

倖存者偏差

前幾天，上海的一位研究生靠教人騎單車，兩年時間賺了二十七萬人民幣的新聞，登上了互聯網熱搜榜。這樣出奇的事情，當然吸引眼球。而且，幾乎每隔一段時間，就會有這種讓人羨慕的新聞爆出。比如，有人在夜市擺攤賣炸土豆，日賺九千元；有大學生賣盒飯，月入四萬……此類「勵志」故事共同點是，沒有什麼門檻：既無需太高的專業技術，也不需要太多資金投入，比如賣盒飯、炸土豆、騎單車，而收益卻奇高。怎能不令懷揣發財夢的年輕人眼熱、蠢蠢欲動呢？

這些故事所表達的部分或許是真實的，但卻是不完整的。諸如「日入千元」「月賺萬元」之類，並非常態，而只是截取了某個時間節點，便以偏概全，無限放大。很多「成功」個案，都離不開特定的甚至是極端的條件：環境、時間、機遇、人脈關係。一位回收廢品的，偶然從朋友的工廠裏，轉賣了一批廢舊銅線，賺了一筆錢，便被渲染成「日賺千元」。其「成功」的概率，並不比中彩票高多少。

所以，這當中就是一個倖存者偏差的問題。其樣本並不具備普遍的代表性。的確有人開了一家小店賣麻辣燙，一年賺了一套房。但其在的地段和消費群體特點，以及商家的開業時機，都是可遇不可求的。也的確有人做直播，年收入超百萬，但這樣的案例萬中無一，大量自媒體、直播從業者收入無法達到養家糊口的地步，這些情況卻被有意忽略了。

一句話，世界上並不存在對所有人都適用、可複製的低成本、低門檻的發財捷徑。無論是就業、創業還是理財、投資，還是要腳踏實地，保持定力，不可盲目跟風。而傳媒亦應提高社會責任意識，呈現「完整的真實」，不應為了流量斷章取義，或過度渲染，強行拔高。



瓜園

蓬山
逢周三、四、五見報

鹹酸乾坤

對一個沒去過菲律賓，也沒吃過很多東南亞菜的人來講，「阿多波」聽起來就像個充滿異域風情的密碼。要是頭一回見它，看到盤中那黑乎乎、泛油光的肉塊，很多人大概都會避退三舍。但只要嘗過一次，這股執著和纏綿的味道，就久久不能忘懷。你也能瞬間明白，這個堪比煲仔飯在香港，披薩在意大利的「地域名片」，是真的名副其實。

很多人將阿多波（Adobo）比作菲律賓的非官方國菜。它的來歷，得從被西班牙殖民的那段過去說起。在三百多年裏，醃製和香料逐漸深入人心，而菲律賓人也用自己的方式拓寬了這概念。它沒有繁複的儀式感，也沒有高級食材的矜持，用樸素的雞肉或豬肉，以一種接地氣的方式去征服你的胃。肉類切好之後，跟大蒜、月桂葉、黑胡椒一起炒香，再倒入醋和醬油，加水細燉。耐心要足，時間要夠，讓肉在鹹酸的湯汁中慢慢投降，吃進去才會有被溫柔以待的包容。不管是加土豆洋葱當配菜，還是用辣椒提味，阿多波的核心，永遠是醬油和醋。要知道，在這千島之國，天氣炎熱，食物很難儲存，當年老百姓就習慣用醋和醬油醃肉，久而久之，這個組合從保存變成了烹飪，從無奈變成了熱愛。在很多人眼中甚至有點「暗黑」的架勢，恰恰是當地人對家鄉味的執著追求。

吃起來，阿多波極為迷人的地方就在於「矛盾統一」。你會同時感受到酸、鹹、鮮、香四種完全不同的味道和諧交織。當它們落在嘴裏，沒有任何衝突，反而是個兇悍，團結起來固若金湯。豬肉的油膩被醋化解，鹹味在黑胡椒和大蒜的香氣中得到救贖，這種質樸和扎實，讓人想到菲律賓人的性格——熱情，務實，從不玩虛的，於漫長的歲月中，沉澱出自己的魔力。



