大公報
2025年7月21日 星期一

芒果糯米飯濃醇交融

▶三色芒果糯米飯。

每次在泰國以外的地方吃泰國菜，無論吃得多飽都仍然會期待餐後的那道傳統甜點：芒果糯米飯。而當身在泰國，每天至少一份芒果糯米飯是絕對少不了的。

芒果糯米飯堪稱泰國甜點文化的代表作，選用泰國當地盛產的金黃色熟芒果，香甜多汁，切片擺盤，再搭配用椰漿拌煮過的香糯糯米飯，淋上一層濃郁椰醬，最後灑上一點脆米作點綴。一口咬下，是熱糯米的柔韌與椰漿的濃醇交融，再加上冰涼芒果的清甜，三者在口中層層交疊，彷彿熱帶的陽光照耀着舌尖，並綻放出了什麼。

這道甜點在泰國幾乎隨處可見，無論是在五星級酒店的宴會廳、曼谷的夜市、清邁的小吃攤，還是南部的海邊小鎮，這一盤交織的甜蜜都是旅人與當地人共同的幸福日常。

上周末在廣州打卡了從泰國漂洋過海、連續三年獲得米芝蓮餐盤獎的餐廳Mango tree，這裏的招牌甜品三色芒果糯米飯剛一上桌就被「光盤」，不得已再叫一份。區別於傳統的白糯米飯，大廚選用黑糯米、蝶豆花和斑蘭汁，不僅讓糯米飯的部分口味變得豐富，在視覺上也有高級之感，賞心悅目，滿分推薦。

除了芒果糯米飯，泰國還有許多令人感到喜悅的傳統甜點。街頭常見的香蕉煎餅，酥脆外皮裹包着熟透香蕉，煎得焦香四溢，再淋上煉乳或巧克力醬，甜中帶酥，滿足感十足。還有椰汁西米糕，口感滑嫩包裹着微彈，帶着椰奶的清香與微鹹。煎脆餅的外形像迷你墨西哥塔可，餅皮酥脆，包着香滑椰絲或甜蛋，也有鹹味的版本。

泰國的甜點世界雖然大部分含糖量超高，但總能搭出口味和口感的層次，令人愛不釋口。

樂活 潘少

逢周一、二見報

兩個會議

六月出門參加了兩個學術會議。雖說都是國際會議，二者差別其實不小。「亞洲研究在亞洲」規模很大，歷時四天，與會者逾千，各自的研究領域涵蓋亞洲所有國家，人文、社科、跨學科的題目都有，地點在尼泊爾首都加德滿都。「跨學科多維度歷史研究」是個小會，前後一天半，發言人不超過五十位，在河南開封舉行，東道主是河南大學。前者的官方語言是英文，後者則用中文。對我而言，兩個會議也有共性。一是會議地點此前都從未到過，二是參會收穫不止於學術。

大會有大會的好處。題目五花八門，參會者背景多種多樣，認識的新朋友多，平日難得湊到一起的老朋友也能藉此見上一面。至於開會內容，則是「弱水三千只取一瓢飲」，需要自己選擇、甄別。老實說，學術方面有多少收穫有一定的隨機性。不過，對找工作、投稿件、尋人脈者，大會可以提供更多機會。小會的氛圍更親密，組織方有所有發言大家都應參與聆聽的期待，所以參會人反而比開大會時更用功。小會照理能提供更多深入討論學術問題的機會，但因行程緊湊，每人的發言時間受限，遑論有餘裕提問、點評了。

暑假參加兩個會議，了解了同行們關注的新課題、鑽研的新理論，比如康有為、梁啟超的訪美經歷，美籍華裔劇作家李靈愛策劃拍攝的第一部獲得奧斯卡獎的紀錄片《苦幹》，對自己的研究也有啟發。更令人高興的是，年輕一代學人嶄露頭角，帶來新意和活力。參加學術會議，最激動人心的不就是「苟日新，日日新，又日新」的妙手偶得嗎？

