

「尊龍」與「樂平」

讀莫言的小說《豐乳肥臀》，裏面那個「村裏手藝最好的木匠」，名叫「尊龍」；不一會兒，又有一個鄉鎮供銷社的售貨員，名叫「樂平」。尊龍是華裔電影巨星；而樂平是《智取威虎山》的反派，雖然是一個配角，在六七十年代的中國內地，卻也是家喻戶曉的級別。

想來，莫言寫作的時候，可能正着迷看電影。從熒幕剝下名字，順手一貼，人物便在紙上立了起來。這在小說情節之外，額外平添了一絲趣味。荷里活大片與紅色樣板戲滲染一體，帝王宮廷與土匪巢穴打通地道，這與《豐乳肥臀》的光怪陸離十分契合。

給小說人物取名字，是作家最大的特權之一。在自己的小說裏，作家的權威比女婿還大，可以隨心所欲地「造人」。從生活裏將一塊泥巴信手拈來，捏出不同的形狀。而讀者撬開這枚彩蛋，就得以窺見作家藏匿其中的狡黠笑意，抑或良苦用心。

劉震雲將這種狡黠玩到極致。《手機》裏的「彩雲」，是他嫂子的名字；《我叫劉躍進》裏的「劉躍進」，則是他的表哥；《故鄉天下黃花》的「屎根」，是他另一個表哥的乳名。小說的市井、鄉土氣息，撲面而來。

這起名之道，是一場文字遊戲。作家們俯身於生活之河，隨手撈起一塊鴉卵石，稍加打磨甚至原封不動，便砌進小說的牆裏。它藏着作家對世相的洞察與解構，也藏着他們對筆下世界的頑皮深情。

但有些名字的由來，偶然得近乎無厘頭。作家李英儒上世紀五十年代寫作小說《野火春風鬥古城》時，忽然在燈下停筆，問在旁邊織毛衣的妻子：你說給叛徒取個什麼名字好呢？妻子隨口說：就叫「高自萍」吧。她沒有交代由來。於是，這個名字後來就印在小說裏，搬到熒幕上，幾乎是與「樂平」齊名的反派。



逢周三、四、五見報

情感管理

二〇二二年三月的奧斯卡頒獎典禮上，荷里活電影演員Will Smith因為不滿頒獎人Chris Rock拿他妻子的禿頂開玩笑，當眾狠狠打了對方一個耳光。幾分鐘後，Smith上台領取了奧斯卡最佳男主角獎，但他的職業生涯卻因那個耳光遭遇重創，至今沒有完全恢復。哪怕不是明星，我們在生活中也經歷過「情感短路」，喪失理智地發火、吵架或害怕，過後又慚愧、後悔的情況。

達爾文認為感情是進化過程中生成、有助於人類生存的機制，比如，恐懼讓人避開危險。研究情感管理的美國密西根大學心理學家Ethan Kross卻說，情感有所節制才能發揮積極作用。但知易行難，人人都有短板，我們也許只能在某些場合掌控某些情感。Kross倒是描述了不少方法。比如，在腦海裏把自己當別人，自言自語，提供建議；能說不同語言的人優勢明顯，因為用第二語言進行反思能製造情感距離，更理性地分析情況；也能通過寫作抒發情感，達到同樣效果。五官感覺對人的情緒影響也很大。酒店大堂的宜人芳香、昂揚積極的歌曲、蒼翠欲滴的樹林能讓人振奮或平和。

另外，暫時迴避挑戰並非壞事，能轉移我們的注意力。再度審視問題時往往會發現情況並不像最初想像的那麼糟糕，或新辦法已悄然而生。美國二〇〇一年「九一一」恐襲發生後，紐約人選擇了不同的應對方法。有人只在特定時間、場合表達傷痛，有效調控情感，強迫他人立刻回憶創傷經歷反倒可能適得其反。總之，當強烈情感似乎要吞噬我們的理智時，可採用不同策略，綜合運作。無論黑貓白貓，有用就行。



逢周一、五見報

北方生活讓我認識了不少新食物，凍豆腐是其中之一，也是較早捕獲我心的食物。記不清第一次吃凍豆腐的場景了，十有八九是在火鍋店吧。如果讓我選出一樣和火鍋最般配的食物，我必首選凍豆腐。

顧名思義，凍豆腐由豆腐冰凍而來。北方冬天極冷，老豆腐放在室外，聽其自然上凍可也。但這意味着只有冬天才能享受凍豆腐。炎熱的夏天，吹着空調吃火鍋最為愜意，沒幾塊凍豆腐怎麼行呢？用冰箱或冰櫃隨時可製。按網上攻略，豆腐放進冰箱

