

櫻花開滿園

時下櫻花綻放，人們紛紛走進公園、景區遊園賞櫻，樂享春光。

市井萬象

新華社

遊人在櫻花盛開的浙江寧波植物園中遊玩賞花。



淮風物談

胡竹峰

路過坡地，看到一叢叢小蒜，我們還熟悉它，不知它是否還認識我們？去年，前年，大前年，不知道多少回了，曾經在這一片坡地尋過小蒜。有一回，幾個人一起，那個孩子那個老漢那個女人，他們還挖了一些蒲公英和薺菜。

物是人非，楊柳、水樹、海棠花……一切依舊，耳畔還有當日的鳥鳴，幾隻蜜蜂在油菜花地轉轉悠悠。當年的那些人卻萬萬不可能遇見了。人生幻境，化作詩詞歌賦傳奇文章書法繪畫雕塑……真切的實境，從來都像滾滾長江東逝水，一一被浪花淘盡。

又低頭在地上尋小蒜，不貪多，一把足夠。野地土質太硬，小蒜總也長不大，半尺高，瘦小如毛毛雨。拔過小蒜後，手裏有一股氣味，湊近聞聞，辛烈直衝腦門。夜裏回家，將小蒜擇乾淨清洗過，切成細末，煎了一盤雞蛋。煎蛋的時候，最好放一兩根韭黃、蒜黃，能消解小蒜的柴和乾。一口口小蒜有春日原野氣息，忍不住喝了三杯酒，一杯敬昨天，一杯敬今天，一杯敬明天。

古人稱小蒜為薺，字音謝，從草從韭。《爾雅》註釋道，薺，似韭之菜也。有些似是而非，語焉不詳。韭菜葉子扁平，薺卻半圓

形，三棱，中空，更近乎小葱，只是葱葉細而圓。薺的形狀不像韭菜，性情倒是近似，割一茬，生一茬，宿根生發，欣欣向榮。

《詩經》無薺，《山海經》說峽山多薺、韭。薺曾是調味品，《禮記》云，脂用葱，膏用薺……前人作註：肉與葱薺皆置之醋中浸漬，則柔軟矣。後漢郭憲撰有《洞冥記》，書上說烏哀國有龍爪薺，長九尺，顏色如玉，煎成膏之後，和紫桂為藥丸，服一粒千歲不飢。漢魏時期有輓歌，《蒿里》送別士大夫和庶人，《薺露》送別王公貴人，出喪時由牽引靈柩的人所唱：

薺上露，何易晞。

露晞明朝還落復，人死一去何時歸？

薺菜上的露水，何其容易曬乾。

露水乾了明天還會落下，人一旦死了，何時能歸？

印象中，祖父當年喜歡吃小蒜。如今一走三十幾年，哪有歸期。很多年後，有明人作過一首詩：

日出何杲杲，薺露不長保。

人生在世間，豈能長壽考。

穰穰陌上塵，離離垌畔草。

鴛鴦與彭錢，胡然較遲早。

瞻彼薺露晞，感嘆傷懷抱。

其中意思讓人傷感，似乎少些跌宕。

西漢龔遂為渤海太守，勸民眾務農桑，

令人種過小蒜。漢末飢困，魏國鉅鹿人李孚為諸生時，也曾種小蒜為生計。《齊民要術》說小蒜二月三月種，或八月九月種，秋種者，春末生，唯土質要鬆軟。興許經此傳法，唐五代人食小蒜的漸漸多了。宋朝時，小蒜已分家野。王楙《農書》說種植的小蒜「生則氣辛，熟則甘美，種之不蠹，食之有益，故學道人資之，老人宜之。」

記憶中小時候春耕時節，地裏總有小蒜，偷得幾分人力，長大格外壯大肥碩，一尺有餘，粗若錐子。即便如此，身材依舊纖弱，絲絲柔柔，依舊掛不住清晨的露珠。

立夏後，小蒜開始老了，頂端開出紫白相間的花，有點像蒲公英，一團團一簇簇，星星點點，碎碎的，風一吹，很動人。小蒜老後，其苗不堪食矣，這時候可以吃小蒜頭，是為薑頭，農人醃成小菜，味道極衝，真如脫韁野馬。也有人醃製小蒜苗，蒸熟，澆麻油，據說佐飯頗佳。