葉歌 墟里

逢周一、五見報

介紹你自己

南開大學兩名教授因為實在的個人簡介在網上火了。一位在「榮譽稱號」裏寫了「2006年時代周刊年度風雲人物」「2008年感動中國特別獎」，乍一看，十分高端，細一查，當年的「時代周刊風雲人物」是「全體網民」，而「感動中國特別獎」授予「全體中國人」。作為一名中國網民，我們和教授一樣確實都是這些「榮譽稱號」的獲得者，寫到簡介裏，卻是十足的冷幽默。還有一位則說，個人榮譽「都是浮雲而已」，坦誠自己「應該拿不到諾獎」，坦坦蕩蕩，實誠可愛。

怎麼介紹自己，見人心，顯性格。讀大學時，我有位老師，名字裏有個「成」字，當時他四十多歲，每次介紹自己名字時，總說「成」就是「不成熟」的那個「成」。「成」字可組的詞語很多，「成功」、「成就」，當然包括「成熟」，他卻非用「不成熟」，流露出落拓不羈的心氣。他給我們講授文學理論課，縱橫古今，評點古賢，月旦時人，常有顛覆「正確答案」之語，令我等小鎮做題家瞠目結舌。如今他早逾七旬，前些時候在微信裏讀到其近作，憤世之情不減當年，想來他介紹自己必還要說，「成」就是那個「不成熟」的「成」。

介紹自己的內容有虛有實，形式也可簡可繁。現在名片不常用了，大家改用微信，有時加了微信之後，對方迅即發來一大段文字，儼然一份小履歷。和微信相比，名片畢竟篇幅有限，有的人頭銜多，正面印不下，就把反面也印滿，我收藏了一張三摺的名片，閱之如展奏摺，足見其主人之顯貴。不過，有的人名片自製且特別簡單。我認識一位畫家，他隨身攜帶一沓精緻的素色空白卡片，和名片一般大小，用時抽一張，拿出炭筆，正面寫上自己的名字，簽個日期，翻過來再寫一個聯繫方式，或手機號，或座機號，或電子郵箱，有時啥也不寫，畫幾根蘭草、一塊怪石。青眼白眼，便在其中了。

胡一峰 知見錄

逢周一、三、五見報

在抽象中看見靈魂(下)

承上回。康丁斯基在《論藝術中的精神性》（一九一二）寫道：「藝術的任務是讓靈魂甦醒。」他相信，抽象能夠擺脫自然的局限，帶來一種不受語言、文化與時間所限制的精神層次。

我們對一幅具象畫作的理解，往往建立在對物件的認知與聯想，但抽象作品不依靠這些前提，它直達我們的情感核心，喚起一種「內在的必然性」，就像音樂一般。

顏色與聲音是互通的，至少康丁斯基這樣認為。他試圖讓繪畫像音樂那樣擺脫內容、情節與描繪，而只留下純粹的節奏、和聲與動態。他甚至將畫作命名為「即興曲」、「構圖」、「印象」，這些標題如同樂章，拒絕敘事，也拒絕任何「看圖說故事」的解釋。

康丁斯基的藝術歷程，從具象走向抽象。他早期的畫作，保留了東歐民間傳說、宗教象徵與自然景致，但這些圖像逐漸被化約為色彩與形式的符號，畫面中的人物與風景逐漸消融。其後，他以抽象去接近現實，試圖尋找一種更本質、更靈性的秩序。

這樣的轉變，不容易被觀眾接受。因為當我們看不到「像什麼」，便容易陷入困惑與焦慮。然而，正是這種「不確定」，讓抽象藝術成為一場個人的啟示旅程。

康丁斯基相信，色彩有靈魂，線條有聲音，構圖有韻律，而這些元素的組合，不是為了描繪一個世界，而是為了召喚一個世界，一個只屬於我們內在的世界。

在包浩斯的教學筆記中，康丁斯基將點、線與面加以分類、組合、分析，試圖建立一種抽象的「語法學」。這樣的努力，不只是形式上的實驗，更是精神上的秩序追尋。他相信，真正的藝術家不是炫技者，而是能夠捕捉「內在必然性」的靈魂捕手。

在充滿紛擾的日子，我們也許可以多看一些康丁斯基的畫，少爭一場無謂的吵架。畢竟，比起分辨「對方說了什麼」，更重要的是，我們是否還能聽見那些在現象背後默默流動的情緒與氣息。

