

香港史专家刘蜀永:

让历史照进现实

陆敏

11月底的一个周末,一个抗日史实地考察小组行走香港的西贡与北区一带。领头的老教授白发苍苍,身背相机,脚踏旅游鞋,走走拍拍,不时停下来讲解。20多名中学历史老师紧随其后,聚精会神地听讲和记录。

这位老教授就是推动和参与香港地方志编修工程的香港史专家刘蜀永,现任香港岭南大学高级研究员、香港地方志中心事务顾问。

近日,他举办了“东江纵队港九独立大队的历史贡献”讲座,线上线下一百多位中学教师听课。“研究历史不是埋头故纸堆,要走出象牙塔,用正确的历史观影响民众,推动社会进步,这是历史学者的社会责任。”刘蜀永说,香港的历史教育正当其时。



刘蜀永(左)在香港沙头角抗战纪念馆讲解。新华社记者 陈锋摄

修志——

续写香港历史记忆

刘蜀永从事香港历史研究已整整40年。1982年,刘蜀永研究生毕业进入中国社会科学院近代史研究所工作。此时正逢中英谈判开始,香港史课题组应运而生,刘蜀永的研究方向由此转向香港史。

香港在明清时期隶属广州府新安县,英国占领香港后,没有进行任何修志工作。国有史,地方有志。编修地方志是中国的文化传统,具有“存史、资政、育人”的功能,岂能缺失?

从1997年香港回归祖国开始,刘蜀永怀着历史学者的责任感极呼吁修志。2005年,已退休的刘蜀永应岭南大学之邀来港研究香港史,并成为推动地方志编修的领军人物之一。

香港修志采用“政府支持、学者主修”的模式。由于早期社会共识不足,加之需要自负盈亏,当时香港修志之路困难重重。

在中央和特区政府的大力支持下,团结香港基金2019年成立了香港地方志中心,全面启动修志工作。经过刘蜀永和团队的不懈努力,2020年底,被誉为“具有崇高历史意义和文化价值”的《香港志》首册正式面世,续写香港的历史记忆。

刘蜀永抚摸着《香港志》蓝色的封面,感慨万千。他呼吁推动香

港修志20余载,做了大量细致扎实的研究,并参与首册总述部分的起草、修改和大事记的审稿,曾经累到病倒。

如今夙愿达成,他心里满是喜悦。“修地方志让我们知道香港是怎么来的,香港人是怎么来的,香港与国家的关系如何密切。”他说。除了中西文化交汇的特点,刘蜀永在《香港志》总述部分提出香港也是南北文化交流中心,强化了香港与国家的关联。

寻根——

编撰香港第一本村志

40年的香港史研究,前23年在北平,后17年在香港。这样独特的经历让刘蜀永在历史研究上兼具宏观视野和微观视角。

“内地学者较多依据文献资料进行研究,历史视野开阔,站位高;香港学者注重个案研究,更深入细致。”刘蜀永说。他与两位本地历史学者刘智鹏、丁新豹组成香港史学界“二刘一丁”团队,取长补短,推动香港史志研究更上一层楼,也促进香港与内地史学交流更密切。

到了香港,实地考察机会多,可以更深入地了解香港社会。“在历史事件发生地进行调查研究,可以补充文献记载的不足,甚至可以纠错。”刘蜀永说。

他非常珍惜这样的机会,不顾年迈奔波在香港的城市乡村,做田野调查和专题研究,寻找有价值的历史遗存并全力守护,先后对中英

街、达德学院、日军在港战争罪行等进行专题调研。

刘蜀永以一个客家村庄为试点编修的《莲麻坑村志》,不但成为香港第一本村志,还被列入中国地方志指导小组的中国名村志系列。

“这个客家村很有特点,位于深港边境,与内地关系密切,历史内涵丰富,出了不少爱国的仁人志士。”刘蜀永说,他和团队走村串户访问村民,“通过族谱和口述历史,追溯村内各家族的历史”。

刘蜀永支持香港有条件的地方修志。他说,不要小看一个村志,通过追溯历史文化根脉,许多人了解到自己宗族的根在祖国内地,感情上会更加亲近。“这是寻根之旅。”刘蜀永说。

育人——

推动抗战纪念馆成立

今年9月,香港首个抗战纪念馆——沙头角抗战纪念馆作为爱国主义教育基地正式开放。“展览内容和版面设计都是我把关的。”刘蜀永很自豪。

近几年,他和团队对港九大队进行专题研究,联合香港广州社团总会、东江纵队历史研究会等团体,研究历史文献,寻找抗战遗

址,并共同提议成立抗战纪念馆。

为寻找港九大队当年的军需品仓库,刘蜀永一行行走在新界的荒野野岭,最终在西贡区一带找到了两处岩洞仓库。当时山上长满野树杂草,完全没有路。得知他们要去寻找遗址,当地村民自发前来用砍刀“劈”出一条路。

香港人素有爱国传统,比如新界抗英、港九大队抗日等,近代以来留下了不少历史遗址。刘蜀永认为,这些珍贵遗址亟待保护和开发利用。香港年轻一代可以从认识自己的生活开始,了解与内地的紧密联系。

为此,他和同道共同提出建立沙头角、西贡和大屿山三条抗战文物径的构想。

“这几条线路自然风光美,在关键节点设碑介绍,能集历史回忆与自然保护于一体,让人们在登山健行中回望历史。”刘蜀永说,香港人喜欢行山,在大自然中接受历史教育,效果更佳。

与香港结缘40年,香港已成为刘蜀永不能割舍的牵挂。虽已杖朝之年,他的日程表总安排得满满当当。“总有一种使命感、紧迫感,想多做一些,回报国家,回报香港。”刘蜀永说。

(据新华社香港电)

