

自趣，自在，剛好半熟

「師傅領進門，修行靠我們，大家好！我們是米芝蓮徒弟……」就在上個周末晚，陳小春用他「普通」的普通話攜張智霖、梁漢文、林曉峰和謝天華這四位「派頭正勁」的大灣區哥哥們拉開了大灣區的觀眾們尤其期待的《大灣仔的夜》的大幕。

不得不說芒果TV真的「很會」，口碑爆燈的《披荊斬棘的哥哥》甫一下線，即邀圈粉無數的大灣區哥哥們趁熱打鐵地錄製新節目。哥哥們的人氣和各大短視頻平台上釋出的內容片段已讓該節目未播先火。第一集就零差評的收視破表，在內卷激烈的內娛中「輕鬆」地「殺出一條血路」。

餐廳裏「做人最緊要就係開心」等經典港劇台詞的裝潢，大門邊「要乜有乜，掂過碌蔗」的燈牌對聯，院子裏大排檔獨有的紅膠



▲《大灣仔的夜》。

棧，梁漢文的一句「好有feel哦」準確表達了大家的感受。

沒有「心機互撕」「無端爭吵」和「刻意煽情」這些真人騷吸睛的標配，只有兄弟們的「苦中作樂」和義氣相挺，句句都是笑點的哥哥們帶著觀眾一起笑着笑着就做出了一期連廣告都好笑的綜藝節目。

「老大」陳小春忙裏忙外的慌亂與真誠，「助理部長」張智霖「社交牛X症」的公關，「衛生部長」林曉峰「強迫症」似的清潔和擺枱，大廚謝天華「完美主義」的做菜，「採購部長」梁漢文臨時上陣的鋼琴配樂……就這麼順其自然的分工和操作中，點點滴滴都能見哥哥們真實不做作的生活態度。

這群風趣成熟有魅力的哥哥們就很契合節目的主題：「世界上很多事情都不需要完美的火候，自趣，自在，恰你我剛好半熟。」



樂活 潘少

逢周一見報

規則

最近一直在學車，最大的感覺就是「規矩好多」。等紅燈的時候要手制空波，轉彎變線之前要打方向燈，隨時留意盲位「shoulder check」，進迴旋處要走右線，離開要左線……林林總總各種各樣，實際開到公路上之前，光是聽教練說就已經覺得很麻煩了，實際上路之後，面對多變的路況，一個心恨不得拆成八瓣來關注所有方面。

一堂一個半小時的課下來，身心俱疲。走到駕駛學校外，看着眼前大路上車來車往，有一刻也會很奇怪：香港這座城，時時刻刻都有幾十萬大大小小的車在街上跑，這些車的司機們都能記住那一堆條條框框嗎，不會每一條都時時刻刻記住吧？我站在天橋上，腳下川流不息的車輪繁忙而有序。或許，在巨大的車流量面前，這些與其說是「規則」，不如說是讓每一個駕駛者都能安全、順利使用道路的基本條件，是大家的「公約」。想到道路上的每一個司機，在拿到駕照之

前，也都經過像我現在這樣嚴格的訓練，突然覺得自己安心不少。現在自己在拿到車牌之前經歷的這些煎熬，其他司機也都經歷過，當我一個人開車在路上小心翼翼不要影響到其他人的時候，有幾十萬個他們也在小心翼翼不要影響到我。

規則，不僅僅是對自己的約束，也是其他人的約束。在約束自己行為的同時，也通過約束其他人的行為讓自己的權利得到保障。圖書館裏，我因為規則而被暫時「剝奪」說話的權力，但也因為其他閱讀者同樣無法說話而享受安靜的閱讀環境；疫情期間，我因為規則必須戴口罩，自己雖然麻煩一些，但也因為其他人都必須戴口罩，而有了較為安全的環境。



大川集 利貞

逢周一、三、四見報

意麵的奧秘

意麵pasta的形狀五花八門，從最簡樸的粗細麵條，到空心管、半月形、蝴蝶結、小海螺等，且使用不同的烹飪方式，搭配不同的醬料，博大精深，讓人「不明覺厲」。有意大利老同學解釋：該國當年民生寒苦，食材有限，所以將麵食製作工藝發揮到極致。形狀不一的意麵烹調後能產生不同口感，再搭配不同調料，也就相當於不同菜式了。

最近聽到美國公共廣播電台科普節目中卡內基梅隆大學材料學家的研究成果：如何讓平板包裝的意大利麵條入水烹煮時自動變形，捲曲、扭動、起伏，甚至變成一朵玫瑰花的形狀。這個研究項目的初衷是為了減少食品包裝造成的材料浪費，保護環境。如，相比樸素的實心細麵spaghetti，另一種常和乳酪攪拌食用的空心短麵macaroni包裝盒內百分之六十都是空氣。如果意麵也能像可拆卸、安裝的宜家傢具那樣平板包裝，能節省大量紙張和塑膠。

