

國畫之「筆墨迷信」

韻度曲 梁君度

畫家陳天的網文「吳冠中的清醒與局限」，提到「筆墨迷信」，覺得頗有意思。所謂「筆墨迷信」指的是一種現象：把「筆」和「墨」的技法奉為評判國畫的唯一或最高標準，認為離開了這套程式，國畫就失去了根基，甚至不再是國畫了。這種觀點確實有其局限性。

「筆」講求線條的力度，如「骨法用筆」；「墨」講求濃淡乾濕的變化，如「墨分五色」。「筆墨」本身是重要的技法手段，但如果把它當成最終目的，就顛倒了「手段」和「目的」的關係。一幅畫如果只有技法純熟，卻缺乏意境和感染力，可能只是僵化的「筆墨遊戲」。

中國畫的審美標準一直在演變。「筆墨」的核心地位，很大程度上是在宋元文人畫興起後才被推崇到極致的。在此之前，唐宋的畫家更看重「應物象形」和「氣韻生動」。將特定歷史階段的標準，奉為永恒不變的金科玉律，這本身就是一種迷信。

「唯筆墨論」會嚴重限制國畫的題材和表現力。如果用傳統「筆墨」去畫現代的摩天大樓、航天飛機，可能不僅畫不出來，就算勉強畫出來，也會顯得不倫不類。用舊程式去套新事物，無異於刻舟求劍。

作為技法體系的「筆墨」：如果完全拋棄毛筆、宣紙和墨點、染等技法，僅用其他工具和材料去畫水墨效果，那它還算不算「國畫」？這在學術界確有爭議。從這個意義上說，離開傳統「筆墨」的技法，國畫的形態會發生巨大改變。作為精神內核的「筆墨」：中國畫的核心是「寫意」，是表達畫家的情感、胸襟和對自然的感悟。從這個角度看，「筆墨」只是精神外化的載體之一。只要能傳達出東方的審美意蘊和哲學思考，即使技法有所創新，其精神內核依然是「國畫」的。

當代的國畫創新，正是在嘗試打破「筆墨迷信」。

有些畫家融合西方構成、色彩，甚至使用特殊材料，創造出全新的視覺語言。比如吳冠中先生的作品，簡化了傳統皴法，用點、線、面的現代構成來表現江南水鄉，雖有人爭議「無筆墨」，但其東方韻味卻無人否認。創新的最終目的，不是炫技，而是為了更好地「抒情寫意」。只要能更精準、更強烈地表達畫家的內心世界和對時代的感受，任何手段都可以被接納。

總而言之，「筆墨迷信」是將國畫豐富的內涵窄化為一套技法程式。而國畫真正的生命力，在於它承載的文化精神和與時俱進的創造力。

宇宙的韻律

姚弦雅音 姚珏

3月的香港，滿城都是藝術節的樂聲，上周五，我聆聽了青年鋼琴家沈靖韻的獨奏音樂會。這位從香港走向世界、奪得范·克萊本國際鋼琴大賽冠軍的年輕人，早已是全城矚目的藝術之光。而這場音樂會，讓我再一次深深震撼。他讓我看見，香港培養出的藝術家真正像他自己所說，有能力演奏出「宇宙的韻律」，去打動全世界的觀眾。

多年前我早已聽過他，香港弦樂團前兩年也曾希望與他合作，當時他在哈佛求學，時間未能配合，卻讓我一直記着這位「音樂之星」。去年，他拿下范·克萊本大賽金獎的消息傳來，整個香港都為之振奮，而我心裏卻深知，一位29歲的青年鋼琴家，能夠多年堅持藝術苦修，還敢站上世界最高規格的賽場並奪冠，是多麼不容易的一件事。

