記憶裏的圖書館

馬　文

自由談

上次回憶了北京的東單菜市場，今天，四月二十三日是世界圖書與版權日，也稱世界讀書日，不免想回憶一番北京的圖書館了。

說來倒也有趣，來香港生活之後，我離從前喜愛的武俠小說更近了，卻因爲生活中的種種忙碌，並不常去圖書館。反倒是在京的青葱歲月裏，有不少回憶都跟國圖分不開。

國圖就是中國國家圖書館，跟北京的大多數老建築一樣，這也是一座有故事有前身的建築物。始建於一九〇九年的京師圖書館便是如今這座國圖的前身，連帶着旁邊的紫竹院公園也有幾分古香古色的味道。校園生活已離我十分遙遠，但圖書館裏的閱讀歲月卻依舊在記憶裏鮮活而生動。然而，對絕大多數的青年人來說，最經常在圖書館裏做的事兒，恐怕不是看書，而是睡覺吧。我也不止一次碰到在圖書館埋頭大睡的人，有一次印象尤爲深刻，因爲鼾聲實在太響。

記得當時，因爲國圖離母校太近，我們常常戲稱國圖爲「私家圖書館」，那時也還沒有新館，看書還在南邊挨着紫竹院的老樓裏。當時有一段時間，特別迷詩歌，在六層看得昏天黑地，現在還有印象的卻只有寥寥幾個詩人和幾首詩了。但那讀詩的意境卻仍舊清晰，清涼的夏天，安靜的閱覽室裏，放下書，抬起頭看着窗外，沉浸在某種類似頓悟的情境中。就在那一刻，對面的鼾聲響了起來，紓緩悠揚，起伏有致，可以推想睡眠沉穩香甜。沉浸得比我讀詩的思緒還深，實在令人有些生羨。

在那一刻，我領悟到，在圖書館裏睡覺是再舒服不過的了：寬敞，清涼，書架靜靜站立，微風習習吹拂，桌椅陷在厚厚的地毯裏，聲響也彷彿掉進地毯裏湮沒，連空氣都安靜，捧一本書，撐一支長篙，由書鄉而划入夢鄉，然後，呼嚕聲起呼嚕聲落……這絕對是體驗度最好的覺吧？

一晃數年過去，當我再回到北京時，嶄新的國圖新館已然落成，一派現代化景象，也更適合如今的少年郎看書了，但我也不禁笑着想到：恐怕也同樣更適合睡覺了吧。這樣想着，我忍不住走進去一探究竟，在新館的二樓北邊，有一排臨窗的沙發，光看上去就十分愜意，果不其然的是，當我坐在那兒看書時，聽到了幾聲輕微的鼾聲。我笑了，這不是鄙夷的笑，而是在多年之後，回憶歲月靜好，青春往事的笑。

要知道，確實是有那麼一部分人，只要一沾書，睡意就會隨之而來的，當然，這也跟書本的趣味程度緊密相關。於是乎，在今天這個日子，我也不禁想要問上那麼一句，在你的記憶裏，有人睡過圖書館嗎？又或者，你睡過圖書館嗎？

離不開鳳凰衛視

延　靜

人與事

在生活中，有很多東西我們離不開。就我的精神世界而言，幾乎離不開香港鳳凰衛視。近日應邀前往北京鳳凰傳媒中心錄製《一虎一席談》節目，心中甚感欣慰。

鳳凰電視台曾多次邀請我參加錄製節目，我也曾答應過，那是十幾年前，後來隨着年紀的增加，特別是進入耄耋之年後，基本上婉謝了他們的邀請。這次鳳凰台邀請我作爲嘉賓，參加《一虎一席談》節目錄製，並誠懇表示，您熟悉朝鮮半島情況，年紀大，可以派車接送，我不好再推辭。這天節目錄製在北京鳳凰傳媒中心進行，我順便也瀏覽了這座宏偉的建築，雖然在電視中看到過它，也算了卻了一個心願

鳳凰衛視已進入我的生活，很多資訊都是從它那裏來的。我每天早上起來，七點準時看鳳凰台《晨早播報》，晚上九點看《時事直通車》，幾乎一天不拉。鳳凰台其他節目也看，但由於一生職業的關係，主要集中於新聞類節目。偶爾休閒去北京郊區或外地，看不到鳳凰衛視，生活中好像缺了什麼東西。