研究者發現，製作時在意麵表面刻畫凹槽或凸起，水煮時它們會捲曲、摺疊。這其中的原理是烹煮時意麵先接觸沸水的部分先膨脹，後接觸沸水的部分後膨脹。所以，沒有凹槽的平面入水先膨脹，凹槽部分接觸沸水較晚，膨脹也遲，意麵會向有凹槽的那面「內捲」，形狀也就隨之發生變化。研究者說，食品安全第一，不能隨意改變食材成分，採用物理手段讓它「變形」更靠譜。而且，這個原理也可以應用到其他材料上。

「摺紙型」意麵味道如何？研究者說與原本的沒啥差異。我卻懷疑這種意麵的口感與經典款會有不同，該請美食家鑒定一下，另外也不知這類製作工藝是否會提高成本。



墟里葉歌

逢周一、五見報

紅館萬眾慶榮休

上周末欄提到在紅磡出席兩場音樂活動。首先是十一月六日在香港體育館舉行郭利民 Uncle Ray 榮休盛典演唱會（見附圖）。那是筆者自去年疫情以來首次進入「紅館」，逾萬觀眾共處一室，人浪聲浪，真是久違了。

這位「香港流行曲教父」自一九四九年開始與電台結緣，今年五月以九十六歲高齡榮休，一再創下最長壽電台節目唱片騎師的健力士世界紀錄。為了紅館演出，老人提早接種疫苗，也為政府拍宣傳片、地鐵海報等，身體力



Serenade)、《In the Mood》開場，色土風、小號、長號等組成的龐大聲部起奏，時光倒流何止七十年？

現場所見，郭利民安坐前排中央，介紹歌手的同時，也回顧與各

夜訪金碧

細細長長的金碧樓坐落在彩虹邨的東南角上。鐘錶修理舖、包子舖、士多店、理髮店……大大小小的店舖挨挨擠擠地在底樓一字排開，樸實、親熱。夜燈初上，「愛群髮廊」「回春園」等幾片霓虹招牌，於忽明忽暗之中將幾分懷舊送到心底。走廊盡頭，一個不大的招牌在角落裏並不醒目，「金碧酒家」四個字由右起筆，向左讀去，目光落定處，就是餐廳不起眼的正門，上面似乎永遠貼着一張告示：

「客滿」。

第一次來這裏純因好奇。一個周末，由於工作所需，我不得不去為一個足球比賽開球。負責張羅比賽的Oscar見我鐵了心要回家吃晚飯，連忙說：「這家飯店開在屋邨六十年，極難訂，你不去看看？」不得不說，這句話成功吸引了我：什麼樣的飯店能在公共屋邨開上六十年？

進門，古老的大廳，傳統的龍鳳禮堂，帶點殘舊的桌椅及枱布，

親戚關係換算器

着數位老人，一路指點該如何稱呼，有時還臨場研討一番，想來就因這個緣故。

科技總在為人解決難題。最近發現一款「親戚關係換算器」應用程式，外觀如普通計算器，輸入親戚關係，就「計算」出如何稱呼。比如，輸入「爸爸」的「哥哥」，答案是「伯父」；輸入「老公」的「弟弟」，答案是「小叔子」。反過來，可以根據稱呼，如「小舅子」，查到是「老婆」的「弟弟」。還可以查親戚對「我」的稱呼，比如，「老婆」的「姐姐」稱「我」為妹夫。

但是，加大難度後，這款換算器便暴露出了它的軟肋。比如，當親戚關係從兩級變為三級，出現的稱呼就很奇怪。例如「老婆」的「姐姐」的「兒子」，計算結

果是「內甥男」，這個答案當然邏輯嚴密，卻過於「學術」而不實用，日常稱呼只有「外甥」或「外甥女」，叫人家「甥男」也太别扭了。而「媽媽」的「姐姐」的「女兒」，答案是「姨妹」。查詞典，「姨妹」確可指「姨表妹」，但更常見的是稱「老婆」的「妹妹」。看來，「親戚關係換算器」只會機械加減，不識人間規則，改進之路還挺長。



知見錄 胡一峰

逢周一、三、五見報

我是懸疑迷

執導，Kevin Spacey、Kate Winslet與 Laura Linney 主演的《The Life of David Gale》（大衛·戈爾的一生，港譯鐵案懸謎）。導演手法與演員表現全在線上，編劇借一名身兼大學教授及反死刑社會運動家因殺罪被判死刑，於行刑前接受訪問，引導記者翻案的故事，讓觀眾思考輿論、公眾形象、審判、刑罰與生死的話題，案件的真相、人物的情義、世道人心的諷刺寫實而且極具深度。我仍記得首次在家看畢影碟那夜，結局的一刻，震撼得渾身震顫，對編劇佩服得五體投地。那故事雖有Agatha Christie經典作品的影子，卻能脫胎換骨、配合時代、推陳出新，真不明白成績為何遠遠不及《七宗

