



趙之境 (原名趙志華)

現代水墨藝術的新浪潮

10月8日的香港保利拍賣現場，於我而言是一個特殊的時刻。我的山水作品《更上一層樓》在藏家的競逐中以62.4萬港元成交，刷新了我的個人拍賣紀錄。聽到這一消息時，我沒有激動，我意識到：這不僅是價格數字的躍升，更是當代水墨藝術與時代對話的回響。

1. 水墨的「靜水深流」

作為親歷者，我始終相信水墨藝術的生命力從未消退。近年來的藝術品拍賣現場火熱，成交穩定。雖然決策時間變長，出手藏家依然很多，更加看重作品保值以及可預見性增值。藍籌藝術家或極具潛力的藝術家，因此成為拍賣機構的主推對象。是藏家審美從「名家效應」向「價值發現」的悄然轉變。我的創作始終在傳統筆墨與當代視覺語言間尋找平衡——用山水的精神內核承載現代的構成意識，用墨色的虛實呼應當代人的情感共振。這場拍賣讓我確信，這樣的探索正在被時代認可。

2. 破圈，源於文化的自覺與自信

許多人將水墨的升溫歸因於市場炒作，但我更願將其視為文化自信的必然回歸。現在年輕人開始用水墨作品裝點生活空間，而海外藏家也主動探究畫中的哲學意蘊，我看到的是一種文化身份的覺醒。我的《更上一層樓》作品弱化了具象山水，用傳統的筆觸和現代表現手法捕捉山巒的氣韻——這不是對傳統的背離，而是將千年美學精神轉化為當代視覺語言的嘗試。藝術需要門檻，但不該是圍牆。

3. 與年輕藏家共同成长

競拍結束後，一位「90後」藏家對我說：「你的畫讓我想起穿越雲海的

登山無人機——既傳統又未來。」這句話令我深思。新一代藏家不再將藝術視為單純的資產配置，他們渴望在作品中找到精神共鳴與自我表達。這也促使我不斷反思：如何讓水墨的「筆精墨妙」與當代社會的多元價值共生？或許答案就在於——保持對傳統的敬畏，但不被傳統束縛。

4. 從熱潮到永續：藝術家的責任

面對市場的熱情，我常告誡自己：拍賣數字終會褪色，但藝術的價值在於能否穿越時間。我和同行們始終在探索學術與市場的平衡——既要避免重複古人，也要警惕被商業浪潮裹挾。近年來，我與美術館合作舉辦展覽和公益活動，正是希望打破「水墨高冷」的刻板印象。在本月30日，我的個展將在香港「境·美術館」開幕，歡迎讀者們前來參觀。我相信，真正的永續發展，需要藝術家、機構與藏家共同構建健康的生態。

62.4萬港元的意義，遠不止於個人紀錄的突破。它像一面鏡子，映照出中國傳統藝術在當代的轉化路徑。我們應當看見，水墨正從書齋走向世界，我們看到的不僅是一個市場的成長，更是一種文明生命力的綻放。這條路，我才剛剛踏上。



●《更上一層樓》紙本設色 67.5cm × 33.5cm。(2021年作品) 作者畫作



沈西城

林燕妮懶洋洋

1975年，我在又一村一家出版社做事，老總想請林燕妮出版一本書，夥同我闖五台山。在一個小小的辦公室裏見到林燕妮，她的嗓音軟糯糯，像棉花糖，入耳便化。老總請她出書，她瞪大眼睛問：「出書？我行嗎？」老總說：「行，寫得那麼好，不出，浪費了！」那本書是林燕妮的處女作，叫做《小屋集》，很暢銷。

後來林燕妮跟黃霑合作創辦了黃與林廣告公司，辦公室設在灣仔告士打道，兩人合作，幹得不錯，喬遷至摩利臣山一帶，不久又遷移到北角長江大廈。做了老闆的林燕妮沒擱下筆，《明報》專欄沒停，《明周》散文照寫，還多了一段短篇小說。林燕妮的散文寫得怎樣，眾說紛紛，總括而言，稱得上溫婉細緻，感情洋溢。

