

三联
生活

生活 周刊

2017.7.24
2017年第30期
www.lifeweek.com.cn

宵夜里的中国

广州、成都、武汉、青岛、杭州一线考察



946



3.00



零售：3.00元 邮发：3.00元
国内统一刊号：ISSN1005-5603
CN11-9221/G
邮发代号：82-20 定价：3.00元



BENTLEY

卓绝魄力，纵贯壮阔人生

Bentayga. 宾利添越超豪华SUV

永不言败，旨在非凡。客观而言这是宾利座驾综合性能之翘楚，迄今为止。

敬请登陆百度，搜索“宾利”，了解更多精彩内容。



广告

宾利官方网站: www.china.bentleymotors.com 宾利客户服务中心: 400 119 8880



微信扫描二维码
关注宾利汽车中国



《明镜》(德国) 2017.7.15

汉堡丢失的城市信心

G20 峰会在汉堡举办期间, 汉堡发生多起骚乱, 数百人受伤, 多辆汽车被点燃, 汉堡市长奥夫拉·舒尔茨及警方没有正确判断城市的潜在危险, 反而制定了错误的压制策略来处理抗议活动, 进而引发出一个问题: 保护各国领导人与保护汉堡市民, 哪一个优先级更高? 这次事件不但使德国形象受损, 汉堡人民也应该仔细考虑一下究竟是哪里出了问题, 才能重拾对城市安全的信心。



1 《新科学家》(英国) 2017.7.15 告别黑洞?

黑洞是宇宙中让人又爱又恨的存在。此前爱因斯坦的广义相对论预言了黑洞的存在, 但仍然饱受质疑, 直到天文学家第一次发现它们的迹象。当人们试图捕捉银河系的心脏——黑洞的真实面貌时, 一些物理学家提出了惊人推论: 如果黑洞并不是黑洞, 而是由具有质量的波色子构成的波色星呢? 尽管这只是一项推测, 我们仍有理由相信它是有意义的。

3 《哈佛商业评论》(美国) 2017.7 全球化的真相

特朗普当选美国总统、英国脱欧, 以及欧洲极右党派崛起等事件, 透露出当今社会对全球化的不满态度。尽管 2008 年全球金融危机的重创尚未消散, 许多商业领袖仍开始怀疑全球相互依存的益处。纽约大学全球战略学教授潘卡伊·杰马瓦特认为全球化怀疑论的影响有局限之处, 公共政策领导人往往低估了日益增长的全球化的潜在好处, 并高估其有害后果。

2 《展望》(英国) 2017.8 银行业危机的秘密

在经济崩溃及其后果不断发酵时, 许多国家和民众都把矛头指向了全球化。然而, “全球化”应该背这个锅吗? 一直以来, 对金融危机的观察和叙述都遗漏了那些在银行间秘密交易的内幕故事。这个系统又能支撑多久? 全球货币体系的隐秘重组为知情人士提供了保障, 但它没有公开或明确的政治立场。并且随着民族主义政治的转变, 会出现愈发不平衡的局面。

4 《纽约杂志》(美国) 2017.7.9 这地球没法住了!

到什么时候人类会觉得地球会热到无法居住? 这一天应该比我们想象中来得更早。那么其他方面呢? 地球糟糕到什么程度将是人类无法忍受的? 饥饿、经济崩溃、气候变化、无休止的战争、空气质量下降、污染的海洋等诸多社会层面和自然层面不断加速变化, 使得很多科学家对这个地球的使用寿命并不乐观。本期《纽约杂志》梳理了人类和地球目前棘手的种种问题, 试图再次敲响警钟。



生生不息，因你行动



世界自然基金会(WWF)是在全球享有盛誉的、最大的国际性非政府环境保护组织之一。WWF在全世界拥有500多万名志愿者以及一个在100多个国家活跃着的网络。WWF的使命是通过地球自然环境的恶化，创造人与自然和谐相处的美好未来。为此我们致力予：保护世界生物多样性；确保可再生自然资源的可持续性；推动降低污染和减少浪费性消费的行为。

在中国，WWF的工作始于1980年的大熊猫及其栖息地的保护，是第一个受中国政府邀请开展保护工作的国际非政府组织。37年来我们在中国的项目领域为植物的天然栖息地保护扩大物种保护、淡水与海洋生态系统保护与可持续性、森林保护与可持续性、可持續發展教育、氣候變化与能源、打击野生的植物非法贸易、科学发展与可持续发展等领域。



要停止没有你，就没有我们，现在加入WWF



P32

封面故事

广州、成都、武汉、青岛、杭州一线考察

宵夜里的中国

36 食在广州：宵夜的派系与风情

46 不鲜不食，也是一种精神

52 广州宵夜关键词：镬气

54 夏夜，那些广州街头的汤汤水水

56 成都：吃得闷热，请得淡薄

P122
失落的哲孟雄：锡金问题始末



P138
到阿维尼翁过戏剧节



封面故事

- 65 美食地理：新华公园
68 曲终人未散，跟 DJ 吃烧烤
70 李淳，我的“于勒小馆”

72 武汉深夜寻食：从小龙虾到草根家常菜
82 宵夜地理：年轻美食博主的话语权
87 裸妆和素颜：武汉小龙虾的两张面孔
90 吉庆街和早期的武汉宵夜岁月

92 青岛夜食的海味、回味与新味
101 老青岛人的仲夏夜：“哈啤酒，吃蛤蜊”
104 拉面、野馄饨，温暖疲惫的胃

106 杭州夜推，平民世界的安稳
114 江湖夜饭店：天天旺 30 年
116 “烧鸟屋”的妥协

社会

- 时事：失落的哲孟雄：锡金问题始末 122

经济

- 市场分析：去杠杆继续升级 120
商业：被资本热捧的无人便利店才刚上路 132
商业：奔驰的下半程 136

文化

- 戏剧：到阿维尼翁过戏剧节 138
话题：《三个女孩》的社会命题 142
音乐：不落幕的爱情英雄主义 145
书评：1960 年仿佛是现代史，内战就在昨天 154

专栏

- 邢海洋：创业板里的“丑陋 50” 18
袁越：淋病卷土重来 150
张斌：天王也曾莽撞少年 152
宋晓军：打“代理人战争”更要讲政治 153
朱伟：余华：温暖与百感交集的旅程 (3) 156
朱德庸：大家都有病 158

封面摄影：蔡小川

环球要刊速览	2	声音	23
读者来信	10	生活圆桌	24
天下	12	好东西	28
理财与消费	20	个人问题	160
好消息·坏消息	22		

2017年第30期，总第946期，2017年7月24日出版
版权所有，未经允许，不得转载本刊文字及图片。
本刊保留一切法律追究权利。



www.lifeweek.com.cn

主管 / 主办 Published by

主理: 中国出版传媒股份有限公司 主办: 生活·读书·新知三联书店有限公司 出版: 三联生活传媒有限公司

总编辑 Publisher

路英勇 Lu Yingyong

副总编辑 Deputy Publisher

常绍民 Chang Shaomin

主编 Editor-in-chief

李鸿谷 Li Honggu

副主编 Deputy Editor-in-chief

李菁 Li Jing 李伟 Li Wei

主编助理 Associate Editor-in-chief

吴琪 Wu Qi 曾焱 Zeng Yan

采编中心 Editorial Center

资深主笔 Senior Editor

邢海洋 Xing Haiyang 谢先凯 Xie Xiankai 袁越 Yuan Yue

陈晔 Chen Xiao 潘实 Pu Shi

主笔 Editor

李三 Li San 钟和晏 Zhong Heyan 薛巍 Xue Wei

陈赛 Chen Sai 葛维樱 Ge Weiyng 贾冬婷 Jia Dongting

徐菁菁 Xu Jingjing 杨皓 Yang Lu 曹玲 Cao Ling

主任记者 Senior Reporter

李翔 Li Yi 李晶晶 Li Jingjing 蔡小川 Cai Xiaochuan

何谦 He Xiao 黑麦 Hei Mai 丘谦 Qiu Lian

吴丽玮 Wu Liwei 俞力莎 Yu Lisha 王丹阳 Wang Danyang

张雷 Zhang Lei 苗千 Miao Qian

记者 Reporter

邱杨 Qiu Yang 付晓美 Fu Xiaoying 孙若茜 Sun Ruoxi

杨丹 Yang Dan 刘敏 Liu Min 张丹寒 Zhang Yuehan

张星云 Zhang Xingyun 艾江涛 Ai Jiangtao 宋诗婷 Song Shiting

王海燕 Wang Haiyan

特邀撰稿人 Overseas Feature Writer

鲁伊 Lu Yi 赵潇 Zhao Xiao

摄影记者 Photographer

于楚众 Yu Chuzhong 黄宇 Huang Yu

视觉设计中心 Vision Design Center

视觉总监 Visual Director

邹俊武 Zou Junwu

执行图片总监 Executive Photo Director

陈晓玲 Chen Xiaoling

设计总监 Design Director

王小菲 Wang Xiaofei

美术编辑 Art Editor

黄罡 Huang Gang 刘畅 Liu Chang

图片编辑 Photo Editor

覃柳 Qin Liu 陈喆 Chen Zhe 韩雅丽 Han Yali

编务总监 Coordination Director

程昆 Cheng Kun

发行中心 Circulation Center

执行总监 Executive Director

周旭 Zhou Xu

区域经理 Regional Manager

杨雪梅 Yang Xuemei 潘海艳 Pan Haiyan 张富伟 ZhangFuWei

发行服务 Circulation Service

李卫红 Li Weihong 刘琳瑶 Liu Linyao 乔龙宁 Qiao Longning

王霄 Wang Xiao 王蕻 Wang di 金宇迪 Jin Yudi 姚贺梅 Yao Hemei

读者服务经理 Reader Service Manager

朱静 Zhu Jing

行政管理中心 Administration Center

行政主任 Office Manager

高媛 Gao Yuan

行政助理 Assistant

刘蕊 Liu Bei

财务总监 Financial Director

郝大超 Hao Dachao

财务主任 Financial Controller

陈晓华 Chen Xiaohua

出纳 Accountant

张宇 Zhang Yu 李明洋 Li Mingyang

社址：北京市朝阳区霞光里9号B座
邮编：100125

商务推广合作电话：(010) 84681038

联系人：连华伟

E-mail: lianhuawei@lifeweek.com.cn

采编中心热线电话：

(010) 84681030 84681029 (传真)

E-mail: letter@lifeweek.com.cn

读者服务热线电话：

(010) 84050425/51

E-mail: drfw@lifeweek.com.cn

印刷：北京利丰雅高长城印刷有限公司

电话：(010) 59011318

物流总代理：北京双不物流有限公司

电话：(010) 61256299

广告许可证号：京东工商广字第 0063 号

期刊登记证号：ISSN 1005-3603 CN11-3221/C

邮发代号：82-20

定价 Price: ¥15.00 \$8.00 港币 20.00

本列为中国国际航空股份有限公司、
中国南方航空公司、法国航空公司、
美国联合航空公司机上阅读刊物

如何购买 《三联生活周刊》

读者朋友，购买本刊请登录官网商城
shop.lifeweek.com.cn

或到当地邮局办理，本刊代号：82-20

也可直接向本刊读者服务部咨询

电话：010-84050425 84050451

另外，本下列城市经销商的联系电话：

上海：上海汇联图书发行有限公司 (021) 63769858
成都：四川尚和文化发展有限公司 (028) 86667805
重庆：重庆弘基文化传媒公司 (023) 86359776
南京：南京星与火文化有限公司 (025) 85327129
杭州：杭州华鸿图书有限公司 (0571) 88256120
广州：南方都市报广州发行部 (020) 87376490
武汉：武汉春秋书店 (027) 85493562
西安：陕西五环文化传播有限公司 (029) 82100885
昆明：昆明尚云图书服务有限公司 (0871) 64122816
沈阳：新中山文化传播有限公司 (024) 23883866
哈尔滨：志成远大图书公司 (0451) 88541879
青岛：盛德飞龙图书有限公司 (0532) 83860608
济南：山东尚浩文化传播有限公司 (0531) 82903395
长春：吉林九鼎图书有限公司 (0431) 82752396
大连：大连遼海书店 (0411) 84669410
南昌：江西省邮政报刊零售公司 (0791) 88820509
太原：山西森艺文化传媒有限公司 (0351) 7065397
贵阳：贵阳尚和图书服务有限公司 (0851) 8661974
兰州：兰州大漠天马图书有限公司 (0931) 8521090
郑州：河南大河书局有限公司 (0371) 67647337
天津：天津天智书店 (022) 23683854
河北：石家庄远大书店 (0311) 83995043
安徽：合肥院新书店 (0551) 64252409
新疆：乌鲁木齐市麻桃文化图书有限公司 (0991) 5582981
内蒙古：呼和浩特德融书店 (0471) 6263358
深圳：深圳市新宏博文化传媒集团有限公司 (0755) 22205426
长沙：湖南国图书局书报刊配送有限公司 (0731) 82583036

本期广告目录

- 封二~扉1 · 宾利
3 · WWF
9 · 一汽大众硬广
11 · 生活周刊
19 · 三联全媒体
35 · 松果生活
99 · 三联中读
153 · 一汽大众软文
159 · 三联书店
封三 · 熊猫茶园
封底 · 哈苏



扫描二维码直接
下载客户端



新浪微博 @三联生活
周刊或扫描二维码



微信搜索 Lifeweek
或扫描二维码



扫描二维码下载
松果 APP

手机报订阅：移动用户发送短信 SLZK 到 10658000，电信用户发送短信 SLZK 到 10659000，包月 8 元，周一至周五每日一期。

网络支持



新浪网官方微博：http://weibo.com/lifeweek

腾讯网官方 QQ:800033183

三联生活传媒有限公司 《三联生活周刊》 全媒体广告与商务运营

地址：北京市朝阳区霞光里9号

中电大厦B座

邮编：100125

电话：+86 10 84681038

传真：+86 10 84681396

邮箱：jingying@lifeweek.com.cn

网址：www.lifeweek.com.cn

三联
生活
传媒有限公司



金庸

在大多数对金庸的评述中，都只道他笔下亦真亦幻的武侠人物。这期三联提供了一个鲜被关注但又极其重要的视角——把金庸先生放在上世纪50年代以来香港的文化背景中探讨。读完杂志，不但又回到了刀光剑影的武侠世界，更是深刻了解了香港文化繁荣的历程，其精彩程度不亚于那些经典的侠义肝胆和爱恨情仇。(@卢正正)

曾经的挑灯夜读，曾经的食而无味，都是拜金庸的小说所赐，不经意间，岁月已老。看到这些文章，就勾起了对小说的无限怀念，小说里的那些人物突然涌现出来，怀念那时的故事，那时的一切美好。

(@落花秋风)

关注《三联生活周刊》公众微信平台(lifeweek)，回复您对封面故事的评论，精彩留言将刊登在下一期杂志中。

做“文明志愿者”的经历

因为天津将在今年8月27日举办第十三届全运会，市里开展了一系列文明用语、良好卫生习惯、遵守公共场所和公共交通秩序的宣传。为配合这些活动，区委、区政府有关部门面向广大人民群众招收大批文明志愿者走向街头，在各个十字路口协助交警，文明劝导，礼让出行。

当我第一次在杨柳青看见各个路口站着“文明志愿者”的身影时，颇为感动。心想这么大热天的，站在无遮无拦的十字路口，真心为这些志愿者们行为点赞。可过了几天，一问才知道，这些“文明志愿者”是付费的，一天100元，中午管顿饭。正好放暑假，我在学校门口摆摊卖小吃，生意冷淡，于是我就报名参加参加了“文明志愿者的”行动。

第一天上岗，穿上印有“西青文明志愿者”的红马甲，戴上小红帽，手里举着写有“人人文明礼让，彰显文明风尚”的小红旗，站在十字路口的警戒线外，协助交警疏导交通。一个十字路口安放了五个人，四个人分别站在各个路口，余下那个人作为替补，轮流让大家伙休息。早晨6点半上岗，红灯亮举红旗，绿灯亮放行。

快8点早高峰时，来了一位交警，用手机给我们几个人分别照相，并嘱咐我们照相时要保持好形象。照完相那个交警象征性地在十字路口比画了几下开车走了。到了傍晚，又来了一位交警，分别给我们照了相，在十字路口也是比画了几下走了。第二天，我们继续在十字路口协助交警疏导交通，照例还是上班时来一位交警给我们照相，下班时再给我们拍一张。

今天中午，来了一位交警郑重其事地跟我们说：“一会儿区领导从这里经过，你们一定要保持好形象。”随后他就走到马路边调控红绿灯的操作柜前，打开重新设置了一下红绿灯

的间隔时间。不一会儿就听见他从对讲机里传来：“做好准备，领导车辆马上过来了。”交警立马走到十字路口，规范性地打手势指导车辆。因为他重新设置了红绿灯的间隔时间，所以从领导经过方向的那侧绿灯一直亮着。大约几分钟后，一辆警车在前面开道，一辆中巴车紧随其后呼啸而过，又等了几分钟才转换为红灯，惹得另一侧的车辆及行人抱怨纷纷：“这叫嘛事！为了领导出行一路畅通，害得我们在大太阳下等了这么长时间！”那位交警赶紧跑回路边操作柜前重又调节了一番。真是为了让领导出行一路绿灯，交警们也是煞费了苦心。

几天下来，我发现机动车一般都守法，而行人闯红灯现象比较严重。尽管我们这些“文明志愿者”在红灯亮时高高举起小红旗，提示所有车辆行人禁行，但仍有个别人视而不见强行闯红灯。几天里发生过两起行人乱闯红灯刚踏事件，虽不太严重，但双方都吓了一跳，引发了一些争执。

什么是志愿者？就是指志愿贡献个人的时间及精力，在不为任何物质报酬的情况下，为改善社会服务、促进社会进步而提供服务的人。像我们这些有志愿服务的“文明志愿者”，大概是徒有虚名了。

天津 农夫

市场拆迁记

这个市场不知道有多少年了，应该是自发形成的，在两片居民楼的中间，门市上各种招牌林立。从早到晚，200米长的人行道、机动车道，占满了各种堆儿、摊儿：蔬菜水果，日用小百货，生禽活鱼，烤鸭烧饼，服装鞋帽，偶尔还会看见卖羊奶的，赶着几头大奶羊，咩咩地也占个地方淡淡热闹。生禽在笼子里或是低头打盹儿，或是挣着翅膀乱扑腾。十几条活鱼被

领.创 如你

As Advanced As You Are

全新一代迈腾, 创新驾临



全方位智能驾驶解决方案, 领创驾驭科技新动向。

自动驾驶已是汽车行业发展的重要趋势。全新一代迈腾的智能配备, 令趋势距现实更近一步; 集成驾驶、导航和辅助功能等数据的12.3英寸FPK数字液晶仪表、ACC 3.0第三代高级自适应巡航系统、Lane assist车道保持系统、PLA 3.0第三代智能泊车辅助系统、Side assist变道辅助系统、RTA后方交通预警功能、360°全景可视泊车系统等科技装备, 实现全方位智能驾驶辅助。第三代“T+D”黄金动力组合, 再次刷新强劲动力与低油耗的高效表现。

科技之妙, 出自运用的智慧——正如领创之路, 开辟于创新者决定的方向。

车之道, 为大众

全新一代迈腾

THE NEXT GENERATION MAGOTAN



Volkswagen

挤在一个不大的薄铁盆里冒着黏泡儿。现在的服务很到位，只要顾客有要求，就可以免费把生离活鱼处理得干干净净、利利索索。从笼子里逮住一只活鸡，一刀下去，脑袋下来，倒提着鸡爪把热腾腾的血倒控在街道的下水道处，拔毛，掏腔，干净利落。从薄铁盆里捞出一条大鲜鲤鱼，猛力往地上一摔，活蹦乱跳的大鲤鱼登时被拌晕，操起尖刀，退鳞、掏腔，动作熟练，游刃有余。伴着鸡的鸡毛、黏糊糊的鱼鳞、挑剩下来的菜帮儿、吃剩的果皮儿直接扔在道上，血腥味儿、鱼腥味儿、瓜果蔬菜味儿、烤鸭炉里的油腻味儿……吆喝声、讨价还价声、车喇叭焦急地鸣叫声……人来人往，熙熙攘攘，好不热闹。

听说市政府决定要清理乱建、规范市容。消息很快传开了，这个市场理应在清理整治的范围之内。有人说：不会怎么动，这市场都多少年了，要动早就动了，形成规模了，各方都习惯了。有人说：这次应该是动真格的，据说市里新来的领导都很重视，都让各局负责人签了责任状，不允就是这条街，全市各区的违章乱建都要整治。有人说：动谁也不会动我的地方，我上面有人。有人说：不动他的就不能动我的！凭什么！有人说，确实该整治整治了，这把道堵得也太不像话了！有人说，真要不让在这卖了，我上哪去卖啊……七嘴八舌，热热闹闹。

民间的传言，往往更接近于事实的真相。通知单已经下发到市场，要求自行拆除违章建筑，否则强制执行。半个月后，综合执法局、公安局各派人员，各守岗位，协同工作。一声令下，推土机直上，凡违法的建筑，不管什么位置，不管什么用途，长期的还是临时的，一概推倒。破石乱瓦随即被装运上车拉走。只半天时间，整个街道焕然一新。

面对整洁有序、宽敞干净的大街，百姓纷纷叫好。于是有人好奇：这么多年的市场，发生了几次火灾都没拆，这次怎么会这么有力度？有人说，是因为有位能人的父亲住在这里，发急病叫急救车，可急救车愣是被堵在了外面进不来，耽误了抢救时间，老人一命呜呼。这位能人恨得没通过市里，直接捅到省里了。有人说，是因为有的人做得太过分了，占公众的地方，建个棚，然后出租收钱，引起公愤了。有人说，是市里的新领导想实实在在为百姓做点事。

大家纷纷质疑能坚持多久，不会又是一阵风吧？正当大家拭目以待时，传来市里新领导升职调任别处的消息。于是，原来占地违建商户，又纷纷拿起了工具，市场上的堆儿、摊儿又重新冒了出来。

辽宁本溪 赵大鸣

谁比谁亏

吾友老刘在乡政府工

作，单位虽不是大机关，但这并不妨碍老刘成为很多人“羡慕”的对象：老刘身份是乡政府的人，但已经有好几年不去单位上班了，早先托关系找人办了个停薪留职，自己在家做点小生意，日子倒也过得有滋有味。当下，虽然就业方式、就业选择日趋多元，但拥有一个铁饭碗对很多人来说仍然具有相当的吸引力，而老刘不仅拥有铁饭碗，还可以带着铁饭碗在市场经济的大潮中摸爬滚打，怎能不让人羡慕。

不过最近老刘一提起这事，却是满腹抱怨。老刘说，近来生意不好做，加上中央整治吃空饷的力度越来越大，搞不好便有丢了公职的危险，老刘便又萌生了回单位上班的念头。本以为这事好办，结果找到领导，领导并不买账，白了老刘一眼说，你想不上班就不上班，想上班就上班，你当单位是你家呀。一句话噎得老刘半天没反应过来。领导接着又说，单位里有编制的本就没有多少，结果好几个都长年不上班，搞得工作都没有办法正常开展，不得不聘用临时工，临时工业务不熟练，工作中难免出现差错，现在媒体监督力度这么大，搞得领导们也是天天精神紧张，唯恐临时工们工作中出现差错，不然万一被媒体炒作了，那岂不是又惹上大麻烦了？你说我这工作干得能不费劲嘛，总之给你们这些人当领

导，我真是亏大了。

领导不买老刘的账，老刘对领导的话也不认可。老刘脸上陪着笑脸，心里却不住地嘀咕：别的不说，那就招聘临时工这事，现在谁来单位于临时工，不得给你表示表示，你还能亏得了？

领导如果不亏，那亏的人会是谁呢？气鼓鼓的老刘长叹一口气，说自然是我了。老刘进一步解释道，都说我这种长年不上班的人是吃空饷，可我不上班虽然属实，但不上班期间可是从来没有领过工资呀，这份工资到底进了谁的腰包？老刘说自己是一概不知，虽然没领过工资，但却凭空添了一项吃空饷的帽子，想想心里都不服气。如果只是多了一项不光彩的虚名也就罢了，关键是经济上也损失颇多呀，当初办理停薪留职时，找人托关系还给领导表示了表示，不然领导怎么会同意我长期不上班。当初不上班要推花钱，现在回去上班领导推推阻阻，目的还是想让我再表示表示，这一来一回算下来，真是工资虽不多，但为了这份工作花销可真不少，你说这亏的人不是我还能是谁？倒是这领导真是早涝保收，怪不得大家都想当领导呢。

听完老刘的话，我也是无语：老刘和领导，每个人都觉得自己亏了，那这其中占便宜的难道是群众？

河南 关晓涛

阅读之美

喧嚣时代 聆听灵魂 一个栖息之地

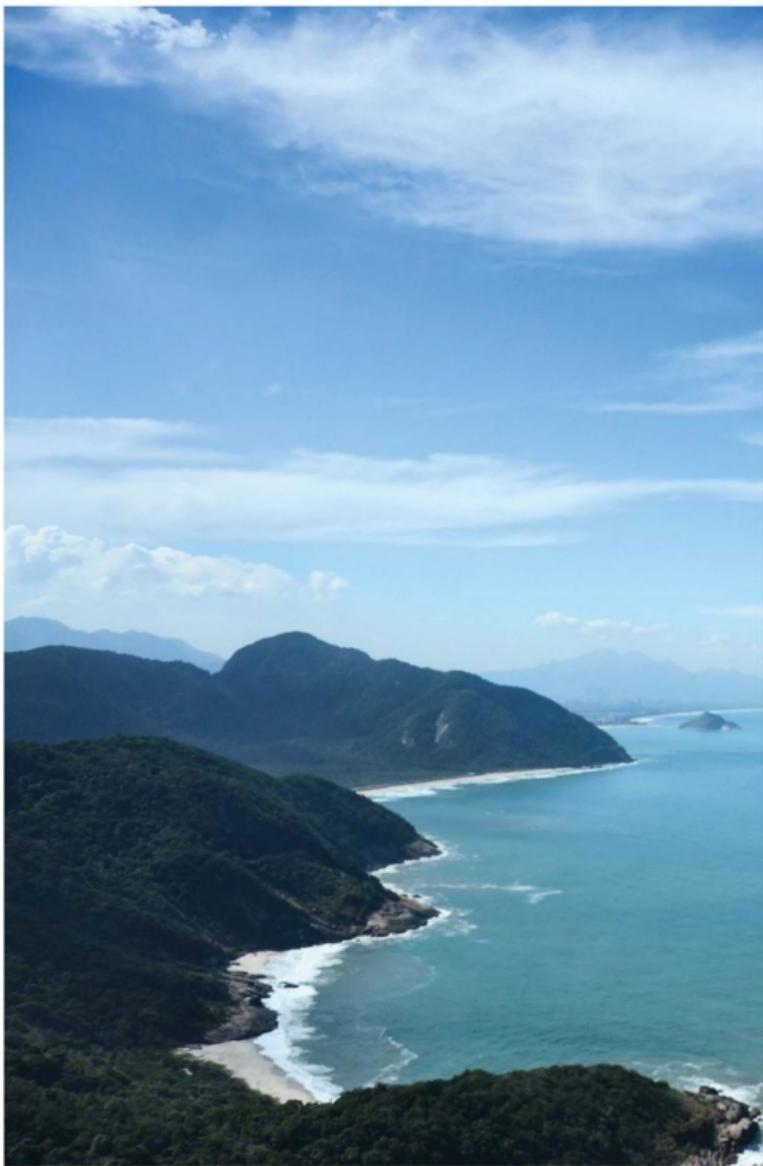


生活周刊

每周一出版 全年52期 多样便捷的订阅方式
邮发代号32-20 拨打11185上门收订
零售单份1.5元 零售年价780元 订阅单份1.0元 订阅年价520元 全年净省260元
广告部电话010-84050425/84050451 读者服务部邮箱 dzfw@lifeweek.com.cn

巴西 | 惬意生活

7月9日，一女子坐在里约热内卢的电报山(Pedra do Telégrafo)上休息。6月~8月是巴西的冬季。







美国 | 玩泥巴

(右图) 7月11日, 美国密歇根州举行一年一度的泥浆节活动, 儿童驰骋于巨型泥坑不亦乐乎。为举办这次欢快的节日, 组织方提供了7.6万加仑水和180吨洁净的沙土建造泥浆池。



俄罗斯 | “谢尔曼”出水

(左页上图) 7月12日, 俄罗斯海军北方舰队救捞船队在巴伦支海打捞出两辆美国制造的M4“谢尔曼”中型坦克。根据“二战”租借政策, 这两架坦克原本为苏联使用, 1945年3月20日, 坦克在运至基利金岛附近时遭德军U-995潜艇袭击, 随后沉入海底。

伊拉克 | 胜利

(左页下图) 7月9日, 伊拉克总理兼武装力量总司令海德尔·阿巴迪宣布, 政府军在摩苏尔战役中取得胜利。图为9日晚上, 伊拉克巴格达的民众在街头庆祝摩苏尔全面解放。

英国 | “第12日”节

(右图) 7月10日, 英国北爱尔兰里斯本, 当地居民里斯·摩尔站在自己手工搭建的小屋前, 这个简易小屋供他在12日的游行期间值班用。7月11日夜, 民众会在午夜点燃篝火庆祝“第12日”。1690年7月12日, 英国国王威廉三世的新教徒军队在爱尔兰的博因战胜了前国王詹姆斯二世领导的天主教军队, 从此英国成为新教古统治地位的国家。此后每年的这一天, 新教徒保持了庆祝胜利的古老传统。

德国 | 能源与环境

(下图) 7月13日, 德国莱茵集团在加茨开开采褐煤。便宜又好用, 是煤作为能源的显著优点。在产煤区, 煤矿开采业牵涉成千上万人的生计, 因此得到工会和地方政界人士的强力支持。





创业板里的“丑陋 50”

文 / 邢海洋

创业板本来“衰”，近来尤其“衰”。与“上证 50”的稳健上涨形成鲜明对比的是，创业板的高市值股成为“丑陋 50”。7月14日它们集体闪崩，第一市值股温氏股份跌7%，第三市值股三聚环保跌8.67%，第五股碧水源跌6.49%。这些曾经的“成长之王”全线沦陷，促使人思考：创业板赖以存在的高成长逻辑是否存在。

创业板第一权重股温氏股份是一家养猪大户，这家2015年上市的企业，在猪周期中赚钱，其2016年第一季度的31亿元净利润，占到整个创业板公司净利润总金额的20%。不过猪周期很快就进入了平台期，到了年底，养猪业就不再炫目了，第四季度营业利润仅11亿元左右，与前三季度动辄30多亿元的营业利润相去甚远。这家企业2015年11月上市时遭遇了过度炒作，尽管按市盈率计算早跌到了1/10以下，但一直乏人问津。这也不难理解，尽管这家全国首屈一指的养猪大户凭借其巨大的规模在猪周期底部也能盈利，可届时市盈率恐怕就要几十倍上百倍了，故而创业板的题材炒作氛围也救不了这家养殖巨无霸。

这样一个养殖企业，且盈利水平早达到了主板水平却要在创业板上市，令人匪夷所思。不过寻根溯源，还是能发现其“心机”所在。温氏家族的另一家企业，专事兽药研发销售的大华农已在创业板上市，2014年养殖场要上市的时候，选择的是将大华农换股合并一道上市策略，结果，不仅新上市

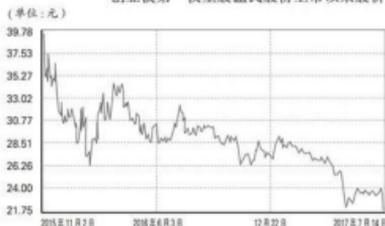
的养殖部分获得高估值，已经上市、股价表现平平的大华农也坐上了火箭，连续19个涨停板，股价从不足8元涨到了50余元。就这样，一家巨型养殖企业堂而皇之地挤入了创业板，上市后步步回落，把二级市场投资者拖入泥潭。

三聚环保是基金一哥王亚伟的最爱，自2013年开始大规模持仓以来该股已经为他赚取了10倍的利润。这是一家以生产脱硫催化剂为主的上市企业，从基金一哥“上车”的时间点上不难看出，这家以废气治理为主业的环保企业赶上了雾霾治理的好时候。而随着环境问题日益突出，大气治理相关行业都取得了不菲的成绩，三聚环保是其中的先行者和佼佼者。问题是环保行业技术壁垒并不高，并非坐享其成的行当，三聚环保虽在飞快领跑转型，从销售能源净化产品转型到提供能源净化服务，却从侧面也证明环保行业的爆发期即将结束，竞争将从蓝海转入红海。而创业板另一只龙头股碧水源从事的是污水治理，和三聚环保可谓异曲同工。

制造业和养殖业都处于现代经济产业链的中下游领域，缺乏高壁垒的利润护城河保护，在激烈的市场竞争中往往利润微薄。可在创业板这个高起点、高科技的上市公司板块中，市值排在前列的除了市值第二名的乐视网，几乎都是传统行业，这不能不说是创业板名不符实的写照。而类似温氏股份的、在行业周期顶点“圈钱”的IPO层出不穷，如一家生产玻尿酸的企业爱美客单品毛利率高达98%，不足200元的原材料，出厂就翻15倍，前五大客户三家关联公司，子公司集中亏损，却要冲刺创业板IPO。

相对于创业板的高调与高估值，开板13年的中小板少人关注也更是非，却不经意间成为牛股集中营。13年期间已经贡献了68只5倍股、27只10倍股和9只20倍的超级大牛股。双鹭药业从上市首日起算，累计涨幅达到28.8倍，年化复合增长率达到30.37%，总涨幅在中小板中排名第一。专注制造业，给予本应属于制造业的估值或许是中小板至今仍保持高增长的秘密。当然，创业板出现之前中小板也曾大起大落，概念频出过，可见股市若想立于不败之地，远离聚光灯是关键。■

创业板第一权重股温氏股份上市以来股价



生产知识 也生产知识产品



栏目插图 | 范懿

无人超市

没有导购，没有收银，即买即走，阿里巴巴的“无人超市”亮相杭州。但在上海，首家无人超市试营业失败，没有败给顾客素质却败给高温。马云表示，“阿里做无人超市，是为了唤起零售行业的警醒，零售行业未来是线上线下的结合”。京东CEO刘强东则发表了署名文章《第四次零售革命》，预言下一个10年到20年，零售业将迎来第四次零售革命，这次革命是建立在互联网电商基础上，将把人类带入智能商业时代。

闪崩：投资者教育

7月初，毅昌股份、正虹科技、通化金马、光正集团、合诚股份和贝因美等股价闪崩接踵而至。5月也曾出现闪崩潮，那时金融去杠杆，配资突然撤离。7月的闪崩或与半年报披露、证监会加大老鼠仓监察、企业当家人涉罪等相对应。对此官媒认为，闪崩虽然惨烈，却也是A股市场投资者教育的一部分。只不过A股投资者作为“韭菜”存在已久，早被教育了无数次。

监管富人海外资产

7月1日，《非居民金融账户涉税信息尽职调查管理办法》正式施行，自此，对新开个人账户，金融机构将开展尽职调查。对存量账户，金融机构应当于2017年12月31日前完成对个人高净值账户尽职调查。中国个人可投资资产1000万元人民币以上的高净值人群规模已达到158万人，坐拥165万亿元人民币财富。若按5%资产配置海外估算，逾万亿美元海外财富正悄然被纳入征税范畴。





食品贵了

受益于小麦、肉类和乳制品价格上涨，6月全球食品价格较一年前上涨了7%，较2016年早些时候的低点上涨了17%。肉类价格涨幅超过其他的粮食商品类。据联合国粮食和农业组织（FAO）食品价格指数，今年以来，肉类指数上涨了12%，并且较2016年早些时候的低点几乎上涨了21%。6月黄油价格较5月上漲了14.1%，创历史新高，FAO乳制品价格指数较一年前增长超过50%。

囤积忙

6月进口量价齐升，铁矿石进口连续第二个月大涨，原油进口同比涨近18%。6月全球大宗商品延续温和涨势，同比上涨8.2%，较5月的5.3%明显加速，中国企业趁大宗商品还未高不可攀时疯狂囤货。实际上，上半年，我国进口价格总体上涨12.7%，其中，铁矿砂进口均价上涨55%，原油上涨47.9%。从进口数量看，铁矿石5.39亿吨，增加9.3%；原油2.12亿吨，增加13.8%。旺盛的需求反映出二季度内需再现回暖迹象。

深圳房价跌了？

6月深圳新房均价5.4492万元/平方米，自去年10月至今已连续9个月，每平方米已经下跌了7108元，跌去了11.52%。不过，在一手住宅下降的同时，二手房价格在上涨。从今年2月开始已经连续5个月，6月均价4.6631万元。深圳新房销售占14%，二手房占到86%。二手房市场缓慢上升意味着虽然深圳房地产最快的增长时期结束，可人口还在涌入，需求仍强烈。

融创与万达

7月10日，融创以632亿元收购万达旗下13个文旅项目和76家酒店。首富名下资产被出手乐视的并购狂人孙宏斌收购，且是首富借钱给并购者收购自己，引发轰动。王健林表示，这次回收资金全部用于还贷，万达商业计划今年内清偿绝大部分银行贷款。金融信贷收紧，高负债的房地产企业显示出强烈的降风险愿望。而融创作为二线房企近年来高速发展，正利用大型企业的弱势，负债扩张。





谁给孩子看病？

从2004到2014年，美国马萨诸塞州的患病儿童转诊量增加了36%，与此同时，在该州的66所医院中，能够为前来就医的患儿提供完整治疗服务而不需要转诊的可能性下降了65%。哈佛医学院的研究者在最新一期《美国医学杂志·儿科学》上发出警告，这一现象的背后，是基层儿科医生队伍的急剧萎缩和后继无人。研究者指出，转诊虽然可以让一部分患儿获得质量更高的医疗服务，但对另一部分人来说，则可能意味着病情延误和恶化，以及更高的时间成本和医疗费开支。

好消息



防癌西红柿

为什么长得好看的人一到夏天就把西红柿当饭？别以为只是为了减肥，根据《科学报告》上的一项最新研究结果，每天吃西红柿可以抑制皮肤癌肿瘤的生长，甚至令其显著缩小——当然，是对于实验室小鼠来说。不过，西红柿富含的类胡萝卜素，的确有强大的抗紫外线损伤功效。



聪明的乌鸦

总是临渴掘井，从不懂未雨绸缪？做人做到这份儿上，还不如一只乌鸦。剑桥大学的心理学研究小组日前通过一系列实验证明，至少在借助工具获取食物的时候，乌鸦显示出了足可以和4岁人类幼童和成年大猩猩相媲美的预测未来、并为之做好准备的认知和行为能力。

坏消息



人力猛于虎

美国俄勒冈州立大学的研究小组比较了25种大型食肉动物今天与500年前的活动范围后发现，60%的物种领地萎缩幅度超过一半，埃塞俄比亚狼、红狼、虎、狮、非洲野狗和猎豹这6种大型食肉动物更丧失了90%以上的栖息地。人类定居地的扩张和农业活动是主要原因。



家贫多不幸

在对经合组织国家此前61项与家庭收入及儿童发展相关的研究进行分析后，伦敦政治经济学院的研究小组发现，仅贫穷一个原因，便足以导致寒门子弟的认知能力、社会行为和健康显著落后。贫穷家庭无力在子女教育上多做投入，而父母的压力和焦虑也会对孩子身心发展施加负面影响。

即使在一个充满魔法、飞龙在天和致命超自然异鬼的世界里，这部流行剧也有很多经济方面的教训。首先，维斯特洛展示了一个没有金融家或者透明贷款的世界的麻烦：政府永远债台高筑，而很少有公民能够自我投资。

——美联社说，从《权力的游戏》中能学到一些重要的启示

无论如何，我们不会停止阅读小说，因为正是在那些虚构故事中，我们试图找到赋予生命意义的普遍法则。我们终生都在寻找一个属于自己的故事，告诉我们为何出生，为何而活。

——翁贝托·埃柯

只要耐心，一个孩子总是能看到数学的美的。

——伊朗数学家、2014年菲尔兹奖得主玛丽亚姆·米尔扎哈尼因乳腺癌去世，享年40岁

《伦敦旗帜晚报》表示，这座冰山有四个伦敦那么大，也可以说“大约相当于15个怀特岛、两个卢森堡，或四分之一威尔士”。Mashable网站表示，它可以填满4.62亿个奥运会标准游泳池。

——各种新闻机构想办法解释脱离南极的冰山到底有多大



（插图：山手树）



在接下来的一年一年，我希望你被不公平对待过，这样你们才能认识到公正的价值，我希望你遭受背叛，唯有如此你们才能领悟到忠诚的重要。我会祝福你们时常感到孤独，这样你们才不会把良师益友视为理所当然。我祝福你人生旅途中时常运气不佳，这样你们才能意识到机遇在人生中的作用，进而明白成功并不是命中注定的，而他人的失败也不是天经地义。

——美国首席大法官约翰·罗伯茨在他儿子初中毕业典礼上的致辞

1/2
数字

6189

步

斯坦福大学的科学家分析了从手机上获取的70万人的运动数据，显示中国人的活动最多，每日平均步行数达6189步，全球平均步行数是4961，美国人是4774，最少的是印尼人，3513步。

18

%

根据研究，跟不喝咖啡的人相比，每天喝2杯至4杯咖啡的人死亡风险降低了18%。实验发现，咖啡中的一些化合物具有生物效应，具有神经保护和抗炎特性，有助于降低帕金森等疾病的风险。

14

岁

泰国14岁的业余球员阿萨雅在女子欧巡上取胜，成为该巡回赛最年轻的冠军。2013年新西兰女子公开赛上，高宝璟以15岁9个月17天创造了女子欧巡赛的最年轻冠军的新纪录。

天若吃饭天亦老

文 / 二公子
图 / 谢敬飞



在延误的飞机上，再没有什么比看到空姐少推着餐车过来更沮丧的事情了——这基本就是在宣布机组在跟塔台的沟通中完败，起飞遥遥无期。接下来迎面而来的问题不是延误多久，有没有赔偿……而是，鸡肉米饭还是牛肉面？面对这个一成不变的提问，看着锡纸包裹的盒饭，我会想起亨利·詹姆士老先生所说的：“生命中总有连舒伯特都无言以对的时候。”

在两个世纪前的文学大家笔下，餐食是旅行中可以咀嚼的插叙。无论是在亨老悠闲的《意大利时光》中，还是吐槽不断的马克·吐温欧洲游记，或者在儒勒·凡尔纳天马行空的《环游地球八十天》历险里，旅行者都没有经历过飞机旅行中的干燥空气和人工低气压，更没有航空公司的成本烦恼。他们味蕾正常，食欲旺盛，即使在参加环球旅行比赛，也可以等法国管家擦亮餐具摆好餐布再慢慢悠悠地享用一餐。在那个乘邮轮穿梭大洲的年代，时间不是奢侈品而是必需品，旅行的时候学语言、磨炼舞技、谈个恋爱、写本诗集都是常事，哪有工夫计较餐食呢。

现代旅行的飞机餐地位可就不同了，昂贵的机票，简短的飞行，导致餐食成了判断航空公司服务的重要标准。以前去香港，一些友人为了免费的哈根达斯就选择了境外航空。

当然大部分时候，在飞机上吃得毫无新意。我记忆里第一次在机上的大餐，是一家把美食挂

在嘴边的欧洲国家航空公司带给我的。虽然空乘面目沧桑，但是服务周到。飞机上的面包是热烤的，黄油是蒜香的，奶酪有羊奶的，巧克力是无限制的，葡萄酒是来自城堡的而且一个人一小瓶，主餐之前有香槟，餐后是干邑。没出息的我当时想的是，经济舱都这么有派头，商务舱会是什么样啊！多年后赴欧，提早两个月用几千块订了该公司的商务舱，发现前菜居然有鹅肝可以选，从此明白什么叫“五岳归来不看山，黄山归来不看岳”。

在国内的航班上，我印象最深刻的一餐是顿年夜饭。那年大年三十飞东北，我发现空姐个个笑容可掬，就顺口问了一句：“今天法定三倍工资吧？”我还记得当时被我问的人笑得更甜了，红着脸点头。伴随着“先生您慢用！”的甜美声音打开餐盒，我发现里面居然是三鲜馅饺子，还有日本著名的酱油一小瓶！正应了东北老话：“谁家过年还不吃顿饺子！”过年过到天上了！

哈里森·福特年轻的时候，主演过一部霸道总裁爱上灰姑娘的电影。作为男主角的他在飞机上给女主角打电话，说他在飞机上马上到了，如果她没吃晚饭，就等等他，他会把飞机上的吃的带点过来。女主角有点不满：飞机上的餐食？男主角顿了顿，肯定地说：是的。是私人飞机的！虽然电影没有说他们最后吃啥，但是我想私人飞机上的厨子，肯定有无师自通做猪肉炖酸菜粉条或者虾仁皇的本领。☑

一个人旅行， 是大写的无奈

文 / 东梅 979
图 / 谢歌飞



关于一个人的旅行，蕾秋·乔伊斯在《一个人的朝圣》中做了一些解释：“当一个人与熟悉的生活疏离，成为一个过客，陌生的事物都会被赋予新的意义。”所谓“新的意义”，我认为就是，无须与人分享，不用在意他人的眼光和反馈，放逐内心，任性驰骋。也许有人在其中找到了幸福和快乐的密码，比如书中的主人公哈雷德和奎妮。但如果你读懂了这本书，你会发现在阅读中，整个心都是撕裂的。

一个人旅行，没什么不好。一个人吃饭也没什么不好，还有：“一个人听音乐会”“一个人逛家居用品店”“一个人看电影”……或者“一个人一辈子”呢？没什么不好。

这样的每一句之前，都应该有一个曾经的故事吧。有故事，和酒，你愿意一个人吗？

我表妹雯雯在埃及航空的送餐时间用流利的英文要了一杯香槟，香槟就在那里，餐车的下层，空嫂皱起眉头做没听清或没听懂状，是不是空嫂的信仰认为年轻的单身女孩子不应该喝酒？不得而知。邻座殷勤的白法国老男人看不下去了，替雯雯要来了这杯冒着小小气泡的香槟，也不知道他们这么老了为什么还能保持着自然向上卷曲的眼睫毛，随后他用纯真的眼神和充满爱心的表情与雯雯搭讪，雯雯招架不住了，说去伸展一下腿脚，这一路在小吧台台前站了很久很久。

我的一个客户是中学教师，几乎住遍了全国每

一个城市的国际青年旅舍。丈夫没时间奉陪，自从儿子满周岁，她利用每一个寒、暑假一个人旅行。我问她为什么只住多人间的青年旅舍，她说只有在那里才能结交各路驴友，得到很多30岁女人很容易获得的帮助、陪伴和爱，和暧昧……这是她最快乐的时光。这是已婚女人的“一个人旅行”。

公司组织新疆游那年，电脑部小夏的老婆执意要带上妈妈一起去，不就是每人交几千块钱的事吗？并不是，从第四天的行程开始，丈母娘和女婿就再不说话了，连累得一路同桌吃饭的同事都很尴尬。

你放弃了愿意与你同行的人，你没有寻来你愿与之同行的人，你心里揣着的那个他不属于你，或是最后你发现你真正想要的旅伴就是你自己，那就独自上路吧，别去相信那些看似有深度的能量辞藻，这样或许更能坚定自己的选择。

有没有发现，孤独感总是在不经意间扑面而来？就在第一口冰淇淋融化时，就在卡帕多奇亚上空的鸽子掠过时，宣礼塔的晚祷声盘旋时，耳机里的第二章开始时，茵特拉根湖面飘雪时……它能在任何繁华的、荒蛮的地方落地生根，无力反抗。

如王安忆在《波特哈根海岸》中所说：“什么遇见自己，看见不同，都是矫揉造作，孤独和迷茫才是一路相伴的，它们忠实地静默横亘于心，无处分享。”

外卖记

文 / 小L
图 / 谢敬飞



家在京城，在家是不叫外卖的。

爸妈这一代人，对“外人”始终充满警戒心。早在外卖还未蓬勃的年代，他们就告诫我：“不许叫麦当劳！”“人家看你一个小姑娘，不抢你抢谁！”当然他们也爱下厨，我爸只要在家，总是四菜一汤，把厨房搞得一团乱。再不济也可以下馆子，小时候和爸妈溜达到家附近的家常菜馆——鱼香肉丝、宫保鸡丁……所谓家常，百吃不厌。

在香港工作那几年，几乎没有一天不叫外卖。香港的外卖真是太方便了，香港的加班也是太多了，没有做饭的时间。中午必叫外卖，公司对面的日本便当，38港元一盒，可以吃到还算正宗的鳗鱼饭。茶餐厅就更不用说了，还有各种常餐、粉面、西式扒类，除了少点儿青菜，没什么毛病。

下班回家，人累极了，钱也花了，常常叫个外卖对着综艺节目下饭。我租住的洋楼（单栋有电梯有门卫的住宅称为洋楼，无电梯无门卫则为唐楼）隔壁，有一个很接地气的美食广场，其中最平民化的食物，就是两碗饭。碗，粤语“下饭菜”的意思。两碗饭，即是自选两道不同菜式，加免费例汤，只要30港元。在香港，再便宜不过。单身的时候常去那里选菜吃，挑来挑去总是粟米鱼柳和肉燥茄子。盛饭的阿姐胖乎乎，和后厨吵起嘴来活脱脱包租婆的样子，对年轻的小伙子小姑娘又温暖得像麦兜的妈妈。香港阿姐知趣，

你说“少饭”她绝不会多盛，知道“靓女都要减肥”。星期五晚上去买饭，阿姐就会唠叨“靓女快点交个男朋友啦！”却不是催婚，而是关心你的社交生活：“礼拜五都没有约会，还在这里食饭。好老公（粤语：可怜）。”有男朋友之后，确实少去了，不知阿姐是否略感欣慰。

后来去了纽约。前几年，外卖远不如香港发达。各国餐馆、各国口音，每次打电话过去都战战兢兢，自报姓名也要纠缠半天——美国人不熟悉亚裔姓名，每个字母都要拼写出来。后来终于有了网络点餐，省却不少麻烦。

其实在北京还是点过两次外卖的，都不在家里。一次是几年前有外国友人来，住在城东繁华地段的酒店。老外想尝热门餐厅，我说北京外卖还未普及，他笑我老土，点开网站看到送餐区域：“目前只送三里屯、工体一带。”住东边的老外和住西边的我，果然生活在不同的世界。还有一次是在一个北漂家里。他租的小院在胡同里，七拐八拐之后，是北欧简约风装修，二层露台摆了木桌子和藤制摇椅，书本形状的灯发出摇曳的光。我醉心于这古老安逸的京城夜景，不禁诗兴大发，在朋友圈写下：一片蜷缩的绿色叶子脆生生落在木桌上的时候，看到天边飘过来的几滴落在落下的雨，在北海北的胡同百花深处，知道北京最美的秋天来了。正诗情画意间，他抱着电脑上来，打开了外卖网站。■

死之前要做的事

文 / 吴小波

图 / 谢敬飞



近日在美国有线电视新闻网(CNN)上发布了一篇文章,题为《50个自然奇观》,囊括了世界各地最美的海湾、湖泊和火山,它们有的在挪威,有的在美国和加拿大,还有的在遥远的非洲和南美,好在中国也有两处:九寨沟和云南的石林,近一点的还有越南的下龙湾。其中一些奇观,你看了照片之后,确实有去一趟的冲动,但是有的真是遥不可及,可能还处于战乱地带。

我搜索发现,CNN这同一位作者几年前还写过一篇文章,叫《死之前要住的15家酒店》,排在第一位的“平衡谷仓”,据说是英国作家阿兰·德波顿设计、建造的,排在第二位的叫阳朔胜地。好像这些酒店都比较小众。

《泰晤士报》专栏作家贾尔斯·科伦说,多年来,“离开这个世界之前你必须要做的事”这样的书或者专题随处可见,它们告诉你,在你一生中,有些地方一定要去,有些书一定要看。有人要做一个专题叫“死之前一定要看的50个日落”,找他供稿,他拒绝了,因为他认为“日落正是衡量一个人生命的尺度,你看得越多越好,不管它的质量如何”。

书店里还有《死之前你一定要读的1001本书》《一生必看的1001部电影》《1001个你必须体验的餐厅》等图书。看完1001部电影可能还好办,至于一定要读的书,有的你可能实在看

不下去,比如德国作家穆齐尔的小说《没有个性的人》。

此外还有你一定要听的唱片、一定要试试的葡萄酒、一定要种的花、一定要去体验一下的高尔夫球场。科伦说,这类书背后的观念是:以前人们认为人生是一个成长、学习然后衰老、死亡的过程,其间你多多少少会得到一些回报。而这类书的编者认为,人生是一个确定的、急迫的事情,你一定要比别人看过、听过、吃过更多东西,你要执行一个严格制定的清单,完成这个清单是唯一的目标,之后你就死而无憾了——在你合上《包法利夫人》、听完《左轮手枪》、喝完一瓶1937年的罗曼尼·康帝、结完穆佳拉茨餐厅的账单之后。按照他们的理念,一个没有必看景观、必须尝试的美食的地方,是离死亡最远的地方。

有点过分的是,现在这类书还有了儿童版,如《孩子在11岁之前必须看的50部电影》,以后大概还会出现针对儿童的《你必须爬的50棵树》《你必须按了就跑的100个门铃》《500个你忘了在飞机上然后哭诉的泰迪熊》……科伦说:“在我死之前,我必须要对1001个愚蠢的清单视而不见。”

本栏目投稿邮箱更改为:roundtable@lifeweek.com.cn



仙人掌戒指

卡地亚 Cactus de Cartier 珠宝系列突破传统花卉珠宝风格，推出仙人掌造型珠宝，毫厘之间排列紧密的茂盛尖刺簇拥着圆润的珠宝球冠，并将钻石点缀于花冠其间。

饮品降温装置

SpinChill 是一款可以依靠猛摇瓶罐来实现给饮品降温的装置。SpinChill 使用 4 节 AA 电池供电，将饮料放入罐中后，加入冰块旋转，使其加速热量的传递，让冷却的速度比平常快 20 倍，这样只需 2 分钟即可达到冰镇效果。



茶花套碗

造作与法国设计师康斯坦丝 (Constance) 合作的茶花套碗，每只碗壁内外皆有 40 根律动曲线延伸收敛于碗尖一点，犹如花瓣纹理，将 5 只碗叠加收置可呈现出多面不同角度的光影变化。



倒计时腕表

爱马仕为慈善拍卖 Only Watch 定制的守候时间腕表，可以设置 12 小时以内的倒计时，当时间到达最后一小时起，盘面 6 点钟位置的“机械沙漏”开始运作，预定时间一到音符便会奏响。



