

九龙寨城撕纸人



▲敏叔的撕纸作品。(朱宇轩摄)

6月的香港水汽充足，九龙寨城公园里榕树低垂拂面。公园里，一位身着黄色T恤的长者从密封袋中取出一张巴掌大的纸片，一折、一叠、一撕，一只小松鼠便活灵活现地从纸片跃起，赢得围观游客阵阵掌声。

“撕纸就是心、手、脑合一，工具就是手指，心中有草稿，只要肯练，都能学会。”长者一边将撕出的作品分发给游客，一边细细叮嘱，随后将未用完的纸张重新放回封口袋，避免纸张受潮。

这位长者是扎根九龙寨城公园的撕纸艺人李昇敏，大家亲切地称他为敏叔。敏叔的“撕纸生涯”始于35年前的一个大年夜，他在岳母家拾起一张废弃的红纸，对着花盆上贴着的“大吉”细细临摹，撕出“大吉”二字。没想到岳母对敏叔戏耍之作大加赞赏，将“大吉”二字挂在家中显眼的位置。至此，敏叔开启了30余年的撕纸之路。

起初，敏叔只是将撕成的“黄金万两”“恭喜”“福”等祝福语免费赠送，以娱亲友。后来，敏叔不再从事外勤工作，从屯门搬至九龙寨城公园附近，专注于撕纸推广活动。

敏叔从2003年起受邀开课，教香港市民学习撕纸，从明爱庇护工场帮助盲人的导师，到香港保护儿童会里的学前儿童，再到黄大仙邻舍辅导会里断掌残疾人士，全是他的学生。“撕纸是我们的传统文化，只要肯学，我都愿意教。”

凭借热爱与恒心，敏叔逐渐成为远近闻名的撕纸人，他的作品在艺术展上陈列时，曾被盛赞有“金石的味道”；敏叔还登上了tedx(全球科技、娱乐、设计学术研讨平台)，成为用粤语演讲的主讲人……

敏叔是九龙寨城公园的志愿讲解员，他就像

一本活字典，对寨城逸事如数家珍。“我小时候来寨城探望同学，是从楼下顺着密道爬到他家的。”敏叔回忆，“九龙寨城聚集了香港各色各样的小人物，大多是难以维持生计的穷人和难民。”

敏叔常在社交网络上分享公园一角：朝阳下红色鸡蛋花、雨后水石榕、廊檐舔爪的小猫……亭台水榭、树荫花影、古井斜阳，是公园里赏不尽、看不完的诗意。

敏叔还是个粤曲发烧友，常和一众粤曲爱好者在公园六艺台表演经典粤曲，敏叔负责吹奏横笛。每当有游客来到寨城公园，敏叔便会询问他们的家乡，为他们表演家乡民歌，《浏阳河》《北京的金山上》《出埃及记》……全是他的拿手曲目。

若是新人在公园内举办婚礼，敏叔也乐意吹奏一曲，为新人送上祝福。敏叔自嘲小便不是一个好学生，一切全靠自学。“我小时候在番禺不好好读书，语文、数学和外语都一塌糊涂。撕纸、吹笛、讲解寨城历史，全靠自己慢慢琢磨。”吹罢一曲《豌豆花开》，敏叔抚着裂开好几个口子的竹笛慢慢说道。

无论表演撕纸，粤曲伴奏还是讲解公园历史，敏叔几乎不收取任何费用，完全是公益活动，所以至今无稳定收入来源，靠领综援(香港政府为低收入市民提供的现金补贴)为生。“我将推广传统文化视为我的责任，不愿意放过任何一个机会。如果收费，推广就没那么容易了。”敏叔说道。

从番禺的乡间小童到九龙寨城公园的文化推广大使，敏叔希望以己之力，增加香港市民对撕纸等传统文化的了解和认知。

“民间艺术源于民间，更融于民间。”这是敏叔的人生箴言。

(朱宇轩、颜昊)新华社香港电



▲钦州街小販市场。新华社记者闵捷摄

深水埗「记忆链」

深水埗位于九龙半岛西北部，曾以纺织制衣业闻名于外，由此带动周边行业发展，形成多条特色街道。记者来到深水埗，从钦州街穿行，一路经过汝州街、基隆街，这里的楼群保留着上世纪五六十年代香港的影像。

