垃圾短信泛滥谁该“挨板子”

近年来，垃圾短信泛滥的问题一直困扰着每个手机用户，打折推销、银行欺诈等形形色色的垃圾短信已让我们不胜其烦。尽管有关部门数次开展垃圾短信专项治理，但效果仍不理想，垃圾短信屡禁不止，盗取、违法使用、出售公民个人信息等问题依然十分猖獗。专家认为，应该从法律和制度层面不断增强网络信息安全，通过立法提高信息安全违法成本，加大泄露用户信息惩处力度，破除垃圾短信背后的一系列黑色利益链条，从而构建起安全可持续的用户隐私安全防护体系。

两成短信都是垃圾

“垃圾短信简直太多了，每天一睁眼就能收到好几条，有时候半夜都能把我吵醒了。”提起垃圾短信，杨小姐一脸无奈：“每天都能收到各种垃圾短信，不是某某楼盘的推销广告，就是各大商场超市的打折促销，更过分的是还经常有陌生人发来给其在银行的账户打款的欺诈短信。”

由中国互联网协会组织，12321网络不良与垃圾信息举报受理中心发布的《2012年下半年中国手机短信状况调查报告》显示，去年下半年手机短信用户平均每周收到垃圾短信息10.7条，收到垃圾短信息占全部短信的比例为22.5%。其中，66.3%的用户收到过中奖类诈骗短信息，而收到冒充银行扣款类诈骗短信息的用户达到52.8%，收到过违法出售票据、证件类短信息的用户为42.9%，收到银行贷款诈骗的用户为33.6%，收到零售业推销短信息的用户为32.8%。

根据360互联网安全中心近日发布的《2012年度中国垃圾短信骚扰电话治理报告》显示，360手机卫士累计为2.2亿用户拦截垃圾短信712亿条，日均拦截近2亿条。

违法成本低收益大

垃圾短信为何能够如此猖獗，屡禁不止？专家认为，首先是资费低、收益大，短信群发业务受到企业和商家的青睐，使得一些组织或个人为了谋利，发布广告骚扰他人；其次是犯罪成本和技术门槛低，使其成为不法分子骗取钱财的重要手段；再次是一些通信运营公司和代理商过于重视自身的经济效益，忽视社会责任，对垃圾信息疏于过滤或有意参与；最后是目前个人信息和隐私尚缺乏完善的法律保护机制，导致信息泄露事故频繁发生，给不法分子以可乘之机。

“垃圾短信屡禁难止，归根结底，不是技术层面问题，而是利益问题。”中国政法大学研究生院副院长李曙光教授表示，运营商与垃圾短信发送商之间存在着利益关系，运营商为发送商提供短信发送平台甚至泄露用户个人信息，从中可以获取不菲的收入。想让运营商“自断财路”，不那么简单。

此外，垃圾短信近来呈现出新的特点，发送技术手段不断翻新，采用低频、多卡发送等方式使得发送行为更为隐蔽，利用手机恶意软件控制“中毒”终端来发送垃圾短信、在手机本地伪造短信等方式，加大了有关部门和运营商的治理和监管的难度。

立法加大惩处力度

事实上，面对垃圾短信日益泛滥的现象，早在2008年工信部就已经启动垃圾短信整治专项行动，联合电信运营商共同打击违法、诈骗、涉黑涉黄等各类垃圾短信的行为。为此，中国移动2012年9月启用了专门用来治理垃圾短信的洛阳信息安全运营中心，这是我国首个由运营商建立的针对移动互联网信息安全的集中运营中心。

然而，仅仅依靠监管部门和运营商通过技术手段屏蔽垃圾短信是不能根治这一顽疾的。中国政法大学教授符启林认为，目前我国垃圾短信治理需要通过立法手段来解决，并不是单一的法规，而是综合立法。在个人隐私保护法中进一步明确公民在电信服务中应享有的权利；对于一些严重侵害公民个人信息安全与隐私权，并造成重大损失的行为，有必要通过刑法来惩处。

