「雲養」騙局

最近，「雲養經濟」幾乎到了人人喊打的地步。很多央媒也呼籲大眾，警惕那些所謂雲養魚、雲養牛、雲種茶、雲種菜等「雲養」騙局。

「雲養經濟」其實是新興經濟業態，投資者可以通過互聯網和智能技術，遠程監控、參與養殖、種植等項目，打破了地理距離限制。其前提是，必須有實實在在的項目和運營活動。比如雲養牛，即一定有一頭牛在遠方牧場吃草生長。有些投資者是為了投資盈利，有些則是為了食品安全，通過「雲養」供應自家消費。

那些「雲養」騙局則不同。你無需費心費力親自去認養、監控、管理牛的成長，只要出錢，自有人幫你打理全部，坐等大把分錢就得。所以，投資者得到的實際只不過是一個編號、一個代碼而已，遠方並沒有一頭牛或一片茶園真實存在。「雲養」騙局無一例外承諾輕鬆高額盈利。所以，這不過是非法集資的龐氏騙局的又一變種。由於「雲養」騙局太多，反而令正規的「雲養經濟」蒙受污名，劣幣驅逐良幣，李鬼打翻李逵。

這些年，騙子不斷更換高科技「畫皮」。區塊鏈火了，便冒出一大堆區塊鏈代挖礦公司，引誘你購買礦機、礦石；元宇宙走紅，即有眾多「先驅」幫你在元宇宙裏抓緊圈地、佔位子；量子科技名號打響後，市場上迅速出現五花八門的量子產品，從量子肥料到量子鞋墊，萬物皆可量子。如今，又輪到了雲計算。

而受騙者，卻差不多是同一群人。防止上當受騙，不二法門便是不要貪心，不懂的東西不要碰。真的那麼賺錢的話，那些手握重金、商業嗅覺無比靈敏的投資家，早就大筆入局了，湯都輪不到你喝，遑論肉滋滋的大餡餅砸到頭上了。這是最簡單的道理，卻又是最難的——對某些人來說，要管住貪心，真的不易。

瓜園
蓬山
gardenermarvin@gmail.com
逢周三、四、五見報

山海扁食

餃子、餛飩，光是這兩樣碳水大戶，在中國很多地方就有不同名號。好比北方的餛飩，越往南走皮越薄、餡越大，到嶺南直接被稱為「雲吞」，搭配細細的竹昇麵，爽滑鮮彈，曾陪伴我在香港的數個春夏秋冬。而在環東海一帶，又會驚現它們的結合體，可蒸可煮，用台州人的話說，扁食，是最日常、最樸素的古早味。

如果非要說為什麼，大概臨海的扁食是老天爺賞飯，天生與眾不同吧。薄如蟬翼的皮，敦實彈牙的餡，吃起來宛如一隻帶着生命力的肉丸，那些只能在火鍋中出現的黃金配角們，搖身一變成了高湯中一枝獨秀的奇觀。在做餡這件事上，福建人尤為擅長，雖然「扁食」的名號不及台州響亮，但架不住家家戶戶都有一手絕活，特別是要透過麵皮，才見精髓。直取豬後腿肉，用「洪荒之力」捶打成肉糜狀，裏面基本沒太多配料，包好的扁食自然而然聚攏收緊，相當脆嫩。

等到了浙江，台州人的扁食餡則更豐富多彩。比起肉丸一樣的實力演繹，他們的風格倒是跟北方異曲同工，宛如一場大型家庭聚會。有人準備肉餡、有人準備菜料，涵蓋了香菇、蘿蔔、香乾和茭白，每一樣都切碎，再跟肉一起下鍋爆炒，人人大動干戈，氣氛熱火朝天。還沒等包，就已經有了一大盤下飯菜，如果家裏有個饞嘴的孩子，可能還會偷吃幾勺。炒熟的餡料包成胖乎乎的樣子排列好，雖然肉餡也要經過敲打，但跟「高朋滿座」的蔬菜們組合在一起，口感更加豐富有趣，一個扁食，就包羅萬象，星星點點、吃出了五彩斑斕。

