

台湾“冰”风景

本报记者 陈晓星



“夏天来了，也曾想开个冰果店，红豆、绿豆、八宝、仙草、爱玉、杏仁、布丁、凤梨、木瓜、酸梅汤……给它来个混搭。”这是三毛文章中的一个段落，在台湾还是禁地的上世纪80年代，文字中的冰果店、仙草、爱玉等，牵引大陆的读者对宝岛有更神秘的想象。

又过了20多年，不少大陆人踏上了台湾的土地，亲身领略过去文字里读到的阿里山、日月潭、牛肉面，还有，就是芒果冰。

亚热带的台湾，一年三季炎热，盛产多汁美味的水果，当一碗绵白的冰与五颜六色的切块水果相遇，再浇上炼乳或者牛奶，便成就了台湾美丽“冰”风景。

从南“冰”到北

台湾从南到北凡有人群处都有冰果室、冰馆、冰店，叫法不一，都是卖“冰”的。这个“冰”统指冰品，花样多种，冰上盖不同的浇头，就叫不同的冰。大抵分豆类（红豆、绿豆）、果实类（花生、杏仁）、水果类（芒果、木瓜）。每个城市都有自己的“名店”，这些店可能铺面不大，只有10几张桌子，但却顾客盈门，就连冬天也有人来吃冰解馋。有关美食的网站和博客，介绍美味冰品的比比皆是。

记者一次走在台南孔庙附近的路上，同行的台南人突然兴奋地指着一家油漆剥落的木窗小铺说：“莉莉冰果室”，然后拉着记者去吃冰，门外站满了等位的人，台南的大太阳也晒不化对冰的执着。见我等得有点不耐烦，那位朋友说：“这是老店。有多老？陈水扁和吴淑珍谈恋爱的时候就在这里吃冰，你算算，有多少年了？”老店就是老店，终于等到我们吃上蜜豆冰，雪白的冰沫上，托着切成小块的西瓜、菠萝、芭乐，夹杂着红豆、绿豆，就像是一盆艺术品，香甜凉爽，和朋友边小口吃冰边海

阔天空地聊天，真是夏日里一大享受。回到台北，盛赞台南的冰，台北人可不干了，献宝似地推荐台北的“名店”，永康街、台大，每个人都有自己的冰品地图。他们说：“啊？那家的冰你没吃过？那你不算了解台北。”

“冰”中创意多

一碗浇了汁料的冰，做成了一道美食和一个产业，压过了哈根达斯的风头，这要感谢台湾大大小小冰品店铺的创意和精心。台湾最早的冰是清冰，就是把大冰块切碎上面浇点糖水，成为炎炎夏日的一剂清凉。在清冰的基础上，加了各种美味好料的冰纷纷诞生，牛奶、芒果、红豆、爱玉、花生，冰也因口感层次分成挫冰、雪花冰、绵绵冰，一碗冰被做得缤纷夺目，风生水起。

“冰”常卖不衰得益于做冰者的创意无限，台湾各地根据自己的物产不断开发出新的冰品，留住老顾客，吸引新买家。在台湾，你会在澎湖吃到仙人掌冰，在台东吃到释迦冰，在高雄吃到芋头冰，在屏東吃到芦笋冰，还有人卖人参冰、芝麻冰、核桃蛋黄冰。各冰店都有法宝，有的保证“无添加剂”，有的表明“降火滋补”，有的自豪“当天采摘”，都做出自己的绝活，不盲目跟风抄袭他人。

“冰”成了集体记忆

台湾作家周芬伶在一篇文章

章中写到：“那是60年代的南方，我家近夜市，夜市第一家三角窗即冰果室，年轻人约会的好地点，如果是中学生，会各带一名死党，4个人挤在包厢作眼神厮杀，死党的意见很重要，双方都要特别巴结，以免他们走露消息，有时过于殷勤，主角爱上死党，或死党爱上死党，主角变配角，那是常有的事，爱的电流自有自己的走向……”

无论生于什么年代，冰品成为台湾人共享的美味，冰店也成为共有的集体记忆。因着这份记忆，一碗冰又附加了历史和文化的价值，成为一个城市的标记。

台湾吃冰的历史少说也有百年了。有

台湾地方特色的冰品，最早出现于日本殖民统治时期的日式“吃茶店”，这样的店还是以茶为主，小吃和水果是佐茶之用。日本战败离开台后，以日本人为消费群体的“吃茶店”生意难做，纷纷转型，有的就转为“冰果室”，只卖冰与水果。后来，不少靠近夜市和戏院的地方都开起了“冰果室”，供人消暑、歇脚、约会，各种冰品成为大众日常小吃，台湾吃冰的风潮代代相传，成为传统。

现在，到台湾的大城市，无论是夜市还是冰店，你很方便就能品尝到各种口味的冰，冰里有当地的物产、风情，也深藏着台湾人的生命故事与记忆。

冰果店（油画）

李梅树（台湾）作 1974年



食品安全

“秘密部队”

