

# 部落里的文化人

本报记者 陈晓星 文/图

文化的空间不仅仅是校园、舞台、美术馆，祖母的手工、身边的山海、传统的生活方式里都深藏着文化的血脉，尤其对于被工业文明压迫的乡村来说，要想重获生机，新大楼不如旧文化。

台湾几年来一直在推行“乡村活化”，重塑乡村文化是其中重要一环。台东，都兰部落，不仅是台湾的乡村，也是台东的乡村，山脚下，海之滨，青山悠悠，海水连天，是阿美人的家园，世代在此狩猎捕鱼，歌舞欢庆。记者今年9月底来到都兰部落，却是街巷空寂，唯有阳光热烈、涛声喧响，城市对年轻人的磁吸效应早已抵达部落。在台东生活美学馆许嘉琦小姐的带领下走入废弃的都兰糖厂，从台北返回部落的希巨·苏飞以每月1万元新台币租下此地作为自己的木雕工作室，他的作品无论抽象或实用的日用品，都粗犷厚重。记者指着一张由原木、麻绳、竹子制作的有弧度的大床问：“这样的床在现代生活中方便使用吗？”希巨·苏飞说：“这是过去部落家家都有的，面对大海放在屋檐下，晚上躺上面聊天。”“现在呢？部落里买你的床吗？”“不买，现在都用塑胶的了。”我看着不菲的定价说：“也买不起吧？”希巨·苏飞平静地答：“是，部落里的人买不起，买塑胶的更便宜。都是一些做工程的朋友



希巨为部落老兵创作的雕塑。

买。”“那你如何看待部落的用品现在部落人反而不用了呢？”答：“没办法啊，就是这样啊。”

日用品更新换代的确是“没办法”的事，但如果隐身其中的手艺失传便是文化的断裂。与山林为伴的台湾原住民，木雕是他们祖辈传承的谋生本领，触手可得的木、竹、麻和海里的漂流木，经由他们的手变成床、桌、凳、门、窗等，而且雕上图腾或鱼鸟花草，是部落的标记也是爱美天性的释放，这些过去寻常的用品，凝聚着传统的生活方式，其雕刻图案也凝聚着部落的传说、历史、审美。希巨·苏飞说：“我的作品就是和老人们喝酒聊天时，听老人们讲‘很久以前’，脑子里就有了形象。”

虽然部落的年轻人成了都市生活的追赶者，部落的屋檐下摆放的也是塑胶桌椅，但好在还有希巨·苏飞的这个木雕工作室，收藏着部落原有的色彩、符号、生活，成为联接过去与现在的一环，令人有一个点可以追溯昨日，思考未来。希巨·苏飞当初从台北回到都兰部落时，到处拣木头，家人骂他“不赚钱”，他说：“我



希巨·苏飞在工作室接受记者采访。

还是想做一点有意义的事情，这一生能留下来的事情。”除了传承部落文化，希巨·苏飞还令部落里消失的一群人重回同胞视线，他们就是台籍老兵。当他在部落里遇到大陆口音的老人时，非常惊奇，从他们的口中得知，国民党当初从部落征兵到大陆打仗，把山海之间的阿美青年投入内战战场，其中幸存下来的人大多数留在大陆，也有的回到家乡都兰，却难再融入自己的家族部落。希巨·苏飞把这些人的故事告诉一位纪录片导演，并和导演一起到大陆追踪台籍老兵的命运，拍成纪录片《路有多长》，为这群被社会遗忘的人传出声音。

相较于在台北的建筑工地赚钱，回到都兰部落的希巨·苏飞建立起更有意义的生活，他做木雕，参展，歌唱，组建剧团，将沉寂的部落文化一点点发挥出来，成为部落里的文化人。虽然他赤脚、黝黑、寡言、嚼着槟榔，不符合一般文化人的样貌，但作为部落的子孙，他却是这片土地上文化最好的传承人，那些文化不是他学习来的，而是伴随着他的成长，成为他生命的一部分。而他对文化的推广不需教室、不用宣传，他生活在部落里，用部落原生的手艺赚钱，吸引包括像我们这样的大陆人来探访，这本身就是最好的文化传播。

