

人工智能是近几年最活跃的话题,我听到很多声音,落到我们作家身上的,大概说得最多的是说,它会抢走作家的笔,以后作家要对着算法写东西等。我不否认它带来的冲击,就像二十多年前草原上摩托车开始普及,老一辈的牧民们也慌过——怕骑马的本事没人学了,怕马会没落,但后来大家慢慢发现,摩托车确实很方便,帮助牧民们减少时间的消耗,减轻了劳作的负担,却并不能赶走骑马的人,马依然好好地存在着,甚至一定程度上促进马的发展,促进了赛马的高速发展,让草原上的赛马成为一种文化,让马成了一种文化。

我想人工智能可能也是这样吧,它能替我们完成不少事,却拿不走我们作为人的根本,至少在它不能真正感受这个世界时,它是残缺的。

人工智能的智慧,是我们人类一口一口喂大的。它学写古诗、写小说,也复制那些粗糙的网络文字。我们给了它人类文明几千年来攒下的生命样本,这些样本里,承载着人类最高的智慧,也裹着我们最深的局限,那就是我们会犯错、会犹豫,会为了一点小事痛哭,为了一个信念熬一辈子。而人工智能学这些的时候,顶多学走了形式,

还摸不到内核,它知道悲伤这个词,却不知道悲伤时,喉咙发紧、鼻子发酸要流泪

泪的生理反应,它体会不到热爱能催生的那种心里软乎乎的暖意。

在谈人工智能的未来时,我也在幻想,在猜测。可同时我更关心它的当下性,它现在能做什么?它现在给我们的提醒又是什么?草原上的牧民从不纠结明后年后的水草会不会丰美,他们只在乎今天的牛羊有没有吃饱,今年的草场有没有被风刮坏。写作的道理,跟草原的生存哲学其实是一样的,与其纠结未来是否会被替代,不如沉下心守好当下的笔,写好眼前的字,创造好心中的人物。人工智能可以在一秒钟里生成十篇结构完整的小说,把一个句子修改亿万次直到完美,它的“工匠精神”是绝对的、无懈可击的理性——它不会累,不会烦,不会因为写不出一个词而抓着头发发呆。但这恰好就是它的弱点,有温度的工匠精神,才能算是精神。

我写作时,有些段落改了十几遍。句子本无不通顺之处,只是我总觉得没抓准我想要的那个东西,这是写作的直觉,而人工智能有直

## 人的温度

索南才让

### 此间相逢



觉吗?有真正的诞生于灵魂的预感吗?我想没有,因为基于生

灵生命的神奇,有太多太多的东西,不是“数据”能装下的,生命体验慢慢熬出来的东西,不是人工智能可以接受的。

人工智能的工匠精神的确是对手作的挑战,也是一面镜子,照见了我们该坚守的方向。对抗人工智能的方式从来不在拒绝技术这方面,应该是坚守本心,认真写好每个句子,让它带着清风;不断修改每篇文章,让它有生命的重量,而支撑我这么做的,是对故乡的热爱,对人以及人性的悲悯,对文学越来越深厚的虔诚。这份情感,是写作工匠精神的先锋军。

我们与人工智能,或许能在追求精准、崇尚完美等形式层面达成共识,但在道德坚守、情感共鸣、价值追求的本质层面,终究存在着无法逾越的鸿沟。人工智能的理性是纯粹的工具理性,而作家的理性,却满满地包裹着情感与责任的价值理性。我觉得我们更需要重新审视自己的感官,重新唤醒自己的情感,重新坚守自己的信仰。因为只有我们的眼睛能看见人心的微光,只有我们的耳朵能听见时代最低的声音,只有我们的心灵能感

受到生命不健康的地方,写作最宝贵的意义,才能凸显出来。

人工智能和我们共生在一个时代,事实证明我们确实彼此需要,共享一个时代。可生命的源头从来不一样:我们的生命源头是大地、河流、祖先印迹,是刻在基因里的活下去的勇气,而人工智能的源头是0和1,是算法,是人类敲进去的代码。它没有祖辈,没有故事,没有感动。它的记忆是一串串数据,我们的记忆是一段段活过的生命。这种生命源头的不同,决定了人工智能永远懂不了写作的痛感。它没有写不下去的时候,而那些写不下去的地方才有人心的细节与温度,才有文学的灵魂和写作的精神。

关于人工智能的未来,我的眼前是一团迷雾,它应该有很多条路可以走,但最终会走向哪一条我不知道。关于未来的写作,我想它跟人类的脚步一样,也能走出很多条路,而我一直在其中属于自己的小道上面,有喜悦,因为在这条小道上,通过文学,我认识了世界。也有欺骗,因为也同样通过文学,通过写作,我被限制了很多其他的可能,我想这其实是一种隐喻,胃口太大,总会撑着自己,还是踏踏实实把自己能做的事情干好再说。只有自己不自乱阵脚,才谈得上去应对未来。

