



我們也各自遠去

任白



▲候鳥在遼寧省瀋陽市康平縣境內卧龍湖休憩、覓食。 中新社

在，對於世界和生活而言，這仍然可以被看成是全息的、全要素的，它似乎並沒有被簡化，只是被加了一片友善的濾鏡，讓所有有限和殘缺都在一個天然既定的框架內被接納，勞作、成長和歌唱是生命的禮物，而失去和離別是盛裝這些禮物的器皿，它們本為一體，一起構成了我們的生活。和高曉松早期作品如《同桌的你》《戀戀風塵》比，這首《如果有來生》顯然超越了流行歌曲輕淺的傷感主義，表達了一種可貴的、美的人生態度。

說到詩歌面對人與人生的姿態，當然和詩人的個人際遇、觀念緊密關聯，你無法要求保羅·策蘭擺脫死亡意象對他的控制，那等於要他擺脫歷史；你無法指責艾倫·金斯堡在詩中容納了太多酒精致幻劑，因為那個年代所有能和社會秩序作對的東西都被垮掉的一代拿去作了彈藥；你更無法挑剔余秀華乖張生猛，因為那是活潑熱烈的靈魂和殘缺軀殼必然發生的強烈碰撞。比如她在詩裏說「巴巴地活着，每天打水，煮飯，按時吃藥／陽光好的時候就把自己放進去，像放一塊陳皮茶葉輪換着喝：菊花，茉莉，玫瑰，檸檬／這些美好的事物彷彿把我往春天的路上帶／所以我一次次按住內心的雪／它們過於潔白過於接近春天」（《我愛

你》）。什麼是「巴巴地活着」？就是用盡全力，把所有生命能量都投入日常生活難以逃避的戰鬥，把打水、煮飯、吃藥、喝茶這些自己身邊夠得着的事物都用作自己的戰爭手段，只為能「按住內心的雪」。每位詩人都有自己的「絕境」，而那正是他詩歌賴以生長的土壤，是他的來路，也是他歷盡千辛萬苦，奪取自己「聖杯」的必經之路。

當然，萬千詩人詩作中，也有我不喜歡的，雖然他們可能坐擁萬千粉絲，比如近年大火的布考斯基。這位酒鬼詩人據說一生寫過數千首詩、數百篇短篇小說，就我讀過的部分而言，他的作品中充滿了美國底層社會的混亂與貧窮，這並不稀奇，美國作家中杰克·倫敦、歐亨利、海明威等都寫過大量的底層生活。通過書寫底層人民的悲苦生活來傳達愛與憐憫，本來就是文學的責任，何況很多作家自己就是

從這種悲苦生活中走出來的。布考斯基自己也身處底層，他在作品中寫的也主要是自己的生活，用他自己的話說「有百分之九十三是自傳，剩下的百分之七是改進了自傳」。但與所有人不同的是，他寫作並不是通過與自己同等處境的人共情來傳遞愛與憐憫，在我看來，他愛上了一種在困境中沉淪的快感，大概在他自己眼裏，這是一種足以在殘酷環境中獲得心理優勢的坦率，是一種可以睥睨眾生的硬度，而且這種硬度最終一定是以自毀為終點的：我希望我駕駛着一輛一九五二年的藍色別克或一九四二年的深藍色別克或一九三二年的藍色別克越過地獄的懸崖，跌入大海。

這是布考斯基《曾經有一個女人，她將她的頭伸進了烤箱》的最後一節，也是他人生中的任何一節——他幾乎在所有時段都選擇了下墜。

說回詩歌面對人與人生的姿態，本質上是一種選擇，並沒有某種姿態具備唯一的合法性。而且，這種合法性往往要在具體的社會氛圍中生成——如果社會頹靡混亂，那麼篤定明晰就是值得嘉許的；如果社會浮浪輕薄，那麼尖銳嚴苛就是彌足珍貴的；如果社會被一種功利的價值觀綁架，人人陷入所謂生存焦慮，那麼勉勵所有人把存在的場景放大，讓人確認自己不過是「寄蜉蝣於天地，滄海之一粟」，從而以無限觀有限，用終會失去的珍視看待人生，那麼即便「他會自己長大遠去我們也各自遠去」又怎麼樣呢？一切都是最好的安排。