自动弹跳的纸板动物

日本设计师 Haruki Nakamura 擅用纸张艺术发明一些可以自动弹跳的纸板动物。比如这个披着狼皮的羊，只需轻压肚子，狼头就会抬起，露出一只可爱的羊头；还有一只被拍扁的企鹅，只要一甩到桌面上，就会立即弹出一只立体的企鹅。

婴幼儿褶皱衣

英国设计师瑞安·马里奥·亚辛 (Ryan Mario Yasin) 研发了一款可容纳身体变化长达两年之久的褶皱衣，这让孩子们的家庭大大减少了婴幼儿服装的支出，并且培养人们的环保意识。该系列为防风防水外套，布料采用牢固度高且可以用来褶皱拉伸的碳纤维面料。



宠物夜光抛球

GlowThrow 是一款宠物专属夜光抛球。GlowThrow 手柄处安装了电池，顶部的球罩上安装了多颗 LED 灯，打开 LED 可以使夜光球吸收光亮后持续很长一段时间的微光效果。只需将球用力甩出，爱宠就会情不自禁地奔跑追逐夜光球。





水晶风帆

Baccarat 品牌的 Alizee Veil 装饰摆件为海洋和帆船爱好者制作，线条纯粹的透明水晶中融入海洋的蓝色，风帆上还可以加入定制的雕刻。



花朵与陀飞轮

爱彼表 (Audemars Piguet) 千禧系列 45 毫米白金镶钻女表，表盘上以雪花镶嵌法镶嵌出钻石花卉图案，粉红玫瑰金指针作为点缀，陀飞轮则置于 9 点位置。

莲花项链

Lotus by De Beers 高级珠宝系列用钻石捕捉莲花的静谧之美，在天然原钻的穿插下，水滴状、马眼形、长阶梯形等钻石分别演绎了莲花绽放过程中的不同阶段。





栅栏椅

Hay 品牌 Palissade 系列椅子以栅栏作为设计概念，带涂层的钢管构成整齐的间隔排列，坚固而且轻巧耐用的椅子适合于咖啡馆、花园、露台等各种环境。



平和的吊灯

瑞典灯具品牌 Rubn 的 Opus 2 吊灯在瑞典手工制作，乳白色玻璃构成一个简单平和的圆形灯罩，上端的黄铜装饰是功能与细节的呈现。

簇绒地毯

Hayon x Nani 地毯用新西兰纯羊毛和手工簇绒技术制作，流畅线条忠实再现了设计师杰米·海雅 (Jaime Hayon) 的原始草图，从中可以辨认出海龟、嘴唇、小丑等幽默图案。



米字旗图案

作为品牌成立 70 周年的特别限量版，英国厨房电器品牌 Kenwood 推出“英国国旗”系列烤面包机和烧水壶，醒目的米字旗图案被装饰在造型经典的金属面板上。



在武汉街巷装修简陋的民房里，有最生动活泼的宵夜生活



宵夜里的中国

广州、成都、武汉、青岛、杭州一线考察

主笔 / 葛琳琳

我写稿子这天，成都遭遇极对流天气。晚上7点刚过的那场暴雨完全像是巨大张口的高压水管，自右向左地横向扫射，我看到一个游泳圈和无数垃圾一起飞向了20楼的高空。我刚刚从惊叹转为有点害怕的心情，就收到一条火锅店的微信：“今夜来店，菜品免费。”一个半小时过去雨势虽收，但外面车子在浪里行驶，每隔10米就有一棵倒塌的大树。9点刚过，火锅店发了一张店里的照片，“人全坐满了”。据说这晚，成都的火锅店生意都不错。

宵，本身就是夜的含义。按1935年北京宵禁的时间算，应该在晚7点以后，若按2016年广州交通出行吃宵夜的高峰，则在10点以后。宵夜反映的是一种时空观。夜间划分出的是消费功能，与白天的生产功能区别开来。“人类社会每跨入一个新时代，其闲暇时间总会延长。”英国学者提出了“时域性城市”的概念，以时间的思维角度，而不是仅仅以空间，来重构城市的资源。

根据餐饮大数据分析，中国的餐饮消费的比重，正在越来越集中于夜间。经过前几年“八项规定”的整治有所下滑后，中国餐饮迎来了O2O的刺激。去年增长到了3.58万亿元的总消费额，消费水平趋于理性。越往南方城市，夜间消费活跃度越高。其中六成消费者是“90后”，还有一个有趣的数字，是七成以上的消费者已婚。

那么在宵夜这个看似简单的命题上，我们真正地意在吃吗？

宵夜，实际上是一种对于主流文化的偏离，是一日三餐以外的追求。从《周礼》“禁宵行者，夜游者”，再到今天到处高举“身体主义”的大旗。宵夜在生理领域节节退败，然而却在心理领域步步为营。

我们应该用什么拥抱黑暗？深夜发吃为什么会引起公愤呢？应该感谢某剧引发了全民的“宵夜正义”。我们分兵五路，前往中国最有代表性的宵夜之城，广州、成都、武汉、青岛、杭州，宵夜故事不可想象之精彩，为我们打开了一个新的时空。

青岛的酒量速度是，2小时正好喝完12瓶才有感觉，不然就是边喝边醒酒。面对大海的青岛人更懂得简单的可贵，复杂的鲁菜居然无用武之地。广州人显然用不着睡觉，他们有太多东西要吃。威猛之物，通通入嘴。在环境上，宵夜在这些历史悠久的商业城市里，有赖市民的自治性，形成了地域心态，鼓励市民生活的乐趣。

对于我们自己，社交、共鸣、沟通，宵夜承载了更进一步的功能，需要在夜晚来临时，在工作 and 家以外的空间寻觅。“吃宵夜，意味着可以晚回家，有一

定的经济能力，这是年轻人成长的标志。”不需要各种仪式感，宵夜是青少年进入成人世界的速成诀窍。采访中我参加了一场“95后”的露天坝坝电影小龙虾宵夜趴，着装要求是穿人字拖和白T恤。自拍、发朋友圈的、剥虾的、看电影的、偷瞄异性的、心拍鬼胎，暗流涌动，我内心窃喜。

吃才是我们最重要的社交。信息爆炸的时代，面对面的成本越来越高。点个外卖，和吃个宵夜，终究不是一码事。以吃谈趣，是中国人最大的天赋。现在夜晚的玩法太多，无论电影、戏剧、音乐、球赛，最后都要落在一个问题上，吃不吃宵夜？这不是设问，而是邀请。

趣味，趣在味中。人和人之间需要这个媒介。小龙虾近年来逆袭成了宵夜爆款，其乐趣就在于“剥”。仔细一看宵夜里的大部分食物，都能强行将我们从线上拽到线下。武汉的老巷子里，挥汗如雨的老板、冒着火球的爆炒、乱停的汽车自行车，感染我们的不是吃，是夜晚的状态，是吃宵夜的劲头。我们需要向那灯光、那热闹，走过去。

明明宵夜是属于城市的，可巨型城市夜并不平易近人。我们选择的五个城市，是地区的中心城市和文化核心。哪个点都吃得到东西，是这些城市年轻人绝对的骄傲。“如果我会做”，一个中国宵夜老板怎么会说出这样的一句话？我现在想吃一口清远鸡，想喝一杯青岛啤，想看小龙虾清肠胃，想抱着片儿川碗把汤嘬个精光。

全球有一半人口不到30岁，他们中一半都居住在城市中，他们是城市的夜的心跳。在Youthful City的评选中，罗列出的最有吸引力的指数包括，“数字化”“最佳教育”“美食和最美夜生活”“最佳公共空间、运动和金融服务”等等。排除了北京和上海，不是因为没夜生活，而是生活方式迅速变化。脏街消失了，全城禁碳了，一点小问题就会将那些活色生香连根拔起。寻求快乐和自我要付出相应的代价。不单京沪，朋友曾带我游逛东京的深夜食堂，小份烤串加酒，还要赶末班车回住处，难免感叹城市人生活不易。宵夜消费水平已经不高，定义上却始始终终是平民文化的代表。

打破了禁忌的宵夜，展现的是一代时代的风情画。吉祥街宵夜店里拿着豹纹比基尼挂历出现的妈妈桑，玉林面馆里不卖白煮蛋的守夜人陈瘸子，这些温柔、疲惫的属于平民的英雄主义和江湖传说。

今宵酒醒何处？我们对一串油滋滋羊肉串动情，趁着金沙小龙虾的壳子谈心，对着在烤盘上跳舞的鲍鱼妄想。

它们理解我。科宵夜看我应如是。■

读绘本，解决100个育儿问题

- 十二年亲子阅读、多家重点小学、幼儿园讲读绘本的实战派专家亲自讲授
- 从六大主题出发，为您立体解析最让父母头疼的104个育儿问题，针对每个问题推荐精品绘本
- 每期音频8分钟，一周2次，碎片化时间学习，让您轻松做最会和孩子沟通的父母
- 价格199元/年

认知
学习

艺术
创造

父母
成长

社会
交际

行为
习惯

情绪
管理

六大主题



生活家：李一慢

十二年亲子阅读、绘本课堂讲课经验
曾举办线下亲子讲座超过600场

“书香中国·北京悦读季”首届金牌阅读推广人
为各大幼儿园、小学、绘本馆教师授课近百次，培养“领读者”上千人



【松果音频课堂】



吃宵夜是广州人的生活方式，在消遣之外还有别的意义，就像是工作与生活之间的缓冲地带，在可口的食物和可亲的老板那里找到心灵的慰藉。图为东莞夜市街的潮汕肠粉摊。

食在广州：宵夜的派系与风情

记者 / 丘谦 摄影 / 张雷

在这个亚热带的城市，当夜幕降临，空气凉爽，对于美食的欲望才萌动起来。以“会吃”著称的广州人，自然在宵夜上也不会含糊。





1



2



3



4

以粵式“香口”
菜著名的“東海
生輝”菜品：

1. 脆炸兩

2. 蔥焗粥

3. 胡椒水浸北極貝

4. 南乳吊燒青鮮



广州美食家冼涛

不夜城的选择

深夜1点多，我去了趟酒店楼下的便利店，发现楼下仍然如八九点钟般热闹：店里时常进来男女，买咖喱鱼蛋或是关东煮；夜店门外，衣着光鲜的男女三三两两聚在一起喝着鸡尾酒，旋转灯球打出的光影映在他们脸上，显得光彩熠熠；榕树下一排塑料桌椅已经排开，人们就着啤酒菜肴继续谈天说地；珠江边上，时不时就有几辆共享单车驶过，推着坐车的小贩向漫步的情侣们兜售着荔枝、山竹等热带水果。

一开始我认为是我居住的地方过于特殊——这条珠江畔的沿江路是广州夜生活胜地之一，集中分布有酒吧和夜总会。但当我后来深夜采访结束，坐着出租车需要穿城而过，城中街巷也能看到类似的情景。虽然不如沿江路、宝业路、兴盛路那样酒吧林立、食肆密集，但总是能看见一些灯火通明的餐馆，和在外面大快朵颐的食客。

一份睡眠指数排行显示广州是全国最晚睡觉的城市，平均就寝时间是23点08分，上班族的平均睡眠时间是全国最短的，每天只睡7.18个小时。广州人

不睡觉都干什么去了？外出宵夜是很多人的答案。

宵夜也是“消夜”，也就是找点事情做好打发掉漫漫长夜。“广州地处亚热带地区，白天人们容易食欲不振，晚上天气凉快下来才有了胃口。”广州美食家冼涛对我讲。90年代初他从云南来到广州读大学，对那种从未感受过的湿热很不适应。“一天恨不得要冲五次凉，老家的人都觉得奇怪，说为什么每次打电话来我都在冲凉。”本地女友教给他抱一个条形大冬瓜入睡来获得清凉的妙招，让他哭笑不得。后来他在学校附近的大排档找到了炒田螺配冰啤酒的安慰。

广州有着悠久的宵夜传统，早期颇具“香艳”色彩。在珠江边的长堤一带，自明末清初江面上便“花艇”相连，繁华程度堪比秦淮河上的“画舫”。清人沈复在《浮生六记》的《浪游记快》一卷中，记录了他来到广州后在珠江上的见闻：“纵横如乱叶浮水者，酒船也；闪烁如繁星列天者，酒船之灯也；更有小艇梳织往来，笙歌弦索之声杂以长潮之沸，令人情为之移。”沈复在“花艇”上认识了歌伎，日日酒肴相伴，沉迷其中，发出了“少不入广，当在新奕”的感叹。

“所谓‘食在广州’，其中一个原因就是广州是个千年通商口岸，对外贸易发达。食材上，不仅岭南地区物产丰富，还集聚了天下的奇珍异物。商人来自天南海北，自古以来广州就汇聚大量的流动人口。他们入乡随俗后也开始吃宵夜。广州宵夜便成为粤菜中不同菜系、外省菜、乃至外国菜最好的一个展示舞台。”广州资深美食评论人庄臣这样说。如果看看沈复的经历，就可以知道，他当年正是陪着表妹夫贩货而来广州，随船带有老家苏州的绣品和苏酒、醉蟹等特产。

宵夜传统在上世纪六七十年代一度中断，随着改革开放再度复苏。冼涛记得，80年代初他第一次来广州，看到珠江边上有很多卖炒田螺、艇仔粥的小贩。“恢复宵夜文化，便释放了个体经营者的活力。在个体私营经济的活跃度上，广州居于全国前列，因此宵夜氛围十分浓厚。”1984年，一部珠江电影制片厂制作的电影《雅马哈鱼档》令冼涛印象深刻。它讲的是一位失足青年阿龙重返社会，经营一家“雅马哈”鱼档的故事。“它是改革开放后，对于价值观的一次重新讨论：个人做买卖挣钱并不可耻，同样是为社会做贡献。”

在广州吃宵夜，花样选择永远出乎想象。用餐地点有大排档和酒楼之分，菜式有饱肚子的粥粉面饭和下雨的“香口”之别。食材种类也从内脏下水这种边角料，跨越到生猛海鲜、鱼生和蛇这样的稀有之物，

体现着广东人“无所不吃”的饮食特点。就连小龙虾这样在全国各大城市都能找到的宵夜品类，也因为到了这座美食之都，从选材用料到制作技法都有了更多讲究，烹调之人的用心和专注，也衍生出了传奇故事。

吃宵夜是广州人的生活方式。对广州人来讲，它在消遣之外还有别的意义。Hugo是珠江经济广播一档深夜情感类脱口秀节目“一些事一些情”的主持人，他的业余爱好是寻找美食。“能出去吃宵夜，意味着可以晚回家，有一定的经济支配能力，这是年轻人成长的标志。所以我有一次说带5岁的儿子去吃宵夜，

他会特别兴奋，觉得一下子能进入成人的世界。”Hugo说。在节目里，Hugo和另外一个主持人阿智为年轻人提出的情感困惑给出建议。“如果你在酒吧里和谁聊得投机，可以约着再去吃宵夜。宵夜是个过渡阶段，意味着两人感情有升华的可能。正好也可以就着宵夜店明亮的灯光，再好好把对方审视一番。约会女生去吃宵夜，不妨选择需要动手的食物，比如小龙虾一类，这样对方是细致耐心还是大大咧咧，性格就一目了然。”

从2003年至今，Hugo连续14年在做这档深夜节目。“午夜12点钟从电台出来，总想着去吃点什么。宵夜就像是工作与生活之间的缓冲地带。”这些年来，他看到了宵夜文化的变迁，比如一些餐馆因为人工成本问题，或是外卖方式日益流行，最终决定取消宵夜的安排。但庆幸的是他喜爱的那几家宵夜店都还在。在陪伴听众度过两个小时的睡前时光后，是Hugo需要陪伴的时刻——在可口的食物与可亲的老板那里，他找到了心灵的慰藉。

传统：“大排档”的美味与人情

广州宵夜中，最经典的形式要算大排档。“大排档”一词源自香港，又传回广东地区。广州早年的大排档有两种样子，一种完全是篷子一样的可拆卸房屋一种是在固定建筑当中，但面积很小，大部分的营业面积都要靠摆出去的桌椅。

随着城市建设的规范，这两种形式的大排档都消失不见了。一些最终入室经营，成为餐馆，但依旧保存有当年大排档的菜式或者氛围。“东海生辉”就是这样一家。1993年，它在大沙头二马路开业的时候只是个不起眼的小门面，主要依靠在室外占道经营。之后转移到沿江路搬进室内，人气依然不减，每天要营业到凌晨4点才会关门。乍看上去，这就是家风格朴素的街边餐厅，其实菜式、老板和食客都有不少故事。

“东海生辉”以一系列能够下酒的粤式“香口”菜著名。比如一道“炸傻觔”，据说这道菜的名字源自一位卖炸黄觔出名的“傻婆”。“傻觔”选的是那些无法做成大菜的小黄觔，5钱左右一条，先用80摄氏度左右的水烫掉黏液，然后在盐和胡椒粉腌制，加上蛋和生粉拌匀后，放进油锅去炸。“东海生辉”的老板方志开告诉我，油温得当决定了这道菜的成功。油温太高觔鱼细小就会糊掉；油温不到，黄觔又炸不透。因为黄觔都是完整地放进油锅里炸制，没有经过





左图：“东海生辉”的老板劳志开

右图：广州宝安路食街一家餐厅的大堂

开腔破肚的处理，炸不透就会有内脏的腥味。“炸傻鳙”完成后，几条缠绕在一起，好像一个藤球。品尝时需要上手厨出一条，再撕成一丝一丝鳙肉。眼前的这道“炸傻鳙”皮酥脆焦香，里面的肉却异常娇嫩，微辣甘香，是下酒的恩物。

“大排档的食材都很廉价，我们的方法是‘粗菜精做’，味道好同时不失去平实的感觉，价位也在大排档和酒楼之间。”劳志开这样讲。让他得意的还有一锅38块钱的“蜆蜆粥”。蜆蜆就是小螃蟹。有一次劳志开去南沙十八涌玩儿，看到当地人会将这种咸淡水交界处生活的螃蟹捞上来，将蟹黄挖出来和鸡蛋在一起蒸，蒸好金灿灿一片，味道极鲜美。于是他就尝试着把花蟹粥换成蟹仔粥来熬制，价格还能降下来。“粥底混合了南方的籼米和北方的粳米，粳米黏性好，有米香，熬出来的粥，米和水就能充分交融。不同于广东‘生滚粥’的做法，在客人点单后将食材在里面滚熟，我们要等粥沸腾得很厉害的时候，加入小螃蟹，再盖上盖子拧小火，这样蟹黄才能被压力给逼出来。”这锅粥熬出来色泽金黄，曾经碰到有食客询问是否增加了色素，劳志开会带他们到后厨去看制作的过程。

除了下酒菜，这间餐馆还有不少“解酒菜”。“东

海生辉”的宵夜高峰是凌晨2点左右。这时候酒吧夜店关门，年轻人转场开始了第二轮。“我会推荐姜葱猪油捞面和胡椒水浸北极贝给那些喝得已经不适的食客。”猪油捞面不是用白色的猪油膏拌的，而是把五花肉放在平底锅里煮，水干之后再慢慢熬出油来。这样一碟面喷香而温暖，面食类又不如米粉类会引起腹胀，最能熨帖醉酒者的肠胃。胡椒汤蒸北极贝用了海南岛产的白胡椒，喝起来辣嘴，能让人微微冒汗，有着解酒醒神的功效。

劳志开跑前跑后在为每一桌下单，遇到了熟客他还会坐下来陪着喝一会儿酒。1993年之前，劳志开是广州体工队一名散打运动员，烹饪没有任何基础。结果他跑到香港的一个电影剧组当替身演员，错过了六运会的比赛，被队里开除。于是他到了父亲开的餐厅帮忙，从头开始学习厨艺。“锅有10斤重，火烧起来又猛又热，再加上后厨的年轻人调皮，唉，可比练习散打难多了。”劳志开伸出手让我看他切菜的伤疤。

好在父亲和爷爷都做过厨师，他很有烹饪天赋，“还有贵人相助”。有一次一位来吃宵夜的大伯问他想不想和他学手撕鸡的手艺，他表示愿意但没有当真，

以为是对方喝醉了，第二天大伯真的再次来到店里要传授给他技巧，原来对方是位做了一辈子盐焗鸡的老师傅，马上就要退休，没有徒弟接班。“诀窍就是拌手撕鸡肉时，要用上好的花生油。他带我去南昆山一位老农民那里采购他的初榨花生油，果然菜品有了大改观。盐焗鸡成了招牌菜。”

24年如一日，劳志开都是凌晨关门，下午2点起床，去市场采购一圈后，5点左右再回到店里忙碌。“90%都是熟客，要是碰巧我不在店里，这天准保会接到电话，问我什么时候回来，好一起喝酒。所以想要放弃改变的作事都不行了。”

熟客里还包括一些孤独的单身人士。“有一位平时在邮局做信件分拣的大叔，天天晚上骑着邮政的28型自行车过来，先去珠江边上唱歌，再来吃宵夜，要么点只吊烧乳鸽，要么点碟肠粉。他喜欢把兜里所有东西都摊在桌子上，再堆得高高的。”劳志开说，“还有一个中年人，听别人说好像是法医。深夜一个人过来，总是自言自语，有时还对着空气说话。我们就猜猜，是不是平时他办案子压力太大，有幻觉了？”在“东海生蚝”喧闹的夜晚，并没准把他们当作奇怪的人，还有一些人喜欢过去和他们攀谈聊天。“每次看到他们，我就想，要是我这家店夜里不做了，他们应该去哪里呢？”

升级：登堂入室的稀奇食材

宵夜的食物有主题化和单一化的特点。在食材辽阔的广州，就有机会吃到某些稀奇食材为主题的宵夜，鱼生和蛇就是有代表性的两种。

端上来这一盘鲩鱼（草鱼）鱼生切得薄如蝉翼，叠放在碎冰上，也如同冰雪一样洁白剔透。它旁边摆着花生油、酱油、芝麻和盐，还有炸花生、炸香芋丝、柠檬叶、葱丝、蒜片、姜丝、酸笋头和指天椒八种配料，看上去雪白翠绿橙红相间，煞是好看。只是这颇具仪式感的一套陈列，让我这个“外省人”无从下手。于是“炳胜”的行政总厨曹副全为我示范先拌了一碗：“油和盐是最传统的搭配，油在鱼肉表面形成一层膜，这样就能和空气隔离，锁住里面的水分，保持鱼的新鲜和低温。”我尝试了一下，与日式金枪鱼刺身的丰腴肥厚不同，它脆滑爽口，鱼肉又带点弹牙的韧性，完全是另外一个体系。没有油腻的感觉，吃起来酣畅淋漓，很叫人口瘾。此刻终于信服曹副全对于鱼生爱好者的描述：“十个人过来，一人点一条鱼，每个人都像吃炒粉一样，一碗接一碗。”

如今在广州吃宵夜，菜品质量要高，就餐环境也要体面，筛来选去，营业到凌晨2点的“炳胜”就成了众多“老饕”的选择，尤其是遇到要招待外地来客的场合。1996年，“炳胜”开业时不过是一间92平方米的大排档，什么都卖，经营一年多便亏得一塌糊涂。“吃鱼生是顺德人的习惯，因为那里鱼塘较多。那时去顺德的路不好，开车要一两个小时才到。我们看到了商机，为什么不能在广州做鱼生呢？”于是“炳胜”便另辟蹊径，以鱼生作为特色主打。

虽然众多商家都看到了鱼生的热卖，但却不是谁都有能力做。“鲩鱼是淡水鱼，食客最怕的就是出现卫生问题，所以放血一定要干净。”老式的方法是将鲩鱼的鱼尾斩断，然后扔到水盆里任其游动放血。“这样花费时间长，也不一定血会全部流干。”“炳胜”摸索到的新方法是斩断鱼头和鱼尾之后，在喉咙部分去找一条主要的血管。“只有牙签头的粗细，有经验的厨师才能看到。”接着将一条压力橡皮水管对准血管，鱼的血就会“噗”的一声全部从后喷涌而出。

而“放血”的前提是鲩鱼要经过一个“瘦身排毒”的过程。“炳胜”选用的是水库里生长的鲩鱼，从广东各地运送过来，首先要到清远老家放了山泉水的池塘中养两个月。为什么是水库鱼呢？“水库里面的水营养物质好，我们叫水‘肥’，于是鱼的营养好，脂肪多。老家的山泉水‘瘦’，一下子换了个恶劣的环境，只有那些身体好的鱼才能存活下来。这样我们就进行了一轮身体状况的淘汰。”两个月的时间不投喂食物，为的是鱼身上的脂肪能够慢慢减少，之前吃的不干净的食物也全部排泄一空。“瘦下来的鱼肉质紧实，才会有爽滑的口感。”

“炳胜”现在已经由当年的大排档发展成一家综合性的餐饮集团，旗下有“炳胜品味”“炳胜私厨”“小炳胜”等不同风格定位的餐厅。除了位于海印桥的总店有一个开敞而明亮的空间，能够让客人依稀联想到当年排档的气氛外，其他店都很注重灯光的明暗设计，及隔断的使用，营造一种高端、私密的用餐氛围。鱼生之外，“炳胜”也积累下秘制黑叉烧、灌汤烧鹅、冷水猪肚等有口碑的名菜。

宵夜时，点上一条鱼还是最为便捷丰富。“鱼肉一部分拿来做刺身，另外的可以拆下来煲粥，鱼皮能够白灼当凉菜，还带着些鱼肉的鱼骨做成椒盐口味下酒，鱼尾和鱼头再用葱头焗个砂锅，物尽其用嘛，也是对食材本身的尊重。”曹副全说。

想必是日本的生鱼片已经风靡全国，外来者看到鲩鱼拿来做刺身觉得新奇，但并不会“惊悚”。去吃



1



2



3

“炳胜”菜品：

1. 蛇鱼刺身
2. 海鱼章红刺身，吃时可加柠檬草调味
3. 厨师要将鱼生切得薄如蝉翼

蛇肉就是另外一种感觉了。一进“榕记”的门，迎面便是玻璃柜里一只挂在树枝上的百花蛇。上楼进入包房前，会路过一个养蛇的房间。“蛇类有毒，请勿靠近”八个字看上去触目惊心，仿佛听到蛇吐出信子时嘶嘶的声音，让人背后升起一股寒气。“别怕，越毒的蛇肉就越好吃。蛇毒在高温下转变成无毒的蛋白质，蛋白质正是鲜味的来源。”陪在我旁边的总厨阮永安说道。我于是感叹，果然是到了广州，一切威猛生物，最终是要落实到煮熟了，尝尝滋味的。

广东人吃蛇由来已久，主要是看中它的食疗功能。一般的说法是，蛇全身是宝，蛇肉能够祛风除湿，蛇胆可以止咳化痰，蛇骨能够犒劳体虚，蛇油可以治疗烫伤，蛇皮能够养颜美容。总之，有机会多吃蛇就对了。开始听说“榕记”同样营业到凌晨2点，我还有些惊讶，后来联想到蛇的滋补功能，尤其对于男性的种种好处，就能明白那些经常出没于夜场的“大佬”们，为何青睐这里。

和“炳胜”所走的综合餐饮路线不同，“榕记”



“榕记”总厨阮永安。讲到食蛇肉，老广们都会推荐“榕记”，专业做蛇已三代相传

三代相传，都是以蛇作为经营根本。现任老板王国辉的祖父在山区收蛇，拿到广州的清平市场来卖；父亲在广州番禺开了一家大排档风格的“名蛇美食馆”；王国辉2004年创立了“榕记”，开始主做蛇肉火锅。如今“榕记”在广州已经有超过10家分店，在深圳和浙江温岭的店也于最近开业。“榕记”专门在“蛇菜”上下功夫，除了传统的蛇肉火锅、椒盐蛇肉，也研发了不少创新菜式。

一道姜油浸水律蛇颇为惊艳。粤菜很少用大量的油，它的做法却一反常态，切好的水律蛇段浸泡在一整锅热腾腾的姜油之中。姜油需要提前用一种潮汕地区产的南姜炸过。南姜表皮发红，味道比一般的姜都要辣，炸出来的姜油色泽金黄，味道浓烈。接着烧滚姜油，浇在处理好的水律蛇上。蛇肉有一点腥膻，所以足够的姜油才能将它盖住，并且激出肉的鲜甜。水律蛇的肉质又介于过树榕蛇和过山峰蛇之间，不会太嫩也不会太老，颇有些嚼劲儿。吃的时候用手撕下蛇肉，还可以反复吮吸蛇骨。这时我才意识到蛇肉和鸭

脖、兔头、炒螺丝之类宵夜良伴的共通之处：不占肚子，吃起来有滋味，同时双手被占用，可以专心致志地吃或聊天，远离手机世界。

时髦：小龙虾如何站稳江湖

晚上8点钟，小龙虾店“小团圆”门口举行的吃虾比赛准时开始：90秒钟，12只油焖小龙虾。最终一位男士以7只的成绩胜出。此时，“小团圆”门外，已经排起了长长的队伍。品牌创始人蒋制衡告诉我，自从去年3月开业，过了下午6点都要排队，夜里12点之后还有一次高潮。公司计划今年要在广州开满6家分店，也在积极拓展外卖领域。

小龙虾近两年在广州的宵夜江湖掀起一阵血雨腥风。本地媒体统计，从2015到2016年，全广州城有超过200家小龙虾店开张，这还不包括没有实体店而售卖小龙虾的网店，以及在原有品类中增加小龙虾这一项的餐馆。但过了2016年冬天，有一半关门结业。

周大龙经历了小龙虾的起起伏伏，已经淡然。他悠悠地从碎冰上拎出一只小龙虾，直接对准头的位置咬了下去。“很多人不喜欢这样吃，怕吃到胃囊里的脏东西。我们有经验的人就会对得很准，这样才会最大限度地吮吸到虾黄。”他又用双手将虾壳捏碎，抓住虾尾轻轻一转，整条虾身便被完整抽出。“新鲜的虾身饱满而有弹性，如果是冷冻过的则虾身发皱。”他将整条虾肉蘸着酱油和芥末送入嘴中。这道小龙虾的做法是先用放了姜片和柠檬片的清水均熟，再进行冰镇。这是广州人在夏日吃河鲜、海鲜的常见方式，食材要是有一点问题，在这种讲求本味的吃法下，会原形毕露。

周大龙本名周国栋，但现在大家只知道他是“周大龙虾蟹传奇”的老板，也就直呼他为周大龙。周大龙开始做小龙虾时，小龙虾的旋风还没有刮到广州。那是在2001年，周大龙在南京担任一家眼镜品牌的销售代表，利用闲暇在那里开了间粤菜餐馆。那一年，小龙虾火遍整个南京城。周大龙第一次尝到了来自盱眙的龙虾，就被那细腻丰润的虾黄打动了。他把小龙虾写在了自家餐厅的菜牌上。2006年，已经回到广州的周大龙寻思开一家餐馆，思来想去决定专做小龙虾。

那时在广州，人们已经知道了小龙虾，但还停留在城中村里三十七八块钱一大包的形象。“广州的食材丰富，选择多，人家凭什么要来试小龙虾呢？再加上人们的观念就是小龙虾在稻田、沟渠里出没，是种很低贱的生物，根本也不愿意花钱来吃。”周大龙说，刚开业他就面临低潮。宵夜时段，旁边生意火的餐馆都跑过来管他借椅子。

“我一直坚持做小龙虾，想要证明小龙虾的美味，会吃的广州人一定会喜欢这种食物。”周大龙说。因为对盱眙小龙虾生长状况更了解的缘故，他全部选择盱眙洪泽湖深水养殖的小龙虾，要求每个大小至少在1两。“深水洁净，不需要特别清洗。”说着，他掰开一只小龙虾的壳，为我展示它洁净的鳃部。虾鳃是呼吸器官，水里的杂质都要经过虾鳃部过滤，浅水区的虾要接触到污染物，虾鳃就会发黑。对自己的虾源非常自信，周大龙不仅坚持小龙虾不去头、不开背，整只进行烹饪，还独创了一系列和本土风格相结合的菜式，以展示小龙虾的新鲜度。另一道小龙虾砂锅粥也很受欢迎，是用砂锅粥的做法，将小龙虾对半切开扔进去，味道清鲜甘甜。

2010年，南京爆出了用洗虾粉清洁龙虾而造成食物中毒的事件，一下子全国的小龙虾经营者都受到影响，周大龙刚刚有起色的生意再次转入低谷。那段

时间他一面在开发别的新菜撑着店面，一面也在媒体上去澄清人们对小龙虾的误解，终于迎来了小龙虾再次火爆全城的时刻。今天的周大龙，有着广州“小龙虾教父”的称号。

从“周大龙虾蟹传奇”所在的宝业路，到“小团圆”所在的兴盛路，是夜生活的画风从本土“接地气”到国际化“高大上”的转变。兴盛路上酒吧多，美女多，跑车多，晚上弥漫着阿拉伯水烟，升腾着异国情调，是年轻人喜欢出没的一条时尚街区。以互联网思维开店的“小团圆”和上一代的“周大龙”展现出不同的风格：刚开业时它请了一位上身赤裸的外国男模到场，做足了噱头；开业后，它也经常组织诸如吃小龙虾比赛这类活动，保持“粉丝”对品牌的关注度。

说到底“小团圆”能够保持迅猛扩张，还是靠它的质量和口味。蒋制衡认为，小龙虾每隔一段时间的负面新闻是最大痛点，一定要把控好安全。“小团圆”的小龙虾来自湖北潜江和江苏盱眙两地，到店后要经过一个叫超声波清洗器的仪器。超声波在水里发生振动，小龙虾感到浑身不适，会把体内的脏物吐出。“虽然龙虾已经很干净，但还是要经过这道程序多一重保障。”还有独具创新的一点是，“小团圆”联合保险公司推出了一种叫作“小龙虾保险”的险种，如果消费者出现健康问题，能够证明是店里小龙虾导致的，最高可以获得100万元的补偿。

端上来的两碟小龙虾都是我在别处不曾见到的做法，是广东特有。一道是“金沙”，先用南京经典“十三香”的方式卤制小龙虾，再用成蛋黄炒制“金沙”，让小龙虾在里面滚上一遭。吃这样的小龙虾要先舔壳，而后才能启动剥虾程序，而蛋黄里的油早已渗透在虾壳深处，尤其和虾黄的结合，更是妙不可言。另外一道“蒜茸”，是广东蒜茸清蒸海鲜的方式，蒜茸须得一半生蒜，一半煎炒过，蒸出才香。先吃虾，再下一碟面，充分和蒜末虾汁融合，最后可以彻底光盘，一点不剩。

蒋制衡告诉我，店里最初有12种口味，包括榴莲芝士、黑椒等创意口味。但根据一年的销售数据，只保留了“金沙”“蒜茸”“十三香”和“油焖”四种。出乎我意料，店里点得最多的还是武汉风格的“油焖”。它在做的时候，用了四川的“二荆条”、贵州的烟熏辣椒以及小米椒，在辣度上没有一点妥协。“小龙虾在广州的再次流行，还是和年轻人越来越需要刺激的味蕾有关吧。”

（实习生李冰对本文亦有贡献）

不鲜不食，也是一种精神

记者 / 丘瑾 摄影 / 张雷

广州人讲究“不鲜不食”，食物的新鲜度如果足够，烹饪的手法便只是陪衬。这种精神，也是渗透在宵夜文化中的。

午夜 12 点，等待猪杂出场

第一次从美食家闫涛那里听说半夜到番禺可以吃猪杂时，我并没有觉得这是一项多么本地特色的宵夜品类。“我们北京也有 24 小时的卤煮啊！多加蒜汁儿，再来瓶儿北冰洋，我常去。”闫涛不屑地说道，“人家是新鲜猪杂哦！老板会让你把手伸进猪杂桶里，热乎乎的，还跳呢！”

两天之后，我坐在这辆满载猪杂的小面包车飞驰在公路上，感觉颇有些魔幻。我是抱着学习怎样挑选猪杂的想法提出和餐馆老板一起去屠宰厂取货的，结果听到猪们的号叫，还是退缩了。眼下，这位“威记新鲜猪什”的峰哥好像有点儿后悔带我过来了。他的车已经超过 90 迈，我一个劲儿提醒他不要超速。“哎呀，那些客人都等着急啦。12 点前，我是一定要到店里的。”颠簸中我仿佛也感受到后面那几箱子内脏跳动的节奏，很担心一个急刹车，它们就会扑到我身上。

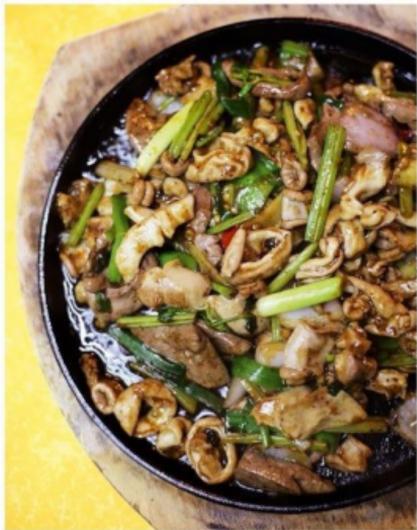
车刚刚开到店门口，还没停稳，便有伙计匆匆过来卸货。刚刚 10 点钟我们离开时，店铺还寥寥。此时，摆到马路边上的圆桌旁都坐满了客人。猪杂被摊放在一个案子前的几个长方形篮筐里，人们随即起身，拿着铁盆开始挑选各自心仪部位。起初，大家还讲排队秩序。渐渐地，有人拉到一条肠子，旁边也有人顺着摸过来。峰哥立刻眼疾手快用菜刀劈成两段来主持公道。“哟，这个是粉肠，就是小肠的一段。里面有脂肪，吃起来粉粉的，很好吃。”一位食客对我说道。

峰哥忙完手里的话，来给我讲猪杂在番禺流行的历史。由于要供给城区主要菜市场新鲜猪肉的缘故，屠宰场天天都要半夜杀猪。大概上世纪 90 年代初，靠近屠宰场的番禺南村镇的农民开始贩卖猪杂。名声渐渐大了，广州市区的人都驱车过来。其他镇的农民也开始效仿。峰哥的手艺就是和他在南村开猪杂店的舅爷学来的。番禺不止一个屠宰场。峰哥的餐馆在大石镇，去的是化龙



“无名鸡煲店”小到只能坐三桌客人，等不及的客人便在外面用餐





“威记新鲜猪肚”的铁板猪杂



“活泼”海鲜烧烤店的烤鲜鲍鱼，最后要用一点黄油增加味道

镇的屠宰场，离着也不远。

挑选好的猪杂马上被加工成不同的菜肴。猪腰、猪肝、粉肠等猪杂拿去做猪杂粥；猪血加点淡盐水凝结成血豆腐，马上爆炒一道韭菜猪红；猪舌头拿去铁板，是一份香气四溢的沙姜猪脷；还有一同拿到的猪脸肉，一头猪身上只有两斤多，用柔韧软糯的粉皮包裹着做成了肠粉。我最喜欢的还是猪杂粥：白粥先煮两个多小时让米粒爆爆，而后挪到小锅里煮开，放入猪杂，黏滑的米胶瞬间将鲜嫩的猪杂裹住。临上桌前再加入枸杞叶。一碗温润得不可方物的猪杂粥喝着就舒服，滑嫩的猪杂单夹出来沾姜葱豉油碟，也极其鲜美。这些诞生乡野农家的简单烹饪方法，一遇到最新鲜的食材，其结果是比广州城中酒店的作品，还要略高一筹。

两点多钟，一拨客人走了，一拨客人又来。我被眼前的景象感染了。在这样昏昏沉沉的三更半夜，不在家睡觉，而跑出来与这些热气腾腾的五脏六腑相纠缠，如果不是因为广东人民对美食孜孜以求的态度，还有别的解释吗？

海鲜“活泼”

广州虽然不临海，但却是来自世界各地海鲜一个重要的集散地。午夜时分，我们在华南地区最大的海鲜交易市场黄沙海鲜市场转了一圈，体验了这里昼夜24小时不停息的工作节奏，也如同游览水族馆一般看到了那些从未见过的生猛海鲜，最后思考的问题当然是在这样的城市里，海鲜会以怎样的形式被端上宵夜的餐桌。黄沙市场边上就有即买即烹煮的酒楼，但冼涛说：一是这种宵夜过于隆重，一般用于招待外地来客；二是海鲜交给酒楼加工，又很担心最后被调包或者缺斤短两。倒是有一种轻松的方式在城中流行，就是自己动手的海鲜烧烤。

和烤个牛肉、猪五花不一样，海鲜烧烤完全是另一番景象。“活泼”海鲜烧烤的老板何文安为我们端上来一盘大连小鲍鱼，示范起烧烤的步骤。刚把鲍鱼放在铁架上不久，在热浪的炙烤下，鲍鱼便开始扭动肥厚的肉体。待到边缘微微焦黄，何文安往上喷上清酒、又淋上酱油，接着又放上一小块金色的黄油。黄油慢慢融化、塌陷、滑落，从边上的缝隙渗入，流淌包裹住鲍鱼肉的全身，让整块丰腴的肉体都如宝石般熠熠发光起来。见我们都在拿着手机摄像，个个看得入迷，何文安最后往上撒了

一些喜马拉雅岩盐，笑道：“可以吃了！”出乎我意料，经过烧烤的鲑鱼肉并不会发柴，反而因而油脂的进入，变得更加柔滑润泽，Q弹可口。

“活波”的名字正来自这里主打的活海鲜烧烤。何文安告诉我，在他们去年开张营业之前，据他所知，广州还没有这种在食客面前进行活海鲜烧烤的餐厅。海鲜烧烤是有的。普遍的做法是先将海鲜烫熟，然后简单烤一下，放上调料再端出来。“贝壳类活着的时候是紧闭状态的，烫一下开口才知道是好的，不开口就要扔掉。所以其他商家一般都会烫一下来做检验。我们一是有自信海鲜的新鲜度，另外也是承诺烤的时候如果不开口，可以重新换掉。还有一个原因就是新鲜的贝壳类里面会有沙。如果提前放醋或者油让它吐沙，它们很快就会死掉。我们会向顾客说明，为了保证新鲜，没法做到百分之百‘无沙’口感。只有对于一种肉质特别丰厚但是也有沙囊的玉米蚌，我们会在顾客下单后先剖开清洗。”

于是烧烤每一类海鲜，都变成了一场视觉游戏。这大概也和何文安美食摄影的职业相关。他希望每一位来到这里的食客都用手机记录下来烤制过程，在社交网络上传播。于是可以看到，小象拔蚌烤起来是最戏剧性的生物，它会突然“噗”地喷水，然后猛烈向后收缩；元贝是可贵的，它不久就“啪”地向食客张开怀抱，莹白的肉体就在沸腾的汁水中颤巍巍地抖动着；海螺最羞涩，需要食客主动用针将螺肉挑出，放上咸菜粒和蒜茸一起秘制的调料才能享用。何文安在开业前的一年中，用各种海鲜做了实验，才确定了今天菜单上的种类。“濠尿虾很多人爱吃，可是放在烤炉上自己就跑走了。”

能有这个烤活海鲜的点子，何文安归结于还是作为广东人对于食材的重视，从小培养了挑剔的口味。“那些冰冻过的海鲜一吃就知道。如果是‘生冻’，吃起来是能辨别出雪糕的味道；如果是‘熟冻’，即海鲜灼熟后冰冻，水分流失掉，就是干巴巴的，食之无味。”他印象最深的一次吃海鲜经历，就是在汕头食品血蚶。“拿温水烫完就吃，没有任何调味，好吃得要疯掉。”他的餐馆，就是要复制那种鲜美

无名鸡煲的诱惑

闫涛向我推荐鸡煲时，我还疑惑，这个和啫啫煲不一样，底下是要生火的，这不应该是秋冬时节

的吃食吗？后来明白了，这家鸡煲店实在太火了，如果秋冬时节根本排不上队的。这家鸡煲店位于西关老城区恩宁路分出的一条小巷里。它占据一间平房，门口用油漆刷了个大大的门牌号“钟巷，9”，因此也被食客们称作“无名鸡煲”。店里只有三张小桌的空间。我们到的那晚正好下雨，门口有三个年轻人加了张桌子，撑着伞坐在雨里吃着火锅，炭炉在黑暗中闪烁着幽幽的红光。究竟是怎样好吃的鸡煲才有如此魅力呢？

菜单倒也简单粗暴，一张纸，写了三种鸡：清远鸡、阉鸡和老母鸡。这个奇怪的分类老板娘讲不清楚。总之老母鸡需要提前预订，现去没有。我们便点了清远鸡和阉鸡两种。鸡是现点现杀的，由老板在旁边的院子里完成。时不时暴发禽流感的缘故，广州菜市场的活禽交易开开关关，但都挡不住“无鸡不欢”的广州人以各种方式一直保持下来宰杀活鸡的习惯。陈姐告诉我，广州的自来水漂白粉味重，如果杀了鸡之后吊不干身上的自来水，放在冰箱里第二天再解冻，是有漂白粉味道的，买来的冰鲜鸡也是同样问题。“我们曾经试过几天用冰冻鸡。结果有个客人连着换了三碟就是不满意，没吃完就走了。”

遇到不会吃鸡的客人，陈姐会耐心去教。但是如果看到你来了几次还是不得要领，陈姐不免要喋喋几句，一种苦口婆心的教育姿态。她的观念是水滚就放鸡肉，再次水开就要捞起来了。“鸡肉的伤口遇热水就收缩，马上会把汁水锁在里面。再一开锅，鸡肉就是最嫩滑的。不过广州人吃白切鸡都是要带点血的，你们要是不习惯，可以适当多煮一会儿。炭炉的好处就是火会慢慢变小，不像是其他炉子，你要是忘记调整，一直都是一个状态。那么如果没吃完的鸡肉，就剩在里面，最后正好喝汤。”

相比阉鸡，清远鸡的口感会更好，不愧说广东出名鸡种。它的皮爽脆，鸡味也浓。陈姐自制的酱料在衬托鸡肉的鲜度上功不可没。姜葱油碟的制作颇费功夫。姜蓉是要手工细细地去剥出来的，因为如果用机器来打，过程中要加水，姜的味道就流失掉了。里面的油是鸡油，专门积攒起来的。鸡汤单喝清鲜，更适合涮菜。汤底是广州杂货店里能经常看见的一种“清补凉”的配法，党参、玉竹、红枣三种。陈姐说，口味她并不敢说她家最好，但是她的特点是用料不偷懒，吃着实惠。这就是为什么恩宁路上现在跟风开了五六家鸡煲店，而她家依然最为火爆。■



“惠食佳”旗下的“啫八”餐厅专门经营啫啫煲

广州宵夜关键词：镬气

记者 / 丘濂 摄影 / 张雷

广州人为何怀念过去的深夜大排档？美食评论家庄臣说，就是因为食客能看见师傅在眼前做菜，烈火烹油，做完端来就吃，有种镬气。所谓镬气，有时候也称作锅气，首先是指有热度，菜肴出锅热气弥漫，让人眼睛发亮；再有就是菜肴色相好，油色清亮，芡汁透明如琉璃；同时菜品还要香气四溢。

广大排档入室经营后，如果仍然要保持镬气，除了厨子的功力之外，还要看餐馆的管理，即出锅装盘之后，服务员是否能够迅速上菜。和当地的一位美食摄影师张无忌聊天，他就说道，广州“老餐”一进餐馆，先要打量一下厨房和餐桌的距离。如果还要上上下下，进出电梯，那么也就心里有数，这家饭菜会镬气尽失。“周星驰在《功夫》里有句台词，叫‘天下武功唯快不破’。我说是‘天下美食唯热不破’。粤菜小炒一定要趁热来吃。”

最能体现镬气的宵夜品类，粤式小炒算是其中一种。其中又以干炒牛河为代表。另外一个便是啫啫煲。“啫”字本读 zhē，在粤地则读为 juē。它是指当食材放于瓦煲后，经过极高温的烧焗，瓦汤汁不断快速蒸发而发出“啫啫”声。仅仅看名字，其中饱含的镬气便已经跃然纸上。

干炒牛河是块试金石

于平凡处见真章。干炒牛河就是这句话最好的体现。餐厅的采购、厨师的技法、服务员与厨房的配合，乃至餐厅对菜品的坚持都浓缩在这一盘中。

完美的干炒牛河是从有讲究的选材用料开始的。牛肉要选择牛里脊肉，去掉筋膜，然后横纹切，保证每片厚薄一致，又不能太薄。可以用蛋清腌制提高滑嫩度，但放嫩肉粉的结果就是矫揉造作的嫩，没有任何牛肉味道。粉最理想的选择当然是手工制作沙河粉，最早因沙河镇出产而得名。它是用米浆混合山泉水，但这种米粉只能保存两到三天，在

广州据说是在一家叫沙河粉村的餐厅才能吃到师傅现做，而那里很遗憾没有宵夜。所以基本上所有餐厅只能用机器制作的河粉，采购者需要判断是否天然加工，没有添加物。另外就是芽菜，一定要当天新鲜，口感才水灵地脆爽。正宗的一盘干炒牛河里，配料是芽菜和非黄，额外加了鸡蛋的则属于胡乱发挥了。

为我介绍完这些原料，老字号“胜记”餐厅的总厨欧水雄便让一位年轻的师傅演示做法。牛肉先要下锅拉油。“拉到六成热，让汁水仍然锁在牛肉



“大哥”餐厅的老板容大，因为怀念童年大排档的滋味，研制出黑色的干炒牛河



左图：“胜记”的干炒牛河，镬气十足

右图：“胜记”的另一道经典菜豉油鹅肠，也能展现粤式小炒功力



里。炒完河粉后，牛肉再回锅，增加两分熟。”河粉放下去后，则要考验师傅“颠勺”和翻炒的技巧，尤其是加了豉油，更是一刻都不能停。我的观察是，“颠勺”多过于翻炒，这样食材能够同时腾起落下，均匀加热，起落瞬间功夫，豉油与河粉充分混合，变得棕黑油亮起来。“当厨师，胳膊上是有点力气的。”欧永雄说。“胜记”厨房用的是一尺五的双耳铁锅，5斤重。炒个河粉下来虽然只有两三分种，但全程猛火再加“颠勺”，小师傅已经满头是汗。“这算是粤式小炒的基本功。”

“胜记”的厨房是明厨，离餐桌不过咫尺，上菜都要求一分钟内端到客人面前。我在北京茶餐厅吃到的干炒牛河是油汪汪地趴在盘子里，吃完后盘子里的油足可以再炒一盘牛河。这盘牛河则是符合“干身”标准的典范，没有多余的油和豉油存在碟中，

这便是“炒”的功夫到家。作为上世纪80年代最火爆的大排档，“胜记”一直保持着大排档时期经典菜肴的制作水准，牢牢抓住了老主顾的胃和心。

另外一家位于番禺的“大哥”茶餐厅，我是慕名干炒牛河之名而专门前往。去了才知道餐厅已经把小炒类别的菜，全部放到对面后开张的“佬佬”餐厅。它家干炒牛河的特点是“黑色”，连菜单都要在旁边标注“很黑色”，提醒食客谨慎下单。

餐厅老板荣吴卉棠，别人也叫“荣太”，从小生长在广州老城区“西关”，后来到香港发展，又随丈夫一起回到番禺定居。她告诉我，乌黑的色泽并不是因为用了老抽，那样炒出来发酸焦苦。她的方法是先将白糖熬成焦糖，再加入生抽或油提色。如此方法炒出来的牛河即刻上桌，热气腾腾中有种糖香。荣太说她记忆中大排档的干炒牛河出锅时，

就是透着一股焦糖般甜蜜的气息。她想强化记忆中的味道，于是有了这款牛河。

啫啫煲的魔力

在广州宵夜时点过几次啫啫煲，每次都让场面热烈起来：服务员一面小跑着端着还在冒白烟的煲仔来到桌前，一面喊着“让一让，小心烫”。揭开盖子的一瞬间，猛然涌出一股食材与酱汁混合加热的浓郁香气，伴随着“嗤嗤”的响声，那些食材在还没消散的热力中微微地颤动着。然后是几人齐动手，伸出筷子翻搅一番，让酱汁充分混合。待到食物入口，味蕾便一下受到那炙热醇厚的刺激完全打开。接着就一发不可收拾，呷一口冰啤酒，吃一口啫啫煲，最后就是那些蒜头干葱也不想放过。

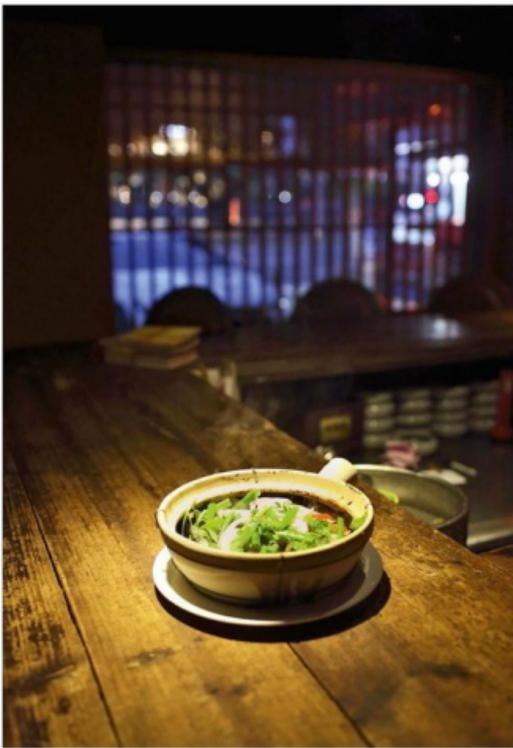
这道自带气场的啫啫煲据说诞生于大排档刚刚兴起的80年代。为了能够留住客人，有厨师把北方炒菜加水焖煮以浓缩菜香的特色，和粤式小炒的急火快炒结合，想出了啫啫煲的点子。是谁首创无从考证，但一家名叫惠食佳的餐厅做得最为出色便没有争议。惠食佳旗下有一家专门做啫啫煲的餐厅“啫八”餐厅，将这项啫啫煲的技艺发扬光大。

惠食佳的餐桌区域正对着开放厨房，一个师傅对应一个炉灶，一个瓦煲，整个烹饪过程便如同一场精彩的表演呈现眼前。制作啫啫煲就是将瓦煲烧热下油，将生鲜食材直接放进去炒制，砂锅的储热能力强，能瞬间将食材表面逼熟，快速锁住水分，再配以葱姜蒜和各种酱汁爆香，盖上锅盖淋少许米酒。火苗“嗖”一下蹿起来，啫啫煲便大功告成。

别看流程简单，但有不少掌握火候时间的学问。比如，质地越小越细腻的食材越要文武火，蚝烙这一类要做到底香脆而表面滑嫩，只有小火，水分大的像是蔬菜一类就要开大火。啫腩头鱼嘴要慢慢来，啫大筒肠度则要快，10秒钟即可。啫的程度还有视客人坐的远近程度而定。客人坐得近，那么啫到八成熟走到客人跟前刚好；如果远的话，则要五成熟就关火。

