

約朋友喝咖啡

這幾年，歌曲《成都》不知讓多少城市眼紅。「走到玉林路的盡頭，坐在小酒館的門口」，淺吟低唱，讓遊客源源不斷地前往成都打卡，真真體現出了流量的魔力。三十年前，正是內地流行音樂蓬勃生長期，也曾產生了兩首頗有傳唱度的歌曲：《回到拉薩》和《我想去桂林》。只不過彼時多數國人荷包不寬裕，旅遊還不甚興旺，沒能轉化為經濟效益。

後者歌詞非常通俗，時至今日，筆者仍能記起開頭的兩句：「我想去桂林呀我想去桂林，可是有時間的時候我卻沒有錢……可是有了錢的時候我卻沒時間。」樸素直白，卻能觸動人心。

林清玄有一篇散文，主題是談「清歡」——「我們有時沒有什麼事，心情上只適合和朋友去啜一盅茶、飲一杯咖啡。可惜的是，心情也有了，朋友也有了，就是找不到地方。有茶有咖啡的地方總是嘈雜的，而且難以找到一邊飲茶一邊觀景的處所。」

這裏列出了好些個條件，要有心情、有朋友、有地方，當然也要有茶或咖啡。然而就像去桂林一樣，並不那麼容易匹配。打工人為生計奔波，難得鬆口氣，因而首先心情就並非能自主。偶爾得閒，心情稍稍放鬆，卻發現約不到朋友，大家各有忙碌的軌跡。還有更極端的時候，與朋友到了某個好去處，卻驀然沒了心情。這倒不是那種「何必見浮」的灑脫，而是莫名其妙被一些往事浮沉弄得感傷起來。真是相當對不起朋友。

日前在京西門頭溝山裏潭柘寺附近，忽見一間新開的咖啡館。走上清幽開朗的露台，枝頭小鳥啾啾，近處一片灰瓦宅院，周遭群山迴繞，山隙殘雪斑駁，溪水從冰層間潺潺而下。與朋友相視一笑，不喝了，趕着爬山去。瞧，心情有了，朋友有了，地方有了，卻又沒咖啡了！



瓜園蓬山

gardenmarvin@gmail.com
逢周三、四、五見報

社會時鐘的拷問

春節快到了，網上流行抵禦親戚「拷問」的秘籍寶典。「拷問」包括：對學生，「考得怎麼樣啊」；畢業了，「找到工作了嗎」；已就業，「什麼時候結婚呢」；結了婚，「什麼時候生娃呀」；已生娃，「要不要二胎啊」……即便你已垂垂老矣不問世事，老哥們老姐們仍可用這些問題再「拷打」一個來回，只要在問句前加上「你兒子」「你女兒」或「你孫子」「你孫女」即可。概而言之，這都是來自社會時鐘的拷問。

「社會時鐘」即到什麼年紀幹什麼事。滴答作響的鐘錶折射的是我們居住的這個星球轉動的規律，社會時鐘折射的是我們所處的文化規則。地球的轉動把日子劃分為白天黑夜、春夏秋冬，文化的積累則給人生設計了一張時間表，從搖籃到墳墓，每個階段都有各自的任務。科學家發現，地球轉速並非恒定不變，長遠來看，呈現出越來越慢的趨勢。當然，這種變化發生在極漫長的時段內，個體日常生活幾乎感受不到；文化「轉速」導致的社會時鐘變化給人的感受則直觀得多。

幾十年前，大學畢業生還不多，碩士博士更是鳳毛麟角，誰家的孩子若二十好幾了還在學校讀書，就會讓人嘖嘖驚嘆。如今，研究生教育普及率提高，高考於二〇〇一年取消了年齡限制，人們對大齡「學生」已然見怪不怪。《欽定大清通禮》規定男子十六以上、女子十四以上為結婚年齡，實際上當時男子初婚年齡二十一歲左右，女子十七歲左右，比法定婚齡晚一些，放到今天來看，卻成了不折不扣的早婚族。

不同文化背景下的社會時鐘也有

不同，但人既然無法脫離文化而存在，就像無法掙脫地球引力一樣，社會時鐘的壓力便時時表現出來。不過，對此無需過度焦慮。人生沒有標準答案，社會時鐘只是參考答案，就像飛機的設計時速，一旦起飛，永遠不可能勻速前進，有權書寫最佳答案的只有我們自己。



