

沒有魯濱遜的漂流記

《魯濱遜「漂流」記》是一篇蘇聯諷刺小說。講的是某雜誌，盡是板着面孔的陳詞濫調，越來越乏人問津。編輯部決定創作一部有趣的小說來吸引讀者。作家老莫提出創作一個蘇維埃版的魯濱遜，即一個蘇聯青年在孤島上與大自然作鬥爭，基本思路與笛福原作相仿。責任編輯聽完構思後，便強調：小說的基本思想還不清楚，因為——「感覺不出蘇聯各社會組織的存在，比方說，基層委員會在哪兒？工會的領導作用到哪裏去了？」老莫立刻提醒：這是一個荒島故事。但編輯大人不容置疑地堅持：必須要有蘇維埃元素，至少有基層委員會，荒島上至少得有兩個專職脫產幹部，一個基層委員會主任，一個工會幹部，負責向魯濱遜收取會費。

老莫忍無可忍地表示，如果非要增加角色，有一個主任就足夠了，收取會費這點事完全可以兼任。編輯搖頭：這是絕對不允許的，主任要專注於領導工作，怎麼能將精力浪費在雜事上呢？而且，為體現男女平等，工會幹部還應該是一個女性積極分子。魯濱遜從大船上搬取斧子、羅盤、槍支等的情節也要改。這些物品應該有一個商店管理委員會來負責。另外，還應當增加一批朝氣蓬勃的勞動群眾。這樣，主任、工會、商店也就更有用武之地。

老莫已經是哭笑不得，他反問：魯濱遜怎麼安排呢？編輯大人英明決斷：「刪掉算了，他不過是一個荒誕無稽、錯誤百出的牢騷派人物。」

聯想到如今某些電視台的新年晚會，要麼是無病呻吟、亂燉雞湯，要麼是強行煽情、灌輸說教，面面俱到地表現各個群體，最後唯獨少了晚會最重要的東西——歡樂，成了一部沒有魯濱遜的漂流記。這樣無法產生共情共鳴的東西，沒有帶給觀眾笑聲，本身卻淪為笑柄。



瓜園蓬山

gardenmarvin@gmail.com
逢周三、四、五見報

社交平台的提升

我的社交平台是臉書，平台上有七百多個「朋友」，許多都來自文化界，作家、詩人、編輯、畫家、音樂家、攝影家、導演、出版人、書店東主、教師、校長……這個圈子不算小，一些文化團體的會員可能還沒有這麼多。

朋友的關注率相當高，一篇文章有回應的從四十多到一百左右。而且反應快，有時發文不到一分鐘，回應已紛至沓來。

首先我要營造一個融洽、愉快

的氣氛，不得在此互相攻擊、謾罵、爭吵。要提倡的是互相欣賞、鼓勵、打氣、加油。

進一步要提高內容質素，不要只是互祝生日或把幾碟食物拍照讓人說好。可以是新知識的介紹，哲理的分享，文章和畫作的欣賞。也可以是難題的求教，情緒困擾的申訴。

我珍惜我的讚許，不隨便給like。我的回應不只是現成的圖案，而是花了心思的話語。

不時有人要求加為朋友，我必細看他的自我介紹和發帖，還要看他的照片所記錄的活動，清楚知道他是哪類人，認為值得相交才確認。

既然我花了時間和心思，就要使之成為值得做的事。



南牆集 阿濃

m.facebook.com/A.Nong.cps
逢周四見報

囤年貨

進入一月，年味越來越重了，又到了囤年貨的時候。

南方的朋友送來了臘肉和臘腸，我問她都準備了什麼年貨，她說自己做一些傳統的臘肉、臘腸，主要是送親朋好友，另外就是準備一些煲湯的材料，一般是乾貨，其他食材都是現吃現買，不用刻意囤。

三年都沒回北方過年，香港超市、街市隨時可以買到新鮮的食材。哥哥打電話來說最近北方肺炎感染的人數比較多，讓我最好原地過年。他說家裏備了一隻羊，一些牛肉、雞肉，生鮮蔬菜現在都不用提前準備，但肉類還是買了不少。小時候在北方長大，每年年關都和媽媽去市場買瓜子、花生、紅棗、核桃、栗子等乾貨，瓜子、花生還特意買生的，媽媽做成原味的、五香的、麻辣的各種口味，零食起碼可以吃兩個月。