鳳凰衛視開播已二十多年，節目所以辦得越來越好，雖有多方面的原因，但我認爲最重要的是抓住了新聞節目的「快」字。鳳凰台頭條消息不拘泥於人和事，而是視新聞價值取捨，而且各條新聞都很快，很及時。有時事情正在發生之中，鳳凰台就直播現場。不僅如此，在傳播信息的同時，鳳凰台還做出評論，介紹事情來龍去脈，預見可能的發展趨勢。對一生做外交工作的人來講，不僅我，還有很多退休的老同事，也很喜歡鳳凰衛視台。

這天在錄製節目時，見到了《一虎一席談》節目主持人胡一虎。平時只能在電視上看到他，這次見到了本人。他高高的個子，快言快語，風趣幽默。他已在鳳凰台工作了十七年，主持《一虎一席談》節目也已十三年。錄製節目後他來休息室看我們，我對他開玩笑說：「這次總算見到了眞人。」他機警地回答：「我是眞的，您也是眞的。」

因爲每天看鳳凰衛視，對該台主持人也比較熟悉。資格比較老的吳小莉，還是朱鎔基做總理的時候，就曾來北京參加「兩會」記者會，朱鎔基還稱讚過她。吳小莉主持的人物採訪節目，具有相當的深度，十分難得。新聞播報主持人盧琛、謝亞芳、黃橙子、林偉杰幾乎每天在電視上「見面」，評論員呂寧思、何亮亮、邱震海、庚欣、宋忠平、杜平的點評則更開闊了我們的視野。

這天在錄製現場，還意外地遇見了霍偉偉。他來到我面前，我看着面熟，就問：「你是霍偉偉？」他應聲說「是」。我說：「在電視上很熟悉你。」他說：「我也知道您很熟悉半島情況。」交談中得知，他是吉林人，在吉林大學學的韓語，在鳳凰台工作已六、七年，工作很辛苦，有時一天只能睡五、六個小時。我問他：「下一站去哪裏？」他毫不遲疑地答：「去韓國，韓朝首腦會談就要舉行了。」我祝他採訪順利成功。

鳳凰台工作十分辛苦，當然別的電視台也不例外，而他們所提供的資訊、訪談、娛樂等節目，已成爲我們生活不可或缺的一部分。

韻味

姚文冬

人生在線

「唱吧」是一款手機K歌軟件，我愛唱戲，就借助它錄製一些京劇唱段。我發現，吧裏高手如雲，有的堪比專業，就覺得自己唱得很差勁。但隨着我的主頁訪客多起來，評價也意想不到的高，有位叫「春花秋韻」的戲友，也唱程派，嗓子好、音調準，她的好多唱段我都不敢嘗試，她訪問我最多，評價也很中肯，諸如「好韻味」、「聽你的唱段，滿滿的老程派的味道」、「標準的程派念白」等。我謙虛地回覆：「沒您唱得好。」但她說：「但沒你有味。」

她對我的肯定，都集中到韻味兩個字。京戲是講究韻味的。她這麼一提醒，我也仔細聽自己的唱段，還眞是，有的唱段酷似程硯秋，有的酷似趙榮琛，有一段《春閨夢》，以前沒唱過，可以說是跟她的錄音學的，有很多瑕疵，但她依然誇我有韻味，也許是禮貌吧，我這麼快就青出於藍了？後來聽王吟秋的這段唱，嚇了一跳，我的唱腔，與王吟秋先生的錄音十分相似，難怪她誇我。

我並未刻意去模仿誰，只因聽得多了，水到渠成，唱腔自然就有了老程派的韻味。而這種韻味，正是學習程派的戲迷求之不得的。雖然，他們有一副好嗓子，音調也準，氣息充足，卻唯獨少了這種韻味。

我終於發現了自己的長處，以前，總埋怨沒有一副好嗓子，原來，唱戲不能拚嗓子，要琢磨怎麼唱出韻味來。這韻味是從哪裏來的呢？我想，憑我對京劇幾十年的熱愛，它的歷史積澱、文化內涵，前輩藝術家的表演特點，一齣戲的前生今世，對唱段的成千上萬段次的聽、看，累積成了我厚重的資本。所以，開口一唱，雖然嗓子不給勁，甚至還跑調、板眼錯位，但都抵擋不住濃濃的韻味。

