

孫悟空談哭

名著沒有不哭的。似乎少了淚水滋潤，故事就不夠生動。魯迅說到林黛玉，印象就是四個字「哭哭啼啼」。

當然，哭的何止是林妹妹。寶玉哭，唐僧也哭。寶玉哭，是因為深情，唐僧哭，多半是因為膽小，一遇到妖怪就嚇哭了。而且花樣百出，或是咬着手指垂淚，或是在地上打滾痛哭。有人統計，唐僧一共哭了四十五次，比林黛玉還多。

寶玉和唐僧，基本還都是因情而哭。至於劉備和宋江，更是哭的高手，淚水的配方就複雜多了，權謀策略、團隊管理、形象營銷等等，不一而足。

劉備與劉璋的部下張松第一次見面，不過是吃了幾頓飯，臨別時就「潸然淚下」，主打一個「寬仁愛士」的人設，其實不過是想拉攏張松賣主求榮，為奪取益州西川做內應。等到劉璋出城投降，劉備又哭了，與劉璋「握手流涕曰：『非吾不行仁義，奈勢不得已也。』」表演痕跡太刻意了，令人生厭。

宋江哭技，絲毫不遜於劉備。其頭把交椅，也是在淚水裏泡出來的。特別是南征方臘，好漢們接二連三殞命，宋江哭得應接不暇，大哭，又哭，痛哭，哭得昏厥。但這裏面或許多少有兄弟感情在內，比劉備還好些。

李逵也哭，張飛也哭，都比較率性。諸葛亮哭周瑜，本就是假哭，被龐統識破，索性大笑。

在哭的方面，集理論與實踐於一身的專家，卻是孫悟空。孫行者總計哭了將近二十次，想師傅、見菩薩，幾次「淚如泉湧」「珠淚如雨」，有真哭，有假哭，有半真半假的哭。他還給八戒講過一套哭的理論：「哭有幾樣：若乾着口喊，謂之嚎；扭搜出些眼淚兒來，謂之啣；又要哭得有眼淚，又要哭得有心腸，才算着啣啣痛哭哩。」八戒按大師兄教的，哭得「像死了人的一般」，把唐僧都感染得落淚了。



瓜園蓬山

逢周三、四、五見報

菲律賓酸湯

如果食物界也有一場「酸甜中和」的哲學實驗，那菲律賓酸湯「Sinigang」，一定是給了你一巴掌，又笑咪咪塞回個甜棗的那位。它堪比冬蔭功湯之於泰國，雖然氣質更加平民，但只要端上來，你就會明白什麼叫「大隱隱於市」。

「Sinigang」在菲律賓語裏，是「嫩」的意思，樸實無華得像這道菜本身，沒有複雜的步驟，也無繁瑣的儀式，任何一口鍋、一些食材，就能「召集神龍」。不但家家戶戶都會做，在大街小巷的餐廳裏也都能吃到。

簡單說，它就是一碗酸湯，裏面裝着肉、海鮮再加上一大把蔬菜，從蘿蔔、芋頭到豆角、番茄，幾乎什麼都可以往裏扔。但，這些都不是重點，真正的魔法，全集中在一樣東西身上——羅望子。

羅望子，你可能至今也沒聽說過，但翻譯成「酸角」，就恍然大悟了。這件我們平時吃的零食，在那裏搖身一變，成了廚房神器。它未成熟時又酸又澀，但熟透之後，卻滲出濃郁的甜。這股獨特氣質溫柔、立體，讓菲律賓人愛不釋手，在很多菜餚當中，都會用到它調味。

在悶熱潮濕的氣候裏，唯有酸，能給你一種大汗淋漓中被救贖的感覺，加上之前被西班牙殖民的經歷，西方烹飪習慣也潛移默化地對這裏產生影響，於是到了現代，羅望子就像一把鑰匙，解鎖了菲律賓人對「酸」的終極想像。

這份湯，無論什麼時候喝都不違和。因為這味酸很「懂事」，把肉的香、海貨的鮮哪怕是蔬菜的平淡，都統統吸納，轉化成讓舌尖顫抖的爽感。不像醋那麼單刀直入，也不似檸檬棱角分明，而是帶着厚重的回味，跟食材們完美配合。既有鮮明活潑的氣質，還能細細品出複雜的回甘，酸得圓潤，酸得開胃，一下子叫醒你的胃，卻還能不失禮貌，永遠為你準備好台階下。



