

過冬麥

「冬麥遇雪蓋上被，來年枕着饅頭睡。」二〇二三年十二月，大雪節氣之後，一場大雪從北往南覆蓋了大半個中國。浪漫的雪景讓人們感到愜意與快樂，朋友圈更是被雪景刷屏。晶瑩剔透、飄飄灑灑的大雪，對人們的生產生活特別是交通造成不利，對明年收成卻是一件幸事。雪悄悄地降落，一望無際的麥田蓋上了白雪的厚被子，鮮綠的麥苗被埋進雪裏，只露出葉梢，在風中蕭瑟着。

空曠的田野上，麥蘗細密整齊，麥田成方連片。瑞雪像一位水墨畫大師站在遼闊大地的紙面上，揮灑自如勾勒渲染，山丘田野立刻被描繪成一幅無可比擬的畫卷。寒風中有幾隻喜鵲「喳喳」飛過，拖着傾心交談的一絲顫音。

正巧我因事回到沂蒙山區老家，山區的地勢高低起伏。我走上一個高坡，只見一方大麥田的地邊上，有一個用矮灌木枝圍起的櫻桃園。低矮的房屋前，一對看園的老夫妻，正相對而坐，一邊交談，一邊忙碌着，為剛宰殺的公雞脫毛，面前的菜盆子還冒着縷縷熱氣，屋旁那堆濕潤的泥土旁躺着幾棵大白菜，那翠綠的香菜在雪中探出腦袋張望着。

中國北方小麥正處入越冬期。這次大範圍降溫、降雪，房頂、樹枝、小路、田地，都被



籠罩上一層白茫茫的雪，田疇、阡陌、道路渾然一體，把一家一塊的土地，聯接合攏成了一個整體，雪把大地蓋得嚴嚴實實。在麥田地頭，偶遇在城裏幫助兒子看孩子剛從城市返回家鄉的老農，我們友好地聊起來，他抖了抖羽絨服上的雪說：「在家圍着地轉轉，比閒養在城裏有趣得多」，「都說瑞雪兆豐年，有這場雪墊底，明年小麥肯定好收成。」聽完這一番話，我心中一暖，甚是欣慰與感動。

「貓冬」的小麥聽到季節的口令，趕忙鬆鬆筋骨抖起針形狀的芽。一蘗蘗小麥，像青春少年齊步從冬天跨入春天。冬麥一出土窩，就着上了嫩綠色，甚至有點鵝黃色，但這個季節

的鵝黃畢竟不是春天的顏色，弱小的身軀匍匐在大地上，在寒風中顫抖着、瑟縮着，顯得持重、凝重，令人心頭禁不住漾起一波又一波對四季輪迴無常的感慨。過冬的小麥忍辱負重、不屈從，逆天地選擇冬日田野，忍耐嚴冬的煎熬和考驗。春天甦醒，麥苗蓄勢待發，雉雞、田鼠、野兔也會在麥苗叢中活躍、狂歡，跳起生命舞蹈。

山村沒有噪音，沒有污染，吸一口空氣，特別清爽新鮮。過冬的小麥在生長過程中抗寒的能力極強，幼苗能過冬，春天來臨時，幼苗分蘗快，扎堆長大，過冬生長的小麥磨出的麵粉口感更好。我獨自走進麥田，寒風不時鑽進衣袖裏。我彈掉睫毛上晶瑩的雪霜，躬腰撥開積雪，拔出一株青綠的麥苗。根鬚周圍雖有幾片枯葉，但根鬚稠密，主莖兩側已分蘗出多個幼芽，主莖粗壯有力。冬麥的鬚根抓住土層，試探着伸向土地深處，靜靜地熬勁，站穩腳跟，準備蹣苗、長高，沒有誰來打擾它，獨享這段生命初長的孤獨時光。田野空蕩蕩的，在萬物生靈沉睡之時，我品味着人間少有的寂靜與安謐。

