

從前的電報

前些天，杭州發出最後一份電報，這項近代從西方傳入的技術，經過一百多年歷史，在浙江全省畫上了句號。北京西單聯通營業廳，成為國內唯一還留存電報業務的地方。一個字收費人民幣一毛四，且只能發送到北京、河北、山東等少數地方。老年人的懷舊，年輕人的獵奇，讓這裏迅速躋身新的網紅打卡勝地。

在幾十年前電話尚未普及的時候，電報是最為快捷的通訊方式。但大多數人，對電報是抱着一種「害怕」的心情。因為突然接到電報，多半並非好事，往往是家人病危、去世、車禍、受災之類的突發事故，刻不容緩，必須通過電報來報信。

相較當時的收入水平，電報是一項昂貴的業務。所以筆者小學語文課本還有學習擬電報稿的內容，就是用盡可能簡練節省的文字，準確表達意思，範文是：「母病速歸。」語文老師還教育我們，其實「速」和「歸」都是多餘的，既是發電報，當然事態嚴重，但凡正常人，看到「母病」，不必提醒也會「速歸」，何必再額外浪費兩個字。

我對電報的記憶，只有一次。東北林場的二舅爺病危，電報讓老家去人。大人們圍坐一起商量，爸爸摩挲着電報單，指腹反覆擦過紙面發出沙沙聲。大人們一臉凝重，我也不敢要過電報紙看一眼。

如今，我們已習慣了「秒回」，人與人之間的物理距離空前拉近，卻似乎也模糊了某種情感的深度，不再有惜字如金、字斟句酌的分寸感。信息多了，沉澱少了；交流快了，等待少了。電報的謝幕，並不令人意外，正如糧票、黑白電視、相機膠卷一樣，帶着特定的時代氣息，在歷史洪流中慢慢退場。可這些舊物，藏在老照片中，藏在老輩人講述的故事裏，也藏在對「從前慢」的緬懷中，回望着「遙寄」的深情。

逢周三、四、五見報



小牛肉溫柔鄉

都說牛肉是餐桌上的硬漢，那身腱子，上能扛住燉，下能鎮住煮。可你有沒有想過，誰都不是生來就鋼筋鐵骨，硬漢也有屬於自己的「少年時代」。如果時光倒回，畫風可就大不一樣，只要veal一露頭，柔光濾鏡立刻打滿全場，不用說都知道，這才是實實在在的「小鮮肉」。

Veal和beef的區別，大概可以比作東北菜市場裏的水豆腐和老豆腐，前者細膩白嫩，透着一股涉世未深的稚氣；後者瓷實厚重，雖不說飽經風雨，但起碼已胸有城府。按照美國行業規定，小牛肉（veal）特指出生不到十周的牛，顏色淺，肉質柔軟多汁，但因為肌紅蛋白少，傳統的「牛肉味」會稍落下風。等長大搖身一變成為beef，就是我們熟悉的肌理分明，顏色深紅，嚼起來帶着典型的粗獷、倔強勁兒，實實在在提醒你，它在蛋白質界的獨特地位。

這種差異也直接決定了它們在後廚的命運。小牛肉彷彿被寵壞的孩子，烹飪的時候手段溫柔，不約而同奔向三分熟；意大利人吃膩了炸豬排，用它取而代之，做出技高一籌的炸小牛排，外層焦香微脆，內裏粉嫩細膩，還沒有豬肉的腥臊味。如果不是成本高供給少，恐怕豬肉早就失業了。優雅的法國人更恨不得把它當成藝術品，一道白汁小牛肉（Blanquette de Veau）吃得亨利四世嘖嘖稱奇，小牛肉肩肉搭配胡蘿蔔、洋葱和蘑菇，再配上絲滑的醬汁，簡直能被幸福沖昏了頭。跟其他法式燉菜不同的是，這裏的小牛肉無需先煎，直接入鍋煮，小心翼翼，生怕打擾了這尊尊處優的膠原蛋白。

