



歷史與空間

和平鵠與九一一：向朱銘大師致敬

由「一心一意」做起

朱銘大師一生熱愛藝術。2000年10月是我藝術發展旅程的一個重大轉捩點。在好友及著名藝術評家張頌仁的引見下，我有幸認識了台灣著名雕塑家朱銘大師。當時他在香港替一個畫展開幕及演講。我送了剛出版的畫冊《傳情新紀元》給他，並請他賜教。大師閱後認為我作畫的主題太廣泛而欠組織，畫技亦太多樣化，往往令觀眾難以掌握作品的精髓。他建議我的每一個展覽和畫冊都應集中於一個主題，讓觀眾和藝術家能好好欣賞我的作品，並與之產生共鳴。再者，正如他的老師楊英風的教導，他認為我的藝術應專注於自己生活上最熟悉的題材上。大師並告訴我他如何發展出舉世聞名的「太極」系列。大師年幼時身體孱弱，他的家人便建議他練習太極拳。由於他每天練習，因而啟發他太極拳的形體、動態及精神，融入他的老師提議將「太極」作為雕塑的主題。為了發展個人獨特的風格，他常用發泡膠（聚苯乙烯）作為銅塑的雛模，以凸顯在作品上的點、線、面，而他的木雕塑亦保持近似的風格。大師繼而問我最熟悉及熱愛什麼主題，我毫不思考地說是醫學與生物。於是朱銘大師提議我以「生命系列」作為我雕塑的主題。

我十分榮幸得到朱銘大師夫婦的邀請，到他們位



●林文傑將「911」當日在台北創作的雕塑命為「和平：獻給九一一的英雄」。作者供圖

於台北和台中清遠的家學習雕塑和發展新的藝術意念。在其後兩年，我多次在他們家中逗留，並且運用朱銘大師所用的工具和材料，而他更多次驅車帶我到離開台北一小時車程的朱銘美術館（www.juming.org.tw）。那是一個龐大而進取的項目，該館佔地數百畝，現已成為台灣和外地藝術愛好者的地標，每年更吸引數以萬計的遊客前來參觀。最令人驚歎的是，這個美術館的建造和營運經費，幾乎全部來自出售朱銘大師作品的收入，而政府或公眾的資助只屬小數。這龐大工程的完成，再一次展示了大師個人的意志和勇氣，實在能產生無可估計的力量。朱銘美術館是大師最大和最優秀作品的藏館。那裏不但充滿他的藝術品的美和感動，還洋溢著藝術與大自然的和諧並存，以及藝術與自然互相輝映的美態。

真、善、美

2001年8月，當朱銘大師夫婦在位於清遠的避暑別墅小住時，我很慶幸能與他們共度了難忘的兩星期。我在他們偌大的畫室觀察他創作，有時甚至在清晨4時與他們一起，驅車至山上看日出。朱大師認為，優秀的藝術品必須是真、善和美的表現。他更提出，既然我投了30年於視覺研究，這題材必定是我最熟悉和熱愛的。因此他建議我以眼睛和視覺作一系列的繪畫。他即時鋪開一張四呎長的畫紙，我繪畫視網膜，除了一邊看着我繪畫外，更不時在我的畫上塗鵝及寫上英文字，以展示他的觀點。這可能是我最富實踐性的學習經驗。在往後的數天，我創作了五幅繪畫，大部分獲得大師和大眾的好評。

2001年9月7日，我再次到朱銘大師位於台北的家中學習雕塑。9月11日早上，在朱銘大師的指導下，我更創作了一個我到現在還很喜歡的雕塑。當天晚上，我飛返香港。回家後即慣性地扭開電視，調校到有線電視新聞網（CNN），看看有什麼大事發生。我竟然從電視直播中，親眼目睹在紐約世貿大廈舉世震撼的「911」事件。因此我把當天在台北創作的雕



●林文傑於朱銘（左）家中學雕塑。作者供圖

塑命名為「和平：獻給九一一的英雄」。

這20年來，我以不同的材料雕塑不同大小的「和平鵠」，其中包括五行的「金、木、水（水晶或銀與白金）、火（青銅）和土（漢玉）。這些「和平鵠」在世界各地多處展覽，其中最難忘的是2017年春天，應「法國美術家協會」邀請於巴黎「大皇宮」展覽，此展結束後返回香港，沒想到，7月中又收到協會來電邀請我再將「和平鵠」寄回巴黎，參加12月7日在羅浮宮舉辦的年終國際大展，用我的合作夥伴周大福珠寶集團精心製作的黃金和白金「和平鵠」展覽。他們還於12月6日在巴黎我入住的le Meurice酒店內之達利餐廳為我舉辦我70歲的生日晚宴。翌日，我在參與展覽開幕時還意外獲法國美術家協會頒發一個雕塑榮譽獎。

