

「天人共創」與「大寫意」

韻度 梁君度

「天人共創」就是畫家故意留點空間給紙、給墨、給色、給水自己去發揮，有時候跑出來的效果，連畫家自己都想不到。那種意外的肌理、形態，就是「天創」。那「大寫意」就是用很簡練、很放開的筆墨直接把情緒和意境打出來。它最厲害的地方叫「神來之筆」，看起來好像隨便一掃，偏偏那筆就掃到點上，形不全，意卻到了。

這兩者都玩同一件事：從「控制」慢慢走向「釋放」，關鍵就在於接不接受「偶然」。大寫意畫起來速度很快，筆上吸滿水墨，在生宣上一掃，飛白、滲化、筆觸疊在一起，誰也沒辦法算得剛剛好。但高手不只看見這些「意外」，還能順手把它變成畫的一部分。這時候，畫家出的是「人功」，墨跟紙的反應就是「天意」，兩邊一起把那筆妙不可言的效果做出來。而且它們追求的美感也一樣，都是那種超越工筆的「自然之趣」。你要是每一筆都算得死死的，畫面就容易僵；你要是完全放給它亂跑，那也不叫藝術。只有人的修養跟天的機會撞在一起，才會出現「似與不似之間」那種味道，這正是中國藝術最嚮往的境界。

當然，兩者還是有點不一樣，差別在「主導性」。大寫意終究是以人為主，背後靠的是畫家幾十年的功力、對形狀的高度概括能力，還有當下那一瞬間的感情爆發。而「天人共創」有時候更強調「天」的角色。藝術家會用潑、用拓，讓水自己流、讓顏料自己沉，自然力變成重要的合作者，人反而退到後面，當那個「選擇」與「解釋」者。

中國哲學講的「天人合一」，道家說「道法自然」，儒家說「贊天地之化育」，最高的創造不是去征服自然，而是跟自然一起做事。藝術家不只用筆，也在「聽墨」——聽材料想怎麼走。這反映了中國人把藝術創作當成「參贊造化」，而不是單純的「製造」。偉大的藝術，既是高度主體的精神表達，又懂得尊重客觀世界和偶然性。畫家在「人為」與「天然」之間找到的那個微妙平衡點，就是中國寫意藝術最迷人的地方。說到底，「天人共創」與「大寫意」都是在做同一件事：把人功和天趣巧妙地融在一起。

若將兩者結合起來，可能更有趣，不妨試試。

三位一體從融合到服務

姚珏 姚珏

最近我一邊在香港中文大學(深圳)音樂學院授課，一邊準備香港弦樂團4月內地的巡演。作為港中深音樂學院的教授，我始終期待這裏能打造研、學、演三位一體的優質平台，讓學術研究、人才培養與舞台實踐緊密結合，真正成為深港文化交流的重要支點。令我欣慰的是，此次巡演我帶領香港弦樂團，並有兩名學生將隨團登上國家大劇院舞台，以音樂實現深港青年的藝術攜手，為大灣區文化融合寫下鮮活註腳。

從研究教學，到帶領學生登上國家舞台，體現的不僅僅是融入融合，更重要的是培養學生擔負起時代使命，更好地服務於國家發展。2013年我創辦香港弦樂團，比港中深還要早一年。在國家「十三五」規劃時，我已經率先通過對於香港青年樂手和基層孩子的音樂培養，帶領他們到內地交流，積極融入國家發展大局。樂團一路走來，我們也多次到內地巡演，服務於國家的文化藝術發展。如何傳承中華優秀傳統文化，培養青年人才，我覺得通過更大舞台的演出，增長見識、樹立信心尤為重要。因此我多年來，都堅持帶領學生通過演出協助他們成長。

香港正在建設中外文化藝術交流中心，需要通過海外交流演出，更好地弘揚中華優秀文化。此次內地巡演亮相國家大劇院五月音樂節，匯聚青年樂手的香港弦樂團成為繼香港管弦樂團之後，第二支登上這個舞台的香港樂團。這份榮譽體現了國家對香港藝術團體的高度認可，更是香港文化力量融入國家發展格局的有力證明。

