

浮生巴黎

「浮生巴黎——亨利·德·圖盧茲-羅特列克全球巡迴藝術大展」正在北京中華世紀壇舉行。該展覽是第十七屆「中法文化之春」活動之一，通過近一百二十套二百三十多件珍貴藏品向觀眾展現羅特列克筆下十九世紀和二十世紀之交的摩登巴黎。

中新社

市井萬象



停電後

停電了。毫無徵兆。滿世界找蠟燭，卻發現遍尋不着，上次明明是春節時買了的，竟然找不到了，這才發現，



我冷落了那兩根蠟燭那麼久。可以充電的手電筒，也好久沒用了。用儲電的電器來替代電源，看來也是不靠譜的，我們有時候並沒有那麼多時間可以料理這些儲電的傢伙。

終於找到了一根蠟燭，火紅的，上面盤着龍的花紋。舊時，在鄉村，每逢春節，母親都要在除夕夜點燃兩根蠟燭，照眼明，燭火跳躍，也頗具喜感。除夕以後，蠟燭就無人問津了，以至於停電了，我才想起它們，卻發現，好不容易找到了蠟燭，卻沒有打火機或火柴。

火柴，太具有年代感了吧。那種一頭摩擦起火的引火工具，裹挾着原始人類的智慧，相當靠譜。打火機的原理其實也是這個，只不過一個燃燒的是木材，一個燃燒的是油脂。我曾經數過，一盒火柴大概是三十六根，用完了，還可以收集火柴盒。少年時，那種帶着虎頭的火柴盒，至今書櫃裏還藏有幾個，滿滿的回憶。

沒有火柴或打火機，我用燃氣灶引燃了蠟燭，放在客廳裏，一時間，滿屋耀眼而通明。設想，若是換作LED的燈管，可以用「耀眼」或「通明」來形容嗎？似乎只能用「明亮」，明亮是一瞬間的事，「通明」才有了緩慢的節奏。

點燃蠟燭，女兒在燭火下寫作。做了一會兒，女兒告訴我，這蠟燭真香！女兒似乎從沒用到過蠟燭，那種蠟油燃燒後的氣息，被女兒稱之為「香」，似乎是物以稀為貴吧。

想起我少年時，在一個小且細的白蠟燭下讀連環畫，印象中最常讀到的是《水滸傳》《隋唐英雄

日式鐵板燒的德式開業

朋友羅着準備了大半年的日式鐵板燒終於要開業了，開張試營業當晚我們全家受邀去參加「開業儀式」。想像中的日式鐵板燒開業應該秉承東方的習俗，選個吉日吉時剪綵什麼的，後來發現老闆「入鄉隨俗」，整個是完全德式的開業體驗。

對於平日六點鐘吃晚飯的我們來說，七點半開飯稍微有點晚，所以出門前我特意啃了個蘋果。七點半我們準時出現在那一圈嶄新的鐵板燒開放廚房前時，發現我們竟然是第一批到的客人，面前只有三位日本廚師和朋友在忙碌地準備着。

朋友招呼我們在鐵板燒吧台面前坐下，問我們喝點什麼，說有各種葡萄酒香檳和日式梅酒清酒，甚至還有中式的白酒。我們的小孩跟朋友打招呼問好時，他突然想起了什麼：「都是酒精飲料，等一下，我去搞點果汁可樂軟飲回來。」

如果你在德國時間夠長，就會發現前文裏的三件事都是非常「德式」的文化。

第一，如果守時是德國人的優良美德，那麼你可能沒有完全了解到其中的精髓。因



准風物談

胡竹峰

歐陽修謂晉無文章，惟陶淵明《歸去來兮辭》而已；蘇東坡稱唐無文章，惟韓退之《送李願歸盤谷序》而已；胡竹峰說先秦無文章，惟莊子《逍遙遊》而已；前賢妙論，後人不知天高地厚，果然今不如昔。荀子說，不登高山，不知天之高也；不臨深溪，不知地之厚也。居家太久，許久未登高，許久未臨深，可憐哉，可憐胡竹峰不知天高地厚。小說中有混人云：原是小時不知天高地厚，信口胡說。書上寫那混人生得好皮囊，腹內卻是草莽。故家鄉間常見稻草人，站在莊稼地，終日渾渾噩噩，有風吹過，方才將身子隨風胡亂搖動幾回。