香港兩大作家金庸、倪匡曾公開評價過林燕妮。有一回，倪匡跟金庸談到香港作家的散文，金庸說道：「林燕妮是我見過的女作家中，寫散文寫得最好的一個。」倪匡大聲說：「查大俠，你錯了，你的話要省掉一個字！」金庸愕然，追問哪一個字。倪匡說：「『女』字！」也就是說林燕妮是金庸見過的作家中寫散文寫得最好的一個。是否正確？見仁見智，由此可看到林燕妮在金庸、倪匡心目中的地位，這兩位先生從不輕易抬舉人。林燕妮的散文我看過印象最深的是那本《懶洋洋的下午》，懶洋洋的正是侍兒扶起嬌無力的林姑娘。林燕妮後來兼寫小說，短篇後復長篇，我看得不多，印象平平，遠不如她的散文。倪匡對林燕妮的小說看法，跟我一樣，「散文寫得真沒話講，小說嘛，那就很普通。」小說不夠好，跟她的經歷有關，出生富貴之家，甜酸苦辣，只嘗甜酸而無苦辣，因而寫不出動人的激情的小說。

不常見林燕妮，2017年在電影首映禮上遇到她，閃閃縮縮地站在一旁，默默無語，煩躁深陷，兩眼無神，向她慰問，淡淡地說：「什麼都做不了，沈西城，我生病了，正掛着尿管呢！」語帶無奈。

患的是家族遺傳絕症，兩個弟弟已先後走了。翌年，林姑娘悄悄地跟世界告別，什麼都沒有帶走。一代才女白骨埋荒塚，悄然無聲，她的懶洋洋，永繫我心中，不會忘記，也不想忘記。



車淑梅

首位華人齒科法醫梁家駒

梁家駒教授是首位華人齒科法醫，他解釋牙齒在鑑證方面好有幫助，「其實做鑑證是靠各專科專家的合作，包括化學、毒品、子彈、指模、爆炸品等等，當屍體爛溶溶再找不到線索，此刻，齒科法醫是最後把關，因為牙齒是人體最堅硬的組織，經過高溫、水浸都不破不爛，以一千度火燒也要四五個小時才開始散開，如果是金屬種牙的更要一千三百度，所以可以讓我們取到最後的證據和線索。我在香港大學牙科畢業，後來因興趣到澳洲攻讀齒科法醫。很難忘2004年南亞海嘯，我是負責參與調查的其中一批專家，屍體浸過30多度的高溫海水，身上只有泳衣，飾物也被沖走了，驗明身份也只靠指模和DNA，指模浸一兩日便沒有了。當年DNA的科技仍未太成熟，DNA在1986年開始運用到案件調查上，當年用上的時間和金錢非常多，現在快到十多分鐘便有結果，所以當時的齒科法醫幫了不少的忙。」

「其實外國人和中國人一樣，生要見人，死要見屍，因為他們不知道家人是否真的已經離去，他們根本放心不下，睡房可能永遠都不會收拾，時刻想像他是否會有回來的一天……所以去辨認一位死者的身份非常重要，那就是尊嚴地還死者一個名份，給他們的家人一個結束和解脫，讓他們可以有新開始，這就是破地獄，生人也要破地獄就是這樣了。」

梁教授是殯儀業的第五代傳人，自小出入殯儀館見慣人遭禮，從來都不害怕，「那時候，阿嫲常說回去過節回家要攬火盆，我說爸爸放工回來也沒有這樣做啊！當時很著名的化

妝師鄭金枝女士好錫我，她工作時沒有戴手套，見到就會幫我面珠，回想起來當年感染控制實在比較差。其實最初期的殯儀行業是給窮人使用的，有錢人是在家中出殯，還有樂隊遊行。」大家都好奇從事殯儀這個行業是否會比較灰？「其實都有賴從業員的質素，工作時工作，放工時放工。當年行家不會去拜年和探病，因為老人家會介意，現在都已經改變了。」

梁教授面對不同的震撼場面，如何平復自己的情緒？「我完全不緊張，因為我知道正在幫人，面前是一個沒生命的遺體，的確，現場味道非常濃烈，前輩教用藥油或用拜神的香薰一下，我在完成工作後會去焗桑拿，避免太太受影響。」

梁教授入行以來處理過不少的兇殺案件，令受害者沉冤得雪，他沒有硬心腸卻有一顆感恩的心，他多謝家人和太太的支持，更多謝澳洲齒科法醫師傅的教導、帶領和提攜。梁教授看電影也會哭的，但一直強調當做事的時候就要絕對冷靜和科學，因為苦主要靠自己。多謝我們外剛內柔的「法證先鋒」梁家駒教授。



