

## 596mL

這幾天，官方、商界、民間，很多人在悼念娃哈哈集團創始人宗慶后。在八〇後、九〇後一代的童年味道中，幾乎都少不了娃哈哈的AD鈣奶、營養快線。但是，宗慶后的崇隆哀榮，絕不單單來自情懷加持和時光濾鏡。

一般來說，酒水飲料的容量，其毫升數都是整數，或二百，或五百，或七百五十等。而娃哈哈最主打的純淨水，包裝上赫然標着：596mL。宗慶后對此曾解釋說：「當時想做600ml的，但是生產出來發現只有596ml，多少就是多少，我們不能欺騙消費者。」

同時，「實驗室御用水」的話題甚至衝上了互聯網热搜榜第一名。不少大學、院所的科研人員現身證實，日常大宗採購娃哈哈純淨水，作為「辦公耗材」。因為娃哈哈水質純度高，沒有雜質，電導率低，會保證實驗效果的穩定準確。且相比保養維護超純水機，娃哈哈價格親民，方便又實惠。

而作為曾經的首富，作為飲料品類民族企業的頭把交椅，娃哈哈始終不上市。宗慶后的理由很樸素：宗慶后自己的解釋是，「上市就要給股東負責任，如果最後股票跌了，讓老百姓損失大筆錢，我覺得也不合適。」在不少公司將上市作為「割韭菜」終極目標的大環境下，不啻為一股清流。

凡此種種，都充分折射了宗慶后的匠心、商道、財富觀與長期主義。這位四十年來與改革開放同頻共振的企業家，以其筆路藍縷、拚搏開拓的奮鬥精神，敏銳創新的商業頭腦，誠實經營與熱心公益的社會責任，以及坦誠質樸的平民本色，贏得了普遍尊重，成為企業家的典範樣本。

無論時光如何變遷，技術和業態如何顛覆蝶變，宗慶后留給時代的這些寶貴財富，都有不過時的稀缺價值。這正是他贏得大眾尊重和緬懷的原因所在。

## 瓜園蓬山

gardenemarvin@gmail.com  
逢周三、四、五見報



## 莫斯卡托

閒時喝上一杯莫斯卡托(Moscato)，會有種在成年世界裏讀到童話的感覺。清新甜美、不躁不膩，別管我對葡萄酒是完全陌生還是如數家珍，它都一視同仁。有人戲稱這是酒中出了名的「小甜水」，為女生量身定做，但在我看來這個說法還是偏頗了，溫柔不止藏於閨房，猛虎也能細嗅薔薇，一杯好酒的定義見仁見智，凡能帶來愉悅者，都該是被親近和喜愛的。

作為近些年白葡萄酒領域的寵兒，莫斯卡托的風頭蓋過了古早經典相思，大有超越灰皮諾、跟蹤多麗比肩的架勢。哪怕第一次喝，也不用擔心知識儲備不足或是不勝酒力，透亮明黃的酒體一搖，綿密氣泡便緩緩升起，如夢境一般。入口輕盈沒有澀感，香氣是濃郁豐富的果味，好像把柑橘、桃子、梨等水果的精華都吸附出來，只在舌尖輕走一遭，就讓人深深沉淪。從這個視角上看，莫斯卡托不該以性別分類，就好比三界以內，數仙氣動人。

說起用來製作莫斯卡托的白麝香葡萄，在全世界更是赫赫有名，芳香濃郁、個性飛揚，還一度引得科學家們扎堆研究。最後發現裏面含有一種叫芳樟醇的化合物，在薄荷、柑橘花裏也有發現。而麝香葡萄的分支很多，區域廣泛，從意大利到巴西都有種植，在不同國家還有不同叫法。簡單點說，Moscato本身就是麝香葡萄(Muscat)的意大利別稱，只是很多人提到它時，直接指代了酒本身。

這款酒之所以能在眾多競爭者裏脫穎而出，靠的就是低酒精度、半起泡、口感好，屬於初見就驚艷，餐前後都很順滑，沒人喝過還能遺忘。如果已經熟悉，不妨再試試莫斯卡托的靜止葡萄酒和甜酒，微醺的世界永遠各有千秋，哪怕同一種味道，在有些人眼中是風情，在另一些人眼裏，是安寧。

## 食色判答

逢周二、三、四見報



二〇二四開年第一次「科技大爆炸」，當屬Sora出世。小試牛刀，驚了世人。有些人驚喜，ChatGPT路線的成功被驗證，文明新曙光變得更清晰明亮；也有人驚恐，人工智能如此兇猛，科技這匹快馬的奔馬，繩子越來越難掌控，如何避免車毀人亡的結局？即便不說那麼遠，至少視頻製作的門檻必定被拉低，從業者「飯碗」如何端穩的問題迫在眉睫。

