

日本文化「港」呢啲

可以在香港體驗到的日本文化



日本國駐香港總領事館
Consulate General of Japan in Hong Kong

前言

香港人熱愛到日本旅遊，亦十分熱衷在旅遊期間嘗試不同的在地文化體驗。然而因為種種原因與限制，有時或許未能做到想飛就飛，令人三不五時便會想念起旅行的興奮，體驗文化的悸動。此外，香港與日本的關係亦十分密切，只要在街中留心一看，會發現日本文化已悄悄融入我們的生活當中。有見及此，本館找來了一些在香港活躍的日本文化團體和人士，向大家訴說他們與日本文化的淵源，和如何在香港將文化發揚光大。趁這個機會，跟我們一起在香港細味日本文化的氣息吧！



鼓舞人心 和太鼓

激鼓樂社 Hubert Leung



每當我提到日本太鼓，大部分香港朋友都會最先想起遊戲「太鼓の達人」，一些比較喜歡日本文化藝術的，或許會想到「鬼太鼓座」的舞台表演，但真正了解太鼓這文化的人卻不太多。

日本太鼓被譽為震撼及宏偉的音樂，更是一種有深度的修行，主張以身、心、靈打出純正的鼓聲。但同時，它卻是一項從三歲到一百歲都能樂在其中的文化活動，我於日本岡崎市認識的太鼓朋友，就是一隊有老有少的家庭式鼓隊，那種和諧的氣氛，令我十分回味。

不過，由於香港地少人多、寸金尺土，沒有太多地方容納太鼓的聲浪以及其佔用的空間，相對地，學習日本太鼓的機會也非常少。因此，我成立了 GEKKO TAIKO CENTRE（激鼓樂社），希望透過這平台，讓香港朋友一起認識、分享及享受這獨特的文化。

我們由淺入深，一步一步帶領同學體會太鼓的精髓，並從中鍛鍊體魄、修養品格及建立團隊精神，同時亦能放鬆減壓，發掘多一門興趣之餘，更能舒展筋骨、訓練腦筋！只要你握起鼓棍，就能感受到，為何我如此陶醉於這澎湃的節拍中。





和而不同 花道

草月流師範會理事何顯成老師

一期一會 茶道

江戶千家茶道教授伍尚雪先生



日本一直是香港人的熱門旅遊地點，然而疫情卻令港人無法「回鄉」。其實在香港也有一些地方和文化活動能解「思鄉之情」，亦令大家有更充裕時間慢慢感受文化氣息。

其中在香港大熱的抹茶，原為日本茶道所使用，原來的飲法是將抹茶粉置入茶碗當中，注入熱水後再用茶筅拂打而成，在日本文化當中茶道有著相當重要的地位及影響力，包括美學、服飾、建築等方面。

雖然抹茶味的食品在香港隨處可見，但體驗正宗日本茶道的地方並不多，其中一個是筆者創立，位於中環雲咸街的汴京茶寮。日本茶道又稱為茶之湯，是透過一系列嚴謹而優雅的儀式及禮法，從而修心養性及平靜內心，並講究「一期一會」的待客之道的體驗，是一次感觀享受。

茶道體驗約長一小時，茶師會先奉上和菓子，並在茶道開始之前為客人講解有關茶道的入門知識、茶室禮儀及學習如何當茶客，講解後便正式開始，客人可坐在榻榻米茶室欣賞整個過程及品嚐正宗的手砌抹茶，及後更可學習及體驗親手拿著竹製茶筅沏茶。



和而不同 花道

草月流師範會理事何顯成老師

小時候，最早接觸到的日本文化是在電視機看到的電視連續劇動畫、超人…等等，但這些都沒有吸引我。對於自小喜愛植物的我來說，最吸引莫過於每年在中環大會堂舉辦的香港花卉展覽。當中最渴望見到的是國際花友會及草月流教師會兩個花道組織的作品。

花道在五十年代由前衛的草月流首先傳入。草月流創立自由花，要求作品要有個人風格，不要依樣畫葫蘆，更可使用植物以外的素材，突破了傳統，因而大受歡迎。1969年在香港成立教師會，是亞洲除了日本以外首個海外教師會。至七、八十年代，日資百貨公司的文化教室，大學的校外進修部均開辦花道課程，成為在香港的日本文化藝術代表之一。至九十年代開始，更多了其他流派，例如：池坊、小原流、古流等的傳入，令花道文化更添姿彩。

1979年，當時十二歲的我，決意要學習草月流。1983年有緣認識日籍老師正式入門，開始沉醉獨特的日本文化，領略花道時而華麗時而侘寂之美，亦希望將花道的精神推廣給更多的香港市民。



