

边看边聊

最近，上海的媒体都在使劲地报道本地一些比较成熟、前景不错的文化创意产业园区；有独偶，北京那边对于文化创意产业也有很多动作，其中最夺人眼球的还是有关方面组团赴香港引资。最令人惊讶的是，台湾业界对此也表现出了极大的热情，不断地，或派员，或邀请大陆专家学者、从业人员、新闻媒体等进行两岸文化创意产业发展思路、方向、模式等研讨活动。所有这一切，只能说明一个问题：为了适应全球经济形势的变化，两岸都有些焦虑，迫切，意识到，如今正是产业转型、改变经济增长方式的关键时刻。谁漠视或延宕，谁将失去“十年”或更多的发展机遇。

日前，受台湾《旺报》邀请，我前往台湾各地参观，直接感受台湾文化创意产业的现状，感触颇多。

就目前台湾的文化创意产业（台湾人简化为文创）而言，在园区建设这一块，他们基本上在复制大陆（也许还有其他通路）的做

荆歌写字，是一本书的名字。我在荆先生的博客上看到此书由西冷出版社出版的消息，留下一张想买两本的小纸条。

我动买书的念头，不是一日，早先就在荆先生博客上观赏过他的书法，有种“初如食橄榄，其味愈久在”的观感。又源于曾在西安世博园里看到过贾平凹题写的桥名和若干荆、贾书法齐名的文章，就觉得博客不解渴，索性买来一览全貌。后来，我朋友兴林说起《荆歌写字》，结果兴林看了一尊山石，一缕炉香，一个古雅的客厅之后，就生出无限佩服。他一佩服，就越发触动我立刻在小纸条上打字求购。

后来照事情的发展，这两册书的得到，是算不得交易的。不光算不得交易，而且带着非典型神秘。苏州北门佳美超市的掌柜伙计从放着一排名酒的货架下面抽出两本白皮封面的《荆歌写字》签名本，一本题着“吃茶有趣，闻香识人”，另一本“天趣闲中得，心花静里开”。题签用签字笔写的，落款：荆歌壬辰。全过程的结果是我捧着书掉头而去，回家细咂滋味去看《荆歌写字》。

看《荆歌写字》，让我想到刘震云的《我不是潘金莲》，记起他的序言和正



秋日太阳高照，江南美食诱人。我这次去南京，很想品味一下当他的点心。于是先游金陵将军山，后去秦淮河畔夫子庙，一路吃吃走走，饱贯口福眼福，美景加美食，让人其乐无穷。

先说“将军山”，位于金陵城郊，端的是山清水秀，有一“赏心阁”食府，依山而建，古朴雅致，人内可享乡村土菜、山间野味，有兴趣者还可自寻一畦小地，割几棵带露的蔬菜，钓几尾鲜活的鱼，农家制成盘中鲜味，再加粗粮：玉米、南瓜、红薯……把盏推杯之间，自是尽享山野安逸闲逸，洗褪城市喧嚣浮躁。正可谓：金樽未举人先醉，慕作山人忘却归。

法，即利用废弃的工厂、码头和荒地，打造一个文创企业集聚区块。如果我记得不错的话，大陆，北京在2001年左右，798就已掀起波澜；上海，在2005年左右，M50就已风生水起。相比之下，我在台湾看到的几个文创园区，大多尚不成熟：台北的松山烟厂—小山堂文创园区，目前才刚起步；高雄的驳二艺术特区正在招募中，即

使是相对成熟的十鼓桥头糖厂文创园区，还没有完全开发……然而，这并不妨碍台湾同胞对于文创的热情。在小山堂文创园区的晚会上，主管台湾文化事务的高层长官龙应台都出来讲话了，显示了台湾有关方面对此重视的程度。

而在台湾民间，“文创”一词简直成了流行语，几乎所有和文化有点搭界的人都会说到这个热词，哪怕在我们概念中应当属于传统艺术品创作的展示场馆，如苗栗三义木雕博物馆、客家文化园区、宜兰传艺中心、陶瓷作坊以及一些卖旅游纪念品的小店小铺

文篇幅比例。《荆歌写字》虽然没有写明序跋，其实还是有，不光如此，假如将他自己的《弥漫与欢腾》看做后记，那么绵延贯穿全书的十三位作家、书家的文字倒是可以全部看作序言，且不论长短，八面出击于书法内外，或明或暗地都指向他的书法状态。而正文就是那二十七帧书法和写在在一扇、一葫芦和一紫砂壶上的书迹了。