在2012年底，全国人大常委会表决通过了《关于加强网络信息保护的决定》，第七条中明确规定：任何组织和个人未经电子信息接收者同意或者请求，或者电子信息接收者明确表示拒绝的，不得向其固定电话、移动电话或者个人电子邮箱发送商业性电子信息。

对此，中国社会科学院法学所研究员周汉华认为，许多国家在2000年左右就逐步完成了反垃圾邮件的立法。这次立法对治理垃圾短信和垃圾邮件作了专门的规定，在我国尚属首例，可以说是填补了我国在垃圾短信和垃圾邮件治理方面的法律空白。

（摘自《人民日报》）

信阳菜

□刘向阳

（接上期）

二、现代名菜

新中国成立后，信阳厨师又创制了许多名菜。

1.刮卷酥鳝。刮卷酥鳝由高级中式烹调师张天宇创制。特点是鳝鱼酥焦、鱿鱼嫩脆、酥甜适中、色泽红亮。

2.脆皮蒜茸箭鱼。脆皮蒜茸箭鱼由中国烹饪大师明印与高级中式烹调师张天宇合作创制。特点是皮脆焦香、肉质鲜嫩。

3.珊瑚鳜鱼。珊瑚鳜鱼由高级中式烹调师郭书亭创制。特点是酸甜香咸、外焦内酥，造型生动。

4.叉烤鳜鱼。叉烤鳜鱼由信阳著名厨师宋五臣创制。特点是外焦里嫩、鲜香可口。

5.云雾毛尖。云雾毛尖由高级中式烹调师张天宇创制，并被列为河南名菜。特点是造型美观、软糯可口。

6.琵琶扣裙边。琵琶扣裙边由高级中式烹调师史良创制。特点是汤鲜、肉烂、味醇。

7.明火毛尖鳝鱼。明火毛尖鳝鱼由高级中式烹调师钟广学创制。此菜品曾在河南电视台和中央电视台播放其烹饪过程，并参展新加坡食品展览会。特点是色泽油亮、质地细嫩。

8.兰花地王舌。兰花地王舌由中式烹调技师贾贵汉创制。特点是色泽鲜明、脆爽味浓，营养丰富。

9.丰收红袍串心莲。丰收红袍串心莲由高级中式烹调师史良创制。此菜品在1985年河南省烹饪大赛获得一等奖。特点是工艺细致、浓甜适口。

10.雪卧金花。雪卧金花由中式烹调技师王天义创制。特点是鲜嫩脆甜、清香爽口。

三、特色家常菜

在信阳民间，许多家常菜在烹制和风味上独具特色。这些特色家常菜，既是信阳百姓经常食用的菜品，许多也是信阳名菜。焖罐肉等因其风味独特、群众喜爱，可称为信阳十大家常菜。

1.焖罐肉。焖罐肉又名“坛子肉”，是信阳传统家常菜。信阳有句俗语：焖肉天天尝，身体棒又棒。焖罐肉以浉河区最为流行，口味亦最纯正。特点是浓香可口、咸鲜宜人。

2.粉皮焖鸡。粉皮焖鸡是原信阳县传统家常菜。特点是黄亮鲜嫩、软绵滑爽。

3.腊肉炒黄鳝。腊肉炒鳝鱼是潢川县一道传统的特色家常菜，也是地道信阳风味的家常菜和信阳群众宴请宾客经常烹制的精品菜肴之一，也是信阳菜中最为著名的家常菜之一。特点是造型独特、咸香醇厚、入口滑嫩。

