

□陈鲁民

哪吒与梁文峰

蛇年春节,红红火火,热闹非凡,但让我感兴趣的只有两件事:一是杭州梁文峰团队的DeepSeek 横空出世,石破天惊,全球轰动;二是2025贺岁片《哪吒之魔童闹海》的上映,精彩纷呈,好评如潮,票房亦创下最高纪录。如果要在这两者之间找一个共同点,那就是他们都不信命,敢逆天,因而创造奇迹,改变命运。

在电影《哪吒之魔童闹海》里,哪吒生来就是魔丸,桀骜不驯,放荡不羁,天不怕地不怕,三年后会引下天雷被摧毁,这便是他的注定命运。可他是不认命,不愿束手就擒,拼尽全力反抗命运,想打破命运的枷锁,振臂一呼:“去他的命。”他敢于向天抗争,不屈服于命运的安排,竭尽全力,拼

死一搏,终于创造了奇迹,不仅成功逃脱了死亡的威胁,摆脱了命运之天的羁绊,而且活出了自己的一片天下,由妖成仙,由魔变神,成了威震天下的大英雄。

梁文峰也是“去他的命”的标杆。DeepSeek 问世后,大家都佩服并羡慕梁文峰,说他命好运气佳,在你追我赶的 AI 竞争中拔得头筹,一鸣惊人,殊不知他的好命也完全是自己争来的。他出身农村普通家庭,没有家学渊源,也没留过学,是典型的“土包子”。他做项目既没靠政府投资,也没资本大佬砸钱,全靠自己筹资。曾几何时,中国 AI 界的多个权威都断言,中国的 AI 很落后,只能跟着美国等发达国家后面学,而且差距会越

来越大,这就是命。可梁文峰们却偏偏不认这个命,他们自强不息,大胆创新,独辟蹊径,苦心孤诣,终于成功推出 DeepSeek,在人工智能方面打了个翻身仗,一飞冲天,举世瞩目,成了全球 AI 界的传奇人物。

哪吒是神话人物,梁文峰是现实人物,他们的共性是都不认命,敢对抗命运,最后成功胜出。命运既是个外强中干的纸老虎,也是个能吃人的真老虎,关键就看你怎么对它了。和它拔河,就得比它骨头更硬、意志更坚,千万不要被其气势汹汹所吓倒;和它角力,就要比它肌肉更强、更有耐力,看看谁能熬过谁;与它抗争,就得比它出手更狠、发招更猛。这样,我们才能摆脱命运的控制,牢牢掌握

自己的命运,进退自如,屈伸从容,打出自己的一片天地。梁文峰团队推出“魔童降世”般的DeepSeek 就是最好例证。

科技兴国,不是一句空话、一个好听口号,不能仅止步于呼吁、造势、宣传的层面,而需要更多的实际行动,更有效的推进措施,更大胆的创新思路。并需要“不拘一格降人才”,大力培养、资助、推出更多像梁文峰那样的创新人才,不信邪、不服命,不被某些“权威”的断言与结论吓倒,甘心跟在人家后面亦步亦趋,敢作敢为,自强不息,这样,我们才能问世更多高含金量的科研成果,创造出更多人间奇迹。

□齐世明

自知之明的最高境界

读《老子》第三十三章,“知人者智也,自知者明也”一语令我深深有悟。一个勇于解剖自己的人,才是有自知之明的人,但要做到这一点,却难矣! 解剖别人易,解剖自己太难。

中国有句经典名言:“人贵有自知之明。”古希腊德尔斐神庙门楣上镌刻着这样的神谕:“认识你自己!”可见,自知之明,对人生,乃至人类是何等的重要。

自知之明,就是自己能了解自己、能认识自己。其最高境界是做到自省、自警、自律,由自省而时时自警,进而达自律之境。

说到自警、自律,名垂史册的是东汉名儒杨震,其箴言为“四知”。

何谓“四知”? 杨震为官清廉,学生满天下。他出任东莱太守,途经昌邑县,时任县令正好是其门生王密。为感谢举荐之恩,王密夜晚拜见,并怀揣黄金十斤相赠。杨震说:“你不

知道我是什么样的人吗? 我是了解你的,你不了解我,这是怎么回事呢?”见杨震推辞,王密说:“暮夜无知者,仰公受之。”意思是现在夜色已黑,没人会知道此事。杨震一听,正色责之:“天知、神知、你知、我知,何谓无知者?”没有别人在,难道你我的良心就不在了吗? 王密顿时满脸通红,掩面而去。

