

令人回味的冰島



↑其與無比的格陵蘭鯊魚肉。



↑Harper藝術表演中心。
→樣子可愛的北極海鸛卻是冰島居民的食物。
↓Langavegur是首都雷克雅未克市的購物大道。

種種矛盾，常常交錯。冰島人可說別具個性，十分可愛。在飲食方面亦然。在冰島，你可遍嘗高水準的佳餚，但也有機會一試全世界最難吃的東西……

■梁掌球 / 文、圖片提供

冰島，一處遠在天邊、好像遙不可及的異域。過去對冰島的所知，是從偶爾的新聞報導中得來的，一鱗半爪，如浮光掠影的舊片段。

依稀記得在1970年代，冰島政府為了保護漁獲而單方面擴大經濟領海至二百海里，引發與近鄰英國的一場「鱈魚大戰」(Cod War)，持續數



月。當時冰島的海巡船和英國漁船在北海風高浪急的電視追逐畫面，印象猶深。

在美蘇對峙的冷戰期間，冰島擔當北大西洋公約組織的防禦前哨站，每當蘇聯的長程Tu-95「熊」式轟炸機飛近冰島前往北美洲時，駐在冰島Keflavik空軍基地的美國戰鬥機例必緊急升空攔截「護航」。幸好冷戰沒有升級成為熱戰，美蘇較量的舞台其後轉移至西洋象棋。1972年，代表美國的棋王鮑比費雪(Bobby Fisher)在冰島的冠軍決賽中擊敗了前棋王蘇聯的鮑里斯帕斯捷基(Boris Spassky)，贏了冷戰時最漂亮的一仗。

1986年，美蘇領袖雷根和戈巴契夫在冰島舉行和平高峰會，展開兩國關係新紀元。冰島扮演「和事佬」的角色，在世界政治舞台短暫曝光。等到這島國再次進入國際新聞視線之內時，已是二十年後的2008年所發生

的全國金融危機和銀行倒閉醜聞；和兩年後(2010)的艾雅拉冰蓋(Eyjafjallajökull)火山大爆發，火山灰衝上雲霄四散，嚴重影響北大西洋上空航道的安全，令數千航班被迫取消。

冰島的火山有規模地爆發，平均每四年一次，當地人已習以為常。最近我在冰島首府雷克雅未克遊覽時，感覺數年前的經濟動盪和社會不安已拋諸腦後，市面已見經濟復甦，四處可見高架建築吊機在停頓多年的工地上操控；久違多時的上下班擠車現象亦重現。在老城區和Langavegur購物大道上，遊客三五成羣，亞洲面孔也不少。旅遊觀光已成為冰島最大的收入，取代了傳統的捕魚業和後起的鋁鑄業。此次初探冰島，我懷著開放好奇的心態去瞭解這個國家。幾天下來，獲得的印象是此地傳統和創意交織，新舊並立，黑白相間，像北大西洋變幻莫測的天氣，有點難以捉摸。

冰島土地貧瘠，可耕地不多，加上寒冬，農作物有限。但環島的海洋卻盛產豐富多類的新鮮，令冰島近年成為吸引老饕的新美食聖地。全島的地質以火山岩和凍土為主，樹木極少，蒼涼荒蕪。但地底下卻蘊藏大量地熱水源，向全島三十二萬人口提供極廉價的熱水和能量發電。「冰島物價價格奇高，唯獨水電費特平價。」一居民苦笑。

