

中環大館，由昔日的警署、監倉，改建成今日的展覽場地。大館操場上如今在假日遊人信步漫行，任人放空，百年前卻是囚犯放風之處。波蘭裔當代藝術家艾莉斯亞·夸德從大館的磚瓦汲取靈感，創作操場藝術裝置《等候亭》，並舉辦她在港的首個美術館展覽《彼托邦》。高牆下築起玻璃牢房，在館內重現監獄原貌，夸德邀請訪客走進時空錯置的世界，在虛實之間感受擦身而過的歷史。

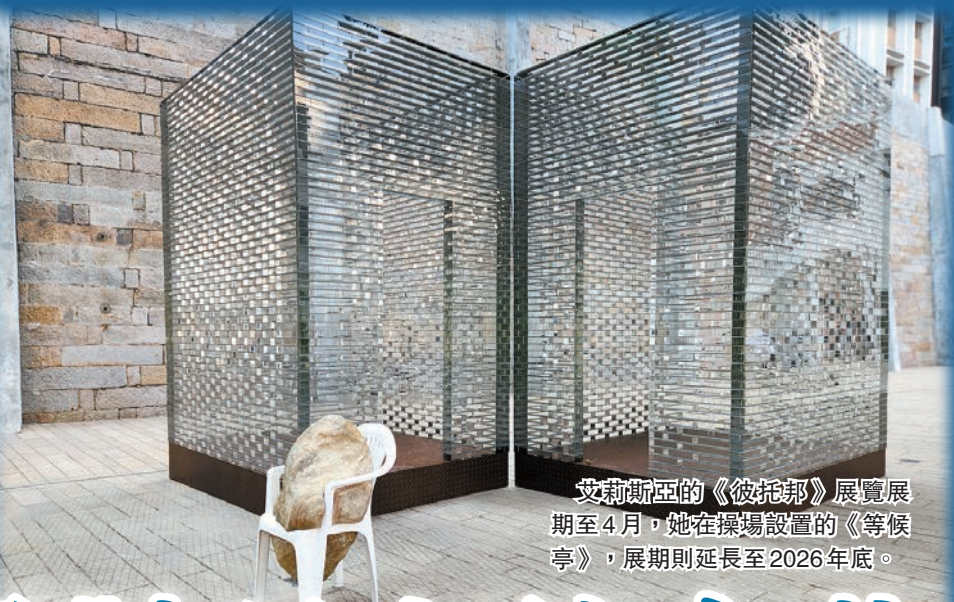
記者、攝影：斯如、謹伊



展覽視頻



艾莉斯亞·夸德的作品涵蓋雕塑、大型公共裝置、影片、攝影和紙本等，旨在打破感知界限。



艾莉斯亞的《彼托邦》展覽展期至4月，她在操場設置的《等候亭》，展期則延長至2026年底。

# 波蘭藝術家 虛實間對照大館今昔

《等候亭》是艾莉斯亞·夸德（Alicja Kwade）為大館創作的場域特定藝術裝置，一座座由玻璃磚築成的小房子，散布在監獄操場上，與其說是亭子，實際更像囚室。步入「囚室」，牆外的世界瞬間融化，牆內的「囚徒」則化為一抹印象。大館實心的紅磚，象徵往昔實體的束縛，夸德創作透明的磚牆，暗喻現代生活中無形的隔閡。「我的創作常圍繞時間、現實、體系等概念，大館豐厚的歷史，深深吸引著我。」夸德在接受專訪時說。「歷史就如一個旋轉平台，我們置身台上，眼前風景貌似不斷變化，實則是以不同的形式在重演、循環——這是我創作的核心。」往日囚犯在操場集會、放風，等待自由，今日牆內的人同樣在等人，或在等候作出決定，等待未來。



