



自由談

陳德錦

近日看威尼斯派畫展，想起年輕時曾修讀「西方藝術欣賞」課。這個課由知名畫家陳學書先生講授。每周兩小時的通識班，不必測考，一半時間用作藝術欣賞。雖然同學大多跑了去吃午飯或忙別的事情，我也不例外，但總會找些時間重溫老師所介紹的作品。

那時別說真跡或複製品，在圖書館找到的彩印畫集仍不算充足。但我無意作畫，反而想多了解畫家的創作背景，因此買了陳先生推薦的《西洋美術史》作參考。唐德鑑這部美術史寫於上世紀六十年代，雖也略及畢加索、蒙特里安等現代畫家，但畢竟偏重古典主義和寫實派，對現代藝術似不予以肯首。書內的附圖亦全為黑白，不能即時欣賞色彩之美。對各時期、地區、畫派的討論可謂詳細，但當時也就有一點「無從着眼」的空泛感。

八十年代後，各地美術館的藏品陸續出現於本地展館，印刷精美的畫冊隨便可購買，但那種對真跡的好奇心也日漸減退。為何？那不滿足感正可濃縮為一句「諸美皆備，只欠具體。」

畫作、雕像、建築，本非為放置於美術館內而創作的。它們或懸掛於貴族名流的宅邸，或布置於教



興威香港藝術館正在舉行「烏菲茲美術館珍藏復

## 清華園裏的「男生節」

十一月十二

日，星期日。清華園的銀杏還鬱鬱蔥蔥，尚未轉紅，走在寫意國畫似的校園裏，感受着婉約細膩、優美典雅的情懷，雖已立冬，但陽光溫潤，真有種濃得化不開的丹農雪鳥式風味。我和父親走過至善路上的新齋、善齋，這裏原來都是清華男生的宿舍。老式的房子，修舊如舊，美在精神。離這些老宿舍不遠就是理學院。為母親取了化學系的重陽節敬老禮，正好看到紫色校車駛來，趕快招手，歡喜地上上了車。一路風景、人物，從容欣賞，真是美得恣肆風流、輝煌燦爛，令人心中充滿生命的張力。車行至新民路紫荆操場旁邊，忽然在欄杆上看見很多紅色大橫幅「男生節快樂」「陪你吃雞，伴你榮耀」，還有更令人忍俊不禁的，如「祝你一笑傾人城，再笑傾人國」「願你門門不掛科」……

下了點雪，在烏鎮，這是少有的景象。偎着窗子，窗外明晃晃的一片，開窗是一樹芭蕉。江南的芭蕉，即便是冬日仍綠，江南十餘年不遇一場雪，下了即是恩典，讓人驚呼，在街巷裏奔走相告。而在吾鄉皖北，是再常見不過的事，只是，這個季節，沒有這樣葱綠的芭蕉，在白雪的敷壓下，有些許的低頭，讓人想起菩薩低眉。

這家民宿臨河而設，有透花牆，有矮矮的花窗，流水經過，微微地冒着熱氣。貓在雪地裏嬉戲，雪白的貓與白雪一起，有禪意，有白馬入蘆花相同的意境在，也讓人想起徐悲鴻，畫馬俊逸，畫貓亦是一絕。安迪·沃霍爾的貓似乎也格外討人喜歡，只不過，他畫的群貓容易讓人眼花繚亂，還是蕉蔭裏，沒有落雪的那點黑黝黝的土地上，雪白的一小隻，仰頭看芭蕉，

亦爬上去抖落一身雪白，有趣有意。

不知道你有沒有注意過貓的眼睛，出奇的圓，黑眼珠清澈、黃眼珠斑斕、藍眼珠幽深，各有各的好看。朋友在屋後的陵西湖閒逛，遇見了一隻流浪貓，與貓對視了一眼，發現那隻貓儘管毛髮有些狼藉，眼睛卻好看得緊，澄澈中透着些許無辜，就把牠抱了回來，一直養在書房。我見過那隻貓，並不名貴，眼神卻極好看，善心之下，盡得撸貓之樂，倒也不錯。

蕉窗下，雪落紛紛，總讓人覺得，此刻芭蕉下應該立有一隻鶴。喜歡單腳站立的鶴，謂之：跂鶴。吾鄉名園有跂鶴園，雪落時分常有人去遊覽。跂鶴園的主人據說姓支，顧名思義，支家一族立下腳跟之處。聽園名，自知主人好風雅。

