

春聯嬪遞記流年

侯軍

前番寫了一篇《新春墨寶收藏記》，馬上就有朋友問我：「印刷的春聯你不用，別人給你寫的春聯，你又捨不得用；那你家過年就不貼春聯了嗎？」我說貼呀，我家的春聯都是「自產自銷」的。

說起來，我家早些年也「消費」了不少師友送的春聯，其中不乏書法名家的作品，如恩師寧書倫、摯友陳驥龍等人的墨寶。我家開始「自產」春聯，是從上世紀九十年代末開始的，原因也很簡單：那時，女兒樂樂開始跟着書法家夏天公學習書法了。她當時醉心於臨習張遷碑，當她寫得有模有樣時，我就讓她寫春聯了。

保存至今的女兒的春聯，最早是寫於一九九八年（戊寅虎年）的一副，聯曰：「欣看虎妞送牛去，笑迎嘉客喫茶來。」女兒屬虎，當年正好是十二歲本命年；「虎妞」這個稱謂源出於老舍小說《駱駝祥子》，樂樂她媽李瑾也曾於散文《女兒屬虎》中，借用過來稱呼自己的女兒。

以此為開端，我家春聯的「專屬定製」就形成了一個規範：老爸出詞兒，閨女寫字兒，延續了若干年。然而，漸漸地變化就出現了，

不知從何時開始，女兒的詩詞水平突飛猛進，尤善填詞。每出新作，師友間爭相傳看，讚譽有加。直到那一年，我們父女同時應邀為《中國茶文化》寫了詩詞，該刊主編陳文華教授讚罷，直接給我打來電話，直言道：「看來，你的詩詞根本不是樂樂的對手，以後你就收筆吧！」這本來是句「殺傷力極大」的警語，但我聽來卻心中暗喜：當一個老父眼看孩子超越自己，那不是天下最值得欣悅的事情麼？

也就是從那時開始，在「定製春聯」這件事上，我和女兒「角色互換」了，撰聯的使命交給了女兒，我只負責書寫了。我一直保留着女兒十九歲時為深圳老宅所寫的一副長聯，聯曰：「辭舊歲，惜無爆竹飛紅，銀裝瑞雪；迎新春，幸有清芝點翠，花部皮黃。」深圳當時剛剛頒布限制煙花爆竹的法令，而且嶺南無雪，與故鄉天津的春節景觀殊異，上聯抓住了這兩大特點，準確寫出了時間和空間的雙重定位；下聯則專寫我家，一是酷愛飲茶；二是痴迷聽戲，這兩大個性化嗜好，也確實抓住了「侯門」的肯綮。

搬到新家之後的若干年，依舊延續着女兒撰聯我來書寫的慣例，有幾副春聯都在門上貼過，過後都被李瑾小心翼翼地揭了下來，得以保存至今——「故鄉白雪仍含凍，客舍紅梅已放春」，這副對聯寫的是友人從江南寄來幾枝梅花，令寒齋頓生春色，女兒彼時曾有詩詠之，想來這副春聯也是彼時有感而發。

二〇一〇年，又一個虎年（庚寅）來到了。我在感嘆時光荏苒如白駒過隙之際，驀然想起上一個虎年女兒所寫的那副春聯，正好是一個輪迴，當即決定這一年的春聯，就來個「舊瓶裝新酒」：「欣看虎妞送牛去，笑迎嘉客喫茶來」——為了顯示區別，我特意在寫聯時，改「嘉客」為「佳客」，這一字之易，十二年光陰就逝去了。

