

小煙花，大幸福

回到家，過了一個久違的長長的春節。

鄉野之間，並無禁放鞭炮的規定。夜晚的天空，時時被璀璨的煙花照亮。除夕自不必說，「過年大過天」，無論是接福納祥、辭舊迎新、招財進寶，還是祭天拜神、慎終追遠、緬懷祖先，都在噼噼啪啪的鞭炮和絢麗明亮的煙花中，得到了極好的表達。

元宵節是燃放煙花的第二個高潮。而且，除夕日，是鞭炮和煙花並重；元宵節，煙花則是絕對主角，花樣比除夕還繁華熱鬧。

此外，諸如臘月二十三「小年」、大年初一春節、初二「送年」、初五迎財神，都是煙花的舞台。而且，只要興之所至，只是為了單純開心，無需負載特殊意義，賞心悅目的漂亮煙花，也是調動歡樂情緒的妙方。

世界各地的國際大都市，常常會舉辦大型的煙花show，給市民和遊客奉上一道亮麗盛景。鄉間的這些煙花，相比起來，當然要「小」很多。但當站在屋頂陽台，裹着冬去春來的料峭寒氣，望着滿天星斗之下，四處升騰的煙花時，心底卻湧起了一股無比壯麗的感受。

大都市的煙花，都是現代工業文明的產物，有固定地點、限定時長，各類機械儀器精密控制，統一施放。擁擠的高樓大廈和霓虹閃爍的街道，也或多或少減低了煙花的亮麗。

但眼前這北方鄉村的煙花，在原本野曠天低、籠罩四周的夜幕反襯下，得到極明澈的展示。

這是各家各戶在自己的小院裏，手持香火去點燃，寄託着不同的新年祈願，保持着古遠農耕文明的習俗。按本地規矩，放鞭炮、放煙花，都是在過年的餃子煮熟出鍋、供奉給神靈祖先牌位之後，才進行。那麼，每一朵綻放的煙花，下面都有一鍋熱氣騰騰的餃子、一雙雙仰望的笑臉。團圓和幸福，過年的意義，在這一時刻，被具象了。



瓜園

蓬山

逢周三、四、五見報

「偷飯賊」

要說吃螃蟹，東亞人可謂行家。可若論起對某一種蟹的執念，韓國人之於藍蟹，可謂「深情款款」。在這座半島的西海岸，時間是被潮汐推着走的，踏足這裏的人都不為別的，只為那一口能讓人心中「歸位」的鮮甜。

藍蟹並非韓國獨有，從美國東海岸到東南亞都能見到它的親戚。可韓國泰安藍蟹，這個遊走在忠清南道海岸線上的品種，卻堪稱「家族之光」。雖體形不大卻飽滿結實，跟我們熟悉的梭子蟹比，藍灰色的外殼下肉質更緊實細膩，甜味也更集中清透。

最讓人痴狂的，就是那一殼橙紅色的蟹黃，一到秋冬季，母蟹膏滿黃肥，雖然不像大閘蟹那麼「驚人」，但帶着獨有的海洋深意，柔滑綿密，層次感讓人欲罷不能。這些魅力，都源於泰安得天獨厚的淺灘和潔淨的淤泥質海床，浮游生物多得像永不叫停的自助餐，藍蟹們一邊無所顧忌大快朵頤，一邊在泥沙中練就一身緊緻甘甜，豈是那些工業化養殖能比的？

鮮美的藍蟹在韓國人心中，還有個昵稱叫갑도둑，意思是「偷飯賊」，一盤蟹上來，三碗飯都不夠。至於它能做什麼菜，這問題就相當於在問「什麼菜不能用它做」。前幾年紅遍大江南北的綜藝節目裏，那道「螃蟹泡菜湯」早已讓人心馳神往。泡菜經年累月的辣和酸，被蟹肉的鮮激活，釋放出一種無可比擬的香氣，冬天一口下去，暖到心窩。

除此之外，醬蟹也是韓國泰安人的驕傲，它簡直是發酵藝術的巔峰之作，無需火的淬煉，全靠時間化剛為柔。浸泡在醬油、生薑、蒜等秘製調料裏的藍蟹，只需冷藏躺上幾天，就會有入口即化的柔潤，半透明的肉順着指縫落進嘴裏，濃醇的蟹黃加點醬汁拌飯，你會不得不承認，世界很大，但泰安的蟹，只有這一份。



食色

判答

逢周二、三、四見報

阿勒泰市內景點不多，最有名的當屬樺林公園。阿勒泰東西皆山，市區地形狹長，樺林公園位於西北方向的克蘭河谷地，亦是狹長一條，南北長超過兩公里，東西最窄處只有兩百多米。園如其名，種着大片樺樹林，據介紹有四萬多株。設計者利用克蘭河縱橫交錯的自然河道，將公園劃為六個小島，島間修建木棧道、吊橋，連成一片。

