

微笑

「話雖如此——」在我這詞造句之際，女孩捧着一個Pizza如風掠過，停留縈繞的卻竟是她的香味而非Pizza味。我繼續講：「阿B的Pizza再好也只是Pizza而已。說得它好像聖餐餅似的神奇，不覺得難以置信？」他將兩根雞骨交叉放在盤子上。「十字架神不神奇？」「有什麼神奇？」「不神奇，一點都不神奇。不是因為有神奇力量所以人們信它，而是因為人們信它所以它有神奇力量。」

腦海底部有什麼像深海魚那樣發出微弱光芒。類似的話在哪裏聽過……對了，是美穗子。他們為什麼要對我說同樣的話呢？無從得知。

我問：「你是如何知道阿B在威尼斯研究繪畫的？」「有個老同學在馬德里開書店，阿B向他大規模訂書，買得到的Velázquez專著全買下來。」「那他不是有阿B地址？」「能問的話早問了。自己取貨的，雖則訂書時有填地址，但只寫了『威尼斯』三個字。反正他先付全額，又是熟人，店主就由得他。」「不是說他窮得

連舖租都付不起嗎？」「好問題。我不知道。」

我點頭。他說：「總之，現在帶你去找阿欣。她無視我，但未必會無視你。要是你們能聊，聊完你告訴我。」「她既不跟你講話，沒理由會跟我講吧？」「理由，我倒想到很多。討厭記者、討厭鬍鬚、討厭中年男、討厭Aggressive的人。純粹討厭我。怎樣，我確實令人討厭吧？」「你也有你的經歷。」

他笑。「也有討厭的地方，也有不討厭的地方——俊俊模式。」「坦白說，是我盡量避免交往的人。」他豎起拇指。「不是要你請我回家吃飯，只是合作。我放木頭，你砍兩半。總可以吧？」喊結帳後他起身去洗手間。黑衣女孩送來帳單。我放下信用卡。「另外想加一個笑容。外賣。」我試着說。

「小心我告你性騷擾。」她丟下一個蔑視的眼神後離去。

(說故事的人之三十五)

片尾曲

克 洋

fb.me/hakeung2018

逢周四見報



看輕所有

南宋周密的筆記《癸辛雜識》，別集下有《物外平章》，再次告誡人們要心態平和，看輕所有。

有人寫了一首打油詩，叫《物外平章》：堯舜禹湯文武，一人一堆黃土。秦皇漢高伊周，一人一個骷髏。大抵四五千年，著甚來由發顯。假饒四海九州都是你底，逐日不過吃得升半米。日夜官宦女子守定，終久斷送你這潑命。說甚公侯將相，只是這般模樣。管甚宣葬救葬，精魂已成魍魎。姓名標在青史，卻干俺俺甚事！世事總無緊要，物外只供一笑。

雖是打油，卻也深刻。死很公平，帝王一抔黃土，名人一個骷髏，大家一樣，這是規律。多少帝王，都想長生，尋仙方，煉仙丹，越吃越短命。擁有越多，失去越多，即便垂千古，也不干咱的事。

這是不是有點虛無主義了？人還要不要奮鬥了？兩個概念。打油詩只是告訴我們，對名和利，應該持一種看輕的態度，什麼事不去計較了，不去攀比了，反而活得輕鬆。油是這麼打，但還是很少人能真正放下的。王宮裏常有養心殿，那是帝王修身養性

的極好場所，如何養心呢？養心很實在的一條其實就是養身，但是，後宮佳麗無數，夜夜擁着美色，如何能讓身養好呢？

台灣傅佩榮教授講國學，舉了個親身的例子：他去按摩院，碰到一個盲人「粉絲」，這「傳粉」，學歷不高，但常聽傅的講座，會背很多經典，《易經》什麼都背得很溜。他還和大師感嘆：這世間，如果能帶走他的財富，那麼，我們這個地球就不存在了！確實如此，多少人擁有多少土地及其他一切財富，如果能帶走，那麼，地球已經被帶走好多回了。中國古代那五百多皇帝，每個皇帝對他的國家，都是臨時擁有。