「蘭馨滿室，素墨紅箋新歲；嘉客盈門，清風明月故人。」這種遣詞造句的風格，一看就是女兒時常填詞養成的語言習慣，我是寫不

出來的。這副聯語寫於二〇一一年二月新春之際。那一年秋天，女兒結婚了。

二〇一五年，我們家發生了兩件大事：一是我外孫女多多在春天出生，我和李瑾隨之「升級」了；二是李瑾的《我拓我家》首展於深圳鳳凰古村開幕，由此開啟了此後十年在全國十幾個城市的巡展之旅。這一年的辭舊迎新也就具有了特殊的意義——我對女兒說，今年的春聯我來寫，不用文縷縷的，也不必摳字眼兒，就寫兩句大白話：「我拓我家天天樂，迎新迎福多多來。」這副春聯，全家都贊成，不啻是寫出了全家人的心聲。

女兒初為人母，肩上的負擔驟然加重了。我倆的「角色」再次悄然發生變化，撰聯的主導權退回到我這裏。重新翻檢前些年貼過的舊紙，我可以輕易辨認出哪些句子是我出的，哪些是女兒的。譬如這副春聯：「春至侯門多福樂，天開青眼沐珠光」。顯然，前一句是我的，後一句是她的；再如這一副：「童音澄澈迎新歲，詩意盎然拓舊家。」前一句應該是她的，後一句不用問，是我寫的——因為二〇一八年十一月，我們家在廣州紫泥堂藝術中心，舉辦了「詩藝盈門」大型藝術展，我的下聯寫得清清楚楚；而她的上聯則專注於孩子，正所謂「童音澄澈」之謂也。

二〇一八年是戊戌狗年，也是我的本命年。照理，這一年我年滿六十，該退休了。可是依照公曆計算，我這個「狗尾巴」的生日要繞到翌年春天。這個春聯怎麼寫呢？女兒說，春節歷來依照農曆計算，你屬狗，那就是年滿一甲子了。一句話讓我開了竅，一副獨特的春聯脫口而出：「送雞迎犬一甲子，康樂多福三代人」——下聯特意把女兒樂樂和外孫女米多多的乳名都嵌了進去，三代人，全齊了。

二〇一九年是個特殊的年份：年初我退休了，朋友們為我在深圳美術館舉辦了一次《詩藝盈門·寄荃齋三人三展》，作為我告別職場的一份厚禮；同年的金秋時節，我家的二寶谷多出生了。這一年剛好是己亥豬年，新春則是

告別豬年，迎接鼠年（庚子）。於是，我家的春聯也增添了新的內容：「家多豆谷豬獻瑞，歲至新春鼠為王。」

接下來的三年，新冠疫情肆虐，春聯也繞不開這個沉重的話題——「鼠戴新冠隨疫去，牛承鴻運送福來」，這是二〇二〇年的春聯，寫的是大家對疫情早日消散的期待。

轉眼之間，外孫女米多長到十歲了，也開始學習書法了，很快也寫得像模像樣了。去年在深圳過年，我讓她初次試筆，還稍顯稚嫩。今年在北京過年，我就想，再讓她試一試。可是，還沒等我開口，她媽媽已經開始張羅寫春聯的事情了——我偶然聽見她跟米多說，今年寫春聯，你可以讓AI幫幫忙，媽媽給你潤色一下，你就大膽寫吧……

我是個「資深科盲」，對AI不靈光。我只能悄悄把寫春聯的大紅宣紙備好，把多多習慣使用的大白雲毛筆也備好。轉天，我到書房，看見女兒正伏在書案上，細心指導她的女兒米多運筆書聯——我心中自忖：行了，春聯這件事，我可以圓滿地移交給下一輩了——欣慰啊，不覺淚盈。