食色判答

逢周二、三、四見報

我是誰，我能回答什麼

傳播的加分項。但帶起一股熱潮，根本在於「有問必答」代表的互聯網時代信息獲取新方式。

互聯網把世界變扁平了，信息傳遞和知識交換更加高效，但作為網民個體，想高效獲取高質量的專業信息仍不是很容易的事。面對海量的信息，如何篩選，如何甄別，如何精準匹配到自己的需求，都是難題。專業知識擁有者亮出身份，開門迎「問」，為解決這個難題提供了新思路。而互聯網提供的匿名環境，提高了問答的公益性，使問與答都更加私

密，問的不用難為情，放開膽子問，答的少了一些顧慮，掏心掏肺答，效果比面對面更好。

至於我，有什麼知識或技能值得提供給人的呢？一時好像沒有答案。「我是誰，我從哪裏來，要到哪裏去」，經典的哲學三問，似乎可以加上一問，「我能回答什麼」。這個臨時加上的問題，反映出知識結構、人生閱歷，以及運用知識和閱歷的意願和能力，就網絡化生存而言，或許比前三問更重要。互聯網是個交流平台，即便沒有開「有問必答」的帖

子，交流仍無時不在，而「我」便在「提問——回答」的語境中漸漸塑造、定型。網上聊天的人可能永遠不知道屏幕那邊的人是誰，就這樣，「你在說什麼」定義了「你是誰」。換言之，「我能回答什麼」定義了「我是誰」。



知見錄

胡一峰

逢周一、三、五見報

「平替」閱讀

雞蛋，同樣是補充蛋白質，卻更好消化吸收。雞蛋可以是蛋白粉的平替，茨威格是閱讀陀翁的平替。

平替閱讀是一個輕鬆的方法，既可以像閱讀陀翁前先讀茨威格，也可以讓看得懂陀翁作品的人講給我們聽。

作家博爾赫斯的書公認比較難讀，常讓讀者覺得遠離現實。讀博爾赫斯，很長時間不知道他的小說為何寫得好。後來看一個分析的例子，大意是博爾赫斯在《秘密奇跡》的最後部分寫到「行刑隊用四倍的子彈，將

他打倒」，這是一個奇妙的句子：博爾赫斯告訴了我們「四倍的子彈」，卻不說這四倍的基數是多少；他寫了四倍的現實，可他又極其聰明地將這四倍的基數秘而不宣；在這不可知裏，博爾赫斯似乎希望讀者認為他的現實是無法計算的。讀罷這條「平替」原讀本的評論，彷彿恍然大悟。



伏牛山

喬苓

逢周三、四見報

《用武之地》

餘，但細節都似乎被誇張化，讓觀眾容易出戲。整個故事的重點，反而落在馬笑與當地華僑商人周偉傑的一段遭遇。該角色從小流落異鄉，趁着戰爭發財，但亦不能幸免地成為人質。馬笑在爭取中國大使館營救的過程中，沒有把周偉傑排除在外，即使途中遇上連番險情，馬笑亦與周偉傑同行，甚至救出另一名當地幼童。中國人在危難當中，絕不會自顧自，而會全力救助其他人。

《用武之地》大部分場景都處於浩瀚沙漠和荒蕪村落，申奧的導演手

法具魄力和意志力。攝影組需要克服惡劣環境，演員亦要受盡煎熬。導演選角亦具心思，除了內地演員擔演主要角色，來自香港的資深演員任達華出演周偉傑。任達華並不純正的普通話念白，更加突出角色的形象，特別是疏離感。



文藝中年

輕羽

逢周一、二、三見報

琴瑟和鳴的浪漫



如波斯毯般質感的紅色彩繡桌布也曾同樣在維米爾的畫中出現，說明東方地毯或掛毯在當時荷蘭上流社會已頗為盛行。桌上橫放着的一個大提琴，

或許暗示着還有第三位演奏家將加入他們進行合奏。在當時，音樂旋律的琴瑟和鳴也與浪漫和愛情有關，因此，調琴的男子、吟唱的女子和她身旁通常代表忠誠的小狗，這幅無聲的演奏間歇畫面，很可能暗示着忠貞不渝的浪漫。

