

后殖民食物与爱情

也斯·著

POSTCOLONIAL AFFAIRS OF  
FOOD AND THE HEART

作家出版社

# 后殖民食物与爱情

POSTCOLONIAL AFFAIRS OF FOOD  
AND THE HEART

也斯·著

作家出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

后殖民食物与爱情 / 也斯著. -- 北京 : 作家出版社, 2013. 10

ISBN 978-7-5063-6945-9

I. ①后… II. ①也… III. ①长篇小说 - 中国 - 当代  
IV. ①I247.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第139147号

## 后殖民食物与爱情

---

作 者: 也 斯

责任编辑: 李亚梓

装帧设计: 伊大墩

出版发行: 作家出版社

社 址: 北京农展馆南里10号 邮 编: 100125

电话传真: 86-10-65930756 (出版发行部)

86-10-65004079 (总编室)

86-10-65015116 (邮购部)

E-mail: [zuoja@zuoja.net.cn](mailto:zuoja@zuoja.net.cn)

<http://www.haozuoja.com> (作家在线)

印 刷: 三河市紫恒印装有限公司

成品尺寸: 152 × 230

字 数: 190千

印 张: 15.75

版 次: 2013年10月第1版

印 次: 2013年10月第1次印刷

ISBN 978-7-5063-6945-9

定 价: 27.00元

---

作家版图书, 版权所有, 侵权必究。

作家版图书, 印装错误可随时退换。

## 目 录

- |     |            |
|-----|------------|
| 1   | 后殖民食物与爱情   |
| 20  | 寻路在京都      |
| 40  | 幸福的荞麦面     |
| 58  | 西厢魅影       |
| 73  | 濠江的水流      |
| 92  | 爱美丽在屯门     |
| 110 | 温哥华的私房菜    |
| 130 | 后殖民食神的爱情故事 |
| 164 | 续西厢        |
| 183 | 艾布尔的夜宴     |
| 197 | 沿湄公河寻找杜哈丝  |
| 219 | 点心迴环转      |
| 233 | 尾 声        |

## 后殖民食物与爱情

黄昏时分许久不见的阿李拐进我的酒吧，手里拎着从下面卑利街街市买来的一袋叫不出名字的水果。他坐进酒吧柜围，一边剥开狭长的棕色果壳叫我试味，一边说许久不见了，什么时候大伙儿一起热闹热闹，要不就趁我生日快到了，在那天一起聚首吃顿饭。我试着这怪果子，觉得味道还有趣，核大壳脆，果肉味道有点像晒干了的龙眼肉，形状是像豆类那样的一弯新月，叫人疑心是荷兰豆跟龙眼杂交以后的私生子。我这么大一个人，过去一直没过生日的习惯。大概因为当年父母偷渡来港，我是私家接生的，连出世纸也没有。长大以后去领身份证，看不懂英文，就把当天的日期当生日写上去了。家里提的是中国阴历的日子；身份证上是应付官方的虚构日期；还有姨妈后来替我从万年历推算出来的阳历日子，我备而不用，也没有真正核对过。就这样三个日子在不同场合轮番使用，随便应付过去，倒也适合我散漫善变的个性。

去年我的酒吧开张不久，大伙儿晚上聚在一起喝酒聊天，不知怎的说起原来在大学教书的老何跟我同一天生日（即是说跟我三个生日的其中一天相同），结果后来就在酒吧里搞了个生日派对，各人带来不同的食物：中东蘸酱、西班牙头盘、意大利面条、

葡式鸭饭、日本寿司。伊莎贝带来两瓶难得的佳酿，是她新婚时在葡国酒区试酒的收获。老何没有女朋友，他带来大学的同事、美国人罗杰。我还请来了有名的前辈食评人薛公，在他的领导下，我们在不能举炊的酒吧里弄出了热辣辣的夫妻肺片、甚至夸张地用油锅烧出了糯米酿猪肠。白天发廊用的洗头盆正好用来洗菜，风筒用来烤鱼干。这些夸张的食物配合回归前歇斯底里的气氛，一方面是民族气节高昂的电视爱国歌曲晚会，一方面是兰桂坊洋人颓废的世纪末狂欢，不是只有明天就是没有明天，好像这明天就是日历上一个印成红色的日子，代表了某些伟大事物的诞辰或是死忌。我想这是日子崇拜。我对什么大日子都无所谓。但在那段日子里我们也不能幸免地大吃大喝，荒腔走板地乱唱一通，又恋爱又失恋，整个人好似处于一种身不由己的失重飘浮状态。

