



源於奧運 李漢源

球迷們，亞洲盃來了！

這幾天香港球迷不停在討論香港隊表現，今次港隊自1968年後再次殺入亞洲盃決賽周，香港球迷當然希望港隊能有好表現，帶給球迷們精彩的比賽。第一場面對世界排名較147位的香港高出75位、排名72位的阿聯酋，單看排名可謂實力懸殊，但港隊發揮水準最後僅負1：3，中間曾經1：1迫和，這個表現可謂雖敗猶榮。縱觀過往香港隊戰術多是以防守為主，較少進攻，入球也就相對不多，而近幾場踢法比起以往採取更多主動，戰在熱身賽上以2：1贏國家隊，以戰術來看是好的開始，希望日後繼續能有更多入球。

雖然對阿聯酋最後輸兩球12碼，包括缺少經驗而因舉高手讓阿聯酋球員射波打手罰12碼，另一個是動作大在禁區內割對方，但第二球球證也不是即時吹罰，而是收到VAR指示後才罰12碼，難怪有球迷指香港隊其實是輸給VAR，因為在完場前香港隊再有一個人入波，但卻又是由VAR判入球無效，不然以港隊今場表現，和波會是比較合理的賽果。

VAR影像輔助球證(Video Assistant Referee)是國際足協(FIFA)在2016年正式啟用的系統，所有FIFA國際比賽及本土一級比賽都必須使用，所以現時港超聯也有應

用。2018年俄羅斯世界盃，視頻裁判就被列入比賽規則內，各方都必須遵守其判決，VAR系統是基於4大原則下為裁判提出決策輔助的：第一，是當入球時回看入球前的進攻有沒有問題；第二，12碼及罰球，在判罰前進攻情況；第三，直接判罰紅牌趕出場，回看犯規情況動作；第四，犯規球員指出錯誤。

視頻裁判與VAR團隊要詳細檢查與這4種情況有關判罰錯誤，還是在出現明顯誤判或嚴重失誤才會與球場內球證溝通，所以通常會比較遲，因球證已經判決，但VAR團隊要回看才可確定，例如香港隊對阿聯酋入球，球證已經判入，但VAR追回，兩三分鐘後改判入球無效，所以該場球賽補時要超過十多分鐘，有時總覺得會影響球賽的節奏感，但科技發達，人的肉眼在電光火石間所作出判決未必準確，為公平起見，VAR確實有存在的必要，其實有多項運動也早已使用VAR，如網球、羽毛球等，一看就清楚有沒有出界。

今屆亞洲盃雖然剛剛開始，一些二三線球隊也表現不錯，如越南對世界排名20位的日本也有兩個入球，更曾2：1領先日本，雖然最後以2：4不敵落敗，但可見實力相當。世界盃亞洲區外圍賽，估計越南能以第七、八名入圍，香港及中國隊要麼想該如何應付了。



方寸不亂 方芳

《紅色娘子軍》六十年

中央芭蕾舞團來港演出，帶來兩套經典舞劇《紅色娘子軍》和《天鵝湖》，演出只有那麼幾場，宣傳不多，卻差不多場場爆滿。

託好友的福，筆者有幸欣賞到兩套頂尖水平的經典，其中《紅色娘子軍》還是「首演60周年紀念演出」，這套「中芭」的名片，當年在提倡「洋為中用」下誕生，把上世紀三十年代中國海南島的故事，以芭蕾舞的形式，描繪了中國婦女堅強不屈的精神。創作既是中國芭蕾舞史的里程碑，技術上又展現了極高的綜合實力，女主角瓊花(又名吳清華)的經典舞姿，「足尖弓箭步」、「倒踢紫金冠」、「探海翻身」；男主角洪常青高難度的「射雁大跳」、「變身跳」；群舞戰士們的「劈叉大跳」、「跪轉」、「凌空越」、「滑叉」……在今天依然看得觀眾热血沸腾。

此劇影響了一代中國人，60年過去，經歷了多代舞者，他們都有不同的理解演繹；今天年輕一代的舞蹈家，對久遠的年代完全陌生，演這樣的現代舞劇，還可以保存原汁原味，把老一輩藝術家的創作傳承，這是相當難得的。

