

讀諾獎得主伊沃·安德里奇小說《德里納河上的橋》，當中有一節寫到洪水沖毀了河岸邊的家園：「這些絕望的人們，努力裝作平靜、冷漠，甚至輕鬆的樣子。根據一種默契的、迷信的共識……每個人都認為自己有責任努力在這一刻，至少表面上掩飾自己的憂慮和恐懼；面對這場無法抗拒的災難，用一種輕鬆的語氣談論那些遙遠的事情。」

這場洪水發生在十八世紀的波斯尼亞。但筆者彷彿看到安德里奇站在二十世紀八十年代中國山東的鄉間，平靜地描畫着同樣的臉龐、神情。

筆者當年尚是小學生，暑假到外公家小住。一天夜間，暴雨傾盆而下，第二天中午後依舊雨勢不減。外公家的門樓，向來是個小小的「社交場」，漸漸地，一些老漢披着雨衣、戴着斗笠、拎着板櫈或者馬扎，陸續到來。

這暴雨雖比不上波斯尼亞的洪水，但對於田裏的花生和玉米也是致命的打擊。三十多年過去，彼時那一幕，正像安德里奇描寫的畫風一樣，仍刻在筆者的腦海。老漢們講着一些故事或者往事，某年的黃鼠狼「顯靈」，年輕時過墳地遇到「鬼火」。新奇又有趣，筆者至今記憶猶新。

然而，他們在閒聊間隙，會看似漫不經心地小聲囁嚅一句：「還不停啊！」「老天爺不可憐莊稼人啊！」又開玩笑似的說：「龍王爺忘了關自來水啦。」

筆者那時雖是小學生，也能感到老漢們其實心急如焚。假如此時停雨，哪怕是雨稍小一點，他們會立刻一秒鐘都不耽擱，就到田裏去查看倒伏的莊稼。但祈求或埋怨沒有用處，慌亂和發愁也於事無補。他們就憑藉一些交談，消磨着時間，麻痹着焦慮。

這是一種苦澀澆灌的樂觀。幾十年的滄桑經歷，讓他們養成了一種維持體面的鎮定的自覺。人類的悲喜，有時候是可以相通的。



## 瓜園

蓬山

逢周三、四、五見報

## 魚頭重生記

一盤南洋咖喱三文魚頭端上桌的那一刻，所有季節都黯然失色。熱騰騰的砂鍋裏，金黃的咖喱不知疲倦，椰漿在其中若隱若現，覆蓋着一顆飽滿的魚頭——這畫面天生就像故事，也足以改變人對「魚頭」兩個字的認知，與其說它是烹飪，不如說是一場香料跟深海油脂的狂歡。

這味道，是從新加坡小販攤位上飄來的，也曾在檳城的黃昏裏翻滾。很多年前，當三文魚頭被歐美大廚們丟進垃圾桶，南洋人卻早早把它「變廢為寶」。

華人一代代改良配方和烹飪方法，平衡了濃郁的印式咖喱；馬來人則加入引以為傲的椰漿和羅望子汁；再到後來，三文魚頭以軟嫩、油脂豐盈勝出，成為這道菜的絕對主角。就這樣，咖喱魚頭從「邊角料」，一路演變成如今的名菜，收服每一個路過的人。

做這道菜，講究一個「鬧」字。先把魚頭輕煎，或用熱油淋表面以鎖鮮。再請出咖喱軍團，南洋的咖喱從來不是單打獨鬥，裏面住着香茅、黃薑、辣椒、還有那勺不可或缺的咖喱膏，在熱油中爆香，讓方圓百米的鄰居都要流口水。

緊接着薑絲蒜末、洋葱、香菜等輪番上陣，炒到紅油亮起，香氣直逼骨髓。這時候，處理好的三文魚頭便大方下鍋，再倒入濃郁的椰漿和羅望子汁，原本凌厲的辣味瞬間溫柔纏綿，腥氣也消失殆盡，湯底逐漸變成誘人的暖褐色，最後抓一把秋葵、豆角丟進去，配角也不是省油的燈，拚了命吸收魚頭精華，吃起來甚至比主角還搶手。

吃這道菜，心要靜，手要穩。帶着庖丁解牛的信念感，從最嫩的臉頰肉，到魚眼周圍滿滿的膠質，以及魚骨邊吸飽了咖喱、泛光的碎肉，每一口都圓潤濃郁。

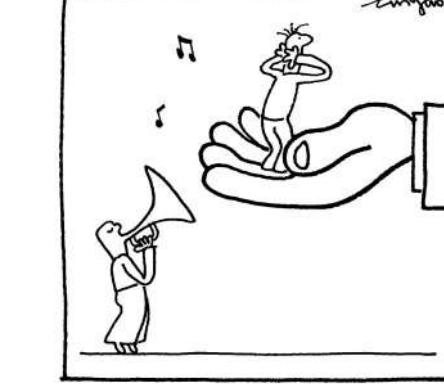
哪怕是「魚頭行家」也會感慨，這一鍋，才算濃情入味，四海皆同。



## 食色

判答

逢周二、三、四見報



有時候我們以為自己厭惡恭維，實際上我們只是討厭恭維的方式而已。

## 漫條思理 鄭辛遙

逢周二、四見報

## 又見三星堆

自從在香港看過「凝視三星堆」特展，一直惦念着要去成都看看。最近終於成行，像是一次特別的約定。

記得香港的特展很新潮，燈光亮，人也多。那些運用多媒體技術重現的文物，彷彿活了過來，場面熱鬧，帶給觀者很神奇的感覺。這次到成都三星堆博物館，感覺完全不同。這裏空間開闊，很安靜。沒有太多的炫技，文物就那樣陳列在展廳內，燈光柔和。

