

七日談

(北京篇)

最近，連續聽到多起熟人被外賣電動車撞傷的事故，嚴重的腰椎開裂，有致殘危險，且交警認定騎手多是事故全責方。一旦進入治療與賠償程序，發現肇事者不僅沒有穩定的經濟收入，有的甚至連個商業保險也沒有，故而醫療和康養費用大多只能由受害人自行負擔。與周邊朋友聊起此事，始知這類情況十分普遍。

帶着疑慮上網查了一下，網上有二〇二三年度的全國性數據，顯示排除輕微碰撞與剐蹭，外賣騎手造成的傷亡或較大財產損失的交通事故共有一點二萬宗。綜合近年北京、上海、廣州幾大城市公布的零星數據分析，儘管外賣電動車僅約佔電車總量的百分之一，但日均交通違法查處量達數千起，違法佔比超過百分之二十。可以說，外賣電動車的肆意違規，不僅不是業界個案，而且業已蔓延成一種行業頑疾，成為城市運轉背後一道令人刺眼且揪心的安全傷疤。

我們決不否認外賣行業的社會價值，他們為億萬民眾日常生活提供便利的事實有目共睹；更不否定配送人員的辛苦付出，他們街頭巷尾的日夜奔波，撈起了城市即時生活的煙火氣，這份勞動值得尊重與善待。然而，我們同時也要承認，外賣騎手作為城市裏尤為緊張、忙亂的一群人，他們在機動車的縫隙裏穿行，在紅綠燈的邊界上奔跑，在人行道和非機動車道間來回跳躍，逆行、超速、闖紅燈以及便道上疾馳，恰係交通事故高發的原因之一。如果這只是個別騎手漠視交規、心存僥倖的偶發行為尚可不論，然而，當違規行駛變成行業生存潛規則的時候，就不能不引發世人的高度關注。事實上，在每輛失控狂飆的電車背後，早已不是單一的個人選擇，而成為算法碾壓、資本逐利、行業畸形和監管鬆弛合謀營造的系統性困局。

佔據困局首位的當是平台算法之過。以大數據為依託精心編織的外賣羅網，把配送時長壓縮至極限，迫使配送過程演變為一場被算法精準裹挾的競速遊戲。所有外賣平台都有一套嚴苛的以準時率、送達時效、接單數量為核心的考核體系，多送多得的計件邏輯、高峰時段的多單並發、行業內捲的攀比節奏，以及超時罰款、差評扣費、延誤降級的懲處機制，環環相扣的重重壓力，全部傾瀉給配送員，倒逼着他們與時間賽跑。然而，儘管系統算好了每段路程的用時，算好了店家出餐的速度，算好了紅綠燈的等待時長，卻唯獨沒有算上某個路段的臨時擁堵、電梯的停運和顧客的拖延。困局中的騎手們則像被困在迷宮裏的角鬥士，為了微薄的賞金而加速、再加速，每一次違規的僥倖都成為下一次變本加厲違規的心理暗示。

除了平台，某些「上帝」自居的消費者，貪婪地享受着半小時甚至一刻鐘送達的「法定」待遇，每逢騎手遲到必怒目相向，毫不猶豫地給出差評。為了避免超時、差評罰款，超速、逆行、闖紅燈自然就成了騎手激情時速的唯一選擇。據統計，某公司把配送時長從一小時壓縮至二十八分鐘之後，事故率隨之上升了百分之六十八。人們雖也不時抱怨外賣車的橫衝直撞，但在點餐時照樣希望他們快些、再快些。這種精神分裂式的矛盾選擇，最終將外賣騎手推向了生死時速的懸崖邊緣。當大夥都在為快而歡呼時，那些因效率而產生的悲劇，便只能成為事故角落裏無人問津的註腳。

用工制度的苛刻也難辭其咎。外賣騎手多為眾包或第三方勞務派遣，公司巧妙利用法規的空子，上崗時協約在先，騎手不算員工，沒有底薪，沒有五險一金，甚至沒有工傷保險，收入的多寡直接與接單量掛鉤。摔了撞了，公

