



2023 年 6 月 20 日 (星期二)

農曆 癸卯年 五月初三日

隔周星期二出版

大灣區時報

GBA Times

訂閱專線：

(852) 2796 9228

www.thegbatimes.com

雙周刊
第 63 期
售價 HK\$5

編者按：根據過去 16 年的統計數字，香港一直是日本農林水產及食物的最大輸出地，純入口數字計算，內地除了香港地區佔了第一位，香港的進口量佔第二位。日本政府已宣佈預定 7 月把福島核電站已處理的核廢水排出大海，引起全球關注，作為單一地區入口最多日本食品的香港將面臨怎樣的衝擊？

本文作者是日本美食家，亦對日本食品 and 經濟問題有深刻研究，特為本報撰文分析此事。

B 本擬於 7 月份將福島核水排放出太平洋，儘管日方精心將淨化後的「核廢水」稱為「處理水」，但估計短期之內港人最愛的日本「刺身」輸港勢必成為切身之痛的「刺身」難題了。

這項措施對香港日本料理業的影響如何？端視乎香港將會採取何種「禁入」措施，會否一如 2011 年福島核幅射事件後，於當年 3 月採取禁止福島及鄰近四個縣（茨城、栃木、千葉、群馬）的若干食物進口，直至 2018 年 7 月 24 日才解禁福島以外四個縣的蔬果、奶類飲品，有關產品仍需附有日本有關當局發出的輻射證明書及出口商證明書，證明產品可供安全使用才可進口。而此次傾倒核廢水的做法，會否引起再加強及擴大對日本食品的監管呢？

改由其他地區進口食材

和香港毗鄰，同屬大灣區 9+2 城市之一的澳門，已於 6 月 13 日宣布，若日本將核廢水排海，將停止日本九個縣市的水產、蔬果等食品進口，包括了東京和千葉縣。一般估計，香港亦極大可能同步跟進。不過，目前為止，一般從業者仍對此抱有希望，認為短期內衝擊必然，但長遠而言，仍有可能恢復。業界認為，關鍵視乎「禁入」會否只限於福島周邊的九個或更多縣市，以及限制輸入的時間有多長；福島核電事故第一波，周邊四個縣被禁歷時約七年多。關鍵中的關鍵，則是香港方面對日本的生鮮食材、蔬菜的檢測需時多久。

事實上，自 2011 年福島核事故之後，不少香港的進口業界及日本餐飲業界，已盡量減少由福島周邊四個縣進口食材，改為由其他日本縣市及其他盛產海產的國家



日本政府宣布預定 7 月把福島核電站已處理的核廢水排出大海，福島周邊四個縣進口香港的食材必受影響。

日本福島核廢水七月排出大海 九州勢成海產水果出口新力軍

上位 5 都道府県の海面漁業・養殖業産出額の推移									
都道府県	平成28年	29	30	令和元	2	3	対前年増減率		
	億円	億円	億円	億円	億円	億円	%		
都道府県計	14,503	14,565	14,228	13,478	12,058	12,560	4.2		
うち北海道	2,893	2,721	2,750	2,307	2,021	2,569	27.1		
茨城	969	1,057	996	1,013	892	936	4.9		
愛媛	891	852	887	865	753	850	12.9		
鹿児島	745	776	763	760	646	658	1.9		
宮城	755	820	792	834	720	655	9.0		

注：1 令和3年の都道府県別海面漁業・養殖業産出額上位5都道府県について表した。
2 都道府県別海面漁業・養殖業産出額には、捕獲業（くじら類）の産出額を含まない。

生産漁業所得の推移（全国）							
区 分	単位	平成28年	29	30	令和元	2	3
実 額	億円	8,007	8,127	7,951	7,167	6,396	6,882
対前年増減率	%	0.1	1.5	△2.2	△9.9	△10.8	7.6

2021 年日本全國的海洋漁業出口額預計達 8067 億日元，比 2020 年的增 346 億元・增幅 4.48%（附圖一）。

進口，像很多人喜愛的三文魚，目前就主要由挪威及加拿大進口。今次若因為排放核廢水再次引發禁令，擴大進口食材的範圍勢必重現，問題在於有否其他國家或地區的產品，可以替代被禁地區的產品。

北海道海產入口或受影響

根據日本農林水產省今年 4 月 14 日公布的數據顯示，截至令和三年(2021)，日本全國的海洋漁業出口額預計達 8067 億日元，比 2020 年增 346 億元，增幅 4.48%，但仍較平成二十八年(2016)的 9617 億日元低 16.1%（附圖一）。其中日本海面漁業及養殖業五大產出額的都道府縣，以北海道產出額最高，截至令和三年(2021)為 12560 億日元，比其餘前四位的總和多逾二倍（附圖二）。其中北海道盛產的帆立貝（扇貝）、鮭魚（三文魚）等更是主要出口品。如果這一些地區被列入禁入口產地，相信影響巨大，而其中一些產品更是難以代替。即使北海道的海產未必列入禁止輸入地區，但如果在進口香港水產收緊管制的關注名單上，需要提供輻射證明文件的話，則影響難免，尤其是進口食品在香港食環署轄

	空運 海產	一般加工食品 生果蔬菜	海運 海產	一般加工食品 生果蔬菜
運輸百分比	90%	維持現有機制不變	100%	維持現有機制不變
「初步」檢查 及所需時間	100% (約30分鐘)	維持現有機制不變	100%	維持現有機制不變
「二次」樣本抽檢 (所需時間)	(i)2-3小時 (ii)樣本數量 (iii)抽檢百分比	(i)不少於1個工作天 (ii)1KG (iii)維持現有機制不變	(i)不少於1個工作天 (ii)帶殼雞-4-5KG、一般1KG (iii)海產1t、其他維持現有機制不變	

空運到港的海產及一般加工食品，最長不過需時二至三個小時至一個工作天，新鮮度仍可確保（附圖三）。

下的食安中心的檢測時間到底需要多長，至為關鍵。

現時香港只是實施抽檢機制（附圖三），空運到港的海產及一般加工食品，最長不過需時二至三個小時至一個工作天，新鮮度仍可確保。但排核廢水時，東京電力公司計劃使用大量海水稀釋「處理水」，目的是使無法去除的放射性核元素「氙」的濃度，稀釋至低於標準的四十分之一，再排放出大海。若港方對此的檢測加強把關，單是要檢驗出水產等有否帶有重金屬放射性物質，如「鈾」、「氙」等，可能需時兩星期至六星期才有報告。如果按此執行，不少「魚生」都變成不能入口。香港不少的日本食物，也會同時轉口至大灣區及內地其他城市，當然亦會受巨大影響。香港食客近年最喜歡的「廚師發辦」（OMAKASE），屆時變了「餓媽家姐」，無辦可發。

