三上三清山(二)

藝術天地 趙之境（原名趙志軍）

經過三清山的靜觀體悟，我也徹底讀懂了三清山獨樹一幟的山水風骨，其地貌氣韻與五嶽、黃山截然不同。三清山以花崗岩峰柱為骨架，無連綿臃腫的山體，萬千石柱拔地而起、孤峭挺立，輪廓利落乾脆、棱角峻拔分明。其清奇雄健的山石肌理，適配國畫折蘆皴、釘頭皴技法，筆意蒼勁古拙，又有魏碑雄健風骨。山中巨蟒出山、東方女神等標誌性景觀，造型凝練傳神、是山水寫生的絕佳母題。

雲霧是三清山的靈魂與氣韻所在，也是寫生創作的核心精髓。山間雲霧自谷底升騰漫湧，聚散隨心、變幻無方，讓山水虛實相生、意境空靈。寫生之時，當善用留白之法、淡墨輕烘慢染，恪守「虛處留雲，實處立峰」的筆墨要義，勾勒出「山在虛無縹緲間」的道家意境。

三清山的松，亦是獨具神韻。古松多扎根於絕壁崖縫、峰柱頂端，體量簡約不繁複，枝幹虯曲蒼勁、疏朗清瘦，不同於黃山古松的繁茂磅礴、蒼鬱厚重。山間常現孤峰立孤松的絕佳景致，一株勁松、幾點墨色，便撐起整座山峰的生機與靈氣。

作為千年道教名山，三清山因玉京、玉虛、玉華三座主峰巍峨矗立，如三清天尊端坐山巔而得名。山中古觀靜立、摩崖留韻，石階棧道蜿蜒林壑，道風清幽、仙氣沉靜，賦予山水超凡脫俗的人文氣韻。故而寫生三清山，不必一味追逐雄奇險峻，更當兼顧山水的秀逸雅致、文人的淡遠空靈，融道韻、文韻、墨韻於一體。遍歷山水、潛心落筆，我也總結出三清山寫生的核心要義：石取其峭，雲取其活，松取其簡，境取其仙。作畫重山石線條骨架，輕繁複皴擦堆砌，以雲霧銜接虛實、貫通氣韻，極致凸顯花崗岩峰柱清奇挺拔、空靈超逸的獨特氣質，徹底區別於黃山的雄渾、雁蕩的靈秀，自成一派風骨。

三清山四時景致各有風韻，早春煙潤朦朧、青山含黛，盛夏蒼鬱疊翠、林壑幽深，清秋天朗氣清、石骨分明，寒冬雪覆群峰、素淨簡淡。此番早春采風，我沉浸式體察春日三清山的煙雨清潤、空靈仙氣，潛心創作了《飛仙谷》《雨後蒼松》等十餘幅水墨寫生作品，每一幅皆是直面山水、有感而發的真心之作，筆墨間呈現出三清山的獨特風骨。

我們在山中連住四晚，日日登山寫生、夜夜復盤精進，眾人始終興致盎然、樂此不疲。一日晚餐後，梅先生說：「明日午飯後下山返程，晚間將在玉山縣文化館開展藝術講座、作品交流活動，大家精心打磨寫生作品，為玉山留下優質筆墨、傳播山水文脈。」此番三清山采風之行圓滿落幕，數日的山居體悟、筆墨修行、山水浸潤，讓三清山的清奇風骨鐫刻於心底。時至今日，三清山這座集雄、奇、清、仙、靈、幽於一體的仙山，早已同黃山等名山大川一般，成為我山水創作中不可或缺的精神原鄉與筆墨根基。



●盛世騏驥．逐夢紙本設色160cm×242cm（2026年） 作者畫作

忘不了費明儀

舊夢難忘 沈西城

小時候，在北角端正小學念書，最喜上音樂課。老師薛偉祥五官端正，和藹可親。授課時，愛唱《康定情歌》，抑揚頓挫，句句敲心，小學生們拍掌叫好。薛老師說：「我算什麼，我師姐才厲害呢！」居然還有人比薛老師更棒？難以入信。「誰呀？」我們追問。薛老師一本正經地道：「費明儀咯！」名字不曾聽過啊！到了下一課，薛老師搬來一具龐然大物——錄音機，教我們聽他師姐歌聲——「跑馬溜溜的山上，一朵溜溜的雲喲……」清澈高昂，響遏行雲，聽得我們都醉了。

