

我家玉蘭樹上的喜鵲窩

一個月前，因病着回了老家。

因為疼痛，感覺心一直都是陰鬱的，不想說話、不想吃飯，母親很是心疼哈都不讓我做，每天除了吃一點點的食物，就是呆坐在院子裏，因為院子裏有我喜歡的花樹……

一個清朗的午後，我又一個人坐在院子裏發呆，突然被喜鵲的叫聲所吸引。

尋聲望去，只見那棵高高的玉蘭樹上，有兩隻喜鵲正在上面安家，樹杈上橫七豎八的有十多根小樹枝，牠們從遠處叨來一根根的小樹枝、不停地忙碌着、歌唱着……

因為牠們叨來的樹枝的長度、粗細不一，也因為玉蘭枝葉的稠密，樹枝不停地落下來，牠們卻不氣餒，依舊是來來回回地忙碌着！

母親從外面回來了，我告訴她喜鵲在院子裏搭窩築巢的事，母親有點不開心地說：「以後，我的菜就不乾淨了，搗了牠吧。」當時我心愛的兒子思遠剛好從海軍某部隊回來探親，就對他姥姥說：「留下牠們吧，牠們能來我們家安家，也是一種緣分，牠們很辛苦的，而且，喜鵲是一種瑞鳥，每天聽着牠們的歡唱，多好！」

因我病着，也因為聽了外孫思遠的解釋，母親不再說什麼了，每天也和我一樣，搬把椅子抬頭看着牠們來來回回地忙碌着……

一天、兩天，我每天都看着牠們



人生在線
菅偉芹

來來回回地忙碌着、歌唱着。

也許是喜鵲的歡唱聲感染了心情，病情也一天天地好轉起來，我最多的時間就是看着牠們築巢，牠們的愛巢也在一天天地變化着。

一個星期過去了，周末回了趟城裏的家，兩天後歸來，驚奇地發現牠們居然把窩搭好了！我的內心不禁發出一聲聲的感嘆：這小小的鳥兒，竟有這般的毅力與智慧，這一根根的小樹枝，不知牠們來來回回飛了多少趟，牠們把樹枝橫豎交叉着、層層疊疊的擺放得那麼恰到好處，而且把穴口編製得那麼圓、那麼小，小得只能容下牠們的身體。

愛巢已經搭好，只剩內飾。每天，牠們依舊是不知疲倦的、來來回回地忙碌着，叨來軟草之類的東西往裏面送，因為樹太高，也因怕嚇着牠們，我不敢站在樓頂細看，接下來的情況我就不得而知了。

但是我知道，在不久的一天，愛巢裏會有數隻的幼鳥，院子裏的歌唱聲會更加的悅耳，更加的歡暢……

鳥兒也和人類一樣，一樣的要先搭窩建房，然後是生兒育女，牠們的辛苦一點都不亞於人類。

人與自然和諧共生。因為這世界，不只是屬於人類。

我想，我那親愛的兒子思遠，也會不時從海防前線回來，靜靜地陪我觀看高高玉蘭樹上的喜鵲窩吧……



喜鵲在院子裏搭窩築巢。

作者供圖

推動港式爵士樂

香港是一個十分奇特的地方，有着很多音樂演奏高手，其中爵士樂就是香港的一個強項。但香港主流媒體和社會並沒有真正去推動爵士樂。其實任何一個國際城市都需要爵士樂，你到東京，有着很豐富精彩的爵士樂演奏生態。日本人也很喜歡爵士樂，有很多爵士樂表演場地。香港有很多爵士樂高手，政府康文署也不遺餘力地去推動爵士樂，但是有一個核心問題是香港的音樂教育着重的是西方古典音樂，爵士樂並沒有受到適當的重視，爵士樂變成了只是某類精英階層享受的音樂。其實爵士樂十分親民，爵士樂本身來自美國民間，是一種非常有節奏即興的音樂，有點像中樂裏面不用看樂譜、自由奔放的互動。

香港爵士樂高手眾多，當然首要數到就是包以正先生（Eugene Pao）。包以正先生的造詣和對爵士樂的修為不用置疑，除了包以正先生以外，也有很多老中青年代的爵士樂樂手，也是非常精彩。今年「香港高級視聽展」也有推出香港爵士樂的國