《荆歌写字》还原了荆先生的偏爱嗜好，这种感觉兴林也曾经匆匆嗅得。《荆歌写字》已经不是在了写字了，书册里沉香袅袅，手稿佛像铜器磁器金砖紫砂各出机巧，首页的墨镜形象到末页的黑白家居，又全然指向一个人的生活摇摆，无法让兴林不去喜

欢。

《荆歌写字》，让我们看到他的心情，即便是写同一个内容也断无可以

重复的流露。根据我的细数，般若波罗蜜多心经写了四遍；知堂的诗写了十三帧，最不厌烦的“前世出家今在家”抄录了七回；《西厢记》也是节录较多的，有六帧，足见荆先生的欢喜；央央嘉措的“那一日我转动所有的经筒”在荆先生的书法里可以触摸到诗人的心意相通。荆歌在写字的时候，不忘记旁白当时的感慨，心情的差异让他每一幅字都摇曳出不一样的风姿来，我想《荆歌写字》该是一本汇集他心情的集子吧。

华灯初上，我又步入秦淮河畔夫子庙。夫子庙小吃名扬天下：“永和园”的小笼包子，皮薄、馅大、卤多，每只折纹达20多道；“新奇芳阁”供应的菜包、酥油烧饼、甜豆沙包、鸡

金陵美食眼花缭乱

孙一飞

面、干丝、春卷更是点心心中的“上品”。

听老食客介绍，夫子庙小吃有“七绝”：一绝为魁光阁的五香茶叶蛋、五香豆、雨花茶；二绝为永和园的开洋干丝、蟹壳黄烧饼；三绝为奇芳阁的

等，其接待人员无不熟稔这两个字；而且，他们的作品所呈现出的现代意味确实要大大超过传统元素。最为有趣的是，有个姓张的女老板，在高雄港开了一家综合商场，见到我们，开口闭口“文创”“文创”，她热情地拉我们去参观她的商场。我们已经吃过晚饭了，

还执意请我们吃宵夜，以便大家坐下来细细介绍两岸“文创”的情况。她的两个女儿坐在一旁，居然毫不迟疑拿出本子刷刷地记。显然，她对自己的企业能否赶上这趟“潮流”十分在乎。说起来让人看不懂，即便台湾的寺庙，“文创”程度也非常高（建有4D演示厅），法师们对于“文创”，总能侃侃而谈，给我留下非常深刻的印象。

在和台湾业界人士交流当中，我强烈感受到他们对于文创的自信和远见。他们非常清楚自己面临资源匮乏、市场狭小、资金短缺这个发展瓶颈，不约而同地提到以台湾的创意和技术+大陆的资金和市场的模式，来做大“文

不知名的农民工阿姨

王欣

后曾主动收拾餐盘，把垃圾倒进垃圾箱，那是她在这里上班两年中，第一次遇到这样的顾客，因此她深深地记住了我们。

有了这次简单的交流，我们跟那位阿姨算是熟悉了。女儿出生后，我们曾抱她去两三次，每次去，阿姨总会在做工的间隙，哄哄我女儿，“好乖乖，真漂亮，叫奶奶……”阿姨逗我女儿的神态，让

做了27年空中乘务员，早已习惯每月中仅有三分之一的时间留在上海，其他时间都飞翔在世界各地的城市间。最近，我去了趟夏威夷。

夏威夷的美丽自不待言。踏上这梦幻城市感受最深的就是“安静”。当地人说话轻声慢语，看不见、也听不到有人大声喧哗与震耳欲聋的汽车喇叭声。人与人之间，认识与不认识的人总是彬彬有礼，总有一种“不敢高声语，恐惊天上人”的感觉。在温馨、雅致的氛围中，好像每个人都是绅士、淑女。在餐馆里，人们在低声交谈，很少有孩子在公共场所大声喧哗。我在街上看见一位老人咳嗽想吐痰，可他身旁没有垃圾桶，只见老人将口袋里的手绢拿出来，将痰吐在手绢上，把手绢又放在了自己衣服的口袋里，让我对他充满敬意。

