

蔡倫改良造紙術 獻力提高學術水平

文化淺談

蔡倫是東漢桂陽（今湖南耒陽市）人，精於打鐵，有很多其他的專長和愛好，例如冶煉、鑄造、種麻和養蠶等，此外他還喜歡讀書。蔡倫十八歲時，決定放棄家鄉的小康生活，選擇進宮侍奉皇室。當時負責京城（洛陽）到桂陽鑄鐵事務的官員，向宮中推薦了蔡倫，把他送進皇宮做了宦官。

蔡倫初入宮時，只是被安排到皇宮旁舍嬪妃所居的掖庭當雜役。幾年之後，積累了一定資歷的蔡倫才得以調往小黃門，出入皇宮傳遞詔令。章帝時期，蔡倫深得竇皇后信任，成為竇皇后的心腹手下。到了和帝即位，竇皇后以太后身份臨朝聽政，蔡倫的仕途也自此順利無比，先是擔任侍奉天子的中常侍，後又成了傳達詔令、掌理文書、參與朝政的高級宦官。

蔡倫為人品行端正，才學豐富，每遇太后或皇帝的行為不當，他都會直言規諫。他有空的時候，會關起門來不見客，到田野勞動一番。

監製兵刃擅名天下

和帝親政後，蔡倫除了擔任中常侍一職外，還兼任尚方令，掌管尚方（主管皇宮製造業的機構）。當時的皇宮作坊集中了天下的能工巧匠，代表那個時代製造業的最高水平，為蔡倫提供了一個極佳的平台。

在蔡倫監督下製作的刀劍等器物，「莫不精工堅密，為後世法」，也就是說，蔡倫大幅改進了製作工藝，達到極高水平。晚於蔡倫約四十年的崔寔在《政論》中寫道：「有蔡太僕之弩，及龍亭九年之劍，至今擅名天下。」蔡太僕和龍亭指的都是蔡倫，他已成為兵器品牌。

後來在打鐵這一行已經如魚得水的蔡倫，認為

鐵匠事業沒什麼挑戰性了，就把目光轉到製紙工藝上。那時的文書多用竹簡編成，所謂紙即是絲織品，竹簡笨重而絲綢費用大，都不方便也不划算。

由於當時的造紙術採用昂貴的絲綢材料，難免限制了用紙的人群，不利於紙質書寫的推廣，於是蔡倫開始思考如何降低造紙的材料成本。

蔡倫首先找來一群機靈的小宦官加入自己的造紙團隊，接着選取樹皮、麻頭、破布、舊漁網等材料。材料備齊，蔡倫便指揮小宦官們把材料剪碎，統統放進大水池裏浸泡。等到水池裏的材料慢慢腐爛後，原本的纖維物質就保留下來。

蔡倫取得纖維物質之後，再把這些纖維放在石臼中不停攪拌，直到攪成漿狀。最後一步就是把這些漿狀物用竹竿挑起來，鋪到石板上晾乾，待乾燥凝固後就變成了紙。在多次失敗和嘗試後，

蔡倫終於製成了取材容易、來源廣泛、成本低廉的新型紙。

漢和帝元興元年（公元105年），蔡倫捧着用新型紙寫的奏摺，連同樣品呈到和帝面前。和帝驚訝並稱讚他的才能，下詔把蔡倫改進的新型紙推廣至全國。九年之後，當蔡倫製造的新型紙被全國認可使用後，和帝封蔡倫為龍亭侯，食邑三百戶，而百姓則把這種紙稱為蔡侯紙。晉朝的《湘州記》說：「耒陽縣北有蔡倫故宅，宅西有一石臼，相傳是蔡倫造紙時所用。」

