

选纸研墨,近日又写了几幅字,再挑几张自己的画,要增补修缮讲座的PPT,是回校为复旦中文创写班秋季班做一个谈散文暨非虚构写作的讲座。当下AI写作喧哗骚动之时,谈文学写作是颇具挑战的。我想那就先从自己做起,谈自己创作体悟之时,个别电脑打字之外的手工PPT制作也是让自己参与一种方法的具体实践。手机电脑时代,说到PPT好像顺理成章的事。所谓PPT,即PowerPoint的简称,中文称为“幻灯片”或“演示文稿”。如今无PPT似乎就无法上课、讲座、谈工作了。PPT说到底是为了把事情说清楚,但也会流于形式,在职场被调侃成PPT画饼。PPT做得漂亮,但事情毫无推动,比如看了一上午PPT蓝图,即谓“今天吃了一张饼”。

作为教龄近三十五年的高校老师,PPT流行的这些年,我在课上较少用,窃以为文学教育不一定非PPT不可。当然有些文章段落可以投影展示,但课堂上的讨论、师生彼此的感受、情感的敞开,如何PPT化呢?有时谈到一个问题,牵引出另一个想法感受,PPT备课件是难以预料的,兴冲冲写起板书来才是即刻最好的选择。我喜欢用板书,尽管每次



羽人是一个神秘族群,他们脸庞狭长,像鸟一样浑身披满羽毛,肋下生有两翼。《山海经·大荒南经》记载:“有羽民之国,其民皆生毛羽。”《海外南经》又载:“羽民国在其东南,其为人长头,身生羽。一曰在比翼鸟东南,其为人长颈。”晋人郭璞认为,羽人是卵生的,能飞但是飞不远,近似仙人。晋人张华的《博物志》中有更丰富的记载:“羽民国,民有翼,飞不远,多鸾鸟,民食其卵。去九嵎四万三千里。”

鸾鸟是凤凰一类的神鸟,而羽民以鸾鸟的蛋为食,可见他们视其为平常。九嵎山在今湖南省永州市内,是舜帝葬身处,羽民国距其地四万里之遥,也许是大海中某个不曾被人发现的岛屿吧。

羽人在汉代的画像石、墓壁画中十分常见。1978年5月出土于湖北随县曾侯乙墓的一个墓棺,就绘制着羽人,人面鸟身,两翼上举,一只手里拿着戈(或说戟),腹部有鳞羽纹,双脚叉开,尾羽下垂,这是引领灵魂升天的一种表达方式。河南洛阳博物馆藏有一件鎏金铜羽人,背部生翼,怀抱铜柜,神情十分生动,同样出土自汉墓。

肋生两翼的羽人形象,在明代小说《封神演义》中得到了大发展,最出彩的当数主角团的人物之一雷震子。殷纣王命使臣到岐州召西伯姬昌入都,姬昌与一众家臣行走数日,到了燕山界,望见一道云直冲霄汉,电闪雷鸣。姬昌课卦,卜得将有星出现,让属下们去寻找,在古墓旁发现了一个婴儿,他便是雷震子。书中自始至终没交代雷震子的来历,留下了一个悬案,不过从生于雷电之中来看,倒像是雷电精灵。后世的雷神,被画成面如鸟喙、生有两翼的形象,恐怕

上课都会擦一身薄薄的粉笔灰,可能吸进去不少吧,但写板书,擦黑板,是工作的一部分,甚至觉得擦得干干净净的黑板颇有美感。白粉笔写久了黑板难净,蒙一层白乎乎,就干脆用湿纸巾擦,再写上去的字就显得修丽明净多了,看着欢喜。年轻时入职起,到提前五年退休,很多年就是板书。我的板书从左面开始写起,大多竖版样式,偶尔横向。觉得竖版写起来颇有古意,比较符合讨论中国文学作品,就算外国文学,竖版的汉字也颇有反差比较的意思的。竖版板书的习惯应该有受到大一时章培恒先生中国古代文学史课程的影响。课堂上章先生的一手竖版板书字迹古雅,条理清晰,学习内容之余也是在欣赏书法。兼之大学时喜欢看竖版繁体书,待到自己登上七尺讲台了,就很希望把这份感受到的美感传递出来。倒也确有学生喜欢我的板书,前几年小班上研究生课,还有学生拍下了那天的板书,那是“散文写作实践”最后一课,书写了几本