“做好这道菜一定要舍得扔煲。”惠食佳的市场部总监告诉我。下面是猛烈大火，上面是生冷食材，一冷一热地两面夹击，对瓦煲的杀伤力极大。惠食佳的瓦煲都是一次性的，还要用铁丝箍紧，以防裂掉。他们还专门做了改良，把底面做得宽些，煲身矮些，这可让每一样食材都充分接触煲底受热。

之前在别处吃的不过是鲮片、肥肠、田鸡之类嫩脆的食材，只觉得啫啫煲和它们搭配才相得益彰。在惠食佳这里，则大大开阔了我的眼界。最精彩的一道莫过于啫啫木瓜。软烂香甜的木瓜在咕嘟咕嘟翻滚的红糖菜里更加明媚动人，临关火前撒上一把柑橘皮丝又在醇厚中增加一缕清香。再配上惠食佳特制的姜撞奶冰淇淋，冷热交融，甜涩相织，心中便对此创意赞叹不已。啫啫煲就仿佛一个魔法宝盒，打开、关上再打开，平常食材便幻化成意想不到的珍馐美味。■



“啫八”的啫啫通心菜，颜色依然保持翠绿

夏夜，那些广州街头的汤汤水水

记者 / 丘瑾 实习记者 / 李冰 摄影 / 张雷

广州天气炎热，要不断为身体补充水分。夜幕降临，如果不想浓墨重彩地来上一顿，便还可以有这些关于汤水的轻食选择。

粥品

1. 林记粥品店

——由广州美食家冼涛推荐

位于西关老街海珠南路的林家老铺自1977年开业以来，就以两样东西出名，一个是咸瘦肉粥，另外一个则是咸煎饼。咸瘦肉粥是生滚粥的做法：晚造米明火煲几个小时而成，需要人手不停搅动直到米粒开花。咸猪肉是从市场买回来的新鲜猪梅肉，腌制八个小时切成肉丝。有客人下单后猪肉放进粥底里现滚，味道鲜香，有着下火的功效。咸煎饼最重要的是用来发面的“糕种”，要用味道“不偏不倚”的中筋面，混上白糖而不能是糖粉。一种说法是林家咸煎饼的独特香气是因为添加南乳，其实只是发酵得当的结果。为了让咸煎饼色泽保持金黄，油炸时每锅只能炸20个，且炸完就要换油，丝毫不能吝啬。以咸煎饼来就瘦肉粥，如同吃油条一样撕下来一小块泡软在粥里，别有一番风情。

2. 云腾砂锅粥

——由广州电视台节目“1027好味道”主持人何嘉华推荐

纯粹的潮汕粥的做法米水会分层，米的颗粒很硬，并不适合广州人的口味。在改良口感上，云腾砂锅粥的老板黎伟森就下了一番功夫。潮汕粥的做法从米下水到最后上桌也就15分钟左右，黎伟森就将时间延长了两倍。潮汕粥重视米香，米加得多，中间熬到一半，米是要扔掉不用的。这点上黎伟森就保留原做法。现在潮汕砂锅粥在广州遍地开花，经常被诟病其中放了添加剂以增加鲜度，但在云腾这里，一是靠特别的调料，粥里要放上好的花生酱和芝麻油；二是靠足够新鲜和足量的海鲜食材。为此黎伟森要每天三次去黄沙市场购买海鲜原料，分

别是下午5点、8点和10点以后，这样虾蟹下锅之前才是活蹦乱跳。除了虾蟹粥之外，另一道招牌是虾蚝粥，珍珠蚝格外提鲜。冰镇系列也是深受好评的菜品，鲜嫩脆爽的北极贝蘸上特制的酱油，乃是夏日食粥的完美搭配。

糖水

1. 奶牛皇后

——由《家乡滋味——番禺乡土美食漫谈》作者屈九推荐

广州市内有不少打“沙湾甜品”招牌的糖水店。如果有机会真正前往番禺区的沙湾古镇，就一定不要错过这家沙湾知名的糖水店。老板王秀甜1984年学习做甜品至今，同时也拥有自己的水牛场。每天早晨自家水牛奶拉到店里来直供糖水制作，是她家质量能够与众不同的最大原因。相比牛奶，水牛奶的营养成分高，也更浓香。水牛奶制成的姜埋奶是店里的招牌，用“埋”字而不用通常的“撞”字，是因为“埋”字寓意好，表示众人团结和谐。姜埋奶冲撞讲究奶温和姜汁的原味，温度控制在75至80摄氏度之间。姜不能抓皮冲洗，需要一点点地擦，保持里面的水分不流失，这样做出来的姜汁放到水牛奶里才能原汁原味。甜甜告诉我一碗姜撞奶最好在10分钟内吃完，奶香浓郁软滑，入口即化，甜蜜中伴有姜的微辣，让人回味无穷。甜甜爱吃芋头，店里近年来也就有了一道创新名品香芋炒奶。将芋头压烂，加上水牛奶与鸡蛋，香芋炒奶的香芋味和奶味很好地融合在一起，甜度刚好，香味浓郁。店里的奶香糯米糍也是水牛奶做出来的，糯米糍白白净净，铺满了椰蓉，吃的时候一定要快、准、狠，才不至于把水牛奶奶霜夹心流出。

2. 玫瑰甜品

——由广州美食摄影师张无忌推荐

在甜品店里，玫瑰不算是广州历史最久，也是最久之一。因其店面不是私人所有，1985年开业以来没有受到租金飞涨的影响，稳定出品至今。店里

依旧完好保存了老广州的风情，播放着老式港片的电视机、用毛笔书写的餐牌、褪色的宣传画，都颇有古色古香的韵味。老板苏先生说，店里面主要的甜品都是太太当年所创。现在太太已经移民国外，留下他一人看店，来维持多年经营的水准。店里招牌甜品颇具个人风格。杨枝甘露中没有放芒果汁，主要是椰奶、西柚、少许芒果碎，走的是奶香路线。马蹄爽里混有胡萝卜丝，在别处也并不常见。凤凰奶糊质地偏稀，但依然香气浓郁，不会很腻。苏先生在北京生活过几年，深知北方人的习惯里没有糖水，须得湿热的南方糖水才是必需。因此本地客人他允许点两碗，外地游客他建议一碗足够。要是贪心想多尝几种风格，不如多来几次吧！

炖品

1. 大德炖品

——由广州美食家鲍汁飞推荐

这家已经有24年历史的炖品店，是凭着一段逼仄楼梯上下的两层小店，散发着家庭般朴素的温暖，是街坊四邻经常来喝汤的地方。老板王福强，人称“炖品强”，是个豪爽的大嗓门，聊起天来毫不掩饰自己炖品的“秘方”。首先是食材新鲜，第二是食材放入汤盅时基本不飞水，除了像是羊胎盘之类特别腥膻的部位，这样尽量保证炖汤的原汁原味。如此放在蒸柜里经过三个小时的蒸汽慢炖，方出一盅好汤。王福强的父亲是在解放前的老字号万昌酒楼做炖品的师傅，王福强的技艺得到了他的真传。家里又和广州市一位中医名医何广贤关系密切，许多食材与药材的配搭都出自她的食疗食谱。王福强就推荐了四款特别适合夏日的炖汤：五叶神炖竹丝鸡、车前草薏米炖猪小肚、鱼腥草双杏炖猪骨背和野生鸡骨草炖横利骨背。经营至今，他坚持保持品质，不做外卖。要喝汤既可以来他在盘福直街的老店，也可以去他海珠中路的分店，由儿子负责经营。

2. 达扬炖品

——由广州电台节目“1027好味道”主持人何嘉华推荐

老板陈达扬1984年创立达扬炖品店之前，还是开早点铺的年轻人，一位曾在海南生活过、后来到广州做椰子批发生意的梅州人，将椰子炖鸡汤的方法传授给了他，达扬炖品也就开创这一特色炖品，



上图：“云腾砂锅粥”的招牌炸蟹粥，用料十足



下图：“玫瑰甜品”的杨枝甘露，没有使用芒果汁，自家风格，走奶香路线

引得其他店铺纷纷模仿。十米见方，一对蒸炉，加上几箩蒸笼成就了老字号。店面极小，只能摆下两三张小桌，每次去都有人排队。椰子炖竹丝鸡算是达扬卖得最多的一款炖品，搭配枸杞之类的传统配料，加上椰子，汤水里面带有淡淡的甜味以及椰子的清香，具有养肝、滋阴补血养颜、益精明目的作用。从蒸炉里新鲜拿出，热气腾腾，轻轻掀开椰子盖，白色的椰肉层映衬了靓汤的诱人，将汤匙伸进去，可以舀出甘露般清甜的鸡汤，油而不腻，清甜回味。推荐菜式还有花旗参炖竹丝鸡和天麻炖猪脑。花旗参味甘微苦性凉，具有益气、养胃、生津功能，凡欲用人参而不能耐受人参之温者，皆可以此代之。天麻炖猪脑则是地道传统的汉族药膳炖品。■



夏天的“院坝”是最令成都人感到幸福的宵夜场所

成都：吃得闹热，请得淡薄

鬼饮食、冷淡杯以及那些夜晚的芳美

主笔 / 葛维樱 摄影 / 黄宇

前排的司机一路沉默，半晌问：“你们是外地人吧？”听着摄影师在计划去拍摄一些知名的宵夜地点，又对每晚的饮食一一总结，我终于从斜后方，察觉了司机的一丝笑。我不服，拿出一些本地美食达人、记者跟我私相推荐的非主流宵夜小馆摆摆，司机宽容地说：“每个人心里都有自己的那一碗面、一锅串、一个蹄花。”但他刷的一下，把车停在了一家极小的“家常面”门口，毫无特色、毫无噱头，甚至连招牌都透着那种普通。“这个嘛，”司机继续目视前方，“还可以。”

寻找鬼饮食

王二小 11 点 11 分在朋友圈发了三张图，无滤镜无调光，甚至还有点手抖的豇豆面，配文：“看完《冈仁波齐》……愿诸生安好。”其实在我看来，这碗豇豆面，已经深请夜晚的勾引之道。绿色的豇豆丁，炒成极细小的肉末，最重要的是看起来细细的面，还存着碱水和面造就的结实，白里透黄的面身俯卧在完全看不见的碗底红料之上，等待筷子去发现、翻动、翻转其中美味的秘密。豇豆面称不上鬼饮食。成都也有专做宵夜的鳊鱼面、鱿鱼面，专打一个品种的招牌，从浇头上就透着过瘾。但这是为了解决饥饿，是正常理解范围内的。

我是从黄天雷呼叫女朋友的电话语气里，感受到了一点“鬼饮食”的不同。“好饿哦，来吃根蹄花儿嘛，汤都给你。”成都人对宵夜有一个意味丰富的词，“鬼饮食”。一个“鬼”字给人无尽的遐想。硬要说，非法流动摊贩才符合真正的“鬼饮食”的那形迹可疑，总不能光明正大的风格。比如立交桥下的炒饭，娱乐场所门口的烧烤摊，大学边团团圆圆在小桌子旁的学生们，我问他们空坐着干吗？他们说冷淡杯的老板回家拿菜去了一会儿就回来，大家守着桌椅，“情到要等”，好像有什么勾魂摄魄，让每个人都是回家必经之路上的“鬼”，游荡嚷嚷要回就是不回。现在成都的宵夜消费越来越高，餐饮类别的范畴也越来越广，什么才是资格的“鬼饮食”呢？

“鬼饮食”这个词不见于众多辞书，而是成都一句土话，被李劫人写进了《死水微澜》。“夜游神”

古已有之，早在北宋初成都太守张咏《悼蜀诗》里“酒市夜不崩，花市春渐作”就有成都夜市的记载。在唐及五代，成都夜市的中心在大慈寺一带，清代后期夜市达到极盛，地址稍有西移，核心地带在盐市口至城守东大街，其中城守署至走马街为饮食摊点集中地。

灯影幢幢之下，鬼饮食常换常新。车辐先生写上世纪三四十年代成都春熙路三益公戏院的门口，用炭火烤椒盐糯米红豆腊肉的粽子，专等下晚戏归的人们果腹。“赖汤圆”在总府路的小巷子，楼上搓好的汤圆用拴铃铛的盘子吊下来入锅，为的就是斜对面影院的客人。我看过一份成都古代夜生活地点总结，公开的夜游各大寺院、夜游锦江的活动按季节月月举行。清末每晚上演川剧的至少十个场所，数不清的会馆、堂会、茶馆，茶坊酒肆的本土曲艺，清音、金钱板、相声谐剧等等极盛。这些成都特有的晚间热闹到今天依然有遗风，正当红的是成都广播里几位四川话主持人在剧院的公演，一票难求。

成都人心目中的吃宵夜，并不等于不会过日子。恰恰相反，成都自古米贱柴贵，有“升升米，把把柴”一说，指从灌县沿水路而来的薪柴，到了成都府河东门身价暴增。直到上世纪 60 年代蜂窝煤普及之前，老百姓与其在家烧柴，倒不如去茶馆喝开水，到街上吃夜饭。

尽管时代改变了，热闹和习惯却都留在人的骨子里。鬼饮食近十年最有代表性的是蹄花汤。专做晚上生意的蹄花对应的是真正的欲求。李淳说，夜晚拦住一个成都街头喝醉的人，他十有八九告诉你他需要一碗蹄花汤。



虽已是深夜，美女还是要来吃一碗“明红蹄花”的蹄花汤

可我不急，我想先解决饥饿。我走进“家常面”，点了三个一两，一两家常脆哨、一两素椒杂酱、一两酸菜肉丝。王二小教我点两个一两面，潘园教我点一两面、一两抄手。“妖怪妖牛！”这是一两怪味面、一两牛肉面的简称。杂酱在四川由肉末炸炒而成，不带淀粉，于是怎么让这松散的一小勺，“扒”在面条上，就成了用筷子人的功夫。我看着摄影师用两根筷子在碗里翻浪，那碗底香喷喷的辣椒油已经迫不及待地喷向鼻腔，然而面身却迟迟不愿分离饱满调料，只搅得人干着急。伙计掩饰不住“豁得转哟”地笑。“24小时营业，1点人最多。”奇怪，这家还兼营“带筋蹄花汤”。蹄花儿，我终于在不经意间发现了你。

“我对着白森森的蹄花有些不敢下手，然而只一口汤下肚，胶原蛋白和豆香‘水乳交融’，产生了一种缠绵的满足感。”

夜蹄花

自从吃过了“明红蹄花”，我对蹄花的要求又提高了一点。大约9年前第一次来成都出差，下了飞机打上车，就被出租司机普及了两个词——“香点儿”“蹄花儿”。“香点儿”指的是成都早期的高级酒店香格里拉，出租车晚上都会在那里趴活儿，因此那里的鬼饮食特别多，因为常年顾着出租车司机的生意，质量也高，酒店客人也被香味吸引，干脆放下行李就来吃。既然我并不住“香点儿”，司机就干脆给我拉到人民公园“老妈蹄花”门口。一片漆黑的公园附近只有宵夜店灯火通明，我对着白森森的蹄花有些不敢下手，然而只一口汤下肚，胶原蛋白和豆香“水乳交融”，产生了一种缠绵的满足感。

耙呼，软烂，雪白的猪蹄子被切成两半，翻动一下可见内里肉骨相连的雪白中的一丝丝嫩。白色的大颗芸豆和蹄花本身形成完全不同的两种形态，经过了4个多小时的炖煮，却都已经是徒具其型。一筷子“哆”下去，肉皮子马上听话地按照人拉扯的方向撕下来，正好那么一口，不大不小的一块

儿，吃进嘴里尚未咀嚼，已经顺着滑着落进了肚里。骨头显然迫不及待与肉分开，而这一大碗，我就当骨头至少占了半碗吧。

“给这位好朋友选一只优秀的前蹄！”做蹄花汤的店里，大多有一位容貌秀美、说话逗趣、身材火辣老板娘。明红的老板娘眼深目长，腰肢极细。“我每天必须吃两个蹄花。”我简直不敢相信自己的耳朵。她在明亮的大玻璃后面给客人挑选着猪舌头、排骨、凉拌豆角、藕丁。蹄花芸豆是一道典型的成都宵夜才有的点心，分量上大多只有半边蹄花。尽管前后蹄价格一样，但老饕都懂，猪的前蹄比后蹄活动量大得多，肉也更扎实有劲道。以老妈为品牌的宵夜以蹄花为首。在成都的招牌里，性别是显而易见的分类方式。“袁老四”“驼背”“大龙”等等男子气概的招牌大多属于火锅，而“×妈”“×嬢”“×妹”则属于兔头、烤兔、热卤、钵钵鸡、稀溜肥鸡爪等等。老妈本人早已不在档口守着汤锅了。老妈蹄花的总店开起了大酒店，兼营各种炒菜、小吃，照顾远来的客人。

暖胃、柔软、雪白，然而蹄花真的是女性才能做出的美味吗？明红的杨老板精干，经营这么一个1点钟坐满了马路两边，大概十来张小桌子的小店，他下午4点开始炖汤，到晚上8点左右进入第一拨用餐高峰，到夜里1点第二拨。到3点，今天的400只蹄子全部卖完。“一是要纯净水，绝对不能用自来水炖汤，会激发猪蹄的腥味。而不锈钢锅，不锈钢必须是304L。”怕我没听清，杨老板用四川话把“L”又说了几遍。“国内的不锈钢里最好的了，当然，比德国的钢怕是比不过。”大家不疾不徐地收拾、洗碗，按人头剩下一人一只蹄花吃饭，直到凌晨4点才关门。一天最高的营业额低时4000元，最高时过万。“这个还要写啊？”

这从容并无劳累的窘迫和疲惫，旁边一桌来醒酒的熟客，跟老板开了句玩笑，大家哈哈一乐，显出了享受夜晚的节奏。我在心里已经开始默默计算老板一个月赚多少钱。他立刻喊伙计给我添汤。又加了一小笼粉蒸排骨，一条他刚刚研制出来的、极其鲜美却一丝油也不见的蒸鲫鱼。这样的营业额，还是在他把路口那排做了七八年的老房子还给了房东，房东立刻开了一个“月红蹄花”的基础上。我进来时看路口月红门面比这里大得多，又兼卖不少饮食，生意也不错。

肖毅是成都本地知名的美食摄影师，“明红”



上图：点蹄花时最好要蹄前路，肉更扎实劲道

下图：钵钵鸡是凉拌串串的大合唱

就在他每天回家的必经之路上。他从小时候踢完球吃，到上大学喝完酒吃，到现在加完班吃。“有一天我看到‘明’少了个‘日’，以为他们灯牌坏了，吃了几次咋觉得味道变了，我又往巷子里面走了50米，终于看到了我熟悉的那个明红。”

“现在还是有更多老客人去老地方吃。”老板不急也不去争，“那个地方成习惯了，路边把车一刹也方便。”正因为火热的生意和方便的地段，房东执意收回铺面，并且自己开了一家也叫明红。这下老板才坐不住了，“你把招牌换了嘛！”这口气绵长，还带了些哀求的委婉，对方才同意去掉“日”。一个帅哥走进来，从头到脚时尚利落，典型的“90后”成都男孩。“来个歪嘴儿。”这是一份宵夜单人的标配，一碗蹄花儿汤，一两杂酱面，有且只有这一种口味，一个小白酒。“52块钱。”

冷淡杯，如何正确地啃一只兔头

看着我二话不说朝兔脑壳的颊颌咬过去，刘凡低下头“咳咳”。我觉得自己已经颇有啃兔头的经验，知道最容易啃的肉就在脸上。刘凡放下了筷子。等我已经把一边颊颌肉啃了，一边夸好香的时候，他才说，兔脑壳不是这么个吃法。其

实我第一次到成都出差，吃完了老妈蹄花，打包了一个兔头回酒店的经验更悲催。晚上我双手捧着它半天，眼看要牙碰牙，手一哆嗦，兔头滚到了床底下，那晚睡得也不踏实。刘凡说，成都女人吃兔头自有章法，会吃兔头，对那些麻辣油烫自然不在话下，很少见女人吃得龇牙咧嘴，却不知怎么就吃了那么多。

第一步观察它的颊颌肉，在刘凡的建议下我将兔头沾满了花生粉。这是他手磨的花生碎末，不大不小正好能够把不怎么有油的兔头包裹。确实颊颌肉最多，不用怎么啃咬就能吃完。然后把兔头从下颌骨掰开，骨髓分解，两边的眼睛连着筋就轻松入嘴，弹牙多汁。第三步是很见功力的，就对着兔脑一阵猛吸，兔脑柔滑而有一种奇怪的质感。这是在吃了不少脑花之后得出的结论，我在成都宵夜中所吃的颤巍巍的脑花有好几种，但兔脑与猪脑、鸭脑之类的不同，它完全包裹在头壳之中，卤水里的丁香、桂皮、甘草的味道经过脑子这种纯脆的物质的传递，一点点在舌头上化开来。细细抿来回味无穷。最后把天灵盖掀起，把那一块卤得嫩嫩的、入味软滑的小舌头扔进嘴里，完成与兔头的告别。

兔头是典型的冷淡杯。冷淡杯是成都的另一个宵夜代名词，专指冷菜，也就是卤菜，花生毛豆打头阵，各种卤味，冷的肉食在川菜里本来就很多，比如冷吃牛肉、冷吃兔，甚至包括了小龙虾，啤酒自不用说，连稀饭也是温凉的。

四川人一年要吃掉2亿只兔头。大竹簸箩里，兔头们整齐排列，是最吸引人的。兔子牙齿都很内敛地向里排，因为稍微胡乱摆一下，就容易有盗墓现场的错觉。比起猪舌头、尾巴、拱嘴之类的卤菜，兔头却成为绝对的王者。我所见的桌上无不一人一只。你今天吃到了一只兔头，认真对待了它就会自然结束这个仪式，也不会想吃第二只了。完完整整吃完擦了手吃鸭脑壳去。四川人对于兔子的特殊感情，我在其他地域很少看到，他们会把鸭脑壳做一锅，让人吃得停不下嘴，但没有把兔头做一锅的。兔头真正地道的做法就是纯五香卤，卤好了，想要麻辣，就在红油里一蘸装盘。

我吃兔头的地方是三棵巨大的苦楝、黄果兰树下。这是成都夏天，也是四季最舒服的典型“坝坝”。吃冷淡杯坐在马路边上当然无可，但坝坝显然更有吸引力。而在另一个居民区新鸿社区里，我就看到了一个居民楼下的空地“坝坝”被冷淡杯占据，

左图：兔头一旦开始吃，绝对停不下来

右图：宵夜爆炒是大盒子的天下，一份牛骨髓，一份蹄花儿，是重口味年轻人的最爱





那卤菜的样式居然有 40 多种，黑咕隆咚的，只有小区外的路灯借了些许照明进去，然而光着膀子剥毛豆，啃兔头、猪尾巴，喝到高兴处的人们并不以为意。

“吃得闹热，请得淡薄。”是王小二告诉我的一句成都话。王小小说，成都人的社交特点是回避个人隐私，又能玩得很高兴。“院坝是一个社交空间的诞生。成都夏天屋内炎热，坐在露天的‘坝坝头’，摆几样毛豆、花生米、豆腐干，喝点小酒。你路过，就过来一起吃点，摆摆龙门阵。又要冷淡，又要喝酒。”这种冷淡是一种成都特色的距离，唯一的共同点是都都不想回家。

可我吃到了邱金的爆炒兔头，表面沾满了辣椒碎，看上去更有食物的感觉，而且经过极快地炸，兔头的肉质依然鲜嫩，但外表的甜辣感却更加过瘾。这样花样翻新口味有趣的冷淡杯，其实已经不冷淡了，使人不由自主地想多喝点酒。冷淡杯还能满足人们的社交需要吗？

数签签，陋巷之味

“成都不是一个会出爆款的城市。”王小小说。川菜如此丰富，却从来没有出现过一个主流，要在生活里裹挟着所有人。宵夜里也没有绝对的主题。“成都人晚上聚在一起吃东西，很少吃什么硬菜。这就像摆龙门阵，玄扯得高兴了就行。”不是那种“我们一起去吃个好吃的”邀约，而是吃着冷淡杯或什么聊着，聊得高兴了，再去吃火锅串串烧烤。采访好几天在凌晨时分，我们说得热闹就去了串串店。百川归海，人心所向，凌晨 1 点半的串串店和火锅店，肯定不如七八点热闹，我本以为自己这一伙是唯一客人有点不好意思，吃完了发现还有一桌两个小女孩刚把锅点起，又有人提着行李箱狂奔而来。“宵夜是万物的收容所。”

比起冷淡杯的冷，串串和火锅显然更符合外地人对于成都的想象。串串天生属于夜晚，吃起来极慢，又极麻烦，又吃不出什么所以然，每个签签上



左图：黄天雷将“邱金小炒”改成了完全宵夜风格的时蔬店
右图：泡菜泡辣椒炒就的自贡盐帮味道，喝台酿的酒正合适

只有那么小小一点，公价五角。一般没人点主食，至多就是冒一碗火锅粉。人们现在把吃串串的时间战线拉长了。串串从宵夜界迈入了晚餐。成都串串界比火锅界的竞争更激烈，改朝换代、口味噱头更新天天都在进行。去年大行其道的 IP “钢管厂小郡肝”把成都的口岸全都开遍了，今年开始流行“钵钵串串”。然而我通过不同的渠道找到的串串行家，居然都是刘凡。“90年代中在电影院门口，提着个煤油炉子，专门做晚上散场的生意。城管来了拎着锅和炉子就跑。”刘凡的合伙人“铜帅”还真有点帅，就是从拎着煤油炉子做起来的。

一口“母锅”架在街角堂屋里最醒目的位置。煮起来辗转腾挪，大师傅照顾着右手屋内、左手屋外的客人，每把签签上有一个大铁文件夹在锅

边，上面挂一张白纸写着桌号。刘凡告诉我，冷锅串串的食材不能提前码味，一粒牛肉、一根莴笋尖、一颗鸡心、一溜郡把，什么味道什么火候，全靠大师傅在母锅里的“心算”。我站在被辣椒气熏得直流眼泪的锅边，大师傅全然不顾，纹丝不乱进行同时多个运算，牛肉两分钟好，花菜三分半，那边提前下的排骨和折耳根正好七分钟，他像一个专心致志运转的计算机，几十桌客人，每桌十几种菜。“会不会把菜弄错弄乱，能看出一个店的心态。”我去过知名网红、上过很多电视节目的串串店，上错菜有一段时间成了卖点，现在这骄傲的店家几乎快要被成都人遗忘了。

“串串是要绝对新鲜的，不能有半成品。”刘凡是“厕所串串”的创始人。一直没能注册商标，

被400多家同名店仿冒，紧挨公厕：是成都众多草根饮食，没地址、没店名、深处陋巷却名声大噪的代表。刘凡用其他商标另开两家串串店。从大类上讲，串串分为冷锅和热锅两种。热锅串串是最近一年多成都最火的餐饮大IP，“钢管厂五区小郡肝”，简称“钢五”，四川境内满大街都是，正牌副牌仿冒的每条街巷都有。热锅的锅底形式有点像火锅，随吃随煮；冷锅则是厕所串串这样，选菜后由厨师煮好，用一锅充满香味的料汤泡着，端上桌来。

“向外人普及什么是串串和火锅，是一个成都人一生的责任。”潘圆说。串串的主角是绝对的牛肉。刘凡说早年串的内容多不过是素菜，吃几串过个瘾。今天店里冒着冷气的敞开放式冰柜里20多种荤菜以牛肉为主，煮好了一大盆端上来的豪华不可同日而语。这些牛肉来自于凌晨的屠宰厂，运到成都市是早上。“串串的牛肉必须是鲜的。外国牛肉吃得吗？那么便宜连个生产地址都没有，贴澳洲卖给谁啊？”

“看他怎么吃，就能看出他是不是地道的成都人。”刘凡教我留心观察，“选菜的时候不是一根根选，而是一把把拿，成都在吃上心特别大，不会自己算计吃多少，所以最后才会让伙计来数签签。”从大碗里往外拿时要横着签子，而不是拔出来，要不然那一粒牛肉、鹌鹑蛋很容易被其他菜包住，掉进锅里不好寻觅。

一拿数根，全部捋在自己的蘸碟里，再一点点吃。不用老在锅里拿，更方便交流。

小黑板上写着：“老板说的，6点开卖，好久卖完好久收。”串串店虽然专做晚市，但是成都厉害的串串店，无不把“菜卖完了”当成一种招牌。“小土豆卖完了”比“还要等两个小时”更会让排队的客人沮丧。我看那一锅泡得满满登登，牛肉、鸡爪、郡肝、藕片少说也有100来串各色荤素，可是没吃到小土豆的人唉声叹气，就跟这顿饭白吃了一样。“三不摆”是刘凡创立的第三个招牌，也是他的第三家店。我们深夜来访，发现来这里的大多是深知刘凡底细的老食客。“路哥来他永远打折。”大家告诉我，路哥是走进外双楠那个老“厕所串串”的第一位客人。那是在厕所和一个杂货店之间的小门脸，有一小块L形的地方，就只够支三张小木桌。路哥住在附近，有些磨蹭但还是走进了店里，刘凡只留心看他的表情，从犹豫到满意，再到爽快掏钱。“你是我开业第一个客人，免单。”此后他两家店开业都请了路

哥来吃开业酒。“我知道自己的能力在哪儿。”那英来他的大店里吃宵夜，提议他去北京发展，刘凡觉得做不到。他自己在陋巷悟出的道理看起来简单，“不干净不摆，不新鲜不摆，味道不对不摆”。

越夜越辣越美

我去了不少家宵夜店，发现吃小炒和老火锅这样老口味的普遍以年轻人居多。11点15分，我们走进邱金小炒，在龙王庙正街这样以苍蝇馆子和老餐饮林立的街巷，小炒店里的客人简直可以说是肩膀膝盖都要挤在一处，不像餐厅，倒向一个自在的吃喝夜店，吃的是爆炒牛骨髓、爆炒猪肝、辣炒兔头这样吃一口，就忍不住想喝酒的菜。

黄天雷是典型的宵夜高手，他随时瞄着女客人们的文身和吃饭对象。一个金米色长发和芭比娃娃一样眼睛的女孩走进店里，他对我说：“我们店里的客人都很open。”可两个女孩一坐下来一笑客都没有。正应了王二小说的：“这个点儿高兴劲儿都散了，该流露出真实了。”黄天雷吩咐服务员：“去和那个美女说一下，有可能一会儿摄影师会拍到她。”几分钟后，女孩们露出了微笑。

吃宵夜在这里已经变成了新的社交。黄天雷偷偷告诉我：“那个穿跨栏背心的男生一直喜欢我的合伙人。”一擦袖子，文身贴纸正有这位25岁的合伙美人的漫画模样，可以送给客人贴。“她现在在西班牙。”而其他的桌子，谁和谁是在店里认识的，谁和谁吵了又合，他都了如指掌。“25岁到35岁。我很清楚他们要什么。”

通过扫桌上“美女”二维码入群的男男女女已经有2000多人。“3月份我们搞的联谊趴，成了三对。”能吃到一个碗里的，很难讨厌对方。他在我吃到尾声时让服务员上一个水果沙拉，来了之后却像拿了一小碟泡菜萝卜。我吃了一颗，毫无防备的辣，像一双铁手从背后突然紧紧掐住了我，一瞬间被这

刘凡教我留心观察：“选菜的时候不是一根根选，而是一把把拿，成都在吃上心特别大，不会自己算计吃多少，所以最后才会让伙计来数签签。”

颗炸弹袭击得浑身僵硬。而一位美女辣得边哭边说：“我恨你。”两人互加了微信。

这就是黄天雷的本事。他十几岁从服务员干起，做了几年贸易，小有资本后再转入餐饮，成都的晚上就突然有了一个吃爆炒、喝26种自酿酒的地方。每天都有客人问他怎么加盟。黄天雷去年对成都宵夜做了个公开的演讲：“成都这么喜欢晚上，四川菜这么好吃，却没有一个拿得出手的宵夜吗？”我喝的是他很得意的青城山猕猴桃酒，刻意做成的青苔色日式酒壶，他却让服务员换下去，要求用红酒

越夜越重口，和辣炒、老火锅一比，串串只能算是小清新。晚上吃辣炒和老火锅这几年成了新的宵夜潮流。

杯盛酒，放一片酸甜重新拿上来。

邱金小炒本来是自贡的辣炒宵夜名餐厅，在成都开设多年有些步入衰落，成了专门做中餐的馆子。成都人说中餐，有两层含义，一是说中午饭，二是对应火锅，是吃炒菜和米饭的。晚上的辣炒讲究的是火候，那一大盘牛脊髓滑嫩鲜香，肝片、腰片外脆里嫩，每一口每一粒都在鼓励着你“趁热赶紧”，足实的泡椒子姜把夜晚的味道烘托得特别带劲。黄天雷说：“还真吃饭呀？”从晚餐时间往后，尤其是8点以后，主食在宵夜店里几乎“走不动”。

越夜越重口，和辣炒、老火锅一比，串串只能算是小清新。晚上吃辣炒和老火锅这几年成了新的宵夜潮流。十几年前老码头等火锅店开了通宵营业的先河，现在但凡有点人气的火锅店，营业时间都至少到凌晨三四点。罗雷带起的是最近一次的老火锅风潮。“犟犟”共兄弟六人，全部是罗雷的小学同学，并没有什么餐饮背景，地面油得稍不注意就会滑倒，墙面只有一层粉刷，不是刻意简陋，而是原本如此。起初月租金只有1000元。这家老店只开了三年时间，牛油锅底只用辣椒和花椒炒制，然后用鸡架猪骨高汤熬制，绝不加卤水料，是重庆牛油火锅最原始的做法，锅底重口味之外，还要求食材优质。成都的深夜火锅店不之分明退出，但陈奕迅来开演唱会时，就在这包场吃了火锅，第二天继续开唱。

看我对鹅肠、毛肚、笋片王赞不绝口，明知这已经是我的第四顿，罗雷最后还是给我加了半份番茄拼半份黑豆花。用牛油锅煮有机番茄是犟犟的必吃。有机番茄的熟成度在红锅里最能体现分明，本来已经细密多汁的果实，浸入红锅之中后却坚硬起来，很难入味。我和下一顿的餐馆已经约好了烧烤。期待变成了焦急，下锅五分钟后，我第一次用筷子戳了一下番茄，太硬，罗雷说“再等等”，五分钟过去了，我们喝完红糖冰粉，完成了由辣到甜的完美火锅仪式，摄影师已经收拾好包随时准备站起来，他又说“再等等”。我内心实在有些焦急，开始在叫车软件里查找车辆，然而罗雷直视锅中，并不打算半点让步。我被他的专注打败，又坐了几分钟，我去捞的一瞬间他终于小声说“可以”。半透明的番茄皮依然没有和肉分开，在香油碗里一滚，那尚未涣散的果实的酸甜，被红锅赋予了香浓，

芳美甘醇，好像刚才的麻辣鲜香都是前奏曲，这一口才是夜的高潮。■



罗雷的犟犟火锅近两年成了成都本地人的新宠

美食地理：新华公园

主笔 / 葛维祺 摄影 / 黄宇

新华公园这两年成了成都老饕们的暗号。成都没有特别有名的美食街。我列举了香香巷、祥和里这样小店林立人气颇高的地方，潘园说虽然都有些好吃的美食，但她的评价，“是会给外地人一种，‘啊！我发现了地道的成都街区’的错觉。”

这里属于“海椒市街”，是成都古已有之卖辣椒花椒的地方。也是20年前成都最火的夜市。“东门、东郊”泛指一环路以外的东城区，一环路从过去的居住区变成了“路过地”，仅仅是新华公园一带尚保留着热辣安逸的平民生活。新华公园附近住户，以80年代早期从平房搬入楼房的回迁城市居民，和东部厂区的家属院为主。30年前这里开始了第一批城市化进程，下午的居民楼下摆满了竹椅麻将茶摊。道路两边多的是老小区，两边围墙并不合拢，反而在临街入口还成了不少饮食店、杂货摊的依傍。

餐饮大IP“钢管厂五区小郡肝串串香”总店开在新华公园的斜对面。夜晚11点依然有人排号，我坐在门口抓了把免费瓜子假装等位子。这家店从2015年末突然开遍了成都市各口岸，乃至川内许多小县城都趋之若鹜。Logo是一个炼钢工人。一位投资人去请教资深业内人士，想从餐饮、经济、情怀、资本解释怎么回事，得出的结论是“一切都是偶然”。而真正的钢管厂福利区五区里，接连一条街道十几家串串间杂一些火锅。兔锅每天只卖20只兔子，卖完收摊。“你没赶上啊！结子串串遭了。”结子串串是“钢五”真正的代表。一条小巷子里有两家结子的店面，沿街全部摆满了桌椅。老板对我叹息，他们同在一条街做生意，平时也互相明里暗里打擂台，等到结子串串因为用过滤过的剩油继续上桌被查封，兔锅店的老板倒唏嘘起来。这地理位置诞生出“结子串串香”到“钢五”。如今的几个社区之间的阡陌巷道，却依然有不少或新或老的饮食等待发掘。



上图：母锅里红汤煮好了串串，放在大碗里，将负责调味的汤料轻轻泼进碗里，一时香气扑鼻

下图：很多人分不清钵钵鸡和冷锅串串，这一碗钵钵鸡是用清汤煮好，吃时再泡入汤料

当我从一个狭窄的人行道往新华社区北区里眺望，被三盏路灯下的昏黄的摊贩吸引，居然差点错过自己面前的壮观的冷淡杯摊摊。从起步的地方往里走十来米，首先就是这家“院内冷淡杯”。最冷淡的是一个十四五岁的中学女孩，点的是一碗稀饭，一盘拼的荤素都有的卤菜，她有手机相伴并不寂寞。这家种类齐全，有卤味也就算了，还有皮蛋、咸蛋。难怪黑暗的院坝里坐满了喝酒的食客。再往里小店面极多，桌子都长得不同。“油腻的抹布擦向更油腻的桌子”，潘园说这就是宵夜的待客之道。不过食客是不会在乎的。

敢把店开在新华公园片区，还是需要一定的胆量。大街道上有评价颇高的“锤堂串串”，老板是康二姐的侄子，感觉在新华公园火起来指日可待。“串串也要讲个规矩的嘛。素在下，荤在上，先吃牛肉。排骨要肋骨，有肉和骨。宰成一个小块。牛肉薄薄的一片，正好一口。”成都的传奇串串不少，比如全体去马尔代夫度假的“康二姐”，比如结子串串这样以吃结子（猪小肠打成一个结）为特点的，不过小串串算是新华社区一片儿的后起之秀，菜品非常干净，牛肉细腻，这个地理位置虽然比较偏，但胜在老板善于宣传。免腰极为暴力，完全得在辣椒面儿里面埋头寻找，上面还撒了一堆瓜子，嫩气有余，爆浆不足。

鸿社是这两年开起来的一个知名火锅店，这家鸿社串串开在了新华社区，名字相同却不是同一个老板。我被老板安利了一口真正的冰梅子酒，对这家疑似山寨的小店有一点刮目相看。那酒一丝水的味道没有，醇厚如蜜，而且价格便宜。老板老老实实地告诉我，他们的油是要回收过滤的，客人也知道。我心一横，闭眼吃了几样菜，笋子牛肉里面的笋子特别嫩，吃起来脆到掉牙；从阿坝进来的牛肉没有

经过多余的码味，吃的就是牛肉本来的味道，而且虽然看上去长得老不拉几的，结果没想到吃在嘴里竟然软到没朋友。不健康就不健康吧。

另外两家相隔不远的的人气串串，是牙尖十八怪和田席干拌串串。干拌最近有点流行，选好菜老板给你烫好了，端上来趁热全部撸下来，混合大盘子里的拌料就可以大块朵颐啦。不过牛肉有点小，小心撒飞。烫菜的师傅火候也掌握得好，入味又不老。

此时串串已经吃得足够。不妨来个贺记蛋糕烘换换口感，那口味简直是只有想不到醋醋藕芝麻大头菜玫瑰肉松土豆丝。或者新华公园门口的叶凉粉的米凉粉，加了炒香的黑豆豉和红油，一口进去，豆豉香红油香米香齐飞，干香爽口。稀溜耙是成都人形容特别软的食物形容词，大多专做鸡爪的店都以此为卖点。鸿顺吉稀溜耙主打的就是一振入嘴的鸡爪。如果实在想吃方便食品，我宁愿吃稀溜耙锅里，与温柔的芋儿一起吃的方便面。新华公园后门还有一家北京烤鸭店，潘园并没有想推荐给我，而是说成都人也会选择烤鸭，“想吃清淡的话”。

这一晚上的油爆爆即将结束，街道社区到处都是卖冰粉的，但请一定要将这一碗冰粉留给禅泉。冰粉易得，那一抹冰清玉洁难求。冰粉本身是一种成都甜品，夏天街头巷尾，资格的冰当然是用井水，不过现在的冰能用纯净水再刨冰已经不错。冰粉用冰粉子“搓”成，全透明里面藏着大小不一的小气泡，仿佛从一汪清泉之间流出一股子液体被突然凝住了。

冰粉往往与红糖相伴，调好的红糖稠稠甜甜，也有玫瑰糖、糍粑、西瓜的口感，我吃了一家老牌鱼火锅的糍粑红糖冰粉，那糍粑不是用的油炸小颗粒，而是真正的自家炸的糍粑，这是每家成都火锅店的标配，油锅总要被酥肉和糍粑这两样中的一样占据的。切成块的糍粑没入冰粉，在本来虚无的一碗之中突然有了实在，再加上常见的芝麻花生碎就更有甜品感。这家小店周围全是一片串串、火锅、热炒，还有下午的牌摊子、茶铺子、修脚之间。

禅泉冰粉，以醪糟米的甜、冰的冷，冰粉的温、流，再加一点小汤圆，上面有几粒橘红色的甜甜花，吃的是冰粉本身的那种无形的质感。吃完的碗里还有一句禅语：“慧生于觉，觉生于自在，生生还是无声。”

敢把店开在新华公园片区，还是需要一定的胆量。大街道上有评价颇高的“锤堂串串”，也有地理位置比较偏的小牛串串算是新华社区一片儿的后起之秀。



冷锅串串的材料必须新鲜，有一点不新鲜就会破坏母锅的味道，剪功尽弃

曲终人未散，跟 DJ 吃烧烤

主笔 / 葛维樱 摄影 / 黄宇



因为前一个主持人迟到了，李响不得不撑了一刻钟的场。他的“城市之音”是每晚成都开车一族的必听。他急得骑了辆共享单车，本来走路就到的烧烤店，突然变得迫切起来。一天的工作发生了太多语言、交流，只有一串串的烧烤让他静下来，只要面对五花肉、猪鼻筋和包浆豆腐，不用再“听众朋友们‘嗨’起来”。

李响是烧烤摊的常客。“人类进化到了一定程度，但是在基因里依然迷恋火与肉直接相碰撞带来的味觉颠覆。”感谢我们的祖先学会了用火。我们相聚在李不管把把烧的店里，师傅的手里最多可以一次拿住 200 根竹签，动作好像在空中打太极。肉分半壮全壮，将原来瘦肉太薄一烤就焦的弱点取消，用不断轮转的火焰、不断往上刷的佐料，烧得脂肪冒出香气。

“猪鼻筋”是宜宾烧烤特殊的王牌。李响用两根食指顺着自己的鼻子两侧往上画了道斜线“就是这里，这根筋”。他自己曾经试着跟朋友 BBQ 的时候买过菜市场的猪鼻筋来烤，结果油得没法吃。“你要会剥掉脂肪啊！”老板“李不管”是地道的宜宾人，宜宾晚上 8 点过才有烧烤摊开始生火，到了成都可好，客人们 4 点钟就要来拍门，但烧烤吃出精髓，还是在李响来的这个时候。

到了 12 点，人们对稀奇古怪的东西接受度显然增高。宜宾烧烤最有名的是猪鼻筋和鸡脚筋。我吃到一个条形肉串，既有鸡皮的肥嫩，又有软骨的脆香，一时迷惑。“这是改刀后的鸡屁股。告诉你你未必会吃吧。”在成都一派五花肉、牛肉和排骨老三样的烧烤世界里，竹签上到底穿什么，这是一个见仁见智、此一时彼一时没有标准的问题。成都郊区的白家生鲜批发市场，开业时间是深夜一点半到两点，“李不管”在生意火爆的时候，赶去郊区的白家进货，当天下午加工，当天晚上卖完。烧烤和串串一样，买回材料以后的洗、切、串的程序比较费时，烹饪本身倒很是简便快捷。不能腌制，有些菜比如腰片连冰箱也不能进。

在成都烧烤已经流行到了第四轮，最早是乐山烧烤，随着成绵乐高速路的通车，从乐山桥下发源的烧烤占领成都，流行 10

年以后，成雅高速开通，西昌火盆烧烤火了五年，再到两三年前的石棉烧烤，一两年前，宜宾把把烧终于把成都人的胃口给占领了。曾经被领着去正在拆改的一片乌漆麻黑的火车站附近吃最原始版本的把把烧。一片敞起来的坝子，身边还有不少竹篱笆和灌木，从外往里看只觉得不可思议。“那是一个奇葩的地方。”“李不管”花了40万元把这个违建改成了一个用竹篱笆遮挡、错落有致的院坝。人们高声喧哗，喝酒的、划拳的，谁也听不见别人，也不会有人来管，外面坑洼的地面上停满了车，仿佛一个漂浮在黑夜中的异度空间。

“我晓得，你不管。都晓得，李不管。”是“李不管”的广告语，倒像一个醉汉的豪言。“烧烤吃起来就是要喧哗，不能放开喝酒有什么意思？”他才不管成都人喜欢什么样的烧烤。“不管！就只想做宜宾的烧烤。”他说，“全国十大暴力城市。”他这么介绍宜宾。我问他另一个四川的暴力城市是哪里，他说内江。“我们就是这种一句话只有三个字有意义，不管男女说话一律是无意义的语气助词，也就是脏话。”我想起一个形容，说某宵夜辣得好像泼妇骂街。“李不管”的真名已经没人叫了。

李响说，和那种功夫老店不同，宵夜本身就让人放下了挑剔。那些吃烧烤的小桌椅、小板凳就是为了方便大家挪动，人们基本上都是到小区楼下或玩乐地点附近吃喝。城市青年在工作中不能太自我，到了晚上，一头扎进烧烤摊，那些原本低贱的食材被做得如此美味，满足的不仅仅是嘴巴还有心。“不是挑剔的为了美食而去，心理期待值变得很低。”

“和那种吹着冷气的烧烤，要反其道而行之。”他们告诉我，接地气不是一个形容词，应该是动词。李响说，两年前吧，烧烤摊总有一个捡瓶子的婆婆远远等着，他一开始每次都赶喝一口，把瓶子递给婆婆，天长日久，也形成了默契，但两人并无交流。婆婆至少80岁了。他难免想起自己的祖母，也又愤着她子女的不孝。直到有一天她不再拿着一堆五颜六色的袋子来，而是径直走向自己，说：“你是个好儿，我要走了。”婆婆的孙子有白血病，儿子为了筹措资金，到处打工借债。“我一个人在乡下，一个月总要花一两百块，我不想增加孩子的负担，出来捡垃圾，至少能给自己条活路，一年还能给儿子寄上1000来块钱。”然而孙子还是去世了，婆婆也停止了流浪。李响给了她200块钱，什么也说不出来。



烧烤有一种力量，让一个音乐DJ重返人间。他的日常工作是采访很多歌手，推荐好听的歌。比如最近采访的一个“95后”成都女孩在北大念书，今年取得了金马奖最佳组合。李响倒不觉得意外。“成都人悠闲，唱歌、写作、画画的人多，游戏产业也厉害。”李响不是一个彻头彻尾的成都人，他的母亲在他中学时就调工作来到成都定居，而他一直在长春念完大学，也到了成都。“我是2004年‘快乐男声’的全国第三名。”他一点也不诧异于我的诧异。2005年，“超女”捧红了成都的李宇春和张靓颖，直到现在，通过选秀出现的流行歌手有大量四川人。李响游走文艺和接地气的交界处。

成都是一个天然适合文艺生长的温床。玉林来自90年代兴起，最近这五年房地产高速发展，城市人口快速南移，玉林快要陨落了，在歌曲《成都》突然火了之后，玉林深处的小酒馆突然就成了一个旅游景点一样热闹的场所。几次试图进去我们都被人潮挤了出去。真正的文艺青年只好另辟蹊径，新火起来的四川话说唱歌手、已经成名的民谣歌手、北欧电音组合、没有公开演出机会的校园音乐人，总能有听歌的地方，也总能有吃烧烤的摊推。成都的夜晚，曲终人未散。■

左图：宜宾把把烧是在成都风头最盛的烧烤，此外还有乐山、宜宾和石棉烧烤，并称“烧烤四强”

右图：生吃牛肉，“李不管”的名菜，吃起来好像麻辣牛肉干的生解腻，这个部位一头牛身上只有2-3斤

李淳，我的“于勒小馆”

主笔 / 葛维樱

尽管一再否认，“于勒小馆”这个纯粹编造的地方还是成了网友的朝圣地。严格说李淳根本不能算是个美食作家，虽然他的书被摆在菜谱当中。他生活在成都，白天是分秒必争的金融从业者，深夜一边做菜一边讲故事。

听说我在找成都宵夜故事，有个朋友给我发来微信“你知道玉林陈瘸子吗”？陈瘸子是李淳笔下《守夜人的蛋》中的主人公。“四川人不吃白煮蛋，就跟不说普通话一样，他们嫌寡淡没质感。”玉林方圆4平方公里，是成都最早建设的富人区，曾经的成都夜生活心脏。

真的有这样一个人物吗？在李淳描述下，“有味道的地方就有江湖”，108家玉林餐馆老板“个个似菜园子张青”。在曲径通幽之处，有一家小小的家常面馆，面做得平常，只是配菜竹筒蒸蛋深受欢迎，然而老板陈瘸子追求程序正义，若不买面，定然无法买蛋。这家凌晨5点打烊的面馆，守护玉林的夜晚，成了深夜食堂。“铁卷帘门和水泥地撞击的声音，有如更夫的梆子。”

高潮在一群年轻人深夜夜毆，败方的年轻人满脸血躲到陈瘸子的店里。胜方的一位壮汉要求陈瘸子把后厨躲藏的人交出来。陈瘸子却问：“你们要吃什么面？”他要求大家吃面、吃蛋、交钱，然后再带人走。“壮汉悻悻地点了10碗素椒椒酱面和10个竹筒蒸蛋，由于面馆太小，其他壮汉只能端着碗蹲在门口进食。那几个孩子也点了面和蒸蛋，他们都被砍成那样了，居然还有心思吃？”一时场面怪异，壮汉中突然冒出一人，要求陈瘸子煮个白水蛋。陈瘸子慢条斯理地跑到壮汉跟前，收走了他不屑一顾的蒸蛋，然后不知怎的，那一竹筒蒸蛋连同竹筒蛋带到了壮汉脸上。

“玉林人最瞧不起三种人，以大欺小、赶尽杀绝、吃白煮蛋。”见义勇为的陈瘸子还有一个更悲情的身份，一个因伤退役，门薄云天，没有赶上中国足球职业化的老球员。很多人不愿意相信会做蒸蛋的守夜人陈瘸子是李淳的编造。因为成都确有不少关于全兴之神“魏大侠”的传说，也确有玉林片区夜夜笙歌和热

闹餐饮，更不用说多少优秀的运动员因伤退役。李淳将这些情绪杂糅成了“都市传说”，现在居然成了宵夜故事里的代表。“骗一个人是骗子。骗所有人，我就是个讲故事的人。”

在没见到李淳之前，我差点以为他是一个清新的科学工作者。《论生蚝的利他性》一文，给他引来不少中科院海洋研究所的“同行”找他认亲。煞有介事的故事、吃生蚝的照片，李淳的一场酒夜，引来了有读者特意买机票来成都，要去“于勒小馆”。李淳赶紧发了个声明，告诉读者纯属胡编。李淳的天赋不是吃，而是把吃写成一部当代青年成长物语。“这个思路比较讨喜。”李淳写得极快，“法国的吉拉多奶香浓烈，澳大利亚的Tasmania甜如苹果，日本的Senpoush口感嫩滑，巴西的圣卡塔琳娜细腻鲜美。反正大家都没救了，还是吃才是正事。”

“你如果在秋冬时节的深夜，拦住每一个醉眼蒙眬的成都人，问他想去吃什么，90%的人都会告诉你同一个答案：老妈蹄花。它面向醉酒、失眠和正餐吃得不好的人们，它是成都人民最后的港湾。”古老的地名、城市的风貌、极具成都个性的人和吃，李淳一边煞有介事地做菜，一边把自己的朋友和成都的美食搭配组合故事。“我在每一个哭着醒来的午夜，一想到还可以下楼去吃一碗暖上心头的蹄花汤，我就会觉得生活没那么糟糕。”蹄花汤被他写得缠绵动人。半夜两点，碰到一个神似林志玲的来吃蹄花的醉美人，老板小刘坠入情网，欲结“蹄豆之好”。美好、单恋和痴情融入了蹄花汤里。

他写的就是自己家门口的美食，是他早起晚归看到的贩夫走卒。成都的吃和人，被他赋予了英雄主义，在深夜发自己一步步做菜的照片和菜谱的同时，他讲故事的手法成为“一股清流”。后来集结出书时，这些图片被美食书那种精致、清新的插画替换，让不少读者扼腕叹息，“少了直观的快意”。那些图片确实称不上精美，但是蛋烘糕有网购的专用锅，蒸蛋讲究地撤掉了泡沫，打蛋手法又是搞笑的文字。其实这才是他一开始写吃的目的：有趣。他在利物浦念书时正逢异地恋，无聊至极就开始了做菜写日记。

他笔下江湖并非真的江湖，而是“不愿长大的男孩彼得·潘的无有之乡”。少年时他在英国生活，“家

里人以为我要一辈子在英国了。当时为了怕我忘记中文，就要求我写日记。”李淳的舅公是四川省文联主席，他的祖母的父亲是巴金的大哥，也就是《家》中大少爷“觉新”的原型。父亲当时在利物浦的大学执教，全家人都以为他和母亲会顺理成章地留在英国。在英国只读了半年，李淳自己决定回成都。

“爱因斯坦在伯尔尼专利局写出了相对论。”他大言不惭地说。此后他一心盘桓在洗面桥30年，那里就是他的伯尔尼。虽然他编了许多地方和故事让人信以为真，“我的个性就适合待在成都。在成都，不管你是一个人还是一群人，生活都对你一视同仁”。社交和欲望是年轻人创造力的催化剂。“扎克伯格就为了报复前女友给哈佛女生出排名，才发明了社交网络。”