罪》，只嘆滄海滿遺珠，唯有積極向同好推介。

人越長大，越想長知識，轉為多看了真實案件的新聞及紀錄，包括法庭裁決、犯人口供及控辯陳詞，也愛閱讀心理與社會學書籍，從而了解罪案的成因。許多案件在揭發時有媒體報道才會引起大眾關注，但數年後的調查結果與判決卻往往備受忽略，不管教訓有多大，影響有多深，好新忘舊似乎仍是難以改變的人之常情。



竹門日語 簡嘉明

逢周一、四見報

隔離的日子

人在網上分享隔離感受，令我產生頗多聯想。

有些人為了公務必須外遊，這是完全可以理解的；但有些人卻是悶極無聊，即使外國的疫情比香港嚴峻，仍然冒着隔離的風險而遠遊。我有一位朋友在暑假前往德國旅遊兩星期，然後回港隔離兩星期才上班。也許友人覺得值，我卻難明所以他的外遊動機。另有一位二十幾年前從香港移居加拿大的朋友，以往每年都會回港探親，因為疫情這兩年都沒有回來，最近亦捺捺不住，寧願在酒店隔離十四天也要回港。該友人入住市區繁華街道旁邊的高級酒店，在社交平台分享每天的食品，早午晚三餐皆不盡相同。有時其他在港的朋

友會在街道上向着該友人所住房間的窗戶揮手，令友人從遙遠感受暖意。友人初時在酒店數着隔離的日子，直到末段便開始倒數「五、四、三、二、一」。完成隔離當天午夜十二時本可離開，可是友人再多住一晚，享用翌日早餐後才退房，即是總共隔離了十四天半。

退房之後，如釋重負，友人高呼「放監了」。這種豪華的「坐牢」日子，不論從消費或時間層面，並不是人人都能負擔。盼望疫情早日消退，所有人都不須經歷隔離的日子。



文藝中年 輕羽

逢周一、二、三見報

人的樂緣。首先是實力派的陳潔靈，以中英文獻唱《千個太陽》，接着與倫永亮合唱電影主題曲《The Way We Were》。同樣葡裔的 Joe Junior 主唱《Here's Heart》，百聽不厭。他的《Delilah》帶動全場齊唱，氣氛澎湃。接着 Christine Sampson、Rowena Cortes 的英文金曲，繞樑三日。

接着華人實力派的黃凱芹聯唱《Yesterday Once More》、《再遇》，巧妙回憶他與郭利民在港台的日子。陳欣健《Mack the Knife》唱出懷舊爵士韻味。葉振棠連唱《大內群英》等三首電視主題曲，伴奏樂隊同樣出色。夏韶聲的《童年時》、蘇永康的《那誰》都唱出感性，引起台下共鳴。Maria Cordero 的粵語版《我要你的愛》，

中間一段急口令，震撼全場。接着區瑞強的《When A Child Is Born》，由郭利民現場朗誦，讓人沉醉。最後專程回港隔離後演出的杜麗莎，以四首名曲與眾同樂，結束三小時的音樂盛會。

雖然演出前播出拍照等措施，但觀眾一聽，一面拍照分享，沒受干擾，盡興而歸。這與上周四西灣河文娛中心的合唱演出，鼓掌期間按下手機拍照，馬上引來場務員惡言禁止，還恐嚇逐離場，既不康樂，也沒文化，效果有若天壤之別，何必呢？



樂問集 周光業

逢周一見報

一切就好像回到上世紀般，一份久遠而親切的感覺撲面而來。醬油雞、八寶鴨、蟠龍鱈，當一道道經典的懷舊菜式上桌，我慨嘆：這些菜，如今已經很少有機會吃到了。就拿八寶鴨來說，整鴨脫骨是一個相當考技術的活，先從頸部下刀，從上往下一步一步的完成，先取下鎖骨，再是鴨翅、鴨胸骨、主骨、鴨腿骨，最後再將八寶飯的配料填入，板栗和白果在糯米和鴨肉中間調和出濃郁的甜香味。席間，聽到不少後生仔問：這就是爺爺掛在口上當年經典菜式之一嗎？

除了物美價平，金碧經年不衰

的奧秘正在於人情味。昨日，我和同事們又去金碧晚餐，自帶的白酒、紅酒紛紛見底後，打算向店家買啤酒繼續「戰鬥」。老闆娘起初不肯，後來拗不過我們的百般央求，拎出來兩瓶後就不肯添了。「後生仔，不要飲太多，貪杯傷身呀！」一份溫情，四季如春。



負喧集 趙陽

jackeyzhao2018@gmail.com

逢周一、三見報