

## 地鐵裏的城門

乘坐北京地鐵，會穿過一座座「門」。尤其是在中心城區，幾乎半數地鐵站，都以「門」為名。

當年的北京地鐵二號線，正是按照拆除城牆形成的二環路修建的。所以，座座城門，都成了地鐵站。「門」的名字未變，但已被從地上挪到了地下，不再是城樓、箭孔，而是扶梯、閘機。

古時，城市的安穩和泰然，是被城牆和城門呵護拱衛的，城裏的繁華和城外的萋萋芳草，被城門隔開，又被城門切換、連接。隨着現代化城建的機器轟鳴，許多城牆和城門消失於塵煙。昔日的進出孔道、稅務關卡、防禦要塞，變成另一種地標。

然而，諸多以「門」命名的地鐵站，讓城市把自己的秩序、歷史、方向感，重新交還給生活日常。城門得以繼續矗立在人們的心目中、情感中。聽到「崇文門」「安定門」「阜成門」的報站聲音，就會帶來不同的心理暗示。

這些「門」，如今在同一平面並駕齊驅，其實卻是相隔數百年的年輪。「安貞門」「光熙門」地鐵站，承載的是元大都的餘輝。

而京港地鐵的「景風門」是金中都的東南門，「西直門」「宣武門」等則都是明清的城門。

至於在長安大街東西對稱的「建國門」「復興門」，本是侵華日寇破拆城牆的產物，抗戰勝利後被命名為「復興」「建國」，記錄民族奮鬥的榮光。

地鐵含「門」量的高低，也堪稱衡量一座城市歷史是否悠久的特殊指標。可與北京匹敵的，就只有西安、南京。西安地鐵，隋唐的「景曜門」，明清的「長樂門」，也都跨越時空，被地鐵線貫通。南京地鐵的「中華門」，包含「天下最大城門」的美譽和敬意。洛陽地鐵的「應天門」，蘇州的「盤門」、杭州的「武林門」，也提醒人們，去回望城市的來時路。



### 瓜園

蓬山

逢周三、四、五見報

## 「皇帝煎餅」傳奇

如果你第一次看見奧地利甜品「皇帝煎餅」，肯定會一頭霧水，畢竟眼前這盤食物空有個好名字，外表卻相當落魄，大小不一的碎片，從頭到腳都透出一股「爛爛」氣質。

殊不知這正是它的迷人之處，把德語名字 Kaiserschmarrn 一分為二，後半部分 schmarrn 是「碎屑」的意思，跟前半部分「皇帝」連在一起，本身就很有趣，也暗示在高貴的皇室血統中，依然藏着一顆屬於阿爾卑斯山農家的心。

要追溯它的成名之路，還得從那位對奧地利影響深遠的皇帝說起。弗朗茨·約瑟夫一世統治了國家六十多年，意外促成了這道美味的誕生。

有人說這甜點是給皇后茜茜公主準備的創意輕食，也有人說是御廚在「翻車」後想到的自救方式，不管真相如何，這種「化腐朽為神奇」的力量都延續到了一個多世紀後，撞擊着世人的靈魂。

想把這道「亂七八糟」的甜品做得好吃，絕不是毫無難度。它雖名為「煎餅」，卻和我們印象中那些薄到透光的法式 Crêpe 完全不同，奧地利人講究的是存在感，靈魂是蓬鬆度。

於是，蛋白與蛋黃的分離就成了關鍵步驟。要將蛋白打發到堅挺，再混入用蛋黃、麵粉、鮮奶和糖調好的麵糊，地道的做法還會加入用朗姆酒浸泡過的葡萄乾，酒香不僅能除蛋腥，還能在熱力中激發出更深邃的果甜。烹飪它無需烤箱，一口平底鍋，即熱即做，等麵糊被煎得底部金黃，就是「暴力美學」的登場時刻。不翻面，而是用叉子把餅隨意撕開，然後繼續煎，撒白糖形成微微的脆殼，最後再來一把糖粉出鍋。皇帝煎餅從來不是孤家寡人，它的「賢內助」是當地著名的李子醬，兩者搭配，口感溫熱酥脆，內部如雲朵綿密，甜味、蛋香跟深邃的果酸融合，相輔相成，才算完成了味覺的「登基大典」。



