

榜单

故宫博物院

居“热搜百强博物馆”首位

由中国文物交流中心指导，博物馆头条定期发布的“中国博物馆热搜榜”2021年第二季度“热搜百强博物馆”榜单中，故宫博物院以4.96的综合指数高居榜首。故宫博物院是我国最大的古代文化艺术博物馆，其中明、清两代皇家藏品尤其丰富，吸引了海内外的大游客。因疫情防控要求，故宫博物院每日参观游览人数仍控制在3万人以内，暑假期间游客量暴增，一票难求现象屡见不鲜。故宫博物院精心打造了“数字故宫”项目，使游客足不出户即能从各个角度细睹故宫的精美藏品，了解藏品背后的故事。

在中博“热搜百强博物馆”榜单中，国家博物馆和三里堆博物馆分别居于第2、第3位。今年7月，国家博物馆推介了系列红色主题展览，通过特别展览给广大观众呈现建党百年的辉煌历程，引导观众缅怀革命先烈浴血奋战的峥嵘往昔岁月。而今年3月，三星堆黄金面具出土，引起广泛的关注，随之伴生的各色文创产品也具有相当高的人气。除黄金面具外，三星堆高人气出土文物中还有2.62米高的青铜大立人、3.95米高的青铜神树和1.38米宽的青铜面具。这些文物展现出古代巴蜀地区相当繁荣的文化，对多领域研究均有开拓性意义与价值。而文物独特的造型设计则使其增添一抹神秘的气息。

《派对恐惧症》

居最受关注图书榜榜首

据豆瓣读书实时数据统计，《派对恐惧症》登本周虚构类最受关注图书榜榜首。《派对恐惧症》是美国作家卡门·玛丽亚·马查多的小说集，曾获得美国国家图书奖提名、星云奖提名。卡门·玛丽亚·马查多师承美国小说家安吉拉·卡特、奥康纳、麦卡勒斯，以细腻敏感而又古灵精怪的独特文风著称。《派对恐惧症》中的八篇小说打破了科幻、奇幻、现实主义、成长小说的文类界限，关注现实女性话题。小说着力书写女性生活中的内心矛盾、痛苦、自我挣扎，为观照现实、反观现实提供了独特的视角。

《达摩流浪者》《大地之上》分别居于排行榜的第二、第三位。《达摩流浪者》的作者凯鲁亚克是美国“垮掉的一代”代表作家，此书是他最为经典、最受读者欢迎的自传体小说。《大地之上》的作者是加拿大籍印度裔作家罗欣·米斯特里，此书荣获加拿大吉勒奖、英联邦作家奖最佳图书奖，已被翻译成超过40种语言。

李宇春《清福》人气榜夺冠

日前，QQ音乐更新了人气音乐榜排行。李宇春的新歌《清福》一对外发行就夺冠。

《清福》是由郑楠作曲，李宇春作词并演唱，歌曲写于2020年新冠肺炎疫情最严重的时候，经历了人类的脆弱和恐惧，拥抱生活的平淡与质朴，李宇春借歌曲表达：“原来山川清静，原来亲人在侧，是我最深重的感谢。”

位于榜单第二名的是人气偶像团体时代少年团带来的《我喜欢你》。这是首充满元气的歌曲，动感十足，活力满满。在这个盛夏，少年干净纯粹的告白，用音乐给广大粉丝大大的福利。

位于第三名的则是歌手周深的《问花》，这是一首古风歌曲，是电影《白蛇2：青蛇劫起》的主题曲。

宫西达也创作系列

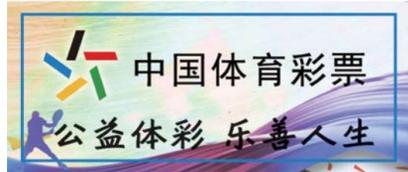
暑期亲子阅读最受欢迎

近日，当当童书畅销榜更新。前十名中绘本类图书占六席，成暑期亲子阅读热门选项。其中，宫西达也创作系列和《皮特猫》系列最受欢迎。

宫西达也是日本著名绘本作家，主要作品有《你看起来好像很好吃》《今天运气怎么这么好》《好想要一个娃娃》《三只饿狼想吃鸡》《逃学的老鼠》等。《你看起来好像很好吃》里一只善良温柔的肉肉霸王龙被小甲龙误作“爸爸”，在小甲龙的无限信任下，霸王龙“爸爸”感受到从未有过的爱和温暖，不但没有吃掉小甲龙，还帮他找回了亲生父母。宫西达也绘本中总有一些长相凶猛却有爱的动物，配上出人意料又童趣满满的故事情节，对小朋友相当有吸引力。