善治若水
胡恩威

際品牌，這正正符合了香港成為中外文化藝術交流中心的一個定位，就是我們如何利用香港民間的國際網絡創造一個香港本位的品牌。香港派的爵士樂是有很大的潛力的，最近也有一些爵士樂樂手和中國傳統南音結合，創作出一些十分有香港特色的爵士樂，而這種香港式爵士樂本身就能夠帶動一個香港品牌，就是香港能夠融合中西方。爵士樂本身就是有這個潛質，因為它很有開放性、有包容性，唱也得，奏也得，快慢也得，也有旋律優美、節奏強勁也有，是非常有趣的一種音樂類型。其實也很符合香港這個國際大都會的精神。

特區政府其實需要大力推動爵士樂，找尋表演場地不困難，一個中學禮堂、簡單的設置就可以變成一個很好的爵士樂廳。很多社區會堂，甚至乎天橋底，也可以建一些不同表演場地。

現在香港缺的不是表演人才，而是缺乏表演場地，讓表演人才能夠接觸觀眾，而中小型的表演場地更是重中之重。



東言西就
沈言

魔法的救贖

在《雷神4》即將下畫之際，終於趕上尾班車，將漫威電影宇宙的第二十九部電影作品納入「囊中」。從《怪獸與鄧不利多的秘密》到《奇異博士2：失控多元宇宙》，再到《雷神奇俠4：愛與雷霆》，至此，橫跨四個月的魔幻之旅暫告段落。

今年，深受疫情影響的全球影業終於出現復甦跡象，多部歐美鉅製接連登場，為早前受困疫情的電影市場注入活水，激起浪花無數。尤其令人關注的是，無論是作為「哈利波特」前傳的「怪獸」系列，抑或是作為「超級英雄」宇宙的「奇異博士」系列和「雷神奇俠」系列，不僅均是續集之作，而且皆為魔幻題材。如此奇妙的巧合，莫非是疫情之下束手無策的人類世界在不約而同地尋求魔法的救贖？

在「怪獸」系列中，《怪獸與鄧不利多的秘密》是繼《怪獸與牠們的產地》《怪獸與葛林戴華德的罪行》後的第三部曲。貫穿

魔法時空始終的，不僅有麒麟、鳳凰、謎蹤鳥、鳥首翼龍、人面蝦尾獅等奇珍異獸，而且有正氣師與黑巫師一觸即發的戰爭。主戰派密謀操控巫師世界，向麻瓜世界宣戰，主和派則全力抵制黑暗勢力，捍衛巫師世界與麻瓜世界的和平。在巫師世界一分為二的爭鬥中，鄧不利多與葛林戴華德的關係之謎、「闇黑怨靈宿主」魁登斯的身世之謎等謎團漸次解開，出人意料且耐人尋味。置身正在分崩離析的世界，結下血盟的昔日愛侶兼好友，上演一幕相愛相殺的恩怨情仇。在與昔日愛人、今日死敵的善惡對決中，鄧不利多終於直面家族的歷史創傷，直面自己的內心世界，努力修正錯誤，實踐重塑世界的天命。這是魔法世界中「善」的救贖。

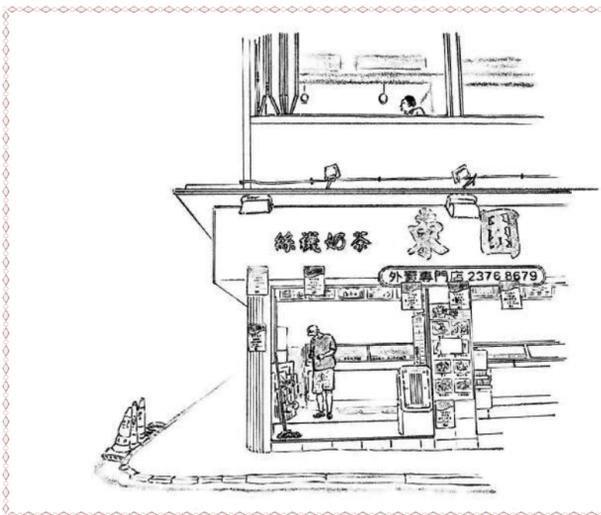
在「奇異博士」系列中，《奇異博士2：失控多元宇宙》是《奇異博士》的續集。主宇宙捍衛者史傳奇聯手至尊魔法師王，合力救下為異次元章魚怪追殺的時空穿越者艾