「碟中畫」莫扎特第三號和第五號小提琴協奏曲／《坐在桌前的女子和調琴的男子》。



藝加之言

王加

逢周三見報

蝦米大白菜

學生約吃飯，到新式的大牌檔，餐廳不再在戶外，而是轉移到室內。簡單的裝潢，加懷舊的招牌，排滿的椅子是舊時木製的摺枱。旁邊各式的店舖，內裏其實是不同食物的出品部，增加氣氛之餘，也有實際用途，吸引不少旅客拍照留影。學生點菜，芥蘭煲熱上，蒜蓉勝瓜碟菜，都有蝦乾在內，皆展示海味添鮮加味的功能。

菜蔬可以單煮成素，混葷同煮，滋味不一，清代《清稗類鈔》「肴饌」一條，談到煮菜的方法，詳言：「素肴亦有單純用素者，有素肴為主而稍雜葷肴者。古人云：『春初早韭，秋末晚菘。』」又云：「千里蓴羹，末下鹽豉。」又云：「菜重芥薺。」皆生菜之美者。」春初韭菜，秋末白菜，單煮好吃。豆豉、芥薺可以調味，同樣重要。文章還談菜蔬吃法，指：「大抵食生菜有四法，一宜炒，一宜

拌，一宜清煮，一宜紅燒。烹飪得宜，甘芳清脆，可口不下於葷肴。」炒芥蘭、拌青瓜、煮白菜、燒茄子，取材用料烹調得宜，確實菜蔬也能變出特色滋味。

蔬菜濃淡風味不一，《清稗類鈔》談到以素、葷分別調味的方法，言：「至於菰、筍、蒲、椒之類，有特別風味。生菜四種食法，皆可斟酌加入，倍覺可口。其稍雜以葷物者，如大白菜、冬瓜最宜用蝦米，壺瓜最宜丁香鮑，燒筍、燒茄、炒蠶豆、豌豆宜用蝦米、肉丁、冬菇丁之類是也。」加茭白、竹筍等可添風味，煮瓜菜，蝦米最常用，或用小丁香魚、肉碎，簡單做出惹味的配搭。



古聞港食

蕭欣浩

逢周一、三見報

叔叔的故事

父母收到老同事X的電話，告知她先生Y去世了。Y也是父親的老同事，他們年輕時曾一起辦過報，後來又在同一所中學工作。不過Y是校辦廠廠長，父親則是教師。我們兩家相識已超過半個世紀。

提到Y，父親總有點恨鐵不成鋼。據他介紹，Y是退伍軍人，雖沒上過大學，但筆頭來得，能說會道，本來有的大好前途。但因為個性問題，事業多次受挫，每況愈下。Y曾是國營大廠的宣傳科長，後來換到小廠當保衛科長，再到校辦廠工作，最後離職去私營企業。Y熱衷打麻將，甚至舉債玩牌。去年Y摔了一跤，被救護車送到醫院救治。今年又確診肺癌，腫瘤壓迫肋骨，不到一個月就走了。

用今天的眼光看，Y在事業上的挫折大概可歸咎於他不能推遲享

受，缺乏控制衝動的能力。他幾次三番錯失良機，不是能力問題，而是敗在生活小節上：和手下工人搓麻將被舉報，與合作夥伴不能和諧相處等。對這位叔叔，我有童年記憶。當年他三十來歲，中等身高，偏瘦，大眼睛、高顴骨，有點小帥。他來家時，母親總會招待他吃飯，哪怕只是下一碗陽春麵，他也談笑風生，給足情緒價值。

往事已矣，Y已歸道山，不必苛求逝者。我會記得他的風趣、熱絡。Y的兒子是技術工人，孫子學習成績好，現在就讀醫學院，讓遺憾兒子沒能上大學的X很是欣慰。謹以此文紀念人生多艱的上輩人。



墟里葉歌

逢周一、三見報