下学期另一门课程所需预习之书,粉笔行书,包括了晚明的张岱,现当代的鲁迅、汪曾祺、杨绛等人的作品。那是初冬下午四点多,教室外看得见曦园的花木,阳光洒满法桐和香樟。少时就喜欢看板书。小学王老师的魏碑味粉笔字给我打开一种审美,张老师连缀着的行草像柔美的花草,初中班主任朱老

就是雷震子的身世线索。姬昌见婴儿十分可爱,收为螟蛉子。这时道士云中子出现,请求让自己带走婴儿。姬昌即将身陷险地,自己生死难料,大概考虑带着婴儿不便,就交给了道士。这为后来的故事埋下了伏笔。西伯姬昌入了商朝的都城朝歌,被囚禁在了美里,将伏羲八卦演为六十四卦。多年后,西岐旧臣散宜生向纣王进献珠宝良马,取得纣王欢心,释放了姬昌。不过很快,纣王就反悔了,派追兵去剿杀。在山中的云中子心血来潮,掐指一算,得知姬昌有难,命令已长大的雷震子下山救父。下山前,让他去虎儿崖寻找一件趁手兵器。雷震子找兵器的时候,看见树上有两枚杏子,打算自己吃一个,另一个带回去给师父,结果吃了一个没控制住,把另一个也咬了。这馋嘴孩子一想,算了算了,已经咬残了,干脆自己都吃了吧。吃完后,身体发生巨变,伴随着两声雷鸣,肋下长出了双翅。相貌也发生了巨变,面如青靛,发似朱砂,眼睛暴湛,牙齿横生,出于唇外,身躯长有二丈。可真够吓人的。

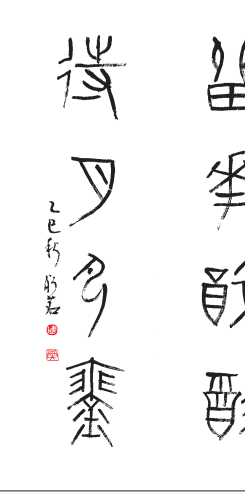
雷震子下山后,不用交手,光吓唬就吓退了商军,背着父亲姬昌飞出五关,回到了西岐。不过下山救父这个桥段,《封神演义》里用过不止一回,比如黄天化下山救过父,哪吒也下山救过父,但救的是别人的老爸。

希腊神话中也有一个带翅膀的神祇,那就是胜利女神,是泰坦神族斯提克斯女神的女儿,她还有俩姐妹,分别是强力女神比亚和热忱女神泽洛斯。而《封神演义》中的雷震子,身上也总是闪烁着胜利的光芒,是周军的一面旗帜。他的兄弟姐妹更多,光哥哥就有九十九个。



来普洱之前,朋友就说,普洱的菜很好吃。我问为什么?朋友说,你吃了就知道了。之前知道普洱茶有名气,也知道蒙自的米线、石屏的豆腐都是云南的美食,但普洱的美食很少听说,朋友说,全国各地都有思茅菜馆啊,肯定好吃才开嘛。普洱原来叫思茅,2007年才改名,我在全国各地看到的思茅菜馆经营的就是普洱茶。

