

# 「牢A」的震撼

張頤武

二〇二五年末到二〇二六年初，一個被稱為「牢A」的人走紅中文網絡，形成了轟動效應，和他有關的熱議和關注一直沒有消退。由於在中文網絡中走紅，他也受到國際媒體的關注，如《紐約時報》、《經濟學人》都用了相當大的篇幅報道他。最近他從美國回國一事更是引起了各方的關切，又形成了熱點。他過往直播的一些「切片」到處流傳，現在的直播有極高的關注度。

這位幾乎從來沒有以真人形象出現的人，以「斯奎奇大王」的名字通過在B站的直播聊天而變成了一個傳奇人物，「牢A」的稱號也是由於他直播的內容相當特別而常被站方限制而得名。「牢A」的直播講述的是他在西雅圖留學過程中的親歷或聽說的人們「看不見」的美國故事。據他所稱，他被老師介紹，得到了一份法醫助理的工作，這份工作讓他能夠見證美國底層社會的形形色色。正是這種偶然地和美國社會底層的「相遇」，讓他看到了美國社會裏那些幽暗的、往往為人們所忽略的一面。他講述了美國社會裏有些孩子在萬聖節吃不上飯，也講述了街頭那些倒臥的屍體背後的故事，更講述了許多人是如何從中產直線下墜到了街頭流浪的，討論了美國讓一些人無力負擔的醫療體系和房產體系，也談及了黑幫、毒品等等的社會頑疾。他的直播帶有一點東北方的特色，有點東北說書人的風格，極具表現力。他娓娓道來，繪聲繪色，把這些故事講得活靈活現，讓你彷彿置身現場。他的講述有一種「黑色幽默」的調子，用幽默來中和極度幽暗的故事，讓故事能夠在直播中講得下去。他常用一些異常生動的比喻來講他看到的可怖的狀況，如「迪斯科米」或「糖霜蘋果」等等，都能讓你難以忘懷。他既和他看到的世界稍有間離，又能近距離地觀察到觸目驚心的事情，當然也有讓人們能夠共情的關懷和悲憫。這些故事又常常和講述他個人的生活的情狀結合，讓人很容易進入那個極度陌生、聞所未聞的世

界。

同時，他還善於從這些具體的事例中進行概括，用一個概念就能說明問題。這些概念往往引用自年輕人熟悉的網絡遊戲等，如現在已經引起了巨大轟動的「斬殺線」的概念，就是用一個遊戲術語，生動地描述了美國的中產在一個意外的狀況中就可能跌入無底深淵的狀況。他創造的許多概念都有吸引力，如「長生種」和「短生種」用來概括美國階層的鴻溝，指的是美國的富有階層能夠對未來進行規劃是由於他們具有長壽的預期，而那些社會邊緣或底層，由於短壽的必然就不會有對於未來的長期打算。這些概念現在意外地變成了理解美國社會生活的重要切入點。這些概念不是學術性的，卻具有極強的概括力，變成了中文網絡世界的流行語。這些概念讓他的故事更具有說服力，也能夠從具體的見證中昇華到一般性的概括，能夠擴展和聯想。很多人在網上感慨，說過去看美劇或美國電影的時候，有一些怪異的狀況難以理解，看了「牢A」的說法就能豁然開朗，真正能夠解釋清楚。如美劇或美國電影裏常有流浪漢以很高的水準演奏音樂，當年人們的認知是美國人的素質極高，連流浪漢都有很高的音樂素養，現在恍然大悟，了解了其實是有很高音樂素養的人淪落為了「斬殺線」下的無家可歸者。現在他的故事確實可以得到許多印證和參照，難以否認它的真實性。一些感受到了「牢A」故事對於美國形象的衝擊的人在批評他時，也很難反駁「斬殺線」的存在，只能說這是被利用的宣傳等等，足以說明「牢A」確實在中文網絡中打開了美國一個難以迴避的側面。

這種講述確實吸引了中文網絡上的年輕人，變成了對美國認知的重要窗口。「牢A」講述的這些事，他獨到的概念所概括的現象，都不是今天才被中國人講述的。關於美國的貧困現象或社會不公長期以來都有不少討論和揭示。但此時此刻「牢A」的出現真正讓這些事