上世紀七十年代中期，有幸訪問費明儀女士，一襲湖水藍旗袍，身段均勻，笑靨如春風，自報家門：薛偉祥學生。她笑笑說：「許久不見偉祥了，他在美國難一見啊！」思念之情，溢於言表。費明儀家世顯赫，祖籍江蘇蘇州，父親是名導演費穆，叔叔是香港《大公報》社長費彝民，生於藝術之家 ，舉手投足，一派大家風範。

許多年了， 訪問片段我還記得精要，尤其是談論各國的音樂，都有她的獨立見解。呷了一口香茶：「很多人提起唱歌便想起意大利，羅馬、佛羅倫斯都是著名音樂傳統的地方，歌劇形式較多；法國也一樣，我在巴黎讀書，學習法國歌曲較多，古典派、印象派大師的作品我都懂得唱。音樂和其他藝術一樣，也有古典派、印象派之分，藝術本來就是互相溝通的，各地都有不同特色，要學詩、詞，首推德國舒伯特、舒曼，都是首屈一指的藝術歌曲代表。要說到早期古典音樂，當然就是貝多芬、莫札特，德國是一個音樂非常濃厚的國家。」我一直以為古典音樂以意大利為首，聽到費明儀老師一番說話，才知道自己是井底之蛙，德國十分了不起。

談了半天，最後，費老師要我唱一首歌給她聽，當然是《康定情歌》。一曲畢，點點頭：「偉祥教得還不錯，但你並不太用功。」臉紅耳赤，幾乎要找個地洞鑽進去。

時光匆匆，愛學生如己的薛偉祥老師早去了。2017年費明儀女士也因病離開了人世，享年86歲。他們的歌聲，他們的慈愛，作為學生的我豈能忘懷？

被愛

淑梅足跡 車淑梅

上周末飛了台北一轉，因為活潑好動的舅舅突然中風了，後來情況惡化一直留醫，天天躺在病床上，不能自行呼吸和飲食，可想是多麼地痛苦，我們六姐妹深感難過和無奈。

舅舅年輕時跟公公一樣去跑船，他精通廚藝當上了「海上學府」的中餐大廚。郵輪不時到香港，也帶來了姚蘇蓉、青山、鄧麗君等黑膠唱片，舅舅能說台語、國語和廣東話，他一直鼓勵我們要多學語言，的確，我的初階國語也是從《今天不回家》《月兒像檸檬》等等流行歌曲學會的。此外，舅舅休假也會帶我們去沙灘游泳，要大家學好這求生本領，於是我們就像小鴨兒一樣跟着他去玩水，一個暑假下來，我們全都變成了小黑人；還有，我們會浩浩蕩蕩地去街市買菜， 馬頭圍村的小廚房又會弄出了香氣撲鼻、好好味的菜式，我們超級喜歡這位台灣的舅舅。

當年，每次接到他快來的消息，我們即興奮地等待着，那次，他說太忙未能上岸，改邀請我們到船上去參觀，真的求之不得。我們準時到達，說出了舅舅告知的暗號，即被領到下層的大廚房，嘩，那裏已擺了滿桌熱辣辣最好吃的大餐， 當年家裏雞髀都留給弟妹，竟然我們人人都有雞髀，開心到不得了。吃飽飽後，我們到上層去參觀，那裏有大大的教室，也有大大的圖書館，但印象十分模糊，而舅舅一身雪白的廚師制服，頭上那一頂很高的廚師帽子，還有那個非常熱鬧的大廚房一直深深地印在腦子裏。

後來，「海上學府」突然火災燒了，舅舅也轉到台灣不同的知名食府當總廚，他很少來了。那年，我和丈夫到台灣去探望，我買了一件廚師在廚房工作的金屬藝術品送給他，有點重，他接過後，全程堅持拿着，在回家路上，我一直跟在他身後，快樂回憶一一湧現。聽表妹說，原來當年的紀念品依然掛在他們的客廳，開心。我羨慕表妹不時吃到舅舅的巧手菜餚，她搞笑說那次見爸爸把馬鈴薯一片一片切好，然後放進滾油裏炸，才知道薯片是這誕生的，她小時候還以為薯片出生在包裝袋子裏。

