大公報
2025年12月4日 星期四

飲食譯名

前幾天，《廣州市公共場所英文標識譯寫規範》（二〇二五版）公布，涉及到交通、醫療、餐飲住宿等九大領域。當中列舉了一些飲食的英文譯名，比如叉燒「Char Siu」、餛飩（雲吞）「Wonton」等，都是基於廣東話發音的音譯，還引發了一輪熱議。

其實這類譯名，並非新事物，但或許由於以往宣傳推廣不足，普及程度有所欠缺。二〇〇八年北京奧運會前夕，北京市就出台了相關文件，對兩千多道菜式的英文翻譯，作出了統一規範。筆者當時參加了新聞採訪報道工作，清楚記得餛飩的標準譯名就是「Wonton」。

翻譯無非是音譯、意譯兩大類，而音譯大多基於漢語普通話拼音，如餃子、饅頭就被譯為「Jiaozi」「Mantou」。但餛飩與餃子的「待遇」不同，並沒有採用普通話拼音譯為「Huntun」，而是統一譯為「Wonton」。筆者當時還感到詫異，請教了奧組委的一位專家，得到的解釋是，因為餛飩最早通過廣東、香港而被西方人所熟知，很早就有了固定的英文詞彙，按照約定俗成的原則繼續沿用。同樣的，廣東點心，也有專用譯名「Cantonese Dim Sum」，沒有按普通話拼音譯為「Guangdong Dianxin」。

公眾這次對「Char Siu」、「Wonton」的關注熱情，有內在原因。天下苦錯譯、亂譯久矣。公共場所的不規範翻譯，不在少數，而餐飲是重災區之一。比如，夫妻肺片被譯為「Husband and wife's lung slice」，紅燒獅子頭譯為「Lion's head」，令人啼笑皆非。

其實，這些菜式，都有標準譯名。如：紅燒獅子頭「Braised Pork Ball in Brown Sauce」，口水雞「Steamed Chicken with Chili Sauce」，夫妻肺片「Couple's Sliced Beef in Chili Sauce」。基本都採取意譯，明確直觀。有的則是音譯意譯並舉，互為補充，如：佛跳牆「Fotiaoqiang（Steamed Abalone with Shark's Fin and Fish Maw in Broth）」。

瓜園 蓬山

逢周三、四、五見報

低空超級工廠

近日，一架帶着未來感的新能源航空器緩緩展翼，ZG-ONE鵲飛低空超級工廠在深圳正式啟幕，為「全球低空經濟第一城」的藍圖添上了濃墨重彩的一筆。這座集研發、製造、展示、教育、運營於一體的產業樞紐，正以「產教＋場景＋製造」的聯動之力，編織起一張低空經濟生態網，讓「飛行生活」從想像走進尋常日子。

走進超級工廠的旗艦展廳，二百七十度觀景舷窗的航空器靜靜陳列，彷彿在邀請人們觸摸天空。在這裏，研發團隊正攻克飛控系統、先進材料等核心技術，五分鐘快速換電、整機彈射式降落傘等貼心設計，讓低空出行既高效又安心。而不遠處的研學樂園裏，孩子們圍着工程師好奇提問，粵港澳大灣區低空產教創新中心的揭牌，正為產業培育着未來力量。

低空經濟的活力，藏在看得見的場景裏。周末的蛇口示範飛行營地，或許很快就能看到這樣的畫面：家庭遊客搭乘航空器俯瞰山海，研學團隊在真機旁探索航空奧秘。千餘架意向訂單的背後，是市場對低空出行的熱切期待，而未來十年全國布局的二千個綠色航空飛行營地，將讓「打飛的」成為像坐地鐵一樣便捷的選擇。

深圳的低空夢，早已埋下伏筆。一千五百個起降點的規劃布局、前海-蛇口低空經濟先導區的堅實支撐，為超級工廠提供了廣闊舞台。從研發實驗室裏的技術攻堅，到產教中心的人才培育，再到文旅、通勤等場景的落地開花，一條完整的產業閉環正在形成。