2018年9月3日，周大福於其深圳總部建立了「林文傑藝術空間」。2019年威尼斯雙年展邀請我，以我的「和平鵠」及繪畫舉辦「和平與和諧」的展覽。最後，在「世界眼科組織」（WEO）成立20周年當天，文傑應邀捐贈予「香港會議展覽中心」一座1.8米高的不銹鋼「和平鵠」作永久陳列，象徵香港和世界和平，港人與世人和諧共處。

豆棚閒話

●青絲

才盡的恐懼

普魯斯特說過一句非常沮喪的話，認為自己可能今生都寫不出想寫的東西了。我不知道每一個從事文字寫作的人，是否都有過類似的念頭，但可以肯定，每一個從事文字寫作的人都考慮過才思枯竭的問題。曹禺晚年就公開談論過寫不出作品的內心痛苦，余華也表示這輩子就算往死裏寫，也寫不出像《活着》這麼受歡迎的書了……

文字創造力是造化賦予寫作者的一項卓越天資，但寫作者具有這一稟賦之後，便再也無法接受自己有一天會失去這種能力，江郎才盡的擔憂，會像夢魘一樣，時刻縈繞在每一個寫作者的心頭。而且，如同江淹在夢裏被郭璞索回五色筆，從此詩作再無佳句的例子，也確實比比皆是。

曾為英國文學偶像、引領先鋒主義的王爾德，晚年落魄到熟人一看見他就躲，喝酒都要賒賬的地步。他於困厄中寫信告訴朋友，做夢死後去到天堂，天使抱着一大摞書攏在門口問他，王爾德先生，你還有這麼多書沒寫，怎麼就來了？其實他不是不想寫，而是這時候，他除了偶爾還能說一兩句俏皮話博人一粲，再也寫不出任何有分量的作品了。

寫作者的才華窮盡，除了到了一定的年紀，創作巔峰已過，也因為人的成熟世故、老練穩重，與想像力是無法共存的天敵。人對於世界的感知，是各自的大腦對於外界環境的間接還原，青春期和成年早期，思維多標新立異，對事物的看法的改變。

才思與靈感有時就像一種隨機的獎勵，遽然而來，又翩然而去，但越是難以捉摸，給寫作者帶來的情緒反應也越強烈，不論是欣喜還是挫折。

●管淑平

相約在海邊

一種微妙的憧憬來。

小學那會兒，曾被古詩文裏所描繪的海所深深吸引，為了能再次一覽大海的容顏，我總是在母親面前淘氣。而母親實在感到沒轍，就拿着那些的書本與成績來誘惑我。

記得我第一次與大海的邂逅還是在我五歲的時候。那天其實並不是為了看海，而是父母帶着我到省外的一家醫院給我看病。我們踏上客輪，陽光很好，天空是單純的藍，清澈，透明，像是一個正在做着的夢。遼闊無垠的海面，海浪一波接着一波，歡湧着大海的磅礴。

海水的顏色則更為深邃，並不是我們在課本上所了解的那樣，一派深藍。海水其實和其他水一樣，都是無色透明的。只是受到光照與環境的影響才有不同的色澤。近處，是淺淺的沙灘，海水是一種微微的黃；遠一點的，則被藻類、海帶以及不知名的浮游植物所縈繞，海水則呈現出一種碧綠來；再遠再闊大一點，海面才漸漸地變為了一種藍。

浮城誌

天剛剛泛起了魚肚白，一輪紅日正緩緩地從遙遠的地平線上蹭了出來。

霞光所到之處都是金燦燦的，它輕輕地灑落在眼前，灑落在海面。這是久違了的海上日出。

記得我第一次與大海的邂逅還是在我五歲的時候。那天其實並不是為了看海，而是父母帶着我到省外的一家醫院給我看病。我們踏上客輪，陽光很好，天空是單純的藍，清澈，透明，像是一個正在做着的夢。遼闊無垠的海面，海浪一波接着一波，歡湧着大海的磅礴。