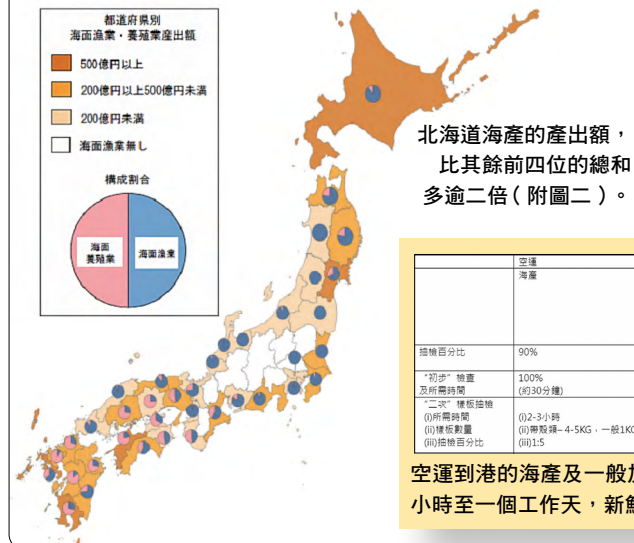
九州有望成為食品出口「新樂土」

從地理位置而言，遠離福島位於日本南端的九州，相對食品安全應與核輻射沾不上邊，加上如圖二所示，日本五大產出額最高的水產及魚場，就有二個在九州，包括長崎和鹿兒島，盛產鮪魚（金槍魚），同時蔬果中的蜜瓜、士多啤利等也世界有名，相信九州仍有望成為日本排放核廢水後的一個食品出口「新樂土」。

此一食品危機如一旦發生，何時可以解決，目前言之尚早，須端視日本食材的檢驗結果。根據香港食安中心的統計，自 2011 年開始對日本進口食品採取額外檢測和監察，至今共檢驗超過 75 萬個日進口食品樣本，所有食物樣本的輻射檢測水平均沒有超出過國際食品法典委員會的指引限值，亦沒有發現有樣本有「虛假標籤」。在這一方面，日本的紀錄算是合格。

但無論如何，日本傾倒核廢水決定，引來全球的關注，並引起周邊國家的抗議，這不僅關乎食品安全，更牽涉到環境保護、人類長遠的健康等問題，這是否一個明智的決定呢？這方面是否應有更慎重的考慮呢？

文：鍾廣荃（日本美食家）



電話：2579 1868

傳真：2795 6302

電郵：gba@thegbatimes.com

訂閱：subscription@saphk.com

出版及承印：啟田印務發展有限公司

發行：南亞文化實業有限公司

地址：九龍觀塘道 460-470 號觀塘工業中心二期一樓 H 室

地址：Rm. 320, 3/F., Sino Industrial Plaza, 9 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Kowloon

中國提前建成「四縱四橫」高鐵網 2035年鐵路網預計達20萬公里



時速 600 公里的中國磁懸浮高速列車。

中國 2022 年
高鐵通車範圍
示意圖。



中國高鐵的零部件國產化率仍未達到 100%，
還有 3% 的部件不能自主生產。

在

印尼爪哇島，連接首都雅加達和旅遊聖地萬隆的雅萬高鐵於 5 月 22 日開始聯調聯試，標誌着第一條最高時速 350 公里、全線採用中國標準和技術的高鐵線路進入最後衝刺階段。在歐洲，中國建設的連接塞爾維亞首都貝爾格萊德與諾維薩德的高鐵已經正式運行。

逾 50 萬人口高鐵網絡覆蓋率約 95%

據專家介紹，中國建設高鐵的國際報價約為每公里 0.3 億美元，比日本的每公里 0.5 億美元低 60% 多，較歐洲低至少 40%，因此在國際市場極具競爭力。據悉，中國參建歐洲的高鐵又迎來新進展，連接塞爾維亞首都貝爾格萊德和匈牙利首都布達佩斯的匈塞鐵路諾蘇段正式啟動軌道鋪設；中國也正與泰國和馬來西亞就引進中國技術建設高鐵展開談判。

內地的高鐵始建於 2002 年，從 2011 年開始加速，連續七年成為世界上建設里程最多的國家。目前的高鐵營運里程達 4.1 萬公里，是全球規模最大及最先進的高鐵網絡，已提前建成「四縱四橫」高鐵網，全國人口 50 萬以上城市的覆蓋率約為 95%。國家統計局數據顯示，就疫情前的 2019 年來說，全國鐵路客運量為 33.7 億人次，其中高鐵客運量佔比達到 68% 為 22.9 億人次。

根據規劃，至 2025 年內地正在加密的「八縱八橫」主幹網將基本成型，2035 年全國鐵路網預計達 20 萬公里，其中高鐵七萬公里左右，佔比為 35%。



全國人口 50 萬以上城市的高鐵
網絡覆蓋率約為 95%。

2025 年內地的「八縱八橫」主幹網。



國家統計局數據顯示，2019 年高鐵客運量達 22.9 億人次。

從初期的海外引進技術與經驗，經過一段時間的建設與摸索，中國已經消化、掌握並突破很多技術難關，能夠建設世界上場景最豐富、難度最大的成套高速鐵路設備與線路。除了營運里程世界之最外，CRH380AL 新一代高速動車組在試驗段跑出了 486.1 公里的世界最高時速，哈爾濱到長春的高鐵機組承受了極寒環境的考驗，中國創造了全球第一的高鐵運量，中國中車研製的具有完全自主知識產權的時速 600 公里高速磁浮交通系統下線，廣東清遠正在建設首期全長八公里的時速 120 公里磁浮旅遊專線。

儘管中國的高鐵整體技術世界領先，但是零部件國產化率仍未達到 100%，還有 3% 的部件不能自主生產，被西方壟斷。其中，徑向擺動幅度不能超過千分之二毫米的高鐵軸承、承受上千度高溫的高鐵車輪、牽引變流器核心部件 IGBT、耐受 1000 度不變形開裂脫落的高鐵剎車片、關乎高鐵速度和調度的核心網絡控制系統等，

均需要從歐美日進口。不過，以中國的體量及對關鍵技術重視的舉國機制下，這些樽頸產品的國產化研製只是時間問題，不影響中國高鐵成為世界第一並佔據絕對優勢。

香港到北京少於九小時

2018 年 9 月，深圳北站前往香港西九龍站的 G5711 次高鐵列車發車，標誌着廣深港高鐵全綫投入營運。如今，全國有 66 個火車站直通香港西九龍站，從北京 8 小時 31 分、上海 7 小時 56 分、重慶 8 小時 46 分、長沙 3 小時 45 分、昆明 8 小時 40 分、福州 5 小時 18 分、潮汕 2 小時 26 分，都可以直達香港。據入境事務處統計數據，5 月 1 日通過高鐵西九龍站入境的香港居民為 25928 人，內地訪客為 30999 人，按月合計入境人數應該過百萬人。