到普洱第一天的晚上,在住宿的宾馆旁边一家餐馆用餐。餐馆不大,吃饭的人数倒不少。我因为晚到,大伙已经吃过,他们就为我点了包烧和烤鸡,没想到这烤鸡的脆、嫩、酥恰到好处。我之前在德宏吃过包烧,且在央视《三餐四季》拍摄现场动手做过,但德宏的包烧似乎带着傣族的风味,而普洱的包烧有点像淮扬菜里的青椒裹肉、鲫鱼拽斩肉,芭蕉的清香和肉的味道浑然一体,爽而不腻,清香怡人。短短三天,我吃了好几处饭菜下来,有食堂的,也有小饭店的,还有宾馆酒店,雅俗不拘,菜品不一,但都可口,没有违和感。我发



师粉笔字颇为刚劲,与他干练的作风颇匹配,高一语文魏老师类似瘦金体的板书飘逸秀丽……也因此在大一课堂会被章先生颇有魏晋古意的板书刷亮视觉。少而已长,字帖是习练书法之径,老师们的板书亦然日常的启蒙。哦,汉字的书写,是可以有这样的姿态的。擦掉好看的板书是让人心里有点不舍的。

任教的日子里,除板书之外也有需要图片相得益彰的。没有电脑、没有电子PPT的那些年里怎么办呢?用实物幻灯片。上世纪九十年代中后期曾经开设过一门“现代审美”课,牵涉相关不少艺术审美领域,除了个别主题外请老师,主要皆由我承担。急需板书之外的图片演示。绘画、建筑、雕塑、园林、山水、陶瓷等相关领域的画册幻灯片哪里如当下这么易得呢?去福州路各类书店找寻,买到了一些比如故宫、江南园林、龙门石窟、云冈石窟、敦煌壁

想起早前在北京做酒店高管时,每逢入秋,炖品与汤羹类菜肴,开餐前已经有不少相熟的食客打电话咨询预订,连带着小炒的点单量亦一路扶摇直上。总是求过于供,难免有饕客抱怨。是否可以随来随点随时尽享?于是在酒店中高层管理人员例会上,有的放矢,就事论事,将意见簿上的留言,一字不落转述给后厨大佬听。大佬自香港高薪聘得,默然端坐片刻,操一口好听的港腔普通话道:“靓汤每日限量,仅供堂食,唔可外卖。想饮请早啦!”

欲擒故纵,不过是一种行销手段,如此一来,老饕们便总觉被追着撵着。饭点一到,腹中馋虫勾起,简直迫不及待。乘直达电梯至三十六层中餐厅,一脚踏出,面前几溜小煤气炉子,大堂边靠墙并列排开。在最左面贴墙的显著位置,陈列有许多中式药柜,那种药店里专门存放中草药的柜式抽屉。一式一样,目别汇分。百十种中草药材比物连类,顶天立地占满整堵墙。朝南的墙壁正中,赫然醒目一个繁体“汤”字。赭红色笔走龙蛇,鸾翔凤翥。负责炖汤的小弟长久矗立,仿佛才刚晋级的一品大员,顶戴花翎,单人独马奋战。

现普洱茶没有版纳的酸,没有德宏的苦,也没有昭通的辣,但又是地道云南菜。仔细琢磨,原来普洱茶也是一种融合菜。近二十年来,北京菜馆是“城头变幻大王旗”,各领风骚数三五年。正如我家门口的餐馆就像风向标一样,时时更新。湘菜开过一阵之后,变成了江西瓦罐汤,之后川菜也开过一段时间,新疆风味阿达西也曾经火热过,但短则两三年,长则六七年,纷纷更换旗帜和主人。而现在,各大餐馆都打“融合菜”的招牌。普洱独特的地理优势,让它具备融合的

