

我勉強算是個「海島控」。之所以說「勉強」，是因為我對白色沙灘、清澈海水，對潛水、划船，固然也感到愜意、有趣，卻不如那些資深的「海島控」那麼執著熱衷。

但正如對着滿樹紅葉，畫家捕捉色彩和光影，詩人看到生命的凋零與惆悵，植物學家忙着分辨是槭樹還是楓樹，保潔工人發愁明天的清掃工作量……對於海島，本來就是，想怎麼「控」就怎麼「控」。於我而言，海島是個胡思亂想的好所在。從幼年時期就積攢的種種凡爾納式的幻想，最適合在海島排布劇情。

上周，到泰國的蘇梅島待了四天。前兩天，天公不作美，大雨傾盆。海上雨霧迷濛，遙望不遠處五座小島，總感覺下一秒鐘就會有斯派羅船長駕駛「黑珍珠號」從小島後面轉出來，又想像着工程師史密斯從林肯島的花崗石宮眺望海天相接處是何種心情。無法出海，便在島上閒逛。一處農場裏，叢叢芭蕉間隙，圈養的山羊、雞、鴨，亦有「魯賓遜國王」巡視「子民」的感覺。

第三天，天空終於放晴。躺在海灘吊床上，除了海浪層層追趕的聲響和偶爾的鳥鳴，天地之間平靜純淨。望着漫天星斗，同樣幾顆星星，於蘇美爾人是箭神，希臘神話裏則成了赫拉克勒斯與伊阿宋的老師，中國人卻又奉為「主生」的南斗星君，都影影綽綽重疊在一起。遠古的呼喚與讚頌，似乎緩緩從天而降。

五年前的差不多這個時候，我正在巴布新幾內亞的布卡島。站在同樣的沙灘上，十八世紀島上划獨木舟的原住民，第一次看到法國探險家布干維爾旗艦上飄揚的旗幟；二戰時，日軍驚恐發現鋪天蓋地的美軍艦艇飛機包圍而來。數百年的刀劍槍炮與無數亡魂，如今都被婆娑的椰林搖曳無蹤，卻又似乎能聽到在小島土地下不住嘶鳴。



快樂「章魚腳」

作為一名高膽固醇人士，行走在吃貨的路上深知有所為和有所不為。但畢竟「人生苦短」，偶爾破戒還是免不了。比如在西班牙，我便一次又一次「折戟」章魚腳下，到後來放棄掙扎，今朝有酒今朝醉。

西班牙的章魚腳太好吃了，原諒我用這麼粗淺乾癟的文字去形容，因為吃到的驚喜已讓大腦停止轉動，就像浸泡在多巴胺中的生物，所有機能都回歸到了原始狀態。

下館子，章魚腳是不用費力去找的菜，幾乎每家菜單上都會赫然標註「Pulpo a la gallega」。如果你也像我一樣，總是手握體檢報告對高膽固醇食物望而卻步，那可就要小心了，在章魚腳面前，要麼銅牆鐵壁，要麼自願沉淪。這道菜發源於西班牙西北部的加利西亞，綿長的海岸線賦予它生命和活力，也讓無數美味海鮮有了用武之地。你會發現這裏的章魚腳跟別處相比，肉質極為肥美軟嫩，能顛覆對以往多足軟體動物的認知。除了天賦異稟，乘着大西洋的東風鶴立雞群外，西班牙人的處理方式也很講究。他們會在烹飪前先敲擊，讓章魚腳變鬆軟，然後再下鍋，也有很多餐廳將時下流行的低溫慢煮用得爐火純青，幾乎把章魚的潛能逼到了絕境。

一份好吃的章魚腳，不僅有慢煮，還會用炭火烤一下豐富味道。上桌配上餐廳自家的基底醬汁，可以是樸實的胡蘿蔔土豆泥，也可以是匠心獨具的黑蒜醬。總之吃起來，一定會讓你的牙齒間有異常悅的體驗，既稱得上Q彈，又不用多費一點力氣。厚實的章魚肉融合在醬汁中，八面玲瓏，章魚瞬間「活」起來了，熱情地把天南海北的感受聚攏到一起，風生水起。懂的人說，一口章魚腳，就能吃出這廚師專業與否；對我而言，有滿當當的幸福感，就足夠了。



逢周一、三、四見報

看到報道，「拍照機器人」問世了。只要告訴它你想拍什麼樣的照片，它就會自動擺出最佳姿勢為你拍照。請注意，是它，也就是機器人擺出最佳姿勢，而不是要求你擺出最佳姿勢。這個消息實在讓人興奮，尤其是我這樣不會擺姿勢的人。

從小到大，不愛拍照，因為總無法令攝影師滿意。要麼站得太直，要麼站得不直；要麼頭抬得太高，要麼不夠高；要麼臉擺得太正，要麼側的角度不對，反正難以恰到好處。有時不免懷疑，我究竟是在留影還是當模

特？有一次參加會議後拍集體照，攝影師手摸快門斬釘截鐵地說：不管你們有多麼厲害，這一小會兒都得聽我的。此言不虛。面對理髮師，誰都要低頭；面對攝影師，誰都要微笑。

感謝拍照機器人幫吾輩「擺拍困境症」患者打了翻身仗。它有十分靈活的身子，能拗出人類望之驚嘆的造型，從突破我們想像的角度拍出精彩的照片。我相信，這款機器人推廣後，朋友圈裏將颳起「晒自己」的新風尚。而我們對自己的形象也將有新的認識。然而，和不少已被人工智能