▲作者2019年書寫的春聯「送雞迎犬一甲子，康樂多福三代人」。

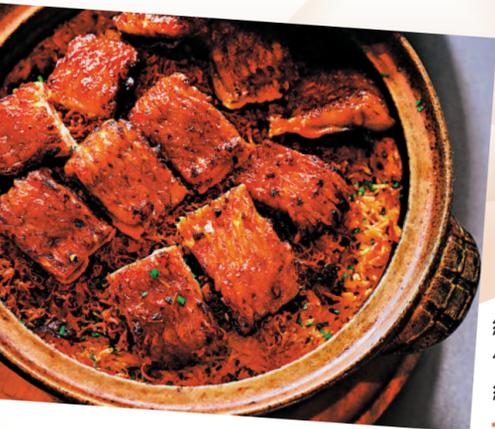


▲作者珍藏近30年，其女樂樂1998年書寫的春聯。

七日談

（廣東篇）

回望年度滋味 記錄一餐一匠心



以前的時候，每年無論多麼拖延，我總會寫一篇年終餐廳總結。而本職工作與副業越發忙碌，一轉眼2025年已成為歷史了。但人對自己還是應該有些要求，於是趕緊動筆，不敢再食言。所謂總結，其實是難以窮盡這一年三百多頓飯（不計簡餐快餐，不錯的

酒吧和咖啡館則會計入）的感受的，因此也就不作什麼排名和分類，只把過去一年能在此刻帶給我一些回響的餐廳略加記述。餐廳沒有具體排序，只按照去年首次拜訪的時間排列。很多未提及的餐廳都是我非常喜愛的，只是掛一漏萬，總難周全。

徐成（文、圖）

● 大班樓（香港）

類別：粵菜／創意菜

大班樓是最常去的餐廳（日常簡餐類不算），沒有之一。自從2013年搬來香港後首次拜訪，到如今每兩周一次的高頻率拜訪，我見證了大班樓從熟客眼裏的美味飯堂躍升為世界級的標杆式餐廳的全過程。

相較九如坊時期的大班樓，搬去The Wellington後大班樓整體的風格更為沉穩謹慎，畢竟盛名之下，多少食客懷着高期望前來，既不能讓初訪者失望，也不能辜負老客人長期的支持。因此大班樓對於新菜研發更為嚴謹小心，每一道菜不反覆討論實驗若干輪絕不會見客，而熟客朋友們反覆吃過幾次，充分反饋調試後，才會把這些菜放進公開的菜單中。

大班樓從沒說過自己是世界上最好的中餐廳，他們只是按照自己的要求兢兢業業做好每一個細節。他們對烹飪上的細節準確度追求和對呈現上的多餘元素的簡化程度，確實少有超過者。



● 水餐廳（Wing，香港）

類別：粵菜／潮汕菜／浙江菜／創意菜／中國地方菜

若要說新中餐的佼佼者，我想非永餐廳莫屬。

永餐廳做的是純粹的中餐（一些甜品除外），主廚Vicky一直在精進自己的技法，廣泛學習不同菜系的特色，積極了解各地的風土物產，他將法餐的一些定量技法用於中餐中，既不損害中餐的純粹性又提高了烹飪的準確性和穩定性。Vicky的創新能力也讓人佩服，每一次去都有新菜，而新菜必是時令且挖掘食材潛力的，常讓人吃完頗多感悟。永餐廳的成功自然離不開Vicky和團隊的努力，但我認為最關鍵的

還是他的眼界和領悟力，這不是靠努力就能獲得的，或者說方向對了，努力才有意義。



● 拂鳴（Fumée，深圳）

類別：融合菜／創意菜

自從拂鳴有了新主廚陳婕（Reina）後，整個餐廳的烹飪理念瞬間清晰化，烹飪風格也逐漸穩定，而每一張菜單傳遞出的信息也更為集中準確。

作為有大量中餐元素的現代融合菜，拂鳴並不自稱中法融合，因為菜品的烹飪技法順應食材和時令而來，並不拘泥於一種概念或某種菜系。

之前他們和雅加達的August餐廳做四手，其中一道菜用到胡椒，Reina和團隊尋遍市面上可買到的各類胡椒，反覆橫向對比，只為找出一款和菜品適配且尾韻沒有淡淡胡椒臭的品種。這個故事讓我印象很深，如果這個團隊對待每一樣主角食材都是這個態度，他們如何會不成功呢？

