

## 天台藏櫻 風遇清歡

消費新動能的重要載體。「關於藍」九樓高空無遮無擋，四月澄澈藍天化作遼闊背景，風攜草木清甜掠過耳畔，這份獨特高空優勢，讓鋼筋水泥間的閒置空間煥發全新生機。

步入天台，粉白櫻花盛景撞入眼底，也藏着天台經濟的經營智慧。仿真櫻花樹錯落分布在庭院中，粉白花瓣綴滿枝頭，風過似落櫻飄躡。基地依託這份景致，打造服裝租賃、羊駝互動等多元體驗，將景觀優勢轉化為消費場景，借鑒龍崗橫崗街道第六立面的改造思路，讓天台從觀景台變為可體驗、可消費的文旅空間，實現詩意與效益雙向奔赴。

「景觀+體驗」的模式，正是天台經濟的核心邏輯——不局限於單一打卡，通過場景營造、業態延伸延長消費鏈條，讓遊客沉浸式感受美好，願意為獨特體驗駐足，充分釋放高空空間價值。

庭院中悠然踱步的羊駝，為春日景致添了意趣，也豐富了天台經濟的體驗維度。這些毛茸茸的精靈穿梭在櫻花樹下，為靜謐庭院注入生機，人與羊駝並肩的畫面，既有清新雅趣，又有四月煙火溫柔。這種「自然+萌宠+文旅」的融合，讓天台業態更具吸引力，印證了天台經濟「各美其美」的發展思路。

風過櫻花落，霞映天台間。四月的「關於藍」，藏着都市人嚮往的溫柔，更藏着深圳天台經濟的發展密碼。它以天台為紙、櫻花為墨，融合自然浪漫、春日詩意與經濟活力，踐行「空中活力走廊」理念，為天台經濟多元化發展提供範本。閒置屋頂只需加以巧思，便能成為兼具詩意與效益的新空間，成為城市經濟中一道溫柔而有力量風景。



灣區聽雨

黎園

逢周四見報

## 聽取蛙聲一片

蛙聲一片，蛙聲成為預示豐收的文化意象。

今天，牛蛙大蝦、泡椒田雞是江南北市井餐桌上的美味，但范成大與辛棄疾應該沒嘗過蛙肉的味道。與他們同期的南宋文人葉紹翁在筆記《四朝聞見錄》裏記載，因為青蛙「能食害稼者」，官府當時下令禁食青蛙。

法國人很喜歡食用蛙肉，法國著名作家大仲馬留下了一部與美食相關的遺作，通常譯為《大仲馬美食詞典》，裏面就有關於蛙腿的條目。青

蛙腿是法國一道傳統名菜，據公開報道，法國人現在每年大約吃掉四千噸蛙腿，而由於法國對捕獲可食用青蛙有嚴格規定，因此每年需要進口超過兩千噸的青蛙來滿足飲食行業需求。

以「蛙」為主題的文學作品，最有名的當屬蒲松齡《聊齋志異》中的《蛙曲》與莫言獲得茅盾文學獎的小說《蛙》。

前者寫一位街頭藝人有一個特製木盒，內有十二孔，每孔伏一蛙，敲擊蛙首，可使其發出不同音調。這一市井描寫，也算是與賈弇筆下「蛙聲

作管弦」異曲同工。

後者則是以計劃生育政策為背景，「蛙」既與造人女神女媧的「媧」字同音，也與「娃」同音，作者用魔幻現實主義手法，寫出了近六十年波瀾起伏的農村生育史。



伏牛山

喬苓

逢周三、四見報

## 書與「香片」

我的家鄉小縣城嵯州有一條叫做鹿山路的熱鬧商業街。有一段時間，我迷上了貼紙，批發貼紙類小玩意的店家也出售一種卡片，這些卡片印着各色電視劇角色，包青天、展昭等等。我們小學生都稱這種卡片為「香片」，因為它們散發着一股香味。我本身對於這些卡片沒有特殊的偏好，但看大家都那麼狂熱，於是也就託父親買了兩大盒回來。

第二天上學時，我便挑了其中幾張印有熱門人物的「香片」帶去學校，同學們都非常驚嘆。為了保持神秘感，我沒有告訴大家這是從鹿

山路的批發部裏買的，就說「我有辦法幫你們廉價買到一整套」云云，果然有好幾個女生動心了。最後談成第一筆生意，一個女生說她沒有那麼多零花錢，不過可以拿書和我換。後來她確實帶了書過來，便是這四本童話故事。「簽訂」的協議是一本書換一盒「香片」。而書的定價是四元人民幣一本。過了周末後，我便把「香片」交到她手裏，她則把書給了我，臉上除了對「香片」的興趣外，完全看不到一絲對書的憐惜。

