



琴台客聚 潘國森

### 刀郎終於吐氣揚眉

按中國文學的分類法，刀郎（原名羅林、70後音樂人）的《羅利海市》等作品，該屬那一種文學類型呢？答案只能是詩歌。世上各大學入面吃「現當代中國文學」這門飯的學者或許奉不能認同。即使是「樂壇」內，刀郎的作品也曾長期受到行內一些「權威」嚴苛殘酷的打壓。刀郎學歷不高，沒有讀過什麼音樂學院，純屬自學成才。不過群眾的眼睛雪亮，某些利益集團雖則一度掌控了主流傳媒的話語權，現在再無能力惡意封殺刀郎了。

《詩經》和《楚辭》原該都能詠唱，只是相關的樂譜失傳已久，然後漢樂府詩亦然。唐代詩仙李白的七言樂府詩《清平調詞三首》，即「雲想衣裳花想容」、「一枝紅艷露凝香」、「名花傾國兩相歡」等，編成後都交由李龜年歌之。宋詞到了柳永，留下「凡有井水處，皆能歌柳詞」的名句。

然後元曲和明代北曲都可誦唱，不過北方方言有了「入派三聲」的變化，清代格律詩詞只留下韻律感而無法歌唱。二十世紀興起的新詩就更遠離了音樂的視底，莫說歌詠，連朗誦時都無法展示漢語詩應有的韻律。當今真正能夠遙接漢語詩「道統」的文學類型，就只剩下



◆刀郎因新歌《羅利海市》被網友再次熱捧。網上圖片



人生憑閱處 童心

### 國慶佳節「瞰」香江

10月的第一天，我和幾名同事，組織來自9間香港中學的21名學生，開展了一場「瞰」香江主題活動。

下午2點，我們在中環環合，沿花園道向山頂進發。沿途，有着一百七十年歷史的聖約翰教堂，讓同學們近距離觀察了香港目前僅存的具有塔樓的哥特式建築；梅夫人紀念堂則讓同學們了解了戰亂年代香港社會不曾被煙塵磨滅的濟世救人的精神；在聖羅羅男女中學門前，我看到同學們眼中流淌着掩飾不住的羨慕。

到了山頂，我們引導同學們鳥瞰維港兩岸景觀，細心觀察、積累寫作素材；帶他們打卡網紅奶茶店，因勢利導讓他們用所學的知識分析「假日旅遊經濟」的特點。看得出，他們很用心，各學校的學生之間既注重交流，也暗暗較勁——青春年少的爭強好勝與不服輸，代代相似，令人感慨。

從纜車徑轉至舊山頂道，坡度漸陡。男同學有說有笑，女同學有些體力不支，但都咬牙堅持。我和同事們與孩子們一路陪伴，交流之中天南海北，氣氛融洽：選修理科的孩子們請教「數學的美」；選讀經濟的同學請教如何看待「香港政府推行的夜繽紛」；喜愛中文的中四生問我「蘇軾的詩與詞哪個更好」；喜愛書法的女生則纏着曾做過大學教師的同事討教「正楷和行楷的區別」。我很欣慰。鍛煉體魄，增長精神，豐富知識，增進感情，這樣的活動讓國慶佳節更添付出

的芬芳。

下山來，我們又來到香港中央圖書館，一同參觀「宋慶齡生平展」。一幀幀珍貴的圖片，一段段還原歷史原貌的影音，展現着宋慶齡女士的愛國情懷。大家被深深打動。入夜，我們來到紅磡體育館，一同觀看「國慶74周年文藝晚會」。《我愛你，中國》等歌曲，令學生們潛移默化地受到熏陶。不少同學說，這是第一次近距離欣賞音樂會呢，大開眼界。



◆作者與學生們在山頂合影。作者供圖



翠袖輕神 余似心

### 抱怨令人瞎了眼

在社交媒體看到一位名女人的說話：「若把自己放在一群同樣喜歡抱怨的朋友中，大家一起陷入無止盡的抱怨比賽裏，比較着誰過得最悲慘，天啊……千萬不要！」「當妳不停抱怨，所有屬於女人的可愛魅力與修養，都會因此而消失不見！」這番話實在發人深省，提醒了許多怨夫怨婦！

