

## 七日談

(廣東篇)

深耕文脈 創新賦能  
——促進粵港澳大灣區文化的共建共生共榮

蔣述卓

粵港澳大灣區作為中國開放程度最高、經濟活力最強的區域之一，其文化建設正經歷着從「地理共同體」向「文化共同體」的深刻轉型。全國政協文化文史和學習委員會副主任、澳門基金會行政委員會主席吳志良指出，大灣區同時具備「中華文明連續性發展的前沿陣地、社會主義文化創新性轉化的試驗平台、全球化時代人類共同價值的對話窗口」三重文明屬性。在這樣的定位下，如何深耕嶺南優秀傳統文化根脈，以創新為引擎促進粵港澳大灣區文化的共建共生共榮，成為建設人文灣區的核心命題。

文化記憶的共同挖掘與重塑賦予灣區文藝融合以歷史深度。粵港澳三地共享嶺南文化根脈，又有各自獨特的歷史經歷，把握文化根脈並進行文藝轉化和創新創造成為三地的共同追求。過去的歲月裏，香港地區在利用中華優秀傳統文化資源尤其是嶺南文化資源、在嶺南文化根脈的延續上並進行文藝轉化和創造方面積累了不少優秀經驗，如港版的古裝愛情電影《倩女幽魂》就翻拍過幾個版本，《新白蛇傳》也開啟新歷史主義在文藝創作中的文學實驗，《大話西遊》對《西遊記》的後現代詮釋拉開對古典小說經典文化資源進行當代轉化的大幕，金庸的武俠小說不斷被改編成電影，而屬於嶺南題材的黃飛鴻、葉問、李小龍、霍元甲等武俠題材被不斷開發，並被賦予當代價值。即使是紅色文化資源，香港文化人也以他們獨特的理解和視角進行創造性的詮釋，如抗戰時期對文化名人大營救的題材，香港導演許鞍華就執導了《明月幾時有》。香港導演與內地合作、到內地執導的《赤壁》《智取威虎山》等等也呈現出新的面貌。重新發現和詮釋

中華文化尤其是嶺南這片土地的文化基因，對人文灣區的構建極其重要。近年來，大灣區文藝工作者在深耕嶺南傳統文化並進行當代轉化方面進行了諸多有益探索，湧現出一批具有示範意義的作品。

在表演藝術領域，廣東粵劇院創排的新編粵劇《白蛇傳·情》成為現象級作品。該劇在保留粵劇傳統唱腔、表演程式的同時，大膽融入現代舞美設計、電影化敘事手法和交響樂伴奏，創造出「戲曲電影」的新形態。特別是其水漫金山的場景，通過數字化技術和傳統寫意美學的結合，營造出既傳統又現代的視覺奇觀。舞劇《詠春》《英歌》也都是從嶺南文化根脈出發，在文化資源利用上進行當代創造的成功例子。

在文學創作領域，香港作家葛亮的小說《燕食記》以嶺南飲食文化為切入點，通過一個世紀的老字號酒樓變遷，勾勒出粵港澳地區的社會變革與文化傳承。作品將蓮蓉月餅的製作技藝與師徒情誼、家國情懷相融合，使地方美食成為文化記憶的載體。這種從小切口進入大主題的敘事策略，為嶺南文化資源的文學轉化提供了新路徑。

在影視創作領域，電視劇《灣區兒女》將灣區人家的日常生活與改革開放、創業奮鬥的宏大時代敘事結合起來，塑造了麥斯鈺、彪叔、黃梓建等一批澳門的新人形象。劇中大量融入粵語對話、嶺南美食、澳門民俗等文化元素，自然而不刻意，既展現了地域文化特色，又傳達了共通的情感價值。這種「在地性」與「普遍性」的平衡，為大灣區敘事提供了可資借鑒的範例。

我們要進一步梳理大灣區內所具有的文化

資源，深度挖掘文化根脈，列出清單，逐項推進，力求全面覆蓋地進行文化轉化和文藝創造。比如相對於孫中山文化的開發，香山文化尤其是近代留學生文化還沒有深度開掘；相對於華僑文化的重視，海洋文化與近代商貿文化尚沒有進入實質性的開發；相對於康梁文化的書寫，嶺南書院文化尤其是萬木草堂的價值與當代轉化還沒有找到突破點，等等。文化資源的當代轉化要找準發力點，還必須關注年輕人的喜愛值，要讓傳統文化的當代書寫變得「潮」起來，「酷」起來，年輕化、生活化才能使傳統活起來。在這方面，電影《長安的荔枝》《雄獅少年》、舞劇《詠春》給我們提供了經驗借鑒。

