

「小費文化」的尷尬



客居人語 姚船

「小費」兩字，聽起來頗有人情味。人家為你服務，為表謝意，除了言語，給點小費，送者心安，受者高興。尤其在餐廳，樓面服務員殷勤招呼，茶水、點心、魚肉飯菜，大盤小碟端到桌面，讓顧客舒適進食，輕鬆敘談，如此爽意，不表示一下尊重和感謝哪行？

在加拿大，給小費雖沒有法例規定，但約定俗成，已成為大眾習慣，形成所謂的「小費文化」。去酒樓、餐廳，或住酒店，坐的士，赴髮廊，小費不可免。至於送貨，到家裏修理水電、清潔打掃等等，則悉隨尊便，但一般都會給。

小費源於中世紀歐洲，主人為肯定僕人的忠誠和殷勤，給點小錢打賞。隨着歐洲移民來到北美，此風也吹到美國和加拿大。初時給小費打賞是富有階層的象徵，引得一些有錢人爭相仿效。有人認為，給小費是社會禮儀，也有人說，這是一種陋習，像是施捨，是對低下階層的歧視。後來，一般民眾認同，底層勞動者辛勤付出，應給予一定的金錢鼓勵。

接受別人服務最常見的地方是餐廳，所以，給小費在餐廳最為普遍。聰明的老闆於是壓低服務員工資，讓他們以小費彌補，小費實際上成了服務員收入不可或缺的一部分，也使到餐廳小費有一定「準則」。多年來，在西人餐廳，小費是餐費的百分之十五至二十，但在華人餐廳，一般是百分之十。

一位朋友說，那年他剛到多倫多幾個月，一家人到酒樓飲茶，結賬後竟忘了留小費，服務員追到大門外提醒。當然，小費也是顧客對服

務是否滿意的認可。有的顧客因餐廳服務差，少給或不給小費，結果雙方難免爭論幾句，不歡而散。當然，這種情況不多見，一般人碰到服務不如意，也只會在嘴裏嘖嘖一下，「下次不幫襯」，小費依然照付。

然而，經歷了新冠疫情和飆升的通貨膨脹，民眾無論在身心和經濟上都受到沉重打擊，令小費這個不起眼的問題，一下子變成熱點話題之一。

疫情期間，不少人體諒到餐廳服務員工作的艱辛和染疫的風險，主動多給小費。待疫情過後，人們自然恢復以前給小費的水平，但一些餐廳老闆卻以關心職工為由，希望繼續保持這種高額狀況，有的發出提示，有的在賬單中直接打入提高了的小費金額，令顧客不得不啃下這塊「骨頭」。

我們家附近一間大酒樓，年初已悄悄把小費定為百分之十二，加在賬單上名曰「服務費」。雖然漲幅不大，但這種強迫性做法已失去給小費的初衷。有的餐廳手段略為婉轉，給出小費選項，標出百分之十八、二十五和三十，看似任君選擇，但顧客若按下最低額，總有點自認寒酸的感覺，心中不悅不說，服務員的笑臉也許立即收斂。

人們普遍認為，餐廳食物價格已大幅提高，小費按百分比計也水漲船高，若真正關心員工，何不提高工資？在加拿大，近日公布的一項民調顯示，近八成民眾對變態的小費做法不滿，認為被扭曲的小費文化必須改變。不少人表示，百分之十三的聯邦和省稅，加上高額小費，難以負擔，以後要少外出用餐，並希望在提高員工薪金基礎上，取消小費，直接把它加入食物價格中，讓人一目了然。

