

野雞院士

《科技日報》日前刊文，強調要防止「院士」一詞被濫用。這無疑是與此前沸沸揚揚的「俄羅斯自然科學院院士」事件有關。全國各地不少大學、公司突然冒出了多名「院士」，最終被查明這種頭銜只要交錢就可得到。而「俄羅斯自然科學院」及「歐洲自然科學院」「聯合國科學院」，都不過是民間註冊的組織，從名稱上「碰瓷」正規的歐洲科學院、俄羅斯科學院。

在中國，只有中國科學院、中國工程院兩大國家級科研機構，可以選舉院士，這是科技領域最高學術稱號，有着嚴格的選拔程序。為維護院士榮譽的嚴肅性和純潔性，國家近些年從「進」「出」兩個關口，不斷加大監督力度。譬如，去年院士增選期間，有五名候選人因存在違規問題被取消資格。而中國環境科學研究院院長孟偉、中國農業大學教授李寧都曾因違法違紀被撤銷院士稱號。

可以說，要成為院士越來越難。「野雞院士」的氾濫，則是因為某種「剛需」。一些地方為打造人才高地，一味地貪大求全，對院士數量提出了硬性要求，並將其與資金撥付、物質待遇等掛鉤。但院士極為稀缺，面對「供需缺口」，一些「克萊登大學」「野雞科學院」「山寨學會」應運而生，販售各種頭銜。其共同特點有二：一是花錢，二是速成。為了唬人，往往冠以「世界」「聯合國」「國際」等名號來掛羊頭賣狗肉。

「野雞院士」擾亂科研教育秩序，破壞誠信公平環境。不僅要加強監管，從技術層面上來說，也應嚴格規範「院士」一詞的使用。除了兩院院士以及美國國家科學院、歐洲科學院等正規機構的外籍院士外，對於民間組織的會員，可採用「會士」之類的名詞，幫助大眾識別，杜絕魚目混珠。

瓜園蓬山

gardenermarvin@gmail.com
逢周三、四、五見報

生牛肉沙拉

在西餐的前菜中，讓人吃不膩，又隔三差五牽腸掛肚去想的，大概唯有生牛肉沙拉（Carpaccio）。試想一下，用樸素的食材做出充滿質感的樣子，不管第幾順位出場，都能滿懷熱忱。它也有大多數意大利菜所具備的專業精神，即，簡單中充滿玄機，愛與恨都留印記。

這個詞來源於意大利語，本意是薄切生食，很有我們認知體系裏「刺身」的意思。現在的Carpaccio，除了最有代表性的生牛肉沙拉，也可以是其他肉類或魚。說老實話，競爭對手多如牛毛，它可不算主流，甚至在很多餐廳菜單裏，都呆在無人問津的角落，異常孤獨。每當這時，我都化身正義之士，總想不落窠臼去試一試，可不得不說，成與敗極大要依賴運氣。進一步從側面印證了，能吃到一盤新鮮動人的生牛肉沙拉，是件多麼美好的事。

一個最安全的做法，絕對是直接跑去意大利，要是能定位在發源地威尼斯就更完美了。如果不能，就一定要謹記幾條規則，起碼可以讓這頓飯不敗興而歸。既然是生食，肉質自然是第一位，腰內肉絕對是最佳選擇，畢竟大名鼎鼎的菲力（Filet）就源於它；西冷次之。大廚們在準備這道菜時要把邊緣的脂肪層切掉，再用鹽、胡椒、香料等醃上至少半小時。至於那吹彈可破的「薄」，也是給口感加分的重要因素。一份好的生牛肉沙拉，不僅要入口即化，還能同時體味到牛肉濃香包裹住橄欖油和蔬菜的美妙，也許是芝麻菜，或者酸豆、帕瑪森芝士，一步步走進不同層次，乍一嚼起水靈滑嫩，到最後卻是呼嘯而來的牛肉香，裹挾着所有食材，吞沒我們的感官。

一瞬間覺得自己彷彿回到了茹毛飲血的原始時代，可我已經手握現代「兵器」，唯有寫上一首讚歌，讓文明也解解饞吧。

食色判答

逢周二、三、四見報

遺忘大概可算人們分歧最大的事之一。有的人請大家盡快忘記他，比如魯迅先生，在著名的「七條遺囑」中說，「忘記我，管自己的生活。倘不，那就真是糊塗蟲。」一個月後，他離開人世。八十多年來從未被人忘記，以後也不會。有的人希望名垂千古，實際上很快就被忘得一乾二淨。