七日談

(吉林篇)

前兩天，很偶然地被一首歌觸動了。其實這歌幾年前就聽過，好像是在一個選秀節目裏，一個很年輕的女孩唱過，當時心不在焉，只覺得旋律好聽，歌詞也只記住兩句：「我給你寫信，你不用回信，就這樣吧。」對世間未了之事抱着一種釋然的態度，算得上智慧，這就是我當時的印象。這次不期間聽完了整首歌，心裏像忽然被一股清亮的喜悅洗了一遍，那是一種被悅納之心成就的世間悲喜，是由融入天地造化之大我保全的陰晴圓缺。而且，我意外地發現詞作者原來是高曉松。看看這歌他是怎麼寫的吧：

以前人們在四月開始收穫
躺在高高的穀堆上面笑着
我穿過 金黃的麥田
去給 稻草人唱歌
等着 落山風吹過
你從一座叫「我」的小鎮經過
剛好屋頂的雪化成雨飄落
你穿着 透明的衣服
給我 一個人唱歌
全都是 我喜歡的歌
我們去大草原的湖邊
等候鳥飛回來
等我們都長大了就生一個娃娃
我會自己長大遠去我們也各自遠去
我給你寫信 你不會回信
說好了吧

多麼乾淨的詞句，乾淨得像少年時的明信片，泥濘和煙塵都不見了，只剩下明淨的田野、麥田、草原和湖泊，但是人世仍在，勞作、相遇、歌唱、等待、成長、失去和離別還

大小廚房

茶樓和冰室承載着十分純粹的味蕾記憶，狹小的空間裏一頂呼呼作響的大吊扇和一輛裝滿新鮮出爐的點心車，勾勒出人們對懷舊年代的深刻印象。豬油包、燒麥、班蘭糕和濃郁湯汁的潮州滷味，這些點心不僅是食物，更是舊日香港日常生活裏的溫度。



大公報記者 顏 琨(文、圖)

茶樓滋味猶在 點心再敘當年情

潮州滷水。的廚師們製作



在如今多元的飲食文化中，懷舊包點的那份粗獷、真實與人情味，是刻在心底的珍貴印記。日前，由群生社慈善基金、新加坡「香港之友」國際飲食協會、中國香港女廚師協會、香港中廚師協會等廚藝機構於鋪記酒家舉辦了一場匯集25位海內外頂尖粵

海內外25名廚復刻經典

走進一樓會客廳，添好運呈獻的經典燒麥、粵式家鄉小鳳餅、叉燒包、豬油包和老陳皮炒豆豉沙現呈在眼前。色澤油亮的豬油包、鹹香酥脆的粵式家鄉小鳳餅和鹹甜交融的叉燒包令人食慾大增。燒麥吃起來多汁，餡料吃起來味道清淡，恰到好處。豬油包麵皮軟，中間的豬油餡料帶着鹹味，吃起來津津有味。而綠豆沙則帶着陳皮的清香，豆子慢慢煮出沙，吃起來入口即化。

好吃又對身體有益的豬油包見證了舊日香港的一段歷史。在物質匱乏的年代，豬油包是體力勞動階層的「能量炸彈」，更是一代港人的童年記憶。上世紀七八十年代後，隨着大家更關注飲食的健康，豬油包逐漸成為懷舊點心，只有幾家老字號茶樓還在堅持製作。

說到香港街頭小吃，在六七十年代興起的潮州滷水必不可少。彼時，潮州

滷水是香港大牌檔和「打冷文化」的靈魂。在這其中，陳年老滷是核心配方，講究愈陳愈香，再搭配上蒜泥白醋，更是直擊靈魂的完美搭配。潮州滷水的食材以獅頭鵝肉、鵝掌、鵝翼以及豐腴的鵝肝而聞名，滷豆腐、鵝腎、豬耳朵和墨魚亦是不錯的搭配。

今次，由百樂潮州許美德師傅製作的街頭竹籃滷味小食，將豬耳朵、豆腐、豬肝等食材切成薄片，現場將食材淋上秘製的滷水，令整個味道更加濃郁。吃起來並不鹹，反而能夠品嚐到滷水中多種不同香料的風味。