翌日醒来，我发觉头痛得厉害，只好在发廊的门口挂上“休息一天”的牌子。整个早上只觉得口渴，好似是永远没法止住的渴。我到处找水来喝，尝试在骚动过后从头收拾旧山河，重新去过新日子。结果却只是一片空虚。柜里的好酒不见了几瓶，礼物还未有机会收好，也不知放到哪里去了。在这个空荡荡的发廊酒吧里，我觉得自己也是空空的，不知用什么才能实实在在把一切填满。在这种狂欢过去以后的“产后忧郁症”里，我开始对搞派对这一类事情，有一点意兴阑珊了。

现在在这生意冷清的酒吧里，听他再提起生日派对，我不禁想起之前那些疯狂的派对，好似只剩下凌乱影子。生活迫人，我们一群朋友也的确好久未曾聚首了。阿李提议去屈地街“地痞”小店钊记。我刚去过一次，食物够镬气，就嫌师傅下味精手重了，我回来后整晚要不停喝水。还有那地方肮脏，而且只有圆凳，连有靠背的椅子也没有一把，我说。伊莎贝去了越南，我不能想象

贵妇人或是新潮女子玛利安会愿意在那儿待上一刻。可是为了你们，她们都愿意去呀，阿李说。原来他跟她们说过了。好似大家想回到过去那段比较开心的日子。再说几句，我就明白过来，整件事敢情是玛利安发起的。我跟玛利安也有一段日子没见面了。

我记起玛利安第一次来洗头。她倒过头仰卧在瓷盆上的脸孔看起来像个成熟的妇人，真人平常的样子却像个小女孩，是个奇异的混合，我永远没法猜透她的年纪。她告诉我她在半岛工作。没想到这么年轻，已经在香港历史最悠久的酒店位居要职。可是她似乎并不知道日军侵略九龙时，英军如何以那儿为战时总部，在天台上架起高射炮俯临长长的弥敦道。她倒转的眼睛瞪得大大的，好像在听神奇的天方夜谭，倒转的嘴巴张开来：“你说话真像我‘老豆’！”我不知道这是恭维还是嘲笑。

其实我当然没赶上那个时代，我是从教历史的老何那儿知道这些轶事的。老何有一把有性格的头发，近年开始脱发了，他不得不接受这历史的必然。我认识老何多年，眼看着他走下坡。由于工作的关系，我每天会接触到各种各样不同的头发：暗哑的、光泽的、油腻的、有层次的、有分量的、硬得像铁擦的、柔软得像丝绸的、刺猬或是狐狸般、鞋刷或是面饼……但它们跟它们的主人未必有一种直接反映的关系，即是说，富家小姐未必有一把丰泽的头发，大学讲师未必有一把学术性的头发，而建筑师也就未必有一把建设性的头发。对，我在报上撰写专栏，由发式说到时装和饮食，现在也开始有不少读者。老何太执著了，老要谈严肃问题，结果弄得报纸也不要他写；我倒是开始执笔写专栏，写起我自己的故事来。我在念书的日子也曾舞文弄墨，隔了多年再拿起笔来，愈写愈顺利。倒是老何的文字变得纠缠不清。他好似觉得最难的还是面对许多说不清楚的人和事，像打了结的一团团

