

娱者千虑

给屁分个上下集

《赤壁》，一部跨越两年的大片，有人说是一个史诗的两部分，有人说一个屁也分上下集，从犹抱琵琶半遮面，到如今的毫无保留，吴宇森的赤壁算是让我们看全了，也看到了一个披着《三国》皮的商业片，一个与吴宇森有关的娱乐故事。这样的跨年度大片，除了让吴宇森大导演更加自由地游弋在商业和自我之间，驾驭

商业片的能力升级外，剩下的都是鸡零狗碎。

在《赤壁》中，我们愈发感觉到吴宇森的自由，他已然摸清了商业片的规则，大投资、大制作、全明星阵容，并开始模仿国外大片《指环王》、《哈利波特》等“分期付款”的手法，吊着观众的胃口，只不过他的故事还不够长，或者是套现的欲望太强

烈，《赤壁》只有上下集。尽管如此，吴导已经将操控商业片市场的水平发挥得淋漓尽致，从国产大片这些年形成的市场考核标准来看，他无疑是成功的，既让老百姓看到了视觉盛宴（草船借箭和火烧连营场面很火爆），又让投资方实现利益最大化（票房在贺岁档混战中全线飘红），还把自己的个性与自

由发挥出来，所有这些怎能不让吴导不志得意满？

篡改原著的毛病是国产大片的通病，只不过吴宇森导演玩得太过火了，《赤壁》整个成了自由发挥的涂鸦墙。当然，就算在《赤壁》上贴满小广告也依然不能影响它的票房，国产大片的票房与质量历来无关，想要创造新的票房纪录在中国很容易，每年电影院线就

上映这么几部大片，观众的基数却很大，是严重的卖方市场，如果对群众不放心，只要把票价由40变成80就搞定了。正是由于这种表面化和利益化的显示存在，让我们的导演们纷纷心猿意马，拿着自己多年混出来的金字招牌和投资方的鞭策，在商业的道路上越玩越不着调。

白波

辉笔而就

做世界最差又何妨

人要做世界最好固然不容易，但要做世界最差同样很难。

两个多月前，被称作世界上“最差劲拳击手”的英国人彼得·布克利，在家乡伯明翰市进行了自己一生中的第300场拳击比赛。在此之前，彼得共参加了299场拳击比赛，输掉了其中256场，另有12场险险地打了个平局，而且在过去5年中更是连输了88场。他的拳坛对手中，有42人后来成为英国、英联邦、欧洲乃至世界冠军。

彼得决定在这场比赛结束后金盆洗手，正式退出拳坛。他说：“第300场比赛是我的一个里程碑。这些年来，拳击已成为我的整个生活。年轻时，我是一个爱惹麻烦、经常招来警察的坏孩子，但拳击让我的生活有了奋斗目标。无论如何，我很高兴最后一战能在家乡进行。”

人说失败是成功之母，那是希望“母亲”早些把“成功”生下来，正因为心中存有这份念想，很多人坚信自己总有成功的那一天，才会表现出百折不挠的勇气。在失败中看到希望的人值得尊敬，在失败中看不到希望但从不放弃的人更加值得尊敬。所以，看到彼得参加了5年拳赛，胜率为0，对拳击运动心怀感激时，我给予他的尊敬是真诚的。尽管他在世界拳坛上排不上名次，被人记得并不是因为取得了多大成就，而是因为失败，再失败……被称为“最差”，也无所谓，即使做得再差，只要自己不倒，那就一定会踏实地在人生道路上走下去。

幸运的是，最后一次他居然赢了，以一场久违的胜利结束自己的职业拳击生涯。 彭广军

编辑信箱：
citystar111@163.com

史有前例

古人旅行啃轮胎

罐头、藕粉、方便面、速冻水饺、速冻汤圆、速溶奶粉和速溶豆粉它们，统统都是方便食品这个大家族的一员。现在的方便食品吃多了，对健康不利，下面推荐几种古代的方便食品。

清朝有一种方便食品叫“耐饥丸”，做法如下：整半锅糯米，炒到发黄，倒石白里晾着。再整半锅红枣，蒸熟后，去皮去核，也倒石白里晾着。然后用大杆使劲捣，把糯米和红枣捣烂捣匀，捣成糊状，再挖出来，团成鸡蛋大的丸子，铺苇叶上晒干。

