葉永潤釉裏紅松瓶藝談

愉韻度曲 梁君度

《天工開物》有云：「水火既濟而土合。」然瓷藝之中，釉裏紅一門，可謂火與土最烈之博弈。

古諺云「十窯九不成」，一語道盡此種瓷藝燒製之艱、成器之稀。葉永潤先生在景德鎮製作的釉裏紅迎客松瓷瓶，正是印證這句藝林古諺，火土相淬的一段當代傳奇。

考諸窯史，釉裏紅以銅為呈色劑，須於1,250至1,280度高溫還原焰中一次燒就。銅離子對窯溫、窯內氣氛極為敏銳，可成之區間極狹。爐火稍失其度，色澤便易沉黯發灰；銅質一旦揮散，紋飾褪散飛紅，全器盡毀。古時柴窯控溫全憑匠師經驗，故清代《景德鎮陶錄》有言「十能出一者，可謂佳矣」，歷代釉裏紅傳世者寥寥，誠非無故。

葉永潤先生為香江藝壇健者，現任香港東方書畫院執行院長。近年置工作室於景德鎮，把紙上書畫筆意，移植於瓷胎之上。唐代張璪論畫云：「外師造化，中得心源。」先生之創作，正合此理。其不執着於追求釉裏紅均勻一色的舊式標準，反而順應窯火天趣，擁抱每一次燒造不可複製的窯變。本瓶松幹根部漫衍的青碧暈彩，便是銅料在特定窯況下自然暈化而成，並非人為填染，獨一無二。先生善用釉料在烈火之中流動、斑駁、漫滲之態，寫古松皮幹滄桑質感，於人為經營與造化隨機之間，尋得藝術生動之境。

是器可名之《烈焰紅松》，將千年瓷藝與文人胸懷熔於一爐。蒼松以濃重銅紅揮寫，經烈焰淬煉，化作熾烈沉雄的朱紅，層次疊宕，樹幹肌理崚嶒，如赤焰盤繞古木，氣象磅礴。器身修直，順筒形立勢拉高青松挺拔之姿；下置巉岩怪石，寄託磐石青松、根柢堅牢之旨。大面素白瓷地，反襯丹松熱烈奪目，對比強烈，視覺動人。昔《論語》讚松曰：「歲寒，然後知松柏之後凋也。」此瓶以火淬紅，凌寒不凋，可謂得松之風骨。

瓶側題句：「朝夕迎客心不改，長伸一臂對千峰。」與橫枝舒展、蒼勁不屈的松影遙相呼應，點明作品堅毅熱誠的精神內核。

「十窯九不成」的淬煉，本就是一場火與土的博弈，能留傳下來的，皆是造化與匠心共鑄的驚喜。葉永潤此作，正是那萬難之中難得的「一成」，讓釉裏紅這門瑰麗古老技藝，在當代煥發新「聲」，亦為泥火交融之藝苑，添一絕響。



●葉永潤的釉裏紅松瓶 作者供圖

音樂扎根煙火

姚弦雅音 姚珏

這些天，我沉浸在大灣區濃厚的藝術氛圍裏，第六屆大灣區藝術節在深圳啟幕，看着灣區各地藝文交流越來越頻繁、越來越交融，心裏格外欣喜。多年前我曾在政協履職中，持續推動大灣區的藝術聯動，如今一路走來，看着這片土地的文藝生態慢慢繁茂，是很溫暖、很真切的體會。

趁着藝術節的契機，我們的原創作品《九龍》，也正式開啟了內地巡演。先後走過廣州、深圳，又前往中山。這幾場演出下來，觀眾的熱烈與喜愛，真的超出了我的想像。站在舞台上，我最大的感觸，也是我常說的：好聽的音樂、能留下來的藝術，一定是扎根煙火，從生活裏長出來的。

平時我們做藝術、做演奏，常會聽到大家談論「深度」「格調」「高度」。可我常在想，如果一份藝術只是看似高深，卻無法讓普通人聽懂、無法觸動人心，那再華麗的外殼，也是空洞的，更無法長久留傳。真正的深度，從來不是脫離大眾，而是貼近人心、共情生活。

近期我在受訪時，也被問到當下很火的跨界作品、創新作品，我頗有感悟。最近網上有人用AI創作了一首說唱音樂視頻《過來人》，全網累計播放量突破上億次。歌曲讓杜甫、蘇軾、劉邦等古代人物唱Rap，把他們千年前的經歷對應當代普通人的房貸、失業、中年漂泊等現實困境，真正引發了大家的共鳴和共情，正如歌詞中唱的主題「我不是來教你的，我是來陪你走這一程」。