高鐵直接拉近了香港與內地各大旅遊城市的距離。有旅遊達人按照乘車時間的遠近，劃分了從香港乘坐高鐵去內地遊玩的一天、二天、三天及五天行程。其中 1-2 天的大灣區旅程，可以去潮汕、肇慶、廣州、深圳、普寧、韶關等廣東省範圍。3-5 天的旅程，則可以去更遠的昆明、重慶、長沙、北京、天津、武漢、鄭州、上海、杭州、南昌、福州、廈門、貴陽等地，與搭乘飛機旅遊也許有不一樣的體驗。

不過，由於高鐵座位有限，計劃高鐵出行的港人，一定要提前預定好往返的車票，才能實現無憂旅行，否則可能臨時買不到回程的車票。無論如何，香港接入內地的高鐵網，對兩地的進一步交流是極大的利好。

4月1日起
這66個高铁站
可直达香港！

文：風清揚



香港西九龍高鐵
直達全國各地。

在

6 月 18 日肇慶（金利）傳統龍舟大賽暨廣東省第五屆龍舟公開賽進入倒計時。而金利鎮龍舟活動已有 200 多年歷史，是廣東省最早進行民間賽龍舟活動的地方之一。

附近三甲等村龍舟隊員冒着 30 多度的高溫，在金利西圍湧上龍船如離弦之箭劈波斬浪，隊員們奮力揮舞手臂，整齊劃一的划槳動作，在鞭炮聲和沿岸數千名村民和工廠人員加油聲中，在水面掀起了一圈圈翻騰的浪花。據悉，本次肇慶高要金利龍舟大賽將有 76 艘龍舟參加比賽。

有「龍舟之鄉」稱號

金利鎮位於廣東省肇慶市高要區中東部，金利龍舟在歷史上頗負盛名，素有「廣州睇花市、金利睇龍船」之說，是有名的「龍舟之鄉」，《金利龍舟習俗》更被列入廣東省級非物質文化遺產代表性名錄。

據當地人稱，龍舟大賽，在金利可以說是比春節還要隆重的節日。全鎮 109 個自然村，除了幾個靠山邊或者人口較少的村之外，每個村、每個姓氏都十分重視龍舟賽事、龍舟建造、隊員挑選、隊員訓練。村裏參加龍舟比賽的隊員，只要你是同村的男子不管你姓甚麼，都可以參加比賽。為了參加比賽，不少老闆甚至放下賺錢的生意。

現場看到一位從香港回來的青年專程參加訓練和比賽，也有一位在遼寧經商的陳姓青年，為了這次龍舟盛會特地回村助陣。各村的外嫁女也回村加入助陣，新村的外嫁女專門為村捐款建新龍船。全民參與龍舟熱情可見一斑。近年，每逢金利龍舟比賽的日子，6000 多名運動員在水上角逐，吸引了岸上 10 餘萬人前來助威吶喊。



金利的龍舟比賽是從賽農艇演變過來。

農曆五月初一大賽正日

6 月 2 日、6 月 6 日，金利鎮金二社區四甲村時隔 20 多載，而祿村村委會新村於 41 年後分別舉行新龍船上水慶典，在村中老者祝福中畫龍點睛，祈求風調雨順，國泰民安。

龍舟，金利人稱為「龍船」，已經成為金利最有特色的文化標誌。金利龍舟賽的日期比較特別，以快決出勝負。以前是每年農曆五月初一至初五比賽，其中初一是大賽的正日。而近 40 多年僅有五月初一這一天進行比賽，有別於其他地區的只有五月初五這一天的習慣。

在龍舟大賽奪冠，是金利人至高無上的光榮。一般而言，比賽獲得冠軍隊獎金不多，幾萬元而已。而奪冠的龍舟隊，隊員上街或去別的村，更是常常穿上印有該村或者堂號的龍舟大賽的「戰衣」，或者是大賽組委會頒發的印有「第一名」的短袖 T 恤，極盡榮耀。



日前祿村新村於 41 年後舉行新龍船上水慶典。

肇慶金利鎮龍舟逾 200 年歷史 逾 200 龍舟出賽冠全國

從賽農艇演變而成

扒龍舟（金利叫「橈龍船」）是金利人民一項民間傳統體育活動，從興起至今，最少有 200 年歷史，是從賽農艇演變過來的。在數千年前，西江出大鼎峽後，分開三條河向東流，南面的從金渡經蚬崗流經金利，在金洲前與其餘兩條江匯合向南流，泥沙及大量上游有機、無機物質在金利附近沉積。金利境內河湧交錯，農民外出習慣以艇代步，而划艇在河湧相遇，經常爭相競逐於前，賽艇之風因此而興起。

隨着人口不斷增加，賽艇不能反映村與村、姓與姓之間的實際人力對比，受外地龍舟競渡的盛況、龍舟的華麗外表等原因吸引，裝龍舟、賽龍舟之風便在金利逐漸興起。經過歷代相沿與發展，賽龍舟就成了金利盛大的民間傳統節日活動。

據資料記載，建國前，金利有 80 多艘龍舟。除了靠近山邊的人村及小村外，近河的大村，村村均有龍舟。最初的龍舟只有九米長，後來演變為 18.6 米和 24 米，現在一般是 33.4 米，正式比賽時，每艘龍舟均坐 53 人，包括鼓手、鑼手、舵手各一名，扒丁 50 名。龍



金利龍舟大賽是比春節還要隆重的節日。

金利的龍舟一般是 33.4 米長。



肇慶金利鎮的龍舟活動已有 200 多年歷史。

舟兩端，裝上精雕細刻、形象生動的龍頭、龍尾，插上錦旗，船上人員統一服裝，精神煥發。

龍舟成金利人團結精神符號

改革開放後，金利一甲村首裝龍舟下水。次年，四甲村隨之。至 1986 年，金利已發展有龍舟 52 艘。進入上世紀 90 年代，金利「龍舟之鄉」的美譽已聞名全國。直到 2003 年，全鎮共有 114 艘龍舟，是全國鄉鎮龍舟最多的鎮。到了 2015 年，全鎮龍舟達 280 多艘，10 多年來都是全國龍舟最多的鄉鎮，還有一些村是一個村子有七艘龍舟。