4.筒鲜鱼。筒鲜鱼是商城县历史名菜，也是商城县传统家常菜。特点是鱼肉鲜香、越煮越嫩。

5.烧鲫鱼。鲫鱼古称鲋鱼。烧鲫鱼是商城县传统家常菜，也是信阳菜中最为著名的家常菜之一。特点是鱼肉细嫩、鲜香醇厚。

6.蒜苗（或韭菜）炒小“猫”鱼。小“猫”鱼就是长约5厘米的各种小杂鱼，因信阳群众多用其喂猫而得名。特点是青红相间、鲜香可口。

7.韭菜炒豆腐渣。韭菜炒豆腐渣是信阳传统家常菜。特点是清香味浓、软脆爽口。

8.泥鳅焖大蒜。泥鳅焖大蒜是光山县四大家常菜之一，也是信阳菜中最为著名的家常菜之一。特点是皮酥肉嫩、鲜香爽口。

9.香椿炒鸡蛋。香椿炒鸡蛋是光山县四大家常菜之一，也是信阳菜中最为著名的适令家常菜之一。特点是黄绿相间、清香味美。

10.黄心菜炕豆腐。黄心菜炕豆腐是原信阳县传统家常菜。黄心菜是最具信阳特色的蔬菜，被誉为“雪里金花”。豆腐是信阳传统豆制品，因洁白水嫩在信阳周边名声很大。特点是外焦里嫩、脆香适口。

（未完待续）

源于信阳的姓氏

□王 林 崔信生

蒋国蒋姓

蒋姓出自姬姓，血统来源与西周皇族有关。因周公姬旦辅佐周成王治国安邦有功，遂封姬旦第三子伯龄于蒋地（今淮滨期思，固始蒋集一带）建立蒋国，爵位子。战国时期，蒋国传至子涵在位，南边的楚国不断跃过大别山北进中原，大肆吞并小国。楚穆王三年，蒋国被灭。国君子涵弃城逃难时，与臣民约定，以国为姓，世代姓蒋。楚灭蒋后，蒋姓先后分出数支迁往中原以外的地方。东汉建武年间，蒋横讨赤眉有功，升至大将军，封逡道侯，后遭谗害。其九子避难四方，待武帝省悟后，给蒋横9个儿子随地封侯。唐代之前，蒋姓已逐渐由河南迁徙到山东、湖南、江苏、浙江、福建、贵州等地。

元末居士蒋仁杰因避乱迁居浙江奉化武岭禽教乡（今溪口镇），以耕读传家，他便是当今影响最大的蒋姓名人蒋介石以及蒋经国等人的血缘先祖。此外，三国时有蜀汉宰相蒋琬，唐代文学家蒋防，南宋词人蒋捷，清代大学士蒋廷锡，戏曲家蒋士铨，现代作家蒋光慈，政治家蒋翊武，爱国将领蒋光鼐等人。

蒋姓在当今中国排第43位，是一个南方大姓。

潘氏起源

潘姓主要出自姬姓。西周初年，周文王孙伯季食邑于潘地（今固始县境内），因伯季家族治理潘地有功，又被加封为伯爵国。公元673年，楚国军队进攻潘国，潘国无力抵挡。潘国国君权涌，为使臣民不忘潘国故土，要潘国臣民世代以潘为姓，随后自刎于殿堂之上。权涌之子潘崇带领家人投降楚国，他卧薪尝胆，刻苦读书、习武，后被推荐为楚太子商臣的老师，并成功诱使太子商臣逼迫楚成王退位。商臣即位，封潘崇为太师，让潘崇掌管国事，潘姓遂成楚国最有影响的姓族之一。据载，潘姓还有一些是从历史上少数民族（鲜卑族）改姓而来，台湾高山族人数最多的就是潘姓。

潘姓历史名人中，晋代有文学家潘岳，宋朝大将潘美，明朝科学家潘季驯，诗人潘琴台，清代思想家潘平格，当代有政治家潘汉年，画家潘天寿，戏剧家潘月樵等人。

潘姓在当今中国排第52位。

姓氏文化

光山麻鸭

光山麻鸭历史悠久，品质优良，产蛋多，耐粗饲，适应性强。其肉质细嫩，肉味鲜美。近年来，光山麻鸭生产作为该县的特色传统产业，得到了该县县委、县政府的强力开发。建立了3000套的光山麻鸭原种场，形成了以杨墩、槐店、北向店三个乡为中心的200万只麻鸭养殖基地。2003年，全县麻鸭饲养量达到590万只，其中出栏369万只；有年孵化5万只以上的孵化场、暖坊等97户，年可孵化鸭苗700余万只，鸭苗远销河北、山西、安徽等省；有麻鸭养殖专业户5200户，其中2000只规模以上的大户720户；有各类麻鸭产品加工、销售厂（户）30余家，产品远销广东、福建、江西等省；有各类羽绒加工厂（户）20余家，年加工羽绒3000吨，同时有近2万人分布在全国各大中城市从事现场羽绒制品加工，年产值近3亿元。2003年12月，光山麻鸭、光山麻鸭蛋顺利通过国家质检总局的原产地标记注册认定，全县麻鸭产业总产值达4亿多元。已成为农民增收的一条重要途径。