前港九纤维布匹批发商联合会会长列永同说：“上世纪七八十年代的深水埗是东南亚最大的布料市场，这几条街曾经遍布售卖布料的店铺，数量超过1000家。以时尚、潮流著称的深水埗是新加坡、泰国等地商人趋之若鹜的布料批发地。”

随着时代变迁，如今深水埗恐怕很难和“时尚”二字联系起来。泛黄的唐楼外壁被时间冲刷得只剩下陈旧，暴露在墙体外部的水管与空调外机交织相错，白底红字的招牌被锈迹斑斑得掩盖了原来的模样。现在的深水埗不再是制衣业中心，但仍有350家中小企业和批发、零售商。

穿过深水埗警署，就到了临时搭建在荔枝角道373号的钦州街小販市场。这里俗称“棚仔”，顾名思义，以塑料布互相拼凑，依靠大树而搭建成屋顶的市场。

走进“棚仔”，询问是否有专门售卖日本布料的店，就被指引到了位于“棚仔”中央位置的“信昌布行”。日式和风布、柴犬、猫咪等卡通图案，青花瓷扎染布等各式各样产于日本的布料叠放在狭小的空间。

店主何小姐说：“我主卖日本布，定期会飞往大阪跟布商订货，还可以帮客人寻找他们想要的特定布料。”

列永同说：“以前附近的制衣厂会将剩余的制衣布料转售给棚仔，棚仔”的顾客也大多数是

低收入者。”而如今，这里被称作“最后的布市场”。“2000年后香港布料市场缩小，深水埗也随之减少了一半左右。”列永同说。

5年前，由跨界别人士组成的香港服装发展委员会为鼓励纺织及制衣业转型升级，提出将深水埗和长沙湾一带的成衣制造业整合起来，以打造服装潮流集散地。如今，深水埗时装及设计基地这一构想已初步落实。

“初衷是把深水埗打造成香港的韩国东大门”，成为时尚和设计基地。”香港服装发展委员会成员何国钰在谈到重塑深水埗时说道。

一栋五层高的楼内，分别有布料售卖区、样品展示区、工作室、配料区、公共空间等，这就是即将建造的位于深水埗通州街的时装及设计基地。何国钰说：“建造这样一个基地可以为本土设计师提供设计、制衣和零售等一条龙的工作空间，集中培育设计人才的创新能力和营销能力。”

“我的父亲是制衣业供应商，小时候会经常跟随他来深水埗，深水埗有自己的历史，它只是缺少了包装，需要时间来寻回。”何国钰说。

记者来到距此不远的美荷楼，它的前身是安置灾民的徙置大厦，导演吴宇森小时候也曾居住于此。如今的美荷楼一侧已经改造为“美荷楼生活馆”，并向公众免费开放，收音机、缝纫机等展品，还保留着当年的风貌，算一算也不过就是五六十年过去，见证着香港的前世今生。

美荷楼另一侧活化为青年旅舍以吸引全国各地游客入住。根据政府规划，今年下半年将推出以时装为主题的旅游活动，未来还将在深水埗推出结合历史文化与多媒体创意的科技旅游项目。(殷晓媛、闵捷) 新华社香港电



美食中的“武侠情”

金庸武侠小说《射雕英雄传》中，黄蓉为洪七公烹制“二十四桥明月夜”“君子好逑汤”等美食，诱得洪七公对郭靖倾囊相授“降龙十八掌”。这些为人津津乐道的菜式能在现实中呈现吗？在香港，当美食遇上武侠，会擦出怎样的火花？

2018年6月的一天，记者来到香港中华厨艺学院，厨师和学员们正在烹制“射雕英雄宴”。

“《射雕英雄传》中，洪七公是个出名的美食家，一生追求味蕾享受；女主角黄蓉聪明灵巧，厨艺了得，活活就是一位厨神，所以这部小说对美食的描写较多，也为香港餐饮业所关注。”中华厨艺学院中式餐饮及营运课程经理刘惠平说。