藝術之路漫長又孤獨，不少人可能半途而廢，但沈靖韻始終如一熱愛音樂，把音樂融入生活，不斷學習堅持到底，終於迎來了人生高光時刻。他曾說過：「生活中充斥着各種雜音，唯有專注於推動我們前行的力量，任何障礙都能克服，所以我希望藉着音樂令世界變得更美好。音樂傳達一種信念：無論經歷多少紛爭和痛苦，最終都能安然度過。我認為這是宇宙的韻律。」心懷信念，專注前行，我覺得這就是他成功的祕訣，我也常常和年輕朋友分享一句話：年輕的時候，平台永遠比金錢重要，成長永遠比名利珍貴。人生的成長充實和未來的無限可能，需要的都是專注於熱愛的事業，並且從中更好的理解世界，創造更加美好的未來。

上禮拜日，我與一眾好友，和他的老師Julia歡聚，為靖韻慶祝30歲生日。近距離相處，更讓我看到他珍貴的品質：謙虛真誠、勤學好問，即便已是國際大賽冠軍，他身上沒有一絲驕氣，依舊希望不斷完善自己。Julia對我說，他還在繼續攀登藝術頂峰，以他的性格與態度，相信未來還能不斷上升、更加出色。音樂會現場聽靖韻彈琴，我深深的被打動。他的技巧扎實完美，卻絲毫不讓人覺得炫耀，只感受到他把全身心都融入音樂，他的觸鍵讓音符超越了鋼琴的顆粒特質，宛如弦樂般起伏綿延，句句皆有呼吸與生命，音色乾淨、通透。下半場他全情演繹自己最愛的勃拉姆斯，理解之深、表達之成熟，完全超越了自己的年紀。他用最真誠、最細膩的方式，把作曲家的情感、人生的厚度，穩穩地送到聽眾心上。

香港能走出沈靖韻這樣的青年藝術家，是這座城市的驕傲，也讓大家對香港的獨特作用更有信心。最近我也忙着與各界朋友分享兩會精神，談的就是香港如何從「融入國家發展」邁向「服務國家發展」，如何從「超級聯繫人」成長為新時代的「超級增值人」。我覺得靖韻的故事就是最鮮活的呼應。有媒體報道，沈靖韻希望成為「琴鍵上的文化使者」，促進中國文化「出海」與西方文化對話，讓更多人感受到不同文化的美。我想這也是香港所長，「宇宙的韻律」一定能夠成為橋樑，讓更多的人心連心。

當鍋盔遇上薄鏞

想入飛飛 鄧飛

上個禮拜有公務去了一趟重慶，居然在街邊小舖發現久違了的小吃：鍋盔。鍋盔可能不是當地獨有的特產，事實上中華北華各省都有，所以我才有點驚訝！買來吃上一口，果然有重慶自己的特色，略帶一絲麻麻的感覺，但不辣。有同行的校長問我這是什麼，好吃不？我斬釘截鐵地告訴他們：「相信我，你們不會喜歡的。」哈，我倒不是想抹黑這種小食，而是很多香港人都盡量少吃碳水化合物，久而久之，會漸漸忘記這類麵食和「四大發明之粥麵麵飯」所獨有的米香氣息。

隨手拍照，把烤得略帶焦黃的鍋盔相片分享到網上社交平台，馬上引來朋友的嘴饞，更抱怨從沒在香港見過有賣鍋盔的。我打趣地回答道：「別說沒見過鍋盔，鍋巴都少見。」朋友大笑。的確，鍋盔就是一種烤熟的麵粉製烙餅，對於習慣吃稻米的廣東人來說，沒什麼吸引，而且「鍋盔」二字的粵語發音有點兒拗口，更難以推廣。我只是從小喜歡各種麵餅，別說鍋盔，就連新疆的饅頭、印巴的Naan和土耳其的烤大餅，我都喜歡。

