

东京地铁不仅仅是基础设施,更是观察了解东京的一个特别视角。这个“地下世界”是如此与众不同,又是如此色彩斑斓。正因如此,不少人建议,如果去东京,一定要体验一次地铁。不然,东京之行怕是得留下些许遗憾了。

色彩斑斓的“地下世界”

蔡本田

东京作为知名的国际大都市之一,拥有便捷发达的地铁网络。四通八达的地铁不仅是东京一张亮丽的名片,也是这座繁华之城不可或缺的元素。每天,它承载着数以千万计人们的希望、快乐与烦恼,穿梭于城市的东南西北,保障着都市的正常运转。

东京地铁的历史十分悠久。早在1925年9月27日,日本第一条地铁就正式开工,并于1927年12月30日开通。东京也由此成为亚洲第一座开通地铁的城市。经过近百年的发展,东京地铁已经拥有13条线路、285个车站,运营总里程300余公里,每天客运量超过1000万人次,堪称全世界最繁忙的城市地铁之一。

东京地铁便捷高效。东京地铁线路大部分位于东京都区内部,其中有10条线路与国家铁路(JR)线及其他私营铁路连接,使得其整体服务范围可以拓展至整个首都圈,即以东京都为中心,覆盖神奈川县、埼玉县、千叶县及茨城县等。每一条地铁线路都与环状运行的山手铁路线交会,方便乘客换乘,并增加了线路的可选择性。

在东京,无论从都市的哪个角落出发,一般步行5分钟左右、最多不超过10分钟,总能找到地铁站。相比于自驾车和出租车,乘坐地铁的成本非常低;相对于地面交通,地铁准时又高效,加上四通八达的线路几乎可以将你送到任何地方,乘坐地铁自然成为当地民众最偏爱的出行方式。

假如你是一位来东京不久的游客或访

客,利用地铁出行同样是个不错的选择。无论是从出行成本还是出行效率计算,地铁都是最优选择。更何况,这还是一种节能环保的绿色出行方式。

东京地铁多姿多彩。初到东京的人经常会感到惊讶,同样是东京地铁,不同线路、不同车站的风格居然大有不同。

多元也是东京地铁的一大特色。比如,运营商多元。东京地铁采用的是公私并存的运营模式。此前,日本曾面临国有交通行业企业组织结构臃肿、经营模式单一、经营状况不佳的局面。为改变这一情况,日本于1987年开始引入民营企业。运营商之间的竞争,有效提升了服务质量和运营绩效。

比如,服务商多元。东京地铁商业的发达程度超乎大部分人的想象,以至于当地为此创造了一个专有名词“地下街商业”。在这种极具特色的地下商业设施内,聚集着大量物美价廉著称的服饰店、日用品商店、便利店、食品店、咖啡店等,以及一些与人们生活密切相关的通信器材、医疗和保险等服务类店铺。毕竟,在地下街消费的顾客通常都是上班族或者学生,时间紧、事情多,大多数人对于购物体验不太在意,用最快的速度、最低的价格满足日常所需才是最重要的。

不同的运营商与不同的服务商,组成了多种多样的排列组合,共

同形成了东京地铁多姿多彩的形象。不同风格的车辆、琳琅满目的商业、络绎不绝的人流、井然有序的秩序,无不折射出东京的繁华。

东京地铁设有女性专用车厢。出于对女性的保护,东京地铁在上下班、上下学的高峰时段,为女性预留了专用车厢,仅女性、学龄前男童、男性残障人士及其看护者可以乘坐。一班车通常只有一节女性专用车厢,在体现人文关怀的同时,还兼顾了公共资源的使用效率。

东京地铁还设置了各种无障碍设施。比如,盲道、盲文票价表、具有语音向导功能的车站指引图和售票机等。为方便行动不便的人,地铁站内还建造了平缓坡道、轮椅专用升降机和多功能卫生间,并在地铁车厢内预留出了专门停放轮椅的地方。

作为国际化大都市之一,东京每年都会吸引来自世界各地的大量游客。为方便游客出行,东京都交通局在浅草、六本木等很受外国游客欢迎的站点,设置了多

语言售票机,即便是对东京交通不熟悉的人也可以轻松购票。

除此以外,东京地铁还有不少特色举措。比如,地铁车厢里的座椅是可以折叠的,在上下班高峰时,工作人员会把座椅折叠起来,以增加空间、提高运力。乘客乘车时,须把手机切换为静音模式并减少通话,避免影响他人休息。日本是地震多发国,地铁内还会备有可供数万人紧急使用的饮用水、毛毯等防灾应急物资。