前回提到，喬治·秀拉的《拉格蘭德賈特島的星期日下午》在火災中倖存，為藝術史留下重要的參考點。然而，這幅畫不僅是技術與科學的結晶，也包含了現代社會的哲思。

秀拉曾表示，《拉格蘭德賈特島的星期日下午》的構圖靈感來自帕德嫩神廟的泛雅典娜祭典浮雕，只是他畫中的人物變成了現代市民。他希望藉由這些日常場景中的「現代人」，呈現一種形式上的秩序與社會結構的對照。

他早年所作的《阿涅爾的沐浴者》（一八八四），描繪的是對岸工

人階級的午後景象，而《拉格蘭德賈特島的星期日下午》則呈現中產階級的休憩方式。在此兩岸對照之中，城市與鄉村、工人與資產階級，彼此邊界相遇而不相融，顯示出秀拉對社會層次的敏銳觀察。

話說回來，真的不是所有人都能立即接受秀拉的點彩畫手法。《拉格蘭德賈特島的星期日下午》初展於一八八六年第八屆（也是最後一屆）印象派畫展時，引起極大爭議。觀眾對滿布畫布的小點感到詫異，有人諷刺畫中人物僵硬得如同古埃及人像，卻忽略了秀拉有意將人物簡化為類似古

跟數名由內地來港發展的朋友閒聊，他們不約而同說廣東話特別難學。對於在香港土生土長的人，流利粵語固然順理成章，但學普通話同樣會感到困難，總不明白為什麼已盡力翹舌，別人還聽得出是「港普」，因此不曉得為什麼人們說廣東話特別難。

廣東話究竟特別難在哪裏？如果只懂說而不懂語音分析，要清楚道明實在不易。例如「湯丸」會說成「湯演」、「魚蛋」變了「兒蛋」、「痴心」則成了「騎身」，卻難以指出問

「遇見雲岡」數字公益藝術展上周在香港西九龍站開幕。展覽運用前沿數字技術，展出近五十件數字藝術展品，將世界文化遺產雲岡石窟的千年風采凝於現代展廳。

雲岡研究院副院長閻丁表示，雲岡石窟是中國首個皇家授權開鑿的石窟，生動呈現了佛教藝術中國化及多民族文化融合的絢爛歷程。此次展覽首次系統運用3D打印、VR/MR沉浸技術，將雲岡早、中、晚三期洞窟呈現給香港觀眾。雲岡研究院利用科技保護及數字化3D打印技術促成此次在港展出，意義深遠。

李泉有首經典作品，叫《走鋼索的人》，已有好一段日子沒記起這首作品，直到上周在西九文化區戲曲中心，看了法國編舞家Rachid Ouramdane結合極限運動和舞蹈的動人之作《無涯之軀》，這首歌便重新在我的腦中響起。高空走繩雜技人Luca Chiarva獨走繩索，有時是孤身一人，有時猶如以「上帝視角」俯瞰舞台上每一位表演者，跳着那些高難度的「舞」。

原來《無涯之軀》沒有一位是舞者。除了Luca Chiarva，還有攀岩家Ann Raber，以及一班雜技人，已讓觀眾嘆為觀止。事實上，無論哪個項目的演員，他們嫺熟的手法與身段，還有精湛的技藝、舉重若輕的高難度動作、心無旁騖的專注，本來就有很高的表演性和觀賞性，極限運動更有刺激感、危險感，叫觀眾心跳加速抹一把汗。

高空走繩固然「牙癢」；雜技人「騎膊馬」疊羅漢，把人拋起又接住，也把一面巨型攀岩牆當成彈

前，最好先擠出一些水分，以免凍碎影響口感和美觀。凍豆腐之美妙，就在於凍成蜂窩狀後，既保留了豆香又多了一份嚼勁，「蜂窩」越多，口感越好。所謂「千滾豆腐萬滾魚」，豆腐本就適宜做燉菜。凍豆腐涮火鍋、燉湯或紅燒，不待「千滾」便會像海綿般吸滿湯汁，極為入味。

在我記憶中，南方沒有吃凍豆腐的習慣，卻有一樣和凍豆腐極似的家常菜，名為烤麩。麥子帶皮磨成粉，在水中搓揉篩洗，取得麵筋，發酵蒸熟，便成了烤麩。從外形上看，烤麩

人階級的午後景象，而《拉格蘭德賈特島的星期日下午》則呈現中產階級的休憩方式。在此兩岸對照之中，城市與鄉村、工人與資產階級，彼此邊界相遇而不相融，顯示出秀拉對社會層次的敏銳觀察。

