

彷徨徨等巴士

黃秀蓮



我家樓下有巴士站，僅得兩路車，十分精簡，路線顯然是經過精心設計。一輛聯通港島與九龍，不過幾站就到銅鑼灣海底隧道，入口前塞車是常態，可幸未算嚴重，一穿入隧道便漸入佳境。隧道口之側乃紅磡火車站，接通新界，再連接深圳。那麼說，這輛巴士把乘客載往鄉愁的起點了。另一輛車從筲箕灣出發，繞過通衢大道，與叮叮噹噹的電車並行，再拐入大型屋邨，五六個站而已，然而東區人口密集，乘客大致吸納得差不多了，便飛馳上東區走廊；僅僅一站，卻已跨越許多里路，一路飛奔，天馬騰空，直至到達會展中心才停下來。李白「輕舟已過萬重山」的快意，多少能體會了。至於東廊尚未興建之前，所謂「英雄被困筲箕灣，不知何日到中環」的困局，都湮沒於維港粼粼水光中。

既然巴士站近在咫尺，又常有座位，不似地鐵那麼擠擁，更可遠眺海景。郵輪碼頭就在對岸，九龍東的新宇舊廈，也立在海岸線之後。景象遼闊，別有遊乎其中的情懷。載奔載載，一路順利，暢達無礙，很快已把我載到香港的心臟區；金鐘、中環、上環，多少巍然玻璃幕牆商廈，金融、貿易、法律等等都在其中。一切一切，都似乎讓人放心，於是呀，居然把中學時代種種坐巴士的痛苦經驗，都拋諸腦後。我滿懷憧憬，等待新型巴士矯捷的身影。

巴士站旁有老樹，枝葉鬱翠，抵擋炎陽。兩旁翠影不斷，矮矮的灌木四季常綠，這露天的候車間環境真不錯，又增加了我坐巴士的興致。一回兩回三回，終於那一回，苦候了半小時，彷徨徨，急得想跺腳，簡直是「斷無消息石榴紅」。巴士班次疏密，原來毫無章法，經歷多年，仍然未盡改善。路面情況，哪能掌握？選擇坐巴士，得承受時間上的風險。呆呆地等，天色也漸漸黑將起來，那怎麼辦呢？

這個人生片斷，值得分析，然後立下結論，從此要成為方針。起初時，對什麼總是充滿期待，以為美好就在前頭，而忽略了箇中隱藏了種種變數。到吃了苦頭後，才懂得權衡，尋找最適合自己的路綫。「一雙鞋，能踢幾條街？一雙腳，能換幾次鞋？一口氣，嚥得下幾座城？一輩子，闖幾次紅燈？答案啊答案，在茫茫的風裏。」我急步趕往港鐵站時，余光中教授這首寫於一九六〇年的《江湖上》湧上心頭，答案啊答案，在茫茫的風裏……那輛苦候的巴士來了嗎，哎，而我已鑽入港鐵車廂了。

初學德語

余逾



到達柏林的時候，我們一家四口的德語都是零基礎。轉眼四個月過去了，女兒已經可以簡單用德語交流，兒子勉強能懂一些和英語相近的辭彙和句子，先生工作繁忙原本報了的德語班都落下了。而我，正沉浸在初學德語熱烈的新鮮感和深度的迷茫中。

我的德語老師是位文質彬彬的金髮男子，一看便是「老師」的樣子。然而他的長相並不太像德國人，可能是少了點德國人面部比較立體的五官和鮮明的輪廓。

第一課，便是關於德語的詞性。每一個名詞，都分「男的」、「女的」或者「中性」，或者說，「雄性」、「雌性」或者「中性」。比如，蘋果是「男的」，柳丁是「女的」；橙汁卻是「男的」，因為橙汁等於「柳丁」加「果汁」兩個單詞並在一起，而果汁是「男的」所以橙汁也是「男的」；女孩是「男的」，女孩是「中性的」。為什麼？沒有為什麼。除了男人是「男的」，女人是「女的」，大部分的詞性並沒有太多邏輯和規則。

從漢語沒有冠詞，到英語有唯一的冠詞，到法語分「男」、「女」兩種詞性，再到德語有三種詞性，最深刻的感覺是，學一門新的語言要開口說話真是越來越難。德語更是淋漓盡致地發揮了語法的複雜性。僅僅是一個冠詞，放在一個句子裏，你要考慮名詞的詞性，在句子裏的位置，也就是我們所說的「主謂賓定狀補」，每一種詞性在不同的位置都有相應的變化。把這個變化歸納下來，便是一張不小的表格。