當我真正站在近四米高的青銅神樹下，才發覺它原來有那麼高。青銅大立人靜靜地立在那裏，長久對望，注視他手中那空握了三千年的圓形。走過那些沉默的玉石、象牙、金杖……一種完全不同的感受攫住了我。

慢慢參觀着，覺得香港的展覽像是把三星堆最新、最特別的一面單獨拿出來給你看，像看一本畫冊的精選頁。

## 科技年貨正當紅

年關將至，辦年貨的熱潮悄然升溫。不同於往年的煙酒茶、堅果禮盒，今年的年貨清單裏，「含科量」成了新標配。深圳華強北這條「中國電子消費第一街」，正被七十五萬人次的日均客流擠得熱鬧非凡，AI眼鏡、二合一智能設備、便攜翻譯機等科技潮品，成了人們爭相搶購的「新年貨」。

走進華強北「廣貨天下」活動現場，五十家消費電子品牌的展台前都圍滿了人。華為HUAWEI Mate-Pad Edge剛一亮相，就被人們團團圍住。既能當電腦辦公，又能拆成

平板追劇，帶回去給家人用再合適不過。

在某品牌電子的展位上，三百八十多元的AI智能眼鏡成了「性價比之王」。「能打電話、實時翻譯，能拍照錄視頻，比國外品牌便宜好幾千，還多了同聲傳譯功能。」展台銷售人員一邊演示一邊介紹，這款眼鏡不僅年輕人喜歡，不少中老年人也來搶購：「帶爸媽出國旅遊，語言不通再也不怕了，這年貨送的是實用和安心。」現場還有能監測身體數據的AI健康設備、會互動聊天的AI玩偶，從老人到小孩，都能找到適合自

己的科技好物。

外籍客商也加入了「淘科技年貨」的隊伍。來自中東的一位商人手裏拎着好幾個AI翻譯機和無人機，在他眼裏，中國的科技產品又好又划算，帶回去給家人當禮物，肯定大受歡迎。據稱，華強北日均有超七千名外籍客商，這些兼具顏值與實力的「科技年貨」，正通過這裏銷往超過一百八十個國家和地區，讓全球消費者都能感受到「中國智造」的年味。

一位內地遊客的購物袋裏，裝滿了無人機和AI學習機器人掃描筆：

「以前旅遊帶特產都是吃的，今年換點不一樣的。這些『深圳特產』科技感十足，送親戚朋友既體面又實用，還能讓孩子們接觸新科技，這才是新年該有的新味道。」線上直播間裏更是火爆，主播們拿着智能手環、無線耳機一一演示，網友們隔着屏幕下單，把這份科技年味寄往全國各地。



## 灣區聽雨

黎園

逢周四見報



## 伏牛山

喬苓

逢周三、四見報

## 地方俗諺的「自嘲」

徽商曾縱橫商界幾百年，創下了諸如「無徽不成鎮」「無徽不成商」的佳話。實際上，地處皖南低山丘陵地區的徽州，因地少人稠，有限的土地上收穫的糧食難以自給，許多人才不得不外出務工經商。徽州俗諺說：「前世不修，生在徽州，十三四歲，往外一丟。」生在徽州這樣自然條件相當不利的環境中，通常到了十三四歲，就被父母「往外一丟」，送到外地去做學徒。

稱自己「前世不修」而生在徽州，自嘲得相當苦澀。這讓筆者想起

前兩日香港又降溫，早上突然吹起寒風，上班路上那段天橋，讓人走得手腳發冷。到了中午，和同事討論吃什麼時，我說不如去水記？他們搖頭說，今天這麼冷，坐外面不舒服。

我說，非也，天氣冷，吃水記才舒服，一碗熱騰騰的湯河下肚，整個人都暖和起來；天熱時嫌露天座位濕熱難忍，今天氣溫低反而適宜。沒想到三個同事被我說動，於是十二點準時走去水記。

十二點十分不到，水記前面已排起兩條長龍，一條等外賣的，另一條

則是排堂食的。不過一碗牛雜牛腩粉麵能吃多久呢？等上幾分鐘就有位置了。入座前，店員過來找我們下單，我因去了很多次，她已認得我，悄悄說：「今天有沙瓜，吃不吃？」我一聽，當然立刻點頭。不過她說，吃沙瓜就不能雙拼，於是點了一碗沙瓜河粉。同事問我「沙瓜」是什麼，我說那其實是牛的第四個胃「皺胃」，也可說是牛真正的胃。由於沙瓜體積小、處理繁瑣，產量又遠不及牛百葉、金錢肚之類的反芻器官大，因此屬於稀有部位。

