

降價的周莊

江蘇周莊最近推出了門票新政，工作日門票五折優惠，並推出一張購買原價票便可終身免費入園的政策，以提升人氣，拉動消費。看到這個消息，心底實實唏噓。記得二十年前，去過周莊、烏鎮，也去過西遞、宏村，江南風情的小橋流水，青磚黛瓦，讓身為北方人的筆者，耳目一新。

當時的周莊，被譽為「中國第一水鄉」，堪稱開創了古鎮旅遊的先驅，是不折不扣的「頂流」。然而，周莊的成功，很快遭到了大量的模仿。大江南北，許多地方都開始打造古鎮。而模式也大同小異。有些地方不具備周莊、烏鎮那樣的原生態，於是「一張白紙好畫圖」，強行堆砌各類仿古建築，開掘人工河、湖泊，修造石拱橋。

至於店舖更是千篇一律。小吃永遠是珍珠奶茶臭豆腐、冰糖葫蘆螺螄粉，賣的是「LOVE某某」的T恤、挎包、冰箱貼，再在路口立上一塊「我在某某等你」的偽路牌。這就造成了「千鎮一面」，毫無辨識度。如今，就連周莊這樣的「頂流」也不得不靠降價來應對遊客減少、商戶營收下降的困境。

說到底，古鎮旅遊的沒落，除了同質化嚴重，缺乏獨特旅遊體驗之外，其過度商業化的思路所暴露出的短視、急功近利，也是重要原因。歐洲、日本的很多古鎮，保留了原汁原味的的生活氣息，與商業設施有機融合，讓遊客能夠切實身臨其境，觸摸當地的歷史文化底蘊和民俗質感。而內地一部分古鎮，都是搬遷清空原住民，引進商舖，變成了徹底的商業區，封閉管理，收取門票，失去了煙火氣，最終也勸退了很多遊客。

周莊就有商戶建議，景區能夠變換思路，以低價門票甚至取消門票，來換取客流量，以此拉動消費，盤活帶旺人氣。放眼長遠，這恐怕是一條不得不考慮的道路。

逢周三、四、五見報



濃情杏仁湯

西班牙人曾說，「食物是土地寫給天空的情書」。在安達盧西亞這片被陽光用力親吻的土地上，情書的扉頁還留着醉人的杏仁香。公元八世紀，北非征服者跨海而來，行囊中除了伊斯蘭文化的信仰，還有一袋杏仁種子，它們迅速扎根成長，融入了當地人的餐桌。此後一碗碗杏仁湯（Sopa de Almendras）便成了史詩裏一個無聲的註腳，應和出大地深處的回響。

用杏仁做湯，最初是窮人的智慧。中世紀的安達盧西亞人面對貧瘠土地和連年戰火，想利用杏仁的油脂和飽腹感代替小麥的辦法，這也是為什麼它會跟我們想像中的「甜湯」相去甚遠。一半是地中海飲食基因使然，而另一半，則源於最基本的生存需求。

如今這道菜，早脫離了清苦出身，在時間軸上演繹出一個個變形記。高湯打底是基礎，將杏仁烘烤到滲出油脂，再把炸好的蒜片跟洋葱、麵包碎等一起混合，小火慢燉。用料簡單，可隱藏的香料才是靈魂，藏紅花、胡椒，或辣椒粉，每家都有自己改良後的配方。在熬煮的過程中，杏仁油脂進一步跟食材融合，讓高湯變成淺褐色，也把這些來自「五湖四海」的滋味統統收編，形成一套和諧完整的魔法。覆蓋在舌頭上輕柔綿密，卻還保留了濃郁的顆粒感。出場的舞台也千變萬化：小酒館裏愜意閒聊；冬天回家後的第一道暖流；朋友聚會也少不了添一筆熱鬧。更有高檔餐廳用上十八般武藝，只要你肯買單，連龍蝦、黑松露都能給它作配。

很多人不習慣它的鹹，但在我看來，正是這個性，才能匹敵海鮮飯的鋒芒，撞一撞伊比利亞火腿的馳名張揚。如果都是「莞莞類卿」，那還怎麼經年累月，一直燦若繁星？能帶着這個驕傲的名字，成為西班牙飲食裏，一道隱秘的榮光。



逢周二、三、四見報

近來天氣轉暖，騎自行車上下班，沿途看看花紅柳綠，感受春光。從我家到單位，大概八公里，騎行三十多分鐘。一邊騎，一邊聽導航軟件在耳機裏絮絮叨叨，告訴我騎了多久、多少公里。我發現，它的「話術」很高明，每告訴我一個數據，總要加一句「相當於」。比如，「你已騎行三公里，相當於繞外灘兩圈。」手機裏的運動軟件同樣精通這一話術，在我為每日萬步奮鬥時，它常會提醒，「你已經消耗八十卡路里，相當於一根香蕉的熱量。」

