

「現在有句流行語：「宇宙的盡頭是直播帶貨。」因為帶貨能以最短時間、最直接的鏈路，將人氣和流量快速變現。這個「宇宙」裏亮度最高的，無疑是那些演員、歌手、網紅等「明星」。而如果「宇宙」還有另外一個盡頭的話，那恐怕就是開飯館。

這些年，「明星餐館」越來越多。依靠演藝明星的光環來開設的火鍋、燒烤、奶茶、日料、螺螄粉、麵館等不一而足。上周，這個話題登上了內地互聯網热搜榜。一位知名投資人爆料作家兼導演韓寒開設的餐廳「很高興遇見你」虧損上億元。原因也很簡單：名氣響亮，但餐品太難吃。這幾乎是所有「明星餐館」的通病與宿命。網民吐槽得很形象：「腥味」（星味）太重，「主料全是韭菜加粉絲」。

其慣用套路都是利用明星名氣，迅速炒作熱度，打響名號，然後吸引加盟，做大規模。有明星濾鏡加持，噱頭滿滿。至於味道，反倒是其次了。最典型的是演員陳赫的火鍋店，短短兩年全國開店數量竟超過了海底撈用了二十年才形成的規模。潮漲潮落，漲得快落得更快。只不過明星作為弄潮兒，在漲潮時賺得魚蝦滿艙；而落潮後一地泥沙，卻由那些入局的加盟商來收拾。說白了，「明星餐館」從一開始就不是將消費者而是將加盟商作為對象。

開餐館最重要的是靠「嘴」。但不是靠嘴來吹噓多麼好吃，來講各種花言巧語、情懷故事，而是要靠嘴來品嚐味道，獲得味蕾的美妙體驗。那種本末倒置、捨珠逐櫝的方式，收割「韭菜」，消費「粉絲」，透支人設與好感度，目的就是收割快錢，根本從未考慮過長線、匠心。令「明星」二字不僅不再是「引流神器」，反而成了避雷指南。初心就沒打算做一顆「恆星」，因此「流星」結局也早就注定了。



瓜園蓬山

gardenermarvin@gmail.com  
逢周三、四、五見報

檢驗一個「吃貨」最好的試紙，不是美食而是臭食。能從臭食中嘗出美味來，方是真「吃貨」。

不同地方的臭食，原材料不一樣，在我浙江老家，常用豆腐、千張和莧菜。製作臭莧菜需挑選粗壯新鮮的莧菜梗，切為短桿，加鹽，置於瓦甕密封，醃成後，臭味劍拔弩張且別具一格，被網友評為「天下至臭之食」，出了浙江，再無擁躉。記得在故鄉時，對於臭莧菜之考驗，我尚能經受，而今離鄉太久，抗臭力下降，與它偶然相逢時只能掩鼻告饒。

臭豆腐也是臭的，卻臭得溫文爾雅。或因此故，穩居臭食商業化和普及度之榜首。在面目趨同的各地「古鎮」「老街」中，臭豆腐幾成標配。而各地賣臭豆腐的必冠以長沙，又必以油炸烹之。在長沙最出名的是火宮殿臭豆腐。多年前我專門去領教過，和轉銷外地者相比，味道似乎有些微差別，不知是該處確有秘方，還是盛名之下的心理作用罷了。

不論是否在長沙，長沙臭豆腐臭味最濃郁之時在它拋入油鍋那一刻，起鍋後進嘴，嘗到的是湯汁之鮮辣、腐皮之

焦脆，臭味反而不易覺察。時下北京的館子裏，能和臭豆腐旗鼓相當的，大概是臭鰻魚。比起同樣來自安徽的「暗黑美食」毛豆腐，臭鰻魚的外省接受度顯然高了许多，而它和臭豆腐的相同之處是臭味都會在烹飪時四下揮發，似乎迫不及待地替食客宣告：注意，我要開始吃臭啦。

有一類臭食，有實無名，全在食客喜好，此時之「臭」與其說是實體氣味，不如說是心理好惡。比如，北京的豆汁，有些人愛得無法自拔，另一些人則相反。廣西的螺螄粉，內蒙古的奶

酪，山東的蝦醬，當然，還有水果界的榴槤，均能製造出同樣的效果。美食易於「美人之美」，臭食卻大都「各臭其臭」。古人說，嚼得菜根，百事可做。套用一下，吃得臭食，暢行天下。