司概不負責，只能自己去扛，這也是許多事故無法理賠的根本原因。為了多賺錢，騎手必須多接單、接多單，盡量壓縮每一單的配送時長，力爭一次出行多送幾單，並不斷延長勞動時間，這必然讓違規上路、疲勞駕駛成為常態，在多勞多得的旗號下，出事的風險也愈益增加。

最後，電車的違法改裝也是事故多發的幕後推手。正規國標電動車速度通常設在每小時二十五公里左右，難以適配目下高強度、快節奏的配送工作。不良商家於是就私下拆除限速裝置，加大電池儲量、改動載重裝置、改變車輛重心和制動性能；黑市上私自破解限速、改裝電池、加粗輪胎、提升馬力的組裝生意也悄然盛行。改裝後的電動車時速遠超安全標準，穩定性、制動性大幅下降，儼然變作馬路上行駛的移動性「殺器」。大多肇事車輛，時速都在四十五公里左右，緊急時刻根本煞不住車子。

所有這些無不清晰表明，從僱主到僱員、從賣方到買方，每個環節似乎都被精心設計過，但大夥卻唯獨不約而同地把安全成本排除在外。故而，外賣行業治理已經到了迫在眉睫、刻不容緩的地步。

根治外賣行業亂象，首先，必須壓實平台的主體責任。要強制用工單位秉持以人為本的人道主義原則，不能刻意模糊勞動關係，切實擔起用工保障和事故責任；平台要為騎手購買職業傷害險和

意外險，做到每單必保、全員覆蓋；發生事故不能以騎手不屬於公司員工為由惡意甩鍋，轉嫁的義務當如數收回。其次，必須打破算法暴政。要重構配送時長計算邏輯，時限設定應讓位於交通安全；遇到惡劣天氣、交通擁堵、電梯排隊等異常情況，終端當自動延長配送時間；把準時寶等反向懲罰改為安全送達獎勵的正向激勵機制；限制接單量，避免騎手為多接單冒風險。再次，必須強化車輛源頭治理。制定外賣電動車的統一技術規範，專用號牌應安裝GPS和電子限速裝置，超速自動報警；重罰拆除限速裝置的商家，讓違法改裝無立足之地。最後，必須重構行業生態。主管部門和行業協會要聯手制定合理的利潤分配原則，平台率先讓利，適當提高配送費用，騎手不必靠拚命換取收入；調整用戶預期，允許合理配送時長，取消超時差評之類的過度罰則；通過構建數據支持的精細管理體系，讓算法從逼人違法的時速競賽向着安全服務的方向轉化，切實保障便民行業能惠及每一個參與者。



福建福州，市民騎車經過金山高架橋。中新社

秋天的鱸魚



飲食男女

劉世河

句。由此可見一斑。

秋天的鱸魚，最美味的吃法應該便是清蒸。清代學者李漁就頗愛此味，他曾在《閒情偶寄》中記錄道：「更有製魚良法，能使鮮肥迸出，不失天真，遲速咸宜，不虞火候者，則莫妙於蒸。置之鏝內，入陳酒、醬油各數盞，覆以瓜薑及萵筍諸鮮物，緊火蒸之極熟。此則隨時早暮，供客咸宜，以鮮味盡在魚中，並無一物能浸，亦無一氣可洩，真上着也。」李漁所描述的美味就是蒸魚，難怪有人說他是深情的吃貨，實不為虛，因為他一語道出了蒸魚的真諦，也就是最大限度地保持住其「三原」：原形、原汁、原味。

能蒸着吃的魚類有很多，但頭把交椅，當鱸魚莫屬。有詩為證：「鱸魚正美不歸去，空戴南冠學楚囚」「春酒香熟鱸魚美，誰同醉？纔卸扁舟篷底睡」誘人；「江上往來人，但愛鱸魚美」「莼菜銀絲嫩，鱸魚雪片肥」饒人；就連「藥聖」李時珍都忍不住讚道：「白雪詩歌千古調，清溪日醉五湖船。鱸魚味美秋風起，好約同遊訪洞天。」