而久之，自己也陷入情緒低潮，更會心生抱怨為何會遇上這些人！我遇到過怨氣衝天的人，只因家傭給她吃雪藏雞而非走地雞；另一人早夜抱怨家人虐待她，早上7時才弄早餐但她是5時起床的；有人粗心大意經常找不到東西，總認定是別人偷去；有人永遠愛說兒媳不夠孝順她有多苦……凡此總雞毛蒜皮的小事，足夠他們經常掛在口邊，認定自己命苦不幸。初期會有人信以為真，久而久之大家聽多了，意識到對方吹毛求疵，也心生討厭避之則吉。有些人愛抱怨苦情，是為博取別人關心，往往適得其反。他們抱怨的習慣最不幸的是讓他們瞎了眼，看不到自己的幸福！

「人生不如意事十常八九」、「世事豈能盡如人意？」這早已是老生常談，就是勸世人要以平常心接受不完美的現實。能讀懂的人又有多少人？

身邊總有不少人經常在抱怨這、抱怨那，簡單的一件事，總先從最壞的方面去猜度，然後認定所想是真，繼而激發起負面的情緒，形成一股戾氣，氣上心頭，之後可能是破口大罵或屈在內心成恨，其實事情可能是另一個情況，甚至可能是件好事。

當感覺不快時，先從好的方面去想想，也以對方的角度去思考，先在心內和自己相處。有能力改變的，便自己去改變，不要依賴別人給自己幸福，不能或無法追求的，便接受現況期望明天，向前看。心存怨恨是一世，開開心心是一生，路，是自己選的！

我實在很害怕與這類人相處，個人被他們的怨氣搞得滿懷不暢，久



百家廊 張維菊

### 顆粒歸倉

在老家的這段日子，我常陪娘出去走走。正是秋收時節，村人們忙着掰玉米，地高粱，打芝麻，拔花生。戶戶門前、平房頂上，村中空地都在曬秋。一日，偶見村頭有人家，乾脆將紅辣椒曬在了雷丁電車的前車蓋上，遂拍圖發圈。文友袁星感慨：真豪橫！車上曬辣椒！娘常念叨一句：地裏刨食，顆粒歸倉啊！當年的秋收場景，又熱氣騰騰地從光陰深處冒出來。

天，一見便嘩啦啦響。木棒敲打，豆莢炸開，豆粒劈哩啪啦蹦將出來。移開豆秸，一堆堆大豆，圓鼓鼓，光溜溜，甚可愛。拿簸箕去揀在裏面的豆莢、碎石和細沙，繼續曬。記得有一回，月亮地裏，娘簸豆，挑豆，我幫着揀袋口。一簸箕一簸箕白花花的豆莢，雀躍着跳進口袋裏。場院乾淨，月光也乾淨。娘嘉許我說，明兒清晨豆腐梆子過來，換頁子豆腐，給俺菊子貼豆腐卷吃。這些年，我一直記得娘的話，一直在想，娘為什麼說一頁豆腐，而不是一塊呢？那晚的剪影、那晚的月光，清亮亮地，映在心上，帶着微微的風，風裏的大豆香。

那時候，已經分田到戶，大家幹勁正足。浩浩蕩蕩的秋收大軍，鑽進漸已轉黃的青紗帳裏，四處嘩嘩嘩聲響。手腳不停，汗也不停，被玉米葉割得胳膊、臉面生疼，也顧不得，一個個沉甸甸的玉米棒子掰下來，用柳條筐、糞箕子送到地頭，倒進棉槐條編成的簍裏，再用獨輪車、地排車運回家裏或場院，堆成小山似的一垛。吃過晚飯，邊拉呱，邊扒玉米包衣，要留兩層包衣在上面的，編成小瓣，可以當繩，將幾根玉米棒子繫在一起，一嚙嚙一嚙嚙的，掛在牆頭、枝丫間。太陽底下看去，黃燦燦的，照眼明。玉米曬乾，開始刻玉米。用玉米擦子將玉米粒間隔刻去幾行，排列緊密的玉米粒就變得稀疏有致。拿一個玉米核兒貼住，往斜裏一搓，玉米粒兒便悉數脫落。玉米包衣，玉米核兒，玉米秸（即秫秸），曬乾了，都是好柴禾。刻下的玉米粒得動翻曬，直到全部曬乾，簸揚乾淨，收進倉囤。石碾上軋了，或是磨坊磨了，就成了玉米麵兒，加上幾塊紅薯，一把豆錢兒，熬一大鍋熱粥，每人喝上一大碗，最是熨帖舒坦。

