

罷工飛行

見報之日，我已在台北參加「2019台北國際書展」。之前還比較擔心能否如期出發，因為我乘搭的是中華航空，他們的機師在罷工。罷工的首兩天，出現一些亂子，但由於航班每天都一樣，星期六的解決辦法可以重複在星期日使用，所以機場運作大致恢復正常，旅客或許要多辦一些手續，但基本上都如期起飛。

工運固然對社會造成影響，我這次被上天「隨機抽樣」成為受影響的一群，心情忐忑是人之常情。但是否因此就責罵機師「不顧乘客感受」、「拿乘客做人質」呢？

勞資之間，勞方總是弱勢，而勞方站出來爭取權益的，勢更弱。比如這一次也不是所有勞方都支持罷工，地勤就因為機師罷工導致工作量增加而有怨言。可以說，罷工機師是兩面受敵。而且，拋頭露面抗爭是有代價的，風波平息後不久，誰知道資方會否「秋後算帳」？香港九巴此前就有一例，雖然在社會壓力下「暫緩執行」。社會也不一定支持工運。輿論主宰了風向，只要有立場，就可以寫成一個他們想有的報道。網上就有一位

女士說，她接受了台灣某媒體的訪問，說了班機延誤了多少時間，以及一些支持罷工的說話，豈料新聞只有播出她說班機延誤的情況，然後就由新聞報道員口述罷工對乘客的影響，而支持罷工的說話，一句都沒有播出。這位原本支持罷工的乘客，在媒體的精心編輯下，成為了罷工的「受害者」。幸好她有朋友側拍了整個訪問過程，還她一個公道；可是新聞已出，影響力已成，相對於報道令更多人把矛頭指向罷工機師，她的公道倒是微不足道。

可見，工運看似影響大，但勞方仍然是勢弱。當然，也不應該盲目偏幫勞方，應該了解一下勞方爭取什麼。看了新聞，倒有點意見：對於疲勞航班，機師是最前線、最能感同身受的，乘客的性命交託他們手中，他們認為需要加人手，根本沒有理由拒絕。反而放寬酒令就不贊成了，原因都是常識。

只要以乘客安全為第一考量，不難找出什麼應該支持，什麼應該反對。

風陵夜話

耶生

yeahstudio55555@gmail.com

逢周二、三、五、六見報

「普天之下皆是我的秀才」

明朝謝肇淛的筆記《五雜俎》卷十四事部二，說到了考生的戶籍問題。

歷朝取士，從郡縣到鄉試，都有禁止冒充戶籍的規定，這條規定，我看實在不合理。

明朝一統天下，有分土而沒有分民衆，怎麼會有冒籍？即便不是我朝境內的少數民族，也應該讓他們考試，何況相鄰的州縣？一般情況是，在州縣，真正的本地人還是很少，有很多是遷移客居的，一概禁止，整個國家都要空了。

再舉個例子，山東臨清，有十分之九是徽商，徽商也是臨清人啊，如果考試不讓他們參加，讓他們跑到安徽去考試，那不是太不方便了嗎？

這件事終於鬧大，一直鬧到皇帝那兒。皇帝問：什麼是冒籍？底下的人說了，甲地的人，跑到乙地去報名考試，這就是冒籍。皇帝說：普天下都是我的秀才，怎麼能說是冒呢？

道理確實簡單，你是分土而沒有分民，怎麼可以在居住地考試呢？

世異時移，現今的考試反而越加艱難。富裕的地方，教育資源強勢而優質，想來的人自然就多，這就形成

筆記新說

陸布衣

1164334351@qq.com

逢周二、四、六見報

重識味噌

提到日本的標誌調味品，沒人不知道味噌。但人們對味噌的了解，大抵像內地的醬油一樣粗淺。殊不知正如醬油也可分為老抽、生抽、海鮮、涼拌等不同種類，味噌的世界更五花八門，單一的認知還真委屈了它。

作為傳統的高蛋白發酵食品，味噌是在黃豆、麴和鹽的共同作用下，隔絕空氣醃製而成的。因為好攜帶、方便入味，在德川家康時期就成為行軍作戰的必備品，而今更成為每家每戶不可少的重要食材。不同地區依據製作材料、顏色不同，也會有多種分類方法。從原料入手，除了基礎的黃豆，加入了米麴的就叫做「米味噌」，加入了豆麴和麥麴的就分別稱為「豆味噌」和「麥味噌」。前者產量最多，像我們熟知的北海道味噌、仙台味噌，米的甜味融合其中，適用於任何料理。相比之下，愛媛縣的麥味噌和名古屋的豆味噌則分別以麥香和濃郁著稱，一個適合涼拌一個是醬料首選，這三分天下倒也得來太平。