### 食色

判答

逢周二、三、四見報

阿勒泰這個地方，好吃的真的不少。或許來此的旅人，大都是奔着滑雪來的，打卡拍照的主目標不在餐桌上，反而給阿勒泰的美食保留了一些本色。至少，我連一塊油炸臭豆腐都沒見到，在我的印象中，這種常被冠以「必吃」的食物，這些年幾乎已成了所有旅遊城市的標記。

那麼，在阿勒泰吃什麼呢？首先當然是各色奶製品：按奶源分，牛奶、羊奶、駝奶；按工藝分，酸奶、奶酪、奶皮子、奶疙瘩等等。按照網上的推薦，我去了本地人採購東西的金山市場，市場不大，內

外數列攤位，賣的大宗正是乾果和奶製品。牧民自製的奶疙瘩，四四方方，大小如兩塊麻將牌摺在一起，色呈灰白。

擺攤的哈薩克族大叔大嬸十分熱情，用不算流利的普通話向我介紹他們的貨物。其中一位大叔切下一小塊奶疙瘩讓我嘗。入口鹹，繼而酸，完全顛覆了我對於「奶」的印象，見我面露難色，大叔笑着推薦了另一種白色的奶條，酸甜軟糯，可口多了。

在阿勒泰，酸奶可以配一切。往一個白糯米小饅頭上倒上酸奶，加上少

許果醬，糯叽叽家族從此多了新成員「酸奶饅頭」。我在三家館子吃了手抓飯，既有大飯店，也有網紅店，還有路邊快餐店，無一失手，不是因為我慧眼識飯，而是當地人做手抓飯的水準都很高。

店家告訴我，正宗的手抓飯，除了胡蘿蔔，必加黃蘿蔔。紅黃搭配，美味更漂亮。而佐飯的羊腿或羊排，一律肉軟筋嫩。吃過飯後，來一碗酸奶，解膩去腥，人間至味，莫過於此。烤包子呢，酥皮香脆，餡料多汁，和冰酸奶打個配合，攜手奔赴五臟廟，亦是絕佳。

我還嘗試了《我的阿勒泰》裏的李文秀同款「松樹牙膠」，指甲大小一粒，晶瑩如琥珀，剛嚼時是脆的，嚼一會兒便成了粉色黏膠。最奇妙的是入口淡淡的松香味，彷彿吸了一口松針上的風或露珠，感覺和阿勒泰的氣質更近了。

(雪都五記之五)



### 知見錄

胡一峰

逢周一、三、五見報

## 加「油」篤行

上一句：「府台大人祝相公讀書用功，獲取功名。」當時桐油不便宜，知府以加油的實際行動厚愛學子、勸學助讀。之後，「加油」逐漸從添燈油演變為今天鼓勵助威的常用語。

值得一提的是，張鏜是晚清「四大中興名臣」之一張之洞的父親，史料記載他經常組織文人在半山亭上撰寫楹聯，其中有一幅寫道：「攜酒一壺，到此間暢談風月；極目千里，問幾輩能挽河山」，表達出憂國憂民的深切家國情懷。「問幾輩能挽河山」，對於張鏜的這個「時代之

問」，眾所周知，他的兒子張之洞的做法是開辦煉鐵廠，主持修建京漢鐵路，並開辦兵工廠，篤行地發展實業。

在武昌蛇山臨江處的黃鶴樓故址，張之洞也曾題寫一幅楹聯：「昔賢整頓乾坤，締造先從江漢起；今日交通文軌，登臨不覺亞歐遙。」這幅楹聯被認為是張之洞對父親「時代之問」的呼應與「解答」：文，派遣出國留學生，聘請外國教習來華；軌，引進鐵路，發展交通。在當時內憂外患、社會積弊深重的背景下，以此謀

