

史上有兩位受大嫂冷待的三叔，一位是蘇秦，一位是劉邦。蘇秦潦倒時，「妻不下紆，嫂不為炊」；劉邦年輕時，到大哥家蹭飯，大嫂「佯為羹盡，櫟釜」，故意用飯勺刮擦鍋底，假裝飯吃光了。劉邦大嫂後來如何，史書沒有交代，但劉邦以怨報怨，遍封宗室子弟，有意冷落兄嫂的兒子劉信，後來太上皇說情，才勉強封劉信為侯，而又給了個羞辱性的封號「羹頤侯」，諷刺當年「羹盡櫟釜」之事。

蘇秦嫂子就不同了，《史記》《戰國策》都有精妙刻畫。當蘇秦佩戴六國相印，衣錦還鄉，「笑謂其嫂曰：『何前倨而後恭也？』」嫂委蛇蒲服，以面掩地而謝曰：『見季子位高金多也。』」這話說得十分坦率直白，就是看到你蘇老有權有勢有錢，才敬而近之。這位大嫂並沒有拿什麼「手足情深」「血濃於水」之類的渾話來矯飾。

「貧居閭市無人問，富在深山有遠親。不信且看杯中酒，杯杯先敬有錢人。」前些日子，不就有利頻爆出，僻居緬北的電詐頭目大肆操辦生日宴，好些藝人、網紅不遠千萬里送祝福，賀壽慶生。事件「翻車」後，道歉也扭捏塞責不痛快，左一句「受朋友之託」，右一句「礙於情面」。讓人不禁想到《妙手仁心》裏程至美的那句名言：「你說的這個朋友到底是不是你自己？」說到底，這個朋友其實不就是「孔方兄」嘛！沒有「阿堵物」來相託，哪還有什麼情面可言呢？

君子愛財，取之有道，作為公眾人物，更應該珍惜羽毛，作為表率。為素不相識的緬北頭目遙送祝福，原因再簡單不過，就是見錢眼開。既然犯了錯，倒不如學學蘇秦的大嫂，坦坦蕩蕩承認自己是看在「金多」的份上，實話實說，那反倒能讓公眾看到知錯能改的誠意，敬你是條漢子。



瓜園蓬山

gardenermarvin@gmail.com

逢周三、四、五見報

近日參加一個研修班，按「班規」，手機不得帶入教室、研討室。幾天下來，從「如斷一掌」的痛楚漸漸消失，「解放雙手」的痛快慢慢萌生。這段經歷，可謂一次信息生活的「輕斷食」。

如果要列出最具當代感的學問，「減肥學」應能入選。而花式減肥法之中，輕斷食是很流行的一種。隔一段時間，餓上一天半日，據說有清理體內垃圾之功效。此法是否真這麼神奇，我不曾試驗，不好斷言。

不過，想起一個笑話，可作類比。

上古奇書《山海經》記述了不少神怪，如叫起來像打鼓的「駁」、被囚於蓬萊仙島的「獬猴」、眼睛豎長不食不寢不息的「燭龍」，四隻腳九隻尾巴聲音像嬰兒的「九尾狐」和似鳥非鳥的食人怪獸「蠱雕」等，形象各異，被譽為「古今語怪之祖」，是今天很多藝術家的靈感源泉。

不限於《山海經》，傳統經典中還有許多異獸神怪形象，像《逍遙遊》中「不知其幾千里也」「其翼若垂天之雲」的鯢鵬，以及沒有五官和七竅的混沌。《封神演義》中，信使青鸞是西王

月初，本版專欄「大川集」介紹內地電視劇《繁城之下》，引來我到網絡搜尋觀看。全劇雖說只有十二集，但每集時間長度不一，由四十五分鐘至一小時不等，最後一集更長一百分鐘，反映編導不欲被播映時間捆綁內容，而是順着劇情進展和節奏而剪輯每集時長，讓觀眾提升追看意欲。如此彈性和靈活的拍攝方式，值得香港影視製作人借鏡。

《繁》劇講述明朝萬曆年間，江南蠡縣縣城接連發生兇案，死者包括衙門捕頭、名醫、夫子，然後還有青樓年長

巴黎的歡樂女王

巴黎人」之外，還收錄了古諾《浮士德芭蕾音樂》、夏布里埃《西班牙交響狂想曲》和托馬斯歌劇《米尼翁》序曲，由日本指揮巨匠小澤征爾執棒美國波士頓交響樂團演繹。封面選擇的是勞特累克海報《歡樂女王》的局部。

這幅和紅磨坊《拉·古魯》海報同於一八九二年的四色石版畫是為法國作家維克多·約澤備受爭議的小說《歡樂女王》繪製的招貼畫。正如畫中所示，小說講述的是一位巴黎的年輕交際花與富有的猶太銀行家羅森費爾德男爵進行權色交易的故事。受日

本浮世繪版畫的影響，勞特累克通過紅黑色塊的對比，將紅裙女子身處兩位身穿黑色禮服紳士中間成為畫面的中心亮點。她左手摟着頭髮稀疏的年邁銀行家正在擁吻，後者則是完全陶醉其中。桌上的醒酒器、酒杯和餐具顯示他們應是在一個社交宴會上忘我地親昵。作家和作品的標題在桌面上以淺灰色醒目地呈現給觀者，畫家的簽名則低調地藏在銀行家的座椅靠背後面。這幅簡約而醒目、帶有諷刺特