现场几位厨师和学员正烹制“二十四桥明月夜”，这是小说中黄蓉为洪七公精心烹制的一碟豆腐菜式。厨师先在全只火腿上挖出24个圆孔，再将豆腐削成24个小球并放入圆孔内，扎住火腿再蒸熟，让火腿鲜味融入豆腐中，吃时火腿弃之不食。

另几位厨师正在制作“君子好逑汤”，大家按照小说中的描写，用菠菜打成汤，再放上酿入雀肉的去核樱桃，映衬着鲜嫩的竹笋丁，红白绿三色辉映。

在小说中，黄蓉对洪七公介绍，竹解心虚，乃是君子；莲花又是花中君子，因此这竹笋丁儿和荷叶，说是君子。(诗经)中有：“关关雎鸠，在河之洲，窈窕淑女，君子好逑”，因此这汤叫“好逑汤”。当天的“射雕英雄宴”共八道菜式，以上两道将《射雕英雄传》中所描述的做法原汁原味地呈现，其余六道菜式灵感均取自小说，并加以变化而成，分别取名：“东西南北中神通”“娇若游龙五珍脍”“七公荷香叫化鸡”“岁寒三友聚一堂”“鸳鸯锦帕欲双飞”“桃红玉露兰香卷”。

宣传偶像查良镛(金庸)先生的儿子，也是一位美食爱好者和食评作者。据他回忆，父亲当年是位报人，每晚回家都是凌晨两、三点，经常吃冷泡饭，能够写出很多奇思妙想的美食主要得益于他读了

很多书，从传统文化中吸取了很多精髓。

“比如二十四桥明月夜这道菜，一整只火腿挖24个孔，放入24块豆腐，雅俗共赏，火腿味浓、豆腐味淡、一荤一素、一浓一淡，两极融入在一起，阴阳协调，体现了中国传统的儒家和道家思想。”宣传偶像。

香港漫画家李志清曾为《射雕英雄传》画过插图，也出版过《射雕英雄传》的漫画，他的漫画里出现过“二十四桥明月夜”和“君子好逑汤”等美食。他表示，当时看到武侠小说中对食物物的描写，眼前立即出现了一幅色香味俱全的画面。

“武侠小说的世界包罗万象，描述美食主要是剧情所需。当然，作者的功力令美食也成为吸引读者的元素。我的漫画，主要从金庸小说而来，使之图像化，正如同其他画种一样，画美食，要令观者觉得垂涎三尺。”李志清说。

刘惠平介绍，“射雕英雄宴”最早在上世纪70年代由镛记酒家和美食家蔡澜先生共同研发菜单，目前香港共有四家机构做过“射雕英雄宴”。中华厨艺学院团队用了差不多一年时间筹备才烹制出“射雕英雄宴”。

“娇若游龙五珍脍”是中华厨艺学院研发的一道菜。中华厨艺学院总导师陈启说：“小说中洪七公很喜欢吃这道菜，但这道菜连黄蓉都不会做，因为只有在皇宫里面才能吃得到。后来他再想吃的时候，就只能偷偷溜进皇宫里，偷吃皇帝的菜。”

师傅们首先学习“脍”的烹调方法，然后再构思每一个细节。“我们去找一些有关宋朝饮食的书籍，了解他们当时流行哪些菜肴以及当中的烹调方法，然后跟着去做。”陈启说。

除了菜式本身，宴席的菜谱、摆位设计也引入了小说特色，比如座位按照南帝、北丐、东邪、西毒和中神通来摆放；菜谱设计成蓝色的类似武林秘籍的小册子；餐桌上放着学员设计的“降龙十八掌”招式纪念品。

2017年，中华厨艺学院获香港特别行政区驻布鲁塞尔经济贸易办事处邀请，首次将《射雕英雄传》这部武侠经典中出现的传奇菜式在欧洲呈现，获得宾客一致赞赏。

曾担任香港特区政府财政司司长的梁锦松认为，香港把美食和文化共冶一炉，是香港一项颇具特色的创意产业。

从事餐饮业约40年的刘惠平感慨道，武侠和厨艺是相通的，学厨艺就像去少林寺学功夫，要练好基本功，提升厨艺和厨德。基本功扎实，才能创新烹调方法。香港人聪明地将各种外来文化融入到本地文化中，融合中西佳肴，成就了今天的国际美食之都。(记者李滨彬、张雅诗) 新华社香港电