這四本書終於安靜地在我手頭躺了這麼些年。書架的位置有限，這四

本童話書早地讓位給了其他冠冕堂皇的大部頭。逐漸地它們便隱退到了書櫃裏，不再見天日。去年寒假整理書籍，準備運一些書去北京，偶然間我又見到了它們，於是想起這陳年舊事，不禁覺得好笑。書這樣的精神食糧也可用這麼市儈的方法得來，而且這是小朋友間的秘密交易，大人們絕無從知曉。



痴齋嚙語

徐成

逢周四見報

## 換代

時光荏苒，每個界別的換代，都在無法阻擋的進行中，文化界亦無例外。作為同代人，那逝去的大多是朋友，不單見過面，還可能合作過，甚至是同事。

感情有深淺，志趣未必相同，但有一點可肯定，就是大家曾為這個城市的文化貢獻過力量，增添過財富。

從二〇二五年到如今，以我所知，下面的同代人已告別我們：胡菊人，作家、報人，一九三二年生。

孫觀琳，兒童文學家、香港兒

童文藝協會會長，一九三九年生。

陳耀南，文史學家、作家、教授，一九四一年生。

蔡瀾，美食家、名士。一九四一年生。

霍達昭，香港默劇之父、畫家、兒童畫教育家，電台節目主持。一九四八年生。

許紹雄，演藝工作者，演出電影、電視無數，一九四九年生。

除蔡、許外，其他四位都曾多次交往，霍達昭是我畫友，忘年交，我曾往澳洲參觀他的兒童畫班，他來溫哥華時曾下榻我家。他

是我臉書上的好友，生前常帶隊與退休人士暢遊祖國，在中文電台唱獨腳戲十餘載。想不到會突然告別人間。

孫觀琳和我都曾擔任香港兒童文藝協會會長，我最近一次回港，曾偕內子到她府上拜訪。

別矣，老朋友！



南牆集

阿濃

逢周四見報

## 台州小海鮮

在臨海街頭走一圈，最常看見的就是「小海鮮」三個字。沿街門店的招牌上都帶着「小」字，不張揚，反倒讓人覺得親切。「小海鮮」是灘塗上的望潮、礁石縫裏的小辣螺、網眼裏漏掉的水潺，牠們個頭不大，價格不貴，卻帶着東海極為鮮活的滋味。

香港人嗜海鮮，石斑、鮑魚、龍蝦，講究生猛與排場，吃的是一種體面。可當我坐在臨海小餐館裏，一盤白灼望潮端上來——只有拇指大，樣子很像章魚，咬下去脆彈清甜，那是單純的海的甜。

第一次吃「佛手」，灰褐色的殼，皺巴巴，像一隻緊握的小拳頭，是從礁石縫裏一顆顆摳下來的，剝開粗糙的外殼，露出橘白的一小塊肉，鮮甜瞬間湧上來，比螺肉嫩，比蛤蜊脆。

四月來臨海，正趕上河豚的季節。在香港，極少餐廳敢賣河豚。這裏卻大大方方地擺在排檔裏，紅

燒的、燉湯的，做法多樣。皮帶着細密的刺粒，膠質濃得黏嘴，彷彿濃縮了整個東海的精華。在臨海，河豚就是尋常的四月時鮮，從海裏到鍋裏，不過半天工夫。

臨海這座小城也是新榮記的起家之地，老闆就是當地人，從大牌檔到摘得米其林（又稱：米芝蓮）星星，開到香港灣仔。而一切的起點，就是台州小海鮮的底子，真材實料，原汁原味。

東海的鮮和香港的鮮，到底不同：香港的鮮是精準的、隆重的，像一場儀式；東海的鮮是隨意的、家常的，像阿婆隨手給你盛的一碗湯。因為它小，小到可以裝進每一天的晚飯裏。



九連環

薩日朗

逢周四見報

## 痛心

跳水運動員全紅嬋遭長期針對和侮辱，成為一個涉及二百八十二名成員的網絡社交群組的網暴對象。消息曝光，筆者的心簡直如突然被狠狠揪住般，為國際公認的跳水名將遭霸凌，甚至要在訪問時哭着求辱罵者收手痛心。

「不招人妒是庸才」，全紅嬋賽場內外皆風頭無兩，有人不喜歡她，也屬正常。畢竟無論有多優秀，也難以取悅世上所有人。心胸狹窄、思想偏差、愛無風起浪的人，以全紅嬋為發洩對象，尚可用畸形的「飯圈文化」作解釋，可是那些常常圍在全紅嬋身邊，像家人般寵着她的人，原來也一直是群組成員，就真令筆者驚掉下巴，只能盼望紅嬋得知事實後，可以盡快走出失望、震驚與悲傷的低谷。