有山有海，扁食的樣子有簡有繁，相似的名字和不同樣貌早不是某個單一的代表，一張麵皮裏宇宙萬千，食材因地制宜，成就了食客的大好年華。

食色
判答
逢周二、三、四見報

也說簽名本

友人在今年的地壇書市淘到了一本簽贈本，拍照發我鑒賞。獲贈此書的是一位戲曲界的前輩，贈書的卻非作者本人。這段簽贈之緣何以發生？此書又為何流落書市呢？破解個中疑惑，尚需等待機緣。而這正是閱讀簽名本的特殊樂趣。

這幾年我去書市的主要目標是舊書。而簽名本可謂舊書裏的王者。藏書一族中，有專收簽名本的，一本書經名家手眼，哪怕書的內容本身一般，也會身價倍增。不過，以我陋見，此舉仿若買古董，又似粉絲追明星，和讀書本意多少有些偏離。也有研究者把簽名本視為一種特殊的史料，廣為收羅，詳加比較，從中鉤沉文壇逸事、學界交往，考證思想和學術傳播之網絡、演變之進路，常有新鮮而有趣的發現。我沒有這麼強的學力，但淘書遇到簽名本時收入囊中的慾念便會增強，哪怕為此多掏點碎銀。

對我而言，有簽名的書，不論是贈閱、獲贈還是自藏，不論是手寫還是鈐印，都別有意味。至於所簽之名是否有名，倒不怎麼關心。畢竟，書是用來讀的，簽過名的書同樣是用來讀的，其珍貴，恰在於多了一些可讀的內容。翻讀簽名本，頁面若見勾畫批註，所讀便不僅是書的內容，還有書友的讀書心得，以及發生在字裏行間的一段閱讀經歷。這些都讓書有了更潤貼的溫度，成就了一段隔空的精神交流。

每一本書被讀或不被讀，各有其理由，簽上名後，理由就成了故事。有的簽贈本上署的日期已是十幾二十年前，翻開書來，卻整本簇新，甚至還有幾處沒裁開的毛邊。不由讓人猜想此書或只是文人應酬之用，獲贈者並沒有讀過，閒置日久，最終流入舊書市場。那麼，贈書者豈非很傷心？卻也難說。秀才人情紙半張，或許贈書者只是拿一本自己的書當伴手禮，對方讀或不讀並不掛心，就像中秋節的月餅禮盒，你送給我，我送給你，你又送給他。

知見錄
胡一峰
逢周一、三、五見報

不食「爛桃」

侄女剛上一年級，家裏牆上已滿是獎狀，再發新的就貼不上去了。我走近看了看，發現其中不僅有「文明之星」「進步之星」「閱讀之星」等各種「星獎狀」，同時還有兩張「好娃娃」和一張「溫馨家庭」。小孩子在校學習，學校怎麼就看出了學生家庭溫馨？這些五花八門的奇葩獎狀，如今「霸佔」了不少家庭的潔白牆壁。

作家葛亮在二〇一九年曾發表一部現實主義題材的中篇小說《書匠》，其中有一個細節：在新學期裏，「我」居然獲得一張獎狀，放學後幾乎是以雀躍的步伐回家，結果那張獎狀和一本書被墨汁污了大半，這真是太讓人沮喪了，在相當長的時間裏，「我」因此悶悶不樂。

以前學校發獎狀少之又少，通常只獎勵年級前三名和所謂品德好、學習好、身體好的「三好學生」，一個班裏僅寥寥幾人能獲得，所以獲獎學生倍感榮譽和珍惜。如果誰能獎狀滿牆，簡直是「繡花針掉進草窩——分外難尋」。現在獎狀則五花八門，一個學期結束，學生人均一沓，含金量大大降低。

我們可能認為只有小孩買賬，其實大人也很受用，小孩有「獎狀情結」，成年人何嘗沒有「證書情結」。許多社會機構注意到這一點，便投其所好：培訓完即發一份「結業證書」，進修結束就給一張「合格證書」，據說有人在月子中心走一趟就拿到「滿月發汗指導師」證書……各類榮譽證書和暗含能力認可的職業證書琳瑯滿目，大量氾濫。今年，內地一家機構被撤銷登記，原因就是其以牟利為目的，對社會大肆銷售職業技能培訓證書，無需上課也不用考試，只用支付三百元人民幣，一星期內就寄到。

對各類繁雜的獎狀與證書，大家可能都有過「扔也不是，留又無處安放」的雞肋之感。如何克制「拿獎」「拿證」衝動，思索半天，我覺得還是營養家的建議好，那就是以後要「寧吃鮮桃一口，不吃爛桃一堆」。

