

善書不擇紙筆

《論語》名言：「工欲善其事，必先利其器。」這當然是沒錯的。用配置更高、運算更快的電腦來處理文檔、畫圖、剪輯，效果更好。運動員也總是希望有性能更好的跑鞋、泳衣、單車，來提高競技成績。

不過，北宋「蘇門六君子」之一的陳師道，在《後山談叢》裏也寫了一段話：「善書不擇紙筆，妙在心手，不在物也。」真正的高手，並不會囿於對工具的依賴。歐陽修幼時家貧，便跟隨母親用荻草稈當筆，鋪沙當紙，苦練寫字，打下良好的基礎。「草聖」懷素也是一樣，「貧無紙可書，乃種芭蕉萬餘株，以蕉葉供揮灑」，最後達到了「墨池飛去大鵬魚，筆鋒殺死中山兔」的境界。

其實陳師道與孔夫子的話，並不矛盾。歐陽修用荻草稈學習練字，但後來成為書法大家，終離不開好紙好筆。他為了答謝蔡襄為自己作書刻石，便以「鼠鬚栗尾筆」等物為潤筆，這是最上乘的毛筆，對善書者來說是最好的「器」了。

孔夫子強調了工具的重要性，陳師道並非否認這一點，而是提醒世人勿墮入「唯工具論」的偏頗。所謂「差生文具多」，過度執著於形式主義，華而不實，那就無異於是本末倒置了。假如歐陽修當年等待「先利其器」，恐怕一輩子都無法善書。

某友因體態愈見豐盈，發狠要行山、徒步。於是，連番採購了衝鋒衣、登山鞋、登山杖、防水背包。怕途中累了無處休息，又買了摺疊坐墊；聽說山林有熊出沒，再加購了熊鈴；看到新聞說登山者失溫遇險，又同時買了好幾套速乾衣褲和魔術頭巾……

其實，對於初級的徒步者，而且去的也非惡路途，普通運動裝備足矣。某友「器」已經是利得不能再利了，但徒步了一兩次，便意興闌珊，「器」便束之高閣了。



## 一鍋溫柔

冬天的首爾街頭，最溫暖的不是明洞閃爍的霓虹燈，而是那些深夜小店裏咕嘟咕嘟冒着熱氣的豆腐鍋。韓國人叫它「순두부찌개」，每每提起，從他們的眼神中就能感受到，這哪是一鍋豆腐，分明是寫給冬天的「勸降書」，火辣辣、軟乎乎，綿裏藏針。

仔細想想，在這個被泡菜「統治」的國度裏，想找出一樣讓全民上癮的日常菜，除了豆腐鍋，還真沒有第二個。不管是在韓國料理，還是朝鮮族料理中，它都有極高的出場率。正宗的豆腐鍋要用軟豆腐，嫩滑得像嬰兒皮膚，能掐出水來。鍋底是高湯，可以用牛骨，也可以用海帶熬製，裏面加入蛤蜊、蝦、魷魚等食材提味，再配上標誌性的韓式辣醬。火候不能大，慢慢慢煮滋味才會一層層滲透。等湯汁燒開，就可以把豆腐輕輕推進去，這個步驟一定要有耐心，否則稍一用力，豆腐就會散架。再扔進去一些蔬菜，比如西葫蘆、蘑菇，最後加個生雞蛋。等端上來時，鍋還在沸騰，熱氣直衝臉龐，雞蛋剛好變成了溏心，一切都是最完美的模樣。

光看製作過程，確實像「雜燴」，但神奇的地方就在於，看似普通的食材聚在一起，竟然能碰撞出如此和諧的味道。湯汁最具魅力，辣而不沖，疊加着食材的鮮美，一股股湧進喉嚨。豆腐入口即化，輕盈不膩，正因為質地柔軟，就如同一塊海綿，拚命吸收了湯汁的精華，最後化作一小口、一小口的驚喜。蛋花帶來意想不到的收尾，溫柔纏繫，你很想再翻找翻找，卻怕用過了勁兒，驚擾了豆腐的安眠。這一份湯，也多虧了石鍋的「守護」，保溫特性極好，到最後都不會涼掉，吃得額頭冒汗，手卻停不下來。剩下的澆在白米飯上，至此，過山車也千帆過盡，迎來了最後「勝利結算」的時刻。