为了排解孤独、分享秘密、制造乐趣的美食文章，洋溢着非职业化写作的快乐和坦白。川大毕业后他又回利物浦念了一年研究生，纯粹就是为了回“战斗过的地方”看看。成都房价涨前他自己买了房子，在阳台晒肌肉自拍，在厨房里鼓捣各种容易做又有卖相的海鲜，招徕最好的朋友在家里喝浓香型白酒，本职工作是一位金融从业人员，要尽量穿深色衣服不让文身凸显出来。

其实他圈子不大。朋友们与各种食物、故事配对，顺便被他调侃情路。王睿一就是他著名的男主角之一。果然如他描述，身长一米九，能双手开关车门，是他的写作对象、中学大学同学、酒友、同行、租过他房子，还当群主帮李淳维护了不少读者和“粉丝”。朋友们被编排得花样翻新，无不在想怒揍他又喜爱他，心中暗爽又难以承认的水深火热之中。很难辨清，李淳到底是用肥肠和蹄花写表弟小刘，还是用表弟小刘写肥肠和蹄花。“岁月无声，肥肠静好。”从温柔地清洗肥肠，到制作资格的辣椒油，孤独的小刘这一切都师承“肥肠之神老胡”。直到有天老胡发现，自己练了五年才把大蒜炸得焦黄，而小刘用Photoshop软件发现这个颜色的编号，老胡决定退隐，“时代变了，工匠终会绝迹”。据说这位闭眼一手能抓准80粒花椒的肥肠粉“老胡”，现实中也有了不冒顶人士。

“我从来不后悔自己回来了。”李淳说，“永远不要担心宴席散去，因为明天醒来我们还会继续吃的。”



（上）肥肠粉（成都传统小吃）



（下）蛋烘糕（成都传统小吃）

成都传统小吃：肥肠粉（上）、蛋烘糕（下）



应季的小龙虾成为武汉宵夜的主角



武汉深夜寻食 从小龙虾到草根家常

记者 / 吴丽玮 摄影 / 蔡小川

在热闹的小龙虾背后，是武汉宵夜的坦诚日常，以及小人物艰辛与奋斗的情感故事。



以小龙虾为起点

寻找武汉夜宵的起点，是从小龙虾开始的。小龙虾著名的养殖基地潜江，从汉口站坐高铁只需一个小时便可到达，武汉自然而然成为小龙虾的重要消费市场，夏天来武汉，岂能错过誉满全国的小龙虾呢？

就像麻辣之于北京、十三香之于盱眙，一谈起武汉小龙虾，油焖才是本地人心目中最有代表性的做法。我们去的第一家店是本地有名的“潜江虾皇”，确实是从潜江起家的，所以油焖小龙虾的品相都不错。一大盆端上来，没有辣椒、花椒、大姜片的遮挡，也没有十三香抹上的一层厚重酱汁水，烧得红透的小龙虾清清爽爽，个头大、排列也整齐，二三十双大钳子齐齐指向中间，托着几头烧成金黄的独头蒜

和一些葱花，显得光彩夺目。

奇怪，能吃辣的武汉人，难道在小龙虾上收敛起来了？揭开小龙虾有些粗犷感的红彤彤的硬壳，扭掉两腮和多余的触角，弓形的虾尾前段顶着一块暗黄色的虾黄被完整地拽了出来。那已经裹着在外壳上和渗透虾肉里的油焖汤汁相当油润，剥掉虾尾外壳前总是忍不住想嘬嘬味道。那一口滋味进嘴时，你才明白这油焖不仅仅是油焖，里面有湖北菜擅长的丰富且浓厚的调味技术。入口时是油油的咸甜相宜，那时你会觉得鲜虾配上这等浓郁，吃着真爽，可等那一口汤汁流到嗓子眼时，隐藏的辣却猝不及防地爆了出來，有很多次都以被呛得流眼泪告终。

“潜江虾皇”的油焖小龙虾做法，是提前对虾尾做处理，在背部剪开一刀，既能入味，食客剥壳也容易一些。带我们去吃虾的当地美食研究者姬图



左图：小龙虾有多种做法，但最重要的始终是油焖和清蒸两种

右图：武汉宵夜最亲切家常的一面

米教我们如何去剥，待那一条白皙的虾肉被完整地剥出来之后，要先把顶端一端嵌着的虾黄沿着背部往后撕去，中间有虾线的缘故，虾肉便分成两段。姬图来说，虾黄香，背部连带着撕下的一条抗氧化的虾青素含量最高，所以这两块是小龙虾身上最珍贵的部分，剔掉了虾线，这部分一定要好好珍惜。

两部分虾肉确实味道不同。虾黄绵软，背部那条却很有韧性，一想到很珍贵，吃起来心中多少有点仪式感。在它之后，现在只剩下最后一大块白肉了，油然而生一种攒了很久的好东西终于可以享用的畅快。厨师们在后厨里重油猛火，为的不就是这一口嘛！当你整口吞下这条虾肉时，提前炸过的油、几种豆瓣酱、几种辣椒、几十种香料组成的秘制料包，以及常规用到的油盐酱醋在锅里几番翻江倒海，所有的苦功仿佛都要在这扎实的一口中绽放似的，弹性肉质的嚼劲，作着各种调味经过千山万水的阻隔，终于浸入的厚重味道，此时获得的不仅仅是口舌的满足，还有耐着性子一番功夫之后，果然名不虚传的心理成就感。

只是，在这样装修富丽堂皇的饭店里吃小龙虾，

好像是一顿正式晚餐的模样。我们带着这顿小龙虾饱餐的收获，开始扫街寻找宵夜时段里小龙虾的身影。

第一个去的是雪松路。武汉拆拆建建，全国闻名的吉庆街拓宽了，但却完全丧失了元气，而又有一些角落因为一两个摊位逐渐聚拢起人气，慢慢形成了规模。雪松路就是目前武汉名气最响的一条美食街，以它为中心的万松园一带常有游客慕名而去。十几年前，这里的夜还是一片漆黑寂静。2000年，夏氏砂锅的老板夏家胜率先在雪松路上开了餐馆。“那时的路窄得多。武汉人爱吊汤，我就坚持每晚做砂锅到夜里两点才关门，是这条街上第一个做宵夜的。”夏家胜向我们回忆说，两三年后，有些人开始在这条街上开餐馆，一直到2010年，雪松路才兴旺起来，现在武汉几家专卖小龙虾、烧烤和牛肉粉的知名连锁店，最初都是在这条街上火起来的。

可是你走过那些宽阔气派的门面，让凉出来的冷风吹得很爽时，却觉得缺少了点什么。直到有一天晚上，我骑着自行车照着地图走，几次迷路，最后才发现一条“初极狭，才通人”的巷子藏在一座

老居民楼底下，穿过去，真若闯进了桃花源，人声鼎沸，热闹不已。整条街上，折叠木桌子和塑料凳子从门面房里延伸到马路牙子边，汽车和自行车千头万绪地胡乱停着，厨师们反倒像是见缝插针，举着锅在露天的煤炉上颠翻，一边在依然溽热的夜晚挥汗如雨，一边以几分钟一次的频率在锅里造出一个个火球。

我这个外地人站在灯火通明的路口，终于被这场所感染了。

宵夜的坦诚气质

我们在“桃花源”里奔向的是一家名叫“虾搞”的小餐馆，去看看真正的宵夜摊是怎么处理小龙虾的。

点了一盆，同样要求用油焖来做，接着就坐在厨师身后看他有条不紊地同时掌控着三四口锅。一口锅刚起，一勺水烧进去慢慢煮，化开扒在锅上的油膩；再把已经焖了一段时间的另一口锅颠几下，洒一点油进去，火光蹿得老高；那边锅里油热了，准备好的葱姜蒜下锅，一阵噼里啪啦之后，倒一大盆小龙虾进去，满满一锅既要翻炒均匀又要避免掉出去浪费，靠的是厨师的手艺；炒完继续给油盖盖焖着，另一锅焖好的鸡爪子也差不多可以出锅了。

之前去的几家大店，小龙虾出锅前喷上一些调色的明油和葱姜蒜，待堆积成小山状出场时，是何等的浓墨重彩。可眼前端上来的一盆，相貌上却平淡了许多。来了几日已经学会估计小龙虾的分量，简单说来说就是越大越好吃，虾黄大，虾肉多。在那些规模宏大的大型龙虾店里，极品龙虾的分量在一两以上，眼前这一盆最多只有五六钱而已。于是心里还是有很大疑惑的。

剥到最后只剩下饱满的红壳子裹着雪白的虾球，上面挂满了油焖之后滋味丰富的汤汁，还是忍不住要喂一口。现在有了经验，准备一杯加了冰糖的冰



镇绿豆汤，一旦被呛就迅速喝进去灭火。可是没想到，这一次我居然没被辣味呛翻，除了咸和辣，甜丝丝的味道在最后反倒是更突出了一些。这下我好奇了，那种油浸的润泽感，以及交织在弹性虾肉身上的咸甜辣味都非常柔和，原来油焖小龙虾也可以这么清淡和轻松。

油焖小龙虾无非三要诀，食材、火候和调料，他们家的小龙虾是刁叉湖里的清水虾，干了十几年了，已经有了固定的供应商天天来送货，火候是厨师多年摸索的手感，不易言说，唯有这调料可以讲得清楚。原本只是想让他说个大概，之前到过的龙虾店无不以“秘制”为由介绍得语焉不详，没想到店老板李宁回答得非常老实。

提前炒好的酱只用红油和豆瓣酱，豆瓣酱要选择两三个不同的品牌混合在一起，另外就是糖、醋、白酒和味精、鸡精，最后拿啤酒来慢慢焖，这都和任何一家店没什么不同。至于各家不一样的药材包，他们店里放的东西也比别人少多了，八角、香叶、

之前去的几家大店，小龙虾出锅前喷上一些调色的明油和葱姜蒜，待堆积成小山状出场时，是何等的浓墨重彩。



左图：牛肉面配面窝，凌晨热腾腾吃一碗，令人感觉恢复了元气

右图：直到深夜，在“精粉世家”面馆排队的人依然络绎不绝

香砂仁、山奈、白蔻、白芷、草果、丁香、小茴香。“这些足够了，配太多中药味会很重的，适量才有正好的香味。我之所以可以全部讲出来，是因为这不算什么秘密，我的方子也是自己出去学艺的时候在别人店里讨来的。”

这也许就是宵夜摊上的魅力吧，坦诚，不故弄玄虚。不过这里也提醒了我，把小龙虾作为坐标来追寻武汉的宵夜脉络并不太合适。像小龙虾这样极受追捧，已经不再家常的食材，能够进入的餐厅必然有一定的门槛，而这个门槛，在这些最生龙活虎的夜市街巷之外。

滋味丰富的亲切家常

在小龙虾这样热闹的食物之外，才发觉武汉的宵夜是如此的亲切家常。汤包、牛肉粉面、烧烤、炒菜、卤鸭脖……很多人甚至向我推荐某某店的绿豆稀饭，一盘毛豆、一盘酸辣藕带，清炒一份马齿苋，

再来一些卤的鸭舌鸭肝，喝碗绿豆稀饭或者一杯冰镇的绿豆汤，在没有空调的简陋民房里，或者依然不够凉快的露天坐着，吃完顿觉浑身爽利。

在这些日常品种中，我最喜欢的是牛肉粉面和烧烤。

有天从老租界察院路吃完出来，又到吉庆街附近转了一圈，再去吃了汤包，眼瞅着时间已经不早了，不过又觉得夜晚的时光颇为难得，几个人咬着牙说再去一家粉面馆吧，哪怕几个人分一碗面尝尝，可以多感受一下武汉宵夜的气氛呀，于是去了本地口碑很好的“精粉世家”面馆。

午夜零点，这家面馆依然排着长队。在收银台交钱拿小条，排着队在窗口前等着取面，两个手脚麻利的大姐，一个迅速在锅里煮面捞面，一个接着来浇进熬得浓郁的高汤，再把一撮肉丝、腰花盖在面上，顾客们无不开心地捧起碗，兴冲冲地找座位坐下，抡着胳膊开始使劲地拌面。

在当地得来的经验就是拌好面要马上吃，不像



北方的汤面，整碗面条浸在汤汁里，武汉以热干面为代表的干拌面汤少酱多，迅速吃，汤和酱还来不及滑进碗底。尽管我要的牛肉面里，牛肉卤得滋味平衡，质感也很嫩，但这浇头仍然无法夺去面条本身的光辉。那一碗热乎乎的肉汤把黄澄澄的面条拌得愈发油亮，吃进嘴里是滋味丰富的微微有点硬的劲道感，一碗牛肉面下肚，轻轻打了个嗝，嗓子口微微有辣味往上冒，在那个依然炎热的夜半零点，和众多坐在屋内屋外同样都不觉得凉快的年轻人一起，从奄奄一息中突然精神振奋了许多，按照当地人的说法，“感觉自己还魂啦！”

为什么善浴面的北方却做不出这样的味道，只是一碗看似简单的面条，武汉却别具一格，原因可

能就是很多人提到的“九省通衢，武汉于是汇集了南来北往的各种滋味”。“精粉世家”负责后厨的是名叫红霞的大姐，十几年来，她一天不离开后厨，掌管着24小时不停火的卤味和汤汁的味道。原来汤汁的浓郁滋味不仅仅来自于像小龙虾里用到的多种调味，一碗看似简单的拌面，至少要用到两种单独熬制的汤汁。首先是卤牛肉和猪肉的浓汤，那口总是滚沸的卤肉锅里，取的是卤汤的鲜味；另有三口大锅专制滋味丰沛的汤底，每一口锅至少熬上五个小时，花椒、辣椒、豉油等等也都是陆陆续续添加进去，从开始浓浓的一层辣椒油，慢慢熬成深酱油色却越发清亮的汤水，两种配在一起，用来拌面，如果是牛肉汤面则还有一锅清汤备用。

这种食材无比家常却滋味丰富的特点也体现在其他的宵夜种类中。夏夜里最常吃的烧烤，也是细小味道上见武汉人吃个热闹的性格，有一家名叫“小胡烧烤”的电烤串店，是当地年轻的美食博主的推荐，因为“满足是小时候的回忆”。老板烤的肉筋最为好吃，首先是选料，“猪前腿上的那条，既不会猪油过多，也不会筋太厚咬不烂”。串好的肉筋要结结实实地刷几遍作料，这个作料便是武汉烧烤的特色口味来

原来汤汁的浓郁滋味不仅仅来自于像小龙虾里用到的多种调味，一碗看似简单的拌面，至少要用到两种单独熬制的汤汁。



2



3

1. “三鲜腊花糊”的老板李宏伟开的面馆让一家人过上了安稳日子
2. 武汉真正的宵夜往往在那些装修老旧的小门脸里
3. 牛肉粉配泡菜，武汉宵夜最爱

源。“本身有20多种调味，盐、生姜、孜然、芝麻等等，其中盐用不止一种，生粉不止一种，辣椒起碼要用到四种。”看店老板拿一支像化妆用的粉扑一样蓬松的刷子，在一把肉串上反复刷几遍，接着便拉开一扇铁架，埋着头把铁签子一个个插进底部的小孔里，等整扇插满后，那手便像拨弄着琵琶，把铁签“唰”地拉开，依次固定在顶部相应的位置上。

老板烤的肉筋非常嫩，通过控制火候让肉保持着一定的水分，但又比纯肉更有嚼头，入口滋味先是辣的，但只在舌尖浅尝辄止，刺激的感觉瞬间消失，接下来便可以放心地享受咸味的肉香。最让人喜欢的是收口时的甜味，这种口味的层次感来自于师傅对火候的掌握，是在那几分钟一次将铁架拉开，扇风，并把每一支小心地调转方向，使其受热均匀，火候正好的过程中得以实现的。

小人物的艰辛与幸福

午夜凌晨，在街角的流动推车前排着队等吃煎包，或者在满地扔着鸡爪、小龙虾壳和卫生纸的逼仄小巷里，汗流浹背地露天坐着，汽车紧贴着后背

呼啸而过，或者在没有空调的简易密闭民房里，吸溜着热乎乎的面条，最后端起碗，将浓浓胡椒味的辣味汤底呼噜呼噜吞下……是怎样的一种热情，让武汉人民不顾炎热依然乐此不疲？

武汉最著名的评书表演艺术家何祚欢老师将武汉人爱吃宵夜的传统归结为一座悠久商业城市所带来的市井生活乐趣。“15世纪中叶，汉水开始汇入长江，汉口逐渐形成了码头，人口数量日益迅速增长。明崇祯年间，史书中已经有了关于汉正街的记载，后来汉口成为湖广两省运漕粮的码头，逐渐形成了城市规模，清康熙年间，武汉因商业发达，成为四大名镇之一。商业、金融、文化的发展，使武汉具备了成为国家大都会的条件，随之而来，武汉成为与北京、上海齐名的戏码头，1935年，汉口的茶馆有1300多家，800人规模的剧场里，天天有演出的就有40多家。汉正街的很多餐馆都提供四餐，在大戏院看完戏，吃宵夜是必须的，武汉人招待客人时还喜欢去洗澡，洗完躺一会儿，起来先点点卤菜吃垫肚子。”

而与之相对的，武汉直到民国年间才真正获得城市建设，何祚欢说：“武汉的城市规划与城市发展极端不匹配，直到现在七扭八歪的巷子还是特别

多，当年因为码头迁到这里的人可能随便就在哪里盖了所房子，人们居住环境很狭窄，造成喜欢在街上吃东西的习惯，稍微空旷一点的街巷，很快就会搭起早点和宵夜的摊子。这里对经济的重视远远超过政治上的，也因此市民的自治性非常强。”

于是宵夜摊位就变成了城市底层市民的主要谋生方式。

武汉宵夜界口碑最好的“小民排档”在武昌的新桥街上，距离市中心不算近，但依然火爆。“小民排档”的老板小民其实是位40多岁的大姐，被顾客们亲切地叫作“小民阿姨”。

小民阿姨原本有一道老客必点的鸭血爆鸡胗。“那个鸭血嫩得像豆腐，但比豆腐要脆，又有点像布丁，也是甜辣甜辣的，店里员工吃饭的时候都要点这一道。”可惜的是这道菜店里已经不做，因为市场上找不到好的鸭血。小民阿姨极要强，她说：“我蛮感谢店里的客人的，抬我十几年的桩，所以他们都叫我涨价，但我坚决不同意，我这样的环境，真的不好意思涨价。唯一涨价的鸡爪，成本涨得实在是受不了了，鸭血我当然不能以次充好，老客人一来味道就不对。”

12年前，小民阿姨和丈夫开了这家排档，当时两人都没什么手艺。“以前我没事的时候就打麻将，只会做一些基本的饭菜，但在家从来不做饭，我女儿吃我做的饭还没有店里客人吃得多。”小民阿姨原本是开店卖碟片的，离异带一个女儿，十几年前跟现在的丈夫再婚，又有了一个可爱的儿子。碟片生意越来越冷清，多一个孩子经济压力又大了很多，夫妻二人决定开小吃店维生。最开始他们做水饺和卤鸭脖子，为了给店里增人气，后来又决定加几个炒菜。

想做的菜很多，但小民阿姨一个人顾不过来，只能做些快手菜，花甲毛豆、鸭血爆鸡胗、烧凤爪和烧虾球，后来又加了糯米馅的春卷，是在四川旅游时受到当地竹筒饭的启发。“第一天试卖鸭鸡爪子，一个客人要了第二份，我有了信心。后来又有人毛

豆点两份，再加两份，临走还要打包，我就是慢慢根据客人的反馈调整味道的。”老客人完全依赖的是小民阿姨亲自掌勺的手感，“就是这些很简单的菜，但每个人做出来的味道都不一样。有几次我让我老公炒菜都后悔了。一个是我嫌他动作太慢，他炒一个菜，我能炒八个菜，而且吃完客人就问，今天的菜味道怎么不对？现在我一下都不敢放手。夏天的时候最难熬，厨房又没有空调，有时候实在受不了了，上楼去冲一个澡，赶紧下来接着炒，对谁都不放心。”12年来，小民阿姨一直在后厨里孤零零地忙碌，从下午四五点直到凌晨。“光是站七八个小时就要把人累坏了，何况还要一直颠勺”。小民阿姨的生意太好，小门面外面的街上都被店里的客人占据了，基本上每天都要开50多桌，有时候客人会生气，为什么要等一个小时菜才上来，只有坐在最里面一排能看到小民阿姨背影的客人才会理解，“他们看到我的头发、衣服全都是湿的，都不忍心催我”。

遗憾的是，去武汉前两天，“小民排档”所在的整条夜市街因拆迁整改封闭了，我们没能吃到小民阿姨的手艺。“本来我是打算拆迁就不做了，但因为小儿子上学要花不少钱，而且舍不得店里的老客人，想想还是继续做吧。这个店我一天都没离开过，十几年每天就是两点一线，一点自己的生活都没有了。其实我年轻时长得是蛮可以的，但现在老了很多，一点自信都没了。可你让我休息，我又舍不得，要强啊，别人都在做，凭啥我做不得？”

“三胖腰花粉”的老板李志伟年轻时是个不良少年，1979年“严打”的时候就因为扰乱社会治安被抓坐牢，之后又陆陆续续进去过四次。坐牢出来成了无业游民，“什么证都没有，只有一个刑满释放证”，于是在路边支起摊子卖烧鸭，后来又回到武昌开了腰花粉馆。“那时候热干面卖一块五，腰花粉可以卖到八块钱。我看店里老板的做法，心想不难啊，我也能做。”于是自己卖烧烤时练的切肉手艺就派上用场了，“里脊用菜刀，腰子用尖刀，切肉最重要的就是手快。”因为房租涨价，他搬过几次店面，从一排门面房的中间位置，搬到了拐角处，结果生意变得出奇的好。“大年初二老婆去走亲戚，我一个人在店里盯着，客人多到要自己去洗碗才有的吃。”开粉面馆终于让一家人过上了平静的生活，家里买了新的房子，女儿也结婚了，最近他的大哥开了家三胖粉馆分店，李志伟正准备去帮忙两天。“现在我也是有一技之长的人了，感觉心里真踏实。”

“本来我是打算拆迁就不做了，但因为小儿子上学要花不少钱，而且舍不得店里的老客人，想想还是继续做吧。这个店我一天都没离开过，十几年每天就是两点一线，一点自己的生活都没有了。”



在溽热的夜晚挥汗如雨，吃苦的宵夜老板炒出了武汉可口的家常菜



推荐小吃摊位的视频公众号“Taste 武汉”在年轻人中间很有影响力。由几个热爱美食的年轻朋友共同制作

宵夜地理：年轻美食博主的话语权

记者 / 吴丽玮 摄影 / 曹小川

“好多大V的推荐都是收了钱的，我不但不收钱，我去录节目时都会照常付钱。”

1988年出生的欧阳俊青和几个热爱美食的朋友一起做了一个名叫“Taste 武汉”的视频公众号，每周更新，内容大多是武汉的小吃和排档，他和其他三个同龄的朋友面对着镜头，一边吃，一边插科打诨地评论食物的味道，或者调侃自己曾经吃这种食物时的有趣故事，在武汉年轻人中口碑很好。

欧阳俊青告诉本刊，他们的公众号订阅用户只有10万人，但是每期阅读量平均都有3万~5万。他还号召读者看了视频亲自去吃之后，在微博上打卡，艾特他，写出评论，平均每天也能收到三四十个这样的反馈。“很多店我们做过之后就再没去过，因为经过推荐，他们现在太火了，排队要很久。”在武汉和他见了两次面，第一次在中午的烧烤摊上，分别有一个男孩和三个女孩跑过来求合影，第二次是在夜市的汤包排档上，坐在我们后排的“粉丝”拍了照片发微博给他们看。“因为我们推荐之后，‘粉丝’们去吃，的确觉得好吃，威信就这么建立起来了。”欧阳俊青说。

欧阳俊青在澳大利亚读完大学回来，进国企做了八年金融业务，他的两个朋友张翼、龚妮是一对夫妻，开淘宝店卖手机壳，三年做到了一个金冠，另一个胖胖的、总是在镜头里默默地吃的叫彭松，帮着家里打理生意，几个都是经济条件不错、时间自由的年轻人。他们对苍蝇馆子青睐有加，颇有种通过美食来实现年轻人不愿屈服于权威的主张。去年底，欧阳俊青觉得美食公众号做顺手了，终于从国企辞职了。

做美食视频的初衷也是觉得关于武汉美食的推荐都不够中肯：“好多大V的推荐都是收了钱的，我不但不收钱，我去录节目时都会照常付钱。”而這些做宵夜的小店，正好跟他挑战权威的愿望相契合。“小吃摊肯定不像大饭店，摊主经常随心所欲，可是但凡敢这样的，肯定有料。像有家烧烤摊每天

只卖300串，卖完收摊，看起来挺牛，但我们了解了才知道，原来市场上每天好的肉筋只能买到这么多，有时候甚至只能提供200串，这样的摊主反倒是让人肃然起敬的。”有读者给他们留言，说他们推荐的都是穷人吃饭的地方，于是欧阳俊青叫来自己有钱的朋友，开着豪车去一家几乎找不到门脸的烧烤摊。“我让朋友把豪车沿街停了一排，就是想告诉网友们，武汉有钱的年轻人一样喜欢这些地方。我们跟摊主约好了当晚要拍摄，结果去了一直没开门，打电话过去，摊主说觉得今天天气不好，不想开门了。他们就是这么任性，那家摊位听你是外地人口音是不让吃的，而且不能点菜，你如果敢对烧烤有什么意见，被老板听到了，他叫你下次不要再来了。他们赚的是辛苦钱，你照不照顾他生意都无所谓。”

武汉人爱吃宵夜是一种传承的习惯。“从小就吃啊，那时候跟着大人去打牌，出来总是要吃宵夜的。”欧阳俊青说，至于他们真正成为一名吃货，那都是工作以后的事情。“当你有了收入，到处去找好吃的才会是很自然的一件事。”欧阳俊青在“好山好水好寂寞”的澳大利亚读完大学，回到武汉工作，启动了吃货模式。“一群朋友想约着吃饭，等人到齐就差不多七八点了，索性就约宵夜。”

几个资历不算深厚的年轻人如何才能做出中肯的推荐？“武汉这么多小吃摊，我们肯定不可能全都吃遍，我们选择的范围有两个要求：一个是店开了10年以上，10年都有客人，口味肯定是经得起考验的；另一个是老板亲自做，说明做得很用心。”欧阳俊青也去国外吃米其林餐厅，“都不好吃。米其林除了看味道，还要看餐厅环境、酒的搭配，综合评分，但我们的标准就是好吃、好吃、好吃。夏天没有空调也无所谓，满地鸡爪子、小龙虾壳也无所谓。”

他们可以驾驭的“好吃”在宵夜领域更易实现，因为宵夜是他们最熟悉的家常味道。龚妮给团队推荐了汉阳的一家牛肉粉馆：“小时候每年因为扫墓或者其他事情，总要来这边好几次，有一家牛肉粉的味道特别纯正。后来那家店搬走了，不知道搬到了哪里，以后每次再来，都要在附近找找。有一次，

连吃了三家，终于在第三家找到了熟悉的味道，一问果然是那家老店。”

以下是他们推荐的几种武汉家常宵夜的代表小餐馆。

卤菜：黄毛鸭脖

卤菜是武汉宵夜的必备，普遍而熟练到甚至不容易做出推荐。“黄毛鸭脖”是汉阳有名的一个外卖店，确切地说，只是一个小小的排档窗口，而络绎不绝来买卤菜的人总是把窗口挤得满满当当。调味同样是卤菜味道的关键，这似乎成了武汉菜的一个共通原则。“黄毛鸭脖”每天凌晨3点开火，第一锅200斤的鸭脖差不多在2个小时后出锅，接着一锅接一锅的鸭脖、鸭舌、鸭肝、牛肚、猪蹄、鸡爪等陆续会送到店里销售。我最喜欢的是卤藕，这可能是武汉才能吃到的口感，尽管依然有外地人不习惯的咸中带辣，但藕糯糯的口感真是太棒了，吃完一块喝口水缓解一下，还是忍不住伸手要抓下一块。

汤包：鲁记晓扬春

从江南传过来的小笼包在武汉入乡随俗地改变了味道，去掉了甜而突出了咸。“鲁记晓扬春”的老板鲁刚以前在国营餐厅上班，肉糜的调味也是继承了厨师系统的方法，除了盐、五香、桂皮、紫草、洋葱、白芷、白蔻、红蔻等等20多种调味在武汉菜式里绝对是要有的。“武汉人爱吃肥肉。”鲁刚说，所以他选择猪前腿，20%的白肉，比例适当。一只好的汤包，现做现吃肯定是最基本要素。面皮冷冻后会膨胀，为了提高现点包的效率，鲁刚教阿姨拿两支细擀面杖擀皮，一个人擀得上三个人包。肉冻是提前做好的，一定要去掉带毛的肉皮，不然肉冻会有腥膻味。大约熬五个小时，结成冻后按比例加入肉糜中，蒸好后马上吃，第一口汤汁是典型的汉味，除了没有辣椒。

烧烤：小胡烧烤

“Taste 武汉”推荐“小胡烧烤”，因为“武汉现在不让用碳烤了，电烤箱也都换样了，不用这些老的方法就很难做出小时候的那个味儿”。老板的手艺是跟他舅舅学的，据说当年去了北京在“东来顺”学了半年，回来的时候背了一只老式的烤串箱子。舅舅那边生意更好，但是每天只做中午三个小时，“小胡烧烤”倒是勤奋地每天从中午一直开到凌晨。

除了前面讲到的肉筋，鸡翅和虾球也是店里的特色。鸡翅和虾球都需要烤两遍，先提前烤半熟，在炎热的季节能够保证食物不会坏掉，本身的水分和味道也能够牢牢锁住。除了保证食材的干净和新鲜，经过调味后呈现的是先辣后甜的口味，再加上适当控制火候，让电烤保持水分的技术，口感显得更加柔和。





1



2



4

1. 汤包一定要现做现吃才好
2. “鲁记晓扬春”的汤包
3. 武汉家常菜
剥皮鱼
4. “黄毛鸭脖”
制作的卤菜

炒菜：小民排档

“小民排档”的菜不多，但样样都是老客们心中的经典。欧阳俊青回忆第一次去“小民排档”就深深喜欢上那里的感觉：“第一次吃的是烧虾球，完全惊艳到了，就觉得环境再怎么不好都值。虾肉很饱满，肉乎乎的，入口的时候是咸的，有点辣，最后回味是甜丝丝的，没有太多酱油味，好开胃口。”另外还有被交口称赞的鸭血爆鸡胗、花甲毛豆，“平时在其他地方吃的毛豆都是冷的，只有小民阿姨做的是热的”；还有一个是烧凤爪，“不太肥也不太柴，烧得入口即化，吃完满嘴的胶原蛋白，嘴巴黏黏的”。

“小民排档”最开始是做水饺和卤鸭脖子起家的，小民阿姨说：“这两样都是拜师学的。那个做水饺的师傅对我们特别好，当时想跟他学的人很多，但他看我蛮困难的，就把手艺教给了我，而且是免费的。卤鸭脖的手艺到现在都对我影响蛮大的。我刚开店的时候确实不是这条街上生意最火的，人家店里坐得满满的，我这里就冷冷清清，我就想，为什么我的菜做得不够好吃，慢慢就发现可能是调料的比例搞错了，做菜的时候就借鉴了很多卤菜的方法。”

粉面：精粉世家

武汉各家的粉面，观点自成一派。有的店主只做米粉，觉得“面条挂不住汤”，于是米粉就可以泡在滋味浓厚的汤汁里慢慢地吃，当然不能太慢，时间久了米粉会慢慢泡断。“精粉世家”粉和面都做，不过很多人认为他们家的面更好吃。只要你掌握了像拌热干面那样的方法，面条的劲道感会为味道加很多分。除了干拌面和麻辣牛肉面外，他们家还做一种清汤面条，用的是与之前所说不同的另外一种汤底，也是24小时不停火，炖肉出来的高汤直接浇汁来吃。武汉人深夜吃面条常常要配着面窝一起，做法类似北方的油饼，看他们大晚上吃这个，颇叫人佩服。面窝的口感不像北方油饼那么干而脆，而更厚一些，有些糯，吃进胃里觉得更扎实。武汉人夏天吃宵夜很喜欢喝绿豆汤，把绿豆熬到全都爆开了花，当然里面提前加了冰糖，冰镇之后，拿一只底端带勺的吸管来吸，或者吸，或者拿勺舀着已经软烂的绿豆米吃，尤其是吃完一碗热热辣辣的牛肉面之后，喝杯绿豆汤真是浑身舒坦。■



“精粉世家”的牛肉面里至少要用两种汤汁打底



生机勃勃的小龙虾在批发市场里交易，接着发往全国

裸妆和素颜：武汉小龙虾的两张面孔

记者 / 吴丽玮 摄影 / 蔡小川

小龙虾可以放心吃，油焖清蒸各有特色。

戳破小龙虾的谣言

一面是小龙虾的全国流行，一面却是关于它的种种恶劣的谣言。“我们已经查过那几个在网上发帖造谣的IP地址，怀疑是某地一些做小龙虾出口的企业干的。小龙虾如果吃的是脏东西，怎么可能出口到欧洲和北美去。这些企业造谣的目的就是打击小龙虾的国内市场，可以降低他们的出口收购价。”姬图米是武汉餐饮行业的研究者，急着带我们去潜江看小龙虾的养殖情况。“去看看就明白了，那些

以小龙虾长在臭水沟里为由，攻击小龙虾的谣言，武汉人看了都要笑了。老早以前小龙虾就是沟里钓上来的，那些虾子的味道太鲜了，现在上哪儿还能找得到，要是有的话武汉人求之不得。现在只有在沼泽地里养殖的虾子，尤其是潜江的虾稻共作，是很有特色的。”

潜江是和江苏盱眙齐名的著名小龙虾养殖基地，它距离武汉只有一个小时的高铁车程，仿佛是武汉的一座卫星城，从武汉专程赶到潜江只为吃一顿小龙虾的吃货大有人在，在潜江可以见到小龙虾从育种、养殖到交易，直至最后进入餐厅的全过程。

虾稻共作是当地养殖专家研制的先进技术，水稻种植期间，在稻田边挖一条沟放养小龙虾，让小龙虾和水稻在稻田里共同生长。这样不但节省了养



小龙虾在交易市场里经过简单的分类之后装箱运往外地

殖面积，小龙虾在生长的过程中还可以给土壤松土，促进水稻的生长，于是当地出现了一种虾稻共作的水稻产品，因为养了虾子，所以水稻肯定是无污染绿色食品。

在潜江的小龙虾交易市场中，每天凌晨4点，当地的养殖农户便开始了当天的交易过程，大多经过简单的分类之后便装在冰块箱子里运往了外地。在市场上最忙碌的是捡虾的师傅，依靠经验把小龙虾分成4~6钱和7~9钱两类，单只达到一两以上的便是非常极品的龙虾了，有些餐厅会一只只挑拣出来，整盘一斤半左右，可以卖到三四百块钱。

潜江不但是大规模的小龙虾养殖基地，武汉流行的油焖做法最早也源于潜江附近的五七油田。小龙虾交易市场的负责人与我们闲聊：“我记得十几年前去油田，看到几个事业单位的女同志，中午跑去餐馆点了几桶龙虾，吃饱了也不要主食，吃完索性就地打起了麻将，悠悠闲闲的。”当地关于小龙虾的记载中，油焖最早是五七油田一个老板姓李的

餐厅研发出来的，“但其实也不是他一个人在做，当时那里的餐厅都在做，但其他餐厅都太小了，连名字都没有，只有他们家有名字，所以就认为是小李子发明的”。

武汉特色：油焖

“潜江虾皇”餐厅是从潜江一直开到武汉的龙虾专门餐厅，在潜江有很大的养殖面积，也在当地进行自己的产品研发。“潜江虾皇”的产品总工程师黄川是当年在五七油田和小李子同时期开餐厅的厨师之一，他向我们回忆说，那时在水沟里还很容易捞到小龙虾，油田的工人经常拿很多到店里，让店主水煮一下，“店里只收10元的加工费。慢慢的就有人提要求了，能不能加点盐啊，后来又有人说能不能红烧一下，结果一忙水烧干了，红烧变成了油焖，这样觉得味道更好，渐渐的就形成了比较完善的做法。”

油焖小龙虾经过十几年的发扬光大，在武汉变成了制作起来极为热闹的一道菜。做一锅油焖小龙虾极考验厨师的体力，油里先下葱姜蒜爆香，接着各种鲜辣椒、炒好的干辣椒大把大把入锅，那味道瞬间便窜进鼻子里，足以呛人几个喷嚏。当基本的味道铺垫好之后，200只小龙虾就哗啦啦下锅了。厨师要大力地进行翻炒，喷入料酒，锅里蒸腾起一个大火球，接着便是新一轮调味豪放地加入，这时有了盐和各种中药，一般都是各家店独有的配方秘籍，生怕小龙虾硬硬的壳子阻挡了他们宣泄出的对浓烈味道的热爱，加调料时出手十分阔绰。

有经验的厨师会根据小龙虾捕捞季节的不同，在制作时进行些微的调整。黄川告诉我们，四五月捕上来的青虾，“经不得烧，一炒就能熟五六成，烧开之后最多焖五六分钟就可以起锅了”。我们去的时候已经是7月初，虾稻共作的小龙虾已经结束了捕捞，最嫩的一拨儿已经过去了，现在要焖12~13分钟，等到了7月底，虾子比较老，大概要焖17~18分钟的样子。“小龙虾5~7月是最黄金的时间，湖北天气比较热了，水下温度最适合小龙虾生长，最早的一拨儿虾肉没有弹性，比较晚的时候小龙虾壳发红，发红就是老的表现，小龙虾一生要脱七次壳，发红就表示再无法脱壳了。”

黄川为“潜江虾皇”研制了多种配料，油焖时有专门用十几种豆蔻酱炒制的酱料在炒制时加入，还有加入40多种香料慢慢熬四个小时才做好的老油，在小龙虾出锅前浓浓地浇上去，除了提亮，更多的是希望在最后一刻给掩藏在虾壳下面的白色鲜肉增添更多的味道。

一锅丰盛地端上来，常常是能引起全场惊呼的。和北京的麻辣小龙虾，以及盱眙的十三香小龙虾相比，武汉油焖小龙虾能保留住小龙虾熟透之后本身所呈现出的鲜艳的红色，非常本真，但是当你剥开之后却发现里面汤汁浓郁。武汉龙虾馆的纸巾盒里放的都不是纸巾，而是一次性的塑料手套。不过总是会渗进去汤汁，很多人索性空手来剥，几下子手上就沾满了汁水。于是手机依赖症被大大缓解了，当地人打趣说，为啥小龙虾能风靡全国呢，这是一种社交方式啊。

武汉的小龙虾仿佛是颇有心机又极为伶俐的姑娘，给自己化一个美美的裸妆，看起来不着痕迹，其实做过很多功课。

还原本味：蒸虾

但作为一个味蕾敏感的食客来说，最鲜美的味道应该是食物本身的味道。吃过几次后，油焖小龙虾多少让人有种用力过猛的感觉。浓艳是一种美，但最好的食材往往更需追求自然。

武汉的蒸虾做法简单，完全不像油焖的来历，需要酝酿并充满戏剧性。“靛靛蒸虾”在武汉做蒸虾很有特色，只是简单地隔水蒸好，通过调制的蘸料来让虾释放出鲜嫩的味道。去大店吃小龙虾往往不会错，只有拿到好品质的虾，蒸出来才最珍贵。

蒸虾会保持完整的体验，其他的做法比如油焖，会剪掉虾头的一部分，以及从虾尾入手，在背部的壳上剪开一刀，这么做尽管入味，但是虾肉很容易散掉，吃起来缺少弹性，要知道小龙虾的灵魂就是活虾本身的饱满和弹性，没有人用死掉的虾来烹制，正是这个原因，剪开背部是种取舍。蒸虾便不存在这种问题，吃起来口感更佳。在淡水中养殖的小龙虾，经过认真的清洗之后其实是非常干净的，如果以小龙虾廉价且大量繁殖的原因看轻它还说过去，但觉得它脏真的没有道理。通过适当的方式让小龙虾吐出体内的杂质，可以看到背部的虾线变得洁白甚至透明，再拿刷子将外壳刷净，洁净度上已经相当高了。

大多数人喜欢母虾，一个是虾黄大，另一个是虾肉更多。面对一盆数量众多的小龙虾，真的不用锱铢必较，大方地扭下虾头，即便有些虾黄一起剥落也无须可惜，两腮的部分也是豪迈地撕掉，完全不必在意任何部分的浪费。当一条完整的洁白虾肉剥出来，蘸那用酱油辣椒油和其他调味混合成的酱汁，你马上会明白为何小龙虾如此风靡——当你满手汤汁地将它一个环节不落地剥完，终于见到一块完整的弹性肉质，而它的大小又正适合一口饱满地吞下，吃完会非常有成就感和满足感。而这种素颜的淳朴小龙虾派，是会让任何人日久生情的。

武汉人非常珍惜现有的几种小龙虾做法。“要知道能够创造一种新的小龙虾口味是很难的。”姬图来说，多少人试过了无数方法，但经过市场考验的无非这几样。武汉还有卤汁的小龙虾，是卤菜的一种延续，另外将虾头和须子去掉，只剩虾肉主体的一部分，一炒会团成可爱的球状，被叫作炒虾球，烧烤也常有这一道，在火上至少烤两次，在最后刷上佐料，从那微微炭烧味的外壳底下用舌头顶出紧实的虾肉，也是武汉一种非常不错的小龙虾享受。■



1



2

吉庆街和早期的武汉宵夜岁月

口述 / 姜涛 记者 / 吴丽玮 摄影 / 曹小川

“火锅里没吃完的苕粉全糊在锅底上，狗贵拿刀撬起一大坨苕粉包裹着劳力士，回家拿小刀一点一点地抠了一个星期，最后连劳力士的漆也一起抠掉了。”

1993年，我跟着插队的父母在景德镇读完了高中，回到武汉老家。家人把我安排进音像社实习，是一个拷贝录像带的活儿，有把大把闲散时光无处消磨。那时候我谁也不认识，战战兢兢地从裤兜里掏出一盒红塔山，结果就跟音像社的一个大哥成了朋友。这位大哥家境很好，通过他，我认识了一大帮高干子弟，有时候吃完宵夜就直接跑到朋友家胡乱睡了，第二天被人家的老爸叫起来，吃一碗面，吃完几个人就坐在桌子旁边打Call机，等所有人都到齐了，一起去洗个头。因为太无聊了，每天最常做的消遣就是去洗头，有时候一天要去洗三次，那时候特别流行干洗，时间长了搓得头发都要掉了。除了洗头，就是吃饭。有时候几个小弟没钱付账，磨磨蹭蹭把菜全吃干净还不走，直到大哥出现帮忙付了钱，接着又盘算着下一顿该去哪里吃。

我回来的时候吉庆街已经很火了。跟池莉小说里写得差不多，卖臭干子是一大特色，另外就是炒菜。那时的臭干子发酵要45天，现场用小火慢慢炸，越

炸越大，最后表皮炸得干干的，里面还有柔软的芯儿。我上小学以前还在武汉，那时候夏天乘凉，武汉人爱躺在路边的竹床上聊天，饿了就点几块臭干子慢慢吃，把吃的东西放在竹床上，自己坐小板凳，边吃边喝酒能消耗一个晚上。其实以前的宵夜是很贫乏的，除了臭干子，好像只有藕圆子和绿豆汤，吉庆街多了一些炒菜，十几块钱就是很好的菜了，虾球和青蛙最贵，大概12块，白酒2~3块，啤酒一杯几毛钱。那时候做菜还是讲究一些的，炒丝瓜，上一层很淡很淡的芡，上桌之后要迅速吃完，不然芡就化成水了。而是硬硬的有嚼头的，淋上芝麻酱的香麻油，吃起来很爽利。但是总体来说，没有像何祚欢老师说的那种精致小吃了，他小时在武汉吃的宵夜，炒面是先煮半熟，有人点再到锅里一份一份地炒，最后加点水闷起来，听到嗵嗵地响，接着淋一勺油就可以出锅了，吃起来是带着卤汁的焦香味。也很难见到他说的挑着小担子卖莲子汤或者桂花赤豆汤的了，改革开放以后宵夜重新做起来，原来那种精致感都不复存在了。

听我身边那些年龄比较大的大哥们说，吉庆街大概是从上世纪80年代初开始红起来的。最开始只有几间破房子，厨师在外面炒菜端进来吃，过了两年以后，街上慢慢有了艺人，有个艺人叫“麻雀”，后来在池莉小说改编的电视剧里表演了一段，一下就火了，以他为首，还有其他三个人号称吉庆街的“四大天王”，



3

1. 红极一时的吉庆街曾经有大批艺人穿梭其中

2. 武汉密密麻麻的巷子里隐藏着无数红红火火的宵夜摊位

3. 90年代的武汉宵夜是姜涛所熟悉的年轻人欢乐场所

感觉很厉害的样子，但我们都觉得唱得真不怎么样。“麻雀”嗓子很哑的，最喜欢给客人唱《爱情鸟》，一般的价格是10块钱唱三首，客人兴致高了有时一次能消费100~200元。不过他们打动客人不是靠自己的才艺，而是靠说的，在一分钟之内，说一些漂亮话让你愿意掏钱，比如“这位兄弟一看就是做官的料”，或者，“您带了这么漂亮的妹妹来玩，我给您唱一首爱情歌曲吧”。街上的艺人都是这个路数，“四大天王”比较牛，一般都是让小艺人先上去游说，他们攻不下来的，“四大天王”再上。红火的时候，吉庆街的艺人有五六百人，他们每个月要向吉庆街交1000多元的管理费。除了“四大天王”这些民间艺人，也有那种胸腔共鸣唱美声的，还有拉小提琴的，印象最深的是一对唱黄梅戏的姐妹，说哭就能哭得声泪俱下。

我这些一起吃宵夜的朋友里有一个外号叫狗贵的，特别神。他常吹嘘自己在深圳有一位干姐，是酒店里的妈妈桑，漂亮又有钱。90年代中期武汉也开始流行吃火锅了，武汉最早的一家火锅店叫“太珍火锅”，他们家最早引进了不同的辣味级别，这家店现在还在，不过现在做得很一般了。我们有次在“太珍火锅”吃宵夜，狗贵扬起手腕说，干姐送了块劳力士给他，大哥们都是懂行的人，有人逗他：“真劳力士不怕水煮，你敢不敢把表扔火锅里？”没想到狗贵真的把表摘下来扔进去了，这还不算，扔进去居然忘了，最后直接结账走人，坐着麻木（摩的）回到家才想起来，赶紧返回去找。服务员正收拾桌子呢，火锅里没吃完的苕粉全糊在锅底上，狗贵拿刀撬起一大坨苕粉包裹着劳力士，回家拿小刀一点一点地抠了一个星期，最后连劳力士的漆也一起抠掉了。

大家都以为狗贵吹牛，没想到，这位妈妈桑姐姐有一天真的出现了，那晚我真是太记忆犹新了。其实她的长相我已经记不清了，只记得一开场她就掏出一本挂历，上面竟然是她本人穿着豹纹比基尼的照片。我那时候才20岁，什么心理状态你们肯定也猜到了，血脉贲张，百爪挠心啊！我当时的想法就是把桌上这几个哥们儿都喝倒了，最后带着姐姐走。真有一个率先喝倒了，按照平时的习惯，叫一辆出租车，给他50块钱，就算今晚包车了，把暖风打开，让哥们儿在后排睡着，等我们这边吃完。没想到几个人把喝醉的哥们儿抬上车回来，狗贵已经带着姐姐走了。一桌的兄弟全都懊丧不已。那个最先喝醉的大哥醒来后直骂：“狗儿子，要不是我喝醉了，今晚她肯定跟我走了。”“怎么会跟你走，她明明一晚上都在跟我抛媚眼。”几个大哥争论了起来。我是最小的一个，当时没敢说话，可我本以为整晚上她都在含情脉脉地看着我一个人，没想到到所有人心里都这么想。

后来大哥们都结婚了，这种聚会也就越来越少了。几年前，我在雪松路上偶然间又遇到狗贵，听他大喝一声：“姜涛，站住！”我心想坏了，这帮哥们儿后来基本上都犯了事，不是进去就是死了，还能遇上，十有八九要跟你借钱。我寻思着怎么能把钱包里的钱抽出来几张，因为他开口借，就不能不给，我得把钱全拿出来给他，以后他也不会还，两个人从此肯定再不往来了。没想到狗贵并没有跟我借钱，他得意地跟我说，自己当了特警，还是一部电视剧里很火的特警的原型。也许他是吹牛吧，不过我并不在意，那天我们很开心地去吃了一碗牛肉粉，之后又再次失去了联系。

青岛夜食的海味、回味与新味

记者 / 宋诗婷 摄影 / 于楚众

青岛的夜生活并不丰富，通宵的餐馆也没有几家，但这无所谓，城市睡去，美食与食客总会找到彼此。





1



3



2



4

1. 青岛当地宵夜的必选菜炒蛤蜊
2. 清蒸石斑鱼
3. “上桥水产”餐厅为喝酒客人研发的下酒菜“手撕牛肉”
4. 上桥水产经典粤菜葡氏香炸果肉

夜青岛

“青岛哪有夜生活?!”一下火车我就被泼了一盆冷水。

来自当地朋友的质疑很快得到验证。晚上9点多,他带我在市南的老城区扫街,两人临时起意,打算补一顿夜宵。车停在一家城中著名的连锁饺子馆门前,我们推门进店,刚要点餐,服务员赶紧拦住:“抱歉,9点半就闭店了。”我们只得转身出门,另觅去处。

天气预报说,当晚有小雨,晚上10点,雨如期而至。此时,车正开过八大关,这片始建于上世纪初的建筑群集合了数十个国家的风格。眼前一幅欧洲景象,形态迥异的洋房藏在法国梧桐和银杏树里,雨落在被海风拂过的树叶上,又落在我的手上,好像是咸味的。街道上鲜有人经过,零星的游客撑着伞,一路走,一路拍。

车绕过老城区的地标建筑天主教堂,教堂门前有冒雨拍婚纱照的年轻人。摄影助理点着手皮鞭状的烟火,一边喊着“闪开”,一边甩着烟火从小情侣身后跑过,坐在地上的摄影师咔嚓咔嚓按着快门。三组婚纱,三组人,轮番甩起烟火,教堂门前开了花。

穿过教堂旁的小路,就隐约能听到闹市区的喧嚣了。沿曲阜路往西,欧式的石头路界限分明地变成了柏油马路,顺坡而下,老城区最热闹的中山路步行街就在眼前了。

“看,还是有夜生活的。”我对朋友说。晚上10点多,很多店铺都关了门,但烧烤摊还在,海鲜大排档还在,著名的王姐烧烤门前依然排着长队。北方的城市不比南方,夜晚的吃食单调很多。和历史悠久的江南、潮汕、长江沿岸相比,青岛还是个年轻的移民城市。它最早只是个港口,住在城里的人不多,船员和码头工人们日子过得粗糙,因此,青岛并没有丰富的小吃和点心,最本土的美食几乎都就地取材,依海而生。

我们在朋友常光顾的一家百年老店前停了脚。这家店主打清真馅饼,晚上也像所有海鲜大排档一样,支起棚子,卖海鲜烧烤,赚一份外快。

两条黄花鱼,一盘炒蛤蜊,一盘蒜蓉扇贝,两扎桶装鲜酒,不出10分钟,菜就上全了。这个时段,客人只剩两三桌,半数店员都窝在椅子里打瞌睡了。

吃到接近午夜,老板和店员也开始吃夜宵了。“这才是真正的深夜食堂啊。”我看着吃面的店员对朋

友说。老板和店员们吃饱喝足,终于按捺不住开始逐客。“对不起,我们要收摊了。”我和朋友只得起身,再寻去处。

我们冒雨游了栈桥。白天的栈桥乌泱泱挤满了游客,后半夜的雨中栈桥格外安静。

“小时候我们都这样抓鱼。”栈桥上有两个老人在抓鱼,他和老人攀谈,我则看着他们把一个个圆柱形筐状小笼子下到海里,据说,只要静候上个把小时再起网,多多少少有些收获。

回去的路上我们碰到一对小夫妻,浑身湿漉漉的,女孩手里拎着个塑料桶,里面堆了半桶小螃蟹和海螺。“刚从那边抓的。”她指着海的方向。我顺着望过去,不远处的海滩上闪着一束束光,每束光里都有一个捉螃蟹的人。

市井：营口路的海鲜卖场

“去营口路转转吧,虽然游客渐多,但‘酒彪子’一条街的景象还是很震撼的。”当地做媒体的朋友对我说。

我和朋友介绍的“地陪”辛贤臻、丁琳约在台东步行街见面。这条街是青岛新城区最重要的商业区,步行街中央挤满了小吃摊,和全国的步行街一样,这里的小吃看不出特色,台湾的章鱼小丸子、东北的烤冷面、湖南的臭豆腐、湖北的鸭脖、新疆的烤串……种类上是最重要的,口味如何倒是其次。

我们穿过步行街,走过一座过街天桥。不知何故,桥下站了不少人,其中一个中年女人跟在我们身后,走了好一段路。

天桥另一面是完全不同的景象,沿路都是小店,以烧烤和外卖小吃为主,水果摊、海鲜摊、咸菜摊连成一片。土著小辛先带我在营口路农贸市场里转了一圈,市场出乎意料的干净,水果、蔬菜色泽鲜艳,像是洗过的。卖海鲜的区域挤满了顾客,当下正值休渔期(2017年,青岛的休渔期为5月1日至9月1日),市面上的鱼类并不丰富,海鲜摊位主打贝类、螃蟹和皮皮虾。当地人下手果断,来了就买,像我一样的外地人不懂行,问东问西,犹豫不决。

出了海鲜市场再往前走,眼前就出现了一座牡蛎山。“这是营口路的露天市场,后面都是啤酒屋,当地人叫‘酒彪子’一条街。”小辛告诉我。“酒彪子”是本地人对喜欢喝啤酒的中青年的称呼,在青岛,能被称为“酒彪子”的,酒量都不可小觑。所谓“一条

街”只是个泛指，这条街以营口路海鲜市场为中心，向四面八方辐射至顺兴路、长春路、威海路和台东五路，这些地界的街道、小区里啤酒屋林立，几乎每个朝街的一层窗户都被打通做门，成了一家啤酒屋。

