在東京扔垃圾

日本堪稱垃圾分類最嚴格的國家，室外街頭幾乎見不到垃圾桶。清晨，老太太們將一疊疊捆紮得整整齊齊的紙板、牛奶盒放到垃圾收集點，「強迫症患者」看了極度舒適。

在東京搬家後，需先搞清楚的事情之一，就是附近如何扔垃圾。在這方面，日本的做法可以用「寬嚴相濟」來形容，即：總體上分類處理措施很嚴密，指導性強，沒有盲區和模糊地帶；同時，賦予各地一定彈性空間，因地制宜、靈活安排。居民區的垃圾集中收集點，都有如何分類的醒目告示，不同社區收集時間並不相同。垃圾袋需半透明，但無統一指定。

以筆者居住的江戶川區松島町為例，垃圾分為四大類。最多最常見的是可燃垃圾，每周在周一、周四收集兩次。這包括廚餘、餐紙巾、木碎、布、橡膠、皮革製品以及一些不可回收的塑料，由於最終都須「付之一炬」，裝入同一個垃圾袋，早晨八點前放到收集點就好。

其次是資源類的可回收垃圾，只在每周二回收一次。垃圾棄置點有黃色、藍色筐子和淡黃色網兜，分別將玻璃瓶、易拉罐、塑料飲料瓶放入其中就可。紙板、報紙、雜誌、牛奶盒，需分類捆紮；標有「**プラ**」標誌的可回收塑料、電池、噴霧瓶等，分裝在不同的塑料袋。

第三類是不可燃垃圾，如金屬、陶瓷、玻璃、尺寸三十厘米內的小電器等，每月回收兩次，即第二個和第四個周六。第四類的粗大垃圾，如傢具、自行車、電器，需專門預約並繳費。但更好的辦法是賣給舊貨商，不僅可免費拉走還能賣些錢。

「刪繁就簡三秋樹，領異標新二月花。」這是對文藝創作而言。但政策實施何嘗不是如此？適度創新是必要的，而操作執行亦需考慮簡潔明快，避免過度苛瑣、增加負擔，給大眾以疏朗空間。

瓜園
蓬山
gardenermarvin@gmail.com
逢周三、四、五見報

大都市的「美食荒漠」

三月短訪北京，承蒙當地同仁款待，吃了京菜、魯菜和淮揚菜。無論哪個菜系唱主角，北京烤鴨是每天都要上桌的主菜。如同南京鹽水鴨一樣，烤鴨是當地人心目中代表北京特色的大菜，待客必點，以表禮數周到，鄭重其事。魯菜吃了葱油肉餅，特意裝在帶有「為人民服務」的紅色字樣、走懷舊風的搪瓷杯中的白菜、豆腐燉粉條，還有「蒸菜」：茼蒿切成小段，外面裹上麵粉，蒸熟後澆上蒜泥、香油、食鹽拌好的調料，別有風味。

淮揚菜讓我小小失望。櫻桃肉的賣相首先不過關，不是四方一塊五花肉，肉皮上劃出格子，而是切成了小塊。清炒蠶豆過分油膩，蠶豆也太小。寧波烤麩只有烤麩和香菇，並無黑木耳、金針菜等配菜，有點敷衍。至於乾燒鮭魚，可能都算不上正經淮揚菜，向徽菜靠攏，卻又特意做成甜辣口味，大概認為淮揚菜的食客就愛吃甜的，有點不倫不類。

有人嘆北京是「美食荒漠」，我起初不解。作為大都市，這裏匯集了全國乃至世界各地的料理。烹飪菜式的豐富多元，遠超二三線城市。但可能正因為如此，北京的飲食風格，雜糅、創新多，純粹專精方面或遜色了。愛好新奇者能嘗試不同的風味，口味傳統者大約就要不滿意。如，我此行覺得魯菜不錯，淮揚菜不佳，大概就是因為對「正宗」魯菜了解不多，對淮揚菜的傳統風味更熟悉。

