

大学也会

倒

陈晓星

6月在台北，正逢校园进入期末考季。某次和一位大学老师相约见面，平日高跟鞋红嘴唇的她风格大变，素颜朝天，长裤衬衫。见我诧异，她解释：“一会儿要去学校监考。”我笑说：“马上要展示师道尊严了，好威风！”没想到她一脸无奈：“不是，是斯文扫地。”

她细说其详。原来她所在的私立学校近几年招生困难，学校不是教育学生，而是讨好学生。“考前我出了5道题，告诉学生考其中的3道，没想到学生告到校长那里，说这样考不出好成绩，校长指示就把考题告诉学生。结果怎么样？学生又向我要答案。就算给了答案，今天考试肯定还有抄答案的，有现场问我的，我只能板着脸来装严肃，但愿学生不要大给我出难题。”

我如听奇闻，在台湾总听说教育乱象，没想到能乱到如此地步。

本周，台湾媒体连续报道屏东县永达技术学校7个月发不出工资、屏东县高风数位内容学院拍卖教学器材还债、马偕医学院运营困难等，媒体惊呼“高教海啸”来啦！

这场海啸的成因之一是台湾二十几年的教改造成高校泛滥，不少中等职业技术学校在校中提高为高校；成因之二是台湾出生率连续多年下降，学生生源不足。一边是高校增加，一边是生员下降，学校招生不足，出现总分20多分上大学的怪现象，令本应神圣的高等教育沦为笑话。

大学不比企业，即使是私立大学也有公益性，如果大学倒了，教师向何处去？在读的学生如何安排？这不只是一个学校的问题，台湾社会呼吁，此时管理部门必须出手。

台湾教育管理部门目前表态，对已经出现问题的学校限期改进，如学校的确无法继续运营，不排除“启动退场机制”，但会协助老师追回欠工资，也会协助学生转往他校，保障老师的工作权和学生的受教权。此外，将列出“辅导”名单，尽量帮助生员明显不足、尚有办学能力的学校脱困。

除帮助学校解困问题外，社会还呼吁管理部门应监督之责，比如有些大学明明发展得还可以，校方却拿生员不足当借口，大砍教职员工的福利，令教师人心不稳，影响教学质量。还有些快倒闭的学校仍得到管理部门的补助款，学校并没有把这笔钱花在提升教学质量上，而是大兴土木，校方从中获利。因此，管理部门下一步的“辅导”措施也应与监督并行，让学校把钱花在办学上。

也有学校站出来表示要“救亡图存”，方法是增开具有市场潜力的科系、增开“夜间部”等以吸引生源。只有4年校龄的马偕医学院表示，正申请开办社会需要的长期照护研究所和中医系，相信学生数量会增加。

台湾媒体说，3年后台湾的大学新生来源又会少5万人，招生不足的情况会长期存在，此时，学校拖欠工资、质量下降、掏空校产等乱象会相应而生，管理部门绝不能坐视。

大学真的会倒，这也给大陆的高教提了个醒，无远虑有近忧也。



书店里面布置温馨 王平摄

晴耕雨读

本报记者 王平 吴亚明



店主一家三口 王平摄

把书店开在乡间野外，听起来有点不可思议。但是，记者在台湾桃园县平镇就见到了这么一家，木造书店挨着农田，看着并没有违和感，反而别有风味。

这家“晴耕雨读小书院”是通体由原木打造的老房子，面积超过300平方米，门前还有宽阔的草坪，在独立书店界算是占地相当豪华。开在农田与两条车路之间，民居寥寥，给人以时光倒流、回到旧时书院之感。

进到店里，柜台、书架、桌椅一应家具都是木制，精心搭配的饰品、绿植和灯光营造出温馨。店里一半地方陈列图书，一半用来喝咖啡饮品。一头还有小舞台，可作演讲、讲座使用。

店主是一对年轻夫妇，文质彬彬的，笑容透着腼腆。一周前，他们的书店才刚刚开张。老板娘洪毓穗是身材娇小的80

后，这家书店源于她的梦想。3年前她与担任工程师的先生度蜜月，环岛逛独立书店，两人从台湾头逛到台湾尾，把各家独立书店的特点都记在心上，旅行结束，公婆看到他们满车子的书，惊讶问道：“你们不是去度蜜月吗？”