一块粗砺的原木，被希巨·苏飞雕了一群扭曲挣扎的面孔，其上是一双巨大的翅膀，“在我们的传说里，翅膀会带着死在异乡的靈魂返回家乡”，希巨·苏飞说。这是他献给被抓住大陆的同族长辈们的作品。

# 红在“劣油”中

虹文

台湾自去年下半年起油就就消失，先是名牌大厂的大统假油“橄榄油里没橄榄，花生油里没花生”；今年中秋前夕又爆出名牌大厂强冠生产的猪油是“馊水（泔水）油”；进入10月，大集团顶新旗下的猪油、牛油又“现形”为饲料油，劣油风暴扫过全台，除了夜市、小吃店外，百年字号、名牌美食几乎全“被馊”，“原来我们一直吃猪剩下的”，当饲料油被用在方便面、面包、牛排的消息天天爆出，一位台北人气到自嘲。

但劣油风暴中也有咸鱼翻身一夕走红的，其一便是久受冷落的猪板油，市场价格一路走高，家庭主妇重拾妈妈辈的生活方式：自炼猪油。小家庭榨不了植物油，先炼点猪油炒菜图个心安。

不仅小家庭，就连星级酒店也纷纷打出“自制猪油”的招牌。香格里拉台南远东饭店和台南大亿丽致酒店都表明酒店的猪油是饭店师傅自己炼的，请顾客放心食用餐点。“我们用自炸猪油”，这几乎成了饭店抢客的法宝，现在台湾餐饮已进入春节尾牙宴的推销阶段，不少饭店在开出红烧鱼翅羹、清蒸狮子斑斑鱼、一品水晶鸡等菜单时，都注明是“自炸猪油”。

但自炸猪油也不是万灵丹，通常猪板油最多只炸到七分，如果为了多炸些油过度炼，猪油味道就不对。而且自炸猪油易坏、不耐放，冷藏也要一个月内用完。再加上猪板油涨价，食品成本提高，企业要么涨价，要么停售某些大量用油产品，台湾食品餐饮业面临考验。有餐饮业者悲观地说：“至少现在还有猪油可用，但如果有一天猪也出问题呢？我们要自己养猪吗？”

除了猪板油，走红的还有番石榴，因为网上有文章说多吃番石榴有助于排毒，结果自认吃下不少劣质油的老百姓开始狂吃番石榴，台北批发市场的番石榴已从每公斤32元（新台币，下同）涨到52元。原本入秋后就少有人问津的番石榴大卖，果汁店也跟着沾光，原本喝咖啡喝茶的，不少人都改买番石榴汁，果汁店经常卖到断货。这倒也不是消费者盲目，有医生表示，酸败的油品有氧化作用，食用后就要多喝水帮助代谢，多摄取番石榴、奇异果、柠檬、柑橘类等维生素C较高的水果，确实有抗氧化功能，能帮助体内排毒。

现在，台湾已有235家食品企业被劣油污染，已有11个地区和国家禁止进口台湾部分食品，其中包括大陆、香港、澳门、马来西亚、新加坡、日本、菲律宾、智利、荷兰、越南、新西兰等，台湾经济部门预估到年底食品外销将损失约22亿元。

# 台湾万象

## “精品”高粱有假

台湾连续几年在大陆各省市巡回举办精品展售会，有大陆消费者在近日于山东举办的展售会上买到“金门建县90周年”家户配酒和“就职纪念国宴酒”后，感觉味道不对，便向展售会主办方台湾“外贸协会”投诉。主办方将酒寄到金门酒厂检验，被鉴定为假酒。寻此线索，金门县警方在高雄找到造假生物科技公司在现场查获已灌装的高粱酒。已经灌装的高粱酒瓶盖、卷标、酒瓶几乎都能乱真，疑似收购真酒瓶灌假酒。制售假酒者将可违反商标法及诈欺

罪被起诉。

## “良心”撑不住了

台北市“立法院”办公大楼附近一条巷子里的早餐店，因为客户都是办公大楼里的熟客，老板曾经放置收钱、找零盒子，让客人自投餐费。老板准备了一个长圆筒和三个塑料盒，让顾客分别放100元纸钞及50元、10元、5元等硬币，客人用完餐自己付费找零，付钱时还会“唱付”一般跟老板喊一声付了多少。这家店因此被称为“良心早餐店”。