動作片中，一場激戰之後，黑幫老大看着未散的硝煙，對手下嚴肅地說：「今天這裏什麼也沒發生。」這是希望目擊者忘記這一切，結果往往相反。愛情劇裏，經常看到情侶的一

方別轉頭去對另一方說：「你把我忘記了吧。」這多半不是真話，心裏話是「記我一輩子。」

《倚天屠龍記》裏有個經典段落。張三丰給張無忌演練了太極劍法後，連問三次他記得多少，張無忌回答是一次比一次記得少，最後「全忘記了」。此時，張真人很滿意地說：你可以去和他們應戰了。金庸在這個情節裏表達的應該是某種哲學觀念，但科學家研究確實表明，遺忘並不是記憶出錯，而是大腦正常運轉的需要。我們能汲取新經驗，和大腦能夠

執行可控的遺忘程序有關。如果對一件事情記得太仔細，反而難以抓住主旨。比如，被狗咬後，如果對當時的環境，狗的毛色、體態等細節記得過於清楚，便不利於對這一事件的普通預警，也就難以避免再次被咬。由此想到《魏略》中說，諸葛亮讀書學習，別人「務於精熟」，「亮獨觀其大略」，遺忘細節，方能抓住根本。

在人工智能和大數據的時代，遺忘又有了新的意味。人類會遺忘，AI卻記憶力超群。真想讓AI像人類一樣學習和思考，就得讓它們學會遺忘。

AI超強大腦引起的個人數據洩露和濫用很令人擔憂。二〇一八年生效的歐盟《通用數據保護條例》規定用戶享有「被遺忘權」，企業應根據用戶要求銷毀其個人數據。不過，「請把我忘記」，說來容易，做起來卻道阻且長。

知見錄
胡一峰

逢周一、三、五見報



先吃小葡萄

開學前一夜，狂補作業不眠夜。很多人肯定有過開學前作業堆成山，燈下奮筆疾書，手指寫到酸的經歷。這幾天中小學陸續開學，臨開學之際沒有比補作業更緊要的事了，有人調侃開學前一晚「作業和檯燈更配」，「用電量普遍直線上升」，決戰之夜，「作業和我，總得『完』一個」。

過來人都有體會：放假之初，覺得時日尚早，作業大可不必着急；假期之中，還沒玩盡興，且再玩幾個回合再說；假期末尾，則是曾經的你對作業愛答不理，今天作業讓你補到飛

起。整個假期裏，概括就是「不寫作業心裏難受，一寫作業渾身難受」，總覺得「做作業的速度，趕不上開學進度」。

開學前夕，是考驗人緣的時候，如果平時與人處事不好，當你想做「答案的搬運工」時，同學就會「見死不救」。開學前夕，是強化心理素質的時候，既要有「死豬不怕開水燙」的厚臉皮，也要有「泰山崩於前而面不改色，猛虎趨於後而心不驚」的定力。開學前夕，更是鍛煉技能的時候，一目十行、雙手並用，都輕鬆拿捏。

有一次剛放假不久，我從一個不高的小矮土墩上蹦下來，結果被地上一片玻璃渣刺穿了腳掌。當小夥伴們盡情地玩耍時，我百無聊賴地只能乖乖坐在挨着床的桌前，拿出作業打發時間。以前以為「假期總是會過完的，作業總是寫不完的」，但塞翁失馬，焉知非福，因為只有寫作業這一項能做的事，我竟然在首周就完成了全部任務，連自己都不相信是真的。

接着，我又把堂姐用過的教材拿來翻，到開學前竟然把新學期的課預習了快一遍。那個養傷的假期，成就感簡直「爆棚」。而現在回想，我的

成績由中流躍升到班裏前列，也正自那次假期而始。

坊間流行一道測試題：吃葡萄時，先從最小的吃起，還是從最大的吃起？不同吃法，暗示「享受在先」與「吃苦在先」兩種不同心理。對假期的處理方式，與吃葡萄很相似。問我的話，經過那個養傷假期，我的回答是：先吃小葡萄。