作為一種修辭手法，「相當於」

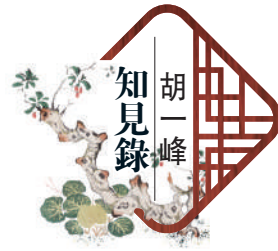
直觀形象。三公里是多遠，很難想像，八十卡路里更看不見摸不着；而外灘呢，只要去過上海的人大概都知道，至於香蕉，知道的人就更多了。於是，當我聽到前一句提醒時，自豪感油然而生：原來我繞着外灘騎了兩圈了；聽了後一句，愧疚感瞬間爆棚，消耗掉中午吃的那根香蕉還真不容易。這說明，「相當於」話術，至少對我很管用。

「相當於」的應用十分廣泛，既能讓抽象的東西變具體，還能讓微小的事物變宏大。有人計算過，如果每個中國人每天少打印一張A4紙，相

當於在地球上少砍伐四萬七千一百棵樹。每天打印A4紙的人可能並不多，但薄薄的A4紙張和四萬多棵樹聯繫起來，就把「環境保護、人人有責」講得更明白了。

當然，「相當於」不能用過頭。記得小時候有一種跑步比賽的遊戲，參賽者記錄每天跑了幾公里，跑了幾天宣布「相當於」跑到上海了，又跑了幾天再宣布「相當於」跑到北京了，小夥伴們之間還可以互贈里程，如此一直跑下去，理論上似乎月球也「相當於」「跑」得到的。不過，這樣的「相當於」或許只能消解部分跑

步鍛煉的乏味，卻無法給人以行萬里路應有的閱歷和收穫，實在和蒙着眼睛繞圈推磨的驢子沒有多少區別。看來，「相當於」如酒，少嘗即可，不可貪杯啊。



逢周一、三、五見報

短視頻讀書

演示來拆解複雜人物關係，幫助讀者克服「名著恐懼症」，而瀏覽這些短視頻，讀者彷彿在幾分鐘裏就「讀完」一本書。

不過，讀者也反饋短視頻閱讀的弊端稱，部分博主為追求流量捨本逐末，只關注書中的獵奇情節，而且常省略細節與邏輯鏈條，把書濃縮為幾分鐘的梗概，用戶雖快速獲取結論，卻失去與作者直接對話的機會，導致知其然不知其所以然。「刷」到很多知識，但是記住的少之又少。

讀書博主當然也明白，他們可以

使出渾身解數讓讀者注意到推薦的書，但絕無可能代替讀者的閱讀過程。一位博主在今年讀書日前夕的一次活動上就說：「試問：有誰是通過短視頻記住了「何塞·阿爾卡蒂奧·布恩迪亞」（馬爾克斯《百年孤獨》裏的一個角色）這個名字？」據她透露，為克服短視頻只能帶來碎片化知識的缺點，她的團隊正在花大成本去製作中長視頻，每條都超過五分鐘，甚至有超過二十分鐘的趨勢，但目前數據表現並不樂觀，用戶點擊次數降低，隨之而來的是流量降低。

當世界讀書日提醒「閱讀是通往未來的橋樑」，我們刷短視頻時也要提醒自己，它只是閱讀的一架「梯子」，抵達書中秘境，仍需親自攀登。



逢周三、四見報

《棋士》

方面嘲諷日本軍國主義扭曲人性，另一方面彰顯棋藝和人生的共通之處。

近期的內地電視劇《棋士》以一位棋藝高超的平凡中年人，如何逐步走入犯罪深淵為故事主線，當中涉及棋藝的思路，但更着重探索人性的深層關係。故事以本世紀初的南方小城市為背景，圍棋老師崔業庸碌半生，寄望小兒子炎炎出人頭地，炎炎卻不幸患上難治之症，未來可能終生殘廢。崔業為了拯救兒子而必須籌措巨額醫藥費，為此逐步踏上犯罪的路途。崔業的哥哥崔偉是一名警察。崔

偉初期不知道弟弟走上犯罪之途，故事末段才開始發現弟弟的秘密。然而，《棋士》算不上是刑偵劇，因為崔業前後涉及兩宗欺詐案件，劇情的重點並不在於崔偉的偵查經過，而是崔業如何以棋藝的精密思維策劃案件，另外亦一直猜測崔偉的查案手法，心理描寫非常細膩。劇中塑造崔業的角色形象十分樸實，演員王寶強演來真摯自然。崔業能夠猜透學生們在棋盤上的走向，因為崔業完全了解學生的個性。與此同時，崔偉一直嫉妒弟弟能以自己的興趣為職業，致令

