

遇見楊廷寶

樂台、紫金山天文台等都出自他手，雨花台烈士紀念館則是他未完成的作品，故有「一位建築師，半座南京城」之稱。北京也有不少楊廷寶設計的建築，比如王府井百貨大樓、和平賓館、北平交通銀行大樓等。而在楊廷寶的母校清華，還有他設計的生物館、明齋宿舍、氣象台和擴建的圖書館。尤其是目前被稱為「老館」的圖書館，早已是清華最著名的地標之一。

我在清華求學七年，在北京生活二十多年，到南京多次，多次路過、參觀或受惠於楊廷寶留下的建築，可

嘆從來沒有關注過它們出自哪位建築師之手。這次卻因為「國際聯歡社」這個名字引發的興趣而遇見建築大師楊廷寶。記憶中的老建築忽然串連起來，眼前多了一縷照亮歷史的光，實在令人高興。（散記江蘇之一）



逢周一、三、五見報

畫出一張可以讓你發夢的床

些原本隱沒在生活角落、極其私密的物件，轉化成藝術。據說，勞森伯格創作《床》時，正值經濟拮据，他買不起畫布，便轉向以日常用品作畫。他坦言：「我只是用最簡單的方式，將日常中那些不起眼的事物，轉化成一種情感的紀錄。」

在《床》中，我們看見抽象表現主義（Abstract Expressionism）那種強烈的情感與爆發力，同時也見到概念藝術（Conceptual Art）的萌芽。作品的表面布滿亂中有序的筆觸與色彩，卻又保存着床單皺褶、棉被重量的痕跡。若你有機會靜靜凝視這

當你學會與自己對話，學會擁抱限制，或許也就能像勞森伯格一樣，用生活畫出一張可以讓你發夢的床，在最意想不到的地方畫出屬於自己的歷史。記得，哪怕沒有畫布可用，我們還可以找一張床單亂塗。



逢周一、五見報

《北上》

留，但作為電視連續劇，我覺得仍有其可觀之處。

原著開章的主要篇幅，是一九〇一年意大利人小馬可·波羅遠赴重洋來到中國尋找失蹤的弟弟。小波羅僱用了翻譯及船夫，從杭州沿着大運河一直北上，發現了不少見聞，亦與船上的同夥結下友誼。電視劇《北上》首集引子用了很短的篇章交代了這背景，接着就以劇中述說運河旁邊城市的花街為背景，街上一間舊院子住了幾戶人家，家長輩都靠運河的工作維生，年輕一代則在此學習和成長。全

劇總共三十八集，前半部分主要講述運河日久凋零，光輝不再，從前靠山吃山，靠水吃水的生活難以維持，家長輩都要另謀生計，原本「跑船」的要轉為「跑車」（開長途貨車）。陸路交通發達，高速鐵路開通，都令運河人家的生活大受影響。「時代過去了，進入高鐵、互聯網時代，不要留戀過去。」劇中由胡軍飾演的謝老大如此說。

劇集除了描繪大運河的環境和經濟變化，亦透過幾位年輕一代的成長經歷，展現年輕人在現代社會如何努



逢周一、二、三見報

音樂交流逐浪高

會，三月二十五、二十六日晚兩晚演出是難得一次滬港音樂交流盛會。從四十年代《夜上海》，演到八十年代《上海灘》，音符橫跨近半世紀。

另一項同時進行的滬港音樂交流，是由香港演藝學院六位弦樂同學，與上海大學音樂學院的四位弦樂代表，上周五在上海東方藝術中心演出一場名為「2025未來大師：弓弦之舞室內樂團音樂會」，兩地同學們合演浦羅菲夫、勃拉姆斯等四首室內樂作品。香港同學更借來名琴，為上海聽眾獻技。值得一提的是，這次演出是作為全年「未來大師獨奏重奏系列音樂會」二十場的第一場，全部

在上海東方藝術中心演奏廳進行，值得期待。

在此之前，香港演藝學院亦舉行「演藝一號·灣區樂薈」系列音樂會，由香港、廣州、深圳、澳門等樂手同台演出，未來數月陸續進行，美妙音樂就在咫尺。



逢周一見報

《惜樽空》與《將進酒》

「你知道嗎？我們學了很久的『天生我材必有用』，其實應該是『天生吾徒有俊才』；不是『古來聖賢皆寂寞』，而應該是『古來聖賢皆死盡』……」最近又有一批自媒體開始炒作《惜樽空》與《將進酒》，說什麼「這才是真正的李白原版，比教科書上的更狂百倍」。

這當然有營銷號一貫的誇張表達在其中，《惜樽空》見於一九〇〇年發現於敦煌莫高窟的一批書籍文獻，其中抄錄的詩文與我們如今熟悉的《將進酒》相比，在個別字詞上有些許不同，除了開頭引述的兩處之外，還有一些如不是「高堂明鏡悲白髮」而是「床頭明鏡悲白髮」，不是「朝如青絲暮成雪」而是「朝如青雲暮成雪」等等。