故鄉人一直把小蒜當作野菜，友人說它亦可入藥，中醫稱薺白是也。醫書上說，薺，心病宜食之，利婦女。心病還須心藥醫，不知小蒜能作引子否？《食療本草》裏還說小蒜輕身耐老。輕身如燕，飛檐走壁，是我少年時的夢想，如今夢早醒了，唯耐老一條，勾連耳目。人生長恨水長東，肉身易老，多吃小蒜啊。

超市「聊天」結賬通道



柏林漫言

余逾

在德國的超市買完東西付款結賬並沒有太大的新奇事，無非是選擇人工結賬或自助結賬。

我還是比較喜歡人工結賬，一是只要不是高峰期結賬排隊的人並不多，二來機器結賬難免有些奇奇怪怪的出錯警告或機器故障，多折騰幾次還是覺得人工更省心。然而，最重要的一個原因其實是人工結賬時可和收銀員說上幾句德語。畢竟，在柏林這個國際化城市裏能練習口語的機會少之又少。

然而，說是想練口語，卻和曾經在英國小城市裏的超市和收銀員大媽聊天是兩回事。柏林的生活節奏還是快很多，所以匆匆幾句「你好謝謝再見」便結束。在這裏，不僅是收銀員會盡量加快收款速度，以減少排隊顧客等待時間。很多時候，有的顧客買的東西很多，遇到手裏只有一兩樣東西或者明顯是午餐時間來買點三文治午餐的人，他們會客氣地讓東西少的人到前面先結賬。

可能正是這樣的禮讓已成為習俗，我印象中從來沒在德國見到「十件商品以下購物通道」這樣的「快速結賬」特殊通道。然而，德國當然有自己的「特色通道」——聊天通道。

沒想到，表面上嚴肅冷漠的德國人其實有相當熱心溫暖

的一面，這樣的聊天通道是特意為一些孤單的老年人和希望與人聊天的人準備的。開設這個通道的初衷是為一些老年人提供一點陪伴和溫暖的。有些收銀員自己也已白髮蒼蒼，遇到獨自購物的老人想多聊幾句，無奈又不能耽擱後面的客人。於是，為了讓購物的老年人們有一點時間閒聊幾句，才有了這樣的通道。

後來，有心理學家發現其實需要聊天的不僅僅是老年人。這個通道開通以後，有一些在生活中極度壓抑或者抑鬱的人會嘗試在這個通道結賬，甚至還會有一些青春期的小孩。他們說，總算有人認真聽他們說話了。

當然，開通這樣通道的超市大部分在相對清閒的地區，所以有時候即便是「非聊天」通道，客人少的時候，收銀員也習以為常地和顧客多聊上幾句。

這個購物通道的開通掀起一個不小的波瀾，有大量支持叫好的聲音，當然也不乏反對的意見，覺得是一種社會資源的不合理利用。

後來我和身邊幾位外國朋友聊起這件事，得到一些很有意思的回饋。比如，熱情洋溢的西班牙朋友就舉雙手贊成，立馬就要去尋找柏林哪個超市有這樣的通道；而芬蘭朋友則搖搖頭說，我們這種「社恐」人類可能更愛躲得三尺遠，最怕收銀員沒事跟我說話。

原來，超市結賬，這裏面還有那麼多隱藏着的個性和文化。有意思。

中文大學「一個品牌、兩個校園」的啟示



維港看雲

郭一鳴

深圳不僅是創業者的熱土和夢想家的樂園，也是辦大學的風水寶地。除深圳大學、南方科技大學，過去十多年，不少內地名牌大學在深圳創辦分校，如哈爾濱工業大學、中山大學等，還有中外合辦的北理莫斯科大學，北大清華則在深圳設立研究生院。十年前，名列世界一百大的香港中文大學跨過羅湖橋落戶深圳，創辦香港中文大學（深圳）。今天的深圳已成為全國高等教育的一片高地，而港中大（深圳）則成為這片高地上的一處獨具一格的風景，成為香港與內地在大湾区高等教育合作雙贏的示範。曾任國家級領導人的中國科協名譽主席韓啟德教授形容：港中大（深圳）創校十年取得的成就是「一個奇跡」。