如今，這座低空超級工廠就像一隻振翅的鵲鳥，承載着人們對飛行生活的嚮往。未來，當新能源航空器穿梭在城市天際線，當飛行營地串聯起山川湖海，深圳不僅將成為低空經濟的產業高地，更將讓「飛行融入日常」的願景，成為每個普通人都能觸摸到的幸福。

灣區聽雨 黎園

逢周四見報

覓句灞橋風雪天

楊振寧先生是享譽世界的物理學家，科學創造力世界一流。他的二弟楊振平先生在回憶文章《父親與大哥》裏提到，一次楊振寧和記者談話，說他的不少有趣想法，是在刷牙的時候冒出來的，有牙膏公司得知後還曾詢問，是否可以把這個「刷牙和思考」的關係用在他們的廣告上。

每人都有能使自己思維活躍起來的習慣。作家汪曾祺在《無事此靜坐》中說，他的一些小說散文常得之於清晨靜坐之中，每天早上泡一杯茶，點一支煙，坐在沙發裏，坐一個多小時，雖是端然坐，然而浮想聯翩，一些故人往事、一些聲音、一些顏色、一些語言、一些細節，會逐漸在眼前清晰起來、生動起來。作家海明威習慣於穿一雙大號拖鞋，面對齊胸高的打字機和讀寫板，站在發舊的捻角羚羊皮上寫作，據說是因為站着寫能使他處於一種緊張狀態，盡可能簡短地表達自己的想法。被海明威稱為「美國現代文學的奠基人」馬克·吐溫則截然不同，馬克·吐溫習慣窩在床上寫東西，對於他來說，一個舒適的身體才能讓思想自由地集中。

以我們的感受，親近戶外大自然亦提升創造力。不知是唐相國鄭綮還是詩人孟浩然，流傳常冒着雪騎驢去尋梅，對別人說自己的詩思不在別處，只在「灞橋風雪中驢背上」。類似灞橋風雪的環境，成為詩家喜歡去構思的地方，後來陸游也說「結茅杜曲桑麻地，覓句灞橋風雪天」。需補充的是，根據今天的感官科學和心理學研究，激發文思的除了灞橋風雪還可能是梅花香味，因為人的嗅覺和其他感覺不一樣，嗅覺信號能更快觸發情緒反應。

觀察平日生活裏，有人喜歡在洗漱時整理思緒，有人習慣邊轉筆邊思考，還有人只有「心裏住台縫紉機」——抖腿時大腦才運轉，雖習慣方式不同，但其實都是創造適合自己、能激發思考的「灞橋、風雪、梅香」環境。

伏牛山 喬苓

逢周三、四見報

創 痛

繁忙的港鐵月台上，人們都在刷手機，焦急地跟進大埔宏福苑火災災情的最新發展。有人看即時網媒新聞，關注搜救行動；有人在看短視頻，了解火災逃生的自救方法；有人在看電視籌款節目，為香港人同舟共濟的精神而感動。自災難發生後，連日來市民都大量接觸有關消息，包括倖存者的窘境、傷亡數字的上升、對殉職消防員的悼念等，讓人心酸沉痛。

開始有輿論呼籲市民留意個人情緒狀態，若有異樣，就要減少閱覽災情資料。這類提醒，十分重要，因為給予災民的援助，不只臨時的物資與住處，災後的創傷處理和治療，更是需要社會持續的關懷與協助。故此，整體社會必須凝聚正面積極的能量，政府與民間合力讓災民得到關愛照顧，並肩解決困難、追究責任、汲取教訓，倘若大眾持續受負面情緒困擾，不單對賑災無補於事，也對社會氣氛有不良影響。