王維有一幅頗具爭議的名畫《袁安卧雪圖》，這個題材的畫，沈夢麟、倪瓈、

沈周、盛懋、陶宗儀、祝允明、文徵明等數十位畫家都畫過，王維的最為特別。只因畫作中有一個部分，王維畫了一株芭蕉，大雪之下，芭蕉仍一碧如新。他們認為，不可能是這樣子，有些失真了。後來，很多人又挑刺，把此畫作代稱：《雪中芭蕉》。從藝術的角度來看，並無不妥，藝術創作又不是拍紀錄片，中國畫向來不是以寫實見長的。雪中芭蕉綠意盎然有什麼問題？

再回到《袁安卧雪圖》中的主角袁安，在《後漢書·袁安傳》中有載：「時大雪積地丈餘，洛陽令身出案行，見人家皆除雪出，有乞食者。至袁安門，無有行路。謂安已死，令人除雪入戶，見安僵卧。問何以不出。安曰：『大雪人皆餓，不宜干人。』」令以為賢，舉為孝廉。」足見，袁安本人也是有風骨的，邏輯思維亦

可謂標新立異。雪中一樹綠色芭蕉，反倒成了袁安的精神象徵。

後來看人畫《蕉雪聞鶴圖》，芭蕉的葉子闊大肥碩，下面立着的鶴瘦高，腿頸長，有仙風，不愧是一品鳥，在漫天風雪下，仍風姿不減，看得格外舒心。好的畫作不在於名家所創，而在於望之舒心。

有副名聯叫：「蘿月弄琴松風煮茗，蕉雪悟畫竹雨催詩。」下雪了，芭蕉綠了，最宜有所悟，而不是直截了當的記錄或表達，有所悟了，心中自成畫作，無所悟，四野一片蒼白。

時序立冬。北方多地已降暴雪，銀裝素裹，河道冰封，霧凇玉樹瓊枝，冬日裏，人多少會閑一些，若是偏巧窗前有一樹芭蕉，一枝蠟梅，不妨泡茶讀畫，心中丹青水墨暈染，一番好愜意。



## 虎趣

黑龍江省東北虎林園內，東北虎在雪地親昵玩耍，萌態十足。

中新社

## 樂在廣州覓小吃



### 人生在線

霍無非

一方水土養一方物產，一方物產烹一方美食。

我自幼生活在珠江三角洲北端的廣州，那裏水土肥沃，人傑地靈，一年四季出產無以數計的稻蔬果漁，居民的菜籃子斷不了青鮮活嫩。經一代代烹飪能手的摸索改進，精益求精，創造出原汁原味，清香鮮滑的廣府粵菜，其中不乏特色鮮明，自成一格的廣味小吃。「食在廣州」，名不虛傳。

年少時，由於家庭經濟緊巴，沒去過餐館，倒是記得吃過河粉這種小吃。河粉全稱沙河粉，清末誕生在廣州東北郊沙河鎮的民間作坊，用白雲山麓的山泉泡本地稻米，磨漿、調漿、蒸製、切條而成。上好的河粉觸之有油感，特點是入口嫩滑，可湯能炒，經濟實惠，尋常百姓吃得起。我上小學三年級時，家搬到沙河鎮附近，早晨上學若來不及吃隔夜泡飯，花幾分錢可在途中的粥粉檔吃腸粉——這是河粉的一個品種，拇指寬的粉皮素白光滑，盤卷如腸，是豬腸粉的簡稱。兩卷腸粉，澆點生抽，淡中有鹹，越嚼越香，是粉類的「快餐」，我的同學也有這樣打發早餐的。

上世紀八十年代末，我調到深圳工作，每個月都回廣州，「常回家看看」離退休的父母。那時，廣州許多高星級的大酒店沐改革開放的春風，拔地而起，改變了廣州這座老城市的容貌。白天鵝賓館、中國大酒店、東方賓館是佼佼者，它們裝飾華麗，外觀氣派，成為觀光旅遊的熱點，多少人在這裏拍照留念。這樣的高級大酒店，餐飲崇尚高檔，不拒「草芥」，炒河粉、蒸鳳爪（雞爪）、馬蹄糕、艇仔粥等接地氣的平民小吃也有經營，只不過造型精緻，餐具考究些罷了。既然來了，就體驗一回，我坐在白天鵝賓館的豪華餐廳，眺望開闊的珠江白鵝潭江面，花高出普通攤檔的價錢，品嘗了一次早茶，內心得到極大的滿足。