海水的顏色則更為深邃，並不是我們在課本上所了解的那樣，一派深藍。海水其實和其他水一樣，都是無色透明的。只是受到光照與環境的影響才有不同的色澤。近處，是淺淺的沙灘，海水是一種微微的黃；遠一點的，則被藻類、海帶以及不知名的浮游植物所縈繞，海水則呈現出一種碧綠來；再遠再闊大一點，海面才漸漸地變為了一種藍。

那樣的一個畫面，竟在我的心裏留下了

第二天，我早早地便醒了，對於那個夢意猶未盡。於是，着一身星光與彩霞，踏着柔軟的細沙，走在海灘邊，想去尋覓着一段唯美的邂逅來。海風瀟瀟灑灑地親吻着我的衣衫、我的額頭、我的肌膚。

大海的黎明似乎有着一種與生俱來的魅力與美麗。天空泛着一點點的魚肚白，一輪紅日正徐徐地從遙遠的地平線上升起來。霞光無垠，所到之處全是一派金黃。幾隻海鷗在高空中自由自在地飛翔，時而展翅高飛，時而低低滑翔，時而拍打着翅膀劃過海面，時而發出幾聲歡快而清脆的叫聲。這是最自然的大海的鬧鐘鈴音。海浪，拖着一道道巨大的水紋，洶湧地拍打在礁石。礁石，淡定地佇立着，穩穩地抵擋着海浪。它們之間的配合定然是最為默契的。

當天色漸漸清晰，那些海水則蕩漾着粼粼的波光。儘管，我並沒有如期待着的那樣見到那海裏的公主，但海灘上還是留下了一串串深深淺淺的腳印，那是我對大海的問候與留念。

●徐永清

月餅飄香的故事

就我們家來說，一直喜食甜品。比如八寶飯、蜜三刀、桂花糕、湯圓、麻團、酒釀，對待月餅更是情有獨鍾。每到中秋，我們全家，人均至少要食用20個之多。有一年，我的妻子一次性就購買了60個月餅。全家可謂大飽口福，痛快淋漓。對月餅的酷喜，就連我那年近期頤的母親也是欲罷不能。牙口不好也沒關係，就把月餅掰成小塊，慢慢咀嚼，這樣還能品出別樣的滋味。其實，生活中對待任何食品，任憑油膩、重糖，關鍵要做到：一要控制總量，細水長流；二是適度運動，收支平衡。只要您恪守這兩條法則，保您食後無憂。

蘇式月餅雖是好吃，也有被冷落的、不堪回首的一段往事。記得改革開放伊始，廣東的經濟在全國居於領跑地位，粵語、廣語歌曲風靡一時，廣式月餅也幾乎在一夜間一統江山。廣式月餅是靚麗好吃，可是嚼在嘴裏沒有咀嚼的快感，口舌沒有把玩的樂趣，品評的幸福感也過於短暫。

揚州的月餅屬於蘇式月餅的範疇，蘇式月餅扎根並堅守於江浙滬三地。蘇式月餅的品種很多，其中最受大眾歡迎的有白芝麻、黑芝麻、上素、五仁四種，另外還有肉鬆、棗泥、火腿、豆沙、玫瑰、百果、椒鹽的諸等品種。蘇式月餅的特點為：外形飽滿，端正美觀；表皮金黃，厚薄均勻；餡料豐富，精緻細膩；口感香酥，回味悠長。再者，甜味的不膩，鹹口的不齁。佐茶搭粥，妙不可言。

說到吃月餅，我們家還做過月餅。

2021年是全球戰「疫」的第二年，8月初，揚州再度封城。一個月後，戰「疫」取得初步勝利，有條件解封。解封次日，我就像困鳥出籠一樣，解放腳步，放飛心情。於是乎，三步當做兩步走，兩步併作一步行。興沖沖，急忙忙，到處閒逛，到處購物。不經意間，來到老城區一條久違的老街，迎面就撲來一陣陣美食濃郁的異香。這香裏既有麵點的香、食用油的香，亦有芝麻、核桃、瓜子等果仁的香。這幾種香型融合在一起，令人垂涎，兩腿發軟。這香味我極為熟悉，可以確認，這是月餅散發的氣息。沿着香源找去，果然！這氣味就是來自揚州百年食品老店——大麒麟閣。近前觀瞧，只見店堂內外人頭攢動，人們紛紛在搶購剛剛出爐的月餅。面對美食的召喚，總不能等閒視之，無動於衷吧？立馬我也付諸行動。手捧熱乎乎的月餅，趕忙品嚐。這月餅又熱又酥又香，美到骨頭裏，像久旱逢甘霖一樣酣暢。