樸散為器
馮愛枝

逢周三見報



「站見」鐵路展

媒體近期響起一首熟悉的歌曲：「地下鐵碰着她，好比心中女神進入夢。」不期然勾起我的少年回憶。四十五年前，我還是一個初中學生，某天放學和同學們一起興高采烈地擁去新落成的觀塘地鐵站，乘搭架空地鐵至九龍灣站便回程。那是我人生首次迎接地下鐵路，當時的宣傳標語是「香港地下鐵，為你而建設」，其後逐漸改為「地下鐵路，為你建造」。歷年來，「港鐵」的發展和變遷，與香港人一同邁步向前。

歌曲《幾分鐘的約會》的原唱者

是陳百強，現在由張敬軒重唱，配合各齣相關電影片段，將「港鐵」的發展具象化。現在想來，「幾分鐘」乃指港鐵站與站之間都只是幾分鐘車程，若要在此邂逅一段戀情，實在需要緣分支持。我未曾有機會嘗試這種浪漫，猶幸「港鐵」慶祝四十五周年，於紅磡站設置「站見」鐵路展，我可在暑假尾聲與家人一起緬懷一番。

展場就在紅磡港鐵站一角，場地不大。甫進展場，先經過名為「時光隧道」的長廊，展板介紹了「港鐵

的歷史資料。再往前行，「鐵路解碼」區域展示了鐵路的運作狀況。除了路軌、列車和車站，原來鐵路運行最重要的設置就是信號系統。一條鐵路同時間可有多條列車同時前進，從前的鐵路以人手編排行程和進出車站，「港鐵」時期全以電子系統操作。四十五年的「港鐵」經過年月洗禮，偶然出現故障其實在所難免，市民應該予以諒解。展區從扶手電梯可達下層月台，就是參觀者最雀躍的「鐵路歲月」。「烏蠅頭」、「黃頭」和「56號柴油機車」的真實車身

就在路軌之上，參觀者可以進入車廂遊走及拍照。從前我佯作米高峰的「波波形」扶手柄又再出現眼前，讓我尋回年輕時代的青春氣息。

這時候，我亦想起余光中教授的著作《記憶像鐵軌一樣長》，悠悠歲月，最重要是有愛相伴，攜手前行。

文藝中年
輕羽

逢周一、二、三見報



二百年的浪漫

今天九月四日是十九世紀奧地利作曲家安東·布魯克納誕辰兩百周年。一八七四年，布魯克納完成了著名的《第四「浪漫」交響曲》，今年也迎來了這首作品誕生一百五十周年。為紀念這位偉大的作曲家，本周應景地推薦一張第四交響曲的經典版本。專輯由飛利浦唱片公司於一九七二年灌錄並發行，二十世紀荷蘭指揮巨匠伯納德·海汀克執棒荷蘭皇家音樂廳管弦樂團演繹此曲。唱片封套選擇的是十六世紀德國北方文藝復興畫家阿爾布雷斯·阿爾特多夫爾的風景畫名作《多瑙河景觀與沃斯城堡》局部。

這張豎幅且沒有人物的風景畫被普遍視為德國最早獨立的、地形精確的風景畫之一。畫中兩側高聳入雲的樹木如同畫框一般，通過近景曲徑通幽的小徑引領觀者的視角透過鬱鬱蔥蔥的黑森林望向遠景的山巒和多瑙河。湛藍色的天空佔據了半數以上的畫布，在夕陽映照下泛起金黃色的光芒。沿著「一波三折」的林間小徑往山下走，既可途經山巒下樹林中隱約可見規模宏大的沃斯城堡，也可抵達畫面左側的多瑙河畔，



此處理為作品增加了更多的透視縱深感。豎幅的構圖、蜿蜒的小路和層疊的山巒，此作的處理方式與我國傳統國畫「三遠法」中的「平遠法」有着異曲同工之妙。

阿爾特多夫爾的風景畫具有典型的日耳曼特色，他通過細膩的色差和明暗處理勾勒出不同樹種融合在一起的視覺層次，以此營造出茂密且宏偉的野生黑森林，夜幕將至不由得令人生畏。黑森林對於德意志民族而言具有特殊意義，以卡斯

