

黛玉嗑瓜子

豐子愷寫過一篇《吃瓜子》。開篇就是：「中國人人人具有三種博士的資格：拿筷子博士、吹煤頭紙博士、吃瓜子博士。」並且，「這三種技術中最進步最發達的，要算吃瓜子。」

筷子固是一日三餐離不開，煤頭紙早已退出歷史舞台。瓜子雖也沒落了，但逢年過節，大部分家庭都還要習慣備一些，或待客，或家人圍坐。何況，瓜子還有「瓜瓞綿綿」的吉祥寓意。除夕夜滿地的瓜子皮，照例是不能掃的。

老舍嗜食花生，曾為花生鳴不平：「什麼東西都有個幸與不幸。不知道為什麼瓜子比花生的名氣大。你說，憑良心說，瓜子有什麼吃頭？它夾你的舌頭，塞你的牙，激起你的怒氣——因為一咬就碎；就是幸而沒碎，也不過是那麼小小的一片，不解饑，沒味道，勞民傷財……」

但老舍數落的這些缺點，又恰恰是瓜子的優點，正如豐子愷的總結：「發明吃瓜子的人，真是一個了不起的天才！這是一種最有效的『消閒』法。要『消磨歲月』，除了抽鴉片以外，沒有比吃瓜子更好的方法了。其所以最有效者，為了它具備三個條件：一、吃不厭；二、吃不飽；三、要剝殼。」

現今的影視劇裏，瓜子角色大多不光彩，基本是媒婆、小癩三、街溜子之類，一邊嗑着瓜子，一邊打着鬼主意。其實，以前文學作品裏的瓜子，那可是「少爺們的專長」「小姐、太太們的拿手戲」呢！就像《紅樓夢》裏，第一個嗑瓜子的竟是林妹妹。第八回，寶玉寶釵在爭論熱酒還是冷酒，「黛玉嗑着瓜子兒，只管抿着嘴兒笑。」尤二姐取笑尤三姐對寶玉有意思，三姐「不便說話，只低頭嗑瓜子。」

不過，須知這是「尋常幾顆西瓜子，嗑向朱唇便耐看。」我等粗手黑臉的傢伙，哪管什麼耐看，耐吃便好。

瓜園蓬山 gardenmarvin@gmail.com 逢周三、四、五見報

龍年春節將至，被疫情耽誤了三年的節日外出旅遊終於可以回到正軌。二〇二四年伊始，哈爾濱成了新年第一個出圈的文旅「頂流」，正式打響了春節假期的「搶客大戰」。各地紛紛開啟年味十足的「寵客」模式，花式營銷層出不窮，試圖從「潑天流量」中分得一杯羹。

大灣區的攬客熱情空前高漲。廣東向各地遊客發出「請到廣東過大年」的真誠邀約，「你在北方的艷陽裏大雪紛飛，我在南方的暖陽裏繁花似錦。」對比北方冰雪遊，廣東主推避寒遊，打出「21°C的暖『東』等你來！」的宣傳口號，推出十大促文旅消費舉措，各種惠民禮包誠意滿滿。

廣州重拾懷舊版的羊城年味，闢別十二年的廣州春節煙花匯演將再現白鵝潭；久負盛名的「花城花市」策劃了一千多場賞花活動，美出新高度；在春節期間將有包括廣府廟會在內的九百多場年俗活動吸引人們追尋沿襲了上千年的傳統文化。

深圳同步開啟了「搖人」模式，浪漫喊話，「我們在深圳等你」！歡迎天南海北的「鸚友」（深圳別稱鸚城）們來過個溫馨的好年。推出一系列排比句介紹深圳的過人之處：深圳地政總署測繪處於二〇二〇年十月的文件顯示，九龍總面積為四十六點九五平方公里，轄下共有五個分區，其中的九龍城區，有九龍城、九龍塘等多個帶龍字的區域。此外，九龍灣、九龍坑、九龍仔、龍躍頭、甲龍、龍尾灣、龍鼓灘、恐龍坑等地，也都有一个如雷貫耳的「龍」名。

有關九龍地名由來，傳說紛紜。根據黃大仙《九龍壁碑記》：「蓋九龍山脈，自獅嶺奔騰而下，婉婉如龍者九，與壁中九龍夭矯不群無以異也。」另據清代嘉慶《虎門覽勝》

載：九龍山在新安東一百三十里，有漁戶兄弟九人善泗水。「一夕，風月清明，九人戲於海，皆化為龍，棲其神於是山，故名。」

如果說地名帶龍，或與地形地貌有關，或因歷史傳說而來，但街道名稱，卻是後人為之，帶着對龍之力量崇拜，也帶着對龍之祥瑞歡喜。如香港七號幹線的一部分龍翔道，全長五點八公里，於一九六〇年十一月刊憲街道命名。