冰島靠維京海盜搶掠立國，依賴漁夫捕魚作為主要經濟支柱，文化水平應不高。但事實剛好相反。依據人口比例，此島是全世界買書率最高的國家，閱讀風氣甚盛；曾出過一位諾貝爾文學獎得主，亦被聯合國教科文組織選為2011年「文學之都」，人文薈萃。對此，我大感意外。為何？主因是與氣候有關。冰島冬天晝短夜長，每年十月至來年四月的七個寒冷月份，每天日光時間甚短，但卻長夜漫漫，冰風雪雨。在漆黑寒冬裡，最宜看書，自然養成開卷風氣。人口只二十萬的冰島首府，卻擁有數間優質書店如Eymundsson, Mal og Menning and Nexus等，內設咖啡座歡迎讀者一邊看書一邊品嚐咖啡。書香伴隨咖啡香，讓我羨慕迷途，也令其他文化沙漠的國際大城市無不汗顏。

冰島有一流的大小博物館和令人讚嘆的Harper藝術表演中心，建築設計匠心獨運。但在首都的一角亦可驚訝地找到可能是世上獨一無二的陽具博物館(Phallogical Museum)。內裡的展品包括人類、動物和各類鯨魚的生殖器，看後會讓女生面紅，部分男生慚愧。此外，冰島人喜吃熟狗和喝可樂，可能是受過往長期駐紮的美軍的飲食影響。但他們亦不歡迎美國的飲食文化隨意入侵，全島看不見一間麥當勞或星巴克的存在。Subway是唯一能在冰島立足的美式餐飲連鎖店。

冰島雖屬歐洲，但離美洲其實不遠。由波士頓或紐約飛往雷克雅未克只需約四、五小時，與從冰島飛往德

國慕尼黑的時間差不多。有不少早期冰島移民居住在加拿大明信片巴省(Manitoba)和美國的中西部，但他們與母國仍維持著緊密聯繫。冰島民風比較保守，但卻在2009年選出全世界第一位出櫃的首相。年輕一代愛家愛國，但又覺得冰島生活比起在其他歐洲大城市顯得枯燥乏味，所以不少年輕人中學畢業後便跑往丹麥、挪威等其他歐洲國家升學或找工作。年紀大後卻又回流冰島，在家鄉安享晚年。冰島歡迎亦需要外國人前往投資，但又害怕如中國大集團的富豪會把安寧小國的社會秩序攪亂。冰島人習慣了陰天細雨，久違的晴天反而覺得是壞天氣。

以上種種矛盾，常常交錯。冰島人可說別具個性，十分可愛。在飲食方面亦然。在冰島，你可遍嘗高水準的佳餚，但也有機會一試全世界最難吃的東西，保證難忘。

山窮水盡的食材料理

冰島人與中國人的飲食習慣若有相似。新疆人喜吃羊頭，冰島人亦然。懂吃的廣東人專挑新鮮魚的嫩滑滑煎焗，冰島人亦有此好。華人喜歡吃野味，而在冰島，鯨魚肉和合節令的野生海鳥更是眾多家庭及餐館必備的菜餚。誰說冰島人不懂得吃？

矛盾對立卻和諧共存

但事實並非如此。冰島人不是特別饞嘴或吃得精，而是別無他選。受惡劣的天然環境限制，農耕地少，種植季節短，所以冰島的蔬果收成不多，畜牧業亦有限。在此情形下，唯有靠海吃海，捕魚業成為最重要的經濟活動，而魚類是冰島人主要的肉食來源和出口收入。在過去冰島窮困的年代，魚肉大部分出口，剩下的魚頭魚骨才留來自吃，因此魚頭類和魚舌成為一般人家的盤中餐。

同一道理，因島上禽畜飼養不多(在一般餐廳的餐牌上，很少看到雞或豬肉，主要是羊和牛)，所以動物的每一部分均不會浪費，能入口的統統想辦法烹調，以致羊頭、羊血和醃羊羶丸亦成為桌上美食。有一種冰島獨有、卻甚難入口的食物，便是格陵蘭鯊魚肉(Greenland Shark)，當地人稱為Hakarl。這種色香味均令人反胃的鯊魚肉，不能新鮮吃，而要先把它埋在地下達六個月之久，讓肉質腐爛才可入口。Hakarl的濃烈臭味似臭氣，敢吃的人說放在口內咀嚼悶悶起來的味道好，但我卻無法入口。中國人喜吃臭豆腐，而冰島人則吃臭鯊魚，但臭鯊魚的臭味比臭豆腐強十倍。吃貨們，敢一嘗嗎？