從網上流傳的Sora作品看，其精緻程度確實大大提升，或許還比不上影壇大師之作，但絕對吊打許多充斥

於文化市場的平庸產品。對於以此謀生者，當然是一次打擊，從文化發展本身看，卻未必不是驅逐、淘汰低劣產品，提升整體質量的好事。各領域的科技發展總會帶來行業洗牌，在歷史上屢見不鮮。真問題不在於要不要鼓勵科技繼續前行，而在於如何讓科技成果惠及全社會，包括被新成果奪走了「飯碗」的群體。

至於Sora的替代能力到底有多大，可用餃子打個比方。餃子這種食物由來已久，至少在我小時候，餃子都是手包的，想吃餃子了，要麼自己

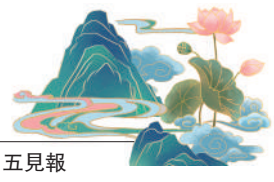
家裏包，要麼去主食店買包好的。後來有了速凍餃子，這是餃子機的產物。我見過餃子機工作的視頻，流水線絲滑順暢，速度飛快，「吐」出的餃子個頭均勻、樣貌齊整。我們家的冰箱常備速凍餃子，我不時享用餃子機的「勞動成果」，味道很不錯，而且省去了包餃子的繁瑣工序。

不過，逢到過節或者周末，我們還是會享受一下包餃子的樂趣，全家上陣，多肉餡，包餃子，忙活半天，煮上一鍋。有時胃口好，包餃子的興致卻不足以滿足吃餃子的飯量，就取

出冰箱裏的速凍餃子，和自己包的混煮一鍋，大快朵頤。比起餃子機，Sora當然精密多了，但道理是一樣的。享受餃子機的快捷方便，並不妨礙我們包餃子的歡樂，甚至還刺激我們去爭取這種歡樂。Sora一下，又怎麼會讓我們陷入精神苦悶或職業「絕境」呢？

## 知見錄 胡一峰

逢周一、三、五見報



## 南北兩「瓜州」

這裏有著名的榆林石窟。榆林窟開鑿在瓜州榆林河峽谷兩岸直立的東西峭壁上，可以見從隋唐、宋、西夏到明清的壁畫與造像，內容和風格與敦煌莫高窟有着不可分割的聯繫，又稱為莫高窟的姊妹窟，是敦煌石窟藝術體系的重要組成部分。

在塞北瓜州之外，江南瓜洲在文化史上也為人熟知，這是宋代詩人王安石和陸游都曾泊船過的地方。王安石《泊船瓜洲》寫「京口瓜洲一水間，鍾山只隔數重山」，陸游《書憤》寫「樓船夜雪瓜洲渡，鐵馬秋風大散關」，兩首流傳千古的詩使瓜洲

渡口名聲大噪。之所以叫瓜洲，一說地方本身的形狀像瓜，一說是當地河流分岔後像「瓜」字的形狀。

瓜洲也曾作「瓜州」，宋代李好古有詞「瓜州渡口。恰恰城如斗。亂絮飛錢迎馬首」，它是歷史有名的渡口，南宋紹興年間，金主完顏亮大舉南侵，企圖攻佔建康（今南京），在瓜洲發生一場渡江惡戰，被宋將以智取勝，完顏亮也被部下殺死在瓜洲城東門外的龜山寺。

在內地，像上面南北兩「瓜洲」一樣，還有幾個隸屬不同省市但地名卻相同的地方，香港朋友購買車票時

切需留意。一是「東鄉」，江西撫州市有個東鄉區，甘肅臨夏回族自治州有一個東鄉縣，兩地相差一千八百公里；二是「朝陽」，從東北到北京的多個高鐵路線都設有兩個「朝陽站」，現實中確有人目的地是北京朝陽站，中途卻在遼寧朝陽站下了車。

## 樸散為器 馮愛枝

逢周三見報



## 《重啟人生》

後遇到車禍，英年早逝。麻美在一個奇異空間的「接待處」被安排投胎轉世，但獲知下世竟然是一隻食蟻獸，令她大失所望。「你只有累積足夠陰德，才可投胎為人。」接待員如是說。「那麼我有機會再來一次嗎？」麻美問。有別輪迴轉世，麻美帶著前生的記憶，從頭再活一次，由初生嬰兒開始，發掘往昔未曾妥善處理的事情，例如為父親慶祝生日，探望年邁患病的祖父，以至拯救高中同學的婚姻。

十集《重》劇短小有趣，不消兩

天便可看完。麻美為了累積陰德，雖然盡力修補前生未圓滿的各種瑣事，但往往在三十多歲便遇意外而亡。兜兜轉轉，麻美總共「重生」了五次，每次都要從嬰兒開始過活，累積起來可說是有一百三十多歲的人生歷程。《重》並非一個時光倒流或穿梭時空的故事，而是有關人們如何珍惜每次可以選擇的機會。麻美其後發現小學同學真理像自己一樣，經歷了多次重生，並得悉另外兩位曾經是閨密的好友，在某個時候會乘飛機遇到空難身亡。劇末麻美與真理設法改變命運，