杨震一生清白治家,不置产业,汉顺帝褒奖其为“清白吏”。其暮夜却金故事传为千古美谈,“四知”敬畏天地之心,堪称名教授之“著书立说”,流传至今,成为中国敬畏文化的一部分。

孔子曾说:“君子有三畏:畏天命,畏大人,畏君子之言,小人不知天命而不畏也。”明代方孝孺认为:“凡善怕者,必身有所止,言有所规,行有所止,偶有逾矩,亦不出大格。”民谚亦云:“万事劝人休瞞昧,举头三尺有

神明。”

古往今来,有人固步自封、不思进取,有人利令智昏,忘乎所以……他们大多是不知自己深浅几何;凡有自知之明者,都知晓敬畏举头之天与脚下之地。自知之明其高境界就是:头顶三尺有神明,不畏人知畏己知。

杨震清白传世,“四知”箴言流芳。到了清代,真正理解并践行这一点的,要数叶存仁。他为官三十余载,甘于淡泊,毫不苟取。乾隆年间他任河南巡抚,离任时,僚属执意话别,但送行的船迟迟不发,叶存仁好生纳闷,待至明月高挂,来了一叶扁舟,原来是手下临别赠礼,故意等至夜里避人耳目。他即兴赋诗一首以拒赠:“明月清风夜半时,扁舟相送故迟迟。感君情重还君赠,不畏人知畏己知。”

古时清官有一个标准:“有官贫过无官日;去任荣于到任时。”叶存仁

□张珠容

伦敦一名叫安娜·加福斯的女园艺师,数年前刚参加工作时,因参与规划和设计的几个园艺项目十分成功,所以在设计圈内小有名气。可惜好景不长,工作一段时间之后,安娜的灵感全无,设计什么都不顺利,她提交上去的很多项目,甚至被上司讽刺毫无创意。

在竞争激烈的伦敦设计圈,安娜意识到一点:没人在意自己的辉煌过去,人们只关注自己在辉煌之后能否拿出更出彩的作品。这样的困境,让安娜感到前所未有的压力。她想:如果自己的设计超越不了之前,园艺师这份职业就做不下去了吗? 安娜不甘心。她干脆向公司请假,外出旅行,释放压力。

她选择了一场森林之旅。数天来,她每天都穿梭在树林间,静静聆听大自然。有一天,她走着走着忽然脚下一滑,狠狠摔了一跤。爬起来之后,安娜找到了害她摔跤的“罪魁祸首”——苔藓。她苦笑了一下,干脆蹲下身来细细观察那些苔藓。

眼前的这些苔藓,让安娜想起了以前自己工作的一个细节。那时,她在任何一个园艺看到苔藓,都会想办法竭力清除,因为她认为苔藓太煞风景。可苔藓的生命力极其顽强,每次被清除后不久就又长出来。此时的安娜倒不那么讨厌苔藓了,她换了个角度去看待苔藓,是如果能够利用苔藓生命力顽强这个特性,让它们园艺工作中为我所用?

于是,她开始对苔藓潜心研究起来。经过三个月的不懈努力,安娜真的研究出了一点成果。她把苔藓、酸奶、啤酒和糖

古人说:“年年雪里,常插梅花醉。”我祖父在世时,常去外面折几枝梅花,插入书房茶几上的陶瓶里,注以清水,将养起来。梅花好看,“肌肤若冰雪”;梅花好闻,清香满室。

梅花除了观赏,还可入饌。

南宋的杨万里游西湖上钊寺时,山间梅花开得正盛,他心下欢喜,摘下梅花放入口里,吃完尤自不过瘾,一朵接着一朵吃,看得同行之人目瞪口呆。杨万里吃梅花吃上了瘾,除了干吃,还蘸着糖吃,有诗为证:“只有蔗霜分不得,老夫自要嚼梅花。”

清顾仲《养小录》记载:“腊月早梅,清晨摘半开花朵,连蒂入瓷瓶,每一两,用炒盐一两酒入,勿用手抄坏。箬叶厚纸密封,入夏解开,先置蜜少许于盏内,加花三四朵,滚水注入。”这便是“暗香汤”。医书载此汤“归肝经、胃经、肺经,开郁和中、疏肝利胆”。