時光倒流半世紀，作為新聞工作者的我們，有機會與舞劇的第一代《紅色娘子軍》在港相遇。1978年《紅色娘子軍》主角演員薛菁華，隨中國藝術團前赴美國演出，接着來香港訪問，當時藝術團的陣容相當龐大，乘坐兩架包機抵港。少數香港記者能前往採訪，我們是在摩星嶺招待所訪問了薛菁華，她當年已是紅透中外的芭蕾舞演員，為人談吐隨和，有問必答，見面時主動和我們合照，又簽名留念，《紅色娘子軍》從此神交記憶裏。

《天鵝湖》是香港人十分熟悉的古典芭蕾舞劇，而「中芭」的《天鵝湖》，更是該團的鎮團之寶，綜合實力更是展現無遺。這次我們在樓座觀賞，有意外的收穫，天鵝群舞的場景，因為居高臨下，舞台全視線更為立體，令人嘆為觀止。

據知是次中央芭蕾舞團的演出，為「國風韻飄香江」系列揭開了序幕，我們期望更多國寶級的文化藝術團體來港演出。



大地遊走 耿麗菊

希望之玉

希望很美，像一塊老玉。歲月愈久，愈瑩澈溫潤。賈寶玉銜美玉而生，曰：「通靈寶玉」，以為神奇。而殊不知，人心似水，每個人心裏都養着一塊「通靈寶玉」，一塊名字叫「希望」的通靈美玉。

希望不是渴望，不是盼望，它們太迫切，失了玉淡定的身份。也不是願望，願望有點縹緲，像一縷煙嵐。也不像玉的性格，把期許寄託在別人身上。希望似乎像美好的夢或者理想，似乎又不像。夢是琉璃，易碎，玉也易碎，可玉和潤，琉璃冷硬。生之艱辛，理想也不可或缺，但理想面窄，又有點狹隘，有點生硬，人情味也淡，像機器製造，卻乏手工活的那份親切細膩。

希望宛若孫行者手中的金箍棒，可大可小。既微小如美玉，又廣袤如無際的田野。田野上陽光普照，萬物生長，百草豐茂，樹木葱綠，鳥兒歌唱，牛羊愜意，姹紫嫣紅，花香裊裊。希望，是畫家筆下描摹不盡的千山萬水，江山如畫，希望是畫中畫。希望，是歌唱家流淌着的優美嗓音，是嗓音裏的飽滿的情和濃郁的愛。有一首老歌《在希望的田野上》，大江南北，時光裏磨礪，無人不曉。歌裏唱：「炊煙在新建的住房上蕩，小河在美麗的村莊旁流淌，一片冬麥，一片高粱，十里荷塘，十里果香。」這是泥土一樣質樸的農人的希望。

不但是農人，小孩子也懂得希望

的好。幾歲的小孩，他的字典裏根本解釋不了希望的意義，可大人們誇讚他有希望，他便覺得好，快樂得又蹦又跳。

不止是小孩子，小花小草也知道希望。春天是希望的季節，花花草草們趁着希望，可着勁瘋長。野火燒不盡，春風吹又生。小麥是希望的知己，算得上植物裏最懂希望的，不畏嚴寒冰雪，諺語說：「冬麥蓋3層被，來年枕着饅頭睡。」瑞雪兆豐年，小麥不把冰雪當作磨難，而視為棉被，視為豐收的希望。還有梅花，若非一番寒徹骨，哪得梅花撲鼻香？寒不再是簡簡單單的寒，它是希望。

植物尚且如此，人為萬物之靈，哪能不磕磕絆絆，歷經一些嚴寒冰霜？蒲松齡，科舉場上的落魄失意者，屢試不第，71歲方補為貢生。而他心中的希望從未減滅，為了激勵自己不斷發憤讀書和創作，在壓紙用的鋼尺上刻上了一副對聯：「有志者，事竟成，破釜沉舟，百二秦關終屬楚；苦心人，天不負，臥薪嘗膽，三千越甲可吞吳。」在人生的不順遂面前，蒲松齡先生，沒有自暴自棄，沒有讓心靈之水渾濁，而是清凌凌的，把磨難養成了時光裏最美的希望之玉——《聊齋誌異》。這部短篇小說為古典文學樹起了一座豐碑，是一塊精美的玉，時光長河裏泛着溫潤的光，照耀着後世。

清水養玉。希望人人有，時時有，唯願葆有一顆初心，五光十色的困境磨難面前，不改本色，心境清明地養一塊希望之玉。



翠袖乾坤 連盈慧

最精伶的小毛孩

從小米打開臉書，短片中有疑似給泰國家庭養為寵物、身高不到12吋的小猴子；猴子品種200種，可不知是哪一種了。這小猴不止通人性，而且還通人情，主人夫婦視之為兒女，小猴似乎也感應到「父母」的愛，與家庭中人員感情融洽到愛樂與共。

