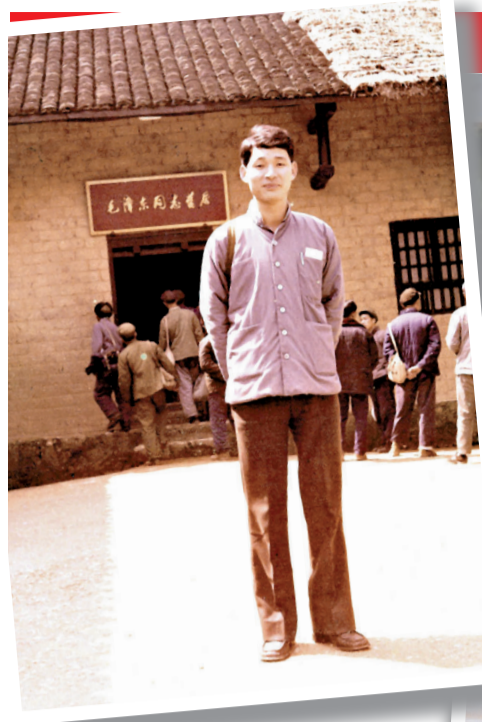


逢周日刊出

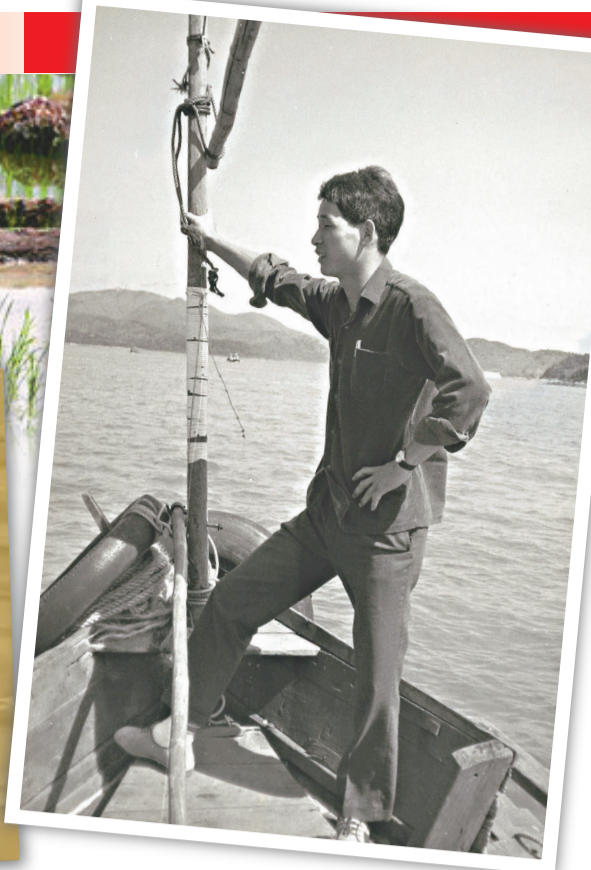


▲年輕的張學明已多次踏足內地，上圖為他參觀湖南毛澤東故居，右圖則是他第一次遊覽北京，在天安門廣場拍照（受訪者提供）



在立法會議員的稱謂前，常聽到有人加上「尊貴的」；亦常有人在議事堂前，加上「莊嚴的」這形容詞，令議員彷彿高不可攀。他們當中有一個，卻嚮往童年時那個全家耕田、窮得插秧要向鄰居借牛、每餐不能吃一碗白飯的年代。回憶五、六十年代鄰里間守望相助的淳樸生活，到今日社會的功利主義，身在政治場的張學明，感受至深。

圖文：本報記者 陳耀強



▲黑白照片裡的少年張學明（受訪者提供）

依稀記得看過一本書，作者到了一個印第安人的地方，但顧及該稱謂有貶義成份，故她在書中一直稱那些為原住民。年過半百，客家人張學明繼續做其大埔林村原住民，懶理誰是「新界佬」、「鄉下佬」。