醫院裏看到躺在床上的舅舅面色紅潤，緊閉着眼睛，但當我用廣東話和他說話，說出了很多往事的時候，他開了一線眼簾，再突然撐開了眼睛，太好了，我知道舅舅聽到了，記起這班香港調皮的人兒，也知道我們來為他打氣。表妹表示事發初時，那間醫院可能為方便，每天都為舅舅打鎮靜劑，使他不是緊閉着眼睛便是呆呆滯滯。後來表妹決定替舅舅轉院了，這間醫院悉心設計了一個全新的「以人為本」的方案，現在舅舅情況好多了，大家的心情也放鬆了，也起了很大的鼓舞作用。真的，醫院有好醫術有好醫德的醫生非常重要，再加上有好政策的話，那就是病人和家屬之福了。

這個旅程充滿愛，我見到了好多多年未見的親人，陌生又親切，有一份我中有你、你中有我的親切感覺，團圓就是好滋味，舅舅加油，表妹加油！我相信舅舅一定會慢慢好起來，因為「愛」就是最有效的妙藥，我們要在香港再團圓。



●表妹選的好位置，南港新地標Lalaport，到醫院和酒店都同樣方便。 作者供圖

百家廊

淡雅菊花茶

張宏宇

平素喜喝茶，尤愛菊花茶，菊花裏含有豐富的維生素A，是維護眼睛健康的重要物質。菊花茶能讓人頭腦清醒，雙目明亮，經常覺得眼睛乾澀的人，多喝些菊花茶很有好處的。

我經常與電腦打交道，或許是因為菊花茶具有明目清肝的作用，飲用菊花茶，漸漸地成了一種生活的習慣。在茶杯裏放幾朵乾菊花，沖上沸水，菊花在水中急速翻騰，不斷地旋轉，朵朵花瓣就像是舞蹈演員的裙襬，時上時下，別有一番趣味。只需幾秒鐘的工夫，杯中便會散發出一陣陣清香，於是閉上眼睛，靜靜地享受這份清香，恍若置身於仙境，化身成為水中的一朵菊花。

輕啟茶蓋，一縷淡雅的清香悠然升起，它不似玫瑰那般濃烈，也不及茉莉之芬芳襲人，卻自有一股清新脫俗之氣，緩緩瀰漫於空氣之中，讓人心曠神怡，彷彿瞬間遠離了塵世的喧囂與紛擾。這香氣，是自然的饋贈，也是心靈的慰藉，它輕柔地拂過心田，帶走了一身的疲憊與憂愁。

端起茶杯，緊貼嘴唇，菊花的清香沿着鼻孔直入肺腑，輕啜一口，那茶水清澈透亮，色澤淡黃中泛着微微的綠意，宛如初秋時節山間的一泓清泉，又似晨曦中露珠輕掛的嫩葉，清新而純淨。茶入喉間，先是微微的甘甜，隨後是一絲不易察覺的苦澀，繼而轉為持久的回甘，恰如人生百態，苦樂交織，最終歸於平淡與寧靜。

淡雅的菊花茶，清澈透亮，泡在水中的菊花，蜷縮的身體，吞了水分後，變得渾圓而飽滿起來，在水杯中煥發出了青春，充滿了活力，層層的花瓣在水中盛開，絲絲分明，嫵媚動人。杯中的水，也漸漸地由無色變為了淡淡的綠色，像剛生出的嫩綠，有着荷香，朵朵乾枯的菊花在水的潤澤下，獲得了新生，那纖弱的花瓣，奮力盛開着，在透明的水杯中浮浮沉沉，如同水中仙子的舞蹈，純潔而明麗。

心素如簡，人淡如菊，一杯淡雅菊花茶，會讓我飄然出塵。菊花茶清香撲鼻，沁人心脾，讓人神清氣爽，我對這種香甚至達到了迷戀的程度，這種香有異於其他花的濃郁芬芳，它淡雅清幽，滲入了大自然最為親切樸實的氣息，讓我精神倍爽，有一種飄然的感覺。茶中那淡淡的菊花味道，清新微甘，不濃烈，不張揚，可以讓你的心情慢慢地沉澱下來，使內心充滿平靜，不再浮躁不安，煩悶的心情會頓時杳然無蹤。

淡雅的菊花茶，勻淨滋潤，給人一種舒心潤肺的感覺，輕輕地嘬上一口，芬芳在舌尖齒根縈繞，散發着幽幽的香，菊花的清香迅速滲透在心，然後在全身蔓延開來，那澀澀的苦中透着絲絲的甜，令人回味無窮。慢慢品味着菊花茶，不知不覺中，會啜出一口淺淺的心事，嚼出一縷脈脈的情愫，撩起一份淡淡的遐思，嗅到一絲悠悠的詩韻。

