

收信快樂

逢周三、四、五見報

在如今這個快速運轉的世界，寫信似乎成了一種古老的儀式。屏幕的輕觸、鍵盤的敲擊聲，取代了紙筆的沙沙作響。秒達的信息，取代了幾日，甚至幾周的等待。但是，仍有一些人，願意用一封信的緩慢，去承載一段心事。比如，頂着一顆古董腦袋的筆者。

萬芳有一首歌，名字叫作《收信快樂》。旋律從空蕩蕩的信箱開始，在晨昏晴雨裏漫步，細細梳理這三月的溫情、五月的夜夢、七月的午後、九月的失望。在等待收信的日子裏，忐忑、期盼，情感在醞釀、氤氳。而當看到一封信或幾張明信片，赫然躺在信箱裏時，首先爆發的就是快樂。

我很喜歡「收信快樂」這個詞，它不像「生日快樂」「一路順風」「萬事如意」那樣普遍，卻帶着一種隱秘的歡喜。信封被拆開的那一刻，紙張的摺痕像時間的皺紋，字跡在光影裏安靜地顯現。不必擔心手機上的信息那樣，一條接一條地持續轟炸，也不用急於去回覆。在擁擠的日子裏，有人用文字走來，坐在你心邊，輕輕說着：「我還在這裏。」寫信的人和收信的人，彼此從容。

對於不善言辭的人來說，書信真是一種拯救。有些時候，有些話，是難以口頭迅速、準確表達的。又或者，有些字句，並不適合用嘴巴來輸出，卻可以一筆一畫銘記在紙箋上，並且能夠隨着歲月沉澱。而且，每一次，不同的信封、郵票、印戳，信紙裏還可以夾一片葉子或殘留香味的風乾花瓣，宛若隨心DIY的工藝品，成為拉滿情緒價值的「小確幸」。這是電子圖文無法帶來的。

信，是生活不急不緩的註腳，讓人有機會在字裏行間反覆停留。寫信的人，會在紙上猶豫良久；收信的人，也會在讀完之後，放在抽屜深處，一段段情感，被具象地收藏。



豆米火鍋

俯瞰神州大地，若論火鍋中最有個性的那一位，當屬貴州的豆米火鍋。跟它所在的西南板塊異曲同工，都是「特立獨行」。沒有紅油的張揚，也不靠菌湯攪味，單憑一把紅芸豆，就能在沸騰江湖中站穩腳跟。看似樸實無華，卻實實在在用「一身反骨」驚艷了四方。

貴州跟川渝大地上的人一樣，酷愛火鍋。但他們對火鍋有自己的見解，從本地「三駕馬車」——紅酸鍋、豆米鍋、豆豉鍋中便能窺得一二。而這其中的豆米鍋，又是相比之下最清淡、也最有個性的。豆米是人們對芸豆的昵稱，當紅芸豆被熬煮得酥爛如泥，湯底濃稠似羹，再加上黔地獨步天下的靈魂酸湯，便是勾魂攝魄之時了。

豆米鍋不難做，只是耗時。芸豆初入鍋時必然粒粒分明，筋骨硬朗，等到文火慢燉到外殼融化，豆沙析出，才是大功告成。這一鍋精華，沒一樣是人工粉飾。本來就由豬骨湯吊好，還有豆子畢生絕學，及香料們的慷慨付出，自然是潤滑細膩，明媚生動。更精妙的是，濃稠湯羹跟酸香間的平衡無與倫比。這時加入什麼配菜去涮，都能「天人合一」，剛柔並濟。最經典的蹄花務必要試，咬一口Q彈軟糯，被酸湯包裹之後溫潤纏綿，滋味妙不可言。更不用說同為「澱粉世家」的土豆，和「吸湯神器」豆腐，好像每處孔洞中都蓄滿了力，誓要讓你舌尖投降。別忘了還有「蘸水」，作為豆米的黃金搭檔，以糊辣椒面為基底，加上花椒、醬油、蒜泥、蔥花香菜等，最後澆一勺滾燙的豆米濃湯化開，無論葷素，只需在裏面優雅一滾，立時被賦予了千般滋味、萬種風情。