唱戲只是業餘的消遣，沒想到帶給我了自信，一個中年人常有的消頹從我心裏消失了。我的家鄉有一句俚語：「家有一老，似有一寶。」一位飽經滄桑的老人，無論地位、財富、聲望如何，他都有一種年輕人求之不得的韻味，他的閱歷見識、認知水平、處世經驗，都是寶貴的財富，和這樣的老人在一起，讓人覺得很有意思，如同品嘗陳年的佳釀。我想，我的目標，就是做這樣的人，越老，越要活得有韻味。

老莊哲學的核心，就是主張修心，用作家錢紅麗的話說，就是「向內活」。向內活，這三個字很有意思。人到了一定歲數，外表已經不重要了，要轉而修心了，修出一種韻味來。如果一個人對我說：「你這個人很有意思。」我想，那該是對我最高的褒獎，如同誇我唱戲有韻味。一個有意思的人，不管穿着如何，相貌如何，自然能散發出一種迷人的魅力。

寫文章也是如此。初入門的人喜歡學技巧，到了一定的階段，就不在乎技巧了，讀得多了，寫得多了，下筆行書，哪怕是大白話，也會有一種韻味不請自來。我們讀許多前輩大家的文章，大都有如此感覺，比如汪曾祺先生。這時就明白了爲什麼讀一些人的文章，爲什麼會味同嚼蠟，雖然他們很有名氣很有才華，只因他們堆砌辭藻、賣弄技巧，貌似很高深，但味同嚼蠟，唯獨缺少了韻味。

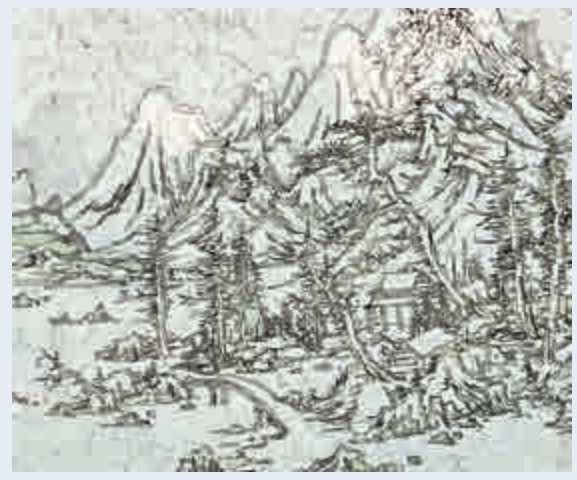
人活着也是這樣，老了，活的就是個韻味了，還能跟年輕人去拚相貌、體力，或者跟大款拚財富，跟高官拚地位嗎？只要精神世界充盈起來，活出了韻味，就是個成功的、受歡迎的人。

火痕墨韻——王天德的水墨藝術

鄧海超

大師風范

清末民初，國事頹唐，戰亂頻仍，民生凋零。有識之士無不認知必須加以改變革新才能令中國得以更生。同樣意識形態也影響了中國繪畫的改革歷程。嶺南畫派折衷東西，強調寫生，爲繪畫注入社會功能。齊白石、吳昌碩、黃賓虹、張大千等承古開新，變法傳統。徐悲鴻、林風眠等外國求學，糅合中西。新中國成立後，畫家重視現實，描畫社會主義新建設和生活，以爲人民服務。此外，香港畫家呂壽琨在上世紀五十年代晚期至七十年代開啓了抽象水墨和禪畫的「新水墨運動」。在台灣，劉國松提倡水墨現代化，以革命性理論、創造性的自動和半自動技巧及新題材來「革水墨的命」。他於七十年代初來港、執教於香港中文大學藝術系逾二十年，影響深遠，被譽爲「現代水墨畫之父」。



▲（左）前衛水墨畫家王天德；（右）王天德《富春雪霽圖　2017》，宣紙、墨、火焰、國畫顏料，46×55厘米　作者供圖

在內地，直至七十年代晚期改革開放後，水墨畫才脫穎於過去框架之外，步上拓展大道。一批批前衛水墨畫家相繼湧現，水墨新潮如實驗水墨、城市水墨、設計水墨、數碼水墨浪接一浪，而水墨雙年展、三年展和專題展也如雨後春筍，油然而生，令中國當代水墨藝術在國際藝壇上別樹一幟，備受注目。在這批內地前衛水墨畫家中，王天德是其中代表人物之一。

