



布吉島辣炒海鮮。

在布吉赴一場海鮮盛宴

布吉島的魅力不僅在於碧海藍天和潔白沙灘，更藏在每天新鮮上岸的海鮮之中。作為泰國最大的海島，布吉島四面環海，得天獨厚的自然條件孕育出豐富的海產資源。龍蝦、螃蟹、瀨尿蝦、石斑魚、魷魚、青口貝等海鮮天天新鮮供應。無論是街邊海鮮排檔還是酒店裏的高級餐廳，都能讓遊客輕鬆實現「海鮮自由」。

雖然島上不乏米芝蓮推薦餐廳，但名店主要以海鮮作為主角。優質的食材讓不同菜系都能大放異彩：泰式香辣海鮮酸辣開胃，法式料理講究醬汁與火候，日料則強調食材本身的鮮甜，而地中海風味更善於用橄欖油與香草襯托海味。來到布吉島，幾乎能用一種食材品嚐到全世界的烹飪智慧。

判斷一家海鮮餐廳是否值得一試，其實有個相當直觀的方法——看看門口的水箱。許多餐廳會將活蹦亂跳的海鮮直接展示給顧客挑選。肥美的龍蝦、揮舞著大螯的螃蟹、游動迅速的魚群，不僅令人食指大動，也代表著海鮮的生猛程度。畢竟，真正優秀的海鮮也很難做得不好吃。

而極能代表布吉島夜晚的，是一盤熱氣騰騰的辣炒海鮮。鮮嫩的魷魚、彈牙的蝦肉與濃郁的泰式香料在鍋中翻炒，辣椒與香草的香氣瞬間瀰漫空氣。濕熱的海島夜晚裏，不如就大汗淋漓地享受這份鮮辣刺激。飽餐後再找一家SPA舒緩旅途的勞累，放鬆身心，伴著海浪聲回到酒店安然入睡，這大概就是布吉島最令人難忘的旅行節奏。



樂活
潘少
逢周一、二見報

機會像一扇門

機會，像一扇門。門後面有什麼，未必由門決定，而是由走進去的人決定。同一個秘密，可以救一個人，也可以害死另一個人，同一句咒語，可以打開財寶，也可以困住貪念。《澤姆西山》講的正是這樣一扇門。

話說，有一對兄弟。哥哥富有，弟弟貧窮。弟弟窮到有時連麵包邊也沒得吃，可是哥哥沒有伸出援手。這個故事的開端，真是殘酷：世界並不公平，親人也未必可靠。於是，弟弟推著賣玉米的車，走進森林。

奇遇出現了。弟弟看見十二個粗獷的人來到一座陌生山峰前，喊道：「澤姆西山，澤姆西山，請開門！」山洞打開，他們進去，又背著沉重袋子出來。等他們走遠，弟弟照樣喊出咒語，山門真的打開。洞內堆滿金幣、銀幣、珍珠、紅寶石、綠寶石，財寶多得像穀物堆。

這一刻，童話像給了窮弟弟一個翻身的機會，但格林童話從不只是派糖。弟弟在寶山取了金幣，但他有分寸，只拿足夠生活的錢，沒有碰那些更耀眼的珠寶。回家後，他讓家人吃飽，也救濟窮人。

可是，好運不會毫無代價。哥哥發現弟弟借量金幣，逼問出秘密。哥哥本來已經富有，卻仍然想要更多：他來到澤姆西山，順利進入山洞，看見滿地財寶，便被珠寶迷住，一把又一把塞進口袋。他不是來解困，而是來加碼自己的貪婪。最精彩也最諷刺的是，他因為太想帶走更多寶物，竟忘記了山的名字。

「澤枚里山」「澤薩克山」「醬汁馬山」「凹陷香腸山」……他越慌越錯，越錯越慌。口袋裏的珠寶，在這時完全幫不上忙。最後，強盜回來，山門打開。哥哥想把責任推給弟弟，說自己只是來把東西放回去，但一切已經太遲。

《澤姆西山》的故事原型，從《阿里巴巴和四十大盜》至卡爾維諾《十三個強盜》，說的都是同一個跨文化的道理：命運給人機會，但機會落入不同的人手裏，又有了不同的命運。同一座山開了兩次門，第一次開出生活的希望，第二次開出人性的黑洞。童話常常如此殘酷，也因此令人難忘。



普通讀者
米哈
逢周一、五見報

垠西夜市印象

兩季，來到南寧，下了半天的雨在傍晚恰好停了。恰好，晚上我無事可做，又恰好，入住酒店五六百米外的垠西夜市，在網上好評滿滿。南寧這座城市生活安逸，夜市也多，前幾年來時去過一處。這次便去垠西。

垠，這個字是漢語和壯語混合的產物，在壯語裏的意思是低窪積水的地方，想來便是當年這裏的地貌了。以前是城中村，現在「村」的區域不斷縮小，但平價菜場、一排排密集的小吃攤，仍然留存著城中村的印象。每個小吃攤都豎著亮得刺眼的招牌，長的短的方的，不一而足。我彷彿走進了梁山好漢的陣列，前後左右，皆是頭領的名號。好在這些「頭領」雖拿著長刀短鎗，推著電爐烤炭，但對付的皮皮蝦、牛羊肉、水果蔬菜，並不是捉了我去開膛挖心做醒酒湯。