上周六，一班香港傳媒朋友應邀到位於深圳龍崗的港中大（深圳）出席該校十周年校慶活動，主題為「十年風華、融匯創新」，主會場設在禮文堂，我們被安排坐在二樓面對主席台，藍色加紫色背景的主席台左右兩旁，LED燈打出四句筆力道勁的行書：「一腔熱血、百年大學、千載品牌、萬世良心」，令人眼前一亮。在瞬息萬變的時代，一所新辦的大學擁抱「萬世良心」，實屬難得，這四個字背後的初心，還有氣魄，讓我有些感動。出席校慶致辭的嘉賓除了韓啟德，還有深圳市長覃偉中，香港中文大學校長段崇智、前校長劉遵義，特首李家超以視頻致辭，前特首林鄭月娥則在論壇「攜手共建國際高等教育樞紐」環節擔任發言嘉賓。

香港中文大學（深圳）校長、中國工程院院士徐揚生在致辭中回顧創校初期，從一片荒蕪的山坡空地和幾幢廢舊的廠房起步，筆路藍縷發展成為如今佔地約一百三十三萬平方米、擁有六所學院和七所書院、一萬多名在校師生的國際化大學。目



▲香港中文大學（深圳）。

資料圖片

前港中大（深圳）已建成經管學院、理工學院、人文社科學院、數據科學學院、醫學院、音樂學院六所學院，逸夫、學勤、思廷、祥波、道揚、厚含和第七書院共七個書院，教職員工一千八百多人（包括五位諾獎得主和四十名各國院士）、在校本科生加碩博生逾一萬名，學校與全球三十三個國家和地區的一百四十八所一流大學建立合作關係，開展二百五十個合作項目，獲得國際及內地科研獎項和榮譽逾二百項。

徐揚生校長憶述，二〇一四年三月國家教育部批准該校招生時，距離考生填報投考學校的日期只有短短兩個月，他第一個去招生的學校是深圳中學，當時沒有人知道香港中文大學（深圳）是什麼學校以及在哪儿。而今該校在廣東省高考錄取分數名列第一，超越百年名校。我問旁座三名女生是不是家住深圳？她們告訴我分別從福建、山東和杭州考進這所大學，其中一人本科畢業後繼續留在本校念碩士。十年耕耘，春華秋實。每位出席校慶的來賓都收到一幅徐揚生校長親筆書法作品，一軸飄逸的行草「輕舟已過萬重山」，他對港中大（深圳）進入佳境的心情躍然紙上。

其實，中文大學不是第一所到內地辦學的香港高校，在此之前，浸會大學已經進軍珠海，以合作辦學形式創辦了北京師範大學—香港浸會大學聯合國際學院，簡稱珠海聯合國際學院（UIC）。最近幾年，香港科技大學、城市大學、理工大學等多間大學紛紛到大灣區內地城市辦學或設立機構，而更早之前商界的李嘉誠、包玉剛分別在家鄉捐資創辦汕頭大學和寧波大學。毫無疑問，到目前為止，採用香港辦學模式的港中大（深圳）是當中的佼佼者，港中大（深圳）是全英文教學，師資門檻和待遇等同香港中文大學，而且仿照中文大學獨有的書院制，龍崗校園的建築風格和色調與沙田校園如出一轍，同樣有一條百萬大道，用身兼港中大（深圳）理事長的段崇智校長的話，叫做「一個品牌、兩個校園」。

香港擁有五所名列全球一百大的大學，全世界沒有第二個城市有如此強盛的高等教育和科研陣容，這是「一國兩制」下香港最大的優勢之一，如果其餘四所「一百大」的大學都像中文大學一樣，到大灣區其他城市複製「一個品牌、兩個校園」，那麼再過十年之後，大灣區有可能成為全國乃至全球大學教育和科研的高地。

越式法餐的驚喜體驗



飲食男女

余乘桴

難得與友人相約共赴越南河內遊玩，最為期待的就是越式法餐。原本預訂了一間米芝蓮一星，也是河內唯一一家上星的米芝蓮餐廳，卻不巧在出發前收到了取消通知，事源於餐廳臨時決定需要整修。也正是在這樣的機緣巧合下，我們循跡找到了另一家米芝蓮推介的越式法餐餐廳，沒想到竟出乎意料地收穫了令人驚嘆的美味。

