

「總領事館指數」

今年，哈薩克斯坦、幾內亞，相繼在廣州設立總領事館。廣州成為繼上海之後，內地第二個總領事館（不計規格相對較低的少數領事館、領事辦）數量超七十間的城市。

在外交機構裏，總領事館的規格僅次於大使館。大使館設在首都，總領事館則設在其他大城市，通常是人員往來密切、經貿聯繫繁忙的地方。所以，總領事館數量，可側面折射城市的國際化程度。比如，成都打造「國際蓉」品牌，就將總領事館較多，作為一項競爭優勢。

若在中國內地只設一間總領事館的話，多數國家通常選擇上海，如愛爾蘭、芬蘭、挪威、埃及皆是如此。作為全國最大城市和經濟金融中心，「魔都」的吸引力不言而喻。也有些國家，將唯一的駐華總領事館設在廣州，尤以非洲國家為主，包括肯尼亞、加納、安哥拉等十餘國。而若設兩間總領事館，基本就是「上廣」組合。長三角、粵港澳大灣區兩大龍頭板塊的中心城市，承擔起「國際會客廳」的角色。兩市的「總領事館指數」，堪稱斷崖式領先。

成都、重慶兩市位於第二檔，各有十餘間總領事館。一國若開設第三間駐華總領事館，通常在成渝二選一。西班牙、奧地利、巴西屬於前者；而加拿大、意大利等屬於後者。成渝是西部腹地最大的城市，自古巴蜀不分家，二者是共贏的「雙城記」，但也難掩「瑜亮情結」。

除上述四城，其他城市的總領事館均為個位數。當然，總領事館的設立，還有地理區位因素。南亞、東南亞多國在昆明設有總領事館；日韓在青島設有總領事館。西安、瀋陽、武漢作為西北、東北、華中的區域中心城市，也吸引了一些總領事館入駐。深圳位列四大一線城市，但在廣州集聚效應的影響下，尚無一間總領事館，未免有些遺憾。



瓜園蓬山

逢周三、四、五見報

泰國船麵

泰國船麵，光聽名字就帶着水汽，而這名字還真不是憑空想像，是實打實從船上搖出來的。

早年泰國陸運不發達，全要依賴水網，小販撐船在河道上穿梭，現煮現賣湯麵，為了防止潑灑，索性把碗設計成迷你尺寸，分量剛好兩三口。一碗不夠就再叫第二碗、第三碗，這才有了「船麵」之名。後來船上了岸，那隻巴掌大的碗，卻像烙印一樣留了下來。

跟一般泰式湯粉比起來，船麵根本就是另一個物種。別的麵講究一碗搞定，船麵卻反其道而行之，偏偏要做成「吃不飽」的樣子。湯頭是靈魂，顏色深得發亮，霸道狂野。

船麵的做法在泰語裏有個專門的名字，叫「Nam Tok」，指在湯中加入新鮮的豬血或牛血一起熬煮。聽着驚悚，可不論吃着還是聞着，都無半點腥氣。在香料的包裹下，反倒磨合出一股肉香夾雜着草本藥香的複雜氣息，層次比尋常牛肉湯厚重得多。麵體的選擇五花八門，米粉、粿條、雞蛋麵，愛吃哪個揀哪個。配料更是熱鬧：肉片、豬肝、魚丸，有時還來點內臟，桌上永遠擺着九層塔、生豆芽，還有辣椒醋、魚露、砂糖，自己動手調配，五味在小小瓷碗裏翻江倒海，一副「自己動手、豐衣足食」的豪邁。

到了吃這一步，就是跟時間賽跑。一小碗剛出鍋的船麵上桌，濃稠的湯汁裹着細嫩的粉，綴着恰到好處的肉丸和配菜，以及神來之筆——炸豬皮。一邊要抓緊時間，把豬皮往湯汁裏猛按下去，趁着它還沒被完全浸軟的臨界點大咬一口；一邊用力吸溜，米粉勁道、肉丸彈牙、豬肝綿軟入味，豆芽再添脆生生一口清爽，最後全被那勺湯包住，鹹香裏帶出若隱若現的回甘，剛柔並濟。這時候，頭頂的大太陽算什麼，眼前堆起的這座碗塔，才是痛快的戰利品。