王天德於一九六〇年生於上海。他於一九八八年畢業於中國最具地位的美術學院之一——浙江美術學院（現中國美術學院）中國畫系。在學院期間，他接受了各種藝術訓練，尤專注於中國畫及書法，對傳統鑽研甚深，奠下了日後發展基礎。他曾於上海、美國、香港舉行個展；也曾參與多次全國性美展、雙年展及專題展，現爲上海復旦大學視覺藝術學院傳達設計學院院長。

令王天德蜚聲藝壇的作品是他一九九六年創作的「水墨菜單」。他以宣紙包裹了整套餐桌餐椅及餐具，以水墨染畫整個裝置，令二維變爲立體，更展現媒體與表達形式的新可能性，將傳統和當代語境重新演繹。這套大型裝置曾在「華人新藝術」巡迴大展中展出，極具震撼性。其後他不斷作出新嘗試，發展出多個系列新作，均引起藝術和藝評界的關注。他的「孤山」系列作品，將山水、書法、碑帖、宣紙、皮紙、數碼照片結合，以數碼調整和火焚書帖的殘灰，堆積成爲一座座的孤山，藉着破壞文人、歷史的遺產，重塑山水和書法藝術的永恆和內在精神。

王天德有一次作畫時，吸煙時燃點着的煙灰墜落紙上，灼出了道道火痕，引發了他的新靈感，創造了個人標籤符記的「火炙」技法。他以兩層或三層的宣紙、皮紙覆壓；底層是以筆墨描繪的重山疊水、樹木石塊；構圖和皴擦渲染技巧，反映了古代諸家的風格面目和他對傳統山水的掌握。表層以香煙煙火炙痕留跡，鏤空點線形成另一幀山水隱約覆疊在底層山水之上。筆寫是「實」、火炙是「虛」，兩層山水虛實相映、隱約浮現，偶然性和創造性呈現了迷蒙的視覺遐思幻象，也是古代與當代山水交織的圖記，穿越了時空歲月。在《富春雪霽圖》中，他將遊歷的富春江景致與元黃公望名跡《富春山居圖》融爲一體，古代山水痕跡衍生爲當代山水視野。

王天德之後又將其獨特的「火炙」山水移用於扇面繪畫以至在長衫旗袍上炙灼出山水留痕。時空交錯、孰眞孰幻，他的獨特水墨語境與文人精神遙相爲呼應，亦古亦今。他亦好收藏古人書法、碑帖磚刻，時而將書跡法帖割截於一己畫作之上。如在《西泠初雪圖》，他將清代書家徐良的墨跡移用裱貼於象徵維多利亞港的江海山水畫作之旁，他並將圖中三隻舟棹寄寓爲內地、香港、台灣三地飄浮於山水時空之中，改易了古人書法與今人畫境的涵義。

雪景是王天德好尙的題材之一。雪景表現在古代繪畫中佔有一定比例，雪景的黑、白、灰的色調和靜謐感覺，令他對「墨」的本質和傳統重新思考。火炙山水的熾烈與雪景筆墨的寒峭冷形成矛盾對比，也成爲寫景寫情的反向空間，在工作室中爲藝術家帶來喜悅後的平靜和衝擊後的和諧。

王天德堅持在每個展覽中都要有新的作品，他認爲只有這樣「內心才充滿創作力，而且具有破壞性；只有破壞，才有創造。藝術創作實際是在不斷地折磨、破懷自我。」他的水墨，破壞和挑戰了傳統，也在重塑傳統、創新思維和獨具個性的技巧風格中改變了水墨的概念，作出重新思考和創造。

註：圖片由香港藝倡畫廊提供，特此鳴謝。「等我一下：王天德新作展」現正在中環擺花街1號1號廣場21樓藝倡畫廊展出，至五月五日結束。

法式蝸牛的講究

阮　阮

飲食男女

留英的時候就總覺得英國人對吃這件事兒，遠不如鄰居法國人來的講究，因此常與三五友人在閒暇之時，去巴黎飽一飽口福。日子久了之後才發現，法國菜之所以聞名全球，不單單只是靠烹飪的技能和精緻的裝盤，還在於對食材近乎苛刻的要求與篩選。