冰島人把「靠海吃海」的生存之道延伸至「望天吃天」，向野鳥打主意，最常見的是煙燻北極海鸛(Puffin)。每年從四月尾至八月中，有大量的海鸛和其他海鳥前來冰島繁殖下一代，尤以海鸛為多，達數十萬隻，韋斯特曼群島(Westman Island)是其主要棲息地之一。海鸛的肉質有點像野鴨，但比較韌一些，煙燻後仍有陣陣野味。

人棄我取，你不吃我食，食材物盡其用，每個冰島傳統料理背後都有故事，透過食物可加深瞭解當地的歷史和生活方式。近年來，隨著旅遊業快速發展，遊客和本地居民對美食水平要求漸高和多元化，加上新一代從外國學歸來的廚師，或新移民將異國的烹飪方式帶進來，對冰島以往平靜的食壇起了衝擊，以往比較粗枝大葉的料理做法，漸演變成精緻玉砌，甚具國際水準的高檔美食。其中，最吸引食客的當然是無比新鮮、零污染的海產。

(上) (寄自加州)



最短篇

原諒我

■陳琨和

請多指教，謝謝。
他在醫院醒來，發現病床前有一名陌生女子。
他問女子：「我怎麼會在醫院？發生什麼事了？」
「你出車禍。」女子低下頭，如此回答。
「是你送我到醫院的嗎？」
「是我！是我！」
「謝謝，真不知道該怎麼回答妳？」他笑著問。
「原諒我就行了。」她笑著回答。

內在之光

■沈眠

你在人群裡
往前漫遊
忽然地
就走到了薄暈
我無法觸摸
關於你的細節
你看來
是如此絕望
但美極了
彷彿此刻
你終於明白
光從身體內部
亮起來的 滋味

11月&12月話題 明星夢

「有夢最美，築夢踏實」，夢想對人生是何等重要。但當幾何時，夢想不再多姿多采呈現多元化，「明星夢」一躍成為大多數人的共同夢想。從世界各國爭相舉辦的「達人秀」、「歌唱比賽」等節目的高收視率，及各地年輕人爭相選讀影視相關科系，就可以知道這股「明星夢」熱潮正沖激全球。針對此現象，你有何看法？你心裡也有明星夢嗎？有何精彩的逐夢經歷？歡迎分享。

文章一千字內為宜，題可自訂，請自留底稿，恕不退稿。隨稿請附上真實中英文姓名及聯絡地址。本刊原禁抄襲及一稿兩投，違者永不利用。凡刊出之作品，將於世界日報網站(www.worldjournal.com)同步上網。

令人回味的冰島



▲冰島的特產海蟹蝦。



▲冰島沒有星巴克，只有本地的連鎖店Te & Kaffi。



▲色香味俱全的海鮮大餐。

▲冰島文麵師手藝高超。

在雷克雅未克的城中區，最宜悠閒漫步，逛逛各處特色小店，與親切店主閒話片語，一窺當地民情...

■梁掌球 / 文·圖片提供

琳琅滿目的海鮮

上天是公平的。冰島缺乏良田但卻被賜予豐富的漁場。四面環海的島國盛產鱒魚、黑線鱒、鮭魚、大比目魚、安康魚、蛤類、青口、螃蟹和一種當地人稱龍蝦，其實是「挪威海蟹蝦」(Langoustine)的各類海鮮。在雷克雅未克的餐廳很多均以海鮮為主打，出海捕魚的漁船每天把最新鮮的漁獲送到餐桌上，與Hakarl臭鯊魚肉相比真是天淵之別！