當然，到了南寧，到了垠西，誰會盯著各地夜市都有的烤串呢？必要找些外地吃不到的東西才是。放眼望去，一家「油柑汁」的舖子最先跳到我眼前。油柑，南方不稀奇，北方卻少見，味道奇特，卻得我心，每次到

南方城市，總要上吃幾個。於是，買了一瓶，倒是省去了洗嚼的麻煩。邊走邊嚼，又見到賣涼粉的，兩排十幾個金屬大圓桶，擦得錚亮，在這嘈雜的所在愈顯乾淨可人。我把貼著標籤的桶蓋逐一去看，發現了「雞屎藤」三字。這種植物是寫入《本草綱目》的，我只聽過卻沒吃過，本著神農嘗百草的精神，買了一碗，原來是一個個黢黑小圓球，口感硬而韌，配著加了沙冰的甘蔗水，清涼又清爽。

正準備打道回府，又發現一種從沒見過的水果，形如水滴，大似雞蛋，外皮紫黑粗糙。我問此物何名，攤主答「蛇皮果」。他一說破，這模樣可不正像蛇皮嗎？怪不得剛見時心理泛起一陣隔應。買了四粒，剝去「蛇皮」，肉白，亦如蛇肉，味道卻是和菠蘿蜜類似。夜市是吃貨的家園，地方雖小，卻見天下之大。



知見錄
胡一峰
逢周一、三、五見報

「加一」的迷思

服務費強制計入賬單，算是員工收入的一部分。另一種來自美國，由客人自願給予小費，獎勵服務員的貼心與熱情。但無論哪種，那筆錢最終都進了服務員的口袋——是食客對服務品質的直接肯定。

可在香港呢？賬單上的「加一」，從來都是餐廳的額外收入，與服務員無關。換句話說，你多付的那一成，並沒有獎賞到那個為你倒水、換骨碟、耐心介紹菜單的人。它只是讓餐廳的利潤多了百分之十。這就奇怪了——我們遵循著「服務費」的名義，卻完全改變了它的初衷。這算不

算一種本末倒置？更讓我困惑的是那「百分之十」的比例。我點一碟椒鹽瀨尿蝦，連同一碟炒青菜，服務員端來的盤子，並不會因為菜價昂貴而變得更多；我點一支昂貴的紅酒，侍應倒酒的動作，也不會比倒可樂時更辛苦。為什麼服務費要按消費額的比例計算？難道服務的「難度」和「質量」會隨著菜品價格線性增長？這顯然說不通。

我知道，約定俗成的力量很強大。就像所有人都靠右站，你便不好意思站在左邊。但約定俗成不代表理所應當。我們繳納「加一」，卻從未

質疑過它的合理性；我們默默接受，不過是因為「大家都這樣」。

或許，下一次結賬時，我們可以輕輕問一句：「請問這個服務費，是直接給為我服務的員工的嗎？」然後，靜靜地聽聽答案。

不是想改變什麼，只是覺得，在習慣之前，我們至少值得思考一下：它，為什麼存在。



大川集
利貞
逢周一、五見報

再見King Sir

後的舞台劇發展，影響深遠。

我在上世紀八十年代開始接觸話劇藝術，與友人一起參與每年的業餘劇界盛事「市政局戲劇匯演」。匯演之後，即使該年自己沒有參與幕前演出，我都一定會去演後講座。因為大會安排了評判團為每個劇目作出點評。King Sir差不多每年都是評判之一，他的評語十分中肯和細緻，對參加者產生鼓勵作用，讓我輩年輕人恍如上了一堂實實的戲劇課。

香港演藝學院成立之後，我亦曾投考戲劇學院，但是個人資質愚笨，

故此未被取錄，因而未有機會成為King Sir的正式學生。其後我仍然成為全職戲劇工作者，並有幸能夠參與King Sir的一些戲劇演出。

一九九七至九八年間，我先後為兩齣由King Sir主演的戲劇擔任幕後行政工作。《風雨守衣箱》是華文戲劇節的開幕演出，由King Sir與內地戲劇家胡慶樹一同擔綱演出。胡慶樹飾演戲班主角，King Sir飾演其忠心服裝人員，二人分別以普通話及粵語唸台詞，舞台表演，旗鼓相當。另一齣《瘋狂夜宴搞偷情》是經典鬧劇，