小眼睛，尚算標準（最少無明顯中年發福）的身型，沒有太多大驚過人的激進發言，一張和藹的臉，大眾印象未必太過深刻；這種沉穩，就是源自清貧童年所帶來的歷練。張學明無機會讀幼稚園，8歲才在村校讀小一，當時學費2.5元，另加5毫子茶錢雜費等。當時要念中文、英文、數學、社會、科學、健教、珠算，還有尺牘，即是教寫信，他自言沒有太多轟天動地的事情。



張學明大埔家中這棵羅漢松樹齡已達70至80歲

對昔日艱苦的田園生活卻是樂在其中。張家的田地約有7萬呎，他娓娓道來，將升、斗、石等單位一一換算，「我家大概十斗八斗，未夠一石種田。」他又說，3月插秧（即種水稻），較早的地則種花生；第二造有些地較早，不宜種稻米，便會種花生；至10月後，第三造便種番薯。

### 米水加番薯 吃不起白飯

看似是「大地主」，但兒時的張學明，連白飯一碗也吃不起。每年兩造米，尾造就是價錢較高的絲苗，「自己都捨不得吃，通常就賣給米舖」，一家人常吃的是較便宜的米糲。今日潮州人吃番薯飯是享受，但張說：「當時是經濟不容許你吃一碗白飯」，實際上是吃米水，和一點夾雜番薯的白飯。生活談不上富裕，但張就是嚮往這種陶淵明詩中，「狗吠深巷中，雞鳴桑樹隴」的田園生活，亦培養出一種對花草樹木的熱愛，閒時會跑到家中附近的馬路旁，修剪樹木，清理枯枝。

### 鍾愛羅漢松 堅毅像自己

張學明的花園，種有羅漢松、茶花及楓樹等不同植物。俗語說「家有羅漢松，一世不受窮」，但他在意的是羅漢松矯健的形態，毋懼在猛烈的太陽下生長，「某程度代表我自己的鍛煉，一種堅毅不屈」。張家種了八、九棵羅漢松，其中最大的一棵高達3層樓，約七、八十歲，他已種植約30年。秋天時，則可觀賞遍地紅葉的楓樹，冬天則可賞茶花。每天5時多起床，他會花約45分鐘照顧花草，然後才梳洗出門。整理心愛的樹木，他說可以減壓。回想童年時的五、六十年代，雖然窮，但村民生活淳樸，和睦相處，「功利主義沒那麼強」，農村生活的點點滴滴，令原居地張學明難以忘懷。今日貴為立法會議員、鄉議局副主席和新界社團聯合會主席，恍如武俠小說中的主角，已練就一身上乘武功。即將步入花甲之年，超過半個世紀，張學明的人生路並不平坦。下一站，要到哪裡，或許，他也沒有太多打算，但可以肯定，他會默默耕耘，繼續走他的人生路。

### 向鄰家借牛 全家齊插秧

別以為有書讀就是有钱人，小時的張與雙親、哥哥和姐姐，一家五口總動員耕田為生，主要種稻米和番薯，是如假包換的農夫。張家清貧，春天插秧時要向鄰居借牛，先替別人插秧，才到自己家插秧，幸好不用付租金。張說，當時在農村稱為「打大撈」，「撈起來一起做，你幫我，我幫你」。當時的生活雖然貧苦，但他從心靈上獲得滿足，說起來就像昨天的事。

沒有所謂的「良好家庭背景」，但張學明

## 許願樹 圓申奧夢想

林村的許願樹，名滿香江，不少外國遊客亦慕名而來，可惜現時已遍體鱗傷。以為張學明居於大埔林村多年，以前必定經常到許願樹祈福，但他卻說，自己無特別信仰，許願樹只是生活一部分。最深刻的一次，是與數千人一起許願，成功申辦京奧，「那一次就真真正正大家得償所願」。

