

# 在手機裏等雨來

今年夏天，北京的雨好像格外多，準確地說，下雨的願望格外強。手機裏時不時跳出提醒，告訴你某天下要下一場暴雨，降水量將達到多少毫米，說實話，我對毫米數表示的降水量感受不強，不如小時候學過的風力兒歌，從「零級煙柱直冲天」一直到「十級拔樹又倒屋」，結束於「十一十二級，陸上很少見」，不但直觀，而且讓人知道破壞力的極限，心裏有了數，腳下就不慌。

手裏的兩情通報，卻只會讓人緊張。往往在預報了大雷雨後，又會發來以顏色區分嚴重程度的暴雨警報，然後是一連串的汛情警報、水庫洩水通告……有時還會來一條「預計十分鐘後開始下雨」，隨即烏雲飄上手機屏，滴滴答答的雨水連珠落下，十分逼真。不過，預報並不一定很準。有好幾次，氣氛烘托到位了，雨卻遲遲不來，或以「乾打雷不下雨」或「雷聲大雨點小」草草收場。當然，也有突如其來的急雨，跑贏了預報，毫無徵兆地落在毫無準備的人頭上。

這些年，我們在手機裏等的又何必是雨。作為和世界聯繫的最主要的渠道，手機似乎正在承包我們對世界

所有的期待。提交了申請等通知，處理公務私事等回覆，在醫院做了檢查等結果，參加了考試等成績。或許因為手機承諾了我們與人和事的無縫銜接、即時通訊，我們習慣了等待，也對等待多了一份信任，卻少了一份自在。畢竟，大多數等待是焦慮的策源地。

回想沒有手機的年代，與我有關的世界沒那麼大，似乎焦慮也少一些，這大概和當時很多事情沒法「等」有關，只能任它隨性來到，一時突然驚之，隨即坦然處之。或許有人說，對此無需過慮，關閉手機不就

行了嗎？是啊，關了手機，你隔絕了因等待而來的焦慮。但手機的那一頭，等你的人卻會因為等不到你的回音而承受加倍的焦慮。若於心不忍，那還是大家一起「等」吧。



逢周一、三、五見報

# 想像可以去一趟北非(下)

畫中物，卻是藏在畫外的意境。

哈馬馬特(Hammamet)這地名，說出來有種節奏感，像是柔軟語音裏的一段起伏，讓人聯想到海風與果實。在克利筆下，哈馬馬特清真寺的形象是堅定的、寧靜的。它在畫面上安穩地立着，像告訴觀者：無論你在何處，只要有光，有節奏，有陪伴，哪裏都是心安之處。

《哈馬馬特的清真寺》的色塊，像是打亂又重新組合的記憶，它們不是照片可以拍下的寫實，卻是克利心境的拼貼。畫下這些色彩的克利，不再只是分析與觀察，而是參與與沉浸。他從馬蒂斯那裏學會用色，從德

羅內那裏學會節奏，但是在北非，他學會了如何畫出自己的藝術。

克利回到歐洲以後，把畫冊翻出來，一幅幅重畫，那些在陽光下短暫勾勒的輪廓，變成了接下來數年的靈感源頭。即使到了一九三〇年代，他仍繼續回望這段旅程，把它當作藝術的依歸。他寫道：「這次旅行是我的高峰，我的轉捩點。」

的確，我們都在某個人生時間點需要一趟旅程。有時候是風景讓我們感動，有時候卻是同行的笑聲。克利的北非，不只是哈馬馬特的街角或開魯安(Kairouan)的圍牆，更是與同行好友在日記裏寫下的片語、畫紙邊

角記下的句子，是一同走過市場時抬頭望見的天空，以及自己內心突然泛起的驚喜。

或者去不去北非也不重要了。重要的是，有沒有朋友陪我們一起走，走一段美好的風光。



逢周一、五見報

# 《親愛的你》

且封閉，某天他偶遇與自己長相一模一樣而來自北京的周同，自此令徐天思潮起伏，十分困惑。徐天在杭州結識了同樣心靈封閉的女生石典典；周同在北京認識了芭蕾舞團年輕女演員聞小搖。芭蕾舞團正在排演現代版《白蛇傳》，小搖飾演白素貞就像與現實生活作出連結。兩對情侶產生了奇情軼事，再加上小搖的閨密、於《白蛇傳》飾演小青的喬米，各人就像把許仙、白素貞和小青的關係重現一遍……

就如第十七集排練時角色引述，

《白蛇傳》具備複雜和細膩的人間摯愛，當中包含「分裂、猜忌、恩情、爭吵、復合、思念」各項元素在《親愛的你》展露無遺。徐天和周同、石典典和聞小搖就像是現代的許仙及白素貞，各人兜兜轉轉，緣來緣去，最終有人終生遺憾，亦有人與愛長存。徐天和周同由同一位男演員分飾，劇情有點奇幻，但也有點沉贅。另一組角色是幾位中年人，包括喬米的父親、周同的母親和芭蕾舞團總監。三個角色一方面以人生閱歷引導年輕人，另一方面亦要面對自己的三角感