交劍知愛 劍道

香港劍道協會



大家對日本傳統武術的認識，可能即時聯想到超型的武士。其實，劍道早已在香港出現，並發展得如火如荼。

香港劍道協會成立於 1970 年代，一些在港工作的日本人亦有出席當時總會的練習及指導。時至今天，本港已有上千人學習劍道，亦有十多個屬會，劍士年齡由八歲至七十歲不等。

本會現為國際劍道聯盟及中國香港體育協會和奧林匹克委員會的會員，每年有不同大小規模的劍道比賽在香港舉辦，包括每年最盛大的亞洲公開劍道錦標賽，有大約五百名來自亞洲不同地區的選手參與其中，爭奪殊榮，盡顯交劍知愛的精神。

劍道由傳統武士道轉化而成，我們可藉此領略武士道精神。參加劍道訓練亦有助提升體力、耐力、專注、果斷、靈敏、體育精神和養成端正姿勢，從而建立自信。



以柔制剛 柔道

中國香港柔道總會



柔道發源自日本，並且在各地發揚光大。柔道並不屬於武術，而是一種體育運動，現在已普及至全世界，為國際性的運動。

柔道於 1964 年第十八屆東京奧林匹克運動會成為正式比賽項目。香港因為地理關係，1940 年已由莫理素健身院引進了這項主旨為精力善用，自他共榮的運動。1966 年岩見武夫先生在港設立香港柔道館，此為日本人在港設館教授柔道之始。及後柔道在六十年代開始在香港蓬勃發展。

中國香港柔道總會於 1970 年正式成立，短短兩年後便派出運動員出戰 1972 年慕尼黑奧運會，現時柔道屬會總數逾百，柔總與康文署合作無間，每年舉辦至少兩項國際大型賽事及逾十項本地賽事，更經常派出運動員參與世界各地國際賽及舉辦各類青少年訓練班及訓練營，並積極向學校及社區推廣柔道及柔道形運動，同時亦經常舉辦柔道教練、裁判及義務工作人員訓練班，歷年來吸引了很多中小學生及市民參與。

君子武術 空手道

中國香港空手道總會



空手道是日本傳統武術，其哲理是重視禮節，培養個人品德和自信心去克服困難。理念為手中無一物和絕不先出手的君子武術。「守、破、離」是學習的法則，以「形」（套路）作基本技術練習，再發揮至「組手」（搏擊）。

空手道於六十年代初引入香港，但中國香港空手道總會（下稱空總）在 1974 年才成立，是唯一被香港政府認可的空手道組織。空總發展至今，已有一百七十八個道場、二千八百名道場學員和四百三十名教練在空總註冊，學員來自四大流派：剛柔流、糸東流、和道流及松濤流。

空總為推廣這項文化體育活動，每年都會主辦四個本地空手道賽事，給予不同級別和不同年齡的學員交流及切磋。為配合在社區發展，空總在 2019 年獨力主辦了第一屆全港校際空手道比賽，將這項文化活動推廣至學界，總會還會主辦一些國際賽事，給予香港學員能親身體驗高水平的比賽，至於表現優秀者還會有機會選派參加多項國際性比賽。

我們熱切期待空手道通過東京奧運，在香港發展更上一層樓！



禪定修行

尺八

千鳥幸生老師



年輕時，我非常熱愛日本電影大師黑澤明的作品，當中著名作品「亂」的電影配樂亦令我深受感動。後來得知其作品電影配樂出自作曲家武滿徹的手筆。再深入欣賞他為尺八，日本琵琶及樂團譜寫的作品《November Steps》後，決心學習「尺八」這種日本傳統樂器。

我於 1997 年在香港學習尺八。學習不久旋即加入香港日本人俱樂部的「邦樂同好會」，認識了很多尺八及日本箏樂手，與他們一起合奏。數年後有幸往日本深造及與當地著名音樂家合作演出，慢慢走上專業演奏之路。回港後我亦有幸參與不同類型的演出，從古典傳統到爵士流行也有。

以往學習西方音樂時，從來沒有一種樂器像尺八令我感受到「禪定」的境界，畢竟它本身在過往一千多年裡與佛教有著很深的關係。尺八在學習上極度需要「耐心」及「沉著穩重」，很高興近年多了香港人學習這樂器，我亦於 2001 年開始在中文大學音樂系教授尺八，同時亦於其他院校積極推廣。