●梁教授是殯儀業的第五代傳人，有一顆感恩的心。 作者供圖



百家廊

采拉

藥香裏的溫情

最近感冒拖得太久，吃了西藥稍有轉轉，卻總是咳嗽帶痰。朋友遞來一張中藥方，上面寫着：春砂仁、肉桂、薄荷。她說：「這三味藥加兩碗水煮滾，喝完保你咳嗽和痰全消，但必須是白色的痰。若是黃的、青的，就是熱咳，千萬不能用。」

她說得斬釘截鐵，彷彿一位神醫，我在咳嗽間也忍不住笑了。拿着這張「神方」走出門，才驚覺往街街頭隨處可見的中藥店，如今竟不知何處可尋。好不容易找到一家，卻見貨架上擺滿各種沖泡即飲的營養品：奶粉、蛋白粉、瓶裝涼茶、罐裝補品，樣樣現代化，早已不需舊式藥煲與慢火炭煎。店員冷着臉說：「這種藥材沒賣。」手上的藥方，忽然成了一種「無處安放」的懷舊。

第一次走進中藥店，是小時候跟着媽媽。剛踏入門口，就聞到空氣裏瀰漫着草根樹皮的清苦與甘潤，濃郁而複雜，卻讓人一聞便心安。

木製藥櫃靠滿整面牆，一格格抽屜上貼着「當歸」「川芎」「甘草」「黃芪」「陳皮」「黨參」「枸杞」等名字。那時的我還在念小學，有些字認不全，但漢字的形狀讓我又陌生又親切。好奇地想：那一格格小抽屜裏，到底藏着什麼？真像一座座方寸之間的秘密倉庫。

母親把藥方遞給店員，店員便熟練地依單抓藥。抽屜一一打開，手裏小秤撥動，銅砣在秤桿上輕輕滑動。草根、樹皮、葉片、紅棗、甘草

被一點點取出，鋪在秤盤上。木槌的敲擊聲、銅秤的撥動聲，在藥香間叮叮作響，像是藥材與時間對話的節奏。那時的我看得入神，覺得熱鬧有趣，彷彿每一包鼓起的藥紙裏，都藏着治癒的希望。

那間藥店佔了3間店面，雖只開一間門面，屋裏卻相通，堆滿了來自中國各地的藥材。那種氣派而穩重的陳設，讓我從小對中藥生出敬意。母親是這裏的常客，總能得到格外親切的招待。一杯熱咖啡很快端上來，在藥香之中飄散着另一種暖意。而我們這些隨行的小孩，總能分得幾顆漬果，好像叫「嘉應子」，酸甜交錯，含在口裏生津解渴。那一刻，嘴裏是果子的滋味，鼻腔是藥草的氣息，耳邊則是媽媽與「先生娘」的鄉音，一切匯成了記憶裏獨特的藥店時光。

藥店的老闆娘，大家都叫她「先生娘」。在南洋，中醫被尊稱為「先生」，他的太太，便自然成了「先生娘」。她身材豐腴，皮膚白皙，笑瞇瞇的大眼睛總帶着溫度。媽媽說她是惠安人，是鄉親。兩人一見面，便像舊友般用惠安話聊起家鄉的事。

有一天，一位老人走了進來。身形瘦削，衣衫破舊，腳步帶着幾分蹣跚，連說話的聲音都虛弱得幾乎聽不清。雖然我並沒有聽清他說了什麼，但「先生娘」似乎早已明白了她的意思。她溫聲吩咐店員：「給老人一杯咖啡，再拿幾片麵包切（Roti切）。」老人接過，在店裏安靜地坐下，

把那幾片簡單的「麵包切」蘸着咖啡，慢慢吃了起來。那一幕至今深印我心。

當時的我在一旁看着，心裏微微一動。原來中藥店裏，不只醫治身體的病痛，更能撫慰人心。空氣裏飄盪的不只是藥香，還有咖啡香與人情味。那香氣，不只來自抽屜裏的一株株草藥，也來自人心深處的一份善意。

藥性或許苦，卻能醫身；慈悲雖柔，卻能暖心。那一刻我明白，真正的中藥店，不只是賣藥的地方，更是一種以善意療癒生活的所在。

後來，時光流轉，我搬得離家愈來愈遠。20多年後再回來，才驚覺，中藥也離我愈來愈遠。那些年幾乎未曾再用中藥，如今竟一時找不到藥店。只好上網搜索，才在不遠處找到一家小小的中藥店。老闆接過藥方，一眼便看出是化痰止咳的方子，不斷叮囑我：「一定是白色的痰？這味藥只治寒咳，熱咳不可行。」