小費的爭論，小費文化的尷尬，發人深思。



「新的融合」



市井萬象

南京市博物館正在舉行「新的融合——南北朝歷史文化特展」，展示陶俑、磚畫、壁畫、青瓷等三百零二件（套）珍貴文物。圖為展出的陶俑。

中新社

修修補補的心情



如是見

吳捷

清晨，小雨。五月下旬的延吉，仍冷得讓人縮頭縮腦。西市場外，一把深紅色舊陽傘，遮蔽着小小的修鞋攤位，擦起修補補補的心情。

修鞋。修鐘錶。修傘。補雨衣。修拉鍊。補搪瓷器皿。這些小修小補的服務行業，近年都好難見到了。東西壞掉，就「棄如敝屣」。這年頭，誰還去修鞋，誰還會為你修鞋呢？

地面的雨水時時提醒我，鞋的後跟有個不小的洞。穿了多年的舊鞋，與腳合二為一，太舒服，捨不得扔。既然看到了修鞋的師傅，那麼，補一下？

深紅色的陽傘太小，只遮住了修鞋攤。攤位上的小方格裏，分別放着皮錘、鞋槌、鉗子、錐子、麻線、皮繩、各種膠水和膠皮，以及種種不知作何用途的工具，在雨中都顯得暗暗淡淡的。師傅坐在傘外，手執小鉗子，正在專心對付一隻高跟鞋。他穿件舊式的棉絮背心，外面鬆鬆罩着深灰色厚膠雨衣，雨帽遮住黝黑的額頭，腳下一雙舊得泛黃的白膠鞋。看樣子，五十歲上下。我抬起腳，給他看後跟的洞：「能補麼？」他打量一番，點點頭。於是，我從大臭腳上摘下大臭鞋。他面不改色接過，努努嘴，讓我在身邊坐了，又用腳尖給我推過來一隻大號拖鞋，意思是，先暫時穿一下。

他面前是小小的金屬支架，頂端像個扁平的鴨喙，托住我的鞋，鞋底朝上。用長條金屬銼，細細打磨鞋跟部分，以濕潤的抹布拭淨泥污後，又用乾抹布盡量擦去水分。拉過一大片黑色膠皮，在鞋底比畫一番，剪出比鞋底略大的一塊。從攤位上眾多的小方格中，考慮片刻，選出一小筒膠水，在鞋底四角和中心各點一滴，再將方才那片小膠皮貼上，全身之力集中於雙手，猛力按壓，看得我心驚不已，替鞋喊痛。最後用小錐刀，沿鞋跟形狀，裁去多餘膠皮，使貼上去的這一塊與鞋跟及其側面嚴絲合縫。再壓一壓：好了。

鞋遞給我，師傅又指指我的另一隻腳。於是另一隻大臭鞋，也老老實實底兒朝天臥在支架上了。同樣程序：打磨、抹淨、裁膠皮、塗膠水、黏貼並按

壓、銼齊。其間，剛才那隻高跟鞋的主人從西市場買菜出來了，又來了位拎着雙皮靴的新顧客，都坐在一旁等。想修補，就必須有等待的耐心。

兩隻鞋都補好。穿上一走，相當滿意。膠皮貼得嚴實，且不薄不厚，沒有鞋跟加高的感覺，外表也看不出像補過。問：「多少錢？」師傅已拿過高跟鞋繼續修，頭也不抬：「二十五。」這是他第一次開口。雖是雨天，生意還不錯。靠雙手吃飯，十來分鐘，賺得二十五元。一天下來，溫飽當無虞。

我家人在一旁，整個過程都看見了：「這沒什麼嘛，我也會！」回到北京，從網上訂購了一些自黏膠皮，照貓畫虎DIY，在一雙破網球鞋的鞋底黏了一層，修剪完畢，走來走去，特別臭美。沒過多久，那層新貼上去的膠皮就泛起了千重浪。而我的那雙鞋，再也沒有滲進雨水，且在走過三四百公里後，膠皮仍貼得嚴嚴實實，看樣子還能穿個四五年。這就叫做有技術含量。

我父母那一輩人，小時候吃過不少苦，所以直到生活富足的老年，仍然不忘節用惜物。一件圓領衫穿了多年，洗薄了，就當睡衣穿；磨出洞來，再補一補；補到不能再補了，就拆下來補其他衣物，或者當抹布用。從前還沒有「環保」的概念，他們只是感到，物品未盡其用就丟棄，實在可惜。也許年輕一代會覺得他們摳摳搜搜的，會勸說他們：「人生不過百年，萬勿虧待自己。」或者質疑：「何苦用舊的？為什麼不常換常新？又不是買不起。」

