

## 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

## 娛人娛己不愚人

駱樂

明天又是西方的愚人節，但很少人會說「愚人節快樂」，因為這一天是奉旨開玩笑的，歌仔都有得唱：「難分真與假」。所以，這一天，講話不妨隨便一些。愚人節又稱「萬愚節」，聽起來似乎是「眾人皆醉我獨醒」，但香港有一句口頭禪，「以為好醒，其實豬頭柄」。《老子第四十一章》說：「大智若愚，大巧若拙」。道家的修行境界是「抱樸守拙」，並不追求華而不實。

有個男子向心儀已久的女子發訊息：「有句話藏在心裏很久了，『真的愛你』，等不到明天，所以不計較今天愚人節，現在就說了。如果你不喜歡，就把這訊息退回給

我吧。」馬上，他就收到對方回訊：「還等什麼？現在就去吃午餐！」這男子也不顧忌愚人節對方是否開玩笑，欣然赴約，成就了一段好姻緣。

話說回來，有的時候愚人節之後，很多問題或會出現。於是，約定俗成一些不成文規矩，有些事情避免在4月1日做，例如，不結婚、不訂婚、不進行重要的交易談判或避免做生日（可提前做，也可以過農曆生日），以免被誤會只是開玩笑。

切記，有些玩笑是絕對不能開的，例如，天災人禍、戰爭、生病、死亡、交通事故、商務行情，否則，要負刑責的。

## 香橙的老師

香橙老師

趁着運動會翌日學校假期，香橙跟着孩子去溜冰場。每次孩子去溜冰我都不會進場，我向孩子解釋得很美，說一旦爸爸跌倒受傷，就沒有人能駕車，也不能回校照顧學生，更要連累大家照顧自己，影響很大，風險太高。但其實是香橙不善運動，溜冰場內高手雲集，左穿右插，我寧願坐在一旁隔着玻璃感受孩子的歡樂。果然不出所料，場內每分每秒都有人跌倒。奇怪的是，他們意外相撞倒地後會笑着爬起來，二話不說就再啟動。在哪兒跌倒，就在哪兒站起來，這些情境不斷在溜冰場上演。

我有一名乖乖學生，運動亦不是他的強項，但他仍十分踴躍報名參加運動會的短跑。本來他的比賽成績不俗，但因轉彎時超越隔離賽道，最後被取消資格。乖乖比賽後返回觀眾席

向我訴苦，但不到一分鐘，就以這幾句話作結：「還好，起碼我現在知道錯在哪裏，下次不要再錯就可以。」然後就返回座位，跟朋友談天，又幫其他參賽健兒打氣。

想起美國發明家愛迪生的一句名言：「我沒有失敗，只是找到了一千種不行的方法。」愛迪生曾發明電燈、電影、唱片等產品。但在他成功之前，同樣經歷很多挫折和失敗。一次他在研發橡膠物料時實驗室被火焚毀，愛迪生並沒有因此放棄，最終成功研發樹脂，後來更在汽車輪胎、雨衣等日用品中廣泛使用。

在生活和工作中，我們總會遇到大小逆境，難免有時會感到沮喪，但逆境正是學習的好機會，繼續堅持不放棄最值得人們尊敬。小乖乖，並溜冰場上的每一位，跟愛迪生一樣，都是香橙的老師。



■ 斬切也有講究，雞肉上的骨刺也要切乾淨。



■ 擺盤撒上葵花花瓣，便是一道經典的白切葵花雞。

廣東有「無雞不成宴」的說法，在廣東，人們吃雞對品種、肉質和出處都有講究。白切葵花雞是廣州白天鵝賓館招牌菜之一，這道看似簡單的菜其實要經過醃製、蒸、鎮凍等多道工序，就連斬切時也有許多講究。

記者帥誠、黃寶儀

# 100種味道 工序多斬切也講究 白切葵花雞

白切葵花雞在白切雞基礎上，挑選「皮黃、皮脆、骨黃、骨脆、味甘香、胸肉嫩、有葵花香」的葵花雞為原料。葵花雞最早產自廣州番禺萬頃沙的百萬葵園，是葵園老闆為了解決滿園葵花的嘗試。葵園的雞之所以命名為葵花雞，是因為飼養牠們的食物以新鮮葵花盤、葉為食，以曬乾後的葵花榨出來的汁為水。當葵花快凋謝時，工作人員會把葵花盤割下來，與葵葉一起打碎，拌入飼料，為葵花雞提供食物。

白天鵝賓館餐飲部燒臘廚房大廚黃偉超介紹，白切葵花雞一般選用2.0天左右出欄，淨重在0.8至0.9公斤重的雞。第一步是浸雞，將葵花雞清洗乾淨，燒一鍋開水，保持微沸，拎着雞脖子放入開水裏，七八分鐘要撈出水一次。一開始將雞放入水中時，進入腹腔的水會溫度較低，即便是外層熟了內層也沒有熟透。「至少要連續3次之後，才能保證雞的外側和腹腔溫度一致，保證在同一水溫下浸熟。」黃偉超說。

約在15分鐘後，將浸熟的雞取出，放入白天鵝賓館秘製的白鹵水中浸泡半小時至一小時，而浸泡的鹵水一定要夠冰凍，才能讓雞皮爽脆。完成這一工序後，白切葵花雞基本製作完成，而下一步斬切也有講究。「根據有頭有尾的傳統，白切雞的頭尾都要保留，而為了雞嘴不扎傷食客，要把嘴尖削去少許。」黃偉超表示。在細節方面，雞肉上的骨刺也要切乾淨，切開後的雞皮爽、肉滑、骨大紅，才算合格。最後擺盤撒上葵花花瓣，並配以蔥薑料碟，一道經典的白切葵花雞便完成了。

■ 黃偉超指葵花雞一般用2.0天左右出欄的雞。



■ 拎着雞脖子放入微沸水裏浸熟，七八分鐘要撈出水一次。



掃碼睇片