林洪在《山家清供》中记录了一款“梅花汤饼”:“初浸白梅,檀香末水,和面作馄饨皮。每一叠,用五出铁凿如梅花样者凿取之。候煮熟,乃过于鸡清汁内,每客上二百余花。”采用白梅、檀香末水,和面做成梅花形面皮,煮熟,放鸡汤里,每份大概用两百多朵梅花,但这不过是一碗鸡汤面皮而已,其制法让我联想到《红楼梦》第三十五回,薛姨妈来探视正在养伤的贾宝玉,王夫人问宝玉想吃什么,宝玉笑道:“也倒不想什么吃。倒是那一回做的那小荷叶儿小莲蓬儿的汤还好些。”宝玉心念念的“小荷叶儿小莲蓬儿汤”,听起来简单,做起来比较“磨牙”。首先,要找出模具,管金器器皿的把四角汤模子送来,“原来是个小匣子,里面装着四副银模子,都有一尺多长,一寸见方。上面凿着豆子大小,也有菊花的,也有梅花的,也有莲蓬的,也有菱角的,共有三四十样,打得十分精巧”。连出身“珍珠如土金如铁”的薛家主母初见此物也“不认得是什么用的”。这模具是用来印制面片的,用现摘的新鲜荷叶和现杀的母鸡熬成一锅汤,再将印成莲蓬、菊花、梅花等形

将困境看作一种提醒

粉等材料混合在一起,捣碎、搅拌均匀,然后用刷子蘸取这种汁液在一面粗糙的墙体上涂绘了一头牛的轮廓。两个多星期之后,奇迹发生了,墙上出现了一头立体感十足的“绿牛”! 原来,那些被安娜涂鸦过的墙面,全都长出了绿绿的苔藓。

安娜欣喜若狂,之后,她专注于苔藓涂鸦。她的苔藓涂鸦无处不在,街道、私家大门和墙面、地铁,等等。因为独特、环保、时尚等特点,安娜的苔藓涂鸦备受关注。濒危保护动物组织甚至还聘她为专员,让她在各种公共场合通过苔藓涂鸦去提醒人们保护濒危动物。因为苔藓涂鸦,安娜的生活发生了极大的变化。如今,她已经从一名园艺设计师变成了苔藓涂鸦艺术领域的大师级人物。

美国一个叫佐伊·艾因宾德的女孩,她的人生轨迹与安娜很相似。佐伊从小就表现出强烈的爱美之心,她的理想是长大后当一名出色的珠宝设计师。她大学和研究生读的都是社会学,可她一直自学珠宝设计。毕业后,佐伊听从内心的召唤,找了一份珠宝设计的工作。

在公司里,佐伊秉持“大自然是最好的设计师”理念,设计出了一系列珠宝饰品。谁知,公司对佐伊的这种自然、质朴的设计理念根本不买账。上司甚至问佐伊:“如果大自然是最好的设计师,那我们花钱请你来干嘛?”

佐伊觉得自己的设计理念与公司有冲突,再待下去也没意思,于是干脆辞职。回到家里,佐伊并没有急于寻找下一份工作,而是四处闲逛,寻找设计灵感。

状的面片丢入汤内煮熟。也难怪王熙凤说这道汤“是旧年备膳时留下的”,原是做给皇帝吃的。

我祖父那时候光景好,特意着匠人打造了一副梅花模具,得闲也用鸡汤下“梅花汤饼”吃,图个新鲜有趣。

有段时间,祖父一家被下放苏北偏僻农村,恰好村后不远处有几株梅树,祖父“扫落梅英,拣净洗之。用雪水同上白米煮粥,候熟,入英同煮”,煮好的梅花粥红白相映,煞是好看。以现代人的眼光来看,就是所谓的“生活要有仪式感”;可我知道,祖父无论在最得意抑或最艰涩的年代,都是从从容淡定的,他身体力行“唯美食与爱不可辜负”,是一种积极乐观的生活态度。无论在多么恶劣的环境里,永远不会自暴自弃,苦难来自外界,但坚强却是骨子里的。它是一种长在血脉中的风骨与傲气,关乎一个人的尊严,坚强和拼搏。就算命运让他们失去了名利财富作背景,他们依然可以靠这些内在的东西重新改写命运,赢得尊重。

梅花纵然再美,也有凋零的一天,爱国诗人陆游在《卜算子·咏梅》中写道:“零落成泥碾作尘,只有香如故。”树上的梅花凋零,可家乡的梅花糕却是一年四季可观可食。梅花糕,如梅花绽放,娇俏好看。梅花糕是现做现卖的,一炉七个,那铜模具看起来颇似一朵绽开的梅花。摊主先用刷子将模具孔刷上菜籽油,随后将调好的面浆浇入模孔约一半,放豆沙馅,再浇面浆裹住豆沙馅,撒上青丝玫瑰、芝麻、瓜子仁、金橘等,然后盖上再烘烤七八分钟,揭开铁盖,白玉般的糕身上点缀着红橙黄绿,果不其然,似蜡梅绽放。摊主娴熟地用竹签将一朵“梅花”从模孔里挑出来,放在一方牛皮纸上递给买客,一股沁人心脾的甜香扑面而来,轻轻咬上一口,松软香甜、甜而不腻。

