大公報
2025年7月23日 星期三

商品名「翻譯腔」

最近，某知名會員商店，在內地陷入輿論風波。一些商品隱去了品牌，而冠以洋氣十足的名字，諸如「低GI燕麥藜麥蛋糕」「NFC果漿果凍」「松茸酥心葵花籽仁」「高纖牛肝菌魔芋」「智利無核西梅乾」之類；有的雖標註品牌，但卻刻意使用了拼音或是英文譯名。

當消費者發現，這些是一些常見的大眾品牌的「改頭換面」，自然會感覺受到愚弄。商家後來解釋，雖是同一品牌，卻是高端直供。不過，依舊難消一些會員怨氣。畢竟，先前的不厚道做法，太不夠意思了。

這種標註商品名字的方式，曾被網民譏諷為「翻譯腔」。網上有很多類似的「梗」，給一些家常菜換上「高大上」的名字。譬如，「中式松花蛋燴特選豬肩肉配水晶香稻濃湯」，實則皮蛋瘦肉粥；「四川辣汁煮小牛胃搭頂級小牛血配雜錦時蔬」，乃毛血旺；涼粉則成了「香油葱花醬汁秘製什錦菜涼拌水晶粉」。這些本是網民的消遣調侃之作，互博一樂。當然，有一些網紅餐廳，堂而皇之地將這些「翻譯腔」印上菜單，不過食客們對此都心知肚明，明知是「假」，就不存在誤導之虞。大家權當是一個樂子，與商家互動，共同完成一件行為藝術，活躍活躍氣氛。

但某會員商店的做法卻不同。消費者並不知「低GI燕麥藜麥蛋糕」的底細，按照慣性思維，仍會想當然認為還是高品質選品。但仔細甄別卻發現，是其他普通超市司空見慣的品牌。如此，又何必花大價錢加入會員店呢？玩弄這種文字遊戲的小心思，揮霍透支了會員的信任。

做生意貴在真誠，商品信息要透明、準確。「玩梗」可以，玩弄消費者，那就是十足的不智。生硬地披上「洋馬甲」，結果「出洋相」，實在是撿芝麻丟西瓜。

蓬山瓜園

逢周三、四、五見報

丹魄知多少

在葡萄酒賽道中，很多懂行的人一直在為西班牙「喊冤」。畢竟是跟法國、意大利比肩的世界三大葡萄酒生產國，名氣身價卻一直跟前兩位兄弟有差距，就連自家的「國寶」品種丹魄，叫起來也不如法國黑皮諾、意大利桑嬌維塞那麼響亮，不顯山不露水，只能感慨一句「出名是玄學」。

可若你到了西班牙就會發現，哪怕丹魄在地球上其他地方深居簡出，好歹自家給力，從北部的里奧哈到南部的拉曼查，彷彿專為這片土地而生，真叫一個舉世無雙。其實這隻葡萄品種相當古老，能追溯到十三世紀，誕生地也恰恰就在西班牙的杜埃羅河岸。名字Tempranillo源於西語中的「早」，指早生早熟，避過了惱人的雨季困擾；本身又耐旱，堪稱天時地利的完美合謀。更幸運的是，當十九世紀根瘤蚜蟲災席捲歐洲，法國葡萄被摧毀得滿目瘡痍，西班牙卻因為熱，躲過一劫。於是波爾多釀酒師們跨越比利牛斯山，在丹魄的懷抱裏重建信仰。從那時起，它也打破了低價量產的瓶頸，開始在國際市場上有了名字。

從味道上講，有人把它比作「西班牙赤霞珠」，但也不盡然。雖然年輕的丹魄會帶顆粒感，對新手而言過於有「攻擊性」。但巔峰狀態下的它，足以讓人眼前一亮，大呼驚艷。比如近些年，名莊的釀酒師會用法式新桶替換常規的美式桶，在陳年過程中進一步柔化單寧，平衡結構。除了經典的紅黑漿果氣，於李子、櫻桃之外，更展現出香料、皮革、黑巧克力的芬芳，弱化了棱角分明的特質，既圓潤明快，還不乏神秘高級感，越品越細膩順暢，宏大的酒體下，是溫柔的包裹和悠然迴盪的餘香。一杯丹魄，如一位深諳處世之道的智者，撐得起時光和家鄉的期望，也撐得起西班牙葡萄酒百年的跌宕。