近年來，無論是參加肇慶市組織的龍舟邀請賽，還是歷年來應邀參加香港、澳門、三水、南海等地區的國際龍舟邀請賽，金利派出的代表隊都取得較好的成績。如今的金利賽龍舟，已從娛樂競技沉澱為一種文化傳承，不僅是引領金利人團結發展的精神符號，更是金利人維繫桑梓情誼的橋梁紐帶。

作為「中國龍舟之鄉」「中國小五金之鄉」，目前金利鎮五金產業已有 5800 多家企業及個體戶，從業人員七萬多人。2022 年，全鎮工業總產值實現 475.1 億元，同比增長 7.08%，其中規模以上工業總產值完成 244.45 億元，是肇慶市的工業第一大鎮。

圖文：李天文

通訊員：羅祝文、蘇澤明

18 港澳高校招收廣東高中畢業生 已開始接受考生報名

近

年不少內地生來港升讀高校，香港和澳門分別有 12 間和 6 間高校單獨招收廣東高中畢業生，日前已開始接受考生報名。

12 間香港高校分別是香港大學、香港理工大學、香港科技大學、香港浸會大學、香港嶺南大學、香港教育大學、香港都會大學、香港演藝學院、香港樹仁大學、東華學院、香港恒生大學和香港高等教育科技學院。六間澳門高校分別是澳門大學、澳門科技大學、澳門城市大學、澳門理工大學、澳門旅遊學院和澳門鏡湖護理學院。

已報名參加今年廣東普通高校招生全國統一考試的考生可登錄港澳高校網站查閱高校招生訊息，自行按高校公布的途徑進行報名，由高校根據本校招生辦法擇優錄取。

凡被上述 12 間香港高校錄取並經本人確認就讀的考生，不再參加內地高校統一錄取，省招辦不再向其他高校投放已被錄取的考生檔案。

深圳寶安圖書館推外借野餐墊 節假日週六免費借用 21 天

圖

書館是借書的地方，但深圳寶安的圖書館服務更照顧到喜愛戶外野餐的人士，推出「旅圖」的野餐墊免費外借服務，借期為 21 天，是全市首創的服務。

市民可憑圖書館讀者證或已開通外借服務功能的身份證，在寶安區 15 間公共圖書館免費借用野餐墊，根據借用規則，一張讀者證只可借用一張野餐墊，期限為 21 天，在同一場館借用和歸還。而出於清潔需要，圖書館只在節假日、週六日開放野餐墊外借服務，週二至週五暫不提供外借，但可以歸還。

據寶安圖書館相關負責人介紹，本次推出的「旅圖」野餐墊外借服務，為全市公共圖書館首創。「圖書、期刊、音像視聽資料是公共圖書館的文獻資源，也是我們用於外借服務的最核心的資源。在做好文獻資源外借服務的基礎上，我們有限引入一些非文獻資源，補充到圖書館外借服務。近幾年，戶外活動興起並逐漸成為很多市民的休閒選擇，寶安圖書館在眾多戶外用品中選擇了便攜性強、維護相對簡易的野餐墊作為非文獻資源，並提供外借服務，方便市民進行戶外休閒活動。同時，我們還將以此為契機，展開草地讀書會、戶外閱讀分享等活動。」



由於到戶外野餐越來越受歡迎，故此深圳寶安圖書館推出外借野餐墊。(圖片：@p.love.乔乔微博)

950 中學生參加統計習作比賽 以統計數據認識香港社會

為

了提升中學生對研究方法、統計數字和統計技巧的興趣，鼓勵學生透過正確運用統計數據，以科學和客觀的方法認識香港社會，以及啟發學生的公民意識，由香港統計學會及教育局合辦的「2022/23 年度中學生統計習作比賽」吸引 950 名中學生參加，日前舉行頒獎禮。

本年度的中學生統計習作比賽已是第 37 屆舉行，共收到來自約 950 名中學生的 237 份作品，作品題材十分廣泛。參賽學生都能善用官方統計資料作為主要數據，以分析及探討本港的社會及經濟事務。

政府統計處處長余振強在致辭時說，鼓勵同學繼續在日常生活善用數據和統計方法了解社會狀況，以及發揮其分析能力和創造力，貢獻社會。多年來，政府統計處積極籌辦和參與多元化的學生活動，促進學生全人發展，協助他們建立社會及公民意識，為培育出可承擔發展重任的未來棟樑出一分力。

歷年來，不少政府統計處統計師職系人員以香港統計學會會員的身分參與中學生統計習作比賽的籌備及專業評審工作，以提高中學生的統計素養，加強統計在社會的應用和重要性。

廣州海心橋獲「世界人行橋」金獎 世界跨度最大橋面最寬行人橋

近

日，2023 世界人行橋獎獲獎名單公佈，華南理工大學團隊領銜設計的廣州海心橋獲得金獎。獎項由國際道路聯合會設立並主辦，每兩年評選一次，主要獎勵世界傑出行人橋的設計、建設、施工單位及主要技術人員，是世界行人橋領域的權威獎項。

在本屆世界人行橋獎評審中，海心橋以原創造型、地域文化特徵、城市空間的活力、力與美的和諧、多項技術創新與專利應用為特點，在眾多中外參選作品中脫穎而出。

海心橋是世界上跨度最大、橋面最寬的曲樑斜拱行人橋，位於廣州珠江新城 CBD 核心區，由中國工程院院士、華南理工大學教授何鏡堂領銜的華南理工大學建築設計研究院與廣州市政研究總院設計團隊聯合打造。海心橋可容納休閒漫步、健康運動、旅遊觀光、城市慶典等多種活動，融合了科學、藝術與人文元素。

開通近兩年來，印證了何鏡堂教授當初的設計構



廣州海心橋獲「世界人行橋」金獎。

想。根據統計，海心橋投入使用後，每日平均通行人數達 1.4 萬人。市民、遊客在橋上晨跑、散步、休憩、打卡，少兒科普教育，節日慶典時還可以在橋上觀龍舟、賞煙花，甚至舉辦橋上音樂會。

「深港澳辦稅易」香港站點啟用 手機一鍵辦結理涉稅業務

日

前，前海稅務局聯合前海管理局通過深港澳三地正式啟動「深港澳辦稅易」香港深圳社團總會站點業務，更拉開了「大灣區稅收學堂」首期培訓序幕。

前海稅務局總經濟師丁紅霞介紹，「深港澳辦稅易」通過「線下輔導+線上自助」聯動方式，目前已推出八類 105 項高頻涉稅業務，以及八項社保服務事項在港澳地區便捷化辦理。啟動站點業務後，前海稅務局業務憑藉「大灣區稅收學堂」常態化培訓項目，為港澳導辦點工作人員提供首期輔導課程，促進三地業務協同，確保稅務服務在港澳地區順利地實行。

