



趙志軍 (畫大野牛之類)

從熊貓文化看我的作品(二)

在「梅溪湖國際藝術季」的展出中，其中一幅是象徵香江之春的《全家福》，內地稱之為《香港六寶》；另一幅是於香港海洋公園采風寫生而創作的《母子情深》，兩幅作品均為傳統筆墨意義上的現代水墨作品。

作品《香港六寶》標準中國生宣6尺橫幅作品，以香港6隻大熊貓為原型，不同的肢體動作組合在一起，像一座山的形狀，象徵團結和力量。綠色的南朗山和海洋公園索道為背景，象徵着和平與幸福。

作品技法上採用傳統水墨寫意的的方法，極具中國水墨畫的特徵。作品的背景採用現代的揉紙法，經過不同綠色的設色渲染之後渾然一體，然後用墨線勾勒出海洋公園索道的形態，形成具有現代特徵和形式美感的現代水墨作品。

作品《母子情深》畫面的主體是熊貓媽媽和可愛淘氣的熊貓仔，同樣採用水墨寫意的的手法，墨色變化恰到好處，傳神地刻畫出母子在一起親昵嬉戲的場景，背景花卉採用沒骨點彩的方法，浪漫地表達出了極具西方油畫特徵的

畫面效果，地面略有傳統筆墨山石技法皴擦，淡黃色的天空和綠色地面經過多次平面渲染，營造出和諧浪漫的色調，來烘托母子倆在一起嬉戲的溫馨氛圍。畫面通過熊貓母子間本能的溫情互動，自然、含蓄又深刻地傳達出祖國是香港最堅實後盾、香港在祖國懷抱中繁榮發展的美好寓意。

今年是香港回歸祖國28周年，僅以我創作的大熊貓繪畫藝術作品，祝福美麗的香港和諧安定繁榮發展。香港是享譽世界的文化藝術交流中心，相信大熊貓也能進一步增進香港與世界人民的情誼，誠邀世界各國的朋友們多來香港看一看大熊貓，來香港感受一下這個中西薈萃、充滿生活情趣和活力的城市。 (完)



●《母子情深》68cm x 68cm 水墨設色。作者畫作



沈西城

織夢者依達

上世紀六十年代，香港文壇平地出現了一位光芒萬丈的作家明星——依達，其小說風靡香港，以至東南亞讀者，連我在內都深深地喜歡上他。那年代的少男少女都有無數粉紅色的夢，男的把自己幻想成華倫天奴，女的則當自己是白天鵝公主。殘酷的現實卻毫不留情地粉碎了美夢，可依達的小說，猶如一個織夢者，瞬間把美夢重織，讓少男少女再度沉迷於夢境中。

依達的小說，我差不多都看過，不僅如此，還躲在陋室中，斗膽地仿照他的文筆，寫下了不少同類小說。讀者嘛，當然只有我自己和疼愛我的二姐。

時隔多年，有幸跟依達見面，忍不住告訴他我是他的讀者，他似乎有點不相信，大抵認為我這種個性的人，不太會喜歡他的作品（顯然，他錯了）。有文化人批評依達小說深度不足，我非文學家，不知批評的準則有何根據。不過，依達小說真實地反映出上世紀六七十年代少男少女的虛榮、耽美心態，卻是不可抹殺的事實。

依達百變，七十年代末，開始減產，勻出大部分時間，偕同簡老八出門旅行，跑遍東西南北。他鍾情攝影，高價購攝影器材，世界各處風光、花卉鳥類，盡收鏡頭，琳瑯滿目，美不勝收。他也喜寫遊記，文字淺白流暢，是讀者最喜愛的筆調，既不費力也易理解。

依達表面溫馴平和，禮貌周周，內裏豪情大膽，堅毅不拔，行事大膽，敢作敢為。香港第一位作家拍裸照的，就是他這個上海公子，同時也是第一個把作家衍變成明星的先進分子。昔日香港作家，執着於傳統，多不修邊幅，衣衫不整，依達輕裘錦帶，絲絨鶴釐，把自己扮成濁世之佳公子，一洗文人酸風，真可說是我輩寫作界的典範、楷模，不但提升了作家的社會地位，同時也令人再不敢輕看作家。