無論是流行或是古典，無論是老歌新編、中西跨界，形式可以變、編曲可以創新、風格可以融合，但藝術最珍貴的內核，永遠是真誠、是溫度、是共鳴，只有心懷市井煙火，心繫天下蒼生，才能真正打動人心。我再次思考創作者與藝術團隊的成長之道。時代在前進，審美在變、觀眾在變、城市也在變。任何藝術、任何團隊，一旦停滯、固化、守舊，就容易慢慢脫離時代。所以我一直相信，藝術需要自我更新、自我改革、不斷迭代。

我們常談文化發展、文化自信，其實對我們一線藝術工作者而言，從來不是宏大的道理，而是落在每一場演出、每一首作品、每一次打磨裏。守好本土的根，同時敢於創新、勇於融合。這次巡演《九龍》，對我自己也是一場再學習、再認識。這部作品扎根香江煙火，藏着香港獨有的氣息與歲月故事。音樂就是最好的載體，讓大灣區的觀眾，透過旋律看見真實、立體、鮮活的香港。現在巡演開局很順利、反響熱烈，也說明來自生活煙火的好作品，創新才可以持久成功。

最近二十屆五中全會圓滿舉行，持之以恒推進全面從嚴治黨，推動國家改革向前，都體現了國家以民為本，凝聚人心。行政長官李家超也在公布宏福苑火災獨立委員會報告後，嚴肅問責、推出深入改革舉措，這體現了安民固本、堅定革新的決心。民生無小事，社會文明的進步需要的恰恰不是獨享，而是共享。音樂藝術的生命力也在於扎根時代煙火，分享情感和溫暖人心。

美食的味道是兒時的記憶

想入飛飛 鄧飛

趁放假，陪母親吃飯，吃我最喜歡的家鄉菜。雖然媽媽籍貫不是順德，但南、番、順（南海、番禺、順德的合稱）本是一體，所以順德菜一樣合她口味。所謂珠三角，狹義來說，就是以廣州為中心的南番順一帶；廣義來說，就是「省港澳」：省城、香港地、澳門街這個三角所包圍的地方，方言有差異，但基本可以溝通，生活習慣飲食習慣也高度相近。

首先是順德拆魚羹：廣東人多吃淡水魚，這個魚羹的魚是白鯽魚，非常廉價，一切就靠廚師的手藝了。然後是大良炒鮮奶，是炒鮮奶，不是常見的炸鮮奶，更不是賽螃蟹，不是我誇口，我也會炒，訣竅在於要放鹽入牛奶，那麼一炒就會凝固起來。繼而是子薑麵醬蒸魚雲，是子薑，不是紫薑（見藥典和《紅樓夢》），兩者不相關。子薑是薑本身發芽出來的嫩芽。常言道，老薑嫩葱，但廣東人有時偏偏喜歡用非常嫩的薑芽，是為子薑。再者是家鄉脆皮釀鯪魚：鯪魚比白鯽魚更為廉價，而且多骨。張愛玲說的三恨之一，就是最恨鰣魚多骨。鰣魚可比鯪魚名貴太多了，廣東人其實更多是講烹調技巧，而不是食材昂貴。最後是排骨蒸陳村粉：陳村，一個靠近廣州的順德鄉鎮，曾經以出產稻米而著名，所以歷史上富得流油，繼而多出「二世祖」，所以舊時「陳村種」，是罵人的話。

以前並不懂得欣賞家鄉菜，但現在卻特別懷念這些味道。

對了，我對豆腐有很複雜的心理。不喜歡日本豆腐，雖然很滑，但毫無豆味。廣東豆腐嘛，我也是喜歡有嚼口的，不太喜歡一味的滑口。至於北方豆腐、滷豆腐、蜂巢豆腐之類的，更是真正的心頭所好，難怪老是被人以為我是北方人。例如北方的煎豆腐，就非常香口美味。把豆腐切成薄薄的，用小鍋輕輕地煎香兩面，因為切得比較薄身，所以那種煎香的油味，緩緩沁入豆腐之內，而不是只停留在所謂「外焦內嫩」的境界，變成內外皆帶一絲油香，再伴上一抹醬汁，畫龍點睛，輕咬一口，醬汁外滲其中，油香內發其心，兩相交煎，如道家所謂的水火相濟，明明本身是淡淡的豆味，瞬間變得氣象萬千，層次豐富。