這樣的表格，有很多。回到最基本的問題，我問老師：「如何能記住德語名字的詞性？」

「記單詞的時候，把冠詞當作單詞的一部分，自然而然那個單詞一出來你就知道它是什麼詞性。」

「德國人從小也是這樣學的？」

「我們從小都是從聽說學起，所以記住的都是聲音，物品的詞性像早就植入一樣，我們基本上沒有去刻意記過，但就是知道。」

「那麼那些複雜的變形呢？這麼千變萬化的語法，是不是受過高等教育的德國人都一定不會弄錯？」

「啊哈！其實沒有受過高等教育的人也不會弄錯！」

老師看到我臉上表現出來相當認真的崇拜感時忍不住笑了起來，半開玩笑地安慰我說：「你要這樣想，我學中文比你學德語難多了。」

這個說法很能安慰到我，我笑着點點頭，老師繼續講後面的內容。

接下來幾周的課，老師從單詞講到句子，從句子講到信件結構，以及複雜的語法變形。慢慢我開始體會到，德語語法雖然複雜，但還是有很多嚴格的規則可循，只是規則很多，需要一條一條地去熟悉，慢慢培養語感，最終讓語法成為語感的一部分。到了這個時候便可以恭喜自己，德語總算是「入門」了。

德語語法的嚴格讓我這個初學者有種莫名的安全感，因為只要是你遵循了規則，就不會出錯。

感覺這和德國人從來不闖紅燈，是一個道理。



新年開篇，禮物是二十四節氣中的兩個「寒流」，小寒和大寒。二十四節氣中，西曆新年的第一個，是小寒，隨後將是大寒。小寒，將帶我們走入一年中最冷的時間。根據內地的氣象資料，大多數小寒，都冷於大寒。今年跨年，香港迎來最低溫度十點攝氏度，這對於香港來說，已然是至寒。

筆者的公家號「超然」發布香港有十六名港人因低溫送院，其中十二名死亡，有北方友人大呼吃驚，零下幾十度不會凍壞，十來度的香港反倒會這樣。的確，大多數體虛或上了年紀的人來說，沒有暖氣片的十來度，就是要命的寒冷。

今日是二〇一九年的小寒。然而，還沒到小寒，香港已經要「凍掉了耳朵」的節奏。雖然沒有漠北那凜冽的雪，也沒有高原似刀片的風，香港的潮濕西風，也足以凍煞怕冷寶們。抵禦寒冷

小寒禦寒草原羊

馬超

除了來源於外地多穿衣服、添置暖爐等，還可以食補。羊，特別是生長在高原或漠北的羊，對於禦寒來說，是食補上品。

前不久由於北上出差，正值雪花飄零，凍到手腳透心涼。雖然身邊隨身攜帶阿膠秘膏方，專門對治冬日寒涼，但由於旅途勞頓、奔波耗神，以至於返回香港，無論怎的，緩不過來。手腳不暖，乃氣血不足之最表象。於是嘗試食療醫治。據《金匱要略》，當歸羊肉湯，是上好的溫中補虛之法。

剛好友人從內蒙寄全羊和羊肉卷到深圳，一斤涮羊肉片下肚，頓時全身氣血運行開，後背督脈向上，頗有熱氣蒸騰之溫暖感，但又沒有絲毫燥熱感。果然，羊肉只應高原來，平原上家養的羊羔煮，可能從先天來說，對抗寒冷和惡劣天氣的抗逆力還是不夠的。況且，肉質的確有區別，吃羊肉，最重要的是入口即化，甯管煮了多久，都不會出現嚼不爛或者木屑狀。

試着煮馬來西亞的咖喱羊肉，兩個小時的燉煮，羊肉仍然嫩滑着、柔細着

、味鮮着，這是怎樣一種「肉品」。而且，咖喱的香料，主發散，能夠將燥熱的部分排出體外，更加不易熱氣。

還嘗試紅燒羊排，羊排肉乃「活肉」，因為骨頭旁邊的肉會經常細微運動，特別細膩。很多人不喜歡帶骨頭的肉，特別是國際友人，而筆者獨愛那骨頭上的「小肉」，打斷骨頭連着筋的「筋肉」，還有骨頭盡頭、骨連骨中間的那一小片「軟骨」。據說，軟骨素價值不菲，專門對治股骨頭壞死或者關節不適等症狀。治愈系的好吃，就是上天最美的造物。上好的食材，最佳的廚藝，專心的品嘗，用心的感悟，才能造就美食。