最令我稱心滿意的是「魚市場」餐廳 (Fish Market)，顧名思義，是以海鮮為主。這間坐落於雷市市中心區一幢古老建築物內的食府，開業於2008年，地窖主廳以竹子作裝飾，散發點亞洲風味，餐牌上竟然有一欄是壽司和魚生，讓人驚喜。

「魚市場」的三位掌舵人Hrefna、Agust和Axel均是對廚藝充滿激情的

年輕人，身兼廚師和店東。Hrefna曾在Apotek、Maru和位於盧森堡的Lea Linster米其林星級餐廳學師，二十多歲便入選冰島廚藝國家隊，代表母國競爭國際美食錦標大賽。「魚市場」營業的第一年，已入選Conde Nast頒發「全球最佳之新餐廳」之一，在冰島名噪一時。

Hrefna和他的搭檔對選料非常嚴謹，直接買入由當地漁夫和農夫提供的新鮮食材。「魚市場」的龍蝦湯由來自韋斯特曼島的海蟹蝦、椰奶和橘仔煮成，鮮純芳香。非常甜美的青口則來自Stykkisholmur和Hrisey沿海區，以啤酒蒸熟，入口時蘸以由當地Mascarpone起司和龍蝦湯製成的濃汁，別具風味。另一道無懈可擊的主菜是烤安康魚，熟度剛好，只加少許海鹽，魚的鮮味便迸發出來，吃起來口齒留香。

「魚市場」餐牌上有出售小鯨鯨魚肉 (Minke Whale)，是用日式小炭爐燒烤，但我是反對捕殺鯨魚的，自然沒吃。壽司和魚生則必須一嘗，魚肉是用極新鮮的金槍魚和

來自Pjorsa的鮭魚。魚生和壽司的午市價錢比晚餐便宜七百至八百克朗 (冰島幣，約美金六至七元)，但分量卻相差無幾，所以午餐是比較划算。

在首都內其他具水準、值得一嘗的海鮮餐廳還包括Dill (可能是雷市最高價位的食府)、Prir Frakkar (以燻魚和黑麵包著名)、Icelandic Fish & Chips的炸魚條和薯條 (用來點蘸的醬汁由當地的一種廣受歡迎、名為Skyr的乳酪加上薑和山葵做成，非常特別)、和「海男爵」(Sea Baron，冰島文招牌是Saegreifinn)的咖哩龍蝦湯。「海男爵」是一裝飾簡單的食檔，由舊魚棚改建而成，門前放了兩張木製的長方形共用餐桌，面對雷克雅未克的舊海港，看著漁船進出，大口品嚐鮮美的濃湯，極為愜意。

在雷市內的Vitinn海鮮專賣店則提供一網打盡的海鮮拼盤，讓人大大快朵頤。Vitinn在冰島語是「燈塔」的意思，因位於燈塔旁而命名。此餐廳在Sandgeroi小漁村內，離首都五十公里，卻非常接近凱夫拉維克 (Keflavik) 國際機場。此處的海鮮總匯最吸引人，一大盤只用水燒熱的石蟹、龍蝦、藍青口 (Blue Mussels)、馬青口 (Horse Mussels)、蛤和蝦堆得滿滿的，令人食指大動。圍坐的人全不吝嗇，赤手空拳與海鮮比武，吃得十分痛快。石蟹是本地特產，只生長在冰島和北美東岸的水域。而馬青口是由島東的兒子潛水從海底石縫捕取的，得來不易。「燈塔」餐廳的後園設有數大水池飼養各類海鮮，保證絕對新鮮。

冰島食壇不再冷

冰島人友善有禮，絕不冰冷。冰島上除了極少數如Te & Kaffi (茶與咖啡) 本地連鎖咖啡店外，大部分的食府均是獨立經營的家庭式餐廳，讓人感覺溫暖舒適。

在雷克雅未克的城中區，最宜悠閒漫步，逛逛各處特色小店，與親切店主閒話片語，一窺當地民情。在舊港旁的「海地咖啡屋」(Cafe Haiti) 是一處外看不起眼、內卻不想走的小店。不願離開是因為女店東Elda沖的咖啡確實令人留戀。