初次吃豆米鍋的人，總會驚訝於它「淡妝濃抹總相宜」。樣貌稠密到不行，吃進嘴裏才知道，有山野清風穿堂過，顯得人間無處愁。



逢周二、三、四見報

上海戲劇學院今年招錄了一位機器人博士生。這位名叫「學霸01」的幸運兒就讀於戲劇與影視專業，是全國首位以「博士」身份入學的具身智能機器人。

這些年，機器人行進於兩個相交織的維度。一方面，它們在外觀上越來越像「兩足無毛」意義上的人，且擁有符合其「人設」的姿容。「學霸01」是個面白無鬚的男子，短髮，瘦削，戴眼鏡，妥妥的青年學子一名。另一方面，它們越來越以「同行」「同伴」而非「工具」的姿態進



居所附近有一家餐館，裏面不僅有清湯、紅油、麻辣、香辣味道的各種麵食，還有各種炒菜，頭幾次去吃覺得還可以，但時間長了味蕾麻木，再引不起胃口。前幾天還在那家餐館吃飯，突然一個外賣小哥站到店門口往裏面喊：外賣到了。都已身在飯館，誰還點外賣？這時餐館老闆從後廚走出來，領走了外賣，回到前台位置「大快朵頤」起來，香氣引得在場食客都側望過去。

以前認為，餐館裏有那麼多食客想吃的種類，開餐館的人每天吃的應



馬伯庸小說的讀者應該樂極了。《長安的荔枝》電視劇前兩個月收官不久，電影版旋即在暑假公映，觀眾可以將小說文字與實體影像互相參照，加深了解原著主人翁李善德所面對的人生困難。

電視劇與電影雖然同屬鏡頭下的作品，但是二者的性質、拍攝手法，以至與觀眾的關係，都有着不同的效果。刻意要將二者互相比較，實在沒有太大必要。然而，假如先後觀賞了電視及電影版本，觀眾對《長安的荔枝》的演繹方式作出對比，怎也會增



一周前重返安特衛普，興奮之情溢於言表。又留了半天給名作雲集的安特衛普皇家美術館，那些一年未見的名畫彷彿老友重逢，各自訴說着離別的見聞。在弗拉芒藝術展區，漢斯·梅姆林創作的巨幅《聖父與歌唱和作曲的天使們》三聯畫在去年便給我留下了深刻的印象。本周藉着故地重遊的熱乎勁兒，推薦一張以這套巨製為封套的唱片。專輯由日本CBS/SONY唱片公司於一九八五年灌錄並發行，收錄了「樂聖」貝多芬最富盛名的《第九「合唱」交響曲》。此版本由德國指揮大師、鋼琴家布魯諾·瓦爾特執棒曾屬Columbia唱片公司的哥倫比亞交響樂團聯袂演繹。專輯



玲瓏撥魚麵

到日本開食學研討會，其間吃了不少牛肉，會議晚宴提供現焯近江牛，夾手製飯糰同吃，啖出在地風味。飛驒牛刺身加醋飯成壽司，要有很好的處理和儲存技巧。炭烤淡路牛，爐上「滋滋」作響，吃膩可放入湯烏冬，品嚐湯麵與烤牛的碰撞。

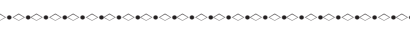
日常生活有很多吃牛和麵的機會，濃香的紅燒牛肉麵，原味的清燉牛腩麵，家常的肥牛烏冬。元代《居家必用事類全集》記載「玲瓏撥魚」一條，實際是由麵粉和牛肉製成，食譜如下：「白麵一斤，調和稠糊。以肥牛肉或羊肉半斤，碎切如平，入糊攪勻，用匙撥入滾湯。麵見湯開，肉見湯縮。候熟麵浮肉沉，如玲瓏狀，下鹽、醬、椒、醋調和食之，極有味。」麵粉加水 and 成麵糊，加入牛肉或羊肉碎，拌勻再用匙撥入熱湯中煮熟，再作調味。「撥魚」得名，是因為

入普通人的生活場景。比如「學霸01」，它肩負的真正使命其實還是完成機器人作為「工具」的功能改善，卻以「學生」或「同學」的身份面對老師或同學。這意味着這個「工具」的完善不是在它的實驗室或生產線上完成的，而是像人類完善自己一樣在生活場景中實現的，或者說，人類生活本身成了機器人的生產線。兩個維度互相支撐，越像具體的「人」，就越能像人一樣「生活」，反過來，越在真實生活場景中活動，就會越像那個場景中的「人」。