那天，我边看边走，不小心脚踩到了一位50岁左右女士的脚，她却先跟我打招呼：“对不起！”我赶紧说：“是我对不起您。”不论大人小孩儿，“抱歉”、“谢谢”、“对不起”常挂在嘴边。路上途经超市，我们去看看，当一名顾客从我面前走过时，他很友好地说“抱歉”(Excuse me)我也赶紧说“Excuse me”，当购物车挡了你的道时，主人肯定会说声“对不起”(Sorry)；当我经过一扇门时，顺便帮他把门开着，他立刻说声“谢谢”。当我经过一个路口时，原来路口有行人准备过马路，司机很有礼貌示意，让路人先行，看着车辆和行人之间互相谦让，真的让我很感动。

经常出国的我，总会比较，觉得自己好像在国内很有礼貌了，但夏威夷一行，让我觉得自己还可以做得更好，举止更文明。

麻油干丝、什锦菜包、鸡丝面、鸭油酥烧饼；四绝为六凤居的豆腐脑、葱油饼；五绝为蒋有记的牛肉汤、牛肉锅；六绝为瞻园面馆的薄皮包饺、红糖爆鱼面；七绝为莲湖甜食店的桂花夹心小元宵、五色糕团。这金陵小吃称为美食七绝，我等想不动心也难。

我喜欢的金陵美食，一是蟹粉狮子头，第二是南京盐水鸭，还有就是鸭血粉丝汤。如果说到点心，夫子庙旁的鸭油烧饼和牛肉包子，是很经得起品尝的。总之，夫子庙的美食小吃，令人看得眼花缭乱也。

创”产业，战略意图清晰。说穿了，就是“凭头脑吃饭”。最典型的是著名的法兰瓷：台北设计，景德镇制造，全球销售（在大陆设的专柜极多），赚得满盆满钵。早些年，琉璃工坊的成功，也可证明这一点。

当然，最让人无法不重视的，是他们在数字技术领域的“文创”水平之高，令人观为叹止，如太极影音科技、顽石创意、大霹雳国际整合、墨色国际等公司，不仅业绩不俗，而且具有国际影响。

是的，台湾的文创园区建设看上去还不成熟，但为什么其文创产业却能做得那么大、那么好？我想，这是“文创”的理念深入人心的必然结果。而他们是怎样做到使那种理念成为台湾大多数人的共识呢？这正是我们感兴趣并需要进一步探讨的。

事实上，技术层面的模仿、吸收、赶超相对容易，而脑子里的创意，用钱堆不起来，也速成不了，只有靠传承、熏陶、积淀、自觉，与整个民族的文化修养、国际视野及宽容的社会环境等形成合力，才能拓展出文化创意产业的广阔天地。

别人看来，就像逗自己亲孙女。有时阿姨还会变戏法一样，拿出玩具给女儿，“前几天搞

活动，我专门给人家要来的，就是留给俺这乖宝宝哩……”听了这话，我顿时为阿姨的良苦用心有些感动了，连声道谢。

我们搬家后，离那家肯德基店远了，去得也少了。前些天，我带女儿又去了，点了餐，一摸衣兜，发现钱包没带。女儿不依不饶，不管我怎么解释与安慰，她就是犟着，哇啦哇啦地哭着。

无奈，我只得尴尬地硬拉着她往外走，刚走出门，阿姨突然追了上来，“咋啦？咋啦？我看背影像你们，赶紧跑出来，俺这乖宝宝咋哭咧……”阿姨半蹲下来，帮女儿抹着眼泪，听女儿唏嘘着道出原委，阿姨竟拉起女儿就往回走，“也真是哩，咋让俺

鸡蛋也称鸡子儿，鸡蛋是渺小的、被人瞧不起的。有一句外国谚语“鸡蛋自以为比

鸡聪明”就是用来讽刺那些无知的年轻人自以为比老人聪明。国外还有一句俗话“花一个苹果和一个鸡蛋得来的东西”——廉价购得之物。鸡蛋也被认为是食材中最好对付的：“我会煮鸡蛋。”这是很多人表示自己不会做饭的谦辞。

其实煮鸡蛋也不是容易的事情，煮鸡蛋时经常碰到的问题是“鸡蛋炸了”，避免这一点可在鸡蛋入水前，在水里加点盐。盐在高温下易与近蛋壳的蛋白反应。倘若蛋壳开始有细缝，便加快反应，使细缝处的蛋白将细缝堵住，不致继续开裂。另一种办法是从源头堵住炸裂现象：用戳蛋器将生鸡蛋戳一个细孔，加热过程中因热胀而产生的空气便能从细孔释放出来，鸡蛋自然不会爆裂了。