過冬麥，白白露、寒露入土，經歷立春、雨水、驚蟄、春分、清明、穀雨……經過低溫

發育階段，從分蘗壯苗拔節到抽穗灌漿實穗，由南向北地進入收穫期。小麥是世界上非常重要的糧食作物，我國北方的主要口糧。田裏有糧，心不慌。農民自家種小麥，從購買麥種、肥料、農藥，翻地、播種、管理到最後收割，細算下了其實不掙錢，圖自家種的小麥品質好、成色足、吃着放心，想到這，我打了一個顫，感覺我們對不住這頂着寒風生長的小麥了。伴隨生產條件的改善和農業技術的應用，施肥、耕作、灌溉和收割越來越精準和省心，但小麥的生長和周期依然，不因外在因素改變自身的成長規律和規則，默默提升自己的內在品質。

開春之後，麥苗接受春雨的洗禮、春風的撫慰和陽光的照耀，會立刻起身，抽穗，揚花兒，結籽兒。等籽粒開始飽滿，麥穗的梢由綠變黃，把麥穗放在手心一搓，把麥糠吹散，放在嘴裏一嚼，滿口清香。如果掐一把嫩麥穗放在火上烤熟，那香味更地道。把成熟的小麥磨成麵粉，就能包出香噴噴的水餃、烤出黃燦燦的麵包，能做出無數可口誘人的美食，那麥香會融入我們的血液和骨髓。

春雷響，萬物長。經歷雪壓霜欺和寒冬的小麥更醇香，嚼起來更勁道。



如是見 厲彥林

冬日食羊



人與事 楊不秋

最近回家，久違地去了羊湯。我的家鄉地處晉陝豫三省交界，在這三省的地界上，大家都喜歡冬天去喝一碗熱氣騰騰的羊湯。羊肉溫熱，燒餅扛飢，不僅滿足了味蕾，熨帖了腸胃，驅散了冬日的寒氣，喚醒了自己的精氣神兒。

冬天一大清早，可能天都還沒亮透，羊湯店就已經繁忙起來，大家都埋頭捧碗喝湯，吸吸嗦嗦的聲音此起彼伏。濃稠的羊骨湯被滿滿的盛在大海碗裏，可以加羊肉也可以加羊雜，豐儉由人。蔥花和香菜碎也滿滿一層地鋪滿整個湯碗，有人習慣喝之前先朝碗口吹氣，然後快快喝下一口淨湯；也有人毫不在意，畢竟就是要靠蔥和香菜去完美地對抗羊肉的腥膻。但是要說燃起羊湯的靈魂，必須還是用羊油炸過的紅油辣椒，這才是讓一碗羊湯香氣逼人的一味調料，不可或缺。和川渝湘黔主打一個「辣」字不同，晉陝豫三地的紅油辣子還是更看重一個「香」字，一定是油香行先，熱辣隨後。即便是平時不太吃辣的朋友，喝羊湯的時候也還是會破例，主要就是要讓紅油辣子的油香給羊湯點睛。

燒餅和饅饅都是羊湯的絕配伴侶。有人喜歡燒餅，泡湯之後少了一些硬度，口感依然筋道有韌勁；有人喜歡發麵饅饅，白麵或者黃麵，充滿了蜂窩狀的小

孔，被湯汁浸透就會入口即化。現在越來越多的羊湯店，除了普通的吊爐燒餅之外，開始搭配千層油煎燒餅，而且都是非常顧及口感體驗地回鍋油煎之後再上桌，保證送到食客面前的是油晃晃的一個焦香酥脆。張嘴一咬，嘎吱嘎吱的，餅渣掉落入湯中一點也不浪費，這時再來一口湯，羊肉香混合油餅香還有紅油辣香，滿口都是香，滿足感油然而生。吃幾口有點過癮之後，再將整一張餅丟進湯碗，稍稍在湯裏泡一下，千層餅皮就會慢慢脹大一些，然後很容易一層層剝下來吃。

我對羊湯店的最早印象還停留在小學時家附近一片臨時的餐飲區，一個鐵皮棚子，沒有大門和招牌，大湯鍋在寒風裏一陣陣地冒出熱氣和香氣，是不花錢的優質廣告。顯眼處還掛着一隻羊頭骨，常被人打趣說「掛羊頭，賣狗肉」。要是媽媽不回家燒飯，我就無比開心地向爸爸要錢，然後抱着一口大鍋，一路小跑去買羊湯和燒餅。現在，城市裏已經看不到如此簡陋的就餐環境，不過羊湯店都還是保留了最簡單樸素的裝修布置，一如店裏的主打食物就是簡簡單單的羊湯配麵餅。