該都是自家餐館裏的美食。其實不然，食客經常光顧一個地方會吃膩，開餐館的人吃自家飯菜久了也會吃膩，他們也時不時想點外賣換個口味。但點外賣也有區別，普通人多是看看外賣APP上的照片，再看看其他用戶的評論，覺得對味了就下單，而開餐館的人熟悉同行的水平，也更能看出飯菜是否乾淨，因此他們點的外賣往往會更美味也更安全一些。

一直留意附近還有哪家餐館在味道與衛生上還可以，正好「剛打瞌睡就有人送枕頭」，那天我在門口位置



添趣味。

電影版由大鵬編劇、導演及親自飾演主角李善德。電影全長約兩小時，基本上按照原著小說以直線敘事形式而行。前一小時從李善德被「荔枝煎」與「荔枝鮮」受騙開展故事，至他到達嶺南試驗運送荔枝，過程驚濤駭浪，進展流暢。餘下一小時篇幅講述李善德回到京城要求各級官吏協助運送荔枝，並與右相楊國忠互相交接，最後結局大致都與原著相同。

作為兩小時電影故事，鏡頭下古代的長安、嶺南，以至運送途程的風



封套選擇了梅姆林這組三聯畫中天使們正在演奏樂器的右側畫屏。

梅姆林《聖父與歌唱和作曲的天使們》三聯畫其實是他本人畢生所接訂單的一小部分而已。然而這三塊原本安置在巨型多聯祭壇畫上層部分的畫板已是兩米高近七米寬的尺幅，足見成品該有多麼震撼。這個龐大的訂單來自西班牙北部納赫拉鎮本篤會修道院的聖瑪利亞皇家教堂，足以說明梅姆林精湛的畫技已在當時享



將麵團細小地撥入熱湯中，麵條兩頭尖幼長如小魚。「玲瓏」解作精緻，描寫鍋中或碗中的麵條形態。現在山西仍然流行「撥魚麵」，主要用筷子來撥麵，可加番茄、雞蛋同煮，或依口味加辣加蔥。

牛肉煮湯，宋代《聖濟總錄》有「牛肉羹方」一條，材料簡單，只是「牛鼻肉洗淨切小片」，做法是「以水煮爛後入五味，如常羹法，任意食之」，牛鼻肉煮爛，隨意調味，作羹食用。現在有西湖牛肉羹，添豆腐、蛋白。另有鮮牛肉薄切滾湯，稍添薑絲，去腥提味。添加粉麵的，還有生熟牛肉湯河粉，配添香料。



逢周一、三見報

機器人讀博士

俗話說，一樣米養百樣人。生活場景這碗「米」，又會養出什麼樣的「機器人」呢？現在或許誰也沒有答案。其實，在機器人的問題上，我們一直糾結於一個難題：既希望它像人，又害怕它像人。大多數以機器人為題材的科幻文學或影視，都觸及了這個難題，並由此創作出感動人、啟發人的故事或場景。

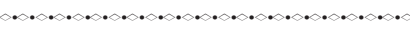
不過，文藝中的好故事一旦成為真現實，往往引發嚴峻的思考。就「學霸01」而言，作為一次實驗，他或許不會對他的博士「同學」的就



餐館老闆點外賣

就餐，外賣小哥將餐館老闆點的外賣放置在我的旁邊，當時靈光一閃，趁老闆拿走外賣前撿了一眼，悄悄記下了「發貨地址」，內心一陣竊喜，改日可以換換口味了。

餐館老闆點外賣這件事也讓我「觸類旁通」，比如以前理髮，覺得理髮師都湊合，看不出哪家水平更高一籌。對此，其實可以旁敲側擊問一下理髮師他們會找哪位「托尼老師」為自己理髮。再比如，古語有云醫不自治，要找到當地醫術最好的醫生，則可以看當地的醫生如果生病了會找