潮州滷水娘惹糕輪番登場

新加坡娘惹糕流行於馬來西亞、新加坡、文萊、印尼及泰國南部一帶，種類豐富且口味繁多，有蒸、炸、烤等方式，口味則有甜、鹹、辣。通常的基礎原料為糯米、木薯粉等，依照不同的口味添加不同的特殊材料，如班蘭、椰漿、椰絲、綠豆泥、紅豆泥、花生粉、椰糖等。正是使用了糯米粉和木薯粉，娘惹糕的口感大多軟糯。再加上早期的



▲馬拉糕。



▲叉燒包。

▲沾滿椰絲的娘惹糕。



▲粵式家鄉小鳳餅。

娘惹糕會使用各種植物的汁液為糕點染色，鮮豔的色彩和混合各種香料的濃郁香味成為娘惹糕的特色。

今次，以「三姐」蕭秀香師傅為首的中國香港女廚師協會呈獻新加坡、馬來西亞、香港和澳門地區的會友製作的點心。身穿色彩鮮艷的娘惹衫，女廚娘們帶來手工炮製的南洋班蘭、榴槿娘惹糕點、水煮蛋糕以及馬交油鹹魚曲奇。咬下南洋班蘭時，班蘭的香氣和椰絲的甜味在口中蔓延，彷彿置身於海島小鎮，令人回味無窮。榴槿娘惹糕點的外皮軟滑，餡料中的榴槿流心爽滑，味道濃郁，給人留下深刻印象。水煮蛋糕有着鬆軟的口感，而且作為澳門當地的特色手信之一，馬交油鹹魚曲奇吃起來甜鹹搭配，兩個小點心吃起來都能感受到淡淡的奶香味。

在快節奏生活的香港，懷舊點心並未隨着時間而褪色，反而如同陳釀般愈加醇厚。如今香港街頭，售賣蛋撻、菠蘿包、燒麥、班蘭糕的小店前依舊熱鬧，而在茶餐廳的早茶時段亦能看到「一盅兩件」搭配當日報紙的休閒場景。



▲潮州滷水。

95歲點心師傅 重現「油笠笠豬油包」

年屆95歲的點心泰斗符星師傅近日專程從新加坡回港參加由六大廚藝機構舉行的「名廚薈萃為博愛慈善晚宴」，並帶來他親手炮製、未見多時的點心「油笠笠豬油包」。

符星13歲入行，從事四年「小工」後正式轉任點心師傅，工作至65歲退休。他最拿手的就是製作港式點心，更表示所有的港式點心都認識。如今，退休多年的他仍堅持製作點心。「我每周都會給朋



友送自己做的點心，例如珍珠雞、鹹水角等，他們開心，我也高興。」

豬油包的技藝失傳多年，符星在摸索懷舊口味的豬油包製作方法時也曾經歷多次的失敗。「麵粉分高筋低筋、糖分又分高低，用錯就會失敗。」在嘗試的過程中，符星亦改良了豬油包的食譜，從用豬油搓成包，到現在增加麻蓉餡料，外皮加入生抽、普洱茶葉等食材，令味道更好。

「名廚薈萃為博愛慈善晚宴」3·26舉行

「名廚薈萃為博愛慈善晚宴」將於3月26日於合和酒樓舉辦，來自全球10個國家、近200名香港星級名廚將匯聚香江，攜手呈現經典美饌，以美食弘揚關愛精神，為博愛醫院籌募善款，支持安老服務發展。

今次晚宴將呈現12道菜式，分別為以鋪記酒家的名菜「飛天燒鵝」為靈感的「鋪樓閣亭敬五福」拉開序幕，許沛榮和林振國的「大良精緻野雞卷」、馮洪和陳錦釗的「清風兩袖龍穿鳳」、

霍銘田和簡捷明的「塘西風月蛤蜊鮑」、麥志華和江肇祺的「柴火巧手煙鷹鰻」、葉志光和陳泰榮的「響螺金腿燻鮮雞」、李煜霖和邵德龍的「蟹粉熱拌金鈎翅」、黃隆滔和李長豪的「南非滷乾鮑膠皇」、郭錦文和李文星的「游龍喜伴脆皮豬」、許美德和「三姐」蕭秀香的「潮師傳糖醋煎麵」、麥康和尹達剛的「大冬瓜清涼燕窩」，並以符星和張日誠的「昔日情懷四式點」作結。