

縱橫大灣區

影視港生陳鳳文：拍美食視頻追夢 工作休閒兩不誤



▼陳鳳文根據外婆的菜單製作艾糍並拍成視頻。視頻截圖



▲陳鳳文從小和外婆非常親密。視頻截圖



●在香港青陳鳳文在B站拍視頻做美食。圖為他展示自己做的荷花酥。香港文匯報記者胡永愛攝

國潮、美食、B站(視頻網站「哔哩哔哩」)，是當下半年人最喜愛的三件事，對於在深圳生活的港青陳鳳文來說更不例外，「這三樣，是我周末生活的重要組成部分。」這個夏天，陳鳳文剛從深圳大學畢業走入職場，他在閒暇時光依然延續着做美食博主的夢想，「一邊做着美食，一邊做視頻，是我大學專業的延續，也是工作之外休閒放鬆的方式。」

●香港文匯報記者 胡永愛 深圳報道

在一個周末，香港

文匯報記者來到陳鳳文家時，他正在準備荷花酥的材料。「這邊是麵粉、糖和豬油做成的油皮，那邊是椰蓉做成的內餡。」一個個被搓得渾圓的食材放在盤中，淺粉色與鵝黃色搭配十分好看，「靜置15分鐘是為了待會擀皮的時候不容易破皮。」

陳鳳文邊說着，邊開始將油皮熟練地進行壓扁、擀平、捲起……「荷花酥最重要的就是炸的油溫，太冷沒法熟，太熱會變黃不好看，溫度剛好才會有荷花一層層綻放的姿態。」

做「外婆牌」艾糍 哭着完成剪輯

酒釀桂花丸子冰粉、菠蘿椰奶糕……陳鳳文在「馬不蹄食」中發布的美食視頻，大多為中式甜品。「我的確從小到大更喜歡中式美食，中國人的很多食物往往伴隨着特定節日，也蘊含着與之相關的人文情感。」

「我相信在廣東長大的朋友們應該都聽說過一種糕點……它們都統稱為茶果，但我最愛吃的茶果是艾糍，也是我外婆做的茶果當中最愛吃的一種……」在視頻《帶着思念的茶果——艾糍》的開頭，陳鳳文講述了外婆製作的艾糍給自己帶來的回憶。

外公外婆居住在深圳大鵬，也是陳鳳文從小長大的地方。今年清明節，陳鳳文回到了大鵬，為紀念逝世的外婆，他製作拍攝了這期視頻。「大鵬的艾糍不是用艾草做的，是用一種叫做白麻葉的植物做成；揉搓的時候要用力點，這樣才更勁道……」陳鳳文回憶，當年外婆在家門口的小凳子上做茶果，一做就是一天，自己則在旁邊看着她做，逗她笑，「『外婆牌』艾糍的製作步驟，也就這樣從小印在了我腦子裏。」

製作這一視頻時，陳鳳文在片尾加入了外婆的照片，回想着童年的美好時光，他哭着完成了視頻剪輯。「艾糍在我心中，不僅是一道美食，也是寄託着我對外婆的思念。」

學習B站「大神」摸索視頻風格

在深圳大學四年，陳鳳文被身邊同學所影響，愛上了視頻網站B站。也因為熱愛美食，陳鳳文也在這裏找到了「大神」級的視頻頻道：「綿羊料理」、「大碗拿鐵」和「日食記」。他們不僅美食做得很吸引人，每一個博主都有自己的風格。「綿羊料理」會對美食進行全方位探究，旁白文案更是妙語連珠；「大碗拿鐵」用幽默的風格，對美食進行復刻；「日食記」則以絕美的畫面，給觀眾帶來視覺和心靈上的放鬆。

最初，陳鳳文做美食視頻的時候，是以教程的方式告訴觀眾這道菜需要什麼原材料以及如何進行烹飪，後來他發現B站粉絲要看的並不是這樣的教程類視頻。「做了幾期後，我覺得我應該和那些大神級UP主一樣，找準自己的風格，讓視頻能夠治癒來看的人。」

目前，陳鳳文最新發布的美食視頻中，加入了頗具網感的小動畫，旁白中增加了自我吐槽等橋段，開始有了自己的風格。「我的自媒體號才剛剛開始，還在摸索中，希望隨着視頻的累積，能發掘出成熟的、獨屬於我的視頻風格。」

閒來試手中式甜品 闖B站做美食博主



▲陳鳳文在小心烹製荷花酥。香港文匯報記者胡永愛攝



愛淘寶也愛街市 冀復刻港式美味

低筋麵粉、豬油、椰蓉、細砂糖、黃油、蛋黃……做一種烘焙食品，需要多種食材的組合，「一般我會在淘寶上找一家店鋪一鍵下單，買齊所有的食材，很方便快捷。」陳鳳文表示，生活在內地，活用線上購物軟件是必備的技能，「平時像叮嚀買菜、撲撲等生鮮電商平台，我也會使用，基本半小時就可以送到家門口。但有時間的時候，我更喜歡去逛線下的菜市場，看着擺放整齊的新鮮蔬菜水果，很治癒，也更讓人有烹飪美食的動力。」

菜市場是每個城市最富有本土特色的美食坐標，陳鳳文最喜歡去的是深圳園嶺以及東門的菜市場。陳鳳文表示每次來到菜市場，都能從視覺、嗅覺、味覺、觸覺全方位感受到食材的特性，菜市場的人也在一買一賣、討價還價中顯示着自己的性格與行事風格，「在外賣、網購發達的現代社會，在高樓林立、節奏飛快的大都市深圳，菜市場是最有煙火

