

四個「公明」

四大名著裏有好幾個「公明」，而且來頭都不小。戲分最重、名頭最大的，自然是宋江宋公明。「公明哥哥」四個字，跟「芝麻開門」差不多，是梁山的「開機密碼」。

《三國演義》裏，徐晃與管輅，也都是「字公明」。曹操手下猛將如雲，徐晃屬於頂流，是「五子良將」之一，征戰無數，卓有戰功，高光時刻是「徐公明大戰汜水，關雲長敗走麥城」。曹操盛讚「公明真膽識兼優者也」「徐將軍真有周亞夫之風矣」。

管輅是「半仙」式的術士，能未卜先知。出場的讚詩曰：「平原神卜管公明，能算南辰北斗星。八卦幽微通鬼竅，六爻玄奧究天庭。」曹操讓管輅卜天下之事，管公明給出了「三八縱橫，黃豬遇虎；定軍之南，傷折一股」「獅子宮中，以安神位；王道鼎新，子孫極貴」等識語，其實是埋下了諸多伏筆，後續章回，多次「Callback」。

「公明」二字的旗幟下，管輅有仙氣，徐晃有英氣，宋江有義氣。管輅是燭照幽玄的「洞明」，靜觀天象，聆聽地脈，將紛繁世相歸入一套隱秘的宇宙數理中，是一位超然的解碼者。徐晃是劈開混沌的「嚴明」，由整齊的陣列、鏗鏘的軍令、鐵血的冷酷組成。宋江是周旋人海的「聰明」，在兄弟義氣與忠君大道之間跋涉，在江湖豪情與廟堂禮法之間權衡。

也可以說，管輅的「公明」，是玄色的，是知機的透徹。徐晃的「公明」，是金色的，熱烈耀眼，堅韌筆直。宋江的「公明」，則是灰色的，是一種掙扎、沉重的「明」。三人同字不同命，性格、命運、氣質完全不同，把「公明」活成了截然不同的樣子。

民間還有位財神「趙公明」，在《紅樓夢》裏曾跑過一次龍套。賈赦請道士作法，供奉馬、趙、溫、周四大將，「趙」就是趙公明。



瓜園蓬山

逢周三、四、五見報

高貴的歷史感

在十八世紀，有一位思想家嘗試為「文明如何可能」建立一套美學語法。這個人正是約翰·約阿希姆·溫克爾曼（Johann Joachim Winckelmann）。

要理解新古典主義何以如此執著於秩序、比例與節制，幾乎無法繞過溫克爾曼在一七五五年發表的《論繪畫與雕塑之模仿希臘作品》。

這本小冊子篇幅不長，語氣卻近乎宣言。溫克爾曼提出了一個後來反覆被引用、也不斷被誤解的命題：「我們成為偉大，甚至無可模仿的唯一途徑，是模仿古人。」乍看之下，這像是一種保守的復古主義，但若細讀，便會發現溫克爾曼所說的「模仿」，不是形式上的複製，而是一種精神上的內化。

溫克爾曼不鼓勵藝術家去複製希臘雕像的姿態或肌理，而是要求他們理解希臘藝術何以能夠呈現出「高貴的單純」與「寧靜的宏偉」。

這兩個關鍵詞，幾乎構成了溫克爾曼美學的核心。在他看來，真正偉大的藝術，並不依賴戲劇性的情緒張力，也不追求感官的刺激，而是透過節制與秩序，將激情沉澱為形式。這正是希臘雕塑令他着迷之處：即便描繪的是痛苦、戰鬥或死亡，人物的姿態依然保持一種內在的平衡。

值得注意的是，溫克爾曼所指的希臘，不是考古學意義上完全準確的希臘。他所依據的，多半是羅馬時期的希臘雕塑複製品；他所想像的，也是一個經過理想化處理的古代世界。

這種理想化的想像賦予了溫克爾曼的理論巨大的歷史力量。他在一七六四年出版的《古代藝術的歷史》將藝術視為一個有機體：有誕生、有高峰，也必然走向衰退。藝術的風格變化，與文明的興衰，在他眼內是牢牢綁在一起的。

這一觀點，對後來的藝術家而言，影響深遠。藝術不再只是個人表現或技藝競賽，而是一種承載文明命運的形式活動。也正是在這個意義上，溫克爾曼為新古典主義提供了精神基礎：當現代世界充滿動盪與斷裂，藝術有了修補時間的任務，透過回望古代，尋找一種超越當下的尺度。



普通讀者米哈

逢周一、五見報

周星馳的電影《食神》裏，一碗叉燒飯給評委留下了難忘的印象。會做菜的人都知道，越是簡單的家常飯菜，出彩的難度系數越高。同樣，吃飯，平常之事也，吃出彩來卻也不易。

網友發明了一個詞「吃商」，應是從智商、情商衍生而來的，用以衡量「吃飯」的技術。網上晒出了不少高「吃商」做法。吃炸雞時撒辣椒粉，吃土豆時撒上椒鹽，用洗淨玉米皮代替蒸布墊在籠屉裏蒸饅頭，看得多了，發現「吃商」主要用於個人，解決的是怎麼讓自己吃得更舒心，提

