

## 書店恐懼症

什麼叫社恐？這麼說吧，每次去超市和便利店，我都有種遠征般的「悲壯」。排隊走到收銀台時，總感覺對面站着「法官」，一件一件梳理數落着我的「罪狀」。待到「法官」結案，報出一個數字，我便像繳納罰款或贖金時趕快付錢，逃之夭夭。

而現在，我越來越不敢去書店了。

被朋友拉去一家新開張的網紅書局。結果一進門就懵了。高敞的大廳，富麗堂皇的枝形吊頂，光可鑒人的地板和書架上的一本本雍容華貴的圖本，這哪裏是書店，簡直是凡爾賽鏡廳。還有玩具、公仔、T恤衫、書包，冰箱貼、鑰匙包，咖啡、冰激凌，打卡蓋章……怪不得如今寫書店的文章，十有八九拿「一杯咖啡，一米陽光，一本書，就可以坐上一整天」來開篇。如果攤開的書正好是木心那頁「一生只夠愛一個人」，那就分分鐘冊封了「六一居士」。

我僵站書架前，生怕腳上草綠色的帆布鞋蹭髒了人家的大理石地面。那種感覺，正是一個鄉間「土包子」猛然闖進一個舞會，滿屋子都是紳士名媛，自己卻衣衫襤褸。每本書好像都「不懷好意」，封面上吹鬍子瞪眼的達利、壞笑的卡繆目光充滿惡作劇。只有羅素還算和藹，但微皺的眼袋，又彷彿潛藏着一絲「爛泥扶不上牆」的無奈。我生怕再待下去，會像《子夜》裏那抱着《太上感應篇》的吳老太爺一樣哀哉，匆匆轉了一圈，便走了出來。

很懷念讀中學時縣城的小書店，沒有香水味，只有略略發霉的墨香，燈光也沒有那麼亮。書籍的紙張粗糙，一次次粗澀的翻動，有種物理般的交流。那是一種熨帖的鬆弛。而今刺眼的書店裏，光鮮亮麗又鋒利的圖書不止一次劃傷手指，總怕文字會滑溜溜地跑掉，靜不下心來。真羨慕那些「一杯咖啡一整天」的人，我是做不到了。

## 瓜園蓬山

gardenmarvin@gmail.com  
逢周三、四、五見報

## 盈盈黃花菜

在山西，吃麵時務必點上一份黃花菜。它們能相配到什麼程度呢？有了黃花菜，會覺得連最出挑的老陳醋都可以稍安勿躁，無數麵食走過場一樣來來回回，唯黃花菜潛心靜氣，就那麼一小碟，細長嫩黃，明明就快要隱入塵煙，最後卻還是眾人簇擁，自立山頭。

黃花菜是大同的特產之一，夏末採收，遍地可見是黃花，美到拿一幀出來，就能當做壁紙。因為黃花日間盛開，採摘就要在夜間完成，新鮮時含有秋水仙鹼，一定要把花蕊摘掉，浸泡、焯水再烹飪。晾曬過的黃花菜吃起來更安全，也是我兒時記憶裏一處明媚的片段。那時候沒去過山西，光吃涼拌黃花菜已經喜出望外了。特別是北方深冬蔬菜有限，各種「橫七豎八」的亂燉傾巢出動，什麼時候拌一盤黃花菜，真的是清爽歡暢，在皚皚白雪裏開出一朵倔強的花。

黃花菜好吃，那一口脆堪稱神來之筆。蕾長肉厚，唇齒之間的磨合，就在這一瞬間直擊靈魂，淋着鹹、酸、香的汁，很樸素，但絕不普通。有好多次，眼前的刀削麵在黃花菜的映襯下，居然縫合了生活的裂縫，碼好了原本不平整的邊。吃過黃花菜燉羊肉，那更是神奇體驗。從沒想到在羊肉渾厚油潤的宇宙中，竟然還能有黃花菜的一席之地。白蘿蔔的存在已經很搶風頭了，可吃到黃花菜，才會驚訝於那陣陣口感，濃郁的羊肉肌理像一片片森林，而一棵棵黃花菜，則宛如猛獸穿透的那道光，解膩又清新。你說它安之若素，卻能無懼混沌和荒蕪，直截了當打破天空。更不要說黃花菜做了澆頭，熱乎乎一勺，撲面而來的充實繁雜，依舊能一口吃出它來，永遠是牙齒最喜歡的輕撫，活色生香。

