

# 長 故 事 的 陪 伴

或許大家都已經注意到，電視劇越來越長了，七八十集的比比皆是。理由不難找，因為電視劇是按集售賣的，集數越多越賺錢。

但我總覺得，這並不是電視劇越來越長的主要原因。篇幅巨大的電視劇是能多賣錢，但如果爛在手里，賠錢也更多。所以，有沒有一種可能，電視劇越來越長，是因為觀眾喜歡看長故事？

網絡時代，很多事情都在發生變化，而且這些變化是非常複雜的，是雙向的，往往兩種結果同步產生，比如閱讀。網絡讓閱讀變成了碎片化閱讀，人們更喜歡短小的文字，於是微博、微信公眾號崛起；但事實上，閱讀方式的改變，讓閱讀同步發生着兩種看似矛盾的變化。一方面，閱讀越來越趨向于短、淺，向着那些有互動可能、可以提供社交話題的讀物傾斜；另一方面，這些短、淺、互動性強的閱讀，反而催生了更強烈的讀大部頭、讀經典、不受干擾地閱讀的願望。因為，閱讀的本質，其實是給閱讀者

提供（而不是消耗）一段時間，所以，很多長篇小說或者故事集反而賣得更好，因為它們能給閱讀者提供一種整塊的閱讀感覺，以及整塊的閱讀時間。

電視劇越來越長，也是基于這樣的原因。一方面，人們喜歡看短視頻；但另一方面，正是這些短小、碎片化的視頻，激發了人們觀看長劇的需求，而且這種需求還越來越強烈。

在碎片化時代，人們反而更希望看到長故事。因為，越是碎片化時代，人們越渴望完整性，渴望在完整性中找到完整的自己。



我認識一個叫威廉的英國小伙子，他特別喜歡中國的京劇，不遠萬里從英國趕來，跟隨一位京劇老師學習。

威廉很努力，花了三年時間，學得認真，甚至多次催着老師教他，把老師累得半死，可結果也就學了一星半點。嘆嘆哇半天，要么音不對，要么腔不對。上台邁腳，也總不對路數，自己着急，老師也跟着着急。

希臘有一種精美的綉花手巾，于白色的布面上織了蕾絲般的花紋圖案，非常美麗。桌巾、床單、圍裙，還有小件的手帕、頭巾等，有種希臘特有的白色的美感。希臘奧運會期間，一個朋友到那里去，喜歡上了這種手工藝品，努力學習這種綉花手藝。由於時間有限，她購買了一本教授這種綉花手藝的書，又找了一個懂希臘語的朋友幫忙翻譯成中文。

然而，兩年過去了，她依舊只掌握一點皮毛，綉出來的東西無論如何也無法達到那個標準。大家都不知道是差在哪里，她最後只好放棄。

當今世界上，很多發達國家的汽車製造技術都很先進，而德國和日本的技術最為發達。日本汽車的製造程序與其他國家的沒有任何不同，都是先生產散件，然後再組裝。一些國家為了省錢，向日本人提出批量生產零件，自己組裝。然而，這些國家組裝的日本車，怎麼也比不上日本人自己組裝的精良。

很多人懷疑原因出在組裝技術方

## 看不見的含量



面。為此，各國派人去學習組裝技術，然而，根本看不出有什么名堂可學。各個部件的零件是一樣的，組裝線是一樣的，問題到底出在什么地方呢？

20世紀80年代，英國科學家提出一個名詞：看不見含量。正是看不見含量的存在，影響着同一事物產生不同結果。比如，威廉學習京劇、朋友學習綉花技術、外國企業組裝日本汽車，之所以付出的努力達不到相應的效果，就是因為不同的文化背景、人文素質，甚至世界觀與潛意識，起着決定作用。在事物的表層，這些因素是無法洞察的，但他們導致的差距甚至可能是致命的。

以京劇為例，在學唱京劇的過程中，京劇人的大腦里始終裝着京劇的傳統藝術，血液里流淌着京劇的神韻，有一種潛在的京劇風韻指揮着他們。沒有潛意識中的神韻意識，充其量只能是模仿，模仿得再像，也存在巨大的差距。

