

「八〇後」學者

不知從什麼時候起，文學界有了「五〇後」、「六〇後」、「七〇後」乃至「八〇後」等各種「後」的說法，表示的是出生在二十世紀五十、六十、七十和八十年代的不同「代際」作家。雖然我個人並不認同這種數字排名的「後」作家命名方式，但當陳公仲教授以這種方式來自稱是「八〇後學者」時，我倒是從他的這種別致用法中感受到了一種「創新」的銳氣——「八〇後」不再是上個世紀八十年代出生的指稱，而是年已八十以後的自謂。

陳公仲是中國大陸研究台港暨海外華文文學的先行者之一，早在一九八七年他就應邀出席了在美國芝加哥大學召開的國際會議並發表論文《海峽兩岸當代文學的異同》，引起很大反響；一九八九年他和汪義生合著的《台灣新文學史初編》是中國大陸最早的台灣文學史著作之一。在以後的歲月裏，他不但主持召開了第六屆世界華文文學國際研討會，而且還主編了《世界華文文學概要》以及五卷本的「世界著名華文女作家傳」叢書，出版了《「萬里長城」與「馬其諾防線」之間的艱難突圍》《離散與文學》《別樣凝眸——歐洲華文文學研究》等專著，成為台港暨海外華文文學研究領域的著名學者。

如今陳公仲雖年近九十成為名副其實的「八〇後」，卻依然筆耕不輟接連出版了《八零後文存》和《八八文存》。在這兩部書中，陳公仲延續了他一貫的既注重當下批評又具有文學史意識的研究特點，不但對戴小華、痖弦、曾曉文、張翎、王鼎鈞、施瑋、陳河、秋塵、黃宗之、周勵、董品等海外作家及其作品進行了深入剖析，而且還從文學史高度，對華文文學和新移民文學的發展歷史及存在問題、歐洲華文文學新景觀、紐約及洛杉磯華文作家團體的總體成就等各個方面進行了宏觀多維的闡釋。這些研究成果的敏銳度和當下性，使得「八〇後學者」陳公仲顯示出了一種充沛的活力——而「活力」，就該是「八〇後」真正的意義所在吧。



過眼錄 劉俊

逢周二見報

一篇「小作文」可能引發多大震盪？電商企業「東方甄選」用其慘痛代價刷新了人們的認知——直播間掉粉數百萬，股價下跌市值一度損失幾十億元。

去年六月，原教培老師董宇輝轉型帶貨主播之後，憑藉出口成章的才華和真誠樸實的風格一夜爆紅，以一己之力將受「雙減政策」暴擊的新東方教培從泥潭中拉了回來。

今次衝突緣於近日東方甄選小編就「文采斐然的小作文究竟是誰手筆」，與董宇輝粉絲們在公號上打起「嘴仗」。隨後該公司在對外回應時

被港人親切地稱為「海味」的周海媚，生命定格在十二月十一日。但她演出的影視作品和歌曲MV，她留下的音樂專輯和歌唱舞台，卻長存歌迷和歌迷的記憶之中，久久不散。

很多劇迷認識周海媚，是因為她主演的經典電視劇。作為當年TVB力捧的當紅花旦，周海媚在《大鬧廣昌隆》、《流氓大亨》、《義不容情》、《回到未嫁時》等港劇中，都有亮眼表現，留下青春的情影。TVB日前宣布，為悼念周海媚逝世及徇廣大觀眾要求，無綫J2即時作出節目調

再過幾天就是冬至，雖說「冬至大過年」，可是現代的年輕人也許不太在意。要延續中國人的優良傳統，上一代人身教重於言教。

自從岳父去世之後，以往好幾年我家在冬至都是與兩位老人家一起度過，包括我媽和岳母。疫情前會出外吃冬至飯，其後三年疫情都是在家度過，自家燒飯和炒個青菜，另外買些廣東燒味和其他菜餚回家，連同我太太及兒子一起吃飯。疫情過後，也是如此。

去年的冬至本來如常安排，可是

「小作文」引發的「雪崩」

出現各種令人瞠目結舌的「神操作」，不僅未能息事寧人，反而在輿論場掀起驚濤駭浪。董宇輝粉絲們被徹底激怒後，以「爬牆」競品直播間的形式向東方甄選叫板，上演了一場「飯圈守護愛豆」的行為藝術，並順帶送給公司股價幾個大跟頭。劇情經歷一波三折、跌宕起伏之後，以董宇輝晉升新東方文旅副總裁的結果暫告平息。