食色

判答
逢周二、三、四見報

河南張大爺火了。他幾年前參加老年國外旅行團，拍了一些照片，在社交平台突然爆火。這些照片真是「隨手拍」，既不講究構圖，更沒使用濾鏡。而拍照的時候又是陰天，照片裏的巴黎，樸實無華，以至於艾菲爾鐵塔被網友戲稱「路邊電線塔」。這個「素顏巴黎」不但和旅遊宣傳圖千差萬別，和以往在朋友圈裏看到的美照也很不一樣。

登上熱搜的「素顏」，流露出人們對社交媒體時代過度使用濾鏡的厭煩。生活是美好的，不妨稍加打扮，

但美顏過度，照片成了「照騙」，反而會破壞人們對生活的認識和情感。當濾鏡、美顏以及P圖技術廣為運用，微信朋友圈成了「精裝修」，反讓人失去了瀏覽的欲望。

旅遊照是朋友圈精裝修最重要的建材之一。如今的著名景點似乎都有自己的標準照，古鎮必是小橋流水，紅牆需白雪覆蓋，非著名景點則按照著名景點的標準照給自己「化妝」，就像急於變紅者照着明星臉整容。國外景點更是如此，就說巴黎吧，高聳入雲的鐵塔，夜色浪漫的塞納河，在

濾鏡加持下變成人們心中的刻板印象。其實，不同天氣、光線、角度之下，鐵塔和塞納河自有千般面孔。這些面孔，即便不夠「美」，卻給了我們認識「本尊」不可缺少的真實信息。

如果去景區成為了一次驗證濾鏡的活動，濾鏡便從手機裏鑽進了我們心裏。生活本有的豐富和多變難以被發現，世界真實的面目被扭曲。相反，欣賞一個素顏的世界，是心態平和、自信的表現，從素顏中看出的美好，更能激發我們對生活的熱愛。張

大爺拍下的那些「素顏巴黎」，或許不符合別人的巴黎想像，也和他去法國旅遊前想像的巴黎不一樣，但我想，「素顏巴黎」給予張大爺的，才是一次出國旅遊真正應該獲得的，這就是對一個更廣闊的真實世界的了解，以及用自己的眼睛去認識素顏世界的態度。



知見錄

胡一峰
逢周一、三、五見報

《經典常談》

一位教育博主近日發視頻，指出某家出版社出版的朱自清著作《經典常談》存在四十餘處錯誤，引發廣泛關注。提起朱自清，今天很多人的印象是《背影》《荷塘月色》等散文名篇，將他歸入散文家之列，卻不知朱自清先生還是一位曾致力於古典文學研究的學者。

《經典常談》首次出版於一九四二年，它是一本「小書」，只有薄薄的一百來頁，按照傳統的經、史、子、集的順序，把《說文解字》《周易》《詩經》等重要文獻典籍用簡練

明曉的文字加以介紹。朱自清在序中謙虛地說，書中「並無編撰者自己的創見，編撰者的工作只是編撰罷了」，但是希望能培養學生讀解經典名著的能力，如果讀者能把它當作一隻船，航到經典的海裏去，編撰者將感到慶幸。

葉聖陶評價《經典常談》：學生如果自己在一大堆參考書裏去摸索，費力甚多，但如果因這本書的導引，去接觸古書，就像預先看熟了地圖跟地理志，雖然到的是個新地方，卻能頭頭是道。在葉聖陶看來，朱自清是

位「好嚮導」，假如把準備接觸傳統文化遺產的人比作參觀岩洞的遊客，朱自清則是在洞外先講說一番，讓遊客心中有個數，而不至於進了洞後感到迷糊。

在「好嚮導」的幫助下，我們的確可以不讀《論語》《莊子》，卻能知道孔子、莊子的學說，不讀《史記》《漢書》，卻能明曉古代的史跡。但是如前人所教誨，有些書要了解它，享受它，必須面對它本身，涵泳得深，體味得切，才有得益。

特別是在信息唾手可得時代，

對於那些「沒時間讀」「讀不懂」的書，AI能更快速地提煉核心要點，給出閱讀筆記。朱自清先生好像早已洞悉讀者們的「偷懶」心理，我們不妨聽聽他的提醒：「如果讀者念了這部書，便以為已經受到了經典訓練，不再想去見識經典，那就是以筌為魚，未免辜負編撰者的本心了。」



