#### 近些年,「巨嬰顧客」似乎 越來越多,並且每到假期就集中 爆發。明碼標價的餐食吃完後嫌 貴非要商家打折;自己延誤時間 卻非要插隊硬闖檢票閘機;在飛 機起飛滑行時強行要闖進衞生間 方便;明知是禁止穿越攀爬的無 人區卻非要闖入探險「打卡」, 而後又要求救援;自己不提前訂 酒店而臨時「來一場說走就走的 旅行」,到頭來卻投訴景區接待

「巨嬰顧客|的顯著特徵 是:視契約精神、規則意識為無 物,只關注自己的需求,漠視他 人感受和公共利益,一副唯吾獨 尊、「你奈我何」的姿態,而且 缺乏情緒自制力,稍不如意便大 哭大鬧。不論是飛機、高鐵,還 是迪士尼、無人區,都被「巨 嬰」當成了任性撒潑打滾的「嬰

兒床丨。

社交媒體的勃興,也讓「巨嬰|拿到 了法寶。不僅在現場戲精附體,更善於利用 網絡炒作、帶節奏。歪曲事實,刻意貼上特 定的地域、國籍、性別、職業等標籤,去炮 製熱點,渲染民族情緒、「地域黑」、性別 對立、職業歧視等等「流量密碼」,進行道 德綁架。而商家為了降低熱度,往往忍氣吞 聲妥協,以求息事寧人。這就更助長了「誰 鬧誰有理 | 「按鬧分配 | 的不良現象。

日本從今年四月一日開始,在全國實 施《防止顧客騷擾條例》。日本服務業向來 以「精心款待」的待客哲學聞名,奉「顧客 是神|為圭臬,以微笑服務見長。然而面對 越來越多的顧客騷擾行為,譬如違規在店內 拍攝、強行索取不合理服務、持續無理投訴 等等,為令「業者與顧客相互尊重」的理 念越來越受到認可,以法令應對「巨嬰」。

理直氣壯對「巨嬰顧客|說「不|, 執法者和監管者應該幫助商家挺直腰桿。如 果一味和稀泥,反而是催生「破窗效應」, 惡化商業環境,因小失大。



### 油燜大蝦

每一個愛吃小龍蝦的人,都一定要去 湖北「朝聖」一番。縱觀華夏九州,山河湖 海、波瀾壯闊,可哪裏都敵不過千湖之省, 富饒的江漢平原孕育出細密的河網,構成了 荆楚民眾最驕傲的餐桌脈絡。光說小龍蝦, 就佔去全國產量四成多,大名鼎鼎的「潛江 出品」在吃貨眼中簡直如雷貫耳。宛如一個 煙火密碼,瀰漫在生活裏、唇齒間,和人情 世故中。

多年以前,這食材還是令人望而卻步 的舶來品,是湖北人一馬當先,用最合適的 水土,養育出一個奇跡,也誕生了名副其實 的「小龍蝦大省」。它在別處是「夜宵搭 子」,但在這兒堪稱毫無疑問的「頂流」。 當地人把「嘬蝦」刻在了DNA裏,就算外 鄉人來,吃上一隻,都會經歷一次前所未有 的味覺洗禮。

跟別處不同的是,此處餐廳菜單可能 不見「小龍蝦」身影,而是「油燜大蝦」取 而代之。如果看到這四個字,萬萬別誤會成 是刻板印象裏的常規菜。之所以連名字都特 立獨行,要歸因於大江大河的滋潤,使得小 龍蝦個頭高出別處兩倍有餘。也許你在其他 城市吃的確實是「小|龍蝦,但在武漢,還 要尊一聲「大蝦」才行。

第二處不同,是烹飪方法,油燜大蝦 高於一切。即使有清蒸、蒜蓉其他兩位巨頭 護駕左右,但最經典的打開方式,永遠是油 燜。油燜得入味,油燜得上頭。重油下鍋, 香料足分量多,有冰糖提味,有酒吊香。等 一盆紅艷豪爽的大蝦出爐,就是另外一個如 夢似幻的江湖傳說。極富層次的味道,賦予 人夜幕低垂時,一種蠢蠢欲動的喜悦感。Q 彈的蝦肉,帶着鮮辣、酒香,彷彿從天而降 的一道光。也馬上就明白了,為什麼龍爭 虎鬥、風起雲湧,油燜大蝦卻能始終穩居 一方,獨佔鰲頭。