前海管理局政務數據處副處長李偉表示，下一步，前海將繼續聯合前海稅務局等多方部門，逐步開拓港澳跨境政務的服務領域和空間，提供廣覆蓋、業務多元、

便捷高效的「一站式」服務，實現前海政務在港澳大灣區互聯互通。

本次啟用的新站點是前海稅務局在境外設置的第三個導辦網點，另兩個分別在前海香港公司和澳門粵澳工商服務中心。「一部手機，幾步操作，在香港就可以一鍵辦結涉稅業務，很好！」萬誠物流的李女士透過手機微信登錄深圳稅務「遠程辦」模塊提交了申請，在導辦人員的現場指引下，前海稅務局的港籍公務員李玉曉透過視頻連線提供粵語服務，即時在線受理了該項業務，整個辦理過程不足五分鐘。

據瞭解，2021 年，前海稅務局「深港澳辦稅易」納入「前海港澳 e 站通」服務內容，在境外設立導辦點，提供集「遠程辦+視頻辦+郵寄辦+輔導辦」於一體的稅收公共服務。



貼金箔是一門傳統工藝技術。

位於金澤的金箔工藝館。



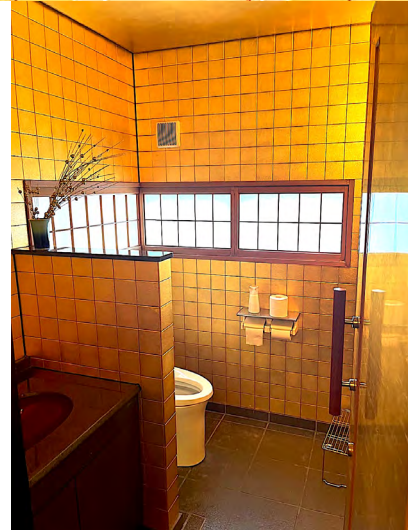
金箔師傅正在埋頭工作。



金澤逾 400 年歷史金箔工藝 與時尚品牌Tiffany合作培養傳人



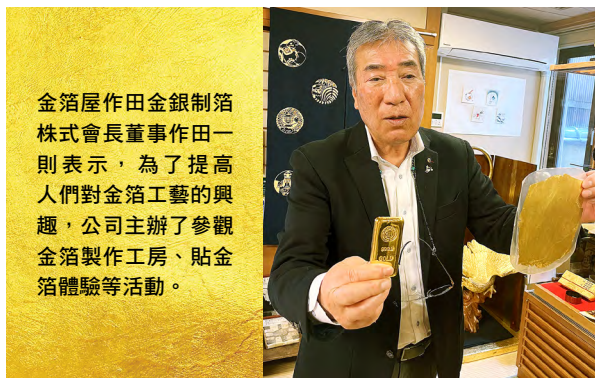
工藝館內展出不同的金箔產品。



貼滿金箔的廁所。

金箔金光閃閃，日本 99% 的金箔是在金澤縣生產，而金澤的金箔已有 400 多年歷史，一般用於神社佛閣、宮殿、家具、擺設日用器具、繪畫和工藝品等裝飾。薄薄地延伸到萬分之一毫米的傳統技術，作為代表金澤的工匠技術而聞名。

金箔分為現代製法「斷切金箔」和 400 多年歷史的「緣付」兩種。「緣付金箔」是用手抄（手工）和紙打金的製法，作為傳統建築工匠技能之一，是傳統技法的歷史和技術的繼承，2020 年被聯合國教科文組織列入非



金箔屋作田金銀製箔株式會社董事作田一則表示，為了提高人們對金箔工藝的興趣，公司主辦了參觀金箔製作工房、貼金箔體驗等活動。

物質文化遺產。

日前，記者來到石川縣金澤市的安江金箔工藝館，館長川上明孝介紹，安江金箔工藝館是金箔工匠安江孝明所創立的設施，建立於 1974 年，是日本唯一的金箔博物館，展示了金箔歷史和製造工序的資料和工具，以及配有金箔的各種美術工藝品。

由於日本人生活方式有所變化和經濟嚴峻，令金箔需求下降，其傳統技術的工匠數量現在只有 15 人左右，與 1998 年的 49 人相比，大大減少了七成。而且工匠的平均年齡為 70 多歲，傳統技術的繼承成為當務之急。因此，金澤市展開了國際合作、官民合作項目，

與世界建築文物保護基金會、文化廳、金澤金箔傳統技術保存會、Tiffany & Company Japan Inc. 蒂芙尼和日本有限公司等夥伴合作，以培養金箔工匠接班人。

另外，更來到金箔屋作田屋現場觀摩他們的工作坊，擔任石川縣箔工商業協同組合理事長的該公司代表董事作田一則先生介紹了該公司的工作、展望、業界前景的課題等，並參觀一般人不能進入的工作場所。

作田一則先生表示，金箔屋作田金銀製箔株式會社創立於 1919 年，並約於 1970 年開始製作金箔工藝品。現在，一邊繼承金箔製造的傳統和歷史，一邊致力於新的挑戰，除了玻璃、布、銅器等之外，還與全國的傳統工藝進行合作。

而公司也面臨人才凋零的問題，為了提高人們對金箔工藝的興趣，他們主辦了「快樂的黃金三味」，包括參觀金箔製作工房、貼金箔體驗。

即使有這樣好玩的設施，但當日在現場看到沒有甚麼人學習和體驗，日本在面臨老年少子化同時，也面對工藝傳承的問題，這些傳統行業是否已成為夕陽產業？將來還能走多遠？讓我們拭目以待吧。

圖文：黃匯傑



金箔一般用於神像裝飾。

中電鐘樓文化館歐式建築風格 展出電力發展 10 項非遺技藝

沉浸式體驗館讓遊客體驗氣候變化的威力。



地面展廳展示電力發展歷史。



1961 年手寫電費單。



1948 年的單相電錶。



第五代山頂纜車退役車卡供遊客打卡。

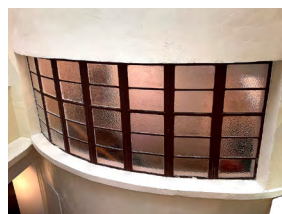
以紅磚建成的中電鐘樓，是香港罕有及充滿戰前國際現代主義風格的建築之一，具有逾 80 年歷史，被評為一級歷史建築，經保育和活化後，變身中電鐘樓文化館，展出中英文鐵製牌匾、上世紀 40 年代電錶、60 年代手寫電費單、非物質文化遺產，以及山頂纜車退役車卡。