持續霸屏內地熱搜榜的「小作文」風波，猶如一個職場「萬花筒」，圍觀者能從中看到不一樣的風景。有人站在「打工人」立場，力挺

小編「手撕公司銷冠」的「〇〇後職場態度」；有人則認為此乃「領導嫉賢妒能，給功高蓋主員工穿小鞋」的經典職場戲碼，紛紛為董宇輝打抱不平；更多人認為，在三千萬粉絲的官方賬號上，小編能肆無忌憚地向公司核心資產開炮，將內部矛盾公開化，這家上市公司的流程管理和制度建設着實讓人「大跌眼鏡」。

事實上，董宇輝粉絲群和東方甄選之間的拉扯博弈由來已久。此前，急於「護犢子」的他們就曾多次公開拉踩該公司熱捧的其他主播，並群起攻擊「東方甄選卸磨殺驢過河折

人生幾個秋

整，本月十八日起黃金時間特別播映《大鬧廣昌隆》，舊片重溫。

很多歌迷認識周海媚，是因為她演出的歌手歌曲MV。從一九八五年至一九九三年，周海媚參演的MV，包括蔡楓華《沒有你》、彭健新《Mr. Cool》、呂方《每段路》、許冠傑《愛得好緊要》、譚詠麟《半夢半醒》、齊秦《冬雨》和張學友《吻別》，隨着這些MV的廣為傳唱和播放，周海媚「港風」女郎形象風靡一時。

當年流行的MV女主角，大多是「花瓶」擔當。但周海媚有演劇經

驗，在MV中展現出表現力和代入感，出場即驚艷。令歌迷印象深刻的是張學友《吻別》MV，周海媚演出一位冷艷女郎對自己愛慕者欲擒故縱的妖嬈嫵媚，其中咬唇回眸的鏡頭，成為MV經典。喜歡唱歌的周海媚，曾於一九九五和一九九七年先後推出《日出愛情》和《迷戀你》兩張個人專輯。

周海媚主演的武俠劇《倚天屠龍記》，首播迄今近三十年，她塑造的「最美周芷若」，至今仍無出其右。該劇片尾曲《愛江山更愛美人》，是

冬至晚飯

獲得相同感受，故此冬至飯就是一場身教。

飯桌之上，一般都是閒話家常，但也可以滿載人生幻變。電視劇或電影都不乏一家人同拾吃飯的場面。香港免費電視頻道每晚出現的《愛回家》，其中一個核心家庭組合便不時出現晚飯場面，角色們交談之外，更會眉目傳情，向家人悄悄傳出心底真言。去年大收旺場的香港電影《飯戲攻心》，實際就是一齣處境喜劇，三兄弟和伴侶在飯桌上談理想，述親情，吵吵鬧鬧又一頓飯，嘻嘻哈哈又

橋，干預公司運作及決策。

對「流量就是生產力」的直播行業而言，黏性強、忠誠度高的粉絲群體無疑就是「衣食父母」。然而，水能載舟亦能覆舟。如何既維護好品牌影響力，又避免被粉絲力量要挾、受「飯圈文化」反噬，是東方甄選及其同行亟待面對的共同難題。



十八彎 關爾

逢周二見報

她曾公開演唱的歌曲。一次與歌曲原唱、台灣歌手李麗芬在電視節目合唱；一次在二〇二一年內地「雙十一」購物節「沸騰之夜」獨唱。「人生短短幾個秋啊，不醉不罷休，東邊我的美人哪，西邊黃河流……」清亮歌聲猶在，伊人已乘雪遠去，讓人不禁「輕嘆世間事多變遷」。



童眼觀世 梁戴

逢周二、四見報

吃在汕頭

去到汕頭，住下來就不想離開，因為喜歡當地的食物，花樣極多且可口易消化。今年以來汕頭遊客明顯增多，有的士司機說是央視《舌尖上的中國》，介紹了潮汕美食，起到推動作用。他笑說要想在汕頭嘗遍美食，需半年時間。

當地友人在一間酒樓設晚宴招待我們，菜品包括蒸魚飯、水鴨燉油柑、炒鮑魚、東江豬手、炸豆腐魚、油筷、牛田洋海蟹、鹹菜豬肚、落湯錢等，都是本地佳餚，非

常美味。

印象最深的海鮮餐是在南澳島

吃的，三代人的家族店，我們吃了白灼小魷魚、海膽蒸蛋、炒蜆、薑葱蒸蠔等，老父掌管活海鮮，兒輩掌勺，兒媳帶着孩子端菜，女戶主呢？同行者說：定是那位站在路中間攔車搶客不怕死的婆婆了。