先条件。首先地处边界,与缅甸、越南、老挝交界,是一城连三国的枢纽,普洱茶明显受到东南亚美食的影响,比如木姜子(山胡椒)、大芫荽、香茅草、酸笋、百香果这些食材在普洱茶里随处可见。思茅(今普洱市)与东南亚的联结,始于古老的茶马古道和特殊的地理位置。自清雍正年间设普洱府,思茅就成为茶马古道上的重要驿站,管辖澜沧江以东的六大茶山,茶叶作为重要物资被运往西藏、青海等地,也带来各地的风味。普洱还是一个多民族聚居地,汉族、彝族、哈尼族、傣族、拉祜族、佤族等22个民族文化在此交汇,不同的民族饮食也在互相交融。这种独特的地理位置和民族构成,使得思茅菜天生就带有融合基因。

普洱茶除了融合少数民族的风味之外,还融合了内地其他菜系的元素,作为茶马古道的必经之地,南来北往的马帮不仅运输货物,也带来了各地的家乡味道,并悄然融进思茅的传统菜肴中。例如,马帮菜就具有一种浪漫的江湖气,其食材取之自然,顺应季节规律,体现了生态健康的饮食方式。这种开放

画等相对易觅的幻灯片。但彼时的成套幻灯片价格不便宜,经费有限,其他的怎么办?那就自己拍。买来相关画册书籍,彼时也正发烧摄影,买了正片胶卷,也算操练学习。三脚架架好,画册支架固定,拍了中国绘画史、中西方建筑、中国古代服饰和中国陶瓷等好几套幻灯。拍好,骑上脚踏车,去颇具口碑的图片社冲洗做成幻灯片。那时学校只有一种圆形的老式幻灯机,每次课前课代表借了来,我一张插好,再手动操作,放一张,咯噔一声,偶尔还会卡

斜对过有一老者,寂然端坐。看起来颇有年纪,白发白须,乍腮高颧骨,精瘦的面孔,皮肤明显松弛,眼皮耷拉,目光下视。倘若不仔细瞧,总以为他在阖目养神。有食客抬手遮唇说了句什么话,一旁的人嗤嗤笑道,“白眉大侠!”这是酒店苦思积虑特聘的老中医。“春夏养阳,长夏胜冬。一补一

泻,身体细细调养。冬病夏治,春冷秋寒,时间久了自然百病不侵……”

老师傅把脉并不得闲,穿插讲解各种药效原理,深入浅出,娓娓而来。客人怔怔痴听,有心之人早早掏出备好的笔记本,手机录音键打开。把脉毕,老师傅拿过桌上的紫砂小壶轻啜一口,吱哑有声。偶见客人踌躇纠结欲说未说,于是现场提问,启发性答疑解惑。待等云开雾尽,食客胸中恍然,方才不疾不徐,拿过案头一角的狼毫小楷笔来埋头疾书,开具独门炖煮秘方。

整个秋冬时节,中餐厅连朝接夕,日复如是。小弟只管照方抓料,仔细熬煮,时间与火候小心掌控把握。师徒二君,动静有致,各司其职,互不干扰,遂亡异趣。恍惚的瞬间,老

和包容的特性,使得思茅菜能够不断吸收外来元素。思茅菜有川菜、鲁菜、徽菜、淮扬菜甚至粤菜的烹饪方法,同时,思茅菜也在进行着本土化的创新。例如,花生喃咪在普洱的傣族餐馆里,用花生炒香加少许大蒜春碎做成花生喃咪酱,改变了人们对傣族菜非辣即酸的刻板印象。茶餐的出现,则是将本地最具特色的普洱茶融入菜肴,形成了独具特色的餐饮形式。

普洱因茶出名,普洱茶也没有忘记茶的元素,如今的普洱人,更是将茶食创新发挥到了极致。普洱茶汉堡是茶饮与面点的精彩碰撞,一口咬下,满口茶香四溢。而茶纤维饼则将雨后茶园的清香浓缩在一片小小的饼干上,传递茶之味。这些创新融合不仅满足了人们的味蕾,更展现了普洱人对茶文化的传承与发扬。

