

城市的氣質

前幾年內地電視劇集《人民的名義》裏有句台詞：「在北京一板磚砸到一大片處長。」其實，相聲小品裏有更完整的段子：「到了深圳，從地上撿一個小石子，可以砸到三個經理；到了北京，一個小石子能砸到兩處長。還有一個呢？那個是副處長。」寥寥數語，固然有所誇張，但卻將政治中心或是商業都市的氣質，形象地刻畫出來。

卡勒德·胡賽尼的小說《燦爛千陽》形容，在赫拉特「你要伸出一條腿，準能踢到一個詩人的屁股。」這個阿富汗西部的城市，曾是藝術家雲集的波斯文化的搖籃。這句幽默的話語背後，也充滿了作家對兵燹戰亂嚴重破壞文化的悲涼嘆嘆。

中世紀的君士坦丁堡，「這座城市的工匠和奴隸各個都是神學家」。（語出維多利亞·克拉克《天使為何墜落》）。「如果你找人兌換錢幣，他會告訴你，聖子和聖父如何不同。如果你詢問一塊麵包的價錢，他會爭論說，聖子低於聖父。如果你問洗澡水準備好了沒有，會有人告訴你，聖子由虛無而生。」這種務虛風氣，似乎也注定了城市的命運。

越過巴爾幹半島，威尼斯則是完全不同的場景。這個城邦同時也是一個商業集團，任何東西都能成為商品。威尼斯帆船滿載香料、皮毛、棉花、糧食、礦石，還有奴隸、情報、火藥、槍炮，到處買賣。只要有合適的價格，戰爭也是一筆商業合同，可以作為服務貿易外包；磨成粉的木乃伊被當成藥材出售；耶穌的荆棘冠冕，被十字軍皇帝手中抵押給威尼斯，後者轉手賣給法蘭西國王。很多現實橋段，比莎翁喜劇《威尼斯商人》更荒誕。

不管如何，一個城市的某種氣質如果過於偏頗，就不夠有趣了。如果一個小石子能夠同時砸到商人、詩人、處長、經理，那才好玩。

瓜園蓬山
gardenermarvin@gmail.com
逢周二、四、五見報

從元旦到春節

一年之中，最耐嘍摸的一段日子，大概是從元旦到春節吧。元旦是日曆本上的一年之始，但在我們心中，過了春節，新年才算起了頭。在我老家，元旦、春節，都叫「過年」，為了區分，前者叫「陽曆年」，後者叫「陰曆年」。說起「陽曆年」，我們總帶幾分公事公辦的氣息，「陰曆年」才是親切體己的。從陽曆年到陰曆年，彷彿在外應酬的人，明明剛從滿桌酒席下來，卻又躲進自家廚房再吃碗泡飯，胃裏才暖和，心裏才踏實。

過兩次「年」，是社會和文化轉型的結果，顯露出百餘年歷史變遷的遺痕。「陽曆年」進入中國，源於海禁大開後的中西交流。民國時期，激進的趨新者曾有廢止春節的嘗試，但不能成功，文化傳統之堅韌，可見一斑。元旦，是對遠方來客的迎接，循例而為，行禮如儀。春節，才是我們與祖先的「血脈默契」，是中國人真正承認的過年官宜。雙節並行，體現了一種包容。大家對過兩次「年」不僅習以為常而且樂此不疲，多幾天假期，有更多的理由親朋相聚、互相祝

福，這雙倍的快樂，有誰會拒絕？

從元旦到春節，或長或短，大抵一個月左右。這段日子裏，時間老人腳步不太穩。有時候走得很急，元旦分明才結束，工作欠賬還沒還完，春節竟又到了。如同監考官的終場提醒似乎話音剛落，交卷的鈴聲已急吼吼地響起，只好攔筆起身，回望沒寫完的卷子，留下不少遺憾。有時候他又走得極慢，一天又一天，無所事事吧，心有不甘，做點啥吧，提不起興頭，捱得人焦急意躁，幾欲抓狂，春節才嫻嫻來遲。

不管怎麼樣，這個把月很值得我們珍惜。新歲月的大幕馬上正式拉開，過往的心緒需收納安放，將來的生活或許依然很「卷」，又或許在過完後被證明並沒有什麼新意，但當它快步走來時，還是忍不住讓人期待，想為它做一些準備，哪怕只為對得起自己。