父母和3歲小兒子跟小猴相處溫馨到可以大被同眠，難怪散發出的正能量，感動到留言的粉絲如追星族一樣多了。

小猴精力充沛跳上跳落，從來不搞破壞，看到主婦掃地時會自動去拿鏟子，看到主婦燒菜，主動去拿碟子；而且感染到小兒子有樣學樣，跟牠一起抹抹抹椅做家務，真是成年人也不可能設計得出來的兒童環境學習教材。

接過主婦給牠的鈔票，拿到熟悉的市場買肉買菜；又可以攜刀拖著為牠度身訂做的箱車到樹林摘榴槤(還懂得在未摘前先敲幾

下，不熟不割)，摘滿4個榴槤放進木箱車後便拉車回主人家，完全像個勤快忠誠的小傭工。平日跟牠玩耍的小孩病在床上，牠守在他床邊沉吟自語像祈禱一臉不開心，太人性化了，如何不感動到令人疼愛，《全美一叮》的小動物就沒那麼全面精彩！

家庭中的小猴穿好吃好，不時還主動跟主人互相親吻臉頰，這樣的短片假得來嗎？誰是那個天才動物大導演？

留言中有人說小猴應該回到森林不該吃人類的熟肉，可是為何不能有另外的想法：弱肉強食的森林對小猴未必安全，無熟肉才迫不得已吃果子吧，如果人類飲食習慣沒影響牠的健康而牠又喜歡，有什麼問題？歷史學家說人類始祖本來就來自其中一種猿猴，千萬年後才演變成今日「人」的形象。大家不必尷尬，人



◆有愛，就是一家人！作者供圖



百家廊 周繼章

母親與簸箕板

初冬的早晨，一縷陽光透過窗戶照射進來，溫暖的陽光灑在我的臉上，讓我感到無比舒適。我起身走到窗前，遠處的山巒和樹林被陽光照耀得金光閃閃，彷彿給人帶來了一絲希望和溫暖。窗外的空氣清新宜人，微風拂面，帶來一絲寒意，但又不失清爽。我深呼吸吸着這清新的空氣，感受着初冬的氣息，感覺自己與大自然融為一體。

走在街上，路過一家小攤點，瞄上一眼，看見攤點是賣客家的一種美食——簸箕板，那香味很誘人，深深的吸引着我，我在一張小桌子前坐了下來，攤主是一位中年婦女，要過一份簸箕板，便自個兒吃起來。

簸箕板，顧名思義，是用「簸箕」蒸製的「板」。其實這種炊具「簸箕」，早已不是當年用竹編製的「簸箕」，而是鋁皮焊製而成，容易快速蒸熟。我吃着吃着，看着老闆娘忙碌的身影，深深的吸引着我，我在一張小桌子前坐了下來，攤主是一位中年婦女，要過一份簸箕板，便自個兒吃起來。

簸箕板，顧名思義，是用「簸箕」蒸製的「板」。其實這種炊具「簸箕」，早已不是當年用竹編製的「簸箕」，而是鋁皮焊製而成，容易快速蒸熟。我吃着吃着，看着老闆娘忙碌的身影，深深的吸引着我，我在一張小桌子前坐了下來，攤主是一位中年婦女，要過一份簸箕板，便自個兒吃起來。

密的汗珠。姐姐和我早早端着碗，攪着箕，圍着灶台，等候出鍋，約兩三分鐘後，母親揭開鍋蓋，將蒸盤取出，熱氣蒸騰而起，「蒸好咯，蒸好咯！」我們都歡呼雀躍。母親麻利地捏住一根筷子，將整塊已熟的板皮刮成若干部分，將準備好的餡灑在板皮上，再捲成筒狀，散發出一股誘人的香味，讓人垂涎欲滴。母親看着我們的饑樣，微微一笑，夾起簸箕板放在我們的碗中，剩下的就放入準備好的盤中。這種長條形的風味，有着白如羊脂、晶瑩如玉的米漿外皮，然後裹着炒熟的香菇、瘦肉、豆角等，表層是蔥油，白與綠相互映襯。我端起碗就迫不及待的吃起來，「慢點吃，慢點吃，別噎着了。」母親總不忘提醒着我們，總是笑瞇瞇地看着我們，彷彿在享受着自己的成果，簸箕板在我的嘴裏嚼着，那細膩、香噴噴滿口腔，心裏有多別提的高興。那溫熱美好的感覺，至今仍蕩漾在心頭。