青岛的海鲜大排档遍地都是，营口路的最具特色。这里的大排档都叫“啤酒屋”，背后也是有原因的。啤酒屋的主要收入来源于卖酒和海鲜加工，近些年的新店开始卖海鲜，但最老牌的啤酒屋几乎不卖海鲜，最多有几道凉菜和烧烤，海鲜全靠食客从市场买来，啤酒屋只负责把东西做熟。

“先去买海鲜。”小辛把我带到一个海鲜店前，他和老板说当地话，最近几年，营口路的名气越来越大，很多游客从青岛啤酒一条街转移到营口路，精明的市场老板们难免欺生。我们买了蛤蜊、牡蛎、皮皮虾和螃蟹，小辛找了一家叫“涛声依旧”的啤酒屋，海鲜扔给老板加工，我们又点了店里的啤酒、烤串和凉菜，坐等开饭。

像这条街上的很多啤酒屋一样，涛声依旧很小，室内是普通住宅改造的，只容得下两三桌，绝大部分桌位都在室外，屋里屋外加在一起也不过七八桌座位。这几天青岛连续下雨，所有啤酒屋都在室外搭起了棚子，如果不搭棚，每家还能多放几张桌子。

老板告诉我，涛声依旧是2004年开始营业的，几乎是这条街上最早的啤酒屋。当年的老板是个青岛大姐，刚开店时生意红火，门前的整条马路几乎都是她的摊位，三四十桌是常态。后来不知怎么的，这条街上的啤酒屋越来越多，到了2014年，海鲜市场周边的几条小马路上竟然挤下了二百六七十家啤酒屋，竞争惨烈。去年，现在的老板接手了涛声依旧，“生意越来越不好做了”。

对这地方熟门熟路后，我又来了两次，每次换不同的啤酒屋吃海鲜、喝啤酒。青岛人的夜生活果然与南方有时差，啤酒屋晚上六七点钟开始上人，10点多还会来一波，12点后就冷清下来了，剩下的只有那些喝大酒的“酒彪子”。

第一次来时下雨，第二次来我才看到了“酒彪子一条街”的壮观景象。几乎每家啤酒屋门口都坐满了人，每条街上只留一条窄窄的小道供食客穿梭。青岛爷们儿光着膀子，脖子上通常挂条金链子或观音玉坠，人手一扎啤酒，桌子上堆满了蛤蜊壳和螃蟹盖。“酒彪子”绝非浪得虚名，几个啤酒屋的老板都告诉我，碰中能喝的青岛爷们儿，两个人喝掉一桶40斤的鲜啤不成问题。女酒彪子？那就更是海量了。

后来，我也终于弄清楚了些等在天桥下的人是做什么的。另一个啤酒屋“老地方”的老板娘告诉我，这条街上的啤酒屋越来越多，竞争惨烈。天桥下的人是拉客的，虽说是拉客，也算秩序井然，大家会排好号，分个先后来后。

要说营口路的海鲜有多好吃，不见得，但这个现实现做，喝啤酒、吃海鲜的气势实在让人过目难忘。

传统：好吃不如饺子

山东人喜欢吃面食，在青岛那一周，我的主食是馒头、饺子、馄饨和面，除了早上酒店提供的白粥，几乎粒米未进。

青岛街头到处是馄饨店和饺子馆，因为靠海，当地的饺子也沾了鲜。鲅鱼馅饺子和墨鱼饺子是青岛饺子界的招牌。青岛人有个习俗，谁家要是生了女儿，街坊邻居就恭喜他“家里要有鲅鱼吃了”，“鲅”谐音“爸”，鲅鱼就成了讨岳父开心的美食。墨鱼饺子是款网红饺子，加了墨鱼汁的饺子面黑亮黑亮的，摆在白色盘子里，绝对是道黑暗料理。

“青岛有家饭店的饺子刚得了美食综艺的冠军，要不要去尝一尝？”在晨报做美食编辑的朋友于清向我推荐。

当天下午我们就去了那家位于浮后山劲松三路的饺子馆“青岛印象”。这家饺子馆店面不小，散台、包间加一起，共有四层，店里挂着救生圈、帆船等装饰，暗示着这家店与大海的关系。

关系有两层，一层是店里的招牌水饺都是海鲜馅的，另一层是店主龚文进是帆船爱好者。他是土生土长的青岛人，10年前开始玩帆船，参加过比赛，乘帆船去过韩国，手里有张帆船项目二级裁判证。去饺子馆采访、拍摄之前，我们与龚文进约在奥帆中心的帆船码头见面，他带我们上了帆船，体验出海的乐趣。

青岛有全国自然条件、基础设施最好的帆船码头，这里的风浪条件最适宜帆船竞技，所以，2008年北京奥运会的帆船比赛都被安排在青岛。玩帆船似乎是青岛人的福利，我们出海那天，港口里很多孩子在进行帆船训练。

喜欢玩帆船的人大多向往自由，不受拘束。七年前，龚文进辞去了物流公司经理的职务，开始创业。“做过两次水果生意，都失败了，后来开了这家饺子馆。”龚文进说。



青岛营口路的啤酒屋一条街，当地人称“酒彪子一条街”，每天晚上7点到凌晨这里人声鼎沸

饺子馆的合伙人是总厨韩连成，得奖的大虾馅饺子就是他研发的。一进店，韩连成就换上厨师行头，带我们到后厨一探究竟。

青岛印象做饺子的厨房是开放式的，擀皮儿、和馅儿、包饺子、煮饺子、出锅，整个流程都是透明的。大虾馅饺子的白绿色饺子皮由两种面制成，加入了蔬菜汁的绿色包裹住白面，擀出来的饺子皮外圈是绿色，内圈是白色，饺子包出来是白菜的模样。大虾馅饺子的精髓全在馅。虾内用的是青岛当地的冰鲜大虾，个头大小要严格把控，一斤10头，不多不少。每只虾去头后被切成四段，每个饺子里一段虾肉。“鲜虾和虾仁，价钱差几倍，口感也差几倍，这个骗不了人的。”龚文进说。

搭配饺子的蔬菜是胶州白菜的黄色菜心。菜心要切成丝，在锅里炒一遍，以蒸干水分。刚刚被掐掉的虾头可不是废物，它才是饺子馅的点睛之笔。虾脑挤出来，汇到一起，现在锅里倒上花生油、姜和料酒，再把虾脑放在锅里炒。“炒完的虾脑颜色更红，味道也更香。”韩连成解释。炒好的虾脑放在分装盒里冷藏，每次备饺子馅时加进去一盒，一

来提鲜，二来丰富饺子馆的色泽。

用新鲜食材制成的饺子要慢火煮，沸水会打散饺子馅，口感是要大打折扣的。

刚出锅的饺子摆在面前，我夹起一只，一口咬下去。被虾脑加持的白菜心混着汤汁，瞬间铺满了舌头，实实在在的虾肉嚼在嘴里，鲜嫩有弹性，口感极佳。

我问龚文进为什么选大虾馅饺子做招牌菜，他的回答出乎意料。“做餐馆这段时间，总有外地客人提到38元大虾事件，作为土生土长的青岛人，我又委屈又生气。你可不知道，真正的优质青岛大虾何止38元？所以，我就想到了用真正的青岛大虾做饺子，为青岛大虾正名。”

不只是龚文进，那些天，好几个青岛人主动提到了宰客的38元大虾事件。青岛人的城市自豪感和荣誉感真是让我出乎意料。

融合：青岛火锅的重生

与中国所有城市一样，青岛的个性越来越淡，



左图：24小时营业的东镇老火锅

右图：上帮水产的厨师总监何锐

满大街的全国连锁餐饮，要从中挑选出当地的美食，不是件容易事。晚上10点后，正餐结束，夜宵的选择乏善可陈，烧烤、小龙虾，全国都一样。我想找一家24小时营业的餐厅，有些本地特色，朋友就推荐了这家东镇老火锅。

青岛有铜锅？我从北京来，带着偏见。一天下午，我们顶着太阳赶到了位于长春路上的东镇老火锅总店。两位老板不在，店长杨唯巍接待了我们。“老板很少在店里，他们要全世界到处跑，找食材和供应链，毕竟传统要保持，但不创新也活不久。”杨唯巍说。

火锅店店面不大，十几张桌子，墙上挂着老物件和老照片，打怀旧主题。东镇、西镇是青岛曾经的行政区，西镇在市南区的团岛附近，东镇就是现在的台东，更名后，西镇留下来了，东镇却成了历史。

东镇老火锅的渊源可以追溯到上世纪50年代。两位老板的爷爷辈曾在当时的东镇开了青岛市最早的铜火锅店。铜锅的根显然在北京，四五十年代，

铜锅、铁锅都算大件，没有票不能买。两位爷爷就照猫画虎，在北京找人打了四口锅，带回青岛。“小平房，四张桌子，四口铜锅，就开业了，生意特别好。”

后来，受拆迁影响，再加上外来火锅的竞争，最早的东镇火锅经营不下去了。两位老人转行另谋出路，做过火锅店老板的事再没提起过。直到2010年，两家人聚会，选在了火锅店，吃着吃着两位老人按捺不住了，“这酱料不如我们当年做的啊！”这一感慨，孙辈们看到了商机，不久就有了现在这家东镇老火锅。

涮铜锅是外来吃法，为了适应青岛人的口味，调整是必不可少的。“重点在酱料。”杨唯巍说，北京的酱料是用麻酱，青岛人喜欢花生酱，和北京的重口味相比，花生酱口味清淡很多。

老北京人吃羊肉、喝白酒，青岛人吃海鲜、喝啤酒。海鲜是青岛铜锅的特色，不是能煮的海鲜都能涮，哪些海货进得了铜锅也是经过一番掂量的。

伙计端上烧开的铜锅，杨唯巍坐下来为我们演示青岛人的吃法。先下豆腐，卤水点的老豆腐，不怕煮，越煮越有滋味。“我们一般会用海鲜打底，外地人可能会觉得有点腥，但青岛人就好这口。”杨唯巍拿起三四个牡蛎，夹起白肉，扔进了锅里。“之前也试过蛤蚧和扇贝，前者个头小，煮久了就干瘪缩水，后者要连壳扔进去，扇贝的壳太脏了。”下完牡蛎还要再加一条笔管鱼，“先下的这条笔管鱼不能吃，煮久了太老，这东西沾水就熟，要随吃随下”。

一款豆腐，两款海鲜，锅底打好了，杨唯巍示意我们可以开动。他给我下了几块羊肉，又在羊肉旁加了把紫菜。“一半紫菜，一半羊肉，一起吃掉。”我按吩咐试了试，羊肉膻味配上紫菜的鲜，一个口感厚实，一个轻薄，有点意思。

“你尝尝这个，女士最爱菜。”我夹起一块煮熟的圆柱形东西，蘸了酱料，塞在嘴里。“嗯？是年糕啊！”杨唯巍得意地笑起来。年糕里裹着咸鸡蛋黄，简直就是火锅界的甜品。

随后我又尝了裹着鱼子酱和福袋及芝士虾包，这三款菜品都是从韩国进口的，之前只出现在部队锅里。因为离得近，青岛在饮食和文化上受韩国影响很大。很多发往全国的韩国商品都从青岛登陆，青岛人总能第一时间尝鲜。

“不只是韩国小吃，像沙葱羊肉，有瘦肉丁的午餐肉，火锅本就是外来的东西，我们做出了青岛特色，那就不能守旧，要融合和创新才行。”杨唯巍说。

2014年开始，东镇老火锅24小时营业。“晚上的上座率在四五成。”在杨唯巍看来，喜欢晚上出门的青岛人不多，但对于一家店来说，这些人足够了。美食和夜里的人，他们总会找到彼此。

洋派：晚9点后的上桥水产

去年过年，我收到过一份来自黄渤工作室的小礼物——两个三斤重的山东大馒头。这次来青岛，我找到了馒头的源头，它们来自一家名为乔记渔庄的海鲜店，老板乔宇忠和黄渤是发小。

我更感兴趣的是乔家的另一家店——24小时营业的上桥水产。这家店的厨师总监何锐做过海天、洲际和香格里拉的主厨，他用酒店的方式管理着这家饭店的后厨。

上桥水产的装修算不上豪华，但绝对时髦。美国工业风的结构，餐桌用打着孔的船木搭建，楼上楼下共四层，几百个玻璃、黄铜吊灯24小时不灭，据说，每月电费至少20万元。饭店中庭有一个精酿啤酒吧台，晚上这里有演出，很多在二楼吃饭的客人会坐在围栏前看。

餐厅看起来是个大杂烩，白天主打海鲜、日本料理、粤菜和川菜，晚上为客人提供夜宵服务。去本土化的体验店，做年轻人生意，这是我对上桥水产的感受。

何锐把我们带到二楼，打算按他最新制定的菜单，为我们上几道宵夜菜。上桥水产有两套菜单，一套是晚9点前的正餐菜单，一套是9点之后的宵夜菜单。“区别主要在哪儿？”我问何锐。“区别当然是有的，等下菜来了再说。”何锐卖了个关子。

先上的三道菜是朝氏香炸果肉、盐焗鸡丝捞螺



片和生嗜排骨，正宗的粤菜。何锐解释：“粤菜和青岛本地菜一样，海鲜很多，但在做夜宵餐单时，我刻意去掉了海鲜类的，选了些分量小、以肉类为主的菜品。”

在何锐看来，青岛人吃夜宵无非两件事——喝酒和解酒。他的菜品设计也基本为满足这两款需求。餐厅改成24小时营业已将近一年，何锐发现，来这里吃夜宵的大多是喝二场酒，甚至三场酒的。晚上，人的味觉本就迟钝，喝了大酒的舌头就更不中用。所以，夜宵的菜品必须口重、味足，否则触动不了客人疲惫的舌头和神经。

香炸果肉口味不轻，肉馅里夹着马蹄，外层裹着酥脆的皮儿，一盘果酱用来调味，猪肉的咸和果酱的甜一起刺激味蕾，舌头再懒也醒了。排骨也是同样的原理，酱料要足，肉质要敦实厚重，分量不能太大，别给顾客视觉上的压力。盐焗鸡丝捞螺片是粤菜中一道温和的凉菜，鸡丝过了水，刚上菜时是热的，慢慢冷却，适合冬天吃。

紧接着上来的是一道下酒菜“手撕牛肉”。牛肉被切成一指长的长方体，在盘子里摆成了抽插乐积木。牛肉选的是臀骨二头肌边缘的“小黄瓜条”，这块肉精瘦，纤维粗，能扯成丝。牛肉腌制后过油炸，出锅晾凉了才好吃。“这菜配啤酒最好。”何锐不忘他的选菜原则。

吃过牛肉，醒酒菜也来了。木瓜百合，丰富的果糖和维生素能加快酒精分解，酸涩的口感也抚平躁动的情绪。

夜宵的定价也有讲究。“我只选中低档位的菜品，在老百姓的观念里，夜宵不像晚餐，花太多钱就不值了。”

我以为菜已上完，一转头，店员又端上一大盘三斤装的炒蛤蜊和一碟烤串。“没办法，在青岛，没这些东西还叫夜宵？”何锐无奈地笑了笑。

年轻：T9的2.0版野馄饨

“嘿，来了？”“你在啊？”“你也在？”

这是典型的年轻人打招呼方式。不采访的两个晚上，我被朋友带去了一家进口啤酒超市。晚上10点后，漂亮的男孩、女孩三三两两地钻进店里，后半夜更热闹，他们互相打着招呼，好像谁和谁都是旧相识。

“青岛太小了，圈子就这么大。”店主王德阳对我说。这家名为T9的啤酒超市营业时间不长，却很快成为城中时髦胜地。王德阳是设计师出身，在上海一家台湾设计公司做了很多年。2010年，因为爱情，他辞了上海的工作，来青岛定居。虽然后来爱情没了，但他却在青岛扎了根。

“刚来那会儿，青岛晚上哪有去处？除了酒吧就是特别躁的夜店。”玩惯了夜上海的王德阳一时不太习惯，适应了很久才调好了时差。

我们站在摆满进口啤酒的酒架前聊天，身后走进来两个穿着铅笔裤的小伙儿。他们站在酒架前看了半天，一脸茫然，转身走了。“这就是典型的青岛小哥，他们只认青岛啤酒，在青岛外地啤酒没什么市场。”王德阳在青岛开过网咖、日料店，经过几次失败，总算摸到点青岛人的脾气秉性。

店里的野馄饨和泡面就是能打动青岛人的小窍门。王德阳是沈阳人，在他看来，沈阳人骨子里觉得自己土气，所以喜欢洋气的东西，越正宗越好。青岛人不一样，港口城市，经历过德日的统治，他们天生骄傲，觉得自己眼界开阔，见多识广，外来的东西不容易接受。“必须要新旧搭配，新东西配个当地的旧东西，洋气的搭配接地气的，这样青岛人才感兴趣。”采访过程中，很多人和我提起过青岛人这个饮食和消费习惯，只有王德阳给出了方法论，“不要给太‘高大上’的东西，要让他们踮起脚就能够得着。”

我们坐在店门口的桌子上吃馄饨、泡面和烤串。T9是第一家引入野馄饨的酒吧，虽然上了台面，但王德阳还是极力保持野馄饨的“野”劲。装野馄饨的确是塑料碗，简单粗暴。进了店的野馄饨略有创新，绿色、粉色的皮儿，让它看起来漂亮很多。泡面都是来自世界各地的网红泡面，店主到处搜罗，保证每天有数十个品种供应。“泡面和夜宵，听起来就很搭，很接地气对不对？”王德阳很得意。

“轰……轰……”正吃着馄饨，我们身后的马路上传来震耳的发动机引擎声。“又在轰油门呢，好些车经过门口都要轰几下，有些是熟客，好像是告诉大家，我来了，我走了。特装，特有意思。”

王德阳喜欢这种感觉，他想让这家店成为大家吃馄饨、喝啤酒、认真聊天的地方。室内的桌子只有40厘米宽，为的就是让大家离得近，聊得痛快。年轻人的夜，吃很重要，和谁吃更重要。■



“吃蛤蜊、哈啤酒、洗好澡”是青岛人夏天的主题

老青岛人的仲夏夜：“哈啤酒，吃蛤蜊”

记者 / 宋诗婷 摄影 / 于楚众

“哈啤酒，吃蛤蜊”里有老青岛人的饮食态度。谁能留住原味，谁就真正抓住了青岛美食的精髓。

“能喝点？”

“喝点吧，我们这儿的酒好。”

“来青岛怎么能不喝啤酒？”

“写青岛夜宵离不开啤酒。”

“什么是青岛夜生活？哈啤酒，吃蛤蜊，洗海澡。”

一走出青岛火车站，我的胃就被啤酒填满了，原浆、鲜啤、精酿、特供……我极尽所能不推脱，

三四天后终于放弃——青岛人的酒量不是我这个东北人可以抗衡的。

“哈啤酒”

青岛人喝酒有三个特点：多、快、专一。

采访那几天，我和很多人聊过他们的酒量。瓶装啤酒六七瓶，这是最平常的。“10斤？不算多。”一位出租车司机漫不经心地纠正我，“两个青岛爷们儿，从晚上6点开始喝，喝到10点、11点，干掉一桶鲜啤不成问题。”司机口中的“一桶鲜啤”是青岛啤酒厂直供给饭店的桶装啤酒，铁皮罐子，每桶40斤。一家客流量15桌的啤酒屋，每晚的啤

酒销量在 10 桶到 15 桶。

青岛人似乎喜欢喝快酒。刚到那天，我和朋友介绍的一位当地艺术家一起吃饭，已是晚上 11 点，他还是叫了一扎 3 斤装的鲜啤，酒一来就干掉一杯，像是喝水解渴。紧接着，他给自己和我们都倒满啤酒，邀我碰杯，一饮而尽。一个小时的夜宵时间，他频频举杯，我跟不上速度，他也毫不介意，只是端杯示意我，再自顾自喝掉。在那之后的采访和会友中，类似的喝酒节奏频频出现，我慢慢学会了应对方法，举起杯，示意，抿一口，放下。青岛“酒彪子”的示意只是礼貌，并非邀请。

后来，厨师总监陈稳的解释让我服气：“一人一箱啤酒（12 瓶），两小时内解决掉还有点感觉，超过两小时，就边喝边醒酒了，没状态。”

“别说从小喝青岛啤酒长大的大叔、大哥，你让很多青岛小哥接受进口啤酒都有难度。”一位在青岛经营酒吧的外地朋友告诉我。

实际情况的确如此。对于一部分青岛人来说，啤酒只分四种，一厂、二厂、四厂和五厂的，四种啤酒都归属同一个品牌——青岛啤酒。外地人喝不出差别，老青岛人一口就分得清楚。一厂是德国人留下的设备，酒质最好，产量小，所以卖得贵。二

厂次之，四厂是原来的崂山啤酒厂，当地“酒彪子”喜欢喝。五厂起步晚，但质量也不错，大排档里的桶装原浆和鲜啤大多是五厂的。

青岛人喝啤酒的文化是被德国人孕育出来的，但也仅限于喝青岛啤酒了。我原以为，德国文化的遗韵会让青岛成为国内精酿啤酒的圣地，去了才知道，当地的精酿啤酒店并不多，质量一般，需求也很小众。有了那四大厂，任何啤酒似乎都是多余的。

在青岛采访，很多人提醒我，作为港口城市的青岛看似开放，实则有着骨子里的骄傲和保守，懒得改变，接受外来事物会慢半拍，在喝啤酒这件事上，青岛人的性格可见一斑。

“吃蛤蜊”

有啤酒的地方就有蛤蜊，青岛人“吹海风，晒肚皮，哈啤酒，吃蛤蜊”的生活方式由来已久。早在上世纪三四十年代，青岛蛤蜊的名声就随梁秋实的《雅舍小品》和老舍的《蛤藻集》名扬四方。

为了进一步了解青岛美食，我请采访对象帮忙引荐了当地的美食名宿尹顺章。尹顺章一家三代都是厨师，父亲尹品三被誉为青岛烹饪界的“三座大山”之一，他和父亲都曾作为主厨，接待过很多国内外政要。

尹顺章年过七旬，精力充沛，见我们之前刚打了两小时乒乓球，典型的老青岛人的悠闲劲儿。待我们说明来意，尹老先生第一个提到的当地美食依然是蛤蜊。“老青岛人喜欢吃贝壳类的小海鲜，其中以红岛蛤蜊最受欢迎。原本蛤蜊是穷人家吃的，产量大，便宜，但如今，蛤蜊已经成了夜宵时尚，来青岛不喝点啤酒、吃点蛤蜊就跟没来过似的。”

“你怎么吃蛤蜊？”尹顺章问我。我一下子愣住，赶紧回忆了过去几天的吃蛤蜊现场：“用筷子把肉夹出来吃。”“我用手。”摄影师补充。

老爷子连摆手带摇头：“吃得不对，浪费。”他比画着，开始示范正确的蛤蜊吃法：“炒蛤蜊要连壳一起放进锅里，你得用手拿着开口的蛤蜊，舌头抵在贝壳上，用舌头和牙齿把蛤蜊肉刮出来，舌尖对贝壳上的油香味最敏感，这样吃才能让舌头充分接触贝壳，香味、鲜味一起留在嘴里。你们的吃法尝不到贝壳香，只剩下肉的鲜美了。”听老爷子这么一说，我觉得过去几天的蛤蜊都白吃了。

正在遗失的不仅是吃法，还有最传统的蛤蜊做法。越贵的食材越容易做，越便宜的反而越考验厨



青岛啤酒博物馆

师的功力和心意。“我敢说，最基础的炒蛤蜊，如今市面上的厨师十个有九个炒不明白。”尹顺章炒蛤蜊的原则也是他对于所有青岛海鲜的烹饪原则，那就是以保留海鲜的原味为首要目标。

新鲜的蛤蜊送到厨房，第一件事是清洗。“不要泡，泡会影响鲜度，用手来回搓洗外壳，如果有沙子，就加一点点盐，让蛤蜊吐吐沙。”尹顺章说，炒蛤蜊的配料不宜多，唯一的辅料就是葱，如果喜欢辣味，可以加几棵小辣椒。葱要切成小段，用少量油煸一煸，糊点也没关系，焐好葱，蛤蜊再下锅。“用铲子翻十几下就够，别加任何作料，翻完盖上盖子，蒸汽能锁住水分，你会听到锅里啦啦啦啦响，那是蛤蜊在张口儿。声音没了，蛤蜊就能出锅了。”出锅也很讲究，揭盖之后千万不要动铲子，把大勺拿起来，顺着锅沿直接把蛤蜊倒在盘子里，这样蛤蜊肉不会掉，炒糊的葱和蛤蜊壳也不会污染白肉。

蛤蜊还有种更为优雅的做法——石烹，如今还保留这种烹饪方式的店越来越少。“蛤蜊才几个钱？又是石头，又是木桶，成本太高了。”几十年前，尹顺章很喜欢用这种方法做蛤蜊。把烤热的鹅卵石放在一个木桶里，木桶和鲜蛤蜊同时端上桌，厨师当着客人的面把蛤蜊倒进鹅卵石里，随着温度升高，一个个蛤蜊在食客面前二连三开了口。口一开，蛤蜊就能吃了。

“本地人，尤其是我们这代人都知道，没有比原汁原味更好的味道了。”尹顺章说，青岛的各个海鲜大排档里，点炒蛤蜊和清蒸蛤蜊的不一定是本地人，但点辣炒和酱爆的十有八九是外地人。

接地气

如果说啤酒是青岛人的“洋气”，蛤蜊就是他们的“地气”。从野馄饨摊到海鲜酒楼，再到洋派餐厅，蛤蜊从没缺席过。在营口路的海鲜市场，一个摊位每天要卖出上百斤蛤蜊。90粒一斤的5元钱，稍大一点的每斤50粒，也不过七八块钱。蛤蜊个头小，“不占地气”，是天生的下酒菜。那些逛海鲜市场的本地人对螃蟹和虾不感兴趣，他们总是称上3斤蛤蜊，找家啤酒屋，配上10元一扎的原浆啤酒，一喝就是一整晚。在我采访过的餐厅中，上桥水产的夜宵菜单针对年轻人设计，主打粤菜和日料，本地菜几乎没有，他们唯一不敢从菜单上删掉的就是炒蛤蜊，而且不敢卖得太贵，青岛人不答应。

“青岛有个怪现象，除了川菜，外来的店总开

不长。”尹顺章说，和其他城市相比，青岛的饭店种类并不多，“日料、西餐、火锅也就各有几家生意还不错，其他的开一家关一家。”

在尹顺章口中的“老青岛人”眼里，外来的东西是好，尝尝鲜就够了，吃过了粤菜的甜、湘菜的辣、川菜、麻，回过头来想吃的还是家门口的海货，能惦记一辈子的永远是啤酒、蛤蜊这几样。

青岛人在吃上的优越感从不来源于烹饪技法，而是来源于食材的品质。“我去过很多国家，也在日本常驻过，走遍世界各地，青岛的海鲜最好吃，尤其是贝壳类小海鲜。”尹顺章忍不住比较起来，“青岛的纬度、海水温度和丰富的微生物最适合贝壳类生长。往北走，大连的水温更低，贝壳类生长期长，肉质厚实，但口感发柴。南方的海鲜产量高，但太热，海货长得快，肉就懈了。只有青岛的贝类肉质紧、皮薄、口感甜鲜，其他的都比不上。我这可不是吹牛，是专业。”

贝类的品种很多，蛤蜊、牡蛎、海虹……青岛人独爱蛤蜊。在内陆人眼里，吃上其中任何一款已经足够有大海的滋味，青岛人却矫情，觉得贝类和贝壳类之间区别大了。“海虹的肉太紧，香是香，没有鲜味。粤菜喜欢牡蛎，他们叫生蚝，加上蒜蓉粉丝烤，对喜欢吃原味的青岛人来说，牡蛎过于鲜，鲜得发恶了，也不好吃了。”

厨子再好也拼不过食材好。在尹顺章看来，鲁菜虽然是烹饪技法最复杂的菜系，官方宴席也常常以鲁菜为主，但到了青岛这一分支，厨师们的技术都弱化了。“青岛很少出名厨，因为技术太简单，你搞复杂了，老百姓也不认。”

如果说，最近几年青岛的美食界有什么变化，那就是外来厨师越来越多。初来乍到的新厨师都喜欢炫技，左加点技法，右加点作料。“辅料、作料加来加去，最后失去了原味。青岛海鲜的珍贵就在于原材料，调味太多反而画蛇添足。说句良心话，好吃不好吃，谁能保持原味，谁就能成功。”保持原味不难，难的是观念，以及抵御花哨技术诱惑的能力。

老青岛人总会怀念过去的时光，春夏之交，一家人拎着小铁桶，拿着小铲子，溜达到栈桥附近的海滩收割海货。大人蹲在黑泥里挖蛤蜊，孩子们则在石缝里搜捕小螃蟹和海螺。夜幕降临，一家人提着满载的铁桶回家，路上拎两袋子新鲜啤酒，进门就把刚收割的战利品一股脑倒进蒸锅里。

老青岛的晚餐和夜宵时光就都在那啦啦啦啦开口的蛤蜊里了。■

拉面、野馄饨，温暖疲惫的胃

记者 宋诗坤 摄影 于楚众

城市的夜宵属于食客、酒客、游客，也该属于那些为夜晚服务的人。

在青岛那几天，我问过出租车司机、晨报记者、酒吧老板，想知道下了班之后，他们都去哪里犒劳自己的胃。

野馄饨和四方的鑫明明拉面，这几乎是每个青岛人都会提起的深夜食堂。有一天，做完采访已接近午夜12点，我和摄影师盘算了时间，准备去探访夜里的鑫明明拉面。

只做拉面

鑫明明是“四方四大拉面”之一。“四方区”是已作古的地界，2012年，青岛重新划分行政区，“四方区”已不复存在，如今，当地人称这片区域为“老四方”。

“四方四大拉面”是老青岛人舌尖上的记忆。新中国成立之后，老四方区是青岛最重要的工业区，棉花二厂、玻璃厂、机械厂等国营大厂都在这片区域建厂。因为主要服务于工厂工人，老四方的饭店形成了经济实惠、简单快捷的传统。

大约20年前，老四方区紧挨着的几条街道上先后开了四家拉面馆，名字还有些相似。平安、鑫顺、鑫明明、鑫源，这四家拉面被青岛人并称“四方四大拉面”。逛四方街，吃四方拉面，是很多老青岛人的暖心回忆。

鑫明明是这四大拉面中唯一一家24小时营业的。无论白天太阳多大，热得多密不透风，夜晚的青岛却总是凉爽的。我和摄影师深夜来到这家位于宁化路和嘉兴路交界处的拉面馆。像所有老而小的饭馆一样，鑫明明的店面很不起眼，面馆的招牌很简陋，白底红字，夜里闪着黄色的光。

店门口摆了张桌子，喝酒的食客还未散去。店内分成两间屋，每间八张桌。店的最里面是后厨，说是后厨，其实煮面、炖肉、走菜、收钱都在这间不足10平方米的屋子里完成。穿灰色跨栏背心的伙计站在窗口，右边是煮面的汤锅，左边是切好的成盘牛肉。客人在窗口点了面，坐在伙计身后的拉面师傅就起身

备料，他和伙计有说有笑，不足半分钟，一坨拉好的面就被他漫不经心地扔在面汤里了。

与那些集合了海鲜、烧烤、炒菜的夜间店面不同，鑫明明很专一，只管满足食客的温饱，除了一款每碗三两的拉面、切片牛肉和几款饮料外，什么都不卖。想吃烧烤？出门右转，去隔壁家买。

煮面、走菜、收款一手抓的伙计姓刘，今年才30岁，却已经在鑫明明拉面馆工作了15年。我问他店里的面和其他三家有什么不同，小刘很实在，“没啥不一样，都是拉面。”

事实上，青岛的拉面和我们常吃到的西北拉面确实有些不同。当地的面条颜色略深，口感绵软些。汤底里加了酱油和咖喱粉，所以是棕色而非乳白色。配料也有讲究，面馆提供给食客的都是灯塔米醋，当地的一个老牌子。

我趴在出餐口和小刘聊天，顾客一个接一个点餐。大套、小套、单点加内……他们用的都是我听不懂的暗语。其间一位出租车师傅风火火跑进来，“大碗加面，细面，快点儿，饿死我了，接班后还没吃过饭。”师傅刚端走面，两个青岛小哥又进了门，看起来是刚喝过一轮酒，“两个大套，两瓶可乐。”点餐的小伙儿舌头有点硬，也有人要打包带走，小刘拿了塑料袋打包面，刚出锅的面冒着热气，热气熏到了拎着袋子的大姐，“哎哟，哎哟，太烫了！”大姐不禁娇嗔起来。

四年前，鑫明明拉面开始24小时营业。“起初客人不多，后来就渐渐多起来了。”小刘说，后半夜来吃面的人大多是喝了酒的，开酒吧、夜店的，出租车司机和夜间施工的工人们，零点到3点是高峰时段，3点之后几乎就没有人了。“好些都是熟客，隔三岔五就能见到。”小刘说。

野馄饨摊的战争

从鑫明明出来，我们顺着来时的街道往大马路上去，高架桥底下有家野馄饨，那是青岛人的另一处深夜食堂。不知从什么时候开始，青岛兴起了这款吃食，巅峰时，每隔几个路口就有一家野馄饨摊。

野馄饨摊是可以流动的，每天晚上8点之后，各个馄饨摊就开始营业了。摊主把椅子架在路口、车站或者高架桥下，在马路空地边摆上小桌子和小板凳，



深夜的鑫明拉面馆依然有食客就餐

简简单单就能营业接客。

当地报社的朋友说，很多同事都是野馄饨的常客。接热线的记者、排版的编辑，他们常常半夜下班。下了班，可选择的夜宵不多，野馄饨是最常吃的东西。“有时候，一个野馄饨摊上能碰上好些熟人，毕竟，夜宵出没的人来来回回就是那些。”

当天桥下的那家野馄饨摊属于一对小夫妻，看起来经营的时间不长。馄饨、烧烤、小海鲜、毛豆花生和能吸出骨髓的大骨棒，这些都是野馄饨摊的经典菜品，小夫妻一样没落下地学来了。男人烤串，女人煮馄饨，收拾小餐桌，这几乎是每家野馄饨摊的分工方式。

馄饨是事先打包好的，分成小份，装在塑料袋里。客人点一份，就煮一份。据说，早些年野馄饨馅儿大皮薄，煮馄饨的锅底是用大骨汤熬制的，汤味浓厚。今天的很多野馄饨汤底依然是骨汤，但野馄饨的个头显然变小了。也许是为了降低成本，也许是为了提高出锅速度，馄饨个个皮多、馅儿少，滋味还是原来的滋味，口感却差了不少。

来吃这家之前，朋友还带我探访过青岛最著名的野馄饨摊——老谢烧烤野馄饨。除了馄饨和烧烤，他们家还有另一个招牌菜“梆子骨”。梆子骨的肉不多，因为吃骨头肉是其次，用吸管喝白色的骨髓才是重点。

老谢家的野馄饨在延安路公交站旁，开了好些

年，青岛无人不知。去的那天很有戏剧性，我们赶上了城管突击检查，老谢家的烧烤炉子被端了，城管倒掉炉子里烧得正旺的炭，却烧过了那数十张饭桌和冒着热气的馄饨汤。老板很淡定，不挣不吵，老板娘继续煮着馄饨。食客们也很冷静，最多抬眼看看热闹，该吃吃，该喝还得继续喝。

看着眼前这状况，朋友打趣说：“你换个题目吧，写‘青岛夜宵何去何从’。”“哈哈，我看行。”

第二次去老谢家，我目睹了另一场战争，晚上11点多，一伙儿客人来吃饭，其中一个男人牵着条毛色黑亮的大狗。老谢家的馄饨摊里总有两只小土狗，黄白相间，很温顺的模样。客人没坐多久，那大黑狗就发起了脾气，它扑向两只小土狗，疯狂地扭打起来，主人根本拉不动它。这可吓坏了小土狗和身后的老板娘，几个人冲上去，边吼边拉架，总算叫停了这场突如其来如其他的战争。

两只小土狗夹着尾巴跑到老板娘身边，老板娘心疼地帮它们检查是否受伤。“吓坏了吧，吓坏了吧……”灯光下，小土狗舔舐鼻子，盯着主人看，老板娘也怜惜地抚摸，盯着它们看。

后半夜的野馄饨摊，意料之外的柔情，这图景大概是我在青岛记忆最深处画面。夜里的人真容易动情呀，我不禁自省。■

（感谢七城、《青岛晨报》于诚对本文的帮助）



杭州夜摊，平民世界的安稳

记者 王丹阳 摄影 张雷

不止一个杭州美食界人士跟我说，杭州人并不爱吃，所以杭帮菜打天下主要是靠颜值和精美。说到老杭州的夜宵，在“北上广”的眼里并不算活色生香。对他们来说，面条和臭豆腐就够消遣长夜。

胖大脚的臭豆腐店虽然门面不大，但每晚顾客络绎不绝。



女
仔
儿

杭
儿
风

麻
巧
儿

靠
位

虫
虫
儿





临安夜市永不在

“杭州就没有特别特色的夜宵，除了吃面，其余都不适合做夜宵。”在杭城做了17年美食报道的胡狸这样说。我一开始纳闷，为何面可以成为一种夜晚的消食，本以为杭州是富庶繁盛之地，“一夜鱼龙舞”中应该有的是吃，《梦粱录》中对其夜市的记载，是万物所聚，诸行百市，“自和宁门外至观桥下，无有一家不买卖者”。

这个问题一直困扰我，后来才知，风物非畴昔。《梦粱录》里有关宵夜的最早记载，“是日内司意思局进呈精巧宵夜果子合，合内诸般煎果子果蜜煎，糖煎及市食”，夜宵源于北宋，盛于南宋，这临安曾是夜宵的渊藪。前几年杭州人修缮南宋御街，地质队的往下挖去，真在最底层挖到南宋时代保存完好的香糯砖路面，整铺的长条石，形如云片糕状，故得名；覆盖其上的是元朝的大理石砖，再上是明清的乱石及瓦砾互掺的路面……王朝更迭，战乱不休，使初始的繁华往往昙花一现，南宋时买卖昼夜不绝，夜交三四鼓，游人才退，五鼓钟鸣，卖早市的又开门。

杭州人是90年代初再次听见夜排档之说的，那是广东那边传来的外来语，所以当时龙翔桥水产市场附近的居民学起了广东，在家门口搭棚设坐，为客人

炒几个小海鲜，杭城才有了排档之说。杭州最早的老底子夜排档，叫作“门板饭店”，60年代南星桥那边有个叫“三八饮食店”，主要针对三班倒的工人夜间填填肚子。门板饭店里，形如排门板的长条木板，下面放两个长条板凳就成了个桌子，杭城相传间，这门板随即卸装，装起来是自家门面，拆下来就当桌面。劳动人民作过诗：整作门板横为桌，粗陋饭菜饱饥煞。自古美味只缘钱，匆匆一餐又劳作。

所以，若说广东人吃夜宵是商业文明下的市民文化，那杭州人吃夜宵纯粹是无产阶级的需要，“长三角”一带产业工人尤多，即使上海再小康，八九十年代也不外乎是阳春面和柴引馄饨当夜宵。说到杭州的无产阶级夜宵绕不开西湖东畔、钱塘江两岸的望江门，80年代后期，四家面馆在望江门铁路十字那儿各占一角，每夜开过12点，如四盏夜灯守着轨上的公安、国营厂的职工、娱乐城的女孩和渐次多起的出租车司机。

夜班工人的“落胃”片儿川

如今的望江门铁路十字整个平移了位置，道路越拓越宽，两边民宅拆了一批，越缩越里。铁路桥还在头顶上架设过，但中河路的高架桥把它挡得毫不显眼。1987年开的慧娟面馆挪了几步，慧娟67岁了，还



2



3

1. 慧娟面馆的老板樊慧娟(左)是杭州平民餐饮界出了名的“铿锵玫瑰”

2. 望江门面馆的碱面是让杭州人铭记

3. 慧娟面馆的虾仁片儿川

在厨房里盯着烧面师做“片儿川”。一开始，我不知这雪菜肉丝面为何有个那么北方的名字，其实“川”是误解，杭州方言叫“余”，是个仄声字，余是沸水里走一遭的意思，意味着这笋片肉片水里一余，是杭州人醉心的老底子味：鲜嫩。

这雪菜肉丝笋片面在上海只不过是浇头面之一种，但在杭州是众面之王，所以单独命名。80年代末，那四个面馆各有一干粉丝，片儿川一律是菜单上的头牌，每个面馆里三圈外三圈地被包围着，食客们戏称“外环”“内环”，多少人在晚上从食肆聚集的龙翔桥、清河坊特意打出租车过来，就为了一碗油膩膩、鲜滋滋的雪菜肉丝面，吃了方可“落胃”地回去睡觉。

片儿川讲究的是一碗一烧，绝对不是上海那样的底下清面，上面浇头。樊慧娟跟我说起在上海火车站吃过的一碗雪菜肉丝面，对她来说最要命的是笋丝是甜的，面汤是清汤寡水的，这在杭州人做片儿川是不可能的。“那面可以吃的啊？我吃了一口就吃不下去了”，对她来说，上海菜市场里那种普通的机器切面也不可能上得了杭州老底子的餐桌，他们是从小吃着望江门的碱面长大的。

底料是现炒的，杭州人喜欢的倒笃菜是一切鲜美的源头，这种菜看似腌雪菜，却比后者更鲜。樊慧

娟当然是会做倒笃菜的，用芥菜叠堆、晾晒、切割、堆黄、加盐揉搓入瓮笃紧结实，秘诀在于坛口倒置，让发酵废液自然流出，埋于阴凉的泥地中。碎末吃透了卤水，尝起来鲜咸到“眉毛都掉下来”，杭州人就好这一口。底料炒好后，加三勺清水，笃菜与笋爆炒的鲜就开始在锅里窜开，汤水一滚，三两碱面下锅，也是要滚几秒才能撩起，为的就是让面吃透这个鲜。这就叫一碗一烧，腌了一个月的笃菜，天地自然的运作发酵之功都收凝在这一碗中，何况杭州人还在滚面过程中加盐和酱油，这就是他们家常的最爱，饱和鲜俱备，就是一碗好面。

几幅竹篾帐子在门外垂着，望江路上有慧娟面馆的五六间房，因为铁道十字那里旧城改造，所以2000年左右面馆被置换到这里。发暗的大理石地面、灰灰的大理石圆桌面，肘搭上去一种擦不掉的微质感，无力的中央空调散发着黄梅天的潮湿。一碗塑料大红碗的片儿川上桌，一层油“衣”浮在上面，我想起胡狸提醒过，“杭州人吃面就是喜欢放很多很多油和味精”。面倒是硬硬筋道，由胡雪岩故居对面一家老面坊进的碱面，三十年如一日，这面是面粉和碱加水而成，碱一多便发黄涩口，不易烧熟，碱少了则亦涨，所以做面也得老法师来配比。烧成酱色的汤水跟面水乳交融，两厢妥帖，这杭州人的心头好虽不甚讲究营

养，不似上海人吃咸肉丝面还代成了黄鱼面，却有一种永远映照着清贫年代的实惠和安稳。

面馆 30 年

望江门是南宋绍兴年间的古城之东南城门，门外便是江涂田野，登门可远观钱塘湖，乡民以种菜为业，所以有“望江门外菜担儿”之谣。贾慧娟7岁开始在这带挑担做，自称不识字，是个苦命人，80年代末为了赚钱时又能顾家，才放弃了奔波的运菜生意，回家开了个面馆。“所有的面都是我自己想出来的，我们就是不好看，不豪华但管饱，别人要学那是学不来的啦……”她着一身飘逸鲜亮的雪纺裙，嘴唇涂得殷红，这让她在油气熏天的厨房里看起来还是比较出挑。一开始，片儿川、拌川、肉丝面、榨菜肉丝面四

个面，其实是家常的做法讨了固定人群的喜欢，只是后来效仿她的各种人都没法百分之百还原那种特定的味儿，毕竟手势手法因人而异。

她这个人有个缺点，不放心别人。“我女儿老早就叫我退了，但我不放心，我把它当作自己孩子一样慢慢养起来。”这位如外婆般亲切的老太太有着自己的唠叨和执拗，她在杭州平民餐饮界是个出了名的铿锵玫瑰，店里事无巨细都要过她的手，“可以说全杭州没有一个老板像我这样天天在店里”。她每天早上10点到店，晚上8点离店，这是固定的一班，晚班由兄弟来看管，但她不会正儿八经地坐下陪你聊天。那天我们是在店面外的等候区拉了两张圆椅扯了扯，5点时，客人已经坐满半个店，贾慧娟把我拉出来就是为了不占店面，还一个劲儿发愁道最近生意不好，“不好不好，最近黄梅天，下起雨来客人就少，平时都是排队叫号子……”她摆摆手，很不满的样子。

后来，很多品种在她的研究下诞生了，90年代“张生记”的老鸭煲风靡杭城，贾慧娟想着是不是也以鸭入面，于是创了个笋干火腿老鸭面；国营老面馆的奎元馆出了鲞爆虾面，于是各个江湖面馆都开始效仿。但也就是个抽了骨、过了油的鲞鱼段，从每家出锅都脆软不一，烧成面的话更掌握不好外脆里嫩的诀窍，所以那些新品种多少都改了片儿川的底子，有的不能现炒出汤，就改用高汤煮面再浇料。时代更迭，望江门的闾里市场被夷平、迁走，开出租的也不再是本地人，那依然每晚来填肚子的出租车司机不一定都吃得惯倒笃菜，慧娟面馆有了青苔菜，也做西红柿茄子面……

在胡理看来，望江门一带的面馆油重、味精多，是一种老派的味道，再加上这些年慧娟馆等等也开了连锁，“面这个东西是不能标准化的，一定是破破烂烂、‘脏不拉几’的馆子里好吃”。有这样的新派食客，贾慧娟才一刻不敢放手，面量和水量的配比她都要看在一边，唯恐那流水般上岗的新厨师手上没分寸，都会影响鲜度。时令蔬菜自己每早跑去菜场挑，“采购师我不相信啊！”她毕竟是菜农出身，五月淘鞭笋、七月淘空心菜、十一月淘青苔菜……每天都买十几斤过来。

熟悉的街坊邻居还是会络绎不绝地进来，见到老板娘招呼一句，“不要青哦”“知道了”。青指青菜，杭州人吃面不爱加绿叶菜，清爽的绿叶菜毕竟和腌咸味不是一路上的，但为了迎合四方来客，青菜也应要求下厨。贾慧娟跟我说，最近暑假慕名来吃的游客也好多。“等11月我就准备装修了，这个装修太老了。”她又摇摇头，对现状永远是不满足。



老杭州人的夜晚不会去龙翔桥商贸街，但会来望江门的面馆

“杭版关之琳”

慧娟面馆边的平乐面馆也是曾经望江门夜宵面馆的翘楚，旧城改造后其余的面馆都销声匿迹，于是它和慧娟面馆平分天下。说到平乐，当年是炒菜为主，做面为辅，因为是吃菜，所以每晚的露天排场很大。老板当年做过农贸批发，也是见铁道十字的夜市之风方兴未艾，所以盘了个卷帘门的店面开起菜馆，其实屋里完全撑不开市面，所以连煤球炉都放在外面，铁皮围挡弄成了烧饭区。那时做片儿川，一人在煤炉上烧汁头，旁边站个烧面师捞下面，煤炉的火烧得旺，火苗将铁锅包围，油烟“噌噌”地直冲云霄，老人都公认还是煤炉烧的片儿川好吃。

今年，老板去世了，平乐落到了女儿陈萍手里，90年代初，20来岁的陈萍被称为“杭州关之琳”。我在餐馆里见到她，果然名不虚传，用一口甜糯的杭州普通话告诉我，“现在不行了，现在老了也不会有人再这么说了咯”。年轻时，平乐的收银台也设在街上，她帮助母亲收银，看灶台上实在忙不过来了，自己也会去帮衬着烧面。9点后，准时和母亲回家，夜班就交接给亲戚了……

很多人来平乐，醉翁之意是看一眼收银台上的陈萍，有一次一群男客人煞有介事地走过来，“看，像关之琳吗？”其余人连连应声，像发现了新大陆。陈萍一时尴尬，当年她不知关之琳是谁，但“杭州关之琳”从《都市快报》上流传了出去。她作为平乐老板的独女，那年代已经开上一辆小夏利车，在望江门拥挤挨挨的民宅区间问风地开着，再大一些后，和女朋友去平海路上逛最早的Esprit店，连店员都认识，“这不是平乐老板的女儿吗？”

回忆往昔，一个馆子里三教九流都有，俨然是个社会的缩影，陈萍回忆起来觉得“蛮有意思”的。当然有些小混混来吃饭，对她东撩西拨的，但她知道也不会怎样，都是在那种酒肉场上趁着吃兴逢场作戏，彼此熟了都有分寸。她娇声“呵”一声，对方就老实了。“我说你老酒少吃点哦，他们都听的”，她说，后来这些人也成家立业，有的做了老大董声杭州，就不会再来了。

像平乐这样的杭城最早一批私营菜馆，江湖上名声绝对是响当当的，老板的人脉也是四通八达的，但底子里还是平民的世界。陈萍的父亲和贾慧娟也熟悉，他做批发，她做“杭版”，都是农贸圈的，后来都开了饭店，贾慧娟还曾骑着黄色车来到门前叫卖鸡蛋。那时有一对江西的烧面夫妻，老婆在慧娟，老公在平

乐，两人隔街对望，水平相当，一旦哪个不烧了，客人都吃得出来，所以平乐和慧娟都不敢怠慢他们。

慧娟有老鸭面，平乐有湖羊面，是特地从湖州进的羊肉，按照羊肉煲的做工，只是会把羊肉切丁，分成一份份底料。这当然也不能现做，所以半成的底料再回锅一烧，加面一余即成。平乐的面条比慧娟细并宽，慧娟的面条是粗而圆的，用的都是同个面坊的碱面，只是轧法不同，这里边有大讲究，宽面薄所以吸汤更多；圆面粗壮吸汤少，却更有劲道，所以，光从面上来说，平乐和慧娟的“粉丝”就应该泾渭分明了。

后来，胡理告诉我，杭州还有南面和北面之分，南面有碱，北面不放碱，城里人爱碱面，所以不屑城北余杭的面条……我在想，上海鸡蛋面那种面渣渣的感觉，对他们来说食感上一定不尽兴，而苏州细面虽然硬质，但同样不够Q弹，所以贾慧娟和陈萍开了30年面馆了，都没吃过苏州面，杭州的面条似乎自有一番天地。

“老底子”的傲娇

当时，有“南有望江门面馆，北有天水桥过桥米线”的说法，后来过桥米线店关了，鼓楼的沈银花馄饨和建国路馄饨王渐渐抓住了夜班工人的胃。老杭州人的夜宵确实都是重食，真正果腹的那种，同样是米和面，广州的肠粉和上海的小馄饨都玲珑轻盈得多。至于后来风靡全国的烧烤、海鲜和小龙虾，杭州也遍地开花，但就是不属于骨子里的杭州味。

建国路上的馄饨王早些年关了，江湖传言老板身体不好。胡理把那家馄饨店说得神乎其神，馅只有鲜肉和菜肉两种，夫妻老婆店每天限量而做，“那汤真的是好喝，只有葱花、清汤，再也没喝过那么好的馄饨汤”。我很难想象，馄饨汤美味的阈值能有几？但一家店就能印在杭州人心里，不乏有人特意光顾。有一段，建国路风起路口突然冒出好多馄饨王，各家称是得了那家馄饨王的秘方，胡理辗转找到已赋闲在家的老板问个究竟，老板答：“我是真的做夜宵把身体做垮了，你要知道我情愿这辈子不做馄饨了，也不会把看家手艺传给别人啊！”

见过太多的餐馆自称“老底子”，我问过胡理，到底什么叫“老底子”，答曰就是“以前”的意思，这是杭州话。老底子的餐馆里有很多平民的吃食，有的只此一家风味几十年不变，它们野火烧不尽：关了又开，开了又关，生意做得很任性，店名也取得特有老板的人设，顺民小吃、沈银花馄饨、胖大姐臭



胖大姐的臭豆腐和炸串已经是杭州人的网红小吃

豆腐……都是杭州城里响当当的名字。胡狸记得，十几年前刚在《都市快报》任美食记者，那时整版的美食介绍几乎都是江湖小店，文末都有记者的手机号，新开店可联系记者报道，但就是有这么些一筋骨的本地老板，你找上去都不搭理你。

“他们就觉得他有固定客人就够了，根本不用你报道，杭州是有这么一批小店挺有个性的。”她曾经去一家很红火的菜馆，老板直截了当地说“我们不需要”，把她晾在一边，当她走了出去，站到街对面对着店面拍照时，突然“哗”的一声，老板从侧面朝她浇了一桶面汤，还振振有词“谁叫你拍了”。从此以后，胡狸一接触到稍有个性老板，都自打退堂鼓。

有一家传奇的拌川夜宵摊也是这般高冷，在鼓楼边的吴山广场上开了25年，每天和城管打游击，出摊时间和位置都不定，对食客来说也是神龙见首不见尾。时间一长，吃客们赋予其名“吴山拌川王”，拌川就是又拌又杂，本质上是种捞面，江湖上这家流动面摊的拌川做得名头响当当，这也似乎是种杭州慢节奏生活里精工细作的一种缩影。拌川要用猪油来爆浇头，通常是肉丝裹了淀粉先下，再倒入韭菜、豆腐干用酱油和蚝油炒香，这时早就掉好的冷碱面等着入锅

翻搅，酱色的油汤沉在锅底，面条过热一拌就吃进了味道。

太多被馋虫纠缠得夜不能寐的年轻人特意打车来吴山广场找金大姐，为的就是坐在门板桌子上吃一碗盛在搪瓷盘里的拌川。金大姐的面包车可能随时停在清波门派出所对面或吴山铭楼下，五六张桌子变魔术般搭了出来。这些年为了和城管周旋，出摊时间甚至延到了午夜后，但午夜后，只要你找得到她，就一定能见到她 and 老公一个焯面一个炒料，手推车灶台上永远烟火迷蒙，哗剥声中飘散着热炒过的酱香。据说，她一晚能卖出300碗。

为什么一碗拌面都能酒香不怕巷子深？有时你不能相信它到底有何特别，但金大姐会说，只要是用煤气灶，只要是她来烧，就一定好吃，或者“我放过的盐比你吃过的面还多”，料还是那些平民的油盐酱醋，只是传奇店主们变着戏法吸引着对口味的人。从今年4月开始，金大姐的微信朋友圈就像行为艺术般，每天都在预报着出摊的时间，“今晚休息”“今晚×点开”“下雨休息”，几乎是通过这种方式 and 4000个“粉丝”互动。