這些類型的烤餅，儘管名稱各異，味道也不盡相同，但很可能源頭是一致的，與古代所言的「胡餅」一樣。從烤爐炭火中慢烤出來的餅，咬下去的瞬間，牙齒得稍微用力，卻愈嚼愈香，純純的麵粉麥香混着淡淡的鹹味，後味還帶點麥芽甜，伴隨烤爐帶來的暖意，緩緩地沉澱入脾胃之中。望一望周圍有什麼賣飲品的，有最流行的手打檸檬茶。不錯，這玩意兒可以去膩，但不是最相襯的，最好來一碗奶茶，尤其是塞外絲綢之路上的奶茶，才是這類烤餅的「原配」。

話又說回來，廣東並不是真的沒有麵餅類食品，南海的西樵大餅固然知名，但還有更為普及的，就是「薄鏞」。如果說「鍋盔」二字粵語發音難，那麼「薄鏞」二字的普通話發音簡直就是怪。薄，這種麵食本身就是薄餅；鏞，指的是一種中式平底小鍋，粵語形容廚房用具有所謂「砂煲鏞鏞」，相當於北方所講的「鍋碗瓢盆」。薄鏞就是指用平底小鍋煎的薄餅。薄鏞不是搓麵粉來煎，而是要調製米漿，調得厚薄均勻，在鐵鍋裏小火慢煎，邊緣烤得金黃焦脆，中間卻依舊帶點柔軟彈性，內裏鋪滿花生碎和蔥花，脆中帶糯，不會乾得卡喉嚨，味道可做成鹹味，也可以做成甜味。

無論是北方的鍋盔，還是廣東的薄鏞，用料、做法、吃法不同，我都喜歡。南北飲食的魅力，從不在於誰比誰更精緻，地域特色是不同的，對美味的追求是一致的。

路上小心

爽姐私語 林爽兒

住九龍的我，如果要去香港島，多數會去銅鑼灣、灣仔，兩個區又貼得很近，有時去銅鑼灣辦事、開會之後，適合回家的交通工具不是港鐵，而是搭過九龍的隧巴，其中一架113巴士可以去到最近我家的巴士站，落車行幾分鐘便到，這是最方便的了。但每次到鵝頸橋坐過海巴士，便是油站對面的行人路，大部分過海路線的巴士都在此載客過九龍，本來這個位置是最適合的，載客之後便上天橋入隧道，很快便到九龍。

不過每次在那裏等車，都會有種不舒服的感覺，因為過海巴士都停泊在窄窄的路邊，行人站立排隊的位置很狹小，只能容納兩個人並立的路邊，一條是乘客排隊等車，只剩僅可以一個人走動的路，放工、放學那條窄路好擁擠，一不小心便會被迫落馬路中，更甚的是，那條狹窄的街道地下的方磚凹凸不平，不小心好容易會踢到仆在地。路邊的店舖不少，其中一間賣佛具的店，那天我乘搭113巴士，大概要等20幾分鐘巴士才來到，我便走進佛具店看看，順便跟老闆娘聊天，她見我走路有點不自在，又知道我在等巴士，便招呼我坐下，她告訴我常常有長者等巴士等得太長時間，見到也會招呼她入內坐坐，免得在那幾乎無法落腳的巴士站呆等。

我不知道巴士公司或者涉及道路安全的部門，究竟有沒有注意到這個巴士站的問題，相信這巴士站在那裏已經很長時間，又沒有發生過什麼意料之外的事，就因循下來至今吧！

有很多民生事可大可小，往往就是一不注意小事可能變成大事，我總會多多事實又愛管閒事，巴士站不夠安全又出聲，的士司機有禮貌又出聲，這樣的狀況，這樣的性格常常被身邊人喝止，如今慢慢學乖也收斂了；的士司機沒有支付寶、八達通，他叫你沒有現金便落車，過往必定和他「開戰」，現在忍住氣「請」他泊理一邊，我立即落車，免吵架。除了不想吵，便是怕遇上「問題」的人，就更加恐怖了。

《夜王》的時代呼喚

路地觀察 湯慎兆

隨著《夜王》在戲院熱映，香港街頭彷彿又回到那個霓虹永不休眠的年代。香港曾有尖東的大富豪、大都會，對我們這群「熟齡」觀眾來說，《夜王》既像是一部描繪公關世界的職人劇，又像是一座巨型的懷舊機器，把人重新推回那個相信魅力的熱血時代。