張學明說，林村的許願樹位於放馬莆村，過去只是村民自己供奉，但當年不少筲箕灣漁民到旁邊的天后廟拜祭上香，亦會將寶牒拋到樹上。許願樹漸漸出了名，甚至成為中外遊客的旅遊點，2005年終於不堪重擔，遍體鱗傷，需要修護休養。而昔日林村學校結束後的土地，今年則豎立了一棵高達20呎的仿真許願樹，被打造成許願廣場，供善信許願。



▲張學明去年獲頒金紫荊星章（上圖），左圖為頒獎後與太太（右）及女兒（左）合照（受訪者提供）



# 張學明 耕 苦童年貧亦樂



昔日的耕田仔、今天的立法會議員張學明

## 愛下廚



張學明今年到武漢旅遊時留影（受訪者提供）

## 客家菜拿手

在農村家庭長大，作為客家人的張學明，也精於烹飪之道。昔日家境清貧，一頭豬三家人一起養，過年時才能吃上一頓豬肉。今日生活改善，吃豬肉已不再奢侈，但張仍喜歡親自下廚，與家人共樂天倫。

問及張學明的拿手小菜，他如數家珍，向記者細心介紹其食譜，包括當年遇上大節日才能享用的客家燻豬肉、扣肉、鹽焗雞和鴨湯浸粉絲等客家菜式。他說，以前的村民家境並不富裕，兩至三個家庭一起養一頭豬，稱為「輪仔」，「即係輪住養，大家你餵一餐我餵一餐」，直至將近新年時，一起養豬的家庭才能「分豬肉」，把豬的各部分，例如瘦肉、腩肉等平均分配。

### 三家養一豬 過年分豬肉

他說，腩肉會煮成客家扣肉，豬骨醃鹹煲湯，加上蘿蔔、薑和陳皮，足夠整個正月食用，「幾條街都很香」。半肥瘦豬肉則加上南乳、麵豉、豆豉、大小茴香，煮成客家燻豬肉。而一隻重4至5斤的鴨，最低限度會弄成3款菜式，包括白切鴨，而肝、腸和腎等內臟，則會配荷蘭豆和芹菜等一起炒，另外，煮鴨的湯亦會物盡其用，將之浸粉絲，亦有人會選擇加上紅棗或蝦米。因為養豬不易，除了過年之外，就只有年頭祈福、婚宴及年尾還神時才吃豬，每年大約有4至5次機會。

另外，正宗客家鹽焗雞會將雞吊乾水後，裹以沙紙，放入已裝滿數斤鹽的鍋內炒，大熱後將雞煮熟。張學明說，雞的味道有一點鹹，但不會太鹹。

昔日過年過節始能享受的菜式，今時今日已可隨時吃得到，不變的是張學明對下廚的熱愛，閒時他會親自下廚做飯，與家人分享辛勞的成果。

## 小學畢業旅行 割鴨野餐

小學畢業是人生大事，但時代不同，重視的方式也不同。想當年，張學明小學畢業到新娘潭旅行野餐，但所吃的不是已經預先斬件的豬扒、牛扒，而是「呱呱叫」的活鴨一隻。而其他同學有的拿米、有的拿煮食器皿，現場用石頭作爐，撿拾樹枝，燒水，再把「主菜」去毛煮熟，大伙兒飽嘗一頓。

張學明憶述，兒時每家每戶都飼養十餘頭鴨，而小學畢業是人生一大盛事，當年出盡法寶，才說服父母親大人，慷慨地讓他取家中一頭鴨，作為畢業旅行野餐的主菜。

今日的慶祝小學畢業，或者會是一班身穿白襪短褲的小學生，在學校舉行派對或自助餐。但當年，張學明和一班同學，柴娃娃到新娘潭旅行，各自帶去米、雞蛋、活鴨、煮食用具，還要在附近找來大石，砌成煮食爐，取些樹枝，將水燒滾，然後將鴨過水脫毛，煮熟，三五知己才可以享受一頓豐富午餐。他說：「這才叫野餐」，也是一種樂趣。