當然，這也不排除北京的烹飪風格歷來大開大合，偏於粗獷。否則為什麼同為大都市的廣州、上海、香港，少有類似的飲食「差評」呢？

墟里
葉歌
逢周一、五見報

「趣商」為王

前幾天，陪女兒去淘逛文創街，她鑽進潮玩卡片中出不來，我卻被一家書法文創吸引。和以往卷軸冊頁等形式不同，店中的書法是寫在小木條、方紙塊上的，可作書籤、掛件，寫的都是好玩的時令句子，如「貓狗雙全」。我不會寫書法，卻很喜歡看，漢字以毛筆寫出，有一種獨特的美感，駐足賞玩，時間彷彿停止。

或因為現代生活過於無趣，人們追尋「有趣」的興味愈發濃烈。許多人嚮往有趣的靈魂，即便自己無法擁有，也渴望與其相遇相伴。那麼，什麼樣的東西是有趣的？我想，首先要出乎意料。卓別林大師說自己演出的秘訣就是巧妙運用「出其不意」。同時，有趣的必不帶攻擊性。走在路上，前方猛地跳出來一隻小兔子，會讓人覺得有趣，如竄出的是一條惡犬，不僅無趣而且討厭。

製造有趣的能力大概可稱「趣商」。這些年文創大熱，而文創最關鍵的品質是有趣，業此者最要緊的是高「趣商」。各地雷同的「老街」上，別出心裁的小舖總能吸引更多眼光。互聯網是製造有趣的地方。近三十年來，生活中多少趣味拜它所賜。網絡聊天是有趣的，網絡遊戲也是有趣的，發朋友圈是有趣的，刷短視頻也是有趣的。即便那些讓人忍不住學來用的網絡語言，大都有趣得緊。

一種趣味會激發另一種趣味，互聯網為互相激發提供了條件。不過，互聯網的病毒式傳播也會扼殺趣味。有趣的本源是創意，而創意一旦曝於網絡，很快會被模仿甚至抄襲。君不見創意短視頻博主的新靈感新段子新造型以至於說話的腔調手勢、眉眼的調度，在擁有大流量的一夜之間，就會複製出無數個，好比鍵盤裏的某個鍵被卡住了，一按下去就如金魚吐泡泡般接連不斷地出來一長串。文創同樣如此，每見到牆上窗上寫滿與別處相仿「嘉言妙句」的店舖，搖頭唯恐不及，哪來一逛的雅興。文創之道，保護趣味當為第一要義。

知見錄
胡一峰
逢周一、三、五見報

與父母的家常飯

在成長的過程中，其中一個大課是如何與父母相處。托爾斯泰在《安娜．卡列尼娜》寫道：「幸福的家庭都是相似的，不幸的家庭各有各的不幸」，但我又想：哪怕是幸福的家庭，父母子女之間的相處，還是各家各有不同。

舉例，有些子女特別善於與父母溝通，像我親愛的妹妹。哪怕她出嫁了，還是可以每天跟父母保持聯繫，在手機群組上閒話家常、互傳照片、不斷重複每天一樣的問候，更會主動打電話給兩老。

但，也有些子女不太習慣與父母頻密溝通，像我。我與手機的疏離，實在不是針對父母的，我本身就是不太接來電，也不多看群組訊息的人，所以當我留意到父母與妹妹的對話紀錄，往往已經是兩三小時之後的事……

當然，這都是我的藉口，也是我衷心感激有一個好妹妹的理由。正因為我有這樣的缺陷，我與妹妹有了共識：每星期至少要回老家與父母聚餐一次。

食飯，是一家人相處的重中之重，而聚餐時，吃什麼樣的食物更是一門學問。曾幾何時，每一次當我因工作的緣故，或朋友的介紹而認識到一間有趣的新餐廳，我都會帶父母再一次光顧。

我父母的口味非常狹窄，父親喜歡美式厚底薄餅，母親喜歡粵菜，但他們的心還是開放。就算是吃一頓他們不習慣的印度、土耳其菜，或希臘菜，他們還是會說：「應該要試一試的，那可以跟朋友說這些是多難食！」

後來，父親行動不便，一家人出門吃飯的次數少了。同時，也可能因為我又大了一點，總是掛念母親煮的菜，也終於體會到南宋江萬里所寫：「且說家懷舊話，教學也曾菽水，親意盡欣欣。只此是真樂」，於是我們多會在家吃母親煮的家常飯。