土地其實不屬於你，而你卻屬於土地。其他財富亦然。

筆記新說

陸布衣

1164334351@qq.com

逢周二、四、六見報



淺談火腿

西餐當中，一盤生火腿絕對是最好的前戲，只需薄若蟬翼的幾片，閃爍着瑤瑤般的油脂肌理，便可以挑動起味蕾的全部慾望。從另一個角度說，也只有敢拿出火腿當頭盤的餐廳，才有足夠底氣端出更驚艷的主菜。

歐洲是火腿的天堂，意大利帕爾馬火腿、西班牙伊比利亞火腿，人們都耳熟能詳。而綜觀它們的醃製過程會發現，這簡直就像變魔術，用人類智慧把大自然的恩賜挖掘到極致，最終抵達「見證奇跡的時刻」。

魔術的精髓，恰在於觀眾所見皆平常，只有大師留其名。很多看似普通的步驟連在一起，彼此疊加，才在最後成就成不可能。拿

西班牙人舉例，他們最引以為傲的「乾醃」方式，便是將豬腿用海鹽包裹，先放到陰涼地方醃製，待第一步脫水完成，再用清水沖洗表面，重新醃二個月左右，最後在自然環境下風乾熟成長時間。兩次醃製對濕度、低溫要求都非常高，即使熟成步驟完工，像伊比利亞火腿這樣的「上品」還需再掛回地窖，緩慢熟化以增加風味。這也是為什麼很多製造商都會標明低溫熟成的時間，來區別火腿精貴程度。從商業價值上講，時間越長，脂肪和水分流失越多，自然價格就更貴。而從化學角度分析，火腿熟成就是高鹽分下的蛋白質降解，不僅分解成的氨基酸會組成芳香物質，其他脂質也會經過連續反應，提供更鮮美、濃郁的味道。

不得不說，再驚人的美味假如科學都會變成空洞公式，只有「簡單粗暴」的品嘗方為至高享受。上好的火腿哪怕沒有其他夥伴，只要切片後跟空氣接觸幾分鐘便是最佳水準。也可以配上蜜瓜、無花果，或是紅酒，幾乎不用咀嚼，油脂即刻化開，甘甜和鹹香充盈滿口。此刻才明白為何歐洲人會將火腿和巧克力類比，果真恰如其分啊。

食色

判 答

panda5171@163.com

逢周二、四、六見報



關於胃口

又來到了夏日炎炎濕熱且沒有什麼胃口進食的日子了。我喜愛的滬菜，濃油赤醬，一到了夏天，感覺就有點油膩，而一系列煎炸食物，更不用考慮了。酸酸辣辣的京川菜是一個好選擇，但天天吃辣，肚子實在受不了。於是乎，一到夏天，我往往不假思索地選擇吃壽司。

每當我想不要到要吃什么的時候，我就會吃壽司，而且幾乎可以天天吃。為什麼呢？或許跟童年的美好回憶有關。

在我成長的八九十年代，對於普羅大眾而言，吃壽司的概念只限於迴轉壽司。今時今日，我們都以為迴轉壽司是平民食品，但在當時，能到餐廳吃迴轉壽司是「天大的事」，而且在我記憶中，這大事都發生在暑假

。因此，每到夏天，我都會特別想吃壽司。

話說回來，手握壽司曾幾何時的確是為尋常百姓而設的。日本壽司最早出現於滋賀縣琵琶湖一帶。今天，我們常見的手握壽司，又名江戶前壽司，其實是從前滋賀縣一帶所發展的「箱壽司」的簡化版，是江戶人講求快捷，並於流動攤位的廉價食品。