光山麻鸭蛋个体重62克~65克，以白色为主，10%~20%为青色，蛋壳清洁、光滑、厚，不易破损。蛋黄大而凸起，颜色深黄至桔红，蛋白澄清浓厚，稀稠分明，系带完整有弹性。

光山麻鸭蛋含粗蛋白质9.6%、总糖9.6%、粗脂肪9.9%、水分70%，与其它品种鸭蛋相比，蛋白质、总糖含量高，粗脂肪、水分含量低。光山麻鸭蛋制作成的咸蛋切开后蛋黄蛋白界线分明，蛋白口感细嫩，蛋黄深红色、多油、味美可口，是产妇、老、病、弱、幼者进补的首选食品之一，具有强身健体、滋补营养之功效。

（信 宣）

美食推介

网络文学乐与悲

网络文学，这个与中文互联网同龄的年轻文学形态，一经诞生便一直处在风口浪尖。在不断创造着话题的同时，网络文学的覆盖人群和阅读时间占比已经成为“阅读”的最大子集。

我们看到，收费阅读、内容合作、实体出版、改编影视剧、改编游戏等形式的出现，预示着网络文学本身在创造着巨大价值；然而主流文学的排斥、“垃圾”内容的充斥、暴力和色情的阴影、盗版产业的猖狂、产业政策的限制。如此种种成为网络文学头上的利剑，一直难以真正释放出力量。

造富神话代名词

如今在地铁上，手持智能手机或者电子阅读器等终端设备全神贯注看小说的情景已屡见不鲜。事实上，随着《步步惊心》、《盗墓笔记》等多部网络小说改编成热播电视剧、电影，网络小说这块魔法石的魅力越来越大。

其中，除了以网络文学起家的盛大文学外，包括新浪、搜狐等几大门户网站，都开始主打原创文学，而华夏中文网、魔铁中文网等主打原创文学的网站都吸引了相当一部分读者，整个网络文学的发展也越发进入成熟阶段。

有了这近2亿用户的基础，再加上大批新闻站点、文化经管书籍等诸多领域的线上及移动终端阅读用户，近乎覆盖了中国人口的三分之一，在互联网的大爆发背景下，说是“全民阅读”毫不为过。

瓶颈初现

在“千字三分”的微支付模式成熟稳定后，盛大文学确立的“全版权运营”理念开始发威。2008年开始，盛大文学针对单一作品的无线阅读、纸书出版、影视剧改编、网游改编等，进入了海量开发阶段。其中，《斗破苍穹》被成功改编为网游的同时实体书销量超过200万册。而《步步惊心》、《裸婚》等根据盛大文学旗下同名小说改编的影视剧位列同时段收视冠军。

一方面，网络文学的用户在减少。据CNNIC（中国互联网络信息中心）的报告显示，截至2012年6月底，我国网络文学用户数为1.9亿，较2011年底减少4.0%。

概括来说，近年来，网络文学发展持续慢于整体互联网发展。导致这一现象的最根本、最长期的因素是网络文学作品质量整体较低。创作者的低门槛，创作速度的快节奏，使得网络文学作品质量难以保证，题材雷同、情节拖沓、文字累赘、个别作品品位较低等问题较为突出，难以长期满足用户的阅读需要。

与此同时，盗版的影响日益严重。海量用户与流量背后，隐藏着的巨大财富，使盗版网站等黑色产业屡禁不绝。

（摘自《互联网周刊》）

中国是茶的故乡

□娃 娃

我国是世界上最早发现茶树和利用茶树的国家。在我国古代文献中称颂茶树为“南方之嘉木”。古代史料中茶的名称很多，“茶”字的形、音、义也是由中国确定的。茶字的演变与确定，也从一个侧面告诉人们，茶的祖先是中国。茶已成为世界各国人民共同的称谓。