情具體化為有無比真切的感受，讓人能夠「共情」。「牢A」可以說是真正幫助人們對於美國「祛魅」的人物。上世紀八十年代以來，人們常常用美國作為一個最發達的社會的標準，常用美國來反觀中國，一些人常常對於美國有一種浪漫的想像，另外許多人即使並不喜歡美國，也會感嘆美國的強大。而冷戰後美國的獨大，更是讓美國具有一種光鮮的色澤。如二十世紀九十年代初出現的著名的流行作品《曼哈頓的中國女人》和《北京人在紐約》等，其實也並沒有對於美國刻意美化，但或多或少都有把中國的發展中國家的處境和美國的豐裕社會的狀況加以比較的因素。當然，也有些被營造出的幻象往往對人們有着深刻的影響，有些對於美國的浪漫說法也還在發揮作用。無論對於美國做什麼樣的評價，但一個超級大國和豐裕社會的形象則是不可撼動的。雖然這些年中國人對於美國的認知其實有了很多變化，很多人站在中國的立場，對於美國對中國的遏制等有不滿和批評，但對於美國內部狀況的基本形象的認知其實還是相對穩固

的。「牢A」的故事和概括往往突破了普通中國人理解的底線，讓他們感到了前所未有的震撼。

這些故事和概念當然遠非美國的全部，但確實是中國人常常從感性上極度陌生的，他從感性上把這個人們「看不見」的美國放在人們的面前，讓人難以迴避。中國現在也有巨大的中等收入群體，中國社會當然也有困難的人，但社會和家庭等的關注和支撐都會直觀地讓人們感受到一種鮮明的對比，也容易產生一種情感上的震驚。沒有想到美國會有這一面的真實。原來對於美國這些「看不見」的狀況都相對陌生，看到美國這狀況就產生了自然而然的對比。真讓人對於那個曾經有過相當多的想像的社會有「祛魅」的感覺。這幽靈般的狀況一旦從看不見的「盲點」裏浮出來，就讓人揮之不去。這不是過去很多說法，可以歸納為宣傳或刻意渲染，這就是見證到事實，也讓人自己的生活「比較」。這用宏大的論述來反駁也很困難，就是甘苦冷暖自知的體驗。現在一面是一些人在這些狀況面前感到失落失語，另一面就是這狀況越來越為人所知，也就撕開了許多東西，讓更多人有了更多的認識。

「牢A」帶着自己的故事出現在中文網絡世界中，其實有助於人們更多地理解世界和認知自己。

◀在美國俄勒岡州波特蘭，無家可歸者在街頭搶食。  
新華社



## 白雪臘肉



飲食男女  
李丹崖

雪一落，滿世界白胖胖的。野地裏，柴垛如大個頭的饅頭，一塊塊麥苗讓人想起徽州的毛豆腐，屋檐潔淨，雪落了，每一座鄉村人家都有了自己的城堡，關起門來過日子。雞棲於埭，牛羊在圈裏，屋檐下那一串串臘肉，已然成了黑褐色，搭配檐上的白雪，可謂絕佳的「黑白配」。

雪花小若紛紛，大如席布，大自然用無形之筆在寫大塊文章，主題就是：白。雪落下來，這世界就簡單了，只有黑白兩色。臘肉從檐下夠下來，用冒着熱氣的井水洗淨了，竟然黝黑的色澤，漸漸泛出了微微的紅潤，禁錮了一年、兩年、三年、五年，乃至數十年，臘肉依然色澤不改，被炭火燎烤得這麼久，已然固守著一顆單純的心。

臘肉用溫水稍事清洗，切丁，與青嫩的蒜苗同炒，滋味甚妙。蒜苗青白相間，臘肉由炭黑逐漸轉至深紅，加之富貴氣的薑片下鍋，「刺啦」——一股腦的香氣，縈繞得滿室飄香。冬日裏，綠色是稀罕色，這把蒜苗得以成就；深紅色和薑黃色又是暖色，臘肉炒蒜苗出鍋，一盤子春意盎然的感覺，難怪有人把此道菜命名為「臘味炒春風」。

臘肉的吃法當然不止一種。舊時，吾鄉喜歡煎臘肉，臘肉切成薄片，被鹽巴醃製後的臘肉透明似亮，特別是肥肉部分，簡直可照人影，切片後的臘肉在溫水中稍稍泡上一個時辰，讓臘肉中的鹽巴稀釋掉一些，否則餡人的鹹誰受得了？泡臘肉的間隙，攪一盆麵糊，打入若干個雞蛋，一同攪勻，臘肉控水後，裹上麵糊，放在平底鍋中煎，待到兩面金黃，滋滋冒油，香氣撲鼻，讓人垂涎欲滴。吃這樣的煎臘肉，可以用一個饅頭擗兩半，夾而食之，油脂充分被饅頭吸收，肉香、脂香、焦香兼有，堪稱絕妙好風味。

昔年，每入臘月，吃了臘八粥，又多半落了雪，無事可做，需要上親戚朋友家多走動，踏雪前往，歡聲笑語，促膝而談，招待的餐館之列，各種臘味就要上桌了，蒸臘肉臘腸，下面一般墊上千張，讓千張充分吸收臘味的厚度，亦是好吃食。臘月裏到誰家走親串友，上桌一準少不了臘味，臘月裏，新歲將至，臘味迎春，一桌子香噴噴的喜慶和暖。