樸散爲器
馮愛枝
逢周三見報

《馬湘蘭》

中華文化節呈獻香港靈宵劇團的新編粵劇《馬湘蘭》，編劇謝曉瑩以輕柔筆法訴說了一個古代堅貞女性的感情故事。

不少戲曲以歌姬名妓作為故事主人翁，實際是藉古代人物控訴舊時代的封建禮教和思想，如何令女性的地位受到壓抑，個人情感不能抒發，以至才情沒能發揮。「秦淮八艷」之一的馬湘蘭就是這樣一個人物。本是縣丞小姐的湘蘭，落難變成秦淮名妓，但她氣節剛堅，屬於性情中人，才情橫溢，乃是空谷幽蘭。《馬》劇的主要戲劇衝突，是湘蘭被權傾朝野的宮監魏忠賢青睞，強行召喚到魏府作客，湘蘭於是以馬尿混合墨汁作畫，藉此戲弄權奸。雖然該折子跌宕激情，但並不充分反映湘蘭的智慧傲骨，反而突顯了魏忠賢對昔日舊情的眷顧。武生廖國森飾演魏忠賢，展示了奸雄的柔情一面，成為全劇的第一個高潮。

內地當代戲曲劇作家羅懷臻，曾創作多齣以旦角為故事核心的新劇，並認定戲曲角色「與時俱進」的重要性。《馬》劇的戲劇衝突場面雖然吸引觀眾，但編劇謝曉瑩似乎更着重描寫湘蘭與三位不同個性和年齡階層生角之間的感情關係，從而突顯女性追求心中至愛的個人目標，從古代至現代都有關連。湘蘭受到魏忠賢和另一奸角朱孝廉（朱恆遠）相逼，幸得燈販秦燈兒相助而得脫險。燈兒對湘蘭一往情深，但最終未能獲得湘蘭傾愛，只落得一場遺憾。名伶李龍近年嗓音轉變，飾演秦燈兒更能展現角色的愁緒，下半場對湘蘭訴說心曲，李龍的滄桑唱腔足以打動觀眾情緒。

新劍郎及梁兆明分別飾演湘蘭的至愛王稚登及傾慕者王穆遠，二人都有恰如其分的表現。謝曉瑩飾演馬湘蘭貫穿全劇，上半場能夠展現角色的才氣和風骨；下半場末段年華老去，面對王稚登而突生銀髮的場面，若能再加心思讓角色的情緒深刻變化，便能讓全劇總結得更加動人。

文藝中年
輕羽
逢周一、二、三見報

史詩般的悲劇

九月二十六日是十九世紀法國浪漫主義繪畫先驅西奧多·席里柯誕辰二百三十三周年。恰逢今天是他逝世兩百周年，而本月四號則正好是奧地利作曲家安東·布魯克納誕辰兩百周年，本周推薦一張以席里柯畫作為封套的布魯克納作品。專輯由哥倫比亞唱片公司於一九六一年灌錄並發行，由德國指揮大師奧托·克倫佩勒執棒倫敦愛樂樂團演繹布魯克納的《第七交響曲》。唱片封套選擇的是席里柯所繪最富盛名的、被視為掀起法國浪漫主義浪潮的代表作《美杜莎之筏》局部。

畫作取材自十九世紀初一個真實的人間慘劇。一八一六年七月法國巡洋艦「美杜莎號」因指揮錯誤擱淺，船長和一群高級官員乘救生船逃命，留下一百五十餘號船員與平民擠在一個木筏上漂泊。在酷暑和飢渴的折磨下，木筏上演變成人吃人的慘劇，最終抵港的僅有十五人。這場悲劇一經公布民眾嘩然，憤慨者中便包括年僅二十六歲的席里柯。他在走訪多位生還船員之後結合事實與想像完成了享譽世界的《美杜莎之筏》。

這幅以典型金字塔構圖完成的畫作如實反映了木筏上人間地獄般的慘狀。人們撕扯着、吶喊着、絕望地為了生存而喪失人性。為了盡可能逼真，畫家還對腐爛的屍體及危重病人進行現場寫生。波濤洶湧的海面及穿

