

張家朗花劍巴黎奧運奪金喜賦



藝苑草 招祥麟

攻防對陣擬交兵
 決賽台上兩雄鷹
 劍如利爪投空撲
 反噬尤雄力自橫
 一劍二劍三四劍
 劍花如芒如飛星
 點刺圍挑提抹壓
 如流如風如雷霆
 古之利器凶且詭
 於今競技鬥分明
 睽睽衆目不一瞬
 各領風騷未易評
 憶昔三年東京日
 摘金光影天下鳴
 此際巴黎皇宮內
 何容細想奪殊榮
 但抱初心堅每步
 步步艱難觀者驚
 決一劍
 定輸贏
 兩輪誰主攻未了
 香江驕子強矯矯
 前衝一刺衛冕成
 昂揚蹕厲光燦燦
 御風禹域任翱翔
 有責傳承將鶴鳥
 前日抒懷賀旻德
 更寫長篇不可少

《快雪時晴》

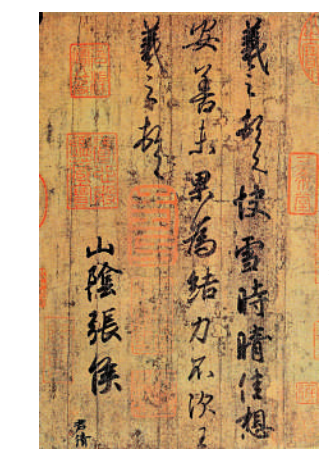


黛西札記 李夢

香港舞蹈團新近公布二〇二四至二五年度舞季節目，開篇便是大型舞蹈詩《快雪時晴》。新作由舞團藝術總監楊雲濤擔任導演及編舞，以「書聖」王羲之千年名帖為靈感，糅合舞蹈、書法、武術與當代新媒體元素，跨界遙想中華傳統藝術文化之美。

我對於王羲之《快雪時晴帖》的喜愛，毫不遜於他的《蘭亭集序》。這幅創作於東晉時代的行書作品，早在一千六百多年前已將中國書法推至巔峰，以至於後世幾無足以媲美比肩者，被明代收藏家劉承禧譽為「天下法書第一」，並與王獻之的《中秋帖》和王珣的《伯遠帖》一道被清代乾隆皇帝譽為「三希」，深藏宮中。

如今藏於台北故宮博物院的《快雪時晴帖》儘管聞名千載，卻並非宏大壯闊、立意深遠之作。全帖文字似一信札，總共不過四行，闊度不足十五厘米，長度約二十三厘米。作者以僅僅二十八個字的篇幅，描述自己在大雪初晴後的愉悅心情，順道表達對遠方親友的问候，閒話日常，親切生動。落筆舒朗，行停得當，從容不迫，筆鋒折轉處自有圓融、流利與秀美之感，卻又不甜膩，而是在「研美中又有厚重之感」（啟功言）。今人讀帖，從王羲之當年的筆觸與字裏行間，也能見出千年前的喜悅與安樂。



幸運的是此帖仍能流傳至今，讓今人的人們有幸得見此曠世珍寶，並啟發後代藝術家以此帖抒發、創作、再闡釋。文化傳承的綿久與力量，可見一般。

再想如今，香港要建設文化藝術重鎮，需要的或許不僅是高山大海，小溪與小丘亦不可或缺。立意深遠、洋洋大觀的名篇固然是高山仰止，日常生活中的點滴意趣又何嘗不讓人神往？我們回望藝術史，不論中國古代水墨畫，或是歐洲油畫及雕塑，大部分的傳世名作都不是空泛地抒情或揮發，不是高高在上的，而是從創作者的日常生活中得來，從經驗與經歷中得來，貼地、真誠，充滿煙火人間的光暗與冷暖。

當我們欣賞荷蘭後印象派畫家梵高的麥田和向日葵，我們被色彩之間的熱烈與旺盛感動，同樣的，當我們在某個雨後或雪後的安寧日子靜賞《快雪時晴帖》，遙想千年前書者與親友的信箋傳書，又怎能不被那見字如面的脈脈情意而打動？