● 譚卉（澳門）

類別：粵菜／創意菜／中國地方菜

每次去澳門總免不了要去譚國鋒師傅那裏報到，譚卉午飯晚飯都精彩，點心做得好，譚師傅創意又多，許多聽上去再離譜的創意，成品入口時卻發現合理又美味，對譚師傅的佩服又添一分。單說一個戈渣，譚師傅做了不止10個版本，根據時令更是次次不重樣。湯品小菜大菜樣樣好吃，每日菜市場有什麼新鮮食材，譚師傅靈機一動就炮製出味道美味佳餚來。來譚卉吃飯於我而言是毋須思考什麼的，全部交給譚師傅就好，既輕鬆又美味。譚師傅的精力也是一個謎，夜宵吃到兩三點，第二天一大早

已經進廚房工作了，如此有名的大師傅還如此勤勞，真是「卷王」本尊。

● 家全七福（香港）

類別：粵菜

這兩年去家全七福其實不多，主要是因為各類飯局太多，雜事纏身，逐漸疲於組大飯局，而去家全七福總要人多些才能點精彩的大菜。不過去年的幾次拜訪，無論是吃點心小菜的午餐小聚，還是大菜出馬的晚餐宴席，家全七福都一如既往的美味。

常有人說，某某餐廳挖了家全七福的師傅，他們的烤乳豬比家全七福好吃，於是出於好奇去了好幾家有此種噱頭的餐廳，結果幾乎次次踩雷。大概是孤陋寡聞，時至今日，我都未吃到過哪家餐廳的烤乳豬比家全七福做得好的，其他菜就更不用提了。

市場的潮流喜新厭舊，食客們常不顧真實的品質優劣，潮起時一窩蜂擁上，退潮時驀然回首，才發現真正優秀的餐廳自有其持久魅力。

● Neighborhood（香港）

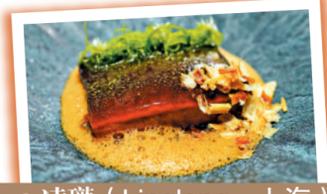
類別：歐陸菜／地中海菜／法國菜／創意菜

第一次去Neighborhood的時候，我並不認識黎師傅（David），託朋友訂了位置寫了菜單，吃完覺得菜品雖然擺盤隨性，但菜品的味道結構卻異常完整。於是每年都要去上幾次，一來二去和David就熟稔了。

關於Neighborhood，我想說這裏的菜是完全全體現David性格和審美的。他的隨性不是隨便，烹飪細節的思考絲毫不比擺盤講究的主廚淺，但他就是喜歡大開大合的呈現。每一次在此地吃飯，頭幾口我會想，真美味，以後還是要多來啊。但吃到最後，飽到行路都氣喘，心想還是休息休息再考慮下次什麼時候來吧。不過如今Neighborhood這麼熱門，熟客和朋友都要提前很久訂位置了。

● 壯壯酒館（賽特店，北京）

類別：西北菜／創意菜／中國地方菜



● 凌龍（Linglong，上海）

類別：融合菜／創意菜

在2024年第一次去Linglong前，周圍朋友對它的評價並不一致，但我一吃就很喜歡。經典菜單經過反覆打磨已經純熟，整個用餐體驗也很輕鬆舒適，而分量又很適中，在此地吃完一餐後舒適又滿足。去年我又去了一次，在香港還吃了主廚劉禾森與Vicky的精彩四手。

我向來不排斥融合菜和創意菜，但我十分厭惡不成熟的亂融合與表達慾失控的堆砌烹飪。劉禾森的菜品有現代法餐的纖細又有中國烹飪的意境，它是現代的也是傳統的，安靜卻充滿力量。比如他的炸雞腿做得十分美味，是一種外放而直白的美味，但這樣風格的菜在他菜單裏並不多見，之所以如此，我認為這是他不刻意討好客人味覺的體現，也說明他對於菜品味覺體驗的平衡感是有很明確的設計意識的。