有人說，吃飯還想那麼多，累不累？這是享受，身心享受。看着鄰桌那味同嚼蠟的面孔，抑或邊吃邊玩手機的分神，有什麼比靜靜地吃一餐美食，來得更加「精神內守」。時間碎片化，物質極大豐富，欲望橫生的都市，我們給天地人融為一體的時間，太少太少。哪還有福享受上天的饋贈呢？

在香港，國際超市和街市的冷凍食

品公司都可以買到新西蘭、英國等地的急凍羊腩塊，紅燒、煲湯兩相宜，試驗下來，膾炙十足，肉質稍許緊實。不過，魂牽夢繞的羊肉美味，還是夏季那霍林郭勒山地草原烤全羊的味道。尤其是羊腿，嫩中有乳香，乳香伴草香的味道。更加念念不忘的，是那大口吃肉大碗喝酒，佐以草原奶茶的特殊蒙古文化風情。

此味只應天上有，人間能有幾回嘗。草原特有的風吹草低見牛羊，猶如彩虹珍石般灑落在草原的蒙古包，飄揚悠遠的馬頭琴聲，才是天地人之完美融合。據說，內蒙古草原的草，百分之八十是補氣益中的藥，羊兒吃着最新鮮、最補氣、最富裕的天然食物，乃吸收天地之精華。人在草原不識君，此情此景在心頭。

香港沒有草原，但有最方便的航班，也有貼近內地的高鐵線。來一場暖身食療之旅，說走就走，未嘗不可。實在不行，退而求其次，到深圳的蒙古大營作客，吃暖是內熱，穿暖是外衣。抵禦寒冷，從羊肉吃起。

依依惜別老餐廳

東瑞



▲巴東牛肉風味正宗
劉以豐夫婦（右排二、三）曾與作者等人在此餐廳聚餐
作者供圖

菜餚之外，那些離開印尼第二故鄉的歸僑朋友，便是我們經常邀約的最佳對象。餐廳製作的印尼菜餚非常地道，正可以消解長期離鄉背井、很少有機會回到印尼的親友的濃重鄉愁。當然，也有香港朋友和其他國家的來客，我們都會邀請他們在一起午餐或晚餐。

這家餐廳菜做得地道正宗，最妙的是還配合了相當嚴格而風格突出的裝飾：喜歡那精緻迷你的對坐卡位，非常科學的設計，一點兒都不浪費，卡座靠牆邊，一列排開，中間就是幾排方格，可以合併成長列；再看看右邊，就是那種半月形的半包廂式的座位了。記得傳記電影《劉以豐：1918》在九龍百老匯舉行首映禮，看完電影那晚（2016年1月23日）劉以豐夫婦和一群有關的拍攝朋友就到這裏慶賀，那晚還是瑞芬訂的位，劉太請的客。當時大家就坐在中間一列長枱，由幾張長枱拼接而成，大家都吃得很盡興。

這家印尼餐廳設計得很有南洋風味，峇里少女舞蹈油畫、印尼典型的鄉村風光油畫，以及以竹子為主調的設計，如今在印尼雅加達的一般印尼餐廳已經很少見了，除非是氣派派的高檔酒店印尼餐廳。很欣賞既然美食講究，裝修也就不馬虎。在此吃上一餐，猶如置身於印尼，都足以減輕那種剪不斷、理還亂的故鄉思念。

再說那些餐廳服務員，無論男女，都穿上清一色的花紋強列鮮明的印尼峇迪長袖上衣，在印尼那是當「國

服」看待的；這兒，端菜盛飯，禮節做足。餐廳經營了四十九年，這兒的服務員，不少一做就是幾十年，其身份不是香港的印尼歸僑，就是從印尼那裏講過來，也有少數香港的本土男女後生。當然，最好的是曾經在僑居地住過，諳熟及能操印尼語，對白起來鄉味十足，顧客點起菜來，記錄得準確無誤。

當然，一家老字號的結業，令人最懷念的還是其獨家製作的美食，暫時或永遠地成為了絕響。廚藝，廚藝，可見美食也是一門藝術，至少也是一門技藝。獨家的製作，很難再一模一樣的複製，哪怕不同師傅的手藝，也是有獨家傳承的秘笈，各擅勝場。許多朋友都說，這一家印尼菜餚的精美和正宗，在港九有口皆碑，恐怕很難找到第二家，連香港人也習慣了這異國風味。否則不會如此地令人惋惜。招牌菜餚排在前幾位的是，沙嗲（串燒），有人為求快，放到隔爐燻到半熟才炭燒，這一則堅持全部炭上燒烤，而且醃汁講究，由茴香、黃薑、胡椒、甜醬油等醃製，厲害的食家一咬即知是否古老正宗。甚至那醬料也不用成品，堅持自家製造，碾碎的熟花生加上蒜蓉、紅葱、蝦膏等，乃沙嗲不可或缺的蘸醬。其次是香港人非常受落的巴東牛肉，製作程序複雜，賣相黑不隆冬的不怎麼好看，然咬上一口才驚喜其肉質非常軟酥、香味四溢，滿嘴留香，欲罷不能。至於比較昂貴的咖喱魚頭，限量供應，也是物有所值的，肥美的石斑，浸在咖喱