石頭與椅子是夸德作品中最常見的組合。



夸德的《逆流而動》，時鐘秒針順時運行，鐘盤卻逆時轉動，彷彿在對抗時間洪流。

## 日常物料創作反常景觀

夸德擅於利用日常物料，創作反常景觀。城市建築和大自然中的石頭，是她常用的媒介。等候亭旁，散落多張承托着大石的白色「膠椅」。原為人類製作的座椅如今被大石佔據，厚重的石頭從椅背、椅底的縫隙溢出，威脅着要壓垮椅子，時間卻在此刻凝固。「椅子看起來很脆弱，但實質是銅製的。我想透過椅子和石頭的角力，展現人與人之間的拉扯與抗衡。」夸德解釋。到底是石頭壓着椅子，還是椅子托着石頭？夸德表示，答案取決於觀者的觀點與角度。

《彼托邦》展覽場地巧妙布置了夸德六組作品，構建出對F倉昔日女子監獄的想像。由鐵欄和雙面鏡組成的《恐懼——融合》為全新委約裝置，參考了F倉在20世紀中的大型開放式牢房設

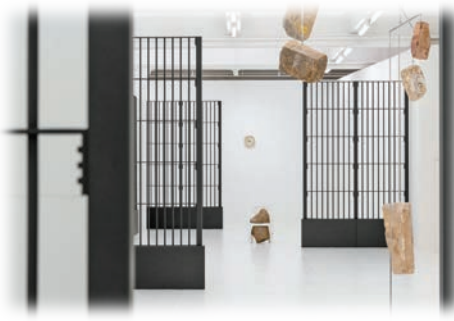
計，以漆黑的鐵欄分隔展廳空間。一些鐵欄安裝了鏡子，一些則無，遊走其中，鏡像一時被困鐵欄後，一時消失不見，徘徊於受困與自由之間，饒有趣味。

## 思考平行宇宙可能性

其他展品則呼應F倉的監倉背景，亦反映藝術家的輪迴世界觀：有懸浮空中、如行星般運轉的監獄石磚；有和宿命對抗、逆向旋轉的時鐘；有化作刻度的時針，圍繞監倉牆壁繞圈。多件作品以組合形式展出，觀眾既看到鏡子反射物件所帶來的虛像，同時看到對照作品所營造的重疊畫面，虛實交錯。夸德表示，意在利用鏡像打造「平行宇宙」，啟發觀者思考另一種命運的可能性，同時透過營造錯覺，衝擊觀眾的空間感知，鼓勵其擺脫慣性思維，質疑眼前有形或無形的制度。「希望觀眾能沉浸在空間內，去發現、創造他們的故事，而非囿於『正確』的解讀方式。」

## 《彼托邦》展覽詳情

日期：即日起至4月6日（逢星期一閉館）  
時間：上午11時至晚上7時  
地點：大館賽馬會藝方1樓  
門票：免費



《彼托邦的天空》以不銹鋼桿子吊起岩石和磚頭，如星體般在空中迴旋。  
（攝影：Jimmy Ho，大館提供）



展期內逢周末會有表演者在牆壁貼上一根根時針，彷彿昔日女囚在牆上刻字，記錄日子。

## LIFE STYLE · 旅遊

非去不可

# 沏茶品茗 洗滌心靈



品茶時有特定的禮儀姿勢。

八芳園是擁有400年悠久歷史的日本庭園，園內景色優美。

茶藝師為旅客示範點茶過程及介紹禮法，動作緩慢穩定，讓參加者容易掌握。

# 漫遊東京和式庭園

八芳園是一座以池塘為中心的迴遊式庭園，園內有古老盆栽、幽靜的池塘和日式建築。從東京地鐵「白金台站」步行約3分鐘即可到達，八芳園免費對外開放，但部分區域或活動體驗需提前預約。走出本館從木戶門位置開始遊覽，漫步在石子步道上，氛圍寧靜，前往池塘的路上，會經過十三層塔，並有一條盆景路，有一排形狀各異的松樹，樹齡皆達數百年。到池邊後，有一間名叫「角亭」的小屋，可在此坐下休息，欣賞池塘的景色，池塘中有200多條錦鯉，生機蓬勃。庭園一年四季都有不一樣的風景，春天櫻花盛開、秋天楓葉正紅時，均是八芳園景色最美的時節。