依達酷愛唱歌，從許佩老師習歌。出師後，曾跟美艷女星萬儀合組情侶歌舞團，巡演東南亞各地。每到之處歌迷瘋狂捧場，台下「安哥」之聲不絕。二十世紀初，依達移居珠海，家居臨臨海大道，朝晨騎陽升，夕迎倦鳥歸。種花養草，優遊自在，再不握管。多年以來，每子夜，必傳我各地花卉彩照，並附文字解釋種類、源流。不覺間，我亦成花卉專家矣！



車淑梅

置身黑夜盡頭的初升旭日，飽覽數之不盡的西下夕陽，以繁星作被鋪，用海浪做搖籃……還有源源不斷的美食，各地不同的民族風情，這就是長途郵輪旅遊的寫照。

郵輪旅遊是近年愈來愈受歡迎的度假方式，根據政府資料顯示，由2020年至2024年這5年間，香港的郵輪停泊次數由25增至150，增幅達六倍；郵輪乘客人次由大約10萬增至50萬，增幅五倍。很多旅行社開設郵輪旅遊專項，集中介紹和接待這一類型的顧客。但有未參加過郵輪之旅的人士會問：天天「屈」在一個指定空間有趣嗎？到底有什麼吸引力？今期我請來一位旅遊達人，她是郵輪迷，最近更參加了一次「100天海上假期」。就讓她為大家解開長途郵輪旅遊的迷人之處。

「我選擇這趟長途郵輪之旅正因為行程吸引，它標榜用100天時間走遍南半球的路線一周。遊歷由日本開始，再往夏威夷的火奴魯魯、大溪地的帕皮提、智利的復活節島、馬丘比丘、阿根廷的布宜諾斯艾利斯、巴西的里約熱內盧、南非的開普敦、馬達加斯加、毛里裘斯、新加坡、檳城、深圳等共20多個港口。」

「試想像由香港飛巴西隨便也需要30小時，但乘坐郵輪不經不覺已經到步，可以參加森巴嘉年華，通宵達旦地載歌載舞；更可親臨馬丘比丘，感受十五世紀印加帝國不可思議的歷史；登上復活節島欣賞摩艾石像的巨型雕刻；乘坐吉普

郵輪之旅

車穿梭野生動物保護區，與獅子、大象、長頸鹿打招呼；在馬達加斯加體驗上千歲的猴麵包樹，跟巨型陸龜、狐猴拍照，這真是一趟叫人大開眼界的旅程。」

「登上郵輪心態要『放下』，放下原來的生活模式，投入一個全新的世界。十多層的郵輪就是一個小社區，除客房外還有大小泳池、表演舞台、不同餐飲食肆、電影院、商店、球場、健身室、圖書館、兒童遊戲房、理髮店、美容院，以及各式活動空間等。只要持開放態度，你可以認識很多來自五湖四海、共冶一爐的新朋友。」

「在郵輪上更可以學到很多新技能，藝術科有水彩畫、毛筆書法、摺紙、織毛衣等；文化科有日文、韓文、法文等語言班，更有各種主題講座，例如：教你認識球王美斯最喜歡喝的馬黛茶文化；體育科有各式球類活動，專業導師教跳華爾滋、探戈，以及中國舞。上午可練瑜伽，下午可欣賞鋼琴演奏，晚上還有不同的舞台表演，更可組局手談，各適其適。」

「而我在這100天內有個意外收穫，我畫了30多張水彩畫……學生時代後從未畫畫，今次卻參加了郵輪的水彩畫班……我最喜歡那一張日光浮在粼粼水面上的畫作，技巧就是在反光的部分，着色之前在需要的位置塗上一層蠟，效果便出來了！」