當今，科學的發展讓許多領域都已經無秘密可言。然而同樣的產品、同樣的技術，仍然存在着很大的差別。

正像有人說的那樣，東和西之間到底有多遠，誰也不知道。心差多遠，東和西就差了多遠。

在日常生活中，我們的眼睛所能看見的東西畢竟是有限的。許多看不見的含量，才是決定事物的最終因素。

## 蛋炒飯的學問



記得張大春的小說《我妹妹》中，有一段提到主角的妹妹有一天心血來潮，拿了攝像機要把她奶奶的廚藝記錄下來。她一邊拍，一邊問奶奶：“做這菜要用多少材料啊？”奶奶說：“人多就多放點，人少就少放點。”

我覺得奶奶回答得真好。在我們那個年代，誰做菜是去專門學的？都是看着前輩怎么做，再照着做，在不知不覺中就學會了。燒菜煮飯不都是這樣嗎？哪有菜譜這回事？

英國美食作家伊麗莎白·戴維談到煎蛋卷時說過一句話，我覺得一語中的。她說：“人人都知道，只有一種方法可以煎出完美的蛋卷，就是自己的那一種。”

通常一道成功的菜肴，可以按照菜譜或烹飪專家的建議去做，但是關於細節和口味這種事，很難有一個統一的標準。伊麗莎白·戴維的觀點，用中國人做蛋炒飯時的情形解釋，也許更加生動、明確。

這種在普通中國家庭中最常見的食物，要講究起來，學問可大了。身為歷史學家和美食家的逯耀東先生就最喜歡談論蛋炒飯。他寫過很多關於蛋炒飯的文章，認為要鑒定某位廚師的廚藝如何，先吃吃他做的蛋炒飯再說。蛋炒飯不只是家里沒有準備正餐時的替代食品，要將一盤飯炒得色、香、味俱全，一定是要下功夫、花力氣的。

說到蛋炒飯，有人做蛋炒飯時喜歡先炒蛋再下飯，如此吃起來蛋的香味更濃鬱；但是另有一派是先炒飯，再倒入蛋液，

紐約大街上，一名土著與友人走着，周圍人山人海，汽車的喇叭聲此起彼伏。突然，土著停下腳步說：“我聽見了蟋蟀的叫聲。”

“這麼嘈雜，你怎么可能聽見蟋蟀的叫聲呢？”朋友不相信。

土著沒有爭辯，逕自穿過人群，來到一叢用于綠化的矮樹邊，蹲下身子。等他起身時，手指間真捏着一只蟋蟀。朋友簡直難以相信自己的眼睛，說：“你的耳朵一定具有特異功能！”

土著搖着腦袋說：“我的耳朵和你的一樣。其實，這全在于你想聽到什么。”

朋友看着土著，一臉驚奇。只見土著松開手指，蟋蟀迅速逃出，落入樹叢中，不見了踪影。土著又從口袋中摸出幾枚硬幣，隨手往人行道上一扔。周圍的好多行人都轉過頭，看掉在地上的錢是不是自己的，儘管街上依舊人聲鼎沸。

朋友好像明白了點什么。

## 錢聲



## 讓“我”消失一會兒

每天使用最多的人稱代詞應該是“我”吧。作為一個存在主體，“我”無時無刻不在顯示着存在，除了睡覺。日常說話、做事，都是以“我”為中心。現在有個新詞叫“刷存在感”，那發凸顯了“我”的存在。被人遺忘，被人漠視，那種滋味是難以忍受的痛苦。

然而，有時莫若讓“我”消失一會兒。

一個周末，我從家里出來沿着民心河遛彎，走進河邊的一座小公園。天還陰着，像要下雨的樣子，公園里人很少，我轉了一圈，便坐在椅子上。世界突然安靜下來，不遠處一位中年婦女在打太極拳，一招一式慢悠悠，時間一下子被拉長了，變得緩慢。遠處建築工地傳來打夯的聲音，身邊樹上的小鳥喳喳叫着，越發顯得幽靜。