巡演主題是《從蝴蝶夫人到梁祝》，去年在意大利巡演時，我們就是用這個主題，以「蝴蝶」為共通意象，讓東西方兩個經典故事在旋律中對話，成功搭建起中意文化交流的橋樑。通過音樂，我們促進了兩個國家之間的文明互鑒和民心相通。香港特區有「一國兩制」的優勢、中西薈萃的特色，完全可以在民間文化交流方面，服務於國家的文化強國建設。此次我們將這套曲目帶回內地，正是希望展現香港的獨特作用，更好地體現香港用藝術搭建中外溝通的橋樑作用。

今年是「十五五」規劃開局之年，香港藝術家的定位，已從努力融入國家發展，升級為主動服務國家文化強國建設。我們立足香港、深耕灣區，以音樂為載體，向世界講好中國故事，展現中華文化的深厚底蘊與開放包容，以香港所長，服務國家所需。

港中深目前在文化藝術方面也迎來發展機遇，2025年龍崗新校區正式啟用，今年又會完成演藝樓收尾，全年將開放多場音樂會、大師班、展演等，打造灣區頂級藝術場館集群。我覺得我們的設備是亞洲頂級的，怎樣去創新、怎樣去體現港中深的特色，一定要重視研、學、演的三位一體。因為人始終是融入、服務國家發展大局的靈魂，文化藝術的繁榮離不開內心的豐富和成長。培養文化藝術人才，需要更多更好的搭建平台，推動深港藝術深度聯動，讓更多青年樂手登上國家與國際舞台，揚我中華文化之美。

誰說港人不熟悉內地老電影？

想入飛飛 鄧飛

書接上回，本欄目上回講到一部內地老電影，直接塑造了我對新疆最初的銀幕印象，這就是上世紀六十年代的經典：《冰山上的來客》。這部電影對於今天90後，甚至85後的內地人來講，幾乎沒有任何記憶，遑論同時代的香港人。但對70後和之前世代的人來說，卻印象很深刻。別以為同樣是這個世代的香港人一定不認識內地老電影。我可以舉出好幾個例子，證明中年以上的香港人對內地老片還是有認識的。

十年前，台灣學者龍應台在香港大學演講，她誤以為香港人並不了解內地老歌，結果當場被資深校友唱出一首老歌來回應：《我的祖國》。港內地的這番舉動，尤其令人感動，弄得龍也不得不陪笑。大導演楚原先生在2018年榮獲第37屆香港電影金像獎終身成就獎時，他發表的獲獎感言：「當你回首往事時，不因碌碌無能而悔恨，不為虛度年華而羞恥。」這對於內地50後和更早世代的人來說，實在太熟悉不過了。我看看電視上他這麼說，也着實有點兒震驚。

至於我個人也曾遇到類似的情形。當年在中學時期，曾在電視台做兼職節目主持工作，不止一次聽到電視台的製作人員和藝人提到一些內地經典老片，例如《劉三姐》，這是我聽到的最多的。更令我意外的是，從電視台到我畢業之後當老師，我都聽過不少資深港人提到一部上世紀五十年代黑白老片：《南征北戰》。據我所知，這些港人都是本地出生長大的，且莫論他們家庭背景與內地有多大關聯，好的影視作品總是能引起共鳴的。

說回那部我迷戀的新疆電影，很多觀眾主要對電影插曲印象深刻，但我反而興趣一般，因為我不太喜歡哀怨的曲調。電影中的民族服裝、民俗風情，以及壯麗的冰雪山脈，我都看得興趣盎然、心潮澎湃。上回我提到，電影中的一個慈眉善目、留着山羊鬍鬚的老人家，其實是裝作少數民族的反派首領。早年內地電影很善於設計這種「大奸似忠」的角色，反派的嘍囉可以醜態百出，面目可憎，但反派首領往往隱藏很深，觀眾不是那麼容易一眼看出，情節跌宕感很強。別以為現在才流行「諜戰劇」，其實在新中國的電影史中，很早期就有大量的偵探片和反特(務)片產出，偵探和諜戰情節與今天相比，可謂有過之而無不及。

記得學校有位同事，是教數理學科，但歷史人文素養非常深厚，他也看過這部老片。當時剛發生九一一事件，他對我說：「拉登和這個電影的反派角色，像不像當年蒙古西征時遇到的『山中老人』？」此番觀察，令人拍案叫絕！