米哈 普通讀者

逢周一、五見報

《煥羽》

內地古裝劇《藏海傳》除了男主角肖戰演得出色，女主角張婧儀亦能吸引觀眾。張婧儀飾演香暗茶既是冬夏國郡主，亦是城中枕樓的樓主。香暗茶面對藏海及其他角色時需要展示不同的心態，張婧儀演來從容自在。香暗茶與藏海的出生入死過程，亦令觀眾看得透不過氣。《藏海傳》收官不久，線上又出現另一齣由張婧儀擔綱演出的劇集《煥羽》。真實年齡二十多歲的張婧儀，於《煥羽》飾演一位十六歲的高中女生喬青羽，為了追尋姊姊貝羽英年早逝的真相，與家人及周邊社會分子作出對立，為自己的成長道路作出印記。

《煥羽》改編自同名小說。劇集以寰州為背景，喬家本來住在遠處的鄉村，青羽的父母先誕下大女兒貝羽，多年後再誕下青羽及小兒子勁羽。為了讓青羽及勁羽獲得更好生活，其父母將貝羽獨自留在鄉村予上一輩寄養，但是貝羽成年後遇人不淑，傳聞因染上愛滋病而死。喬家自此遭人白眼，青羽雖然轉校，但仍受謠言牽連，為此她決意找尋真相，並為貝羽討回公道。

二十三集《煥羽》以追尋真相為故事主幹，卻非懸疑偵緝劇集。全劇以十多年前的城鄉為處境，青羽追查姊姊被「傳聞」致死的過程，反映了當年的鄉村仍存在一定程度重男輕女思想。貝羽是一個悲劇角色，她並不是愛滋病發而死，實際是因各方流言蜚語的壓力而被迫上絕路。另一方面，劇中以三個年輕人角色主導劇情。除了青羽之外，傾慕她的男生明盛亦因為父母婚變而致性格反叛。另一位女生王沐沐是青羽的學姐，其父親因為生意失敗而自暴自棄，更甚是對妻子作出暴力對待，令沐沐終日陷於惶恐當中。

家庭是年輕人成長的搖籃，父母是子女的榜樣。《煥羽》其實是一齣有關年輕人如何受到家庭影響的青春故事。劇情節奏雖然有點散漫，但仍值得細心觀賞。

輕羽 文藝中年

逢周一、二、三見報

桃李滿門感恩頌

上周在北京出席中國文藝評論家協會全國代表大會，出發前趕上一場非常難得的音樂會，兩小時的聲樂盛宴及洋溢的溫情，至今難忘。

所言者是上周一在香港大會堂舉行的「江樺老師桃李滿門四代同堂音樂會」，由江樺合唱團一眾子弟群策群力，為剛剛慶祝九十七歲生日的恩師獻唱。選演的節目，內容較往年豐富，而且滿富意義，值得一書。

上半場首先演出林聲翕聯篇歌曲《山旅之歌》，六首歌曲各有不同風格，其中由女高音趙淑瑤獨唱的《廬山月夜》，高音階的處理頗有江老師的美聲風範，黃偉榮的鋼琴伴奏也充滿詩意。接着混聲合唱《昆陽雷雨》由鋼琴強音伴奏下，唱出風強雨驟的氛圍。

同樣難得一聽是聖樂指揮家黃永熙博士的四首聲樂作品，《懷念曲》旋律之優美，想起李叔同的《送別》。接着由資深女高音馮志麗深情演繹北宋女詩人李清照著名《聲聲慢》，聞者動容。《聖哉經》由混聲合唱以廣東話演出，難得一聽。

下半場更多是獨唱家選唱。女高音鄭永珍演繹古諾《神聖救贖者》漸強樂句流暢自然，強弱對比鮮明。女

高音劉麗娟演出《敕勒歌》，帶着笑容唱出原生態味道，印象深刻。接着陳寄魂獨唱著名詠嘆調《晴朗的一天》，為本月三十日演出《蝴蝶夫人》全劇預演，值得關注。

全晚最期待是壓軸的五首混聲合唱作品，因為壽星主角江樺出場（附圖）！據團長陳嘉璐醫生介紹，五首作品記述江老師的六十三年教學，由流行曲《我想帶着全世界一起唱》開始，接着《桃李春風》、《東方之珠》、《長江之歌》，此曲由江老師領唱，全場細聽，最後以《願主賜福保護你》結束，但溫馨感恩之情不息。

