

## 溫度記

又將要經歷漫長的暑期了，高溫將成為常態。這使我想起關於氣溫的一些趣事。

那年夏天，我從漠河坐火車去加格達奇，那有個小機場，飛到呼倫貝爾只需幾十分鐘，而坐火車，得繞道哈爾濱，需要幾十個小時。林海明珠加格達奇，是大興安嶺地區的首府，而讓我牢記，卻是一段關於氣溫的對話。清早去小市場，吃我喜歡的朝鮮冷麵，邊吃麵，邊聽當地人說話。

一個人說：「今天又是個大熱天，三十二度。」

另一個說：「比昨天還熱啊，昨天是二十九度還是三十度？」

「昨天三十度。」

「哦，那今天得多熱啊。」

我聽得心驚，又暗自好笑，三十二攝氏度，對於當地人，就是酷暑了嗎？別說南方那些著名的火爐城市，就是我的家鄉冀東小城，倘若能以這樣的溫度過夏天，那可真是個爽夏。

當然，不能以己之長，笑人之短。在北極村時，聽導遊說，漠河冬天的氣溫低達零下四十度。想必加格達奇也差不多。在我的家鄉，天氣預報若說氣溫零下二十度，我們就不敢出門了，雖然這樣的低溫多出現在深夜或凌晨，清晨時峰值已過，升到身體能承受的零下十幾度，即便如此也令人生畏，就連有晨練習慣的人也會選擇躲在家裏。

冬天去西雙版納，雖反覆告誡自己要注意溫差，別感冒了，到底是沒防住。在熱帶森林，我以為沒那麼邪乎，圖省事，只脫掉了毛衣毛褲，仍穿



如是我見  
姚文冬

着襯衣和外罩，結果真感冒了。夜宿景洪，別人去逛街，我卻滿大街打聽藥店，買了退燒藥，貓在酒店發汗。這是典型的熱感冒。不過並不算稀奇，畢竟西雙版

納是夏天。若是夏天凍感冒了，那才是稀奇事。有年盛夏，去壩上參加筆會，主辦方邀請了余華、格非等名家，夜裏，我們圍着作家談興愈濃，深夜才散去。我住的蒙古包離得遠，路上感到冷，直打寒噤，上床後身體不住哆嗦，蓋了棉被，又把毛毯蓋上了。第二天感覺身體不適，到了承德，感冒就加重了。

我清晰地記得，那天是七月二十三日，大暑。塞罕壩的夏天，真是美麗又凍人。

因為地域溫度的差異，會生出許多如同悖論的趣事。正月去無錫，住在朋友家，室溫才幾度。朋友問，你冷嗎？冷的話，我把窗戶打開。然後真就把窗戶都打開了。而在北方，若是屋子冷，我們通常先想到的是，是不是窗戶沒關嚴？在冀東鄉村，到了冬天，除了生火爐、掛棉門簾，還有一道工序——「溜窗縫」，把舊報紙撕成條，用麵糊將窗縫糊得嚴嚴實實。在北方有一句話，與南方人「開窗取暖」有異曲同工之妙——冬天有客人來訪，主人會熱情地迎進屋子，說：「快把衣服脫了，暖和暖和。」

這世上還有一種溫度，比氣溫更變幻莫測，或令人如沐春風，或令人無可奈何，那便是我們常說的「世態炎涼，人情冷暖」，那種溫度，與地域、季節毫不相干，卻能讓人三伏天心裏打寒顫，或是數九天心暖得流汗。



善治若水  
胡恩威

一體，密不可分。那麼，究竟是藝術先還是技術先？這個問題就像「有雞先還是有蛋先」，沒有人能給出明確的答案。

但顯而易見的是，藝術一定包含技巧。藝術的技巧和基本功非常重要，尤其在中國傳統表演藝術方面，基本功是根基。例如學中國功夫，紮馬就是基本功。學書法，握筆要手勢正確，握筆要「意」到，要「氣」到，練習如何心神專注地寫字，有一個基本訓練的過程。又如西方素描畫，也是一種基本功的訓練。訓練眼睛和手，如何心手合一。

在智能手機時代，藝術與科技更顯重

## 從藝術科技說起

藝術和科技是一體的。例如，毛筆的發明是一種科技，發明墨水和紙也是一種科技。東漢蔡倫發明造紙術，是中國四大發明之一，在當時也是新技術。這樣看，技術和藝術是兩位

要。不知大家有沒留意到一個情況：科技發展比藝術發展快很多。現在藝術是追在科技後面，教藝術的課程和結構似乎變化不大。然而，運用手機等其他新科技製作的如電子遊戲，算不算也是一種藝術創作呢？

電影從前曾被質疑是否藝術，但現在它無疑是一種藝術。那麼手機遊戲是不是藝術呢？大家在手機上看的視頻或短片，算不算藝術品呢？若不算，怎樣才算是藝術品呢？因此，科技發展引發另一些問題：如何重新界定什麼是藝術？是否賣到錢，很多人讚好才算藝術嗎？沒有人看的就不是藝術嗎？藝術應該怎樣界定呢？筆者認為這些都是特別的課題。