忽然想起魯迅的小說《風波》，故事情節不記得了，吃貨只記得一句，大意是：十個油豆腐，辣醬要多。魯迅故鄉是紹興，我沒嘗過紹興油豆腐，但記得20多年前在揚州瘦西湖公園門口，花2元人民幣買了一大串油豆腐，應該是油豆腐，我不喜歡濃油赤醬的，但那一次卻狠狠地澆上一大勺的醬料，我也不知道是什麼醬，反正非常好味道，然後「大搖大擺」地進瘦西湖公園，找二十四橋去了。

百家廊

菜市場的女孩們

賴春蕾

周末，廚藝欠佳鮮少下廚的我，難得來了興致去菜市場購買食材，準備大顯身手。甫一走進菜市場的大門，喧鬧嘈雜的聲浪撲面而來，攤販們熱情的吆喝叫賣聲、顧客與攤販的討價還價聲、相熟之人不期然邂逅的閒談聲此起彼伏。各類時令鮮蔬、雞鴨魚肉琳瑯滿目，讓人眼花繚亂。我暗自盤算着今天的菜譜，左顧右盼……

「阿梅的女兒，快過來買我的菜。」正想得入神的我突然聽到這樣一句話，下意識地回頭一看，一個笑容滿面的阿姨正熱情地朝我招手，恍若相識已久的老客。我心下恍然，應該是母親早年同在菜市場賣菜的熟人。我微笑着走過去，隨意閒聊。「阿姨，這麼多年了，你還認得我呀？」「怎麼會不認得，那些年你們幾個小女孩，一放假就到菜市場，我也算是看着你們長大的。」大姐笑得很燦爛。我不禁想起了那些年在菜市場的日子。

窮人的孩子早當家，上世紀八十年代在菜市場幫着父母做點小本生意養家餬口的孩子可不少，其中就有我們3個年齡相仿的女孩。每到寒暑假，我們都要在菜市場幫忙或守着攤子，大人們則四處去鄰近的鄉縣走墟場，搜羅一些當地特色的時蔬或山珍野味回來販賣，賺些辛苦錢。留守菜攤的我們，也要努力推銷，把當日的菜蔬趁新鮮趕緊賣完。賣不完的菜，有時會和豬肉攤的老闆換些他們不好賣的豬下水、豬頭頸加餐，大多時候是帶回家自己吃。一般情況下，母親賣剩什麼，我們就吃什麼。所謂「打魚的吃魚屎」，說的就是我們這些小商販，好貨要賣了賺錢，賣不出去的才捨得給自家用。為了盡量多賣出去，賺了錢買點好肉，我們這些10來歲的半大孩子都鉚足了勁叫賣吆喝。

如我般膽大的，小嘴像抹了蜜似地招呼來往顧客。「叔叔，看看我家的黃瓜吧，可脆了，買點吧。」「婆婆，買把葱吧，5毛錢一把，便宜。」看到學校認識的老師經過，我更是扯開了嗓子喊叫：「老師老師， 快來買我家的菜吧。」一般人都架不住我這樣的熱情招呼，大都會停下來買點青菜。另一個女孩叫祝祝，比較膽小怕事，死活張不開嘴叫賣，往往要等顧客到面前問價了，她才怯生生地回答。要是遠遠看到她認識的老師來買菜，更是嚇得攤子都不守了，一溜煙跑到我背後躲藏，嘴裏還一個勁地嘟囔：「快幫我藏一下，不要被我的老師看到。」我一邊笑她膽小一邊給她打氣：「怕什麼，我們不偷不搶，幫父母親賣菜而已。」還有一個女孩叫玲玲，比較文靜。她不躲不藏落落大方，對經過菜攤前的顧客也會主動吆喝，只是不像我那麼社牛。

偶爾也會有人拎着山龜、牛蛙、黃鱔等沿街叫賣。看多了父母做生意，我們耳濡目染，知道這些是好東西，能賣得上價錢。有時便躍躍欲試，想要學着買進賣出賺點小錢，又怕賣不出去折手裹虧本被大人責罵。3個小女孩便壯起膽子，合夥買下，再賣力地推銷。如果僥倖賺了點小錢，我們便開心地分了，再買些牛肉丸或者冰棒解解饞。有時我們也會被老江湖忽悠，買的東西價格過高，賣不出去，只能虧本大甩賣。大人們也不責怪，只說以後多學着點。

待我們小學畢業後，我和玲玲考上了一中，祝祝差兩分沒考上，可以交一萬多的擇校費上一中。但是小本生意人，一年365天風吹雨打，早出晚歸，「燒香買來跪倒賣」，幾元幾角賺的辛苦錢，她母親到底是捨不得，最後祝祝還是去了鄉下中學。後來的假期我們仨還是在菜市場幫忙，只是她越發的膽小自卑，和我們再不似從前那樣親密，長大後漸漸地就少了聯繫。