食色判答

逢周二、三、四見報

槐花裏的北京

每逢下雪，朋友圈裏總有人晒圖並附感慨。北京的雪景是極好看的，雪花紛飛時的街景，雪霽的故宮大殿、角樓，神武門外的景山，藍天映襯，線條清晰，顏色明麗，令人神往。而積我客京二十年之觀感，槐花裏的北京絲毫不輸於雪後。

上周末去北京人藝看戲，穿行在東廠胡同，再一次驗證了我的感受。當時恰逢大雨初歇，無數槐花打落在地，有些被腳步碾碎，黏在路面上，星星點點鋪成一片，行走其上，如踏薄毯。而剩雨和着殘花不住墜落，打在頭上，飄過眼前，此時的北京，平和家常，舊時貴氣的皇家風範，今日內卷的都市焦慮，暫時都消失了。

槐樹在我國有悠久的種植傳統。從元代起，北京就將槐樹作為行道樹，幾百年的槐樹在這裏並不罕見。北京以胡同著名，而有人說，北京胡同的靈魂是槐樹。袁枚有一首詩「白日不到處，青春恰自來。苔花如米小，也學牡丹開」，前幾年火遍全網。槐花比苔花大得有限，黃白相間，香味清淡，似有若無，不僅與苔花一樣不惹人眼，且沒有「學牡丹」的勵志豪情，只是在該開放的季節默默開放，在該飄落的時候悄然飄落。

這些槐花，遇上老饕食貨，便被摘了去炒了雞蛋或做了餅餡，妝點了一家人的餐桌；若遇到的是細心愛美的小姑娘，卻被掃攏篩淨，細絲串聯，戴在腕子上，增添了幾日夜的歡心；碰上風來雨來，也便敗了，提前收工，回花神處交旨覆命。

共一時而不同命，花如此，人如是。花的故事，人的故事，就這樣在生活的角角落落年復一年的演繹，在其中浸潤久了，覺得花就該如此開，日子就該如此過，人就該這麼活，便積成了習俗、文化或氣質。在北京這座歷經風雲的古都，每次感受到槐花裏的這份日常與平常，總覺意味尤其深長。職是之故，賞槐花可知北京。

胡一峰 知見錄

逢周一、三、五見報

活過劇中三集

繼電視劇版《長安的荔枝》之後，電影版《長安的荔枝》近日也已上映。荔枝若離本枝，則「一日而色變，二日而香變，三日而味變，四五日外，色香味盡去矣」，從嶺南運到五千餘里外的長安，過程相當艱辛。看影視劇的時候，常會代入劇集之中，設想自己若是《長安的荔枝》裏的小吏李善德，肯定「活不過三集」，現實困難與各種明槍暗箭、爾虞我詐，都是對生存技能的考驗。

「活不過三集」是近年網絡流傳的一個影視吐槽梗，部分角色因能力不足或性格缺陷，在劇集早期（通常在前三集內）即下線。如電視劇《甄嬛傳》中的夏冬春，心思不夠卻囂張跋扈，在第三集就被賜「一丈紅」的殘忍刑罰，成為活不過三集的代表人物。《三國演義》中的禰衡性格狂傲，大罵曹操而招致殺身之禍，在劇集裏也是「轉瞬即逝」。

核心角色擁有「主角光環」加持，即便遇到重重危機也能化險為夷。除此之外，那些在劇中能活過三集的人物，首先腦子都轉得很快。曾看過一個宮廷劇，一位御醫出入宮中看病，有一次朱元璋突然問自己可以比前代哪位君主？御醫快速動腦筋，回覆可比之神農。朱元璋問怎講，對曰：如果不像神農，如何嘗得百草？這是奉承朱元璋曾軍中缺糧而與將士食草同甘共苦的往事，他聽了當然很高興。朱元璋的問題不好回答，稍有不妥，可能就成為「要命題」。那位御醫答得好，難題變成「加分題」。

活得過三集，其次要具備良好的心態，像李善德接到了幾乎不可能完成的任務，短暫失魂落魄後就迅速振作，並屢敗屢戰，將絕望轉化為行動力。此外，網友總結最重要的一點是情商在線，勢必不能發生類似「領導開門我上車」「領導夾菜我轉桌」的低情商行為，否則即是「在作死的邊緣瘋狂試探」，也不大容易「活」過三集。