總之，蔡倫不但才學豐富，而且擅長兵器和各種用具製作，更重要的是他改進了造紙術，這對於廣泛提高學術水平是一項巨大貢獻。蔡倫也被紙工們奉為造紙鼻祖，譽為「紙神」。

●**緩園** 資深中學史料及中文科教師，從事教學工作三十年

「思蟹不得」闢蹊徑 烹「假蟹」可解饞

文自由戲

不經不覺，原來已經過了吃大閘蟹的季節。一般來說，大閘蟹的產季是在農曆八月到十月。民間有所謂「九月圓臍十月尖」，就是指農曆九月宜吃母蟹，農曆十月則要吃公蟹。現代大閘蟹的產季因為技術進步至少可以延長一兩個月，不過，古人就沒有這麼幸福了，因此他們得想想辦法……

清代袁枚的《隨園食單》記載了一道菜，名為「假蟹」。大概這是時人在吃不到蟹的情況下，用來解解饞。《隨園食單》的做法不算複雜，但也不簡單。首先，要預備兩條「黃魚」（香港一般稱作「黃花魚」），煮熟，並「取肉去骨」。為什麼用「黃魚」呢？那是因為俗稱「蒜瓣肉」的「黃魚」，肉質鮮嫩，質感有點像蟹肉。所以，用它作為原材料，既有鮮味，也能做到差不多的口感。然後，調勻四個鹹蛋，備用。袁枚在這裏特別提醒，不要拌入魚肉。

接下來，就是「起油鍋」，把剛才拆出來的魚肉放到油鍋炒。然後，加雞湯。待湯開了以後，就把那打發的鹹蛋倒進雞湯裏攪勻，再放進香蔥（香菇）、蔥、薑汁和酒。最後，在吃的時候再酌量加

入醋去調味。這裏加入雞湯、香蔥、蔥是為了提鮮增香，而加入鹹蛋則是為了添加鹹香滋味。

至於加酒，一方面就是壓一壓黃魚天生的腥氣。雖然，新鮮的魚不會太腥，但是有些人就是不習慣，所以要加點酒去壓一下。另一方面，也是更好地模仿吃蟹的滋味。

蛋白鮮香「賽螃蟹」

袁枚是浙江錢塘縣（今浙江杭州）人，這道菜應該算是他的家鄉菜吧。但是，今天也有一道類似的菜式叫「賽螃蟹」，比袁枚的「假蟹」更「霸氣」。因為袁枚只是說他在模仿蟹，承認了是「假」。可是，「賽螃蟹」的「賽」就有「勝過」的意思，那是多麼的自信！

關於「賽螃蟹」的起源，目前流傳的有兩個說法。第一個說法是最廣為人道的，說是慈禧太后某天突然想吃蟹，但因為北京不比鄰接連江南，所以御廚只能用雞蛋等材料模仿螃蟹的滋味。

據說，這道菜深受慈禧太后喜歡，後來更傳到上海一帶。另一個說法則是說在北京任官的江蘇人任鳳苞把家鄉的賽螃蟹帶到北京，後來成為北京的名菜。



●圖為「賽螃蟹」 網上圖片

不知道是不是手法不同，在香港吃到的「賽螃蟹」跟「假蟹」在材料上頗為不同。第一，這「賽螃蟹」沒有加入魚肉；第二，它也只是用蛋白而不是鹹香的鹹蛋（有的「賽螃蟹」會在最後加入金華火腿粒，增加鹹香味道），雖不知這兩道菜是否有「傳承」的關係，不過可以肯定的是，它們的手法有不少相似的地方。

●**葉德平**博士 香港教育大學「文化傳承教育與藝術管理榮譽文學士」課程統籌主任、「戲曲與非遺傳承中心」副總監，曾出版多本香港歷史、文化專著。

《韓熙載夜宴圖》再現古代宴飲風華

文山宇水

宋代畫家張擇端手繪的《清明上河圖》中描繪了清明節時人民的活動與市集的喧囂，涵蓋社會上不同的行業、不同的生活方式，從貧困到富裕、從農村到城市的經濟活動盡在其中。連同當時的城市建築、民眾服裝、市井百態都一一呈現，可說是研究宋代人文生活的珍貴佐證。

