



新学期

创意十足的文具 你 *get* 了吗

□本报见习记者 张韵卓 文/图

时间在指缝间悄悄溜走，学生们即将迎来一个崭新的学期。趁着暑假最后时光，必不可少的仪式感就是购买一些学习用品。如何开启活力满满的新学期？第一步便是买文具。文具是学生学习最重要的“武器”，尤其对于一些“文具控”来说，时下创意十足的文具既好看又耐用，可以使单调的学习生活变得丰富有趣起来。



创意文具兼具颜值和实用性

在“90后”的记忆中，1.5元一支的中性水笔、三四元一本的笔记本、5元左右的一个透明笔袋实惠耐用，而如今这些文具逐渐退出舞台，造型新颖、创意十足的文具更令孩子们青睐。最

近几天，南洋广场新华书店的文具区颇为热闹，许多家长都带着孩子前来选购文具。“让我再看看。”不少孩子面对琳琅满目的文具细细挑选，甚至有点“选择困难症”了。在橡皮货架上，记

者一眼便看到了一款电动橡皮擦，出于好奇，记者买来试了试，只需轻轻一按即可擦拭，不仅字迹擦得干净，而且不会产生橡皮屑，除此以外还可以替换橡皮芯，可以说实用性非常强。

“文具盲盒”悄然占据C位

在万达的两家潮品店，文具区的产品分门别类归置整齐，等待着前来挑选的主人。印有十二生肖可爱图案的橡皮擦，可以隐形的修正带、精美的金属镂空书签……随着“盲盒”在市场上的走俏，这不，“文具

盲盒”悄然占据了文具货架上的C位，很是吸引人。“樱花祈愿”“动物系列”“柯南联名”等盲盒种类繁多，笔、尺、橡皮等各类文具随机组合，精美的图画包装为文具披上了一层神秘感，让学生对盲盒中的文具充

满了好奇，获得了大部分人的追捧。“我非常喜欢‘樱花祈愿’的盲盒，樱花笔颜值高，写起来也流畅，里面还赠送了小书签，有‘心愿达成’‘优秀’‘幸运’等。”正在一家店里购买文具的学生小吴说。

跨界联名文具刮起古雅风

如今，除了衣服鞋子外，不少文具也跨界走起了联名的路子，故宫联名文具就刮起了一阵大风。“我之前买过一套精美的故宫书签送人，因为特别好看，当时都有点舍不得送出去了。”市民小谢说。打开淘宝搜索故宫文具，光看造型设计便让人心动不已，既有“名花十友橡皮擦”“千里江山系列信笺”这类颜值爆棚的产品，也有“圣旨密

奏笔记本”“上上铅”这类好玩有趣的文具。其中，“上上铅”铅笔，每一支都印有一句美好的祝愿，这些词句取自《康熙字典》，如“状元及第”“金榜题名”“岁岁平安”等，笔筒的设计也是大有文章，其纹路的灵感来自“故宫藏雍正青花海水龙纹瓶”上的“流水落花纹”，深邃中透露着丝丝光芒，质感油然而生。“国色系列”古风线装笔记本，采用古

书形式，每一本笔记本都有一个意蕴十足的主题：寻瑶草、撷芳词、赏花时，里面再配上一幅幅取自故宫藏画的插画，在笔记本上写字，颇有一种在古代与志同道合好友一道竹涧焚香、曲水流觞的雅趣。在书桌一隅附上一些故宫元素，让人感受到故宫的文化与美，感受到生活当中的诗意。这些创意十足的文具，是否列入了你的开学装备清单呢？



即将
上映

1

龙井



- 上映时间：2021-08-27
- 导演：谢鸣晓
- 地区：中国大陆
- 主演：薇薇 熊佳骏 谢润
- 类型：剧情
- 片长：95分钟
- 简介：影片改编自浙江青年作家古兰月的同名小说《龙井》，以龙井村为故事背景，讲述三段因龙井茶而结缘的爱情故事，展现千年茶文化的历史与发展。主人公凌野为完成奶奶千绘的心愿，来到龙井村寻找一罐特殊的龙井茶。她在炒茶大师之子梁龙的帮助下，故地重游，感受奶奶千绘的初恋故事。

2

世上只有爸爸好



- 上映时间：2021-08-27
- 导演：黄汝东
- 地区：中国香港
- 主演：廖启智 赵善恒 宝佩如
- 类型：剧情
- 片长：94分钟
- 简介：终日为生计奔波的货车司机梁达全，因疏于与儿子梁伟聪沟通，经常吵架。儿子阿聪在一次出去拍照旅行时，意外出车祸去世。全叔赶到医院，来不及与儿子见最后一面。医护人员告知阿聪生前已同意进行器官捐赠，遗爱人间。一次偶然机会，全叔遇见一位声称可以调查器官捐赠者身份的私家侦探，无法弥补的遗憾促使全叔展开了一段非比寻常的寻爱之旅。