時隔多年，我們仨都在小縣城裏安居樂業。我穿上了藍色的稅務制服，玲玲成了一名中學老師，而祝祝，早期四處輾轉打零工，最後自學了會計，也找了份工作穩定下來。從小在菜市場隨着父母們摸爬滾打，喧鬧的人聲、鮮活的時蔬，養出了我們熱辣滾燙的煙火氣。歷經生活的細碎打磨，我們依舊眉眼溫柔，於滾滾紅塵中，活成獨屬於自己的暖陽，溫暖自在，歲歲安康。

生日不忘推廣粵劇

爽姐私語 林爽兒

大家稱之為才女花旦的謝曉瑩，每年藉10月31日是其誕辰，愛妻號夫婿高潤鴻（鴻哥）一定為她舉行生日宴，並慶祝靈霄劇團成立十周年紀念。今年正日選在尖東舉行，當晚適逢萬聖節，街頭迎來扮鬼扮馬的人群。兩夫婦趁此廣邀粵劇界前輩、友好，以及劇團一眾人員、戲迷等出席，其間還有遊戲、抽獎，場面熱鬧。

活動開始，兩夫妻合唱一曲《游龍戲鳳》博得全場掌聲不絕。曉瑩更邀請前輩及拍檔李龍上台，並與同月生日的他一齊切蛋糕，李龍大讚曉瑩努力不懈，十年來進步非凡，成績有目共睹。曉瑩亦邀請另一新拍檔譚穎倫合唱助興。

慶祝生日的同時，曉瑩把握機會公布第三屆《吾乃XOL》，靈霄藝傳將首度與TVB《Hands Up》合作，進一步推廣粵劇，她表示此項活動非常榮幸得到帝鋒金融集團主席李文偉先生給予支持及贊助部分費用，而當晚李先生更多番送出現金作抽獎禮物。

曉瑩也公布過去兩屆《吾乃XOL》成績，見證一班高小至初中學生以「XOL」（Xiqu Opinion Leader）身份，走入粵劇的唱、做、唸、打，以年輕人的創意將傳統戲曲重新包裝，拍成短片推廣。她表示今屆更會衝出網上平台，與TVB攜手將這份傳承力量帶入電視主流，讓更多人看見香港粵劇的活力與可能性。靈霄藝傳一直秉持「守正之餘就是創新」理念，既保留傳統精髓，亦同時採用新方法、新平台、新語言，為粵劇開拓年輕觀眾群。第三屆《XOL》和TVB合作正正是延伸這個理念，她說：「粵劇不應只局限於戲棚表演，還可以通過電視熒幕、社交媒體，在每一個年輕人的手機內發揮作用。第三屆《XOL》已拍攝中，期待有更好的成績出現。」

問及生日有何願望？曉瑩笑言首要是希望工作順利、世界和平，有好的社會環境才會多表演機會，過去曾因工作忙壓力大而導致失聲半年，所以更體會到身體健康至為重要，希望人人都健康快樂。



●曉瑩扮靚靚與夫婿鴻哥(左)及前輩李龍切蛋糕慶生。 作者供圖

馬幫風味與野生菌

路地觀察 湯禎兆

從大理市區出發，我們驅車一路向北前往沙溪古鎮。這座茶馬古道上唯一倖存的古集市，處處散發着歲月的沉澱。車子一抵達目的地，我們便迫不及待地直奔大名鼎鼎的「馬四爺馬幫文化體驗館」，準備品嘗最地道的馬幫菜。

這間餐廳坐落在擁有上百年歷史的「妙溪」老院子中，店主馬四爺更是當年馬幫「大鍋頭」的後代。一進門，牆上掛着油亮逼人的諾鄧火腿，屋內陳列着古代馬幫真正用過的木馱架與皮革貨袋，彷彿瞬間穿越回當年風霜漫天的茶馬古道。我們點了經典的馬幫套餐，桌上最吸睛的莫過於堆得像小山一樣的「大薄脆」，口感酥脆無比；中間的土砂鍋裏盛着慢火熬製的野生菌雞湯，配上風乾臘肉切片與香辣下飯的馬幫小炒肉。這種重油重鹽、專為當年趕馬漢子補充體力的江湖風味，做法雖然粗獷，入口卻是極致的鮮香，極具地方特色。