噢！長知識了，多謝旅遊達人的分享，總之，只要願意放開懷抱，郵輪世界絕對比想像中更享受、更忙碌、更廣泛、更多姿多彩！希望將來我們在郵輪上相遇，香港的郵輪發展更閃閃發光！



●旅遊達人在100天海上假期學會了畫水彩畫，閃閃粼光是先塗蠟再着色的效果。作者供圖



香港客家會館館長林文映

香港人都知道東江，畢竟今年是東江水供港60周年，養育了香港這個國際大都會。東江還承載着許多港人的記憶，東江縱隊、東江螳螂拳、東江釀豆腐、東江鹽焗雞……東江經過歲月的沉澱，已成為香港客家文化的一個象徵。

說到客家菜，有一定年齡的香港人都幫襯或至少聽過東江客家菜。東江流域人文歷史悠久，是華南最早文明開化地區之一。沿岸的連平、和平、龍川、河源、東莞、惠陽、博羅、深圳，是現今很多港人的籍貫地。

所謂客家人，是指原籍為黃河流域的中原漢族，從秦漢開始不斷南遷，在歷史的長河流變中，凝聚成具有獨特人文風貌的民系。客家人最為明顯的特徵是語言，客家話是漢民族八大方言之一。清末名儒章太炎在《新方言》之「嶺外三州語」卷序言中曰：「廣東惠、嘉應二州，東及潮之大埔、豐順，其民字晉末逾嶺，宅於海濱，言語敦古，與土著不相同。」

客家菜與潮菜、粵菜並稱為廣東三大菜系，許多港人認為客家菜即是東江菜。其實客家菜有着更豐富的內涵，東江菜只是客家菜系的一個支流，江西、福建的客家菜風格趨同但各有特色。譬如，有客家先民輾轉遷徙於四川的崇山峻嶺之中，並在山府之國形成了一個叫洛帶的純客家縣。該地客家人入鄉隨俗，糅合川菜的元素如麻辣、花椒、八角、大蔥等，形成了客家特色的酸菜魚和水煮肉系列。北方客

家人把鹹雞帶入嶺南，就地取材，輔以廣東特產的沙薑，形成美味絕倫的東江沙薑雞、鹽焗雞。

也有一些特色因食材的缺乏而消失。在筆者老家的粵東梅州，紅麴炆豬肉是鄉村宴客的必備菜餚。筆者走遍港九新界的客家村，炆豬肉仍在，紅麴卻消失了。有同鄉說：「在佐敦的裕華國貨，偶而還能見到這一傳承了數百年的客家配料。」

筆者最近走訪了贛南的3個縣，包括：安遠、尋烏、定南，對舌尖上的東江菜各有地方特色，有了更深入的了解。例如，在定南的城隍廟，筆者品嚐了當地最出名的酸酒鴨。在此之前，筆者只知道三杯鴨，也許是孤陋寡聞，對酸酒鴨還是頭一回聽說。酸酒鴨的製作工序並不複雜，鴨是從農村買來的土鴨，肉質不肥不膩，烹煮過程中澆上農家釀製的米醋和辣椒，一道味道無窮的酸酒鴨就炮製成功了。

據當地文化館的朋友介紹，早在明朝隆慶三年（公元1569年），就有關於定南人製作酸酒鴨的記載。客家人遷至氣候潮濕多雨的贛州，很容易水土不服，於是在烹飪鴨子的過程中放入薑末、辣椒、米醋等物，體現了客家人因地制宜的生存智慧。

東江菜與客家菜的共通之處，都講究菜餚的色鮮、汁濃、質稠、味醇。由於東江流域都屬於內陸腹地，遠離海洋，地理環境促使客家人人多

以禽畜山貨為食材，因此形成「無雞不清、無肉不鮮、無鴨不香、無肘不濃」特色。

筆者引以為憾的是，傳統的客家菜館在香港「買少見少」。舉一例，主打東江客家菜的醉瓊樓，全盛時期在香港有40多家，但現在僅在灣仔、佐敦、長沙灣存活幾家。原因之一，是客家人太過實在。誠如筆者的文友葉德平在專欄所言，一道菜上來，「抵食夾大件」，往往可以配上幾碗白米飯，毛利率自然不高，因此客家菜在寸土寸金的香港難於做到「成行成市」。話說回來，正是客家人的厚道憨實、不怕吃虧，才能闖蕩天涯廣交天下客，成就客家成為漢族在全球播遷最廣的民系。