《皮特猫》系列绘本由艾瑞克·利温和詹姆斯·迪安合力完成，是美国最畅销的情绪绘本。《皮特猫》系列对3至6岁孩子的性格养成颇有引导作用。《我爱我的脏鞋子》侧重于颜色辨认，《我的无敌大纽扣》则有简单的算术学习，《猜猜我在哪儿》教孩子认识学校，而《我实在吃不完了》则引导孩子体会分享的乐趣。

(口记者 田可新 实习生 黄慧敏 整理)



煎饼，朴实无华却能包容万物，犹如山东人的胸怀。节俭、实诚、勤劳的优良品质，也被山东人摊到层层叠叠的煎饼中——

煎饼里的齐鲁文化密码

文化观察

□ 本报记者 卢星

长久以来，“煎饼卷大葱”似乎是山东人饮食的标配。

大葱再美，也需煎饼搭配。山东的大葱与煎饼，在南北文化交流中，交替影响，彼此成就。在车马慢的年代，山东人闯关东也好，走津京也罢，有很多人的行囊里装着卷起的煎饼。烟火散去之后，一张张煎饼，到底蕴含着几多齐鲁文化的密码？

“前火食并”即煎饼

其实，煎饼并非山东独有，北方多地有各类煎饼；在山东，也只有部分地区的人们常吃煎饼。

在以煎饼为主食的地区，有很多关于它起源的传说。比如煎饼源于远古先民对太阳的崇拜，姜姜女哭长城时带着煎饼，可能是诸葛亮行军时发明，也可能与黄巢起义有关，还可能是明初山西移民带来……

追溯煎饼的身世，有着漫长的进化之路。作为颇具历史感的面食，煎饼因难以保存，只能在考古出土的器物、壁画或者传世文字中，寻得蛛丝马迹。

古时煎饼虽无实物，制作煎饼的工具——鏊子，却可能存留下来，成为历史的物证。借助考古学资料，人们对煎饼的源流，有了相对清晰的认知。

1981年春，考古人员在河南濮阳青台仰韶文化遗址的发掘中，发现不少盘形陶器，难得的是其中一件完好无损。这件陶器呈覆碗状，有三个瓦片形足，器表光滑，内壁粗糙且黏附一层厚厚的烟灰。其使用方式应为盘口朝下，三层着地，在盘下生火，于盘面上制作食物。专家考证认为它即沿袭了几千年，现今仍然使用的烙制食物的工具——鏊子，因其质地为陶，称之为陶鏊。

实际上，青台遗址陶鏊的形态已比较成熟，从物质文化的发展规律来看，显然经过较长时间的演化，此前应还有一个漫长的起源发展过程。

之前，在很多研究者看来，先民在饮食上走的是一条“粒食”之路，即把粮食去壳后直接蒸煮食用，而把粮食捣压成面粉，再用其制作食物，是秦汉才较为普及的事。对此，中国社会科学院考古研究所研究员王仁湘认为，陶鏊的发现和确认，无疑表明“面食”传统非常久远，“我们由煎饼的研究认定新石器时代就有烙煎饼的陶鏊，说中国古代没有面食传统的观点不攻自破。”

陶鏊上烙的食物，在食材、薄厚程度上，与当下的煎饼应有几分基因上的重叠。

1500年前，煎饼逐渐在山东流传开来。北齐高祖皇帝以“卒律葛答”为谜面，让人猜谜。“卒律葛答”是突厥语，译成汉语是“前火食并”，“前火”和“食并”正好组成“煎饼”二字。北齐据有今山东、山西、河北、河南等地，君臣都以煎饼相戏，足见山东已食用煎饼。

古时，山东频遭战乱。人们在遭遇变故之时，常将一些物品埋于地下。在窖藏中出土的鏊子，一般形体较大，是具备使用价值的实用器，有些窖藏中甚至发现多件鏊子。“在临沂市沂水县姚店子镇苗家庄村，发现了辽金时期的窖藏，其中便有与当下形制大体相同的铁鏊，这说明山东煎饼的形状，在当时已初步定型。”临沂文史学者苗延年分析。

“圆如望月，大如铜铤，薄似剡溪之纸，色似黄鹞之翎。”淄川文史研究专家李祖炬介



河南登封高村宋墓出土的壁画烙饼图

绍，清代文学家蒲松龄在《煎饼赋》中如是写煎饼的形色香味。“蒲老先生还说，如果换成荞麦面粉，煎饼的颜色就会像洁白的丝绸光彩闪耀；要是掺入高粱面，就会像西山落日，余晖映照，晚霞升起。”