本报电(钟欣)香港故宫文化博物馆近日宣布,2022年共获12位当地知名收藏家和艺术家捐赠1145件中国及世界文物艺术珍藏。

捐赠典礼同一天在香港故宫文化博物馆香港赛马会演讲厅举行,由香港特区政府文化体育及旅游局局长杨润雄担任主礼嘉宾,向各位捐赠人颁发感谢状,表彰他们对博物馆的贡献和支持。

据介绍,该批珍藏由香港知名收藏家和艺术家卢茵茵、朱伟基、钟棋伟等12人捐赠,藏品涵盖金银器物、陶瓷、青铜、石雕、水墨画、织绣、家具和钟表等。

香港故宫文化博物馆表示,这批厚赠彰显中国由古至今非凡的艺术成就,反映出中华民族五千年深厚的文化底蕴,以及不同时期的工艺特点和艺术、美学风格的演变和发展。

这批珍品部分已于博物馆开幕专题展之一“同赏共乐——穿越香港收藏史”中展出,其他藏品将于2023年起陆续亮相供观众欣赏。2023年2月,博物馆将举办首个以馆藏为主的特别展览,展出中国古代金饰收藏,深入探讨黄金在古代亚洲不同社群的文化艺术交流中扮演的角色。

香港故宫文化博物馆表示,除了举办展览,博物馆也会在研究、出版、文物保护、青少年教育、文创、国际合作等多个领域,善用这批珍贵的文化艺术资源。

杨润雄表示,这1000多件捐赠品种类丰富,历史、文化与艺术价值很高,其中不少藏品更曾于世界多家博物馆展出,在学术界和博物馆界影响深远。在中央政府的支持下,特区政府会继续致力于弘扬和传承中国传统文化,促进与内地及海外的文化交流,把握西九文化区的独特优势,讲好中国故事和香港故事。

开馆首年
香港故宫文化博物馆获赠逾千件藏品

香港迪士尼特色美食迎新年



米奇造型的红包甜品(香港迪士尼供图)

本报香港电(记者陈然)香港迪士尼乐园度假区近日公布,将推出一系列特色美食和饮品迎接新年,同时庆祝2023年华特迪士尼公司成立100周年。

香港迪士尼乐园度假区餐饮营运总监黄庆龙介绍,团队特别设计了众多环球美食,其中不少富有中国文化特色。他以“秋意新冬八和菜”为例说,“和菜”源于上海,上世纪60年代传入香港后深受民众喜爱。“我们在菜肴中加入秋冬时令食材,并将整个菜单从冷盘小食到热菜饭面同时呈现,希望大家在享用时感受到

地道的中国特色。”

同时,香港迪士尼还特别推出融入中国传统“五行”概念的特色饮品。乐园度假区餐饮部经理伍国良表示,餐厅分别就传统“五行”元素,即金、木、水、火、土,调配出适合不同体质人士的养生饮品,宾客可根据自身体质类型选择相对应的饮品,“不仅滋润身体、强健体质,还能汲取中国传统文化的精分。”

因应农历新年即将到来,香港迪士尼亦推出多款限定美食,例如开运猪手、鲍鱼、金蟾等传统“好意头”菜肴,以及米奇红包等甜品。

行
摄
香
江

香港特区政府康文署近日在香港文化中心和香港太空馆举行一年一度的“粤剧日”,通过一连串精彩的免费活动庆祝“粤剧日”二十周年,吸引约5000名市民到场参与。

右图:粤剧演员向观众示范粤剧化妆。

下图:粤剧新秀在表演节目。

(香港特区政府新闻处供图)



两岸雕刻艺术家“云切磋”

吴冠标 庄璇娟

第七届泉州两地雕刻艺术行业职工技能竞赛近日在福建泉州台商投资区举办,100余名闽南两岸雕刻艺术行业职工参赛,通过线上竞赛的形式比拼技艺、切磋交流,共享雕刻艺术文化盛宴。

泉州市总工会党组书记、常务副主席韩卫华说,疫情虽然给两岸职工面对面交流带来困难,但在各方努力下,今年的职工技能竞赛采取线上形式切磋技艺,台湾职工参赛热情高涨,报名人数创下历史新高。

据介绍,此次竞赛在两岸分设赛场,130余名两岸雕刻艺术行业职工报名参赛;赛事分为木雕类工艺、综合类工艺(含漆线雕、彩绘、陶艺等)两个竞赛项目。

在泉州台商投资区比赛现场,有的选手专注于刻刀下的作品,在“叮当”声中畅快淋漓地表现创作理念;有的选手屏息凝神,将搓好的漆线勾勒成生动精美的装饰图案……随着比赛的推进,一件件充满张力、寓意深刻的作品

逐渐展现,得到了现场评委的认可与称赞。

“两岸职工加强交流、相互学习的强烈愿望,是无法阻挡的。泉州两地雕刻艺术行业职工技能竞赛的成功举办,也说明了我们搭建的交流交流平台符合两岸职工的期盼和美好愿望,是两岸交流融合走深走实的生动写照。”韩卫华说。

自2015年首届泉州两地雕刻艺术行业职工技能竞赛举办以来,泉州两地雕刻艺术人才通过这一平台比拼技艺、交流切磋,加深情感。该竞赛也维系和推动着泉州两地雕刻艺术人才在技艺传承、艺术创造、市场推广、产业运作等方面进一步融合和发展。

“希望通过这次活动,让台湾朋友们感受到浓厚的乡情,让更多泉州两地的能工巧匠们成为好朋友、好伙伴。”泉州台商投资区港澳办主任吴艺晖说,泉州台商投资区将继续探索更多泉州两地交流融合的新举措,助推两岸雕刻艺术文化交流持续深入。



作品。
图为参赛选手正在创作。
陈桂生摄