至於隋唐時期的生活風貌，有學者認為可參看五代時期畫家顧閔中所繪的《韓熙載夜宴圖》，以窺其一斑。隋唐時期經濟發達，社會繁榮進步，各種飲食禮制與宴會名目層出不窮，例如科舉之宴、仕女之宴（如探春宴和裙腰宴）、遊船野宴、節令之宴、官員燒尾宴等。據唐人封演所撰筆記《封氏聞見記》所載：「士子初登榮進及遷除，朋僚慰賀，必盛置酒饌音樂，以展歡宴，謂之燒尾。」

何謂「燒尾宴」？

民間傳說，虎變為人時，唯尾巴不化，須焚除後方能完全成人。官員蒙受任命，體氣已合，亦須「燒尾」，方能真正成為朝中之人，故稱「燒尾」。由此可見，隋唐時期的飲宴文化之盛，已到了巧立名目的地步。

韓熙載（902年－970年），字叔言，北海（今山東濰坊）人。唐朝末年，出身名門望族的韓熙載榮登進士第，以擅長文章書畫名震一時。後來因其父韓光嗣因事被誅，不得不逃奔江南。投順南唐後，韓熙載歷事李昇、李璟、李煜三世，並以其傑出的政治才幹，歷任秘書郎、中書侍郎、吏部員外郎、史館修撰兼太常博士、中書侍郎、兵部尚書、光政殿學士承旨等顯職。



●顧閔中傳《韓熙載夜宴圖》卷 資料圖片

據傳，南唐後主李煜猜忌出身北方的韓熙載有不臣之心，便遣宮廷畫師潛入其宅邸窺探是否有密謀叛國的跡象。韓熙載或許是因不得志而鬱鬱失意，又或許是為了蒙蔽君主，便故作與伎樂同歡、與友人夜夜笙歌的放蕩形態。那時代自然沒有攝影機，這些情景便被畫師以目識心記的方式記錄下來，繪成畫卷，即為《韓熙載夜宴圖》。

這是一幅橫幅長卷，從右至左可分為「聽樂」「觀舞」「暫歇」「清吹」「送客」五段，不同場景之間皆以屏風帳幔相隔。觀者一邊展卷、一邊收卷，畫中場景便隨之漸次過渡，將古代宴飲場面生動展現，也反映出當時官員的宴飲禮儀與生活習慣。在此簡要介紹前兩段：

第一段「聽樂」，為琵琶獨奏的賞樂場面。畫中韓熙載與幾位貴賓靜心聆聽琵琶女演奏。人物可能包括其好友太常博士陳致雍、門生紫薇郎朱鈺，而紅袍青年正是新科狀元郎舉。畫家着力表現彈奏開始後全場凝神傾聽的氛圍。

第二段「觀舞」，描繪的是六么獨舞。韓熙載立

於紅漆揭鼓旁擊鼓，賓客則在一旁欣賞舞蹈。

從前中可見，隋唐時期的宴飲氣氛活躍，常伴有歌舞表演。畫中也細緻描繪了宴飲用的桌案、盤盞、果品、菜餚、餐具等，且為一人一桌的座席安排。韓熙載作為主人，應坐於東面，賓客則分坐四周。按當時禮儀，若席次為四面安排，則以東向為尊，主人坐東面西，最重要的主賓則坐西向東。

餐品擺放也頗有講究：用餐者左側置帶骨肉、淨肉與飯食，右側置肉羹，正前方放調味品；僕人擺放酒壺時，壺嘴須朝向貴客；端菜時不可面向賓客或菜餚呼吸，更不能咳嗽、嘔吐。

全圖共繪46人，其中女子21人，男子25人。有趣的是，部分人物多次出現，如韓熙載便出現五次，衣衫雖異，形神氣度始終如一。這種處理方式猶如一組連環畫面，以屏風作間隔，成為此畫與一般長卷不同之處。畫中細節亦極為細膩，真實反映出唐宋之際盛世宴飲的風貌。