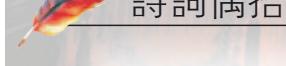
揚州的月餅屬於蘇式月餅的範疇，蘇式月餅扎根並堅守於江浙滬三地。蘇式月餅的品種很多，其中最受大眾歡迎的有白芝麻、黑芝麻、上素、五仁四種，另外還有肉鬆、棗泥、火腿、豆沙、玫瑰、百果、椒鹽的諸等品種。蘇式月餅的特點為：外形飽滿，端正美觀；表皮金黃，厚薄均勻；餡料豐富，精緻細膩；口感香酥，回味悠長。再者，甜味的不膩，鹹口的不齁。佐茶搭粥，妙不可言。

說到吃月餅，我們家還做過月餅。早年間，我的女兒還在上幼稚園。大概為了應時應節，臨近中秋，幼稚園的老師教了首新兒歌，歌名叫做《八月十五月兒圓》。歌中唱到：「八月十五月兒明呀，爺爺為我打月餅呀，月餅圓圓甜又香啊，一片月餅一片情……」孩子對新歌有熱情，那些日子整天在唱。女兒為何總在唱這首歌，是想讓我們做月餅？且不管孩子有無此意，全家商量，一致決定自己動手做回月餅。

為了確保萬無一失，我事先查閱了相關資料，並找到在食品店工作的朋友，詳細詢問了重要事宜。中秋這天，萬事俱備，吃完早飯，一家三口全部上陣。製作月餅需要兩種餅皮，一是油麵，一是水麵。油麵起酥，水麵隔層。月餅的餡料則可簡可繁，但核桃仁、瓜子仁、葡萄乾、紅綠絲、芝麻必不可少。把這些餡料，用糖、油、水、熟麵粉拌勻即可，實在是沒有什麼深文大義。再者，月餅的製作跟做包子一樣，用麵皮把餡料裹住，封口，搓圓，壓扁便可。最後在月餅的表層塗點蛋液，撒些黑芝麻，餘下的工作就交給烤箱了。

期待之際，月餅「出爐」了，頓時一股濃烈的香氣，滿屋飄散。自家做的月餅不僅新鮮，還奇香、奇甜、奇酥，其品質一點也不亞於食品廠的同類產品。這不僅是真材實料，關鍵享用的是自己的勞動果實。那天我的女兒熱情高漲，歌聲不斷。我們就是在她的歌聲激勵下，僅用了一個上午就做出20多個月餅，於此，我的女兒可算是功不可沒。