食色判答

逢周二、三、四見報

清晨七點，蓮塘口岸剛甦醒，就迎來一批特別的過境人。他們不趕觀光，不赴商場，手提摺疊菜籃、拖着輕便小拖車，過關直奔幾公里外的街市——北上買餸，已成不少香港居民的日常「功課」。

蓮塘口岸附近的坳下集市與森熙肉菜市場人頭湧湧，港人客流長期佔比超過五成。一籠鮮蝦、一尾活魚、一把脆嫩青菜，深港兩地普通人的煙火日子，就在檔口的秤桿之上，慢慢攏到一處。

吸引港客前來的，首先是實打實

諾貝爾文學獎今天將公布。像馬克·吐溫喜歡窩在床上寫作、席勒習慣在書桌抽屜裏放一堆放壞的蘋果來刺激靈感一樣，此前已產生的一百二十二位諾貝爾文學獎獲得者裏，不少人有這樣或那樣的癖好。

海明威在一九五四年獲得諾貝爾文學獎，他只用很少的標點符號和大寫字母，並習慣面對齊胸高的打字機和讀寫板站着寫作，當一頁完成，就把紙反過來，頁面朝下夾在紙夾板裏。海明威還會把每天的工作進程記錄在一張大表格上，上面的數字代表

三年前，梁棟姐在北京眉州東坡集團總部開設了一家精緻川菜名為1996川菜，主廚餐廳，她親自主理，主廚則是跟隨眉州東坡集團二十多年的佟進師傅，這是眉州東坡的新篇章。去年六月初夏，我終於來到1996，雖然此處的菜單與眉州東坡大不相同，有許多我沒吃過的新菜，但我冒昧要求：無論如何排菜，都要有那一道我心心念念的東坡肘子。

六月的北京還未酷熱難耐，到了傍晚更是暑氣下沉，吹起了溫和的晚風。我們坐在「1996」包廂裏，品嚐着一道道精緻的菜品，突然梁姐說，肘子來了。我的內心不禁有些激



婚姻三部曲：相敬如賓——相視如冰——相處如兵。

漫條思理 鄭辛遙

逢周二、四見報

光影深情

身為何鴻燊之女，何超儀卻偏愛遊走於主流之外，用近乎頑童般的執著，在電影世界裏披荆斬棘。多年來，她積極投入突破性與叛逆色彩濃厚的製作，演技獲得肯定，早在第二十三屆香港電影金像獎頒獎禮上，便憑《豪情》摘下「最佳女配角」。二〇〇八年，她與丈夫陳子聰攜手成立852電影公司。何超儀對驚悚電影情有獨鍾，即將上映的新作《拾荒法師》便是一部含靈異及動作元素的驚悚片。片中她飾演一位以撿拾垃圾為生的拾荒者，表面上在廢墟中謀生，暗地裏卻透過遺物與亡靈溝通，為枉死者超度後事，藉此彌補十三年前因貪念誤導少女自殺的罪愆。這次她不僅近乎素顏上陣，還要在惡臭的垃圾堆中拍攝，甚至在滂沱大雨中上演驚險的動作戲。對本身有嚴重潔癖的她來說，被大堆垃圾環繞是最大的挑戰。

鏡頭以外，何超儀對丈夫陳子

的性價比。人們心裏都有一本賬：這裏生鮮食材，相較香港便宜大約三分之一。更動人的是街市滿滿的嶺南人情味。多數攤主都能流利講上幾句粵語，看見熟客走近，先順口問一句「今日打算煲什麼湯？」再親手挑揀最水靈的菜蔬。買魚購蟹，還會主動幫忙宰殺清理，細心封好冰袋，周到得如同鄰里相熟。