現在大家好像比以前更用心也用力去滿足口腹之慾，色香味俱全據說只不過是及格標準。可是羊湯配餅這麼多年來也不需要有什麼改變，一如既往的好吃，好像還真的是做到了最簡單也最經典。



流動空間 方元

特地為一棟商業大樓舉辦五十年回顧展，這在香港是少有的事。五十歲對於一座建築而言，說年少年少，說年老又不夠老。但對於這座曾經是香港和亞洲最高建築的怡和大廈，的確是一個應該重新講一講的香港故事。

怡和大廈的最大特點是圓窗。這正是展覽取名「圓緣半世紀」的由來。在中國，圓窗又稱為「月窗」。當夜幕低垂，燈光照亮圓窗的時候，猶如上百上千個月亮在海邊升起，頗有「海上生明月」的浪漫詩意，正是：一柱摩天塔，千輪明月窗。

怡和大廈於一九七三年建成，由巴馬丹拿建築師事務所設計。在上世紀六七十年代，這家老牌的本地公司，正像當時的香港一樣，變得越來越國際化，聘用了不同國籍的建築師。主持怡和大廈設計的是來自加拿大的日裔建築師木下一。

木下一說，圓窗的靈感來自他的華人妻子。中國人和日本人使用圓窗已有幾百年的歷史，所以木下一對妻子的提議一拍即合。

其實，無論中國和日本，還是意大利或法蘭西，在建築上使用圓窗的例子自古就有。圓窗並不是創意，有創意的是全樓有一千七百四十八個圓窗。怡和大廈是香港第一座從下到上、四個立面都使用圓窗的摩天樓。這在當時是非常新穎、非常前衛的設計。

在當年，還有一座採用圓窗的高層建築——東京中銀膠囊大樓。它由木下一的日本同胞——黑川紀章設計，比怡和大廈早一年建成。不過，它的建築規模比較小，僅有一百四十個圓窗。儘管在此之後有不少現代建築也採用圓窗的設計，但怡和大廈至今仍是世界上圓窗最多的建築。

雖然圓窗美觀、有趣味，但在自然採光和自然通風方面，它的功效不如方形窗和帶形窗那麼好；在使用方面，它的開合也不如方形窗那樣方便。因此，圓窗在過去的建築設計中多用於裝飾，少用於實用。不過，高層建築的設計與過去的低層建築不同了。由於高層辦公樓普遍使用封閉式窗戶，室內採用人工

一柱摩天塔，千輪明月窗



◀怡和大廈前的雕塑「對環」與大廈的圓窗相映成趣。作者供圖

照明和空調，因此圓窗的採光通風及窗扇開合不再是問題。

在結構力學上，圓形窗則比方形窗更合理。由於方形窗的四個角要承受較大的壓力，因此在四角的部位比較容易出現裂紋。圓窗則可以更平均地分布壓力，使牆體更好地承受重力和抵抗風力。

由於建築師個人的文化背景，因此他在設計中自然而然地滲入了東方的思想。除了圓窗之外，木下一還把建築的結構比作竹子。他說，竹筒就像建築的外殼，一個個竹節則像一層層樓板，「即使在竹筒上打圓洞，竹子仍可保持堅韌度」。確實，怡和大廈的「筒中筒」結構與竹子的構造在基本原理上是相同的。

在藝術形象上，木下一用圓窗突出了香港的地方特色，打破了「國際式」建築千篇一律的直線和直角的模式。同時，他保留了現代主義建築的理性和精簡的原則，用了極少的建築語言，卻表達出豐富的文化含義，完美闡釋了建築大師密斯（Mies van der Rohe）的那句格言：少就是多。

對於業主來說，圓窗還有一層意思：由於怡和集團最早是一家從事航運貿易的公司，而圓窗令人聯想到輪船的舷窗，因此這個設計把建築形象與公司歷史聯繫了起來。這是一艘五十二層高的巨輪，它借着香港七十年代的東風，駛向經濟繁榮的海洋。

怡和大廈的設計特點不僅圓窗，還有地面的公共空間和行人天橋。大樓並沒有佔據整塊用地，而是將地塊的六成部分留出來用作廣場，同時設計了一條

步行天橋，跨過車輛繁忙的街道，將中環商務區與怡和大廈、廣場和海濱連接起來。由於發展商讓出土地為市民提供了一個公共空間，因此政府准許發展商增加額外的地積率和樓層，以資鼓勵和補償。由此可見，一個好的設計是對發展商、公眾和城市環境都有利的三贏方案。