最近，“吴山拌川王”突然在吴山广场附近盘下

了店面，终于结束25年游击生涯，做起了正规生意。这事在杭城美食圈炸开了锅，美食公号竟相出了头条，第一天，金大姐的生意还萧条，第二天就队伍排到了店外。那天晚上，9点就断了货，金大姐在厨房里熬猪油，每隔三两分钟就有0FO单车或小汽车在门外停下，进来一对对情侣、一群群青年，个个木然地看着空荡的店面。“不好意思哦，小伙子，卖完了”，金大姐那天不知打了多少次招呼，显然改做正规军后，那些晚上出没的夜间动物并不适应。金大姐打烊后，跟着女儿开着一辆商务车离开，玻璃门内悄然挂着块外翻的牌子“不好意思，材料已卖完”。还是不断有人大老远跑来，围着熄了灯的店面又议论又拍照，不住地惋惜着白来了。

臭豆腐的平民江湖

我想起曾经在上海某个角落风靡过的一些小馄饨摊，哪怕当时再热火，在今天也早就被扫入记忆的云烟。但在杭州却不同，一家拌川店能挺过现代化的诸多诱惑，始终没有被小资和中产的喜好淹没，让人悟记到能穿越小半个城市来吃。正如卖臭豆腐的“85后”冬冬对我说：“我的夜宵想吃什么啊？小馄饨、锅贴、包子，小龙虾和烧烤负担太重，吃不下的哎！”他90年代起就认识金大姐，那时他在平海路上帮卖臭豆腐的妈妈洗了碗，游戏机房里打一发，再走过两公里去吴山广场吃一碗拌川，然后回家睡觉。

但他也说杭州人有种自己承认的“杭儿疯”，就是什么都喜欢一窝蜂而上，人云亦云，体现就是超能排队，“哪怕前面的人说不好吃，他也要自己尝一尝”。冬冬母亲的“胖大姐臭豆腐”，是杭州的臭豆腐之魁，跟金大姐的拌川是90年代两大马路传奇。胖大姐那时在平海路的西湖电影院对面炸臭豆腐和肉串，那时看夜场电影开始走俏，夜生活从电影院萌芽壮大，卖炸物的不止她一个，但臭豆腐是她的最香。冬冬6岁起就待在胖大姐身边帮她洗碗，平海路上自己外婆家的水管接在门外，拖到街上伸进塑料桶洗锅瓢。现在，那曾经的据点上站起了杭州的苹果旗舰店。

现在，胖大姐是杭州的臭豆腐一姐了，就有了自己的卤臭豆腐的作坊。照冬冬来说，做臭豆腐的秘诀是时间要领，豆腐和卤水都没区别，但发酵程度几乎分钟在变迁。臭豆腐就是将霉还未霉时马上炸掉最香，那时颜色灰擦擦又偏青白，但这个临界点很难把握。“发酵速度是按照细胞分裂速度几何式上升的，夏天的时候过两分钟就不对了，可遇不可求。”他说

得颇有窍门的样子。他打算把它当作一辈子的营生，说这家店是借债也不会放掉的。但显然胖大姐做的可不是小生意，她上过汪涵的美食节目，当她还在街上打游击的时候，不乏明星光顾，有的是坐在保姆车上，让助理下来买，但像周杰伦就乔装在摊上吃过。

周杰伦来时，也许就在某某街边桌椅上，冬冬全然没有发现，第二天一个电视台朋友来告知，冬冬懊悔不已，“他是我的偶像呢，早知道上去要签名来！”冬冬每天跟着胖大姐卤臭豆腐，研究着油温和不同食用油的配比，只有这样才能提高沸点，控制臭豆腐起酥的程度。在他说来，炸成焦皮或是炸成酥都能用发酵时间和油温来调节。

杭州人对炸物有种天生的热情，就如如名菜之一“干炸响铃”，其实就是炸油皮肉卷，但他们津津乐道着那外皮的口感，薄如蝉翼的油皮炸得好是那种轻绵的酥脆。臭豆腐也是，油温高了便拿水快、会起酥，油温低了就外硬，都可以达到，但胖大姐是朝酥脆的方向走的。这两年，杭城做臭豆腐的店家猛增，各有各的风味，但胖大姐的臭豆腐就是炸成臭豆腐。

有些餐饮大佬的富二代也闲着没事，开出了臭豆腐店，也有跻身臭豆腐大军的普通年轻人，称是认识冬冬，以此招徕顾客。但冬冬并不以为然，这位刚30岁的“臭二代”笃定地坐着江湖老大的头把交椅，他认为那些富二代出来玩是有钱没处花，但他是认真在做。每当入夜，西湖国贸天阶二楼的露台上两排圆凳夹道排开，人们一本正经地坐着等待胖大姐的号召，生意好时等上半小时也不稀奇。多少家媒体想来拍摄，冬冬都谢绝了，这店面本来就是借了隔壁卖鱼饭的朋友的一个通道般的区域，“有什么好拍啊，人都挤不进来”。冬冬丝毫不稀罕宣传。有时候，一些视频类公号托了好几道关系来说情，冬冬不好意思了才让拍。

杭州的餐饮圈是个没有秘密的江湖，它充满义气、戾气，同样不乏王家李家的长短，一有风吹草动就满城风雨。冬冬20岁时学过厨，他的师爷是杭帮菜宗师胡宗英，胡宗英现已是杭州饭店的总经理，江湖无人不晓。但有天他在杭州饭店实习时被一个上菜师傅催烦了，抡起菜勺往对方头上砸去，从此与厨界无缘。“杭州的厨师脾气都很躁的。”他说。那时学艺都讲自拜师门，孩子被父母赶着去街上某家饭店跟师傅，稍有天分的，看对了眼就被收了。不管是低到尘埃里的臭豆腐老板，还是连锁店大佬、名店大厨，在这个圈子里都没有高低，各有一番天地，相逢了便一笑，兴许一起喝个酒，之后又各分东西。■



1



2



3

江湖夜饭店：天天旺 30 年

记者 王丹阳 摄影 张雷

在湖滨路上的凯悦酒店等号称是杭城食评界一哥的何晨，刚一落座，一壶剔透的琥珀色花茶上几，他的电话急急如律令般响起：“你这样，酒店出来右拐，走进学士路，再左拐一点点……”

“天天旺”菜品：

1. 梅干菜烧鳊鱼
2. 清炒六月黄
3. 腊蒸猪肉饼

晚 6 时的湖滨，西湖泛舟，远山在蒸烟里，蒙了层面纱疏疏淡淡，这真是一锅沸汤般的湖山。幸好两三分钟就拐进白傅路，青砖的三层楼洋房，衬着“天天旺”醒目的红字招牌，“西湖醋鱼”“叫化鸡”等菜名在墙上挤作一堆，这般招摇倒是有种游客餐厅的暗示。外人谁知这是土著开的江湖小店？屹立了整 30 年，见证过多少杯盏狼藉的霓虹夜……

穿过曲曲折折的木质楼梯到顶楼包房，掉漆的扶手、墙板、窗棂从现代装潢里露出马脚，黯然诉说着一种往昔的殷厚家底，我想起卖臭豆腐的东东跟我说起过，这一带在解放前小资本家聚集，吃菜每每是佣人在家熬黄鳝骨、鸡骨做高汤，一弄就日长如小年……老板阿凯热切地招呼我：“那么千张百叶结黄花菜烧指排，给你来几只六月黄，再来两条小梅鱼尝尝好哇……”只要是何晨带来的人，他必自来熟。

小阁楼上明显是用隔断隔出来的包房，隔音很差，圆台面旁一坐，小轩窗外粉墙黛瓦的房子夹着巷子伸

入宝蓝色天幕，我想这是间里的“楼外楼”吧，方才意识到那街上店面的墙砖钢柱都是后来加裹的，内里是十足的临安酒肆之风。

一瓶国产红酒，斟在贴着啤酒商标的低脚杯里，那一个个菜不见得好看，只是平常的家常菜。真有那么一群老派人吃不惯开得满城风云的连锁餐厅，来这儿就为了一桌“妈妈烧的味道”。杭州人做菜就是油盐酱醋糖，最后一把味精撒下去方见满足。“糖在我们小时候是唯一增加养分的。”何晨说。老杭州人做菜还是习惯放糖，一方面可吊鲜味，只是年轻人已枉然。“我一个同学家的番茄炒蛋都是甜的哦。”东东曾这样告诉我，他两眼一瞪的惊奇状令我难忘。你能想象，当盐和味精的咸鲜被糖一镇，那种起锅下盘时属于杭州人特有的鲜就定型了，平民的稳妥和安全感可能就源于此。

“六月黄”在上海叫小毛蟹，就是大闸蟹的前身，6月塘蟹开始长膏，小钳子应对外力还只是虚弱地挥一挥，薄壳还软塌着，杭州人就抓了去先吃掉一批幼仔。阿凯家的就那么放了姜蒜用酱油清炒，但在上海定是要放毛豆或年糕，因为就嫌它肉少。“六月黄就是要肉少的，贵的贵死。”何晨说。显然他们都是这样吃过来的。

阿凯的拿手菜是腊蒸猪肉饼，为了这个“腊”，我跟他争执了半天，菜单上名叫“腊蒸猪肉饼”，虽然杭

话读来无差。“哎呀，这个字杭州人不知道嘛，读起来都一样的嘛。”菜还在，名的写法已远去，就是这么一道祖辈相传，会念不会写的菜做起来颇费工夫。精肉不过绞肉机，自家厨房砧板上乱刀斩，酱油、料酒自不可少，捏成发泡一团团放在食品袋里速冻，客人要点了，拿出来放在盘里铺好，蒸时再浇上酱油和稍上乘的会稽山特加饭（一种黄酒）……最后盖上一块咸鱼干。我未吃嘴先问，向其如何要道道酱油地放，答曰“这样才能色香味俱全嘛”，满脸不经意的自得。

杭帮菜里特有“盐件”一类干货，“熏”就是腌鱼。春天时河鱼初上，我曾在保似山上烟烟粉粉的村里走过，个个门前有挂绳，绳上吊着腌肉、腌鱼，琳琅满目的，其实叫“腊鱼”也对，正好与鸪同音。杭州人对萧山萝卜干、绍兴梅干菜也是情有独钟，阿凯用梅干菜蒸昂刺鱼，这道菜是当天桌上唯一不放酱油味精的，因为梅干菜的酱汁会被蒸汽冲出，整条鱼浸润在酱油汤里，上面是葱葱茏茏一团葱姜丝，缀着切成小圈的美人椒，被响油淋过的鱼肉自有股清爽的油甘，在杭州的爽夏，这般咸淡相宜算是难得。

“这菜本来又不是喝酒的呀，小时没菜吃拿酱油汤来捣饭也好的。”何晨这么一说，我方知这还真不叫下酒菜，像千张油豆腐黄花菜烧肉，何尝不是烧了一瓷盆，每天挖点出来就饭……但阿凯就是为这30年不变的烧法而自豪，他形容“外婆家”绿茶“这样的叫‘咸不咸，甜不甜，南腔北调的烧不好的’。所以这一带饭店，都有那么几个招牌菜，来自带有个人烙印的秘方，别家是学不会的，客人往往认准了哪家味道就是哪家。

上世纪90年代时这里叫龙翔桥夜排档一条街，算是杭州最有规模的宵夜点，其实是三条平行的街，东坡路上开得最盛，漫溢到周边支支岔岔的路上。那时遍地是木板竹蔑作墙的老坊，排档自然是千里搭长棚，开在马路两边，和黄昏的车水马龙争地盘，幸好当年没有大车，还能两厢共处。这带夜排档之兴源于本来东坡路上的水产市场，很大一个棚开在十字路口，每天鱼虾螺贝类的小海鲜运进运出，腥臊拖得满街，但光膀子、穿拖鞋的吃客才不在乎，来这里都不是斯文人，动不动就喝泉和哪桌打起来了。

十年后龙翔桥夜排档拆除，龙翔桥一带几经拓宽，成行成市的门板饭店归于尘土，好在白得路上像“天天旺”这样本来缩在里头的杭帮菜馆就成了喧嚣过后的活口，生意火爆到夜闹后，它本身有个俗到不行的名字“大富豪”，阿凯爽朗地大笑，他绕了半个小臂的手串时刻跳入眼帘。“后来取了‘天天旺’这个名

字后，我的生意就真的四季如一日。”这店就真的每天开到凌晨4点。那时没有外地人，一律是自家门面开餐馆，阿凯家是有些家底的，所以解放后不少亲戚散落在海外，他80年代就去过香港，回来时已穿起喇叭裤，拎着个二喇叭收音机走家串户，头脑活络的他一股脑当了先锋，开了个名扬杭城的发廊“发型天地”，那时就有文眉毛。

一年后，那发廊摇身一变成了“大富豪”饭店，“就因为餐饮许可放开了嘛，我马上转”，这一转就30年不动了。只是后来他再开了个太阳娱乐城，那时周迅在杭州念艺校，晚上去那儿驻演，两人就成了哥们儿，至今周迅每次回杭州就把这饭店当自家的，“我哥呢？”带着一群明星朋友上包房。阿凯说起这个“妹”自是笑逐颜开，那时候她唱晚了回宿舍，是他给她当小矮人踩着肩翻过墙的，周迅去北京时，他还特别关照，“在外面要活络点，赚了钱总要想着请那些乐队哥们儿吃饭，他们好带你呀”。多年后周迅再来黄龙饭店办婚礼，给了他一番入场券。虽然阿凯现在还是开了这一川菜馆，什么富贵声名在他眼里都云淡风轻的样子……

那会儿起家的江湖饭馆是个一传十、十传百的圈子，小小餐饮圈也不乏龙吟虎啸，不要以为如今一些连锁杭帮菜大佬都衔着金钥匙出生，在当年都是弄堂里一起玩的青年，老板和吃客都呼来唤去的，用阿凯的话说：“曾经的小老板，后来打架进去了，一出来又是大老板了。”曾经做小饭店的如过江之鲫，有的鲤鱼跳龙门了，有的死在沙滩上，出了头的像“外婆家”的吴国平，曾经是塑料厂副厂长；而更多是黯然收场的，阿凯隔壁“南国小馆”的老板59岁就心脏病猝死，“做夜排档辛苦啊，烟一根根地抽”。

我问阿凯为什么没有像吴国平那般成为大老板，他满口不以为然：“我要是做大的话，那做得老大大了。”他拔高嗓门，烟呼呼地抽着。90年代末不乏上海的朋友迪厅开不下去了想改开饭店，叫他去合作，“我说我一家就够了，做多了也蛮难的，牛皮吹得再大菜做不好有什么用？”他见证过那个年代独有的夜生活景象，虽然如今，那种汗衫、霓虹、酒意朦胧的光景再也不成气候，但一家这样的店永远会有合伙历久弥新的角落散发着陈年的江湖味。黑社会、高利贷、博彩、做老板的，那些远去的人影仿佛还在透进包房的那块夕色里呱呱喳喳，当时他们也许坐在同张圆台面旁勾着女孩情意绵绵。“你下次来我给你搞两个新品种，你吃吃会感觉也蛮好的。”阿凯打断了我的思绪，就聊了两根烟时间，他就急着起身，匆匆下楼钻进厨房的油烟中。■



徐辉的千串屋是杭州第一个日式深夜食堂

“烧鸟屋”的妥协

记者 / 王丹阳 摄影 / 张雷

“杭州人觉得日本料理就是生鱼片，其实根本就不是。”千串屋的老板徐晖不屑道，这家开了十年的烧鸟屋是杭州最早的日式深夜食堂。

在中山路的暮色里，20多家日料店纷纷掌灯，疏疏落落的灯火映着不大的门面，嵌在暗沉沉的明清式木质民宅间。这里就叫作“日料一条街”，名字听起来很热闹，实际上街面冷清，因为日料店的喧嚣从来都裹藏在里面，不会从门面上声张。

千串屋的外墙上是个铝合金镶边的圆玻璃窗，这个形状取自江南的月洞门，又融入点后工业的金属风，是日本设计师设计的。这个窗正对着一街对面的五金店，从里面观望，就像个回看的时光机。这条街叫南宋御街，是古南宋御街的精华段，被做成了旅游点，所幸入晚时分游客稀疏，他们都簇拥在几百米外的西湖边了。路面青石铺地，偶尔在路侧还能看见几块南宋的香糕砖，笔庄、印刷厂、布鞋店在萧条中打了烊，在游人如织的钱塘之夜，这真是一段从历史尘埃里凸出来的古街。

徐晖是地道的杭州人，却植着日本上班族的那种油光锃亮的三七开头，斜挎着一个帆布挎包，看得出被日本文化浸润得很深。他从杭大旅游系毕业，身上有种老派大学生的腔调，做过涉外导游，之后又去日本留学工作，回到杭州时已经是一家日资车配厂的华人总代表。他当年在这一带选址，因为开日料店得选近水楼台，哪怕杭州也就千把日本人。“这里就是上海的古北，日本人住在附近。”走到这里发现这仅一小栋的青砖两层中式洋楼，问了才知道是市国资委的房子，空置了许久。当他通过关系盘下来的时候，满街的金店都纷纷过来惊奇地看西洋镜，“他们告诉我这家店开不过三个月，杭州那时哪里有居酒屋啊？”

这家店当时就一枝独秀地开在中山中路上，彼时杭州的日料店不外是针对于商务客的高级剃身店，徐晖也是一家人均消费五六百元的，丁磊、楼忠福等人都是座上客，开久了他就觉得乏味。要么人迹罕至，要么一消费就上万元，他觉得总有些折客的意思，日料店该是越夜越熙攘的。为了聚拢人气，他决定开一个介

于日料店和酒吧之间的烧鸟屋，一开就把附近的日本人找过来了。日本人越聚越多，服务员不忍心驱客打烊，于是总在人走光后再关门，于是就定在了凌晨3点结束。

“员工不理解为什么居酒屋没有客人时也得开着，说人都走了我们关吧，我说没客人你也得开着，这就是居酒屋。”十年后人们从《深夜食堂》里知道了居酒屋入夜后可以高朋满座，也可以寂寥到只剩侍者一人，徐晖早就在日本见过，有的也就一人做，一人吃，自顾而无言。当年杭州人不懂这样的居酒屋，奇怪日本人怎也像中国人这样吃烤串，太多人给他提议，没有生鱼片和寿司算什么日料店，徐晖这个在日本待了七年的杭州人有时还得解释：“寿司也是有了冰箱冷链后再有的，在只有火的古代呢？”

但在杭州做日料，妥协在所难免，他认为杭州人并不算懂吃，有质感却不讲食感。他时常用一事来打趣，有次在老挝的伦勃拉邦村里见到一只锦鸡，身边的杭州人第一反应是“鸡毛鲜啦”（这只鸡很鲜），所以杭州人心里，鲜为上品。而日本人讲究食感，黄瓜是黄瓜，萝卜是萝卜，每个食材的口感都要发挥到极致，而不是乱炖一气，有味而无感，就像有气而无形。

在他说来，一只鸡每个部位用来烧烤味道都是不同的，日本人七年出一个烤串师，在中国却做不到，虽然他的厨师最初是由日本千串屋连锁品牌输出培训的。他说得神乎其神，烧烤炉是上海某日资厨具公司定制的，防火砖外包铁皮，用了十年都不烧坏；碳是用日本的含碳量高达95%的备长碳，这种碳的优点是温度可近千，正合烤串的要诀外焦里嫩；不同的食材在不同的温区上烤炙，优秀的烤师能辨认每个温区的大致温度；万能烤箱的好坏也差之千里，温度的把握近乎精算……

不得不妥协的是，他还是在菜单上增加了寿司和生鱼片，杭州人果然猛猛，这点让他兴奋又黯然。禽流感爆发后，做串再也用不到活禽，顾客开始抱怨这串不好吃了。“我承认，是不好吃。”他认为日料的一半在于原材料，现在他和外地一家养殖公司谈合作，尽量争取当天活取活杀，加工好肉串再立即送来，虽然成本会高一倍，但为了好吃也只能自己吃进。

在总共30平方米的店面里，一条长桌摆到底就是顾客用食的地方。装潢的朴素中显出老旧，不惊艳，



千串屋的店面设计融入了杭州特色的月洞门

不张扬，这里却是杭州人心目中的“深夜食堂鼻祖”，顾客未必不知那是速冻肉串的，但并不妨碍他们深夜踩点。我在碳烤炉边吃京葱鸡肉串，鸡肉切得厚壮如麻将牌，喜马拉雅岩盐撒得并不匀，“那是厨师的手势问题”，徐晖说。他已经很习惯某些改良或妥协，烤炉特意定制得又短又宽，考虑到烧烤师就一两个，不然左右伸展得太累；芥末只用青芥膏，就因杭州人反而喜欢这种辣；为了价廉物美，每根串都比较大……只能说，食不厌精、脍不厌细这句话就是不适用于杭人，正应了《都市快报》美食版一哥何晨的形容，他们吃起咸肉来是东坡肉那样的一块直接啃的。

不管怎样，徐晖的生意做热后，中山中路这带的日料店相继崛起，徐晖就成了这日料一条街的开山鼻祖，俨然是那些年轻店主的大哥，这条街上开餐饮的无人不晓他。每一夜闹人静后，顾客是一拨拨分时段来的，外面的青石路面反而反着呼啸而过的车灯，两排又中又洋的平楼渐次沉睡，“笙歌归院落，灯火下楼台”的余音未了。徐晖这里来了些附近店的老板，恨不得消磨掉长夜。“哪里有什么竞争关系啦，大家都是弟兄，鹤龄的老板烧饭厨，河南烩面的老板阿强，御牛道老板姜俊，还有一条马路之隔的三更臭豆腐老

板猴子，一堆朋友经常聚在一起。”

他兴致好时，在同样是自己开的烧鸟屋的隔壁威士忌吧里请客人喝茶，三种凤凰单枞一泡过来，最名贵的是安溪娘。他喜欢把茶叶放个半壶，水到壶口，内如黑糊，难怪他没学过茶道，只是自己捣鼓。“我就是喜欢多放茶叶，喝浓茶。”他说着，殷勤地为我们斟上，几乎见不得不满，我感觉他请茶犹如劝酒，一轮轮没个停歇。所以有次沈宏非过来，大概是空腹和他喝茶，突然间醉了茶，被这位不顾细谨的男主人送去了医院。其实杭州人就是这番大大咧咧的，如果以日本的那种仪式感吃饭，估计徐晖自己也会按捺不住，他们就是怎么好吃怎么来，这点上徐晖佩服上海人的那种吃西餐上的拗造型劲儿。

那天晚上，他还请我吃了个即将上市的海鲜小火锅，用柴鱼和昆布清煮做汤底，水滚后他将一盘宁波香螺都替我倒下，还有两个大连六头鲍也紧随其后。整个过程不用再加水，他就是等汤快烧成沫时再加入米饭和鸡蛋液，我吃到这最后一道程序，泡饭果然咸鲜到眉毛都快掉下来。“这是我自主研发的，我就喜欢这么吃。”他不经意一说，有时候，杭州人真接近北人。■



陈兑

加州注册心理师
《通往真爱之路》



益子
娓娓道来，从科学角度解读真爱，很有启发和作用。



清流

临床咨询经验超过6000小时的心理咨询师
《打败紧张、焦虑、愤怒，三大情绪敌人》



人比黄花胖
谢谢朵拉，这些话说到我心里去了，你的课给了我信心！



Yvon
很喜欢读的小课，谢谢老师，回看自己的生活，感觉很多事情都得到了解释，这就是哲学的力量吧！



a^tman
谢谢老师。人生，正是不断地选择，冲突，挣扎，最终找到自我，谢谢。

放下你的焦虑



田 Candy
可是这三个“着陆技术”，只是暂时地消除了焦虑情绪，如果多次使用这样的方法抑制，身体也会免疫吧。



李剑

牛津学者、社科院专家
《难以选择时如何更好的做选择？》



马良坤

北京协和医院妇产科副教授
《备孕二胎你必须准备的十件事》



扫描二维码
下载「中读」客户端

三联生活
传媒有限公司

去杠杆继续升级

主笔 / 谢九

尽管6月份的新增贷款创出年内新低，但这并不意味着货币政策开始放水，作为货币供应的总闸门，广义货币M2的增速继续创新低，说明当前的货币政策依然在继续收紧。

7月12日，央行公布上半年金融报告，其中最新的6月份数据最为引人关注。6月末，广义货币(M2)同比增长9.4%，这是继5月份的M2增速首次跌破10%之后，再次创出历史新低。但与此同时，6月份的人民币贷款增加1.54万亿元，同比多增1533亿元，同比增幅创出年内新高，明显超出市场预期，货币供应的总闸门在收紧，但是银行贷款却在大幅增长，广义货币M2和新增信贷之间的背离，也使得当前的货币政策走向显得迷雾重重。当前货币政策究竟是在继续收紧还是开始悄然放水？也引发了市场的种种猜测。

从广义货币M2来看，我国货币创造的过程主要来源于银行贷款、银行的证券投资、外汇占款、银行同业业务以及财政存款等。在过去我国外贸顺差和外汇储备大幅增长的年代，外汇占款一度是我国货币创造的主要来源，但是随着外汇占款进入负增长时代，外汇占款对于我国货币创造的影响已经大幅下降，相比之下，银行的同业业务、证券投资以及贷款成为我国货币创造的主要来源。

近期我国M2增速连创新低，主要在于当前金融去杠杆的主旋律之下，银行主动收缩影子银行业务，降低杠杆所致。今年5月份我国广义货币M2增速首次跌破10%之后，当时央行给出的解释是：“随着稳健中性货币政策的落实以及监管逐步加强，金融体系主动调整业务降低内部杠杆，表现在与同业、资管、表外以及影子银行活动高度关联的商业银行股权及其他投资等科目扩张放缓，由此派生的存款及M2增速也相应下降。”6月份的M2增速再创新低，央行的解释也和5月份大致接近，认为主要是“商业银行一些与表外产品相关的资金运用科目扩张放缓”的结果。

从广义货币M2的创造过程来看，主要来自银行贷款、银行投资、同业业务、外汇存款以及财政存款五个大项，所以M2增速放缓而银行贷款增加，在短期

之内其实并不矛盾，银行贷款只是构成M2的一个重要因素，但并非全部。M2和银行贷款之间的背离，其实反而更加清晰地揭示了当前货币政策走向，金融去杠杆仍然是当前货币调控的主旋律，而当前去杠杆的主要手段是打压影子银行业务，而这一过程不可避免地影响到了M2的增速，某种程度上而言，M2并非货币调控的主要目标，而是在金融去杠杆的主旋律之下暂时受到了影响。金融去杠杆的目的一是为了降低潜在的金融风险，二是为了实现资金脱虚入实，最终扶持实体经济的增长，与这个目标最对应的就是银行贷款，所以，在M2增速大幅放缓的背景下，银行贷款不能随之萎缩，否则就违背了扶持实体经济增长初衷。

从6月份的金融数据来看，广义货币增速创下新低，而银行新增贷款创出年内新高，其实正是这一轮货币调控希望达到的效果。不过，从长期来看，在控制货币增速的背景下，如何能确保资金持续流入实体经济才是真正的考验。

我国银行贷款的去向主要有三个方面：一是房地产相关的贷款，主要体现在住户部门贷款；二是实体经济相关的贷款，主要体现在非金融企业及机关团体贷款；三是非银行金融机构贷款。以最近几年我国的贷款构成来看，前两者占据了绝大多数比重。2016年，我国新增人民币贷款12.65亿元，48%流向了以实体经济贷款为主的非金融企业及机关团体，45%流向了房地产贷款，比2015年高出了15个百分点，房地产贷款占比之高创下纪录。

从今年上半年来看，贷款流向的一个明显变化就是，房地产贷款被挤压，而实体经济贷款得到提升，二者之间呈现出明显的此消彼长的趋势。上半年人民币贷款增加7.97万亿元，其中，房地产贷款增加3.04万亿元，占同期各项贷款增量的38.1%，比上年全年占比低6.7个百分点，以实体经济为主的非金融企业及机关团体贷款增加4.43万亿元，占比55.6%，比去年年末提升了约8个百分点。

不过，近期实体经济的贷款上升，还不能断言资金脱虚入实已经取得了立竿见影的效果。在金融去杠杆的打压之下，影子银行业务快速萎缩，此前银行通过表外业务发放的贷款，比如委托贷款业务等，在去杠杆的压力之下开始转为表内，这在一定程度上导致了近期新增贷款的上升。从统计数据来看，今年前

3个月,银行新增信贷均呈现负增长,从4月份开始则连续3个月实现正增长,从时间点上,和4月份开始的金融监管升级相当吻合。

另外,上半年股票、债券等直接融资占比下降,也是银行贷款比例上升的一个重要原因。央行统计数据显示,上半年,企业债券融资净减少3708亿元,比上年同期多减2.14万亿元,非金融企业境内股票融资4702亿元,比上年同期减少1321亿元。企业债券融资大幅减少的原因在于,金融去杠杆导致资金面紧张,上半年的资金成本全面上涨,债券融资成本快速上升导致企业减少了债券融资。而上半年股市融资减少的原因在于股市下跌带来IPO发行的压力,监管部门在一定程度上放缓了新股发行的节奏。

近期银行贷款超出预期,并非完全体现了当前实体经济的融资需求上升,一定程度上是因为企业出于对当前货币环境的变化,预期下半年融资成本还会继续上升,所以提前透支了未来的贷款需求,如果下半年资金成本继续提升,不排除实体经济贷款回落的可能。

4月份以来的金融去杠杆升级已经持续了一个季度,从目前来看,金融系统的杠杆率在降低的同时,暂时对实体经济还没有带来明显的负面影响。上半年金融数据出台之后,央行发言人表示:“只要实体经

济合理的融资需求得到满足,M2增速放缓实际上反映了存量货币周转效率的提高,比过去低一些的M2增速可能成为新常态,对其变化可不必过度解读。”由此不难看出,央行对于目前金融去杠杆的效果还是比较满意的,预计短期之内去杠杆力度不会因为M2频创新低而放松。

真正的考验可能在四季度或者明年一季度,如何在去杠杆的同时避免伤及实体经济才是最大的挑战。金融去杠杆最终的目的是为了驱使资金脱虚入实,当前的去杠杆可以实现资金“脱虚”的目的,但最终是否能够“入实”,还需要实体经济的回暖,能够提供比此前在影子银行体系里更高的回报率。但是目前中国经济的表现依然难言强劲,实体经济的回报率可能很难对资金产生足够的吸引力,2016年以来,我国民间投资快速萎缩,很大程度上能够说明当前实体经济的回报不足。另外,当前房地产市场遭遇最严调控和金融去杠杆的双重打击,预计下半年对于实体经济的拖累也会慢慢显露出来。

虽然目前金融去杠杆对于实体经济还没有带来明显的冲击,但随着金融去杠杆继续向纵深发展,流动性收紧和资金成本上升,对于实体经济的影响只是时间问题。如何在金融去杠杆和实体经济增长之间保持平衡,将是未来面临的最大挑战。■

大家都来听一点古典音乐

《爱乐》2017年第七期要目

封面话题

美高均与维也纳爱乐成员的好伯特

热点·观察 深度巴赫

巴赫诺尔 莫比琪,有一个声音在呼喊!

专访 诺尔

2021世纪音乐 “炫”出来的音乐——从巴洛克到后现代

再听傅博特别推荐录音中的肖邦

爱乐笔记 巴赫的康塔塔

乐空间 布鲁诺·瓦尔特特作《主题与变奏》39

知悉尔家版中的音乐家(一)

2021世纪音乐 “炫”出来的音乐——从巴洛克到后现代

爱乐笔记 巴赫的康塔塔

巴赫的康塔塔 BWV147 与 140

巴赫的《复活节清唱剧》与《升天节清唱剧》

人物 贝多芬与莱奥帕尔德·莫扎特

爱乐笔记 巴赫的康塔塔

爱乐笔记 巴赫的康塔塔

爱乐往事 莫扎特重生(下)

《爱乐》2017年订阅须知

2017年《爱乐》月刊,每期160页,全年12期,零售单价:20元,全年定价:240元。

2017年《爱乐》邮局发行,邮发代号:82-24。

读者可到各地邮局直接订阅,也可汇款至杂志社订阅。

欢迎咨询、订购和作为礼品赠送他人。或在本网订购。

www.Amazon.cn

银行汇款:

开户行:中国工商银行股份有限公司北京燕莎支行

户名:三联生活传媒有限公司

账号:0200012709201646336

邮局汇款:北京市朝阳区霞光里9号B座

邮编:100125

收款人:爱乐

网上支付:www.lifeweek.com.cn



读者服务热线电话:
(010) 84050425 84050451
84681046 84681042 (传真)
E-mail:dzfw@lifeweek.com.cn
《爱乐》杂志网址:
http://www.lifeweek.com.cn/philharmonic



失落的哲孟雄：锡金问题始末

文 / 刘怡

这个深嵌于喜马拉雅山脉峭壁之中的高原王国，因为其邻近内陆贸易要道的位置以及过少的主体民族人口，在殖民主义入侵的冲击之下终究无法自保，最终随着南亚国界的重组而彻底消失。锡金的命运，折射出的恰是大国内陆安全问题的复杂与严峻，其长期影响一路延续至 100 多年后的今天。

2017 年 6 月 26 日，中国国防部新闻发言人任国强上校在例行记者会上透露：近日，解放军驻藏边防部队和建筑工人在中国、印度、不丹三国交界处的洞朗地区（Doklam）进行亚东—洞朗公路南段的施工时，遭到非法越境的印军士兵的阻拦。此举违反了双方有关协定协议和两国领导人共识，严重危害边境地区和平与安宁。外交部发言人耿爽在 7 月 3 日的记者会上同样表态称：中印边界锡金段已



2



3

1. 在锡金北部喜马拉雅山脉中的村庄，一位尼泊尔裔僧侣（左）正在用竹条编织背筐
2. 2016年5月4日，一名印度裔商（右）在乃堆拉山口附近的樟谷湖向当地商人购买牦牛。乃堆拉山口充当中印边境贸易的主要通道已有1000多年历史
3. 2016年5月，锡金首府甘托克的夜景

由1890年《中英会议藏印条约》划定，印度历届政府曾多次以书面形式做出确认，承认双方对这段边界走向没有异议。但印度派遣武装力量越过已定边界，违背了历史界约、《联合国宪章》以及国际法的基本原则，性质非常严重。出于安全考虑，中方将不得不暂缓安排印度官方香客团经中印边界锡金段乃堆拉山口（Nathu La）进入西藏自治区朝圣。

7月4日，中国驻印度大使罗照辉在接受印度

报业托拉斯外事主编普里扬卡专访时，透露了洞朗事件的更多细节；此次印军非法越境，系以“为不丹主张领土范围”作为借口之一。中印边界锡金段，素不涉及洞朗高原所在的春丕河谷；该地区100平方公里的领土历来处于中国有效管辖之下，并可自1904年《拉萨条约》的对应条款获得验证。而位于春丕河谷地以东的不丹（迄今未与中国建交）在1949年之后，出于各种原因，一度对洞朗地区提出过领土要求。双



1904年，由锡金方向越境犯边的美国军队攻陷拉萨，逼迫西藏代理摄政签署《拉萨条约》

方在 24 轮边界问题会谈中对此曾有涉及，虽未完成正式划界，但对洞朗归属中国一事已经消除了分歧。但在今年 6 月，印度方面却以“中国在洞朗修路引发不丹政府的不安”，而印度与不丹存在“特殊关系”为由，从锡金邦非法派兵进入春丕河谷地，与中国边防部队对峙近一个月之久。此举不仅造成了粗暴干涉他国事务的恶劣影响，而且使历来不存在争议的中印边界锡金段成为新的摩擦焦点，系 1967 年乃堆拉—卓拉冲突以来的最严重事态。中国政府要求印方立即无条件撤军，才能实现和平解决。

全长约 2000 公里的中印边界线，在 1949 年之后始终未能达成双边一致的划界条约，亦无法进行相应的勘界工作。一般而言，两国在西段的克什米尔以及东段的“麦克马洪线”问题上分歧较大，而对中段的锡金问题以及对应的边界走向并无太大异议。尽管在 1975 年印度吞并锡金王国之后，中国政府直到 2003 年才与印方达成正式的政治谅解，但中方对锡金边界的观点、立场，早在晚清时期即已固定下来。此番印方强行越境挑衅，不仅破坏了长期

以来的默契，也使喜马拉雅山周边的历史边界问题，重新成为关系现实的草蛇灰线。

从 1834 年锡克帝国入侵拉达克（今印控克什米尔的一部分），到 1950 年锡金王国沦为印度的保护国，不丹、锡金、尼泊尔三个喜马拉雅山脉内陆国家的命运，以及与之直接相关的中国西藏、克什米尔、藏南地区的领土边界变化，构成近代亚洲国际关系史的重要篇章。而身处中、印、不三国交界处，人口构成又以尼泊尔人为主的锡金王国，历经一个半世纪的挣扎，终究无法独善其身，而为印度所吞并，并成为连接印度主体领土与东北部各邦以及向不丹输出影响力的重要桥梁。至于在锡金历史上屡次扮演关键角色的春丕河谷（Chumbi Valley），正是 2017 年初夏中印军队对峙的最前沿。又一次，历史在不同的情境中奏出了相同的韵脚。

大吉岭的诱惑

在 2005 年 4 月之前出版的中文版世界地图上，

位于中国、印度、不丹、尼泊尔四国之间的一块指尖形领土，曾被郑重其事地标注上主权国家特有的国界和首都记号，并附有国名：锡金（Sikkim）。它的国土面积为7096平方公里，略小于广州市；总人口64万，不及北京朝阳区常住人口数的1/6。倘若将其领土的南北两端以铁路相连，早年中国“春运”中常见的22型客车（即俗称的“绿皮车”），则在一个小时后就会开出国界。中国古代文献称这个国家为哲孟雄（Dremojong），即藏语“出产稻米之谷”（Drenjong）的变体；“锡金”之名则得自19世纪迁入该地区的尼泊尔移民所用的林布语（Limbu），意为“新地方”。

追根溯源，锡金地区的原住民其实是以刀耕火种和采集野果为生的绒巴人（Rongkup）。14世纪以后，从北方南下的藏族移民沿着提斯塔河进入了适宜定居的南部地区，成为新的统治者；他们被尼泊尔人和印度人称为菩提亚人（Bhutia），意为“稻米谷的居民”。1642年，西藏康区贵族古鲁扎西的后人彭措南嘉在藏传佛教宁玛派僧侣和菩提亚移民的支持下，于甘托克（Gangtok）登基，自称“法王”（Chogyal），在锡金建立了政教一体的南嘉王朝，并以西藏政权的藩属国自居。之后100多年里，南嘉王朝的历代法王曾在西藏的支持下，与毗邻的不丹王国和由廓尔喀人控制的尼泊尔大打出手，一度控制了东到春丕河谷边界、西至尼泊尔东部、南达西里吉里的可观领土。1788年廓尔喀人和不丹联合入侵锡金之后，第六代法王丹增南嘉也是立即退入西藏，在藏兵和驻藏的清朝军队帮助下反攻复国。而他最初的避难地，正是今天中印边防军对峙的春丕河谷。

进入19世纪，一股新的外来势力——控制南亚次大陆主体的英国东印度公司，开始将其触角伸向喜马拉雅山脉南麓。1814年，英军入侵尼泊尔，开始了历时三年的廓尔喀战争。为了阻止廓尔喀人从其不丹和阿萨姆盟友那里获得支援，东印度公司与素来和尼泊尔积怨不断的锡金法王楚布南嘉缔结了盟约，由锡金负责对东面对廓尔喀人施加军事压力，使其无法集中兵力。战争结束后，东印度公司宣布将梅奇河与提斯塔河之间的锡金故地（包括大吉岭）归还给楚布南嘉，另外还为锡金索回了此前丢失的另一块领土莫朗地区。但作为交换，南嘉王朝必须承认东印度公司作为锡金—尼泊尔冲突唯一仲裁者的地位。这是英国渗入锡金的开始。

来者不善的“友谊”，很快就暴露了其真实面目。1826年，以南嘉王室为中心的菩提亚人贵族集团与锡金本土的绒巴人贵族爆发内战，后者遁入尼泊尔，在廓尔喀人的支持下发动了旷日持久的边境袭扰，使锡金政权背上了沉重的财政负担。1835年，楚布南嘉法王被迫向东印度公司求援。英国人乘机开出一副“良方”：将1817年刚刚重回锡金版图之内的大吉岭村（Darjeeling）及其附近的默哈嫩达河西岸领土租借给东印度公司，作为绒巴人贵族的收容所。整项协议最终在一种充满阴谋和欺詐的氛围下达成了，而租期自始至终没有写明。

大吉岭最使东印度公司感兴趣的，当然不是其2000米的海拔高度以及稀少的定居人口，而是优良的地理位置。早在十几个世纪以前，位于锡金和西藏东亚交界处的乃堆拉、则里拉两大山口就已成为南方“丝绸之路”上重要的贸易通道；由加尔各答出发的马队从这两处山口穿过喜马拉雅山脉，便能畅通无阻地抵达拉萨和中国内地。但在尼泊尔、锡金、不丹三国频繁交战的年代，北上的东印度公司商队尚未离开孟加拉殖民辖区（今印度西孟加拉邦），就会遭到三个交战国以及不丹的附庸摩奇比哈尔土邦国的威胁，贸易成本极高。而位于锡金西南方的大吉岭可以成为一个绝佳的中转站。一旦英国人在这里站稳了脚跟，便有望一举清除抵达两大山口之前的陆路障碍，确保加尔各答—拉萨商路在进入西藏之前的最后一段线路的绝对安全。另外，气候凉爽的大吉岭也可以成为东印度公司总部在夏季的避暑胜地，为加尔各答城里几十万饱受湿热气候和疟疾、伤寒、霍乱困扰的欧洲人提供喘息空间。这样的考虑，当然不是深居在藏式神庙中的锡金法王所能预见的。

从1839年开始，英国全面启动了对大吉岭的开发经营。首任行政长官阿瑟·坎贝尔为那里引入了茶树种植业，吸引来自尼泊尔和锡金内地的移民前去定居；接着又大张旗鼓地建立补给点和货栈，宣布任何国家的商品经大吉岭运销西藏，都可销售最低额度的出口税。久而久之，历来被菩提亚人贵族和锡金寺院垄断的对藏贸易特权几乎为英国人所独占，大批本地农奴也纷纷出逃，前往待遇更优厚的茶叶种植园为英国人效力。两相比照，楚布南嘉法王每年获得的区区3500卢比租金形同笑话。为了报复，锡金人在1849年拘捕了擅自前往东亚附近探访的坎贝尔和植物学家约瑟夫·胡克爵士，将

他们扣留了六个星期。作为报复，东印度公司在1850年派一支武装探险队入侵提斯塔河下游，将另外1700平方公里的锡金土地也并入了大吉岭租借地。

1858年，东印度公司对全印度行政和贸易事务的管辖权改由英国政府直接接手。此时楚布南嘉法王正在提斯塔河以东广设哨卡，企图给从大吉岭出发的商队制造障碍。新上任的英属孟加拉省副总督阿什利·伊登遂于1861年初发兵入侵锡金，仅用一个多月时间就占领了该国当时的首都庭姆隆(Tumlong)。1861年3月28日，楚布南嘉被迫与伊登签署《庭姆隆条约》，做出了一系列损及主权的让步：锡金政府向英方赔偿军费7000卢比；经大吉岭运往乃堆拉、则里拉两山口的英国过境货物一律不得征税，取道锡金销往尼泊尔、不丹和中国西藏的其他国家货物也只需缴纳5%的过境税；英国人可以在锡金内地进行地理考察和测绘，外国人在当地旅行和居留不受限制；锡金废除农奴制，允许其国民前往大吉岭和英属印度为英国种植园主工作；允许英国修筑一条从大吉岭西南方的西里古里(Siliguri)通往春丕河谷的公路，并由锡金军队在沿途提供保护。

意味深长的是，《庭姆隆条约》对锡金与西藏的关系也做出了相当严苛的限制。其中明文规定：若锡金政府将现有领土割让给任何其他国家，必须首先征求英属印度政府的意见；锡金法王不得在未经英方批准的情况下，擅自前往西藏内地或春丕河谷做长期居住，亦不得擅自将政府外迁；除夏季避暑外，法王每年在国内居住的时间须不少于九个月。在这些条款生效之后，历来只承认西藏政权宗主地位的锡金有了一位新的“太上皇”；而这些不速之客一旦站住脚跟，就没有打算再离开。

渐进式蚕食

不丹、锡金等喜马拉雅山脉国家与西藏之间的

《庭姆隆条约》生效之后，历来只承认西藏政权宗主地位的锡金有了一位新的“太上皇”；而这些不速之客一旦站住脚跟，就没有打算再离开。

宗藩关系，在18世纪初清政府建立驻藏大臣衙门后，一直受到中国中央政府的默认。1828年，驻藏大臣显惠在呈递朝廷的奏折中曾记录：在西藏周边各土邦国中，“如布鲁克巴（不丹）、哲孟雄（锡金）之类虽非唐古特（西藏）所属”，但长期都向达赖喇嘛“呈送布施”，互通消息。1788年丹增南嘉法王被廓尔喀军队驱逐后，达赖喇嘛一度将春丕河谷地赐给南嘉王室，作为其汤沐地（采邑）。故而英国对锡金的入侵，事实上也构成窥探西藏的先声。当时英俄两国正在从近东到阿富汗的广袤亚洲内陆腹地展开“大博弈”，西藏被视为最后一块尚未有人染指的净土，自然获得了英方的高度重视。

《庭姆隆条约》生效之后，英国在锡金的经济影响力获得了井喷式增长。总面积已经增加到3200平方公里的大吉岭辖区，在1873年西藏地方政府关闭与尼泊尔的边贸山口后，几乎成为英属印度通往西藏的唯一可靠贸易中转站。英属孟加拉省政府在当地修筑了大批避暑别墅、医院和贸易援助中心；在1912年之前，大吉岭是英属印度总督夏季固定的两处办公地之一。在锡金南部的提斯塔河两岸，拥有经商特权的英国人开辟了林场和水稻梯田，雇用来自尼泊尔的移民负责耕种。来自尼泊尔的外来人口的数量很快超过了当地原有的菩提亚人和绒巴人，最终达到了锡金总人口的六成以上；他们的经济和社会地位完全取决于英印当局的政策，因此与锡金王室貌合神离。将近一个世纪以后，正是这些尼泊尔裔移民的政治倾向导致了锡金最终被吞并。

1879年，阿什利·伊登主导的英属孟加拉省立法会通过了修筑大吉岭—喜马拉雅铁路的决议。这条穿行于崇山峻岭之中的传奇线路以西里古里作为起点，大吉岭为终点，全长88公里，沿途设17个车站，轨距只有玩具一般的610毫米。历时两年的工期内，英国工程人员在峭壁上开凿出了五个360度立体爬坡回旋和五处180度折返线，在当时属于史无前例的奇迹。这条铁路通车之后，由加尔各答起运的英国货物可以在西里古里装车运至大吉岭，随后以人力和畜力转送至春丕河谷的边境口岸亚东，历时只需一周。但反过来，这也意味着英国从孟加拉省向锡金发兵的速度有了决定性提升。以新建成的铁路为凭靠，1885年，英属孟加拉省当局向锡金法王图多南嘉（楚布南嘉）之子提出了修筑锡（金）藏口岸公路和任命尼泊尔裔官员的要求。

时年 25 岁的图多南嘉法王，自幼目睹父亲和兄长英在英印当局胁迫之下惨淡经营的处境，对英国人越来越大的胃口自是满怀怨怒。而在中国西藏，第十二世达赖喇嘛于 1875 年圆寂之后，担任摄政的第九世德木活佛和清廷驻藏大臣硕明对英国节节进逼的压力，同样采取了抵抗姿态。1886 年夏天，图多南嘉在春丕谷与清政府官员秘密会面，恳请西藏政府和驻藏清军帮助他驱逐英国人、恢复独立地位。当年底，西藏政府派出 300 名藏军穿越春丕河谷，经列里拉山口抵达锡金边境的隆吐山(Lingtu)，建立了边防哨卡。按照 1788 年达赖喇嘛向南嘉王室封赐汤沐地时制作的文书，春丕河谷虽然被暂时赐给锡金法王作为避暑之用，但其主权依然属于西藏当局，中方有在当地驻军和征税的权利（这也是今天印度政府无权以“边界未定”为名入侵春丕河谷的法理依据）。而藏军经春丕河谷进入隆吐山，则经过了锡金法王的批准。但英属孟加拉省当局依然以“藏军入侵”为借口，要求图多南嘉将政府迁到大吉岭，遭到拒绝之后，索性发动了新的直接入侵。

1887 年，英国从孟加拉省和尼泊尔同时出兵进入锡金，将图多南嘉法王软禁并流放到了大吉岭。锡金的实际统治权随后被转移到了英籍政治专员约翰·克劳德·怀特手中，并由亲英贵族和僧侣组成了新的政务会议。紧接着，1888 年 3 月，驻印英军 3 个团携带 4 门大炮，突然对藏军设在隆吐山的阵地发动了全面进攻。德木活佛调动藏军数千人前往春丕河谷增援，在半年内与英军进行了三次激战，史称第一次英藏战争，但都被拥有火力优势的英军击退，死伤数百人。至 1888 年底，英军已经攻入春丕河谷，随时可能向拉萨进军。

鉴于抵抗政策未能取得理想效果，清廷新任驻藏大臣升泰决定转向绥靖，接受英方在锡金问题上的一切要求。1890 年 3 月 17 日，升泰在加尔各答与英属印度副王兰斯多恩侯爵签署了《中英会议藏印条约》，承诺放弃西藏对锡金的一切宗教和世俗宗主权，并划定新的锡（金）藏边界；清廷承认锡金为英属印度的保护国(Protectorate)，其内政外交概由英属孟加拉省总督负责，中方不再过问。1893 年签订的《中英藏印续约》又规定中方由英印当局开放春丕河谷的亚东作为通商口岸，且西藏牧民不得越界进入锡金游牧。在那之后一年，被软禁在大吉岭的图多南嘉法王获得释放，但其行政权力已经

被转移到政务会议手中，以英国派出的政治专员作为最高仲裁者；英印当局还强迫法王把锡金首都由庭姆隆迁移到甘托克，方便进一步控制。

1903 年初，英国强迫锡金动用全国人力物力，修筑了一条由甘托克通往春丕河谷的新公路，随后从那里出发，开始了入侵日喀则的第二次英藏战争。1904 年 8 月，英军进占拉萨，第十三世达赖喇嘛出走外蒙古，留守的三大寺寺长和代理摄政被迫与英方签订 10 款《拉萨条约》，再度确认了 1890 年条约划定的锡（金）藏边界，并同意竖立界石。两年后，清政府承认了该条约的大部分内容。但即使是带有不平等色彩的《拉萨条约》，也依然承认春丕河谷的主权属于中国。此后锡金在政治和经济上都彻底沦为英属印度的附庸，当地出产的茶叶、橘子、小豆蔻（用于制作咖啡）和稻米大部分运往印度做再加工，经营权则被尼泊尔裔移民把持。

壮志未酬的图多南嘉法王在 1914 年 2 月病逝于甘托克。其子锡东祖古南嘉（毕业于牛津大学彭布罗克学院）继位后，试图推行独立性更强的对内政策，并对土地制度进行改革，结果遭到英国政治专员和亲英派贵族的联合抵制。1914 年 12 月，亲政还不到 10 个月的锡东祖古在治疗心脏病时神秘死去，由同父异母的弟弟扎西南嘉继位。由于新法王在追随英印当局方面表现“良好”，1918 年，伦敦决定取消在锡金的政治专员制，由扎西南嘉在政务会议的襄助下进行准立宪统治。而同样与中国中央政府貌合神离的西藏当局，此时也几乎成为英印当局在内亚腹地扶植的政治代理人。

消失的锡金

彻底沦为英属印度的保护国之后，锡金的前途和命运，便也随着英国对印政策的变化而摇摆不定。从法律地位上说，锡金并不属于英属印度的 17 个具有一定自治权限的拉吉(Raj)行省，而是印度中央政府下辖的土邦国，其地位不仅远不如独立性获得国际承认的尼泊尔和不丹，甚至也不及具有特殊民族和宗教构成的西北五省（后来成为巴基斯坦的一部分）。因此，在 1947 年英国决定迅速实现对印度的非殖民化运作时，锡金政府的意愿变得完全不受重视。扎西南嘉在 1946 年底专诚致函末代英属伦敦副王路易斯·蒙巴顿勋爵，表示锡金无意加入即将成立的印度斯坦自治领（印度共和国的前身），希



左图：1967年10月3日，乃堆拉—春拉山口自卫反击战结束后不久，解放军驻藏边防部队在春江河谷一带观察地形

右图：末代锡金法王佩登·杜南嘉（左）与其美国籍妻子霍普·库克

望能成为和不丹类似的完全独立国家，并要求收回已被割占一个多世纪的大吉岭地区。但急于摆脱繁重帝国义务的英国对此根本无动于衷。

1947年8月15日，按照蒙巴顿制订的分治方案，英属印度正式被划分为印度和巴基斯坦两个独立的自治领。尽管各土邦国加入哪一个新国家理论上可由其自行决定，但领土与印度直接毗邻的锡金实际上根本没有选择的自由。英国官员刚刚从甘托克撤出，印度国大党在当地的分支团体锡金国民大会党（SSC）就发起了以尼泊尔人为主体的示威游行，要求并入印度；新德里的印度政府乘机以“防止流血冲突”为名，派兵进入锡金境内。但时任印度总理尼赫鲁认为，在已经与巴基斯坦爆发克什米尔战争的情况下，对弱小的锡金可以暂缓合并，以观察中国政局特别是西藏问题的最终走向。因此在1950年12月5日，印度最终与锡金签署了和平条约，规定锡金成为印度的保护国，由后者掌管其国家财

政、外交、军事和通讯大权。印度派政治专员进驻甘托克，负责锡金的一切外交事务，特别是与中国驻藏机构的联络。锡金日常的行政事务由一个20人政务会议（类似内阁）负责，会议的6名成员由国王委任，一人为僧侣，一人为军人，其余12席由尼泊尔人和菩提亚—贱种人均分。首席部长（首相）名义上由国王任命，但自1947年起始终由印度公民担任。

1950年中国人民解放军进入西藏之后，地处中国、印度、不丹和尼泊尔之间的锡金实际上成为新德里试探北京对藏、对印政策的触角。尽管锡金长期使用印度货币、护照和邮票，在外交和边防事务上完全不能自主，但毕竟在形式上还是一个独立国家。出于交通便捷性考虑，新中国驻藏机构代表和西藏地方政府官员在前往印度进行访问或者参加国际会议时，往往取道锡金，因此给了双方较多近距离接触的机会。曾任西藏自治区筹备委员会外事处