今年我將會以作曲人身份為尺八創作不同類型的作品，將這個由唐宋時期東傳日本的古老樂器以不同面貌讓香港、中國、以及世界各地的朋友重新認識。



刀光劍影 殺陣道

香港殺陣道協會



在日本古裝劇、舞台或電影中常常會看到武士們拿著日本刀揮舞的場景，這種武術指導在日文叫「殺陣一たて」，當中包含傳統日本禮儀、武術、哲學等元素。

殺陣的歷史可追溯至日本的歌舞伎年代，歌舞伎向來都有一種定型表演稱為「立廻」，類似香港粵劇中的武打場面，即在音樂伴隨下接連完成一連串的動作。大正年間，有演員創辦了一個名為「新國劇」的劇團，以劍劇聞名。為了讓表演貼近武術，加入了殺陣元素，快速的節奏配合演員的表演，讓更多人認識殺陣。

除了出現在舞台表演外，殺陣更融入至電影中。日本名導演黑澤明也拍攝過很多有關武士打鬥的電影，這些場面我們都稱之為殺陣。隨著時間的轉變，電影中的殺陣也逐漸演變出多種風格，如《最後武士》、《浪客劍心》、《宮本武藏》等電影出現的非主流武術，籠統來說也可稱之為殺陣。

2017 年，我認識了日本殺陣道協會的八木哲夫會長，在老師引薦下加入了「土魂流水」殺陣道場，參與嚴謹的訓練。從那時候起我已有了決心，希望將日本殺陣道文化引入香港，分享給喜愛日本武士道的同好。目前我們透過舞台劇、武士體驗班和團體之間的交流等，帶出武士道的精神和歷史故事，也讓更多香港人能夠接觸和參與日本傳統文化。



高質地道 和食

居港日本記者甲斐美也子



曾經在東京從事女性雜誌編輯工作的我，自 2006 年因配合丈夫的工作移居香港後，就立刻迷戀上率直、工作效率高、和善、愛吃的香港人和繁華熱鬧的香港街道。在香港，我是一名自由記者，透過給日本著名雜誌撰稿、在自己的網誌上發文和編寫書籍傳播資訊。

對於到訪香港的日本人來說，他們最感興趣的就是「吃」。因此，自然而然地我多了進行與飲食方面相關的採訪，而我和香港的飲食業界亦建立了關係。最近，我更參與規劃一些在香港推廣日本食材的合作項目，使我的工作範疇橫跨日本和香港兩地。

在這樣的背景之下，我有機會聽到廚師、店主、供應商、農戶等食品專業人士以及日本和香港的朋友們的意見，有很多事情都令我感到驚訝。

例如，我有一位在香港生活了 20 年以上，之後回到日本居住於當地城市的朋友說：「想回香港吃美味的壽司。」我驚訝得問他是什麼意思，他回答說：「在香港，從日本新鮮捕獲的魚是立即空運過去的，日本各地各種鮮美的魚都集中在一個地方。但在我所住的城市，魚是由產地先運往豐洲，再經陸路運送過來的，所以過了數天就不新鮮了，而且種類亦很有限。」當然，這些魚在香港的售價會較高，但原來有人會有這種的想法，頓時令我恍然大悟。

這可是多得相關人士經過多年努力建立起現時的日本食材流通體制，才會有這樣的一則趣聞。

一位在世界各地都有分店的著名日本料理店的廚師說：「以前在歐洲、美國、新加坡的分店工作時，我可以找藉口說『因為距離日本太遠，所以很難買到食材』，但在香港，這個藉口根本不通用，令我都不敢鬆懈。

香港的日本料理如此高質的另一個主要原因，是有很多在日本國內到處吃到處走的香港客人。

一位在香港參加食品活動的日本年輕男性農民，看見當地的人津津有味地吃著自己悉心種植的蔬菜，感動得哭了起來。他說，他每天辛苦的付出得到了回報，令他產生了想為那些人種出更美味的蔬菜的動力。

如果你敷衍做菜，當地的客人會尖銳地批評。如果菜做得好吃，他們會明顯地表示理解和感到高興。就是香港人的這些對吃的講究和溝通能力，讓香港的日本料理一直以來以及今後亦得以確切地發展。

希望大家能繼續以時而溫婉、時而嚴厲的態度享受香港的日本料理。



日本國駐香港總領事館基本情報

地址 香港中環康樂廣場 8 號交易廣場第一座 46 樓及 47 樓
查詢電話 (852) 2522-1184
傳真 (852) 2868-0156
辦公時間 星期一至星期五 09:00-12:30、13:30-17:45
(不包括星期六、日及本館休館日)
網站 <https://www.hk.emb-japan.go.jp/>



日本國駐香港總領事館
Consulate-General of Japan in Hong Kong



f
Facebook
JAPANinHK



Instagram
japaninhkg



Youtube
JAPANinHK