逢周一、三、四見報

## 電子衰老

人生無非一場故事，衰老則是人人都要經歷的故事。我現在居住的小區裏常能見到老年人，據說是因為這個小區離城裏有些遠，年輕夫婦買了這裏的房子後，便把老人和孩子安置在此，自己住在城裏，工作生活更方便。這些獨行或結伴的老人，大多抱或牽着幼童，每遇到他們，我彷彿見到一個閉合的人生之環。

老人們閒坐休息時，常打開手機刷視頻，聲音開得很大，那些故作「官方」的AI播報或「一耳假」的笑聲時時傳來，有的是針對老年用戶的

保健品廣告或「惡兒媳」故事，有的卻帶着明顯的「年輕向」。我悄悄觀察這些陷入網絡幻境的老人，他們似乎並不真正關心手機上的內容，只為製造一些響動，以填充以「衰老」為名的時光。畢竟，在衰老這個故事裏，孤獨是永恆的主題。而經由電子產品進入生活的一切，貌似稀釋了孤獨，其實卻把孤獨一層又一層地包裹起來，使之更難消融。

是人都會老，但怎麼衰老，卻因時而異。衰老，是自然現象也是文化事件，是個體命運也是社會選擇。電

子產品以及以其為載體的網絡造物，製造出的這個看似扁平的世界，不僅是空間意義的也是時間意義的。一方面，代際的區隔似乎在消弭，網絡的匿名性與開放性讓年齡難以成為內容獲取的門檻，老年人亦可接觸到大量貼着青年標籤的內容，衰老之旅添了許多熱鬧；另一方面，代際的階梯變得更密，以前相差二十歲的人還能找到一些共同語言，如今相差十歲就有雞同鳴講之感，只好抱以「今天天氣哈哈哈」的禮貌與無奈。

如果我們承認溝通對於代際具有

標誌意義，那麼，手機、平板等電子產品以及那些深度嵌入生活的軟件，實際上成為了代際的製造者，它們的每一次重要迭代都在用戶中催生出新一代。此時，「衰老」不僅是年紀增長，還是與硬件軟件迭代之鏈的鬆脫。



逢周一、三、五見報

## 「不用謝」

經常見這樣的場景，兩人相遇，都堅持讓對方先行，甲說「您先請」，乙客氣地回覆「不，您先請」，甲接着客氣地說「不不，您先請」，乙則又客氣地回覆「不不不，還是您先請」。如此這般，本是幾秒鐘即可通過的門口，兩人在相互客氣中僵持了好大一會兒。

以前，為建設更加文明的社會環境，大家呼籲在生活中多說「對不起」「謝謝」等客氣用語，如今已經成為很多人的習慣。但有時太客氣反而過猶不及，在聊天快結束時常發信息「謝謝」，對方回覆「不容

氣」，接着發過去兩個「抱拳」的表情包，對方回覆三個「握手」表情包，覺得不能讓聊天止於自己，便又客氣地發過去幾個「鮮花」表情包，對方收到後則又回覆了幾個「鮮花」表情包外加幾個「抱拳」表情包。再這樣下去，聊天會一直沒完沒了，像那個經典的英語笑話，小明上街時不慎與一外國人相撞，客氣地道歉「I am sorry」（對不起），外國人禮貌地說「I am sorry too」（我也對不起），到此本可以相視一笑後各自走開，小明覺得外國人這樣客氣，便接着道歉「I am sorry three」（我

第三次對不起）。

雖說禮多人不怪，但我們經常因為類似「您請」與「您先請」式的無限禮貌循環和「I am sorry three」式的客氣而耽誤了效率。

在人工智能時代，這似乎有了新的例證。日前，美國OpenAI公司的CEO山姆·阿爾特曼在推文中提及，用戶對AI說「請」和「謝謝」，正在讓他們多花掉數千萬美元電費。這是因為，大語言模型在接到用戶輸入指令時，會將文字拆分成許多基本的「詞元」（token）來分析，人類一句簡單的客氣寒暄，對於機器都是