伏牛山

喬苓
逢周三、四見報

深圳速度與詠春

以往香港常被人感到生活節奏急速和一切都講求效率。例如食客進入茶餐廳，坐不多久便被侍應要求點餐，然後侍應不消幾分鐘便端上食物。侍應在食客剛吃完最後一口食物便馬上清理餐桌，好讓食客盡早離座，接着讓下一輪食客到場。這種飛快的速度雖說是香港城市特徵，但是不敢恭維。

近年我們常聽到的是「深圳速度」。這種速度體現在城市建設和經濟發展方面，效果驚人，令人佩服。內地原創劇《奇跡》的單元《城的

琴》和《不可能訂單》，分別展現了深圳高速發展的故事。

《城的琴》講述男主角盧曉波回憶上世紀八十年代與愛侶蘇明淑，二人一起參與深圳國貿大廈的建築工程。他倆都是工地的建築工人，卻成為歷史的見證，在初創條件和艱辛環境之下，深圳運用內地史無前例的建築技術「滑模施工」，以「三天一層樓」的速度建成這一幢超高層大廈。《城的琴》不單重現歷史，亦藉着一對基層工人角色，以浪漫化的情節呈現男女間矢志不渝的愛情。

《不可能訂單》亦是一個喜劇化的浪漫故事，講述一位外籍人士結識了內地女友，但該女子其後在國外參與義務救援項目，急需要一批電子燈具援助災民。外籍人士為討女友歡心，於是在深圳要求趕製一批電子燈具。深圳商人和工人合力完成該個「不可能任務」，全憑所有人士和單位都能以「深圳速度」配合運作。

《奇跡》總共包括十五個單元劇，各單元的角色和劇情沒有特定連繫，但能以不同體裁呈現深圳的發展經歷和未來走向。全劇最後一個單元

是《詠春》，既是故事亦是實況紀錄，講述深圳歌劇舞劇院於二〇二二年底首演舞劇《詠春》，將舞蹈與武術融為一體，柔美和剛毅合而為一。該舞劇不單在內地巡演，更到世界各地城市商演，至今超過三百場，把深圳的文化特色帶上國際舞台。



文藝中年

輕羽
逢周一、二、三見報

西班牙的異域之花

一月二十三日是十九世紀法國印象派繪畫奠基人愛德華·馬奈誕辰一百九十四周年。這位對西方現代藝術有着巨大貢獻的畫家，同時還對西班牙歷代巨匠，如委拉斯凱茲和戈雅藝術在全歐範圍內的推廣功不可沒。本周應景地推薦一張以馬奈作品為封面的唱片。這張由天使廠牌 Angel Records 於一九六〇年灌錄並發行的黑膠唱片收錄了法國作曲家拉羅譜寫的《西班牙交響曲》和柴可夫斯基著名的《憂鬱小夜曲》，特邀前蘇聯指揮家康德拉辛執棒倫敦愛樂管弦樂團，攜手同胞小提琴家列奧尼德·柯崗聯袂演繹。專輯封面選擇的是馬奈的版畫作品《異域之花：頭戴寬邊帽的女子》。



一八六五年，馬奈專程前往馬德里，主要是為了親眼目睹委拉斯凱茲和戈雅的原作。當時戈雅的作品集已

在巴黎出版，其蝕刻版畫不僅啟發了馬奈對於當代現實主義題材的嘗試，更影響了其創作風格。《異域之花：頭戴寬邊帽的女子》畫中頭戴黑色蕾絲面紗的西班牙年輕女子，與收藏在英國國家美術館中的戈雅油畫《多娜·伊莎貝爾·德·波塞爾》中氣質非凡的女主角着裝如出一轍。站在灰色背景前的她以四分之三側面的半身姿態示人，黑色蕾絲的紗裙、面紗和摺扇讓她的全身看起來像一個黑色平面色塊，沒有任何的立體感。濃眉大眼的五官凸顯了西班牙女性的外貌特徵，作品以擦版法的創作手法，通過蕾絲縫隙隱約透出了肌膚來製造

