



趙志軍的藝術之路(二十一)

上大學期間還有一件事情令我記憶深刻：那時正處在改革開放初期，隨着經濟和社會發展的需要，全國各地都在興建一些非常漂亮的酒店，為社會活動提供良好的服務設施。而酒店往往需要大幅的畫作作為裝飾，呼和浩特內蒙古飯店大堂正牆，需要一幅很現代的壁畫，當時在社會公開徵稿，師大美術系劉永剛老師的《萬馬奔騰》獲選。

當時這件作品的創作手法非常新奇。他表現的主題雖然也是草原、馬群，但是他採用的材料非常獨特，他從釘廠訂製了2寸、3寸、4寸、5寸長短不同的很多釘子，差不多有2,000公斤。根據設計先在牆上安裝了厚度為6公分的木板，然後把奔馬的稿子投影到木板上描拓下來，再通過釘子釘到板上釘出畫面。由於釘子長短不同，釘子的尾部圓面組成平面，在牆上呈現出凹凸不平的效果，從而達到從視覺上類似浮雕的效果。

為了完成這幅巨型壁畫，劉老師邀約了我們美術系20多位同學，一起去釘釘子。現場非常壯觀，二三十把錘子叮叮噹噹的敲打聲，看似施工，又像是在合奏，由於釘長不同、力度不同，發出的聲音不同，彷彿是萬馬奔騰的馬蹄聲回盪在大堂內。

同學們只有休息日和沒課時才能去做義工，這樣每次都有不同

的同學加入，當然都是青一色的男同學，師生一起經過近兩個月的敲打，經過劉老師的手摸目測，反覆細微調整，這幅鋼鐵洪流般的《萬馬奔騰》浮躍躍然於內蒙古飯店大堂的牆上，銀光閃閃、氣勢恢宏，宛如鋼鐵洪流般的交響曲響徹在酒店的大堂。

現在看來，這幅巨幅浮雕作品不論當時還是現在，在創作思路上是別具一格的，在材料的使用上是很獨特的，我雖然不是設計創作者，但我親歷了整個施工製作過程，體會到了劉永剛老師的創作思想和藝術的表達方式，還有那種一絲不苟、精益求精的工匠精神，開拓了我藝術創作的思維模式，這種精神給我以巨大的鞭策，伴隨我一直行進在藝術的探索之路上……



● 《匯聚》之六 96cm x 160cm 水墨設色。 作者畫作

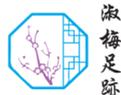


東京內山書店

1972年，楓葉片片之日，到了東京，隔日，趕赴神田看書店。在香港已聞神田書城之名，區內新店舊舖林立，備有萬種書籍。書評家克亮兄一早叮囑我：「去東京，沒去神田，就不能說是到過東京。」對日本人來說，神田是他們的買書聖地。謹記兄長言，第二天一早出發，坐地鐵到神田。下車一看，書店不多，什麼書城？騙人的！向路人問路，十居其九不懂英文，遑論中文。好不容易才找到一個老頭，居然懂幾句洋涇浜英文，方知摸錯了路，書城乃神保町而非神田，只需坐兩個站的巴士，10分鐘便到。此行目的是內山書店，知道內山書店之名，完全是由於魯迅先生的日記幾乎隔三岔五便提到，因而印象深刻。

內山書店在鈴蘭寶里，面積不算大，我在《梅櫻一集》記內山書店云——「我所見到的東京內山書店，格式與舊日相比，有了頗大改變，店中已無濼濼景象，顧客盈庭，擠得水洩不通，幾架傢具冷氣機，每遇此景，照例發揮不出任何力量，店之盡頭處有櫃台一張，恒常坐着穿和服的老太太，感情不是內山完造夫人美喜子。我買書的事情，一逕由這位老太太代辦，有陣子，袋口缺錢，就坐在櫃檯旁看她理賬。生意太忙，便有一個年輕男人打店殿堂內走過來幫忙。包書收款，乾淨俐落，看年紀三十出頭，架黑邊眼鏡，國語說得字正腔圓，問姓名，答曰：內山籬，乃內山完造的孫子，然則老太太大可能便是片山松藻——內山完造三弟內山嘉吉的夫人耳。」

