

的地得警察

近日，海南大學的海報，將諾獎得主屠呦呦的名字誤為「屠喲喲」。前些天，廣州中醫藥大學的錄取通知書，將學生到校「報到」印成了「報道」，也引發不小爭議。至於廈門大學看板上的「莘莘學子」錯成「悻悻學子」，意思更是大相逕庭。

以前常說，提筆忘字。而今，不少人除了偶爾在請假條、申請書簽個名字，難得提幾次筆，忘字就更不稀奇了。

內地網上有個群體，叫作「的地得警察」，筆者也曾湊熱鬧參與過一陣。其實，這支「警隊」只是一批「文字潔癖」強迫症患者發起的群組。「執法」對象就是錯別字，起初是從有代表性的「的、地、得」三字開始，進而咬其他文，嚼別的字。

比如「吃得很多」與「吃的很多」就要計較一番，前者剛經過一番饕餮惡戰，後者有時只是描述食物很富足。而很多人將「戴帽子」與「帶帽子」亂用，雖然聯繫上下文語境，也可能不致誤會，但「的地得警察」看了，就是如芒在背。

相當一部分人覺得這是小題大做，且振振有詞，認為即便有錯，只要不影響交流，就無所謂。甚至，錯的人多了，還可能集體施壓，賦予新的讀音或釋義。這逐漸形成了一種群體錯誤共識。譬如，不少網絡劇、自媒體，用「無時無刻都在想你」表達相思。這就是極拙劣的錯誤。正確的是「無時無刻不在想你」，以雙重否定在突出強調。無時無刻想，也就是沒時間想，豈非拋之腦後？

不客氣地說，在網絡上，能夠把一句話完整清晰表達清楚的人，都變得稀缺。各種低級失誤的錯別字，早已從網絡倒灌進現實生活。大學頻發的錯字笑料，就是明證。對語言的創新，應有包容心。但文字的典雅與基本規範，絕非吹毛求疵。這往往是社會文明秩序的一個特殊縮影。



瓜園蓬山

gardenermarvin@gmail.com

逢周三、四、五見報

兒協好興旺

子的閱讀提案」。

接待了上海市兒童文學研究推廣學會訪港團。

本屆香港書展主題是「兒童及青少年文學」，兒協會員參加了多項活動，包括阿濃、何巧嬪、周蜜蜜、孫慧玲、何紫薇等的講座。

會員動態介紹了前會長莫鳳儀的「文化生活、藝術人生」講座，談「五心教育」：愛心、關心、耐心、真心、童心。

會員作品方面介紹了何巧嬪、

梁科慶、李榮漢、周蜜蜜、嚴吳嬪霞的新書。而「何止文庫」出版的由馬輝洪、何紫薇合編的《潤物無聲——何紫和那時代人物訪談集》更獲得本屆出版雙年獎。

讀後立即向會長何紫薇致賀。



m.facebook.com/A.Nong.cps

逢周四見報

輕煮歲月慢煮茶

在浙江安吉黃杜村的茶山上，一位女孩子支起一張桌子，桌上擺着一杯杯剛剛沏好的茶，女孩忙着招呼來品茶的客人，她的身後就是自己家的茶園，這裏是安吉白茶的主產區，桌上是她家自產的茶葉。

黃杜村距離杭州只有八十公里，長年溫暖濕潤，四季分明，這裏空氣清新，水土純淨，被稱為「中國白茶第一村」。進入黃杜村萬畝茶園，群山環繞，茶山綿延起伏，遊客可以圍繞茶園走一圈，一圈下來有二千九百米。女孩的茶攤就在接近茶山頂處的位置，她很熱情，幾種不同的茶介紹得詳細和專業，過來幫襯的人不少。

我們也買了一罐白茶，坐在女孩支在茶園邊上的「輕煮歲月慢煮茶」的網紅牌子下，一邊喝茶一邊和女孩閒聊着。她說自己在城裏有工作，休假日來幫忙家裏的茶場。入冬後的茶園已經沒有茶農採茶的場景，可以看到一些工人在為茶樹間的過道清除雜草。茶園有很多慕名而來的遊客和學習茶知識的遊學團。

