

去雲端嘆下午茶



▲「躍・yuè」將鵝肝與魚子醬結合。

「小蠻腰你好」。從大落地窗看出去，平視這「根」廣州地標的塔尖，這是去華南區最高酒店Rosewood九十五樓The Butterfly Room吃下午茶才能擁有的獨家體驗。此前認識一位在香港Rosewood負責餐廳的PR經理，她曾和我說只要是Rosewood的餐廳，隨便試都不會踩雷。賞心悅目的一桌中西式冷熱混搭點心，沒有一顆是馬虎的。

Scone一直是那種平時買了不會吃但卻最深得我心的下午茶點的靈魂。喜歡直接吃，也喜歡塗上果醬，最喜歡厚厚地抹上輕盈的淡奶油。Rosewood的Scone是屬於直接吃也很好吃的那一群。溫熱使其保持鬆軟，健康自然的奶味與黃油味，是乾淨的美味。其實周邊很多五星級酒店的下午茶也很精美，格調亦高。但Rosewood的下午茶不僅以食物帶給人們味覺享受，它「以心為本」的營業與服務理念透出的貴族氣質更填補了一大部分客戶精神慾望的溝壑，使得人們為這一份價值付出得心甘情願。

總有一派食評人的論調會說「應季上好的食材，就應該吃它的原味，水煮都好吃。」既然如此忠於原味，又何必要去餐廳踩場呢？真正優秀的廚師，在表現出優質食材原味最大的鮮美之上能加以延伸地創作打開味覺與口感的新世界。而「躍・yuè」現代料理餐廳就是一家用食客想不到的食材排列組合予味蕾以驚喜體驗的絕佳場所。能獲選黑珍珠二鑽餐廳必定有他的門道。菜單上清晰地列明所有食材，宛如一個環球優質食材市場的精選門店。雖然鵝肝、魚子醬這類高端食材並不稀奇，但當二者「連理」一起入口之時，綿密中裹挾着顆粒的口感，脂香中融合着海浪的味道，帶來的驚喜甚至超越了第一個發現海膽能放在醋飯上一起咀嚼的完美。品質卓越的食材，清新喜悅的食感，魚躍龍門的創新，缺一不可地成就了新派粵菜「躍・yuè」。



樂活潘少

逢周一見報

手指的用處

手指之用，大矣哉。首要即為抓握取物。吃東西離不開手指，直截了當如手抓飯，含蓄地使用筷子又也不過是手指的延伸版。在我老家，招呼客人直接上手吃東西時說「嗨，拿出你的『兩雙半』啊」，五根手指不正是「兩雙半筷子」嗎？

手指可以傳情。翹起大拇指表達讚許。伸手輕握是最普遍的社交禮節。「十指緊扣」，則為伉儷情深。孩子稚嫩的手指緊扣自己手指那一刻，父母的責任感迎來了爆棚。手指所藏之情不僅是友愛溫良。中指豎

起，代表憤怒，小指彎翹，意味着蔑視，食指下戳，流露出鄙棄。手指的用處還有遊戲。隨便找根細繩，纏在指上就可以玩「挑花繃」，兩個人的想像力在二十根手指間翻飛碰撞，變出無數抽象而有趣的圖案。如果連繩子也沒有呢？無妨，找一面牆，迎着光，手影同樣趣味無窮。對於聾啞人而言，手語更代替了嘴成為「說話」的器官。

這還只是就我等凡夫俗子而言，神魔上仙手指的威力更是無窮。孫猴子再厲害也逃不出如來佛祖的五指

山。開天闢地的盤古身死後，「四肢五體為四極五嶽」，想來手指也化作了山脈峰巒吧。

網絡賦能之下的手指有了新用處。早幾年流行過「手指戲」，在指頭上畫各色臉譜，煞有其事，粉墨登場。手指戲雖不是非網不可，但有了小小屏幕的框定，這戲看得更真，傳播更廣，激發出了更多創作的欲望。

這幾年新流行的是「手勢舞」。有數據統計，此「舞」是二〇一八年抖音全平台最受歡迎的舞蹈種類，話題點擊量達到數百億次。有人專門作

了研究，將其藝術特徵概括為「手臉編舞」。在傳統的舞蹈中，面部並非呈現重點。當舞蹈在屏幕呈現，特別是網絡時代下的手機豎向屏幕，面部的用處凸顯出來，手和臉的合作顯得前所未有的重要。也就是說，在今天，當手指靠近臉龐，不一定是撓癢或進食，極有可能是一次藝術的共謀。



知見錄 胡一峰

逢周一、三、五見報

善意給的答案

在《人生給的答案》一書中，作者費里斯（Timothy Ferriss）提議我們追求成功和自我提升的過程中，時常向前輩和行業專家尋求指導。箇中原因，顯而易見，這是因為他們以自己的方法實現了所渴望的目標，並擁有寶貴的經驗來分享。

