

慈善音樂會關愛弱勢社群

梁維芝勞詩娘演雙鋼琴

【本報訊】記者洪捷報道：眼前的兩位女孩子，美得充滿時代感，笑得如花朵盛綻，她們在用纖長的手指比劃着、穿插着，於觀眾眼裡，如同隨歌起舞。事實是，她們並非在舞蹈，而是在談彈鋼琴裡的舞曲，這兩位本港女鋼琴家梁維芝與勞詩娘，將於一月尾舉行「一雙鋼琴的聚會」慈善音樂會。不過她們又真的像在跳舞，介紹四手聯彈時二人的雙手隨着音樂的走動而高低起伏、穿來插去，不期地舞弄雙手，可以想像，加上愉悅歡快的琴音，這將是一個眼睛與耳朵同樣受惠的音樂會。

一見如故合作默契

同樣生於香港，畢業於香港演藝學院，跟隨名師黃懿倫學習，梁維芝與勞詩娘卻是在發展音樂事業時才相識，她們一見如故，經常相約一起聽音樂會、逛街，說到這，勞詩娘馬上拿出手提電話，讓記者分享她們慶祝生日、遊船河的生活照片。



▲梁維芝（左）與勞詩娘（右）皆出自黃懿倫門下，她們很感謝老師為這次音樂會提出寶貴意見

也許因為上述的原因，在音樂上合作起來，這對漂亮的女琴手特別容易建立默契，所以這次音樂會上，她們一直會雙雙對對演出，不設獨奏時間。勞詩娘一坐下便熱心地一口氣介紹起來：「我們全部一起彈，用兩架三角琴彈雙鋼琴，而用一架鋼琴時則是四手聯彈。作曲家會有專為雙鋼琴而寫的樂曲，也有改編以前的作品，例如這次演奏的蕭斯達高維契作品《小協奏曲作品九十四》，就是專為雙鋼琴而創作；但莫扎特的《C小調奏鳴曲作品四五七》本身是獨奏曲，後來由格利格（Grieg）改編成雙鋼琴；貝多芬的《交響曲第七首，第一樂章》，則是由E.Pauer改編成四手聯彈，而格利格將自己寫的《皮爾·金》組曲第一首，改編成四手聯彈；比才的《卡門狂想曲》是由在世的著名作曲家安達信編成雙鋼琴。」

梁維芝很合拍地即時作出補充道，莫扎特的《C小調奏鳴曲》是觀眾很熟悉的作品，但雙鋼琴較難得聽到；貝多芬的《交響曲第七首》更是因電視劇《交響情人夢》再度被許多年輕人認識。「樂壇上女作曲家向來較少，我們這次會彈法國女作曲家沙曼妮（Chaminade）的《狂歡節圓舞曲》，這首舞曲雖不多被演奏，卻是非常好聽，充滿開心輕快的華爾滋氣氛。我倆都是女孩子，所以也彈一曲女性作曲家寫的樂曲。」

除此之外，普朗克（Poulenc）的《航向塞西拉島》、比才的《卡門幻想曲》也是音樂愛好者耳熟能詳



，能帶起激情高潮的舞曲。勞詩娘緊接着說：「這次演奏的音樂作品都是易於觀賞，不會特別深奧嚴肅，因為我們請了心光盲人學校、鮮魚行學校、油麻地街坊會學校約一百五十名同學來聽音樂會，希望基層人士多些機會接觸古典音樂。」

這對好拍檔除了本身的美麗與才華，更對弱勢社群懷抱關愛之心，這無形中增添了她們身心所散發的氣質，一般而言音樂人多專注於音樂，對音樂會的其他事務，很少像梁維芝與勞詩娘那樣追求完美。為了讓觀眾們對音樂會的曲目、作曲家、樂手本人有更多認識，音樂會的場刊更是內容豐富、設計優雅，簡直可放在書店的書架上。

表現技巧挑戰難度

勞詩娘又打開電話內的圖文檔案給記者看，邊講解說：「我們把場刊設計得如古書或故事書般，除了我們自己的故事，連作曲家創作的背景，由何處獲得寫曲靈感，都作深入淺出的描述，避免太過學術性，希望觀眾，尤其是孩子們，不會帶回家就拋掉。」

細心點閱，會在書中發現許多趣事，例如普朗克的作品《航向塞西拉島》名稱是出自畫家Jean Antoine Watteau一幅油畫，此外還有不少圖片配合，如莫扎特的畫像、蕭斯達高維契的相片等，蠻值得珍藏的。