知見錄 胡一峰

逢周一、三、五見報

細節的真實感

著名劇作家契訶夫曾說，如果一個劇本在第一幕的布景裏，牆上掛着一柄腰刀，到最後一幕就得讓刀子出鞘，要不然，那是柄多餘的刀子，一開始就不應該掛上去。

近日電視劇《繁花》熱映，據原著作者金宇澄透露，他第一次與導演王家衛見面時，王家衛問他看《花樣年華》第一眼看到的東西是什麼？金宇澄回答想不起來。王家衛說，是開場廚房的那個電飯煲。

在電影《花樣年華》開場搬家的一幕，一個舊式電飯煲在廚房不起眼的角落一閃而過。這部電影的背景

是上世紀六十年代的香港，那時因為電飯煲的出現，家庭主婦開始不用守着飯鍋煮飯，可以更自由地安排自己的時間。這個細節對影片的發展至關重要，據說劇組千辛萬苦才找到港人五十多年前使用過的一隻電飯煲，另外還同時搜集了老式台燈、唱片機、窗紗和小巷孤燈等，最大程度還原那個年代。

王家衛是有名的慢工出細活的導演，《一代宗師》正式開拍前籌備了十三年之久，電視劇《繁花》也是拍攝了三年。為更準確地呈現上世紀九十年代上海的時髦氣韻，開機前曾專門於

報章刊登「尋物啟事」，徵集與當時上海有關的老物件。

劇組人員帶頭進行了捐獻。王家衛獻出了收藏的老字號「天女」紹興黃酒，上海花園飯店開業那年，剛剛完成第二部電影《阿飛正傳》的王家衛回上海探親，入住花園飯店買了三瓶，一直未捨得喝。作為《繁花》原著作者，金宇澄獻出了自己結婚時新娘穿的紅色開襟連衣裙。演員胡歌獻出的則是母親的飛人牌縫紉機，自行車、縫紉機、手錶是當時的「結婚三大件」，再加收音機就是升級版的「三轉一響」。

有細節才有真實感，這些老物件亮相會將年代的真實感拉滿。不過，一個電飯煲是線索，一堆電飯煲就會成為展示老物品的「儲物間」。正如《花樣年華》只設計了開場廚房電飯煲這一個隱秘的細節，在電視劇《繁花》中，劇組費盡心力搜集的老物件也只有少數出場。畢竟，細節可以不起眼，但一定要與主題緊扣。



樸散為器 馮愛枝

逢周三見報

《繁花》的江湖再見

《繁花》電視劇在本月初收官，好些觀眾感到失落唏噓，我更感到意猶未盡。總括而言，該劇應是金宇澄原著小說的增補篇章，以大上海經濟起飛為背景，讓角色與時代緊扣關連，氣勢磅礴，同時情意綿綿。對於香港戲迷來說，王家衛導演的《繁》劇格外親切。至真園油而不膩的乾炒牛河；港星溫兆倫主演《我本善良》走紅而到內地剪綵；Beyond、王菲、張學友的粵語歌曲配樂，全都是香港觀眾熟悉的符號。

作為二十多小時的長篇「電

影」，《繁》節奏徐疾，起伏分明，主題更見突出，正如角色說：「利益面前就是江湖」。汪小姐在劇末幾集亦向其他角色說：「江湖再見。」王導演將上世紀九十年代的上海轉化成江湖，全劇初段描繪寶總憑着爺叔的指導而冒起，中段主要交代寶總與幾位女主角的關係變化，末段乃是寶總與強總在股票市場激戰，殺得難分難解，令觀眾看得血脈沸騰。

寶總與幾位紅顏知己的恩怨，描寫得細緻浪漫，令觀眾牽腸掛肚。寶總的真愛雪芝出場，令阿寶奔向名

利。二人於七十年代末在擁擠的電車上邂逅，令人看得心神蕩漾。劇情的時空交錯讓角色的緣分更見迷離，例如玲子將「夜東京」裝修、拆毀，就是要拋棄以往與阿寶的關係，劇情同時交代幾年前阿寶送「夜東京」給玲子，時光荏苒，恍如隔世。寶總與汪小姐的「革命友情」，最令人胸中掙扎，配樂響起王菲的《執迷不悔》，更加激盪心靈。

