

「食」出 文學新滋味

蕭欣浩

廚師和老師，兩個風馬牛不相及的職業，但他卻兩者皆精。以前手執鑊鏟，現在手執教鞭，並決意糅合自己的專業與興趣，以文學發揚香港的飲食文化。他就是——蕭欣浩博士。

為時勢裝備自己 學子之路從此起

自中學時期已對中國語文深感興趣的蕭博士，現為嶺南大學中文系講師。這位醉心鑽研中國文學的學者，原來最初的理想是成為一位廚師。憑着追求理想的熱情，在年僅20歲時，他已成為一位廚師，於飲食界工作數年便擢升至法國餐廳的大廚。

可惜2003年「沙士」爆發，各行各業陷入經濟低潮，尤以飲食業受到的打擊最為嚴重，食肆紛紛裁員結業，市面一片蕭條慘淡。面臨如此景況，當時的蕭博士不禁重新思考往後的事業發展方向：有沒有一種職業既能滿足自己的興趣，又能承受社會環境所帶來的影響呢？經過一番思索，最終他找到了答案：唯有增值自己，擁有穩固的知識基礎，才能長遠而持續地適應社會的急速轉變。因此，他毅然離開自己熟悉的飲食業，重拾課本，以學生的身分另覓出路。

在比較過眾多院校的中文系課程後，當時的蕭博士選擇在嶺南大學修讀中文系的副學士課程，其後升讀學士，畢業後繼續深造，先後於嶺大完成碩士及博士課程。選擇在嶺大進修，除了對母校的一份親切感外，蕭博士特別欣賞嶺大中文系集古典、現代、寫作於一身的多元化課程，同時亦不乏各類型的語言及文化研究，範圍全面，讓學生能按照自身的興趣及所長，選讀合適的科目。

帶領同學交流 融合學習與服務

任職中文系講師六年，蕭博士一直希望能傳承嶺大中文系的優良傳統。為人師表，每當他看着學生們慢慢成長，從入學到畢業，繼而找到



自己的興趣，並為目標而奮鬥時，都讓他感到欣慰。說到在嶺大任教的難忘回憶，蕭博士最記得在2017年中文系曾與服務研習處合作，由他率領23位中文系的學生到台灣進行12天的服務研習交流。旅程中，他們參訪了博物館、長者中心、藝術中心以及當地的大學，通過人物專訪與地方的專題探究，讓學生能實踐「新聞寫作」課上的理論，並探索社會各個階層的人文面貌，做到真正的「走進社區」。

「學生走到當地的長者中心，會發現台灣社區服務的風氣與香港不太相同。在台灣，你會看到長者很樂意向年青人分享技藝，社會參與度較高；在香港，長者普遍是被服務的一群，社會參與度相對較少。」蕭博士認為，唯有透過學生的親身參與，服務和學習才能緊密結合，發揮出最大的效用。而這次的交流，從研習主題、訪問對象、行程安排以至交通規劃，蕭博士統統一手包辦，他笑言，經過這次帶隊的經驗後，已沒有甚麼事難得到他。蕭博士認為，這種形式的交流，除了讓學生獲益良多，作為一個老師也同樣受益匪淺。籌備過程雖然面對不少的挑戰，但看到學生們全情投入服務，蕭博士也感到十分欣慰。



探索飲食之源 讓文學走進社會

從廚師變成老師，蕭博士雖然是放棄了以廚師作為自己的職業，卻從另一個方式回到「飲食」的範疇裏。近年，蕭博士致力研究香港的飲食文化，發表了不少學術文章，把自己的專業與興趣結合。他認為，飲食能反映出一個地方的文化，值得認真深究。同一時間，他希望透過飲食這個「易入屋」及不分年齡的題材，在社會上形成一種探討中國文學的氛圍，打破坊間「文學是離地」的固有思想。「菠蘿包為甚麼被稱之為菠蘿包？它的出處是在哪裏的呢？背後可以有很多有趣的典故。人們對於日常生活常接觸的食物，自然會有興趣了解更多。」然而，蕭博士坦言，現存有關飲食文化的資料並不完善，亦往往存在謬誤，造成研究上的困難。但他從沒想過放棄，在未來，他依然堅持以「飲食」作為橋樑，令文學能更易於為大眾所接受，達至知識從上而下轉移的效果，並惠及社會。

盼母校融合新舊 學生認清興趣展所長

作為嶺大的校友及教職員，蕭博士始終秉承着博雅教育的傳統，努力讓學生從參與服務研習的過程中，好好感受難能可貴的人文關懷及社區服務的精神。他期望嶺大能一直鞏固舊有的博雅精粹，同時結合新的教學模式，與時並進。最後，他寄語師姊妹盡早認清自己的興趣，像他一樣，學習及從事與自己興趣相關的工作，這樣就會得心應手得多了。