知見錄 胡一峰

逢周一、三、五見報

## 收藏家書

內地媒體人轉型的較多，不管如何換軌，多是朝「越走越寬」的方向。央視前記者張丁卻是例外，他從熱點欄目的編導崗位離職，卻幹起了少金、事多的家書收藏工作。

十多年前，張丁在廣播中聽到一則新聞，美國歷史學者安德魯·卡洛爾歷時三年徵集到約五萬封美國軍人的戰爭家書，並選編成《美軍戰爭家書》一書，數月蟬聯《紐約時報》暢銷書榜首。這讓張丁產生很大觸動，他聯繫了多家機構共同發起搶救民間家書項目。到二〇一六年，中國人民大學家書博物館成立，張丁任副館長。

這座位於大學校園內的博物館是內地首座家書博物館，目前已珍藏近六萬封家書，分為古代家書文化、兩岸家書、海外飛鴻、留住家書等九個單元，不僅有「鎮館之寶」陳燭秀、梁啟超致胡適等人的數十通信札，還有康有為、蔡鐸、陶鑄、鄧子恢等名人的家書手稿，以及更多來自民間記錄普通人點滴生活的家書。

近日到人民大學拜訪張丁，與他在博物館旁邊的辦公室裏交談了一句鐘。「家書一閱萬金輕」。張丁說，每封家書都有溫度，打開泛黃的信箋，每次品讀都走進書寫者彼時的內心世界。在以

前，家書又稱「心書」，書寫的內容廣泛且無禁區，是相較不會說謊的文獻。而且，在形式上，家書一般由收信人稱呼、問候語、正文、祝頌語、寫信人落款、日期等組成，有相對固定的書寫格式，亦頗具形式美。

在張丁看來，收藏家書最重要的意義，還在於字句間蘊含的中華傳統禮儀規範。比如，傳統書信對於收信人的稱呼，會根據各種身份、尊卑長幼的不同而有區分，在家書正文中提及父母等長輩，定要換行或空格，以示尊重；而涉「兒」「孫」等自稱時，則要小寫或退格，以示謙卑。

實際中，家書收藏並不是一件容易的事，溝通聯繫、掃描、錄入都得自己動手，張丁卻樂此不疲。這位老媒體人認真細緻，已得到民間認可。上周，一位年逾八旬的老先生專程從遼寧到京捐贈一千零二封家書，按年份，足足紮成了二十一捆，這可把張丁樂壞了。



樸散爲器 馮愛枝

逢周三見報

## 《香港鬼喜劇》

的觀眾席，橫向舞台置在中間，觀眾進場時投影屏幕垂下，將兩邊觀眾席分割，恍如楚河漢界，又像是人間和鬼域之分界。正式演出之時，屏幕升起，演員出場，兩邊觀眾可以對望，但演員需要兼顧兩邊觀眾的視線，能量與聲線都需倍增。舞台女演員焦媛於此表演，發揮了不俗效果。

全劇由焦媛介紹不同類型的「鬼」字口頭語作引子，然後將全港十八區與傳說中的十八層地獄互作連結，引發每個地區以往曾經流傳的鬼故事，就像是

十八個片段連接進行。當中好些片段早在坊間傳聞，例如東區七姊妹道有關七位「媽姐」集體投海的事件，以及觀塘區現已拆卸但屢傳鬼話的電影院。個別故事言之鑿鑿，亦似道聽途說。演出開始之時，編導胡恩威藉畫外音向觀眾導賞：「這是一齣喜劇。」總之但求一笑，無傷大雅。

若再想深一層，「鬼」劇其實另有深意。不少鬧鬼的地方，例如劇中提及的荃灣大型商場，其實沒有被好好利用，以致長期丟空，淪為塵封，因而引

來外人揣測。另外，港島區的華富邨亦有不少傳聞，該公共屋邨即將重建，但往後會否成為商業豪宅，不再應付普羅市民的住房需要？此乃規劃的問題，政府有關部門必須審慎研究和籌劃，方可善用土地資源。觀眾看完「鬼」劇，除了開懷一笑，亦可細想因由。