将生存智慧与技巧摊到最大化

在山东，如临沂、日照、泰安、枣庄等地，煎饼是不少人的日常主食；济南、潍坊、淄博因与核心食用区接壤，人们也偶尔食用；其他地级市则食用者较少。

煎饼，为何在山东得到发扬光大，成为饮食圈里的“扛把子”？考究起来，除与山东的地理、气候、经济息息相关，这其中还贯穿着齐鲁特有的人文气息。

煎饼的原料来源广，大豆、小米、高粱、玉米，甚至地瓜皆可，前提是得把它们用石磨磨成糊状。如今，更兴起香米煎饼、板栗煎饼、柿子煎饼、荠菜煎饼等等，色彩、口味各异。

综观山东煎饼食用区，有一共同点——山区。当然，并非所有有山的地方都吃煎饼，但以煎饼为主食的地区基本上都靠山，以现在的鲁中山区和沂蒙山区地区为主。

在古时，山区粮食作物产量较低，老百姓多一日两餐，偶有三餐。试想，若当时的老百姓收获的粮食多，在软乎乎的白面馒头和粗粮煎饼之间，或许更倾向于前者。

在相对恶劣的环境中，先民在年复一年的吃苦耐劳中，依靠一张张煎饼，将生存智慧与技巧摊到最大化。蒲松龄曾这样写民生之多艰，大意是：无奈山东地区的人们时运不好，连续遭遇重大灾荒，南山中散落的豆子，像珍珠一样珍贵。人们费尽心思，想出了在灾荒时期制作煎饼的奇巧办法：从花柳树和榆树上采摘绿叶，混合浸泡成浓郁的浆液，等到与黍烟一同在鏊子上出现，其颜色柔华苍翠。

到宋元，尤其是明清时期，“五谷”的主食结构发生变化，玉米、甘薯、马铃薯、花生等作物在山东内陆大量栽种，改变着人们的主食结构，鲁菜、孔府菜及山东风味小吃纷纷兴起。此时，煎饼作为鲁中、鲁南饮食界的一股清流，在文化的推动下，迸发出强大的生命力。

在煎饼主食区，若蒸出一大锅窝头或馒头，放上数日便干硬，或发霉变质；每次吃之前，还要费火蒸软。在山区，柴火是饮食经济学的重要因子，虽取材范围广，但得下大量功

夫搜集。此时，煎饼便有了优越性，干了洒点水就能变软。

从制作角度上讲，煎饼使用工具最少，流程最少、最省力。煎饼制作的技艺，主要有三——摊、刮、滚。

摊、刮煎饼的技艺，主要在于工具的区别。摊，是用丁字形的煎饼杈子在鏊子上一圈圈摊；刮，则是把糊子舀在热鏊子上，用筷子左右摊开。刮煎饼的代表方是泰安，这种煎饼在磨好糊后，要经过一段时间发酵，摊出来的饼更薄，略带酸味。

摊的做法，最为普及。蒲松龄老先生曾细致地记述此技艺，大意是：杈需要两边分开的样子，鏊子呈三足鼎立的形状，瓦盆中舀出一勺浆液倒在鏊子上，经火烫熨后，发出如流水击打东西的声音。然后，立刻持杈向左旋转，浆液像蚂蚁一样在鏊盘上爬行，颜色变成黄白色，片刻间便做成煎饼。趁这时的热鏊，手一翻一覆，很快就能做出几十甚至上百个煎饼来。

滚煎饼是沂蒙山的特色做法，一般用于质地比较粗糙的地瓜煎饼，不用糊子，而是用面团在鏊子上多次滚动而成，滚满一层，摊熟的煎饼就可以揭下来。虽然模样不怎么平整，却以原味取胜。

鏊子耐用，甚至可以当作传家宝。1967年，泰安市省庄镇东羊楼村发现了一份明万历年间的“分家契约”，其中便记有“鏊子一盘，煎饼二十三斤”。分家要分煎饼，可知煎饼可以储存，鏊子也算一项重要财产。

煎饼是粗粮细作的最佳形式，口感细腻，老少咸宜。煎饼易于存放，既可现摊现吃，也可存放数日直接食用。有人戏谑地评价煎饼可卷万物，确实，煎饼可夹馅、泡汤，还可灵活搭配各类菜肴。