百家廊

韭菜 水餃 燒烤

三月三，韭菜鮮。韭菜是藥食同源植物。中醫認為它滋補腎陽、行氣活血、潤腸通便等。南北朝醫藥學家陶弘景在整理編纂《名醫別錄》時，便將其收錄。那天去表姐家送外甥女，姐夫提着一方便袋韭菜，等在家門口。他剛在菜園裏割了些韭菜，讓我帶回家。韭菜肥潤濃綠，比超市裏的好。

方便袋大，韭菜多。我提回家，告訴妻子抽時間包些水餃吃。韭菜餡水餃，最好啥都不摻和。把韭菜洗淨晾乾切碎，少放點油鹽調味。這種餡料的水餃，易煮易熟，基本上一開鍋就行。盛入碗中，端到桌上，還沒開吃呢，韭菜的鮮香即撲面而來。咬上一口，它獨有的那種鮮香一下子充滿口腔，汁水飽滿，熱熱潤潤鹹鹹的，吃得特別過癮。

有人說，吃了韭菜不得勁，常胃裏燒得慌。我吃韭菜，從沒這種感覺。時間久不吃上一頓，還挺饑。以前，母親包韭菜水餃，有時會放豆腐。把豆腐切成很小的正方形小塊，與切碎的韭菜攪拌，和成餡料。不同人口味不同吧，我覺得放了豆腐的韭菜水餃，沒有純韭菜餡的鮮香。在飯店裏吃水餃，更難找到純韭菜的，摻雞蛋的、摻豬肉的最多。那些做餡料的韭菜，似乎也沒老家種的天然。

韭菜的吃法，當然不只包水餃。蒸韭菜大包子、韭菜炒雞蛋、韭菜炒花蛤、韭菜薑炒肉，以及炸韭菜盒子，都是飯桌上的常客。燒烤攤上，韭菜還有一種吃法，放在炭火上烤。又嫩又細又短的韭菜，被擺放得整齊整齊。有時串成串，有時直接擺小鐵盤，刷上花生油，放到火上烤得滋滋響。有煙火氣的包裹、有燒烤料的加持，烤熟後比炒出來的好吃得多。燒烤攤上的氛圍，冰凍啤酒的涼爽，彷彿也增加了這道菜的滋味。

與韭菜有關的飯菜，吃過不少了，最想吃的，還是韭菜水餃和燒烤的韭菜。以前喜歡吃純韭菜餡的，現在感覺放點肥豬肉的韭菜水餃味道更佳。烤製的韭菜，與各種炒韭菜比，好吃很多。我自己在家中也烤過，抹上點燒烤醬，大致烤烤，非常下飯。天天上班，下午下了班就得抓緊回家做飯。多數情況下，小兒子一放學或放學剛一會兒就喊餓，包水餃來不及。中午時間更不可能。姐夫家給的韭菜，我放到廚房菜架上時，隨口丟下一句。我知道，妻子大概率沒時間。好處是母親每個星期五下午至星期天都到鎮上看孩子，她有時間，可以抽空包頓水餃吃。巧的是，母親來鎮上時，也帶來一包韭菜。「韭菜兩頭鮮」，這個季節正肥美多汁，長得也快，菜園裏的韭菜幾天就能割一茬。母親帶來的，是父親在老家菜園種的。自家吃的菜不苛求數量和速度，只上了些農家肥。那畦韭菜，平時只澆澆水、曬曬太陽，長得倒很正常。

第二天一早，小區裏的李大爺給母親打電話，她推脫了幾句，然後不好意思地應了一聲下樓。李大爺給我送來一

包韭菜，放到我那輛車引擎蓋上了，非讓母親下去拿。

短短兩天時間，就有三包韭菜跑到我家廚房裏了。中午回家吃飯，母親端上來的，是韭菜雞蛋餡的水餃。還有一盤純豬肉餡的，專給小兒子準備的。次日中午，母親又包了純韭菜餡水餃。相較於韭菜雞蛋的，純韭菜的，我更愛吃。