●**雨亭** 退休中學中文科教師，從事教育工作四十年

《鹹魚肉餅豬仔包》見證青年自我突破

文苑英華

最近，有機會參與「德和慈善基金」主辦的一個慈善話劇項目，舉辦目的是為年輕人提供表演機會，讓他們憑努力經歷成功，並知道社會上有人相信他們。主辦單位不惜工本，選擇最好的場地、免費派發門票，就是要讓年輕人知道他們被看重、被看好，並希望廣大市民走進戲曲中心，見證年輕人如何突破自己。

起初，有人建議把劇名叫做《鹹魚遊戲》《鹹魚肉餅飯》等，想帶出即使一個人曾走過錯路，或一直不被人看好，只要不放棄，總會有《鹹魚翻身》的一天。不過，團隊中有人指出，曾有一齣韓國影集叫《魷魚遊戲》；又有一齣十分賣座的港產片，片中有句「如果做人沒有夢想，跟鹹

魚有什麼分別」的對白。為了避嫌，團隊在原有劇名上做了點加工，令名字轉化昇華，最終改為《鹹魚肉餅豬仔包》。用豬仔包與鹹魚肉餅組合，寓意人天生我材，不要輕看自己；在發揮自己之餘，也要與人合作；人生難免遇到困難，要敢於嘗試，學習發揮「窮則變、變則通」的精神迎難而上。

主辦單位又找來「十大傑青」導演、舞蹈老師、歌唱老師、舞台設計師、服裝設計師、樂隊等，一起栽培當中佔大多數缺乏話劇經驗的年輕人，其中包括有特殊需要的孩子，如同「米芝蓮」級別的大廚烹飪這份「鹹魚肉餅豬仔包」，更召集各方友好回來試食。此舉正是向眾人宣

示：「我們既有信心，也有決心。」

後來，有機會聽到一位主辦單位負責人說：「希望年輕人盡力而為，如果做得不夠好，那就留待日後進步吧！」從一位並非學校教育工作者的口中聽到這番話，筆者內心感動不已。

「樂以天下、憂以天下」，筆者從這番行動中看到莊子「齊齊」的思想。《莊子》有言：「自其異者視之，肝膽楚越也；自其同者視之，萬物皆一也。」強調不應把人的差異放大，而要以平齊的角度欣賞與尊重差異。人生而平等，無分高低，人的價值不受差異影響，人人皆寶貴。

祝願《鹹魚肉餅豬仔包》三月初演出成功，亦祝願年輕演員「不飛則已，一飛沖天；不鳴則已，一鳴驚人」。

主辦單位行事以「德」，合眾以「和」，待人以「慈」，與人為「善」，筆者在此向他們致敬。

讓長征精神可觸可感

恰逢紅軍長征勝利90周年，《得聞謹制》「凡人鑄史」的敘事實踐，更為我們講好長征故事、傳承長征精神，提供了極具價值的借鑒。這段舉世矚目的宏大歷史，是中華民族精神的璀璨豐碑，長征勝利是中國工農紅軍用鮮血與生命鑄就的人間奇跡，是無數英雄兒女以堅定信念與頑強意志書寫的壯麗史詩。面對長征這一宏大歷史題材，可借鑒影片經驗，從細節挖掘，以平民視角出發，運用多樣敘事手法，讓長征精神變得可觸、可感、可共情，讓長征敘事變成更有溫度、有情感、有力量的精神傳承。

歷史是無數平凡人的點滴努力與犧牲，鑄就了民族的脊梁與輝煌。如《得聞謹制》一句台詞：「我們做的事沒人曉得，我們的子孫與世長存。」平凡人的微光，匯聚起來便能照亮民族前行的漫長道路。長征從未終結，它從血與火的戰場，延伸到國家建設與發展的征途，從革命先輩的腳下，傳遞到每一個平凡奮鬥者的手中。