光景象都甚為耀眼。好些場面亦有風格和韻味，例如李善德答應妻子從嶺南帶回木棉花，尾聲時李善德策馬奔馳而木棉花飄散空中；另外，楊國忠每次於大佛寺亮相，偌大的佛像作為背景，既似看透世情，佛眼亦似看穿炎涼世態。這些場面都是電影應有的元素，讓影像輔助述說故事。電影篇幅足以述說該宗「不可能的任務」的完整過程，但是角色的明確個性和感情關係，無可避免地難以深究。

相比之下，三十五集電視版的角色關係較能深化。例如波斯商人蘇諒



天使們的《合唱》

譽全歐。年輕的聖父佔據着中間畫板的「C位」，左手握插着十字架的水晶球，右手做出祝福眾生的手勢。天使們分列左右兩側正在「吹拉彈唱」——畫中主唱應是左側畫板正中懷抱魯特琴彈奏的白袍

天使，其餘的都在專注地為他伴奏。作為本張唱片封面右側畫板中的天使們有着比左側天使色彩更加鮮艷的袍服和翅膀，梅姆林對物品細緻入微的描繪和人物神態克制的描摹彰顯了



在路邊等人，遠遠看到一位老人拄着柺杖慢慢走過來。吸引我注意力的首先是他步行的方式——不知是罹患某種疾病，還是處於受傷之後康復過程中，老人的腿只能邁開很小的幅度，毫不誇張地說，每步大概也就一兩厘米的樣子。雖然顛顛巍巍，但老人的步伐頻率很高，左腳右腳左腳右腳不斷交替前行。所以，遠遠看去——絲毫沒有不尊敬的意思，純粹是為了讓讀者更好地想像當時的畫面——老人步行的樣子，就像是小時候玩的發條公仔，《胡桃夾子》裏面的木偶軍官。

待他走到近前，才發現「老人」的面龐遠非老態龍鍾，最多也就六十歲的樣子，臉上也沒有什麼疼痛的痕跡。一時之間很為難：他就這樣搖搖晃晃地從我面前走過，總覺得自己應該走上前去攙扶他走上一段路。但就當時的情況而言，

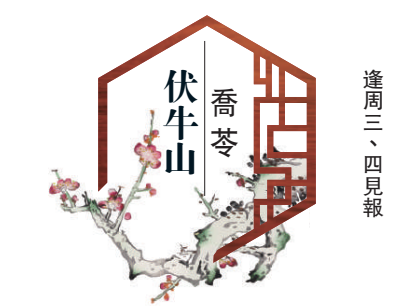
業等構成威脅，但如果以後還有「學霸02」以至於「學霸N」湧入博士學業就業或學術競爭的賽道，卻可能颳起更猛烈的「卷」風。為機器人加入的新賽道制定新賽則，正成為十分迫切的問題。



逢周一、三、五見報



哪位醫生給自己看病調理。還有若對某領域感興趣，與其「鬍子眉毛一把抓」地搜集參差不齊的信息，參加各種講座，讀似乎讀不完的書，不如先查一下，看該領域的大家們都在點誰家的「外賣」。



逢周三、四見報



和荔枝園侑女阿儂，前者是一個亂用成語的長者，後者是性格剛烈但情深款款的少女，二人與李善德都建立了深情關係，對運送荔枝的成敗亦產生重要影響。至於嶺南刺史及其下屬書記，電視版角色有頗重戲分，電影版則成為配角。



逢周一、二、三見報



「弗拉芒原始派」巨匠們的一貫傳統。眾所周知，「貝九」需要龐大的樂隊編制和合唱團來實現，而梅姆林這僅存的音樂主題三聯畫，讓世人不自覺地喚起對「歡樂頌」的印象。

「碟中畫」《貝多芬第九「合唱」交響曲》／《聖父與歌唱和作曲的天使們》



逢周二見報



偶 遇

即使我去攙扶了，並不會令他走得更快速一點；更糟糕的是，他的整個身體與動作處在一種微妙的平衡之中，我生怕自己一伸手，非但幫不上忙，還會將其破壞。

正在我猶豫之時，他扭過頭，小幅度地抬起手，向我微笑着打了個招呼，並沒有期待我的回應，就繼續向前了。想來，這一路走來，幫助他或者想要幫助他的人定有不少，或許是我不知所措的表情和之前的幫助者有些許類似，讓他看出了端倪，所以便提前感謝和婉拒了我尚未轉化為動作的好意。



逢周一、三見報