筆者經歷過一夜喪親的哀痛，深知面對突如其來的噩耗，無論當事人多麼冷靜理智，無形的情緒和心靈創傷，也有可能在日後帶來抑鬱、焦慮或驚恐，成為長期的困擾。糧食、衣物、金錢以至血液，都可以呼籲捐輸，但是次災難帶來的集體精神及情緒問題，就必須專業的診斷、跟進和治療，不能掉以輕心。受災情影響者眾，香港有關心理及情緒健康評估和治療的資源一向不足，衷心盼望有識見之士可以及早部署，為市民提供適切及長期的幫助。

低頭看看手機，才知曾助我走出情緒低谷的心理治療師傳來信息。原來她跟另一些同行設立了電話熱線，為受大埔火災影響的市民提供免費心理輔導。但願有更多這方面的專業人陸續參與支援，為民眾的心理健康而努力就好了。

竹門日語 簡嘉明

逢周四、五見報

開洋舊事

說起「開洋」，很多人可能一頭霧水，但要是提到蝦米、海米，那就耳熟能詳了。這些被曬得乾癟皺巴的小東西，看起來甚至有點寒磣，卻生生在中國的飲食江湖中獨佔一席之地，平時不顯山露水，但凡出手，便能平地起高樓。

說起它的名字，也頗有來頭。「開洋」是江浙地區的吳語方言，指新鮮海蝦剝殼、煮熟、晾曬後的乾貨。等到了福建、廣東，也被稱為「金鈎」或「海米」。名號不同，本質無甚區別，都是早年間漁民把吃不完變成「吃更香」的智慧。鮮蝦離水就薄命，海邊的人們便想出了晾曬這一招，不僅延長了保存時間，還意外濃縮出海之精華，就如同將夏天裝進信封，到了冬天拆開來讀，依舊活力撲面，生機勃勃。

而開洋的終極歸宿，還得落在灶台上。如今的它早不再是窮人的無奈之選，反而成了講究人家的心頭好，在江浙滬一帶地位尤其顯赫。一把開洋下鍋，就是「液體味精」復活，蒸蛋、做湯、煮餛飩，全靠它點石成金。上海的開洋葱油拌麵誰沒吃過？蝦的鮮甜跟葱油強強聯合，能讓一碗麵從街頭，香到巷尾。等黃金搭檔冬瓜出場，一份「開洋冬瓜湯」，清爽裏透出浪花的靈氣，冬天裏喝一口，就好像整片大海在味蕾上漲潮。我也愛金鈎炒飯，等雞蛋和葱花都成了配角，你就會知道大廚的「狠」，米粒顆顆分明，裹着濃濃的海米香，只要思路打開，飯也可以做得如此霸道。

當然，懂行的人會說，開洋也分三六九等，上品個頭飽滿色澤金黃，身段彎曲如月牙，泡發後肉質緊實，咬下去能明顯感受到蝦的彈性。這份講究，不亞於選任何高端食材。換句話說，食材本無高下，開洋能用質樸肉身，承載汪洋晨昏，也不失為「老鮮肉」的魅力了。

食色 判答

逢周二、三、四見報

埋怨就像騎木馬，讓你有事做，但不會前進一步。

漫條思理 鄭辛遙

逢周二、四見報

例不可開

我家貓兒令我很煩，我一日三餐牠都在桌邊喵喵地叫個不停，目的在討食。

牠的乾糧和罐頭都供應充足，牠討的是零食。

只因某天早餐時，我們用肉鬆送粥。見貓兒在側，就給了牠一小撮。牠覺得好吃，舔食得乾乾淨淨。從此牠早餐必到，叫聲越來越大，必待餵牠吃了肉鬆才走。

後來發展到午餐和晚餐也照樣討食，在大家腳邊繞來繞去。

有一次在超市見一種貓點心大減價，買一送一，為了讓牠開心，買了兩包。在我睡前給牠四顆。牠狼吞虎嚥，幾秒鐘就吞下肚。第二天離睡覺還有一小時，牠已經喵喵地催我。有一晚我提早餵牠，半小時後牠又來討。我當然不給，牠竟在我腳踝上咬了一口，然後逃去，看來牠忘記已經吃過。