同舟共济龙舟队

炎炎烈日下的香港赤柱正滩，震天的锣鼓和呐喊声中，人们不自觉地被龙舟吸引。每年端午将近，长洲岛、沙田、香港仔、荃湾……香港多个海滩被龙舟这项古老运动“占领”。

与内地赛龙舟多在江河中进行不同，由于拥有多个开阔平静的港口，香港的龙舟比赛大多在海中进行。目前香港有近280支龙舟队，每年有近60场大大小小的比赛，对港人来说，赛龙舟不仅是端午时才有的民俗项目，更是生活的一部分。

记者在赤柱海滩边见到刚从龙舟上上下的蒋肇轩，他是闪耀永明龙舟队的划桨手，平时则是一位金融从业者。在赛前繁忙的训练之余，他对记者讲述了第一次参加比赛的情形。

“我大脑一片空白，好像连怎么划桨都突然忘记了。”蒋肇轩说。他向记者讲述龙舟比赛时的种种细节。终点近在眼前，还有最后40板。由于体力原因，他发现队友们的节奏几乎都乱了。关键时刻，不知是谁喊起了他们平时训练的口号“Power! Up!(加油)”。不同年纪、不同职业的队友们突然又有了统一的节奏。在一声声的“Power Up”中，蒋肇轩所在的龙舟冲过终点线。

香港龙舟锦标赛的赛道一般长300米，到达终点要划100板到120板。“每一板都需要高度专注，全力以赴。”担任龙舟教练近20年的侯志辉说。

“为鼓足力气，划前30板时，我们都是不能呼吸的。”香港福建菁英龙舟队的划手赵松梅告诉记者。不同的龙舟队伍有不同的技巧和“战术”，赵松梅的队伍前30板会拼尽全力。

临近端午节，赵松梅所在的龙舟队已连续5个周末参加各类比赛。与所有的集体项目一样，

赛龙舟也要经过严格的训练。每周一、三、五的晚上，从事厨师生业的赵松梅都会到葵涌货运码头，在灯光和汽笛声中与队友一起训练两个多小时。

“我从七八岁就开始接触龙舟了。”在福建农村长大的他，小时候经常上龙舟。15岁从福建来到香港以后，赵松梅一度远离龙舟。直到2015年，他经朋友介绍加入了香港的龙舟队。入队后，他深深感受到香港龙舟运动的繁盛。目前，香港有国际龙舟邀请赛、香港龙舟嘉年华等多个国际性赛事，超过80%的龙舟队中有外籍人士加入。

香港几乎没有专业从事赛龙舟的运动员，所以同一条船上的队员平日的身份完全不同。在工作日，他们是装修工人、写字楼文员、政府工作人员等等；在周末，他们换上统一的队服同舟共济。侯志辉说，在龙舟上，队员们回到人与人之间最朴素的情感——为了一个目标而拼尽全力，这也是赛龙舟最美的地方。

“在公司工作时，总觉得谁的业绩最好谁就最叻(厉害)。而到了龙舟上，发现真的不是这样，划得最快的人一定不能心急。因为一个人的快，并不能提高集体的速度。大家的统一、协调和默契才最重要。”蒋肇轩说，“上了船你就会明白，每一板我们都在拼尽全力。”

回望与龙舟多年的缘分，赵松梅说，喜欢划龙舟不仅是因为能锻炼身体，还能更痛快、更热血地感受运动的激情。

“全力以赴前进，集中精力拼搏，整个团队亲密无间合作，这就是龙舟里透着的哲学。”侯志辉说。

(记者周雪婷) 据新华社香港电



▲赵松梅所在的福建菁英龙舟队。新华社记者吕小焯



▲中华厨艺学院2018年6月“射雕英雄宴”的8道菜。

新华社记者王申摄