立冬後的安吉還是溫暖如春，到

處翠竹連綿，遠處的青山上點綴着大片紅黃的秋葉，此時的北方已經到了下雪的季節，這裏還是青山綠水。進入安吉山川地區，路邊的電子屏顯示着這裏的負氧離子個數過萬，遠遠超過了世界衛生組織的清新空氣標準，置身其中，精神氣爽。

安吉有個余村，外來人多過本地人，多數是上海人來這裏度假養老的。上海人帶來了人氣，也帶來了投資，他們把當地的原居民的老屋改造成了民宿。走在余村裏，感受到不僅是青山綠水，還有濃濃的文化氣息。這裏就是「綠水青山就是金山銀山」理念的誕生地，這裏也是全國鄉村旅遊的典範。

久居城市的人來到安吉，都會被這種遠離塵囂、擁抱自然的生活深深吸引，在夕陽映照的茶園中，且聽風吟，品茗茶香。



逢周四見報

「必吃榜」市集

了一份驚喜和快樂：更專設萌寵攤位，家裏有寵物的可以帶去現場，萌寵攤位提供代管服務，忙着吃顧不上寵物的「吃貨」可以暫時把寵物寄存那；有心機的商戶，推出一元購鮮花活動，主要是吸引情侶「飯搭子」，陪她一起品嘗美食，再給愛的人送一支玫瑰花，浪漫感立刻提升；對於喜歡烹飪的朋友來說，集市上還有各種烹飪大師的現場表演和教學，讓人大開眼界。

儘管已經預料到會有很多人去，現場爆棚的場面還是驚呆了很多人，一圈圈排隊等着進場的人一眼望不到頭。大眾點評數據顯示，僅開市首日，市集人數就接近九萬人次，現場商戶銷售額超十萬。

在集市上，人們可以感受到傳統與現代、本土與國際的交融。各種各樣的美食攤位排列整齊，各色美食讓人目不暇接。無論是香氣撲鼻的烤肉串、甜蜜可口的糖葫蘆，還是精緻可口的糕點、水果，都讓人忍不住想要品嘗一番。

東道主粵菜區「必吃榜」餐人氣極旺，深圳本地老字號繡樓攤位前，傳承人傅師親自坐鎮製作的生煎包「一包難求」；以廣式點心聞名的

「蔡瀾」，營業額一路飆升；李記湛江螺莊鋪貨了三車生螺都不夠賣。

香港商戶「鮮入圍煮」創始人何偉衡帶來的花膠雞火鍋老遠便能聞到一股雞湯的鮮味，「免費喝花膠雞湯，掃碼加我好友，以後預定位直接聯繫。」何偉衡在集市上加了幾百位「吃貨」好友。一場集市推廣讓他對未來生意的前景充滿信心。



逢周四見報

《望春風》

睽違八年，台灣歌手姜育恆十一月十八日重返台北小巨蛋。在「姜育恆二〇二三人生的路巡迴演唱會」台北站的歌單中，在過去數十年演唱生涯中鮮少演唱閩南語歌曲的姜育恆，特別選唱一首流傳近百年的閩南語歌謡《望春風》。

「獨夜無伴守燈下，清風對面吹。十七八歲未出嫁，想到少年家。」《望春風》創作於上世紀三十年代的台灣，少女情懷總是詩，傳統的五聲音階詮釋了那個年代含蓄的愛情。二〇〇〇年台灣票選史上最受歡

迎的民謡，《望春風》眾望所歸奪冠。而在近一個世紀的傳唱中，很多女歌手翻唱此曲，以鄧麗君、鳳飛飛等版本流傳較廣。

男聲版《望春風》近年日漸增多。一九九七年台灣歌手陶喆改編並演唱此曲，音樂風格加入R&B，歌曲前半部分保留閩南語風味，後半部分混搭普通話改編歌詞，作為他首張個人專輯《David Tao》主打歌，掀起老歌新唱的復古風潮。

