

海底的「詩經」

「花盆鼓海丘」「腰鼓海山」……這些具有濃郁中國風的名字，最近納入國際海底地名庫，用以命名印度洋國際水域的地理實體。

在從大航海時代地理大發現迄今的六百多年時間裏，地球上的大多數島嶼、湖泊、海岬都被歐美列強命名。從上世紀中期開始，海洋強國開始掀起了新的競爭，對海底地理實體如海溝、海山、海丘進行命名。

但這種競爭並非風花雪月的文字遊戲，而是由雄厚的科技實力來支撐。必須對海底的地理實體的範圍、高度、水深等數據都進行精準勘察、測繪、標示，才能提交命名申請。十幾年來，隨着中國大洋科考水平的提升，大洋深處也悄然上演了東方文學與科學的浪漫邂逅。

先是傳統農曆月份雅稱和節氣名字，被「黏貼」到海底。當時海丘、鳴蛸海脊、菊月海山，名字分別來自三月、五月、九月的雅稱；穀雨海山、小滿海丘、芒種海盆，更是一目了然。還有的以著名的科學家、文學家、航海地理先驅名字來命名，如鄭和海嶺、蘇軾海丘、徐霞客斷裂帶。

而數量最多也最為稱道的，則是《詩經》系列。二〇一三年，中國科學家從「詩經」「三國演義」「帝王年號」三個命名體系方案中選定了前者。並且別出心裁地將《詩經》的「風、雅、頌」三部分，分別用於大西洋、太平洋、印度洋地理實體的命名。

如今，大西洋有「洵美海丘」，出自《國風·靜女》「自牧歸荑，洵美且異」；印度洋有「駿惠海山」，出自《周頌·維天之命》「駿惠我文王，曾孫篤之」；太平洋有「湛露海山群」，出自《小雅·湛露》「湛湛露斯，在彼豐草」。至於「睢鳩海山」「采薇海山群」「鹿鳴平頂海山」，其得名源頭，更無需贅言。這些名字銘刻海底，中華文化也隨之遠渡重洋。



瓜園蓬山

gardenermarvin@gmail.com

逢周三、四、五見報

香港大部分鮮活食品來自內地，從供貨原料、生產過程、包裝出貨等過程進行監管，執行一套嚴格的標準，確保供港食品安全。供港生鮮百分之九十九點九九九的合格率成為傳奇，「供港」品牌深入人心，可以說內地生產的最好的食品被送到了港人的餐桌。

自二〇一五年以來，由於多種因素疊加，供港食品產能增加。與此同時，內地不少居民希望吃到供港食品的意願非常強烈。有關部門特批，將供港企業生產的富餘產品，進行內銷。內銷的供港生鮮產品涉及肉禽蛋奶、瓜果蔬菜、

三年疫情，改變了人們很多生活習慣和衛生標準，勤洗手、勤洗衣、勤抹窗、勤拖地……這些有助抗疫的防護措施，點點滴滴都離不開水。據水務署統計，香港的總食水用量，已從疫情前二〇一九年的九點九六億立方米，上升至二〇二二年的超過十億立方米，達到十點六六億立方米，短短三年間上升了七千萬立方米。

三面環海的香港，由於缺乏天然湖泊、較大河流及充裕的地下水源，城市供水無法自給自足。目前香港主要的食

傳媒報道有內地來港旅行團安排團友站在街上吃「兩餸飯」，看來是平價旅行團的不良經營手法，不單影響行人道，亦有礙觀瞻。「兩餸飯」自新冠疫情爆發後，迅速在香港的飲食業市場佔一席位。趁着堂食限制、地舖租金下調、市民消費力下降等因素，「兩餸飯」成了民生名物，市民不惜大排長龍，也想買到價廉美味、有菜有肉有飯，熱騰騰又具鑊氣的平價食品。