头发，不知从何开始。

我和玛利安是从头发开始，也可以说是从饮食开始，如果不是从饮食结束的话。在第一次洗头那天，我们已经发觉彼此对饮食有一种疯狂的爱好。不仅是喜欢吃喝，而且是喜欢到处寻幽探秘找好东西来吃，还要好似集邮或搜罗旧版唱片的发烧友，与同好交换饮食情报。当她说起很可惜现在再也吃不到禾花雀了，我说不是呀，最近我还吃过。她喃喃自语地说：不对，不对，我爸爸说今年没有禾花雀运来香港了，可能以后也吃不到了。我向她保证，我可以带她找到禾花雀，就是这样，我们约了一起去吃禾花雀。

我们的第一次约会完全没有鲜花和烛光，与其说是男女的约会，不如说是两个老饕的饮食心得交流会。在大喜庆这样的旧式茶居里，穿着Jil Sander的玛利安也可以如鱼得水。周围都是上了年纪的商家，或者一家人携老扶幼，在这闹哄哄的气氛里我们打开带去的红酒，玛利安的口味像个老头子：禾花雀、金银润、冬菇、鱼翅……我纳闷口味是怎样形成的？她告诉我她父亲怎样讲究饮食，每次她回去吃饭他都要弄出一整桌的菜，卖弄他的厨艺。出外上馆子，他的嘴够尖，什么都逃不过他的法眼，而他说话又不容情，可以整碟菜叫人端回去，鼻孔里哼一声：“这样的菜也可以吃？”这晚上每次当玛利安说这菜炒得咸了点，我就仿佛感觉老先生的幽灵来回在我们的头顶盘旋。

玛利安说，即使她后来在法国读酒店管理的时候，她父亲还是不断给她寄去一箱箱的食物。她早年几次不成功的恋爱，也都似乎与食物有关。她记得早年跟一个对象闹翻的原因，是他提议去吃麦当劳。站在路中央，她瞪大了眼睛：“呀，唔系丫嘛？”然后就掉头而去了。最近一次经历在日本餐厅里，她上一任男友的选择出了问题。当她觉得整桌人尽在赞美平庸的寿司，忍不住拿



起手袋穿上鞋子推门就走。那个可怜的男子至今还没弄明白分手的真正原因。

我其实也没法理解玛利安判别事情好坏的标准。不过她似乎对禾花雀的印象还好，也许是我带的波尔多还可以，尽管我整晚不时感觉老伯的挑剔随时要从这年轻美丽的女子口中吐出，幸好她的兴致高昂，尤其知道我晚上兼营酒吧，雀跃不已，一定要回去看看那地方晚上的另一副面貌。当她看见白天做头发的发廊在晚上改头换面，理发的大镜贴墙靠边站，在昏暗的灯光中映照瓶瓶佳酿暗红梨涡，她在镜中回望我，仿佛突然发现了青蛙的我原来是一个王子，她回头温热的面颊犹似吻了我的脸。不知谁违例开了墙角的电视，我也懒得去维持我自己定下的规矩。好像有人在放烟花庆祝，幸好没有声音，我只是不时从字幕上看见有人在高歌血浓于水的爱情、千万年的爱情、母亲的爱情。我并没有因为这些无声而失常的激情而分心，我们还是一本正经地继续谈论食物，试了一瓶又一瓶我私下的收藏。我隐约感觉客人逐渐散去。但我实在记不起发生了什么事。我只知道翌日早上醒来，发觉两人赤裸睡在床上，本来好似毫无关联的两个人，现在我的胸膛感到她的呼吸，她的手拦在我腰间，但我却记不起做过什么事。我感觉她缓缓醒转过来，我有点尴尬地尝试去面对那疯狂夜晚翌晨的日常生活。

## 二

我第一次跟世伯见面，心中不无紧张。世伯穿得西装笔挺，叫我特别觉得自己随便。我提议约在中区酒店新开的法国餐厅，一来我过去在伦敦试过同名店觉得不错，玛利安还未试过。约了以后玛利安才告诉我：她父亲退休前有一长段时间在这酒店工作，

现在还不时提起过去辉煌的日子。我想既然有这重感情的联系，那岂不更好？我们通常都会忠于昔日的记忆，有了这重关系，或许会少一点挑剔？

玛利安介绍我的时候，我隐约感觉她想强调我是酒吧主人的身份，而隐藏了我是发型师的身份。好像我是蝙蝠或什么会变形的怪兽，有一部分特性不便在人前提起。我还以为她喜欢我是人水能游出水能跳的青蛙呢！

