

你的心聲



徵稿啟事

本版歡迎各界人士投稿，來稿內容和題材不限，文責自負，每篇在600字以內，可用實名或筆名發表，但原稿需註明真實姓名和聯繫方法。如刊用將付薄酬。投稿及查詢，請電郵至：opinion@lionrockdaily.com

幼童踩蝦事件並非等閒

雯雯

近日在天水圍街市發生一單「幼童踩蝦事件」，有人目擊事發經過並拍片放上網，引起熱議。雖在片中不見幼童父母蹤影，但相信男童是隨家長到街市。他看到一魚檔盛載着活蝦的魚缸，不知何故竟突然伸手入內，徒手捉了一隻活蝦，將之扔在地上，再大力用腳狠踩數下，然後將死蝦擲回魚檔缸內，再施施然離開。

一個年幼兒童做出如此殘忍的行為真令人不安，更可怕的是他全程神情輕鬆、神色自若，難道他覺得所做的並不是什麼大事？或者覺得死了一隻活蝦何須大驚小怪？有人留言認為該行為殘忍，看到心寒，但也有人覺得那只是「小孩一時貪玩」。我真的不認同貪玩的說法。

小朋友是一張白紙，不時會「有樣學樣」，家長多是其仿效對象。數

月前也發生過「小惡霸欺凌嬰兒」事件，在體育館兒童遊戲室內，一名9個月大的嬰兒，慘被一個6歲男童從後狠踩一腳，嬰兒痛楚大哭，雙方家長理論，但男孩的母親卻採取放任的態度。子女犯錯，不但不管教，不及時提醒和指正他們的錯誤，只懂一味縱容，絕不是愛的表現。

曾在食肆內見到一個相反的個案，有小女孩不小心打翻了一杯水，她媽媽即時大發雷霆，令旁人也為之側目。也許有家長認為透過批評責罵，才可令子女成才和進步。但太嚴厲可能會令孩子長期處於恐懼狀態，形成缺乏自信。時下出現不少「虎爸虎媽」、「直升機父母」，不管是採用哪一種管教模式，都希望家長們可做好自己，以身作則，為孩子做一個好榜樣，多鼓勵、多溝通，才不會教出各類「怪獸子女」！

大城之美，讓人們深深愛上廣州

致幸

中國改革開放後，有一句膾炙人口的名言為「東南西北中，發財到廣東」。廣州作為廣東的省會，像一塊磁石吸引來自四面八方的人口，有人喻之為「進來容易離開難」。進來容易，是因為它的開放；離開難，是由於它的文明。

經常到全國各地出差或旅遊的人，都會感受到各地的不平衡，因而人們一旦習慣了廣州的人文環境，就往往捨不得離開。千年商都的廣州，是廣府文化的發源地，語言、風俗、文化自有其獨特的色彩。黃埔的南海神廟彰顯它對外的開放，光孝寺及萬木草堂彰顯它善於吸收外來文化，而狀元坊則彰顯了它的深厚學術基礎。

廣州是一座將精神文明建設視作軟實力的城市，從過去到現在，一直從中受益。這可從兩個層面理解：第

一是人類文明層面。廣州是海上絲綢之路的起點，自漢代便是中國的對外門戶。在清末，廣州是全國唯一的通商口岸，十三行商人是中國最具國際視野的一群人。香港開埠後，很多西關商人來港發展，將粵語及做生意的技巧帶到香港。廣州文化就從這種開放交流中積累沉澱下來。第二是社會資本層面。社會資本表現為人與人之間的共識、規範、信任、權威以及道德方面，使彼此合作更高效、更愉快。

廣州人對不同身份、不同地域的人都平等看待，他們有一個重要的性格，是海納百川，有容乃大，他們都熱愛自己的城市，為之而自豪，但從來沒有看不起其他地域的優越感。廣州精神匯聚每一個市民，成為一個命運共同體。廣州好，人人喜聞樂見。



熟練的生蠔吃法。



生蠔肥美多汁。

100種味道

火遍大江南北

炭烤生蠔

生蠔，肥美多汁，營養豐富，有「海中牛奶」的別稱。生蠔吃法有上千種，火遍大江南北的炭烤生蠔無疑是人們最熟悉的生蠔吃法。將蒜蓉醬、蔥花等佐料放入剛剛撬開的生蠔內，直接放到火上烤熟，醬料去除了生蠔本身的腥味，又能保持它本身的鮮味，憑實力成為了沿海燒烤界頂流。

記者蔣煌基報道

福建泉州的傅振南是個「典型」生蠔吃貨。從自己吃，到朋友知道他會吃而紛紛買來生蠔讓他幫忙加工，再到2015年起在家做烤生蠔外送，自己家容納不了紛沓而至的饕客，才在泉州老城區外的江邊開了一家燒烤店「蠔吃盛夏」。對於這個名字，老闆傅振南得意地說：「我們是做生蠔的，蠔吃和閩南話的『好吃』諧音。」如今「蠔吃盛夏」所在的街區叫浮橋新街。這一帶，曾經有一條建於宋朝的古街「拐角街」，當地人稱「挖角街」。86版《西遊記》第一集孫悟空經典又滑稽的吃麵鏡頭，即在該老街拍攝。

燒烤界的頂流擔當炭烤生蠔，因其口味的多變，蠔仔鮮嫩爽口，非常受大眾歡迎。傅振南說，早年廣受歡迎的廣東生蠔，因季節變化導致生蠔肥瘦程度變化明顯，近些年全國各地夜市的生蠔大多由山東威海乳山供應。

蠔殼愈深愈肥美

傅振南還支招（即俗稱「教路」）說，生蠔的兩面殼，一面較平，挑選生蠔一定要選另一面殼比較深的。殼較深，則蠔更肥美。新鮮的生蠔開殼後，肉質飽滿，汁液充足，如果有腥臭味則不要食用。

洗淨的生蠔放在炭火架上，讓炭火慢慢煨熟蠔殼。生蠔適宜用炭火慢烤，以減少因旺火導致自身汁液揮發嚴重。待生蠔受熱已經開始輕輕冒泡，加入秘製的蒜蓉醬、蔥花、辣椒等，去腥、提鮮、提香。

被炭火烤得嗶嗶作響的生蠔，被迅速裝盤。食客夾起一塊飽滿的生蠔肉，入口鮮美，蒜香濃郁。端起被當做碗的蠔殼，把裏面的湯汁一掃而空，才算對生蠔的充分尊重。



掃碼聯片



無論炭烤或生食生蠔，都是美食。