茶树最早为中国人所发现、最早为中国人所利用、最早为中国人所栽培。中国的西南地区是茶树的原产地。古代文字记载表明，我们的祖先在3000年前已开始栽培和利用茶树，云南地区有世界上年龄最长的野生古茶树。

茶在中国的历史悠久，有关茶文化的文物十分丰富，诸如茶人、茶具、茶书、茶画、水泉以及有关茶文化遗址遍布全国各地。中国的茶文化及饮茶习俗在汉代、唐代、宋代就已向中国周边地区辐射，明清以后更传到欧美，产生巨大的影响。这些都证明我国是茶和茶文化的发祥地，中国是茶的故乡。

据文献记载，我国西南地区三千多年前已产茶。晋常璩撰写《华阳国志》，是有关我国地区产茶的最早记载，认为“南安（今四川乐山）、武阳（今四川彭山）皆产名茶”。“周武王伐纣，实得巴蜀之师……土植五谷，牲具六畜，桑、蚕、麻、纻、鱼、盐、铜、铁、丹、漆、茶、蜜……皆纳贡之”。清代学者顾炎武在《日知录》里考证：“自秦人取蜀之后，始有茗饮之事”。可知最早有茶饮者，亦在我国西南地区。当代“茶圣”吴觉农早在20年代就以科学的论证，证明了中国西南地区是世界茶树的原产地，驳斥了茶的原产地不在中国的错误说法。我国西南地区的自然条件极宜于茶树的生长。据近年来的科学调查，我国云南、贵州、四川是世界上最早发现野生茶树和现在野生大茶树最多、最集中的地区。文献和实证都证明中国西南地区是世界茶树的原产地。茶叶发展史中为什么总要提到“神农尝百草”的故事？关于“神农尝百草”的传说，在《史记》、《淮南子》、《本草衍义》、《神农本草经》等古籍中均有记载。据秦汉时人托名神农所作《神农本草经》记载：“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之。”唐代陆羽在《茶经》里也说：“茶之为饮，发乎神农氏。”直到今天，江南茶区还流传着神农氏为解除人民病痛，亲尝各种植物中毒，又吃了茶而解毒的故事。这一神话传说是中国自古即饮茶的历史的反映。

我国古籍中，最早见有“茶”字的记载始于《诗经》。《诗经·邶风·谷风》有“谁胃荼苦，其甘如荠”之句。但此“荼”字，是荼，是菜，还不明确。至公元前200年《尔雅》成书后，始将荼定为茶。《尔雅·释木第十四》记载：“槚，苦荼。”晋郭璞《尔雅注》说，槚是一种树，“树小如栀子，冬生，叶可作羹饮，今呼早采为荼，晚取者为茗。”至于“荼”字何时改写成“茶”字，据清代学者顾炎武考证，“茶”字是从唐会昌元年柳公权书写《玄秘塔碑铭》、大中九年裴休书写《圭峰禅师碑》时开始，因此他确定“茶”字的形、音、义才固定下来。

茶的雅号别称很多，据陆羽《茶经》中介绍，除茶外，其名尚有槚、蔎、茗和荈。另外，据其他古籍中的记载，还有诧、皋芦、瓜芦、水厄、过罗、物罗、选、蔎、葭茶、苦荼、酪奶等称呼。茶的雅号也不少，如一名“不夜侯”。晋张华《博物志》称“饮真茶，令人少眠，故茶美称不夜侯，美其功也”。一名“清友”，据宋苏易简《文房四谱》言，“叶嘉字清友，号玉川先生。清友为茶也”。一名“余甘氏”，据李郭《纬文琐语》称，“世称橄榄为余甘子，亦称茶为余甘子，因易一字，改称茶为余甘氏”。亦有雅称“森伯”、“涤烦子”的。随着名茶的出现，往往以名茶之名代称，如“龙井”、“乌龙”、“毛峰”、“大红袍”、“肉桂”、“铁罗汉”、“水金龟”、“白鸡冠”、“雨前”等。称谓极多，美不胜收。