清朝人李化楠说，这种丸最能耐饥，吃一两，保半天不饿。他在浙江余姚做县令的时候，曾经号召广大群众趁丰年多制些耐饥丸储备起来，遇上灾年无粮，可以取出救荒。

明朝有一种方便食品叫“守山粮”，加工起来也挺容易：大萝卜洗净，剥掉根须，刮去青皮，摆锅里煮熟，冷却后，倒盆里，捣成泥，倒进模子，脱成砖坯，摆起来，自然风干，然后用来筑墙。

单看原料和做法，这种食品该叫“方便萝卜”或者“萝卜砖”才对。但是清代名医王士雄说，该食品主要是用来防兵防匪——哪天战火一起，全城戒严，等到面缸见底、米囤空仓的时候，市民们可以从墙上凿下一块砖来，扔锅里

熬粥喝。此物贵能防守，所以叫“守山粮”。

宋朝有一种方便食品叫“饅头”，读音跟“馒头”类似。这是一种带馅儿食品，做法比水饺和馄饨都要复杂一些：切出来四四方方的面皮，托在手里，搁进去肉馅，对角折起，边缘捏紧，出来一个等腰直角三角形；然后再把两个锐角拢到一块儿，叠压，捏紧，成品像花骨朵一样含苞待放；然后再入油锅炸黄，用竹签子串起来，这就成了。

《水浒》里面，武松要为哥哥报仇，拉来街坊做证人，问王婆道：“王婆，你隔壁是谁？”王婆说：“他家是卖饅头的。”说明王婆的邻居就卖这种方便食品。王婆嘴馋，估计吃过不少。

还有一种方便食品流行于南北朝时期，名叫“■”，正确的读音是“布头”，很奇怪。做起来也奇怪，发一大盆面，堆案板上搓，搓出来一个庞大的圆环，然后下油锅炸，炸到两面焦黄，捞出来控油，挂到墙上，远远望去跟大车轱辘子似的。

遥想当年，南北朝的前辈们驾车上路，车后大概会挂一只炸好的■，就像今天越野车后面挂一备胎那样。走到半路，前辈们饿了，把备胎取下来，抱着啃，咯吱咯吱，咯吱咯吱，香极。至少，里面没有那么多的添加剂。

李开周

就事论世

怀念泛滥即成病

饭岛爱死了，消息传到中国，大大小小的娱乐媒体，纷纷对此进行了报道。这几天，关于饭岛爱的话题更有升温迹象，很多人通过撰写博客、评论、MSN签名等方式，对饭岛爱进行悼念……

饭岛爱是谁？对这个名字还闻所未闻的人们，面对不断涌现出来的各种纪念文字，未免一头雾水。好在发达的传媒面前，几乎没有被遮蔽的信息，人们很快知道了饭岛爱这个前AV女优的生平。为了帮助那些对她不甚了解的人尽快“对号入座”，媒体在报道时不约而同地提到了李宗盛的一首歌，在那首名为《最近比较烦》的作品中，有一句歌词写道，“我梦见和饭岛爱一起晚餐，

梦中的餐厅灯光太昏暗，我遍寻不着那蓝色的小药丸……”

李宗盛有“华语音乐教父”之称，有了他的歌作为“注脚”，便可以推论，饭岛爱真的曾经存在于数量庞大的一群人心目中。有了这记忆作底，饭岛爱去世后引起的反响，便有了一个合理的解释。

“今天，我们怀着极沉痛的心情，悼念……AV业的卓越领导人饭岛爱老师。几天来，亚洲热血中青年们都为饭岛爱老师逝世感到无限的悲痛。”——当主持人梁文道在《锵锵三人行》如此朗诵网友悼词的时候，也许你会明白，饭岛爱也没摆脱死后又被娱乐一把的命运。

现在谈论饭岛爱，不会担心有

诲淫诲盗的嫌疑，娱乐(或者消费)饭岛爱，也因为披上了一层怀念的外衣，而显得那么理直气壮。

不知从何时起，每当娱乐圈有名人去世，总要掀起一股怀念热潮。不得不说，这些怀念中有真实的报道，也有虚假的信息，有真挚的情感，也有虚伪的凑热闹。对个人的悼念以庄重开始，却以闹剧结束。私人情感被说三道四，个人隐私被窥窃与传播，在这一点上，张国荣、梅艳芳、陈晓旭、杨德昌、谢晋等人均未能幸免。怀念成了一种病，这种泛滥成灾的“怀念病”，成了贴在娱乐至死年代身上的一个个牛皮癣，每逢有人去世便散发出腐臭的味道。 韩浩月