处长、外交部第一亚洲司副司长的杨公素在其回忆录《沧桑九十年》中曾提及：“锡金老王（扎西南嘉）我曾拜见过两次，但都是在印度驻锡金政治专员的陪同下，除了寒暄问候外别无他言。王储罗桑泽仁（后来的末代法王佩登东杜南嘉）是拉萨贵族宇妥家的女婿，他常来拉萨探亲，我们有机会总是与他交往，他也表示同我们友好。但是他的行动不大自主，同我们来往时从未谈及西藏与锡金关系问题。”1956年11月，第十四世达赖喇嘛和第十世班禅额尔德尼一行应邀前往印度参加释迦牟尼涅槃2500周年纪念活动，第二年回程途中，他们在甘托克受到锡金法王的欢迎。杨公素注意到：“虽然锡金按例是接待主人，但一切都由印度安排。锡金老王坐在主人位上，除举杯问好外，几乎不说什么话，连欢迎词也是印度方面写的。”

1950年与锡金签订双边条约之前，印度总理尼赫鲁曾经评论称，吞并这样一个弹丸小国好比“步枪打苍蝇”，虽然难度不大，但实无迫切的必要。然而归根结底，印度和锡金关系的走向是由中印关系这个更大的命题决定的，而一切在1962年之后都

发生了急转直下的变化；当年10~11月，中国边防军在两国边界的东、西两段连续击退越境挑衅的印军，随后主动后撤20公里脱离接触。这样一来，驻扎有两个印度山地旅的锡金段边界（中线）就成了两国军队直接接触的唯一前沿，而印度正计划在当地对中国实施军事报复。1966年尼赫鲁之女英迪拉·甘地上台执政后，印度军队开始频繁从锡金边界越境挑衅，多次在国境要道乃堆拉山口附近挪动界碑、修筑工事、架设电话，印军飞机也多次从锡金方向侵入中国领空，对亚东等地进行侦察。

1967年9月11日清晨，印军山地步兵第112旅的一个连在一名中校营长的指挥下再度越界，逼近乃堆拉山口另一侧的中国哨所。中国边防军严守“不打第一枪”的纪律，保持克制态度，对印方发出警告。但印军士兵却对喊话的中国军人首先开枪并投掷手榴弹，导致中方1名连长牺牲，6名战士负伤。中国边防军随后发起反攻，在短短7分钟内击毙印军官兵67人，并用火箭筒摧毁了印方非法设在中国境内的七处工事。不甘受挫的印军调动炮兵第17旅，从乃堆拉山口一带向中国境内发动大规模炮击。经

中央军委批准，中国边防军炮兵第308团组织了30多门82毫米迫击炮和120毫米迫击炮向对方发动还击，历时四天三夜，打哑了印军8个炮兵阵地、2个指挥所、2个观察所、23处工事及2辆汽车，毙伤印军官兵540多人。

9月30日，中印两支边防巡逻队在锡金卓拉山口的冰川地区再度相遇。当地的冰原上没有竖立界碑，而是根据确定边界时的山脊线原则，以一道高约30厘米的天然隆起冰脊作为双方巡逻的边界。印军第10锡克步兵团的3名士兵越过了这道冰脊，中方巡逻战士示意其退回，遭到印军士兵的推搡。第二天上午11时20分，印军第7廓尔喀步兵团第11营的营长乔希少校率7名士兵前往卓拉山口，再度越界向中国士兵挑衅。中方巡逻兵提出警告，但对方反而一拥而上，试图将中国巡逻兵绑架出境，制造“中国越界入侵”的证据。打斗中，一名中国战士被印军的廓尔喀弯刀砍伤。在最终被逐回锡金一侧领土后，印度军人再度开枪挑衅，打死打伤中方军人各一名，并呼叫迫击炮向中国境内射击。中方被迫当场还击，将8名入侵的印度军人全部击毙。当天中午12时左右，中国炮兵用猛烈的火力覆盖了印军第11营的阵地，将越境挑衅的两个连的官兵毙伤大半（195人），摧毁工事29处。印军抵挡不支，遂于当晚19时55分停止炮击，结束了这场边境冲突。

对夹缝中的锡金来说，发生在乃堆拉—卓拉山口的这场冲突成为压倒骆驼的最后一根稻草。如果说在中印关系相对缓和的年代，新德里还需要在中印边界的中段保留一个形式上的半独立国家作为缓冲，那么当锡金成为中印军队直接对抗的战场时，当务之急已经变成了完全、彻底地控制这个小国。这在操作上并无难度：脱胎于锡金国大党、以尼泊尔裔居民为基本盘的锡金国大党已经控制了绝大部分政府机关，其领袖卡兹伦珠多结获得了印度派出的首席部长克里希纳·普拉德汉的全力支持。而1963年继位的佩登东杜南嘉法王，只能获得他那小小的王家卫队和少数菩提亚贵族的帮助。从一开始起，这就是一场力量对比极为悬殊的斗争。

1973年4月初，锡金国大党和国民党领袖以“政务会议选举舞弊”为借口，在全国发动了示威游行。驻大吉岭的印度警察部队乘机开进甘托克，以“保护法王安全”为名，将佩登东杜南嘉软禁起来，逼

迫他签署了通过普选产生代议制政府的命令。在5月中旬的选举中，获得人口占绝对多数的尼泊尔裔移民支持的国大党不出意料地胜出，组成了以卡兹伦珠多结为首席部长的新政府。势单力薄的佩登东杜法王一度还想做最后抵抗；他把王后和王储送到美国，在英文报纸上发起了呼吁联合国关注锡金问题的舆论战；自己则利用1975年2月出席尼泊尔新国王比兰德拉加冕典礼的机会，与巴基斯坦和中国外交人员做私下会晤，希望争取外部援助。但对窥出端倪的印度人来说，这恰恰坚定了他们加快吞并锡金、避免夜长梦多的最后决心。

1975年4月5日，锡金国大党政府向印度议会发出呼吁，“请求”将锡金并入印度。次日清晨，满载5000名印军士兵的卡车开入甘托克街头，强行解除了仅有不到250人的锡金王家卫队的武装。中午12点45分，白色的王宫小楼二层升起了一面印度国旗。9天后，锡金举行全民公决，在占全国总人口59%的投票者中，有97.5%的人赞成废止法王制度、作为一个邦加入印度，其中绝大部分是尼泊尔裔人。联合国对此反应沉默，只有中国和其他少数几个国家提出了抗议。5月16日，印度国会联邦院通过决议，批准锡金成为印度的第22个邦。存在了333年、历经12位君主的锡金王国，至此从法律意义上消失。末代法王佩登东杜南嘉在1977年流亡美国，5年后因癌症病逝。王储旺秋丹增南嘉在纽约自行宣布继位，但地位已得不到国际社会的承认。

2003年6月，时任中华人民共和国总理温家宝在会见来访的印度总理瓦杰帕伊时，就锡金问题达成政治谅解。外交部发言人孔泉在随后的记者会上表示：“锡金问题是历史形成的问题，它拖延的时间也比较长了。我们的基本考虑是，既要尊重历史，同时也要尊重现实的因素。”在锡金被彻底吞并之后28年，中国政府正式承认其为印度的一个邦。2005年4月18日，国家测绘局行业管理司发布通知，规定今后出版的地图不再将锡金作为主权国家标示。2006年7月，关闭已有44年之久的乃堆拉山口边贸口岸重新开放。喜马拉雅山脉之间的博弈，开始以中印两个大国为直接主体重新启动。

（参考资料：《山顶王国锡金》，〔美〕夏洛特·索尔兹伯里著；《印度对华战争》，〔英〕内维尔·马克斯韦尔著；《锡金政治史概述》，王在田著；《块肉余生记：地图上的袖珍小国与战争》，阎京生等著）



《三联生活周刊十年》《三联生活周刊十年》
《有关品质》
《生命八卦》

限时 **8.5折**

典藏特惠 慢享20年的文字与时光

1995-2015年，
三联生活周刊20年的成长历程，
我们先后四辑出版这套精选文丛，
包括经典栏目作品集及主创个人作品集。

扫码直接购买



微信



淘宝

淘宝店铺搜索“三联生活周刊 life-week”
微信关注“三联生活周刊”公众号，进入微店

《三联生活周刊》精选文丛
与《葡萄酒的奥秘》、
《年夜饭的艺术》

单本 **6.5折**

2本及以上 **4.5折**



十年	孤独的狂欢	不共其年代	像羽毛一样轻	零碎的歌谣	失权者 / 李鸿岩	投资物语 / 邵海洋	往事不寂寞 / 李晋	有关品质 / 朱伟	断裂的乡土 / 朱文玖	嫉贫狂记 / 曾成	秀场组合 / 孟静	投资改变生活 / 廖九	生命八卦 / 袁慈	品牌与品质 / 李三	超越者 / 李伟	隐匿的现场 / 王西原	小小不列颠 / 李孟秀	假装修以不列颠	葡萄酒的奥秘	年夜饭的艺术
5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元	5元

如需购买整套文丛产品，欢迎致电读者服务中心：010-84050451/84050425，或登录官网商城：<http://shop.lifeweek.com.cn/>

被资本热捧的无人便利店才刚上路

记者 / 王梓辉

“无人便利店”这个概念火了。自从年初有知名创投人将便利店列为今年可能出现的“风口”之一后，围绕着“便利店”就爆发了一场革命。而其中借着互联网与人工智能等技术的东风，“无人便利店”就成为目前资本市场上最炙手可热的新物种。

起风了

6月28日，F5未来商店宣布获创新工场3000万元A+轮融资；几天之后，来自上海的缤果盒子（Bingobox）也宣布完成A轮融资，融资金额超过1亿元人民币；再加上娃哈哈早期创始人宗泽后与深兰科技合作推进的Take Go，以及前“去哪儿网”CEO庄辰超在年初创立的便利蜂等等，他们和几家也跃跃欲试的传统便利店大厂及互联网巨头共同掀起了“无人便利店”这个今年继“共享充电宝”之后的又一资本风口。

这股风是从大洋彼岸吹过来的。去年12月，亚马逊公司公布了一段令人大开眼界的视频，在视频中，一个名为“Amazon Go”的概念化超市似乎实现了完全的无人化购物体验，这里没有收银台，也不需要排队结账，你要做的就是挑选心仪的商品，然后，带走它们。

要实现这一点，亚马逊公司使用了以计算机视觉为主的人工智能技术，同时辅以混合传感器及深度学习技术，它能够自动识别出货架上货物的移动情况并对其进行追踪，最终通过手机APP实现自动付款。

Amazon Go的出现显然让国内的许多创业者眼前一亮。

Quixmart（中文名“快猫”）早在2014年就在上海推出了第一家智能便利店，但受制于当时的技术，那时的无人便利店需要人们在出门时主动进行支付，要先“付后享”，这样的体验显然不能令人满意。其创始人陈海波也认为未来的便利店需要解决两个问题：第一，未来要在便利店支付一定是无媒介支付，每个人都会拥有个人的终身ID；第二，我们身上最方便、安全的支付工具就是我们本身，不是卡，

也不是手机，所以去商店拿到东西就不用再像传统方式那样结账。

而这两点通过以支付宝和微信为代表的移动支付工具逐渐成熟，在现阶段已经得到了初步的解决。于是，借助着移动支付、人脸识别以及传感器技术的进步，无人便利店开始不再那么遥远。

伴随着相关技术进步共同吹起这股风的还有“便利店”这个行业的快速发展。根据中国连锁经营协会与波士顿咨询公司联合发布的《2017中国便利店发展报告》，2016年中国连锁品牌便利店门店数接近10万家，市场规模超过1300亿元，行业增速达到13%。

中国连锁经营协会便利店委员会总干事王洪涛就曾经对媒体表示，近几年便利店发展速度增快有两个原因：一方面是便利店的即时消费性质使得其受电商冲击不大；另一方面，消费升级大背景下，人们消费观念的改变也促进了便利店的迅速发展。

整个消费升级的大趋势带来的便利店行业的快速发展正好遇到了以Amazon Go为代表的技术升级，无人便利店恰逢其时成为今年的热点。

就在本月初，阿里也在其今年的“淘宝造物节”上推出了快闪店“淘咖啡”，借助阿里的宣传能力，舆论又一次将关注的目光对准了这个领域。

现状

目前，相比亚马逊公司略显激进的方案，RFID技术才是大家使用较多、可行性也较强的解决方案。阿里淘咖啡、缤果盒子等公司目前都采用这一技术方案。

“RFID”的中文意思是无线射频识别（Radio Frequency Identification）技术，通过给每个商品贴上RFID标签，射频信号能够将标签中的信息读取到RFID读取器中，从而获得物品的信息，实现自动扣费。再辅以多路监控摄像头搭建的人脸识别等身份识别技术，能够最大程度地监控顾客在店内的行为，防止他们故意破坏商品上的RFID标签。

相比目前多数超市便利店使用的条形码扫描技



6月17日，几名顾客在上海杨浦区长阳路附近的首家无人便利店购买商品

术，RFID技术最大的优势就在于可同时辨识读取多个RFID标签，而不用一个个轮流扫描，因此可以大大节约时间成本。就拿淘咖啡为例，用户在选购完商品之后，需要进入一道“结算门”，系统会自动扫描你所选购的商品并自动扣费，整个过程可以在几秒钟之内完成。

但相对而言，它的劣势则在于增加了RFID标签的成本。虽然没有统一的价格标准，但根据多个信息源透露的信息，目前一个RFID标签的成本大致在0.4至0.7元之间，再加上标签还有损毁的可能，这笔支出还是要占整个便利店支出的重要一部分。缤果盒子创始人兼CEO赵子林就向媒体透露RFID支出大概占整个销售额的5%左右。对于平均客单价10元左右的便利店来说，这相当于他们要在每个客人身上白白支出0.5元。

而传统便利店罗森以及年初就开始在北京布局的创业公司便利蜂则选择了更加保守的路线。与普

通的便利店相比，他们只是允许让顾客自己使用手机APP扫描商品并在手机上进行支付，然后将支付完成后得到的二维码在自助机器上扫描一下，或让店员检查一下即可完成整个购物流程。在便利店客流量很大的时间段内，搭配人工服务，可以降低顾客排队等待的时间。

与上面的RFID技术相比，罗森和便利蜂所使用的自助结账功能并无太多技术方面的突破，而是在支付环节通过现有的技术进行了自动化升级，能够在人流较多的时刻通过自助结账帮顾客节省在柜台前排队等待的时间。

目前，年初才成立的便利蜂已经在中关村附近开了5家店，其中一家店里的店员告诉本刊记者，店里的自助付款机目前还需要大量人力的引导，不过在中午客流量较大的时候确实能起到一定的缓解客流压力的作用。

除了技术方案之外，大家在未来的市场推广策

略上也都不尽相同。

缤果盒子方面表示：“一年之内我们将完成5000个盒子的铺设”；阿里方面则明确表示“不会做传统意义上的超市或咖啡店”，但“会尽快推进落地完整的商业解决方案”；罗森则会在7月的试点完成后从办公楼门店开始“重点推广此项业务”。

但无论是谁，他们都在采访中表示目前的技术形态并不是最终答案，大家的共识是“运营方面的探索才是最难的”。缤果盒子就明确表示“RFID并不是他们最终想要的答案”，而阿里方面也认为“IP+人工智能”才是他们追求的方向。毫无疑问，就现状来看，即使是Amazon Go，在试运营过程中都出现了很多问题，导致正式推出的时间一拖再拖，这些都证明这个战场中的所有人才都刚上路呢。

争议

不过，围绕着这个新概念，争议却一直不断。

“我觉得目前整个舆论趋势对于无人便利店的追捧有点过了。”来自上海某投资机构从事消费零售领域PE投资的投资经理达米安（Damian）对本刊说道。在已经关注这个领域两年的达米安看来，去年的Amazon Go到前一阵子的阿里淘咖啡，这些互联网公司有点强行向普通民众灌输“未来理念”，“有点为了无人而无人”。

而熊猫资本合伙人毛圣博此前在接受“36氪”专访时也明确表示“不看好”这个领域，他给出了两个理由：第一，这个事情很需要规模；第二，人其实在便利店这个行业发挥着很重要的作用。

根据他的解释，便利店这种重资产商业模式的现金流回收期较长，对运营能力要求很高，“全家”从2004年进入中国，做了10年、开了1000多家店才做到盈亏平衡；而就第二点来说，现在所有的便利店其实差异性不大，而服务则是能代表不同便利店特点的重要一点。

但最大的争议集中在人力成本方面。

尽管近几年我国的人力成本逐年上升，但数据显示，人力成本在整个便利店系统中所占的比重并不大。就以大家都非常熟悉的“7-11”为例，根据其去年的财报，它的人工成本只占整个营收的1.8%，加上租金成本也不到5%。可以说，人力成本在便利店整个运营成本中所占的比例并不高。

但如果把人力都砍掉，那便利店内众多需要人

工服务的项目就都做不了，比如类似关东煮这样的熟食加工以及许多促销活动的推介，而那些项目又是它的利润构成非常重要的一部分，所以在毛圣博看来是不划算的。

达米安也认为对于便利店来说，运营是需要人工操作的。“越是想要给客户更丰富的购物体验，就越难以限制商品的售卖方式”，“而目前的无人便利店版本都是为了配合现有的技术而减弱了用户的消费体验”，这在他看来是与未来体验式消费为主的线下消费潮流背道而驰的。

同时，几乎所有目前的技术实现场景都是在“收银”这一个环节进行无人化处理，背后的仓储、物流、店面管理仍然需要大量的人力，所以很难讲无人便利店能减少多少成本，更不要提为了维护无人便利店所需要增加的人力了。

但就这个争议，缤果盒子给出了他们的解释。

“15平方米的盒子可售卖的数量与40平方米传统便利店相当，15平方米的盒子造价约10万元，40平方米的便利店投入约40万元，所以盒子的成本投入约为便利店成本的1/4；而我们的运营成本也只是他们的1/8，如果做得好会更低。”缤果盒子方面对本刊说道。同时，在具体每天的运营方面，“基于我们的店铺密度和测试模型，平均每个人一次补货需要20分钟，一个人每天负责20个盒子的货源更新”。

相比于传统便利店每家店至少需要5名员工，缤果盒子的做法有了很大的提升，但这些还需要大规模实践的检验，毕竟他们目前只是在广东与上海开设了10家试运营店。

此外，虽然缤果盒子方面表示他们目前在广东中山等地投放运营10个多月以来接待超过了1万人次的客流，偷盗与破坏情况都是零，但社会大众究竟能否在道德层面经受住更为长期和广泛的考验都还值得继续观察。

未来

一位不愿透露姓名的IT业者对记者表示，无人便利店未来应有的形态应该在自动售货机与小型超市之间，它应该有以下几个特点：地处相对封闭或不太繁华的地区、SKU（库存量单位）尽可能小且商品尽可能标准化、SKU组合可根据用户行为灵活多变。

缤果盒子就同意这个说法：“传统的零售渠道

并没有日消 300 ~ 2000 元这个区间的业态。传统无人售货机是在 1 ~ 100 元，夫妻店是 2000 ~ 3000 元，还有 3000 元以上的连锁便利店品牌，但 300 ~ 2000 元是处于空白区域，而我们就处在这个区域。”

目前缤果盒子的店铺主要布置在封闭或半封闭的高端小区，主要服务小区内的居民用户，不像传统便利店那样依赖于大的人流量。按照一般便利店平均客单价 10 ~ 20 元的金额，缤果盒子认为每天只要有 20 个以上的个体消费就能产生正向现金流。

而不同体量也决定了不同的视野。阿里淘咖啡方面的工作人员杨树对本刊描述了一个更为宏大的计划，他们认为未来的零售业应该要有“四大优势”：

第一是大规模的数据应用。因为数据能让服务变得有据可依，你需要知道上帝有什么喜好、哪些习惯等等。第二个优势是运营效率。未来的零售业要既能提供前端营销获客、会员管理、现场购物行为捕捉和深度学习及无人支付结算等各环节技术方案，也能提供后端供应链体系、物流体系等一整套解决方案。用互联网手段重构零售体验和管理，提升商业效率。第三个优势是自动化。无人导购、无人结算；自动识别，拿了就走。在未来，只要认证识别过一次，可能连手机也不需要带了。第四个优

势是“IP 化”。IP 场景和消费场景的结合会越来越。因为性价比、品质、方便已经是购物的基本需求，消费者希望获得更多的是精神上、文化共鸣上的满足。

在传统零售业者看来，这些互联网企业的想法和他们既有重叠之处，也不完全一致。

达米安就认为零售业未来需要发展的方向有两点，第一是去研究如何提高人的工作效率，第二则是探索更成熟的品类管理分析技术。至于所谓的“大数据”应用在他看来可操作性与应用场景还不够清晰，而且传统超市与便利店已有的品类管理与单品管理都已经做得非常成熟了。

缤果盒子也认为对无人便利店来说，“一套适应无人零售便利店的后端管理体系才是核心”，其中包括“高效补货、精准的自动化促销、有效防损等等”，只有这些环节都能同时得到相应地改进，无人便利店才有它的实际意义。

最后，不同的玩家有不同想法。有的借着这股热潮试试水，小规模尝试新技术总是没错；有的完全押宝在这上面，笃定这就是我们能望到的未来；还有的则将它设定为一个秀场舞台，用来展示自己已有的技术和可能实现的无限可能。但最终消费者都会用自己的买单行为来证明谁才是笑到最后的人。■

《读书》2017年第七期目录

殷朝军 美国军政关系的变与不变
田 雷 一九三七：美国最高法院到了最危险的时刻
董善平 分享为什么经济
刘 成 多元化的信用创造与货币的多元化

西学与中国

考古学如何与“中国”结合（孙庆伟）
当代中国社会学传统的反思（孙宇宁）
中国现代史学的使命与“全球史”的真正建立（江韬）

短长书

李阿真性情：梁漱溟的批评与被批评（罗志田）
杨家的《夜奔》（褚凡）
难忘王均先生（李行健）

盛 洪 为什么“满园都是圣人”？
余成峰 从老鼠审判到人工智能之谈

陈忠平 梁启超与何惠珍“情事”

非考

陈 慧 在罗明“棒”打赤来为哪般？
张 欣 为盲院所惊，如风般不安
徐伟光 现代政治语境中的道德论证的多元化

品书录

《批判录》的洞察与回响（徐怡涛）
历史研究的温情与敬意（郁建敏）
中国农村应有怎样的未来（郝志东）

孔令伟

拉达瓦与清朝戏曲传播网的建立

陈 言

“衣行性肉食动物”的精神史 著译者言

刘运峰

从得弊于迷看其晚年生活与心态

刘青平 《私盐日记》中的梦蝶、罗兰
朱 虹 花开半解的意味
张 颖 在可见/可说的临界处

读书

7
2017年7月



读者服务热线电话：(010)84050425、84050451
读者服务部 E-mail: dzfw@ifeweeek.com.cn
邮购地址：北京市朝阳区霞光里9号B座《读书》编辑部
邮政编码：100125 国内代号：2-275

生活需要读书，
《读书》丰富生活



奔驰的下半程

主笔 / 李三



戴姆勒股份公司董事会成员康林松

在中国市场，奔驰以 2017 年上半年优异的成绩单收获了首个“半马”冠军，从而一改德系奥迪、宝马、奔驰的在华排序，将“ABB”变成了“BBA”。接下来的小目标是：奔驰如何跑完今年全程？

新一代 S 级即将在今年秋天登陆中国市场，目前统管戴姆勒和奔驰研发业务的戴姆勒股份公司董事会成员康林松，就新一代 S 级的产品优势，以及中国在研发体系中扮演着怎样的角色，接受了本刊记者的采访。

康林松是一个特别会讲话的人，说到自动驾驶面临“中国式驾驶”的挑战，他说其实意大利的罗马等城市同样有类似的道路交通情况，他将其称为“驾驶风格更加动感”。他表示，奔驰的应对之策在于进行更多的模拟实验，确保车辆是在安全的前提下，去判断何时开启自动驾驶功能，而不会牺牲任何安全方面的体验。

三联生活周刊：上半年，奔驰在中国保持了良好的销量势头，但你一定注意到其他品牌也不断推出新品，你对拿下“下半程”是否有信心？

康林松：过去几年内，奔驰在中国市场呈现了稳健的发展态势。目前，中国已经是奔驰在全球范围内最大的单一市场。我们对今年上半年的市场表现表示满意，这样的成绩已经超出我们的预期。未来，我们仍有很多产品计划。对于下半年发展的预测，我们需要保持谨慎乐观的态度。中国是一个蓬勃发展的市场，对奔驰来说，最重要的是我们能够保持一个健康、可持续的增长。

三联生活周刊：新一代奔驰 S 级轿车是否有足够的竞争力？

康林松：我们在新一代奔驰 S 级轿车上应用了

6500 个新的零部件，虽然 S 级是中期改款，但有很多堪称标志性的技术改进。这款车型全系发动机升级，带来同级最强动力输出。第二，智能互联系统。新一代 S 级轿车配备了双 12 英寸大屏，同时将智能手机与车辆结合。我们重新研发了用户界面，中国研发团队为开发界面贡献了很多，比如通过“微信—我的车”实现与车辆的互联。智能驾驶辅助系统的摄像功能和雷达等系统进一步升级。此外，在计算驾驶特性时，将地图和导航参数一并考虑在内，这也是全球首创的全新设计。

三联生活周刊：自动驾驶和人工智能是未来行业发展的趋势，新一代 S 级轿车在这方面搭载了哪些“黑科技”？

康林松：关于人工智能的研发和应用，新一代 S 级轿车在这个领域更进一步。这款车型上应用了诸多奔驰先进的人工智能技术，比如我们对传感器数据分析的算法，及对智能互联系统所取得数据的分析，包括智能驾驶系统的应用，均基于人工智能技术。未来，我们会根据客户的需求，带来更符合他们需要的驾乘体验。

三联生活周刊：现在越来越多的产品都配备了智能驾驶辅助系统，但有时候智能驾驶技术还会面临很多具体问题，你如何看待这个问题？

康林松：无论是智能驾驶辅助系统，还是未来的自动驾驶系统，安全是奔驰的第一重点。多年来，我们在安全方面的研发投入是巨大的，安全驾驶是奔驰产品的关注重点之一。在安全的基础之上，我

们才能谈智能驾驶、自动驾驶。在德国，客户选用智能驾驶辅助系统的概率还是很高的。自动驾驶包括两个系统，一个是需要驾驶员自己开启使用的，另一个是自动运行的，它如同守护天使一样保护驾驶员，客户对此是有依赖性的，一旦关闭此功能，客户可能会非常不适应。

三联生活周刊：针对中国市场，奔驰是否有专门为适应本土化的自动驾驶开发方式及数据采集呢？

康林松：在中国市场，我们会根据当地的交通状况进行适合本土的研发。目前，我们正在不断增加在中国研发中心的投入，包括更多技术人员对中国智能互联系统的研发与测试。比如日常行驶中的“加塞问题”，我想强调的是，对于奔驰来说，一定会遵循安全第一的理念。

其实不只在北京，世界上其他城市，比如罗马、德里，这些地方的驾驶方式都更为动态复杂，因此我们会进行更多的模拟测试，在保障安全的情况下，让车辆自己判断应该如何驾驶。中国市场对于奔驰来说是非常重要的，我们的董事会成员也会前往中国，真正体验和了解我们的产品在中国市场内的各种实际驾驶情况，包括城市、郊区等多样交通环境在内，我们最高级别的科技人员会跟我们一起进行这样的驾驶测试，从而确保我们的产品是真正适应中国市场的。

三联生活周刊：奔驰最近与北汽签订了新的投资协议，接下来，奔驰还会把哪些产品研发技术放在中国？

康林松：从研发的角度，我们全球研发的战略是在全世界分布不同的研发站点，形成全球化的研发网络。北京研发中心现在已经成为我们研发网络中非常重要的一环，在德国，我们大概有 1.1 万名研发人员，北京研发中心现在也在不断地扩大，现在是在 600 人左右，未来人数会进一步增长。北京有很重要的任务，第一个，对于产品的本土化，在中国本地研发适合中国客户的产品和配置。大家知道，我们在中国有长轴距车型，但这只是其中的一部分，未来我们会为中国打造一个专门的平台，这将会是我们全球研发网络中很重要的一个环节。

关于全球研发网络，北京是我们在中国市场进行研发工作的中心，北京研发成果占比也在不断增长。在其他地方我们也有强大的研发网络，比如在美国的硅谷，它是 IT 界的核心，特拉维夫现在也是全世界创新的中心，我们在此新建立了一个研发中心。在西雅图，我们做云计算的研发，同时在印度的班加罗尔，利用当地充足的电脑技术人员进行研发。

未来 2019 到 2020 年左右，我们会推出奔驰新能源车家族，其在中国市场的本土化也在紧锣密鼓地进行中。新能源车战略是我们目前非常关注的核心领域，也是我们对未来世界的承诺，在未来 5 到 7 年内，我们将会在这个领域投入 100 亿欧元。除此之外，我们与百度携手，在自动驾驶领域进行相关合作，这有助于双方在自动驾驶方面的经验积累。

三联生活周刊：针对新能源车型，奔驰是将从现在生产平台衍生出新能源车型平台，还是会重新构建？

康林松：这会是两条路径兼顾的过程。首先，对于汽车企业来说，制造有竞争力的产品是非常重要的，客户可能不会意识到这个产品的研发是从零开始，还是建立在现有的平台上。从研发角度来说，对于某一些车型，比如 SUV 或轿车，可能现有的平台技术已经可以搭载新能源车的需求，因此无须重新构建平台。虽然我们还没有完全向外界展示奔驰新能源车型的阵容，但它们每一辆车都还是不折不扣的奔驰，都将拥有奔驰的卓越品质与性能。

三联生活周刊：奔驰是否有计划停止燃油车销售？未来 3 年、5 年、10 年的新能源车型发展目标是什么？

康林松：零排放是我们的未来愿景，在现有产品的布局过程中，我们一方面要考虑整体碳排放的标准，同时也考虑以什么样的速度推出电动车。对于未来，我们希望 2025 年左右，奔驰会有 15% 到 25% 的纯电动车型，它们将是完全的新能源车。如果以我们去年超过 200 万左右的总销量计算，这将会是几十万辆的规模。当然我们希望在 2025 年能卖更多的车，将更多的新能源车型推向市场。■



到阿维尼翁过戏剧节

记者 / 敬静

就在沙帕兰的《食人魔在哪里》开场前，一个小个子男人默默出现在台前一角，像无数来参加戏剧节的文艺爱好者一样，他右肩上挂了个红色帆布袋，现身时几乎无人注意。

这位小个子男人大概是瞅着时间拐进来的，甚至也没登上舞台，只到观众席左上角站定，小声说了句什么，说完就立马撤了。直到话音落下，大家才意识到原来他说的是“我宣布第71届阿维尼翁戏剧节开幕”，连音量都小得很。他悄悄出现，扔出一句话又匆匆消失，现场观众大概也没太反应过来，茫然间鼓了鼓掌，随后才开始互相议论，哦，这人原来是戏剧节艺术总监。

宣布开幕的是奥利维尔·皮（Olivier Py），一个中国人很难把他的姓氏念好听的50多岁男人。6



[摄：Christophe Reynaud de Laga]

左图：法国阿维尼翁教皇宫外的各式戏剧节海报

右图：阿维尼翁戏剧节总监奥利维尔·皮

年前，时任文化部长弗雷德里克·密特朗(Frédérique Mitterrand)提出要让他来担任阿维尼翁戏剧节总监。彼时，他刚从奥德翁剧院(l'Odéon-Théâtre de l'Europe)这一极负盛名的法国五大国家剧院之一卸任院长一职。密特朗瞅准时机，从此，阿维尼翁戏剧节终于有了一位有声望且仍处于创作状态的戏剧人做总监。这个位置自1971年创办者兼总监让·维拉尔(Jean Vilar)去世后，历经五六任总监，从来没有过像奥利维尔·皮这样真正的艺术家。

有意思的是，奥利维尔·皮在自己执掌的戏剧节上也丝毫不避嫌，每年他都会创作一部新作品参加戏剧节，比如今年他甚至改编了自己去年出版的小说《巴黎人》(Les Parisiens)，描述了一个聪明傲慢的剧作家和一帮巴黎艺术家们对爱、信仰、像性一样神秘的戏剧的探索。

实际上，法国南部地区这几个艺术节之所以在各国艺术节里占有特殊位置，很大一部分原因就是它们总是由真正的艺术家掌管，尽管也都由文

化部任命，却不是“职业政治家”们的天下。比如与阿维尼翁相隔不到两个小时车程的阿尔勒(Arles)和艾克斯(Aix-en-Provence)，分别有摄影节和歌剧院，它们都出于上世纪40年代战后对文化艺术荒芜的弥补，前后脚创办，算下来都有70年左右的历史。

而艺术节总监是否是艺术家的区别，正如法国另一个重要舞台导演玛耶夫(Macha Makeieff)跟我谈及此时所说：“只有创作者知道对一个艺术节来说那种真正的创作自由有多重要。”这位导演本人，也正是马赛国家剧院的负责人。

所以当年三年前奥利维尔·皮从政治家手里接过阿维尼翁的指挥棒，一些人就松了口气，“艺术节回归于艺术家”。另一些人当然就格外关注于他对戏剧节会有哪些改变。

其中之一是“吸引更多年轻人”，这一点当然与法国的“文化民主”传统分不开。不过，正是因为这一点，沙帕兰(Pierre-Yves Chapalain)的

《食人魔在哪里》由于其中的青少年元素，才成为本届戏剧节首场戏。

当然，真正的开幕大戏就在当天晚上。教皇宫(Palais des Papes)露天庭院里，近2000名观众欣赏了日本当代重要剧场导演宫城聪(Satoshi Miyagi)创作的《安提戈涅》(Antigone)。我在现场观察到的观众赞叹与之后在媒体上读到的评价几乎一致。

午夜时分，我偶尔抬头，看天空中月亮逐渐西移，发现它从舞台左侧逐渐转到中央，在这轮朗朗圆月之下，有2000人在屏息。而宫城聪将古希腊和传统日本结合的双重美学——以教皇宫外墙为幕，人工搭建水域——这种庄严，还是让我想起几个小时前奥利维尔·皮宣布戏剧节开幕的随兴。

总之，戏剧界三大盛典之一，法国艺术节中知名度仅次于戛纳电影节的阿维尼翁戏剧节，其第71届就这样“草草”开幕。

为期三四周的戏剧节期间，另一风景大概要算悬挂在城市各个角落的戏剧海报。城内沿线街道与墙面是必争之地，又碍于市政府规定，戏剧节开始前和结束后，要将城市归还给居民，“一切好像都没有发生过”。所以，张贴海报得严格按照时间线进行，一般就是开幕前三天的中午时分，而结束后，也需要一夜之间全部消失。所以这里张贴海报不允许使用胶水，因为它们难以铲除，这么多年来形成的景象就是，海报们都用绳或线与栏杆或路桩们捆绑在一起。

当然，这些海报大部分都来自阿维尼翁戏剧节off单元。不过，严格来讲，并不能将off称为戏剧节单元，让·维拉尔1947年成立的那个才是所谓名正言顺的“阿维尼翁戏剧节”。

19年后，后来被视作“off戏剧节之父”的导演贝内德多(André Benedetto)，在主戏剧节之外，将他的《雕塑》(Statues)特意放在他自己建立的卡门剧院(Le Théâtre des Carmes)里演出，用“反经典、反文化”的口号向戏剧节叫板。第二年，他又创作了法国历史上第一部以“越战”为主题的戏《Napalm》，这时候，开始有其他剧团加入。

他们与戏剧节同时演出，并对照off-Broadway(外百老汇)自称“阿维尼翁off戏剧节”。而现在

人们约定俗成，反而以此称主戏剧节为in。尽管戏剧节官方文案当中，从来没有以白纸黑字的形式给过它以认定，人们心中早已有个既定轮廓，即：选入in中的几十部戏大都属于学院派，当然就相对传统，而独立参加off的1000多部戏则代表着反叛和先锋。

戏剧节的票相当难买，基本都在开票当天抢购一空。而最近几届都有1000多部戏参加的off戏剧节，票也没有想象中好买。毕竟，这部分戏的上演场地，往往都不是什么正经的剧院，而通常借用了学校阶梯教室、咖啡馆等，一场戏顶多几十个座位。

从戏的时长和角度，沙帕兰的《食人魔在哪里》倒其实更像off的画风。

《食人魔在哪里》最初给观众带来疑问其实是食人魔是谁。第一幕讲的是总将自己关在屋里的少女和对此忧虑不已的单亲母亲，接着，少女突然表示自己在网上结识了一个朋友，她想去见她。这个没来由的念头让母亲越发忧虑，怀疑这个所谓的朋友是真实存在的，还是关起门的少年人常有的那种“臆想朋友”？

从此处开始，“食人魔”这个并没有真正被宣之于口的概念开始在空气里涌动。少女想见的那位朋友安吉丽卡，倒是真有其人，可她有一个冰箱里装满肉的父亲。剧场气氛到此处已经开始呈现出一丝骇人。而实际上这又是一部适合9岁以上孩子的戏，所以现场前排坐满了孩子。

第二天，在《食人魔在哪里》晚场开始前一个小时，我跟沙帕兰聊了聊他的创作。这并不是位年轻的导演，但却是第一次正儿八经在阿维尼翁戏剧节创作，完整排练的时间不到两个月，演完第一场后，他说他“根本不敢看评论”。

采访就在教堂门外的咖啡馆里进行。这段采访进行得时断时续，因为这儿几乎是《食人魔在哪里》首演后导演接受的第一个采访，所以回答某些问题时，他会进行长时间的思考。后来我得知，其实许多在阿维尼翁戏剧节创作的导演，都会在演出过程中不断、大量地调整剧本，戏剧节和它专业、挑剔的观众，是戏剧节最重要的元素之一，当一部剧最后走上巡演之路，被时观众能看到的画面，将带着浓重的阿维尼翁气氛和审美。■

专访沙帕兰

三联生活周刊：这部戏的灵感来源是什么？

沙帕兰：显然，有一部分来自关于“食人魔”的传说，但我想做一个现代故事，因此我又刻意与传说保持了距离。最有意思的灵感，可能是有一天我发现人类的残暴有时候缘于无知。你没发现吗？你有时候会无意识地做一些可怕的事，那是一个失去感知的次维度，是种失衡状态。其中一个少女安吉丽卡就是处于这种状态。

三联生活周刊：但最终，少女和她的朋友安吉丽卡达成了和解。

沙帕兰：友谊重生了，可以这么说。但又不是大和解，毕竟还分别有跟她们的父母的关系维度。尾声，少女问安吉丽卡，你觉得我妈妈会把我认出来吗？它就把和解又解构了。所以和解部分的重点，我放在了友情上，它会让现场的孩子们产生更多共鸣，因为这模拟了一个一起去度假的场景，少男少女们在这段夏日时光里认识新朋友，吵架、和好。不过，刚才我和演员们还在讨论，与母亲的关系层次，是否还可以再丰富一些。

三联生活周刊：看这部戏的时候，我想到了前不久的一部法国电影《生吃》(Grave)。

沙帕兰：倒都有“食人”这个元素，不过我的戏中，食人并没有这么硬核，甚至我想说，我刻意肤浅化了“食人”这一属性。因为太容易将食人理解为藏在人心底的欲望，如果是这样一个假设，未免太俗气了吧。其实这个问题还可以从另一个角度来理解。两位少女和父亲，分别代表了两代人。未来终究是年轻人的。年轻一代愿意或不愿意，都会让位，这或许才是人们真正的恐惧。

三联生活周刊：森林在你的戏里是怎样一个存在，可逃离的他处，还是令人惧怕之地？

沙帕兰：孩子想要脱离父母约束。对青春期的孩子而言，别处比家中有更大吸引力，逃到森林是一种方式。但是你看，森林里有熊，这是孩子们的恐惧，还是父母强加给孩子们的一个制造恐惧的意象？那个父亲一直在重复，“不要去森林”。因为他

自己害怕森林，就阻止别人也去。最后一幕里，少女在森林里抱着她的朋友，说，她战胜了野兽。她的确没有像她父亲那样，像内心欲望低头，但欲望持续存在，一时的战胜能否意味着永恒？这个没人能回答。

三联生活周刊：小丑元素呢？是为了搞笑，还是为了制造恐惧？

沙帕兰：两者都有。我一直对小丑有这样的感觉，他们身上有一股荒诞的节日气氛。一开始我只是要做一个喜剧，就像刚刚我跟演员们说，这是个能迅速让观众感到害怕的主题，从这个角度讲，它仍旧是我刚才说的“肤浅”的。这也是它同时适合9岁以上孩子观看的原因之一。因为仅就故事表层浮起来恐惧力量，就足以吸引注意力。但是仔细去看，你会发现，剧中人物的对话其实都点似是而非。他们的台词字字指向“食人魔”这个元素，但是人物自己对此是无意识的，尤其是对两位少女来讲。

三联生活周刊：你有偏爱的主题吗？

沙帕兰：可能我的故事里，总有一个包藏着一个天大秘密的家庭。食人或许也是其中之一。不过，有时候是那种遥远的似是而非的秘密，不是那种“曾经杀过人”或者“财富来源不可告人”这类硬邦邦的秘密。而人一旦藏有秘密，就会有暴露的可能性，正是这种可能性让人物焦虑并生动。甚至还可能在默默期待真相大白于天下的一天，这得是多么戏剧化的一天啊。而且，在所有角色当中，最期待真相暴露的，很可能就是致力于保护秘密的人自己。因为人们会对自我毁灭产生向往。■

最有意思的灵感，可能是有一天我发现人类的残暴有时候缘于无知。你没发现吗？你有时候会无意识地做一些可怕的事，那是一个失去感知的次维度，是种失衡状态。



BBC 短剧《三个女孩》剧照（左、右）



《三个女孩》的社会命题

记者 / 宋诗婷

《三个女孩》探讨的不仅是虐童案本身，更是隐藏在案件背后的更可怕的种族主义、警察渎职和整个社会对于边缘少女的偏见。

三个边缘女孩的悲剧

英国小镇罗奇代尔，高中女生霍莉百无聊赖地放学回家。一进门，父亲就催促她把垃圾倒掉，并叮嘱，千万别和小镇上的孩子做朋友。霍莉不愿听父亲唠叨，转头去找母亲抱怨。母亲被两个更小的孩子闹得团团转，没心思安抚她的小情绪。

霍莉觉得自己是个多余的人，于是，赌气出门。父亲在身后唤她，她装作没听见，头也不回地走掉了。

威尔士区 141 号，霍莉小男朋友的家。她原本不想去的，但刚搬到这一区，没什么朋友，男友家

是她唯一的去处。霍莉敲开门，小男友喜出望外。家里像是在办派对，热闹极了。男友的两个表姐妹也在，霍莉很快和她们打成一片。“终于有朋友了。”当时，她心里一定这样想。

两姐妹安琪儿和露比不太乖，但对霍莉热情有加。她们带霍莉出门，三姐妹边扯着八卦，边走进一家烤肉店。一个被称作“老爹”的巴基斯坦裔英国人热情地招呼她们，为她们送来烤肉、比萨、饮料、伏特加和香烟。“一切免费？”霍莉稍有迟疑，但眼前这来自陌生人的善意很快打败了顾虑，她和两姐妹们一起狂欢起来。

“世上没有免费的午餐”，这话放之四海皆准。几次白吃白喝之后，“老爹”把霍莉拉进了一个小房间，把她扑倒在床垫上。霍莉挣扎了几下，很快就放弃了。她漠然地盯着墙壁上的粉色电子钟，任“老爹”倾泻欲望。事后，霍莉报了警。



故事讲到这，霍莉是受害者还是自甘堕落？

BBC 三集迷你剧《三个女孩》就是这样开场的。故事继续，坐在问询室的警察打着哈欠，他早早站在了冷酷的那一边，话里话外都是鄙夷。他认定霍莉是失足少女，象征性地逮捕了“老爹”，没几天就放了人。重获自由的“老爹”哪放得过霍莉？安琪儿和露比姐妹再度出手相助，她们为霍莉找了另一把保护伞——另一位巴基斯坦裔英国人。他的庇护背后是更可怕的深渊，霍莉被迫卖淫，以致怀孕。

三个边缘女孩，屡次被家庭、社会福利机构、警察局、皇家检察署抛弃，她们是可怜的受害者，还是不值得被同情的人？《三个女孩》用近3个小时的时长，探讨了这个问题曾引发广泛社会争议的问题。这个命题之所以成立，是因为《三个女孩》改编自真实事件——著名的罗奇代尔虐童案。

2012年，英国曼彻斯特的罗奇代尔市一件骇人听闻的虐童案被曝光。12名亚裔男子被指控与多名未成年人发生性关系、强奸、迫使未成年人进行性交易等罪行，最终9名被告被定罪。

震惊整个英国的不仅仅是虐童案本身，更是隐藏在案件背后的更为可怕的种族主义、警察的无作

为和整个社会对于边缘少女的偏见。

《三个女孩》中霍莉的原型是最先报案揭发这一罪行的少女。早在2008年，一名14岁女孩就勇敢地走进警察局，用长达6个小时的时间，痛苦地揭开伤疤，向警方详细讲述了自己被诱奸，被强迫与多人发生性关系的整个过程。

警方立案，但皇家检察署拒绝起诉女孩提及的两位被告。背后原因有两个：在英国，少数族裔问题向来敏感，案件涉及巴基斯坦裔男性性侵白人女孩，这个指控太容易引起争议，官方不愿承担风险。另一个顾虑是，警方把举报女孩视为“不可信的证人”，官方当然不会表明态度，但每个经手案件的人都觉得女孩咎由自取。

案件被压下来，犯罪者更猖狂了。电影中的“老爹”，现实中的沙比利·穆罕默德(Shabir Ahmed)与他的同族兄弟持续以剧中的方式诱骗少女，到案件真相大白那天，这群逍遥法外的人已经迫害了上千名白人少女。

追寻真相还是道德审判？

如果不是同为巴基斯坦裔的首席检察官纳齐尔·阿夫扎尔(Nazir Afzal)接手了大曼彻斯特区，罗奇代尔的虐童罪行或许永无止境。阿夫扎尔重新查阅了虐童案，大为震惊，调动人手竭力彻查，终于在2012年定罪了第一批涉案人员。

《三个女孩》以此案为原型，探讨和控诉的正是警方的无所谓，以及漏洞百出的司法、福利体系。这部三集电视剧拍得很克制，导演和编剧用不到一集的剧情平静地讲述了女孩们的遭遇，剩下的大部分时间里，社会各界对女孩遭遇的反馈成了电视剧讲述的重点。

与其他改编自真实事件的电视剧不同，《三个女孩》是剧情片，但本质上更像是一部纪录片，剧中虚构的成分少之又少，法庭部分的律师、证人发言几乎完全取材自庭审源文件，未做任何改动。

这份谨慎与案件所涉及的种族、司法体系和未成年人等敏感话题有关。早在筹备之初，这部剧就备受争议。关心种族问题的人认为，这样一部电视剧，在BBC平台播出，很容易引发英国社会对于巴基斯坦裔英国人的恐慌和歧视。对当年的案件愤愤不平的人觉得，事件刚刚过去几年，当事人或许还未走出阴影，这样一部剧对他们来说太残忍了。



曾从事英国曼彻斯特罗奇代尔虐童案调查的女警官玛姬

编剧妮可·泰勒是经过慎重考量，才决定创作这样一个敏感题材的。“这个故事不是让人沮丧和压抑的，这个故事里有很多值得整个社会反思的问题，无论从法律上还是社会伦理上。我希望它能给女孩们带来希望和勇气。”妮可·泰勒接受采访时说。

因为敏感，所以要严谨。2013年底，泰勒就开始了剧本筹备工作。她深入采访和接触了受害者及其家人，对整个事件的前因后果、种种细节都进行了仔细研究。

最终，泰勒选择化繁为简，以三个女孩为中心，揭露整个事件。女主角霍莉是第一个觉醒的受害人，妹妹露比懵懂无知，几乎没有自我意识。最复杂也最体现问题之所在的是姐姐安贝儿，剧中，她被犯罪者和警方视作老鸨、男人们的帮凶，并因为“不可信”而失去了作为证人的资格。

《三个女孩》中，似乎所有女性都是无助和无能为力的。英国女演员马克辛·皮克饰演的性健康公益救助员莎拉是唯一一个相信这些女孩的人。她倾注了大量时间和耐心，倾听女孩们的遭遇，并带着这些证据一次次走进警察局。“这不是证据，莎拉，这只是信息。”莎拉的申诉前前后后被驳回83次。

另一位无能为力的女性是女警官玛姬。在立案调查的漫长时间里，玛姬花费大半年时间，帮助已经身为人母的安贝儿克服心理障碍，回忆曾经的痛苦经历，安贝儿的供词为警方提供了大量线索和证据。但最终，警方在证人选取上趋利避害，抛弃了安贝儿。玛姬对此感到愤怒和羞愧，她辞去公职，

决定用自己的后半生帮安贝儿，以及和她有类似遭遇的女孩讨回公道。现实中的玛姬也是如此。

剧中，救助员莎拉的观点常常被忽视。她眼中没有所谓的“童妓”，只有被伤害的少女。她对警察和同事眼中自甘堕落的不良少女也有另一番解读——她们并非自暴自弃，她们只是被家庭忽视，被冷落、贫穷和敏感所累，被坏人诱骗，从而遭受痛苦的可怜孩子。

什么样的人合格的证人？对少数族裔政治正确式的尊重最终是否沦为包庇？社工如果放弃失足少女，那谁才是他们应该拯救的人？警察的职责是追寻真相还是道德审判？《三个女孩》准确地抓住了从罗奇代尔虐童案中暴露出的英国社会弊端。

短剧在英国上映时取得了轰动效果，三集电视剧共计有2431万人次收看。观众反馈好评居多，但争议也不少，争议点和剧集筹备时如出一辙。首先提出抗议的是亚裔人，他们对案件审理过程中和电视剧中“亚裔”的含糊定义表示不满。在英国，绝大多数诱奸案为白人作案，但《三个女孩》似乎让有色人种成了诱奸案大户。

与绝大多数BBC播出的电视剧集相比，《三个女孩》算得上重口味了，重口味的不是色情或暴力，而是从头至尾的压抑情绪。很多人看了开头就决定弃剧，并谴责BBC在如此大众的媒介渠道传递负能量，并对当事人造成二次、三次伤害。但制片人苏·霍格（Sue Hogg）坚持认为，《三个女孩》的播出利大于弊。当初，打动她做这样一部剧的是虐童案中一位当事人的访问。在那段视频里，她感受到，对于那些遭受不幸的女孩来说，最重要的不是息事宁人，而是让社会听到她们的声音。

“我不需要洗白，我想要的是正义。”剧中，霍莉在法庭上说。

这个说法似曾相识。不久前自杀的台湾女作家林奕含曾在少年时被诱奸。她曾说，自己一生中最想做两件事，为被强暴、被诱奸者去污名化是其中之一。

除了为受害者正名，《三个女孩》走得更远一些。在第三集结尾处，编剧用一场巴基斯坦裔人的内部会议展现了女性觉醒。一位巴基斯坦裔妇女站出来指责族裔内的男人们，也告诫所有男性：“这些男人对女性的态度恶劣，不仅是对白人女性，是所有女性。只要这种偏见不消除，在罗奇代尔，我们的社区里，这种负面影响就永远不会消失。”



【图：程程/视觉中国】

音乐剧《保镖》剧照

不落幕的爱情英雄主义

记者 / 黑麦

时隔20多年，当年的电影《保镖》已经变成了一部现代的音乐剧。

90年代中期，中国的大街小巷都弥漫着一首英文流行歌，唱歌的是一位女性，她的嗓音高亢、激昂，时而温柔、抒情，音乐充满悲情和正义，即便是听不懂英文的人，似乎也能感受到歌者讲述的那真挚的感情，这首歌便是惠特妮·休斯顿(Whitney Houston)演唱的《保镖》主题曲《我将永远爱你》(*I will always love you*)。在那个电影院远不如今天普及的年代，凭两张单位发的《保镖》电影票似乎真的可以成就一段爱情，片中的男女主角，瑞秋和弗兰克，也在很长一段时间成为影迷心目中“最完美的一对”。

不只在中國，《保镖》的电影选题似乎在全球都命中红心，在1992年获得了全球第二高的票房，那曲《我将永远爱你》，也在影片上映后获得了格莱美、

MTV等多项大奖。即便是2012年休斯顿离世后，人们还在她的葬礼现场播放了这首经典名曲，一个人、一首歌和她的银幕形象，似乎都永远地定格在了1992年。不久，为了纪念休斯顿，也为了怀念那个英雄时代和那段经典的爱情故事，伦敦西区的剧团把《保镖》改编成了一部现代的音乐剧，拿下英国戏剧劳伦斯·奥立维娅奖，因为《保镖》的音乐剧，并不是简单的还原电影。

《保镖》电影是一部典型的好莱坞式爱情故事，从今天的角度看，剧情够不上紧张，情节也有些老套，然而真正能让这部电影称为经典的，是“一触即发却没有触发”的简单爱情。上世纪90年代初，美国的种族冲突仍不时发生，这部政治极度正确的电影似乎在当年打破了某种银幕观念，黑人明星与白人保镖，在爱情的催化下跨越了种族和阶级。

此外，凯文·科斯特纳(Kevin Costner)所饰演的男主因为职业所限，纠结于事业与爱情之间，作为一部90年代的主旋律电影，它没有过多的修饰和

抒情，一切都是自然地由黑人明星歌手娓娓唱出。男演员科斯特纳在拍摄前极力推荐休斯顿唱琳达·朗丝黛在1975年录制的《我将永远爱你》，在听完后，休斯顿当即决定让制作人大卫·福斯特将这首歌改成曲风更为接近黑人灵歌(Soul)的流行曲。导演米克·杰克逊在片尾安排了彼时不寻常的半开放式悲伤结局，让影片充满回味和遐想，加之那朗朗上口的流行歌曲作为点睛之笔，都让《保镖》成为一部经典影片。

音乐剧版的《保镖》用一种类似于电影剪辑的舞台语言，重新演绎了这个爱情故事，转场和透视的切换甚至超越了平面银幕所能表达的语言，制作人大卫·伊恩(David Ian)和迈克尔·哈里森(Michael Harrison)认为，“如果只是把故事原封不动地搬到舞台上，观众一定会拿电影去比较舞台剧，然而舞台剧的优势和现场感，却是电影所不能带来的”。

于是，他们开始在阿德菲尔剧院彩排，邀来了《夺宝奇兵》的“奥斯卡编剧”劳伦斯·卡斯丹，以及《阳光男孩》的导演西娅·夏罗克等一起执导。伊恩带着一点遗憾说道：“事实上，在7年前我们就开始筹划这部音乐剧，当时的计划是邀请惠特妮·休斯顿亲自主演，然而，她的离开终成为全组150多人的遗憾，她甚至都没有机会来观看这部音乐剧的上映，2012年，在《保镖》上映20年后，也正是休斯顿刚离世不久，我们在伦敦西区迎来了首演。”