然而，費里斯在收集這些寶貴經驗的同時，弔詭地發現成功人士也時常聽到糟糕的建議。原來，並非所有的建議都是可取，而我們要培養辨清意見好壞，又或說是否適用於自己的能力。

舉例，曾經打破多個世界紀錄的

舉重選手艾德·寇恩（Ed Coan）便說：「我們不要盲目採用新潮的技巧」，而要牢記經得起時間考驗的基本原則。新潮的技巧往往講求新鮮與速效，而所謂基本原則，卻是常識，就像吃的比消耗少便會瘦、收入比支出多便會有餘額一般。

另外，我們要提防自己的奴性與羊群心理，避免盲目跟隨他人的領導。著名投資者達利歐（Ray Dalio）便認為，投資風險總是來自於人們跟風入市，並最終導致過度的不理性資金投入。企業家貝爾斯基（Scott Belsky）更說，我們甚至不

要盡信專家的建議，因為真正革新行業的人，往往是外部人士而不是專家。

換言之，專家提醒我們，不要輕信專家的意見。

費里斯又發現，絕大多數的成功人士都建議我們去關注他人，並發展自己的善意。在此，捐款不是唯一的途徑。致力於慈善事業的企業家貝尼奧夫（Marc Benioff）便提供了一個可以參考的方法：問一問自己可以怎樣幫助到社區內的公立學校呢？

在尋找答案的過程中，你會思考自己的能力，也可以詢問校長是否有

任何你可以幫忙的事情，更可能與學生們對話，並終於找到自己可以貢獻的位置。這些幫忙可能是金錢，可能是時間，也可能是你的經驗與知識。

當我們找到方法去貢獻自己，也是我們最清楚自己的強項，以及想到可以如何明確地自我提升的時候。帶著善意助人，同時助己。



自我完善 米哈

逢周一、五見報

廚師發辦

五一勞動節適逢星期一，港人即使沒有黃金周，也有一個長周末假期，可以吃喝玩樂，留港消費。不少市民在假期都會選擇吃一頓豐盛美食，藉此享受人生。近年電視台製作大量飲食節目，不論資深名廚或家庭主婦，上等佳餚或家常便飯，總之一網打盡，全部編排在節目當中。對於這類飲食節目，大部分我都不敢恭維，因為純粹借題發揮，沒幾個節目真正能將飲食與社會文化互相融合。劇場本來是精緻藝術的展演平台，將想像力超越現實生活，因此大

部分劇場表演並不會真實呈現飲食的烹調過程。另一方面，劇場創作者又愛打破常規。我記得一九九八年在香港的小劇場曾有一個演出名為《三個男人一個鍋》，舞台上就有三位男士同枱吃火鍋。他們以電子爐具煮食，將所有新鮮食物放在火鍋裏慢慢烹調，一面吃東西一面暢談生活。整個演出表面上沒有什麼戲劇性，但創作人其實花了心思在細節之上。

前陣子我觀看一齣小劇場話劇《今晚Omakase夜唔夜？》，又是一齣藉飲食比喻人生的作品。

Omakase是日語的英文譯音，意思是由廚師發辦。食客光顧的食店並沒有特定餐單，而是按廚師的心思為食客提供獨特的食品。由是，食客與廚師都要互相適應，雙方需要抱着互動的心情來完成一頓盛宴。《今》劇包含五組角色，包括：餐廳職員及四枱顧客，每組角色都有特定關係和本身的小故事，由此交織成一幅以飲食為經，感情為緯的眾生圖像。劇本既具結構，亦有充足飲食資料，塑造人物亦具個性。對於食物的特性、形象，更重要是與劇情的關係，編劇都

有細緻和深刻的筆觸。正是「食色性也」，以食物反映角色的心情，例如其中一枱食客乃是父母與反叛女兒一起用餐，廚師奉上地道粵式菜餚，令一家三口能夠感受香港的親切人情，彼此重新建立親情關係。



文藝中年 輕羽

逢周一、二、三見報

被時間大潮淹沒的文化先驅

眾所周知，香港藝術文化的一個重要起步點是一九六二年成立的香港大會堂。在此之前的年日，一般都視之為戰後重建，甚至文化沙漠時期。最近一部港產紀錄片，從零碎資料還原出大會堂前後的一位文化先驅。製作七年熬出八十分鐘跨越時空的紀實，讓香港作為中外文化藝術交流中心的定位，有更深的體會。

所言者是上月香港國際電影節首演的《尚未完場》，由歷史學者祁凱達和編導徐岱靈攜手製作，尋覓曾經被譽為香港「娛樂大亨」歐德禮（Harry



Odell）的傳奇一生，焦點集中在他戰後創建的北角璇宮戲院，即今天的皇都戲院。

關於皇都戲院，本欄不止一次論述。事實上，兩位編導研究皇都戲院的同時，筆者亦撰寫一九三〇到一九

五〇年代的香港音樂文化，其中當然包括璇宮和歐德禮，亦因此獲邀在鏡頭前講述研究心得。但觀後覺得片中有兩個方面非常突出。

首先該片述及整個尋覓歐德禮足跡的全過程，其中那種大海撈針的情況，也把觀眾帶進不可預知的氛圍。當他們一步一腳印終於找到歐德禮在新加坡的孫媳婦及家人，從電話交談到香港機場見面互相擁抱，觀眾也分享到遙遠歷史與現實連接的喜悅。