電影用了鄭秀文(Sammie)的《星秀傳說》一曲，是中年觀眾的共鳴。我覺得選曲甚佳，也是去Cast鄭秀文的最大原因。我看的是首映場，電影公司邀請了一人一杯雞尾酒，氣氛真是一流。說到演出，黃子華在《夜王》裏的表現，就像一名曾經在牌局上贏到怕、輸到麻木的老手。他那種強烈個人風格的表演方式，本是雙刀劍；稍有不慎，便會讓觀眾「出戲」。然而這次，他懂得收刀入鞘，將過往棟篤笑式的誇張語速與肢體降到最低，用一種近乎抑制的方式，詮釋一個在夜場看盡人世沉浮的領袖。這種與演技精湛還是有一段距離。

真正的遺憾，在於兩位巨星之間欠缺化學反應。理論上應該擦出火花的黃子華與鄭秀文，在片中卻顯得過於客氣，恍如兩位高手在擂台上交相致敬，卻不願真正出拳。Sammie的角色近乎平面，兩人對手戲點到即止，缺乏那種足以牽引命運的深情，在這套五光十色的電影裏顯得太過乾淨。諷刺的是，《夜王》最迷人的並不是主線，而是那些藏在縫隙中的支線。黃子華與廖子好(Fish)的互動，比主角組合更有呼吸感。Fish那種堅硬與柔軟並存的氣質，在子華的壓抑之下反射出一種奇異的化學作用，有時像忘年知己，有時像互相拉扯的影子，既不俗套，也不造作，成為片中最有生命力的部分。而全片真正的亮點，則落在廖子好與謝君豪身上。謝君豪的演技永遠像一本你讀過無數次，卻仍找不到新頁面的小說，沉穩、內斂，但每個眼神都藏戲。他與Fish的對手戲，把一段橫跨階級、江湖與命運的感情演得極具質地。這些片段的成功，也反映當代觀眾心底的渴求：相比明星加明星的浮華堆疊，我們更想從細膩的人性互動中，找回一點舊時代曾經的暖意。

那年地雷花開

百家廊 祁雲枝

一天的熱氣慢慢散去，風攜着涼意，緩緩地牽來夜幕。香味兒就在風裏若隱若現，抬頭，院子裏的地雷花開了。忍不住湊上前，彎腰、翕鼻，茉莉花般的清香，令身心舒爽起來。

「咁啱」一聲，院門被撞開，妹妹像一陣風兒衝了進來，在花前驟然停住。「花耳環。」話音未落，她已摘下一朵黃紅相間的花。夕陽正沉過西牆，半邊天空裏，紫霞朵朵，雲彩鑲着金邊，更像得幅油畫。妹妹一手捏住子房與花萼，另一隻手輕輕一扯，花冠便脫離花萼，哧溜一下，懸吊在細長的花絲下，花藥恰好被花冠口卡住，圓鼓鼓的綠子房與纖細的花蕊絲清晰可見。妹妹將子房往耳窩上一架，花耳環便在她的臉頰旁悠悠晃動，彷彿繫在某個時間的節點上成為飾物。仰頭時，泡桐傘狀的枝葉、翻飛的麻雀、金邊的流雲，盡收眼底。此刻，它們都是天空的飾物。

做花耳環是件細活，妹妹做得行云流水，顯然早已駕輕就熟。沒錯，當年這樣的花草小把戲，我和妹妹樂此不疲。童年的美好，就是用無數細小的把戲串聯起來的。地雷花籽，源自我們的語文老師，一位花朵般明媚馨香的女子。她初到村裏插隊時，便驚艷了整個村莊：柳眉、丹眼、櫻桃嘴，白皙肌膚襯得五官如畫，彷彿從年畫裏走出來的人。她教我們語文時，陽光從方格窗窺窄窄擠入，斜灑在講台上，將她的白色連衣裙映得發亮。「遲日江山麗，春風花草香。」她用柔軟的普通話領讀詩句，她的身上浮動着花草般的清香。

