



插圖：MEILO SO

# 東方東方快車

受好友廖先生夫婦邀請，我又去了一趟星馬泰。

這回乘的是火車，早年旅行家們形容冗長的航海為「開往中國的慢艇 Slow Boat To China」，比較當今高鐵的速度，可以說是「開往東方的慢車」了，一共坐了三天三夜，從曼谷到新加坡。

當然是在豪華的「Eastern & Oriental Express」，我們都受克麗絲蒂的偵探小說影響，一說到東方快車，滿腦子都是掛滿水晶燈的餐卡，穿着晚禮服的風流人物，隨着浪漫古典音樂傳來。

東方快車當然已失去昔日的光彩，但在今天來說已算是一程非常舒適和難得的行程，沒經歷過的旅者都可一試。

這已是我第二次乘坐，最先陪伴着查先生夫婦，從反方向的新加坡到曼谷，那已是一九九三年的事。剛好友人送了我一瓶同年入樽的 Glenfarchlas 威士忌，一路慢慢喝，些梨木桶的濃厚香味，比火車供應的免費雞尾酒好多。

有什麼不同呢？已找不到當年穿着馬來傳統服裝的少女，代之的是服務周到的泰國火車少爺，火車照樣緩慢開動，因為車軌一直以來都沒有更換，相當窄小，所以輾動起來劇烈，開動和停止時也發出碰撞的巨響，也是非常惱人。

停下來時，我們特別請火車安排了一個燒菜的課程，教的有兩道菜：冬蔭貢和辣肉碎，下車後先由導遊帶我們到當地的泰市場走一圈。

我最喜歡吃的是肉碎撈麵 Ba Bi Heang，找到一家最傳統的，連吞三碗，又汽水又炸豬皮又甜品，加司機和導遊大吃特吃，也不過港幣兩百。

吃完到岸邊上船，是艘駁拖艇，平底的，航行時穩如平地，由當地名廚教導，怎麼用椰漿、蝦湯、南薑、香茅、咖喱葉、草蓀、魚露、芫荽和辣椒粉煮成一鍋湯來，冬蔭貢的真字，是蝦的意思，一看大廚用的是海蝦，已知不對。

海蝦的膏比不上河蝦多，煮出來的湯沒有那種誘人的又黃又紅的顏色，雖然用辣椒油來取色，也不夠紅，而且很多大廚永遠搞不懂的是，椰漿一滾，椰油的異味就跑出來，我再三指出，但都被他們敷衍了事，唉，算了！

繼續上路，第二個可以停下來的是看馬來西亞的橡膠樹，當今這一種工業已沒落，但看女士們怎麼割取乳白膠液，對遊客們來說還是有趣的。

車上的時間，可做足底按摩，還有相命師解答疑難，餐車有兩卡，一輛高級，一輛平民化，可以輪流來吃，這是高鐵做

不到的。

食物更不是高鐵比得上，基本上是西餐，但也有時供應叻沙之類的當地食物，早餐更是送上房來，雞蛋要怎麼做都完美。廖太太是位牛油狂，我本來不太喜歡麵包的，也受她影響，一大塊一大塊牛油，撒上鹽，主食還沒上前已吃個半飽。

車廂一樣，這次入住的房間和上一回一樣，是一輛卡車只有兩間的總統套房，名字好聽，但也不寬敞，浴室只有花灑，車子停下來時沖涼較穩，車上遇到幾位肥胖外籍人士，如果能擠得進去，不怕搖晃了。

火車從曼谷中央車站出發，客人們都早到了，沒事做呆在休息站中乾等，可以建議大家勇敢一點，走到一般火車的大堂，就可以買到大量的腰果開心果魷魚乾等零食，一大堆捧到車廂，可以解悶。

火車慢慢開出，輕空輕空作響，左左右右搖動，吃了晚餐特別容易入睡，發現不動了，原來是火車停了下來，讓客人安眠。

又發出巨響，已聞到早餐香味，過了不久，我們第一個站，就是桂河橋站，這裏對英國兵來說不是很光彩的史蹟，當今當然一點戰爭痕跡都沒有，代之的是一個避暑勝地，十二月初，涼風陣陣，根本不像身置南洋。

這次才知「桂河」的桂字，原來在泰語中是河的意思，照土語來唸，變成了「河河」。

最後一輛，是開放的車廂，可以吸煙和吹風，日落、日出沒什麼看頭，不像在郵輪上那麼過癮。

酒吧有位上了年紀的歌手，有時打扮成 Elton John 花花綠綠，用鋼琴彈出各種樂曲，看什麼人彈什麼歌。

原有的東方快車，尤其是冬天時雪茫茫，一路有城堡、酒莊的風景，但這輛東方東方，最初看到橡膠樹時大家還會拿起手機拍風景，經過河流，小孩子跳下嬉水，都是遊客的對象，但是連續幾天還是那些東西，大家還是躲進酒吧去了。

終於，到了新加坡，火車站這塊地屬於馬來西亞的，沒什麼發展，和數十年前一樣。前來迎接的車子已停好，廖先生廖太太迫不及待地上，趕着到「發記」去吃蒸鯧魚，還有他們念念不忘的甜品，那是用豬肉蒸芋泥的失傳潮州名餚。

大吃特吃，在新加坡停了兩天，拜祭父母，到第三天，又飛回吉隆坡，在那裏，我要為二〇二〇年的書法展看場地和做準備了。

一報中

mcwriter@appledaily.com 蔡瀾  
逢周日刊登