鱸魚又分海鱸魚和江鱸魚，應該說各有千秋，但海鱸

魚因為長期生活在海水中，其鹹鮮味則略勝一籌。

清蒸鱸魚的做法也極簡單，在五星級酒店做大廚的堂兄曾手把手地教過我。取一條新鮮鱸魚，除去五臟六腑，洗乾淨，正反面劃幾刀，裏外抹上一層薄鹽。將薑片、蔥段塞進魚肚，醃製十幾分鐘。這邊把蒸鍋的水燒開，魚盤置於篋子上，蓋鍋，大火蒸十分鐘。關火後切莫急於掀開鍋蓋，再燜上幾分鐘，使其充分入味。蒸好的魚取出來，將盤裏的湯倒掉，寸長的蔥絲、青椒絲、香菜段，均勻地擺在魚身上，再澆適量的蒸魚豉油上去，堂兄特別叮囑我，切不可圖省事用生抽、醬油代替，否則魚味就大打折扣。

這些都做好後，還剩最後一道工序，也是這道菜的靈魂，亦稱點睛之筆。炒鍋內放少許油，待其燒熱冒煙後，放幾粒花椒煮之，關火，再把麻椒油均勻地澆在魚身上。熱油「啦啦啦」一澆，瞬間就激發出了蒸魚豉油的鹹味和鱸魚肉質的鮮美。

這時，夾一塊魚肉，蘸一下湯汁，吃到嘴裏，滿口嫩滑，回味無窮。而且鱸魚只有一根主刺，小刺幾乎沒有，可謂老少皆宜。難怪元代畫家吳鎮當年在其畫作《洞庭漁隱圖》上欣然題道：「洞庭湖上晚風生，風攪湖心一葉橫。蘭棹穩，草花新，只釣鱸魚不釣名。」也是，有此等美味可享，那些所謂的功名利祿還想它幹啥。



君子玉言

小杏

仲秋午後，我坐在天壇公園的松林間寫專欄。秋風穿過枝葉，褪去了夏天的燥熱，溫潤舒爽。喜鵲在枝頭三三兩兩地叫，噁噁喳喳，不時有松鼠跳上跳下。草坪上有隻小鳥正低頭啄食，頭頂的羽冠像一把小摺扇，一開一合。看起來像是戴勝。悄悄拍了張照，上網一查，果然是戴勝！這麼珍稀的鳥，頭一回親眼見到，就在城市裏、天壇的松林底下。

清風徐來，松香忽隱忽現，縈繞周身。那香氣像雨後樹皮上滲出來的味道。使勁吸一口，順着鼻腔往下走，一直沉到胸腔。風一過，樹梢沙沙響，香氣便濃一陣淡一陣，濃的時候像有人在你身邊輕輕嘆了一口氣，淡的時候又像什麼也沒發生過。此刻，呼吸成了享受，乾乾淨淨，帶着一點涼，一點苦，每一口氣都像是從松針尖上摘下來的。

天壇的松柏多，多到成了一片城市森林。偌大的園子，樹蔭蓊蓊鬱鬱，遮天蔽日，遊人再多，也不顯嘈雜。天壇是北京城區古樹最多的公園，登記在冊的古樹三千五百六十二株，其中樹齡三百年以上的一級古樹就有一千一百四十七株，松柏佔了八成以上，古柏成海。這些老樹枝幹粗壯，兩三個人合抱都攏不過來。樹皮裂得深一道淺一道，盤結着碩大的樹瘤疙瘩。數百年明清煙雲，世間人來人往，都曾在它的樹蔭走過。