歐式裝飾藝術懷舊味濃

中電鐘樓建於 1940 年，強調現代主義建築，外牆由紅棕色釉瓷磚覆蓋，曾作為中電總部 70 多年，於 2018 年被評為一級歷史建築。活化後的中電鐘樓文化館到處可見充滿歐式建築風格的裝飾藝術，包括紅釉瓷磚外牆、壓花玻璃窗、弧形鐵鑄窗框、旋轉樓梯等。而建築物的三面外牆都裝嵌了以電力驅動的塔鐘，每個直徑為 2.4 米，是地區的地標之一。

中電鐘樓文化館設有兩層展廳，分別以「電力世界」、「我家故事」及「人為·非遺」為主題。地面展廳的「電力世界」主要展示香港的電力發展，展出的歷

史文物包括中電舊總部原址牌匾、鐘樓的原裝鐘芯和指針、1948 年單相電錶、1961 年手寫電費單及租用電器繳費收據，以及 1979 年首張供電予內地的電費單等，還有歷史相片和影片。另外，在減碳互動展區，參觀人士可透過互動遊戲認識全球氣候變化危機、不同類型的零碳能源，亦可到沉浸式體驗館，體驗氣候變化的威力，了解不同季節、颱風襲港時的用電量變化。



壓花玻璃窗和弧形鐵鑄窗框後是旋轉樓梯，懷舊味濃。

活化後的中電鐘樓文化館仍然保留紅釉瓷磚外牆。



而一樓由二個主題展覽組成，包括回溯嘉道理家族故事的「我家故事」，闡釋其業務跟戰後香港社會發展密不可分的關係，並介紹家族推動開展的歷史保育項目。另一個展廳則由非物質文化遺產辦事處策劃的「人為·非遺」，分為三大展區，展示衣與履、裝與飾、字與音，展出 10 項非物質文化遺產項目，包括中式長衫、皮鞋、玉器、木家具、花帶編織、西金首飾、活字印刷、貼揮春、印章雕刻的製作技藝，以及南音等。其中中式長衫區設有互動遊戲，參觀者可透過鏡頭穿上虛擬長衫，十分有趣。不要錯過的，是擺放在戶外庭園的第五代山頂纜車退役車卡。

圖文：林三三

中電鐘樓文化館

日期：逢星期二、三、五至日

時間：上午 10 時至下午 6 時

費用：免費

註：文化館提供免費導賞服務及體驗活動，市民可於網上 (www.clpulse.com) 預約

那

日黃昏，雨打窗，心頭傷，翻看舊相簿，看到了人稱小宋，宋存壽導演的照片，那時，華髮已生，時間真真無情得緊，教人痛恨。許多許多年前，上世紀 60 年代末吧，我已認識了宋存壽，當時，他剛好在台灣拍完《破曉時分》，到香港協助宣傳。我職責所在（為《明周》寫稿），通過翁靈文伯伯，跟他會了面，地點在胡社生行的旋轉餐廳，挑那裏，純然是宋存壽喜歡：「沈先生，轉呀轉，轉過好運來！」他笑嘻嘻地說。電影圈人，大多有點兒迷信，開鏡要拜土地，日間要問卜，種種積習，一時難以祛除，宋導演入鄉隨俗，都做齊了，只是今天多加一點點，跑上旋轉餐廳轉過運。

我看過《破曉時分》的試片，悲悵的氣氛，冷

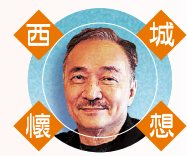
想起了宋存壽

凝的映像，把我壓迫得險險抖不過氣來，我為荒謬的時代而悲，為劇中人的遭遇而哀。這真是一部傑作。雷老總深愛這部電影，要我寫報道。為了寫得更詳細，我向宋存壽提出了不少問題，他不厭其詳地一一解答。出乎意料之外，宋存壽雖然拍出像《破曉時分》那樣優秀的電影，口才並不是想像般的好，吞吞吐吐，難以暢言，許多時要我提點，才能道出個究竟。

說出來，你不大會相信，宋存壽並非電影科班出身，他的專業是印刷。許多年前，香港有間老字號印刷公司叫嘉華，他在那裏當過差，後來才進入電影圈，開

始拍電影。對電影，宋存壽懷有很大的誠意，不太喜歡拍動作片，卻偏偏多被邀拍攝。唉，一切為了生活唄！他告訴最希望拍郁達夫和王映霞的故事，說此話時，是 1970 年，距今已 53 年，時光流逝，終未拍成。

宋老對電影界的最大貢獻，莫如發掘了影壇第一美人林青霞，當年在西門叮喝咖啡，林青霞偕女同學走過，老哥哥立時觸電，驚為天人，不揣冒昧，追上去自我介紹，林青霞因而進了電影界，一齣《窗外》，成了永恆的大美人。宋存壽 2008 年故去，他的耿直、木訥、豪爽，一絲未褪，全在腦海裏。



沈西城

九道菜家常菜盛宴

早

前，親家宴請了一位懂得品味美食的學者好友吃晚飯。他給我出了一個難題，希望我為當晚的晚飯設計一張菜單，要求是讓七位賓客品嚐到不同於鮑參翅肚類，獨具特色的家常菜。經過深思熟慮，決定了以下幾道菜，都是市面上很少見的佳餚。

大良炒魚肚幼滑有口感

首先，我為他們準備了煎釀三寶作為開胃菜。這道菜的三寶有別於市面上的茄子、青椒和甜椒。第一寶是煎鮮魚餅，用鯪魚絞肉、馬蹄和韭菜煎至金黃色；第二寶是煎豬肉餅，蓮藕切成幼粒混合豬肉、味料及頭菜蒸熟後煎；第三寶是釀炸九肚魚，先將九肚魚去骨後釀入甜椒，再上脆漿油炸。這道菜大受好評，各人意想不到用平凡常見的食材居然變成桌上佳餚。

第二道菜是大良炒魚肚。將砂爆魚肚浸軟後切成粒狀，用上湯煨一下，再將魚肚粒瀝乾，最後用鮮奶和蛋白炒。這道菜口感豐富，可在幼滑細嫩的蛋白中吃到粒粒魚肚，含油分之餘不失有益健康。