●（上圖）大碗客家涼茶及（下圖）酸酒鴨是定南客家第一菜。作者供圖

丁麵 福麵 公仔麵

日五餐公仔麵」，每餐都有不同口味。文公子上市場推廣課時，教授就指出，在全世界市場出售的丁麵，都只有紅色包裝的原味麻油版本；但因為香港消費者口味多變，也要與公仔麵競爭，日清才被迫在香港市場推出如此眾多的選擇，但卻反而因此帶動了其他市場的發展。

在香港，現在其實仍普遍稱即食麵為「公仔麵」，可見其品牌如何深入人心。但事實上，現時已無甚茶餐廳用真正的公仔麵做食材，而公仔麵亦早已被丁麵製造商日清食品收購，無論麵質與口味，也已不復回憶中的味道了。

丁麵其實也深受消費者歡迎。曾經網上有人說：「男人只有兩大類，一類是喜愛吃丁麵，另一類是非常喜愛吃丁麵。」三大品牌中，丁麵一向標榜用更優質麵粉，附有麻油包更是賣點，售價也是三品牌中

最高的。因此，在茶餐廳點餐時，如果要將公仔麵轉丁麵，是要加3元到5元的。事實上，丁麵以往在超市也只是售兩三元左右，轉丁麵的費用，已幾乎足夠另購一包，還節省了原來的一包麵，對茶餐廳而言，可謂無本生利。

至於福麵，集體回憶是在往離島的渡輪上，用來煮成風味十足的餐蛋麵。但大部分消費者都不是煮熟享用的，而是將麵餅捏壓成碎，然後灑上所配米粉，當作薯片類的零食。統一除福麵外，雞皇麵也很受歡迎。後來，統一福麵也接受了日清的收購，丁麵得以壟斷江湖。

然而，日清再出產的福麵和取代雞皇麵的雞汁伊麵，也同樣失去了回憶的味道。現時部分超市有售的超力伊麵，反而有當年雞皇麵的味道，愛懷舊者，不妨一試。



文公子

上星期二，天文台由半夜開始發出黑色暴雨警告，至近黃昏方除。是日，市民被勸喻留在安全地方，即是要宅在家，除要在家工作者，上班族平日多了一天雨假。文公子乃無飯家庭，打開雪櫃只有汽水啤酒，但廚房卻不缺口味多元化的即食麵。雨天不覺曉，晚起後正好煮個麵作早午餐。

即食麵，台灣稱為泡麵，在內地本來稱為方便麵，但近年受日台文化影響，也開始改稱泡麵了。香港上世紀七八十年代，公仔麵、日清食品的前一丁麵（簡稱丁麵），以及統一的福字麵，是幾乎壟斷了整個即食麵市場的三大品牌；其他品牌尚有蟹王麵、韓國三養麵、超力出品的天鵝牌雞湯麵等。而超力的即食銀絲米粉，也很受消費者歡迎。

當年公仔麵推出過一個廣告，標榜「一



陳復生

準備觸動手機為文的時候，是8月8日，屏幕剛巧彈出我個人在不同年份的8月8日照片系列……驚覺原來在疫情前，這段日子我總不在港，或旅遊、或公幹，香港的8月天，是我慣常離開的季節。

翻看着多年前的8月8日，原來有一年的這天恰巧歐遊，正在酒店房間享用早餐的母親和兒子，給我的手機鏡頭捕個正着，留下了片刻情景——蓋母親經年保持着「晚起晚睡」的習慣，下午起床是她正常的「生命時鐘」，因為旅遊，她會稍微提早至中午起來，這時，同樣晚起的兒子，便會在房間陪她一起悠閒吃早餐，而我和女兒早已在酒店咖啡店吃畢早飯，兼在附近逛遊回來，在進門廳間一刻，捕捉了這光影。