茶文化

杀年猪

□丁大成

刚下了一场大雪，好不容易融化，又变成冰凌。山上树上草上地上，由银装素裹衍变为冰清玉洁。

午后，三弟一步三滑地过来喊我，去帮忙捉猪脚，喝晃子汤。我问，刚交腊月，这么早就杀年猪呀？进了腊月就是年！三弟说，杀早点腌成腊肉，她们好回来吃。弟妹和侄女长年累月在外打工，过年回来是要好好犒劳。

三弟大门口已摆开杀猪场面，临时搭建的泥巴灶里熊熊烈火，烧着一大锅开水热气腾腾，那是预作褪猪毛用的。打虎还靠亲兄弟，来帮忙捉猪脚的还有大哥。大哥是隔岭湾子老少都喊肖细哥的。细哥正值壮年，膀大腰圆，满脸杀气，再厉害的狗见到他都夹着尾巴。

三弟家的黑毛猪喂有整整一年，肥胖肉流的足有300斤。据说平时温顺的它，此时预感到末日来临了，惊恐地四处乱窜。细哥瞅准机会用套绳套住猪的脖子，我和大哥捉住猪的后脚。猪拼命地嚎叫，四脚乱踢，加上地上凌冰像镜子一样，我们三人和猪滑倒在一起，看热闹的邻居们也笑翻了。

人的欢笑声，猪的高叫声打破了山村的寂静，和冰天雪地融合在一起便有了年的味道。

我们从地上爬起来。细哥提紧套绳，命令我们提起猪的后腿。这样没着力点，猪空有力气没地方使。三人一起用力把猪抬上屠凳，细哥拿起屠刀……猪高叫一声，猪晃子如决堤的洪水流到瓷盆里，一会儿猪悄没声息，一动不动。我心生感慨，弱肉强食，这人类，残忍啦。细哥看了我一眼祷告道，“猪哇猪，你莫怪，你是人间一碗菜……”我心里豁然开朗。母亲拿着猪瀵盆“噜噜噜……”地唤“槽头”希望来年继续槽头兴旺。细哥用刀边搅晃子，边说些恭喜发财一类的吉利话。母亲接过猪晃子去浸。

浸猪晃子是技术活，浸嫩了有血腥味儿，浸老了吃时像锯末。

细哥做事麻利，褪毛，开膛破肚处理猪下水内脏，一会儿就搞定了。接下来是吊边儿，吊边儿前要估膘。大家七嘴八舌的，有的说一边儿100斤，有的说110，有的说120……细哥用称一称，每边儿120斤，且两边绝对相等，足显细哥手艺精准。

三弟说，猪肉早挖走一块，寓意借了人家肉吃。细哥问，挖走哪儿的，几多？三弟说，5斤肋条。细哥砍一块肋条称够了。每逢事忙都是母亲帮忙喂猪，三弟说要给母亲20斤肉。母亲说，有你这份心意就够了，我只要个“礼袢”，多给点你丈母娘。三弟便吩咐砍“礼袢”——杀了过年猪，亲戚都要送点尝尝。三弟遵令给丈母娘砍了6斤，其余母亲兄弟姊妹干亲均3斤。细哥一一砍好，用塑料绳做袢穿好，等三弟抽时间家家送去。剩下的砍成一块一块的，放凉后抹上咸盐腌上几天，再一溜儿晒干，就是腊肉了。

此前早砍了一块前胛缝肉大锅里清炖。三弟拱拱手对众乡邻说，各位叔伯婶娘兄弟大嫂，看得起我丁老三的就留下来喝晃子汤！大家笑着说，恭喜你发财猪，我们就不客气了！肉煮好后，母亲说，我去请三娘。

夏天猪偷偷从猪圈里逃出来，跑到三娘的红薯地里把一块好端端的红薯地拱翻了。三娘找上门来，三弟不在家，母亲赶紧陪好话提出赔偿。三娘碍于面子坚决不要，可心里不痛快着呢，每次见面言合意不合的。三娘见老嫂子亲自登门来请，烟消云散，高高兴兴地来了。

黑毛土猪就是香啊！大家围坐火塘边就着吊锅席大口喝酒，大口吃肉。有小孩唱道：

“小孩儿小孩儿你莫馋，进了腊月就是年，腊八粥吃几天，哩哩啦啦二十三……”