“吃煎饼，一张张，孬好粮食都出香。省功夫，省柴粮，过家之道第一桩。又渣豆腐又抵酱，个个吃得白又胖。”一首泰安民谣，似乎总结了煎饼的各种好处。

在济南，煎饼的头牌是糖酥煎饼，在煎饼糊子中创新地添加了糖。而益系代表菜煎饼是滕州特色，在摊好的煎饼里加菜、加调味品炒熟成为豪华馅料，一般的菜有白菜、韭菜、白萝卜、胡萝卜、豆腐、粉条、虾仁，菜是生的，是放在饼里摊熟的，馅料之上再盖一张煎饼交替摊制。

煎饼，朴实无华却能包容万物，犹如山东人的胸怀。节俭、实诚、勤劳的优良品质，也被山东人摊到层层叠叠的煎饼中。

呼唤话剧方言版《乳娘》

□ 逢春阶

味道呢？想了半天，没想明白，倒是想起了2017年秋在济南看的话剧《白鹿原》。

那晚陕西人艺版话剧《白鹿原》在济南首演，我连看了两场。热情的济南观众起立鼓掌，每场演员谢幕四五次。《白鹿原》制作人李宜宣说，她最高兴的事儿是，散场了，混在观众人流中，听着观众五花八门的评论，学说白鹿村方言(蓝田话)：“揉丝滴、揉丝滴”(就是的、就是的)。陕西人艺版话剧《白鹿原》用的是有滋味的方言。话剧《乳娘》可否也来个方言版，突出《乳娘》的原生性呢？

陕西人艺版话剧《白鹿原》，准确地说，应该叫陕西人艺方言版话剧。它的最大亮点是演员采用陕西白鹿村方言，而不是普通话与方言混搭。“演员选出来了，再根据语言归类，陕西方言一个村一个样，有很微妙的差别，外地人听不出来。我们话剧要的方言，一定是白鹿原这个村里的，也就是蓝田话。我们这个团队经过了四十天的方言训练。指导老师是一个卖羊血泡馍的，他是蓝田人，特土、特到位的那一种，哎字啊，吐音啊，都是标准的白鹿原上的味儿。”就方言这个问题，我专门采访过

李宜宣。

为什么要坚持用方言？李宜宣说：“我们的首演在陕西，这是一道关。首先是方言，这个戏叫方言话剧。如果观众看了，觉得你说的是宝鸡话，第一印象就不认可。所以既然要做到细致，就得精益求精，做到有良心。走到祖国各地的方言，肯定能引起当地观众的强烈共鸣，外地观众也有好奇。说白了，方言本身就能把乳娘的泼辣、热情、果断、干脆、直爽的劲儿突显出来，那独一无二的话语、语气，还有肢体语言，是普通话所无法替代的。用普通话说，总觉得像是在“演”，是“就像”而不是“就是”，隔着一层。方言是从内心流淌出来的。方言会动心，调动你心底难以忘却的一些记忆和情感。方言会传染，乳山的方言会唤起其他地方的人对自己家乡方言的回味。

上得掉渣儿，却又亲切、富有个性的乡音，一定能刻画出一张张既熟悉又陌生的乳娘面孔。我跟乳山的朋友开玩笑，方言版《乳娘》一定要达到这样的效果：让人看完，觉得要不找个乳山媳妇，一辈子就亏了。说话像鸟鸣一样，真好听。

分，是母乳的一部分，怎么好舍弃呢？

我就想，可否让乳娘自始至终说正宗的乳山话，为方便外地观众，可以配上字幕。必须是正宗的乳山话，不是荣成话、文登话、威海话。而其他角色比如八路军、村干部等可用普通话，与乳娘的方言混搭。这样原汁原味的方言，肯定能引起当地观众的强烈共鸣，外地观众也有好奇。说白了，方言本身就能把乳娘的泼辣、热情、果断、干脆、直爽的劲儿突显出来，那独一无二的话语、语气，还有肢体语言，是普通话所无法替代的。用普通话说，总觉得像是在“演”，是“就像”而不是“就是”，隔着一层。方言是从内心流淌出来的。方言会动心，调动你心底难以忘却的一些记忆和情感。方言会传染，乳山的方言会唤起其他地方的人对自己家乡方言的回味。

上得掉渣儿，却又亲切、富有个性的乡音，一定能刻画出一张张既熟悉又陌生的乳娘面孔。我跟乳山的朋友开玩笑，方言版《乳娘》一定要达到这样的效果：让人看完，觉得要不找个乳山媳妇，一辈子就亏了。说话像鸟鸣一样，真好听。

小逢观察



话剧《乳娘》剧照

话剧《乳娘》我看了两个版本，这次在济南首演，挺感人。剧本修改得好，演员在状态，节奏控制、情感渲染都可圈可点，音乐、舞美等都做得不错。乳娘形象在舞台上立起来了。不过，我觉得还缺那么一点儿味道。什么