#### 養系統

同事說,因為貪看某個明星八 卦,幾乎毀了養了許久的「小紅書」 賬號。在這個平台構成的世界裏,平 台號是我們的存在形態,「小紅書| 不過其中之一。這些號需像孩子般精 心餵養,因為它們背後有算法。

最近,我讀了一本研究外賣騎 手的書,對此有了一些新的認識。書 中說,騎手和系統之間有一種微妙的 關係。送單多、時效快的騎手會得到 更多訂單,相反,對單子挑挑揀揀、 拒單子,會遭到系統的「報復」。有 些騎手發現了這個「奧秘」,為了接 到更多「好單」,他們主動用「好數 據|對系統進行「投餵|,讓它善待 優待自己。養號也是如此。你用你的 「號 | 所聽所看乃至所思所想的一 切,都被算法詳細記錄。哲人告訴我 們,任何付出都會有回報。平台則告 訴我們,任何推送都來自於瀏覽。

養號還是養系統,都是與算法 博弈。算法不是一成不變的,相反, 它是個生成性的過程。在它面前,人 並非完全被動無能。在算法的背景 下,我們的網絡行為可視為與算法的 對話。而協商的結果構成我們棲身的

信息世界。如果哪天你覺得自己的信 息世界單調乏味,在埋怨算法推薦的 同時,也該反省自己對某些內容攫取 過甚。數字勞動無法代勞。作為數據 的生產者,我們每個人的號或系統似 乎只能親生自養,無法代孕寄養。因 此,只有改變「偏食挑食」的習慣, 讓自己的信息「食路|更寬一些,才 能把系統養得健健康康。

隨着人工智能迅猛發展,未來 的世界必然是人機深度共處、人機共 同進化。人類和人工智能互為推動對 方進化的決定性因素。如此說來,養 號或說養系統的能力,將成為未來人 的必備生活技能。或許不用再過多少 年,「養得一手好系統|會成為介紹 某個人時的常用語,就像《水滸傳》 裏介紹好漢時,常說一句「這位哥 哥,耍得一手好棍棒 | 。



## 好評敷衍

假期外出旅遊,總要品嘗當地美 食、帶一些地方特產。在一個網紅城 市的古鎮,一條街上有不下五家麻花 (油炸麵食小吃)店,都號稱正宗老 字號,打算選其中排隊人數最多的一 家,當地朋友說大可不必,每家其實 都是差不多的味道,還叫我們留意不 要被迷惑,有些擠着排隊的顧客可能 是影子團友。

到了一個人生地不熟的地方,怎 麼知道哪家的飯菜地道、哪家的特產 正宗?首先想到去入座率高、排隊長 的店舖,若一家少人光顧,而另一家 待位的顧客從店門排到了街上,肯定 選第二家。老闆們自然也知道這種排 隊效應,所以千方百計製造人氣,據 說有些甚至會僱人專門排「長龍」來 吸客。不過,有的影子團友並不「專 業 | , 常露馬腳, 比如排隊時機械地 面無表情,拿到購物票據不取餐領物 就又溜到隊尾。

有人會說,今天我們可以先從手 機上查看消費評論再選商家。這是一 個選到口碑好物的途徑,但也要仔細 辨別,如果用戶評價只是簡單的「非 常好吃」加幾個驚嘆號,那麼有理由 懷疑好評並非出自真心。筆者有多次 這樣的經歷,結賬時店主主動「商 量|,花半分鐘在商家頁面給個好評 留言就送一瓶可樂,或者減免兩元賬 單。問店主需要寫什麼內容,回答曰 「好吃極了|就行。要求如此之低, 難怪好評讀起來,頗像看見影子團友 正在面無表情地機械排隊。

描述若有細節,會讓人更相信其 為真。《水滸傳》裏景陽岡的老虎被 武松按住腦袋掙扎不脫,頭面受打, 寫那大蟲咆哮起來,「把身底下爬起 兩堆黃泥,做了一個土坑|,黃泥與 土坑的細節,讓人想起經驗中看到過 的其他猛獸的動作。說回商家好評, 對於一份紅燒獅子頭,哪怕評價是請