汁裏，其美味足以再添多一碗飯；還有就是不能不提到、歷史悠久的「加多加多」了，這是印尼式的沙律，由青瓜、炸豆腐、豆芽、空心菜、馬鈴薯、雞蛋等雜拌成一碟，上面撒滿花生醬，再撒上炸紅蔥絲和一些炸蝦片，在印尼，原住民有時還要求多加些飯團，權當一餐午餐了。當然，這兒還供應酸辣魚、豆腐蛋、炸粟餅、梭多湯（牛尾湯）等菜餚，都是非常下飯的美食，頗受歡迎。印尼菜講究香料的配搭，多用椰漿、紅糖、蔥頭、花生、辣椒等食材和香料，比諸東南亞，口味較重，大抵只有泰菜可以爭一日之長短，不過，每一個國家的食譜都各有自己的風格，那也是很難比較的。

一家近乎半個世紀之久營業的老字號印尼餐廳即將消失，承載了不知多少食客的共同美好記憶。正如一個知名人物的揮手作別，那已經不是他一個人或他的家庭的私事。名人做的事業有相當影響力，餐廳的老品牌記載在無數顧客的味蕾記憶中。想來餐廳兩位老闆一定無奈和不捨，到底半個世紀的堅守是需要毅力的，在香港的美食歷史中一定會記上重要的一筆，有關從業員為推廣印尼菜餚和各國美食交流做出了有益的貢獻。

香港的地道印尼餐風味終成絕響。烏燈黑火處，忍心揮手，回眸淚已成行。何時再糕吧烏加珍多冰，峇里油畫前圍坐共賞、合影一張，低吟一曲最後一餐？終竟要黯然離去。希望覓得好地段，捲土重來。

四大天王各踞傳呼山頭

過來人



在八十年代後期，雖然已有移動電話，但因機價及服務費仍然昂貴，故一時間未見普及。不過，隨着第一代移動電話CT2此時加入市場，有天地線、步步高、經緯站這三大網路品牌，使不少傳呼機用戶都躍躍欲試，但由於此類電話只可打出、不能接聽，而且打出時必須找到發射點才能接通，故用戶須配合傳呼機使用，令傳呼機此時仍有優勢。在另一邊，由於CT2電話加入競爭，移動電話價格亦有所下調，而液晶顯示面板手提電話亦在香港發售，使坊間出現電訊業三足鼎立的局面。

由於競爭激烈，各大傳呼公司都邀

請紅星拍廣告宣傳，適逢當時香港樂壇四大天王冒起，四位歌手得到各傳呼公司青睞，計有潤訊傳呼的張學友、電訊傳呼的劉德華、和記傳訊的黎明和香港電訊CSL的郭富城等，另外由於神通中文傳呼有限公司母公司冠軍科技由簡文樂（著名藝人陳百祥姻親）創立，因此相關廣告宣傳亦有陳百祥、梅艷芳、譚詠麟等紅星出現。而以上眾多宣傳當中，最令人印象深刻的一定是和記傳訊的宣傳系列，每年均邀請黎明拍攝一個長達3至5分鐘的電視廣告，並配合由不同人物所扮演的不同的女主角「阿MAY」，廣告中和黎明演出一段段城市愛情故事，每年廣告出爐後，均成城中熱話，「阿MAY」的角色也深入民心，間接捧紅了多位飾演「阿MAY」的演員。



▲黎明當年接拍的和記電訊廣告深入民心
作者供圖

在上世紀傳呼業全盛時期，本港著名的傳呼公司有十多家，包括和記傳訊、香港電訊CSL（後來收購知名的神通中文傳呼機）、星光傳呼、必備通訊、電訊傳呼（現稱電訊數碼）、ABC佳訊

、太平洋專訊、其士傳呼、新世界傳呼、匯訊通訊、亞洲傳訊、易寶傳訊、潤訊傳呼、天外天傳訊和通用傳訊（萬眾電話的前身）等。年長的讀者們，你還有印象嗎？