不久前去過的一個農村，湖北紅安縣鄭必高村位於大別山老區，以前這裏是當地的一個窮村，土地貧瘠，村民行路難吃水也難。在今天村口居民的屋牆上，仍有介紹以前村裏情況的一句俗諺：「路難走，柴難砍，水難挑，有女莫嫁鄭必高」。生兒嫁女是一個家庭的大事，用「有女莫嫁」形容當年的窮困，這股自嘲的狠勁兒直逼「前世不修」。

地方俗諺有時夠「嘲」，讀起來才有意思。貴州陰雨天氣多，晴天少，喀斯特的地形山巒疊起，峭壁嶙

## 「今日有沙瓜」

入座後，我們靜待已點的粉麵上桌。這斜坡上的桌椅坐着真不舒服，不過粉麵上桌時，大家的注意力都回到了食物上。這碗沙瓜河粉裏只有五六片沙瓜，本想和同事分享，但當我嘗了第一口後就動了饑蟲起了「私心」，最終沒有說出那句「大家嘗嘗」。

這沙瓜雖也是牛肚的一種，但口感更似處理得當的豬肚，口感軟糯，脂香撲鼻。吃到一半，我又加了一勺水記自製的辣椒醬，香辣刺激，整個人都暖和起來，坐在露天攤位上吃飯

也就不覺得寒冷了。

此處的特殊部位不是熟客特供，讀者諸君想吃的話可以早些去主動問問店員和老闆。不過我想，第一次去，先吃常規牛雜就好，也很鮮美，不必餐餐只想吃「菜單外」(off menu)的菜。



## 痴齋曠語

徐成

逢周四見報

## 透氣位

窒息會令人死亡，越是緊張吃力的工作越需要透氣位。

建築地盤的工友，在烈日下體力勞動，往往筋疲力盡。行內規矩，在下午三至四時有十五至三十分鐘的飲茶時間。這正是他們的透氣位。

許多政府機構，僱員也有上午、下午的小憩，往休息室「飲杯嘢」。為免工作停頓，會分批輪休。

政府頒布的公眾假期，其實是讓全民透氣。

大中小學校的暑假和寒假

日子很長，教師為其他行業所羨慕。但老師說假期是為學生而設，假期內教師要回校當值、開會和進修。同時在學期內，教師在放學後仍要在家改作業和備課。

但是社會上仍然有許多人沒有透氣位，個人經營的小食肆，從黎明工作到深夜，全年無休。

家庭成員組成的清潔公司，訂單接得多，由清晨忙到深夜。

小公司的低級職員，夜間

做幾份兼職，疲倦得只想睡。

學生功課多，下課後除了要補習，還要學這樣學那樣，請讓他們有時間透透氣。

這兩年家人病了，我接下了下廚重任，三百六十五天都要有飯開。於是定了每逢周六吃漢堡，正所謂「吊頸都要透氣」，這天心情特別好。



## 南牆集

阿濃

逢周四見報

## 《28年後》

看了被列為三級電影的《28年後：人骨聖殿》，因為自二〇〇二年發行的《28年後》，筆者就一直留意其續集，包括：《28年後》及《28年後：毀滅倒數》。

當年《28年後》口碑載道，一名快遞員於廢棄的醫護中心昏迷甦醒後，竟發現整個倫敦已成空城，接着出現的都是人類感染病毒後變成的喪屍。主角在逃亡、尋找真相及遇到倖存者的過程中，既有苦苦的掙扎和堅持，也盡見人性的醜惡。主題在那年代不單有創意，劇情亦緊張刺激，締造了製作預算為八百萬美元卻全球大收八千多萬美元的票房，因此不單有續集，如今也成了英國災難片的代表系列之一。捧場客都想知道故事的走向，也就是當世界被病毒摧毀後，人類將何去何從。

然而，不論《28年後》或《28年後：人骨聖殿》也好，故事都離不開倖存者與感染者的你追我逐。一口一口噬咬之間，血肉橫飛，兩方

皆為了生存用殘酷的方式互相廝殺。到了《28年後》的第一部「毀滅倒數」，基本上已「成功」由一個具創意和內涵的故事變成Cult(邪典)片。結局一名男孩的獲救，讓觀眾以為浩劫將有轉機，因此也令我繼續入場看《28年後》的第二部曲「人骨聖殿」。果然，這個災難系列也逃不過越續越差的魔咒，而且影片情節的獵奇過程更變本加厲，令人麻木。筆者認為，導演過分玩弄血腥，不單刻意得更顯虛假，對劇情推進也沒甚幫助。最恐怖的，莫過於影院中有一觀眾竟於每次有血腥場面出現時哈哈大笑，那像在看喜劇般的反應，着實比屏幕上正播放的三級電影更令人心寒。



## 竹門日語

簡嘉明

逢周四、五見報