美莉卡，卻因此捲入一場瘋狂黑暗宇宙大冒險，探索未知世界的無限可能。原來，跨維度傳送門一旦開啟，整個宇宙便告分裂和失控，甚或時空顛覆之虞。在新舊盟友的通力協助下，奇異博士穿越多元宇宙，於危機四伏的異度空間，向邪惡勢力宣戰，與昔日盟友、今日勁敵「緋紅女巫」汪達正面交鋒。在尋找《維大帝之書》、抵抗《黑暗神書》的正邪對決中，面對一次又一次似曾相識的人性拷問，史傳奇終於一舉打破宿命，拒絕腐化心靈的誘惑，以不同的行為抉擇彌補異度的內心缺憾，改寫另類現實，拯救多元宇宙。這是魔法世界中「義」的救贖。

在「雷神奇俠」系列中，《雷神奇俠4：愛與雷霆》是繼《雷神奇俠》《雷神奇俠2：黑暗世界》《雷神奇俠3：諸神黃昏》後的第四部曲，亦是漫威電影宇宙首次突破個人自傳電影三部曲的作品。結局之戰後，雷神索爾決定退隱江湖，展開追尋自我的全新

旅程，然而計劃卻為新興邪惡勢力「屠神者」戈爾破壞。在對抗暗影域、捍衛聖域界的戰鬥中，索爾聯手女武神、石頭人，驚喜邂逅變身「女雷神」的前女友珍，一同展開太空歷險，硬撼誓言毀滅眾神的戈爾，力阻邪惡復仇計劃。在愛與恨的生死對決中，索爾終於走出心理陰影與愛人破鏡重圓，戈爾終於放棄復仇執念令愛女死而復生。原來，以不同方式守護愛，好好活在當下，才是獲得永恆的不二法門。這是魔法世界中「愛」的救贖。

英雄救宇宙，魔法救英雄。魔法世界中有關善良、正義與愛心的救贖，讓每一個宇宙、每一個時空，都充滿信念、希望與力量。而魔法其實並非神祇或魔法師的專屬，只要願意相信魔法的存在，奉行去惡向善、扶正祛邪、愛恨有度的原則，即使「麻瓜」也能擁有神奇魔力。但願平凡如你我，身處疫情時代亦能修煉魔法，實現心靈的救贖。



時地人

梁貝爾

樓上的人喝酒，樓下的人喝茶，我看着他們，各自一個人。

歲月知味，歷久彌香



HK人與事
厲放

生活中需要美食，而非僅是飽腹。我以為能夠體驗美食、欣賞美食、享受美食，實為既幸運且美好之事。如果某一次、某一時，某個餐廳、某道菜，忽然勾起童年之記憶、家鄉之味道、陳年之舊事、往昔之眷戀、歲月之感嘆，此一刻，時光被賦以生命，人與眼前之美食就是一場因緣際會。這一餐，歲月知味，無異就是我的白月光，三餐四季，在堅硬的世界裏，彼此溫柔相待。無疑，這是品嚐美食之最佳體驗。

幸運的是香港是個美食天堂，有不少讓我回味無窮的經歷。比如，我曾到過這樣一家餐廳。交通不便，行人走過、路過無亮點，內部裝潢古早，七八張枱，舊式屏風相隔。據蔡瀾說：天下第一杭州菜在香港，不去，枉過此生。「食神」師弟說：這是最喜歡的浙江菜館。我也聽說大閘蟹季節，老饕雲集於此，非熟客勿擾。還聽說這家的菜，價格不菲，更直白些「貴的要命」。但是，這裏走出去的客人，回味盤中之物，總覺人生美好，滿足到極點。對，說的是天香樓。

這日師弟領路，一行人穿街走巷，推開一扇玻璃門，仿若進入王家衛電影，一股濃得化不開的歲月之味撲面而來。入座，來不及看菜單，先看最裏面櫃枱上掛的牌匾，上書「天香樓」，張大千所題。再瞧嵌貝屏風，一看就是老物件。沒錯，這是當年從杭州搬來的原物。器物不語，歲月早已將它們薰染成「古董」。

離開老物件，又見大幅《天香圖》，是黃永玉手筆，再看四壁，原來皆是名人字畫。還未來得及驚嘆，叔伯輩侍者遞上冒着熱氣小毛巾。拿着燙手，需拎其一角甩甩熱浪，好久遠的體驗。

總算回到座位上。一對景德鎮老瓷器碟碗，碗中墨紅泛光，看顏色以為陳醋，濃稠度又似「糖漿」。好奇下端起來聞，一陣香醇、圓熟、柔和而豐滿之酒香。驚喜之極，忙請教師弟，此酒何出？這一問才知道天香樓有多講究。