一次完整的對話計算。也就是說，AI因為人類的禮貌而消耗了大量的電力資源，變得更不環保了。若能減少「謝謝」等可有可無的文字，反而能讓AI在執行任務時少一點運算，從而也少費一些電力。



逢周三、四見報

## 影視化改編

從文學小說改編而成的影視作品多不勝數，成績各有參差。一般而言，改編成品怎也會保留原著的面貌，包括故事主線和主要角色。有些小說結構宏大，並不容易改編成為觀眾耐心追看的影視載體，這時便要考究創作人的心思，如何將原著的精髓立體呈現在觀眾眼前。

《一生懸命》是陸春吾於「豆瓣連載小說」的作品。全書十八餘萬字，包含五十六章節及終章。改編成為十六集電視劇《命懸一生》，劇集故事結構大致與原著相同，例如小說

開首和劇集首集的標題都是「箱子」，講述曹小軍要求過命兄弟倪向東到小軍的家搬運一個箱子上山，向東搬運完畢，發現箱內藏着的是小軍的屍體。故事布局懸疑，引起觀眾追看興趣。往後下來，故事揭開了幾位主人翁十多年來埋藏的隱私和恩怨。

小說在前幾年才出版問世，深受讀者歡迎，並獲得二〇二二年「豆瓣閱讀懸疑幻想小說年榜」首位。小說設定的時空是當下社會，但是經改編的劇集將時空推回至二十多年前。其

時社會狀態仍然較粗糙，女主角吳細妹在小鎮生活，被原生家庭逼婚，及後備受丈夫家暴，從而令細妹逐漸走上一條不歸路。原著小說描寫得細緻，劇集亦將該等情節悉數保留，由此而令主線角色的心路歷程發展合理。除此之外，當年科技仍不發達，警察和民眾的通訊方式都沒有現在般簡便，民間的監控設施亦未普及，增添了故事裏警察偵緝的難度，令劇集內容更具戲劇性。

改編後的時空更加懷舊，彰顯了角色們的愛情和友情關係糾纏不清。

吳細妹和曹小軍雖然都有刑責在身，但是角色的命途發展實在坎坷，令人同情。二人在故事末段的回憶情節，於夜店一起歌唱懷舊香港金曲《相思風雨中》，演員李庚希和白宇帆親身以粵語演唱，倍添愁緒。



逢周一、二、三見報

## 倖存的習作與《未完成交響曲》

一八二八年十一月十九日，偉大的奧地利作曲家、被譽為「藝術歌曲之王」的弗朗茨·舒伯特在維也納因病去世，年僅三十一歲。恰逢本月是其逝世一百九十七周年，且我上月剛剛在維也納利奧波德博物館欣賞到了克里姆特所繪製的油畫習作《舒伯特在鋼琴前》，本周應景地分享一張以此作為的作曲家頭像局部為封套的專輯。本張唱片由德意志留聲機唱片公司於一九九一年灌錄並發行，收錄了由德國出生的奧地利指揮大師卡洛斯·克萊伯執棒維也納愛樂樂團聯袂演繹的舒伯特《第三號交響曲》及《第八號未完成交響曲》。

作品描繪了一個朦朧而溫馨的場景：年輕的舒伯特正坐在琴前全神貫注地彈奏着，四位身形纖瘦，衣着華麗的妙齡女子隨意地圍在音樂家和燃着燭火的鋼琴旁。其中距離舒伯特最近的三位正抬頭歌唱，唯有畫最左側靠近燭火的女子面帶含蓄低頭凝視，彷彿是對舒伯特流暢的琴藝心生景仰。克里姆特用極其簡單的構圖和充滿想像力的氛圍塑造將舒伯特「置身於」一個十九世紀再尋常不過的沙龍場景中。畫中一席黑衣



的作曲家是當仁不讓的焦點，雖然畫家並未將舒伯特標誌性的圓框眼鏡在作品中突出描寫，而整幅畫面奪目的高光都集中在舒伯特琴前的燭台、幾位女子身後的金色畫框或古董傢俱邊框中。這些亮點聚集在