周光蓁 樂問集

逢周一見報

玫瑰花年糕

再到紅磡附近酒店吃中菜，菜式稍有改變。小型冬瓜盅，肉少味清，夏季清熱、補水最佳。再來煙熏乳鴿，揭盅聞煙再吃，滿有儀式感。蒜炒龍蝦、海鮮煎米，接連上桌，甜點是燕窩玫瑰凍糕，紅色花凍，滲玫瑰香，上鋪燕窩小堆，色味吸引，實是佳作。

玫瑰入饌古時可見，明代《三才圖會》專條「玫瑰」，談特色和吃法：「玫瑰花甚香，喜壯，宜不時分種，方盛年，久則槁。花作糕佳，又有黃花者亦佳，但不香耳。」玫瑰花香，茁壯者美，花開易枯，瓣可製糕，紅黃皆可。清代《成都通覽》記「玫瑰八寶飯」、「玫瑰豬油年糕」，對應《三才圖會》製糕的說法。

清代《清稗類鈔》也有「年糕」一條，用上玫瑰，詳說：「年糕搗糯米而成，本為饋歲之品。至光、宣時，則以為普通之點心，常年有之矣。有以菜、肉煮為湯者，有以火腿、筍、菜炒之者，味皆鹹。其甜者，則為豬油夾沙而加以桂花、玫瑰花，可蒸食。」年糕多新年食用，光緒、宣統年間，已成日常食材，適合鹹吃甜食，甜食可於豬油豆沙中添玫瑰花。

玫瑰作餡，另有《天津志略》提到的「玫瑰餅」，於浴佛節時製食，書載：「四月初八日，各寺浴佛，曰『佛會』。佞佛者，多於是日濟貧放生，尚有以榆莢和糖麵蒸食之，曰『榆錢糕』。又以玫瑰、藤蘿等花和糖為餡，蒸餅食之，曰『玫瑰餅』，『藤蘿餅』。」榆錢糕現存為小吃，榆莢加麵粉、糖搓成糕，內加玫瑰花和糖作餡，另名玫瑰餅。

蕭欣浩 古聞港食

逢周一、三見報

狀元文章

前不久DSE放榜，狀元、超級狀元的名頭充斥媒體，其實除了在影視作品中看到的「狀元」之外，大家對狀元的了解又有多少？想起之前在bilibili上看到的系列視頻「歷代狀元文章」，認認真真逐字逐句分析翻譯歷代狀元的殿試策論文章，相當有趣。

舉個例子，明嘉靖四十一年狀元，是後來官至首輔的申時行。當年由皇帝提出的殿試題目可不簡單，大意是：我治理天下已經四十一年，勤勤懇懇小心謹慎，但近來水災旱災還是接連發生，邊境也不安定。是我選拔官員時沒有選對人，還是官員沒有體會我的心意，都通過殘害百姓來達到自己的目的，從而導致災禍發生呢？我應該怎麼做才能改善呢？哇，這問題就如同董事長問求職者，公司沒賺錢，是我選人眼光不對，還是高管能力不行？一邊是大老闆，一邊是可能的直屬上司，怎麼答才好？

其實偌大一個朝廷，哪會指望一介書生在殿前策論提出什麼驚天動地，一舉解決天下複雜問題的政策？申時行必然也了然於心，洋洋灑灑數千字，大部分是變着花樣對皇帝的各式吹捧：「欽惟皇帝陛下稟剛健中正之資，合陰陽動靜之德……蓋媲美唐虞而超越乎三代」，「大哉皇言，憂國憂民之心見乎詞矣！」要說氣勢恢宏、遣詞造句那的確是首屈一指，要說政策內容也就是傳統的「君逸臣勞」，沒有什麼具體措施。

利貞 大川集

逢周一、三見報

責任編輯：常思源 邵靜怡