喬苓 伏牛山

逢周三、四見報

《茶馬古道·斷龍吟》

「中華文化節」匯聚了不同文藝節目於香港舉行，當中包括粵語話劇《茶馬古道·斷龍吟》在上環文娛中心劇院演出。劇本出自年輕劇作家王昊然手筆，導演是資深戲劇家傅月美，原創音樂由梅廣釗創作，編舞是舞蹈家謝茵，主要表演者是曾任香港話劇團全職演員的王維，以及其他香港劇壇演員。如此製作班底，確實令人期待。

《茶》劇只長約兩個小時，卻蘊含豐富歷史素材，由不同角色的觀點出發，叩問普通人如何面對大時代變遷，最終如何盡一己之力爭取民族尊嚴。編劇選取了一個極富時代意義的時間作為故事背景：一九〇八年清朝光緒皇帝駕崩、宣統皇帝即位。其時雲南茶馬古道的村落亦逢色變，原村民需要守護龍神古樹作為精神支柱和經濟命脈，法國人主導興建的滇越鐵路對茶葉生意造成巨大影響。茶商陸懷遠身處其中，原想置身事外，卻不敵村民、愛人，以及其他愛國者的情操牽引，為家為國而抗拒腐敗清廷和法國入侵者。

除了愛國商人陸懷遠，編劇塑造了多個不同背景的角色，各以不同價值觀和取向出發，但最終各人都能求同存異，支持陸懷遠而達至共同目標。編劇透過不同角色的關係發展，以及各人的辯證討論，將時代巨輪向前推進，同時符合全劇的主旨。劇末適逢慈禧太后病逝，象徵封建王朝沒落。陸懷遠和村民雖然未能擊退法國入侵者，但卻以無比決心掃走民族屈辱：自行火化古樹，讓古樹精神永存心中。

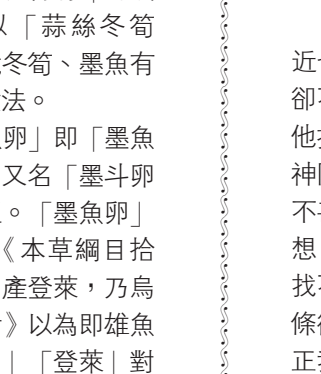
傅月美導演為整體演出建構了豐厚的少數民族風貌。可能資源所限，除了主要演員之外，群眾演員數量不多，但是導演仍能經營群眾場面和壓迫感，令劇情步步進逼，節奏明快。角色的對手戲和獨白亦能明確傳達劇本訊息。謝茵運用四位舞蹈員便能排出配合劇情的舞蹈場面，既呈現民族特色，亦展示祭祀樹神的儀式感。

輕羽 文藝中年

逢周一、二、三見報

芭蕾舞女

近期，由古巴女影星安娜·德·阿瑪斯主演的《疾速追殺》系列衍生電影《芭蕾殺姬》火遍全球。適逢本月十九號是法國印象派畫家、以描繪芭蕾舞女題材聞名於世的愛德華·德加誕辰一百九十一周年，本周應景地推薦一張芭蕾舞曲作品。這張黑膠唱片出自RCA Victor於一九六五年灌錄並發行的「紅標」系列，收錄了兩位法國作曲家譜寫的兩套著名芭蕾組曲，由法國指揮家讓·馬蒂農執棒芝加哥交響樂團演繹毛瑞斯·拉威爾所作《達芙妮與克羅埃》第二組曲，以及魯塞爾創作的《酒神巴克斯與阿里阿德涅》第二組曲。專輯封套選擇了德加的粉彩素描稿《芭蕾舞者們的習作》。