高進食幸福感的問題。

擁有高「吃商」的人，心態想必是好的，無需龍肝鳳膽，討好自己的密碼就藏在一粥一飯之中。過日子難免碰到招人渣事，無妨，一「吃」了之。每天的食物都是新的，生活也就是新的。

吃飯雖是維持個體生命之必須，卻不僅是個體行為，更是編織社會關係網的梭子。中國人商量大事小情離不開飯桌，交朋友套近乎仰仗一副碗筷。商務宴請、家人團圓，交新朋訪舊友，怎少得了一頓飯？於是，「飯德」應運而生。

「吃商」與「飯德」

淺層的「飯德」約等於餐桌禮儀。座次怎麼排，筷子怎麼用，魚頭朝着誰，餃子誰先吃，第一杯酒怎麼喝，最後一杯怎麼敬等等；有些納入正規禮儀，茲事體大；有些屬於民間禮俗，一地一講究。而且，吃飯禮俗應時而變。在這個社交媒體佔領生活的時代，吃飯前拍照，讓「朋友圈」先吃，已是寫入「飯德」守則的最新條款。

不過，「飯德」的更深一層是對吃飯本身的尊重。魯迅先生筆下的駝背五少爺每天總在茶館裏過日。現在有些人每日生活在飯局裏，不是在組

局，就是在應局。吃飯，於他們而言，成了邀名逐利的手段，被組入飯局中的陪客，自然成了吃飯「工具人」。此類行徑，實大虧於「飯德」也。

大自然饋贈我們食物，理應恭謹待之。那麼，讓我們從桌邊做起，提高「吃商」，修養「飯德」吧。



知見錄

胡一峰

逢周一、三、五見報

AI時代的「人工製造」

不明朗，版權的泥淖更是深不見底，但不可否認的是，音樂創作的門檻已被踏平。以往需要熟稔樂理、精通樂器、耗費數日方能成曲，如今只需輸入幾個關鍵詞，AI便能精準地捕捉到人類情感的頻率。這種「創作權」的平民化，固然帶來了產量的爆發，卻也讓「判斷」變成了難題。

這不由得令我想到百年前的工業革命。在機器轟鳴中，大規模標準化生產代替了慢條斯理的手工作坊。時至今日，我們早已習慣了身上穿的、手裏用的皆出自流水線。然而，一個

有趣的現象是：正因為機器產品無處不在，人們反而願意支付更高的溢價，去購買一份「手工製作」的產品：從售價高昂的奢侈品包包，到香氣濃郁的手沖咖啡，人們願意為之付出溢價的，是那份獨一無二的溫度、偶然的瑕疵，以及背後確鑿無疑的「人」的痕跡。

馬克吐溫說：「歷史不會簡單重複，但卻常常押韻。」我想，未來的創作世界或許也會走向這兩極：大部分平庸的、消耗性的內容——無論是文字、視頻、圖片還是音樂，都將由

AI批量製造，它們高效、穩定、符合大眾審美的平均值。但在那之上，一定會有一群人，依然固執地追求「人工製造」。從如今的「手工」到未來的「人工」，從「hand-made」到「man-made」，工，是工筆也是工夫，是獨屬人類的、無法被簡化為演算法的精神勞作。



大川集利貞

逢周一、五見報

美女與野獸

角，遠離人煙，是絕佳的「戰場」，人類與黑猩猩展開名副其實的困獸鬥和攻守戰，不是你死就是我亡。

獸醫、朋友、中途加入「瘋狂派對」的兩位男子，相繼慘遭毒手，有去無回，而且死狀恐怖。黑猩猩的高智力也叫人咋舌，甚至懂得用遙控器打開車門，其中一位女角逃生無「門」，困在車裏，上演一幕請君入甕，慘成黑猩猩的人肉沙包。無論鬥智還是鬥力，人類似乎也佔下風。

上一次看到類似的電影，大概是

去年的《狼男》，男人被神秘怪物襲擊，身體出現異變，逐漸失去人性，襲擊至親，跟《猩瘋血雨》套路相似，黑猩猩喚起原始獸性大開殺戒，卻以一班妙齡少女作為映襯，形成美女與野獸的組合，在視覺上帶來強烈反差。

事實上，把染上瘋狗症的黑猩猩，換成其他動物，似乎都可以，譬如更普遍的貓和狗，發狂起來也可以很可怕，但黑猩猩擁有小孩子身高，能奔跑擅攀爬懂偷襲（就是不能游泳），而且手長腳長氣力驚人，簡直就是一頭人形怪物，大大增

添恐怖感。

故事末段，出外公幹的聾啞父親終於回到家中，為倖存者帶來一線生機。聾啞父親通過手語，能跟其他人溝通；黑猩猩同樣無言，你以為教會了牠溝通方法，最後卻迎來反噬。這大概是人類的某種狂妄，招致惡果。