餵牠一次，牠便牢記，說明牠有很好的記憶力。已經提早吃了，還要再討，又像是患了「老年痴呆」（牠已十八歲，等於人類九十）。牠究竟屬哪種？

女兒說，貓兒善忘，事後懲罰無用。我不相信，牠咬了我便逃，正是我以前被咬追着牠打的結果。

不過我已牢記：對牠好，例不可輕開。

南牆集 阿濃

逢周四見報

慢茶與快咖啡

走進香港上環的百年老茶行，陳年普洱的醇厚茶香，混着咖啡豆的焦香同時湧入鼻腔。深褐色的老樟木茶櫃排列着傳統茶，門口的咖啡機也在工作着，最引人注目的是牆上那塊手寫的招牌「咖啡續命」。

咖啡是屬於現代生活的節奏，一大早，上班族匆匆接過一杯外帶的咖啡，所謂「續命」就是靠它提神，應付一天忙碌的工作。這種變化也發生在老茶行裏，過去爺爺只賣茶，到爸爸開始兼賣咖啡豆，現在老茶行年輕的一代開始賣冰美式了。這不僅僅是生意上的變通，更像香港本身的樣子。在這座城市裏，唐樓與摩天大廈相望，涼茶舖隔壁是星巴克，有端午龍舟也有萬聖節遊行。茶與咖啡在此相遇，不是誰取代誰，而是日常中的日常。

這些茶行真是老派，老店員還用傳統的蓋碗給客人試茶，一張茶紙，一個傳統小秤，利落地包成四方茶包，用紙繩扎好。香港的老茶行和內地不同，他們只賣茶葉，不設茶座，來的都是買茶的熟客。時代變了，年輕人進來直奔咖啡，老茶客繼續買他們的普洱。茶是慢的，咖啡是快的，有趣的是，在這老茶行裏，快慢並存，互不打擾，也許最好的生活就是該快時快，該慢時慢。茶與咖啡，一慢一快，在這百年老店裏找到平衡。

老傳統不丟，新事物也能接受，茶行還是那個茶行，只是多了點咖啡香，就像香港這座城市，老底子還在，但不斷融入新的東西，知道什麼該守，什麼該變。

九連環 薩日朗

逢周四見報

陪伴犬

眾所周知，德國人愛狗，寵物狗們在德國的生活可謂幸福指數滿分。柏林的街上隨處可見商舖餐館門口擺着為狗狗們準備的飲用水、零食或者狗糧。柏林的大部分餐館都允許主人帶狗用餐，甚至有的還允許狗狗們挨着主人坐在餐椅沙發上。

公共交通就更不用說。柏林市內交通都允許狗免費搭乘，德國範圍內的高鐵小狗也免費，只需要給大型狗買票。於是，帶着狗周遊德國走遍歐洲，便是多數德國人假期安排的旅行計劃。

在柏林有許多初創公司或者小型公司，工作氛圍如家庭一般，他們是允許員工帶狗一起上班的。這些公司相信，寵物狗非但不會影響員工效率，反而會讓工作氛圍更輕鬆、工作更高效。還有一些學校，管理辦公室裏還會有「校狗」，那可是全校師生們的寵物。

寵物狗也是柏林人運動的好夥伴。公園裏騎自行車帶着狗的，跑道上帶狗跑步的，還有在健身區跳繩的、拉伸的、跳操的……他們的寵物狗也在旁邊悠閒安靜地曬着太陽。我們健身中心的瑜伽課堂，老師每次都會帶她的「治癒犬」到教室，她說狗參與到人們的運動課程中，可以治癒現代人的情緒焦慮。

在德國，幾乎所有的場合人與狗都能和諧相處，還是緣於狗主人對狗進行了足夠好的教育和訓練。自然而然地，柏林人愛狗，狗也很愛這裏的人們。

柏林漫言 余逾

逢周四見報

責任編輯：常思源