知見錄 胡一峰

逢周一、三、五見報

不響

王家衛首次導演的電視劇《繁花》最近熱播，單機位的拍攝手法、上海腔調的台詞，將昔日滬上風雲演繹得活色生香，不僅上演了小人物轉變為弄潮兒過程中的一場場商戰好戲，也留下許多人生智慧和箴言，「不響」就是值得反覆嘍摸的一個。

在劇中，演員胡歌飾演的「寶總」說，做生意先要學會兩個字「不響」，他接着解釋：「不該講的，說不清楚的，沒想好、沒規劃的，自我為難、為難別人的，都不響，做事要留有餘地。」

《繁花》原著中，「不響」出現

達上千次，它同「謝謝儂」一樣，是地道的上海話。原著作者金宇澄曾說，不響，是上海人的人生哲學，心裏有數，但是不吭氣，隔岸觀火。在王家衛看來，「不響」不代表沉默，而是一種留白，凡是不想講的、不能講的，或是講了為難自己、為難別人的，都「不響」。

這也是一個創作者的態度和改編「密碼」。王家衛謙虛地稱，他沒有能力還原原本的《繁花》，但是可以給出一個在原著裏看不到的上海阿寶。三十五萬字的原著在他的鏡頭語言下，只講「能講的、想講的和講得

好的」，恰如同原著流露的人生況味，雖然繁花似錦、眾生喧嘩，但是「不響」才更顯真實。

月出驚山鳥，時鳴春澗中。文藝作品中的「不響」，經常能起到上面「意在言外，留有餘地」的效果。

作家畢飛宇推崇《聊齋志異》，他分析這本書好在哪裏時經常提到其中的一篇《促織》。宣德間，宮中尚鬥蛐蛐之戲，歲徵民間。故事中的孩子不小心弄死了蛐蛐，非常害怕，於是跳井自殺。如何表達這一家人悽慘的生活？蒲松齡只用了八個字：「夫妻向隅，茅舍無煙」。夫婦二人把孩

子從井裏撈上來後，各自找了一個牆角去面對，都沒有勇氣面對面。無煙意味着他們沒有生火做飯，簡單的八字之言，很好地傳達出了百姓受苦之意。

《滄浪詩話》認為，好詩是「言有盡而意無窮」。正因為言有盡，方有「不響」的留白，讀者和觀眾也更能根據自己的解讀去「補白」。



樸散為器 馮愛枝

逢周三見報

時光旅程

母親年輕時從廣州移居香港，但娘家仍有親戚留在廣州居住，因此小時候我便曾跟隨母親回廣州探親。直到我成年之後，工作關係亦偶爾到訪廣州。每次出行都是從香港紅磡乘坐城際鐵路，即是俗稱的「直通車」。從紅磡站出發，「直通車」都是按東鐵線的路軌而行，同樣需要經過沙田及大埔等多個車站，但只是「直行直通」，不會停站。以前覺得「直通車」十分方便，雖然車票貴一點，但總勝過先經深圳再轉內地火車，更較乘搭幾小時的「大巴」舒適得多。

上周新年假期，我家首次乘坐高鐵來回廣州。從西九龍站出發，行車沒多久便進入隧道。我沒留意列車在暗黑隧道行駛了多久，然後突然眼前一亮，光線射入車廂，原來已經接近深圳北站。雖然只是短短途程，但就像經歷了時光隧道。

時光旅程不單在高鐵列車，更在廣州市出現。雖然高鐵只需一個多小時便可直達廣州南站，但我們仍然選擇廣州東站為終站，讓我可以重拾更多往昔的感覺。我們入住東站不遠處的酒店，推着行李箱從東站往酒店約

十分鐘，馬路的汽車和摩托車十分繁忙，但出奇的寧靜，眼前的光景與幾十年前的廣州好像沒有很大分別。

母親娘家的舊屋在龍津西路；十多年前從事粵劇工作，讓我亦曾拜訪恩寧路的廣東八和會館，因此我對荔灣區較為熟悉。

是次旅程當然不忘走訪荔灣區，該區已建成永慶坊，部分舊屋改建為旅遊點，增添現代氣息。另一方面，好些西關大屋仍是民居，附近的荔灣湖公園仍然是老百姓遊憩的好地方。我們特意走到逢源路的著名

