

誰來演「黃胖子」

北京人民藝術劇院院長馮遠征前幾天感慨：如今從藝校畢業生裏，已經挑不出合適的人選，來演「黃胖子」了。

黃胖子，是老舍話劇《茶館》裏的一個地痞流氓，混跡江湖，常為不同勢力調停、說和、擺平。從綽號也不難看出其「土肥圓」的身形外貌。雖是配角，但在舞台上很出彩，令人印象深刻。

人藝，可謂全國最負盛名的話劇藝術殿堂。熱愛藝術的演員，大概沒有不嚮往能在人藝一展身手的。所以，如果連人藝都挑不到「黃胖子」，那就真說明專業人才匱乏的緊迫性。其實，這種問題，就是普通觀眾，也或多或少有所感知。以前，央視拍攝《水滸傳》，二十幾歲的青年演員丁海峰飾演武松，為呈現逼真效果，在拍攝景陽岡打虎時，竟使用了真老虎。而如今，有多少「明星」，連騎馬都不敢，需要依靠車載、人扛來冒充。

影視劇裏，滿屏都是高富帥、白富美、大長腿。在「顏值至上」「唯流量論」的導向下，「資本+流量+飯圈=利潤」，成了不二法門。毫無演技的「精緻小鮮肉」「粉底液將軍」，經過吹捧、包裝，輕而易舉佔據C位、主角，快速收割超額溢價。何況，台詞可以對口型，演戲可以找替身，AI可以換臉換聲。只要有人氣，就有一切。

於是，畸形利益模式越來越固化，審「美」越來越極化，不看演技看顏值。這就影響到藝校在招錄演員時，對體型、身高、外貌的要求也越來越苛刻、單一。「黃胖子」們縱然有演技，也大概率會被拒之門外。馮遠征自然就有了「巧婦難為無米之炊」的苦惱。高顏值當然不是原罪，但戲比天大，演技應是演員的第一底色。藝術，也應是生旦淨末丑同台的百花園。就像《茶館》，不能少了黃胖子、唐鐵嘴、劉麻子。



瓜園
蓬山
逢周三、四、五見報

「沒心沒肺」為炒肝

多年以前，第一次聽人提「炒肝」，我腦子裏冒出的畫面全是錯的。以為是鍋鏟翻飛，油鹽爆香，結果端上桌一看，濃稠芡汁裹着軟腸，連「炒」的影兒都沒看見。

後來慢慢熟悉了、吃慣了，也知道，這個誤會，打從一百多年前就種下了。

要真論起炒肝的歷史，裏頭的彎彎繞繞能打破絕大多數人的認知。追溯到清朝同治年間，前門外鮮魚口有家小酒館叫會仙居，掌櫃起初只賣黃酒配花生米、皮蛋這類下酒小菜，後來掌櫃過世，妻弟接手，見隔壁生意紅火，便做起「白水雜碎」——豬腸、豬肝、豬心、豬肺一鍋煮，算是炒肝的鼻祖。

起初食客不買賬，後來進一步改良，把心肺去掉，只留肝腸，加醬色、勾薄芡，名字就叫「炒肝」。這一改，「驚天動地」。至於為什麼叫「炒」？一說是沿用了小吃「炒肺」的古稱，「炒」在當時有「燴、煮、收汁」的意思；二說是炒肝在熬製過程中所使用的蒜醬，需先爆炒勾香。總之，它從誕生那一天起，就跟現代人概念裏的「大火快炒」沒一點關係。

寫到這，得替炒肝澄清兩件事。第一，它從頭到尾沒進過炒鍋，靠的是勾芡讓豬骨湯變黏稠，把食材緊緊包住；第二，主角不是肝，是腸。真要按分量算，腸佔七分，肝連三分都未必到，更多是當提色增香的配角。

好的炒肝，講究芡汁透亮，稀稠剛好，肝嫩腸軟，一點不能老。更有一絕叫「吃蒜不見蒜」，作為靈魂，蒜泥打得極細，融在湯裏看不見，提香又壓得住腥。

喝的時候別拿勺子，那是外行，老饕們都用手托碗，沿着邊轉圈喝。蒜香撲鼻，腸的軟糯裹着肝的滑嫩，濃、滑、燙、香四個字齊齊砸過來，配一口剛出爐的包子，肉汁拉着濃湯一氣呵成進肚，這才是北京的清早該有的樣子。



食色
判答
逢周二、三、四見報

十月十二日清晨六時半，新皇崗口岸開門迎客。第一批旅客走進旅檢大堂，不用再坐皇巴擺渡，不必再排兩次隊、核兩次證。有人拍了段視頻發到網上，配文只有四個字：「太快了吧」。

太快，是因為慢過。老的皇崗口岸一九八九年啟用，是全國首個二十四小時通關的大型陸路口岸。三十多年裏，客流從每日數千人次漲到高峰期六萬多，可空間不夠、通道不足、設備老化，「兩次排隊、兩次核驗」，遇上高峰期，過關像打仗。