藝術的社會價值是什麼？為什麼某些藝術家如畢加索和梵高的作品，可以價值連城？價值是由誰去決定，是怎樣決定，還是藝術自己本身去決定呢？可能不一定需要價格貴，去跳蚤市場買一些古物，或者自己畫一幅畫，這些行為本身是否已經能做到所謂藝術修為的效果？難道只有購入一幅價值一

億元的畫，才算是藝術嗎？這也引申到另一問題：在香港搞藝術或推動藝術的目的是什麼？

在筆者看來，藝術最終目的是豐富香港人的生活質素，也提升香港人的創意，增強香港的軟實力。正如瑞士，瑞士人對藝術的態度，可一窺其鐘錶、創科、醫療、建築、設計、產品等產業便知，「瑞士製造」早已代表著高質量。如果香港要維持Made in Hong Kong（香港製造）在高質量水平的話，就不能失卻了藝術這一門。

香港的藝術精神應該在哪裏？筆者認為其中一個當然是中國文化。海派文化、京城文化、華南文化、大漠文化等等，可見中國文化的多元。再者，香港是中西文化薈萃之城，受西方文化影響，這也是香港做藝術的根基。但若果只是一味面向西方，而不重視結合中華文化來創作，我們就沒有靈魂，難以達到高質量的文化發展。若只追求所謂「量」很大，可能會淪為「質」未必高的一種「口水尾式」藝術文化。

## 貓咪「掌櫃」



市井萬象



圖、文：月石

在麵食絕對唱主角的北方地區，火燒系列無疑算是一個大家族。在這個大家族中，魯北小吃「火燒皮」雖然算不上顏值擔當，卻因其樸實無華的模樣和善解人意的品性而頗得食客們的喜愛，故素有「小家碧玉」之美稱。

「碧玉小家女，不敢攀貴德。感郎千金意，慚無傾城色。」（東晉·孫綽《碧玉歌》）古詩中，小家碧玉原本就指出身平民家的女子，雖無傾城色，卻有着骨子裏的勤勞和善良之美。而「火燒皮」之所以獲此美稱，也絕非浪得虛名。首先它的長相雖不驚艷卻十分討喜，本屬長方形體態，但四個角卻因為無棱，一點也不覺得生硬。周身乳白色的「皮膚」透着淡淡的淺黃，襯托着微薄的體形，秀而不媚，溫潤可人。

其次便是製作過程，步驟雖有些繁多，卻極具觀賞性。共分兩大步，第一步，製作

生坯。先和麵，需用加鹽的溫水，再滴幾滴生油，然後憑感覺用手掐成大小相同的劑子。接着該小擀麵杖上場了，先將劑子擀成大片，蘸上一層薄油，再摺疊成一個小的長方形麵餅，最後拿擀麵杖來回擀幾下，便基本定型了。從和麵到製成生坯，每一步都環環相扣且行雲流水，而且整個過程中，操作者是一邊擀，一邊用擀麵杖有節奏地敲打案板，時而還將擀麵杖單手舉過頭頂，迅速的旋轉幾圈，那種颯勁兒，酷似一個正在忘情演奏的架子鼓鼓手，讓食客大飽眼福。

第二步，烤製。烤製的火候來不得半點

馬虎，這也是製作火燒皮最靈魂的一步。先

將平底鍋刷一層薄油，將生坯平拍在上面，

小火慢烤至半熟，即兩面表皮皆收緊後，再

放入爐膛中烘烤。這時的火需要大些，透過

爐口，可以清楚看到半熟的麵皮在裏邊慢慢

膨脹鼓起，直至表面漸成淺黃色，便可以出

爐了。稍稍一晾，然後雙手捧起，隨後，手心裏的熱度伴着慢慢升騰的香氣氤氳着你，無需入口，只用鼻子吸一下，便醉了。

最值得稱道的還是它的善解人意，這主要體現在它的隨和與包容上。火燒皮出爐後，除了直接享用，還可以做雞蛋火燒、驢肉火燒，以及燜火燒，可謂一食多吃，且皆物美價廉，絕對的平民消費。不過做雞蛋和驢肉火燒，得用半熟的麵坯，雞蛋火燒是把打碎的蛋液連同韭菜末攪拌均勻，倒入火燒坯中，將口壓實。驢肉火燒則是將提前煮好的醬驢肉切成玉米粒大小的肉丁，也是倒入火燒坯中，將口壓實。然後就是放進爐膛中烘烤了。如此蛋液和半生的麵皮同時烤熟，涼的驢肉漸熱，外焦裏嫩的皮和鮮香味美的餡兒完美融合且相得益彰，吃起來恰到好處。

而燬火燒更是老少皆宜，但它需用全熟

的火燒皮。先將其切絲備用，精肉絲，綠豆芽燬鍋，撒入火燒絲，加少許開水蓋蓋，旺火悶上兩分鐘，最後翻炒幾下，淋幾滴小磨香油再撒點香菜末提提味便大功告成了。此種吃法的最大亮點就是火燒絲鬆散又筋道，伴着豆芽的鮮脆，肉絲的濃香，實乃人間至



▲驢肉火燒。

資料圖片

## 小家碧玉火燒皮



飲食男女

劉世河