白驹过隙、赤马蹄疾,转眼又要到春节了,四季流转间最该“春风得意”的时日。这样的日子,辞旧迎新、团团圆圆是亘古不变的主题,更是家家户户、男女老幼身心合一的期冀。小时候,父母最爱在除夕夜给我们讲各种关于过年的故事,故事里,再据的家庭,只要有长辈慈爱相守,便总能张罗出一点“年”的气息:一桌粗茶淡饭、一盘零星糖果、或一件粗布新衣,都足以撑起整年的暖意。

其中一个故事,说的是一个穷苦人家,除夕没钱买肉,便用桃木雕块腊肉悬于案头,一家人看一眼“肉”、吃一口饭。吃到一半,弟弟突然生气大喊:“哥哥多看了一眼!”爸爸放下筷子、瞪了瞪哥哥,转而安慰弟弟说:“无妨,让他多看,咸死他!”

这个带着心酸的幽默故事,我们笑了很多年。笑过后才懂,穷日子里的年味,不是物质的丰盛,而是家人用智慧与乐观酿出的甜。

另一个故事,是关于“白毛仙姑”,她因躲避恶霸长住山洞,久未进盐,所以年纪轻轻毛发尽白。这个故事常被父亲当作他炒菜过咸时的“挡箭牌”;而他真正倾注情感的,是哼唱据此改编的《白毛女》唱段:“人家的闺女有花戴,你爹钱少不能买。扯上了二尺红头绳,给我喜儿扎起来……”每每唱到“扎起来”,父亲总会手舞足蹈、笨拙而欢欣地比画扎头发的样子。我曾不解:“饭都吃不饱,为啥买头绳?”父亲则抚着我的头说:“过年了,再苦的人家也得给孩子一点盼头。好运从头起,这是祝福,也是满足,穷人家的孩子也爱美啊。”

至于新衣的故事,却是关于我自己。母亲说,我三岁那年的春节,外公带我去探望因“文革”而下放到农村的外婆。尽管岁月艰辛,母亲仍想尽办法给我亲手缝制了一身漂亮新衣,而这件衣裳,竟成了乡间的小小奇迹。邻家母亲们羞涩而欢喜地排着队来借,只为让自家孩子穿着体面地走亲戚,让穿新衣的喜悦轮流照亮孩子们的年节。

年年岁岁,新衣的故事,不只属于孩童。那年的春节,苏轼与弟弟子由久别重逢,同在汴京任职,却因值守之规无法一起守岁。于是,他挥笔写下《和子由除夜元日省宿致斋三首》,既感叹兄弟“江湖流落岂关天,禁省相望亦偶然”,又调侃自己“白发苍颜五十三,家人强遣试春衫”……

都五十三岁了,依然有家人催自己试新春的衣衫,隔着近千年,仍能想见这位文豪在家人“蛮横”的关爱前,那无奈而受用的笑意。春衫裹住的岂止是身躯?这“凡尔赛式”的幸福感,在穿新衣不需待新年的当下,不知还有多少人始终拥有?

苦乐参半的人间,经济拮据从来挡不住有爱之家的年味;真正稀释年味的,是情感的拮据——当亲子之间只剩说教与抱怨、夫妻之间只剩猜忌与防范、手足之间只剩比较与计算……再丰盛的年夜饭,也不过只是舌尖热闹、心头寂寥;再时尚的新衣,也抵不上一根头绳,抵不过苏轼兄弟“朝回两袖天香满,头上银幡(注:宋代春节有“赐银幡”的习俗,百官朝会结束后会佩戴皇帝赏赐的银质幡胜归家)笑阿咸(注:指代弟弟子由)”的纯粹欢喜。

天地之间,忽然而已。愿我们无论华发苍颜、行至何方,总有人在耳边、带着嗔怪与疼爱呼唤——

“来,试试这春衫!”