於是有了這場歷時七年的原址重

內地國慶假後返鄉回來，朋友聊起老家一位鄰居，慨嘆其懶惰成性，院子裏雜草蔓生，穿過的衣物堆積月餘才洗，廚房碗筷到處都是油污。村裏人稱他是「橫草不拈，豎草不動」，什麼活都不肯伸手，簡直到了「油瓶倒了都不扶」的程度。

《笑林廣記》裏有一則「白鼻貓」的笑話：有個人奇懶無比，整天躺着不起來，一日三餐都懶得吃，最後餓死了。閻王因為這個人太懶，要罰他輪迴變成貓，這個懶漢說當貓也行，但求讓他做隻黑

建。新口岸總建築面積六十八點九七萬平方米，相當於九十七個標準足球場，是目前全球規模最大的陸路口岸單體建築。數字之外，更值得看的是裏面的門道。

旅客這邊，口岸首創「三合一」合作查驗通道，把香港入境事務處、深圳海關、深圳邊檢三家的查驗檢疫職能集成在一條通道上。自助通道讀卡、刷臉雙模式，記者實測，從站定到走人只要十幾秒。港深查驗人員在同一櫃台「背靠背」辦公——旅客排一次隊、查一次證，兩邊的手續就都辦妥了。

貓，通體黑色，鼻尖有一小片白，這樣躲在暗處，老鼠見白鼻，當作米糕湊過來，便可以一口咬住，省卻許多力氣。還有一個《復跌》的笑話，某人摔了一跤臥在地上，站起的時候又跌倒了，就說：「早知還有這一跌，便不起來了。」懶得跌倒都不願站起來。

作家汪曾祺筆下有很多人物令人動容，讓筆者最感動的是《泡茶館》裏那位張羅茶座的女人，她拉扯着好幾個孩子，常常一邊餵着孩子，一邊為來客沖茶，僅憑賣茶、草鞋、地瓜

關於劉歡的一點青春記憶(下)

提問，如果有合影簽名的請求，他也都欣然答應。

二〇〇八年北京奧運會期間，我作為貴賓陪同志願者全程參與了開幕式的服務工作。一早到達鳥巢後，我們要將一袋袋節目冊和紀念品放置到觀眾席上。因此我們很早就看到了節目冊，知道主題曲叫《我和你》，由劉歡和莎拉·白禮雯（又譯：莎拉·布萊曼）演唱。

我負責主席台左側的VIP區域，

排一次隊

車輛這邊，深港首次推出「五合一」合作查驗通道，「一次停靠、一次查驗、協同驗放」，通關從約十分鐘壓到約兩分鐘。再加上衛生檢疫「一檢雙放」與智能查驗台，通關從「過一道關」變成了「順一趟路」。成效寫在時間上：整體通關從約三十分鐘縮短至五分鐘以內，設計日通關流量二十萬人次。為這一天，深港聯合演練兩百多場，單次跨境壓力測試就有兩萬人參與。

「非常方便，非常快！」從香港過來的黃女士說，以前過關還要坐接駁車，很耗時間。從深圳去香港的陳

懶惰雜談

那點微薄收入，養活一眾兒女，還要供養閒散的丈夫。她的丈夫比她大得多，狀如猿猴，卻什麼事情也不管，每天下午捧了一個大碗喝牛奶。汪曾祺為文一向溫潤克制，而在《泡茶館》裏，他卻對那位懶惰丈夫的厭惡溢於筆端。

古人說：「萬惡淫為首，百善孝為先。」梁啟超曾在一次演講中將其改為「萬惡惰為首，百善勤為先」，在他看來，勤勞的人不會得過且過，不會不思進取，種種罪惡皆因懶惰而起，勤勞才是應該堅持的本分。

先生則留意到一個細節：兩地查驗人員在同一區域辦公，「好像背靠背，幾米就能把兩地流程一次辦完」。

當然，新門初開仍需磨合：高峰時段的接駁、跨境車輛的動線、周邊配套，都要假以時日。但至少方向已明——讓「排隊」這件事，盡量少一些。



灣區聽雨
黎園
逢周四見報

有人調侃，懶人久坐不動，遲早「一懶眾衫小」。懶人或許未必在意，就像王士禎《池北偶談》裏轉錄的一首詩：「槐午睡方熟，息肩者稚子。老妻撼繩床，飯熟呼不起。不能工斲折，髮亂無人理。我懶我自知，不要旁人喜。」



伏牛山
喬苓
逢周三、四見報

種強烈的一個時代結束之感。

猛然回頭，二十年過去了，那個在台下激動地聽他演唱的少年如今已近中年。也許不恰當，但我想臧克家那句「有的人死了，他還活着」，或可拿來悼念劉歡。



痴齋嘯語
徐成
逢周四見報

從重陽到深秋

這不是衰敗，是自然的規律。春生夏長，秋收冬藏，霜降就是藏的開始。

從重陽到霜降，短短幾日，卻像經歷了一場漫長的告別。重陽時還有人登高、賞菊、飲酒，日子裏還帶着點熱鬧勁兒；到了霜降，天地便徹底安靜下來。蟲蛇入洞，草木枯黃。秋天到這裏就算收尾了，冬天也快要開場了。