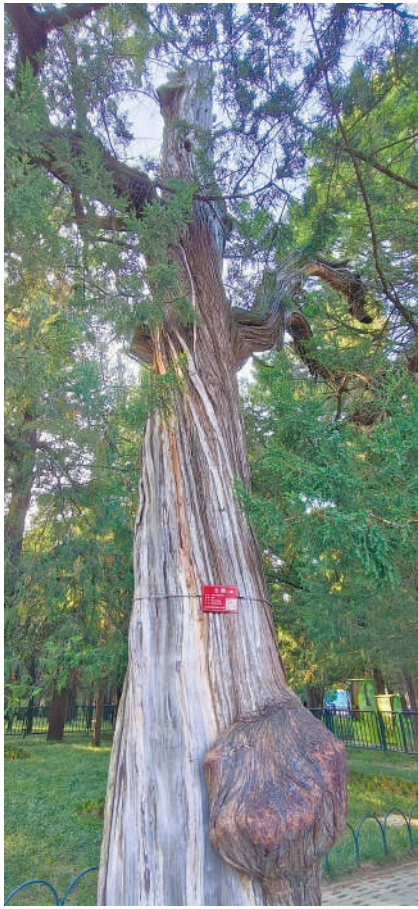
松柏之香，世人喜歡了幾千年。西晉左芬寫《松柏賦》，說松柏「敷鐵莖之蘿從，布秀葉之葱青。列疏實之離離，馥幽藹而永馨」。唐人姚合寫過一首《採松花》：「擬服松花無處學，嵩陽道士忽相教。今朝試上高枝採，不覺傾翻仙鶴巢」——採松花採到把鶴巢都碰翻了。到了宋代，蘇軾喜食松花餅，賦詩道：「餅雜松黃二月天，盤敲松子早霜寒。」蘇軾也愛松花入饌，守定州時得松花釀酒，把松花、槐花、杏花一起蒸了，密封數日，做成酒，還寫下《松醪賦》。

松柏芬芳

「松花釀仙酒，木客饌山飧」。李時珍《本草綱目》記載松花：「潤心肺，益氣，除風止血，亦可釀酒。」

去年初夏，我推着輪椅，帶母親來天壇。我們沿着松柏間的石板路慢慢走。我問母親：媽媽，聞見松香了嗎？母親說：聞見了，真好聞啊！母親張開雙臂，微微仰着頭，古柏的樹冠在我們前面交織成一片深綠色的穹頂。喜鵲在林間哇啦啦笑着……

松香入饌極為美味。在我的老家，講究吃松花糰糰。周作人《書房一角·桑下叢談》卷十二中專寫松花：「吾鄉每於春服既成後，入山採松花作粉，色黃味甘，嚥之他物無其美也。」案《越諺》卷中飲食部中有松花粉，註云，「山松春花，黃細如粉，樵採，入麵粉，清香仙家味。」



「松花粉平常多和入米粉中為糕乾，名曰松花糕乾，又糕店作小麻糍如雞子大，中裹糖餡，外塗松花，名曰松花小雞，小兒甚喜食之。民家則用以和糯米粉，搓成小糰，湯澆加糖，味最香滑，俗稱松花糰糰，讀若土圓切，蓋是無餡的湯糰，其名字或者亦即從此轉出也。其只就長條搞成小塊，不搓圓者，名曰毛腳糰糰。陳年松花粉夏日以撲小兒身體，治痱子頗良，比天花粉為佳，但不易得耳。」

那些年母親常給我們做松花糰糰，糯米小糰趁熱拌上紅糖，滾上松花粉。糯米的熱氣一烘，松花的香就全醒了。盛在白瓷盤裏，色澄黃味清香。小輩們也喜歡，Martin剛吃完一盤，元元回來了，也要吃，母親忙不迭又去做……