山西啊山西，你把厚重交與歷史，卻把最輕盈的腳步，留給了黃花菜。

## 食色判答

逢周二、三、四見報

繼文生視頻Sora驚艷眾生之後，文生音頻Suno橫空出世。只要你對「想聽什麼歌」作出描述，它就會生成你需要的音樂，在測試中，它甚至可以輕鬆面對「用民謠描述關於金剛與哥斯拉的愛情故事」這樣高難度的任務，精準識別「金剛」和「哥斯拉」並搞出相應內容。難怪有人認為，此舉的意義如同奧本海默成功引爆第一顆原子彈而改變了所有戰爭，Suno的出現將改變所有音樂。

正如有入將其稱為「音樂界的ChatGPT」，Suno和Sora在各自領

域帶來的震動和ChatGPT一樣，在它們之間相互比較，很難在同一標準下得出令人信服的結論。而且，據內行人說，Suno目前的音樂創作水平還不算太高，與那些「口水歌」相仿。當然，這並不意味着可以放鬆警惕。因為，它的人工智能前輩早就證明，它們學習進步的能力不知比人類高到哪裏去了。不過，在我看來，Suno真正重要的意義在於人工智能在模仿或替代人類方面又下一城。

舊手機是六年前的，中間未出過任何毛病，便一直使用至今。舊的不去新的不來。只能這麼安慰自己，便改變事先計劃，去最近商場先置換新手機。現在多數工作都通過手機完成，換手機最麻煩的就是導出信息，要把舊手機裏的通訊錄和各種聊天信息、應用軟件傳進新手機。六年前，傳信息幾乎用了一上午時間，今次客服通過「手機克隆」的功能，只花了四十分鐘便搞定，科技果然日新月異。以往，換下舊手機總捨不得扔，想着一部手機就是一段回憶，實際上放家裏堆着並沒有看過幾眼。這次，

老話說，「人歡沒好事」。意思是，人在高興歡快時候，特別需警惕由於疏忽而使生活的「劇情」急轉直下，從而樂極生悲。前幾天，在一家新開早餐店吃到了極有家鄉味道的豆腐腦和水煎包，很久沒吃到家鄉美食，便拿出手機拍照，傳到「相親相愛一家人」微信群分享。接下來，就應了「人歡沒好事」，因為一邊吃飯一邊翻看手機，嘴上吃得美滋滋，手上卻不小心讓手機滑落下來，恰落在還有半碗的豆腐腦裏。迅速撿出手機，端口還是已浸水，打開後不能正常使用了。

備戰情況：第四年又是新一屆的奧運展開。雖然奧運的餘韻好像揮之不去，但市民亦會有滯悶的感覺。以往幾年，香港特區政府都購買了奧運的轉播權，然後交予各電視台分途播映。由是，沒有任何電視台擁有獨家權利，卻是百花齊放，各自有不同焦點，並各邀請專家評述賽事。個別電視台較重娛樂性，亦有電視台抱着專業的運動態度參與盛事。正是各適其適，雖說運用了公帑，但是最終得益是全體市民。

其實運動不分國界，毋分領域。

香港雖然只是彈丸城市，仍能培育出優秀運動員。國家隊的成績更令人振奮，故此奧運完畢之後，國家隊成員來港訪問及示範，不單讓觀眾可以一睹運動員風采，更讓香港運動員有機會密切交流及學習，正是一舉多得。

奧運就是一場盛事，留下餘韻，令人回味無窮。然而，奧運之重要功能就是讓運動員發揮潛能，挑戰極限，增進個人成長。香港隊伍創下佳績，接下來就是如何傳承和發展。「劍后」江旻憓就是一個最佳例子，

她全心全意比賽，既為了爭取個人成就，亦為了「打出香港精神」。運動員退役乃是一個必然的過程，江旻憓於此時選擇急流勇退，投入人生另一階段，令人佩服其勇氣。香港應該再接再厲，培育更多優秀運動員，讓我們可以邁步向前。

## 你想聽什麼歌

如果有一天，我們感官的對象都成為AI造物，那麼，我們的感官必悄然改變，一種新的、由人類和人工智能共同創造的文明亦將誕生。而Suno的出現，無疑又向此邁進了一步。

切文明，不都建基於此嗎？

如果有一天，我們感官的對象都成為AI造物，那麼，我們的感官必悄然改變，一種新的、由人類和人工智能共同創造的文明亦將誕生。而Suno的出現，無疑又向此邁進了一步。

## 知見錄

胡一峰

逢周一、三、五見報



## 買手機所感

工作人員詢問是否考慮回收利用，只見她把舊手機拍照上傳，並掃碼進行了功能檢測，隨後遠程便有六七位「競拍者」在線出價，最後被出價最高者得，手機店還會再加上最高競拍價的兩成，予以置換補貼。

在買手機過程中，服務人員免費送了兩杯咖啡，之所以是兩杯，估計主要是女性消費者多與閨密一起過來。在傳導信息時如果不耐煩，顧客可以騎旁邊的動感單車，或者逛店裏的智能家居館。