其實李白的《將進酒》從來不是只有一個版本，早有學者比

較了唐宋元明清以來不下二十個版本，每個版本都有些許不同。「天生我材」一句，同樣出於敦煌文獻的三個版本就不一樣，除了「天生吾徒有俊才」，還有「天生吾桐有俊才」和「天生吾相有俊才」兩版，而此後宋元明清各版均以「天生我材必有用，千金散盡還復來」為準。

在印刷術尚不發達的古代，抄寫者聽明誦者口述之後記下，無論是朗誦者背誦時忘詞現編，還是抄寫者同音近音漏寫錯寫，都可能造成各版本的不同。所以古文的考據，才會是一門獨立的學問。



逢周一、三見報



春筍醃篤鮮。

春日江南的醃篤鮮

江浙人出了名的講究「不時不食」，意思是在最合適的時令裏，才能品嚐到食材最鮮美的風味。春筍，作為春天最具代表性的食材之一，自然成為江浙餐桌上的常客。涼拌春筍清爽脆嫩，油燜春筍濃郁鮮甜，春筍紅燒肉肥而不膩，春筍鮮肉餃子鮮香四溢。然而，在眾多春筍料理中，最能代表江南風味的，當屬醃篤鮮。

醃篤鮮是一道江南經典湯品，名字中的「醃」指的是鹹肉，「篤」是江浙方言中「小火慢煨」的意思，而「鮮」則是這道菜的靈魂所在。醃篤鮮的主要食材包括筍、鹹肉、鮮豬肉和豆腐皮結。口感醇厚，湯汁乳白濃郁，融合了鹹鮮與清甜，展現了江南菜特有的細膩風味。

要熬出一鍋地道的醃篤鮮，食材的選擇至關重要。春筍脆嫩，帶有一絲清甜，與鹹肉的濃郁風味相得益彰。鹹肉選用江浙醃製的臘肉，經過長時間的風乾與發酵，鹹香十足，能為湯底增添深厚的層次感。鮮豬肉通常選擇五花肉，燉煮後口感柔嫩。豆腐皮結則是點睛之筆，能夠吸收湯汁的鮮美，使口感更加豐富。

家中日常烹飪的時候，先將鹹肉洗淨，稍作浸泡去除多餘的鹽分，然後與五花肉一同汆燙，去腥並使肉質更加緊實。接着，將處理好的鹹肉、五花肉和筍一同放入鍋中，加入足量清水，以文火慢燉數小時，讓各種食材的精華慢慢滲透至湯中。當湯色轉為乳白，肉質軟嫩入味時，最後加入豆腐皮結，繼續燉煮至充分吸收湯汁，便可出鍋享用。

一碗入口，首先是濃郁的湯汁溫潤舌尖，鹹肉的醇厚與春筍的清香交織出鮮甜的層次，豆腐皮結吸滿湯汁，口感軟嫩不失嚼勁。

煨上一鍋醃篤鮮，江南春日正當時。



逢周一、二見報

開會之休閒篇

去哥倫布市參加AAS年會，與好些故人意外重逢。有讀博時的老師、同學，有去年學術會議上結識的年輕人，有好久沒見的學界前輩，還有前一週剛分別的同行。一起吃飯、聊天，享受了「草草杯盤共笑話，昏昏燈火話平生」的溫馨。

這次在會場附近找了家「提供床和早餐」（Bed and Breakfast）的家庭旅館，遠比會議酒店性價比高。房間不大，但整潔雅緻，設施齊全。業主每天為房客現做熱乎乎的早飯。蔬菜煎肉蛋撻、法式多士、藍莓班戟、土豆蛋餅等主食外，還有水果、酸奶、堅果、麵包及咖啡、茶水、橙汁等飲料，豐富美味。在這裏認識了幾位來自不同國家、地區的參會者。大家圍着早餐桌訴苦，抱怨政府打壓學術自由，削減高等教育資助，邊境檢查收緊，阻撓外國學人參會等，相互打氣。

早上出門跑步，第一天去了母校密西根大學（UM）的「勁敵」，俄亥俄州立大學（OSU）。兩校美式足球隊的競爭由來已久，OSU居然把校園地名中的字母M都用紅色又覆蓋，令人嘆為觀止。第二天探索了旅館附近的Goodale歷史公園。它因當地第一位醫生「佳谷」先生（Lincoln Goodale）冠名。周長約一英里的公園地塊，從前是外來移民進港的第一站，曾有「飛鎮」（Flytown）之稱，因為外來人居住的「違章建築」像「飛來峰」一樣，似乎一夜間平地而起。

公園裏有個形似五層蛋糕的噴泉，頂端有兩隻小象雕塑肩並肩、排排坐，伸出長鼻子噴水。草坪上已有頭荏洋水仙冒出地面。大雁、野鴨一大早就在水池裏游弋，發出嘎嘎叫聲，彷彿在向世界宣告「春江水暖鴨先知」。