無論如何，夏天喜歡吃壽司，還有一個至關重要的原因：醋。壽司飯的醋味是我不能抗拒的，哪怕是路經一間散發壽司飯醋味的日本料理門外，我都會食指大動，滿有食慾。

說起日本醋，其實從五世紀起，醋成為了日本飲食文化的重要成分，最初以米醋為主，在平安時代發展出酒醋、水果醋等不同

展覽的誠意

台灣有個展覽很有趣，叫「名偵探柯南科學搜查展」，在士林科教館舉行。

對，就是那套已經播了二十年還紅火的偵探動漫，主角工藤新一因為喝了黑衣人組織的藥水而變成小孩柯南，即使身體變小，頭腦仍然精明，屢破奇案。很喜歡這套動漫，既然有展覽，就去看一下。最初以為是故事介紹、原畫展覽、作者訪談等等傳統的展覽，但一進去就發覺完全不是這個樣子：裏面發生的一單兇案，警方認為主角之一毛利小五郎犯案，大家要跟柯南一起替毛利先生洗脫嫌疑。開場白過後，迎來一個兇案現場！現場屍體已經移走，只有警方用粉筆畫的死者形狀，胸前和腦部都有「血跡」。房間有其他疑似兇器的物品，如葡萄酒瓶、生果

刀、繩子等。工作人員派發一份筆記，內有一些問題，引導你找出答案。

然後，第二和第三個場景是「毛利偵探社」和「白羅咖啡店」，這是動漫裏面的重要場景，不但重現了，還在裏頭藏有不少線索，我們像一個偵探，到不同的場景搜集證據，兩個場景的線索加在一起，就會找到毛利先生的不在場證明。最後一個很大的場景，就是阿笠博士的實驗室。博士在故事中經常發明很有用的科技，這次他用了筆跡鑒定、指紋鑒定、DNA鑒定等科學方法，找出真兇。值得一提的是，我們除了跟着方法找兇手之後，現場還有很多有用的科學知識，如指紋的形狀、聲音的形狀、DNA鑒定的盲點（這個有趣，說工藤新一和柯南是同一人，

簡潔與豐富

任何一個點畫都是由四周的邊緣線圍起來的，由於點畫一般都是朝某個方向行進一段距離，所以有兩個邊緣會更醒目一些，比如橫的上、下邊緣，豎的左、右邊緣，撇的左上邊緣和右下邊緣，捺的右上邊緣和左下邊緣。每個點畫都有自己的軌跡，每條邊緣線也都有自己的軌跡。邊緣線的軌跡和點畫整體的軌跡既密切相關，又有所不同，就像一條平直流淌的大河，兩岸卻可能是曲折折折的。

有些點畫的邊緣比較簡潔，而有些點畫的邊緣則豐富、多變。在黃庭堅筆下，點畫邊緣的形態豐富多變，這些變化和運筆時忽鬆忽緊、忽快忽慢的節奏是分不開的，正如黃庭堅所云「用筆不知擒縱，故字中無筆耳。」懷素《自敘帖》與八大山人晚年的書法

，前者迅疾後者舒緩，而共同的特徵是點畫簡潔，行筆過程中損去明顯的變化。

點畫的兩條邊緣線還構成對比的關係。它們的形狀可能差不多，也可能有所不同；它們的路線可能是大體對稱的，也可能並不對稱。

墨蹟中點畫邊緣的形態在金石中可能發生變化，一種情形是變得簡潔，而另一種情形是變得豐富。刻工常常將複雜的點畫形態變得簡單，而風蝕水浸等因素形成的殘澣又讓點畫邊緣的形狀變得豐富。泐痕自然天成，摹仿出它的神趣有相當的難度。李瑞清和曾熙金石造詣頗深，但在有些作品中，點畫邊緣呈現為有規律的波浪線，似乎從開頭就能預知結尾的形狀，看似豐富，卻又失於簡單了。

謙遜自礪 自在修福

葉玉樹的文章，講及富蘭克林年輕時往事，富蘭克林拜訪一位前輩，進入屋子窄門時不留神，狠撞着門限，痛得滿天星斗。但前輩不安慰他，反而教訓他：「很痛嗎？今天痛苦的教訓收穫大，要牢記想一生安穩優游，就得凡事低頭。」葉玉樹在文中指出，富蘭克林領悟深意，明白了前輩要他自甘卑微，因驕傲看輕別人容易，謙虛看輕自己困難。葉老師認為做人要事事「謙虛」，對自己不明白認識的事，當謙虛低頭向人請教，凡事謙虛低頭，有禮待人，不恥虛心求教，憑着堅毅發憤的精神，做人低頭，而立志向上，畢生必有成。