东京地铁不仅仅是一项基础设施,更是观察与了解这座城市的一个特别视角。这个“地下世界”是如此与众不同,又是如此色彩斑斓。正因如此,不少人都建议,如果去东京,一定要体验一次地铁。不然,东京之行怕是得留下些许遗憾了。



板球是什么

施普皓

球类运动从来都是体育界的宠儿,譬如足球就一直被认为是全世界最受欢迎的运动。然而,却有这么一项球类运动,对于大多数国家的人们来说多少有些陌生,但在巴基斯坦、印度等国却拥有极高人气。它就是板球。

板球最早起源于英国,其雏形可追溯至12世纪。据资料记载,早在公元1300年左右,就有英格兰皇室成员开展过类似的运动,体育界也普遍将其视为板球运动的起源。

历史上,板球曾被誉为了贵族运动,也是“少数人的游戏”。不过,这一看法在今天早已落伍。把一项运动最大限度地推广开来,让更多人参与其中,才是衡量一项运动成功与否的重要标志。

对于板球的英语表述“cricket”的起源,学界素有多种说法。认同度较高的一种说法认为,该词由板球球棍一词衍生而来,象征着早期板球使用的“三柱门”,这也是板球运动核心规则的体现。

板球运动的规则和棒球比较相似。参赛者会分为两队,一队进攻,另一队防守。比赛过程中,运动员需要击球、投球、接球,此外跑动也是得分的关键。不同的是,相较于棒球,板球运动没有复杂的“跑垒”概念,同时又比棒球多出了“用球击打三柱门”的规则。“三柱门”在球的飞行与人的跑动之中“以静待动”,为这项体育赛事增加了不少观赏性。

笔者原本对这种运动知之甚少。不过,如果在巴基斯坦工作生活过一段时间后,任何人恐怕都不可能对这一小小的红球毫无了解。

在巴基斯坦,板球是当之无愧的“国民运动”。操场上,草地上甚至稍微宽敞一点

的人行道上,激战正酣的板球少年们随处可见。就连现任巴基斯坦总理伊姆兰·汗也曾是巴基斯坦板球运动员,而且曾是国家队队长,并且带领团队赢得过板球世界杯冠军。在巴基斯坦不少体育爱好者心中,他就是英雄,是传奇。

伊姆兰·汗本人一直对发展本国体育事业抱有很高的热情——不仅因为体育能够帮助国民强身健体,以及为了让优秀运动员在国际赛场上为国争光,更重要的是,体育运动是一个很好的沟通桥梁,可以让更多人了解巴基斯坦,体育运动也是“和平使者”,能够传递互相尊重、团结友爱的信号。

一个典型的例子就是巴基斯坦和印度之间的交流。2005年4月17日,两国进行了一场板球友谊赛,当时两国首脑也一同在现场观看比赛。这场比赛改善了当时的巴印关系,更让无数希冀和平的民众深受感动。如今,尽管这两个国家在国际场合仍时有摩擦,但是“板球上的友好交流”从未停止,而且一直都是双方关系的“润滑剂”。

应该说,体育运动从来都不是为了逞强争胜,也不提倡锱铢必较。人们爱看的绝对不是运动员为了一分两分,在场上争得头破血流的场景,而是运动员们拼搏、奋斗、永不屈服的精神。赛场上的健儿们,虽然会在竞技过程中一争高低,甚至有时候还会发生争吵,但只要比赛结束,大家就会握手、拥抱。这才是人们喜欢的、懂憬的,无关输赢、不分国界的体育精神。

体育精神本来就该如何,不是吗?