在香港街道之中，以龍命名的，恐怕是十二生肖中最多的，例如：位

偶然發現長輩在某社交網絡平台多了一個賬號，我懷疑他被人盜取照片並冒認身份，於是立刻問個究竟。果然該長輩並不知情，也不曉得怎樣應付，我唯有叫他在個人賬戶頁面發布消息，圖文並茂，提醒朋友不要連結虛假賬號，避免不法分子有機可乘。

莫說長輩，現今網上假資訊層出不窮，連專家也難以一一辨別真偽，因此人人也有機會跌落網絡騙案陷阱，不分年齡和階層。網民誤將虛假消息、照片或視頻當真，然後傳開，

以上海為背景的電視劇《繁花》熱播，帶來許多商機。早已聞名的和平飯店，幾間劇中出現的高級套房供不應求。兩萬元一晚也不容易租到。劇中主角寶總每晚都要吃一碗泡飯，已有餐廳以「寶總泡飯」作招牌。正正說明文藝是一種力量強大的軟實力，對旅遊、娛樂、工藝製作等都有很大的幫助。曾經到訪過加拿大愛德華王子島的綠色小屋，就是因為它是《Anne of Green Gables》作者

軟實力

的故居；也曾朝聖式探訪了倫敦以西 Stratford-upon-Avon 小鎮，只因它是莎士比亞出生和逝世地。遊濟南《老殘遊記》是動力，遊石門鎮為的是豐子愷，遊紹興為的是魯迅，遊烏鎮為的是茅盾。杭州遊人如鯽，除景色外，歷史詩人之歌詠，《白蛇傳》、蘇小小的傳說都起了作用。東坡肉、妃子笑、太史羹等也是與文化有淵源的食物，毋須另賣廣告。

《繁花》非為宣傳上海旅遊而拍攝，但它的確成為這個城市的軟實力。如何發掘一個地方的文化實力，如何為一個城市打造新的文化熱點，是每個城市的作家、藝術家、歷史學家、管理階層的努力方向。

南牆集 阿濃 m.facebook.com/A.Nong.cps 逢周四見報

上深圳看牙醫

在羅湖口岸出關後乘的士十多分鐘就到了齒科診所，深圳的朋友一早就幫忙約好時間，疫情幾年沒有好好呵護牙齒，最近牙齒變得敏感，就來這裏做個牙齒全面檢查。走進診所，接待區域現代時尚，還有小朋友的活動區域，這是一家粵港澳大灣區連鎖品牌的齒科服務機構，已經有三十年歷史了。因為已經在網上約好，接待的人員簡單核對信息後就把我帶到一間診室，穿過長長的走廊，才發現這裏都是一個個單獨的診室，裝修和機器設備都很新。先拍了一個牙齒整體片子，醫生看後認為牙根沒有問題，牙齒有些磨損，加上最近沒有洗牙，才會變得敏感。修補了三顆磨損的牙齒，開始洗牙，以前在香港每次洗牙都會敏感得受不了，有點擔心這次會更痛。洗牙的醫生很年輕，先是拍了牙齒照片，詳細地說明結石在哪个位置洗的時候會敏感。有結石的地方需要不斷觸及，我覺得她很有技巧，一邊說明，一邊處理結石，當你覺得疼痛時，馬上轉移到其他部

位，稍後再來處理，反覆幾次，結石清理乾淨，牙齒變得舒爽。醫生又拍了照片，還把前後兩次的圖片放在一個屏幕上進行對比說明。疫情前我也保持着每年一次的洗牙習慣，比起深圳，香港的很多牙科診所顯得很小，沒有給牙齒拍照這個環節，體驗兩地的治療手法有些差別，深圳齒科有更多額外服務，這裏的醫生也是在公立醫院有多年經驗的醫生。我特意問了一下醫生的補牙材料，她說現在都是進口的，加上顯微和數字化技術，幾乎和歐美口腔精細化治療同步發展。醫生說香港來深圳看牙的人很多，尤其是假日的下午時段，多是給香港人治療的時間。走出牙科診所，接待助理就發來一個四人服務小群，裏面有當日治療的醫生，她說有需要可以隨時網上諮詢，真是服務貼心周到。