民間有以大人物行跡取地名的習慣。那個河灘曾有將軍洗過馬，便叫洗馬灘，這條巷子裏不知哪朝出過太師，就叫太師弄。樺林這片地方，當

地俗稱「都統島」，據說曾有位都統在此地避過暑。

都統的足跡早不可考。這些天連各島上的碑刻、亭子甚至林間小路，都變得形態模糊，體型臃腫，因為進入雪季以來，一場場雪不偏不倚一層又一層地鋪滿整座公園。所幸供人行走的木棧道上積雪大半已清掃乾淨，循道而行，兩側的樺樹裹着白雪筆直挺立，林下延綿的雪坡高高低低，一會兒鼓出個如蘑菇頭的大白包，那下面或許埋着石墩子或樹樁子吧，一會兒又露出黑洞洞，底下想來是靜靜湧流的克蘭河水。

樺林公園

作為城市氧吧，樺林公園本是當地人休閒散步的地方。近年來，在「雪經濟」帶動下，樺林公園承乏網紅打卡點。社交平台上關於阿勒泰的攻略幾乎都把樺林公園列為首選景點。

春節期間公園裏擺上了動物雪雕，憨態可掬。園內的小廣場上聚集了賣糖葫蘆棉花糖的，牽着馬匹出租爬犁的，還有租電動小車供遊客代步的。

當我離開這熱鬧的所在，往樺林深處走去，人漸稀少。眼中看到的全是積雪，雪就更加潔淨可親，耳中聽

到的唯有鳥鳴，鳥鳴更加清脆空靈。直走到公園最北端，克蘭河攔住了去路，一座鐵吊橋通往對岸，那裏有大片蔬果地，依稀聽到鵝鴨和狗的叫聲。

城市和鄉村，河水和雪山，森林和田野，渾然一體，寧靜的雪都將潔白的祝福送給每一個人。

(雪都五記之二)



知見錄

胡一峰

逢周一、三、五見報

舊報紙的用法

白金漢宮而位居榜首，成為最具代表性的英國文化符號之一。看過一位旅英學者的見聞，他說在路上行走經常能到有人手裏捧着紙包的炸魚薯條，而且英國人相信，炸魚薯條最好用舊報紙包才好吃，這是他們的日常生活文化，並沒有太艱深的道理，幾乎沒人會去探究炸魚薯條與報紙油墨會產生何種化學反應。

雖然大家不看好傳統報紙的發行，但現在每年仍有不計其數張報紙問世。這些報紙怎麼再利用？如果不嫌棄油墨的話，英國人用來包炸魚薯

條的做法是一種應用方案，吸油鎮溫，成本極低。

在日常生活中，還見過不少實用的方法，比如有人將舊報紙揉成團來塞快遞包裹的空隙，有人利用它吸油強的特點來擦拭廚房抽油煙機上的油污，還有人擦完玻璃後會再用舊報紙擦一遍，這樣不留水痕，據說比抹布還好用。

報紙是文化與信息的一種載體，筆者覺得我們很多人用看過的報紙練習書法，這是更合適不過的再利用。報紙吸墨快，質量雖比不上宣紙、毛

邊紙，但寫壞了或者寫多了都不心疼，適合大量練筆，能當作書法愛好者的入門「神器」。

而且更重要的是，在舊墨上揮毫，紙張前載資訊，現承書藝，新舊文字相映，既是惜物，同時何嘗不是修心呢？



伏牛山

喬苓

逢周三、四見報

《小城大事》

會貿然取消演出。我沒想到這種專業態度，亦能體現於電視劇的拍攝工作中。

今年初開播的內地電視劇《小城大事》，以上世紀末為時代背景，講述縣幹部帶領民眾一起集資，合力將鄉鎮建設成現代化城市。劇集的故事內容勵志，激動人心。全劇有眾多角色，包含政府公務人員、企業家和普羅百姓。當中一個角色是高雪梅，原本是鄉鎮的印刷工廠老闆，其愛人解春來是鎮政府副鎮長。高雪梅憑着自身的商業頭腦和長遠目光，逐步帶領

其工廠，以及鄉鎮的其他企業家，一起建設和生產，後來成為創建城市的重要參與者。

女演員朱媛媛飾演高雪梅，展現了角色的巾幗之風，與解春來之間的打情罵俏，亦不乏女性溫柔。然而，現實中朱媛媛在拍攝《小城大事》幾年前已經患上癌症。她在治療期間並未停止演藝工作，《小》劇拍攝之時，她沒有對劇組公告其病情。為免影響劇集的拍攝進度，朱媛媛忍受着身體痛楚，即使進行了化療，亦如常參與拍攝，其他演員沒有察覺異樣。

劇集在去年五月初殺青，朱媛媛在十六天之後便離世，享年五十一歲。由是，《小》劇成為朱媛媛的遺作。角色高雪梅的堅毅精神和爽朗音容，在觀眾心中留下美好回憶，被媒體喻為「笑着演完人生最後一場戲」，展現了藝術工作者的崇高專業精神。



文藝中年

輕羽

逢周一、二、三見報

驚蟄的百花齊放

在西方美術史中被譽為「花卉勃魯蓋爾」的老揚，勃魯蓋爾幾乎憑藉一己之力開啟了靜物瓶花這一畫種。在其所存世的多幅瓶花中，《木質容器中的花卉》是較為出名的一幅。原因也很簡單：畫中收錄的花卉品種堪比百科全書。「老揚」繪製靜物瓶花題材的最大特點並非是能夠清晰辨認品種的精準寫實功力，而是將盛開於春夏秋冬四季的花卉融合到一個畫面