我吃着梅花糕,又联想到仙逝多年的祖父,那些年他亲手熬制的梅花汤饼、梅花粥,亲手绘制的“九九消寒图”……亦随他老人家消逝得无迹可寻。唯有梅花,年年疏影横斜,岁岁暗香如故。



慢品时光

吴绍康摄

□陈荣力

平常日子的温暖

浙东有句俚语:“太阳孵孵,瓜子笃笃”,这一俚语其实有三层含义,从行为层面来说,这是度冬闲的一种常见场景;从生活形态而言,此乃放松身心的休整和调适;而从情感角度考量,这也是岁月的怀恋和乡愁的符号。其实支撑这三层含义的就一件事,平常日子的温暖和滋味,烟火生活的有趣与踏实。

退休了,空闲的时光如树上掉落的黄叶纷至沓来,譬如拣一个有阳光的日子,窝在阳光房一角,泡一杯茶,晒晒太阳,读读杂志,也算是“太阳孵孵,瓜子笃笃”的一种。

提到杂志,就想起《万象》。老《万象》是创刊于1941 年上海孤岛末期一本面向都市大众的综合性文学月刊,集中了上海沦陷时期最广泛的作家,又偏重于市民视角的知识分子言说,所以吸引了广大读者。而新《万象》杂志,创刊于1998 年11 月,以阐述评介思想、品评琴棋书画、谈论

中外电影、回忆民国掌故等为主,汇集了海内外一大批学者作家,产生了巨大的影响。

我是2001 年开始订《万象》的,此前的20 多期,虽也曾费心搜罗,但到手头的只有创刊号等4 册。2005 年12 月《万象》休刊,2006 年4 月旋复刊,至2013 年2 月最终停刊,共出了15 卷计169 期。而我的书柜里至2013 年2 月不再增添的《万象》,总数大约在150 册左右。

150 册左右的《万象》,整齐排列在书柜中,内敛、稳重,有点藏书的气势,就像一列阶梯,叠印着我那时读书读刊的足迹。读《万象》的那些年,正是我近40 岁至50 岁的年龄段,不惑内外的年纪,工作忙也是一个原因,读书难免读得粗糙、功利。新一期《万象》到手,首先读的是自己喜欢文章,且不甚了了;往往关注的是对自己有用的知识。

而今再读《万象》,犹如捧起张爱

玲笔下的“朱砂痣”,得益颇为鲜明,那就是更晓得其好、尤懂得其妙。究其原因,无非三个加持:其一,读书语境的加持,再添一份“风雨故人来”的亲近与默契,好的文章从来不会因时代而逊色。其二,读书心境的加持,减却读书功利诉求后的智性和客观,既是岁月积淀的使然,也是好书好文章教给你的道理。其三,读书场景的加持,冬日暖和的阳光下,泡一杯茶,读半天书,心是暖的,目光是暖的,文字亦是暖的。

新《万象》创刊号上有这样一段文字:“少年时代常为矫情,每至一处,总是在乎思古的悠情,喜欢的是八大的写意,总觉得《清明上河图》是太过平淡质朴的。时光虚度,如今才意识到人面市面街面无比有趣,世人的生活,世事的流转,才真正有着无限的滋味。”

□姚孝平

蹄髈慰人心

蹄髈,色泽红润,香气四溢,轻轻一碰,亮晶晶的皮和雪白的肥肉就化开了,卷入口中,软糯香甜。腌制的蹄髈,皮和肥肉收缩,油腻全消,精肉可一条条撕下来,咸嗖嗖的,非常下饭。

家乡有个说法,“无蹄髈不成席”,哪怕烧再多再名贵的菜,若没有蹄髈,也不算“酒席”。过去日子穷,农民就盼着有肉吃,有肉吃说明生活在变好,也认为只有吃肉才长力气。所以,蹄髈承载着人们对美好生活的向往。

我父母那辈人小时候新年去亲戚家做客,那只蹄髈只象征征作用。主人热情地喊“吃肉”,客人都懂规矩,嘴上满口答应,但绝不动筷子,因为大人们都知道,这一只蹄髈要招待所有客人。蹄髈端进端出十几次,依然完好。客人实在忍不住想吃,也只在蹄髈边沿夹一点点皮尝尝口味。等所有客人都来过了,才把蹄髈煮熟了吃。