來自城市的老師，清脆的嗓音、高高的馬尾、曲線優美的連衣裙，為我們推開了一扇通往外部世界的窗，那陌生的天地，讓我深深着迷。

夏日的校園，多了一塊地雷花田，香氣瀰漫了整個校園。這種花傍晚綻放，喇叭狀的花冠色彩斑斕，粉紫相間的花瓣上點綴着條狀或點狀斑紋，如煙霞覆枝；亦有紅黃、紫白等雙色花朵，嬌滴滴的。熟悉的校園因這抹亮色，多了幾分靈動，我們逗留的時間也悄悄變長。

清晨上學，花香猶在。傍晚放學，花蕾已盡數綻開，彎曲的花絲探出花冠，茉莉般的香氣從小喇叭裏瀰漫，在校園裏悠悠瀰散。我們排隊繞花田一周再離校，香氣沾在衣角，隨一路嘹亮的歌聲飄蕩。

與老師熟絡後，放學後她常會領着女生做花耳環，教我們用花汁塗抹嘴唇和指甲。相處久了便發現，地雷花極皮實，既能自播繁衍，又易串種，一株便能蔓延成一片花海，各色花朵肆意綻放，那飽滿的生命力，恰似這片土地上茁壯的孩子。秋日，老師將成熟的花籽分贈給我們，掌心的花籽像一粒粒封裝的歡樂，成了我們最期盼的「作業」。那時，我們正癡迷於用兩種不同顏色的花籽下五子棋。這花籽未成熟時呈綠色，漸次發白，成熟後則變為黑色，表面布滿規整的橫豎紋路，精緻得宛如人工雕刻的微型地雷——「地雷花」之名，此刻便全然知曉了。

男孩子總愛把「小地雷」拋向空中，看它們旋轉墜落；女孩子除了下五子棋，還會剝開花籽取出胚乳，研磨成白膩的粉末敷在臉上；搓揉花朵滲出的紅色汁液，便是我們的「第一支口紅」「第一瓶指甲油」。女生們個個塗得唇紅齒白，面若桃花，活像戲台上的小旦，彼此照着、笑着，樂此不疲。

西北風捲着寒意掠過渭北高原，難熬的冬天來了，校園裏的花海早已凋零，只剩光禿禿的枝椏。一日放學路上，麥萍神秘地湊到我跟前，攤開手掌裏面是一盒雪花膏，「老師給我的。」她壓低聲音，語調卻難掩欣喜。麥萍的手指每年冬天都會凍出一道道深裂，滲着血珠，觸目驚心，擦多少蛤蚧油都無濟於事。那晚，我第一次觸碰到雪花膏的溫潤，濃郁的香氣漫開是老師身上獨有的味道，亦是地雷花的清香。我暗自羨慕麥萍的幸運，這個冬天，她能一直被這香氣包裹。我甚至荒唐地想：明年冬天若不戴母親親做的棉筒袖，讓手指也凍出裂紋，是不是就能得到老師的雪花膏呢？

遺憾的是，這個幼稚的願望尚未付諸行動便落了空。過完年，老師再也沒有回到學校。有人說她結了婚，有人說她生了病，她就像一陣被風吹散的香氣，悄然退出了我們的生活。但她似乎從未走遠。每當院中地雷花綻放，那抹清香便會牽出記憶裏的身影：老師笑着教我們做花耳環，我們圍着花田追逐嬉戲，淡淡的花香縈繞身旁，時光彷彿從未流逝。有時翻看舊照，地雷花的芬芳與老師的氣息，會循着記憶，重新漫入鼻息。