詩詞偶拾



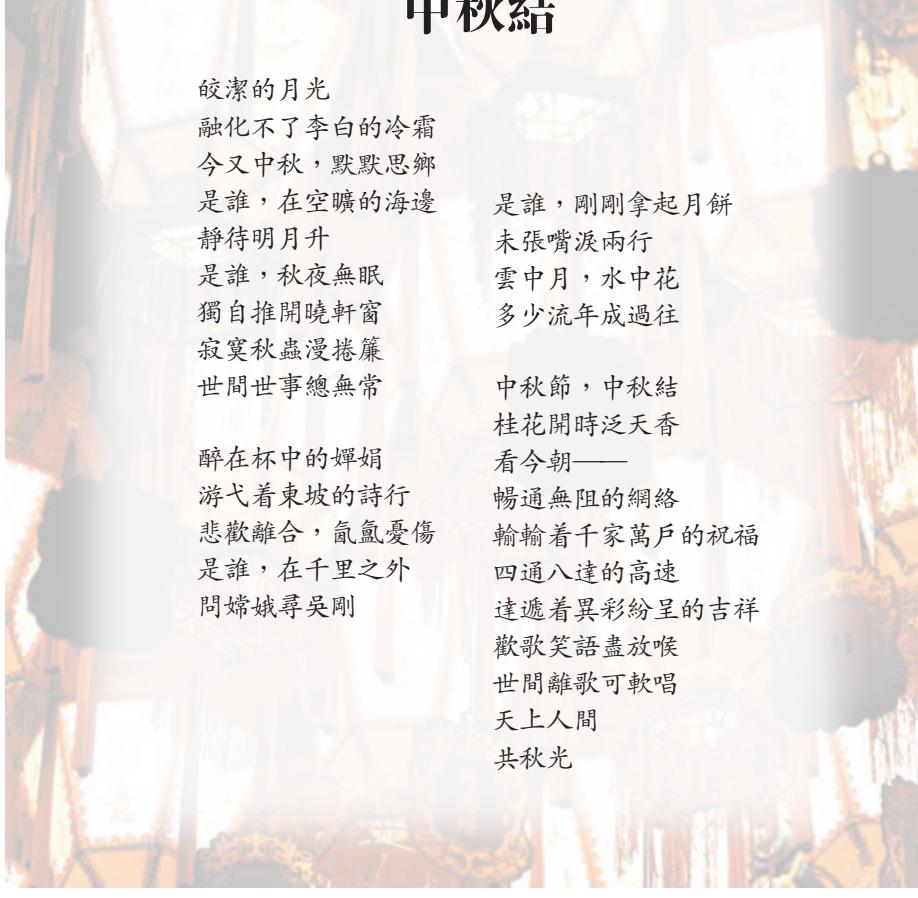
中秋結

皎潔的月光
融化不了李白的冷霜
今又中秋，默默思鄉
是誰，在空曠的海邊
靜待明月升
是誰，秋夜無眠
獨自推開曉軒窗
寂寞秋蟲漫捲簾
世間事事總無常

醉在杯中的嬋娟
游弋着東坡的詩行
悲歡離合，氤氳憂傷
是誰，在千里之外
問嫦娥尋吳剛

是誰，剛剛拿起月餅
未張嘴淚兩行
雲中月，水中花
多少流年成過往

中秋節，中秋結
桂花開時泛天香
看今朝——
暢通無阻的網絡
輸輸着千家萬戶的祝福
四通八達的高速
達遞着異彩紛呈的吉祥
歡歌笑語盡放喉
世間離歌可軟唱
天上人間
共秋光



●鄧榮河

中秋結

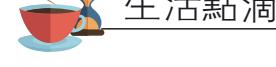
皎潔的月光
融化不了李白的冷霜
今又中秋，默默思鄉
是誰，在空曠的海邊
靜待明月升
是誰，秋夜無眠
獨自推開曉軒窗
寂寞秋蟲漫捲簾
世間事事總無常

醉在杯中的嬋娟
游弋着東坡的詩行
悲歡離合，氤氳憂傷
是誰，在千里之外
問嫦娥尋吳剛

是誰，剛剛拿起月餅
未張嘴淚兩行
雲中月，水中花
多少流年成過往

中秋節，中秋結
桂花開時泛天香
看今朝——
暢通無阻的網絡
輸輸着千家萬戶的祝福
四通八達的高速
達遞着異彩紛呈的吉祥
歡歌笑語盡放喉
世間離歌可軟唱
天上人間
共秋光

生活點滴



月餅飄香的故事

就我們家來說，一直喜食甜品。比如八寶飯、蜜三刀、桂花糕、湯圓、麻團、酒釀，對待月餅更是情有獨鍾。每到中秋，我們全家，人均至少要食用20個之多。有一年，我的妻子一次性就購買了60個月餅。全家可謂大飽口福，痛快淋漓。對月餅的酷喜，就連我那年近期頤的母親也是欲罷不能。牙口不好也沒關係，就把月餅掰成小塊，慢慢咀嚼，這樣還能品出別樣的滋味。其實，生活中對待任何食品，任憑油膩、重糖，關鍵要做到：一要控制總量，細水長流；二是適度運動，收支平衡。只要您恪守這兩條法則，保您食後無憂。

蘇式月餅雖是好吃，也有被冷落的、不堪回首的一段往事。記得改革開放伊始，廣東的經濟在全國居於領跑地位，粵語、廣語歌曲風靡一時，廣式月餅也幾乎在一夜間一統江山。廣式月餅是靚麗好吃，可是嚼在嘴裏沒有咀嚼的快感，口舌沒有把玩的樂趣，品評的幸福感也過於短暫。

揚州的月餅屬於蘇式月餅的範疇，蘇式月餅扎根並堅守於江浙滬三地。蘇式月餅的品種很多，其中最受大眾歡迎的有白芝麻、黑芝麻、上素、五仁四種，另外還有肉鬆、棗泥、火腿、豆沙、玫瑰、百果、椒鹽的諸等品種。蘇式月餅的特點為：外形飽滿，端正美觀；表皮金黃，厚薄均勻；餡料豐富，精緻細膩；口感香酥，回味悠長。再者，甜味的不膩，鹹口的不齁。佐茶搭粥，妙不可言。

說到吃月餅，