未來，我們要在創新賦能方面，着力促進粵港澳大灣區文化的共建共生共榮：

一是科技與藝術的跨界融合，應該是大灣區文藝创新的主要着力點。廣州的廣府文化根脈、深圳的高新科技與香港的創意設計、澳門的文化資源之間要突破空間限制，形成相互融合。VR粵劇體驗、AI嶺南畫派創作、沉浸式音樂現場等創新形式，會讓傳統文藝形態煥發出全新的生命力。大灣區內的美術館、博物館，不僅是通過同盟做到資源共享，更要形成在灣區語境下數字化的表達可能。這種科技與藝術的融合不僅創造了新的審美體驗，更重塑着文藝生產、傳播與消費的整個生態鏈，使大灣區有望成為全球數字文藝创新的新高地。

二是要加大對外文化交流力

度，創新文化交流新模式。粵港澳大灣區作為中外文化交流的樞紐，既能夠汲取全球創意產業的先進經驗，又扎根中華文化傳統，這種「全球視野+本土根基」的模式，正是中華文化現代轉型所需要的。廣州城市形象的幾個標誌性建築，廣州塔、廣州大劇院等，都是在全球視野下以在地文化為根基進行文化交流、文明互鑒的成果。要進一步解放思想，大膽與國際上的同行交往交流，尤其注重與「一帶一路」國家及地區、海上絲路國家及地區合作，舉辦各種文化藝術節，在交流中構築人類命運共同體的對話窗口。

三是構建一種新型灣區文藝合作關係。聯盟不是一統，聯手不是趨同，合作不是簡單的同質化，而是在文化認同的前提下「和而不同」的共生共榮，模式的創新也將賦能文化創造以無窮的生命力。



▲位於廣東省廣州市的廣州圖書館未來閱讀館通過虛擬現實（VR）技術，為讀者提供沉浸式交互閱讀空間。

中新社

## 初秋的小胎菊



自由談

李丹崖

初秋的小胎菊，據說連鳥雀的喉頭都是緊的，這些小東西也僅得到陰涼處躲避秋老虎，或是到山泉邊啜飲一汩活泉。此刻，在我竹舍裏，泡一杯小胎菊來喝。

小胎菊的色澤，和這個秋天毫無違和感。綿延開來的黃，深桔黃、淺桔黃、檸檬黃、玉米黃、橄欖黃、稻草黃、芥末黃、杏黃、蛋黃、藤黃、象牙黃、日光黃……如果讓我來命名，就還有一種叫「胎菊黃」。胎菊的黃，黃中有褐色，亦有燦然，似乎是陽光下扯下來的一縷，也有新生孩童胎毛的茸感。

初秋竹子，綠中裹挾着成熟的氣息，它們不同於早春，早春的竹有清香，香中帶着微苦，是在孕育，竹筍正在拔去地勁，初秋就完全不同，風波落定，有功成名就的意思，此刻的竹林氣息香中帶甜。用瓷杯泡上八九朵小胎菊，沸水在杯中湧起一個漩渦，讓人想起孩童頭頂的髮旋一般，那是小型的「風暴中央」，也是香氣擴散中

心。

小胎菊的香氣，骨中香徹，香中又微苦，還有一些焦糖感。先前，我在烏鎮上看到多家店面都兜售這種小胎菊，自封袋的簡易包裝，開水沖洗一道，再泡開來，香氣四散，似乎把整個秋天的氣息囊括於一握之間。小胎菊的焦糖感，僅限於前兩道水，厚度最足，甜意在品咂之間，由濃轉淡，有舌尖上的「山高月小，水落石出」之美。

胎菊，顧名思義，朵小，小拇指般大小，且要以女子的指肚來比。如此小的菊花，味道卻絲毫不遜色那種大朵的金絲皇菊。金絲皇菊吱喇八叉，是潦草的美學，甚至有些霸道，小胎菊就婉約多了。金絲皇菊是唐詩，小胎菊就是宋詞，明麗清遠的一朵朵，在秋日的杯中，瓷杯、紫砂杯、玻璃杯、不銹鋼杯、鈦杯……哪怕是塑料杯也不挑，泡上一杯，手中舉着，到竹下，領取竹香和菊香。品咂之間，秋之燥，被趕跑了大半。

小胎菊的名字好，宛如崑曲中的角兒，成名之前所取的號，我一直沒有試過，在蘇州園林裏，聽崑曲，品胎菊，或許別有一番風味。



繽紛華夏

霍無非

西出三門峽市區十數千米，山勢顯現，很快就到了轄下的陝州地界。陝州地處崑崙餘脈，豫西門戶，土質早瘠，崖峭溝深，然頂部平緩，視野開闊，九曲黃河一眼收。俗話說，靠山吃山，穀多稔薯不盡；居山住窖，成了坑窖。