到柬埔寨旅游,一定要尝尝当地的特色菜。高品质的食材、丰富的香料和颇有特色的烹饪手法,加上来自印度、中国、泰国、越南等地的“异国元素”,共同形成了柬埔寨美食与众不同的味道。

吴哥味道

张保

印象

柬埔寨是中南半岛国家,与泰国、越南和老挝接壤,湄公河自北向南贯穿全国。其境内有东南亚第一大淡水湖——洞里萨湖,还有大片原始森林和广阔平整的土地。早雨季分明的热带季风气候、优越的自然条件与生态环境,为柬埔寨人提供了丰富的食材和香料,也使柬埔寨美食名扬四海。

在上千年的发展进程中,柬埔寨饮食吸收了来自印度、中国、泰国、越南等地的元素,用米和鱼这两种主要食材做出了不一样的味道。其特点不仅在于烹制方法,还在于独具特色的香料。比如,在柬埔寨菜中有一种名为“Kroeng”的调味料,它由丁香、肉桂、八角、豆蔻、生姜、姜黄等调味料,加上本地新鲜的高良姜、大蒜、青葱、柠檬草、香菜和青柠叶等,混合捣碎制成,被认为是“柬埔寨的咖喱”。由于香料配比不同,各种不同类型的“Kroeng”会呈现出不同的颜色和口味。不过总体来说,由于没有添加辣椒,口味偏向温和。

发酵鱼酱(Prahok)和虾酱(Kapi)也是柬埔寨饮食中常见的佐料,被广泛运用于各种食物的烹制中,还可以用做蘸酱。例如,当地传统美食“Prahok Kties”就是用猪肉和鱼酱炒制而成的,“Samlor Korko”则是炒米饭与鱼酱、猪肉、南瓜混合而成的炖汤。而且,随着时代的演变,配方也有所调整,比如最近就很流行把猪肉换成鱼肉或鸡肉。

米饭是柬埔寨人的传统主食。作为世界主要大米出口国之一,柬埔寨的茉莉香米正越来越为世界所熟知。中国也是柬埔寨大米出口的主要市场,约占其出口总量的一半。柬埔寨稻谷种植历史悠久,充足的光照、湄公河和洞里萨湖沿岸肥沃的土地、充沛的水源,使得柬埔寨大米粒长油润,口感香糯。更重要的是,由于这里几乎没有工业污染,且没有使用农药的习惯,因此柬埔寨大米是货真价实的绿色无污染食品。

用糯米制作的米粉也是柬埔寨人经常吃的一种食物。将米粉放入由鱼肉、椰肉末、黄咖喱和其他香料等同烹制的鱼汤中,配以绿豆芽、生香菜、生豆角等蔬菜,撒上炒制后的花生末和辣椒,不仅物美价廉,而且味道极其鲜美。

在柬埔寨的菜市场里,经常能看到卖米粉的小摊点,摆上几套桌椅,准备好米粉和调料,就可以开张了。别说,不少小摊虽然看着不起眼,但味道一级棒,真有些“人不可貌相,海水不

可斗量”的意思。

柬埔寨的特色美食多到数不清。除了以上几个种类,还有不少菜品也颇值得尝试。比如,用新鲜河鱼肉与椰奶、鱼露放入蕉叶中蒸制的“Amok”,用米粉、猪肉、调料做成的“Kuyteav”,用稠米粥佐以咸香鱼干、鸡丝制成的“Bobor”,用大虾、柠檬草、辣椒等做成的酸汤等。

2021年初,柬埔寨外交与国际合作部专门发行了一本名为《吴哥味道》的食谱,并将其视作“2021年至2023年柬埔寨经济外交战略”的重要组成部分。该书精选了包括甜点、配菜和正餐等在内的38种菜肴,相当于为世界各地的老饕们直接“划出了重点”。

得益于旅游产业的高速发展,除柬餐外,柬埔寨还开设了大量法餐、中餐、日餐、印度餐等餐厅,其中一些还颇有年头,口味也很正宗。这些店铺为柬埔寨餐饮市场提供了更多元素,即便是长了“本国胃”外国游客,也无需担心找不到中意的美食。

当然,小吃也是不得不提的美味。在皇宫门前的广场上、湄公河畔的步道或者市中心人流密集的地方,总能见到各式各样的摊贩。他们有的兜售独立包装的菠萝蜜、小香蕉,有的推着摆满竹筒饭、烤猪肉、炒面、炸蜘蛛、炸蚕蛹、鲜榨甘蔗汁的流动小车。

通常来说,摊点附近都会有一大片供人席地而坐的凉席或小凳,没事邀上三五好友饱餐一顿、吹吹牛皮,也是件乐事。

本版编辑 韩叙 姜编 夏祎