「嘆早茶」是老廣州的一種飲食文化。「嘆」，就是享受。廣州遍布茶樓，每天一早，茶客們或三三兩兩，或全家出動，魚貫進入榕垂窗的茶樓，找位坐下，點「一盅兩件」——即一壺茶，兩小籠茶點，乃單人獨「嘆」的「標配」。飲茶看報，會友聊天，過着愜意的慢生活，臨近中午才散去。我的父親是南下幹部，愛吃北方麵食，不慣粵菜，經不住我們

兄妹的攬掇和安排，父親逐漸入鄉隨俗，接受廣州早茶了。二〇一六年秋，我的小舅從加拿大回廣州省親，父母請他「嘆早茶」，面對豐富多樣的茶點，數十年在外的小舅有些陌生了，還是父親給他作介紹，那情形，大家都憋不住樂。

這二三十年，餐飲業的經營實體不再是單一獨營，國企、民營、個體多管齊下，各種類型的飯店食肆雨後春筍般面世，菜式五湖四海，方便了人們的生活，促進了經濟發展。老百姓兜裏的錢也多了，去飯店打打牙祭，尋常事一樁，幸福指數節節高。我記不清去過多少次餐館了，與家人，與好友。我欣賞大牌檔掌勺的師傅，掂着炒鍋，在呼呼爐火和「鑊氣」（鍋氣）的升騰中乾炒牛河（牛肉炒河粉）。我樂於看牛雜、豬紅（豬血）、肉魚丸、白蘿蔔、油豆腐等食材在滾熱的鍋中，香氣隨叫賣聲四散傳揚。

我的書架放着一本書，絳紅色的封面印着《懷舊廣州菜譜》六個繁體大字，作者是我已故多年的外祖父。早年，外祖父拖家帶口在廣州謀生，後輾轉到台灣屏東女子中學任教。他平生對烹飪感興趣，耳濡目染，品味體驗，切磋交流，親手操作，對廣州菜式頗具心得。他對家鄉和幾個女兒掛念至深，花兩年課餘時間，完成了該書書稿。他在書稿《自序》寫道：「為食之道古人已甚重視，亦我民族教化之一。」這部珍藏四十二年的書稿，自費出書，三百餘頁碼，蘊含着濃濃的鄉情親情，分贈海內外親朋閨戚。翻閱外祖父的遺著，內裏正菜為主，亦有小吃，我試着照書本做，拿到我工作的酒店供廚師們參考。

廣州不僅是個飲食之都，還是座英雄城市，市內的紅色遺址、人文景觀星羅棋布，詮釋着她的歷史脈搏。前幾年，堂姐一家從塞外家鄉來到廣州，不僅是個飲食之都，還是座英雄城市，市內的紅色遺址、人文景觀星羅棋布，詮釋着她的歷史脈搏。前幾年，堂姐一家從塞外家鄉來到廣州，輒滋滋打包帶回深圳，給妻女一個驚喜。

「民以食為天」，這是人類存活的第一要素。自喻會吃的廣州人，在食材選擇上敢為天下先，善於挖掘食物的本質屬性，許多不起眼的雜料變廢為寶，外樸內實，回歸本真地登上大雅之堂，成就了名聞遐邇的廣州小吃，輻射到其他地區。這些年，洋快餐進入中國餐飲業，廣州小吃以扎實的根基，廣泛的人氣，良好的口碑，在競爭激烈的飲食之林挺立不倒，香飄四季。



「嘆早茶」是老廣州的一種飲食文化。

資料圖片



如是我見

李丹崖



## 蕉雪悟畫

下了點雪，在烏鎮，這是少有的景象。偎着窗子，窗外明晃晃的一片，開窗是一樹芭蕉。江南的芭蕉，即便是冬日仍綠，江南十餘年不遇一場雪，下了即是恩典，讓人驚呼，在街巷裏奔走相告。而在吾鄉皖北，是再常見不過的事，只是，這個季節，沒有這樣葱綠的芭蕉，在白雪的敷壓下，有些許的低頭，讓人想起菩薩低眉。

這家民宿臨河而設，有透花牆，有矮矮的花窗，流水經過，微微地冒着熱氣。貓在雪地裏嬉戲，雪白的貓與白雪一起，有禪意，有白馬入蘆花相同的意境在，也讓人想起徐悲鴻，畫馬俊逸，畫貓亦是一絕。安迪·沃霍爾的貓似乎也格外討人喜歡，只不過，他畫的群貓容易讓人眼花繚亂，還是蕉蔭裏，沒有落雪的那點黑黝黝的土地上，雪白的一小隻，仰頭看芭蕉，