這個江湖，有情有義。即使外賣處金科長，抑或香煙店的景秀，都是情深義重的角色。各角色都有恰如其

份的戲份，一些前期不起眼的配角，例如飯店服務員敏敏、露絲、小江西，角色都有發展，命運坎坷，卻不認命。金美林飯店的金老闆雖然是戲份不多的配角，但最終墜樓身亡，令人痛心。故事警世：瘋狂炒股票，真的會死人的。



文藝中年 輕羽

逢周一、二、三見報

花園中的音樂會

上周在國家大劇院聆聽波蘭鋼琴大師齊默爾曼獨奏音樂會。他在返場時彈奏了莫扎特的《黃油麵包圓舞曲》，極其精彩。恰逢一月二十七號是奧地利「天才代言人」莫扎特誕辰二百六十八周年，本周便應景地推薦一張莫扎特的兩首五重奏作品。專輯由飛利浦唱片公司於一九七五年灌錄並發行，由二十世紀比利時小提琴大師亞瑟·格魯米歐領銜，攜手單簧管演奏家喬治·彼得森、雙簧管演奏家皮埃爾·皮爾洛特等五位獨奏家聯袂演繹莫扎特《單簧管五重奏K.581》和《雙簧管四重奏K.370》。封套選擇

的是十八世紀佛蘭德斯畫家彼得·雅各布·霍爾曼斯的《花園中的音樂會》局部。

活躍於德國的宮廷畫家霍爾曼斯是一位在風俗畫、肖像畫、靜物畫和城市風光題材中均有涉獵的藝術家。這幅《花園中的音樂會》從主題上來看應受其佛蘭德斯老鄉、法國洛可可繪畫風格奠基人安東·華托獨創的「雅宴畫」所影響。在一個戶外林間的古代遺跡前，七位圍坐在一起手持樂器的男女佔據了畫面中心。他們其中有五人正在演奏，另外兩位手持魯特琴和小提琴的男子均直視觀者若有

所思。畫作的左側有兩位四目相對的男女，從二人的表情和肢體語言來看男子似乎在講述着什麼，女子則在認真傾聽。他們身後透出淡藍色的遠山，整幅畫作的透視縱深也被此細節所拉遠。女大提琴手淡粉色的長裙、淺棕灰色的大理石建築與雕塑、翠藍色的天空……作品的用色具備鮮明的洛可可特徵，內容也符合「雅宴畫」中年輕貴族們在風景如畫的室外休憩娛樂的主題。不過令人備感意外的是，與專輯中五重奏曲



目切題的合奏場景並未被選作唱片封套，取而代之的是左側兩位對視交流的男女半身局部，不知是何用意。

「碟中畫」莫扎特單簧管五重奏與雙簧管四重奏／《花園中的音樂會》



藝加之言 王加

微信公眾號：Jia_artscolumn
逢周三見報

成長

最近看到一個關於「成長」的說法：

女孩小的時候，關心的只有自己——只在乎自己美不美麗、開不開心，隨着逐漸長大，丈夫、孩子、親戚朋友各種事情都來了，不知不覺中在乎自己以外的事情越來越多，她就成熟了。男人則正好相反，小時候對世界充滿好奇，在乎的人和事很多很多，年齡漸長越來越在乎自己。在滿腦子都是自己之後，就會變成老人了。

雖然理性告訴我，這種論斷並不嚴謹，充滿以偏概全和刻板印象，但感性上又覺得多多少少有那麼一點道理。女孩小時候也同樣對世界充滿好奇呀？女性論述中，成長的過程就是社會關係越來越複雜的過程，但男性的成長過程同樣也會伴隨這一過程呀？男性也會為了妻子、孩子、親戚朋友放棄很多呀？

細想之後，我明白了。上面的說法高度概括起來，就是女性的成

長是從自私到無私的過程，而男性的成長則是從無私到自私的過程。之所以我會覺得不嚴謹，是因為這種判斷太絕對了。而之所以我會覺得有一點道理的原因，是無論從自私變無私，還是無私變自私，這種「變」的過程就是「成長」的表現。如果我有一個觀念，從小到大都沒有變過，何談成長？只當既有的概念被所學習的知識或是所經歷的事實改變，「推陳出新」，人才會成長。

許多朋友，都在不同場合跟我說過，覺得自己還只是個孩子，只是隨着年齡的增長，被迫成為了別人眼中的大人。我想，他們要麼就是被不必要的社會關係所牽扯，要麼就是在心底，還保有對這個世界那份最純真的好奇吧。