中間，有一對老夫婦要給手機換電池，問「買電池給了錢，裝電池還

要收費？」我不敢嘲笑他們思維已經過時，因為我也問了服務員一個「老土」的問題：兩部手機貼得越近，是不是信息傳遞越快？服務員回覆：對無線信號，影響不大。

每日都有新變化，需多看多見。對於我這樣一個不愛逛街也不追新科技的人，借這次到商場置換手機，刷新了不少原有認知。

## 機散為器

馮愛枝

逢周三見報



## 奧運餘韻

從前香港的傳媒市場較為單一化，電視頻道屈指可數，四年一度的奧運會轉播遂成為各家電視台的爭奪目標。為了獲得本地獨家播映權，電視台不惜付出高昂轉播費用，好讓自己能獨當一面，從而獲得更多商業回報。由是，獨家播映的電視台便會盡用奧運的所有資源。當時坊間有一種戲言，奧運會在四年內會不停播放：應屆奧運完畢之後，接着一整年都有賽事重溫節目；第二年開始跟進播映各類球賽的外圍賽；第三年報道來屆奧運的籌備工作，以及運動員的

備戰情況：第四年又是新一屆的奧運展開。雖然奧運的餘韻好像揮之不去，但市民亦會有滯悶的感覺。以往幾年，香港特區政府都購買了奧運的轉播權，然後交予各電視台分途播映。由是，沒有任何電視台擁有獨家權利，卻是百花齊放，各自有不同焦點，並各邀請專家評述賽事。個別電視台較重娛樂性，亦有電視台抱着專業的運動態度參與盛事。正是各適其適，雖說運用了公帑，但是最終得益是全體市民。

其實運動不分國界，毋分領域。

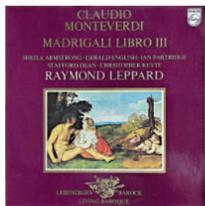
香港雖然只是彈丸城市，仍能培育出優秀運動員。國家隊的成績更令人振奮，故此奧運完畢之後，國家隊成員來港訪問及示範，不單讓觀眾可以一睹運動員風采，更讓香港運動員有機會密切交流及學習，正是一舉多得。

奧運就是一場盛事，留下餘韻，令人回味無窮。然而，奧運之重要功能就是讓運動員發揮潛能，挑戰極限，增進個人成長。香港隊伍創下佳績，接下來就是如何傳承和發展。「劍后」江旻憓就是一個最佳例子，

她全心全意比賽，既為了爭取個人成就，亦為了「打出香港精神」。運動員退役乃是一個必然的過程，江旻憓於此時選擇急流勇退，投入人生另一階段，令人佩服其勇氣。香港應該再接再厲，培育更多優秀運動員，讓我們可以邁步向前。

## 曼圖亞總督宮唱響《牧歌》

年，在公爵府做了二十二年宮廷樂手。藉着剛剛遊歷過公爵宮的熱乎氣，本周應景推薦一張蒙特威爾第為貢扎加家族效力時所作的樂曲。專輯由飛利浦唱片公司於一九七二年灌錄並發行，英國指揮家雷蒙德·利帕德攜手女高音希拉·阿姆斯特朗、男高音傑拉德·英格力什、伊安·帕特里奇等演唱家聯袂演繹的《牧歌集》第三部。封套採用的是提香《男人的三個階段》。早期的提香作品深受其師喬爾



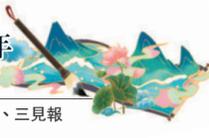
喬內田園牧歌式的畫風影響，這幅《男人的三個階段》便是例證之一。畫作以豐富明快的色彩、風和日麗的自然環境及靜謐的氛圍呈現了男人一生中必將經歷的三段人生里程。最右側身背翅膀的邱比特托着乾枯的樹幹，而最左側靠近樹林的一對愛侶正深情地相互對視，似乎便是右側娃娃們長大後的面貌。而在他們身後的中景處，一位身穿粉色長袍的老者坐在

草坪上低頭凝視着懷中的兩個骷髏頭骨，或許就是那對愛侶最終的結局。提香在這幅作品中涵蓋了對生命意義的思考，包括人生的短暫和愛情的永恆。遠景中出現的教堂似乎預示着抵達天堂後永生的祝願。