文藝中年 輕羽

逢周一、二、三見報

## 華托的莫扎特音樂會

剛剛過去的十月十日是十八世紀法國洛可可畫家安東·華托誕辰三百三十九周年。這位法蘭西洛可可繪畫風格的奠基人一生致力於描繪輕鬆歡愉的「雅宴畫」主題。身為洛可可畫風的代表，且在很多畫作中都包含音樂題材的事實，許多莫扎特的唱片均以華托畫作為封面，儘管二人並不身處同一時代且毫無交集。

本周推薦一張莫扎特的四首交響曲集，由飛利浦公司於一九八四年灌錄並發行，英國指揮家內維爾·馬里納爵士執棒田間的聖馬丁樂團聯袂演繹莫扎特第二十一至二十四號交響

曲，專輯封面選用的是華托的「雅宴畫」《笛手》局部。

畫作描繪了幾位年輕男女在林中的古蹟前聆聽笛手吹奏的一幕。華托雅宴畫最具辨識度的風格便是將人物置身於風景如畫的大自然中，結合周邊的建築或古蹟，通過他們相互間的社交活動來傳遞一種十八世紀初期巴黎人試圖遠離城市喧囂追求愜意灑脫心緒的狀態。

一縷日光從左上角灑下，點亮了被茂密的樹林及帶有精美鏤空雕刻和拱門的古蹟所包圍的畫中七人。畫家並未將笛手安置在C位，身穿一套橙紅

色衣褲正在吹奏的他站在最左側，他身前一襲紅色長裙頭戴白帽的女子正全情投入地聆聽。相比之下，右側的一男兩女則彷彿游離在音樂之外，穿黃裙的女子靠在男子身上，二人四目相對含情脈脈視旁人於無物；另一位身穿藍白相間長裙的女子正充滿關愛地看着身旁正在挑逗石階上花貓的兩個年幼孩童，似乎暗示出她是兩娃的母親。華托對於室外的光源處理承襲了巴洛克時期的戲劇化



光影對比，巧妙地將觀者的目光聚焦在人群中，光線的亮度卻接近自然。有意思的是，唱片封套載取的局部並不是笛手的部分，若非欣賞原作則很難找到畫作與音樂的聯繫。

「碟中畫」《莫扎特四首交響曲集》／《笛手》



藝加之言 王加

微信公眾號：Jia\_artscolumn  
逢周三見報

## 「俄羅斯國家館」

在網上閒逛，突然看到一個名叫「買點吧！我掙錢有大用！」的直播間，一開始沒開聲音，畫面上是一位身穿俄羅斯民族服飾、金髮碧眼的俄羅斯大媽在直播帶貨，所賣的都是各種各樣的俄羅斯特產。主播上架，幾分鐘內就被熱情的網友瞬間買空。我開始還一頭霧水：「直播沒有字幕，在線的幾萬網友是怎麼聽懂俄文的？」一開聲音嚇一跳，這位俄羅斯大媽操着一口純正的東北口音普通話，非但毫不違和還自帶了一絲真誠和喜感。

一看直播的賬號叫「俄羅斯（Russia）國家館」，第一反應這是不是哪個不良商家開來騙人的？隨手一搜，「俄羅斯（Russia）國家館」竟然是俄羅斯駐華大使館唯一授權的電商平台。我剛剛還懷疑的賬號，非但不是假冒的，更是獲得了「國家級」的認證……順便還搜索出了一堆相關的視頻：早在今年三月的時候，俄羅斯聯邦總商會駐中國商業大使謝爾蓋（好俄羅斯的名字）先生就出來拍攝視頻，在

感謝中國網友對於「俄羅斯（Russia）國家館」支持的同時，呼籲大家「理性購買」。

哈哈！上一次看到賣家出面呼籲買家「理性購買」還是二〇二一年，當時河南遭遇特大暴雨，國產運動品牌鴻星爾克捐款五千萬，深受感動的網友湧入其直播間爆買，鴻星爾克的董事長出面呼籲網友「理性消費」卻被無視。如今「俄羅斯（Russia）國家館」也是一樣，網友在謝爾蓋的視頻下紛紛留言，有的說該館的東西物美價廉，特別是各種零食和葡萄酒，即使不帶絲毫感情，理性也告訴他要「野性消費」；有的則呼籲其他網友理性消費，因為這樣他才不會搶不到。既然如此，那就寫到這裏，我也去搶俄羅斯零食啦。