1968年，內山書店由神田一橋搬來神保町，東洋風味喪失殆盡，入門仍可見日本書籍，排列有序，卻無舊書店應有的散亂風格。店左書架，長20多呎，高達10呎，所陳俱為日本書籍，店中堂亦放一書架，分作兩邊，左邊列日本書，夾雜些許中文秘本；右邊雜陳中文書籍。店之右面，是擺放中文書的大書架，以魯迅先生著作擺列最多，次為郭沫若、郁達夫等；間亦有周作人、沈從文之著作。內山書店的老闆是內山完造，乃魯迅至交，「一二八」事變，內山完造顧及安全，將魯迅一家搬遷至內山書店閣樓避亂，因而受到胡菊谷人的質疑，以為魯迅受到日本陸軍總部庇護。中國問題專家竹內實教授遂寫長文辯誣，全文刊於1975年的《明報月刊》，以還魯迅清白。



「鋼琴神童」沈靖韜

他用指尖征服全世界，成為本年度美國「范克萊本國際鋼琴大賽」金獎得主，香港人的驕傲——29歲沈靖韜。他3歲習琴，6歲考獲八級，獲獎連連，他早被冠上「鋼琴神童」的稱號！大家都對這位謙虛有禮、才華洋溢的小伙子極有好感和好奇，今天就讓我來解開各位心中之謎，例如他真的不愛練琴只愛打機嗎？

靖韜聞言哈哈大笑，「真搞笑，我在6月贏了這個金獎，傳媒找不到我訪問，便找到我10歲時爸爸的訪問，內容說我不喜歡練琴只掛住打機，其實當時我有打機又有練琴，小朋友做小朋友的事，只是要適可而止，我不會玩多過45分鐘，其實打機有音樂有畫面又有故事，好多值得欣賞的地方。長大了我喜歡學習語言，在英國讀書學了英語和西班牙語，疫情期間我到巴西旅行學了葡萄牙語，另外日語和希伯來語我都懂得一些，這樣對彈琴很有裨益，因為音樂就是一種語言，特別我們演奏西方的音樂，很多法國、德國、俄羅斯的作曲家的作品與他們的文化和說話語氣不無關係，明白這些才可以更深入了解樂章的結構和內容。」

身為中國人，在國際的鋼琴舞台上受到的待遇跟西方音樂家可有所分別？「其實我們已經進步很多，50年前他們會帶偏見地說你們中國人走過來彈西方音樂，你是不明白的，你們只有技巧沒有感情，現在特別在美國，已經好接受亞洲的藝術家，這有賴前輩例如郎朗、

李雲迪或者更多之前的亞洲音樂家，藝術家鋪了這條路，讓我們現在有機會得到他人的欣賞。但在歐洲始終有人會說你不懂我們的語言，不明我們的文化……好希望今天我有了這平台可以改變他們的觀念，就像德國人難道天生便懂得德國音樂嗎？也讓我們一樣要學習的。」

其實靖韜是否只愛古典樂章，不聽流行歌曲？「其實我什麼音樂都喜歡，好的音樂就是好的音樂，沒有分古典、流行或者爵士，在芸芸中國歌手中我會聽王菲，例如《約定》《香奈兒》《紅豆》等等。」還記得當年我訪問過小靖韜問他有幾多套西裝仔？我好奇怪現在他又有幾套戰衣？鋼琴家雙手要買保險嗎？「我有兩套主打的，我偏愛藍色，某些場合我也會穿中國服。我知道有人會買保險，但有些沒有，我可能要研究下，我這個人比較急性子，出手好快，間中弄損手指或者弄破指甲。所以比賽的時候我會特別小心以防弄傷，如果指甲崩了有幾天不能彈琴，指甲的長度非常重要，比賽的日子我每天都修指甲，每天都要保持住那個最適中的長度。」

據知靖韜自小就意識到要保護雙手，不做粗重工作甚至打球，他沒有因失去不少樂趣而失落，因為在琴鍵中他找到了在文字、畫作都不能表達到的情感，他鼓勵學習鋼琴的小朋友熱愛每一粒音，靠着對音樂的熱誠，所有的挫折和艱難都可度過！各位加油！相信香港不只一個沈靖韜！預祝8月底兩場亞洲巡演首站空前成功！



● 預祝沈靖韜於8月底兩場亞洲巡演首站空前成功。 作者供圖



百家廊

鍾倩

方寸牛火 煙火漫捲

牛肉燒餅，在我們當地也叫「牛火」，簡單，直接，好像方寸燒餅裏包裹着一股躍動的靈魂之火。是的，牛肉燒餅就是這樣的「大眾情人」——出差趕路，午飯墊飢，家常早餐，怎麼吃怎麼方便。