插在景觀中的烏雲更強化了這一慘絕人寰的事故。這幅作品的誕生正式開啟了法國浪漫主義浪潮，無數年輕藝術家開始採用這種結合現實與想像的表現手法，摒棄了新古典主義摹古卻失真的繪畫理念。因布魯克納在譜寫《第七交響曲》的過程中瓦格納因病去世，樂曲的第二樂章成為了寫給後者的悼歌，此曲也因此被樂評人譽為布魯克納的《英雄交響曲》。不過，與席里柯代表作的結合則賦予了作品更多悲壯的色彩。

「碟中畫」《第七交響曲》／《美杜莎之筏》

藝加之言
王加
微信公衆號：Jia_artscolumn
逢周三見報

青荔蘸蝦醬

午餐外出覓食，愈來愈不容易。一來食客多，取票排隊等位，衝鋒陷陣。二來素質差，食材味道服務，都不一定合格。自己時間許可，要不遲些吃，要不走遠點。網上搜好資料，活動前到太子。餐廳外貼滿照片：廚師與名人；菜式和價錢。

想吃脆皮雞、炒蝗子，一想再想，單人匹馬，獨力難支，只好轉戰午餐，吃「蝦醬蒸豬爽肉」。蝦醬惹味，豬肉不爛，香爽添葱配飯，醬油可以不加。談到蝦醬，想起大澳，清代《廣東新語》談粵地蝦製品，說：「蝦醬則以香山所造者為美，曰香山蝦。」香山縣屬古地古稱，現代橫跨澳門、中山、珠海、南沙等地。

蝦醬製法，《廣東新語》詳言：「初醃時每百斤用鹽三斤，封定缸口，俟蝦身潰爛，乃加鹽至四十斤。於是味大佳，可以久食。」古今工序相若，配方或有不同。蒸肉炒菜，先醃後蘸，蝦醬皆可，清代《清稗類鈔》記一食法，與荔枝相關，文中先說，粵中荔枝，未到熟時，青澀難吃，如何解決，文中有記：「李倩為獨嗜純青者，蘸以香山鹽蝦醬，一啖輒盡百枚。」青荔蘸蝦醬，自己未嘗過，吃者說是「人間美味」，只能找天試試，才能評斷。

現見蝦醬多配豬肉，蒸豬肉古代早見，用料多樣，《清稗類鈔》有「乾鍋蒸肉」一條，明言「乾鍋蒸肉者，豬肉也。」後續做法不難，不過用上的器具較多，步驟如下：「用小瓷缽，肉切方塊，加甜酒、醬油裝入大缽，封口，置於鍋，用文火乾蒸兩炷香時。不用水，醬油與酒之多寡，相肉而行，以高於肉面為度。」小缽內醬油加甜酒，浸過豬肉。小缽入大缽封好，大缽入鍋乾蒸，現代可改用焗爐，穩妥。

古聞港食
蕭欣浩
逢周三見報

熱辣重慶

第一次去重慶，從下飛機走上廊橋的那一刻，似乎就已在空氣中聞到了超級麻辣的火鍋味道。我還一度懷疑是自己的錯覺，直到後來才發現，只要身在重慶，無論走到哪裏，這種香氣都如影隨形。

作為一個不吃辣的人，開始還暗自慶幸這次在重慶僅僅逗留兩天一夜，不至於在這座「無辣不歡」的城市「冇啖好食」，但很快就動搖了——看着同行的家人在重慶火鍋的九宮格前，一邊被辣得滿頭大汗，一邊感嘆口中真是人間至味，我不禁有些蠢蠢欲動，「來都來了」，天下聞名的正宗重慶火鍋總歸要試試的吧，要試的話總不能只吃三鮮白湯吧。於是，我小心翼翼地，從被他們稱為「微辣」的紅湯之中夾了一小塊肉放進嘴裏，一瞬間，我的整個嘴巴就失去了知覺。這個世界上，不相通的不僅僅是人與人之間的悲歡，還有人與人之間對於辣度的定義。網上的萬用梗圖是「這些機會不是屬於我的」，在連灌幾大口冰鎮可樂，終於緩過來之後，我要說「這些美味不是屬於我的」。

重慶是一座與「火鍋」深度綁定的城市，在街上看到的店舖最多的是火鍋店，其次就是賣火鍋底料的手信店。對於重慶的客人而言，如果光在這裏吃火鍋還不夠，那麼就買幾包火鍋底料帶走吧。於是，買了幾大包帶回香港，送給那些嗜辣如命的同事們，讓他們在香江之濱感受來自山城的熱辣滾燙吧。

大川集
利貞
逢周一、三見報