紅塵記事 慕秋

逢周二見報



成功——在別人停下來的地方，再朝前走一步。

漫條思理 鄭辛逢

逢周二、四見報

明年春夏時裝初窺

明年春夏時裝究竟有什麼特色？在此冬日之際，商場展現白雪紛飛的節日景色和暖洋洋的冬裝，但另一方面，明年春夏時裝系列已開始登場，包括款式或是質料方面，還有顏色，又將會流行什麼色調。

如果純粹以色彩而言，流行角度看來比較廣泛，春夏也一樣會有深沉的顏色，但大致上還是淺色在春夏較受歡迎，自然會成為主調。明年也不例外，不少春夏時裝舞台上，用色和搭配方面，也是以一些較明朗的色調為主。

因為既是明年的春夏系列，亦看到不少展示性的服飾出現，有長外套和短外套等，套裝的設計亦以整體為主，像利用方格紋理或條紋作為服裝的主調。每一個品牌自有其不同的設計和創作概念，亦見外套有墊肩的款式和千鳥格造型等，是不同品牌獨有的設計模式。

春日令人有舒適的感覺，柔

軟的物料和清爽造型自然成為春日衣飾的首選，像一系列的花朵圖案設計，加上不對稱的服裝剪裁，展現在夏日薄紗的裙子身上，散發無限的大自然氣息，還有鏤空的設計，把春夏服飾設計融入美學之中。高雅和精緻的元素亦呈現在漂亮的閃片晚裝上，除了閃耀光彩，也有黑色和粉色薄紗設計的晚裝裙。

明年春夏衣飾的另一重點，就是服裝搭配明顯放在腰帶設計方面，除了以腰帶突顯腰線焦點外，也在衣服間營造出獨特的層次感。至於色彩流行走勢，基本上白色是主調，其次像酒紅色、黑白配等，都會成為和諧的搭配，結合春夏簡單的設計風格，創作出一系列完美的時尚服裝。



衣尚 蕙蕙

逢周二、四見報

迷你小甘藍

眾所周知，出了國之後，大家對蔬菜的認知就變得不一樣了，特別是踏足歐美，想適應並且生存壯大，往往要顛覆與生俱來的思考慣性。比如對一個東北人來講，動輒幾毛錢一斤的大白菜，越了洋，就會收拾得整整齊齊，置於超市貨架身價百倍上漲；再比如，乍看去「微縮版」的捲心菜，不過一隻核桃大小，彷彿「賣萌」的玩具，進一步了解才驚訝於其身世不凡，竟然是西餐中不可或缺的主力軍。

這顆迷你小圓頭，學名叫做孢子甘藍（Brussels sprout），正因為曾經在布魯塞爾紅極一時才得此名。近幾年內地一線城市的西餐廳裏也屢見不鮮，但人們也生出了種種疑問，就說它跟大幾十倍的捲心菜比，相貌類似、結構近乎相同，為什麼差價如此誇張？是不是飽餐之於，順手交了一份「智商稅」？

事實上，孢子甘藍跟捲心菜確實共屬一個科目，視覺效果也頗雷同，但多出來的這份身價，也並非虛張聲勢。如果深入到菜地，立刻就會發現兩者的不同，捲心菜整個長在地上，莖和葉能一起吃；但孢子甘藍則作為葉芽「掛」在莖上，遠看就像一串青葡萄，採摘時也只取芽球。而它最初的爆火，的確要歸功於營養價值，畢竟等量的兩者，蛋白質、維生素等含量，孢子甘藍會多出兩倍有餘，比胡蘿蔔素和葉黃素，更是有「壁」的區別。由於孢子甘藍含有較多硫化化合物，很多廚房新手對它敬而遠之，也自然成了考驗餐館水平的參照。通常把圓球對半切開，去掉底部硬根，放入烤箱是個很安全的選擇，調味少而精，蒜片、黑胡椒和海鹽搭配起來就已經和諧美好，高溫短時、不被水蒸氣干擾，出來的小球脆嫩可口，如果在最後噴上點意大利黑醋，說不定就是技驚四座的「絕殺」了。



食色 判答

逢周二、三、四見報