父親在老家種韭菜，就是供自家吃的。他說韭菜喜水，只要澆水到到位基本上就不缺。割韭菜，得「頭茬深，二茬淺，三茬四茬留一點」，且盡量選在晴天太陽不太毒辣時。還強調韭菜的根部經常留「大牙」，很容易被一墩墩拱死。現在，父親滅殺大牙的方法，就是朝韭菜畦裏撒草木灰，再適度噴灑些農藥。據說這樣一來，韭菜就無憂了。

在老家那邊種韭菜，最缺的是地塊。田地裏到處都是果樹，地下的果樹根扎得亂亂滿滿的。栽上韭菜也半死不活，根本不長。沒辦法了，只能選果樹與果樹間的狹窄空隙，盡可能集中地這兒栽一墩、那兒栽一墩，讓它們盡量成行成畦。

在農村老家那邊，韭菜和蘿蔔、白菜、辣椒一樣，是道必備的家常菜。但果樹太多，老家那邊幾乎沒正兒八經的菜園。鄉親們種菜都在地塊的邊邊角角處，或剛有果樹枯死還沒及時補栽新苗的地方。即便如此，也多會想方設法栽上幾墩韭菜。三袋韭菜的密集到來，恰恰反映出了它的好吃、不貴、受歡迎。

舊時情

爽姐私語 林奕兒

近年有很多舊朋友回港度假，便有機會跟他們聚會。之前周麗娟回來，我和她近年常聯繫，而她又每年都從美國回來跟女兒、孫仔、孫女生活一陣，所以她每次回來總約幾個老友見面，今次我們又和劉緯民、陸柱石、陳維英相繼飯聚。劉緯民此刻仍很忙，忙着當小紅書的主持，陸柱石悠閒地過着淡孫的生活，陳維英加港兩邊住，還帶着90幾歲仍很靈敏的母親一起。我和周麗娟、凌文海還去了一趟番禺與張煒敘舊。

這邊廂見到于洋回港，又請鍾志光(鍾Sir)安排相聚。與于洋已經很久不見，今番再聚仍是健談友善，和過去的他沒多大分別，只是他已經有個高過他的混血孫兒，長得挺帥。他享受現在的生活，一家三代過得很優游，每年總會去度假，非常自在而又簡單的生活。

非聚之時，大家也提到近日離世的施明，莫不感慨唏噓，我與施明也相交幾十年，那是因為大家都有年紀相若的孩子，施明便常約大家帶孩子一起聚會，近年我只與她的小兒子泳家聯絡，互相關注着，直至施明離世。

于洋講起李家鼎、施明，原來他還是他們的媒人，1972年于洋和施明參加羅馬導演的《黑名單》演出，合演的還有陳星、陳惠敏和李司棋，李家鼎則幫手做動作指導，于洋原來是李家鼎的同學，見施明和李家鼎都是動作演員，她又是個爽朗混血靚女，便做了個媒人。今日談起他們無不唏噓嘆息。

另一位舊友召集人鍾志光，我與他又是另一個緣分，某次提起電台的黃天朗(朗哥)，原來他們常聯繫，朗哥在電台常常參與外面電影界活動，與家父很投契，不見多年當然要請鍾Sir幫忙見面敘舊，朗哥精神狀態挺不錯，其間又提到另一位前輩周聰，一直說要探望他，那次便得知他入醫院，鍾Sir很關心身邊的朋友，勤於照顧大家。當時鍾Sir還說周聰叔沒什麼大礙，很快便出院，誰知道過了兩天情況突變，我們急去探望卻原來已經是最後的道別。



鍾Sir(左一)安排與于洋(右二)共聚。作者供圖

白廟的隱世桃源

路地觀察 湯禎光

復活節假期，原打算去東南亞，最後因航班延誤與燃油價格波動，改為北上清遠。我們沒有選市中心酒店，反而揀了江邊白廟區的民宿。

白廟區遊客稀少，乘車進去沿途已充滿風味：一條沿着防波堤的蜿蜒小路，兩旁稀疏村屋，車在狹窄堤壩路上緩緩前進，窗外是遼闊江景與綠野，竟有幾分日本民間鄉郊的氣息。來到白廟碼頭附近一帶，有不少精緻文青風格的民宿，依山傍水，簡樸有個性。

我們入住的民宿擁有無敵江景——打開窗簾，視野廣闊的北江就在腳下，對岸是清遠市中心的倫州島。坐在窗前看江水悠悠，船隻往來，時間彷彿慢了下來。對着這片景色浸浴缸，熱氣蒸騰騰遠山如黛，可謂人生一大樂事。