文化什錦  
方曉嵐

人類最早追求的添加味道就是鹽，早在遠古的農耕時代，先民們便開始嘗鹽岩、鹽土、海水、鹹湖水，為了從中尋找鹽。我國最早開發食鹽的是西部地區的井鹽和岩鹽，後來更多採用的是海鹽。

鹽是除了米麥等主糧之外，最重要的食物，人的生活中無論為了健康還是為了滋味，都不能缺少食鹽，由於自古中國內陸省份特別在北方嚴重缺鹽，食鹽基本上全部內銷，在中國歷史上就有不少為爭鹽、販鹽、運鹽、製鹽而發生的大事。兩千多年來，唐、宋、元、明、清政府，都對鹽有非常嚴厲的管制，而南宋時期更實行某地區必須只吃指定的某些鹽，違者會判刑，可見吃鹽早已成為社會問題。

我國東面的沿海地帶是海鹽的主要產地，特別是浙江廣東沿海一帶，自古都有大鹽場。廣東惠州市本來並非海邊鹽場，由於清朝政府在惠州成立掌管鹽政的大衙門，大量的海鹽運到惠州作為集散，再沿東江運去全國各地，於是形成當地官商雲集，而惠州這個地方更因為鹽而興盛起來。

清朝的鹽商收入豐厚，經常大排筵席，宴請各路官商來疏通關係。據說每天的筵席或者祭祀過後，往往留下了做得過多的煮熟的雞，由於天氣炎熱沒法保存，人們就想出辦法把熟雞用海鹽醃製，吃時用水沖去表面鹽分，結果大受歡迎，在民間稱為「客家鹹雞」，也就是鹽焗雞最初的起源，但兩者的分別是客家鹹雞是用煮熟的雞來鹽醃，而鹽焗雞是用鹽來生焗。

## 東江鹽焗雞

畢竟鹽對於窮人來說是很寶貴的，而且直接把雞放在鹽中味道會很鹹，後來廚師們就再作改良，用玉扣紙或草紙包着醃過的生雞，放在鐵鍋中用炒熱的海鹽來焗至熟，趁熱手撕直接上桌，香噴噴的鹽焗雞令人回味無窮。這種做法一直沿用至今三百多年。據說最正宗的幾家鹽焗雞店主要集中在惠州及梅州地區，由於歷史悠久，客家鹽焗雞已被廣東省認定為「省級非物質文化遺產」。

話說在上世紀四十年代，一位原籍興寧的鹽販，在廣州最繁華的城隍廟附近，開了一家寧昌飯店，主要菜式是賣手撕鹽焗雞，大受廣府食客歡迎，名聲大噪。一九五七年，寧昌飯店公私合營，後遷店到廣州中山四路易名為東江飯店，而手撕鹽焗雞，則易名為「東江鹽焗雞」，很快就風行粵、港、澳。

以下介紹的是家庭做鹽焗雞的簡易方法：用一千二百克粗鹽，再加一張烘焙紙和一根棉繩，另加平日焗爐用的鋁紙和常用的



東江鹽焗雞。  
作者供圖

香料，按照以下的方法做，焗一個多小時就有一隻皮香肉嫩味濃的鹽焗雞吃了。

材料：光雞一隻、粗鹽一千二百克、桌鹽一茶匙、五香粉一茶匙、新鮮沙薑三十克、生油一湯匙、焗烤專用紙（亦稱牛油紙）一張、棉繩一根、鋁紙（Aluminum Foil 俗稱錫紙）一張長約六十厘米寬度四十五點七厘米的才夠包着整隻雞。

做法：雞洗乾淨後，先把雞吊起到完全乾身，再用廚紙吸乾雞腔內水分，然後用一茶匙鹽抹勻雞腔內外，再用去皮切片的新鮮沙薑擦勻雞身裏外，然後把沙薑留在雞腔裏。清洗雞腔時一定要把所有內臟清除掉。把粗鹽和五香粉放在大碗裏拌勻備用。用一湯匙油把雞的外皮抹過。扯出一張約八十厘米烘焙紙把雞完全包住，不要露空，再用棉繩紮好。把烘焙紙包好的雞放在鋁紙上，再沿長度把鋁紙摺成圓筒形，再把一端封實。從開口處沿鋁紙筒邊放入預先炒熱的五香鹽，同時把圓筒輕輕地晃動，讓鹽從雞的周邊漏進，把開口端封好。電烤箱（焗爐）先預熱，把雞放入以攝氏二百二十度的溫度慢焗一小時十五分鐘。由於每家的電烤箱容量大小和溫度都不同，要多試幾次才能正確地把握火候。