逢周一、五見報

到南京參加會議，住在南京飯店。店址鬧中取靜，風格中西合璧，恰似一座小而美的庭院。散步時發現「國際聯歡社舊址」的牌子。南京是古都，又是民國政治中心，古蹟不少，民國老建築尤多。這個名字洋氣而神秘的機構，究竟是何所在呢？會議間隙，做了一些功課。原來，「國際聯歡社」如其名所示，是民國時期駐華外交官員和中國各界人士聯絡感情的場所，建於一九三六年，不少國家使領館曾建於此處。宋慶齡、馬歇爾將軍等在此舉辦過宴會酒會。身處民國風滿的典雅建築，歷史撲面

羅伯特·勞森伯格（Robert Rauschenberg）曾說：「繪畫是我找到與自己相處的最佳方式。」藝術不只是表達，更是一種與內在在世界對話的方式，而透過創作，藝術家學會傾聽自己，學會獨處，並以此突破固有邊界，甚至改寫歷史。

那麼，勞森伯格怎樣改寫了藝術史呢？他的經典之作《床》（Bed，一九五五）是一個重要的轉捩點。在這件作品中，他打破了繪畫與日常生活之間的界線，不再拘泥於傳統畫布的形式，而是直接將自己使用過的床單、被子與枕頭作為創作媒介，將這

「第十屆茅盾文學獎」得獎作品《北上》是一部宏大的現代長篇小說，作者徐則臣藉着大運河的歷史故事，追尋文化底蘊，展示社會變遷。小說以二十世紀初為敘事起點，講述蘇杭地區的大運河狀態，然後時空交錯，以在運河旁邊生活的幾戶人家為主軸人物，述說平民與歷史的關係。若將該小說轉化成其他媒體，箇中困難必定不少。近期的內地電視劇《北上》由徐則臣的作品改編而成，保留了小說的大部分角色，敘事手法卻截然不同。小說的讀者也許有所保

剛剛過去的三月香港盛事頻頻，場內外、台上台下，各自精彩。同一時間香港與內地的交流同樣此起彼落。

最新例子是香港管弦樂團，繼上月馬勒第三交響曲，一場香港、一場廣州演出後，再次重複一曲兩演的安排，上周五由愛沙尼亞指揮巴孚·約菲（Paavo Järvi）在香港文化中心領奏後（附圖），全團前往北京，今晚在國家大劇院音樂廳重演浦羅哥菲夫第四交響曲等曲目。這首近三刻鐘的宏大作品鮮有演出，在香港更是首演。而內地首演則較香港早一個星期，由上海交響樂團演出，指揮同樣



是約菲（內地譯名為帕沃·雅爾維），作為第四十屆上海之春國際音樂節的節目之一。

另一套上海之春節目是本欄介紹過的香港流行曲領軍人物杜自持，率領二十八人樂隊，與上海輕音樂團合演《從東方之珠到東方明珠》音樂

蝦湯豬肉團

再帶學生訪澳門，作中華文化交流。到澳門旅遊大學參訪，看廚房，觀餐廳，聽梁嘉豪主任的澳門飲食文化講座。講座談到土生葡菜多元，混雜中西食材和煮法，每道菜都有故事，夾雜轉變與配搭的原因。既然已聞，何不品嚐，閒坐校內咖啡廊，環境富歷史感，淺飲輕食，十分愜意。

下午茶時段，點炸魚多士，清新不膩。另試蝦醬湯米粉，蝦醬加水作湯底，再添蝦肉浸泡米粉，辣椒青蔥紅綠點綴，鹹鮮濃郁，風味強烈。

蝦醬做法，古書記載不同，北魏《齊民要術》有「作蝦醬法」，談到：「蝦一斗，飯三升為糝，鹽二升，水五升，和調。日中曝之。經春夏不敗。」蝦飯鹽水混合，暴曬發酵久存。

蝦配蝦醬，可以煮湯。單純蝦湯，不獨喝飲，可用於加工食材，添鮮加味。清代《清稗類鈔》記一道「煨豬裏肉」，用上蝦湯，做法如

下：「以豬裏肉切片，用糝粉團成小把，入蝦湯，加香蕈、紫菜清煨，一熟便起。」豬肉切片，上豆粉，放蝦湯，加香菇、紫菜同煮，現代要重現再煮，也不困難。

《清稗類鈔》另有記「薰麵筋」的做法，蝦湯是重要材料，食譜詳記：「麵筋切小方塊。煮過甜醬，醬四五日，取出。浸蝦湯內，一宿，火上烘乾。再浸蝦湯內，再烘十數遍，入油略沸薰食，亦可入翻膠。」麵筋先切，放入煮過的甜醬醃製。再放蝦湯浸泡一夜，用火烘乾。再浸蝦湯，多烘十數次。「徧」字通「遍」字，表連次數。可油炸薰食，也可用碟蓋住備用。



逢周一、二見報