人所寫,相比「非常好吃|「好吃極 了一的機械,我更願意為「裏面的五 花肉有米粒大小,肥瘦肉搭配感覺應 該是三七比例 | 的生動具實,掏一次



## 「四個小生」澳門遊

「我的澳門銀行戶口進賬了,就 請各位老友一起赴澳分享一下!」認 識三十多年的老友盧兄如是說,於是 連同另外兩位「老友記」,就像多年 前的電視旅遊節目,我們「四個小 生 | 於復活節假期尾聲一起赴澳,暢 遊一天全程飲食娛樂和購買手信,不

盧兄是我年輕時參與戲劇活動時 結識的前輩,當時我初出茅廬,盧兄 已是業餘劇壇的活躍分子,並有一段 獨特的成長經歷。話說盧兄上世紀中 葉於澳門出生,是澳門土生土長的中 國人。他於當地讀書至初中,十多歲 時其母親帶他一起往香港度暑假,怎 料一去不返,往後便在香港安居樂 業。多年之後,盧兄重返澳門尋根, 雖然當年沒有任何身份證明文件,但 其就讀的學校竟然保存了完整的學習 紀錄和畢業證書,能夠幫助盧兄確認 身份。

這些年來,澳門的經濟發展蓬 勃,市民生活質素提升。澳門特區政 府每年都與民共享成果,推行「現金 分享計劃丨。盧兄雖然在香港生活, 但因應其澳門身份,故此銀行戶口便

自動接收到政府派發的現金。雖然金 額不多,但也令人欣喜。

為了響應澳門特區政府的推動經 濟政策,盧兄作東邀請我們幾個「老 友記」前往澳門消費,令我有機會首 次從港珠澳大橋出發前往澳門。我們 先到訪官也街,雖是復活節假期尾 聲,但官也街仍然人潮洶湧,水洩不 通,大部分游人都是內地的年輕人, 令官也街充滿時代氣息。我們在一間 餐廳享用地道葡國菜作午餐,然後便 乘車到市中心,從友誼大馬路閒逛至 水坑尾,再至望德堂區,並參觀了舊 西洋墳場。吃個精美下午茶,盧兄帶 路走至大三巴牌坊背面的日頭圍,該 處現遺下的一幢牆壁,上有大字書寫 「梁永馨香莊丨,原來是澳門早年 「神香四大廠家」之一的舊址。該處 也是盧兄兒時居住之地,他向我們述 說童年舊事,興致勃勃,趣味盎然。



# 蝴蝶夫人

四月二十七日周日,我實現了重 要的人生清單之一:在柏林愛樂大廳 現場聽了一場柏林愛樂樂團的音樂 會。這場由指揮佩特倫科執棒的精彩 絕倫且令人意猶未盡的演出是一場沒 有布景的普契尼歌劇《蝴蝶夫人》, 對我而言也是一次完全嶄新的觀賞體 驗。藉着演出的餘溫,本周推薦一張 名版《蝴蝶夫人》。這張由ANGEL 天使廠牌灌錄並發行的版本由二十世 紀偉大的希臘女高音瑪麗亞・卡拉斯 領銜獻唱,「指揮帝王」赫伯特・馮 · 卡拉揚執棒斯卡拉劇院管弦樂團及 合唱團聯袂演繹。由於劇中女主角 「蝴蝶夫人」巧巧桑的身份是一名日

本藝伎,專輯封套應 景地選擇了一幅日本 浮世繪作品,由日本 最偉大的「美人繪| 畫家喜多川歌麿所繪 《青樓雪月花・玉屋 內春日野》。

相比較以日本風 景浮世繪聞名於世的 葛飾北齋和歌川廣

重,喜多川歌麿以描繪江戶時代青樓 中的風塵女子而獨樹一幟。這幅浮世 繪版畫出自畫家備受歡迎的「青樓雪 月花」系列。在他的「美人繪」作品 中,人物設色算不上豐富,多以簡約