我發着呆，腦子里啥都不想，眼前的景物忽然虛幻起來，恍惚間，我不知身在何處。“我”離開了我，消失了，留在椅子上的只是一個軀殼，一個木雕，一個泥胎。時間或許只是一小會兒，但足以令我沉醉、享受。這一小會兒，成為永恆。原來，“我”的短暫消失，竟是如此美妙。

**二**  
佛教哲學講“無我”，中國哲學講“忘我”，都是讓“我”暫時不存在的意思。其實，無論怎樣，“我”都是時時刻刻存在着的，只不過主體意識使其偃伏罷了。

心學大師王陽明說，深山中自開自落的花樹，因為我們看見並欣賞了，它便有了存在的意義，不然，也可以說它壓根

兒是不存在的。

《晉書·王坦之傳》雲：“成名在乎無私，故在當而忘我。此天地所以成功，聖人所以濟化。”過于凸顯“我”的存在，就會忽視他人或者周遭的一切，就是自私，就成不了事。這個世界由無數個“我”和物構成，任由個體的“我”高聳，就會擠壓他者和物的空間，就會造成傾斜，就會跑偏，結果會很慘。

### 三

辛棄疾作詞：“我見青山多嬌媚，料青山見我應如是。”多么和諧溫馨的一幅人間自然場景，山人相諧，遠近互構，物我兩美。這個“我”是溫暖的，有趣的，平和的，還有點小小的自作多情。馬克思說：“美是人的本質力量對象化。”

你向對方投注什么，對方就會回應什么。

有個小故事，蘇軾喜歡談佛論禪，和佛印禪師關係密切。一天，蘇軾拜訪佛印，問佛印：“你看我是什么？”佛印答：“你是一尊佛。”蘇軾大悅。佛印問：“你看我是什么？”蘇軾有意刁難一下佛印，說：“你是一坨屎。”佛印默然不語。蘇軾回家後將此事得意地告訴蘇小妹，說自己一句話噎住了佛印禪師。蘇小妹搖搖頭說：“哥哥，你的境界太低了！佛印禪師心中有佛，看什麼都是佛；你心中有屎，所以看別人也是屎。”蘇軾赧然，愧萬分。

把“我”放低一點，看小一點，有時泯然于衆，自我放逐，消失一會兒，其實是一件挺幸運的事情。

檔電視節目叫《電視冠軍》，往往在一場廚藝大賽中，要決定誰的廚藝好，會請參賽者到沒有約定好的尋常人家的廚房，請他們以現有的食材、家常的烹飪器具，做出法國料理或意大利料理。這時就要看那位主廚對食材是不是瞭解——什麼樣的東西經過哪些處理方法，會有不同的滋味和口感——那些參賽者往往都不會令我們失望。

我有時候覺得做菜和開車一樣，很多人都會。但是有人每天做菜，卻始終做不好；有人開了一輩子車，車子開得就是不夠帥。我對某些大廚總說什么菜肴加了什么秘方不能公開的做法，嗤之以鼻。做菜的秘方在于手順，手感對了，自然做得出色。說是配料有秘方，不如說做菜有訣竅，有什么不能公開的秘方啊！如果拿了秘方，就能做得一模一樣，那有什么了不起的？

一道美食不只是需要配方，師傅的手藝才是關鍵。像做蛋炒飯，需要什么特殊的材料嗎？但每家館子和飯店都炒得出香噴噴的蛋炒飯嗎？我相信有些訣竅，真的不是大廚藏私，實在是很難傳授。做出一道好吃的菜肴，廚師的功力佔了大半，尤其是現代人，忙了一天，大部分不願再花心思做上一道菜，若能草草達到果腹的目的就罷了，哪里還用得到什么秘方呢？秘方就是花力氣去做，不花力氣，尋找再多的秘方也沒有用。

煮飯做菜，先瞭解材料的屬性，自然就能運用自如。發現自己喜歡的那種蛋卷，就是找到了你的秘方。