洪毓穗在台中工作多年，开书店的梦想在她脑海中从没有淡化。有一次在工作疲惫之余，看到广告中“晴耕雨读”四个字，唤起她心头的渴望，也成了今天店名的缘起。她结婚生子、辞掉工作北上后，一直思考人生的下一步。先生鼓励她圆梦，“不要等，就算做不起来，也值得尝试。”

台湾当局的文化政策帮了他们一把。他们把书店的方案提交给文化部门，获得了50万元新台币的资助。之后，他们租下这座已废弃多年的木屋，重新装修整理，

自己当木工做书架。老板娘说，在整修准备开书店的过程中，左邻右舍纷纷前来打探，问：“又可以唱歌了吗？”原来书店前身是一家卡拉OK店，没想到，包厢也能变书店！

能不能回本？这个问题似乎在店主优先考虑之列。店里卖的书都是洪毓穗自己喜欢的类型：美食、健康、亲子、园艺、儿童文学等，符合独立书店的小众化路线。价格和台湾网络书店差不多，八五折左右。开张一个星期赚了多少钱？夫妻俩只说幸好人来的并不少，除了附近的居民，还有开车经过的顾客，以及在网络上看到他们开店日志的网友。

这种“不知其不可为而为之”的梦想家，自有激励人心的力量。如果不是他们，生活会少很多精彩，桃园的乡间也不可能平添这一股人文味道。

“乐乐”“盈盈”很“特权”

刘欢 金小菲

香港海洋公园，作为香港仅有的4只大熊猫的栖息地，生活着“乐乐”、“盈盈”、“安安”和35岁高龄的“佳佳”。这是香港回归祖国两周年及10周年之际，中央人民政府先后向香港特别行政区赠送的，它们一直生活在香港海洋公园熊猫馆内，陪伴香港市民尤其是小朋友度过了无数欢乐时光。

台北的“团团”和“圆圆”母女万宠爱在一身，香港的“乐乐”、“盈盈”也是港人的宝贝。“乐乐”和“盈盈”生活的地方，有瀑布、溪流，还有茂密的竹林和丰富的植被。海洋公园大熊猫护理员郎舜筠说，这些都是他们去四川实地考察之后精心布置的，为的就是最大程度还原熊猫在故乡的生活环境。

海洋公园另外两只较为年长的大熊猫——27岁的“安安”和35岁“高龄”的“佳佳”生活在“四川奇珍馆”，它们与“乐乐”和“盈盈”都深受市民宠爱。每年8月是香港海洋公园的熊猫生日，今年公园特别为“乐乐”和“盈盈”准备了冰蛋糕，而“安安”和“佳佳”则享用了冰雕果盘。这样的优待平日并不少见，4只大熊猫在海洋公园园里是名副其实的“特权阶层”。

在工作人员的精心护理下，年轻的“乐乐”和“盈盈”目前身体状况良好，而“安安”和“佳佳”则与其他老年大熊猫一样，患有肌肉酸痛、关节炎和高血压等“老年病”。“佳佳”是全世界最老的雌性大熊猫，我们每周都会帮她量血压，检查她的身体状况。”郎舜筠说，“我们还会在食物方面配合她的生活，多给她提供一些甜竹笋和水果等。”

除了为大熊猫提供最好的照顾，香港海洋公园还积极向公众灌输有关保育的概念。高咏思介绍说，香港海洋公园的教育团队——海洋公园学院目前共提供7个与大熊猫有关的教育课程。自1999年起，超过11万名游客从各类教育课程及活动中，学到了保育熊猫的知识。展馆内有关大熊猫的展示版资料也提升了市民对保育熊猫及其生活环境的关注。

香港海洋公园还透过长期资助保育基金以支持保育野生大熊猫。例如，海洋公园每售出一张入场门票，便会捐出1港元给保育基金。自1999年起，海洋公园已经捐助超过2100万港元支持逾70个大熊猫科研及保育项目。



2007年到香港的“乐乐”和“盈盈”。乐悠摄



人表共美

9月4日，为期5天的第32届香港钟表展在香港会展中心开幕。本次展览共吸引来自18个国家和地区的750余家公司参展。

这位手表展台前的美女也为手表增色不少。赵宇摄

●抓拍香港

说「爱玉」

朱振藩 (台湾)



长在树上的爱玉果实。

爱玉冻少了，令知味识味者扼腕。一次，同食友来宇德君到新北市中和四号公园旁的“福满溢”，老板端上两碗爱玉冰，我只尝一口便如重逢久别的老友。黄老板是个有心人，后来又在爱玉冰内加些新鲜柠檬汁，也用百年老厂“宝山”的黑糖吊出糖汁浇于冰上，令爱玉冰滋味充满层次，不拘寒冬酷暑，皆是过瘾上品。