有人說，部分成員即使在群中，但未曾發表不當言論的證據，所以不算參與欺凌。這就牽涉旁觀

是否等於默許、認同和助長的討論。面對不義，我們應主動提出反對，不與惡人為伍，還是「多一事不如少一事」，當什麼也不知道，每個人心裏都有答案，用來作道德判斷的尺。衡量標準：自己心知肚明。筆者感到震驚的，是霸凌群組的成員，明知多人蓄意傷害全紅嬋，卻袖手旁觀。驚訝我們以為全紅嬋即使長期面對壓力，也有人真誠相伴互勉，但也許她們都在默許他人向全紅嬋捅刀，實在人心難測。倘若全紅嬋是在媒體曝光惡行後才知情，那無論內心有多強大，應也難以接受，無疑令人擔憂其心靈的傷勢是否會比高強度訓練帶來的一身傷病更難承受和痊癒。



竹門日語

簡嘉明

逢周四、五見報

《紅樓夢》第五十九回，春燕的母親何婆子，向襲人告饒說：「姑娘們也便宜，我家裏也省些攪過。」

「攪過」這個詞，周汝昌校點本中作「交過」，還有些版本則是「嚼裹」。其實都是表音，只不過用不同字來表示罷了。

北方方言裏，這個詞表示日常生活用度、花銷。明清小說還有很多種寫法，如「較過」「嚼過」「繳過」等，《醒世姻緣傳》則是「攪裹」。作為近代京味小說的代表，老舍慣用「嚼谷」，張恨水《啼笑因緣》也是這樣寫。

雖然只是同音不同字，原本指的是同一件事，但由於漢字是表意的，所以用什麼字來表示，給人的直觀感受和體驗，就有很大的不同。這個詞既然是用來表達生活開銷，則「嚼裹」二字十分貼切。因為生活最緊要的是吃、穿二事，也就是有食物可「嚼」，有衣服可「裹」身蔽體。升斗小民不敢奢求其他，「嚼裹」無憂就足夠了。順便說說，常有人寫「食不裹腹」，誤！應為「果腹」，「裹」沒有填飽肚子的意思。

相比來說，「交過」「繳過」等，就沒有那麼生動了，也有人說「過」有「過日子」的意思，但這種組詞搭配，未免過於含混，且太過籠統，不如「嚼裹」更能精確表達草根百姓生活勞碌之不易。至於「嚼谷」，則完全偏重於吃，與「嚼裹」衣食並重不同。孰優孰劣，見仁見智。吃是比穿更嚴峻的首要問題，「嚼谷」或許更突出生存困境的緊迫。

還有一種很有意思的寫法是「澆裹」，《三俠五義》就是如此。「裹」仍是穿衣問題，「澆」則是變吃為喝了。很多小說裏，都有這樣的情節，底層的「引車賣漿者流」，好不容易賺得幾文苦力錢，吃飯尚不太夠，也往往買上一杯燒酒，所謂「借酒澆愁」，也是生活的剛需。



瓜園

蓬山

逢周三、四、五見報

## 海蘆筍的故事

在荷蘭西南部的澤蘭省漫步，會突然生出一種錯覺：在這片被大壩和堤岸嚴密守護的土地上，陸地跟海洋的生命似乎是一體的。特別是當潮水退去，露出的灘塗上長相奇特、通體碧綠的植物，像沒長大的細蘆筍，又好似一節一節的珊瑚。它們既不完全屬於海，也不歸於陸地，就那樣安靜地立在邊界上，像大自然故意留下的一個省略號。

這就是Zeekraal，從荷蘭語直譯過來叫「海草」，簡單得像偷懶。也有人習慣叫它「海蘆筍」「海蓬子」，常年長在海灘鹽沼中，用根系將鹽分吸入，存進自己的莖節，從頭到腳都在貫徹一個「鹹」字。這種植物常見於荷蘭、比利時和法國沿海地帶，每年五月開始冒頭，一直長到九月才慢慢隱退，像一個準時赴約、又到點離場的老朋友。它們跟荷蘭人的關係可謂最密切，畢竟這國家一半的土地是從海裏「變」出來的。當年還沒有超市冷鏈，漁民們在貧瘠的灘塗上尋覓生機，正是海蘆筍的出現，陪無數人度過了漫長而濕冷的冬春。

如果你真打算嘗嘗這口來自海洋的饋贈，請記住一個鐵律：別放鹽。這大概是世界上唯一一個自帶調味包的食材了，在它生長過程中，細胞裏儲存了大量海水精華，每口咬下去，都彷彿「爆漿海球」。不過放心，這口鹹不刺人，而是帶着礦物質的厚度。在當地，最經典的吃法就是黃油翻炒，等翠綠色變得幾乎半透明就可以出鍋；也可以搭配鱈魚、比目魚做配菜。這時的它，口感正處於巔峰，是極具震撼力的「脆」，但不同於普通蔬菜的清脆，海蘆筍是更有彈性的爽脆。咬斷瞬間會有汁水噴濺而出，加上介於甘草跟新鮮茴香之間，若隱若現的草本香，不怪有人形容它「像把海水含在嘴裏」，說得雖然誇張，但也不離譜。



食色

判答

逢周二、三、四見報