

安徽省公安厅副主任法医秦明，一个用自己真名命名男主角的作家。他学法医的原因十分偶然——爸爸是警察，妈妈是护士，1998年考大学时，折中学了法医。

华中科技大学同济医学院法医学系教授刘良，是武汉医学院78级大学生。他起初学的是临床医学，大四时偶然看到一本阿夫杰耶夫的《法医学》，唤起了他一颗想当福尔摩斯的心。这一行，一干就是40年。

苏州大学硕士生屈轶龄，95后女孩，她对法医的最初印象来自影视剧，那些英姿飒爽的法医形象让她对这个职业心生向往，在高考填报志愿时便把法医报成了第一志愿。

悬疑、惊悚、公平、正义，冠在法医这个职业之前有很多词。真正的法医什么样呢？

### 你愿意和法医握手吗？

已经成为法医界最大IP的“法医秦明”，至今仍是一名一线法医，一年解剖四五十具尸体。秦明回忆，20世纪90年代，法医至少得医学本科，而工作又相当苦，“所以觉得这是一个神圣的、讲奉献的职业”。但初出茅庐的秦法医却遭遇了打击：没人愿意和他握手，觉得“晦气”。2000年后，情况开始好转，相关艺术作品的出现、媒体的宣传，让这个职业逐渐浮

现在大众面前。

不过，误解依然存在。总有人问，法医是不是每天跟尸体打交道，浑身都是尸臭？其实，法医是解决涉及法律的损伤和死亡的，不只是尸体还有活体，比如，法医临床学会涉及到活人的伤残和伤情的鉴定，并为赔偿及定罪

量刑提供科学依据。当然，工作中有尸臭在所难免。“但这是法医这个职业需要承受和克服的。在法医破除万难寻找真相面前，尸臭根本不算什么。”中国刑事警察学院硕士徐梓童说。

秦明觉得，法医在我国法治建设中起了非常重要的作用。“古代法治重口供，现代法治重证据。中国人从古至今都十分重视生命，而法医正是一个维护公民生命权的职业。”让他高兴的是，随着大众思想观念的转变，法医越来越得到关注，也越来越被理解和尊敬。

法医工作很忙，新冠肺炎疫情前，刘良每年要飞十几万公里，日程都是满的；疫情后他改成开车，总之在武汉待的时候不会超过一周。“很多时候，法医是幕后工作者，做很多，但不能说。”让刘良感到骄傲的

## 法医“破圈”



是，时隔多年依然不时有逝者的后人给他打电话，感谢他当年的帮助。

### 如何成为一名优秀的法医

“其实我们和普通人是一样的，也有害怕的时候，但我们对真理的追求远超对未知的恐惧。”屈轶龄说，她会和大家科普自己的工作，“不仅是为了死去的人，更是为了活着的人。”

屈轶龄回忆，法医专业大一到大四的课程和临床医学差不多，“差别就是医生为病人诊断，我们为死者诊断”；到了大五开始学专业课，内容一下复杂起来，开始与各个学科交叉。

徐梓童第一次真刀真枪地解剖，紧张到浑身湿透，“很怕下错刀，对尸体造成除正常解剖程序外的非必要损害；缝合时又害怕每一针间距不均匀”。

劳和适应能力强。除了业务过硬，法医必须要有高度的责任感和公正心，以及拼搏精神。

### 专业能力给法医们意想不到的收获

2011年，秦明以“法医秦明”的真名在微博做法医相关的科普，后来又在新浪博客、天涯论坛陆续发表以“秦明”为主人公的法医小说。现在，他还开始做短视频科普，没多久就在知乎有了34万粉丝。秦明还能发挥专业优势的地方是菜市场。摊上的牛肉还在抽动，叫“超生反应”，说明牛宰了不久，肉很新鲜；买鱼买鸡看眼睛，角膜很清亮，也说明新鲜……

徐梓童从小喜欢看法医相关的小说和影视剧，以前是好奇，现在是从专业角度欣赏，有时还把自己代入进去查死因找凶手。他对生命和死亡的理解也更加深刻，明白了生命的脆弱，让他更加珍惜和保护身边的人和事。

作为一名“准法医”，屈轶龄也有意想不到的收获：“在学法医前我是个完全的运动无能，甚至连800米都跑不下来，走路姿势也很奇怪。但现在我能很准确地找到各种运动的发力点，调整骨骼和肌肉的协作，跑几公里都非常轻松。”

（摘自4月14日《中国青年报》蒋肖斌文）

## 为学做饭

# 程序员用代码编写菜谱

近日，程序员宅家做饭指南——“How To Cook”持续霸榜GitHub（全球最大的共享代码和开源项目平台）。它将做饭所需的各个步骤细化，食材用量精确到克、毫升、厘米等，再也不用头疼“适量”“少许”“一勺”到底是多少。作者甚至用上了天平、游标卡尺、烧杯等工具，让你更精确地准备食材和调料。