在一些人群中存在两个误区。有的人认为，鸡蛋只要煮熟了，在沸水中可以继续煮下去，煮多久也没关系。这一看法很有问题，煮得时间过长，不但使鸡蛋变得坚韧，同时会在蛋黄周围形成绿色的边，透过蛋白放出一阵难闻的气味；人们往往把它归咎于“鸡蛋不新鲜”。如果鸡蛋煮的时间太长，那么蛋白中含有硫原子的蛋白质会释放出硫化氢，绿色也是硫化氢所致。另一错误的做法是将鸡蛋放入温水或冷水里，然后再煮。这样做的结果是，蛋白不能均匀地分布在蛋黄周围，造成蛋黄形状不圆、蛋白的厚薄不均



是吗，你读过鲁迅编的《百喻经》？那就好，省了引子，开门见山：

某人妻子怀胎九月，临盆在即。他聘了当地最好的裁缝，给未来的孩子做衣裳。刚出裁片，他就性急地摆了酒席，郑重其事地请来叔伯舅侄、三大姑八大姨，广泛征求对新衣裳的意见。酒过三巡，托出裁片，一一点名，诚恳至极。

石匠张说：“这个这个……别的我就不说了，这衣料瞄着就不结实嘛！”灯作李说：“预产期不是夏天吗？花布怎么能用梅花图案呢？要莲花才对头。”塾师王说：“男孩不穿绿衣哦，古人所谓红男绿女也！”葱姜马说：“对襟？太土气、太老气，我老太婆穿的嘛。”板车孙说：“这块是前襟吧？我怎么瞅着像……不说了，说出来多不吉利！”竹篾朱说：“胳膊窝，喏，就在这儿，弯得很不自然的，要自然美嘛！”……

好心的众人七嘴八舌，纷纷发表意见、献计献策。这位朋友却听得满头大汗、无所适从。老裁缝更是手脚冰凉、两眼翻白……没有了，故事到此结束。

这乖宝宝受委屈，俺带着钱哩……”

那天，阿姨掏钱给女儿买了一份套餐。我原打算次日去还钱，可工作一忙竟然忘记了。一周后再去，店员说，阿姨回老家筹备儿子婚宴酒席了。好不容易找来阿姨老家的电话，打过去，阿姨依旧朗朗地笑着，说：“十几块钱，还啥还，不值一提……俺回来时，给俺那乖宝宝带点儿老家的土鸡蛋……”一句话说得我心里暖暖的。

来自阿姨的这份人情多么熟悉而又温暖啊！然

会煮鸡蛋不简单

陈钰鹏

勺。如果拿这样的煮鸡蛋切片做冷盘用，“卖相”不好。所以应将生鸡蛋放入已经沸腾

的水中，等水再次达到沸点后用文火煮8至9分钟，然后立即捞出鸡蛋放入冷水激凉。

要是你在四星级以上酒店享用自助早餐，当你要一个煮鸡蛋时，服务生会礼貌地问你：“请问您要几分钟的？”（不太地道的服务是在一只篮子里已经放好了煮熟的鸡蛋，供客人随便拿用）这时你可在4分钟和9分钟之间选择，如果你想吃溏心蛋，那就说3分钟。煮鸡蛋时，蛋白先凝固，这一过程是要吸收热量的（蛋黄的凝结温度比蛋白高8℃），在蛋白的“保护”下，3分钟以前，蛋黄还不能凝结，从4分钟开始逐渐凝结。所以溏心蛋产生于3至4分钟之间，有经验的煮蛋者善于利用这1分钟的时间差“抢救”出溏心蛋。

吃煮鸡蛋，东方人没有特别的讲究，用手剥去蛋壳即吃，有的人喜欢加点盐或糖；但西方人却要用餐具——蛋杯和蛋匙。蛋杯用来托住煮鸡蛋，将鸡蛋竖立在蛋杯上，小头朝上（今天已无这一规定），用蛋匙（比咖啡匙还小）轻轻敲掉蛋壳的顶部，然后用蛋匙舀着吃。

据考证，蛋杯自罗马帝国以来就开始应用；公元前40年的一幅马赛克镶嵌画呈现了竖立在蛋杯上的鸡蛋以及蛋匙。蛋杯的款式丰富、材料繁多，级别相差甚大，有用金、银、宝石、瓷器等制成的。今天，蛋杯的收藏价值远远超过了实用价值。