## 七夕会

年间后,在常州形成现代常见的形态。又据史载,是清代常州万华茶楼,首创了加蟹小笼馒头,然后衍生出无锡鲜甜小笼、上海南翔小笼等不同分支。

小笼包的制作工艺,历来十分讲究。馅料多以新鲜猪肉为主,选肥瘦相间的五花肉,佐以葱、姜等调料;还会加入皮冻,保证汤汁丰富。面皮要擀得薄而有韧性。包制时手法须很熟练,收口要捏出褶皱,最后放入竹笼蒸熟,蒸制时还应严格控制火候与时间。

这家店里的小馄饨,也是我的最爱。相比之下,小馄饨既简单又温柔,浪漫得像一首童谣。清亮的汤水里,漂着几星葱花、虾皮与蛋丝。凝视中,馄饨们宛如朵朵小小的云彩,拖着纱裙般的薄衣,在青花汤碗里悠然漂浮。送入口中,几乎无需咀嚼,皮子便化了。唯留下点点细嫩的肉末,与咸鲜微甜的汤水一同滑入喉中时,熨帖极了。

最后上来的,是葱油拌面。这种面食,简朴到极致,却也醇厚到极致。熬得焦香的葱油,与暗红的秘制酱汁,均匀地拌开,将每一根面条都染上油润的光泽。葱油拌面吃起来满口葱香,筋道的,扎实的,是一种人间烟火的满足。

咖啡的余韵尚留存齿间,面食的香气犹回绕唇边。窗外的天光云影,慢了下来。这一顿午餐,中西混杂、干湿搭配,却莫名其妙。所谓生活的美好和闲适,莫过于此。

幼时记忆里,家中有一紫檀色的碗柜,很有些年头。它的一边放着碗碟盘,一叠蓝边碗倒扣着,一日三餐总会被取出来,盛饭盛菜。印象最深的是我四岁出麻疹,家人给我吃水潽蛋,蓝边碗盛着,蛋漂浮在酱油猪油调就的汤汁里,还有几段青葱。紫黄的汤水微微漾着,那一圈清亮的蓝边很醒目。热腾腾的蒸汽后面,是关切的目光。当时我就想:这麻疹一直出下

去多好,隔三岔五就能吃到蓝边碗里的好东西了!

吃饭用蓝边碗。饭桌上,听到父亲用筷子头敲碗的声音、看到老人家严肃的目光,那一定是我碗底还有

些许饭粒掉到桌上。菜也是用蓝边碗盛的,总是素馔,难得开荤。偶尔有红烧五花

猪肉,一汪油水浸润着豆腐角,一上桌,我就眉开眼笑,迫不及待地举箸。父亲见状,会说一句:注意吃相。

蓝边碗极其寻常。它

## 蓝边碗

许若齐

的瓷很粗糙,颜色是白的,却不耀眼、不纯粹,泛黄,甚至有些灰暗。碗口敞大,一圈可以是一个不正规的圆;仔细打量,碗体或许还粘着几颗小小的砂砾,那是烧制时釉色流淌不均所致。完全有理由揣测,它们出自哪一个土窑,属于某一个乡村工匠的手艺。总得给这粗瓷大碗一点装饰吧,于是,工匠做素坯时,就着碗边轻轻地描一圈蓝边,全无其他瓷器那般清艳淡雅,华丽绚烂,描金刻花。说它是一幅素净整洁,大片留白的山水画也未必恰当。如果说它体现了“物

用即美”的哲学。它敞开一个简单而真诚的空间,不花里胡哨,不哗众取宠,从不挑剔里面盛的是鸡鸭鱼肉,还是清粥咸菜,总是传出温馨,散发暖意。我喜欢到乡村朋友家做客。进门奉茶,女主人便去灶间操持。不一会儿,会端上一碗热气腾腾的浇头面垫肚子。那碗定是蓝边碗,面上的浇头大抵是肉丝炒笋干丝。就那么汤清面爽的浅浅一碗,足以说明我这是他的贵客。

接着就喝茶聊天,不知不觉就到了“吃当头”的时间(当地方言,吃中饭),主人留饭,我也不推辞了。手脚麻利的女主人已把菜端上桌了,分别盛在四个蓝边碗里。暗红色的是陈年火腿片,厚厚的一层下面,垫着嫩笋衣;金黄色的是土鸡蛋炒辣椒;青翠色的是莴笋炒宽叶韭菜;酱紫色的是杂酱炒毛豆。他家是不上汤的,喝汤胀肚子,这分明是让客人少吃饭嘛!