如果家裏沒有電烤箱，也可以用砂鍋代替，在砂鍋裏放一個蒸架，再把準備好的雞置於蒸架上，雞胸朝下，蓋上砂鍋蓋。用中大火把雞焗四十五分鐘，把雞反過來再焗四十五分鐘。把雞從砂鍋裏拿出放碟子上，先拿掉錫紙，再把鹽撥到兩邊，最後把烘焙紙剪開，把雞拿出另放碟子上。待雞稍為涼卻時，用手撕開雞肉成條狀，雞皮切片覆蓋在雞肉上。雞骨頭不要，也可斬件上碟。

## 新征程中念師恩



人與事  
陳中威

新年伊始，元月開首。滬港兩地的新工作計劃正一一付諸實行，本欲趁此開局之際快馬加鞭，不作懈怠。然而，日前一則來電，卻讓一切驟然停頓。家父生前摯友、我人生路上的重要導師姚榮銓先生，在滬與世長辭，享壽八十有六。

冬月的寒峭與肅殺，仿若將整個虹橋機場籠罩。步出機艙，哀思如霧裹着刺骨冷風襲來，凜冽的空氣似也凝結了心緒。此次匆匆趕回上海，常態化之工作已是小事，唯有送別恩師，方為重要。

榮銓先生一生磊落波瀾，胸懷坦蕩，待人尤其寬厚仁善。對於後生晚輩，他更是關懷備至，傾心相待，時常引路指點，多有提攜。先生生前創辦「滬港文化交流協會」，為推動兩地文化往來與發展，身體力行，傾盡所有。

近三十年來，協會在姚會長帶領下，與

滬港政府及民間開展全方位合作，亦獲社會各界賢達鼎力支持，解囊襄助。不僅在文化交流領域勇當先鋒，更橫跨藝術、體育及創新產業等範疇，主辦、合辦及承辦多項重點項目。諸如香港回歸祖國後，協會促成發行張大千門下之香港愛國畫家方召慶女士題寫的《香港回歸紀念碑》碑文；千禧年後，與上海市文聯、上海書協在港合辦「上海當代書法名家迎春作品展」；自二〇〇二年起，積極促進滬港三地互動，其後十餘年間，為上海「兩節三賽」（旅遊節、藝術節、F1賽車、網球大師盃、田徑黃金大獎賽）設立港澳聯絡站，盡心宣傳，戮力推廣；二〇一七年，為慶祝香港回歸祖國二十周年，主辦「寶島低音音子」願其華及其大樂隊於上海大舞台獻唱兩場，匯聚滬港台三地藝文精英；二〇一八年，於上海八號橋產業園區主辦「滬港金融及文化論

壇」；二〇一九年，支持香港演藝學院學生赴上海戲劇學院交流，並在滬公演粵語音樂劇；近年亦鼓勵香港作家來滬舉辦讀書會等等。不僅如此，這位年近花甲移居香港的「老新港人」，二十餘年間於滬港兩地廣結善緣、熱忱助人，常組織港澳各界訪問團赴內地交流考察。他古道熱腸、精力充沛，帶領工商團體與機構精英頻繁往來於京滬港澳。經他穿針引線、鋪路搭橋，促成了文化、藝術、體育及創意產業等多領域的合作項目，成果斐然。先生亦十分關心在港成長的年輕一代，鼓勵他們多赴內地走走看看，認識祖國、了解國情，以開闊視野、增長見識。在「滬港文化交流協會」的引薦下，許多香港青年幹事來到上海，進而愛上這座城市。近十年來，他們之中不乏已在此創業、工作、成家立業，成為真正的「滬港人」。

他們心繫香港，亦深愛上海——這兩座氣質相通的都市，皆以海納百川之胸懷，包容八方之睿通，智聯四海。「東方之珠」與「東方明珠」，雙城良性互競、長短相濟，恰似繪進華夏「雙龍吐珠」的美好圖景，這份交融互鑒，必將長久延續。

如今，後輩們口中敬稱的「姚會長」或「姚老師」，辛勤一生後安然歸去。追悼會上，眾人懷着千般不捨、萬般不忍與他告別，亦願家屬節哀保重。李和鑫博士、貝鈞奇會長、李大宏社長、呂耀東先生等等，眾多先生生前摯友同仁，或親赴上海，或敬致花籃，向他表達最後之敬意。

斯人已逝，風範長存。踏上新一年的征程，惟願更多滬港青年後進在榮銓先生無私奉獻精神及恩德的引領感召下，齊心協力，各盡其職，共為滬港雙城譜寫嶄新的時代華章。