第三道菜是煎蠔餅。先將珍珠蠔汆水，再用上湯煨，作為煎蛋角的餡料。這道菜與潮式煎蠔餅直接將蠔加番薯粉去炸，完全是兩碼子的事。製作更精細，贏得各人的讚賞。

第四和第五道菜是較少見的炒龍躉腩扣。龍躉腩有益健康，沒有膽固醇，口感比鵝肝更美味。簡單用薑、乾葱頭和酒炒龍躉腩，已十分美味。而龍躉扣則用台山菜花、

西蘭花和紫椰菜一起炒。先將龍躉扣蒸軟，再稍微用上湯煨一下再炒。手工製作的龍躉扣口感和味道都比炒豬肚仁更好。

龍躉尾皮肉彈牙爽口

接着，我為他們準備了一道特別的陳皮絲蒸花金鼓。花金鼓的油香口感與石斑和方剛截然不同，份量較少，只有一斤二兩重，另外還有一道用龍躉尾做的蒜子米酒生煲龍躉尾。先將葱尾鋪在瓦煲底部，再將肉薑、乾葱、蒜子和魚尾放在葱尾上，最後加入米酒，直接拿去煲熟。因為龍躉有 50 斤重，所以皮和肉都很彈牙爽口，加上米酒、葱和薑的香味，讓大家大快朵頤。

接下來是濃味一點的南乳蒜香骨。看起來是簡單的小菜，但巧妙在於使用小塊的排骨而非大塊排骨條，並在排骨中加入紫蘇和蒜米醃製，上一些粉糊後炸。紫蘇本身的香味很濃，即使經過油炸，還有獨特的香味，是一道非常個人化的菜式。最後一道菜是蒜子火腩扣大鱸，大鱸是拉嫩油而不是拉重油的，再加上用燒腩蒜子爆香，相當惹味香口。

總的來說，雖然只有九道菜，儘管用的是常見的食材，但經過細心烹製而成後，是外面的餐廳也吃不到。對我來說，這個難題完美解決，朋友們吃飽喝足離開，我和我的親家也有面子。

韜哥



龍躉扣用台山菜花、西蘭花和紫椰菜一起炒，口感比炒豬肚仁更好。

張裕白蘭地百年前美國奪獎

蒸

餚酒在元朝末年已經從西方傳入，中國人稱它為燒酒，這種酒類可能是一些巫師偶然的發明，當初只作醫藥用途，來源眾說紛云，大致都認同出於中東的阿拉伯。

明朝李時珍在《本草綱目》中這樣寫：「燒酒非古法也。自元時始創其法，用濃酒和糟入甑，蒸令氣上，用器凡酸壞之酒，皆可蒸燒。」很明顯，那是糧食蒸餚酒，到了 1896 年，「張裕酒公司」按干邑製作方法，亦以白玉霓 Ugni Blanc 葡萄釀造，於是中國本土出產的第一桶白蘭地出現了，經過多年橡木桶窖藏，到 1914 年，正式推出市面發售，並於 1915 年，帶到美國三藩市「慶祝巴拿馬運河開航太平洋萬國博覽會」，參加酒類比賽，並贏取了金獎，而這款可雅白蘭地，後來便成了張裕金獎白蘭地。

張裕酒公司的創辦人就是「南洋首富」張弼士，被譽為東方「洛克菲勒」，二人年齡也只差兩歲，當時亦流行一句話，「南有胡雪巖，北有張弼士。」其實剛好相反，張弼士是廣東梅州大埔人，發跡於南洋；胡比張年長 16 年，是安徽績溪人，起家於杭州，二人齊名為紅頂商人，胡乃二品大員，張更是一品頂戴，若論家財，胡雪巖更望塵莫及，可是胡一生充滿傳奇，後來又得文人把他的生平寫成小說，也拍了劇集，所以較多人認識。但論收場，得享高壽，張到了 72 歲還娶了只有 22 歲的第七房小妾，兩年後更為他養了最受寵愛的第八名兒子，75 歲（2016）去世時事業尚如日中天。而胡破

產後遣散姬妾，自己在潦倒孤寂中與世長辭，只有 62 歲，晚年際遇，二人恍若雲泥。

回說張裕酒公司，張弼士花了 30 萬兩白銀給主持洋務的李鴻章作見面禮，於是中堂大人奏請朝廷，任命他為駐檳城首任領事和新加坡總領事。還得到李中堂親批，讓他在山東以優厚的條件成立張裕葡萄酒莊，「准予專利 15 年，凡奉天、直隸、山東三省地方，無論華、洋商民，不准在 15 年限內另有他人仿造，以免篡奪。」除三省 15 年專利外，還有三年免稅。1892 年，他在煙台投下了 300 萬兩白銀資金，僱用了 2000 名勞工，開闢了 1200 畝地，創立張裕葡萄園。

這位一代奇人，被稱為「中國葡萄酒之父」，他在中國政壇和酒壇上，曾經泛起過不少漣漪，1916 年張弼士去世，英國及荷蘭殖民地政府也曾為他下半旗，可以說是生榮死哀。

時至今天，張裕在中國酒業界中仍然舉足輕重，在內地除了山東煙台，也在北京、寧夏等地擁有酒莊，國外如法國的波爾多和布根地，意大利、紐西蘭等都有投資設立酒莊，目前是中國最大的葡萄酒生產機構。而張弼士的事跡也饒有趣味，印尼、星、馬仍然可以找到不少和他相關的古跡可供憑吊。

鍾鑑明博士

香港專業品酒師協會創會主席



夏

至，盛夏的起點，這天白晝最長夜晚最短，期間氣溫高、濕度大、多有雷陣雨。由於暑濕重，特別容易出現心情煩躁、身重倦怠、胸悶、心悸氣短、食慾減退、皮膚濕癢、粉刺痤瘡、口瘡、舌瘡等等症狀。不過夏至陽氣雖盛，卻不是一年中最熱的日子，我們說熱在三伏，是夏至過後約七八月真正暑熱才開始。

夏天酷熱要養心，常調息靜心，可穩定情緒。補以涼補，飲食以清淡為主，可加點苦味食物，清熱消暑顧護心臟。苦味食物有苦瓜、香菜、蓮子、芹菜、芥菜、菊苣等。另外酸味食物可以消暑柔肝、生津止渴、健胃消食、促進食慾，如番茄、檸檬、甜橙、烏梅、山楂、鳳梨、奇異果、葡萄等。此外早晚喝點稀粥，也能生津止渴，補養脾胃。平時還是要保持良好衛生習慣、起居正常、均衡飲食、適當勞作。運動流汗後要立即擦乾，不要馬上沖冷水澡，勿直吹風扇或冷氣，以免受涼，並可避免因濕氣滯留皮膚而引發皮膚病。氣溫高熱時要避暑防曬，大汗淋漓容易耗氣傷津、傷陰損陽，可適當補充酸甜飲品，以免中暑。補充水分時要切記，勿因天熱而過飲冰冷、貪杯，也勿過食生冷食物，易損傷脾胃。中午則建議稍作休息，睡個養心覺，冷氣房內要留意避免受涼。