當然，牛肉和小牛肉各有千秋，如果說成年的牛是交響樂，層次複雜力道足夠，那小牛肉就是首民謠，簡單直接、甜而不膩。菜單上見到了，別忘了點一道。

逢周二、三、四見報



上海的復旦舊書店，我早聞大名。可惜幾次去上海，都沒有時間打卡。最近一次上海之行，晚上抽空前往，了卻了一樁心願。書店開在巷子裏，僻靜，但不難找。這些年舊書店我逛了不少，令人難忘的不多。有的做舊書的「生意」，文創、咖啡倒佔了大頭；有的做成了古董店，珍本善本，一函函，一排排，整整齊齊，別在封面上的紙箋錢幣寫着價格，一長串零叫人望而卻「指」，別說買，翻一翻的念頭也消散無餘。

復旦舊書店全無此等習氣。第一

印象是亂，上下兩層，書就那麼插在十幾個高高矮矮的書架上，擱在地板上，堆在牆角邊。我想，每一個淘書客，看到這一幕，他的心一定放鬆到極致。於是，隨便找一個書架開始看，你又發現，這家店裏書的亂，不僅亂在擺放，更亂在分類。看到一大排老版本的《紅與黑》等外國文學名著，視線剛要飄走，忽然瞥見中間夾着一本《中國當代文學研究資料叢書·洪深研究專輯》，恰是我近來感興趣的，趕緊摳它出列，習慣性翻到末頁，定價才十元，低於我的預期。經

驗告訴我，好的舊書像蘑菇，一叢叢地長。繼續找，果然發現同一叢書的《田漢專輯》，還是十元。

轉到另一個書櫃，卻發現貼着「簽名本書櫃」，這可是舊書店的「奇貨」，溢價必高，隨便掃兩眼吧，找到一本頗有價值的「簽名本」，定價不過十五元，當即收入囊中。亂放書，而不亂開價，這正是一家舊書店可貴的品格。

選完書付款時，瞥見牆上有店主的微信二維碼，兩個，一左一右。我問，可以加嗎？老闆懶洋洋地說，可

以。我又問：加哪個？她答：都可以。我繼續問：有何區別？她繼續答：一個男的，一個女的。我沒再追問，本着男左女右的原則，掃了左邊的二維碼，因為我已迫不及待回到酒店欣賞今晚的斬獲了。



逢周一、三、五見報

作家的「三舅」

作家李洱講過一個故事，有一年在瑞士，他住在朋友家裏，樹上掉下來一隻很小的水果，扎在籬笆上，他不知道那是什麼水果，就去問朋友，朋友說是蘋果，那棵樹已經一百零二年了，然後又指着鄰居的院子，說那邊的那株樹已經一百零三年了。有一次他又講這個故事，作家劉震雲正好在場，聽完當即說李洱完全在胡扯，並說他三舅舅家的院子裏也有兩株樹，一株是蘋果樹，另一株也是蘋果樹，三舅舅還告訴他，那兩株樹一株樹齡是一百零四年了，另一株也是一百零四年了。

劉震雲說話幽默風趣，是作家中有名的「段子手」，每次有他參加的活動，現場總是歡笑不斷。他經常提到自己有三個舅舅，一個趕馬車的舅舅說，不聰明也不笨的人，一輩子就幹一件事；另一個幹木匠的舅舅說，做事情要慢，慢工出細活；第三個舅舅說，什麼事想做就提前做。「三人行必有我舅」，自己的聰明就是知道自己笨，然後按着三個舅舅教的道路走。

以作家的敘述經驗，劉震雲認為李洱故事裏的那位瑞士朋友很可能是虛構。那他的三個舅舅是不是也是虛

構？李洱講的那株樹是一百零三年，劉震雲就講三舅舅家的樹是一百零四年。當時現場坐在旁邊的作家劉慶邦笑了，悄悄告訴他：「李洱你儘管放心，據我所知，劉震雲沒有三舅舅。」果然，劉震雲後來講着講着，三舅舅就成了三叔，而兩株樹則變成了三株樹。