人在困途，一個牛肉燒餅，一碗牛肉湯，搞慰的不僅是味蕾與腸胃，還有一顆想家的心。我住的小區，緊鄰一處回民居住地，從東面拐個彎，順着窄胡同進去就是。這條七拐八繞的胡同，也是通往中學的路，我走了整整3年。一進胡同，兩側富有特色的伊斯蘭民居依次排開，巷子上空縈繞着濃濃的芝麻香，一路上可見香油坊、早餐店、百貨店、牛肉燒餅店，我走走停停，有時候會撞見老漢牽着一頭老黃牛，悠閒地溜達。

胡同裏有多家賣牛肉燒餅的，店主頭戴白帽子，筐籠裏躺着金黃的燒餅，牛肉為自家手工煮的，三肥七瘦，恰好處，吃起來味濃、醇厚，不柴，不腫，無筋皮。平日裏哪有口福，生病了，期末考試了，父母才會恩准去買一個牛火當早餐，吃一次，好多天回味不盡，嘴角上沾的芝麻粒，一咬一個香。

牛肉燒餅，牽絆內心深處的一縷情絲。小區十字路口位置，有家回民早餐攤，賣牛肉燒餅，每天排起了長隊，一直蜿蜒到馬路中央。「還是兩個餅，多辣子。」「好嘞，馬上就好！」來的是老顧客，他們的口味與喜好，女人早已爛熟於心，她忙着低頭剝牛肉、夾燒餅，動作如行云流水，「咣咣咣」，那聲音輕盈跳脫，恍然有了節奏感；男人幫忙打下手，

裝袋、找零，還兼賣豆漿。高峰時段過去，他就支起一張小方桌，坐在馬扎上，鋪開白白的宣紙作畫。

很快，電視台記者帶着攝像機前來採訪，他們的故事一時傳開了，牛肉燒餅比以前更火了，供不應求。原來，剛結婚那會兒，男人就酷愛畫畫，喜歡齊白石的風格。生計所迫，未能如願。自己生活靠雙手打拚，孩子也都大了，他重拾興趣。沒有拜師，也沒有任何專業訓練，他全靠摸索着畫，這一堅持就是25年。

收攤回到家裏，妻子在小院裏支上一口鐵鍋，準備燉牛肉，泡、洗、煮、燉，皆是慢活，每道工序都一絲不苟。他悶頭揮筆潑墨，畫到即興時，喊一聲妻子過來。一個繫着圍裙，雙手背在身後，前傾身子凝視紙上的大蝦，一個個笑着抬頭，比比劃劃，有說有笑，爐子上的大鍋「撲撲」冒着白氣，蒸汽四顧，肉香撲鼻。小院角落裏有一盆月季，兀自開着，孤芳自賞。那一刻，世界萬籟俱寂。好的美食，關鍵在「二捨」：捨得用上好料，捨得下功夫，這樣說來，做牛肉燒餅與執筆畫畫異曲同工。很多時候，人們吃的不是牛肉燒餅，而是凝結在酥餅和牛肉之上的信義，與情思。

人往往在生病住院時，最渴慕家的味道。去年陪母親住院，那天做完檢查已經天黑，結果沒出來前的焦慮不安不斷膨脹，導致一點胃口都沒有。等半夜裏肚子咕咕叫了，附近店家卻都打烊了。千搜萬尋，這時候，一家牛肉燒餅店闖入我的眼簾，抱着「最壞的打算」一嘗，沒想到燙帖至極，好吃就是王道！牛肉塞得滿滿當當，

燒餅還是熱的，牛肉入口軟爛，醇香沁脾。此時，病房走廊裏寂靜無聲，母親打起輕微的呼嚕，我的眼角噙着淚光。

那段至暗的日子裏，牛火為我注入了超級能量。我摀不住好奇心，事後專程詢問店家：「你家的牛肉燒餅，怎麼那麼好吃？」「我們只做鮮牛肉。」對方答道，乾脆利落，底氣十足。

人與美食的緣分，兜兜轉轉，似乎沒有早一步，也沒有晚一步。偶然機會，我結識了店家的老闆，她很是謙遜，從業30多年，深耕餐飲領域，她口中的兩個「傳家寶」，令我過目不忘，也從中探秘到「好吃」的精神密碼。一是：曾祖父當年在勸業場創立的「義利永」字號，即「先義後利，厚義薄利」。經商之道，也是做人處世之道。二是：一桿從清朝傳下來的家族老秤，星花模糊不清。物之索隱，老秤上有3顆星，代表「福祿壽」。「少給一些就會少福少祿少壽，多給一些才會多福多祿多壽。」她介紹說道。