德加曾說，「一幅畫需要一點神秘、一點模糊和一些幻想。」他的美學思想在其畢生的芭蕾系列中展現得淋漓盡致。在德加的藝術生涯中，關於芭蕾舞題材的油畫、素描、粉彩和雕塑共計約一千五百件，這個美輪美奐的優雅專題也當之無愧地成為了藝術家「最叫好且叫座」的系列畫作。而相較於油畫的夢幻感，關於芭蕾舞的素描稿更能反映出畫家對於人物造型的觀察、捕捉及雕琢。《芭蕾舞者們的習作》是一幅僅展示人物上半身的粉彩素描，這是一組四人共同完成動作的疊加紀實。四位舞者或低頭、或仰首、或扭頭，擺出各異的姿勢，極可能是在練舞室綵排。德加用黑色碳條和粗獷果敢的筆觸勾勒出四人的面部和肢體輪廓，其堅實的素描基礎從堅實灑脫的輪廓線便能一瞥端倪。在用碳條快速勾線之後，畫家用橙粉色塗抹臉頰和膚色、湖藍色粉彩渲染陰影和芭蕾舞裙，人物的立體感躍然紙上。畫作並未再添加任何具象化的場景環境，留白的背景與國畫異曲同工，卻也反映出其畫稿習作的特徵。

「碟中畫」《兩首法國芭蕾組曲》/《芭蕾舞者們的習作》

王加 藝加之言

逢周三見報

蜜醬煎烏賊

拍攝完節目，趁颱風未到，到觀塘工廠區覓食，走入熟悉店舖，茶餐廳原來變成車仔麵店。油麵配滷水豬腸、瑞士雞翼，味道到位。另有咖喱魷魚，醬汁濃郁，吃出兒時屋邨的味道。旁邊再配墨魚丸，彈牙爽口，如炭烤串燒，外焦內軟，別有一番風味。

墨魚又名「烏賊」，古時做法多樣。明代《夷門廣牘》提到「煎烏賊」，做法是：「研入醬同煎，不出水且味佳，或入蜜最妙。」現代也有墨魚添加豉油、燒汁同煎的做法，汁液混和墨魚同煮，加蜜糖也是常見做法，可平衡醬汁的鹹度，或令外表更為焦香。

宋代《物類相感志》另有談到煮墨魚的方法，詳說如下：「煮烏賊魚，每十箇洗淨，入水一二盞煮熟，令有汁半盞止。取起，入蛤蜊醬滷一茶甌許拌勻，少時喫妙。」「箇」是「個」異體字。墨魚洗淨，入水少許同煮，熟後取出，混和蛤蜊醬，即時食用。現代要重做不難，可改用蜆蚧醬，或蜆肉XO醬，效果、味道一樣好。清代《調鼎集》談食材有「烏賊魚」一名，標明可以「蒜絲冬筍燒」，相同食材，現代冬筍、墨魚有作小炒，也有滾湯的做法。

墨魚以外，「墨魚卵」即「墨魚春」，現多製成魚糕，又名「墨斗卵粿」，常見於潮汕地區。「墨魚卵」古時同有記載，清代《本草綱目拾遺》提到：「烏魚蛋，產登萊，乃烏賊腹中卵也。《藥性考》以為即雄魚白，味鹹，開胃利水。」「登萊」對應古時登州府和萊州府，現在是煙台市、威海市一帶。

蕭欣浩 古聞港食

逢周一、三見報

問路

「欸……唔該，請問某某花園喺邊度？」面前問路的是一位頭髮花白的老人，他眼神中有一絲生怕打擾到別人的畏畏縮縮。

他問路的地點，說遠不遠說近也不近，我只知道大致方位，卻不清楚具體路徑，所以只能給他指了個大概的方向。老人的眼神隨着我的手指飄向遠方，雖然不甚了了，但也用力點了頭。我想，憑我說的隻言片語，老人是找不到目的地的，很可能走了幾條街之後又要再向途人問路。反正我也不趕時間，便提出要帶他走過去。

老人似乎有些意外，連聲感謝，他見我掏出手機開始導航，便說現在新科技真好，可自己不會用，儘管子女教過幾次，當面可以，但自己一個人用的時候，總是出這樣那樣的問題。我不知如何回答，只能笑笑。老人見我不說話，也就默默跟在我身後。

兩個陌生人，保持着不遠不近的距離，一前一後地走着。前面帶路的好像是科技，後面跟着的是老年人群體——科技帶來的便利一直在眼前，而老人卻總是差一步。今天帶路的是我，是我手裏的導航；明天，我也會變成後面跟隨的那位老人。那時，我除了自己盡量走快兩步跟上科技的發展，也希望科技能回頭看看，等我一下。

想到這裏，我放慢了腳步，回頭看了一眼老人。他滿面笑容，快走兩步跟了上來。

利貞 大川集

逢周一、三見報