「碟中畫」《牧歌集第三部》／《男人的三個階段》

## 文藝中年輕羽

逢周一、二、三見報



## 藝加之言

王加

微信公眾號：Jia\_artscolumn  
逢周三見報



## 雞絲冬瓜湯

大灣區交流，較常到澳門，穿街兼走巷，常有新發現。訪澳常吃葡撻、豬扒包，朋友追新嘗舊，要吃葡撻雞仔，再覓雞湯米粉。雞湯米粉配方不一，有加蟲草花，有添冬瓜，味道完全不同。沿十月初五街，走近沙欄仔街，一餐廳以雞湯米粉著名，冬瓜湯底，煮雞浸米，消暑清新。

雞湯吃法多，清燉純飲，煮肉炒菜，泡飯滾粥，都可用上。清代《清稗類鈔》談當時奢侈的飲食風尚，提到「一湯四餚，葷素參半」，就有雞配冬瓜煮湯的搭配：「湯餚置於案之中央，如舊式。若在夏日，則湯為火腿雞絲冬瓜湯，餚為荷葉所包之粉蒸雞、清蒸鮑魚、炒缸豆、粉絲豆芽、蛋炒豬肉，點心為黑棗蒸雞蛋糕或蝦仁麵，飯後各一果。」火腿雞絲冬瓜湯，現代重現不難，滾湯慢燉，或製瓜盅，同是方法。缸豆，或寫作「豇豆」，又稱「長豆」，香港多稱「豆角」，熱炒豆角，古今皆有。

雞湯味豐，燕窩味寡，以湯入

味，早有傳承。清代《浪跡叢談》談燕窩煮法，雞湯不可或缺，簡說如下：「今京師好廚子包辦酒席，惟格外取好燕窩一兩，重用雞湯、火腿湯、磨菰湯三種淪之，不必再攙他作料，自然名貴無已。」燕窩浸好理淨，以三種湯來煮，分用靈活，合用豐腴，逐層添味，不外加料。湯品接近現時所言「頂湯」、「上湯」的概念，用於燴翅、煮參。

雞湯味美，同具食療價值，能用於補身養生，現代黃酒煮雞、麻油雞湯、雞鮑翅湯，各具特色。明代《景岳全書》記載「黃雌雞湯」能治產後腹痛等症，先取「小黃雌雞」去頭足腸翅細切「先煮成雞濃湯，再加當歸、白朮、熟地黃、黃芪、桂心煎成藥湯，一日三服即可。」

## 古聞港食

蕭欣浩

逢周三見報



## 《蘭花草》與電子競技

八月二十五日下午，中國電子競技俱樂部EDG，在於韓國仁川舉行的二〇二四無畏契約（Valorant，又譯「特戰英豪」）全球冠軍賽中，在先失一局的情況下，穩紮穩打以三比二擊敗強大對手TH，成功捧起總冠軍獎盃，創造了CN賽區在國際賽事上的最佳戰績。

「總決賽最有價值選手」得主EDG選手鄭永康在賽後採訪時放聲高歌，高唱了一首GAI周延的《蘭花草》，引爆全場——「我從山中來，帶着蘭花草，家中無富貴，口袋無財寶。寒風終刺骨，勤為好仕途，博得明月出，用蘭花換錦服。」

當胡適先生在一九二一年寫下一首叫《希望》的小詩時，不會想到在半個世紀之後的七十年代，這首小詩會被改編成流行歌曲廣為傳唱，也不會想到二〇二〇年，曾在《中國有嘻哈》中勇

奪總冠軍的歌手GAI周延，會再度將其改編成完全不同的國風Rap《蘭花草》。胡適先生的《希望》是：「我從山中來，帶着蘭花草。種在小園中，希望花開好。一日望三回，望得花時過；急壞看花人，苞也無一個。眼見秋天到，移花供在家。明年春風回，祝汝滿盆花！」同一個《蘭花草》的意向，在《希望》中是盼花不開的焦慮，還有以蘭花喻人才、懷才卻不遇的遺憾；而在周延版的《蘭花草》中，短短幾句就已勾勒出「白手起家、刻苦耕耘最終夙願得償的草根逆襲故事」。「博得明月出，蘭花換錦服」正是EDG奪冠之後的肆意揮灑。

奪總冠軍的歌手GAI周延，會再度將其改編成完全不同的國風Rap《蘭花草》。胡適先生的《希望》是：「我從山中來，帶着蘭花草。種在小園中，希望花開好。一日望三回，望得花時過；急壞看花人，苞也無一個。眼見秋天到，移花供在家。明年春風回，祝汝滿盆花！」同一個《蘭花草》的意向，在《希望》中是盼花不開的焦慮，還有以蘭花喻人才、懷才卻不遇的遺憾；而在周延版的《蘭花草》中，短短幾句就已勾勒出「白手起家、刻苦耕耘最終夙願得償的草根逆襲故事」。「博得明月出，蘭花換錦服」正是EDG奪冠之後的肆意揮灑。

## 大川集

利貞

逢周一、三見報

