



Together, We Hide And High!

就政府不同部門的同心抗疫標語Together, We fight the Virus. 為題，學生創作了不同的口語及打油詩並加插搞笑生活情節在創作當中。

當中最滑稽的是一個學生苦中作樂，以自我隔離在家中自嘲的短詩。

Together, we hide and high!

COVID-19 makes me home,
Counting days and months alone,
Mum and dad take turns to nag,
Until they make the roof to sag,
One month reads 10 books alone,
My home becomes a boring zone,

Down, down, down into the darkness,
Never forget the void and emptiness.

My Easter bunny is bitter but deep,
And he has promises to keep,
Until then he shall not sleep,
He lies in fridge with ducts that weep.

One afternoon I asked my friends,
"Why don't we play hide & seek?"
They said we play hide and freak,
Fight the virus with vibe and geek.

這首詩可愛的地方，不是語文上的押韻，是學

生在留在家中自學的鬼馬創意。

以往復活節，學生可能會外遊，或有其他戶外活動。今年留在家中其實也有很多有建設的東西可以做，特別欣賞學生在一個月當中閱讀10多本書籍，沒有疫症，如果不是強制在家中，怎樣可以做到呢？

It is not the knowledge itself, but the act of learning; not possession but the act of getting there, which grants the greatest enjoyment. 我暗笑的，不是學生的作品，不是批評他們的語文，而是學生這個學期在家中隔離的時間當中學會自學的好處，真正享受自學的樂趣。



《火腿與奶酪》

在歐洲，特別是意大利和法國，有兩種特別受到大眾青睞（qīng lǎi）的食物，它們就是奶酪與火腿。隨着全球化的進程日益加快，我們如今在香港也可以體驗火腿與奶酪的魅力（mèi lì），有些店鋪更是將火腿與奶酪放在一起，讓食客享受究極（jiū jí）的味覺體驗：在主菜前，享用幾片鮮嫩的火腿，待到口中生津，便開始品嚐美味佳餚，等酒過三巡，切一塊奶酪，放入口中，讓舌頭感受到無盡（wú jìn）的鮮香。那麼，火腿和奶酪究竟是怎樣製成的呢？

根據聯合國糧食及農業組織的數據，香港「奶酪及凝乳製品」的進出口交易量在最近的幾年裏發生了翻天覆地（fān tiān fù dì）的增長：1995年，「奶酪及凝乳製品」的入口交易量為24208噸，2005年則為48733噸，到了2015年，這一數字則達到了99098萬，呈指數型增長。而「培根與火腿」在這些年裏也證明了自己在香港的地位：近10年來，香港「培根與火腿」的進口量出現了突飛猛進（tū fēi měng jìn）的增長，從2010年至2017年，增長了約2-3倍。隨着中西文化的不斷碰撞，香港人逐漸接受了這兩種歷史悠久（lì shǐ yōu jiǔ）的飲食。

事實上，最早生產的奶酪與火腿，都不是為了美味而被開發的。在沒有冰箱的時代，儲存食物是一件非常困難的事情，牛奶也好，豬肉也罷，往往

只需要短短幾周，就會全部腐爛，無法食用。但是真正到過牧場的人都知道，牛奶是無法等到要喝的時候去擠一小杯的，豬肉也無法只砍一條腿——對於動物來說，這也未免太過於殘忍（cán rěn）。所以，人們用各種各樣的方式來儲存食物。於是就有人發現，牛奶凝成固體後，將水分擠壓出來，就可以加長凝固體（這就是最早的鮮奶酪）的保存時間；而另一邊，人們發現當豬肉用鹽塗抹後，也可以保持更長時間不腐壞。雖然當時的人不知道，這些儲存的辦法都是在微生物的世界裏探求抑制（yì zhì）腐敗細菌生長的辦法，然而，人們還是通過不斷的失敗與嘗試，探索出保存食物的方法。在那之後的數千年，人們不但為了儲藏（chǔ cáng）豬肉與牛奶，而是為了享用到更有特色的風味，而逐漸改良製作方法，讓這兩種食物的風味（fēng

wèi）變得更加絕妙。

單就奶酪來說，是否加入了細菌、是否煙熏、留多少水分，留多少脂肪……就已經讓奶酪的味道與價值產生了千變萬化的區別。火腿的大小、氣候、溫度更是給人們多姿多彩（duō zī duō cǎi）的繽紛體驗。奶酪與火腿，不愧在這些考究（kǎo jiu）飲食文化的國家中佔據舉足輕重（jǔ zú qīng zhòng）的一席，因為質樸的料理背後，展現的是勞動人們代代傳承的生活智慧。

最早的奶酪與火腿
是怎樣生產出來的？

考考你

普通話拼音

- | | | | |
|---------|-----------------|----------|------------------|
| 1. 青睞 | qīng lǎi | 8. 殘忍 | cán rěn |
| 2. 魅力 | mèi lì | 9. 抑制 | yì zhì |
| 3. 究極 | jiū jí | 10. 儲藏 | chǔ cáng |
| 4. 無盡 | wú jìn | 11. 風味 | fēng wèi |
| 5. 翻天覆地 | fān tiān fù dì | 12. 多姿多彩 | duō zī duō cǎi |
| 6. 突飛猛進 | tū fēi měng jìn | 13. 考究 | kǎo jiu |
| 7. 歷史悠久 | lì shǐ yōu jiǔ | 14. 舉足輕重 | jǔ zú qīng zhòng |