拯救同學以及其他同機旅客的生命。麻美在第五次身故後本已有機會投胎做人，但她仍然選擇重啟人生，爭取改變生命的軌跡。雖然我們都知道「生命有take two」，但若有機會修補過錯或遺憾，我們都應盡力嘗試。

## 文藝中年 輕羽

逢周一、二、三見報



## 彈古典結他的女人

演奏的兩首維拉，羅伯斯譜寫的序曲，以及另外三首分別由塔雷加、安東尼奧和索爾譜寫的作品，由結他手雷納塔·塔拉戈和亞力山德雷·拉戈亞演繹。唱片封面選擇了雷諾阿《彈結他的女人》局部。

在十九世紀崇尚女子綜合素質的法國巴黎，女孩子能夠熟練掌握一門樂器是在婚戀關係中的擇優加分項。這一社會風潮也被雷諾阿在多幅女性學習鋼琴的作品中如實反映出來。在十九世紀九十年代末，畫家創作了一系列描繪男女彈奏結他的作品，《彈結他的女人》可能是最初完成的一

幅。畫中身穿一席白裙、肌如凝脂、盤着頭髮的女人正低頭垂目全神貫注地彈着結他。坐在房間角落矮沙發上的她右腳被西班牙長裙所覆蓋，似乎踏在身前的軟墊上，一副標準的演奏姿勢。作品展現出雷諾阿一貫的柔美元調，淡粉的沙發、淺綠的壁紙、米黃的地毯，以及棕色的結他，畫家承襲自洛可可時期的淡雅色彩組合一覽無遺。於此同時，其絲滑細膩的筆觸也隨着畫技的日漸精



進而爐火純青。此時的雷諾阿不再注重轉瞬即逝的光影變換，而更多強調古典主義的造型與印象派筆觸鬆散朦朧的結合。

「碟中畫」七首古典結他曲／《彈結他的女人》

## 藝加之言 王加

微博公眾號：Jia\_artscolumn  
逢周三見報



## 荸薺雲英糕

承古風。玫瑰餅香港未見鮮製，不過網購容易，不妨入手一嘗。亦可同購五毒餅，印上蟾蜍、蜘蛛、蛇、蠍子、蜈蚣的圖案，寓意五毒不侵。

馬蹄作糕，新年常見，古時另有取製「雲英糕」，《清稗類鈔》有云：「以菱、芋、鮮蓮、雞豆、荸薺、荔枝、百合之淨肉蒸爛，風前吹曬少時，搗於石臼，使極細。入糖蒸熟，再搗，取出作一團，停冷使堅，以淨刀隨意切食，糖多為佳。」食譜所用材料常見，只是要蒸曬、搗細作粉，得花時間和功夫，加糖製糕，冷切可用。

馬蹄常作配角，偶有擔當主角，煮法同見《清稗類鈔》，乾隆、嘉慶之時，「有以果子為肴者。其法始於僧尼，頗有風味」，果子為實，有見炒荸薺，現時配肉搭素皆可。

## 古聞港食 蕭欣浩

逢周三見報



## 好奇心與《茅台傳》

在餐廳晚餐，透過玻璃瞥到樓下的商業街：幾間人潮如織的餐廳，街角一間燈火通明的藥店……突然一種渴求湧上心頭：好想知道這些店每天、每月、每年的營收是多少，支出又是多少。於我而言，此類好奇心並非首次：看到郵輪碼頭停泊着巨大的郵輪，就會好奇郵輪這一複雜的系統是如何運作；路過看到「梗有一間在左近」的7-11，也會想知道如蜘蛛網般遍布城市的便利店系統是如何運作的。我當然明白，一方面自己無從得知這些數字，另一方面就算知道了也不知道有什麼用，但不知道為何，就是很想知道。

大概，這就是成年人奇怪的「好奇心」吧。

可能也正是因為這沒由來的好奇心，作為一個極少飲酒且從不炒股的人，我鬼使神差地在閱讀APP上點開了吳曉波《茅台傳》，或許是因為即使不喝酒也聽說過的「醬香型」，或許是因為即使不炒

股也耳聞過的「A股總市值第一」。系統顯示，我在十五天的時間內，累計用時六小時四十分鐘讀完了這本十五點三萬字的書。儘管「微黃透明，醬香突出，幽雅細膩，酒體醇厚，後味悠長，空杯留香持久」的文字並不能勾起我僅有的幾次品嚐茅台的味蕾記憶，但還是讓我有機會得以一窺茅台從一七〇四年到二〇二三年的前世今生。

最終讀完的時候，我也曾問自己，書中讀到的東西會在什麼時候、在什麼情況下對自己有幫助？雖沒有答案，卻滿懷欣喜，一來暫時滿足了稀奇古怪的好奇心，二來有些期待，好像在泥土裏種下了一顆不知名的種子，只待時間讓它悄悄生根發芽，在即將忘卻時破土而出，給我一個大大的驚喜。

## 大川集 利貞

逢周一、三見報