他們賣的是牛肉燒餅，也是誠信與情義，在今天尤為稀缺可貴。「義」字當頭，那一口肉多美味的牛火，百年傳承，便有了人世間的種種有情。牛火，你是不一樣的煙火。牛火，你是人世間的饕客。或許，人生就是一個加長版的牛火，餅是悶壓，牛肉是苦難，前者烘烤是為了淬煉心靈，後者燉煮是為了鍛造意志。酥餅與肉香雜糅交織，在空氣中「啪啪」綻放，唇齒間繚繞不散的滋味，或曰「鄉愁」。



「端正賢淑」你鼓舞了我

這座始建於1871年的聖若瑟堂，屹立在花園道37號，超過150年，每次回家車途總會經過，或者有時由家裏漫步去中環、香港公園，也是必經地。但我不是天主教徒，從未入內體驗，只是多年來習以為常「擦身而過」，看到「它」，就知道靠近家門，感覺心之所安。

想不到第一次入內是參加尊敬的Auntie（陳彭端淑女士）的悼念彌撒，教堂內播放着Auntie跟家人們的流金歲月光影，傳送着好友Agnes（陳美齡）如泣如訴的歌聲《Mother of Mine》——感謝母親賜予我們的一切。這首歌是英國的小男孩歌手Neil Reid的獲獎作品，流行於上世紀七十年代，後來Agnes在港再度演繹唱紅，風靡全港，歌詞的中文意譯如下：媽媽，你是我生命中的母親，在我心中，你是最親的人。你用愛滋養我成長，你是我生命中最重要的人。

在我彷徨時，你給我力量，在我失落時，你給我安慰。你用無私的愛溫暖着我，讓我感到生活的美好和溫暖。媽媽，你是我生命中的天使，你給予我生命的力量。你的教誨和榜樣，永遠銘刻在我心中。無論我走到哪裏，無論我變得怎樣，我都會記得你的教誨和愛。媽媽，你是我生命中的母親，我會永遠珍惜你，永遠愛你。

喚起多少青春年華、美好回憶……我們彈結他、唱民歌那段「少年十五二十時」的不識愁滋味。陳家三姐妹（依齡、曦齡、美齡）一起燃點聖燭，寓意天主教「靈體」的復活重生，她們又分別讀出祝禱經文，教堂內洋溢着一片寧靜祥和。

神父說，Auntie生前每周都在聖若瑟堂參加彌撒，近年身體不適，也會網上參與，是位十分虔誠的天主教徒。生於上世紀二十年代動盪不安的中國，Auntie堅毅勇敢善良的美德，傳承予3位漂亮的女兒，每一位皆人如其名——「端正賢淑」。

Agnes又唱了兒時Auntie常哼着哄她們入睡的搖籃曲《風兒微微吹》，臨別更以《You Raise Me Up》（你鼓舞了我）作為終曲，讓Auntie豐盛勵志的一生，結上圓滿句號。謹以此曲共勉：當我靠在你的肩膀，我是堅強的；你鼓舞了我……讓我能超越自己。



● 終曲《你鼓舞了我》——聖若瑟堂悼念彌撒。 作者供圖



將陌生生活變成習慣

近年來，隨着內地經濟蓬勃發展，生活水平顯著提升，不少香港市民開始考慮北上定居。不論是為了職業發展、投資創業、安享晚年，抑或是體驗不一樣的生活方式，移居內地都成為一個值得深思的選擇。不過，兩地之間在生活習慣、文化氛圍等方面確實存在不少差異，需要提前做好充分準備。

對於有意北上的港人來說，首先要了解移居內地的各種途徑。除了到內地搵工就業，北上投資創業也是個不錯的選擇，特別是不少大灣區內地城市為港澳投資者提供了稅收優惠等政策支持。此外，上海、深圳等大城市還推出了人才引進計劃，為高素質人才提供落戶便利和住房補貼。