文末說「只要方向對頭，跨一步就已經足夠！」他又以左宗棠的話「志惠不立，尤患不堅」警策青少年，要自勉發憤，堅毅向前，不忘以「英雄豪傑問出身，類多堅心苦志人」自礪，真是金石良言。

去年是他母校臺灣聖芳濟中學五十五周年校慶，葉老師以書為禮，送母校師生，而出版文集所有收入，全數捐給聖方濟的教學基金，令人敬重。其學生舒眉說，葉老師慈愛仁厚，常為課堂帶來樂趣，他講古文娓娓道來，妙趣橫生，教學中滲透溫情哲理，令學生領悟其中做人道理，難怪他深受學生愛戴了。

葉老師博學多聞，撰此書寫其教學人生，文章短小精悍，發人深省，令我深深認同。

(下)

三好集

潘金英

blog.sina.com.cn/u/3232962857

逢周二、四、日見報



品味家居生活從環保開始

感受而建立起來。以一位友人故事為例，居於加拿大，夫婦二人皆喜自然環境生活，所居之處亦屬較偏僻的城市，遠離市區，本來正符合二人所期望的生活，問題卻出在家居的裝飾上。男主人除了是位運動健將，喜好還包括狩獵，住所牆壁上牛頭、鹿頭的標本飾品，問題卻是女主人未能接受，每天對着牆上的動物頭像，由最初的不安漸變為有點恐懼，這心態發展下來，竟變成二人的爭端導火線，女主人一怒之下，獨自回港居住。幾經眾友人勸協調，這家庭

糾紛終由丈夫同意把標本移除而結束。這種各不相讓的事情，引申到家居生活問題，本來一些動物標本在外國是很普遍的裝飾品，但各人喜好不同，如果一家人相處不能互相包容遷就的話，縱使再時尚奢華、再潮流的生活品味也是徒然。

回說舒適，潔淨是首要的理想家居生活條件，就從環保工作做起，減少不必要的物品，當然得從停止胡亂購物開始，就像我放棄買「快時尚」服飾一樣，試多幾次必定成功。當你決心停止胡

亂購物後，把家中無需即用的物件全放進儲物櫃中，可保留一些合意裝飾物，每隔一段時間，把裝飾品轉換一次，只是少少的改動，省卻買新品又可同樣有新鮮觀感。舒適的家居環境，也就是簡單品味生活的開始。

衣尚

蕙 蕙

逢周二、四見報



釀醋方法，到了室町時代，還出現了山芋醋、豆漿醋、薑醬醋等，及至近代，米釀醋又回歸成為主流。

日本米釀醋的製作，甚為講究，要以秋季收穫的新米於冬季釀製，並釀出只有四到五個百分點酸度的米醋，味道溫和、清爽，不但能去腥，還能消除油膩感。

此時，正要將一件沾了醬油的油甘魚壽司放入口中的同桌友人，責怪我說：「食不言寢不語，你可不可以專心食飯呢？其實，進食時聽課，很倒胃口！」

普通讀者

米 哈

m.facebook.com/mihaandlouis

逢周一、三、四、五、日見報



所以DNA是一樣的）等，展覽的目標觀眾其實是學生，他們通過有趣的偵查過程，學到很多科學知識。

同一時間也有柯南的「勁敵」金田一在華山文創園區的展覽，但這個展覽失色得多，看似科技，有VR感受氣氛，又用apps解答問題，但問題要看過漫畫才懂回答，但看過的如我卻不屑回答。場景設計簡單，重現的場面並不經典，且重現度並不高，沒把六角村收進去是敗筆，屍體都是模特兒公仔，更讓人覺得是給故意營造的恐怖氣氛開一個大玩笑。

誠意這回事，感受過就會懂了。

風陵夜話

耶 生

yeahstudio55555@gmail.com

逢周二、四、六、日見報



書之妙道

鄧寶劍

逢周四見報