菊花茶為我的生活增添了一抹淡雅的色彩，一壺清茶，一段時光，一份心境。讓我懂得了樸素、淡泊、品味和珍惜，讓我以一種淡定的生活態度面對人生。無論低落，無論得意，能夠且行且安，遇到挫折和困難，努力綻放出菊花般的優雅從容。

人生何嘗不像一杯菊花茶呢？只有經歷了風雨，歷盡了磨礪，方能苦盡甘來。從澀澀的苦中，品嘗出淡淡的甘甜，品味出幸福的味道。其實許多時候，感動不是因為浪漫和激情，而是來自身邊絲絲的平淡。

雙城記：挑戰與機遇

點滴 陳復生

我們尊敬的謝志偉校長今年踏入93歲壽辰，適逢母校浸大尚志會成立50周年，謝校長亦是尚志會創立人，可謂喜上加喜，大夥兒浩浩蕩蕩，由香港出發至澳門，替謝校長祝壽，兼賀會慶，氣氛熱烈。喜見謝校長伉儷精神奕奕，心情愉快，謹祝桃李滿門的他倆，期頤在望，福壽延綿！

自從謝校長榮休後，就一直居於他的出生地澳門，許多時候到澳門去，都是因為探訪他和謝太。他倆總會帶我們遍嘗澳門地道美食，例如陸軍俱樂部、哥爾夫球會、旅遊學院和紅酒俱樂部的西餐，還有快失傳的粵菜金錢雞等，令人垂涎。

從前探訪謝校長，大多在下午或黃昏時分，直至晚飯完畢返港；這回祝壽，體貼的尚志會會長黃美慧師姐，選了午宴形式，以配合謝校長的作息時間。於是，偷得浮生半日閒。午宴後，司機載着我經過澳門的橫街小巷，那是星期天的下午，卻出奇地寂靜，人影冷清，大部分的店舖關門……聽司機說，好些是丟空多時的吉舖，已經結束營業。

在霓虹與金碧輝煌的背後，澳門這座小城正悄悄籠罩在一片難以言喻的沉寂之中。經過昔日人潮如織的議事亭前地，如今耳邊少了幾分喧囂，多了一些商戶相繼結業後的空洞與無奈。

長期以來，澳門的經濟命脈過往太高度依賴單一產業，面對外圍環境與旅客消費模式的轉變，雙城的零售與餐飲業同樣面臨本地居民北上消費、內部消費力流失的嚴峻考驗。這種「不遑多讓」的市道疲弱是客觀事實，不少民生區小商戶在昂貴租金下仍苦苦掙扎。

然而，社會並非全然停滯。部分老字號與新興文創小店開始嘗試轉型，透過開拓社區深度遊來尋求出路。沒有盲目的樂觀，也沒有過度的消沉，這座小城正與香港並肩站在經濟結構轉型的十字路口，迎着挑戰與未來，堅毅務實地摸索着未來復甦的方向。



●祝願謝志偉校長伉儷期頤在望，福壽延綿。 作者供圖

一宗流傳20年的緋聞

娛生樂與「路」 路芙

唐文龍這個名字，近日再度成為娛樂版的關鍵詞。事緣有報道指56歲的他身穿Deep V現身，被網民形容「驚變大媽」。與此同時，佘詩曼在婚宴角落拭淚的照片亦在網絡瘋傳，兩個曾經傳過緋聞的人，再次被輿論相提並論。究竟「唐文龍力追佘詩曼」這樁新聞的可信性有多高？他們當日的互動是真有其事，抑或只是傳媒建構出來的集體回憶？而今日的佘詩曼，又是否需要一個「真正的伴侶」？

要追溯這宗緋聞，必須回到2000年。那年TVB播出《十月初五的月光》，佘詩曼飾演祝君好，唐文龍飾演金勝。劇中金勝暗戀君好，但君好最終情歸文初（張智霖飾）與司徒禮信（馬浚偉飾）之間。戲內的三角關係，延伸到戲外，就變成了「唐文龍力追佘詩曼」的傳聞。

最有力的證據，來自2015年電影版《十月初五的月光》的宣傳活動。當時薛家燕在台上大爆「唐文龍當年有意追佘詩曼」，唐文龍立即否認，指佘詩曼當年已經有許多追求者，而且佘詩曼後來與他一位好友拍拖，所以他沒有追求對方。這位「好友」，外界普遍認為就是陳浩民。唐文龍還說，當年他與佘詩曼因為太熟，反而很難擦出愛火。