初到內地生活，港人最先感受到的往往是生活習慣的差異。語言溝通就是第一道坎，雖然內地年輕人大多能聽懂英語，但日常生活中還是以普通話為主。建議提前學習一些日常普通話用語，可以通過線上課程或語言交換來練習。飲食文化也大不相同，香港茶餐廳隨處可見，西餐選擇豐富，

而內地飲食則呈現鮮明的地域特色，北方偏鹹，南方好甜辣。不妨抱着開放心態多嘗試當地美食，實在想念家鄉味時也能找到港式餐廳解解饞。

生活節奏方面，香港以快節奏著稱，內地大城市如北京、上海也不遑多讓，但中小城市就顯得悠閒許多。交通出行要注意，香港地鐵四通八達，而內地二三線城市可能更依賴公共交通或私家車，建議提前下載高德地圖、百度地圖等導航軟件。移動支付在內地幾乎無處不在，微信支付和支付寶已成為主流，現金反而很少使用，記得提前辦好內地銀行賬戶並綁定這些支付工具。社交禮儀也有講究，香港人習慣直來直往，內地則更注重人情世故，尤其在職場中要懂得維護人際關係。

移居內地確實是個重大決定，初期難免會遇到各種挑戰。但只要做好充分準備，保持積極心態，就能慢慢感受到內地生活的便利與精彩。無論是事業發展、家庭生活還是個人成長，內地都提供了廣闊的空間和無限可能。勇敢跨出第一步，或許就能開啟人生的新篇章。



牛池灣村茶樓

颶風「韋帕」襲港，天文台星期日上午懸掛10號風球，全城頓被封閉。未能外出，相信不少人都是在家中「打機」、「煲劇」度過。在互聯網未普及的年代，香港人打風時的娛樂，如果不是在家中「風眠」，就是攻打「四方城」，集合家人鄰里打幾圈衛生麻雀；娛樂場所如酒樓戲院，8號風球依然照常營業，也成為不少市民避風之處。

如非風球高懸，平時文公子星期日都會先去教堂望彌撒，再往茶樓品茗。可能由於平日要趕上班，不少人的早餐只能匆匆解決，所以星期日就有不少人前往茶樓酒家，享受「一盅兩件」的閒情，其中也有順便陪伴上輩飲茶的家庭樂。

現代香港人，已經茶居、茶樓、酒家、酒樓不分，但其實各有所指。據悉，酒樓早於唐朝前已存在，除酒茶飯局，更是社

交場所。明清時期，廣州人嗜品茗，尤喜普洱。於清光緒中期，廣州開始出現茶居，指以飲茶為主的小屋。直至清末民初，有廣府人於佛山石灣，開設樓高三層的茶居，始稱茶樓，初時只供應茗茶與點心，後來有經營者見廣東酒樓發展蓬勃，遂兼營茶筵席及午飯晚市，以保競爭力。

至於酒家，乃由1910年開業的西環金陵酒家而來。老馮馮儉生為風雅之士，據唐詩「夜泊秦淮近酒家」為名，從此業界紛紛仿效，近年更冠上海鮮於名，海鮮酒家亦成專業食府主流。

傳統茶樓主要供應茗茶與點心，標榜「水滾、茶靚、點心鮮」，現時仍有幾家老字號在運作，著名者包括荃灣川龍村端記茶樓、荃灣福來邨海連茶樓，九龍區則有牛池灣村新龍城茶樓。近年集團式經營

的酒樓，所供點心均為中央廚房預製，千篇一律，導致不少食客對現場製點心趨之若鶩，故傳統茶樓雖然裝修古舊，但仍人氣滿滿。

牛池灣村為香港碩果僅存的市區寮屋村之一，擁有逾70年歷史，村內頗多具老香港風味的建築與店舖，政府已公布於2025年起分階段清拆。新龍城茶樓位近村口，裝修簡陋，早午茶市點心現場製作，深受食客歡迎；但其實晚飯亦有水準，主打大排檔風味小炒，鑊氣甚佳。新龍城的招牌菜，為炸子雞與油浸荷殼，炸子雞乃傳統人手淋油烹製，皮脆肉嫩；而油浸荷殼，則取近2斤重者，油滾後熄火浸熟，類似西菜慢煮做法，魚肉鮮嫩，不在話下。其餘如青芥末蝦球、鐵板海鮮粉絲、鴛鴦蒸豆腐、椒鹽九肚魚、東江鹽水雞等，均值得一試。