冰島咖啡文化盛行，移民卻甚少。偏偏一杯由最巧手所製的咖啡卻是出自一位加勒比海的移民，讓人有點意外。Elda生長在海地，一個比冰島還小、民生貧窮但卻讓她生活快樂的島國。她在海地一所小學任法文老師，而她父親在家後院種植咖啡豆，所以Elda從小便對咖啡有感情。她認識了冰島籍丈夫、結婚，移民到這與海地天氣完全相反的地方。九年前，她開始從海地輸入咖啡豆，在家自炒及自行包裝後，在當地的一商場租了一小攤位出售。

其後她搬進現址，由舊貨倉舊漁棚改建，與「海男爵」食檔為鄰。Elda所沖的拿鐵和咖啡歐蕾尤其到地，餐牌也提供簡單小食，有一道海地蜜糖雞飯，流露了她思鄉之情。小店每天遊客絡繹不絕，退休老人在安靜下棋對奕，周末晚上則由本地表演者奏樂獻唱，給添暖氣氛帶來溫暖歡笑。

同樣是移民的Poppy，十四年前來自泰國。與Elda背景相似，他從前亦是當廚師，但來了冰島後被迫改行。他發覺雷市沒有亞洲麵店，於是靈機一動，在離冰島地極哈爾格林斯教堂 (Hallgrimskirka) 不遠處開了Noodle Station，只賣雞肉、牛肉和素菜三種麵，湯底是一樣。我問他的煮法來自何門何派，是泰國或是受中國



▲「海地咖啡屋」的女老闆Elda是從海地來的移民。

和日本的影響？Poppy帶著陽光的笑容告訴我她自己也不知，反正好吃而客人接受便成。他小小的店舖只設了三數張共用長椅，午飯時段客人往往要在店外候座。「亞洲食風」已悄悄在冰島吹起，泰日中等餐館漸多，在這冰冷的世界角落建立了一小片新美食天地。

論名氣，全冰島最廣為人知的食府並非任何星級餐廳，而是一間位於Tryggvagata和Posthusstraeti兩街交界處停車場上的熟狗棚，大名為Baerjarius Beztu。此檔已開業七十年，當年的美國柯林頓總統在探訪冰島時曾在此大啖熟狗，令其聲名大噪，一夜之間紅透半邊天。柯林頓與店東大媽合影的照片仍高掛在檔前顯眼處，每天無時無刻均有排隊的食客。熟狗的冰島文是Pylsur，在此檔下單時別忘記說一句「Eina meo ollu」，意思是佐料和調味品全加，包括芥末醬、茄醬、洋蔥粒和蒜頭。

其他具特色的食府還有「洗衣舖咖啡店」(Laundromat Cafe)，集餐廳、洗衣店和兒童遊玩室於一身，顧客可一邊穿衣服洗淨，一邊喝咖啡看書或上網，而小孩則可安置在玩具齊備的遊玩室讓他們嬉戲。在Laundromat對街的「巴黎咖啡店」(Cafe Paris)，室內裝飾十足舊巴黎派頭，牆上掛滿黑法法國舊照。正門面對美麗的Austunlur Square，在天晴時坐在店外喝咖啡，一嘗法國巧克力鮮奶蛋糕，欣賞人來人往的眼前風光，別有一番趣味。

簡樸美食，閒逸民風，愜意自然，是冰島最令人回味之處。
(下) (寄自加州)