從此以後，每當我吃着母親製作的簸箕板時，總是會覺得這個小吃是如此的美味，彷彿能夠品嚐到母親的愛和關懷。而每當我看到母親製作簸箕板的樣子，總是會覺得這個過程是如此的有趣，彷彿是一場美食的盛宴。所以，每當我想起簸箕板，就會想起母親，想起她那有趣的製作過程，想起她那笑瞇瞇的樣子，想起她那豐盛的家和關懷。

母親不僅是我生命中的光芒，也是周圍鄰居們的希望和溫暖。在我們家

附近，有一位孤老婆婆，她年邁體弱，孤身一人。每當我放學路過她的小屋時，總能看到她獨自坐在門口，眼神中透露出對過去的懷念和對未來的期盼。雖然她的生活簡樸，但她總是笑容滿面，對每個路人都友善問候。有一天，我偶然聽到她在和鄰居聊天時提到她多年未吃到的簸箕板，她說，小時候，她的母親常常為她做簸箕板，那是她最喜歡的食物之一。然而，隨着年齡的增長，她的身體漸漸虛弱，再也沒有機會品嚐到那美味的簸箕板了。母親聽後，立刻決定為老婆婆做了一頓美味的簸箕板。她精心準備食材，細心烹飪，最終做出了一道色香味俱全的簸箕板。老婆婆吃後，淚流滿面，感激不已。她說，這是她多年未嘗的味道，是她兒時的記憶，也是母親的愛。母親用自己的行動詮釋了什麼是真正的關愛和奉獻。

故鄉情懷游離意，碧水清波送流年。人生在不經意之間慢慢的變老，歲月賦予我們的生活是多姿多彩的，在柴米油鹽的平淡生活中，忙忙碌碌的日子裏，如今，母親已逝多年，每逢節日總會看到母親忙前忙後的身影，早已深深的烙印在心底裏，她用自己的雙手製作着美食，用自己的愛給予家人溫暖。母親與簸箕板，就像是一對不可分割的組合，讓人忍俊不禁，也讓人感受到了家的溫暖和幸福，因為那不僅僅是美食，更是母愛的味道。

我知道，那份沉沉的母愛是永恒的。



獨家風景 呂書練

經典就是經典

新年伊始，香港在上半月一下子迎來4齣內地著名舞劇，包括兩齣人氣之作《只此青綠》和《詠春》，以及兩齣經典之作《紅色娘子軍》和《天鵝湖》，舞迷可謂大飽眼福，但由於演出時間太接近，不少人說吃不消。

對我來說，4齣各有代表性，也各有風格，都很值得看，我也都看了。尤其是後兩場芭蕾舞，我因工作關係，更看得仔細。當然，對我來說，甚至對很多人來說，這兩齣芭蕾舞都不陌生，對中央芭蕾舞團也不陌生，但作為久遠的經典之作，它的魅力超越時空，值得久不久重溫。而每次重溫，都有驚喜，這次亦然，這也是好的藝術作品的永恒魅力。

中央芭蕾舞團作為國家級的演出單位，集全中國芭蕾舞精英，演出水準自然有保障，此次訪港演出幾位主演雖非「首席」，卻勝在具青春活力，功力同樣出色。

跳舞是殘酷的藝術，除了要具備天生的骨架和柔韌筋絡外，要成為一員，後天也要經歷很多艱辛和作出很多犧牲，尤其在今日受到很多誘惑的年代，舞蹈員要堅持下來，並保持水準，很不容易。

「中芭」此次訪港演出是作為紫荊集團「國風韻飄香江」系列活動之

一，有在疫情後助力香港發展成為中外文化藝術交流中心的使命，特別送來「一紅一白」兩齣經典之作，展現實力之外，也形成對比，這其實也是該團代表作。我在觀賞時也不自覺地帶着比較眼光。

兩齣都是我看了N次的作品，包括N次看中芭。《紅色娘子軍》是當年由周總理親自督促、「中芭」原創的中國芭蕾舞里程碑之作，從劇情、音樂到編舞都千錘百煉，但由於一度成為「样板戲」，在一些人心中有個結。而且，由於《天鵝湖》太深入人心，許多人印象中的芭蕾舞是抒情、柔美的，紅色「革命」題材似乎不太討好。