帕·大衛·弗雷德里希引領的十九世紀浪漫主義時期繪畫更是離不開德國黑森林。因此將阿爾特多夫爾的多瑙河畔森林景觀作為布魯克納的《第四「浪漫」交響曲》封面顯然也頗具深意。

「碟中畫」《第四「浪漫」交響曲》／《多瑙河景觀與沃斯城堡》

藝加之言
王加

微信公眾號：jia_artschoolm
逢周三見報



紫蝦豆皮湯

每過一陣，想吃點心。以前朋友三數，約上茶樓，慢坐「嘆茶」，閒聊說笑，時間快過。逐漸用餐時間趕急，食客求快，侍應更快，無法安身久坐，不少人乾脆光顧點心店。有家連鎖點心店，網評不俗，入內一試。

「金沙脆皮銀蘿腸」外包腸粉，橙色是米網春卷皮，內餡是白蘿蔔，軟脆混合，餡亦不膩，配搭不錯。另有「濃湯鮮竹卷」，湯滲豆香，腐竹裹料，入口清滑，質素難得。

古時已製豆腐，腐竹不缺，明代《本草綱目》有「豆腐日用」一條，詳述豆腐歷史和做法，先言：「豆腐之法，始於漢淮南王劉安，凡黑豆、黃豆及白豆，泥豆、豌豆、綠豆之類皆可為之。」豆腐經重重工序製成，煮漿同時產出腐竹，書中提到：「其面上凝結者，揭取眼乾，名豆腐皮，入饌甚佳也。」鮮腐竹即煮，也可「眼乾」，「眼」現時仍見粵語，如「眼衫」，可再入饌。

清代《隨息居飲食譜》也談到製豆腐之法，同樣提到腐竹，說：「其漿煮熟未點者為腐漿，清肺補胃潤燥化痰。漿面凝結之衣，揭取晾乾為腐皮，充飢入饌，最宜老人。」腐竹不油，易消化，營養足，啖能益人。

腐竹煮法多，清代《清稗類鈔》記「豆腐皮湯」，載：「豆腐皮泡軟，加紫菜、蝦肉作湯。又法，加蘑菇、筍煨湯，以爛為度。」湯品現在不難重現，鮮乾腐竹隨意，材料易尋，不喜吃肉，可作素湯，口味依人。《清稗類鈔》另記「魚卷」一條，言：「大魚和酒蒸熟，去骨拆碎，加酒醬，以豆腐皮包之，成長條，切段，以蔥、椒或甜麵醬蘸食，曰魚卷。」魚卷常見米線店，魚肉現買，輕包腐皮，煎煮皆可。

古聞港食
蕭欣浩

逢周三見報



維港盛開的山丹丹

對於《山丹丹開花紅艷艷》最初的記憶，來自於中學時代一次合唱的經歷。已經記不清我們班表演合唱的目的，似乎是為了參加某個比賽，又或者是為某個慶典準備的節目。只記得由於是第一次，大家都很興奮，光是站隊就亂哄哄花了很長時間。突然一陣笛聲傳來，我們的班主任語文老師吹響了《山丹丹開花紅艷艷》的旋律，大概是第一次近距離聽到如此高亢和嘹亮的笛聲，嘖嘖喳喳的隊伍瞬間就安靜下來。那一刻，幾乎可以說是我人生之中第一次感受到音樂的偉大力量：儘管知道頭頂是教室的天花板，悠揚的旋律還是促使着我抬起頭，想努力透過鋼筋和水泥看到外面的天高雲淡……

如今，香港中樂團第四十八樂季的開幕音樂會《永遠的山丹丹》把「山丹丹」帶來香港了。

不僅是漫山遍野的「山丹丹」，香港中樂團、陝西省廣播電視民族樂團，連同米脂吹打樂團等近兩百人的超大型中樂團，所帶來的還有五彩的峇洞、怒吼的壺口瀑布，還有腰鼓、噴呐、信天遊、說書等最具陝北特色的音樂形式，帶來的是屬於陝北、屬於黃河、屬於中華民族的藝術史詩。期待那種久違的，被旋律浸染的體驗，閉上雙眼卻可看到湛藍的天空雪白的雲，身在維港卻可感到黃土高坡的磅礴氣勢撲面而來。雖然距離演出的九月十二、十三日還有一周多的時間，但我現在已經開始期待了。

大川集
利貞

逢周一、三見報