與父母敘舊家常，即使粗茶淡飯，也是真切的樂事，只是有時不免怕母親太過勞碌，更怕父親對母親煮的餸菜指指點點，「現在，你們母親煮雞，煮到好老」。所謂「現在」，重複說了二十多年。

古文日常
米哈
逢周一、五見報

何必讓賽

近日我才驚覺，原來世上那麼多人贊成讓賽。一個業界舉行的頒獎禮，有人歡喜有人愁，結果必定不會盡如人意。然而大量旁觀者替落選人打抱不平，甚至直指得獎人有多次勝出紀錄，所以應自動宣布從此不參賽，讓別人有機會一嘗得獎的滋味。

上述看法的邏輯，筆者不太明白。首先，不清楚候選名單產生方法和評審準則的旁觀者，單憑賽果就認為得獎者名不副實，是非理性的判斷。第二，即使普遍輿論認為賽果不合理或不符合獎項設立的原意，受批評的應是主辦方，要檢討或改革的，也應是競賽的提名和評選機制。故此，有些人指責得獎者，甚至敵愾同仇般質疑其專業態度，其實只屬因不滿而展開的霸凌。第三，多次奪得同樣獎項是個人成就，提名和得獎又不是當事人提出的要求，為何再一次脫穎而出就要主動宣布從此退賽才等於顧全大局、提攜後進和不妨礙業界發展？

有人指出，某些行業有卓越持份者為讓出競爭空間給同行，在高峰時決定不再接受同性質的獎項，所以其他行業的持份者也應採取相同做法，這建議更是匪夷所思。參加競賽是個人的自由意願，而且每個行業的生態都不相同，怎可混為一談？那是否代表世上所有獎項都不容許同一人屢獲殊榮？得獎什麼時候在社會上由嘉許變了罪名？在主辦方設立的機制下，屢次接受表揚實在不見得有什麼欠缺專業精神和霸道之處。

落敗後失望，甚至有「既生瑜，何生亮」的慨嘆，可以理解；支持者不滿，覺得落選者是他們心目中最好的，也屬人之常情，但不應因事與願違而將棄賽壓力加諸得獎者身上。正如班上有尖子每次考同一科目都名列前茅，校方正常是不會迫令他退修的。除非那尖子申請跳級或轉校，主動追求別的挑戰，否則其他同學若因他讓賽才得第一，也不會真正感受到在考場內遇強越強和高手間惺惺相惜的快樂。

竹門日語
簡嘉明
逢周四、五見報

《盛開的杏花》

來到阿姆斯特丹，毗鄰國立博物館的梵高博物館，同樣是藝術愛好者的「朝聖地」，這裏是全球收藏梵高作品數量最多的博物館，每天有大量遊客參觀。若計劃前往，筆者建議提前至少兩周在網上預約訂票。

參觀當日，筆者進入博物館先匆匆把梵高所有的畫看了一遍，從他畫的鞋子、自畫像、畫室的窗戶，一直到展廳裏最後的一張畫《盛開的杏花》（**附圖**）。不同於梵高其他作品的濃烈狂放，湊近看，《盛開的杏花》筆觸非常細膩柔和。畫中白色的

花瓣猶如珍珠般在微風中搖曳閃亮，藍色的天空是布景，襯出了杏花的輪廓。站在畫前，筆者仔細看着杏花、花蕾，水藍色、粉白色，幾分鐘前看梵高其他畫作還激動不已的心，一點點地平息。

梵高在法國南部的聖雷米療養院康復時期創作了《盛開的杏花》。博物館講解器裏介紹：「一八九〇年春天，梵高的侄子出生，取名文森特。在精神病院治療的梵高知道後非常高興，滿懷欣喜地創作了這幅杏花作為賀禮送給弟弟一家人，代表新生和希望。這位文森特正是梵高博物館的創始人。」杏花是法國南部早春開花的植物之一，乍暖還寒的春日，天空湛藍清澈，杏花悄然綻放，燦爛枝頭。