这一唱，年的味道更浓了！

对文字要存敬畏之心

□韩 孝

近日，素有“语林啄木鸟”之称的《咬文嚼字》杂志社历时一年的“围观名家博客”活动收官。以传统媒体的错误率（传统媒体的错误率为1/10000）作对比，在12个月中，有12位名人的博客分别被“咬”。在被“咬”的名人当中，周国平、郎咸平、方舟子的语言文字差错较少，位列差错率“榜尾”；而收藏名家马未都与“80后作家”韩寒、郭敬明则差错较多，排名差错率位列“榜首”。此结果一出，立即引起人们的广泛关注。

又据文化媒体报道：去年12月26日，《咬文嚼字》杂志社发布了“2012年十大语文差错”。很多涉及社会热点事件的语文差错，被专家们一一“揪”出。这些差错，既包括人们以口语发音替代书面语发音而引起的错误，也有同音不同意或音形相近的字在写法、用法上的混淆，还有简化字与繁体字通用而引发的误会。此外，微博语言、法律用语、汉字数字、历史典故等，在日常生活使用和新闻报道中，也都出现了不少差错。

在这两篇关于语言文字使用问题的文化新闻中，虽然主角不同，但犯的都是语言文字方面的错误。对名人、作家来说，如果他们运用语言文字的态度很随意，几乎毫无规范意识，低级差错触目可见，那么，大众读者（其中不乏他们的“粉丝”）对此会作何感想？会不会因此而对其作品质量、写作精神和文学态度产生质疑呢？这些名人、作家，在读者心目中的形象会不会因此受损？按理说，名人、作家写作是为了与读者进行心灵沟通、情感交流，从而产生精神和思想的共鸣。他们所使用的手段和工具就是语言文字，如果名人、作家使用语言文字时，不能保持最基本的正确无误，又怎么能追求语言文字的诗意、灵动和韵味，又怎么能够达到其写作目的和文学效果呢？

对于普通的社会大众来说，在社会生活的交往中，也同样不能轻视语言文字的使用。比如，在这“2012年十大语文差错”中：“钓鱼岛争端再次发酵”，人们常将这个“发酵”的“酵”误读成xiào，而根据《普通话异读词审音表》，“酵”字统读为jiào，不再读xiào。2012年10月，某知名演员在上海街头酒驾被查，引起公众的广泛关注，不少媒体在报道时，都把“酒驾”误说成“醉驾”。今年大热的电视连续剧《甄嬛传》，主人公名字甄嬛的“嬛”，根据《汉语大词典》应是形容女子柔美轻盈之义，所以不应读作huán，而应读作xuān才是。而后来被广泛引用的“甄嬛体”也应读作zhēnxuāntǐ。这些都很好地说明，语言文字在文化、经济、政治生活中起着重要的交流、传播的作用，如果使用不当，出现谬误，不仅背离了问题的本质，也影响了人们对事物真相的认识。

这不禁让人想到时下，不少人的疑虑——“网络时代我们怎样书写汉字”、“当下中国存在汉语危机吗”？的确，看看如今我们的汉字，它正在遭受各种图像的进攻、正在受到网络“雷词”的进攻、正在经历技术力量的进攻，与此同时，再加上一些人对汉字缺乏尊重、爱惜和保护的态度，致使汉字被肆意错改、错用……汉字的这种窘境和网络时代汉字书写的命运，的确让人关切和忧虑！

众所周知，要表达对这个世界的理解和认识，展示我们的话语权，发表对公共生活的意见，描述事物的真实面貌，以及进行思想和情感的交流，语言文字都是我们最基本的渠道和工具。因此，从文化本源以及精神本源上说，我们民族的语言文字就是我们的根，是我们的母语，是我们的文化与精神的依托和根本。没有母语，我们将失去一切。

所以，无论是名人、作家，还是社会大众，我们的文化职责是一样的——我们不仅是我们母语的使用者，更应该是我们母语的守护者、保护者。因此，对待我们的母语，不仅要有一种严谨的态度、一种文化自觉，更需要有一颗敬畏之心。