大川集 利貞

逢周一、三見報

龍腦荔枝湯

跟學生到長沙灣覓食，手機一查，發現酒家，位處長沙灣道，近大南西街。午茶入座，點心不俗，捧上一籃，荔枝兩顆，是現代的呈現方式。外紅裏白，足似荔枝，實際咬下，本是奶黃煎堆，以荔枝肉作餡。

荔枝加工，古有記載，清代《紅樓夢》提到「蜜餞荔枝」。清代《宣成皇帝實錄》同有收錄，指是福建每年例行上貢的真品。上貢原因不難理解，清代《清稗類鈔》有說：「福建、兩廣以荔枝、龍眼著。」福建荔枝出眾，上貢當然合理。「蜜餞荔枝」的製法，可參考宋代《荔枝譜》所載：「蜜煎，剝生荔枝，榨去其漿，然後蜜煮之。」荔枝汁盡去，只取果肉，以蜜糖煮為蜜餞。

荔枝名美，取稱者眾。元代《居家必用事類全集》提到「荔枝湯」，不過閱覽食譜，用料為烏梅、砂糖、肉桂末、乾薑末、丁香末，沒半點荔枝，想必荔枝不易得，以烏梅湊合，尚可解饞。做法是烏梅洗淨，熬成梅汁，去核去渣，與糖混和。後再熬去

一半，再拌入肉桂、乾薑、丁香等粉末，熬成膏狀，淨器收藏。

如不想細熬，《事林廣記》同收「荔枝湯」，更像現代沖劑，材料為乾烏梅肉、乾薑、粉草、官桂，全搗成細末，拌糖入瓷器，用時兌水或再煮。

宋代《寶真齋法書贊》，有真荔枝湯的做法，主要用上荔枝肉，記載如下：「擘生荔枝肉，別貯其自然汁，以水解白沙蜜，漸入和，令味相得。即並荔枝肉，上火煮減半，以甕合貯之。計客數，人一勺，又令入湯小半盞，煎沸。用紗囊盛龍腦，先撲熱盞，乃注湯。」荔枝汁先混和水與蜜糖，加入荔枝肉，煮半入盒。用時以盞，一勺煮開。龍腦為樹脂，載入紗囊，輕撲熱盞發香，再注熱水飲用，是以嗅覺帶味覺的做法。



古聞港食 蕭欣浩

逢周三見報

狸貓與太子

都說沒有一頭豬，能活着走出東三省。的確，這片土地上的人們，對吃豬格外在行，並且跟平日裏豪放粗獷的做派截然不同，他們一旦走進廚房，就會喚醒靈魂深處的鑽研精神，做出一道道最細緻、講究，區分度極高的豬肉料理。比如，溜肉段和鍋包肉這兩種差異不大的菜品為什麼總能同時出現，並且互不干涉，是好多外鄉人想破頭都不解的問題。

但在東北人心中，這就像人需要一日三餐，沒有哪餐可以相互取代一樣，鍋包肉和溜肉段，不只是逢年過節餐桌上的「扛把子」，也是這個版圖上鹹甜之爭的終極關卡。如果細細追溯，這兩道菜的做法都吸收了魯菜神韻，超越了傳統的嫩煮，用炸、溜的烹飪手法將豬肉的境界再升一層。客人們只道莞莞類卿、生怕被狸貓換了太子，本地人卻總能如數家珍，張口就直指個中關鍵：論做法，一個炸、一個溜；論口感，一個甜、一個鹹；論形狀，一個是片，一個是塊，你看，每個維度都不同，堪稱絕佳互補。

拿知名度更高的鍋包肉舉例，這道菜是典型的「俄式融合」，所以老店都誕生於哈爾濱。大廚們借鑒了魯菜炸肉的方法，將裏脊肉片掛麵糊，入油炸兩次，當年為了適應俄國客人的需求，把澆汁調成了酸甜口，誰想直到如今都是東北菜排行榜上的頭名；而原材料相同的溜肉段，則是把豬裏脊切成方塊，所謂「溜」，指的是把食材放在熱油中滑過，然後回鍋勾芡。相比炸的酥脆，溜要更軟嫩、口感順滑，掛汁也更多。

所以每當我們上桌吃菜，從鍋包肉開始，吃的是滿口香脆、酸甜開胃，咬到裏脊肉最細嫩的紋理；到了溜肉段這邊，則要回歸到傳統的鹹鮮，牙不費力，口舌生香。各有所長，當然就能各自穩坐江山。



食色判答

逢周二、三、四見報