且不說很多法國名菜在烹飪上有嚴格的規定，就連法國人最常見的主食法棍，也規定了必須放多少鹽，該怎樣發酵，甚至連它的長度都有所要求。法國的朋友說，儘管這顯得有些呆板苛刻，但這就是法國人對食材尊重的體現——食材要應季，且要新鮮，如非這樣，就不能烹出最好的菜。而這，才是法國菜被全世界公認爲精緻美食的精髓所在，法式蝸牛大概就是最好的例子。

我想，在國際上最知名的法國菜餚除了鵝肝外，應該就非蝸牛莫屬了。法國人是從什麼時候開始吃蝸牛，已無從考證，但法國人做的蝸牛卻不可不謂講究。在法國，可食用蝸牛主要有四個品種：Escargot de Bourgogne（勃艮第蝸牛），Le petit-gris（小灰），Le gros-gris（大灰）和Helix lucorum（光亮大蝸牛），它們的尺寸和重量都各不相同。最常見，也最受歡迎的是勃艮第蝸牛，每一個蝸牛的尺寸要求在40到55毫米之間，重量在25至45克之間。

按照法國的傳統方式，要做一道法式焗蝸牛，需要花上很長時間。首先讓蝸牛排毒三天，只餵水，讓其把吃進去的泥土和腐爛物排出體外。然後餵蝸牛吃麵粉，這樣可以讓蝸牛肉更加鮮嫩。最常見也最經典的做法要屬Escargots à la Bourguignonne（法式黃油歐芹焗蝸牛）了：先把蝸牛清洗乾淨，待鍋裏水開後，放入蝸牛煮三分鐘，水再次滾起時，撈起，去殼，剪去內臟，然後浸泡在加鹽的冷水裏十五分鐘，然後把料理好的蝸牛在Court bouillon（高湯）裏煮一個小時左右。蔬菜高湯由白葡萄酒、歐芹、百里香、月桂葉、洋葱、紅葱頭、蒜等製成，經過一個小時的熬製，蝸牛肉完全吸收了湯汁，具有十分濃郁的風味。這樣的過程，光聽起來就已經覺得繁瑣不已了，但這還不算完。

準備Beurre d'escargots（蝸牛黃油）是下一步——把蒜、歐芹和紅葱頭切碎，與黃油攪拌，加入鹽和黑胡椒調味。然後，在蝸牛殼裏放入少量黃油，把煮好的蝸牛肉放進去，再用黃油塡滿整個蝸牛殼，放在200度烤箱裏烤製，直到黃油完全融化。最後，才放入特製的蝸牛盤裏，通常都是有洞的陶製盤子，可以裝六到十二個蝸牛。

這樣費盡周折製作而成的新鮮焗蝸牛，肉質軟嫩多汁，又混和歐芹的清香和黃油的奶香，濃郁無比，妙不可言。吃蝸牛的時候，用蝸牛夾固定住蝸牛殼，然後用尖細的兩齒小叉子把肉叉出來。吃完蝸牛，用切好的麵包條蘸剩下的湯汁，也是不可多得的享受。餐廳裏一般把蝸牛作爲頭盤，每盤半打或一打。當然如果你特別喜歡蝸牛，也可以把它當主菜來吃——要兩、三打蝸牛，一盤麵包，加一份沙拉，未嘗不是完美的一餐。

◀法式焗蝸牛的做法十分考究　作者供圖

除了傳統做法的黃油歐芹焗蝸牛之外，法式蝸牛還有其他多種做法：大蒜黃油焗蝸牛，紅酒燴蝸牛，奶油熏肉蝸牛，法式沙鍋蝸牛，蝸牛奶油蘑菇湯和蝸牛燴意麵等等。據說，法國人每年要吃三萬噸蝸牛，其中以家養和進口的蝸牛數量居多。野生蝸牛的數量較少，也最爲矜貴，加上爲了保護野生蝸牛的自然繁殖，法國政府出台法律，禁止在春季，蝸牛的繁殖季節捕捉野生蝸牛，且捕捉野生蝸牛的人必須持有執照，要限量捕捉。由此，足可見，想要吃上一口地地道道的法式蝸牛是何等的不易，而法國人對吃的執著，也令人不由得心生敬佩。