最叫人拍案的，是檔口獨有的「代蒸」巧思。受入境規定限制，生肉活鮮不能直接帶回香港，攤主索性增設爐灶，現買現蒸。海鮮熟食熱氣

每天產出的文字量。

一九七一年獲得諾獎的聶魯達，一根手指曾經骨折，幾個月不能用打字機，這讓他回到了年輕時用筆寫作的傳統，當手指好了，卻發現用筆寫出的詩歌更敏感，可塑性更強。法國作家西蒙一九八五年獲諾貝爾文學獎，他不僅愛用鉛筆，還喜歡會用彩色鉛筆在手稿上標記不同的顏色，給每個主題和人物都賦予一種顏色，以便追蹤每條敘事線。

有些作家如卡夫卡習慣在深夜和凌晨寫作，一九八二年獲得諾獎的馬

動，這肘子就像個久違的老友，雖多年未見卻絕不會陌生疏離。我的味蕾記憶沒有出錯，即便過去這麼多年，吃了無數山珍海味名廚珍饈的我，依然深深地愛着這道菜。

那一晚，我第一次覺得川菜可以如此雅致纖細，我早就了解傳統川菜的精緻美味，但那種強烈的雅致感，即便在重口味的隨飯菜中亦無所遁形。菜品的氣質自然反映了主理人理念，梁棟姐在這裏投入的心血和時間可想而知。某種程度上，這裏實現了眉州東坡當年未能完全實現的川菜理想。

我與梁棟姐站在那塊我熟悉而又陌生的黑底金字眉州東坡招牌前合

菜籃過河

騰騰出鍋，合乎通關要求，便可穩穩拎回香港家中，晚飯桌便添上一道道地道「深圳風味」。規則是冰冷的，市井智慧卻是溫熱的，一來一往買賣之間，生意慢慢釀成暖暖的街坊情誼。

近年蓮塘口岸每日通關香港居民逾七萬人次，長者佔比尤為突出，近三年六十歲以上出入境人次超三十萬，佔比接近四成。口岸配套穿梭巴士無縫接駁街市，買菜、飲茶、理療可以一趟辦妥。不少銀髮長者把這裏當成自己的「第二社區」，有常客笑說每周來兩趟，不為別的，就貪這一

口新鮮，這一份熟絡自在。

「曉色催開口岸門，菜籃輕載市井溫。一河不隔煙火氣，半碟鮮蔬敘故根。」菜籃跨過深圳河，裝的不只是瓜果魚蝦、人間百味，更是深港兩地一脈同源的生活底色，也是鄰里之間那份樸素相通的人間暖意。



灣區聽雨

黎園

逢周四見報

諾獎作家的癖好

爾克斯則喜歡在白天工作，基本上是早晨九點到下午兩點，他曾試着下午工作，但發現下午寫出來的東西常需返工。二〇一三年獲得諾獎的門羅，寫作從早上八點鐘開始，上午十一點左右結束，她還有「強迫症」，如果知道在某天要去別的地方，會盡力在之前多寫幾頁，以達到平均每天定量的寫作頁數。

一九五八年的諾獎得主帕斯捷爾納克和二〇一七年的諾獎得主石黑一雄，都不喜歡被外界干擾。帕斯捷爾納克在門上釘一張紙條，上面寫「我

在工作。我不見任何人，請走開」。石黑一雄則在下午四點之前，盡量不讓自己碰電子郵件和電話。

帕慕克於二〇〇六年獲諾獎，他不喜歡在家裏寫作，認為家庭的瑣事會傷害想像力，因此一直都在家之外另置一間辦公室用來寫作。



伏牛山

喬苓

逢周三、四見報

久違的老友

影，那一幀幀學生時代在這家店吃飯的畫面從腦海中閃過。當晚酒酣飯飽，賓主盡歡。飯後，我們坐在小院裏喝茶聊天。北京的夏夜比香港的溫柔百倍，微風吹去燥熱，顯出涼爽乾燥的深夜底色來。花草的淡淡清香飄散在小院裏，耳邊間有蟲鳴與草木摩挲聲，讓人心情無比放鬆愉悅。