臘牛肉

鵬情萬里 趙鵬飛

對於粵式燒臘，始終有所保留，不是不夠醇厚鮮香，也不是賣相不夠俊俏，實在是個人飲食喜好形成的舌尖體驗，太過於不可定製。所在地域的飲宴沉澱積習，受風物、氣候、時令、文化所啟，勾勒出大概的飲食脈絡。比如大部分地區一日三餐，都是兩稀一乾。我們關中地區早晚兩餐吃的稀飯，多半是玉米粥、小米粥、米粥。佐菜按時節，漿水菜、焗蘿蔔絲、涼拌豆芽、涼拌菠菜、涼拌胡蘿蔔絲等，擇其一二即可。蒸饅頭、烙鍋盔、攤煎餅，須擇其一，否則不能管腹飽。一乾說的是午飯，主要是麵條。以前的人，勞作起來全憑力氣，體力精力消耗大，午飯得有能長力氣的主食撐着。關中平原主產小麥和玉米，用小麥麵粉製成的各類麵點，三餐都必不可少。麵點的主要成分就是碳水，現在的人說西安是碳水之都，也是從這上面來的。麵條的吃法很龐雜，大致分為有湯無湯。有湯的，連湯麵、臊子麵、漿水麵、麻食麵。無湯的，乾麵、軟麵、油潑麵、biangbiang麵。

biangbiang麵的「biang」字，也是最近才攻克輸入難關，可以順利從手機鍵盤上打出來，為此還上了一次微博熱搜。這兩個字後面還有一段古，有空的時候也可以拿出來說上一說。

地域出產決定了食材取材的種類，地貌和習慣則猶如地面上奔騰不息的河流，在長久的沖刷流淌中，不知不覺塑造了一個區域整體的飲食風味。雲貴川的人嗜辣，江浙滬包郵區好甜口，華南F4重生鮮，鈞沉起來都與當大地大江大河的形成走勢，脫不開關係。陝甘寧地處西北，風沙大，自古苦寒，又率先鑿空絲路交匯中西，口味普遍偏重，飯食多油多鹽。我也是長居嶺南後，才逐漸領略到口味清淡，對於釋放食材自身之美的絕密效用。白灼、清蒸、生釀，皆是如此。

一個家庭掌廚人對食材、調料的揮灑拿捏，是這個家庭成員飲食審美水平成形的關鍵所在。娶妻先看其母，嫁漢要看家公。一個炕上睡不出兩樣人。這些口耳相傳的地方民間諺語，說的都是生活需要抉擇時，可供遵循的同一個樸素道理。家裏掌管一日三餐的人，煙熏火燎不辭勞苦，用烹煮煎炸油鹽醬醋，長年累月煨出了一輩人的性格底色。

以前車馬慢，故土重，人的遷移流動少，剔除奢儉差別，家家戶戶端上飯桌的餐食，大差不差，口味鹹淡也大體趨同。即便如此，養成的味蕾卻也各有差別。家裏先前四口人，兩個吃辣，兩個不吃辣。辣椒只能放在個人碗裏，不能直接下在鍋裏。我離家外出讀書前夕，家嫂進門，兩辣兩不辣的口味平衡得以維持。一晃數十年逝去，網購無處不在，食材範圍突破南北不固時令，朝夕相處，葷素搭配，和子侄輩的喜新納奇，又造就了新的家常味道。這麼多年過去了，唯一一樣不變，那就是一日三餐，桌上始終都有一碟配蒜泥辣子蘸水的臘牛肉。

西安臘牛肉的「臘」，與別處的臘，不在同一類料理緯度。首選新鮮的秦川牛牛腱子或前腿肉，使小茴香、八角、草豆蔻、桂皮等16種香料及鹽、糖、白酒醃製7天後，用紗布包裹牛肉，加入牛油，一起放在老湯和新鮮骨湯內，慢火燉煮七八個小時，待湯裏的油脂和獨特風味盡數被吸納，撈出來晾曬乾透便大功告成。臘牛肉切片蘸蒜泥辣椒汁水，或直接撕着吃，酥嫩入味，蕩漾在舌尖上，是難得的一次味蕾同頻。