在湖南衛視的《歌手2019》節目

第九期，台灣歌手吳青峰帶來一首

《那些花兒+望春風》，在演繹朴樹的抒情歌曲《那些花兒》時，融入閩南語《望春風》片段。兩首截然不同的歌曲，在吳青峰乾淨清澈的音色串連下，竟毫無違和，溫暖治癒如「清風對面吹」。

這次在台北小巨蛋唱響的姜育恆版《望春風》，情深大氣，韻味悠長，感覺似曾相識。原來此曲在「四海同春」二〇二二年全球華僑華人新春雲聯歡正月十五元宵節的節目上首次亮相，由海峽交響樂團伴奏，面向全球播出。此曲MV拍攝地點選在福

建平潭猴研島，這裏是祖國大陸距離台灣本島最近的地方。根據國家立體交通網規劃，未來的京台高鐵、京台高速，福建平潭都是重要通道。濤聲不絕，春「思」不斷，姜育恆滄桑音色和傾情演繹，賦予這首《望春風》更寬廣內涵，跨越海峽的歌聲，讓兩岸一脈相承的情感紐帶更具象化。



逢周二、四見報

素食記

北上玩樂成了港人出遊的風尚，我也不甘人後，簡單到深圳一趟，就算單日行程，亦可滿足我愛嘗新和對生活享受的追求。好友知道我寫飲食評論，因此相約一起北上探店，試試內地網民熱搜的餐廳，品嘗美食之餘，也可親身體驗食肆的服務質素，了解我國飲食業發展的新趨勢。

最近讓我印象深刻的，是一頓素食晚膳。數月來貌意瘦身的我不吃肉類，所以齋宴絕對符合我的要求。然而香港的素食餐廳不多，純供應齋菜的食肆也較傳統，一般在寺廟食堂

中，或是裝潢簡單的食店，所以想吃

素往往只可挑一般餐廳的蔬食菜式，選擇有限。故此，朋友特意帶我到深圳一家名「慶春樓門」的餐廳，單看店名，已覺意境不凡。微涼的晚上，沿途是氣氛熱鬧的酒吧街，兩旁大樹上掛滿了如星輝般的燈飾，不是節慶的日子，亦予人浪漫、瑰麗和璀璨的氛圍。目的地門外滿是等待入座的顧客，大家有序地坐着聊天，空氣中瀰漫悠閒又充滿期待的氣氛，足以為接下來的美食作上佳的鋪墊。

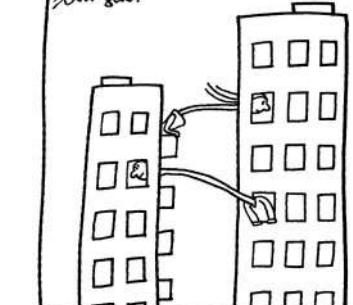
半小時後，一行四人進店，想不

到內裏別有洞天，正門外是綠化的日式庭院布置，店內同採日系包廂設計，曲徑通幽，別致雅潔。至於菜式，真的沒讓我失望，「桂花荔浦芋頭」入口溶化，滿是馥郁的清香；「糖醋藕片」爽脆鮮甜，焦脆不膩；朋友點的「炭火煨湯」，我嘗了一口，想不到以菌菇熬製的湯頭可以無比鮮甜，立即讓她再分我一點，原來連湯中的豆腐也暖胃細嫩，讓人欲罷不能。我最難忘的是「松茸湯包」，蒸籠中四個外皮透薄的湯包，裹着滿滿琥珀色的松茸清湯及餡料，像在叫

人要小心翼翼地夾起，品嘗前先對望輕吻，然後盡情送進口中，讓美好的滋味齒頰留香。這時候，好友們讓正節食的我開懷地多吃一點，卻不知我的心神早已因桌上道道精彩的素菜飛馳九霄雲外，正在構思如何撰寫美食日記了。