深秋的模樣，南北各不同。北方秋天來得猛，草原轉黃，林海金紅。霜降一到河面結冰，農民搶收白菜土豆，菜窖堆得滿滿的，這是過冬的底氣。廣東這邊還穿着單衣，桂花正香，早晚微

涼，正是登山的好時候。

在這個從重陽走向霜降的時節，坐在窗前燒一壺熱茶，看着院子裏的柿子樹上的霜，想着這層霜化盡，冬天就真的要來了。歲月流轉，節氣更替。有盛必有衰，有暖就有寒，人生也是一樣，起起落落，來來去去。世間所有的繁華，終究歸於平淡，而所有平淡，又會在另一個春天重新綻放。



九連環
薩日朗
逢周四見報

韓綜的魅力

在社交媒體上無意間刷到的宣傳片，被一檔新推出的韓國綜藝節目《奇案84的奇趣民宿2》吸引了目光。

這是一檔充滿奇思妙想的真人騷，幾位主持人走進一間巨型大屋，單是大門便高達五米；即使其中一位女主持身高超過一米九，也要奮力跳高才能觸及門柄。幾經轉折推開大門後，眼前的景象彷彿踏進了「巨人國」：巨型的電視、沙發、洗手盆，牆邊甚至掛着幾件巨人般的巨型大衣。成功勾起了觀眾好奇心，讓人忍不住追看下去。

不得不佩服韓國綜藝與劇集的創意，再加上節目邀請一線當紅藝人參與，可觀性大增。以這部《奇案2》為例，製作組便請來了韓國男團成員李俊昊加盟。這位獲獎無數的演員，在節目中當起民宿員工，不停打掃、洗碗、下廚、洗衣、剷雪，甚至忙到雙手貼滿了膠布，毫無偶像包

袱。

因為第二季的奇趣創意，讓我回頭追看第一輯。第一季同樣驚喜連連，請來了男團成員Jin（金碩珍）參演。節目組在海上興建一所滑梯屋，每次進門都要攀爬攀岩牆才能進入。Jin在節目中親力親為抹地、倒垃圾，還展現了相當了得的廚藝。不少旅客親眼見到國際明星居然在眼前「打工」，都驚訝得目瞪口呆。

真人騷最吸引人的地方，正在於能夠一窺藝人舞台下的真實一面。一個人的性格、待人處事的真誠與否，在日復一日的相處中，會不經意地流露出來。這正是韓國真人騷歷久不衰、能牢牢抓住觀眾眼球的秘訣所在。



非常娛樂
文霏霏
逢周三、四見報

「邪惡」但美味

重視健康的人都知道何謂「邪惡食物」：油炸、高脂、高鈉的食物，每吃一趟，都在考驗自身的消化、吸收與排毒功能。若不懂節制，吃得太多，由中央肥胖至膽固醇超標都有可能，如危機四伏，不容忽視。

昨晚跟好友到深水埗一家網絡人氣高企，食客實測後都紛紛推介的港式菜館用晚飯。家人吃過讚不絕口，於是我和朋友決定親身前往體驗。館子有兩層，裝潢是典型港式鑊氣小炒那種食肆，沒有高檔室內設計，只有大大小小的圓桌。現場人聲鼎沸，很久沒見食肆如此「爆場」，可見其出品性價比一定不俗，想來必具真材實料。

家人訂位時留了一道「杏汁豬肺湯」。粵菜館子有這款湯並不特別，可是當湯上桌，鍋中除了奶白香濃的湯水外，還有大量豬肺、瑤柱、瘦肉等。最高明之處是用了許多雞爪，讓熬出來的湯有點「漿

口」的效果，滿嘴骨膠原，濃郁順喉，不會湯稀料少，只有虛浮的杏仁味。接着「酥炸生蠔」到了，每隻外形都呈金黃色，但不會滿碟油膩。我咬了一口熱騰騰的生蠔，發現脆漿夠薄，但無損口感的鬆化，又能鎖着生蠔的水分，香口之餘又有海產的肥美，讓人欲罷不能。接着我們被照片吸引，點了「薑蔥蟹飯」。只見蒸籠中都是吸滿炒蟹芡汁的糯米飯，炒蟹除了肉質鮮滑，又滿是橘紅的蟹膏，一翻蟹蓋，大家都喜出望外。吃第二碗糯米飯時，我突然有感而發地說：「今晚的菜式真是『邪惡』又美味！」其他人隨即回應：「不要緊，我們打完匹克球才來，正所謂有出有入，就開懷地吃吧！」



竹門日語
簡嘉明
逢周四、五見報