我等着他抓藥，看着他打開牆上一格格抽屜，藥香緩緩彌散，那味道像是從記憶深處飄回，舊日的中藥時光又重新浮現眼前。

三味藥分成三包，不到30塊錢。回家煮藥，慢火煎煮，茶色的藥汁滾開，香氣氤氳。我當然不敢信那是神藥，然而三包藥喝完，困擾我一個月的咳嗽與痰，竟真的漸漸消散了。

有時候，療癒的並不只是藥，更是那份在時間裏延續的溫柔。一種人情裏的藥香，和藥香裏的人情。



陳復生

將近一年，沒有踏足這會所提供精緻餐飲服務（英文稱為Fine Dining）的中菜餐廳，只因家人各有所好，女兒和兒子較愛清淡的日式或西式美食，母親和我就以中菜為主。會所在疫情期間新建了一間美食樂園，集各國佳餚於一方，成為我們常去的首選地。

該餐廳設計新穎，滲入不少科技元素，譬如以電腦屏幕代替餐牌，用按鍵形式點菜，也有機械人走動服務，偌大寬敞的空間，給人一種自由自在、無拘無束的用餐感覺，是許多年輕人愛聚會的餐廳，也是疫情後我們常去的聚點。

還有永恒的咖啡室和家庭餐廳，雖然數十年間，歷經幾次不同裝修改動，但這裏盛載着子女們無盡的童年回憶，好些看着他倆長大的服務員，已漸漸退休，那份熟悉的親切，卻非其他新設施可替代的。習慣了休閒穿着的我們，自然會較多選擇這些餐廳。畢竟Fine Dining對着裝有一定要求，除非商務所需，否則，大家都喜好以較隨意的打扮去用餐。

近日，有朋自遠方來，她們說很久沒去這會所晚餐，故訂了中餐廳的Fine Dining，由於下午她們會先去薈色園黃

時代變了

大仙祠酬神和遊覽，穿着輕便舒適，問及是否需回酒店換裝再去晚膳？卻原來規例已改，女士進場，牛仔褲、運動鞋皆可，而男士也沒從前般嚴格，可免去外套西裝或有領上衣的要求（記得更早期，還要結領帶和穿着皮鞋）。

時代變了……正如跟許多高級餐飲的管理人員閒聊，Fine Dining不只代表高價位的餐點，更是一種強調藝術性、重視多方面體驗的餐飲概念，包含高品質食材、精湛烹飪技巧、精緻擺盤以及周到、專業的服務。從前餐廳對顧客着裝有更嚴謹莊重的要求，也是體現相互間的一份尊重，一種優雅的文化交流。

時至今日，大部分人崇尚自然，嚮往自由簡約，如果再固守舊風，肯定更少人去這類餐廳消費，故Fine Dining對着裝要求，一般已改為Smart Casual（精緻休閒），意指穿着整潔、得體但不必過於正式的服裝。



●會所內精緻餐飲的中菜餐廳。 作者供圖



路芙

陳偉霆教會我一課

在香港光影交錯的娛樂圈，總有人才被忽略、被低估。陳偉霆的故事，恰如一道溫暖的光，照亮了許多在職場中迷茫前行的人——原來「此地不留人」，未必是你的不足，而可能只是你尚未遇到真正適合自己的天地。

曾幾何時，陳偉霆在香港的發展並不順遂。儘管他努力唱歌、拍戲，卻始終未能得到廣泛認可。輿論對他質疑不斷，機會也漸趨稀少。在一片看淡聲中，他做了一個許多人不解的決定：離開熟悉的香港，轉向內地發展。

這一轉身，竟成就了另一番風景。在內地，他憑借專業態度與獨特魅力迅速嶄露頭角，影視作品屢獲好評，收穫了無數觀眾的喜愛與尊重。他並沒有因為香港市場的冷遇而自我否定，反而在更廣闊的舞台上證明了自己的價值。而最讓我感動的，不是他在熒幕前的光彩，而是他在成名之後依然保持的謙和與真誠。

記得有一次，我在香港一家普通醫務所的樓下，偶然遇見了回港休息的陳偉霆。已經差不多3年沒有見面，我幾乎不敢確認眼前這個穿着樸素、毫無明星架子的身影就是他。然而，他不僅主動熱情地向我打招呼，還記得我、叫出我