我很快发觉，即使一同坐在这餐厅里，彼此想的大概也是不同的东西呢！玛利安怀念巴黎的酒和奶酪，还说起最近在西班牙吃到的火腿和香肠；我想到的是在伦敦读发型设计那段日子中，最先是在唐人街吃中菜，逐渐大胆去试伦敦的新餐厅。记得还是伊莎贝介绍我到海德公园附近试食那所别有风味的Fusion餐厅；而世伯这位在东方之珠五星级酒店掌管饮食多年的一朝重臣，则当然在回忆昔日的光辉了。

他还记得酒店在六三年建成的风光。就在我们坐的不显眼的座位背后，他记得顶楼的泳池拆了又建。他记得前朝那高贵的暗绿色的法国餐厅——原来现在我们坐的地方不过是当时的厨房。即使向窗外远眺，穿过穿着鲜艳颜色旗袍的陈方安生和她的外国客人那一桌望出去，虽然依稀可见海港繁华的灯光，但也仿佛盛时不再：室内嘈杂了一点、人客随便了一点，酒杯上少了印好的字母，连侍者倒酒的手势也没有那么熟练。对于怀念昔日精英风范的世伯，总好似什么都差了那么一点点。

我没有那样的缅怀。我不像玛利安，我童年是在街头“打波子”的肮脏街童，童年的夏天没有在这顶楼的泳池度过，我没有在贵宾厅里尝特别炮制的羊扒、没有因为酒店附设饼店美味的巧克力饼吃坏了牙齿。我想世伯告诉我，食物和风俗是如何逐渐转变的。

世伯正在解释为什么酒杯上没有了字母。世伯的头发梳得光滑，尖挺的鼻子和锐利的嘴唇显出他的精明。他在酒店这行业做得够日子了。没有什么是他不知道的。他不点名地提到关于采购和消耗的问题。当然还有管理的问题。某家酒店负责采购和饮食的三巨头不是富起来了？

世伯是有所不为的前辈。我想追问的是……我想追问的是什么呢？我想知道多一点这地方过去的历史。我想知道有什么皇亲国戚住过一个晚上、有什么达官贵人在这里大摆筵席，然后，万紫千红，而今都过去了？不是的。我没有那样的怀旧心态。我不同意一位驻港日本女记者流行专栏里的夸张观察：她有一天看见这儿一位女侍应生半脱了鞋子，由此就推论出香港的生活素质从此开始下降了！不是这样的。我想通过这地方去认识自己没参与过又隐约跟自己有关的那部分历史吧！总之，没有这么容易解释一切的公式。又或者说：贵族的特权的地方已经开放，特殊空间已成为一般人民的地方了？其实也不是这样的。

我看着举座中环的食客：优皮与高级行政人员。我选择这儿是想在这儿找到另外一点什么？只记得当年在伦敦，跟伊莎贝在那家餐厅里好像尝过一碟碟别有滋味的食物。是法国烹饪和泰国调味美妙的结合，令我感到，东西方文化煮来融合在一起是可能的。好似是用冬阴功汤做了酱汁，好似是法式酥皮做了东方食物的衣裳。不，我记不清楚了。但我很想寻回那感觉。我记得那是清新美妙的滋味，好像偶尔还会在口腔里飘过。抑或那只是我错过了幻想？为什么我老是忘记了，说不出来？

吃一口眼前这米通饼，蘸着轻淡的咖喱花生酱（我想象：至少也该混合了火腿蒜蓉和白酒做调味？），我记得当年外国吃过的Vong比现在这同名的Vong更美味。不要以为世伯可以给我提供答案。我猜错了，他显然对眼前这银盘里赠送的民俗小食不感兴