逢周四、五見報



許多人不了解自己，卻又想方設法去了解別人。

漫條理 鄭辛遙

逢周二、四見報

距離法棍申遺成功已過去一年了，在這件事上，不同文化背景的人始終各執一詞，有人覺得榮譽來得還是晚了，否則也不會讓比利時啤酒、羅宋湯，甚至韓國泡菜都跑到它的前頭；但也有百思不得其解，畢竟這東西硬到能去「打仗」，居然要拿來吃，莫非是億苦思甜？

當然不，畢竟人們對法棍的誤解，也不是一天兩天。正因為它原料極簡，只依靠麵粉、水、鹽和酵母完成，才顯示出背後功底的千差萬別，所謂越簡單，裏面的門道就越複雜。一個敷衍的烘焙師，可以憑藉一隻法棍創造

出「難吃」巔峰，同理，技藝精湛的大師，也能四兩撥千斤，在這方寸之內改寫乾坤。雖然沒有可頌的蓬鬆、瑪芬的香濃，但好吃的法棍，是一種直衝頭頂的震撼，跟乾癟、無趣毫不相關，能在酵母的舞步中，吃出烘焙行家的信仰，也是這樣的法棍，才成為一個國家的飲食標籤，一種生活風尚的代言。

法棍的極簡，說到底跟它的出身息息相關。二十世紀二十年代，法國政府禁止麵包店在凌晨四點前生火，於是廚師們選擇了最淳樸的烘焙方式，法棍也就因此誕生了。但要強調的是，出爐後六小時內，才是它的最佳食用時間，外表金黃、酥脆得掉渣，裏面蓬鬆柔軟，最大限度包容了空氣的存在，配上鹽味黃油，果然是法國街頭最具象的味道，瀟灑、自在。只有當冷卻、放涼時，才會風化變硬，也就有了那些甩不掉的「黑歷史」。這時候想吃，一定表面噴水再復烤幾分鐘，不說復原完美，也絕不拖累。

有人說，法棍最寶貴之處，是「平等」。能在貴族下午茶中，襯托着華貴魚子醬出場；也能在艱難的日子裏普度眾生。別人也許要因出身暗自神傷，但它，會一直披着戰袍，高歌猛進到底。



逢周二、三、四見報

節日彩妝禮品

每年臨近年尾，相信無論是大人或小朋友，都會習慣互相送贈一些禮物，為節日增添歡樂的氣氛。

早前不少美妝品牌已紛紛推出節日禮品，包括聖誕倒數月曆禮盒，也見有一系列的彩妝品和護膚品，以精緻的節日包裝設計，有些還是屬於限量版產品。這些美妝組合，我覺得與整套禮盒一樣，會受到女士們的喜愛，各有不同的吸引力，倒數月曆禮盒裝飾美觀，禮品則大部分是香水類。對一般女生而言，一些在設計上非常有節日氛圍的美妝禮品，收到時也會別有一番喜悅。

個別美妝品中，眼影組合與唇膏應是最受歡迎的禮物。其中一款全新耀目星光的九色眼影盒，是英式妝品，三種各具不同質感的眼影，有珠光、啞光和鑽光，色彩都非常吸引，眼影盒的設計，與眼影互相產生閃爍效果。而另一款日式的產品，又是不一樣的設計，外盒以海藍色為主調，配三色眼影及一

款底霜，同時有絢麗色彩的煙花作點綴，這兩款節日眼影禮品，各具魅力。

如果想選擇低調一點的眼影組合，也給你推介一款法國香水晶的美妝品，眼影是由四色組合而成，可以形容是一款既有低調的自然色彩，也有耀眼的時尚色調的眼影。眼影沒有閃亮元素，還可以配合柔美的唇膏，和寶石外形的唇膏盒，這也是作為自用和送禮兩相宜的美妝品，寶石唇膏盒也很美。

若仍不忘夢幻節日的倒數月曆，不妨再看一款香水晶的童話薑餅月曆，雙層抽屜式設計，有各款香氛小物，包括香水、潔膚和潤膚霜、護手霜等，還有一些別具風味的香氛工藝製作，十分可愛。



逢周二、四見報