白話文人物志 李春陽

一九〇二年，張元濟受邀入商務印書館，先任編譯所長，後任總經理。在這個新興的出版機構他工作了近六十年，草創時期的一個簡單印刷企業，在他手中變成中國近代最大的出版機構，集編輯、印刷、出版、發行於一體，對中國的教育事業和文化事業影響巨大。他在詩中寫道，「昌明教育平生願，故向書林努力來。此是良田好耕植，有秋收穫仗群才。」

一八九二年，二十六歲的張元濟考中進士，開啟了仕途。同科進士有吳士鑑、蔡元培、湯壽潛、葉德輝、唐文治等，他雖同情戊戌維新，但不近康有為，他受光緒皇帝召見，奏請實行新政，六君子遇害時有人勸他出逃，他拒絕了，落得「革職永不敘用」的處分。後赴上海主持南洋公學（盛宣懷創辦）譯書院，在此任上，他結識了商務印書館（創立於一八九七年）的創辦人——排字工出身的夏瑞芳。

張元濟交友甚廣，既與前清遺老瞿鴻

機、繆荃孫、沈曾植、鄭孝胥友善，北洋政界人士熊希齡、汪大燮、湯爾和、王寵惠、葉恭綽也是他的朋友，與國民黨唐紹儀、胡漢民、吳稚暉、汪精衛過從甚密，嚴復、林紓、章士釗等皆為舊交，與胡適、劉半農、羅家倫新潮人物也往來不斷。上下前後溝通幾代知識人，無疑是出版家的優勢。商務印製《四部叢刊》始於一九一九年底，正是「神州多故，國學衰微之日」，至一九二二年底完工，收書三百二十三種，六開線裝本，二千一百冊。當時曾有言「《三都賦》成，洛陽紙貴；《四部叢刊》出版，閩贛紙價飛漲。」

《四部叢刊》與明代《永樂大典》、清代《古今圖書集成》、《四庫全書》，被認為六百年來纂輯文獻的四部典籍。《四部叢刊》以後，商務陸續編印《續古逸叢書》《續藏經》《道藏》《學海類編》《學津討源》等叢書。在舉世西學狂潮席捲之時，這是一項實實在在保存國粹的實績。一九一六年張元濟曾為民立中學演講，題為《新國家當以舊道德相維持》，這是他一貫的主張，「睹喬木而思故家，考文獻而愛舊邦。知新溫故二者並重，自咸同以來，神

州幾經多故，舊籍日就淪亡，蓋求書之難，國學之微，未有甚於此時者也。」

張元濟說，「吾輩生當斯世，他事無可為，惟保存吾國數千年文明，不至因時勢而失墜。此為應盡之責。能使古書流傳一部，即於保存上多一份效力。吾輩秉燭餘光，能有幾時，不能不努力為之也。」商務印書館同人編寫紀念文集，對於他的為人作出恰當的描述：「富於新思想的舊學家，也是能實踐新道德的老紳士！」

一九三二年一月二十九日清晨，進攻上海開北的日軍飛機轟炸了商務印書館。位於寶山路上的商務總廠製墨部中彈起火，繼而總管理處、印刷所及紙庫、書庫、東方圖書館等均中彈起火，「涵芬樓」五十多萬冊善本藏書化為灰燼，包括張元濟「銳意收集的」全國各地舊方志二千六百餘種二萬六千餘冊。自咸豐年間圓明園被英法聯軍焚毀之後，這是最令人痛惜的文明慘劇。張元濟晚年於病榻上力校《涵芬樓燼餘書錄》，這是他內心的隱痛，也是他為時代付諸的最後的努力，葉景葵為此評價道：「人與百蟲爭旦暮，天留一老試艱難！」（二）

獨具「醬」心



英倫漫話 江恆

在飲食上，人們通常有自己的喜好，很少會像英國人那樣對蘸醬展現出集體偏愛，從青瓜酸奶和紅魚子泥，到羊奶乳酪和松露鷹嘴豆泥，他們的痴迷程度有增無減，小小的蘸醬為何有這麼大魅力？