餐廳的裝潢並不太顯眼，白色的素淨牆面上只有一個招牌，寫着餐廳的名字La Badiane，當時查了一下中文意思是八角。這個有意思的名字起初給我留下了問號，直到享用完了他們家的美味，才意識到這個名字背後蘊含的越式法餐的韻味。進入餐廳前會先從靠牆邊的窄門經過一個回廊，地上鋪了地磚和小鵝卵石，兩側種植了一些植物和樹，頭上懸空的細樑上也不時纏繞着一些藤葉植物。走廊不長，不一會兒就能抵達玻璃拱門，因為我們是晚上去的，走廊不明不暗的夜燈烘托出法式氛圍。好像通過這一個走廊，一下子脫離了白天濕熱河內，探訪到了

河內的另一面。

進入餐廳後發現，餐廳內部並沒有門口那樣的精緻，內部的牆面大部分採用了素面白色，只靠門口的牆面貼了深灰色的磁磚，讓原本就很挑高的空間更增添空間感。牆面掛着的，應該是本地攝影師的一些年代攝影作品，還有部分繪畫，基本上都是體現越南人的面孔。枱面並沒有選用木製，反倒選用了大理石材質的薄質桌面，底下則以鋼結構為主，每個人的桌布則為咖色皮質，我們一行三人選了一個方桌，略顯擁擠。推測可能是兩人用的餐桌，因為我們臨時成行，所以沒有為我們預約空間更充足的枱面。

難得第一次來河內體驗法餐，我們三個都選擇了Full Set加配紅酒，自然也是為了更好地全方位體驗越式法餐的特色。

開胃頭盤就很強地體現越式特色，三個三文魚卷配上紅菜頭切片，中間加上雪糕和米餅。米餅採用越南本地材料和做法，配合酸甜口味的醬汁，很恰當地開啟夜晚的香味

之旅。第二道菜則是更有特色的扇貝，扇貝蓋上一頂黃色的帽子，帽子由餅製成卻不厚重，中間還撒了第一道菜裏面的米餅碎，碟中有些許辣味的沾醬為底，從側面看，像是戴着越南傳統草帽的女子在金黃的田地裏的身影，隱約中可以窺見她白皙的面龐。

要吃法餐怎麼難得開鵝肝呢？不過這次的鵝肝裝飾得就十分越式，鵝肝放置在堅果和果醬組成的底層上，像一個小小的雙層小蛋糕，四周散發出紅色、棕色和黃色的各式沾醬。色彩斑斕的樣子像是越南夏天裏濃郁風情，這道菜算是中規中矩，符合期望的意料之中，但也沒有帶來特別的驚喜。不過緊接着，便迎來今年來吃到的最為驚喜的牛排。

主食我們三人點了牛排，從外表上來看稀疏平常，我們起初也並沒有太為驚艷，直到切開前，看到肉の色澤也算是合格，沒想到在入口的瞬間，三人齊齊發出了驚嘆。牛肉的口感佳，毫不誇張地說是入口即化。

牛排的醬汁中還混合稍微發泡的蛋白，配合入口很好地將質感融在一起。牛排的配菜比較特別，是一塊米餅加上濃湯拌過的米飯，上面還撒着些許堅果碎，可以說是非常主食的一道硬菜。牛肉的口感實在嫩滑，即便是在稍涼了以後，仍然保持着上佳的口感，可以說是這場尋味的驚喜收穫。

不過，甜品就有些複雜且乏味。首先是數量上，整盤都被塞得滿滿當當，除了中間蘋果形狀的雪球外，四周還點綴三個冰淇淋花球裝飾，盤中散落着大塊的新鮮草莓塊，被淋上的焦糖汁溢在盤中，還有兩塊焦糖造型的硬塊插在中間的白色蘋果雪球上，太過繁複。按理來說，最後的甜品應該是簡單明瞭，不過大概因為越南的夏天實在炎熱，因此甜品在這裏增加多一重消暑的意義。

其實在這一家米芝蓮餐廳之前，我們已經體驗了另一家米芝蓮一星的越南本地菜，或許是由於太過失望，沒想到這家隨即闖入的餐廳給到了我們意外的驚喜。