為文歷來推崇「修辭立其誠」，所言所講都盡量來自真實生活，否則影響可信度。不過，並不能簡單認為作家隨口即出的「三舅」或是胡謔，三舅可能真是「我的外婆娘家哥哥的三兒子」，也可能是三叔、二大爺或

一面之交。作為觀眾與讀者，聽懂了「講故事的人」要傳遞的道理便是收穫與欣喜，人物稱呼倒是次要末節。俗話說我筆寫我心，作家筆下的「三舅」與「瑞士朋友」，本來可能就是作家自己。



逢周三、四見報

《無盡的盡頭》

刑偵和檢察都是內地現代都市戲劇的熱門題材，前者透過警察追兇而展示邪不勝正的主題，後者以法院檢察官辦案而彰顯司法精神。內地電視劇《無盡的盡頭》可說是將兩個類型合而為一，以多宗未成年入案作為故事骨幹，呈現法理之下如何保護及懲處犯罪的未成年人，並且藉戲劇情節揭開部分成年人侵害兒童之罪。

《無》劇的時空處境設定於十多年前粵東雲海市，白恩宇原本是少管所的管教員，其後他考試成功而轉為未成年人檢察院的助理檢察官，輔

助女檢察官林之桃辦理多宗案件。全劇二十四集，前半部分以兩宗案件串連而成。先是無良父母出租幼童予盜竊集團犯案，幼童們備受虐待，求助無門，幸得白恩宇和林之桃積極協助，最終能將犯罪分子繩之以法。另一宗案件可說慘絕人寰，一名父親為討債將妻子歡心，狠心地將與前妻的一對年幼子女從小船推下水。年幼子女慘被淹死，其父親及續弦妻子亦難逃法網。

《無》並非刑偵劇，白恩宇和林之桃的角色亦非警察，他倆以檢察官

的身份，在法院引用證據檢舉犯案人，同時要想方設法避免傷害誤入歧途或受人操縱的未成年人。劇集開首時的字幕片段，以一個「沙盤遊戲」為背景，呼應了劇情內檢察官聯同心理專家一同為孩子們查詢搜證。劇中的訊息是：不要預判孩子的想法，必須要耐心引導和觀察。

劇集由中段開始，同時發生幾宗案件，包括校園偷窺、少年飆車，以至多個十幾歲女孩被誘騙性侵。劇情有些散亂，直到末段的性侵案件更加錯綜複雜，案中有案。檢察官遇到不

同困難，最終慷慨陳詞，據理力爭，方能將犯案者判以極刑，為受害者討回公道。任素汐飾演林之桃檢察官，理性之餘適度散發感性，第九集的一段獨白訴說保護兒童的重要性，說到痛感感人至深。



逢周一、二、三見報

橡樹林中的修道院

同時代的舒伯特九首聲樂四重奏。獻聲的四位都是大咖：荷蘭女高音阿美玲、英國女中音珍妮特·貝克、德國男高音彼得·舍爾和男低音費舍爾·迪斯考，並由傑拉德·摩爾鋼琴伴奏。

在德國大文豪歌德的日記中，曾簡短記載了一八一〇年的一個清晨在德累斯頓公寓中與畫家會面的一幕：「拜訪了弗雷德里希。他的奇妙風景畫，一片霧氣籠罩的墓園；一片開闊的海域。」文中所提到



的墓園作品便是《橡樹林中的修道院》。此作堪稱德國浪漫主義風景畫的完美範例，自一八一〇年一經完成便收穫了極高讚譽。光禿禿的橡樹林、殘垣斷壁的修道院、傾斜的墓碑和身穿深色長袍的僧侶、