大川集 利貞

逢周一、三見報

## 《行走高原》

我在黑板上寫下課程題目《邊塞詩》，教室裏是一班十五六歲的花季少年。「欲將輕騎逐，大雪滿弓刀」的果敢堅毅，「但使龍城飛將在，不教胡馬陰山」的擲地有聲，「黃沙百戰穿金甲，不破樓蘭終不還」的英豪氣概，令孩子們沉浸於古人戍邊的想像，眼眸裏盛滿激動和憧憬。忽然，班長曉豐輕聲問：「現在科技發達，邊疆部隊應該不會太苦了吧。」

香港出生長大的孩子，理解中國當代軍人的精神，不是易事。這句問話，讓我幾乎徹夜難眠。閉上眼，作家裘山山八年前出版的散文集《行走高原》在腦海裏浮現，一頁一頁，清晰如昨。《行走高原》以十次進藏經歷為背景，講述了二十多個感人的軍人故事：既有老一輩軍人保衛邊境的往事，也有新一代高原將士的今天；有堅守哨所的士兵，也有坐鎮指揮的將軍；有軍人的妻子，也有外柔內剛的西藏女兵。在精煉通透、極富現場感的文字裏，是漫長的邊境線上，惡劣的自然條件、突如其來的生

死考驗；是海拔四千多米的一個又一個哨所裏，「主權不能讓，寸土不能丟」的慷慨激昂和生命經驗。

記得我八年前讀這本書，驚嘆於它在一個又一個短章與速寫當中，將遙不可及的雪域高原和軍旅生活生動再現，將迥異於日常生活的時空與磅礴深沉的大愛遞到眼前，令人可以一下子體會到當代軍人在堅守中的悲與喜、苦與甜。

我將這本珍藏的《行走高原》送給了曉豐。

前兩天，曉豐在閱讀報告中寫道：「《行走高原》讓我感受到軍人的偉大、英雄的崇高，給我以刻苦讀書、發奮圖強的激情和力量。」我頗感欣慰。看來，《行走高原》給了我和孩子們同樣的審美體驗。



負喧集 趙陽

逢周一、三見報

## 希臘穆薩卡

地中海文明孕育的土地上，總會給人一種慵懶閒適的感覺，美麗島嶼、暖風藍天，就像那悠揚明朗的豎琴聲，只有陽光正好的午後才能與它相配。可讓人意外的是，當地人對下廚的熱情卻時時刻刻是飽滿沸騰的，如他們的文化一樣胸襟寬廣，有低鹽低脂的小清新，也有像穆薩卡一樣濃郁瘋狂的驚人之作。

有多驚人？一個不成文的共識是，凡提及「穆薩卡」必帶定語「希臘國菜」。你幾乎無法想像，在這樣一片橄欖、油醋、檸檬、香料的氛圍當中，會有一個衣着艷麗、風情萬種的特殊存在，果然，作為地中海文明的搖籃，哪怕是一比之神秘多變，希臘都一馬當先。

沒吃過穆薩卡的人，會誤以為它是蔬菜千層麵，但差別在於，多重的食材和製作工序提供了更豐富的口感，沒有一個人不愛穆薩卡，沒有一個廚師不為它心醉神迷，做好它，就彷彿拿到行業認證，也好像得到了通往神壇的一塊令牌。這道菜原本起源於阿拉伯，當年的街頭小吃在希臘廚師下血本的鑽研改良中，搖身一變才有了今天的層層疊疊，有了從聖托里尼到克里特島，每個手藝人都引以為傲的招牌。

這道菜的骨架是煎到焦香的一片片茄子、土豆，把它們層層碼好，中間以肉餡填滿。可選羊肉、牛肉或豬肉，用洋葱、蒜末、西紅柿和香料爆炒，最後鋪上厚厚的白汁放入烤箱。就連這層白汁都要自己動手完成，把黃油麵粉牛奶芝士加熱攪拌濃稠，如果一個人能做好這道菜，怕是心性都已經磨煉平和了吧。剛出爐的穆薩卡好吃到讓人迷失，當所有食材在口中彼此相認，水乳交融，芝士愉悅的香氣把人推向頂峰時，也許這就是答案了，有些菜出生就帶着可怕的熱量，但卻不曾有人，能抵禦它的香。



食色判答

逢周二、三、四見報