英國有很多傳統的醬汁、肉汁和調味品，但嚴格來講，並沒有自己的蘸醬。《剩菜：食物浪費和保存史》一書的作者埃莉諾·巴內特說，直到上世紀六十年代，英國人才真正看到對蘸醬的提及，在一九六二年出版的《女性》雜誌上寫道：「準備一車鹹味小吃和蘸醬，隨時可以推進來。」和當時的大多數潮流一樣，蘸醬來自美國。此後，蘸醬不斷推陳出新，選擇也越來越多。例如一九八七年，英國連鎖超市Waitrose推出一系列新蘸醬：青瓜酸奶、紅魚子泥和鷹嘴豆泥，它們也是首次與英國人見面。由於蘸醬過於新穎，商家不得不附上說明，像是鷹嘴豆泥的標籤上寫着：「一種傳統的中東開胃菜，由鷹嘴豆和芝麻製成」，旁邊還配有棕櫚樹和金金字塔圖案。如今，英國超市貨架上蘸醬之多令人眼花繚亂，差不多每個夏天或聖誕節都會有一款新的限量版蘸醬引起轟動。

英國人對蘸醬超乎尋常的熱情，有時連原產地的人也沒法理解。據在倫敦生活多年的墨西哥廚師卡維塔坦承，最初看到鱈梨醬在超市貨架上與鷹嘴豆泥、細香蔥和酸奶油並排擺放時，他感到很困惑。因為在墨西哥，鱈梨醬更像是一種醬料，可以搭配玉米卷或其他菜餚的製作。而《伯利恆》一書的作者、法裔巴勒斯坦廚師法迪·卡坦也提到，無法理解英國人把胡蘿蔔蘸鷹嘴豆泥吃，因巴勒斯坦人只是配麵包吃，把鷹嘴豆泥當蘸醬的做法有些荒謬。

食品歷史學家潘·佛格勒把英國人對蘸醬的熱愛，歸因於對異國風情等新鮮事物的好奇，人們樂於嘗試今天吃墨西哥菜，明天吃希臘菜。上世紀八十年代末，鷹嘴豆泥出現在商店貨架上時，便利了希臘和土耳其作為度假勝地日

益增長的人氣。目前超過四成的英國人冰箱裏有一罐鷹嘴豆泥，它已被視為雜貨店的主食之一。鷹嘴豆泥的健康益處也是吸引人的因素，它既能填飽肚子，又能提供優質蛋白，有時會淋上焦黃油，或淋上哈里薩辣醬、松露、杏子和墨西哥胡椒油，搭配酸黃瓜、鬆軟的皮塔餅，讓味道更豐富立體。當然新鮮事物也包括對傳統用餐方式的突破，蘸醬使人們可以放下餐具，用手來抓取食物，這是一種極具參與度的體驗，人們的飲食習慣也因此比以前更加隨意。

蘸醬的不斷創新也是迷人之處，紅魚子泥醬就是一個很好的例子。《觀察家報》的餐廳評論家傑伊·雷納在他即將出版的新書《在家宵夜》中，用了整整一章篇幅來加以說明。新書簡介中指，這個傳統希臘開胃菜的主原料，在英國以鮮艷的粉紅色醬料而廣受歡迎，通常採用甲蟲（以胭脂蟲Cochineal磨碎加工成可食用天然胭脂紅色）或甜菜根上色。但近年來廚師們開始對它進行改良，顏色也發生變化，並將其重新命名為「煙熏鱈魚子」，有時還會將紅魚子泥醬塗在多士上，上面再放一顆荷包蛋，使外形看起來更美觀誘人。

此外，快餐文化的興起及影響新世代，亦為蘸醬發揚光大增添了動力。實際上，當鷹嘴豆泥和鱈梨醬在英國首次亮相時，美式乳酪蘸醬和薯片搭配在西方已風靡一時，用佛格勒的話說，與歐洲許多國家年輕人想延續本國烹飪傳統不同，英國幾乎每一代新生代都渴望做一些與上一代不同的事情，薯片、蘸醬和開胃小菜是代表着「拋棄刀叉陳舊觀

念」的絕佳機會。於是英國超市裏脆口的零食種類從未如此豐富過，而且它們越來越多地被設計成搭配蘸醬。儘管瑪莎百貨的調查指，百分之五十四的購物者將蘸醬用作調味品或增加風味，但有百分之八十二的人仍將它們視為與薯片搭配的零食。在零售商看來，一包薯片和幾份蘸醬可以讓很多人開心，無論什麼年齡，這是一種低風險、低成本的娛樂方式，也是醬料被證明能夠抵禦經濟衰退的原因。