雖說是音樂易聽、場刊易讀，這絕不代表梁維芝與勞詩娘在演奏上所面對的挑戰輕而易舉，一提起難度，她們又你一言我一語的說起來，速度之快，勞詩



▲音樂會宣傳單張內的勞詩娘（左）與梁維芝，打扮得像希臘神話中的女神

◀勞詩娘（左）與梁維芝享受雙鋼琴與四手聯彈的挑戰性 本報攝（柏斯琴行提供拍攝場地）

娘還擔心記者來不及速記。梁維芝自信地說，香港首演的《卡門狂想曲》能表現她們的鋼琴技巧，「節奏有慢有快，有掃琴，有時兩人隔得很開，又有跳躍的音節，夾起來有一定難度。為了提高難度，編曲安達信還增加了好多音，卻又要讓旋律清晰，令觀眾聽得明白，最後速度急劇加快，達到高潮，很具挑戰性。」

在雙鋼琴與四手聯彈之間，哪樣較難？答案是，距離較遠的雙鋼琴，梁維芝說：「四手聯彈她就在身邊，很親密，彼此能感應到，有時我們會交叉手……」

勞詩娘馬上和應：「我要抬一抬手，就一就位置，有時左手高右手低，兩人都要心靈相通地配合。」她倆一邊說，一邊做出聯彈、配合的手勢，此情此景，令記者覺得，若有一位編舞家編創一支四手聯彈的舞蹈，一定省卻許多創作的煩惱。

盈餘捐和平基金會

為音樂會排練了半年，但令她們早有更多默契的，是兩人都曾是黃懿倫在香港演藝學院的學生。梁維芝說，她們的彈法都深受黃老師影響，她又動作多多的示範說：「她教我們彈琴時運用身體不同部分的力氣，如手腕的力度可彈出怎樣的聲音，臂力可帶出哪些效果，甚至背部都要出力，以至呼吸都須融入彈奏與音樂中。」

勞詩娘與梁維芝「一雙鋼琴的聚會」音樂會，將於一月二十九日人日那天晚上八時，在大會堂音樂廳舉行，收入盈餘會捐贈給全球和平基金會。屆時觀眾可感受到兩位女鋼琴手將內心之美流向琴聲之中。

新園地

「分子料理」(Molecular Gastronomy) 總算「退役」了——早期吃這些「分子料理」還算有趣，筆者曾試過吃一道「紅菜頭蓉」。但近年以來，一眾大廚可能已不知可以怎樣把食物分解再分解，於是開始過分造作，如經「分子料理」方式處理的紅豆沙，乃是把一匙抽乾了水的紅豆沙予人吃，說放進口混成口水，便會變成紅豆沙——如此作法，我認為為根本不用花那麼多心思，倒不如買一包即沖紅豆沙，效果也差不多。

「回歸自然烹調法」的飲食專家保魯斯·彼靈(Bruce Palling)，去年食遍世界各地的頂級餐廳後，得出一個令人興奮的總結：今年，將會是世界飲食界潮流出現大轉變的一年。當中最令人安慰的，可能是已鬧了十年的「分子料理」(Molecular Gastronomy) 總算「退役」了——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，

「回歸自然烹調法」的第二元素，乃是「北歐風情」——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，

「回歸自然烹調法」的第二元素，乃是「北歐風情」——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，

「回歸自然烹調法」的第二元素，乃是「北歐風情」——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，

「回歸自然烹調法」的第二元素，乃是「北歐風情」——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，

「回歸自然烹調法」的第二元素，乃是「北歐風情」——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，

「回歸自然烹調法」的第二元素，乃是「北歐風情」——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，

「回歸自然烹調法」的第二元素，乃是「北歐風情」——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，

「回歸自然烹調法」的第二元素，乃是「北歐風情」——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，

「回歸自然烹調法」的第二元素，乃是「北歐風情」——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，

「回歸自然烹調法」的第二元素，乃是「北歐風情」——烹調時除了用大量海鮮和生果混合一起煮外，也會加入很多野味。原來現在有不止外國人也不怕吃「食豬血」，最後第三元素，是「吃得過癮」——英文謂之「Fine Dining」，取代「Fine Dining」：很多年輕的有錢人，現在都喜歡把停車場、公園草地、碼頭貨倉改裝，來辦飲食派對，務求大家減少拘謹，相信這種飲食新潮流很快便會出現！香港人那麼愛吃，