粥粉麵店，老式店舖不大，只在路邊擺放了幾張小桌子供顧客用餐，但是該店的炒河粉及生滾熱粥遠近馳名，食客即使要輪候座位亦在所不計。現代化城市如何保留傳統文化，除了維護舊建築物，亦有賴市民用心經營及居住。



文藝中年 輕羽

逢周一、二、三見報

《巴洛克協奏曲》

現如今，浦東美術館的年末大展「卡拉瓦喬與巴洛克奇跡」正在如火如荼地進行中。展覽以六張卡拉瓦喬真跡為核心，輔以與其同時代活躍於羅馬城的多位繪畫大師的五十餘幅作品，為觀者呈現出一個完整的「卡拉瓦喬活躍的巴洛克時代」。

剛從上海觀展回來不久，應景地選一張巴洛克時期音樂的專輯。這張名為《巴洛克協奏曲》的黑膠是由Angel天使廠牌灌錄，意大利指揮家雷納托·法薩諾執棒其本人創建的羅馬名家合奏團聯袂演繹四首巴洛克作曲家的協奏曲，分別是維瓦爾第《第

三號長笛協奏曲》、馬塞洛《C小調雙簧管和弦樂協奏曲》、巴赫和維瓦爾第《第三號四部羽管鍵琴協奏曲》以及萊奧《大提琴和弦樂協奏曲中的慢板》。封套選用的是法國巴洛克畫家厄斯塔什·勒·蘇厄爾的素描稿《繆斯埃拉托》。

埃拉托是古希臘神話中的繆斯女神之一。身為宙斯女兒的她是愛、音樂與詩歌的象徵。這幅素描是勒·蘇厄爾收藏於羅浮宮的油畫名作《繆斯們：墨爾波墨涅、埃拉托和波莉姆妮婭》中手持大提琴的埃拉托畫稿局部。在油畫成品中，三位繆斯女神以

近似於我國傳統「雅集」的形式聚集在樹下，神聖詩歌女神波莉姆妮婭坐在地上捧着樂譜正在獻唱，手持大提琴正在演奏的是掌管音樂的女神埃拉托，執掌悲劇的女神墨爾波墨涅則坐在二人身後靜靜聆聽。顯然，對比油畫和畫稿能夠明顯看出勒·蘇厄爾對於人物姿勢所做出的微調（油畫為四分之三側臉畫稿為全側臉，髮型也更加飄逸），畫中人物準確的結構、流暢



的線條，以及膝蓋部分正面前縮透視技法的精妙應用，均映射出畫家堅實的素描功底，無愧於法國學院派——皇家雕塑暨繪畫學院創始人之一的身份。

「碟中畫」《巴洛克協奏曲》/《繆斯埃拉托》



藝加之言 王加

微信公眾號：Jia_artscolumn
逢周三見報

夜色黃河路

電視劇《繁花》的原著作者金宇澄曾說過，他在拍劇時重走了一趟黃河路，結果大失所望，跟記憶中已經完全不一樣了。時過境遷，是每一代人必經的陣痛，再高的樓、再美的景，多年過去都會不盡相同，只有鏡頭，能帶你穿越時光隧道，再走一遭。

電視劇中，上世紀九十年代的黃河路是如假包換的名利場、東方的蓋茨比舞台，繁花似錦、熱鬧非凡。一條僅七百多米長的街道上，盤踞着數百間飯店，也許一個不起眼的飯局背後，就是攪動大上海風雲變幻的幕後本尊。在這條街上，人人都是來吃的，但人人也不止為了吃，生意和美食放在一起，就連局中人都難分清，哪個是真情、哪個是假意。

劇中李李經營的至真園，算是獨當一面的「頂流」。有一味招牌菜叫青魚禿肺，是幾近失傳的本幫菜。一個「禿」字，意指「全部都是」，一條魚有多大的肝？這一盤如假包換的魚肝，動輒就要用上十多條青魚，宰殺後取肝，先醃製再沾粉，最後油煎。每一塊都酥裹嫩，油而不膩，放在當年，毫無疑問是外灘最大的奢侈。