用杏樹的花枝作畫，象徵着新的生命。《盛開的杏花》飽含了梵高對侄子誕生的喜悅之情和深深的祝福。這一樹綻開的杏花，似乎令梵高顛沛流離的一生，也閃出生機與希望。

館藏擷英
閒雅
逢周五見報

配角「掀桌」背後

由周迅主演，曾在內地及香港播出的電視劇《如懿傳》近來於社交平台上突然翻紅，源於劇中「炩貴妃」魏嬿婉一角引發討論。

這個劇中的一號反派角色，從一介宮女爬上皇貴妃之位，在戲裏架空如懿，獨霸後宮，外表婉約柔順，其實笑裏藏刀，有仇必報，手段了得。被網友翻出，經KOL傳播，大反派一夜之間變成底層逆襲的勵志傳奇。扮演魏嬿婉的演員李純也因過去低調的作風和尚佳的外形、業務能力，而快速走紅，劇中魏嬿婉的仇敵如懿及其扮演者周迅，則成為部分網友攻擊的對象。

這種配角贏得觀眾心，主角反而「人人喊打」的現象，近兩年在內地影視界並不少見，從去年《長月燼明》中的陳都靈、《我的人間煙火》中的魏大勛，到今年《花間令》中的鄭合惠子，網友將這些配角紅過主角的現象稱為「掀桌」。

曾有媒體和網友批評「配角『掀桌』」現象，其背後映射出主角們的業務能力不佳、才不配位。然而，《如懿傳》的女主角扮演者周迅是有口皆碑的實力演員，角色設定本身也有其自己的邏輯，卻仍舊未能幸免被李純飾演的反派魏嬿婉「掀桌」，這個結果或與演員本身的業務能力無關。

筆者看來，魏嬿婉走紅背後所釋放出的信號，絕不僅僅是觀眾對行業集中資源、力推「才不配位」的演員上位的造星運動的無聲拒絕，更多的還有觀眾對過去很長一段時間中影視劇裏所流行的「大女（男）主」敘事的厭煩，對「主角光環」「金手指」的反抗，以及對「底層敘事」「小人物『反殺』」的期待。對於製作方和平台而言，與其為此困擾，不如認真傾聽觀眾的呼聲。

談文論藝
嘉妍
逢周五見報

有麝自然香

人們常說：「有麝自然香，何必當風立」，比喻人有真才實學，自然會受人敬慕，不必急於在人前顯露。這裏所說的麝香，若是天然，取材自林麝、馬麝等麝科動物。

四月十二日，在青海省班瑪縣境內，拍攝到國家一級保護動物馬麝，且通體毛色潔白，頭部線條流暢，耳朵長而尖，身體修長且結實。這是青海省首次用影像記錄到此一物種的白色型個體。馬麝大多全身呈黃淡褐色或黑褐色，此次拍到的白色馬麝，十分罕見。二〇二三年八月，在青海省西寧市大通北川河源區國家級自然保護區，人們在整理紅外相機影像資料時，首次發現馬麝的日間活動影像，記錄了一隻身高與山羊相仿、耳朵狹長的馬麝，在山坡上時而低頭覓食，時而轉頭觀察四周。

主要棲息於高山和高原的馬麝，晨昏活動覓食，白天在灌叢休息。通常體型與小鹿相近，約有八十至九十厘米左右，但狹長的頭形無角，且有尖尖的長牙突出嘴外，耳朵如兔般直豎。作為食草類動物，馬麝常用菜單包括苔蘚、地衣、芽、雜草、樹葉等。

馬麝無罪，懷麝香其罪。麝香是雄性麝科動物成熟後，在肚臍與生殖器之間香腺中的乾燥分泌物，是早期製造香水的原料之一，也是珍貴的中藥材料。由於香料難以獲得，早在十九世紀，麝香價格甚至貴比黃金。由於長期的濫殺取麝，導致各地馬麝數量驟減。後來，隨着動物保育加強和限縮天然麝香的交易量，人工合成麝香漸成為替代物。

在全球，麝科動物共有七個麝種，主要分布於印度、不丹、尼泊爾、阿富汗、巴基斯坦的喜馬拉雅山脈。其中有六個麝種在中國發現蹤跡，主要分布於甘肅、青海、四川、寧夏、雲南、西藏等省區。

萌寵集
佑松
逢周五見報