现识世界

豪门恋如肥皂剧

本来被称为2009年“新年第一婚”的倪震和周慧敏婚礼，因此前偷情事件，竟变成了一场偷偷摸摸的密室婚礼，连双方父母都未出席。这使得近来频繁上演的豪门恋系列剧，最终留给看客们的是一个郁闷的尾巴。

金龟婿、豪门恋之类的情事屡成热点，无非因为钦羨者众多。女子咋舌的是男方的富甲天下、优雅浪漫，男人们往往惋惜悲叹，又一个让人辗转反侧、寤寐求之的窈窕女星落入了富人怀抱。都说侯门一入深似海，但这年头凡有点姿色的女星，多把

豪门恋当成了自己的第二事业。据科学家讲，此为母性本能，越高级的动物为下一代操心越多，嫁入豪门无疑是上上之选。

青青子衿，悠悠我心，但为豪门，辛苦至今。想来女星们，多是丑小鸭修成的娱乐达人，一旦嫁给了锦衣玉食的世家子弟，钱财虽然无忧了，但生活理念难免大相径庭。一个练的是披荆斩棘，一个玩的是宠辱不惊；一个辣事进取，一个随遇而安。金龟婿即便被收入罗帐，这还是灰姑娘穿上水晶鞋迈出的第一步。豪门要求妇人低调平淡，深居简

出，就是锯掉半拉脚趾也得忍着。这还属轻省的活计，最重要的一条是要会产子。豪门家族讲的是母凭子贵，一旦没了儿子，即使林青霞这样的绝代佳人，婚姻前景也是扑朔迷离。

2009年之初，像是对此前豪门恋时尚的拨乱反正，先是倪周低调婚礼，接着何静又大曝前夫利用她在文艺圈的名气诈骗，都像在提醒那些天天盼着豪门恋的女星们，要千万小心。别把一场浑然忘我的豪门恋，演着演着，就演成了一场挣扎饮泣、惨烈沧桑的肥皂剧。 叶匡政

食在中国 味在南京

评选你最爱的川菜味道



川菜之旅之炭烤鱼

“炭烤鱼”采用千年历史祖传秘方，调料技术精湛，再结合川菜的特点，香味浓郁，汤红色亮，辣而不燥，保健营养。鱼肉口感外脆里嫩，加上爆多的辣椒和酸菜，搭配以爽口的啤酒，绝对是冬天里的一大享受。

在南京，更是以其味美价廉受到广大消费者的一致好评。

即日起，关注现代快报及江苏都市网，参与雪花啤酒城市有爱，分享美食主题活动并参与评选，即有可能获得最终大奖。(只要根据报纸及网站相关介绍，或者自己亲身体会，在众多美食中投出你心目中的一票即可)

赠饮活动时间为：
1月13日至1月25日每逢周五，仅限晚餐前30桌，具体详情参加活动售点店堂海报到指定餐饮店就餐，就有雪花啤酒免费送！
参与赠饮店铺如下：
炭烤鱼乡，四川新派，巴蜀川菜馆，三品土菜

雪花精典555新上市

5大特色工艺

- 特选麦芽
- 德国LAGER系统陈酿法
- 硅藻土、PVPP双重过滤
- 低温过滤、无菌灌装
- CRB消费点质量控制体系

55位专家智慧

集中中内外55名专家智慧，3年尝试，终成精典。

555小时精心酿制

优选的酵母菌种，历经555小时充分酿造，如同慢火煲汤，精典风味丝丝入扣。

参与评选店铺

编号	参与评选店名	地址
CC13	炭烤鱼乡	(洪家园阳光里1号)
CC14	四川新派	(瑞阳街)
CC15	巴蜀川菜馆	(镇金村)
CC16	三品土菜	(小市街)
CC17	金窝窝川菜馆	(仙鹤街)
CC18	山川酒家	(郁金香路)
CC19	二娃酸菜鱼	(镇金村)
CC20	山寨鱼头村	(化纤新村)
CC21	再回头酒楼	(网中市)
CC22	四川人家	(东门街)
CC23	川老味	(马台街)
CC24	老宅院	(香椿巷)

城市有爱 分享美食





参与方式：
1. 移动联通小灵通用户编辑参评菜品“编号”发送至10621199196060(每条0.5元)
2. 登录江苏都市网参与网络票选
3. 到指定店铺参与票选(详见店堂公告)