大自然安排的秋收，此伏彼起，叫你忙不停，也有片刻的喘息時候。花生刨了，要擇花生、曬花生、扒花生。花生殼留着燒鍋，或者磨成飼料，餵豬、餵雞。乾花生棵也垛好，蓋起來。可作乾柴，更是羊兒兔兒一冬的好糧草。花生米要留着出花生油用。高粱曬了，打了，且收起來。娘將高粱莢子捆紮好，先放到一邊，待冬天農閒時，娘會用那些高粱莢子釘蓋頂，勒彎算子，放餃子、盛餃子用。那些蓋頂和彎算子，色淡青或月白，間有深紅，模樣清秀，叫人愈瞧愈覺得可心。86歲的娘，還四處尋紅高粱莢子，想釘一對紅蓋頂，以備要出國留學的小孫子回來結婚時用。

霜降以後刨紅薯。一部分紅薯就地用擦床子擦成瓜乾，小孩子們就蹲在地裏擺。怎麼擺呢？大人把濕乎乎、的瓜乾撒到乾松的土地上，小孩子負責把壓擦的全部挪開，一片一片，擺滿整個大地。二哥擺得最快，還能趁空挖窩，用土坷垃壘窩頂，

待窩頂的土坷垃燒紅，一腳踩下去。埋在窩裏的紅薯，漸漸冒出誘人的香氣。掏出來，翻滾熱，兩手倒換着，揭去皮，咬一口，那滋味，成為台灣詩人路衛濃得化不開的鄉愁。瓜乾翹了頭就要翻。翻過來，再呆一兩天，就緊着拾瓜乾，把一地白花花的瓜乾，一片一片拾起來，一麻袋一麻袋地運回家。一部分紅薯要留下來窖藏。每家都有挖的地窖，窖內置沙，窖壁鑿有腳窩窩，有台階或雲梯的功能。大人下窖，手腳並用，即可順利下上。小孩子下窖，得用草繩繫在腰中，大人在上面扯草繩提著，慢慢下到窖底，再將籃子放下去。拾完紅薯，先把繩鈎將一籃子紅薯提出地窖，再把小孩子慢慢提上來。那種悠悠蕩蕩的感覺，其實很享受。玉米、高粱、瓜乾，都可用來焙煎餅，整子燒熱，油袋子一抹，磨好的糊子吱啦一聲攤開，竹批子趕勻，趕平，煎餅漸漸上色，起邊兒，一揭一搶，濃香一片。

### 作家珍藏 心靈密碼

我曾珍藏一些作家朋友送的東西，例如詩人林煥彰送的一把紙扇，翻譯家中由美子送的日本風呂敷布；也收集了胡燕青近年的繪畫卡片，燕青曾說，她有些畫裏暗藏她創作的密碼呢。我想，作家的一些珍藏，大概都有如此的密碼，讀者可從中更了解作家的喜好、個性，可能藉此有種種奇妙的發現呢！

今年香港書展的主題是兒童青少年文學「童來閱讀少年時」，除了有相關的講座外，在文藝廊還展出了被推薦作家的書、手稿及珍藏物品。展覽的陳設時尚，色彩繽紛，但由於展覽設於長走廊，也許逛書展的人匆匆而過沒留意，可惜！我和當值的導賞員傾談間，得知他們看得甚仔細，心裏感歡喜，我說：「這些作家送來展覽的藏品不簡單，裏面充滿作家的愛和經歷，每件背後可發現有趣的故事呢。」

