

鎂光燈外

專訪梁祖堯

來一場

溫柔革命



受新冠肺炎影響，香港人的生活被打亂。停課、停業，幸運的繼續開工，不幸的就要失業。梁祖堯（阿祖）自言是後者，原定於三月尾上演的話劇要延期至八月。但有失必有得，他在這難捱的疫情中，反而達成了人生其中一個志願——當全職農夫。是次訪問，他從撐小店談到本地土產，希望帶給消費者更多選擇，誓要來一場溫柔的革命。

撐小店發放正能量

近年不少人提倡支持非集團式經營的小店，阿祖也是支持者之一，他不時親臨小店，光顧和拍片，再放上社交平台免費宣傳。「在香港經營食肆一點也不易，租金太貴，小店承受不了，只能搬到租金較便宜但人流不多的地方，可是人流少，生意額就低，加上每次搬遷的成本都很高，例如已裝好的設備是帶不走的，這樣一來小店便很難生存。」事實上，他們的劇團也面對經常搬遷的苦況，「能夠三、四年才搬一次已算不錯，但每次的裝修費例如排練室的避震地板和鏡子都很貴，因此我十分明白小店經營的困難，也就很想幫他們。」

阿祖說他所介紹的良心小店，無論是食物質素、經營理念或是背後的故事，都很值得支持。這些小店賣的食物很好吃，有些則堅持用本地食材，減少碳排放，「還有一些是為了夢想而開店，如果他們去打工，收入會比開店更多，但他們沒有向金錢屈服，這種生活態度令人尊敬。」阿祖說，這些小店需要的不是同情，而是欣賞。


如今阿祖推介良心小店，與同路人分享溫暖的能量，與小店共渡難關，這或許就是他希望對小店表達欣賞的方法。

拯救小店 豈止幫襯？

阿祖說，小店難以生存，每一個香港人都有責任。「香港人太貪新鮮，什麼都想試，而且很快便做完，但熱潮一過就沒有了。」他想到日本、台灣旅行時光顧的百年老店，羨慕當地人能專心一志做好一件事，「做菓子的就做菓子，做麵的就做麵。雖然如此，他們感到很自豪。」可惜在香港這個金錢掛帥的營商環境下，我們難以做到，「只談金錢是沒有溫度的。我希望在有生之年看到香港有改變，對我來說這就是良心經濟。」

要令大環境轉變，談何容易？但阿祖認為，我們身為消費者，其實仍能有所作為。除了主動光顧小店，我們還可以向店主提出意見，給他們進步的機會。「我認為，顧客和店主之間的溝通是令小店生存下去的關鍵。」

「這跟我演話劇一樣，我很珍惜那些願意給我意見、指出問題的觀眾。他們會坦白說：『我不喜歡你今次的戲，期待你下次有更好表現。』這令我感到我們是一起成長的。」將心比心，阿祖每次光顧小店，都會盡量跟店主打開話匣子，「這不是容易的，或許因為普遍香港人都較內斂，我也是經過多次嘗試和練習才做到。但只要開始交談，你就能知道對方的生活和難處。」跟小店老闆建立超越「消費者與經營者」的關係，相信是擴大小店生存空間的方法之一。



最能代表香港的食物？
以這刻的直覺來說，
我希望是香港的米，
傳說中的元朗絲苗。

食肆選擇多 食材無得揀

香港有「美食天堂」之譽，你想像到的食物一般都能吃到，「但我認為我們欠缺的是土產食品。香港沒有自己出產的東西。」阿祖說，一些舊式的鄉村食品如雞屎藤茶果算是香港土產，可惜較難在城市發揚光大。「我們的步伐太快，很多傳統已被淘汰。這些都是前人留下的心血，消失了就消失了。」

被問及現時最能代表香港的食物，阿祖想了一會，「如果以這刻的直覺來說，我希望是香港的米，傳說中的元朗絲苗。」有耕種的朋友告訴他，現時香港種植的稻米來自廣西，但只要再過幾代，本地的土壤、氣候、農夫的照料等等都會令廣西絲苗稍為變化，最終成為香港的品種，也就是真正的元朗絲苗。「到時我希望能親手煮給大家吃，只要是熱愛這片土地的香港人，我都希望你們能嘗一嘗這滋味。」他說，那種滋味保證能令你一試難忘，就像吃其他本地出產的蔬果一樣。

阿祖當農夫的日子中，試過在田間煮本地米，「小小的飯煲已傳出瀾漫田野的飯香，很震撼！」他反覆自問，香港有什麼土產值得我們回憶？為什麼其他國家的人會因為自己的身分而感到自豪？「日本人吃日本米，泰國人吃泰國米，他們一日三餐都能吃自己的出產。如果我們每餐都至少吃到一樣是 made in Hong Kong（香港製造），就會想起這片土地。」或許，我們到時候不會再覺得外國的月亮特別圓吧？

挑戰你：每餐吃一道本地菜

但從實際數字看，要香港人經常吃本地食材或許是個夢。單以蔬菜為例，據漁農自然護理署資料，本地農產供應全港所需蔬菜的比率只有1.8%，其餘九成八都是進口菜。「要大幅提升本地農產品的自給率是不可能的，但我覺得可以培養一種意識，就是支持本地農產品，讓一班仍為香港默默耕耘的本地農夫生存下去。」阿祖說。

本地農夫也需要公平貿易

「提起公平貿易，我們往往只想到遙遠的落後國家，其實香港的農夫也很需要公平貿易。如果身為消費者的我們願意付一個合理的價錢去買本地農作物，例如每斤多付幾元，相信本地農夫已能繼續生存。」阿祖笑說，他現在只會買本地蔬菜，而且不會再比較價錢或貪便宜了，「因為我當過真正的農夫，明白他們的生活和困境。」

從阿祖的臉書得知，推廣本地農作物是他今年的大計之一。被問及如何推廣，他想了一想說，竟然說要來一場「溫柔的革命」，「我想挑戰

大家，就像冰桶挑戰那種，要求大家煮一餐飯給三個朋友吃，朋友吃了再煮給另外三人吃。每餐都要用本地食材，並要在買食材的地方『打卡』，最後這個活動就可以儲起一批有用資料，例如哪裏可以買到本地食材、不同菜式等。」

這場革命能否成功？現在還不敢下定論，但相信這個「本地菜挑戰」會是一次既有挑戰性又充滿人情味的經驗，希望各位「消費者」都可以參加，給味蕾多一個選擇。

我的志願：半農半X

在疫情持續的當下，阿祖由業餘農夫轉做全職農夫，享受田園生活。「我一直覺得農夫的工作很浪漫，日出而作日入而息，吃自己種出來的食物，很有詩意；但當我落田耕種後，我就有多一種實在的感覺。我現在可以更寫實、更細緻地描述那種感覺。」他笑說，前年搬上舞台的《哈雷彗星的眼淚》也談及耕種，但一想起自己落田的經歷，他就覺得整齣話劇尚有進步空間。「農耕的生活讓我有機會接觸不同的人 and 事，這種『貼地』的觀察給我很多靈感，對我的戲劇創作有很大幫助。」

早陣子有一個流行用語——「半農半X」，意思是一半時間耕種，另一半時間去發揮所長、從事其他工作，阿祖一直嚮往這種生活模式。他以往習慣晚睡，如今早上六、七時起牀，然後落田工作，「即使疫情過去，我再開始排練，也會繼續落田耕種，我沒可能放棄我的田。」他說，耕種就像吃本地菜一樣，一旦嘗過了就回不了頭。