色|使用。喜多川歌 麿「美人繪」中最令 人着迷的特質是他通 過寥寥數筆的線條勾 勒出女子魅惑的神

的完整色塊來呈現女

子和服,如這幅《玉

屋內春日野》在輪廓

線中用黑色和橙色在

兩位女子身上的「填

情。在包裹嚴實的和服中露出流暢的 启頸線條,柳葉眉咪咪眼加櫻桃小<sub>口</sub> 的標準配置,為我們留下了關於江戶 時代日本藝伎最具辨識度的印象。值 得一提的是,畫中婀娜多姿的黑袍美 貌藝伎坐在書桌前右手執筆,左手握 着剛剛書寫完的執扇,扇面上行雲流 水的行草側面展現出藝伎的多才多 藝。由於版式所限,封套裁掉了坐姿 藝伎的坐墊,以及右側喜多川歌麿的 簽名和鈐印。

「碟中畫」《蝴蝶夫人》/《青 樓雪月花・玉屋内春日野》



#### 葱蒜蒸豬肉

生助手介紹課程的中華文化元素, 活動後同吃中菜。蒼蠅頭配窩窩頭 先上,蒼蠅頭主要是免治豬肉、切 碎韭菜花與豆豉,外加其他細碎食 材同炒,豆豉看上去像蒼蠅頭,因 而命名。蒼蠅頭火氣十足,窩窩頭 油炸酥軟,搭配來吃,極佳。

芋頭排骨米糕後上,芋頭粉 潤,排骨軟香,滋味融入米飯之 中。蒸豬肉方法不少,北魏《齊民 要術》已有「無豚法」,「無」即 蒸煮,做法是先將肥豬切開,用 水、甜酒煮熟,再取出細分。再加 薑、橘皮、葱白、豉汁、半熟米 粒,用醬調味。下面可鋪米飯同 蒸。有點像現時的蒸豉椒排骨飯。

明代《遵生八箋》有「清蒸 肉 | 一條, 先用取好豬肉煮, 熱水 滚煮一下,切出一方塊,清水先, 刮乾淨。用刀在皮上細劃多刀。然 後準備配料同煮:「將大小茴香、

到台北交流,往大學參訪,學 花椒、草果、官桂,用稀布包作一 包,放蕩鑼內,上壓肉塊,先將 雞、鵝清過好汁調和滋味澆在肉 上,仍蓋大葱、醃菜、蒜榔入湯鍋 内,蓋住蒸之。」香料先包,放銅 盤內,再放豬肉,雞鵝高汁調味淋 上,再上鋪葱、蒜、醃菜,蒸熟。 吃時去香料、配料,啖肉便可。

> 現代常見「粉蒸肉」,各地做 法、特色不同,清代《清稗類鈔》 早有記載:「切薄片,以醬曲、酒 浸半小時,再撮乾粉少許,細搓肉 片,俟乾粉落盡,僅留薄粉一層, 乃疊入蒸籠,上蓋荷葉,溫水蒸二 小時。|醬酒醃入,上粉蓋荷蒸 熟,出籠前可再加香料、冰糖。



轉眼,已經是五一加佛誕 「小長假 | 的最後一個下午了。

可能是假期中間還斷斷續續 工作了一兩天,沒有真正享受一 段連續五六天的假日;也可能是 自己沒有睡懶覺的習慣或能力, 早上八點就自然醒,沒有機會感 受一覺睡到下午的酣暢淋漓;還 可能是這幾天都沒有離港旅行, 總之,就是沒有什麼傳統意義上 「放長假|的感覺。

但不用工作,畢竟還是給自 己釋放了更多的時間。平日裏一 些優先度不高,在其他「緊要 事」面前總是被迫讓位的事,終 於可以做了:於是我在小長假的 最後一個下午來到了這裏——附 近新開放了一個公園,一直想來 看看,但一拖就拖了大半年,直 到今天我都不確定是否還應該用 「新」來形容它。

攤開手掌,滿手都是陽光。

公園裏人雖然不少,但相比起社 交媒體上看到各大景點、各個關 口人山人海的空前盛況,這裏簡 直可以用「清靜」二字來形容。 大人們或是刷着手機,或是有一 搭沒一搭的閒聊,小朋友們你追 我逃,我追你逃。大人小孩的舉 動似乎都沒什麼目的,但「無目 的」本身或許正是放假的目的。

在長椅上坐下,打開一本下 載了很久卻一直沒開始看的書, 慢慢沉浸下去。再抬起頭來的時 候,才發覺日已西斜,是三小時 之後了,是小說的精彩,也是心 情的愉悦。

「若無閒事掛心頭,便是人 間好時節。



責任編輯:常思源