我和潘金英均為此次書展的年度主題作家其中二人，的確花了不少時間收集和選出我們的展品，特別是經歷了數次搬家後，得以留存下來的物品雖很散亂，例如潘金英在戲劇工作坊自製的小舞台道具，學生寫給她的大幅感謝海報，少年手跡，謝詞語句真誠，但真是彌足珍貴。還有我曾策劃出版的溫情童話寶庫錄像，有周潤發、蕭芳芳聲演的童話，及相配的小白熊公仔；展品在聚光燈映照下，像時光機的照片記憶碎片，彷彿把我們帶回到過去創作的時光，回味兒童文學的美好記憶。

不難發現，不少兒童文學作家的藏品均具有童趣，令人遐想翩翩；相信作家都懷有童心，喜愛有趣東西的心是一樣的啊！來自深圳繪本博物館的友人看了香港書展的展覽，認為展覽真有意思，若能移師到深圳展出更好呢，可讓青少年加深對香港作家之認知呢！

最近英國倫敦的查爾斯·狄更斯博物館展出狄更斯童年時代的一批重要物品，當中具體反映了狄更斯的克難童年，他曾當鞋廠的童工，他的日常工作，就是在鞋油瓶上貼公司的標識，賺微薄工資來貼補家用。這些年代久遠的珍貴展品，與狄更斯的童工經歷有關，反映他的艱困經歷，正是他多部名著如《苦海孤雛》等重要創作背景參照，也是他筆下許多無助兒童受害者的靈感來源。作家的珍藏，也反映了他的時代背景及關注心力，可啟悟讀者們窺探出作家心靈底層蘊藏之密碼哩！



◆年度主題作家於文藝廊的展覽。作者供圖



網人網事 狸美美

### 他人之壽

俗話說，他山之石可以攻玉，同理，「他人之壽」也很值得關注。

提供了很好的參考價值。例如前不久日本某大報有一篇「健康長壽始於快樂生活」的文章，乍一看，其說法也未必有何新意，但字裏行間卻時常令小理心有所感。例如日本慶應大學醫學部以老年人為對象收集心理和生理數據，持續研究長達30多年，2014年還設立了「百歲綜合研究中心」……如此專業，只需問問30多年前我們是否與之「不謀而合」，就知道我們今日是否應該關注「他人之壽」了。

可能有人會說，香港在長壽這個領域一直是全球公認的優等生，比如《柳葉刀》就曾於2021年刊文說，自2013年以來，香港出生時的預期壽命擊敗了日本等其他國家和地區，位列全球第一。如此學霸，難道還有其他玉石要關注嗎？答案是當然——當然要繼續保持學習。不關注他人之壽，很難自長壽之，唯有不停汲取旁人的優秀經驗，才能長久保持優勢地位。更何況，世間只有變化是永恒的，就比如，多年的學霸香港，在最近也失了第一的王座。

關於日本人的「長壽研究」，現在其實可以稱得上是一門「顯學」，不僅頗受各國相關研究者的重視，而且也為很多正在步入老齡化社會的國家所借鑒，如美國某網站前不久就曾大力宣傳過「來自『日本人長壽幸福生活秘密』研究者的十條準則」，大致包括：保持積極，不要退休；慢慢來；不要吃太飽；和自己身邊的人都成為好朋友；為下一個生日保持身材；微笑；與自然重新建立關係；表達感激；活在當下；追隨自己的人生意義等等。研究者進步總結說，這些準則的核心其實就是——「讓人們一直忙碌的幸福」。

有資訊顯示，說香港人均壽命全球第一已經是去年的黃曆了。最新出爐的2023年世界預期人均壽命排名榜是這樣的：第一名摩納哥，86.895歲；第二名中國澳門，85.377歲；第三名日本，84.820歲；第四名列支敦士登，84.656歲；第五名才是中國香港，84.315歲。而中國整體在榜單上的排名是第63位，78.587歲。這個榜單雖只是若干排名之一，未必令人完全信服，且是預期2023年的人均壽命，準不準確尚未可知，但卻已足令我們該關注他人之壽了。

「一直保持忙碌」，這讓小理想起香港人理念裏的「手停口停」，出發點和狀態雖不盡相同，但客觀呈現和產生的效果卻意外地一致。看，他人之壽確實值得關注吧，它和自身經驗這就雙源求證了長壽的奧秘。



