳳拜師學

藝。「85後」青年解元亮，結合現代美術知識，製作魚皮畫，開設魚皮畫廊，深受遊客喜愛。

作為赫哲族獨有的工藝，魚皮衣所承載的不僅是一個民族的文化藝術，更是先人面對惡劣環境的拚搏精神和生存智慧。正如尤翠玉同後人所說的，「以前，赫哲族祖先就是穿着魚皮做的衣服，在江上打魚，在山裏打獵，你可不能忘記。」

中華文明五千年，衣食住行都承載着深厚的文化內涵，想了解更多全國各地的非物質文化遺產，敬請關注團結香港基金旗下「當代中國」多媒體平台推出的《文化新演繹》資訊短片。



◆赫哲族的魚皮衣有許多種，包括魚皮長袍、短衫、褲、鞋、圍裙、帽子等等，衣服上的圖案包羅萬有，用魚線縫合、用魚膠黏貼，非常精美。作者供圖

作者：郭立新

簡介：以獨特視角展現當代中國的發展趨勢和人情事物，帶領讀者全新感受當代中國。https://www.ourchinastory.com



混合電影教學 了解祖國發展

通識把脈

隔星期一見報

公民與社會發展科的課程指引中，提及同學需要了解國家和世界近百年的主要歷史發展和重要歷史事件，而電影就是作為了解相關歷史背景的一個良好渠道。

以著名導演陳凱歌擔任總監製的《我和我的祖國》為例，影片以串聯手法，講述了建國70年間不同職業、背景及身份的人，在不同歷史時空下發生的故事，特色是中間穿插了不同的歷史珍貴紀錄。相信大家從中可以了解到中國在不同階段中，所經歷的政治、經濟、社會和軍事發展，加深對中國近代歷史的認識。此外，同系列還有其他作品，以輕鬆小品的方式，分述內地各地城鄉鎮的脫貧發展情況，以及共和國時期，包括四個抗日和人造衛星研發等人物的故事。

與此同時，雖然電影內容豐富，具欣賞價值，但由於課堂時間有限，如果利用整時間來觀看，亦未能完全符合學與教的需求。筆者建議老師們可以利用翻轉課堂的方式，善用電影來教授相關的課題，令

同學在課堂上的討論更深刻。教學的程序分成以下的幾部分：

1. 預習活動：將學生分組，在上課前，先觀賞電影的特定選段，並重點觀察分析。
2. 電影演繹：學生按所分配的時段，重新演繹相關最有印象的人物選段。在重新演繹電影過程中，學生能對電影帶出的信息有更深的體會。
3. 歸納：在片段演繹以後，各組需以電影及影片以外的例子，向同學報告相關選段的歷史時空或當代時間發展的資料，補充所學。
4. 總結：重申課題要點，歸納電影帶來的信息及價值意義。並希望學生不只從欣賞電影的層面出發討論，在課堂研習時，更應加上其他角度的知識及經驗。

通過翻轉教室及電影教學的混合教學設計，能讓學生在上課前便了解電影相關的議題背景及內容，有效加強老師與學生的交流，並且讓學生從電影的具體人物及情節中，反思當時人物的抉擇，進一步了解在不同時代背景下，人們如何能積極解決面對的困難。而同一個教學方法，亦可以進一步應用在教授科技和環境保育的課題，相關的影視資源亦相當豐富，教師們可以進一步發掘和探索。

洪昭隆 中學公民教育統籌