但現場所見，不少人恰恰因這點而來，有人是要重拾情懷，有人則要看硬梆梆的「革命」如何跟「抒情」的芭蕾舞融。顯然，交融得很好。

兩齣一中一西代表作，都屬古典芭蕾舞風格，編舞結構相似，單人舞、雙人舞、3人舞、4人舞和群舞。事前也知道，中芭版《天鵝湖》以陣容龐大、功底深厚的「群鶴」享譽，看完現場，果真應驗，確為驚艷！其實，《紅色娘子軍》中的群舞也相當具吸引力，尤其伴隨重複響起的《娘子軍連歌》主旋律：「向前進，向前進……」柔中有剛，節奏感很強烈，充滿力量，結尾時那場弓腰向前挺進的群體造型，更震撼。



琴台客聚 伍卓榮

亦俗亦雅的南瓜

寫稿的空隙在手機遊戲裏玩煮飯仔。

遊戲裏有一道小米南瓜粥，看着屏幕上虛擬的鍋中誘人的金黃色，不禁饞了起來。於是放下手機，進廚房找出一個小南瓜，洗好切好，再抓一把小米，放進炒袋裏煮了起來，火開得大，不一會兒就聞到了香味。小米和南瓜都易熟，還沒等口水流出來，滾燙的粥就已盛進碗裏，迫不及待地喝了幾口，小米的香濃和南瓜的甘甜把五臟六腑都熨燙得溫暖起來。

我不大愛吃瓜類蔬菜，南瓜是個例外。上小學的時候，語文課文裏有一篇寫到秋生偷南瓜，那時年紀小，極少吃南瓜，也不理解老師講的文章的中心思想，只想到課文裏的秋生會偷別人的南瓜回家給孩子們解饞，自然是因為南瓜好吃。

學了課文後開始認真地去吃南瓜，覺得味道果然不錯。

父親單位食堂有一位湖南廚師最擅長做南瓜菜，他用五花肉和辣椒絲炒的嫩南瓜

是食堂一絕，夏天，嫩南瓜「當造」的時候，打飯稍微去得晚了，這道菜就賣完了。那位廚師也能變着花樣把老南瓜做得很好吃，父親單位很多同事家的孩子都和我一樣，因為那位廚師的廚藝而喜歡上了吃南瓜。喜歡上吃南瓜以後我又開始吃南瓜子，與吃葵瓜子一樣，南瓜子我也喜歡吃生的，炒熟的南瓜子僅是酥脆，遠不如生吃時慢慢咀嚼出來的那種甘甜和清香。

因為我喜歡吃，父親就在家屬房門前的小菜地邊上種了幾棵南瓜。這一來，不單能吃上南瓜和南瓜子，父親還教會我炒南瓜花，涼拌南瓜苗，把老葉子的葉柄撕去筋，或炒，或拌着吃……一棵棵南瓜就這樣被我們從幼苗吃到瓜熟蒂落，沒有一點的浪費。

從前只知道吃，後來知道南瓜可以用來玩，也學着在西人的萬聖節做南瓜燈。吃貨會玩，但不會浪費食物，雕刻南瓜燈的邊角料也能拿來做南瓜湯、南瓜餅，或是煲南瓜粥。亦可以將它們切成小塊，淋上橄欖油，加點鹽，撒上迷迭香或百里香的碎末，放進

烤箱裏烤熟，就成了最配萬聖節的一道西式小菜。

南瓜作為食物和玩具似乎有點俗，但它亦是高雅之物。

在作家與畫家筆下，南瓜是常見之物。童話裏的灰姑娘去參加王子的舞會，仙女用南瓜給她變出漂亮的馬車，西人畫家的油畫作品裏不乏各樣的南瓜，中國國畫大師齊白石、吳昌碩、趙少昂等也都畫過南瓜圖，豐子愷漫畫裏的南瓜圖更是稱得上眾所周知。

讀過灰姑娘的故事，又吃了多年的南瓜，我一直不明白仙女為什麼要用南瓜變成馬車，而不是其它東西。直到看見豐子愷的畫，畫裏的南瓜比幾個推南瓜的孩子加起來體型還要大，畫上題着「迎春爆竹響千家，共祝新春百物華。五穀豐登蔬果熟，棗如瓜與瓜如車。」

又到了「迎春爆竹響千家」的時候，雖然沒有南瓜馬車，但是當爆竹響起時，我可以陪着老父親在鄉下吃他種的南瓜。