北營村是陝州地坑院最密集、保存最完好的古村落之一，這裏的地坑院建造技藝列入第三批國家級非物質文化遺產名錄。那天艷陽高照，春暖轉熱，乘車沿峰迴路轉的山道盤旋而上，不多會兒就到了北營村口。村口橫亘著黃色仿古城樓一座，一樓三門，燈籠懸映，「陝州地坑院」隸字招牌赫赫在目。甫進村，但見路面平坦，榆楊抽綠，寂靜無人，唯聞鳥啼。憑欄望，一座座地坑院坑口朝天，一方方青灰攔馬牆繞院而砌，人在下面喊話忙活兒，另一番生活景象。

「見樹不見村，進村不見房，入戶不見門，聞聲不見人。」這句鄉間俚語，精準概括了陝州地坑院的存在特徵。其獨特的穴居方式由來已久，當地人只說個大概，有四千年歷史吧。查文獻，《詩經·大雅·緜》「古公亶父，陶復陶穴，未有家室」及「爰始爰謀，爰契我龜，曰止日時，築室於茲」詩句，可說是地坑院的雛形。勤勞智慧的先人留優棄劣，逐步改進，演變至今，成了多院相鄰，一院多窖的模樣。

村中現存的地坑院，基本鑿於清末，

窖齡在百年以上。舊時鑿建地坑院，看風水、訂座向、量尺寸、打土坯、深挖土、掏窖洞、箍窖洞等工序一樣少不了，這還不算後期裝門窗、抹窖壁、砌牆基、搭火炕、修攔馬牆等細活兒。一座地坑院從開鑿到入住，至少三年光陰，多的達八年之久，窖數六孔至十二孔不等，若添人增戶，居住擁擠，得再挖新窖，而非一勞永逸。看到陳列的方鋤、圓鋤、二齒鋤、三齒鋤、瓦刀、泥板、磚夾等琳琅滿目的人力工具，不由感嘆，窖窖皆辛苦。

處在中華民族母親黃河流域，仰韶文化輻射區域的北營村，受傳統文化的薰染尤深，地坑院的格局也盡顯孝道的人文倫理，崇尚四世同堂、聚族而居、尊老愛幼、其樂融融的家庭氛圍。各窖尊卑有序，父母居住的主窖，位置居中，窗櫺有三，比其他雙窗窖宅多出一扇，且有倉庫功能，父母守着才踏實。長子家離父母最近，次子、三子家次之，未出嫁的女兒，閨房設在與父母對過窖內，家境好的人家，馬廄牛圈也在院有兒的窖中。

出入地坑院走甬道，甬道大都彎斜成坡，穿窖而過，出口處完全看不到內裏情形，講解



▲陝州地坑院。

員說，這是財不外露的民俗。下到六七米深的坑院，別有洞天，院似天井，方正穩重，採光充足，滿院敞亮，兼具窖洞、四合院和地下坑道的特點。農家也愛美，院中栽一兩棵梨樹石榴，沐光披霞，眼前着實一亮，濃蔭送涼，秋後收果，窖洞始終保持冬暖夏涼的態勢，一舉三得，豈不美哉。

看似簡陋的地坑院，凝聚着勞動者的大智慧。庭院下挖了滲坑，直徑約一米，深達五六米，形成坑下之坑，起排水防澇澇窖的作用，同時也儲備了一部分非食用生活用水，揭蓋可取，食用另汲公用井水。囤糧的窖洞，上下貫穿一條垂直的孔洞，名「土溜兒」，平日打開通風，把院頂攤曬的糧食順「土溜兒」倒入窖庫，省力省時，雨天蓋之，靈活方便。「民以食為天」，最咋舌的是大戶人家的「穿山灶」，一溜兒排列九個灶膛和灶頭，可同時燒火烹飪，蒸、煮、燉、燜、保溫，無所不能，香噴的「陝州十大碗」，可供上百族人聚集食用，故有「七緊八慢九消停」之說，堪稱一奇。

獨門封閉的地坑院，原本互不相通，這些年，為發展當地的旅遊經濟，村中二十一個地坑院的住戶搬遷，妥善安置。打通院牆，修繕裝飾，院院相通，連接成片。遊客逐個院子參觀，免去上下進出之勞。接踵而來的，是陝州剪紙、捶草印花、澄泥硯製作等「非遺」項目進駐加盟，薈萃於斯，不出院可飽覽豐富多彩的陝州傳統文化。聽罷講解，獨自參觀，宛若走進迷宮，一下轉不出來，竟然飢了，於是買來陝州地方特色的棗糕和酵子饅，大口嚼食。饅熱乎乎，心暖洋洋，我願在這裏繼續迷路，觀「遺」興味長。