求自立自強。

兩幅楹聯，一問一答，凝着一脈相承的「加油」與實幹精神。今天，「加油幹」也並不是一句空話，無論在學業裏深耕，還是在事業上逐夢，都需擡起袖子、甩開膀子，向前穩步篤行。



### 伏牛山

喬苓

逢周三、四見報

## 香港藝術節《酒徒》

場導演巴斯汀·凱撒，並與香港演藝學院戲劇學院聯合製作，將《酒徒》轉化成舞台表演，整體呈現效果出色。

就如原著小說的書寫方式，舞台劇《酒徒》並不以傳統的敘事方式述說故事。全劇先由五位女演員登場，開宗明義自述「我是劉以鬯」，從而引領觀眾一起進入劉氏的文學思想世界。接下來，演員仍然肩負角色身份，一男一女同時是原著小說的主人翁老劉，其他演員亦呈現楊露、張麗麗、麥荷門、司馬莉、雷老太等原著

角色，演繹了老劉受到生活壓迫而改寫武俠小說，但仍然資助麥荷門出版《前衛文學》雜誌；此外，老劉與舞女楊露之間的感覺關係，亦穿梭於劇情之間。

若是熟悉原著小說的觀眾，其實不難理解舞台上零碎交接的情節。導演的創作目的並不在於述說原著故事，而是以具體化的手段，在舞台上呈現小說意念。開場時，舞台上空無一物，上衣背面寫上「隱形」二字的後台人員相繼出場，即時搭建簡約布景，並且手持燈光器材照明，另有音

響人員製造聲效。由是，整個演出就像一齣正在拍攝的電影，演員們你來我往，角色們浮生若夢，一切事物都如真似幻。然而，全劇透過一位真實的文學家形象，宣告「文學並非商品」的主旨，爭取觀眾及讀者認同文學的真正價值，方才是演出的重要意義。



### 文藝中年

輕羽

逢周一、二、三見報

## 達夫尼與克羅伊

局部。

達夫尼與克羅伊的故事最初源自古希臘作家朗格斯的田園愛情小說。故事中英俊瀟灑、深受仙女們喜愛的牧羊人達夫尼愛上了同為牧羊女的克羅伊。儘管二人的感情遭遇諸多挑戰，卻最終在牧神潘的指引下領悟到了愛情的真諦，從此成為羨煞旁人的神仙眷侶。

身為法國十八世紀洛可可風潮最重要的引領者之一，布歇以前輩華托



的田園牧歌式「雅宴畫」風格為基礎，將裝飾性和藝術性相結合完成了這幅靜謐安寧的畫作。畫家用一個穩定的金字塔形構圖將沐浴在愛河中的二人居中而置，左側茂密的林間與右側遠景低緩山巒上的建築以高低之勢遙相呼應，兩側高、中間低的空曠布局也遵循了自巴洛克時期便已風靡的經典風景畫構圖。畫中大量運用的肉粉色、米色、天藍色和淺綠色，強化了洛可可極具代表性的「淺色調主義」調色

盤。斜倚在達夫尼身上休憩的克羅伊身側圍着一群綿羊，而達夫尼的腿邊則臥着一隻警惕放哨的牧羊犬，上述細節為觀者突出了二人的身份特徵。因設計需要，封面將畫面兩側的風景背景做了裁切，僅保留了正中央達夫尼深情擁抱入眠的克羅伊的局部。

「碟中畫」拉威爾《達夫尼與克羅伊》／《達夫尼與克羅伊》



### 藝加之言

王加

逢周三見報

## 淡菜煮冬瓜

病後戒口，吃瓜菜尤多。在家煮翠玉瓜，外出吃南瓜，多煮多吃，發現瓜的搭配很多：清淡的白水煮，單吃瓜果的甜味；凍吃南瓜可以配芝士作沙律；味重的可與肉類、醬汁一同燉煮。