母親病臥在床時，我們曾用松花粉當爽身粉，怕母親生褥瘡……

此刻走在天壇公園，聞到頭髮上沾着的木葉氣味，忽然就想起來，去年推着母親走在松林間，想起母親做的松花糰糰的味道……

人若是活成一棵樹，該多好啊！像這些古松柏，一年一年地活着，不會走，不會消失，不會讓愛它們的人在某個清晨忽然找不到它們。蘇東坡的妻子去世後，他在墓旁種了松樹，十年後寫下「料得年年腸斷處，明月夜，短松岡」。他把思念種進了土裏。我想，母親如果也是一棵樹就好了。那樣的話，我每次來到林間，就不僅僅是聞松香，而是真的能觸碰到她。

如今我也照着母親的法子做松花糰糰。糯米粉還是那個糯米粉，松花粉也是從老家帶回來的，可做出來的味道，總覺得差了一點。也許是水不一樣，也許是火候不對，也許是別的什麼。說不清到底差在哪兒，可就是差着那麼一點。也許差的不是味道，是那個站在灶台邊、手上沾着松花粉的人。

風又吹來，松香若有若無地飄過鼻尖。天色還早，我索性多坐一會兒。由着這陣香氣散去，再等下一陣悄悄漫過來……

的鄰居。巴頓，一位二戰中的鐵血將軍，以果敢迅速的作戰風格聞名。巴頓在這兒長大，那時的洛杉磯還很鄉下，人煙稀少，巴頓家和漢庭頓家是少有的鄰居，他們常在晚餐後一起玩撞球。

在沙漠植物園，我試圖巧遇當年與之交談的義工麗柔，卻始終沒有尋到她，義工這麼多，談何巧遇。趕在下午五點之前離開園區，五點之前的園區，屬於遊客和工作人員；五點之後人員散盡，這裏是動物的世界，飛鳥、浣熊、孔雀、負鼠，都出來了。

漢庭頓夫婦當年留下的基金繼續發揮作用，有賴一大批熱心的民間人士、龐大的持續捐贈系統、絡繹不絕的捐款、不計回報的義工團隊，以及成功的經營體系，促進漢庭頓莊園的遊客量不斷增長，很多遊客是跨州、跨國、跨洲而來。

重遊漢庭頓莊園

的戲台也是新建的。格局大了，花草更茂密。流芳園，它已成為北美最大規模的中式園林。

導遊說，「關於流芳園，我們當中有中國朋友，他們應該有話可說吧。」於是有人開口，「我看這座明式的中國庭院是一座學者園林，你們看那些白牆、灰瓦、茅草亭、鏤空的窗、彎曲的牆、名人名言、石頭柱韻，以及門框上的對聯，都盡顯中國古文人的風雅」。

來到「靜思園」，聽到有人說，「靜思園，清空心緒之意，washing away all the soul」。這樣解釋合適嗎？我心想，「靜思」離「清空」的意

思相差甚遠。每逢周三，戲台上有中國傳統樂器表演，得閒的人坐在紫藤蘿棚架下，看看書，伴着飄來的音樂，那將是一種怎樣的享受呀。

在「莎士比亞花園」，獲知漢庭頓是一位莎士比亞迷，園區裏引種的石榴花，在莎翁作品《羅密歐與朱麗葉》裏提到過。遺憾加州的天氣與莎翁的故鄉差異太大，否則可以引種他寫過的所有植物。牛油果樹上的果子已經成熟了，漢庭頓栽種了加州第一棵牛油果樹，打出加州第一個牛油果廣告，第一次告訴人們牛油果的口感和藥用價值。

在歐洲畫廊外，我被告知，巴頓將軍是漢庭頓



柳絮紛飛

小冰

小庭院，怎麼變大了這麼多？現在都六公頃了。翻看二〇一七年發表在《大公报》「大公園」版的《漢庭頓的遺產》一文，內有「『流芳園』不寬，裏面卻有山有水……」而眼前，那裏的水，除了平面的池塘，還多了一條立體的多階梯溪流，以及周圍一大片植被稠密的坡坡坎坎；小橋流水和茅草亭是改造的；斜坡上的紫藤蘿步道是新造的；池塘邊