胡竹峰其人頗昏，頗昏之徒古已有之。魯迅私信云，周啟明頗昏，不知外事。人生清醒，偶爾說些昏話也好。一眨眼，時序中年，閒翻拙作，通篇自言自

自言自語

語，全是昏話，也好，也罷。真希望人生全是昏話，文章全是昏話，且等老眼昏花。

《人間詞話》上，王國維論古今之成大事業、大學問者，必經三種境界：

昨夜西風凋碧樹。獨上高樓，望盡天涯路。此第一境也。

衣帶漸寬終不悔，為伊消得人憔悴。此第二境也。

眾裏尋他千百度，驀然回首，那人卻在燈火闌珊處。此第三境也。

三境界外，人為藝還有三風味：混話風味，聾話風味，昏話風味。

混元神巧本無形，匠出西湖作畫屏。此混話風味——

在黃河邊，巨浪滔滔，轟然耳畔，水自高處砸下，鼻底隱約有泥腥氣，讓人如處混話境地。湖邊小居，水色天光相接，幾隻大山雀繞樹梢亂飛，菜園裏青蔥蒜氣息透過窗戶，稻麥香和蟲鳥聲隱約在焉。

歌風台畔水沄沄，地面官人饋酒軍。此聾話風味——

推窗，見人家屋檐下掛着鹹貨，是臘肉，還有醃製的雞鴨鵝，倒掛在那裏，剖開的魚肚子用幾根寸長的竹枝撐着，陽光照過，肉質冒着油光。

昏花病眼已經年，世味甘酸總澹然。此昏話風味——

某年某月某日某時某刻，路過小巷人家，有老者在樹蔭下執書翻讀，鼻尖幾觸紙頁，一個老嫗面色恬靜，偶爾和老翁閒聊，言語不通，不知他們說了些什麼，如聽昏話。站在巷口，彷彿看見了我的明天。明天，全是昏話，全是昏話而已。

前夜做夢，幻境裏依稀故家小河，戲水滌足。三五個村民扛着鋤頭從拱橋上走過，彼此鄉音問答，一邊滌足不止，水近膝蓋，卻也清涼。真真切切，一時卻醒了，才知是夢。開燈疑惑着回想夢境，對面白灘空無，一隻小蟲子橫行，惜無題壁人耳，任牠恣意。不獨昏話，還作夢話。二〇二三年三月十二日的昏話與夢話。

我睡覺是不說夢話的。

迪拜也招商



◀ 迪拜夜景。

資料圖片



維港看雲

郭一鳴

幾年前去過迪拜旅遊，雖有恐高症，但筆者還是登上電梯閉上眼睛，勇敢地登上天下第一高樓哈里發塔，眺望這座中東最繁華，甚至堪稱世界上最豪華的城市，很難想像如果不是半個世紀前發現石油，這個地方今天會是怎樣的景象。不過，今天的迪拜不再依賴石油經濟，而是中東地區的金融中心，觀光旅遊業、房地產也成為重要經濟支柱，「迪拜是阿拉伯地區經濟轉型最成功的城市，也可能是香港商界發揮國際化優勢、助推「一帶一路」的重點進軍目標，迪拜的投資環境比我想像中好得多」，剛剛從迪拜考察返港的T先生說。

T先生是本港兩家上市公司主席，上月和家人到迪拜旅遊兼考察，入住著名的棕櫚島一座別墅式酒店，大約六千呎，有四間房，背向私家沙灘，一個晚上收費折合港幣一萬元，平均每間房兩千五百元，不算貴，香港四星級酒店的房間也要這個價錢。日前一個周末下午，馬鞍山恒園春花怒放，T先生一邊喝用家鄉鳳凰單叢泡的功夫茶，一邊向我們講述此番考察迪拜的兩個真人真事。

第一個叫做舊地重逢。有一天T先生在迪拜逛街見到一名印度男子很像二十年前一個客戶D先生，主動跟他打招呼，果然是他，真是太巧了，D邀請T先生到他開的家私專賣店，原來還是二十年前的那家店，但今時不同往日，「我在迪拜開設了傢俬工廠，從家鄉印度引入工人，實現產銷一條龍，產品不僅在迪拜銷售，而且賣回印度」。據D介紹，迪拜的稅制優惠得令人難以置信，「多年來當地一直免利得稅、免入息稅，但從今年年底開始要收百分之八利得稅，入息稅則繼續免收」。香港一直自詡擁有簡單低稅制的營商優勢，但和迪拜比起來，香港的稅制顯然是劣勢。至於人工成本，T先生引述D介紹說，從

印度引入勞工，比起在印度生產後運到迪拜，成本只有四分之一，薪金成本大約為目前中國內地的三分之一。還有一點很重要，「如果在中國生產的床墊出口到美國，要被徵收百分之二十五的關稅，而迪拜生產的床墊則免關稅」。T總結他了解到的在迪拜開設工廠的三點優勢，一是人工成本低，二是稅賦低，三是有出口關稅優惠。可能是筆者孤陋寡聞，這些信息，本港傳媒似乎少有報道。