有時候，女兒也喜歡晚起，就我一人早上在酒店咖啡室獨樂，他們3人總愛一起在房間享用美食。故旅遊時，備有美味的24小時餐飲服務、出色的餐廳，以及位置方便的酒店，是我們的必要首選。

母親說得對，旅遊嘛，幹嘛這般着急；要把她日常悠閒自在的生活打亂；而她也未必熱衷外出，只是我們喜愛大家一致行動。服務我們多年的歐遊司機，笑說這是份優差，因為我們每天離開酒店出遊的時間，最早也在下午2點，甚至三四點

是等閒事，讓他有充裕時間休息。

但悠閒也有得着，大部分歐洲的教堂、宮殿、博物館等歷史文化景點，皆在午後三四點開門，司機總有辦法，安排得宜，讓我們來得及最後入館，甚至特別開放，獨享專家講解員的服務。

不得不讚賞這位司機的細緻周到，原來他事先跟各相熟景點聯絡，作出特別安排，也試過有些「即興」的臨時到訪，在大家游說一番後，亦獲通融，甚至在黃昏後才入內參觀，證明歐洲人並非「一板一眼」，有些更十分友善好客，很有人情味！

也可能是幸運之神的眷顧，如果在外沒預訂儀的餐廳，本來早關門的酒店餐廳，又會準備豐富的4人晚宴，特別服務至凌晨，我們才上房休息，有時覺累，晚餐就安排在房內進行，於是，每次歐遊，我們變得越悠閒、越懶洋洋……



●午後早餐，懶洋洋的歐遊。作者供圖



查小欣

「紅查館」是這專欄名字。最近用同一欄名在YouTube開了新頻道「紅查館」，以專訪熱話人物為主。

非常感謝羅家英二話不說接受專訪，論盡他四度患癌的心態和心願、跟阿姐（汪明荃）的相處之道，言無不盡，成為連日話題，在小紅書也引起很大回響，更成為網上热搜，在這裏帶大家回到專訪當日的實際情況。

雖知身患癌症，家英哥仍繼續風塵僕僕地奔忙，專訪當日，他從內地任評審回港，為遷就專訪時間，特地改高鐵票提早回香港，他提議在西九戲曲中心做訪問。抵港後，他先在車站吃碗雲吞麵醫肚，比約定時間早到戲曲中心，他先帶我到他擔任藝術策劃及導演的「茶館劇場」視察當日入場情況，職員向他匯報：「今日好生意，爆棚。」茶館座無虛席，原來香港有很多粵劇迷。家英哥專心欣賞台上演出後，便滿意地離場去做專訪。

我們邊食邊傾，他要了杯冰凍啤酒，很多網友看了專訪視頻後，勸說他不應飲啤酒和食燒鵝，家英哥話接受治療後，他很容易口乾口渴，需要喝啤酒解渴，每日一支，跟阿姐撈枱腳也會飲，

燒鵝餸他照樣大啖大啖食，好享受。

訪問正題，講生論死，家英哥毫不忌諱，瀟灑談生死，佩服他的豁達，我也上了寶貴一課。小時候想到死亡，好驚，害怕得大哭，覺得好可怕，家英哥則說：「在醫生悉心護航下，我可在八九年後才需要接受電療或化療。除非到時醫學昌明，一粒藥丸便『藥到病除』，否則電療或化療後會失去自理能力，生命沒質素和尊嚴，我寧願拒絕治療，开开心心地拜拜。」他接受事實，更坦然應對，早為後事作妥善安排：買了個單位及一份儲蓄保險留給阿姐，對阿姐照顧得無微不至。

一連3集的家英哥專訪在網上热播，引起議論紛紛，他談笑風生的背後，包含不少人生哲學。



●家英哥精神奕奕、輕輕鬆鬆同我傾了兩個鐘。作者供圖