元代《飲食須知》記「淡菜」一條，就用上冬瓜，言：「以少米先煮，熟後去毛，再入蘿蔔，或紫蘇，或冬瓜同煮尤佳。」「淡菜」又名青口，米加水與青口先煮，去雜質。現代煮法，青口的雜質於煮前已清理好。後可加不同材料，其中一種是冬瓜。記憶中有吃過類似的菜，是青口與冬瓜煮成湯，內添薏仁，清新而不失鮮味。

清代《養小錄》「煮冬瓜」一條，記錄濃煮冬瓜一法，談到：「老冬瓜去皮切塊，用最濃肉汁煮。久久色如琥珀，味方美妙。如此而冬瓜真可食也。」冬瓜處理好，與濃肉汁同煮，瓜吸肉味，確實味美。現代類似的煮法尤多，冬

瓜與豉汁排骨同燉，與火鴨或火腩同煮，冬瓜可以吸收燒味的肉味，同時中和鹹味。

另見《養小錄》有「假山查餅」一條，「山查」即「山楂」，餅食實際沒用上山楂，做法如下：「老南瓜，去皮去瓤切片，和水煮極爛。剝勻煎濃，烏梅湯加入，又煎爛。紅花湯加入，急刺。趁濕加白麵少許，入白糖。盛瓷盆內，冷切片。」用熟南瓜，去皮去瓤，切片煮爛，取出剝勻，切斷纖維，添烏梅湯再煮。後加紅花湯，煮後再剝，瓜泥更細緻。紅花現多作中藥用。加入麵粉和糖拌勻，熱力促使成糕，倒入瓷盆易脫模，待冷切片，味若山楂。



### 古聞港食

蕭欣浩

逢周一、三見報

## 上癮

Anna Lembke 是美國史丹福大學研究、治療「上癮」的教授，《紐約時報》暢銷書作者。這位受到尊重的專家四十多歲時突然陷入對言情小說的沉迷，從閱讀吸血鬼戀愛故事「暮光」系列到購買電子閱讀器，搜羅越來越多的小說，偷偷摸摸，熬夜狂讀，直到某日教學時才意識到自己已上癮。此後她經歷了痛苦的「戒斷」反應，前後一年才逐漸擺脫「癮頭」。

Lembke 發現，人腦用同一部分管理愉悅和痛苦，就像一個蹺蹺板的兩端。當帶來愉悅感的多巴胺分泌過多，一頭下沉時，帶來痛苦的蹺蹺板另一頭開始變重下墜，主旨是達到平衡。難怪大喜之後必有大悲，「爽」感過後人多半會覺得無聊、易怒或抑鬱。過猶不及，樂極生悲，不外如是。她的研究關注當代美國「富裕的困境」。即，吃飽穿暖之外，聲色之娛過於充足。特別是電子產品、社交媒體帶來的

巨大衝擊：從前難見的愉悅變得量大、普及，不但唾手可得，且新奇多變，效果強烈，讓過去抵抗力強的人群也墮入陷阱，在「毒品化」的大環境中沉淪。

她提到的治療策略，包括承認「上癮」，戒斷四周，尋找群體的幫助，嘗試略微痛苦但有益的行為（如每天運動）都有道理。但她也承認，美國文化對何為「上癮」標準不一，臧否模糊。吸毒、酗酒固然會被譴責，但過於熱衷工作，忽視個人健康和家人朋友，可能反被讚為對事業充滿激情和雄心。因此，她最終只能反對傷害自我和他人的「過度消費」，譴責讓我們希望迴避當下痛苦，沉醉於虛假世界的大環境而已。



### 墟里

葉歌

逢周一、三見報