店家各出奇謀，務求在有限成本中推出多種容易下飯的菜式：梅菜扣肉、

書籍市場待振興

春江水暖鴨先知，寫作人從出版社方面知道，當前書市仍屬萎縮狀態，出版新書甚為謹慎，不求有賺，只望不蝕。有關方面似乎較着重旅遊業的復甦，文化事業的扶持需要更加重視。

學校圖書館的購書津貼有沒有增加呢？如有，是多是少？追不追得上印製書籍成本的上漲？

公立圖書館購置新書的經費有沒有增加？圖書借出率是增是減？如果不增反減，有什麼增加借出率的辦法？

以前至少有兩個學生閱讀獎勵計劃，如今「好書龍虎榜」已停辦，只剩教育城的「十本好讀」還繼續，有沒有文化教育團體以其他有效方式加把勁呢？

鼓勵創作是從源頭做起，公共圖書館的中文創作比賽，除中文創作雙年獎外，聽說其他已停辦，能不能恢復呢？

曾經興起的文社活動已成歷史陳跡，因為寄生的報章已無學生園地之設。

七月舉行的書展是振興書市的

最好契機，如何鼓勵參展，如何吸引更多入場，如何鼓勵購書，至少不應輪於工展會，所有傳媒都應大力協助，因為這是提升城市文化水平的大事。



南牆集 阿濃

m.facebook.com/A.Nong.cps

逢周四見報

當生活成為藝術

三月的香港最吸引人眼球的文化活動莫過於巴塞爾藝術展，置身展區，豐富多樣的藝術品讓人目不暇接，藝術品的風格超乎了人們的想像，生活中的日常風物、行為都成為藝術陳列於此，使人重新審視生活和藝術的關係。

多數的藝術品都是經過再創作陳列出來，還有一些就是生活的真實再現。一輛木質手推車上綁滿了棉被等家用物品，就是當年的一戶人家搬家的場景，這些物件放在一幅當代繪畫作品前，放在一個偌大的藝術展區內，給觀者的印象不僅深刻，也讓人產生無限的聯想。

一組青花紙巾系列中，作者在紙巾上繪畫，放在純白色的陶瓷紙巾盒中，旁邊有一樣的作品，不同的是裏面的紙巾變成陶瓷，柔和的燒製工藝加上青花的底色，遠遠看去分不出哪個是紙，哪個是陶瓷，走到近處看，兩種不同質地的紙巾的軟硬反差形成了一個特別的畫面，創作者把生活風物作為媒介，讓日常成為藝術。

記得曾在某博物館看到一件用各種舊報紙堆積而成的展品，讓我瞬間



九連環 薩日朗

逢周四見報

供港食品與「圳品」

米麵油和調味品等，目前，在廣州、深圳、北京和上海等大城市的一些大型超市，設有供港食品專櫃，很多追求高質量生活的內地民眾以購買供港食品為榮。

很多內地居民不知道的是，在一九六二年供港「三趟快車」開通之時，中央政府就有一個考慮：通過香港市場，讓內地食品行業掌握國際食物監管和品質要求，提升內地食品質量。現在，當初的願望正成為現實，在深圳各大超市出現了與供港食品齊名的「圳品」。

水來源：絕大部分來自廣東省的東江供水，小部分來自天然集雨區收集的雨水。新增七千萬立方米的食水用量是什麼概念？特區政府斥資九十一億港元、正在將軍澳興建的海水化淡廠，全年食水產量只有五千萬立方米。換言之，最近三年新增的食水用量，已把將軍澳海水化淡廠的全年產能消弭於無形。

在香港食水總用量中，非住宅用水佔比約四成半，幾近半壁江山。為提升用水效益，水務署與環保促進會在去年首次合辦「商約」惜水運動，吸引六百

粟米魚塊、椒鹽豬排、咕嚕肉等，由於選擇多、分量足，自然深受上班族歡迎，也方便了沒空煮飯做菜的市民大眾。

數年以來，「兩餸飯」已跟咖喱魚蛋、雞蛋仔一樣，成了具本地特色的街頭美食。旅客來港要嘗嘗地道風味亦無可厚非，但若是平價旅行團剝削遊客的手段，容讓領隊將團友置於沙塵滾滾的路上不理，要人生路不熟的旅客拿着飯盒在眾目睽睽下路上「立食」，還只有十分鐘進食時間，就絕對是不值得

深圳的「圳品」類似供港食品，「圳品」外包裝有二維碼，消費者通過智能手機掃碼即可獲取相關產品的追溯、評價和企業信息。「圳品」以國家標準為基礎，對標國際及發達地區標準，選拔嚴，有監督。「圳品」的價格也比普通食品的價格高逾三成以上，目前全國已經有一千多款產品入選「圳品」。

一款五常大米是「圳品」專櫃的明星產品，據稱這款大米在育種、種植、加工、倉儲、質檢、物流、溯源等主要環節實施閉環管理，歷經八個環節九十

二十四家工商機構參與。在為期一年的時間，參與的工商機構的總用水量減少百分之五，約五十萬立方米。不要小看這節約下來的百分之五，水量可裝滿二百個奧林匹克標準游泳池。

年長一些的香港市民，恐怕都難忘從前的「制水」歲月。由於降雨量減、水塘儲水不足，香港在上世紀六十年代實施限量用水措施，俗稱「制水」，最嚴重時每四天供水一次，每次四小時……當年香港還舉辦以「慳水」為題的標語創作比賽，冠軍標語是「無時點