不過，市面上通常還是會以顏色劃分。味噌的顏色深淺同成熟時間息息相關，紅味噌發酵時間最長，味道也最重。無論是江戶的甜口還是仙台的辣口，都比較適合肉類，澆汁或蘸取。而成熟時間最短，顏色奶黃的白味噌最溫和，家喻戶曉的「關西味噌」就是代表。因為米麴比例高，吃起來非常清甜，無論配海鮮還是煲湯都極度和諧。淡色味噌正好介於兩者之間，混合了米麴、麥麴，用途廣泛，深得家庭主婦歡心，用來做拉麵湯底堪稱秘密武器。

在日本，雖然超市裏的包裝款隨處可見，但很多人還是偏愛老字號作坊。最新鮮的味噌像冰淇淋一樣擺放在長盒子裏，可以單獨挖出一勺，也可以幾種混合，這時候吃已經不僅僅是門學問，更多則成了一種創意。

食色

判答

panda5171@163.com

逢周二、四、六見報



閒話豬美食 愛吃豬腳薑

三好集

潘金英

blog.sina.com.cn/u/3232962857

逢周二、四、六見報



兒子偏愛吃燒排骨、豬舌頭。嶺南叫豬舌頭做「豬脷錢」，過年時奶奶（丈夫母親）最喜歡買豬舌頭（豬脷）了，是應節性的意頭菜，令人聯想到「招財利」。

我憶念父親，愛吃的是豬耳朵。坊間多用香料醬油滷豬耳朵，把酥紅晶瑩的豬耳朵切成一指寬的厚度，每片帶有一塊軟軟的脆骨，買來供父親吃，他最是喜歡了。他喜歡細嚼滷豬耳朵那一塊軟軟的脆骨，細嚼時感覺到肉汁從齒間迸濺而出，外軟內脆，香濃美味，讚不絕口。

而我呢？愛的是「紅雞蛋、豬腳薑、三分甜醋分外香」的豬腳薑，簡直是精彩的上品妙物，無與倫比。

最近母親手不停地切薑，就是為她第一個坐月子的孫兒媳做豬腳薑醋。豬腳薑有活血祛瘀、驅寒暖胃、溫經補血和美容養顏的功效，一年四季均可食用，尤其是寒涼的冬天，食後倍感舒服

，對產婦補身真是不二之選。以前婦女生完小孩坐月子，都會煲豬腳薑醋吃，促進身體恢復；往昔每次我母親的兒媳婦、女兒生孩子前，她總是親力親為，自己親手精心準備大煲薑醋，給兒媳婦、女兒坐月子補身。今時又看見年邁、花灰白髮母親，悉心勞力煮一大煲薑醋，給添丁的孫兒媳坐月子補身了。不知道她的孫兒媳，在天寒地凍的坐月日子，吃上一碗又一碗最具愛心的滋補豬腳薑，感受到何等幸福。



得人恩果千年記

讓母親編織。家中只有昏黃的燈光，那一幕媽媽和我一起編織的畫面，我一生難忘。另外，「客家大姑」廖益瑛是我父母以外最重要的親人。她對我像兒子的愛及關懷，筆者永遠懷念。

小學時，我也遇到許多恩人。最重要的要數班主任鄭淑雯老師。鄭老師中文了得，她教授的四字成語學生受益不少。某年，爸爸失業了，鄭老師給了我一件新的襯衫讓爸爸穿着。鄭老師可能已經忘記，但是筆者未敢忘懷。另外，陳介廉校長的訓話、張秀賢主任教授的

數學、梁振楷主任傳授的體育、曾碧雯老師彈奏的音樂，以及石炳基老師、李婉琳主任、黃冬霞老師和梁嘉玲老師教導的英文，學生不能亦不敢忘記。沒有他們無私的教導，我們在新界邊陲小鎮的孩子可能未可成才。

升上中學時，我特別要多謝麥靄雯老師。她用心的教導、無私的奉獻以及無微不至的關懷，都令我及一班預科時的生物科兄弟受益不少。我仍然記得自己吃的第一塊牛扒是在麥老師美孚新邨的家裏，到現在仍然覺得美味無比。諸

出來應酬，積多年社會經驗，要能從微小處知機，才可成為受歡迎人物。跟友人茶敘，見他看表兩次，就知道是結束的時候。

茶敘期間，好幾個人拿出手機，把孫兒女的照片放出來，只一對夫婦沒有相同表現。你就別問他有幾個孫。得知座中朋友患了嚴重疾病，就不要宣布其他朋友因病去世的消息。因為冤死孤悲，物傷其類。見兩夫婦同來卻故意分開坐，太太對某種男人「單單打打」，其實正在罵老公。千萬別附和，找個機會把話題引向別處。