●**金夢瑤**博士 香港教育大學國學中心聯席總監、香港地區青年發展及公民教育委員會委員

微光鑄史 凡人有魂——《得聞謹制》觀影有感

影院的光影裏，黑白膠片的顆粒感摩挲着銀幕，《得聞謹制》以低調卻振聾發聵的力量，打破了宏大歷史敘事的固化表達。這部以抗戰時期鄂西會戰為背景的作品，不寫叱咤風雲的將帥，不鋪陳驚天動地的戰役，只將鏡頭深情對準亂世中掙扎求生的小人物，消解與重塑「英雄主義」，讓敘事更顯真誠接地氣。

傳統抗戰題材中，英雄往往是無所畏懼、無私無我的神化符號，而《得聞謹制》中的小人物個個有缺點、有弱點：技藝精湛卻篤信安穩的鉗工莫得閒，起初只想憑手藝謀生、面對危險本能逃避；貪生怕死的炮兵隊長肖衍，一路潰逃幾乎丟掉抗敵勇氣；癡癲外表下藏着熱血的莫老太爺，全身掛滿牌位逃難是為守護家族血脈與民族尊嚴。正是這些真實的怯懦與掙扎，讓他們在退無可退之時迸發的勇氣更具力量。

英雄不是天生的，是在時代洪流與責任擔當的驅使下，從凡人中挺身而出。以「家亡」寫「國破」，讓「天下興亡，匹夫有責」瞬間具象化。

《得聞謹制》的突破，藏在其精緻的拍攝手法與真誠的敘事表達中，以細節之力還原歷史溫度，以創新手法消解說教感。在鏡頭語言上，影片加入黑白膠片拍攝，剝去色彩修飾，素描般還原抗戰年代的質樸與蒼涼，同時隱去血腥殘忍的描繪，以此保留每一個鏡頭都承載着歷史的厚重。

黑色幽默的敘事手法，為這段沉重的歷史注入了獨特的表達張力。影片沒有刻意渲染戰事的慘狀，而是以談諧荒誕的筆觸，勾勒小人物的生存智慧：莫得閒用刻有「得聞謹制」的竹竿藏炸彈，誤打誤撞重創日軍；肖衍吹噓自己戰功赫赫，實則五年未參加過一場正規戰鬥；村民們手持農具、菜刀對抗日軍坦克，看似荒謬卻藏着最不屈的民族骨氣。以喜寫悲不是對歷史的輕慢，在滑稽與荒謬之下，藏着歷史的沉重與每一位觀者的反思。

承平日久，當下的年輕人早已遠離戰火紛飛的歲月，也漸漸疏離了傳統宏大敘事的表達方式。因為宏大敘事往往消解了個體的溫度，讓年輕人難尋情感投射的立足之地。所以那些懸於歷史長河之上的英雄壯舉、充滿崇高感的價值宣示，雖能傳遞精神力量，卻難以真正叩響年輕人的心扉。

《得聞謹制》以小人物的歷史觀，讓年輕人得以共情歷史，理解精神。這些小人物沒有豪言壯語，初心不過是活下去，守住一份平凡的安穩。他們的恐懼、退縮、自私，都是普通人面對災難的本能反應；而他們的覺醒、反抗、堅守，則是人性閃光最真實的體現。年輕一代無需強迫自己理解「崇高」，只需透過這些小人物的眼眸，便能觸摸到戰亂年代的苦難與堅韌，便能懂得：「活下去」本身，就是對命運最頑強的反抗，就是對家國最寶貴的守護。這種「帶着恐懼依舊前行」的勇氣，比無所畏懼的英雄主義更契合當下人的精神底色。

●**盧偉成** MH校長 筆名孺子驢，播道書院總校長、香港教育領導協會主席、新城電台親子節目《人仔細細》嘉賓主持、中國文化研究院學科顧問，致力在中小學推行中華文化教育，並把中華文化價值觀之學習滲透於各個校園生活環節中。