但是，近日这家店却悄悄收起了付费盒，因为“良心”的默契慢慢丧失了。老板娘无奈表示，几个月来，每天清点零钱盒都会发现无处兑换的外国硬币，甚至还有小铁片，50元的硬币会被顺手牵羊，还有人投1000元的假钞后把零钱都找走，让小本生意一天都白干了。老板也表示中断多年对顾客的信任自己也不习惯，但每天算钱时发现又有人少付心情很坏，“希望这不要变成社会常态。”

# 抓拍香港

## 建材与鲜花

正在香港展出的第九届国际环保博览和第九届香港国际建筑及五金展，展示各种环保及建筑产品和技术，冰冷的建材中融入鲜花的芬芳。吕小炜摄



# 澳门蟹滋味

新华社记者 刘畅

有华人的地方

就有螃蟹宴。澳门作为东西方文化最早发生碰撞的华人城市，其螃蟹的吃法，也反映出这座城市“中西合璧、兼容并蓄”的文化特质。

位于澳门半岛的福隆新街，是澳门最古老的街道。而坐落在这里的佛笑楼餐厅，是澳门最古老的餐厅。在这家始创于1903年的百年老店，记者见识了“一只螃蟹”在中式与葡式两种菜系中的经典吃法。

据餐厅的第四代传人、经理黄庆添介绍，澳门人有着吃蟹的悠久传统，作为中国最早的通商口岸和中西文化碰撞之地，澳门的蟹宴为迎合南北往、穿梭东西的各色人等，形成了品类繁多的各式味道。“中式”做法中，典型菜品有水蟹粥等，水蟹粥借鉴了粤菜的煲粥手法，将蟹汁溶于白粥之中，蟹之鲜香灌满唇齿。

以葡餐立店的佛笑楼，人气最高的蟹餐是葡式做法的焗酿蟹盖和咖喱炒蟹。据说，这两道菜在餐馆创立之初就已写入菜单，百余年来受到代代食客的厚爱。由于配方保密，我们无法进入厨房拍摄两道菜的制作过程。不过黄庆添向记者透露了两道秘制大菜的“关键环节”。

“首先要选对了螃蟹”，黄庆添

说，所有在佛笑楼

“出场”的螃蟹，均为来自珠江入海口之处的青蟹。这种螃蟹有海蟹健康、丰腴的优点，却没有其咸腥的缺点，而且兼有河蟹微甜、细腻的口感。每年农历八九月份，休渔期刚刚结束，温暖的海水温度让青蟹达到了最佳的身体状态，此时食之适逢其时。

“其次是要新鲜，所有的螃蟹在入锅之前必须是活蹦乱跳的，不要从冰箱里取出来的。”黄庆添说。在佛笑楼有个不成文的规矩：即叫即做，人等蟹，蟹等人。所来食客，需头一天点单，告知你要吃哪道菜、吃几只蟹，掌柜按需进蟹，绝不多入。

佛笑楼的历史贯穿了中国百年的沧桑沉浮，见证了澳门从没落边城走向繁华都市的蜕变过程。

店里的伙计荣叔每天十分乐得教“自己同胞”使用蟹夹将完整的螃蟹肉“请出来”。在他看来，吃螃蟹是门技术，得学。

百年老店，不仅一如既往地“用心”留住了老滋味、老顾客，也留住了伙计。85岁的荣叔，在店里已经工作了70多年，至今仍然坚持上班。他和年轻的服务生一样身着利索的白色制服，连风紧扣都一丝不苟地系好。他上菜的动作轻巧、敏捷；如果客人不便静静站立一旁，对菜单

上每一道菜的名字和配料如数家珍；他记得他的老顾客的口味和偏好……

记者问：“你为什么工作了70年还离不开这里？”这位耄耋老人略带羞涩地说，没有工作我不行。而黄庆添则认真地对记者说，没有荣叔，店里不行。

濠江风物