加上背景冬日殘陽即將落下的天空……整幅畫面所傳遞出的是荒涼和死寂的情緒，毫無生機可言。僅存的修道院立面被枯枝敗葉的橡樹林所包裹，僧侶們似乎在舉行一場葬禮，破

敗的場景試圖映射人類的時間尺度；而在橡樹頂端的天空中則有一輪明月隱約可見，此景又預示着季節與生命的輪迴。這幅充滿哲學思考的風景畫，蘊含着個體定會消亡，但自然更替與重生卻是永恆的象徵意義。

「碟中畫」舒伯特九首聲樂四重奏／《橡樹林中的修道院》



逢周三見報

鴿蛋鮑魚湯

廣州飲食文化源遠流長，食材新鮮豐富，餐廳專做專賣，已經可以維持特色。學茶識鑿，不忘飲食，再跟當地前輩到酒店餐廳，品嚐鴿蛋菜式。鴿蛋燜飯上桌，鴿蛋切碎，夾蔥調醬鋪飯面，米飯分明魚白。另有紅燒乳鴿，即晚割製，點單現炸，脆嫩油汁俱備，現吃不夠，再多炸幾隻。

藥膳鴿湯，大鍋上桌，湯加多種藥材，如紅棗、枸杞子、圓肉，補而不燥，乳鴿久煮入湯味，肉仍嫩滑。鴿肉煮湯，具食療功效，明代《普濟方》記一法「治消渴飲水不止」，用鴿一隻，做法簡單，言：「切作鶩，以水蘇煎，令病人嚥津。白鴿即鴿也。」鴿切成肉塊，用水慢煮，吃了多添津液。

元代《居家必用事類全集》有「骨插羹」一道，煮羊肋為主，製法同樣可用來煮「雞鴨鷓鴣」等禽類。做法是肉先切塊，清水煮。肉

稍熟後，加入洗淨米碎、蔥，將肉煮軟，下藥材再煮。湯煮好，用酒、鹽、乾薑、醋調味。煮時加入乳餅、筍、菇，味道更好。

鴿蛋同樣是製湯、煮菜的食材。清代《成都通覽》提到「鴿蛋鮑魚湯」，另有「福壽燕窩」，材料用上鴿蛋、大蝦仁，湯底是清燉滾湯、嫩湯，添節瓜、芥菜，加松茸、海參。鴿蛋可用於煮糖水，下雪耳、蓮子，配桑寄生，都可。

鴿肉製菜，清代《重修滬遊雜記》有記載，談當時餐廳有售「炒鴿鬆」，菜式現存，用料、調味、炒法不一。



逢周一、三見報

打卡

夜晚，在西九文化區的草地漫步，突然發現在海濱長廊下排了好長一條隊伍，人龍的盡頭不是指向某個商店或建築的入口，而是指向一條隧道……

出於好奇，走近去看。原來大家排隊是為了拍一段視頻：一人在前面走，另一個在後面拍，隨着被拍攝者走出隧道，燈光璀璨色彩繽紛的維港天際線豁然展開，被拍攝者回首一笑，視頻結束。拍攝本身往往只持續幾分鐘，卻要排大約半小時的隊伍。眼前一對情侶拍完，讓到一邊回看素材，女士應是對結果不甚滿意，抱怨了幾句，便又與男友回到隊伍末尾，再排過再拍過。

於是「西九龍」、「維港」為關鍵字在社交媒體上搜索了一下，這個角度拍出來的視頻一搜一大片，也不知為何，文字標題不約而同，絕大多數都是

「為了這個鏡頭，特意去了一趟香港」。鏡頭下的維港，的確美輪美奐，是不曾發現的美。

想起近來在社交媒體上，總是能看見很多遊客在香港的打卡照，對於生活在香港的我而言，這些打卡照在美的基礎上，還帶着抽離與陌生。可能因為就在身邊，所以一些一直存在的美常常被忽略，直到遊客們帶着新鮮與好奇的視角來欣賞來拍攝來分享，才讓我在「習以為常」之中重新發現了香港「與眾不同」的美。或許，這也是遊客來港，除了帶來消費與繁榮之外的另一層意義吧。



逢周一、三見報