這款是三十年窖藏陳年花雕。不過陳酒雖香，但口感太厚，因此陳年花雕都要兌上五六年新酒，才能醇厚適中。在天香樓兌酒是一門手藝活，侍者光學習兌酒，就要好幾年。「天

香樓另租了地方專門藏酒、兌酒，牠們的花雕酒只此一家別無分號」，師弟說。端起酒碗，抿一口，每一根毛細血管都舒展開來，歲月的味道，喝的是酒，品的是光陰啊！這一刻，我的胃被徹底俘虜，一切交由師弟打理。為照顧我，翅和東坡肉免點，又為多些體驗，所點道道經典。

是晚食客不多，環境亦無時尚餐廳之感，但卻處處感到店家之考究和優雅。三兩個叔伯侍者一直環伺在側，不聲不響一人已站到我身後，拿着小酒壺把我的酒碗上滿，又在不知不覺中拿走了剛用過的毛巾。幾道菜後，冒着熱氣的小毛巾送來，恰是剛剛吃完醉蟹。

天香樓的上菜順序和間隔是有講究的。我們在邊吃邊聊中，享受着侍者將涼菜熱菜，葷素菜餚依照嚴格順序依次送上。桌上既沒有一股腦堆滿的菜，每人盤中又都有食。大夥吃得既開適又有些「緊迫感」。因為有些菜是吃火候的，比如為人稱道的龍井蝦仁和爆鱔背，不可久放。這些菜一上桌，師弟就提醒大夥趕快吃，別光顧拍照，因他多次被阿叔伯們關照過。

「這盤蝦仁是手剝鮮蝦仁，上漿冷藏後快速炒成，滑嫩鮮美。馬上吃，有淡淡茶香，這可是雨前龍井。若放久了，蝦仁就會出水，口感和味道都打折扣」。在我們快速地你一勺我一勺配上醋，大飽口福之時師弟娓娓道來。

冒着熱氣的爆鱔背上桌了，師弟更是要求我們趁著還很燙口，立刻下箸。此刻鱔背爽脆，醬汁香濃，又毫無油膩感。但只要多放一會，美感稍縱即逝，鱔背的掛糊就開始變軟變膩，很難適口。遵囑，立刻停止拍照，夾一箸入口，脆香之爽、酸甜之

潤梯次呈現，幾口下去，餘味裊裊。你看，這享受美食之過程，恰似生活中所有的遇見，都是獨一無二的，逝去之事，只可留作回味。正想着，侍者又過來倒酒，不知不覺早已酒過三碗。

吃，快樂着，眾人一口酒。一條色澤金黃的大魚端上桌子，這便是非常稀有的煙薰大黃魚，用砂糖和龍井茶葉熏製。還未着筷，已是香氣撲鼻，入口，煙煙韌韌，茶之熏香與肉之鮮甜溢滿口腔，餘味綿長。

天香樓的原料是不計成本地精益求精。令人期待的蟹粉撈麵擺在眼前，食客早已垂涎欲滴。蟹粉是餐廳每天人手鮮拆，麵是餐廳自家製作之手切麵。一大碟金燦燦蟹粉扣在麵上，筷子一攪，每一根勁道的粗麵，沾滿鮮甜濃厚之蟹粉和蟹膏，淋上幾滴香醋，味道平衡，真是神仙搭配，完美至極。我本人不諳廚事或從未用心在此，故對廚師們「上窮碧落下黃泉」地尋找食材，以赤子之心執著最佳效果之敬業精神非常欽佩。趕快再吃一口，更覺美味。

其實每道菜都恰到好處，連清炒茭白、開胃菜醬蘿蔔、素鵝卷，眾人都大呼好吃。更何況只有熟客才點的手打鮑魚丸，因為極之耗時費工，菜單上不列，需預定。雪白的魚丸半浮半沉在湯中，入口嫩滑，咀嚼柔而不散。甜品是八寶飯及酒釀丸子，雖已吃到扶牆走，也忍不住兩款試齊。

老闆娘韓太來送名片，眼裏都是故事，臉上不見風霜。七十二年老店經久不衰，每一道菜都精益求精，幾十年如一日，對傳統之堅持，對品質之追求，幾代人工匠精神，實在可敬、可讚、可嘆。在這裏，吃的是菜，品的是光陰，歲月知味，歷久彌香。



▲櫃枱上掛的牌匾，上書「天香樓」，張大千所題。

作者供圖