座上有老公失業，生活靠老婆賺錢養家，就不要嘲笑男人食軟飯。言者無心，聽者有意。

請客名單上有政見不同者，就要分配他們不同桌。如只得一桌，就要把他們隔開坐，免得尷尬。

請客的主人家見到酗酒某的某君開始到處邀請人跟他划拳鬥酒，就要找兩個醒目朋友跟他唱雙贊或三贊，拖延時間，不讓他喝酒。好賭的朋友突然來電找你，不用問是借錢來了。告訴他正趕往機場，不能見他。打電話給朋友，朋友接聽，電話裏聽到吵架聲，你可以說：「對不起，打錯！」

朋友叫他的兒子叫你，兒子不肯開口。別等孩子的爹發脾氣，你問孩子一個問題：「你叫什麼名字？」如果不答，你說讓你猜，猜錯請他吃糖。然後胡亂猜，他搖頭，你說伯伯請你吃糖（最好有糖在袋），教他說：「多謝伯伯！」他多數會講。

南牆集

阿濃

m.facebook.com/A.Nong.cps

逢周二、六見報



「任何仁」都能救人

，突發心臟病。羅蘭在一位神秘人「任何仁」的指導下，一邊唱着「心肺復甦術」救援口訣Rap，一邊進行緊急救援，最後成功救人。

這則視頻在去年上線後曾一度引爆網絡，引得不少網民點讚轉發。在不斷地二次、三次傳播中，更多的人了解到了「任何仁」所教授的「心肺復甦術」。儘管不少觀眾當時看到視頻可能一笑了之沒往心裏去，一如陳太最開始的反應「只覺得搞笑」，可何曾想，到了緊急關頭居然真的成了續命靈藥。

參與拍攝這一視頻的羅蘭在接受採訪時表示，談及此片，最難忘的是其中一句台詞：「任何仁」都可以救人。這位叫做「任何仁」的神秘人，實際上就是每一個人的化身。只要掌握了正確的急救方法，的確任何人

一二三逆挽詩

此時亦猶如牡丹叢旁的竹籬，一華一簡，相得益彰。

唐伯虎的《登山》與此一拚：「一上一上又一上，一上直到高山上。舉頭紅日白雲低，四海五湖皆一望。」大有「一覽衆山小」之感。明朝另一怪才倫文敘《題百鳥歸巢圖》詩：「天生一隻又一隻，三四五六七八隻。鳳凰何少烏何多，啄盡人間千萬石。」於平平無奇中湧出大哲理，道盡良少莠多的世間常態。兩詩風格極為相似，在大俗之中抽絲剝繭，襯出大雅。好比和氏璧，第一次看是石頭，第二次看還是石頭，直到第三次才曉得是塊罕有的美玉。若只看前兩句，就錯過了一首好詩。

鄭板橋是揚州八怪，其《詠雪》詩逆轉

扶陽抑或滋陰

頭微尾種地的。」

接着，這個年輕人開始興高采烈的發問了：「既然你是學中醫的，那你應該知道『扶陽派』吧，不過也未必。因為江南的醫生受孟河派影響大，喜歡滋陰清涼藥。」聽他這樣說，我有點不舒服，冷冷地回答：「我可不知道什麼扶陽派，只知道金元四大家。」這個年輕醫生瞥了我一眼驕傲地說：「現在的中醫，總是喜歡補陰，什麼病都沒效果。我覺得當今治病一定要多用，附子乾薑這些扶陽藥才有效。」許醫生這個傢伙很了解我，壞壞地對我說：「大過年的，給我們講個有趣的故事樂一樂吧。」

我說：「好呀。宋代方勺說了一件事，四川有個名氣很大的醫生叫石藏用，而杭州

都可以救人於危難之中。

實際上，香港政府推過不少類似的公益視頻。這些視頻都用非常接地氣的手法，將一些非常實用的資訊融入其中。急救法、防治流感、防自殺，治療抑鬱症……很多資訊與健康、生命息息相關。這些資訊若以傳統方式呈現，大多被人忽略，而新媒體時代，多種媒體新形式，賦予了這些資訊新生，而新生的它們，也在危難中予人新生。

即興判斷

佗寂

treekakira@gmail.com

逢周二、六見報



得更怪更突兀，第三句依然平淡，懸念留到最後。「一片兩片三四片，五六七八九十片。千片萬片無數片，飛入梅花總不見。」千百年來，梅雪仿似天生冤家。王安石《梅》詩以香味區分，「遙知不是雪，為有暗香來。」盧梅坡各打五十板子：「梅須遜雪三分白，雪卻輸梅一段香。」至鄭板橋此詩，梅雪融為一體，梅亦白而雪愈白，雪亦香而梅愈香，再無需「騷人攔筆費評章」了。

瓜園

蓬山

gardenermarvin@gmail.com

逢周二、四、六、日見報



醫趣錄

榮汝成

dr_rongrucheng@163.com

逢周五、六見報