OFFENBACH GAITÉ PARISIENNE

CHABRIER ESPADA - THOMAS MINION

Boston Symphony Orchestra - Seiji Ozawa



藝加之言 王加

微信公眾號：Jia_artscolumn

逢周三見報

龜苓膠

秋風起，就會想滋陰進補，在家燉湯，在外就想吃點別的。香港人入秋吃蛇，也吃龜，涼意一起，轉入太子的西洋菜北街，就有一家賣龜苓膠的食店。「龜苓」是「龜」板加土茯「苓」，可製成膏狀，也可熬煮成膠。龜膠古時會用作藥材，清代《本草求真》提到：「則有龜板、龜膠，膠則較板而更勝矣，佐地黃補肌澤膚，以除枯竭之症者。」龜膠細煮過，功效更好，配合地黃，有生肌潤膚之效，簡而言之就是「潤」。

清代《盤珠集》指，龜膠「甘平，入足少陰經」，足少陰經，又稱腎經，見龜膠滋補腎陰的功效。文中又說：「佐北參、元參，止燥咳，止嗽」龜膠配不同藥材，功效轉成潤燥止咳。龜苓膠上桌溫熱，先吃為敬，無病補身，常掛嘴邊。細嘗一匙勳果，味覺先苦後甘，能吃苦的朋友，適合吃原味。店家桌上有冬蜜提供，混吃味甜，容易入口，像平日吃龜苓膏加糖漿的方法，但更為健康。不過按此吃後，舌頭遺留酸味，自己反而

不愛。還有一法是加鹽，龜苓膠加鹽同吃，藥材味更濃，較像飲藥湯，好湯水的朋友，應會歡喜。

以前到許留山，除吃芒果甜品，也會隨意行經，喝杯涼茶，吃龜苓膏，入店稍坐，點餐慢食，形成一種節奏和氛圍。隨着許留山逐步結業，涼茶店的地鋪更少，「喝茶吃膏」的習慣已不復再，樽裝涼茶變成解渴飲品，盒裝龜苓膏買過數次，反正不如即點熱吃的好，之後就沒再購入。

龜苓膠不及龜苓膏普遍，要吃也得花時間找找，價格因藥材種類的多少，分成數個級別，衡量揀選，腰間錢也得花上一點。當中的主要材料龜膠，古人早就靈活利用，配合首烏、狗脊、麥冬等藥材，搓製成各種藥丸，隨時用來治理不同病症。



古聞港食 蕭欣浩

逢周三見報

手機「輕斷食」

這笑話說的是某地大街上有人叫賣人人可行的「致富秘訣」，欲富者掏兩個銅板買下一紙條，依賣者之囑急急回家閉鎖門窗，打開一看，紙上只有兩個字：不花。減肥之道，說到底恐怕也是兩個字：少吃。或曰：保持飢餓。古人談養生有云：若要身體得康健，需持三分飢與寒。又說「飽暖思淫欲」，從反面說明了同一個道理。

推而言之，現如今信息爆炸，手機在手，天下全有。新聞奇聞軼聞，接次湧來，讓人目不暇接，縱是《西遊記》裏的黃花道觀的蜈蚣怪，肚子上長滿眼

睛，也看不過來。但這重重密密的信息包圍圈對人之心智終有多少好處，是要打個問號的。算法推薦造成的「繭房」或「回音壁」效應，事實上是對信息獲取的妨礙。即便沒有這些干擾，人在如海的信息中怎麼生存也是個難題。

有時吃東西並不是因為餓，而是為了抵抗焦慮，似乎只要嘴在咀嚼，萬事便不必擔心，這大概是因為人類餓肚子的年代實在太長，這份焦慮已烙在基因之中了。對信息的無度攝取也是一樣，手不停地滑動屏幕，任由那些無聊又無用的內容在眼前翻飛，心理彷彿就獲得

了某種安全保障。

不過，正像人類今天已能夠主動捱餓一樣，我們也應主動保持對信息的飢餓感，不必為無謂的信息熬紅了眼睛，更不能讓低質的信息填塞頭腦，不妨不時來幾次手機「輕斷食」。



知見錄 胡一峰

逢周一、三、五見報

異獸錄

白；豬八戒則憑藉「卷臟蓮蓬吊搭嘴，耳如蒲扇顯金睛」的醜乖模樣成為小朋友最喜歡的角色。

在今天不少場景，也能常看到由異獸演化而來的各種塑像。參觀北京故宮的遊客可以發現建築的屋脊上都有神獸，按類別分為跑獸、垂獸及鴟吻等，端坐檐角，為古建築增添了美感。再如，法院和政法院校門口常安置名叫「獬豸」的獨角獸，它頭上長有獨角，是羊、鹿、犀牛的形象混合體，因為「性別曲直，見人鬥，觸不直者，聞人爭，咋不正者」（楊孚《異物志》），