儘管怡和大廈獲得許多讚揚的掌聲，但亦有質疑的聲音。例如，香港大學建築系教授格里高利（W. G. Gregory）認為，雖然圓窗在功能上是合理的，但未能清楚地顯示內部空間的尺度；而且，由於大樓太高、太龐大，令人難以欣賞它的建築形式。

最讓他擔憂的是，超高層建築將對環境造成負面的影響。他還發出警世預言：「也許在目前的情況下尚可容忍一座這樣的大樓，但如果這類建築迅速繁殖，那將使市中心區的服務設施不堪重負，更別說對環境質素的影響了。」

今天，中環的高樓大廈鱗次櫛比，比五十年前更多、更高、更大，海港越填越窄，怡和大廈的月窗也離海岸越來越遠，而格里高利在五十年前提出的預言則近在眼前。

孔子說「五十而知天命」，對一座建築而言，五十年可以清楚地知道它的設計是否經住了時間的考驗。怡和大廈是一個能夠代表香港本地建築藝術水平的傑出作品。在中環的高樓大廈中，它雖然不是最高的或最大的建築，但它是那種你只看一眼就會記住的建築，而且你絕不會把它與其他的建築混淆。這種獨特性正是香港今日仍要珍惜和保持的特色。

為乞嫦娥檻外梅



自由談 侯宇燕

梅於何時開？有人歌踏雪尋梅，有人誇梅花報春，賈寶玉寫詩：「酒未開樽句未裁，尋春問臘到蓬萊。不求大士瓶中露，為乞嫦娥檻外梅。入世冷挑紅雪去，離塵香割紫雲來。槎枒誰惜詩肩瘦，衣上猶沾佛院苔。」既春尋春問臘，那至少也得捱到臘月裏了。可清華大學經管學院偉倫樓旁的兩棵小梅樹，一向瘦瘦的，瑟縮的，毫不像旁邊的玉蘭、櫻花林那樣引人流連，卻突然在十二月中開了兩小朵精緻的花，顛巍巍地挑在細瘦的枝頭，像是用細膩的絲做的，脆弱，也開得莫名。也許應該用紅綱把樹幹包起，像電視劇《紅樓夢》裏怡紅院的海棠應着小陽春的天氣突然在冬天重開後，王熙鳳心神不寧的安排，有點碎碎之意。

一九八七年電視劇《紅樓夢》劇組在上海淀山湖梅林拍賈玉去櫳翠庵乞檻外梅那詩情畫意

的一幕，已是舊曆正月初旬，據拍攝顧問鄧雲鄉先生說，花期還尚早。梅花一般在正月底、二月初才盛開。《紅樓夢》中說賈玉乞梅在十月裏頭場雪，如同王維的「雪裏芭蕉」，是主觀想像，在節令上還差着好幾個月。那詩魂梅下，又到哪裏去尋？可為何偉倫樓旁孤零零的兩株發育不良的小梅會突然開花？是為給病痛中長久未去探看它們的我，盡心送上一絲安慰麼？還是應着前些日那小陽春的天氣，要努力綻放一次？花時與人生的離散相聚，是溫馨執著，還是步步驚心？

想當年看電視劇，一襲大紅猩猩氈的賈玉在白雪世界與妙玉共賞紅梅，十四歲的我是何等欽羨。我一向有個出塵之夢，如今已過知天命之年，越發強烈。只求餘年能做個客客，賞幾枝檻外梅，沾幾片佛院苔，遠離黑暗中的沉落與煩悶憂愁的不勝困擾。

那兩朵小梅花，想必已凋零於北京接踵而至的暴雪寒潮中了。它們是脆弱的，孤零的，或許富有詩意，迷人，溫潤而純淨，卻終無法排遣命定的迷離與淒婉。



聖誕氣氛濃



市井萬象

臨近聖誕新年，香港各區呈現喜氣洋洋，聖誕燈飾彩飾陸續登場，營造濃濃節日氣氛。市民在灣仔春園街攤檔選購聖誕節衣服飾品。香港中通社