## 看畫也看歷史

近日看威尼斯派畫展，想起年輕時曾修讀「西方藝術欣賞」課。這個課由知名畫家陳學書先生講授。每周兩小時的通識

堂或會堂，或豎立於大道和公園，既寫真又似幻想，能諂媚也能諷喻，不但感人還可進財，而始終與公眾世界民眾意識不可分割。藝術品，即使怎樣疏離於群眾，也必然與當時社會共存過一段時日，有它們的意義和品位，而往昔社會及其變遷又與今日世界不可分割。

這使我回頭明白《西洋美術史》何以強調歷史脈絡。論及文藝復興時期威尼斯畫派，唐德鑑指出：

「這裏的富裕市民過着豪華的生活，追尋世間各種賞心樂事……

威尼斯位於海濱，濃厚的水氣使日出和日落的景色特別多彩壯麗……

從東方輸入的色彩鮮艷的琺瑯、珠寶首飾和紡織品極為當地人所喜愛……」

無論上下階層的人都喜愛色彩，畫家也特別講究色彩的渲染。

我們不能回到那年代和那環境，卻可以體會，把平面色彩看得更立體了。

所以要單單研究色彩、線條、透視，一部繪畫初階已夠了，不必看史。但要了解「威尼斯畫派」，就不能不知那時的社會背景，為何提香(Titian)的《花神》只見金光逼人而不覺得模特兒胖乎乎？為何丁托列托(Tintoretto)後期的人物線條拉長了而顯得騷動而緊張？為何巴薩諾(Bassano)的聖經故事色彩淡薄得像鄉村景致？

「盡信書不如無書」，不過，有書本的提示，看畫便多了一分歷史的深度。

我自幼生活在珠江三角洲北端的廣州，那裏水土肥沃，人傑地靈，一年四季出產無以數計的稻蔬果漁，居民的菜籃子斷不了青鮮活嫩。經一代代烹飪能手的摸索改進，精益求精，創造出原汁原味，清香鮮滑的廣府粵菜，其中不乏特色鮮明，自成一格的廣味小吃。「食在廣州」，名不虛傳。

年少時，由於家庭經濟緊巴，沒去過餐館，倒是記得吃過河粉這種小吃。河粉全稱沙河粉，清末誕生在廣州東北郊沙河鎮的民間作坊，用白雲山麓的山泉泡本地稻米，磨漿、調漿、蒸製、切條而成。上好的河粉觸之有油感，特點是入口嫩滑，可湯能炒，經濟實惠，尋常百姓吃得起。我上小學三年級時，家搬到沙河鎮附近，早晨上學若來不及吃隔夜泡飯，花幾分錢可在途中的粥粉檔吃腸粉——這是河粉的一個品種，拇指寬的粉皮素白光滑，盤卷如腸，是豬腸粉的簡稱。兩卷腸粉，澆點生抽，淡中有鹹，越嚼越香，是粉類的「快餐」，我的同學也有這樣打發早餐的。

上世紀八十年代末，我調到深圳工作，每個月都回廣州，「常回家看看」離退休的父母。那時，廣州許多高星級的大酒店沐改革開放的春風，拔地而起，改變了廣州這座老城市的容貌。白天鵝賓館、中國大酒店、東方賓館是佼佼者，它們裝飾華麗，外觀氣派，成為觀光旅遊的熱點，多少人在這裏拍照留念。這樣的高級大酒店，餐飲崇尚高檔，不拒「草芥」，炒河粉、蒸鳳爪(雞爪)、馬蹄糕、艇仔粥等接地氣的平民小吃也有經營，只不過造型精緻，餐具考究些罷了。既然來了，就體驗一回，我坐在白天鵝賓館的豪華餐廳，眺望開闊的珠江白鵝潭江面，花高出普通攤檔的價錢，品嘗了一次早茶，內心得到極大的滿足。

「嘆早茶」是老廣州的一種飲食文化。「嘆」，就是享受。廣州遍布茶樓，每天一早，茶客們或三三兩兩，或全家出動，魚貫進入榕垂窗的茶樓，找位坐下，點「一盅兩件」——即一壺茶，兩小籠茶點，乃單人獨「嘆」的「標配」。飲茶看報，會友聊天，過着愜意的慢生活，臨近中午才散去。我的父親是南下幹部，愛吃北方麵食，不慣粵菜，經不住我們