仙草蛤蜊雞湯

材料：仙草（涼粉草）30 克、竹絲雞半隻、蛤蜊 300 克、紅棗去核三枚、薑片三片、鹽適量，水 1500 毫升。

做法：仙草洗淨入鍋加水，大火滾後轉小火再煮 1.5 小時，撈除仙草及雜質。蛤蜊泡鹽水吐沙，雞肉洗淨切塊汆水備用。雞肉、薑片放入煮好的仙草湯汁中熬煮 20 分鐘，再加入紅棗、蛤蜊續熬 20 分鐘，最後鹽巴調味即可。

功效：清熱解暑、利水化痰、養血益陰。

竹絲雞：平、甘。溫中補脾，益氣養血，補腎益精，清虛熱。

蛤蜊：鹹、寒。滋陰利水、軟堅化痰。治消渴、水腫、痰積。

仙草：甘、淡、涼。清暑、解渴、除熱毒。治中暑、消渴、高血壓。

紅棗：甘、溫。補中益氣、養血安神、緩和藥性。

生薑：辛、溫。發汗解表、溫中止嘔、緩和仙草及蛤蜊寒涼之性。

菊花檸檬蜜

材料：菊花五克、檸檬二片、蜂蜜、水適量。

做法：沸水沖泡五分鐘，放涼一點後加入蜂蜜調味即可。

功效：清熱消暑、解渴開胃。脾胃虛寒者慎飲。

菊花：辛、甘、苦、微寒。疏散風熱、平肝明目、清熱解毒。

檸檬：苦、溫。生津止渴、祛暑、止胃脘脹氣、治不思飲食。

蜂蜜：甘、平。補中緩急、潤肺止咳、滑腸通便。

註：因個人體質不同，若有疑問請諮詢註冊中醫師。



夏至涼補湯水養生

吳品新
註冊中醫師



原粒羅定豆豉雞充滿香味有咬口。點菜時表明是《大灣區時報》讀者，便可以優惠價享用。半隻\$118（原價\$238）、一隻\$428（原價\$468），另加服務費。



椒絲腐乳蝦是一道神秘菜式，海中蝦入味鮮甜彈牙，腐乳的鹹香味十分惹味。時價，約\$550/八隻。



金蒜梅子蒸肉蟹的梅子是自家秘製，可以提升蟹肉的鮮味，而且有醒胃之效。時價，約\$750/一斤二兩。



大漠風沙羊選用新疆羊架烤焗，加入孜然粉的羊肉烤至六七成熟，肉嫩多汁有肉香。

逾40年老店保留傳統 豆豉雞味香有鑊氣

作

為40多年的老店，生記飯店在保留傳統菜式的同時，亦要讓食客保持新鮮感，除了創作新口味菜式之外，更推出酒菜宴，以不同酒類配招牌菜，讓味蕾和嗅覺經歷一場華麗饗宴。

原粒羅定豆豉雞是其中一道招牌菜，以古早做法炮製，雞件選用約二斤四兩重三黃雞，油分足夠之餘，雞肉和肉香亦並重。雞件與原粒乾葱生炒得十分乾身，充滿鑊氣，雞肉香噴噴十分入味，且有咬口。另一道金蒜梅子蒸肉蟹是創辦人黃老太多年鑽研出來的菜式，全港獨有。肉蟹是本地貨，重一斤多，肉味突出，肉質鮮甜爽口，而梅子是黃老太用自家秘方炮製，可以中和蟹肉的鹼性，令蟹肉更有鮮味，而且夏天吃十分醒胃。而自創菜式椒絲腐乳蝦推出後甚受歡迎，雖然菜式並沒有寫

在菜單內，但很多食客、明星名人聞風而至，專誠要一嘗這個用海中蝦做的菜式。海中蝦鮮甜彈牙有蝦味，腐乳的鹹香味包着蝦身，十分入味。

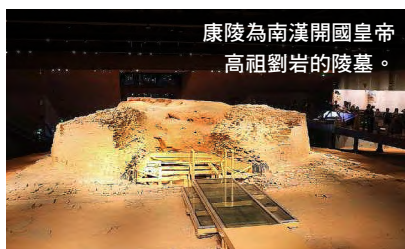
不時舉辦的酒菜宴是愛酒人士和老饕最期待的，日前就與仙島酒莊合作，品嚐六款2018-2020年的紅白酒，其中以質地順滑、果味充足的Chardonnay Reserve Dry White Wine 2020最得人心。配酒菜亦很有份量，包括醉飽魚和蝦、鹽焗雞、蜜汁串燒鰻、薑蔥西冷牛肉煲、大漠風沙羊、枸杞浸豬脷等，鹽焗雞和浸豬脷是生記的招牌菜，而最有驚喜的是大漠風沙羊，選用新疆羊架，羊肉烤至六七成熟，外香肉嫩多汁，加入孜然粉調味很惹味。

圖文：林三三



與仙島酒莊合作酒菜宴，品嚐六款2018-2020年的紅白酒。

Chardonnay Reserve Dry White Wine 2020 質地順滑，充滿果味。



康陵為南漢開國皇帝高祖劉岩的陵墓。



遺址內部情景。



康陵遺址全面完成本體保護與展示利用工程。

廣州千年康陵開放參觀 一睹南漢開國皇帝陵墓

南漢康陵考古發掘現場。

俯瞰位於廣州南漢二陵博物館西側的康陵遺址。



位

於南漢二陵博物館西側的康陵遺址全面完成本體保護與展示利用工程，於6月10日開放參觀，觀眾可透過廣州考古、南漢二陵博物館微信公眾號預約參觀，每天預約上限1000人，一睹廣州千年帝陵真貌。

沿着南漢二陵博物館南門往西步行數百米，一座



白綠色相間的建築映入眼簾，就是康陵遺址。南漢為五代十國時期的「十國」之一，康陵為南漢開國皇帝高祖劉岩的陵墓，主要由陵墓（玄宮）及地上建築（陵

台），四周的圍垣（神牆）、角闕和陵門，以及陵門南面的廊式建築組成。

廣州市文物考古研究院副院長張強祿介紹，康陵是中國考古發掘揭露的五代十國時期唯一佈局完整的陵園建築基址。2003年3月至2004年10月，配合廣州大學城建設工程，廣州市文物考古研究所對小谷圍島進行了全面的考古調查勘探和搶救性發掘。其中，五代南漢德陵和康陵的發現是此次考古工作最重要的成果。

康陵與德陵（劉岩兄劉隱之墓）並稱南漢二陵，是五代十國考古的重大發現，被評為2004年度全國十大考古新發現，為全國重點文物保護單位，分別位於北亭村的青崗（現華南師範大學校園內）和大香山，相距約800米。

圖片：廣州市文物考古研究院