乐天

台湾食品卫生管理部门近日宣布“秘密部队”已经成军，为了打击防不胜防的黑心食品，他们特别培训了814名志工，请这些志工假扮消费者，深入超市、市场等地揪出黑心食品，为老百姓的食品安全把关。据介绍，这些“食安”志工经过了3个月的培训，课程包括阅读食品标示、辨别食品外观等，还在专业人员指导下到卖场“实习”。

“秘密部队”已经开始行动，他们的每一轮目标是市场，重点稽查食品标示、广告等，一旦发现业者标示不实或广告夸大，立即拍照存证，通报各地卫生局。管理部门介绍，如果“秘密部队”工作有效率，将继续培训“食安”志工，以弥补各地卫生局稽查人力。

台湾名厨阿基师近日站出来支持“秘密部队”，他再次呼吁消费者采买时应拒绝“三不”，即来路不明、标示不详和广告不实的食品。作为餐饮业者，阿基师强调选择安心食材是业者应具有的基本常识，“餐饮业者的道德良心比厨艺更重要”，出问题，“我们不能跟客人讲我们也是受害者”。

除了食品本身的安全，台湾近日又爆出“毒餐具”事件。台中市皇冠印刷公司是台湾的知名企业，公司成立32年，主要开发、生产纸容器，年产纸餐盒、纸杯3.6亿个，很多大公司和名店都是公司的用户，比如华航和知名餐厅鼎泰丰等。近日，公司的离职员工揭发公司用有毒的甲苯溶剂擦拭纸餐盒在生产过程中的脏污和印痕。

公司先是否认，总经理朱明耀后来又改口说“作业上有疏失”，他说纸餐盒的脏污只用甲苯才擦得掉，不然餐盒等容器就得报废，更可怕的是，他称“业界都这么做”。至于该公司甲苯用了多久，使用量多少还在调查中。目前，皇冠公司已停工，产品全面回收销毁，检警已介入调查此案。

据介绍，甲苯属毒性有机溶剂，会伤害肝、肾、脑神经，不能用在食品容器上。台湾媒体呼吁，主管部门也应该清查其他的纸餐盒生产厂家，因为朱明耀说这种擦拭方法是业界的潜规则，以前试过用酒精擦，但效果不好，如果不用甲苯，在制程中沾染油污的餐盒就要丢掉，“只要很干净的，几乎都擦拭过。”

看来除了食品本身，食品包装和餐具也可能成为食品安全的杀手，真要维护食品安全，“秘密部队”有的忙了。

走近王家卫

高路



王家卫在接受采访

深色衬衫、休闲长裤、黑墨镜、运动鞋。近日，香港著名导演王家卫以他的标志性装束接受了记者的专访，畅谈他的创作理念、心路历程，以及对电影国际化的思考。

《一代宗师》有了美国版

王家卫执导的《一代宗师》已于今年初先后在内地、香港、台湾、法国、日本等地上映，票房表现不俗。该影片美国版定于8月23日登陆美国院线。谈及《一代宗师》，王家卫似乎对片中描写的民国武林情有独钟。

“民国的武林最吸引我的是它的规矩”，王家卫说，希望这部电影不是讲单纯的功夫，而是要“强调中国人的美，不单是外表，还有对自己、对生活的要求和荣誉感”。

王家卫介绍说，为了让西方观众更容易理解，美国版《一代宗师》叙事主线更加直接，时代背景交代更加充分。但是他确信，影片中对待“家与国”的情感全世界观众都能理解。“我相信观众（对影片）的反应、回馈、理解是不成问题的，也会愿意去看。”

美国版《一代宗师》采用了最

新的杜比全景声的声音效果，也因此成为第一部使用杜比全景声的中文电影。王家卫解释说，杜比全景声为观众展现3D式声音效果，让观众产生身临其境之感。

“必须有故事作为载体”

从《旺角卡门》到《春光乍泄》，从《重庆森林》到《花样年华》，王家卫不同时期的作品体现出各异的美学风格。对于这样的评价，王家卫并不以为然。在他看来，美学表现只是形式，故事内容才是王道。

“美学是瓶子，故事是内容，二者是不能分开的。拍电影的目的不应该是拍一个东西让它很美，那样不会是美的，只有对的东西才会美，必须有故事作为载体。”

王家卫说，自己拍摄电影的动机是与他人分享。比如1993年，香港半山电梯正式启用。著名摄影师杜可风刚巧居住在电梯附近，每天从窗口就能看到人们乘电梯在在中环与半山间往来的匆匆身影。在王家卫看来，这与自己从小长大的尖沙咀有着巨大差别，于是便萌生了拍摄反映香港白天与黑夜不同生活的电影，影片《重庆

森林》由此诞生。

尽管取得众多奖项与业内认可，王家卫始终认为，拍电影的动机并不是拿奖。“对某一个故事、一个命题有一个想法，特别希望跟观众去分享。对我来说，拍电影的动机就是跟人家去分享。”