趣（也许他心底里觉得这其实不过是花生那类粗东西？）。他说得眉飞色舞的，到底还是传统的鲍参翅肚。他正在说，他总可以辨认怎样才是好的鱼翅，怎样才是好的鲍鱼。他在说吃螺片，双手从空气中切出那么几片，挺隆重的东西。老实说，我从来未吃过，不知道是什么，也无法想象那排场。为什么要多几个伙计站在背后，服侍多几个老板一起吃？

世伯没有理会我们，他大概觉得米通饼也吃得上口的大概是傻子。更不用说花钱来吃一个碟子上排那么几株菜几颗豆的新派菜（像他所引用的老朋友食评人说的那样），不简直就是无聊透顶？我不敢想象他脑子里怎样想。我又一次弄错了：弄错了对象、选错了食肆，我老是犯这样的错误。

幸好叫的红酒还可以。“唔，Lussac圣爱美浓，容易入口。”世伯点头首肯。他留学法国的反叛女儿、我调皮的玛利安，在她熟悉的事情上受不了她父亲的神气，跟他抬杠：“这还不是我教你的？”世伯不慌不忙，笑话一句打消这小小的挑衅：“到底是我教你还是你教我？”一下子又争回了尊严。

世伯的权威我们是无法挑战的。他口袋里总藏着那么多历史。“你说一碟好的滑蛋炒河应该怎样炒？”这样的问题听来有预设的答案，我无谓在不认识的事情上卖弄聪明，还不如聆听前辈细说因由——那里显然有一个故事。那是世伯在中环另一所酒店掌管中菜部时的轶事。老板傅先生对饮食特别讲究，有一晚他下去宵夜，叫了一碟滑蛋炒河。你知道，滑蛋炒河是要一条条河粉铺在锅上，明火炒至两面黄才算好，世伯说。但那天晚上，炒的师傅没留神，端出去，颜色白白的一碟，傅先生一看就有气，吃了两箸，放下筷子，叫周师傅出去见他。河粉其实不是大师傅亲自炒的，但他也只好硬着头皮认了。“唉，”世伯说，“他还要口硬，说你傅老板出这么高薪请我回来，不光是为了叫我炒一碟河粉嘛。

傅老板当场就脸色一沉，说：叫冯先生明天打电话给我。我打了电话回来跟周师傅说：你就是不懂，请你回来，你就有责任打点一切。事无大小，都同样重要。愈是像炒一碟河粉这样的小事，愈是见出真军！”

我们都给这些军事词汇慑住了，不敢多说。权力连起传统，所向披靡。反叛的女儿当然可以免疫，但也暂时避避风头，任由世伯绅士风度地给我们分头盘的鹅肝（我当时就特别觉得自己不懂礼仪），说明他反正不欲负荷满碟的胆固醇。我们也公平地分食主菜：还算可以的鸭胸、太干的羊肉、不过不失的三文鱼。世伯没有明说，但我想我明白他的意思：还是酒店顶楼过去这儿那所高级法国餐厅“比埃罗”比较像样。今非昔比了！我吃着肥美的鹅肝，却总在想：上次在海德钱园附近同名餐厅吃过那种姜汁与芒果配合的亚洲味道呢？当时试的菜不就是法国与泰国菜的混合烹饪，为什么搬到这儿就找不回来了？那些混合了不同东西文化的食谱，带着法国风味，又有独立的泰国的辛辣与尊严，仿佛还在我的口腔里萦绕未散，但它是真的存在过，还是只不过是我想象出来的后殖民食物而已？

没想到连泰国的身份也要被抹杀了。眼前这位女部长微笑着否定我的进食经验：“我们的不是泰国菜，是新派的法国菜，吸收了广泛的亚洲的影响！”于是本来好有自己个性的泰国，一下子变成广义的亚洲了。这大概是跟我们身处香港有关吧。泰国变成没有了在欧洲远距离所见的神秘异国情调，只是赤裸裸的芭堤雅、陪浴、妓女和艾滋！（那些跟我们以前叫布政司现在叫政务司司长同座的外国人，眺望窗外港湾的灯火一边进食，一边想象的又是一个怎样的香港呢？）香港这几十年发展出来的饮食界，强调的往往是法国菜。正如世伯说的：法国菜才能卖钱嘛！泰国菜能卖什么钱？而当然，在他心中，法国菜应该是像过去酒店顶楼“比

