

你的心聲

徵稿啟事

本版歡迎各界人士投稿，來稿內容和題材不限，文責自負，每篇在600字以內，可用實名或筆名發表，但原稿需注明真實姓名和聯繫方法。如刊用將付薄酬。投稿及查詢，請電郵至：opinion@lionrockdaily.com

國慶花壇寓意深遠

洛君

每逢國慶前夕，北京天安門廣場中心都擺放一個直徑50米、最寬15米、高15米，名為「祝福祖國」的大型花壇。花壇主景為花籃，花籃嵌有中國結圖案及中國夢文字，花籃內插有牡丹、玉蘭、芙蓉、月季等花。花壇平面部分由如意圖案的花卉組成，寓意富貴吉祥、平安幸福。

筆者喜歡中國結、如意、牡丹和玉蘭。中國結是一種手工編織工藝品，滿懷漢族古老文明的情致和智慧，源自舊石器時代的縫衣打結，漢朝時用於儀禮記事，之後演變成裝飾品。周朝人隨身佩戴的玉多附有中國結，戰國銅器之上也有中國結圖案，到了清朝中國結才在民間廣為流傳。雙錢結、琵琶結、吉祥結、蝴蝶結、錦囊結等，式樣繁多，做工精緻，代表團結幸福平安。如意也是中國傳統的一種工藝寶品，常以玉或黃金製成，柄端似手指，起初用來搔癢，

甚如人意，因此得名，寓意吉祥。

花中之王牡丹，花色豔麗，富麗堂皇，被譽為「國色天香」。品種多色澤也多，以黃、綠為貴。唐劉禹錫《賞牡丹》詩中有云：「唯有牡丹真國色，花開時節動京城。」牡丹在中國有數千年的自然生長和千多年的人工栽培歷史，早已引種到世界各地。繪畫、建築雕刻、戲曲主角的頭飾和戲服上的刺繡，都常見牡丹高貴的身影。玉蘭原產中國中部，開花時滿樹花香，花葉飽滿，優雅大方，古人喜在亭台樓閣前栽植。明文徵明《玉蘭》詩中曰：「我知姑射真仙子，天遣霓裳試羽衣。」意即「我想玉蘭一定來自姑射山（神話中有美麗神女居住的地方）的仙子，上天才會賜給她雲霓為裳、羽毛作衣的美麗裝束。」

國慶花壇包含豐富的中華文化，是國民教育的好題材。

我的國慶感受

致幸

每逢國慶，我總有一份自豪感。國家經過多年建設，已成為全球第一工業大國，近年且在高科技取得種種突破，尤其是以5G、雲計算、人工智能為主的新基建，成功培育了一批新經濟，並在共享出行、移動支付、新零售等領域位居世界前列。中華民族已昂然屹立世界民族之林。

我的愛國教育由幼稚園開始，當時就讀深水埗一間工會小學。我的父親是一位海員，經常與我提及他航程所到的地方，都有許多外國人士對中國表示友好態度，包括東南亞、非洲和歐洲。在我中二的時候，他帶着我們一群孩子看一套名叫《光輝的節日》的電影，使我們對新中國的情況有初步的了解。我讀預科時，中國展開乒乓外交，在校內引起一陣打乒乓球的熱潮。在大學一年級，美國總統尼克松訪華，當我從電視的畫面上看

到周總理不卑不亢與尼克松握手的時候，心中升起一陣驕傲的感覺——中國已能與一個超級大國平起平坐了。

升讀中文大學，我參與學生會及學生報的工作，又多次往內地參觀旅遊，不斷加深對中國的認識及了解。進入1974年下半年，中國逐步走向安定團結，記得看過一套叫《國慶頌》的紀錄片，看到周總理在國慶招待會上致辭，人們都站起來，全場沸騰，後面的人翹首遠望，遙遠揮手致意，短短的祝酒詞被熱烈的掌聲打斷十餘次。1975年初，內地召開四屆人大。當晚我在電台上聽到《歌唱祖國》的雄渾歌聲，及後廣播員宣讀周總理的《政府工作報告》，提出四個現代化的宏圖，心中十分興奮。

到了今天，宏圖達到了。我們要感謝前人所作的種種努力，並鞭策自己在中國的各項建設中添磚加瓦。



掃碼睇片



■夫妻倆互相扶持，成就了今天的五星燒烤。

人間煙火氣 夫妻燒烤情

一把燒烤，一扎啤酒，一群人，一桌人間煙火，一齣人生百態。在中國人的飲食中，上至鮑魚龍蝦，下至饅頭豆皮，「萬物皆可烤」。國人對燒烤的熱衷，不分天南海北。夜幕低垂，隨着木炭燃起，燒烤攤裏升騰起來的人間煙火氣，最動凡人心。

記者 蔣煌基 福建晉江報道

福建晉江是一座南方沿海小城，江青榮是福建三明人，從2014年起和太太在晉江開始擺攤做燒烤。這幾年，江哥終於在晉江的燒烤江湖闖出了地位。

江青榮的燒烤店叫「五星燒烤」，倒不是奔着五星級酒店的名頭，只不過是他們的燒烤攤位於一個叫「五星花園城」的路邊。是什麼造就了五星燒烤的地位？江哥笑說沒什麼秘訣，就是食材新鮮。比如店裏的招牌——烤五花肉，都是他

凌晨到菜市場搶購最新鮮的第一批肉。江太太認為是因為江青榮自製的燒烤料粉，但秘方連她都不知道。

江哥又把功勞歸結於太太的堅持，給眾食客結結實實撒了一把「狗糧」：「我老婆跟着我風風雨雨20多年，她負責燒烤的技術。剛開始擺攤的時候，收入很少但活一點都不少。即便

到周總理不卑不亢與尼克松握手的時候，心中升起一陣驕傲的感覺——中國已能與一個超級大國平起平坐了。



■三五好友在燒烤攤分享彼此喜怒哀樂，是燒烤心心念念的「味道」。

遇上颶風下雨，太太都咬着牙堅持。」

或許攤上的夫妻之情，感染了他們手中的燒烤，也感染到了食客。外酥裏嫩的烤雞翅，烤前被刷上一層秘製醬料，等表皮烤成焦糖色時端上桌。烤茄子，在茄肉快熟時剪開茄皮均勻鋪上一層蒜泥。烤五花肉泛着油光，一口扯進嘴裏，油滋出，爆滿口腔。

燒烤本身的味道，是人們心心念念的原因之一。但最重要的是三五好友在燒烤攤分享彼此喜怒哀樂，或許這才是最人間煙火，也是攤上交情的真諦。

■江太太負責燒烤。