中国电影还需要一段路

近年来，中国电影越来越受到国际重视，合拍片也层出不穷。但王家卫认为，中国电影走向世界“还需要一段路”。

王家卫说，中国电影走向国际“首先要包容国际”。美国的电影学院吸纳全世界优秀人才，先包容，再交流，才成就了美国电影大国的地位。此外，中国电影国际化还需要与世界共通的内容与国际接轨的技术。

“中国电影的内容需要赢得国际上的理解、需要共通和人性化。一些电影在技术层面上还需要提升。”

王家卫拍摄一部电影的时间往往长达几年。对此他认为，拍中国的原创电影，必须倾注足够的心血和时间。“中国电影要成功，不单行业要改变，所有人观念都要改，做事情要花功夫。”（据新华社电）



《花样年华》电影海报

再次回到单车的怀抱，算一算也超过10年了。10年来因为或远或近的单车旅行，让我再次重新审视自己，并认识我们所居住的这块土地。每逢假日与生活空档，我总是在天色大放光明前，踩着脚踏车，迎着晨曦微风，品尝被城市遗弃的清早香醇。

台湾的单车风潮大约2009年达到高峰，各类型活动与骑行方式如雨后春笋。在这之前，2007年承蒙华成出版企划编辑黄钰君邀约出版《早安自行车》一书。书本上市之初，我因为严重的焦虑症缠身，引发各种身心疾病，一度无法面对人群，几乎坠入人生的黑夜。这段时间，除了各种医学治疗，我仍然保持骑脚踏车运动习惯。抱持着慢骑、停车、感受、分享的骑车态度，或者说，是一种人生态度，用单车走过的点滴清流，洗濯被疾病污染的身心。命运让我走进了黑夜，就像是暗夜出发的旅行，再往前迈进，有晨曦、晨光，掠过美丽天色变换以后，清爽舒朗的阳光将会迎面而来。

以单车旅行台湾，最环保也最有延展性。善用火车或长途客运接驳功能，更可以轻松完成台湾各地一日小旅行。

刚开始，我以试探的心态，搭乘火车、客运到中部各县市接驳单车旅行。每次手握车票，心里会充满远赴他乡的流浪感。同时我也发现即使住在台湾北端台北地区，只要略为规划行程与路线，将单车打包后，搭乘火车或国客运送南下，大部分都能完成美好的单车一日小旅行。所以，我开始利用火车或客运接驳单车，带着单车到台湾各地浪迹天涯。不论是新竹的海滨、台中的自行车道、苗栗的山间，或是远在300公里外的台南白河与高雄旗津，只要买张车票带着单车，一日小旅行的方便性让我惊喜！

以大众运输完成一日单车路线，让我仿佛回到几年前的“晨光自行车”。天都没亮，踩着黑夜与路灯影子，背起筒单行李与“小折”，搭着清早头班车南下，桃园、新竹、苗栗、台中……直到高雄，踩着二轮走访台湾各地。最后在夕阳西沉时，再搭上回家车次，于黑夜笼罩大地、夜深人

静之际回到台北。每次旅行的记载，都是身体力行、披星戴月的真实呈现。

在搭车的移动过程中，我常常遇见因为各种情况踏上旅程的人，素不相识的状态下聊着共同话题。台湾人的可爱与善良，一直存在我们生活的土地上。从陌生的车站前卸下车，往旅程跋涉，沿途风景与人文，在在让我感受未经修饰的在地生活。

记得溪湖羊葡自行车道边，遇见秋日艳阳下采收白花椰菜的阿伯，耕作两个月，只能换得两万多台币的收入。他以乐观又略带微笑的口吻说：“种田就是这样，能安稳过日子才是最大的幸福。”乐天知命、不哀不怨。田里一朵朵成熟的白花椰菜，好似农家快乐盛开的心，平凡自然又感动人心。

从平地农家到山嶽森林，道路在翠绿的自然色彩里蜿蜒。只有骑上单车，才能仔细而清楚亲近每一段山间水边。我常抱回旅行中许多新发现与真感动，回家再次复习，猛然发现丰富的生态与鲜为人知的美丽画面。只要沿着山路往上攀高，大自然非常乐意分享它拥有的缤纷世界。

台湾的自行车达人李立忠继

《早安自行车》后，近日又出新书《单车一日小旅行》，介绍了他从台北出发一日来回的35条骑行路线，每条路线都有搭配公交的详细资讯，并附有手绘地图、坡度图、路程时间表及详细的GPS定位点。作者图文并茂介绍沿途风景，徜徉茶园、登高赏樱、远眺大汉溪……把骑行感受到的四季变化、山水之美介绍给读者。

现在，已经有个人游台湾的大陆游客选择了单车环岛方式，在此，我们选登《单车一日小旅行》一书的作者自序（编者有删节），请大家分享作者的骑行感悟。

——编者

用单车品味台湾

李立忠（台湾）