选角曾让伊恩和剧组头疼，因为能找到一位媲美休斯顿的黑人女歌手并非易事，伊恩说：“我们需要找到一个新的瑞秋，让她来演绎今天的保镖故事。”于是，著名演员希瑟·戴德利(Heather Headley)、格洛里亚·奥尼蒂里(Gloria Obitiri)，歌手贝弗莉·耐特(Beverly Knight)、亚历山大·伊梅尔达(Alexandra Burke)等人先后成为瑞秋的扮演者。卡罗尔·斯坦奈特(Carole Stennett)最初饰演的只是卡罗尔的妹妹，在一系列演出后，剧组发现了这个年轻的女孩唱功竟然比“姐姐”还好。

斯坦奈特觉得扮演瑞秋，试着成为休斯顿，很像小时候的一个梦，休斯顿曾经是自己最喜欢的音乐偶像，如今却可以像她一样，站在舞台上尝试着用自己的方式饰演一出充满音乐的《保镖》。“这不会是什么压力，反而像个动力。”斯坦奈特说，“我觉得《保镖》的观众应该更加关注改编，注重剧情，因为我们所表演的是今天的故事，不过，爱情英雄主义就像是一个永恒的主题，虽然科技和世界变得很快，但是有些观念，比如爱情，在人们心中的位置是难以撼动的，我觉得《保镖》的重工会引发一些关于爱情的讨论。”

“爱情会让一个男人变成英雄”

——专访《保镖》女主角卡罗尔·斯坦奈特



卡罗尔·斯坦奈特

三联生活周刊：据说你在表演音乐剧之前是一个朝九晚五的上班族？

卡罗尔·斯坦奈特：没错，不过那已经是11年前的事情了，我曾经读戏剧和电影专业，因为当时很想做这方面的导演工作，后来我读了媒体专业，其实当时还不知道自己未来会做什么，我只知道我从小喜欢唱歌，喜欢音乐，一直想从事和音乐相关的工作。后来我参加了一次音乐剧《狮子王》的试镜，才慢慢成为一名音乐剧演员。

三联生活周刊：所以说，《狮子王》是你的第一部音乐剧。

卡罗尔·斯坦奈特：是，从一开始演出到今天，我总共演出过三个版本的《狮子王》，分别在法国、伦敦西区以及全英巡演，最后一场是2014年的时候。

三联生活周刊：还记得你第一次看电影《保镖》是哪一年吗？

卡罗尔·斯坦奈特：应该就是电影在英国公映的那一年，1992年吧，我应该才上小学，那个时候我是惠特妮·休斯顿的迷妹，直到今天我还收藏着很多她的DVD和唱片。当时我就很喜欢这部电影，主要是因为这里面

的歌都很好听，那个时候也被电影的情节打动了，对那个结局还有点遗憾。我想知道，你呢？

三联生活周刊：我看的时候已经是90年代末了，当时十来岁，觉得这个电影就像《美女与野兽》和《诺丁山》的合体。

卡罗尔·斯坦奈特：哈哈，为什么？

三联生活周刊：怎么说呢，我个人认为两个世界的人必须在破壁后才会有爱情发生，另外我看之前还以为这是个枪战片呢。

卡罗尔·斯坦奈特：哈哈。我认为每个年代的主流电影都有一个对应的典型主题，90年代初，毫无疑问是属于英雄主义的，这和当时的社会变革、人们的审美有关。不像我们今天看到的主流电影，可以有很多主题方向、类型和发展。在英雄的故事里，爱情总是贯穿其中，我本身不排斥那种经典的故事，直到今天，很多爱情影片仍旧是人们心目中的经典。

三联生活周刊：导演对我说《保镖》音乐剧的剧情是设立在“现在”的。

卡罗尔·斯坦奈特：是的，我们把这个剧情改成了今天的故事，这样看起来有了更多的合理性，例如场景、台词以及道具，剧中男主已经开始使用智能手机，这很大程度上改变了保镖的工作方式，我们假定这个故事发生在洛杉矶，毕竟这是一个美国故事，一切都要美国化，因此我们这个英国剧团里的演员需要在演出时讲一口地道的美国口音。

三联生活周刊：改口音的难度大吗？

卡罗尔·斯坦奈特：如果你是一个专业的演员出身，这并不是什么难事，你可以留意一下，多数欧美演员都可以在不同的演出中变换口音，这是一个职业技能，对于我来说，也不是什么问题，只是偶尔有些词的尾音会露馅，我正在调整呢。

三联生活周刊：作为音乐剧的演员，你平时都听些什么？

卡罗尔·斯坦奈特：我特别喜欢新灵魂音乐(Neo-Soul)，这是一种多元化音乐分类，里面有当代R&B、嘻哈、传统灵魂乐，有时还受到爵士乐(Jazz)和诗歌文法的影响。我喜欢的费城现代歌手吉尔·斯科特(Jill Scott)就是这种风格，她与生俱来的多变嗓音能够与摇滚乐、诗歌、爵士乐以及蓝调(Blues)进行完美的融合。除了新灵魂音乐我也会听流行的R&B和摇滚乐。

三联生活周刊：据说，你还参与了一个叫“为大脑歌唱”的项目？

卡罗尔·斯坦奈特：是的。我住在伦敦，只要我在那里，每周我都会参加这个活动。这是英国的老年痴呆症协会长期提供的一项服务，每次他们都会把患有痴呆或失忆的人聚集在一起，有不同的歌手来为他们演唱，因为音乐可以刺激人的大脑，这对他们的健康会起到一点帮助，至少增加了他们对生活的信心。这个活动很轻松，像一个茶话会，我们尽可能地将有相似经历的人聚在一起，比如“二战”老兵这个群体，我会为他们唱战时的歌曲，希望这能唤起他们的回忆。

三联生活周刊：你还在准备自己的演出？

卡罗尔·斯坦奈特：是的，是一个关于我自己的故事的独角戏。你知道，从一个白领转行到表演并不是一个顺其自然的事，要克服很多压力、生活态度还有工作状态的转变，这个剧有很多我内心的独白和挣扎，这应该和现在的不少年轻人的生活有重合——面临很多选择。总之，这是一部比较低成本的舞台剧，我自己将会担任一部分制作人的工作，希望这个独立话剧可以很快公演。

三联生活周刊：能否稍微介绍一下英国的剧场演出氛围？

卡罗尔·斯坦奈特：我们都知道纽约百老汇(Broadway)和伦敦西区(London's West End)是世界最著名的两个戏剧的圣地，我无法比较哪个更好，但是西区的历史真的要比百老汇悠久，我是伦敦人，表演在英国一直是个传统，并且有着很好的发展，无论是主流的、商业的还是先锋的独立表演都能找到自己的舞台和观众。英国人喜欢看表演，他们的水平很高，很懂得一个戏在传达什么，在我参演的几个热门剧中，无论是《保镖》《狮子王》《彼得·潘》《这也是英格兰》或是纪念迈克尔·杰克逊《战栗现场》，观众的反馈都很惊喜。

三联生活周刊：你相信爱情吗？

卡罗尔·斯坦奈特：当然。

三联生活周刊：那么，如果你是《保镖》里的女主角，你会选择这样的爱情吗？

卡罗尔·斯坦奈特：嗯(停顿3秒)，我想会的。在表演的时候我能体会到瑞秋的那种情感需求，弗兰克的真实一面和他的职业素养，女人在那些瞬间对他会产生安全感，包括爱情，我相信剧情里的这种爱情是真实存在的。回想一下1992年的电影结局，是相对开放式的，导演并没有刻意安排两个人在一起，我们这部音乐剧的结局，更加精彩。总之我想说的是，爱情会让一个男人变成无畏的英雄。■

人类计算的新起点：量子计算的突破将如何改变未来？

文 / 雷千

量子物理学听起来玄之又玄。在微观领域，粒子所呈现出的异于经典理论的量子现象至今仍困扰着物理学家。与此同时，各个领域的科学家们也正在合作，尝试着利用量子世界中的一些特点建造出能力远超电子计算机的量子计算机。人类对于量子计算的研究起步较晚，想要取得任何进展更是不易，需要在多个领域之间相互配合进行系统工程研究，但量子计算目前所展现的潜力已经使这个领域的研究成为人类科技发展的焦点之一。

为什么全世界都会研究量子计算？

电子计算机早已成为人们日常生活的必备电器。在各种各样的功能之下，电子计算机是通过由半导体材料制成的各种逻辑器件作为最基础的计算单元，现实世界中的一切信息都被转换为电子计算机中的“0”和“1”两种信号进行存储和运算。自从诞生以来，电子计算机的功能越来越强，运算速度也越来越快。但树可以长高，却终不能抵天，研究者们正在榨取半导体材料最后的潜力，电子计算机的发展正面临各种瓶颈。

那么，人类是否可能制造出一种能力远超电子计算机的机器？科学家们发现，在微观世界中，物质的存在方式和运动规律都与人们所熟悉的经典世界完全不同，其中最奇特也最令人无法理解的，就是微观粒子的“量子态”（Superposition），即一个微观粒子可以同时存在于多个不同的位置或者同时具有“0”和“1”两种状态，另外微观粒子之间可能还会形成“量子纠缠”，两个无论相隔多远的粒子的状态都会随时相互影响。

受到量子特性的启发，1994年，麻省理工学院的科学家彼得·秀尔（Peter Shor）提出了著名的“秀尔算法”（Shor's algorithm），解决了建造量子计算机的理论问题，从此引发了全世界量子计算的研究热潮。

量子计算的研究突破：秀尔算法的实现

相比于电子计算机的发展历程，量子计算机的

研究进展并不算顺利，原因就在于微观粒子的量子态非常难以维持和测量。想要利用微观粒子的量子态和相互纠缠现象实现“量子比特”，可以同时具有“0”和“1”两个数值，进而制造出“量子逻辑门”，这非常不容易。因为，研究者们需要把量子计算机的工作环境，始终维持在接近绝对零度的低温状态。

2001年，IBM公司的一个研究小组首先通过实验实现了秀尔算法，各家公司和实验室紧随其后，用各种方式实现更复杂的秀尔算法。

量子计算的研究一切都需要由最底端从零开始，想要有所发展更是需要长年坚持不懈的努力。一方面，人类对于量子计算机的前景寄予厚望——因为可以同时拥有多个状态，在理论上，量子计算机的计算能力随着量子位数量的提升将会呈指数形式上升，量子位数越高，计算能力越强，误差也越小；另一方面，因为量子态极难维持和探测，至今为止人类开发的大多数量子计算机还处于起步阶段，与实际应用还有一段距离。

但有一点毋庸置疑，量子计算机强大的计算能力一旦投入实际应用，人类众多科研领域都有可能短时间内取得巨大的突破。不仅如此，一个量子计算系统在各个方面都将是高科技的集成产品，它还会刺激诸如纳米加工技术和软件系统等一系列相关产业的发展。

不过，IBM公司进行量子计算研究的科学家杰瑞·周（Jerry Chow）介绍，因为其超强的性能远超日常需求，并且需要维持在极低的温度下进行工作，量子计算机在未来或许不会像电子计算机一样在大众中间普及和流行，但用户可以通过智能终端来使用量子计算提供的云服务。

应用场景的突破：量子计算的巨大想象空间

目前，人工智能领域的发展还需要依赖电子计算机相对薄弱的计算能力，这使得一些人智能系统——包括IBM Watson系统——都受到自身计算能力的限制，无法产生足够的数据进行分析。

在传统的计算模式中，想要获得问题的最优解需要先进行逐次计算，再从所有计算结果中抽取最

选项，这意味着计算机需要把所有的可能性都计算一遍，耗时问题显而易见。量子计算则可以利用量子叠加态，一次性完成所有计算，并从中举出最优方案。

量子计算对当前计算能力实现了指数级的提升，量子位数越多，功能越强大。“RSA”是目前最有影响力的公钥加密算法，它能够抵抗到目前为止已知的绝大多数密码攻击。对于密级最高的1024位二进制RSA密码，用当前最强大的计算机进行破解，需要300万年的时间，而使用1024量子比特的量子计算机，则需要几天的时间就可以破解。

我们可以做这样形象生动的联想：如果要普通电子计算机完成大量级的计算，相当于不断增加一个方案解决小组的人数，而量子计算机的计算能力则从一开始就如同一尊千手千眼佛。

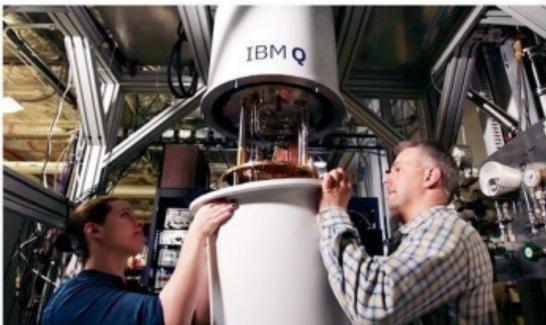
在现实生活中，量子计算的这一优点突出应用于医疗领域——根据收集到的每个人的具体情况，由量子计算机支持的人工智能系统可以轻而易举地提供个性化的健康状况预测，以及相应疾病的治疗方案。相较于传统的计算模式，量子计算不仅得出结论更快而且误差更小。在粮食与食品安全领域，量子计算机同样被寄予厚望，达到足够量级的量子计算机甚至能够计算出转基因食品对人类的潜在影响，从而指导研究人员对转基因食品进行风险预测和DNA结构优化。

杰瑞·周介绍，对于这些微观粒子状态的深入研究，不仅有助于人类开发出功能越来越强大的量子计算机，也有助于人们理解各种玄而又玄的量子现象的本质。

量子霸权：超越现存最高性能计算机能力的时代

目前国际上有众多机构都在进行量子计算的研究，各家机构对于量子比特的控制能力有所不同，因此实现量子计算的途径也有所区别。目前IBM公司所进行的是通用量子计算机研究，对于量子比特的控制最多也最稳定，这使他们走在世界量子计算机研究的最前列。

2017年3月，IBM公司建立了首个商用通用量子计算机平台“IBM Q”，这标志着人类对于量子计



IBM研究员萨莎·谢尔顿和帕特·吉曼在操作量子稀释制冷机

算机的研究达到了一个全新的实用阶段。目前平均每天都有数以千计的用户通过IBM Q计算平台，利用这款17量子位的处理器进行超过30万次的计算实验。相对于纯粹的商业逐利，IBM公司更着眼于推动人类的科技进步，把量子计算的概念向整个人类社会进行普及，使IBM Q平台成为人类进行量子计算研究的新起点。

两千年前，古代中国人发明了珠算。1642年，法国数学家帕斯卡采用与钟表类似的齿轮传动装置，制成了最早的十进制加法器。1946年，美国宾夕法尼亚大学莫尔学院制成大型电子数字积分计算机(ENIAC)，后经多次改进而成为能进行各种科学计算的通用计算机。这就是人们常常提到的世界上第一台电子计算机。今天，任何一部手机的运算能力已大大超过当年的电子计算机。千百年来，人类孜孜以求，不断将运算能力推至极限。

今天，数据正在成为社会的基础资源，强大的运算能力将实现人们更多的梦想。量子计算机应运而生，并逐步走出实验室，服务于现实生活，医疗健康、食品安全、材料科学、金融、保险，甚至时尚创意等行业都是未来量子计算机着力发展的方向。包括IBM在内的多家在量子计算领域投入研发的公司，都宣称未来还将逐渐增加计算芯片的量子位数，以大幅提升量子计算机的计算能力，建造出有50量子位的处理器。根据目前科学家的测算，50个量子位的处理器，其计算能力将超越现在地球上最强劲的超级计算机，这必将再一次深刻改变人类社会的发展。■

淋病卷土重来

文 / 袁越

2017年7月7日，世界卫生组织在其官网上发布了一篇文章，用罕见的严厉口吻向全世界发出警告，曾经被人类有效控制的淋病经过一番改头换面之后卷土重来了。

这封警告书的主要内容来自世卫组织在全球77个国家所做的一项研究，这项研究统计了2009~2014年的淋病疫情，发现绝大部分国家的一线 and 二线抗淋病药物都面临着失效的风险。

更糟糕的是，世卫组织已经在日本、法国和西班牙各发现了一名对三线抗生素也产生了抗药性的淋病患者。换句话说，这三位淋病患者正面临着无药可用的境地，只能等待新药了。

淋病是旧社会比较常见的一种性病，其罪魁祸首是“淋病奈瑟氏菌”（*Neisseria gonorrhoeae*，又名淋球菌）。细菌最怕抗生素，自从人类发明了青霉素之后，淋病似乎被控制住了。但是，淋球菌是一种非常狡猾的病菌，逐渐对青霉素产生了抗药性，因此淋病的治疗方法一变再变，从青霉素变成了环丙沙星。这次世卫组织在77国所进行的研究结果表明，其中97%的国家里都已经有了不怕环丙沙星的淋球菌，第一道防线已经失守了。

二线药物阿奇霉素情况稍好，但世卫组织也已在81%的国家里发现了能抗它的淋球菌，第二道防线也将失守。目前仍然有效的就只有广谱头孢类抗生素了，包括口服头孢克肟和注射用头孢曲松等，但能抗这类抗生素的淋球菌也已在50多个国家里被发现了，因此世卫组织去年再次更新了治疗指南，建议医生同时使用阿奇霉素和头孢类抗生素，来个双管齐下。

据世卫组织估计，目前全世界每年新增7800万淋病患者。这个数字之所以如此之高，与淋病的两个特征有关：第一，虽然大部分感染了淋球菌的病人会出现腹腔或者喉咙疼痛，以及小便时有灼烧感等症状，但仍有一部分感染者不会表现出任何明显的症状，很容易被忽视。

第二，淋球菌最喜欢的地方是生殖器、尿道、直肠和喉咙，因此这种病菌不但可以通过普通性交传染，也可以通过不洁玩具、肛交或者口交传染。前几种方式虽然可以通过避孕套来预防，但后者则比较困难。多项民意调查显示，口交在性行为中所占比例

越来越高，而且大多数人在口交时是不戴套的，因此口交已成为淋球菌传播的重要途径之一。

不过，人的唾液中含有能够杀死淋球菌的酶，只要病菌不直接接触喉咙，中招的概率是不高的。正因为这个原因，以女性为接受对象的口交风险较低，问题倒还不小，而以男性为接受对象的口交则有传染的风险，需要格外警惕。

世卫组织的警告在欧美社交媒体上引发了轰动，不少人惊呼此后再也不敢随便交换性伴侣了。但是，事情也并没有大家想象的那么严重。首先，我们尚有最后一道防线，起码到目前为止这道防线只被攻克了三次，局面没有彻底失控；其次，有三种针对淋球菌的新药已经处在临床试验阶段了，希望在不远的将来至少能有一种药获得批准。

第三，今年7月10日发表在《柳叶刀》（*Lancet*）杂志上的一篇论文显示，一种本来用于预防乙型肝炎的疫苗对淋病也有预防效果。也许将来我们可以根据这一原理，研发出专门针对淋球菌的疫苗。

淋病的这次卷土重来给了人类一个警告，那就是千万别以为我们有了抗生素，就可以对传染病放松警惕了。病菌是很狡猾的，我们只有不断更新自己的知识，才能在这场人菌之战中占得先机。比如，要想有效地控制淋病疫情，我们必须通过宣传让公众意识到，这种病菌光靠避孕套是很难彻底防住的，如果一个人性伴侣再更换得比较勤的话，必须养成定期去医院做检查的习惯。要知道，淋病患者即使没有表现出任何症状，淋球菌也会导致感染者不孕不育，或者生出有问题的婴儿。■



全新一代迈腾进军高端商务车市场 一汽 - 大众战略牵手首汽集团

5月26日，一汽 - 大众战略牵手首汽集团暨全新一代迈腾交车仪式在一汽 - 大众长春工厂举行，共有400辆全新一代迈腾交付首汽集团作为高端用户服务领域专业用车，将为更多公商务精英提供高端、品质、安全、可靠的移动出行服务。这是继2016年成功携手三亚·财经国际论坛之后，全新一代迈腾再次受到高端商务车市场的青睐，进一步彰显了全新一代迈腾“B级车标杆”和商务新旗舰的行业地位。

一汽 - 大众汽车有限公司董事、总经理张丕杰表示：“今年是迈腾品牌进入中国的第十个年头，10年来，迈腾基于中国市场和用户需求，与时俱进、跨越前行，以越级的品质、创新的科技和尊崇的体验，持续引领B级车市场的潮流和格局，始终立于国内B级车市场的标杆地位。因口碑而选择，因品质而标杆，相信首汽集团与一汽 - 大众的强强联合，必将整合双方优势资源，进一步提升高端商务领域的服务质量，为中国消费者带来全新的移动出行体验。”

“首汽集团作为中国汽车服务行业的龙头企业，始终致力于成为‘中国汽车出行服务领军品牌’。不仅服务百姓的日常生活，而且常年为重要商务活动和会议活动提供交通服务保障。在用车的选择上，一直有着极高的标准。经过全面细致的考察，我们认为全新一代迈腾，从外观到内饰，从科技配置到驾乘体验，从品牌影响到产品品质，在国内B级车当中都是首屈一指，它有足够的实力为众多用户提供卓越的出行体验。”首汽集团董事长赵全俊先生对全新一代迈腾给予了极大的肯定。

在一汽 - 大众长春轿车二厂总装车间，一汽 - 大众汽车有限公司商务副总经理、一汽 - 大众销售有限责任公司总经理董修惠先生将具有象征意义的全新一代迈腾车

模，郑重交付给首汽集团常务副总经理高捷先生。

作为中国最早的全方位汽车服务提供商，首汽集团多次承担国家级大型会议、商务活动的移动出行服务，并致力于为消费者提供优质、安全、高效的出行解决方案。66年来，首汽集团创造了多个“行业第一”，让它成为中国汽车出行服务领域信誉和品质的象征，赢得了消费者的口碑和信赖。

同样，作为中国汽车市场的领军企业，一汽 - 大众成立26年来，始终秉承不断创新的精神，以“创·享 高品质”的品牌理念，打造高品质的汽车产品，已成就了超过1400万个中国家庭的汽车梦想，助推中国汽车产业的蓬勃发展。旗下迈腾品牌一直是“创新、科技、高品质”的代名词，进入中国10年来，赢得了超过百万精英车主的青睐。而2016年7月上市的全新一代迈腾，携多项领先科技与装备，再次将B车的创新科技、尊享体验和越级品质提升至新的高度，充分满足了新一代领创精英的个性化需求，以月销量接近两万辆的水平，成为当之无愧的B级车市场标杆。数据显示，全新一代迈腾4月份销售新车1.7509万辆，同比增长28.6%，再次蝉联B级车细分市场销量冠军。而此次首汽集团抛来橄榄枝，也正是全新一代迈腾领创实力的最佳展现。

“商务新旗舰”全新一代迈腾在公商务出行市场的地位无可撼动，这不仅得益于它越级的产品力和B级车领导者的品牌影响力，更在于它是一款专为中国新商务精英打造的座驾，树立了中高级市场商务车新标杆。有理由相信，此次一汽 - 大众与首汽集团战略携手，将联动双方资源，为更多公商务精英提供高端、品质、安全、可靠的移动出行服务。



参加全新一代迈腾交车仪式的一汽 - 大众和首汽集团领导合影

天王也曾莽撞少年

文 / 张斌



2017 温布尔登网球锦标赛男单决赛中，费德勒以 3 比 0 战胜西里奇获得冠军

天王，似乎已经不足以表达费德勒的超凡脱俗，封神迫不及待，或已在仰慕者心中完成了，不同凡响的、伟大的人类体育大使，地球上最伟大的网球选手，不一而足。35 岁 342 天，第八个温网冠军，第 19 次跃上大满贯之巅，“BELI20VE”尽在规划之中，明年仲夏再回温布顿，白衣飘飘，传奇再续。

巅峰之上，回看来时路，费德勒的万千感慨绝非仅仅是夺冠后的掩面而泣。与西里奇决赛前，他居然有心情将思绪回迁至遥远的 2003 年，14 年前，第一次收获大满贯冠军。“2003 年，真好像是几辈子前的事情，我梳着马尾辫，留着络腮胡，不管你怎么描述吧。一切都变了。”怒摔球拍，失败痛哭，曾经的莽撞少年，如今已是完美人生最大赢家。一路跋涉，1 亿美元奖金，93 座闪光奖杯。看台上，温暖大家庭，两对双胞胎儿女终于在幼年的记忆中完整存留爸爸的巅峰时刻。初为人父，费德勒曾被追问球场上的动力何在，答案脱口而出，要让孩子们亲眼看到老爸夺冠。

姐姐罗丝和莉娃，弟弟莱奥和伦尼偎依在妈妈米尔卡的怀抱中，幼小的他们在成长的岁月中，感知着父亲从 16 到 17，从 17 到 18，从 18 到 19 的一次次超越，也曾有漫长的等待，甚至有 14 个月，家中再没有添置过任何一座奖杯，时代似乎已经交由他人统

率了。愈加的专注以及对于完美的不懈追求，让岁月的屏障被费德勒一次次破发成功，但步入这众人艳羡的完美境界，从人至天王终成大神的路上，与凡人一样，一路坎坷。

16 年前，费德勒就在温网中挫败前天王桑普拉斯，一副大器将成的姿态，但第二年在全英俱乐部的赛场上即首轮出局。21 岁，在费德勒成名期中贡献巨大的挚友兼教练卡特在南非的一次车祸中意外殒命，人生经历一次断崖式的挫折，各种颓废在所难免。“我真是费了很大的力气，度过了艰难岁月，才努力让自己的举止变得正常起来。对我而言，这是一次人生的约定。”费德勒如此回忆。大约在 20 岁时，费德勒即完成了对于自身网球哲学的清晰定义，要倾尽全力以优雅的风格和气质去赢得比赛，绝不向内心的恶魔屈服。这一人生信条支撑曾经的莽撞少年一路走过 15 年。

成熟总会是一瞬完成，达成知行合一的历程才是值得玩味的人生。一场场比赛在磨砺着费德勒，让我们看看四大公开赛他的场次纪录，温网 102 场，澳网 100 场，法网 81 场，美网 89 场，即便千锤百炼，封神之人面对关键场次仍然会时常感到脚步沉重，呼吸急促，活像重回莽撞少年的躯壳之中。

不快乐，便没有所谓的传奇和纪录，费德勒精细地控制着自己的每一场上的动作细节，他因为自己的这份关注和在意而快乐，如果不再在意每一次挥拍，每一步奔跑的合理与完美，那将是一种很恐怖的感觉，网球的快乐也就随之流逝，冠军和完美的诱惑也无法将他留在网球场上。好在，这份最有价值的专注与快乐还都在。

36 岁，中国人意义上的本命年将至，天王何时退位？这是一个不断被追问的话题。费德勒的回答角度如今只剩下一个，他会和家庭、妻子和孩子们认真讨论这个问题，大家都很快活，还乐于一道收拾行囊，加入到巡回赛行列中，短则五个星期，多则六个，甚至七个。现在看，一切都不是问题，感觉还十分美妙。什么时候作为妻子和四个孩子的妈妈米尔卡说自己累了，那好吧！就让我们停下来吧。这是作为丈夫和父亲的选择，岁月很长，让快乐做主。■

打“代理人战争”更要讲政治

文 / 宋晓军

7月13日，我在CCTV“环球视线”栏目做了一期有关叙利亚战况的谈话节目。在节目中我分别提到了一天媒体上报道的美国国防部长马蒂斯和伊朗革命卫队圣城旅司令苏莱曼尼将军(Qassem Soleimani)的谈话内容。之后，看了这期节目并读过我在今年第25期《三联生活周刊》上题为《美国与伊朗的“代理人战争”》文章的朋友马上发微信问我：你在节目中提到的两位不正是你文章中提到的指挥“代理人战争”的两位“主帅”吗？对此我的回答是：我提到他们的真正意思是想说，在波斯湾地区打“代理人战争”更要讲政治。

先说前四星上将马蒂斯的谈话。7月11日，美国媒体转载了因私人电话号码被无意泄露，马蒂斯“被迫”接受了一位美国高中生采访的内容。马蒂斯在长达45分钟的采访中回答有关伊拉克、叙利亚和伊朗问题时，毫不犹豫地将伊朗现政权认定是中东不稳定的最大始作俑者。他不仅历数了伊朗向黎巴嫩真主党和也门胡赛武装提供导弹，而且将叙利亚内战造成的所有灾难都说成归咎于伊朗。同时，他还专门赞扬了沙特和阿联酋的社会改革设想和成果。当然，在回答中他还是暗示，只有对伊朗进行政权更迭才能最终使中东获得真正的稳定。

再说苏莱曼尼将军的谈话。7月11日，伊朗最大的英文报纸《德黑兰时报》以《圣城旅指挥官：什

叶派、逊尼派、库尔德人团结一致与“伊斯兰国”作战》为标题，报道了苏莱曼尼在祝贺摩苏尔打击“伊斯兰国”胜利后的谈话内容。苏莱曼尼将军首先表示，伊拉克什叶派领袖大阿亚图拉·西斯塔尼(Ali al-Sistani)不分宗教、种族鼓励所有伊拉克人打击恐怖主义，证明了没有人能在伊拉克人之间制造裂痕。接着他说：“伊拉克人很清楚，什叶派在伊拉克各地是来帮助逊尼派兄弟的”，如在巴士拉、纳西里耶、阿马拉、库特和卡尔巴拉，伊朗会不遗余力地支持伊拉克人民打击恐怖主义。

说完两位“主帅”很讲政治的谈话后，再看一下美、伊双方准备打“代理人战争”的军事态势。从军力上看，马蒂斯将军手中虽然在叙利亚与伊拉克周边强大的海、空军优势，但在叙利亚和伊拉克战场上却只驻有约8000人的美军部队（伊拉克约7000人，叙利亚约1000人），以及5万~6万人以库尔德武装为主的叙利亚民主军和约1万人的在叙利亚南部的叙反对派武装。而苏莱曼尼将军的麾下，在伊拉克和叙利亚有约15万人的志愿者什叶派武装，以及数量不定的伊朗军人和黎巴嫩真主党民兵。从战场态势上看，美国支持的叙民主军已从三面围困了拉卡，而其支持的在叙南部集结的叙反对派武装正在准备北上，试图与在拉卡的叙民主军一同对叙东部最大城市——代尔祖尔形成南北夹击之势。而伊朗支持的在伊拉克和叙利亚的两支什叶派武装，也正在从东西两个方向对头进攻，对代尔祖尔已形成了夹击之势。

最后我想说的是，美国和伊朗的“代理人战争”背后有着很复杂的利益博弈。正因为如此，尽管双方都有在代尔祖尔打击“伊斯兰国”的正理，但双方的“主帅”，两位在中东征战了多年的将军都很清楚一点，即在波斯湾地区打“代理人战争”更要讲政治。事实上，进入21世纪以来，在波斯湾周边地区的战事就从未断过，同时介入的国家也越来越多。如果非要用一个通俗的道理来解释波斯湾地区为什么会有如此复杂的利益博弈，那就是：波斯湾是印度洋上一个最大最重要的用于平衡的“秤砣”，它所牵扯的各方潜在利益实在是太大了。■



美国国防部长詹姆斯·马蒂斯

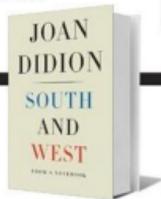
1960年仿佛是古代史，内战就在昨天

文 / 龙荻

“停滞如与世隔绝的南方才是美国的内核和影响国家未来。”



琼·狄迪恩和她的文集《西部与南部》



狄迪恩的非虚构写作

今年3月，82岁的作家琼·狄迪恩出版了文集《西部与南部》。这本薄薄的小册子和她之前的非虚构文集不同，既不是完整的纪实报道，也不回忆私人经历，而是四五十年前的采访笔记合集。1970年夏天作者沿美国墨西哥湾沿岸三州旅行的采访笔记占书的绝

大部分，最后十几页关于加州的内容则是本着报道帕蒂·赫斯特1974年遭绑架事件为目的，离题记下的对家乡加州和自我经历的思考碎片。

南部笔记是狄迪恩为给《生活》杂志撰文而进行的旅行记录，最后因合作不愉快等种种原因未能成型为文章。笔记带着鲜明的狄迪恩风格，主观情绪明显的记录，尖锐却不凉薄，加上她特有的细腻敏感以及极富画面感的描述，生动展现当时美国南方与世隔绝的缓慢特质和停滞氛围。这些按地点分的笔记虽无严密逻辑可循，仍能引起在南方生活或深度旅行过的人极大共鸣。就算是不太了解美国南方和西部的读者，大概也能通过此书，对美国南方和西部的气质多一些体会和好奇。

这本小书在美国新总统特朗普就职后不久出版，不管是有为之还是凑巧，都不免带着讽刺的及时感。本书出版赶上去年大选后知识精英对中西部地区与东西岸都市现状脱节的重新审视，再加上种族和族群矛盾激化的现实背景，重温半个世纪前作家的南方笔记，恐怕别有一番酸楚意味。犀利如狄迪恩，她早在当年旅行前就意识到，相比她熟悉的家乡西部，“南部才是美国精神的内核，是美国的未来……邪恶与正义力量的源泉”。这便是驱使她去南方探访的原因。40多年后，经历去年的大选，人们更意识到，南方所呈现的社会矛盾、社群特质，及政治趋势，实际上直接牵动着国家政治和社会走向。

狄迪恩出生在加州，伯克利大学本科毕业后到纽约的杂志社工作，成为作家和撰稿人。1964年婚后不久和作家丈夫搬回加州20余年，后来再搬回纽约。也就是说，狄迪恩一直都生活在美国主流文化的中心、精英们聚集之处。但美国是一个区域性国家，不同地区的居民社群文化迥异，各有特别鲜明乃至对立的特点。对于狄迪恩这样穿梭生活工作于东西岸，为时尚杂志、精英文化文学杂志撰稿的作家来说，美国的中部和南部便如同异域他乡。

狄迪恩曾在《巴黎评论》的采访中说过，撰写非虚构作品之于她，就好比在笔记的基础上进行雕刻，过程如同创作雕塑。虽然1970年的南部笔记是未经雕刻和精心打磨揣测过的作品，却是作者最坦白真诚的记录，是原始的观察体会。在这本笔记中，

可以看出她毫不避讳局外人旁观角度所带有的异质感，更没有为了保持中立清高独善其身的态度，而去弱化其精英女作家的身份在南方遭遇的格格不入、误会甚至冲突。她亦不避谈自己对旅行所经之处的高疏——她在南方尽力避开所有拥有飞向东西两岸大都市航班的城市，便是为了从一而终完成旅行。这种真实坦诚的记录，一方面来自狄迪恩非虚构写作的新新闻主义风格，一方面得益于这是笔记，是写作的素材，而非成品。

滞后的南方和浪漫的西部

1970年6月的美国，深陷“越战”之中，社会变化的大势所趋在东西两岸的城市区域已不可阻挡，那里人们享受这种变化——动荡带来进步的60年代已经过去，反战运动迭起，种族隔离结束，女性地位因为性别解放和第二次女权运动的浪潮推动得到提升。但据狄迪恩的观察，在墨西哥湾沿岸的南方各州，面对如此的社会背景和风潮，一切就如同潮湿的夏季空气一样停滞压抑。东西两岸的变革虽有影响，却未见白人群意识和心态的明显变革，只有暗涌躁动的不满和冲突。

狄迪恩所见的新奥尔良的一切都是停滞的，湿热晦暗。她看到一个女人遭遇车祸死在眼前，人们却无动于衷，旁观者宁可讨论天气，也无心讨论生命的消逝，仿佛早已对此习以为常。内战时的南部邦联旗随处可见，狄迪恩甚至在途中淋雨之后不得不购买一条邦联旗浴巾擦干身体。晚餐中碰到的男人问她怎敢采访吸大麻的嬉皮士，她不是有丈夫吗？她丈夫允许她这样干吗？在南方，有丈夫的女人必须是守规矩懂妇道的良家妇女，白人妻子的职责仍是打理家庭，保持美貌。她们总在计划去别的地方，但总无法成行。不做头发不戴婚戒的狄迪恩在南方腹地是一个异端，是人们警惕提防的对象，因为南方已婚白人太太都是精心打扮戴着婚戒的体面人。

南方人并不那么满足于现状，但这种不满却更多被矛盾心理代替。他们希望南方的经济发展，却又害怕社会进步和变革让南方丧尽传统气质。在狄迪恩的描述中，他们仍用顽固坚定的南部骄傲眼光居高临下地打量周遭，捍卫南方的荣耀。尽管1964年的《民权法案》已通过6年，所到之处的白人告诉狄迪恩，公立学校种族融合的变革来得太过突然，如果慢一些，留给白人适应缓冲区间许更好。面对变革，他们的应对之道是将子女送去私立学校。

他们知道自己落后，却觉得进步该缓慢自然地发生，对东西两岸带着警惕，社会变革带去的是对南方价值观和审美的挑战。在邦联旗飘扬的南方，种族隔离的余孽仍然明显，种族歧视现象随处可见，历史在南方就像潮湿炎热静止的气息一样是实际存在的，正如狄迪恩所说：“内战仿佛发生在昨天，说起1960年却仿佛在讲古史。”南部似乎为自己构筑了和外界的隔离带，将变化挡在门外。

西部的简短笔记记录进这本册子是为对比而非平衡。在2006年的一期《巴黎评论》上，狄迪恩聊起这次南部旅行，她的目的是希望南部旅行能帮她了解自己的家乡美国西岸，因为有许多迁居加州的人都来自南方。但她却没有在南方找到西部精神的渊源和答案。这大概源于南部和西部在美国历史文化中所代表的意义不同，导致两个地区民情迥异。如果说南方是美国殖民地和奴隶制最黑暗历史的见证，内战是国家之痛，种族问题是永远无法愈合的疮疤，西部则不辜负这般沉重的历史。广袤的西部则代表无限可能，是等待开拓的边疆，代表着美国的天命命运的延伸。如果说西部的存在激励着美国人开拓和勇往直前，那南部就是把人们拉回现实的残酷平衡。西部令人向往，而南部的滞后感则令人窒息。

在西部笔记中，狄迪恩坦诚西部的生活方式和她成长的环境是极其浪漫的，西部的生活和风景都让她感到舒适自在。西部是她的家乡，一个金黄色铺满奇幻光影的地方，这里充满了可能性，也赋予人们追求可能性的勇气，可能性不会将人久留在任何一个地方。这大概也解释了狄迪恩的私人选择，在这里长大，然后再远离这里去纽约，往返于两岸，离开和归来区别已经不大。在书的开头，她回忆小时候跟随父母短暂定居南方的夏天，那些让人觉得诧异的种族隔离的细节，在1970年的南部之旅时，才变成更鲜明的记忆，得到了强调和阐释。

南方对于狄迪恩来说永远是陌生的异乡，这和今天很多自豪声音从未去过南方的纽约人一样。她深感停滞如与世隔绝的南方才是美国的内核和影响着国家未来。她回到南方经历的是不变的过去，却在那里看到和预见未来。狄迪恩记录的南部特点已经蔓延至中部广袤的美国农业各州，带来了去年大选的结果，送新总统入主白宫。如何面对、接受或者改变这种现实，大概是读到此书倍感无力 and 讽刺的知识精英们正在寻找的答案，然而这些精英们也许并没有那么多时间再像狄迪恩一样，展开一次并无计划、目的模糊的南部采访之旅了。■

余华：温暖与百感交集的旅程（3）

文 / 朱伟

1988年9月，余华离开了海盐，进鲁迅文学院读书了。鲁迅文学院与北师大合办了一个研究生班，这是鲁院第一次培养文学硕士，当时的说法是，为了“青年作家的学者化”。

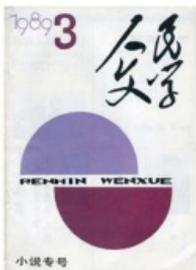
一个文学青年，因为一个短篇、两个中篇小说，就读上了研究生，这也是只有80年代，才可能成为的现实。

还记得第一次去鲁院找余华的情景。他和莫言住一个房间，莫言是在解放军艺术学院毕业后，到这里来读硕士的。从军艺来的还有刘毅然，刘毅然原是在军艺教电影课的老师。鲁迅文学院办研究生班似乎就这一届，因此吸引了很多人。我的熟人中，有北京写报告文学的沙青、写《无主题变奏》的徐星、写《塔铺》的刘震云，部队写《黑峡》的王树增。刘震云是北大毕业后，已经分配到了《农民日报》当记者，他在《农民日报》的宿舍就在鲁院后面，是个走读生。外地来的，我熟悉的，有吉林写《瀚海》的洪峰、黑龙江写《北极村童话》的迟子建、安徽写《心弦》的严歌苓等。刚到鲁院时，余华还带着海盐的习气：手插在牛仔褲口袋里，耸着肩，叉着腿，头发中分，说话声响亮。他带我去食堂，就算是请了饭。

那段鲁迅文学院期间，余华成了我家常客。那时我家有一个录像机，找录像带一起看电影，就成了一项大家欣然的活动。第一批录像带是吕梁从

他秦皇岛的家里拿来的，我记得有斯科塞斯的《出租汽车司机》、安东尼奥尼的《红色沙漠》、费里尼的《8½》、雷乃的《去年在马里安巴》，都是他自己翻录的。秦皇岛海风潮湿，录像带发霉，图像很差，有的都放不出来了。然后到张暖忻那儿去借，从张暖忻那儿借到的印象最深的片子是法斯宾德的《玛利亚·布劳恩的婚姻》。再到军艺刘毅然家里去借，刘毅然那里借到的印象最深的是贝托鲁奇的《巴黎最后的探戈》和戈达尔的《芳名卡门》。我家那时房子很小，仅里外两间，大家就都席地坐在化纤地毯上。记忆中余华最赞叹不已的是伯格曼的《野草莓》，最讨厌的是威斯克蒂的《魂断威尼斯》，以致《魂断威尼斯》只看了三分之一，他就固执地坚决不让看了，那里马勒的柔板多深情啊。《野草莓》开头写年迈的伊萨克教授做了个梦，梦见街上的钟没了时针，教堂的丧钟响起时，拉棺木的马车将灵柩卸到了他的脚下。大家就一下子都被震撼了。影片写老教授于是决定开车去参加从医50周年的仪式，途中回到他老家，看到当年景象。野草莓联系着他的青春期恋人，表妹莎拉。感人的是，老教授去看望他还健在的母亲，母亲让他去拿那个玩具盒，当年的玩具还在，孩子们都走了，世事如烟。余华最喜欢的还是《野草莓》的结尾——参加完仪式的伊萨克晚上入睡后，看到莎拉在指引他寻找父母。他站在山坡上，看到年轻的父母正在河边钓鱼。时光倒转了。

那段时间余华和格非经常在我家相聚，聊天南地北。记忆中最难忘的是1990年夏天，余华、格非一起在我家看世界杯。那个决赛之夜，我们准备了啤酒与各种吃食，余华坚挺马拉多纳，我则赌德国队，格非态度游移。那是贝肯鲍尔主帅的德国队，他站在球场边，就似乎拥有着无限力量。那晚其实卡吉尼亚停赛了，马拉多纳被布赫瓦尔德钳住，跌跌撞撞只有一脚射门，但余华就是喋喋不休地说，德国是一架陈腐的马车。既然打赌，就会时时觉得险象环生、呼吸急促。胜负似乎是在快终场前奠定的，沃勒尔冲入禁区被绊倒，布雷默罚的点球。我还记



《人民文学》1989年第三期的小说专号上发表了余华的《鲜血梅花》、格非的《风筝》、苏童的《仪式》的完成》

得余华当时气急败坏的样子，随后自嘲：“阿根廷虽败犹荣，阿根廷虽败犹荣！”此时天色已大亮，大家伸着懒腰，方觉在地毯上坐得腰酸背痛。

刚进鲁院时，余华还沉浸在古典小说的典型场景里，1988年底在《北京文学》发表了中篇小说《古典爱情》：公子柳生赶考途中被大户人家的花园吸引，在“吟哦”声下，见到了绣楼上小姐惠。随即就伫立窗下，雨中还在等待，直到感动了惠，让丫鬟放下根绳子，使他攀上绣楼绳梯。四更时分小姐惠剪下秀发作定情物，催他离去，临别时说：“不管榜上有无功名，都请早去早回。”余华设计的故事曲折是，等柳生落榜归来，花园已颓败不存，惠难觅踪影。三年后，柳生再赶考，遇饥荒年间，以人为粮，在小酒馆竟遇到成为菜人的惠，已经被别人买下了一条腿。他以盘缠赎回惠的腿，保了她全尸，将其洗净后埋葬。有意思的是，再过几年，柳生清明祭扫惠，在墓旁搭了茅舍，惠竟在夜晚身披月光而来。第二天他挖开坟家，见她栩栩如生，通身长出粉红的鲜肉，那条断腿也已长好，似在安睡，不久便可醒来。结尾是，此晚惠再来，悲感地说：“小女本来生还，只因公子发现，此事不成了。”余华重新组合了经典桥段，出色的还是叙述。比如他写绣楼上惠的声音如“滴水般轻盈”，柳生还是“沐浴到了”。写小酒馆里凄厉的喊声，则“似乎被割断一般，一截一截而来，柳生觉得这声音如手指一般粗，一截一截十分整齐地从他身旁迅速飞过”。

1989年初给我写的短篇《鲜血梅花》，他用一个武侠的标题，写类似博尔赫斯的交叉小径。“鲜血梅花”是指主人公阮海阔父亲阮进武的梅花剑，余华写此剑沾满鲜血，“只需轻轻一挥，鲜血便如梅花般飘离剑身，只留下一滴永久盘踞剑上，状若一朵袖珍梅花”。阮进武在剑上留下99朵梅花后被人所害，余华的描述是“双眼生长出两把黑柄的匕首，舒展的四肢暗示着某种无可奈何”。阮进武妻子是等了15年，等儿子长大，自焚了自己，让他去寻找仇人。这小说其实是写阮海阔寻找仇人的盘桓之路，母亲告诉他两个人的名字：青云道长与白雨潇。他先见



余华在北京天伦王朝酒店

到武林中的两个类型：满身涂满剧毒花粉的胭脂女与满头黑发都是暗器的黑针大侠，分别托他向青云道长打听刘天与李东的下落。他因记着青云道长而错过了白雨潇；见了青云道长，又先顾打听刘天和李东，错过了自己的问题。他无奈只能在重新寻找白雨潇中遇到黑针大侠与胭脂女，告诉了他们李东与刘天的下落。等到三年后见到白雨潇，白雨潇说，你的杀父仇人是刘天和李东，三年前已经死在了胭脂女与黑针大侠之手。他的寻找路线，走了一个圆，是冥冥中被安排的。余华轻松就消解了功夫，做惯了武侠模式。

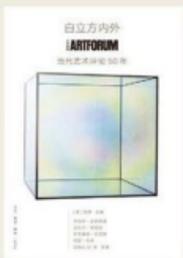
这篇小说发表在《人民文学》1989年第三期的小说专号上，一起发表的还有格非的《风琴》、苏童的《仪式的完成》。

1989年他还在南京《钟山》上发表了中篇小说《此文献给少女杨柳》，故意用三个清晰的时间点与三个形象可游移的人物，构筑了一个叙述迷宫。1989年我在《读书》上开“最新小说一瞥”专栏，记得我当时是专门将时段与人物关系列了一遍，才明白了余华的角色替代伎俩。■（待续）

大家都有病

朱德庸





白立方内外：ARTFORUM当代艺术评论50年

[美]安静 主编 定价：48.00元

ARTFORUM 是美国重要的当代艺术杂志，这些文章都是伴随着艺术发展的鲜活记录和评判，已经成为美国、欧洲美术史论阅读的基本文献。学生、艺术家、评论家、策展人、画廊人员、建筑师、设计师——在其中都能找到许多关键思路和熟悉词汇的源头。

以赛亚之歌

冯象 著 定价：48.00元

无论在希伯来圣经还是基督教旧约里，先知书都是叙事的转折点——遍地沦陷、子民为奴，以色列人重拾或追忆之前各时代先知的训诲，这既是对过往历史的总结，更是对未来的预言。而《以赛亚书》正是全部先知书的开篇，有着特殊的重要地位。



傅斯年：中国近代历史与政治中的个体生命（增订本）

王汎森 著 定价：72.00元

那是一个解放的时代，那是一个失范的时代，一代知识分子陷入种种的困境，傅斯年便是身处其中的个体。作者在整个时代思想、学术脉络下看傅斯年的人生道路，更是借由傅斯年窥一代知识分子的思想起伏。增订本新增附录一篇，讨论1920年代中国思想界的论争。

麻雀啁啾

陆建德 著 定价：36.00元

书名取义于《庄子》的“蓬间雀”——麻雀的啁啾与海燕的高歌相比，自有其温和魅力。评雷蒙·格林、考德威尔、帕斯捷尔纳克、德里达、巴特……历史、政治、哲学，作者游走于与文学相关的各个门类，从容评点。



台湾味道（增补版）

焦桐 著 定价：39.00元

最能代表台湾特色的，莫非风味小吃。本书所记录的，不仅是四十余道台湾本地菜的味道和特色，更是其背后的历史往事、多元文化、生活习惯，以及属于台湾人的独特情感体验。

可以清心也：对书道和茶韵的另一种解读

周春梅 著 定价：59.00元

书法是柔軟的化身，羊毫、墨汁、宣纸可以把人世间的锋利幽藏于洁白黑的世界。茶的世界则是无为的，历经火烤的煎熬、水烫的历练，茶懂得随遇而安，一如既往地散发著原本的清香。



拳头的故事

文 / 冯大路 图 / 陈曦



朋友章子是因为泰森而爱上拳击的。拳王多次在第一回合直接击倒对手的淋漓尽致，让他感到一种快感。相比之下，在小伙伴中撒泼一般的厮扭角力是那么无聊。那个信息相对匮乏的上世纪90年代，一盘泰森KO对手的录像带成为他在男生中炫耀的资本。

但是 he 爱上这个运动没多久，就在一场现场直播中看到了泰森咬掉了霍利菲尔德的耳朵。那时，11岁的他突然体会到了一种恶心——是对赖皮最本能的讨厌。还有，在报纸上看到的那些不知真假的丑闻，让他感到成人世界的不可捉摸。就在他对偶像失望的时候，父亲跟他说：“这就是真实的生活，它没你想象的那么美，也没你想象的那么糟。”他不太明白。

刚上中学，当别人还在延续着小学生的游戏时，他迅速进入了青春期。他不爱跟别人一样，仗着身体壮在年级里称王称霸。不过一次，他看到几个外班家伙在欺负他们班的一个个头很矮的同学时，还是出了手。他把三个人打出了鼻血，其中一个还有轻微骨折。当校领导在办公室讨论是否给他处分时，年轻的团委书记从屋里出来，微笑着对他说：“你的拳头很硬啊，不过要学会控制自己，你可以学学拳击。”

在接下来的假期里，他真的报了个少年拳击班。他发现，这里的孩子们都是些在学校里爱打架的家伙，一个个眼睛里好像都冒火，来这里找志同道合的人。经过一段训练，他开始满脑子都是站位、姿态、拳法、步伐，他突然觉得这是一个充满智慧的运动。胜利者，并不是力量最大的那个。结业的时候，大家都好像谦虚了很多，因为教练经常跟他们说一句话，“上帝让你毁灭前，先让你疯狂。”后来，凭着这句话，他由一个顽劣少年考上了大学。一次喝酒，他突然跟我说：“你知道吗？那场比赛其实霍利菲尔德更赖皮。那被咬掉的耳朵，其实就是一种惩罚。”

刚工作那会儿，他总感到有一种力量无处发泄。年会聚餐，他的主任带着他敬大领导酒。领导也喝多了，非让他再喝一杯，否则就不给章子升职。他到底还是看不过去，要自己来喝。主任说：“你年纪轻轻，还没结婚，不能毁了身子。”说着就真的干了一杯，然后，就晕过

去了。章子气不过，竟然给了大领导胸口结实的一拳。第二天，大领导找他谈话时，他正犹豫着是否要辞职。大领导先说了句：“不好意思，我也是喝多了。小伙子，拳头很硬嘛！听说你爱玩拳击啊，有空可以和我练练，我年轻时也爱玩。”

听说领导要跟他过招，他就想来点专业的，就去报了个成人拳击班。然而，这里很多人都只是来健身。而且，出于安全考虑，教练也不怎么让他们真打，怕出事。他真想一个类似于江湖道场的地方，好好切磋拳法，可是这样的地方不好找。一个网友告诉他，他可以筑巢引凤。

于是，一个街心公园，一个满身刺青的家伙出现在了那里。刚开始，没有人敢惹他。后来，看到他每周在一个固定的位置练，慢慢有人开始跟他搭话，甚至还招来了姑娘的眼神和说媒的大妈。有两个小美女，好像摸准了他在哪里练拳的时间，专门在他出现的时候打羽毛球。在这里跟他聊天。他问这是为啥，她们说是有安全感，省得无聊的人搭话。他想把其中一个变成自己的女朋友，却失败了。他问为何，人家说，拳头并不能带给她实质上的安全感。而在单位，那个他认为是性情中人的大领导，在位的这六七年里，一直没有给他这个骨干升职，更没有找他练拳。

又几年过去了，他遇到了一个中年人，和他过了几手，感觉自己的速度和力量都奈何不了他，也近不得他身。那人说：“我是教太极的，当年在全国也得过名次，不知你愿意学否？”他说愿意，于是就拜师了。现在，他的拳头好像不再硬了。一握他的手，好软，比女人的手还软。他说：“现在，我已经由太极而练书法了。”为何会如此改变？他说：“再硬的拳手，最终的结果还是被打倒。我不想在自己身上看到这个结局，这就是拳击给我的教训。”说这话的时候，他已经接替了主任的位置。我在他的书架最不显眼的地方，发现一本包着书皮的，叫《厚黑学》。

我说，恭喜你，升职了。他笑笑，递给我一张他和48岁泰森的合影。这是一张半身照，只有笑脸，没有拳头。■



熊猫爱茶研究所

景迈山

月光白

「来自云南深山的白茶」



海拔1300米的天然鲜叶
150克轻盈小饼
蜜香果香如君臣佐使



扫码购买
景迈山
月光白



三联生活
传媒有限公司

HASSELBLAD
CREATE TO INSPIRE



这是你的自由
这是我们的热情
这是X1D



石利洛

www.shiro.com.hk

总代理：

石利洛(香港)有限公司

香港：+852 2524 5031

北京：+010 8580 1927

上海：+021 6418 9688

广州：+020 3868 2959

✉：marketing@shiro.com.hk