九連環 薩日朗 逢周四見報

群星盛裝匯聚頒獎禮

每年都會舉辦的內地盛會「微博之夜」頒獎禮，日前在北京舉行，當晚一身白色西裝外套的朱一龍和穿紫色晚裝的楊紫，分別獲得「微博」之王和之后的獎項，不少演藝界男女紅星，出席了這個盛會。同樣也是匯聚了不少當紅藝員，本地電視台一年一度的頒獎典禮，今年移師澳門舉行，除了青春派藝員外，也有實力派的男女藝員及明星出席，會上發覺影視圈中多了不少新面孔，讓這圈子百花齊放，各人在銀色路上各展所長。頒獎禮顯得非常熱鬧，女藝員個個爭妍鬥麗，衣飾各有不同風格和特色，像已退出娛圈少見現身熒幕的戚美珍很特別，穿一件白色恤衫配一條黑色裙，不作任何配飾，貫徹簡約的個人風格。四位男藝員的太太，湯洛雯、黃翠如均穿白色，陳茵媺則是黑色，頭飾搶鏡；最性感的是單文柔，白色泡泡袖低胸裝，基本上四人的衣飾都屬於較柔和的格調。還有不同風格的藝員，劉穎鏘藍色有披肩的長裙，配合其高挑的身形；張曦雯淺色幼帶裙，上半身有粉



漫條思理 鄭辛遙 逢周二、四見報

衣尚蕙蕙

紅色花花搭配，設計頗有心思。一向任女主持獲讚美的麥美欣，紅色露肩裙，設計簡單中有特色。同是當主持見稱的陳貝兒，黑色閃亮窄身裙，泡泡袖配鑲鑽，與平日喜愛的大紅色相比，別有一番韻味。高海寧穿一身紫色晚裝，青春派的炎明熹黑色透視裝裙，配合髮型及配飾，造型上有些成熟感。芸芸男藝員中，丁子朗紅黑禮服與表演時穿的白色歌衫均甚具型格，另一搶鏡的是陳展鵬，深色西裝，特色在衫領上有名牌標誌的時尚飾物。全晚最受注目的獎項，視帝是陳豪，最佳男士衣著是深色西裝外套、襯金配粉紅領的馬國明；黑色胸前鑲鑽石、配合耳飾和髮飾的余詠曼，同時奪得視后和最佳女士服裝獎項，從一貫演技和當晚的衣飾表現來看，獲兩獎是實至名歸。

衣尚蕙蕙 逢周二、四見報

所有的節氣裏，「立春」最靚。不是因為它吹暖了迎面而來的風，也並非單單有個好聽的名兒，而在於二十四節氣的起始，可謂真正的春回大地、萬物復甦。從古至今，春耕從這裏開始，人們的好運道和精氣神，也是從這時候起蓬勃向上。「一年之計在於春」，確實只有它，配得上這句話。

之前在家，立春吃春餅，是再平常不過的一個習慣。有時甚至還沒到那天，就已經蠢蠢欲動，轉着彎地暗示爸媽，韭菜要買最嫩的，豆芽得白白胖胖，肉絲萬萬不可一筆帶過，如果再加上捲心菜炒粉，就是天大的幸福了。後來到了南方，發現春餅搖身一變，成了「潤餅」，一樣是薄餅捲蔬菜，只不過更加琳琅滿目，豐盛到香腸、牡蠣都能見到，吃的時候還可以抹醬、撒些花生碎，春到人間不等閒，一口香掉了眉毛。

潤餅多見於閩南，其實更大範圍的南方地區吃的是春卷。據說這道菜跟春餅是同根同源，只是後來的進化方向更加精巧細緻。用了更薄的餅皮，餡料可甜可鹹，捲得首尾不開，過油鍋炸到酥脆，才叫對味。春天的腳步翻然而至，江南人家摯愛的薺菜定會隆重登場，稍微加一點香乾，就美不勝收。陸游早就說過「春來薺菜忽忘歸」，所謂的不時不食，古人早有講究。不過行至無錫，薺菜餡就少不了跟豬油丁、白糖過過招，雖然聽上去有點迷惑，可吃起來果然是提了味、加了鮮，嗜甜的無錫人，不忘初心。更嗜甜的還要回到北方，有春餅，也有老少皆宜的豆沙春卷，飯後甜點，酥脆解憂。說來也有趣，春卷的流行程度，早已經走出國門，無論歐洲北美，哪個地方的超市裏沒有一盒春卷賣？立春將至，思鄉情切，買來炸炸，就算達不到滿分，也多少聊以自慰。

食色判答 逢周二、三、四見報

灣區聽雨 黎園 逢周四見報

童眼觀世 梁戴 逢周二、四見報

竹門日語 簡嘉明 逢周四、五見報