許多年過去了，我與那位帶我去眉州東坡的四川同學也久不聯繫，畢業後大家各奔東西，忙於生活，漸漸地也就成為記憶中的舊友。櫻花東街的眉州東坡也成了記憶中的餐廳，雖則招牌還在，但我們再也回不到那一家小店相聚敘舊，重提往事。

如今的我，一餐飯再也吃不下四五碗米飯，以為多吃不會胖的自己，現在體重也已超過一百六十斤。人生也好，川菜也罷，我們都是在變與不變中接受時間的洗禮。短時間內我們也許會被亂花迷眼，放長遠看，哪些味道才是真，自然清晰。正如我依然熱愛着眉州東坡的東坡肘子，甚而打算向佟進師傅偷師，希望能在香港復刻這一味，以解此相思。



痴齋嚙語

徐成

逢周四見報

餐盤上的古意

如今，我們餐桌上的這套碗盞，正是延續了這套經典紋樣。它不再是昔日皇室案頭的品茗小杯，而是走進尋常百姓家，盛載一日三餐。白瓷為紙，彩料做墨，紅冠黃羽的雞，依舊在花石之間靈動穿梭。雖說是現代貼花工藝，不是古時那種費時費力的鬥彩，但這份熱鬧與生氣卻原原本本地保留了下來，留住了原圖的意趣與神韻。

古人畫雞，並不只是圖個熱鬧。雄雞身具「五德」：頭戴冠是文，腳有距是武，敢鬥是勇，見食相告是仁，守夜打鳴是信。再配上

母雞護雛的場景，既有君子德行，又有家庭和睦的期盼。雞承載着古人對品德的追求和對生活的祝福。

從宮廷茶盞到百姓餐盤，器物的功用變了，但寓意沒變。文物不一定要待在玻璃櫃裏，像這樣便是文化貼近生活的樣子。一碟飯菜，一具餐盤，藏着綿延數百年的中式審美，食味在口，古意留心。



九連環

薩日朗

逢周四見報

重啟人生

昨天到了一間專門給女生提供戒毒治療康復服務的院舍探訪。這是我第二次前往該院舍，當然希望見不到上回的院友，因為離開就代表成功戒毒，可以重啟人生。將成功戒毒比喻為重啟人生，其實非常貼切，絕不誇張，因為毒品刺激、擾亂和麻醉人的思想、情緒和感知，引起短暫的所謂亢奮與忘憂，卻對身體造成永久的傷害，實際只是用一剎那從現實被釋放的假象，將人牢牢捆綁控制。

位於離島的院舍，環境寧靜，鳥語花香，還有美得讓人目眩的海景。那裏職員不多，都是女性，十多歲的院友則像參加學校的宿營，在戒癮過程中有老師的看顧。由於院友必須在九個月後接受評估，戒癮成功才可轉到中途宿舍，為康復後回家作準備，故此院舍規矩很嚴，例如不能自由外出，不可使用手機，義工探訪送零食的類別也不可亂來，因為不可含咖啡因，價格

也不能太昂貴。一切規則，其實都在幫院友置身遠離誘惑的環境好好反思，戒毒後重新融入社會。

不少人以為吸毒的少女定必滿臉風霜，行為反叛激烈。可是那些坐在我面前聽分享、唱詩歌和勞作的少女，不少像一般在家中仍受家長保護的少男，卻因家庭背景、誤交損友、愛情失意誤入歧途。有外表只像高中生的院友告訴我，她已是三子之母；亦有院友跟我分享自己的戀愛經驗，後悔曾一再為情自殺。看着她們仍年少的面容，卻落入可能萬劫不復的境地，實在心痛。可是探訪只是一時的鼓勵，更重要是盼望其他日子，她們珍惜機會，改善健康，重啟人生，脫離病態生活。



竹門日語

簡嘉明

逢周四、五見報