白廟區是著名的河鮮地帶——不是海鮮，是河鮮。食肆大多以河鮮為主，最令人印象深刻的是桂花魚。我們選擇在民宿用餐，因老闆娘廚藝了得，且非常熱情，會為我們度身訂做餐單。那碟清蒸桂花魚，肉質與香港完全不同：香港的較陰，清遠的則彈牙結實，魚味更濃。同時他們有農場種植山蘇，我是山蘇狂迷，每次去台灣幾近每餐必選。清遠的山蘇做法不同，不加魚乾及花生，只是簡樸的豉油熟油上枱，更加原汁原味，我覺得更勝一籌。

至於清遠雞，更是驚喜。民宿老闆自設雞場，直接問我們想要哪隻雞，即宰即煮，是百分百走地雞。雞肉嫩滑有彈性，雞味濃郁，簡單白切已是人間美味。其實還有食肆設在江邊漁船上，可上船用餐，風味十足。

一踏入白廟區，那份悠閒自在已令我們不想離開。沒有擁擠遊客，沒有喧鬧商業街，只有北江的晨霧與晚霞，還有老闆娘親手做的家常菜。這裏不是知名景點，卻是一個能讓人真正放鬆的隱世桃源。

若想逃離城市的話，不妨來白廟住兩晚——打開窗簾，就是整個世界。

香港春困

鵬情萬里 趙鵬飛

很不愛最近的天氣，不陰不晴，周遭像是被浸透了水的棉胎沉沉覆住，不止面目模糊不清，脖頸都擔了壓力。冷氣機是一刻也不能關。北方的朋友說大部分香港人總格外顯年輕，可能跟常年呆在冷氣房裏有關。凍齡是不是真的跟冷氣有關，未曾深究，但長時間氳氳在濕潤的空氣裏，皮膚不易乾裂老化確實是有科學依據。世界各地研製的化妝品都在香港售賣，無論哪一種文字說明，保濕功效必定是統一標配。

季節性濕氣過重，最直觀的反應便是早起的周身不適。眼皮沉重，筋骨酸軟，在枕上反覆掙扎，就是難以起身。從頭到腳，好似被細細的藤蘿，縛得密密實實，木乃伊也不過如此。但更像是困在繭子裏的蠶，要努力使勁，才能用嘴撕開一個口子破繭而出。畢竟，對於大多數工薪族而言，日日準時出門上班，與春蠶到死絲方盡，內裏的意思是一致的。

在枕頭上艱難破繭時，隔窗望出去，遠處的南丫島、近處的火洲洲，隱匿在茫茫霧靄之中，青灰色的浮霧裏，不時有船隻駛過。

個頭小的船艇，半掩在迷茫裏，拖着一道水紋拖纏緩行，很有幾分水墨長卷的詩境。塊頭碩大的遠洋巨輪，滿載顏色鮮亮的集裝箱，破霧前行，襯着航路附近的樓宇工廈，又顯露出港口城市特有的工業冷硬。傳統審美的中國風和鋼筋水泥森林交錯替換，愈發顯現出這種城市的蒼翠混搭。

窗下扶欄上栽種的盆盆多肉，葉片肥碩，枝莖粗壯，嘟嘟囔囔擠成一團，沒在濕霧裏，還是沒心沒肺的樣子。

城中超過七成的新鮮漁獲，是由樓下的香港仔魚類批發市場供應。這一帶不管是白天還是黑夜，也不管是幾點，總歸行人匆匆，車水馬龍。美國夥以色列攻打伊朗，以為會是場速戰速決的閃電戰，不料，伊朗挾霍爾木茲海峽來對抗，弄得全球油價飆升，各國民怨沸騰。香港也不能置身事外，公營救急補貼商用車船，隧道費跟着減半，民困得以略略紓緩。漁民們仍有抱怨，出海捕撈一次，支出的柴油費，比往日攀升了萬餘元，已難以承擔。最近，去魚市場的攤檔上逛了一下，海產果然升價不少。不過，民以食為天，吃慣了新鮮海味的人，一時之間還是不會



近日拍攝於山頂盧吉道。作者供圖