第二個真人真事的主角C女士，是T先生在迪拜認識的新朋友，五十歲左右，十八年前從浙江到迪拜發展，目前在當地擁有五家餐廳，經營中餐和日本菜等，連王室的國宴也曾在她名下的餐廳舉行，此外還擁有房地產公司和大型商場。「C女士很熱情地請我們一行到她名下食肆吃日本餐喝清酒，向我們介紹迪拜的經商環境以及最新的商機，我們也向她介紹香港的最新情況，我很想知道當初C女士為何會選擇到迪拜發展事業，但還來不及問，晚餐已經結束」，T先生似乎還在回味當晚的情景。據介紹，目前阿聯酋大約有三十萬中國人，其中約二十萬人在迪拜，當中不少是像C女士這樣到當地發展的中國內地商人，有辦企業，也有從事金融、貿易、旅遊等等。

聽得出來，T先生迪拜之行頗有收穫，而且有些心動，我問他是否考慮到迪拜投資設廠？他承認有這個想法，當地政府對於招商引資表現出非常積極進取，不僅有優惠政策，據說有些項目，王室成員也願意出面促成。「當然，真要付諸實施，仍需要考慮其他條件和因素，畢竟我們對阿拉伯文化了解不多」，T先生喝了一杯剛換了新茶葉的功夫茶，結束講故事。我突然發現，這位在商界叱咤風雲的企業家，還是一名講故事的高手，他講的是當代阿拉伯的故事。

年輕時讀《一千零一夜》，書中的神奇故事，令我對中東地區阿拉伯世界充滿想像，對阿拉伯人的智慧非常佩服。筆者第一次到迪拜旅遊時，曾經坐在沙灘看不遠處矗立在阿拉伯海灣之濱的帆船酒店，一個又一個的海浪湧過來，我想起《一千零一夜》故事中辛巴達航海的故事，不知道這家舉世聞名、全球獨一無二的七星級酒店的帆船造型，是否與這個神奇的航海故事有關。而聽完T先生講述迪拜的故事，我相信，今天的阿拉伯人正在書寫新的《一千零一夜》，像C女士這樣的中國內地企業家就是當中的一個故事的主角，也會有港人（或許已經有）成為另一個故事的主角。

為德國人約時間，有嚴格準時的說法，比如七點就是七點；也有「差不多」七點的說法，就意味着是七點十五分才是真正的「準時」，這樣的時間約定一般在吃飯或者喝咖啡的約會中比較常見。所以前文裏我們七點半準時到了，其實算是早到了十五分鐘。

第二，晚餐前的半個小時到一個小時是德國人的酒水時間。所以如果你去餐館點餐，服務生來點菜第一次一般都只問喝什麼，然後看酒喝得差不多了再點餐。不過這可能不光是德國，而是整個歐洲的習慣，區別只是在不同酒的品種上，比如德國人偏愛啤酒，法國意大利人偏愛葡萄酒。

第三，如果你在餐館裏偶爾看到服務生甚至老闆匆匆忙忙地在附近超市裏買飲料回廚房，一點都不要驚奇，因為德國的餐館出現飲料短缺的情況經常發生。主要原因是德國的飲料瓶子無論是塑料還是玻璃的都是要回收換押金的，所以空間不大的廚房裏不僅要堆着飲料瓶還要留着喝完的空瓶子，一旦採購或者退瓶子不及時，便會出現飲料短缺。所以臨時在附近超市購買飲料，是德國

餐館司空見慣的事情。

果不其然，七點四十五分，其他的客人們才陸續到達了。我這才發現客人中不少是熟悉的身影。原來，鐵板燒開業的試營業主要請的除了朋友便是供應商和業界好友，比如他們日式中式的酒供應商，柏林有名的漢堡連鎖老闆，還有同為鐵板燒「名門」出師的廚界大佬。

大家喝着酒寒暄熱聊直到九點，鐵板燒的鐵板才熱了起來，大家一起圍觀三位日本大廚現場燒菜。就菜式來說，總體非常日式，比如說和牛、味噌銀鱈魚、蒜蓉烤大蝦……但也有中西結合的菜式，比如法式煎扇貝、鴨胸肉和鴨骨湯，還有用日式和牛末和普通牛肉末混合的肉丸就很像德國人喜歡的做法。

因為都是朋友，所以這個開業儀式的用餐形式就像「流水席」一般，鐵板上做出來什麼便隨意分成幾份送到客人面前，所以大家都可以這樣吃一點那樣吃一點，也挺有意思。

一邊喝酒一邊吃肉，品嚐鐵板海鮮，一

群人吃得也不亦樂乎。只是因為試營業，老闆甚至忘記了德國人必須的主食——麵包或者土豆，怎麼辦呢？看着客人們好像還有點意猶未盡沒吃飽的樣子，老闆靈機一動，便使出大招——「靈魂蛋炒飯」。這份由和牛油炒出來的蛋炒飯最後成為了整個開業大餐的亮點，客人們讚不絕口。

鐵鏟在鐵板上叮叮噹噹地翻炒着蛋炒飯，這個日式鐵板燒就這樣在非常隨意自在的德式氣氛中開業。



▲兩位日本鐵板燒大廚正在給和牛擺盤。作者供圖