的名字，問候近況如何。他說：「我是陪姐姐來看醫生的。」語氣平常得像一位久未見面的老朋友，那一刻，我深深被觸動。

眼前的他，沒有任何前呼後擁的排場，只是簡單穿着T恤和長褲，言行間流露着真誠與接地氣的人情味。他明明已是一線明星，卻依然保持着謙遜溫和的底色，不忘舊識，不擺架子。

陳偉霆的經歷讓我明白：有時候，工作上的不順、環境中的排擠，並不代表你不夠好。也許只是那裏的舞台太小，容不下你的光芒；也許只是那裏的眼光太窄，看不懂你的價值。

此地不留人，自有留人處。香港沒有給他的機會，內地給了。一些人曾經忽略他的能力，時間最終證明了。我們每一個人，其實也都一樣。如果覺得眼前的工作不適合、環境不理解你，不必急於否定自己。或許你只是需要換一個方向，重新尋找適合自己的位置。

陳偉霆用他的經歷告訴我們：真正的自信，來自於認清自己的價值，而不是依賴他人的認可。這個世界很大，總有一個地方，會讓你發光發亮。這番話教會我一課，我深深被打動了。

願你也能像他一樣，勇敢走出不適合的環境，奔赴真正屬於你的天地。



文公子

文公子手記

認識「冲菜」老闆葉冲（George）時，他並未開私房菜，而是在留家廚房常遇見的鄰家食友。他原來開紙製品廠，後來將生意售予外資，然後過起優哉游哉的生活；閒時聽古典音樂，玩高級音響，打高爾夫球，也喜愛研究攝影。

約在十年前，有天George邀約文公子到家中試菜。到達時，有葉潔聲、蔣芸等，還有《食經》作者特級校對陳夢因先生的公子陳紀臨方曉嵐伉儷。原來陳氏伉儷的陳家廚坊，獲邀出版《回家吃飯》，找了George幫忙做攝影，由於每個烹調環節都須記錄，令他開始對烹飪產生興趣，然後因利乘便拜入陳氏伉儷門下，學有所成，是晚就招待友好試菜。

陳家廚坊的作風，是調味不加味精雞粉，講求真材實料、原汁原味、不時不

食，而烹飪技藝則傳承自特級校對的絕竅。當晚菜色均依陳家廚坊食譜製作，眾人皆評價甚高，同聲鼓勵George開私房菜，「冲菜」就此誕生；而且迅速走紅，被譽為全城水準最好的私房菜之一。

輾轉十年間，「冲菜」引進了頗多元化的菜式，在上星期二安排了一次聚會，邀請梁家權、葉惠民、徐欣榮等食友試菜。是晚菜單，不少為「冲菜」的招牌菜，不斷改良下，已是愈做愈細緻，更具可食性。前菜是酒香花螺，以自家調製花雕，選體積精緻花螺，去殼方烹，令螺肉不會過熱而偏硬。黃金鍋巴蝦多士，一上桌已香氣四溢，鹹蛋黃做到能吊味而不搶味，令蝦的鮮甜與鍋巴的鬆脆脫穎而出。

潮式清燉白鱸，鱸肉入口融化，見功夫處在於不能煮爛鱸皮。江南百花雞則為功夫粵菜，是廣州西關大少之選。坊間一般

是用雞皮釀以蝦膠，「冲菜」則堅持將鮮雞起骨留肉，人手起筋，釀入蝦膠，成為啖啖肉肉無骨雞。

陳皮牛肉餅，尋常少見，「冲菜」用和牛混封門柳，牛味足，入口化，配飯底，恍如一口牛肉壽司。另一招牌菜蟹釀橙，乃宋代名菜，不少人以為蟹比橙名貴，於是放錯主體；但其實宋代時，橙為貢品。因此應以橙為主角，烹時須控制火候，橙不能煮得太熟，加入苦酒襯托其味；而釀入的蟹肉頗為澎湃，令蟹迷文公子非常滿意。

紅燉蘿蔔，須用刀叉享用，本為杭州菜。以矜貴醬汁烹成。元蹄燻乳鴿，冲菜獨有，見於陳夢因先生《食經》，但就只有描述而無食譜，煮法由身為徒孫的George推敲出來。元蹄精華全滲入鴿內，令元蹄不再肥膩，而乳鴿經豬油加持後，食味可達至非一般境界。