在有些人看來，棄舊換新，不必等待，而且省時、省心、省力、省水、省

電，何樂不為？更何況在如今，許多用品在製造時，就已確定了它們用壞即棄、用過即棄的命運。它們都不是「耐用品」，而是粗糙、草率和懶散衍生出的一次性消費品。小修小補的行業，日漸消失。它們所用的齒輪、皮革、膠水、鑿子、鉗子、改錐、鑷子、剪刀、棉線，還有歪歪扭扭寫着「補胎打氣」、「換錶帶」的木牌或硬紙板，在充滿即棄物品的世界裏，被生命只有一次的塑膠、發泡膠、紙片、竹篾、棉布、複合膠、聚氯乙烯和廉價金屬包圍，違和感是那樣強烈，令人聯想起油燈下的老祖母，褪色的舊照片，艱難歲月的千瘡百孔。

然而，不。仍然有人，見到物品舊了、壞了，並不棄如敝屣，而是敝帚自珍，儉以養德，有一顆願意去修理、等待的心。仍然有人相信，與心情、記憶和人際關係不同，無知無情的物體，可以經由修補而延長生命，帶上主人和工匠珍視的情意。當鉗子、鑷子、改錐、補丁、膠皮、彎針和棉線，由慧心和巧手引導，把磨損或破碎的部分填充、織補、縫合到一起，那是對創造的尊重，對自然資源的珍惜。大音希聲，修補行業的小攤位、小窗口並不起眼，但它們存在的本身，就是對環保的頌歌。

延吉西市場旁邊的修鞋小攤，好像時光隧道的盡頭飛來的一隻鴿子，茫然停在人人都腳步匆匆的廣場上。細雨裏的一把舊陽傘，把修補補補的心情斜斜撐起。無言的耐心，注視着沾滿泥土和塵灰的雙手，等待那熟悉的舒適和滿足，就在這雙手中復活。



瓜灣，如今街頭上的修鞋攤越來越少見。圖為香港土

槐花香



人生在線 延靜

夏日，坐在大槐樹下乘涼，它像一把大傘，遮住陽光，習習涼風，好不愜意。樹上開着細碎的白花，風吹落的白花滿地都是，還留下淡淡的清香。

一位老奶奶走來，問：「槐花做餅很好吃。」顯然，她想起小時候。「能不能幫個忙，給我摘一些花？」她提出了要求。

「這我很困難。」我答。我坐着輪椅，她看得很清楚。老奶奶再沒說什麼，失望地走了。

但老奶奶的話，讓我想起老伴經常說起的故事。老伴小時候住在北京南城宣武門外，門口也有兩棵大槐樹。仲夏季節，滿樹開的小白花，有的落在地上。女孩特別高

興，把白花串在柳枝上，做成一個個花環，戴在頭上，美美的。然後一個女孩做新娘，一個男孩做新郎，過起家家。大家笑着，唱着，鼓着掌，祝賀他們幸福美滿。

槐花香，香飄四方，這美好的童年回憶，每次都會讓我們這兩個耄耋老人高興一陣子。



《天祿瑣記》題記（下）



人與事 徐成

從小我就有個疑惑，為何我身邊的大人們都那麼愛喝酒？等到我去北京讀大學，發現身邊的同學們也都開始模擬成人生活，聚餐、唱K時難免要配些酒精才覺得有氛圍。不過普通在校學生靠的是每月那一點生活費，哪有錢喝什麼好酒，聚餐喝的無非就是啤酒和一些廉價白酒。我在那時候終於清晰意識到對自己酒精的厭惡除了上文提到的兩個原因外，還有一個根本原因，那就是酒精過敏！我只要稍微喝點酒，臉孔就泛紅，繼而全身都起紅斑，且覺得身體微癢，這是典型的過敏反應，於是大學時我常以此為理由而拒絕喝酒。就算後來認識W小姐，她有時候愛小酌一杯，我也還是堅持不喝酒，非酒精飲料是我的默認選項……

因為無法喝酒，自然酒吧和夜店也很少去，我的大學生活相對其他同學似乎過得挺素。不過這一情況在我二〇〇八年去兼職後發生了變化。聚餐喝酒是有些機構的文化，大大小小的聚餐不喝酒是不可能的，但這樣的喝法自然不會令人欣賞酒，反而讓我對酒更加厭惡了。