記憶中最深刻的年貨是羊肉，我出生成長在一個盛產牛羊的城市，小時候家裏住平房，院子裏有一間當地稱為「涼房」的屋子，不裝暖氣，冬天就是自然的冰櫃，肉類放進去幾個月都不會融化。那時當地各單位年終福利基本都

是發羊，是整隻的退了皮的白條羊，那時父母和哥哥都在上班，每年年關都有五六隻整羊擺放在那裏，加上幾個退了毛的牛頭、羊頭，一般晚上我一個人都不敢進去取東西，有時跟着哥哥進去，他突然拿起羊頭遞給我，嚇得我落荒而逃，那間放滿年貨的「涼房」，給我童年的記憶留下了太深的印象。

家裏現在還是有囤羊肉的習慣，不過已經沒有整隻白條羊了，工廠已經全部分割成小塊，一箱裝也是一隻整羊的分量，每個部位獨立真空包裝，可以直接放進冰箱。當地很多人家裏除了冰箱，還有一個冰櫃專門放肉類，不然也放不下。

久居香港的一位內蒙古朋友，特意通過冷鏈運輸運來一批羊肉卷，分給周圍的親朋好友，數量不多，運輸成本遠遠高於羊肉的價格，只為不失內蒙古辦年貨的傳統。



九連環 薩日朗

逢周四見報

通關前夕

口岸在晚上亮起燈光的時候，他激動得拿相機的手都有點抖，那光亮成一種預示，直接照耀在兩地通關的道路上；隨後又傳出深港高鐵已經開始試車，他又跑去高鐵站，儘管沒有拍到照片，但他自己說，他聽到了「通關」車輪即將駛過的聲音。

冷清了很多的口岸商舖重新開始熱絡起來，商家把店舖打掃一新，正在加緊備貨準備迎接通關帶來的商機，疫情期間減少的人手又加了回來。我的一個香港朋友阿勳這三年一直在深圳發展自己的事業，並在這期間與幾個港青朋友創立了一個名為

「CoasTea岸與茶」的品牌，主打茶飲、點心。就在一月四日，他們在福田口岸不遠的一家新的連鎖店開業了，瞄準的目標人群就是通關後的香港青年人。

疫情前，很多香港青年人喜歡到深圳消閒。因為憋悶太久，遊玩之心壓抑不住。三年不見亦如初見，一河之隔的深圳，對岸已經增添許多新風景。於是他們便迫不及待地向這幾年扎根深圳的香港朋友諮詢各種信息：「諸如過去之後是否需要核酸證明？出行坐哪些交通工具方便，有什麼乘車的App推薦？到哪裏能吃到可

口的美食？」我的幾個在深圳的港青朋友笑稱，他們最近頻繁被香港的朋友打聽各種在內地的消息，很想開一家「通關諮詢站」。

久未去香港的許多人對於恢復正常通關也同樣充滿期待，比如很多女孩子特別想去銅鑼灣和尖沙咀淘一些打折的大牌商品。



灣區聽雨 黎園

逢周四見報

甜蜜的「負擔」

新年的第二天，收到了朋友昌明親自送來的喜帖，喜出望外。這些年尋尋覓覓，兜兜轉轉，冬去春來，昌明終於認定相伴多年的女友，決定攜手步入婚姻的殿堂。最高興的莫過他遠在加拿大的父母，不願疫情和路途，急著啟程返港，見證三十六歲的長子人生翻開新的一頁。

望着紅色的喜帖，不禁想起，以往年年都會收到的結婚宴、孩子滿月宴等喜宴請帖，疫下三年似乎幾近絕跡。雖然人情「紅包」等「甜蜜的負擔」有所減少，但眼見身邊的朋友年

紀漸長，談婚論嫁未有時，開枝散葉未有期，偶爾會有一點點着急。

剛剛過去的十二月，特區政府統計處發布了《香港人口趨勢1991-2021》，顯示二〇二一年，有兩個數字是三十年來的歷史新低，其一是香港登記結婚數目，只有二萬六千八百餘宗，較二〇一六年的五萬〇八宗，差不多銳減一半；其二是香港嬰兒出生數字，只有三萬六千餘人，較二〇一六年的六萬〇八百餘人，也接近減少一半。

登記結婚宗數減少、新生嬰兒數

目下降，固然與新冠疫情有關，但不限於疫情。過去三十年，香港的生育率呈下降趨勢。二〇二〇年，人口自然減少的情況首度在香港出現，這一年香港新生嬰兒約為四萬三千人，距二〇一六年整體下降百分之三十六。