被認為可分辨是非，幫助斷訟。各種異獸神怪形象具有豐富的想像力，是傳統文化的重要符號。近期，內地一家美術館推出以《山海經》為素材的「異獸錄」展覽，特別之處是通過預先訓練而成的人工智能模型與觀眾視聽互動，呈現出靈化無窮的山海異境，用新手段「復活」了傳統文化。



樸散為器 馮愛枝

逢周三見報

《繁城之下》的公道

名伎，甚至衙門刑法典史。被殺捕頭的徒弟曲三更為報師仇，連同捕快夥伴和鄰居好友，一同追查兇手，發現與蠡城二十年前的陸家滅門火災有關。當年的死者與倖存者有千絲萬縷關係。人心不古，世道險惡，曲三更難免追問：「公道何在？」

《繁》劇算不上是推理劇，因為即使曲三更明查暗訪，但劇情細節主要靠回憶敘述的片段呈現，從而讓觀眾明瞭來龍去脈。然而瑕不掩瑜，二十年來的人事變遷，以至兇手的犯案動機，劇情都有細緻鋪排。即使有些細節未能完全

交代，例如劇末兩個主犯互相刺殺前的耳語，亦無礙整體故事的主旨。說到底，古代舊社會的嚴刑峻法，是否足以主持公道？

除了曲三更之外，全劇另一主要人物少年陸直，是一個被成年人不斷錯誤引導而入歧途的角色。陸直本姓薛，幼年父母早亡而淪落街頭行乞，後被陸家員外收養為家奴，因而改為陸姓。陸直對員外忠心耿耿，以為獲得重視，未來可有大好前途。豈料員外表裏不一，最終令少年陸直決心「尋回自己」，同時奠下日後恩仇。

陸直的角色變化令人同情，古代的律法及刑罰未能將之繩之以法，因而惹來仇家報復，致令血案迭起。不過，各死者本身都有不同程度的罪責或牽連。天網恢恢，疏而不漏，正是「善惡到頭終有報」。



文藝中年 輕羽

逢周一、二、三見報

薯片相伴（下）

每個薯片愛好者出國旅行前被普及的第一課，就是它的稱呼變化。因為在美國，薯片的名字叫「chips」，但到了英國，就被稱為「Crisps」，英式英語裏的「chip」指的是薯條而非薯片。是的，擔負着國菜重任，也曾被人黑到體無完膚的「Fish & Chips」，就是它了。

說回到薯片身上，講心裏話，曾一度我也把它當成零食界的「咒語」。後來解開心結，陡然發現食物的力量是溫柔治癒，只有在失去節制時才會變成痛苦糾結。敞開了懷抱掃掃各大超市，才發現薯片的世界氣象萬千，口味也是千變萬化，錯過了這份樂趣，豈不可惜？

能做到比很多零食都「極致」，不僅體現在味道上，薯片的不同種類，就是把選擇權交到了顧客手上。我們最常見的普通切片，也是童年記憶裏出場率最高的，以樂事為例，着重高效、性價比、批量生產，把土豆去皮切片炸好裝袋，流水線一氣呵成。但缺點也顯而易見，口感比較粗糙，在水分瞬間蒸發的過程中，吸油較多。公道點說，算是拉低同類「聲譽」的罪魁禍首。

相比之下，歐美市場長盛不衰的手作切片（Kettle Cooked Chips）就會加分很多。從價格上看，它會高出同類二到三倍，表面凹凸不平，所採用的工藝也不相同。跟平滑的普通薯片比，手作切片一般不去皮，切好之後分批量下鍋炸製，用時較長，油溫也會經歷一個下降、再上升的過程，使土豆中所含的澱粉充分分解。因此含油量相對少一些，口感也更有嚼頭，跟調料融合得更默契，脆口程度堪稱「薯中霸王」。配酒、配飲料都相當絕妙，也因為工藝更精緻，被稱為「文藝薯」。

當然，零食注定跟健康無緣，可成年人的世界裏，也有對自己適度的討好，或許很偶爾，卡路里也能夠當作「解藥」吧！



食色判答

逢周二、三、四見報

《未來之城》

很難向大家形容，找到一本好書，一口氣讀完之後那種靈台清明、心曠神怡的幸福感受。最近數年，或多或少我每天都會讀書，但如前所述發現一本極好的書，整個身心被幸福滿溢的次數卻着實不多，而就在最近短短一周之內，我連續發現了兩本極好的書，整個人都非常幸福。

一本是德國作家馬克·克林所寫的科幻小說《未來之城》。這本書的故事發生在未來一個叫做「完美之城」的城市。在那裏，網絡、算法和機器人技術高度發達：人們不用自己去購物，商業巨頭會通過算法，算出你最需要的商品，通過無人機直接送到你的門外，你不會不需要這件商品，而只是「你還沒有發現自己其實需要這件商品」。人們不需要擔心找不到另一半，伴侶系統會根據你的條件自動匹配一位與你最合適的伴侶，推薦你們去約會，約會時也不用擔心尷尬，完美之城的所有市民在耳內都植入了「私人電子助理」，它會根據你伴



大川集 利貞

逢周一、三見報