埃罗”那种派头的，又跟他女儿回想的浪漫的艺术家的红酒奶酪不同。世伯怀念那些银器亮闪闪的排场，我却想象亚洲热带的芒果混合姜汁粗野的辣味端上台盘，名正言顺地与高贵的鹅肝平起平坐。大家围坐在一张餐桌的旁边，却是各自想象不同的食物。

那顿饭吃得不算成功。虽然屈尊降贵的世伯未尝出口出怨言，但他的女儿也接收了他隐含的不满。父女俩在饭后共抽雪茄的时候（玛利安曾经带点自豪地说过，父亲教她吸雪茄是想她吓跑所有男子），我就被孤立成玛利安过去口中母亲的角色、一个不懂饮食文化的平庸妇人，在他们父女奢华经验中一个无话可说的闲角。

在送玛利安回去的路上，我们不知怎的就吵起来了。我只记得在电车路那列名牌时装店面目模糊的灰黑色模特儿橱窗前面，玛利安开始攻击我的衣着：“你以为这就很时髦了吗？告诉你，”她拉着我外衣底下的T恤的衣袖，“你在这儿露出了马脚！”

我很生气，有一点被出卖的感觉。送她走上斜路，走到大门前，看她开门进去，我就掉头离开了。

### 三

一个星期以后玛利安若无其事地来找我做头发。剪了个惬意的发型，大家又再开开心心地去喝酒了。玛利安总是知道哪儿有新的玩点，哪儿有新的试食和试酒。那天去的是湾仔一所新开的酒吧，楼上是餐厅，楼下是跳舞喝酒的地方。我受不了楼上那澳洲侍者势利兼装腔作势的模样，转往楼下喝酒。我大概有点忿忿不平，还在根据早报最近的报道诉说湾仔酒吧对非白种男性的歧视。他们欢迎亚裔女性，但若是男子，他们就会借口客满而把你拒之门外。真是岂有此理！玛利安正随着劲歌扭动身体、全情投

人，对我的唠叨不以为然，只随口答了句：“这有什么出奇？一向都是这样的嘛！”

玛利安当时的理所当然叫我吃惊。我们还来往了一段时间。即使分手以后，我还得承认，她确是个好玩伴，精力充沛、花样又多，跟她在一起不愁寂寞。而且她本性善良，又不小气，实在难得。唯独她对事物好坏的判断有时近乎武断、对许多事情的看法不可理喻的固执，简直就像老头子一样。

“那个女人完全不懂奶酪！”就好像有个充满偏见的百岁老头附上她身体说话。我以为她说的是谁，原来是她妈妈。每次说起，只是说“那个女人”，好像她说的是后母而不是亲生母亲一样。说到过去父亲从酒店带回什么美味的食物、或者怎样在家里大展拳脚、炮制一两款美味的大盘，她都只是说他们“父女俩”如何享受，如何彼此调笑，而家中母亲就总是不懂欣赏，只会享受最普通的自助餐食物，正如一般家庭主妇只享受打麻将和八卦周刊一样。在玛利安醉后夸张的说话中，我可以想象父女俩吃过鹅肝酱的头盆、生蚝和羊扒，喝尽瓶中的葡萄酒以后，正在一人一根雪茄吞云吐雾，而在杯盘狼藉的长台的一隅，一个裹在清朝旧衣影子中的苍老幽灵，独坐一旁吃力地咀嚼咸鱼肉饼和白饭。

我们喝得半醉，趴在柜台上看电视。我已经逐步修正了酒吧的规条，从不准看电视到可以看电视，从不准带食物到可以带食物，我随着时势的变化而逐步接受现实。我记得在伦敦的时候跟伊莎贝谈起回来办酒吧，当时大家趁这机会泡了不少酒馆，参考伦敦种种地方作为未来的蓝图。谈的是怎样有风格有品味。我一心想着回来有一个自己的地方，可以工作也可以跟朋友一起聊天。事情在实行的过程逐渐变得有点荒诞了。到了今天我们结果只是在看电视上的“回归缤纷Show”，旁边两个年轻男女正吃着从隔邻泰国外卖店叫回来用发泡胶盒盛着的沙爹，满嘴油光。