我估计是农家的习惯使然,中午这顿饭要吃得实实在在,下午还要干活的。

盛饭当然也是用蓝边碗。正是吃新米的时候,白花花亮晶晶,又软又糯又香。菜好饭好,我胃口大开,吃了满满一碗;女主人还给我添了一勺,嘴里说着:菜没有,饭可要吃饱。这话我听了亲切,客气与热情拿捏得恰到好处。

蓝边碗甚至可以以它拙朴的模样作为装饰品。此刻,已入冬。我最想的是寻觅到一只用铜钉锔过的蓝边碗,倒入清水,养一株水仙花,亭亭玉立,供于案前。

双休日的一天中午,驱车来到浦东一家郊野公园。其间有多家特色中西餐厅、各地美食小吃馆。我曾几次与家人在这里简餐小酌,感觉甚好。

远远看见,公园里的这家小吃馆,一派雅致。白墙黛瓦,藏于葱郁的绿意里,像在清凉的梦乡。因暖冬气候,我拣了个临水的位置坐下,放眼周遭,都是森森的树林。朔风吹过,洒下一地柔光。

坐下不久,服务员先端上来的,是一杯叫不上名的咖啡。在满目江南意味的处所,这棕黑色的舶来饮料,与之生出几分奇异的和谐。一股焦香的、微苦的氤氲,与草木的清馨缠在一起,将驾车后的丝微疲惫,一扫而空。

桌上小笼包照例盛于竹笼,一个端坐着,雪白粉嫩,煞是惹人怜爱。其皮子薄如蝉翼,吹弹欲破。能隐隐望见,里头微红的馅子与一汪动人的汤水。我小心翼翼地提起一个,蘸了蘸,轻轻咬破一处小口。滚烫的、鲜美的汁液,便一下子涌入口腔,黑毛猪肉的嚼劲与皮冻的质感,在舌尖上奏出一曲交响乐。面皮的柔韧,肉馅的弹牙,米醋的酸爽,层层叠叠恰到好处,像是高人笔下的逻辑铺陈和修辞点缀。

数次造访后,与小吃馆经理很熟悉。闲聊时他曾告诉我,小笼包来历,可追溯至南朝。建康城里面点师傅的灌汤技法,是它的发轫期。清代道光

作。两人相差二十多岁,名为师徒,实则情同父子。后来,文徵明因画名卓著入京担任翰林待诏,临行前将仇英举荐给苏州画家周臣。周臣展阅仇英的《送朱子羽令铅山图》,亦生爱才之心。周臣是唐寅的恩师,经他悉心指点,数年后,仇英临摹古画已臻于以假乱真的境界,笔下的《汉宫春

晓图》一经问世便声名大噪,图中仕女尽显“弱柳扶风”之态。仇英又取李白诗意,创作了《剑阁图》,完成了从漆匠到职业画家的蜕变。凭借不断探索创新,仇英的画技突飞猛进:其画笔触细腻,所绘山水、人物、花鸟无不栩栩如生;工笔重彩之作色彩浓艳,雍容壮丽,于“秀雅纤丽”中透出飘逸典雅的气韵。画作线条流畅自然,色彩搭配和谐,青绿山水经由层层渲染,营造出华丽而不失典雅的艺术效果。

当时的苏州,堪称书画艺术殿堂,沈周、周臣、祝枝山、唐寅、文徵明皆为画坛翘楚。身为漆匠的仇英,白天在雇主家兢兢业作,夜晚便寻一处僻静地,一画便是通宵。翌日,他那浓重的黑眼圈总会遭同伴调笑。正因这份勤奋与专注,仇英终被书画家文徵明发现。文徵明观其画作,从古拙的笔意间,想起了年轻时的自己。了解到仇英艰辛的身世后,文徵明对这位朴实的年轻匠人另眼相看,邀他一同参与《湘夫人》的创



作。仇英《江南春》画卷现身拍卖市场,引人注目。漆匠出身的仇英怎会成为“明四家”之一?他的画艺术价值究竟如何?仇英,字实父,号十洲,原籍江苏太仓,后移居苏州。其父为漆匠,子承父业,少年时代的仇英,将漆树胶与桐油及色素混合后刷于器物上为生计。仇英个子矮小,儿时在家乡玩“斗鸡”游戏。身高马大的孩子自然占优势,但小个子仇英巧妙躲闪,凭一股韧劲取胜。仇英的志趣本不在漆艺,他常流连于画店窗前观画,悄悄临摹几笔,引来店主与顾客的白眼和讥嘲。十七八岁时,仇英离开太仓,孤身前往苏州,只因他知晓姑苏城内聚居着不少丹青名家。

当时的苏州,堪称书画艺术殿堂,

沈周、周臣、祝枝山、唐寅、文徵明皆为画坛翘楚。身为漆匠的仇英,白天在雇主家兢兢业作,夜晚便寻一处僻静地,一画便是通宵。翌日,他那浓重的黑眼圈总会遭同伴调笑。正因这份勤奋与专注,仇英终被书画家文徵明发现。文徵明观其画作,从古拙的笔意间,想起了年轻时的自己。了解到仇英艰辛的身世后,文徵明对这位朴实的年轻匠人另眼相看,邀他一同参与《湘夫人》的创

## 美食