晚婚晚育，甚至不婚不育，已成為越來越多國家和地區面臨的社會課題。韓國的情況最嚴重，據韓國統計廳數據，二〇二一年新生嬰兒只有二十六萬〇五百人，創上世紀七十年代有統計以來的最低紀錄。

「總和生育率」指平均每位婦女

一生中所生育之子數，通常達二點一才能維持世代更替，避免人口下跌。二〇二一年「總和生育率」，韓國為〇點八一，創韓國統計史上最低；日本為一點三，刷新歷史新低；台灣地區為〇點九八，香港和澳門地區低於一點二，均處於世界偏低水平。



童眼觀世 梁戴

逢周二、四見報

隨遇而安

二二的歲首，我曾於本欄寫過盼望來年一切都像年份的粵語諧音般「易上加易」，偏偏去年無比艱難，經歷帶來的傷痛至今還未能歇，以致今年只求每天隨遇而安，即使沒法如先賢先哲般瀟灑超脫，可以「也無風雨也無晴」，亦沒足夠胸懷能「不以物喜，不以己悲」，卻要時刻提醒自己境隨心轉，知足感恩。

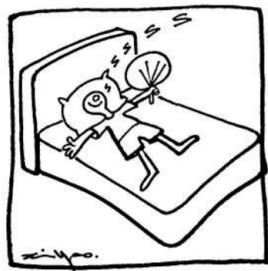
早前到海洋公園，於陽光充沛的室外走進陰暗的水族館，裏面沒別的遊客，只有魚類載浮載沉。那刻很羨慕面前的觀賞魚，牠們不必按曆法起

居，只要仍能呼吸，就能自得其樂，天氣變化與遊客多寡也沒關係，不用多想，也無需較量。可惜在人海中生存，免不了遇上驚濤駭浪，過了二〇二二，也不代表二〇二三定能風平浪靜，不過人生在世，自有前行的方法，不論身在何處，也可學習如魚般隨緣自適。



竹門日語 簡嘉明

逢周四、五見報



心中無事一床寬。

漫條思理 鄭辛遙

逢周二、四見報

好彩國王餅

想要好運的人，就去吃國王餅吧！

吃東西，找對日子很重要。譬如說在每一個法國人心裏，每年的一月六日不僅是主顯節，也是「國王餅日」。大家聚在一起談天說地，還有個更重要的任務，看看誰有那個「歐氣」，可以抽到餅中「隱藏款」。這個習俗跟中國人過年吃餃子很像，吃到包着硬幣的那個，就寓意接下來一年好運不斷；而法國人也會偷偷在一塊餅中放入小瓷偶，吃到的就「加冕為王」，預示未來一路無敵。

但有一說一，國王餅的味道，也算得上首屈一指了。作為有些歐洲甜點學校的必考題，它就像甜品界的「松鼠桂魚」，功夫行不行，得做上一個才知道。如果你覺得可頌能成為甜品師的敲門磚，那國王餅就堪比體型更大、操作更複雜的可頌。圓圓一個擺在陳列台上，表面的紋理絲滑泛光，油亮的棕褐色有黃油和糖的味道。切開能看到上下兩層酥皮，輕盈得張張可見，好像再有一刀下去，纖薄的酥皮也會跟着剝落。但它也並非徒有其表，中間的杏仁奶酥，香得快要溢出來了。據說每家的餡料配方都不一樣，但幾乎都脫不開杏仁粉、朗姆酒、卡仕達醬，只是不同的店，會巧妙運用杏仁和酒香的配比，不僅甜而不膩，也讓人吃到什麼叫做天衣無縫的雙向奔赴！

我吃到的那一塊，自然是沒有「小國王」在裏面的。但一口下去還是彷彿坐上王座，無比悅耳的一聲酥脆之後，酥皮跟杏仁餡黏貼地融在了嘴裏，那一瞬間，杏仁的濃香被酒味托着，在口腔裏飛起來，杏仁是舞者，酒香是裙襬，轉了一圈接一圈，然後突然一躍而起，再騰空退場。這份甜點的心意和巧思，都在這隻舞中體現出來了，而此刻的我，也已經非常確定，新一年的好兆頭，就要來了。



食色判答

逢周二、三、四見報



衣尚蕙蕙

逢周二、四見報