软件还可以通过数学公式，帮你计算今天吃什么，多人吃饭要做几个菜，甚至细致到几荤几素。小白学做饭也能快速从入门到精通。

该项目开发者Anduin Xue是一名95后程序员，目前任职于微软苏州。因为疫情出不了门，只能宅家做饭。他偶尔会在网上找菜谱和做法，但发现这些菜谱往往写法千



奇百怪，同样做一道菜，不同的菜谱经常会或多或少一些材料，对于习惯了形式语言的程序员来说极其不友好。

于是，他开始计划自己搜寻菜谱和结合实际做菜的经验，准备用更清晰精准的描述来整理常见菜的做法。

在确定一道菜谱前，他会做三四次。比如要做一道水煮肉片，他会先在网上搜三四个版本的水煮肉片，对比看看。如果三四个版本里都要加豆瓣酱，那就说明水煮肉片确实应该加豆瓣酱。如果三份菜谱里面有两份都把这

个肉腌了，那他也觉得这个肉确实要腌。这样把三四份菜谱归纳完了以后，Anduin Xue会试着做一两次，把其中令人困惑的地方再改一改，再发给他妈妈看看，差不多一份菜谱就定下来了。

除了做菜，“点菜”也是困扰很多人的问题。指南里的“如何决策吃什么”，是Anduin Xue专门用来解决聚餐点菜的问题的。他收集归纳了一套计算方法，总结起来，就是菜的总数等于人数加一，然后把总数除以2，向上取整就是荤菜数量，向下取整就是素菜数量。

“How To Cook”项目在GitHub上创建后，205名程序员参与贡献代码或菜谱，158种家常菜、主食、汤粥、饮料、酱料等菜谱陆续增加进来。

目前，有不少开发者借鉴其思路开发了小程序、App等。“我更希望未来有人用它开饭店或者做智能冰箱什么的。”Anduin Xue说道。

（摘自3月30日《武汉晚报》）

## 骑機車的硬核建築師

騎機車、打泰拳、探世界，李少英是個敢想敢闖的80後川妹子，同時，她還是個果敢的創業者。作為喜歡追逐風和渴望自由的建築師，2019年起，她致力於打造一款像變形金剛一樣，能移動、能變形的黑科技度假屋。

### 游歷25國的建築師

三年前，李少英還是一名軟裝設計師，當發現自己的設計缺乏核心競爭力，她下定決心在自己熟悉的度假建築領域創造有核心壁壘的產品。2019年，她拋掉設計公司、賣掉房子，轉型建築設計師並成立成都未來立方科技有限責任公司，希望打造可移動度假屋這類旅居產品。

2019年，為了給傳統度假屋產品賦予新的生命力，李少英策劃了一次穿越亞歐非三大洲25國的單人機車旅行。她從中國出發，一路住遍各色酒店，看過各國設計，領略各國人文。騎行歸來，她根據所見所聞，針對行業痛點，優化度假屋的方案，搭建移動、變形、環保等方面的標準化體系。

### 從0到1的產品師

為突破從0到1的產品設計，她帶着一股韌勁，每天都在埋頭研究過程中不斷和自己對話，給自己加油打氣。

研發期間，李少英不急於盈利，而是先踏踏實實把產品做好。在團隊的通力合作下，前後歷經兩年時間，最終方案終於出爐，產品走向量產。



量產過程也與李少英想象中不一樣。“一開始我只打算做設計研發，想着生產交給代工廠就好。”但李少英很快發現，實際中很難有工廠能滿足她的高要求。於是，她又創立了成都悠所建築科技有限公司，從事度假屋的標準化生產、裝配化施工、一體化裝修。

過程中，團隊也在科技創新上收獲了多項國家專利。李少英透露，公司正在申報高新技術企業，助力“中國製造”走向“中國創造”。

### 公司模式的規划者

黑科技度假屋面市後，很快贏得了市場的認可。2020年11月，黑科技度假屋第二代產品首發成都龍泉山城市森林公園丹景台景區，為該景區的深度體驗提供有想象力的選擇。李少英透露，她通過摩旅經歷釀出的度假屋產品也獲得了頭部文旅集團及豪華摩托車品牌的青睞，由此打造的摩旅酒店項目即將落地雲南騰沖，並由悠所擔任項目的運營管理。自此，李少英建立起了公司“設計+產品+運營”三位一體的全產業鏈模式。（摘自4月15日《華西都市報》劉旭強文）

《作家文摘》 官方微信公眾號 官方微博 今日頭條號 抖音號 快手號



掃我有驚喜