3

混沌行走



- 上映时间：2021-08-27
- 导演：道格·里曼
- 地区：美国
- 主演：黛西·雷德利 汤姆·赫兰德 尼克·乔纳斯
- 类型：科幻/青春
- 片长：109分钟
- 简介：人类在与地球相似的遥远外星建立了新家园，但这个星球上有一种病毒，男人感染后可以听到其他人和动物的心声，人与人之间没有了隐私，新星球上普伦提司镇的男人们不堪忍受这种事情。男孩托德出生于这座小镇，他认为小镇没有女人是因为该星球土著居民蓝光兽家园被人类侵犯后，他们故意让人类感染了噪音病毒，还杀光了所有女性。托德对此深信不疑，直到他遇到一个女孩，他俩开始了一段意想不到的危机重重的星球冒险……

生活家



来自微生物的力量—— 腌渍乐趣多

多数烹饪手段是利用火的热能，将大自然的产物转化为可被人

类肠胃所消化的食物。而腌渍却不一样，由微生物掌管着发酵法

则。让我们一起来了解这一古老又神奇的方法的魅力吧！



腌渍是古老的食物文化

如今我们常常把“腌渍”连起来说，其实单看文字，便可琢磨出两者不尽相同。腌，为月字旁，月从肉，本义为用盐覆盖在肉块上，令水分恰当地析出，调整食材的质感，并利于保存。而渍的偏旁为水，想来应是以液体浸泡的形式保存，比如四川人家常做的泡菜，便是渍出来的好味道。在邻国日本，用米糠、盐水以及其他调味料腌制而成的渍物，也非常受欢迎。

在世界各地，腌渍是一种古老的食物文化。在人类拥有冰箱和罐头食品以前，腌渍是保存食物最主要的方式，蔬菜、鱼肉、谷物、水果……几乎任何食物都可以被腌渍。而除了保存之外，腌渍也赋予食物另外一种风味——有别于新鲜食物的原味，却又是从其中转

化、派生而出的，给日常饮食增添了不少乐趣。

腌渍将新鲜转为内敛

在厦门，有3位姑娘做了一间渍物工作室，旨在探寻这种“转化的智慧”。“从小到大，家里都会做一些腌咸菜、快手泡菜之类的，外婆家的厨房里放着好几个腌菜坛子。有时也会和亲戚、邻居交换来吃，每家人家做的都别有风味，感觉蛮有趣的。”

经过短短半年时间，这个腌渍工作室已经研发了好几款经典口味的渍物：柑橘果醋渍萝卜、油渍青葱、糖渍紫苏番石榴、芝麻菜橄榄油抹酱、香料菠萝芒果酱……单听名字，已经足够吊起人们的味觉想象。打开工作室的冰箱，高高低低的玻璃容器里，装着各式各样的腌渍物，静静地等待着“成熟期”的到

来；有些渍物还处在研发阶段，从贴着的标签上就能读出它的状态。

“渍物还有着与农耕同样的精神：顺着天时，应着地力，还有质朴的人情，用盐、用粮，靠太阳、靠风，还有长长的时间，食材就这样以另一种形式保存下来。它是食物自身的延长线。”

自己动手做一瓶渍物

渍物是改变风味的食物魔法的产物。在日常料理中加入少许渍物，会给菜肴增加迷人的层次。比如梅子紫苏醋、油浸小番茄，可以凉拌沙拉，拌意大利面，做披萨。油浸小番茄还可以直接涂抹在烤过的面包上，非常好吃！

1. 梅子紫苏醋

食材：紫苏叶、盐、梅子

步骤：1. 紫苏叶用水洗净，用盐揉搓，流出青色汁液，以去除紫苏的涩

味；2. 用盐再次揉搓，用力挤出其紫红色的汁液，反复好几次；3. 将紫苏汁过滤出来放到一边；4. 将梅子过洗米水，再用盐搓过之后，放入腌菜的小缸中；5. 将紫苏汁与紫苏叶倒入腌制用的罐子中，使其均匀混合，用重物压实；6. 根据出汁的情况压1~2周，紫苏醋就做好啦！

2. 橄榄油渍小番茄

食材：小番茄、冷榨橄榄油、大蒜、百里香

步骤：1. 小番茄洗净后，沥去水分，每个切成4块，放在烤盘中；2. 烤箱预热160℃后，烤40分钟；再调至110℃，烤约1个小时，此时小番茄的表面已经干了，但是里面还是有少量的水分；3. 将晾干后的小番茄、少量蒜片以及百里香放入玻璃瓶中混合；4. 倒入冷榨橄榄油，将番茄都浸没后，置于阴凉处，存放半个月即可。