然而人活世上，凡事都不要說絕了，來了香港後我竟在機緣巧合下發現了香檳的妙處。一次晚會上，同事荔枝小姐運氣極好

地在抽獎環節拔得頭籌，當年的一等獎是一頓在香港文華東方酒店庫克廳的四人晚餐。本着見者有份的原則，我和她還有當時兩位老闆一起去了庫克廳，那是我第一次喝Krug香檳，一開始我還推辭說酒精過敏，抿一口就好了，結果喝了一口之後我發現這玩意兒真好喝。彼時我以為香檳都是如此美妙的，後來才知道原來自己的起點太高了。正是從那時候起，我意識到酒也不全是壞東西，這裏頭也有讓人味蕾一震，繼而身心愉快的品種。

有時候我在想，大部分不愛喝酒的人若非生理原因，也許是機緣未到。如我以前這般厭惡酒精，因為去了庫克廳而開始慢慢喜歡喝香檳也可說是緣分到了。不過我雖從二〇一四年開始在微信公眾號上寫美食，但從未考慮過寫酒，這一方面自然是因為知識儲備不夠，而系統學習酒的知識是一件大工程；另一方面則是因為對酒的興趣僅限於幾個品牌的香檳，其他葡萄酒我依然很少喝，尤其是紅酒。這一情況直到疫情期間才開始轉變。

因為不能旅行，於是常有新朋友加入我們的小範圍聚餐，其中不乏有愛喝酒的朋友，比如黃先生便是其中嗜酒如命者。以前

吃飯大家很少主動帶酒參加，有時候覺得要稍事慶祝便在餐廳點一瓶兩瓶。自從認識黃先生後，他幾乎每餐都會帶點有意思的酒過來，喝的時候還附贈講解，漸漸地我發現原來這世上有那麼多有趣又好喝的酒。而且不僅是香檳，紅葡萄酒中值得探索者更多，好喝與昂貴也不完全掛鉤，如何發掘有潛力的新貴也是一種能力。正是在他的影響下，我對酒的興趣與日俱增，而愛喝酒的朋友也慢慢多了起來。因為喝得多了，再怎麼不學無術也都多多少少掌握了一些關於葡萄酒的常識。雖然去酒局時我仍覺得自己一無所知，只能讓我的侍酒師朋友幫出主意決定帶什麼酒才符合主題，但我自己也開始讀一些葡萄酒相關的書籍和酒評網站，心裏也逐漸有了寫作飲酒隨筆的想法。而且隨着我取消酒禁，酒量也慢慢好了起來，過敏反應也弱了不少，原本一杯倒的我，如今喝上三四百毫升葡萄酒毫無問題。

所謂飲食寫作，少了飲字就不完整了。而且與食物不同，吃一頓飯或一道菜的感受在較長一段時間裏都能回想起來，如果有當時的菜單和簡單筆記輔助，遠隔數年後再寫食記都不會出現太大偏差。然而飲酒的瞬間感受非常重要，如果不是即場詳細記錄

感官體驗，第二天可能就記不得那些細膩的視覺、嗅覺、味覺以及酒體帶給舌尖的觸覺體驗了。而且若不把這些感受以及見聞、知識記錄下來，也很難形成一套較為完善的理解各類酒品的方法論，喝那麼多好酒而完全不記錄，實在有些可惜。而逐漸開始記錄飲酒體驗也是我對自己的一種鞭策，在寫作時我不得不查閱大量資料，從而為自己建立起較為完整的酒類知識體系，這是我開啟《天祿瑣記》寫作計劃的重要動力之一。

至於為何關於飲酒體驗的隨筆叫做《天祿瑣記》，那是因為「天祿」自古是酒的代稱，《漢書·食貨志下》云「酒者，天之美祿」。誰說不是呢？好喝的酒真是上天賜予的寶物。這當然不是說酒對身體有什麼好處，畢竟醫學研究證明，酒對身體沒有任何好處，但心理上的好處，我只能說適當飲酒，誰喝誰知道。

這一系列的文章取名「瑣記」是因為每篇規格不同，或短或長，或簡或繁，並無定例。而且有時候可能一支酒就值得記上一篇，難免顯得瑣碎，因此叫「瑣記」是最恰當的了。譬如這一篇題記便洋洋灑灑講了二三十年的瑣事，可說是標準瑣記一篇了。