那麼即是怎樣？薛家燕的「爆料」，本身帶有宣傳性質——電影版上映，總需要一些話題。唐文龍的否認，反而更貼近實情：一個男人與一個女人合作拍劇，朝夕相對，產生好感是人之常情，但「好感」與「追求」之間，隔着的可能是時機、對象的感情狀態，以至當事人自己的猶豫。唐文龍自己亦說過，佘詩曼身邊追求者眾，他們太熟，沒有火花。這個說法，其實相當合理。

從表面條件看，唐文龍當年確實有「本錢」。他在美國Fashion Institute of Technology讀過服裝設計博士課程，外形硬朗，被稱為「師奶殺手」。但問題是：他對佘詩曼的「興趣」，究竟是真有其事，抑或只是傳媒將劇中角色的情感投射到現實？

其實，唐文龍「追求」佘詩曼這宗新聞，可信性大概是「三分真、七分傳」。真的部分是，他們合作過，唐文龍對佘詩曼有好感，或者有過一剎那的心動。傳的部分是，「力追」這個詞語本身，帶有太多戲劇化的想像。二十多年前的事，當事人各執一詞，薛家燕的「爆料」帶宣傳成分，唐文龍的否認帶保留空間，真相大概只有他們自己知道。

海南四大名菜

文公子手記 文公子

所謂「民以食為天」，要吸引遊客，美食絕對不可或缺。五天海南之旅的感覺，除陽光海洋與度假酒店外，海南菜亦對胃口。海南本屬廣東，所以烹調上受粵菜的影響頗大。在參觀三亞免稅購物城時，文公子經過一間米芝蓮食府「聞見中國海南菜」，以海南四大名菜作招徠，既然可一次試齊，即去一探虛實。

海南四大名菜分別為文昌雞、東山羊、嘉積鴨、和樂蟹。文昌雞為廣東八大名雞種之一，因產於文昌潭牛鎮而得名。傳統文昌雞乃以海南特產椰子餵飼，因此風味獨特。香港酒樓近年常見供應，只是必為冰鮮，要嘗新鮮者，須親到海南。餐廳用粵菜最常見的白切做法，雞肉嫩滑，骨中見紅，而且雞有雞味，水準不俗。而東山羊則產於萬寧東山嶺，早於宋代已被列為貢品。山羊在奇石灌木間放養，飲用甘泉並常年食用稀有草木如野生鷓鴣茶葉等；特點為皮薄肉厚，肥而不膩，入口軟糯彈牙，且無羊羶味。東山羊廣東常見，文公子慣選白切凍食，以作前菜。是次所試，為紅燒帶骨羊肉煲，果然不羶且有羊味，就算帶骨肉質亦夠「腍」，而且調味甚見功夫，應是高手出品。

嘉積鴨與和樂蟹，文公子常聞其名，一直未有機會得嘗。嘉積鴨，俗稱「番鴨」，由海南華僑於清光緒時，從馬來西亞引進原產自英國的番鴨品種，初於瓊海嘉積鎮飼養，因而得名。今次一試，果然不負所望。餐廳提供的應是滷水鴨，肉質厚實而不韌，鴨肉味豐但不過濃，滷水且帶清香，水準甚高，可惜香港並無餐廳供應。

文公子嗜蟹，所以對和樂蟹甚有期望。和樂蟹產於萬寧和樂鎮一帶海域，屬鋸緣青蟹，特點為膏滿肉肥，脂膏金黃油亮，猶如鹹蛋黃，為一般青蟹品種所罕見。餐廳提供清蒸、海南胡椒炒，文公子就揀選了定安黑豬排骨底，似為膏蟹蒸肉餅的變奏。和樂蟹果然膏滿，上菜時但見紅紅黃黃的蟹膏滿鋪在排骨上，只是蟹身有肉卻未算肥厚，水準有點不似預期，但又未差到水蟹一樣；而且蟹味濃郁，洗手後一段時間，雙手仍帶蟹味餘香。定安以牛肉馳名，標榜即宰即食，其新鮮程度被譽為「會跳動的牛肉」，烤肉或火鍋均可。原來除牛外，定安豬亦甚有水準，有同行朋友甚至盛讚作底的豉汁排骨比蟹好吃。

海南其它特色菜尚有糟粕醋、椰子雞，均可作火鍋湯底；而咖啡、海南粉與雜糧也是名物，值得一試。