King Sir演出之時已屆花甲之年，但他戴上假髮頭套，身穿幻彩服裝，與羅冠蘭合演夫婦，於舞台上奔騰跳躍，大放笑彈，活力不遜年輕演員。

King Sir對香港戲劇藝術的影響，可說是「前無古人」。他在任何課堂或講座，都會提醒戲劇從業員必須忠於藝術，切記工作守時。



文藝中年
輕羽
逢周一、二、三見報

聽萊比錫樂團的遐思

水平演奏，樂團幾百年傳統，名不虛傳。

這次由康文署主辦在港演出兩場，由近日新聞甚多的音樂總監尼爾森率團在大中華地區巡演的最後一站（附圖）。筆者周二晚參加江樺老師追思會，只能聽第二晚演出。

據友人告知，首晚演出十九世紀貝多芬及舒曼曲目，演繹和音色都比較粗糙，欠了一點古典、浪漫時期的典雅。第二晚演出的全二十世紀俄羅斯曲目，似乎是樂團和指揮的強項。

首先是拉赫曼尼諾夫第二鋼琴協奏曲，由二〇一〇年國際蕭邦鋼琴大



賽冠軍亞夫迪娃擔任獨奏。這位俄羅斯鋼琴家一直以來都表現抒情風格多於力量型。首樂章開始獨奏的速度，很快被樂隊拖慢下來，但接著的互動非常緊密，尤其與木管組，次樂章獨奏多次望著單簧管、巴松管彈奏，頗

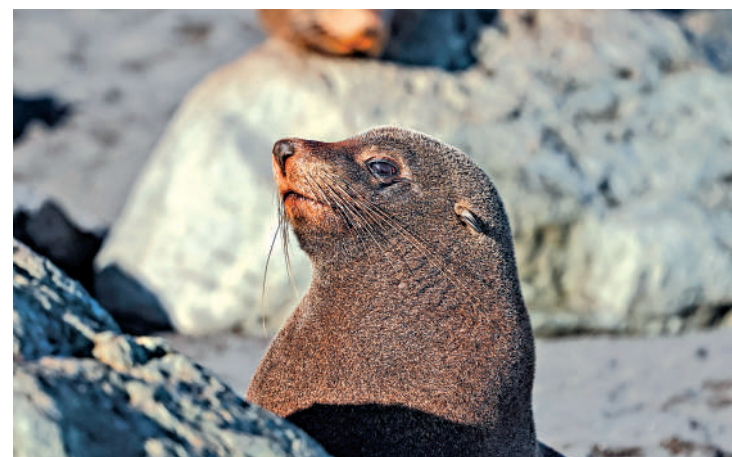
有室內樂效果。加奏的蕭邦升C小調夜曲，更是動聽。

下半場蕭斯達高維契第十交響曲是全晚焦點所在，也成為指揮和樂團炫技之作，速度及聲部之間的默契、聲量控制等，已達水乳交融境界。亦首次聽到長笛首席閃若凡的精彩獨奏片段，為華人增光，前輩蕭友梅相信遙望首肯。



樂問集
周光藹
逢周一見報

新西蘭毛皮海豹憨態可掬



這是五月三十日在新西蘭帕利瑟角拍攝的新西蘭毛皮海豹。新西蘭毛皮海豹廣泛分布於新西蘭南北島沿岸。牠們身形圓潤流暢，披著濃密的深灰或褐色皮毛，配上長長的鬍鬚和圓溜溜的大眼睛，看起來十分憨態可掬。

如今，新西蘭毛皮海豹已是當地極具代表性的野生動物。當地居民早已習慣牠們出現在海灘、礁石乃至港口附近，鮮少有人去打擾、驅趕或投餵。

新華社



寰宇採聞
逢周一見報

吃米

母親熱衷於四處搜尋美味的大米。從前家裏吃東北的五常大米，後來她嫌棄貨品良莠不齊，並不都正宗，轉而購買了一袋新疆大米。這是網上熱推的新品，但我回家後一吃很感失望。我們愛吃黏性較高的米，類似壽司米。而這種米燒的飯，水放少了嫌硬，放多了又「水唧唧」，口感不佳。

於是只好從櫥櫃裏翻出「金龍魚」大米。產地不詳，倒是比新疆大米吃口好，不過還是比不上從前的地產宜興米。那種米實相不佳，有點細碎，但黏性高，香味足，當初是當地人送我們品嘗的，可惜不見矣。

其實父母每個月十斤米都吃不完。

十多年前他們到美國來看我，回國後早飯就不吃江南傳統的「泡飯加鹹菜」了，而是像在美國一樣吃全麥多士塗花生醬。後來他們又覺得一天吃兩頓飯麻煩，於是中午改吃麵條、包子、餛飩、餃子或湯圓等點心，晚上再吃米飯加小菜。

現在他們年歲大了，胃口小，吃的米就更少了。

飲食文化的研究論文說日本人將國產大米視為國族身份的象徵，常常宣傳「日本大米世界第一，無可取代」，儘管他們早就成了大米進口國而不是出口國。而韓國移民當年出國闖世界，隨身一定要帶大米和韓式辣椒醬。

中國南方人、北方人地域身份的定義據說也基於習慣吃米還是吃麵。

在全球化的當代語境中，人口流動性增大，各地、各國的飲食習慣都在不斷變遷中，個人經歷也會對飲食方式產生影響。然而，儘管飯吃得比從前少多了，父母對大米的執念還是有歷史、傳統的淵源吧。



墟里
葉歌
逢周一、三見報