中。這一在大自然中完全不可能實現的圖像充分展現了畫家卓越的想像力。在此作中，百合、鳶尾、鬱金香、玫瑰、繡球、紫羅蘭、水仙、芍藥、皇冠百合、飛燕草等數十種四季花卉

悉數出鏡，甚至包括剛登錄歐洲不久的馬鈴薯花。而暗色的背景更是通過卡拉瓦喬式的光影對比來將瓶花凸顯出來。雖然在老揚，勃魯蓋爾去世半個世紀後維爾第才出生，二人並無

任何交集，但維爾第經久不衰的《四季》協奏曲卻和「老揚」筆下四季如春的百花齊放不謀而合。由於這幅靜物瓶花本身是長方形尺幅，讓正方形的唱片封面設計只能有所取捨，僅保留了除下半部分木質容器外的綻放花卉局部。

「碟中畫」《四季協奏曲》／《木質容器中的花卉》



藝加之言

王加

逢周三見報

韭黃炒豬肉

深夜想吃串燒，到店隨手亂點，牛雞豬魚皆有；再加蔬菜，茄子土豆，惹味好吃。燒烤時總想吃韭菜，香辛中帶甜味。

明代《七修類稿》記一條「三韭三白」，故事有趣，先談「三韭」，原文於下：「昔人請客東，以具饌二十七味。客至，則惟煮韭、炒韭、薑醋韭耳。客曰：『適云二十七味，何一菜乎？』」主曰：「三韭非二十七耶。」有日主人請客，說菜式有二十七味。客人到來，只吃到煮韭、炒韭、薑醋韭三道菜。客人問，二十七味指哪一道菜？主人回答，三韭不就是二十七。「韭」和「九」同音，想必大家都猜到，只是客人未有準備應對智力遊戲。

另有「三白」，故事先記於下：「錢穆父嘗請東坡食晶飯。子瞻以為必精潔之物。至則飯一盂，蘿蔔一碟，白湯一盞。坡笑曰：『此三白之為晶耶？』」相對哄然。」

錢穆父即錢鏞，為北宋官員，蘇東坡的好友。一日錢穆父請蘇東坡吃「晶飯」，「晶」就由三個白組成，蘇東坡以為會是精緻菜式。往席上只有白飯、蘿蔔、白湯，白湯即清湯。蘇東坡問，這三樣食物就是「晶」？後來大家相視而笑，記錄文人之間的戲弄笑話。

清代《清稗類鈔》記「韭黃炒豬肉絲」，談韭黃煮法，言：「韭根名韭黃，韭之美在黃，豪貴皆珍之。宋陸游詩『雞跖宜菹白，豚肩雜韭黃』是也。以之炒豬肉絲，並加冬筍絲，最佳。」說古人以韭黃為貴，引陸游詩說，雞腳宜配茭白筍，豚肩肉宜配韭黃，即韭黃炒肉絲，加冬筍絲更好。



古聞港食

蕭欣浩

逢周一、三見報

「夢工程」

我小時候做過的「噩夢」包括上課遲到、迷路等。美國「夢專家」Michelle Carr認為，這類夢不是美夢，但沒達到「噩夢失調症」的程度。後者指做夢時大汗淋漓，心跳加速，喘不過氣來，醒來後精神不濟，無法集中注意力，甚至害怕入睡。

做夢是人類進化過程中形成的機制，便於潛意識幫我們更好應對未來。夢不會百分百複製發生過的事情，而是提取經歷過的思緒、情感，和其他場景融合。Carr說，噩夢代表了生活中的壓力，通常和工作有關，還多半是「無效勞動」夢。這是潛意識在幫我們練習、嘗試，希望找到破解之道。哪怕夢中沒有解決問題，做夢也有助於醒後改善表現，做考試噩夢的醫學院學生就比不做噩夢的考得好。生性敏感，富於創意的人更容易做噩夢，也更擅長從噩夢中發掘靈感。

噩夢也和身體感受有關。夢見牙齒脫落，醒來後嘴酸、牙床疼，

其實是睡眠時磨牙、咬牙造成的。不過，生理感覺不一定帶來噩夢，有些人磨牙會夢見大快朵頤，而不是掉牙。

噩夢通常發生在眼睛快速移動、大腦活躍，但身體無法動彈的REM階段，而不是深睡眠期。如果有人做噩夢時拳打腳踢，作出暴力行為，那可能是神經系統出現了問題。這種情況在六十歲以上的老年男子中最高為常見，他們一般十年內就會被確診帕金森症。

噩夢還可能和童年創傷經歷有關。Carr提出了「夢工程」理念，指大人幫助孩子通過想像將噩夢變為美夢，如加入童話元素，想像自己依靠神仙教母戰勝了惡魔。這倒是個創新做法，大人也可試試。



墟里

葉歌

逢周一、三見報