“那个女人正是去参加那样的饮宴！”玛利安晃着指头，指着电视上的回归盛宴酒席。主持人隆重而抑扬顿挫地说出每一道菜的名字，镜头以特写俯拍，我们则在旁边跟着起哄：

“哗！‘香江添喜庆’！”

“哗！‘港人共富贵’！”

她母亲小学的教师们大概也参加了这种不知是教育界还是社团所举办的盛宴。那些民族色彩又充满吉祥好意头的菜名令我们捧腹。“九如重展翅”原来不过是红烧鸡丝生翅，而“七一同欢笑”呢，则是发财玉环柱脯。“香江添喜庆”这官方名菜原来是夏果香芹带子，至于“港人共富贵”的富贵其实指的是富贵鸡。每次弄清楚伟大名堂背后的真相总叫我们忍不住发出嘘声。本来是我们自己熟悉的传统家常菜，却因善颂的修辞和相对而来的喝倒彩，而令我们与之疏离了。

那些昨日穿上西式婚纱或西装坐跑车或直升机，而且还一边握着手提电话说个不停的艺术员们，现在换上唐装大褂或中山装，面对一盘盘丰富的菜肴仍然摆出“为食到日本”、“泰国点解咁好玩”那些节目里的馋相，对着镜头挤眉弄眼。香港的艺术员总好似有无限的活力，以及永不覆足的胃口。

玛利安的母亲可曾在这样大大小小的欢宴中找到一个自己的位置吗？我不知道。我只知道玛利安已喝得差不多了。她左手一挥，否定了“那个女人”。嘴里喃喃地说着：让我们找那几个法国仔来玩音乐！让我们现在过海去参加那个rave party！

“你醉了，玛利安。”

“我没有醉！我还可以煮一个‘港人共富贵’！”

“我顺路送你回去吧。”

玛利安的头摇来摇去。

这时背后电视里的油锅发出响亮的滋滋的声音。



有人说：“该找美食权威老薛来品评一下这样煮中国菜是否正宗。”

“他正忙于帮阿李开新酒吧的事嘛……”

我这才留意到阿李他们不在。要由其他人说出来，我才知道他们两人原来也正筹备开酒吧。地址也定了，就在上一条街道上。奇怪，原来每个人都知道了，就只有我蒙在鼓里。前个星期我还问刚从日本公司裁员出来的阿李，问他有什么打算，他说还未有什么决定。为什么偏偏要瞒着我呢？现在从其他人的话里，我才知道他们已经快要开张，而且今晚正是约了伊莎贝去咨询她订什么酒。难怪最近几星期闲聊中阿李会有意无意地问这问那。这样说起来……

“他们的杀手锏是四川小碟！酒吧里兼卖中式小吃！细佬，你这次遇到劲敌了！”他们扰攘着离开，国强的分析令我愕然。原来这也可以变成竞争？我感到好似被背叛的苦味了。我们不是朋友吗？我们不是想有一块聚首的地方吗？是什么时候，又是什么原因，令我们也要彼此拼个你死我活了？

这时从外面涌进几个人，带来时而高昂时而沙哑的歌声，原来是玛利安的几位法国朋友。她刚才打电话去找他们来了。他们簇拥着她走往门外。一切不过是眨眼间的事。

一下子，整所酒吧安静下来了。我过了一段时间才习惯下来。后来坐在那边的罗杰站起来，挑了张卓比卓加的爵士乐，然后才有声音。老何老那么呆呆地坐着，也不知是醒是睡。

玛利安带来的几个同事，站起来也要走了，其中阿素听见音乐又停下来站在那儿，我跟她们聊起比莉·荷里地。

我听见后面有杯盘的声音。我回过头：是美子帮我洗完剩下的几个杯。

“谢谢你！”