“螃蟹脚”是一种特殊的茶叶,可以说是茶叶中的茶叶,是名贵的中草药。“螃蟹脚”形似螃蟹的爪,但小如米粒,普洱人用它来炖鸡汤,另有一种风味。我在最近山上的一个寨子里喝过“螃蟹脚”鸡汤,它不同于一般香菇和竹笋炖出来的鸡汤,“螃蟹脚”虽小,但融进鸡汤后有一股淡淡的青草香气,还有一股茶园的清新在舌尖上舞蹈。

跨国界、多民族饮食的交流,加之马帮行走四方,受到全国各大菜系的影响,形成了普洱茶融合的特性。近年来餐饮界进行有意识的融合,普洱茶的融合是自然形成的,是不露痕迹的,可以说是“清水出芙蓉,天然去雕饰”,普洱茶用丰富而不单一的美味满足着全国各地人的味蕾。不过,有一点我觉得很好奇,觉得不可理解。旅店每天早晨的自助餐,在白粥的边上,会放着一碗白糖。我起初觉得是放错了地方,可能是配豆浆的,后来发现是专门配白粥的。云南人爱吃酸辣,连茶叶都有酸茶。吃粥为什么要放糖呢?

住,学生们正看得起劲呢,幸好机子如老牛拖破车,磕磕碰碰坚持着。讲解加幻灯,文图相映了。如今失联的老友红还曾带了朋友来听过课呢,之后的相聚她总念念不忘听课时的愉快的收获。这些按照主题类别归置的幻灯片如今蒙尘,几次收拾书房欲断舍离,可购买时的流连选择,制作时的用心用情用力,历历在目。在图片漫天乃至用AI制作图像的今天,图片似乎仅仅是信息而已,甚至已然过载过量到不被珍视,打量手中这些盒子蒙尘的幻灯片,它们

可是曾经照亮了课堂,也照亮了自己的。晓得最后还是会处理掉的吧,毕竟电脑做PPT了,板书,实物幻灯片都是“年代剧”道具。接下来也许还有其它接手PPT的呢,谁能预测呢。没关系,做好眼前事。提笔蘸墨,写“芯片和心灵”“智能和智慧”,想了想,又写“迁想妙得”“沉潜把玩”……拍照,编排,保持我的PPT工作特色。展开人独特的感知和联想,珍视手作和身心的创造性连接,或许乃AI时代人的要务功课。

饕们一时竟不知自己究竟身处何方。而这一幕,亦成为本店亮丽独特的风景线。不时有人拿出手机来咔嚓咔嚓抓拍。手指轻触,发送至朋友圈九宫格,立刻引来无数个大拇指。我们酒店的炖品类之所以盛极一时,味道殊绝自不必说,仪式感直接反映了自身的品位与格调——预先裁剪好的红色烫金硬纸卡徐徐打开,里面另外夹有一张纸,绝非一般的白纸,是涂有金粉跟银粉的宣纸。宣纸易保存,经久不脆,亦不会褪色,故素有“纸寿千年”之美誉。若是按加工方法来分,可分为原纸与加工纸;若按照纸张的沤墨程度来分,又可分为生宣、熟宣与半熟宣。书法或写意,则多习惯采用生宣。

自然不乏有懂经的客人眼尖,早发现老师傅书写方所采用的宣纸,乃是极好的生宣,不禁心头悄然一动,喜上眉梢。

记忆中,那老师傅写得一手漂亮的蝇头小楷,颜体丰腴雄浑,笔老墨秀,眼前但见行云流水,字字见心,迷离的刹那,还以为是为来错了地方……

邂逅秋音,不唯是秋日之趣,亦是怡情养性的好机缘。

秋日养生 责编:吴南瑶

王 瑤

王 瑤



王 瑤

王 瑤

王 瑤

王 瑤

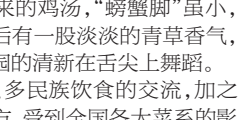
王 瑤

王 瑤

王 瑤

王 瑤

王 瑤



王 瑤

王 瑤

王 瑤

王 瑤

王 瑤

王 瑤

王 瑤