此外，片中請來兩位不同年代的殿堂級人物現身說法。首先是前輩潘

迪華姐姐，講述拍攝《阿飛正傳》時，建議王家衛選用拉丁音樂大師Xavier Cugat的配樂。該大師唯一在港演出，正是由歐德禮一九六六年請來的。鏡頭一轉，張敬軒在歐德禮舊居迎接來訪的孫媳婦及家人（見附圖），也道出意義深長之言：「像屋主歐德禮這樣的人物，他們被時間大潮所淹沒。如果有人記得他們，講述他們的事跡，就會有機會有另一位歐德禮出現。」



樂聞集 周光素

逢周一見報

蚊

行政部的九五後小天最喜歡找貝姐「搭伴」做事：一來貝姐在公司勤謹工作三十年，不但人頭熟悉，而且是個香港通，經她手照料的大小事，節省又有品質，老闆常不加掩飾地誇讚她「靠譜」；二來碩士剛畢業的小天還有半個月見習期結束，雖然決定他能否留下的人是老闆，但機敏的小天知道，如果能得到貝姐這樣的老員工肯定，一定可以「加分」不少。於是，本來就嘴甜的小天，一口一個「姐」，叫得那一個親。

貝姐也很喜歡勤快的小天。她常拿小天和自己的女兒比較：「這個年紀的人，從校門出來，細細碎碎動手的事情不會做很正常啊，但小天真是一教就會，再看我那女，教了也記不住，到底小天是高材生，不一樣。」貝姐說這話一定大大聲，而且一定在部門人最齊整的時候，於是大家都會齊齊把讚許的目光投射在小天帥氣陽光的臉上。

前天一早，小天一到公司就告

訴貝姐：「老闆真是好人，昨天放工見我在樓下，便讓我搭了順風車。」貝姐不由得蹙了蹙眉：「舒服嗎？」「挺好的，就是有蚊。那蚊在車裏飛，老闆和司機都像沒看見，我便喇喇聲、大大聲拍死了牠。」小天哈哈大笑地補充：「我可是O型血，蚊最鍾意我。」

O型血的貝姐也知道那車裏有蚊。她搭車那日，老闆一上車就接電話，大大聲地教育另一端「聽阿爺的話，不能殺生。」知道老闆是大孝子的貝姐，於是任憑蚊子飛來飛去，最終在她的小腿上留下五六個渾圓的包。

小天轉正的事被耽擱下來。部門開會，貝姐一抬眼，看見有蚊從小天的面前亂舞。這次，小天紋絲未動。



負喧集 趙陽

逢周一、三見報

我騙了騙子900元(三)

我對待員說自己要「投資」，對方非常熱情，將我介紹給一位「大師」，大師讓我去一個網站上註冊賬號。我打開一看，是一個粗製濫造的虛擬貨幣投資網站。我繼續裝傻，完成註冊之後，按照大師的指引，只按了幾個按鈕，就看到賬戶內金額從二百漲到三百，也很容易地完成了提現，銀行賬戶內確確實實地又進賬三百港幣。原來騙子也懂「立木賞金」這一套，想要放長線釣大魚呀。

我一邊「真誠地」感謝待員和大師，一邊回到「工作群組」中繼續做任務。我逐漸發現了騙子任務設置中的「巧思」：看似全部完成一天就可以賺一千三百三十港幣，但根據「規則」，如果漏掉任何一個任務，下次獎勵又要從最低的五十元開始計算。而在每天的三十一個任務中，每隔兩小時就會有一次「充值」任務。如果不想被騙充值，就不可能拿到「頂薪」。所以，我不願接待員每隔幾小時「善意」提醒我要參加「充值」任務，裝作剛好要工作，回來時發現錯過賺錢良機痛心疾首，只能不

情不願地做普通任務。到當天晚上十一點，一天整的任務派發完畢時，我計算了一下，此時我已經淨賺七百八十六港幣。

四月二十日，我做完兩組任務，銀行賬戶照常收到了一百三十港幣。「充值任務」也如期而至，此時我從騙子處獲得的真金白銀已經累積九百一十六港幣，足以支付第二階段充值的八百元，我決定再次「上鉤」。

這次，遇到的情況又不同了，我被介紹給了另外一位「大師」。他新建了一個四人小群，群中除了我之外，還有另外兩位「學員」。在開始任務之前，他特意強調「為了防止數據外洩，學員必須先離開原本的工作群組，完成這次特別任務之後，就會被重新邀請進群。」來了！最終大戲要上演了！



大川集 利貞

逢周一、三見報



墟里葉歌

逢周一、五見報