除了食物本身出眾之外，更讓我們大開眼界的，是一場意料之外的民間生活體驗。當時剛好有一批遊客跟隨老闆從朝早的山上採摘完野生菌回來，他們將滿滿幾籮筐的菇菌攤在大堂地上，隨即開始進行分類與辨識。

對於我們這些外行人而言，地上的菇菌看起來大同小異，不過是形狀略有不同。然而，店主卻一邊挑選一邊耐心地教導我們，這堆野生菌中，竟然有接近三分之一是帶有毒性的。如果貿貿然煮來吃，甚至會有致命危險。更讓我們震驚的是，這群「有毒分子」完全不是我們都市人印象中那些顏色鮮艷、外表奪目的毒蘑菇，反而大多長得樸素低調、平平無奇。這無疑徹底顛覆了我們過去盲目的認知。

這種真正深入民間、與當地大自然與生活智慧接軌的互動，沒有任何商業包裝，卻是最真實、最貼地的震撼教育。這或許就是我們不辭勞苦遠赴鄉郊旅遊，所能得到最珍貴的收穫。

一直在跑

鵬情萬里 趙鵬飛

周六立冬，天開始大範圍涼下來了。香港例外，天文台未來九天預報都在25攝氏度以上。氣溫歸氣溫，體感顯然已沒有暑夏的灼熱。如果有風，還能在皮膚上拂出暖洋洋的愜意。對於喜愛戶外運動的人而言，正迎來一年中最好的時節。各地的城市馬拉松，也依次開跑。

西安馬拉松起點是始建於隋初的永寧門，重點是奧體中心，沿途響徹時空的，是高亢悲涼的古老秦腔。同一天，北京馬拉松也開跑，從天安門跑到鳥巢，一樣的古今穿越。成都馬拉松也是如此，金沙遺址博物館到國際會展中心。接下來，上海馬拉松、深圳馬拉松、廣州馬拉松……香港渣馬也要如約而至。接踵而至的戶外長距離跑步，更像是一場城市之間的接力比拚。每個城市都期望在自己的一棒，把最好看的端上桌。馬拉松從運動延伸到了文旅，也從賽事組織的縫隙，透露出城市的管理水平和人文風貌。

我也熱愛跑步，也欣賞那些天南海北、滿世界參加馬拉松的奔跑者。不同城市的賽道上，更容易找到共鳴的人，讓跑步路上不孤寂不單調，讓日復一日的生活，短暫地插入新的章節。朋友圈裏有紀錄，應用程序上有成績，都是最正面、最好看的樣子。跑步染上社交屬性的同時，也被賦予了太多東西。比如自律、健康，比如突破自我，甚至還有中產階級的身份標籤。參與馬拉松比賽，漸漸成了一種集大成者的儀式感。

我從不參加馬拉松比賽，奔跑不需要那麼多附加值。跑步就是跑步，在樓下跑、在跑步機上跑、在海邊跑、在橡膠跑道上跑、在無人知曉的狂野裏跑，沒有實質分別，都是一步一腳印。純粹地去做一件事，耳邊生風，雙腿流汗，信馬由韁的一往無前，就是最好的姿態。向內，是專注的情緒消化。那些攀扯與糾結，不必想通、不必解決，跑着跑着就散了，像汗一樣蒸發掉。向外，是所有感官都觸及到的豐富。眼睛裏是不斷變換的風景，耳朵裏是風聲蟬鳴雀躍，皮膚上的灼熱滲出了一行一行的酣暢，腳下的每一步堅實，都孔武有力。

我想起90年前那一場艱苦卓絕的長征。一群平均年齡20多歲的年輕人，跨越近百條江河，翻越40餘座高山峻嶺，穿過茫茫草地，進行了600餘次戰役，全程兩萬五千里，最後贏得勝利，抵達終點。那一代人翻山越嶺長途奔襲，是為了突破圍困，救國救民。上一代人是在物質匱乏中求得溫飽，在改革開放的大潮裏白手起家。我們這一代人是在職場上實現理想，在不確定中尋找確定。下一代人，或許要在科技急速迭代裏重塑自我，在全球化退潮中找到定位。一代人有一代人的長征。每一代人都有自己的雪山草地要跨越，每一代人都要面對自己的「婁山關」「臘子口」。翻越的艱難是真實的，抵達終點的欣慰也是真實的。每個人的路都不同，不必羨慕別人的賽道，不必對標別人的配速。你的長征，只屬於你自己。

跑不跑馬拉松不重要，重要的是從不要停下來。



●攝於西環海邊的跑步者。 作者供圖