話說回來，真的不是所有人都能立即接受秀拉的點彩畫手法。《拉格蘭德賈特島的星期日下午》初展於一八八六年第八屆（也是最後一屆）印象派畫展時，引起極大爭議。觀眾對滿布畫布的小點感到詫異，有人諷刺畫中人物僵硬得如同古埃及人像，卻忽略了秀拉有意將人物簡化為類似古

跟數名由內地來港發展的朋友閒聊，他們不約而同說廣東話特別難學。對於在香港土生土長的人，流利粵語固然順理成章，但學普通話同樣會感到困難，總不明白為什麼已盡力翹舌，別人還聽得出是「港普」，因此不曉得為什麼人們說廣東話特別難。

廣東話究竟特別難在哪裏？如果只懂說而不懂語音分析，要清楚道明實在不易。例如「湯丸」會說成「湯演」、「魚蛋」變了「兒蛋」、「痴心」則成了「騎身」，卻難以指出問

跟數名由內地來港發展的朋友閒聊，他們不約而同說廣東話特別難學。對於在香港土生土長的人，流利粵語固然順理成章，但學普通話同樣會感到困難，總不明白為什麼已盡力翹舌，別人還聽得出是「港普」，因此不曉得為什麼人們說廣東話特別難。



展廳中有一組展品佔據一整面牆，它以雲岡石窟第六窟（附圖，局部）為原型。第六窟是雲岡石窟群中規模最大、設計最完整、雕刻最精細的代表性洞窟之一，被譽為「雲岡第一偉觀」，開鑿於北魏孝文帝時期，

據推測是為孝文帝祖母馮太后所建。第六窟為中心柱窟，窟內中央矗立着高達十五米的方形塔柱，分為上下兩層。上層四面分別雕有一尊立佛和兩尊菩薩，四角裝飾以大象馱負的九級樓閣式塔基；下層四面則雕有坐佛。

洞內四壁上層環繞排列着十一尊立佛，頭頂懸垂華蓋，氣度莊嚴。窟頂採用格狀結構，雕飾有騎乘孔雀、獅子、老虎、長尾鳥等動物的多臂多首天神。

洞內現有三十三幅展現釋迦牟尼生平的佛傳故事浮雕圖，生動描繪了佛陀從誕生、成長、結婚到出家、弘



逢周五見報

凍豆腐與烤麩

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

在時下一些經營融合菜、江湖菜的飯店裏，烤麩列在火鍋菜單之中已不罕見，但我以為，它的經典吃法還是當涼菜，又以四喜烤麩最為常見。「四喜」者，一般是筍片、黃花、木耳、花生。這道菜偏甜口，典型的江南風味，乃上海幫菜館之標配。

網上有人介紹「四喜凍豆腐」，我沒有吃過，不知味道究竟如何。養生愛好者則在網上寫文提醒道，烤麩

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

在時下一些經營融合菜、江湖菜的飯店裏，烤麩列在火鍋菜單之中已不罕見，但我以為，它的經典吃法還是當涼菜，又以四喜烤麩最為常見。「四喜」者，一般是筍片、黃花、木耳、花生。這道菜偏甜口，典型的江南風味，乃上海幫菜館之標配。

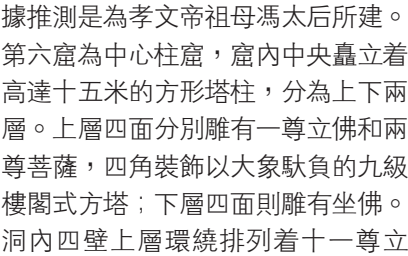
網上有人介紹「四喜凍豆腐」，我沒有吃過，不知味道究竟如何。養生愛好者則在網上寫文提醒道，烤麩

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。



和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

和凍豆腐都狀如海綿，吃起來又都是鬆軟綿彈的，很像一對孿生兄弟，差別在於豆和麥的不同香味。

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

美好的星期日下午(下)

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。



逢周一、三、五見報

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。

和凍豆腐雖是素菜，卻是「吸油高手」，貪嘴多吃，有油脂攝入過多之虞。改進的辦法是進嘴前將湯汁擠出。此舉固然符合健康原則，但實在過於迂闊，要知道烤麩和凍豆腐之所以讓人難捨，就在於這一口滿滿的湯汁啊。