「有夢最美，築夢踏實」，夢想對人生是何等重要。但當幾何時，夢想不再多采多姿呈現多元化，「明星夢」一躍成為大多數人的共同夢想。從世界各國爭相舉辦的「達人秀」、「歌唱比賽」等節目的高收視率，及各地年輕人爭相選購影視相關科系，就可以知道這股「明星夢」熱潮正沖激全球。針對此現象，你有何看法？你心裡還有明星夢嗎？有何精采的逐夢經歷？歡迎分享。

文字一千字內為宜，題可自訂，請自留底稿，恕不退稿。隨稿請附上真實中英文姓名及聯絡地址。本刊嚴禁抄襲及一稿兩投，違者永不刊用。凡刊出之作品，將於世界日報網站 (www.worldjournal.com) 同步上網。

有錢不是大爺 ■莊因

九月二十四日發自北京的中國新聞，標題是：「駐泰使館囑遊客：別有錢就是大爺」。據稱，近年赴泰國的中國旅客大幅增加，在十一月一日國定長假前夕，中國駐泰大使館特別對赴泰的國人發出一則旅遊文宣，提醒國人切勿帶著「有錢就是大爺」的心態出國旅遊。

這則新聞的背景是這樣，根據中新社報導，前不久，四名中國旅客在曼谷國際機場因航班延誤而鬧事，因而被國家旅遊局列入「遊客不文明行為記錄」。此後被列入記錄的出國旅遊者前後達十一名之多，而其中的六名都是在泰國做出了不文明不禮當的行為。

中國駐泰大使館針所發出的提醒文宣表示，國民在海外的個人行為關係著國家的文明度，所以當局呼籲出國旅遊的國人，務必要高度意識到「個人」乃是代表著「國家」。也即是說，個人行為不檢不當，致令國家蒙羞，乃是「國恥」。

我在報紙上所見有關中國旅客在國外的「不文明行為」，不外乎是因為航班延誤而動輒以「罷乘」或「占機」等惡劣方式，維護所謂的「個人權益」；或是在香港瘋狂掃購奶粉，在日本搶購馬桶蓋；甚至在機場登機前為減輕行李超重，而當場將所購物品的包裝物隨地丟棄，以致造成機場清潔人員暴增三倍的工作量。當然，還有因不懂外語，以致行為顛覆、語言粗鄙，都不在話下。

「大爺有錢」這個觀念及所產生的行為，長久以來，一直是中國社會普遍的現象。俗話說「有錢能使鬼推磨」，窮光蛋一旦搖身一變成了暴發戶，就會對「錢」有一種莫名其妙的寵溺，了悟到在社會中財富所散發的能量和耀眼光輝，是如此令人著魔及被攝服，遂產生久旱甘霖的狂喜。

從清代末葉起被西方及日本強權欺凌剝削的中國，積弱長久，一直到了二十一世紀，方才可以說是站起來了，在國際上與老大哥們平起平坐

了。彷彿當年伺候大爺的小三，現在忽然穿起長袍馬褂，與大爺們同席喝起盞碗茶來了。今非昔比，難怪土財主們按捺不住地躍躍欲試。

錢，是硬體；花錢，是軟體。所謂軟體，意指花錢人的舉止，與品行有關。說白一點，就是文明與否的問題。有了文明尺度的檢驗，花錢人的行為會提升。硬體與軟體的調和，乃以實劍與義鞘。其理如此，二者不得脫離。要想提升自己為「文明人」，教育是必要條件。教育倘若不夠，則不免行為粗糲。於是舉措之間，難免貽笑大方了。

所以，名實相符的大爺，才是真正的大爺，而總覺自己是新階大爺的人，絕對是丟人現眼的假大爺。猶記得上世紀六〇年代，「大爺有錢」的美國人，大批周遊列國顯擺，鬻譽顯預粗糲，令人側目，贏得了一個Ugly American (醜陋的美國人) 的罵名。二十一世紀的中國人，要是健忘的話，稍一不慎，肯定早晚會被冠上一個比「清客」(Chink) 還要糟糕的Ugly Chinese的封號了。

(寄自加州)