情問題。由是，世間男女都難逃情關劫鎖。

《親愛的你》劇情很文藝，情節具有豐富藝術元素。杭州風景多與白蛇故事有關；芭蕾舞團亦將表演藝術與人生互作關連。全劇呈現的舞台芭蕾舞場面充滿美感，讓觀眾沉醉其中。



逢周一、二、三見報

# 卧虎藏龍的「鄰居」(上)



實力，我們都是鄰居。」節目單的設計也富有特色，七十位成員的名字全部以英文及本國文字列出，漢字也分繁體、簡體，一目了然。從英語拼音也分辨出馬來西亞、澳門的華人樂手。總體超過一半是韓國樂手，包括

兩位首席。這大概與吳懷世多年在首爾指揮有關。

音樂會以法國拉威爾鋼琴協奏曲開始，獨奏是有份主辦是次演出的黃家正，與樂隊多次擦出火花。次樂章就如樂譜所言「極慢板」，悠長獨奏後的一段英國管獨奏，印象深刻。接着是北京作曲家葉小綱同樣為樂隊及鋼琴譜寫的《青芒果香》，其中馬林巴琴打出朦朧的果香效果，縈繞全場。難得請來作曲家親自監聽，也上台祝賀(附圖)。首兩作曲家陳銀淑《突然使勁》將貝多芬解構重組，趣味盎然。

接着兩首熱門古典作品俱以高水

平演奏，達到炫技目的。史達拉汶斯基《火鳥組曲》弦樂層次感強，《地獄之王》低音大鼓分貝極高，《搖籃曲》巴松獨奏娓娓動聽，終曲漸強處理細膩悅耳。拉威爾《波萊羅》聲部首席各自炫技，最後全奏乾淨利落，全場報以熱烈掌聲。



逢周一見報



包爾薩克。

# 哈薩克族的包爾薩克

在遼闊的新疆草原上，晨光灑落，氈房裏飄出一縷縷奶香與油香，那正是哈薩克族人一日生活的開始。而在這片遼闊天地間，有一道既簡單又經典的美食，它叫包爾薩克。

哈薩克族是新疆地區除維吾爾族之外人口最多的少數民族，自古以畜牧為生。他們的飲食文化深受草原生活方式的影響，粗獷豪放中帶着質樸與智慧。馬腸子、熏馬肉、那仁、奶疙瘩……都是這個民族留給味蕾的珍貴印記。而在這眾多美食之中，有一對美食「搭子」最為入熟知：包爾薩克配奶茶。

包爾薩克，一種炸麵點，看似平凡，實則講究。將和好的麵團揉勻，醒發，再切割成小塊，入熱油中炸至金黃蓬鬆，外酥內軟，香氣四溢。看它們在油鍋中翻滾跳躍，彷彿也帶着草原人的熱情與爽朗。無論是圓形、方形還是條狀，每個家族都有自己的做法和形狀偏好，卻都有同一種溫暖的味道。

而與包爾薩克最般配的，非哈薩克奶茶莫屬。這種奶茶由紅茶、牛奶或羊奶，再加入適量的鹽和酥油熬煮而成，口感既醇厚又帶鹹香，與酥脆的包爾薩克相得益彰。一口包爾薩克，一口奶茶，那既是對味蕾的款待，也是對生活的敬意。

這樣的組合不僅是日常早餐的選擇，也是哈薩克族人待客的標記。當遠方的客人來訪，主人會立刻端出熱奶茶與剛炸好的包爾薩克，以示尊重與歡迎。那一刻，食物不再只是填飽肚子的工具，更是一種情感的傳遞與文化的共享。

包爾薩克，這份來自草原的酥香，不僅餵飽了胃，更溫暖了人心。它見證着哈薩克族的傳統與堅韌，也讓更多人透過味覺，走近這個古老民族的生活畫卷。

逢周一、二見報



# 盛夏

今年老家熱得早。照理「三伏天」才是一年中 hottest 的時候。今年七月二十日入伏，八月十八日出伏，共三十天，但到七月七日進入小暑為止本地已連續「高燒」兩周。六月底那周每天最高氣溫都在三十八九攝氏度，早晨一起床就是三十度，夜幕降臨後還有三十四五度，空氣濕度還高，熱得人透不過氣來。本地的防曬達人各顯神通。有的穿短袖T恤戴長護袖，有的用口罩或手帕蒙住臉，還有的在帽子上墊塊毛巾，遮擋後頸的日曬。電瓶車架上了遮陽棚，外賣小哥全身裹得密不透風，只露出戴墨鏡的眼睛。我沒什麼防暑妙招，既然不用上班，上午九點到晚上七點之間不出門而已。