氣、最接地氣的地方，也是了解、融入這個城市最好的切入點之一。」

憶廣州之旅 獲視頻靈感

去年，陳鳳文和朋友一起去廣州，進行了一趟美食之旅，「碗仔翅、椰奶凍、豬腳薑、鉢仔糕、雙皮奶……我們整整吃了三天，廣州好吃的實在太多了！」至今，陳鳳文仍然懷念那些藏在大街小巷的美食店，「現在正值夏天，下一個視頻我想做一些清涼解暑的甜品，復刻一下在廣州吃的雙層椰奶凍，一層椰青凍，一層椰奶凍，上面再鋪上水果和雪糕，特別適合夏天！」

陳鳳文記憶中的香港味道，也是他想復刻的美食。「港式蛋撻、混醬腸粉、炸大腸……我都想呈現給大家！現在因為疫情，我也很久沒有回香港了，希望可以憑着記憶做出來，給內地的朋友看看香港美食！」

香港故宮搭建國際交流橋樑

香港文匯報訊(記者朱慧恩)香港西九文化區多個項目陸續落成及對外開放，繼M+博物館即將於年底開幕後，另一個重頭項目香港故宮文化博物館(下稱香港故宮)亦將於明年7月落成，屆時觀眾可以親眼一睹來自北京故宮博物院的珍貴藏品。為了讓市民對香港故宮有更加深入的認識，早前在書展便舉辦了兩場有關香港故宮的講座，其中一場名為「故宮紅牆遇上維港碧波」的講座由歷史教授鄭培凱及香港故宮館長吳志華對談，席間，兩人談到香港故宮的定位及角色，吳志華也分享了館方籌劃活動的方向及計劃。作為館長，他期望香港故宮能夠助中華文化踏上國際舞台，將目光望向中亞、伊斯蘭等地，以展覽講述當地文化，搭起一座中西方文化交流的橋樑。

深思故宮文化的精粹

講座中，歷史教授鄭培凱首先談到，從文化角度而言，香港故宮的落成是非常了不起的。他解釋，相比起內地，處於中國南邊、

又曾是受英國管治的香港，在戰亂時大體能夠保持社會安定，當時很多知識分子為躲避戰火，逃至香港。「從某個意義上來說，在文化傳承方面，香港有一定的穩定性。」接着，他又提到香港另一個優勢——「比較面向國際開放」。這意味着香港能夠扮演的角色——把中國文化推向國際舞台展示。因此，鄭培凱認為，從大環境而言，以香港故宮作為新基地，展示中國傳統文化中的寶物，是很好的事。

吳志華則表示，他與團隊一直在思考數個問題——既然名為「香港故宮文化博物館」，那故宮文化是什麼？它跟中國文化有何關係？中國文化的精粹在哪？這都是他們需要思考的。鄭培凱回應指，文化就是歷朝歷代從古到今，人們創造美好東西的累積，在背後給我們真正的創作力量，能驅使我們前進。他認為，以後，香港故宮在這方面或許能夠刺激香港文化的發展。吳志華贊同鄭的說法，不過，吳志華指出現時他們面對的困難是如何把精粹煉

出來，不單說故宮的故事，也在說中國文化的故事。他認為，要達至目的，除了要在展覽中以大眾明白的語言進行溝通對話外，懂得創新也很重要。他透露，將來會邀請不同年齡的藝術家，從故宮文物汲取靈感，進行古今對話的創作。在中學生方面，則着重以多媒體的形式進行溝通。

冀藏品到校教育學生

香港作為一個中西文化的交匯點，是助中華文化傳播到國外的重要橋樑。吳志華表示，將來香港故宮其中一個重點，是助中華文化踏上國際舞台，讓外國觀眾對中國文化藝術有更加深入的認識。他解釋，像香港故宮副館長王伊悠及首席研究員焦天龍，均在美国工作多年，不但不人脈廣，也非常了解外國觀眾對於中國藝術的口味。他舉例，若內地的文物在香港故宮展出後，或許可以再安排到其他地方亮相，冀望令中國文化走得更加更遠。吳志華亦提到，香港故宮展出的不一定只是北京故宮的

文物，其他能夠展現中華文化價值的，也會在香港故宮展出，例如三星堆文物。此外，他亦提到，香港過去的展覽多是西方主流，因此，香港故宮將來也會把目光望向中亞、伊斯蘭等地。「這樣可以擴闊香港觀眾的文化眼光，其次是在香港完展後可以到內地展出，作為中西文化的一種交流。」吳說。

除了向其他地方的博物館借展品外，其實香港也是有不少優秀的收藏家，願意借出甚至捐出藏品。鄭培凱指出，香港有十分多優秀的收藏家，收藏了很好的國寶，肩負了一定的文化責任，他們也不希望藏品將來被兒女賣掉。因此，香港故宮可以把這些藏品收藏，變成公共財產，並向公眾展出。吳志華表示，現時團隊的工作重點之一，就是與本地收藏家接洽，他透露，已有收藏家捐出藏品。此外，將來亦會舉辦相關展覽，把香港收藏家的故事呈現在觀眾眼前。此外，館方也希望與收藏家合作，進行教育工作。例如把收藏家借出的藏品拿到學校，讓學生親眼一睹。



●歷史教授鄭培凱(左)及香港故宮文化博物館館長吳志華在講座中談及香港故宮未來的走向。



●香港故宮文化博物館的設計效果圖。資料圖片