## 從「馬來風光」說開去



如是我見

李憶君

有道很平常的叫「馬來風光」的菜餚，非常入味香辣，適合愛吃辣的人。相信不曉得「馬來風光」的人是極少數的。指的是炒空心菜（俗稱蕹菜），談不上工序，重點是搭配。而搭配的是蝦米、紅辣椒、馬來煎和蔥蒜等尋常不過的東西，卻有如畫龍點睛般取得靈魂作用，缺一不可。做法其實極為簡易，就猛火速炒，幾分鐘即可香味四溢的熱騰騰上桌。故而鑊氣是最關鍵的，火候也不能馬虎，才能炒出一碟翠綠鮮嫩、讓人垂涎欲滴的「馬來風光」。

然而，這道誘人的一道菜餚，擺酒席或吃大菜的場合，卻派不上用場。即使是鄉間的流水席也不見其蹤影。也許是因為空心菜價格便宜吧，炒這麼一碟價廉的空心菜上桌，讓人覺得拿不出手，也深恐遭人嫌。但於我，「馬來風光」不但是我從小到大的色香味俱全，也是我的生活之美。故心中一直有這樣的疑問：飲食口味和生活美學有關係嗎？倘若有關係又說明什麼？是出身問題吧，家裏從小就有這道菜，是媽媽的味道。

多少年來外食時多數會點。有時幸運遇上了豬油炒的，一箸入口，那無法形容的美妙滋味，讓我回味無窮。

「馬來風光」既具有歷史的積澱，又有鮮明的地域特徵，經歷歲月廣泛流傳而成為南洋的經典美味。而經典所在，不僅在於普及，還十分親民，是最平常的下飯菜，也是小老百姓人生安穩裏的幸福。同時也是媽媽的味道，是人氣最旺的一道民間招牌菜。

我在這樣的認知中，走過匆匆歲月。我的色香味俱全美學是媽媽培養的——她給了我一個平民的胃；不挑，不偏，也沒有什麼是特別喜歡或特別不喜歡的，只要不是特難吃的，一般都可以接受。簡單來說，吃喝不就是為人體提供能量維持生命這麼的一回事麼。

當然，口腹之慾人皆有之，對於飲食的慾望，不免各有所渴望與追求。這關乎個人口味的喜好。我喜歡菜蔬類多於肉類，而且口味偏辣。上小館，無需看餐牌，抬頭便

是：「馬來風光，加辣。」那是必點的一道，且一直都是有求必應。不消十幾分鐘便香噴噴地端上來了；辣椒紅油欲滴，爆香的蝦米呈深褐色，把空心菜的翠綠鮮嫩展現無遺。雖是已知的熟悉味道，但口感絕美。它不但是民間人氣王牌，更是最受歡迎的下飯菜；配一碗米飯，熱騰騰上肚，滿足感爆棚——幹什麼都好，吃飽了再說，吃飽了才有力氣啊。這道理真不假，我深信不疑。

也是這道理讓我在飲食方面，抱定宗旨「做好自己」。食物不分貴賤，更無所謂精緻或粗糙。就如比說吃飯和用膳，用膳當然比吃飯高雅得多，而且不在一個檔次上，但那又如何呢？不由想起現代老饕們的海闊天空，他們是那麼豐富多元；有解饞不解餓的，也有解饞只為果腹的。而現在大多數人把老饕作美食者看，其實是錯誤的。老饕原指貪食的人，且是市井小民中的貪食者。但是此老饕又不同於蘇軾的彼老饕，蘇軾的老饕是《老饕賦》裏的美食家，是另一回事

了，那是一篇研究飲食的專文，堪稱食經。從最先選個好廚子，到選用食材（只選小豬頸後部分的肉，還有肥美的螃蟹、蛤蜊什麼的一個勁的講究）到烹飪的用水、廚具、鍋盤鏟勺碗碟，甚至是火力的強弱及時間的長短，都一一纖悉無遺地娓娓道來：怎麼選，怎麼烹，怎麼調，筵席擺開來，還得佐以葡萄酒和音樂歌舞，邊吃邊飲邊聽邊觀賞才算成事……真可謂吃得風流，那畢竟是古代文人的風雅，現代人看看就好。即使有意仿效，也不是我等吧。還是說說現代的老饕們吧。

要說把我也排入老饕行列，門都沒有。但如果說到能打破價高必定是好東西的迷思，那我的認知是食物的營養價值跟價格沒關係，物以稀為貴才是真道理。可誰不認為人參湯漱口，魚翅佐飯，燕窩當飯後甜品，是上等人的美好的生活方式？即使不是貴胄之家出身，吃飯能吃出如此格局，夠精緻了吧，精緻就是高雅。所以得換個說法了，說用膳。