取代的行業一樣，景點的攝影攤或將繼續衰落。這些年來，隨着智能手機普及，拍照作為一門營生越來越不好幹了。專業的取景技巧或許是從業者僅存的優勢，但把一個機器人放入後備箱，一場說走就走的旅拍勝券在握。

按快門或許不用攝影師的手了，出創意卻還需要攝影師的大腦，至少目前還是。既然拍照機器人是人類替代進程中的又一例證，它便遵守替代的一般規律，從粗活到細活，從肢體到頭腦，從技藝到創意。作為一種藝

術，攝影是技術的產物，但更需要觀念的加持。一張好照片，說到底是腦中意對眼前的裁剪和再造。人工智能對相機以及攝影本身的每一點改變，都在提供佐證。為此，我為拍照機器人歡呼的同時，更為攝影的新前景而興奮。



逢周一、三、五見報

手持相機的機器人

「謝絕探訪」

人，翻開書就像進入了大門，翻幾頁就如同登堂入室，而且可以經常去。如果不得要領，則還可以閉上書頁，來一個不辭而別。

錢鍾書有句名言，假如你吃了個蛋，覺得不錯，何必要認識那下蛋的母雞呢？名言讀起來很上口，但卻阻止不了粉絲想「認識母雞」的衝動。

還是楊絳先生的規勸更具說服力。她轉變思路，不貼「謝絕探訪」「來訪者須知」之類的告知，而是勸讀者多讀書，在書中與作者相遇、交談。她說，讀書好比隱身地串門，要參見欽佩的老師或拜謁有名的學者，不必事前打招呼求見，也不怕攬擾主

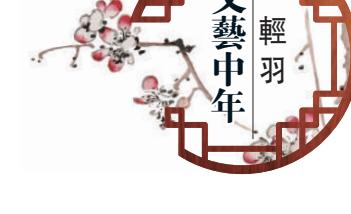


逢周三見報

《不討好的勇氣》

大男人主義的男朋友鄭昊越來越失望。秀雅在高中就讀時期亦曾受過同學欺凌，她勇敢地在學校廣播系統宣洩情緒，作出語言反抗，從而打下了她的演說基礎。偶然之下，在職的秀雅於上海一間小酒吧遇見高中同學史野，從而接觸到「脫口秀」，自此改變了她的討好型個性，亦發掘到自己的藝術潛能。

《不》劇一方面講述秀雅的感情關係，另方面，她從企業機構辭職，全身投入「脫口秀」表演事業而踏入人生另一階段。全劇對於「脫口秀」的創作和表演方式，作出了明確的闡釋。笑話就是換一個角度來觀看世界，發掘世事的荒謬之處，表演者向觀眾分享個人感受和價值觀，從而爭取觀眾共鳴。全劇末段展現「脫口秀」大賽，高手雲集，讓觀眾看得樂不可支。



逢周一、二、三見報

薩爾茨堡前的奏鳴曲



水。

儘管近景的鄉間風光愜意悠閒，但在河對岸，規模巨大的白色大主教宮和山頂的要塞堡壘才是畫作的主角。畫家採用了由達·芬奇所提出的空氣透視法，打造出近景岸邊寫實風景和遠景建築朦朧感的視覺差異，形成了畫面的虛實關係。不僅如此，畫中左側高聳入雲的樹木，與因「近大遠小」透視規律而顯得低矮的背景建築群營造出左高右低的構圖不平衡感；



微信公眾號：Jia_artscolumn

鮮海膽炒飯

像紡織時用於盛紗的筒簞。海膽另一吃法，見清代《廣東新語》，載：「肉色黃鮮，以作醬味佳。」現代同樣有海膽醬，味道、用料，各有不同。

清代《嶺南雜記》也有提到海膽，記載略異，詳文如下：「肉色黃，有四瓣，鮮煮甚美，乾者味如鹿脯。其殼朱漆，其內為盃、為盒，大者為香爐，然脆不經用。」文中未言煮法，現代用於炒飯、煮麵、蒸蛋、燴醬，同取海膽鮮味。海膽驟乾，確未曾見，或新鮮時已被吃、被製，沒有被驟乾的空間。鹿肉乾也未嘗干，無法與乾海膽的味道對照。海膽殼可上漆為器，不過耐用性不強，還是以吃鮮吃肉為最。



逢周三見報

《無罪辯護》

席上的都是壞人，而為壞人辯護的人，自然也不是什麼好人。最早對控辯雙方、法庭辯論的「啟蒙」，或許來自風靡內地的港產電視劇，不光是頭戴假髮的大律師造型很「新鮮」，辯護律師邏輯嚴密、言辭銳利的辯護也令人大開眼界。但相比電視劇中的風光無限，《無罪辯護》因真實而顯得滄桑，而又因為歷經滄桑初心不改而顯得尤為可貴。

人們常說「正義或許會遲到，但不會缺席」，但這本《無罪辯護》卻告訴我們「無罪辯護」就是其中不可或缺的重要環節。



逢周一、三見報

小时候，對法庭和庭審的印象就是法官威嚴，罪犯低頭認罪。當時，不知道任何人在宣判之前都不是罪犯，而是「犯罪嫌疑人」；當時，只覺得站在被告

「鄞」即現時的浙江省寧波市，古產海膽，海膽肉添鹽，更顯鮮甜，用以配酒，酒類現代更多選擇。古人文字形容清晰，說海膽剖開如「績筐」，



逢周一、三、四見報

責任編輯：常思源