琴前專心演奏的舒伯特周圍，頗有一份「紅花配綠葉」的浪漫韻味。這幅習作本是熱衷於贊助藝術和音樂的奧地利實業家尼古拉斯·敦巴男爵特別委託克里姆特所繪，其油畫成品在男爵去世後落到了猶太實業家萊德勒夫

婦手中。遺憾的是，油畫最終在一九四五年被德軍付之一炬。這幅習作《舒伯特在鋼琴前》竟也像收錄的《未完成交響曲》一樣，成為了永恆的遺憾。

「蝶中畫」舒伯特《第三號交響曲》&《未完成交響曲》／《舒伯特在鋼琴前》



逢周二見報

## 生薑羊肉湯

秋季早來，涼風只吹了數天，趕緊吃煲仔飯、喝燉湯，感受身暖禦風寒的感覺。朋友餐廳剛售羊腩煲，立刻預訂，到店一試。瓦煲滾寧夏灘羊，汁底是輕咖喱汁，微辣惹味，汁濃不厚重。

羊肉配辣，可添不同食材，清代《清稗類鈔》記載「煮羊頭」一項，詳言：「煮羊頭，毛去淨，切開煮爛去骨，其口內老皮俱去盡，切成碎丁。取老肥母雞湯煮之，加香蕈、筍丁、甜酒四兩、醬油一杯。如嗜辣，加小胡椒十二顆、葱花二十段。嗜酸，則加好米醋一杯。」羊頭去毛先煮爛，再去骨、去老皮，切丁。用老雞湯煮，加香菇、筍丁，甜酒、醬油添味。愛辣的，可加胡椒、葱花，如湯水多，相類現在的胡椒羊肉湯。

南宋《事林廣記》記一道「曹家生紅」，生吃羊肉，芥辣取味，做法如下：「羊脊肉四兩細切，熊白一兩，無，以肚弦代之。糟薑半兩細

切，水晶膽半兩，真酥三錢，生蘿蔔絲、嫩韭、香菜少許，芥辣澆或用臘醋。」「薑」即脊骨，羊脊肉細切，「熊白」指熊背上的脂肪，如無，可用「肚弦」取代，即現在的「牛百葉」。加糟薑、脆酥和水晶膽，「水晶膽」是魚、湯煮好放涼的魚凍。外添調料，愛辣者可用芥辣汁澆拌。

唐代《外臺秘要》記「當歸生薑羊肉湯」，以薑增辣，治「寒疝、腹中痛」等症，「寒疝」是脾胃虛寒引致的急性腹痛。湯材料只需當歸、生薑、去脂肥羊肉，做法是食材用水煮，去滓溫服。飲到第三日，痛症能止，「若寒多者加生薑」。



逢周一、三見報

## 八六版《西遊記》

機緣巧合之下，點開bilibili上八六版《西遊記》的播放頁面，赫然被眼前的數字震撼——這部四十年前的二十五集電視劇，竟在此平台已累積三點三億播放、六百萬點讚，平均每集播放量超一千三百萬次，毫無疑問的「頂流」之姿。經典之所以為經典，正在於它從未被時間淹沒。

雖說當年代表國內最高製作水準的畫面，如今看來已是「全損畫質」，但一向挑剔的網友卻無人在意——當《雲宮迅音》熟悉的電子音響起，剎那間，我們都被帶回了搬着小板凳守在電視機前的暑假午後。

不知不覺間，第一集《猴王初問世》已播完。以今時標準，四十四分鐘僅演完原著兩回內容，節奏堪稱從容。然而我與網友一樣，心思一半在熒幕，一半

在飛馳而過的彈幕間——石猴出世，神清氣爽，彈幕飄過「石頭裏蹦出的猿猴，特別美麗——石猿裏美（石原里美）」，諧音梗引出後面一眾「哈哈哈哈哈哈」；在石猴帶領下，眾猴初入花果山水簾洞，興奮異常上躥下跳，彈幕飄過「你們班剛剛下課的樣子」……靈動的彈幕給經典披上了當代的「羽衣」，在全新語境中重獲生命。

關掉視頻，餘韻未絕。真正的經典總能在每個時代找到與當下對話的方式。正如片頭那驚濤拍岸的畫面，歷千劫而不朽，經萬浪而長新。



逢周一、三見報