氣象台說，老家最熱的夏天發生在二〇二二年，那年有超過五十天最高氣溫在三十五度以上，且最高紀錄超過四十度。看着今年窗外陽光下白花一片，我卻不記得三年前的火熱了。只記得二〇二二年暑假從美國回家探親，因疫情隔離兩周，上海三天，老家十一天。到家後每天在小區廣場測一次核酸，後來每天又加測一次抗原。必須戴口罩、掃碼、測體溫出入小區，後來又規定每天每戶只能進出小區一次。我本該去某寫字樓的會議室舉辦線上講座，小區臨時封閉，不得不用不太可靠的家用網糊弄過去。

往事當然並不如煙，但人的記憶有選擇性，艱難險阻在最低和最高關值之間事後才能被憶起。難度太低了會湮沒於無數雞毛蒜皮的日常細節中，太高了則超越人的心理承受力，我們出於自保會下意識將其封存。只有難度合適的挑戰才能達到「殺不死我們的會讓我們更堅強」的效果。



逢周一、五見報

交響樂作為歐洲古典音樂形式東漸已逾百年。經過幾代人的傳承和發展，各有卧虎與藏龍。如何籌集資源、糅合數十精英演奏管弦鉅作，難度近乎奇跡。

上周五亞洲現代交響樂團在香港文化中心音樂廳舉行首演音樂會。新樂團突出「現代」，以選演新作品為甚。兩場十首曲目一半是亞洲作曲家的作品，原來背後有一崇高理念。

創團的藝術總監吳懷世演出，首先以中、英、韓、日等語言道出「你好嗎？」然後說：「那是台上樂手們的各自語言，但音樂是他們的共同語言……這樂團旨在聯合亞洲人的管弦

# 蔥薑炒肉羹

書展完畢，簽書活動告一段落，與學生一同慶祝，同樣選擇吃點心。到酒店中餐廳，吃任吃點心，又燒包、牛肉球，傳統的先試一輪。再試葡汁雞粒芋角、京蔥和牛千層酥，都是添加創意的做法，吃出新的滋味。

蔥與肉的搭配常見，現代有蔥爆牛肉、蔥油雞，椒鹽豬扒時也添青蔥、辣椒。清代《清稗類鈔》談慈禧太后的飲食，就有提到「蔥煨肉片、竹筍炒肉絲」，不過書中未談煮法，蔥煨肉片現代要煮不難，各有採用的材料和做法。

元代《居家必用事類全集》的「炒肉羹」，用蔥加肉煮湯，做法如下：「羊精肉切為縷，腎肪脂殼塊切，二兩。蔥二握，水四碗。先燒熱下肉蔥，入酒、醋調和，肉軟下脂、薑末少許。」羊肉切絲，羊腎相連的脂肪切成殼塊，羊肉與蔥先煮，再用酒和醋調味，肉煮軟，再下脂肪和薑末。現代的羊肉湯，也會用上蔥、

薑、酒、醋，只是羊腎較少另外加添，更少指定為羊腎的脂肪。

肉與蔥的運用，早於北魏《齊民要術》可見，書中有「蒸雞法」一條，言：「肥雞一頭，淨治。豬肉一斤，香豉一升，鹽五合，蔥白半虎口，蘇葉一寸圍，豉汁三升。着鹽，安甑中，蒸令極熟。」雖說為「蒸雞法」，實為雞、豬同蒸，肥雞清理乾淨，連同豬肉，以豉、鹽、蔥白、紫蘇葉、豉汁拌勻調味。「甑」類近現代的蒸籠，下煮水，蒸汽上升蒸熟食物，雞肉、豬肉需蒸熟。現代蒸煮，可先切件，肉更易熟，單看做法，令人想起「豉汁蒸排骨」。



逢周一、二見報

# F1:換皮電影

網上有個說法叫「換皮遊戲」，指同一個遊戲玩法或者遊戲引擎，換一套美術包裝和故事背景，「換湯不換藥」就變成了另外一個遊戲，再騙一波玩家。我剛剛看完的《F1電影》也可以說是一部華麗的「換皮電影」。

先說這張「皮」。一級方程式賽車是這顆星球上最具「速度與激情」的運動之一。當F1賽車飛馳而過時，破空前行的尖端工業技術的結晶。令人目不暇給的速度，加上引擎震耳欲聾的轟鳴和觀眾山呼海嘯的歡呼，奠定了這部電影「視覺盛宴」的基礎。

但是《F1電影》的故事核心，實在太太太套路了：少年成名的天才、意料之外的失敗、自暴自棄的墮落、再次出山的契機、鏖而不捨的訓練、萬眾矚目的決賽、最後時刻的翻盤……是不是在無數電影電視作品中看過

無數次了？《F1電影》講了一個不錯的故事，但前提條件是你沒看過《洛奇》、《一球成名》、《絕殺慕尼黑》、《翻滾吧！阿信》、《點五步》等等熱血體育電影中的任何一部……同一個套路，看過了拳擊版、足球版、籃球版、體操版、棒球版等等之後，即使賽車版的「皮」再華麗再炫目，也無法帶來更深層次的觸動了。電影主創團隊豈能不知道自己劇本的「老土」，高情商地說，他們「路徑依賴」，選擇了一條已被驗證的、觀眾易於接受的道路，低情商地說，他們「不在乎」。



逢周一、三見報