我小时候就爱吃爱玉冰。它价钱相当便宜，只要二三元钱（台币）就有满满一碗，不论城市、乡下，冷饮店或小摊贩，均可见其踪迹，即使是在夜市，也是热门冰品。

贩卖爱玉冰的小贩，通常用个玻璃盒，盒内放个大冰块，冰块的中央，先刨些冰屑，冰下面则放爱玉冻。客人来时，挖一瓢冻，再浇些糖水，加一些碎冰，递给客人享用。

为招徕客人，有的爱玉冰摊还放着爱玉果。顶儿尖尖，底圆圆，表皮棕褐色，有颗粒，其貌不扬。年幼时，总想不通它们如何变成滑腻晶莹、像玉石般美丽的爱玉冻来。

爱玉是台湾的藤本植物，生长在台湾中央山脉海拔1000至1800米的阔叶林内，主要分布在嘉义、南投。爱玉的果实内多籽，籽经水泡就成了爱玉冻。

如今，如同玉石般，爱玉原料越来越少，假爱玉通行已久，稍微不慎就会买到假货。由于产量渐稀，加上制作繁复，真正的



你不知道的香港奶茶

梁今

你

不知道的

“拿起一杯奶茶，呷一口，仿佛时光在倒流……”港式奶茶又称作“丝袜奶茶”，香港咖啡红茶协会主席黄家和呷了一口香滑的奶茶，开始说起了奶茶的故事。

小时候的黄家和经常在上环码头一带的海安冰室玩耍，他当时看到那些码头工作的苦力，在搬完货后都会走进冰室“叹杯茶”。

“红茶加炼奶，配客多士，跟伙计与茶客聊聊，像老朋友般无所不谈。有时忘记带钱在身，没问题，后数，下次算账。一杯奶茶，可喝出这份感情。”黄家和说，那是上世纪50年代的香港，奶茶也正是那个时期开始盛行。

经过半个多世纪演变，港式奶茶不单变成港人至爱，一杯出色的奶茶甚至不是不少茶餐厅的“镇店之宝”，早前更获建议列入非物质文化遗产清单。

牛奶与茶的融合，就产生了奶气茶香奶茶。在中国内地、印度、英国、新加坡、马来西亚，以及香港、澳门等世界各地都有奶茶的芳香。香港奶茶则以“丝袜奶茶”著称，是港人在英式奶茶的基础上研制出来的，茶味浓郁，奶香悠久，风靡香港半个多世纪而历久不衰。

“要冲一杯奶茶，一个小时就可以学会，但要冲一杯好的奶茶，10年功夫也未必做得到。”出生于餐饮世家的黄家和说，港式奶茶背后有很多学问，所以看起来很简单，但其实很复杂。

要冲一杯港式奶茶，除了冲茶基本动作，还有焗茶、撞茶、撞奶等步骤。师傅拿着两把茶壶把红茶冲去如表演魔术般，冲茶过程茶香四溢，已令人垂涎。

而港式奶茶又称为“丝袜奶茶”，原因是用作过滤奶茶的棉纱网经奶茶浸泡后，颜色与形状犹如丝袜。据说以棉纱布袋滤过的奶茶口感特别细滑，茶味更均匀。港式奶茶也不会只用单一一种茶叶，不然便会色、香、味缺一；粗、中、幼茶叶不同比例配搭，冲出来的茶便有所不同。

“冲茶的茶叶也分很多档次，50年代香港经济没现在好，所以大都是用上等茶叶。现在较多用高档次的茶叶。”黄家和说，奶茶演变也跟随香港的经济步伐，由贫苦阶层走入各个阶层，不少城中富豪都钟情于浓郁茶香和香滑口感的港式奶茶。“香港700多万人口，现在每天消耗的奶茶有250万杯，可见受欢迎的程度。”

据业界估计，香港目前有约7000间茶餐厅，约1.4万名冲茶师傅。黄家和说，每家茶餐厅的师傅都有自己冲奶茶的秘诀，所以味道也不会完全一样，这也是港式奶茶精彩之处。“老师傅一般都不肯把冲奶茶的配方外传，但港人灵活多变，每一代都会有自己独特的配方，茶香千变万化，我们喝出来的是一种香港精神。”

(据中新社)



“丝袜奶茶”因此得名