兄弟二人心生嫌隙。崔業犯案既為兒子的病情而起，另外亦為反叛兄長而作出對抗。

《棋士》是一齣幽暗的寫實劇，崔業雖然是一位超卓的棋藝高手，但是走入歧途，最終難免棋差一着。



逢周一、二、三見報

蒸汽火車上的英倫作曲家

套從作曲家、指揮家、樂團的全英倫班底陣容由透納的晚期名作《雨、蒸汽、速度—西部大鐵路》在封套畫上圓滿的句號。

《雨、蒸汽、速度—西部大鐵路》是透納晚期最重要的代表作之一。畫家描繪了一列在雨中疾馳的蒸汽火車正在跨越泰晤士河上的梅登黑德橋。他選取了一個從右側對角線延伸、採用前縮透視法來呈現正在過橋的蒸汽火車（曾在英國皇家美術學院出任透視

學教授的透納對各種透視方法了然於胸），向遠端延伸的橋樑在疾風暴雨的朦朧環境中與畫中左側的泰勒公路拱橋巧妙形成了一個九十度直角。透納最具辨識度的「透納黃」用色和描繪風景時擅用的空氣透視法都被融入到這幅作品中。與蒸汽火車身相交叉、從右側向斜下方劃下的半透明筆觸凸顯了火車在風雨交加中疾馳的速度感，而左側橋下水面上的一艘小船不僅與蒸汽車形成了鮮明的速度參照物，也是對前工業化時代與工業革命後的交

通工具進行了一個直觀的對比。遠景透過厚厚雲層露出的些許藍天則顯示出背景的雨過天晴，畫家還在右上角的雲層處運用了厚塗法。

「碟中畫」拉爾夫·沃恩·威廉姆斯和愛德華·艾爾加爵士選曲／《雨、蒸汽、速度—西部大鐵路》



逢周三見報

銅盤蒸滷雞

連假數日，不忘學習。跟好友隨滬港發展聯合研究所，抵成都交流，參訪中學，與專家、老師座談交流。了解一地文化，飲食不能缺少，宵夜歡聚最快捷和地道，一瓢一啜，一夾一嘗，食材運用、口味差異略知。當地朋友安排火鍋蝦串，侍應當面淋酒點火，略帶儀式感。另有麻辣豆腐魚、煙熏魚乾，油潤鮮滑，香乾肉爽，拼湊出四川魚吃特色。

串烤上桌，再來大碗，盛滿紅油，竹籤插上多種食材，雞肉、內臟、豆乾、瓜菜，浸紅油中，麻辣惹味。朋友介紹，菜式名為「鉢鉢雞」，是四川傳統小吃，原本只有去骨雞肉，後來什麼都可加，變成現在的多元選擇，大家笑言「萬物皆可鉢」。

雞肉配辣，做法多種多樣，如明代《遵生八箋》「捲煎餅方」，有隱約配搭。食譜談到捲煎餅餡料，可用豬肉或用雞肉，另加豬肥膏，但「須

多用蔥白或筍乾之類」，減輕肉與油的肥膩感，口感更豐富。肉餡已成，做法如下：「裝在餅內，捲作一條，兩頭以麵糊黏住，浮油煎令紅焦色，或只燻熟，五辣醋供。素餡同法。」用餅包餡，捲好封口，或半煎炸，或只煎熟，蘸辣醋用。

雞肉配麻，記清代《養小錄》「滷雞」一條，用上洗淨春雞，醃料用上捶爛的豬板油、酒、醬油、香油，再加入茴香、花椒、蔥。雞放銅盤，醃料一半塗內、一半塗外，稍醃。接續「用麵餅蓋，鏟用蒸架架起，隔湯蒸熟，須勤翻看火候。」「鏟」即銅盤，上蓋麵皮，隔水熱蒸，肉熟便可。



逢周一、二見報

《城市與群星》

如果在一篇小說中，你想告訴讀者「這個故事發生在很久很久以後」，你會怎樣表達？

「在那個洪荒時期，第一個鑽木取火的人、第一個釋放原子能的人、第一個建造獨木舟的人、第一個抵達星星的人——這些人難分難解地攪和在一起。在這片時間沙漠的另一頭，他們都毗鄰而居。」

當在科幻小說《城市與群星》中看到上面這段話時，我被深深震撼了：一條發着熒光的時間線在面前徐徐展開，我們能看到的近處的閃耀，看不到遠處的無垠，鑽木取火、建造獨木舟、釋放原子能、抵達星星……人類科技里程碑性的時刻，化作光點在時間線上熠熠生輝。以「現在」的視角來看，前兩者與後兩者之間距離很遠——畢竟相差數千乃至數萬年的時光，但若是站在遙

遠的「未來」回望，悠悠歲月將時間線的比例尺無限擴大，四個光點之間的距離就會隨之縮小再縮小，直到「在這片時間沙漠的另一頭，他們都毗鄰而居」。

一九五六年，阿瑟·克拉克寫出了《城市與群星》；十二年後，他才會寫出史詩巨作《2001：太空漫遊》，再過四年，他才會寫出受歡迎的《與拉瑪相會》。相對於克拉克，我們所生活的時代是不折不扣的「未來」，而此時的我也在享受着作為「未來人」的幸運與特權——在我的讀書APP中，這三本科幻經典《毗鄰而居》。



逢周一、三見報