雜果賓治

羽羊

逢周五見報

喜愛杯中物的賈漢吉爾皇帝

帝為主線——開創新局的阿克巴、熱愛探索世界的賈漢吉爾，以及締造泰姬陵的沙賈汗。其中，「世界珍寶的探索者：賈漢吉爾皇帝」單元尤為矚目。

賈漢吉爾皇帝不僅以藝術品味著稱，更以嗜酒聞名。他在親撰的回憶錄中，坦言自己對酒的熱愛與飲酒習慣。展覽現場兩件與他密切相關的酒杯（附圖），成為了解莫臥兒宮廷生



活與工藝的絕佳載體。

其中，一隻玉製酒杯據傳由宮廷伊朗籍玉雕大師沙伊達·吉拉尼為賈漢吉爾皇帝製作，現屬阿勒薩尼收藏。杯身刻有賈漢吉爾名號、製作年份及波斯語讚酒詩，

詩意盡顯，昭示玉器在宮廷宴飲中的地位與用途。

另一件水晶杯則出自宮廷作坊，現為科威特阿爾薩巴赫收藏。杯壁鑲

嵌紅寶石、祖母綠及藍色玻璃，杯內壁甚至隱約可見微型肖像畫——這種工藝難度極高，展示莫臥兒工匠的精湛手藝。

展覽進入尾聲之際，走進展廳，於這兩件杯中物前凝視，不僅能窺見賈漢吉爾皇帝的逸趣與品味，更能領略莫臥兒藝術與宮廷生活的精緻與雅趣。



館藏擷英

閻雅

逢周五見報

「雪山之王」的警告

近日新疆可可托海一段「女遊客被雪豹咬傷面部」的視頻上了熱搜。隨着細節披露，人們發現這並非一次毫無徵兆的意外——官方預警、景區廣播、現場警示牌，至少三次清楚明確的提醒，都被這位遊客選擇性忽視。這起事件，也再次把一個問題推到公眾面前：當人類闖入野生動物的世界時，究竟應該保持怎樣的距離與敬畏？

雪豹常被稱為「雪山之王」，卻不是人們想像中兇猛好鬥的猛獸。相反，牠們性格極為謹慎、膽小，活動範圍廣闊，對人類向來能避則避。此次襲擊，本質上更接近一次防禦性行為。知情人透露，從傷情來看，牠只咬傷遊客額頭，並未攻擊咽喉等致命部位，顯然是在警告對方離開而非主動獵殺。

當事人為了拍照，不顧同伴勸阻，一路靠近到距離雪豹不足三米的位置。事發後，輿論的矛

頭並未指向雪豹，反而更多指向人類自身的倖倖心理與對自然規則的漠視。

雪豹是珍貴的國家一級保護動物，全球僅存約四五千隻，其中一半以上分布在中國。牠們長期生活在高寒山地，是高原生態系統中不可或缺的頂級掠食者。從某種意義上說，雪豹才是這片雪山真正的主人。

事件發生後，當地加強了巡查與提醒，但並未採取捕捉或驅趕雪豹的措施，這樣的態度值得肯定。保護野生動物，並不意味着對人類安全掉以輕心，而是要求人類在進入自然時，學會遵守規則、保持距離。正如網友所言：「敬畏規則，就是保命。」



萌宠集

煒仔

逢周五見報

米飯

白米飯是中國人的主食，也許透過吃飯來獲得飽足與溫暖的感覺，早已世代相傳、成了飲食喜好的基因，因此許多人沒吃米飯就好像沒有吃過正餐般，總像缺了點東西；明明有一刻覺得飽了，卻又感受不到那股從胃部湧上心頭的滿足，而且很快又會感到餓，渾身不舒服。

出於對米飯的重視，家父曾要到指定的糧油店「糴」米，就是買米的意思。如今這詞語肯定可入選暴露年齡詞彙系列，因為千禧後糧油店越來越少，人們都去超市買袋裝米，不會四處找從不同產地來源進貨的米商，也不再講究地在香軟度上尋找自己喜好的口味。父親年紀大了，也明白時代早已不同，沒再像往昔刻意到北角買米。

我很喜歡吃飯，但米飯真的會令人發胖，所以無論如何想吃，也只吃少量，舀一兩口就好，不再像年輕時只要有一碟「榨菜蒸豬肉」，就可邊看電視邊連吃數碗

飯，否則一定消化不良。偏偏冬天有臘肉、臘腸和臘鴨，蒸出的油香能令白米飯頃刻變成人間美食，尤其煲仔飯，加醬油拌勻，還有煲底的「飯焦」鍋巴，真的是讓人欲罷不能。在冬天的夜裏，迎風撲鼻而來的香氣，真的有將冰冷融化的魔力，令人們在身材跟口腹之慾間徘徊掙扎，幾經權衡，終抵不住臘肉拌飯的魔力。

中國人煮飯最忌「生米」，熟不透的米飯真的嚥不下去，幸好現在有形形色色的炊具，基本上已可讓煮飯萬無一失，科技可謂令米飯的烹調更上一層樓。但筆者至今仍不懂欣賞印度小米、西班牙海鮮飯、意大利risotto等那些半生熟的吃法。口味這回事，確是強迫不來的。



竹門日語

簡嘉明

逢周四、五見報