至真園對應的真寶坐標，據說就是黃河路上的苔聖園酒家，一九九三年開業，是當時最早入駐的本幫菜館之一，招牌菜剛好也是魚，只不過是更接地氣的苔條小黃魚。因為比菜更重要的，是人脈，每家店都心知肚明，自己也是名流們的T台，各界人士的社交紐帶。在當時，千元月薪已經可稱為小資，但在黃河路吃飯，動輒萬元也不是新聞。所以後來店家們比着推遲打烊時間，甚至通宵服務，華燈初上時，這裏的好戲才剛開始。

十里洋場一朝夢，如今的黃河路、苔聖園已不復從前。上海，本就沒有固定的樣子，當年有當年的味道，而明天，又會有明天的風情。



食色判答

逢周二、三、四見報

炙魚糝鹽烤

外出用餐，不時有魚。近日友聚，到各式餐廳，都有烤魚出現。談到烤魚，得說清楚，近期吃到的，魚身明火直烤，不是具湯附汁的菜式。吃炙燒喜知次，在中間道的一家居酒屋，餐廳開業不算久，環境布置用心，適合小酌短聚。席間朋友想吃烤魚，選喜知次，即點即燒。炙魚上桌，魚身橙紅，當下就想，適合新年食用，喜慶有餘。

鮮魚鹽燒，已成慣常做法，南宋《事林廣記》談「炙魚」，就有灑鹽火烤的紀錄，選魚亦有考究，說：「魴魚為上，鯉魚鯽魚次之，重十二三兩或至一斤者佳。」現在魴魚仍有燒炙，更多切成魚扒，便作中西菜式。鯉魚菜式，香港越加少見，往常所聞，葱焗紅燒都是方法。鯽魚最為易見，煮焗湯烤，一樣可以。近日再見烤魚，就是泰國餐廳的鹽烤鯽魚。

《事林廣記》記載的炙魚法，有點步驟，不難模仿，下次外出燒烤，可一試，做法如下：「依常法洗淨控乾，每斤用鹽二錢半，川椒一二

十粒，淹二兩時，瀝去腥水。香油煎熟，放冷，逐以羊肚脂裹上，亦微糝鹽，炙床上炙令香熟，搗揭起脂食之。」魚去內臟，洗乾抹淨，魚用鹽、川椒先醃，後去水。煎熟放涼，用羊脂包裹，上灑鹽再烤，吃時去脂吃魚。魚熟脂滋，坊間常說「魚羊為鮮」，文字學上另有解析，飲食學上搭配得宜便是佳品。

成書於東漢的《齊民要術》，另見炙魚的高階版，單看已覺繁複，盡見烹煮技藝。書中的「釀炙白魚法」提到：「白魚長二尺，淨治，勿破腹。洗之竟，破背，以鹽之。」魚去鱗洗淨，以刀破背，取出內臟，將魚身變成袋，像現代釀鯪魚之法。再用剁碎幼鴨肉，以薑、蔥、豉汁等調味，先煮熟，後醃魚，再穿籤搥汁燒炙。讀着不禁垂涎。



古聞港食 蕭欣浩

逢周三見報

辦館

初到香港的遊客，若是在街邊看到店舖的招牌上寫着「某某辦館」，恐怕會一頭霧水，不知道這名字和「武館」只相差一字的舖頭究竟是賣什麼的。

其實辦館的源頭大致可以溯源至香港開埠之初，當時的辦館是中環、上環一帶售賣外國進口煙酒的高級商舖。後來，在大型屋苑附近逐漸也有商人開設辦館，所售賣的商品種類也就「因地制宜」偏向零食、冷飲、家品等等雜貨。雖然商品種類基本與「士多」一樣，但與從英文Store音譯過來的「士多」相比，總覺得「辦館」二字透着一絲頑強的莊重。

近年來，大型連鎖超市越開越多，市面上的辦館自然也就越來越少。所幸我家附近還有一家辦館，似乎已經經營了數十年。不大的舖面，進店之後只有一條通道，其餘的位置都被各式各樣琳琅滿目的商品所填滿。去辦館買東西，你自然可以像去超市一樣，從狹窄的通道



大川集 利貞

逢周一、三見報