## 傳統茶道體驗

庭園內還有幾座茶室，記者前往的一間名為「夢庵」。茶藝師帶領客人到室外的流水處先淨手、淨口，再進入茶室內。坐下後茶藝師呈上兩款菓子，一款是用米粉和紅豆製成的白色糕點，另一款是以三盆砂糖製成的粉色花形糖，可將糖放進口裏待其慢慢融化。茶藝師開始點茶，為客人示範程序及介紹禮法，過程一絲不苟，動作緩慢、穩定。待示範完畢，便為客人呈上茶湯。品茶前應先以右手拿起茶碗，左手輕托碗底，再用右手輕撫茶碗並順時針旋轉2次，避免由正面飲用。喝的時候不要一口氣飲盡，先淺呷一口後致

意，再慢慢分兩至三口喝完。接着，茶藝師準備茶具讓客人親手點茶。先用茶杓舀兩匙抹茶放入茶碗中，倒入熱水後用茶筅來點茶。左手扶着茶碗邊緣，右手拿着茶筅來回攪拌抹茶。自己點的茶雖不及茶藝師點的口感順滑，但卻令人印象深刻，一邊欣賞庭園的風景，一邊慢慢品茶，悠然自得。

## 米芝蓮日法盛宴

沏茶品茗過後，記者前往東京大手町四季酒店est餐廳品嚐法式佳餚，主廚Guillaume Bracaval將日式理念與法式料理結合，提供季節性菜單，記者選擇了Saison主廚精選午餐，包含三款前菜、兩款主菜及兩款甜品。前菜之一的南瓜派令人一試難忘，外皮酥脆，內餡切成薄片堆疊而成，為南瓜肉增添香脆口感，配上魚子醬，鹹甜交織，是一道令人驚喜的菜式。主菜方面有香煎帶子配黑松露忌廉汁，帶子肉質鮮甜嫩滑，主廚把帶子切開並夾入蘑菇，令其口感更為豐富，黑松露香氣濃郁。甜品以秋季風景為靈感，色彩展現由秋季到冬季的變化，並加入來自不同地區的蜂蜜，如「Bodaiju」採用的是在北海道夏季兩周內收

香港生活節奏急促，只有外出旅遊時，才能靜下心來，細味異國文化。到日本東京旅行，除了購物，還有不少文化體驗活動值得參與。記者親身到了東京八芳園體驗傳統茶道，以及品嚐日法創新料理，過了一趟不一樣的東京假期。

記者、攝影：Karena



掃描看視頻



八芳園內設有傳統茶道體驗，由茶藝師引領旅客親手製作日式抹茶。



茶藝師帶旅客到流水處用竹勺掬水淨手、淨口。



四季酒店est餐廳的南瓜派配上奶油和魚子醬，賣相精緻。



國泰客機特選經濟客艙的餐食分量比普通經濟艙更豐盛。

穫的蜂蜜，散發草本香氣；另一款「Acacia」加入來自東北地區的槐花蜂蜜，蜂蜜質地濃稠，不易結晶，入口時有淡淡的槐花香，與甜品十分搭配。

## 座位寬敞 軟墊舒適

今次在日本回程香港，記者乘搭國泰航空波音777-300ER客機的特選經濟客艙，有專門的通道可以優先登機。座椅設有皮革頭枕、座墊和腿枕，寬大傾斜角度和伸展空間，提升舒適度。座位最大傾斜度可以調節至135度，並有攔腳板支撐小腿，幾乎能躺平休息。頭枕旁邊有側翼設計，營造出更大的私人空間感。每排最中央的兩個座位中間手枕位置設有分隔，為旅客預留個人空間。座位並備有15.6吋4K高清熒幕，可連接個人藍芽耳機，欣賞機上娛樂節目，熒幕增添實用功能，例如顯示洗手間實時使用狀況，更為方便。位置增加收納空間，可放置個人設備和旅途上的必需品，令旅途更舒適。