鏤空效果。其露出的臉頰、胸口和雙臂雪白的肌膚則未經任何藝術處理，上述特徵均可明顯看出馬奈對於戈雅版畫作品的推崇和借鑒。鑒於馬奈和拉羅活躍於同一時代，以畫家筆下的西班牙女子用作西班牙民族主題交響曲唱片的封面再契合不過了。

「碟中畫」柯崗演繹兩首小提琴名曲／《異域之花：頭戴寬邊帽的女子》



藝加之言

王加
逢周三見報

醬油煮豬頭

隨拍攝團隊到太子，訪燒味店，已有六十多年歷史。燒味炭燒，自帶炭火味，乳豬皮脆，肉味濃郁，多吃不膩。又燒分梅頭、肥腩，肉味油脂相異，適合各類顧客。吃乳豬，見燒乳豬頭，想起燒豬頭的吃法，拆肉現吃炒菜，或斬開再烤，用來煲粥煮湯都可。

豬頭不一定燒，煮法不少，見清代《清稈類鈔》「煮豬頭」一條，材料有洗淨豬頭、甜酒、葱、八角，先下鍋一輪，再添醬油和糖。豬頭熟後，「再將醬油加減，添開水，使高於豬頭一寸，上壓重物，大火燒一炷香時，用文火細燉收乾，以膩為度。爛後即開鍋蓋，遲則走油。」豬頭清理好，下鍋添調味料，先煮熟，再加醬油上色，炆軟爛即可。現在的滷豬頭方法相近，只是調料或有加減。

「煮豬頭」下同記，燒豬頭之美，說：「杭州市中有九薰攤，物

凡九，皆炙品，以豬頭肉為最佳。道光時大東門有綽號「蔡豬頭」者，所售尤美。仁和姚小荷茂才思壽為作詩云：「長鬚大耳肥含臙，嫩荷葉破青青包。市脯不食戒不牢，出其東門凡幾遭。下蔡群迷快飲酒，大嚼屠門開笑口。鴉生四掌驚兩翅，我願玄真有二首。」

當時杭州有攤賣燒烤，以豬頭肉最美味，有店著名，更引來秀才姚思壽（字小荷）賦詩。「臙」同臙，即肥肉，豬頭肉用荷葉包好出售。《論語·鄉黨》記孔子不吃市集的肉乾，怕不潔，但姚思壽仍忍不住常買，眼一推好吃的捧場客。豬頭肉與鴉掌鶯裙同為美食，希望一隻豬能生兩個頭。



古聞港食

蕭欣浩
逢周一、三見報

機器的陪伴

內地酒店使用機器人保潔、送餐早就司空見慣。這次回國，居然看到老家的梁溪河風景帶也用上掃地機器人保潔。父母還買了台智能取暖器。每天晚上洗澡前，父親都會把它拿進浴室，提前開動，為浴霸助力，避免受涼。我在書房每晚都會聽到隔壁機器啟動，發出電子女聲：「歡迎使用智能取暖器。請說『小愛，小愛』喚醒我。」父親認真地對着機器重複：「小愛，小愛，喚醒你」。成功啟動後，取暖器還說：「主人，要是沒事我就退下了」。父親也會一本正經地回答：「那你就退下吧」。這套程序父親每晚都要重複一次，一絲不苟地執行，還樂滋滋地點評：「這個取暖器蠻好的。」

父親樂此不疲。我想，這不光是因為機器帶來的生活便利，還因為人機互動生成的愉悅。早兩年智能音箱 Alexa 在美國剛上市時，大眾趨之若鶩。近年來生成式 AI 如 ChatGPT 也

極為流行，聽說美國不少人將它用作心理諮詢的工具。說到底，這是因為人工智能可以二十四小時全天候服務，似乎比一般人更善於傾聽，更快速反饋，能提供隨呼隨到、質量更高的陪伴。在人際關係疏離的現代社會中，特別是對離群索居或與親友老死不相往來者，這樣的機器的確容易令人着迷。

能和人類互動的 AI 也許是緩解專家也一籌莫展的「全球孤獨流行病」的一種解決辦法。但生成式 AI 畢竟不是掃地、送餐機器人。驚嘆它為人提供較高情緒價值的同時，衷心希望 AI 不會取代人與人之間的互動、交流與守望相助。



墟里

葉歌
逢周一、三見報