信而有征 劉征

蔡瀾很久前曾為邵氏工作，做製片人。當他發現行業裏的不思創造之後，就向邵逸夫提出了居安思危的想法，說邵氏應該拍一些更高品質的電影，哪怕在每年40部賺錢的電影當中有一部不掙錢的，做個嘗試也好。沒成想，邵逸夫說：「那如果拍40部，40部都掙錢，豈不更好。」從此，蔡瀾就明白，在一個商業社會裏，利潤是比理想更在眼前的東西。他也就開始了淡泊名利，把自己投身在吃喝玩樂這些散淡的事上。

還保留了雕樑畫棟的點都德，蔡瀾港式點心舖是現代簡約的，桌子兩人、四人方桌，椅子是皮質座位，兩翼有原木搭成的把手。出菜間和這兩年流行全國的袁記饅飽舖一樣，是開放式。整個店舖因為太大眾，以至於有些普通。若說特色，便是蔡瀾。招牌上有，杯子上有，藍布門簾上有，出菜間的頂上也有。甚至牆上還有兩三個燈籠，描繪着蔡瀾的卡通畫。

不過，據我看，蔡瀾的理想並沒有像他說的徹底被鎖在一口箱子裏，踢到海中了。在他愈來愈老的這些年，他做了很多經商的嘗試。他在淘寶上開了一間小店，叫做蔡瀾的花花世界，出售的蝴蝶酥彈指可破，每把掛麵要配上一小盒豬油，在他心裏，好的東西都是有跡可循的。蝴蝶酥的關鍵在於酥，拌麵的關鍵在於豬油。

這兩年，他又與李品熹合開了一間港式點心舖，我前兩天趁着國慶假期專程去吃。說是港式點心，樣子卻不太像。既不是粵港常見的那種老茶樓，有很多大圓桌；甚至不像改良過、

然而說到吃，我只能說，蔡瀾並不是要做最好的粵式茶點，而是要做最符合心意的。何為最符合心意呢？就拿叉燒包來說，他選了香港的酥皮叉燒包作為主打。傳統的廣式叉燒包，是純粹發酵過的麵糰成四角，裏面放着叉燒碎作為餡料。蒸出來之後，四角向外，叉燒的汁微微滲出來。頂不同，也是外形像個普通包子。港式叉燒包像個菠蘿包，形狀像，選酥皮的幾款掉渣。內容倒是傳統的叉燒，不過蔡瀾在當中又混入山楂熬成的泥，所以這口感就相當複雜了，外酥內軟，有叉燒味，還同時酸酸的解膩。基本上，在這一帶點心身上，蔡瀾體察到了口味的方方面面，但他並非對傳統不尊

重，蝦餃是照着傳統的樣式，真材實料，有好幾顆大蝦仁，那個皮不知何故，久放一會兒也不會硬，脆筒牛肉粉腸的皮也是，很是彈軟。鳳爪卻像牛扒那樣，點了胡椒提味，東方人用胡椒向來很節制，即便放了，你也很難把胡椒味單獨拎出來，所以中餐當中，辣椒、孜然這類霸道的調味料總是最為突出。西方人卻喜歡突出胡椒的味道，蔡瀾的鳳爪有西餐的影子，算是中西合璧。那碗肉粥卻是來自街頭的路邊攤，有股焦焦的大火剛剛出鍋的糊味。

蔡瀾的點心是用了心的，但不像登峰造極的粵點般有十分的傳統。因為不完全傳統，你無法完全按照傳統的方式去評價它的好壞。蔡瀾的點心上的港式風味，在於蔡瀾本人，看似樸素，實際上是為了親近設計出來的效果，真實且毫無距離感。吃這些點心未必會感到驚喜，不過卻在吃完後很舒服，就像蔡瀾的性格，隨隨便便的。蔡瀾曾說，他做不到像王家衛那樣，精益求精到一部戲有那麼多人陪葬。蔡瀾想要讓人放鬆下來，令人都喜歡，所以反倒顯得有些普通了。可誰看得到這普通當中的用心呢？