兩餸飯

鼓勵的經營手法。帶團友品嘗特色食物是可以的，但至少也要安排一個衛生又不會阻街的合宜地點，讓遊客有頓安樂茶飯可吃。疫情後少了餐廳接團餐訂單不是藉口，因為那是旅行社在出團前應預先安排好的項目，出現旅行團擠在街上捱飯盒的場面，難免影響公眾環境衛生和秩序，實在不是我們預期的復常景象。

實在不明白為什麼有些來港旅行團，不是行程安排被吐槽，就是團友反映被迫消費等。為什麼不好好策劃性價

九道工序。某品牌的清遠雞，廣西長壽之鄉的「巴馬香豬」、火麻仁，還有在全國各地精選的蔬菜、水果、調味品等被冠上「圳品」標誌後，立刻身價倍增，大受歡迎。



灣區聽雨 黎園

逢周四見報

滴貴，有時莫盡洗」。

有賴於一九六五年啟用、多年來三次擴建的「東江深圳——香港供水工程」，確保東江之水源源不斷地穩定供港，讓香港徹底告別了「制水」之痛。但珍惜食水，飲水思源，慳水惜福，仍然是香港社會應有之義。



童眼觀世 梁戴

逢周二、四見報

比合理的旅行團，給顧客良好印象，從而建立聲譽口碑？旅遊從業員好不容易終於可重返工作崗位，若然旅行社還不把握機會好好經營，只重短期收益，行業的整體發展就真的神仙難救了。特區政府現已對這些旅業亂象加強監管。



竹門日語 簡嘉明

逢周四、五見報

同樣是舌頭，不得不承認，豬舌頭跟牛舌頭的待遇，是一個地下、一個天上。後者總衣冠楚楚雄踞日料店中，價位不低，在「燒肉」兩個大字的映襯下格外霸道，連底下的炭火都溫溫柔柔，生怕烤壞了這片嫩生生的「嬌羞」；而前者不但風餐露宿，所在之地「人跡罕至」，還總遭白眼，即便上過天、入過地，能從容應對各種場面，到頭來還是被人嫌棄。

世道之不公，豬舌「心中」怕是有數了。

但說起身家歷史，豬舌的發跡其實要早於牛舌，基本是有勞動人民的地方，就有它的身影。當年因為名字取得不好，很多方言裏「舌」跟「濁」同音，索性改名口條，也有人為了圖吉利稱之為「賺頭」。這也是為什麼大江南北的菜單裏，卻唯不見「豬舌」二字。

但在我家，它的待遇從很早起就被捧高了。過年的下酒菜中，多多少少要充實上滷味品種，越是一家子人聚，就越容易拼湊起一盤「全豬宴」，從豬耳、豬頭肉到豬肝、豬舌一應俱全。偏偏我最好這一口，滷過的豬舌纖維細密，又嫩又勁道，小孩子雖不喝酒，卻能在這道菜裏找出些成熟的味道。那時正逢「吃啥補啥」的民間傳說甚囂塵上，一個極度伶牙俐齒的孩子，總盯着一盤滷豬舌不放，大人們自會得出「果不其然」的結論。有心急想揶揄長者，還推着自己的娃來跟我共享，彷彿眼前這片舌頭，只要吃下去，下一秒就能舌燦蓮花。後來大概是屢戰屢敗的他們終於肯認清科學本質，豬舌經過幾番輪迴，又成了我手裏的獨寵。直到今天，自覺有功的我還是不停為它站台，怎麼能不吃豬舌呢？紋路美、肉質佳、沒異味，比牛舌不知要嫩出幾個度來，除了不能讓人口才變好，其他，豬舌都能給你。



食色判答

逢周二、三、四見報

浪漫小白鞋

二〇二三年春夏運動鞋圈子，粉嫩球鞋成了話題，一切夢幻名詞以至糖果，都用來形容今夏繽紛粉色設計的球鞋。

運動鞋亦有簡約的外形，如果再加添粉色設計的效果，會把運動鞋的男性化形象減輕，消除有些運動鞋的設計會過於硬萌。粉嫩的色彩，可以在更多的搭配上發揮所長，例如作戶外服飾，或配搭日常的休閒服。為了爭取更廣泛的客源，日益時尚的造型設計，是近年運動鞋品牌最大的轉變。

除了一系列固有的名牌波鞋，有不少時裝品牌也不甘後人，喜愛定時推出一些高質感的波鞋，像A MCQUEEN近年都有推出厚底和全白簡約外形的波鞋，而且十分受歡迎，今次推出的新品，又有點創新，這是在意大利製作、採用皮革質料的全白色厚底波鞋，鞋面設計簡約。而同是充滿簡約美的聖羅蘭波鞋，採用了低筒設計的白色鞋身，兩側有金色燙印的品牌標誌，優美



衣尚蕙蕙

逢周二、四見報