值得一提的是，對於餐廳來說，由於人們對蘸醬的接受度很高，廚師需要改進的門檻較低，蘸醬是輕而易舉就能成功的。按英國網紅餐廳Oma老闆大衛·卡特所說，蘸醬主要是配冷盤和沙拉，所以侍應可以在五分鐘內就把它們端上來，以便在飢腸轆轆的食客們仔細看菜單或等待主菜的時候安撫他們。就像麵包和黃油一樣，蘸醬和調料也是烹飪的名片，把它們做好，人們就會對接下來的菜感到興奮。

顯而易見，英國人基於多種原因對蘸醬欲罷不能。就在不久前，瑪莎百貨推出夏季系列「全球風味和超級混合蘸醬」，其中包括雞肉凱撒沙拉、紐約熏牛肉和全套印度風味蘸醬，由奶油、酸辣醬和唐杜里香料層層包裹，吸引了大批美食愛好者前去捧場。還有新式鷹嘴豆泥，頂部放上肉、香草、堅果和蔬菜，再搭配鬆軟的扁麵包，亦獲得不少顧客點讚。另一款煙熏番茄和紅辣椒醬上撒烤松子，味道非常濃郁。用食評家的話說，蘸醬不再僅僅是裝飾和點綴，它們已經成為了一頓飯本身。



蘸醬常用在開胃菜中。 資料圖片

「沙漠之旅」



市井萬象

西藏扎囊國家沙漠公園位於雅魯藏布江畔，因其獨特風光吸引眾多遊客前來感受高原「沙漠之旅」。 新華社



如是我見 陸小鹿

今年，恰逢中法建交六十周年，又值巴黎奧運會舉辦，北京的國家大劇院應時推出一場「致巴黎的情書」線上音樂會，引領觀眾感受法蘭西的魅力。

演出由小提琴演奏家黃蒙拉和鋼琴家羅維以二重奏的方式共同完成。他們以巴黎的地標性建築劃分四個章節：蒙蘇利公園、塞納河、凡爾賽宮、杜樂麗花園，演繹八曲法國經典的音樂作品，引人在音樂的氛圍中漫步於巴黎城。

提到法國音樂，德彪西不可不提，他被譽為「印象主義音樂」的鼻祖。在「蒙蘇利公園」單元裏，兩位藝術家為大家呈現德彪西的早年作品《美麗黃昏》，以及

致巴黎的情書

晚年作品《小提琴與鋼琴奏鳴曲》。德彪西擅長用音樂來寫詩作畫，營造出朦朧飄浮的意境感，讓聽眾沉浸在一種似霧非霧的微光中，慢慢領略到來自靈魂深處的溫柔、寧靜和美好。

塞納河見證這座城市的千年變遷，靜謐的德彪西《月光》、異域風情的薩蒂《玄秘曲一號》，以及充滿慵懶爵士情調的拉威爾《第二小提琴奏鳴曲》，如同塞納河一樣，這些曲子也充滿故事感。我很喜歡薩蒂的《玄秘曲一號》。作為獨一無二的音樂奇才，薩蒂自創出音樂形式無比輕盈的《玄秘曲》（Gnossiennes）。總共六首《玄秘曲》，每一首都短小靈動，時長不超過兩三分鐘，最悅耳動聽的即是《玄秘曲一號》，琴音帶着冥思般的清冷音色，時光的腳步因此變得緩慢，浮躁的一顆心逐步平靜下來。

凡爾賽宮殿是呈現法國壯麗一面的代名詞。拉威爾的《大圓舞曲》和雷雷的《西西里舞曲》，華麗、典雅，瞬間將我們帶到古老的法國宮廷時代。雷雷被譽為「法國的舒曼」，《西西里舞曲》是他去意大利時，在船上聽到西西里民歌後的有感之作。輕快柔和和行雲流水般的旋律，如夢似幻，令人情不自禁翩翩起舞。

巴黎奧運會的主火炬塔熱氣球，放飛點即在巴黎杜樂麗花園。花園是美好生活的象徵和投射。在此章節節奏響亮明快的《A大調小提琴與鋼琴奏鳴曲》再恰當不過，因為這首曲子即是朗克送給朋友的結婚禮物，花園與愛情和婚禮的祝福遙相呼應。

致巴黎的情書，以愛的表達而命名。愛，是人類生命中最為迷人的情感，法國音樂裏就蘊藏着深情而詩意的愛。